

Lampiran 1

KUESIONER

Usia :tahun

JenisKelamin : Laki-laki / Perempuan

1. Apa profesi Anda saat ini ?
 - a. Pelajar / Mahasiswa
 - b. Pegawai Swasta
 - c. Wiraswasta
 - d. Pegawai Negeri
 - e.....
2. Berapa pendapatan atau uang saku Anda per bulan ?
 - a. 300.000-600.000
 - b. 600.000-900.000
 - c. 900.000-1.200.000
 - d. 1.200.000-1.500.000
 - e. > 1.500.000
3. Apakah Anda menyukai es krim ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
4. Jika Ya, rasa es krim apa yang paling Anda sukai ?
 - a. Strawberry
 - b. Chocolate
 - c. Mocca
 - d. Vanilla
 - e.....

5. Kafe es krim mana yang menjadi favorit Anda ?
 - a. Zangrandi
 - b. iL GELATO
 - c. Cocofrio
 - d. Boliva
 - e.....

6. Mengapa Anda memilih tempat tersebut sebagai favorit atau pilihan Anda ?
 - a. Rasa es krimnya enak
 - b. Lokasi
 - c. Harga
 - d. Suasana yang menyenangkan
 - e.....

7. Berapa kali Anda ke kafe es krim dalam 1 bulan ?
 - a. 2kali
 - b. 3 kali
 - c. 4 kali
 - d. 5 kali
 - e.....

8. Anda pergi ke kafe es krim bersama siapa ?
 - a. Sendirian
 - b. Teman
 - c. Keluarga
 - d. Pacar / suami / istri
 - e.....

9. Dari mana Anda mengetahui informasi tentang kafe es krim baru ?
 - a. Iklan radio
 - b. Iklan surat kabar
 - c. Brosur

- d. Diberitahu teman
- e.....

10. Kendala apa yang Anda hadapi untuk pergi ke kafe es krim ?

- a. Lokasinya terlalu jauh
- b. Lahan parkir yang kurang memadai
- c. Harganya terlalu mahal
- d. Pilihan menu yang tidak bervariasi
- e.....

11. Jika ada kafe es krim baru di Ngagel, apakah Anda tertarik untuk datang ?

- a. Ya
- b. Tidak

12. Dengan harga yang murah, menu bervariasi, dekorasi yang menarik, apakah Anda tertarik untuk datang atau mencoba ?

- a. Ya
- b. Tidak

Lampiran 2

HASIL KUESIONER

Usia :15-30tahun

Jenis Kelamin : Laki-laki 57 %

Perempuan 43 %

1. Profesi

- | | |
|------------------------|--------|
| a. Pelajar / Mahasiswa | 39,4% |
| b. Pegawai Swasta | 15,2 % |
| c. Wiraswasta | 26,6 % |
| d. Pegawai Negeri | 6,6 % |
| e. Lain-lain | 12,2 % |

2. Pendapatan atau uang saku per bulan

- | | |
|------------------------|--------|
| a. 300.000-600.000 | 17,6% |
| b. 600.000-900.000 | 31 % |
| c. 900.000 - 1.200.000 | 34,6 % |
| d. 1.200.000-1.500.000 | 28,4% |
| e. > 1.500.000 | 14,4% |

3. Suka / tidak suka es krim

- | | |
|----------|------|
| a. Ya | 68 % |
| b. Tidak | 32 % |

4. Rasa es krim yang disukai

- | | |
|---------------|--------|
| a. Strawberry | 15,6 % |
| b. Chocolate | 35,6 % |
| c. Mocca | 14 % |
| d. Vanilla | 28,8 % |
| e. Lain-lain | 6 % |

- | | |
|---|--------|
| 5. Pilihan kafe es krim | |
| a. Zangrandi | 28,6 % |
| b. iLGELATO | 17,4% |
| c. Cocofrio | 20,4 % |
| d. Boliva | 18,6% |
| e. Lain-lain | 15 % |
| 6. Alasan memilih salah satu kafe es krim | |
| a. Rasa es krimnya enak | 27 % |
| b. Lokasi | 16,6% |
| c. Harga | 24,8 % |
| d. Suasana yang menyenangkan | 20,6 % |
| e. Lain-lain | 11 % |
| 7. Frekuensi konsumsi dalam 1 bulan | |
| a. 2 kali | 32,4 % |
| b. 3 kali | 34,2 % |
| c. 4 kali | 18,6 % |
| d. 5 kali | 9,4 % |
| e. Lain-lain | 5,4 % |
| 8. Partner konsumsi | |
| a. Sendirian | 4,6 % |
| b. Teman | 24,2 % |
| c. Keluarga | 27,6% |
| d. Pacar/suami/istri | 37,4 % |
| e. Lain-lain | 6,2 % |
| 9. Sumber informasi tentang kafe es krim baru | |
| a. Iklanradio | 18,4% |

- | | |
|----------------------|--------|
| b. Iklan surat kabar | 33,4 % |
| c. Brosur | 22,4% |
| d. Diberitahu teman | 19,2% |
| e. Lain-lain | 6,6% |
10. Kendala yang dihadapi untuk pergi ke kafe es krim
- | | |
|---------------------------------------|--------|
| a. Lokasinyaterlalu jauh | 17,4% |
| b. Lahan parkir yang kurang memadai | 13,4 % |
| c. Harganya terlalu mahal | 30,6 % |
| d. Pilihan menu yang tidak bervariasi | 33,4 % |
| e. Lain-lain | 5,2 % |
11. Jika ada kafe es krim baru di Ngagel, yang tertarik untuk datang
- | | |
|----------|--------|
| a. Ya | 71,6% |
| b. Tidak | 28,4 % |
12. Dengan harga yang murah, menu bervariasi, dekorasi yang menarik, yang tertarik untuk datang atau mencoba ?
- | | |
|----------|-------|
| a. Ya | 68,6% |
| b. Tidak | 31,4% |

Lampiran 3

DAFTAR PERUSAHAAN ES KRIM

1. iLGELATO

Tunjungan Plaza IV Lt. 6

Jalan Jendral Basuki Rahmad No. 8-12, Surabaya 60261

Telepon: 031-5326964

Email: ilgelato@hotmail.com

2. GELATERIA

Jalan Jemursari 163, Surabaya

Telepon: 031-8494906

3. COCOFMO

- Jalan Dharmawangsa No. 113 A, Surabaya

Telepon : 031-5027786

- Jalan Kertajaya VIB /141

Telepon: 031-5019759

4. DEBOLIVA

- Jalan HR. Mohammad No. 360, Surabaya

- Plaza Tunjungan III Lt. 5

Jalan Jendral Basuki RahmadNo. 8-12, Surabaya

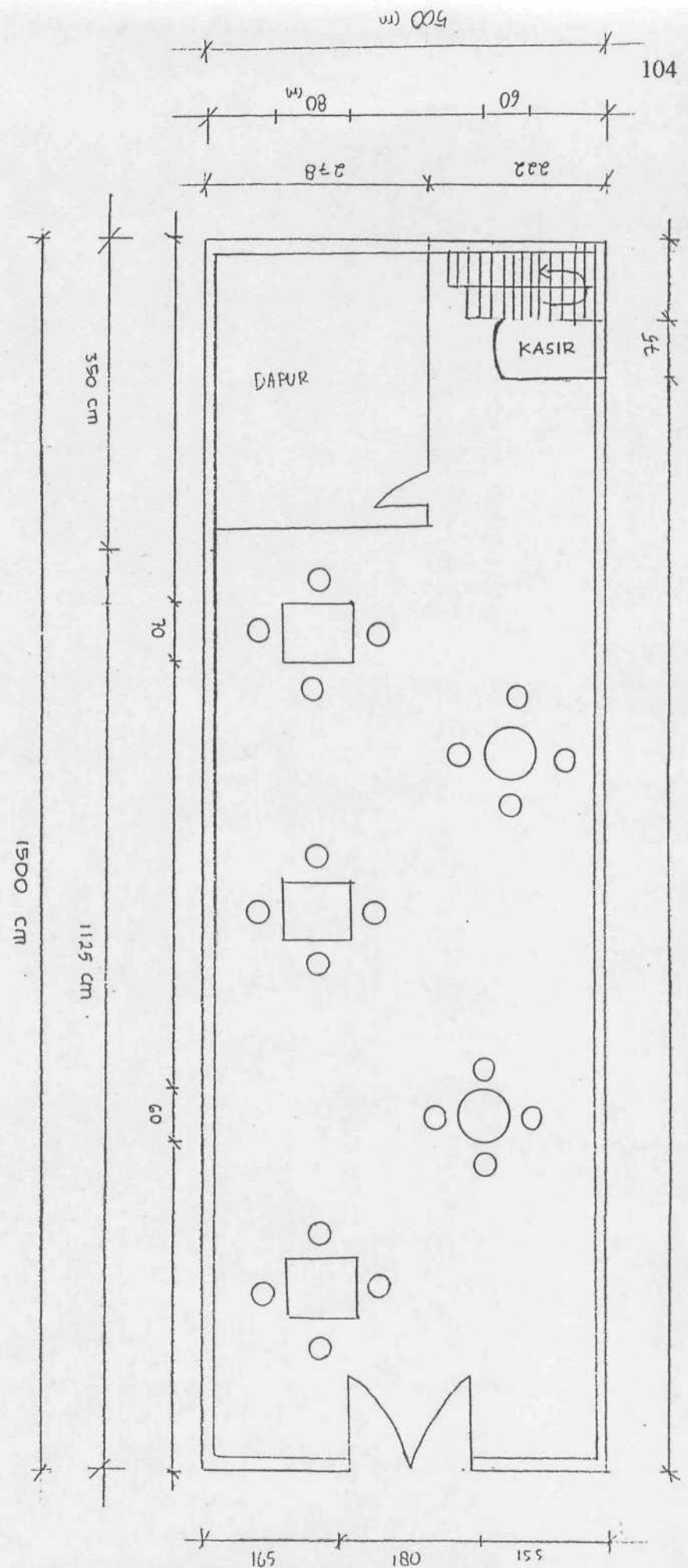
5. Jasmine Ice Cream - Zangrandi

- Plaza Tunjungan III Lt. 5

Jalan Jendral Basuki Rahmad No. 8-12, Surabaya

- Mall Galaxy Lt. UG, Surabaya

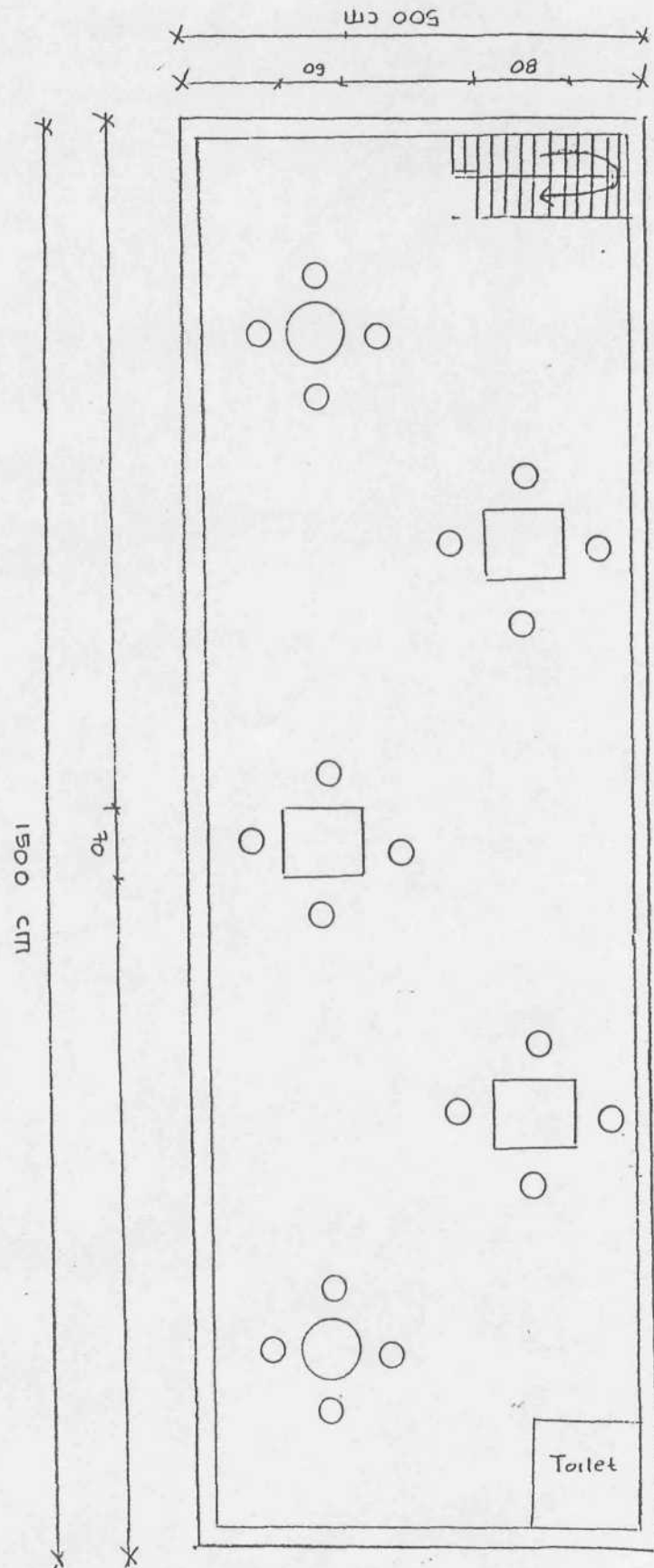
Lampiran 4



DENAH LANTAI I

SKALA • 1 : 75

Lampiran 5



DENAH LANTAI II

SKALA 1 : 75

Latnpiran 6

DAFTAR PEMASOK

1. P.T. Sukanda Djaya

Jalan Rungkut Industri III / 53, Surabaya

Telepon: 031-8431746

e-mail: sukanda@diamond.co.id

2. Giant Hyper Market

Jalan Ahmad Yani No. 73, Surabaya

3. P.T. Makro

Jalan Raya Pepelegi Indah Kav. 4, Waru, Sidoarjo

Telepon: 031-8532244

4. P.T. Alfa

Jalan Ahmad Yani No. 260, Surabaya

Telepon: 031-8292726

5. CafeGlass

Jalan Ngagel Jaya 104

Telepon: 031-5029155

6. Restomart

Surabaya Plaza Lt. II No. EC-3/R

Jalan Pemuda 33-37, Surabaya

Telepon: 031-5316084

7. Centro

Jalan Raya Jemursari No. 76 Blok B/8-10

031-8430816 8498848

8. Bilka

Jalan Ngagel Selatan

Telepon: 031-5028988

9. Percetakan Intra Logos

Jalan Klampis Anom IX/G-18, Surabaya

Telepon : 031-5949708

10. Pasar Turi

Pasar Turi Baru Lantai I-E 59-60

Telepon: 031-3577150

11. Rotaryana Prima, pt

Jalan Manyar Kartika I no. 1

Telepon: 031-5928027

e-mail : ptrotaryjsurabaya@yahoo.com

12. Nayati Indonesia, PT

Komplek Ruko Manyar Megah Indah Plaza G-33

Jalan Ngagel Jaya Selatan (eks Kebun Bibit)

Telepon: 031-5043562

e-mail : nayatisby@yahoo.com

13. Ibu Gondo Kusumo(pemasok makanan pendamping)

Jalan Manyar Tirtoyoso Selatan III no.4

Telepon: 031-5947128

14. Super Kitchen

Jl. Dharmahusada 186

031-5993661

Surabaya60189

Lampiran 7

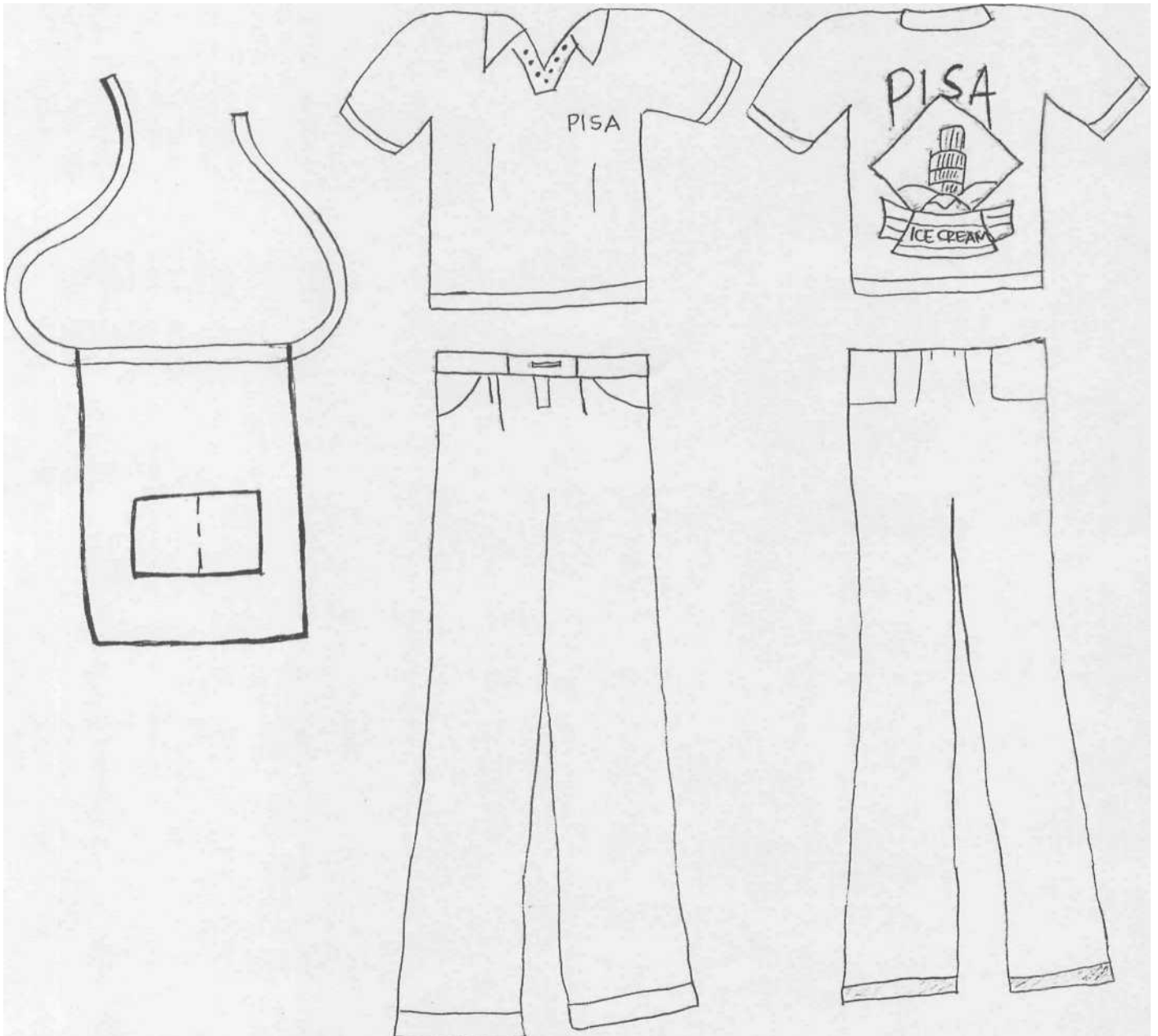
		Captain Order		001
Date :		Waiter :		
Table No. :				
Pax :				
Qty	Order :			
	001			
	001			

Lampiran 8

**JADWAL PEMBAGIAN KERJA
STAF PISA ICE CREAM CAFE**

Posisi	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Restaurant Manager	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM
Accountant	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM
Executive Chef	OFF	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM	AM-PM
Commis Cook 1	PM	OFF	PM	PM	PM	PM	PM
Commis Cook 2	AM	AM	OFF	AM	AM	AM	AM
Cashier 1	OFF	AM	AM	AM	AM	AM	AM
Cashier 2	PM	OFF	PM	PM	PM	PM	PM
Supervisor	AM-PM	AM-PM	AM-PM	OFF	AM-PM	AM-PM	AM-PM
Waiter 1	OFF	AM	AM	AM	AM	AM	AM
Waiter 2	AM	OFF	AM	AM	AM	AM	AM
Waiter 3	AM	AM	OFF	AM	AM	AM	AM
Waiter 4	OFF	PM	PM	PM	PM	PM	PM
Waiter 5	PM	OFF	PM	PM	PM	PM	PM
Waiter 6	PM	PM	OFF	PM	PM	PM	PM
Steward 1	OFF	AM	AM	AM	AM	AM	AM
Steward 2	PM	PM	PM	OFF	PM	PM	PM

SERAGAM PISA ICE CREAM CAFE



Hmm...Lezatnya Es Krim Bertabur Kismis dan Cokelat

SIAPA yang tak menyukai kelezatan es krim? Hampir semua orang menggemari makanan yang terbuat dari susu ini. Rasanya yang lembut dan menyegarkan memang menggoda lidah.

Sejarah es krim dapat dilacak sampai abad ke-4 SM. Pada waktu itu, Kaisar Roma, Nero, memerintahkan para pengawalnya mengambil es dari puncak gunung untuk dipadukan dengan sirup buah favoritnya.

Pada masa dinasti Tang di China (618-97 SM), Kaisar Shang telah menemukan metode untuk mencampurkan es dengan susu. Inilah yang dikenal sebagai cikal bakal es krim. Namun, orang Eropa lah—terutama Prancis dan Italia—yang mempopulerkan es krim.

Susu dan es. Dua bahan inilah yang menjadi saripati es krim. Kemudian, ditambahkan esens sesuai selera. Selain itu, bisa ditambahkan bahan-bahan padat lainnya, seperti kacang, kismis atau *cherry*. Es krim



MODEL STEVEN - FOTO: EKO/JP

yang terbuat dari susu dan sari buah, biasa disebut *shorbet*.

Es krim Sundae diciptakan oleh Ed Berners, seorang pemilik toko es krim di Win-

consin, Amerika Serikat. Disebut demikian karena Berners menciptakan es krim itu pada hari minggu, Sunday. Es krim ini terdiri dari es krim dengan topping saus

manis, buah-buahan, *whipped cream* dan taburan kacang. Es krim ini diciptakan karena para moralis pada abad ke-19 mengharamkan orang-orang untuk menikmati soda di hari minggu. Termasuk *dessert* terfavorit saat itu, es krim soda.

Neapolitan adalah es krim berbentuk balok dengan tiga rasa. Biasanya, terdiri dari rasa cokelat, vanilla, dan stawberry. Es krim ini dinikmati dalam bentuk potongan kecil (*Slice*).

Es krim cassata yang kita kenal sebenarnya bernama asli cassata gelata. Berasal dari Italia, ini adalah es krim yang dibuat dengan cara melapisi cetakan dengan es krim berwarna kontras. Kemudian, bagian tengah diisi dengan *ricotta*, *whipped cream*, gula-gula, dan buah.

Es krim juga bisa dibuat dalam berbagai versi. Tengok saja, sekarang, kita mengenal *black forest ice cream* atau *chocolate twin-ble*. Sebenarnya, itu tidak berbeda dengan

es krim sebelumnya. Hanya, pada es krim itu terdapat percampuran berbagai macam rasa. Selain itu, juga ditambahkan buah-buahan penedap, seperti *black cherry*, kismis, atau *cherry*.

Milkshake adalah campuran es krim dengan susu. Namun, kadar es krimnya tidak terlalu banyak. Sebaliknya, yang mayoritas adalah susu dan es. Es krim hanyalah sebagai *topping*.

Perhatikan juga labelnya. Jika di label tertulis *chocolate ice cream*, berarti perasa yang digunakan berasal dari cokelat asli. Sedangkan *chocolate-flavoured ice cream* mengandung arti bahwa meski digunakan perasa alami; tetap ditambahkan perasa buatan.

Eskrim yang berlabel *artificial chocolate ice cream* mempunyai lebih dari 50 persen perasa buatan. (idr/berbagai sumber)



EKO/JP

Lampiran 11

Dipengaruhi Suasana

Ada dua faktor utama penyebab suatu tempat menjadi favorit. Pertama, suasananya. Suatu tempat harus segera menentukan suasana yang ingin diciptakan. Bila tempat tersebut ingin menembak pangsa anak muda, maka suasananya harus bercirikan anak muda. Seperti bebas, ramai dan gaul. Beda dengan tempat untuk usia dewasa yang lebih cocok dengan suasana tenang dan romantis. Faktor kedua adalah lokasi tempatnya yang mudah dijangkau. Meskipun tempatnya bagus, tetapi kalau lokasinya tidak strategis, akan menyebabkan orang malas mengunjungi. (uzi)

Jahja. B. Soenarjo
DOK

**Chief Consulting Officer Direction*

Jawa Pos, 5 Januari 2003

Lampiran 12

Sweet Chocolate is Our Favorite!

RASA ice cream apa sih yang paling didemenin sama paramuda Surabaya? Lebih dari separuh mendaulat coklat sebagai rasa terfavorit. Tepatnya, 67,5 persen responden. Simak deh pengakuan mereka!

Yang pertama buka mulut adalah Dian. "Cokelat adalah rasa yang paling sempurna!" pekik warga Unitomo ini. Menurutnya, rasa coklat juga mampu mengusir bete. Masa iya sih? "Rasanya yang manis membuat kita puas. Coba deh, kalau lagi bete trus makan *ice cream* rasa coklat. Ilang lho betenya," ucapnya setengah promosi.

Saking cintanya sama rasa yang satu ini, Dian bakal menggeleng kalau disugahi *ice cream* rasa lain. "Nggak deh makasih. Apalagi kalau ditawarkan nyoba yang rasa vanilla. Iih," lanjutnya. Cewek yang satu ini memang paling anti sama rasa vanilla. "Soalnya, aku jadi *eneg* kalau mencicipi *ice cream* rasa vanilla."

"Siapa bilang vanilla bikin *eneg*? Salah besar tuh!" sergah Hermawan. Arjuna yang datang dari SMU Giki 1 ini ngaku tergila-gila sama *ice cream* rasa vanilla. "Ada rasa susu dan krimnya," ungkapnya. Meski gitu, dia nggak bakal nolak kalau ada yang menraktirnya segelas *ice cream* rasa lain.

Kisah Jessica yang sekul di SMUK Frateran mungkin cukup menggelikan. Pasalnya, dia ngaku cinta sama *ice cream* coklat tapi paling benci sama coklat itu sendiri. Heran?

"Sejak kecil aku memang udah suka *ice cream* coklat," akunya.

Ice cream berwarna pinky alias rasa strawberry digemari oleh Emirian yang lagi menimba ilmu di STIE Perbanas. "Kecut-kecut gimanaaa gitu lho Det," bebernya. Sama dengan Jessica, Emirian kurang suka sama buah strawberry-nya sendiri. "Rasanya kelewat kecut sih. Beda kalau udah dicampur dalam *ice cream*," jelasnya.

Meskipun ngaku doyan melahap *ice cream*, Emirian bakal kabur kalau disugahi *ice cream* rasa coklat atau vanilla. Kenapa Mir?

"Yang rasa coklat terlalu pahit dan yang rasa vanilla bikin aku *eneg*," bisiknya. Oooh... (top)

Tak Tik tang!

Sifat melalui Rasa



KAMU sedang melancarkan pendekatan ke seseorang, tapi nggak tahu karakter aslinya? Gampang! Ternyata, *ice cream* juga bisa dipakai untuk mengetahui karakter asli seseorang lho. Caranya, sediakan beberapa mangkuk *ice cream* dengan rasa berbeda. Lalu, suruh doi memilih mana yang paling dia suka. *After that*, cocokkan dengan ini:

- **Butter Pecan:** Gebetanmu termasuk seorang *workaholic*!

- **Chocolate Chip:** Dia sosok yang kompetitif dan ambisius dalam masalah cinta ataupun pekerjaan.

- **Kopi:** Hmm...Dia type orang yang romantis dan mudah banget jatuh cinta.

- **Strawberry:** Orang yang suka rasa ini cenderung perasa dan sangat hati-hati dalam mengambil keputusan.

- **Vanila:** Kamu lagi dekat sama sosok yang ekspresif dan idealis.(daz/ice)

Jawn Pos, 20 Februari 2003



Rasa yang paling disukai:

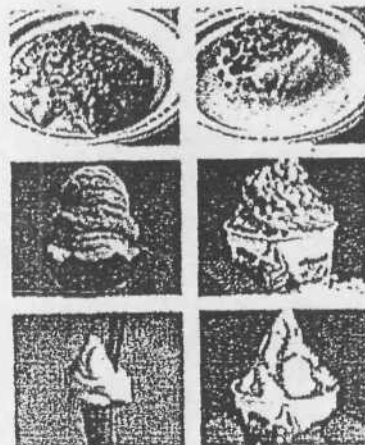
Coklat.....	67,5%
Vanila.....	17,1%
Strawbery.....	8,3%
Lainnya.....	7,1%

Tempat makan ice cream favorit:

Zangrandi.....	56,5%
Mon Cheri.....	17,8%
McD.....	6,3%

Makanan yang enak dicampur ice cream:

Cokelat.....	50,3%
Buah.....	20,4%
Cookies.....	18,1%
Lainnya.....	11,2%



Asyiknya Dicampur Cokelat

BOSAN dengan *plain ice cream*? Cobain deh *ice cream* yang udah "dimodifikasi". Menurut 50,3 persen responden *DetEksi*, *ice cream* bakal tambah menggoda selera kalau dicampur dengan cokelat. Entah itu berupa cokelat batangan, chip, atau yang berupa bubuk.

"Ditambah *chocolate chip*. Hm, *yummy!*" teriak Yuliana. Dara yang kul di Ubaya ini memilih campuran cokelat pada *ice cream*-nya lantaran dia emang penggemar cokelat. "Se-lain penggila *ice cream*, aku juga do-yan banget makan cokelat. So, dengan nge-mix ke duanya, aku mendapat-kan kelezatan tiada tara," ujarnya.

Tapi, kenapa kok cokelat chip, bu-kan cokelat lainnya? "Karena uku-rannya yang imut. Kalau cokelat yang lain kan besar, jadi susah menggigitnya," terangnya.

Kalau Fitri lebih demen *ice cream*-nya dicampur beraneka buah, terutama pisang. Baginya, *ice cream* terasa lebih "segar" kalau dicampur buah kesukaan monyet ini. "Kalau di atas *ice cream* diberi irisan pisang, nggak ada yang bisa mengalahkan kelezatannya," tegas penghuni Psikologi Untag ini.

"Kalau aku lebih suka *ice cream* yang tambahi cookies," sela Ella di Uni-versitas Hang Tuah. "Rasanya pas ba-nget. Di sela-sela menikmati *ice cream* yang segar, aku bisa menggigit coo-kies nan *crunchy!*" Imbuhnya. (top)

Lampiran 14

Zangrandi Jadi Rujukan

DALAM beberapa tahun belakangan, makin marak saja persaingan *outlet-outlet* penjualan *ice cream*. Berbagai brand baru yang menawarkan *ice cream* yang unik-unik bermunculan. Tapi, agaknya, hal itu nggak mengurangi popularitas Zangrandi sebagai *outlet* penjualan *ice cream* senior. Buktinya, 56,5 persen responden masih memilihnya sebagai tempat paling asyik untuk menikmati kelezatan *ice cream*.

Salah satu yang menyumbangkan suaranya untuk Zangrandi adalah Mutia yang kuliah di ITATS. "Ice cream yang ditawarkan di sana banyak macamnya," ujarnya.

Selain itu, yang bikin Mutia ketagihan makan *ice cream* di sana adalah suasananya yang enak banget. "Tempatnya kan terbuka. Jadi, sambil makan *ice cream*, kita bisa liat-liat pemandangan sekeliling. Apalagi kalau malam kan banyak anak nongkrong di sepanjang jalan," katanya.

Sementara itu, Andreas di SMU Giki 2 memilih Mon Cherri sebagai tempat makan *ice cream* favoritnya. "Sebenarnya, *ice cream* yang dijual di mana-mana tuh sama aja. Cuma, kayaknya Mon Cherri lebih asyik. Sambil menikmati dinginnya es, kita bisa ngeliatin orang yang pada belanja," cetus lekong yang sekarang ngendon di kelas dua ini.

Ada satu lagi alasan yang membuat Andreas memilih tempat ini. Katanya, "Tempatnya romantis. Enak buat pacaran."

McDonald difavoritkan oleh 6,3 persen korban poling *DetEksi*. Jawaban ini diwakili oleh Titik dari STIE Perbanas.

"Enak. Kalau tiba-tiba kita pengen makan, kan tinggal pesan. Nggak perlu pindah ke resto lain. Praktis kan?" celotehnya.

Kecepatan pelayanan juga jadi pertimbangan bagi Titik. "Di sana tuh pelayanannya profesional banget. Bahkan, kalau pelayanannya sampai telat, kita bisa dapat *ice cream* gratis. Asyik kan?" (daz)

Sebenarnya buat Dessert



Dalam susunan makanan, *ice cream* tergolong sebagai makanan penutup. Tapi, tidak menutup kemungkinan bahwa *ice cream* disajikan tersendiri. *Ice cream* dibuat dari bahan susu dan telur, ada pula yang terbuat dari santan



Bagus Supomo

DAZ/DETEKSI

kelapa yang disebut dengan es puter. Sebenarnya, saat ini sudah ada *ice cream* yang terbuat dari sari buah. *Ice cream* jenis ini disebut dengan *sherbet* yang sangat baik dikonsumsi oleh orang-orang yang sedang menjalani diet karena kadar lemaknya rendah.

Lain halnya dengan di luar negeri, *ice cream* jenis ini masih belum begitu populer di Indonesia. Biasanya, di sini, *sherbet* cuma dijual di hotel-hotel. Dalam perkembangannya, *ice cream* mengalami berbagai macam inovasi sehingga terlihat lebih menarik. *Ice cream* juga bisa dikombinasikan dengan berbagai makanan lain. Contohnya kacang atau dicampur dengan minuman keras. (daz)



*Executive Director Surabaya Hotel School

Lampiran 15

Padukan Mal dan Hotel

SURABAYA — Warga metropolis yang menunggu-nunggu kehadiran Trade Center Mall (TCM) harus bersabar. Sebab, rencana pembangunan pusat perbelanjaan representatif yang dilengkapi hotel mewah itu masih harus dimatangkan lagi. Yakni dengan melakukan studi lanjutan mengenai kualitas tanah di lokasi pembangunan TCM di Jalan Ngagel.

"Februari lalu sudah dimulai pemancangan tiangnya. Tapi, kami hentikan sementara karena masih harus dimatangkan lagi studi kualitas tanahnya," kata GR Sutikno, Presiden Direktur PT UE ASSA, yang membangun TCM, kepada *Jawa Pos*, kemarin.

"Daya dukung tanahnya masih perlu dikaji lagi," ujarnya. "Lebih baik sedikit terlambat daripada belakangan hari ada apa-apanya, kan," lanjut pria murah senyum ini.

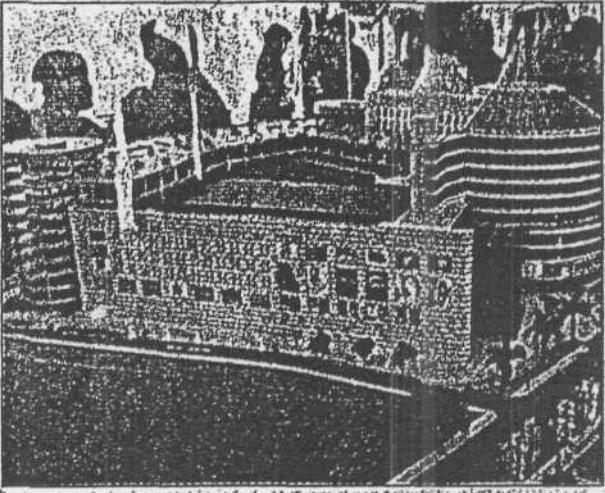
Sutikno menambahkan, awal April ini pemancangan tiang akan dimulai kembali. "Studi tanahnya selesai awal April. Jadi, kita langsung melanjutkan pembangunan TCM," tandasnya. Diperkirakan pembangunan TCM akan rampung pada Mei 2004.

Seperti diberitakan, beberapa waktu lalu Wali Kota Bambang D.H. meresmikan pembangunan TCM. Dalam presentasi investor disebutkan bahwa TCM dibangun di atas lahan seluas 3 hektare dan terdiri dari bangunan bertingkat 11.

Lantai 1 hingga 6 digunakan untuk mall, sedangkan 6 lantai di atasnya berfungsi sebagai hotel. Yang menarik, di tiap lantai terdapat tempat parkir berbentuk melingkar. Meski TCM sedang dalam proses pembangunan, 360 kios — dari 1.500 kios yang disiapkan — telah dipesan beberapa perusahaan berskala nasional.

Sutikno mengatakan, meski pembangunan TCM sedikit molor, jumlah peminat kios ternyata terus bertambah. "Awalnya yang laku memang hanya 360 kios. Tapi, jumlahnya terus bertambah, saya tidak ingat berapa kios yang telah laku hingga kini," jelas Sutikno.

Baca Padukan... Hal 39

Dijamin Tidak Macet

■ **PADUKAN**
Sambungan dari hal. 25

"Kita memang memberikan fasilitas yang lebih baik dibandingkan mall-mall lainnya," lanjutnya setengah berpromosi.

Mengenai kemungkinan adanya kemacetan lalu lintas di sekitar Jalan Ngagel akibat keberadaan TCM, dibantah oleh Sutikno. "Kita sudah melakukan studi lalu lintas dan menyiapkan berbagai solusi kemacetan," katanya.

Kekhawatiran terjadinya kemacetan lalu lintas di daerah Ngagel tampaknya tidak akan terjadi. Sebab, pemkot telah berencana untuk melakukan pelebaran Jalan Ngagel hingga dua meter ke arah sungai Kalimas. "Kita siap bekerjasama dengan pemkot untuk memperlebar Jalan Ngagel," tandas Sutikno. (oni)

Gula Lokal Melonjak Rp 4.500 Per Kg

Bulog Jamin Segera Pulih

UNTUK untuk menjamin kecukupan pasokan gula di Jatim, Bulog berencana akan membongkar kembali 25 ribu ton gula impor tahap III di Jatim. "Rencananya akhir April ini," terang Ma'ruf. Dia optimistis, dengan jaminan pasokan gula dari Bulog, harga gula di Jatim akan berangsur-angsur turun. "Saya yakin paling lama setengah bulan lagi, harga gula di Jatim akan mencapai sekitar harga Rp 4 ribu per kilogram," katanya.

Sementara itu, ketua APTR XI Arum Sabil meragukan lonjakan harga gula di Jatim murni karena perilaku pasar. "Disperindag dari APGI Jatim pernah menjamin stok gula di Jatim cukup sampai Mei saat masa giling, tapi mana buktinya?" kata Arum. Dia menduga, kalangan pedagang berada di belakang lonjakan harga gula. "Tujuannya agar ada keraguan terhadap efektivitas Tata Niaga Gula yang diatur SK 643," terangnya. Kalau SK 643 dicabut, maka kegiatan impor gula bisa dilakukan siapapun seperti dulu. "Itulah saat-saat yang ditunggu pedagang," katanya. (kim)



TERDESAK PRODUK IMPOR: Gula lokal yang dipasarkan di salah satu supermarket di Surabaya kemarin.

SURABAYA—Seminggu terakhir, harga gula di Jawa Timur melonjak drastis. Dari catatan Disperindag Jatim di lima pasar tradisional utama di Surabaya, harga gula lokal per tanggal 8 April kemarin, sudah mencapai Rp 4.500 per kilogram. Itu berarti, naik Rp 300 per kilogram dari harga pada akhir Maret 2003. Harga itu juga sudah hampir menyamai harga gula impor yang saat ini dijual Rp 4.600 per kilogram.

Menurut Kasubdin Perdagangan Dalam Negeri Disperindag Jatim, Habib Affandi, kisaran harga sampai Rp 4.500 per kilogram itu sudah jauh melebihi harga yang diharapkan oleh pemerintah lewat SK nomer 643 tahun 2002 tentang tata niaga gula. "Karena itu, sebaiknya Dolog yang memiliki *buffer stock* (stok penyangga) segera melepas gulanya ke pasar," tegasnya saat ditemui di kantornya kemarin.

Di kalangan produsen gula, lonjakan harga gula terakhir juga sudah dinilai tidak masuk akal. "Sebab, dari harga tender PTPN X sebesar USD 220,5 per ton, lalu ditambah dengan bea masuk Rp 700 per kilogram dan PPh dan PPh 12,5 persen, harga gula ditangan distributor seharusnya sekitar Rp 3.400 per kilogram," jelas Duduh Sadarachmat, direktur utama PTPN X.

Diasumsikan Duduh, jika ada pengambilan margin dari rantai perdagangan distributor sampai konsumen akhir, maka harga di konsumen akhir maksimal mencapai Rp 4.100 - Rp 4.200 per

kilogram. "Jika ada data harga gula lokal sampai Rp 4.500 per kilogram itu sudah di luar nalar."

Menanggapi lonjakan harga gula itu, Ma'ruf Muchtar, Kepala Dolog (Kadolog) Jatim mengaku sudah melakukan upaya untuk mengeluarkan *buffer stock* gula impor Bulog. "Hari ini (kemarin, red), untuk gula impor yang datang seminggu lalu sebanyak 20 ribu ton sudah mulai diambil oleh distributor," terangnya. Bersamaan dengan itu, tambah Ma'ruf, gula impor Bulog tahap II sebanyak 16.600 ton kemarin juga sudah bongkar di pelabuhan Tanjung Perak.

Dijelaskan Ma'ruf, ada 13 distributor yang ditunjuk Bulog untuk melakukan distribusi gula di Jatim. "Semua sudah mengambil DO (*delivery order*). Jika sampai sekarang gula impor Bulog belum sampai di konsumen, mungkin karena faktor teknis seperti armada yang belum siap," terangnya.

Terhadap distributornya di Jatim, menurut Ma'ruf, Bulog melepas harga Rp 3.700 per kilogram. Di harapkan distributor akan menjual ke konsumen dengan harga maksimal Rp 4 ribu. "Kami rasi margin Rp 300 per kilogram sudah cukup bagi pedagang dan distributor," katanya. Dolog akan memberikan sanksi tegas sampai pencabutan izin distribusi, jika ditemukan ada praktek *mark up* harga berlebihan dan penimbunan gula impor Bulog. (kim)

Profil Stok Gula di Jatim

Jenis	Jumlah
Stok Gula di produsen Desember 2002	674.743 ton
Stok Gula di pedagang Desember 2002	10.482 ton
Jumlah total stok gula Desember 2002	685.225 ton
Konsumsi Desember-Maret 2003	120.000 ton
Perkiraan sisa stok per Maret	565.225 ton
Tambahan stok Bulog	36.600 ton
Perkiraan Stok Akhir per April	601.825 ton

Sumber: APGI dan Disperindag Jatim

Afrika, Alternatif Pasar Ekspor Potensial

SURABAYA – Tingginya standar bagi masuknya produk impor di Eropa dan AS, serta lesunya pasar Asia Pasifik akibat wabah SARS, memaksa eksportir harus mencari alternatif pasar baru. Salah satu pasar ekspor yang belum banyak terjamah produk ekspor Indonesia adalah Afrika. Pasar Afrika sangat potensial, karena di sana hidup 800 juta penduduk yang tersebar di 53 negara.

Juni nanti, kesempatan untuk menembus pasar Afrika hadir lewat even Indonesia Expo 2003 yang digelar di Namibia, 25 Juni sampai 2 Juli nanti. Ajang pameran tahunan yang kedua ini akan menjadi alat efektif bagi eksportir untuk meraih order produk andalannya dari *buyer* Afrika.

Menurut Andhika B. Supeno, ketua panitia Indonesia Expo 2003, dalam hal penetrasi pasar, eksportir Indonesia sebetulnya sudah jauh ketinggalan dari China dan Malaysia. "China sudah dikenal lewat produk elektronik berharga murah, sedangkan Malaysia berhasil melakukan penetrasi produk minyak kelapa sawit dan garmen," terangnya saat berkunjung ke kantor *Jawa Pos* kemarin.

Eksportir Indonesia, menurut Andhika, sebetulnya memiliki daya saing lebih kuat dibanding kompetitor dari China dan Malaysia. "Dengan kekayaan sumber daya alam yang ada, eksportir kita bisa menawarkan harga lebih murah, tapi dengan kualitas yang lebih bagus," katanya. Beberapa produk ekspor Indonesia seperti furniture, sepatu, batik, dan minyak goreng banyak diminati oleh *buyer* (pembeli) Afrika.

Tingginya minat *buyer* Afrika itu tampak dari hasil pameran Indonesia Expo 2002 lalu. Dalam



BEKY SUBECH/JP
Andhika B. Supeno

pameran yang digelar satu minggu itu, total transaksi ritel yang berhasil dibukukan mencapai USD 120,87 ribu. Sedangkan total order ekspor dari 30 peserta mencapai USD 585,48 ribu. Lima besar komoditas dengan penjualan terbesar adalah furnitur, sepatu, tekstil, batik, dan kerajinan tangan.

Agar Indonesia Expo 2003 sukses, kemarin, perwakilan panitia menemui Gubernur Jawa Timur Imam Utomo. "Kami merasa perlu untuk meningkatkan peran Jawa Timur dalam penetrasi pasar Afrika," kata Andhika. Sebab, dalam pameran tahun lalu, hanya dua perusahaan Jatim yang menjadi peserta, yaitu Maspion Group dan PT Smart, produsen minyak goreng.

Beberapa pengusaha kerajinan garmen dan fashion seperti di Tanggulangin dan Magetan menjadi target panitia pameran yang digelar di Namibia itu. "Kami akan memberikan subsidi sewa ruang, biaya pengapalan maksimal dua meter kubik, dan transportasi lokal," ujar Andhika. Peserta hanya menanggung biaya pesawat, PPN, dan akomodasi. (kim)

Neraca Jatim Surplus USD 1,011 Miliar

SURABAYA – Tingginya nilai ekspor yang dibukukan Jatim selama 2002 membuat neraca perdagangan Jatim mengalami peningkatan surplus yang cukup tinggi. Dengan total ekspor sebesar USD 5,695 miliar dan total impor USD 4,684 miliar, maka neraca perdagangan Jatim 2002 mengalami surplus sampai USD 1,011 miliar.

Jika melihat data neraca perdagangan

Jatim selama lima tahun terakhir (1997-2001), maka nilai surplus perdagangan 2002 adalah capaian tertinggi kedua bagi Jatim, setelah sempat surplus USD 1.13 miliar pada tahun 1998. Setelah sempat defisit USD 3 miliar pada 1997, neraca perdagangan Jatim selalu surplus. Terakhir, pada 2001 lalu neraca perdagangan Jatim surplus USD 0,47 miliar.

Menurut Cipto Budiono, kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Jatim, kondisi lebih mengembirakan akan terlihat jika mencermati komoditas impor yang masuk ke Jatim. "Ternyata, komoditas impor terbanyak yang masuk ke Jatim adalah jenis barang modal bagi industri," katanya. Kenyataan itu mengindikasikan bahwa kegiatan industri di Jatim sudah mulai pulih. "Sebab, jenis barang modal seperti besi baja dan mesin dipastikan untuk membangun pabrik atau menambah kapasitas produksi bagi industri yang sudah lama berdiri," terangnya.

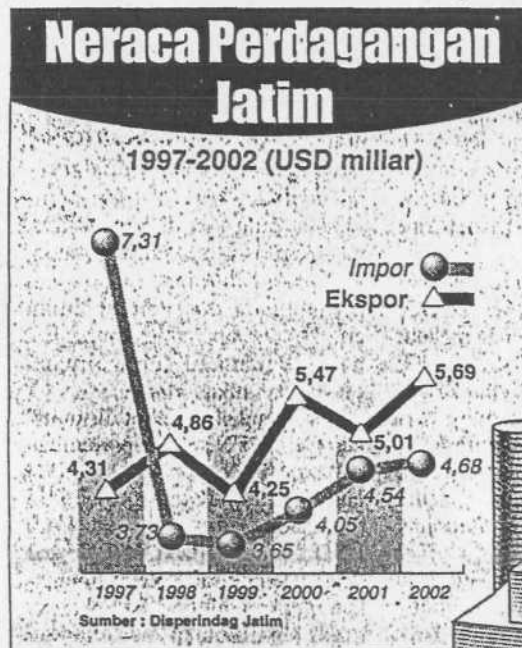
Selain itu, beberapa fasilitas keringanan bea masuk atas impor barang modal dari BKPM dinilai Cipto juga

banyak membantu mengontrol impor barang modal. "Karena itu, stimulus semacam keringanan bea masuk dari BKPM itu, seharusnya terus dipertahankan."

Sementara itu, Ketua Kadinda Jatim Erlangga Satriagung justru mengkritisi adanya data pencapaian surplus neraca perdagangan Jatim terbaru. "Dalam koordinasi penyusunan data ekspor lalu diketahui bahwa angka ekspor semula yaitu USD 4,76 miliar berasal dari pembukuan ekspor sampai Oktober saja," ujarnya. Diduga Erlangga, ada kemungkinan juga bahwa data ekspor tahun-tahun sebelum 2002 juga

dibukukan sampai Oktober saja. "Kalau demikian, surplus perdagangan Jatim memang sudah di atas USD 1 miliar sejak empat tahun lalu," katanya.

Meski demikian, Erlangga masih melihat hal positif dari data negara tujuan ekspor dan negara asal impor. "Dari data yang ada, terlihat bahwa pertumbuhan ekspor maupun impor dari negara-negara tradisional seperti AS dan Jepang sudah mulai menurun," terangnya. Sementara negara-negara seperti Eropa, Australia, dan China justru tumbuh pesat. (kim)



Jawa Pos, 8 Mei 2003



NIKMATNYA Ice Cream

Ice cream yang disukai:



Conello
28,9%



Banana split
19,4%



Macedonia
8,0%

Lainnya
43,7%

PERCAYA nggak sih kalau campuran gula dan krim bisa menghasilkan sesuatu yang bisa membuat lidah bergoyang? Apalagi kalau bukan *ice cream*! Dari campuran sederhana itu, bisa dikembangkan jadi aneka rasa dan jenis santapan yang hmmm...

Bila *plain ice cream* ditaburi kacang dan dilapisi coklat, jadilah Conello. Sedangkan, bila di-mix dengan pisang, jadilah Banana Split. Dua jenis *ice cream* inilah yang menyedot atensi paramuda Surabaya.

Sebanyak 28,9 persen responden menuding jenis pertama sebagai *ice cream* favorit mereka. Salah satunya Fenny. Dia langsung jatuh cinta sama *ice cream* yang berbentuk kerucut ini saat pertama kali ngerasain.

"Memang rasanya nggak beda sama *ice cream* pada umumnya. Tapi, *waffer* yang jadi wadah krimnya itu lho yang bikin sensasi baru," ungkapnya.

Menurut dara SMU Frateran ini, keistimewaan Conello ada pada *waffer*-nya. "Meski udah terkena lelehan krim, *waffer*-nya nggak bakal lembek tapi tetap gurih," ceritanya.

Selain Conello, Banana Split juga digemari responden DetEksi.

"Biasanya *ice cream* tuh kan *pure* krim. Jadi, pas disantap terasa *eneg*. Nah kalau Banana Split kan ada buah aslinya. Ada pisangnya dan biasanya dilengkapi dengan *cherry*," ujar Nia.

Fans berat Banana Split ini juga suka sama penataan letak hidangan-nya. "Lucu," cetusnya. Pisang dibelah dua kemudian beberapa bongkah *ice cream* diletakkan di atasnya.

"Kesannya kayak orang naik perahu. Pisang sebagai perahunya dan *ice cream* itu orangnya," imbuh arek ITS ini.

Jenis lain yang kepopulerannya hampir mendekati kedua jenis di atas adalah Macedonia. *Ice cream* jenis ini dijagokan oleh Irin.

Cewek Unair ini nggak terlalu memikirkan segi estetika sebuah hidangan.

"Memang, Macedonia cuma ditaruh di gelas bertangkai dan nggak ada hiasannya. Tapi rasanya itu lho. Ada *krenyes-krenyes*-nya. Mungkin efek sodanya," jelasnya.

Last, *ice cream* yang juga jadi favorit responDet adalah *Spaghetti ice cream*. Dibentuk layaknya *spaghetti*, *ice cream* satu ini mampu menyedot rasa ingin tahu Christina.

"Suer, pertama kali ngeliat buku menu, aku langsung penasaran dan pengen nyobain. Nggak tahunya *ice cream*-nya disajikan dengan bentuk bulir panjang kayak *spaghetti*. Rasanya pun tetap manis," aku cewek yang sekul di SMUK St. Louis 2 ini. (sna)

