

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Gagasan Awal

Makanan merupakan kebutuhan manusia paling dasar yang harus terpenuhi. Manusia tidak akan bisa menjalankan aktivitas-aktivitas lainnya tanpa terpenuhinya kebutuhan dasar tersebut. Dari sini munculah berbagai jenis restoran. Restoran itu sendiri merupakan bagian dari industri pariwisata.

Industri pariwisata sedang marak pada saat ini. Mulai dari tempat rekreasi, penginapan, *spa*, hingga tempat makan. Terlebih kuliner sekarang ini sedang naik daun. Anak muda dan keluarga mulai mencicipi berbagai macam rasa yang ditawarkan oleh restoran-restoran. Restoran yang fungsi utamanya menyediakan makanan, dijadikan sebagai *life style* oleh masyarakat saat ini. Rasa penasaran untuk mencicipi makanan yang ditawarkan berbagai restoran juga rasa penasaran tentang konsep dari restoran tersebut mendorong masyarakat melakukan wisata kuliner ke berbagai tempat. Menurut Walker ( 2008: 4 ) terdapat beberapa alasan mengapa seseorang memilih terjun dalam bisnis restoran:

1. Uang: faktor utama dalam membangun bisnis ini, karena jika restoran tersebut sukses uang yang didapat akan semakin banyak.
2. Pemilik modal dapat membeli restoran khususnya perusahaan kecil.
3. Restoran merupakan tempat untuk bersosialisasi.
4. Menyukai lingkungan kerja yang cenderung berubah-ubah.

5. Tantangan: dalam suatu bisnis pasti akan adanya tantangan, tidak terkecuali restoran yang memiliki tantangan kompetitif dengan restoran lainnya atau tantangan dalam aspek lain.
6. Kebiasaan : orang-orang memiliki kebiasaan-kebiasaan tertentu yang didasari oleh sesuatu yang menarik bagi mereka.
7. Gaya hidup seseorang yang senang akan berwisata kuliner.
8. Memiliki waktu senggang sehingga membuka restoran.
9. Peluang untuk mengekspresikan diri, karena segala yang ada di dalam restoran dari awal hingga akhir pemilik turut serta ambil bagian.

Banyak restoran sekarang terdiri dari berbagai macam jenis makanan dan berbagai negara, mulai dari *Western food*, *Chinese food*, *Thai*, *Vietnamese*, *Italian*, *French*. Restoran dengan cita rasa Indonesia pun mulai ditinggalkan oleh masyarakat dan para *investor*. Dengan melihat adanya peluang seperti ini, maka penulis mengusung rancangan bisnis untuk membuka restoran Indonesia dengan lebih spesifik, yaitu masakan Bali-Sunda. Masakan ini terdiri dari berbagai macam bumbu dan rempah-rempah yang mana sangat cocok untuk lidah keluarga Indonesia. Sekaligus dengan membuka restoran ini secara tidak langsung dapat memperkenalkan masakan Bali dan Sunda pada masyarakat sekitar dan secara luas. Dikarenakan masakan Indonesia mulai terkalahkan oleh masakan asing. Sangatlah ironis bila masyarakat lebih mengenal masakan asing daripada masakan dari negeri mereka sendiri. Terlebih, dengan dibangunnya restoran ini salah satu budaya dan cita rasa dari Indonesia pun dapat dilestarikan.

Restoran ini akan bertempat di Mal Alam Sutera, yaitu Tangerang Selatan. Mal Alam Sutera ini terletak di wilayah yang sedang berkembang pesat laju perekonomiannya dari segi pariwisata dan bisnis. Penduduk Alam Sutera pun tergolong kalangan menengah ke atas, yang mana keluarga dengan golongan tersebut merupakan target pasar dari bisnis terkait. Tanah yang berada di Alam Sutera pun semakin naik tiap tahunnya. Terbukti dari marketing pemasaran Alam Sutera yang mengatakan bahwa lahan seluas 1000 m<sup>2</sup> dihargai sebesar 20 M. Lokasi Mall Alam Sutera pun terletak di dekat jalur jalan tol, yang mana sangat memudahkan masyarakat. Dari sini bisa disimpulkan bahwa bisnis ini sekaligus menjadi investasi yang baik di tanah berpeluang besar.

**TABEL 1**  
 Persentase penduduk 15 tahun ke atas yang bekerja menurut lapangan pekerjaan utama di kota Tangerang Selatan tahun 2011

<i>Main Industry</i>	<b>Total</b>	<b>Persentase (%)</b>
<i>Agriculture</i>	5.591	0,95
<i>Manufacture</i>	59.290	10,10
<b><i>Trade. Hotel and Restaurant</i></b>	<b>164.381</b>	<b>28,00</b>
<i>Personal and community services</i>	193.039	32,88
<i>Others</i>	164.862	28,08
<b>Total</b>	<b>587.163</b>	<b>100,00</b>

Sumber : BPS Kota Tangerang Selatan

Dari data tabel 1 di atas dapat dilihat bahwa persentase angka penduduk yang bekerja di lapangan kerja pariwisata tergolong tinggi. Sehingga dapat disimpulkan industri pariwisata ramai peminat, yang mana akan menguntungkan untuk membuka usaha restoran yang merupakan bagian dari pariwisata. Sumber daya manusia atau pegawai yang akan

dipekerjakan pun akan ramai berminat untuk terjun ikut serta dalam industri ini.

Sedangkan menurut data yang diperoleh tentang jumlah restoran yang berada di wilayah Tangerang Selatan, khususnya Serpong adalah seperti data berikut:

**TABEL 2**  
Jumlah Restoran di Wilayah Serpong tahun 2011/2012

No	Jenis Restoran	Jumlah
1.	<i>Japanese and Chinese Restaurant</i>	22
2.	<i>Western Restaurant</i>	21
3.	<i>Bakery and Cafe</i>	14
4.	<i>Indonesian Restaurant</i>	59
5.	<i>Seafood Restaurant</i>	6
	<b>Total</b>	<b>122</b>

Sumber: Dinas Pariwisata Tangerang Selatan 2011/2012

Dari tabel di atas terlihat pada wilayah Serpong Utara dan Serpong keseluruhan jumlah restoran yang ada berjumlah 122 menurut rekapitulasi data dinas pariwisata tentang rumah makan/restoran Kecamatan Serpong Utara dan Serpong Kota Tangerang Selatan tahun 2011/2012.

Restoran akan diberi nama restoran Jenus. Restoran Jenus ini memiliki perbedaan dengan restoran Indonesia pada umumnya. Restoran ini memiliki keunikan tersendiri, yaitu dengan menyediakan dua jenis masakan budaya Indonesia yaitu Bali dan Sunda juga beberapa paket menu antara kedua masakan tersebut. Makanan yang disajikan akan memiliki kualitas yang sangat baik. Baik dari segi cita rasa dan penampilan. Restoran ini juga akan menyediakan satu saung yang berisi makanan penutup khas Bali yaitu rujak kuah pindang. Saung tersebut akan dijaga oleh seorang *cook* yang bertugas, tamu dapat meminta untuk

dibuatkan rujak tersebut. Jenis buah dan jumlah cabai dapat dipesan tergantung selera. Pelayan pada jam 17.00 – 18.00 akan berkeliling membawa sebuah keranjang yang berisikan makanan-makanan penutup dari kedua daerah ini. Makanan penutup yang ditawarkan pelayan setiap harinya akan berbeda tergantung dengan menu spesial makanan penutup pada hari tersebut. Pada hari-hari spesial tertentu, restoran Jenus akan menampilkan tarian khas Bali dan Sunda yang akan ditampilkan di bagian luar restoran yang menghadap ke teras.

## **B. Tujuan Studi Kelayakan**

Tujuan studi kelayakan ini juga dibagi menjadi 2 yaitu tujuan utama (*Major objectives*) dan sub tujuan (*Minor objectives*). Tujuan utama (*Major objectives*) studi kelayakan ini adalah:

1. Mengukur kelayakan didirikannya restoran ini.
2. Menganalisis rencana pembangunan yang berpengaruh pada aspek-aspek yang berhubungan dengan proyek ini.
3. Mengetahui peluang dan kendala yang dapat terjadi.
4. Mempengaruhi dampak pada batasan modal dan tingkat keberhasilan dari usaha ini.

Sub tujuan (*Minor objectives*) studi kelayakan ini adalah:

1. Memperkenalkan masakan khas daerah pada masyarakat Indonesia pada umumnya dan warga Tangerang Selatan pada khususnya.
2. Melestarikan budaya Indonesia yang sekarang telah mulai tergeser oleh budaya asing.

3. Menambah lapangan kerja pada masyarakat sekitar.

### C. Metodologi

Menurut Sekaran dan Bougie ( 2010: 180) tentang perolehan data:

*Data can be obtained from primary or secondary sources. Primary data refer to information obtained first-hand by the researcher on the variables of interest for the specific purpose of the study. Secondary data refer to information gathered from sources that already exist.*

Menurut pengertian di atas data dapat diperoleh melalui dua sumber, yaitu data secara langsung dan tidak langsung. Data secara langsung didapat oleh pencari data secara langsung melalui tangan dia sendiri tanpa melalui media lain. Data tidak langsung didapat dari informasi-informasi yang telah ada. Dalam hal ini penulis akan menggunakan metode observasi, kuesioner dan wawancara sebagai sumber data secara langsung dan media cetak seperti buku, pustaka, data-data dari badan pemerintahan setempat menjadi pilihan penulis sebagai sumber data secara tidak langsung.

#### 1. Data Primer

Menurut Sekaran dan Bougie (2010: 180) data primer adalah

*Data primer refer to information obtained first-hand by the researcher on the variables of interest for the specific purpose of the study.*

Berdasarkan pengertian di atas data primer yaitu informasi yang didapat dari tangan pertama dari seorang peneliti dengan tujuan studi tertentu.

##### a. Metode survey dan Kuesioner

Pengumpulan data dengan menggunakan metode kuesioner dilakukan penulis untuk mendapat informasi-informasi yang berkaitan dengan pembuatan studi kelayakan ini. Kuesioner akan

dibagikan pada para pengunjung yang berlalu lalang di sekitar Alam Sutera dan Mal Alam Sutera pada khususnya. Metode yang digunakan dalam kuesioner ini adalah *Non probability sampling* yang dipilih lagi menjadi *kuota sampling* dan *convenience sampling*. *Kuota sampling* adalah teknik untuk menentukan sampel secara bebas dari populasi yang mempunyai ciri-ciri tertentu sampai jumlah (kuota) yang diinginkan. Sedangkan *convenience sampling* merupakan metode yang memberikan kebebasan pada peneliti dalam menemukan sampel yang diambil. Untuk memperoleh informasi yang tepat karena responden dianggap merupakan sumber informasi yang tepat. Kuesioner juga merupakan teknik pengumpulan data yang efisien. Menurut Hair *at all* (2010: 102) secara umum minimal penyebaran lima kali dari variable observasi yang dianalisis. Maka, dengan ini jumlah kuesioner yang penulis harus kembali dan valid yaitu sebanyak 150 berdasarkan dari teori Hair.

b. Observasi Langsung

Metode ini dipilih penulis untuk mengetahui secara langsung lokasi yang bersangkutan terkait dengan pembangunan restoran Jenus ini. Apakah tempat tersebut layak, bertemu dengan ekspektasi penulis dan tepat sasaran.

c. Wawancara

Metode wawancara dibagi menjadi dua jenis, yaitu wawancara terstruktur dan tidak terstruktur. Wawancara terstruktur merupakan

wawancara yang pertanyaannya telah dipersiapkan sebelumnya dan saat wawancara mengikuti alur pertanyaan yang telah dibuat. Sedangkan wawancara tidak terstruktur yaitu wawancara yang tidak menggunakan pertanyaan yang telah dibuat sebelumnya. Wawancara ini lebih secara spontan. Penulis menggunakan metode wawancara yang kedua, yaitu wawancara tidak terstruktur.

## 2. Data Sekunder

Menurut Sekaran dan Bougie (2010: 180) data sekunder adalah

*Secondary data refer to information gathered from sources that already exist.*

Berdasarkan pengertian di atas diketahui bahwa data sekunder merupakan informasi yang didapat dari data yang telah ada sebelumnya. Data sekunder ini diperoleh dari berbagai sumber seperti buku, pustaka, internet, Badan Pusat Statistik (BPS) dan juga data dari Dinas Pariwisata Tangerang Selatan.

## D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

### 1. Teori Pariwisata

Menurut Walker (2009: 37) pengertian pariwisata seperti berikut:

*Tourism is a dynamic, evolving, consumer-driven force and is the world's largest industry, or collection of industries, when all its interrelated components are placed under one umbrella: tourism, travel; lodging; conventions, expositions, meeting, events; restaurants, managed services; assembly, destination and event management; and recreation.*

Menurut pengertian di atas pariwisata adalah kedinamikaan dalam suatu industri besar yang di dalamnya mengaitkan konsumen dimana semua komponen di dalamnya tersebut berhubungan satu sama lain dalam satu bidang antara lain perjalanan; penginapan; pertemuan,



acara; restoran, manajemen pelayanan; perkumpulan, tujuan dan manajemen acara dan rekreasi. Pariwisata merupakan industri yang sangat besar. Banyak departemen yang merupakan bagian dari pariwisata.

## 2. Teori Destinasi

Menurut Moilanen dan Rainisto (2009: 112) mengenai destinasi:

*Amalgam of tourist products and services, offering an integrated experience to consumers, in a geographical region and physical setting, which its visitors understand as a unique entity.*

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa destinasi adalah perpaduan produk dan jasa dari suatu pariwisata yang terhubung dengan pengalaman dari konsumen.

## 3. Sejarah Restoran

Tanggal dan waktu pasti berdirinya restoran untuk pertama kali hingga sekarang masih diperdebatkan. Beberapa mengatakan pertama kali restoran dibuat di Italia pada abad 50 an. Pada masa itu memberikan pelayanan makan dan minum belum bisa disebut restoran. Hingga ketika memasuki abad pertengahan dimana penginapan mulai muncul. Penginapan-penginapan tersebut menyediakan makanan yang disediakan dari *host's table*, atau *table d'hote* dan *coffee houses* yang kemudian akan dikenal sebagai *café*, yang juga menyediakan minuman.

Kata '*restaurant*' berasal dari bahasa Prancis. Awal dari kata restoran lebih dikenal sebagai sesuatu untuk dimakan bukan sebagai tempat untuk makan. Menurut Spang suatu restoran merupakan tempat untuk meningkatkan semangat, atau tenaga, *semi medicinal* atau memiliki

sesuatu yang menyembuhkan seperti *bouillon* atau sup yang memiliki peranan penting dalam masa *pre-revolusionary* Prancis, yang terkenal dengan makanan yang diberi nama *Nouvelle Cuisine*, pada akhirnya sup ini disediakan untuk masyarakat umum. Restoran mewah pertama kali muncul yaitu *La Grande Taverne de Londres*, yang dibuka di Paris pada tahun 1782. Dimana setelah itu banyak restoran umumnya menggunakan kata '*restaurant*' dan ini menyebar hingga seluruh dunia.

Restoran pertama kali muncul di Inggris Raya pada akhir abad 19. Ruang makan di hotel besar, yang secara cepat dibangun di London dan kota-kota lain. Pada abad ini juga restoran dianggap sebagai tempat untuk kalangan atas. Makan malam diharuskan mengenakan pakaian secara formal. Masyarakat yang datang ke restoran merupakan golongan atas yang memiliki uang banyak.

Fenomena restoran sekarang cenderung pada restoran fast food.

Seperti KFC, Mc'Donalds, Pizza Hut.

#### 4. Pengertian Restoran

Menurut Walker ( 2009: 202 ) :

*Restaurants are vital part of our everyday lifestyles; because we are a society on the go, we patronize them several times a week to socialize, as well as eat and drink. Restaurants offer a place to relax and enjoy the company of family, friends, colleagues, and business associates, to restore our energy level before heading off to the next class or engagement. The word restaurant itself derives from the word restore.*

Dapat disimpulkan bahwa restoran salah satu bagian penting dari kehidupan sehari-hari terutama untuk makan dan minum. Restoran

juga menawarkan tempat untuk bersantai bersama keluarga, teman, kerabat, teman bisnis.

Menurut Ninemeier dan Haynes ( 2006: 9 ) :

*A for profit foodservice operation whose primary business involves the sale of food/beverage products to individuals and small groups of guests. Restaurant may have few or many seats; They may be free standing or located within a hotel, resort or shopping mall. They may (or may not) serve alcoholic beverages in addition to food and may have extensive or limited menus.*

Dari pengertian di atas dapat diartikan bahwa restoran merupakan bisnis yang melibatkan makanan dan minuman untuk meraih keuntungan. Bisa berdiri sendiri maupun berdiri bersama hotel ataupun resort. Restoran ada yang menyediakan minuman beralkohol ada juga yang tidak menyediakan minuman beralkohol.

#### 5. Klasifikasi Restoran ( Walker 2009: 219-232 )

##### a. *Fine Dining*

Menawarkan berbagai macam item menu. biasanya 15 hingga lebih makanan utama dapat dipesan. Restoran ini bertema formal. Dibedakan melalui harga, dekorasi, menu. Restoran tipe ini biasanya disebut sebagai restoran dengan makanan berkualitas tinggi. Banyak dari restoran *fine dining* menyediakan makanan dan konsep dari Perancis dan Italia. Restoran ini biasanya dimiliki oleh perorangan oleh seorang pengusaha maupun bekerjasama dengan orang lain.

##### b. *Theme restaurant*

Kombinasi dari spesialis restoran dan beberapa tipe restoran. Mengutamakan dekorasi dan atmosfer dengan menu yang terbatas

dan berkaitan dengan tema. Banyak orang yang menyukai restoran bertema karena restoran ini menyuguhkan pengalaman dan tempat bersosialisasi, yang didapat dari dekorasi dan atmosfer dan menu yang terbatas yang sangat melebur dengan tema dari restoran tersebut. Contoh dari restoran bertema yaitu restoran bertema kereta api, rumah sakit, pesawat juga tema nostalgia.

c. *Celebrity Restaurant*

Restoran-restoran yang dimiliki oleh para selebriti. Latar belakang pemilik restoran ini bervariasi. Seperti Wolfgang Puck yang memiliki latar belakang kuliner, Claudia Schiffer, Elle Macpherson yang memiliki *fashion* restoran. Atlet selebriti seperti Michael Jordan, Dan Marino. Selebriti televisi dan pembawa acara seperti Oprah Winfrey. Musisi seperti Gloria Estefan dan Kenny Rogers. Restoran selebriti ini unggul dari konsep, desain, atmosfer dan makanan tentunya, atau pun dari kehadiran pemilik restoran tersebut.

d. *Steak Houses*

Menjual menu utama daging merah. Beberapa restoran daging merah ini juga menyediakan makanan laut dan ayam, tetapi fokus utama tetap pada daging merah.

e. *Family Restaurant*

Kebanyakan restoran keluarga ini dioperasikan sendiri oleh keluarga. Menyediakan menu-menu sederhana dan pelayanan yang memberikan suasana seperti dalam keluarga. Restoran ini berawal

dari gaya tempat minum kopi. Akses ke restoran ini biasanya mudah dan berada di pinggir kota. Beberapa restoran ini menyediakan alkohol, seperti anggur, bir, dan koktail. Biasanya terdapat penyambut tamu atau kasir yang berdiri di sebelah pintu masuk yang menyapa tamu dan mengarahkan tamu ke tempat duduk. Beberapa restoran tipe ini juga menyediakan tempat khusus salad yang sangat bervariasi.

f. *Ethnic Restaurants*

Dioperasikan oleh pemilik yang menyediakan makanan berbeda yang ingin membuat tamu merasa seperti makan di rumah sendiri atau kampung halaman masing-masing. Seperti masakan Italia, Cina, juga Mexico. Di Amerika restoran etnik yang paling banyak yaitu restoran Meksiko. Restoran Meksiko yang paling terkenal yaitu Taco Bell.

g. *Hamburgers Restaurants*

Restoran yang menu utamanya burger dapat diambil contoh yaitu Mc'donalds. Restoran ini memiliki mengutamakan burger dengan berbagai jenis. Daging yang ada seperti burger ayam, sapi dan juga ikan. Mc'donalds merupakan restoran dengan cabang terbanyak di seluruh dunia. Menu burger yang disajikan pun berbeda dengan versi restoran burger lainnya. Tetap, semua restoran burger memiliki keunikan masing-masing. Beberapa restoran burger dengan cabang tidak terlalu banyak meraih target pasar dengan menawarkan harga yang lebih bersahabat.

h. *Quick-Service Fast-Food Restaurants*

Memiliki slogan makanan cepat. Menu terbatas sehingga mempercepat konsumen memilih makanan, karena pada belakangan ini orang selalu mengaitkan waktu adalah uang. Yang mana waktu merupakan hal yang sangat penting terutama bagi orang-orang sibuk. Pelayanan cepat dan terkadang pelayanan dari diri sendiri pun dibutuhkan. Kategori makanan yang biasa berada dalam restoran ini adalah hamburger, pizza, ayam, panekuk, roti lapis. restoran tipe ini sangat populer karena lokasi mereka. Lokasi yang mereka pilih merupakan lokasi strategis.

i. *Pizza Restaurants*

Restoran ini memiliki pertumbuhan pesat juga. Restoran pizza yang paling berkembang pesat yaitu Pizza Hut dan Domino's.

j. *Chicken Restaurants*

Ayam selalu menjadi makanan yang populer karena harga produksi yang tidak terlalu mahal dan dapat beradaptasi dengan berbagai macam variasi masakan. Juga lebih sehat dibandingkan burger.

Restoran ayam yang paling berkembang pesat sekarang ini adalah KFC.

k. *Sandwich Restaurants*

Menyediakan menu jenis roti lapis dan pelayanan cepat. Restoran ini terkenal di kalangan pengusaha muda yang memasuki bisnis restoran. Restoran ini menekankan nilai kesehatan yang akan didapat dari roti lapis ini.

1. *Bakery Café*

Fokus dalam membuat roti juga menyediakan salad dan sup. *Café* ini juga mengkonsentrasikan diri pada seni dalam membuat roti dan kue.

6. Tipe pelayanan ( Dahmer dan Kahl 2008: 208 )

a. *French Service*

Dalam tipe pelayanan ini, makanan dimasak di sebelah meja tamu.

b. *Russian Service*

Dalam pelayanan ini, pelayan membawa makanan dalam *platter* dan memberi makanan pada tamu dengan menggunakan sendok dan garpu

c. *English Service*

Biasanya dilakukan di rumah atau tempat pribadi. Penyambut tamu dan pelayan akan memotong makanan di depan tamu dan memberinya dalam piring masing-masing

d. *American Service*

Pada tipe pelayanan ini semua makanan dihias dalam satu piring. Kecuali roti dan salad.

e. *Banquet Service*

Menyediakan makanan untuk grup yang mengadakan perkumpulan atau acara.

f. *Family-Style Service*

Seperti *American service* tetapi lebih tidak resmi. Pelayan akan menaruh makanan di piring atau mangkok yang besar di tengah-tengah meja tamu.

g. *Buffets*

Tamu memilih sendiri makanan mereka di suatu meja panjang yang berisi makanan.

h. *Salad bars, oyster bars, and dessert tables*

Seperti *buffet*, tetapi berisi salad. Tamu dapat menyusun dan memilih sendiri salad yang diinginkan.

7. Menu ( Davis, Lockwood, Stone 2008: 145 )

Menu adalah alat penjual utama yang menawarkan makanan dan minuman. Bagi konsumen menu diidentifikasi sebagai alat yang memperlihatkan ketersediaan pilihan makanan yang ada, harga dan biaya tambahan yang dikenakan.

8. Tipe Menu ( Walker 2009: 213 )

a. *A la carte menus*

Menyediakan makanan dengan porsi perorangan.

b. *Table d'hote menus*

Menaawarkan satu atau lebih menu dengan harga yang telah ditetapkan. Banyak digunakan di hotel-hotel dan di Eropa

c. *Du jour menus*

Menu pada hari tertentu.



d. *Tourist menus*

Menu dikhususkan menarik turis. Disesuaikan dengan makanan yang dapat diterima para turis

e. *California menus*

Dinamakan demikian karena beberapa restoran di California, tamu akan memesan item apa pun pada waktu kapanpun.

f. *Cyclical Menus*

Mengulang menu pada periode tertentu

9. Jenis konsep yang dipilih

Jenis restoran yang dipilih untuk studi kelayakan ini adalah *Ethnic restaurant*, karena makanan yang disediakan khas dari suatu tempat atau daerah tertentu. Restoran ini akan diberi nama restoran Jenus. Restoran Jenus ini memiliki jenis masakan dengan latar belakang Sunda dan Bali. Ketika tamu masuk, tamu akan disambut oleh para pelayan yang akan mengatakan Selamat Datang. Suasana yang akan dimasuki oleh tamu akan terasa seperti di daerah terkait, karena akan ditemani dengan musik alunan khas daerah Sunda dan Bali. Menu yang digunakan merupakan menu *A la carte* yang menyediakan makanan khas daerah dan khas dari restoran Jenus sendiri. Seragam dan desain ruangan dirancang dengan ciri khas daerah tersebut agar tamu merasakan atmosfer yang ditawarkan oleh restoran Jenus. Tidak lupa ketika tamu akan meninggalkan restoran pelayan akan mengatakan Terima kasih, selamat datang kembali.

Restoran Jenus akan dibangun di Mal @ Alam Sutera. Dikarenakan kawasan Alam Sutera yang mengalami perkembangan dan sedang maju. Lokasi yang strategis karena terletak di daerah masuk tol antara Jakarta-Tangerang.

