

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Gagasan Utama

Kebutuhan akan makanan dan minuman merupakan kebutuhan utama setiap manusia yang tidak dapat dihindari. Dalam diagram kebutuhan Maslow, makanan dan minuman merupakan kebutuhan yang berada di tingkatan paling bawah dan merupakan kebutuhan utama yang harus dipenuhi setiap orang, maka dari itu, kebutuhan akan makanan adalah hak paling dasar dari setiap orang. Kebutuhan akan makanan dan minuman ini disebut juga sebagai hak atas pangan.

**GAMBAR 1**

Diagram Maslow



Sumber:Maslow

**TABEL 1**

Data konsumsi rumah tangga 2019 menurut komponen nya

No.	Data	Total Pengeluaran (milyar)	Persen (%)
1.	Total pengeluaran Rumah tangga	Rp. 8.269.753,9	100%
2.	Pengeluaran untuk makanan dan minuman	Rp. 3.238.148,5	39.16%
3.	Transportasi	Rp. 1.906.967,1	23.06%
4.	Perumahan	Rp. 1.059.257,4	12.81%
5.	Hotel dan Restoran	Rp. 826.813,4	9.99%
6.	Kesehatan	Rp. 560.009,9	6.77%
7.	Lainnya	Rp. 382.756,8	4.63%
8.	Pakaian	Rp. 295.800,8	3.58%

Sumber: BPS Jakarta (2020)

Berdasarkan data konsumsi di atas, pengeluaran makanan dan minuman oleh masyarakat berada pada posisi pertama, dimana hal ini menunjukkan pentingnya pemenuhan kebutuhan makanan. Bahkan dalam masa pandemi Covid-19 ini, makanan dan minuman tetap merupakan kebutuhan yang harus dipenuhi oleh setiap orang. Dan pengeluaran untuk hotel dan restoran yang berada pada posisi lima juga menunjukkan bahwa adanya minat atau permintaan yang tinggi dari masyarakat kepada restoran-restoran di Indonesia. Sehingga melalui permintaan ini, dapat terlihat bahwa adanya pasar atau permintaan dari masyarakat yang berkaitan dengan restoran.

**TABEL 2**

Jenis Pengeluaran Konsumen Indonesia yang meningkat selama Covid-19.

No	Jenis pengeluaran	Persentase (%)
1	Bahan Makanan	54
2	Hiburan	45
3	Perlengkapan Rumah Tangga	44
4	Kudapan	34

**TABEL 2**

Jenis Pengeluaran Konsumen Indonesia yang meningkat selama Covid-19.  
(lanjutan)

No	Jenis pengeluaran	Persentase (%)
5	Produk Perawatan Pribadi	32
6	Produk Anak Non-Makanan	26
7	Makanan Take Out/Delivery	20

Sumber: Databooks.katadata (2020)

Berdasarkan tabel diatas pengeluaran makanan *take out/delivery* merupakan pengeluaran yang meningkat pada masa pandemi covid-19 ini, dan hal ini menunjukkan adanya permintaan pada industri *Food & Beverage* ini. dan hal ini menjadi salah satu hal yang menjadi pertimbangan dalam membuka restoran ini.

Corona Virus Disease/ COVID-19 merupakan pandemi virus yang kini sedang melanda di berbagai negara di dunia. Dalam penjelasan yang diberikan oleh *World Health Organization* (WHO) virus ini merupakan keluarga besar virus, dimana beberapa menyebabkan penyakit pernapasan pada manusia, mulai dari penyakit flu biasa hingga penyakit pernapasan akut seperti SARS dan MERS. Akibat dari pandemi ini pun, himbuan untuk tetap berada di rumah guna memutus rantai penyebaran mengakibatkan kurangnya pemenuhan akan hak rekreasi setiap orang.

Sekarang, FDA telah mengeluarkan protokol bagi kantor, restoran, dan hotel agar dapat kembali beroperasi dengan aman. Dimana salah satunya adalah himbuan ventilasi yang baik, sehingga mencegah terjadinya penularan. Dimana ventilasi yang baik, menurut WHO akan membantu dalam mengurangi bahaya dari infeksi penyebaran melalui udara. Berdasarkan artikel ini, dapat dilihat bahwa ruang terbuka menjadi salah satu anjuran oleh WHO dikarenakan manfaat dari

adanya pertukaran udara merupakan salah satu hal yang penting dalam mencegah penularan virus. Dan hal ini mendorong, salah satu konsep dari restoran Rempah yaitu merupakan restoran dengan ruang terbuka, yang bertujuan untuk mencegah penularan dari virus Covid-19 sekaligus mengikuti panduan dari WHO/FDA (*Food and Drug Administration*).

Berdasarkan survey yang dilakukan oleh Booking.com dengan total 22.000 traveler responden, pariwisata yang berkaitan dengan restoran berada di peringkat tujuh dalam tren pariwisata 2020, kemudian pada peringkat satu para traveler menyatakan bahwa pariwisata yang melindungi lingkungan lebih banyak diminati oleh para traveler. Survey ini mendorong pula, konsep dari Rempah yaitu restoran dengan konsep pariwisata berkelanjutan yang akan memperhatikan lingkungan, sehingga dalam operasionalnya, Rempah akan melakukan perhitungan yang akan menjaga lingkungan restoran bersamaan dengan melestarikan budaya bangsa.

Menurut Peraturan Menteri No.14 Tahun 2016 tentang Pedoman Destinasi Pariwisata Berkelanjutan, Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, Pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah daerah. Terdapat berbagai elemen yang mendukung sebuah pariwisata seperti transportasi, penginapan, tujuan rekreasi dan jasa layanan makanan dan minuman.

Dalam Pariwisata Berkelanjutan, terdapat empat Pilar dalam Pedoman Destinasi Pariwisata Berkelanjutan yaitu:

1. Pengelolaan destinasi pariwisata berkelanjutan.

Destinasi telah menyusun dan menerapkan strategi pengembangan destinasi bertahun yang tersedia untuk umum dan sesuai dengan skalanya, yang mempertimbangkan isu-isu lingkungan, ekonomi, sosial, budaya, kualitas, kesehatan, keselamatan, dan estetika, yang dikembangkan dengan melibatkan partisipasi masyarakat.

2. Pemanfaatan ekonomi untuk masyarakat lokal.

Memberikan peluang kerja bagi masyarakat lokal, mendorong partisipasi masyarakat, dan mendengarkan opini masyarakat lokal, melakukan program yang memastikan masyarakat lokal memiliki akses ke destinasi, melakukan pencegahan eksploitasi, menjalankan fungsi sadar wisata sehingga masyarakat yang terlibat memiliki kesadaran akan pentingnya aspek keberlanjutan, mendorong pengusaha dan pengunjung untuk memberi kontribusi inisiatif kepada masyarakat lokal, dan mendukung pengusaha lokal dan perdagangan yang adil.

3. Pelestarian budaya bagi masyarakat dan pengunjung.

Pelestarian budaya meliputi kebijakan dan sistem untuk mengevaluasi, merehabilitasi, dan melestarikan situs alam dan budaya termasuk warisan budaya dalam bentuk bangunan, pengelolaan pengunjung dalam rangka melestarikan, melindungi, serta meningkatkan aset alam dan budaya, membuat panduan perilaku pengunjung sehingga pengunjung bersikap dengan tepat pada lokasi wisata yang sensitif, melakukan perlindungan warisan budaya, menyediakan informasi yang akurat pada suatu lokasi wisata alam dan budaya, memberikan kontribusi dalam perlindungan kekayaan yang intelektual masyarakat dan individu.

#### 4. Pelestarian lingkungan.

Meliputi sistem yang dibentuk baik berupa kebijakan maupun kearifan lokal untuk mengurangi potensi hal-hal negatif yang dapat merusak lingkungan akibat dari pengembangan wisata.

Dimana pilar tersebut membangun sebuah pariwisata berkelanjutan yang memperdulikan kelangsungan lingkungan sebuah destinasi pariwisata.

Gastronomi berkelanjutan adalah masakan yang dalam proses pembuatannya, menerapkan proses pariwisata berkelanjutan dimana melihat asal bahan-bahan, proses panen dan perawatan bahan makanan tersebut, hingga bagaimana bahan tersebut sampai dipiring pelanggan. Gastronomi sendiri lebih menunjuk ke arah makanan lokal, sementara berkelanjutan (*sustainable*) menunjuk ke arah bagaimana kita tidak menyia-nyiaikan sumber daya alam dan sumber daya alam dapat terus diperbaharui tanpa perlu merusak alam/ bumi. Konsep gastronomi berkelanjutan yang merupakan salah satu bagian dari konsep pariwisata berkelanjutan ini menjadi acuan bagi restoran Rempah dalam menentukan jenis produk yang akan dijual restoran, maka dari itu restoran Rempah memilih produk yang dijual yaitu masakan Indonesia, sebagai salah satu upaya melestarikan makanan-makanan khas Indonesia, serta turut memperkenalkan dan melestarikan masakan-masakan Indonesia, sebagai bagian dari budaya.

Menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No.KM. 95/ HK. 103/ MPPT-87 Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen, dilengkapi

dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan. Menurut pengertian tersebut, restoran adalah jasa penyediaan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang berlaku.

**TABEL 3**

Penduduk dan laju pertumbuhan penduduk di DKI Jakarta tahun 2018

No.	Kabupaten/ Kota	Populasi penduduk (dalam ribu)	Laju pertumbuhan penduduk per tahun (%)
		2018	2010-2018
1.	Kepulauan Seribu	24,13	1,69
2.	Jakarta Selatan	2.246,14	1,06
3.	Jakarta Timur	2.916,02	0,98
4.	Jakarta Pusat	924,69	0,29
5.	Jakarta Barat	2.559,36	1,43
6.	Jakarta Utara	1.797,29	1,10
Jumlah		10.467,63	1,07

Sumber: BPS (2019)

Berdasarkan tabel diatas di dapatkan bahwa jumlah penduduk di provinsi DKI Jakarta adalah 10.467.630. dengan laju pertumbuhan penduduk 1.07%

Menurut data di atas salah satu pengeluaran yang mengalami tingkat kenaikan yang cukup tinggi adalah makanan yang dibeli melalui pemesanan (*Delivery*), dimana tingkat kenaikan yang terjadi mencapai 20%. Berdasarkan detik.com selama masa pandemi Covid-19, terjadi peningkatan pemesanan makanan dalam aplikasi Gojek yaitu Go-Food sebesar 10%, hal ini turut menunjukkan besarnya kebutuhan manusia akan makanan.

Melihat dari data-data diatas dapat dilihat bahwa terdapat permintaan dari masyarakat Indonesia akan kebutuhan Restoran, yang dimana menjadi peluang

bagi Restoran bernama Rempah untuk dibuka, dimana restoran ini merupakan restoran dengan ruang terbuka yang menyediakan makanan dan minuman baik untuk makan di tempat (*dine in*) dan juga bekerjasama dengan agen Gojek dan Grab untuk pemesanan makanan secara virtual yang kini sedang berkembang. Proposal ini dibuat untuk melihat kelayakan dari pembukaan restoran ini, kemudian untuk membuat strategi pemasaran, melakukan perhitungan kebutuhan tempat dan pemetaan operasional restoran serta membuat manajemen resiko dari restoran ini.

## **B. Tujuan Studi Kelayakan**

Studi Kelayakan Bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu kegiatan atau usaha yang akan dijalankan, untuk menentukan layak atau tidaknya suatu bisnis dijalankan. (Kashmir dan Jakfar, 2012)

Studi Kelayakan ini dibuat untuk melihat kelayakan merealisasikan bisnis restoran dengan tema piknik ini. Kemudian, juga untuk dapat mengetahui hambatan dan resiko yang kemungkinan dapat terjadi dan membuat manajemen resiko untuk menghindari atau mengurangi resiko yang kira-kira dapat terjadi di masa yang akan datang.

Tujuan studi kelayakan bisnis ini pun terdiri atas tujuan utama dan sub-tujuan.

Tujuan utama dari Studi Kelayakan Restoran Rempah:

1. Untuk mengetahui bisnis restoran restoran Rempah layak atau tidak untuk dijalankan.



2. Sebagai proposal kepada calon investor yang tertarik untuk menanamkan produk.
3. Melakukan pemetaan operasional restoran Rempah.
4. Untuk melihat perkiraan hambatan yang dapat terjadi dalam operasional Rempah dan membuat strategi manajemen resiko yang dapat digunakan untuk menghindari atau mengurangi resiko yang dapat terjadi.
5. Membuat strategi pemasaran, keuangan, dan operasional restoran Rempah.

Sub Tujuan dari Studi Kelayakan Restoran Rempah:

1. Penciptaan lapangan kerja bagi masyarakat di daerah Jakarta Selatan.
2. Turut serta membangun Indonesia melalui pembayaran Pajak PPH 21.
3. Daya tarik yang baru dalam kuliner di Jakarta Selatan.

### **C. Metodologi**

Dalam melakukan studi kelayakan bisnis, diperlukan data-data yang menunjukkan kelayakan dari di dirikan nya restoran Rempah, yang terdiri atas:

1. Data Primer:

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, hal.38) Data primer adalah data yang secara langsung dikumpulkan oleh peneliti untuk tujuan pembelajaran yang khusus. Berikut adalah data primer yang akan di kumpulkan untuk menunjukkan tingkat kelayakan restoran Rempah:

- a. Kuisisioner

Kuisisioner adalah kumpulan pertanyaan yang sudah dirumuskan terlebih dahulu, dimana responden akan memberikan jawaban mereka, yang dimana dalam batasan alternatif yang dekat. (Sekaran

dan Bougie, 2016, hal. 142). Terdapat beberapa jenis kuisisioner sebagai berikut:

a. *Personally administer questionnaires*

Merupakan jenis kuisisioner, dimana peneliti memberikan kuisisioner secara langsung dan menyelesaikannya secara langsung dalam jangka waktu yang singkat, metode ini memiliki hasil yang cukup akurat dikarenakan tidak ada keragu-raguan dalam hasil respon yang diberikan karena subjek dapat bertanya mengenai hal yang mereka tidak mengerti.

b. *Mail questionnaires*

Dalam metode ini, kuisisioner dikirimkan lewat pos surat kepada responden dan di isi secara pribadi oleh responden.

c. *Electronic and online questionnaires*

Merupakan jenis kuisisioner yang disebarakan secara daring, yang digunakan untuk mengetahui atau mendapatkan opini mengenai sesuatu yang disukai konsumen. dalam metode ini, pengisi hanya membutuhkan e-mail dalam menjawab kuisisioner, dan metode kuisisioner ini juga merupakan metode kuisisioner yang paling banyak dilakukan karena mudah dan juga cepat dalam mendapatkan respon yang dibutuhkan.

b. Sampel dan Unit Sampel

Sampel merupakan sebuah sub-populasi. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 143). Unit sampel adalah elemen yang tersedia untuk seleksi dari tahapan dalam proses pengambilan sampel. Terdapat

beberapa jenis sampel yang akan digunakan untuk proses uji kelayakan ini:

1. *Probability sampling*

Merupakan sampel dimana elemen dalam populasi sudah diketahui, dan elemen tersebut memiliki kesempatan untuk dipilih sebagai subjek dalam sampel lebih dari nol. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal.242)

2. *Unrestricted or simple random sampling*

Merupakan sampel dimana setiap elemen dalam sampel diketahui dan memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih menjadi subjek. (Sekaran dan Bougie, 2016,hal.243)

3. *Restricted or complex probability sampling*

Merupakan alternatif dari *unrestricted sampling*, dimana hasil dari sampling ini memberikan hasil yang lebih efisien dikarenakan metode sampling ini lebih memberikan informasi dari sebuah sampel dengan menggunakan sistem sampling ini. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 243)

4. *Systematic Sampling*

Merupakan pengambilan sampel dengan menggambar setiap elemen  $n$ th di dalam populasi dengan pemilihan elemen secara acak diantara  $n$  dan 1. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 243)

5. *Stratified random sampling*

Merupakan metode pengambilan sampel dengan melakukan segregasi atau stratifikasi, yang di ikuti dengan pemilihan subjek

secara acak pada setiap lapisan sampel. (Sekaran dan Bougie,2016,hal. 244)

6. *Proportionate and disproportionate stratified random sampling*

*Proportionate stratified random sampling* merupakan sistem pengambilan sampel dimana populasi sampel sudah dikelompokkan terlebih dahulu (segregasi atau di stratifikasi), kemudian sebuah sampel atau anggota dari setiap kelompok diambil untuk dijadikan sebagai pengambilan sampel dengan sistem random sampling atau systematic random sampling.

*Disproportionate stratified random sampling* merupakan metode pengambilan sampel dengan metode yang sama seperti *proportionate stratified random sampling* perbedaan pada metode ini terletak dari jumlah perwakilan sampel setiap kelompok diubah menjadi tidak menentu. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 244).

7. *Cluster sampling*

Merupakan sampel dimana sampel dikelompokkan ke dalam sebuah grup elemen yang merupakan agregat alami dalam populasinya. *Multi cluster sampling* adalah pengambilan sampel yang dilakukan dalam beberapa level. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 246).

8. *Double Sampling*

Merupakan pengambilan sampel, dimana tujuan pengambilan sampel adalah untuk mendapatkan informasi tertentu, kemudian

sub-sampel ini digunakan untuk memeriksa permasalahan dengan lebih detail. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 247)

9. *Non-probability sampling*

Merupakan elemen dari populasi yang tidak memiliki probabilitas dalam elemen sampel populasi tersebut untuk dipilih sebagai subjek sampel. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 247)

10. *Convenience sampling*

Merupakan metode pengambilan sampel yang umumnya dilakukan dalam masa penyelidikan dan penelitian dan merupakan jalan terbaik dalam mendapatkan informasi dasar secara efisien. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 247)

11. *Purposive sampling*

Merupakan metode pengambilan sampel dengan subjek yang spesifik sehingga dapat memberikan informasi yang diperlukan, dikarenakan subjek tersebutlah yang memiliki informasi tersebut atau karena mereka memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh peneliti (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 248).

12. *Judgement sampling*

Pengambilan sampel jumlah terbatas atau subjek dengan kategori tertentu, yang memiliki informasi yang diperlukan. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 248)

Berdasarkan metode di atas, restoran Rempah akan melakukan uji kelayakan restoran dengan menggunakan metode *electronic questionnaires* dan metode sampling *non-probability sampling*.

### C. Observasi

Observasi adalah kegiatan yang direncanakan dengan melihat, merekam, menganalisis, dan menginterpretasi sebuah tingkah laku, perbuatan atau peristiwa. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 127).

Terdapat 4 (empat) dimensi karakter observasi dilakukan;

1. Kontrol: dimana observasi dilakukan secara natural atau tidak natural.
  2. Struktur: sejauh mana observasi difokuskan, sistem observasi, dan kuantitatifnya dalam natur.
  3. Kerahasiaan dalam observasi: dimana subjek yang diobservasi mengetahui apakah mereka sedang diobservasi.
  4. Apakah pengamat merupakan grup yang diobservasi.
5. Data Sekunder
- Merupakan data yang sudah pernah dikumpulkan terlebih dahulu oleh peneliti sebelumnya dengan tujuan penelitian yang berbeda. Data sekunder merupakan data yang dikumpulkan dari sumber yang sudah ada. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 37).
6. Skala Ordinal
- Merupakan skala yang digunakan bukan hanya untuk menunjukkan perbedaan diantara varian kategori, tetapi juga menunjukkan susunan tingkatan kategori. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 208).
7. Uji Validitas

Merupakan uji yang dilakukan untuk melihat seberapa baik perkembangan instrumen dibandingkan dengan konsep yang menjadi target pengukuran. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 22).

#### 8. Uji Reliabilitas

Merupakan uji yang dilakukan untuk mengukur konsisten sebuah instrumen pengukuran dalam pengukuran sebuah konsep. (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 37).

### **D. Tinjauan konseptual dan Bisnis Terkait**

#### 1. Pengertian Restoran

Berdasarkan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KM. 95/HK-103/MPPT-87, Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan.

#### 2. Sejarah Restoran

Restoran pertama di dunia dimulai oleh seorang juru masak bernama A. Boulanger yang berasal dari Perancis, dimana restoran pertama ini hanyalah menjual sup. Kemudian, pada tahun 1782-1786 muncul sebuah restoran baru bernama '*La Taverne de Londres*' yang dibuka di Perancis. Restoran ini merupakan restoran pertama yang membuat konsep dimana pelanggan restoran dapat memilih menu diantara menu yang tersedia.

### 3. Tipe Restoran

#### 1. Etnik

Merupakan restoran yang mempunyai spesialis dalam menjual makanan etnik atau makanan suatu negara tertentu.

#### 2. Restoran cepat saji

Merupakan jenis restoran *self-service*, dimana pelanggan melakukan pemesanan secara personal, menunggu hingga pesannya jadi, dan membawanya ke mejanya secara personal.

#### 3. *Casual Dining*

Merupakan restoran dengan atmosfer kasual, dimana dalam pelayanannya, *server* mengambil pesanan dari konsumen, mengantarkan pesanan hingga membereskan meja konsumen yang telah selesai makan. Kemudian, dalam pelayanannya terdapat pula restoran yang memberikan jenis pelayanan prasmanan, dimana konsumen dapat mengambil makanan sesuai dengan selera.

#### 4. *Family Style*

Merupakan restoran yang memiliki target konsumen yaitu keluarga. Restoran ini memiliki tipe pelayanan seperti *casual dining*, namun porsi makanan yang disajikan umumnya dalam porsi besar 3-4 orang.

#### 5. *Fine Dining*

Merupakan tipe restoran yang memberikan pelayanan secara penuh, dimana *server* akan melakukan pengambilan pesanan, dan menyajikan makanan kepada tamu, mulai dari tamu datang hingga tamu pergi.



Restoran *Fine Dining*, umumnya juga menetapkan *dress code* bagi para tamu yang datang, dan menyajikan makanan dalam bentuk *full course*.

#### 4. Tipe Pelayanan

##### 1. *Counter Service*

Merupakan tipe pelayanan dimana tamu melakukan pemesanan pada meja kounter dan mengambil pesannya pada meja kounter, atau pesanan tersebut dapat diantarkan oleh seorang server ke meja tamu.

##### 2. *Table Service*

Merupakan tipe pelayanan dimana *server* akan datang dan mencatat pesanan tamu dan mengatarkannya ke meja tamu.

Berdasarkan data di atas, tipe restoran Rempah adalah *Casual Dining* restoran dengan tipe *service Table Service* dan sesuai dengan protokol yang akan diberikan oleh FDA, maka seluruh karyawan Rempah akan menggunakan alat pelindung diri yaitu masker, penutup wajah (contoh: *Face Shield*), sarung tangan, dan penutup rambut (*hairnet*), sebagai upaya pencegahan penularan virus Covid-19.

**GAMBAR 2**  
Penutup makanan (*food cover*).



Sumber: Google (2020)

**GAMBAR 3**  
Penutup wajah (*face shield*)



Sumber:Google (2020)

3. Fasilitas

Rempah akan memiliki fasilitas sebagai berikut:

1. Papan Nama

Restoran Rempah akan memiliki papan nama sebagai penunjuk lokasi restoran.

2. Meja dan Kursi

Meja dan Kursi akan memiliki fungsi sebagai area dimana konsumen dapat duduk dan menikmati makanan di dalam restoran.

3. Peralatan Makan

Peralatan makan yang akan disediakan oleh restoran Rempah meliputi piring, gelas, sendok, dan garpu, dimana peralatan ini akan disterilisasi ketika telah melewati proses pencucian dan akan dibungkus ketika disampaikan kepada tamu.

4. Operasional Restoran

Restoran Rempah akan beroperasi setiap hari pada hari Senin hingga Minggu dengan jam operasional mulai dari pukul 10.00-23.00 WIB. Restoran Rempah akan terletak pada daerah Pondok Labu, Jakarta Selatan.

Dalam sumber daya manusia, Restoran Rempah akan membagi menjadi 3 shift yaitu shift pagi dari pukul 08.00-16.00 WIB, *middle shift* pukul 14.00-23.00 dan shift sore yaitu pukul 15.00-00.00 WIB. Dimana karyawan dalam shift pagi akan bertugas untuk melakukan persiapan pembukaan restoran dan karyawan dalam shift sore akan bertugas melakukan penutupan restoran.

Sistem pelayanan restoran merupakan sistem *table service* dimana terdapat *greeter* yang akan menyambut tamu dan mengarahkan tamu menuju tempat duduk dan kemudian *server* akan mencatat pesanan tamu dan menyajikan makanan kepada tamu. Setelah selesai, tamu dapat melakukan pembayaran di meja.

Berdasarkan seluruh data di atas, Restoran Rempah merupakan restoran dengan konsep ruang terbuka yang terletak di daerah Jakarta Selatan, konsep restoran yang terbuka juga merupakan konsep yang diterapkan dengan mempertimbangkan masukan WHO mengenai perputaran sirkulasi udara sebagai upaya pencegahan virus Covid-19.

Rempah juga merupakan restoran yang menerapkan konsep pariwisata berkelanjutan sehingga sebagai salah satu ciri khas dan keunikan restoran. Rempah dalam menjalankan operasional restoran telah menerapkan rencana-rencana sebagai berikut:

Produksi:

1. Menggunakan limbah organik sebagai pupuk tanaman dan menyumbangkannya ke bank sampah Indonesia.
2. Dalam mengelola minyak bekas, Rempah akan bekerjasama dengan Danone untuk menjual minyak bekas dari restoran.
3. Memasang *Grease Trap* (perangkap minyak) sehingga limbah minyak tidak akan terbuang ke lingkungan.
4. Pendonasian sampah non-organik ke bank sampah Indonesia untuk didaur ulang.

Non-Produksi:

1. Menggunakan orang-orang lokal sebagai staff Rempah.
2. Menggunakan seragam dengan sentuhan campuran budaya Indonesia seperti batik untuk mempromosikan budaya Indonesia.
3. Peminimalan penggunaan barang sekali pakai seperti alat makan sekali pakai, sehingga tidak menghasilkan banyak sampah non-organik yang dapat mencemari bumi/lingkungan.

Konsumsi:

1. Menyajikan menu-menu Indonesia untuk mempromosikan makanan Indonesia.
2. Dalam memenuhi kebutuhan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam operasional restoran, Rempah akan menggunakan bahan-bahan lokal. Hal ini bertujuan untuk mendukung petani dalam negeri, dan meningkatkan ekonomi dari petani-petani tersebut, serta turut serta menjalankan prinsip pariwisata berkelanjutan.