

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 Kepariwisataan, pariwisata didefinisikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut. Pariwisata juga merupakan sarana bagi sebuah negara untuk memperkenalkan budaya serta keanekaragaman alam yang dimiliki dari negara tersebut. Oleh karena itu, penting untuk terus berinovasi dalam mengembangkan segala unsur yang tercakup dalam sektor pariwisata. Maslow dalam sebuah teori Hirarki Kebutuhan Manusia, setiap manusia memiliki kebutuhan yang dibagi menjadi lima tingkatan yang dapat dicapai menurut tingkat kepentingannya. Tingkatan ini dimulai dari yang paling rendah yaitu, kebutuhan fisiologis, kebutuhan rasa aman, kebutuhan sosial, kebutuhan akan penghargaan atau harga diri, dan menempati posisi tertinggi merupakan kebutuhan aktualisasi diri (Maslow,1984).

Pada makanan atau pangan masuk kedalam kelima tingkatan tersebut yaitu pada kebutuhan fisiologis. Dalam Undang – Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Fauzin F, 2021).

Adanya industri makanan dan minuman dapat membantu sektor pariwisata yang sangat berdampak baik dan berperan besar bagi masyarakat Indonesia untuk meningkatkan perekonomian serta peluang untuk pekerjaan. Adanya restoran, lapangan usaha dan juga industri makanan dan minuman dapat dilihat melalui presentase pengeluaran per kapita sebulan masyarakat Provinsi Papua Barat 2021-2022, antara lain:

TABEL 1

Presentase Pengeluaran per Kapita Sebulan Masyarakat Provinsi Papua Barat untuk Makanan dan Minuman Jadi Tahun 2021-2022

Jenis Komoditas	Tahun
	2022
Makanan dan Minuman Jadi	10,50%
Jumlah Makanan	46,27%

Sumber: Badan Pusat Statistik (2023)

Berdasarkan tabel 1 diatas, dari total pengeluaran untuk makanan perbulan masyarakat Provinsi Papua Barat sebesar 10,5% digunakan untuk membeli makanan jadi (Badan Pusat Statistik, 2023). Makanan jadi merupakan makanan instan yang dijual di usaha penyedia makanan dan minuman seperti restoran.

Restoran merupakan salah satu perusahaan yang menyediakan makanan dan minuman untuk pelanggan (Symons,2013). Berdasarkan Undang-Undang RI Nomor 28 Tahun 2009 mengenai Pajak Daerah dan Retribusi Daerah, seluruh penyedia makanan dan minuman jadi yang melibatkan penukaran uang untuk makanan dan jasa termasuk rumah makan, kafetaria kantin, bar dan fasilitas sejenisnya dapat disebut sebagai restoran. Restoran menawarkan tempat untuk bersantai dan menikmati kebersamaan dengan keluarga, teman, dan rekan bisnis untuk memulihkan tingkat energi sebelum melakukan aktivitas kembali (Walker, 2020). Sekarang masyarakat

mengonsumsi makanan tidak hanya untuk kebutuhan biologis akan tetapi sebagai aktivitas sosial dan budaya karena alasan estetika atau komunal.

Adanya perkembangan kuliner di Indonesia dapat dikategorikan menjadi tiga fase yaitu fase orisinal, dimana makanan disiapkan menggunakan peralatan yang sederhana dengan sumber daya lokal, fase multikultural dimana hidangan masakan sudah terpengaruhi oleh budaya Eropa, Indian, Timur Tengah dan Tiongkok, dan untuk fase kontemporer dimana kebiasaan makan masyarakat Indonesia sudah terpengaruhi oleh perkembangan merek layanan makanan global. Kini masyarakat Indonesia semakin terbuka dan bahkan menggemari masakan-masakan Internasional, seperti makanan Jepang, Thailand, Tiongkok dan lainnya akibat dampak globalisasi (Wijaya, 2019).

Pada tahun 2019 terdapat jumlah rumah makan/restoran menurut distrik di Kota Sorong dengan jumlah 69. Sedangkan, untuk tahun berikutnya yaitu tahun 2020 hingga 2021 tidak adanya pendataan diakibatkan COVID-19. Pada tahun 2022 adanya peningkatan dari tahun 2019 yang berjumlah 69 rumah makan/restoran menjadi 96 dengan peningkatan sebanyak 27 rumah makan/restoran yang ada di Kota Sorong.

Kepadatan penduduk juga dapat mempengaruhi pembukaan lapangan usaha atau tempat makan disebuah kota. Berikut merupakan data kepadatan penduduk di Papua Barat:

TABEL 2
Kepadatan Penduduk (jiwa/km) Menurut Kota di Papua Barat (2022)

No	Kota	Jumlah
1	Fakfak	41.541
2	Kaimana	29.613
3	Manokwari	92.657

4	Sorong Selatan	25.047
5	Kota Sorong	295.809

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Papua Barat (2022)

Kota Sorong merupakan kota yang memiliki penduduk yang cukup banyak di Papua Barat. Berdasarkan tabel 3 diatas, penduduk kota Sorong pada tahun 2022 mencapai 295.809 jiwa/km. Dimana dapat dilihat bahwa penduduk di kota Sorong lebih banyak dibandingkan dengan kota lainnya yang ada di Provinsi Papua Barat.

Dapat diketahui bahwa Kota Sorong merupakan salah satu daerah tempat bertumbuhnya industri makanan dan minuman, dan memiliki potensi yang sangat besar dalam mengembangkan usaha makanan dan minuman. Pada wilayah kota sorong terdapat suatu wilayah yang cukup ramai dengan rumah makan maupun restoran tempat tersebut sering dijuluki dengan KM 10 (Kilometer 10). Pada tahun 2018, kilometer 10 mulai rame dengan banyak masyarakat di sekitar mulai membuka lapangan pekerjaan dengan membuka usaha tempat makan, rumah makan, coffee shop hingga restoran. Oleh karen itu, yang awalnya kilometer 10 ini dulunya masih kurang dengan aktivitas masyarakat, sekarang sudah semakin ramai penduduknya dan juga tempat usaha rumah makan maupaun restoran.

Dikarenakan lokasi tersebut cukup dekat dengan bandara, area perkantoran dan juga sekolah menjadikan lokasi strategis dan dipadati oleh kegiatan usaha baik berupa jasa, pertokoan, pusat perbelanjaan, pasar swalayan, hotel, restoran dan juga Gedung pemerintahan. Untuk itu, lokasi yang strategis menjadi salah satu penyebab sebagian besar bangunan beralih fungsi menjadi bangunan usaha komersial yang lebih modern.

Perkembangan bisnis restoran sering kali dituntut untuk memiliki kepekaan terhadap perubahan serta menempatkan kepuasan konsumen sebagai tujuan utama. Restoran Dimsum Mosana merupakan restoran yang menawarkan makanan dimsum yang menggunakan bahan utama *Seafood*.

Dimsum merupakan salah satu makanan tradisional Cina (Tiongkok) yang cukup populer dengan keindahan bentuk dan rasanya yang unik, selain itu terdapat juga keunikannya seperti warna dan juga variannya. Beberapa tahun belakangan ini menyantap dimsum menjadi salah satu gaya hidup, terutama bagi mereka yang tinggal di kota-kota besar. Dimsum sendiri berasal dari bahasa kanton yaitu “DIANXIN” yang artinya makanan kecil yang memiliki arti “menyentuh hati”. Dimsum biasanya akan dimakan pada saat pagi menjelang siang bersamaan dengan minum teh (tradisinya disebut *yamcha*).

Dimsum sendiri terbagi menjadi beberapa jenis yaitu: *Bapao* (yang berisikan daging ayam, babi, sayur dan juga selai manis), *Cheong fun* (yang terbuat dari lembaran mie beras lebar, yang dikukur dan digulung dengan isian berbagai macam bisa dengan daging atau sayuran), *Hakau* (udang yang dimasak dengan bumbu dan dilapisi dengan kulit yang terbuat dari tepung patu gandum), Lumpia (kulit yang terbuat dari tepung lalu berisikan sayuran, telur, daging hingga makanan laut), *Siu mai* (atau yang umumnya dikenal dengan siomay yang terbuat dari bungkus kulit yang terbuat dari tepung dengan isian daging), dan *Xio long bao* (yang merupakan pangsit berkuah) (Sitoresmi, 2021).

Orang Indonesia sangat menyukai makanan dimsum karena memiliki harga yang murah, makanan yang sehat, menu makanan yang bervariasi, memiliki cita

rasa yang disukai mulut orang-orang Indonesia, dan memiliki bentuk yang unik. Di Indonesia dimsum sering kali disantap Bersama dengan keluarga, teman dan pada saat berkumpul Bersama.

Restoran Dimsum Mosana memiliki konsep restoran Indonesia dengan menu dimsum yang dibuat dengan menggunakan bahan-bahan dari *seafood*. Restoran ini juga menggunakan alat distribusi *Conveyor Belt*. Dapat diketahui juga bahwa masih sangat jarang makanan dimsum yang memiliki konsep restoran Indonesia, karena kebanyakan restoran dimsum pasti terkenal dengan konsep *Chinese Food*.

B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis

Tujuan dari studi kelayakan bisnis ini adalah untuk mengukur kelayakan berjalannya bisnis Restoran Dimsum Mosana yang ditinjau dari berbagai aspek yang ada. Tujuan ini dibagi dalam dua kelompok, yaitu:

1. Tujuan Utama

Mencakup beberapa aspek yang perlu dipertimbangkan dalam kelayakan bisnis Restoran Dimsum Mosana sebagai berikut:

a) Aspek Pemasaran

Dalam aspek ini menganalisa bagaimana permintaan dan penawaran pasar dan pesaing, serta menganalisis bauran pemasaran (8P), yaitu *Product, Price, Place, Promotion, People, Packaging, Programming, dan Partnership* sesuai dengan target pasar, dan menganalisa *segmenting, targeting, dan positioning* dalam pasar agar dapat memiliki target pasar dan strategi bersaing yang tepat dan sesuai.

b) Aspek Operasional

Dalam aspek ini menganalisa segala kebutuhan, fasilitas, dan juga faktor pendukung lainnya yang berpengaruh dalam kegoatan operasional agar kegiatan dari operasional bisnis bisa berjalan dengan lancar dan efisien, serta memastikan proses produksi serta kualitas dari produk agar sesuai dengan permintaan.

c) Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Pada aspek ini mengatur struktur organisasi yang tepat untuk bisnis, menganalisa kesiapan kerja dalam menanggung tanggung jawab pekerjaan masing-masing, dan mengatur segala pelatihan dan pengembangan untuk para karyawan.

d) Aspek Keuangan

Pada aspek ini dapat menganalisa sumber dana, perkiraan modal, biaya operasional, laporan laba rugi, arus kas, dan neraca, menganalisa perkiraan pendapatan dan breakeven point, dan dengan menganalisis aspek-aspek tersebut penulis dapat mengetahui layak tidaknya bisnis yang akan dijalankan sehingga menghindari dan mencegah kerugian materiil, waktu dan energi.

2. Sub Tujuan

- a) Menghasilkan keuntungan.
- b) Dapat menyediakan lapangan kerja baru bagi masyarakat.
- c) Meningkatkan pendapatan negara.

- d) Memperkenalkan cita rasa hidangan nusantara dengan bentuk pelayanan Chinese Food kepada masyarakat.

C. Metodologi

Metode pengumpulan sebuah data merupakan suatu cara dalam mengumpulkan data melalui berbagai sumber terpercaya guna mencapai sebuah tujuan tertentu penelitian (Sekaran & Bougie, 2019). Analisis studi kelayakan bisnis memerlukan dukungan berupa data yang valid dan reliabel, sehingga memerlukan hasil yang tepat dan terpercaya. Metode pengumpulan data yang digunakan penulis dalam studi kelayakan bisnis Restoran Dimsum Mosana adalah:

1. Data Primer

Data primer merupakan sebuah data yang didapatkan secara langsung dari sumber aslinya oleh peneliti untuk mencapai tujuan tertentu penelitian (Sekaran & Bougie, 2019). Adapun metode pengumpulan data primer dalam studi kelayakan bisnis ini, yaitu:

- a. Metode Kuisisioner

Kuisisioner merupakan teknik pengumpulan data dengan memberikan seperangkat pertanyaan maupun pernyataan tertulis bagi responden untuk dijawab (Sekaran & Bougie, 2019). *Electronic and Online Questionnaires* biasanya dibuat dalam bentuk “*web form*” dengan database untuk menyimpan jawaban serta perangkat lunak statistik untuk menyediakan analisis statistik.

Penggunaan dari *Electronic and Online Questionnaires* untuk membantu peneliti dalam mendapatkan pemahaman lebih dalam mengenai pendapat dan preferensi dari responden. Studi kelayakan bisnis ini akan dilakukan dengan menyebarkan kuisisioner menggunakan perangkat online Google Form kepada responden yang termasuk dalam kriteria dan potensi.

1) Populasi

Populasi merupakan keseluruhan sekelompok orang, kejadian, atau minat tertentu yang ingin diteliti oleh peneliti dalam suatu penelitian (Sekaran & Bougie, 2019). Target populasi dari Dimsum Mosana adalah masyarakat yang tinggal di Kota Sorong.

2) Sampling

Sampling merupakan bagian dari populasi yang dipilih pada penelitian dimana diharapkan dapat mewakili populasi untuk digeneralisasikan (Sekaran & Bougie, 2019).

D. Tinjauan Konseptual

1. Definisi Restoran

Restoran dapat diartikan sebagai sebuah tempat umum yang dikhususkan dalam menyediakan dan penjualan makanan siap saji, baik di dalam tempat maupun di luar tempat tersebut (Barrows et al., 2012).

2. Klasifikasi Restoran

Dalam pembuatan restoran dapat dilakukan klasifikasi. Restoran dapat diklasifikasi menjadi beberapa tipe antara lain (Walker, 2017):

a) Chain Restaurant

Chain Restaurant merupakan restoran yang didirikan dan dimiliki secara pribadi oleh satu orang atau lebih. Owner dapat menyesuaikan seluruh konsep, dekorasi, hingga menu yang ada di restoran tersebut sesuai dengan keinginannya.

b) Quick Service Restaurant

Restoran cepat saji merupakan restoran yang mengutamakan kecepatan baik dalam produksi makanan maupun pelayanan yang diberikan. Biasanya restoran seperti ini, pembeli melakukan pemesanan dan pembayaran langsung di kasir.

c) Quick Casual Restaurant

Quick Casual Restaurant merupakan perpaduan konsep restoran casual dan quick service dimana restoran ini menawarkan menu yang berkualitas tinggi, dibuat sesuai dengan pemesanan dan memiliki pelayanan self-service.

d) Casual Restaurant

Casual Restaurant merupakan restoran dengan gaya dan tren masa kini. Restaurant ini cukup populer dengan menu khas tersendiri serta menyajikan dekorasi dan suasana.

e) Family Restaurant

Family Restaurant merupakan restoran yang biasanya terletak di daerah pinggiran kota yang muda dijangkau serta menyajikan menu yang beragam dan dalam porsi yang besar.

f) Fine Dining Restaurant

Fine Dining Restaurant adalah restoran yang memiliki konsep mewah, kualitas pelayanan yang tinggi serta penampilan pada makanan yang elegan. Restoran ini bersifat formal dengan biaya relative tinggi atau mahal.

g) Theme Restaurant

Theme Restaurant merupakan restoran yang memiliki keunikan tersendiri dengan tema, pelayanan dekorasi, dan juga suasana yang dibuat untuk memberikan kesan yang baik dan menarik kepada pelanggan

h) Seafood Restaurant

Seafood Restaurant merupakan restoran yang menyajikan berbagai hidangan laut dengan bahan-bahan yang masih segar. Pembeli juga dapat memilih sendiri bahan yang diinginkan.

i) Coffee Shop

Coffee Shop merupakan restoran yang menyajikan berbagai menu minuman dengan bahan dasar berupa kopi. Biasanya, menyajikan beberapa makanan ringan seperti, roti, sandwich, French fries dan lainnya.

3. Klasifikasi layanan

Pada restoran bukan hanya hidangan makanan yang berkualitas yang diberikan, namun restoran juga perlu memiliki pelayanan yang baik dan berkualitas bagi para pelanggan. Berikut beberapa jenis pelayanan yang diterapkan dalam restoran (Cousins et al., 2020):

1. *Table Service*

Table service merupakan jenis pelayanan yang menggunakan sistem waiter/waiters yang akan melayani dari pengantaran pelanggan ke tempat

duduk, pemesanan hidangan, hingga melakukan penyajian makanan kepada tamu yang duduk di meja,

2. *Assisted Service*

Assisted Service merupakan jenis pelayanan yang menggunakan sistem dimana pelanggan dapat mengambil sebagian hidangan sendiri dan beberapa hidangan lainnya dan dibantu oleh Pramusaji yang bertugas. Jenis pelayanan ini biasanya ditemukan di sarapan pagi hotel dan tempat makan prasmanan.

3. *Self-Service*

Self-service merupakan jenis pelayanan dengan sistem pelanggan mengambil sendiri makanan yang telah disediakan di konter makanan prasmanan. Biasanya jenis pelayanan ini ditemukan di kafetaria.

4. *Single Point Service*

Single Point Service merupakan jenis pelayanan dengan sistem dimana pelanggan dapat memesan, membayar, serta menerima makanan dan minuman di konter kasir atau bisa juga dengan mesin penjual otomatis. Jenis pelayanan ini biasanya ditemukan di restoran cepat saji.

5. *Specialised Service*

Specialised service merupakan jenis pelayanan dengan sistem dimana makanan dan minuman dibawa ke tempat pelanggan berada. Jenis pelayanan ini biasanya ditemukan pada rumah sakit, pesawat atau bisa juga pada in-room dinning hotel.

4. Klasifikasi Menu

Menu merupakan aspek penting disebuah restoran, yang menampilkan daftar makanan dan minuman. Pada daftar menu tersebut harus sesuai dengan konsep dari restoran tersebut. Berikut merupakan klasifikasi menu yang terbagi menjadi beberapa jenis (Cousins et al., 2020):

1. *A la Carte Menu*

A la carte menu merupakan menu yang telah tercantum berbagai jenis hidangan yang ditawarkan beserta dengan harga dari masing-masing hidangan yang ditawarkan. Menu ini memiliki pilihan makanan yang lebih luas.

2. *Table D'hote Menu*

Table D'hote menu merupakan menu dengan jumlah hidangan yang tetap dalam bentuk paket, pada menu tersebut terdapat pilihan terbatas, memiliki harga jual tetap, dan makanan biasanya tersedia dalam waktu yang ditentukan.

3. *Semi A la Carte Menu*

Semi A la carte menu merupakan menu dengan hidangan utama dan makanan pendamping disatukan menjadi satu paket dengan satu harga dan hidangan pembuka dan minuman yang terpisah. Menu ini adalah gabungan dari *Table D'hote* menu dan *A la Carte* menu.

4. *Other Type of Menus*

Adapun berbagai jenis menu yang ditemukan di sector industri perhotelan seperti *breakfast menu and afternoon tea menu, lounge service menu, hospital tray menu, airline tray service dan event menu.*

5. Ciri Khas Konsep

Restoran Dimsum umumnya menyediakan makanan dengan porsi kecil namun memiliki banyak varian. Biasanya dimsum disajikan dalam sajian kecil yang cocok untuk dinikmati bersama-sama atau dijadikan sebagai camilan. Restoran Dimsum Mosana ini memiliki konsep dimsum yang dipadukan dengan bahan *Seafood*. Selain itu, Restoran Dimsum Mosana memiliki beberapa ciri khas seperti berikut:

1. Conveyor Belt

Dimana terdapat rel Panjang berbentuk lingkaran mengelilingi meja dan kursi pelanggan dan dimsum akan disajikan pada rel tersebut. Para pelanggan bisa langsung mengambil makanan tersebut sesuai dengan yang diinginkan.

2. Menu makanan berbahan *seafood*

Menu makanan yang dihidangkan pada restoran dimsum ini sama hal dengan restoran dimsum lainnya, akan tetapi bedanya ada di isian dimsum tersebut yang dibuat dengan bahan-bahan khas papua. Contohnya menggunakan ikan-ikan segar.

3. Tamu memesan makanan melalui Pramusaji

Pada saat tamu tiba di restoran, pramusaji akan mengarahkan tamu ke meja yang kosong dan sesuai dengan jumlah tamu yang datang. Pramusaji akan membantu tamu dalam proses pemesanan produk.

6. Konsep Bisnis

Restoran Dimsum Mosana merupakan restoran yang berlokasi di Jalan Sungai Maruni Kilometer 10 yang berada di Kota Sorong. Lokasi ini merupakan lokasi yang strategis dimana disekitarnya terdapat sekolah, perkantoran, bandara, pusat perbelanjaan dan hotel.

Restoran ini menawarkan hidangan dimsum Indonesia dengan menu dimsum yang memiliki porsi yang kecil. Menu yang dihidangkan seperti siomay, pangsit, hakau, bapao, lumpia goreng, dan banyak lagi. Para tamu bisa langsung menyantap dimsum-dimsum tertentu yang ada di *Conveyor Belt* dengan porsi yang lebih kecil. Para chef akan menyaipkan beberapa dimsum pilihan di rell tersebut untuk langsung bisa di santap oleh para tamu, harga pada dimsum yang ada di rell tersebut juga berbeda dengan menu yang ada di menu.

Hidangan yang disajikan pada menu yaitu makanan *steam* dan *fried*. Semua makanan yang ada di restoran ini disajikan dengan klakat atau kukusan dimsum yang terbuat dari bambu dengan berbentuk bundar. Desain interior dan bangunan restoran ini akan menawarkan suasana tempat makanan orang Chinese Modern dimana restoran akan dirancang dengan diberikan sentuhan klasik papua dan perpaduan modern dengan dominasi warna putih dan merah serta ruangan yang cukup luas.

Berdasarkan tinjauan diatas, Restoran Dimsum Mosana merupakan restoran dengan jenis *theme restaurant* dan *family restaurant* dimana fokus utama yaitu manwarkan tema suasana Chinese Modern. Selain itu, restoran ini juga diperuntukan untuk tempat makan keluarga, berdua dan juga bisa tempat

berkumpul bersama dengan teman-teman. Restoran ini menyajikan menu *A la carte* yang bisa langsung dipesan oleh setiap pelanggan dengan porsi kecil.

Restoran ini juga akan dilengkapi dengan *Air Conditioner* (AC), *Wireless Fidelity* (WiFi), satu kamar mandi untuk pria dan Wanita dan area parkir yang cukup luas. Untuk menu, restoran ini akan menggunakan QR Code yang akan disediakan oleh para Pramusaji agar lebih mudah untuk proses pemesanan. Proses pembayaran akan menggunakan sistem cash maupun non tunai dengan menggunakan QRIS atau e-wallet. Restoran ini masih menggunakan sistem cash karena mengingat bahwa restoran ini dibuka di daerah Papua dimana terdapat masyarakat yang masih belum paham dalam menggunakan QRIS atau alat pemabayaran yang menggunakan teknologi.

