

FORMAT KUESIONER AWAL

Saya adalah mahasiswa UWM Jurusan TI yang sedang mengerjakan Tugas Akhir dalam merancang usaha *restaurant* ayam goreng. Dengan adanya angket ini ingin mengetahui pendapat masyarakat terhadap *restaurant* ayam goreng yang diinginkan. Atas perhatian dan partisipasi Anda, saya ucapkan terimakasih.

Profil

- Nama : Perempuan Laki-laki
Usia : tahun
Kecamatan : Tambaksari
 Gubeng
 Rungkut
 Tenggilis Mejoyo
 Gunung Anyar
 Sukolilo
 Mulyorejo
- Tempat Tinggal : Kos Menumpang Rumah Sendiri
- Pekerjaan : Wiraswasta
 Pegawai Swasta
 Pegawai Negri
 Mahasiswa/pelajar
 Menganggur
 Lainnya,
- Penghasilan Bulanan (keseluruhan) : < 1.000.000
 1.000.000 – < 3.000.000
 3.000.000 – < 6.000.000
 6.000.000 – < 8.000.000
 8.000.000 – < 10.000.000
 ≥ 10.000.000
- Menyukai makan ayam goreng di *restaurant* : ya tidak

Untuk yang menyukai makan ayam goreng di *restaurant*

- Frekuensi anda makan ayam goreng di *restaurant* dalam 1 bulan:
 1 – 2 kali 3 – 4 kali ≥ 5 kali
- Kapan biasanya anda makan di *restaurant* ayam goreng:
 Pagi hari Siang hari Malam hari
- Dengan siapa anda biasanya makan:
 Sendiri
 Teman (..... orang)
 Patner bisnis (..... orang)
 Keluarga (..... orang)
 lain-lain, (..... orang)
- Biaya yang dikeluarkan untuk 1 kali makan di *restaurant* ayam goreng:
 < 20.000
 20.000 - < 40.000
 40.000 - < 60.000
 60.000 - < 80.000
 80.000 - < 100.000
 ≥ 100.000

5. Hal-hal yang mempengaruhi anda tertarik makan di sebuah *restaurant* ayam goreng

- promosi brosur
- promosi koran
- promosi *discount*
- informasi dari orang lain
- kedekatan dengan rumah
-

6. Jika ada *restaurant* yang khusus menyajikan berbagai macam menu ayam goreng maukah anda mencoba:

- ya
- tidak

7. Apa yang anda kurang sukai terhadap *restaurant* ayam goreng yang pernah anda coba:

- Waktu pelayanan lama
- Pelayan kurang ramah
- Tempat parkir sulit
- lain-lain,

Untuk yang ingin mencoba

1. Menu ayam goreng favorit anda:

- Ayam goreng renyah
- Ayam goreng kecap
- Ayam penyet
- Ayam goreng kremes
- lain-lain,

2. Berapa harga yang sebaiknya ditawarkan untuk 1 porsi ayam goreng dan nasi:

- < Rp. 15.000
- Rp. 15.000-20.000
- lain-lain,

3. Fasilitas tambahan apa yang anda harapkan dari *restaurant* ini:

- Cuci Kendaraan
- Toko Buku
- Lain-lain,

4. Dalam kegiatan apa anda makan di *restaurant* ayam goreng:

- Acara keluarga
- Kegiatan bisnis
- lain-lain,

Loyalitas

Jika anda puas makan di *restaurant* ayam goreng tertentu, apakah anda akan selalu makan di *restaurant* itu?

- ya
- tidak

Jika anda puas makan di *restaurant* ayam goreng tertentu, apakah anda akan mempromosikan *restaurant* itu ke orang lain?

- ya
- tidak

Faktor kepentingan/ yang dipertimbangkan untuk pemilihan *restaurant* ayam goreng

berikan nilai: 1 → paling tidak penting
 2 → tidak penting
 3 → biasa
 4 → penting
 5 → paling penting

Faktor yang dipertimbangkan	Penilaian				
Produk					
a. Variasi pilihan menu makanan	1	2	3	4	5
b. Variasi pilihan menu minuman	1	2	3	4	5
c. Banyaknya porsi nasi	1	2	3	4	5
d. Porsi minuman	1	2	3	4	5
e. Cara penyajian makanan	1	2	3	4	5
Sistem Layanan Restaurant					
a. <i>Delivery Service</i>	1	2	3	4	5
b. Keramahan pelayanan	1	2	3	4	5
c. Kecepatan waktu penyajian	1	2	3	4	5
d. Kebersihan <i>restaurant</i>	1	2	3	4	5
e. Kemudahan cara pembayaran (non-tunai)	1	2	3	4	5
f. Harga makanan	1	2	3	4	5
g. Harga minuman	1	2	3	4	5
h. Discount dan promo tambahan	1	2	3	4	5
Fasilitas					
a. Luas lahan parkir	1	2	3	4	5
b. Luas meja makan	1	2	3	4	5
c. Kenyamanan udara	1	2	3	4	5
d. Desain <i>restaurant</i>	1	2	3	4	5
e. Kebersihan Toilet	1	2	3	4	5
f. <i>Valet service</i>	1	2	3	4	5

FORMAT KUESIONER AKHIR

Saya adalah mahasiswa UWM Jurusan TI yang sedang mengerjakan Tugas Akhir dalam merancang usaha *restaurant* ayam goreng. Dengan adanya angket ini ingin mengetahui pendapat masyarakat terhadap *restaurant* ayam goreng yang diinginkan. Atas perhatian dan partisipasi Anda, saya ucapkan terimakasih.

Profil

Jenis Kelamin : Perempuan Laki-laki

Usia : tahun

Kecamatan Tambaksari
 Gubeng
 Rungkut
 Tenggiling Mejoyo
 Gunung Anyar
 Sukolilo
 Mulyorejo

Status Tempat Tinggal: Kos Menumpang Orang Tua Rumah Sendiri

Pekerjaan: Wiraswasta
 Pegawai Swasta
 Pegawai Negeri
 Mahasiswa/pelajar
 Menganggur

Penghasilan Bulanan : < Rp 1.500.000
(keseluruhan) Rp 1.500.000 – Rp. 5.000.000
 > Rp 5.000.000

Menyukai makan ayam goreng di *restaurant* : ya tidak

Untuk yang menyukai makan ayam goreng di *restaurant*

1. Frekuensi anda makan ayam goreng di *restaurant* dalam 1 bulan:

1 – 2 kali 3 – 4 kali \geq 5 kali

2. Kapan biasanya anda makan di *restaurant* ayam goreng:

Pagi hari Siang hari Malam hari

3. Dengan siapa anda biasanya makan:

- Sendiri
- Teman
- Patner bisnis
- Keluarga

4. Dengan berapa orang biasanya anda makan: orang

5. Selain rasa, Hal-hal yang mempengaruhi anda tertarik makan di sebuah *restaurant* ayam goreng:

- promosi media cetak
- Lokasi *restaurant*
- promosi *discount*
- informasi dari orang lain

6. Jika ada *restaurant* yang khusus menyajikan berbagai macam menu ayam goreng maukah anda mencoba:

- ya
- tidak

7. Selain rasa, Hal apa yang anda kurang sukai terhadap *restaurant* ayam goreng yang pernah anda coba:

- Pelayanan *restaurant*
- Fasilitas *restaurant*
- Suasana *restaurant*

8. Berapa biaya yang anda keluarkan (individu) saat makan di restaurant:

- < Rp 20.000
- Rp 20.000-Rp 50.000
- > Rp 50.000

Untuk yang ingin mencoba

1. Menu ayam goreng favorit anda:

- Ayam goreng renyah
- Ayam goreng kecap
- Ayam penyet
- Ayam goreng kremes
- Ayam goreng mentega

2. Fasilitas tambahan apa yang anda harapkan dari *restaurant* ini:

- Cuci Kendaraan
- Toko Buku
- Area hot spot internet

lain-lain,

3. Dalam kegiatan apa anda makan di *restaurant* ayam goreng:

- Acara non-formal (acara keluarga, bertemu teman, dll)
- Acara formal (kegiatan bisnis, bertemu klien, dll)

Loyalitas

Jika anda puas makan di *restaurant* ayam goreng tertentu, apakah anda akan selalu makan di restaurant itu?

ya tidak

Jika anda puas makan di *restaurant* ayam goreng tertentu, apakah anda akan mempromosikan restaurant itu ke orang lain?

ya tidak

Faktor kepentingan/ yang dipertimbangkan untuk pemilihan restaurant ayam goreng

- berikan nilai: 1 → paling tidak penting
2 → tidak penting
3 → biasa
4 → penting
5 → paling penting

- Lingkarilah untuk nilai yang anda berikan untuk masing-masing variabel

Faktor yang dipertimbangkan	Penilaian				
Produk					
Variasi menu makanan	1	2	3	4	5
Variasi menu minuman	1	2	3	4	5
Porsi makanan yang disajikan	1	2	3	4	5
Porsi minuman yang disajikan	1	2	3	4	5
Sistem layanan restaurant					
Cara penyajian makanan	1	2	3	4	5
<i>Delivery service</i>	1	2	3	4	5
Keramahan pelayanan	1	2	3	4	5
Kecepatan penyajian	1	2	3	4	5
Kebersihan restaurant	1	2	3	4	5
Kemudahan pembayaran (non-tunai)	1	2	3	4	5
Harga makanan	1	2	3	4	5
Harga minuman	1	2	3	4	5
<i>Discount</i> dan promo tambahan	1	2	3	4	5
Fasilitas					
Luas lahan parkir	1	2	3	4	5
Luas meja makan	1	2	3	4	5
Kenyamanan udara	1	2	3	4	5
Kebersihan toilet	1	2	3	4	5
<i>Valet service</i>	1	2	3	4	5

Average Linkage (Between Groups)

Agglomeration Schedule		Coefficients	Stage Cluster First Appears	Next Stage		
Cluster Combined				Cluster 1	Cluster 2	
Stage	Cluster 1	Cluster 2				
1	20	199	.000	0	0	189
2	19	198	.000	0	0	146
3	18	197	.000	0	0	110
4	17	196	.000	0	0	60
5	16	195	.000	0	0	130
6	15	194	.000	0	0	51
7	181	193	.000	0	0	19
8	13	192	.000	0	0	52
9	12	191	.000	0	0	177
10	11	190	.000	0	0	75
11	10	189	.000	0	0	81
12	47	188	.000	0	0	32
13	8	187	.000	0	0	36
14	128	186	.000	0	0	27
15	6	185	.000	0	0	79
16	5	184	.000	0	0	52
17	4	183	.000	0	0	94
18	3	182	.000	0	0	81
19	2	181	.000	0	7	33
20	1	180	.000	0	0	108
21	136	170	.000	0	0	26
22	141	163	.000	0	0	25
23	125	146	.000	0	0	46
24	103	142	.000	0	0	46
25	138	141	.000	0	22	42
26	48	136	.000	0	21	31
27	7	128	.000	0	14	30
28	75	126	.000	0	0	31
29	78	106	.000	0	0	30
30	7	78	.000	27	29	57
31	48	75	.000	26	28	40
32	9	47	.000	0	12	50
33	2	14	.000	19	0	51
34	159	178	1.000	0	0	87
35	91	174	1.000	0	0	90
36	8	173	1.000	13	0	55
37	134	172	1.000	0	0	85
38	160	169	1.000	0	0	86
39	155	166	1.000	0	0	88
40	48	165	1.000	31	0	53
41	154	157	1.000	0	0	89
42	122	138	1.000	0	25	59
43	22	137	1.000	0	0	93
44	127	135	1.000	0	0	83
45	124	131	1.000	0	0	67
46	103	125	1.000	24	23	58
47	119	123	1.000	0	0	68

48	59	108	1.000	0	0	67
49	64	84	1.000	0	0	68
50	9	23	1.000	32	0	60
51	2	15	1.000	33	6	84
52	5	13	1.000	16	8	91
53	48	158	1.167	40	0	54
54	48	153	1.286	53	0	56
55	8	36	1.333	36	0	71
56	48	61	1.375	54	0	57
57	7	48	1.444	30	56	82
58	103	111	1.500	46	0	82
59	26	122	1.750	0	42	83
60	9	17	1.750	50	4	95
61	168	171	2.000	0	0	97
62	117	161	2.000	0	0	119
63	139	156	2.000	0	0	102
64	143	149	2.000	0	0	65
65	129	143	2.000	0	64	117
66	90	140	2.000	0	0	96
67	59	124	2.000	48	45	114
68	64	119	2.000	49	47	101
69	93	116	2.000	0	0	128
70	101	110	2.000	0	0	134
71	8	107	2.000	55	0	94
72	89	95	2.000	0	0	73
73	79	89	2.000	0	72	129
74	82	86	2.000	0	0	147
75	11	74	2.000	10	0	92
76	45	70	2.000	0	0	129
77	56	65	2.000	0	0	114
78	42	63	2.000	0	0	120
79	6	51	2.000	15	0	120
80	39	40	2.000	0	0	110
81	3	10	2.000	18	11	142
82	7	103	2.100	57	58	107
83	26	127	2.300	59	44	112
84	2	25	2.333	51	0	93
85	134	177	2.500	37	0	115
86	77	160	2.500	0	38	107
87	144	159	2.500	0	34	121
88	97	155	2.500	0	39	132
89	69	154	2.500	0	41	140
90	91	115	2.500	35	0	124
91	5	33	2.500	52	0	123
92	11	27	2.667	75	0	138
93	2	22	2.786	84	43	113
94	4	8	2.800	17	71	118
95	9	80	2.833	60	0	134
96	90	179	3.000	66	0	168
97	104	168	3.000	0	61	119
98	132	167	3.000	0	0	148
99	54	152	3.000	0	0	160
100	145	148	3.000	0	0	141
101	64	147	3.000	68	0	122
102	99	139	3.000	0	63	141
103	28	120	3.000	0	0	135
104	112	114	3.000	0	0	122

105	49	87	3.000	0	0	137
106	83	85	3.000	0	0	136
107	7	77	3.000	82	86	113
108	1	60	3.000	20	0	116
109	34	50	3.000	0	0	123
110	18	39	3.000	3	80	169
111	35	37	3.000	0	0	160
112	26	81	3.143	83	0	121
113	2	7	3.187	93	107	118
114	56	59	3.250	77	67	131
115	130	134	3.333	0	85	117
116	1	52	3.333	108	0	151
117	129	130	3.500	65	115	124
118	2	4	3.585	113	94	133
119	104	117	3.667	97	62	132
120	6	42	3.667	79	78	151
121	26	144	3.833	112	87	139
122	64	112	3.900	101	104	150
123	5	34	3.900	91	109	156
124	91	129	3.952	90	117	149
125	88	151	4.000	0	0	172
126	46	150	4.000	0	0	174
127	92	96	4.000	0	0	155
128	67	93	4.000	0	69	152
129	45	79	4.000	76	73	154
130	16	76	4.000	5	0	161
131	56	62	4.000	114	0	133
132	97	104	4.333	88	119	153
133	2	56	4.376	118	131	148
134	9	101	4.429	95	70	142
135	28	98	4.500	103	0	155
136	21	83	4.500	0	106	165
137	49	68	4.500	105	0	158
138	11	53	4.500	92	0	147
139	26	164	4.636	121	0	149
140	69	109	4.667	89	0	165
141	99	145	4.833	102	100	159
142	3	9	4.889	81	134	163
143	94	133	5.000	0	0	167
144	32	66	5.000	0	0	177
145	29	30	5.000	0	0	181
146	19	24	5.000	2	0	161
147	11	82	5.200	138	74	154
148	2	132	5.233	133	98	152
149	26	91	5.283	139	124	176
150	31	64	5.286	0	122	162
151	1	6	5.300	116	120	164
152	2	67	5.333	148	128	156
153	97	102	5.375	132	0	159
154	11	45	5.514	147	129	164
155	28	92	5.667	135	127	179
156	2	5	5.674	152	123	162
157	58	162	6.000	0	0	179
158	49	100	6.000	137	0	183
159	97	99	6.000	153	141	168
160	35	54	6.000	111	99	175
161	16	19	6.111	130	146	178

162	2	31	6.116	156	150	166
163	3	105	6.154	142	0	169
164	1	11	6.250	151	154	191
165	21	69	6.333	136	140	166
166	2	21	6.657	162	165	167
167	2	94	6.806	166	143	175
168	90	97	6.905	96	159	176
169	3	18	6.929	163	110	187
170	113	176	7.000	0	0	182
171	71	175	7.000	0	0	188
172	88	118	7.000	125	0	183
173	44	73	7.000	0	0	188
174	46	57	7.000	126	0	180
175	2	35	7.318	167	160	178
176	26	90	7.417	149	168	180
177	12	32	7.500	9	144	184
178	2	16	7.786	175	161	181
179	28	58	7.800	155	157	185
180	26	46	8.137	176	174	185
181	2	29	8.500	178	145	182
182	2	113	8.651	181	170	184
183	49	88	8.667	158	172	193
184	2	12	9.011	182	177	186
185	26	28	9.129	180	179	190
186	2	55	9.130	184	0	189
187	3	121	9.444	169	0	190
188	44	71	9.500	173	171	197
189	2	20	9.903	186	1	192
190	3	26	10.361	187	185	191
191	1	3	10.377	164	190	195
192	2	38	12.126	189	0	193
193	2	49	12.420	192	183	194
194	2	43	13.136	193	0	197
195	1	72	13.787	191	0	196
196	1	41	14.433	195	0	198
197	2	44	14.947	194	188	198
198	1	2	20.516	196	197	0

LAMPIRAN V.1

DAFTAR MENU

MENU SPESIAL AYAM GORENG		
AYAM GORENG RENYAH	1 EKOR	Rp35,000
	1 POTONG	Rp9,500
AYAM GORENG KECAP	1 EKOR	Rp35,000
	1 POTONG	Rp9,500
AYAM PENYET	1 EKOR	Rp35,000
	1 POTONG	Rp9,500
AYAM GORENG KREMES	1 EKOR	Rp35,000
	1 POTONG	Rp9,500
AYAM GORENG MENTEGA	1 PORSI	Rp25,000
MENU MAKANAN		
<i>SERBA MURAH</i>		
TAHU GORENG / PENYET	1 PORSI	Rp3,500
TEMPE GORENG / PENYET	1 PORSI	Rp4,500
NASI PUTIH	1 PORSI	Rp3,000
TERONG PENYET	1 PORSI	Rp4,000
SAMBEL PENCIT	1 PORSI	Rp4,000
TAHU CRISPY	1 PORSI	Rp5,000
BROKOLI CRISPY	1 PORSI	Rp5,000

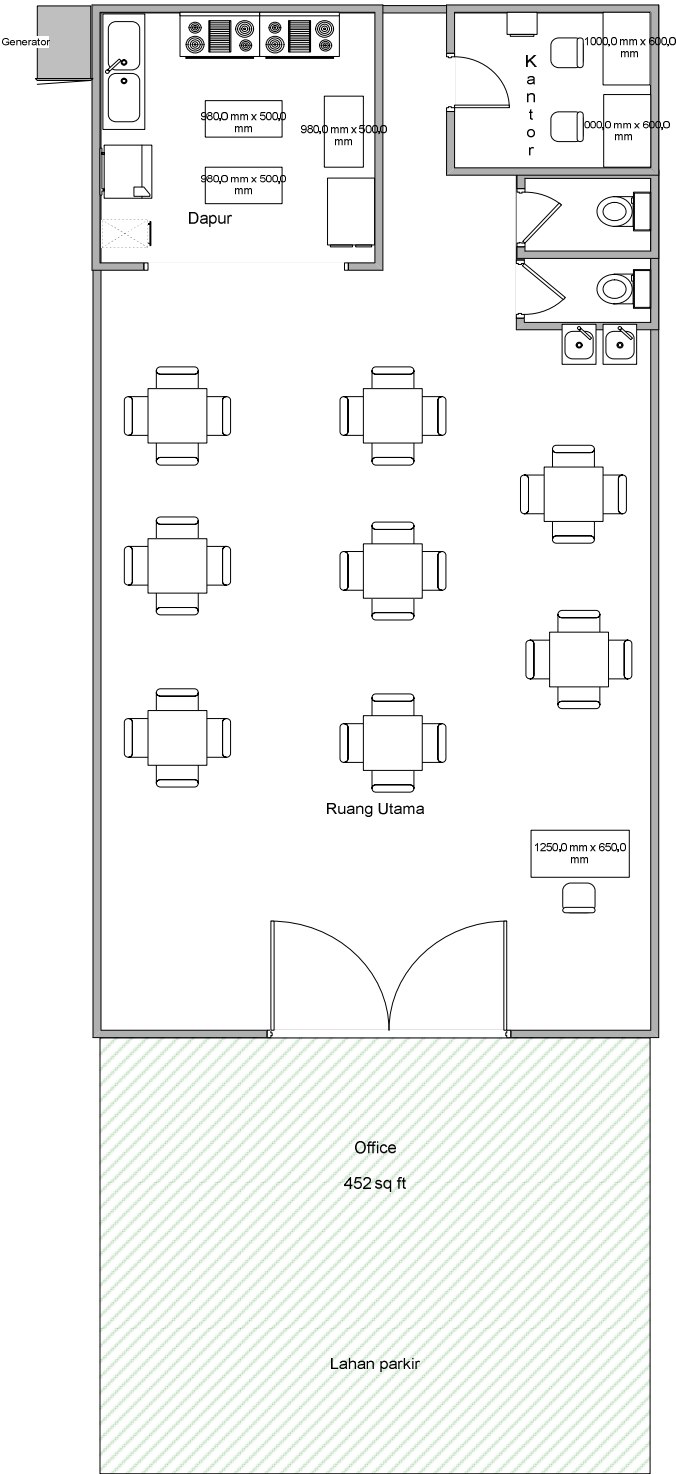
MENU MINUMAN		
<i>SERBA 3000</i>		
TEH TAWAR		Rp3,000
TEH MANIS		Rp3,000
ES TEH MANIS		Rp3,000
ES TEH TAWAR		Rp3,000
ES SIRUP		Rp3,000
ES JERUK MANIS		Rp3,000
ES MOCHACINO		Rp3,000
<i>SERBA 4000</i>		
ES TEH MANIS JUMBO		Rp4,000
ES SIRUP JUMBO		Rp4,000
ES JERUK MANIS JUMBO		Rp4,000
ES MOCHACINO JUMBO		Rp4,000
ES CAO		Rp5,000
ES DEGAN		Rp7,000
<i>SERBA 9000</i>		
JUICE TOMAT		Rp9,000
JUICE JERUK		Rp9,000
JUICE LYCEE		Rp9,000
JUICE APEL		Rp9,000
JUICE NANAS		Rp9,000
JUICE MELON		Rp9,000

LAMPIRAN V.4

LAPORAN PENJUALAN

HARI		TANGGAL	
NAMA KASIR			
NAMA ITEM	PENJUALAN (ITEM)	HARGA SATUAN	TOTAL
TOTAL PENJUALAN			
UANG KAS			
TOTAL			

LAMPIRAN V.7



LAMPIRAN V.8

SOP PENERIMAAN ORDER KONSUMEN

Standart Operational Procedure	Tanggal		No. Dokumen	
	Dibuat Oleh		Halaman	
	Distetujui Oleh			
	Distribusi	Bagian Pelayanan		
Keterangan		Dokumen	Keterangan	
<pre> graph TD Start([Start]) --> B1[Bagian Pelayanan Mengambil Nota order dan Daftar menu restaurant] B1 --> B2[Bagian Pelayanan Memberikan salam pada konsumen] B2 --> B3[Bagian Pelayanan Mencatat order konsumen] B3 --> B4[Bagian Pelayanan Mengucapkan terimakasih atas order yang dilakukan] B4 --> B5[Bagian Pelayanan Melengkapi form nota order kosumen] B5 --> B6[Bagian Pelayanan Memberikan nota order kepada kepala bagian personalia] B6 --> End([end]) </pre>				

LAMPIRAN V.10

SOP PROSES PEMBAYARAN

Standart Operational Procedure	Tanggal		No. Dokumen	
	Dibuat Oleh		Halaman	
	Distetujui Oleh			
	Distribusi	Bagian Kasir		
Keterangan				
<pre> graph TD Start([Start]) --> B1[Bagian Kasir Menanyakan nomor meja pada konsumen] B1 --> B2[Bagian Kasir Menunjukkan nota yang sesuai dengan nomor meja] B2 --> B3[Bagian Kasir Menghitung total order sesuai nota order] B3 --> B4[Bagian Kasir Mencetak dan memberikan bukti pembayaran pada konsumen] B4 --> B5[Bagian Kasir Menerima dan menghitung jumlah pembayaran konsumen] B5 --> B6[Bagian Kasir Mengucapkan terimakasih dan salam] B6 --> End([end]) </pre>				
Dokumen				
Keterangan				

LAMPIRAN V.11

SOP PROSES LAYANAN CUCI KENDARAAN

Standart Operational Procedure	Tanggal		No. Dokumen	
	Dibuat Oleh		Halaman	
	Distetujui Oleh			
	Distribusi	Bagian keamanan dan Bagian pelayanan		
Keterangan		Dokumen	Keterangan	
<pre> graph TD Start([Start]) --> B1[Bagian Keamanan Mengarahkan konsumen ke lahan parkir] B1 --> B2[Bagian Keamanan Menawarkan jasa cuci kendaraan] B2 --> B3[Bagian Keamanan Mengarahkan konsumen ke bagian pelayanan jika mau] B3 --> B4[Bagian Pelayanan Menanyakan lokasi kendaraan konsumen] B4 --> B5[Bagian Pelayanan Membersihkan kendaraan dengan air dan kain lap] B5 --> B6[Bagian Pelayanan Mengecek kembali kendaraan yang telah dicuci] B6 --> End([end]) </pre>				

LAMPIRAN V.12

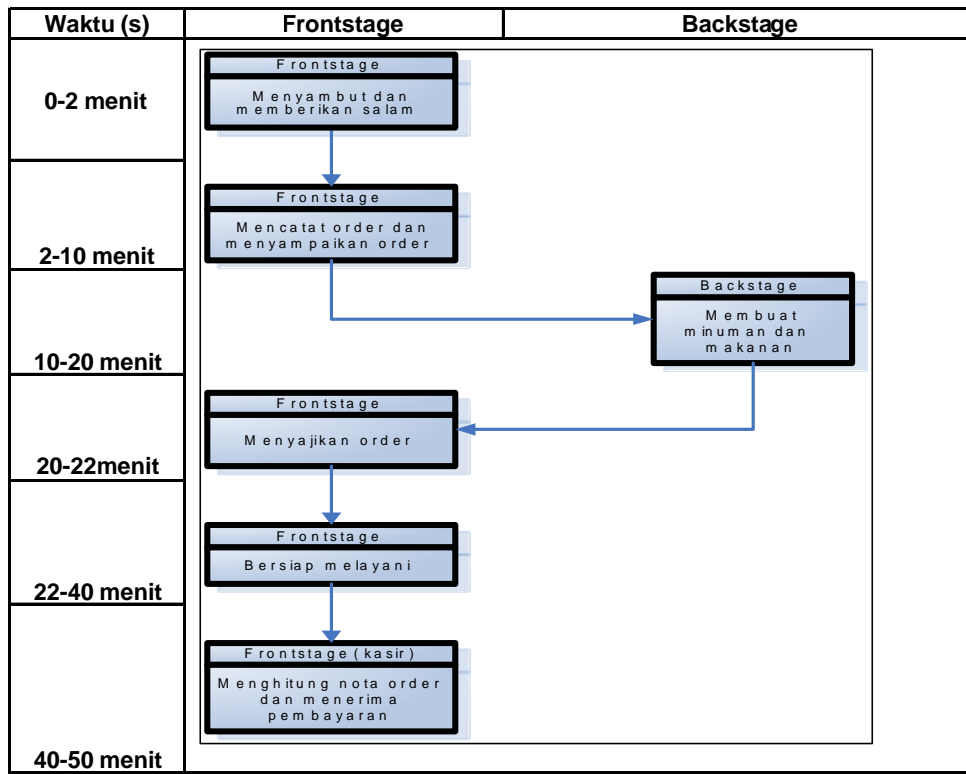
PERINCIAN PERHITUNGAN NET PROFIT *RESTAURANT*

No	Keterangan	Pemasukan	Pengeluaran
1	Pendapatan restaurant	Rp 64,890,000	
Biaya Operasional			
2	Biaya Bulanan		Rp 21,567,569
3	Biaya Administrasi		Rp 230,700
4	Biaya promosi		Rp 500,000
Biaya Gaji Karyawan			
4	Manager Operasional		Rp 2,250,000
5	Kepala bagian dapur		Rp 1,600,000
6	Kepala bagian personalia		Rp 1,600,000
7	Kepala bagian keuangan		Rp 1,600,000
8	Karyawan bagian makanan		Rp 2,850,000
9	Karyawan bagian minuman		Rp 2,850,000
10	Karyawan bagian kebersihan		Rp 3,800,000
11	Karyawan bagian pelayanan		Rp 9,500,000
12	Karyawan bagian keamanan		Rp 1,900,000
13	Karyawan bagian pembelian		Rp 950,000
14	Karyawan bagian kasir		Rp 950,000
Total		Rp 64,890,000	Rp 52,148,269
Profit		Rp	12,741,731
Profit per tahun		Rp	152,900,772
Depresiasi+Perawatan		Rp	11,612,500
Nett Profit		Rp	141,288,272
Nett profit setelah pajak		Rp127,159,445	

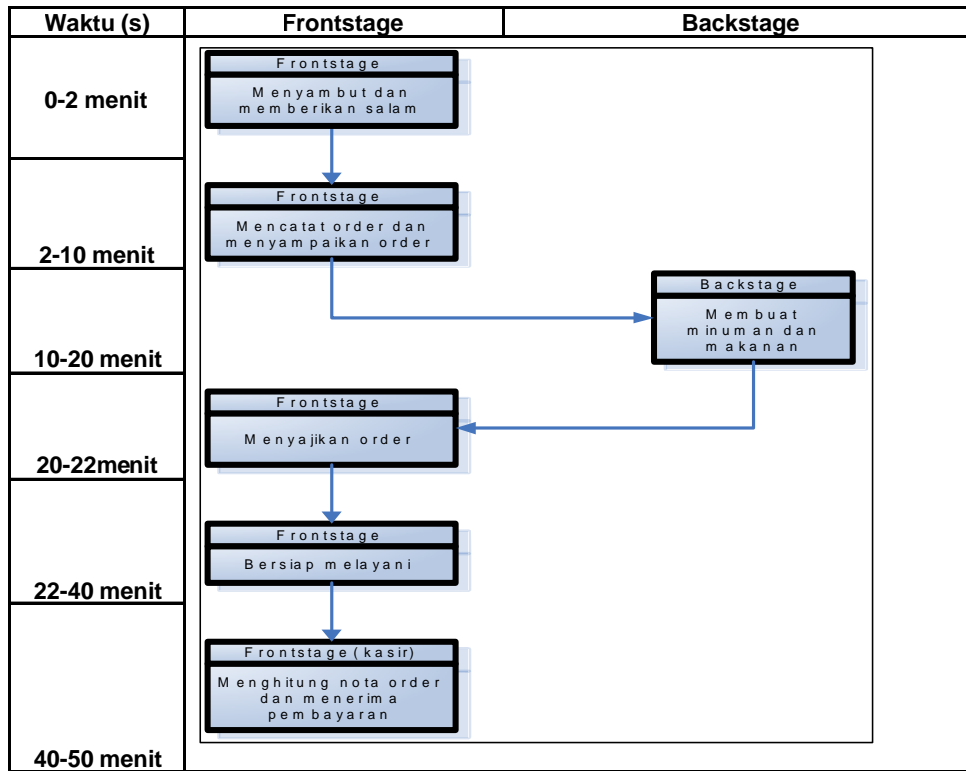
LAMPIRAN V.13

Waktu (s)	0-2 menit	2-10 menit	10-20 menit	20-22menit	22-
Kejadian	Konsumen datang	Konsumen duduk	Pengerjaan order	Penyajian order	Konsumen ma
Frontstage	Menyambut konsumen	Memberikan pelayanan		Menyajikan order	Bersiap memt
	Memberikan salam	Menyampaikan order ke <i>backstage</i>			
Backstage			Proses memasak		
			Membuat minuman		
MOT	Kata sambutan	Memberikan daftar menu	Rasa masakan	Keramahan	
		Memberikan keterangan	Pemenuhan order		
			Kecepatan pengerjaan		
	Membukakan pintu	Mencatat order konsumen	Kebersihan pengerjaan	Kesesuaian order	Rasa makana

LAMPIRAN V.14



LAMPIRAN V.13
SKEMA PELAYANAN *FRONTSTAGE* DAN *BACKSTAGE*



LAMPIRAN V.14

Waktu	0-2merit	2-10 merit	10-20 merit	20-22menit	22-40 n
Kejadian	Konsumen datang	Pelayanan order	Pengerjaan order	Penyajian	Konsum
Backstage			Proses memasak dan membuat minuman		
Frontstage	Sambutan kepada konsumen	Pelayanan dan pencatatan order		Menyajikan pesanan konsumen	
Mot	Cara penyambutan	Pencatatan order	Cara memasak	Keramaian	Rasa
		Cara pelayanan	Kecepatan pengerjaan	Kesesuaian order	