

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang melibatkan berbagai pihak dalam kegiatan dan objek yang berkaitan dengan wisata. Hal ini tertuang dalam Undang-Undang No. 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisata, pariwisata didefinisikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusahaan objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut. Kemudian, menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata dituliskan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Sesuai dengan pernyataan tersebut, pariwisata melibatkan berbagai pihak, sehingga hal ini menjadikan pariwisata sebagai salah satu sektor industri potensial yang berperan besar dalam menghidupkan perekonomian masyarakat. Di sisi lain, pariwisata juga merupakan sarana bagi sebuah negara untuk memperkenalkan budaya serta keanekaragaman alam yang dimiliki. Oleh karena itu, penting untuk terus berinovasi dalam mengembangkan segala unsur yang tercakup dalam sektor pariwisata.

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Berdasarkan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2019), sektor pariwisata di Indonesia merupakan kontribusi terbesar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan memiliki

peranan penting dalam penerimaan devisa dan penyerapan tenaga kerja. Hal ini dibuktikan berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2019, sektor ini menyumbang sejumlah 4,9% dari PDB nasional, capaian devisa sebesar Rp239.240.000.000.000, dan penyerapan tenaga kerja pariwisata mencapai 14.960.000 tenaga kerja. Oleh karena itu, sektor pariwisata sangat berperan besar bagi masyarakat Indonesia untuk meningkatkan perekonomian serta peluang kerja.

Kawasan yang dapat membantu meningkatkan perekonomian serta peluang kerja dipengaruhi oleh jumlah masyarakat yang ada di kawasan tersebut. Salah satu kawasan di Indonesia yang memiliki jumlah masyarakat yang tinggi berada di Jabodetabek. Jabodetabek sebagai kawasan metropolitan di Indonesia adalah pusat kegiatan nasional bagi masyarakat guna meningkatkan perekonomian. Jabodetabek atau singkatan dari Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang dan Bekasi mencakup 14 kota/kabupaten. Berikut merupakan tabel jumlah penduduk di Jabodetabek menurut kecamatan atau kabupaten pada tahun 2021:

TABEL 1
Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan/Kabupaten
Jabodetabek (2021)

Kabupaten/Kota	Jumlah Penduduk
Jakarta	10.609.681
Bogor	6.541.895
Depok	2.085.935
Tangerang	6.571.135
Bekasi	5.722.902

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Berdasarkan tabel tersebut, jumlah penduduk tertinggi di Jabodetabek tahun 2021 adalah DKI Jakarta sebanyak 10.609.681 penduduk. Kemudian, kedua tertinggi diduduki oleh Tangerang sebanyak 6.571.135 penduduk, dan diikuti oleh Bogor sebanyak 6.541.895 penduduk. Bogor dapat menjadi lokasi yang strategis karena Kota Bogor juga merupakan salah satu destinasi kota wisata dengan jumlah wisatawan yang cukup tinggi. Berdasarkan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Bogor pada tahun 2019, diketahui bahwa jumlah wisatawan nusantara sebanyak 8.709.412 wisatawan. Selain itu, Kota Bogor memiliki berbagai jalur akses dan transportasi umum, baik dalam kota maupun antar kota sehingga memudahkan orang-orang untuk menjangkau kota tersebut. Akses dan transportasi dalam suatu area dapat mempengaruhi kepadatan penduduknya guna memudahkan kegiatan penduduk sekitar. Berikut adalah tabel kepadatan penduduk di Kota Bogor pada tahun 2021 sebagai berikut:

TABEL 2
Kepadatan Penduduk Menurut Kecamatan
di Kota Bogor (2021)

Kecamatan	Kepadatan Penduduk per km²
Bogor Selatan	6.693
Bogor Timur	10.363
Bogor Utara	10.623
Bogor Tengah	11.830
Bogor Barat	7.177
Tanah Sereal	11.718

Sumber: BPS Kota Bogor (2022)

Berdasarkan data tabel di atas, tercatat bahwa kepadatan penduduk tertinggi pada tahun 2021 berada di Kecamatan Bogor Tengah sejumlah 11.830

jiwa/km². Kemudian, diikuti oleh Kecamatan Tanah Sareal sejumlah 11.718 jiwa/km². Hal ini dapat menjadi potensi bagi sebuah bisnis di Kecamatan Bogor Tengah karena tingginya angka kepadatan penduduk dipengaruhi oleh kegiatan masyarakat.

Kesibukan masyarakat dengan berbagai kegiatan yang dilakukan setiap hari membuat waktu yang dimiliki terbatas sehingga memilih untuk membeli makanan di restoran dibandingkan memasak sendiri sesuai dengan salah satu kebutuhan pelanggan untuk mengunjungi restoran menurut Cousins et al. (2020) adalah untuk kenyamanan dan kepraktisan. Selain itu, menurut Cousins et al. (2020) terdapat beberapa alasan lain seseorang mengunjungi restoran yaitu, untuk memenuhi kebutuhan fisiologis, ekonomi, sosial, dan psikologis. Dengan berbagai kebutuhan yang diperlukan seseorang untuk datang ke restoran, hal tersebut mendukung bisnis restoran untuk menjadi salah satu bisnis yang berpotensi dan akan terus berkembang. Restoran merupakan suatu tempat yang diorganisir secara komersil dalam menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada pelanggan berupa makanan dan minuman (Nifati & Purwidiani, 2017). Perkembangan bisnis restoran di Kota Bogor ditandai dengan adanya sejumlah restoran di setiap kecamatannya. Berikut merupakan tabel jumlah restoran atau rumah makan di Kota Bogor menurut kecamatan pada tahun 2021:

TABEL 3
Jumlah Restoran/Rumah Makan Menurut Kecamatan
di Kota Bogor (2021)

Kecamatan	2021
Bogor Selatan	55
Bogor Timur	129
Bogor Utara	109
Bogor Tengah	197
Bogor Barat	87
Tanah Sareal	88

Sumber: BPS Kota Bogor (2022)

Berdasarkan tabel yang di atas, dapat diketahui bahwa Bogor Tengah merupakan kecamatan yang memiliki jumlah rumah makan atau restoran tertinggi pada tahun 2021 yaitu, 197 restoran dan diikuti oleh Kecamatan Bogor Timur yang memiliki 129 restoran. Oleh karena itu, Kecamatan Bogor Tengah dapat menjadi lokasi yang berpotensi untuk memulai bisnis restoran dengan adanya minat masyarakat yang tinggi untuk mengunjungi restoran di kecamatan tersebut.

Restoran terus berinovasi mengembangkan produk yang dapat memenuhi kebutuhan pangan dan perkembangan masyarakat. Berdasarkan survei dari NielsenIQ dan Grab yang telah disebarakan kepada lebih dari 13.000 responden, menyatakan bahwa tujuh dari sepuluh responden Indonesia ingin untuk mengkonsumsi makanan sehat secara teratur dan sebanyak 70% responden bersedia untuk mengeluarkan lebih banyak uang untuk makanan sehat. Menurut Nasution (2015), makanan dapat dikatakan sehat apabila mengandung sedikit lemak hewani, rendah garam serta MSG, banyak mengandung sayur atau serat, dan tidak menggunakan pengawet. Oleh karena

itu, sayur menjadi salah satu bahan pangan yang penting dalam sebuah makanan sehat.

Minat masyarakat terhadap makanan sehat juga diikuti dengan minat terhadap bahan pangan sayuran. Pada tahun 2021, minat penduduk Kota Bogor terhadap makanan berbahan dasar sayur-sayuran sangat tinggi. Diikuti juga dengan minat penduduk terhadap makanan dan minuman jadi. Hal ini dibuktikan berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Bogor tahun 2021, rata-rata pengeluaran per kapita sebulan menurut kelompok komoditas makanan, Makanan dan Minuman Jadi menduduki angka tertinggi yaitu sejumlah Rp298.983,-. Lalu dilanjutkan dengan padi-padian sejumlah Rp67.536,- yang kemudian diikuti dengan sayur-sayuran sejumlah Rp62.325,-. Hal ini dapat menjadi peluang para pengusaha untuk membangun bisnis restoran yang menawarkan jenis makanan dari bahan-bahan tersebut.

Minat penduduk Kota Bogor yang tinggi terhadap sayur-sayuran memberi peluang bagi para pebisnis untuk menjual produk dengan bahan tersebut. Hal ini menyebabkan salad menjadi salah satu produk yang cukup populer di Kota Bogor. Beberapa *salad bar* telah tersebar di berbagai area di Kota Bogor seperti, Salad Point, Harmony Juice & Salad Bar, K/LE Salad Bar, May Salad Bar. Selain itu, produk lain dengan bahan utama sayuran yang saat ini cukup populer di kalangan masyarakat adalah *poke bowl*. Menurut (Gabriel, 2017), *Poke bowl* sudah cukup dikenal sejak 2016 di kancah internasional hingga akhirnya pada awal tahun 2017 tren *poke bowl* mulai berkembang di Indonesia. Beberapa restoran yang menawarkan *poke bowl* sudah tersebar luas di Jabodetabek sebanyak 14 restoran dan beberapa restoran seperti, Honu,

Pokinometry, dan Pokey Studio sudah cukup populer di kalangan masyarakat sekitar. Hal ini dapat menjadi peluang bagi para pengusaha untuk mengembangkan bisnis dengan produk tersebut.

Berdasarkan pemaparan tersebut, data-data di atas dapat mendukung konsep bisnis yang ingin dijalankan yaitu, bisnis *Poke Bowl & Salad Bar* yang dinamakan Hale Bar. Kata “*Hale*” berasal dari Bahasa Hawaii yang berarti rumah. Pemilihan kata tersebut berkaitan dengan tujuan bisnis ini yaitu, untuk memberikan kenyamanan bagi pengunjung yang akan datang melalui produk yang ditawarkan, pelayanan serta suasana Hale Bar. Penggunaan Bahasa Hawaii juga dikarenakan salah satu menu utama bisnis ini yaitu, poke bowl berasal dari Hawaii. Hale Bar juga menawarkan berbagai pilihan menu salad dan *poke bowl* yang dipadukan dengan cita rasa khas lokal dan beberapa negara lain seperti Jepang, Korea, Thailand, dan lainnya sebagai menu utama.

Hale Bar akan terletak di Jalan Pajajaran, Babakan, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor. Hal ini telah dipertimbangkan dari beberapa data yang sudah dipaparkan di atas. Lokasi ini dapat dikatakan ideal karena letaknya yang cukup dekat dengan jalan tol dan stasiun Bogor. Waktu yang perlu ditempuh dari jalan tol menuju lokasi tersebut $\pm 9-10$ menit sedangkan dari stasiun Bogor $\pm 6-7$ menit dengan menggunakan kendaraan bermotor. Selain itu, jalur ini juga dilalui berbagai transportasi dalam kota seperti angkot dan busway. Berdasarkan hasil observasi, meskipun lokasi telah memiliki berbagai macam restoran, akan tetapi restoran dengan konsep yang sama atau serupa dengan Hale Bar belum ditemui di lokasi ini. Maka dari itu, Hale Bar dapat menjadi peluang yang besar sebagai sebuah bisnis.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Studi Kelayakan Bisnis dirancang untuk menganalisis seluruh aspek terkait dalam memastikan bisnis Hale Bar layak untuk dijalankan. Tujuan tersebut dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

1. Tujuan Utama (*Major Objectives*)

Tujuan utama dari Studi Kelayakan Bisnis adalah meneliti kelayakan bisnis Hale Bar. Berikut aspek yang berkaitan dengan penilaian terhadap kelayakan bisnis, yaitu:

a. Aspek Pemasaran

Kedua aspek ini berhubungan untuk menganalisis peluang pasar pada produk yang akan ditawarkan kepada konsumen. Selain itu, aspek ini juga untuk menentukan segmentasi pasar, target pasar, dan penempatan diri dari restoran ini. Aspek ini membantu restoran Hale Bar dalam mengetahui apakah bisnis ini layak untuk dijalankan dan berada di pasar nanti.

b. Aspek Operasional

Aspek operasional bertujuan untuk menganalisis segala kegiatan dan fasilitas bisnis yang dibutuhkan dalam mendukung jalannya bisnis ini.

c. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Aspek ini membantu untuk menentukan dan menyusun sumber daya manusia yang dibutuhkan dalam setiap unit yang berbeda dan menetapkan struktur organisasi yang jelas sehingga pembagian tugas setiap individu dapat terstruktur.

d. Aspek Keuangan

Aspek ini untuk menganalisis tata kelola dana serta keseluruhan transaksi dalam bisnis ini mulai dari modal, biaya operasional, pendapatan, *Break Even Point* (BEP), proyeksi neraca, investasi, *cashflow*, rasio laporan keuangan, manajemen resiko, dan hal-hal lain yang berkaitan dengan keuangan. Hal ini berguna untuk mengontrol setiap penggunaan dana sehingga bisnis dapat berjalan dengan baik.

2. Sub Tujuan (*Minor Objectives*)

Sub tujuan dari Studi Kelayakan Bisnis Hale Bar, antara lain:

- a. Menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar dengan harapan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.
- b. Meningkatkan pendapatan negara.
- c. Mengetahui apakah bisnis yang dirancang akan menghasilkan keuntungan di masa yang akan datang.
- d. Memenuhi kebutuhan dan keinginan masyarakat untuk mengkonsumsi makanan berbahan dasar sayur dan padi-padian.
- e. Sebagai panduan dalam memulai bisnis restoran.
- f. Mengevaluasi kelayakan bisnis yang telah dirancang.

C. Metodologi

Metodologi merupakan salah satu hal krusial dalam menjalankan studi kelayakan bisnis sebagai pengumpulan data guna menghasilkan data yang objektif dan dapat dipertanggungjawabkan. Dalam studi kelayakan bisnis Hale Bar, data tersebut akan diperoleh melalui berikut:

1. Jenis Penelitian

Metode penelitian dibagi menjadi tiga, yaitu penelitian kuantitatif, penelitian kualitatif, dan penelitian campuran (Creswell & Creswell, 2018). Studi kelayakan bisnis Hale Bar menggunakan metode penelitian kuantitatif dalam mengumpulkan data-data yang mendukung. Penelitian kuantitatif merupakan pendekatan untuk menguji teori objektif dengan menguji hubungan antar variabel (Creswell & Creswell, 2018)

2. Sumber Data

Dalam studi kelayakan bisnis Hale Bar, sumber data yang akan digunakan, yaitu:

a. Data Primer

Pengertian data primer menurut Sugiyono (2018), merupakan sumber data asli yang dikumpulkan peneliti dan langsung diberikan kepada pengumpul data. Data primer dalam studi kelayakan bisnis ini akan diperoleh melalui dua metode yaitu kuesioner dan observasi.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung dari pihak ketiga (Wardiyanta, 2017, hal. 87). Dalam studi kelayakan bisnis ini, data sekunder secara internal maupun eksternal melalui studi kepustakaan.

3. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian akan dilaksanakan di sekitar Jabodetabek, terutama Kota Bogor sebagai lokasi bisnis Hale Bar. Penelitian akan berlangsung sekitar empat bulan mulai dari bulan September hingga November.

4. Target Populasi

Populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik sebagai kesimpulan (Sugiyono, 2018, hal. 117). Populasi dalam penelitian ini adalah warga Jabodetabek.

5. Sampel

Sampel didefinisikan sebagai bagian dari total dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2018). Sampel yang akan digunakan dalam studi kelayakan bisnis Hale Bar adalah sebagai berikut:

a. *Sample Size*

Menurut Hair et al. (2021, hal. 16), dapat disimpulkan bahwa jumlah minimum sampel sebaiknya sepuluh kali dari jumlah variabel yang dimiliki. Dalam kuesioner yang disebarkan memiliki 32 pertanyaan sehingga jika dikalikan sepuluh maka jumlah responden yang diperlukan berjumlah 320 responden.

b. Teknik Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Non-probability Sampling* dengan metode *Convenience Sampling*. Menurut Sugiyono (2018, hal. 82), *Non-probability Sampling* merupakan teknik pengambilan sampel yang tidak memberikan peluang atau kesempatan yang sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. *Convenience Sampling* merupakan metode yang mengambil responden sebagai sampel

berdasarkan waktu dan tempat yang ditemui peneliti serta masuk kriteria sampel (Sugiyono, 2018).

6. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian untuk mendapatkan data (Sugiyono, 2019). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu:

a. Data Primer

Pengumpulan data primer dapat dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

1) Metode Survei dengan Kuesioner

Metode survei merupakan metode penelitian kuantitatif guna mendapatkan data yang terjadi di masa lampau maupun saat ini, tentang keyakinan, opini, karakteristik, perilaku hubungan variabel dengan menanyakannya kepada beberapa orang (Sugiyono, 2018).

Dalam studi kelayakan bisnis ini, metode ini digunakan untuk mempermudah pencarian tempat dan lokasi yang strategis untuk mengelola restoran ini. Kuesioner sebagai salah satu instrumen penelitian dengan memberikan serangkaian pertanyaan atau pernyataan kepada responden untuk dijawab. Kuesioner yang dibagikan akan menggunakan skala likert sebagai opsi jawaban.

Skala likert yang digunakan terdiri 6 tingkatan, yaitu:

1 = Sangat Tidak Setuju

2 = Tidak Setuju

3 = Agak Tidak Setuju

4 = Agak Setuju

5 = Setuju

6 = Sangat Setuju.

Penyebaran kuesioner akan dilakukan secara daring agar dapat menjangkau wilayah yang luas serta responden dapat mengisi kuesioner tersebut di mana dan kapan saja.

2) Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang memiliki ciri khusus secara spesifik apabila dibandingkan dengan teknik lainnya karena tidak terbatas pada orang seperti wawancara dan kuesioner (Sugiyono, 2018). Akan tetapi, dengan observasi dapat melihat langsung kondisi dan lingkungan sekitar objek yang ingin diteliti. Observasi dalam studi kelayakan bisnis ini digunakan untuk mendapatkan data mengenai lingkungan sekitar yang mendukung potensi pembangunan bisnis ini.

b. Data Sekunder

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam studi kelayakan bisnis ini adalah studi kepustakaan. Studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Tujuan penggunaan teknik pengumpulan data ini untuk membantu proses penelitian dengan mengumpulkan teori yang berkaitan dengan studi kelayakan bisnis ini melalui jurnal dan buku.

D. Tinjauan Konseptual

1. Definisi Restoran

Restoran menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia nomor 11 tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran, didefinisikan sebagai usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.

2. Sejarah Restoran

Sejarah restoran menurut Walker (2017), dijelaskan seperti berikut:

“The first restaurant that actually consisted of patrons sitting at a table and being served individual portions, which they selected from menus, was founded in 1782 by a vendor named Beauvillers. It was called the Grand Taverne de Londres”.

Berdasarkan pernyataan di atas, diketahui bahwa restoran pertama kali didirikan adalah the Grande Taverne de Londres yang ditemukan pada tahun 1782 oleh Beauvillers. Restoran tersebut menyajikan porsi secara individu berdasarkan menu yang dipilih oleh pelanggan. The Grande Taverne de Londres terletak di The Rue de Richelieu. Tiga tahun kemudian, Aux Trois Frères Provençaux dibuka dekat The Palais-Royal. Pada tahun 1794 saat revolusi Perancis, beberapa juru masak tidak mendapatkan pekerjaan sehingga mereka membuka restoran lain dan menetap di sana. Juru masak lainnya juga beberapa pergi ke negara di Eropa, Amerika dan Atlantik untuk membuka restoran di berbagai negara.

3. Klasifikasi Restoran

Klasifikasi restoran menurut Walker (2019), dibagi menjadi sembilan jenis restoran, yaitu:

a. *Steak House Restaurant*

Restoran khusus yang menyajikan steak sebagai menu utama.

b. *Ethnic Restaurant*

Restoran yang menyajikan menu makanan dari sebuah negara atau daerah tertentu yang dimiliki pemiliknya.

c. *Theme Restaurant*

Restoran yang memiliki konsep aktivitas tertentu yang dapat dilakukan oleh pelanggan.

d. *Quick Service Restaurant*

Restoran yang menyajikan makanan dalam waktu singkat.

e. *Family Restaurant*

Restoran yang dirancang dengan konsep khusus dan menawarkan menu-menu yang cocok untuk pelanggan berkeluarga.

f. *Casual Dining Restaurant*

Restoran dengan konsep informal yang menawarkan berbagai pilihan menu dengan mengikuti tren yang ada.

g. *Fine Dining Restaurant*

Restoran yang menyajikan makanan sebanyak 15 sajian mulai dari appetizer hingga dessert. Restoran ini memiliki konsep formal dan akan melayani para pelanggannya secara mewah dan elegan.

h. *Coffee Shop*

Restoran ini menyajikan kopi dengan menu pendamping seperti kue, roti, kue kering dan sejenisnya sebagai menu utama.

i. *Celebrity Restaurant*

Restoran ini dimiliki oleh selebriti dengan konsep dan pilihan menu tertentu.

4. Jenis Pelayanan Restoran

Jenis pelayanan restoran menurut Walker (2019), diklasifikasikan menjadi beberapa kategori, yaitu:

a. *Self-Service*

Jenis pelayanan ini membebaskan pelanggan untuk memilih dan memesan langsung makanan dan kemudian setelah selesai membayar, pelanggan dapat langsung membawanya secara mandiri ke tempat duduknya.

b. *The Carousel*

Restoran dengan jenis pelayanan ini telah menyiapkan makanan siap saji dan diletakkan di suatu tempat khusus sehingga pelanggan dapat secara langsung mengambil makanan tersebut.

c. *Vending*

Restoran menyediakan sebuah mesin dengan beberapa pilihan tombol makanan dan minuman untuk dipesan. Setelah memilih, makanan atau minuman tersebut akan secara otomatis keluar dari mesin tersebut.

d. *Buffet*

Restoran telah menyediakan berbagai macam pilihan makanan dengan jumlah yang telah ditentukan. Pelanggan dapat langsung memilih sendiri makanan yang telah disiapkan.

e. *The Carvey*

Restoran telah mempersiapkan bahan-bahan makanan yang dapat dipilih langsung pelanggan. Kemudian, bahan tersebut akan langsung diolah oleh juru masak.

f. *Take Away*

Restoran menyediakan layanan bagi pelanggan untuk membawa pulang makanan yang telah dipesan.

g. *The Traditional Cafeteria*

Restoran menyediakan nampan dan peralatan makan yang dapat diambil langsung oleh pelanggan. Kemudian, pelanggan dapat memilih makanan yang telah disajikan dalam sebuah etalase dan makanan tersebut akan disajikan oleh juru masak.

h. *Counter Service*

Restoran mengolah dan menyajikan makanan secara langsung di depan pelanggan.

i. *Table Service*

Pelanggan dapat memesan kepada pramusaji restoran yang akan melayani di meja masing-masing pelanggan. Kemudian, pesanan akan langsung ditempatkan di meja pelanggan.

j. *Banquet*

Jenis pelayanan ini biasa digunakan pada acara-acara tertentu seperti pernikahan, ulang tahun, dan lainnya. Pelanggan akan disediakan meja yang telah ditentukan dan makanan akan disajikan sambil berjalannya waktu.

k. *Room Service*

Pelanggan dapat menghubungi restoran melalui telepon dan kemudian makanan akan langsung disiapkan serta diantar langsung ke kamar pelanggan. Jenis pelayanan ini biasa digunakan dalam sebuah hotel.

l. *Centralized Tray*

Restoran telah menyiapkan sebuah nampan dengan makanan-makanan yang telah dipersiapkan untuk diberikan kepada para pelanggan.

m. *Drive Thru*

Restoran menyediakan jalur khusus bagi pelanggan dengan kendaraan dapat memesan langsung dari jendela restoran. Makanan yang dipesan akan dapat langsung diambil melalui jendela restoran setelah melakukan pembayaran.

5. Jenis Menu Restoran

Menurut Davis et al. (2018), jenis menu dibagi menjadi dua jenis utama, yaitu:

a. *À la carte*

Restoran menyajikan menu dengan berbagai pilihan jenis makanan tunggal dengan harga yang berbeda. Pelanggan dapat memilih tiap jenis makanan sesuai dengan keinginan.

b. *Table d'hôte*

Restoran menyajikan pilihan *set menu* dari dua hingga tiga pilihan makanan dengan harga yang telah ditetapkan. Jenis menu ini telah diadaptasi dan digunakan untuk menu-menu berikut:

1) *Tasting menus*

Menu ini menawarkan *set menu* yang terdiri dari sejumlah hidangan kecil dan harus dipilih oleh setiap pelanggan yang ada dan selain untuk alasan diet, tidak ada pilihan lain.

2) *Pre/Post-theatre*

Menu ini biasanya ditawarkan untuk para tamu sebelum atau sesudah pertunjukan berlangsung. Tujuan dari menu ini adalah untuk menarik para pelanggan menonton pertunjukan.

3) *Banquets*

Menu ini telah ditetapkan dengan harga tertentu dan pelanggan tidak dapat memilih pilihan lain. Semua menu yang ditawarkan akan disajikan dalam waktu yang bersamaan kepada semua pelanggan.

4) *Buffets*

Menu ini biasanya digunakan dalam acara tertentu seperti acara pernikahan, pertemuan, presentasi dan acara lainnya. Menu ini hanya menawarkan pilihan terbatas yang ada dengan waktu terbatas yang telah diatur.

5) *Cyclical menus*

Pilihan-pilihan menu di dalamnya akan diulang dalam jangka tertentu seperti tiga minggu, empat bulan, dan seterusnya. Biasanya jenis menu ini digunakan dalam rumah sakit dan usaha catering.

6. Definisi *Poke Bowl*

Kata "*poke*" menurut Cheng (2017), berarti untuk mengiris atau memotong secara melintang dan menjadi beberapa bagian. Seiring berjalannya waktu, *Poke* populer sebagai makanan dengan potongan tuna yang dicampur dengan berbagai bumbu seperti kecap asin, minyak wijen, dan bumbu lainnya. Selain itu, ikan tuna yang merupakan ciri khas *poke* ini sekarang telah banyak disubstitusi dengan seafood lain seperti ikan salmon, kepiting, dan lainnya (Cheng, 2017).

7. Definisi Salad

Salad merupakan makanan sehat yang terdiri atas sayuran segar, buah, dan protein hewani yang disajikan dengan *dressing* (Boston, 2013). Kemudian menurut Garlough & Campbell (2006), salad adalah jenis makanan yang terdiri dari campuran sayur-sayuran hijau dan buah-buahan yang disiram dengan varian bumbu dan saus.

8. Konsep Bisnis

Hale Bar merupakan jenis *Quick Service Restaurant* yang menyajikan makanan dan minumannya dalam waktu yang singkat. Bisnis ini akan menggunakan jenis pelayanan *Self Service*, *Counter Service*, dan *Take Away* agar memudahkan pelanggan dalam memilih maupun menikmati makanan tersebut baik secara langsung maupun setelah dibawa pulang.

Pelanggan yang ingin memesan nantinya dapat melihat langsung serta memilih makanan yang ingin dipesan. Setelah melakukan pembayaran, pelanggan dapat melihat sendiri proses pengolahan serta penyajian pesanan mereka. Bisnis Hale Bar memilih *A'La Carte Menu* sebagai jenis menu utama agar pelanggan dapat memilih sendiri makanan yang diminatinya.

Hale menawarkan *Poke Bowl* sebagai salah satu menu utama. *Poke Bowl* terbuat dari potongan ikan segar, seperti salmon dan tuna. Selain ikan, tahu dan tempe juga digunakan sebagai bahan utama yang akan dicampur dengan bumbu tertentu seperti ponzu, shoyu, minyak wijen, *mayonnaise*, dan lainnya. Kemudian, disajikan dengan berbagai sayur sebagai *topping* dan juga pilihan nasi seperti *sushi rice*, *brown rice*, dan *konnyaku rice*. Selain *Poke Bowl*, salad juga menjadi menu utama Hale Bar. Makanan tersebut ditawarkan dengan berbagai variasi bahan sayuran dengan campuran cita rasa lokal dan mancanegara. Salad akan dibuat dari berbagai macam sayur yang disajikan dengan protein seperti daging sapi, ayam, telur dan lainnya serta pilihan *dressing*. Salad akan disajikan dengan dua jenis penyajian yaitu *Salad Bowl* dan *Salad Wrap*.