

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri restoran telah mengalami transformasi signifikan dalam beberapa dekade terakhir, berkembang dari sekadar penyedia kebutuhan pangan menjadi bagian integral dari gaya hidup modern dan identitas budaya masyarakat. Menurut data Badan Pusat Statistik (2023), sektor *food and beverage* mencatatkan pertumbuhan sebesar 8.9% pada tahun 2023, jauh melampaui rata-rata pertumbuhan ekonomi nasional yang berada di angka 5.2%. Pertumbuhan yang impresif ini didorong oleh berbagai faktor sosio-ekonomi, termasuk urbanisasi yang pesat, peningkatan pendapatan per kapita, dan perubahan fundamental dalam pola konsumsi masyarakat (RN Sukma, S Sumartias & NA Sjafirah, 2016 p.7). Fenomena urbanisasi di Indonesia telah menciptakan dinamika baru dalam industri kuliner, dengan banyaknya masyarakat urban mengalokasikan porsi yang cukup penting dari pengeluaran mereka untuk makan di luar rumah (M Ariani & Hermanto, 2013 p. 4).

Industri restoran tidak hanya menghadapi tantangan dalam menyediakan produk berkualitas, tetapi juga dalam mempertahankan stabilitas bisnis dari generasi ke generasi. Restoran Atek, sebagai contoh bisnis keluarga yang telah berdiri selama hampir tiga dekade, menghadapi kompleksitas suksesi yang unik. Mengelola bisnis keluarga memerlukan keseimbangan antara mempertahankan nilai-nilai tradisional dan mengadopsi praktik-praktik manajemen modern. Proses suksesi dalam bisnis seperti ini tidak hanya soal mewariskan posisi kepemimpinan, tetapi juga tentang menjaga keaslian resep turun-temurun, mengelola hubungan antar anggota keluarga, dan memastikan kelangsungan bisnis dalam menghadapi tantangan pasar yang terus berubah. (RN Sukma, et al 2016, p. 4)

Di tengah dinamika industri kuliner yang terus berkembang, Restoran Atek hadir sebagai salah satu pelaku usaha kuliner yang telah berhasil mempertahankan eksistensinya selama hampir tiga dekade. Didirikan pada tahun 1994 oleh keluarga Atek, restoran ini bermula dari sebuah warung sederhana di kawasan Jakarta yang

menyajikan hidangan babi panggang dengan resep khas keluarga. Kesuksesan awal restoran ini tidak terlepas dari keunikan resep babi panggang yang diolah dengan bumbu-bumbu rahasia keluarga, menghasilkan cita rasa yang khas dan tidak dapat ditemukan di tempat lain.

Dalam perjalanannya, Restoran Atek berkembang tidak hanya dari segi ukuran usaha, tetapi juga dari variasi menu yang ditawarkan. Menu andalan restoran ini, Nasi Campur Hainam Atek, menjadi hidangan khas yang memadukan nasi hainam yang dimasak dengan rempah pilihan dan berbagai lauk pendamping yang diolah dengan resep turun temurun. Nasi campur sendiri merupakan konsep hidangan yang terdiri dari nasi sebagai makanan pokok yang disajikan bersama dengan berbagai macam lauk pauk yang dapat dipilih sesuai selera pelanggan. Di Restoran Atek, nasi campur disajikan dengan nasi hainam sebagai dasarnya, yang merupakan nasi yang dimasak dengan kaldu ayam dan rempah pilihan, memberikan aroma dan cita rasa yang khas. Keunikan Nasi Campur Hainam Atek terletak pada kombinasi lauk yang disajikan, yang memadukan berbagai teknik memasak tradisional dengan bumbu-bumbu pilihan (Sutjiarta, 2017 p. 18). Dalam satu porsi nasi campur, pelanggan bisa menikmati variasi protein seperti ayam, babi, dan seafood yang masing-masing diolah dengan teknik berbeda namun tetap harmonis ketika disantap Bersama. Penyajian nasi campur ini juga dilengkapi dengan sayuran yang diolah dan bumbu pelengkap yang disiapkan dengan resep turun temurun, menciptakan pengalaman kuliner yang lengkap dengan perpaduan rasa, tekstur, dan aroma yang seimbang.

Hidangan lain yang menjadi favorit pelanggan termasuk Babi Merah (Chasio) yang terkenal dengan tekstur dagingnya yang lembut dan bumbu yang meresap sempurna, serta Ayam Panggang Atek yang dipanggang dengan bumbu spesial tradisi keluarga. Koleksi menu yang beragam ini mencerminkan komitmen restoran dalam mempertahankan keaslian resep warisan sambil terus berinovasi untuk memenuhi selera pelanggan modern.



Gambar 1.1 Babi Merah (Chasio), salah satu menu favorit

Sumber: Instagram Restoran Atek

Kesuksesan Restoran Atek dalam mempertahankan kualitas dan konsistensi rasa telah mengantarkan bisnis ini pada ekspansi yang signifikan. Dari sebuah warung sederhana, kini Restoran Atek telah berkembang menjadi jaringan restoran dengan beberapa cabang di wilayah Jabodetabek. Setiap cabang dirancang dengan konsep yang memadukan unsur tradisional dan modern, menciptakan suasana yang nyaman bagi pelanggan dari berbagai kalangan.

Dalam konteks bisnis keluarga, restoran memiliki posisi yang unik sebagai pewaris dan penjaga warisan kuliner. Namun, tantangan utama yang dihadapi bisnis keluarga adalah masalah suksesi kepemimpinan. Penelitian yang dilakukan oleh (Pipatanantakurn & Ractham, 2022) menunjukkan bahwa hanya sedikit bisnis keluarga yang berhasil bertahan hingga generasi kedua, dan angka ini menurun drastis pada generasi ketiga dan berikutnya (p. 4). Kompleksitas suksesi dalam bisnis keluarga semakin bertambah ketika dihadapkan pada karakteristik unik industri restoran. Bahwa keberhasilan suksesi restoran keluarga sangat bergantung pada kemampuan transfer pengetahuan tentang resep dan teknik memasak, mempertahankan hubungan dengan pemasok dan pelanggan loyal, serta menyeimbangkan inovasi menu dengan mempertahankan cita rasa tradisional. Dalam kasus Restoran Atek, tantangan ini menjadi semakin relevan mengingat keunikan resep dan teknik memasak yang telah diwariskan selama generasi.

Salah satu keunikan Restoran Atek terletak pada sistem manajemen yang memadukan nilai-nilai tradisional dengan praktik bisnis modern. Sejak awal

pendiriannya, restoran ini telah menerapkan sistem dokumentasi resep yang ketat, meskipun beberapa bumbu rahasia tetap dijaga secara lisan dalam lingkup keluarga inti. Sistem pelatihan karyawan juga dirancang secara sistematis untuk memastikan standar kualitas terjaga di seluruh cabang. Program pengembangan ini mencakup tidak hanya aspek teknis memasak, tetapi juga nilai-nilai pelayanan dan etika kerja yang menjadi symbol Restoran Atek (Sutjianta, 2017 p. 20).

Memasuki era digital, Restoran Atek telah melakukan berbagai adaptasi untuk memenuhi tuntutan pasar modern. Implementasi sistem pemesanan online, kerja sama dengan platform delivery makanan, serta pengembangan presence di media sosial menunjukkan komitmen restoran dalam mengikuti perkembangan zaman tanpa mengorbankan esensi tradisionalnya. (Herianto & Gunawan, 2020) mencatat bahwa kemampuan adaptasi semacam ini menjadi faktor kunci dalam keberlanjutan bisnis kuliner keluarga di era modern (p.2). Di tengah persaingan industri restoran yang semakin ketat, menggaris bawahi tantangan masa kini yang dihadapi bisnis kuliner keluarga di Indonesia, termasuk digitalisasi operasional dan pemasaran, tuntutan inovasi menu yang berkelanjutan, standarisasi kualitas di berbagai cabang, serta adaptasi terhadap tren kesehatan dan keberlanjutan.

Berdasarkan dari analisis latar belakang diatas, maka Penelitian tertarik melakukan Penelitian tentang suksesi di Restoran Atek dengan judul “Suksesi Restoran Atek” Dengan menganalisis kasus Restoran Atek, Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mendalam dan berharga tentang praktik terbaik dalam mengelola suksesi bisnis kuliner keluarga, serta berkontribusi pada pengembangan teori dan praktik manajemen suksesi di Indonesia.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan apa yang telah dipaparkan di latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses suksesi di Restoran Atek dikelola?
2. Apa saja faktor yang memengaruhi keberhasilan suksesi dalam bisnis keluarga di industri makanan dan minuman?
3. Bagaimana strategi yang diterapkan untuk mempertahankan keunikan dan

- kualitas hidangan selama proses suksesi?
4. Bagaimana strategi menangani risiko untuk mengurangi potensi kegagalan dalam transisi kepemimpinan bisnis keluarga?
 5. Bagaimana strategi yang perlu diterapkan agar restoran dapat diwariskan dan dikembangkan secara berkelanjutan oleh generasi penerus?

1.3 Tujuan *Storytelling*

Dari rumusan masalah yang telah dikemukakan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis keberhasilan suksesi dan mengetahui bagaimana proses suksesi Restoran Atek.
2. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis yang komprehensif terhadap faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan suksesi dalam bisnis keluarga, khususnya di sektor industri makanan dan minuman.
3. Dalam konteks restoran, penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan wawasan yang mendalam tentang strategi- suksesi yang efektif yang dapat diterapkan dalam manajemen suksesi Restoran Atek.
4. Untuk memahami strategi menangani risiko untuk mengurangi potensi kegagalan dalam transisi kepemimpinan bisnis keluarga
5. Lebih lanjut, tujuan penelitian ini adalah untuk memperkuat pemahaman tentang faktor-faktor kunci yang mempengaruhi keberhasilan suksesi dalam bisnis keluarga di industri makanan dan minuman, memberikan landasan bagi pengembangan strategi-suksesi yang lebih baik di masa depan.

1.4 Manfaat *Storytelling*

Subbab ini menjelaskan manfaat dari storytelling yang akan dilakukan. Manfaat tersebut mencakup kontribusi teoritis, praktis, dan kebijakan sebagai berikut:

1.4.1 Kontribusi Pengembangan Teori

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah memperkaya literatur yang ada tentang manajemen suksesi dalam konteks bisnis keluarga, khususnya dalam

industri makanan dan minuman. Dengan menyelidiki dinamika suksesi yang terjadi dalam Restoran Atek, penelitian ini memberikan kontribusi penting terhadap pemahaman mengenai faktor-faktor seperti perubahan budaya organisasi, identifikasi pewaris yang tepat, serta dinamika hubungan antara keluarga, karyawan, dan pelanggan. Hasil penelitian ini dapat memperluas kerangka pemikiran yang ada dan menjadi dasar untuk pengembangan teori serta model baru yang lebih baik dalam memahami dinamika suksesi pada bisnis keluarga di sektor makanan dan minuman. Dengan demikian, penelitian ini juga mengisi celah pengetahuan dalam literatur akademis terkait topik tersebut.

1.4.2 Kontribusi Praktik

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah memberikan pemahaman yang lebih baik kepada pemilik bisnis, manajer, dan praktisi di industri makanan dan minuman tentang strategi suksesi yang efektif. Dengan memahami dinamika suksesi yang terjadi di Restoran Atek serta faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilannya, pemangku kepentingan dapat merencanakan dan melaksanakan suksesi dengan lebih efisien. Penelitian ini juga memberikan panduan praktis untuk mengidentifikasi tantangan yang mungkin muncul selama proses suksesi dan cara mengatasinya. Dengan wawasan yang diperoleh, pemilik bisnis dan manajer dapat mengambil langkah konkret untuk memitigasi risiko transisi kepemimpinan, baik dari generasi tua ke generasi muda maupun antar generasi lainnya.

1.4.3 Kontribusi Kebijakan

Manfaat kebijakan dari penelitian ini adalah memberikan panduan kepada pembuat kebijakan dalam merumuskan kebijakan yang relevan untuk mendukung keberhasilan bisnis keluarga di sektor makanan dan minuman. Hasil penelitian ini dapat menjadi dasar bagi pengembangan kebijakan yang bertujuan untuk mendorong keberlanjutan bisnis keluarga, mendukung proses transisi kepemimpinan, dan menciptakan lingkungan bisnis yang kondusif bagi pelaku usaha di sektor ini. Kebijakan yang dirumuskan berdasarkan temuan penelitian ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi keberlangsungan bisnis keluarga dan kontribusi ekonomi secara lebih luas.