

Interview Guide

1. Apa visi komunikasi Kedai Rakjat Djelata ?
2. Bagaimana cara mengkomunikasikan kepada audiens bahwa Kedai Rakjat Djelata ini adalah rumah makan khas Jawa Kuno ?
3. Kegiatan komunikasi apa saja yang sudah dilakukan oleh Kedai Rakjat Djelata terkait dengan visi tersebut ?
4. Apa hasil yang ingin diperoleh KRD setelah melakukan rencana strategi komunikasi ?
5. Bagaimana cara menentukan program atau kegiatan komunikasi yang akan di jalankan ?
6. Bagaimana hasil dari program atau kegiatan komunikasi yang telah di jalankan ?
7. Apa tujuan KRD melakukan program/ kegiatan komunikasi tersebut ?
8. Siapa yang menjadi target audiens ?
9. Mengapa “ mereka” yang menjadi target audiens ?
10. Bagaimana cara KRD menetapkan target audiens tersebut ?
11. Apa pesan yang harus dikembangkan supaya target sasaran tertarik dan mengerti pesan yang disampaikan ?
12. Bagaimana pesan tersebut di kembangkan ?
13. Siapa yang menjadi komunikator dalam menyampaikan pesan ?
14. Mengapa memilih komunikator tersebut ?
15. Bagaimana cara komunikator menyampaikan pesan ?

16. Media apa yang di pilih dalam mengkomunikasikan strategi komunikasi KRD dalam memposisikan sebagai rumah makan khas Jawa kuno?
17. Siapa yang mengontrol media tersebut ?
18. Mengapa memilih media tersebut dalam mengimplementasikan strategi komunikasi ?
19. Bagaimana media tersebut dalam menyampaikan pesan kepada target audiens ?
20. Apakah KRD pernah melakukan scan konteks dan persaingan ?
21. Jika iya, apa alasannya ?

Implementation

1. Apa materi komunikasi yang dipilih KRD ?
2. Mengapa materi komunikasi tersebut yang dipilih ?
3. Bagaimana materi komunikasi yang akan di sampaikan ?
4. Siapakah partnership yang bekerja sama dengan KRD ?
5. Bagaimana kriteria mitra yang dipilih KRD untuk bekerja sama ?
6. Kerja sama apa yang diinginkan KRD dalam mengimplementasikan strategi yang akan di laksanakan ?
7. Siapa yang akan di jadikan pembawa/penyebar pesan ?
8. Apakah ada pelatihan untuk komunikatornya ?
9. Bagaimana proses pelatihan komunikator ?

10. Jika iya, bagaimana proses pelatihannya? Jika tidak, mengapa tidak di lakukan pelatihan penyebaran pesan ?
11. Siapa yang membuat tata aturan kegiatan penyebar luasan informasi ?
12. Siapa yang mengontrol setiap tahap kegiatan penyebaran informasi ?
13. Siapa yang mengevaluasi setiap tahap implementasi kegiatan penyebar luasan informasi ?
14. Bagaimana cara mengontrol/ mengevaluasi kinerja saat mengimplementasikan strategi yang sudah di rencanakan ?

Support and Integration

1. Bagaimana bentuk dukungan komunikasi dari pimpinan dalam strategi komunikasi ?
2. Bagaimana kriteria SDM yang di cari KRD ?
3. Bagaimana proses organisasi mengintegrasikan komunikasi kepada semua staff ?
4. Bagaimana bentuk dukungan dan integrasi yang di berikan staff kepada perusahaan ?

Interview Guide Positioning

1. Apa yang membedakan Kedai Rakjat Djelata dengan rumah makan yang lain ?
2. Apa ciri khas utama yang diberikan Kedai Rakjat Djelata kepada konsumen ?
3. Apa dan bagaimana *positioning* Kedai Rakjat Djelata ?
4. Apa tujuan melakukan *positioning* ?
5. Seberapa penting *positioning* di Kedai Rakjat Djelata ?
6. Bagaimana penyusunan dan penerapan strategi *positioning* Kedai Rakjat Djelata dalam memposisikan sebagai rumah makan khas Jawa kuno ?
7. Bagaimana upaya- upaya yang dilakukan untuk mengkomunikasikan *positioning* Kedai Rakjat Djelata ?
8. Siapa yang menggagas ide- ide untuk memakai dan menggunakan atribut- atribut jaman dulu ataua Jawa ?

Hasil wawancara dengan narasumber dari Kedai Rakjat Djelata

Nama : Yurika Angela

Jabatan : Manager Personalia dan Operasional

Tanggal : 25 Juli 2015

Tempat : Kedai Rakjat Djelata

X : interviewer

Y : narasumber

X : Selamat siang, betul ini dengan bu Rika ?

Y : iya mbak.

X : Saya winda bu, mahasiswi dari UMY jurusan ilmu komunikasi. Sebelumnya saya mengucapkan terimakasih karena ibu sudah bersedia saya wawancarai untuk keperluan skripsi saya.

Y : iya mbak, sama- sama.

X : Jadi begini bu, sebelumnya kan saya sudah pernah wawancara dengan pak Rangga, tetapi ada yang kurang dalam dan ada yang belum saya tanyakan. Begini bu, ini kan KRD sudah hampir 2 tahun berdiri, tetapi sudah banyak media televisi maupun media cetak yang “melirik” KRD untuk diliput, kira- kira apa sih bu yang membuat mereka tertarik dengan KRD ?

Y : Kata mereka KRD itu unik, mbak, dengan konsep tempo dulunya. Kapan itu acaranya pak Bondan pernah meliput KRD , pokoknya yang sering ke sini itu dari Trans TV dan Trans7.

X : Ini semua kan ide bu Mia bu, apa sih yang melatar belakanginya atau apa sih alasan bu Mia membikin konsep jadul dan juga kenapa samapai memasang atribu- atribu jadul ?

Y : Iya ini semua ide bu Mia, yakan awal mula berdiri KRD untuk melestarikan dan mengenalkan budaya Jawa dalam hal kuliner, jadi konsep ruangan dan bagaimana kita berpromosi harus sesuai dengan konsep. Yakan ga nyambung mbak kalau masakannya aja Jawa kuno masa tata ruangnya gaul terus pake bahasa gaul ? Ini

semua kan menegaskan kalo kita ini rumah makan khas Jawa kuno, tidak hanya menunya tapi konsepnya juga, jadi orang kalau kesini bisa sambil bernostalgia.

X : Oh iya buk, berhubungan dengan promosi nih, selain media sosial media apa lagi yang digunakan untuk promosi ?

Y : Selain media sosial, kita pakai brosur, dan banner. Sekarang- sekarang ini kita tidak lagi memikirkan promosi, promosi kita lakukan di awal saja, seperti grand opening dan diliput Net TV, tapi kan efeknya banyak sekali, setelah grand opening itu media televise dan Koran banyak yang meliput KRD.

X : Apakah pernah melakukan kerja sama atau menjadi sponsorship bu ?

Y : Kedai Rakjat Djelata bekerja sama dengan Net.TV saat pelaksanaan *grand opening* , selebihnya media cetak seperti Koran, majalah kuliner, dan media televise bukan Kedai Rakjat Djelata yang meminta untuk diliput, melainkan berbagai media televise seperti Trans TV, Kompas TV, Adi TV, RCTI, dan media cetak seperti Koran Bernas, Kedaulatan Rakyat, Tribun, dan beberapa majalah kuliner lainnya yang mendatangi Kedai Rakjat Djelata untuk meliput.

X : Bu Rika, ini kan KRD targetnya anak- anak muda, kenapa waktu *grand opening* tidak mengundang komunitas- komunitas anak muda juga supaya lebih tepat sasaran ?

Y : Sesuai dengan konsep kami, tempo dulu, jadi kami mengundangnya komunitas pejuang, sepeda kuno, dan Keraton. Kami ada cara sendiri untuk anak muda agar datang kesini, tu ada pengumuman yang ditempel, buat anak- anak muda yang datang ke KRD dengan menggunakan baju Jawa akan mendapatkan diskon, tujuannya supaya anak- anak muda tidak malu untuk menggunakan baju daerah.

X : Dalam menyampaikan pesan kepada masyarakat, agar masyarakat paham kalau KRD ini adalah rumah makan khas Jawa kuno dengan konsep tempo dulu, apa aja bu yang di sampaikan ?

Y : Di banner, media sosial, dan di outlet kami itu tercantum beberapa menu KRD, kami menggunakan bahasa Jawa juga, ya walaupun tidak semuanya menggunakan bahasa Jawa, nanti orang yang luar Jawa ga paham gimana ? Kami juga mencantumkan harganya. Harga yang ada di KRD ini murah kok, di bawah Rp 10.000,00.

X : Di KRD ini kalau mengadakan meeting berapa bulan sekali ?

Y : Ada 2 macam meeting, setiap hari dan satu bulan sekali. Kalau setiap hari itu saat akan membuka kedai, itu hanya antara karyawan dan manajer yang setiap hari disini, mereka membahas apa yang perlu dilakukan, apakah ada info dari atasan, apakah ada kemarin ada komplain dari konsumen supaya kekurangan dan complain dari konsumen bisa menjadi acuan agar kami lebih baik. Kemudian meeting ke 2 adalah meeting para manager, yang hadir saya, pak Rangga, pak Onma, dan manajer lainnya, kami membahas apakah ada complain dari konsumen, bagaimana tingak pelayanan yang diberikan KRD, bagaimana kondisi para karyawan, strategi apa yang perlu dikembangkan, apa yang perlu ditambahkan.

X : Apakah pernah melakukan survey terhadap pesiang ?

Y: Iya, pernah.

X : Mengapa melakukan survey terhadap pesaing ?

Y : Supaya kita bisa mengetahui apa yang menjadi kelemahan dan kelebihan kompetitor.

X : Bicara tentang pesaing atau kompetitor, siapa saja bu kompetitor Kedai Rakjat Djelata ?

Y : Kalau pesaing kita, seua rumah makan yang ada di Yogyakarta. Dari rumah makan internasional sampai rumah makan khas Jawa.

X : Apa sih bu harapan jangka panjang untuk Kedai Rakjat Djelata ?

Y : Kami menghadirkan konsep tempo dulu ditengah- tengah masyarakat kota Yogyakarta, kami berharap apabila masyarakat rindu masakan tempo dulu silahkan datang ke Kedai Rakjat Djelata. Tempatnya strategis di tengah kota dan juga harganya terjangkau, karena target kami adalah kelas menengah kebawah, namun tidak menutup kemungkinan orang- orang dari kalangan menengah keatas juga datang, silahkan saja. Kedai ini terbuka untuk semua kalangan.

X : Kemudian, apa keunggulan kompetitif Kedai Rakjat Djelata dibandingkan dengan kompetitor ?

Y : Keunggulan dari Kedai Rakjat Djelata ini bukan hanya masakan Jawa tetapi Jawa kuno. Kalau rumah makan yang menjual masakan Jawa memang banyak, teapi yang menjual masakan Jawa kuno masih jarang, dan juga kita mendesain ruangan menggunakan atribut- atribut jaman dulu, ya walaupun memakai atribut jadul kita tetap menata dengan rapih dan diberikan sedikit sentuhan modernnya, jadi kesannya biar unik dan supaya sesuai dengan konsep dan juru nasaknyapun bekas abdi dalem Kraton Yogyakarta.

Kedai Rakjat Djelata berdiri menggunakan konsep Jawa kuno, dari menu- menu yang dijual menggunakan racikan- racikan pilian yang dimasak oleh abdi dalem Keraton, penyajian menu dengan alat- alat makan yang sederhana, seperti piring

terbuat dari seng, tampah, dsb. Para pelayan yang menggunakan *dress code* Jawa , dan nilai lebihnya adalah nuansa tempo dulunya memang dibentuk, kemudian slogan- slogan yang menggunakan bahasa Jawa dan gaya tulisan tempo dulu, suasana sederhana. Kedai Rakjat Djelata tidak hanya menjual makanan berat, tetapi juga makanan ringan dan beberapa minuman khas Jawa. Makanan ringan seperti roti bakar, kami menyajikan roti bakar itu ada alasannya, karena roti adalah makanan orang- orang Belanda, hal ini mengingatkan kita kalau kita dulu pernah dijajah oleh Belanda.

X : Oh begitu ya bu? Hhmm, data yang saya dapatkan saya kira sudah cukup lengkap, terimakasih atas bantuannya dan waktunya ya bu, semoga Kedai Rakjat Djelata bisa lebih terkenal dan pesan yang ingin disampaikan ke masyarakat tercapai. Sekali lagi terimakasih banyak ya bu.

Y : Iya mbak, sama- sama.Sukses yambak. Semoga skripsinya cepat selesai

X : Aamiin.

Hasil wawancara dengan Rangga Jaya

Nama : Rangga Jaya

Jabatan ; Product and Quality Manager

Tempat : Happy Bee

Tanggal : 22 Januari 2015

x : interviewer

y : narasumber

X : Selamat Siang, ini pak Rangga ya?

Y : iya mbak.

X : oh, perkenalkan pak, saya Wiendha mahasiswi dari UMY jurusan Ilmu

Komunikasi yang akan meneliti tentang Kedai Rakjat Djelata. Sebelumnya
terimakasih ya pak sudah meluangkan waktu untuk saya wawancarai.

Y : iya mbak., sama- sama. Tapi saya bisanya cuma sebentar, gapapa ya mbak ?

X : iya pak, ga apa- apa. Begini pak, saya mau Tanya tentang profil Kedai Rakjat
Djelata.

Y : Jadi begini mbak, Kedai Rakjat Djelata itu berdiri pada bulan September 2013,
ownernya adalah bu Mia Adyati. Bu Mia itu juga pemilik Happy Bee, Sushi
Story, Moy-Moy, Hot Meal, Rendang Soewargi, Sambel Kampung. Nah, kenapa
bu Mia mendirikan Kedai Rakjat Djelata ini karena berangkat dari rasa
keprihatinan beliau tentang kuliner daerah Jawa. Sudah banyak sekali masakan-
masakan Jawa yang jarang lagi ditemui, bahkan makanan daerah kalah dengan
makanan luar negeri dan fast food, dan juga bu Mia ini rindu dengan masakan
neneknya yaitu masakan- masakan jaman dulu yang sekarang ini susah ditemui.
Didirikanlah Kedai Rakjat Djelata ini , cita- citanya bu Mia sih KEdai Rakjat
Djelata ini bisa jadi museum kuliner juga.

X : wah, hebat ya bu Mia ini, usahanya banyak sekali ? oh iya pak, saya mau tanya,
kenapa dieri nama Kedai Rakjat Djelata ?

Y : Dulu mau dikasih nama Kedai Rakyat, tapi kok kurang menarik ya ? Akhirnya kita
cari lagi nama yang lebih menarik, Kedai Rakjat Djelata.

X : Tapi kan itu kesannya agak sedikit menyinggung tentang kesenjangan sosial pak ?

Y : iya memang, tapi sebenarnya kita tidak ada maksud untuk menyinggung tentang kesenjangan sosial. Soalnya aneh aja, kurang menarik kalo dikasih nama Kedai Rakyat aja. Tujuan kita ngasih nama Kedai Rakjat Djelata itu kan harapannya semua kalangan, dari kalangan bawah sampai menengah keatas bisa mengkonsumsi produk Kedai Rakjat Djelata, kita membandrolnya cukup murah kok.

X : oh begitu ya pak ? Pak saya mau tanya tentang visi dan misi KRD pak.

Y : visi KRD adalah melestarikan dan mengenalkan kepada anak muda masakan khas Jawa kuno yang sudah tergerus oleh modernisasi zaman. Jogja ini kan kota pelajar, banyak anak- anak muda yang sekolah di sini, jadi kami rasa cocok sekali untuk mengenalkan dan melestarikan budaya Jawa melalui kulienrnya. Jangan sampai makanan daerah kita punah dan kalah dengan masakan asing.

X : kemudian misinya pak ?

Y : Misinya membawa kembali hidangan Jawa yang hampir punah ke tengah-tengah masyarakat. Sekarang kan banyak banget nih masakan Korea, Jepang, Italy, nah kami membawakan masakan Jawa kuno ketengah- tengah masyarakat. Tantangan bagi kami adalah bagaimana caranya mengenalkan kepada masyarakat masakan khas Jawa kuno ?

X : Iya juga sih pak, sekarang ini uda banyak banget masakan- masakan luar negri. Saya pernah ke KRD, saya belum pernah sih denger nama makanan Endhog Dudha, Sambel Morosepuh, terus apa lagi gitu pak, ya saya baru dengernya di KRD.

Oiya pak, saya mau tanya, kenapa sih kok di KRD di kasih ornamen- ornamen seperti uang lawas, piring seng, lampu teplok, dsb ?

Y : Konsep kita kan tempo dulu, Jawa lawasan atau Jawa kuno, jadi ga cuma dari masakannya aja yang kuno tapi konsep ruangnya kita bikin Jawa kuno. Kami bikin ruangnya itu kaya tempo dulu, jadi konsumen kalo dating ke KRD bisa *flash back* ke masa lalu, bisa nostalgia . Kami kan berharap masyarakat meihat kalau KRD ini adalah rumah makan Jawa kuno dengan konsep tempo dulu.

X : Itu idenya siapa pak ?

Y : Dari konsep, ide, tata ruangan, semuanya tentang KRD itu dari bu Mia.

X : Kemudian bagaimana cara KRD mengenalkan diri kepada masyarakat ?

Y : Kami mengenalkan dirinya melalui promosi sih mbak. Dulu waktu grand opening kami mengundang komunitas sepeda kuno, pejuang, dan abdi dalem Keraton. Wah waktu itu jalanan jadi macet, rame banget, mbak. Antusias masyarakat cukup bagus, setelah grand opening itu banyak masyarakat yang penasaran dengan KRD. Ada kok di Facebook, coba nanti mbak Winda cek FB kami.

X : Saya pernah lihat kok pak di FB. Kayaknya seru, rame gitu pak. Oh iya pak, media promosi yang dipakai apa saja pak ?

Y : Facebook, banner, brosur, radio. Beberapa kali wartawan dari televisi, majalah kuliner, dan Koran datang ke KRD untuk meliput. Tapi itu dari merekanya yang datang ke kami, jadi otomatis kami tidak mengeluarkan biaya. Efek yang luar biasa itu ketika disiarkan di televisi, penjualan semakin

meningkat. Pernah saya Tanya kepada konsumen tahu KRD dari mana, mereka menjawab tahu dari Trans TV, acara Bondan Winarno itu. Tidak cuma TransTV yang datang, ada dari KOMPAS, Adi TV, TVRI, Trans7. Kalau Koran ada dari KR, Bernas, Harian Jogja, dan juga majalah kuliner dari Sedap Saji, sama apa ya itu satu lagi saya lupa.

X : Alasan promosi melalui media sosial apa pak ?

Y : Karena tidak butuh biaya yang banyak kalau promosi melalui media sosial, banyak keuntungannya, biaya sedikit, tapi nyebarnya cepat.

X : Selain FB apa ada media sosial lain pak ?

Y : Baru FB aja sih.

X : Kenapa yang dipilih FB pak ? Kenapa tidak bikin twitter dan blog juga ?

Y : Menurut kami Fb itu masih banyak penggunanya, anak- anak muda dan orang tua lebih banyak yang menggunakan twitter. Ya tapi, kami pasti akan bikin twitter juga kok, tapi buat sementara ini FB aja dulu.

X : Oiya pak, target dari KRD ini siapa pak ?

Y : Generasi muda dan masyarakat urban, kan banyak orang desa yang kerja di kota, pasti mereka merindukan masakan desa juga, masakan lawas gitu.

X : oiya pak alasan promosi melalui radio apa pak? Nama radionya apa ?

Y : kami memakai radio Swaragama. Kami memakai Swaragama karena kami sudah terlibat kerja sama dengan Swaragama dari dulu dan juga Swaragama ini radio yang banyak didengar anak- anak muda.

X : Kemudian siapa yang menghandle media promosi dan kegiatan promosi?

Y : pak Onma yang handle promosi KRD.

X :Pak Rangga,apakah pernah KRD ini melakukan survey terhadap competitor ?

Y : Pernah dulu kami melakukan survey.

X : Kemana saja pak ?Apa yang dinilai ?

Y : Ke Bale Raos, Raminten, sama mana itu ya restaurant dekat Keraton itu, masakan Jawa juga sih. Yang kami lihat yang jelas bagaimana konsepnya, apa saja menu-menunya, harga yang di bandrol, dan bagaimana pelayanannya ?

X : Kira- kira pernah ga pak seperti menyebarkan kuisioner ?

Y : Pernah , kami menanyakan tentang tanggapan masyarakat terhadap KRD. Ya dari segi pelayanannya, menunya, kenyamanannya.

X : Hasilnya bagaimana pak ?

Y : Hasilnya cukup memuaskan kok. Tapi ya kami tidak boleh terlena terhadap hasil tersebut.

X : Terimakasih ya pak, sudah cukup banyak informasi yang saya dapatkan dari bapak. Tapi nanti kira- kira kalau saya mau Tanya- Tanya lagi tentang KRD, saya harap pak Rangga berkenan.

Y : nanti saya akan bantu mbak, tapi kalau saya pas tidak ada di Jogja, mbak Winda bisa mewawancarai bu Rika.

X : oh, oke pak. Terimakasih banyak ya pak.

Y : Sama- sama mbak.

Interview Guide Konsumen

1. Tahu informasi Kedai Rakjat Djelata dari mana ?
2. Sudah berapa kali ke Kedai Rakjat Djelata ?
3. Bagaimana menurut anda tentang Kedai Rakjat Djelata ?
4. Apa yang terlintas dipikiran anda mengenai nama Kedai Rakjat Djelata ?
5. Apa saran untuk Kedai Rakjat Djelata ?

Data hasil wawancara dengan konsumen yang datang ke Kedai Rakjat Djelata

Nama : Agustina
Pekerjaan : Mahasiswi UTY
Umur : 23 tahun
Tgl/ waktu : 5 Agustus 2015 / 18.00
Tempat : Kedai Rakjat Djelata

X : Interviewer

Y : Agustina

X : Permisi mbak, maaf mengganggu sebentar. Saya winda mahasiswi UMY sedang melakukan penelitian tentang Kedai Rakjat Djelata tujuannya untuk skripsi. Kalau boleh saya mau mengganggu mbak sebentar.

Y: Oh iya mbak, boleh. Silahkan.

X : Sebelumnya saya mau Tanya, nama mbak siapa ya dan umurnya berapa ?

Y : Saya Agustina, umur saya 22 tahun.

X : Pekerjaannya apa, mbak ?

Y: Saya masih kuliah di UTY mbak.

X: Begini mbak, saya mau Tanya mbak Agustina sudah berapa kali ke Kedai Rakjat Djelata ?

Y : Saya sudah pernah ke Kedai Rakjat Djelata sekitar 3 atau 4 kali.

X : Sama siapa mbak ke sininya ?

Y : Biasanya sih sama temen- temen kuliah mbak.

X : Terus, mbak Agustina tahu KRD dari mana ?

Y : Saya tahu dari teman sama dari media sosial sih,mbak.

X : Ada menu favorit ga mbak ?

Y : Menu favorit ya ? hmmm saya sih biasanya beli nasi sama sambel kikil, terus minumnya es dawet.

X : Menurut mbak Agustina, KRD itu gimana sih ?

Y: Tempatnya unik, asik buat nongkrong, makanannya juga enak, makanannya merakyat banget sih menurut saya.

X : Kalo dari segi harga, apakah sudah cukup merakyat ?

Y : Agak mahal sih mbak,tapi yaaa sesuai sama rasanya, jadinya ya agak maklum.

X: Sudah pernah tahu makanan- makanan yang ada di Kedai Rakjat Djelata sebelumnya?

Y : Ya sudah ada yang tahu ada juga yang belum tahu.

X : Kira- kira ada saran ga mbak buat KRD ?

Y : Ada. Macem- macem sayurinya lebih dibanyakin, jangan kebanyakan santan-
santan, minyak- minyak, terus harganya agak dimiringin lagi, terus tempat
parkirnya diperluas.

X : Kalau dengar nama Kedai Rakjat Djelata apa sih yang terlintas dipikiran mbak
Agustina ?

Y : hmmm, kedai yang masakannya masakan rumahan, terus harganya murah
gitu.

X : Oke mbak, terimakasih banyak ya mbak atas waktunya

Data hasil wawancara dengan konsumen yang datang ke Kedai Rakjat Djelata

Nama : Zaki Maulana

Pekerjaan : Mahasiswa UGM

Umur : 22 tahun

Tgl/ waktu : 5 Agustus 2015 / 19.00

Tempat : Kedai Rakjat Djelata

X : Interviewer

Y : Zaki Maulana

X : Permisi mas, maaf mengganggu. Saya winda mahasiswi dari UMY sedang
meneliti tentang Kedai Rakjat Djelata untu kebutuhan skripsi saya. Kalau boleh
saya mau wawancara mas untuk jadi narasumber saya, gimana ?

Y : ooo, yaya mbak, boleh. Silahkan.

X : Terimakasih ya mas sebelumnya, maaf mas nama mas siapa ya dan umurnya berapa ?

Y : Saya Zaki Maulnana, panggil aja Zaki. Umur saya 22 tahun .

X : Sudah bekerja atau kuliah ?

Y : Saya sementara ini masih kuliah mbak, di UGM.

X : Jurusan apa mas ?

Y : Jurusan Teknik Elektro.

X : Mas Zaki sudah pernah ke Kedai Rakjat Djelata berapa kali ?

Y : Saya baru sekali ini sih mbak ke sini.

X : Sama siapa mas ke sini ?

Y : Nih sama temen- temen saya.

X : Mas Zaki tahu KRD dari mana ?

Y : Saya kan sering lewat sini mbak, terus saya lihat ada Kedai Rakjat Djelata, saya penasaran kok kayaknya menarik, yaudah deh saya cobain. Saya penasaran benget masakan yang Jawa banget itu kaya apa sih ?

X : Kalau boleh tahu, sekarang mas Zaki lagi pesan apa nih ?

Y : Apa ya ini, saya lupa. Maklum mbak saya kan dari luar Jawa, jadi ga begitu ngerti. Sambel Moro Sepuh sama cumi mbah Blirik kalo ga salah.

X : Oh, yayaya. Gini mas, pendapat mas Zaki tentang KRD itu gimana sih ?

Y : Menurut saya sih makanannya enak. Ya ttapi cuma enak- enak aja sih. Di kampung saya makanan itu semua enak dan enak banget mbak. Nah kalo menurut saya, makanan di KRD nih ya enak aja.

X : Itu kan tadi tentang makanannya mas, nah kalo tentang tempat, harga, konsep, dsb?

Y : Tempatnya sih jadul ya mbak, piringnya dari seng, terus gelas- gelasnya jadul gitu, suasananya juga ala- ala tempo dulu gitu, unik sih. Terus kalau dari segi harga sih, menurut saya sebagai mahasiswa harganya agak mahal.

X ; Terus kalau denger nama Kedai Rakjat Djelata, apa sih yang langsung terlintas di pikirannya mas Zaki ?

Y : Dari namanya sih sudah kelihatan, Kedai Rakjat Djelata, pasti menghadirkan makanan- makanan Jawa gitu, jangan- jangan gitu, suasanya tempo dulu. Saya sih enggak kecewa, makanannya enak, tempatnya unik, tapi yaaa harganya agak kurang sesuai sama namanya, kurang bersahabat.

X : Ada masukan atau saran ga mas buat KRD ?

Y : Kalau dari konsep sih udah bagus, tapi ya masakannya harusnya dibanyakin lagi macemnya, soalnya dari menu-mentunya sebenarnya kelihatan biasa aja, cuma mungkin gara- gara menjual nama, konsep, dan suasananya jadi agak gimana gitu. Sebenarnya ada beberapa makanan yang saya sudah tahu dan pernah coba, cuma mungkin saya ga ngerti namanya aja.

X : Oh gitu, oke mas. Oiya mas, wawancaranya sudah selesai, informasinya sudah cukup. Terimakasih ya mas atas waktunya. Maaf mengganggu.

Data hasil wawancara dengan konsumen yang datang ke Kedai Rakjat Djelata

Nama : Yulika Dianti
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga + Karyawan Swasta
Umur : 32 tahun
Tgl/ waktu : 5 Agustus 2015 / 19.45
Tempat : Kedai Rakjat Djelata

X : Interviewer

Y : Yulika

X : Permisi bu, maaf mengganggu. Boleh saya minta waktunya ibu untuk saya wawancarai ? Saya Winda mahasiswi dari UMY, saya sedang meneliti tentang KRD untuk keperluan skripsi saya.

Y : Boleh mbak.

X : Terimakasih ya bu sebelumnya, kalau boleh tau nama ibu siapa ya?

Y : Saya Yulika Dianti.

X : Umur ibu berapa? Dan pekerjaan ibu apa ?

Y : Umur saya 32 tahun, saya ibu rumah tangga dan bekerja sebagai karyawan swasta.

X : Begini bu, saya mau tanya ibu sudah berapa kali ke KRD ?

Y : Saya sudah sekitar 3 kali kesini mbak

X : Biasanya sama siapa bu ke sini ?

Y : Kapan itu sama teman- teman kantor, kalo sekarang ini saya sama keluarga saya.

X : Bu Yulika tahu Kedai Rakjat Djelata dari siapa ?

Y : Saya tahu dari teman- teman kantor, Saya suka sama tempatnya, unik soalnya, makanya saya ajak keluarga saya kesini, biar anak- anak saya tahu masakan- masakan Jawa.

X : Biasanya ibu beli menu apa ?

Y : Saya biasanya beli yang paketan mbak, yang makannya pake tampah, terus beli Es Kembang Deso

X : Pendapat ibu tentang KRD ini gimana ?

Y : Menurut saya sih tempatnya unik, nyaman, santai, ga kaya warung lainnya, penyajiannya pakai alat- alat antic, karyawannya pakai baju adat Jawa, ramah, sopan, makanannya khas Jawa banget. Terus juga cara mesannya pakai bambu

X : Ibu pernah lihat menu- menu seperti di Kedai Rakjat Djelata sebelumnya ?

Y : Belum pernah, saya kan dulu lahir dan besar di Makassar, tapi saya masih ada keturunan Jawanya. Terus saya kerja di Jawa ikut suami. Jadi ya pas saya lihat nama KRD di depan dan diajak teman ke sini, saya jadi suka ke sini.

X : Kira- kira ada saran atau masukan tidak bu buat KRD ?

Y : hmmm, musholanya lebih bersih lagi, kalau dari segi harga kalau dilihat sih murah, tapi pas bayar kok jadi mahal ya? Hahahaha... Oiya tempatnya kurang strategis nih, soalnya deket lampu merah jadinya bikin macet. Pas mau keluar dari KRD suka susah.

X : Apa sih bu yang terlintas di benak ibu ketika mendengar nama Kedai Rakjat

Djelata ?

Y : Tempat yang menjual makanan buat orang- orang miskin banget, dengernya kaya terhina banget, hahaha...

X : Oh gitu ya bu, hahaha... Baik bu ini wawancara sudah cukup, terimakasih atas informasinya. Sekali lagi saya ucapkan terimakasih dan maaf sudah mengganggu ibu Yulika.





