

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu industri yang termasuk dalam industri perhotelan. Menurut (Cousins et al., 2014) Industri Makanan dan Minuman sendiri adalah industri yang menyediakan hidangan (makanan & minuman) setiap hari dengan jumlah varian hidangan yang sangat banyak dengan berbagai macam cara pelayanan untuk memberikan pengalaman yang dapat diperoleh oleh pelanggan. Makanan yang disediakan memiliki berbagai macam klasifikasi, baik pembagian berdasarkan negara seperti masakan Indonesia, Jepang, Korea ataupun pembagian berdasarkan hidangan asalnya seperti *Western Cuisine*, *Middle Eastern Cuisine*, dan sebagainya. Sama halnya dengan minuman, pembagian atau klasifikasi dari minuman sendiri dibagi menjadi dua yaitu minuman alkohol dan non-alkohol. Minuman alkohol contohnya seperti *wine*, *spirits*, *cocktail*, *liquor*, dan lain-lain. Sedangkan minuman non-alkohol, berupa kopi, teh, air, jus, *mocktail*, dan sebagainya. (Cousins et al., 2014)

Pandemi *Covid-19* yang dimulai pada akhir tahun 2020 mendorong masyarakat untuk meningkatkan gaya hidup yang lebih sehat, salah satunya dengan adanya penerapan pola hidup bersih dan sehat (PHBS) serta menjaga sistem imun dengan cara menjaga kebugaran jasmani. Cara-cara untuk menjaga pola hidup bersih dan sehat yang salah

satunya merupakan mengonsumsi jajanan yang sehat (Ardiyanto et al., n.d.). Makanan yang memiliki kualitas yang segar dan bergizi pada saat ini tentunya menjadi pilihan bagi masyarakat untuk meningkatkan gaya hidup sehat mereka. Selain dari gaya hidup yang lebih sehat, masyarakat juga memiliki kecemasan terhadap kebersihan dari makanan yang mereka konsumsi. Fenomena dari *Farm-to-Table* yang dimulai di negara Amerika dan pada saat ini mulai berkembang dapat menjadi salah satu solusi di kala pandemi seperti ini. Dimana dengan adanya bahan baku organik yang bisa diolah secara langsung didalam usaha layanan makanan dan minuman yang menghasilkan kualitas produk yang lebih segar serta lebih sehat. Usaha layanan makanan dan minuman dapat mendukung adanya perkembangan tren *Farm-to-Table* ini.

TABEL 1
Proyeksi Jumlah Penduduk Laki-Laki dan Perempuan Rentan Usia 0-75+ di Kabupaten Garut pada tahun 2018-2020

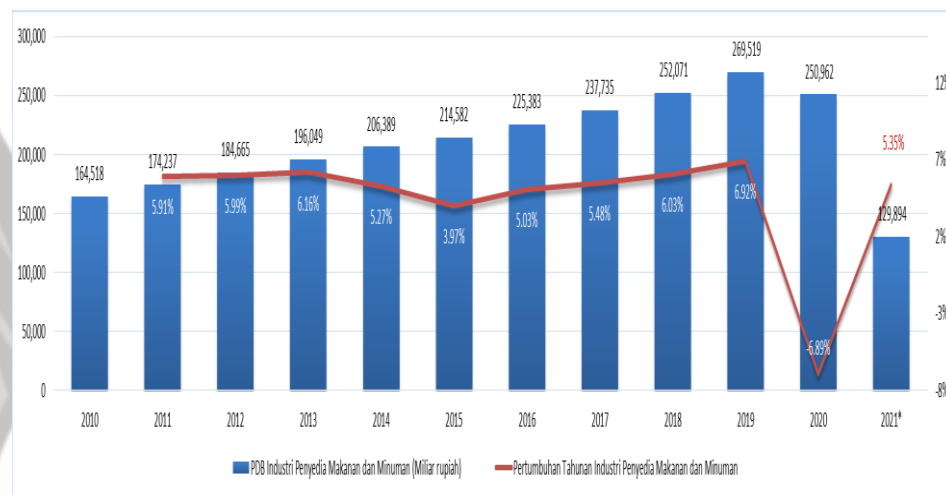
Tahun	Jenis Kelamin		Jumlah
	Laki-laki	Perempuan	
2020	1.325.506	1.311.131	2.636.637
2019	1.319.079	1.303.346	2.622.425
2018	1.311.815	1.294.584	2.606.399

Sumber: (Badan Pusat Statistik Kabupaten Garut, 2020)

Menurut data proyeksi jumlah penduduk dari tiga tahun kebelakang, data ini menunjukkan bahwa adanya peningkatan secara terus menerus daripada penduduk Kabupaten Garut baik dari usia anak-anak, remaja, hingga dewasa. Dimana peluang untuk membuka Studi Kelayakan Bisnis terkait dapat terus bertambah. Dengan melihat data proyeksi tersebut, target yang dimiliki oleh restoran sendiri dapat sesuai,

dikarenakan tipe konsumen yang dijadikan sasaran pasar oleh pemilik merupakan *family guests*.

GAMBAR 1
Tren Data Pertumbuhan Industri Penyedia Makanan Minuman, Restoran, dan Sejenisnya Tahun 2011-2021

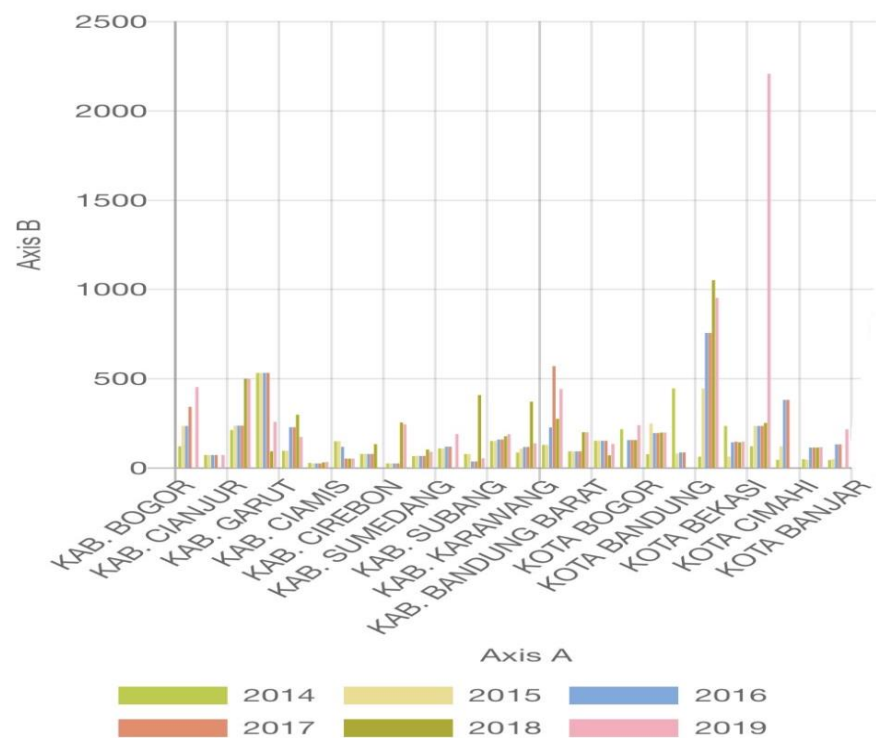


Sumber: (Data Indutri, 2021)

Berdasarkan data diatas, dapat terlihat bahwa tahun 2010, Produk Domestik Bruto (PDB) dari industri makanan, minuman, restoran, dan sejenisnya sebesar 164.517,5 (Miliar Rupiah), lalu mengalami kenaikan dari tahun ke tahun secara konstan pada angka rata-rata lima persen hingga tahun 2019. Pada tahun 2020, PDB mengalami penurunan yang signifikan hingga minus enam persen. Hal ini dapat terjadi akibat dampak dari pandemi *Covid-19* yang melanda Indonesia, dan pada tahun 2021 pertumbuhan PDB mengalami kenaikan kembali dengan persentase kenaikan sebesar lima 5,35% di angka 129.894,2 (Miliar Rupiah)

GAMBAR 2

Jumlah Usaha Restoran, Rumah Makan dan Café Berdasarkan Kabupaten/ Kota di Jawa Barat Tahun 2014-2019



Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat

Dari data yang diperoleh selama tahun 2014-2019 dari seluruh Provinsi Jawa Barat, dapat dilihat bahwa di Kabupaten Garut hanya memiliki jumlah restoran, rumah makan, serta kafe sebanyak 298 unit pada tahun 2018 dan 173 unit pada tahun 2019, sehingga hal ini dapat disimpulkan bahwa Kabupaten Garut sendiri memiliki perkembangan usaha layanan makanan dan minuman yang jauh lebih sedikit dibandingkan kabupaten dan kota lainnya yang lebih besar, hal ini dapat dikarenakan Kabupaten Garut sendiri tidak seluas daerah lainnya yang berada di Provinsi Jawa Barat. Dengan adanya angka diatas 100 unit dari jenis usaha restoran, rumah makan, dan kafe yang ada di Kabupaten Garut, hal ini merupakan

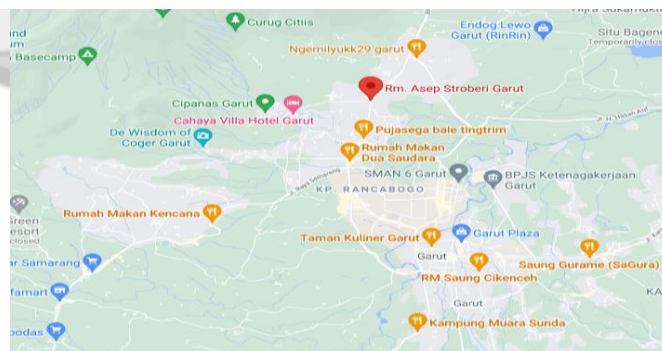
sebuah potensi untuk memperbanyak usaha layanan makanan dan minuman yang ada di Kabupaten Garut.

TABEL 2
Daftar Restoran Makanan Sunda di Kabupaten Garut Tahun 2020

No.	Nama Restoran	Lokasi
1	Rumah Makan Sari Cobek Cangkuang	Leles
2	Nasi Liwet Pak Asep Stroberi	Leles
3	Nasi Liwet Pak Asep Stroberi	Cimaragas
4	Nasi Liwet Pak Asep Stroberi	Tarogong
5	Rumah Makan Pujasega	Tarogong
6	Graha Sindang Reret	Tarogong
7	Rumah Makan Cibiuk	Tarogong
8	Racik Desa	Tarogong Kaler
9	Pujasega Bale Tingtrim	Tarogong Kaler
10	Rumah Makan Kampung Muara Sunda	Garut Kota
11	RM Khas Sunda M.Iki	Garut Kota
12	RM Saung Cikenceh	Garut Kota
13	Darmaga Sunda	Nagreg
14	Rumah Makan Ponyo	Nagreg
15	Rumah Makan Megawati	Cilawu
16	Rumah Makan Megawati	Samarang
17	Lesehan Alam Sari	Tanjungjaya
18	Rumah Makan Pananjung	Cipanas Baru

Sumber: (26 Tempat Makan Di Garut Paling Enak, Restoran Wisata q Kuliner Murah, n.d.)

GAMBAR 3
Lokasi Pesaing di daerah Tarogong, Garut



Sumber: Google Maps

Dapat dilihat bahwa pada tabel tiga, persebaran dari restoran dan rumah makan khas Sunda mayoritas tersebar di daerah Tarogong dikarenakan daerah tersebut merupakan daerah yang menjadi salah satu destinasi wisata di Kabupaten Garut. Pemilik akan membangun sebuah usaha restoran makanan khas Sunda, dimana pada Garut Kota sendiri telah terdapat banyak usaha sejenis, fenomena pergantian pola hidup masyarakat untuk mengonsumsi makanan yang lebih segar berkaitan dengan konsep *Farm-to-Table*, dimana konsep ini mendukung keberlangsungan lingkungan dan gaya hidup lebih sehat yang sesuai dengan gaya hidup masyarakat Jawa Barat yang memiliki mayoritas etnis Sunda, dimana sebagian besar dari masyarakat mengonsumsi makanan yang bahan bakunya berasal dari hasil olahan alam. Oleh karena itu, pemilik akan membangun restoran dengan adanya pengaplikasian konsep *Farm-to-Table* kedalam restoran masakan khas Sunda yang menyajikan produk yang berasal langsung dari alam serta adanya *event-event* khusus salah satunya adalah adu Domba Garut dan *mini tour* ke perkebunan serta peternakan yang melibatkan kontribusi dari pelanggan secara langsung guna menyalurkan konsep dari *Farm-to-Table* secara langsung. Lahan yang diperlukan cukup luas dikarenakan pemilik dari restoran membutuhkannya untuk pembangunan tambak ikan, kebun sayur dan buah-buahan, kandang ternak, danau kecil, serta area dari restoran termasuk tempat parkir.

Lokasi yang dibutuhkan untuk dibangunnya restoran ini tepatnya berada di Jalan Rancabango, Tarogong Kaler dan area ini memiliki

lokasi ini dikelilingi oleh pegunungan serta pesawahan yang terbentang luas layaknya kawasan Ubud yang berada di Pulau Bali serta memiliki akses yang dekat dengan beberapa tempat wisata yang ada di Kabupaten Garut. Pada lokasi ini, tidak terdapat restoran yang memiliki konsep yang serupa dengan Restoran Bumi Kahuripan. Jalan Rancabango memiliki akses dekat kepada wisata air panas Cipanas yang terdiri dari beberapa penginapan dan hotel seperti Hotel Sumber Alam, Hotel Sabda Alam, Rancabango Hotel & Resort dimana hotel-hotel serta penginapan tersebut sering didatangi oleh wisatawan setempat maupun luar kota.

Makanan Sunda sendiri merupakan jenis makanan yang sering sekali dikonsumsi oleh masyarakat Jawa Barat, sehingga kehadiran dari restoran makanan Sunda sendiri merupakan hal yang familiar bagi masyarakat. Dengan adanya pengaplikasian konsep *Farm-to-Table* kepada Restoran Bumi Kahuripan, hal tersebut menitikberatkan keberlanjutan dalam adanya pengolahan pangan yang lebih efektif, memberi dukungan untuk menunjang para petani lokal terutama di masa pandemi seperti saat ini, serta menyajikan pengalaman yang berbeda kepada para pelanggan yang datang ke Restoran Bumi Kahuripan baik dari produk yang menggunakan bahan baku 100% lokal dalam setiap menu yang disajikan dimana terdapat menu spesial Restoran Bumi Kahuripan yaitu Sate Domba Spesial dan Ikan Bandeng Goreng Garing, *event* yang menjadi daya tarik khas Garut salah satunya adu Domba Garut, dan *compliment* yang berupa *welcome drink*

bagi para anggota *mini tour* yang menggunakan bahan baku sayur atau buah-buahan segar yang tersedia sesuai musim.

Restoran Bumi Kahuripan terdiri dari dua kata yang diambil dari Bahasa Sunda yaitu bumi yang berarti rumah serta kahuripan yang berarti kehidupan. Restoran ini membawa konsep dari *Farm-to-Table* dengan mengaplikasikannya kepada pengolahan makanan baik dari hasil perkebunan dan peternakan di sekitar area restoran yang langsung diolah kedalam produk makanan & minuman yang akan disajikan kepada konsumen. Sehingga kualitas dari hidangan dapat dinikmati oleh konsumen dimana bahan baku yang dipakai untuk mengolah hidangan yang dipesan dinikmati pada kondisi sesegar mungkin serta proses *quality control* dari bahan baku mentah hingga menjadi masakan dapat dikelola dengan baik.

Selain itu, adanya perkebunan serta peternakan yang dibangun oleh pemilik tidak hanya ditunjukkan untuk menunjang keberlangsungan dari konsep *Farm-to-Table* saja, melainkan perkebunan serta peternakan tersebut dapat menjadi salah satu hiburan serta edukasi bagi para pelanggan melalui *mini tour* untuk mengenalkan tren dari *Farm-to-Table* lebih dalam lagi sehingga dapat diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dari keberlanjutan lingkungan baik dari produk pangan maupun para petani lokal. Pelanggan akan dipandu oleh seorang *guide* dalam *mini tour* dengan dikenakan biaya untuk memasuki area restoran sebesar Rp. 10.000 untuk anak-anak dibawah 17 tahun dan lansia berusia lebih dari 50 tahun, serta Rp. 20.000 untuk

harga pelanggan dewasa yang telah termasuk *welcome drink* sesuai dengan ketersediaan buah atau sayur pada musim tersebut.

Area makan dari Restoran Bumi Kahuripan merupakan joglo-joglo kecil atau dalam bahasa Sunda biasa disebut dengan saung yang mengelilingi satu danau kecil, dimana dalam danau kecil tersebut terdapat beberapa perahu yang menawarkan beberapa penganan kecil kepada konsumen yang berada di area makan pelanggan, penganan tersebut berupa aneka macam gorengan, karedok dan gado gado, aneka camilan tradisional khas Sunda seperti kue putu, surabi, aneka gorengan, dan sebagainya.

Pelayanan yang digunakan dalam restoran adalah *American Service* yang berarti hidangan yang diberikan kepada pelanggan sudah *ready on plate*, terkait dengan protokol kesehatan yang sedang berlangsung, sebelum disajikan kepada pelanggan hidangan sudah dibungkus oleh *plastic wrap* sampai hidangan tersebut dihidangkan kepada tamu, agar tamu dapat membuka *plastic wrap* sendiri sebelum menikmati makanan serta minuman yang disajikan serta peralatan yang akan digunakan oleh konsumen akan disterilisasi dengan air panas terlebih dahulu oleh karyawan yang bertugas untuk menyajikan makanan. Hal ini diperuntukkan agar konsumen dapat merasa lebih aman serta higienis untuk menikmati hidangan.

Restoran Bumi Kahuripan menyediakan dua sambal khas yaitu sambal dadak serta sambal goang. dimana proses pembuatan dari

sambal khas Restoran Bumi Kahuripan ini disajikan dengan cara langsung diulek didepan konsumen yang dibawa dengan menggunakan troli yang dilapisi dengan pembatas akrilik khusus, sehingga konsumen dapat melihat langsung proses pembuatan dari sambalnya sendiri.

Terkait dengan adanya pandemi *Covid-19*, pemilik dari restoran memperketat kegiatan dari restoran terutama bagi para karyawan yang bekerja. Selain menggunakan atribut seragam khas Sunda seperti pangsi hitam dan iket untuk karyawan laki-laki dan kebaya sederhana menggunakan bawahan kebat untuk karyawan perempuan, seluruh karyawan dari restoran menggunakan perlengkapan seperti *face shield*, sarung tangan, serta masker termasuk karyawan yang bekerja di peternakan dan perkebunan menggunakan masker. Selain itu, adanya peraturan wajib vaksin seluruh karyawan agar konsumen maupun karyawan sendiri sama-sama dapat merasakan keamanan. Adanya kerja sama dari pihak restoran dengan pihak ketiga yaitu GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood diperuntukkan agar konsumen yang ingin menikmati hidangan restoran langsung di rumah. Kapasitas dari restoran tidak dibatasi karena area dari restoran sangat luas dan jarak antara satu saung dengan saung yang lainnya cukup berjauhan serta keamanannya masih terkendali. Jam operasional dari restoran sendiri berlaku dari jam 8.00-21.00.

Selain restoran bekerja sama dengan pihak pesan antar *online*, dikarenakan program dari Restoran Bumi Kahuripan memiliki edukasi serta tur singkat, maka pemilik juga bekerja sama dengan Traveloka

Eats untuk menyediakan *voucher* bagi para konsumen . Restoran juga akan bekerja sama dengan tur-tur lokal di Garut, sehingga jadwal makan dari para konsumen tur tersebut dapat datang kepada Restoran Bumi Kahuripan.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Studi Kelayakan Bisnis yang akan dilakukan oleh pemilik bertujuan untuk meneliti secara keseluruhan layak atau tidaknya bisnis dari Restoran Bumi Kahuripan untuk dilakukan dengan pertimbangan-pertimbangan dari berbagai jenis aspek yang terkait. Tujuan-tujuan tersebut meliputi:

1. Tujuan Utama (*Major Objectives*)

Tujuan utama dari Studi Kelayakan Bisnis meliputi beberapa aspek-aspek penting untuk mempertimbangkan sebuah bisnis layak atau tidak. Aspek-aspek tersebut meliputi:

a. Aspek Pasar dan Pemasaran

Aspek ini bertujuan untuk mempertimbangkan beberapa hal yang dimiliki oleh bisnis sendiri seperti analisis permintaan dan penawaran, analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threat*), *Marketing Mix* dan *Five Forces Porter Analysis*.

b. Aspek Operasional

Aspek operasional bertujuan untuk mengetahui fasilitas atau perlengkapan apa saja yang akan dibutuhkan untuk berjalannya suatu bisnis. Pada Restoran Bumi Kahuripan, hal-hal yang

dibutuhkan merupakan fasilitas untuk para pelanggan serta karyawan dari Restoran Bumi Kahuripan sendiri. Selain itu, penentuan jam operasional serta lokasi yang digunakan untuk mendirikan bisnis.

c. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Pada aspek ini bisnis mempertimbangkan bagaimana bisnis tersebut akan dikendalikan ditinjau dari pemilihan sumber daya manusia yang akan disusun dalam sebuah struktur organisasi yang membentuk suatu tim yang efektif agar bisnis tersebut dapat berjalan serta kedua pihak baik pengusaha serta karyawan dapat memperoleh kesejahteraan.

d. Aspek Keuangan

Tujuan dari aspek keuangan yaitu agar bisnis dapat mengetahui berapa investasi modal yang dibutuhkan, sumber modal yang diperlukan, laporan laba-rugi, *cash flow*, *break even point*, serta menganalisis *financial report* secara berkala.

2. Sub Tujuan (*Minor Objectives*)

- a. Menyediakan tempat bagi pelanggan untuk merasakan pengalaman untuk menikmati hidangan khas Sunda dengan pengaplikasian konsep *Farm-to-Table*.
- b. Membuka lapangan kerja bagi masyarakat lokal agar dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi dari masyarakat setempat
- c. Mengangkat pengaplikasian *Farm-to-Table* untuk mengatur pengelolaan pangan beserta limbah yang dihasilkan dari

restoran beserta peternakan & perkebunan guna keseimbangan dan keberlanjutan dari lingkungan baik bagi alam serta para petani lokal

C. Metodologi Penelitian

Metode penelitian atau yang dapat disebut dengan metode ilmiah merupakan sebuah prosedur untuk mendapatkan pengetahuan ilmiah dengan berbagai macam metode atau langkah-langkah yang harus dilakukan. Metode yang digunakan oleh penulis adalah metode deskriptif dimana adanya proses pengumpulan serta analisis data yang akan diinterpretasikan melalui sebuah bisnis yang akan dibangun. Data-data yang diperoleh berupa:

1. Data Primer

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

“The primary data collection decision - which involves the selection of the method(s) of obtaining the information needed – is interrelated with the other steps in the research process”

Berdasarkan penjelasan diatas, data primer merupakan sebuah sumber data yang dibutuhkan untuk penelitian, dimana sumber dari data primer akan digunakan untuk melakukan proses penelitian dalam langkah-langkah selanjutnya. Pada pengumpulan data ini, penulis langsung melakukan survey kepada masyarakat yang tinggal di Kabupaten Garut terutama kepada masyarakat yang

tinggal di sekitarnya dengan jangka usia 21 tahun hingga masyarakat diatas 50 tahun.

Berbagai macam alat atau sarana untuk memperoleh data primer tersebut dapat dilakukan dengan cara:

a) Metode Survei Dengan Kuesioner

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016) kuesioner merupakan daftar pertanyaan tertulis yang telah dibuat sebelumnya yang akan dijawab oleh responden, dan biasanya dalam alternatif yang didefinisikan dengan jelas.

Kuesioner yang didapatkan oleh penulis akan digunakan untuk mengumpulkan informasi-informasi yang dibutuhkan oleh penulis untuk penelitian. Pada Studi Kelayakan Bisnis ini, penulis akan menyebarkan angket atau kuesioner melalui *online questionnaires*, dimana penyebaran dari kuesioner dilakukan secara *online* yang sangat praktis sehingga jangkauan dari penyebaran kuesioner dapat lebih luas serta lebih mudah diolah.

b) Observasi

Menurut (Sugiyono, 2017), observasi dilakukan untuk melihat kondisi dari hal yang sedang diteliti agar pemilik dapat menentukan apa saja faktor yang mempengaruhi kelayakan yang didukung dengan adanya metode wawancara maupun kuesioner. Pada metode observasi pemilik akan mengetahui seberapa besar minat serta daya

beli dari konsumen untuk membeli hidangan di restoran khas Sunda dengan konsep *Farm-to-Table*.

c) Populasi dan Sampel

- **Populasi**

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016) populasi merupakan:

“The population refers to the entire group of people, events, or things of interest that the researcher wishes to investigate”

Berdasarkan definisi diatas, populasi merupakan sebuah kumpulan dari orang, kejadian, maupun hal-hal yang memiliki daya tarik bagi seorang penulis untuk teliti, biasanya memiliki kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari yang kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi yang akan diambil pada Studi Kelayakan Bisnis ini merupakan masyarakat yang berada di Kabupaten Garut.

- **Sampel**

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016)

“A sample is a subset of the population. It comprises some members selected from it”

Dari kutipan diatas, dapat dijelaskan bahwa sampel merupakan sebagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi, ataupun bagian kecil dari

anggota populasi yang diambil menurut prosedur tertentu sehingga dapat mewakili populasinya. Pada studi kelayakan ini, pemiliki akan mengambil sampel dalam masyarakat yang berada di sekitar Kabupaten Garut dengan metode *convenience sampling*.

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016) *convenience sampling* adalah:

“Convenience sampling refers to the collection of information from members of the population who are conveniently available to provide it”

Berdasarkan definisi diatas *convenience sampling* merupakan metode dimana sampel yang diambil tersedia untuk dijadikan sampel dalam penelitian oleh peneliti.

d) Uji Reliabilitas

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016) uji reliabilitas adalah :

“The reliability of a measure is establish by testing for both consistency and stability”

Uji reliabilitas digunakan untuk melakukan pengukuran terhadap sejauh manakah pengujian telah berjalan konsisten setelah dilakukan beberapa kali pengujian terhadap gejala yang sama

e) Uji Validitas

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016)

“Factorial validity can be established by submitting the data for factor analysis. The results of factor analysis will confirm whether or not the theorized dimensions emerged”

Menurut penjelasan diatas, uji validitas memiliki fungsi untuk mengukur sah atau tidaknya sebuah kuesioner yang nantinya dari setiap kuesioner yang didapat akan digunakan untuk menguji suatu konstruk dengan cara analisis faktor

2. Data Sekunder

Data sekunder menurut (Sekaran & Bougie, 2016) adalah data yang diperoleh melalui sumber-sumber yang telah melakukan penelitian terlebih dahulu dengan tujuan penelitian yang berbeda. Penelitian-penelitian tersebut dapat diperoleh melalui data statistik, publikasi pemerintah, situs maupun internet. Data sekunder yang akan pemilik gunakan untuk Studi Kelayakan Bisnis ini yaitu

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Definisi Industri Makanan dan Minuman

Menurut (Cousins et al., 2014)

“Food can include range of styles and cuisine types. These can be classified by country, for example, traditional British or Italian; by type of cuisine, for example, oriental; or a particular speciallity such as fish, vegetarian or healthy food.”

“Beverages include all alcoholic and non-alcoholic drinks”

Menurut penjelasan diatas, industri makanan dan minuman merupakan salah satu industri yang termasuk dalam industri

perhotelan. Industri makanan dan minuman merupakan industri yang menyediakan hidangan (makanan dan minuman) setiap hari dengan jumlah varian hidangan yang sangat banyak dengan berbagai macam cara pelayanan untuk memberikan pengalaman yang dapat diperoleh oleh konsumen. Makanan yang disediakan memiliki berbagai macam klasifikasi, baik pembagian berdasarkan negara seperti hidangan Indonesia, Jepang, Korea ataupun pembagian berdasarkan hidangan asalnya seperti *western cuisine*, *middle eastern cuisine*, dan sebagainya. Sama halnya dengan minuman. Pembagian atau klasifikasi dari minuman sendiri dibagi menjadi dua yaitu minuman alkohol dan non-alkohol. Minuman alkohol contohnya seperti *wine*, *spirits*, *cocktail*, *liquor*, dan lain-lain. Sedangkan minuman non-alkohol seperti kopi, teh, air, jus, *mocktail*, dan sebagainya.

2. Definisi Restoran

Menurut (Walker, 2013) restoran memiliki definisi:

“Restaurants are the vital part of our everyday lifestyle; because we are a society on the go, we patronize them several times a week to socialize as well as to eat and drink”

Dari pengertian diatas dapat dimengerti bahwa restoran merupakan sebuah hal penting yang terikat dengan gaya hidup manusia sehari-hari karena restoran sendiri memiliki fungsi untuk menjadi salah satu wadah dimana manusia bisa bersosialisasi selain untuk menyantap makanan dan minuman

3. Klasifikasi Restoran

Menurut (Walker, 2013) klasifikasi restoran dibagi menjadi :

a. *Chain or Independent Restaurants*

Chain restaurants atau *independent restaurants* merupakan jenis restoran yang dapat keberadaannya dapat dikenal oleh masyarakat luas dikarenakan adanya sistem yang dibangun oleh restoran sendiri serta pemotongan harga yang ditawarkan kepada konsumen. Selain itu restoran jenis ini rata-rata dapat dibangun dengan mudah dikarenakan jumlah modal yang dibutuhkan tidak terlalu besar serta pengetahuan dasar tentang pelayanan yang dibutuhkan untuk mengoperasikan restoran.

b. *Franchised Restaurants*

Restoran ini merupakan restoran atau dapat disebut sebagai bisnis yang memiliki resiko lebih kecil dibandingkan dengan jenis restoran lainnya. Resiko-resiko yang terdiri dapat berupa seperti resiko untuk membangun gedung, varian menu, perencanaan pemasaran yang mana telah di uji coba di dalam pasar.

c. *Sandwich Shops*

Sandwich shops atau dapat disebut juga kedai sandwich merupakan restoran yang memiliki menu khusus untuk roti lapis (*sandwich*). Baik *sandwich* yang disajikan dalam bentuk panas maupun dingin dengan berbagai isian seperti berbagai macam daging, keju, sayuran, hingga pilihan saus yang dapat dipilih langsung oleh konsumen.

d. *Quick Service Restaurants*

Quick service restaurants merupakan restoran yang mana semuanya serba cepat. Baik dari pelayanan maupun kegiatan memasaknya. Hal ini dikarenakan *quick service restaurants* biasanya menyiapkan bahan baku untuk setiap menu dengan cara dimasak terlebih dahulu agar proses penyajiannya dapat selesai dengan cepat untuk sampai ke tangan konsumen. Menu yang dihidangkan dalam QSR dapat berupa *hot dog, hamburger, rice bowl, tacos, ricebowl*, dan sebagainya.

e. *Quick Casual Restaurants*

Quick casual restaurants merupakan restoran yang jenisnya berada di tengah-tengah antara QSR serta *casual dining restaurants*, dimana pada jenis restoran ini bahan baku yang digunakan memiliki kualitas tinggi serta kesegaran yang baik, ragam menu yang lebih sehat dibandingkan QSR, adanya *self-serving formats*, dekorasi yang cukup terkesan berkelas menengah keatas serta makanannya dapat dinikmati sambil berjalan.

f. *Family Restaurants*

Restoran ini merupakan perkembangan yang dihasilkan dari *coffee-shop style restaurant*. Biasanya *family restaurants* memiliki lokasi di daerah yang lebih jauh dari kota. Jenis dari restoran ini bersifat informal serta menu dan pelayanan yang ditawarkan cukup sederhana serta terkesan seperti makanan rumahan.

g. *Casual Restaurants*

Casual restaurants merupakan jenis restoran yang menyediakan tipikal *signature menu*, menu bar yang kreatif dan unik ataupun pelayanan *wine* yang lebih meningkat, serta suasana yang nyaman dan didukung dengan dekorasi yang *homey*.

h. *Fine-Dining Restaurants*

Fine-dining restaurants merupakan jenis restoran yang mana memiliki pilihan makanan, minuman, serta pelayanan yang mahal dan biasanya didatangi konsumen untuk makan dengan santai. Biasanya jenis konsumen yang datang ke restoran ini khusus untuk merayakan acara-acara khusus. Sebagian besar keuntungan yang diperoleh dari *fine-dining restaurants* didapatkan dari penjualan *wine*.

i. *Hotel Restaurants*

Hotel restaurants merupakan restoran yang berada dalam sebuah hotel yang diperuntukkan untuk menunjang keinginan dari tamu untuk menyantap hidangan baik itu makanan, kopi, maupun *cocktail*. *Hotel restaurants* merupakan salah satu jenis restoran yang populer dalam dunia perhotelan.

j. *Steakhouses*

Steakhouses adalah restoran yang menyediakan menu khususnya untuk para pencinta steak. Pelayanan yang ditawarkan dalam *steakhouses* sangat beragam dan mencakup jangkauan yang cukup luas baik dari pelayanan yang terendah hingga tertinggi. Jenis *steak* yang ditawarkan kepada konsumen juga memiliki

berbagai macam jenis serta berbagai porsi atau ukuran dari *steak* yang dapat dipilih oleh konsumen. *Steakhouses* juga dibagi menjadi beberapa jenis lagi diantaranya, *lore of steak* serta *outback steakhouse*.

k. *Seafood Restaurants*

Seafood restaurants merupakan jenis restoran yang memiliki spesialisasi dalam hidangan laut atau *seafood* seperti ikan (ikan laut maupun ikan air tawar), kepiting, lobster, udang, abalon, *scallop*, dan masih banyak lainnya. Biasanya jenis restoran ini dikelola oleh perseorangan.

l. *Ethnic Restaurants*

Ethnics restaurants merupakan restoran yang memiliki spesialisasi di bidang masakan khas daerah atau negara masing-masing. Tidak hanya makanan ciri khas, tetapi *ambience* yang diciptakan hingga dekorasi yang digunakan di dalam restoran memiliki tema yang berciri khas negara tersebut. Seperti misalnya restoran Meksiko yang menjual makanan ciri khas nya seperti tacos, buritto, nachos dan guacamole, dan sebagainya. serta dekorasi restoran yang cenderung memiliki ornamen yang berwarna. Restoran Italia dengan ciri khas hidangan pizza dan pasta yang dipadukan dengan berbagai macam keju mulai dari mozzarella hingga parmesan. Restoran asia khususnya yang paling populer yaitu restoran china dimana restoran etnis ini menjual berbagai macam hidangan yang memiliki porsi besar dengan harga

yang relatif murah dan masih banyak lagi restoran-restoran etnik lainnya yang berkembang seiring perkembangan zaman dan menjadi populer seperti contohnya restoran Korea, Jepang, Thailand, Vietnam, dan juga Indonesia sendiri yang mana keberadaan dari hidangan Indonesia sendiri sudah mulai dikenal hingga ke manca negara. Tentunya restoran Indonesia sendiri dibagi lagi menjadi restoran khas daerah masing-masing yang ada di Indonesia, misalnya seperti restoran khas masakan Sunda, Padang, Manado, dan masih banyak lagi.

m. Theme Restaurants

Pada restoran ini dibutuhkan untuk mengeluarkan biaya dan investasi yang cukup mahal, dikarenakan adanya biaya untuk menyewa konsultan tersendiri untuk mendiskusikan tentang arsitektur dari bangunan, pencahayaan serta musik yang harus digunakan, warna-warna yang cocok untuk *furniture* dan *fixture* di dalam restoran serta perawatan yang sesuai.

n. Coffee Shops

Coffee shops merupakan salah satu pilihan bagi pembisnis yang tidak ingin menjalankan bisnis restoran *full-service*. *Coffee shops* memiliki konsep yang bermula dari *Italian bars* dikarenakan adanya menu utama yaitu espresso yang berasal dari Italia. Menu yang disajikan dalam *coffee shops* sendiri tentunya memiliki *based* yang berasal dari kopi yang dimodifikasikan dengan berbagai bahan lain serta minuman yang bukan berbahan dasar kopi agar

dapat menyesuaikan rasa untuk berbagai macam pelanggan. Kepemilikan dari *coffee shops* sendiri dapat dilakukan oleh perseorangan ataupun *franchise*.

o. *Chef-Owned Restaurants*

Restoran ini merupakan jenis restoran yang dimiliki atau bagian operasionalnya menyangkut *chef* yang berpengalaman serta kerja sama tim yang baik serta berpengalaman juga, dan biasanya dalam restoran ini seorang *chef* memiliki partner yang memiliki ketertarikan yang sama dalam dunia restoran.

p. *Centralized Home Delivery Restaurants*

Centralized Home Delivery Restaurants merupakan sebuah jenis dari restoran yang ditunjukkan untuk menghemat biaya dari beberapa hal seperti, *cost order taking, food preparation*. Sehingga sistem yang didirikan untuk restoran ini adalah konsumen memesan makanan yang diinginkan melalui internet ataupun lewat telepon sehingga konsumen tinggal menunggu di rumah hingga pesanannya diantarkan. Layanan pesan antar ini dimulai pertama dalam restoran pizza yang lama kelamaan digunakan juga di dalam sistem restoran China, Jepang, dan lain-lain.

4. Metode Layanan Makan dan Minum

Menurut (Dahmer & Kahl, 2009) Pelayanan Makanan dan Minuman dibagi menjadi tiga bagian yakni :

- *French Service*

Jenis pelayanan ini merupakan jenis pelayanan yang bersifat formal dan berasal pertama kali dari kerajaan Eropa, yang hingga saat ini masih digunakan di restoran atau hotel yang memiliki kelas menengah keatas. Contohnya, hotel eksklusif, kapal pesiar, *resort* dan kasino.

- *Russian Service*

Russian service merupakan pelayanan yang hampir mirip dengan *French Service* dimana aturan yang dipakai bersifat formal serta elegan. Perbedaanya adalah, hanya butuh satu pelayan yang dibutuhkan serta makanan yang telah dipersiapkan di dapur diletakkan pada *silver platters*. Setelah dihidangkan di hadapan tamu, pelayan akan berdiri di samping kiri tamu dan membagikan porsi dari hidangan sesuai yang tamu inginkan.

- *English Service*

Jenis pelayanan ini biasanya dipakai untuk melayani acara privat yang diadakan di dalam *private dining room* dalam sebuah restoran, tetapi *English service* sendiri lebih banyak digunakan untuk melayani orang-orang dalam jamuan pribadi di rumah oleh pelayan yang bekerja di rumah tersebut.

- *American Service*

American service merupakan jenis pelayanan yang sifatnya tidak terlalu formal seperti tiga pelayanan sebelumnya. Jenis pelayanan ini sendiri merupakan pelayanan yang sering digunakan dalam restoran yang berada di Amerika Serikat, dimana makanan yang

telah dimasak akan dihidangkan kepada tamu dengan kondisi hidangan yang telah tertata diatas piring kecuali salad dan roti.

- *Banquet Service*

Banquet service adalah jenis pelayanan untuk melayani sekelompok grup atau tamu yang mengadakan acara khusus. Sehingga jumlah menu, tamu, *sitting arrangements*, serta waktu pelayanan telah ditentukan sebelumnya. Jenis pelayanan ini biasanya ditemukan di dalam hotel, resort, kasino, restoran yang memiliki ruangan khusus untuk pertemuan.

- *Family-style Service*

Pelayanan ini merupakan jenis pelayanan yang bersifat informal dan merupakan modifikasi dari *American service*. Makanan disajikan di dalam mangkuk besar dan disimpan ditengah-tengah meja sehingga tamu dapat mengambil hidangan yang diinginkan sesuai dengan keinginannya sendiri.

- *Buffets*

Buffet service merupakan jenis pelayanan dimana tamu memilih hidangan yang diinginkan dari berbagai macam makanan yang telah disusun dalam meja penyajian yang panjang. Tamu dapat mengambil makanan yang disediakan sendiri atau dengan bantuan dari *chef* yang berdiri di belakang meja.

5. Klasifikasi Menu

Menurut Cousins (Cousins et al., 2014) Menu di klasifikan menjadi beberapa bagian seperti:

- *Table d'hôte menu*

Menu ini merupakan menu yang memiliki jumlah hidangan yang tetap serta adanya pilihan yang terbatas bagi setiap bagian hidangan (*main course-dessert*), selain jumlah hidangan yang tetap, harga dari menu *table d'hôte* ini juga memiliki harga tetap dan dijual dalam satu set.

- *À la carte menu*

À la carte menu memiliki pilihan yang lebih beragam serta harga dari masing-masing menu yang disediakan berbeda. Selain itu dalam menu *à la carte*, pelanggan memiliki waktu yang berbeda-beda untuk mendapatkan makanannya dikarenakan hidangan yang dipesan biasanya di proses dahulu secara langsung sebelum dihidangkan kepada pelanggan

Selain dari *table d'hôte menu* dan *à la carte menu*, terdapat menu-menu lain dalam industri pelayanan seperti *breakfast and afternoon tea menus, floor/room service menus, lounge service menus, hospital tray service menus, airline tray service menus and rail service menus*, dan *event menus*.

6. Definisi *Farm-to-Table*

Menurut (Benjamin & Virkler, 2016) *Farm-to-Table* yaitu

"Farm-to-Table encompasses a few core concepts. These includes a focus on fresh, wholesome, flavor food; a commitment to supporting local farmers and producers and the rights of farm and food industry workers; a commitment to sustainable farming and fishing practices and humane animal husbandry; and a commitment to supporting the local economy".

Dari pengertian diatas, dijelaskan bahwa gerakan dari *Farm-to-Table* memiliki konsep-konsep penting yang diangkat, mulai dari kualitas makanan hingga komitmen untuk menunjang kehidupan dari para petani lokal serta ekonomi lokal. Gerakan ini melibatkan banyak pihak terutama konsumen untuk menjalin koneksi secara langsung dengan gerakan ini agar mereka dapat mengetahui proses dari makanan yang mereka konsumsi secara langsung, bagaimana, dimana, dan oleh siapa proses dari makanan tersebut diolah hingga sampai ke tangan konsumen.

7. Konsep Studi Kelayakan

Konsep studi kelayakan yang akan digunakan oleh Restoran Bumi Kahuripan yaitu adalah *ethnic restaurant* yang memiliki spesialisasi masakan khas Sunda dengan adanya pengaplikasian *Farm-to-Table* dalam proses operasionalnya. Dengan didirikannya Restoran Bumi Kahuripan di daerah Kabupaten Garut tepatnya di Jl. Rancabango dapat memberikan konsumen wisata hiburan serta edukasi terhadap proses dari hidangan yang nanti akan disajikan kepada konsumen. Selain menjadi sarana bagi konsumen menikmati makanan, Restoran Bumi Kahuripan akan menyediakan konsep *Farm-to-Table* yang menjadi sebuah daya tarik tersendiri bagi para konsumen dengan adanya *mini tour* serta *seasonal menus* dan *event* yang melibatkan pelanggan secara langsung. Restoran Bumi Kahuripan memiliki pemandangan yang sangat asri mengelilingi area dari restoran

tersendiri, sehingga konsumen dapat memilih pemandangan yang menghadap saung yang ditempati.

Tipe menu yang digunakan oleh Restoran Bumi Kahuripan adalah *à la carte menu*. Pelanggan dapat memilih menu yang mereka inginkan mulai dari pilihan karbohidrat seperti nasi putih, nasi merah, nasi liwet; protein seperti ikan, sapi, domba, ayam, bebek; sayuran seperti kangkung, keciwis, labu muda, genjer, dan lain-lain.; aneka macam sup seperti sayur lodeh, sayur asem, gulai domba, dan sebagainya; aneka penganan tradisional seperti serabi, kue putu, gorengan, dan sebagainya; aneka macam sambal seperti sambal dadak, sambal goang, sambal cibiuk; dan berbagai macam minuman serta makanan penutup seperti aneka jus segar, *soft drinks*, minuman tradisional (bajigur, bandrek, wedang uwuh), aneka makanan penutup seperti es cendol, es cincau, dan masih banyak lagi.

Restoran Bumi Kahuripan sendiri menyediakan berbagai fasilitas bagi pelanggan mulai dari toilet, *dining area* dengan beberapa pilihan pemandangan dan tempat duduk dengan pilihan meja dan kursi atau lesehan, tempat cuci tangan, tempat alas kaki bagi saung yang memiliki gaya lesehan, *hand sanitizer dispenser*, *tissue dispenser*, *smoking & non-smoking area*, stop kontak, *Wi-Fi*, CCTV, lilin, serta *insect killer lamp*. Selain untuk para pelanggan ada juga fasilitas untuk para karyawan yang bekerja di Restoran Bumi Kahuripan. Fasilitas-fasilitas tersebut yakni toilet, mushola, loker penyimpanan barang, dan lain-lain. Desain dari interior yang akan digunakan oleh Restoran

Bumi Kahuripan yaitu bernuansa kampung atau desa, dimana adanya saung-saung dengan ukuran yang berbeda yang bertujuan untuk menyesuaikan kapasitas dari konsumen, area makan pelanggan terletak sedikit diatas dan tidak terlalu dekat dengan area peternakan dan perkebunan, khususnya area peternakan dikarenakan untuk mencegah bau yang tidak sedap memasuki area makan pelanggan. Selain itu lokasi dari *dining area* diperuntukkan agar area peternakan serta perkebunan menjadi salah satu *view* yang dapat dilihat oleh konsumen dari saung yang ditempati.

Musik khas tradisional Sunda akan digunakan agar dapat membangun atmosfer desa yang menjadi konsep utama dari Restoran Bumi Kahuripan. Pintu masuk yang digunakan oleh tamu untuk masuk ke area restoran akan dibedakan dari pintu keluar agar pelanggan tidak perlu melewati area peternakan & perkebunan untuk kembali dan langsung diarahkan ke area parkir. Pengecualian yang diberikan untuk melakukan tur singkat kepada peternakan & perkebunan yaitu pada saat hujan serta malam hari diatas jam enam sore, walaupun area peternakan & perkebunan tetap diberikan penerangan agar dapat terlihat oleh konsumen dari kejauhan termasuk area makan. Adanya pagar yang digunakan sebagai perlindungan untuk seluruh area Restoran Bumi Kahuripan terutama area peternakan & perkebunan dibutuhkan untuk mencegah adanya orang asing yang masuk dan melakukan hal yang tidak baik seperti pencurian dan yang lainnya.

Karena Restoran Bumi Kahuripan mendukung keberlangsungan dari lingkungan, maka dari itu adanya pengurangan penggunaan plastik dibutuhkan. Contohnya seperti alat makan yang digunakan merupakan anyaman rotan yang diambil dari pengrajin lokal setempat yang dialasi oleh daun pisang; mengganti penggunaan sedotan plastik dengan sedotan kertas, serta plastik telo atau plastik yang berbahan dasar singkong dan kotak makanan *ecofriendly* berbahan dasar *bagasse* agar tetap kokoh dan dapat lebih mudah diolah limbahnya yang dibutuhkan untuk *take-away service*.

Demi mencegah penyebaran virus *Covid-19*, Restoran Bumi Kahuripan menerapkan beberapa peraturan untuk diterapkan seluruh karyawan dan konsumen. Peraturan yang dibuat mengikuti Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/328/2020 Tentang Panduan Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (*COVID-19*) di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri Dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha Pada Situasi Pandemi. (Kemenkes RI, 2020) :

1. Mewajibkan seluruh karyawan dan konsumen untuk menggunakan masker serta melakukan vaksinasi untuk memasuki area restoran
2. Melarang karyawan dan konsumen untuk memasuki area restoran apabila suhu badan melebihi 37,3 derajat *celcius*
3. Melarang karyawan apabila memiliki kondisi badan yang tidak sehat termasuk flu, batuk, demam.

4. Mewajibkan para konsumen khususnya para karyawan untuk selalu mencuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer* sesering mungkin
5. Melakukan *physical distancing* yang berjarak 1,5m bagi para karyawan pada saat bekerja maupun bagi para tamu khususnya saat mengantre atau saat melakukan tur dalam peternakan & perkebunan
6. Melakukan desinfeksi udara serta peralatan terutama di setiap area makan pelanggan sebelum pembukaan dan penutupan restoran, serta pada saat konsumen selesai dan meninggalkan area makan pelanggan.
7. Menyediakan peralatan-peralatan untuk melaksanakan protokol kesehatan seperti masker, *face shield*, dan sarung tangan untuk para karyawan dan fasilitas cuci tangan dan *hand sanitizer* untuk umum.
8. Wajib memberikan *cutleries* yang disertai dengan air panas sebelum hidangan disediakan di setiap meja.
9. Melakukan disinfeksi untuk seluruh peralatan makan seperti sendok, garpu, sendok nasi, sendok sayur, gelas, piring, dan sebagainya.
10. Memasang pembatas khusus yang dibuat dari *vinyl* di area kasir, gerobak sambal, tempat cuci tangan, dan antara meja yang bersatu dalam satu saung.