

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Pariwisata adalah sebuah industri yang sampai masih terus berkembang dari waktu ke waktu di Indonesia, perkembangan tersebut dapat dilihat melalui peningkatan dalam jumlah perjalanan yang telah dilakukan oleh para wisatawan dari Nusantara dan juga Mancanegara yang datang ke Indonesia .Pariwisata terdiri dari beberapa macam komponen, salah satunya merupakan restoran.

TABEL 1

Tabel 1 Jumlah Kunjungan Wisawatan Mancanegara di Indonesia

Tahun 2020	Tahun 2021
4.052.923	1.484.884

Sumber: (Badan Pusat Statistik, 2020)

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa setelah diteliti, jumlah kunjungan wisatawan mengalami penurunan yang pesat, dikarenakan pada wabah pandemic COVID-19 yang terjadi memiliki dampak terhadap seluruh sektor industri perusahaan yaitu salah satunya merupakan industri pariwisata. Sehingga mengakibatkan penurunan yang cukup drastic dalam kunjungan wisatawan mancanegara yang mengunjungi negara Indonesia. Selain itu, Pada awal tahun 2020 dunia dilanda dengan pandemi COVID-19, sebuah virus yang mengakibatkan sesak nafas dan *symptoms* seperti flu pada umumnya namun mematikan. Pandemi ini

mengakibatkan juga banyak bisnis dalam industry pariwisata yang dalam bidang *food and beverages* terpaksa untuk mengurangi kapasitas tempat duduk juga tenaga kerja.

Restoran adalah sebuah tempat yang saat ini tidak asing lagi untuk didengar. Baik dari kalangan orang-orang dewasa maupun anak-anak suka pergi untuk memanjakan lidah di restoran. Bukan hanya sekedar untuk makan atau minum saja, namun juga untuk melepas penat dari rutinitas dan aktivitas sehari-hari maupun untuk bersosialisasi.

Turkish Delight Restaurant merupakan sebuah restoran yang menjual hidangan makanan dan minuman khas Turki, Alasan mengapa Turkish Delight Restaurant ingin didirikan adalah dikarenakan Turkish Delight merupakan usaha restoran yang menjual hidangan Turki yang dimana dikarenakan setelah diteliti dalam BBC News Indonesia mengatakan bahwa, Jumlah wisatawan Warga Negara Indonesia (WNI) yang berkunjung ke negara Turki telah mencapai yaitu lebih dari 85.000 orang yaitu pada tahun 2017 dan telah naik lebih dari dua kali lipat dari pada di saat tahun 2016 warga Indonesia yang berkunjung ke tempat wisatawan di Turki telah mencapai 47.200 orang, melalui peningkatan ini menunjukkan bahwa banyak WNI gemar untuk berkunjung ke negara Turki sehingga para masyarakat sudah tidak asing dengan makanan khas hidangan Turki.

TABEL 2

Pertumbuhan Penduduk pada Provinsi Banten

Kecamatan	Tahun 2016	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019
Kabupaten Pandegalang	1.200.512	1.205.203	1.209.011	1.211.909
Kabupaten Lebak	1.297.412	1.288.103	1.295.810	1.302.608
Kabupaten Tangerang	3.477.495	3.584.770	3.692.693	3.800.787
Kabupaten Serang	1.484.502	1.493.591	1.501.501	1.508.397
Kota Tangerang	2.093.706	2.139.891	2.185.304	2.229.901
Kota Cilegon	418.705	425.103	431.305	437.205
Kota Serang	655.044	666.600	677.804	688.603
Kota Tangerang Selatan	1.593.812	1.644.812	1.696.308	1.747.906
Provinsi Banten	12.203.148	12.448.160	12.689.736	12.927.316

Sumber : (Badan Pusat Statistik, 2020)

Melalui Tabel 2 dapat dilihat bahwa pertumbuhan penduduk di provinsi banten mengalami peningkatan pada setiap tahunnya yaitu pada tahun 2016 penduduk provinsi Banten hanya memiliki penduduk sebanyak 12.203.148 jiwa. Akan tetapi pada tahun 2019, penduduk Banten pada saat ini sudah mencapai 12.927.316 jiwa. Oleh karena itu, dengan adanya kenaikan pertumbuhan yang pesat menjadi salah satu factor yang mendukung restoran Turkish Delight untuk dibuka di daerah Kota Tangerang Selatan dimana salah satu kota di Banten yang

memiliki peningkatan yang cukup pesat yaitu pada tahun 2016 hanya memiliki penduduk sebanyak 1.593.812 jiwa penduduk, namun pada tahun 2019 Kota Tangerang Selatan sudah memiliki penduduk sebesar 1.747.906 jiwa penduduk. Sehingga dengan membangun usaha pada industri pariwisata dalam bidang *Food and Beverages* merupakan potensi yang besar dikarenakan semakin bertambahnya jumlah jiwa penduduk sehingga akan menimbulkan kenaikan dalam jumlah konsumsi makanan dan juga minuman yang perlu disediakan.

TABEL 3

Tabel 2 Jumlah Persen Pertumbuhan Penduduk di Kota Tangerang

Kabupaten/Kota	Laju Pertumbuhan Penduduk (persen)		
	2017	2018	2019
Kab Pandeglang	0,39	0,32	0,24
Kab Lebak	0,68	0,60	0,52
Kab Tangerang	3,08	3,01	2,93
Kab Serang	0,61	0,53	0,46
Kota Tangerang	2,21	2,12	2,04
Kota Cilegon	1,53	1,46	1,37
Kota Serang	1,77	1,68	1,59
Kota Tangerang Selatan	3,21	3,13	3,04
Provinsi Banten	2,01	1,94	1,87

Sumber : (Badan Pusat Statistik, 2020)

Melalui data statistik dari Badan Pusat Statistik Kota Tangerang, menunjukkan bahwa jumlah pertumbuhan penduduk di daerah Kota Tangerang Selatan

memiliki pertumbuhan tertinggi dari tahun 2017 sampai dengan tahun 2019 yaitu diatas 3 persen pada setiap tahun nya. Oleh karena itu, dengan membuka restoran Turkish delight di daerah Tangerang merupakan salah satu keuntungan dikarenakan kota Tangerang sudah memiliki jumlah penduduk yang cukup banyak sehingga penduduk Tangerang Selatan dapat mengunjungi restoran restoran yang dekat dengan lokasi tempat tinggal para masyarakat sekitar Tangerang.

TABEL 4
Jumlah Restoran pada Kecamatan di Kota Tangerang

Kecamatan	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Tangerang		
	2018	2019	2020
Ciledug	14	10	14
Larangan	5	5	6
Karangtengah	7	7	7
Cipondoh	17	13	16
Pinang	4	8	8
Tangerang	20	82	88
Karawaci	53	100	101
Jatiuwung	10	22	22
Cibodas	22	10	14
Periuk	21	21	21
Batuceper	13	2	2
Neglasari	2	13	14
Benda	53	58	57
Kota Tangerang	241	351	370

Sumber : (Badan Pusat Statistik, 2020)

Melalui data *statistic* dari Badan Pusat Statistik Kota Tangerang, telah memiliki usaha restoran sejumlah 370 restoran pada tahun 2020. Kota Tangerang merupakan salah satu kota di Provinsi Banten yang memiliki potensi perkembangan dan pertumbuhan usaha yang sangat bagus dikarenakan pada

tabel diatas Kota Tangerang memiliki pertumbuhan tertinggi dalam penambahan usaha restoran yang didirikan pada tahun 2020.

Melalui data tersebut menunjukkan bahwa banyak bisnis dalam bidang restoran yang berkembang dikarenakan banyak penduduk Kota Tangerang yang gemar untuk pergi makan dirumah makan atau restoran. Kota Tangerang telah memiliki berbagai macam variasi jenis makanan dari berbagai manca negara yaitu terdapat *Japanese cuisine* (Chin ma ya, Coco ichibanya, Ramen Sanpachi, Miyazaki Japanese BBQ), *Western cuisine*, *Indian Cuisine* (Basanti Kitchen) , *Thailand Cuisine* (Larb Thai, Thai Street) , *Balinese Cuisine* (Little Ubud) , *Chinese cuisine* (Kanchin, Angke) , *Arab Cuisine* (Kebuli Ijab Qabul, Sultan Restaurant), *Indonesian Cuisine*, *Korean Cuisine* (Magal, Bornga, Chuga, Reddog) dan dari berbagai macam negara lainnya. Oleh karena itu, ini merupakan sebuah kesempatan untuk Turkish delight memasuki pasar kuliner di daerah Tangerang Selatan yang menyediakan hidangan Turki atau Turkish cuisine yang pertama di daerah Gading Serpong Tangerang Selatan.

Oleh karena itu Turkish Delight Restaurant ingin menyediakan makanan kepada para masyarakat baik yang sudah mengunjungi negara Turki maupun yang belum mengunjungi negara Turki untuk menikmati hidangan makanan khas Turki yang banyak dianggap cocok dengan lidah orang Indonesia yaitu salah satunya adalah Gozleme yaitu merupakan salah satu makanan Tradisional yang sangat populer dari Turki. Restoran Turkish Delight adalah sebuah restoran yang memiliki konsep “*open kitchen*” yaitu konsep yang

memperbolehkan *customer* untuk melihat proses pembuatan dan cara memasak makanan yang telah dipesan oleh para pelanggan secara langsung melalui jendela kaca tembus pandang. Konsep ini akan menjadi salah satu cara untuk menarik para pelanggan dikarenakan terutama disaat situasi pandemic seperti ini, faktor kebersihan dan kehygienisan dalam memproduksi makanan dan minuman merupakan faktor yang sangat krusial bagi para pengunjung dalam memilih sebuah restoran untuk dikunjungi, oleh sebab itu dengan adanya konsep “*Open Kitchen*” dimana restoran Turkish Delight akan sangat ketat dalam aspek kebersihan dan menjaga kebersihan dan kehygienisan saat memproduksi makanan sehingga akan mendapatkan *consumer trust* dan *loyalty* sehingga para pengunjung dapat mempercayai bahwa restoran Turkish Delight bukan hanya menyediakan makanan dengan rasa yang lezat dan enak, namun juga menyediakan makanan dengan proses yang bersih untuk disantap.

Turkish Delight adalah sebuah restoran yang menyediakan hidangan khas Turki yaitu dengan menjual produk *street food* asal Turki. Turkish Delight juga akan melayani pemesanan makanan dan minuman secara online dan take away baik produk *ready-to-eat* maupun *frozen* untuk meningkatkan pendapatan atau daya jual bersangkutan dengan ganasnya pandemi COVID-19, untuk memaksimalkan kehygienisan produk Turkish Delight dengan menggunakan teknik *vacuum-sealing* untuk semua *frozen product*. Turkish Delight juga ingin menjual produk *frozen* untuk hidangan *gozleme* adalah dengan terkaitnya adanya PPKM, maka beberapa restoran sangat terdampak dengan PPKM,

sehingga beberapa restoran tidak diperbolehkan untuk beroperasi *dine in* di restoran, oleh karena itu dengan menyediakan opsi makanan *frozen gozleme* maka restoran Turkish delight tetap dapat beroperasi dengan menyediakan hidangan makanan khas Turki kepada para tamu yang saat ini sedang stay at home di saat PPKM. Salah satu keistimewaan dari produk restoran Turkish Delight adalah dengan menyediakan makanan dengan rasa yang lezat dan juga kami menggunakan bahan bahan dasar yang berkualitas dan terbaik untuk dihidangkan kepada para konsumen.

B. Tujuan Studi Kelayakan

1. Tujuan Utama (*Major Objective*)

a. Aspek Pasar dan Pemasaran

Pasar adalah suatu tempat yang memiliki tujuan untuk mempertemukan antara penjual dengan pembeli untuk bertemu dalam permintaan dan penawaran untuk membentuk suatu harga.

Aspek Pasar digunakan untuk melakukan segmentasi terhadap apa yang di inginkan dan dibutuhkan untuk para pembeli, yang dapat dibagi melalui beberapa aspek yaitu demografi, psikografis, tingkat penghasilan target pasar, untuk dapat melakukan segmentasi terhadap perusahaan yang meliputi laba maksimum serta dengan memilih strategi pemasaran yang tepat agar perusahaan dapat berjalan dengan lancar serta untuk mengembangkan pemasaran, penjualan dan juga iklan. Untuk

mengetahui keadaan sekitar pasar, sebelum membuka sebuah bisnis, yang perlu dilakukan adalah yaitu melaksanakan penelitian *market research* yaitu salah satunya dengan menggunakan Teknik analisis SWOT yang digunakan untuk menilai kinerja, serta persaingan, risiko dan potensi juga bisnis pada sebuah perusahaan dengan menggunakan data *internal* dan juga dengan data eksternal untuk memandu bisnis menuju strategi bisnis yang lebih berhasil (Kotler & Armstrong, 2017) SWOT melibatkan dua factor yaitu faktor *internal* yaitu mengetahui kekuatan dan kelemahan sebuah perusahaan dan juga Faktor *external* yang melingkupi peluang dan ancaman yang dapat dihadapi, serta dapat mengetahui aspek pasar dengan melakukan *Five Forces Porter analysis* atau disebut dengan Analisa Lima Kekuatan yang dapat digunakan dalam penelitian Restaurant Turkish Delight.

b. Aspek Operasional

Digunakan sebagai pedoman untuk melakukan analisis kepada jenis aktivitas yang dilakukan dan juga terhadap fasilitas untuk dapat memperhitungkan keperluan yang akan digunakan untuk ruang lingkup fasilitas yang akan digunakan dalam pemilihan lokasi bisnis dan juga dalam operasional bisnis. Aspek operasional perlu diperhatikan dikarenakan melingkupi tugas

tugas pokok dalam proses produksi dan juga pelayanan yaitu dalam membuat perencanaan dalam kuantitas dan juga tingkat kualitas bahan baku yang akan digunakan oleh sebuah perusahaan, serta membuat strategi produk yang berkualitas sehingga dapat bersaing dengan competitor dan dapat bertahan di pasar. Dalam operasional juga perlu memperhatikan dalam perencanaan lokasi persediaan serta peralatan mesin yang akan digunakan sehingga dapat membuahkan hasil yang efisien. Aspek operasional dibutuhkan dalam perencanaan pembangunan restoran Turkish Delight agar perusahaan dapat berjalan dengan lancar serta dapat menentukan jenis pelayanan yang akan digunakan untuk operasional restoran.

C. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Organisasi adalah sebuah komplek individu yang terancang secara sistematis dan juga terstruktur dalam sebuah system. Sebuah organisasi akan dibagi dalam pembagian kerja yang bertujuan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan oleh sebuah perusahaan secara *structural* dan juga secara sistematis. Tujuan adanya sebuah organisasi adalah untuk dapat melakukan pembagian kerja dan juga jabatan, serta menjadi tempat untuk mengelola lingkungan secara berbarengan, organisasi juga sebuah tempat untuk mendapatkan pengawasan

dan juga kekuasaan serta untuk mendapatkan penghargaan. Terciptanya organisasi adalah sebagai tempat untuk mencapai sebuah tujuan dengan efisien dan juga dengan efektif.

Aspek Sumber Daya Manusia dapat digambarkan dalam sebuah analisis jabatan yaitu untuk mengidentifikasi jabatan yang akan diperlukan untuk menyelesaikan jenis pekerjaan tertentu, Lalu untuk Mendesain struktur organisasi, yaitu menyusun struktur organisasi yang menggambarkan jenjang manajemen, kedudukan jabatan, dan struktur pertanggungjawaban dalam sebuah perusahaan. Pembagian kerja dan jabatan juga dibutuhkan dalam aspek SDM agar saat restoran Turkish Delight telah beroperasi, dapat dijalankan dengan lancar oleh para pekerja sehingga dapat melaksanakan tugas masing masing dengan baik dan benar.

D. Aspek Keuangan

Aspek keuangan merupakan salah satu aspek yang sangat penting saat ingin membuka sebuah perusahaan dikarenakan aspek keuangan membahas kebutuhan modal dan juga investasi apa saja yang perlu diperhatikan dalam pengembangan atau mendirikan sebuah usaha yang melewati proses perencanaan terlebih dahulu dan setelah di rangkum menjadi sebuah laporan keuangan setelah itu akan dianalisa untuk dapat menentukan kelayakan sebuah perusahaan. Aspek keuangan melingkupi kebutuhan dana, aspek sumber dana dan juga melakukan analisis BEP (*Break Even Point*) serta untuk

memperkirakan biaya pendapatan dan mengetahui manajemen resiko. Dalam aspek keuangan dapat terdiri dari beberapa aspek yang meliputi kebutuhan biaya investasi, sumber sumber dana yang akan diperoleh oleh sebuah perusahaan, Proyeksi laba rugi yang dibuat untuk beberapa periode kedepan, serta dapat memperkirakan estimasi dalam pendapatan dan juga biaya investasi yang akan dibutuhkan selama beberapa waktu periode dan juga termasuk biaya biaya yang akan dibutuhkan serta yang dikeluarkan selama umur investasi. Oleh karena itu, untuk mendirikan perusahaan restoran Turkish Delight, perlu melakukan perhitungan yang jelas yang meliputi seluruh aspek keuangan yang dibutuhkan agar dapat berjalan dengan lancar dan tidak ada hambatan dalam keuangan untuk kedepannya karena sudah dapat diperkirakan dalam membuat laporan keuangan.

2. Sub Tujuan (*Sub Objective*)

- a. Untuk memperkenalkan cita rasa hidangan makanan budaya luar kepada masyarakat Indonesia sehingga dapat menikmati dari berbagai mancanegara yaitu salah satunya dari negara Turki.
- b. Membuka peluang kerja dengan menyediakan peluang kerja untuk para masyarakat yang saat ini sedang terdampak dari pandemic sehingga kehilangan pekerjaan.

c. Memberikan pengalaman yang baru kepada pada pengunjung untuk menyantap hidangan Gozleme yang dibuat langsung dalam *design Open Kitchen* sehingga pelanggan dapat merasa aman dan nyaman dengan kebersihan restoran Turkish Delight terutama di saat pandemic seperti ini, kebersihan merupakan faktor yang sangat penting untuk menyantap dalam sebuah restoran dan juga dapat menampilkan proses saat memasak hidangan makanan khas Turki sehingga juga dapat memberikan hiburan bagi para pelanggan dan menarik pelanggan untuk mengunjungi restoran Turkish delight .

d. Memberikan konsep dan suasana *interior* yang dapat memberikan pengalaman yang mengesankan bari para pengunjung yaitu dengan memberikan nuansa seperti sedang di negara Turki melalui ruang lingkup tata ruangan dan interior.

E. Metodologi Penelitian

1. Data Primer

Data Primer adalah sebuah data yang dibuat oleh para ahli peneliti yang bertujuan untuk membantu menyelesaikan rumusan permasalahan yang

sedang dihadapi, data dapat dikumpulkan secara individu atau sendiri oleh peneliti langsung melalui sumber pertama atau melalui tempat objek penelitian yang akan dilaksanakan. Menurut penelitian oleh Sekaran dan Bougie mengatakan bahwa data primer merupakan sebuah data yang dikumpulkan didapatkan melalui sumber pertama yaitu melalui individu ataupun melalui perseorangan sehingga dapat dikategorikan sebagai data primer. (Sekaran & Bougie, 2016)

a. Metode Survei dengan Kuesioner

Metode Kuesioner merupakan metode penelitian yang menggunakan Teknik pengumpulan data yang dapat dilakukan yaitu dengan memberikan seperangkat pertanyaan yang telah dibuat kepada responden untuk dijawab oleh para responden (Sugiyono, 2017). Saat menggunakan metode kuesioner perlunya diukur validitas dan juga realibilitas pada data sehingga hasil dari penelitian dapat membuahkan data yang *reliable* dan juga valid untuk digunakan. Bila menghasilkan data yang *reliable* adalah jika *instrument* dapat digunakan berkali kali untuk mengukur objek yang sama yang akan menghasilkan data dengan hasil yang sama seperti yang di awal, lalu dengan mendapatkan data yang valid maka *instrument* tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang memang hendak ukur dari awal. Sehingga, validitas merupakan seberapa jauh alat dapat mengukur hal yang di inginkan untuk diukur, sementara realibilitas merupakan sifat yang dapat dipercayai sehingga

seberapa besar konsistensi alat ukur sehingga dapat memberikan hasil yang sama saat ingin mengukur objek dan hal yang sama.

b. Populasi dan Sampel

Menurut studi Biologi, Populasi adalah sekelompok organisme dari spesies yang sama yang tinggal di bagian geografi tertentu. Menurut Biro Sensus Amerika Serikat, pada tahun 2019, populasi manusia di dunia mencapai 7.55 miliar. Sedangkan menurut (Roxy et al., 2015) arti sampel adalah sekelompok individu atau objek yang dikumpulkan dari populasi statistik untuk diteliti. Prosedur tersebut terdiri dari sampling points, sampling units dan observations. Populasi yang akan menjadi target Turkish Delights adalah masyarakat di Tangerang maupun DKI Jakarta dari seluruh kalangan umur baik remaja maupun orang dewasa. Mengingat populasi yang ditargetkan cukup luas, untuk memudahkan penelitian ini, kami memilih *non-probability sampling* dengan menggunakan *convenience sampling* sebagai metode utama kami dengan contoh seperti survei baik secara langsung maupun melalui internet via sosial media. Sampaling dapat dibagi menjadi dua yaitu melalui *probability sampling* dan juga melalui *non probability sampling*.

c. Observasi

Metode observasi merupakan teknik pengumpulan data, menurut (Sekaran & Bougie, 2016) mengatakan bahwa pengertian dari metode observasi adalah sebuah proses pengamatan yang dilakukan secara langsung terhadap suatu objek yang terdapat di lingkungan pasar baik yang saat itu dilakukan secara berlangsung pada saat itu juga atau masih berjalan yang meliputi berbagai aktifitas perhatian terhadap suatu kajian objek dengan menggunakan pengindraan. Metode observasi dilaksanakan untuk diteliti lalu untuk memahami pengetahuan dari situasi tersebut dan mendapatkan informasi yang dibutuhkan untuk melanjutkan proses investigasi.

Saat proses metode observasi untuk mendirikan restoran Turkish Delight, beberapa faktor yang perlu diamati adalah lokasi yang akan dipilih untuk mendirikan, orang-orang yang akan terlibat, aktifitas di sekitar pasar, tindakan-tindakan sekitar, *event* atau kejadian dan peristiwa yang dapat terjadi seputar area yang sedang diteliti, *time* yaitu untuk mengetahui waktu pada setiap kejadian yang terjadi, lalu mengamati *goal* tujuan orang-orang yang melakukan tindakan yang sedang diamati, serta merasakan suasana yang dirasakan pada saat melakukan observasi. Restoran Turkish Delight akan mendapatkan beberapa manfaat dengan melakukan observasi terlebih dahulu yaitu karena dapat memahami konteks yang sedang diteliti secara

keseluruhan dan akan lebih mudah untuk mengetahui situasi dan keadaan dan apa yang akan dihadapi dan mengetahui resiko yang mungkin dapat dihadapi oleh perusahaan Turkish Delight dan mengetahui siapa target yang sesuai untuk di wawancara dan yang sesuai untuk diamati. Untuk melakukan tahap observasi perlu Langkah Langkah yang perlu dipersiapkan adalah untuk menentukan tempat yang akan diteliti, survey lokasi untuk mendapatkan gambaran secara umum, cari refrensi sebanyak mungkin, lalu dengan menyiapkan *instrument* yang akan digunakan saat penelitian untuk mencatat hasil observasi atau dengan menyiapkan *recorder* atau kamera untuk merekam, lalu data dan fakta dikumpulkan setelah itu mencatat hasil yang didapatkan melalui observasi yang telah dilaksanakan. Observasi yang akan dilakukan dapat melingkupi beberapa aktivitas yaitu untuk mengamati keadaan sekitar lokasi untuk usaha, mengetahui ketersediaan lahan parker di area tersebut apakah mudah untuk diakses para pengunjung di sekitar area ruko Goldfinch Gading Serpong.

d. Uji Validitas dan Realibilitas

Menurut (Sekaran & Bougie, 2016) mengatakan bahwa uji validitas adalah sebuah cara untuk menguji dan juga untuk dapat menentukan bahwa tidak terjadinya bias dalam melakukan uji validitas sehingga dapat menghasilkan pengukuran yang tetap dan juga konsisten untuk digunakan dalam Studi Kelayakan Bisnis. Uji Validitas dan Reliabilitas

adalah sebuah konsep untuk mengevaluasi kualitas dari sebuah penelitian. Uji tersebut mengindikasikan seberapa baik sebuah metode atau teknik untuk mengukur sesuatu. Reliabilitas adalah sebuah konsistensi dari sebuah uji coba sedangkan Validitas adalah keakuratan suatu ukuran. Untuk pengukuran penelitian yang konsisten dan stabil, hasil *Cronbach's Alpha* harus lebih besar dari 0,7. Namun bila hasil tersebut kurang dari 0,6 maka survey tersebut tidak bisa diandalkan.

2. Data Sekunder

Data Sekunder adalah data yang telah dikumpulkan yang memiliki tujuan untuk menyelesaikan persoalan masalah yang sedang dihadapi, sehingga data ini juga dapat ditemukan dengan mudah dan cepat. Dalam melakukan penelitian melalui data sekunder, sumber yang dapat didapatkan melalui data sekunder adalah melalui literatur, artikel, jurnal dan juga situs-situs internet yang berhubungan dengan penelitian yang sedang dilaksanakan. Kelebihan dari menggunakan data sekunder adalah dapat menghemat waktu dan juga dapat menghemat biaya dikarenakan data sudah tersedia sehingga bisa langsung digunakan. Akan tetapi, dengan menggunakan data sekunder kekurangannya adalah akurasi nya tidak terjamin dan juga data sekunder yang telah dikumpulkan oleh pihak lain dapat sudah ketinggalan jaman sehingga tidak relevan untuk diaplikasikan dengan situasi yang sedang dihadapi. Berikut merupakan beberapa data sekunder yang digunakan dalam penelitian Restaurant Turkish Delight.

a. Referensi

Referensi merupakan sebuah data yang dapat digunakan melalui hasil dari karya ilmiah dan penelitian yang telah dilakukan dan dibuat oleh para peneliti sehingga dapat digunakan dalam pembuatan Studi Kelayakan Bisnis.

b. Internet dan Situs Web

Melalui menggunakan situs Web dan juga melalui internet, untuk mendapatkan informasi pendukung juga data statistik penting yang akurat dan terbaru untuk mendukung studi ini

c. Perpustakaan

Teori yang ada dalam penelitian kelayakan bisnis ini adalah ringkasan dari buku-buku ilmiah dan studi dari Industri *Hospitality*, perhotelan juga Pariwisata.

F. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Pengertian Pariwisata

Pengertian pariwisata adalah perjalanan wisata yang dilakukan secara berkali-kali atau berkeliling-keliling, baik secara terencana maupun tidak terencana yang dapat menghasilkan pengalaman total bagi pelakunya. Dari pengertian tersebut terlihat bahwa kegiatan wisata merupakan bagian dari kegiatan pariwisata, karena kegiatan pariwisata merupakan kegiatan jamak dari kegiatan wisata itu sendiri (Nurdin Hidayah, 2019)

2. Pengertian Kuliner

World Travel Association memberikan pemahaman bahwa wisata kuliner adalah sebuah eksplorasi makanan sebagai tujuan dari turisme. Bukan hanya sebuah tempat, iklim dan pemandangan saja yang bisa menjadi pengalaman namun makanan juga dapat memberi kesan pada pengunjung yang tidak akan terlupakan.

3. Pengertian Restoran

Menurut (Walker, 2017), Restoran merupakan suatu tempat yang menyediakan hidangan makanan dan juga minuman kepada para tamu yang berkunjung, selain sebagai tempat untuk melakukan aktivitas menyantap makanan, restoran juga dapat dijadikan sebagai tempat untuk para tamu bertemu satu sama lain dan bersosialisasi sehingga restoran sudah menjadi salah satu bagian gaya hidup sehari-hari yang memiliki peran penting saat ini. Selain itu sebuah restoran juga dapat memberikan suasana yang menyenangkan bagi para tamu yang berkunjung dan juga dapat untuk bertemu keluarga dan juga teman serta rekan kerja

4. Kategori Restoran

Restoran memiliki berbagai macam jenis dan aspek yang berbeda sehingga restoran memiliki diferensiasi satu sama lain dan dibedakan yaitu melalui

kategori restoran, Menurut (Walker, 2017) mengatakan bahwa sebuah restoran dapat dibagi dalam beberapa macam kategori restoran yaitu:

a. *Fine dining restaurant*

Fine dining restaurant merupakan tipe restaurant yang berkelas, unik, juga harga makanan dan minuman dari restoran tersebut tergolong lebih mahal daripada restoran-restoran pada umumnya. Fine Dining Restaurant menawarkan *full service* dengan dedikasi menu yang spesifik. Dekorasi pada restoran tersebut terbuat dari bahan yang berkualitas. Beberapa tempat *fine dining* juga menerapkan aturan dimana customer diharapkan untuk mengikuti aturan dining dan kadang restoran tersebut juga menerapkan *dress-code*.

b. *Casual dining restaurant*

Casual Dining Restaurant merupakan restoran yang bersifat kasual, dalam arti restoran tersebut umumnya memiliki atmosfer yang rileks. Restoran casual dining umumnya memiliki *table service* dimana *server* akan mengambil order anda saat *customer* duduk di meja, juga mengantarkan makanan dan minuman yang telah dipesan.

c. *Ethnic restaurant*

Ethnic Restaurant adalah restoran yang menawarkan makanan khas daerah tertentu. Contohnya Restoran etnik Turki, Cina, India dan

sebagainya. Di restoran ini anda dapat memesan makanan dan minuman unggulan dari daerah tersebut.

d. *Family restaurant*

Family Restaurant adalah restoran yang memiliki varian menu simpel dalam harga yang terjangkau. Market dari restoran ini adalah keluarga, anak-anak dan juga orang dewasa. Restoran tipe ini banyak ditemukan di Amerika Serikat seperti iHop dan Denny's.

e. *Theme restaurant*

Theme restaurant adalah tipe restoran yang berfokus pada tema tertentu. Prioritas restoran ini adalah agar pengunjung memiliki kesan yang tidak terlupakan. Konsep daripada restoran ini pada umumnya memiliki idea kreatif dan berbeda dari lainnya. Dari aspek dekorasi, musik, dan makanan semua bertema. Contoh dari *theme restaurant* adalah *sports* restoran dimana dekorasi dari restoran tersebut berfokus pada hal olahraga, juga menu yang disajikan adalah menu yang biasa pengunjung beli saat menonton pertandingan olahraga.

f. *Quick Service restaurant*

Quick service restaurant adalah, restoran yang sudah tidak asing lagi saat ini. Bisa dibbilang restoran ini merupakan salah satu konsep restoran

paling sukses dikarenakan makanan yang cepat dimasak lalu siap disantap oleh pengunjung dalam waktu yang singkat. Menu daripada restoran ini adalah tipikal makanan “*fast food*” yaitu seperti hidangan *hamburgers, fries, tacos*, dan aneka sodas. Tipe servis di restoran ini adalah *self-service* dimana pengunjung akan datang ke *counter*, memesan makanan yang diinginkan untuk dibeli oleh para pengunjung dan menunggu di konter *pick up* sesuai urutan nomor karcis untuk mengambil makanan yang telah dipesan.

g. *Celebrity restaurant*

Celebrity restaurant adalah restoran yang dikelola oleh seorang yang terkenal seperti selebriti atau *influencer*. Tidak sedikit orang yang terkenal membuka restaurant contohnya Gordon Ramsay, Heston Blumenthal dan Jamie Oliver. *Celebrity Restaurant* pada dasarnya memiliki menu unggulan yang tidak dapat ditemui di restoran lainnya. Untuk mendapatkan pengalaman kuliner di restoran ini pengunjung umumnya diharuskan untuk melakukan reservasi terlebih dahulu. Beberapa restoran ini berkonsep *fine dining* dan *casual dining*.

5. Klasifikasi Jenis Menu

Menurut (Walker, 2017), mengatakan bahwa dalam sebuah restoran memiliki tipe menu dan jenis menu yang berbeda beda dan disesuaikan

melalui konsep dari restoran tersebut sehingga setiap restoran dengan konsep yang berbeda antar satu sama lain akan memiliki tipe menu yang juga berbeda. Jenis jenis menu dalam sebuah restoran dapat dibagi menjadi dalam beberapa jenis yaitu:

a. *À la carte menu*

À la carte menu diambil dari bahasa Perancis di awal abad ke-19 yang berarti “sesuai dengan menunya”. Bila para tamu berkunjung ke restoran dan memesan makanan dari *a la carte menu*, maka tamu dapat bebas dalam memilih jenis varian makanan dan minuman yang diinginkan sesuai dengan selera masing masing para tamu.

b. *Du Jours menu*

Kata dari *du jours* , memilki arti pengertian yaitu adalah sebagai “ hari ini” jadi menu *Du Jours* menyediakan *menu of the day* yaitu sehingga menu *du jours* hanya menawarkan menu yang dapat dipesan pada hari hari tertentu, sehingga tidak semua menu tersedia dipesan setiap saat dan tidak tersedia untuk setiap hari .

c. *Table d' hôte menu*

Di terminologi restaurant *Table d' hôte menu* adalah menu dengan beberapa sajian makanan yang sudah ditentukan dan diberi harga tersendiri. Umumnya anda bisa menemui menu ini di hotel. Menu ini terdiri dari 3-course yaitu *starters/entree*, *main course*, dan yang terakhir adalah *dessert*. Pihak restaurant juga akan menyediakan peralatan makan terpisah sesuai dengan *course* makanan yang di sajikan.

d. *Tourist menu*

Tourist menu adalah menu yang sangat populer di negara benua Eropa, seperti Italia dan Perancis. Objektif dari menu ini adalah agar turis tidak kebingungan dengan beragam menu dengan bahasa lokal yang beragam dan juga dengan harga yang tidak terlalu mahal. Maka dari itu pihak restoran menyiapkan “tourist menu”. Biasanya menu ini terdiri dari 3-course yaitu *starter/entree*, *Main Course* dan *Dessert*. Biasanya pihak restoran juga akan menawarkan roti dan minuman dari bagian dari menu ini.

e. *Cylical menu*

Merupakan sebuah menu yang disediakan oleh sebuah restoran yang menyediakan jenis variasi makanan hanya pada siklus tertentu yaitu yang di selang dalam beberapa hari sampai minggu yaitu biasanya

setiap tujuh hari, sepuluh hari, empat belas hari sekali sampai dengan dua puluh delapan hari sekali menu dapat berubah sesuai siklus yang telah ditentukan.

6. Konsep Bisnis

Berdasarkan tinjauan konseptual, Restaurant Turkish Delights dapat dikategorikan menjadi sebuah restaurant dikarenakan menyajikan berbagai jenis varian makanan dan juga minuman kepada para tamu. Nama Restaurant Turkish Delights sendiri diambil dari sebuah *dessert* klasik ala Turki. Turkish Delight atau “Lokum” dalam bahasa Turki adalah sebuah manisan dari bahan dasar tepung dan gula dengan isian beragam kacang seperti *walnut*, *pistachios*, *almond* juga buah-buahan seperti delima. Alasan mengapa pemilihan nama restoran menggunakan dengan nama Turkish Delight adalah agar para tamu yang melihat *brand* tersebut mendapat ide atau gambaran bahwa kita menjual dan menyediakan hidangan makanan dari Turki oleh karena itu unsur Turkish digunakan saat memilih *brand* restaurant ini.

Restoran Turkish Delights menggunakan tipe *À la carte menu* yaitu dimana makanan dan minuman dijual secara terpisah yaitu para customer bebas dalam memilih hidangan makan dan minuman yang di inginkan . Servis yang akan digunakan adalah *table-service* dimana *server* akan mengambil orderan customer serta mengantar makanan dan minuman yang customer

yang pesan ke meja para tamu masing masing. Jenis makanan yang disediakan adalah mulai dari makanan ringan, snacks, desserts juga beragam minuman. Produk unggulan Turkish Delights adalah “*Gozleme*” yaitu *flatbread* dengan beragam isian seperti Daging, Kentang, Bayam dan Keju dengan potongan daun peterseli dan bawang bombay khas Turki disajikan dengan potongan tomat, timun, buah zaitun dan keju. *Gozleme* merupakan *Stuffed Flat Bread*, Yang menyerupai bentuk seperti hidangan martabak, oleh karena itu, masyarakat Indonesia juga terkenal menggemari untuk menyantap hidangan martabak, sehingga dengan adanya hidangan *Gozleme* akan menarik perhatian para konsumen untuk mencoba produk makanan baru yang mirip dengan makanan khas Indonesia yaitu martabak. Hidangan martabak sudah sering kali disantap oleh masyarakat Indonesia oleh sebab itu dengan menambah varian hidangan makanan baru seperti martabak ala Turki akan menyediakan berbagai variasi yang dapat dipilih oleh para konsumen. Bumbu bumbu pada hidangan Turki juga menggunakan rempah rempah yang khas seperti pada hidangan kuliner Indonesia sehingga hidangan makanan Turki bila di santap oleh masyarakat tidak kaget dilidah masyarakat karena sudah terbiasa dan sudah cocok dengan keanekaragaman rempah rempah dalam rasa sebuah makanan.

Turkish Delight Restaurant juga menyediakan “*Dessert Gozleme*” yaitu *flatbread* dengan isian nutella, eskrim, potongan buah dan *sprinkles*. Turkish Delight memiliki target yang besar dikarenakan *Gozleme*

menyerupai martabak khas indonesia dengan isian yang berbeda. Digiling dengan tipis dan digoreng sampai garing namun lembut di bagian dalam. Untuk dessert atau sebagai hidangan penutup, Turkish Delight menyediakan hidangan khas *dessert* di Turki yaitu “*Magnolia*” yaitu puding fla ala Turki dengan potongan buah seperti strawberry atau toppings oreo. Turkish Delights juga menyediakan minuman *yogurt* khas Turki untuk pendamping gozleme yaitu “Ayrn” juga beberapa jenis soda, Teh ala Turki, dan juga *Turkish coffee* yaitu kopi bubuk yang direbus sampai mendidih dan berbuih dan disajikan di cangkir kecil sekali minum dengan air putih sebagai pendamping dan “*lokum*” yaitu manisan pencuci mulut.

Turkish Delights adalah restoran yang menerapkan konsep klasik Anatolia yaitu dengan harapan agar customer dari Turkish Delight Restaurant dapat merasakan aura seperti di Istanbul, satu-satunya kota di seluruh dunia yang memiliki perpaduan antara benua Asia dan Eropa. Untuk melengkapi konsep dari restoran ini, maka restoran akan dihias yaitu langit-langit restoran dengan berbagai *glass chandeliers* ala Turki yang warna warni juga dekorasi yang bernuansa Turki. Prioritas dan harapan dari Turkish Delights Restaurant adalah dengan memberikan *ambience* dan pengalaman yang customer tidak dapat di tempat lain saat berada di dalam restoran Turkish Delight untuk melepas penat dari rutinitas sehari-hari serta memberikan para pengunjung rasa aman dan kenyamanan untuk bersantap di restoran Turkish Delight disaat pandemic seperti ini oleh karena itu, Turkish Delight

Restaurant menerapkan CHSE (*Clean, Health, Safety, Environment*) serta protokol Kesehatan yang ketat yang bertujuan untuk meningkatkan kepercayaan kepada para pengunjung Turkish Delight Restaurant. Protokol Kesehatan yang diterapkan di Turkish Delight Restaurant adalah seluruh pekerja di restoran Turkish Delight Restaurant sudah divaksinasi dua kali, dan menggunakan protokol Kesehatan yang lengkap dimulai dari *double* masker, menggunakan *hand gloves* serta *faceshield* dan juga suhu tubuh para pekerja akan selalu diukur sebelum melakukan absensi. Demi menjaga keamanan serta kenyamanan para pekerja dan tamu dari Turkish Delight Restaurant, Para pengunjung restoran wajib menggunakan masker saat memasuki restoran dan suhu tubuh akan diukur sebelum memasuki restoran serta menggunakan *hand sanitizer* terlebih dahulu. CHSE yang dilaksanakan Turkish Delight Restaurant melainkan protokol Kesehatan yang ketat, Restoran Turkish Delight juga menerapkan *Social Distancing* yaitu dengan menjaga jarak untuk para tamu saat akan *dine in*. *Dining area* akan dilakukan penyemprotan disinfektan secara rutin sebelum dan sesudah jam operasional, dan juga setiap meja yang sudah di *clean up* akan disemprot dengan disinfektan sebelum digunakan oleh para tamu selanjutnya.

Turkish Delight Restaurant akan didirikan pada Lokasi yang strategis yang bertempat di Ruko Goldfinch Gading Serpong yang akan menjadi daya tarik mengingat banyak pusat perbelanjaan, sekolah, kantor, hotel juga

universitas, sehingga akses yang bagus dan mudah dikunjungi oleh para pengunjung.

