

 KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918
Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id

KESEPAKATAN BIMBINGAN SKRIPSI

Kami yang bertanda tangan di bawah ini,

Pihak Pertama

Nama : Feni Destika Hena
NIM : 061940612072
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata

Pihak Kedua

Nama : Jusmawi Bustan, S.E., M.Si
NIP : 195901011989031006
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata

Pada hari ini *Selasa* tanggal *9 Mei 2023* telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

Konsultasi bimbingan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu. Pelaksanaan bimbingan pada setiap hari *Selasa* pukul *13.30*, tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikianlah kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

Pihak Pertama,



(Feni Destika Hena)
NIM 061940612077

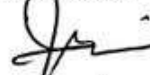
Palembang, Maret 2023

Pihak Kedua,



(Jusmawi Bustan, S.E., M.Si)
NIP 195901011989031006

Mengetahui,
Ketua Jurusan



(Dr. Heri Setiawan S.E., M.AB., CPMA)
NIP 197602222002121001

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN RISET DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139 Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918 Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id	 
	KESEPAKATAN BIMBINGAN SKRIPSI	

Kami yang bertanda tangan di bawah ini,

Pihak Pertama

Nama : Feni Destika Hena
 NIM : 061940612072
 Jurusan : Administrasi Bisnis
 Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata

Pihak Kedua

Nama : Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si
 NIP : 197301312001121002
 Jurusan : Administrasi Bisnis
 Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata

Pada hari ini Senin tanggal 20 Maret 2023 telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

Konsultasi bimbingan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu. Pelaksanaan bimbingan pada setiap hari Senin dan Rabu... pukul 13.00..., tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikianlah kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

Pihak Pertama,



(Feni Destika Hena)
 NIM 061940612072

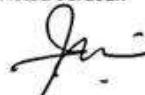
Palembang, Maret 2023

Pihak Kedua,



(Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si)
 NIP 197301312001121002

Mengetahui,
 Ketua Jurusan



(Dr. Heri Setawan S.E., M.AB., CPMA)
 NIP 197602222002121001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
Jalan Srijaya Negara Bukit Besar – Palembang 30139 Telepon (0711) 353414
Laman : <http://polsri.ac.id>, Pos El : info@polsri.ac.id

Nomor : 3305/PL.6.3.1/SP/2023
Perihal : Izin Pengambilan Data

10 April 2023

Yth. Pemilik
Rumah Makan Pindang Pegagan Mbok Yah
Jalan Sekanak Kelurahan 22 Ilir Kecamatan Bukit Kecil
Palembang

Dengan hormat,


Sesuai dengan kurikulum Program Sarjana Terapan (D-IV) Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya, Skripsi merupakan mata kuliah wajib pada semester 8 (delapan). Untuk itu mahasiswa kami memerlukan data untuk penulisan skripsi tersebut.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin dan membantu mahasiswa kami ini untuk mengumpulkan data.

Mahasiswa kami yang akan mengumpulkan data tersebut adalah :

No	Nama	NPM	Kelas	Jurusan/ Program Studi
1	Feni Destika Hena	0619 4061 2072	8 BP.A	Administrasi Bisnis/Usaha Perjalanan Wisata

Atas perhatian dan bantuannya diucapkan terima kasih.

a.n. Direktur
Wakil Direktur I,

Carlos R.S., S.T., M.T.
NIP 196403011989031003

Tembusan:
1. Ketua Jurusan Administrasi Bisnis
2. Yang bersangkutan

MS.Word/D/AD/Dsr





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
Jalan Srijaya Negara Bukit Besar – Palembang 30139 Telepon (0711) 353414
Laman : <http://polsri.ac.id>, Pos El : info@polsri.ac.id

Nomor : 3306/PL6.3.1/SP/2023
Perihal : Izin Pengambilan Data

10 April 2023

Yth. Pemilik
Rumah Makan Pindang Meranjat Jakabaring
Jalan Gubernur H.A. Bastari Kelurahan 8 Ulu
Kecamatan Seberang Ulu I
Palembang

Dengan hormat,

Sesuai dengan kurikulum Program Sarjana Terapan (D-IV) Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya, Skripsi merupakan mata kuliah wajib pada semester 8 (delapan). Untuk itu mahasiswa kami memerlukan data untuk penulisan skripsi tersebut.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin dan membantu mahasiswa kami ini untuk mengumpulkan data.

Mahasiswa kami yang akan mengumpulkan data tersebut adalah :

No	Nama	NPM	Kelas	Jurusan/ Program Studi
1	Feni Destika Hena	0619 4061 2072	8 BP.A	Administrasi Bisnis/Usaha Perjalanan Wisata

Atas perhatian dan bantuannya diucapkan terima kasih.

a.n. Direktur
Wakil Direktur I,

Carlos RS, S.T., M.T.
NIP-196403011989031003

Tembusan:
1. Ketua Jurusan Administrasi Bisnis
2. Yang bersangkutan

MS.Word/D/AD/Dw



Rumah Makan Pindang Meranjat Jakabaring
Jl. Gub H Bastari, 8 ulu, kecamatan Seberang Ulu I, kota Palembang

Kepada Yth:
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis
di Tempat
Dengan Hormat,
Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Feni Destika Hena
NPM	: 061940612072
Semester	: VIII/8BPA
Jurusan/Prodi	: Administrasi Bisnis/ Usaha Perjalanan Wisata
Mata Kuliah yang diambil	: Pemasaran Pariwisata

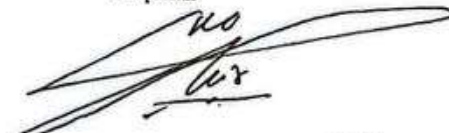
Telah Kami setuju untuk mengadakan penelitian di RM Pindang Meranjat Jakabaring.

Demikian surat ini kami sampaikan, dan atas kerjasamanya kami mengucapkan terima kasih

Palembang, / /2023

Hormat Kami

Pimpinan



H. SUTANTO S.M.

Rumah Makan Pegagan MBOK YAH

Jl. Sekana, 22 Ilir, kec.Bukit Kecil, Kota Palembang, Sumatera Selatan

Kepada Yth:

Ketua Jurusan Administrasi Bisnis

di Tempat

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Feni Destika Hena
NPM	: 061940612072
Semester	: VIII/8BPA
Jurusan/Prodi	: Administrasi Bisnis/ Usaha Perjalanan Wisata
Mata Kuliah yang diambil	: Pemasaran Pariwisata

Telah Kami setuju untuk mengadakan penelitian di RM Musi Rawas dengan judul :

Potensi Pasar Khas Kuliner Palembang

Demikian surat ini kami sampaikan, dan atas kerjasamanya kami mengucapkan terima kasih

Palembang, / /2023

Hormat Kami

Pimpinan





Pembimbing Skripsi memberikan rekomendasi kepada,

Nama : Feni Destika Hena
NPM : 061940612072
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata
Judul Skripsi : Analisis Pindang Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Kota Palembang (Studi Kasus Pindang Pegagan Mbok Yah dan Pindang Meranjat)

Mahasiswa tersebut telah memenuhi persyaratan dan dapat mengikuti Ujian Skripsi pada tahun akademik 2023/2024.

Pembimbing I,

(Jusmawi Bustan, S.E., M.Si)
NIP 195901011989031006

Palembang, 8 AGUSTUS 2023

Pembimbing II,

(Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si)
NIP 197301312001121002

No. Dok. F-PPM-17

Tgl. Berlaku 13 Desember 2010

No. Rev. 00



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp: 0711 353414 Fax: 0711 355918

Website: www.polsriwijaya.ac.id E-mail: info@polsri.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN LAPORAN AKHIR



Lembar

Nama : Feni Destika Hena
NPM : 061940612072
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/ Usaha Perjalanan Wisata
Judul Laporan Akhir :

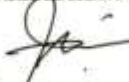
Pembimbing I/II : Jusmawi Bustan, S.E., M.Si

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	13/3/2023	Perbaikan judul proposal dan Latar Belakang	
2.	21/3/2023	Perbaikan Latar Belakang, tambahkan data pendukung	
3.	3/4/2023	Perbaikan Latar Belakang, Metode yang digunakan dan buat Kuesioner	
4.	28/4/2023	Perbaikan Metode pemilihan serta melampirkan Kuesioner	
5.	9/5/2023	Disetujui mengikuti seminar proposal	
6.	27/6/2023	Perbaikan Bab 4	
7.	18/7/2023	Rvisi Hasil dan Pembahasan	

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
8.	29/2/2023	Revisi BAB 5	
9.	5/8/2023	Lengkapi lampiran	
10.	8/8-03		
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			

Palembang, 1 / 2023

Ketua Jurusan/KPS,


 Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB
 NIP. 197602222002121001

Catatan:

*) melingkari angka yang sesuai.
 Ketua Jurusan/Ketua Program Studi harus memeriksa jumlah pelaksanaan bimbingan sesuai yang dipersyaratkan dalam Pedoman Laporan Akhir sebelum menandatangani lembar bimbingan ini.
 Lembar pembimbingan LA ini harus di tempikan dalam Laporan Akhir.

No. Dok : F-PBM-17

Tgl Berlaku : 13 Desember 2018

No. Rev : 00



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
 Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
 Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918
 Website : www.polsriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id


LEMBAR BIMBINGAN LAPORAN AKHIR

Lembar :

Nama : Feni Destika Hena
 NPM : 061940612072
 Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/ Usaha Perjalanan Wisata
 Judul Laporan Akhir :

Pembimbing I / II * : Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	20/03/2023	Proses awal perbaikan, Penelitian, lebih banyak review/kasidistik (cadut diganti)	h.
2.	09/03/2023	Perbaiki latar belakang, evanisa-mandy fenomena dan data pendukung.	h.
3.	04/04/2023	perbaiki latar belakang, fenomena & temuan penelitian terdahulu, diskusi dan. Sampel.	h.
4.	08/04/2023	Perbaiki latar belakang, cover, subbab, Referensi sesuai bahasa.	h.
5.	09/05/2023	perbaiki teori, spm, sistem konduksi rumusan masalah, dan bab 1-3	h.
6.	10/05/2023	Revisi Proposal Lembaran bel I	h.
7.	24/05/2023	Revisi kuesioner, Praktek di lapangan	h.

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
8.	14/2023 /06	Perbaiki bab I & Bab II jumlah kain & Tenisi	h.
9.	04/2023 /07	Revisi Bab I, Perbaiki bab II & Bab III.	h.
10.	06/2023 /07	Revisi bab II dan Bab III lengkap Bab IV & V	h.
11.	12/2023 /07	Perbaikan hasil deskripsi dengan penerapan waralaba, Prudly hilaga days untuk wisata sevai daerah.	h.
12.	20/2023 /07	Perbaiki bab III terkait data hasil kegiatan bekal nasi - sayur, protein sebagai dasar analisis gizi.	h.
13.	02/2023 /08	Revisi bab IV & bab V, ketahanan gizi komprehensif.	h.
14.			
15.			

Palembang, 1 /2023

Ketua Jurusan/KPS,



Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB
NIP 197802222002121001

Catatan:

*) melingkari angka yang sesuai.

Ketua Jurusan/Ketua Program Studi harus memeriksa jumlah pelaksanaan bimbingan sesuai yang dipersyaratkan dalam Pedoman Laporan Akhir sebelum menandatangani lembar bimbingan ini.

Lembar pembimbingan LA ini harus diampikan dalam Laporan Akhir.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 fax, 0711-355918
Website: www.polsriwijaya.ac.id E-mail info@polsri.ac.id



REVISI LAPORAN AKHIR / SKRIPSI
TAHUN AKADEMIK 2022/2023

HARI : Senin
TANGGAL : 14 Agustus 2023
RUANG : I

DOSEN PENGUJI :

NO	NAMA PENGUJI	TANDA TANGAN
1	<u>FENI MARETHA, S.E., M.M</u>	1 <u>[Signature]</u> 2
2		3
3		4
4		5
5		6
6		

NAMA MAHASISWA : FENI DESTIKA HENIA KELAS : 8BBA
NPM : 061940612072
JUDUL SKRIPSI : ANALISIS PINDANG SEBAGAI DAYA TARIK KOTA PALEMBANG
(STUDI KASUS PINDANG PERAGAN MACK YAH DAN
PINDANG MERAJAT)

PERBAIKAN :

lat di LA
1. Typo Penulisan
2. Perbaiki Uraian hvd 27-28

Palembang, 2023
Ketun Jurusan,

[Signature]
Heri Setiawan, S.E., M.AB, CPMA
NIP 197602222002121001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 fax, 0711-355918
Website: www.polsriwijaya.ac.id E-mail: info@polsri.ac.id



TANDA PERSETUJUAN REVISI LAPORAN AKHIR / SKRIPSI
TAHUN AKADEMIK 2022/2023

HARI : Jumat
TANGGAL : 18 Agustus 2023
RUANG : I
NAMA MAHASISWA : FENI DESTIKA HENA KELAS : 8 BPA
NPM : 061940612072
JUDUL : ANALISIS PINDANG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KUCINER
kota Palembang (Studi kasus Pindang Pragaan Mbat Yan
dan Pindang Meranjut).

DOSEN PENGUJI :

NO	NAMA PENGUJI	TANDA TANGAN
1	Fenny Mubertika, S.E., M.M	1.
2		2.
3		3.
4		4.
5		5.
6		6.

Palembang, 2023
Ketua Jurusan,

Dr. Aeri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA
NIP 197602222002121001

DOKUMENTASI



Peneliti Melakukan Wawancara Bersaama
Chef/Pakar Kuliner



Penelitian melakukan wawancara Bersama

Pemilik Rumah Mkan Pindang Pegagan Mbok Yah



Penelitian wawancara Bersama

Owner Pindang Meranjat

PERTANYAAN WAWANCARA

Identitas Pewawancara:

Nama : Rico

Instansi : Rumah Makan Pindang Pegagan Mbok Yah

Jabatan : Owner/Pemilik

Dilihat dari keunikan/kelangkaan/keaslian/keutuhan yang bernilai tinggi:

Pindang Pegagan Mbok Yah :

1. Kenapa bapak/ibu membuka rumah makan pindang pegagan mbok yah ini?

Jawab:

Karena awalnya istri saya yang bisa memasak pindang ikan dan juga asli dari pindang pegagan, maka dari itu kami mencoba membuka usaha menurut kami jangka Panjang, karena semua yang membuka rumah makan tidak pernah sepi maupun tidak ada pembeli, pasti ramai saat jam makan siang, apa lagi kami mengambil lokasi dekat dengan kota dan posisi dekat perkantoran.

2. Bagaimana upaya bapak/ibu agar usaha rumah makan pindang pegagan mbok yah semakin berkembang dari persaingan?

Jawab:

Mempertahankan rasa dan kualitas yang kami punya dan juga akan memberikan pelayanan yang terbaik untuk pengunjung.

3. Siapa saja yang mengelola usaha bapak/ibu?

Jawab:

Kedua orang tua saya, dengan mereka dan juga saya sebagai anak nya ikut turun tangan karena kini kami membuka 2 cabang lagi yang akan terus kami kembangkan juga.

4. Berapa rata-rata pengunjung tiga tahun terakhir 2020,2021,2022?

Jawab:

Untu data tahun 2020 : sebanyak 1200 karena musim pandemic dan sempat tutup beberapa bulan.

Tahun 2021 : sebanyak 6300 karena masa masih new normal dan boleh makan ditempat maupun dibungkus.

Tahun 2022 : sebanyak 7500 karena masa sudah Kembali normal biasanya dan perkantoran sudah aktif pada umum nya.

5. Dalam membuka usaha rumah makan ini, kendala apa saja yang sering dihadapi?

Jawab:

Pasti kendala ya, karena Kendala yang dialami itu naiknya harga-harga barang yang ada dipasaran.

Keunikan

1. Jenis jenis pindang di pegagan mbok yah?

Jawab:

Karena pindang pegagan mbok yah ini, tidak hanya menggunakan pindang berbahan dasar ikan, melainkan juga daging, ayam, maupun udang.

2. Langkah-langkah pembuatan pindang pegagan mbok yah?

Jawab:

Yang pertama menyiapkan bumbu terlebih dahulu, dan juga bumbu khas disini nanas dan juga tomat untuk membuat lebih segar kuahnya. Untuk perebusan ikan kita membutuhkan 30 menit untuk bisa disajikan.

3. Operasional pindang pegagan mbok yah?

Jawab:

Kami membuka dari jam 09.00 pagi tutup jam 20.00 malam. Terkadang kalau stok yang kami gunakan habis kami akan tutup lebih awal,

Kelangkaan

1. Bahan baku yang digunakan seperti ikan patin, baung, gabus, toman, lais dan kakap hasil tambak atau membeli?

Jawab:

Untuk bahan baku tersebut kami membeli dengan langganan dan diantar langsung dengan harga lebih murah dari dipasar.

2. Dari mana asal bahan baku tersebut?

Jawab:

Kalau ikan patin kami memunyai ikan patin Sungai dan air tawar tentu harga yang berbeda, dan juga ayam kampung dengan ayam biasa, dan bahan yang kami ambil dari agennya langsung yang ada di jakabaring.

Keaslian

1. Bagaimana kekhasan pindang pegagan mbok yah?

Jawab:

Dengan nanas dan tomat, dengan terasi.

2. Bagaimana cara mempertahankan keaslian dari pindang pegagan mbok yah?

Jawab:

Dengan mempertahankan rasa dan resep dan juga dengan memilih bahan dasar pembuatan yang segar.

Keutuhan yang bernilai tinggi

1. Bagaimana daftar menu dan harga pindang pegagan mbok yah?

Jawab:

Kami membuat daftar menu ini dengan harga yang ada pada umumnya dan juga kami memberikan gratis sambal setiap dan kuah pindang secara gratis jika hanya memesan ayam bakar maupun brengkes tempoyak.

2. Apakah pindang pegagan mbok yah bisa di pesan diluar Palembang?

Jawab:

Untuk saat ini mungkin belum bisaa karena bahan dasar ikan yang mudah basi jika dikirim keluar palembang, maupun ke jawa.

DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA

Indetitas Pewawancara:

Nama : Yanto
Instansi : Rumah Makan Pindang Meranjat
Jabatan : Owner/Pemilik

Dilihat dari keunikan/kelangkaan/keaslian/keutuhan yang bernilai tinggi:

Pindang meranjat :

1. Kenapa bapak/ibu membuka rumah makan pindang Meranjat ini?

Jawab:

Pada saat saya sudah berkeluarga saya berfikir untuk peluang bisnis yang tidak habis nya dalam jangka Panjang,kebetulan saat itu istri saya asli dari meranjat yang memiliki warisan leluhur resep pindang meranjat, dengan itu saya ditawari pekerjaan pada 2004 dan saya menolak karena ingin membuka rumah makan ini. Sehingga terbukalah rumah makan pindang meranjat.

2. Bagaimana upaya bapak/ibu agar usaha rumah makan pindang Pindang Meranjat semakin berkembang dari persaingan?

Jawab:

Dengan mempertahankan kualitas yang ada, dan juga rasa pindang ikan dari ikan segar dan bumbu-bumbu rempah yang alami.

3. Siapa saja yang mengelola usaha bapak/ibu?

Jawab:

Untuk sekarang saya menggunakan pajak 10% dari pemerintah dan juga pengelola saya sendiri.

4. Berapa rata-rata pengunjung tiga tahun terakhir dirumah makan ini?

Jawab:

Untuk rata-rata pengunjung bisa dikatakan masih berjalan dg lancar, dan juga sering buka tutup pada masa pademi.

Tahun 2020 : 7920 dikarenakan kami membuka pada bulan satu dan dua, bulan tiga sampai bulan tujuh kami tutup karena korona covid-19.

Tahun 2021 : untuk data 2021 belum ketemu rekapannya, untuk data tahun 2022 : 3.420 karena tahun 2022 juga ada beberapa bulan yang ngga ada, atau belum ketemu.

5. Dalam membuka usaha rumah makan ini, kendala apa saja yang sering dihadapi?

Jawab:

Keadaan jarak, dan bahan yang sering naik.

Keunikan

1. Jenis jenis pindang di Meranjat?

Jawab :

Jenis pindang di meranjat ini, bukan hanya ikan tetapi melainkan, pindang ayam, burung, daging. Dan juga ada beberapa menu lain seperti sayuran dan lalapan.

2. Langkah-langkah pembuatan pindang Meranjat?

Jawab:

Dengan bumbu rempah-rempah dan juga dan juga berbahan dasar nanas di haluskan dan dicampur kedalam kuah yang membuat pindang ini segar dan juga pas saat di santap.

3. Operasional pindang Meranjat Jakabaring?

Jawab:

Jam operasional ini dari jam 9 pagi sampai jam 7 malam

Kelangkaan

1. Bahan baku yang digunakan seperti ikan patin, baung, gabus, toman, lais dan kakap hasil tambak atau membeli?

Jawab:

Membeli ke agen pasar jakabaring

2. Dari mana asal bahan baku tersebut?

Jawab :

Dari air Sungai atau air tawar, yang didapatkan dipasar ikan jakabaring.

Keaslian

1. Bagaimana kekhasan pindang Meranjat Jakabaring?

Jawab:

Dengan nanas dan terasi. Dan juga gemuk ikan yang membuat semakin lezat dan juga semakin menggoda selera.

2. Bagaimana cara mempertahankan keaslian dari pindang Meranjat Jakabaring?

Jawab:

Dengan mempertahankan cita rasa kuah pindang dan rasa yang khas dengan nanas.

Keutuhan yang bernilai tinggi

1. Bagaimana daftar menu dan harga pindang Meranjat Jakabaring?

Jawab:

Pada umumnya daftar menu sama hal dengan umumnya, dengan Menu yang dijual Pindang ikan,daging,ayam,udang,burung, dan juga hal lainnya.

2. Apakah pindang meranjat bisa di pesan diluar Palembang?

Jawab:

Tidak bisa karena pindang meranjat hanya bisa dinikmati saat dimasak selama 1 hari saja karena bumbu dan kuah pindang yang dengan pembuatan bumbu alami, yang rentang basi.

DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA

Indetitas Pewawancara:

Nama : Kgs.M. Fathurrahman

Instansi : Rid's Hotel

Jabatan : chef

1. Apa sih pindang itu menurut pandangan Chef Kgs. MFathurrahman?
Jawab :
Pindang adalah olahan berkuah yang memiliki perpaduan rasa segar, gurih, dan pedas yang sangat khas.
2. Bumbu pindang itu apa saja menurut Chef Kgs. M.Fathurrahman?
Jawab :
Pindang terbuat dari bumbu rempah khas Indonesia yang cocok dengan selera kebanyakan orang Indonesia. Bumbu pindang yang pernah saya buat, dengan kunyit, lengkuas, seray, cabe, bawang merah, bawang putih, dan juga penyedap rasa.
3. Apakah yang menjadi perbedaan pindang itu?
Jawab:
Perbedaan daeerah dan juga bumbu yang digunakan, slaah satu nya pindang pegagan mbok yah dan pindang meranjat ini. Kalua pindang pegagan mbok yah ini asli dari desa pegagan dan juga berbahan dasar nanas dan tomat hanya di iris, sedangkan pindang meranjat asli dari daerah meranjat, dan berbahan dasar nanas di haluskan dan dicampur dengan bumbu rempah dalam air.
4. Bagaiman orang bisa memasak pindang ini?
Jawab :
Pada masa lalu, aktivitas Masyarakat yang tinggi menyebabkan dorongan untuk memasak secara praktis, pada sisi lain ikan yang mudah didapatkan di air Sungai maupun air tawar, dan juga dapat di jumpa di pasar tradisonal sekarang, dengan adanya bumbu rempah/bumbu dapur, dan juga ikan,dengan perebusan ikan dan bumbu cukup mudah di buat.

5. Keunikan dalam pindang ini apa saja?

Jawab :

Dalam pindang ini unik dengan cara pembuatan yang berbeda-beda ada bumbu ditumis, dan langsung, dan juga ada ikan yang digoreng dan juga langsung.

6. Jenis pindang apa saja yang pernah dibuat di Rid's Hotel?

Jawab:

Pindang yang pernah saya buat yaitu pindang patin, pindang salai, pindang udang, pindang tempoyak, dan juga pindang tulang/daging.

Assalamualaikum wr.wb

Kepada Yth

Pengujung Rumah makan Pindang Pegagan Mbok Yah

dan Pindang Meranjat Jakabaring

Di Palembang

Dengan Hormat,

Bersama ini saya Feni Destika Hena, mahasiswa politeknik Negeri Sriwijaya Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi (D4) Usaha Perjalanan Wisata, saat ini sedang melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Pindang Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Kota Palembang (studi kasus pindang pegagan mbok yah dan pindang meranjat)”**, sehubungan dengan hal tersebut perkenalkan saya meminta kesediaan bapak/ibu/sdr/sdri/ pengujung rumah makan pindang pegagan mbok yah dan pindang meranjat jakabaring untuk mengisi dan menjawab seluruh pertanyaan yang ada dalam kuesioner ini. Untuk itu saya mengharapkan peran responden agar dapat memberikan jawaban yang sebenar-benarnya guna untuk membantu penelitian ini. Atas waktu dan kesediaan bapak/ibu/sdr/sdri saya ucapkan terima kasih, semoga penelitian ini bermanfaat bagi kita semua.

Hormat Saya

Feni Destika Hena

KUESIONER

Saya sebagai penulis yang sedang melakukan penelitian dengan judul “analisis Pindang Sebagai Daya Tarik wisata kuliner Palembang” untuk itu saya mengharapkan partisipasi dari bapak/ibu/sdr/sdri pengunjung rumah makan Pindang Pegagan Mbok Yah dan pindang Meranjat yang telah meluangkan waktu untuk menjawab pertanyaan yang diberikan semoga dari hasil penelitian ini dapat bermanfaat dan berguna kedepannya.

Pengisi Kuesioner

A. Karakteristik Responden

Silahkan beri tanda (√) atau checklist pada jawaban yang anda pilih

1. Nama Responden (Inisial):.....
2. Jenis Kelamin
 - Pria
 - Wanita
3. Apa Pekerjaan Anda saat ini?
 - Pelajar/Mahasiswa
 - Pegawai Negeri Sipil
 - Pegawai Swasta
 - Wirausaha
 - Lainnya.....
4. Sudah berapa Kali anda makan di Kedua Rumah Makan ini?
 - 1 kali
 - 2 kali
 - 3-5 kali
 - Lebih dari 5 kali
5. Apakah Bapak/Ibu atau Saudara/I Pernah Makan Dirumah makan Pindang Pegagan Mbok Yah dan Pindang Meranjat?
 - Ya (Lanjut dan Menjawab Pertanyaan)
 - Tidak (Cukup Sampai Disini)

B. Tanggapan pengunjung terkait Indikator Keunikan,Keaslian,Kelangkaan, dan Keutuhan Nilai Pada Makanan Pindang

- a. Silahkan beri tanda cetang (√) atau checklist pada jawaban yang anda pilih,
Keterangan:
- Sangat Tidak Setuju (STS) : Nilai 1
 - Tidak Setuju (TS) : Nilai 2
 - Setuju (S) : Nilai 3
 - Sangat Setuju (SS) : Nilai 4
- b. Setiap jawaban benar, tidak ada yang salah, oleh sebab itu jawaban semua pertanyaan sesuai dengan kondisi yang kamu alami dengan jujur.

Kuesioner Pindang Pegagan Mbok Yah

No.	PERNYATAAN	PENILAI			
		STS	TS	S	SS
1.	Tampilan Menu Rumah Makan Pindang Pegagan Mbok Yah Menarik (keunikan)				
2.	Konsep Tempat rumah makan pindang pegagan mbok yah yang unik (keunikan)				
3.	Tema yang digunakan dirumah makan pindang pegagan mbok yah tema tradisional (keunikan)				
4.	Pindang Pegagan Kuliner asli dari desa pegagan Ogan Ilir (keaslian)				
5.	Cita Rasa Pindang Pegagan yang asam berasal dari nanas (keaslian)				
6.	Pindang pegagan mbok yah menggunakan kombinasi terasi dan gula merah untuk menghasilkan warna kuahnya lebih pekat (keaslian)				

7.	Warna kuah pindang pegagan mbok yah yang lebih pekat menawarkan cita rasa yang khas (keaslian)				
8.	Cara memasak pindang pegagan menggunakan api kecil untuk menjaga cita rasa kuah saat di sajikan (keaslian)				
9.	Pindang pegagan berbeda dengan pindang lainnya (kelangkaan)				
10.	Lahan parkir yang sempit dan memakan jalan umum (kelangkaan)				
11.	Tempatnya strategis dan penyusunan letak meja kursi dengan rapi (kelangkaan)				
12.	Penyajian tepat waktu (keutuhan yang bernilai tinggi)				
13.	Komplain selalu ditanggapi (keutuhan yang bernilai tinggi)				
14.	Pelayan bersikap baik (keutuhan yang bernilai tinggi)				
15.	Harga yang ditawarkan terjangkau dikalangan masyarakat (keutuhan yang bernilai tinggi)				

Assalamualaikum wr.wb
Kepada Yth
Pengujung Rumah makan Pindang Pegagan Mbok Yah
dan Pindang Meranjat Jakabaring
Di Palembang

Dengan Hormat,

Bersama ini saya Feni Destika Hena, mahasiswa politeknik Negeri Sriwijaya Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi (D4) Usaha Perjalanan Wisata, saat ini sedang melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Pindang Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Kota Palembang (studi kasus pindang pegagan mbok yah dan pindang meranjat)**”, sehubungan dengan hal tersebut perkenalkan saya meminta kesediaan bapak/ibu/sdr/sdri/ pengujung rumah makan pindang pegagan mbok yah dan pindang meranjat jakabaring untuk mengisi dan menjawab seluruh pertanyaan yang ada dalam kuesioner ini. Untuk itu saya mengharapkan peran responden agar dapat memberikan jawaban yang sebenar-benarnya guna untuk membantu penelitian ini. Atas waktu dan kesediaan bapak/ibu/sdr/sdri saya ucapkan terima kasih, semoga penelitian ini bermanfaat bagi kita semua.

Hormat Saya

Feni Destika Hena

KUESIONER

Saya sebagai penulis yang sedang melakukan penelitian dengan judul “analisis Pindang Sebagai Daya Tarik wisata kuliner Palembang” untuk itu saya mengharapkan partisipasi dari bapak/ibu/sdr/sdri pengunjung rumah makan Pindang Pegagan Mbok Yah dan pindang Meranjat yang telah meluangkan waktu untuk menjawab pertanyaan yang diberikan semoga dari hasil penelitian ini dapat bermanfaat dan berguna kedepannya.

Pengisi Kuesioner

C. Karakteristik Responden

Silahkan beri tanda (√) atau checklist pada jawaban yang anda pilih

6. Nama Responden (Inisial):.....
7. Jenis Kelamin
 - Pria
 - Wanita
8. Apa Pekerjaan Anda saat ini?
 - Pelajar/Mahasiswa
 - Pegawai Negeri Sipil
 - Pegawai Swasta
 - Wirausaha
 - Lainnya.....
9. Sudah berapa Kali anda makan di Kedua Rumah Makan ini?
 - 1 kali
 - 2 kali
 - 3-5 kali
 - Lebih dari 5 kali
10. Apakah Bapak/Ibu atau Saudara/I Pernah Makan Dirumah makan Pindang Pegagan Mbok Yah dan Pindang Meranjat?
 - Ya (Lanjut dan Menjawab Pertanyaan)
 - Tidak (Cukup Sampai Disini)

D. Tanggapan pengunjung terkait Indikator Keunikan,Keaslian,Kelangkaan, dan Keutuhan Nilai Pada Makanan Pindang

- c. Silahkan beri tanda cetang (√) atau checklist pada jawaban yang anda pilih,
Keterangan:
- Sangat Tidak Setuju (STS) : Nilai 1
 - Tidak Setuju (TS) : Nilai 2
 - Setuju (S) : Nilai 3
 - Sangat Setuju (SS) : Nilai 4
- d. Setiap jawaban benar, tidak ada yang salah, oleh sebab itu jawaban semua pertanyaan sesuai dengan kondisi yang kamu alami dengan jujur.

Kuesioner Pindang Meranjat

No.	PERNYATAAN	PENILAI			
		STS	TS	S	SS
1.	Tampilan Menu Rumah Makan Pindang Meranjat Menarik (keunikan)				
2.	Konsep Tempat rumah makan pindang Meranjat yang unik (keunikan)				
3.	Tema yang digunakan dirumah makan pindang Meranjat tema tradisional (keunikan)				
4.	pindang Meranjat dari desa Meranjat Ogan Ilir (keaslian)				
5.	Cita Rasa Pindang Meranjat yang asam berasal dari nanas dan tomat (keaslian)				
6.	Pindang Meranjat menggunakan kombinasi bumbu ditumis untuk menghasilkan kuah pindang khas meranjat (keaslian)				
7.	Warna kuah pindang Meranjat kecoklatan perpaduan dari bumbu rempah menawarkan cita rasa yang khas (keaslian)				

8.	Cara memasak pindang meranjat menggunakan api kecil untuk menjaga cita rasa kuah yang masih panas saat di sajikan (keaslian)				
9.	Pindang Meranjat berbeda dengan pindang lainnya (kelangkaan)				
10.	Lahan parkir yang luas (kelangkaan)				
11.	Tempatnya strategis dan penyusunan letak meja kursi dengan rapi (kelangkaan)				
12.	Penyajian tepat waktu (keutuhan bernilai tinggi)				
13.	Komplain selalu ditanggapi (keutuhan bernilai tinggi)				
14.	Pelayan bersikap baik (keutuhan bernilai tinggi)				
15.	Pelayan mampu berkomunikasi dengan baik terhadap tamu (keutuhan bernilai tinggi)				