

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/08/15/berapa-volume-daging-sapi-yang-diimpor-indonesia> diakses tanggal 7 November 2019.

Sumber Lain

Wawancara dengan Adi, Konsumen di Restoran Daging Sapi , tanggal 30 Oktober 2019.

Wawancara dengan Vivi, Konsumen di Restoran Daging Sapi, tanggal 30 Oktober 2019.

Wawancara dengan Nanda, Konsumen di Restoran Daging Sapi, Tgl 31 Oktober 2019.

Wawancara dengan Pemilik Restoran A, tanggal 1 November 2019.

Wawancara dengan Pemilik Restoran B, tanggal 3 November 2019.

Wawancara dengan Hasan seorang Food Blogger, tanggal 7 November 2019.

LAMPIRAN

1. Wawancara dengan Adi, Konsumen Restoran Daging Sapi, tanggal 30 Oktober 2019

Penulis (P): Halo Mas Adi, apa kabarnya?

Adi (A): Alhamdulillah baik, gimana nih katanya mau nanya pendapat saya tentang daging Wagyu yang pernah saya makan di restoran itu ya? Hahaha.

P: Iya benar mas, Saya mau nanya pendapat Mas Adi tentang pengalaman Mas Adi jadi konsumen yang pernah makan daging Wagyu nih.

A: Ini pengalaman banget saya makan daging Wagyu yang pura-pura begini hahaha. Ngga cuma sekali dua kali nih saya ketipu makan daging Wagyu.

P: Oh iya ya mas? Hahaha. Gimana tuh mas menurut Mas Adi?

A: Jujur sih kecewa aku. Kadang ya sudah niat mau makan enak, nyisihin dana yang cukup besar ya, pas liat menu ada daging Wagyu ya tertarik dong, tapi

malah ketipu. Daging Wagyu yang disajikan juga beda banget, ngga sesuai sama ekspektasi aku gitu sebagai konsumen.

P: Sebagai konsumen kerasa banget ya Mas dirugikannya.

A: Banget Din, banyak sih restoran yang kayak begitu, kok bisa ya mereka berani gitu.

P: Kebanyakan kan Pelaku Usaha pasti mencoba cari untung yang besar ya Mas, jadi cara apa aja bisa aja dilakuin Mas hehehe.

A: Iya ya bener juga sih itu. Juga kayanya masih banyak yang belum tau ya tentang kedua jenis daging sapi ini, terus ini dijadiinya kesempatan banget.

P: Iya bener banget itu Mas, kesempatan bagi pelaku usaha kan ya. Sebelumnya, terima kasih ya Mas Adi sudah mau diwawancarai pengalamannya jadi konsumen yang tertipu daging Wagyu.

A: Iya, sama-sama. Aku bisa bantu begini saja sebagai pengalaman aku jadi konsumen yang pernah dibohongi hahaha.

2. Wawancara dengan Vivi, Konsumen Restoran Daging Sapi, Tanggal 30 Oktober 2019

Penulis (P): Halo, Siang Mbak Vivi, perkenalkan saya Dinda yang mau tanya-tanya tentang pengalaman Mbak Vivi sebagai konsumen restoran daging sapi.

Vivi (V): Eh iya Mbak Dinda, saya Vivi. Yuk Mbak saya mau sharing pengalaman saya hahaha.

P: Hahaha yuk Mbak, saya dengarkan soalnya ini kebutuhan skripsi saya hahaha. Gimana nih Mbak pendapatnya sebagai konsumen yang pernah mencoba daging Wagyu?

V: Awalannya tuh ya biasa tertarik sama promo-promo gitu kan, liat di Instagram kan banyak yang promonya gitu. Kebetulan banget aku tuh doyan banget sama namanya makanan daging sapi apaan aja pasti suka. Kalau udah doyan banget gini ya kadang berapa aja harganya aku selalu iya-iya aja. Pernah tuh, dapet promo iklan yang kaya Mbak Dinda tanyain itu, tentang daging Wagyu gitu kan, ampun Mbak ngga mau lagi hahaha. Dateng tuh aku ke restorannya pesen daging Wagyu gitu yang dipanggang-panggang, tapi kecewa banget, yang dikasih mah bukan daging Wagyu, kaya tiruannya itu kan Mbak apa tuh namanya?

P: Hahaha itu daging Meltique Mbak sepertinya, memang mirip ya dengan daging Wagyu. Terus gimana Mbak, setelah Mbak sadar itu bukan Wagyu?

V: Kayak rugi kayak kecewa Mbak hahaha kan restorannya yang curang. Ya gimana yah, udah dihayal-hayal banget kan ya mau makan daging Wagyu, tapi yang didapet palsuannya aja. Lumayankan ya Mbak kita cari uang buat happy-happy makan enak, eh yang didapet malah kaya begitu.

P: Iya bener ya Mbak, agaknya sedih klo udah keluarin dana tapi yang didapet tidak sesuai ekspektasi.

V: Bener Mbak, tapi aku seneng lho ditanyain tentang pendapat aku begini, ada suara dari konsumen yang pernah ketipu gini.

P: Wah saya makasi banget nih Mbak Vivi mau berbagi pengalamannya sebagai konsumen restoran daging sapi hehehe

V: Dengan senang hati Mbak, saya senang kok bisa bantu Mbak Dinda.

3. Wawancara dengan Nanda, Konsumen Restoran Daging Sapi, tanggal 31 Oktober 2019

Penulis (P): Apa kabar Nanda? Terima kasih ya sudah mau ngeluangin waktunya malem-malem begini buat ditanya-tanya tentang pengalamannya jadi konsumen restoran daging sapi.

Nanda (N): Iya Mbak, ngga masalah. Maaf juga baru bisa ketemunya malem begini. Tanya aja langsung Mbak hahaha.

P: Hahaha okay. Nanda kan katanya pernah jadi konsumen yang jual daging Wagyu itu, gimana pengalamannya?

N: Iya pernah Mbak, sekali aja aku tuh dateng ke restorannya.

P: Dateng ke restorannya coba-coba langsung apa ada liat iklannya dulu baru coba ke sana?

N: Nanda liat iklannya Mbak, tapi juga pernah liat restorannya langsung gitu pas lewat.

P: Jadi ada rasa tertarik gitu ya mau coba restorannya? hahaha.

N: Hahaha iya Mbak, abis liat iklannya liat restorannya jadi sama temen-temen pengen coba kan, yaudah ke sana deh.

P: Nanda pesen daging Wagyunya waktu itu?

N: Iya Mbak, aku pesen Wagyu tapi beda banget Mbak dari Wagyu yang pernah aku makan.

P: Rasa daging Wagyu yang pernah kamu makan sama yang di restoran itu gimana bedanya?

N: Beda banget Mbak. Yang aku makan di restoran ini tuh rasanya kaya makan daging tapi rasanya tuh rasa mentega cair gitu, kaya buatan. Kalau Wagyu yang pernah aku makan dulu, rasanya kaya daging sapi tapi melting Mbak di lidah, gurih lemak gitu tapi bukan gurih mentega. Sekarang juga lagi ngetrend yah Mbak yang dijual tuh sebenarnya Meltique bukan Wagyu.

P: Iya, rasanya emang beda ya, kondisi dagingnya juga beda.

N: Betul Mbak. Kaget sih aku waktu cobain daging sapinya itu. Itu restorannya jual daging tapi bukan daging Wagyu, ngerugiin kita banget sih. Kesel kecewa ya Mbak. Mungkin masih banyak yang belum paham tapi klo konsumen udah pada aware sama hal kaya gini bisa ngerugiin usahanya sendiri kan ya Mbak.

P: Iya betul sih, mungkin karena masalah ini belum booming banget jadi dijadikan celah juga kan ya buat pelaku usaha dapetin keuntungan.

Sebelumnya, makasi ya Nanda sudah mau diwawancarain tentang pengalamannya.

N: iya Mbak sama-sama. Semoga pengalaman aku ini bisa membantu ya.

4. Wawancara dengan Pemilik Restoran A, tanggal 1 November 2019

Penulis (P): Selamat siang Mas.

Pemilik Restoran A (PRA): Siang Dinda, apa kabar? Sehat?

P: Alhamdulillah Mas, baik. Kabarnya gimana Mas?

PRA: Sehat sekali.

P: Syukur ya Mas hehehe. Terima Kasih ya Mas sebelumnya sudah mau meluangkan waktu untuk diwawancarai tentang restoran daging Wagyu.

PRA: Sama-sama Dinda, dengan senang hati saya bantu. Silakan sambil diminum sambil kita bincang-bincang.

P: Iya Mas terima kasih. Saya mulai tanya-tanya ya Mas hehehe. Menu di Restoran ini benar menyajikan daging Wagyu kan ya Mas?

PRA: Iya betul, kami memang menyajikan daging Wagyu. Tapi ngga cuma Wagyu sih, ada juga menu-menu lain, yang bisa dilihat kan ada pilihan jenis daging sapi lainnya.

P: Iya tadi saya sudah lihat menunya, beragam ya Mas jenis daging sapi. Tapi maaf Mas sebelumnya, daging Wagyu yang dijual di sini itu daging Wagyu dengan kualitas apa ya?

PRA: Di sini pakai jenis Australia sih, tapi kita pakai kualitas yang biasa aja, bukan pakai Wagyu yang asli.

P: Oh yang daging yang mirip dengan Wagyu itu ya Mas?

PRA: Iya, harga dagingnya sih tidak semahal dengan daging Wagyu tapi kami juga mengupayakan pakai daging kualitas terbaik kok.

P: Jadi Mas, di menu kan tertulisnya Wagyu tapi yang disajikan bukan Wagyu ya?

PRA: Iya, benar. Tapi kualitasnya kami berikan juga yang terbaik untuk daging sapi.

5. Wawancara Hasan, Food Blogger, tanggal 7 November 2019

Penulis (P): Gimana kabarnya Hasan?

Hasan: Sehat Alhamdulillah Dinda, gimana Dinda sehat? Masih doyan jajan-jajan makanan kayanya nih hahaha.

P: Hahaha sehat juga Alhamdulillah. Oh jelas masih hahaha. Boleh ya kita mulai tanya-tanya pendapat kamu mengenai daging Wagyu?

H: Boleh banget, aku keluarkan semua uneg-uneg ku ya. Hahaha.

P: Nih San, kan sekarang itu lagi booming banget kan restoran daging-dagingan gitu, ya dari yang grill sampai shabu-shabu kan.

H: Betul sekali.

P: Betulkan, dan restoran begitu kan juga menyajikan berbagai jenis daging sapi, dari daging sapi biasa sampai ada juga yang menyajikan daging Wagyu. Pasti Hasan pernah kan punya pengalaman nyoba restoran daging gitu?

H: Jelas pernahnya. Pernah ada suatu ketika, pesen daging Wagunya tapi yang datang bukan Wagyu dong tapi Meltique.

P: Iya, sekarang lagi rame kan yang begitu.

H: Rame banget Din. Sebenarnya ini udah lama lho terjadinya. Banyak lho restoran yang jual daging Wagyu tapi yang dikasih ke konsumennya itu daging Meltique, ngga di Jogja doang ya di Jakarta nih sudah sering banget begini.

P: Hal ini jadi kaya trend ya buat yang punya restoran buat dapet untung, bener ngga sih?

H: Bener, mereka juga liat kan masih banyak banget orang yang awam masalah beginian. Kesempatan banget buat cari keuntungan besarnya. Tuh restoran All You Can Eat pasti ada aja menu Wagyu kan, agak ngga make sense gitu lho dengan harga Wagyu pada umumnya Rp300.000,- sampai Rp500.000 per gramnya terus bisa makan sepuasnya dengan bayar Rp200.000,- aja.

P: Kalau begitu, yang disajikan itu daging tiruan Wagyu kaya Meltique gitu ya?

H: Bisa jadi. Dari segi rasa aja udah beda banget, dan jelas agak tidak masuk akal kan Wagyu bisa dijual murah begitu. Aneh ya, klo misalnya emang ngga jual Wagyu ya harusnya jujur aja ya, banyak lho padahal yang jujur jual daging Meltique, daripada bohong ke konsumen kan ya.

P: Pemilik restoran masih banyak ya kayanya yang belum memperhatikan hal-hal kaya begini.

H: Pemilik restoran sih jelas yang penting untung. Coba dia jualan jujur aja kan pasti tetep rame aja kan ya.

P: Betul sih, sejalan sih aku sama pendapat Hasan. Sebelumnya, terima kasih ya sudah mau sharing begini.

H: Sama-sama semoga bisa membantu ya Dinda.