

# BAB I

## PENDAHULUAN

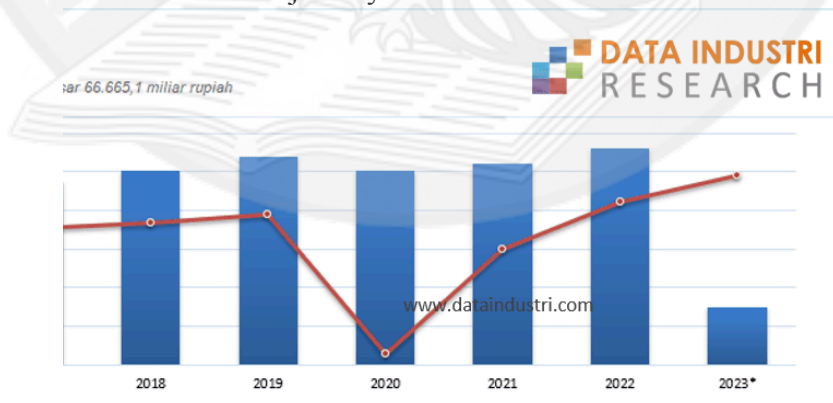
### A. Gagasan Awal

Pariwisata merupakan bidang yang berkembang dengan sangat pesat di seluruh dunia, bahkan Indonesia. Menurut (Walker, 2017), Pariwisata merupakan kekuatan yang dinamis dan selalu mengalami perkembangan dengan adanya tingkat kebutuhan konsumen yang tinggi terhadap berbagai industri dalam kelompok yang sama.

Salah satu cakupan dari industri pariwisata ini adalah bidang *food and beverage*. Bidang *food and beverage* ini memiliki potensi pasar yang besar karena masyarakat selalu mengonsumsi makanan dan minuman setiap harinya sebagai kebutuhan primer mereka. Seiring berjalannya waktu, usaha di bidang *food and beverage* ini terus berkembang dan semakin banyak variasi bisnis yang ada.

### GAMBAR 1

Pertumbuhan Industri Penyedia Makanan Minuman, Restoran, dan Sejenisnya 2018 - 2023



Sumber : Data Industri (2023)

Berdasarkan data di Gambar 1, dapat terlihat jika industri *food and beverage* di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya. Walaupun terdapat

penurunan di tahun 2020 diakibatkan oleh karena adanya pandemi *Covid-19*. Industri *food and beverage* bisa kembali bangkit di tahun setelahnya dan terus mengalami peningkatan yang signifikan dan tumbuh secara positif.

Selain restoran, salah satu bisnis yang sekarang sedang berkembang pesat di dalam bidang *food and beverage* ini adalah *baking studio*. *Baking Studio* merupakan tempat yang digunakan untuk mengadakan kegiatan kursus memasak kue (*baking class*) dengan fasilitas yang lengkap bagi para masyarakat di seluruh kalangan usia yang tertarik untuk belajar lebih dalam mengenai bidang *food and beverage*.

Bisnis jenis ini sangatlah berkembang pesat di jaman sekarang dikarenakan semakin banyak masyarakat yang tertarik untuk bisa membuat berbagai macam produk makanan, baik itu untuk konsumsi pribadi, maupun sebagai peluang untuk membuka bisnisnya sendiri. Banyak sekali masyarakat di Tangerang dan sekitarnya yang tertarik untuk mengikuti kelas memasak di *baking studio* seperti ini.

Banyaknya keberadaan perumahan, apartemen, dan juga kompleks perkantoran di sekitar Gading Serpong, terdapat pangsa pasar yang luas untuk mengakomodasi kebutuhan kuliner dan minat masyarakat terhadap memasak. Bisnis *baking studio* di daerah ini dapat menarik perhatian masyarakat sekitar yang ingin belajar memasak dan mengasah keterampilan kuliner, khususnya di bidang *pastry*.

**TABEL 1**  
Penduduk Menurut Kelompok Umur di Provinsi Banten

Kelompok Umur	2020	2021	2022
0-4	1.043.657	1.041.034	1.042.954
5-9	1.045.599	1.048.602	1.051.374
10-14	1.002.508	1.005.672	1.014.892
15-19	1.009.151	1.001.609	998.362
20-24	1.048.893	1.044.549	1.039.879
25-29	1.041.440	1.042.935	1.048.913
30-34	1.033.030	1.039.690	1.045.990
35-39	973.263	985.120	1.000.886
40-44	901.665	916.664	932.229
45-49	788.065	809.626	832.888
50-54	650.493	673.375	698.647
55-59	515.924	538.695	561.978
60-64	369.614	391.126	415.468
65-69	251.054	269.643	286.791
70-74	116.381	134.422	155.593
75+	113.825	118.713	125.141
Jumlah	11.904.262	12.061.475	12.251.985

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Banten (2023)

Berdasarkan tabel tersebut, dapat dilihat bahwa pertumbuhan penduduk di provinsi Banten secara keseluruhan terus meningkat dan dapat disimpulkan, akan ada banyak sekali peminat dari daerah setempat yang akan tertarik untuk mengikuti *baking class* ini. Tidak hanya itu juga, dikarenakan bisnis ini akan menerima peserta dari berbagai kelompok usia, mulai dari anak-anak hingga dewasa, maka akan semakin banyak juga peminat dari *baking class* ini. Pertumbuhan yang baik dari setiap

kelompok umur yang ada dapat menjamin pasar yang tersedia yang dapat tertarik juga untuk mengikuti *baking class*.

Hadirnya bisnis ini akan menjadikan *baking studio* dapat menjadi pusat pengembangan keterampilan kuliner *pastry* yang dihargai oleh masyarakat setempat dan sekitarnya yang berminat untuk mengikuti kegiatan *baking class* ini. Masih belum banyak *baking studio* sebagai konsep bisnis di Gading Serpong yang membuat bisnis menjadi bisnis yang baik dengan banyak peminat mengingat banyaknya penduduk yang ada di Gading Serpong dan sedikit pesaing yang ada.

**TABEL 2**  
Data *Baking Studio* di Gading Serpong

No	Nama <i>Cooking Studio</i>	Tahun Berdiri	Kisaran Harga/produk
1	Joyful Cooking Class	2015	Rp.1,250,000 - Rp.2,500,000
2	Let's Bake and Cook	2018	Rp.500,000 - Rp.850,000
3	ABC <i>Cooking Studio</i> (Gading Serpong)	2023	Rp.455,000 - Rp.1,100,000

Sumber : Hasil Olahan Data (2023)

Di Gading Serpong sendiri, hanya ada beberapa *baking studio* yang tersedia. Beberapa contohnya yaitu ABC *Cooking Studio*, Joyful *Cooking Class*, Let's Bake and Cook *Cooking Academy*, dan beberapa *baking class* kecil lainnya yang berlokasi di perumahan warga Gading Serpong. *Baking studio* ini terus bertambah namun jumlahnya masih sangat sedikit jika dibandingkan dengan bisnis di industri makanan dan minuman lainnya, padahal, banyak sekali peminat dari masing-masing *baking studio* ini. Hal ini membuktikan bahwa bisnis ini dapat berkembang di Gading Serpong dan dapat bertahan melewati masa pandemi di tahun 2020.

## Gambar 2

*Baking Studio* yang ada di daerah Gading Serpong



Sumber : Google Maps (2023)

### B. Tujuan Studi Kelayakan

Studi Kelayakan Bisnis (SKB) ini memiliki tujuan untuk mengetahui apakah bisnis yang akan dibangun ini layak atau tidak layak untuk dijalankan dengan melakukan analisis terhadap berbagai macam faktor dalam pembangunan bisnis ini. Tidak hanya itu, studi kelayakan bisnis ini juga akan bermanfaat bagi para pelaku bisnis yang akan menjalankan bisnis ini di kemudian hari. Tujuan studi kelayakan bisnis ini terbagi menjadi 2 (dua) tujuan utama sebagai berikut :

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

Merupakan keseluruhan aspek studi kelayakan bisnis yang dianalisa dalam melakukan perencanaan bisnis secara keseluruhan. Tujuan utamanya yaitu :

a. Aspek Pemasaran

Untuk menganalisa tingkat permintaan dan juga penawaran yang dimiliki oleh pasar. Tidak hanya itu, bertujuan juga untuk menentukan segmentasi dan target bisnis dalam pasar sesuai dengan jenis bisnis yang ditawarkan.

b. Aspek Operasional

Untuk menganalisa berbagai macam aktivitas bisnis, lokasi dimana bisnis ini akan berdiri, fasilitas apa saja yang dibutuhkan dalam berjalannya bisnis ini, serta memastikan semua aspek operasional ini dapat dijalankan dengan baik.

c. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Untuk menganalisa struktur organisasi yang dimiliki sehingga sumber daya manusia yang ada dapat bekerja secara efektif dan efisien sesuai dengan program pelatihan yang diberikan kepada organisasi yang berada di dalam bisnis ini.

d. Aspek Keuangan

Untuk menganalisa sumber dana, kebutuhan biaya operasional, pendapatan bisnis, menghitung proyeksi laba rugi, arus kas, laporan keuangan dan juga manajemen resiko dari bisnis ini, serta memastikan keseluruhan aspek keuangan ini dapat dilaksanakan.

2. Sub Tujuan (*Minor Objectives*)

Sub tujuan merupakan hal-hal yang ingin dicapai dari pembangunan bisnis ini, yaitu sebagai berikut :

a. Membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.

- b. Membuat relasi baru dengan *supplier* lokal yang ingin bekerja sama dengan *cooking studio* ini.
- c. Menghasilkan keuntungan sesuai dengan target pencapaian bisnis yang ada.
- d. Memberikan pelayanan jasa kepada masyarakat yang ingin mendapatkan pengetahuan tambahan di bidang *dessert* dan *pastry*.
- e. Meningkatkan perekonomian daerah dan negara.

### C. Metodologi

Menurut (Creswell, 2013), penelitian merupakan proses ilmiah yang digunakan untuk membuat beberapa klaim untuk disempurnakan dan beberapa ditinggalkan untuk mendukung klaim lainnya agar lebih kuat. Dalam mendapatkan data ini, studi kelayakan bisnis akan menggunakan metode penelitian sebagai berikut.

#### 1. Data Primer

Menurut (Sekaran dan Bougie, 2016), data primer adalah sumber daya yang akan langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data primer ini dapat diperoleh dengan berbagai metode seperti wawancara, observasi, dan juga penyebaran kuesioner. Dalam menjalankan studi kelayakan bisnis ini, bisnis akan menggunakan metode kuesioner dan juga observasi.

##### a. Kuesioner

Kuesioner merupakan salah satu metode penelitian yang populer, yang seringkali digunakan di dalam penelitian. Kuesioner disebar

melalui media internet sehingga penyebaran kuesioner dapat mencakup lebih banyak responden dalam waktu yang singkat dan biaya yang dikeluarkan lebih kecil jika dibandingkan dengan penggunaan metode penyebaran kuesioner lainnya.

Bisnis ini akan menggunakan metode penyebaran kuesioner secara online dengan menggunakan link Google Form. Bisnis ini juga akan menggunakan skala *likert* sebagai opsi jawaban responden. Skala *likert* ini nantinya akan dianalisa dan memberikan kesimpulan untuk menilai seberapa kuat tingkat setuju maupun tidak setuju dari jawaban responden terhadap pertanyaan kuesioner yang akan disusun. Berikut ini merupakan skala *likert* yang dapat digunakan oleh responden.

- 1) Angka 1 (satu) = Sangat Tidak Setuju
- 2) Angka 2 (dua) = Tidak Setuju
- 3) Angka 3 (tiga) = Cukup Tidak Setuju
- 4) Angka 4 (empat) = Cukup Setuju
- 5) Angka 5 (lima) = Setuju
- 6) Angka 6 (enam) = Sangat Setuju

Isi dari kuesioner yang akan disebar ini akan mencakup beberapa hal, yaitu kebutuhan dan perilaku konsumen, fasilitas dari *cooking studio*, dan juga data-data yang mencakup faktor 8P (*Product, Price, Place, Promotion, People, Packaging, Programming, Partnership*).



Di dalam metode penelitian kuesioner ini, akan dikumpulkan sampel. *Sampling* merupakan prosedur pemilihan sampel dari populasi yang telah ditentukan sehingga penulis dapat melakukan generalisasi pemahaman dan sifat terhadap populasi yang diteliti. Metode sampling atau penentuan sampel itu sendiri terbagi menjadi dua jenis yakni *probability sampling* dan *non-probability sampling* (Bougie & Sekaran, 2019). Di dalam Sugar Bliss Atelier sendiri, metode sampling yang digunakan adalah *non-probability sampling*. Teknik pengumpulan sampel yang digunakan adalah *convenience sampling*, yakni sebuah metode pengumpulan sampel yang diperoleh dari populasi yang tersedia dan dapat menyediakan informasi yang dibutuhkan (Bougie & Sekaran, 2019).

Jumlah dari sampel juga tentunya harus dapat ditentukan. ukuran sampel merupakan jumlah bagian dari populasi yang dibutuhkan untuk dapat menarik suatu kesimpulan dari penelitian yang dilakukan (Bougie & Sekaran, 2019). Menurut (Hair et al, 2019), kriteria jumlah sampel yang ideal berdasarkan *rasio sample to variable* adalah 5:1, yang berarti dibutuhkan 5 (lima) sampel untuk setiap butir pertanyaan yang terdapat dalam penelitian tersebut dan jumlah sampel yang dibutuhkan adalah sebesar 180 sampel.

b. Observasi

Observasi merupakan proses pengamatan dan pencatatan yang dilakukan secara sistematis, logis, objektif dan rasional dalam berbagai fenomena, baik dalam situasi yang sebenarnya maupun

situasi buatan untuk mencapai suatu tujuan, dengan dilakukannya observasi ini, penulis dapat mengetahui minat pelanggan untuk datang menggunakan jasa bisnis ini dalam mengikuti *baking class*. Observasi ini juga dilakukan untuk melihat lokasi bisnis secara langsung dan menganalisa lokasi tersebut beserta pasarnya. Observasi ini akan dilakukan di ruko-ruko yang ada di daerah Gading Serpong. Observasi ini dilakukan untuk mencari tahu harga beli atau sewa dari ruko, luas bangunan yang akan digunakan, dan terakhir, design internal maupun eksternal dari *baking studio*.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan jenis data yang ada di dalam penelitian berdasarkan cara data tersebut diperoleh, dimana sumber data yang diperoleh dan dikumpulkan peneliti dilakukan secara tidak langsung, melainkan dilakukan dengan pihak lain. Menurut (Saunders et al, 2019), Data sekunder adalah hasil analisis data yang dikumpulkan untuk tujuan lainnya yang berupa data mentah maupun rangkuman yang dipublikasikan. Data yang telah terkumpul sebelumnya dapat digunakan kembali sebagai informasi tambahan. Data sekunder yang digunakan dalam bisnis ini sendiri akan berasal dari data internal dan juga eksternal yang berupa kajian pustaka, artikel, jurnal, dan situs terpercaya lainnya untuk mendapatkan informasi yang akurat dan menyelesaikan penyusunan studi kelayakan bisnis ini.

### a. Kajian Pustaka

Kajian pustaka merupakan studi literatur untuk mencari sebuah sumber data dari suatu bahan sekunder yang memiliki fungsi untuk memfasilitasi suatu penelitian, dan digunakan juga untuk melihat ilmu bersangkutan yang terkait dengan penelitian ini berkembang serta kesimpulan yang pernah dibuat. Bisnis ini sendiri akan menggunakan sumber data sekunder seperti buku dan juga jurnal ilmiah.

b. Internet

Menurut (Sekaran dan Bougie., 2016), internet (*interconnected network*) merupakan sarana yang digunakan untuk mendapatkan berbagai informasi dari seluruh dunia, dengan adanya internet, data-data dapat dikumpulkan secara rinci mengenai jurnal, artikel, buku, data kependudukan, dan berbagai data lainnya yang telah dipublikasikan di internet.

Dalam penyusunan studi kelayakan bisnis ini sendiri, internet akan digunakan sebagai penunjang data yang dibutuhkan. Penulis akan menggunakan data dari berbagai sumber yang terpercaya seperti Badan Pusat Statistik untuk mencari tahu data kependudukan, dan berbagai situs terpercaya lainnya yang dapat mendukung penulisan studi kelayakan bisnis ini.

#### **D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait**

1. Definisi Kelas Memasak

Menurut (Yiğit, 2022), Kelas memasak merupakan aktivitas yang dilakukan untuk mendapatkan edukasi mengenai ilmu teori maupun

praktek yang ada di dalam dunia memasak secara langsung dan melakukan praktik teknik memasak, mencoba berbagai jenis masakan, dan juga berpartisipasi di dalam kelas untuk menambah ilmu pengetahuan baru. Kelas memasak yang berfokus pada bidang *dessert* disebut dengan *baking class* yang dilaksanakan di dalam sebuah *baking studio*.

Di *baking studio* ini, biasanya akan ada instruktur atau ahli profesional yang akan memimpin sesi kelas, memberikan panduan dan juga berbagi ilmu serta keterampilan kepada para peserta kelas. Kelas ini akan dilengkapi dengan fasilitas yang akan mendukung jalannya pembelajaran dan juga bahan-bahan memasak yang diperlukan untuk kelas tersebut.

*Baking class* seringkali menawarkan berbagai macam kelas yang dapat dipilih sendiri oleh peserta dengan tingkat dan minat keterampilan yang berbeda-beda. Beberapa kelas ini berfokus pada jenis-jenis masakan tertentu, teknik pembuatan makanan, memasak, pembuatan roti dan kue, bahkan kebutuhan diet tertentu. Peserta yang mengikuti kelas ini juga dapat mempelajari berbagai resep baru dan cara penyajian makanan yang dapat meningkatkan keterampilan mereka.

Keunggulan dari mengikuti kelas di sebuah *baking studio* yaitu :

- a. Peserta dapat mengenal berbagai macam peralatan yang digunakan di dalam proses memasak. Tidak hanya itu, tentunya juga peralatan masak yang ada di sebuah *baking studio* tentunya

akan lebih lengkap dan bisa memfasilitasi peserta dalam proses belajarnya di sebuah *baking studio*.

- b. Peserta dapat mengenal bahan yang digunakan untuk membuat suatu produk makanan. Tidak hanya itu juga, dengan mengikuti kelas di sebuah *baking studio*, peserta juga akan diajarkan bagaimana cara memilih dan mengolah bahan makanan tersebut dengan benar, sehingga bisa menciptakan hasil produk dengan kualitas yang tinggi. Selain itu, peserta juga akan dapat belajar bagaimana cara memilih bahan alternatif yang benar jika bahan tersebut sulit untuk dicari.
- c. Peserta dapat mempelajari teknik memasak yang benar, dengan mengikuti kelas memasak di sebuah studio, maka peserta akan dapat belajar secara langsung dan ikut berpartisipasi dalam membuat produk. Tentunya akan ada juga instruktur memasak di setiap sesi yang siap untuk mengajarkan segala teknik memasak yang benar, yang tidak bisa dipelajari hanya dengan melihat saja.
- d. Peserta dapat belajar tips dan trik dalam memasak yang dapat mempermudah peserta untuk dapat membuat produk masakannya sendiri di kemudian hari.

## 2. Definisi dan sejarah *dessert*

*Desserts* biasa dikenal sebagai makanan penutup, merupakan jenis makanan yang dikonsumsi di akhir setelah makanan utama dan umumnya memiliki rasa yang manis. *Dessert* akan dihidangkan setelah meja dibersihkan dari hidangan lainnya. (Gisslen, 2013).

*Desserts* berasal dari bahasa Perancis “*desservir*” yang berarti membersihkan meja. *Desserts* berguna untuk memberikan rasa stabil dari makanan yang telah dikonsumsi sebelumnya.

*Desserts* terbagi menjadi 2 (dua) kelompok, yaitu *hot desserts* dan *cold desserts*. *Hot desserts* disajikan dalam temperatur yang hangat ataupun panas. Contoh dari *hot desserts* yaitu *apple pie, souffle, cake*, dan lain-lain. Sementara *cold desserts* disajikan secara dingin dan alat hidangnya pun harus dalam keadaan yang dingin juga. Contoh dari *cold dessert* yaitu *ice cream, gelato, pudding* dan lain-lain. (Gisslen, 2013)

Sejarah *desserts* sangatlah kaya dan beragam di berbagai budaya. *Dessert* telah menjadi bagian dari makanan sejak zaman kuno. Buah kering dan madu dinikmati sebagai *dessert* di zaman Mesir kuno. Kue madu dan kue kering dengan berbagai rasa rempah dinikmati oleh zaman Romawi kuno.

Selama abad pertengahan, *dessert* seringkali merupakan kombinasi antara rasa manis dan gurih. Contohnya *pie* dan *custard* dengan isian ikan dan daging digunakan sebagai hidangan penutup pada zaman itu, Seiring perkembangan zaman, *dessert* pun juga semakin berkembang dan semakin dianggap bagian penting dari makanan. *Dessert* yang pada awalnya hanya bisa dikonsumsi oleh para kaum bangsawan, mulai tersebar dan bisa dikonsumsi oleh masyarakat biasa dikarenakan adanya perkembangan teknologi.

Saat ini, *dessert* terus berkembang dengan pesat dan semakin banyak variasi *dessert* dari seluruh dunia, mulai dari kue tradisional, hingga inovasi modern yang akan terus berkembang seiring berkembangnya zaman.

### 3. Jenis-Jenis *Desserts*

#### a. *Pies*

*Pie* merupakan jenis makanan penutup yang di atasnya dibungkus dengan pastry dan kemudian diisi dengan berbagai macam rasa dan dipanggang. Contoh : *Apple Pie, Cherry Pie*

#### b. *Cakes*

*Cakes* merupakan jenis makanan penutup dengan bahan utama yaitu tepung terigu, air, susu, gula, lemak, dan telur yang kemudian bahan tersebut dicampur dengan menggunakan teknik tertentu dan dimasak dengan cara dipanggang. Contoh : *Chocolate Cake*.

#### c. *Pastries*

*Pastry* berasal dari kata “*paste*” yang merupakan campuran dari tepung, cairan, dan juga lemak. Contoh : *puff pastry, croissant*.

#### d. *Cookies*

*Cookies* merupakan jenis kue kering yang memiliki bahan dasar tepung, susu, air, garam, gula, telur, dan bahan lainnya. Adonan *cookies* ini biasanya menggunakan cairan dengan jumlah yang

lebih sedikit dibandingkan dengan adonan *cake*. *Cookies* dimasak dengan cara dipanggang. Contoh : *Chocolate Chip Cookies*.

e. *Custard* dan *Pudding*

*Custard* merupakan bahan dasar dari pembuatan puding. *Custard* merupakan cairan yang dikentalkan menggunakan protein telur dengan adanya proses koagulasi. Ada beberapa jenis variasi dari puding, seperti *no-bake puddings* dan *baked puddings*. Contoh : *Panna Cotta*, *rice pudding*.

f. *Frozen Desserts*

*Frozen desserts* merupakan jenis *dessert* yang disajikan secara dingin. *Frozen desserts* ini biasanya terbuat dari susu, krim, gula yang diberi rasa dan melalui proses pengadukan oleh mesin dan dibekukan. Contoh : *ice cream*, *sorbet*.

4. Aplikasi konsep studi kelayakan bisnis

Bisnis *cooking studio* ini akan terletak di sebuah ruko di daerah Gading Serpong, dimana bisnis ini akan berfokus pada penyediaan kursus memasak, khususnya di bidang *desserts* sebagai fokus utamanya. Oleh karena itu, bisnis *cooking studio* di Tangerang akan bernama *Sugar Bliss Atelier*. *Sugar Bliss Atelier* sendiri memiliki arti tersendiri, yaitu

- a. *Sugar* : *baking studio* ini akan berfokus pada pengajaran pembuatan *dessert & pastry*. Sehingga pemilihan kata “*sugar*” yang berarti gula dalam bahasa Indonesia akan menunjukkan fokus tersebut.



- b. *Bliss* : *bliss* sendiri berarti kebahagiaan dan juga kesenangan di bahasa Indonesia. Diharapkan dengan adanya *baking studio* ini, *Sugar Bliss Atelier* dapat memberikan kebahagiaan dan juga rasa senang bagi para masyarakat yang mengikuti *baking class* disini.
- c. *Atelier* : *Atelier* berasal dari bahasa Perancis yang memiliki arti studio. *Atelier* menggambarkan suasana studio memasak sebagai tempat pelaksanaan *baking class* ini.

*Sugar Bliss Atelier* akan menyediakan berbagai jenis kelas dengan instruktur profesional di bidangnya. Beberapa contoh modul resep *dessert* yang dapat dipelajari dimulai dari *basic baking* hingga kelas dengan level yang lebih tinggi seperti *sugar art*.

Keunikan dari *Sugar Bliss Atelier* jika dibandingkan dengan *cooking studio* pada umumnya yaitu, sesi kelas yang diberikan akan selalu berbeda beda. Peserta tidak akan hanya belajar cara membuat *dessert* dari 1 negara saja, melainkan banyak negara. Berbagai macam pilihan negara ini tersedia termasuk dalam paket sesi yang dipilih oleh peserta. Tidak hanya itu, *Sugar Bliss Atelier* juga menyediakan kelas khusus yaitu *sugar art* untuk para peserta yang tertarik mendalami cara membuat dekorasi, khususnya *centerpiece* dari gula.

Kelas yang tersedia di *Sugar Bliss Atelier* bersifat semi privat dengan jumlah maksimal peserta 4 orang di tiap sesinya sehingga peserta akan dapat merasa lebih fokus dan leluasa untuk belajar. Akan ada juga 3 kategori berbeda yaitu untuk anak-anak, remaja, dan dewasa, dengan target usia 3 sampai 50 tahun. Disini, peserta kelas akan dapat belajar

sesuai dengan kelompok umurnya dengan pembawaan materi yang disesuaikan.

Tidak hanya itu juga, *Sugar Bliss Atelier* juga akan menyediakan berbagai event menarik yang dapat diikuti oleh para peserta kelas. Beberapa jenis event yang ada yang bisa dilakukan di *Sugar Bliss Atelier* ini yaitu :

a. Acara ulang tahun

*Sugar Bliss Atelier* menyediakan pengadaan event menarik yaitu acara ulang tahun. Peserta bisa merayakan ulang tahunnya secara interaktif dengan beraktivitas memasak bersama di *Sugar Bliss Atelier*. Kelas memasak untuk event ulang tahun ini dapat dilakukan secara kelompok besar yang dilakukan juga bersama instruktur kelas, yang disesuaikan dengan jumlah peserta yang mengikuti event ulang tahun tersebut.

b. *Gathering*

*Sugar Bliss Atelier* juga menyediakan event berbentuk *gathering*. Mirip dengan acara ulang tahun, di *gathering* ini, peserta juga dapat mengikuti kelas secara interaktif bersama teman maupun saudara dengan instruktur kelas yang ada.

c. *Baking competition*

Kompetisi *baking* juga akan diadakan dalam beberapa bulan sekali. Kompetisi ini bisa diikuti oleh masyarakat dari berbagai kelompok umur mulai dari anak-anak hingga dewasa. Tentunya

juga akan ada hadiah menarik yang tersedia untuk para peserta yang mengikuti kompetisi ini.

Diharapkan, dengan adanya *baking studio* ini, semakin banyak orang yang tertarik untuk menambah ilmu di dalam dunia *desserts* dan bisa mengaplikasikannya di dalam kehidupannya sehari-hari, bahkan membuka peluang bisnis baru dan lapangan pekerjaan yang baru juga bagi banyak orang.

