

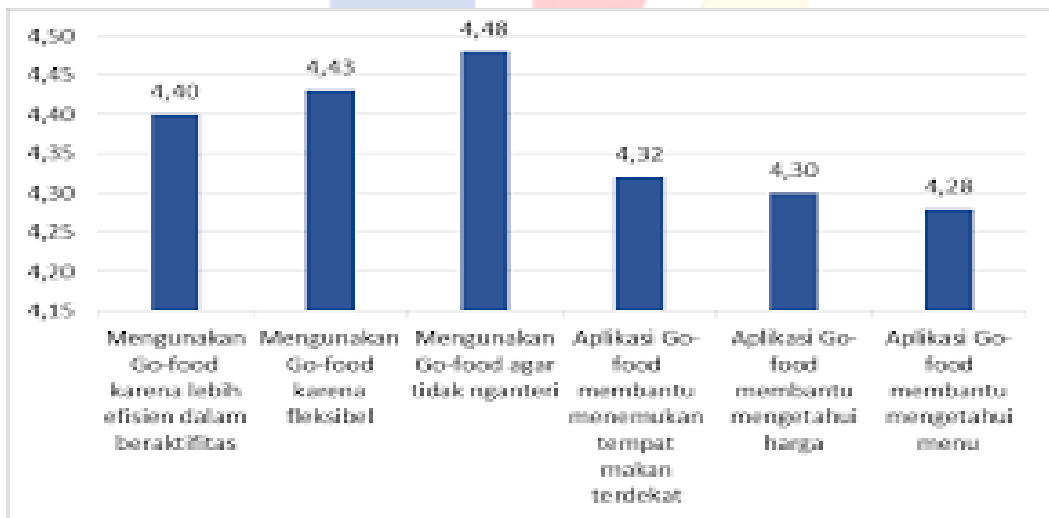
BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan bisnis kuliner dan makanan di Indonesia saat ini terus berkembang. Data statistik pada tahun 2018 menunjukkan peningkatan beberapa persen. Peningkatan ini diikuti dengan jumlah penduduk dan keinginan untuk mencoba kuliner baru. Hal ini pun terjadi oleh karena jumlah milenial yang tinggi.

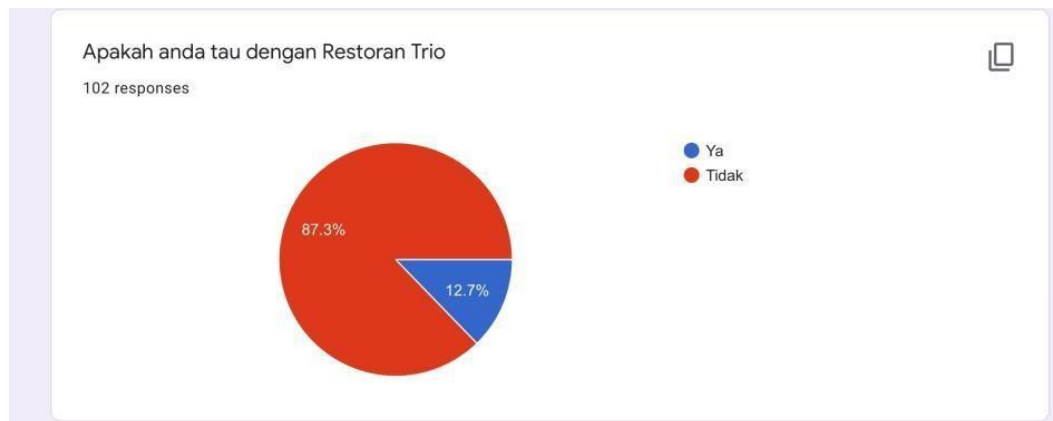
Saat ini jumlah generasi milenial yang ada di DKI Jakarta berada di urutan kedua setelah Papua Barat. Gaya hidup generasi milenial sekarang sangatlah efisien, sehingga banyak dari mereka yang tidak mementingkan tempat makan atau restoran yang legendaris. Generasi milenial lebih memilih untuk mencari tempat makan melalui aplikasi Gojek/Grab dikarenakan kemudahan yang ditawarkan. Selain itu, kebanyakan dari restoran di Jakarta yang menggunakan aplikasi tersebut merupakan restoran *fast food*.



Gambar 1.1. Data Jumlah Pesanan dari Aplikasi Makanan

Sumber: Google

Generasi milenial di Jakarta cenderung mengonsumsi makanan yang sudah terkenal seperti McD, KFC, dan Hoka Hoka Bento, padahal di Jakarta sendiri terdapat tempat-tempat makan yang cukup legendaris karena sudah berdiri sejak lama. Berkaitan dengan hal itu, tujuan dari proyek ini adalah untuk menginformasikan pada generasi milenial bahwa di Jakarta masih ada restoran-restoran legendaris yang sampai saat ini menjaga makanan lokalnya, salah satunya yaitu Restoran Trio. Berikut hasil survei dari 102 milenial. Survei tersebut menyatakan bahwa 87,3% dari mereka tidak tahu mengenai Restoran Trio.



Gambar 1.2. Hasil Survei pada 102 Milenial terhadap Restoran Trio



Gambar 1.3. Hasil Survei terhadap 80 Responden Berusia 20-24 Tahun

Salah satu restoran legendaris di Jakarta adalah Restoran Trio yang didirikan pada tahun 1947 oleh Lam Khai Tjioe. Beliau berpindah ke Batavia dari Tiongkok pada tahun 1930. Pak Lam Khai Tjioe merupakan juru masak asal Hong Kong, China. Lam Khai Tjioe lantas bekerja sama dengan Tan Kim Po yang merupakan pemilik lahan Restoran Trio. Saudara ipar dari Lam Khai Tjioe, Tan Lung, turut bekerja sama membangun Restoran Trio. Karena yang mendirikan Restoran Trio berjumlah tiga orang, maka restoran ini disebut Trio. Tiga pemilik tersebut sudah tiada dan diwariskan ke generasi kedua, yaitu Pak Effendy.



Gambar 1.4. Pak Effendy, Memakai Masker, Merupakan Generasi Penerus dari Restoran Trio



Gambar 5.1. Eksterior Restoran Trio yang Tidak Pernah Berubah sejak 1947



Gambar 6.1. Interior Restoran Trio yang Tidak Pernah Mengalami Perubahan

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah adalah:

Bagaimana cara membuat Restoran Trio agar lebih dikenal oleh generasi milenial?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut untuk menginformasikan dan mempromosikan restoran trio kepada generasi milenial.

1.4 Target Audiens

Target audiens penelitian adalah generasi milenial dan masyarakat sekitar Jakarta.

