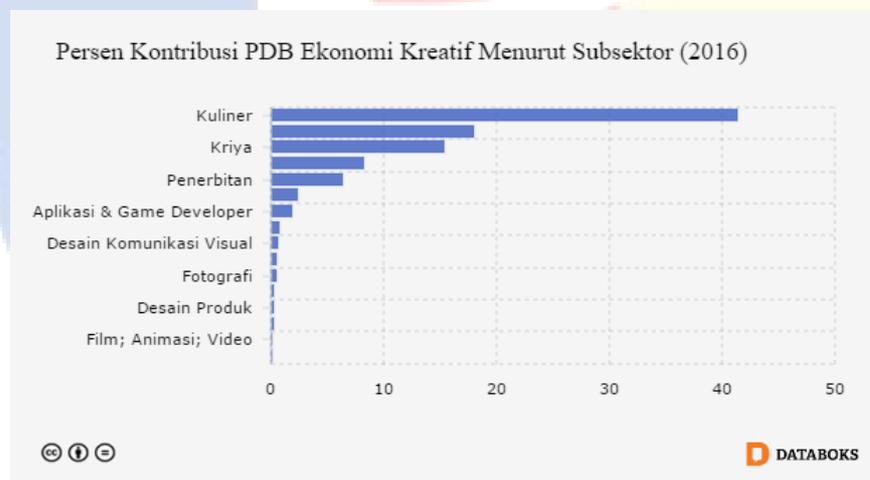


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis kuliner adalah salah satu bisnis yang paling makmur saat ini di Indonesia dan termasuk salah satu bisnis yang akan selalu hidup dikarenakan oleh kebutuhan dasar manusia yaitu makanan, maka dari itu bisnis kuliner ini sangatlah digemari oleh banyak orang. Bukan hanya karena itu saja namun menurut Deputi Akses Permodalan Badan Ekonomi Kreatif Fadjar Hutomo kuliner adalah penyumbang produk domestik bruto ekonomi kreatif terbesar di Indonesia pada tahun 2016 dengan angka 41.40 persen (Republika.co.id,2019). Dapat dilihat dari pernyataan diatas bahwa bisnis kuliner sangatlah besar dan terus berkembang tiap tahunnya. Dan dari banyaknya jenis bisnis kuliner yang ada, salah satu yang paling besar adalah berupa restoran.



Gambar 1.1 Persentase Kontribusi PDB Ekonomi Kreatif (katadata.co.id)

Menurut data diatas yang diambil dari katadata.co.id (2016), pada tahun 2016 di dalam subsektor ekonomi kreatif didominasi oleh bisnis kuliner, yakni mencapai lebih dari 40% atau sekitar Rp 400 triliun. Indonesia merupakan negara yang kaya akan rempah-rempah, maka dari itu sudah sewajarnya bisnis kuliner sangat populer dan berkembang, Pemerintah pun mengetahui hal itu dan karena itu

presiden Joko Widodo memiliki beberapa program untuk memperkenalkan kuliner Indonesia kepada mata dunia, diantaranya ada rendang, nasi goreng, dan soto. Oleh sebab itu, menu dari sebuah restoran menentukan kesuksesan restoran tersebut, namun nampaknya restoran yang ada di Indonesia saat ini masih belum menyadari betapa pentingnya menu, hal ini dapat dilihat dari ketidak adanya menu di dalam banyak rumah makan yang ada di Indonesia. Ataupun restoran yang sudah memiliki menu tidak mengikuti tata cara penyusunan menu yang sebaik-baiknya, namun hanya mengikuti kata hati pemilik atau bahkan hanya mengikuti “*trending*” yang ada pada saat itu, hal ini dapat menyebabkan kegagalan banyak restoran yang ada di Indonesia

Menu yang diambil dari kata perancis *le menu* yang berarti daftar atau list makanan yang disajikan oleh suatu tempat makan kepada pelanggannya. Fungsi dari menu itu sendiri adalah untuk memberi informasi kepada pelanggan seluruh hidangan yang disajikan restoran tersebut agar pelanggan tersebut tahu dan dapat memilih yang diinginkannya. Selain dari memberi informasi kepada pelanggan, menu juga bisa menjadi sebuah indikasi tema dan identitas dari sebuah restoran. Menu sangatlah penting bagi seluruh restoran, karena jika sebuah restoran tidak memiliki menu, maka pelanggan pun akan kebingungan untuk memesan dari restoran karena tidak tahu apa yang disajikan oleh restoran tersebut. Menurut Kinton dan Caserani mereka menyebutkan bahwa menu adalah sebuah daftar makanan yang telat dilengkapi dengan harga masing-masing yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan serta memberikan nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan

Secara mendasar makanan atau minuman yang tersedia di dalam menu sudah seharusnya disusun berdasarkan beberapa kategori dasar yang sudah digunakan oleh seluruh dunia yaitu *Appetizer, Soup, Main Course, Dessert, dan Beverage*. *Appetizer* atau yang juga dikenal dalam Bahasa perancis *Hor's D'ouvre*, adalah suatu hidangan yang disajikan diawal dan merupakan sebuah perangsang selera dan biasanya selalu disajikan di awal dalam porsi kecil bertujuan untuk merangsang selera makan para konsumen dan menyiapkan konsumen tersebut untuk hidangan selanjutnya.

Proses dari pembuatan sebuah menu juga tidaklah mudah, banyak factor yang mempengaruhi pembuatan menu itu sendiri, dan setelah menu itu dibuat, menu tersebut juga harus terlihat menarik dan mudah dibaca dan diproses agar tidak membingungkan para konsumen. Pembuatan menu mengonsumsi banyak waktu dan tenaga, sehingga pembuatan menu tidak dapat dianggap remeh. Banyak hal yang harus dipertimbangkan dan diselidiki sebelum pembuatan menu. Menu juga dapat berubah-ubah seiring berjalannya waktu, banyak juga factor yang mendorong perubahan ini seperti acara yang ada di dalam satu tahun seperti Natal, Idul Adha, Idul Fitri, Paskah, dll. Acara-acara yang ada di dalam kalender tahunan ini sangatlah mempengaruhi menu-menu yang ada di restoran karena banyak restoran yang ingin mengikuti acara tersebut dan menarik perhatian konsumen dengan cara menyesuaikan menu dengan acara yang sedang berlangsung, contohnya jika acara Idul Fitri sedang berjalan pada minggu atau bulan itu, maka banyak restoran yang mengubah menu dan desain dari restoran tersebut dengan hiasan atau ornament Idul Fitri seperti ketupat, menu dari restoran juga berubah dengan adanya menu baru yaitu opor ayam, rendang, dll sehingga mengikuti acara tersebut dan dapat menarik perhatian para konsumen agar datang dan mengonsumsi hidangan restoran.

Dari Penjelasan yang diungkapkan di atas, dengan banyaknya jenis dan menu, maka bisa kita simpulkan bahwa pembuatan menu tidaklah mudah, namun dapat dipermudah dengan cara memiliki sebuah tema yang sudah ditentukan sebelum penyusunan menu terjadi. Jika kita sudah memiliki sebuah tema yang ingin kita gunakan dalam restoran maka kita hanya perlu menyelidiki apa spesialisasi dari tema yang kita gunakan. Contohnya jika kita memiliki tema makanan nusantara, maka kita harus menyelidiki apa saja yang merupakan makanan yang benar-benar khas dari Indonesia dan bukan makanan yang khas luar negeri yang menjadi kebiasaan di Indonesia. Kemudian kita juga perlu komitmen terhadap tema kita dan tidak memasukkan makanan yang tidak masuk dalam kategori tema yang kita pilih karena dapat membingungkan konsumen akan tema dan identitas dari restoran

1.2 Identifikasi Masalah

Fokus utama dari penelitian ini adalah peneliti ingin meneliti faktor-faktor yang mendorong pembuatan dan penentuan menu pada restoran Indonesia yang berada di dalam Central Park Mall Jakarta Barat. Penelitian ini akan dilakukan dengan sistem wawancara agar dapat mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi sang pembuat menu dalam penataan dan penentuan menu di dalam restorannya.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan Identifikasi masalah, dapat kita simpulkan bahwa rumusan masalah dari penelitian ini adalah perencanaan dan pembuatan buku menu pada restoran Indonesia yang ada di Central Park mall

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun penelitian ini dibuat dengan beberapa tujuan yaitu:

1. Mengetahui apa saja faktor-faktor yang mendorong pembuatan dan penentuan menu
2. Mengetahui seberapa pentingnya faktor-faktor tersebut.
3. Mengetahui pengaruh faktor-faktor tersebut dalam penjualan
4. Mengetahui seberapa pentingnya faktor faktor tersebut bagi penulis menu
5. Memberikan pengetahuan untuk para calon pemilik restoran faktor-faktor yang mendorong pembuatan dan penentuan menu

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun penelitian ini dibuat dengan harapan untuk memberikan beberapa manfaat yaitu:

1. Memberikan pengetahuan bagi calon pemilik restoran faktor-faktor apa saja yang dipertimbangkan dalam pembuatan dan penentuan menu
2. Mempelajari betapa pentingnya faktor-faktor tersebut dalam pembuatan menu
3. Mempelajari apakah hubungan faktor-faktor tersebut dalam penjualan