

LAMPIRAN

Lampiran 1

Penjualan per Hari Selama Bulan Juni 2017

Hari	Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3	Minggu 4
Senin	Chicken francese 80 porsi	Authentic Thai cashew chicken 80 porsi	Ayam bakar saus rujak 80 porsi	Yang chow fried rice 80 porsi
Selasa	Mexican baked fish 40 porsi	Lemon garlic tilapia 60 porsi	Fish Fillet Italiano 65 porsi	Mexican baked fish 50 porsi
Rabu	Ayam Sweet and sour 80 porsi	Italian Chicken Marinade 80 porsi	Mexican chicken 80 porsi	Chicken Cordon Bleu 80 porsi
Kamis	Indian beef fry 80 porsi	Rendang beef 60 porsi	Gyuudon 60 porsi	Korean Beef Bowl 80 porsi
Jumat	Japanese beef curry 80 porsi	Korean bbq beef 60 porsi	Chicken with Almond Sauce 80 porsi	Rendang beef 60 porsi
Sabtu	Fish Fillet Italiano 65 porsi	Mexican baked fish 40 porsi	Lemon garlic tilapia 60 porsi	Chicken katsu 80 porsi
Total	425 porsi	380 porsi	425 porsi	430 porsi

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Lampiran 2

Wawancara Critical Success Factors

Wawancara konsumen dan pelaku mengenai faktor penting dalam catering

Pertanyaan: Apa yang menjadi faktor utama dalam memilih catering?

Responden 1:

1. Variasi menu
2. Harga sesuai
3. Pengantaran tepat waktu
4. Rasa
5. Kesegaran

Responden 2:

1. Variasi menu
2. Kualitas
3. Harga
4. Pengantaran tepat waktu
5. Promo

Responden 3:

1. Variasi Menu
2. Kualitas
3. Harga
4. Kebersihan makanan

Responden 4:

1. Variasi menu
2. Promo
3. Kualitas
4. Pengantaran tepat waktu

Responden 5:

1. Harga
2. Variasi menu
3. Gambar produk
4. Promo
5. Kemasan

Responden 6:

1. Harga
2. Rasa
3. Kebersihan

Responden 7:

1. Sehat
2. Rasa
3. Harga
4. Variasi
5. Pengantaran tepat waktu

Responden 8:

1. Variasi menu
2. Harga
3. Kuantitas
4. Pengantaran tepat waktu

Responden 9:

1. Pengantaran tepat waktu
2. Harga
3. Rasa
4. Variasi menu

Responden 10:

1. Harga
2. Rasa
3. Pengantaran tepat waktu
4. Variasi menu

Responden 11:

1. Rasa
2. Kebersihan
3. Harga
4. Pengantaran tepat waktu
5. Layanan

Responden 12 (Pelaku usaha catering Jakarta Timur)

1. Harga
2. Variasi menu

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Lampiran 3

Perbandingan Kualitas Rasa Makanan

Perbandingan kualitas rasa Horizon dengan produk pesaing, yang dicicipi oleh salah satu responden. Dengan menu yang dibandingkan adalah Chicken Katsu



Menurut responden, chicken katsu Horizon lebih terasa bumbunya, dengan ayam yang lebih *juicy*, sedangkan ayam BerryKitchen lebih kering dan tidak terlalu terasa bumbunya. Untuk sausnya pun lebih terasa dan lebih kental milik Horizon dibandingkan pesaing. Dengan begitu rasa catering Horizon terbukti lebih enak.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Lampiran 4

Kebutuhan Bahan Baku per Menu

Francese Chicken

1888 gr tepung terigu
60 telur
6,75 kg ayam
1888 mL white wine/sake
7L kaffu ayam
85 gr chopped parsley
garam lada secukupnya
885 gr butter
1,8 kg lemon juiced

Sweet and sour chicken

1,2 kg nanas
14 cup air
1416 gr gula
944 mL white vinegar
6,5 kg dada ayam
34 self rising flour
235 mL minyak sayur
23 gr garam
12 gr white pepper
8 telur
12 cup air
2 L minyak sayur
16 green bell pepper

Italian chicken marinade

4,8 kg Italian salad dressing
85 gr bawang putih
85 gr garam
7 kg ayam

Thai Cashew Chicken

220 mL canola oil
6,5 kg bawang bombay
15 yellow bell pepper
661 mL saus tomat
441 mL saus tiram
220 mL kecap asin
5 cup chicken broth
85 gr gula

Japanese Beef Curry

13 kg bawang bombay
2,3 kg wortel
2,7 kg kentang
2,6 kg jamur
8 kg daging sapi
Garam secukupnya
Lada hitam secukupnya
286 gr tepung terigu
294 mL olive oil
20 siung bawang putih
27 jahe
143 gr bubuk curry
294 mL saus tomat
80 cup beef broth
10 box curry roux
294 mL susu cair
147 mL saus Inggris

Indian Beef Fry

7 kg daging sapi
10 bawang bombay
10 tomat
20 jahe
80 siung bawang putih
588 mL santan
429 gr ketumbar
147 gr jintan
60 siung bawang
10 kayu manis kecil
30 cardamon

Beef Rendang

60 siung bawang merah
75 siung bawang putih
429 gr garam
85 gr red pepper
15 kg daging sapi
15 lengkuas
45 daun bawang
85 gr kunyit

Chicken Cordon Bleu

16 kg ayam
18 cheese sticks
18 slice ham
354 gram butter
708 gr bread crumbs

Korean Beef Bowl

5 cup brown sugar
5 cup kecap asin
40 sendok teh minyak wijen
10 sendok teh lada merah
5 sendok teh jahe tumbuk
20 sendok makan minyak sayur
60 siung bawang putih
9 kg daging sapi
40 daun bawang
5 sendok teh wijen

Mexican Baked Fish

17 kg ikan gindara
4,5 kg salsa
25 cup cheddar cheese
25 avocado/300 gr

Fish Fillet Italiano

1088mL olive oil
12 kg onion
74 siung bawang putih
7,25 kg tomat
19 cup black olives
530 gram parsley
19 cup dry white wine/sake
18 kg ikan gindara

Lemon Garlic Tilapia

16 kg mujair
1102 mL air lemon atau 1,1 kg
355 gr butter
25 siung bawang putih
142 gram parsley



85 gr thai garlic paste

7 kg ayam

1,8 kg brokoli

2,4 kg jamur

1 kg cashew nuts

Mexican chicken

7 kg ayam

15 siung bawang putih

150 gram garam

15 gram lada hitam

15 gram jintan

27 kg salsa

15 cup cheddar cheese

Ayam bakar saus rujak

7 kg ayam

35 pak bumbu saus rujak

Chicken with Almond Sauce

588 ml olive oil

1,2 kg kacang almond

40 siung bawang putih

1 L kaldu ayam

1 L white wine/sake

28 gram lada hitam

Garam secukupnya

3,2 kg daging ayam

3 kg bawang bombay

143 gram parsley

4,5 kg santan

Korean BBQ Beef Marinade

8 kg daging sapi

200 mL kecap asin

100 mL minyak wijen

130 gr bawang putih

400 gr brown sugar

150 mL rice wine/sake

10 picnh lada hitam

7 potong kiwi

150 mL soybean paste

80 mL red pepper sauce

40 mL apple vinegar

441 mL air

Gyuudon

8,6 kg bawang bombay

40 daun bawang

6,8 kg daging sapi

294 mL olive oil

224 gr gula

588 ml sake

588 mL mirin

294 mL kecap asin

60 telur

Yang Chow fried rice

1 kg nasi

2,3 kg ayam

220 mL soy sauce

115 gram garam

5 kg udang

1,5 kg kacang polong

590 gram onion

20 telur

56 gram gula

56 gram jahe

56 gram bwg putih

441 mL olive oil

Chicken Katsu

10 kg ayam

220 mL sake

Garam secukupnya

Lada hitam secukupnya

Tepung terigu

15 telur

1 kantong bread crumbs

3 L minyak

184,5 mL saus inggris

220 mL saus tomat

110 mL saus tiram

83 gram gula

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hendri

NIM : 79130027

Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Alamat lengkap : Jl. Pisangan Lama 1 No 21, RT 005, RW 001
Kelurahan Pisangan Timur (Lama) Apartemen Bassura

Kode Pos : 13230 (lama) 13410 (Baru)

City Tower Geranium
Lt. 7 B6, Jl. Basuki
Rahmat (Baru)

Telp. Kantor : -

Telp. Rumah : (021) 489 0614 (lama) -

No HP : 089506287784

Menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa :

1. Keabsahan data dan hal-hal lain yang berkenaan dengan keaslian dalam penyusunan karya akhir ini merupakan tanggung jawab pribadi.
2. Apabila dikemudian hari timbul masalah dengan keabsahan data dan keaslian/originalitas karya akhir adalah diluar tanggung jawab Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie dan saya bersedia menanggung segala risiko sanksi yang dikeluarkan Institusi dan gugatan yang diajukan oleh pihak lain yang merasa dirugikan.

Demikian agar yang berkepentingan maklum.

Jakarta, 9 Mei 2017

Yang membuat pernyataan,

Hendri

(Nama Lengkap)

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

© Hak cipta milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie