

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Pariwisata merupakan sebuah kolaborasi antara fenomena sosial, budaya dan ekonomi yang melibatkan perpindahan orang ke suatu negara atau tempat di luar lingkungan mereka yang biasanya untuk tujuan pribadi atau melakukan perjalanan bisnis (Isnaryati, 2021). Orang-orang yang melakukan aktivitas tersebut dapat di definisikan sebagai pengunjung, turis atau pelancong dan kegiatan perpindahan tersebut berkaitan dengan aktivitas mereka, beberapa di antaranya melibatkan pengeluaran pariwisata (UNWTO, 2023). Dengan adanya kegiatan perpindahan dari suatu tempat ketempat lain dengan tujuan untuk berwisata, industri pariwisata secara signifikan dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi melalui peningkatan pendapatan, menciptakan lapangan kerja, serta membantu dalam pembangunan infrastruktur di suatu negara (Rasool et al., 2021).

Industri pariwisata disebut sebagai kelompok sektor usaha yang menghasilkan berbagai macam jasa dan komoditas yang dibutuhkan oleh orang-orang yang melakukan perjalanan wisata (Djunaid, 2021). Pasca pandemik yang melanda Indonesia bahkan dunia mengakibatkan penurunan angka kegiatan berwisata yang mengakibatkan penurunan pendapatan negara Total kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada tahun 2020 sebesar 4,02 juta kunjungan. Apabila dibandingkan dengan tahun 2019, jumlah wisatawan mancanegara turun sebesar 75,03% (Badan Pusat Statistik, 2021). Namun, pada Tahun 2023, angka kunjungan

wisatawan diproyeksikan akan naik melonjak sebesar dua kali lipat dengan kunjungan wisatawan mancanegara sebesar 7,4 Juta dan 1,4 miliar kunjungan yang dilakukan oleh wisatawan Nusantara (Hendriyani, 2023). Dengan adanya angka proyeksi tersebut, tentunya akan membawa potensi terhadap tumbuh kembangnya industri pariwisata pasca pandemik COVID-19.

Mengutip pernyataan Rizal Ridolloh selaku Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tangerang (Widyanti, 2023), terdapat 7.573.807 wisatawan mengunjungi kota Tangerang Banten. Adapun salah satu faktor pendorong datangnya wisatawan untuk menikmati wisata kuliner yang terletak di kota Tangerang, Banten (Widyanti, 2023).

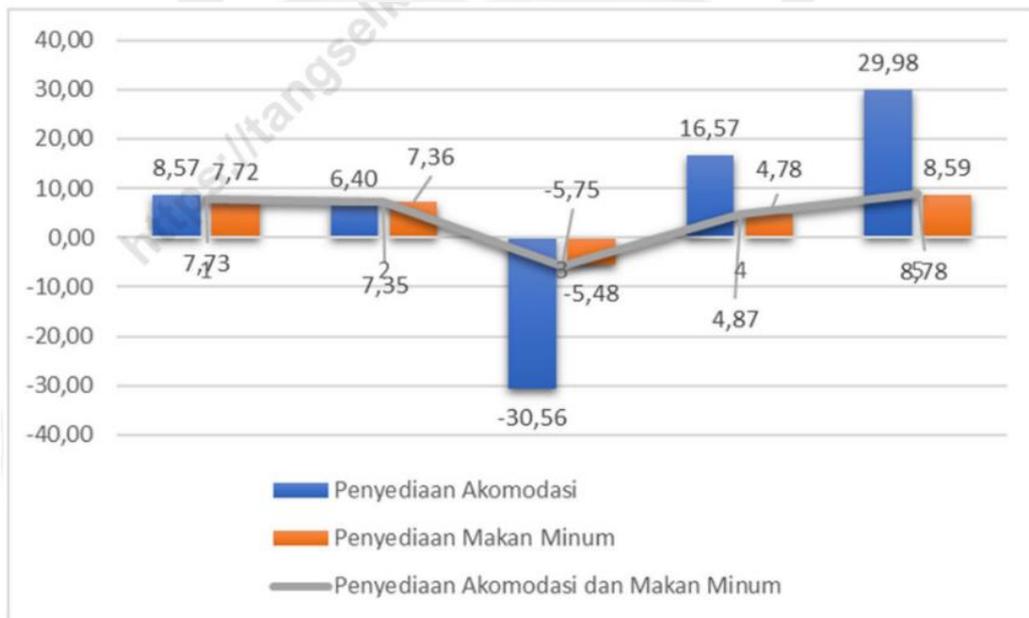
Tangerang adalah sebuah kota yang terletak di Provinsi Banten, Indonesia. Kota Tangerang berada di bagian timur Provinsi Banten dan merupakan Kota Terbesar di Provinsi Banten, sekaligus ketiga terbesar di JABODETABEK (Pemerintah Kota Tangerang, 2020). Tangerang memiliki luas wilayah sekitar 164,54 kilometer persegi. Wilayahnya terletak di dataran rendah dengan sebagian besar lahan digunakan untuk perkotaan dan industri. Kota Tangerang sendiri dikenal sebagai “Kota Seribu Industri Sejuta Jasa” karena memiliki sektor industri yang kuat, beragam, dan aktif serta pertumbuhannya dalam sektor jasa (Purwanto, 2021). Beberapa kawasan industri terkenal di Tangerang antara lain Kawasan Industri Manis, Kawasan Industri Modern Cikande, dan Kawasan Industri Bumi Serpong Damai (BSD). Selain itu, sektor perdagangan dan jasa juga berperan penting dalam perekonomian kota ini. Tangerang dilengkapi dengan infrastruktur yang baik, termasuk jalan tol, kereta api, dan bandara. Bandara Internasional Soekarno-Hatta, 10 bandara tersibuk dunia dengan jumlah

pergerakan penumpang pada tahun 2022 mencapai 40,54 juta penumpang (Angkasa Pura, n.d.) dan memiliki jumlah maskapai mencapai 42 maskapai baik maskapai local maupun maskapai mancanegara (Soekarno-Hatta International Airport, 2023). di Indonesia, terletak di wilayah Tangerang. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2023) Tangerang sendiri menjadi pusat pertumbuhan ekonomi yang sangat pesat terlihat dari pertumbuhan sektor kuliner dan akomodasi yang kunjung terus berkembang, terutama di daerah Gading Serpong, Alam Sutera, Karawaci, dan BSD industri sektor kuliner menjadi bidang perekonomian yang sangat terlihat pertumbuhannya.

Industri pariwisata juga turut mengalami pertumbuhan yang pesat, dengan minat wisatawan terhadap pengalaman kuliner yang kaya khususnya di kota Tangerang Selatan. Hal ini dapat terlihat dari beragamnya jenis kuliner yang dimiliki Kota Tangerang seperti Laksa Tangerang, Kue Keranjang, Dodol Tangerang atau Kue Dogo (Pemerintah Kota Tangerang, 2020). Berdasarkan data yang dikutip dari BPS mengenai Produk Domestik Regional Bruto (PDRB), pada periode tahun 2022 sub lapangan usaha penyediaan makan dan minum berkontribusi sebanyak 2,84% dan secara keseluruhan mengalami kenaikan dari tahun sebelumnya sebesar 5,03%. BPS (2022) di daerah kota Tangerang tercatat adanya pertumbuhan pada penyediaan akomodasi, penyediaan makanan dan minuman yang terus bertumbuh dari setiap tahunnya. Data tersebut mengalami peningkatan sebesar 3,81% dari tahun 2021-2022 dan angka tersebut terus bertambah seiring berjalannya waktu dan adanya industri kuliner yang terus datang.

Data diatas memengaruhi pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum, periode tahun 2018-2022, berikut gambar pertumbuhan lapangan usaha:

GAMBAR 1
Laju pertumbuhan Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum (%),
Periode Tahun 2018-2022



Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Tangerang Selatan, 2022

Berdasarkan data diatas, dapat dilihat bahwa bisnis atau lapangan usaha dibagian makan dan minum terus menunjukkan peningkatan dari tahun 2020 sampai ke 2022. Dimana menjelaskan bahwa para pembisnis di Tangerang Selatan terus beradaptasi dan mengembangkan bisnisnya dipenyediaan makan dan minum dari tahun ketahun. Kemudian apabila dilihat dari Tabel 1 mengenai rata-rata pengeluaran per kapita dalam rupiah dengan jangka waktu sebulan untuk makanan dan non-makanan di Tangerang Selatan dari tahun 2021 sampai 2022.

TABEL 1
Pengeluaran Rata-Rata per Kapita per Bulan Kota Tangerang Selatan, 2018 - 2022

Tahun	Pengeluaran Rata – Rata per Kapita per Bulan (Rupiah)	
	Makanan	Non-Makanan
2018	1.350.524	729.562
2019	1.388.212	751.080
2020	1.455.637	785.333
2021	1.487.327	806.049
2022	1.549.243	828.159

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022

Pengeluaran per bulan per orang di Tangerang Selatan cenderung meningkat dari tahun ke tahun, baik untuk pengeluaran untuk biaya makanan maupun non-makanan (BPS, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat masih memiliki daya beli yang meningkat dari tahun ke tahun, terutama untuk pengeluaran makanan. Selain itu, peningkatan pengeluaran sebesar 14,71% dari 2018-2022 menunjukkan bahwa kesejahteraan masyarakat Tangerang Selatan meningkat, yang jelas berdampak pada gaya hidup dan perilaku.

TABEL 2
Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Tangerang Selatan, 2020 - 2021

Kecamatan	Rumah Makan/ Restoran	
	2020	2021
Setu	131	131
Serpong	141	141
Pamulang	198	198
Ciputat	19	19
Ciputat Timur	36	36
Pondok Aren	46	46
Serpong Utara	9	9

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Tangerang Selatan, 2022

Pada tabel 2 menunjukkan bahwa jumlah rumah makan dan restoran di Kota Tangerang Selatan. Selama 1 tahun, dari 2020 hingga 2021, jumlah rumah makan dan restoran tetap sama, yang menunjukkan ancaman bagi bisnis rumah makan dan restoran. Dimana berarti pesaing di Rumah Makan atau Restoran sudah

cukup ketat di Kota Tangerang Selatan. Hal ini disebabkan banyaknya orang yang memilih untuk memasak di rumah atau melakukan bisnis makanan dan minuman di rumah. Untuk meningkatkan keterampilan, banyak orang melakukan kursus memasak di tempat-tempat yang menarik dan populer.

Berdasarkan dari liputan Kompas yang ditulis oleh Napitupulu (2023) tren kursus memasak yang dilakukan oleh para remaja belakangan ini menjadi sebuah dorongan baru di Industri kuliner, dengan banyaknya antusiasme anak-anak remaja yang ingin belajar memasak atau bahkan hanya untuk sekedar mengasah keterampilan. Salah satu contohnya adalah ABC Cooking Studio dimana tempat kursus masak ini menjadi viral dan populer dikalangan anak-anak muda (Aprilyani, 2023). Menurut Nisa (2019) aktualisasi diri adalah pengejaran seseorang untuk mencapai tingkat tertingginya dan mendorong orang-orang untuk menggunakan jejaring sosial dikutip dari (Maslow, 1970). Menurut KEMENDIKBUD RI (2020) generasi muda atau orang-orang dalam usia produktif 15 tahun sampai 64 tahun lebih tertarik untuk melakukan kegiatan baru yang menarik dan dapat di masukan pada sosial media mereka, kursus bukan menjadi salah satu pembelajaran tetapi dapat pula menjadi wadah dalam melakukan kegiatan bersama orang-orang terdekat. Kursus sekarang bukan hanya memberikan layanan berupa pelajaran yang ada di dunia Pendidikan saja, ada seperti memasak, menjahit, menari dan banyak lainnya. Hal inilah yang menjadi daya pikat kursus sekarang bukan tentang hal belajar teori dan teori.

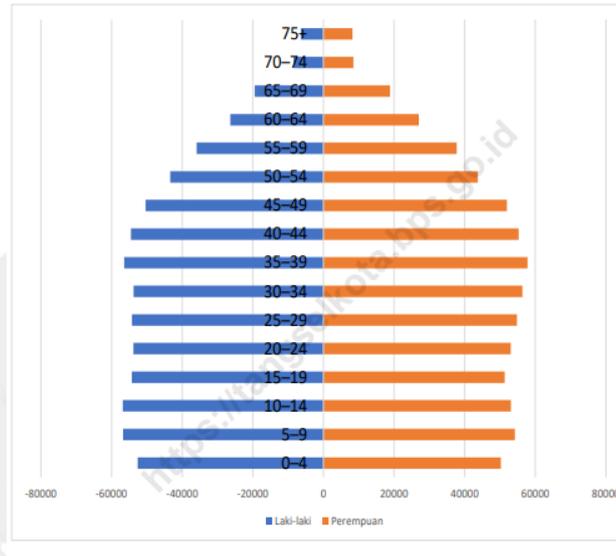
Memasak adalah proses menyiapkan, menggabungkan, hingga menghasilkan sebuah makanan dengan menggunakan bahan-bahan pilihan dan metode memasak

yang sesuai dengan kebutuhan, sehingga layak untuk dikonsumsi oleh manusia (Yuliantoro, 2021). Saat ini, kegiatan memasak tidak hanya dilakukan oleh kaum wanita, melainkan juga dilakukan oleh kaum pria yang saat ini dapat disebut juga dengan istilah juru masak atau koki (*chef*). Koki (*chef*) adalah orang yang tugasnya menyiapkan resep, mengidentifikasi dan mengukur bahan-bahan untuk memasak, memasak, dan menyajikan makanan lezat yang terlihat enak dan layak dibayar (Fadilla et al., 2022). Karena adanya pergeseran perilaku konsumsi dan pemenuhan pangan masyarakat, dengan demikian, generasi muda saat ini sangat berantusias untuk memulai belajar memasak (Dianti, 2020). Melalui kursus memasak anak-anak dapat lebih mengenal makanan Indonesia nantinya sehingga anak-anak dapat memilih dan membuat makanan yang akan dikonsumsinya merupakan makanan yang layak untuk dikonsumsi (Pua dan Renyoet, 2022).

Kemudian dapat kita ketahui bahwa saat ini orang – orang yang mengikuti kursus memasak gemar untuk mengunggah hasil dari kursusnya itu ke media sosial dan menjadi viral atau *booming*. Dengan memberikan kesan yang positif dan tidak terlupakan dari kursus memasak ini, menjadi hal yang lumrah bagi kita jika melihat orang-orang membagikan ceritanya ke media sosial. Dalam memilih tempat kursus masak ini juga kita harus memperhatikan perilaku konsumen berdasarkan teori Kotler & Keller (2016) yang dikutip oleh Nufian Febriani (2019) tentang perilaku pelanggan karena pelanggan memilih, membeli, dan menggunakan barang atau jasa untuk memilih, menggunakan, dan menggunakan barang, layanan, dan pengalaman sesuai keinginan mereka. Saat ini usaha kursus memasak belum terlalu banyak dan baru ada beberapa di Kota Tangerang.

GAMBAR 2

Data Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur, Periode 2020 – 2021



Sumber: BPS dan Kementerian Dalam Negeri, 2022

Berdasarkan data gambar di atas, jumlah penduduk Kota Tangerang Selatan terlihat terus bertumbuh dan didominasi oleh kalangan muda, yang memberikan potensi untuk membuka usaha kursus memasak. Dalam belajar memasak, anak muda saat ini terutama yang sedang merantau lebih memilih untuk belajar memasak untuk konsumsi mereka sehari-hari dibandingkan dengan membeli makanan jadi dikarenakan untuk menekan budget mereka yang sudah cukup tinggi karena harus merantau (Chiki, 2023). Melihat banyaknya perantau yang berada di Tangerang Selatan yang mencapai angka 1.171 perantau yang didominasi oleh perempuan menetap di Tangerang Selatan (Rahman, 2022). Sehingga dengan banyaknya perantau yang terus berdatangan ke Tangerang Selatan memberikan potensi bisnis kursus memasak untuk memenuhi kebutuhan para perantau baru.

Untuk memenuhi kebutuhan serta adanya potensi bisnis kursus memasak maka "Epicurean Explorations Studio" dibangun dengan terfokus untuk jenis makanan Indonesia. Arti dari "Epicurean Explorations Studio" mengacu pada

pengalaman kuliner yang melibatkan pencarian dan eksplorasi kenikmatan sensorik dalam makanan dan minuman. Di sini, kata "Epicurean" mengacu pada seseorang yang menikmati makanan dan minuman dengan cermat dan kesadaran tinggi terhadap rasa, aroma, dan kualitasnya. Lokasi "Epicurean Explorations Studio" akan berada di Kavling CBD 55 berada di area *Central Business District* Bumi Serpong Damai City (CBD BSD City). "Epicurean Explorations Studio" akan dibangun di daerah tersebut karena lokasinya yang strategis dan juga dekat dengan pasar modern dan tradisional.

Daerah CBD BSD City dijadikan sebagai pilihan karena pembangunan di daerah tersebut masih berlangsung dan pesat serta menjadi lokasi yang cukup ramai dan terletak dekat dengan universitas, cluster, dan pusat pembelanjaan disana serta adanya akomodasi umum seperti *BSD Link* dan akses jalan yang mudah. Berdasarkan (BPS, 2023) Kecamatan Serpong atau BSD City diduduki sebanyak 219.261 ribu jiwa. Selain itu Kecamatan Serpong juga terdapat pasar yang besar yaitu Pasar Modern BSD dan Pasar Tradisional Bumi Serpong Damai (BSD) City Tangerang.

"Epicurean Explorations Studio" memiliki keunikan yang dapat memberikan kesan yang berbeda dari *Cooking Studio* lainnya yakni dengan mengusung tema Tradisional Indonesia (Bali x Jawa). Kemudian desain interior yang disuguhkan mayoritas terdiri dari kayu yang memberikan kesan ketika sedang berada di Bali maupun Jawa, tidak hanya visualisasinya saja tetapi, "Epicurean Explorations Studio" ini juga memberikan kesan dan pengalaman yang berbeda dari *Cooking Studio* lainnya, dengan cara *mise en place* atau persiapan bahan – bahan dilakukan

bersama sama dengan *batch* kelas itu dan dibimbing langsung dengan koki dalam memilih dan melihat bahan – bahan yang berkualitas seperti apa. Seperti yang dikatakan oleh Salendra (2014) bahwa remaja akan mengaktualisasi diri mereka dengan cara mengunggah cerita atau *post* di jejaring sosial mereka sehingga orang lain sadar akan keberadaanya.

Untuk jenis program yang ada di "Epicurean Explorations Studio" dimulai pada saat pembukaannya akan memiliki tiga jenis paket kursus Dimana ada "*Indonesian Pastry Delights*", "*Indonesian Fusion Culinary Journey*", dan "*Taste of Indonesia*" nantinya paket-paket tersebut akan selalu berganti setiap dua bulan sekali sehingga menawarkan jenis masakan yang berbeda dan paket tersebut akan terbagi menjadi *pastry* atau hidangan manis seperti roti dan kue Indonesia dan satu lagi merupakan masakan khas Indonesia, berikut akan dilampirkan untuk 3 jenis paket kursus saat dua bulan pertama pembukaan studio:

1. Nama Paket: "*Indonesian Pastry Delights*"

Deskripsi Paket: Paket '*Indonesian Pastry Delights*' adalah pengalaman memasak yang menyenangkan dan interaktif di "*Epicurean Explorations Studio*". Mempelajari seni pembuatan *pastry* khas Indonesia dari awal hingga akhir, dengan petunjuk dari koki berpengalaman.

Durasi Kursus: 1 hari (6 jam)

Isi dan Hidangan yang Dibuat:

- a. Lapis Surabaya
- b. Martabak Manis
- c. Klepon

Selama kursus, peserta akan terlibat dalam setiap tahap persiapan dan pembuatan hidangan, mendapatkan panduan dan tips dari koki berpengalaman, dan pada akhirnya, menikmati hidangan yang mereka buat sendiri.

2. Nama Paket: *"Indonesian Fusion Culinary Journey"*

Deskripsi Paket: Paket *"Indonesian Fusion Culinary Journey"* menggabungkan kelezatan kuliner khas Indonesia dengan sentuhan inovatif fusion. Di "Epicurean Explorations Studio", Anda akan mempelajari teknik memasak tradisional Indonesia dan bagaimana mengintegrasikannya dengan elemen-elemen internasional untuk menciptakan hidangan fusion yang mengejutkan selera.

Durasi Kursus: 1 hari (6 jam)

Isi dan Hidangan yang Dibuat:

- a. Oncom Taco
- b. Sate Ayam Pizza
- c. Es Krim Klepon

Dalam kursus ini, peserta akan mendapatkan panduan dari koki berpengalaman dalam menggabungkan elemen-elemen kuliner tradisional Indonesia dengan konsep fusion yang kreatif. Mereka akan belajar tentang harmonisasi rasa, presentasi yang menarik, serta memahami bagaimana memadukan berbagai elemen menjadi hidangan yang unik dan menggugah selera.

3. Nama paket "*Taste of Indonesia*"

Deskripsi Paket: "*Taste of Indonesia*" adalah perjalanan kuliner mendalam ke berbagai masakan khas Indonesia. Di "Epicurean Explorations Studio", Anda akan belajar cara mengolah hidangan-hidangan tradisional Indonesia yang lezat dan mendalam.

Durasi Kursus: 2 hari (6 jam per hari)

Isi dan Hidangan yang Dibuat:

- a. Nasi Liwet Komplit
- b. Ikan Nila Bumbu Bali
- c. Rendang
- d. Sate Lilit
- e. Es Dawet Ayu

Dalam paket ini, peserta akan diajarkan teknik-teknik klasik dalam memasak masakan Indonesia yang autentik. Mereka akan merasakan kekayaan kuliner Indonesia dan mendapatkan pemahaman mendalam tentang bumbu-bumbu, teknik memasak, serta presentasi hidangan. Semua hidangan yang dibuat selama kursus dapat dinikmati oleh peserta pada akhir setiap sesi.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Tugas Akhir Studi Kelayakan Bisnis adalah proyek yang mengkaji kelayakan suatu usaha yang akan dilakukan oleh pihak tertentu di masa yang akan datang. Studi kelayakan bisnis adalah tinjauan bisnis yang sangat penting yang berkaitan dengan keberlangsungan bisnis dan ketahanan masa depan perusahaan, dan didukung oleh

data, itu pasti akan memperkuat hubungan antara rencana bisnis yang akan dilaksanakan. Tujuan utama (*Major Objective*) dan tujuan sekunder (*Minor Objective*) terdiri dari studi kelayakan komersial "Epicurean Explorations Studio".

1. Tujuan Utama (*Major Objective*)

Tujuan utama studi kelayakan usaha ini adalah untuk menganalisis secara menyeluruh pembentukan perusahaan "Epicurean Explorations Studio" dari berbagai sudut pandang, termasuk pemasaran, operasional, organisasi, dan sumber daya manusia, serta aspek keuangan. Setelah itu, proyek dapat membuat kesimpulan tentang tingkat kelangsungan usaha dan apakah bisnis dapat bertahan di masa depan. Tujuan tersebut dikelompokkan menjadi beberapa komponen berikut:

a. Aspek Pemasaran

- 1) Jumlah Permintaan dan Penawaran
- 2) Segmentasi Pencapaian
- 3) Memahami Strategi Pemasaran (8P)

b. Aspek Operasional

- 1) Menentukan jenis aktivitas
- 2) Mengetahui fasilitas yang dibutuhkan

c. Aspek Organisasi dan SDM

Aspek ini membantu pengusaha menetapkan standar rekrutmen, menganalisis, dan mengevaluasi sumber daya

d. Aspek Keuangan

Aspek ini membantu pengusaha mengelola dana yang berkaitan dengan operasi bisnis mereka.

2. Sub Tujuan (*Minor Objective*)

- a. Menyediakan pengalaman belajar yang interaktif seperti terlibat secara langsung dalam proses memasak dan mempelajari teknik memasak yang benar.
- b. Mempromosikan warisan kuliner lokal.
- c. Mengembangkan keterampilan memasak dengan pelatihan dan praktik langsung di bawah bimbingan koki berpengalaman.
- d. Mendorong kreativitas dalam memasak.
- e. Memberi pengalaman kuliner yang mengesankan.
- f. Membangun komunitas dan jaringan yang memungkinkan pertukaran pengetahuan dan pengalaman serta kerja sama di industri kuliner.
- g. Menjadi destinasi kuliner yang terkemuka.
- h. Meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat terhadap kuliner.

C. Metodologi

Metodologi adalah pengetahuan tentang berbagai cara kerja (Abubakar, 2011). Agar temuan Studi Kelayakan Bisnis "Epicurean Explorations Studio" dapat dipercaya, dapat digunakan untuk mendorong realisasi perusahaan, dan benar, data berikut harus digunakan:

1. Data Primer

Data yang digunakan dalam studi kelayakan bisnis "Epicurean Explorations Studio" dapat dibagi menjadi data primer dan data sekunder. Metode pengumpulan data ini digunakan untuk menyelesaikan studi kelayakan bisnis ini:

Menurut Sekaran & Bougie (2016), data yang diperoleh langsung dari responden individu atau kelompok untuk tujuan tertentu disebut data primer. Data primer studi kelayakan bisnis ini dapat diperoleh melalui observasi langsung dan survei kuesioner.

a. Metode Survei Kuisisioner

Kuisisioner adalah prosedur yang terdiri dari sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk meminta informasi dari responden tentang hal-hal yang mereka ketahui atau tentang diri mereka sendiri menurut Ismail & AlBahri (2019).

Penyebaran kuesioner akan dilakukan kepada sampel, yang merupakan representasi dari populasi yang dipilih melalui proses sampling, dengan tujuan untuk mengumpulkan informasi dari masyarakat untuk menentukan apakah bisnis "Epicurean Explorations Studio" mampu memenuhi permintaan pasar atau tidak (Sekaran & Bougie, 2016)

Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah sampel *purposive* dan *convenience* digunakan, yang didefinisikan sebagai berikut:

- 1) Definisi *Purposive Sampling* adalah di mana semua anggota responden sudah disesuaikan dengan kriteria yang ditentukan untuk digunakan sebagai sampel penelitian (Sekaran & Bougie, 2016).

- 2) Definisi *Convenience Sampling* adalah metode untuk mendapatkan informasi dari individu yang siap untuk memberikan. Metode ini dipilih karena waktu implementasi yang relatif cepat dan biaya yang relatif kecil (Sekaran & Bougie, 2016).

Jumlah responden kuisioner menurut Cleff (2019), setidaknya harus lebih banyak lima kali dari jumlah variabel yang ada dalam kuisioner.

b. Observasi

Proses observasi dilakukan oleh peneliti melalui pengamatan dan analisis langsung lokasi (Sekaran & Bougie, 2016). Dalam Studi Kelayakan Bisnis "Epicurean Explorations Studio" observasi yang dilakukan antara lain:

- 1) Aksesibilitas lokasi
- 2) Lokasi Lapangan Parkir
- 3) Aktivitas di sekitar lokasi bisnis
- 4) Persaingan langsung atau tidak langsung

2. Data Sekunder

Data yang diperoleh dari laporan sensus, jurnal, tesis, laporan proyek, buku, statistik, dan dokumen lain yang serupa disebut data sekunder (Dr. Umar Sidiq, M.Ag Dr. Moh. Miftachul Choiri, 2019).

D. Tinjauan Konseptual

1. Pengertian Pariwisata

Pariwisata merupakan sebuah kolaborasi antara fenomena sosial, budaya dan ekonomi yang melibatkan perpindahan orang ke suatu negara atau tempat di luar

lingkungan mereka yang biasanya untuk tujuan pribadi atau melakukan perjalanan bisnis. Orang-orang yang melakukan aktivitas tersebut dapat di definisikan sebagai pengunjung, turis atau pelancong dan kegiatan perpindahan tersebut berkaitan dengan aktivitas mereka, beberapa di antaranya melibatkan pengeluaran pariwisata (UNWTO, 2023)

2. Pengertian Patiseri

Menurut Setyawati, (2020) Patiseri berasal dari bahasa Perancis "Patisserie", yang berarti kue, dan adalah bagian dari ilmu yang mempelajari berbagai produk kue dan roti, termasuk baking dan pastry, termasuk kue kontinental, oriental, dan Indonesia, atau biasa dikenal dengan kue Nusantara.

3. Pengertian Kuliner

Kuliner mengacu pada segala sesuatu yang berhubungan dengan memasak, persiapan makanan, dan masakan. Hal ini mencakup berbagai pengetahuan diiringi dengan aktivitas yang terkait dengan menyiapkan, memasak, dan menyajikan makanan (Sunaryo, 2019).

4. Pengertian Memasak

Memasak adalah proses menyiapkan, menggabungkan, hingga menghasilkan sebuah makanan dengan menggunakan bahan-bahan pilihan dan metode memasak yang sesuai dengan kebutuhan, sehingga layak untuk dikonsumsi oleh manusia (Yuliantoro, 2021).

5. Pengertian Kursus atau Pendidikan Nonformal

Lembaga pelatihan dan kursus adalah bentuk satuan pendidikan nonformal yang terorganisir untuk orang-orang yang membutuhkan pengetahuan, keterampilan,

kecakapan hidup, dan sikap untuk tumbuh, berkembang secara profesional, bekerja, memulai usaha, dan/atau melanjutkan pendidikan ke tingkat yang lebih tinggi (Monika, 2020).

6. Tinjauan Konsep Bisnis "Epicurean Explorations Studio"

a. Deskripsi Bisnis:

"Epicurean Explorations Studio" adalah sebuah studio memasak yang menawarkan pengalaman kuliner interaktif dan edukatif kepada peserta. Studio ini fokus pada memperkenalkan dan mengajarkan keahlian memasak melalui kelas memasak, *workshop*, dan pengalaman langsung dalam persiapan hidangan dari awal hingga akhir. Dengan menampilkan koki berpengalaman dan memanfaatkan kekayaan kuliner lokal, "Epicurean Explorations Studio" bertujuan memberikan pengalaman memasak yang tak terlupakan dan meningkatkan keterampilan kuliner peserta.

b. Tujuan Bisnis:

- 1) Memberikan pengalaman memasak yang interaktif
- 2) Mempromosikan kekayaan kuliner lokal
- 3) Meningkatkan keterampilan memasak peserta
- 4) Menjadi pusat pembelajaran kuliner terpercaya

c. Target Pasar:

- 1) Masyarakat umum yang ingin meningkatkan keterampilan memasak mereka dan mendapatkan pengalaman memasak yang berbeda.

- 2) Wisatawan lokal maupun internasional yang tertarik dengan kuliner Indonesia dan ingin menggali lebih dalam tentang masakan tradisional dan kreatif.
 - 3) Perusahaan atau kelompok yang mencari kegiatan team building atau acara spesial yang melibatkan memasak dan makan bersama.
 - 4) Orang-orang yang memiliki minat dalam kuliner dan ingin menjelajahi kekayaan kuliner lokal serta belajar teknik memasak yang berbeda.
- d. Keunggulan Bersaing:
- 1) Pengalaman Interaktif dari awal persiapan sampai produk selesai
 - 2) Koki berpengalaman
 - 3) Keberagaman kuliner baik lokal maupun internasional
 - 4) Pemilihan bahan lokal berkualitas
 - 5) Fasilitas dan lingkungan studio yang nyaman dan interior yang inspiratif.

Melalui tinjauan konsep bisnis ini, "Epicurean Explorations Studio" bertujuan untuk memberikan pengalaman memasak yang unik, edukatif, dan menyenangkan bagi peserta, sambil mempromosikan kekayaan kuliner lokal dan meningkatkan keterampilan memasak mereka. Dengan fokus pada kualitas, inovasi, dan profesionalisme, studio ini berupaya menjadi tempat yang diandalkan dalam pembelajaran kuliner di daerah tersebut.