

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Gagasan Awal

Pariwisata merupakan sektor yang paling berkembang secara pesat dari tahun ke tahun dan sangat mempengaruhi kemajuan ekonomi negara yaitu dalam menambah devisa negara. Pariwisata telah ditetapkan sebagai sektor prioritas pembangunan nasional selain pangan, infrastruktur, energi serta maritim. Pariwisata memiliki tingkat pertumbuhan yang tinggi yaitu menembus 13% yang dimana angka ini lebih besar daripada industri manufaktur otomotif, industri agrikultur dan pertambangan. Sektor pariwisata telah memberi sumbangsih sebesar USD 1 juta dengan PDB sebesar USD 1,7 juta (Yusufadisyukur, 2017).

Pada tahun 2020 hingga 2021 sempat terjadi krisis di dunia pariwisata akibat dari pandemi virus *Covid-19*, namun pada tahun 2022 hingga saat ini dunia pariwisata telah kembali bangkit dengan jumlah wisatawan yang sudah kembali meningkat.

**TABEL 1**

Jumlah Kedatangan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Tahun 2020-2022

<b>Tahun</b>	<b>Jumlah Kedatangan Wisatawan</b>
2020	4,05 juta kunjungan
2021	1,56 juta kunjungan
2022	5,47 juta kunjungan

Sumber: Bps.go.id (2022)

Data dalam tabel 1 menunjukkan bahwa jumlah kedatangan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada tahun 2020 terdapat 4,05 juta kunjungan.

Pada tahun 2021 jumlah kedatangan wisatawan mancanegara ke Indonesia

mengalami penurunan drastis menjadi 1,56 juta kunjungan. Pada tahun 2022 jumlah kedatangan wisatawan mancanegara ke Indonesia kembali mengalami peningkatan, yaitu terdapat 5,47 juta kunjungan wisatawan. Data tersebut menunjukkan bahwa aktivitas pariwisata tetap berjalan pada saat terjadi sebuah pandemi dan industri pariwisata dapat kembali bangkit dari krisis yang dialami tersebut. Hal ini membuktikan bahwa usaha dalam industri pariwisata dapat memberikan peluang yang baik.

Dalam Undang – Undang Nomor 10 tahun 2009 usaha pariwisata merupakan usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata. Usaha pariwisata termasuk bagian dari industri pariwisata yang saling berkaitan satu sama lain sehingga pariwisata disebut sebagai industri multisektor. Berdasarkan yang dikemukakan oleh UNWTO (*United Nations World Tourism Organization*), Industri Pariwisata terdiri dari akomodasi untuk pengunjung, kegiatan layanan makanan dan minuman, agen perjalanan wisata, transportasi, kegiatan budaya, kegiatan olahraga, dan kegiatan hiburan. Komponen dalam industri pariwisata meliputi: komponen pertama terdapat sumber daya pariwisata yang terdiri dari sumber daya alam, sumber karya cipta manusia, dan sumber daya manusia, komponen kedua terdapat fasilitas hiburan dan olahraga yang terdiri dari fasilitas olahraga dan fasilitas rekreasi dan kebudayaan, komponen ketiga terdapat sarana dan prasarana yang terdiri dari penyediaan akomodasi, jasa makanan dan minuman, jasa transportasi wisata, alat komunikasi, dan jasa pramuwisata (Zahrulianingdyah, 2018). Jasa makanan dan minuman

merupakan salah satu komponen dalam industri pariwisata yang memiliki banyak peminatnya.

Manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk keberlangsungan hidupnya. Oleh sebab itu, makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia. Kebutuhan manusia akan makanan dan minuman menjadikan industri makanan dan minuman berkembang dan selalu diminati. Setiap destinasi wisata memiliki kuliner khas masing-masing dengan cita rasa yang berbeda-beda. Keberagaman ini yang menjadikan industri makanan dan minuman senantiasa menarik perhatian wisatawan untuk datang berkunjung untuk mencicipi kuliner khas dari daerah tersebut. Di Kota Pontianak, usaha dalam bidang makanan dan minuman menjadi salah satu lapangan usaha yang berkontribusi besar bagi Produk Domestik Regional Bruto (PDRB).

**TABEL 2**

PDRB Kota Pontianak Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Juta Rupiah) Tahun 2020-2022

Lapangan Usaha	PDRB Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Juta Rupiah)		
	2020	2021	2022
Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	526 569,42	541 594,49	547 805,29
Pertambangan dan Penggalian	0,00	0,00	0,00
Industri Pengolahan	6 768 477,61	7 301 223,50	7 629 824,85
Pengadaan Listrik dan Gas	65 225,99	69 051,48	74 325,79
Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah, Limbah, dan Daur Ulang	128 119,80	136 303,78	143 609,33
Konstruksi	6 070 257,54	6 600 257,54	7 134 227,39
Perdagangan Besar dan Eceran; Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	5 915 214,04	6 294 415,66	7 548 698,12
Transportasi dan Pergudangan	2 981 955,90	2 934 094,95	3 692 935,99
Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	1 104 959,50	1 208 386,33	1 375 920,13
Informasi dan Komunikasi	2 153 165,35	2 308 975,11	2 519 600,37

Sumber: BPS Kota Pontianak (2022)

**TABEL 2**  
**PDRB Kota Pontianak Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Juta Rupiah) Tahun 2020-2022 (Lanjutan)**

Lapangan Usaha	PDRB Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Juta Rupiah)		
	2020	2021	2022
Jasa Keuangan dan Asuransi	3 330 975,18	3 662 840,69	4 005 336,56
Real Estat	945 144,67	953 054,52	988 448,47
Jasa Perusahaan	253 064,22	253 820,12	293 937,69
Administrasi Pemerintahan, Pertahanan, dan Jaminan Sosial Wajib	3 701 158,29	3 731 665,80	3 776 229,64
Jasa Pendidikan	2 138 315,08	2 287 896,83	2 452 436,44
Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	987 789,09	1 366 490,82	1 509 804,41
Jasa Lainnya	578 118,01	550 287,42	627 170,03
Produk Domestik Regional Bruto	37 648 509,69	40 200 359,04	44 320 310,50

Sumber: BPS Kota Pontianak (2022)

Data dari tabel PDRB Kota Pontianak Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Juta Rupiah) Tahun 2020-2022 menunjukkan bahwa adanya peningkatan yang dialami bidang penyediaan akomodasi dan makan minum dari tahun ke tahun. Pada tahun 2022 bidang penyediaan akomodasi dan makan minum menduduki peringkat sepuluh sebagai lapangan usaha dengan PDRB tertinggi di Kota Pontianak dengan nilai sebesar Rp 1.375.920,13.

Kuliner merupakan salah satu cara dalam memperkenalkan keunikan suatu daerah wisata. Keunikan kuliner dari suatu daerah wisata dapat menciptakan pengalaman yang berkesan bagi wisatawan yang datang berkunjung. Wisata kuliner merupakan perjalanan wisata yang melibatkan pembelian, konsumsi makanan lokal dan memiliki keinginan untuk memulai pengalaman wisata dengan kuliner. Kenangan terhadap kuliner dari suatu daerah wisata akan mempengaruhi pengalaman turis dan persepsinya terhadap daerah wisata tersebut. Seperti Kota Pontianak yang

merupakan salah satu kota yang berada di Provinsi Kalimantan Barat ini, sudah terkenal akan wisata kulinernya yang beragam terutama *Chinese Food*, seperti chaikue, kwetiau goreng, kwecap, nasi campur, bakmie, dan sebagainya. Istilah wisata kuliner atau *culinary tourism* yang awalnya hanya mengenai menyantap makanan, namun kini telah berkembang menjadi mengenai pengalaman yang berbasis aktivitas dan lebih partisipatif serta interaktif (Suntikul et al., 2020).

**TABEL 3**  
Jumlah Rumah Makan / Restoran di Kota Pontianak  
Tahun 2020-2022

KECAMATAN	Jumlah Rumah Makan / Restoran 2020	Jumlah Rumah Makan / Restoran 2021	Jumlah Rumah Makan / Restoran 2022
Pontianak Selatan	21	41	26
Pontianak Tenggara	1	3	6
Pontianak Timur	5	6	3
Pontianak Barat	5	8	3
Pontianak Kota	7	28	17
Pontianak Utara	1	2	1
Kota Pontianak	40	88	56

Sumber: BPS Kota Pontianak (2022)

Wisata kuliner sebagai kegiatan yang interaktif dapat diimplementasikan dalam sebuah kelas memasak atau *cooking class*. *Cooking class* merupakan salah satu bentuk wisata *gastronomy* yang semakin terkenal dan menghadiri kelas memasak untuk belajar dan terlibat dalam persiapan makanan telah menjadi cara otentik untuk menikmati

masakan lokal (Agyeiwaah, Otoo, Suntikul, et al., 2019). Banyak kelas memasak yang bermunculan di daerah wisata dengan tujuan untuk memberikan kesempatan kepada wisatawan agar dapat merasakan pengalaman *gastronomy*. *Cooking class* dapat hadir dalam berbagai macam bentuk, antara lain seperti kelas memasak rumahan, sekolah kuliner *professional*, dan restoran kecil yang menawarkan pelajaran memasak (Kokkranikal & Carabelli, 2021). *Cooking class* merupakan jenis kegiatan yang bermanfaat karena dapat memberikan pengetahuan serta pengalaman baru bagi setiap individu yang terlibat dalam aktivitas ini. Pengetahuan yang didapatkan dalam sebuah *cooking class* dapat diimplementasikan dalam kehidupan sehari – hari serta dapat dimanfaatkan juga sebagai persiapan dalam membangun sebuah usaha kuliner. Seperti yang dikatakan oleh Daniels (2017):

*“No matter if you’ve been cooking for years or you are brand new to cooking you will learn something valuable at a cooking class”.*

Dalam kutipan di atas yang dikemukakan oleh Daniels, dikatakan bahwa setiap orang baik dari yang sudah sering kali memasak maupun yang baru mulai belajar memasak akan selalu mendapatkan sesuatu yang bernilai dan bermanfaat dalam sebuah kelas memasak.

Menanggapi peluang tersebut, *Roemahan Cooking Class* hadir sebagai sarana edukasi non-formal sekaligus sebagai wadah pengembangan pengetahuan serta kreativitas dalam kegiatan memasak. *Cooking class* akan berlangsung pada ruangan yang mengusung konsep semi *outdoor*, yaitu ruangan yang memiliki sirkulasi dan cahaya yang maksimal. Ruangan tersebut akan dipenuhi dengan fasilitas memasak yang

lengkap agar kegiatan memasak dapat berjalan dengan maksimal. Selain ruangan untuk *cooking class*, *Roemahan* juga menyediakan *café* sebagai fasilitas tambahan dari tempat *cooking class* ini. *Café* dikenal sebagai tempat orang – orang menikmati kopi atau minuman non-alkohol lainnya. Istilah *café* berasal dari Bahasa Perancis yang secara harafiah berarti *coffee* atau kopi. *Cafe* juga diartikan sebagai jenis restoran yang mengutamakan suasana santai, hiburan, dan kenyamanan bagi pengunjungnya (Musfialdy & Lusrivirga, 2021). Dengan adanya fasilitas tambahan berupa *café* tersebut, maka *Roemahan* tidak hanya berupa *cooking class* saja melainkan *Roemahan: Cooking Class and Café*.

*Roemahan: Cooking Class and Café* akan berlokasi di Ruko Perdana Square, Kota Pontianak, Kalimantan Barat. *Roemahan* akan hadir dengan mengusung desain minimalis yaitu desain tempat yang polos, sederhana dan rapi namun memiliki nilai estetika. *Roemahan* akan menyelenggarakan *cooking class* dengan materi *Indonesian Fusion Food*. Peserta *cooking class* akan difasilitasi berbagai peralatan dan bahan makanan yang berkualitas dan lengkap untuk mendukung kelancaran dari *cooking class* ini.

*Roemahan Café* akan terbuka untuk umum sehingga siapa saja dapat berkunjung ke *café* ini. Di *Roemahan Café* akan menjual makanan yang memadukan makanan khas Indonesia dengan makanan khas Jepang, yaitu berupa aneka *dry ramen* dan *onigiri* dengan cita rasa makanan khas Indonesia. Selain itu, terdapat juga makanan penutup berupa aneka pancake dengan cita rasa Indonesia dan aneka minuman berupa kopi dan

teh. *Café* ini akan berada lantai bawah bersebelahan dengan ruangan *cooking class* dan akan terdapat *space* tambahan dari *café* di lantai atas. Pengunjung yang datang untuk mengantar peserta *cooking class* dapat memanfaatkan *café* di *Roemahan* ini sebagai tempat untuk menunggu sekaligus untuk melihat kegiatan *cooking class* yang sedang dilaksanakan sambil menikmati makanan dan minuman yang ditawarkan oleh *café* ini.

## B. Tujuan Studi Kelayakan

Studi kelayakan bisnis ini dilaksanakan untuk menganalisis apakah bisnis yang akan dijalankan dapat berkembang pada masa yang akan datang. Tujuan dari studi kelayakan bisnis dibagi menjadi dua yaitu, tujuan utama dan sub tujuan.

### 1. Tujuan Utama (*Major Objectives*):

- a. Mengetahui kelayakan bisnis *Roemahan: Cooking Class and Café* dalam aspek operasional untuk melihat kinerja dan standar dalam operasional.
- b. Mengetahui kelayakan bisnis *Roemahan: Cooking Class and Café* dalam aspek pemasaran untuk menentukan target pasar.
- c. Mengetahui kelayakan bisnis *Roemahan: Cooking Class and Café* dalam aspek organisasi dan pengelolaan untuk menentukan jumlah SDM yang diperlukan, sekaligus menentukan peran, posisi, dan deskripsi pekerjaan masing – masing anggota organisasi untuk memaksimalkan operasional.
- d. Mengetahui kelayakan bisnis *Roemahan: Cooking Class and Café* dalam aspek finansial untuk mengetahui jumlah modal yang



diperlukan hingga keuntungan yang perlu didapatkan untuk mendapatkan kembali modal tersebut.

2. Sub Tujuan (*Minor Objectives*):

- a. Menyediakan lapangan kerja baru bagi masyarakat.
- b. Memberikan inovasi baru dari aktivitas hiburan dan wisata kuliner di Kota Pontianak.
- c. Menciptakan konsep *cooking class* dan *café* yang berbeda.
- d. Menjadi tujuan utama bagi masyarakat yang ingin mencari aktivitas hiburan memasak, belajar memasak, hobi memasak serta tempat untuk berkumpul sambil menikmati makanan dan minuman yang disediakan.

### C. Metodologi Pengumpulan Data

Untuk mengetahui minat dari masyarakat mengenai *Roemahan: Cooking Class and Café*, perlu dilakukan pengumpulan data dengan beberapa cara sebagai berikut ini:

1. Data Primer

Menurut Sugiyono (2016),

*Data primer merupakan sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Sumber data primer didapatkan melalui kegiatan wawancara dengan subjek penelitian dan dengan observasi atau pengamatan langsung dilapangan.*

Metode survei dengan kuesioner merupakan salah satu jenis metode yang dapat dilakukan untuk mengumpulkan data primer.

Menurut Sugiyono (2017),

*Kuesioner merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya.*

Dalam pengumpulan data dengan metode survei kuesioner ini terdapat dua cara, yaitu:

a. *Mail and Electronic Questionnaires*

Kuesioner jenis ini menggunakan bantuan elektronik seperti internet, media sosial untuk menyebarkan kuesioner tersebut dan membutuhkan waktu yang lebih panjang dalam pengumpulan jawabannya.

b. *Personally Administered Questionnaires*

Kuesioner jenis ini dilakukan dengan cara memberikan kuesioner secara langsung sehingga tidak memerlukan waktu yang lama untuk menerima jawabannya.

2. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2018),

*Data sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen. Dalam penelitian ini yang menjadi data sekunder adalah sesuai dengan Undang – Undang Ketenagakerjaan, buku, jurnal, artikel yang berkaitan dengan topik penelitian mengenai sistem pengendalian internal atas sistem dan prosedur penggajian dalam usaha mendukung efisiensi biaya tenaga kerja.*

Data sekunder ini dapat didapatkan dari sumber – sumber yang sudah ada atau tersedia, antara lain:

a. Internet

Data yang didapatkan akan berhubungan dengan data – data statistik, peraturan perundang – undangan, persentase perkembangan, dan sebagainya.

b. Perpustakaan

Data yang didapatkan akan berhubungan dengan definisi, teori – teori, klasifikasi jenis yang sesuai dengan bisnis yang akan dibangun.

## D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

### 1. Wisata Kuliner

Wisata Kuliner merupakan salah satu sektor yang paling dinamis dan berkembang pesat di dunia pariwisata yang sangat kompetitif dan telah mendapatkan perhatian yang semakin besar dari akademisi dan industri (Timothy, 2016). Wisata kuliner juga telah menjadi sektor yang sangat penting serta yang berbeda dalam dunia pariwisata dan bukan hanya sebagai kebutuhan liburan yang tidak penting (Everett, 2016).

Menurut Harrington & Ottenbacher (2013),

*“Culinary is a way to introduce the uniqueness of a tourist area”.*

Dalam kutipan di atas yang dikemukakan oleh Ottenbacher & Harrington, dikatakan bahwa kuliner merupakan sebuah cara untuk memperkenalkan keunikan dari suatu destinasi wisata.

Dalam sebuah penelitian yang dilakukan oleh Stone, Soulard & Wolf (2017) dinyatakan bahwa terdapat lebih dari 1.000 responden di empat negara yang menyatakan bahwa pengalaman wisata kuliner merupakan yang paling berkesan. Terdapat lima elemen umum yang menghasilkan pengalaman wisata kuliner yang mengesankan, yaitu makan dan minuman yang dikonsumsi, lokasi, teman, acara atau

aktivitas, dan elemen wisata (Stone et al., 2017). Pengalaman yang didapatkan dalam wisata kuliner dapat memberikan pengaruh kuat pada pengembangan dan kristalisasi *image* suatu destinasi wisata (Harrington & Ottenbacher, 2013).

Menurut Stone, Soulard & Wolf (2017),

*“Food experiences are important to destinations”.*

Dalam kutipan di atas yang dikemukakan oleh Stone, Soulard & Wolf, dikatakan bahwa pengalaman kuliner merupakan hal yang penting dalam suatu destinasi wisata. Wisata kuliner terdiri dari beberapa jenis aktivitas di dalamnya, antara lain aktivitas mencicipi makanan dan minuman lokal, mengunjungi tempat produk lokal, mengunjungi tempat produksi produk lokal, mengunjungi tempat makan khas suatu daerah, kegiatan festival makanan dan minuman, mengunjungi pasar lokal suatu daerah, kegiatan *workshop* mengenai produksi makanan minuman, dan kegiatan kelas memasak sebagai bentuk kegiatan interaktif dalam wisata kuliner (R. de Mello, 2019).

## 2. *Cooking Class*

Kegiatan memasak merupakan salah satu aktivitas dasar dalam kehidupan manusia. Namun, manusia sering kali merasa kekurangan waktu untuk memasak ketika sedang menghadapi masalah dalam mengatur kehidupan sehari – hari. Cara berpikir setiap individu mengenai masakan rumahan dianggap penting karena waktu yang mereka habiskan untuk menyiapkan makanan. Diasumsikan bahwa makna memasak berbeda-beda bagi setiap orang, tergantung pada konteks waktu dan sosial (Daniels et al., 2012)

Dalam sebuah *cooking class*, peserta merupakan pelanggan dan produsen makanan yang menunjukkan peran aktif mereka dalam menciptakan pengalaman wisata. *Cooking class* menawarkan pengunjung kesempatan untuk merasakan aspek baru dan eksotis dari sebuah destinasi wisata. Selain itu, *cooking class* merupakan bentuk perjalanan wisata yang bersifat partisipatif yang dimana pengunjung harus terlibat sepenuhnya dalam prosesnya (Walter, 2017). Kunci utama dari wisata kuliner ialah melibatkan wisatawan untuk mencicipi hidangan lokal yang ditawarkan di berbagai restoran, tempat makan pinggir jalan atau pasar lokal. Namun, sedikit penelitian telah menyelidiki praktik mencicipi makanan yang lebih istimewa ialah dengan melibatkan makanan yang dimasak oleh wisatawan di dalam sebuah *cooking class* (Agyeiwaah, Otoo, & Suntikul, 2019).

### 3. *Café*

*Café* merupakan salah satu jenis usaha di industri makanan dan minuman yang menawarkan para tamu jenis makanan dan minuman yang kecil dengan jenis pelayanan dan suasana yang tidak formal. *Café* umumnya menyediakan pilihan menu yang lebih sedikit dengan harga yang relatif lebih murah jika dibandingkan dengan restoran. *Café* juga didefinisikan sebagai tempat untuk menikmati makanan dan minuman cepat saji dengan suasana yang santai atau tidak resmi, selain itu *café* pada umumnya menyediakan dua jenis tempat duduk yaitu, tempat duduk bagian luar dan tempat duduk bagian dalam.

Industri makanan dan minuman membutuhkan pelayanan atau *service* dalam operasionalnya (Cousins & Weekes, 2020). Pelayanan dalam sebuah usaha di industri makanan dan minuman seperti *café*, restoran, dan sebagainya ini terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu

a. *Table Service*

*Table service* merupakan jenis pelayanan dengan cara melayani pelanggan di atas meja seperti dengan mengantarkan langsung pesanan pelanggan ke meja oleh pelayan (Cousins & Weekes, 2020).

b. *Self Service*

*Self Service* merupakan jenis pelayanan yang tidak membutuhkan peran seorang pelayan karena pelanggan akan mengambil pesannya sendiri di tempat yang disediakan. Pelayanan seperti ini biasanya seringkali ditemukan di *café* (Cousins & Weekes, 2020).

c. *Assisted Service*

*Assisted service* merupakan jenis pelayanan yang menerapkan sebagian dengan pelayanan *dimeja* (*table service*) dan sebagian dengan pelayanan oleh diri sendiri (*self service*). Pelayanan seperti ini biasanya diterapkan di *buffet* dan *breakfast* hotel (Cousins & Weekes, 2020).

d. *Single Point Service*

*Single Point Service* merupakan jenis pelayanan yang dimana pelanggan yang datang melakukan pemesanan dan pembayaran

secara langsung, kemudian pelanggan dapat mengambil pesannya secara langsung atau diantarkan oleh pelayan. Contoh pelayanan jenis ini biasa diterapkan pada pelayanan jenis *take away*, *drive thru* (melakukan pemesanan, pembayaran dan penerimaan pesanan di dalam kendaraan), *fast food* (makanan cepat saji), *vending* (makanan dan minuman yang disediakan di dalam sebuah mesin otomatis) dan *food court* (sebuah tempat yang menyediakan banyak jenis makanan dan minuman) (Cousins & Weekes, 2020).

e. *Specialised Service*

*Specialised Service* merupakan jenis pelayanan yang dimana para pelayan mengantarkan langsung makanan dan minuman pelanggan ke tempat pelanggan itu berada. Jenis pelayanan ini biasanya diterapkan pada *room service* hotel (pesanan pelanggan diantarkan langsung ke kamarnya oleh pelayan), rumah sakit dan *home delivery* (pesanan pelanggan diantarkan langsung ke rumahnya) (Cousins et al., 2014).

## E. Konsep Bisnis

Rumah merupakan tempat tinggal sekaligus tempat berkumpul bagi sebuah keluarga. Rumah senantiasa dianggap sebagai tempat ternyaman sekaligus menjadi tujuan bagi setiap individu sebagai tempat untuk menenangkan hati dan pikiran. Nama *Roemahan* diambil dari kata rumah dengan harapan *Roemahan* dapat menjadi sebuah tempat yang dapat membawa ketenangan, kenyamanan serta menjadi tujuan dan tempat berkumpul bagi banyak orang.

*Roemahan: Cooking Class and Café* merupakan sebuah tempat pendidikan non-formal yang menyediakan kelas memasak bagi peserta yang ingin mengembangkan pengetahuan dan keterampilannya dalam bidang memasak. Dengan mengikuti *cooking class* yang disediakan oleh *Roemahan: Cooking Class and Café*, peserta dapat memiliki pengetahuan baru, pengalaman baru serta dapat bersosialisasi dengan sesama peserta maupun dengan pengajar. *Cooking class* di *Roemahan* akan memfasilitasi peserta dengan berbagai peralatan dan bahan memasak yang lengkap dan berkualitas untuk mendukung kegiatan memasak yang diselenggarakan.

*Cooking Class Roemahan* akan memberikan pelajaran memasak mengenai *Indonesian Fusion Food*, yaitu cita rasa makanan khas Indonesia yang dipadukan dengan makanan khas dari negara lain. *Cooking class* di *Roemahan* akan dibagi menjadi tiga *cycle* dalam satu tahun, antara lain *Cycle satu: Indonesian Japanese*, *Cycle dua: Indonesian Chinese* dan *Cycle tiga: Indonesian Italian*. Setiap *cycle* akan berlangsung selama empat bulan secara berselang – selang. Dalam satu *cycle* akan terdiri dari lima jenis kelas dan masing – masing kelas akan berlaku secara berselingan setiap harinya. Harga kelas di *cooking class Roemahan* akan dipatok dengan harga sebesar Rp 375.000,00 per kelas.

*Cooking class* di *Roemahan* akan diadakan lima kali dalam seminggu yaitu setiap hari Selasa hingga Minggu dengan tiga sesi per hari. Sesi pertama akan dilaksanakan dari pukul 10.00 – 13.00 WIB, sesi kedua dari pukul 15.00 – 18.00 WIB dan sesi ketiga akan dilaksanakan dari pukul 19.00 – 22.00 WIB. Dalam satu hari *Roemahan* hanya akan menerima dua



puluh empat peserta *cooking class* yang akan dibagi ke dalam tiga sesi dengan jumlah peserta dalam setiap sesi sebanyak delapan peserta. *Cooking class* di *Roemahan* akan terdapat di lantai pertama yang memiliki kapasitas maksimal untuk delapan peserta.

*Roemahan: Cooking Class and Café* akan hadir sebagai usaha dalam industri makanan dan minuman yang tidak hanya menyediakan *cooking class* saja, melainkan akan menyediakan *café* sebagai fasilitas tambahan dari *cooking class* ini. *Café* di *Roemahan* akan terbuka secara umum sehingga siapa saja dapat mengunjungi *café* di *Roemahan* dan akan buka setiap hari dari pukul 10.00 – 22.00 WIB dengan *last order* pada pukul 21.30 WIB. *Café* ini juga dapat digunakan sebagai tempat menunggu bagi para pengunjung yang datang untuk mengantar peserta *cooking class* sekaligus sebagai tempat untuk menyaksikan kegiatan *cooking class* yang sedang berlangsung sambil bersantai menikmati hidangan yang ditawarkan di *café*. *Café* di *Roemahan* akan terdapat di tiga lantai, yaitu di lantai pertama bersebelahan dengan ruangan *cooking class* sehingga pelanggan *café* dapat menyaksikan kegiatan yang sedang berlangsung di *cooking class*, lantai kedua dan ketiga sebagai *space* tambahan dari *café* *Roemahan*. *Café* di *Roemahan* akan menggunakan jenis pelayanan *self-service* dalam operasionalnya. Pelanggan dapat memesan dan membayar pesannya terlebih dahulu di kasir, kemudian pelanggan dapat mengambil pesannya dengan sendiri ketika nama mereka dipanggil.

Makanan yang dijual di *café Roemahan* adalah *Indonesian Fusion Food* yaitu makanan khas Indonesia yang dipadukan dengan makanan khas negara lain. *Café Roemahan* akan menjual makanan yang memadukan makanan khas Indonesia dengan makanan Jepang, yaitu aneka *dry ramen* dan *onigiri* yang dipadukan dengan cita rasa Indonesia. Makanan yang akan dijual di *café Roemahan* antara lain, seperti *dry ramen ayam katsu gulai*, *dry ramen ayam kecap*, *dry ramen rendang sapi mentai*, *onigiri salmon gulai*, *onigiri rendang*, *onigiri tuna sambal matah* dan sebagainya. Selain itu, *café di Roemahan* juga menawarkan aneka *pancake* yang dipadukan dengan cita rasa Indonesia sebagai makanan penutup, seperti *pancake klepon*, *pancake pisang coklat keju*, *pancake nogat* dan *pancake jasuke* dan aneka minuman seperti kopi dan teh.

*Roemahan: Cooking Class and Café* akan mengambil konsep tempat semi *outdoor* dengan mengusung desain minimalis. Ruangan di *Roemahan: Cooking Class and Café* akan memiliki banyak interior dari kaca sehingga kegiatan *cooking class* yang sedang berlangsung dapat terlihat dari *café* yang terletak bersebelahan dengan ruangan *cooking class* ini. *Roemahan* menggabungkan *cooking class* dan *café* dalam sebuah tempat dengan tujuan agar *Roemahan* dapat menjadi tempat belajar, bersosialisasi sekaligus sebagai tempat berkumpul bagi banyak orang. Selain itu, *Roemahan* dapat menjadi rumah baru dari wisata kuliner *Indonesian Fusion* di Kota Pontianak dengan kegiatan yang lebih interaktif.