

LAMPIRAN

Lampiran 1 Transkrip FGD

PEDOMAN PERTANYAAN FGD

Perilaku Konsumen

1. Bagaimana postingan ini membuat keputusan Anda untuk mencoba atau mengunjungi restoran yang ditampilkan? Apakah ada elemen tertentu dalam postingan yang memicu keinginan tersebut?

Peserta 1: "Saya tertarik dengan postingan dari Kue Lumpur Bu Lilik karena menunjukkan tekstur kue yang sangat lembut dan harganya terjangkau. Gambar yang menarik dan testimoni dari Arumi yang rela datang jauh-jauh membuat saya penasaran ingin mencobanya. Ini menjadikan saya mencari pengalaman makan yang unik dan murah."

Peserta 2: "Saya suka Waroeng Sambal Bakar karena ada banyak pilihan sambal dan menu yang terjangkau. Saya biasa makan dengan keluarga besar, jadi tempat yang ramah anak dan ada playground itu penting. Membaca postingan ini membuat saya ingin membawa keluarga ke sana akhir pekan ini."

Peserta 3: "Postingan dari Pusaka Bunda yang menawarkan suasana makan seperti di rumah nenek sangat menarik perhatian saya. Saya suka tempat yang tenang dan nyaman, jadi foto dan deskripsi membuat saya ingin mengunjungi dan mencoba Garang Asem mereka yang katanya enak sekali."

Peserta 4: "Kue Lumpur Bu Lilik terlihat sangat menarik, terutama karena harga per piece yang sangat murah. Saya biasanya tertarik mencoba sesuatu yang direkomendasikan teman, dan postingan ini membuat saya ingin mencobanya karena keunikan dan rekomendasi dari orang lain."

Peserta 5: "Saya tertarik dengan Waroeng Sambal karena menawarkan banyak pilihan lauk dan sambal, yang memungkinkan saya untuk memilih sesuai dengan selera saya. Tempatnya juga terlihat cocok untuk nongkrong, jadi saya ingin ajak teman-teman saya."

2. Apa faktor yang paling menonjol yang membuat preferensi dan pola konsumsi Anda terhadap kuliner yang ditampilkan dalam postingan? (misalnya, keaslian rasa, presentasi makanan, atau ulasan dari pengguna lain)

Peserta 1: "Bagi saya, ulasan dari pengguna lain sangat penting. Ketika saya melihat banyak komentar positif tentang Kue Lumpur Bu Lilik, itu membuat saya lebih yakin untuk mencobanya. Rasa keaslian dan rekomendasi dari orang yang sudah mencoba menjadi pertimbangan utama saya."

Peserta 2: "Presentasi makanan di Waroeng Sambal Bakar sangat menarik. Saya suka melihat foto-foto makanan yang tampak enak dan menarik, dan ini sangat menjadikan pilihan prioritas saya. Selain itu, tempat yang ramah anak juga penting karena saya sering membawa keluarga."

Peserta 3: "Saya sangat menghargai keaslian rasa. Postingan dari Pusaka Bunda yang menawarkan makanan tradisional dalam suasana yang nyaman seperti di rumah nenek sangat memikat saya. Saya merasa makanan tradisional memiliki rasa yang otentik dan memberikan pengalaman makan yang lebih berkesan."

Peserta 4: "Untuk saya, harga juga faktor yang menonjol. Kue Lumpur Bu Lilik menawarkan harga yang sangat terjangkau, dan ini sangat menarik bagi saya sebagai mahasiswa. Kemampuan untuk mencoba berbagai rasa tanpa menghabiskan banyak uang adalah hal yang saya cari."

Peserta 5: "Pilihan sambal dan variasi menu di Waroeng Sambal sangat membuat saya tertarik. Saya suka mencoba berbagai rasa yang baru, dan tempat yang menawarkan variasi luas sangat menarik bagi saya. Juga, karena saya suka makan pedas, pilihan sambal yang beragam menjadi daya tarik utama."

3. Sejauh mana postingan tersebut merubah persepsi Anda tentang tren kuliner terkini di Surabaya?

Peserta 1: "Postingan dari Kue Lumpur Bu Lilik membuat saya menyadari bahwa ada tren kuliner untuk makanan tradisional yang dikemas dengan cara modern. Ini menunjukkan bahwa tren kuliner di Surabaya tidak hanya tentang makanan baru atau internasional, tetapi juga inovasi pada makanan tradisional."

Peserta 2: "Waroeng Sambal Bakar menunjukkan tren kuliner yang mengutamakan variasi dan kekayaan rasa lokal. Melihat banyaknya pilihan sambal, saya merasa Surabaya sangat dinamis dalam menggabungkan tradisi dengan keinginan pasar yang ingin selalu mencoba sesuatu yang baru dan berbeda."

Peserta 3: "Postingan dari Pusaka Bunda memberikan gambaran bahwa tren kuliner di Surabaya juga mengarah pada nostalgia dan pengalaman makan yang autentik. Tren ini tidak hanya tentang rasa, tetapi juga tentang menciptakan suasana yang

mengingatkan pada masa lalu."

Peserta 4: "Melihat postingan Kue Lumpur Bu Lilik dan Waroeng Sambal, saya jadi tahu bahwa harga yang terjangkau dengan kualitas yang baik adalah salah satu tren kuliner di Surabaya. Ini menunjukkan bahwa Surabaya adalah tempat yang bagus untuk menemukan makanan enak dengan harga yang tidak membuat dompet tipis."

Peserta 5: "Postingan tersebut membuat saya menyadari bahwa tren kuliner di Surabaya sangat beragam, dari makanan tradisional hingga makanan modern. Saya melihat bahwa ada penekanan kuat pada keramahan keluarga dan pilihan yang cocok untuk semua umur, menunjukkan bahwa restoran di Surabaya sangat memperhatikan kebutuhan semua anggota masyarakat."

4. Bagaimana postingan tersebut merubah frekuensi Anda mengunjungi restoran baru atau mencoba jenis makanan baru?

Peserta 1: "Postingan dari Kue Lumpur Bu Lilik membuat saya lebih sering mencari makanan tradisional yang direnovasi. Saya menjadi lebih aktif mencari dan mengunjungi restoran baru yang menawarkan twist unik pada makanan tradisional. Ini seperti petualangan kuliner baru bagi saya."

Peserta 2: "Sejak melihat Waroeng Sambal Bakar di Instagram, saya jadi lebih tertarik untuk mencoba restoran dengan konsep sambal berbeda. Saya jadi lebih sering mengajak keluarga dan teman-teman untuk mencoba tempat baru, terutama yang menawarkan variasi menu yang luas."

Peserta 3: "Pusaka Bunda menunjukkan suasana yang seperti di rumah nenek, dan itu memotivasi saya untuk sering-sering mengunjungi tempat yang menawarkan makanan dengan konsep tradisional. Saya merasa seperti sedang menjelajahi warisan kuliner dan ini membuat saya lebih sering mencoba restoran dengan konsep serupa."

Peserta 4: "Melihat berbagai jenis makanan dan harga yang terjangkau di Instagram, terutama dari Kue Lumpur Bu Lilik, memotivasi saya untuk lebih sering keluar mencoba makanan baru. Sebagai mahasiswa, saya selalu mencari tempat baru yang ramah di kantong dan ini membuat saya lebih sering bereksperimen dengan makanan."

Peserta 5: "Postingan dari Waroeng Sambal dan restoran lainnya benar-benar membuat frekuensi saya mengunjungi tempat baru. Saya menjadi lebih terbuka untuk mencoba berbagai jenis sambal dan lauk, yang sebelumnya mungkin tidak saya pertimbangkan."

Pengalaman Konsumen

5. Deskripsikan pengalaman sensoris, emosional, atau kognitif yang Anda rasakan saat melihat postingan kuliner tersebut. Apakah ada detail atau unsur yang memicu pengalaman tersebut?

Peserta 1 (mengomentari postingan Kue Lumpur Bu Lilik): "Saat melihat gambar kue lumpur itu, saya langsung bisa membayangkan kelembutannya di mulut saya. Teks 'super lembut' itu benar-benar memicu ingatan sensoris saya tentang bagaimana tekstur kue yang ideal harusnya. Secara emosional, ini membuat saya merasa hangat dan nyaman, seperti saat makan camilan enak di rumah saat hujan."

Peserta 2 (mengomentari postingan Waroeng Sambal Bakar): "Melihat banyaknya pilihan sambal dan lauk di foto itu langsung membuat saya lapar. Visual sambal yang merah dan tampak pedas itu menstimulasi saya secara sensoris. Saya jadi teringat saat makan besar dengan keluarga, yang selalu menyenangkan dan penuh kehangatan, jadi ada juga ikatan emosional yang kuat."

Peserta 3 (mengomentari postingan Pusaka Bunda): "Postingan tersebut menunjukkan suasana yang sangat autentik dan vintage, mirip rumah nenek. Ini membuat saya merasa nostalgia dan terhubung secara emosional karena mengingatkan saya pada makanan yang dibuat nenek di kampung. Secara kognitif, saya mulai membandingkan dan menghargai nilai-nilai tradisional dalam kuliner modern."

Peserta 4 (mengomentari postingan Kue Lumpur Bu Lilik): "Warna dan tekstur kue yang terlihat di gambar memancing rasa ingin tahu saya. Saya jadi bertanya-tanya tentang rasanya, dan itu menantang saya secara kognitif untuk mencari tahu lebih lanjut dan bahkan mencoba resep sendiri. Itu juga memberi saya rasa kegembiraan karena menemukan sesuatu yang baru dan berbeda."

Peserta 5 (mengomentari postingan Waroeng Sambal Bakar): "Foto-foto makanan di postingan itu sangat detail dan menggugah selera. Saya bisa merasakan aroma sambal bakar hanya dengan melihatnya, dan itu membangkitkan emosi kegembiraan dan antusiasme untuk mencobanya. Pengalaman visual itu sangat kuat dan membuat saya merasa seolah-olah saya sudah berada di restoran itu."

6. Bagaimana interaksi Anda dengan postingan tersebut (misalnya, menyimpan, berbagi, atau memberikan komentar) dan apa motivasi di balik tindakan tersebut?

Peserta 1 (tentang postingan Kue Lumpur Bu Lilik): "Saya langsung menyimpan gambar itu. Saya ingin mempunyai referensi untuk mengunjungi saat saya berada di area tersebut. Motivasi saya adalah tidak ingin lupa mencoba kue lumpur itu karena terlihat sangat lezat dan saya penasaran dengan rasa lembut yang dijanjikan."

Peserta 2 (tentang postingan Waroeng Sambal Bakar): "Saya membagikan postingan itu ke grup keluarga saya di WhatsApp. Motivasi saya adalah menyarankan tempat baru untuk makan malam keluarga kami berikutnya. Semua orang di keluarga saya suka mencoba sambal dan lauk yang berbeda, jadi saya pikir ini akan sempurna."

Peserta 3 (tentang postingan Pusaka Bunda): "Saya memberikan komentar di postingan itu, memuji suasana restoran yang tampak di gambar. Saya terdorong untuk memberikan komentar karena suasana itu mengingatkan saya pada masa kecil saya. Saya ingin berinteraksi dengan pemilik akun dan orang lain yang mungkin memiliki pengalaman serupa."

Peserta 4 (tentang postingan Kue Lumpur Bu Lilik): "Saya menyukai postingan itu dan mengikutinya karena saya tertarik untuk melihat lebih banyak konten serupa. Motivasi saya adalah memperkaya feed saya dengan konten yang membangkitkan selera dan inspiratif, sehingga saya bisa mendapatkan ide-ide baru untuk makanan yang bisa saya coba."

Peserta 5 (tentang postingan Waroeng Sambal Bakar): "Saya menyimpan postingan tersebut dan juga mencarinya di Google untuk melihat ulasan dari orang lain. Motivasi saya adalah untuk memastikan bahwa restoran itu memang sebagus yang terlihat di postingan sebelum saya mengajak teman-teman saya kesana."

7. Apakah ada pengalaman memuaskan atau mengecewakan yang Anda alami setelah mengikuti rekomendasi dari postingan tersebut?

Peserta 1 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Saya mengunjungi tempat itu dan mencoba kue lumpur yang direkomendasikan. Pengalaman saya sangat memuaskan karena kue tersebut memang sesuai dengan apa yang dipromosikan—sangat lembut dan enak. Ini melebihi ekspektasi saya dan saya bahkan membeli beberapa untuk dibawa pulang."

Peserta 2 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Pengalaman saya agak mengecewakan. Walaupun banyak pilihan sambal yang tampak menarik di postingan, ketika saya mencoba beberapa, rasanya tidak seistimewa yang saya harapkan. Layanan di restoran juga kurang cepat, jadi keseluruhan pengalaman tidak sebaik yang saya bayangkan dari postingan tersebut."

Peserta 3 (mengomentari Pusaka Bunda): "Saya sangat puas setelah mengikuti rekomendasi dari postingan Pusaka Bunda. Makan di sana benar-benar seperti makan di rumah nenek, dan makanannya luar biasa enak. Saya merasa sangat hangat dan nyaman di sana, dan suasana itu persis seperti yang dipromosikan."

Peserta 4 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Saya mencoba kue lumpur setelah melihat postingannya dan sangat kecewa karena teksturnya tidak sesuai dengan yang

dijanjikan. Mungkin itu hanya hari yang buruk untuk kue tersebut, tetapi saya merasa kecewa karena ekspektasi saya tinggi berdasarkan postingan yang sangat positif tersebut."

Peserta 5 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Saya mendapat pengalaman yang sangat memuaskan di Waroeng Sambal Bakar. Sambal dan lauknya enak, pelayanannya cepat dan ramah. Saya juga menyukai suasana di restoran itu, sangat cocok untuk kumpul-kumpul bersama teman dan keluarga."

8. Bagaimana postingan tersebut membantu dalam merencanakan kegiatan makan bersama teman atau keluarga?

Peserta 1 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Postingan tersebut sangat membantu saya dalam merencanakan kunjungan ke Sidoarjo bersama keluarga. Saya menggunakan informasi kontak dan alamat yang tersedia di postingan untuk membuat reservasi dan mengecek ketersediaan. Ini memudahkan kami untuk memastikan kami tidak pergi sia-sia."

Peserta 2 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Saya melihat postingan itu dan langsung tahu ini akan menjadi tempat yang sempurna untuk makan malam keluarga besar. Saya membagikan postingan tersebut ke grup keluarga di WhatsApp, dan kami memilih tanggal yang cocok untuk semua. Informasi tentang menu dan harga juga membantu kami mempersiapkan anggaran."

Peserta 3 (mengomentari Pusaka Bunda): "Postingan dari Pusaka Bunda memberikan saya ide untuk merayakan ulang tahun nenek di restoran tersebut. Suasana yang seperti rumah nenek membuatnya terasa sangat tepat untuk kesempatan itu. Saya mengatur semua perencanaan berdasarkan jam buka dan fasilitas yang dicantumkan di postingan."

Peserta 4 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Ketika saya merencanakan pertemuan dengan teman-teman saya, saya menggunakan postingan tersebut sebagai referensi untuk menyarankan tempat. Kue Lumpur Bu Lilik terlihat menarik dan terjangkau, sehingga semua teman saya setuju untuk bertemu di sana tanpa harus khawatir tentang biaya."

Peserta 5 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Postingan itu membantu saya dalam merencanakan acara keluarga yang melibatkan banyak anak-anak. Fasilitas playground yang disebutkan di postingan adalah daya tarik utama. Kami bisa mengatur waktu kunjungan di akhir pekan sehingga anak-anak bisa bermain sementara orang dewasa menikmati makanan."

Makna Budaya

9. Apa makna budaya yang Anda asosiasikan dengan jenis kuliner yang diposting? Bagaimana hal tersebut merefleksikan atau berbeda dari tradisi kuliner Surabaya yang Anda kenal?

Peserta 1 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Kue lumpur adalah makanan tradisional yang mengingatkan saya pada keramahan dan kehangatan keluarga. Di Surabaya, variasi resep kue lumpur menunjukkan bagaimana makanan tradisional bisa beradaptasi dengan selera lokal dan tetap populer di kalangan generasi muda. Ini mencerminkan tradisi kuliner Surabaya yang dinamis dan adaptif."

Peserta 2 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Sambal adalah inti dari banyak makanan di Surabaya, yang dikenal dengan kecintaannya pada rasa pedas. Postingan itu menunjukkan keragaman sambal yang luar biasa, yang adalah bagian penting dari budaya makan di sini. Ini mencerminkan bagaimana keberagaman kuliner Surabaya dipelihara dan dipromosikan, menggabungkan kekayaan rasa lokal dalam format yang modern dan menarik."

Peserta 3 (mengomentari Pusaka Bunda): "Restoran ini menawarkan suasana yang membangkitkan kenangan tentang makan di rumah nenek, yang sangat berharga dalam budaya kita yang mementingkan hubungan keluarga dan warisan. Di Surabaya, dimana modernisasi cepat berlangsung, tetap ada tempat seperti ini yang mengingatkan kita pada akar budaya kita melalui makanan."

Peserta 4 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Makanan ringan seperti kue lumpur bukan hanya tentang rasa, tetapi juga tentang momen bersama keluarga di sore hari. Di Surabaya, kebiasaan ini menunjukkan bagaimana makanan bisa menjadi alat pengikat sosial, menggabungkan orang-orang untuk berbagi waktu dan cerita."

Peserta 5 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Sambal dalam budaya kuliner Surabaya menunjukkan keberanian dan kekuatan karakter lokal. Melalui sambal, kita bisa merasakan bagaimana masyarakat Surabaya menghargai dan merayakan keberanian melalui pilihan makanan yang berani dan pedas. Restoran ini menangkap esensi itu dengan menawarkan variasi yang menantang dan memuaskan keinginan itu."

10. Bagaimana Anda melihat postingan kuliner terhadap citra dan identitas budaya Surabaya?

Peserta 1 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Postingan seperti ini membantu mempromosikan Surabaya sebagai kota yang kaya akan kuliner tradisional. Kue lumpur, sebagai contoh, membawa citra positif sebagai kota yang menghargai warisan kuliner. Ini membantu menunjukkan bahwa Surabaya tidak hanya modern tetapi juga

kaya akan tradisi."

Peserta 2 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Melalui postingan ini, Surabaya dipandang sebagai tempat yang menawarkan keragaman kuliner yang luar biasa. Ketersediaan berbagai jenis sambal menggambarkan citra kota yang berani dan dinamis dalam hal rasa. Ini menarik bagi pengunjung yang ingin mencicipi kekayaan kuliner lokal yang unik."

Peserta 3 (mengomentari Pusaka Bunda): "Postingan dari tempat seperti Pusaka Bunda menekankan pada nilai-nilai nostalgia dan kekeluargaan yang kuat, yang sangat berakar dalam budaya Surabaya. Ini memperkuat citra Surabaya sebagai kota yang tetap menjunjung tinggi nilai tradisional di tengah perkembangan zaman."

Peserta 4 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Media sosial, melalui postingan seperti ini, menjadikan makanan tradisional lebih dikenal dan diakses oleh generasi muda, memastikan bahwa identitas kuliner Surabaya tetap relevan. Ini membantu menjaga dan memperkuat citra Surabaya sebagai kota yang inovatif dalam memelihara warisan kuliner."

Peserta 5 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Postingan kuliner seperti Waroeng Sambal Bakar memberi dampak positif pada citra Surabaya dengan menyoroti komitmen kota ini pada keragaman dan keberanian dalam kuliner. Itu mengajak orang dari luar untuk menjelajahi lebih dalam keunikan Surabaya dan mengangkat profil kota ini sebagai destinasi kuliner."

11. Dalam konteks budaya konsumsi, bagaimana postingan tersebut membuat cara komunitas lokal memandang atau mengapresiasi makanan tradisional dibandingkan dengan makanan modern atau internasional?

Peserta 1 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Postingan tentang Kue Lumpur membantu mengangkat status makanan tradisional di mata komunitas lokal. Banyak dari kita yang mungkin lebih sering mencari makanan cepat saji atau internasional karena mudah ditemukan, tetapi ketika melihat makanan tradisional yang dipromosikan dengan menarik, hal itu membangkitkan rasa bangga dan ingin mencobanya. Ini mengubah persepsi bahwa makanan tradisional juga bisa setara atau bahkan lebih baik dari makanan modern."

Peserta 2 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Sambal adalah contoh bagus bagaimana makanan tradisional bisa sangat beragam dan kaya rasa. Postingan dari Waroeng Sambal Bakar menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak ketinggalan zaman dan bisa bersaing dengan makanan internasional. Ini mendorong lebih banyak apresiasi terhadap kekayaan kuliner lokal dan mengajak komunitas untuk bangga dengan apa yang dimiliki."

Peserta 3 (mengomentari Pusaka Bunda): "Restoran seperti Pusaka Bunda, yang menonjolkan suasana tradisional dan makanan khas, membantu komunitas lokal menghargai warisan. Di era globalisasi ini, kita sering tergoda oleh makanan baru dan eksotis, tetapi melihat tempat seperti ini populer di media sosial mengingatkan kita untuk tidak melupakan akar budaya kita."

Peserta 4 (mengomentari Kue Lumpur Bu Lilik): "Media sosial telah menjadi alat yang ampuh untuk mendidik generasi muda tentang makanan tradisional. Melalui postingan yang menarik, mereka belajar menghargai dan bahkan mencari makanan yang menjadi bagian dari sejarah budaya mereka, bukan hanya makanan yang sedang tren atau berasal dari luar."

Peserta 5 (mengomentari Waroeng Sambal Bakar): "Postingan dari Waroeng Sambal Bakar juga membantu menyeimbangkan pandangan tentang makanan lokal dan internasional. Ketika makanan tradisional seperti sambal diangkat dengan cara yang modern dan menarik, itu menunjukkan bahwa makanan tradisional bisa modern dan relevan. Ini menumbuhkan rasa ingin tahu dan eksplorasi di antara masyarakat lokal, yang mungkin sebelumnya lebih condong ke makanan internasional."

12. Apakah video pada IG tersebut mengandung unsur-unsur yang mendorong konsumerisme atau lebih pada pemeliharaan dan penyebaran warisan kuliner lokal? Bagaimana hal tersebut merubah persepsi Anda tentang nilai dan keaslian kuliner Surabaya?

Peserta 1 (mengomentari umum): "Menurut saya, video tersebut lebih fokus pada pemeliharaan dan penyebaran warisan kuliner lokal. Cara mereka memperkenalkan makanan, dengan menekankan pada asal-usul dan cara pembuatan yang tradisional, memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang keunikan kuliner Surabaya. Ini meningkatkan apresiasi saya terhadap keaslian dan nilai makanan kita."

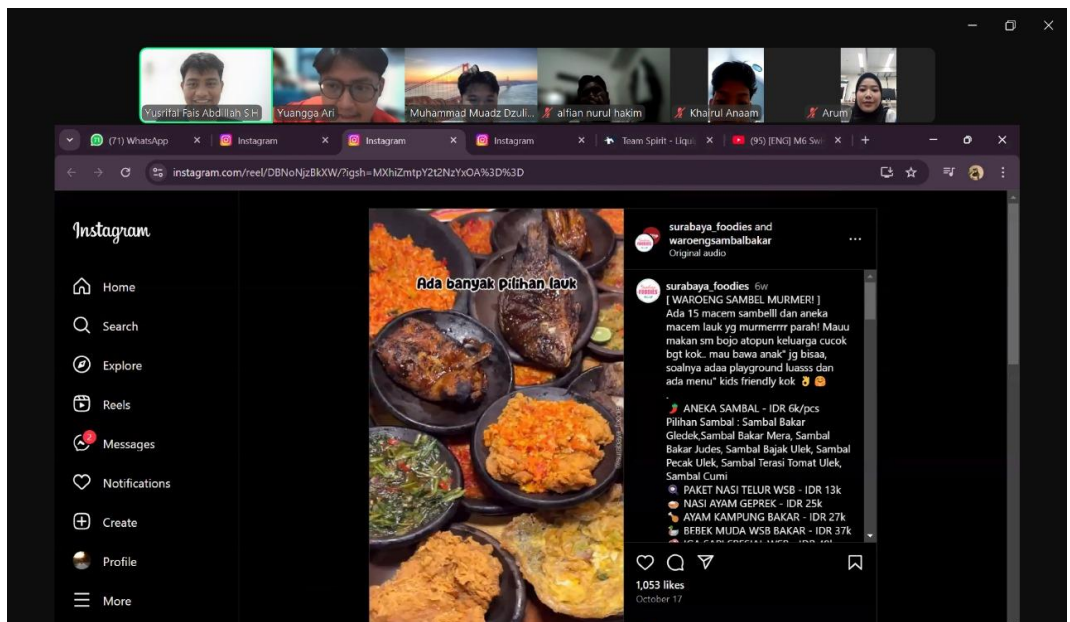
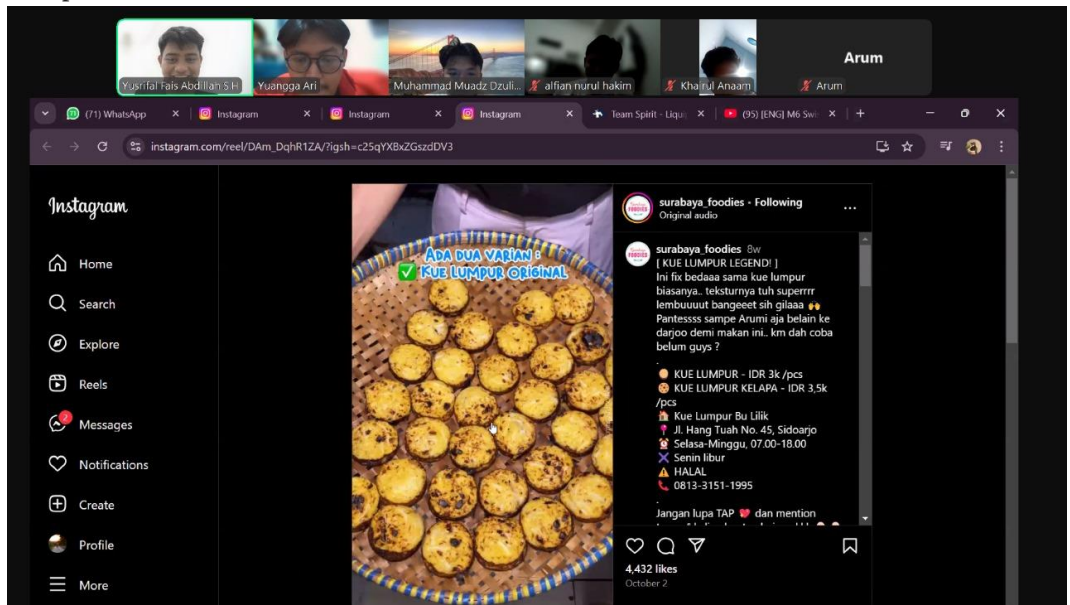
Peserta 2 (mengomentari umum): "Saya melihat ada campuran kedua unsur tersebut. Video menunjukkan keindahan dan keunikan kuliner lokal yang mendorong orang untuk mencobanya, yang bisa dilihat sebagai bentuk konsumerisme. Namun, cara penyajiannya yang menghargai tradisi memberikan dampak positif dalam pemeliharaan warisan kuliner. Ini membuat saya bangga dan lebih menghargai kuliner lokal karena tidak hanya enak tetapi juga penuh dengan sejarah."

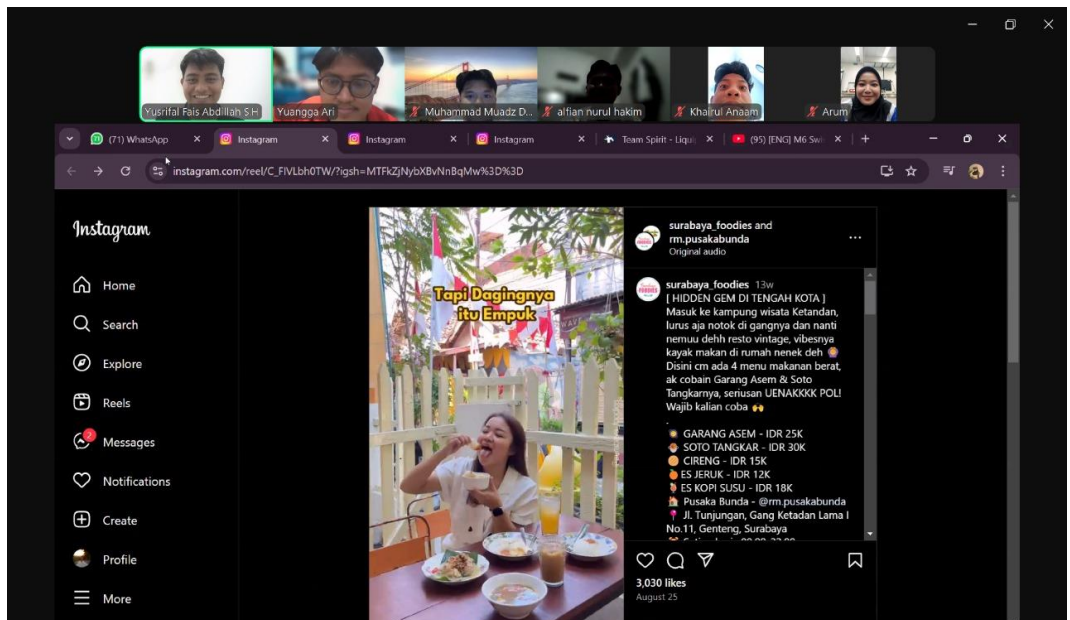
Peserta 3 (mengomentari umum): "Dalam video, saya melihat upaya yang kuat untuk menekankan nilai tradisional makanan Surabaya. Saya merasa ini lebih dari sekedar mengajak konsumsi; itu tentang pendidikan dan pelestarian budaya. Hal ini membuat saya lebih menghargai makanan tradisional karena menyadari bahwa setiap hidangan memiliki cerita dan latar belakang budaya yang kaya."

Peserta 4 (mengomentari umum): "Video tersebut memiliki unsur konsumerisme karena menggunakan taktik pemasaran visual yang menarik untuk menarik pengunjung. Namun, saya juga melihat elemen pelestarian karena menyertakan informasi tentang bagaimana makanan tersebut dibuat dan kepentingannya dalam budaya Surabaya. Ini membantu memperkuat identitas kuliner kota dan meningkatkan kesadaran tentang pentingnya mempertahankan keaslian."

Peserta 5 (mengomentari umum): "Saya percaya video tersebut lebih condong ke arah pelestarian. Penggunaan elemen-elemen budaya lokal dan penekanan pada resep tradisional membantu menjaga dan menyebarkan warisan kuliner. Ini memperdalam penghargaan saya terhadap kuliner Surabaya, membuat saya lebih sadar akan keunikannya dan tidak hanya melihatnya sebagai konsumsi makanan saja."

Lampiran 2. Dokumentasi FGD





Lampiran 3. Kartu Bimbingan



UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 (UNTAG) SURABAYA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
Program Studi : Administrasi Publik • Administrasi Publik • Ilmu Komunikasi
 • Magister Administrasi Publik • Magister Ilmu Komunikasi • S2/SA • Ilmu Administrasi
 Gedung P 121, Jl. Sarredwaru 45 Surabaya 60118
 Telp. 031-5981742, 5931800 pns, 139 email: info@untag-sby.ac.id

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Yungga Air Syah Putra
 NIM : 1152000403
 Program Studi : Ilmu Komunikasi
 Dosen Pembimbing I : Drs. Ely Sutaryanto, M.I.Kom
 Dosen Pembimbing II : Renselata Benedikta Aulia Citra Paramita, S.I.Kom., M.Med.Kom

Judul Skripsi : Analisis resepsi postifon kultur hidden game di akun Instagram @surabaya_foodies pada remaja surabaya.

No	Tanggal	Sesi/Perkuliahan	Pembimbing	
			Pasal/Dispan 1	Pasal/Dispan 2
1	23/11	Forum Li	+	
2	30/11	Reni Jurnal dan Bab 1.		+
3	27/12	Perbaikan dan progress	+	
4	20/1	Bab 1, Bab 2 dan Bab 3		+
5	30/1	Bab 2 lanjutkan		+
6	5/2	Bab 3, bab 4, lanjut		+
7	12/2	Rani pertengahan FGD		+
8	19/2	Tentative penyusunan paragraf		+
9	26/2	Rani Bab 4		+
10	5/3	Latihan	+	



UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 (UNTAN) SURABAYA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

[illegible]

No	Tanggal	Garis/Perbaikan	Pembesaran	
			Pada Diagram 1	Pada Diagram 2
14/10	Perbaikan			
21/10	Lampiran			
6/12	Lampiran			
12/12	Lampiran ke buku			
16/12	ACC → Perbaikan sertifikat buku 5 kesimpulan			

Excerpt

4

Karya Berdirinya: *Manusia dan Lingkungan*
Karya Berdirinya: *Dasar-dasar Perekonomian*

Contoh: $\frac{1}{10} + \frac{1}{2} = \frac{2}{20} + \frac{10}{20} = \frac{12}{20} = \frac{3}{5}$

Grand Fundraising!

Group Performance II

ONE
Edy 2.1

1. *Quercus rubra* L. - C. 1

Lampiran 4. Bebas Plagiasi Turnitin



UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 (UNTAG) SURABAYA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
LABORATORIUM OTONOMI DAERAH
 Gedung F Lantai 2 Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
 Jl. Semolowaru No. 45 Surabaya, Telp. (031) 5931800

SURAT KETERANGAN

Nomor: 945/K/LOD/XII/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini penanggung jawab Uji Turnitin dari Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas 17 Agustus 1945 (UNTAG) Surabaya

Nama : Moh. Dey Prayogo, S.I.Kom., M.I.Kom

NPP : 20150220869

Dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : Yuangga Ari Syah Putra

NBI : 1152000403

Berdasarkan hasil uji turnitin untuk Bab 1,4,5 skripsi mahasiswa tersebut telah di bawah 20%.

Surat Keterangan ini diberikan atas permintaan yang bersangkutan untuk "Pendaftaran ujian skripsi".

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 18 Desember 2024

Mengetahui
Kepala Lab. Otonomi

Dida Rahmadanik, S.AP, M.AP

PIC Uji Plagiasi

Moh. Dey Prayogo, S.I.Kom., M.I.Kom

skripsi

ORIGINALITY REPORT

7 %	7 %	3 %	3 %
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.researchgate.net Internet Source	1 %
2	repository.undar.ac.id Internet Source	1 %
3	aptika.kominfo.go.id Internet Source	<1 %
4	repository.iainbengkulu.ac.id Internet Source	<1 %
5	beta-databoks.katadata.co.id Internet Source	<1 %
6	digilib.uinsby.ac.id Internet Source	<1 %
7	files.osf.io Internet Source	<1 %
8	digilib.uinsa.ac.id Internet Source	<1 %
9	ojs2.pnb.ac.id Internet Source	<1 %

Lampiran 5. LoA Publikasi Jurnal



UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 (UNTAG) SURABAYA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

Program Studi : ♦ Administrasi Publik ♦ Administrasi Bisnis ♦ Ilmu Komunikasi
 ♦ Magister Administrasi Publik ♦ Magister Ilmu Komunikasi ♦ Doktor Ilmu Administrasi
 Gedung F 101 Jl. Semolowaru 45 Surabaya (60118)
 Telp. 031-5991742, 5931800 pswh. 159 email : fisip@untag-sby.ac.id

Nomor : 180/K/ILKOM/FISIP/XII/2024
 Lampiran : -
 Perihal : Pemberitahuan Penerimaan Artikel

Kepada Yth
Yuangga Ari Syah Putra

Berdasarkan hasil review artikel yang saudara/i kirimkan dengan judul:

**ANALISIS RESEPSI POSTINGAN KULINER HIDDEN GEM DI AKUN
 INSTAGRAM @SURABAYA_FOODIES PADA REMAJA SURABAYA**

Maka dengan ini menyatakan artikel tersebut layak terbit untuk di seminarkan di
**Seminar Nasional Mahasiswa Komunikasi (SEMAKOM) Series 5 & Callpaper dengan
 tema “The Dynamics of Communication in the Digital Era”**. Atas perhatiannya diucapkan
 terima kasih.

Surabaya, 15 Desember 2024
 Editor in Chef SEMAKOM



Mohammad Insan Romadhan, S.I.Kom, M.Med.Kom
 NPP. 20150170741

Lampiran 6. Lembar Revisi Ujian Skripsi

PROGRAM STUDI ILMU KOMUNIKASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

LEMBAR REVISI UJIAN SKRIPSI

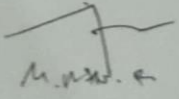
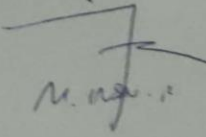
Nama : Yuangga Ari Syah Putra
NIM : 1152000403
Hari/ Tanggal Ujian : Jum'at, 03 Januari 2025
Judul Skripsi : Analisis resepsi postingan kuliner hidden gem di akun Instagram @surabaya_foodies pada remaja Surabaya

Catatan Perbaikan:

1. Seharusnya informasi
2. minimal berikan perintah apa diproses.

Surabaya, _____
Persetujuan Dosen Penguji Telah Revisi/Perbaikan,

Revisi dari Dosen Penguji.

Catatan: Bila tidak ada revisi, dosen penguji wajib menuliskan "tidak ada revisi", dan menandatangani di sebelah kanan dan kiri.

PROGRAM STUDI ILMU KOMUNIKASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

LEMBAR REVISI UJIAN SKRIPSI

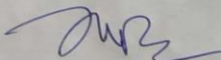
Nama : Yuangga Ari Syah Putra
NIM : 1152000403
Hari/ Tanggal Ujian : Jum'at, 03 Januari 2025
Judul Skripsi : Analisis resepsi postingan kuliner hidden gem di akun instagram @surabaya_foodies pada remaja Surabaya

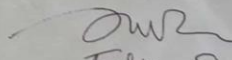
Catatan Perbaikan:

capture source?

Surabaya, 3 Januari 2025
Persetujuan Dosen Penguji Telah Revisi/Perbaikan,

Revisi dari Dosen Penguji,


Edy S


Edy S

Catatan: Bila tidak ada revisi, dosen penguji wajib menuliskan "tidak ada revisi", dan menandatangani di sebelah kanan dan kiri.

PROGRAM STUDI ILMU KOMUNIKASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

LEMBAR REVISI UJIAN SKRIPSI

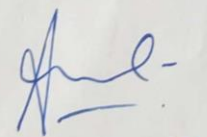
Nama : Yuangga Ari Syah Putra
NIM : 1152000403
Hari/ Tanggal Ujian : Jum'at, 03 Januari 2025
Judul Skripsi : Analisis resepsi postingan kuliner hidden gem di akun instagram @surabaya_foodies pada remaja Surabaya

Catatan Perbaikan:

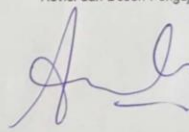
- o Perbaiki teknik pengumpulan data (FGD) yang dilakukan
- o Hilangkan kata "akan" di skripsi
- o Perbaiki alasan pemilihan 3 konten
- o Revisi keampulan

2

Surabaya, 3 Januari 2025
Persetujuan Dosen Penguji Telah Revisi/Perbaikan,


AMALIA NURUL M.

Revisi dari Dosen Penguji,


Amalia Nurul M.

Catatan: Bila tidak ada revisi, dosen penguji wajib menuliskan "tidak ada revisi", dan menandatangani di sebelah kanan dan kiri.