

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Indonesia terus mengalami pertumbuhan penduduk tiap tahunnya. Badan Pusat Statistik (2022) menyebutkan hingga tahun 2021, Indonesia memiliki kenaikan laju penduduk sebesar 1,22%. Pertumbuhan penduduk ini terus terjadi di Indonesia yang membuat kebutuhan pangan yang dimiliki oleh masyarakat Indonesia semakin meningkat. Hal ini dikarenakan pangan merupakan salah satu dari kebutuhan primer manusia.

Pertumbuhan penduduk yang terjadi juga memberikan dampak akan adanya perubahan tren di masyarakat dengan sangat cepat. Pergantian tren ini didukung dengan adanya pergantian generasi yang terjadi. Generasi yang baru yang dimiliki oleh Indonesia sangat mengedepankan akan suatu inovasi, perubahan dan juga suatu terobosan baru, hal ini juga didukung dengan penolakan terhadap hal-hal yang berbau kuno dan menganggapnya menjadi suatu hal yang kolot. Pernyataan tersebut didukung dengan survey yang dilakukan oleh Harris (2021) dalam Sakitri (2022) yang menyatakan terdapat 63% generasi baru memiliki pemikiran yang kreatif dan juga inovatif yang membuat mereka memiliki ketertarikan dalam hal yang kreatif. Dengan demikian untuk menciptakan adanya kepuasan bagi generasi baru, maka dibutuhkannya suatu inovasi yang baru.

Pertumbuhan penduduk dan juga pergantian tren yang terjadi dengan cepat juga berdampak terhadap tren restoran dan juga permintaan

terhadap usaha di industri kuliner, salah satunya adalah restoran. Menurut Cousins et al. (2017) restoran merupakan bisnis makanan dan minuman yang memberikan layanan berbagai operasional dengan harga, jenis layanan, dekorasi dan juga gaya masakan yang bervariasi. Didukung dengan pendapat yang dikemukakan oleh National Restaurant Association (2011) bahwa restoran merupakan suatu usaha yang menyajikan makanan dan minuman di luar rumah, dimana banyak konsumen yang datang bukan sekedar untuk makan dan minum namun juga untuk mencari hiburan. Putri (2018) berpendapat restoran merupakan suatu industri yang tidak memiliki batas, dimana di dalamnya menjual makanan dan minum kepada semua orang, baik mereka yang tinggal disekitarnya atau jauh dari tempat tersebut. Melihat dari pengertian tersebut dapat diketahui yang menjadi fungsi dari restoran, yaitu menjual makanan dan minuman kepada semua orang. Serta menurut Harahap et al. (2021) menjelaskan bahwa restoran merupakan bangunan yang dibuat untuk tindakan komersial dengan memberikan layanan penyajian yang baik kepada semua konsumen dalam bentuk makanan dan minuman. Dalam buku tersebut juga dijelaskan bahwa fungsi dari restoran selain menyajikan makanan dan minum adalah untuk mencari keuntungan. Demikian dapat disimpulkan bahwa restoran merupakan tempat untuk menjual makanan dan minuman kepada semua orang, baik mereka yang berada di tempat yang jauh maupun mereka yang tinggal di daerah restoran, dengan tujuan untuk mencari keuntungan.

Melalui survey yang dilakukan oleh Nielsen (2017), mencatat bahwa masyarakat Indonesia memiliki kegemaran untuk makan di luar

rumah dan memilih untuk mengunjungi restoran. Survei tersebut juga mencatat bahwa terdapat 11% masyarakat Indonesia yang melakukan kunjungan dan mengonsumsi makanan di luar rumah sebanyak satu kali dalam sehari. Data tersebut juga menjelaskan bahwa masyarakat Indonesia menggunakan waktu tersebut untuk berkumpul bersama dengan teman atau keluarga. Melihat akan jenis restoran yang digemari, Senja (2018) yang dilansir dari Kompas.com menuliskan bahwa restoran yang digemari oleh masyarakat Indonesia diantaranya adalah KFC, McDonald's, Pizza Hut dan beberapa restoran cepat saji lainnya. Melihat banyaknya permintaan dan juga minat yang dimiliki terhadap restoran pizza seperti Pizza Hut. Hal ini didukung dengan jenis restaurant yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia, di antaranya adalah makanan lokal, *Chinese food*, makanan Amerika, makanan Jepang dan pada posisi empat terdapat makanan Italia (Nielsen, 2017). Dengan melihat adanya ketertarikan akan masakan Italia, membuat penulis memutuskan untuk membuat restoran pizza namun dengan adanya sedikit variasi untuk memberikan kepuasan bagi generasi baru dan juga *fusion* pasta.

Menurut Forkish (2016) pizza merupakan suatu makanan khas Italia tepatnya di Napoli yang yang dibuat dengan cara yang sederhana dan juga bahan bahan tradisioal Italia. Pizza memiliki tekstur yang renyah dengan adonan yang pipih. Pembuatan pizza dibuat dengan menggunakan tepung lalu menggunakan tomat sebagai saus pizza yang diletakan di atasnya dan menggunakan *olive oil*. Menurut Forkish (2016) pizza tidak termasuk kedalam golongan roti. Menurut Heller & Siegelman (2014)

Terdapat beberapa jenis pizza, diantaranya adalah *American style, Chicago, Sicilian, California Style, Napoletana, dan Italia.*

Sama dengan pizza yang merupakan makan yang berasal dari Italia, pasta juga termasuk kedalam masakan khas Italia. Menurut Vetri (2015) pasta merupakan suatu makanan simpel yang berasal dari bagian selatan Italia yang memiliki banyak jenis saus dan juga bumbu yang dapat dikombinasikan sesuai selera. Pasta merupakan hidangan yang terbuat dari tepung yang diuleni lalu dibentuk sebelum akhirnya disajikan. Vetri (2015) juga menjelaskan bahwa pasta yang baik merupakan pasta yang memiliki rasa yang menyatu antara saus dengan pasta. Dengan pengertian tersebut, penulis juga akan membuat *fusion* pasta dengan menggabungkan budaya Italia dengan Indonesia. Pasta ini juga akan disediakan sebagai pelengkap menu pizza.

Dengan adanya permintaan pasar yang terjadi karena adanya pertumbuhan penduduk dan juga pergantian tren, maka inovasi menu yang akan dilakukan dalam studi kelayakan bisnis ini. Inovasi yang dilakukan berada pada bahan dasar atau *bread crust* yang dapat dipilih oleh *customer*. Adapun pilihan *bread crust* yang ditawarkan adalah Puff Pastry, Focaccia, Ciabatta, Paratha, Tortilla, *Pizza Dough*. Tak hanya Pizza, Utopizza Restaurant juga menawarkan *fusion* pasta dengan menggabungkan budaya Italia dengan Indonesia, hal ini dilakukan untuk membantu produsen lokal di Indonesia.

Selain itu dengan melihat adanya fenomena *food waste* yang ramai terjadi, bisnis ini akan mendukung pengurangan *food waste* yang berlebih.

CNBC Indonesia menuliskan jumlah *food waste* yang dimiliki oleh Indonesia hampir menyentuh 200 kg per tahunnya. Angka tersebut merupakan angka yang tinggi yang dimiliki oleh Indonesia. Dengan adanya fenomena tersebut, Utopizza akan menggunakan sistem yang dapat membantu penurunan tingkat *food waste* yang terjadi. Hal yang dilakukan antara lain adalah:

1. Memberikan tiga ukuran pizza (*Single Size, Friendly Size, Family Size*)
2. Memanggang pizza sesuai dengan pemesanan pizza (tidak melakukan *display*)
3. Menawarkan menu *small bite*, untuk *customer* yang memiliki porsi makan sedikit.
4. Bekerja sama dengan organisasi *food rescue*, sehingga makanan yang masih layak makan dapat disumbangkan kepada yang membutuhkan dan tidak terbuang.

Dengan adanya usaha tersebut diharapkan Utopizza dapat menekan angka *food waste* yang terjadi di Indonesia.

B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis

Tujuan adanya studi kelayakan ini adalah untuk melihat dan menganalisis faktor-faktor yang mendukung kelangsungan bisnis Utopizza Restaurant ini. Analisis tersebut digunakan untuk melihat serta menilai apakah bisnis Utopizza Restaurant ini layak untuk dijadikan sebuah bisnis.

Tujuan tersebut dibagi menjadi dua bagian yaitu tujuan utama dan sub tujuan, dimana kedua tujuan tersebut dapat dipaparkan sebagai berikut:

1. Tujuan Utama (*Major Objectives*)

Mencakup beberapa aspek utama, yang berkaitan langsung dalam melakukan rencana pembuatan bisnis. Tujuan utama dari Utopizza Restaurant dapat dijabarkan sebagai berikut:

a. Aspek Pemasaran

- 1) Menganalisis pasar dengan melihat banyaknya permintaan dan penawaran yang terjadi.
- 2) Menganalisis segmentasi, target dan juga posisi pasar yang diperlukan untuk bisnis.
- 3) Menganalisa poin-poin baur pemasaran, yaitu jenis produk, harga jual, promosi, paket, sumber daya manusia, program yang ditawarkan, dan kerja sama.

b. Aspek Operasional

- 1) Menganalisis lokasi yang cocok untuk bisnis yang dilakukan
- 2) Menganalisis prosedur yang dibutuhkan selama pengoperasian bisnis berjalan.

c. Aspek Organisasi

- 1) Menganalisis struktur organisasi bisnis yang dibutuhkan.
- 2) Menganalisis posisi pekerjaan yang dibutuhkan untuk pengoperasian bisnis

d. Aspek SDM

- 1) Menganalisis suatu standar karyawan yang dibutuhkan sesuai dengan posisi yang dibutuhkan
- 2) Menganalisis berapa jumlah karyawan yang dibutuhkan
- 3) Menganalisis bentuk program yang harus dilakukan untuk pengembangan sumber daya manusia.

e. Aspek Keuangan

- 1) Menganalisis modal awal yang dibutuhkan
- 2) Menganalisis modal operasional yang dibutuhkan selama bisnis dijalankan
- 3) Menganalisis pengeluaran dan pemasukan yang dimiliki bisnis selama operasi bisnis berlangsung

2. Sub Tujuan (*Minor Obejectives*)

Adapun tujuan lainnya diluar dari tujuan utama, dimana sub tujuan tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Menghadirkan rasa pizza dan pasta baru terhadap pasar dengan memberikan pilihan *bread crust* dan juga *fusion* pasta
2. Membuka lapangan kerja baru bagi orang yang berada disekitar lokasi bisnis.
3. Melakukan pencegahan terhadap *food waste* melalui pilihan menu porsi yang ditawarkan.
4. Memberikan pilihan restoran baru bagi pasar.

C. Metodologi

Menurut Suryana (2010), metodologi penelitian merupakan “cara sistematis untuk Menyusun ilmu pengetahuan” beliau juga berpendapat

bahwa “metode penelitian biasanya mengacu pada bentuk-bentuk penelitian”. Dengan demikian metodologi penelitian ini dapat membantu dalam pencarian konsep maupun data suatu penelitian. Metode penelitian yang dimiliki oleh Utopizza Restaurant untuk mendapatkan konsep serta data yang mendukung akan studi kelayakan bisnis ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Jenis Penelitian

Menurut Sugiyono (2018) penelitian kuantitatif merupakan pendekatan yang memiliki dasar *potivistic* atau data konkrit, dimana data yang digunakan berupa angka yang akan diuji dengan melakukan perhitungan. Menurut Neuman (2006) dalam Fadli (2021) Suatu penelitian kuantitatif merupakan alat yang digunakan untuk mengukur data objektif, dimana penelitian ini memiliki fokus pada *variable*, teori dan data yang dapat digunakan dengan cara yang terpisah, memiliki konteks yang luas dan bebas, dan analisis berbentuk statistik atau perhitungan data.

Sedangkan menurut Malhotra (1996) dalam Anshori dan Iswati (2009) mengatakan bahwa penelitian kuantitatif merupakan penelitian mencari data dan mengolahnya, serta adanya penggunaan formula untuk menganalisis data secara statistik. Dari ketiga pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa penelitian kuantitatif merupakan penelitian yang berbentuk data, dimana di dalamnya berisi perhitungan yang terstruktur sehingga dapat memperoleh suatu data

statistik. Pada studi kelayakan bisnis ini, penulis akan menggunakan kuesioner sebagai alat untuk mendapatkan data penelitian.

2. Sumber Data

Pada penelitian ini, penulis akan mengambil data secara langsung, sehingga sumber data yang dipakai dalam penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Menurut Siyoto et al. (2015) data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung tanpa memerlukan pihak ketiga atau sumber lain. Dimana data yang digunakan didapatkan dengan melakukan wawancara, melakukan observasi dan juga melakukan penyebaran angket. Pada studi kelayakan bisnis ini, penulis akan melakukan pembagian kuesioner sebagai metode untuk mendapatkan data penelitian.

1) Kuesioner

Menurut Siyoto et al. (2015) menuliskan bahwa kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memberikan pertanyaan maupun pernyataan kepada informan atau responden untuk dijawab. Di dalam kuesioner terdapat dua jenis kuesioner, diantaranya adalah kuesioner tertutup dan kuesioner terbuka.

Untuk meneliti pasar dan juga bauran pemasaran, penulis menggunakan jenis kuesioner tertutup untuk

mendapatkan data responden. Kuesioner tertutup itu sendiri merupakan kuesioner yang di dalam pertanyaan maupun pernyataan yang diberikan sudah memiliki jawaban, sehingga responden tidak dapat memberikan jawaban lainnya selain jawaban yang sudah dipaparkan (Siyoto et al., 2015). Dengan demikian dapat penulis simpulkan bahwa sumber data dari penelitian ini merupakan data primer dengan metode kuesioner. Kuesioner akan berisi pertanyaan mengenai baur pemasaran untuk melihat keadaan dan juga ketertarikan pasar terhadap bisnis Utopizza. Baur pemasaran tersebut antara lain adalah *product, price, place, promotion, people, packaging, programming* dan *partnership*.

Dalam penyebaran kuesioner ini skala yang akan digunakan adalah skala likert. Skala likert merupakan skala yang biasa digunakan untuk mengukur suatu sifat dan juga pandangan seseorang atau kelompok terhadap sesuatu peristiwa (Paramita et al., 2021). Pada penggunaan kuesioner dan juga skala likert, responden akan diberikan pilihan sebanyak 6 poin dimana poin tersebut “Sangat Setuju” hingga “Sangat Tidak Setuju” pilihan-pilihan tersebut akan memiliki bobot nilai masing-masing, dimana “Sangat Setuju” memiliki bobot 6 poin dan bobot poin

akan semakin berkurang mengikuti pilihan poin yang ditawarkan.

2) Observasi

Menurut Siyoto et al. (2015) observasi merupakan tindakan mengamati dengan menggunakan indera penglihatan, penciuman, pendengaran, peraba atau indera pengecap. Memiliki pendapat yang sama, Ni'matuzahroh dan Prasetyaningrum (2018) mengungkapkan bahwa observasi merupakan tindakan melihat, mengamati, memonitor suatu objek yang akan diteliti. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa observasi merupakan teknik mengamati dan melakukan pencatatan akan suatu peristiwa yang terjadi pada suatu objek penelitian. Pada kegiatan observasi ini, penulis akan melakukan kunjungan ke tempat dimana bisnis ini akan dibuka. Observasi ini dilakukan untuk mengamati keadaan lokasi, akses menuju lokasi, fasilitas yang dimiliki, jumlah pengunjung dan juga kebiasaan yang dimiliki oleh pengunjung saat menjumpai lokasi.

b. Data Sekunder

Menurut Siyoto et al. (2015) data sekunder merupakan data yang didapatkan secara tidak langsung atau melalui perantara. Dimana fungsi dari data sekunder itu sendiri adalah data yang mendukung dan memperlengkapi data primer. Pada studi

kelayakan ini, penulis akan menggunakan buku, jurnal, artikel, situs resmi, website resmi sebagai bahan untuk pencarian data.

3. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan dengan menyebarkan angket atau kuesioner kepada masyarakat atau warga Tangerang dan sekitarnya. Dimana penyebaran akan dilakukan kepada responden yang berada di daerah JABODETABEK dan data yang didapat akan dijadikan sumber utama dalam penelitian permintaan pasar maupun baur pemasaran yang cocok untuk bisnis Utopizza Restaurant. Penyebaran angket ini akan dilakukan pada rentang waktu kurang lebih satu bulan, dimulai pada bulan september hingga oktober. Setelah penyebaran angket selesai dilakukan, maka data akan diolah untuk mendapatkan hasil penelitian.

4. Target Populasi

Menurut Siyoto et al. (2015) populasi merupakan sekelompok atau sekumpulan objek penelitian yang akan digeneralisasikan untuk tujuan penelitian. Dalam penelitian ini, Utopizza Restaurant akan mengambil populasi di daerah Tangerang dan sekitarnya yang berusia remaja hingga dewasa yang sering melakukan pemesanan makanan di restoran.

5. Sample

Pengertian Sampel menurut Siyoto et al. (2015) adalah bagian dari populasi yang diambil dengan melakukan perhitungan tertentu dan yang dijadikan sebagai perwakilan dari populasi. Memiliki

pengertian yang serupa dalam buku yang ditulis oleh Nurahma, dkk (2021), berpendapat bahwa sampel merupakan bagian dari populasi yang memiliki karakteristik khusus dimana sampel yang diambil akan dijadikan sebagai perwakilan dari populasi.

Menurut Roscoe (1975) dalam Lesari (2014) menyatakan bahwa pengukuran sample dapat dilakukan sebagai berikut

- a. Ukuran sampel antara 300 sampai 500 responden
- b. Sample yang dibagi kedalam kategori, maka diperlukan 30 anggota sampel untuk tiap kategori
- c. Penelitian sederhana memerlukan sampel masing masing 10-20 tiap kelompok kontrol yang digunakan selama eksperimen.
- d. Penelitian yang melakukan uji korelasi maka jumlah sampel minimal sepuluh kali jumlah variabel yang dibahas.

Dengan adanya teori yang dipaparkan di atas, Utopizza akan melakukan perhitungan untuk menentukan jumlah sampel yang diperlukan dalam penelitian ini. Penentuan sampel akan dilakukan dengan melakukan perhitungan seperti berikut:

$$\text{Jumlah Responden} = \text{Jumlah pertanyaan kuesioner} \times 10$$

6. Teknik Pengumpulan Data

Pada studi kelayakan ini, penulis akan menggunakan dua teknik pengumpulan data yaitu menggunakan kuesioner dan juga

studi pustaka. Dimana kedua teknik pengumpulan data tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. Kuesioner

Kuesioner merupakan suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan untuk mendapatkan data primer. Seperti yang dijelaskan sebelumnya, kuesioner merupakan sekumpulan pertanyaan maupun pernyataan yang diberikan kepada responden untuk dijawab. Pada studi kelayakan ini, kuesioner yang digunakan akan berupa kuesioner tertutup, dimana kuesioner sudah memiliki jawaban yang dapat dipilih oleh responden dan responden tidak dapat mengisi pertanyaan maupun pernyataan dengan pendapatnya sendiri.

Pada penyebaran kuesioner, penulis akan menggunakan 8 poin baur pemasaran untuk mengumpulkan data yang diperlukan untuk mengetahui kondisi pasar. 8 poin pemasaran tersebut berisikan mengenai produk, harga jual produk, tempat, promosi, paket penjualan, sumber daya manusia, program yang ditawarkan dan juga kerja sama. Dengan memberikan pertanyaan mengenai baur pemasaran kepada responden secara acak, diharapkan dapat membantu penulis untuk dapat menemukan data yang sesuai untuk studi kelayakan bisnis Utopizza.

Kuesioner ini akan dibagikan kepada sampel yang sudah dipilih dari populasi yaitu warga Tangerang dan sekitarnya yang

sering melakukan pembelian makanan di restoran. Pada kuesioner yang dibagikan, penulis akan memberikan skala penilaian terhadap pertanyaan dan juga pernyataan yang diberikan. Skala tersebut akan mengalami gradasi dari sangat setuju hingga sangat tidak setuju, dimana tiap jawaban memiliki nilainya masing-masing. Skala jawaban dapat dipaparkan sebagai berikut:

6 = Sangat Setuju

5 = Setuju

4 = Cenderung Setuju

3 = Cenderung Tidak Setuju

2 = Tidak Setuju

i. = Sangat Tidak Setuju

b. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan landasan teori yang dibutuhkan dalam suatu penelitian (Hermawan, 2019). Studi Pustaka ini digunakan sebagai data sekunder, dimana studi pustaka ini berisi teori yang akan digunakan untuk mendukung data primer. Dari penelitian ini studi pustaka akan dilakukan dengan mencari landasan teori yang mendukung penelitian melalui buku, website terpercaya, artikel, berita, situs resmi dan jurnal-jurnal yang diterbitkan.

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

Terdapat beberapa teori yang digunakan dalam studi kelayakan bisnis Utopizza Restaurant. Teori-teori tersebut dapat dipaparkan sebagai berikut:

1. Definisi Restoran

Menurut Arief (2005) dalam Putri (2018) menyatakan bahwa restoran merupakan industri yang melayani makanan dan minuman untuk semua orang, baik mereka yang tinggal disekitar bisnis itu dibuka maupun yang berada jauh dari tempat bisnis itu dibuka. Tujuan restoran adalah untuk mencari suatu keuntungan dan juga kepuasan dari para tamu yang datang. Dimana produk yang ditawarkan oleh restoran adalah makanan, minuman, pelayanan dan juga suasana (Putri, 2018).

2. Sejarah Restoran

Sumarsono (2015) menyatakan restoran berasal dari bahasa Prancis yaitu *restaurer* yang memiliki arti sebagai pembangkit tenaga. Restoran pertama di dunia bernama A. Boulanger yang terletak di Paris, Perancis dan dibangun pada tahun 1765. Dimana menu makanan yang dihadirkan hanyalah sup dengan kaldu yang kaya akan rasa. Lalu restoran selanjutnya dengan sajian yang lebih modern dengan nama Rue De Richelieu yang terletak pada tempat yang sama yaitu Paris dan dibuka pada tahun 1782. Dengan menyajikan menu yang memiliki tahapan seperti adanya *welcome drink*, *appetizer* dan *dessert*. Lalu sejak saat itu restoran terus

mengalami perkembangan hingga seperti restoran yang ada sekarang.

3. Jenis-jenis Restoran

Kategori atau jenis dari restoran yang diakui secara internasional antara lain adalah restoran cepat saji, restoran tradisional, *casual dining*, *upscale dining*, dan *fine dining* (Soemantri, 2020). Dari tiap tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

a. Restoran *Fast Food*

Restoran *fast food* atau biasa juga dikenal sebagai restoran cepat saji, merupakan suatu restoran yang memiliki proses yang cepat baik dalam proses memasak dan juga pelayanan yang dilakukan (Soemantri, 2020) Contoh dari restoran cepat saji antara lain adalah McDonald's, KFC, A&W, Burger King, Wendy's dan banyak lainnya.

b. Restoran Tradisional

Restoran tradisional adalah restoran yang menjual makanan tradisional dan juga biasanya memberikan desain ruangan dan juga suasana tradisional (Sumarsono, 2015). Contoh dari restoran tradisional adalah Seribu Rasa, Plataran Dharmawangsa, Tesate, Harum Manis, dan Remboelan.

c. *Casual Dining*

Casual dining merupakan restoran dengan pelayanan dan juga dapur yang berkualitas profesional namun masih terbilang santai. Biasanya restoran ini sudah memiliki susunan

bangku dan ruangan yang sudah lengkap dan biasanya sudah memiliki ruangan *indoor* maupun *outdoor*. Contoh dari restoran *casual dining* adalah Gyukaku, Bakmi GM, dan Hanamasa (Soemantri, 2020).

e. *Upscale Dining*

Pada buku yang sama Soemantri (2020) menjelaskan bahwa restoran *upscale dining* merupakan restoran yang memiliki nuansa formal, dengan makanan, layanan, dan juga suasana yang disajikan merupakan keunggulan dari restoran ini. Restoran jenis ini juga biasanya memiliki bahan baku dengan kualitas tinggi. Contoh dari restoran ini adalah Bistro Baron, Altoro, dan The Bridges.

f. *Fine Dining*

Fine dining restoran merupakan restoran dengan suasana formal, dengan harga menu yang relatif lebih mahal dari restoran biasanya, dan tidak sedikit dari restoran *fine dining* memiliki kode busana yang harus digunakan oleh tamu pada saat datang ke restoran tersebut (Raheja, 2016).

Dari setiap jenis yang sudah dijelaskan di atas, pada studi kelayakan bisnis ini, Utopizza Restaurant merupakan restoran yang termasuk ke dalam jenis *casual dining*.

4. Jenis Layanan pada Restoran

Cousins et al. (2014), melakukan pengelompokan terhadap jenis layanan yang dimiliki oleh restoran. Jenis layanan tersebut

antara lain *table service*, *self-service (buffet)*, *counter service*, dan *take away service*. Seluruh jenis tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. *Table Service*.

Menurut Cousins et al. (2014) *table service* merupakan jenis layanan yang dimana makanan dimasak lalu ditata terlebih dahulu lalu sebelum pada akhirnya diantarkan ke meja tamu. Jenis layanan ini dibagi lagi menjadi lima jenis, diantaranya adalah:

1) *American Service*

Jenis pelayanan yang dimana semua makanan sudah di *plating* atau ditata oleh juru masak terlebih dahulu lalu pramusaji akan mengirimkannya kepada tamu.

2) *English Service*

Layanan ini biasanya menyediakan makanan secara utuh, dan di sajikan dalam jumlah porsi yang besar, seperti contohnya adalah peyajian kalkun utuh untuk acara *thanksgiving*, layanan ini biasanya dilakukan pada saat ada acara ulang tahun sebuah keluarga. Dimana makanan akan diolah dengan khusus dan dihias untuk mempercantik makanan yang disajikan.

3) *French Service*

Jenis layanan yang melakukan presentasi makanan secara langsung kepada *customer* yang dilakukan oleh

pramusaji untuk tamu yang hadir dapat melayani dirinya sendiri.

4) *Family Service*

Merupakan jenis layanan yang makanan utamanya akan disajikan dalam ukuran besar yang dapat dikonsumsi secara bersama sama dalam satu meja.

5) *Gueridon*

Layanan yang dilakukan dengan mengantarkan makanan dari *gueridon* atau troli ke meja tamu. Fungsi dari troli yang digunakan adalah untuk menjaga agar makanan tetap hangat sehingga tekstur yang dimiliki oleh makanan tidak berubah.

6) *Self Service (buffet)*

Merupakan suatu layanan yang dimana makanan baik dari makanan pembuka, hidangan utama dan makanan penutup, sudah ditata, diatur dengan rapi di atas meja, sehingga tamu yang datang dapat dengan bebas untuk langsung mengambil sendiri hidangan yang sudah disajikan sesuai dengan keinginan tamu yang datang (Cousins et al., 2014). Jenis layanan ini akan dijaga oleh pramu saji yang akan membantu tamu pada saat mengalami kesulitan ataupun untuk mengisi kembali makanan yang sudah habis di meja tersebut.

7) *Counter Service*

Counter service merupakan layanan restoran yang dimana adanya meja panjang yang membatasi antara ruang makan dengan dapur. Dimana para tamu akan datang ke *counter* untuk melakukan pemesanan. (Cousins et al., 2014, hal 19)

8) *Take Away Service*

Untuk layanan *take away*, ini merupakan layanan dengan sistem pemesanan dan pengambilan makanan yang dilakukan pada satu titik (seperti *counter*) dimana makanan yang disajikan biasanya merupakan makanan ringan dan dikonsumsi diluar restoran. (Cousins et al., 2014, hal 19)

Untuk jenis layanan, Utopizza akan menggunakan sistem layanan *American table service*. Pramusaji akan mendatangi meja tamu dan menerima pesanan, setelah makanan selesai dimasak, makanan akan di-*plating* dan diantarkan ke meja tamu.

5. Pengertian Pizza

Menurut Helstoky (2008) pizza merupakan makanan khas Italia yang terbuat dari roti yang dipipihkan dan di atasnya diberikan *topping* seperti minyak, rempah, garam dan juga bawang. Pizza ini terkenal sebagai makanan yang dibuat untuk menghilangkan rasa lapar bangsa Italia di tengah-tengah krisis ekonomi yang terjadi. Pizza mengalami perkembangan secara rasa dimana diawali dengan pemberian garam dan juga bawang untuk

penambahan rasa, namun kini pizza sudah memiliki banyak varian *topping* seperti saus tomat dan juga keju.

a. Jenis-jenis Pizza

Menurut Frank (2012) terdapat dua jenis pizza yang berasal dari Italia yaitu Neapolitan pizza dan juga Sicillian pizza, yang kedua jenis tersebut dapat dipaparkan sebagai berikut:

1) Neapolitan Pizza

Merupakan sebuah pizza yang dibuat dengan menggunakan tepung protein tinggi dan diuleni dengan tangan atau mixer dengan kecepatan rendah. Pizza ini merupakan pizza yang memiliki bentuk lingkaran dan memiliki *bread crust* yang renyah.

2) Sicillian Pizza

Merupakan pizza yang pada saat proses pemanggangannya bersamaan dengan *topping*. Selain itu pizza ini juga memiliki tekstur yang tebal dan biasanya berbentuk persegi panjang.

b. Jenis-jenis Roti

Untuk bahan dasar dari Utopizza Restaurant, roti yang digunakan akan berasal dari berbagai jenis roti dari berbagai negara. Berikut pengertian jenis roti menurut Hamelman (2013) dapat dijelaskan sebagai berikut:

1) *Puff pastry*

Menurut *puff pastry* merupakan adonan roti yang berbahan dasar tepung, air dan mentega. Dimana mentega yang berikan ditaruh secara berlapis sehingga memunculkan lapisan atau *layer* pada adonan tersebut. Cara pembuatannya yang di pipihkan lalu dilipat akan menciptakan sebuah lapisan. Setelah itu baru dilakukannya tahapan pemanggangan.

2) Focaccia

Focaccia merupakan roti tradisional Italia yang dapat bertekstur tebal atau tipis. Ciri khas dari roti ini adalah penggunaan minyak dan juga herbal atau rempah-rempah di atasnya.

3) Ciabatta

Ciabatta termasuk kedalam roti khas Italia, dimana kata ciabatta sendiri berarti sandal dalam bahasa Italia. Hal ini dikarenakan bentuknya yang pendek dan lebar sehingga menyerupai bentuk sandal. Ciri khas dari roti ini adalah adonannya yang memiliki banyak air sehingga membutuhkan Teknik menguleni yang khusus untuk membuat roti ini. Roti Ciabatta ini sangat terkenal di Amerika.

4) Tortilla

Tortilla merupakan roti asal Mexico. Tortilla termasuk kedalam jenis roti yang datar. Dengan memiliki bentuk lingkarang dengan ketebalan yang tipis.

5) Paratha

Menurut paratha merupakan roti pipih yang memiliki tekstur berlapis dan warna sedikit kecoklatan. Roti ini berasal dari Peshawar, Pakistan yang pada akhirnya menyebar hingga India. Paratha biasa disantap pada saat sarapan dimana orang India biasanya menyantapnya dengan kari.

6. Pasta

Menurut Vetri (2015) Pasta merupakan suatu makanan yang sangat mudah untuk dibuat, dimana *dressing* atau saus yang digunakan dapat dengan mudah diaplikasikan kepada pasta. Pasta terbuat dari tepung protein tinggi yang menjadikan pasta memiliki adonan yang elastis dan juga lembut. Terdapat beberapa jenis pasta, dimana jenis-jenis tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

a. Fresh Pasta

Menurut Vetri (2015) merupakan jenis pasta yang dibuat dengan bahan bahan yang *fresh* atau segar. Jenis pasta ini biasanya menggunakan tepung yang baru digiling sehingga menciptakan rasa yang khas dan segar. Pada pembuatannya, terdapat campuran bahan khusus yaitu durum untuk

menciptakan rasa yang nikmat dan menciptakan gluten yang kuat.

b. Baked Pasta

Menurut Vetri (2015) merupakan jenis pasta yang cara pembuatannya di panggang. Baked pasta memiliki tekstur yang lembut, dengan bentuk yang lebar dan tipis. Jenis pasta ini biasanya menggunakan bahan utama fettucini, pappardelle, tagliatelle, tagliolini, dan lasagna. Pasta akan dipanggang dengan menumpuk beberapa lembaran pasta atau dengan menggulungnya.

c. Stuffed Pasta

Menurut Vetri (2015) merupakan suatu jenis pasta yang memiliki isi di dalamnya. Pembuatan pasta ini dengan cara menempelkan dua lapis pasta dan mengisinya dengan berbagai jenis isian seperti daging, sayuran, dan juga saus. Menurut sejarah, jenis pasta ini digunakan sebagai hidangan pada sebuah pesta, acara resmi dan juga upacara penting. Contoh dari jenis pasta ini adalah Ravioli.

d. Extruded and Dried Pasta

Menurut Vetri (2015) merupakan jenis pasta yang dibuat dengan menggunakan alat atau mesin pada saat proses pembentukannya. Jenis ini juga menggunakan mesin untuk mengeringkan adonan sehingga dapat bertahan untuk waktu

yang lama. Jenis pasta ini juga biasa dikenal sebagai pasta instan.

7. *Food Waste*

Dalam pengertiannya, UNEP atau United Nation Environment Programme menyatakan bahwa limbah makanan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu *food waste* dan *food loss*. *Food waste* dapat diartikan sebagai limbah makanan yang dihasilkan setelah bahan makanan telah mengalami masa pengolahan atau sudah menjadi produk akhir, dengan kualitas yang layak makan namun tidak atau belum sempat dikonsumsi sehingga rusak atau kadaluarsa sehingga harus dibuang.

Berbeda dengan *food waste*, *food loss* dapat diartikan sebagai bahan makanan yang sudah melalui masa pengolahan namun sudah rusak sebelum mencapai tahapan produk akhir. Seperti contohnya kerusakan setelah masa panen, proses pengolahan ataupun pada saat didistribusikan ke pihak pengolahan bahan menjadi makanan. Pengertian ini juga didukung dengan pernyataan dari Komisi Pertanian dan Pedesaan Parlemen Eropa (2011) dalam Afifah (2018) yang menuliskan bahwa *food waste* dapat terjadi karena faktor ekonomi, keindahan tampilan makanan maupun tanggal kadaluarsa yang dimiliki oleh produk.

8. Utopizza

Utopizza restoran merupakan restoran pizza yang memiliki keunikan dalam bahan pembuatannya. Berangkat dari keadaan

dimana semua restoran pizza memiliki banyak pilihan menu tapi tidak dengan adonan yang mereka miliki. Disini penulis mengambil ide untuk membuat restoran dengan aneka pilihan adonan roti atau *bread crust* yang digunakan.

Nama Utopizza Restaurant memiliki dasar kata yang berasal dari kata “Utopia” dan “Pizza”. Kata “Utopia” memiliki arti suatu tempat imajinatif dengan segala kesempurnaan di dalamnya, dan juga kata “Pizza” yang merupakan menu utama dari restoran ini. Dengan menggunakan Utopizza sebagai nama dari restoran ini, penulis berharap kedatangan Utopizza Restaurant dapat menciptakan pizza yang sesuai dengan keinginan dari *customer* dan menjadikannya *perfect* atau sempurna di mata para *customer*. Selain itu Utopizza juga memiliki susunan kata seperti “*U To Pizza*” yang dimana Utopizza Restaurant akan menghadirkan kesan pertemuan yang kuat antara konsumen dengan pizza di restoran ini. Dengan pelafalan dan cara baca yang mudah, diharapkan dapat memperkuat kesan restoran ini bagi para konsumen.

Sesuai dengan konsepnya, Utopizza Restaurant akan memiliki desain ruangan yang *simple* namun modern dan memiliki kesan *futuristic*. Penggunaan desain yang modern namun juga sederhana akan menciptakan daya tarik para anak muda, dan meninggalkan kesan yang nyaman kepada para konsumen. Untuk menjadikan Utopizza Restaurant sebagai tempat yang nyaman bari para

konsumen, maka karyawan Utopizza Restaurant akan memiliki lima unsur yang dibutuhkan para konsumen yaitu *tangible*, *reliability*, *responsiveness*, *assurance* dan *empathy*.

Utopizza Restaurant akan dibuka di sebuah ruko yang terletak di BSD City. Ruko dengan tiga lantai dengan memiliki area *outdoor* dan juga *indoor*. Utopizza Restaurant tergolong kedalam jenis restoran *casual dining*, yang dimana memiliki dapur dengan kualitas profesional dan memiliki desain ruangan yang lengkap dengan tatanan meja dan kursi yang tersusun secara rapih dengan suasana yang santai sehingga cocok untuk para keluarga dan juga anak muda untuk berkumpul dan menikmati makanan yang ditawarkan oleh Utopizza.

Utopizza Restaurant akan menggunakan layanan *table service* dengan jenis *American service*, dimana layanan yang diberikan akan dilakukan di meja tamu. Selain itu Utopizza juga menerima layanan pembungkusan makanan yang tidak habis untuk mencegah adanya *food waste* yang berlebihan. Utopizza akan menyediakan tempat atau wadah ramah lingkungan untuk membungkus makanan tamu yang tidak habis pada saat di restoran dan ingin membungkus makanan tersebut dan dibawa pulang. Untuk memperluas pasar, Utopizza Restorant akan melakukan kerja sama dengan layanan pemesanan makanan secara *online*, seperti GoFood, ShopeeFood dan juga GrabFood.

Dengan melihat adanya pertumbuhan penduduk yang menciptakan munculnya banyak tren baru hingga kebutuhan akan adanya inovasi, serta didukung dengan adanya kebiasaan masyarakat Indonesia yang mengunjungi restoran untuk makan sehari-hari maka Utopizza Restuarant akan menawarkan menu pizza dengan berbagai jenis *bread crust*, seperti *puff pastry*, Foccacia, Ciabatta, Tortilla dan juga Pratha. Jenis roti tersebut dapat dipilih oleh konsumen sesuai dengan keinginan. Selain itu untuk mendukung pencegahan *food waste*, Utopizza Restaurant juga menawarkan berbagai ukuran pizza yang dapat dipilih sesuai porsi makan *customer*. Selain pizza, Utopizza Restaurant juga menawarkan menu lainnya seperti *fusion pasta* yang menggunakan bahan dasar berasal dari pasar lokal Indonesia, untuk membantu para produsen lokal dan juga pasar lokal di Indonesia.