

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Industri pariwisata telah menjadi sektor ekonomi dengan pertumbuhan tercepat di dunia. United Nations World Tourism Organization (UNWTO, 2019) mencatat bahwa industri pariwisata di negara industri dan negara maju telah menghasilkan manfaat ekonomi dan lapangan kerja di banyak sektor terkait mulai dari konstruksi hingga pertanian atau telekomunikasi (UNWTO, 2019). Menurut (Walker, 2017, hal. 399), pariwisata merupakan suatu industri yang dinamis, berkembang, terbesar di dunia, dan industri yang digerakkan oleh konsumen. Dimana semua komponen yang terkait ditempatkan dibawah satu payung, diantaranya yaitu : pariwisata, perjalanan, penginapan, konvensi, pameran, pertemuan, kegiatan, restoran, layanan, acara, dan rekreasi. Pariwisata berperan dalam memainkan aturan dasar dalam membingkai berbagai layanan yang dilakukan oleh semua industri yang bergerak dalam bidang jasa.

Dengan ini diketahui bahwa Industri pariwisata tidak selalu berkaitan dengan bisnis penginapan dan atraksi tetapi juga bisnis makanan dan minuman atau *food service*. Berdasarkan teori hierarki lima kebutuhan Abraham Maslow: fisiologis, keamanan, sosial, harga diri, dan aktualisasi diri. Kebutuhan yang paling mendasar dan penting bagi manusia adalah kebutuhan fisiologis, seperti makanan untuk menghilangkan rasa lapar, minuman untuk menghilangkan dahaga, dan tempat tinggal. Seperti yang terlihat dari teori Maslow, makanan merupakan kebutuhan primer manusia, sehingga membuka usaha makanan dan

minuman seperti *café* merupakan pilihan yang tepat untuk dipertimbangkan dan dilakukan.

DKI Jakarta dipilih sebagai lokasi bisnis karena masyarakat di DKI Jakarta memiliki ketertarikan yang tinggi terhadap makanan dan minuman jadi. Dapat dilihat bahwa pengeluaran masyarakat terhadap makanan dan minuman jadi berada di posisi pertama rata - rata pengeluaran perkapita. Berikut tabelnya:

TABEL 1
Pengeluaran Rata-rata Perkapita Per Bulan Menurut Kelompok Bahan Makanan di Provinsi DKI Jakarta 2019-2020

Kelompok Komoditas	2019		2020	
	Rupiah	%	Rupiah	%
Padi-padian	56.533	6.44	57.157	6.05
Umbi-umbian	6.816	0.78	8.135	0.86
Ikan/udang/cumi/kerang	64.131	7.31	66.270	7.02
Daging	50.547	5.76	57.224	6.06
Telur dan susu	54.346	6.19	63.285	6.70
Sayur-sayuran	47.432	5.41	62.057	6.57
Kacang-kacangan	12.733	1.45	13.729	1.45
Buah-buahan	42.573	4.85	46.322	4.90
Minyak dan kelapa	14.431	1.64	14.934	1.58
Bahan minuman	18.213	2.08	18.714	1.98
Bumbu-bumbuan	11.425	1.30	13.557	1.44
Konsumsi lainnya	12.266	1.40	14.991	1.59
Makanan dan minuman jadi	406.777	46.36	432.168	45.75
Rokok	79.226	9.03	76.142	8.06
Jumlah makanan	877.449	100.00	944.687	100.00

Sumber: (Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta, 2021)

TABEL 2
Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kota Jakarta Selatan Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha

Lapangan Usaha	Nilai PDRB (Miliar Rupiah)			
	2017	2018	2019	2020
Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	245.3	245.1	244.9	242.5
Pertambangan dan Penggalian	0	0	0	0
Industri Pengolahan	5722.1	5917.1	6289.9	6359.5
Pengadaan Listrik dan Gas	417.9	474.8	518.1	473.9
Pengadaan Air; Pengelolaan Sampah, Limbah, dan Daur Ulang	113.5	124.7	128.3	125.0
Konstruksi	47640.5	49469.9	50025.1	47058.7
Perdagangan Besar dan Eceran, Reparasi Mobil	56007	59166.7	62249.1	57345.8
Transportasi dan Pergudangan	6953.5	7647.9	8341.1	8184.7
Penyedia Akomodasi dan Makan Minum	16276	17243.9	18511.3	15269.8
Informasi dan Komunikasi	53852.6	59097.5	65673.6	72902.1
Jasa Keuangan dan Asuransi	51845.2	53288.2	57639	60143.9
Real Estate	30390.2	31873.3	33375.9	33923.0
Jasa Perusahaan	40372	43526.1	48213.2	47180.7
Administrasi Pemerintahan, Pertahanan, dan Jaminan Sosial Wajib	19131.6	21098.3	21821.6	20525.9
Jasa Pendidikan	14753	15681	16532.8	16954.7
Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	7075.4	7562.9	8062.2	9565.0
Jasa lainnya	20457.6	22202.7	24120.1	23074.5
PDRB	371253.5	394620.1	421746.2	419329.6

Sumber: (Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta, 2021)

Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa sejak adanya pandemi Covid-19 lapangan usaha akomodasi dan makanan minuman di Jakarta Selatan pada tahun 2020 juga terkena dampak tetapi pada tahun – tahun sebelumnya selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal ini menunjukkan bahwa adanya

peluang yang besar dalam memperoleh keuntungan apabila membuka bisnis akomodasi atau makanan dan minuman di kawasan Jakarta Selatan.

Tabel 3 di bawah ini juga menunjukkan bahwa masyarakat memiliki ketertarikan yang tinggi terhadap jenis makanan jadi yaitu roti tawar, roti manis, kue kering, dan kue basah.

TABEL 3
Tingkat Partisipasi Konsumsi menurut Komoditas Makanan, Maret 2020

Jenis Makanan dan Minuman Jadi	Persentase (%)
Roti tawar	15,06
Roti manis	63,33
Kue kering	45,79
Kue basah	60,74
Makanan gorengan	81,49
Bubur kacang hijau	21,36
Gado-gado, ketoprak, pecel	32,70

Sumber: (Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta, 2020)

Bedasarkan data - data di atas menunjukkan adanya peluang untuk membuka bisnis makanan dan minuman dengan nama Spoon Kiku Café. Spesialisasi dari Spoon Kiku Café yaitu berbagai macam olahan roti dan *plated dessert* berbahan dasar *sourdough*. Spoon Kiku Café menawarkan pilihan produk roti dengan adonan dasar *sourdough* dengan jenis *pain de campagne* yang merupakan salah satu tipe dari *French bread*, Menurut (Le Cordon Bleu Culinary Arts Institute, 2021), *French bread* merupakan roti yang memiliki tekstur kenyal di dalam dan renyah di luar. Terdiri dari empat bahan utama yaitu air berkualitas baik, garam, bahan pengembang dan tepung terigu.

Sourdough merupakan salah satu dari sekian banyak jenis roti yang cukup populer walaupun mempunyai aroma khas dan rasa yang asam, roti jenis ini tetap menjadi primadona (Detikfood, 2018). *Sourdough* dibuat dengan

starter, yang merupakan campuran tepung dan ragi alami yang difermentasi dan membantu adonan mengembang (Petre, 2017). Asam laktat dalam *sourdough* membantu tubuh menyerap lebih banyak nutrisi daripada roti gandum atau roti putih biasa. *Sourdough* lebih bernutrisi dan mudah untuk dicerna dan baik untuk dikonsumsi untuk mereka yang mengontrol kadar gula darah. Menurut (Sherrell, 2020), rasa adonan akan meningkat karena terbentuk dari asam organik sebagai bentuk fermentasi alami. Proses fermentasi inilah yang memberikan karakteristik rasa tajam atau asam yang membuat nama roti ini menjadi *sourdough*.

Menurut (Wiley, 2012, hal. 1), *plated dessert* adalah hidangan makanan penutup yang terdiri dari beberapa komponen yang merupakan bentuk dari seni. Membutuhkan kombinasi dari keterampilan teknis, ketepatan waktu, dan pengetahuan akan desain. Spoon Kiku Café tidak hanya menawarkan *plated dessert* dengan komponen hidangan penutup dengan cita rasa internasional tetapi juga terdapat *plated dessert* dengan cita rasa makanan Indonesia.

Menurut (Coary & Poor, 2016), mengambil foto sebelum makanan sudah menjadi suatu kebiasaan di kalangan masyarakat, ini menyebabkan menunda sesaat sebelum mengkonsumsi makanan tetapi jadi memiliki dampak positif dalam melakukan evaluasi rasa dan pengalaman yang menyenangkan saat mengkonsumsi makanan walaupun kurang nikmat. (Vohs et al., 2013) juga menemukan bahwa menunda makan dengan melakukan ritual singkat — terlepas dari seberapa biasa ritual itu secara positif memengaruhi persepsi tentang makanan di sebuah piring.

Bedasarkan paparan beberapa ahli di atas sesuai dengan Spoon Kiku Café yang tidak hanya akan menyajikan produk yang enak dan unik tapi juga memiliki presentasi yang menarik. Selain memiliki layanan untuk makan di tempat Spoon Kiku Café juga bekerja sama dengan aplikasi pemesanan makanan online seperti Grab Food, Traveloka Eats, Shopee Food dan lainnya untuk memudahkan pelanggan dalam memesan produk yang diinginkan tanpa harus datang ke tempat.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Studi kelayakan bisnis dibuat dengan tujuan untuk mengetahui layak atau tidaknya suatu bisnis, untuk melihat adanya peluang bagi bisnis Spoon Kiku Café untuk dibentuk, yang didasari dengan hasil berbagai aspek penelitian yang akan dilakukan. Penulisan studi kelayakan bisnis ini memiliki dua tujuan, yaitu tujuan utama (*major objectives*) dan sub tujuan (*minor objectives*), sebagai berikut:

1. Tujuan Utama (*Major Objectives*):

a. Aspek Pasar dan Pemasaran

Menganalisis dan meyakinkan peluang pasar seperti permintaan konsumen, penawaran, segmentasi, target, posisi dan diferensiasi, serta tantangan dan ancaman yang mungkin terjadi dan cara mengatasinya.

b. Aspek Operasional

Menganalisis jenis kegiatan dan fasilitas, sebagai sarana untuk memperhitungkan kebutuhan ruang fasilitas bagi operasional bisnis, pemilihan lokasi, dan teknologi yang ada di Spoon Kiku Café.

c. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Menentukan pengorganisasian perusahaan dalam analisis posisi pekerjaan, pengelola bisnis, dan struktur dalam perusahaan serta pengembangan sumber daya manusia di Spoon Kiku Café.

d. Aspek Keuangan

Menganalisis aspek finansial kebutuhan dana, sumber dana, perkiraan biaya pendapatan, analisis *break even point*, nilai investasi, laba rugi perusahaan, manajemen risiko pada Spoon Kiku Café.

2. Sub Tujuan (*Minor Objectives*)

a. Memberikan pengalaman baru bagi para pelanggan pecinta roti dan makanan penutup di daerah Jakarta Selatan.

b. Membuka dan memberikan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat yang berdomisili di Jakarta terutama Jakarta Selatan.

c. Memenuhi keinginan dan kebutuhan masyarakat agar dapat memanfaatkan waktu luang dengan menikmati produk dari Spoon Kiku Café.

d. Meningkatkan strategi bisnis untuk dapat bersaing dengan pendatang baru dan kompetitor yang sudah ada sebelumnya.

C. Metodologi Penelitian

Dalam menjalankan studi kelayakan bisnis diperlukan data pendukung untuk memberikan suatu kesimpulan bagi kelayakan bisnis yang akan dijalankan. Untuk memperoleh data yang *valid, reliable* dan akurat, Metode yang digunakan Spoon Kiku Café adalah:

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung oleh peneliti yang berkaitan dengan variabel yang diminati untuk tujuan penelitian tertentu (Sekaran & Bougie, 2016, hal. 38). Data primer dapat didapatkan dengan beberapa cara yang antara lain sebagai berikut:

a. Metode Survei dengan Kuesioner

Kuesioner adalah suatu kumpulan pertanyaan yang tertulis dan telah dirumuskan sebelumnya dimana responden akan mencatat dan menjawab pertanyaan dalam alternatif yang sudah didefinisikan dan jelas (Sekaran & Bougie, 2016, hal. 142). Metode survei berguna untuk mengetahui situasi dan kondisi pasar. Terdapat tiga metode untuk pengumpulan kuesioner, yaitu *personally administered questionnaires*, *mail questionnaires*, dan *electronic and online questionnaires* (Sekaran & Bougie, 2016, hal. 142). Metode kuesioner yang digunakan Spoon Kiku Café adalah *electronic and online questionnaires*. Menurut (Sekaran & Bougie, 2016, hal. 143), *electronic and online questionnaires* merupakan kuesioner berbentuk elektronik dan *online* yang digunakan untuk memperoleh informasi dari opini dan keinginan dari konsumen. Berdasarkan definisi tersebut jenis kuesioner yang akan digunakan oleh Spoon Kiku Café adalah *electronic and online questionnaires* karena dengan teknik pengumpulan kuesioner ini peneliti dapat menjangkau individu dan kelompok yang sulit untuk dijangkau oleh peneliti. Kuesioner yang dapat dipakai harus lolos melewati uji validitas dan uji realibilitas.

1) Uji Validitas dan Realibilitas

Validitas adalah suatu bukti yang menyatakan bahwa instrumen, teknik maupun proses yang digunakan dalam mengukur suatu konsep dapat terukur (Sekaran & Bougie, 2016, hal. 220–223). Menurut (Sekaran & Bougie, 2016, hal. 223), Realibilitas dibutuhkan dalam memeriksa apakah alat ukur yang digunakan dapat konsisten dan stabil. Dilihat dengan melihat *cronbach's alpha* menggunakan sistem SPSS. Jika nilai *cronbach's alpha* adalah 0,60, maka tingkat reliabilitasnya rendah sehingga hasil kuesioner penelitian tidak dapat diandalkan dan jika nilai *cronbach's alpha* adalah 0,70, maka tingkat reliabilitasnya dapat diterima, dan apabila nilai *cronbach's alpha* adalah 0,78, maka tingkat reliabilitasnya bagus.

2. Data Sekunder

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016, hal. 37), data sekunder merupakan penelitian yang dikumpulkan sebagai data yang bertujuan lain selain untuk penelitian yang sedang dilakukan. Pada umumnya data sekunder merupakan sumber-sumber data dalam bentuk statistik, *bulletin*, publikasi yang di buat oleh otoritas pemerintah, serta informasi yang sudah dipublikasi atau yang belum dipublikasi yang terdapat di suatu organisasi atau diluar organisasi, situs web, dan daring. Berikut merupakan data sekunder yang digunakan dalam Spoon Kiku Café:

a. Publikasi Badan Pusat Stastistik

Adanya publikasi dari Badan Pusat Statistik memberikan bantuan

bagi dibuatnya studi kelayakan bisnis ini sehingga peneliatian ini dapat mengakses informasi-infromasi tentang hal yang berkaitan dengan data statistik yang terbaru melalui situs web dan artikel yang ada.

b. Internet dan Situs Web

Semua yang dilakukan di internet adalah untuk mendapatkan informasi-informasi pendukung seperti berita terkini untuk mendukung studi ini.

c. Perpustakaan

Seluruh teori yang tercantum pada studi kelayakan bisnis ini adalah teori yang berada di dalam buku karya ilmiah serta data yang dikumpulkan merupakan data yang berasal dari industri Pariwisata.

d. Referensi

Referensi yang dapat digunakan merupakan hasil dari karya ilmiah yang sudah ada sebagai referensi di dalam pembuatan studi kelayakan bisnis.

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

Berikut adalah beberapa teori yang berkaitan dengan studi kelayakan bisnis ini, yaitu antara lain :

1. Pengertian Restoran

Menurut Walker (Walker, 2017, hal. 26), restoran sudah menjadi bagian penting dari gaya hidup, dikunjungi beberapa kali dalam seminggu untuk bersosialisasi juga untuk makan dan minum. Restoran menyediakan tempat untuk bersantai, menikmati kebersamaan antara keluarga, teman,

kolega, dan rekan bisnis. Untuk memulihkan energi sebelum berangkat ke kelas atau pertemuan berikutnya.

2. Kasifikasi Restoran

Klasifikasi restoran menurut (Walker, 2017, hal. 283–295), yaitu:

a. *Fine Dining*

Fine Dining merupakan restoran yang menawarkan berbagai elemen dari segi makanan, pelayanan, dan dekorasi restoran yang menciptakan pengalaman yang tidak terlupakan bagi tamu restoran. Restoran *fine dining* sedikitnya menawarkan 15 pilihan menu pembuka atau lebih, dan hampir semua makanan dibuat dari mentah di tempat. Banyak restoran *fine dining* yang menyajikan masakan *haute cuisine* yang bisa diartikan sebagai makanan mewah. Harga makanan dan minuman yang ditawarkan restoran *fine dining* juga tergolong mahal dibandingkan dengan restoran jenis lainnya.

b. *Celebrity Restaurant*

Celebrity restaurant memiliki daya tarik berupa figur dari selebriti yang merupakan pemilik dari restoran tersebut. Selebriti, aktor, dan olahragawan tidak harus memiliki keahlian bisa memasak, sehingga semua selebriti dapat membuat restoran mereka masing-masing.

c. *Steak House*

Steak house menawarkan menu andalan berupa daging merah seperti sapi, kambing, dan domba dengan berbagai tingkat kematangan dan disajikan dengan pilihan berbagai macam saus. Selain daging merah, *steak house* juga menawarkan menu daging ayam dan *seafood*.

d. *Casual Dining and Dinner House Restaurant*

Restoran tipe ini menawarkan produk berupa *signature menu* atau menu yang merupakan andalan dan menjadi ciri khas dari restoran tersebut. Jenis restoran ini adalah restoran yang menyediakan lingkungan untuk bersantai diperuntukan bagi masyarakat dengan kelas menengah yang ingin menikmati makanan dan minuman dengan suasana restoran yang tidak formal dan dengan harga yang terjangkau.

1) *Family Restaurant*

Family restaurant memiliki *host* atau *hostess* yang bertugas untuk menyapa dan mengantarkan tamu menuju tempat duduk mereka, sedangkan penyajian makanan akan dilakukan oleh pelayan.

Family restaurant dirancang untuk menyenangkan semua anggota keluarga sehingga menawarkan menu makanan yang sederhana dan tidak terlalu mahal.

2) *Ethnic Restaurant*

Memiliki dekorasi eksterior dan interior dengan ciri khas dari daerah atau negara tersebut. *Ethnic restaurant* menawarkan pengalaman bersantap menu hidangan yang memiliki cita rasa dengan ciri khas dari suatu daerah atau negara tertentu.

3) *Theme Restaurant*

Tamu akan tertarik untuk mengunjungi restoran ini karena pengalaman yang diberikan, dengan menyajikan kreatifitas sesuai tema kedalam dekorasi yang diaplikasikan dari eksterior, interior hingga ke penataan hidangan makanan dengan tujuan membuat

tamu berkesan. Restoran berjenis *theme restaurant* biasanya menawarkan menu yang terbatas.

4) *Quick Service/Fast-Food Restaurant*

Restoran berjenis *fast-food restaurant* memberikan pelayanan yang cepat dan menawarkan menu yang terbatas sehingga memudahkan pelanggan untuk membuat keputusan cepat dan sangat cocok bagi orang yang ingin menyantap makanan dan minuman dengan waktu yang terbatas.

e. *Bakery Café*

Bakery Café memiliki keunikan tersendiri dalam varian-varian menu yang ditawarkan. Menawarkan berbagai pilihan jenis menu roti, kue, hidangan makanan penutup lainnya dan minuman sebagai pelengkap.

f. *Coffee Shop*

Memiliki konsep dengan suasana hangat dan musik yang lembut sehingga cocok untuk para tamunya mengadakan pertemuan sosial, bisnis, dan sekedar berbincang. *Coffee Shop* menawarkan variasi kopi sebagai menu utamanya dengan kue serta makanan ringan lainnya.

g. *Café*

Menurut (Putra et al., 2019), *café* adalah tempat untuk bersantai sambil menikmati makanan dan minum yang bersifat tidak terlalu berat seperti kue, roti dan minuman.

3. Pengertian *French Bread*

Menurut (Wiley, 2012, hal. 103), *French bread* merupakan roti dengan tekstur kenyal dengan kulit yang keras dan hanya mengandung 4 bahan yaitu tepung, air, bahan pengembang dan garam. *French bread* yang baik tidak memiliki lemak sama sekali, jadi harus disajikan dalam beberapa jam setelah dipanggang atau kualitas akan menurun. Untuk penyimpanan lebih lama, pembuat roti sering menambahkan sedikit lemak atau gula ke dalam formula *French bread*. Menurut (Le Cordon Bleu Culinary Arts Institute, 2021), berikut adalah jenis dari *French bread*:

a. *French Bread*

Memiliki bentuk seperti *baguette*, tetapi lebih panjang dan lebar, dan memiliki kulit yang lebih lembut. Tekstur di dalamnya lebih mirip roti dan versi ini lebih umum digunakan untuk roti panggang, *garlic bread* atau *bruschetta*.

b. *Ficelle*

Dalam bahasa Inggris, ini diterjemahkan sebagai senar seperti namanya, karena jauh lebih kurus daripada *baguette* tetapi memiliki adonan yang sama, memiliki bagian dalam yang kenyal dan renyah dibagian luar.

c. *Brioche*

Lembut dan kaya rasa menyerupai kue, tetapi dengan tekstur lembut dan remah seperti roti. Memiliki kandungan telur dan mentega yang tinggi.

d. *Fougasse*

Dikenal di Italia sebagai *focaccia*, memiliki bentuk seperti daun dan dihiasi dengan rempah segar, teksturnya kenyal, ringan, dan kaya akan rasa sehingga lebih sering disajikan bersama saus sebagai hidangan pembuka.

e. *Pain de Campagne*

Terbuat dari *sourdough*, sedikit gandum hitam dan gandum utuh. Bentuk dari roti ini tebal dan berkerak di luar, versi Prancis lebih padat dan lebih kenyal di dalam dibandingkan dengan jenis *sourdough* lainnya.

f. *Pain au son*

Roti berat dan padat yang mengandung setidaknya 25% bekatul, roti bergizi ini tinggi serat dan terkadang diberi bekatul atau gandum.

g. *Boule de Pain*

Dibiarkan mengembang di dalam wadah bundar sehingga berbetuk bundar seperti bola dengan kerak di bagian luar, dan lembut di bagian dalam.

4. Pengertian *Sourdough*

Menurut (Kimbell, 2018), *sourdough* adalah roti yang terbuat dari tepung terigu, air dan garam lalu difermentasi menggunakan ragi. *Sourdough* dimulai dari *starter* yang terdiri dari air, ragi, dan tepung sehingga menghasilkan bakteri asam laktat yang menghasilkan asam organik dan mengasamkan adonan, mengubah rasa, nilai nutrisi dan menjadi lebih mudah untuk dicerna bagi tubuh. Bakteri yang terdapat didalam *starter*

memberikan pengaruh terhadap tekstur *sourdough* tetapi jenis tepung yang digunakan, jenis adonan, suhu, dan waktu fermentasi juga memberikan pengaruh terhadap hasil akhir dari *sourdough*.

5. Pengertian *Dessert*

Menurut (Migoya, 2012, hal. 2), *dessert* merupakan makanan penutup yang berasal dari *desservir*, istilah Perancis yang berarti "untuk menghapus apa yang telah dilayani." Pada dasarnya, adalah apa yang ditawarkan kepada para tamu setelah semua yang ada di atas meja dibersihkan.

6. Klasifikasi *Dessert*

Menurut (Gisslen & Smith, 2017), berikut merupakan tipe – tipe *dessert* :

a. *Cookies*

Memiliki arti *small cake*, *cookies* memiliki bentuk, ukuran, rasa, dan tekstur yang tidak terbatas. Karakteristik dari *cookies* adalah renyah, lembut, kenyal, dan mengembang.

b. *Pastry*

Berasal dari kata *paste*, yang artinya, dalam hal ini, campuran dari tepung, cairan, dan lemak. Terdapat berbagai macam olahan *pastry* seperti *yeast-raised pastry*, *pâte à choux*, *short dough*, *puff pastry*, dan *phyllo dough*.

c. *Cake*

Merupakan produk yang dipanggang dengan rasa yang paling kaya dan paling manis, tinggi akan lemak dan gula. *Cake* memiliki *icings*

dan *fillings* yang bermacam – macam, dapat berupa dalam beberapa bentuk baik yang sederhana ataupun yang rumit.

d. *Pie*

Merupakan adonan tipis yang dipanggang, berbentuk bulat dan memiliki penutup yang renyah dibagian atasnya. Untuk adonan terbuat dari bahan yang sederhana yaitu tepung, *shortening*, air, garam dan untuk isian bisa berupa buah atau *cream custard*.

e. *Tarts*

Memiliki bentuk yang mirip dengan *pie*, *tarts* merupakan *pie* yang tidak memiliki penutup dibagian atas, memiliki tekstur yang ringan, dan memiliki ketebalan 2,5 cm.

f. *Mousse*

Makanan penutup yang lembut dan ringan dibuat dengan coklat atau *purée* buah yang ditambahkan dengan *whipped cream*, putih telur yang di kocok, atau keduanya.

g. *Custard*

Custard adalah cairan yang dikentalkan oleh protein telur. Ada dua jenis dasar *custard*: *custard* yang diaduk saat dimasak memiliki hasil akhir cairan kental dan *baked custard* yang tidak diaduk dan mengeras.

Berikut adalah 2 jenis *custard* :

1) *Pastry Cream*

Custard yang diaduk yang mengandung pati sebagai pengental serta telur, menghasilkan produk yang lebih tebal dan lebih stabil.

2) *Crème anglaise*

Merupakan *custard* yang diaduk. Terdiri dari susu, gula, dan kuning telur yang diaduk dengan api yang sangat kecil sampai mendapatkan konsistensi yang sedikit kental.

h. *Soufflés*

Makanan penutup yang memiliki tekstur ringan yang dipanggang terdiri dari *pastry cream* atau kuning telur, perasa, dan putih telur.

i. *Frozen Dessert*

Makanan penutup yang diaduk terus-menerus sebelum dibekukan dan memasukkan udara ke dalam makanan penutup dengan mencampurkannya ke dalam campuran krim, putih telur yang telah di kocok, atau keduanya, tipe – tipe dari *frozen dessert* adalah :

1) *Ice Cream*

Merupakan campuran susu, krim, gula, perasa, dan terkadang telur , Es krim ala Philadelphia tidak mengandung telur, dan es krim ala Prancis mengandung kuning telur. Telur menambah rasa dan membantu membuat produk lebih halus karena sifat pengemulsi dari kuning telur.

2) *Ice Milk*

Seperti *ice cream*, tetapi dengan kandungan lemak yang lebih rendah.

3) *Frozen Yoghurt*

Mengandung *yoghurt* untuk komposisi sama seperti *ice cream* dan *ice milk*.

4) *Shorbets*

Terbuat dari jus buah, air, dan gula. Versi Amerika biasanya mengandung susu atau krim dan, terkadang putih telur yang meningkatkan kelembutan dan volume.

5) *Ices*

Mengandung jus buah, air, gula, dan terkadang putih telur dan tidak mengandung produk susu.

6) *Granita*

Memiliki tekstur seperti kristal terbuat dari gula, air, dan perasa yang dibuat tanpa putih telur.

7. Pengertian *Plated Dessert*

Menurut (BC Cook Articulation Committee, 2015, hal. 30), *plated dessert* adalah hidangan penutup dengan susunan dari satu atau lebih komponen dan disiapkan *à la minute* (pada menit terakhir). Sedangkan menurut (Migoya, 2012, hal. 164), *plated dessert* adalah bentuk dari makanan penutup kontemporer yang terdiri dari beberapa komponen yang dibuat secara terpisah, memiliki konsep *à la minute* atau elemen yang akan dikonsumsi dalam beberapa menit setelah disajikan karena kualitasnya akan menurun. Seperti elemen panas yang bisa menjadi dingin, elemen yang dipanggang bisa melunak, renyah tetapi bisa menjadi lembek, komponen beku yang bisa meleleh, gelembung yang bisa meletus, dan lain sebagainya.

8. Karakteristik *Plated Dessert*

Menurut (BC Cook Articulation Committee, 2015, hal. 30-31) terdapat 5 karakteristik dalam sebuah *plated dessert* dan terdapat 3 karakteristik yang

bisa dirasakan oleh indra perasa yaitu :

a. Rasa

Rasa harus meningkatkan atau melengkapi satu sama lain, seperti rasa yang asam dipasangkan dengan rasa manis.

b. Tekstur

Jika item utama lembut, tambahkan komponen renyah untuk kontras tekstur.

c. Temperatur

Kontras suhu juga harus diperhatikan jika terdapat komponen dingin tambahkan juga komponen hangat.

Dua karakteristik yang harus ada dan dapat dirasakan oleh indra penglihatan:

d. Warna

Warna komponen dalam sebuah *plated dessert* harus menarik secara visual. Contoh : Jika membuat sebuah *plated dessert* dengan warna coklat maka tidak menggunakan hanya satu warna coklat saja tapi bisa menggunakan beberapa nuansa coklat.

e. Bentuk

Menyesuaikan bentuk dari komponen – komponen yang ada, agar terlihat harmonis dan menarik.

9. Klasifikasi Layanan

Menurut (Cousins et al., 2017, hal. 17-20), jenis-jenis layanan meliputi:

a. *Table Service*

Tamu yang datang akan dilayani di meja, jenis layanan ini ditemukan di banyak restaurant. Berikut merupakan beberapa metode *table service* :

1) *Silver/English Service*

Presentasi dan penyajian hidangan oleh staff menggunakan sendok dan garpu ke piring pelanggan.

2) *Family Service*

Hidangan utama sudah di porsikan didalam piring dan diletakan ditengah meja, lalu tamu mengambil makanan yang diinginkannya sendiri.

3) *American Service*

Makanan sudah disiapkan di piring dari dapur kemudian diantar oleh pelayan ke meja tamu dengan menggunakan *tray*.

4) *French Service*

Pelayan mempresentasikan makanan kepada tamu satu persatu lalu tamu mengambil makanannya sendiri sesuai yang diinginkan.

5) *Guéridon Service*

Terdapat side table atau trolley untuk menyiapkan makanansebelum diletakkan ke piring tamu. Pelayan biasanya melakukan pelayanan seperti persiapan makanan *flambe*, *jointing*, atau *fish filleting*.

6) *Bar Counter*

Tamu dilayani dan duduk di *bar counter* yang biasanya berbentuk huruf U. Layanan *bar counter* biasanya digunakan oleh operasional restaurant sushi.

b. *Assisted Service*

Merupakan kombinasi antara layanan *table service* dan *self-service*. Pada layanan ini tamu di bisa mengambil makanannya sendiri di *display* atau

buffet. Bisa juga melakukan pemesanan makanan lalu ketika hidangan sudah siap akan diantarkan oleh pelayan.

c. *Self-service*

Self-service adalah tipe layanan dimana tamu melayani diri mereka sendiri dengan mengambil makanannya sendiri di *counter* atau *buffet*. Biasanya digunakan di kantin dan cafetaria. Terdapat beberapa metode *self-service*, diantaranya adalah:

1) *Counter*

Tamu mengantri dalam sebuah barisan, memilih menu pilihannya langsung di *counter* dan membawa pesannya sendiri menggunakan *tray*. Dapat juga berupa layanan *carousel* yaitu tamu memilih dan mengambil makanannya sendiri yang berputar di atas *counter*.

2) *Free flow*

Terdapat beberapa pilihan *counter* layanan makanan dan tamu bebas untuk menuju layanan makanan yang diinginkan.

d. *Single Point Service*

Tamu melakukan pemesanan, pembayaran, dan pengambilan makanan dan minuman langsung secara instan di *counter*. Terdapat beberapa metode *single point service*, antara lain:

1) *Takeaway*

Pemesanan dan pengambilan makanan langsung di *counter*. Tidak bisa makan ditempat dan hanya menyediakan untuk dibawa pulang. Beberapa restoran menyediakan kursi untuk duduk sambil

menunggu pesanan.

2) *Drive-thru*

Merupakan metode *takeaway* tanpa harus turun dari kendaraan. Terdapat jalur *drive-thru* dengan menggunakan kendaraan dan biasanya kendaraan akan melalui beberapa *spot* seperti tempat *order*, pembayaran, dan tempat pengambilan makanan yang telah dipesan.

3) *Fast Food*

Hanya menyediakan pilihan menu yang terbatas, memiliki area makan dan juga adanya fasilitas *takeaway*.

4) *Vending*

Penjualan makan dan minum dengan mesin penjual otomatis yang menyediakan berbagai macam makanan dan minuman.

5) *Food Court*

Dalam satu area terdapat banyak counter yang menjual berbagai macam makanan. Tamu dapat memesan dan makan langsung di area makan seperti di *bar counter*, atau bisa memesan makanan dari *counter* lalu membawa dan menyantap makanannya di area makan ataupun di *takeaway*.

e. *Specialised Service*

Makanan dan minuman dibawakan dimanapun tamu berada. Beberapa jenis *specialised service*, antara lain:

1) *Tray Service*

Makanan dan minuman diberikan kepada tamu menggunakan *tray*.

2) *Trolley Service*

Makanan dan minuman diantarkan menggunakan *trolley* karena jauh dari area makan.

3) *Home Delivery Service*

Layanan yang mengantarkan makanan dan minuman langsung ditempat pembeli seperti rumah atau tempat kerja.

4) *Lounge*

Menyediakan berbagai aneka makanan dan minuman di *lounge area*.

5) *Room Service*

Tamu melakukan pemesanan makanan, lalu pesanan makanan dan minumannya akan diantarkan, biasanya di kamar atau *meeting rooms*.

6) *Drive-in*

Tamu tidak perlu untuk turun ke area makan cukup dengan memarkir kendaraan di area parkir lalu akan dilayani di dalam kendaraan.

10. Definisi Menu

Menurut (Davis et al., 2018, hal. 120), menu adalah alat penjualan utama dari setiap restoran yang menawarkan makanan dan minuman untuk dijual. Untuk pelanggan berfungsi untuk mengidentifikasi item yang tersedia, menunjukkan harga dan biaya lainnya. Menu dapat merepresentasikan tipe layanan makanan yang ditawarkan dan menu harus berisikan informasi yang jujur dan akurat kepada pelanggan.

11. Klasifikasi Menu

Menurut (Davis et al., 2018, hal. 121), menu dibagi menjadi 2 jenis yaitu:

a. *A la carte Menu*

Jenis menu ini menawarkan pilihan bebas dari semua item yang ada pada menu dengan jumlah giliran hidangan yang dapat di pilih pelanggan. *A la Carte* menawarkan banyaknya pilihan menu, setiap hidangan sudah disiapkan untuk dipesan, memiliki harga yang terpisah, menawarkan hidangan spesial dari restoran tersebut.

b. *Table D'Hote Menu*

Table D'Hote memiliki arti makanan dari meja tuan rumah dan biasanya menawarkan pilihan yang lebih kecil. *Table d'hôte* menawarkan menu yang terbatas, pilihan terbatas dalam setiap giliran hidangan, harga jual yang tetap, dan semua hidangan siap pada waktu yang telah ditentukan.

Beberapa adaptasi dari *table d'hôte* yaitu:

1) *Tasting menus*

Merupakan *set menu* yang terdiri dari banyak sejumlah hidangan kecil yang dipilih untuk merepresentasi seni kuliner koki pada restoran tersebut.

2) *Pre/Post Theatre*

Menawarkan harga terbaik dan dapat digunakan untuk menarik pelanggan pada waktu yang biasanya lebih sepi. Jika restoran sepi ketika periode makan siang maka menawarkan *table d'hôte* hanya pada waktu makan siang.

3) *Banquets*

Merupakan menu dengan harga dan hidangan yang telah ditetapkan sebelumnya, dan tidak memberikan tamu pilihan hidangan kecuali telah memberi tahu terlebih dahulu seperti *vegetarian*, *vegan* atau *halal* . Disajikan kepada semua tamu pada waktu yang telah ditentukan.

4) *Buffets*

Dapat diklasifikasikan sebagai bentuk menu *table d'hôte* karena menawarkan menu yang terbatas, pilihan hidangan terbatas hanya yang tersedia di prasmanan, harga dan hidangan yang telah ditentukan sebelumnya hanya tersedia di waktu yang telah ditentukan.

5) *Cyclical Menu*

Merupakan rangkaian menu *table d'hôte* yang diulang-ulang, misalnya selama tiga minggu lagi dan lagi untuk jangka waktu tertentu.

Berdasarkan teori yang telah dikemukakan diatas maka jenis bisnis Spoon Kiku Café dapat dikategorikan sebagai *café* dengan sistem layanan *American table service* dan *bar counter* untuk tamu yang ingin makan di tempat dan ada pilihan tamu ingin duduk di kursi atau *bar counter*, terdapat pelayan yang akan melayani kebutuhan tamu, dan tamu yang ingin duduk di *bar counter* dapat menyaksikan langsung dari pembuatan *plated dessert* yang dipesan. Menu yang ditawarkan Spoon Kiku Café adalah menu *a la carte* agar pelanggan dapat memilih dan memesan makanan atau minuman yang diinginkan secara terpisah. Produk yang ditawarkan Spoon Kiku Café adalah *sourdough* dengan jenis *pain de campagne* yang diolah dengan berbagai macam pilihan isian dan olesan yang manis atau gurih dalam berbagai macam pilihan produk.