

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Industri pariwisata merupakan sektor ekonomi yang bergerak di berbagai jenis layanan salah satunya di industri kuliner (Wibawati & Prabhawati, 2021). Industri kuliner merupakan jenis bisnis seperti *bakery*, *café* dan restoran (Nasution et al., 2024). Menurut Ardika bahwa bisnis kuliner merupakan salah satu industri berperan penting yang dapat meningkatkan perekonomian Indonesia. Selain itu, Ardika juga menyebutkan di tahun 2023 industri kuliner berkontribusi sebesar 39,10% terhadap pendapatan domestik bruto (PDB) industri nonmigas dan 6,55% terhadap PDB nasional (Ardika, 2024 dikutip Harianto, 2024)

TABEL 1
Luas Daerah Menurut Kabupaten/ Kota di Provinsi Banten

Kabupaten/Kota	Luas Wilayah (Km2)			Persentase (%)		
	2022	2021	2020	2022	2021	2020
Kab Pandeglang	2771,41	2746,89	2746,89	29,63	28,43	28,43
Kab Lebak	3312,18	3426,56	3426,56	35,41	35,46	35,46
Kab Tangerang	1027,76	1011,86	1011,86	10,99	10,47	10,47
Kab Serang	1469,91	1734,28	1734,28	15,72	17,95	17,95
Kota Tangerang	178,35	153,93	153,93	1,91	1,59	1,59
Kota Cilegon	162,51	175,5	175,5	1,74	1,82	1,82
Kota Serang	265,79	266,71	266,71	2,84	2,76	2,76
Kota Tangerang Selatan	164,86	147,19	147,19	1,76	1,52	1,52
Provinsi Banten	9352,77	9662,92	9662,92	100	100	100

Sumber: Badan Pusat Statistik (2023)

Kabupaten Tangerang memiliki luas wilayah yang luas dan juga bisnis kuliner yang terus meningkat. Luas wilayah Kabupaten Tangerang pada tahun 2022 sebesar 1.027,76 km² (Badan Pusat Statistik, 2023).

TABEL 2
Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Tangerang (Data Disdukcapil) (Jiwa)

Kecamatan	Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Tangerang (Data Disdukcapil) (Jiwa)	
	2022	2023
Cisoka	95325	97591
Solear	97939	101969
Tigaraksa	161595	163531
Jambe	54344	55650
Cikupa	209015	209140
Panongan	128469	129996
Curug	174666	176617
Kelapa Dua	167214	167553
Legok	123090	124324
Pagedangan	108521	111222
Cisauk	89140	91438
Pasar Kemis	256823	255345
Sindang Jaya	94470	95575
Balaraja	123195	124129
Jayanti	69865	70728
Suka Mulya	73567	74309
Kresek	71419	71795
Gunung Kaler	55254	56160
Kronjo	64788	65599
Mekar Baru	43668	44152
Mauk	90923	91382
Kemiri	50425	50977
Rajeg	181913	188209
Sepatan	111417	112289
Sepatan Timur	105255	105994
Pakuhaji	126350	127330
Teluknaga	167201	167977
Kosambi	111852	111705
Kabupaten Tangerang	3273321	3309365

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Jumlah penduduk Kabupaten Tangerang tahun 2023 sebanyak 3.309.365 jiwa (Badan Pusat Statistik, 2024). Hal ini menandakan bahwa penduduk di Kabupaten Tangerang terus bertambah. Selain itu, Usaha kuliner di

Tangerang selatan terus bertambah. Ada sebanyak 92,783 unit yang memiliki usaha kuliner (Mico, 2024).

Kota Gading Serpong merupakan kota yang strategis dan banyak dihuni oleh masyarakat. Kota Gading Serpong dikelilingi kota mandiri lainnya yaitu Alam Sutera dan BSD. Kota Gading Serpong menjadi kota yang tergolong padat karena memiliki banyak penduduk dan sekarang sudah mencapai 120 ribu jiwa (Buana, 2023). Kota Gading Serpong memberikan dampak baik bagi Kampung Rumpak Sinang yaitu Kampung menjadi semakin ramai, maka banyak pendatang dan meramaikan suasana kampung (Kurniawan & Tarigan, 2021). Gading Serpong sangat diminati oleh masyarakat sehingga kota Gading Serpong telah berkembang menjadi destinasi populer yang dikunjungi oleh masyarakat.

Kota Gading Serpong memiliki banyak bisnis kuliner seperti *café*, *bakery* dan *patisserie*. Saat ini, ada puluhan toko *pastry* di Summarecon Mall Serpong atau pun toko-toko di area perumahan yang menawarkan menu *bakery* dan *patisserie* seperti Kibo, Exquise Patisserie, Asa Artisan Café & Bakery, Nool Strala dan Milled Artisan Bakery (Sari, 2024). Dalam artikel Kompas dijelaskan bahwa lokasi menjadi kunci dalam membuka bisnis. Lokasi yang tepat dan akses jalan yang mudah akan bertahan bersaing dengan bisnis yang lain (Noviyanti, 2023). Bisnis *pastry* ini yang membuat perubahan gaya hidup sehingga banyak masyarakat di Gading Serpong yang mengikuti tren dan membuat bisnis *pastry* yang baru.

GAMBAR 1

Ruko Goldfinch



Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Dengan demikian, muncul ide untuk membuat bisnis untuk mendirikan sebuah kafe yang berlokasi di Ruko Goldfinch, Gading Serpong. Ruko Goldfinch merupakan kawasan yang berisi restoran, kafe, dan salon. Lalu, berdekatan dengan perumahan sehingga banyak sekali masyarakat sekitar yang datang ke kafe. Dengan itu, muncul ide untuk membuat bisnis Leen Cakery & Café yang menjual *chiffon cake* serta minuman seperti kopi dan teh. Konsep kafe ini yaitu *minimalist*.

Chiffon cake merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat. *Chiffon cake* merupakan tekstur kue yang paling empuk, lembut dan berongga diantara *sponge cake* dan *butter cake*. *Chiffon cake* dibuat dengan bahan gula dan putih telur yang dikocok hingga mengembang lalu dicampur ke dalam tepung terigu sehingga memberikan hasil tekstur yang lembut saat dimakan dan disentuh. *Chiffon cake* biasa dipanggang dengan suhu 180-200 derajat celcius (Tiofani, 2022).

Chiffon cake memiliki rasa dan kreasi yang baru. Sekarang, *chiffon cake* menyediakan berbagai varian rasa. *Chiffon cake* biasanya memiliki ukuran yang besar sehingga dipotong menjadi beberapa bagian. Toko kue Tata Cakery merupakan salah satu toko *chiffon cake* yang berada di Gading Serpong. Berdasarkan dari hasil observasi pada tanggal 9 Oktober 2024 bahwa Tata Cakery menjual *chiffon cake* dari yang ukuran kecil hingga besar. Selain itu, toko kue tersebut juga memiliki beberapa varian rasa yaitu pandan *cheese*, *classic mocca*, *cheese*, dan *cheese choco*.

Berdasarkan dari data Kementrian Kesehatan tahun 2018 bahwa obesitas menjadi permasalahan bagi remaja Indonesia. Prevalensi di Indonesia bahwa 13,5 persen usia 18 ke atas mengalami kelebihan berat badan dan 28,7 persen mengalami obesitas. Obesitas disebabkan karena pola makan yang tidak seimbang (Sofia, 2024). Selain itu, juga bisa memicu terjadinya penyakit jantung karena obesitas. Hal ini disebabkan oleh pola makan yang terlalu sering mengonsumsi gula atau karbohidrat yang berlebihan (Alam, 2024).

Melihat masyarakat yang masih tidak sadar akan kesehatan tubuhnya dan *chiffon cake* digemari oleh masyarakat dengan bahan-bahan yang dapat bermanfaat sehat bagi tubuh. maka dengan ini menjadi peluang untuk membuat konsep bisnis yang menawarkan produk *chiffon cake gluten free* yang dimana dapat dinikmati bagi pelanggan yang menyukai *chiffon cake* yang tekstur lembut dengan bahan yang sehat sehingga dapat dikonsumsi bagi penderita *celiac*.

Keunikan dari bisnis Leen Cakery & Café dibandingkan pesaing lain yaitu *Chiffon cake* yang dijual menggunakan bahan yang *gluten free*. *Chiffon cake* ini dijual dengan ukuran mini sehingga sesuai dengan porsi makan untuk satu orang. Selain itu, Leen cakery & Café akan menyediakan aktivitas *paint your cake*, *cake* ini akan di hias sendiri oleh para *customer*. Bisnis Leen Cakery & Café ini juga memberikan nuansa kafe yang nyaman sehingga *customer* dapat menetap dengan lama. Konsep kafe ini menggunakan bahan *gluten free* yang aman untuk dikonsumsi bagi yang menderita penyakit *celiac*, lebih sehat dan juga rendah kalori sehingga bagus untuk orang yang sedang diet. Selain itu, Leen Cakery & Café juga menawarkan aktivitas *paint your cake* dimana pelanggan dapat menghabiskan waktu untuk di kafe dengan teman maupun keluarga.

Dengan konsep kafe yang menggunakan bahan *gluten free* ini dapat menarik pelanggan yang menyukai *chiffon cake* dengan bahan *gluten free* yang aman dikonsumsi bagi penderita penyakit *celiac*, menjaga kesehatan tubuh dan yang sedang diet. Café ini dapat dibuka oleh semua golongan usia. Leen Cakery & Café terletak di Ruko Goldfinch, Gading Serpong.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Tujuan studi kelayakan Leen Cakery & Café yaitu untuk mengetahui apakah bisnis tersebut layak atau tidak untuk diluncurkan dan dikembangkan. Tujuan studi kelayakan bisnis memiliki 2 bagian yaitu tujuan utama dan sub tujuan.

1. Tujuan utama

Tujuan utama untuk membuat bisnis Leen Cakery & Café yaitu untuk mengetahui layak atau tidak untuk diluncurkan. Dalam tujuan utama ini ada beberapa aspek yaitu:

a. Aspek Pemasaran

Tujuannya yaitu untuk mengetahui minat masyarakat. Menganalisis strategi promosi untuk memasarkan produk *chiffon cake* kepada para konsumen, dan memahami target pasar dari Leen Cakery & Café. Dalam analisis pemasaran ini juga bertujuan untuk menganalisis strategi pemasaran 8P yaitu *product, price, place, promotion, people, programming, packaging dan partnership*.

b. Aspek Operasional

Dalam aspek operasional bertujuan untuk menjaga agar Leen Cakery & Café dapat berjalan. Memastikan bahan baku juga penting dalam berjalannya bisnis tersebut. Selain itu, pemilihan lokasi untuk membuka Leen Cakery & Café juga menentukan dan mempengaruhi apakah pelanggan mengunjungi. Pengelolaan suasana dan interior juga penting agar menciptakan suasana yang nyaman untuk pelanggan. Menganalisis peralatan yang dibutuhkan dalam membuat produk *chiffon cake* dan juga fasilitas yang dibutuhkan oleh pelanggan. Menerapkan dan melatih karyawan tentang SOP sehingga karyawan dapat melakukan tugasnya sesuai dengan standar yang ditetapkan.

c. Aspek Sumber Daya Manusia

Dalam aspek sumber daya manusia, perlunya untuk membuat struktur organisasi dan aspek personalia. Dalam aspek sumber daya manusia untuk mencari dan memilih kandidat rekrutmen yang sesuai dengan tujuan Leen Cakery & Café. Memilih kandidat yang sesuai dengan Leen Cakery & Café agar mendukung pertumbuhan, perkembangan dan meningkatkan reputasi Leen Cakery & Café.

Selain itu, melatih karyawan agar mengetahui bisnis yang akan dijalankan dan juga ketrampilan mereka. Menerapkan struktur organisasi agar karyawan mengetahui kepada siapa yang harus mereka laporkan dan juga siapa yang bertanggung jawab. Mengelola karyawan dan menilai kinerja merupakan hal penting dalam berjalannya bisnis Leen Cakery & Café.

d. Aspek Keuangan

Dalam aspek keuangan, yaitu perlu untuk menentukan modal, investasi, biaya sewa dan peralatan yang dibutuhkan untuk memulai bisnis Leen Cakery & Café. Melakukan analisis laporan laba rugi, arus kas, dan neraca pada Leen Cakery & Café. Penyusunan neraca ini untuk melihat posisi keuangan Leen Cakery & Café. Laporan laba rugi ini bertujuan untuk melihat informasi kinerja keuangan selama periode tertentu. Laporan arus kas ini untuk melihat aliran kas masuk dan keluarnya. Dengan menganalisis aspek keuangan ini maka bisa mengetahui apakah bisnis ini dapat berjalan atau tidak.

2. Sub tujuan

a. Tujuan Makro

Dapat memahami tren pasar, menilai bagaimana tren makanan seperti *chiffon cake*. Menilai bagaimana *chiffon cake* bisa membangun merek menjadi kuat. Selain itu, menilai apakah bisnis Leen Cakery & Café ini menjual produk yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat dan juga menggunakan bahan-bahan yang ramah lingkungan seperti menggunakan *paper bag* dan *paper straw*. Dengan menganalisis beberapa aspek dapat mengetahui apakah Leen Cakery & Café layak atau tidak diluncurkan.

b. Tujuan mikro

Dalam aspek mikro lebih berfokus pada aspek yang spesifik yaitu memperkenalkan kepada konsumen makanan unik dengan menggunakan bahan *gluten free*. Menyusun jadwal kerja yang efisien, melatih karyawan untuk meningkatkan ketrampilan, mengoptimalkan jumlah karyawan sesuai dengan kebutuhan operasional, meningkatkan kepuasan pelanggan dengan memastikan karyawan memberikan layanan yang profesional dan ramah. Mengelola bahan baku untuk menghindari terjadinya gangguan operasional dan juga mengurangi biaya produksi dengan membeli bahan baku dalam jumlah yang optimal sehingga tidak terjadinya *overstocking*.

C. Metodologi

Studi bisnis kelayakan Leen Cakery & Café akan menggunakan metode penelitian untuk mengumpulkan data primer dan data sekunder sebagai berikut.

1. Bab 1. Gagasan Awal

Pada pendahuluan studi kelayakan bisnis Leen Cakery & Café berisi ide awal dalam pemilihan topik, kendala, permasalahan hingga kebutuhan di masyarakat serta tujuan dan konsep bisnis. Dengan menganalisis kelayakan bisnis ini membutuhkan data primer dan data sekunder untuk mengumpulkan data. Data primer berupa observasi. Data sekunder berupa *website*, jurnal dan buku untuk melengkapi kebutuhan data (Sekaran & Bougie, 2016).

2. Bab 2. Aspek Pasar dan Pemasaran

Jenis penelitian ada dua yaitu penelitian kuantitatif dan kualitatif. Metode kuantitatif disebut metode tradisional karena sudah lama digunakan sebagai metode penelitian. Metode kuantitatif terstruktur, rasional dan sistematis. Metode ini merupakan data penelitian berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistic. Metode kualitatif disebut metode baru. Metode kualitatif merupakan penelitian yang deskriptif dan menggunakan analisis. Metode ini bersifat seni dan data hasil penelitian lebih kepada data yang ditemukan di lapangan (Sugiyono, 2013).

Dalam bab dua berisi penelitian studi kelayakan bisnis Leen Cakery & Café menggunakan metode kuantitatif dimana mengumpulkan

data dengan data primer. Data primer ini akan dilakukan dengan menyebarkan kuesioner melalui *google form* untuk mengetahui kecenderungan pasar dan bagaimana tanggapan responden. Data primer diperoleh secara langsung dari sumbernya. Data tersebut didapatkan dengan cara observasi, kuesioner dan wawancara (Sugiyono, 2013). Leen Cakery & Café akan mengumpulkan data dengan observasi, kuesioner dan wawancara.

a. Observasi

Pengumpulan data dilakukan dengan survei di lapangan langsung. Penulis akan melakukan observasi di Kawasan Gading Serpong di area Ruko Goldfinch yang akan menjadi tempat bisnis Leen Cakery & Café untuk melihat tingkat keramaiannya dan aksesibilitas.

Penulis juga akan melakukan observasi di Tata Cakery yang terletak di Ruko Bolsena, Gading Serpong. Observasi ini bertujuan untuk mengamati seberapa banyak pelanggan yang berkunjung, fasilitas, menu beserta harga.

b. Kuesioner

Kuesioner merupakan pertanyaan yang disebarkan kepada target audiens yang bertujuan untuk mengumpulkan data. Penulis akan menyebarkan kuesioner melalui internet seperti *google form*. Kuesioner yang akan disebarkan mencakup produk Leen Cakery & Café. Target repondennya yaitu orang yang tinggal di

Kawasan Gading Serpong. Mengumpulkan data melalui kuesioner membutuhkan subjek penelitian.

1) Populasi

Populasi merupakan objek atau subjek yang mempunyai kualitas tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari (Sugiyono, 2013). Leen Cakery & Café akan menggunakan rumus *Lemeshow*, rumus *Lemeshow* digunakan untuk menghitung ukuran sampel dari hasil survei yang populasinya tidak diketahui secara pasti.

2) Teknik *sampling* dan responden

Teknik *sampling* adalah teknik dari pengambilan sampel. Teknik pengambilan sampel ini untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian. Ada teknik *probability sampling* dan *non probability sampling* (Sugiyono, 2013). Teknik *sampling* yang akan di pakai oleh Leen Cakery & Café yaitu teknik *non probability sampling* yang *accidental sampling*. Leen Cakery & Café menggunakan rumus *Lemeshow* yang dimana perhitungan rumus ini menggunakan tingkat kepercayaan. Berikut adalah rumus *lemeshow* (Setiawan et al., 2022).

GAMBAR 2

Rumus Lemeshow

$$n = z^2 p (1 - p) / d^2$$

Keterangan:

n = Jumlah sampel

z = Nilai standart = 1.96

p = Maksimal estimasi = 50% = 0.5

d = alpha (0,10) atau sampling error = 10%

Sumber: Jurnal Infortech (2022)

Leen Cakery & Café menggunakan tingkat kepercayaan 95% maka z nya 1,96, prevalensinya 50% maka P = 0,5, tingkat kesalahan 5% maka d = 0,05 maka jumlah sampel yang dibutuhkan sekitar 384 responden.

3) Skala likert

Skala likert digunakan untuk menguji seberapa kuat subjek setuju atau tidak setuju dengan pernyataan pada 5 poin (Sekaran & Bougie, 2016).

1= sangat tidak setuju

2= tidak setuju

3= agak setuju

4= setuju

5= sangat setuju

Hasil jawaban ini dapat dianalisis dan digunakan dalam penelitian (Sekaran & Bougie, 2016).

c. Wawancara

Wawancara salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan secara langsung antara narasumber dan pewawancara (Sugiyono, 2013). Wawancara digunakan untuk *bench market*

membandingkan antara Tata Cakery dengan Leen Cakery & Café dengan melakukan wawancara pada Tata Cakery yang akan dikunjungi untuk mengetahui produk, harga, penjualan sehari berapa dan strategi apa bisa ramai hingga saat ini.

3. Bab 3. Aspek Operasional

Bab 3 ini berkaitan dengan jenis aktivitas dan fasilitas, analisis hubungan fungsional dengan aktivitas dan fasilitas, analisis kebutuhan ruangan yang dibutuhkan, alasan pemilihan lokasi dan teknologi yang dibutuhkan dalam Leen Cakery & Café sehingga menggunakan data primer. Data primer ini digunakan untuk observasi kafe yang serupa dengan Leen Cakery & Café. Bab 3 ini juga menggunakan data sekunder sebagai pendukung data.

4. Bab 4. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia (SDM)

Bab 4 ini berkaitan dengan struktur organisasi dan pengembangan sumber daya manusia pada bisnis Leen Cakery & Café sehingga menggunakan data primer. Leen Cakery & Café akan melakukan wawancara dan observasi berkaitan dengan pelatihan dan perekrutan karyawan dengan kafe yang serupa dengan Leen Cakery & Café.

5. Bab 5. Aspek Keuangan

Aspek keuangan ini berkaitan dengan sumber dana, biaya operasional, pendapatan usaha, laporan neraca, laporan laba rugi, laporan arus kas, analisis *break-even point*, dan analisis rasio laporan keuangan. Aspek keuangan ini penting dalam perencanaan dan berjalannya bisnis Leen Cakery & Café.

D. Tinjauan Konseptual Bisnis

1. Pengertian kafe

Kafe merupakan jenis restoran yang biasanya menyediakan kopi, teh dan cemilan (Lestari et al., 2023). Kopi memiliki beberapa jenis yaitu kopi robusta, kopi arabika dan kopi luwak. Kopi robusta memiliki beberapa varian yaitu kopi natural robusta Lampung, kopi natural robusta dan kopi robusta *semiwash*. Kopi arabika memiliki varian yaitu kopi natural arabika dan kopi arabika *fullwash* (Novita et al., 2021). Teh salah satu minuman yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Teh dibuat dari tanaman *Camellia Sinensis* yang petik dari daun dan pucuknya. Teh memiliki beberapa jenis yaitu teh hijau, teh putih, teh oolong dan teh hitam (Ramdan et al., 2023). Kafe juga menyediakan camilan yang dapat dinikmati bersama kopi atau teh seperti kue atau *dessert* dan *sandwich* (Dinata et al., 2024).

Kopi dan teh memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh. Banyak penelitian yang menunjukkan bahwa kopi dan teh baik untuk kesehatan hati. Kopi dapat menurunkan resiko *Parkinson* dan asam urat (Nely, 2024). Teh memiliki manfaat yaitu antikanker, antioksidan, kesehatan jantung dan antidiabetes dan meningkatkan kekebalan tubuh (Ramdan et al., 2023). Hal tersebut terbukti bahwa kopi dan teh dapat memberikan dampak yang positif bagi tubuh manusia.

2. Sejarah kafe

Kafe pertama hadir yaitu di negara Turki hingga muncul di negara Indonesia. Kafe berasal dari Turki dan pertama kali berdiri pada tahun

1475 yang terletak di Constatinopel. Dari Turki hingga budayanya menyebar ke Eropa khususnya negara Perancis dan Italia hingga akhirnya muncul di Indonesia. kafe berasal dari bahasa Perancis yang berarti kopi. Perancis sangat dikenal dengan negeri kafe karena banyak sekali kafe. Saat di Eropa, kafe pertama kali hadir pada tahun 1529 dan kopi yang dibuat sudah dicampurkan dengan susu sehingga lebih enak untuk dinikmati. Sejak itu kopi semakin populer (Yulianto & Wardhani, 2023). Kafe pertama kali muncul di Indonesia pada tahun 1878. Kafe yang paling tua di Indonesia yaitu Tek Sun Ho yang didirikan oleh Liaw Tek Soen (Dinata et al., 2024).

3. *Dessert*

Dessert merupakan makanan penutup atau camilan setelah mengonsumsi makanan berat. *Dessert* ini berasal dari Perancis yaitu *desservir* yang artinya membersihkan meja. Kata *dessert* ini digunakan pertama kali pada tahun 1600 dalam buku pedoman pendidikan kesehatan yang ditulis oleh Willlliam Vaughan. Di negara Eropa, *Dessert* dijadikan makanan penutup oleh para bangsawan. Seiring berkembangnya zaman, *dessert* mulai memunculkan banyak perubahan dan inovasi yang baru. Pada tahun 2013, seorang ahli kuliner Michael Krondl berkata bahwa *dessert* disajikan setelah meja makan bersih dari hidangan lain. Dessert memiliki beberapa jenis yaitu (Afsheena, 2024a):

a. *Hot dessert*

Hot dessert biasanya makanan penutup yang dibuat dengan cara di panggang dan di goreng. yang disajikan dalam suhu 40 – 50 derajat

celcius. *Souffle* merupakan makanan manis yang memiliki tekstur lembut. *Souffle* dibuat dengan bahan kuning telur dan putih telur dan dibuat dengan cara di panggang (Afsheena, 2024a).

b. *Cold Dessert*

Cold dessert merupakan salah satu makanan yang dikonsumsi saat dingin seperti *cheese cake*, *black forest* dan lain-lain. Jenis dessert ini enak dikonsumsi saat masih dingin (Afsheena, 2024a).

c. *Frozen dessert*

Frozen dessert merupakan *dessert* beku seperti es krim. Es krim berawal dari masa Kaisar Nero, Romawi yang dimana es yang disajikan secara halus lalu dicampur dengan buah dan madu. Jenis es krim sekarang sudah makin bertambah ada yang rasa coklat, matcha, stroberi dan lain-lain dengan tambahan *topping* (Afsheena, 2024a).

4. *Chiffon cake*

Chiffon cake merupakan salah satu kue tradisional yang digemari oleh banyak orang. Kue ini sudah ada sejak tahun 1920 yang dijual di toko kue Harry Baker di Amerika Serikat. Kue ini sudah populer sejak di tahun 1950-an (Setya, 2019). Biasanya *chiffon cake* hanya ada rasa *original* yaitu vanilla. *Chiffon cake* merupakan salah satu jenis *cake* memiliki tekstur yang lembut dan ringan seperti tisu berongga (Asmarani et al., 2020). *Chiffon cake* terkadang sering disamakan dengan *sponge cake* tetapi berbeda *chiffon cake* dibuat dengan bahan

putih telur yang dikocok dengan mengembang sempurna sehingga hasil kuenya menjadi lebih lembut (Mincey, 2023).

5. Sistem pelayanan restoran

Dalam sistem pelayanan restoran ada di bagi menjadi beberapa jenis yaitu (Afsheena, 2024b):

a. *Table service*

Table service merupakan suatu sistem pelayanan dimana makanan dan minuman diantar ke meja pelanggan. *Table service* ini memiliki beberapa jenis, yaitu (Afsheena, 2024b):

1) *American service*

American service yang dimana jenis pelayanan dengan *server* menghadirkan makanan ke meja tamu (Afsheena, 2024b).

2) *English service*

Jenis pelayanan ini dimana *server* langsung menghadirkan makanan dari *serving dish* ke piring tamu (Afsheena, 2024b).

3) *French service*

French service ini dimana sistem pelayanannya dengan cara memasak langsung didepan para tamu (Afsheena, 2024b).

4) *Counter service*

Counter service merupakan suatu sistem pelayanan dimana pelanggan memesan dan mengambil makanan langsung di *counter*. Biasanya *counter service* diterapkan untuk restoran cepat saji seperti *food court* (Afsheena, 2024b).

5) *Gueridon service*

Service ini dimana makanan dimasak dan dihidangkan di hadapan tamu di atas meja bergerak yang disebut *gueridon*. Layanan ini memberikan pengalaman yang menarik karena tamu dapat menyaksikan langsung proses memasak makanan (Afsheena, 2024b).

6) *Self service*

Jenis pelayanan ini para tamu mengambil makanan dengan sendiri. Jenis layanan ini sangat praktis (Afsheena, 2024b).

7) *Single point Service*

Pelayanan ini dimana para tamu memesan dan membayar makanan maupun minuman dari *counter* yang sama dan menerima makanan di *counter* yang sama (Afsheena, 2024b).

8) *Take away service*

Take away service ini dapat melakukan pemesanan maupun pembayaran secara *online*. Pengambilan makanan bisa diterima di *counter* (Afsheena, 2024b).

Leen Cakery & Café akan menggunakan sistem pelayanan *single point service* yang dimana para pelanggan membayar langsung dan menerima makanan di *counter*.

6. Konsep bisnis

Penulis ingin membuat bisnis Leen Cakery & Café dengan konsep café yang menjual *chiffon cake*, dan minuman dengan ruangan yang didesain nyaman. *Chiffon cake* ini akan dibuat dengan bahan *gluten free*. Kafe

tersebut akan di desain dengan interior yang unik berkonsep *minimalist* berwarna netral, *soft*. Kafe tersebut akan didesain dengan bagus agar *customer* nyaman berada di kafe. Kafe menjadi tempat yang populer di kalangan masyarakat sebagai tempat untuk bersantai, berbincang dengan teman maupun keluarga dengan berbagai konsep kafe yang unik dan nyaman (Michael & Abdul Rahman, 2022).

Lokasi Leen Cakery & Café tersebut terletak di Ruko Goldfinch, Gading Spong yang sebesar 80 m². Kafe ini memiliki 2 lantai, yang dimana pada lantai 1 akan digunakan sebagai *dine in* dan *counter area*. Lantai 2 akan digunakan juga untuk area *dine in* dan *kitchen area*. Selain itu, Leen Cakery & Café menyediakan layanan *take away*. Fasilitas yang tersedia dari Leen Cakery & Café yaitu wifi, stopkontak, AC, dan toilet. Kafe ini akan beroperasi setiap hari senin-minggu pada pukul 09.00 – 21.00 WIB. Kafe ini akan menggunakan *single point service* dimana pemesanan, pembayaran dan juga pengambilan makanan pada satu lokasi saja sehingga lebih memudahkan karyawan dan pelanggan. Pelanggan dapat melakukan pembayaran dengan *debit* atau *credit*, *qris* dan juga *Cash*.

Leen Cakery & Café akan menyediakan aktivitas yang dapat menarik para pelanggan yaitu *paint your cake*. Leen Cakery & Café akan menyediakan *plain cake*, *edible paint*, *edible flowers*, *sprinkles* dan peralatan. Aktivitas ini memberikan pelanggan untuk berkreasi sendiri dalam menghias kue. Aktivitas ini juga bisa memberikan pengalaman dan kepuasan bagi pelanggan.