

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Industri pariwisata terdiri dari beberapa layanan, salah satunya adalah jasa penyedia makanan dan minuman seperti restoran, *cafe*, *coffee shop*, dan sejenisnya Utama (2015). Dan saat ini, industri makanan dan minuman diproyeksi masih menjadi salah satu sektor andalan penopang pertumbuhan manufaktur dan ekonomi nasional tiap tahunnya.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2020 mencatat, industri makanan dan minuman mengalami pertumbuhan 0,22 setiap tahunnya. Dan sebesar 1,87% dibandingkan dengan kuartal sebelumnya. Untuk sepanjang tahun, berkembangnya industri makanan dan minuman sebesar 1-2% terdorong dengan kebijakan dan stimulus yang dikeluarkan oleh pemerintah. Kemudian, ada insentif untuk Badan Usaha Milik Negara (BUMN) hingga Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Terbaru, pemerintah juga mengeluarkan stimulus Bantuan Langsung Tunai (BLT) untuk pekerja dengan gaji di bawah Rp 5 juta. Adanya usaha-usaha yang dilakukan oleh pemerintah dalam hal mengeluarkan berbagai kebijakan dan stimulus, bertujuan agar dapat memperkuat perekonomian triwulan III dan IV tahun ini, terutama untuk konsumsi produk makanan dan minuman.

Dampak pandemi *Covid-19*, sepanjang triwulan IV tahun 2020, terjadi kontraksi pertumbuhan industri nonmigas sebesar 2,52%. Namun demikian, pada tahun 2020 industri makanan dan minuman mengalami perkembangan

sebesar 1,58%. Industri makanan dan minuman juga memegang peranan yang penting dalam hal ekspor industri pengolahan nonmigas Kemenperin.go.id, (2020). Hal ini membuktikan bahwa dalam jasa usaha penyedia makanan dan minuman masih mendapat peluang untuk dijalankan meskipun di tengah pandemi.

Berikut adalah data pertumbuhan industri makanan dan minuman dari tahun 2010-2021 dilansir melalui dataindustri.com

GAMBAR 1

Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman (2011-2021)



Sumber: Data Industri (2021)

Berdasarkan gambar di atas menunjukkan bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman, meskipun mengalami penurunan di tahun 2020 dan sedikit peningkatan di tahun 2021 disebabkan masuknya pandemi di awal tahun 2020 sehingga menjadi adaptasi awal untuk para pengusaha dalam menghadapi situasi pandemi dan mulai meningkatnya di tahun 2021 yang menunjukkan hasil adaptasi yang dihadapi para pengusaha makanan dan minuman. Dengan meningkatnya pertumbuhan industri makanan dan minuman dari tahun 2020 ke 2021 menjadi salah satu peluang yang besar

untuk membuka bisnis di industri makanan dan minuman terutama pada masa pandemi.

Melalui data di atas dapat disimpulkan bahwa perkembangan Industri makanan dan minuman di Indonesia berkembang sangat pesat dan memberikan peranan penting dalam industri Pariwisata dan Perhotelan. Saat ini industri makanan dan minuman menjadi salah satu cara untuk meningkatkan perekonomian di Indonesia, dan peranan industri makanan dan minuman juga sangat penting dalam industri Pariwisata dan Perhotelan dalam rangka meningkatkan pendapatan hotel dan industri pariwisata.

Selain data pertumbuhan pada industri makanan dan minuman, Kementerian Perindustrian RI juga melihat adanya pola konsumsi makanan dan minuman akibat adanya pandemi. Direktur Jenderal Industri Agro Kemenperin Abdul Rochim mengemukakan, pandemi yang telah berlangsung hampir satu tahun ini telah mengubah pola konsumsi masyarakat. Adapun bidang produksi perlu diperkenalkan dengan teknologi pangan olahan dan diversifikasi produk seperti *frozen food* dan teknologi pengemasan lain yang membuat produk-produk lebih awet, dan juga produk-produk yang siap makan, yang tinggal dikirim dan bisa diolah lebih mudah di rumah Kemenperin.go.id (2021).

Dari penjelasan tersebut, maka dapat dikatakan bahwa usaha bidang makanan dan minuman khususnya *frozen food* merupakan salah satu usaha yang paling diminati di masa pandemi serta memiliki prospek baik untuk tahun-tahun selanjutnya. Hal ini dikarenakan masyarakat saat ini sudah mulai terbiasa dengan memanfaatkan produk makanan termasuk makanan

cepat saji yang diinovasi untuk dapat memudahkan masyarakat bisa mengonsumsi.

Makanan cepat saji menjadi pilihan bagi masyarakat dikarenakan kemudahan mengonsumsi. Menurut A. Chusnah (2020) makanan cepat saji biasanya juga berupa makanan yang pengolahannya dinilai cepat dan dapat bertahan beberapa hari dalam kondisi tertentu. Salah satunya adalah makanan yang berbentuk *frozen* (beku), seperti daging sapi, daging ayam, *seafood* atau makanan olahan dari daging lainnya. *Frozen food* sendiri adalah salah satu alternatif pangan yang baik bagi kebutuhan protein, baik itu protein hewani maupun protein nabati dalam tubuh.

TABEL 1

Konsumsi Makanan Cepat Saji Warga Indonesia 2017-2018

Data Makanan Cepat Saji	2017	2018
Ayam/ Daging Matang	20,18%	22,75%
Daging Olahan Matang	20,31%	27,31%

Sumber: Badan Pusat Statistik (2018)

Dari grafik di atas menjelaskan bahwa tingkat partisipasi konsumsi untuk daging olahan matang tahun 2018 sebesar 27,31% dan meningkat 7% dibandingkan tahun 2017 sebesar 20,31%. Tingkat partisipasi konsumsi untuk daging olahan matang memiliki peningkatan lebih tinggi dibandingkan tingkat partisipasi konsumsi untuk ayam atau daging matang yang hanya meningkat sebesar 2,57% dari data tahun 2017 sebesar 20,18% menjadi 22,75% pada tahun 2018.

Hal ini menjelaskan bahwa minat konsumsi masyarakat Indonesia mengalami peningkatan pada ayam atau daging matang dan daging olahan matang yang menunjukkan bahwa tingginya minat masyarakat Indonesia pada makanan yang praktis, sehingga berpeluang bagi pengusaha *frozen food* untuk memulai dan mengembangkan bisnis *frozen food*.

Selain itu, dengan meningkatnya minat *frozen food* pada masyarakat, meningkat pula para pelaku usaha *frozen food*. Sudah banyak pelaku usaha yang memperoleh laba besar dari usaha *frozen food*. Wicaksana (2021) menyebutkan bahwa pelaku usaha *frozen food* semakin berkembang di berbagai tingkatan, mulai dari industri raksasa FMCG (*Fast Moving Customer Goods*), seperti Wonokoyo Group dengan merek Goldstar, Belfoods Indonesia dengan merek Belfoods, Prima Food International dengan merek Fiesta, hingga industri rumah tangga termasuk UMKM dan lainnya. Hal tersebut dibuktikan dengan banyaknya usaha *frozen food* yang berdiri dari waktu ke waktu tentunya dengan penawaran produk andalan masing-masing. Namun banyak juga pelaku usaha *frozen food* yang mengalami kegagalan, dikarenakan strategi pemasaran yang digunakan kurang tepat dan kualitas pelayanan yang kurang optimal. Artinya keberhasilan sebuah bisnis *frozen food* dalam memenangkan persaingan ditentukan oleh penerapan strategi pemasaran yang tepat serta hubungan baik yang dijalani dengan konsumen dan juga mengenai minat serta perhatian konsumen.

Tantangan besar yang dihadapi oleh para pelaku bisnis *frozen food* saat ini ialah menciptakan suatu produk yang inovatif. Untuk menyesuaikan keinginan dan minat konsumen, para pelaku bisnis *frozen food* harus menciptakan suatu produk yang inovatif yang mengikuti perkembangan zaman.

Hal ini yang menyebabkan inovasi menjadi hal yang sangat penting. Pada era saat ini, *frozen food* menjadi salah satu daya tarik yang kuat, terutama bagi masyarakat yang menyukai produk-produk olahan yang praktis dan mudah didapatkan.

Kepraktisan yang ditawarkan oleh *Frozen Food* membuat makanan cepat saji ini sangat diminati oleh banyak kalangan. Melalui *frozen food* tidak perlu lagi membumbui, mengolahnya, cukup menggoreng atau kukus atau memanaskannya dengan *microwave*. Selain praktis, *frozen food* bisa disimpan lebih lama dan *frozen food* juga diminati karena memiliki banyak pilihan diantaranya adalah daging sapi dan ayam beku, daging ikan dan *seafood*, *nugget*, bakso, *tempura*, sosis, otak-otak ikan, *dimsum*, *spring-roll*. Walaupun dibekukan tidak mengurangi nutrisi dari makanan tersebut sama sekali, sehingga tetap aman untuk dikonsumsi rutin.

Nutrisi dari makanan *frozen food* tidak akan berkurang apabila mengikuti cara simpan yang benar dengan suhu yang benar, selain dari cara menyimpan juga lamanya penyimpanan, dan proses atau cara masak yang benar. Baiknya untuk *frozen food* jangan dimasak atau dipanaskan secara berulang karena akan mengurangi kandungan vitamin dan mineral menurut Dokter Spesialis Gizi RS. Pelni, Dr. Jovita Amelia (Bisnis.com).

Dilansir melalui (hellosehat.com), Esther Ellis, MS, RDN, LDN, seorang ahli gizi perawatan paliatif di AS, menyebutkan bahwa proses pembekuan tidak menjadikan suatu makanan menyehatkan atau tidak. Hal ini sepenuhnya tergantung pada kandungan gizi bahan makanan itu sendiri. Menurut Esther Ellis, proses pembekuan justru bisa mempertahankan kesegaran dan kandungan beragam vitamin dari suatu bahan makanan. Menurut laman *The Academy of Nutrition and Dietetics* Amerika Serikat, organisasi profesional nutrisi dan makanan ini menyebutkan bahwa *frozen food* dapat menyimpan vitamin dan mineral serta tidak mengubah kandungan karbohidrat, protein, dan lemak di dalamnya. Dari beberapa kutipan tersebut, dapat disimpulkan bahwa *frozen food* tidak mempengaruhi nutrisi yang ada di dalam kemasan, nutrisi akan berkurang jika cara penyimpanan, cara pengolahannya tidak sesuai dengan petunjuk peraturan. Hal ini membuat *frozen food* semakin menarik minat dari para konsumen.

Selama pandemi bisnis *frozen food* mengalami kenaikan permintaan mencapai 17% di tahun 2020, Ketua Umum Asosiasi Rantai Pendingin Indonesia (ARPI) Hasanuddin Yasni mengatakan dari sisi ritel, adanya Indomaret dan Alfamart yang ingin menjadi *hub* penyimpanan *frozen food* menjadi salah satu faktor pendorong pertumbuhan bisnis *frozen food* Bisnis.com (2021). Tahun lalu (2020) *frozen food* sekitar Rp. 670 triliun rupiah, dan sampai 2025 nanti diproyeksikan akan menjadi Rp. 1.050 triliun rupiah. Industri *Cold Chain* biasanya 20% dari nilai transaksinya berarti bisa mencapai sampai dengan Rp. 200 triliun rupiah dari distribusinya sekarang

yang masih sekitar Rp. 80 triliun rupiah. Ketua Umum Asosiasi Rantai Pendingin Indonesia (ARPI) Hasanuddin Yasni juga menyebutkan meningkatnya penjualan *frozen food* saat ini juga didorong dari adanya penjualan perumahan atau kompleks. Dari hal ini, dapat disimpulkan bahwa berkembangnya bisnis *frozen food* baik yang disebabkan karena ekspansi Indomaret dan Alfamart sebagai mitra, ataupun penjualan *frozen food* di perumahan atau kompleks dapat meningkatkan permintaan *frozen food* dan membantu memperkuat perekonomian.

Selain itu, berkembangnya *frozen food* selama pandemi ini, membuat pemesanan secara *take away* atau pembelian dengan *delivery* semakin tinggi dikarenakan adanya Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) saat ini.

Dilansir melalui alodokter.com, Makanan yang di bekukan di dalam *freezer* dapat bertahan selama 1 hingga 3 bulan dengan suhu -18°C . Untuk jenis makanan yang penyimpanannya di kulkas atau *refrigerator* dengan suhu 4°C dan dibekukan di *freezer* dengan suhu 0°C menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Amerika Serikat (FDA) seperti telur kurun waktu 3-5 minggu, untuk daging segar (sapi, domba dan babi) selama 3-5 hari di *refrigerator*, dan 6-12 bulan di *freezer* sedangkan untuk lidah, limba, hati 1-2 hari di *refrigerator* dan 3-4 bulan di *freezer*. Untuk ayam segar 1-2 hari di *refrigerator*, dan 1 tahun di *freezer*, sedangkan untuk ayam goreng 3-4 hari di *refrigerator*, dan 4 bulan di *freezer*, *chicken nugget* 3-4 hari di *refrigerator*, 1-3 bulan di *freezer*. Ikan dan produk *seafood* tanpa lemak 1-2 hari di *refrigerator*, 6-8 bulan di *freezer*, ikan

berlemak 1-2 hari di *refrigerator* dan 2-3 bulan di *freezer*, untuk udang dan cumi 1-2 hari di *refrigerator* dan 3-6 bulan di *freezer* dilansir dari cnnindonesia.com.

Konsep *Delicacy Restaurant* ini adalah restoran yang menyajikan *frozen food* yang tidak mengandung pengawet. Melihat tingginya minat masyarakat terhadap *frozen food* sesuai dengan alasan-alasan diatas, tidak menutup kemungkinan masih banyak orang yang ragu untuk makan *instant food* yang disini berupa *frozen food* secara rutin dikarenakan adanya pengawet makanan, dan kurangnya nutrisi pada makanan. Sehingga dengan adanya konsep ini akan membantu konsumen *frozen food* menikmati kepraktisan dari *frozen food* tanpa mengurangi nutrisi yang ada di dalam kemasan. Ciri khas dari *Delicacy Restaurant* ini adalah bukan hanya daging olahan yang telah di *marinate*, kami memiliki produk unggulan seperti cumi gorengtepung, *corndog*, kroket, roti goreng dengan berbagai isi, *churos*, *croffle*.

Dengan konsep *frozen food* tanpa pengawet ini, *Delicacy Restaurant* memiliki target market ibu rumah tangga. Selain itu, Lokasi yang dipilih untuk *Delicacy Restaurant* berada di Park Homes, Gandaria, Jakarta Selatan. Park Homes merupakan salah satu perumahan *elite* pertama di Jakarta Selatan dengan *private pool* dan *private lift*, Park Homes dapat menjadi tempat yangstrategis untuk mengembangkan bisnis ini, selain berada di daerah *CBD (Central Business District)*. Dengan hal ini, pemilihan tempat di perumahanPark Homes dapat mempermudah para ibu rumah tangga dalam menjangkau *frozen food*. Tetapi dikarenakan pandemi yang dihadapi saat ini, *Deli Frozen Food* akan membuka

pengiriman secara *online*.

Untuk pengemasan *Delicacy Restaurant* akan menggunakan pengemasan *Linier Low Density Polietilena (LLDPE)* dengan bahan cetak nilon dimana untuk pengemasan ini dapat menggunakan *heat seal*, tahan beku dan transparan sehingga dapat menjaga kualitas makanan dengan adanya kedap udara dari *heat seal* selain itu juga menghindari adanya pertumbuhan mikroorganisme dengan pengemasan tahan beku dan transparan sehingga dapat memperlihatkan produk dengan lebih jelas. Untuk label pada kemasan akan diberikan beberapa informasi terkait dengan nama produk, daftar bahan yang digunakan atau komposisi, berat bersih, halal bagi dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, tanggal dan bulan tahun kedaluwarsa, nomor izin edar. Dalam artian produk dari *Delicacy Restaurant* telah mendapatkan izin edar dari BPOM dan Sertifikat Laik Sehat dengan beberapa syarat yang telah dipenuhi oleh *Delicacy Restaurant* seperti produk harus disimpan di suhu minimal -18°C , pemilihan bahan baku yang baik untuk makanan beku seperti ikan, telur, daging, dan lainnya. Denah dan lokasi untuk mendapatkan sertifikat laik sehat, akan adanya kunjungan untuk melihat produksi dan kondisi denah dan lokasi usaha untuk mendapatkan sertifikat laik sehat.

Untuk penyajian produk *Delicacy Restaurant* dengan menggunakan piring saji yang dimana produk diambil dari chest freezer yang terdapat di *waiting area*, kemudian akan diolah dengan digoreng oleh *cook* dan akan disajikan kepada tamu.

Berdasarkan uraian diatas, industri makanan dan minuman masih menjadi sektor andalan penopang pertumbuhan manufaktur dan ekonomi

nasional, perkembangan industri makanan dan minuman terus mengalami kenaikan dari tahun 2018-2019, walaupun mengalami sedikit penurunan di tahun 2020 disebabkan masuknya pandemi di awal tahun 2020, tetapi para pengusaha mampu beradaptasi dengan situasi pandemi sehingga mengalami kenaikan di tahun 2021. Bukan hanya berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi nasional, industri makanan dan minuman juga sangat berperan penting dalam industri pariwisata dan perhotelan dalam meningkatkan pendapatan dengan ada ataupun tidak adanya pandemi *Covid-19*.

Salah satu makanan yang mengalami peningkatan selama pandemi *Covid-19* adalah *frozen food*. Besarnya minat *frozen food* selama pandemi *Covid-19* membuat para pengusaha berlomba-lomba untuk membuat *frozen food* dengan berbagai inovasi, walaupun awal pandemi mengalami penurunan, tidak menjadi penghalang untuk para pengusaha beradaptasi dengan situasi Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) dengan memberikan layanan *take away* ataupun *delivery* sehingga perlahan-lahan mengalami peningkatan.

Berkembangnya *frozen food* baik sebelum dan sesudah adanya pandemi *Covid-19* disebabkan karena kepraktisan yang ditawarkan oleh *frozen food*, selain karena praktis juga *frozen food* tetap aman untuk dikonsumsi setiap harinya karena tetap bernutrisi. *Frozen food* juga akan tahan lama, dan memiliki banyak varian yang semakin inovatif. Selain itu *frozen food* juga sangat mudah untuk diperoleh.

Tantangan yang dihadapi oleh para pengusaha *frozen food* adalah semakin maraknya pandangan *frozen food* yang banyak pengawet dan tidak bernutrisi. Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa *frozen food* tidak mengurangi nutrisi didalamnya dengan catatan menyimpan dan memproses sesuai dengan peraturan pemakaian. Walaupun masih banyak *frozen food* yang menggunakan pengawet, tetapi aman untuk disimpan dalam waktu yang lama.

Konsep *Delicacy Restaurant* adalah *frozen food* tanpa pengawet, sehingga aman untuk dikonsumsi setiap harinya, dan tidak perlu khawatir dengan nutrisi didalamnya. *Delicacy Restaurant* dengan berbagai varian, dan produk unggulannya yang berlokasi di perumahan Park Homes di Jakarta Selatan yang sangat strategis dan merupakan *Central Business District (CBD)*.

Berdasarkan uraian-uraian diatas, data dan informasi yang penulis dapatkan mampu mendukung pelaksanaan studi kelayakan bisnis ini. Oleh karena itu, penulis dapat menyimpulkan bahwa studi kelayakan bisnis berupa *Delicacy Restaurant* ini layak untuk dilaksanakan sesuai dengan tren dan minat konsumen yang telah dianalisa sebelumnya.

B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis

Dalam membangun sebuah usaha atau bisnis, harus mengetahui tujuan dari bisnis tersebut guna menghindari adanya resiko kegagalan dalam bisnis ataupun usaha. Oleh karena itu, sebelum mengetahui tujuan diperlukannya sebuah penelitian atau studi kelayakan untuk menghindari resiko kegagalan tersebut. Tujuan dari studi kelayakan bisnis selain itu menentukan tujuan utama dari bisnis tentunya untuk mempermudah perencanaan, pelaksanaan dan operasional bisnis. Nantinya tujuan dari studi kelayakan bisnis akan dimanfaatkan untuk menjadi panduan bisnis yang akan dibangun dan dapat dijadikan sebagai tolak ukur dari keberhasilan sebuah usaha atau bisnis.

Tujuan studi kelayakan dibagi menjadi 2 aspek yaitu, tujuan utama (*major objectives*) dan sub tujuan (*minor objectives*). Berikut merupakan penjelasan mengenai dua aspek tersebut:

1. Tujuan Utama (*Major Objectives*)

a. Aspek Pemasaran

Bertujuan untuk menganalisa kelayakan permintaan, segmentasi, target, posisi usaha, bauran pemasaran, ekonomi, sosial, politik, lingkungan hidup dan teknologi yang digunakan dalam usaha yang akan dijalankan.

b. Aspek Operasional

Bertujuan untuk menganalisa kegiatan produksi dan kegiatan keseharian bisnis, hubungan antara kegiatan dan aktivitas dengan fasilitas perusahaan, penentuan lokasi, aspek penentuan lokasi, fasilitas, perhitungan luas fasilitas.

c. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Bertujuan untuk menganalisa struktur organisasi, tanggung jawab, wewenang, program pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia sehingga operasional dapat berjalan dengan lancar.

d. Aspek Keuangan

Mengontrol keuangan usaha mulai dari cari sumber dana, proyeksi pendapatan, biaya operasional, sampai proyeksi neraca, arus kas, dan *Break Even Point*.

2. Sub Tujuan (*Minor Subjectives*)

a. Membuka lapangan pekerjaan bagi para sumber daya manusia disekitar tempat usaha.

b. Meningkatkan pertumbuhan ekonomi di daerah Jakarta Selatan terutama dalam industri makanan dan minuman.

C. Metodologi Penelitian

Dalam penyusunan Studi Kelayakan Bisnis dibutuhkan data yang *valid* dan *reliable* untuk mendapatkan hasil yang akurat.

Penulis menggunakan dua metode pengumpulan data yaitu, data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal.38), data primer adalah:

“Primary data refers to data that the researcher gathers first hand for specific purpose of the study through interviews, observation, administering questionnaires, and experiments”

Berdasarkan pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa data primer merupakan data yang dikumpulkan pertama kali untuk tujuan penelitian dan didapatkan melalui interview, observasi, kuesioner, dan eksperimen. Dalam Studi Kelayakan Bisnis *Delicacy Restaurant*, data primer akan didapatkan dengan menggunakan:

a. Kuesioner

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal.142), Kuesioner adalah:

“Questionnaire is a formulated written set of questions to which respondents record their answer, usually within rather closely defined alternatives”

Berdasarkan pengertian diatas, kuesioner adalah sekumpulan pertanyaan tertulis yang akan dijawab oleh responden.

Penyebaran kuesioner bertujuan untuk mendapatkan informasi yang akurat sesuai dengan keadaan sebenarnya sehingga dapat dijadikan acuan dalam sebuah penelitian. Dalam penyebaran kuesioner dibutuhkan populasi dan sampel yang menjadi responden dari kuesioner.

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal. 236), Populasi sekelompok orang, peristiwa atau hal menarik yang peneliti ingin buat kesimpulan. Populasi yang akan diambil dalam penelitian

adalah ibu rumah tangga yang berdomisili di wilayah Jakarta khususnya adalah Jakarta Selatan.

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal.237), Sampel adalah:

“ A sample is a subset of the population”

Berdasarkan pengertian diatas, sampel adalah bagian dari populasi. Dalam penelitian ini sampel yang digunakan adalah ibu rumah tangga dan remaja yang berada di Park Homes, Jakarta Selatan dengan menggunakan metode *nonprobability sampling* yaitu *convenience sampling*.

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal.247), *nonprobability sampling* digunakan dalam pemilihan sampel saat jumlah elemen dalam populasi tidak diketahui secara pasti, sehingga kesempatan setiap sampel dalam populasi untuk dipilih tidak sama.

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal. 247), *convenience sampling* merupakan pengumpulan informasi dari anggota populasi yang mampu untuk menyediakannya secara nyata dan sesuai dengan keadaan yang sebenarnya.

Dari kuesioner yang disebarakan akan didapatkan hasil data kuesioner, dan hasil data kuesioner perlu dilakukan analisis data.

Analisis data yang dilakukan dalam studi kelayakan bisnis ini adalah analisis data melalui uji validitas data dan uji reabilitas data.

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal.220), Validitas adalah:

“Validity is a test of how well and instrument that is developed measures the particular concept it is intended to measures”

Berdasarkan pengertian di atas, validitas adalah suatu ujian untuk mengukur seberapa baik suatu instrumen yang dikembangkan bisa digunakan untuk mengukur suatu konsep.

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal. 223), Reabilitas adalah:

“The reliability of a measures indicates the extent to which it is without bias (error free) and hence ensures consistent measurement across time and across the various items in the instrument”

Berdasarkan pengertian diatas, reabilitas adalah suatu ujian untuk mengukur instrumen pertanyaan bebas dari kesalahan dan memastikan alat yang digunakan konsisten setiap saat dan diberbagai item dalam instrumen.

b. Observasi

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal.127) Observasi adalah:

“Observation concerns the planned watching, recording, analysis, and interpretation of behavior, actions, or events”

Berdasarkan pengertian di atas, observasi adalah kegiatan meneliti, merekam, menganalisis, dan menginterpretasikan suatu perilaku, kegiatan atau acara. Dalam penelitian ini, observasi akan dilakukan dengan tidak terkontrol dimana observasi dilakukan dengan tidak mengontrol, manipulasi atau mempengaruhi situasi sesungguhnya.

2. Data Sekunder

Menurut Sekaran & Bougie (2016, hal.37), Data sekunder adalah:

“Secondary data are data that have been collected by others for another people”

Berdasarkan pengertian di atas, data sekunder adalah data yang sudah dikumpulkan oleh peneliti lain untuk kebutuhan lain. Dalam penelitian ini, data sekunder yang akan digunakan berasal dari Badan Pusat Statistik, buku referensi, website, dan sumber lainnya yang diperlukan dalam penelitian ini.

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Pengertian Pariwisata

Pariwisata merupakan kegiatan meninggalkan tempat asal untuk sementara menjadi konsumen dari budaya dan ekonomi di tempatnya singgah untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan hidup. Kurt Morgenroth (2016).

Pariwisata merupakan proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju ke tempat lain diluar tempat tinggalnya, dengan dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan, baik karena kepentingan ekonomi, budaya, sosial, politik, kesehatan, agama ataupun kepentingan lain seperti ingin tahu, menambah pengalaman atau untuk belajar Suwanto (2017).

Pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan sementara waktu, bukan untuk mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi untuk menikmati perjalanan guna untuk rekreasi atau liburan untuk

memenuhi kebutuhan yang beragam, dan suatu perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain Yoeti (2017).

2. Definisi Makanan Siap Saji

Makanan siap saji adalah makanan yang tinggi lemak dan karbohidrat olahan dengan rasio nutrisi dan energi yang rendah Fleischhacker (2011).

Makanan siap saji mengandung lemak yang diproduksi secara industri yang telah dikaitkan dengan dengan resiko kenaikan berat badan dan produk yang dibeli dari gerai makanan cepat saji indenpenden dan waralaba yang lebih kecil, daripada dari rantai makanan cepat saji besar yang mungkin memiliki restoran juga lebih umum di lingkungan yang kurang beruntung dibandingkan dengan lebih yang diuntungkan Jaworowska *et al.*, (2014).

3. Jenis Restoran

Wojowasito dan Poerwadorminto Marsyangm (1999:71), mengklasifikasikan restoran atau rumah makan menjadi beberapa tipe seperti:

a. *A'la Carte Restaurant*

Restoran yang menjual makanan dengan banyak variasi dimana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan. Tiap-tiap makanan di dalam restoran memiliki harganya masing-masing.

b. *Table D'hote Restaurant*

Restoran yang khusus menjual menu *table d'hote*, dengan suatu susunan menu yang lengkap yaitu dari hidangan

pembuka sampai dengan hidangan penutup dengan harga yang telah ditentukan.

c. *Coffee Shop atau Brasserei*

Restoran yang berhubungan dengan hotel, dimana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang, dan makan malam dengan harga yang cukupan. Sistem pelayanannya adalah dengan *American service* dimana diutamakan adalah kecepatannya. *Ready on plate service*, dimana makanan sudah diatur dan disiapkan diatas piring. Kadang-kadang penyajiannya menggunakan sistem prasmanan ataupun *buffet*.

d. *Cafeteria atau Café*

Restoran kecil yang mengutamakan penjualan kue, roti isi, kopi dan the. Pilihan makanannya cenderung sedikit dan tidak menjual minuman beralkohol.

e. *Canteen*

Restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, dan sekolah, dimana para pekerja atau belajar bisa mendapatkan makanan siang atau *coffee break* yaitu dengan cara minum kopi disertai dengan makanan kecil atau selingan jam kerjam jam belajar ataupun dalam acara rapat dan seminar.

f. *Continental Restaurant*

Restoran yang menitik beratkan hidangan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau cenderung mewah. Suasananya santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan dengan santai.

g. *Carvery*

Restoran yang berhubungan dengan hotel dimana para tamu dapat mengisi sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

h. *Dining Room*

Tempat makan yang tidak lebih ekonomis dari tempat makan biasa biasanya terletak di hotel kecil atau inn. *Dining room* disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu, namun juga terbuka untuk para tamu dari luar.

i. *Discotheque*

Restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa yang disertai dengan alunan musik. Terkadang juga menampilkan *live music*. Hidangan yang tersedia berupa *snack*.

j. *Fish and Chip Shop*

Restoran yang membeli macam-macam kripik (*chips*) dan ikan goreng, biasanya dapat berupa ikan Cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi sehingga makanan tidak dinikmati di tempat itu.

k. *Grill Room (Rotisserie)*

Restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Antara restoran dengan dapur dibatasi dengan dinding kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki dan melihat sendiri bagaimana memasaknya. *Grill room* kadang sering juga

disebut *steak house*.

l. *Inn Tavern*

Restoran yang diolah perorangan di tepi kota, dibuat *intimate* dengan tamu, hidangannya cukup bervariasi.

m. *Night Club*

Restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam dengan dekorasi megah, sering mengadakan *live music*, dan para tamu dituntut untuk berpakaian resmi.

n. *Pizzeria*

Restoran yang khusus menjual *pizza* atau *Italian food* lainnya.

o. *Pan Cake Hoi.se/Creperie*

Restoran yang khusus menjual *pancake* dan *crepe* yang diisi dengan berbagai *topping* di dalamnya.

p. *Pub*

Restoran yang menjual minuman berakohol, tamu dapat memperoleh minuman berakohol di *counter* (meja panjang yang membatasi dua ruangan). Tamu dapat menikmati suasana dengan duduk ataupun berdiri. Hidangan yang disediakan berupa *snack*.

q. *Snack Bar/ Milk Bar*

Restoran tidak resmi dengan pelayanan cepat dimana tamu dapat mengumpulkan makanan diatas *tray* yang diambil dari atas *counter* dan kemudian membawanya ke meja makan. Para

tamu bebas memilih makanan yang disukai, makanan yang dijual berupa *snack*.

r. *Speciality Restaurant*

Restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau disesuaikan dengan temanya. Restoran macam ini menyediakan masakan China, Jepang, Italia atau sebagainya. Pelanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara negara tempat asal makanan spesial itu.

s. *Terrace Restaurant*

Restoran yang terletak di luar bangunan namun pada umumnya masih berhubungan dengan hotel atau restoran utama.

t. *Gourmet Restaurant*

Restoran yang menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman untuk orang yang berpengalaman dalam bidang rasa makanan dan minuman. Keistimewaan restoran ini adalah makanan dan minuman yang disajikan bervariasi dengan harga yang cukup mahal.

u. *Family Type Restaurant*

Restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga yang tidak terlalu mahal dan diperuntukkan untuk keluarga maupun rombongan.

v. *Main Dining Room*

Restoran yang terdapat di hotel besar dimana penyaji makanannya secara resmi dan terikat dengan SOP. Tamu diwajibkan menggunakan pakaian resmi atau formal.

4. Definisi *Frozen Food*

Frozen Food merupakan makanan olahan daging yang setengah matang, namun sebelum dikonsumsi harus melalui proses pengolahan atau *frozen food* merupakan makanan dengan suatu proses penyimpanan sebelum pengolahan Gumilar (2018).

Frozen food merupakan olahan makanan yang diolah setengah matang dengan dikemas dan dibekukan untuk diolah kembali baik dengan cara direbus, digoreng, dan dikukus Aidah (2020).

Frozen food merupakan serangkaian proses pengawetan pada produk makanan dengan mengubah kandungan air didalamnya menjadi bentuk beku sehingga dapat menghambat pembusukan serta mempunyai batas waktu simpan Indah Surwani (2021).

5. Sejarah *Frozen Food*

Menurut Aidah (2020, hal.7), Tahun 1880 masyarakat mulai melakukan perdagangan makanan beku karena sudah ada pabrik pembekuan yang akan mendistribusikan makanan ke pasar-pasar seperti Eropa. Kemudian teknologi pembekuan terus berkembang dan semakin mudah bagi masyarakat melakukan perdagangan makanan beku. Termasuk dengan terciptanya *freezer* untuk kebutuhan rumah tangga agar dapat membekukan dan menyimpan bahan makanan. Clarence Bird's Eye dikenal sebagai bapak *frozen food* pertama. Bird's Eye merupakan seorang penduduk Brooklyn yang tinggal di Labrador, Kanada dan bekerja di kapal rumah sakit yang mempelajari adat istiadat Inuits yang merupakan adat istiadat perilaku masyarakat Amerika asli. Selama bekerja di kapal, seringkali melihat ikan tangkapan dibekukan di suhu -1°C dan tetap segar ketika dimasak.

Pada tahun 1920, Bird's Eye bekerja dengan nelayan komersil. Setiap penjualan ikan yang ditangkap oleh para nelayan, tidak sedikit ikan yang rusak sebelum sampai di tempat penjualan, sehingga muncul pemikiran untuk memperbaiki proses pengemasan ikan.

Pada tahun 1923, Bird's Eye mendirikan perusahaan ikan beku di New York, dengan meningkatkan kemasan pada ikan agar tetap segar selama proses penangkapan, dan sampai ke pabriknya, ternyata tidak menutup kemungkinan terjadinya kerusakan pada ikan, sampai akhirnya Bird's Eye menggunakan teknik pembekuan dengan bekerja sama dengan pabrik es krim.

Di tahun 1923, penelitian pembekuan pada ikan di pabrik es berhasil, maka Bird's Eye membuat sebuah perusahaan *General Seafood Corporation* dengan menjual berbagai makanan laut beku dengan kemasan berkualitas yaitu terbuat dari pelat logam. Dan *frozen food* terus berkembang sampai dengan abad 21 ini.

6. Cara Penyimpanan *Frozen Food*

Menurut Endah (2021, hal. 37), *Frozen Food* telah menjadi jawaban kebutuhan dari konsumen saat ini yang membutuhkan produk yang praktis proses pengolahannya, aman, dan tahan lama untuk disimpan di rumah. Berikut adalah lima cara menyimpan *frozen food* agar tetap aman dan tahan lama:

a. Penyimpanan kedap udara

Penyimpanan yang benar pada *frozen food* dapat bermanfaat untuk menghindari *frozen food* tercemar oleh bau makanan lain, kehilangan kelembapan, dan menghindari tercemar oleh bakteri yang dapat membahayakan ketika akan dikonsumsi. Oleh karena itu, guna meminimalisir *frozen food* dengan udara terbuka maka lakukan penyimpanan kedap udara pada *frozen food* dengan memastikan wadah atau *container* penyimpanan *frozen food* kedap udara. Jika makanan disimpan pada kantong makanan tidak kedap udara, maka keluarkan udara dalam kantong sebelum melakukan proses *sealing*.

b. Bungkus Kedap Udara Makanan Beku

Menentukan bungkus *frozen food* bergantung pada kapasitas *freezer*, jenis makanan dan rencana memasak. Beberapa jenis pembungkus dan peruntukkannya:

1) Lembar Pembungkus

Lembar pembungkus dapat berupa *aluminium foil*, kertas, plastik atau *plastic wrap* membantu mengisolasi makanan dari udara yang lebih dingin dan es di *freezer*. Lembar pembungkus baik digunakan untuk makanan yang padat seperti daging, ikan, dan roti.

2) Kantong

Kantong penyimpanan khusus untuk *freezer* biasanya memiliki tutup seperti resleting. Untuk pembungkus seperti ini dapat digunakan untuk berbagai jenis makanan terutama makanan bertekstur cair. Dapat digunakan untuk penyimpanan makanan yang sering dikonsumsi atau penggunaan jangka pendek dan untuk menghemat ruang di *freezer*.

3) Kontainer Tertutup

Kontainer ini dijual dengan berbagai ukuran untuk menyimpan makanan, banyak juga yang menawarkan wadah anti bocor sehingga dapat digunakan untuk berbagai jenis makanan bahkan makanan dengan tekstur cair, tetapi makanan yang disimpan dalam jangka panjang akan meninggalkan noda di wadah dan sulit hilang. Sehingga penggunaan *container* tertutup ini baiknya untuk penyimpanan jangka pendek.

4) Wadah Kaca

Wadah kaca sangat ideal untuk penyimpanan *frozen food* jangka panjang dan tidak akan meninggalkan noda, serta anti bocor, sehingga aman digunakan untuk berbagai jenis makanan bahkan untuk makanan tekstur cair.

7. Pengemasan pada *Frozen Food*

Menurut Yuyun (2011, hal. 176), *Frozen Food* merupakan makanan olahan yang disimpan dalam kondisi beku atau pada suhu minimum -18° C. Pembekuan adalah salah satu cara agar makanan dan minuman dapat bertahan lebih lama dibandingkan jika disimpan pada suhu ruangan. Beberapa jenis makanan beku seperti sosis, bakso, bandeng duri lunak, nugget, tahu isi, *nugget*, bakpao, dan batagor dapat dikemas

dengan menggunakan plastik jenis PE dengan ketebalan tertentu dan plastik vakum.

Penyimpanan di dalam *freezer*, semua permukaan harus tertutup plastik karena udara dingin *freezer* dapat menimbulkan *injury freeze* yang menimbulkan kekeringan sehingga menimbulkan penurunan pada mutu produk. Semua produk beku harus dibungkus dengan rapat menggunakan pengemas tahan dingin. Berikut merupakan beberapa cara mengemas produk *frozen food* :

a. Pengemasan Menggunakan Plastik PE

Pertama membersihkan plastik PE dan melekatkan *sticker* label pada plastik, kemudian menimbang produk yang akan dikemas, menyiapkan mesin *sealer*, memasukkan produk ke dalam kemasan, *seal* plastik dengan mesin, dan terakhir simpan dalam *freezer*.

b. Pengemasan Menggunakan Plastik Vakum dan Nilon

Pertama bersihkan plastik Vakum atau Nilon dan melekatkan *sticker* label pada plastik, kemudian timbang produk yang akan dikemas, memasukkan produk ke dalam plastik vakum, memasukkan produk ke dalam *chamber vacuum*, proses vakum pada kemasan, terakhir simpan kemasan vakum kedalam *freezer*.

8. Proses Sebelum Pembekuan *Frozen Food*

Menurut (BPOM, 2021, hal. 15), sebelum proses pembekuan ada proses pembersihan, pemilihan, pemotongan, pemisahan daging dari tulang atau filleting, marinating, dan pemanasan. Seluruh proses penyiapan bahan baku sebelum proses pembekuan

dilakukan di suhu 10°C sampai dengan suhu 60°C.

Beberapa proses sebelum pembekuan lainnya adalah sebagai berikut:

b. Blansir

Proses dimana sayuran beku dan produk lainnya dinonaktifkan enzimnya dan menyebabkan penurunan rasa dan warna selama proses penyimpanan beku. Proses ini dilakukan dengan memasukkan bahan pangan ke dalam air panas pada suhu kurang dari 100°C selama 3 sampai 10 menit atau mengukur selama 3 sampai 10 menit tergantung ukuran bahan.

- b. Untuk bahan baku yang beku maka suhu dan lama pencairan (*thawing*) harus diperhatikan sehingga pertumbuhan mikroorganismen terkendali. Untuk produk yang telah melalui proses *thawing* tidak boleh dibekukan lagi. Proses *thawing* adalah sebagai berikut, merendam pangan beku dalam air dengan cara menempatkan pangan beku yang sudah dikemas dengan plastik terendam dalam wadah isi air dingin dan mengganti air setiap 30 menit. Bisa dengan memanaskan pangan beku dalam *microwave*. Memindahkan pangan beku dari *freezer* ke *chiller*.

9. Proses Pembekuan *Frozen Food*

Menurut (BPOM, 2021, hal. 17), Pembekuan cepat dilakukan dengan suhu -35°C sampai dengan -40°C selama 30-40 menit.

Pembekuan terjadi pada suhu maksimal -18°C . Setelah makanan membeku maka langsung dipindahkan ke tempat penyimpanan beku secepat mungkin untuk mempertahankan produk dengan maksimal suhu -18°C . Berikut merupakan peralatan dan prinsip kerja dari pembekuan frozen food:

a. Hembusan udara (*air blast freezer*)

Dengan prinsip kerja pembekuan terjadi karena adanya kontak produk dengan udara dingin dengan suhu -30 sampai -40°C dengan laju aliran $1,5-6\text{m/detik}$ sehingga meningkatkan koefisien pindah panas. Untuk peralatan *air blast freezer* akan melewati dua sistem yaitu sistem *batch* yang dimana peralatan dilengkapi dengan rak untuk meletakkan bahan. Sistem kontinyu menggunakan troli atau konveyor. Alat ini dapat membekukan produk atau bahan pangan dengan berbagai ukuran dan bentuk.

b. Pembekuan plat (*plate freezer*)

Untuk proses pembekuan cepat terjadi karena produk atau bahan pangan berkontak langsung dengan alat atau permukaan dengan suhu yang rendah. Kontak antara plat dan permukaan bahan meningkatkan laju pindah panas antara dua plat. Terdiri dari satu seri plat dan dalam plat tersebut *refrigerator* bersuhu -40°C dipompakan. Dapat membekukan produk dan bahan pangan yang tipis seperti fillet ikan atau burger daging sapi, diletakkan satu lapis.

c. *Fluidized Bed Freezer (Rapid Freezer)*

Udara dingin dengan suhu -25°C sampai dengan -35°C dihembuskan dari bawah mengenai produk dengan kecepatan tinggi (2-5m/detik) sehingga koefisien pindah panas tinggi dan distribusi suhu seragam serta mampu mencegah lumping atau penggumapalan atau lengket satu dengan yang lainnya. Ketebalan bahan yang dibekukan 2-13cm seperti irisan wortel, kacang polong.

d. Pembeku Kriogenik (*Ultra Rapid Freezer*)

Berbahan nitrogen cair atau liquid nitrogen dengan suhu -196°C dikontakkan dengan bahan dengan cara mencelupkan atau disemprotkan sehingga panas bahan dapat diserap dengan sangat cepat. Bahan atau produk yang dikemas atau tanpa kemasan bergerak pada ban berjalan berlubang melalui terowongan. Dapat membekukan produk atau bahan pangan dengan berbagai ukuran dan bentuk.

Hal penting dalam proses pembekuan adalah suhu dan kapasitas *freezer*. Harus dipastikan sebelum dimasukkan dalam *freezer* sudah dalam kondisi beku minimal -18°C . Selain itu juga harus memperhatikan sirkulasi udara antara potongan pangan, khususnya untuk pangan yang berukuran besar seperti daging ayam utuh. Jika sirkulasi tidak cukup, bagian dalam pada pangan tidak cukup beku sehingga dikhawatirkan dapat terjadi perkembangan mikroorganisme patogen atau produksi toksin oleh mikroba.

10. Konsep Studi Kelayakan Bisnis

Konsep *Delicacy Restaurant* ini adalah restoran yang menyajikan *frozen food* yang tidak mengandung pengawet. Melihat tingginya minat masyarakat terhadap *frozen food* sesuai dengan alasan-alasan di atas, tidak menutup kemungkinan masih banyak orang yang ragu untuk makan *instant food* yang disini berupa *frozen food* secara rutin dikarenakan adanya pengawet makanan, dan kurangnya nutrisi pada makanan. Sehingga dengan adanya konsep ini akan membantu konsumen *frozen food* menikmati kepraktisan dari *frozen food* tanpa mengurangi nutrisi yang ada di dalam kemasan. Ciri khas dari *Delicacy Restaurant* ini adalah bukan hanya daging olahan yang telah di *marinate*, kami memiliki produk unggulan seperti cumi goreng tepung, *corndog*, kroket, roti goreng dengan berbagai isi, *churos*, *croffle*.

Dengan konsep *frozen food* tanpa pengawet ini, *Delicacy Restaurant* memiliki target market ibu rumah tangga. Selain itu, Lokasi yang dipilih untuk *Delicacy Restaurant* berada di Park Homes, Gandaria, Jakarta Selatan. Park Homes merupakan salah satu perumahan *elite* pertama di Jakarta Selatan dengan *private pool* dan *private lift*, Park Homes dapat menjadi tempat yang strategis untuk mengembangkan bisnis ini, selain berada di daerah *CBD (Central Business District)*. Dengan hal ini, pemilihan tempat di perumahan Park Homes dapat mempermudah para ibu rumah tangga dalam menjangkau *frozen food*. Tetapi dikarenakan pandemi yang dihadapi saat ini, *Deli Frozen Food* akan membuka

pengiriman secara *online*.

Untuk pengemasan *Delicacy Restaurant* akan menggunakan pengemasan *Linier Low Density Polietilena (LLDPE)* dengan bahan cetak nilon dimana untuk pengemasan ini dapat menggunakan *heat seal*, tahan beku dan transparan sehingga dapat menjaga kualitas makanan dengan adanya kedap udara dari *heat seal* selain itu juga menghindari adanya pertumbuhan mikroorganisme dengan pengemasan tahan beku dan transparan sehingga dapat memperlihatkan produk dengan lebih jelas. Untuk label pada kemasan akan diberikan beberapa informasi terkait dengan nama produk, daftar bahan yang digunakan atau komposisi, berat bersih, halal bagi dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, tanggal dan bulan tahun kedaluwarsa, nomor izin edar. Dalam artian produk dari *Delicacy Restaurant* telah mendapatkan izin edar dari BPOM dan Sertifikat Laik Sehat dengan beberapa syarat yang telah dipenuhi oleh *Delicacy Restaurant* seperti produk harus disimpan di suhu minimal -18°C , pemilihan bahan baku yang baik untuk makanan beku seperti ikan, telur, daging, dan lainnya. Denah dan lokasi untuk mendapatkan sertifikat laik sehat, akan adanya kunjungan untuk melihat produksi dan kondisi denah dan lokasi usaha untuk mendapatkan sertifikat laik sehat.

Untuk penyajian produk *Delicacy Restaurant* dengan menggunakan piring saji yang dimana produk diambil dari chest *freezer* yang terdapat di *waiting area*, kemudian akan diolah dengan digoreng oleh *cook* dan akan disajikan kepada tamu.