

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Pariwisata merupakan salah satu sektor industri yang berperan penting dalam perdagangan dan perekonomian global sebagaimana dinyatakan oleh Utama (2016), industri pariwisata telah menjadi industri tersebar dan memperlihatkan pertumbuhan ekonomi yang konsisten dari tahun ke tahun.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2019, jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia setiap tahun meningkat hingga mencapai 16,1 juta kunjungan di tahun 2019 sedangkan kunjungan ke Jakarta mengalami penurunan sebesar 12.7% dari tahun 2018. Meskipun begitu, jumlah kunjungan cukup besar yaitu 2,45 juta kunjungan.

Undang-Undang No. 9 Tahun 1990 menjelaskan pariwisata meliputi semua hal yang berhubungan dengan perjalanan wisata; pengusahaan objek wisata dan daya tarik wisata, taman rekreasi seperti kawasan wisata, taman rekreasi, kawasan peninggalan sejarah, museum, waduk, pertunjukan seni dan budaya, tata kehidupan masyarakat, dan bersifat alamiah seperti keindahan alam, gunung berapi, danau, pantai indah dan sebagainya; pengusahaan jasa dan sarana pariwisata yaitu usaha jasa pariwisata, usaha sarana wisata (akomodasi, rumah makan, bar, angkutan wisata, kerajinan daerah) dan usaha-usaha yang berkaitan dengan penyelenggaraan. Bachrul Hakim dalam Eri Besra (2012) mengungkapkan bahwa

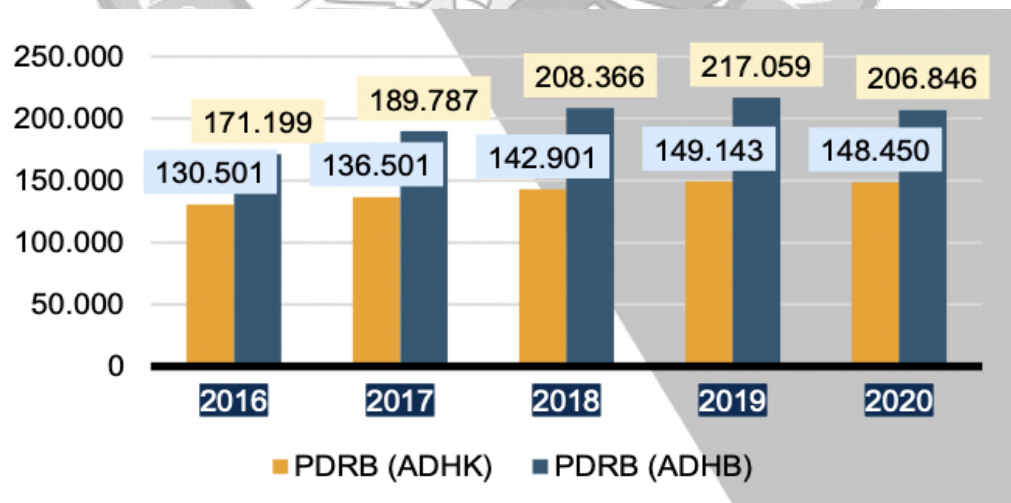
wisata kuliner merupakan bagian dari wisata umum yang harus lebih diperhatikan dalam industri pariwisata Indonesia untuk mendukung potensi wisata yang ada.

Menteri Keuangan, Suahasil Nazara, menyatakan realisasi pendapatan negara Indonesia hingga akhir Mei 2021 tumbuh 9,3% dibandingkan periode Mei 2020 mencapai 726,4 triliun (Despian Nurhidayat, 2021).

Dari 8,2 juta unit industri terdapat sebanyak 68% industri yang bergerak di bidang kuliner. Berdasarkan data Kemenparekraf, tahun 2020, wisata kuliner menjadi penyumbang terbesar dalam *Product Domestic Bruto* (PDB) ekonomi kreatif yaitu sebesar 41% atau sebesar Rp 455,44 triliun. Airlangga Hartanto selaku Menteri perindustrian juga menyatakan pertumbuhan domestik bruto industri makanan dan minuman hingga triwulan I 2019 melebihi pertumbuhan PDB industri nasional yaitu mencapai 6,77%. Hal ini menjadikan sektor makanan dan minuman sebagai salah satu sektor penyumbang kontribusi PDB terbesar.

GAMBAR 1

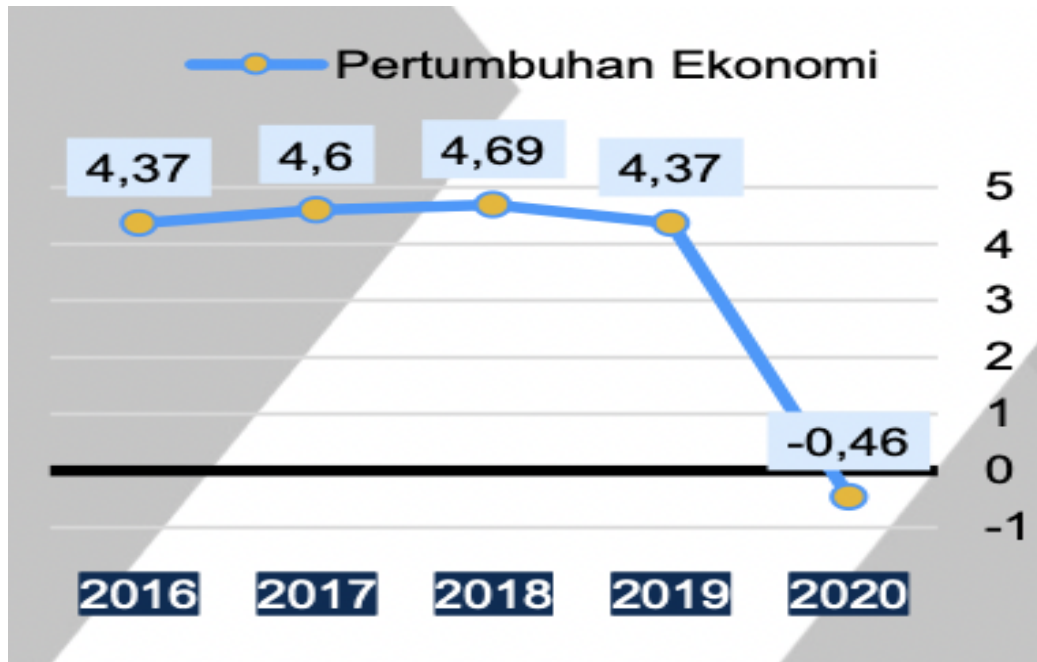
Data PDRB Tahunan Provinsi Jambi Tahun 2016-2020



Sumber : BPS Provinsi Jambi (2021)

GAMBAR 2

Data Pertumbuhan Ekonomi Provinsi Jambi Tahun 2016-2020



Sumber : BPS Provinsi Jambi (2021)

Data perekonomian provinsi Jambi berdasarkan Pendapatan Domestik Bruto (PRDB) atas dasar harga berlaku (ADHB) pada triwulan IV-2020 mencapai Rp53,23 triliun dan mengalami sedikit penurunan dibandingkan 2019 yaitu sebesar -0,46 persen yang mampu mencapai 217.060 miliar rupiah. Namun, ditinjau dari Laju Pertumbuhan Ekonomi (LPE), pertumbuhan provinsi Jambi sebesar -0,46% lebih tinggi dibandingkan dengan LPE secara nasional yang turun sebesar -2,07%, dilihat berdasarkan Gambar 3 di bawah ini.

GAMBAR 3

Laju Pertumbuhan dan Sumber Pertumbuhan PDB Menurut Pengeluaran

Komponen	Triw IV-2020 Terhadap Triw III-2020 (q-to-q)	Triw III-2020 Terhadap Triw III-2019 (y-on-y)	Triw IV-2020 Terhadap Triw IV-2019 (y-on-y)	Laju Pertumbuhan 2020	Sumber Pertumbuhan 2020
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1. Pengeluaran Konsumsi Rumah Tangga	0,49	-4,05	-3,61	-2,63	-1,43
2. Pengeluaran Konsumsi LNPR	0,22	-1,97	-2,14	-4,29	-0,05
3. Pengeluaran Konsumsi Pemerintah	27,15	9,76	1,76	1,94	0,15
4. Pembentukan Modal Tetap Bruto	4,19	-6,48	-6,15	-4,95	-1,63
5. Perubahan Inventori	-	-	-	-	-
6. Ekspor Barang dan Jasa	2,41	-11,66	-7,21	-7,70	-1,60
7. Dikurangi Impor Barang dan Jasa	16,28	-23,00	-13,52	-14,71	-2,74
Produk Domestik Bruto (PDB)	-0,42	-3,49	-2,19	-2,07	-2,07

Keterangan:

q-to-q: PDB atas dasar harga konstan pada suatu triwulan dibandingkan dengan triwulan sebelumnya

y-on-y: PDB atas dasar harga konstan pada suatu triwulan dibandingkan dengan triwulan yang sama tahun sebelumnya

c-to-c: PDB atas dasar harga konstan kumulatif sampai dengan suatu triwulan dibandingkan periode kumulatif yang sama pada tahun sebelumnya

Sumber : Badan Pusat Statistik (2021)

Kementrian Keuangan menjelaskan bahwa pertumbuhan triwulan IV-2020 terhadap triwulan III-2020 mengalami pertumbuhan yang positif sejak triwulan tahun 2020 yaitu sebesar 1,80%. Hal ini menandakan bahwa *recovery* ekonomi provinsi Jambi secara keseluruhan mulai berjalan dan berangsur membaik.

Adanya pandemi *Covid-19* sejak tahun 2020 hingga sekarang memberikan kesadaran bagi masyarakat Indonesia untuk menjalankan pola hidup sehat seiring dengan himbauan untuk menjaga sistem imun (Azalia Amadea, 2020). Carlin Rafie, ahli diet dan profesor di *Virginia Tech's College of Agriculture and Life Sciences*, menjelaskan bahwa masyarakat harus menjaga kekebalan tubuh dengan bersikap proaktif dalam melawan virus *Covid-19* dengan memperhatikan nutrisi tubuh yang masuk.

Pada masa pandemi *Covid-19*, mengkonsumsi gula sebagai *comforting food* membantu dalam menghadapi perasaan negatif seperti sedih atau kesepian (Cortney Warren, 2020). *Candy Industry* mencatat pada Januari 2020 hingga April 2020, 65 persen konsumen menikmati manisan dan camilan demi kenyamanan mereka di rumah namun mencari produk dengan bahan makanan sehat dan memberikan nutrisi tubuh.

Di Indonesia, hasil survei *Mondelez International* menganalisis bahwa 72 persen orang Indonesia mengkonsumsi camilan lebih sering daripada makanan berat, yaitu sebanyak tiga kali sehari. Studi tahun 2012 mengenai konsumsi gula pada anak-anak pada tahun 2005 hingga tahun 2008 mencatat bahwa anak laki-laki makan lebih banyak gula daripada wanita setiap harinya, dan gula tersebut berasal dari makanan.

Menurut Anindita Sari (2015), tren industri *pastry* sangat berkembang dari *bakery* yang hanya berada di perumahan dan mal menjadi *café* yang tidak hanya menyediakan produk *bakery* namun juga produk minuman menyesuaikan kebutuhan masa ini.

Dessert mengacu pada makanan penutup seperti buah-buahan dan minuman yang disediakan untuk mengatur rasa dan suasana setelah makan. Penggunaan *dessert café* untuk makanan ringan dengan menu *dessert* seperti kopi, teh, minuman, *bakery*, dan es krim semakin meningkat. *Dessert café* menargetkan generasi muda dengan menggunakan makanan campuran yang bisa disantap tidak hanya setelah makan tetapi juga sebelum makan dan atmosfir atau suasana yang *light* (Cho & Jun, 2016).

Berdasarkan data di atas, penulis mendapatkan ide untuk membuka bisnis *donut and gelato café* dengan konsep *healthy by your choice*. Konsep ini dimaksudkan agar calon pelanggan memilih sendiri menu yang ingin dipilihnya, seperti *organic, gluten free, sugar free, lactose free, low calorie, keto friendly, vegan friendly donut* atau gelato sehat dengan berbagai varian rasa yang dapat dipilih langsung di *counter* kasir.

Dolato Dreams berasal dari kata Dolato, yang merupakan gabungan kata *donut & gelato* dan *Dreams*, yaitu nama yang dipilih penulis untuk mempresentasikan konsep *dreamy* dari restoran, terinspirasi dari salah satu *theme café* di Hungaria yang bertema donat, dimana pada *café* tersebut penulis menginginkan nuansa warna pink biru, dan ungu cerah yang mengikuti tren kekinian, *aesthetic* dan *instagramable*.

Penulis memilih topik ini dikarenakan berbagai alasan, salah satunya adalah penulis sangat menyukai *dessert* atau memiliki *sweet tooth* namun memiliki sensitivitas terhadap gluten dan alergi sebagian bahan makanan. Penulis ingin Dolato Dreams menjadi tempat dimana pelanggan tidak hanya bisa menikmati makanan, namun juga tempat dan ambiens restoran. Selain itu, penulis percaya dengan membuka bisnis *Donut & Gelato Café Dolato Dreams* akan mencapai permintaan pasar yang lebih besar karena menu yang disediakan tidak hanya berupa camilan donat dengan varian rasa *sweet* dan *savory* yang cukup berat, tetapi juga ada *gelato* yang lebih *light* dan berbagai minuman seperti *mineral water, coffee, tea, milk*, dan *soda*.

Chef Kai O (2019) menyatakan bahwa orang pergi keluar untuk makan karena suasananya. Dolato Dreams tidak hanya fokus kepada rasa, namun juga bentuk, dekorasi, dan *topping* donat serta gelato yang sesuai dengan konsep *café*. Hal ini dilakukan karena penulis tertarik dengan dekorasi, baik interior maupun makanan, sehingga penulis juga percaya segala sesuatu yang *aesthetic looking* akan menarik orang untuk datang.

Data dari *Weather Spark* mencatat bahwa suhu udara di Jambi yang selalu berada di atas 31 derajat celcius. Oleh karena itu, penulis ingin varian menu gelato dengan rasa yang *light* dan *fresh*, sehingga menggunakan bahan-bahan alami dari buah, bunga, atau tumbuhan.

GAMBAR 4
Proyeksi Penduduk Menurut Kabupaten/Kota Jambi dan Jenis Kelamin Tahun 2010-2020

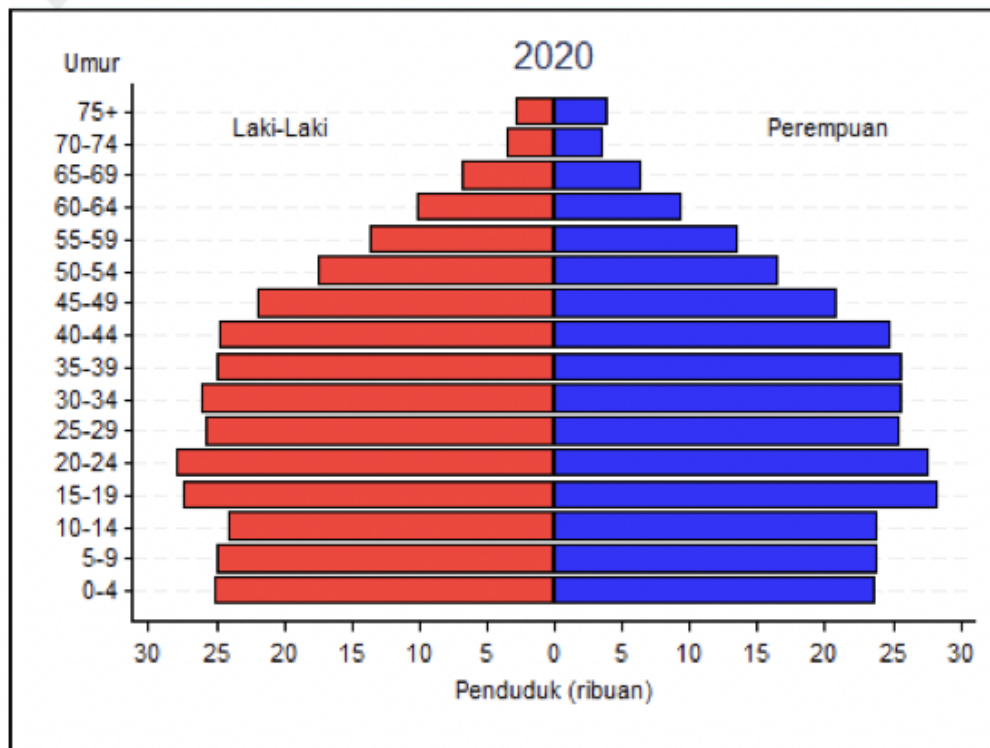
JAMBI											
LAKI-LAKI + PEREMPUAN											
KABUPATEN/KOTA	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
KERINCI	230.169	231.175	232.085	233.018	234.003	234.882	235.802	236.782	237.791	238.682	239.606
MERANGIN	334.925	341.398	347.811	354.099	360.187	366.315	372.205	377.905	383.480	388.928	394.174
SAROLANGUN	247.618	253.829	259.992	266.126	272.203	278.222	284.201	290.231	295.985	301.908	307.585
BATANG HARI	242.502	246.312	250.081	253.690	257.201	260.631	263.896	266.971	269.966	272.879	275.504
MUARO JAMBI	345.090	355.670	366.511	377.278	388.323	399.157	410.337	421.179	432.305	443.364	454.524
TANJUNG JABUNG TIMUR	205.885	207.496	209.002	210.599	212.084	213.670	215.316	216.777	218.413	219.985	221.619
TANJUNG JABUNG BARAT	280.169	286.503	292.722	298.777	304.899	310.914	316.811	322.527	328.343	333.932	339.286
TEBO	299.300	305.802	312.175	318.593	324.919	330.962	337.022	343.003	348.760	354.485	360.193
BUNGO	304.833	312.695	320.627	328.375	336.320	344.100	351.878	359.590	367.182	374.770	382.311
KOTA JAMBI	534.500	543.193	551.714	560.188	568.062	576.067	583.487	591.134	598.103	604.736	611.353
KOTA SUNGAI PENUH	82.619	83.505	84.376	85.327	86.220	87.132	87.971	88.918	89.944	90.910	91.739
JUMLAH	3.107.610	3.167.578	3.227.096	3.286.070	3.344.421	3.402.052	3.458.926	3.515.017	3.570.272	3.624.579	3.677.894

Sumber : Badan Pusat Statistik (2021)

Berdasarkan data di atas, penduduk kota Jambi sejak tahun 2010-2020 adalah yang terbanyak dibandingkan kabupaten/kota lain. Pada tahun 2020, penduduk kota Jambi mencapai 611.353 penduduk, dengan jumlah penduduk laki-laki sebanyak 307.060 penduduk dan jumlah penduduk wanita sebanyak 304.293 penduduk.

GAMBAR 5

Piramida Penduduk Kota Jambi Menurut Umur Tahun 2020



Sumber : Badan Pusat Statistik (2021)

Data di atas merupakan piramida jumlah penduduk Jambi berdasarkan umur, yang menjelaskan penduduk terbanyak merupakan penduduk berumur 15-19 tahun dan 20-24 tahun, sedangkan rata-rata jumlah penduduk berumur di bawah

15 tahun dan penduduk di atas umur 24 tahun hampir sama. Data ini membantu penulis dalam menentukan target pasar, yaitu segala usia tanpa terkecuali lansia. Dengan dibukanya Dolato Dreams, orangtua dapat menemani anak makan makanan manis tanpa perlu mengkhawatirkan nutrisi.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Tujuan dari studi kelayakan bisnis ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis aspek-aspek yang ada untuk menentukan layak atau tidaknya *donut & gelato café* Dolato Dreams untuk dijalankan. Tujuan-tujuan tersebut dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

1. Tujuan Utama (Major Objective)

Mengkaji kelayakan bisnis dari seluruh aspek yang berkaitan dengan rencana mendirikan bisnis, yaitu:

- a. Menganalisis permintaan dan penawaran, segmentasi, target bisnis, dan strategi bisnis yang tepat.
- b. Menganalisis pemilihan lokasi dan teknologi, aktivitas, fasilitas dan segala hubungan fungsional untuk operasional bisnis.
- c. Menganalisis pengorganisasian perusahaan, dan pengembangan sumber daya manusia.
- d. Menganalisis kebutuhan dana untuk mengukur keuntungan perusahaan.

2. Sub Tujuan Utama (*Minor Objective*)

Mencakup tujuan-tujuan lain yang ingin dicapai melalui bisnis yang akan didirikan, yaitu:

- a. Mendukung gaya hidup sehat dan ramah lingkungan di seluruh dunia..

- b. Menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat lokal.
- c. Meningkatkan pendapatan negara dari sektor kuliner berbasis *healthy dessert*.
- d. Menarik perhatian masyarakat untuk berkunjung ke Jambi dan sekitarnya dan meningkatkan pendapatan regional.

C. Metodologi Penelitian

Penelitian bisnis adalah suatu penelitian yang terorganisir, sistematis, berbasis data, kritis, objektif, penyelidikan atau investigasi ke dalam suatu masalah tertentu, dilakukan dengan tujuan menemukan jawaban atau solusi untuk itu (Sekaran & Bougie, 2016).

Perencanaan *café* Dolato Dreams akan menggunakan jenis penelitian kuantitatif untuk mengelola data dari responden melalui kuesioner dan didukung dengan jenis penelitian kualitatif untuk mengetahui hasil data observatif non-partisipatif.

Menurut Sekaran & Bougie (2002), sumber data dibagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Sumber data yang digunakan peneliti dalam studi kelayakan bisnis *donut & gelato café* Dolato Dreams dijabarkan sebagai berikut.

1. Data Primer

Data primer adalah data yang mengacu pada informasi yang diperoleh dari tangan pertama oleh peneliti untuk tujuan tertentu dari penelitian (Sekaran & Bougie, 2016). Beberapa metode yang dapat dilakukan untuk pengumpulan data pada studi kelayakan bisnis *donut & gelato café* Dolato Dreams, yaitu:

1) Kuesioner

Kuesioner adalah serangkaian pertanyaan tertulis yang telah dirumuskan secara terstruktur yang digunakan untuk merekam jawaban dari responden secara tertulis, untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan oleh peneliti dengan lebih detail. (Sekaran & Bougie, 2016).

Menurut Sekaran & Bougie (2016), metode pengumpulan data kuesioner dibagi menjadi tiga, yaitu kuesioner yang diberikan secara pribadi (*personally administered questionnaires*), kuesioner surat (*mail questionnaires*), kuesioner elektronik dan online (*electronic and online questionnaires*) dan lainnya yang digunakan untuk menjangkau responden dengan wilayah geografis yang lebih luas.

Dalam perencanaan bisnis, data yang diperoleh harus akurat. Objek yang dipilih mewakili keseluruhan populasi yang disebut *sampling*. Populasi adalah keseluruhan, kelompok orang, kejadian dan yang menarik untuk diteliti (Sekaran & Bougie, 2016). Dolato Dreams menargetkan masyarakat yang di Jambi terutama masyarakat yang ingin menjalankan pola hidup sehat sebagai populasi, dengan usia kecil hingga dewasa serta yang ingin mencoba makanan penutup yang berkonsep *healthy dessert*. Sampel merupakan bagian dari populasi yang terdiri dari beberapa orang terpilih (Sekaran & Bougie, 2016). Teknik sampling yang akan digunakan adalah non *probability sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Jenis *probability sampling* yang

digunakan adalah metode *simple random sampling*. Dengan demikian setiap orang memiliki kesempatan untuk dipilih sebagai subyek untuk menjadi sampel penelitian. Penentuan jumlah sampel akan menggunakan metode dimana jumlah variabel yang digunakan dikali dengan 10 (Sekaran dan Bougie, 2016).

2) Observasi Langsung

Observasi adalah kegiatan yang direncanakan untuk melihat, merekam, menganalisis, dan menginterpretasi kebiasaan, tindakan, maupun kegiatan tertentu (Sekaran & Bougie, 2020). Observasi langsung dilakukan oleh peneliti untuk mengetahui kondisi pasar dan lingkungan, yaitu dengan cara datang langsung ke mengunjungi tempat bisnis yang akan didirikan.

2. Data Sekunder

Menurut Sekaran & Bougie (2016), data sekunder adalah data yang dikumpulkan melalui orang lain sebagai sumber untuk tujuan lain selain tujuan penelitian yang sedang dilakukan saat ini. Peneliti mengelola data yang sudah ada. Data sekunder digunakan untuk mendukung informasi primer yang telah didapatkan oleh peneliti, yaitu data yang berbentuk buletin statistik, publikasi yang dibuat oleh pemerintah, informasi yang sudah dipublikasikan atau belum dipublikasikan, situs web, dan juga internet. Dalam penelitian ini digunakan data sekunder melalui studi pustaka buku, artikel, jurnal, statistik lembaga pemerintahan, dan situs terpercaya untuk melengkapi dasar teori dan pemikiran peneliti untuk studi kelayakan bisnis *donut & gelato café* Dolato Dreams.

Untuk menguji data yang telah dianalisis akan digunakan skala. Menurut Sekaran & Bougie (2016), skala adalah mekanisme yang membedakan variabel yang satu dengan yang lainnya. Dalam penelitian ini digunakan *likert scale* yang digunakan dan dibuat untuk meneliti seberapa besar responden yang setuju atau tidak setuju dengan pernyataannya (Sekaran & Bougie, 2016). *Likert scale* dibedakan menjadi *nominal scale* dan *interval scale*. *Nominal scale* memungkinkan peneliti mendapatkan subjek pada kategori tertentu, sedangkan *interval scale* akan menyediakan perbedaan, urutan, dan persamaan dari keseluruhan responden. Hasil dari *interval scale* dalam kuesioner bervariasi dari angka satu sampai enam, yang terdiri dari:

- 1 = Sangat Tidak Setuju (STS)
- 2 = Tidak Setuju (TS)
- 3 = Cenderung Tidak Setuju (CTS)
- 4 = Cenderung Setuju (CS)
- 5 = Setuju (S)
- 6 = Sangat Setuju (SS)

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Pengertian Pariwisata

Dalam Undang-Undang (UU) Republik Indonesia No 10 Tahun 2014 Pasal (1), pariwisata merupakan berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Industri pariwisata memiliki kekuatan untuk menggerakkan konsumen

secara berkembang dan dinamis melalui komponen-komponen yang saling berkaitan, yaitu pariwisata dan perjalanan, penginapan, konvensi, ekspansi, pertemuan, acara, restoran, layanan terkelola, perakitan, tujuan, manajemen acara, dan rekreasi (Walker, 2019).

2. Pengertian Restoran

Restoran menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No 11 Tahun 2014 adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba. Walker (2016) menyatakan restoran memiliki peran penting dalam gaya hidup seseorang, dan restoran menjadi aktivitas sosial yang paling disukai. Restoran menjadi tempat rekreasi dan menikmati waktu bersama keluarga, kolega, atau teman.

3. Sejarah Restoran

Menurut Walker (2017), Sejarah restoran bermula pada tahun 1789-1799 saat revolusi Prancis yang kemudian mengubah jalannya sejarah kuliner. M. Boulanger, pemilik restoran pertama yang bernama *Rue Bailleul*, menjual sup yang diberi nama sesuai asal mula kata restoran yaitu *soup restorantes*. Restoran berkembang di Eropa pada tahun 1856. Pada tahun 1898, mulai muncul restoran hotel. Revolusi restoran hotel dimulai Oleh manajer bernama César Ritz dan koki bernama Augustus Escoffier dari Hotel Savoy. Pada tahun 1921, Walter Anderson dan Billy Ingraham mendirikan Hamburger White Castel. Pada tahun 1959, restoran The Four Seasons

membuka restoran dengan konsep restoran Amerika dan mulai meninggalkan konsep pelayanan restoran Prancis. Setelah perang dunia kedua, perkembangan hotel, motel, makanan cepat saji dan kedai kopi semakin pesat.

4. Klasifikasi Restoran

Menurut Walker (2017), klasifikasi restoran terdiri dari:

1) *Chain or Independent Restaurant* dan *Franchise Restaurant*

Independent restaurant merupakan restoran yang didirikan oleh satu orang atau lebih secara pribadi sehingga memberi kemudahan kepada pemilik dalam menentukan konsep dari restoran, menu, dekorasi dan tata ruang secara sendiri tanpa campur tangan orang lain. Contoh : Slice of Cali, Surabaya. *Franchise restaurant* merupakan restoran yang didirikan dengan memakai brand restoran yang sudah ada sebelumnya. Di dalam *franchise restaurant* terdapat *franchising fee*, *royalty fee*, dan *advertising fee* atas brand yang telah digunakan, biasanya berupa persentase terhadap setiap penghasilan yang diterima pihak yang disebut *franchisee*. Contoh : McDonald's dan Burger King.

2) *Fine Dining*

Fine Dining Restaurant merupakan restoran yang menyediakan makanan, minuman, dan pelayanan yang berkelas dan mewah. Restoran ini memiliki nuansa elegan dan dekorasi eksklusif dengan pelayanan yang formal. Contoh : Domicile Kitchen and Lounge, Surabaya.

3) *Casual Dining and Dinner-House Restaurants*

Casual Dining merupakan restoran yang menyediakan menu sederhana dengan harga menengah dan menawarkan suasana yang kasual atau santai. Menu yang ditawarkan biasanya lebih lengkap daripada tipe *Fast Casual*, tetapi tidak semewah dan khas seperti tipe *Fine Dining*. Pada restoran ini terdapat area khusus bar yang menyediakan *signature drink*. Terdapat beberapa tipe restoran *Fine Dining*, yaitu:

1) *Midscale Restaurants*

Midscale Restaurant merupakan restoran yang menyajikan makanan dengan sistem *self-service* yang bertujuan untuk menekan harga dan meminimalisir jumlah karyawan yang bekerja.

2) *Family Restaurants*

Family Restaurant merupakan restoran tidak formal yang menyediakan makanan dengan porsi dengan tujuan untuk menarik tamu datang bersama keluarga atau kerabat. Contoh : Bumbu Rasa Restaurant.

3) *Fast Casual*

Fast Casual merupakan kombinasi antara *fast food* dan *fine dining*, yang menyediakan berbagai jenis makanan namun tidak dengan pelayanan penuh hingga ke meja makan. Restoran ini menjanjikan kualitas makanan dan suasana yang agak lebih tinggi dibandingkan dengan restoran cepat saji. Contoh: Ta Wan dan Bakmi GM.

4) *Ethnic Restaurant*

Ethnic Restaurant adalah restoran yang menjual makanan yang menggambarkan ciri khas suatu negara maupun daerah setempat dan citarasa yang disajikan juga sangat kental dengan ciri khas suatu negara. Contoh : Myoung Ga, Korean Cuisine.

5) *Theme Restaurant*

Theme Restaurant adalah restoran yang menghadirkan konsep restoran yang unik yang diterapkan di seluruh aspek restoran, seperti makanan dan minuman yang disajikan, dekorasi, interior dan eksterior, cara pelayanan, dan seragam yang mengusung tema tertentu. Contoh : Take A Bite dengan tema Harry Potter.

6) *Quick-Service/Fast-Food Restaurants*

Restoran ini menawarkan layanan cepat saji dengan pilihan menu yang terbatas. Contoh : KFC, Pizza Hut, Domino's Pizza.

7) *Bakery Café*

Bakery café adalah restoran yang diukur dari tingkat formalitasnya merupakan restoran yang lebih santai. Restoran ini menyediakan roti, *cake* dan makanan penutup lainnya, dan berbagai minuman dasar seperti kopi dan teh. Contoh: Tous le Jours.

8) *Café*

Café menyediakan pilihan makanan dan minuman dengan harga terjangkau dengan tingkat pelayanan yang tidak formal. Biasanya *café* menyediakan menu yang lebih sedikit dibandingkan restoran. Contoh : Home Cafe di Jakarta Barat.

5. Jenis-jenis Menu Restoran

Menurut Walker (2017), menu adalah daftar makanan dan minuman yang dapat dibeli atau untuk disajikan. Penampilan dan isi menu harus sesuai dengan konsep dari restoran dan harus sesuai dengan target pasar sehingga dapat memenuhi ekspektasi tamu. Terdapat beberapa jenis menu, antara lain:

1) *À la Carte Menu*

Menu ini menampilkan makanan yang bervariasi dari hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup, dan minuman dengan harga masing-masing untuk tiap menunya.

2) *Table d'hôte menus*

Menu ini menawarkan pilihan beberapa jenis makanan dalam dalam beberapa kelompok sajian dengan harga yang sama. Tamu dapat memilih hidangan dari beberapa kelompok hidangan yang disajikan.

3) *Du jour menus*

Jenis menu *du jour menu* mencantumkan jenis makanan yang spesial yang akan diganti setiap harinya tergantung dari bahan yang dimiliki dan biasanya memiliki periode waktu tertentu.

4) *Tourist menus*

Jenis menu yang digunakan untuk menarik wisatawan agar memesan menu makanan yang cepat disajikan, murah dan mencerminkan makanan lokal atau daerah setempat.

5) *Californiaenus*

Menu khusus yang dibagi menjadi menurut pembagian waktunya, yaitu pagi, siang dan malam tetapi pelanggan dapat memesan semua jenis menu tanpa ada batasan waktu.

6) *Cyclical Menus*

Jenis menu yang selalu mengalami perputaran sesuai waktu yang telah ditetapkan tergantung dari kebijakan manajer restoran. Menu ini biasanya digunakan untuk usaha kuliner jenis *catering*.

6. Jenis-jenis Layanan Restoran

Menurut Walker (2019), layanan restoran diklasifikasikan menjadi beberapa jenis, antara lain:

1) *Table Service*

Table service merupakan jenis pelayanan restoran dimana tamu duduk di tempat yang sudah disediakan kemudian akan dilayani oleh pelayan.

2) *American Service (Plate Service)*

Jenis layanan dimana pelayan mengantarkan hidangan yang dipesan tamu dimana makanan telah diporsikan sebelumnya di *kitchen*.

3) *French Service (Butler Service)*

Jenis pelayanan dimana tamu dapat memilih sendiri makanannya lalu makanan akan dimasak di depan tamu menggunakan *trolley* masak atau disebut *gueridon*. Dalam pelayanan jenis ini, diperlukan minimal adanya dua pelayan untuk memasak dan menyajikan hidangan.

4) *English Service (Silver Service)*

English service merupakan jenis pelayanan dimana makanan diporsikan terlebih dahulu dan pelayan akan mengantarkannya ke meja tamu. *Utensils* yang kotor akan diangkat tepat waktu.

5) *Family Style Service*

Pelayanan jenis ini menyajikan beberapa jenis makanan dalam porsi besar sesuai jumlah tamu di dalam satu meja besar untuk dibagi.

6) *Self Service*

Self service merupakan jenis pelayanan dimana tamu mengambil makanan dan minuman secara mandiri.

7) *The Carousel*

The Carousel merupakan jenis layanan yang sudah siap makan diletakkan pada rantai berjalan untuk pelanggan dapat memilih dan mengambil makanan langsung dari rantai berjalan, seperti Sushi Go Restaurant.

8) *Vending*

Vending menggunakan mesin yang disebut *vending machine*, dimana setelah pelanggan memasukkan uang sesuai jumlah makanan atau minuman yang diinginkan, pelanggan dapat menekan tombol dan makanan atau minuman tersebut akan keluar.

9) *Buffet*

Buffet sering disebut prasmanan, merupakan pelayanan dimana pelanggan dapat mengambil makanan sepuasnya dari meja prasmanan untuk langsung dikonsumsi atau dimasak terlebih dahulu. Contoh : Hachi Grill.

10) *The Carvery*

The carvery merupakan layanan pada *grill section* dan *noodle section* di restoran *buffet*, dimana makanan yang diambil pelanggan akan disajikan oleh koki.

11) *Single Point Service*

Layanan jenis ini merupakan pelayanan dimana tamu yang datang akan langsung menuju ke *counter* restoran untuk memesan dan membayar menu yang diinginkan, kemudian makanan dapat dibawa langsung atau dibawakan oleh pelayan langsung dari *kitchen*.

a. *Take Away Service*

Take away service merupakan pelayanan dimana pelanggan membeli makanan yang telah disajikan atau disiapkan terlebih dahulu untuk dibungkus dan dibawa pelanggan.

b. *Drive Through Service*

Drive through service merupakan layanan dimana pelanggan akan mengantri melalui mobilnya sebelum memesan dan membayar makanan dan minuman yang dipesannya, kemudian mengikuti arahan untuk mengambil pesanan dari loket pengambilan makanan. Contoh : McDonalds.

12) *Counter Service*

Counter service merupakan jenis pelayanan dimana tamu dapat menempati tempat duduk didepan *counter* dan melihat langsung penyajian makanan yang dipesan.

13) *Specialised Service*

Specialised service merupakan jenis layanan dimana pihak restoran mengantarkan makanan dan minuman yang dipesan oleh pelanggan ke tempat yang dituju pelanggan.

a. *Room Service*

Jenis layanan yang sering ditemukan di hotel ketika tamu memesan makanan atau minuman di kamar.

b. *Tray Service*

Tray service merupakan jenis layanan di rumah sakit dimana makanan dibawa kepada pasien menggunakan *tray* dan disajikan bersamaan dengan *tray*.

c. *Trolley Service*

Trolley service merupakan jenis pelayanan yang sering ditemukan di kabin pesawat ketika pramugari atau pramugara membawa makanan dan minuman untuk para tamu menggunakan *trolley*.

d. *Delivery Service*

Layanan *delivery service* merupakan layanan antar makanan restoran dimana tamu menghubungi restoran kemudian makanan yang dipesan akan diantarkan sesuai alamat yang diberikan pelanggan.

7. Aspek-aspek Restoran

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran, sebuah restoran terdiri atas tiga aspek, yaitu produk, pelayanan dan pengelolaan.

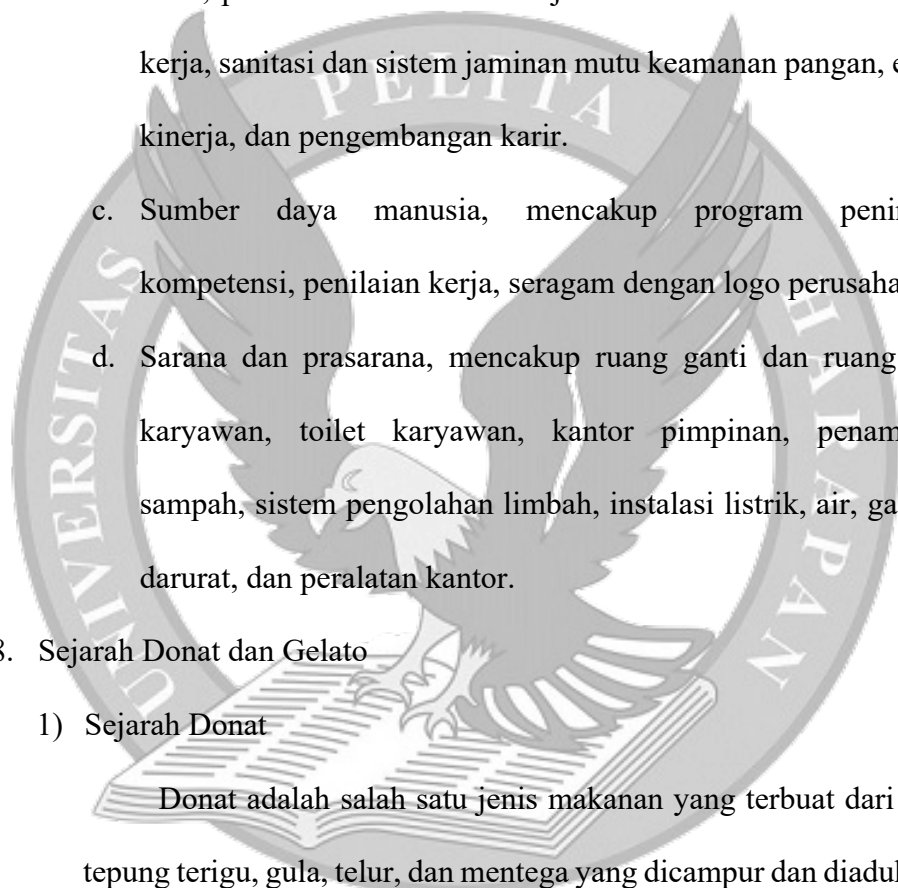
1) Aspek produk terdiri dari:

- a. Ruang makan dan minum, meliputi luas ruangan yang sesuai dengan kapasitas tempat duduk, sistem sirkulasi udara dan pencahayaan, serta ruang khusus Very Important Person (VIP).
- b. Penyediaan makanan dan minuman, termasuk menu makanan dengan resep makanan.
- c. Fasilitas penunjang, seperti ruang tunggu, eskalator untuk restoran lebih dari empat lantai, toilet yang bersih, meja dan kursi, daftar makanan dan minuman termasuk harga, ruang penyimpanan dan pengelolaan bahan makanan dan minuman, peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan, alat pemadam api ringan, dan ruang pertemuan.
- d. Kelengkapan bangunan, seperti papan nama dan fasilitas parkir.

2) Aspek pelayanan terdiri dari:

- a. Prosedur operasional standar, meliputi pemesanan tempat, penyambutan oleh pelayan jasa, pengantaran ke tempat duduk, pemberian menu, pencatatan makanan dan minuman yang dipesan, penyajian makanan dan minuman, pembayaran, pengangkutan peralatan kotor, dan melayani keluhan tamu.
- b. Fasilitas lainnya, seperti stop kontak dan wi-fi.

3) Aspek pengelolaan terdiri dari:

- 
- a. Organisasi, mencakup visi dan misi, struktur organisasi sederhana dan terdokumentasi, petunjuk pelaksanaan kerja, rencana usaha, dan perjanjian kerja bersama.
 - b. Manajemen yang mencakup inovasi produk, pemesanan dan penerimaan bahan baku, penyimpanan dan pengelolaan bahan baku, pelaksanaan sistem manajemen keselamatan dan kesehatan kerja, sanitasi dan sistem jaminan mutu keamanan pangan, evaluasi kinerja, dan pengembangan karir.
 - c. Sumber daya manusia, mencakup program peningkatan kompetensi, penilaian kerja, seragam dengan logo perusahaan.
 - d. Sarana dan prasarana, mencakup ruang ganti dan ruang makan karyawan, toilet karyawan, kantor pimpinan, penampungan sampah, sistem pengolahan limbah, instalasi listrik, air, gas, akses darurat, dan peralatan kantor.

8. Sejarah Donat dan Gelato

1) Sejarah Donat

Donat adalah salah satu jenis makanan yang terbuat dari adonan tepung terigu, gula, telur, dan mentega yang dicampur dan diaduk secara merata hingga adonan sempurna. Donat memiliki bentuk awal yang khas, yaitu berlubang di tengah seperti cincin. Seiring berjalannya waktu, mulai dibuat donat variasi baru, seperti bentuk hati, petak, dan sebagainya.

Menurut Menharg (2014), donat berasal dari Belanda dan dibawa ke Manhattan pada awal abad ke-19 ketika daerah itu masih dikenal sebagai New Amsterdam, yang disebut olykoeks atau oliebollen. Olykoeks secara harfiah berarti "minyak untuk kue" atau "bola minyak". Donat diisi dengan buah kering dan rempah-rempah dan kemudian digoreng. Donat adalah salah satu hidangan Natal favorit di Belanda.

Donat berevolusi pada tahun 1840 ketika Hanson Gregory menciptakan lubang donat dengan cara mengiris tipis bagian tengah donat agar bisa cepat digoreng dan matang merata. Pada 1847, ibunya, Elizabeth Gregory membuat donat dengan isi kacang dan pala untuk putranya yang akan melakukan perjalanan laut.

Pada tahun 1920, seorang kebangsaan Rusia bernama Adolph Levitt menciptakan mesin donat pertama di New York. Dari hasil penjualan, Levitt perlahan-lahan memperbaiki mesinnya. Dalam sepuluh tahun, muncul donat modern yang diberi sebutan “the food hit of the century of progress” di Pameran Dunia 1934 di Chicago.

Donat muncul di Indonesia tahun 1968 ketika American Donut, sebagai perintis donat yang digoreng dengan mesin otomatis membuka toko di Djakarta Fair. Sejak itu mulai bermunculan toko-toko donat lainnya, seperti Dunkin' Donuts yang dibuka pertama kali pada tahun 1985, di Jalan Hayam Wuruk, kemudian segera membuka 200 toko lainnya di berbagai kota di Indonesia.

Pada tahun 2005, donat kembali menjadi tren saat J.Co Donuts & Coffee membuka toko pertamanya di Supermall Karawaci, kemudian diikuti Krispy Kreme di Mal Pondok Indah 2.

2) Sejarah Gelato

Gelato berasal dari bahasa Italia yang artinya *frozen treat* atau camilan beku. Gelato memiliki kandungan lemak maksimal sepuluh persen, dimana lebih rendah dibandingkan es krim dan lebih lama mencair dibandingkan es krim disebabkan pada gelato hanya terdapat 20-30% udara. Selain itu, gelato disajikan dengan suhu yang lebih hangat dari es krim, yaitu pada suhu minus tiga derajat celcius.

Sejarah gelato dimulai pada abad ke-16 oleh satu peternak ayam bernama Ruggeri yang membuat keluarga Medici terkesan dengan es serut yang dilumuri jus buah yang dibuatnya, yang kemudian dikenal dengan nama sorbet. Ruggeri kemudian sorbet ke Prancis, pada saat pernikahan anggota keluarga Medici yang akan menikah dengan calon raja Prancis.

Pada tahun 1500, keluarga Medici menugaskan seniman dan arsitek bernama Bernardo Buontalenti untuk mempersiapkan hidangan untuk raja Spanyol. Buontalenti mengolah sorbet menjadi bentuk yang lebih modern yang dikenal dengan nama gelato.

Pada tahun 1686, Francesco Procopio dei Coltelli menciptakan mesin gelato pertama, kemudian membuka Café Procope di Paris, yang menjual gelato dan kopi.

Di Amerika, gelato diperkenalkan oleh orang Italia bernama Giovanni Biasiolo tepatnya pada tahun 1770. Pada tahun 1846, *hand-crank freezer* ditemukan sehingga mengubah cara pengolahan *frozen treat*. *Freezer* tersebut menghasilkan es yang berkonsistensi krim dengan menggerakkan campuran cairan secara terus-menerus dan menjaganya tetap dingin. Gelato di Amerika semakin dikenal dari akhir 1900 hingga sekarang. Orang Amerika mulai menghargai kualitas gelato yang unggul dan mengenal rasa yang intens, bahan-bahan alami yang digunakan, dan nilai gizi dari gelato.

9. Aplikasi Konsep Teoritik

Dolato Dreams *café* Dolato Dreams merupakan *dessert café* yang menjual berbagai varian donat dan gelato dengan kandungan yang sehat. Rencana pendirian Dolato Dreams *café* akan didirikan The Hok, Jelutung, Jambi dengan konsep *dreamy* dan interior donat bernuansa pink dan biru cerah. Beberapa fasilitas yang disediakan, yaitu *wi-fi*, toilet, *speaker* untuk memutar musik, dan beberapa *games* yang bisa digunakan seluruh pelanggan.

Jenis menu yang ditawarkan *donut & gelato café* Dolato Dreams adalah *a la carte* dan *table d'hôte menu*, dimana pelanggan dapat membeli produk satuan atau per paket, dan menerapkan *counter service* dan *carry out service*. Pelanggan dapat memilih dan membeli makanan yang sudah disiapkan untuk dikemas dalam kotak, atau pelanggan bisa makan langsung di *café* sambil bersantai atau menikmati waktu sendiri atau bersama teman.