

Lampiran 1 : Daftar Menu Resto Ice

Appetizer

- *Fried Calamari* Rp.12.000,-
- *Onion Ring* Rp.10.000,-
- *Honey Chicken Salad* Rp.17.500,-
(Lettuce, Kyuri, Onion top with honey marinated, grilled chicken with thousand island)
- *Girls Salad* Rp.12.500,-
(Lettuce, Kyuri, Onion, served with Japanese salad sauce)
- *Ocean Salad* Rp.15.000,-
(Lettuce, Onion, Tuna, boiled egg, bell pepper on top with minced tuna served with thousand island)

Side Order

- *Steam Rice* Rp. 3.000,-
- *Garlic Pasta* Rp. 5.000,-
- *French Fries*..... Rp.10.000,-

Steaks

- *Snap Shoot*..... Rp.38.500,-
(Grilled beef with mushroom sauce served with sauted vegetables and french fries)
- *Mix and Match*Rp.38.500,-
(Grilled beef with BBQ sauce, served with sauted vegetables and garlic pasta)
- *Harajuku*Rp.38.500,-
(Grilled beef with our specialJapanese sauce, served with salad and steam rice)
- *Hawaian*.....Rp.39.500,-
(Grilled beef and boiled shrimp with Waikiki sauce served with sauted vegetables and our special island)
- *Cheesse Steak Sandwich*Rp.42.000,-
(Two slice of grilled beef with cheese served with sauted vegetables and french fries)

Lampiran 1 : Daftar Menu Resto Ice (sambungan)

- *Caribbean Seafood*Rp.38.500,-
(Grilled salmon and calamari with Waikiki sauce served with boiled shrimp with our special island)
- *Ginza Salmon*Rp.38.500,-
(Grilled salmon with our special Japanese sauce, served with salad and steam rice)
- *Mean And Lean*Rp.22.500,-
(Grilled chicken with mushroom sauce, served with sauted vegetables and french fries)
- *Chicken Wannabe* Rp.22.500,-
(Deep fried chicken with our special Japanese sauce , served with salad and steam rice)
- *Magical Texas* Rp.22.500,-
(Deep fried chicken with BBQ sauce, served with garlic pasta and french fries)
- *ICE* Famous Teba Saki* Rp.18.000/27.000,-
(12/18 pcs Deep fried chicken wings with special sauce comes direct from Japan, served with french fries)

Drinks

- *Ice/Hot Tea*..... Rp. 4.000,-
- *Ice/Hot Lemon Tea* Rp. 6.000,-
- *Lemonade* Rp. 8.000,-
- *Soft Drinks*..... Rp. 6.000,-
- *Mineral Water* Rp. 4.000,-
- *Honey Squash*..... Rp. 8.000,-
- *Lemon Squash* Rp. 8.000,-
- *Orange Squah* Rp. 8.000,-
- *Honey Lemonade*..... Rp.10.000,-
- *Honey Jelly*..... Rp. 8.000,-
- *Ice Hot Coffee* Rp. 8.000,-

Lampiran 1 : Daftar Menu Resto Ice (sambungan)

- *Ice Latte*..... Rp. 8.000,-
- *Cola Float* Rp. 8.000,-
- *Tea Float* Rp. 8.000,-
- *Snow Hill* Rp.10.000,-
- *Sexy Dance* Rp.10.000,-
(Watermelon, guava, manggo, lemon, simple syrup, soda)
- *Orange Crusta*..... Rp.10.000,-
(Apple, orange, lemon, strawberry syrup)
- *Fruit Punch* Rp.10.000,-
(Mix fruit)

Low Fat Juice for Better Health

- *Honeydew*..... Rp.10.000,-
- *Coca Avocado Juice*..... Rp.10.000,-
- *Apple Green Juice* Rp.10.000,-
- *Orange Juice* Rp.10.000,-
- *Lemon Juice* Rp.10.000,-
- *Watermelon* Rp.10.000,-
- *Apple* Rp.10.000,-
- *Pear Apple*..... Rp.12.000,-
- *Strawberry Milk* Rp.12.000,-
- *Avocado Milk* Rp.12.000,-
- *Manggo* Rp.12.000,-
- *Apple Tomato* Rp.12.000,-
- *Lemon Milk* Rp.12.000,-
- *Papaya Milk* Rp.12.000,-
- *Papaya Pineapple* Rp.12.000,-
(Ask extra jelly for your juices) + 2000

Lampiran 2 : Daftar Pertanyaan Kuisisioner

KUISISIONER TUGAS AKHIR PERANCANGAN KOMUNIKASI VISUAL PROMOSI ICE RESTO CITRALAND

Nama :(L/P)

Usia :thn

1. Apa pekerjaan Saudara ?
 - a. wiraswasta
 - b. karyawan
 - c. pelajar/siswa
 - d. mahasiswa
 - e. lain-lain
2. Berapa pengeluaran Saudara per bulan?
 - a. < 100.000
 - b. 100.000-500.000
 - c. 500.000-1.000.000
 - d. 1.000.000-2.000.000
 - e. > 2.000.000
3. Apakah Saudara sering makan di restoran?
 - a. sering sekali
 - b. lumayan sering
 - c. jarang sekali
4. Kapan biasanya Anda makan di restoran?
 - a. pagi hari
 - b. siang hari
 - c. sore hari
 - d. malam hari
5. Apa yang menjadi pertimbangan utama dalam memilih restoran?
 - a. rasa
 - b. suasana/tempat
 - c. pilihan menu
 - d. harga
 - e. pelayanan
 - f. popularitas
6. Masakan manakah yang paling Anda sukai?
 - a. masakan China
 - b. masakan Jepang
 - c. masakan Eropa
 - d. masakan Indonesia
 - e. lain-lain.....
7. Apakah Anda tertarik untuk mencoba menu masakan baru yaitu perpaduan antara masakan Eropa dan Jepang?
 - a. sangat tertarik
 - b. biasa saja
 - c. tidak tertarik
8. Pernahkah Saudara mencoba makan di restoran Ice (menyajikan menu perpaduan masakan Eropa dan Jepang)?
 - a. ya
 - b. tidak
9. Darimana Anda mengetahui restoran Ice?
 - a. teman
 - b. keluarga
 - c. iklan
 - d. tahu sendiri
10. Menurut Anda bagaimana rasa masakannya?
 - a. enak sekali
 - b. biasa saja
 - c. tidak enak

Lampiran 2 : Daftar Pertanyaan Kuisisioner (sambungan)

11. Menu masakan Ice manakah yang paling Anda sukai?
 - a. ICE* Famous Teba Saki (Chicken Wings)
 - b. Chicken Wannabe
 - c. Harajuku Steak
 - d. Hawaian Steak.
 - e. lain-lain.....
- 12..Menurut Anda bagaimana harga masakan di restoran Ice?
 - a. mahal
 - b. sesuai
 - c. murah
13. Bagaimana dengan suasana tempatnya?
 - a. menarik
 - b. biasa saja
 - c. tidak menarik
14. Menurut Anda bagaimana restoran Ice dibandingkan dengan restoran lainnya?
 - a. lebih baik
 - b. sama saja
 - c. kurang baik
15. Apa kelebihan restoran Ice dibandingkan dengan restoran lainnya?
 - a. rasa masakannya enak
 - b. suasana/tempatnya nyaman
 - c. menu unik
 - d. harga terjangkau
 - e. pelayanannya baik
 - f. popularitas
16. Apa kekurangan restoran Ice dibandingkan merk lain?
 - a. rasa masakannya kurang enak
 - b. suasana/tempatnya kurang nyaman
 - c. pilihan menu sedikit
 - d. harga terlalu mahal
 - e. pelayanannya kurang baik
 - f. kurang promosi
17. Apa yang Anda lakukan di saat senggang?
 - a. menonton TV
 - b. mendengarkan radio
 - c. membaca majalah/tabloid/koran
 - d. lain-lain.....
18. Media promosi apakah yang paling sering mempengaruhi Anda dalam memilih restoran?
 - a. iklan koran
 - b. iklan majalah
 - c. brosur
 - d. *billboard*
 - e. penawaran diskon
 - f. lain-lain.....

Terima kasih banyak atas kesediaannya mengisi kuisisioner ini.

Lampiran 3 : Data Responden

No	Nama	L/P	Usia	Pekerjaan
1	Pauline	P	22	Mahasiswa
2	Ivone Susan	P	22	Mahasiswa
3	Dhaly F	L	19	Mahasiswa
4	Daniel A	L	14	Siswa
5	Mona	P	29	Wiraswasta
6	Eddy	L	30	Wiraswasta
7	Hanna	P	25	Mahasiswa
8	Hendra O	L	22	Mahasiswa
9	Virgi	P	15	Siswa
10	Vina	P	20	Mahasiswa
11	Chia Djie Heng	P	56	Ibu RT
12	Teddy	L	16	Siswa
13	Irawati	P	22	Mahasiswa
14	Yenny	P	16	Siswa
15	Idawati	P	18	Mahasiswa
16	Fenita	P	36	Wiraswasta
17	Paulus T	L	45	Wiraswasta
18	Leonardo	L	16	Siswa
19	Agatha	P	44	Wiraswasta
20	Riera	P	18	Mahasiswa
21	Herry	L	23	Wiraswasta
22	Jeny I	P	23	Mahasiswa
23	Febe R	P	44	Karyawan
24	Halim	L	19	Mahasiswa
25	Bunardi	L	45	Wiraswasta
26	David	L	16	Wiraswasta
27	Ester C	P	20	Mahasiswa
28	Rut	P	13	Siswa

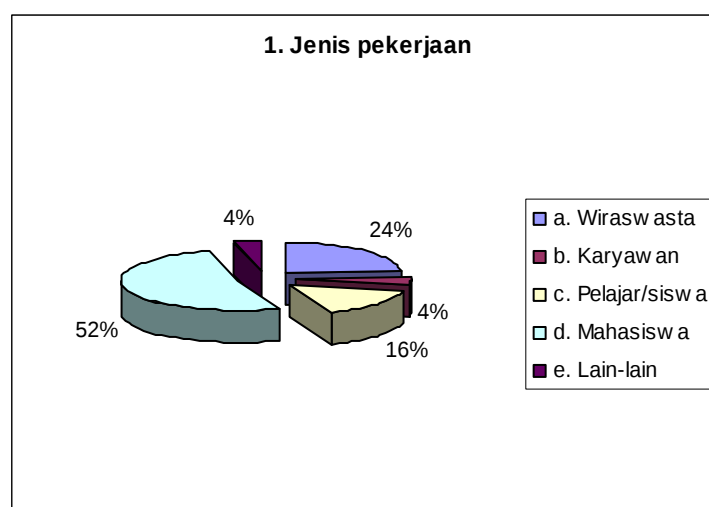
Lampiran 3 : Data Responden (sambungan)

29	Marta	P	21	Mahasiswi
30	Hermawan	L	-	Mahasiswa
31	Timotius	L	-	Wiraswasta
32	Teddy K	L	21	Mahasiswa
33	Nanang	L	21	Mahasiswa
34	Ferdinand	L	21	Mahasiswa
35	Rudy	L	21	Mahasiswa
36	Hariyanto	L	22	Mahasiswa
37	Debora	P	21	Mahasiswi
38	Nila	P	22	Mahasiswi
39	Ardi	L	21	Mahasiswa
40	Halim	L	22	Mahasiswa
41	Ronny	L	23	Mahasiswa
42	Lutvi A	L	21	Mahasiswa
43	Vandalia L	P	47	Wiraswasta
44	Limantoro L	L	57	Wiraswasta
45	Irene L	P	23	Wiraswasta
46	Stephanie	P	16	Siswa
47	Octa	L	18	Siswa
48	Ratnawaty	P	22	Mahasiswi
49	Fonny	P	22	Mahasiswi
50	Imelda	P	22	Mahasiswi

Lampiran 4. Pembahasan Data Kuisi oner

1. Analisa Hasil Kuisi oner Jenis Pekerjaan

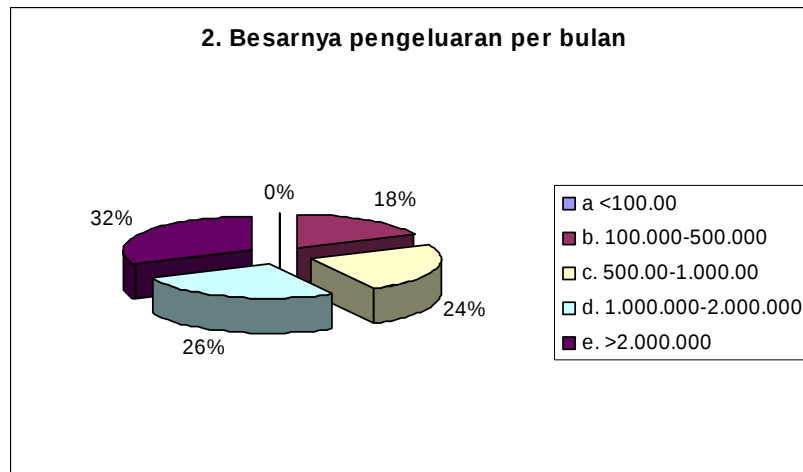
	hasil	persentase
a. Wiraswasta	12	24
b. Karyaw an	2	4
c. Pelajar/siswa	8	16
d. Mahasiswa	26	52
e. Lain-lain	2	4
Jumlah	50	100



Asumsi: Dari sini dapat diketahui bahwa pengunjung resto Ice sebagian besar adalah para remaja dan kaum muda yang masih berstatus mahasiswa sebesar 52% dan pelajar/siswa sebesar 16%.

2. Analisa Hasil Kuisi oner Besarnya Pengeluaran per Bulan

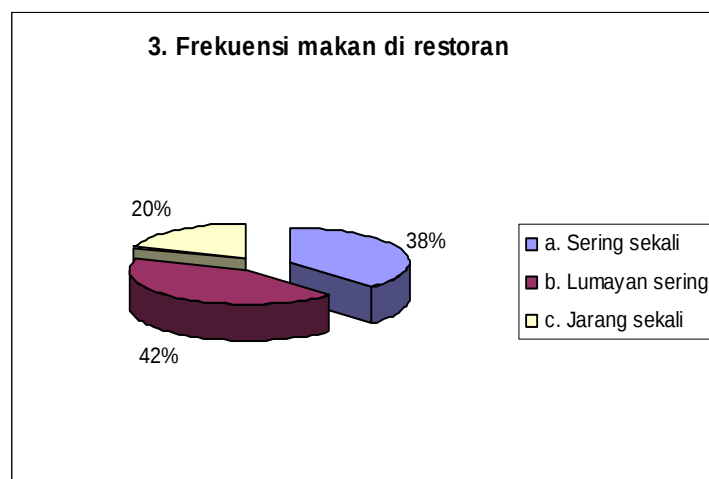
	hasil	persentase
a <100.00	0	0
b. 100.000-500.000	9	18
c. 500.00-1.000.00	12	24
d. 1.000.000-2.000.000	13	26
e. >2.000.000	16	32
Jumlah	50	100



Asumsi: Hasil kuisisioner menunjukkan bahwa para responden melakukan pengeluaran yang cukup banyak untuk memenuhi kehidupannya sehari-hari. Pengeluaran rata-rata per bulan lebih banyak yang berkisar antara >2.000.000 yaitu sebanyak 32% dan 1.000.000-2.000.000 sebanyak 26%. Memang ada yang kurang dari itu, namun jumlah mereka hanya sebagian kecil saja. Hal ini menunjukkan bahwa pengunjung resto Ice berasal dari golongan menengah ke atas.

3. Analisa Hasil Kuisisioner Frekuensi Makan di Restoran

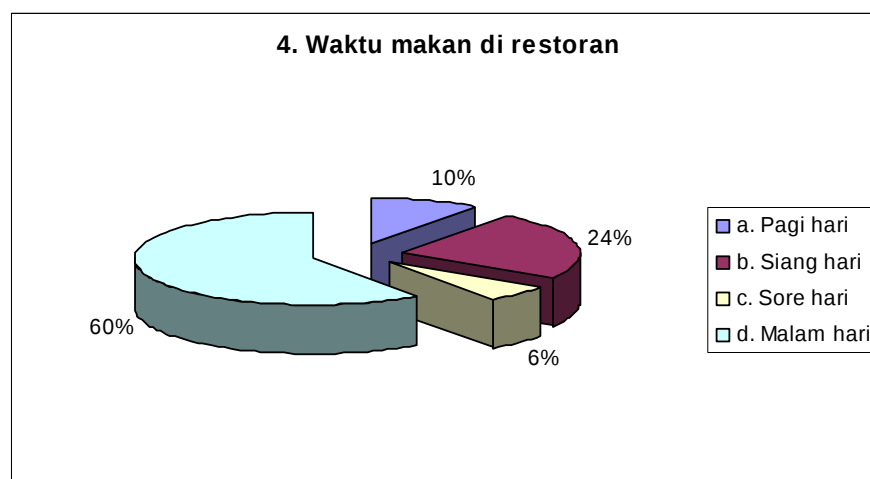
	hasil	persentase
a. Sering sekali	19	38
b. Lumayan sering	21	42
c. Jarang sekali	10	20
Jumlah	50	100



Asumsi: Hasil dari kuisioner menunjukkan bahwa sebagian besar responden lumayan sering makan di restoran yaitu sebanyak 42% dan yang sering sekali sebanyak 38% sedangkan sisanya sebesar 20% jarang sekali. Dari sini dapat dilihat pola konsumsi masyarakat perkotaan dimana sebagian besar dari mereka cenderung menyukai makan di luar rumah seperti di restoran.

4. Analisa Hasil Kuisioner Waktu Makan di Restoran

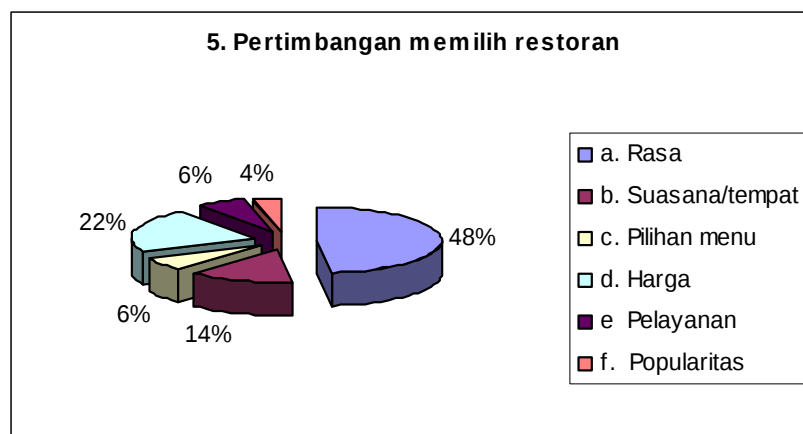
	hasil	persentase
a. Pagi hari	5	10
b. Siang hari	12	24
c. Sore hari	3	6
d. Malam hari	30	60
Jumlah	50	100



Asumsi: Banyak responden yang menyukai makan di restoran pada waktu malam yaitu sebanyak 60% hari karena biasanya orang malas memasak waktu malam hari, dan mereka memilih makan di luar, selain agar lebih praktis juga untuk *refreshing* atau hiburan. Sedangkan 24% responden memilih pada waktu siang hari, dan yang memilih pagi hari hanya sedikit yaitu sebesar 10% dan 6% pada sore hari. Persentase untuk pagi dan sore sangat sedikit karena pada waktu pagi hari orang biasanya sarapan seadanya di rumah dan mereka tidak ada waktu luang untuk pergi ke restoran, dan jarang ada orang makan waktu sore hari.

5. Analisa Hasil Kuisisioner Pertimbangan Memilih Restoran

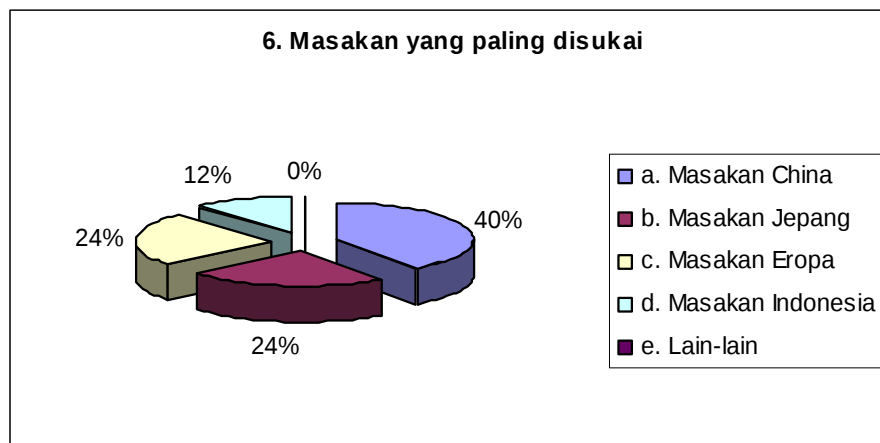
	hasil	persentase
a. Rasa	24	48
b. Suasana/tempat	7	14
c. Pilihan menu	3	6
d. Harga	11	22
e. Pelayanan	3	6
f. Popularitas	2	4
Jumlah	50	100



Asumsi: Dari sini dapat dilihat bahwa yang menjadi pertimbangan utama para konsumen dalam memilih restoran adalah rasa masakan yang disajikan tetap nomor satu yaitu sebanyak 48% responden, yang kedua adalah harga, dan alasan ketiga dalam memilih restoran yaitu suasana/tempat.

6. Analisa Hasil Kuisisioner Masakan yang Paling Disukai

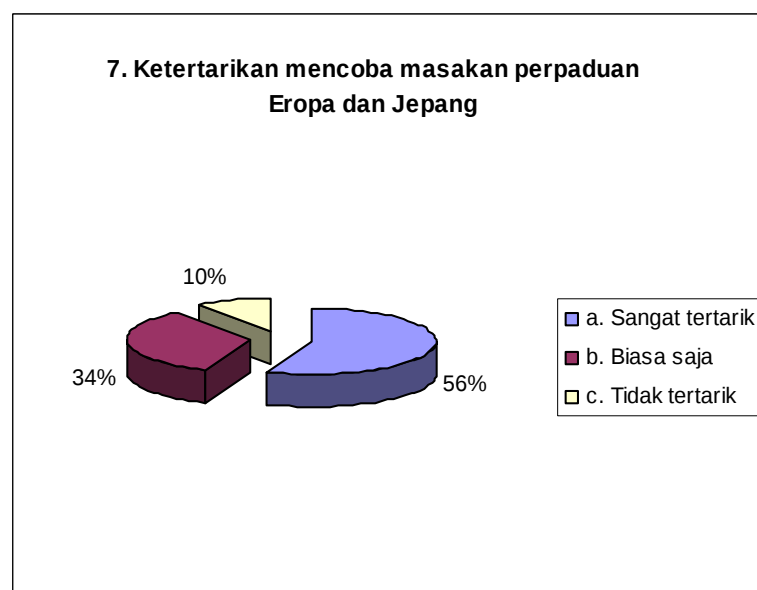
	hasil	persentase
a. Masakan China	20	40
b. Masakan Jepang	12	24
c. Masakan Eropa	12	24
d. Masakan Indonesia	6	12
e. Lain-lain	0	0
Jumlah	50	100



Asumsi: Hasil kuisisioner menunjukkan bahwa responden yang menyukai masakan Jepang dan Eropa lumayan banyak yaitu sebanyak 24% responden walaupun tidak menduduki peringkat pertama.

7. Analisa Hasil Kuisisioner Ketertarikan Mencoba Masakan Perpaduan Eropa dan Jepang

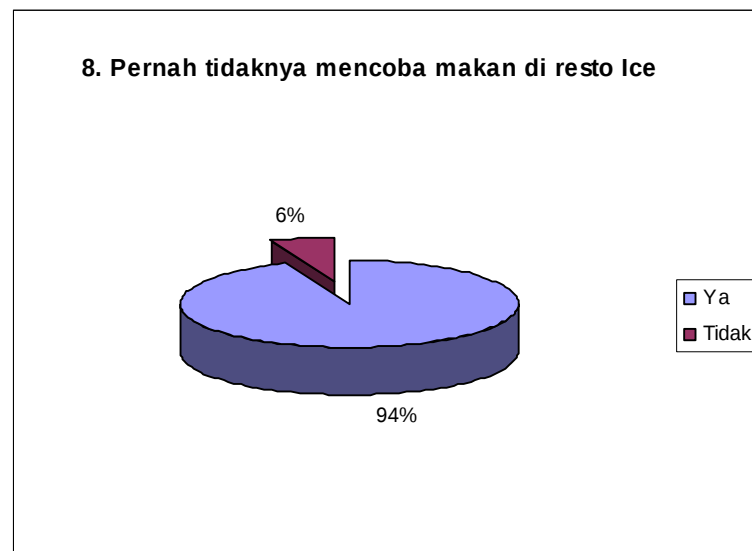
	hasil	persentase
a. Sangat tertarik	28	56
b. Biasa saja	17	34
c. Tidak tertarik	5	10
Jumlah	50	100



Asumsi: Sebagian besar responden sangat tertarik untuk mencoba masakan perpaduan Jepang dan Eropa yaitu sebanyak 56% responden. Hal ini dapat menunjukkan antusiasme masyarakat yang tinggi terhadap menu baru yang ditawarkan oleh resto Ice tersebut.

8. Analisa Hasil Kuisioner Pernah Tidaknya Mencoba Makan di Resto Ice

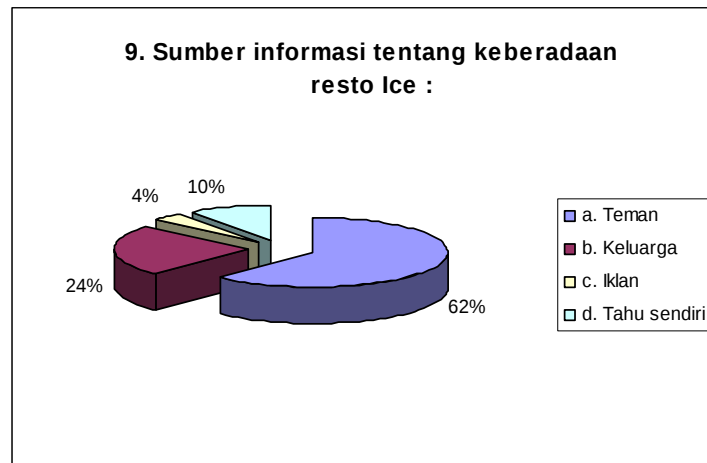
	hasil	persentase
Ya	47	94
Tidak	3	6
Jumlah	50	100



Asumsi: Sebagian besar responden yaitu sebanyak 94% pernah makan di resto Ice, jadi diharapkan responden dapat membandingkannya dengan kompetitornya dan mampu menjawab semua pertanyaan kuisioner tersebut dengan baik

9. Analisa Hasil Kuisioner Sumber Informasi tentang Keberadaan Ice

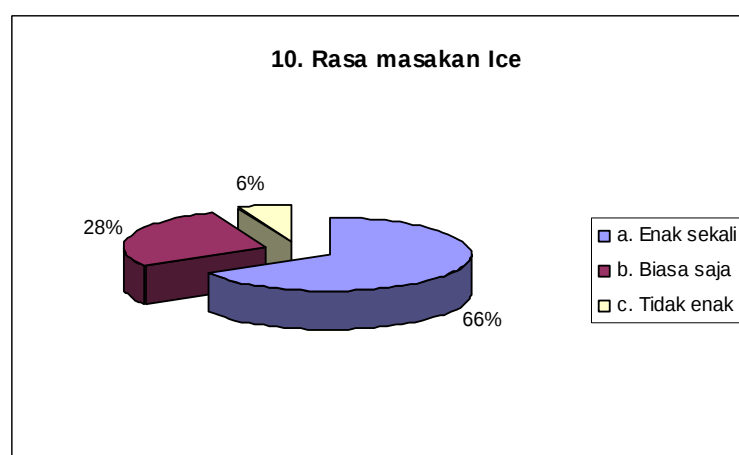
	hasil	persentase
a. Teman	31	62
b. Keluarga	12	24
c. Iklan	2	4
d. Tahu sendiri	5	10
Jumlah	50	100



Asumsi: Sebanyak 62% responden mengetahui resto Ice dari teman, kemudian pada peringkat ke dua, mereka mengetahui dari keluarga dan ketiga tahu sendiri, sedangkan yang mengetahui dari iklan sedikit sekali. Dari sini jelas sekali bahwa promosi resto Ice saat ini sangat minim dan kurang efektif dalam menjangkau *audience*.

10. Analisa Hasil Kuisisioner Rasa Masakan Ice

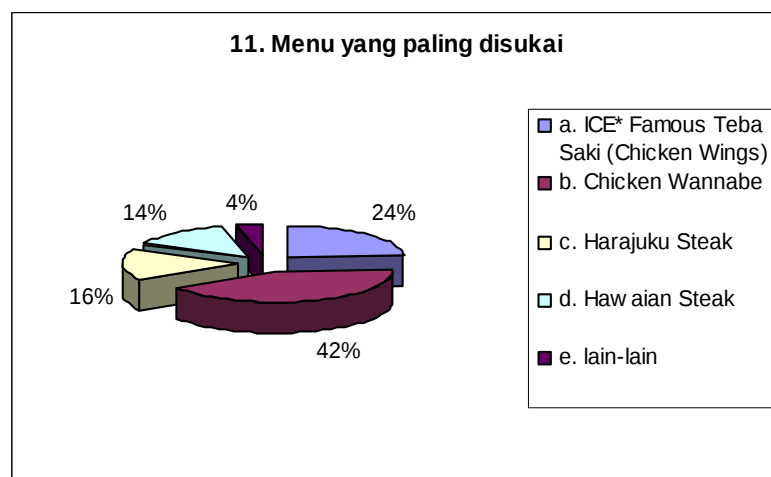
	hasil	persentase
a. Enak sekali	16	32
b. Biasa saja	29	58
c. Tidak enak	5	10
Jumlah	50	100



Asumsi: Sebagian besar responden mengatakan bahwa rasa masakan resto Ice enak sekali. Dari sini kita bisa mengetahui kalau masakan resto Ice sesuai dengan selera konsumen.

11. Analisa Hasil Kuisioner Menu yang Paling Disukai

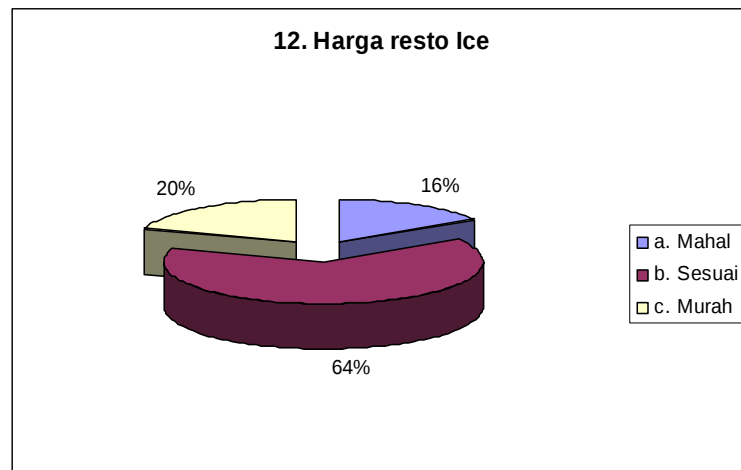
	hasil	persentase
a. ICE* Famous Teba Saki (Chicken Wings)	12	24
b. Chicken Wannabe	21	42
c. Harajuku Steak	8	16
d. Hawaiian Steak	7	14
e. lain-lain	2	4
Jumlah	50	100



Asumsi: Pilihan menu diatas merupakan masakan-masakan resto Ice yang paling diunggulkan. Dari hasil kuisioner menunjukkan bahwa sebagian besar responden memilih salah satu dari menu tersebut dan jarang yang memilih lain-lain. Jadi masakan-masakan diatas memang cocok menjadi menu andalan resto Ice karena memang digemari dan disukai oleh pengunjung.

12. Analisa Hasil Kuisioner Harga Resto Ice

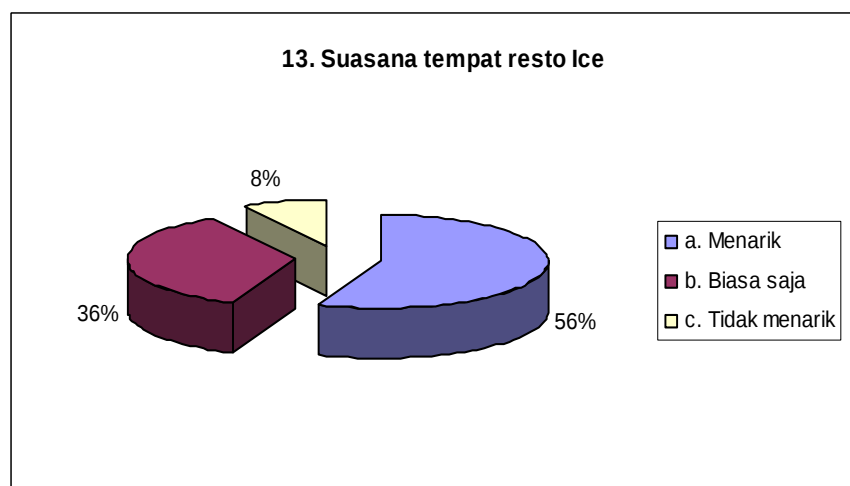
	hasil	persentase
a. Mahal	8	16
b. Sesuai	32	64
c. Murah	10	20
Jumlah	50	100



Asumsi: Dari sini jelas sekali bahwa konsumen menilai harga resto Ice sudah sesuai, tidak terlalu mahal dan tidak terlalu murah.

13. Analisa Hasil Kuisioner Suasana Tempat Resto Ice

	hasil	persentase
a. Menarik	28	56
b. Biasa saja	18	36
c. Tidak menarik	4	8
Jumlah	50	100

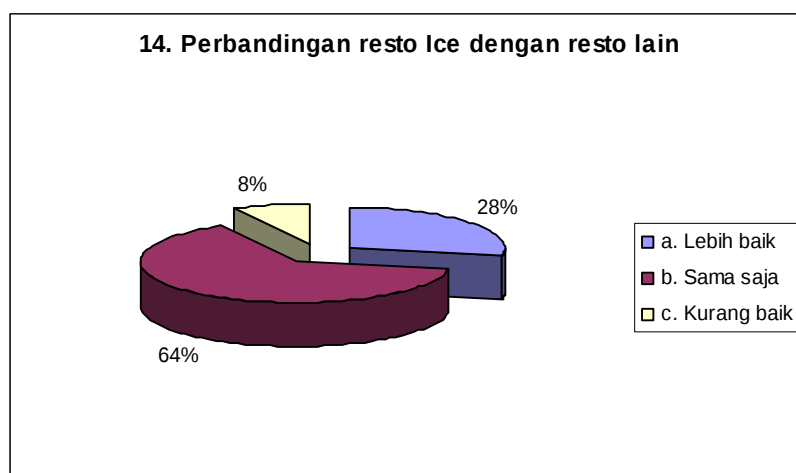


Asumsi: Sebagian besar konsumen menganggap suasana resto Ice menarik dan hal ini menjadi salah satu daya tarik resto Ice dalam menarik pengunjung karena banyak orang yang datang ke restoran tidak hanya untuk makan saja tetapi juga untuk *nongkrong* dan kumpul-kumpul bersama teman-

teman. Karena itulah maka suasana restoran yang nyaman dan santai dapat membuat pengunjung merasa betah di restoran tersebut.

14. Analisa Hasil Kuisisioner Perbandingan Resto Ice dengan Resto Lain

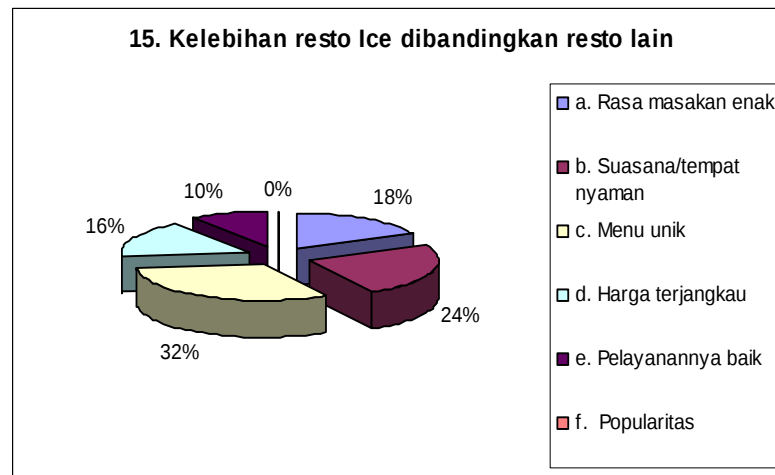
	hasil	persentase
a. Lebih baik	14	28
b. Sama saja	32	64
c. Kurang baik	4	8
Jumlah	50	100



Asumsi: Hasil kuisisioner menunjukkan bahwa sebagian besar konsumen menganggap resto Ice sama saja dengan restoran lainnya dan 28% responden menganggap resto Ice lebih baik. Dari sini dapat dilihat persepsi konsumen terhadap resto Ice.

15. Analisa Hasil Kuisisioner Kelebihan Resto Ice Dibandingkan Resto Lain

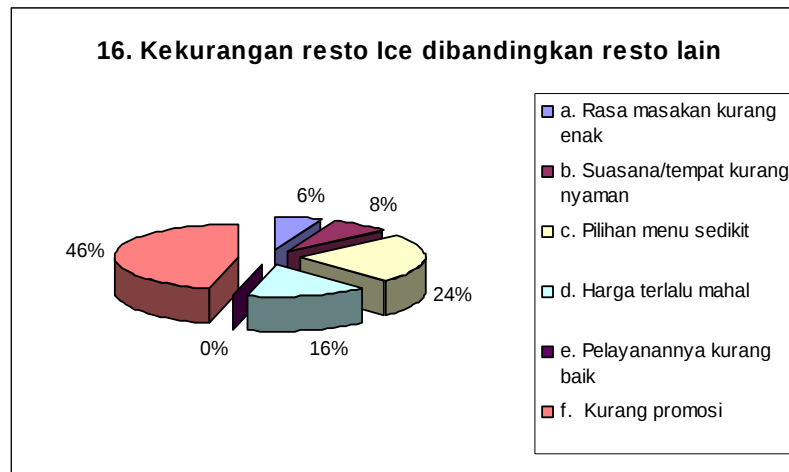
	hasil	persentase
a. Rasa masakan enak	9	18
b. Suasana/tempat nyaman	12	24
c. Menu unik	16	32
d. Harga terjangkau	8	16
e. Pelayanannya baik	5	10
f. Popularitas	0	0
Jumlah	50	100



Asumsi: Resto Ice di mata responden memiliki kelebihan dibandingkan restoran lain karena menunya yang unik yaitu sebesar 32%. Selain itu juga suasana tempat yang nyaman menduduki peringkat kedua dengan persentase sebesar 24%, dan ketiga adalah rasa masakan yang enak sebesar 18%. Jadi banyak responden yang menyukai makan di resto Ice karena penasaran dengan menunya yang unik yaitu perpaduan antara masakan Eropa dan Jepang, dan ini merupakan suatu hal yang baru.

16. Analisa Hasil Kuisisioner Kekurangan Resto Ice Dibandingkan Resto Lain

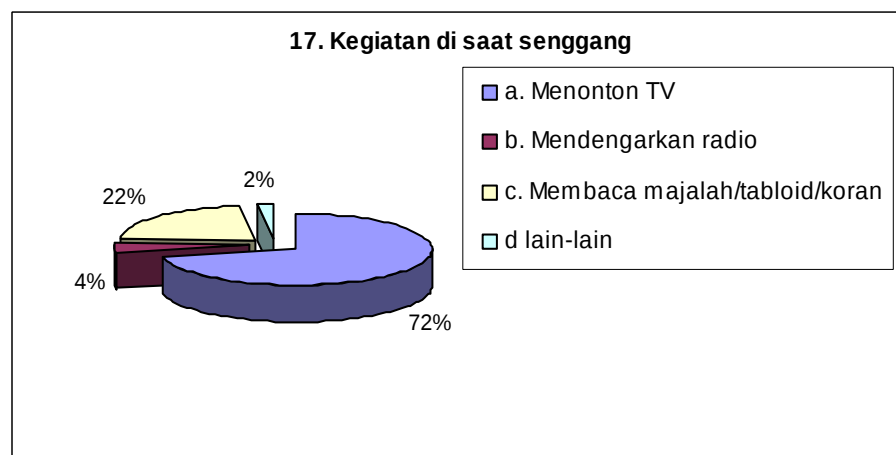
	hasil	persentase
a. Rasa masakan kurang enak	3	6
b. Suasana/tempat kurang nyaman	4	8
c. Pilihan menu sedikit	12	24
d. Harga terlalu mahal	8	16
e. Pelayanannya kurang baik	0	0
f. Kurang promosi	23	46
Jumlah	50	100



Asumsi: Resto Ice selain memiliki kelebihan juga memiliki kekurangan di bandingkan dengan restoran lain. Sebagian besar responden menganggap resto Ice kurang berpromosi dan pilihan menu masih sedikit. Jadi diharapkan dari data ini dapat diketahui kelemahan resto Ice, sehingga dapat diperbaiki agar dapat menjangkau *target audience* lebih banyak.

17. Analisa Hasil Kuisisioner Kegiatan di Saat Senggang

	hasil	persentase
a. Menonton TV	36	72
b. Mendengarkan radio	2	4
c. Membaca majalah/tabloid/koran	11	22
d lain-lain	1	2
Jumlah	50	100



Asumsi: Sebagian besar responden meluangkan waktu senggangnya dengan menonton TV sebanyak 72%, 22% membaca media cetak seperti koran, majalah/tabloid, 4% mendengarkan radio, dan 2% lain-lain.

18. Analisa Hasil Kuisisioner Media Promosi yang Paling Mempengaruhi dalam Memilih Restoran

	hasil	persentase
a. Iklan koran	9	18
b. Iklan majalah	12	24
c. Brosur	16	32
d. <i>Billboard</i>	8	16
e. Penawaran diskon	5	10
f. Lain-lain	0	0
Jumlah	50	100



Asumsi: Hasil kuisisioner menunjukkan bahwa sebagian besar responden mengatakan media promosi yang paling mempengaruhi mereka dalam memilih restoran adalah brosur, kedua iklan majalah dan ketiga iklan koran dan sisanya sedikit responden yang memilih *billboard* dan penawaran diskon. Tidak ada responden yang mengisi lain-lain. Dari sini dapat dilihat bahwa selama ini promosi suatu restoran hanyalah terbatas pada media promosi yang itu-itu saja, dan kurang adanya suatu media kreatif yang berbeda dan inovatif.

Lampiran 5 : Hasil Wawancara dengan Pemilik Resto Ice

Nama Restoran : Ice
 Alamat : Taman Gapura D-9 Citraland
 Contact Person : Tatang Wijaya
 Jabatan : Pemilik dan pengelola restoran

Materi Wawancara :

1. Kapan restoran Ice ini pertama kali dibuka?
 Resto Ice mulai dibuka pada tanggal 10 Februari 2005.
2. Jam berapakah resto Ice dibuka setiap harinya?
 Senin libur dan Selasa-Minggu dibuka pk 17.00-23.00
3. Bagaimana sejarah yang melatar belakangi dibukanya restoran tersebut?
 Pada awalnya Tatang Wijaya memiliki usaha menerbitkan majalah fashion Ice. Majalah Ice ini mulai terbit edisi pertama pada bulan Agustus 2004. Kesuksesan majalah Ice mengilhami Tatang Wijaya mengajak beberapa rekannya yaitu Aditya Lukito dan Susanto (Shien Ming) untuk bekerjasama membuka restoran baru yang dinamai sama dengan majalah Ice tersebut.
4. Artikel apa saja yang diliput majalah Ice itu?
 Artikel-artikel tentang fashion dan tren yang sedang digandrungi saat ini mulai dari tren baju, aksesoris, sepatu, perhiasan, dan pernak-perniknya.
5. Siapakah *target audience* yang hendak dicapai?
 Resto Ice memiliki *target audience* para remaja dan kaum muda khususnya yang berada di Surabaya Barat..
6. Menu masakan apakah yang ditawarkan oleh resto Ice ini?
 Perpaduan antara masakan Eropa dan Jepang dan ada juga menu masakan Eropa. Selain itu resto Ice juga menyediakan berbagai jenis minuman dan jus buah yang baik untuk kesehatan tubuh.

Lampiran 5 : Hasil Wawancara dengan Pemilik Resto Ice (sambungan)

7. Apa menu andalan yang paling banyak diminati dan dipesan?

Menu andalannya adalah berbagai macam *steak* yang dimasak ala Jepang yaitu dengan menggunakan *Japanese Sauce* dan *Waikiki Sauce*, terutama *Harajuku Steak*, *Hawaian Steak*, *Chicken Wannabe*, dan *Ice Famous Teba Saki (chicken wings)*

8. Berapa jumlah pegawai yang bekerja di restoran tersebut dan apa saja tugasnya?

12 orang yang terdiri atas 1 orang di bagian kasir, 4 orang di bagian *service* (pelayanan), 4 orang di bagian dapur, 2 orang pembuat minuman, serta 1 orang *runner* (bertugas mengontrol siap tidaknya pesanan menu)

9. Siapa sajakah para kompetitor atau pesaing dari resto Ice?

- Hachi-hachi Bistro
- Green Bistro

8. Apa kelebihan dari resto Ice yang dapat ditonjolkan daripada para kompetitornya?

- Resto Ice menawarkan menu masakan yang unik yaitu perpaduan masakan Eropa dan Jepang
- Resto Ice juga menawarkan suasana restoran santai yang didukung dengan tata letak interiornya yang bergaya Retro yang sesuai dengan konsumennya yaitu kaum remaja dan pemuda. Ditambah lagi di resto Ice ini diputar lagu-lagu Mandarin yang saat itu lagi digemari para remaja dan kaum muda. Dan ini membuat suasana menjadi santai dan relaks.

9. Mengapa dipilih lagu Mandarin?

Alasan dipilihnya lagu-lagu Mandarin untuk diputar di resto Ice ini adalah karena sebagian besar pengunjung yang datang adalah WNI Keturunan.

Lampiran 5 : Hasil Wawancara dengan Pemilik Resto Ice (sambungan)

10. Apa kekurangan dan masalah yang sedang dihadapi?

- Menu masih sedikit
- Kurang berpromosi sehingga kurang begitu dikenal

11. Apa rencana yang akan datang?

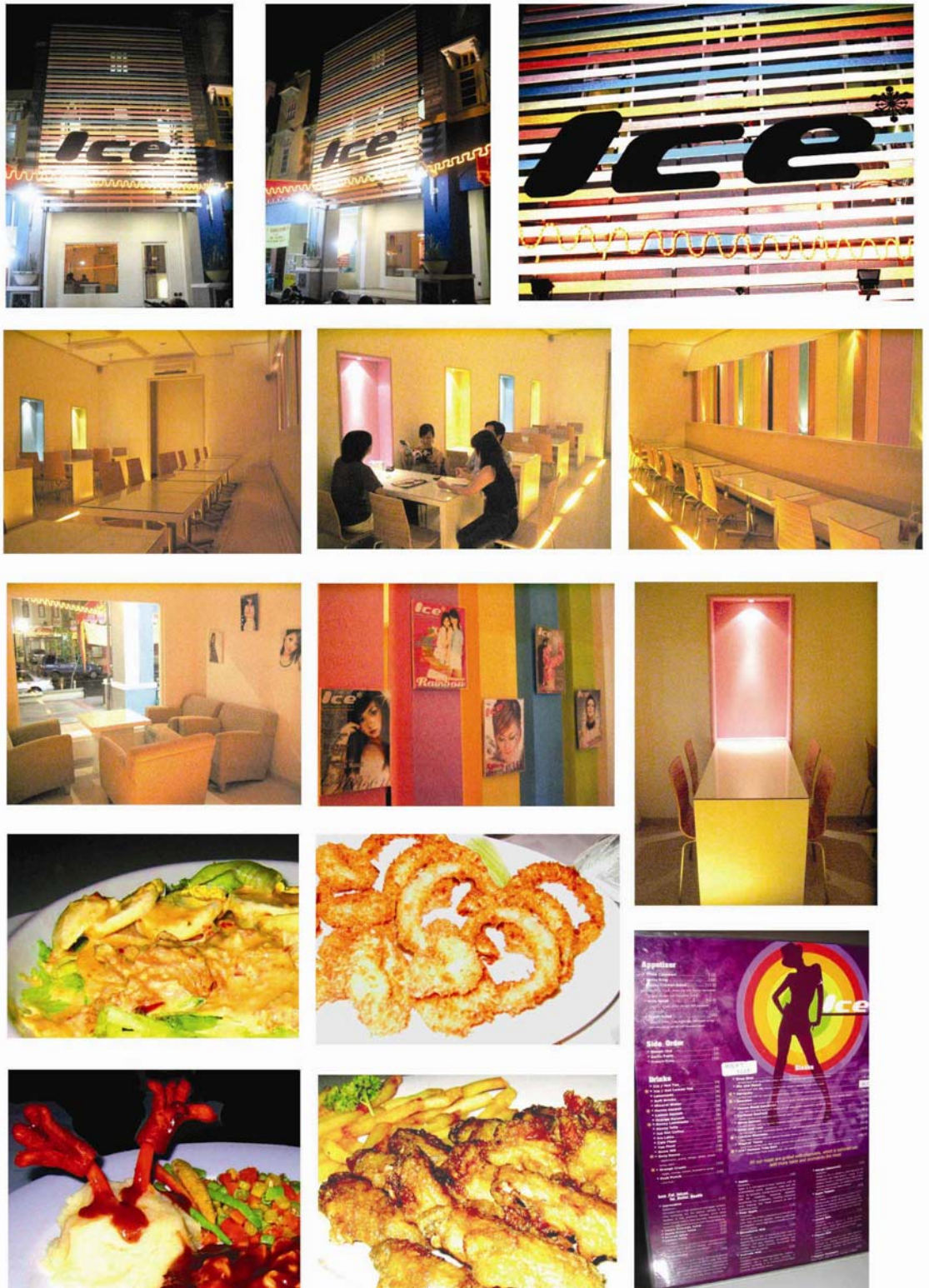
Untuk ke depannya menu akan dibuat lebih bervariasi dan meningkatkan promosi lebih gencar.

12. Sarana promosi apakah yang sudah dilakukan selama ini?

Promosi yang pertama-tama dilakukan hanya sebatas melalui informasi dari mulut ke mulut dan kirim SMS kepada kerabat keluarga, teman, dan relasi kerja. Kemudian baru dilakukan promosi melalui:

- a. Pemberian diskon sebesar 20% pada saat *soft opening* resto Ice pada tanggal 10 Februari 2005
- b. Iklan di majalah Ice
- c. Pembagian brosur-brosur di sekolah-sekolah seperti SMP dan SMU Petra dan Sekolah Ciputra
- d. Pemasangan baliho di depan sekolah Ciputra

Lampiran 6 : Foto-foto di Resto Ice





Universitas Kristen Petra
Jurusan Desain Komunikasi Visual
Fakultas Seni dan Desain

BERITA ACARA BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama : Fenny Indahwati NRP : 42401220		Dosen pembimbing: 1. Prof. Drs. A.J. Soehardjo 2. Budi Prasetyadi, S.Sn	
Judul Tugas Akhir PERANCANGAN KOMUNIKASI VISUAL PROMOSI ICE RESTO CITRALAND			
Tugas akhir dikerjakan pada semester : 8 (delapan)			
KONSULTASI/ KEGIATAN PEMBIMBINGAN			
No.	Tanggal	Topik Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	16/2	Konsultasi Proposal	
2	23/2	Pengesahan Proposal	
3	2/3	Bab I + II awal	
4	9/3	Bab II lanjutan	
5	16/3	Bab II lanjutan	
6	23/3	Bab II akhir	
7	30/3	Bab III	
8	6/4	Bab III	
9	13/4	Bab IV	
10	19/4	Bab IV	
11	27/4	Bab IV & Implementasi	
12	4/5	Bab IV	
13	13/5	Bab IV	
14	20/5	Bab IV	
15	27/5	Bab IV	
16	4/6	Bab IV	
17	11/6	Bab IV	

No.	Tanggal	Topik Pembimbing	Paraf Pembimbing
-----	---------	------------------	------------------

[illegible]

Jumlah pembimbingan Pembimbing I	: 15 kali
Jumlah pembimbingan Pembimbing II	: 17 kali

Pembimbing II

Budi Prasetyadi, S.Sn

Budi Prasetyadi, S.Sn

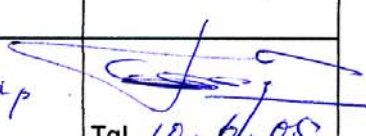
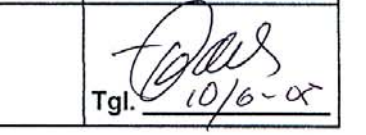
Mengetahui,
Ketua Jurusan



Andrian Dektisa Hagijanto, S.Sn.

FORM KELAYAKAN MENGIKUTI SIDANG EVALUASI AKHIR TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Fenny Indahwati
 NRP : 42401220
 Alamat di Surabaya : Ngagel Tama Utara III/3
 Nomer Telp. Rumah/Kos yang Dapat Dihubungi : 5020244
 Nomer HP/Flexi/dll. yang Dapat Dihubungi : 08563300611
 E-Mail Address : _____

Pembimbing	Kelengkapan Laporan/Skripsi	Kelengkapan Karya	Tanda Tangan
1. <u>A. J. Sochara, S.Pd</u> NIP: <u>47019</u>	<u>Lengkap</u>	<u>Lengkap</u>	 Tgl. <u>10-6-08</u>
2. <u>Budi Prasetyadi</u> NIP: <u>47025</u>	<u>Lengkap</u>	<u>Lengkap</u>	 Tgl. <u>10/6-08</u>

PETUNJUK TEKNIS PELAKSANAAN EVALUASI AKHIR DAN KELENGKAPAN KARYA TUGAS AKHIR

Topik TUGAS AKHIR

Perancangan Corporate Identity

1. 9 Karya Bebas (ditentukan bersama Pembimbing).
2. 1 Poster Pameran (Bentuk Bebas uk. min. A3), terdapat:
 - a. Judul Tugas Akhir
 - b. Nama & Nrp Perancang
 - c. Foto Diri Perancang
 - d. Judul Tugas Akhir
 - e. Tahun Tugas Akhir
 - f. Logo DKV
 - g. Logo UK Petra
3. Katalog Pameran, diperbanyak 15 exp. (Bentuk Bebas uk. min. 1/2A4) → isi: Kata Pengantar, Ucapan Terima Kasih, CV, Lampiran Final Desain.
4. 1 Karya GSM (Graphic Standard Manual/Manual Book).
5. 1 Buku Kumpulan Karya (Thumbnail, Tight Tissue, Final Desain), uk. format A3.

Perancangan Komunikasi Visual (Promosi), Fotografi

1. 10 Karya Bebas (ditentukan bersama Pembimbing).
2. 1 Poster Pameran (Bentuk Bebas uk. min. A3), terdapat:
 - a. Judul Tugas Akhir
 - b. Nama & Nrp Perancang
 - c. Foto Diri Perancang
 - d. Judul Tugas Akhir
 - e. Tahun Tugas Akhir
 - f. Logo DKV
 - g. Logo UK Petra
3. Katalog Pameran, diperbanyak 15 exp. (Bentuk Bebas uk. min. 1/2A4) → isi: Kata Pengantar, Ucapan Terima Kasih, CV, Lampiran Final Desain.
4. 1 Buku Kumpulan Karya (Thumbnail, Tight Tissue, Final Desain), uk. format A3.

Catatan:

Dari 13 Karya, min. 6 Karya HARUS dibuat Mock-Up/Dummy (Kalau bisa Semua Karya, lebih OK lho!!! ^_^), selebihnya di-Pigura. (Bahan Bebas, Layak untuk Dipamerkan, Ukuran Pigura 40 cm x 60 cm).

Skripsi

1. 1 Poster Pameran (Bentuk Bebas uk. min. A3), terdapat:
 - a. Judul Tugas Akhir
 - b. Nama & Nrp Perancang
 - c. Foto Diri Perancang
 - d. Judul Tugas Akhir
 - e. Tahun Tugas Akhir
 - f. Logo DKV
 - g. Logo UK Petra
2. Katalog Pameran, diperbanyak 15 exp. (Bentuk Bebas uk. min. 1/2A4) → isi: Kata Pengantar, Ucapan Terima Kasih, CV, Materi TA (Abstrak, Gambar Pendukung yang Tersaji di Dalam Laporan).

Perancangan Komik

1. 1 Buku Komik min. 50 halaman.
2. 1 Poster Pameran (Bentuk Bebas uk. min. A3), terdapat:
 - a. Judul Tugas Akhir
 - b. Nama & Nrp Perancang
 - c. Foto Diri Perancang
 - d. Judul Tugas Akhir
 - e. Tahun Tugas Akhir
 - f. Logo DKV
 - g. Logo UK Petra
3. Katalog Pameran, diperbanyak 15 exp. (Bentuk Bebas uk. min. 1/2A4) → isi: Kata Pengantar, Ucapan Terima Kasih, CV, Lampiran Final Desain.
4. 1 Buku Kumpulan Karya (Thumbnail, Tight Tissue, Final Desain), uk. format A3.

Perancangan Animasi, Audio Visual

1. 1 Karya Full Version.
2. 1 Poster Pameran (Bentuk Bebas uk. min. A3), terdapat:
 - a. Judul Tugas Akhir
 - b. Nama & Nrp Perancang
 - c. Foto Diri Perancang
 - d. Judul Tugas Akhir
 - e. Tahun Tugas Akhir
 - f. Logo DKV
 - g. Logo UK Petra
3. Katalog Pameran, diperbanyak 15 exp. (Bentuk Bebas uk. min. 1/2A4) → isi: Kata Pengantar, Ucapan Terima Kasih, CV, Lamp. Preview (Capture Film). (Lebih Jelas Lihat Ketentuan Proyek TA Audio Visual DKV)!!!

Peserta TA yang karyanya TERPILIH untuk Pameran TA, apabila diminta oleh Panitia TA untuk menjaga karya TA-nya sendiri pada saat pameran, WAJIB melaksanakannya! Setiap bentuk kehilangan karya TA pada saat Pameran, menjadi TANGGUNG JAWAB pemiliknya.

FORM KELENGKAPAN KARYA TUGAS AKHIR

Jurusan Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain
Universitas Kristen Petra Surabaya

Nama Mahasiswa : Fenny Indahwati NRP: 42401220
 Periode / Semester : 7 / 8
 Jenis TA : Skripsi (Promosi) ILM / Audio Visual / Corporate Identity / Komik / dll.
 (sebutkan) _____
 Judul TA : Perancangan Komunikasi Visual Promosi Joe Rento
Citriland

 Pembimbing I : _____
 Ketua Tim Penguji : _____
 Tanggal Sidang TA : 1 Juli 2005

No.	Jenis Karya Poster, Katalog, Iklan, Mock Up, Signage, dll.	Spesifikasi Format CD, 2D, 3D, soft copy, dll.	Bentuk & Ukuran A3, A2, bingkai, dll.	Jumlah	Keterangan
1.	Surat kabar	2D	A2	1	
2.	Marsalah	3D	A4	2	
3.	Billboard	2D	A2	1	
4.	Signage	3D	A4	1	
5.	Brosur	3D	14 x 30 cm	1	
6.	Merchandise CD	3D	11,6 x 11,6 cm	4	
7.	" sarung HP	3D	7 x 13 cm		
8.	" kursi HP	3D	6,7 x 9 x 9 cm	2	
9.	" Notes	3D	9 x 11 x 1,5 cm	2	
10.	" Stiker	2D	(15 x 7 cm) dinding stiker	5	
11.	Papan Nama	2D	A3	1	
12.	Neonbox Indoor	2D	A2	1	
13.	Daftar Menu	3D	15 x 21 cm	1	
14.	Kartu Diskon	3D	8,5 x 5,5 cm	4	
15.	Poster Pameran	2D	A3	1	
16.	Katalog Pameran	3D	A4	15	
17.	Sketsa Karya	2D	A3	1	

Surabaya, 10-6-05

Yang Mengesahkan,

Mahasiswa,

(.....Fenny Indahwati.....)

(.....A. J.)
 Nama Pembimbing & NIP