

ANALISIS PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM KENDALA DI UMKM RUMAH MAKAN SAMI ASIH

¹Eka Nuryani, ²Khatmia Putri Meilani, ³Nur Awalia Rahmah, ⁴Rumsanah, ⁵Ujang Suherman

Manajemen, Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan Karawang
Jl. HS. Ronggo Waluyo No .88, Puseurjaya, Telukjambe Timur, Karawang

[1mn22.ekanuryani@mhs.ubpkarawang.ac.id](mailto:mn22.ekanuryani@mhs.ubpkarawang.ac.id), [2mn22.nurrahmah@mhs.ubpkarawang.ac.id](mailto:mn22.nurrahmah@mhs.ubpkarawang.ac.id),
[3mn22.khatmiameilani@mhs.ubpkarawang.ac.id](mailto:mn22.khatmiameilani@mhs.ubpkarawang.ac.id), [4mn22.rumsanah@mhs.ubpkarawang.ac.id](mailto:mn22.rumsanah@mhs.ubpkarawang.ac.id),
[5ujang.suherman@ubpkarawang.ac.id](mailto:ujang.suherman@ubpkarawang.ac.id).

ABSTRACT

Sami Asih Restaurant in the Karawang area is a culinary business that has successfully adapted to the various challenges faced by local businesses. This research aims to understand the management of the Sami Asih Restaurant business, which includes aspects of labor, raw materials, capital and marketing, in order to support the decision making process. This type of research uses a qualitative descriptive approach. This activity will be carried out on December 13 2024 at the Sami Asih Restaurant located at Jl. HS. Ronggo Waluyo No. 88, Puseurjaya, East Telukjambe, Karawang, West Java. This research begins with the identification process, research objectives, the researcher determines the theory. The Sami Asih restaurant does not have a clear organizational structure and only employs family members. When managing finances, you don't control your expenses so there is no clear budget for restaurant expenses. Every time you buy raw materials and other operational costs, purchasing raw materials at Johar Market already has suppliers, does not use the right marketing strategy, has many competitors, and lacks innovation in the menu. It can be concluded that the decision-making process at Sami Asih Restaurant involves many important steps, starting from finding problems, gathering information, assessing alternatives, and then implementing and evaluating the decision. Demonstrating systematic and structured decision making is essential to achieving goals. Risk management, accurate information and rational analysis greatly influence Sami Asih Restaurant management decisions. Good decisions consider long-term impacts and meet short-term needs.

Keywords: Decision Making Theory, MSME Constraints, Management

ABSTRAK

Rumah Makan Sami Asih yang berada di daerah Karawang merupakan usaha kuliner yang berhasil menyesuaikan diri dengan berbagai tantangan yang dihadapi oleh usaha lokal. Penelitian ini bertujuan untuk memahami pengelolaan usaha Rumah Makan Sami Asih, yang mencakup aspek tenaga kerja, bahan baku, modal dan pemasaran, guna mendukung proses pengambilan keputusan. Jenis Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Kegiatan ini di lakukan 13 Desember 2024 di Rumah Makan Sami Asih yang beralamat di Jl. HS. Ronggo Waluyo No. 88, Puseurjaya, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat. Penelitian ini diawali dengan proses identifikasi, tujuan penelitian, peneliti menetapkan teori. Rumah makan Sami Asih tidak memiliki struktur organisasi yang jelas dan hanya mempekerjakan anggota keluarga.

Article history

Received: desember 2024

Reviewed: desember
2024

Published: desember 2024

Plagirism checker no 77

Doi : prefix doi :
10.8734/musytari.v1i2.365

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under
a [creative commons attribut
noncommercial 4.0 internati
license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Dalam mengelola keuangan, tidak mengontrol pengeluaran sehingga tidak ada anggaran yang jelas untuk pengeluaran rumah makan. Setiap kali membeli bahan baku dan biaya operasional lainnya, pembelian bahan baku di Pasar Johar sudah memiliki pemasok, tidak menggunakan strategi pemasaran yang tepat, banyak pesaing, dan kurangnya inovasi dalam menu. Dapat disimpulkan bahwa proses pengambilan keputusan di Rumah Makan Sami Asih, melibatkan banyak langkah penting, mulai dari menemukan masalah, mengumpulkan informasi, menilai alternatif, dan kemudian menerapkan dan mengevaluasi keputusan tersebut. Menunjukkan pengambilan keputusan yang sistematis dan terstruktur sangat penting untuk mencapai tujuan. Pengelolaan risiko, informasi yang akurat, dan analisis rasional sangat memengaruhi keputusan manajemen Rumah Makan Sami Asih. Keputusan yang baik mempertimbangkan dampak jangka panjang dan memenuhi kebutuhan jangka pendek.

Kata Kunci: Teori Pengambilan Keputusan, Kendala UMKM, Pengelolaan

PENDAHULUAN

UMKM merupakan sektor utama bagi perekonomian Indonesia. Meskipun memiliki peran yang sangat penting, banyak Usaha lokal menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan akses modal, rendahnya kemampuan teknologi, dan daya saing produk yang kurang di pasar global. (et al., 2019) Situasi ini juga terlihat di berbagai daerah, yang dikenal sebagai pusat industri dan agribisnis dengan potensi UMKM yang signifikan di Kabupaten Karawang, UMKM menjadi fokus utama dalam kebijakan daerah untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Menurut Data BPS Karawang menunjukkan bahwa lebih dari 120 UMKM telah berpartisipasi dalam program pendampingan yang bertujuan untuk meningkatkan daya saing dan produktivitas. (Octavanny, 2021)

Rumah Makan Sami Asih yang berada di daerah Karawang merupakan usaha kuliner yang berhasil menyesuaikan diri dengan berbagai tantangan yang dihadapi oleh UMKM lokal. Untuk memastikan kelangsungan dan pertumbuhan usaha ini, pengelolaan yang efektif, terhadap empat elemen utama yaitu tenaga kerja, bahan baku, modal, dan pemasaran. Manajemen tenaga kerja yang baik akan menjamin kualitas pelayanan yang stabil, sementara pengelolaan bahan baku yang efisien dapat mengurangi pemborosan serta menjaga kelancaran operasional. Selain itu, modal yang cukup dan dikelola secara bijak menjadi dasar yang kokoh untuk pengembangan usaha, sementara penerapan strategi pemasaran yang tepat sangat penting untuk menarik pelanggan baru dan mempertahankan pelanggan setia. (Santoso, 2021).

METODE PENELITIAN

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memahami pengelolaan usaha Rumah Makan Sami Asih, yang mencakup aspek tenaga kerja, bahan baku, modal dan pemasaran, guna mendukung proses pengambilan keputusan. Secara spesifik, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi Kendala Pengelolaan Tenaga Kerja

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tantangan yang dihadapi dalam pengambilan keputusan terkait manajemen tenaga kerja, termasuk perekrutan, pembagian tugas, pelatihan, dan strategi untuk mempertahankan karyawan di Rumah Makan Sami Asih.

2. Mengevaluasi Kendala dalam Pengelolaan Modal

Penelitian ini bertujuan untuk memahami masalah yang muncul dalam pengelolaan dan alokasi modal, termasuk pengambilan keputusan mengenai investasi, pengadaan dana, dan penggunaan keuntungan untuk pengembangan usaha.

3. Mengidentifikasi Kendala Pengelolaan Bahan Baku

Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap hambatan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan penyediaan, kualitas, dan pengelolaan bahan baku yang mempengaruhi operasional Rumah Makan Sami Asih.

4. Menganalisis Strategi Pengambilan Keputusan dalam Pemasaran

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi keputusan pemasaran yang diambil oleh pengelola, termasuk pilihan media promosi, strategi harga, dan pendekatan terhadap pelanggan untuk meningkatkan daya saing.

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menganalisis fenomena yang terjadi di Rumah Makan Sami Asih. Metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran mendalam tentang kendala yang dihadapi dalam pengambilan keputusan, terutama pada aspek pengelolaan tenaga kerja, modal, bahan baku, dan pemasaran. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara langsung dengan pemilik dan karyawan menggunakan teknik terstruktur dan semi-terstruktur. Pendekatan ini didasarkan pada teori pengambilan keputusan yang dijelaskan oleh beberapa pakar, seperti:

- Herbert Simon (1977), yang menguraikan bahwa proses pengambilan keputusan terdiri dari tahapan intelijen, desain, dan pilihan.
- George R. Terry (1998), yang menekankan bahwa pengambilan keputusan merupakan inti dari manajemen, terutama dalam pengelolaan sumber daya.

Waktu dan Tempat Penelitian

Kegiatan ini dilakukan pada hari Jum'at tanggal 13 Desember 2024 di Rumah Makan Sami Asih yang beralamat di Jl. HS. Ronggo Waluyo No. 88, Puseurjaya, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat. Dan berdiri sejak tahun 2000 sampai sekarang yang berarti sudah berjalan selama 24 tahun, tujuan kegiatan ini untuk mengetahui Teori Pengambilan Keputusan dengan fokus pada kendala tenaga kerja, pengelolaan modal, pengelolaan bahan baku dan pemasaran.

Prosedur Penelitian

Penelitian ini diawali dengan proses identifikasi masalah yang relevan, dilanjutkan dengan penetapan tujuan penelitian. Selanjutnya, peneliti menetapkan teori untuk memahami berbagai kendala tersebut. Dalam pendekatan kualitatif, pertanyaan penelitian dirancang terbuka untuk menghasilkan pemahaman. Pemilihan metode pengumpulan data dilakukan berdasarkan kesesuaian dengan tujuan dan pertanyaan penelitian. Peneliti memanfaatkan teknik-teknik umum dalam penelitian kualitatif, seperti wawancara langsung, diskusi kelompok, observasi, dan dokumentasi.

Data, Instrumen, dan Teknis Pengumpulan Data

Data

Data yang diperlukan mencakup informasi tentang masalah yang sering terjadi dalam operasional, seperti fluktuasi harga bahan baku, tenaga kerja, strategi pemasaran dan data keuangan. Wawancara dengan pihak pemilik usaha dan observasi langsung juga dapat memberikan gambaran tentang proses pengambilan keputusan dalam mengatasi kendala yang ada dan dampaknya terhadap kinerja usaha.

Instrumen

Instrumen yang digunakan untuk menganalisis kendala Rumah Makan Sami Asih meliputi wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang proses pengambilan keputusan, tantangan yang dihadapi, dan strategi yang diterapkan dalam operasional usaha. Observasi dilakukan langsung di lokasi untuk mengamati aktivitas sehari-hari, seperti pengelolaan bahan baku, layanan pelanggan, dan interaksi antara karyawan.

Teknis Pengumpulan Data

Peneliti menyiapkan pertanyaan dasar tetapi tetap memberikan ruang bagi narasumber untuk menjelaskan topik dengan lebih bebas. Selain itu, kami juga melakukan wawancara mendalam untuk mengeksplorasi pengalaman, tantangan berkaitan dengan setiap aspek tersebut. Kami melakukan observasi langsung di lokasi untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pengelolaan tenaga kerja, interaksi dengan pelanggan, dan strategi pemasaran yang diterapkan.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, analisis data bertujuan untuk memberikan makna pada data yang diperoleh, sehingga dapat menjawab permasalahan dan mencapai tujuan penelitian. Proses analisis dilakukan secara sistematis, dimulai dengan pengumpulan dan validasi data kualitatif. Data kualitatif disusun dalam deskripsi naratif. Pemaknaan data mengaitkan hasil analisis dengan permasalahan dan tujuan penelitian, diakhiri dengan penyusunan kesimpulan dan rekomendasi berdasarkan temuan yang diperoleh.

DASAR PENGEMBANGAN THEORY

a. Definisi Pengambilan Keputusan

- Menurut (George R. Terry) Pengambilan keputusan adalah pemilihan alternatif perilaku tertentu dari dua atau lebih pilihan untuk mencapai hasil yang diinginkan.
- Menurut (Herbert A. Simon) Pengambilan keputusan adalah proses intelektual yang melibatkan pemilihan di antara sejumlah alternatif tindakan berdasarkan tujuan tertentu. (Pasolong, 2023).

b. Gaya Pengambilan Keputusan

Gaya pengambilan keputusan mengacu pada cara individu atau kelompok memilih dan menentukan tindakan dalam menghadapi masalah atau situasi tertentu. Setiap orang memiliki gaya yang berbeda, yang dipengaruhi oleh faktor seperti kepribadian, pengalaman, pengetahuan dan nilai-nilai yang diyakini.

Beberapa gaya pengambilan keputusan yang umum termasuk gaya analitis, yang lebih menekankan pada analisis data dan pertimbangan rasional, serta gaya intuitif, yang lebih mengandalkan perasaan atau naluri. Gaya lainnya adalah gaya spontan, yang mengutamakan pengambilan keputusan cepat tanpa banyak pertimbangan, dan gaya partisipatif, yang melibatkan orang lain dalam proses pengambilan keputusan. (Lande et al., 2022) Pemilihan gaya ini akan mempengaruhi hasil yang dicapai serta dampaknya terhadap pihak-pihak yang terlibat.

c. Tahap -Tahap Pengambilan Keputusan

Tahap-tahap pengambilan keputusan dimulai dengan identifikasi masalah, pengumpulan informasi, tahap penilaian alternatif, pemilihan alternatif terbaik, tahap implementasi keputusan dan terakhir tahap evaluasi dan tindak lanjut dilakukan untuk menilai apakah keputusan yang diambil berhasil mencapai tujuan yang diinginkan.

d. Proses Pengambilan Keputusan

Proses pengambilan keputusan dimulai dengan mengidentifikasi masalah atau tujuan yang perlu diselesaikan, dengan pengumpulan informasi relevan. Kriteria ditetapkan untuk mengevaluasi alternatif solusi yang dikembangkan dan dianalisis. Pengambil keputusan memilih opsi terbaik, mengimplementasikannya melalui perencanaan, dan mengevaluasi hasil untuk memastikan pencapaian tujuan serta melakukan penyesuaian jika diperlukan. Proses ini memastikan keputusan yang diambil informatif dan dapat dipertanggungjawabkan.

e. Kualitas Keputusan

Kualitas keputusan merupakan ukuran seberapa baik suatu keputusan dapat mencapai tujuan yang diinginkan, dengan mempertimbangkan berbagai faktor seperti informasi yang akurat, analisis yang logis, dan pengelolaan risiko. Keputusan yang berkualitas didasarkan pada data yang tepat, tujuan yang jelas, serta pemikiran yang logis yang menekankan efisiensi dan efektivitas. Selain itu, keputusan yang baik dapat memenuhi kebutuhan jangka pendek sambil mempertimbangkan dampak jangka panjang. Dukungan dari pemangku kepentingan juga menjadi indikator penting dari kualitas keputusan, karena menunjukkan penerimaan yang luas. (Cesariana et al., 2022) Dengan memanfaatkan pengalaman, kreativitas, dan kemampuan

beradaptasi, kualitas keputusan dapat ditingkatkan untuk mencapai hasil yang optimal, bahkan dalam situasi yang rumit.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada awalnya, usaha Rumah makan Sami Asih didirikan pada tahun 2000 oleh orang tua dengan niat untuk menciptakan tempat makan yang menyajikan masakan rumahan yang enak dan terjangkau bagi masyarakat. Rumah makan ini berawal dari sebuah warung sederhana yang terletak di daerah yang ramai namun terjangkau, dengan modal terbatas. Orang tua, yang memiliki keahlian dalam memasak makanan khas lamongan, mulai menjual hidangan seperti pecel lele, nasi goreng, soto khas lamongan, dan makanan lainnya.

Setelah usaha rumah makan Sami Asih berjalan beberapa tahun, anak-anak pemilik rumah makan mulai terlibat dalam bisnis keluarga. Salah satunya adalah Pak Suryono, anak yang sejak kecil sudah terbiasa membantu orang tua di rumah makan. Melihat keberhasilan orang tua mereka, Pak Suryono merasa terdorong untuk melanjutkan dan mengembangkan usaha Rumah Makan Sami Asih hingga saat ini.

A. Pengelolaan Tenaga Kerja

Pengelolaan tenaga kerja yang terdiri dari anggota keluarga sendiri memiliki tantangan dan keunikan tersendiri dibandingkan dengan pengelolaan tenaga kerja di usaha yang lebih besar atau yang melibatkan tenaga kerja eksternal. Dalam konteks ini, usaha yang dijalankan oleh keluarga biasanya memiliki hubungan yang lebih dekat dan personal antara pengelola dan tenaga kerjanya.

Hasil wawancara dari usaha Pak Suryono menjelaskan pengelolaan tenaga kerja rumah makan sami asih hanya melibatkan anggota keluarga sebagai tenaga kerja dan ketiadaan struktur organisasi yang jelas. Hal ini dapat menyebabkan tumpang tindih pekerjaan dan dapat memengaruhi hubungan keluarga dalam operasional bisnis.

Sebagai solusinya, meskipun melibatkan keluarga, rumah makan sami Asih tetap perlu menetapkan struktur kerja sederhana berdasarkan kemampuan dan keahlian masing-masing anggota. Setiap anggota harus memiliki tugas yang jelas dan memahami peran mereka dalam usaha. Serta harus memiliki tenaga kerja dari luar minimal 1 orang, supaya mengatasi ketergantungan pada keluarga, seperti merekrut karyawan paruh waktu atau freelance yang dapat berkerja pada saat kekurangan tenaga kerja, hal ini juga bisa membantu menjaga kelancaran operasional.

B. Pengelolaan Modal

Pengelolaan modal untuk rumah makan Sami Asih yang dimulai dengan modal awal Rp 1.500.000 perlu dilakukan dengan sangat hati-hati agar usaha dapat berkembang secara bertahap. Pemilik usaha merenca mengingat modal yang terbatas, sebagian besar modal dialokasikan untuk menyewa tempat yang strategis dan melakukan renovasi sederhana. Pengeluaran lainnya akan digunakan untuk membeli peralatan dapur dasar dan bahan masakan untuk persediaan awal.

Dalam mengelola keuangan Pak Suryono tidak bisa mengontrol pengeluaran sehingga pengeluaran rumah makan tidak ada anggaran yang jelas setiap membeli kebutuhan penjualan seperti bahan baku dan biaya operasional yang lainnya. Hal ini dapat berpotensi mengalami kerugian bahkan kebangkrutan.

Sebagai solusi yang tepat untuk mengelola keuangan dengan membuat anggaran yang jelas dan rinci mengenai pemasukan serta pengeluaran yang diperkirakan setiap hari atau setiap bulan. Dengan menentukan pengeluaran yang harus diprioritaskan, seperti bahan baku, dan biaya operasional lainnya. Tidak hanya itu mengelola modal yang baik harus memiliki perencanaan yang strategis untuk pertumbuhan jangka panjang.

C. Pengelolaan bahan baku

Pengelolaan bahan baku di rumah makan sami asih, Pak Suryono membeli bahan baku di Pasar Johar dan sudah memiliki pemasok yang dapat dipercaya. Pemasok tersebut memastikan bahwa bahan baku yang dijual selalu berkualitas dan harga yang terjangkau. Jika ada kenaikan harga dari bahan baku, Pak Suryono mencari pengganti pemasok yang lebih murah namun tetap terjaga kualitas dari bahan bakunya.

Sebagai solusinya, Pak suryono harus menganalisis untuk menemukan bagian mana dari biaya yang dapat ditekan atau dioptimalkan, misalnya dengan mengurangi biaya operasional yang tidak perlu atau meningkatkan efisiensi produksi. Strateginya bekerjasama dengan pemasok untuk mendapatkan harga lebih baik melalui diskon volume atau kontrak jangka panjang atau mencari pemasok alternatif dengan harga lebih bersaing tanpa mengorbankan kualitas. Kadang-kadang, memilih pemasok di lokasi yang berbeda atau dengan model distribusi yang berbeda bisa mengurangi biaya.

D. Pemasaran

Dalam hasil wawancara Pak Suryono dengan memasarkan menu makanan kurang menerapkan strategi pemasaran, tidak memahami target pasar, banyaknya pesaing yang sama dan kurangnya inovasi dalam menu. Banyak rumah makan gagal menarik pelanggan baru atau mempertahankan pelanggan lama karena menu yang monoton dan kurangnya daya tarik unik. Selain itu, kurangnya kerja sama dengan pihak lain, seperti komunitas lokal Hal ini bisa mengaruh penurunan pada minat dari setiap pelanggan sehingga menurunnya pendapatan.

Solusi yang di berikan peneliti untuk rumah makan sami asih yaitu, harus menambahkan variasi menu baru yang sesuai dengan tren kuliner atau kebutuhan pelanggan, seperti menu sehat, dan harus menjalin kerja sama dengan komunitas lokal, influencer makanan dan meningkatkan suasana rumah makan dengan desain interior yang menarik atau konsep unik, sehingga pelanggan merasa betah dan terkesan.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan data dapat disimpulkan bahwa proses pengambilan keputusan di kalangan UMKM, khususnya di Rumah Makan Sami Asih, melibatkan banyak langkah penting, mulai dari menemukan masalah, mengumpulkan informasi, menilai alternatif, dan kemudian menerapkan dan mengevaluasi keputusan tersebut. Menunjukkan pengambilan keputusan yang sistematis dan terstruktur sangat penting untuk mencapai tujuan. Pengelolaan risiko, informasi yang akurat, dan analisis rasional sangat memengaruhi keputusan manajemen Rumah Makan Sami Asih. Keputusan yang baik mempertimbangkan dampak jangka panjang dan memenuhi kebutuhan jangka pendek.

Implikasi menunjukkan bahwa UMKM harus meningkatkan kemampuan untuk membuat keputusan. Pemilik bisnis dapat mendapat manfaat dari pelatihan tentang strategi pengambilan keputusan yang efektif. Ini akan membantu UMKM menjadi lebih siap untuk menghadapi tantangan dan meningkatkan daya saing mereka. Terakhir, UMKM harus memanfaatkan data dan analisis untuk membantu pengambilan keputusan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cesariana, C., Juliansyah, F., & Fitriyani, R. (2022). Model Keputusan Pembelian Melalui Kepuasan Konsumen Pada Marketplace. *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 3(1), 211–224.
- Lande, A., Ferliandre, A., & Anggraini, M. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan: Gaya Kepemimpinan, Kepribadian Dan Strategi (Suatu Kajian Studi Literatur Manajemen Sumberdaya Manusia). *Jurnal Ilmu Hukum, Humaniora Dan Politik*, 2(1), 13–22. <https://doi.org/10.38035/jihhp.v2i1.853>
- Octavanny, V. (2021). Analisis Model Bisnis pada UMKM Kuliner yang Menerapkan Konsep Sharing Food. *Journal of Research on Business and Tourism*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.37535/104001120211>
- Pasolong, D. H. (2023). Teori Pengambilan Keputusan. In *Penerbit Alfabeta, Bandung (x)*.
- Santoso, I. (2021). Studi Deskriptif Peluang Dan Tantangan Umkm Indonesia Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Indonesia*, 3(1), 240–249.
- Sarfiah, S., Atmaja, H., & Verawati, D. (2019). UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(2), 1–189. <https://doi.org/10.31002/rep.v4i2>.

LAMPIRAN



Gambar 1. Tempat rumah makan sami asih



Gambar 2. Wawancara bersama pemilik rumah makan sami asih