

Lampiran 1 : Hasil Wawancara dengan *Operational Manager*

Hasil Wawancara yang dilakukan pada tanggal 19 November 2013 pada pukul 11.10 WIB

No.	Pertanyaan	Sumber
1	Jenis salmon apakah yang digunakan ?	Salmon yang digunakan adalah salmon Norway tapi apabila kosong kita ganti dengan salmon Tazmani.
2	Apakah salmon tersebut sudah bebas dari bahan-bahan yang dapat menyebabkan keracunan ?	Salmon yang kita pakai adalah salmon import, kita sendiri tidak melakukan pengecekan secara khusus karena kami sudah percaya sepenuhnya pada pihak supplier. Pihak supplier sebagai supplier skala nasional dan internasional tentunya sudah memiliki lisensi tersendiri untuk melakukan pengecekan apakah salmon yang dikirim dari luar negeri tersebut sudah aman untuk dikonsumsi atau belum.
3	Bagaimana kualitas lobak yang digunakan untuk side dish?	Lobak yang kita terima dari pihak supplier pasti dalam keadaan segar dan sudah melalui proses pembersihan dari pestisida dll. Tapi saat kita akan mengolah lobak tersebut pasti kita akan cuci ulang untuk memastikan keadaan lobak benar-benar bersih.
4	Apakah sayuran yang digunakan di Tomoto ditempatkan sendiri-sendiri menurut jenisnya atau dicampur jadi satu?	Kalau masih dalam keadaan mentah dan sama sekali belum dilakukan proses pengolahan sayuran disini dicampur dalam 1 tempat khusus sayuran. Namun setelah melalui proses pengolahan dan portioning akan disendirikan dalam bowl tertentu dan ditutup dengan plastic wrap.
5	Apakah untuk Chef ada standard yang digunakan mengenai grooming?	Untuk chef tentu ada standard grooming seperti harus memakai seragam yang sudah kita tentukan serta tidak lupa harus pakai topi dan kuku selalu pendek. Untuk kebersihan tangan kita tentukan juga kalau

Lampiran 1 : Hasil Wawancara dengan *Operational Manager* (sambungan)

No.	Pertanyaan	Sumber
		mau mengolah bahan makanan harus selalu cuci tangan terlebih dahulu lalu menggunakan cairan desinfektan (non aroma).
6	Apakah ada kendala yang pernah terjadi pada saat proses penerimaan sayuran?	Selama ini belum pernah ada kendala untuk proses penerimaan sayuran. Semua sayuran aman dari bau pestisida atau bahan kimia lain.
7	Selang waktu berapa hari yang dibutuhkan untuk order bahan-bahan makanan dalam seminggu?	Kita dalam seminggu order barang sebanyak 2 kali yaitu hari Senin dan Jumat. Bahan-bahan yang kita pakai kita simpan paling lama 3 hari dari waktu barang tersebut datang dan masuk ke tempat penyimpanan. Kita tidak pernah stok barang untuk jangka waktu yang lama karena pasti akan mempengaruhi kualitas makanan di restoran kami.
8	Apa pernah terjadi kasus kontaminasi silang antara sayur dengan bahan lainnya?	Belum pernah terjadi. Karena sayur yang disimpan menggunakan <i>plastic wrap</i> dan sayur ditempatkan pada <i>chiller</i> khusus sayuran.
9	Apakah mempunyai standard tertentu untuk <i>hand gloves</i> , pisau dan <i>cutting board</i> seperti apa?	<i>Hand gloves</i> kita pakai yang dari latex, <i>food grade</i> dan non-powder. Kita pesan <i>hand gloves</i> ini khusus pesan dari supplier bahan makanan yang biasanya juga mensuplai rumah sakit jadi dapat dipastikan aman untuk digunakan pada makanan. Pisau kita memiliki beberapa jenis pisau yang digunakan untuk bahan-bahan yang membutuhkan pisau khusus terutama untuk fillet salmon yang digunakan untuk menu sashimi. <i>Cutting board</i> kita pakai beberapa macam warna untuk membedakan penggunaannya pada produk apa (misalnya putih untuk daging, kuning untuk sayuran, dll).

Lampiran 1 : Hasil Wawancara dengan *Operational Manager* (sambungan)

No.	Pertanyaan	Sumber
10	Bagaimana cara penyimpanan salmon setelah datang dari <i>supplier</i> ?	Salmon datang dalam 2 kondisi, yaitu kondisi <i>chill</i> dan <i>frozen</i> . Untuk kondisi <i>frozen</i> tentunya di-thawing dulu lalu dilakukan pembagian, ½ bagian masuk ke chiller untuk par stock, ½ bagian lagi langsung diolah dan dilakukan proses <i>portioning</i> . Untuk kondisi <i>chill</i> tentu saja langsung dilakukan <i>portioning</i> .
11	<i>Complain</i> yang pernah terjadi seperti salmon yang masih terasa Kristal es nya saat dimakan bagaimana hal tersebut bisa terjadi?	Untuk <i>complain</i> seperti itu bisa terjadi karena proses <i>thawing</i> yang kurang lama atau proses <i>thawing</i> yang belum merata sampai pada bagian-bagian tertentu. Saat mendapatkan <i>complain</i> seperti ini pasti akan langsung kita ganti dengan yang baru.
12	Kecap asin merek apa yang digunakan oleh restoran Tomoto Surabaya?	Yang digunakan oleh restoran Tomoto Surabaya adalah merek Kikkoman jenis propack, karena rasa yang lebih terasa enak dan nikmat.
13	Apakah semua bahan ikan yang digunakan oleh Tomoto datang dalam keadaan fresh?	Ya, semua dalam keadaan fresh dari <i>supplier</i> .
14	Apakah <i>supplier</i> yang digunakan Tomoto berasal dari Surabaya atau luar Surabaya bahkan luar negeri?	<i>Supplier</i> kita punya hanya 1 karena <i>supplier</i> bahan makanan Jepang di Surabaya sangat terbatas. Bahan yang terbatas seringkali mempersulit kita. Kalau beberapa produk memang kosong dan tidak ada barang kami pun harus membuat beberapa menu menjadi sold out.
15	Apakah chiller yang digunakan pernah drop secara tiba-tiba suhunya? Berapa lama selang waktu	Pernah drop suhu 1 kali saja. Untuk pemantauan kita lakukan setiap hari dengan cara mengecek setiap chiller saat sebelum dan sesudah operasional

Lampiran 1 : Hasil Wawancara dengan *Operational Manager* (sambungan)

No.	Pertanyaan	Sumber
	untuk pemantauan chiller atau freezer?	dengan melihat tempratur suhu yang ada dalam chiller. Kita datangkan mechanical electrical setiap 2 minggu sekali untuk pengecekan.
16	Berapa hari batas penyimpanan salmon dalam chiller?	Batas simpan salmon di chiller 2 hari saja. Apabila sudah lebih dari 2 hari belum habis maka akan dicek dulu apakah masih layak untuk dikonsumsi atau tidak (cek bau, tekstur, serta di-taste langsung). Kalau masih bisa dikonsumsi maka biasanya akan dipakai untuk compliment atau pada produk yang digoreng. Sangat tidak disarankan untuk dipakai pada menu sashimi.
17	Bagaimana cara pemantauan tata letak dan apa yang dilakukan setiap hari?	Dilakukan setiap pagi saat preparation dan saat sesudah operasional. Beberapa barang dalam chiller maupun freezer sering berpindah letaknya apalagi pada saat jam operasional sedang ramai. Saat re-check akan dikembalikan pada posisi semula.
18	Bagaimana cara untuk <i>form checklist</i> bagian <i>purchasing</i> ada atau tidak?	<i>form</i> khusus belum ada. Kita hanya pakai buku untuk mencatat <i>stock</i> yang ada karena <i>supplier</i> yang kita pakai pun hanya 1.
19	Pada jam berapakah mulai operasional setiap harinya?	11.00 – 14.30 dan jam 18.00 – 21.30 lebih banyak ramai pada shift kedua serta saat weekend dan ada event tertentu
20	Apakah proses labeling sudah dijalankan?	Labeling belum kita gunakan.

Lampiran 1 : Hasil Wawancara dengan *Operational Manager* (sambungan)

No.	Pertanyaan	Sumber
21	Apakah wasabi yang digunakan import ? kenapa?	Kita pakai wasabi import yang berupa bubuk/powder. Karena cara pemakaiannya sangat mudah, hanya dicampur air kemudian diaduk sampai mengental. Untuk pembuatan wasabi kita membuat sedikit-sedikit saja karena wasabi yang sudah dicampur air tidak bisa tahan lama apabila tidak digunakan (aroma hilang).

Lampiran 2 : Hasil Wawancara dengan *Restaurant Manager*

Hasil Wawancara yang dilakukan pada tanggal 13 Desember 2013 pada pukul 15.00 WIB

No.	Pertanyaan	Sumber
1	Jenis salmon apakah yang digunakan ?	Menggunakan Salmon Norway dan kadang-kadang jenis Salmon Tazmani jika stock habis
2	Apakah salmon tersebut sudah bebas dari bahan-bahan yang dapat menyebabkan keracunan ?	Salmon yang datang sudah terbebas dari bahan-bahan yang dapat menyebabkan keracunan karena diterima dalam keadaan utuh dan sudah dibersihkan bagian dalamnya dan kita siap untuk mengolah (di-fillet dan di-portioning). Ikan Salmon yang cacat akan tetapi tidak parah masih bisa diterima
3	Bagaimana kualitas lobak yang digunakan untuk side dish?	Yang penting kita pakai lobak yang dalam keadaan tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda karena supaya saat kita potong menggunakan teknik shuramuki tidak susah dan tidak gampang hancur. Kita memotong dan menguliti lobak secara manual tanpa bantuan mesin maka dari itu dibutuhkan tekstur lobak yang pas
4	Apakah sayuran yang digunakan di Tomoto ditempatkan sendiri-sendiri menurut jenisnya atau dicampur jadi satu?	Sayuran untuk bahan pembuatan Sashimi disendirikan berdasarkan tahapan proses dalam pembuatan Sashimi
5	Apakah untuk Chef ada standard yang digunakan mengenai grooming?	Ya. Dengan adanya standar bagi chef dalam proses pembuatan Sashimi maka akan dihasilkan produk yang terjamin mutu dan kualitasnya. Kebersihan tangan menjadi hal mutlak yang harus diperhatikan karena chef mengolah produk yang masih mentah

Lampiran 2 : Hasil Wawancara dengan *Restaurant Manager* (sambungan)

No.	Pertanyaan	Sumber
6	Apakah ada kendala yang pernah terjadi pada saat proses penerimaan sayuran?	Kendala yang mungkin terjadi adalah bahaya sisa pestisida walaupun supplier sudah mengkonfirmasi bahwa produk sudah terbebas dari zat yang dapat menimbulkan racun
7	Selang waktu berapa hari yang dibutuhkan untuk order bahan-bahan makanan dalam seminggu?	Biasanya sayuran disimpan dalam lemari es tidak lama kurang lebih 2 sampai 3 hari karena jika terlalu lama dikhawatirkan akan tumbuh spora atau bakteri yang membahayakan. Jadi order dilakukan setiap 2 sampai 3 hari setelah sayuran yang lama diterima
8	Apa pernah terjadi kasus kontaminasi silang antara sayur dengan bahan lainnya?	Tidak pernah
9	Apakah mempunyai standard tertentu untuk <i>hand gloves</i> , pisau dan <i>cutting board</i> seperti apa?	<p>Handgloves yang tersedia berbahan dasar latex yang aman dari kuman ataupun bakteri.</p> <p>Pisau disediakan bermacam macam menyesuaikan dengan proses pembuatan Sashimi karena untuk beberapa proses membutuhkan pisau dengan spesifikasi tertentu, semisal pisau fillet.</p> <p>Sama halnya dengan pisau cutting board yang digunakan juga disediakan berdasarkan proses pembuatan Sashimi</p>
10	Bagaimana cara penyimpanan salmon setelah datang dari <i>supplier</i> ?	Ikan Salmon disimpan dalam lemari es yang dipisahkan dengan lemari es untuk sayuran, karena jika dijadikan satu takutnya nanti daging menjadi tercemar dari bahan-bahan yang menempel pada lobak
11	<i>Complain</i> yang pernah terjadi seperti salmon yang masih terasa Kristal es nya saat dimakan bagaimana hal	Kristal es yang tersisa dalam olahan Sashimi bisa jadi karena proses pembersihan ikan kurang sempurna

Lampiran 2 : Hasil Wawancara dengan *Restaurant Manager* (sambungan)

No.	Pertanyaan	Sumber
	tersebut bisa terjadi?	
12	Kecap asin merek apa yang digunakan oleh restoran Tomoto Surabaya?	Kita ambil dari supplier merek Kikkoman. Kita pilih Kikkoman karena pertimbangan harga yang tidak terlalu tinggi dan juga karena rasa. Sebenarnya kecap asin yang kita gunakan tidak langsung kita served langsung ke customer tetapi kita olah dulu supaya tidak terlalu asin baru kita served ke customer
13	Apakah semua bahan ikan yang digunakan oleh Tomoto datang dalam keadaan fresh?	Untuk warna daging ikan salmon pudar berarti jelas bahwa salmon tersebut tidak fresh dan kesegarannya berkurang maka akan kita tolak
14	Apakah supplier yang digunakan Tomoto berasal dari Surabaya atau luar Surabaya bahkan luar negeri?	Biasanya supplier yang dijadikan rekan kerja dari local yang bisa menyediakan bahan olahan Sashimi yang memiliki kualitas terbaik
15	Apakah chiller yang digunakan pernah drop secara tiba-tiba suhunya? Berapa lama selang waktu untuk pemantauan chiller atau freezer?	Pernah terjadi 1 kali tetapi tidak sampai mempengaruhi kondisi dari bahan-bahan yang disimpan di dalamnya
16	Berapa hari batas penyimpanan salmon dalam chiller?	Kurang lebih selama 2 sampai 3 hari jika memang masih layak untuk dipergunakan maka akan dijadikan bahan membuat olahan Sashimi
17	Bagaimana cara pemantauan tata letak dan apa yang dilakukan setiap hari?	Memantau alat-alat kerja untuk membuat olahan Sashimi agar tetap dalam keadaan bersih sewaktu akan dipergunakan kembali

Lampiran 2 : Hasil Wawancara dengan *Restaurant Manager* (sambungan)

No.	Pertanyaan	Sumber
18	Bagaimana cara untuk <i>form checklist</i> bagian <i>purchasing</i> ada atau tidak?	Belum ada. Karena biasanya bagian <i>purchasing</i> melakukan pembelian hanya berdasarkan lama waktu simpan dan hanya satu supplier saja
19	Pada jam berapakah mulai operasional setiap harinya?	11.00 hingga 14.30 untuk shift I dan jam 18.00 hingga 21.30 untuk shift II
20	Apakah proses labeling sudah dijalankan?	Belum dijalankan
21	Apakah wasabi yang digunakan import ? kenapa?	Wasabi yang dipakai adalah wasabi impor dengan kualitas terbaik