BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Makhluk hidup memerlukan makanan dan minuman dalam memenuhi kebutuhan hidupnya, salah satunya yaitu manusia. Menurut (Robbins & Judge, 2018) berdasarkan hierarki kebutuhan Abraham Maslow, terdapat lima kebutuhan dasar manusia, yaitu: kebutuhan fisiologis, kebutuhan akan rasa aman, kebutuhan akan rasa memiliki dan kasih sayang, kebutuhan akan penghargaan, dan kebutuhan akan aktualisasi diri. Kebutuhan yang paling mendasar yang harus dipenuhi manusia adalah kebutuhan fisiologis, seperti makanan dan minuman diperlukan untuk mengatasi kelaparan dan bertahan hidup. Maka itu, untuk dapat memenuhi kebutuhan dasar manusia, keputusan untuk membuka usaha dibidang *food and beverage*, seperti membuka usaha restoran merupakan pilihan yang tepat untuk dipertimbangkan dan dilakukan.

Terciptanya lapangan usaha di bidang penyediaan makan dan minum juga dapat menjadi salah satu faktor pendukung pembangunan perekonomian di Indonesia. Menurut artikel Kompas.com, Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Wisnuhutama menyatakan bahwa dari data Badan Pusat Statistik, ada tiga subsektor yang berkontribusi besar pada PDB negara yaitu 41% dari usaha kuliner, 17% dari usaha *fashion,* dan 14,9% dari usaha kriya (Catriana, 30 Agustus 2020). Dimana produk domestik bruto (PDB) merupakan indikator penting dalam menilai kondisi perekonomian negara dilihat dari

jumlah nilai barang dan jasa akhir yang dihasilkan oleh seluruh sektor lapangan usaha.

Terjadinya pandemi COVID-19 saat ini sangat mempengaruhi berbagai sektor lapangan usaha, salah satunya pada usaha penyediaan makan dan minum. Namun, karena adanya kebutuhan fisiologis utama yang harus dipenuhi, maka tidak menutup kemungkinan bagi usaha kuliner untuk tetap berkembang. Diperkuat oleh pernyataan Adhi S. Lukman selaku Ketua Umum Asosiasi Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI) yang mengatakan bahwa investasi industri makanan dan minuman masih tumbuh meski didera pandemi COVID-19 (Abdila, 25 September 2020). Selain itu, menurut Menko Perekonomian Airlangga Hartarto, PDB Indonesia pada Kuartal III Tahun 2020 juga naik, mencapai Rp. 3.895 triliun. Ini dinilai atas dasar data BPS, perbaikan ekonomi Indonesia didorong oleh sisi *demand,* dimana konsumsi rumah tangga sebagai kontributor utama mengalami perbaikan dengan pertumbuhan sebesar 4,70% *(Quantity to Quantity)* (Humas, 5 November 2020).

TABEL 1
Jumlah Penduduk Provinsi Banten, 2015-2019

Kabupaten/Kota	Jumlah Penduduk (Jiwa)				
	2015	2016	2017	2018	2019
Kab. Pandeglang	1.194.911	1.200.512	1.205.203	1.209.011	1.211.909
Kab. Lebak	1.269.812	1.279.412	1.288.103	1.295.810	1.302.608
Kab. Tangerang	3.370.594	3.477.495	3.584.770	3.692.693	3.800.787
Kab. Serang	1.474.301	1.484.502	1.493.591	1.501.501	1.508.397
Kota Tangerang	2.047.105	2.093.706	2.139.891	2.185.304	2.229.901
Kota Cilegon	412.106	418.705	425.103	431.305	437.205
Kota Serang	643.205	655.004	666.600	677.804	688.603
Kota Tangerang Selatan	1.543.209	1.593.812	1.644.899	1.696.308	1.747.906
Provinsi Banten	**11.955.243**	**12.203.148**	**12.448.160**	**12.689.736**	**12.927.316**

Sumber: Badan Pusat Statistik (2020)

Berdasarkan Tabel 1, terlihat jumlah penduduk Provinsi Banten dari tahun 2015 hingga 2019 terus mengalami peningkatan. Menurut hasil demografi tentang urutan provinsi dengan jumlah penduduk terbanyak di Indonesia, tercatat bahwa Provinsi Banten berada pada urutan kelima dengan jumlah penduduk sebanyak 12.927.316 jiwa yang merupakan 4,79% dari seluruh populasi penduduk di Indonesia.

Kota Tangerang Selatan adalah kota yang berada di wilayah timur Provinsi Banten, yang termasuk kota terbesar kedua di provinsi tersebut dan terbesar keenam di area Jabodetabek, Indonesia. Dengan luas kota sebesar 147,19 km^2, kota ini memiliki sebanyak 1.747.906 jiwa penduduk yang kemungkinan akan terus bertambah setiap tahunnya. Hal ini dapat dilihat dari tabel jumlah penduduk Kota Tangerang Selatan menurut Badan Pusat Statistik berikut ini.

TABEL 2
Jumlah Penduduk Kota Tangerang Selatan, Banten, 2015-2019

Kecamatan	Jumlah Penduduk (Jiwa)				
	2015	2016	2017	2018	2019
Setu	80.811	83.777	86.783	89.825	92.890
Serpong	170.731	177.677	184.761	191.968	199.283
Pamulang	332.984	341.967	350.923	359.810	368.603
Ciputat	225.974	232.559	239.152	245.727	252.262
Ciputat Timur	202.386	206.729	211.003	215.186	219.261
Pondok Aren	366.568	379.354	392.284	405.316	418.420
Serpong Utara	163.755	171.749	179.993	188.476	197.187
Kota Tangerang Selatan	**1.543.209**	**1.593.812**	**1.644.899**	**1.696.308**	**1.747.906**

Sumber: Badan Pusat Statistik (2020)

Terus bertambahnya jumlah penduduk membuat angka permintaan *(demand)* akan kebutuhan dasar pangan juga semakin meningkat. Maka itu, rencana pembangunan usaha yang menyediakan produk makan dan minum

memiliki peluang yang cukup besar guna memenuhi kebutuhan fisiologis penduduk sekitar daerah tersebut yang semakin bertambah.

Menurut (Barrows et al., 2011) restoran adalah:

> *"Any public place that specializes in the sale of prepared food for consumption on- or off premise."*

Kutipan tersebut berarti restoran merupakan tempat umum yang memiliki spesialisasi dalam penjualan makanan yang siap untuk dikonsumsi baik di dalam maupun di luar tempat makan tersebut. Terdapat berbagai jenis restoran yang ada di Indonesia dengan ciri khasnya masing-masing. Salah satu jenis restoran yang cukup digemari masyarakat adalah *all you can eat restaurant* atau lebih dikenal dengan singkatan AYCE. Menurut Kumparan.com, restoran AYCE termasuk dalam daftar tren kuliner di Tahun 2019 di Indonesia (Maharani, 31 Desember 2019). Seorang pakar kuliner Indonesia, Sisca Soewitomo, yang dikutip dari artikel Mediaini.com, juga menilai bahwa perkembangan tren restoran AYCE ini akan terus menjamur dikarenakan konsep membayar sekali untuk menikmati semua varian hidangan menjadi alasan restoran ini sangat populer (Intenesty, 17 Agustus 2020).

TABEL 3

Kategori Restoran *Casual Dining – Buffet* Kota Tangerang Selatan, 2020

Kategori Restoran	Jumlah
Japanese	10
Korean	5
Fusion	5
Asian	1
Western	1
Italian	1
Indonesian	**0**
Total	**23**

Sumber: Zomato (2020)

Saat ini sudah cukup banyak pengusaha yang menjalankan bisnis AYCE secara *buffet* dengan berbagai jenis hidangan yang disajikan. Seperti terlihat pada Tabel 3, terdapat 23 restoran AYCE yang ada di Kota Tangerang Selatan. Tabel tersebut juga menunjukkan, belum ada restoran AYCE yang menyajikan hidangan Indonesia. Pendapat lain dari Sisca Soewitomo yang ditulis dalam artikel Okezone.com, makanan Indonesia cocok untuk dijadikan tema restoran AYCE, sehingga tidak hanya restoran khas Jepang, Korea, atau Western saja yang mendominasi pasar (Fikri, 7 Oktober 2019).

Indonesia terkenal dengan berbagai kuliner yang kaya akan rasanya. Tidak hanya penduduk lokal saja, tetapi penduduk dari mancanegara juga banyak yang menyukai hidangan asal Nusantara. Berdasarkan CNN.com, salah satu makanan Indonesia yang masuk ke dalam daftar World's 50 Best Food adalah sate dengan urutan ke-14 (Cheung, 12 Juli 2017). Sate adalah jenis makanan yang banyak ditemukan di Indonesia dikarenakan hampir disetiap daerah memiliki sate khasnya masing-masing, seperti yang terkenal adalah sate madura, sate maranggi, sate lilit, dan masih banyak lagi.

Melalui pemaparan diatas, disimpulkan bahwa penulis terinspirasi untuk membangun usaha penyediaan makan dan minum dengan jenis restoran AYCE yang mengusung tema masakan Indonesia. Untuk mendukung cita rasa hidangan Nusantara pada konsep restoran, penulis akan mengaplikasikan varian menu sate yang berasal dari daerah-daerah di Indonesia. Untuk menambah pengalaman makan, restoran akan menyediakan alat bakar khusus di masing-masing meja pelanggan, agar tamu dapat memasak sendiri hidangan satenya. Penyajian restoran AYCE umumnya dilakukan secara

buffet agar selain memberikan kebebasan kepada pelanggannya dalam memilih makanan, juga dapat menarik perhatian konsumen melalui penataan hidangan yang baik.

Namun, demi tetap menjaga kesehatan dan keselamatan bersama, serta mempersiapkan diri pada era *new normal* ini. Maka akan diaplikasikan sejumlah prosedur kesehatan di dalam aspek pengoperasian restoran dengan didasari standar Buku Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Restoran / Rumah Makan yang disusun oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. Hal-hal yang akan diimplementasikan pada restoran sebagai standar layanan akan dijelaskan secara rinci pada Bab 1 dan Bab 3. Disamping itu, untuk mendukung pernyataan bahwa restoran AYCE masih dapat menerapkan sistem layanan secara prasmanan *(buffet),* maka tabel berikut akan menunjukkan sejumlah restoran AYCE yang masih beroperasi dengan sajian *food display* di Kota Tangerang Selatan.

TABEL 4

Restoran AYCE dengan *Food Display* di Kota Tangerang Selatan, 2020

Nama Restoran	Alamat	Keterangan
Shaburi & Kintan Buffet	Summarecon Mall Serpong, Lt. Ground, Jl. Boulevard Gading Serpong, Serpong Utara, Tangerang	Restoran menyediakan layanan *all you can order* pada menu daging, *side dish* tetap secara *buffet* mandiri
Shabu Hachi & Hachi Grill	Jl. Sutera Niaga 3 No. 2, Serpong Utara, Tangerang Selatan	Restoran menyediakan alat makan pribadi dan sarung tangan plastik untuk pelanggan mengambil hidangan secara mandiri di *buffet*
Onokabe	Alam Sutera Town Center, Jl. Alam Utama, Serpong Utara, Tangerang Selatan	Restoran menyediakan *live cooking station,* pelanggan tetap dapat mengambil sendiri hidangan di *buffet*
Hanamasa	Bintaro Plaza, Lt. 2, Jl. Bintaro Utama (Bintaro Sektor 3A), Pondok Aren, Tangerang Selatan	Restoran tetap memberlakukan pelanggan mengambil hidangannya secara mandiri di *buffet*

TABEL 4 (Lanjutan)
Restoran AYCE dengan *Food Display* di Kota Tangerang Selatan, 2020

Nama Restoran	Alamat	Keterangan
Manse Korean Grill	Ruko Golden Boulevard, Jl. Raya Serpong, Serpong Utara, Tangerang	Restoran menggunakan *freezer box* untuk hidangannya yang dapat diambil sendiri oleh pelanggan dengan menggunakan sarung tangan plastik
Grill99	Bintaro Avenue, Lt. 2, Jl. MH Thamrin, Pondok Aren, Tangerang Selatan	Restoran menggunakan *freezer box* sebagai *buffet table* untuk menyimpan hidangannya yang dapat diambil sendiri oleh pelanggan
Nine Suki & BBQ	Kebayoran Arcade 2, Blok B2, No.26, Bintaro Sektor 7, Kota Tangerang Selatan	Restoran menggunakan *freezer box* dan lemari pendingin untuk menyimpan hidangannya yang dapat diambil sendiri oleh pelanggan
Pochajjang	Jl. Boulevard Gading Serpong, Ruko Fifth Avenue Blok A No.5	Restoran menggunakan *freezer box* untuk menyimpan hidangannya yang dapat diambil sendiri oleh pelanggan
Oppa Galbi	Ruko Financial Center, Jl. Boulevard Raya Blok BA2 No. 55, Gading Serpong, Tangerang	Restoran menggunakan *freezer box* dan lemari pendingin untuk menyimpan hidangannya yang dapat diambil sendiri oleh pelanggan

Sumber: Woke.id (2020)

Tabel diatas menandakan bahwa restoran AYCE dengan sistem prasmanan atau yang menyajikan makanannya secara langsung masih tetap dipraktikkan selama mematuhi aturan kesehatan dasar seperti menggunakan masker, sarung tangan, dan menjaga jarak satu sama lain. Selain itu, melalui pedoman World Health Organization (WHO) tentang keamanan makanan pada bisnis kuliner yang tertulis dalam halaman lima tentang *hygienically manage open food displays* disarankan untuk menggunakan *plexiglass* atau pembatas bening agar mengantisipasi kontaminasi pada makanan. Dengan begitu, penulis akan menerapkannya pada restoran termasuk menyediakan layanan pegawai untuk mengambilkan makanan yang diinginkan calon

pelanggan. Sehingga meminimalisir transisi virus pada alat makan, maka pengambilan menu pada *buffet* akan dibantu oleh pegawai yang berjaga.

Guna mendukung ide bisnis, penulis telah melakukan *survey pre-test* kepada sejumlah responden untuk mengetahui tanggapan mereka tentang restoran AYCE berkonsep masakan Indonesia. Berikut adalah hasil olahan datanya.

TABEL 5
Hasil Kuesioner *Pre-Test* Peminat *All You Can Eat Restaurant*

Pertanyaan	Pilihan	Hasil	
		Frekuensi (N = 102)	**Persentase (%)**
Usia	17 – 20 tahun	49	48,0
	26 – 35 tahun	29	28,4
	36 – 45 tahun	9	08,8
	46 – 55 tahun	12	11,8
	56 – 60 tahun	3	02,9
Apakah anda pernah mengunjungi restoran AYCE di Indonesia	**Ya**	**100**	**98,0**
	Tidak	2	02,0
Apakah anda tertarik dengan konsep restoran AYCE yang mengusung tema masakan Indonesia?	**Ya**	**98**	**96,1**
	Tidak	4	03,9
Apakah anda setuju dengan sajian aneka sate Nusantara sebagai hidangan utama? (contoh: Sate Madura)	**Ya**	**89**	**87,3**
	Tidak	13	12,7
Apakah anda setuju dengan layanan prasmanan *(buffet)* pada restoran AYCE?	**Ya**	**82**	**80,4**
	Tidak	20	19,6

Sumber: Hasil Olahan Data (2020)

Melihat hasil *pre-test* diatas, menandakan bahwa adanya ketertarikan dari masyarakat akan konsep restoran AYCE baru yang akan dihadirkan yaitu disetujui oleh 96,1% responden. Penyajian sate sebagai hidangan utama juga mendapat respon positif yaitu sebanyak 87,3% responden setuju. Demi

memastikan kenyamanan masyarakat, penulis juga mencantumkan pertanyaan tentang adanya sistem prasmanan *(buffet)* dalam penyajian menu, dan mendapat persetujuan dari 80,4% responden.

Didasari dengan bukti dan penjelasan diatas, penulis yakin adanya potensi untuk membangun bisnis dibidang penyediaan makan dan minum pada masa *new normal* ini. Restoran AYCE bertemakan masakan Indonesia ini akan diberi nama "Nusantara Satay Buffet Restaurant", karena hidangan secara *buffet* ini akan menyajikan beberapa pilihan sate khas Nusantara. Restoran akan dibangun di Alam Sutera – Serpong Utara, Tangerang Selatan karena lokasinya yang dinilai cukup strategis dan mendukung. Terletaknya Tol Kunciran (tol penghubung Kota Jakarta – Tangerang) di dekat lokasi bisnis, dapat mempermudah akses tidak hanya penduduk sekitar Kota Tangerang Selatan, tetapi juga penduduk dari daerah DKI Jakarta.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Studi kelayakan bisnis ini dibuat karena memiliki tujuan yaitu untuk mengetahui layak atau tidaknya suatu bisnis, juga untuk melihat adanya peluang bagi bisnis *Nusantara Satay Buffet Restaurant* untuk dibentuk, yang didasari dengan hasil berbagai aspek penelitian yang akan dilakukan.

Penulisan studi kelayakan bisnis ini memiliki dua tujuan, yaitu tujuan utama (*major objectives*) dan sub tujuan (*minor objectives*), diantaranya adalah sebagai berikut:

Tujuan utama studi kelayakan bisnis:

1. Menganalisa kelayakan bisnis *Nusantara Satay Buffet Restaurant* berdasarkan aspek pasar dan pemasaran, aspek operasional, aspek organisasi dan sumber daya manusia, serta aspek keuangan.
2. Menganalisa proyeksi bisnis *Nusantara Satay Buffet Restaurant* untuk meminimalisir kemungkinan terjadinya risiko dalam pembangunan.

Sub tujuan studi kelayakan bisnis:

1. Merealisasikan keinginan penulis dalam membangun bisnis sendiri.
2. Memenuhi kebutuhan dasar masyarakat akan makanan dan minuman.
3. Menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat guna mengurangi angka pengangguran.
4. Meningkatkan pendapatan daerah maupun negara melalui pembayaran biaya pajak.
5. Memperkenalkan dan mendukung cita rasa masakan Indonesia kepada masyarakat lokal maupun turis.

C. Metodologi

Dalam proses membuat studi kelayakan bisnis *Nusantara Satay Buffet Restaurant* memerlukan data-data pendukung yang *valid* dan *reliable* untuk mengetahui layak atau tidaknya bisnis ini dijalankan. Untuk mendapatkan data pendukung yang akurat ada beberapa metode penelitian yang harus dilakukan. (Sekaran & Bougie, 2016) menyatakan bahwa:

> *"Business research can described as a systematic and organized effort to investigate a specific problem encountered in the work setting, which need solution."*

Pernyataan tersebut berarti penelitian dalam suatu bisnis diperlukan untuk mengetahui kemungkinan terjadinya masalah dalam lingkungan bisnis dan untuk mencari solusi dalam mengatasi masalah tersebut.

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data tertentu sesuai tujuannya (Sugiyono, 2017). Dimana tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi yang dimiliki *Nusantara Satay Buffet Restaurant*. Metode penelitian yang digunakan untuk pengumpulan data pendukung tersebut, yaitu sebagai berikut:

1. Data Primer

   (Sekaran & Bougie, 2016) menyatakan:

   > *"Such data that the researcher gathers first hand for the specific purpose of the study are called primary data."*

   Melalui definisi diatas, data primer merupakan data yang didapat secara langsung oleh peneliti untuk keperluan tujuan tertentu suatu penelitian. Data primer umumnya bersifat lebih akurat dikarenakan data terkait diperoleh langsung dari orang yang dituju maupun lokasi yang ditargetkan tanpa adanya perantara agar hasilnya sesuai dengan kebutuhan penelitian. Metode pengumpulan data primer yang dilakukan peneliti untuk menyusun studi kelayakan bisnis ini yaitu:

   a. Kuesioner

      Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), kuesioner adalah:

      > *"A preformulated written set of questions to which respondents record their answer, usually within rather closely defined alternatives."*

      Definisi tersebut berarti kuesioner adalah sekumpulan pertanyaan tertulis yang dibuat sesuai dengan kebutuhan penelitian untuk dijawab

oleh responden sehingga menghasilkan kesimpulan jawaban yang diperlukan peneliti. Kuesioner digunakan untuk memperoleh data responden dalam jumlah besar.

Terdapat beberapa cara dalam mengumpulkan data menggunakan kuesioner yaitu menyebarkan kuesioner secara pribadi atau langsung, mengirimkan dengan surat pos, dan menyebarkan kuesioner secara *online*. Teknik penyebaran kuesioner yang peneliti gunakan adalah:

1) *Online Questionnaire*

   Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), menyebarkan kuesioner secara *online* lebih mudah dan cepat. Kuesioner *online* dibuat menggunakan *digital form* yang kemudian didistribusikan melalui jejaring sosial seperti *e-mail* maupun media sosial. Dengan kemudahan teknologi saat ini, penyebaran kuesioner secara *online* cukup membantu dalam proses penelitian karena tidak mengeluarkan banyak biaya dan dapat menjangkau lebih banyak responden.

   Disamping kemudahan dalam penggunaan teknik kuesioner *online*, tentu terdapat kendala yang mungkin saja terjadi seperti rendahnya tingkat responsif dari target responden yang dituju dan risiko kurangnya pemahaman responden terhadap pertanyaan yang diajukan. Namun, ditengah pandemi COVID-19 yang sedang terjadi, melakukan teknik pengumpulan data secara kuesioner *online* menjadi pilihan yang tepat bagi peneliti demi mengurangi kontak fisik dengan banyak responden.

Kuesioner yang digunakan untuk penelitian studi kelayakan bisnis terdiri dari tiga bagian yaitu profil responden, kondisi pasar, dan bauran pemasaran yang terdiri dari 8P. Kuesioner dibuat sebaik mungkin dengan menggunakan bahasa yang mudah dimengerti. Pada bagian baur pemasaran, akan menggunakan skala *likert* yang terdiri dari enam kategori dimana skala ini akan menunjukkan tingkat minat responden atas konsep bisnis yang *Nusantara Satay Buffet Restaurant* tawarkan.

Hasil dari kuesioner tersebut kemudian akan diolah menggunakan program SPSS *(Statistical Package for Social Science)* untuk menilai validitas dan reliabilitas data. Pada September 2020, penyebaran kuesioner dilakukan dengan menggunakan bantuan media sosial dan *e-mail.* Dalam metode kuesioner juga perlu untuk menentukan jenis sampel yang dituju. *Sample* adalah sub kelompok dari populasi yang dipilih untuk menjadi responden atas penelitian kuesioner yang dilakukan, dimana kesimpulan dari jawaban sub kelompok ini akan mewakili jawaban seluruh populasi yang ada (Sekaran & Bougie, 2016). Terdapat beberapa teknik dalam penentuan sampel yaitu:

a) *Probability Sampling*

   Teknik dimana peneliti sudah menentukan sampel yang akan dipilihnya. Teknik *probability sampling* ini terbagi menjadi dua metode yaitu:

(1) *Simple Random Sampling*

Metode ini memiliki arti setiap orang dalam populasi setara dan memiliki kesempatan untuk menjadi *sampler*.

(2) *Complex Probability Sampling*

Metode ini dinilai lebih efisien karena lebih banyak informasi yang bisa didapat dari calon *sampler* dibanding dengan metode *simple random sampling.* Terdapat lima jenis *complex random sampling* yaitu pengambilan sampel sistematis, pengambilan sampel acak dan berstrata, pengambilan sampel *cluster*, pengambilan sampel area, serta pengambilan sampel ganda.

b) *Non Probability Sampling*

Pada penggunaan teknik *sampling* ini, peneliti tidak mengetahui secara spesifik *sampler* yang akan dipilihnya karena pengambilan sampel dilakukan secara acak kepada siapa saja. Teknik ini memiliki dua metode diantaranya:

(1) *Convenience Sampling*

Metode ini didasarkan atas ketersediaan calon *sampler* dalam memberikan jawabannya terhadap kuesioner yang diajukan. Metode ini juga dinilai lebih cepat dan efisien karena tidak terbatas oleh *sampler* tertentu saja.

(2) *Purposive Sampling*

Metode ini lebih terbatas karena informasi atau data yang ingin diperoleh dipusatkan pada *sampler* tertentu saja,

sesuai dengan kriteria penelitian yang telah ditetapkan. Metode *sampling* ini memiliki dua jenis yaitu pengambilan sampel penilaian dan pengambilan sampel kuota.

Dalam menentukan sampel kuesioner, terdapat beberapa tahap yang harus dilakukan menurut (Sekaran & Bougie, 2016), yaitu:

a) *Define The Population*

Tahap awal adalah menentukan populasi sampel yang akan diteliti sesuai dengan kebutuhan. Dikarenakan lokasi bisnis *Nusantara Satay Buffet Restaurant* akan dibangun di Alam Sutera – Serpong Utara, Tangerang Selatan. Maka itu, peneliti menetapkan populasi dari penduduk yang mudah mengakses daerah Alam Sutera seperti Kota Tangerang Selatan, DKI Jakarta, dan sekitarnya

b) *Determine The Sample Frame*

Kerangka sampel merupakan representasi fisik dari populasi dimana sampel tersebut diambil. Dalam studi kelayakan bisnis ini, sampel dipilih dari laki-laki dan perempuan berusia 17 hingga 60 tahun yang pernah berkunjung ke restoran AYCE.

c) *Determine The Sampling Design*

Setelah menguraikan beberapa teknik dan metode penentuan sampel sebelumnya, peneliti memutuskan untuk menggunakan teknik *non-probability sampling* dimana kuesioner disebarluaskan secara acak. Metode yang dipilih adalah *convenience sampling* yaitu kepada siapa saja yang bersedia

untuk memberikan tanggapannya. Teknik dan metode ini dipilih karena dinilai lebih efektif, mudah, dan cepat.

d) *Determine The Appropriate Sample Size*

Menurut (Hair et al., 2014), menyatakan:

> *"A general rule is that the ratio should never fall below 5:1, meaning that five observations are made for each independent variable in the variate."*

Pernyataan tersebut berarti ukuran sampel yang harus diperoleh dalam penelitian minimal 5 (lima) kali dari total pertanyaan dalam baur pemasaran. Dalam studi kelayakan ini, kuesioner terdiri dari 27 pertanyaan baur pemasaran, maka total minimum sampel yang harus didapat sebanyak 135 responden.

e) *Execute The Sampling Process*

Tahap terakhir yaitu peneliti memulai proses penyebaran kuesioner.

b. Observasi

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), menyatakan:

> *"Observation concerns the planned watching, recording, analysis, and interpretation of behavior, actions, or events."*

Pernyataan berikut berarti observasi merupakan kegiatan menonton, merekam, menganalisa, dan menafsirkan perilaku atau tindakan yang terjadi di lapangan. Dalam pembuatan studi kelayakan ini, penting untuk melakukan kegiatan observasi guna memberikan gambaran kepada peneliti tentang proses operasional yang akan terjadi pada saat *Nusantara Satay Buffet Restaurant* berjalan nantinya.

Kegiatan yang diamati berupa kegiatan operasional restoran AYCE *Buffet* untuk menganalisa cara kerja pegawai dan juga aktivitas yang dilakukan pengunjung, termasuk berapa lama pengunjung menghabiskan waktu dalam satu kali kunjungan. Selain observasi restoran, peneliti juga melakukan observasi terhadap lingkungan sekitar lokasi *Nusantara Satay Buffet Restaurant* akan dibangun untuk memastikan apakah lingkungan tersebut kondusif dan mendukung bisnis. Melakukan pengamatan pada perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan untuk mendukung bisnis juga diperlukan dalam studi kelayakan ini.

2. Data Sekunder

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), menyatakan:

> *"Secondary data are data that have been collected by others for another perpose that the purpose of the current study."*

Dari definisi tersebut disimpulkan bahwa data sekunder merupakan kumpulan data yang didapat dari hasil penelitian milik orang lain yang digunakan karena berkaitan dengan tujuan studi saat ini. Data yang sudah ada digunakan oleh peneliti tanpa harus melakukan penelitian lagi. Data sekunder yang digunakan peneliti dalam menyusun studi kelayakan bisnis *Nusantara Satay Buffet Restaurant* yaitu:

a. Kepustakaan

Data dan informasi yang didapat melalui studi kepustakaan berguna untuk memperkuat segala aspek penelitian yang diperlukan dalam studi kelayakan bisnis ini. Teori-teori dari buku, jurnal, maupun karya

ilmiah yang berhubungan dengan restoran, *food and beverage service,* dan sejenisnya merupakan bagian dari data sekunder kepustakaan.

b. Badan Pusat Statistik

Data statistik seperti jumlah penduduk suatu daerah adalah data sekunder yang didapat melalui Badan Pusat Statistik sebagai Lembaga Pemerintah Non-Kementerian yang menyediakan informasi statistik setiap tahunnya. Data ini diperlukan untuk menganalisa tingkat permintaan penduduk setempat akan pemenuhan kebutuhan.

c. Media Internet dan Media Sosial

Tersedianya media internet dan media sosial memberi kemudahan dalam mencari referensi berbagai informasi dan data penting terkait studi kelayakan bisnis ini. Contohnya seperti *Zomato* yang menyediakan informasi berupa daftar restoran yang ada di setiap daerah, dan artikel-artikel pendukung terkini yang didapat dari media internet.

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Pengertian Restoran

(Walker, 2017) menyatakan bahwa restoran adalah:

> *"A vital part our everyday lifestyles; because we are a society on the go, we patronize them several times a week to socialize, as well as eat and drink."*

Berdasarkan pernyataan diatas, menjelaskan bahwa masa kini restoran tidak hanya menjadi sarana penyedia kebutuhan makan dan minum saja tetapi juga telah menjadi sebuah gaya hidup baru bagi banyak orang. Karena manusia memerlukan orang lain dalam hidupnya atau yang

disebut sebagai keinginan bersosialisasi sehingga selain memenuhi kebutuhan fisiologis, tren untuk makan di restoran menjadi cara bagi sebagian besar orang untuk menikmati waktu luang mereka. Hal ini juga diperkuat oleh pernyataan (Walker, 2017) yang menjelaskan bahwa restoran menawarkan tempat bagi pengunjungnya untuk dapat menikmati hidangan sembari menghabiskan waktu bersama keluarga, teman, rekan, dan lainnya. Seperti dirasakan dari kehidupan sehari-hari saat ini, dimana meskipun tengah mengalami pandemi COVID-19 dan restoran juga ikut merasakan dampak yang terjadi, tingkat minat dan antusias masyarakat, khususnya di Indonesia, untuk makan di restoran kini mulai meningkat kembali karena adanya gaya hidup masyarakat yang ingin memenuhi kebutuhan sosialnya dan memanfaatkan waktu luang sembari menikmati hidangan.

2. Sejarah Restoran

Berdasarkan sejarah, restoran didirikan pertama kali di negara Perancis dengan sebutan *"public dining room"*. Menurut (Walker, 2014) tentang sejarah restoran:

> *The first restaurant that actually consisted of patrons sitting at a table and being served individual portions, which they selected from menus, was founded in 1782 by a man named Beauvilliers. It was called the Grand Taverne de Londres.*

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa The Grand Taverne de Londres merupakan restoran pertama yang menyajikan layanan seperti restoran yang kita kenal saat ini dimana tersedia meja makan untuk *dine-in* dan pengunjung memilih hidangan melalui menu yang tersedia.

Dinyatakan juga bahwa pada tahun 1794 terjadi Revolusi Perancis yang membawa dampak bagi penduduk sekitar karena kehilangan pekerjaan, termasuk penduduk yang bekerja sebagai koki di restoran. Pada akhirnya, banyak pekerja yang menyebar ke beberapa bagian di Eropa seperti Amerika dan Atlantik, yang membuat para koki kemudian mendirikan restoran di negara-negara tersebut. Hal ini merupakan awal mula berkembangnya restoran ke berbagai tempat di dunia.

3. Klasifikasi Restoran

   Dalam bisnis kuliner, restoran memiliki banyak tipe yang dimana setiap tipe mempunyai karakteristik dan ciri khasnya masing-masing. (Walker, 2014) membagi restoran dalam beberapa kategori diantaranya:

   a. *Chain or Independent Restaurant*

      Restoran independen merupakan restoran milik pribadi yang dibangun dari awal oleh pemilik restoran itu sendiri. Pemilik memiliki wewenang penuh untuk membangun konsep restoran yang diinginkannya seperti konsep pembangunan, menu, dekorasi restoran, dan lainnya.

   b. *Franchised Restaurant*

      Restoran waralaba merupakan tipe restoran dimana seorang *investor* membeli kepada pemilik asli restoran terkait untuk mendapatkan hak atas kepemilikan usaha dan membukanya di tempat lain. Contoh dari restoran waralaba adalah McDonald’s, KFC, dan Chili’s.

c. *Sandwich Shop*

Toko *sandwich* merupakan bisnis yang cukup mudah untuk dioperasionalkan karena biaya investasi yang dibutuhkan lebih rendah. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan berhubungan dengan produksi *sandwich*. Contoh toko *sandwich* yang tekenal adalah Jimmy John's Gourmet Sandwich dan Subway.

d. *Quick Service Restaurant*

Restoran cepat saji dikenal sebagai restoran yang praktis karena menyajikan makanan dalam waktu yang cukup singkat. Dalam menjalankan restoran cepat saji ini memerlukan tenaga kerja yang cepat tanggap dan *multitasking* sehingga mampu melayani pengunjung dalam waktu sesingkat mungkin. Contoh dari tipe restoran ini adalah Burger King dan Doner Kebab.

e. *Quick Casual Restaurant*

Sesuai dengan namanya, tipe restoran ini merupakan kombinasi dari konsep restoran *casual dining* dan *quick service*. Ciri khas dari *quick casual restaurant* yaitu menu hidangan baru akan dibuat jika sudah menerima pesanan dari pengunjung sehingga hidangan yang disajikan lebih *fresh,* tetapi cepat dalam penyajiannya. Contoh *quick casual restaurant* adalah Bakmi Gajah Mada dan Pizza Hut.

f. *Family Restaurant*

Restoran keluarga merupakan restoran informal yang menawarkan banyak pilihan menu untuk berbagai kalangan usia. Layanan yang disediakan juga sederhana sehingga memberi kenyamanan bagi para

pengunjung, khususnya pengunjung yang berkeluarga. Lokasi restoran ini umumnya terletak di area yang mudah dijangkau. Contoh restoran keluarga adalah Sana Sini Restaurant dan Sate Khas Senayan.

g. *Casual Dining Restaurant*

Casual dining restaurant merupakan restoran yang populer karena mengikuti tren sosial dan gaya hidup masyarakat masa kini. Tipe restoran ini memiliki menu hidangan yang unik dan menarik, serta tampilan interior restoran yang nyaman dan santai. Contoh dari tipe restoran ini adalah T.G.I. Friday's Restaurant and Bar.

h. *Fine Dining Restaurant*

Fine dining dikenal dengan tipe restoran mewah atau berkelas yang menawarkan hidangan dan layanan berkualitas tinggi bagi para pengunjung. Tipe restoran in memiliki desain interior yang elegan, standar layanan yang bersifat formal, dan tampilan hidangan yang menarik. Contoh restoran *fine dining* yang cukup terkenal adalah Namaaz Dining dan Altitude Grill.

i. *Hotel Restaurant*

Dilihat dari namanya, restoran ini didirikan di dalam sebuah hotel. Tujuan restoran ini untuk dapat membantu memperkenalkan *brand* hotel dan juga untuk memenuhi kebutuhan tamu yang menginap di hotel seperti untuk menikmati *breakfast, lunch, dinner,* atau sekedar menikmati secangkir kopi. Contoh *hotel restaurant* adalah The Café Mulia di Hotel Mulia dan OKU di Hotel Indonesia Kempinski.

j. *Steakhouse*

Steakhouse merupakan restoran yang sangat cocok bagi para pecinta *steak,* karena menu yang dihidangkan pastinya mengutamakan hidangan aneka *steak* dengan beberapa menu tambahan lainnya yang cukup terbatas. Contoh dari *steakhouse* yang ada di Indonesia adalah ABUBA Steak.

k. *Seafood Restaurant*

Pada *seafood restaurant* tentu saja yang menjadi menu andalan adalah aneka hidangan laut. Sebagian besar restoran *seafood* memiliki ciri khas yaitu menggunakan hewan laut yang masih hidup dalam proses pembuatannya agar menghasilkan hidangan yang segar. Contoh dari restoran *seafood* adalah Bandar Djakarta.

l. *Ethnic Restaurant*

Restoran etnik merupakan restoran yang berfokus pada salah satu jenis masakan khas wilayah atau negara tertentu. Mulai dari hidangan, interior restoran, dekorasi menu, dan lainnya akan menggambarkan ciri khas satu negara tertentu saja. Seperti contohnya restoran Din Tai Fung yang merupakan restoran khas dari China atau dikenal dengan *chinese restaurant*.

m. *Theme Restaurant*

Theme restaurant merupakan restoran bertema yang dibangun untuk menciptakan sebuah fantasi atas tema yang digunakan. Tujuan dari restoran bertema ini yaitu untuk menciptakan pengalaman unik dan

menarik perhatian pengunjung. Contoh *theme restaurant* yaitu Hogwarts The Pub, Bali.

n. *Coffee Shop*

Kedai kopi merupakan bisnis kuliner yang cukup populer di kalangan remaja. Kedai kopi menawarkan berbagai aneka minuman berbahan dasar kopi dan dilengkapi dengan *sweet* atau *savoury dessert*. Desain interior umumnya dibuat simpel dan nyaman, juga dilengkapi dengan fasilitas *wi-fi* gratis dan tempat untuk *charging.* Contoh kedai kopi yang paling terkenal adalah Starbucks.

o. *Chef-Owned Restaurant*

Chef-owned restaurant adalah restoran yang dimiliki oleh juru masak atau koki restoran itu sendiri. Pemilik yang sudah berpengalaman menjadi koki dapat mengendalikan sendiri hidangan yang disajikannya. Contoh dari *chef-owned restaurant* adalah Correlate milik Chef Juna.

p. *Celebrity Restaurant*

Ini merupakan jenis restoran yang dimana pemiliknya adalah seorang selebritas. Restoran ini memiliki keuntungan karena mampu menarik perhatian pengunjung, khususnya para penggemar dari selebritas yang memiliki restoran tersebut. Contoh dari *celebrity restaurant* yang ada di Indonesia adalah Geprek Bensu milik artis Ruben Onsu.

q. *Centralized Home Delivery Restaurant*

Restoran pesan antar ini merupakan jenis restoran dimana pembeli melakukan pemesanan secara *online* melalui aplikasi restoran tersebut

dan menerima pesanan melalui pengiriman oleh kurir restoran. Contoh restoran pesan antar adalah Pizza Hut Delivery (PHD).

4. *All You Can Eat Restaurant*

   Layanan restoran berkonsep *All You Can Eat (AYCE)* diaplikasikan pertama kali pada abad ke-16 di Negara Swedia untuk perayaan sebuah pesta. Berdasarkan informasi dari artikel Detikfood.com, AYCE menerapkan penyajian menu secara prasmanan yang disebut sebagai *"brännvinsbord"* yang berarti meja penuh semangat, karena setiap tamu diperbolehkan untuk menikmati semua sajian sepuasnya (Fitria, 25 Juli 2019). Konsep AYCE mulai populer di dunia sejak adanya pelaksanaan olimpiade bernama "Olympiche Spiele Stockholm" yang terjadi pada 22 Juni hingga 22 Juli 1912. Dimana kala itu banyak peserta dari manca negara yang menghadiri, sehingga berkembanglah konsep prasmanan ini di negara-negara lainnya, tidak hanya untuk acara khusus, melainkan rumah makan juga sudah banyak yang mengusung layanan AYCE ini.

5. *Food and Beverage Service*

   Menurut (Cousins et al., 2014) menyatakan:

   > *"Food and beverage service is the essential link between customers and the menu, beverages, and other services on offer in an establishment."*

   Pernyataan tersebut berarti layanan makan dan minum merupakan bagian penting dalam opersional restoran. Layanan kepada pengunjung menjadi penghubung antara pengunjung dengan produk yang ditawarkan restoran. Kunci dari keberhasilan suatu layanan adalah peran *server* dalam memberikan layanan tersebut, karena *server* yang akan berinteraksi secara langsung dengan pengunjung. Keberhasilan dalam memberikan layanan

yang memuaskan pengunjung dapat mendukung status restoran meningkat.

6. Klasifikasi Layanan

Sama halnya dengan restoran yang memiliki beberapa kategori, *food and beverage service* juga memiliki beberapa kategori yang diaplikasikan dalam restoran untuk melengkapi operasional suatu restoran. (Cousins et al., 2014) membagi *food and beverage service* ke dalam lima kategori, diantaranya:

a. *Table Service*

Table service merupakan jenis layanan dimana ketika pelanggan datang ke restoran akan disambut oleh pelayan dan diantar ke meja untuk proses layanan selanjutnya. Pelayan akan memenuhi seluruh kebutuhan pelanggan mulai dari menerima pesanan hingga mengantarkan makanan. *Table service* memiliki beberapa kategori yaitu *american service, french service, russian service,* dan *english service* dengan masing-masing memiliki keunikannya tersendiri.

b. *Assisted Service*

Assisted service adalah kombinasi dari *table service* dan *self service.* Ciri khas dari layanan ini yaitu pada proses pemesanan makanan dapat dilakukan sendiri oleh pelanggan dengan mengambil hidangan yang sudah tersedia dalam bentuk prasmanan. Namun, dapat juga dilayani untuk pemesanan beberapa hidangan yang ada di dalam daftar menu. Contoh restoran yang mengaplikasikan jenis *assisted service* ini umumnya adalah *buffet restaurant* seperti yang ada di hotel.

c. *Self Service*

Berbeda dengan jenis layanan di meja, *self service* merupakan jenis layanan mandiri yang dilakukan pelanggan. Tanpa bantuan dari pelayan yang menyambut atau mengantarkan hidangan ke meja, pelanggan dapat memilih sendiri makanan yang sudah disajikan di *tray* dan membawanya ke meja sendiri. Pengaplikasian sistem layanan mandiri ini banyak ditemukan pada *cafetaria* dan kantin.

d. *Single Point Service*

Single point service adalah jenis layanan yang sering ditemukan pada restoran cepat saji. Layanan ini dinilai praktis dan cepat karena dilakukan sekali saja dimulai dari pelanggan memesan, membayar, hingga menerima pesanan dilakukan bersamaan di *counter* yang tersedia.

e. *Specialised Service*

Specialised service memberikan layanan dengan cara membawa hidangan ke tempat pelanggan berada. Beberapa contoh dari layanan khusus ini dapat ditemukan di pesawat ketika pramugari atau pramugara membawa *trolley* berisi makanan dan minuman untuk dihidangkan kepada penumpang, di hotel melalui sistem pemesanan *room service* dimana pelayan akan mengantarkan makanan ke kamar tamu, ataupun melalui pemesanan *delivery* yaitu pelanggan dapat memesan secara *online* dan pesanan akan diantar langsung ke rumah.

7. Menu

Pengertian menu oleh (Davis et al., 2018) adalah:

"The primary selling tool of any establishment that offers food and beverage for sale."

Definisi tersebut mengartikan menu sebagai alat penjualan utama dalam restoran yang menawarkan pilihan makanan dan minuman yang tersedia untuk dijual kepada pembacanya atau disebut dengan pelanggan. Dalam menu tertulis sejumlah informasi yang akurat untuk tujuan pemasaran produk.

8. Klasifikasi Menu

   Pembagian menu berdasarkan kategori diungkapkan (Davis et al., 2018) sebagai berikut:

   a. *À la carte*

      Ini merupakan bentuk menu yang paling umum digunakan pada restoran. Di dalam *à la carte menu* terdaftar berbagai pilihan makanan dan minuman yang berarti satu menu sama dengan satu porsi hidangan tersebut. Jenis menu ini memiliki banyak pilihan mulai dari menu pembuka, utama, penutup, dan berbagai varian menu minuman. Jenis menu ini juga biasanya sudah tercantum harga jual dari setiap menu.

   b. *Table d'hôte*

      Jenis menu *table d'hôte* menawarkan pilihan menu yang terbatas dibanding menu *à la carte.* Umumnya berisi beberapa menu yang sudah di paketkan atau set menu dengan harga yang juga sudah ditentukan. Beberapa menu yang menggunakan jenis ini yaitu:

      1) *Tasting Menu*

         Pada restoran kelas atas, set menu sering diaplikasikan dimana di dalamnya terdapat berbagai pilihan menu porsi kecil yang

bertujuan agar para pelanggan dapat mencicipi semua rasa dari menu di restoran.

2) *Pre/Post-Theatre*

Table d'hôte menu juga dapat digunakan pada saat restoran umumnya sepi di waktu jam makan siang. Restoran dapat menawarkan set menu dengan harga yang terjangkau untuk menarik perhatian pelanggan selama *lunch time* sehingga restoran tetap memiliki keuntungan.

3) *Banquet*

Banquet menggunakan sistem *set menu* dengan harga yang sudah ditetapkan. Dalam perayaan seperti pernikahan atau *anniversary* di suatu restoran atau hotel biasanya menggunakan sistem *banquet* ini. Menu yang sudah ditetapkan tidak bisa diubah karena sudah menjadi paket yang ditawarkan restoran atau *caterer* kecuali tamu telah melakukan *request* sebelumnya.

4) *Buffet*

Tipe *buffet* juga termasuk menggunakan menu *table d'hôte* dimana restoran sudah menawarkan beberapa pilihan paket dengan masing-masing paket terdiri dari berbagai varian hidangan makan dan minum yang akan disajikan dalam bentuk prasmanan. Harga setiap paket juga tentunya berbeda tergantung dengan isi dari paket yng ditawarkan.

5) *Cyclical Menu*

Menu siklus adalah menu paket yang diulang. Menu ini sering digunakan pada sistem *catering* makanan dengan pola paket menu seperti varian makanan yang berbeda setiap harinya dalam satu minggu akan diulang kembali pada beberapa minggu kedepan.

9. *Indonesian Cuisine*

Menurut (Holzen & Arsana, 2006) menyatakan:

> *A typical Indonesian meal might be described as a simple mound of rice accompanied by several savory side dishes of vegetable, fish or perhaps a meat or poultry dish, with a chili-hot condiment or sambal on the side and peanuts, crispy wafers (krupuk) and fried shallots sprinkled on top to provide a crunchy contrast.*

Ciri khas dari masakan Indonesia digambarkan sebagai gabungan dari nasi dengan beberapa lauk dan sayur yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang kaya akan rasanya, sambal sebagai *dipping sauce* khas orang Indonesia yang menjadi pelengkap, serta kondimen pendukung lainnya.

Masakan Indonesia adalah aneka hidangan Nusantara yang kaya akan berbagai cita rasa. Begitu banyak varian masakan khas Indonesia yang datang dari berbagai daerah karena Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki lebih dari 6.000 pulau. Dengan tersebarnya penduduk ke berbagai wilayah membuat banyak sekali makanan Indonesia dengan keunikan rasanya yang membuat tidak hanya penduduk lokal melainkan turis dari berbagai negara pun menyukainya. (Holzen & Arsana, 2006) juga mengungkapkan bahwa:

> *"Indonesians prefering to enjoy just a little of four or five dishes rather than large helpings of only one or two."*

Pernyataan diatas menggambarkan ciri khas orang Indonesia yang lebih menikmati banyak pilihan menu masakan dalam porsi kecil untuk satu kali makan dibandingkan dengan hanya satu atau dua menu porsi besar.

10. Sate

Sate adalah hidangan yang terkenal untuk semua kalangan tak hanya di daerah tetapi juga di berbagai negara. Istilah sate banyak digunakan penduduk Indonesia sebagai hidangan yang terdiri dari potongan daging atau olahan daging yang dibakar atau dipanggang menggunakan tusuk lidi. Umumnya, sate dibakar diatas arang yang panas sehingga membuat rasa pada daging lebih gurih. Di beberapa negara juga ada yang memiliki tampilan makanan menyerupai sate dengan istilah yang berbeda yaitu negara Jepang dengan *yakitori* dan Afrika Selatan dengan *sosatie.*

Menurut sejarah, sate berasal dari Jawa, tepatnya abad ke-19 hingga akhirnya menyebar ke seluruh Nusantara yang kemudian disesuaikan dengan cita rasa masing-masing daerah. Hal itu yang kini membuat banyak sekali varian sate.

Pernyataan (Yuen, 2012) tentang sate:

> *Chicken satay is one of Indonesia's quintessential dishes. It is served across the country, from roadside stalls to elegant five-star hotels. These savory pieces of skewered chicken can be served as a simple weekday main entrée or as a classy and exotic party appetizer.*

Berdasarkan pernyataan tersebut, diartikan bahwa salah satu menu klasik sate yaitu sate ayam merupakan menu andalan masakan Indonesia yang dapat ditemukan mulai dari warung pinggir jalan hingga hotel berbintang. Sate juga dapat dijadikan sebagai hidangan utama atau sebagai camilan santai, bahkan dapat menjadi menu hidangan pada hari-hari raya.

Dalam daftar World's 50 Most Delicious Foods yang dilakukan CNN.Go pada 2011 lalu, sate terdaftar sebagai hidangan terbaik urutan ke-14. Ini membuktikan bahwa popularitas sate yang mendunia menjadi daya tarik banyak orang ketika datang ke restoran yang menyajikan masakan khas Indonesia. Berikut adalah beberapa jenis sate asli Nusantara:

a. Sate Madura

   Jenis sate yang paling umum dijumpai yaitu berupa tusukan daging ayam yang diberi bumbu kacang dengan rasa gurih. Umumnya, dilengkapi dengan potongan bawang merah dan sambal, dan cocok untuk dimakan bersama dengan lontong.

b. Sate Padang

   Sate asal Sumatera Barat ini terdiri dari daging sapi yang disajikan dengan kuah kental berwarna kuning serta memiliki rasa yang khas dan gurih.

c. Sate Maranggi

   Jenis sate ini termasuk kedalam delapan jajanan kaki lima terfavorit menurut World Street Congress di Filipina. Sate ini terbuat dari daging sapi yang direndam dengan bumbu hingga meresap baru dibakar sehingga menghasilkan rasa yang nikmat hingga ke bagian dalam daging.

d. Sate Lilit

   Sate asli dari Bali ini terbuat dari daging ikan yang diadon menjadi olahan daging dan memiliki rasa yang unik, sangat cocok disantap dengan sambal matah khas Bali.

e. Sate Taichan

Sate yang sempat menarik perhatian publik ini memiliki kisah asal usul yang unik. Sate ini terdiri dari potongan daging ayam yang hanya dilumuri dengan jeruk nipis dan garam. Namun, memberikan rasa yang gurih dan menggugah selera. Selain itu, dipadukan dengan sambal khususnya.

f. Sate Buntel

Sate khas Kota Solo ini merupakan jenis sate daging kambing yang memiliki rasa manis dan lembut. Sate ini juga menjadi salah satu makanan favorit Bapak Presiden Joko Widodo.

g. Sate Klatak

Sate yang terbuat dari daging kambing ini menjadi makanan khas dari Kota Keraton, Yogyakarta. Memiliki rasa yang manis dan gurih hingga ke seluruh bagian daging.

h. Sate Makasar

Sate unik lainnya berasal dari Sulawesi Selatan. Sate ini menggunakan bumbu khas yang terbuat dari bahan dasar belimbing sehingga memiliki rasa asam dan pedas namun unik dan nikmat.

11. *Buffet* (Prasmanan)

Menurut pendapat (Clyne & Clyne, 2015), tentang penyajian *buffet:*

> *"The food is the focus, when it is displayed creatively, when it is served politely and professionally, when it is balanced in a variety of dishes that are pleasing to the eye, nose, and palate."*

Ini berarti dengan menggunakan meja prasmanan pada restoran, hidangan yang ditampilkan akan menjadi daya tarik utama pelanggan. Maka itu, perlu memperhatikan sistem penataan yang baik dan berkesinambungan

agar memberi kesan pertama yang menyenangkan kepada setiap penikmatnya. Tidak hanya menu utama yang dihidangkan pada *buffet,* melainkan menu pendamping lainnya juga disediakan agar memudahkan seluruh pelanggan dalam memilih jenis makanan apa yang ingin dinikmatinya. Demi menciptakan keselarasan pada semua sajian, maka berbagai menu yang dihidangkan harus memiliki satu unsur atau tema yang sama. Dimana jika restoran menyajikan menu utama makanan Indonesia, maka menu pendampingnya juga merupakan hidangan asal Indonesia yang dapat mendukung atau melengkapi masakan utamanya.

12. Sambal

Selain sate, sambal juga merupakan menu yang sangat populer bagi orang Indonesia. Dikarenakan umumnya masyarakat dari berbagai daerah menyukai makanan pedas. Alasan ini diperkuat oleh pernyataan (Yuen, 2012) tentang sambal sebagai *dipping sauces:*

> *"Indonesians rarely eat a meal or even indulge in a savory snack without some type of spicy chili paste (sambal) or sauce."*

Berdasarkan definisi tersebut, disimpulkan bahwa sambal menjadi pelengkap untuk banyak masakan Indonesia baik sebagai pelengkap untuk hidangan utama maupun camilan. Hal ini dikarenakan sambal sudah menjadi bagian dari budaya makan penduduk Indonesia.

Sambal juga memiliki banyak sekali varian yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia, beberapa diantaranya adalah:

a. Sambal Terasi

Termasuk sambal yang paling mudah ditemukan di berbagai rumah makan Indonesia. Aromanya yang khas meningkatkan selera pada

makanan. Dengan mengulek campuran cabai, tomat, bawang merah, dan bawang putih yang sudah digoreng, sentuhan terasi menjadi kunci utama pada sambal ini.

b. Sambal Matah

Kata matah berasal dari bahasa Bali yang berarti mentah, ini dikarenakan sambal ini disajikan secara mentah yang berupa irisan bawang merah, serai, dengan perasan jeruk nipis, yang kemudian diberi sedikit minyak goreng.

c. Sambal Cabe Ijo

Sambal dari Kota Padang memiliki rasa yang tidak terlalu pedas, melainkan gurih dan asin. Unsur hijau pada sambal ini diambil dari penggunaan cabai hijau dan tomat hijau yang mendominasi.

d. Sambal Kacang

Sambal yang terbuat dari bahan dasar kacang ini memiliki rasa yang manis dan pedas. Sangat cocok untuk dimakan bersama dengan sate.

13. Prosedur Kesehatan

Berdasarkan pemahaman atas pentingnya kesehatan dan keselamatan bersama, membangun usaha dibidang penyediaan makan dan minum perlu direncanakan dengan baik. Mengikuti Buku Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Restoran / Rumah Makan yang telah disusun oleh Kemenparekraf Republik Indonesia, berikut adalah beberapa prosedur yang berlaku untuk karyawan, tamu, dan pihak lain yang beraktivitas di restoran:

a. Memastikan diri dalam kondisi sehat, suhu tubuh kurang dari 37,3°C, dan tidak memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan sesak napas sebelum beraktivitas di restoran.
b. Melaksanakan perilaku hidup bersih dan sehat seperti, tidak melakukan kontak fisik dan menyentuh bagian wajah, menjaga jarak minimal 1 (satu) meter, mencuci tangan dengan sabun dan *handsanitizer,* memakai alat pelindung diri (masker dan sarung tangan), menerapkan etika bersin dan batuk, mengonsumsi makanan sehat dan vitamin.
c. Tidak berjabat tangan.
d. Karyawan menginformasikan kepada pimpinan jika mengalami gangguan kesehatan.
e. Tamu menginformasikan kepada karyawan restoran jika mengalami gangguan kesehatan.
f. Tamu disarankan untuk reservasi terlebih dahulu melalui telepon, media sosial, atau media daring lainnya.
g. Patuhi dan laksanakan SOP yang berlaku di restoran.

Berikut merupakan beberapa aturan dasar yang akan diberlakukan. Untuk penerapan prosedur kesehatan pada operasional restoran, akan dijelaskan lebih rinci pada Bab 3.

14. Konsep Bisnis

Berdasarkan seluruh pemaparan teoritis diatas, *Nusantara Satay Buffet Restaurant* dikategorikan sebagai *casual dining restaurant* karena konsep restoran yang ditawarkan mengikuti tren sosial saat ini. Dimana menurut

Sisca Soewitomo, restoran AYCE adalah jenis restoran yang sedang tren dan popularitasnya diperkirakan akan terus berkembang. Dengan menjadikan salah satu rumah makan baru yang mendukung lokalisme pada makanan Indonesia melalui konsep yang berbeda. Secara singkat restoran akan menyajikan berbagai hidangan masakan Indonesia mulai dari beberapa pilihan sate sebagai hidangan utama, dilengkapi dengan beberapa *side dish* pendukung, serta beberapa pilihan sambal sebagai pelengkap. Restoran akan mengaplikasikan layanan *assisted service* karena pelanggan dapat memasak sendiri hidangannya dengan cara di *grill* tetapi akan dibantu layanan pengambilan makanan oleh pegawai di meja prasmanan. Restoran akan menyajikan berbagai pilihan paket menu maupun menu porsian. *Nusantara Satay Buffet Restaurant* juga akan menerapkan prosedur kesehatan dalam pembangunan dan pengoperasiannya, salah satunya dengan menciptakan bangunan restoran berdesain klasik modern yang *open air*.