

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Gastronomi merupakan segala ilmu berkaitan dengan seni kuliner makanan; yang sangat terkait erat dengan area atau tempat, identitas, dan budaya (Prasetyo et al., 2020). Setiap daerah memiliki makanan khas dari daerah tersebut, hal ini mencerminkan kondisi iklim, geografis, budaya, sejarah, serta sumber daya alam daerah tersebut. Maka dari itu, gastronomi memiliki peran penting dalam mempersatukan hubungan antara manusia, budaya, dan daerah yang menghasilkan makanan khas tersebut. Dalam konteks ini, Pulau Sumatera menjadi contoh nyata bagaimana kekayaan gastronomi mampu merepresentasikan keunikan budaya lokal yang beragam, sehingga menjadi dasar yang kuat untuk membahas potensi kuliner di Indonesia.

Pertumbuhan industri kuliner di Indonesia, khususnya sektor makanan dan minuman, telah menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Pada tahun 2022, pendapatan sektor makanan dan minuman tercatat mencapai Rp 813,06 triliun, dengan kontribusi makanan cepat saji sebesar sekitar 13% atau Rp 105,7 triliun. Pertumbuhan ini didukung oleh peningkatan produksi dan konsumsi makanan di Indonesia, terutama setelah masa pemulihan pasca pandemi COVID-19 (Badan Pusat Statistik, 2023) . PDB industri makanan dan minuman sebesar Rp200,26 triliun pada kuartal II/2022. Jumlah itu meningkat 3,68% dari periode yang

sama tahun lalu sebesar Rp193,16 triliun (Rizaty, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa sektor kuliner menjadi salah satu pilar penting dalam ekonomi kreatif nasional, membuka peluang besar untuk inovasi kuliner lokal seperti masakan khas Sumatera.

Pulau Sumatera merupakan pulau yang sangat strategis yang memiliki sangat kaya akan kebudayaan. Pulau Sumatera memiliki keberagaman etnis dan budaya sehingga hal ini menimbulkan berbagai variasi kuliner yang menyimbolkan kekayaan tradisi Pulau Sumatera. Pulau Sumatera terletak di jalur perdagangan rempah – rempah bersejarah, telah menerima banyak pengaruh dari kebudayaan lokal maupun asing. Bangsa Arab, India, dan Tiongkok ikut serta dalam mempengaruhi masakan khas Sumatera. Makanan Sumatera, Sebagai contoh, pengaruh kultur India pada makanan Sumatera dapat dilacak sejak 800 Masehi, menjadikan masakan Sumatera kaya akan warisan budaya yang melibatkan berbagai tradisi. Dikarenakan memiliki banyak pengaruh sehingga menimbulkan makanan khas Sumatera menggunakan rempah – rempah yang melimpah dan Teknik memasak yang unik. Ketika masakan kaya akan rempah dan Teknik memasak maka akan menghasilkan makanan yang kaya akan cita rasa yang kuat dan beragam, yang sering disukai oleh konsumen global maupun lokal yang mencari pengalaman kuliner yang autentik dan penuh rasa. (Saputro, 2022; Wibisono, 2018). Dengan latar belakang ini, penting untuk menyoroti bagaimana kekayaan rempah-rempah dan teknik memasak Sumatera dapat menjadi daya saing di pasar global.

Pemilihan makanan khas Sumatera bukan tanpa alasan melainkan Masakan khas Sumatera mencerminkan keanekaragaman cita rasa dan bahan-bahan lokal yang melimpah di wilayah tersebut. mengekspresikan kekayaan rasa dan bahan baku yang digunakan di wilayah ini. Rendang, hidangan khas Sumatera Barat, terpilih sebagai salah satu dari 50 makanan terlezat di dunia menurut versi CNN pada tahun 2011. (Cheung, 2017). Hal ini menunjukkan bahwa masakan Sumatera memiliki daya tarik internasional yang kuat dan mampu bersaing di pasar kuliner global. Dengan keunikan cita rasa yang kaya rempah, rendang menjadi simbol potensi besar dari kuliner Sumatera yang tidak hanya diterima, tetapi juga dihargai di luar negeri. Ini membuktikan bahwa masakan Sumatera, bila dipromosikan dan dikembangkan dengan baik, dapat menjadi bisnis kuliner yang menguntungkan dan berkelanjutan, baik di pasar lokal maupun global. Promosi yang tepat dapat menjadikan masakan Sumatera sebagai pilihan utama dalam pasar global yang kompetitif. Selanjutnya, penting untuk memahami keanekaragaman kuliner Sumatera sebagai aset yang dapat memperkaya pengalaman konsumen.

Pulau Sumatera dikenal memiliki keanekaragaman kuliner yang luar biasa, mencakup berbagai hidangan tradisional dari Aceh hingga Lampung. Namun, dalam persepsi kuliner nasional, masakan Sumatera Barat seperti rendang sering kali lebih dominan dan dikenal luas. Padahal, setiap daerah di Sumatera memiliki ciri khas kuliner yang unik dan patut mendapat perhatian.

Sebagai contoh, Aceh memiliki mi Aceh yang khas, Sumatera Selatan terkenal dengan pempek dan pindang patin, sedangkan Jambi memiliki kue putri kandis yang unik. Pengangkatan keanekaragaman ini tidak hanya

mendukung pelestarian budaya, tetapi juga memperkaya pilihan konsumen di pasar lokal maupun global. Dengan memahami keunikan setiap daerah, potensi kuliner Sumatera dapat lebih dimaksimalkan untuk menjangkau berbagai segmen pasar.

Masakan Sumatera, yang dikenal dengan proses memasak yang lama dan penggunaan rempah-rempah yang kompleks, dianggap kurang cocok untuk format *Fast food*. Namun, tantangan ini dapat diatasi dengan inovasi metode pengolahan yang mempercepat proses memasak tanpa mengurangi cita rasa (Wijaya, 2019). Selain itu, banyak konsumen di Indonesia lebih mengenal masakan Padang sebagai representasi dari kuliner Sumatera, sementara banyak jenis kuliner Sumatera lainnya, seperti masakan Aceh dan Batak, masih kurang dieksplorasi dalam konteks makanan cepat saji.

Menurut Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kebudayaan, keanekaragaman makanan tradisional di Sumatera sangat dipengaruhi oleh faktor geografis, iklim, dan sejarah masing-masing daerah. (Soepono, 2004). Oleh karena itu, penting untuk mengangkat dan mempromosikan seluruh masakan khas Sumatera agar kekayaan kuliner pulau ini semakin dikenal dan dihargai di tingkat nasional maupun internasional. Pemahaman ini menjadi landasan dalam mengidentifikasi potensi daerah seperti Jambi sebagai pusat kuliner strategis.

Mempromosikan pentingnya melestarikan kuliner lokal sebagai bagian dari warisan budaya telah menjadi fokus utama dalam beberapa tahun terakhir. Kampanye nasional seperti "*Indonesia Spice Up The World*," yang diluncurkan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, bertujuan

untuk memperkenalkan dan mempromosikan kuliner Nusantara di kancah internasional. (Wijaya, 2019). Inisiatif ini tidak hanya memperkuat identitas kuliner Indonesia, tetapi juga meningkatkan kesadaran masyarakat lokal akan keberagaman masakan tradisional yang sering kali kurang dieksplorasi di pasar domestik.

Pemilihan topik pengenalan masakan Sumatera dalam industri makanan cepat saji di Indonesia didasarkan pada beberapa alasan penting. Pertama, permintaan terhadap makanan cepat saji terus meningkat. Berdasarkan survei dari NielsenIQ pada 2021, sekitar 40% konsumen Indonesia lebih memilih makanan cepat saji karena alasan kepraktisan dan harga yang terjangkau. (NielsenIQ, 2022, 2023). Hal ini mencerminkan tren konsumen yang semakin mengutamakan efisiensi waktu dan biaya dalam memilih makanan.

Salah satu masalah utama dalam pengembangan makanan cepat saji berbasis kuliner Nusantara, khususnya Sumatera, adalah minimnya restoran yang mengadopsi masakan lokal sebagai menu utama. Berdasarkan data yang dihimpun oleh BPS, dari lebih dari 11.000 usaha kuliner di Indonesia pada tahun 2020, mayoritas masih didominasi oleh restoran yang menyajikan masakan internasional, sementara hanya sebagian kecil yang mengangkat masakan lokal. (Badan Pusat Statistik, 2022).

Konsep *cafeteria services* yang diusung oleh "Serambi Sumatera" juga bertujuan untuk memberikan kemudahan dan efisiensi waktu bagi pelanggan. Dengan konsep ini, pelanggan dapat langsung memilih menu yang telah disiapkan dan jika diperlukan, makanan dapat dipanaskan kembali sesuai

keinginan. Sistem ini tidak hanya menghemat waktu, tetapi juga mendukung konsep *Fast food* yang memprioritaskan kecepatan pelayanan. Selain itu, tampilan makanan yang menarik dan terorganisir di *display* akan memberikan pengalaman visual yang menggugah selera, menarik perhatian pelanggan, serta mendorong mereka untuk menikmati hidangan khas Sumatera dengan cara yang lebih modern dan efisien. Dengan demikian, Serambi Sumatera diharapkan menjadi jembatan antara tradisi kuliner dan inovasi modern dalam memenuhi kebutuhan konsumen masa kini.

Fenomena ini didominasi oleh makanan cepat saji asing seperti burger, pizza, dan ayam goreng. Namun, masakan lokal, terutama dari Sumatera yang kaya akan cita rasa rempah, belum banyak terwakili di pasar ini. Mengangkat kuliner khas Sumatera dalam format makanan cepat saji yang modern dan praktis bisa menjadi strategi menarik untuk memperluas pangsa pasar serta mempromosikan kekayaan kuliner. (Badan Pusat Statistik, 2023)

Meskipun Indonesia kaya akan kuliner tradisional, termasuk masakan Sumatera, representasi makanan lokal dalam industri *Fast food* masih minim. Sebagian besar restoran cepat saji di Indonesia menawarkan menu dengan cita rasa internasional seperti burger dan pizza, dan hanya sebagian kecil yang menawarkan masakan khas Nusantara. Inovasi dalam memperkenalkan masakan lokal, terutama Sumatera yang kaya akan rempah, dapat menjadi peluang besar untuk mengisi celah di pasar ini. Dengan inovasi dalam penyajian, masakan Sumatera bisa lebih mudah diterima oleh konsumen yang mengutamakan kepraktisan (NielsenIQ, 2023) Maka dari itu dengan adanya

Serambi Sumatera diharapkan dapat hadir di tengah Masyarakat untuk mempresentasikan masakan Nusantara di dalam industri *Fast food*.

Salah satu tantangan utama dalam mengembangkan makanan cepat saji berbasis kuliner Sumatera adalah rendahnya kesadaran masyarakat tentang variasi kuliner Sumatera di luar masakan Padang. Banyak orang lebih mengenal rendang dan beberapa hidangan populer lainnya, sementara banyak jenis masakan Sumatera yang belum banyak dieksplorasi dan dipromosikan secara luas (Wijaya, 2019).

Selain itu, perubahan preferensi masyarakat ke arah makanan cepat saji modern, terutama dari merek internasional, menambah tantangan. Kompetitor asing lebih cepat beradaptasi dengan selera konsumen melalui penyajian makanan yang praktis dan cepat. Di sisi lain, masakan tradisional Sumatera umumnya membutuhkan proses memasak yang lama dan rumit, yang sering dianggap kurang cocok untuk dijadikan *Fast food* (Wijaya, 2019).

Serambi Sumatera bertujuan untuk menjembatani gap ini dengan menyajikan kuliner Sumatera dalam format yang lebih praktis, namun tetap mempertahankan nilai budaya dan keaslian rasa. Salah satu tantangan lain adalah keterbatasan sumber daya manusia yang memiliki keterampilan untuk mengadaptasi masakan tradisional menjadi lebih sesuai dengan format *Fast food*, serta akses yang terbatas terhadap bahan baku lokal di beberapa wilayah perkotaan (Kemenparekraf, 2023).

Survei yang dilakukan oleh *GoodStats* Indonesia pada Agustus-September 2022 menunjukkan bahwa 71,4% anak muda Indonesia lebih memilih makanan tradisional dan khas daerah sebagai favorit mereka,

dibandingkan dengan makanan internasional seperti dari Amerika, Jepang, dan Korea. Selain itu, 45% dari mereka juga memilih masakan tradisional sebagai jajanan favorit, mengalahkan makanan cepat saji (28,2%), makanan ringan (18,6%), dan makanan instan (8,2%). Survei ini juga mencatat bahwa preferensi terhadap masakan tradisional didorong oleh rasa yang lebih kaya serta harga yang lebih terjangkau (Shafina, 2023).

Konsumen semakin memperhatikan asal usul bahan makanan yang mereka konsumsi, terutama terkait keberlanjutan dan transparansi dalam rantai pasokan makanan. Dalam beberapa tahun terakhir, minat terhadap produk makanan yang berkelanjutan dan transparan meningkat pesat. Konsumen kini tidak hanya mengutamakan kesehatan dan kualitas produk, tetapi juga dampak lingkungan dan sosial dari makanan yang mereka beli. Sebuah studi menunjukkan bahwa konsumen lebih cenderung memilih produk yang diberi label keberlanjutan dan bersedia membayar lebih untuk produk-produk tersebut, terutama yang memiliki sertifikasi yang didukung oleh pemerintah atau otoritas publik (Cook et al., 2023; Migliore, 2021).

Memilih lokasi di Kota Jambi untuk membuka restoran cepat saji dengan konsep *cafeteria service* memiliki alasan yang kuat dari segi potensi ekonomi dan peluang bisnis, terutama dalam sektor kuliner. Kota Jambi telah diidentifikasi sebagai salah satu kota kreatif di Indonesia, dengan sub sektor kuliner yang menjadi salah satu unggulannya. Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Sandiaga Uno, menyatakan bahwa Jambi memiliki potensi besar dalam bidang kuliner yang bercita rasa khas, seperti tempoyak, nasi

gemuk, dan gulai tepek ikan, yang dapat dijadikan nilai jual unik. (Owo, 2022; Pratiwi, 2022). Konsep ini selaras dengan visi untuk menjadikan Serambi Sumatera sebagai pelopor kuliner khas Sumatera yang modern dan efisien.

Selain itu, program Uji Petik yang dilakukan di Jambi menunjukkan bahwa sub sektor kuliner berpotensi meningkatkan pertumbuhan ekonomi lokal, bahkan selama pandemi. Dengan dukungan pemerintah terhadap pelaku UMKM di sektor kuliner, Jambi menawarkan peluang besar untuk usaha kuliner, terutama yang memanfaatkan keunikan masakan tradisional (Hermanto, 2023).

Jambi juga merupakan salah satu kota yang terus berkembang, dengan potensi ekonomi yang didorong oleh sektor pariwisata dan makanan. Pertumbuhan ini, didukung oleh program-program kreatif, menjadikan Jambi tempat yang strategis untuk mengembangkan bisnis kuliner berbasis masakan tradisional (Dewanto, 2022).

Dukungan infrastruktur seperti Tol Trans Sumatera akan semakin memperkuat potensi ini, menciptakan peluang baru bagi bisnis kuliner untuk berkembang pesat di tengah peningkatan arus wisatawan dan aksesibilitas yang lebih baik. Kolaborasi antara pemerintah dan pelaku bisnis sangat penting untuk memaksimalkan potensi ini ke depannya. (Tuyani, 2024).

Gambar 1
Logo Serambi Sumatera



Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Pemilihan nama Serambi Sumatera terinspirasi dari rumah adat Aceh yang merupakan teras rumah adat Aceh. Serambi merupakan ruangan pertama yang di masuki oleh tamu ketika berkunjung ke rumah adat Aceh sehingga Serambi berfungsi untuk menyambut tamu dan bisa juga untuk melakukan kegiatan sosial lainnya. Serambi menyimbolkan akan keramahan dan keterbukaan dari tuan rumah.

Hal ini yang diharapkan adanya di restoran Serambi Sumatera yaitu keterbukaan dan keramahan (Prakoso, 2019; WisataAceh, 2024) . Provinsi Aceh merupakan salah satu provinsi yang ada di Sumatera yang dijuluki sebagai “Serambi Mekah” yang berarti provinsi Aceh menjadi pintu gerbang agama Islam di Indonesia, terutama melalui Kerajaan Samudera Pasai dan Peureulak yang menjadi pusat penyebaran Islam di Asia Tenggara pada abad ke-7 Sehingga konsep restoran Serambi memiliki filosofi sebagai pintu gerbang memperkenalkan pelanggan akan kekayaan cita rasa kuliner Sumatera. Serambi Sumatera juga diharapkan menjadi pintu masuk ke

kekayaan budaya melalui makanan khas Suamtra. (Prakoso, 2019; WisataAceh, 2024)

Logo Serambi Sumatera dirancang dengan kombinasi warna coklat, putih, dan emas yang mencerminkan identitas dan filosofi bisnisnya. Warna coklat melambangkan kehangatan, tradisi, dan kedalaman rasa, yang sesuai dengan komitmen Serambi Sumatera dalam menghadirkan cita rasa khas Sumatera yang autentik dan kaya. Warna putih mencerminkan kesederhanaan, kebersihan, dan kejujuran, menegaskan transparansi serta kualitas layanan yang dijaga oleh restoran ini. Sementara itu, warna emas melambangkan kemewahan, keunggulan, dan nilai tinggi, menggambarkan keinginan Serambi Sumatera untuk memberikan pengalaman kuliner yang istimewa dan berkelas. Kombinasi warna ini tidak hanya menciptakan daya tarik visual, tetapi juga mengomunikasikan filosofi restoran yang mengedepankan tradisi, kualitas, dan profesionalisme dalam setiap aspek bisnisnya.

Restoran "Serambi Sumatera" akan mengadopsi konsep *sustainable gastronomy* dengan mengutamakan penggunaan bahan-bahan segar dan lokal. Menggunakan bahan baku yang segar tidak hanya meningkatkan cita rasa, tetapi juga mendukung keberlanjutan lingkungan dengan mengurangi ketergantungan pada rantai pasokan yang panjang dan energi yang digunakan untuk transportasi. Bahan-bahan lokal, seperti sayuran dan daging yang dipanen di sekitar Jambi, juga memungkinkan restoran untuk mengikuti musim, menjaga kesegaran, dan mengurangi limbah pangan.

Program promosi seperti ini membantu mendorong masyarakat untuk lebih menghargai dan melestarikan warisan kuliner Indonesia, mulai dari masakan daerah hingga jajanan tradisional. Kampanye-kampanye tersebut juga menggarisbawahi bahwa pelestarian kuliner lokal bukan hanya soal melestarikan rasa, tetapi juga menjaga nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya (Shafina, 2023).

Berdasarkan data survei yang diulas oleh *GoodStats* (2022), tren pemesanan makanan melalui aplikasi *online* seperti *GrabFood* dan *GoFood* semakin meningkat di kalangan masyarakat Indonesia, terutama anak muda. Hal ini menunjukkan perubahan gaya hidup yang mengutamakan kemudahan dan efisiensi dalam mendapatkan makanan. Kota Jambi, sebagai salah satu kota yang terus berkembang, juga mengikuti tren ini, di mana banyak penduduknya lebih memilih layanan *take away* atau pengantaran makanan secara *online*. Faktor seperti waktu yang terbatas, kepraktisan, dan akses mudah melalui aplikasi *online* menjadi alasan utama preferensi ini. Dengan tingginya minat terhadap layanan tersebut, bisnis seperti Serambi Sumatera dapat memanfaatkan peluang besar ini untuk menjangkau pasar yang lebih luas melalui platform digital (Naurah, 2022).

Serambi Sumatera menghadirkan beragam pilihan menu khas Sumatera yang menggugah selera, mulai dari hidangan protein, sayuran, ikan, hingga makanan penutup yang mencerminkan kekayaan budaya kuliner Sumatera. Untuk hidangan berbahan dasar protein, tersedia Malbi, sajian khas Sumatera Selatan berupa daging sapi yang dimasak dengan kecap manis, santan, dan rempah-rempah seperti pala dan cengkeh yang menciptakan rasa manis gurih.

Dendeng Batokok dari Sumatera Barat menawarkan daging sapi yang dipukul hingga pipih, dibumbui dengan cabai hijau, lalu dibakar atau digoreng, menghasilkan cita rasa pedas yang khas. Dari Aceh, Ayam Pliék U hadir dengan rasa unik dari kelapa tua yang telah difermentasi (pliek u) dan dipadukan dengan rempah-rempah. Tak ketinggalan, Ayam Debuk-Debuk dari Batak Karo menyajikan ayam dengan kuah kental berbumbu santan dan rempah-rempah lokal yang kaya akan rasa pedas dan gurih.

Selain Protein Serambi Sumatera juga menyediakan pilihan menu sayuran, Serambi Sumatera menawarkan pilihan menarik seperti Rendang Daun dari Sumatera Barat, yaitu rendang yang menggunakan daun singkong sebagai bahan utama, dimasak dengan santan dan bumbu khas rendang. Anyang Pakis, salad tradisional dari Sumatera Utara, menggabungkan daun pakis segar dengan parutan kelapa berbumbu dan rempah yang menggoda selera. Selain itu, ada Linyak Taruang, terong balado khas Sumatera Barat yang dimasak dengan bumbu cabai merah khas Padang. Gulai Cubadak, sajian dari Sumatera Barat, menggunakan nangka muda yang dimasak dalam kuah santan kental berbumbu kunyit, serai, dan cabai merah, menciptakan rasa gurih pedas yang sempurna.

Pilihan menu ikan di Serambi Sumatera menghadirkan cita rasa segar dari perairan Sumatera. Pindang Patin dari Jambi menawarkan rasa segar asam dari kuah berbumbu pindang yang dipadukan dengan ikan patin. Pendap khas Bengkulu menghadirkan ikan yang dibumbui rempah kuat, dibungkus daun talas, dan dikukus hingga matang. Dari Palembang, Celimpungan menjadi pilihan dengan bola-bola ikan tenggiri yang disajikan dalam kuah

santan kental. Ikan Seluang Goreng, khas Sumatera Selatan, adalah sajian ikan kecil yang digoreng hingga renyah, cocok dinikmati sebagai camilan. Sala Lauak, camilan khas Sumatera Barat, berupa bola-bola kecil berbahan dasar tepung beras dan ikan asin yang digoreng hingga renyah, memberikan sensasi gurih yang unik. Menu ikan di Serambi Sumatera diproduksi oleh mitra penyedia terpercaya di luar fasilitas kami, memastikan kualitas tetap terjaga sesuai standar yang ditetapkan.

Untuk hidangan berbasis karbohidrat, Burgo dari Palembang menjadi pilihan yang menarik, berupa gulungan adonan tepung beras yang disajikan dengan kuah santan gurih. Nasi Minyak dari Jambi menghadirkan nasi yang dimasak dengan minyak samin dan rempah-rempah khas, sering disajikan dengan aneka lauk yang menggugah selera. Lamang Tapai dari Sumatera Barat memadukan ketan yang dimasak dalam bambu dengan tape ketan manis, menghasilkan cita rasa legit dan tradisional. Menu Burgo dan lamang tapai diproduksi oleh mitra penyedia terpercaya di luar fasilitas kami, memastikan kualitas tetap terjaga sesuai standar yang ditetapkan.

Makanan penutup atau camilan di Serambi Sumatera juga tidak kalah menggoda. Bolu Kojo dari Sumatera Selatan adalah kue bolu bertekstur lembut yang terbuat dari telur, santan, dan daun pandan, memberikan rasa manis yang khas. Bay Tat dari Bengkulu merupakan kue *tart* tradisional dengan isian selai nanas yang manis dan segar. Jongkong, kudapan manis khas Bangka Belitung, dibuat dari tepung beras dan santan yang disusun berlapis dengan gula merah, memberikan rasa manis yang autentik. Lompong Sagu dari Sumatera Selatan adalah kue berbahan sagu yang dibungkus daun

pisang dan dimasak hingga matang, menciptakan aroma dan rasa tradisional yang menggugah selera. Semua menu makanan penutup ini diproduksi oleh mitra penyedia terpercaya di luar fasilitas kami, memastikan kualitas tetap terjaga sesuai standar yang ditetapkan.

Pilihan minuman yang tersedia melengkapi pengalaman bersantap di Serambi Sumatera. Es Teh Tarik Jumbo menawarkan paduan teh dan susu yang manis dan segar dalam porsi besar. Es Kopi Aceh menyajikan kopi khas Aceh yang dingin dengan cita rasa yang kuat dan aroma menggoda. Selain itu, tersedia juga Es Teh Tawar Jumbo dan Air Mineral sebagai teman sempurna untuk menikmati ragam hidangan lainnya. Dengan sajian yang kaya rasa dan beragam, Serambi Sumatera membawa cita rasa Sumatera ke meja Anda.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Tujuan utama dari studi kelayakan ini adalah untuk mengevaluasi potensi ekonomi dan operasional dalam mengembangkan restoran cepat saji berbasis masakan khas Sumatera di Indonesia. Melalui analisis ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran menyeluruh mengenai aspek-aspek seperti permintaan pasar, kebutuhan sumber daya, potensi keuntungan, serta risiko yang mungkin dihadapi dalam menjalankan bisnis ini. Studi ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor kunci keberhasilan yang perlu diperhatikan dalam mengadaptasi kuliner tradisional Sumatera ke dalam format makanan cepat saji yang sesuai dengan preferensi konsumen modern. Dengan adanya studi kelayakan ini, keputusan bisnis dapat didasarkan pada data yang akurat dan objektif, yang pada akhirnya mendukung pengembangan

bisnis kuliner lokal di Indonesia secara lebih berkelanjutan (Aldy, 2017).

Tujuan spesifik dari studi ini meliputi:

1. Menganalisis permintaan konsumen terhadap makanan cepat saji berbasis kuliner lokal, khususnya Sumatera.
2. Menentukan potensi pasar dan target konsumen yang relevan. Mengidentifikasi kebutuhan sumber daya, termasuk bahan baku lokal dan tenaga kerja.
3. Mengevaluasi potensi pendapatan dan keuntungan berdasarkan estimasi penjualan dan biaya operasional.
4. Mengidentifikasi risiko bisnis serta strategi mitigasi untuk meminimalkan risiko tersebut.
5. Menyusun strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan masakan Sumatera dalam format *Fast food* kepada pasar yang lebih luas.
6. Mempopulerkan masakan khas Sumatera agar tidak di akuisisi kebudayaan asing.

C. Metodologi

Metodologi dalam studi kelayakan ini melibatkan pendekatan kuantitatif dan kualitatif yang bertujuan untuk memperoleh data komprehensif terkait potensi bisnis restoran cepat saji berbasis masakan Sumatera. Adapun metode yang digunakan meliputi:

1. Survei Pasar

Survei pasar dilakukan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap makanan cepat saji dan potensi minat mereka terhadap masakan khas Sumatera. Survei ini dilakukan dengan menyebarkan kuesioner

kepada 313 responden yang terdiri dari berbagai kelompok usia dan latar belakang sosial ekonomi di Jambi. Kuesioner dirancang untuk mengumpulkan informasi mengenai preferensi konsumen terhadap jenis makanan, harga, lokasi, dan ekspektasi mereka terhadap restoran cepat saji berbasis kuliner lokal (Anggrainy, 2020)

2. Analisis Kompetitor

Untuk mendapatkan gambaran mengenai persaingan di industri makanan cepat saji, dilakukan analisis terhadap kompetitor yang ada, baik lokal maupun internasional. Analisis ini mencakup identifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman (SWOT analysis) dari restoran cepat saji yang sudah ada, khususnya yang berfokus pada masakan Indonesia, seperti Mie Gacoan.

Dalam konteks persaingan bisnis, kompetitor langsung (*direct competitor*) adalah perusahaan-perusahaan yang menawarkan produk atau layanan yang sangat mirip atau identik dengan produk yang ditawarkan oleh bisnis Anda kepada target pasar yang sama. Dalam kasus restoran "Serambi Sumatera," kompetitor langsungnya adalah restoran cepat saji lain di Jambi yang menyajikan makanan khas Sumatera atau menu serupa, seperti restoran Padang yang berkonsep layanan cepat. Kompetitor langsung sering kali bersaing dalam hal harga, kualitas, dan pelayanan, sehingga konsumen harus memilih antara produk yang sangat mirip dari kedua bisnis tersebut (Walton, 2024).

Sementara itu, kompetitor tidak langsung (*indirect competitor*) adalah bisnis yang menawarkan produk atau layanan yang berbeda tetapi tetap memenuhi kebutuhan yang sama bagi konsumen. Misalnya, kedai kopi atau kafe di Jambi yang menawarkan makanan ringan dan minuman mungkin tidak menyediakan menu khas Sumatera, tetapi tetap bersaing untuk menarik konsumen yang mencari pengalaman makan yang cepat dan praktis. Kompetitor tidak langsung ini mungkin lebih menonjolkan kenyamanan, suasana, atau nilai gaya hidup daripada menu spesifik yang ditawarkan oleh restoran cepat saji (Walton, 2024).

3. Studi Lapangan dan Wawancara

Wawancara mendalam dilakukan dengan pelaku industri kuliner dan *Chef* yang memiliki keahlian dalam mengolah masakan Sumatera. Studi lapangan ini bertujuan untuk memahami proses pengolahan masakan Sumatera dan bagaimana cara terbaik mengadaptasinya ke dalam format *Fast food*. Selain itu, menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2021, wawancara juga dilakukan dengan penyedia bahan baku lokal untuk memahami tantangan dan peluang dalam mengakses bahan-bahan yang berkualitas namun terjangkau.

4. Analisis Finansial

Analisis finansial dilakukan untuk mengevaluasi kelayakan bisnis dari sisi keuangan. Aspek yang dianalisis meliputi proyeksi pendapatan, biaya operasional, biaya bahan baku, upah tenaga kerja, biaya pemasaran, dan pengembalian investasi (ROI). Studi ini juga mencakup analisis *break-*

even point (BEP) untuk menentukan kapan bisnis akan mencapai titik impas dan mulai menghasilkan keuntungan. Data

finansial diperoleh dari studi kasus restoran cepat saji yang ada, dengan penyesuaian terhadap model bisnis yang dirancang (Juwono, 2019).

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

Dalam konteks industri makanan cepat saji, konsep utama yang menjadi landasan bisnis ini adalah penggabungan antara kepraktisan dan cita rasa otentik dari kuliner Sumatera. Bisnis restoran cepat saji berbasis masakan Sumatera ini mengikuti tren global yang menunjukkan peningkatan permintaan terhadap makanan cepat saji yang otentik dan berbasis budaya lokal. Konsep ini relevan dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya melestarikan budaya kuliner, terutama di tengah era globalisasi yang cenderung mendorong homogenisasi selera makanan (Mintel, 2022).

1. *Fast food* Berbasis Kuliner Lokal

Restoran cepat saji yang mengadaptasi masakan lokal memiliki potensi besar untuk sukses, terutama karena tren konsumen yang semakin mencari pengalaman kuliner yang unik dan autentik. Menurut laporan dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, ada peningkatan minat terhadap kuliner lokal di Indonesia, seiring dengan semakin tingginya

kesadaran masyarakat akan keberagaman budaya dan cita rasa Nusantara (Mintel, 2022).

Konsep restoran cepat saji berbasis masakan lokal juga memanfaatkan keunggulan kecepatan penyajian dan kemudahan akses makanan, sambil tetap mempertahankan identitas dan cita rasa tradisional. Hal ini terbukti berhasil dalam menarik minat konsumen yang mengutamakan kepraktisan tanpa mengorbankan nilai budaya yang terkandung di dalam makanan (Mintel, 2024).

2. Inovasi dalam Penyajian Masakan Tradisional

Menurut laporan (Jennifer Marston, 2020), adopsi teknologi di restoran cepat saji semakin meningkat, terutama selama pandemi. Teknologi seperti pembayaran tanpa kontak, otomatisasi pesanan, dan alat pengolahan makanan membantu meningkatkan efisiensi operasional. Laporan ini mencatat bahwa 51% dari operator sudah menggunakan sistem pembayaran tanpa kontak. Serambi Sumatera juga akan menggunakan teknologi seperti pembayaran tanpa kontak, otomatisasi pesanan, dan alat pengolahan makanan.

3. Potensi Pasar dan Target Konsumen

Laporan dari, (Euromonitor, 2021) Di sisi lain, keluarga yang mencari makanan cepat saji dengan cita rasa yang dekat dengan makanan rumahan juga merupakan target pasar yang potensial. Hal ini didukung oleh tren meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap makanan sehat

dan berkualitas, yang menciptakan peluang bagi restoran cepat saji yang menawarkan masakan tradisional dengan sentuhan modern (Euromonitor, 2021)

Serambi Sumatera akan lebih memfokuskan upayanya pada konsumen yang memanfaatkan layanan *takeaway* dan *online delivery*, mengingat tren gaya hidup modern yang semakin praktis dan efisien. Selain itu, Serambi Sumatera juga menargetkan pasar catering untuk kebutuhan korporasi, baik dari sektor swasta maupun pemerintahan. Layanan catering ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan acara formal seperti rapat, seminar, dan gathering perusahaan, yang memerlukan penyajian makanan dengan kualitas tinggi dan pelayanan profesional. Dengan fokus pada layanan *non-dine-in* ini, Serambi Sumatera tidak hanya mampu menjangkau konsumen yang tidak sempat berkunjung langsung ke restoran, tetapi juga memperkuat posisinya sebagai penyedia solusi makanan andal untuk berbagai kebutuhan, baik individu maupun institusional.

Restoran "Serambi Sumatera" mengusung konsep *sustainable gastronomy* dengan menonjolkan kuliner tradisional Sumatera dalam format modern dan praktis. Konsep ini memanfaatkan bahan baku segar dan lokal, mendukung keberlanjutan lingkungan sekaligus meningkatkan pengalaman konsumen melalui penyajian cepat dan efisien. Keunikan dari Serambi Sumatera dibandingkan restoran lain adalah pendekatannya dalam menyajikan masakan tradisional Sumatera dalam format "cafeteria

service", di mana pelanggan dapat langsung memilih menu yang telah disiapkan dan dihangatkan kembali sesuai keinginan.

Restoran Serambi Sumatera dirancang untuk memberikan pengalaman makan yang nyaman dan efisien. Fasilitas yang disediakan meliputi *display* makanan yang menampilkan berbagai menu khas Sumatera dengan tata letak yang menarik untuk memudahkan pelanggan dalam memilih, area *dine-in* dan *take away* yang menyediakan ruang makan yang nyaman dengan kapasitas sedang serta fasilitas khusus untuk pelanggan yang memesan makanan untuk dibawa pulang, dan konter untuk pengambilan makanan online. Restoran ini juga menggunakan bahan kemasan yang ramah lingkungan untuk mendukung keberlanjutan.

Manajemen restoran Serambi Sumatera mengadopsi sistem berbasis efisiensi dan inovasi. Struktur organisasi restoran meliputi manajer operasional yang bertanggung jawab atas pengelolaan harian, termasuk persediaan bahan baku dan pengawasan layanan, tim dapur yang memastikan konsistensi rasa dan kualitas makanan, tim pelayanan yang memberikan pengalaman pelanggan yang ramah dan profesional, serta tim pemasaran yang bertanggung jawab atas promosi dan strategi pemasaran, termasuk kampanye digital.

Konsep yang diusung oleh Serambi Sumatera berbeda dengan restoran lainnya karena menyajikan masakan khas Sumatera dalam format cepat saji yang modern. Dengan tetap mempertahankan keaslian rasa dan budaya, restoran ini memanfaatkan aplikasi makanan berbasis *online* untuk meningkatkan kecepatan layanan dan kemudahan akses. Selain itu,

penggunaan bahan lokal dan pendekatan ramah lingkungan memberikan nilai tambah yang sejalan dengan tren global terhadap keberlanjutan. Kebaruan ini diharapkan mampu menjadikan Serambi Sumatera sebagai pelopor dalam industri restoran cepat saji berbasis kuliner lokal. Dengan menggabungkan kepraktisan dan keanekaragaman budaya, Serambi Sumatera bertujuan untuk memperkenalkan kekayaan kuliner Sumatera kepada pasar yang lebih luas, baik di tingkat nasional maupun internasional. Pendekatan ini tidak hanya berkontribusi pada pelestarian budaya, tetapi juga memberikan dampak ekonomi yang positif bagi daerah Jambi.

