

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Pariwisata merupakan industri yang dinamis, terus berkembang dan dipengaruhi oleh konsumen karena didalamnya terdiri dari banyak komponen.

Menurut Walker (2017, hal. 399) pariwisata adalah:

Tourism is a dynamic, evolving, consumer-driven force and is the world's largest industry, or collection of industries, when its all interrelated components are placed under one umbrella: tourism, travel; lodging; conventions; expositions, meetings, events; restaurants, managed service; assembly, destination and event management; and recreation.

Dari pengertian diatas, pariwisata dikatakan sebagai industri yang berkembang dan sangat luas, karena mencakup gabungan dari berbagai kegiatan yang saling terkait satu sama lain. Pariwisata merupakan salah satu industri yang berkembang di Indonesia, hal ini dapat didukung dengan jumlah kunjungan wisatawan ke Indonesia.

TABEL 1

Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara dan Mancanegara ke Indonesia
Tahun 2015-2018

Wisatawan	Jumlah Kunjungan (juta kunjungan)			
	2015	2016	2017	2018
Nusantara	256.42	264.3	270	303.4
M mancanegara	10.23	11.52	14.04	15.81

Sumber: Badan Pusat Statistik (2019)

Dari data diatas, dapat dibuktikan bahwa industri pariwisata di Indonesia mengalami perkembangan dengan kenaikan jumlah kunjungan wisatawan Nusantara dari tahun 2017 ke 2018 sebesar 12,37% dan kunjungan wisatawan

Mancanegara dari tahun 2017 ke 2018 sebesar 12,6%. Dalam bukunya, Walker (2017, hal. 399) juga mengatakan pariwisata tidak hanya meliputi perjalanan wisata alam, tempat rekreasi atau penginapan saja, namun juga termasuk didalamnya restoran. Restoran merupakan salah satu komponen dari industri pariwisata yang memiliki peran untuk menyediakan makanan dan minuman dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen. Powers, Barrows, dan Reynolds (2012, hal. 68) mendeskripsikan restoran sebagai:

“Any public place that specializes in the sale of prepared food for consumption on-or-off-premise can be described as a restaurant.”

Dari pernyataan diatas, dapat disimpulkan bahwa restoran adalah tempat yang menyajikan makanan dan minuman baik untuk dikonsumsi di dalam restoran maupun di luar restoran.

TABEL 2

Jumlah Penduduk Indonesia Menurut Provinsi Tahun 2015-2018

Provinsi	Jumlah Penduduk (ribu)			
	2015	2016	2017	2018
Jawa Barat	46.709,6	47.379,4	48.037,6	48.683,7
Jawa Timur	38.847,6	39.075,3	39.293,0	39.500,9
Jawa Tengah	33.774,1	34.019,1	34.257,9	34.490,8
Sumatera Utara	13.937,8	14.102,9	14.262,1	14.415,4
Banten	11.955,2	12.203,1	12.448,2	12.689,7
DKI Jakarta	10.177,9	10.277,6	10.374,2	10.467,6

Sumber: Badan Pusat Statistik (2019)

Data diatas menunjukkan provinsi DKI Jakarta merupakan provinsi urutan ke enam dengan jumlah penduduk terbanyak dari tahun 2015 sampai 2018. Hal ini menandakan bahwa pertumbuhan penduduk di kota Jakarta terus meningkat tiap tahunnya sehingga dapat dikatakan bahwa Jakarta merupakan kota yang padat penduduk dan cocok sebagai tempat untuk membuka usaha

restoran karena dengan banyaknya penduduk berarti akan banyak juga permintaan untuk pemenuhan kebutuhan primer.

TABEL 3

Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) DKI Jakarta Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Tahun 2015-2018 (miliar)

Lapangan	Nilai PDRB			
	2015	2016	2017	2018
Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	1.375	1.388	1.392	1.394
Pertambangan dan Penggalian	2.956	2.912	2.916	2.940
Industri Pengolahan	186.803	193.625	207.942	219.745
Pengadaan Listrik dan Gas	3.924	3.905	4.345	5.228
Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah, Limbah dan Daur Ulang	652	666	686	751
Konstruksi	195.805	198.680	208.862	215.890
Perdagangan Besar dan Eceran	234.748	245.877	259.765	276.058
Transportasi dan Pergudangan	45.905	51.658	56.261	61.319
Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	72.600	76.873	81.390	85.780
Informasi dan Komunikasi	141.501	156.516	172.428	189.064
Jasa Keuangan dan Asuransi	155.163	168.798	178.829	183.583
Real Estat	97.810	102.396	106.782	111.601
Jasa Perusahaan	106.647	116.290	128.237	139.487
Administrasi Pemerintahan, Pertahanan dan Jaminan Sosial Wajib	62.319	64.389	61.594	67.894
Jasa Pendidikan	71.210	74.591	75.890	80.507
Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	23.426	25.256	26.920	28.669
Jasa lainnya	51.720	56.098	61.128	66.286

Sumber: Badan Pusat Statistik (2019)

Menurut data diatas, nilai produk domestik regional bruto di Jakarta dalam bidang penyediaan akomodasi dan makan minum mengalami perubahan sebesar 5.88% dari tahun 2015 ke 2016, sebesar 5,87% dari tahun 2016 ke 2017, sebesar 5,39% dari tahun 2017 ke 2018. Hal ini menunjukkan bahwa nilai produk domestik regional bruto di Jakarta stabil dan usaha di bidang

penyediaan akomodasi dan makan minum memiliki peluang untuk berkembang dan memperoleh keuntungan.

Menurut Marqua (2014, hal. 38), berdasarkan teori Maslow manusia memiliki 5 kebutuhan dasar, salah satunya adalah kebutuhan fisiologis. Kebutuhan fisiologis ini merupakan kebutuhan paling dasar manusia yaitu sandang, pangan dan papan. Kemudian daripada itu, restoran tidak hanya menjadi tempat untuk memenuhi kebutuhan pangan saja, Marqua (2014, hal.181) menjelaskan ada faktor lain yang mempengaruhi pelanggan untuk memilih sebuah restoran, yaitu tempat yang nyaman, menarik dan dapat dijadikan sebagai tempat untuk bersosialisasi.

TABEL 4

Persentase Banyaknya Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman menurut Lokasi Usaha dan Jenis Usaha di Jakarta Tahun 2017

Lokasi Usaha	Restoran	Katering	Lainnya	Jumlah
Mall//Petokoan/Perkantoran	70.58	39.56	65.99	68.51
Hotel	1.82	0.62	0.67	1.64
Kawasan Wisata (Objek Wisata)	6.46	0.47	1.87	5.66
Kawasan Industri	0.83	0.62	0.67	0.80
Lainnya	20.31	58.72	30.79	23.39

Sumber: Badan Pusat Statistik (2017)

Pada tabel diatas dijelaskan bahwa jumlah usaha restoran yang berlokasi di mall/pertokoan/perkantoran memiliki persentase tertinggi yaitu 70.58%. Hal ini berarti mall/pertokoan/perkantoran merupakan lokasi strategis yang cocok untuk membuka usaha restoran di Jakarta.

Menurut Walker (2017, hal. 283), restoran terklasifikasi menjadi beberapa jenis, salah satunya adalah restoran etnik. Restoran etnik adalah restoran yang memiliki unsur etnik khusus dari suatu negara yang ditampilkan melalui

makanan, minuman, interior dan dekorasi ruangan sehingga pelanggan merasa sedang berada di negara tersebut. Di Jakarta, terdapat banyak restoran etnik yang menyajikan makanan khas suatu negara, diantaranya yaitu Indonesia, Amerika dan Eropa, Tionghoa, Jepang dan Korea.

TABEL 5

Persentase Banyaknya Perusahaan/Usaha Restoran/Rumah Makan Berskala Menengah dan Besar di Jakarta Menurut Jenis Masakan Utama yang Disajikan Tahun 2015

Jenis Makanan Utama	Persentase
Indonesia	52,78
Amerika & Eropa	20,56
Tionghoa	10,28
Jepang	7,50
Korea	1,94
Lainnya	6,94

Sumber : Badan Pusat Statistik (2015)

Data diatas menunjukkan bahwa restoran etnik yang menyediakan hidangan khas Tionghoa menduduki peringkat 3 besar yang paling diminati di Jakarta. Hal ini mendorong peneliti untuk membuka bisnis restoran yang menyajikan hidangan khas Tionghoa karena banyak diminati masyarakat.

Menurut Walker (2017, hal.283), restoran cepat saji merupakan restoran yang menyediakan pelayanan yang lebih cepat. Menurut hasil survey yang dilakukan oleh Top Brand Award, menunjukkan bahwa dominasi restoran ala Amerika sangat kuat di Indonesia. Data survey menunjukkan bahwa KFC mendominasi dengan persentase sebesar 31,7%, McDonald's sebesar 28,2% dan Hoka-hoka Bento sebesar 12,1%, ketiga restoran ini mendominasi pilihan *fast food* di Indonesia.

Dapat dilihat belum ada restoran cepat saji yang menyediakan hidangan Tionghoa dan dengan tingginya minat masyarakat Indonesia terhadap hidangan Tionghoa, ide membuat restoran cepat saji ala Amerika yang menyediakan hidangan Tionghoa memiliki peluang untuk berkembang.

TABEL 6

Jumlah Usaha Pariwisata Bidang Rumah Makan dan Kantin Menurut Kecamatan di Jakarta Utara Tahun 2018

Kecamatan	Rumah Makan & Bar	Kantin	Bakery	Jumlah
Penjaringan	67	4	7	78
Pademangan	37	-	3	40
Tanjung Priok	41	6	4	51
Koja	21	-	-	21
Kelapa Gading	159	12	18	189
Cilincing	2	-	6	8

Sumber: Badan Pusat Statistik (2019)

Berdasarkan data pada tabel diatas, jumlah usaha rumah makan di Jakarta Utara menurut kecamatan pada tahun 2018 terdapat 67 restoran di kecamatan Penjaringan dimana merupakan wilayah kedua dengan jumlah rumah makan terbanyak. Hal ini menandakan bahwa membuka usaha restoran di Jakarta Utara memiliki peluang untuk berkembang karena jumlah penduduk di Jakarta Utara yang terus meningkat, kemudian daripada itu, Penjaringan merupakan area yang strategis untuk membuka usaha restoran karena diminati di wilayah Jakarta Utara. Maka dari itu, diperlukan studi kelayakan bisnis untuk membuat restoran Bamboo Express.

Berdasarkan data-data diatas, terdapat peluang untuk membuka usaha restoran cepat saji dengan konsep hidangan Tionghoa ala Amerika (Chinese-American food) dengan nama Bamboo Express yang berasal dari kata “bamboo” yang melambangkan negara Tiongkok yang juluki tirai bambu, dan

“*express*” berarti cepat, dimana nama “Bamboo Express” berarti hidangan khas Tionghoa yang cepat kilat karena restoran ini tergolong restoran cepat saji. Jenis makanan khas Tionghoa yang disajikan pada restoran Bamboo Express adalah campuran dari hidangan Sichuan, Kanton, Hunan dan Shandong. Bahan utama makanan terdiri dari daging ayam, udang, sapi dan sayuran yang akan disajikan menjadi makanan pembuka, sup, menu utama, makanan pendamping dan makanan penutup. Selain itu restoran Bamboo Express juga menyediakan beberapa varian teh khas Tionghoa didalam menu minuman.

Berdasarkan data tersebut, restoran Bamboo Express mengambil lokasi di daerah Penjaringan Jakarta Utara, yaitu tepatnya di Ruko Garden House Blok A no. 1. Peneliti memilih lokasi di Pantai Indah Kapuk karena area tersebut tergolong ramai, mudah diakses dan lokasinya strategis dekat dengan pusat perbelanjaan, pertokoan, perkantoran, sekolah dan perumahan. Disisi lain, target pasar yang ingin dijangkau oleh restoran Bamboo Express juga cocok dengan pengunjung maupun penghuni di Pantai Indah Kapuk yaitu orang dengan usia 20-35 tahun yang biasanya berprofesi sebagai mahasiswa dan pekerja. Selain itu, jumlah restoran yang menyajikan makanan khas Tionghoa dengan sistem cepat saji di Pantai Indah Kapuk juga masih sedikit, sehingga peluang bisnis untuk restoran Bamboo Express berkembang cukup besar.

B. Tujuan Studi Kelayakan

1. Tujuan Utama (*Major Objectives*)

Tujuan utama dari perencanaan bisnis ini adalah :

- a. Menguji kelayakan dari rencana bisnis yang dibuat.
 - b. Sebagai pedoman untuk memulai usaha dan menganalisis baik dari aspek pasar maupun manajemen.
 - c. Menganalisis apakah perencanaan bisnis yang dibuat dapat menguntungkan di masa depan dan dapat mengurangi resiko penanaman modal.
2. Sub Tujuan (*Minor Objectives*)
- Sub tujuan dari perencanaan bisnis ini adalah :
- a. Memenuhi kebutuhan dan kepuasan konsumen yang bervariasi.
 - b. Membuka lapangan pekerjaan baru.
 - c. Menentukan strategi bisnis yang cocok digunakan untuk bersaing dengan kompetitor lain.

C. Metodologi

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, hal. 2), penelitian adalah:

“An organized, systematic, data-based, critical, objective, inquiry or investigation into a specific problem, undertaken with the purpose of finding answers or solutions to it.”

Berdasarkan pengertian diatas, penelitian diartikan sebagai penelitian ilmiah yang terorganisir, sistematis, kritis, penelitian ilmiah atau penyelidikan suatu masalah spesifik yang dilakukan dengan tujuan untuk menemukan jawaban atau solusi. Untuk mendapatkan hasil yang tepat, diperlukan data-data yang valid dan reliabel. Menurut Sekaran dan Bougie (2016, hal. 220), validitas adalah tes yang dilakukan untuk menguji bagaimana suatu instrumen yang dikembangkan dapat menentukan konsep yang seharusnya ditentukan,

reabilitas adalah tes yang dilakukan untuk menguji bagaimana kekonsistenan dari suatu instrumen dapat menentukan konsep yang ditentukan. Dalam menyusun studi kelayakan bisnis ini, dibutuhkan data-data yang dapat mendukung untuk menentukan langkah yang akan diambil pada perencanaan. Berikut teknik pengumpulan data berdasarkan jenis datanya, yaitu:

1. Data Primer

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, hal. 111), data primer adalah:

“Primary data is collection method-or ways in which data collected from original sources for the specific purpose of this study can be gathered.”

Data primer merupakan teknik pengumpulan data dari sumber utama untuk suatu tujuan spesifik. Data primer dapat diperoleh dengan cara metode survei melalui kuesioner, wawancara terstruktur dan observasi langsung.

a. Metode survei dengan kuesioner

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, hal. 142), kuesioner adalah:

“A questionnaire is a preformulated written set of questions to which respondents record their answers, usually within rather closely defined alternatives.”

Kuesioner merupakan alat pengumpul data berupa pertanyaan-pertanyaan yang telah tersusun secara kronologis dari yang umum mengarah pada khusus untuk diberikan pada responden/informan. Penyebaran kuesioner dapat dilakukan dengan dua cara yaitu *personally administrated questionnaires* dan *mail and electronic questionnaires*. *Personaly administrated questionnaires* adalah kuesioner yang disebarakan langsung kepada responden, sedangkan

mail and electronic questionnaires adalah kuesioner yang disebarakan melalui perantara yaitu perangkat elektronik. Kuesioner ini berisi pertanyaan yang berhubungan dengan objek penelitian sehingga dapat dikumpulkan untuk sebagai data pendukung. Kuesioner dibagikan kepada responden di daerah Pantai Indah Kapuk dengan tujuan agar responden kedepannya dapat menjadi pelanggan Bamboo Express. Teknik sampling yang digunakan pada penelitian ini adalah *purposive sampling*. Menurut Sekaran dan Bougie (2016, hal. 248) *purposive sampling* adalah metode yang terbatas pada tipe-tipe orang yang dapat memberikan informasi yang diperlukan, hal tersebut dapat dikarenakan hanya tipe orang tertentu yang memiliki informasi atau tipe orang tersebut cocok terhadap kriteria yang telah ditentukan oleh peneliti. Dengan menggunakan metode *purposive sampling* ini akan memudahkan peneliti dalam memilih responden untuk dijadikan sampel karena peneliti dapat memilih responden secara lebih khusus dalam proses pengambilan sampel. Kriteria responden yang peneliti tentukan adalah penduduk sekitar pluit dan konsumen yang sudah dianggap dewasa dan dapat mengambil keputusan.

b. Observasi

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, hal. 127) observasi adalah:

“Observation concerns the planned watching, recording, analysis, and interpretation of behavior, actions, or events.”

Observasi merupakan pengamatan yang dilakukan secara sengaja, sistematis mengenai fenomena sosial dengan gejala-gejala psikis untuk

kemudian dilakukan pencatatan. Peneliti melakukan observasi di daerah Pantai Indah Kapuk, Muara Karang, Pluit dan mendapatkan hasil bahwa daerah tersebut dalam keadaan ramai pada jam makan siang dan makan malam pada hari biasa, dan selalu dalam keadaan ramai pada hari libur.

2. Data Sekunder

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, hal. 37) data sekunder adalah:

“Secondary data are data that already exist and do not have to be collected by the researcher.”

Data sekunder merupakan data yang sudah ada dan tidak perlu dikumpulkan lagi. Data sekunder diperoleh dari buku-buku, referensi-referensi yang ada di *Johannes Oentoro Library* di Universitas Pelita Harapan dan internet atau situs yang berhubungan dengan tugas akhir seperti Badan Pusat Statistik.

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Pengertian Restoran

Menurut Walker (2017, hal. 268) restoran adalah:

Restaurants are a vital part our everyday lifestyles; because we are a society on the go, we patronize them several times a week to socialize, as well as eat and drink. Restaurants offer a place to relax and enjoy the company of family, friends, colleagues, and business associates, to restore our energy level before heading off to the next class or engagement.

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa restoran merupakan salah satu bagian penting bagi kehidupan manusia, karena restoran menyediakan makanan dan minuman yang merupakan kebutuhan sehari-hari manusia. Selain menyediakan makanan dan minuman, restoran

juga merupakan tempat untuk berkumpul dan bersosialisasi baik dengan keluarga, teman, dan rekan kerja sebagai bentuk pengembalian energi sebelum beraktivitas kembali.

2. Klasifikasi Restoran

Menurut Walker (2017, hal. 283) restoran diklasifikasikan menjadi dua yaitu *full service restaurant* dan *casual dining* dan *dinner house restaurant*. Bamboo Express termasuk kedalam klasifikasi *casual dining*.

a. *Casual Dining and Dinner House Restaurants*

Restoran yang menawarkan harga yang menengah dan suasana yang tidak terlalu formal. Biasanya ditujukan untuk orang dengan penghasilan menengah. *Casual Dining and Dinner House Restaurant* terbagi menjadi:

1) *Family Restaurants*

Merupakan restoran yang menawarkan masakan sederhana dengan harga yang tidak terlalu tinggi. Lebih mengutamakan suasana nyaman untuk acara berkumpul keluarga.

2) *Ethnic Restaurants*

Merupakan restoran yang memiliki unsur etnik khusus yang ditampilkan melalui makanan, minuman, interior dan dekorasi ruangan.

3) *Theme Restaurants*

Merupakan restoran yang memberikan dekorasi dan interior yang kreatif sehingga pelanggan memiliki pengalaman yang berkesan.

4) *Quick Service Fast-Food Restaurants*

Merupakan restoran yang memberikan pelayanan yang lebih cepat namun menu yang ditawarkan tidak bervariasi. Restoran jenis ini cocok bagi orang yang sedang terburu-buru.

3. Jenis Pelayanan Restoran

Menurut Cousins, Lilicrap dan Weekes (2014, hal. 17), ada beberapa jenis pelayanan di restoran, yaitu *table service*, *assisted service*, *counter service*, *single point service* dan *assisted service*.

a. *Self Service* atau *Counter Service*

Jenis pelayanan ini tidak membutuhkan peranan *waiter*, karena pelanggan akan mengambil makanan dan minumannya sendiri di counter.

b. *Take Away Service*

Jenis pelayanan ini ditujukan kepada pelanggan yang sedang terburu-buru atau ingin membawa makanannya pulang. Biasanya restoran yang menerapkan jenis pelayanan ini tidak menyediakan meja dan kursi, namun *take away service* juga dapat ditemukan di beberapa restoran yang menyediakan layanan makan di tempat.

c. *Delivery Service*

Jenis pelayanan dimana pelanggan dapat menelepon ke restoran untuk memesan makanan dan pesanan tersebut akan diantarkan ke alamat yang telah diberikan oleh pelanggan.

4. Definisi Menu

Menurut Walker (2017, hal. 278), menu merupakan aspek penting dalam menentukan kesuksesan sebuah restoran. Menu harus sesuai dengan konsep restoran sehingga dapat memenuhi ekspektasi pelanggan. Menurut Walker, menu terbagi menjadi enam tipe, yaitu:

a. *A la Carte*

Menu ini menawarkan pilihan menu satuan yang memiliki harga berbeda-beda. Menu ini memberikan kebebasan kepada pelanggan untuk memilih sesuai dengan selera mereka.

b. *Table d'hote*

Menu ini hanya menawarkan beberapa pilihan set menu yang sudah disusun dengan harga tertentu. Menu ini biasanya digunakan di hotel dan di Eropa.

c. *Du jour Menu*

Menu ini memiliki arti "*menu of the day*". Umumnya, menu yang ditawarkan akan berubah setiap hari sesuai dengan sajian yang akan disajikan restoran pada hari itu.

d. *Cyclical Menu*

Menu ini merupakan menu yang diulang pada periode waktu tertentu.

Umumnya, menu ini digunakan untuk usaha katering.

5. Konsep Bisnis

Bamboo Express adalah restoran dengan konsep *Chinese-American* karena menyediakan hidangan Tionghoa dengan *American style* yaitu cepat saji dimana jenis layanan yang digunakan pada restoran ini adalah *self service*

/ *counter service* yaitu pelanggan memesan, membayar dan menerima makanan dan minuman di *counter*, *take away* dan *delivery service* dimana pelanggan dapat memesan makanan untuk dibawa ulang ataupun memesan lewat telepon yang kemudian akan diantarkan ke alamat pelanggan. Jenis menu yang ditawarkan oleh Bamboo Express adalah *a la carte*, *table d'hote*, *du jour menu*, dan *cyclical menu*. dimana pelanggan dapat memesan hidangan secara satuan maupun memilih paket kombinasi yang sudah disediakan, kemudian terdapat menu-menu tertentu yang hanya disediakan pada momen tertentu, dan juga menu yang disediakan di Bamboo Express dapat berganti-ganti atau *seasonal* sesuai dengan ketersediaan bahan. Bamboo Express menyediakan hidangan Tionghoa karena menurut Höllman dan Margolis (2013, hal. 71), hidangan Tionghoa adalah salah satu masakan yang paling beragam di dunia. Hal ini dikarenakan luasnya negara Tiongkok, kebudayaan, sejarah masa lalu, dan juga penduduknya yang banyak. Teori dasar dari hidangan Tionghoa adalah teori lima elemen, semua materi dalam alam semesta ini adalah berasal dari lima elemen yaitu dari api, tanah, logam, air dan kayu. Dari teori ini muncullah ide adanya lima rasa yaitu rasa pahit, manis, pedas, asin dan asam. Jenis rasa ini mewakili jenis hidangan Tionghoa menurut areanya, hidangan Sichuan yang mewakili area barat biasanya menggunakan bahan dasar lada, cabai atau *sichuan peppercorn* sehingga memiliki cita rasa khas pedas. Hidangan Kanton yang mewakili area selatan biasanya menggunakan teknik memasak tumis atau kukus dengan cita rasa manis. Hidangan Hunan yang mewakili area timur terkenal

dengan saus asam manis. Hidangan Shandong yang mewakili area utara memiliki khas cita rasa asin dan menggunakan bahan dasar tepung. Hampir semua hidangan Tionghoa dimasak dengan menggunakan *wok* dan disajikan dalam keadaan panas. Menu yang ditawarkan Bamboo Express adalah hidangan Sichuan, Kanton, Hunan dan Shandong yang disajikan dalam bentuk gorengan dan tumisan dengan rasa asam, manis, pedas dan asin dan cara memasaknya menggunakan *wok*, kemudian disimpan pada *bain marie counter* yang dapat diatur suhunya sehingga walaupun merupakan restoran cepat saji pelanggan tetap dapat menikmati hidangan Tionghoa dalam keadaan panas. Hal yang membedakan Bamboo Express dengan restoran yang menyediakan hidangan Tionghoa adalah Bamboo Express menyediakan berbagai jenis hidangan Tionghoa yang halal dimana jarang didapati di restoran Tionghoa lainnya, sehingga target pasar dari Bamboo Express pun dapat mencakup semua kalangan tanpa harus mempertimbangkan ras atau suku tertentu. Selain itu menu yang ditawarkan di Bamboo Express juga memudahkan konsumen, dimana biasanya di restoran Tionghoa menjual menu dengan porsi besar karena biasanya merupakan *family restaurant*. Namun di Bamboo Express, konsumen dapat menikmati beberapa menu sekaligus karena menu yang dijual dalam bentuk *individual size* sehingga harganya pun masih terjangkau. Konsep desain restoran Bamboo Express akan mengikuti nuansa negara Tiongkok dimana interiornya menggunakan motif kayu dan dekorasi ruangan yang didominasi warna kayu dan merah ditambah dengan ornamen-ornamen bambu dan lukisan khas negara Tiongkok.

Peralatan makan mengikuti model khas negara Tiongkok dengan sumpit sebagai alat makan utama, didampingi dengan sendok dan garpu. Seragam yang digunakan *server* juga mengikuti ciri khas Tiongkok dengan dominasi warna merah dan hitam. Bamboo Express berlokasi di Ruko Garden House blok A no.1, Pantai Indah Kapuk, Kecamatan Penjaringan, Jakarta Utara. Jam operasional Bamboo Express adalah setiap hari dari pukul 10.00 sampai 22.00 WIB.

