

# BAB 1

## DESKRIPSI BISNIS

### A. Latar Belakang

Restoran merupakan sebuah tempat layanan makanan dan minuman dengan tujuan utama mendapatkan keuntungan dimana basis utama di dalamnya penjualan makanan ataupun minuman kepada setiap individu atau kelompok. (Ninemieier & Hayes, 2006:23).

Melihat perkembangan dan minat masyarakat terhadap restoran, Salah satunya restoran Jepang yang menjual menu-menu khas seperti ramen, katsu, dan sushi sudah sangat tinggi saat ini. (CNN Indonesia, 2017). Pada umumnya baik makan dan minum merupakan kebutuhan primer bagi setiap manusia, Dan saat ini sudah banyak restoran Jepang yang berkembang dengan menawarkan berbagai konsep dan cita rasa khas makanan Jepang tersebut.

Hal ini dapat dilihat dari banyaknya jumlah restoran Jepang yang buka di Indonesia, Khususnya di Jakarta kini lebih dari 900 restoran Jepang yang telah buka dan berkembang berdasarkan data dari website Tripadvisor ditahun 2023. Tentunya mengacu terhadap *trend* dan *demand* tersebut restoran Jepang akan terus berkembang setiap tahunnya.

“Sushi/Susyi” menurut KBBI merupakan hidangan khas dari Jepang yang dibuat dengan nasi yang telah dicampurkan cuka dan hidangan laut lainnya seperti, Salmon, udang, dan kepiting. Sushi memiliki jenis dan keunikannya masing-masing dari setiap daerah asli pembuatannya di Jepang. Dan saat ini banyak restoran Jepang yang menawarkan sushi dengan cita rasa yang otentik ataupun keunikan sushi mereka. Salah satunya Sushi Tei restoran Jepang yang menawarkan sushi menawarkan menu sushi dengan varian *topping* salmon yang dicampur dengan bumbu khas mereka.

Perkembangan restoran sushi saat ini tidak hanya buka di beberapa tempat saja, Tetapi banyak yang hadir dan buka di berbagai pusat perbelanjaan. Salah satunya di TSM Cibubur, yang berlokasi di daerah Jakarta Timur. Cibubur merupakan daerah yang cukup strategis dimana berada diantara jalan tol jagorawi, jalan transyogi, dan jalan raya bogor. Karena letaknya tersebut banyak pusat-pusat perbelanjaan yang tersedia. salah satunya yang cukup dikenal yaitu, TSM Cibubur. Penulis sendiri melakukan observasi secara langsung untuk melihat *trend* dan *demand* restoran Jepang yang menawarkan sushi. Dari hasil observasi tersebut sudah tersedia beberapa restoran Jepang di TSM Cibubur yang menjual varian sushi, Yaitu sebagai berikut :

TABEL 1.1

Restoran Jepang Yang Menjual Sushi di TSM Cibubur

No.	Nama	Produk yg Dijual	Tingkat Keramaian
1.	Genki Sushi	Sushi, Sashimi, Ramen	4.8%
2.	Sushi Tei	Sushi, Sashimi, Katsu, Ramen	4.8%
3.	Ichiban Sushi	Sushi, Ramen, Ricebowl	4.7%
4.	Shigeru Sushi	Sushi, Katsu, Grilled	4.7%
5.	Ramen n' Sushi Box	Sushi, Ramen, Bento	4.7%
6.	ZENBU	Sushi, Grilled	4.6%
7.	Kimukatsu	Katsu, Ramen, Sushi,	4.6%
8.	Gyu-Kaku	Japanese Buffet	4.5%
9.	Shaburi & Kintan Buffet	Japanese Buffet	4.5%
10.	Ramen Seirock-Ya	Ramen, Katsu, Sushi	4.5%

*sumber: hasil observasi yg diolah penulis, 2023*

Terlihat dari tabel tersebut sudah banyak restoran Jepang yang menawarkan menu sushi. Beberapa diantaranya ada yang spesifik menjual khusus menu sushi dan beberapa juga yang menjual varian makanan Jepang lainnya seperti katsu, ramen, dan grilled. Dari tingkat keramaian yang bersumber dari data Tripadvisor ditahun 2023 restoran Jepang yang menawarkan sushi memiliki minat yang baik khususnya di TSM Cibubur.

Lalu, penulis sendiri melakukan survey terhadap beberapa pengunjung TSM Cibubur dengan menggunakan form kuesioner secara langsung dan membagikannya. Dari jumlah form yang dibagikan sekitar 200 orang mengisi form tersebut. Mengacu dari form tersebut 52% pengunjung menyukai makan di restoran Jepang yang menawarkan sushi dan 28% dari mereka berharap restoran Jepang yang tersedia di TSM Cibubur menyediakan pelayanan *buffet* lebih banyak hadir.

Berdasarkan hasil tersebut penulis melihat *trend* dan *demand* untuk restoran Jepang di TSM Cibubur yang menawarkan sushi cukup tinggi. Dan melihat keinginan dan minat dari para pengunjung yang datang menginginkan lebih banyak restoran Jepang yang memberikan pelayanan khusus seperti, *buffet*. Penulis merencanakan untuk membuka sebuah usaha restoran Jepang yang menyediakan sushi *buffet* dimana para tamu dapat memilih dan menikmati varian sushi favorit mereka sesuai dengan selera masing-masing. Oleh karena itu penulis ingin membuka sebuah :

## ‘ PERENCANAAN USAHA RESTORAN SUSHI-SAN DI TSM CIBUBUR ’

### B. Gambaran Umum Bisnis

#### 1. Deskripsi Bisnis

Usaha bisnis yang akan dijalankan oleh penulis adalah usaha bisnis restoran Jepang yang bergerak di bidang *food and beverage*. Restoran sendiri merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan terlihat dari kontribusinya yang mencapai 37,82% terhadap PDB. (Kemenperin, 2022). Usaha restoran yang

ditawarkan penulis adalah restoran Jepang yang menjual menu khas yaitu, Sushi. Umumnya sudah banyak restoran yang menjual sushi dengan berbagai macam varian rasa dan keunikan tersendiri. Tetapi, restoran sushi yang akan ditawarkan penulis menyediakan sushi *buffet* dimana para penikmat sushi dapat dengan senang memilih dan menikmati berbagai sushi kesukaan mereka di sushi *buffet* yang telah di *set-up* dengan menarik dan sesuai selera mereka masing-masing.

*Buffet* adalah sebuah pelayanan di tempat makan dimana makanan disediakan lengkap mulai dari makanan pembuka sampai dengan makanan penutup yang telah di *set-up* di sebuah meja panjang. (Richard Sihite, 2000:35). Konsep pelayanan *buffet* seperti ini umumnya sudah banyak ditemukan diberbagai restoran lainnya dan tentunya masyarakat Indonesia sudah sangat tidak asing dengan pelayanan prasmanan seperti ini.

Di TSM Cibubur sendiri para pengunjung memiliki minat dan harapan agar restoran Jepang yang menyediakan *buffet* lebih banyak hadir berdasarkan survey yang telah dilakukan. Disana sendiri hanya Kintan Buffet yang menyediakan pelayanan *buffet*, tetapi restoran tersebut tidak fokus terhadap penjualan sushi saja. Melihat hal tersebut penulis menawarkan sebuah restoran Jepang yang menyediakan sushi *buffet*.

## 2. Deskripsi Logo dan Nama

### GAMBAR 1.1

#### Desain Logo Restoran Sushi-San



*sumber: hasil observasi yg diolah, 2023*

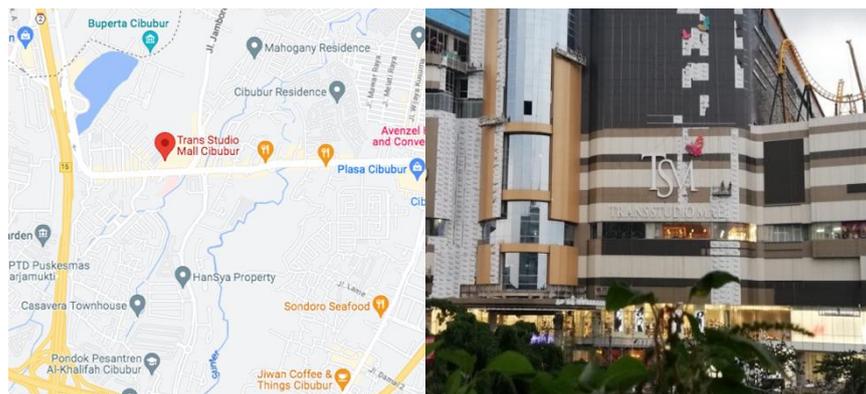
Logo merupakan sebuah ciri dari sebuah usaha dalam bentuk visual bertujuan untuk memberikan otentik tersendiri bagi suatu usaha. (David Carter, 2003:12). Sushi-San diambil dari nama ‘Sushi’ sendiri yang berarti produk utama makanan yang akan dijual sedangkan ‘San’ tersendiri merupakan bahasa Jepang yang berarti kata akhiran panggilan yang hormat untuk memanggil seseorang. Dapat terlihat dari desain logo terdapat seseorang yang sedang mempersiapkan makanan sushi sehingga nama Sushi-San diambil untuk memberikan arti bahwa restoran ini memiliki seseorang yang menyediakan makanan sushi. Terdapat juga bendera khas negara Jepang yang diberi warna merah tua sehingga memberikan kesan dan gambaran bahwa restoran ini merupakan restoran Jepang.

### 3. Identitas Bisnis

Penempatan suatu tempat/lokasi harus berdasarkan pertimbangan dan alasan yang tepat. (Tjiptono:2000:34). Meninjau dari pernyataan ahli tersebut penulis memutuskan membuka usaha restoran Sushi-San di Cibubur, Jakarta Timur. Khususnya di pusat perbelanjaan TSM Cibubur yang berlokasi di Jl. Alternatif Cibubur No.230 A, Harjamukti, Kec. Cimanggis, Kota Depok, Jawa Barat 16454.

GAMBAR 1.2

#### Lokasi Restoran Sushi-San



*sumber: hasil observasi yg diolah penulis, 2023*

Melihat dari lokasinya yang strategis dan banyaknya tempat-tempat hiburan lainnya di TSM Cibubur, penulis yakin usaha Sushi-San yang dibuka ditempat tersebut bisa mendapatkan keuntungan.

## C. Visi dan Misi

### 1. Visi

Restoran Sushi-San memiliki visi untuk menjadi *Japanese Restaurant* yang difavoritkan oleh para konsumen dan dapat dikenal oleh seluruh masyarakat.

### 2. Misi

Misi dari usaha Sushi-San adalah sebagai berikut :

1. Memberikan pelayanan dan *experience* yang baru terhadap para konsumen.
2. Menawarkan cita rasa khas yang dapat membuat konsumen tertarik dan suka.
3. Melakukan promosi yang efektif dan mendirikan berbagai cabang ditempat-tempat lainnya.
4. Memiliki identitas khusus dan unik dalam konsep restorannya.

## D. SWOT Analysis

Analisis SWOT adalah Analisa yang dilakukan untuk melihat dan dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunity*), dan secara tidak langsung dapat mengurangi kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*). (Freddy, 2013:22). Dalam melakukan analisa SWOT sendiri penulis berfokus terhadap kelebihan dan kekurangan secara internal dalam usaha yang akan dijalankan. Berikut adalah analisa SWOT restoran Sushi-San:

TABEL 1.2

*SWOT Analysis*

	<b>Strength</b> - Memiliki <i>demand</i> . - Lokasi yg strategis di TSM Cibubur.	<b>Weakness</b> - Usaha masih baru dan belum dikenal - Cita rasa yang belum maksimal.
<b>Opportunity</b> Menawarkan pelayanan sushi <i>buffet</i>	<b>Strategy(s-o)</b> Memberikan ciri khas pelayanan yang unik dengan <i>system</i> pelayanan <i>buffet</i> .	<b>Strategy(w-o)</b> Melakukan program promosi yang efektif sehingga konsumen dapat mengenal dan mencoba makan di Sushi-San.
<b>Threats</b> Menu dan varian sushi yang cenderung mirip.	<b>Strategy(s-t)</b> Melakukan riset dan menyesuaikan menu dengan trend yang ada.	<b>Strategy(w-t)</b> Memiliki identitas khas dan keunikan dari usaha sendiri.

sumber: hasil observasi yg diolah penulis, 2023

### 1. *Strength*

Setiap usaha suatu restoran mempunyai kelebihan dan kekurangan tersendiri. Analisa SWOT yang dilakukan penulis mengidentifikasi *strength* dari usaha yang akan dibuat oleh penulis yakni memiliki *demand*. Dari hasil survey yang dilakukan penulis mendapatkan bahwa *speciality restaurant*

yang menjual makanan khas Jepang sudah menjadi salah satu restoran yang sering dikunjungi oleh tamu di TSM Cibubur. Tidak lepas dari itu pemilihan lokasi Sushi-San sendiri yang berada di dalam pusat perbelanjaan dimana banyak masyarakat yang datang kesana tidak hanya untuk berbelanja namun juga datang untuk makan di tempat tersebut.

## 2. *Weakness*

Kelemahan suatu usaha bukanlah sisi buruk dari usaha tersebut namun juga bisa menjadi evaluasi untuk kedepannya. Dari banyaknya hal-hal yang diperhatikan tentunya usaha restoran pasti memiliki kekurangan tersendiri. Di TSM Cibubur sudah banyak restoran Jepang yang menyediakan dan terfokus kepada menu sushi dari sekian banyaknya pesaing ini penulis merasa usaha yang akan dibuat tentunya akan sulit diperkenalkan karena tergolong masih dalam usaha baru yang akan dibuka.

## 3. *Opportunity*

*Opportunity*/kesempatan suatu usaha tentunya dapat dilihat dari kekurangan yang ada dalam usaha tersebut. Kekurangan yang ada dalam restoran Sushi-San sendiri ialah banyaknya pesaing dan restoran sushi yang sudah besar dan dikenal oleh pengunjung TSM Cibubur. Namun, hal tersebut menjadi peluang bagi penulis untuk dengan membedakan restoran ini dari segi sistem pelayanannya dimana menggunakan *buffet*. Konsumen bisa dengan mudah mengambil dan memilih makanan ataupun minuman yang ada di meja *buffet* yang akan dibuat dengan tampilan yang menarik. Lalu, akan ada juga *live cooking* yang dilakukan oleh chef.

## 4. *Threats*

Ancaman dari usaha restoran Sushi-San ini ialah adanya kemiripan varian sushi dengan beberapa restoran sushi lainnya. Hal tersebut tidak dapat dihindari karena sudah banyaknya berbagai varian menu sushi yang tersedia.

Namun, dengan melakukan riset dan penyesuaian terhadap *trend* yang ada penulis yakin bisa mengatasi *threats* yang ada pada usaha restoran Sushi-San ini.

## E. Spesifikasi Produk dan Jasa

TABEL 1.3

Contoh Menu Sushi-San

No.	Nama	Foto Produk
1.	Salmon Roll	
2.	Unagi Nigiri	
3.	Chuka Wakame	

*sumber: hasil observasi yg diolah penulis, 2023*

## F. Jenis/Badan Usaha

Badan usaha merupakan suatu badan hukum yang terdiri ataupun tidak berbentuk badan hukum yang di buat di wilayah Negara Kesatuan Republik

Indonesia dan melakukan sebuah kegiatan pada bidang tertentu. (UUD Cipta Kerja Nomor 11 Tahun 2022).

Jenis badan usaha yang di gunakan restoran Sushi-San adalah CV, atau Perseroan komanditer merupakan sebuah bentuk perjanjian kerjasama untuk merencanakan sebuah perusahaan dan bertanggung jawab penuh atas kekayaan pribadinya, dengan kelompok-kelompok yang memberikan pinjaman dan tidak memimpin usaha dan tanggung jawab terbatas terhadap kekayaan yang ada di sebuah usaha. (Wijatno, 2009:110). Alasan penulis memilih jenis badan usaha CV untuk usaha Sushi-San yang akan dijalankan dikarenakan dalam jenis badan usaha tersebut untuk pengumpulan modal dapat banyak, Melalui modal yang lebih banyak juga usaha dapat melakukan perluasan dan membuka cabang barunya dari hasil modal yang didapatkan.

## G. Aspek legalitas

Aspek legalitas yang akan di miliki oleh usaha Sushi-San sendiri adalah legalitas usaha dan legalitas produk. dikarenakan ini adalah usaha restoran maka dari itu penulis membutuhkan izin tanda usaha pariwisata (TDUP). Kewajiban para pelaku usaha untuk memiliki izin ini telah diatur dalam Peraturan Menteri Pariwisata No 18 Tahun 2016. Berikut adalah beberapa persyaratan umum yang harus dilengkapi untuk membuat izin TDUP :

1. Formulir Perizinan dan Surat Pernyataan (dengan materai Rp 6000)
2. KTP pemilik dan Penanggung Jawab
3. NPWP Pemilik dan Penanggung Jawab
4. NPWP Perusahaan
5. Akta Pendirian Perusahaan (PT, CV, Firma atau perorangan)
6. KTP dan Surat Kuasa Pengurusan (apabila dikuasakan)
7. Izin Gangguan (HO)

8. Sertifikat Laik Sehat (SLS)
9. Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan (SPPL).
10. Upaya Pengelolaan Lingkungan dan Upaya Pemantauan Lingkungan (UKL-UPL)
11. Bukti Kepemilikan Tanah atau Bangunan. (Lampirkan bukti)
12. Proposal Teknis (Denah lokasi, Rencana, dan Foto) 13. Memastikan Domisili Usaha Restoran.

Berikut adalah legalitas produk yang dimiliki restoran Sushi-San :

1. Sertifikat halal
2. Sertifikat CHSE