

INTERVIEW QUESTIONS

1. Bagaimana pendapat anda mengenai **rasa** dari inovasi Maksuba melalui penggunaan Tape dan Maksuba melalui penggunaan Matcha ?
2. Bagaimana pendapat anda mengenai **aroma** dari inovasi Maksuba melalui penggunaan Tape dan Maksuba melalui penggunaan Matcha ?
3. Bagaimana pendapat anda mengenai **tekstur** dari inovasi Maksuba melalui penggunaan Tape dan Maksuba melalui penggunaan Matcha ?
4. Bagaimana pendapat anda mengenai **penampilan** dari inovasi Maksuba melalui penggunaan Tape dan Maksuba melalui penggunaan Matcha ?

Saran :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Journal of Interview

Interviewer : Reka Fitria

Interviewee : Mrs. Eriza

Date : May, 14th 2019



”When I taste of fermented cassava in Maksuba through the use of fermented cassava is not strong and the taste of matcha in Maksuba through the use of matcha is not strong enough. Next, the aroma of fermented cassava in the Maksuba through the use of fermented cassava can not be smelled. While the aroma of matcha in Maksuba through the use of matcha can be slightly smelled. For the appearance, the color of the Maksuba through the use offermented cassava is interesting enough. For the appearance of the Maksuba through the use of matcha, the color is dark green because the original color of matcha powder is dark green. However, the texture of Maksuba through the use of fermented cassava and Maksuba through the use of matcha are good, they look like Maksuba that can be seen in the market. Therefore, I suggest to add more fermented cassava and matcha powder to make the aroma and the taste stronger”.

“Ketika saya mencicipi rasa dari tape pada Maksuba melalui penggunaan tape tidak terlalu kuat dan rasa dari matcha pada Maksuba melalui penggunaan matcha juga tidak terlalu kuat. Selanjutnya, aroma dari tape pada Maksuba melalui penggunaan tape tidak tercium. Sementara, aroma dari matcha pada Maksuba melalui penggunaan matcha dapat tercium sedikit. Untuk penampilan, Warna dari Maksuba melalui penggunaan tape cukup menarik. Untuk penampilan Maksuba melalui penggunaan matcha, warnanya hijau gelap karena warna asli dari matcha adalah hijau gelap. Bagaimanapun, tekstur dari Maksuba melalui penggunaan tape dan Maksuba melalui penggunaan matcha sudah baik, keduanya terlihat seperti yang ada di pasar. Oleh karena itu, saya menyarankan untuk menambah tape dan matcha bubuk pada Maksuba agar aroma dan rasa dari tape dan matcha nya tercium kuat”.

Approval. Mrs. Eriza

Journal of Interview

Interviewer : Reka Fitria

Date : June, 17th 2019

Interviewee : Mrs. Umi

Occupation : Housewife

“The tastes of those Maksuba are delicious and the textures are soft. The aroma of fermented cassava in Maksuba through the use of fermented cassava can be smelled strongly, while the aroma of matcha in Maksuba through the use of matcha can be smelled slightly. For the appearance of Maksuba through the use of matcha is not interested because the color of Maksuba is dark and little bit pale; while the color of Maksuba through the use of fermented cassava is good because this cake had yellow and brown colors”.

“Rasa dari kedua Maksuba ini enak dan tekstur dari kedua Maksuba ini lembut. Aroma dari tape pada Maksuba melalui penggunaan tape bisa tercium kuat, sementara aroma matcha pada Maksuba melalui penggunaan matcha dapat tercium sedikit. Untuk penampilan Maksuba melalui penggunaan matcha belum menarik karena warna dari Maksuba melalui penggunaan matcha gelap dan sedikit pucat, sementara warna dari Maksuba melalui penggunaan tape sudah baik karena kue ini memiliki warna kuning dan coklat”.

Approval

Mrs. Umi

Journal of Interview

Interviewer : Reka Fitria

Date : June, 17th 2019

Interviewee : Mrs. Dewi

Occupation : Housewife

“Both of Maksuba are delicious. The innovation of Maksuba through the use of matcha is interested because the use of matcha is popular in this era and the use of fermented cassava is unique. The aroma of Maksuba through the use of matcha can be smelled while Maksuba through the use of fermented cassava is not smelled. However, I prefer the aroma of Maksuba through the use of matcha than Maksuba through the use of fermented cassava. For the texture those Maksuba are soft and it makes me want to eat again. Then, for the appearance of Maksuba through the use of matcha is not good and it is not interesting because the shape and the color of this Maksuba like the original while the Maksuba through the use of fermented cassava is good enough”.

“Kedua maksuba ini enak. Inovasi Maksuba melalui penggunaan matcha ini menarik karena penggunaan matcha saat ini sedang populer dan penggunaan tape yang unik. Aroma dari Maksuba melalui penggunaan matcha tercium sementara Maksuba melalui penggunaan tape belum tercium. Bagaimanapun, saya lebih suka aroma pada Maksuba melalui penggunaan matcha dari pada tape. Untuk tekstur kedua dari Maksuba lembut dan membuat saya ingin makan lagi. Kemudian, untuk penampilan dari Maksuba melalui penggunaan matcha kurang baik dan kurang menarik karena bentuk dan warna dari maksuba ini seperti maksuba pada umumnya sementara Maksuba melalui penggunaan tape sudah baik”.

Approval

Mrs. Dewi

Journal of Interview

Interviewer : Reka Fitria

Date : June, 17th 2019

Interviewee : Mrs. Reni

Occupation : Housewife

“The aromas of those Maksuba are strong enough and the textures are soft. Then, the taste of Maksuba through the use of matcha and Maksuba through the use of fermented cassava are delicious. For the texture of Maksuba through the use of matcha is good but Maksuba through the use of fermented cassava is less dense. However, the appearance of Maksuba through the use of matcha is good and the appearance of Maksuba through the use of fermented cassava is interesting”.

“Aroma dari kedua maksuba ini cukup kuat dan tekstur keduanya lembut. Kemudian, rasa dari Maksuba melalui penggunaan matcha dan Maksuba melalui penggunaan tape sudah baik tetapi Maksuba melalui penggunaan tape kurang padat. Bagaimanapun, tampilan dari Maksuba melalui penggunaan matcha sudah baik dan Maksuba melalui penggunaan tape menarik”.

Approval

Mrs. Reni

Journal of Interview

Interviewer : Reka Fitria Date : June, 17th 2019

Interviewee : Mrs. Sasha Occupation : Traditional cake seller

“The taste of Maksuba through the use of matcha is delicious but less of sweet but in Maksuba through the use of fermented cassava the sweetness is good enough and there are the aroma of matcha and fermented cassava in Maksuba. Then, the textures are soft and for the appearance of Maksuba through the use of matchais not interested while Maksuba through the use of fermented cassava is good”.

Rasa dari Maksuba melalui penggunaan matcha enak tetapi kurang manis tetapi tingkat kemanisan pada Maksuba melalui penggunaan tape cukup baik dan ada aroma dari matcha dan tapenya. Kemudian, tekstur dari kedua Maksubanya lembut dan untuk penampilan dari Maksuba melalui penggunaan matcha kurang menarik sementara penamilan dari Maksuba melalui penggunaan tape sudah baik”.

Approval

Mrs. Sasha

Journal of Interview

Interviewer : Reka Fitria Date : June, 17th 2019

Interviewee : Mrs. Sachi Occupation : Traditional cake seller

“ Both of Maksubaare delicious because the sweetness of those Maksubaare good and the aroma of those Maksuba are tasted, the texture of Maksuba through the use of fermented cassava a little soft while Maksuba through the use of matcha is good. For the appearance, Maksuba through the use of fermented cassava is a little neat on each layer while line on each layer of Maksuba through the use of matcha do not look because the color of matcha is dark”.

“Kedua dari Maksuba ini enak karena rasa manis dari kedua maksubanya baik dan aroma dari kedua Maksuba ini terasa, tekstur dari Maksuba melalui penggunaan tape sedikit lembut sementara Maksuba melalui penggunaan matcha sudah baik. Untuk penampilan, garis pada Maksuba melalui penggunaan tape sedikit rapi di setiap lapisnya sementara garis pada Maksuba melalui penggunaan matcha tidak terlihat karena warna dari matchanya gelap”.

Approval

Mrs. Sachi