

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

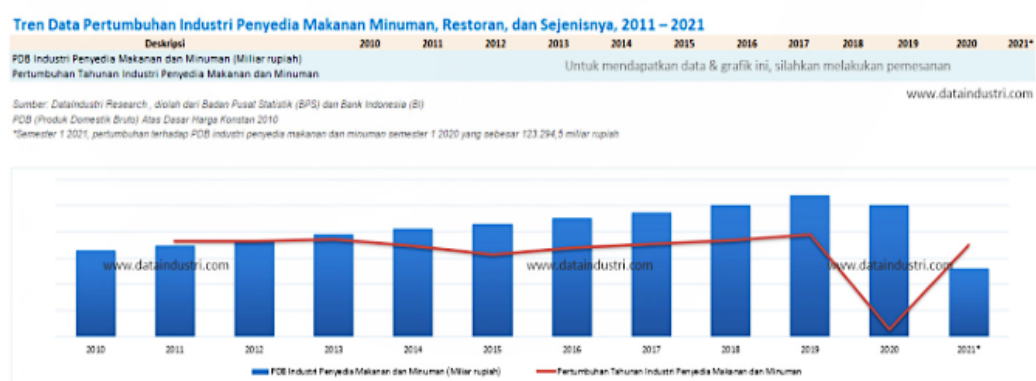
Tidak bisa dipungkiri bahwa makanan serta minuman merupakan kebutuhan primer manusia. Tampilan serta citarasa yang tergabung menjadi daya tarik dari sebuah hidangan. Dengan demikian, sebuah hidangan perlu disajikan dengan rasa yang enak, bersih, dan juga menarik.

Restoran merupakan tempat yang menghadirkan berbagai macam makanan serta minuman. Restoran sendiri berasal dari kata *restore* yang berarti mengembalikan. Kemudian kata *restore* menjadi *restoration* yang berarti pemulihan dengan mengkonsumsi makanan atau minuman. Arti mengembalikan ditujukan kepada energi manusia yang terpakai, dan harus diisi kembali dengan makanan dan minuman. Akhirnya *restoration* menjadi kata *restaurant* dalam bahasa Inggris, dan menjadi restoran dalam bahasa Indonesia.

Dalam bidang tata hidangan makanan dan minuman, restoran merupakan tempat penyajian makanan dan minuman penyajiannya sedemikian rupa sehingga menarik. Restoran merupakan penyedia makanan dan minuman yang dikelola secara profesional (Soekresno, 2001). Makanan disajikan dengan memprosesnya didapur, kemudian dihidangkan kemeja dengan penataan *table setting* yang baik. Sebuah restoran dapat dikatakan baik apabila memberikan pelayanan yang *excellent*.

Bisnis restoran merupakan salah satu bidang yang berkembang dengan pesat dan diminati. Dengan kata lain, restoran merupakan sebuah peluang bisnis yang dapat dijalankan dengan jangka waktu yang lama. Dengan perkembangan zaman yang semakin maju, pola kehidupan masyarakat menjadi berubah. Restoran telah menjadi pilihan bagi mereka yang tidak memiliki cukup waktu untuk menyediakan makanan di rumah. Para pekerja yang tidak memiliki waktu untuk makan di rumah akan memilih restoran. Restoran juga bisa menjadi tempat bagi keluarga, rekan, teman, untuk menghabiskan waktu bersama. Dengan demikian restoran memiliki pertumbuhan yang cukup pesat. Hal ini juga didorong oleh Kementerian Perindustrian dimana pada tahun 2017 industri restoran meningkat sebesar 4% menjadi 34,95% dihitung semenjak tahun 2016.

GAMBAR 1
Pertumbuhan Industri Penyedia Makanan Minuman 2011-2021



Tren Data Pertumbuhan Industri Penyedia Makanan Minuman, Restoran, dan Sejenisnya, 2011 – 2021

Sumber: www.dataindustri.com

Dapat dilihat pada tahun 2020 industri makanan dan minuman menurun sebesar 6,89% akibat adanya pandemi covid-19, namun mengalami kenaikan sebesar 1,58% ditahun 2021. Data tersebut

memperlihatkan bahwa industri Pariwisata khususnya makanan dan minuman kian membaik. Menurut Luhut dalam konferensi yang dipimpin oleh Presiden Joko Widodo, penerapan PPKM yang diberlakukan dan dievaluasi setiap minggunya memberikan dampak covid-19 yang terus terjaga dengan kondisi yang rendah. Pertumbuhan ini dapat dilihat dari peningkatan permintaan konsumen ketika Ramadhan dan Lebaran.

Bidang restoran hadir dengan berbagai macam dilihat dari jenis pelayanan makanan yang dihidangkan dan disiapkan. Variasi sebuah restoran sangat bermacam-macam, mulai dari menu, harga, serta suasana yang ditawarkan. Variasi tersebut didasarkan pada besar kecilnya sebuah restoran, serta target yang dituju oleh restoran itu sendiri. Dengan berbagai macam restoran yang ada, maka cara penyajian tiap restoran tidak sama antara satu dengan yang lain. Salah satunya adalah *seafood*.

Seafood merupakan hidangan laut yang bahan dasarnya berasal dari laut. Meski berasal dari laut, cara penyajian dari *seafood* juga berbeda-beda. Menurut ahli gizi Grace DeRocha (2015), hidangan laut sangat digemari karena kaya akan nutrisi salah satunya merupakan kalsium, sehingga restoran *seafood* diminati dikalangan masyarakat. Pada setiap daerah, *seafood* memiliki ciri khas masing-masing. Pada umumnya restoran *seafood* menghidangkan sajian dengan sistem *a la carte* dimana tamu dapat memilih makanan yang tertera pada menu dengan harga yang berbeda pada setiap menu. Namun, pada kesempatan ini, penulis ingin mengembangkan inovasi *seafood* dengan konsep *table d'hote*, dimana seluruh menu makanan akan dikemas menjadi satu, mulai dari pembuka

hingga penutup dengan harga yang telah *fix* dan menu yang *fix*. Pemakaian konsep *Table d'hote* diharapkan dapat memberikan pengalaman baru bagi para tamu serta memberikan keuntungan bagi restoran.

Dari penjelasan yang telah dijabarkan, penulis ingin menganalisa ketertarikan masyarakat akan restoran *seafood* dengan sistem *table d'hote*.

B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis

Dalam menulis proposal Studi Kelayakan Bisnis, Penulis berharap dapat mengembangkan Industri pariwisata terkhususnya pada bidang *Food and Beverage* yang dijabarkan melalui 2 tujuan, yaitu:

1. Tujuan Utama

Menganalisa kelayakan dari usaha yang didirikan melalui aspek pemasaran, operasional, organisasi dan pengembangan sumber daya manusia, serta aspek keuangan.

a) Aspek pemasaran

Dalam membangun usaha ini, penulis memiliki segmentasi area pada area DKI Jakarta dan Tangerang. Adapun penulis ingin menargetkan untuk seluruh usia dalam pengembangan bisnis ini. Dengan kehadiran para pesaing, penulis ingin menarik perhatian dari para konsumen melalui konsep, keunikan, serta harga dari bisnis yang akan dibangun. Dengan melakukan analisis pada aspek pemasaran, maka penulis akan melihat potensi dari peluang bisnis yang dijalankan. Dari aspek pemasaran, penulis mengharapkan;

1) Menarik perhatian para konsumen

- 2) Membangun karakteristik baru dari sebuah usaha dalam bidang bisnis food and beverage
- 3) Melihat potensi pemasaran yang dilakukan terhadap bisnis
- 4) Melihat adanya kemungkinan untuk bekerja sama dengan pihak luar
- 5) Melihat apakah peluang bisnis yang dijalankan dapat diterima masyarakat secara luas

b) Aspek Operasional

Perencanaan dalam menjalankan usaha bisnis akan dikelompokkan dengan menentukan kebutuhan dari setiap produk yang akan digunakan. Aspek operasional ditinjau dari penentuan lokasi, proses produksi, serta perlengkapan dan peralatan yang dapat menunjang kegiatan operasional

Dalam menjalankan pengembangan usaha, aspek operasional sangat diperhatikan untuk;

- 1) Mengetahui kebutuhan produk sesuai dengan bisnis yang dilakukan
- 2) Meninjau besarnya peluang lokasi dari bisnis yang dibangun
- 3) Melihat kebutuhan jam operasional selama kegiatan operasional berlangsung
- 4) Mempermudah penyusunan perencanaan kegiatan yang akan dijalankan

5) Mengevaluasi hasil kinerja untuk ditingkatkan pada periode selanjutnya

c) Aspek Organisasi dan SDM

Dalam membangun sebuah usaha, aspek ini berperan penting untuk menjalankan bisnis. Dalam meningkatkan kualitas mutu SDM, sebuah perusahaan perlu dikelola oleh orang yang bekerja secara profesional pada bidangnya. Tujuan dibentuknya organisasi dan pemilihan SDM berdasarkan keahlian adalah;

- 1) Membangun citra yang baik terhadap usaha bisnis dilakukan
- 2) Dengan kualitas SDM yang baik, penulis berharap usaha bisnis ini dapat menjadi teladan bagi para pebisnis lainnya
- 3) Pengelolaan usaha bisnis yang menjadi profesional
- 4) Menekan biaya operasional
- 5) Organisasi yang terstruktur mempermudah jalannya kegiatan operasional
- 6) Struktur organisasi yang jelas menghindarkan kegiatan yang simpang siur
- 7) Memperluas kinerja dalam bidang usaha bisnis

d) Aspek Keuangan

Aspek keuangan dibuat untuk melihat potensi peluang dalam menjalankan bisnis. Apakah bisnis ini layak untuk

dijalankan dapat dilihat dari cepatnya perputaran balik modal. Untuk menjalankan usaha bisnis, penulis merincikan aspek keuangan sebagai berikut;

1) Mengetahui kebutuhan dana yang akan dikeluarkan

Tujuannya untuk menentukan berapa besar modal yang diperlukan untuk membuka usaha restoran.

2) Meningkatkan penjualan laba

Dengan mengembangkan inovasi usaha, penulis berharap dapat menarik daya beli dari masyarakat dan menghasilkan keuntungan

3) Melihat laju pertumbuhan usaha

Dari analisa dan evaluasi yang dilakukan, hal ini dapat dijadikan sebagai patokan lajunya perkembangan dari usaha apakah bisnis ini layak untuk dikembangkan.

2. Sub- Tujuan

Dari usaha yang didirikan, penulis berharap dengan adanya rancangan bisnis ini, masyarakat tertarik dengan inovasi yang dikembangkan, yaitu *seafood restaurant* dengan konsep *table d'hote*. Sehingga, penulis berharap rancangan bisnis yang dikembangkan menjadi salah satu hal baru dalam bidang *food and beverage*.

C. Metodologi

1. Data Primer

Merupakan perolehan data yang didapatkan langsung, baik secara tatap muka dengan responden maupun tidak. Biasanya

perolehan data primer dapat dilakukan dengan melakukan observasi, penyebaran kuesioner, wawancara, survey, dan sebagainya. Observasi merupakan pengamatan yang dilakukan dalam mencari data yang diperlukan. Biasanya data observasi didapatkan dari kejadian yang sedang terjadi. Memperoleh data dengan cara menyebarkan pernyataan-pernyataan terkait dengan usaha bisnis yang dijalankan merupakan penjelasan dari metode kuesioner. Biasanya metode kuesioner tidak mengharuskan seluruh responden untuk berkumpul, karena kuesioner yang dibuat dapat disebarkan secara online maupun offline. Sama halnya dengan kuesioner, wawancara merupakan metode dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada responden, namun dengan melakukan tatap muka secara langsung. Wawancara biasanya dilakukan selama 10-15 menit dengan pertanyaan singkat tergantung dari banyaknya pertanyaan serta jawaban dari responden. Sedangkan metode survey merupakan metode yang menggabungkan antara wawancara dan kuisisioner.

Dalam melakukan pencarian data primer, penulis berencana untuk melakukan penyebaran kuesioner melalui format yang telah dibuat yang nantinya akan diisi langsung oleh responden. Selama mengumpulkan data, penulis menggunakan google form yang dapat diakses dan menyebarkan pada platform media sosial dengan tujuan;

- a) Memperkenalkan tentang inovasi serta mengetahui ketertarikan masyarakat akan konsep *table d'hote*.
- b) Mengetahui hasil SWOT dari kuesioner yang telah disebarkan.
- c) Mendapatkan sampel yang terkait dengan bisnis usaha dari penyebaran kuesioner yang dilakukan.
- d) Menggunakan sampel untuk diujikan.

Untuk menyebarkan kuesioner, penulis telah membagi pertanyaan yang akan diberikan ke dalam beberapa aspek yaitu aspek geografis, demografis, dan perilaku.

a) Aspek Geografis

Dalam menentukan area target pemasaran, penulis memilih daerah Jakarta dan Tangerang. Pemilihan.

b) Aspek Demografis

Penulis ingin menargetkan pasar pada segala jenis usia, sehingga usaha bisnis yang telah dikembangkan dapat diterima dan dinikmati tanpa memandang umur, pekerjaan, serta pendidikan, dengan pendapatan menengah keatas.

c) Aspek perilaku

Pada aspek ini, penulis berharap konsep usaha bisnis ini dapat diterima oleh seluruh kalangan, serta penulis ingin menargetkan pasar

pada masyarakat yang suka mencoba hal-hal baru, serta memiliki ketertarikan akan makanan seafood. Pada konsep bisnis usaha seafood ini, penulis ingin menargetkan kepada masyarakat yang suka berkumpul untuk menghabiskan waktu luang bersama sambil menikmati makanan.

2. Data sekunder

Dalam mengumpulkan data sekunder, penulis menggunakan jurnal dan artikel sebagai pendukung dari tinjauan konseptual serta informasi mengenai bisnis usaha yang dijalankan. Adapun beberapa informasi yang didapatkan dari literatur yang akan dikumpulkan untuk memperluas informasi.

a. Jurnal

Merupakan publikasi dari sejumlah artikel yang diterbitkan dalam periode waktu tertentu.

b. Artikel

Merupakan pendukung pembuatan Jurnal yang ditulis dengan pedoman tata cara ilmiah.

D. Tinjauan Konseptual

1. sejarah Restoran

Menurut Bachtiar (2020), sebutan restoran pertama kali diangkat pada abad ke-16, di Perancis. Restoran didapatkan dari kata *restaurer* atau *restore* yang berarti pembangkit tenaga. Kata *restore* ini ditekankan pada sajian sup dengan bahan dasar kaldu.

Namun, pada abad ke-18, restoran memiliki arti sebagai pondok bagi para orang-orang yang ingin menyantap makanan. Makanan yang disajikanpun bermacam-macam. Pada abad-18, restoran menyajikan makanan yang sederhana, yang biasanya bahan makanan tersebut didapatkan langsung dari pondok yang berada disekitarnya.

Pada tahun 1782, ada sebuah restoran yang berdiri di paris, dengan nama *Rue De Richelieu*. Pada saat itu, restoran ini mencantumkan nama menu pada tiap hidangan yang disajikan. Kemudian, menu tersebut dihidangkan secara personal, dimana tamu akan memesan makanan yang diinginkan, dan akan dikeluarkan secara bertahap.

2. Pengertian Restoran

Restoran merupakan tempat berkumpulnya orang-orang untuk menikmati makanan serta minuman. Dilihat dari fungsinya, sebuah restoran perlu memberikan kesan aman serta nyaman bagi para pengunjung untuk menikmati hidangan sambil menghabiskan waktu yang dimiliki. Sebuah restoran perlu menyesuaikan lingkungan sekitar restoran untuk memiliki ciri khas tersendiri.

Ditinjau melalui aspek kewirausahaan, artinya restoran merupakan usaha yang bergerak dibidang makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan bertujuan untuk memperoleh keuntungan (Riadi, 2017). Dari banyaknya macam restoran yang

ada, konsumen diberikan kesempatan untuk memilih hidangan yang ditawarkan dengan berbagai variasi.

Restoran yang memiliki bahan baku yang didapatkan dari laut sering disebut sebagai restoran *seafood*. Biasanya restoran yang menyediakan *seafood* sebagai menu utama dihidangkan untuk lebih dari satu atau dua orang. Bukan hanya karena banyaknya porsi yang dihidangkan, tetapi juga proses memasak yang lama menjadikan seafood menjadi makanan untuk porsi yang besar dan dapat dinikmati oleh beberapa orang.

TABEL 1
Daftar Restoran Seafood di Jakarta & Tangerang

Nama	Lokasi
Bandar D'jakarta	Baywalk Pluit Alam Sutera Bekasi Pluit
Pesisir	Meruya
Layar Seafood	Pesanggrahan Kelapa Gading
Dermaga Makasar Seafood	BSD
Sentosa	Pluit Karang Daan Mogot Danau Sunter Puri Mansion Alam Sutera Kelapa Gading Mangga Besar PIK2
Aromasop Seafood	Muara Karang Taman Palem
Wirosableng 212	Kelapa Gading
Dinar	Pluit Indah Raya
The Holy Crab	PIK Senopati

Sumber: data olahan pribadi

Seiring berjalannya waktu, seafood kini hadir dengan mencampurkan beberapa jenis bahan dan disatukan dengan nama *seafood plater*. *Seafood plater* juga hadir dengan berbagai macam makanan, ada yang hanya memiliki satu jenis makanan, dua atau tiga macam makanan, hingga mencampurkannya dengan beberapa sayuran untuk menambah warna pada *plater* yang disajikan.

Table d'hote merupakan cara penyajian makanan yang memiliki hidangan pembuka hingga penutup dan memiliki harga yang telah ditentukan. Biasanya *table d'hote* sering ditemukan pada restoran yang berbasis *fine dining*, memiliki ciri khas mewah dan elegan. Dengan menggabungkan konsep *table d'hote* pada restoran seafood, maka dapat dibayangkan jika menu dari seafood yang diberikan akan digabungkan menjadi satu dari hidangan pembuka hingga penutup dengan harga yang telah ditetapkan.

3. Jenis Restoran

Klasifikasi restoran dibagi berdasarkan jenis dan sebutan untuk sebuah restoran berdasarkan tipe dari restoran (Aristur, 2020), diantaranya adalah:

a) *Coffee Shop* atau *Brasserie*

Restoran yang biasanya dilakukan dengan prasmanan, dan biasanya berhubungan dengan hotel. Biasanya, restoran ini menyajikan makanan pagi hingga malam. Harga yang diberikan juga relative murah.

b) *Cafeteria* atau *Café*

Restoran yang sajian utamanya merupakan makanan ringan. Biasanya restoran ini menjual berbagai macam kue, kopi serta teh.

c) *Canteen*

Biasanya merupakan restoran yang terhubung jelas dengan dunia perkantoran, pabrik, atau sekolah.

d) *Dining Room*

Biasanya restoran ini tersedia bagi para tamu yang menginap, namun restoran ini juga terbuka untuk publik. Dan biasanya restoran ini terletak pada hotel kecil atau yang biasa lebih sering disebut dengan motel.

e) *Inn Tavern*

Restoran yang bahan bakunya didapatkan dari daerah dimana restoran ini buka. Dan biasanya restoran ini dikelola secara perorangan dan memiliki harga yang murah.

f) *Pizzeria*

Restoran yang menyediakan berbagai makanan khas Italia, contohnya *pizza* dan *spaghetti*.

g) *Speciality Restaurant*

Restoran yang memiliki ciri khas dari makanan yang disajikan, yang biasanya berasal dari Negara atau daerah tertentu. Misalnya restoran khas Jepang, restoran khas China, India, Italia, dan sebagainya.

h) *Familly Type Restaurant*

Merupakan restoran yang menyediakan makanan serta minuman, yang disediakan untuk tamu keluarga ataupun rombongan (dalam kapasitas yang besar).

4. Menu

a) Pengertian Menu

Menurut Rotua (2015), menu merupakan daftar makanan pada sebuah restoran yang disajikan kepada tamu. Umumnya, menu dibuat dengan dilengkapi gambar serta daftar harga untuk menarik perhatian pelanggan serta memberikan nilai lebih terhadap produk yang ditawarkan. Menu banyak dijumpai di restoran, café, dan berisikan mulai dari hidangan berat hingga ringan.

1) Penampilan menu

Penampilan dari menu memberikan kesan utama yang mencerminkan secara khusus jenis restoran yang bersangkutan. Mulai dari pilihan warna, bentuk, penulisan, serta desain.

2) Isi menu

Dalam membuat menu, pertimbangan yang perlu diperhatikan adalah bahasa yang digunakan, harga yang diberikan, serta penjelasan mengenai menu yang tertera.

b) Fungsi Menu

Berdasarkan pengertian dari menu, fungsi menu dapat diuraikan menjadi tiga bagian (Rotua, 2015):

3) Bagian Dapur

Di dapur, menu merupakan sumber informasi mengenai bahan apa yang dibutuhkan, dilihat dari jenis, kualitas maupun jumlah. Menu juga merupakan sumber informasi tentang peralatan yang perlu digunakan ketika melakukan proses mulai dari pengolahan hingga penyajian. Dengan kata lain, menu digunakan oleh petugas atau karyawan yang bekerja di dapur sebagai acuan dalam mengolah hidangan.

4) Penyajian (Restoran)

Pada operasional restoran, tentunya menu merupakan produk utama yang ditawarkan. Sehingga, menu merupakan informasi yang perlu dimengerti oleh karyawan sehingga menu tersebut dapat dijual kepada tamu atau konsumen.

5) Pelanggan (*customer*)

Bagi para tamu yang berkunjung, menu merupakan informasi mengenai daftar makanan dan minuman yang dapat dipesan. Dengan melihat menu, para tamu juga dapat melihat harga yang ditawarkan sehingga tamu dapat memilih menu sesuai dengan keinginan masing-masing.

c) Jenis Menu

Dalam menyajikan hidangan, menu dibedakan menjadi beberapa jenis, diantaranya:

1) *Ala Carte*

Merupakan menu yang dihidangkan dengan mencantumkan harga yang tertera pada masing-masing produk. Penyajian akan dilakukan dengan memesan makanan atau minuman terlebih dahulu, baru kemudian diolah dan disajikan kepada tamu.

2) *Table d'hôte*

Merupakan penyajian yang sudah terstruktur, mulai dari hidangan pembuka, utama, hingga penutup. Harga yang tertera juga harga yang telah ditentukan dan tamu tidak dapat memilih hidangan karena sudah berada pada paket yang ditentukan.

3) *Buffet Style*

Cara penyajian buffet style lebih dikenal dengan prasmanan, dimana para tamu dibebaskan untuk memilih makanan apa yang disukai.

5. Manajemen restoran

a) *Manager*

Merupakan penanggung jawab dari jalannya kegiatan operasional. Memastikan bahwa kegiatan operasional berjalan

dengan semestinya. mengawasi kegiatan operasional sesuai dengan arahan yang telah diberikan pemilik usaha bisnis. *Manager* juga bertanggung jawab untuk menyelesaikan masalah yang mungkin terjadi ketika kegiatan operasional sedang berjalan.

Selama kegiatan operasional berlanjut, *manager* memiliki hak dan tanggung jawab penuh atas kegiatan yang dilakukan oleh seluruh staf yang ada, dan bersikap adil kepada seluruh staf. *Manager* juga melakukan evaluasi secara berkala untuk melihat kinerja karyawan yang bekerja. Dalam melakukan evaluasi, diharapkan *manager* dapat memberikan solusi dan masukan yang baik untuk kedepannya.

b) Assistant Manager

Menggantikan posisi manager ketika sedang tidak bertugas. Assistant manager juga berhak untuk mengambil keputusan ketika manager sedang berhalangan. Dengan kata lain, assistant manager sangat mendukung kinerja manager.

c) Team leader

Melakukan pengawasan terhadap kinerja karyawan selama sedang dilakukannya kegiatan operasional.

d) Staff

Dalam melakukan kegiatan operasional, diharapkan seluruh staf dapat memberikan ekspektasi bagi para konsumen. Citra dari usaha yang dilakukan akan tercermin dari cara, sikap,

serta pelayanan yang diberikan selama jam operasional. Ketika tamu telah berkunjung, tentu mereka telah menaruh ekspektasi pada restoran melalui pelayanan yang diberikan. Maka dari itu, sangat penting bagi para staf untuk dapat berkomunikasi secara baik dengan tamu dan memberikan pelayanan yang maksimal.

