

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Gagasan Awal

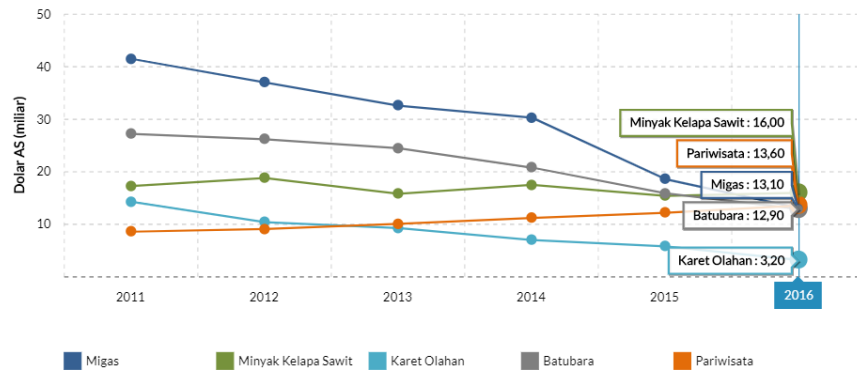
Industri Pariwisata merupakan salah satu sektor yang sedang dibangun dan dikembangkan oleh pemerintahan Indonesia. Industri Pariwisata menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Pasal 1 adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/ atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.

Menurut (Fajri Kurniawan, 2010), pengembangan industri pariwisata memiliki tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dimana hal ini mempertimbangkan berbagai macam aspek, yaitu kelestarian budaya dan alam, aspek peningkatan pendapatan suatu daerah ataupun aspek pelayanan terhadap wisatawan.

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi telah membawa dampak yang sangat besar bagi dunia pariwisata dengan semakin ketatnya persaingan untuk itu, dalam meningkatkan perekonomian Indonesia, pemerintah mengandalkan empat komoditas ekspor dimana minyak dan gas merupakan sumber utama bagi pemerintahan untuk menghasilkan devisa negara. Saat ini yang menjadi pertanyaan besar adalah berapa banyak minyak dan gas yang tersisa dan berapa lama minyak dan gas akan bertahan untuk tetap menjadi

penopang devisa negara. Untuk itu dalam upaya untuk tetap meningkatkan devisa negara, pemerintahan Indonesia berusaha untuk meningkatkan komoditas lain, yaitu pariwisata.

**TABEL 1**  
Devisa Pariwisata terhadap Empat Komoditas Ekspor



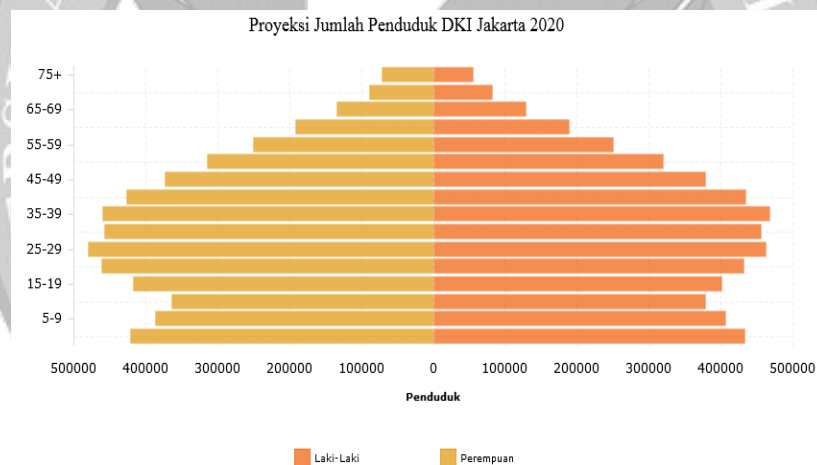
Sumber: Badan Pusat Statistik dan Kemenpar (2016)

Menurut gambaran tabel yang sudah dijabarkan pada Tabel 1 bahwa devisa yang berasal dari sektor pariwisata mengalami kenaikan yang cukup tinggi pada tahun 2015, dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa pariwisata menyumbang devisa terbesar untuk negara. Untuk itu Pemerintahan Indonesia mengupayakan segala cara untuk meningkatkan industri pariwisata dalam negeri, dimana industri pariwisata tersebut dapat meningkatkan ekonomi negara. Dalam meningkatkan perekonomian negara Indonesia dalam sektor industri pariwisata pemilik usaha berencana untuk membuat restoran masakan sunda siap saji yang berlokasi di Pantai Indah Kapuk, Jakarta Utara.

Menurut (Badan Pusat Statistik dan Kementerian Pariwisata, 2016), kunjungan wisatawan lokal menuju D.K.I Jakarta berada di posisi ke-4 sebesar

5,64 persen. Menurut presentase tersebut, jumlah wisatawan yang masuk ke D.K.I Jakarta termasuk banyak dibandingkan beberapa kota lainnya di Indonesia. Untuk melakukan kunjungan wisata tentu saja diperlukan beberapa hal yang harus dipersiapkan oleh seorang wisatawan, yaitu: akomodasi, transportasi, dan konsumsi. Dalam memenuhi hal tersebut pemilik usaha berusaha untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman wisatawan dalam menciptakan usaha restoran.

**TABEL 2**  
 Proyeksi Jumlah Penduduk DKI Jakarta 2020



Sumber: Databoks (2020)

Pada Tabel 2 jumlah penduduk dari DKI Jakarta cukup tinggi, untuk itu ketersediaan makanan dan minuman penduduk juga harus cukup terpenuhi. Menurut Tabel 2 usia yang mendominasi penduduk Jakarta adalah 25-29 tahun, yang merupakan usia pekerja, mahasiswa, dan pelajar. Dengan demikian dalam mempermudah pekerjaan untuk memenuhi kebutuhan pangan bagi golongan

usia tersebut, pemilik usaha membuat makanan yang mudah dan cepat dalam penyajiannya. Dalam hal ini, Restoran Tuang berencana untuk memanfaatkan peluang yang ada untuk membuka usaha dalam bidang food and beverage di Pantai Indah Kapuk Jakarta Utara yang menyediakan makanan khas sunda dengan penyajiannya yang mudah dan cepat. Walaupun mudah dan cepat, Restoran Tuang tetap memperhatikan kualitas makanan yang akan disajikan kepada pelanggannya.

Definisi Usaha Restoran menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2004 mengenai Standar Usaha Restoran adalah sarana yang menyediakan jasa makanan dan minuman beserta dengan peralatan dan perlengkapan mulai dari proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian di suatu tempat dan tidak berpindah bertujuan mendapatkan keuntungan dan/ atau laba. Dengan pengamatan yang dilakukan pemilik usaha, masyarakat di Jakarta Utara cenderung memilih makanan yang disajikan dengan cepat dan mudah saat dikonsumsi.

Sebagai pemilik usaha Restoran Tuang, beranggapan bahwa mendirikan usaha di Pantai Indah Kapuk, Jakarta Utara merupakan pilihan yang tepat dikarenakan daerah yang strategis.

Menurut Tabel 3, *Quick Bites* menempati urutan pertama, untuk itu pemilik usaha memanfaatkan minat konsumen untuk membangun usahanya dimana memadukan makanan khas sunda dengan penyajiannya yang cepat dan mudah untuk dikonsumsi. Lokasi dalam pembangunan usaha bisnis Restoran Tuang termasuk daerah strategis yang berlokasi dekat dengan pintu Tol Pantai

Indah Kapuk, dekat dengan perumahan, sekolah, perkantoran, dan Mall PIK Avenue.

**TABEL 3**  
Tipe Restoran di Jakarta Utara

No.	Tipe Restoran	Jumlah
1	<i>Quick Bites</i>	11.419
2	<i>Casual Dining</i>	4466
3	Kafe	3244
4	Toko Minuman	3081
5	<i>Food Court</i>	2786
6	<i>Dessert Parlor</i>	885
7	Kios	582
8	<i>Street Vendor</i>	302
9	Bar	213
<b>Jumlah</b>		26.978

Sumber: Zomato (2020)

Pemilik usaha akan membangun usahanya di Ruko Cordoba yang merupakan ruko strategis berlokasi di Pantai Indah Kapuk. Ruko ini tergolong strategis karena berlokasi tepat di sebelah Mall PIK Avenue. Selain itu usaha sejenis yang ada di ruko ini adalah Little Ubud. Little Ubud merupakan restoran cepat saji yang menyajikan makanan khas Bali. Little Ubud sendiri sudah memiliki 4 cabang hingga saat ini. Little Ubud ini merupakan peluang bagi pemilik usaha dimana hal ini menunjukkan bahwa minat dari masyarakat sekitar akan makanan khas nusantara cukup tinggi dan dengan penyajiannya yang tergolong cepat, sangatlah mempermudah konsumen. Peluang inilah yang dimanfaatkan oleh pemilik usaha untuk membuka usaha makanan siap saji khas sunda.

Tidak hanya Little Ubud, pemilik usaha sudah melakukan observasi terhadap beberapa restoran sekitar yang menyajikan makanannya secara cepat saji. Banyaknya restoran yang menyajikan hidangan dalam bentuk cepat saji dapat mengakibatkan dua hal bagi pemilik usaha, yaitu sebagai pesaing dan peluang. Sebagai pendiri usaha dengan metode penyajian yang baru dalam memasak sunda, restoran Tuang tidak memiliki pesaing langsung dimana ini dapat dijadikan sebagai tantangan maupun peluang. Untuk itu, membangun *branding* yang kuat merupakan tantangan yang harus berhasil dilakukan oleh restoran Tuang.

Makanan siap saji adalah makanan yang tersedia dalam waktu cepat dan siap disantap. Pemilihan makanan siap saji dikarenakan pemilik usaha ingin mempermudah konsumen dalam menghemat waktu. Daerah Pantai Indah Kapuk, Jakarta Utara terkenal dengan daerah perkantoran dimana para karyawan akan datang untuk makan siang yang dimana waktu yang dibutuhkan karyawan untuk makan terlampaui minim. Makanan sunda sendiri terkenal dengan proses pembuatannya yang memakan waktu cukup lama. Makanan siap saji juga terkenal dengan kandungannya yang tidak sehat, untuk itu pemilik usaha akan membuat makanan siap saji sunda dan meyakinkan para konsumen bahwa makanan yang disajikan tetap sehat walaupun siap saji. Rice bowl akan menjadi pilihan pemilik usaha dalam menyajikan makanannya kepada konsumen. *Rice Bowl* sendiri merupakan hidangan yang berasal dari Jepang. Dengan ide demikian, pemilik usaha berusaha membuat *Rice Bowl* dengan cita rasa nusantara, melalui hidangan sunda.

Penyajian dari *Rice Bowl* dari restoran Tuang menggunakan bakul mini, dimana dilapisi lagi dengan daun pisang agar tidak menghilangkan kesan tradisionalnya. Pelanggan diminta untuk memilih sendiri komponen yang diinginkan di dalam *Rice Bowl* tersebut, mulai dari karbohidrat dengan berbagai jenis nasi yang disajikan hingga berbagai macam jenis sayuran dan sambal. Pemilihan penggunaan bakul juga menjadi alasan dari restoran Tuang untuk tetap mempertahankan nilai tradisionalnya, walaupun bentuk penyajiannya *modern*. Design interior dari restoran Tuang menggunakan konsep lesehan agar pelanggan yang datang tetap merasakan kesan tradisional walaupun masakan sunda yang awalnya dimakkan dengan cara *sharing* dan untuk sekarang saya mengusung konsep individualis.

Tuang merupakan nama yang dipilih oleh pemilik usaha untuk menjadi nama usaha. Alasan pemilihan nama Tuang berasal dari bahasa sunda yang memiliki arti makan. Alasan memilih kata tersebut lebih mengarah kepada ajakkan pemilik usaha kepada konsumen untuk membeli produk makanan yang dijual dan makan.

Tahun 2020, merupakan tahun dimana berbagai macam usaha jatuh bangun sehingga ini merupakan tantangan baru bagi restoran Tuang untuk dapat tetap bertahan di tengah pandemi. Mulai dari pembatasan jumlah konsumen hingga jam operasional yang terbatas. Untuk mengatasi hal ini, restoran Tuang memiliki berbagai cara untuk memperkuat *branding* dimana jika branding yang dimiliki kuat maka usaha akan tetap dapat berjalan walaupun dihadapkan dengan berbagai macam kondisi yang mengancam

operasional restoran. Kapasitas tempat duduk untuk pelanggan yang makan ditempat tergolong sedikit, untuk itu cara dari restoran Tuang mengantisipasi hal ini restoran Tuang bekerja sama dengan pihak ketiga yaitu Gojek dan Grab untuk jasa antar sehingga konsumen yang khawatir untuk makan di tempat dapat tetap menikmati hidangan restoran Tuang di rumah.

## **B. Tujuan Studi Kelayakan**

Penulisan studi kelayakan bisnis ini bertujuan mempermudah pemilik usaha untuk menganalisis kelayakan bisnis tersebut. Tuang merupakan nama restoran yang dipilih oleh pemilik usaha dengan artian makan dalam bahasa Sunda.

### **1. Tujuan Utama (*major objectives*)**

Menganalisis seluruh aspek yang memiliki hubungan dengan perencanaan pembentukkan Restoran Sunda siap saji “Tuang” di Pantai Indah Kapuk.

#### **a. Aspek Pemasaran**

Dalam pemasarannya, Restoran Tuang ini memiliki tujuan pasar yaitu remaja hingga dewasa, dikarenakan remaja saat ini kurang menyukai makanan tradisional, untuk itu Tuang hadir dengan memberikan makanan yang *modern* dengan tetap mempertahankan cita rasa tradisional Sunda. Bukan hanya kalangan remaja, diharapkan pemasaran yang dilakukan Restoran Tuang dapat terpasarkan dengan baik di seluruh



kalangan usia. Untuk itu dalam aspek ini, kami akan menganalisis permintaan, penawaran, segmentasi pasar, target, lokasi, usaha, ekonomi, sosial, dan hukum yang berlaku dan sesuai dengan visi dan misi Restoran Tuang.

#### b. Aspek Operasional

Dalam aspek ini, sebagai pemilik usaha Restoran Tuang akan menganalisis jenis kegiatan usaha yang berpotensi dan sesuai dengan segmentasi pasar saat ini. Dari segi fasilitas maupun pelayanan akan disesuaikan dengan visi dan misi yang akan diterapkan oleh Restoran Tuang. Mulai dari pengolahan bahan baku hingga penyajian makanan sampai ke pelanggan akan diperhatikan kualitas produk dan akan dipenuhi sesuai kebutuhan pelanggan. Sebagai usaha yang berdiri selama masa pandemi ini, restoran Tuang menyiapkan berbagai macam strategi untuk tetap dapat beroperasi sesuai dengan tujuannya yang ingin dicapai.

#### c. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Dalam perekrutan Sumber Daya Manusia juga akan diperhatikan, dimana setelah karyawan berhasil melewati sesi wawancara akan dilanjutkan dengan pengenalan mengenai Restoran Tuang. Pelatihan dan pengembangan karyawan akan sangat diperhatikan untuk tetap mempertahankan kualitas yang

diinginkan. Perekrutan karyawan juga dibatasi untuk menyesuaikan dengan protokol kesehatan yang telah ditetapkan.

d. Aspek Keuangan

Menganalisis perhitungan keuangan yang dibutuhkan selama Restoran Tuang beroperasi, juga menghitung laba dan rugi yang mungkin terjadi selama Restoran Tuang beroperasi. Membuat laporan mengenai investasi dan dana resiko yang mungkin terjadi.

2. Sub Tujuan (*minor objectives*)

- a. Membuka lapangan pekerjaan dalam bidang pariwisata bagi masyarakat sekitar area usaha Restoran Tuang.
- b. Mempertahankan nilai kecintaan akan rasa masakan tradisional yang perlahan memudar.
- c. Menciptakan inovasi pada *Indonesian Cuisine* yang diadaptasi dengan hidangan yang terkenal saat ini.
- d. Meningkatkan perekonomian lokal dalam bidang pariwisata.

### C. Metodologi

Metodologi penelitian adalah suatu cara ilmiah yang dilakukan guna untuk mendapatkan data yang bertujuan dan berguna bagi peneliti dalam memecahkan masalah penelitian. Memecahkan masalah benar atau salah ditentukan oleh data yang diperoleh oleh peneliti. Dalam menghasilkan Studi Kelayakan Bisnis yang akurat, maka dibutuhkan data yang *valid* dan *reliable*.

*Valid* adalah ketepatan data dengan kenyataan, sedangkan *Reliable* adalah konsisten atau keajekan data dalam waktu tertentu atau data yang diperoleh tidak berubah dalam waktu tertentu. Untuk memenuhi hal tersebut, restoran siap saji Tuang menggunakan metode berikut:

### 1. Data Primer

Menurut (Hasan, 2002) data primer adalah seluruh data yang diperoleh dan dikumpulkan secara langsung oleh peneliti.

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), data primer merupakan:

*“Primary data refer to information obtained first hand by the researcher on the variables of interest for the specific purpose of the study.”*

Menurut kedua definisi di atas dapat disimpulkan bahwa data primer merupakan data yang diperoleh oleh pihak peneliti secara langsung mengumpulkan data responden di lapangan yang bertujuan untuk penelitian. Data primer didapatkan dengan berbagai cara yaitu sebagai berikut:

#### a. Kuisisioner

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

*“A questionnaires is a preformulated written set of questions to which respondents record their answers, usually within rather closely defined alternatives.”*

Berdasarkan sumber di atas, kuisisioner adalah kumpulan pernyataan tertulis yang dijawab oleh responden melalui pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam bentuk

selebaran dan akan menghasilkan berbagai macam jawaban alternatif dan dapat diuji validitas dan reliabilitasnya.

Menurut (Hidayat, 2017), Teknik Sampling adalah teknik yang dilakukan untuk menentukan sampel. Maka dari itu, sebuah penelitian yang baik haruslah memperhatikan dan menggunakan teknik yang baik dan benar agar menghasilkan sampel yang layak diambil sebagai subjek penelitian.

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016) untuk menentukan metode penentuan sampel dapat dilakukan melalui dua cara yaitu *Probability Sampling* dan *Non-Probability Sampling*.

#### 1) *Probability Sampling*

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016)

*“When elements in the population have a known nonzero chance of being chosen as subjects in the sample.”*

Berdasarkan sumber di atas, pengertian teori mengenai *Probability Sampling* adalah teknik dimana elemen di dalam populasi dikenal sebagai subjek di dalam sampel yang mempunyai kepastian akan hal yang dipilih dan semua anggota populasinya mempunyai kesempatan yang sama dalam penelitian. Terdapat enam metode dalam *Probability Sampling* yaitu:

##### a) *Simple Random Sampling*

Dikatakan sederhana karena pengambilan sampel anggota populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang terbentuk dalam populasi tersebut. *Simple Random Sampling* menurut (Sekaran & Bougie, 2016) adalah proses pengambilan sampel tanpa memedulikan perbedaan strata dalam populasi sehingga setiap anggota populasi memiliki peluang yang sama dan adanya kesetaraan dalam pengumpulan data.

*b) Systematic Sampling*

Pengertian *Systematic Sampling* menurut (Sekaran & Bougie, 2016) adalah metode penentuan sampel secara acak elemen dari populasi antara 1 dan  $n$  lalu dipilih nomor berikutnya dengan jarak yang sama. Jadi, teknik penentuan sampel berdasarkan urutan dari anggota populasi yang telah diberi nomor urut.

*c) Stratified Random Sampling*

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), Metode penelitian ini dilakukan menggunakan proses stratifikasi atau segregasi lalu dilengkapi lagi dengan menggunakan metode *simple random sampling* atau *systematic sampling*.

*d) Cluster Sampling*

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), Metode pengambilan sampel dengan mengelompokkan sampel ke dalam beberapa unit sampel tetapi dengan memperhatikan karakteristik elemen antarkelompok unit homogen. Kelompok yang memiliki anggota heterogen diidentifikasi terlebih dahulu, kemudian dipilih secara acak dan dipelajari. Di dalam cluster sampling terbagi lagi atas tiga spesifikasi yaitu:

*(1) Area Sampling*

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), *Area Sampling* merupakan metode pengambilan sampel *cluster sampling* dengan lokalisasi tertentu.

*(2) Multistage Sampling*

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), Multistage sampling merupakan metode pengambilan sampel *cluster sampling* yang dapat dilakukan dalam beberapa tahap.

*(3) Double Sampling*

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), Metode pengambilan sampel dengan mempelajari sampel yang sama sebanyak dua kali.

## 2) *Non-Probability Sampling*

*Non-Probability Sampling* menurut (Sekaran & Bougie, 2016) :

*“The Elements in the population do not have any probabilities attached to their being chosen as sample subjects.”*

Berdasarkan sumber diatas, *Non-Probability Sampling* adalah Unsur-unsur dalam populasi tidak memiliki probabilitas yang terkait dengan pemilihan mereka sebagai subjek sampel dan masing-masing subjek sampel tidak memiliki kesempatan yang sama. Terdapat dua metode dalam *Non-Probability Sampling* yaitu:

### a) *Convenience Sampling*

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), Metode pengumpulan sampel yang paling efisien dan efektif dilakukan dengan pemilihan sampel dari elemen populasi yang dimana elemen populasinya tidak terbatas, dalam artian seorang peneliti memiliki kebebasan dalam memilih sampel yang paling cepat

dan mudah untuk didapatkan, serta murah dalam pengambilan sampelnya.

*b) Purposive Sampling*

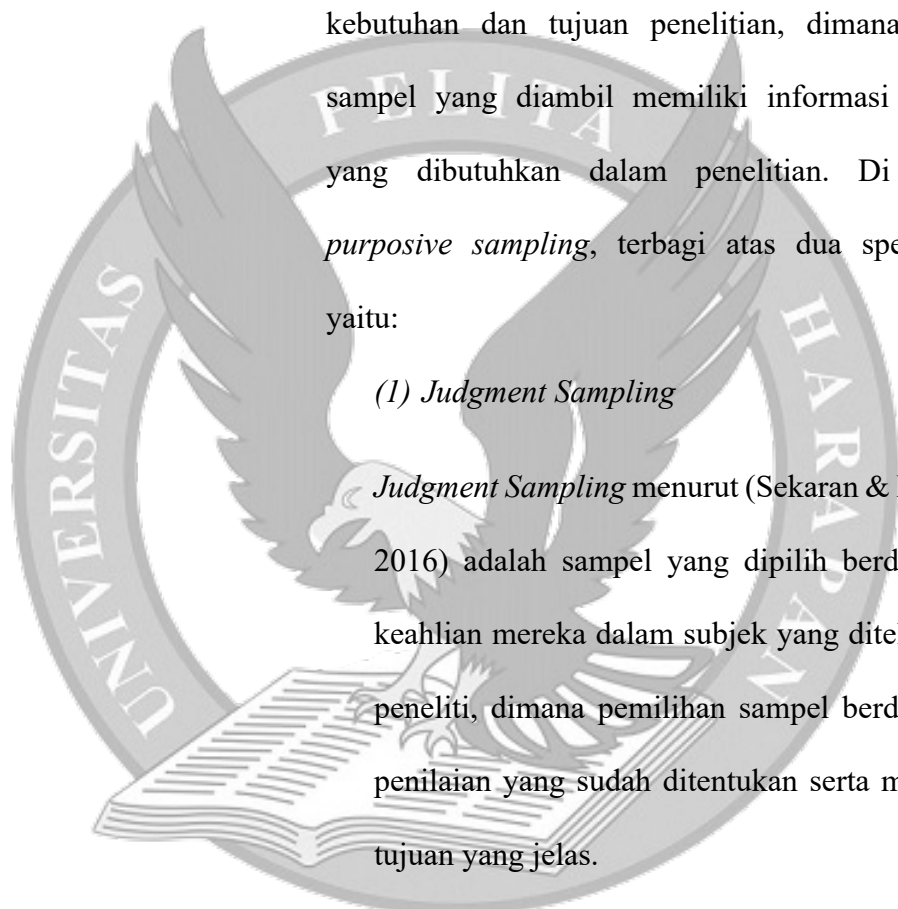
Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), Metode pengumpulan sampel dilakukan berdasarkan kebutuhan dan tujuan penelitian, dimana setiap sampel yang diambil memiliki informasi khusus yang dibutuhkan dalam penelitian. Di dalam *purposive sampling*, terbagi atas dua spesifikasi yaitu:

*(1) Judgment Sampling*

*Judgment Sampling* menurut (Sekaran & Bougie, 2016) adalah sampel yang dipilih berdasarkan keahlian mereka dalam subjek yang diteliti oleh peneliti, dimana pemilihan sampel berdasarkan penilaian yang sudah ditentukan serta memiliki tujuan yang jelas.

*(2) Quota Sampling*

*Quota Sampling* menurut (Sekaran & Bougie, 2016) adalah pemilihan sampel berdasarkan kuota yang sudah ditentukan oleh peneliti.





Jenis kuisioner yang digunakan oleh Restoran Tuang adalah *personally administered questionnaires* dengan teknik pengumpulan sampel *Non-Probability Sampling* dengan metode *Convenience Sampling*.

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016), untuk pengukuran sampel yang ideal adalah:

*“In multivariate research (including multiple regression analyses), the sample size should be several times (preferably ten times or more) as large as the number of variables in the study. “*

yaitu di dalam suatu penelitian yang multivasiasi, ukuran sampel harus minimal 10 kali atau lebih dari variabel dari studi. Jadi misalkan dalam kuisioner yang disebarakan peneliti memiliki 35 pertanyaan, maka dibutuhkan 350 responden minimal.

#### b. Observasi

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

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

Berdasarkan pernyataan di atas, observasi merupakan pengamatan yang dilakukan oleh peneliti dalam sebuah penelitian yang menyangkut menonton, merekam, dan

melakukan analisis dan interpretasi perilaku, tindakan, atau peristiwa. Observasi sendiri lebih mengarah kepada peneliti mencatat perilaku dan tindakan objek yang diamatinya. Observasi yang dilakukan ini merupakan observasi yang tidak terkontrol dimana peneliti tidak memanipulasi situasi pengamatan perilaku dalam suatu lingkungan yang diamati.

### c. Uji Validitas dan Reliabilitas

Validitas menurut (Sekaran & Bougie, 2016), merupakan:

*“A test of how well an instrument that is developed measures the particular concept it is intended to measure.”*

Berdasarkan pernyataan di atas, validitas adalah uji dari seberapa baik instrumen yang dikembangkan mengukur konsep tertentu yang dimaksudkan untuk dapat diukur. Validitas sendiri memiliki arti yaitu ketepatan data dengan kenyataan.

Reliabilitas menurut (Sekaran & Bougie, 2016) adalah:

*“The reliability of a measure indicates the extent to which it is without bias (error free) and hence ensures consistent measurement across time and across the various items in the instruments.”*

Berdasarkan pernyataan di atas, reliabilitas adalah pengukuran yang mengindikasikan dimana tidak ada data yang bias dan maka dari itu reliabilitas juga memastikan bahwa data yang didapatkan konsisten atau keajekan data dalam waktu tertentu atau data yang diperoleh tidak berubah dalam waktu tertentu.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder menurut (Sekaran & Bougie, 2016) adalah:

*“Data that have been collected by others for another purpose than the purpose of the current study.”*

Data Sekunder adalah data yang didapatkan oleh peneliti tetapi dikumpulkan oleh orang lain untuk tujuan lain selain tujuan penelitian yang sedang dilakukan saat ini. Dalam hal ini peneliti mengelolah data yang sudah ada. Data ini digunakan untuk mendukung informasi primer yang telah didapatkan oleh peneliti yaitu data yang berbentuk buletin statistik, publikasi yang dibuat oleh pemerintah, informasi yang sudah dipublikasikan atau belum dipublikasikan, situs *web*, dan juga internet.

Dalam Studi Kelayakan Bisnis ini ada beberapa data sekunder yang digunakan penulis yaitu:

### a. Publikasi Kementerian Pariwisata

Dengan menggunakan data-data yang dipublikasikan oleh Kementerian Pariwisata, penulis mendapatkan informasi-informasi mengenai pariwisata di Indonesia terbaru yang dapat diakses melalui situs *web* dan berupa artikel.

b. Internet dan Situs *Web*

Untuk mendapatkan informasi-informasi pendukung, penulis mencari sumber melalui internet dan situs *web* seperti berita dan artikel yang menunjang. Penulis juga mendapatkan data kependudukan dari Badan Pusat Statistik sehingga penulis dapat memenuhi informasi yang dibutuhkan untuk penelitian.

c. Referensi

Penulis menggunakan karya ilmiah yang sudah ada sebagai referensi dalam pembuatan Studi Kelayakan Bisnis dan penulis juga menggunakan sumber untuk menambahkan informasi yang dibutuhkan untuk penelitian.

d. Kepustakaan

Beberapa teori yang digunakan oleh penulis adalah teori yang berasal dari buku seputar karya ilmiah dan data yang dibutuhkan mengenai industri Pariwisata.

## **D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait**

### **1. Pariwisata**

Pariwisata menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 mengenai Kepariwisata adalah beragam macam kegiatan wisata yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, dan pemerintah dengan didukung oleh berbagai macam fasilitas. Sedangkan wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya Tarik wisata yang dikunjungi dalam waktu sementara. Wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan berwisata.

Menurut (I Gede Ardika, 2018), konsep yang terkandung dalam kata “wisata” adalah perjalanan menikmati objek dan daya tarik wisata. Sedangkan kata “pariwisata” mengandung konsep wisata ditambah dengan usaha-usaha jasa yang melayani keperluan wisata.

## 2. Industri Pariwisata

Industri Pariwisata menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Pasal 1 adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling berhubungan memiliki tujuan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dengan menghasilkan barang dan/ atau jasa. Sedangkan Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009, Kepariwisata adalah keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang

muncul sebagai kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, pemerintah pusat, pemerintah daerah, dan pengusaha.

Kata “kepariwisataan” memiliki konsep yang mencakup penyelenggaraan wisata, pariwisata, dan implikasinya terhadap ideologi, politik, ekonomi, sosial, pertahanan dan keamanan, serta berbagai disiplin keilmuan yang melibatkan banyak pelaku. (Ardika, 2018).

### 3. Wisata kuliner

Wisata kuliner berdasarkan Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (International Culinary Tourism Association/ICTA) adalah kegiatan makan dan minum para wisatawan dari seluruh negara dan dilakukan dengan cara yang unik. Bukan hanya di tempat berwisata, sekarang wisata kuliner dapat juga dibawa dan dirasakan di rumah.

### 4. Makanan Tradisional

Menurut (Marwanti, 2000), makanan tradisional adalah makanan yang disantap setiap hari dan sudah turun-menurun dari zaman nenek moyang dapat berupa makanan pokok, makanan selingan, dan sajian khusus. Cara mengolah resep masakan tradisional biasanya dilakukan secara turun temurun, sehingga rasa yang dihasilkan dari setiap daerah berbeda-beda dan unik.

Dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun menurun dan setiap daerah memiliki cita rasa yang khas. Untuk itu dengan memiliki cita rasa yang unik membuat makanan tradisional menjadi satu elemen yang menarik bagi wisatawan yang berkunjung ke daerah wisata.

#### 5. Restoran

Menurut (Wiwoho, 2008), kata restoran berasal dari kata “*restaurer*” yang berarti “*to restore*” atau restorasi, yang memiliki pengertian dalam Bahasa Indonesia adalah memperbaiki atau memulihkan, yakni memulihkan kondisi seseorang kembali ke kondisi sebelumnya atau memperbaiki kondisi yang kurang baik. Dengan demikian, restoran merupakan suatu tempat yang menyediakan makanan dan minuman untuk memulihkan kembali kondisi tubuh ke kondisi semula setelah tamu mengkonsumsi hidangan yang disajikan oleh sebuah restoran.

Restoran menurut (Ninemeier & Hayes, 2011) adalah suatu operasi pelayanan makanan bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dimana kegiatan utama yang dilakukannya adalah menjual makanan dan minuman kepada pelanggan yang datang. Berdasarkan teori di atas, dapat disimpulkan bahwa restoran merupakan bagian penting dari gaya hidup serta kebutuhan manusia. Manusia dapat berkunjung ke suatu restoran lebih dari satu kali dalam seminggu untuk memenuhi kebutuhan dan gaya hidup tersebut.

Dalam memenuhi hal tersebut, restoran sendiri juga menyediakan jasa *delivery* atau *take-away* untuk mempermudah manusia dalam memenuhi kebutuhannya.

## 6. Sejarah Restoran

Menurut (Walker, 2011), dalam sejarah yang sudah ada, hal ini menunjukkan bahwa restoran merupakan tempat yang menawarkan dan menjual makanan kepada masyarakat umum. Restoran pertama yang muncul di dunia berasal dari Mesir dan ditemukan pada tahun 512 sebelum masehi. Menu yang ditawarkan masih terbatas, yaitu hanya makanan yang mengandung sereal dan gandum. Sedangkan kegiatan makan bersama yang dilakukan bukan di rumah pertama kali diperkenalkan pada masa Romawi kuno. Hal ini dibuktikan dengan peninggalan di Nepal setelah kejadian meletusnya Gunung Vesuvius. Peninggalan tersebut berupa sisa-sisa makanan yaitu keju, kacang, roti, dan lain sebagainya.

Ketika memasuki tahun 1200, masyarakat Eropa terutama di kota London dan Paris, mulai membuka tempat makan dan menjual makanan dan minuman kepada masyarakat umum. Tetapi pada saat itu belum tersedia layanan makan di tempat. Pada tahun 1550 tepatnya di Kota Oxford, dibukalah cafe pertama di dunia. Tren mengenai cafe terus berkembang hingga abad ke-18. Kota London saat itu memiliki jumlah 3000 buah cafe. Dari cafe inilah hingga tahun 1800 muncul restoran



untuk pertama kalinya. Saat ini kebiasaan tersebut terus berkembang dan restoran muncul dengan berbagai macam tipe di seluruh dunia.

Restoran pertama yang menyajikan makanan siap saji muncul pada tahun 1870 di Kota Newyork. Restoran pertama yang menawarkan sistem tersebut bernama The Plate House, dimana restoran tersebut hanya memerlukan waktu 10 menit untuk penyajian hidangannya kepada tamu. Dari restoran inilah kemudian muncul klasifikasi restoran dengan sistem cepat saji yaitu *quick-service restaurant*.

## 7. Klasifikasi Restoran

Terdapat beberapa klasifikasi restoran menurut (Walker, 2011), yaitu:

### a. *Quick-Service Restaurants*

*Quick-Service Restaurants* merupakan restoran yang menyediakan hidangan dengan sistem siap saji dengan menu yang terbatas seperti ayam goreng, *burger*, *tacos*, *burritos*, *hotdog*, kentang goreng, *gyros*, dan masih banyak lagi. Restoran jenis ini biasanya melayani tamunya dengan sistem *counter service*, dimana tamu memesan makanannya di *counter* kasir yang disediakan dengan menu yang sederhana berisi gambar dan harga. Para tamu juga mengambil makanannya sendiri. Contoh: McDonalds.

### b. *Quick-Casual Restaurants*

*Quick-Casual Restaurants* merupakan restoran yang berada di antara klasifikasi restoran *quick-service* dan *casual*. Biasanya restoran ini merupakan restoran yang menyediakan hidangan dengan sistem siap saji tetapi menggunakan bahan baku yang lebih berkualitas. Restoran jenis ini juga menyajikan hidangan sesuai dengan pesanan tamu dan memiliki dekorasi restoran yang cukup unik dan menarik. Contoh: Pizza Hut.

Restoran Tuang merupakan restoran jenis ini. Pemilik usaha memfokuskan diri dengan menyediakan hidangan secara cepat dengan memperhatikan kualitas makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu. Pemilik usaha juga ingin memfokuskan diri kepada kenyamanan tamu.

c. *Sandwich Shops*

*Sandwich Shops* merupakan jenis restoran yang sangat sederhana. Menu yang tersedia hanya satu jenis yaitu *sandwich* dengan berbagai jenis menu tambahan seperti pilihan rasa pada roti, *topping dan filling*, sup, serta minuman baik panas maupun dingin. Jenis restoran ini biasanya memiliki ukuran yang tidak besar dan memiliki sedikit atau bahkan tidak ada tempat duduk. Contoh: Subway.

d. *Casual Restaurants*

*Casual Restaurants* merupakan restoran yang selalu mengikuti perkembangan trend dan gaya hidup. Restoran jenis ini

memperhatikan dekorasi yang nyaman untuk para tamunya. Menu yang dihidangkan oleh restoran jenis ini merupakan menu yang *kekinian*. Contoh: Acta Brasserie, Senayan.

e. *Family Restaurant*

*Family Restaurant* merupakan restoran yang bersifat tidak formal serta menyediakan menu hidangan yang dapat diterima semua kalangan usia mulai dari anak-anak hingga orang tua. Biasanya restoran jenis ini berlokasi di pinggiran kota atau memiliki akses yang mudah untuk menuju lokasi. Pelayanan yang disajikan sederhana dan bersifat kekeluargaan sehingga membuat tamunya merasa nyaman. Contoh: Family Ria, Sunter.

f. *Fine-Dining Restaurants*

*Fine-Dining Restaurants* merupakan restoran yang bersifat formal. Pelayanan restoran jenis ini sangat memperhatikan *Standard Operating Procedure (SOP)*. Makanan dan minuman yang dihidangkan juga menggunakan bahan baku yang berkualitas tinggi. Suasana restoran jenis ini dapat dikatakan elegan mulai dari dekorasi hingga iringan musik sangat memperhatikan kenyamanan para tamunya. Hidangan yang disajikan relatif mahal. Umumnya restoran jenis ini menyediakan lebih dari 15 macam menu makanan dan minuman. Contoh: AMUZ Gourmet Restaurant.

g. *Steakhouse*

*Steakhouse* merupakan restoran yang hanya menyediakan hidangan *steak*. Menu yang dimiliki restoran jenis ini juga terbatas, walaupun begitu biasanya restoran jenis ini menyediakan menu pendamping yang cukup beragam. Tidak hanya menyajikan hidangan *steak*, biasanya restoran jenis ini juga menyediakan menu makanan dengan harga yang lebih murah seperti ikan dan ayam untuk menarik lebih banyak tamu.

Contoh: Ruth's Chris Steak House Jakarta.

#### *h. Seafood Restaurants*

*Seafood Restaurants* merupakan restoran yang menyediakan menu khusus hidangan laut. Restoran jenis ini biasanya menyediakan hidangan laut seperti ikan, udang, cumi-cumi, kepiting, dan kerang. Beberapa jenis restoran ini bahkan menyediakan hidangan lobster dan sirip ikan hiu. Contoh: Bandar Djakarta Ancol.

#### *i. Ethnic Restaurant*

*Ethnic Restaurant* merupakan restoran yang menyediakan hidangan dengan menu makanan yang spesifik berdasarkan suatu wilayah tertentu seperti restoran yang menyediakan makanan dari berbagai macam negara. Contoh: Ta'al Restaurant.

#### *j. Theme Restaurants*

*Theme Restaurants* merupakan restoran yang menyediakan menu makanan yang terbatas namun memiliki suasana restoran yang mengusung tema tertentu sehingga dapat memberikan suatu pengalaman yang unik kepada pelanggannya. Restoran jenis ini bertujuan untuk membuat pelanggannya terpujau dan memiliki pengalaman yang tidak terlupakan. Contoh: Namaaz Dining.

k. *Coffee Shops*

*Coffees Shops* atau *Coffeeshouses* merupakan jenis restoran yang menu utamanya adalah kopi. Walaupun begitu, restoran jenis ini juga menyajikan sedikit makanan seperti *sandwich*, kue-kue manis, dan menu sederhana lainnya. Restoran jenis ini juga memiliki desain interior yang mengusung kenyamanan bagi para pelanggannya, serta memiliki fasilitas yang menunjang hal tersebut seperti *Wi-Fi* dan stop kontak. Contoh: Roemah Iponk Coffee House.

l. *Chef-Owned Restaurants*

*Chef-Owned Restaurants* merupakan restoran yang dimiliki oleh seorang chef. Restoran ini memiliki *person in charge* sebagai pemilik restoran dan juga bekerja di area restoran. Orang ini biasanya memiliki banyak pengalaman sehingga meminimalisir terjadinya kesalahan selama operasional restoran berlangsung. Contoh: Auntie Anne's.

m. *Centralized Home Delivery Restaurants*

*Centralized Home Delivery Restaurants* adalah jenis restoran yang pelayanan utamanya berupa jasa antar dan tidak menyediakan ruangan untuk makan di tempat. Jenis restoran ini menerima pesanan melalui *telephone* maupun internet seperti aplikasi ataupun *website* restoran tersebut, kemudian setelah mendapatkan pesanan karyawan restoran akan kembali bertanya mengenai informasi alamat pelanggan, setelah itu kurir dari restoran tersebut akan langsung mengantar pesannya. Contoh:

PHD.

8. Aspek Teknis

Menurut (Wuragil, 2019), Aspek Teknis adalah ketersediaan modal usaha, lokasi tempat berdirinya usaha, perlengkapan dan peralatan yang diperlukan, teknologi yang digunakan selama operasional usaha, dan Sumber Daya Manusia yang terampil sehingga proses produksi barang dan/atau jasa dapat memenuhi kebutuhan pelanggannya.

Restoran *Tuang* termasuk dalam golongan perusahaan jasa dimana dalam menentukan lokasi berdirinya restoran tersebut perlu memperhatikan studi lokasi perusahaan jasa. Restoran *Tuang* memilih Pantai Indah Kapuk, Jakarta Utara, tepatnya di Ruko Cordoba. Tempat ini dianggap strategis dikarenakan Pantai Indah Kapuk sendiri memiliki

akses yang mudah dijangkau oleh konsumen. Restoran *Tuang* berlokasi dekat dengan pintu Tol Pantai Indah Kapuk, perumahan, sekolah, perkantoran, dan Mall PIK Avenue.

Menurut (Wuragil, 2019), hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menentukan tata letak fasilitas jasa, yaitu perencanaan ruangan, pertimbangan ruang kosong, perlengkapan dan perabotan yang dimiliki, tata cahaya ruangan, dan interior yang mendukung guna untuk menyampaikan pesan secara grafis.

Bangunan usaha merupakan hal yang perlu diperhatikan pemilik usaha dalam mendirikan usahanya, dimana hal yang paling utama merupakan tata letak restoran yang efisien dan efektif. Dikarenakan Restoran *Tuang* merupakan restoran tipe *Quick-Casual Restaurants* maka desain yang dibuat akan lebih mengarah kepada hasil penyajian hidangan yang cepat kepada konsumen. Restoran *Tuang* akan menggunakan ruangan seefisien dan seefektif mungkin sehingga meminimalisir ruang yang tidak terpakai.

Teknologi terus menerus mengalami perkembangan, dimana sebagai pemilik usaha harus memikirkan cara agar usaha yang dibangunnya terus berkembang seiring berjalannya waktu. Seperti Restoran *Tuang*, dengan memanfaatkan *social media* dalam memasarkan usahanya, maka akan menarik kaum *milenial* untuk datang dan dapat dijadikan pelanggan tetap. Bukan hanya itu penyajian hidangan Restoran *Tuang* berupa *rice bowl* bercita rasa Sunda

merupakan hal yang baru dengan mengikuti perkembangan teknologi yang ada dengan pasaran kaum *milenial*.

Menurut (Wuragil, 2019), faktor yang mempengaruhi rencana jumlah produksi yaitu: permintaan pasar, kapasitas perusahaan menghasilkan produk, suplai bahan baku yang dibutuhkan perusahaan, modal kerja, peraturan pemerintah, dan ketentuan teknis lainnya. Kebutuhan bahan baku tidak terlepas dari proses produksi, dimana suatu perusahaan memerlukan *supplier* untuk mendapatkan bahan baku yang kemudian diolah menjadi sebuah produk yang dapat dijual kepada konsumennya.

#### 9. Klasifikasi Layanan

Menurut (Riadi, 2017), sistem pelayanan dalam suatu restoran secara umum terbagi atas lima jenis, yaitu:

##### a. *Table Service*

*Table Service* merupakan suatu sistem pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, kemudian makanan maupun minuman diantarkan oleh pelayan restoran kepada para tamu. Sistem pelayanan restoran yang menggunakan *table service* yaitu: *American Service, English Service, French Service, dan Russian Service*.

##### b. *Counter Service*

*Counter Service* merupakan suatu sistem pelayanan restoran dimana pelanggan datang, memesan makanan dan minum yang



diinginkan, dan duduk di *counter* menunggu pesannya. Setelah pesannya selesai maka akan disajikan kepada tamu di atas *counter*.

c. *Self-Service*

*Self-Service* merupakan suatu sistem pelayanan restoran dimana para pelanggannya mengambil sendiri hidangan yang telah disediakan oleh restoran. Seringkali

d. *Buffet Service*

*Buffet Service* merupakan suatu sistem pelayanan dimana tamu mengambil makanan dari meja buffet yang sudah disediakan. Menu yang disajikan juga beragam.

e. *Carry Out Service*

*Carry Out Service* merupakan suatu sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi. Makanan yang disajikan dapat dikonsumsi di tempat atau dibawa pulang.

Restoran Tuang merupakan restoran siap saji, dimana sistem pelayanannya menggunakan konsep *counter service* dan *self-service*. Tamu datang ke restoran kemudian memesan dan mengambil makanannya melalui meja *counter* yang telah disediakan. Jika makanan yang dihidangkan belum dapat disajikan secara langsung maka makanan tersebut akan diantarkan oleh *server* ke meja pelanggan.

## 10. Menu

Menurut (Walker, 2011), menu adalah:

*“The menu is the heart of any restaurant; it showcases everything you have to offer for food and beverages. “*

Menu adalah jantung dari setiap restoran dimana menampilkan semua produk makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu.

## 11. Klasifikasi Menu

Menu menurut (Walker, 2017) dapat diklasifikasikan menjadi enam jenis, yaitu:

### a. *A la carte* Menu

*A la carte* Menu merupakan jenis menu yang memuat daftar makanan dengan harganya sendiri.

### b. *Table D’Hote* Menus

*Table D’Hote* Menus merupakan jenis menu yang menawarkan sekumpulan makanan yang sudah ditetapkan dengan harga yang sudah di tetapkan pula.

### c. *Du jour* Menus

*Du jour* Menus merupakan jenis menu yang menawarkan makanan yang hanya disajikan pada hari itu saja.

### d. *Tourist* Menus

*Tourist* Menus merupakan jenis menu yang menawarkan hidangan khusus untuk turis yang datang. Pada umumnya menu

ini memiliki harga yang tidak mahal dan menyajikan hidangan khas daerah dari restoran tersebut.

e. *California Menus*

*California Menus* merupakan jenis menu yang menawarkan hidangan dari *breakfast, lunch, dan dinner*.

f. *Cyclical Menus*

*Cyclical Menus* merupakan jenis menu yang menawarkan hidangan makanan dan minuman secara berulang dalam periode waktu tertentu.

Restoran Tuang merupakan restoran yang menjual hidangan Sunda, untuk itu jenis menu yang digunakan adalah *a la carte* dimana menu yang disajikan berisikan nama makanan dan harga untuk setiap porsinya, hal ini bertujuan untuk membuat pelanggan dapat berkreasi sendiri dengan komposisi yang berada dalam satu *bowl* yang dipesan oleh pelanggan.

