

## BAB I

### Latar Belakang Usaha, Permasalahan & Peluang

#### 1.1 Latar Belakang Usaha

Indonesia dikenal dengan negeri seribu pulau karena memiliki ribuan pulau dan jenis suku dan budaya yang melimpah. Tentunya banyak hal menarik seperti pakaian khas daerah, arsitektur tempat tinggal, bahasa, cara keberlangsungan hidup serta makanan yang khas. Keragaman dan keunikan yang ada menciptakan daya tarik yang tinggi bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Seiring dengan berjalannya waktu, keistimewaan dari budaya yang ada tentunya ingin terus diingat dan dilestarikan kepada generasi selanjutnya terutama dalam hal makanan khas daerah. Tanpa kita sadari, makanan daerah merupakan salah satu keistimewaan yang kita bisa banggakan dan menjadi pemersatu bangsa.

Sebagai masyarakat Indonesia, tentunya kita harus terus berupaya berkontribusi dalam pelestarian budaya Indonesia, seperti halnya makanan daerah. Terdapat banyak cara untuk berkontribusi seperti membuat makanan daerah setiap hari raya, berjualan di pasar, hingga membuka restoran. Restoran merupakan salah satu cara efektif yang bisa dilakukan karena selain konsumen bisa membeli dan merasakan makanan daerah, mereka juga bisa menikmati pelayanan dan suasana restoran yang dibuat ciri khas sesuai dengan daerah yang ingin direpresentasikan. Menurut Walker (2013), “Restoran adalah salah satu tempat dimana pengunjung dapat menggunakan alat indra untuk menikmati pelayanan tertentu”. Pada zaman sekarang, sudah mulai banyak pebisnis maupun masyarakat yang membuka restoran yang menjual makanan daerah, contohnya adalah restoran Pecel Merapi yang berlokasi di Sunter, Jakarta Utara yang masih bertahan sampai dengan saat ini.

Pecel Merapi merupakan *Authentic Indonesian Restaurant* yang memiliki spesialisasi dalam makanan khas Kalimantan Barat yaitu Pontianak. Didirikan oleh Sang Kakek yang awalnya memulai berjualan dengan menggunakan sebuah gerobak di pinggir jalan sampai berdirinya rumah makan pertamanya di Jalan Merapi No. 195, Kota Pontianak pada tahun 1973. Nama Pecel Merapi di Sunter sendiri diambil dari Pecel khas Pontianak yang dibuat oleh beliau dan nama jalan Merapi di Pontianak yang menjadi tempat pertama kali berdirinya restoran pertama

di Jalan Merapi No. 195, Kota Pontianak. Pecel Merapi Gading Serpong akan menjadi cabang restoran ke-2 dari restoran yang dimiliki oleh keluarga tersebut yang telah berdiri semenjak tahun 1973.

Di kota Pontianak sendiri, nama Pecel Merapi tidak asing di berbagai kalangan masyarakat, mulai dari anak muda sampai dengan yang sudah berumur. Menu yang ada hanya 2 macam saja yang dibuat oleh Sang Kakek, yaitu Pecel dan Selada. Masyarakat disana sangat senang dengan makanan yang dibuat oleh beliau, sampai-sampai masyarakat disana yang sudah menetap atau pindah ke Jakarta rela untuk pulang kampung untuk makan masakan beliau. Dikarenakan antusiasme dan nostalgia para masyarakat, pada tahun 2015, dibuatlah cabang pertama di Jakarta Utara yang berlokasi di Sunter yang dimana mayoritas penduduk di area Sunter adalah orang Kalimantan dan orang India. Dengan harapan besar, Pecel Merapi akan terus berkembang dan bertujuan menjadi tempat untuk bernostalgia bagi para masyarakat Kalimantan yang merantau jauh ke Ibu Kota.

Sukses dengan cabang pertamanya yang sudah berdiri selama 7 tahun, maka akan dibangunlah cabang ke-2 yang akan berlokasi di Gading Serpong, Tangerang Selatan. Pecel Merapi Gading Serpong akan memiliki waktu operasional mulai dari pukul 10.00 hingga 20.00 WIB dari hari Selasa hingga Minggu. Ekspansi bisnis ini bertujuan untuk melebarkan sayap bisnis ke lokasi yang berbeda untuk memperluas jangkauan terhadap konsumen, melayani konsumen yang tidak terlayani oleh cabang yang lain serta untuk memperkenalkan makanan khas Pontianak ke daerah yang belum mengenal baik masakan khas Kalimantan. Restoran dengan makanan tradisional seperti ini biasanya identik dikaitkan dengan tempat yang kurang menarik, membosankan dan kurang modern karena memiliki *ambience*, serta arsitektur tradisional yang sangat kental. Oleh karena itu, kami ingin mengembangkan bisnis ini menjadi lebih menarik, modern dan tentunya tidak menghilangkan unsur-unsur tradisional yang ada. Mulai dari cara penyajian makanan, *ambience*, arsitektural serta desain interior.

## 1.2 Permasalahan

Salah satu alasan utama mengapa orang ingin makan di Pecel Merapi karena cita rasanya yang khas serta nostalgia bagi orang Kalimantan. Dikarenakan Restoran yang spesialisnya di pecel ini juga memiliki kekhasannya sendiri dengan menggunakan jantung pisang kepok yang dibawa langsung dari pulau Kalimantan. Bahan-bahan dasar yang digunakan oleh restoran ini juga banyak yang langsung dibawa dari Kalimantan seperti udang keringnya, gula beserta terasinya. Untuk menu makanan utama dari restoran ini banyak menggunakan kacang tanah sebagai bahan dasar dari bumbu kacangnya.

Perubahan yang sangat pesat di zaman modern ini tidak dapat kita hindari, seperti halnya globalisasi yang cepat menduduki pola pikir masyarakat Indonesia. Terdapat banyak dampak globalisasi bagi kehidupan masyarakat Indonesia seperti di bidang ilmu pengetahuan, teknologi, sosial budaya, ekonomi serta dalam hal kuliner. Dampak positif dari globalisasi pada sektor kuliner ditandai dari tersedianya banyak sekali jenis restoran makanan serta minuman instan atau cepat saji mau dari dalam negeri maupun dari luar negeri, yang dimana masyarakat tidak harus bersusah payah untuk membuat ataupun memasak. Banyaknya makanan dari luar negeri yang dengan cepat masuk ke Indonesia bisa mempengaruhi pola pikir masyarakat seperti jika tidak pernah mencoba maka kita akan ketinggalan zaman, sementara itu restoran makanan cepat saji kurang baik untuk kesehatan dikarenakan banyaknya bahan kimia dibandingkan dengan manfaat nutrisinya, sangat disayangkan jika hal tersebut membuat makanan Indonesia tertinggal dan dilupakan.

Nyatanya, Indonesia memiliki puluhan ribu makanan yang lezat dari Sabang sampai Merauke yang mungkin kita sebagai warga negara Indonesia sendiri belum pernah mencobanya bahkan belum pernah dengar. Makanan Indonesia sendiri sebetulnya mudah untuk dibuat dan juga memiliki harga yang terjangkau dibandingkan makanan luar negeri seperti makanan Jepang, Italia, Prancis, Korea serta Amerika yang sudah sangat menjamur dan mendominasi pasar di Indonesia.

Tetapi disamping itu terdapat juga kekurangan dari bahan yang digunakan dalam pembuatan pecel yang dapat memicu kolesterol dan asam urat seperti halnya kacang dan kangkung jika dikonsumsi berlebihan. Seperti halnya yang dialami oleh

restoran Pecel Merapi, tidak semua masyarakat tertarik untuk mencoba makanan tradisional karena masyarakat lebih tertarik dengan makanan luar yang terlihat unik dan baru, padahal mereka belum pernah mencoba seberapa lezatnya makanan tradisional khas Pontianak seperti halnya pecel khas Pontianak ataupun sate kuah. Pecel khas Pontianak yang ditawarkan merupakan pecel yang terlihat sederhana tetapi sangat lezat dan bergizi yang terdiri dari saus kacang yang kental, sayur kangkung, kentang, tahu, taoge dan sayuran lainnya. Semua bahan yang ada di pecel merupakan sayuran yang biasa dimakan oleh masyarakat Indonesia.

Kacang merupakan salah satu camilan kesukaan masyarakat Indonesia yang selain memiliki kandungan serat dan protein yang tinggi, camilan ini memiliki tekstur yang renyah dan gurih. Di Indonesia, kacang dikenali sebagai pendamping dalam mengobrol seperti saat menonton televisi, membaca berita, dan lain sebagainya. Tetapi dilansir oleh Halodoc.com, pakar kesehatan menyarankan untuk tidak memakan kacang berlebihan karena dapat memberikan dampak buruk bagi tubuh seperti gangguan pencernaan, kenaikan berat badan dan tekanan darah tinggi. Ada sekitar 2 dari 100 orang memiliki alergi terhadap kacang, dilansir dari *Healthdirect*. Alergi terhadap kacang ini terkadang muncul pada orang dewasa tapi umumnya terjadi pada bayi dan anak kecil. Ditemukan dalam sebuah penelitian bahwa satu suguhan kacang mengandung 40% gula dan cukup banyak lemak Clemons (2016). Menurut seorang ahli gizi senior, Arti Johari, kacang tanah mengandung lemak yang jika dikonsumsi berlebih dapat menimbulkan masalah kesehatan seperti serangan jantung, masalah pencernaan, stroke serta komplikasi penyakit lainnya.

### **1.3 Peluang**

Bisnis makanan daerah memiliki pasar yang luas, terutama makanan yang jarang ada di pasaran dikarenakan orang akan lebih tertarik, akan tetapi di samping itu, pemilik restoran tetap harus memikirkan bagaimana cara untuk meraih konsumen yang sesuai dan tetap mempresentasikan makanan daerah dengan orisinal, lezat serta unik. Lokasi yang strategis dengan *traffic* yang besar serta berada di kawasan konsumen yang ingin dituju akan menciptakan peluang yang

berpengaruh besar bagi pendapatan penjualan.

Cabang pertama restoran Pecel Merapi di Jakarta merupakan permulaan yang cukup memuaskan dengan restoran yang berlokasi strategis dan berada di daerah yang mempunyai target konsumen yang ingin dicapai. Dengan sedikitnya “*proper restaurant*” khas Pontianak di Ibukota membuat restoran ini memiliki kesempatan besar untuk menarik konsumen. Dengan adanya restoran Pecel Merapi di Jakarta, masyarakat Kalimantan yang sedang tidak bisa berpulang kampung bisa mengobati rasa rindu mereka dengan makanan yang ditawarkan oleh restoran.

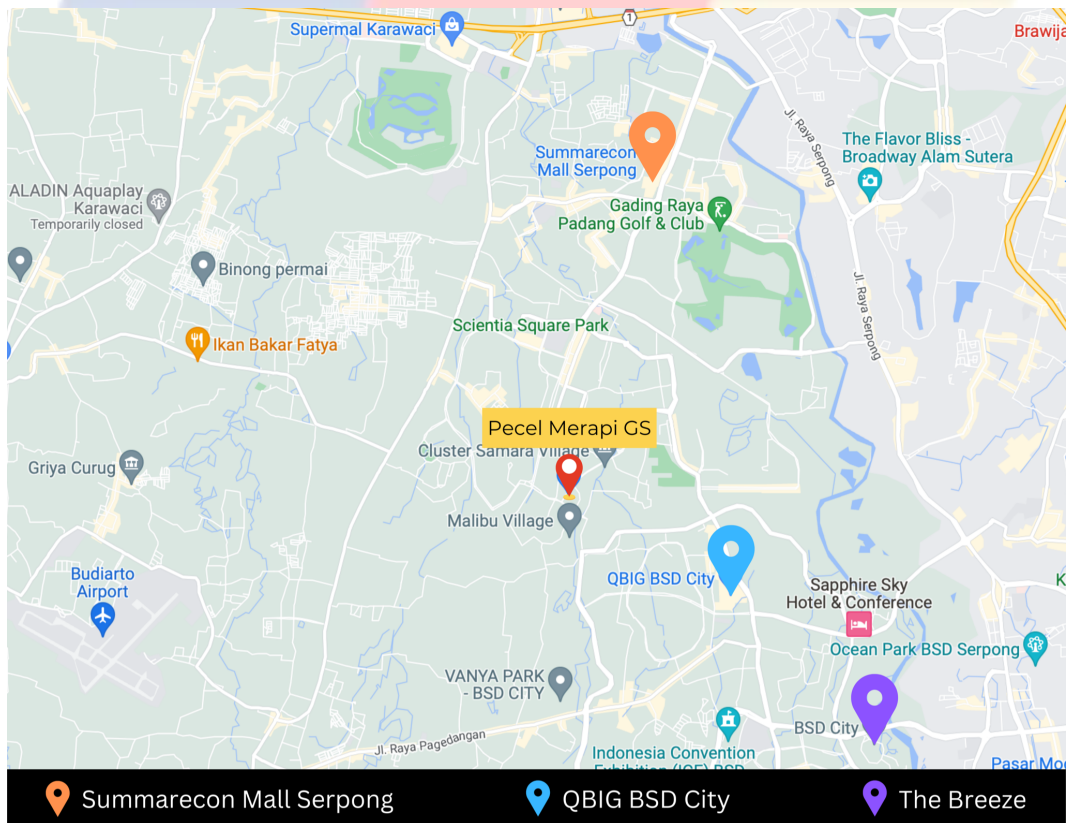
Pengembangan restoran Pecel Merapi di Gading Serpong dilakukan dikarenakan restoran cabang pertama yang berada di Sunter cukup mengalami kesuksesan dalam penjualannya selama 7 tahun. Pengembangan ini diharapkan dapat menyebarluaskan kembali masakan Pontianak ke daerah yang berbeda dan berusaha untuk memperluas target pemasaran.

Target wilayah di Gading Serpong, Tangerang Selatan dipilih karena dilihat bahwa Gading Serpong merupakan salah satu wilayah yang sedang berkembang pesat yang sedang menjadi kota *elite* selanjutnya. Banyak masyarakat dari berbagai daerah yang pindah ke Gading Serpong termasuk masyarakat dari Jakarta karena kawasan itu telah menjadi *new economic hub* terpenting di Tangerang Raya, yang terkoneksi dengan berbagai kawasan strategis seperti BSD City, Alam Sutera dan Puri Indah.

Karena beragamnya tempat makan yang lezat, kawasan Gading Serpong menjadi salah satu tempat favorit bagi pecinta kuliner untuk berburu makanan lezat dan menjadikan Gading Serpong target kawasan baru untuk membuka restoran di sana. Maka dari itu, kami melihat bahwa daerah Gading Serpong adalah lokasi yang tepat untuk Pecel Merapi melebarkan sayapnya dan terus menyebarkan serta melestarikan makanan Pontianak.

Dari observasi kami secara langsung di Pasar Modern Paramount, Summarecon Mall Serpong, QBIG BSD City dan The Breeze BSD City, kami menemukan banyak masyarakat Tionghoa yang menggunakan bahasa “khek” dan bahasa “teochew”, yang dimana sebagian besar masyarakat Kalimantan menggunakan bahasa “khek” serta bahasa “teochew”.

Kami juga ada menanyakan beberapa orang yang menggunakan bahasa “khek” ataupun “teochew” yang berlalu lalang di The Breeze BSD mengenai penduduk Kalimantan yang tinggal di daerah Gading Serpong dan Tangerang Selatan. Dari hasil wawancara dengan beberapa diantara mereka, banyak yang menyatakan bahwa sudah banyak orang Kalimantan yang menetap di daerah Gading Serpong, BSD City serta Alam Sutera.



Gambar 1.3 Peta Area Observasi