

## BAB IV

### PENUTUP

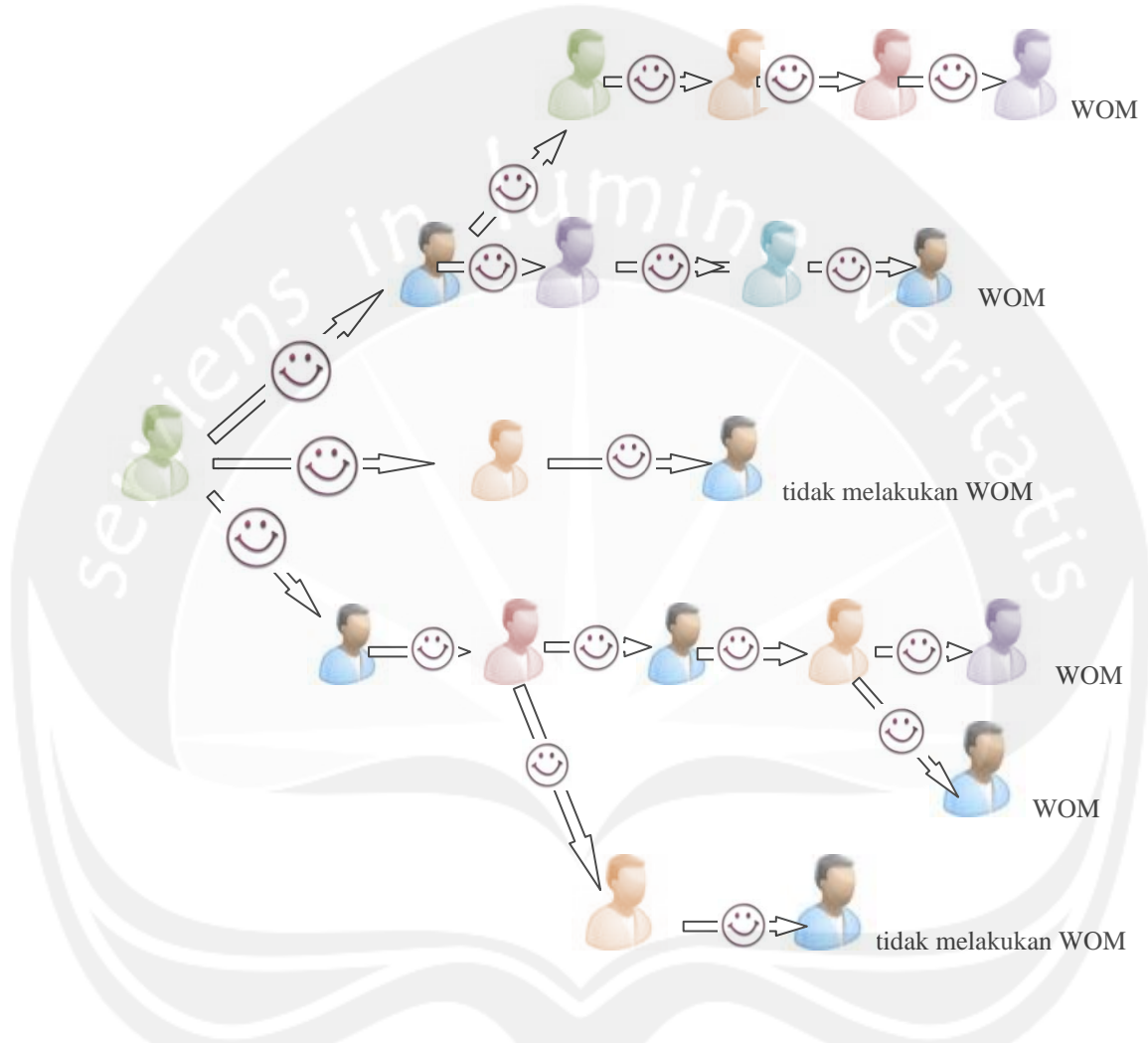
#### A. KESIMPULAN

Penelitian ini, berusaha untuk melihat komunikasi *word of mouth* mengenai produk Nanamia, dengan informan yang merupakan pelanggan Nanamia. Berdasarkan temuan data dan hasil analisis maka peneliti menemukan suatu kesimpulan, dimana komunikasi *word of mouth* memang terjadi, dengan diferensiasi produk yaitu jenis pizza (*content*) dan suasana (*context*) sebagai topik komunikasi mereka. Komunikasi *word of mouth* ini berjalan karena adanya informasi yang bersifat positif.

Hal yang nampak dalam komunikasi *word of mouth* dalam penelitian ini ialah mengenai topik yang mereka sampaikan. Berdasarkan temuan data, sebanyak tiga puluh (30) informan menyukai jenis pizza Nanamia yang berbeda, sedangkan sebanyak dua belas (12) informan menyatakan suasana sebagai hal yang mereka sukai. Secara umum, informasi yang mereka berikan bersifat positif.

Berikut ringkasan data yang ditemukan :

Gambar 18. Skema Kesimpulan Data



\*tanda ☺ berisi informasi positif mengenai suasana dan jenis pizza di Nanamia

Hal positif tersebut ialah mengenai jenis pizza dan suasana di Nanamia. Telah disebutkan sebelumnya bahwa pada penelitian ini suasana merupakan *context* sedangkan jenis pizza adalah *content*. Berdasarkan analisis diketahui bahwa kedua hal tersebut saling berkaitan dan membentuk suatu daya tarik tertentu.

Jenis pizza dan suasana Nanamia merupakan hal yang berbeda dari pizza lain di Yogyakarta, dimana hal tersebut menjadi topik dalam komunikasi *word of mouth* pada penelitian ini. Proses komunikasi *word of mouth* sendiri berjalan dengan adanya topik yang positif tersebut. Berawal dari *key person* hingga pada informan yang lain, dimana informan lain tersebut ialah sumber pribadi yaitu teman, klien, dan sepupu. Sehingga dapat dikatakan bahwa proses komunikasi *word of mouth* Nanamia Pizzeria berawal dari seorang yang merasa puas dengan produk Nanamia kemudian membagikannya hal positif tentang Nanamia Pizzeria kepada teman, atau saudara (sepupu). Dimana proses ini berulang terjadi pada si penerima informasi.

Berdasarkan data, diperoleh juga beberapa kesimpulan yang berkaitan dengan kelemahan penelitian ini. Peneliti kurang menggali informasi dari setiap informan, sehingga terdapat suatu kesamaan dari data yang ditemukan. Penelitian ini bersifat kualitatif, sehingga semakin dalam pencarian informasi maka akan semakin beragam informasi yang diperoleh.

Kelemahan lain penelitian ini ialah karena beberapa teori tidak dapat dipergunakan, karena tidak relevan dengan temuan data. Teori komunikasi kelompok dan teori Newcomb tidak dapat dipergunakan karena informan tidak berada dalam satu kelompok yang melakukan komunikasi secara intens, dan saling mengenal sesama anggota, sehingga komunikasi kelompok tidak tepat pada penelitian ini. Mereka terhubung karena pengetahuan mereka akan Nanamia dan adanya penelitian ini.

Teori lain ialah teori Difusi Inovasi. Teori ini tidak dapat digunakan sepenuhnya karena peneliti tidak bisa mengetahui secara pasti kapan informan melakukan pengabdopsian terhadap gagasan baru, yaitu Nanamia. Disamping itu, Nanamia Pizzeria bukanlah suatu permasalahan yang menyangkut kepentingan orang banyak sehingga harus diamati secara mendalam dengan teori Difusi Inovasi. Nanamia berada pada bidang *culinary*, dimana hal tersebut bukan hal primer apabila dibandingkan permasalahan lain yang menyangkut kepentingan orang banyak dan pemikiran mendalam untuk menerima gagasan baru.

#### B. SARAN

Hasil kesimpulan menunjukkan adanya beberapa kelemahan dari penelitian ini. Peneliti mencoba untuk memberikan informasi berkaitan dengan kelemahan tersebut, apabila akan dilakukan penelitian serupa di kemudian hari.

Penelitian kualitatif memerlukan informasi yang mendalam mengenai suatu permasalahan. Kelemahan dalam penelitian ini ialah, peneliti kurang menggali informasi dari informan sehingga mendasarkan kesimpulan yang terlihat sama. Pada penelitian berikutnya diharapkan, peneliti lebih kritis dan bekerja lebih keras untuk mengungkapkan keadaan yang sebenarnya, misalnya tidak lekas puas dan hanya men-generalisasikan data yang ada, tanpa menggali lebih dalam faktor terbentuknya informasi tersebut. Mempertanyakan dan menggali informasi dari informan sangat diperlukan agar data yang diperoleh lebih mendalam dan diperoleh temuan baru.

Kelemahan lain dalam penelitian ini ialah berkaitan dengan penggunaan teori. Informasi yang ingin disampaikan mengenai hal ini ialah, peneliti selanjutnya diharapkan melakukan pengamatan terlebih dahulu akan permasalahan yang akan diteliti. Pengamatan ini akan berguna untuk menentukan langkah-langkah dalam penelitian, termasuk pada teori yang dipergunakan. Penggunaan teori yang relevan akan memudahkan peneliti dalam menemukan *problem solving* yang seharusnya ditulis peneliti. Teori yang relevan dapat diperoleh dengan melihat penelitian sebelumnya atau literatur yang relevan.

## Daftar Pustaka

### Buku

- Babin, Barry.J., Lee,Yong-ki, Kim Eun-Ju & Griffin,Mitch.*Modelling Cunsomer Satisfaction and Word of Mouth:Restaurant Patronage in Korea. The Journal of Services Marketing.*2005 Vol. 19 No. 3, hal 133-139
- Beebe,Steven A,Susan J. Beebe,Diana K.Ivy.*Communication Principles for a Lifetime* .2010.Boston:Pearson Education,Inc., publishing as Allyn & Bacon
- Daymon,Christine& Immy Holloway. *Riset Kualittatif dalam Public Relations dan Marketing Communications*. 2002.Yogyakarta:Bentang Press
- Gladwell,Malcom.*Tipping Point*.2002.. Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama
- Goldberg,Alvin&Carl E.Larson.*Komunikasi Kelompok Proses-Proses Diskusi dan Penerapannya*.1985.Jakarta:UI Press
- Griffin,Jill.*Customer Loyalty*.2005.Jakarta:Penerbit Erlangga
- Littlejohn, Stephen W.*Theories of Human Communications*.2008.Belmont: Thomson Corporation
- Kartajaya, Hermawan. *Marketing in Venus*.2003.Jakarta:Markplus&co
- Maholtra, Naresh K.*Riset Pemasaran Pendekatan Terapan Edisi ke-4 jilid 1*.2005.Jakarta:PT Indeks
- Mardalis.*Metode Penelitian (Suatu Pendekatan Proposal)*.2003.Jakarta: Bumi Aksara
- Moelong, Lexi J.*Metodologi Penelitian Kualitatif*.2005.Bandung:PT Remaja Rosdakarya
- Mulyana,Dedy.*Ilmu Komunikasi Suatu Pengantar*.2008. Bandung :PT Remaja Rosdakarya
- Peter, Paul J&Jerry C. Olson *Consumer Behavior Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran edisi 4*.2000.Jakarta:Erlangga
- Peter&Olson.*Understanding Consumer Behavior*.1994.United States:Richard D.Irwin Inc.
- Rogers, E.M. & Shoemaker, F.F., *Communication of Innovations*, 1971.London: The Free Press.
- Rogers, Everett M.*Diffusions of Innovations, Forth Edition*. 1995.New York: Tree Press.

Rosen, Emanuel. *Kiat Pemasaran dari Mulut ke Mulut*. 2004. Jakarta: PT Elex Media Computindo

Susanto, Astrid. *Komunikasi dalam Teori dan Praktek*. 1974. Bandung: Binacipta

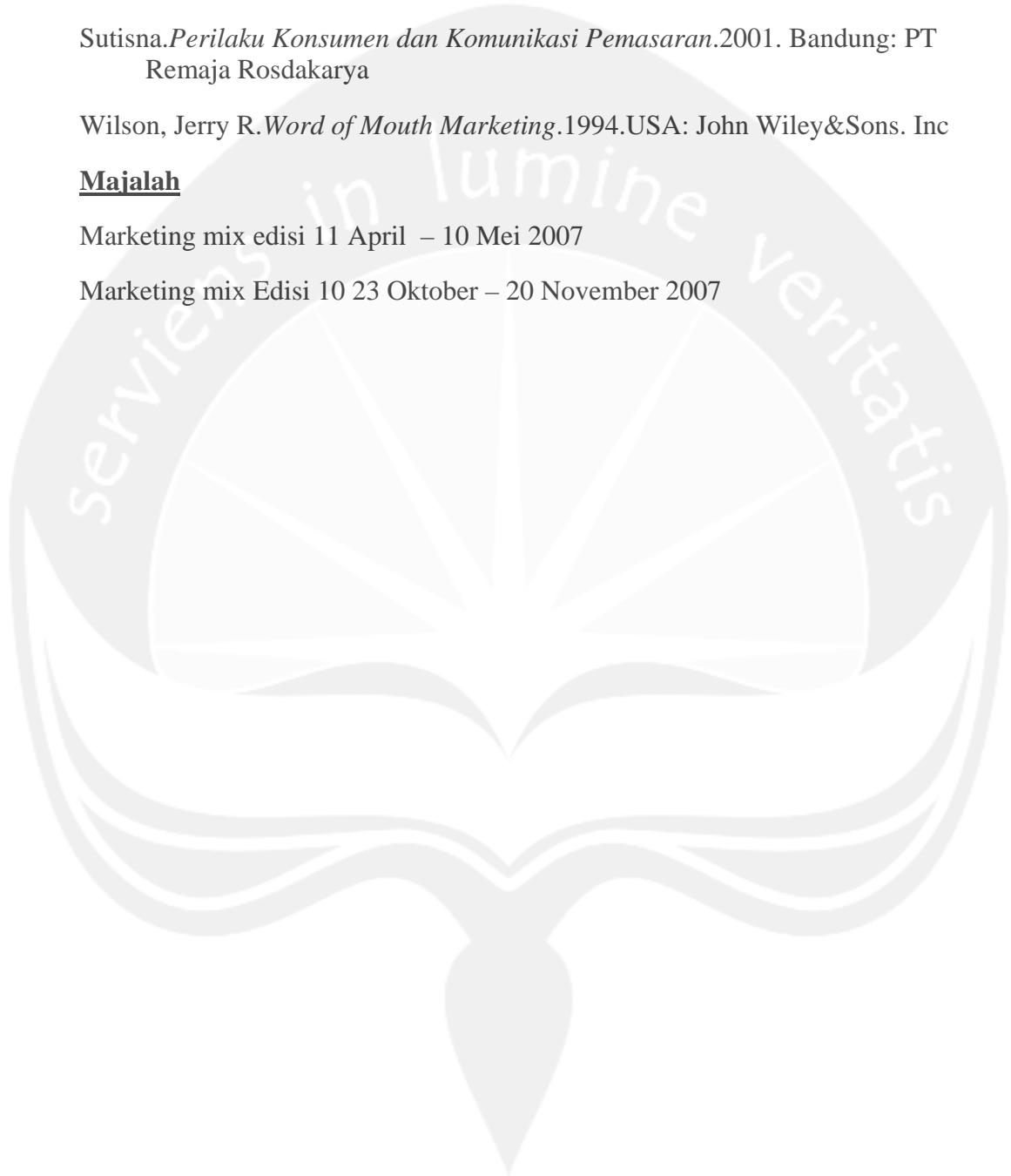
Sutisna. *Perilaku Konsumen dan Komunikasi Pemasaran*. 2001. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Wilson, Jerry R. *Word of Mouth Marketing*. 1994. USA: John Wiley & Sons. Inc

**Majalah**

Marketing mix edisi 11 April – 10 Mei 2007

Marketing mix Edisi 10 23 Oktober – 20 November 2007



## Daftar Pustaka

### Buku

- Babin, Barry.J., Lee,Yong-ki, Kim Eun-Ju & Griffin,Mitch.*Modelling Cunsomer Satisfaction and Word of Mouth:Restaurant Patronage in Korea. The Journal of Services Marketing.*2005 Vol. 19 No. 3, hal 133-139
- Beebe,Steven A,Susan J. Beebe,Diana K.Ivy.*Communication Principles for a Lifetime* .2010.Boston:Pearson Education,Inc., publishing as Allyn & Bacon
- Daymon,Christine& Immy Holloway. *Riset Kualittatif dalam Public Relations dan Marketing Communications*. 2002.Yogyakarta:Bentang Press
- Gladwell,Malcom.*Tipping Point*.2002.. Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama
- Goldberg,Alvin&Carl E.Larson.*Komunikasi Kelompok Proses-Proses Diskusi dan Penerapannya*.1985.Jakarta:UI Press
- Griffin,Jill.*Customer Loyalty*.2005.Jakarta:Penerbit Erlangga
- Littlejohn, Stephen W.*Theories of Human Communications*.2008.Belmont: Thomson Corporation
- Kartajaya, Hermawan. *Marketing in Venus*.2003.Jakarta:Markplus&co
- Maholtra, Naresh K.*Riset Pemasaran Pendekatan Terapan Edisi ke-4 jilid 1*.2005.Jakarta:PT Indeks
- Mardalis.*Metode Penelitian (Suatu Pendekatan Proposal)*.2003.Jakarta: Bumi Aksara
- Moelong,Lexi J.*Metodologi Penelitian Kualitatif*.2005.Bandung:PT Remaja Rosdakarya
- Mulyana,Dedy.*Ilmu Komunikasi Suatu Pengantar*.2008. Bandung :PT Remaja Rosdakarya
- Peter, Paul J&Jerry C. Olson *Consumer Behavior Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran edisi 4*.2000.Jakarta:Erlangga
- Peter&Olson.*Understanding Consumer Behavior*.1994.United States:Richard D.Irwin Inc.
- Rogers, E.M. & Shoemaker, F.F., *Communication of Innovations*, 1971.London: The Free Press.
- Rogers, Everett M.*Diffusions of Innovations, Forth Edition*. 1995.New York: Tree Press.



Rosen, Emanuel. *Kiat Pemasaran dari Mulut ke Mulut*. 2004. Jakarta: PT Elex Media Computindo

Susanto, Astrid. *Komunikasi dalam Teori dan Praktek*. 1974. Bandung: Binacipta

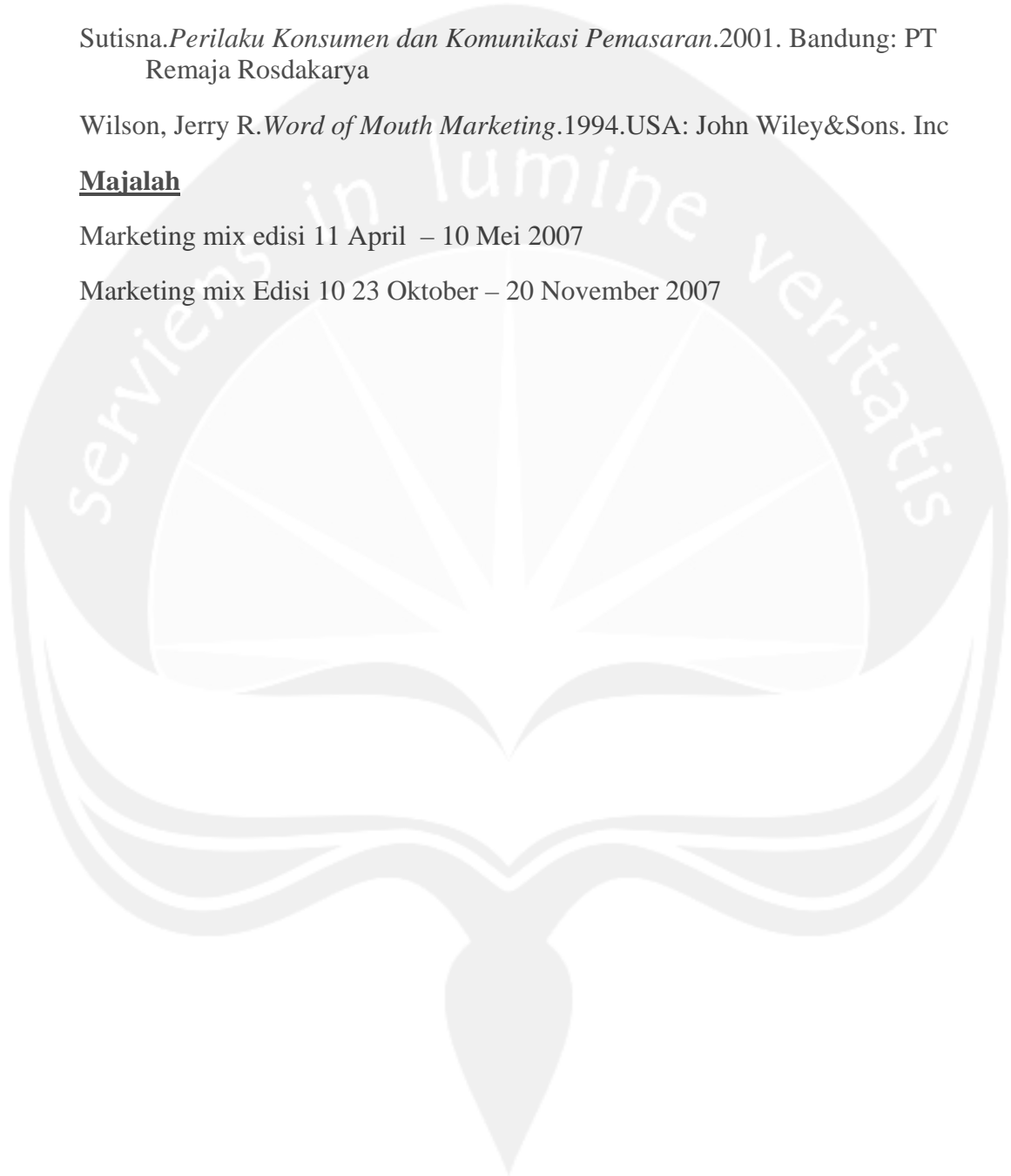
Sutisna. *Perilaku Konsumen dan Komunikasi Pemasaran*. 2001. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Wilson, Jerry R. *Word of Mouth Marketing*. 1994. USA: John Wiley & Sons. Inc

**Majalah**

Marketing mix edisi 11 April – 10 Mei 2007

Marketing mix Edisi 10 23 Oktober – 20 November 2007



## Daftar Pustaka

### Buku

- Babin, Barry.J., Lee, Yong-ki, Kim Eun-Ju & Griffin, Mitch. *Modelling Cunsomer Satisfaction and Word of Mouth: Restaurant Patronage in Korea. The Journal of Services Marketing*. 2005 Vol. 19 No. 3, hal 133-139
- Beebe, Steven A, Susan J. Beebe, Diana K. Ivy. *Communication Principles for a Lifetime*. 2010. Boston: Pearson Education, Inc., publishing as Allyn & Bacon
- Daymon, Christine & Immy Holloway. *Riset Kualittatif dalam Public Relations dan Marketing Communications*. 2002. Yogyakarta: Bentang Press
- Gladwell, Malcom. *Tipping Point*. 2002.. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Goldberg, Alvin & Carl E. Larson. *Komunikasi Kelompok Proses-Proses Diskusi dan Penerapannya*. 1985. Jakarta: UI Press
- Griffin, Jill. *Customer Loyalty*. 2005. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Littlejohn, Stephen W. *Theories of Human Communications*. 2008. Belmont: Thomson Corporation
- Kartajaya, Hermawan. *Marketing in Venus*. 2003. Jakarta: Markplus & co
- Maholtra, Naresh K. *Riset Pemasaran Pendekatan Terapan Edisi ke-4 jilid 1*. 2005. Jakarta: PT Indeks
- Mardalis. *Metode Penelitian (Suatu Pendekatan Proposal)*. 2003. Jakarta: Bumi Aksara
- Moelong, Lexi J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. 2005. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Mulyana, Dedy. *Ilmu Komunikasi Suatu Pengantar*. 2008. Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Peter, Paul J & Jerry C. Olson *Consumer Behavior Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran edisi 4*. 2000. Jakarta: Erlangga
- Peter & Olson. *Understanding Consumer Behavior*. 1994. United States: Richard D. Irwin Inc.
- Rogers, E.M. & Shoemaker, F.F., *Communication of Innovations*, 1971. London: The Free Press.
- Rogers, Everett M. *Diffusions of Innovations, Forth Edition*. 1995. New York: Tree Press.

Rosen, Emanuel. *Kiat Pemasaran dari Mulut ke Mulut*. 2004. Jakarta: PT Elex Media Computindo

Susanto, Astrid. *Komunikasi dalam Teori dan Praktek*. 1974. Bandung: Binacipta

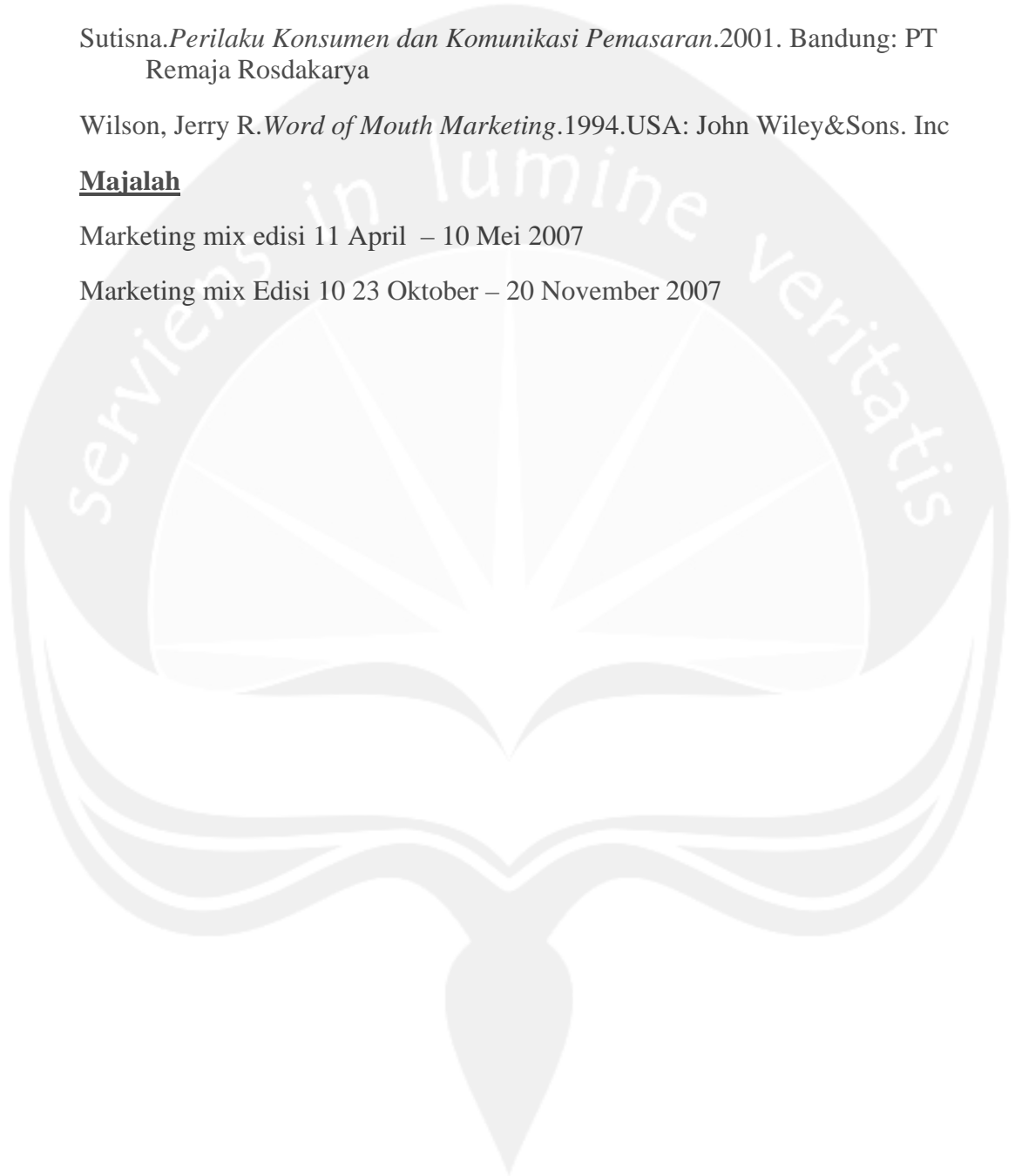
Sutisna. *Perilaku Konsumen dan Komunikasi Pemasaran*. 2001. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Wilson, Jerry R. *Word of Mouth Marketing*. 1994. USA: John Wiley & Sons. Inc

**Majalah**

Marketing mix edisi 11 April – 10 Mei 2007

Marketing mix Edisi 10 23 Oktober – 20 November 2007



## DATA LAMPIRAN

### Transkrip wawancara Sinta:

ANGGA (18 Mei 2011 19.00 WIB di Ambarrukmo Plaza )

P : Saat ini saya sedang melakukan penelitian berkaitan dengan *word of mouth* di Nanamia Pizzeria, untuk itu saya meminta bantuan mas Angga untuk menjawab beberapa pertanyaan saya..

R : oke..

P : Jadi, bagaimana mas tahu tentang Nanamia? Sejak kapan?

R : Waktu itu diajak temen sih sekitar 3 tahun yang lalu rame-rame. Pertama yang ajak Edo, temen Band. Waktu itu dia bilang pizzanya enak dan muat banyak orang. Kalo gak salah kita ada 10 orang, pakai 3 mobil.

P : Menurut mas Angga sendiri bagaimana pendapat tentang Nanamia?

R : Saya suka pilihan musiknya, mungkin disesuaikan dengan gaya yang di warung pizza itu. Tapi buat saya musiknya paling menarik, mungkin karena saya selalu berhubungan dengan music kali....*so far*, saya enjoy dan pizzanya enak. Jadi nunggu lama gak masalah.

P : Apa mas pernah memberitahukan Nanamia kepada orang lain?

R : Pernah, si Anne kan sering main ke rumah, pernah dia sms cari tempat makan di Gejayan. Semua udah dicoba katanya dan menunya standar. Jadi saya kasih tau aja tentang Nanamia, tempatnya enak buat nongkrong. Apalagi dia lagi diet dan pizza Nanamia kan tipis. Pasti dia mau dan suka. Ya saya tau dia gimana kalo sama penampilan.... Jaga penampilan banget....

P : Hehehe...selain Anne mas juga beritahu teman lain?

R : Iya ...tapi siapa saja yang saya inget Anne dan dia juga udah coba kayaknya. Soalnya dia laporan gitu abis makan.....

ANNE (Galleria Mall, 17 Mei 2011, jam 11.00 WIB)

P: Anne, saat ini aku kan lagi buat penelitian tentang Nanamia, jadi minta informasi tentang Nanamia ya..

R : oke.... Tapi aku sambil makan ya...

P : Jadi, Anne gimana ceritanya bisa tahu Nanamia?

R : Hahaha...duh udah lama banget. Bisaalah gue pingin enak hahaha...., gue Tanya Angga. Dia suruh gue cari di belakang hotel itu...Jogya Plaza, ribet nyarinya.... Kan gak ada diluar ya tulisannya....

P : He...eh...rada masuk gitu...terus gimana?

R : Ya ...ketemu lah, namanya Nanamia tempatnya kecil banget. Udah nyarinya setengah mati, pelayannya dikit, tapi banyak yang ke situ. *So be patient to be seated and to eat* hehehe.... Dari semua pizza di Yogya, gue rasa ini yang paling pizza cil..

P : He...eh, setelah itu berencana ke sana lagi gak?

R : Tentu dong...gue ajak saudara ma pacar gue hehehe...

P : Anne pernah kasih tahu Nanamia ke temen, kerabat atau orang lain ga?

R : Gue kasih tau ...banyak buat dicoba sih...ke teman si Arya, udah bapak-bapak dia... sama Nina, trus Sinta, sama siapa gitu...gue bilang aja banyak bule hehehe....pizzanya beda, enak, tipis, gitu. Tapi nyari tempatnya susah cil...masuk gitu, apalagi kanan kirinya warung juga, nyempil tapi tetep aja rame hahaha...

P : Oke Anne thank you informasinya ya...

R : Oke...

**ARYA** (20 Mei 2011 jam 17.00 WIB Mozzarella Pizza)

P : mas Arya, saat ini saya sedang mengerjakan penelitian untuk tugas akhir.. saaya tahu mas Arya dari Anne.. dan saat ini saya mau minta beberapa informasi tentang Nanamia kepada mas Arya...

R : Bisa...

P : Bagaimana mas Arya tahu tentang Nanamia

R : Sebenarnya udah lama tahu, tapi males ke sana, *wegah le* rame bule.... dari kantor deket, tinggal jalan. Tapi kalo rame itu nunggunya lama biasanya.

P : Trus gimana ceritanya bisa coba Nanamia...

R : Anne, dia yang komporin buat makan pizza...

P : Hehehe..gimana itu kok bisa begitu?

R : Dia bilang, pizza neh beda lo bos... penasaran kena bujuk setan cantik, iseng-iseng ajak istri ke sana. waaaaaa! Interesting decoration, good food... Aku suka sama suasananya, dekorasinya. Aduh harus rapat... sorry ya... (handphone berbunyi)

P : Pertanyaan terakhir mas.. Pernah kasih tahu Nanamia sama orang lain ga? Trus mas kasih tau apa?

R : Ada David, klien kantor. Dia lagi mau ajak pacarnya..butuh referensi tempat... Aku rekomen Nanamia aja.. disana juga banyak bule..

**DAVID** (tgl 21 Mei 2011 jam 13.00 WIB Kotabaru)

P : How do you know about Nanamia?

R : Saya diberitahukan teman, dia ajak saya ke Nanamia with my girl friend. He said the pizza is simple, chezt pizza and not to much cheese. In my country pizza is just like that..Kata dia Nanamia's atmosphere is relaxed, they play great music. Saya rasa itu romantic place... one of...

P : So, do you like Nanamia?

R : Of course...saya senang, saya suka di sana lama-lama. Listening the music and enjoy the beer.

P : Do you tell about Nanamia to others? And what did you tell?

R : The Good pizza and relaxing atmosphere. They have beer but just for fun hahaha. They should try this place...bring their friend ..enjoy the food.

P : great promotion.... May I know one of them? One name maybe....

R : Eeemmmm sorry can't mention satu-satu...banyak teman. Setiap teman baru, a foreigner yang di sini kita ajak ke sana.

P : its okay... thank you for your time.... your information...

**NINA** (tgl. 20 Mei 2011 jam 14.00 WIB di Gejayan)

P : Nina seperti kemarin saya utarakan... saat ini saya memerlukan bantuan Nina untuk menjawab beberapa pertanyaan berkaitan dengan Nanamia...

R : Nanamia ya... oke...

P : ya... gimana Nina tahunya tentang Nanamia?

R : Aku sering ke Jogja, nenek aku sendiri di sini...aku yang disuruh sering-sering nengokin...pernah suatu hari aku di kasih tau sepupu aku, Anne.....

P : Waktu itu Anne bilang apa?

R : Pizzanya enak dek...gitu aja...

P : Sudah ke Nanamia berapa kali?

R : Lumayan sih tiap ke sini pasti ke Nanamia...kalo gak telpon dari rumah. Rumahku dekat..

P : Apa sih yang paling disukai dari Nanamia?

R : Aku suka pizzanya kok..., tapi kalau udah dingin gak enak, rasanya udah berubah. Kalo makan di sana aku bisa baca majalah biar gak bosan nunggu masakannya. Untung ada majalahnya sih kak, jadi kita baca aja sambil nunggu..

P : Pernah kasih tau tentang Nanamia ke orang lain gak?

R : Enggak sih, tiap ke sana...sama temen itu trus...

**SINTA** ( tgl. 01 Mei 2011 jam 10.00 WIB di Kos Sinta)

P : Sinta akhirnya kita ketemu.. langsung ya, Sinta gimana ceritanya bisa tahu Nanamia?

R : Ceritanya dulu diajak eh dikasih tahu Anne...trus aku ke sananya sama koko... gitu... taunya dari Anne, katanya waktu dikasih tau itu baru-baru buka. Jadi masih gak serame sekarang. Kalau sekarang pesen lama, trus malam minggu harus pesen kursi dulu... weekend juga...

P : Sinta inget gak dulu dikasih tau Anne gimana?

R : Dulu dia bilang warung banyak bulenya...makanannya pizza Italia, garing pinggirnya...pokoknya dia bilang kaya gitu deh pizza Italia.

P : He...eh...trus pendapat Sinta gimana?

R : Bagus sih lebih enak dari pada PH...PH itu dah bisaa. Aku kadang sampai 6x sebulan hahaha....

P : Oh....gitu ya? Trus Sinta pernah kasih tau orang lain gak tentang Nanamia?

R : Pernahlah ...temenku banyak yang kasih tahu...aku bilangin aja pizzanya beda ma yang lain ...enak deh..

P : Siapa aja yang Sinta kasih tahu?

**INTAN** (Tgl 02 Mei 2011 jam 19.00 WIB di Taman Siswa)

P : oke... aku mau tanya nih gimana sih dulu bisa tahu Nanamia?

R : Hahaha...ceritanya zaman dulu waktu masih kumpul ma Sinta, pernah ada plan buat jadi orang kaya. Rapat gitu ceritanya mau bisnis apa nih... Ada yang bilang laundry ada yang bilang usaha makanan. Nah si Sinta bilang, kalau mau usaha yang beda, biar diinget orang liat. Nanamia Gejayan to lho di sanakan beda, dll. Gitu, malah SInta heboh cerita makanan deh hahaha.....

P : Waktu itu Sinta cerita gimana?

R : Pizzanya beda, tipis tapi enak. Tapi gak ngenyangin hehehe..  
P : Hehehe...kan tipis, trus pendapat Intan tentan pizzanya Nanamia gimana?  
R : Beda pizzanya garing dia berani beda dan hasilnya ramai banget. Dulu aku kira gosong itu karena kelamaan masaknya loh...hahaha..  
P : Okay..eh Intan pernah kasih tau Nanamia sama orang lain gak?  
R : Aku kasih tau temen-temen lamaku di Jogja, worth to try sih, berbagi lah nie...

**PRANOWO** (04 Mei 2011 jam 14.00 di Condong Catur)

P : Gimana sih dulu tahu tentang Nanamia?  
R : ada temen yang kasih tahu, katanya pizzanya beda, pizza tradisional. Gak kebayang dulu pizza tradisional itu kaya apa.  
P : Ketika itu dikasih tau gimana?  
R : Pas lagi chatting FB, aku ngobrol ma Shinta, temen kuliah dulu dia tiba-tiba ngomong, katanya kedai pizza di Gejayan Nanamia itu beda ya gitu-gitu...trus sorenya aku coba..enak tempatnya. Kalau sore di Nanamia enak asal gak ramai ABG aja. Kalo siang atau malam gitu berisik ABG ngrumpi.  
P : Gimana pendapat tentang Nanamia?  
R : Suasananya oke aku bisa lama-lama gak peduli antri he.....harganya juga murah buat pizza dan makanan lain plus suasanaanya.  
P : Pernah kasih tau ke orang lain gak?  
R : Pernah, aku bilang pizzanya enak dan murah. Dua hal itu kan jarang banget, udah enak, murah pula...  
P : komplit

**CINDY** (10 Mei 2011 jam 12.00 di Gejayan)

P : Cindy, aku lagi mengerjakan penelitian tentang word of mouth di nanamia.. dan butuh informasi dari Cindy nih...  
R : tahu dari Pran ya?  
P : iya hehehe...  
R : kemarin dia udah bilang sih...  
P : he eh.. emang beralur gitu dari siapa-ke siapa... jadi boleh kita mulai?  
R : silahkan...  
P : Cindy, bagaimana dulu ceritanya bisa tahu Nanamia?  
R : Ceritanya aku diajak temen, Pranowo ke sana. Setelah aku inget-inget aku pernah denger tempat ini dari temen SMA ku ...Intan. Jadi dua orang itu yang kasih tau, tapi aku pertama ke sana sama Pran.  
P : Gimana dulu ceritanya atau menurut Cindy tentang Nanamia?  
R : Kalau menurut aku pizzanya enak, pizza pertama yang aku coba yang formaggi sampai sekarang masih suka yang itu. Dua anak itu sih ngebilangin aku kalo yang satu karena harganya murah, tapi enak ...kalo Intan dulu bilannya pizza yang tipis.  
P : Oke...ngomong-ngomong anda pernah kasih tau ke orang lain ga?  
R : Ahhhh...kadang malas kalo yang dikasih tau Tanya macam-macam ...kan susah jelasannya. Coba ke sana aja deh, trus rasain dan gak usah Tanya hehehe...

P : Ok...gitu ya...siplah. Terima kasih buat waktunya ya..

R : Oke...sama-sama Arie

**HANNA** (05 Mei 2011 jam 11 .00 di Timoho)

P : Hanna, saya lagi melakukan penelitian word of mouth dan perlu dibantu nih sama Hanna... Dan beberapa pertanyaan nanti tentang Nanamia ya..

R : jangan yang aku gak ngerti lho...

P : ahhh... enggak kok

R : iya deh...

P : Jadi Hanna tau tentang Nanamia gimana awalnya?

R : Dikasih tau temen, tiba-tiba aja pas lagi jalan bareng dia, sekalian cari makan siang. Temenku itu ngajak ke Nanamia, katanya dia udah coba dan ngajak aku ke sana juga, temen yang lain oke...akupun ayuk ajah. Jadi gitu aku tahu karena dikasih tahu temenku itu..

P : Menurut Hanna, gimana Nanamia?

R : Enak...aku suka pizza emang, apalagi pizza ini tipis dan kering, beda kan sama yang ada. Apa ya namanya tapi pokoknya di sana kalo lagi sepi bisa ngobrol lama, apa ya istilahnya pokoknya itu..deh.

P : Eeemmmm...apa tuh? Suasananya? Ambienyanya?

R : Mungkin itu hahaha...

P : Hahaha....suasananya enak gitu kah?

R : Nah gitu mungkin

P : Oke, Hanna pernah cerita ke orang lain gak tentang Nanamia?

R : Ada temenku yang suka banget sama pizza. Jadi aku kasih tau mereka, soalnya mereka doyan banget ma pizza...sapa tau suka.

P : Oke deh Hanna. Terima kasih buat waktunya ya..

R : Oh..udah ya...oke, sukses buat kamu.

**SATRIO** (07 Mei 2011 jam 14.00 di Sagan)

P : Oke, bagaimana pertama kali tahu tentang Nanamia

R : Dari cik Hanna, dia yang sms katanya ada tempat pizza yang atmosfernya unik.. secara aku anak design ya...jadi tertarik juga

P : Selain itu, apa yang diceritakan?

R : Eeee, dekorasi ruangnya, interiornya, hiasannya, gambar-gambarnya Itali. Makan pizza Itali trus mandangin gambar Itali merem aja...udah sampai Itali hahaha....

P : Menurut Satrio, gimana Nanamia?

R : Bisa aja, pizza di sana memang enak, tapi yang top emang kata Cicik atmosfernya yang santai....

P : Apakah pernah membagi informasi tentang Nanamia?

R : Belom...belum kayaknya

P : Boleh tau kenapa?

R : Ya gak kasih tau aja

P : Oke...ini udah cukup kayaknya. Terima kasih ya

R : Oke

**KEVIN** (08 Mei 2011 jam 14.00 di UKDW)



P : Kevin, dulu kok bisa tahu Nanamia?  
 R : Ya tau kan dikasih tau..  
 P : Siapa yang kasih tahu?  
 R : Cik Hanna  
 P : Apa yang cik Hanna bilang?  
 R : Katanya pizzanya enak...lebih enak lho dari yang bisa ague makan. Gue kan biasanya di Paparons...gue gak hobby PH  
 P : Udah ke sana? Trus menurut Kevin gimana?  
 R : Udahlah...lebih enak sih...gue suka ma pizza yang toppingnya banyak dan emang kok beda ma paparons, paparons tebal rotinya  
 P : Pernah kasih tau ke orang lain gak?  
 R : Gue bisaa ajak temen-temen langsung ke sana. Gue gak cerita, tapi *action* hahaha..... bawa anak-anak langsung kan lebih afdol tuh...  
 P : langsung aksi ya.... Tapi kenapa lebih suka ngajak langsung?  
 R :kalo langsung cobain kan beda... dari pada ngomong aja gak dilaksanakan.....  
 P : begitu ya... okelah... Kevin makasih ya informasinya....  
 R : ahhh iya... sukses lho...

### Transkrip Percakapan Tika

**ANTON** ( 24 Mei 20011 jam 14.00 melalui telephon)

P : Selamat siang ini Arie yang kemarin mau wawancara...  
 R : Oh ya, Arie ya... iya Arie aku sudah siap kok... silahkan mulai  
 P : He eh... aku tau Mas dari Titi, kan berkaitan dengan WOM. Nah aku mau tanya.... Mas tau Nanamia dulu dari mana?  
 R : Ini ceritanya lucu banget... makan siangku hari itu di warung mungkin kalau di Jogja namanya angkringan, tapi di sana restoran low end gitu... di meja itu ada brosur coklat, ternyata itu menu Nanamia. Kusimpan saja gak mikir apa-apa. Tapi aku baca-baca sebentar, oh lokasinya di Jogja, dan nama-namanya menu itu unik banget... dulu aku pikir bahasa Spanyol, hahaha...  
 P : He eh... terus gimana lagi to?  
 R : Hahaha... aku setelah dari Bali itu, oiya aku nemunya di Bali... beberapa bulan berikutnya aku mau ke Jogja... ada temen sekalian traveling... aku ingat brosur itu... aku baca lagi, kayaknya menarik nih batinku waktu itu. Sampai Jogja aku langsung ke sana sama Titi...  
 P : Menurut Mas, gimana Nanamia?  
 R : Pertama datang, aku dibuat kaget... melongo deh abis tau kalau masakunya tradisional gitu, hahaha... tapi pizzanya beda kok jadinya emang... aku heran ada tungku gede nampang di depan, bukan di belakang... tapi mungkin itu bedanya.  
 P : He he... Mas Anton pernah kasih informasi ke orang lain tentang Nanamia?  
 R : Titi itu aku yang kasih tahu... dia malahan belum tahu... tapi aku juga punya banyak temen yang suka jalan, back packer... aku biasanya cerita Nanamia kalo mereka mau ke Jogja.

- P : He eh... oke Mas Anton... sepertinya cukup... makasih buat waktunya ya...  
R : Oke Arie... aku yang seneng bisa bantu.

**TITI (21 Mei 2011 jam 19.00 di Kedai Kopi)**

- P : Mbak Titi, saya lagi mengerjakan penelitian mengenai Nanamia, nah, sekarang mau minta tolong untuk informasi tentang Nanamia ya...  
R : (*mengangguk*)  
P : jadi mb Titi kenal Nanamia gimana dulu....  
R : Ceritanya aku ada teman yang suka kelayapan kemana-mana... nemu barang-barang aneh di mana-mana... nah itu dia nemu brosur Nanamia di Bali katanya... waktu dia ke Jogja aku diajak ke sana... Tengsin juga yang anak Jogja malah belum tahu. Terus kita ke sana takjub sama tungku raksasa di depan restoran... tapi lebih tertarik sama pizzanya hehehe...  
P : Menurut Mas pizzanya gimana?  
R : Menurutku pizzanya yang disajikan beda... agak gosong pinggirnya, melembung dan kalo kita teken bisa retak, mungkin kering hangat... dan saking keringnya ada suatu kerak pas kita lipat rotinya... makannya kan emang pakai tangan terus dilipat atau digulung aja... selain itu pizzanya juga enak...  
P : He eh... Mbah Titi cerita tentang Nanamia ke orang lainkan?  
R : Tentu ada juga temen kos yang cari info makanan aku suggest sesuai selera mereka, kalau mereka masih bingung, kadang juga aku rekomendasikan ke Nanamia aja... soalnya pizzanya tipis dan banyak sayurannya... kalau mau coba makanan Itali lain juga ada...  
P : Oke... Mbak Titi berarti kasih info ke orang lain ya, he eh...  
R : He eh...  
P : He eh... oke Mbak... sepertinya segini dulu... makasih banget waktunya... kalau kurang aku hubungi lagi ya Mbak...  
R : *Anytime say...*

**GHOPUNK (23 Mei 2011 jam 19.00 di McD jl. Sudirman)**

- P : Boleh saya tahu bagaimana dulu tahu Nanamia?  
R : Saya tahu Nanamia dari temen... temen lama waktu masih di Jogja dulu... dari cerita-cerita ngalor-ngidul... saya jadi dikasih tahu tentang Nanamia.  
P : Pada waktu itu bagaimana informasi yang anda dapat?  
R : Waktu lagi ngobrol itu sebenarnya sekalian curhat... dia cerita makan malamnya sama cowok barunya... septinay dia seneng banget... dia bilang suasananya mendukung buat malam itu... buat saya yang lagi diet, makan di Nanamia gak akan buat saya merasa bersalah... kata dia dulu soalnya pizzanya tipis gak banyak lemak dan toppingnya itu masih segar... Jadi sayurannya kaya rada mentah... kayaknya oke itu... waktu ke Jogja, udah lama sih... sempetin main ke Nanamia...  
P : Bagaimana pendapat anda tentang Nanamia?  
R : Kalo buat aku tempatnya klasik ya... dan itu aku inget banget... suasananya santainya terus juga pasti pizzanya... Perpaduannya bagus...

tapi buat pizzanya, gue pertama kali coba pizza Hawaii plus Tiramisu Italiana... dan itu mantep banget. Saran aku, kalo ke sana jangan pas ramai. Gue gak suka kalo ke sana rame, apalagi ada waiting list, ngantri... gak bisa nikmatin...

P : Oke... pernah kasih tau Nanamia ke orang lain gak?

R : Sering banget... mungkin semua temen yang dari atau mau ke Jogja gue tanyain, udah ke Nanamia? Hehehe...

P : Mantap deh... Gophunk... terima kasih nih... sepertinya cukup aku tanya-tanyanya...

R : Oke... nanti kalo masih perlu *contact* lagi ya...

P : Terima kasih...

**VIE** (04 Mei 2011 jam 16.00 melalui telephon)

R : selamat siang dengan Vie? Ini arie yang kemarin mau ketemu...

P :iya.. eh sebentar ya aku rapikan beberapa dulu...

P :Oke...

R : wawancara ditelpon aja kan jadinya?

P : iya... ditelpon juga gpp kok... kalau lagi sibuk gak isa ketemu...

R : rada sibuk nih emang... yuk siap!

P : siap ya... Vie kamu tahu Nanamia dari mana?

R : Tahu dari Chika, dia bilang ada pizza yang beda dari yang biasa

P : Kamu udah kesana dan coba belum?

R : Udah Rie... emang benar kata Chika... pizzanya beda.... Tradisional pizza yang tipis tapi nikmat.

P : Kalau tempatnya gimana menurutmu?

R : Wah... itu... pertama kesana, kesannya horor... gelap bu... setelah tau konsep dari kedainya yang klasik gitu... saya suka dengan suasanaanya. Cat-cat rumah lama kaya berjamur... hehehe... tambah dapat gaya Italinya...

P : Hehehe... berjamur tapi menyenangkan.

R : He... he... yang berjamur tadi.... jadi lupa kalau udah kena rasa pizza yang enak dan... eh katanya itu versi tradisional pizza ya?.

P : sepertinya begitu kalau kata yang punya... terus udah nyebar kemana aja nih soal Nanamianya?

R : Banyak Rie... diantaranya Verry dan Robby mereka sering ke Jogja... ada juga teman kantor beberapa...

P : Kamu bilang apa?

R : Aku bilang pizza dan tempatnya beda... rasanya original Italy...

P : oke deh...

R : Arie maaf aku udahin ya...

P : ohhh... iya... Vie makasih ya....

R : sami-sami....

**NINDY** (09 Mei 2011 di Paingan)

P : Nin... saat ini aku lagi bikin penelitian tentang *word of mouth* di Nanamia... perlu bantuan Nindy untuk beberapa pertanyaan ya...

R : iya.... Sekarang aja ya... langsung...  
P : Kebetulan kalo gitu...  
R : Boleh-boleh... soal Nanamia yang itu kan?  
P : He... eh... iya cerita dong gimana kamu bisa tahu Nanamia  
R : Aku to... suka banget sama pizza... Cuma bosan sama pizza-pizza  
sekarang. Sama Tika disuruh cobain Nanamia ini...  
P : Setelah dicoba gimana?  
R : Suka he... ada rasa baru di sana dan juga ada menu untuk vegetarian...  
kompliit pokoknya  
P : Pernah gak kasih tau tentang Nanamia ke orang lain?  
R : Waduh... kayaknya gak pernah deh... soalnya gak ada yang tanya sih...  
P : Oke deh kalau gitu... makasih ya infonya... waktunya juga....  
R : sama-sama lah...

**VERRY** ( 04 Mei 2011 17.00 melalui telephon)

P : selamat sore Mas... ini Arie yang kemarin hubungin mas  
R : ya Rie... maaf tadi siang gak bisa ditelepon... sekarang aja ya.. jangan  
lupa direkam...  
P :sampun mas... mas, nanti saya akan mengajukan beberapa pertanyaan  
mengenai Nanamia...  
R : silahkan lho...  
P : Awalnya mas tahu Nanamia itu gimana sih?  
R : Aku tahu dari Vie... aku kan sering ke Jogja... trus dia bilang ada kedai  
pizza yang selalu ramai di Jogja... Nanamia Pizzena namanya. Pizzanya  
beda...  
P : Terus...  
R : Ya terus kucari to... rasa pizzanya emang beda Rie... tau gak kadang aku  
pingin Nanamia tiba-tiba... coba ada di Surabaya... pasti laku wis...  
P : Soal enaknyanya Nanamia ini... mas bilang ke siapa aja?  
R : Aku cerita sama teman di Jogja... ku kasih tahu kalau pizza ini beda dan  
tradisional karena masaknyanya pakai tungku... aku juga bilang ke temenku  
itu. Aku yang bukan orang Jogja aja udah coba masak kamu belum...  
hehehe...  
P : Wah mendahului tuan rumah nih ceritanya...  
R : Hehehe...  
P : oke....  
P : Makasih buat waktunya ya Mas  
R : ogh.. sudah ya... oke...Sama-sama ya...

**ELLEN** (05 mei 2011 jam 12.00 melalui telephon)

P : Siang Mbak Ellen, ini Arie  
R : Siang ini Arie yang mau wawancara ya?  
P : Iya... Mbak yang mau tanya tentang Nanamia...  
Oh iya aku dapat contact Mbak Ellen dari Mas Verry..  
Ngomong-ngomong gimana dulu ceritanya tentang Nanamia?  
R : Bukan cerita aja... dia malah ngeledek

P : Verry bilang apa Mbak?  
 R : Katanya aku gak update karena belum ke Nanamia, hehehe  
 P : Hehehe... Mbak sekarang udah coba?  
 R : Belum sih... hehehe...  
 Tapi soal enaknya Nanamia yang sering diceritakan sama Verry aku ceritain juga ke Nana, temenku...  
 P : Wah cerita buta dong Mbak... hehehe  
 R : Hehehe...  
 P : Apa yang Mbak bilangin ke Nana?  
 R : Ya itu kata Verry... pizza enak... heboh kalau cerita itu hehehe... kebetulan Nana suka makanan Itali kayaknya.  
 P : Setau Mbak... apakah Nana udah coba?

**NANA** (07 Mei 2011 jam 13.00 di Babarsari)

P : baik... selamat siang mb Nana... saat ini saya sedang mengerjakan tugas akhir saya tentang *word of mouth*... dan perlu bantuan mbak untuk memenuhi data..  
 R : Tentang apa Rie?  
 P : Soal Nanamia..., penelitianku tentang itu.....  
 Bener gak Ellen kasih tau Nanamia ke Nana...  
 R : Bener... aku tau sih tapi sekedar tahu... kata Ellen dia punya temen yang suka banget sama pizza di sana...  
 P : Udah cobain belum?  
 R : Belum... masih banyak sibuknya di kantor... gak terlalu penasaran juga...  
 P : Oh gitu... tapi cerita ke orang lain gak tentang Nanamia?  
 R : Kayaknya sih aku belum deh... aku jgua belum tahu rasanya juga kan...  
 Selama ini kalau mau pizza ya ke Pizza Hut aja... udah pasti jaminannya  
 P : Hmm... oke deh... yang pasti-pasti aja ya...  
 R : Iya hehehe... takutnya gak enak kan... males...  
 P : Oke... he... eh... Nana makasih ya infonya  
 R : *Your welcome* ya... sukses

**MESTI** (10 Mei 2011 jam 15.00 melalui telephon)

P : Mesti?  
 R : Hai... Arie ya...  
 P : Iya... 100% hehehe... udah siapin jawaban belum nih, hehehe... mau ujian kita... wkwkwk  
 R : Udah, tinggal KTM ma KRS semoga bisa... wkwkwk  
 P : Hehehe oke... semua jawaban diterima kok...  
 Kita mulai dari... dulu awalnay tahu Nanamia dari mana ya?  
 R : Infonya dari temen kantor... Vie... pas istirahat kantor... kita ngobrolin hal macem-macem pizza di restoran yang ada di Jogja... kemudian Vie mulai cerita deh soal Nanamia...  
 P : Vie bilang gimana?

- R : Vie bilang Nanamia itu konsisten sama rotinya... dia tetep tradisional... tipis... tapi toppingnya beragam... daging, sayuran, buah juga ada... trus pinggirannya gak macem-macem... kalau dipikir emang aneh kan, pinggirannya dikasih keju atau sosis padahal di toppingnya udah ada...
- P : Hmm... tertarik gak to?
- R : Aku kan belum pernah coba yang begini... jadi pas acara reunion sama temen-temen aku kesana... pada suka karena... suasananya santai jadi cerita-cerita sampai ngekek pun gapapa...
- P : Kamu kan dapat info asik itu Vie... mesti cerita ke orang lain juga gak?
- R : Aku cerita ke temen... aku bilang pizzanya enak dan harus coba, hehehe
- P : Oke... makasih ya Mesti...sudah dibantu dan mau jadi informan.....

**LINTANG** (13 Mei 2011 jam 11.00 di Gejayan)

- P : selamat siang Lintang...
- R : siang....
- P : Lintang, saya sedang mengerjakan penelitian tentang *word of mouth*.. dan saya akan mengajukan beberapa pertanyaan mengenai Nanamia ya...
- R : Nanamia gak pernah iklan tapi rame.... Makanya *word of mouth*nya jalan ya... gitu penelitianmu?
- P : kira-kira seperti itu....
- R : bagus itu... oke.. gimana
- P : bagaimana dulu tahu Nanamia Lin...
- R : ya tahu aja Rie....
- P : Taunya gimana...
- R : diceritain temen... pizzanya beda soalnya tipis... itu mungkin yang jadi bikin penasaran makanya ada *word of mouth*...
- P : menurut Lintang sendiri gimana?
- R : Ya Nanamia itu tempat pizza... tapi pizzanya lain... dia lebih tipis... tipis banget malah, kering di pinggirnya... enak juga...
- P : Udah kesana...?
- R : Suka banget ke sana... jadi sering main-main ke sana...
- P : Menurut kamu gimana?
- R : Enak aku suka... varian baru toh... di Jogja kan kebanyakan pizza yang tebal itu... kata mamaku toppingnya sedikit dibanding di Nanamia. Keluargaku juga suka ke sini... es krim buat ponakan pasta buat kakakku...
- P : Mesti kasih tahu Nanamia ke orang lain gak?
- R : Enggak tuh... ya Cuma keluarga itu aja... Jarang juga ketemu anak-anak...
- P : Kenapa?
- R : Yakin deh tanpa aku kasih tau ke orang lain... tempat itu pasti ramai kok...
- P : Iya gitu ya? Oke...
- R : Biasanya gitu...
- P : oke makasih waktunya dan informasi yang dibagi ya....

R : okey....

**ROBBY** (06 Mei 2011 jam 11.00 melalui telephon)

P : Halo... dengan Mas Robby...

R : Iya halo... ini Robby... dengan siapa?

P : Selamat siang Mas... ini Arie yang kemarin sms untuk wawancara... cuma sekedar tanya-tanya sedikit.

R : Oh ya boleh... mau kapan? Apa aku perlu ke Jogja?

P : Oh enggak Mas... lewat telepon juga gapapa...

R : Atau sekarang aja?

P : Oh.. boleh...

R : Ya... pertanyaannya apa...

P : Gini Mas... dulu Mas tahu Nanamia pertama kali gimana?

R : Ohh... kebetulan ada temen di Jogja... temen mulai kecil... pas aku mau ke sana ke Jogja... adikku sekolah di sana sekarang kerja pun di sana.

P : Waktu itu temen Mas namanya Vie kan... Vie bilang apa tentang Nanamia..

R : Ya... kan kamu tau aku dari dia... dibilangnya ada tempat makan baru di Jogja... warung pizza tapi beda dari biasanay... gitu aja...

P : Dan apa Mas sudah kesana?

R : Sudah

P : Bener ya kata Vie itu?

R : Bener jgua kok, pizza di sana tipis... tapi aku juga suka tempatnya yang hommy... aku bilang juga ke adikku Ucie tapi aku bilang ke dia ada pizza tradisional dan sederhana. Gak cuma jamu yang tradisional hehehe... ada satu hal lagi yang aku suka selain pizzanya... ada game yang bisa kita mainkan sambil tunggu pizza datang ke meja kita...

P : Apakah Mas juga membagikan informasi kepada orang lain?

R : Adikku itu... mampir sekaian... sama teman-teman yang mau ke Jogja

P : Oke Mas Robby... sepertinya cukup nih.... Makasih banget ya mas...

R : Udah cukup ya? Sama-sama Rie...

**UCIE** (08 Mei 2011 jam 17.00 di Sagan)

P : Mbak Ucie... seperti yang aku sampaikan kemarin beberapa pertanyaan ke depan itu seputar Nanamia...

R : Iya he... semoga bisa menjawab pertanyaan kamu...

P : He eh... Mbak Ucie bisa cerita gak awalnya bisa tahu Nanamia?

R : Oohh... tau pertama kali dari masku... sebenarnya dia kerja di Surabaya, tapi pacarnya di sini... jadinya bolak-balik... kapan hari dia ke Jogja dan aku di kasih tau tentang Nanamia... pernah ke sana juga sama Robby.

P : Mbak Ucie pernah kesana?

R : Udah... sama masku... tapi bukan Robby...

P : Kesan Mbak saat ke sana gimana, berkaitan cerita tentang Nanamia dari Mas Robby?

- R : Robby dulu ngomongnya tempat makan yang suasananya rumahan biarpun bukan di rumah... maksudnya itu di kios gitu kan... terus apa ya... okelah ya... tentang rasa pizzanya juga... lebih enak dan beda... mungkin karena gosongnya... hehehe...
- P : Menurut Mbak Ucie sendiri gimana?
- R : Enak emang dengan penataan yang sederhana... pacarku lho... nikmatin banget makannya lahap banget!
- P : Mbak Ucie pernah cerita ke orang lain tentang Nanamia?
- R : Pernah... sekali dua kali sama temen...
- P : Apa yang Mbak Ucie sampaikan... terus kenapa?
- R : Satu pizzanya enak dua tempatnya sederhana... enak... alasannya karena ya layak dicoba, dan diceritakan.
- P : Menurut Mbak, layak diceritakan?
- R : Ya pastilah... apalagi kalo yang bilang dan membicarakan banyak... masak bohong reme-reme... hehehe...
- P : Siapa aja yang udah Mbak kasih tahu...
- R : Duh! Harus nama ya... nanti aku inget-inget ya...
- P : Ditunggu ya Mbak... buat sekarang udah cukup kayaknya... makasih waktunya infonya...
- R : Okey... nanti aku kab

**DIAN** (10 Mei 2011 jam 20.00 Hotel Bladog)

- P : selamat siang mas Dian.... Kebetulan lagi Jogja ya...
- R : iya pas banget semalam diberitai Robby tentang kamu non...
- P : jadi gini mas... saya perlu beberapa informasi tentang Nanamia dari Mas Dian.. jasi nanti saya akan mengajukan beberapa pertanyaan... simple aja kok...
- R : yahhh....
- P : jadi... masih inget gak awal mas Dian tahu tentang Nanamia...
- R : kalau tahunya belum lama.... Robby yang beritahu aku... kebetulan aku ni suka coba makanan baru... Robby tahu kebiasaanku ini. Tiap ke kota mana aku mesti coba makanan disana... yang asli sana malah... misalnya kalo ke semarang ada temen bilang ke warung wedang... ku coba cari itu warung... atau makanan lainnya misalnya lumpia yang enak dimana... coba bandeng nya... gitu-gitu... jadi gak bosan tia ke kota-kota lain....
- P : mas inget gak dulu apa yang Robby bilang?
- R : pokoknya yang unik lah dia bilang... pizza dari Jogja yang enak... bukan pizza yang biasa kita makan itu...
- P : menurut mas sendiri gimana?
- R : kalau menurut aku itu bagus.. tiap kota punya cirri sendiri... aku setelah Robby kasih tahu kebetulan mau ke Jogja sama istri... menunya pizzanya banyak... sempet bingung mau yang mana terlalu *excited* liat banyaknya... istriku pesan Hawaii Pizza sama Italian tiramisu katanya itu cuci mulut paling oke disana lah.... Jadi Hawaii pizzanya itu beda sama yang kita pernah makan di ....PH (Pizza Hut) misalnya, yang ini garing banget dan tipis, enak dan manisnya masih ada....



P : apa perasaan mas tentang itu?  
 R : wahhh... kalau ditanya perut tahu kalau ditanya perasaan.... Rasa puas dan seneng aja mungkin... karena enak dan udah coba makanan baru...  
 P : apa mas pernah membagi informasi ini sama orang lain?  
 R : pernah... beberapa saudara... temen....  
 P : apa yang mas katakana ketika itu?  
 R : yaaaa... itu tadi ada pizza jogja nih... unik dan beda....  
 P : apa ada saudara atau teman yang sudah mencoba setelah mas kasih tahu?  
 R : wahhh... mungkin sudah... aku juga agak lupa siapa saja..  
 P : oke... he eh... makasih ya sudah dibantuin...  
 R : Oke... semangat ngerjainnya....

**DARU (12 Mei 2011 jam 09.00 di Lempuyangan)**

P : Hallo... apa kabar...  
 R : Baik Arie... yuk kita mulai Rie...  
 P : Siap... Mbak Daru, bisa cerita awalnya kenal Nanamia?  
 R : Gue tahunya dari temen... namanya Ucie... tau kan? Dia pasti yang kasihin aku ke kamu... ya itu, kita lagi perjalanan mau rapat di Kulon Progo, lewat rumah makan Thailand, lupa gue apalah... ada temen nyeletuk... Jogja banyak makanan luar ya sekarang. Ucie nimpalin, ahh di Gejayan juga ada... masakan Italia... pizzanya enak dan banyak bule, gitu kalo gak salah ucie bilang... anak-anak yang lain interest dong. Termasuk gue ne, hahaha...  
 P : Setelah itu? Udah coba?  
 R : Gak lama temen-temen coba, gue agak telat jadi pesennya ikut yang lain... pizza yang toppingnya daging semua.  
 P : Gimana pendapat Mbak Daru tentang Nanamia?  
 R : Kalau makan di Nanamia rasanya kenal sama yang di sana semua, kenapa ya? Hahaha... mungkin karena sekitarnya maksud gue ambience yang muncul di sana.. terus terang aja, gue suka pizzanya, musiknya bahkan yang makan di sana...  
 Sayangnya ya, gue gak gitu suka sama pelayannya, kurang ramah kalau menurut gue dan nunggu pizzanya... aduuhhh... nunggunya sampai minuman gue habis tauu...  
 P : Masuknay memang rada bikin sabar... lalu, Mbak Daru cerita gak tentang Nanamia ke orang lain?  
 R : Belum ya, udah pada tahu mungkin Rie... gak ada yang tanya ke gue..  
 P : Oke deh kalau gitu... kayaknya segini dulu ya Mbak... makasih pokoknya..  
 R : Oke... kapan traktiran ke sana ya...

**Transkrip Percakapan Putri**

**NINA (17 Mei 2011 jam 18.00 di Dongkelan)**

P : selamat sore,... mb Nina saya mau menanyakan beberapa hal tentang Nanamia...

R : Okey...

P : Ya.....he eh....gimana sih ceritanya mb Nina tahu Nanamia?

R : ya... dulu jadi ledakan sama temen karena namanya sama... yuk ke tempatnya si Nina.. gitu... heheheh... pertama sih kebetulan kampusku dulu deket, jadi lumayan lama juga tahunya.....apalagi dulu ada temen *parttime* di sana....bukan temen aja, dia juga tetanggaku di rumah jadi sering ketemu. Aku tahunya dari dia. Selain aku juga udah liat tempatnya.

P : Ketika itu apa yang temen mbak bilang tentang Nanamia?

R : Dia bilang kalo ada warung pizza baru, khas Itali di deket kampus. Trus ada promo pembukaan gitu, tapi pas promo aku gak datang..

P : Mbak Nina sendiri berapa sering ke Nanamia?

R : Dulu waktu masih kuliah sering, sekarang mah lemburrrr...tapi gak ada duitnya hehehe.....

P : Duitnya akhir bulan mbak ....hehehe....pendapat mbak Nina tentang Nanamia gimana?

R : Bagus ya...beda sama yang lain...aku suka penataan ruangnya, musiknya juga cocok sekali mengiringi kita makan. Tapi kalau temen aku bilang mereka suka karena pizzanya emang beda sama yang lain.

P : Hehehe..... Mbak Nina kasih tau ke orang lain gak tentang Nanamia?

R : Beberapa ya....temen kuliahku banyak yang tahu juga...kalo temen kantor aku rekomendasi kalo mereka mau makan yang gak biasa....yang enak buat nongkrong sembari ngobrol...

P : Mbak Nina kasih tau ke siapa aja tuh?

R : Banyak, ... ada salah satu namanya Nico yang juga sering kesana.. Nanti aku coba hubungin dia...

P : Oke Mbak Nina terima kasih ya...

R : Sama-sama....

**NICO** (15 mei 2011 jam 14.00 di Malioboro mall)

P : Mas Nico ...akhirnya ketemu ...hehehe...mas seperti mbak Nina bilang kemarin, saya sedang mengerjakan penelitian mengenai *word of mouth* pizza Nanamia... dan ini perlu bantuan mas.. Jadi saya nanti beberapa pertanyaan tentang Nanamia...

R : oke....

P : Oke...Jadi dulu gimana ceritanya mas Nico tahu tentang Nanamia?

R : itu Nina dulu sama-sama sering main dulu dibidang ada tempat baru, pizzanya enak. Gak ada kerjaan... *so* rame-rame ke sana, jam makan siang sekitar lah...semangat nih kita semua suka pizza. Begitu sampe... loohhh sempit! dan suasananya remang-remang padahal siang lho itu...

P : Hehehe...terus gimana?

R : Ya mau gak mau kan .. kan udah parkir...untung setelah itu banyak kursi kosong buat kita pesen pizza sama juice. Juice-nya dipisahin gulanya, lebih sehat kan trus pizzanya dateng nih.... Pizzanya tipis di atas piring

lebar gak dikasih sendok garpu kita hahaha... Tapi itu menarik, bagus dari segi visualnya....

P : Maksudnya menarik itu gimana ya? ...hehehe.

R : Menarik lagi dengan catatan tambahan kalau tidak penuh hehehe, tapi katanya sekarang udah diperluas ya. Aku jarang ke sana kalau lagi motret biasa *delivery* aja. Beda emang kalo *delivery* sama di sana kalau di tempat bisa nikmatin musiknya ngobrol-ngobrolnya. Sebenarnya enak buat santai-santai ngilangin stres, asal ngak penuh lho..

P : He ...eh.. tapi ngomong-ngomong mas pernah kasih tau Nanamia ke orang lain gak?

R : Ya...waktu ada acara pemilihan model surat kabar di Yogya ada temen yang lagi suka pizza, katanya selain itu aku juga kadang cerita-cerita aja, spontan ke teman-teman.

P : He ..eh waktu itu apa yang mas bilang ke teman-temen mas

R : Eeeee..intinya pizzanya beda karena lebih tipis dan nuansanya oke.

P : Sip..oke mas Nico ..terimakasih informasinya... terima kasih buat waktunya juga...

R : Sukses buat kamu juga..ditunggu Nanamianya hehehe.....

**PUTRI** (02 Mei 2011 jam 09.00 di Gedongkuning)

P : Mb Putri,mungkin sudah dijelaskan sebelumnya... Jadi aku lagi penelitian tentang *word of mouth* Nanamia...nah mb Putri salah satu pelanggan di Nanamia yang direkomendasikan oleh Nanamia...

R : Hehehe.....iya-ya emang sering dan kenal orang Nanamia hehehe.. ya gak kenal banget Cuma tahu aja...

P : Gpp... mb Putri gimana dulu bisa jadi sering ke Nanamia?

P : Masih kuliah dulu jalan ma temenku dia ngajak ke Nanamia...lagi pedekate gitu deh doi...terus kita ke sana.

P : Boleh tau gak apa yang dia bilang waktu ngajak ke Nanamia?

R : Eem..ya ngajak aja mau makan gak..dia ngomongnya ada pizza yang enak dan bentuknya tipis lebar apa lagi *toppingnya* banyak seingatku trus aku jalan ma dia...

P : Dan setelah ke sana....

R : Aku takjub dan terbawa suasana pizzanya rasanya enak tempatnya enak pas semua tapi kalau disuruh milih, aku pilih pizzanya. Di rumah suka *delivery* kalau lagi pengen banget atau ga mampir kampus bawa pulang.

P : Wah cocok kelihatannya terus, mb Putri sebarin cerita tentang Nanamia ke orang lain gak?

R : Tiap kali beli kadang di makan rame-rame di rumah atau di kos temen. Jadi otomatis mereka yang belum tahu bisa langsung rasain. Jadi mereka tahu kalo ngomong langsung cerita gitu, paling pas ngobrol aja atau temen tanya. Biar mereka tahu kalo ada makanan yang beda dari biasanya tapi juga enak. Aku bilang ke teman-teman biar pada cobain, enak sih...

P : Oke Putri jadi Putri cerita ke teman-temannya ya...

R : Biar pada tau...

P : boleh tahu gak siapa aja tuh temennya...

R : ada temen kuliah temen main... ohiya... Thata... dia temen aku juga  
P : oke deh mb Putri..... nice info... makasih buat waktunya nih...  
R : kembali kasih....

**HERU (04 Mei 2011 jam 15.00 di mall malioboro)**

P : Baik... sebelumnya saya sampaikan lagi ke Mas Heru... bahwa beberapa pertanyaan nanti berkaitan dengan Mas dan Nanamia...  
R : Baik...  
P : Bisa kita mulai Mas?  
R : Ya...  
P : Bagaimana Mas Heru tahu Nanamia?  
R : (diam sesaat) Begini... ada temen... Si Putri tahu aku suka sekali makan pizza... sudah bisa dibilang aku pecinta berat pizza. Suatu hari dia cerita ada pizza yang pasti aku belum coba... waktu itu di Jogja baru ada Pizza Hut dan Paparons. Aku sudah coba semua pizza di Jogja... jadi pas dia bilang seperti itu... penasaran juga nih... kaya apa...  
P : Ketika itu apa yang Putri sampaikan?  
R : Putri bilang itu tadi pizza yang aku belum coba... beda katanya. Aku udah coba semua varian pizza di PH, Paparons rotinya bikin kenyang. Kita kenyang karena rotinya tuh hehehe.... Trus pizza sawah... yang pizza sawah ini emang rada mirip sama Nanamia... walaupun ada biasanay kalau pas ada acara di hotel atau restoran yang mahal.  
P : Menurut Mas gimana?  
R : Pertama kali dateng surprise juga karena rotinya tipis... aku pesen yang paling murah... gak ingat namanya... tapi tetep enak biarpun murah... rotinya kering tapi toppingnya basah dan rasanya seger... beda sama yang udah ada... kalau laper pergi ke PH tapi kalau cari yang beda dan enak ya ke Nanamia.  
P : Oke... hehehe... apakah pernah cerita ke orang lain tentang Nanamia?  
R : Pernah, karena aku tulis di blogku...  
P : Apakah ada yang comment atau respon?  
R : Ada kayaknya... tapi gak ingat siapa...  
P : He eh... Mas makasih ya udah berbagi cerita...  
R : Ya... sama-sama ya...

**CHIKA (05 Mei 2011 jam 15.00 di Sagan)**

P : oke Chika, aku seperti yang kemarin udah dibilang... mau minta tolong untuk tanya-tanya seputar Nanamia... Chika tau tau nanamia kan ya..?  
R : yang dekat SS (super sambal) itu kan? Tau dong.....tempat favorit anak-anak di sini juga. Tempatnya enak dan bisa buat cuci mata hehehe.....  
P : Tau dari mana...  
R : Sebenarnya gak sengaja, waktu ortu ke sini bingung mau diajak ke mana, tanya temen aku trus dikasih tau Putri tentang nanamia. Tempatnya dekat juga sama dorm (asrama).  
P : ketika itu bener gak putrid bilang kalau Nanamia Italia banget...

R : bener kak... dia bilang semua bergaya Italia... pizza asli sana katanya hehehe....

P : Trus ortumu gimana?

R : Ku ajak mereka ke sana, ortuku pilih pizzanya dan mereka suka banget. Kata mereka seluruh bagiannya enak, biasanya papaku gak suka pinggirnya. Tempatnya juga nyantai, enak buat ngumpul-ngumpul bareng keluarga.

P : Trus respon mereka gimana?

P : Waktu belum lama ke sini, mereka cobain ke sana juga kok....kayaknya suka...tanteku bungkus buat perjalanan pulang katanya hehehe.....

P : Trus kamu kasih tahu ke mana aja tentang nanamia...

R : cerita gak ya... kayaknya sih enggak kak...

P : Oke deh.. oke chik... terimakasih ya.. maaf ganggu istirahat siangnya...

R : Siph!!

**THATA** ( 04 mei 2011 jam 11.00 di Gejayan)

P : Mbak Thata, saat ini saya sedang dalam tahap mencari data di penelitian yang saya kerjakan.. untuk itu mohon bantuan mb Thata dengan menjawab beberapa pertanyaan saya nanti...

R : oke...

P : Beberapa hal seputar Nanamia... boleh langsung ya...

R : boleh..

P : gimana dulu tahu tentang Nanamia?

R : dikasih tahu Putri, temenku, waktu itu lagi YM-an dia menunjukkin foto-foto dia waktu di Nanamia...

P : Apa yang Putri bilang waktu itu?

R : Dia bilang enak, tidak bikin gemuk, karena pizzanya tipis dan juga suasananya Italia banget katanya..... aku juga liat foto-fotonya dia di sana..

P : setelah itu apa yang mb lakukan?

R : Langsung aku cari sama si kecilku Angela, ternyata pilihan menunya buanyak banget, suasananya emang Itali banyak bulenya... tapi mereka cuek aja.. anaku suka banget sama pizzanya, gak keras nanasnya juga manis dan bener-bener tidak bikin gemuk badan.... Mungkin karena tipis ya.. kalori dan lemaknya sedikit... eh tau ga..

P : Kenapa mbak?

R : Angie bisa abis setengah loyang sendiri lho hehe...seneng banget liatnya...hehehe... dia jarang makan sendiri dan banyak. Aku juga suka karena ada buah dan sayurnya.

P : Hehehe..trus mbak Thata cerita ke mana aja tentang Nanamia?

R : Keluarga dan sama temen-temenku...kalau di sini ada pizza yang ringan, enak dan anak-anak suka dan yang penting gak bikin gemuk. Kadang kan kita makan pizza takut lemaknya atau kalorinya ya nie...apalagi perempuan. Jadi pas banget buat rekomendasi ke temen atau saudara gitu....

P : Bener banget mbak...setuju deh..temen-temen mbak Thata juga ke Nanamia?  
R : Setahuku iya nih ada beberapa yang tiba-tiba ketemu tanpa janji..  
P : Mb thata kasih tau ke siapa aja.....  
R : ke siapa ya... banyak banget aku gak inget satu-satu... maaf ya...  
P : Oke...he..eh... mbak Thata sepertinya segini dulu...makasih banget waktunya....  
R : Sama-sama...cepat wisuda ya..

**DANU** ( 06 Mei 2011 jam 13.00 melalui telephon)

P : Hallo, dengan mas Danu?  
R : Benar...Arie ya? Yang kemarin sms? Dapat dari Putri kan?  
P : He...eh...mas maaf ganggu lewat telpon, mau tanya-tanya tentang Nanamia  
R : Oke,,tapi aku rada nyambi-nyambi ya..  
P : Iya mas ....langsung ya....mas Danu katanya suka ke Nanamia ya? Dapat info tentang Nanamia gimana tuh?  
R : ohhh... Iya sering banget aku ke sana sama temen. Awalnya dikasih tahu sama Putri dia bilang ada kedai pizza. Namanya Nanamia. Pizzanya enak, makanannya juga enak..  
P : Setelah ke sana menurut mas Danu gimana?  
R : Aku setuju dengan Putri, tempatnya enak banget, Itali banget. Nuansa mediterian gitu katanya..kebetulan saya juga penggemar pizza.  
P : Menurut mas pizza Nanamia gimana?  
R : Pilihan atasannya macem-macem jadi pizzanya juga enak...kita bisa langsung liat cara bikinnya. Sebenarnya ada yang lebih enak, tapi suasananya gak bisa buat nyantai...gak bisa berlama-lama.  
P : Oh ..gitu...trus mas kasih tau ke lain gak tentang Nanamia?  
R : Salah satunya ke Anom...temen gerejaku, aku bilang pizzanya enak dan suasananya Italia, kan dia belum ke Italia...hahaha....  
P : Sekalian ya...berasa di Itali  
R : Oh..iya hahaha  
P : Oke mas matur nuwun ya sepertinya sudah mewakili ini....  
R : Oke ri sukses...

**ANOM** ( 09 Mei 2011 jam 18.00 di Kotabaru)

P : Mas, saya mau bertanya sedikit tentang nanamia sama mas Anom....  
R : Oke silakan..siap menjawab..  
P : Mau tahu dulu, mas anom tahu nanamia ceritanya gimana dulu ?  
R : Oke... aku dikasih tahu gitu aja.... Yang kasih tahu Danu temenku itu. Waktu itu critanya aku mau nraktir temen lah... ajak makan bareng gitu. Pinginnya yang murah aja tapi pantas. Cuma bingung cari tempatnya. Nah trus di kasih tahu deh.... dia sih waktu itu bilang ada pizza Itali yang enak...  
P : Perayaan apa itu mas?  
R : Hahahaha... yah kampus udah bosan ma aku jadi aku dinyatakan lulus

- P : Kelulusan ya... selamat ya mas...nyambung lagi nih mas, jadi mas Danu kasih tau soal nanamia ke mas, gitu ya?
- R : Bener, Danu kasih tau soal nanamia. Katanya pizzanya adalah pizza tradisional Itali yang enak, beda sama pizza PH (Pizza Hut) dan yang paling penting murah, terjangkau sma dompet kita...
- P : Trus...
- R : Trus aku sama teman teman ke Nanamia. bener!! memang enak pizzanya, teman temanku juga berpendapat yang sama denganku. Kalo dulu aku suka nongkrong di PH,keliatannya sekarang Nanamia aja deh....duitnya beda hehehehe.....
- R : Terus.. mas Anom kasih info soal Nanamia ke siapa..... gitu gak?
- R : Bentar..... aku kasih tau Dephti sama si Wisnu.... Ada juga temen lain sepertinya. Tapi eee... gak gitu inget...

**WISNU (11 Mei 2011 jam 12.30 di bakso Pak Narto Colombo)**

- P : selamat siang mas Wisnu..
- R : siang juga...
- P : mas, siang ini saya mau menanyakan beberapa hal tentang Nanamia sama mas... sebelumnya saya tahu mas wisnu dari Anom... temen mas..
- R : iya... anom udah bilang kemarin.. kamu juga kemarin udah jelaskan...
- P : iya mas... biar jelas aja... saya tanya dulu... gimana dulu mas Wisnu tahu tentang Nanamia?
- R : iya,aku pernah kesana,malah anom yang kasih tau,pas kita keluar kota barengan... saat itu kayaknya juga lagi makan pizza.. dan pas juga lagi makan pizza dia bilang kalo ada kedai pizza enak di jogja... dari situ jadi ngomongin Nanamia... bandingin pizzanya.... Enakan mana...
- P : Disitu apa yang diomongin mas?
- R : katanya di jogja ada pizza yg lebih enak,toppingnya lebih banyak. Setelah kucoba itu pizza ternyata bener apa yang dikatakan Anom. Kan dia bilang ke aku dulu... Pizzanya beda... Ya ternyata emang beda....
- P : menurut mas sendiri gimana?
- R : Enak dan beda, serius deh..... Seandainya aku bukan di bagian olahraga (wartawan) tapi wisata pasti udah ku tulis nih ne nanamia.....recommende!! Kan bisa jadi menarik wisatawan.. kaya kuliner bandeng di Semarang tuh...daya tarik jaman sekarang kan lagi model yang kuliner-kuliner gitu....
- P : iya ya mas...nah, biarpun gak diulis di koran, mas sendiri pernah cerita ke orang lain gak tentang Nanamia?
- R : Cerita langsung mungkin enggak... Cuma kalo pas Tanya atau ngobrol aja... aku sih lebih suka kalau ajak langsung ke sana.. Jadi bisa langsung cobain... dan ku bilang ke teman temanku kalau Nanamia ini harus kalian coba...
- P : tanggapan temen mas gimana?
- R : kayaknya mereka iya-iya aja... ada juga temen namanya Lia.. dia juga sekarang jadi suka disana setelah ku kasih tau.... Kamu sendiri udah kesana belum...

P :ya iye lah.... Udah mas.. hehehehe mau ajak kesana? Hehehehe  
R : waduh nodong....  
P : hehehe... oke mas Wisnu... makasih banget ini waktu dan infonya...  
R : sama-sama arie... semoga membantu ya...

**LIA** (13 Mei 2011 jam 13.00 di Warung Salad)

P : Mb Lia seperti yang beberapa hari lalu dan kemarin saya sampaikan, ini saya mau tanya beberapa hal mengenai Nanamia...

R : Iya... silahkan...

P : Oke... Mb Lia dulu tahu Nanamia gimana...

R : curi denger.. terus kayaknya seru jadi aku Tanya sama si wisnu... gossip banget pokoknya...

P : Terus gimana tuh mb...

R : Waktu itu pada ngomongin makanan... Lagi pada ngumpul kan... Terus ya itu ada temen cerita tentang Nanamia katanya pizza beda dari biasanya..... Ada juga sih yang cerita tempat lain... Intinya pada ngomongin lokasi makan yang pada udah pernah datengin.... Saling pamer hehehe...

P : he eh... udah coba kesana setelah itu?

R :Wah klo aku langsung coba ri....soalnya trus wisnu pesan pizza....Kita gak tahu pizza mana tu..bentuknya beda dari yang biasa ada. Eh ternyata itu pizza Nanamia... Jadi kita belum tahu tempatnya tapi udah coba makanannya hehehe...

P : Menurut mb Lia gimana?

R : Rasanya enak,beda dengan yg lain... yang punya nanamia ini kayaknya berani banget.. Setauku ya.. orang pasti udah terbiasa dengan pizza yang ada.. tai dia bikin beda yang bener-bener beda... Bisa jadi karena unik, dan pizza nya emang yummy... Orang bakal pingin tahu terus pada kesana deh..

P : Mb Lia pernah rekomendasikan nanamia ke orang lain?

R : Yang jelas ke teman temanku yang mau coba menu yang beda di jogja, kubilang ke mereka "nanamia ini beda.....jadi kamu perlu coba semua di Nanamia"

P : oke deh mb Lia.... Mb, makasih ya...

R : :)

**DEPHTI** (11 Mei 2011 jam 14.00 di Babarsari)

P : selamat siang... Depthi seperti yang saya bilang kemarin... aku mau sedikit bertanya tentang Nanamia ya... aku denger kabar... Depthi suka ke Nanamia ya.... nah aku tau Dephti kan dari Mas Anom, kaya yang aku bilang kemarin

R : He..eh...gimana Arie....aku tau emang dari Anom pas ngobrol-ngobrol aja. Rame-ramean anak-anak

P : Gimana tuh taunya Deph..

R : Eee...gini pas kumpul itu, Anom ajak ke sana dia mau traktir gitu.... ya udah aku ke sana ma dia....



- P : Anom ketika itu bilang apa tentang Nanamia?
- R : Dia bilang ke aku, “Deph...cobain Nanamia yok” gitu kalo gak salah inget ...hahaha..dia bilang juga kalo mau makanan yang beda, mau variasi gitu, Nanamia aja... ngomonmg gitu sama anak-anak yang lagi kumpul...
- P : He...eh..terus menurut Dephti sendiri gimana?
- R : Iya juga sih..dibanding restoran pizza yang lain, kaya PH, Paparons gitu, Nanamia lebih enak, santai tempatnya...makanya langsung pakai tangan, praktis...di film Eat, Pray, Love juga gitu pemainnya ....
- P : Terus, pernah kasih tau Nanamia ke orang lain gak?
- R : Kasih taulah ..pokoknya ini makanan enak temen-temen harus coba ni...bener gak?
- P : Hahaha...betul... dulu kasih tau siapa aja?
- R : ada temen sama temennya kakak... terus temen Mudika... temen rumah... temen kampus....
- P : banyak ya... ada satu atau dua nama yang di inget gak...
- R : ada... mas Sigit mungkin... aku pernah cerita ke dia dulu....
- P : sip... makasih ya Dephti....

**SIGIT** ( 12 mei 2011 jam 18.30 di Bakso Kuning Gading kotabaru)

- P : Mas Sigit, saya mau minta bantuan mas dalam pengerjaan penelitian ini, dengan meminta beberapa informasi dari mas...jadi tanya-tanya sedikit tentang Nanamia ya
- R : Oke
- P : Bisa cerita gak, dulu gimana tahu Nanamia?
- R : (*diam sejenak*) pada waktu itu sedang dalam perjalanan dari Surabaya, aku sama adiknya temenku. Ya banyak lah anak lain. Rombongan gitu. Kebetulan aku duduk *jejer* ma adiknya temenku itu. Udah tahu Dephti itu kan....cerita-cerita dia abis makan makanan bule hahaha...
- P : hehehehe.... Apa yang dia certain?
- R : Ahhh itu anak emang rada-rada. Ya udah aku pingin ngerti juga. Aku tanyalah dimana toh.... ada apa aja...panjang deh ceritanya mungkin sepanjang jalan dia cerita dari pizzanya sampai foto-fotonya dia cerita. Ujian Nanamia pasti dia lulus...hahaha..
- P : untung gak ada ujian... ☺ Maksudnya sampai foto-fotonya itu gimana?
- R : Ya ..dia cerita, kalo dia di Nanamia rasanya Italia sungguhan, foto-foto gambar tempat di Itali trus dia cerita kalo sore lebih enak, santai sore sambil ngopi atau ngeteh. Dia juga cerita kalo pizzanya asli dari Itali...gosongnya juga dari sana hahaha... tapi emang pizzanya unik garing kering...
- P : He..eh ..menurut mas sendiri gimana tu?
- R : cocok kalo buat aku...dia juga dulu bilang pizzanya bunyi kalo dilipat. Nah lo...mana ada makanan, pizza yang bunyi hahaha... setelah itu baru tahu, kalo emang pizzanya tipis dan garing ...*and* makannya pakai tangan, tanpa sendok garpu juga piring.
- P : Langsung hap...hehehe...mas Sigit cerita juga gak ke temen atau siapa gitu?

R : Iya waktu itu penasaran, trus ajak temen ..tapi aku juga cerita ke temen, juga *posting* di blogku..soalnya waktu aku coba emang benar kata Dephti.  
P : Mas kasih tau, atau *posting* tentang apa?  
R : Jadi aku bilang aja ada pizza yang enak, makannya praktis namanya Nanamia...  
Lokasinya di Jogja... tepatnya di Gejayan...  
P : oke .. lalu ada respon gak di blognya atau temen gitu?  
R : Belum liat hahaha...  
P : oke deh mas... makasih nih...  
R : sama-sama ya....

**JOKO** (12 Mei 2011 jam 10.00 di Alun-alun selatan)

P : mas joko, pertanyaan saya nanti berkaitan dengan beberapa hal tentang Nanamia  
R :.....kemarin aku binggung mau ditanya-tanya apa ya... tapi ayook lah ...hehehe...gimana tadi ke sini bawa pizza? Hahaha....bercanda nie...  
P : Hehehe.....tenang Mas nanti delivery ya.....  
R : Hahaha...oke...topiknya apa nie..  
P : Gini mas, seperti aku bilang kemarin skripsi ini tentang *word of mouth* Nanamia...kaya getok telar gitu...  
R : Alright... ngerti...jadi gimana?  
P : He..eh...jadi gini, mas Joko tahu Nanamia awalnya gimana?  
R : ada temen yang cerita... ehh boleh sebut nama kan, dikasih tahu Dephti, kamu juga udah tau orangnya..banyak cerita gitu. Aku dikasih tau sama dia.... tapi kapan dan di mananya udah lupa... lama banget, tapi langsung aku ke sana gak lama, mau buktiin, pas ada temen main juga ke Yogya. Kalo dephti bohong ya....tamatlah saya...hahaha.....  
P : Pertama dulu, infonya apa dari Dephti tentang Nanamia?  
R : yang aku inget Cuma tradisional pizza, kelanjutannya udah lupa ada tambahan kata-katanya dia trus pizzanya suasananya... aku bilang kaya warung rumahan..nyantai di sana.  
P : menurut mas Joko sendiri gimana?  
R : Suka aku....pizzanya, dekorasinya, paling enak dengerin musiknya coba deh.....ajak aku ke sana hahaha..... Dulu tiap kali ada temen luar kota datang aku paling bingung, ditanya tempat makan yang khas hahaha.... Nanamia bantu aku banget nih, gak bingung kasih tau mesti kemana..  
P : mas pernah gak kasih tahu juga ke orang lain tentang Nanamia?  
R : Kadang dengan ajak temen itu aku juga udah kasih tahu kan gak secara langsung, kasih suggest buat makan ke Nanamia....apalagi mereka yang suka makan...yang banyak duit..  
P : siapa aja yang mas kasih tahu?  
R : temen kantor ada... gak inget juga aku tapi kamu pake getok tular ya... nanti aku inget-inget temen yang ku kasih tahu ya...  
P : oke mas... mas makasih buat waktunya... informasinya juga...  
R : oke...

**RIO** ( 13 Mei 2011 jam 17.00 melalui telephon)

P :selamat sore mas Rio

R : sore...

P :sebelumnya saya utarakan lagi bahwa wawancara ini bertujuan untuk mencari informasi tentang beberapa hal yang berkaitan dengan Nanamia Pizzeria..

R : oke...

P : ya...

R : ya...

P : he eh.. jadi bisa langsung dengan pertanyaan pertama?

R : siap

P : masih inget gak dulu pertama kali tahu tentang Nanamia?

R : wahhh... udah lumayan lama sih... tapi inget kok kalo waktu itu dikasih tau... jadi gak cari sendiri...

P :jadi tahunya....

R : aku dikasih tahu temenku... ya Joko yang kemarin contact kamu...

P : Ketika itu apa yang Mas Joko kasih tahu ke mas...

R : Saat itu aku lagi rada bingung soalnya ada temen penting nih ceritanya, relasi lah ... dia mau liburan ke Jogja.. minta dibawa ke tempat makan yang enak... aku bingung, tapi mau kuajak makan malam kemana... trus joko bilang ke nanamia aja,menu Italianya unik dengan harga yang sepadan..

P : lalu?

R : kuikuti sarannya. ku kesana malam hari...wah suasanya nyantai,lampunya temaram dan bikin suasana hangat... apa karena tungku pembakaran pizzanya diluarnya jadi apinya kemana-mana.. hehehehe.

P : ini nih yang namanya penyalah artian makna.. hehehe menurut mas gimana tentang Nanamia, makanannya misalnya?

R : menurutku bagus... karena enak dan ternyata menunya macam macam, Temanku juga senang disana, dia puas banget. padahal awalnya aku takut salah pilih tempat...ternyata temanku gak complain... dia jug kantongnya suka... buat aku yang paling penting kantongku juga aman hehehehe....

P :temen mas bilang gimana tentang Nanamia?

R : Apa ya.... Wahh lali... tapi dia suka kok.... Malah mau kesana lagi kalo lagi di Jogja...

P : selamat deh mas buat jamuan makan malamnya yang sukses. Ngomong-ngomong soal enak nya nanamia mas ceritakan ke orang lain?

R : ke setiap teman yang tanya tempat enak di jogja pasti ku bilang nanamia,tempat pizza yang berbeda dan pertama di jogja....

P : oke...mas rio...makasih udah mau di wawancarai... makasih waktunya..

R : sama sama ri.