

APPENDIX

THE RESULT FROM QUESTIONNAIRE

Age Analysis

< 25	1
26 – 35	4
36 – 45	2
46 – 55	7
56 – 65	8
65+	8
Total person	30

Guest's Relation with Indonesia *

Answer yes:	
I was born in Indonesia	4
I have family Indonesia	5
I worked in Indonesia	2
Only have vacation in Indonesia	5
Total	16
Answer no:	17

* the guest often fill in more than one answer in this question.

Guest's Reasons Why They Like Indonesian Food

Rich of spicy taste	17
Served in small cutting portion	12
Others:	
Sweet taste	1
Just like it	3
Indonesian background	2

Guest's Reasons Eating Out in Nice Restaurant *

Pleasure, no special reason	25
Business reasons	3
Social event	6
Easy choices instead to cook	2

Guest's Choices to Go to Indonesian Restaurant Instead of Other Restaurant*

Recommendation from someone	4
The typical of your food taste	15
Known from previous visit	10
Others :	
I know exactly about those food	1
I have Indonesian background	1
I like the restaurant	1

* the guest often fill in more than one answer in this question.

Guest's Reasons Go to ANAK DEPOK*

Have menu preferences	2
Comfortable atmosphere	19
The service to the guest	16
Others :	
Introduced by an old friend	1
Nearby my house	2
Good taste	2

How Often The Guest Visit ANAK DEPOK*

Frequently(once a week)	5
Once in two weeks	13
Three or four times a year	3
Others :	
This is the first time	1
Once every two months	1
Each time I've been in Holland	1
Occasionally	2

* The guest often fill in more than one answer to this question

INTERVIEW

- Have you been abroad or not?
- Have you had experience life in Indonesia or not? If yes, how long?
- Why do you appreciate Indonesian food?
- Do you still visit Indonesia until now?
- What is typical restaurant you frequently visit?
- Why do you like to go there?
- Why do you think about ANAK DEPOK:
 - The menu
 - Service
 - Atmosphere of the restaurant
 - Food taste
 - Critic and suggestion

QUESTIONNAIRE LIST

In order to finish my dissertation, I would like to ask you to fill in the questionnaire below. Since I have my training ship here, I found that there is relation between the cultural background of the guests and their choices for eating out. Guests go to restaurant to have a good time during their meal. Before they set out, they may already have decided which type of meal would be suitable for them in particular occasion. It is also essential thing for them in choosing a place with nice ambience to have dinner or lunch. Who are the customers and what are their reasons eating out would be valuable information, not only for the caterer in general also for the operational management in particular. Based on this actual data, I will make research about the guests of ANAK DEPOK Restaurant, in what way they relate to Indonesia, and what makes them to choose this place.

As closing statement I would like to say thank you for fill in this questionnaire.

Age

- ☐ <25
- ☐ 26 – 35
- ☐ 36 – 45
- ☐ 46 – 55
- ☐ 56 – 65
- ☐ 65+

Have you been in Indonesia?

- ☐ Yes
- ☐ No
- ☐ Other.....

How many times you visit Indonesia?

- ☐ 1 time
- ☐ 2 – 3 times
- ☐ > 3 times

You have been there for:

- ☐ Work
- ☐ Vacation
- ☐ Family visiting

Why do you like Indonesian food?

- ☐ Rich of spicy taste
- ☐ Served in small cutting portion
- ☐ Others.....

Why do you want eating out in nice restaurant?

- ☐ Pleasure, no special reason
- ☐ Business reasons
- ☐ Social event (birthday, anniversary, Christmas, etc)
- ☐ Easy choices instead to cook at home

What lead you to Indonesian restaurant instead of other restaurant?

- ☐ Recommendation from someone
- ☐ The typical of your food taste
- ☐ Known from previous visit
- ☐ Others.....

Why do you choose ANAK DEPOK?

- ☐ Have your menu preferences
- ☐ Comfortable place for dining out (the atmosphere)
- ☐ The service to the guests
- ☐ Others.....

How often do you visit ANAK DEPOK?

- ☐ Frequently(once a week)
- ☐ Once in two weeks
- ☐ Three or four times a year
- ☐ Others.....

Voorgerechten

Soto Ayam f 10,50

Krachtige en kruidige kippenbouillon, waarin verwerkt een bouquet van o.a. kunjit, sereh, laos, daun salam en daun djeruk purut.

Pangsiet Goreng f 13,50

Drie krokant gebakken flensjes, gevuld met een farce van gehakt, gember en knoflook; wordt geserveerd met een gembersaus.

Soempia f 14,25

Drie krokant gebakken loempia's, gevuld met een farce van gehakt, geweldige chinese champignons, garnaal, prei, selderie gember en knoflook; wordt geserveerd met een chillisous.

Martabak f 12,50

Krokant flensje gevuld met kip-curry, geserveerd met een pittige pindasousje.

Tiga Matjam f 15,00

Combinatie van Pangsiet Goreng, Soempia en Martabak.

Oedang Bakar f 16,50

Gegrilde garnalen overgoten met pikante sojasous.

Saté Kambing * f 16,50

Geroosterd geitenvlees geserveerd met een pittige sojasous, rauwe uitjes, gebakken uitjes en rode lombok.

Saté Ayam f 14,50

Geroosterd kipfilet geserveerd met een sojasous, rauwe uitjes, gebakken uitjes en rode lombok.

Saté Babi f 14,50

Geroosterde gemarineerde varkenshaas geserveerd met pindasous.

* / Vles wat blaas wordt in Indonesië Kambing genoemd (schapen, lammeren en geiten).

Visgerechten

Ikan Mangoet f 58,50

Vers gebakken kabeljauwfilet, met een door kunjit en kruiden verkregen milde gele saus.

Ikan Mentega f 38,50

Vers gebakken kabeljauwfilet in een milde soja-botersaus.

Ikan Boemboe Bali f 39,50

Vers gebakken kabeljauwfilet, met een pittige Boemboe Bali saus.

Garnalen gerechten

Toemis Broccoli Oedang f 52,50

Grote garnalen, gebakken met ui, wortel, en broccoli, afgeblust met een geurige bouillon.

Oedang Mentega f 49,50

Roergebakken grote garnalen, afgeblust met een soja botersaus.

Oedang Boemboe Bali f 49,50

Gebakken grote garnalen, afgeblust met een pittige spaanse-pepersaus.

Sambal Goreng Petéb Oedang f 37,50

Aromatisch geurende boontjes in pikante saus met garnaaltjes.

Oedang Goreng f 47,50

Door het bierbeslag gehaalde grote gebakken garnalen, geserveerd met een gembersaus.

Oedang Nanas f 49,50

Gebakken grote garnalen in zoet-zure saus met verse ananas.

Kipgerechten

<i>Ajam Paniki</i>	<i>f 38,50</i>
Kipblokjes in een kruidige gele cocossaus.	
<i>Ajam Boemboe Bali</i>	<i>f 37,50</i>
Kipfilet in geurige Balinese sambalsaus.	
<i>Ajam Ketjap</i>	<i>f 37,50</i>
Gebakken blokjes kipfilet, afgeblust met een sojasaus, waarin peultjes, prei en selderie zijn verwerkt.	
<i>Ajam Boemboe Roedjak</i>	<i>f 38,50</i>
Getrancheerde parelhoenborst in pikante javaanse suikersaus.	

Gebakken rijst, gele rijst en/of bami f 6,00 extra

Bijgerechten

Alléén in combinatie met een hoofdgerecht.

<i>Gado Gado</i>	<i>f 19,50</i>
Gemeleerde groenteschotel, overgoten met een lichte pindasaus.	
<i>Toemis Cha</i>	<i>f 25,00</i>
Roergebakken groenten, afgeblust met een geurige bouillon.	
<i>Taboe Telor</i>	<i>f 22,50</i>
In omelet verwerkte sojakaas, overgoten met een soja-pindasaus.	
<i>Toemis Sajoeran Pedis</i>	<i>f 25,00</i>
Pittige roergebakken groenten.	

Vleesgerechten

Babi Pangang f 37,50

Mager geroosterde varkensrib, gemarineerd in steranijs, gember, knoflook en ketjap. Wordt geserveerd met een saus, waarin de marinade verwerkt wordt.

Rendang Padang f 38,50

Rundvlees in een zeer pikante Sumatraanse saus.

Smoor Djawa f 38,50

Plakjes rundvlees in een milde Javaanse sojasaus.

Daging Boemboe Bali f 38,50

Rundvlees in een pittige sambalsaus.

Daging Belado f 38,50

Krokant gebakken plakjes rundvlees in een zéér pikante saus.

*Goelai Kambing ** f 39,50

Lamsvlees in een kokosmelksaus, waarin kruiden zijn verwerkt zoals: kunjit ketambar, djinten, kaneel, steranijs, seréh, laos, daon salam en daon djeruk purut, hetgeen het geheel een kerrie-achtige smaak geeft.

Sambal Goreng Serdadoe Petéb f 38,50

Onze versie van dit oorspronkelijke pikante "soldatengerecht" met natuurlijk de 'stinkboontjes'.

* Alles wat blaas wordt in Indonesië Kambing genoemd (schapen, lammeren en geiten).

Gebakken rijst, gele rijst en/of bami f 6,00 extra

Nasi en Bami Goreng-gerechten

Nasi of Bami Goreng 'Istimewa'

f 37,50

(Mild gebakken rijst of Bami)

Nasi of Bami Goreng 'Djawa'

f 39,50

(Pittig gebakken rijst of Bami met garnaaaltjes)

Beide gerechten worden geserveerd met:

Babi Ketjap

Varkenshaas in sojasaus

Sambal goreng Daging

Pittig gekruid rundvlees

Saté Ayam

Saté van kipfilet

Saté Babi

Saté van varkenshaas

Sambal Goreng Kentang

Pikante aardappeltjes

Mata Sapi

Spiegelei

Pisang Goreng

Gebakken banaan

Kroepoek

Garnalen crackers

Emping

Melindjonoten chips

Atjar

Zoetzure groenten

Seroendeng

Gebakken cocos met pinda

Samballana

Diverse soorten sambals

Rijsttafel 'Anak Depok'

Bestaande uit:

<i>Sambal Goreng Daging</i>	Pittig gekruid rundvlees
<i>Babi Ketjap</i>	Varkenshaas in sojasaus
<i>Daging Rendang</i>	Rundvlees in cocossaus
<i>Sambal Goreng Telor</i>	Ei in pikante saus
<i>Tahoe Tjampoer</i>	Tahoe en taugé gemixed
<i>Frikadelletjes</i>	Indisch gehaktballetje
<i>Sambal Goreng Oedang Boontjes</i>	Boontjes in sambalsaus
<i>Sambal Goreng Kentang Goreng</i>	Pikante aardappeltjes
<i>Pisang Goreng</i>	Gebakken banaan
<i>Saté Ayam</i>	Saté van kipfilet
<i>Saté Babi</i>	Saté van varkenshaas
<i>Orak Arik</i>	Groentengerecht met ei
<i>Sajoer Lodèb</i>	Groenten in cocosbouillon
<i>Gado Gado</i>	Groenten met pindasaus
<i>Roedjak manis</i>	Fruit in zoet-pikante saus
<i>Kroepoek Oedang</i>	Garnalen crackers
<i>Seroendeng</i>	Gebakken cocos met pinda
<i>Atjar</i>	Zoetzure groenten
<i>Samballans</i>	Diverse soorten sambal

f 49,50 vanaf 2 personen

Vegetarische rijsttafel

Afhankelijk van de verse aanvoer van de dag

f 47,50 p.p.

REFERENCES

- J.W. Creswell (1994) Research Design, Qualitative & Quantitative approaches, USA: Sage Publications.
- Valene.L.Smith (1989) Host and Guest, The Anthropology of Tourism, University of Pennsylvania Press.
- Jacob.Vossestin (1997) Living and working in other cultures, Dealing with the Dutch.
- Peter Jones, BA (Hons), MBA, FHCIMA, Cassell Educational Ltd(1988) Food Service Operations.
- John Cousins, David Foskett and David Shortt (1995) Longman House, Burnt Mill, Harlow, The school of hospitality studies, Thames Valley University, Ealing London and Slough, Berkshire, Food and Beverage Management.
- Bernard Davis, Andrew Lockwood, Sally Stone, 3rd Edition(1998), Butterworth-Heinemann, Food and Beverage Management
- Jonathan Friedman, 1994, Sage Publications Ltd, Cultural Identity and Global Process
- Robert A LeVine, 1973, Aldine Publishing Company, Culture, Behaviour, and Personality.
- Alan R Beals, George and Louise Splindler, 1973, Holt, Rinehart and Winston Inc