

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Restoran menurut Atmodjo (Khusnul & Ugie, 2018) adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumen baik berupa makanan ataupun minuman. Tujuan restoran adalah memberikan rasa kepuasan dari hidangan yang disajikan. Restoran menjual berbagai macam makanan sesuai dengan jenis dan konsep dari restoran tersebut. Sehingga, dengan seiring perkembangan zaman maka semakin beragam pula jenis restoran yang ada di Indonesia. Maka, persaingan antar restoran semakin meningkat terutama jenis makanan mancanegara. Oleh karena itu, tingkat antusias orang untuk mencoba jenis restoran dan jenis makanan baru meningkat. Dengan munculnya banyak makanan mancanegara maka, makanan khas Indonesia harus lebih di kembangkan menjadi lebih menarik terlebih lagi Indonesia merupakan negara yang memiliki ragam budaya sehingga Indonesia memiliki berbagai jenis makanan yang menarik dan bisa dikembangkan secara modern. Bukan hanya dikembangkan secara modern namun, saat ini pengembangan makanan harus menggunakan sistem keberlanjutan dimana menurut Dengan menggunakan sistem ini maka, diharapkan dapat meningkatkan kualitas makanan karena akan menggunakan bahan makanan

yang berkualitas dan juga diharapkan dapat membantu menjaga keseimbangan antara kebutuhan manusia akan makanan dengan perlindungan lingkungan, kesejahteraan hewan, dan kesejahteraan sosial.

Menurut Seogiarto (2018), kuliner adalah masakan dalam artian hasil dari proses memasak. Menurut Prof. Dr. Ir. Murdjiati Gardjito (CNN, 2019) kuliner itu dapat membentuk kebudayaan. misalnya dari tata cara makan. Selain itu makanan juga dapat dijadikan sarana untuk menyampaikan sesuatu, misalnya nasi biru untuk minta maaf dan nasi tumpeng untuk merayakan sesuatu. Wisata kuliner adalah bepergian ke suatu daerah atau tempat yang menyajikan makanan khas dalam rangka mendapatkan pengalaman baru dan pemahaman mendalam tentang budaya makanan suatu tempat (Hall dan mitchell, 2001, dalam Sari, 2013). Menurut (FoodandRoad, 2023) wisata kuliner merupakan pengalaman yang menggunakan makanan sebagai bentuk ekspresi dan hubungan dengan budaya lokal dan keanekaragaman hayati di suatu destinasi. Kelas memasak, kunjungan ke produsen lokal, makan di restoran masakan daerah, festival makanan dan budaya, mengunjungi pameran dan pasar lokal merupakan contoh dari aktivitas wisata kuliner. Dengan begitu,ga dapat diartikan bahwa wisata kuliner dapat dimanfaatkan sebagai suatu tempat untuk menikmati pengalaman yang baru dalam menikmati sebuah kuliner. Wisata Kuliner dapat dipengaruhi dengan adanya tren kuliner yang berarti perubahan atau pola yang sedang populer dalam industri makanan dan minuman pada suatu periode tertentu. Tren ini mencakup berbagai aspek, seperti jenis makanan yang sedang populer, cara penyajian, bahan-bahan yang

digunakan, dan cara konsumen berinteraksi dengan makanan. Tren kuliner dapat bervariasi dari tahun ke tahun dan berbeda di berbagai wilayah. Berdasarkan pertumbuhan bisnis kuliner Indonesia diperkirakan makanan yang menggunakan bahan lokal dan akan kembali keselera lokal akan menjadi tren di Indonesia karena semakin banyak orang yang penasaran untuk mencoba makanan lokal dari berbagai daerah dan semakin berkembangnya waktu maka, orang-orang semakin ingin merasakan pengalaman yang autentik dalam menikmati makanan tersebut.

(Menparekraf Sandiaga, 2023) berkata Potensi kuliner Indonesia memang sangat kaya. Dan Indonesia sudah sejak lama terkenal memiliki keunggulan kuliner, selain sumber daya alam yang juga sangat indah. Rempah – rempah merupakan salah satu keunikan yang dimiliki oleh Indonesia dan sering dijadikan sebagai bahan dalam membuat makanan khas Indonesia oleh karena itu, makanan Indonesia sering memiliki rasa yang unik dan ini dapat dijadikan daya Tarik bagi turis mancanegara. (Prof. Dr. Ir. Murdjiati Gardjito, 2021) seorang peneliti dan pakar kuliner senior, menurut Beliau ada 3.259 jenis kuliner khas Indonesia. Jumlah ini belum termasuk kuliner khas daerah terpencil yang tidak memiliki nama, ataupun jenis yang baru tercipta. Jika dirincikan maka, dari 3.259 jenis kuliner ini terbagi menjadi

Tabel 1
Jenis Kuliner di Indonesia 2021

Jenis	Jumlah
Makanan Utama	208
Makanan Pendamping dengan Santan	292
Makanan Pendamping sup	554
Makanan pendamping tanpa sup	959
Makanan ringan basah	750
Makanan ringan kering	263
Minuman	147
Lain – lain	84

Sumber data: (Prof. Dr. Ir. Murdjiati Gardjito, 2021)

Indonesia memiliki banyak sekali kuliner tradisional yang dapat dibanggakan dan di perkenalkan ke negara lain dan Indonesia termasuk ke dalam negara yang memiliki paling banyak jenis kulinernya dengan begitu makanan Indonesia sangat memiliki potensi besar untuk mendunia namun, harus tetap mempertahankan keaslian dan kualitas rasa dalam proses ekspansi Internasional agar tetap menjadi makanan yang unik. Jika dilihat berdasarkan data dari Taste Atlas (2022) yang melansir tentang *World's Best Cuisines*, Indonesia menduduki urutan ke 16 dari 95 negara yang berpartisipasi dalam *World's Best Cuisines*. Sate merupakan makanan khas Indonesia nomor satu yang terkenal di dunia dan beberapa makanan tradisional lainnya. Dengan potensi kulinernya yang tak terbatas, Indonesia adalah sebuah negara kuliner yang sungguh menarik untuk dikembangkan.

Restoran awal mulanya terbentuk di negara Tiongkok atas permintaan yang tinggi dari pedagang. lalu dibuatlah restoran dengan konsep menyediakan makan asal daerah. seiring perkembangan waktu Jepang juga membuat konsep

menu yang sesuai dengan kisah sebuah tempat atau sesuai dengan musim tertentu. Lalu Eropa membuat konsep menu makanan yang tidak bisa dipilih sehingga tamu harus memakan makanan yang sudah disajikan hari itu. Dengan melihat sejarah perkembangan restoran dari berbagai negara yang kaya akan budaya kulinernya maka, hadirilah Ramoean *Private Dining*. Ramoean berasal dari kata ramu yang menurut KBBI berarti menjadikan satu sedangkan ramuan sendiri menurut KBBI memiliki arti hasil meramu sedangkan makanan khas Indonesia sangat berhubungan erat dengan rempah-rempah sehingga Ramoean dapat diartikan sebagian menjadikan satu rempah – rempah untuk menghasilkan makanan khas Indonesia sehingga, Ramoean *Private Dining* berusaha menghadirkan konsep yang unik dan berbeda. Berdasarkan data (BPS, 2021) jumlah usaha penyedia makan minum skala menengah besar menurut provinsi dan jenis usaha untuk daerah Banten terdapat 362. Di Kabupaten Tangerang terdapat 3.273 juta jiwa penduduk (*Opendata*, 2023) yang kemungkinan dapat menjadi calon pengunjung untuk menikmati makanan dari Ramoean *private dining*.

Untuk di Indonesia terdapat 3 *Private Dining* yang menyajikan makanan khas Indonesia yaitu Namaaz Dining yang menyajikan makanannya menggunakan teknik *molecular gastronomy* sehingga menghasilkan makanannya sangat unik dan dapat memberikan kesan kepada tamunya. Selanjutnya terdapat Joongla, Joongla memiliki keunikan tersendiri yaitu setiap bulan mengganti tema dari makanan yang akan disajikan dan setiap dari menu yang mereka bawakan pasti memiliki cerita dibalik makanan tersebut dan

diceritakan kepada tamunya. *Nusa Indonesian Gastronomy* merupakan salah satu *private dining* dengan tema Indonesia. Seperti yang dikatakan oleh *Chef Ragil selaku Chef Owner*:

“It is not solely about combining classical heritage with modern elements, but at the same time it also respects Indonesian culture through the creation of contemporary pieces.”

Nusa Indonesian Gastronomy ingin mengembangkan makanan tradisional Indonesia dengan sentuhan gaya *modern* sekaligus untuk menghormati budaya Indonesia dengan cara kontemporer. *Nusa Indonesian Gastronomy* menggunakan bahan baku terbaik dari hasil panen yang berasal dari Indonesia sehingga, mereka bisa menghasilkan makanan dengan kualitas terbaik. Perbedaan *Ramoean private dining* dengan tiga *private dining* lainnya adalah *Ramoean Private Dining* akan menyediakan tiga ruangan dengan daerah yang berbeda sehingga, layanan yang di berikan juga berbeda sesuai dengan daerahnya yaitu Bajamba, Megibung, dan Bancakan. lalu, tamu akan makan dengan konsep dari tradisi makanan daerah yang mereka pilih. Tamu yang akan makan harus melakukan reservasi dan memilih konsep makananan daerah yang akan mereka nikmati. *Ramoean Private Dining* hanya akan melayani 8 - 10 tamu per/batch sehingga tamu yang datang bisa merasa lebih *private* dan bisa menikmati hidangannya dan memiliki kesan yang baik dan tidak terlupakan. *Ramoean Private Dining* juga akan menyediakan untuk tamu *walk-in* namun hanya untuk menu yang tersedia saja. *Ramoean Private Dining* juga akan

membuka paket seperti paket *Coffee Time*, *Private Birthday Party*, dan *Meeting*. Melalui berbagai paket yang ditawarkan, Ramoean Private Dining berkomitmen untuk memberikan pengalaman kuliner yang istimewa bagi para tamu. Pengalaman kuliner yang akan didapatkan dari makan di Ramoean *Private Dining* adalah layanan yang berbeda dari layanan restoran biasanya dan cara makan sesuai dengan tradisi daerah masing-masing.

Tabel 2
Jumlah Populasi Penduduk Tangerang Berdasarkan Usia Tahun 2022

Kelompok Umur	Penduduk (Laki-Laki)	Penduduk (Perempuan)	Penduduk (Laki-Laki + Perempuan)
0 - 4	11303.5	10790.9	22094.4
5 - 9	11242.2	10771.5	22013.8
10 - 14	11356.2	10732.4	22088.7
15-19	11432.9	10730.6	22163.5
20-24	11553.1	10937.3	22490.4
25-29	11485.8	10977.9	22463.7
30-34	11215.4	10851.4	22066.8
35-39	10743.3	10504.7	21248
40-44	10207.1	10088.1	20295.2
45-49	9378.5	9348.8	18727.2
50-54	8240.7	8259.6	16500.3
55-59	6945	7016.2	13961.2
60-64	5486	5575.6	11061.5
65-69	4035.9	4163.4	8199
70-74	2530.4	2739.3	5269.4
75+	2232.9	2897.1	5130.6
Jumlah/Total	139388.9	136384.8	275773.8

Sumber Data: Badan Pusat Statistik (2023)

Ramoean *Private Dining* akan dibuat di daerah Gading Serpong karena daerah tersebut belum ada restoran yang memiliki konsep ini. Jika dilihat dari data Badan Pusat Statistik Tangerang memiliki jumlah penduduk yang banyak dan

masih merupakan daerah berkembang sehingga, dengan dibangunnya restoran jenis ini maka akan menarik perhatian orang-orang untuk mencoba jenis konsep restoran baru.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Tujuan dari pembuatan studi kelayakan bisnis ini adalah untuk menganalisis kelayakan dari bisnis yang dibuat, dalam hal ini adalah Ramoean *Private Dining*. Tujuan tersebut dapat ditentukan dengan

1. Tujuan Utama (*Major Objectives*)

a. Aspek Pemasaran

- 1) Menganalisis potensial pasar sesuai dengan produk yang dijual
- 2) Menganalisis target pasar dan segmentasinya
- 3) Menganalisis kekurangan dan kelebihan pesaing yang menggunakan konsep private dining

b. Aspek Operasional

- 1) Menganalisis sistem kerja untuk penerapan bisnis ini
- 2) Meneliti untuk penyediaan bahan baku dan alat-alat yang dibutuhkan
- 3) Meneliti untuk efisiensi dan efektivitas dalam proses operasional

c. Aspek Organisasi

1. Menganalisis struktur organisasi untuk keberlangsungan bisnis ini

d. Aspek Sumber Daya Manusia

- 1) Menentukan jenis dan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan
- 2) Menentukan kualifikasi dan keterampilan yang dibutuhkan

e. Aspek Keuangan

- 1) Menganalisis kebutuhan modal untuk bisnis ini
- 2) Menganalisis Keuntungan
- 3) Menganalisis beban biaya kebutuhan

2. Sub Tujuan (*Minor Objectives*)

- a. Meningkatkan inovasi makanan khas Indonesia menjadi Modern Indonesian Cuisine.
- b. Memperkenalkan makanan khas Indonesia dengan konsep yang berbeda
- c. Pelestarian Budaya Kuliner
- d. Melestarikan makanan khas Indonesia

C. Metodologi

Metodologi yang digunakan dalam studi kelayakan bisnis ini dirancang untuk memastikan pengumpulan data yang akurat dan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi potensi keberhasilan dan kelayakan bisnis yang diusulkan.

1. Data Primer

- a. Dalam pengumpulan data primer akan menggunakan Kuesioner karena ini merupakan salah satu metode untuk pengumpulan data

analisis pasar. Penggunaan metode ini sangat efektif karena mudah untuk disebarluaskan dan bisa mencakup jangkauan yang luas.

2. Data Sekunder

Data Sekunder adalah jenis data yang digunakan sebagai data pendukung yang didapatkan dari pihak lain yang telah dipublikasi sebelumnya. Data sekunder yang digunakan adalah:

- a. Artikel
- b. Jurnal Penelitian
- c. dan Referensi lainnya yang memungkinkan

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Definisi Restoran

Kata “*restaurant*” berasal dari bahasa Perancis yaitu “*restaurer*” yang memiliki arti memulihkan kembali. Menurut Atmojo (2011) restoran dapat diartikan sebagai “suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum”.

2. Tipe Restoran

Menurut Webstaurant Store (2018) ada 11 tipe restoran, yaitu:

- a. *Fine Dining*

Fine Dining merupakan sebuah restoran khusus dan mewah yang menyajikan berbagai hidangan dengan menggunakan bahan makanan yang berkualitas tinggi. Restoran *Fine Dining* menjadi istimewa karena dapat memberikan pengalaman berkunjung, menikmati atmosfer, dan pelayanan yang luar biasa (Hyun-Wook, 2017). *Fine Dining* merupakan restoran yang menawarkan pengalaman makan yang mewah dan berkualitas tinggi. biasanya makanan yang disajikan dengan presentasi yang indah dan pelayanan yang diberikan adalah pelayanan yang sangat baik dan memiliki suasana yang tenang.

b. Restoran Casual (*Casual Dining Restaurant*)

Restoran *casual* menyajikan makanan dengan suasana yang santai dan cocok untuk berkumpul bersama keluarga atau teman-teman. Restoran *casual* biasanya menawarkan menu yang lebih beragam.

c. Restoran Cepat Saji (*Fast Food Restaurant*)

Restoran ini berfokus pada penyajian makanannya yang disajikan secara cepat.

d. *Contemporary Casual*

Restoran jenis ini menggunakan konsep *casual* yang digabungkan dengan sentuhan *modern* atau kontemporer. makanan yang disajikan lebih bervariasi dan dipresentasikan dengan lebih menarik.

Karena memiliki konsep yang lebih *modern* maka restoran jenis ini lebih cocok untuk generasi muda saat memilih tempat makan.

e. *Family Style*

Restoran jenis ini memiliki suasana yang *casual*. makanan yang dihidangkan biasanya dalam piring besar dan memiliki porsi yang besar sehingga lebih cocok untuk dinikmati bersama.

f. *Fast Casual*

Restoran ini memiliki layanan yang cepat saji dengan menu yang lebih sehat.

g. *Cafe*

Cafe biasanya dijadikan tempat untuk berkumpul bersama teman atau keluarga. *Cafe* juga bisa digunakan untuk bekerja, *meeting*, ataupun mengerjakan tugas. *Cafe* biasanya tidak memiliki menu makanan berat. *Cafe* lebih berfokus kepada makanan ringan dan menyediakan kopi dan teh.

h. *Buffet*

Restoran jenis *buffet* biasanya lebih dikenal dengan sebutan *All You Can Eat*. Restoran ini biasanya memiliki tema untuk makanan yang disajikan misalnya hanya menyediakan makanan Jepang, Korea, dll.

i. *Food Trucks dan Concession Stand*

Restoran jenis ini dapat ditemukan di acara *outdoor*. biasanya menu yang dijual seperti *hotdog*, *burger*, es krim, dll.

j. *Pop-Up Restaurant*

Restoran ini memiliki konsep yang kreatif dan tidak memiliki tempat yang menetap. konsep restoran ini biasanya hanya beroperasi beberapa jam atau bulan saja.

k. *Ghost Restaurant*

Ghost Restaurant dapat disebut sebagai restoran khusus untuk *delivery* saja karena restoran ini tidak memiliki tempat fisik. Jenis restoran ini biasanya bekerja sama dengan pihak ketiga untuk mengantarkan makanan dan untuk mempromosikan makanannya.

i. *Private Dining Restaurant*

private dining merupakan restoran yang menyediakan pengalaman makan yang eksklusif untuk kelompok kecil atau untuk acara khusus. Dengan konsep ini menawarkan kefleksibilitas dalam desain ruangan sampai jenis makanan yang akan dihidangkan sesuai dengan kebutuhan (The Private Dining Directory, 2016). Restoran *Private Dining* dapat memberikan pengalaman makan yang tidak terlupakan (The Brewery, 2023). *Private dining* dapat dikatakan berbeda dengan restoran biasa karena *private dining* dapat menciptakan pengalaman yang unik (Privatediner, 2016). Dalam konteks ini, Ramoean *Private Dining* mengaplikasikan konsep *private dining* dengan merancang restoran yang memiliki empat ruangan khusus dengan tema yang berbeda, dan setiap ruangnya hanya dapat diisi

oleh kelompok yang melakukan reservasi untuk ruangan tersebut, sehingga dapat menerima pengalaman makan yang lebih intim.

3. Definisi Makanan Indonesia

Menurut Fardiaz D (1998), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan local serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

Dari dua definisi makanan tradisional di atas, dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional adalah warisan kuliner yang diwariskan secara turun-temurun dan memiliki karakteristik unik di setiap wilayah. Indonesia memiliki beragam jenis makanan tradisional, dan kelimpahan ini dipengaruhi oleh kondisi geografis serta budaya setiap wilayah.

Dengan beragamnya jenis makanan tradisional dalam satu daerah, terdapat juga makanan tradisional yang hampir terlupakan oleh masyarakat pada masa sekarang.

4. Definisi Rempah – rempah

Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas (FAO, 2005). Rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang bersifat aromatik dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama sebagai pemberi cita rasa. Penggunaan rempah-rempah dalam seni kuliner telah diketahui secara luas (Duke et al., 2002).

Rempah-rempah merupakan bahan-bahan alami yang berasal dari tumbuhan, seperti biji, akar, kulit, daun, buah, atau bunga, yang digunakan dalam dunia kuliner untuk memberikan rasa, aroma, dan terkadang juga dapat memberikan warna pada makanan. Rempah-rempah biasanya digunakan dalam bentuk segar, kering, atau dalam bentuk rempah-rempah bubuk. Rempah-rempah memiliki peran penting dalam berbagai masakan di seluruh dunia karena bisa membuat masakan tersebut memiliki karakteristik. Rempah sering digunakan dalam berbagai jenis kuliner, seperti masakan Asia, India, Timur Tengah, dan banyak lagi.

5. Definisi Menu

Menurut Kinton dan Caserani (dikutip oleh Sudiara, 2000:1), Menu adalah sebuah daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing-masing, yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan serta memberikan nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan. Sedangkan Menurut Endar Sugiarto dan Sulartiningrum (2001: 106), Menu adalah daftar makanan yang telah dipersiapkan yang tersedia di dalam restoran tersebut. Dan Menurut Putra Suarhana (2002: 74), Menu adalah daftar makanan yang tersedia untuk pelanggan.

Berdasarkan definisi – definisi yang diberikan “Menu” dapat diartikan sebagai sebuah daftar makanan yang mencakup berbagai hidangan yang tersedia di dalam restoran atau tempat makan. Daftar ini biasanya disertai dengan harga untuk setiap hidangan dan bertujuan untuk menarik pelanggan, memberikan informasi tentang apa yang ditawarkan, dan memberikan nilai terhadap harga yang harus dibayar pelanggan untuk makanan yang mereka pesan. Jadi, secara keseluruhan, menu adalah panduan yang memberikan gambaran tentang pilihan makanan yang dapat dipesan oleh pelanggan di suatu tempat makan. Menu memiliki banyak fungsi yang berbeda – beda untuk tamu, bagian dapur, maupun bagian pramusaji. Dapat disimpulkan bahwa menu merupakan elemen yang penting dalam pengoperasian restoran atau

tempat makan yang tidak hanya memberikan informasi kepada pelanggan tentang pilihan makanan yang tersedia, tetapi juga berperan dalam pengelolaan dapur dan layanan kepada pelanggan.

6. Jenis Pelayanan Restoran

Jenis pelayanan untuk menyajikan makanan dan minuman kepada tamu terbagi menjadi beberapa macam:

a. *English* atau *Family Services*

Jenis pelayanan di mana tuan rumah (*host*) secara aktif terlibat dalam proses pelayanan. Pelayan membawa hidangan di atas nampan, menunjukkannya kepada tuan rumah untuk persetujuan, dan kemudian menempatkan nampan-nampan tersebut di meja-meja. Tuan rumah dapat membagi hidangan dan melayani para tamu sendiri atau membiarkan pelayan yang melakukannya. Untuk mengisi kembali piring para tamu, pelayan membawa nampan-nampan tersebut ke sekitar untuk melayani atau membiarkan para tamu mengambil makanan sendiri. Ini adalah jenis pelayanan keluarga yang umum ditemukan di restoran khusus di mana pelanggan menghabiskan lebih banyak waktu di tempat tersebut.

b. *American* atau *Plate Service*

Jenis layanan ini makanan dan minuman disiapkan dan diatur oleh staf restoran di dapur atau area penyajian makanan. Kemudian, hidangan yang sudah jadi tersebut disajikan kepada tamu di atas piring yang siap

untuk dikonsumsi. Pelayan biasanya membawa hidangan yang sudah jadi langsung ke meja tamu dan meletakkannya di depan mereka. Dalam jenis pelayanan ini, tamu biasanya tidak memiliki akses langsung ke hidangan seperti pada pelayanan prasmanan. Sebaliknya, pelayan yang mengatur dan menyajikan hidangan kepada tamu sesuai pesanan mereka. *Plate service* sering digunakan di restoran *a la carte*, tempat makanan disiapkan sesuai pesanan setiap tamu.

c. *French Service*

Ini adalah pelayanan yang sangat personal dan eksklusif. Makanan disajikan dalam nampan dan kuah dan diletakkan di atas meja tamu dekat piring mereka sendiri. Para tamu kemudian mengambil makanan yang mereka inginkan sendiri. Ini adalah jenis pelayanan yang mahal dan rumit yang umumnya digunakan di restoran fine dining.

Pelayanan French Service memiliki dua varian:

1. *Cart French Service*

Makanan disiapkan dan dirangkai di meja tamu. Para tamu memilih makanan dari kereta yang ditempatkan di dekat meja mereka sambil duduk, dan kemudian disajikan kepada mereka dari sisi kanan. Biasanya ditawarkan untuk kelompok kecil tamu VIP.

2. *Banquet French Service*

Makanan disiapkan di dapur. Pelayan-pelayan menyajikan makanan di atas piring masing-masing tamu dari sisi kiri tamu. Untuk mengisi kembali hidangan, pelayan-pelayan menyimpan nampan makanan di depan tamu.

d. *Gueridon Service*

Pelayanan ini melibatkan makanan yang telah dimasak sebagian di dapur dan kemudian dibawa ke kereta *Gueridon* untuk dimasak sepenuhnya. Proses memasak sebagian ini dilakukan di dekat meja tamu untuk mencapai tampilan dan aroma makanan tertentu, serta untuk memberikan pertunjukan. Ini juga memberikan pandangan lengkap tentang makanan. Pelayan perlu berperan sebagai bagian dari koki sebagian dan harus sangat terampil dalam melakukan tugas ini.

e. *Buffet Service*

Sering dikenal dengan istilah prasmanan, *buffet* atau *self service* merupakan jenis layanan yang sangat praktis dan cepat. Di sini, seluruh hidangan telah ditata dan diatur di atas meja hidang. Para tamu diperbolehkan untuk memilih sendiri makanan sesuai selera dan porsi yang diinginkan. Karena itu, tipe layanan ini sangatlah cocok untuk digunakan pada berbagai acara, seperti *banquet* dan pernikahan.

f. *Self Service*

Dalam jenis pelayanan ini, para tamu memasuki area makan dan memilih sendiri makanan yang mereka inginkan. Mereka membayar dengan kupon yang sesuai dengan item makanan yang mereka pilih. Setelah itu, mereka pergi ke meja makanan dan menyerahkan kupon-kupon tersebut untuk mendapatkan makanan yang telah mereka pilih. Para tamu diharapkan untuk mengambil piring mereka sendiri ke meja dan makan sendiri. Ini adalah jenis pelayanan di mana para tamu bertanggung jawab atas pemilihan, pembayaran, dan penyajian makanan mereka sendiri tanpa campur tangan pelayan.

7. Jenis *Table Set Up*

Table Set Up merupakan serangkaian kegiatan untuk menutup dan menata meja hidangan dengan berbagai macam jenis peralatan yang dapat berguna untuk tamunya seperti *chinaware*, *silverware*, *glassware*, *linen* dan *table accessories*. Dengan adanya *table set up* maka dapat menjadi salah satu strategi penjualan karena mempercantik meja dan para tamu bisa menikmati dekorasi mejanya. *Table set up* terbagi ke 3 jenis yaitu,

1. *Basic Table Set-up*

Basic table set-up biasa digunakan untuk acara makan-makan sederhana. Jenis set up ini mencakup peralatan garpu, pisau, sendok dan napkin (serbet) yang disusun disamping piring. Untuk garpu dan napkin

diletakan pada sisi kiri piring, sedangkan pisau dan sendok disisi kanan dengan letak sejajar dengan garpu.

2. *Standart Table Set-up*

Standar *table set up* memiliki sedikit perbedaan dari yang basic. Terdapat tambahan *B&B* pisau dan piring (*B&B knife and plate*) yang digunakan untuk memakan dessert. *Standart table set-up* biasa digunakan untuk sarapam, makan siang dan makan malam.

3. *Elaborate Table Set-up*

Elaborate Table Set-up adalah kegiatan menutup meja makan dengan peralatan yang lengkap. Tujuan dari *elaborate Table Set Up* ini untuk acara jamuan resmi kenegaraan dan bisa juga untuk tamu spesial yang bersifat formal.

4. *Informal Table Set-up*

Jenis *table set up* ini versi lebih sederhana dari *elaborate table set-up* bisa diterapkan ketika acara makan-makan keluarga atau saat makan malam bersama pasangan.

5. *Breakfast Table Set-up*

Jenis *Table Set-Up* satu ini dikhususkan untuk sarapan pagi. Alat yang membedakan dari jenis *setting table* lainnya yaitu dari cangkir kopi/teh beserta dengan *saucer*.

8. Klasifikasi Kuliner Indonesia

Serli Wijaya (2019) berpendapat bahwa, Pada dasarnya, masakan Indonesia dibagi menjadi 6 klasifikasi berdasarkan letak geografis Indonesia. Setiap pulau memiliki ciri khas dalam budaya makanannya yang beragam, yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan alam, sejarah, dan budaya lokal. Perbedaan – perbedaan tersebut dapat terbagi menjadi:

a. Pulau Sumatera

Kuliner di Pulau Sumatera banyak dipengaruhi oleh budaya India dan Tiongkok hal ini dikarenakan Sumatera dulunya merupakan jalur perdagangan India-Tiongkok. Kuliner yang terkenal dari Pulau ini adalah Kuliner dari Sumatera Barat yaitu Padang.

b. Kuliner Pulau Jawa

Kuliner di Pulau Jawa sangat dipengaruhi oleh kerajaan tradisional seperti Mataram dan Majapahit. Kuliner Pulau Jawa sering dianggap masakan paling ringan dibandingkan dengan daerah lainnya di Indonesia. Pada umumnya kuliner Jawa Tengah dikenal dengan rasa manisnya, sementara kuliner Jawa Timur cenderung lebih pedas dan kurang manis dibandingkan dengan kuliner Jawa Tengah.

c. Kuliner Pulau Bali dan Nusa Tenggara Barat (Lombok)

Kuliner Pulau Bali dan NTB dipengaruhi oleh faktor agama dan juga letak geografisnya. Faktor kepercayaan agama Hindu di Bali sangat mempengaruhi kulinernya yaitu dimana masyarakat Hindu tidak mengkonsumsi daging sapi sehingga masyarakatnya lebih banyak

mengonsumsi daging Babi. Sedangkan NTB (Lombok) dipengaruhi oleh faktor Geografis yaitu memiliki iklim yang lebih kering dibandingkan dengan wilayah Tengah dan Barat Indonesia lainnya sehingga, sering menggunakan sagu, jagung, singkong, dan talas sebagai makanan pokoknya.

d. Kuliner Pulau Kalimantan

Kuliner Pulau Kalimantan dipengaruhi oleh adanya dua etnis yang berbeda yaitu Dayak dan Tionghoa. Perbedaan etnis ini sangat memberikan perbedaan keragaman masakan yang signifikan. Di bagian barat Kalimantan, didominasi oleh etnis Tionghoa sehingga masakan di wilayah ini didominasi oleh bahan-bahan yang berhubungan dengan Tiongkok seperti mie, susu kedelai, dan daging babi. Sedangkan, dibagian lain pulau Kalimantan didominasi oleh etnis Dayak sehingga masakannya sering menggunakan rempah-rempah asli dan tanaman herbal.

e. Kuliner Pulau Sulawesi

Pulau Sulawesi terkenal dengan produsen hasil laut terbaik. Oleh karena itu, cita rasa kuliner pulau ini berpusat pada masakan berbahan dasar *seafood*. Selain bahan pangan *Seafood*, masyarakat di pulau ini juga suka mengonsumsi hewan yang tidak lazim seperti anjing, kelelawar, dan tikus hutan sebagai bahan utama makanannya. Keunikan ini dijadikan sebagai bagian dari pariwisata bagi wisatawan Internasional.

f. Kuliner Pulau Maluku dan Papua

Kuliner Pulau Maluku dan Papua juga dipengaruhi oleh faktor geografis sehingga kepulauan ini memiliki iklim yang kering. Pulau Papua dan Maluku memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan lima pulau lainnya yaitu sagu yang biasa disebut dengan papeda sebagai makanan pokoknya. Lalu, karena Maluku dan Papua berdekatan dengan lautan maka tingkat pangan berbahan dasar laut juga tinggi.

9. Definisi Bancakan

Bancakan dalam KBBI daring memiliki arti selamatan/Kenduri, hidangan yang disediakan dalam selamatan, dan selamatan bagi anak-anak dalam merayakan ulang tahun atau memperingati hari kelahiran disertai pembagian makanan atau kue-kue. Secara umum *Bancakan* dapat diartikan sebagai makan bersama. Tradisi *Bancakan* dapat dilakukan oleh 10 orang. Proses memakannya harus bebarengan dan menggunakan tangan (Maharani, 2018).

10. Definisi Megibung

Megibung merupakan salah satu tradisi yang berada di daerah Karangasem. Tradisi *Megibung* dilakukan ketika adanya upacara keagamaan atau upacara lainnya. *Megibung* dapat dilakukan oleh delapan orang di setiap kelompok namun dapat dilakukan kurang atau lebih hanya saja tidak sesuai dengan hukum adat Bali. *Megibung* diartikan sebagai suatu proses atau kegiatan yang dilakukan oleh orang untuk duduk bersama biasanya dan saling berbagi satu sama lain tanpa

memandang perbedaan namun, memiliki aturan-aturan yang ketat (Sattwika, 2018).

Dalam tradisi *Megibung*, pria duduk bersila, sementara wanita bersimpuh dengan posisi miring dan tangan kanan mengarah kegibungan. Dalam tradisi *Megibung* yang paling tua biasanya akan dijadikan sebagai "Pemimpin Sela" dan akan di tempatkan paling Utara berderkatan dengan karangan atau gundukan nasi sebagai tanda penghormatan. Pemimpin "Sela" bertanggung jawab untuk menaruh kuah sebagai menu awal yang di tempatkan di tengah gundukan nasi atau karangan dan menuangkan lauk. Peserta Gibungan mulai makan setelah mendapatkan arahan dari perwakilan pihak yang menyajikan makanan.

Dalam tradisi *Megibung*, terdapat perilaku makan yang tidak di perbolehkan untuk dilakukan yaitu, mengembalikan sisa makanan yang tidak cukup masuk kemulut ke dalam gibungan, berbicara dengan suara kerads atau berteriak, berdahak, buang angin, serta bangun untuk melakukan aktivitas yang dapat mengganggu kenikmatan menyantap makanan. Peserta *Megibung* dilarang untuk meninggalkan tempat megibung sebelum diperkenankan oleh Pemimpin "Sela" atau pihak yang menjamu.

11. Definisi Bajamba

Bajamba merupakan tata cara makan bersama adat nagari Koto Tangah Kecamatan Tilatang Kamang, Minangkabau. Tradisi makan

bajamba dilakukan pada suatu acara penting seperti prosesi adat. Tradisi makan *bajamba* merupakan tradisi makan menggunakan menggunakan talam (piring) besar yang terdiri dari lima sampai 7 orang. Hidangan yang wajib dalam makan *bajamba* adalah rendang, cancang, gulai cubadak, karpuak lado, pangek ikan, lamang, pinyaram, galamai (Rahmatika et al., 2021).

Tradisi *Bajamba* akan dilakukan dalam suatu ruangan yang berisikan 7 orang yang duduk melingkar dan sudah terdapat satu dulang yang sudah berisi nasi dan lauk pauk yang tersusun dan sejumlah piring yang ditumpuk. Dalam tradisi *Bajamba* peserta laki – laki duduk bersila sedangkan perempuan duduk dengan cara bersimpuh.

Dalam tradisi *Bajamba* terdapat perilaku yang harus dilakukan oleh peserta *bajamba* yaitu, ketika makan, peserta hanya dapat mengambil satu suapan menggunakan tangan kanan dan diberikan sedikit lauk pauk setelah itu nasi dimasukkan ke mulut dengan cara di lempar dalam jarak dekat. Saat menyuap nasi, tangan kiri berada dibawah untuk mencegah nasi yang tumpah. Jika ada nasi yang tumpah di tangan kir maka, pindahkan ke tangan kanan lalu dimasukkan ke mulut dengan cara yang sama. Setelah selesai, tidak boleh ada nasi yang tersisa di piring dan seluruh hidangan harus habis.

12. Definisi *Set Menu*

Set Menu terdiri atas beberapa *course* yang disajikan berurutan guna untuk mencapai pengalaman makan yang komplit dan harmonis. Urutan

hidangan *set menu* adalah (*appetizer* dan/atau *soup*), *main course*, dan *dessert* (Femina,2016). Sehingga, jika disimpulkan *set menu* merupakan sebuah menu yang berisi hidangan pembuka hingga hidangan penutup yang sudah ditentukan dengan harga tetap untuk mencapai pengalaman makan.

