

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Sekarang ini, makanan tidak hanya diperlukan manusia demi menjaga kelangsungan hidupnya tetapi juga sebagai suatu gaya hidup. Setiap produk makanan yang akan dikonsumsi harus melalui proses pengolahan yang baik dan benar agar bisa dikonsumsi, bermanfaat, dan juga memberikan khasiat yang baik bagi tubuh. Dengan makanan, manusia dapat memberikan energi untuk dapat melakukan aktivitas sehari - hari. Makanan dapat membantu manusia dalam membantu pertumbuhan badan dan otak lalu fungsi lainnya yaitu untuk menjaga keseimbangan cairan tubuh, memperkuat ketahanan tubuh terhadap penyakit, menjaga suhu tubuh, serta menyediakan tenaga atau energi untuk menggerakkan otot (Suprpto, 2009, h.4).

Restoran hadir sebagai sarana untuk menyediakan makanan kepada para tamu yang bersifat komersil. Seiring dengan berjalannya waktu, restoran tidak hanya dianggap sebagai suatu tempat yang menyajikan makanan dan minuman, melainkan juga menjadi sebuah pilihan tempat untuk bersosialisasi. Menurut Walker (2018, h.3), restoran memiliki peran penting dalam gaya hidup manusia sebagai bagian dari aktivitas sosial mereka. Saat ini telah menjadi sebuah hal yang lazim untuk mengunjungi restoran setiap akhir pekan, atau bahkan beberapa kali dalam seminggu.

Terdapat juga sembilan alasan bagi seseorang untuk memulai bisnis restoran (Walker, 2004, h. 4 -5) yaitu :

1. *Money*

Restoran merupakan bisnis yang berpotensi dalam menghasilkan uang.

2. *The potential for a buyout*

Maksud dari poin kedua ini adalah adanya potensi pembelian, pemilik restoran yang sukses akan didekati oleh pembeli sehingga banyak perusahaan besar yang membeli restoran, terutama rantai restoran kecil.

3. *A place to socialize*

Restoran merupakan tempat untuk bersosialisasi, memuaskan kebutuhan manusia untuk berinteraksi dan bersosialisasi dengan orang lain.

4. *Love of a changing work environment*

Restoran menjadi pilihan bagi sebagian orang untuk merubah lingkungan kerjanya, untuk merubah suasana.

5. *Challenge*

Dalam bisnis restoran selalu ada tantangan. Selalu ada cara baru untuk menyajikan, dekorasi baru, hidangan baru, orang baru untuk dilatih, dan cara baru untuk pemasaran, promosi, dan penjualan.

6. *Habit*

Begitu seseorang telah mempelajari keterampilan atau cara hidup tertentu, kebiasaan menjadi dapat berubah menjadi gaya hidup.

7. *A fun lifestyle*

Bagi seseorang yang menyukai makanan dan minuman akan merasa restoran merupakan tempat yang tepat untuk menyalurkan hobinya

8. *Too much time on your hands*

Banyak orang yang ketika pensiun dan memutuskan untuk terjun ke bisnis restoran karena mereka memiliki terlalu banyak waktu luang. Restoran menjadi pilihannya karena memberikan fleksibilitas, interaksi sosial, dan menyenangkan.

9. *Opportunity to express yourself*

Pemilik restoran dapat mengekspresikan dirinya melalui restoran sebagai medianya, seperti dalam melakukan penentuan konsep, menu makanan, dekorasi, dan lain-lain.

Hal – hal ini menjadikan faktor pendukung bahwa bisnis restoran memiliki banyak peminat dan peluang untuk dapat menjalankannya. Yang kemudian, berdampak kepada perkembangan bisnis tersebut di Indonesia, khususnya di Jakarta. Oleh karena itu, Ibu Kota Negara Indonesia menjadi tempat dengan peluang yang bagus untuk membuka bisnis di bidang jasa terutama restoran.

Tabel 1
Jumlah Restoran di Jakarta

KOTA	JUMLAH
Jakarta Barat	3405
Jakarta Pusat	3076
Jakarta Selatan	6538
Jakarta Timur	2121
Jakarta Utara	3123
TOTAL	18263

Sumber : Zomato (2020)

Dan jika dilihat dari tabel 1, Jumlah restoran di Jakarta Utara berada pada posisi ketiga dan pada data di tabel 2, jumlah usaha rumah makan di Jakarta utara berdasarkan kecamatan meningkat dari tahun 2018 ke tahun 2019 hingga 156 % dari tahun sebelumnya, dan peningkatan tertinggi berada di wilayah kecamatan Penjaringan. Hal ini menunjukkan bahwa membuka usaha restoran

di wilayah kecamatan Penjaringan memiliki peluang untuk berkembang karena didukung juga oleh jumlah penduduk di Jakarta Utara meningkat.

Tabel 2
Jumlah Rumah Makan / Restoran Menurut Kecamatan
di Jakarta Utara

Kecamatan	TAHUN	
	2018	2019
Penjaringan	78	204
Pademangan	40	74
Tanjung Priok	51	40
Koja	21	7
Kelapa Gading	189	280
Cilincing	8	2
JAKARTA UTARA	387	607

Sumber : Badan Pusat Statistik (2019)

Sejak adanya pandemi ini, masyarakat menjadi lebih peduli pada kesehatan. Kesadaran kesehatan adalah suatu kepedulian dan perhatian untuk menjadi lebih baik dan termotivasi dalam memperbaiki, mempertahankan, menjaga kesehatan dan kualitas hidup dengan menerapkan pola hidup sehat (Michaelidou and Hassan, 2008, h.164). Salah satu cara agar dapat memiliki hidup yang lebih sehat serta menjauhkan diri dari penyakit adalah dengan mengatur pola makan menjadi yang sehat. Makanan sehat adalah kombinasi dari berbagai jenis makanan yang seimbang, sehingga gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dapat terpenuhi dan mampu dirasakan secara fisik dan mental (Prasetyono, 2009). Makan makanan sehat bertujuan agar tubuh merasa nyaman, mempunyai lebih banyak energi untuk beraktivitas, memiliki imunitas yang baik sehingga dapat terhindar dari penyakit. Jika seseorang menyantap makanan yang kaya nutrisi dengan benar dan seimbang, maka seseorang tidak harus melakukan diet untuk mengurangi atau menambah berat badan, karena

tubuh akan menyesuaikan diri pada berat yang paling ideal. Semua itu dapat dicapai dengan mempelajari jenis-jenis makanan sehat dan mengkonsumsinya dengan cara yang tepat (Oetoro, Parengkuam, & Parengkuam, 2012).

Makanan sehat tidak hanya tentang makanan dengan gizi yang seimbang tetapi juga tentang memperhatikan *food safety*. Menurut *World Health Organization (WHO)*, *Food safety* adalah kondisi dan upaya untuk mencegah kontaminasi dan penyakit menular melalui makanan yang mencakup, namun tidak terbatas pada penjamahan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan. Dari *food safety* terdapat sistem yang mengatur tentang alur makanan agar makanan tersebut bebas dari kontaminasi yang disebut HACCP (*Hazard Analysis Critical Central Point*) yaitu sistem keamanan pangan yang berfokus pada aliran makanan dalam proses operasi jasa makanan untuk mengurangi risiko penularan penyakit melalui makanan (Pearson, 2017, h.181). HACCP meliputi tahapan pendesainan untuk mencegah masalah sebelum hal ini terjadi dan untuk mengoreksi penyimpangan secara sistematis secara cepat dapat mendeteksi masalah yang ada. Oleh karena itu, proses penyimpanan dan pengolahan makanan juga penting dalam menyajikan makanan sehat. Terutama pada saat pandemi Covid – 19 ini, kebersihan dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan penyajian harus diperhatikan. Dan pada *Healtiwell Restaurant* akan menerapkan standar HACCP dalam proses dan kegiatan operasionalnya. Untuk bahan makanan seperti sayur dan buah dan daging yang akan digunakan harus berasal dari distributoryang dimana memiliki kualitas yang baik dan terpercaya. Ketika proses *receiving* barang dari supplier, ada beberapa hal yang harus diperhatikan seperti harus mengecek suhu barang dengan menggunakan

food thermometers, memeriksa tanggal kadaluarsa untuk bahan makanan dalam bentuk kemasan, tidak lupa juga untuk mengecek kondisi kendaraan yang digunakan untuk pengiriman apakah adanya kontaminasi an dalam pengolahan bahan makanan ini, tidak hanya harus bersih dalam proses penyajian ke tamu tetapi juga ketika penyimpanannya. Oleh karena itu, untuk menjaga agar bahan makanan bersih, ketika sampai ke lokasi perlu dilakukan sanitasi terlebih dahulu.. Menurut Chandra (2006), tujuan dari sanitasi makanan antara lain:

1. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
2. Mencegah penularan wabah penyakit.
3. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
4. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.
5. Melindungi konsumen dari kemungkinan terkena penyakit yang disebarkan oleh perantara – perantara makanan.

Bersih dan sanitasi tidaklah sama. Bersih berarti bebas dari kotoran yang terlihat sedangkan sanitasi berarti bebas dari kontaminasi yang dapat berbahaya bagi tubuh (Pearson, 2017, h.11). Sanitasi bahan makanan seperti telur, buah – buah, dan sayuran dapat menggunakan cairan XY-12 Chlorine dengan konsentrasi untuk telur pada 100 ppm dan buah dan sayuran pada 50 ppm. Cara untuk mengecek konsentrasi dapat dengan mencelupkan *test paper* selama satu detik dan disesuaikan dengan indikator warna.

Gambar 1
Chlorine Test Trips



Sumber : foodsafety.ecolab.com

Untuk daging, cukup dibersihkan dengan air mengalir. Tidak hanya melakukan sanitasi pada bahan makanan, alat – alat yang digunakan untuk memasak atau yang mengalami kontak langsung dengan makanan juga harus di sanitasi dengan menggunakan *Multi-quat santitizer* dengan konsentrasi 200 – 300 ppm. Cara untuk mengecek konsentrasi dapat dengan mencelupkan *test paper* selama sepuluh detik dan sesuaikan dengan indikator warna. Untuk peralatan dan perlengkapan yang digunakan juga harus dikategorikan berdasarkan bahan makanannya, seperti kode warna merah untuk daging mentah, kode warna hijau untuk sayur dan buah – buahan, kode warna kuning untuk daging unggas, kode warna biru untuk *seafood* mentah, kode warna coklat untuk daging babi, dan kode warna putih untuk makanan matang atau *ready to eat*. Untuk proses *storing* harus menggunakan sistem FIFO (*first in first out*). Untuk bahan makanan kering atau kemasan dapat disimpan pada *dry storage* yang dimana suhu harus pada 10°C sampai 21,1°C dengan tingkat kelembapan pada relatif 50 sampai 60 persen. Selain itu, *dry store* juga harus terhindar dari paparan cahaya matahari. Selanjutnya, Untuk penyimpanan seperti daging merah atau unggas pada *freezer* suhu harus berada pada -18°C sampai dengan -22°C dan dibungkus dalam keadaan kedap udara (*air-tight*) jika belum ingin diolah dan jika ingin digunakan dapat disimpan di *chiller* dengan suhu 0°C sampai 5°C dan harus dikonsumsi atau dimasak sebelum tiga hari. Pada suhu 5°C sampai dengan 63°C disebut dengan *dangerzone* karena pada suhu 5°C sampai 63°C, bakteri dapat berkembang biak dengan cepat (membelah diri menjadi dua dalam 10 – 20 menit). Dan untuk penyimpanan telur harus berada pada suhu 4,4°C atau dibawahnya. Selain

harus memperhatikan sanitasi dan kebersihan dari bahan makanan dan alat yang digunakan dan juga *storing*, juga perlu memperhatikan *personal hygiene* seperti :

1. Mencuci tangan setiap 20 menit sekali (saat memulai pekerjaan, keluar dari toiler, dan lain – lain).
2. Tidak menggunakan anting, cincin, gelang, atau perhiasan lainnya.
3. Memastikan kuku selalu dalam keadaan bersih dan pendek.
4. Untuk laki – laki, harus mencukur kumis dan jenggot.
5. Menggunakan masker.
6. Menggunakan *blue bandage* jika terluka.
7. Menggunakan *hair net*.

Pada saat pandemi Covid – 19 ini terjadi, tingkat kesadaran orang – orang tentang menjaga kesehatan dan pentingnya pola hidup sehat mulai meningkat. Seperti berdasarkan survei yang dilakukan oleh Manulife bahwa adanya peningkatan pada kesadaran serta penerapan gaya hidup sehat di Indonesia selama adanya pandemi Covid - 19 ini hingga mencapai 62% . Dengan meningkatnya tingkat kesadaran masyarakat untuk menerapkan pola hidup sehat ini, jika dilihat dari jumlah restoran makanan sehat yang tersedia terutama di Jakarta tergolong rendah.

Tabel 3
Jumlah Restoran Makanan Sehat di Jakarta

KOTA	JUMLAH
Jakarta Barat	37
Jakarta Pusat	22
Jakarta Selatan	69
Jakarta Timur	7
Jakarta Utara	45
TOTAL	180

Sumber : Zomato (2020)

Dengan ini, peneliti memutuskan untuk mengajukan ide bisnis restoran makanan sehat di Jakarta Utara. *Healtiwell Restaurant* adalah usaha bisnis restoran yang menyajikan makanan yang mengutamakan kebersihan dan sanitasi dari restoran. Kata *Healtiwell* merupakan gabungan dari kata “ *Healthy* “ dan “ *living well* “ yang berarti sehat dan hidup dengan baik. Dengan konsep *open kitchen* restoran bernuansa kayu dan tanaman hijau maka diharapkan dari makanan serta konsep nuansa restoran akan meningkatkan kepercayaan tamu atas kebersihan dari makanan yang akan disajikan dan juga kebersihan dari restoran lalu membawa kedamaian bagi para tamu yang datang sambil menikmati makanan mereka. Pemilihan lokasi di Jakarta Utara tepatnya di Jalan Pluit Karang Timur.

Dan penulis ingin melakukan menyajikan makanan dan memperhatikan kebersihan restoran bagi tamu. Dengan pemilihan bahan dasar yang dipilih dan diolah dengan baik dan bersih.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Tujuan dari studi kelayakan bisnis ini dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

1. Tujuan Utama
 - a. Untuk memenuhi syarat kelulusan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.)
 - b. Untuk menganalisa studi kelayakan bisnis ini dari aspek pasar dan pemasaran.
 - c. Untuk menganalisa studi kelayakan bisnis ini dari aspek operasional.
 - d. Untuk menganalisa studi kelayakan bisnis ini dari aspek organisasi dan departemen sumber daya manusia.

- e. Untuk menganalisa studi kelayakan bisnis dari aspek keuangan.
- f. Untuk menganalisa studi kelayakan bisnis ini secara keseluruhan apakah layak dan dapat diandalkan untuk diterapkan dalam waktu dekat.

2. Tujuan Kecil

- a. Untuk memenuhi permintaan kegiatan pelayanan makanan.
- b. Untuk memperkenalkan dan meningkatkan minat terhadap makanan sehat dan bersih.
- c. Untuk memberikan kontribusi sebagai tambahan untuk berbagai pilihan makanan di Jakarta Utara.
- d. Untuk menciptakan peluang kerja baru.
- e. Untuk menentukan strategi bisnis yang diusulkan ini dapat bersaing diantara para pesaing dan pendatang baru.

C. Metodologi

Penelitian adalah proses menemukan solusi untuk suatu masalah setelah mempelajari dan menganalisis faktor situasional secara menyeluruh. Penelitian bisnis adalah suatu penelitian yang terorganisir, sistematis, berbasis data, kritis, objektif, penyelidikan atau investigasi ke dalam suatu masalah tertentu, dilakukan dengan tujuan menemukan jawaban atau solusi untuk itu (Sekaran & Bougie, 2016:13). Intinya, riset bisnis menyediakan informasi yang diperlukan untuk memandu dalam membuat keputusan yang tepat guna mengatasi masalah dengan baik. Dalam satu atau lain bentuk, baik teori maupun data atau informasi memiliki peran yang penting dalam penelitian.

Ketersediaan data memainkan peran penting dalam memberikan kesimpulan yang akurat, andal, dan dapat dipercaya. Oleh karena itu, teknik pengumpulan data yang akan diterapkan dalam studi kelayakan bisnis ini adalah :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang sedemikian rupa dikumpulkan oleh peneliti secara langsung untuk tujuan tertentu dari penelitian (Sekaran & Bougie, 2016 : 38)

Di dalam melakukan pengumpulan data primer, terdapat beberapa metode yang dapat dilakukan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan, yaitu :

a. Kuesioner

Kuesioner adalah serangkaian pertanyaan tertulis yang telah dirumuskan sebelumnya yang jawabannya dicatat oleh responden, biasanya dalam alternative yang didefinisikan lebih dekat (Sekaran & Bougie, 2016 : 142). Metode untuk pengumpulan data kuesioner terdapat tiga, yaitu kuesioner yang diberikan secara pribadi / *personally administered questionnaires*, kuesioner surat / *mail questionnaires*, dan kuesioner elektronik dan *online / electronic and online questionnaires* (Sekaran & Bougie, 2016 : 143). Metode kuesioner yang akan digunakan dalam studi kelayakan bisnis ini adalah kuesioner elektronik dan *online*.

Kuesioner elektronik dan *online* biasanya dibuat dalam bentuk *web* dengan *database* untuk menyimpan jawaban dan *software* statistik dengan tujuan untuk memberika analisis statistik. Dan kuesioner ini mudah dibuat dan dikelola. Keunggulan dari kuesioner elektronik dan *online* adalah dapat menjangkau wilayah geografis yang luas sehingga

siapapun dapat mengakses kuesioner ini dengan nyaman (Sekaran & Bougie, 2016 : 143)

b. Wawancara Terstruktur

Wawancara terstruktur adalah hal itu dilakukan bila sudah diketahui sejak awal informasi apa yang dibutuhkan (Sekaran & Bougie, 2016 : 115). Oleh karena itu, pewawancara harus memiliki daftar pertanyaan yang telah ditentukan untuk ditanyakan kepada orang yang ingin diwawancarai baik secara pribadi atau melalui telepon. Metode ini akan dilakukan jika peneliti membutuhkan informasi tambahan dari narasumber yang dapat dipercaya dan kompeten untuk mendapatkan informasi lebih dalam untuk studi kelayakan bisnis ini.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah dikumpulkan oleh orang lain untuk tujuan lain selain tujuan penelitian saat ini. Beberapa sumber data sekunder adalah buletin statistic, publikasi pemerintah, informasi yang diterbitkan atau tidak dipublikasikan, yang tersedia baik di dalam atau di luar situs web perusahaan organisasi dan internet (Sekaran & Bougie, 2016 : 37). Terdapat beberapa kriteria untuk mengevaluasi data sekunder yaitu (Sekaran & Bougie, 2016 : 38) :

a. Ketepatan waktu data

Informasi tentang kapan data tersebut diterbitkan sangat penting karena data yang diperlukan adalah data yang terbaru.

b. Keakuratan data

c. Relevansi data

d. Biaya

D. Tinjauan Konseptual

Terdapat beberapa teori yang mendukung studi kelayakan bisnis ini, yaitu :

1. Pengertian Restoran

Pengertian restoran menurut Walker (2004) adalah salah satu tempat dimana pengunjung dapat menggunakan alat indera untuk menikmati pelayanan tertentu.

Kata Restoran berasal dari Bahasa Perancis “ *restaurer* “ yang berarti “ *restorer of energy* “ atau pengembalian energi. Istilah tersebut mulai digunakan pada awal hingga pertengahan tahun 1700 untuk mendefinisikan tempat umum yang menjual sup dan roti. Namun, definisi ini segala tempat umum yang menjual makanan dapat disebut restoran (Powers, Barrows, dan Reynolds , 2012:68).

2. Klasifikasi Restoran

Menurut Walker (2017, hal. 283) restoran diklasifikasikan menjadi dua yaitu *full service Restaurant* dan *casual dining and dinner house Restaurant*. *Healthiwell Restaurant* termasuk dalam *casual dining – family Restaurant*.

a. *Casual Dining and Dinner House Restaurants*

Restoran yang menawarkan harga yang menengah dan suasana yang tidak terlalu formal. Biasanya ditujukan untuk orang dengan

penghasilan menengah. *Casual Dining and Dinner House Restaurant* terbagi menjadi:

1. *Family Restaurants* merupakan restoran yang menawarkan masakan sederhana dengan harga yang tidak terlalu tinggi. Lebih mengutamakan suasana nyaman untuk acara berkumpul keluarga.
2. *Ethnic Restaurants* merupakan restoran yang memiliki unsur etnik khusus yang ditampilkan melalui makanan, minuman, interior dan dekorasi ruangan.
3. *Theme Restaurants* merupakan restoran yang memberikan dekorasi dan interior yang kreatif sehingga pelanggan memiliki pengalaman yang berkesan
4. *Quick Service Fast-Food Restaurants* merupakan restoran yang memberikan pelayanan yang lebih cepat namun menu yang ditawarkan tidak bervariasi. Restoran jenis ini cocok bagi orang yang sedang terburu-buru.

3. Klasifikasi Layanan

Menurut (Brown, 2015, hal. 135), klasifikasi layanan dibagi menjadi enam yaitu:

a. *Russian Service*

Russian service merupakan jenis layanan yang paling formal, juga dikenal dengan *European, Continental, Formal Service*. Semua makanan disajikan oleh semua pelayan yang sudah terlatih dan sangat memperhatikan *standart operating procedure*.

b. *French Service*

French Service atau biasa dikenal dengan *Cart Service* merupakan layanan makanan lain yang sangat formal dimana makanan diantar ke meja tamu menggunakan *guerdon*. Kemudian makanan dimasak dengan pemanas kecil oleh chef de rang (chief or experienced waiter).

c. *English Service*

Pada pelayanan ini makanan diantar ke meja tamu, kemudian membersihkan meja pada waktu yang tepat.

d. *American Service*

Pada jenis pelayanan ini, makanan telah diporsikan di dapur dan disajikan di atas piring, kemudian baru dihidangkan ke meja tamu. *American service* cocok untuk ruang yang lebih kecil, sehingga pelayanan yang diberikan cepat dan makanan masih panas.

e. *Family Service*

Pada jenis pelayanan ini memungkinkan tamu untuk mengambil makanan sendiri dari serving plates yang dibawa oleh pelayanan ke meja dan memberikan hidangan tersebut pada tamu lain secara berlawanan arah jarum jam.

f. *Buffet Service*

Buffet Service merupakan jenis layanan dimana tamu dapat mengambil berbagai macam makanan yang telah disediakan dan diletakkan di atas meja besar pada beberapastation di suatu restoran yang kemudian dibawa kembali menuju mejanya.

Menurut Cousins, Lillicrap & Weekes (2014, h.17), klasifikasi layanan dalam restoran dibedakan menjadi beberapa jenis, antara lain:

a. *Table Service*

Table service merupakan jenis layanan di mana tamu yang datang akan disambut oleh pelayan dan akan diarahkan langsung ke meja yang belum terisi oleh pelanggan dan yang masih tersedia dan tamu akan melakukan pemesanan makanan dan minuman secara langsung di meja dan akan diantarkan langsung oleh pelayan ke meja tamu.

b. *Self Service*

Self service merupakan jenis layanan di mana tamu membantu dirinya sendiri dalam mengambil makanan dan minuman sesuai keinginannya yang telah disediakan oleh pihak restoran.

c. *Single Point Service*

Single point service merupakan jenis layanan di mana tamu datang langsung ke *counter* restoran untuk memesan menu yang diinginkan, kemudian melakukan pembayaran ke *counter* yang telah tersedia dan makanan dapat dibawa langsung maupun dibawakan oleh pelayan langsung dari dapur.

d. *Assisted Service*

Assisted service merupakan jenis layanan di mana tamu dipersilahkan oleh karyawan restoran untuk menempati tempat duduk di depan *counter* dan langsung memesan makanan dan minuman yang diinginkan. Makanan dan minuman langsung disajikan dihadapan tamu di *counter* oleh pelayan.

e. *Specialized Service*

Specialized service merupakan jenis layanan di mana pihak restoran mengantarkan menu makanan dan minuman yang telah dipesan oleh pelanggan ke tempat yang dituju oleh pelanggan.

4. Definisi dan Klasifikasi Menu

Menurut Chon dan Maier (2010, h. 201), menu adalah rencana operasi layanan makanan untuk memenuhi kebutuhan dan harapan dari tamu. Menu merupakan elemen yang penting dalam restoran karena menu merupakan panduan yang dipakai oleh para tamu agar mengetahui makanan apa saja yang dijual oleh sebuah restoran. Kemudian, menu di sebuah restoran dapat diklasifikasikan menjadi (Walker, 2013, h.133)

:

a. *Table d'hôte*

Table d'hôte berarti "meja tuan rumah" dan menjelaskan menu yang mirip dengan menu *fixed priced*, tetapi dengan pergantian frase yang lebih mewah. Namun, tidak seperti menu *fixed priced*, harga masing-masing menu hidangan dapat bervariasi. Menu *table d'hôte* juga pilihan yang sangat baik untuk makanan liburan dan masakan yang mendorong untuk berbagi. Terdapat beberapa pilihan yang ditawarkan diantaranya *appetizer, soup, entrees, dessert*.

b. *Ala carte*

A la carte adalah istilah kelas atas yang digunakan dalam referensi ke menu yang mencantumkan barang-barang dengan harga dan memesan secara terpisah. Jika ingin memberi tamu dengan banyak

fleksibilitas, maka daftar pilihan secara individual pada menu a'la carte. Mereka akan membayar untuk masing-masing pihak yang mereka pilih, dan makanan seperti steak yang dipanggang akan berdiri sendiri.

c. *Du Jours* Menu

Du jour berarti "hari ini". Menu *du jour* menawarkan fleksibilitas untuk restoran kecil dan sibuk karena mereka dapat disesuaikan setiap hari atau bahkan sepanjang hari. Menu-menu ini, yang biasanya ditulis di papan tulis atau ditampilkan pada tampilan digital, dapat mencakup apa pun dari satu item khusus hingga daftar pilihan hidangan hari itu. Mereka biasanya disajikan bersama dengan menu standar, statis.

d. *Cycle Menu*

Jika seseorang memutar item menu sesuai dengan hari dalam seminggu, ketersediaan musiman, atau pilihan koki, maka perlu cara praktis untuk menampilkan pilihan sederhana namun selalu berubah. Menu *Du jour* harus diubah setiap hari, tetapi *cycle* menu menampilkan daftar lengkap item menu saat ini dan yang akan datang. Kantin sering menggunakan menu siklus mingguan atau bulanan, karena mereka memasak berbagai item pada peralatan yang sama. Selain itu, kapal pesiar, hotel resort, dan rumah sakit dapat menggunakan menu siklus juga.

e. *Fixed Priced*

Berarti "harga tetap", *fixed priced* menggambarkan menu yang memiliki harga tetap. Mungkin ada beberapa pilihan untuk setiap courses yang 20 berbeda, tetapi pada akhirnya, setiap tamu akan menerima jumlah courses yang sama, biasanya hidangan pembuka, salad atau sup, hidangan utama (main course), dan makanan penutup dan membayar harga standar yang sama tidak peduli pilihan individu mana yang mereka pilih. Menu *fixed priced* juga bisa disebut sebagai menu *special occasion* karena biasanya digunakan hanya untuk acara-acara khusus.

5. Pengertian Makanan Sehat

Makanan sehat adalah kombinasi dari berbagai jenis makanan yang seimbang, sehingga gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dapat terpenuhi dan mampu dirasakan secara fisik dan mental (Prasetyono, 2009). Selain itu, definisi lain dari makanan sehat adalah makanan yang terdiri dari makanan utama dan makanan penunjang. Makanan sehat tersebut juga dikenal dengan istilah 4 sehat dan 5 sempurna (Hulme, 2010). Makanan sehat adalah hidangan atau masakan yang mengandung energi dan zat gizi secara seimbang, baik jenis maupun jumlahnya (Nasoetion & Hadi, 1995). Makanan sehat memiliki beberapa kriteria yaitu :

- a. Memenuhi kecukupan gizi dan semua zat gizi sesuai dengan umur.
- b. Susunan hidangan disesuaikan dengan pola menu seimbang.
- c. Memperhatikan kebersihan perorangan dan lingkungan.

6. Konsep Bisnis

Healtiwell merupakan restoran yang menyajikan makanan sehat yang diusulkan untuk studi kelayakan bisnis ini termasuk dalam jenis *casual Restaurant*. Menu, konsep, dan dekor yang digunakan di restoran akan direncanakan, dibuat, dan dikembangkan oleh pemilik. *Healtiwell Restaurant* akan menggunakan konsep *open kitchen* agar tamu yang datang dapat melihat bagaimana proses pembuatan pesanan serta dapat melihat bagaimana penyimpanan dan kebersihan dari dapur. Restoran akan menerapkan prosedur HACCP dalam kegiatan operasionalnya. Untuk menu, pemilik akan memberikan berbagai macam pilihan tentu semuanya dengan bahan dasar yang aman dikonsumsi. *Healtiwell* akan menyajikan makanan sehat. Semua menu di *Healtiwell* akan menggunakan bahan – bahan dasar yang didistribusi dari supplier yang terjamin kebersihan dan kualitasnya.

Untuk alur tamu di dalam restoran, dikarenakan adanya pandemi ini dan untuk mengikuti protokol kesehatan dari pemerintah, pertama – tama ketika tamu datang, akan dicek terlebih dahulu suhu tubuhnya dan diberikan *hand sanitizer* lalu diantarkan ke tempat duduk oleh pelayan dan untuk mengurangi *physical touch* selama pandemi ini buku menu akan digantikan dengan *QR code* yang akan ditempelkan pada meja. Lalu pelayan akan mencatat pesanan tamu. Setelah pesanan disajikan dan tamu sudah selesai, dilanjutkan dengan tamu melakukan pembayaran. Pembayaran dapat menggunakan uang tunai, kartu debit, atau kartu kredit atau dengan alat pembayaran elektronik seperti OVO, GoPay, Dana, dan lain - lain. Selanjutnya, untuk dekorasi restoran

akan didominasi dengan kayu dan tanaman hijau. Untuk layout tempat duduk, untuk tamu saat melakukan dine – in, akan dibuat seperti ada sekatan per meja dikarenakan adanya pandemi Covid-19 ini, maka perlu melakukan *social distancing* dan juga dikarenakan adanya protokol kesehatan yang harus diikuti agar tamu yang datang dapat tetap merasa aman dan nyaman ketika berada di restoran.

