

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Selama perkembangan zaman, makanan tidak lagi hanya menjadi kebutuhan primer manusia yang menyediakan nutrisi untuk kelangsungan hidup, namun juga menggambarkan identitas diri. Berdasarkan Oh et al., (2019), makanan telah menjadi bentuk citra budaya yang menggambarkan individualitas suatu daerah melalui proses pengolahan hingga penyajian yang menciptakan resep turun temurun dan tradisi bersantap khas yang menciptakan identitas budaya, dan salah satu budaya yang ada di antara masyarakat Indonesia adalah budaya Tionghoa yang dipengaruhi oleh eksistensi penduduk beretnis Tionghoa di Indonesia, yang disebut *Chinese-Peranakan*.

Masakan *Chinese-Peranakan* digambarkan sebagai masakan yang memadukan bahan dan resep masakan Cina dengan cita rasa, bumbu, dan rempah-rempah Indo-Melayu (Oh et al., 2019). Masakan *Chinese-Peranakan* sangatlah beragam, namun restoran *Chinese-Peranakan* satu dan lainnya memiliki variasi menu yang mirip dan terbatas. Pada umumnya, tempat-tempat kuliner yang menyajikan masakan *Chinese-Peranakan* memiliki konsep restoran dengan tata ruang bergaya family style dining, kios makanan di pusat jajanan (*hawker centre*), atau kedai kopi tradisional yang dikenal dengan sebutan kopitiam. Oleh karena itu, pengalaman bersantap di restoran *Chinese-*

Peranakan umumnya tidak selalu menawarkan tingkat privasi, personalisasi, atau suasana yang diinginkan oleh orang-orang yang mencari pengalaman bersantap yang lebih eksklusif. Hasil survei tahunan yang dilaksanakan Badan Pusat Statistik pada bulan April hingga September 2022 mencatat ada 9.026 usaha penyedia makan dan minum, di mana 6.780 usaha diantaranya berbentuk restoran dengan rata-rata kapasitas tempat duduk yang tersedia mencapai 60 tempat duduk, padahal privasi akan sangat dihargai terutama dalam acara-acara khusus, perayaan, atau pertemuan yang intim.

Atas pertimbangan tersebut, Nyonya Jade Dining, restoran *Modern Chinese-Peranakan Fine-Casual* akan berlokasi di Ruko Maggiore Square, Gading Serpong, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. Nyonya Jade Dining yang bertemakan masakan *Chinese-Peranakan* modern dapat menghadirkan solusi dengan menghadirkan hidangan yang familiar dengan pengalaman yang berbeda dari biasanya, di mana terjadi pergantian menu secara periodikal yang memberikan peluang bagi masyarakat untuk mencicipi ragam kuliner *Chinese-Peranakan* yang autentik dengan sentuhan sentuhan kontemporer dan inovatif, baik dalam pengolahan, penyajian, hingga tradisi bersantap yang ditawarkan. Nyonya Jade Dining juga menawarkan pengalaman bersantap yang lebih intim. Melalui penerapan konsep *private fine-casual dining*, dengan menu yang dikurasi, serta elemen budaya memberikan latar belakang ideal untuk menciptakan momen yang layak untuk diabadikan dan dibagikan. Dengan hal ini, Nyonya Jade Dining dapat mempersembahkan petualangan bersantap yang akan menciptakan kesan yang mendalam.

Latar belakang pembangunan bisnis Nyonya Jade Dining juga didukung oleh peningkatan kuliner Indonesia. Berdasarkan data dari Statistik Penyedia Makan dan Minum 2021 yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik pada 18 Juli 2023, terdapat kenaikan sebesar 22,23% rata-rata pendapatan usaha penyedia makan dan minum dibandingkan dengan tahun sebelumnya, padahal jumlah usaha penyedia makan dan minum dari tahun 2020 ke tahun 2021 mengalami penurunan hingga 19,58%. Peningkatan ini juga didukung oleh data pendapatan pajak daerah rumah makan atau restoran di Kabupaten Tangerang yang disajikan pada tabel 1.

Tabel 1
Jumlah Pajak Restoran di Kabupaten Tangerang

Pajak Restoran	Tahun		
	2020	2021	2022
Jumlah (Rp)	220.412.634.572	264.359.388.982	417.752.907.632

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Tangerang (2022)

Menurut Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2009 tentang Pajak Daerah dan Retribusi Daerah, pajak restoran merupakan pajak yang dibayarkan restoran kepada pemerintah daerah atas pelayanan yang disediakan oleh restoran yang meliputi penjualan makanan dan/atau minuman yang dikonsumsi oleh pembeli, baik dikonsumsi di tempat pelayanan maupun di tempat lain. Tarif pajak restoran di Kabupaten Tangerang ditetapkan sebesar 10% dari jumlah pembayaran yang diterima oleh restoran. Tabel 1 menunjukkan jumlah pajak restoran yang diterima daerah Kabupaten Tangerang dalam tiga tahun terakhir,

yaitu tahun 2020, 2021, dan 2022. Berdasarkan data yang tertera, dapat dilihat adanya kenaikan jumlah pajak restoran di Kabupaten Tangerang setiap tahunnya, di mana pada tahun 2022, terjadi kenaikan jumlah pajak hingga 1,5 kali lipat dibandingkan tahun sebelumnya. Peningkatan jumlah pajak ini berbanding lurus dengan peningkatan pendapatan restoran di Kabupaten Tangerang, sehingga dapat disimpulkan bahwa bisnis restoran di Kabupaten Tangerang terus mengalami pertumbuhan yang positif dari tahun ke tahun.

Gading Serpong, kawasan strategis di Kabupaten Tangerang, berada di tengah pengembangan kota besar lainnya seperti Alam Sutera, BSD City, dan Lippo Karawaci, merupakan kota dengan tingkat urbanisasi dan pertumbuhan penduduk yang tinggi. Pernyataan ini sependapat dengan Senior Advisor Research Knight Frank Indonesia dalam Petriella (2023) yang mengatakan bahwa Gading Serpong merupakan kawasan elit yang terus berkembang pesat, di mana banyak warga Jakarta yang berpindah ke kawasan tersebut. Gading Serpong dan sekitarnya adalah kawasan yang didominasi oleh masyarakat berpenghasilan menengah hingga atas yang cenderung mencari pengalaman kuliner yang eksklusif dan unik. Dalam pertimbangan tersebut, terciptalah celah untuk mengembangkan bisnis restoran model *private fine-casual dining* dengan konsep *Chinese-Peranakan* modern yang bernama Nyonya Jade Dining, yang akan memberikan alternatif yang menarik karena menyajikan hidangan lezat dalam suasana yang mewah namun tetap santai.

Melalui konsep *private fine-casual dining*, pengalaman makan di sebuah ruangan tertutup mengajak pelanggan untuk beristirahat sejenak dari kejenuhan

hidup yang sibuk dan bising. Konsep ini akan menarik target pasar yang mendambakan pengalaman yang berbeda dari kesehariannya dan cenderung lebih eksperimental dalam dunia kuliner, khususnya bagi generasi milenial dan generasi Z. Generasi milenial dan generasi Z dikategorikan berdasarkan tahun lahir atau usia, di mana generasi milenial merupakan orang-orang yang lahir pada tahun 1981 hingga 1996 dengan perkiraan usia sekarang 27–42 tahun dan generasi Z merupakan orang-orang yang lahir pada tahun 1997 hingga 2012 dengan perkiraan usia sekarang 11–26 tahun (Badan Pusat Statistik, 2020). Target pasar berdasarkan usia dari Nyonya Jade Dining didominasi oleh para generasi milenial dan generasi Z, namun target ini tidak menutup kemungkinan bisnis untuk melakukan pemasaran kepada orang-orang yang termasuk dalam rentang usia tersebut saja karena sesungguhnya target pemasaran dari Nyonya Jade Dining masih dapat mencakup konsumen yang berusia kurang lebih 15–54 tahun di Kabupaten Tangerang.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Studi Kelayakan Bisnis ini bertujuan untuk menganalisis faktor yang menentukan keberlangsungan dari restoran Nyonya Jade Dining. Tujuan tersebut dapat dibedakan menjadi:

1. Tujuan Utama (*Major Objective*)

Adapun tujuan utama dari disusunnya tugas akhir ini adalah untuk mengetahui kelayakan pengembangan bisnis Nyonya Jade Dining yang

dilakukan di daerah Gading Serpong, Tangerang yang dinilai dengan menganalisis aspek dalam usaha kuliner sebagai berikut:

a. Aspek Pemasaran

- 1) Menganalisis potensi permintaan dan penawaran pasar dari produk yang dijual.
- 2) Menganalisis segmentasi, target, dan posisi bisnis dalam pasar.
- 3) Menganalisis bauran pemasaran yang dimanfaatkan oleh bisnis.
- 4) Menganalisis aspek ekonomi, sosial, legal dan politik, lingkungan hidup, serta teknologi yang dapat mempengaruhi rencana bisnis.

b. Aspek Operasional

- 1) Menganalisis jenis dan hubungan fungsional dari aktivitas yang dilakukan dan fasilitas yang perlu disediakan dalam bisnis.
- 2) Menghitung kebutuhan ruang fasilitas dan pemilihan lokasi bagi bisnis.

c. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

- 1) Menganalisis pekerjaan, pengelola usaha, serta struktur organisasi bisnis yang dikembangkan.
- 2) Menganalisis kebutuhan sumber daya manusia yang mencakup kualifikasi, kompensasi, serta pelatihan dan pengembangan karyawan dalam bisnis.
- 3) Menganalisis aspek yuridis bisnis yang dijalankan sesuai dengan peraturan perundang-undangan.

d. Aspek Keuangan

- 1) Menganalisis kebutuhan dan sumber dana yang dibutuhkan untuk membuat bisnis.
- 2) Menganalisis perkiraan biaya operasi yang harus dikeluarkan dan pendapatan usaha yang akan dicapai.
- 3) Memproyeksi neraca, rugi laba, arus kas, dan titik impas bisnis selama periode tertentu untuk melihat posisi keuangan bisnis.
- 4) Menganalisa penilaian investasi, rasio laporan keuangan, serta manajemen risiko bisnis yang dikembangkan.

2. Sub Tujuan (*Minor Objective*)

Selain daripada itu, adapun sub tujuan dari penyusunan studi kelayakan bisnis Nyonya Jade Dining:

- a. Mengenalkan dan mengembangkan makanan khas *Chinese-Peranakan* dengan cita rasa yang otentik.
- b. Mengembangkan teknik memasak dan penyajian kuliner *Chinese-Peranakan* di Indonesia.
- c. Menjadi acuan dan sumber data bagi peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan topik yang sesuai.

C. Metodologi

Dalam penulisan studi kelayakan bisnis, ketersediaan informasi mengenai bisnis sejenis sangat penting demi menghasilkan simpulan yang akurat. Dalam penelitian ini, data yang dikumpulkan dengan metode kualitatif deskriptif yang berarti metode penelitian yang mendeskripsikan dan menginterpretasikan

situasi dan kondisi yang sebenarnya (Rusandi & Rusli, 2021). Dalam studi kelayakan bisnis ini, teknik pengumpulan data yang dimanfaatkan adalah sebagai berikut:

1. Data Primer

Menurut Ajayi (2017), data primer merupakan data yang dikumpulkan sendiri oleh penulis dengan tujuan mendapatkan jawaban dari permasalahan spesifik yang bersifat *real-time*. Berikut merupakan data primer yang digunakan dalam penelitian ini:

- a. Metode Survei dengan Kuesioner

Kuesioner merupakan salah satu cara mengumpulkan data yang bersifat kuantitatif yang dimanfaatkan untuk menganalisis pasar. Metode survei dengan kuesioner mengumpulkan data dengan meminta responden untuk menjawab serangkaian pertanyaan identik dalam urutan yang telah ditentukan. Menurut Sekaran & Bougie (2020), kuesioner membutuhkan waktu dan biaya yang sedikit sehingga dianggap efektif bila dibandingkan dengan metode pengumpulan data primer lainnya. Pada pengkajian studi kelayakan bisnis ini, pengumpulan data melalui kuesioner yang disebarakan secara online karena mudah diakses oleh responden yang bertujuan untuk menjadi acuan penulisan penelitian secara menyeluruh. Rancangan kuesioner terdiri dari tiga bagian, yang mencakup profil responden, perilaku responden dan baur pemasaran 8P yang meliputi Produk (*Product*), Harga (*Price*), Distribusi (*Place*), Promosi (*Promotion*), Manusia

(*People*), Pengemasan (*Packaging*), Pemrograman (*Programming*), dan Kerja Sama (*Partnership*). Kuesioner bertujuan untuk melihat keadaan dan ketertarikan target pasar dari bisnis Nyonya Jade Dining.

1) Populasi

Populasi adalah semua individu yang bisa menjadi subjek penelitian (Bordens & Abbott, 2018). Kuesioner yang disebarakan secara daring akan berfokus pada generasi milenial dan generasi Z maka dalam penulisan studi kelayakan bisnis ini, populasi yang digunakan adalah masyarakat berusia 15–44 tahun yang berdomisili di Kabupaten Tangerang dan sekitarnya.

2) Sampel

Sampel adalah sebagian kelompok dari sebuah populasi yang dipilih (Bordens & Abbott, 2018). Dalam penulisan studi kelayakan bisnis ini, metode pengambilan sampel yang digunakan adalah *non-probability sampling* yang membatasi sampel karena tidak semua anggota populasi dapat menjadi sampel. Menurut Hossan et al. (2023) teknik *non-probability sampling* terdiri dari beberapa macam yaitu *purposive sampling*, *expert selection*, *convenience sampling*, *quota sampling*, dan masih banyak lagi. Penulis memilih *convenience sampling*, di mana sampel dalam teknik ini berpusat pada ketersediaan sampel yang mudah didapatkan (Saunders et al., 2019). Jumlah sampel yang ditargetkan adalah sebanyak 156 responden.

b. Observasi

Selain melakukan pengumpulan data melalui kuesioner, penulis juga melakukan observasi untuk meneliti keadaan nyata dan mendapatkan data sesuai dengan hasil observasi yang dilakukan tersebut. Berdasarkan Ni'matuzahroh, S., & Prasetyaningrum (2018), observasi didefinisikan sebagai kegiatan melihat, mengamati, atau memonitor suatu objek yang akan diteliti. Observasi yang dilakukan bersifat kualitatif oleh penulis, adalah pengamatan keadaan nyata dari lokasi di mana bisnis ingin ditempatkan, fasilitas pendukung, *traffic* dari lokasi, dan menganalisis kompetitor potensial yang dapat mempengaruhi bisnis.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang bersumber dari publikasi penelitian terdahulu yang tujuan pengumpulannya tidak berkaitan dengan penelitian sekarang (Saunders et al., 2019). Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini bersifat kualitatif, yang sumbernya mencakup buku, jurnal ilmiah, artikel, situs resmi, publikasi pemerintah, dan studi kelayakan bisnis lainnya.

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Pengertian Restoran

Kata restoran berasal dari bahasa Perancis "*restaurer*" yang memiliki arti memulihkan atau menyegarkan. Istilah ini diciptakan oleh seorang

pemilik penginapan bernama Boulanger pada tahun 1765 (Kiefer, 2002) Secara umum, Sánchez-Cañizares (2016) mendefinisikan restoran sebagai tempat usaha komersial yang dirancang untuk menyajikan minuman dan makanan yang disiapkan saat itu juga, atau diproduksi sebagian di tempat lain dan diselesaikan di tempat. Di Indonesia, pengertian restoran berdasarkan UU No. 28 Tahun 2009 adalah fasilitas penyedia makanan dan/atau minuman dengan dipungut bayaran, yang mencakup juga rumah makan, kafetaria, kantin, warung, *bar*, dan sejenisnya termasuk jasa boga/katering.

2. Jenis-jenis Restoran

Menurut Davis et al. (2018) seiring dengan dengan perkembangan zaman, restoran diklasifikasikan menjadi beberapa jenis:

a. *Fine Dining Restaurant*

Restoran *fine dining* merupakan jenis restoran yang menawarkan produk dan layanan yang berkualitas dengan pelayanan formal dan profesional.

b. *Casual Dining Restaurant*

Restoran *casual dining* merupakan jenis restoran yang menawarkan produk yang tidak mahal dengan pelayanan yang santai.

c. *Fine-casual Restaurant*

Restoran *fine-casual* merupakan jenis restoran yang menawarkan produk dan layanan yang berkualitas namun dengan pelayanan yang lebih santai.

d. *Fast Casual Restaurant*

Restoran *fast casual* merupakan jenis restoran yang menawarkan produk berkualitas, menu yang menarik dan sehat, serta dekorasi yang menarik namun dengan pelayanan yang santai.

e. *Quick-service Restaurant*

Restoran *quick-service* merupakan jenis restoran yang menawarkan produk makanan yang kualitasnya standar, menuya terbatas namun dengan pelayanan yang cepat dan terstruktur.

f. *Coffee Shops*

Coffee shops merupakan jenis restoran yang menawarkan kopi dan makanan ringan, walaupun saat ini banyak *coffee shops* yang juga menawarkan makanan berat.

g. *Take Away / Mobile Restaurant*

Restoran *take away / mobile restaurant* merupakan jenis restoran yang menawarkan layanan pesan antar yang bertujuan untuk meningkatkan efisiensi waktu bagi pelanggannya.

3. Konsep Modern *Chinese-Peranakan Cuisine*

Pada dasarnya *Peranakan* berasal dari bahasa Indonesia atau Melayu yang merujuk pada kelahiran lokal atau keturunan hasil pernikahan antara penduduk lokal dan orang asing (Ng & Ab. Karim, 2016). Oleh karena itu masakan *Chinese-Peranakan* merupakan hasil akulturasi budaya lokal Melayu dengan budaya Tionghoa. Berdasarkan Oh et al. (2019), masakan *Chinese-Peranakan* memadukan bahan dan resep masakan Cina dengan

cita rasa, bumbu, dan rempah-rempah Indo-Melayu. Kedekatan masyarakat Peranakan dengan kuliner leluhur mereka serta pengetahuan yang mereka warisi dari lingkungan sekitar adalah yang memberi kehidupan pada masakan *Chinese-Peranakan*. Masakan Peranakan atau juga disebut masakan Nyonya, yaitu kaum perempuan yang tumbuh dalam lingkungan Peranakan, yang merupakan keturunan pendatang Tionghoa awal yang menetap di Penang, Malaka, Singapura, dan Indonesia yang kawin campur dengan orang Melayu (Arcana & Wiratnaya, 2021; Ng & Ab. Karim, 2016). Masakan ini berasal dari imigran Tiongkok awal yang menyadari bahwa makanan lokal tidak sesuai dengan selera mereka. Selain dari itu, mereka juga tidak mampu memasak makanan tanah air karena ketidaktersediaan bahan, sehingga mereka mencoba memproduksi makanan sendiri dengan bahan-bahan lokal. Berdasarkan Ng & Ab. Karim (2016), bahan-bahan yang digunakan “Nyonya” berupa rempah-rempah Melayu, yaitu kunyit, lengkuas dan jahe, serta daun aromatik yaitu, daun kesum, daun kaduk, daun lengkuas, daun ketumbar, daun jeruk, daun pandan, daun *mint*, dan daun kari. “Nyonya” juga memanfaatkan rempah-rempah seperti bunga cengkeh, kayu manis, kapulaga, jinten, bunga lawang, dan pala.

Seiring berjalannya waktu, masakan *Chinese-Peranakan* mengalami kesinambungan budaya yang menghasilkan variasi makanan dan teknik memasak dari masakan *Chinese-Peranakan*. Nyonya Jade Dining menyajikan masakan *Chinese-Peranakan* modern yang familiar dengan

lidah pelanggan karena memanfaatkan rempah-rempah khas namun dimodifikasi cara pengolahan dan tampak penyajiannya.

4. Model Restoran *Private Fine-Casual Dining*

Sebagai salah satu jenis restoran, *private dining* diartikan sebagai konsep restoran yang memberikan pengalaman bersantap sosial tertutup dengan kesempatan untuk menjelajah, bersosialisasi, dan berwisata dalam sebuah komunitas tertentu (Lin et al., 2021). Nyonya Jade Dining menerapkan model restoran *private fine-casual dining*, di mana operasional restoran dibagi menjadi dua waktu yaitu makan siang dan makan malam, di mana masing-masingnya dibagi lagi menjadi dua sesi dengan durasi yang ditentukan. Makanan yang disajikan terdiri dari tiga *course*, yaitu *appetizer*, *main course*, dan *dessert*, dan pelayanan yang diberikan bersifat formal, namun pelanggan tidak perlu memakai pakaian formal untuk bersantap di restoran. Melalui konsep *private fine-casual dining*, terdapat banyak manfaat yang diterima oleh pelanggan, hal ini mencakup pengalaman baru yang eksklusif, intim, dan personal. Manfaat juga diterima bagi pemilik bisnis yaitu mendapatkan keuntungan yang lebih besar dibandingkan dengan modal yang dikeluarkan karena jumlah pelanggan yang dilayani berskala kecil.

5. Aplikasi Konsep Teoritikal

Konsep bisnis yang direncanakan adalah sebuah usaha restoran *private fine-casual dining* yang menyajikan hidangan *Chinese-Peranakan* dengan inovasi teknik memasak dan penyajian yang lebih modern dengan nama

Nyonya Jade Dining. Istilah Nyonya melambangkan kaum wanita Peranakan yang berperan penting dalam sejarah kuliner *Chinese-Peranakan*. Nama “*Jade*” berasal dari arti batu giok yang melambangkan kekayaan, keabadian, dan keindahan yang mencerminkan tradisi Peranakan sambil terus mengakomodasi cita rasa yang autentik dan gaya hidup modern.

Nyonya Jade Dining adalah restoran dengan konsep *fine-casual dining* yang menjual produk berupa makanan dalam set yang terdiri dari seporasi *appetizer*, seporasi *main-course*, dan juga seporasi *dessert*. Nyonya Jade Dining memiliki tiga *set menu* yang akan berganti setiap empat bulan:

Tabel 2
Set Menu Nyonya Jade Dining

Nama Set Menu	Appetizer	Main Course	Dessert
<i>Aunty's Homestyle</i>	<i>Kepah Kueh Pie Tee</i>	<i>Pandan Chicken & Hainanese Rice</i>	<i>Klepon</i>
<i>Baba's Bonanza</i>	<i>Chicken Satay</i>	<i>Beef Rendang</i>	<i>Orange Choco Mousse</i>
<i>Spicy Sense</i>	<i>Crab Goreng Berempah</i>	<i>Prawn Mee Laksa</i>	<i>Kopi Arabica</i>

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Operasional restoran *Nyonya Jade Dining* dibagi menjadi dua waktu yaitu makan siang dan makan malam, di mana masing-masing dibagi lagi menjadi dua sesi dengan durasi 1 jam 30 menit per sesinya. Pada setiap sesi, *Nyonya Jade Dining* hanya melayani maksimal 16 pelanggan yang wajib

melakukan pemesanan awal, paling lambat sehari sebelum tanggal kedatangan.

