

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Bisnis dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) memiliki pengertian sebagai usaha komersial dalam dunia perdagangan. Menurut Skinner (1992), bisnis dapat didefinisikan sebagai sarana pertukaran barang, jasa, atau uang yang saling memberikan keuntungan atau manfaat. Menurut Sukirno (2010 : 20) bisnis merupakan kegiatan memperoleh keuntungan. Baik individu maupun kelompok yang melakukan kegiatan bisnis pasti ingin mencari keuntungan agar kebutuhan hidupnya terpenuhi. Tidak ada satupun orang yang melakukan bisnis untuk mendapatkan kerugian.

Dari penjelasan-penjelasan diatas, penulis menyimpulkan bahwa bisnis memiliki arti sebuah kegiatan tukar menukar barang atau jasa oleh seorang individu maupun kelompok dengan tujuan untuk mendapatkan sebuah keuntungan atau laba untuk memenuhi kebutuhan hariannya.

Entrepreneurship atau dalam bahasa Indonesia disebut juga sebagai kewirausahaan didefinisikan dalam banyak hal oleh para ahli. Menurut Suryana dalam bukunya yang berjudul Kewirausahaan: Kiat dan Proses Menuju Sukses (2013), *entrepreneurship* adalah sebuah proses penerapan kreativitas dan inovasi guna memecahkan masalah dan mencari peluang yang sedang dihadapi seseorang dalam kehidupannya sehari-hari. Menurut keputusan menteri Koperasi dan Pembinaan Pengusaha Kecil Nomor 961/KEP/M/XI/1995, *entrepreneurship* dapat

diartikan sebagai sikap, semangat, perilaku, dan kemampuan individu dalam mengelola usaha atau kegiatan untuk mengejar, menciptakan, dan menerapkan inovasi dalam cara kerja, teknologi, dan produk baru dengan tujuan meningkatkan efisiensi, memberikan pelayanan yang lebih baik, dan atau meraih keuntungan yang lebih besar.

Berdasarkan pengertian-pengertian diatas, dapat penulis simpulkan bahwa *entrepreneurship* atau kewirausahaan dapat diartikan sebagai pola pikir masyarakat untuk menerapkan kreativitasan dan inovasinya dalam mengaplikasikan cara kerja dan teknologi untuk memecahkan masalah dalam kehidupan seseorang dengan menciptakan produk baru agar dapat memperoleh keuntungan yang lebih besar.

Restoran menurut para ahli adalah sebuah tempat yang dikelola secara komersil, yang menyediakan pelayanan kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Menurut Ani Wijayanti, M.M, dalam Modul Pengantar Akomodasi dan Restoran Universitas Bina Sarana Informatika tahun 2014, menyebutkan restoran memiliki berbagai macam jenis. Antara lain; *bistro, canteen, cafe, steak house, coffee pot, coffee shop, grill restaurant, rotisserie, specialities restaurant*, dan lain-lain.

Fine dining merupakan istilah yang menggambarkan gaya makan formal. Tidak hanya pelanggan yang berpakaian formal, namun juga pelayannya. Dari segi pelayanan, interior restoran, bahkan hidangan yang disajikan pun harus disesuaikan dengan konsep *fine dining* yang mewah dan rapi. Adapun peraturan pada restoran *fine dining* yang tidak sama dengan restoran pada umumnya, seperti memberlakukan

reservasi, ketentuan penampilan pelanggan yang rapi atau formal, penggunaan alat makan yang lebih rumit, etika saat berlangsungnya sesi makan, dan bahkan cara menikmati hidangan yang disajikan.

Konsep *fine dining* yang mengusung kemewahan yang elegan dimanfaatkan oleh kebanyakan orang untuk memberikan kesan berkelas. Oleh karena itu *fine dining* biasa digunakan untuk acara khusus seperti menjamu rekan kerja, *gala dinner* acara formal, dan lain-lain. Selain menunjukkan kesan yang berkelas, *fine dining* juga menunjukkan keseriusan pada rekan kerja dan juga hidangan yang disajikan berpenampilan menarik yang pastinya juga terbuat dari bahan berkualitas tinggi.

Tata cara makan atau yang lebih dikenal dengan *table manner* merupakan salah satu bentuk beretika dalam sebuah pergaulan yang harus dimengerti oleh setiap individu. *Table Manner* menggambarkan seni dalam menggunakan alat makan yang tersedia. Setiap daerah memiliki tata cara makan yang berbeda dan bersifat tidak mutlak. Sebagai contoh, Negara Timur Tengah dan Asia Selatan memiliki kebiasaan makan dengan menggunakan tangan, sedangkan negara-negara di Benua Eropa menggunakan peralatan seperti sendok, garpu, dan pisau. Negara Asia seperti Cina dan Jepang menggunakan sumpit serta mangkuk kecil dan sendok.

Tidak hanya mengatur penggunaan alat makan, *table manner* juga mengatur etika posisi duduk dan aktivitas yang dilakukan di meja makan. *Table Manner* termasuk salah satu sikap dasar yang paling penting karena hal ini akan menjadi kesan pertama seseorang. *Table manner* biasa digunakan pada acara *gala dinner* yang menggunakan aturan makan internasional yang mana menggunakan banyak peralatan

makan seperti sendok, garpu, pisau, maupun berbagai macam tipe gelas. Dalam acara *gala dinner* banyak individu yang menggunakannya sebagai kesempatan untuk menjalin relasi baru. Kemampuan *table manner* yang baik dapat merefleksikan kualitas profesional diri seseorang, menumbuhkan rasa nyaman antar individu, dan memperlihatkan kepercayaan diri.

Kuliner tradisional Nusantara yang mencakup beragam hidangan dari pulau-pulau di Indonesia, mencerminkan kekayaan budaya kuliner yang unik. Keragaman budaya Indonesia tergambar dalam cita rasa yang terdapat pada hidangan nusantara yang terkenal dengan lapisan-lapisan rasa gurih, pedas, asam, dan manis.

Yogyakarta merupakan sebuah daerah istimewa yang terletak di bagian selatan Pulau Jawa, Indonesia. Terkenal dengan kekayaan warisan budaya dan keindahan alamnya. Yogyakarta juga terkenal dengan tradisi Jawa, seperti batik, kain dengan corak khusus yang sering digunakan untuk pakaian dan dekorasi. Wisatawan dapat melihat tradisi-tradisi Jawa yang mengakar kuat dalam kota dan masyarakatnya. Kota ini terkenal dengan kekayaan warisan budaya dan keindahan alamnya, menjadikannya tujuan populer bagi wisatawan baik dalam negeri maupun luar negeri.

Kota Wates merupakan pusat ibu kota Kabupaten Kulon Progo yang terletak di bagian barat Daerah Istimewa Yogyakarta. Berdasarkan data dari Perkim.id, jumlah penduduk di Kabupaten Kulon Progo pada tahun 2021 terdapat 443.283 jiwa. Kulon Progo terkenal dengan sektor pariwisatanya yang terus berkembang. Sesuai

dengan TAP MPR Nomor IV/MPR/1978, pariwisata perlu ditingkatkan dan diperluas untuk meningkatkan penerimaan devisa, memperluas lapangan kerja, dan memperkenalkan kebudayaan. Dengan adanya pembangunan Bandara Internasional Yogyakarta atau yang lebih sering disebut dengan YIA (*Yogyakarta International Airport*) dan Pelabuhan Adikarto di Kulon Progo, maka perkembangan wisata di daerah tersebut pun akan semakin berkembang. Dengan begitu jumlah wisatawan yang menuju ke Kulon Progo pun semakin meningkat.

1.2 Gambaran Umum Bisnis

1.2.1 Deskripsi Bisnis

“Tertata di Atas Meja” merupakan *fine dining restaurant* dengan konsep tradisional nusantara sebagai perwujudan eksklusivitas kuliner dalam budaya Indonesia. Menyajikan hidangan-hidangan khas nusantara dengan pengemasan ala *fine dining*, restoran ini menggabungkan kekayaan kuliner tradisional Indonesia dan pengalaman makan yang mengutamakan kesempurnaan dalam hal pelayanan dan atmosfer. Hal ini didukung dengan penggunaan bangunan restoran baru yang merupakan bangunan joglo, restoran ini memiliki keuntungan dari aspek arsitektural khas budaya Jawa.

1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama

Logo sendiri berasal dari bahasa Yunani yaitu *Logos* yang memiliki arti pikiran atau kata, budi, akal, atau pembicaraan. Logo lebih familiar diartikan sebagai ciri khas perusahaan, lembaga, organisasi, ataupun daerah secara visual.

Menurut Kusrianto (2009:232) dalam jurnal Analisis Desain Logo Berdasarkan Teori: Efektif dan Efisien, dijelaskan bahwa logo atau tanda gambar (*picture mark*) merupakan representasi identitas yang digunakan untuk mencerminkan citra dan karakter suatu lembaga, perusahaan, atau organisasi. Logo berperan sebagai elemen visual yang berkomunikasi dengan konsumen melalui gambar, bertujuan untuk mengekspresikan nilai-nilai dan fungsi perusahaan kepada masyarakat.

Gambar 1.1

Logo Tertata di Atas Meja



Sumber: Olahan Penulis, 2023

Logo “Tertata di Atas Meja” terbagi menjadi tiga bagian dengan arti yang berbeda, yaitu:

1. Daun menggambarkan sebuah unsur alami dalam sebuah hidangan. “TAM” berkomitmen untuk selalu menggunakan bahan-bahan alami dari daerah sekitarnya.
2. Tangkai melambangkan koneksi antara hidangan nusantara dan internasional yang tersaji di “TAM”.

3. Tulisan “TAM” merupakan sebuah akronim dari “Tertata di Atas Meja” memberikan kesan sederhana namun juga elegan yang menjadi citra perusahaan.

Warna pada logo dapat menunjukkan arti yang beragam dan menjadi simbol yang tergambar pada persepsi masyarakat tentang sebuah perusahaan. Terdapat tiga warna berbeda pada logo “Tertata di Atas Meja” dengan artian sebagai berikut:

1. Warna coklat muda menghadirkan kesan kenyamanan, keramahan, dan kehangatan dalam hospitaliti perusahaan.
2. Warna putih tulang memberikan kesan bersih dan elegan sesuai dengan citra perusahaan.
3. Warna hijau tua melambangkan kehidupan dan kekayaan alam Indonesia.

Diambil dari seluruh pemaparan filosofi diatas, dapat disimpulkan secara keseluruhan, logo dari “TAM” memiliki arti kesederhanaan yang elegan dalam menyajikan dan mengembangkan hasil bumi Indonesia.

Nama perusahaan berperan penting karena dapat menunjukkan visi dan misi sebuah perusahaan. “Tertata di Atas Meja”, diambil dari kata “tata”, yang menurut KBBI berarti aturan atau cara menyusun. Sehingga dapat diartikan “Tertata di Atas Meja” adalah bagaimana perusahaan mengatur segalanya yang berada di atas meja tidak hanya dari dekorasi dan alat makan, namun juga makanan yang tersaji sudah dipastikan tertata dengan detail.

1.2.3 Identitas Bisnis

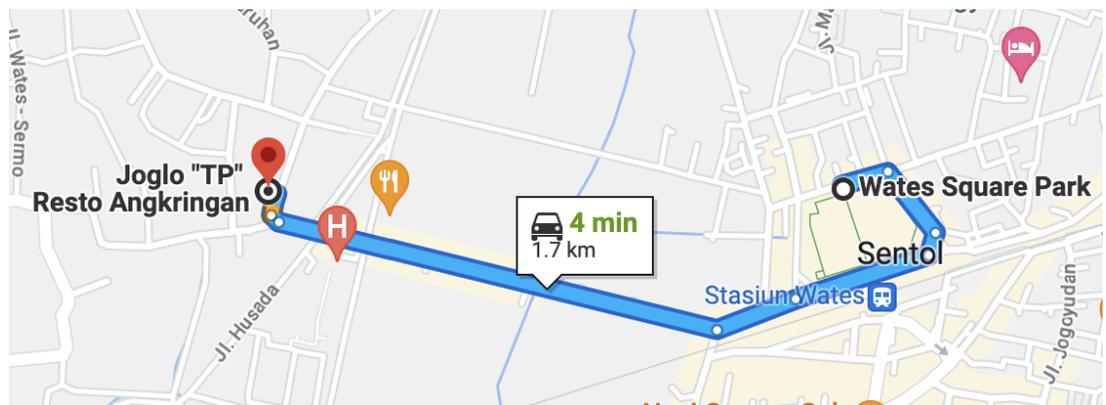
“Tertata di Atas Meja” berlokasi di Kota Wates, Daerah Istimewa Yogyakarta. Terletak di tengah perkotaan dengan jarak empat menit atau 1.7KM dari Alun-alun Kota Wates dan berjarak 14.2KM atau setara dengan dua puluh dua menit perjalanan dari Bandara Internasional Yogyakarta.

Penulis memilih tempat tersebut karena merupakan lahan pribadi penulis sendiri. Selain itu lokasinya mudah dijangkau oleh masyarakat karena terletak pada pinggir jalan dan memiliki lahan parkir yang luas. Selanjutnya pada lahan tersebut akan dibangun sebuah bangunan berupa Joglo yang merupakan rumah adat Daerah Istimewa Yogyakarta.

Dengan suasana adat yang didukung oleh lokasi, konsep pelayanan pun akan disesuaikan dengan tema restoran, yaitu adat Jawa. Dimana seluruh pelayan akan menggunakan kebaya, untuk pelayan wanita, dan surjan, untuk pelayan pria.

Gambar 1.2

Lokasi Tertata di Atas Meja



Sumber: Google Maps, 2023

1.3 Visi dan Misi

Visi

Suatu usaha pasti mempunyai tujuan atau cita-cita dalam kegiatan operasionalnya. Tidak hanya untuk motivasi, tujuan tersebut juga bisa dijadikan perencanaan. Itu sebabnya dalam sebuah bisnis selalu ada yang namanya visi dan misi.

Visi dari “Tertata di Atas Meja” adalah untuk menjadi destinasi kuliner unggulan melalui sebuah karya pengembangan hidangan tradisional nusantara yang dibalut dalam sajian ala *fine dining* dimana detail dalam seni juga diperhatikan.

Misi

Dapat disimpulkan bahwa misi mencerminkan serangkaian langkah dan proses yang diperlukan oleh suatu lembaga, instansi atau organisasi untuk mencapai visi yang telah ditetapkan. Misi merupakan penjelasan tujuan dan alasan mengapa suatu hal dapat beroperasi dalam masyarakat.

Misi dari “Tertata di Atas Meja” sendiri adalah:

- a. Mendukung petani dan peternak hewan di daerah sekitar Yogyakarta.
- b. Memperkenalkan hidangan khas nusantara yang disajikan ala *fine dining*.
- c. Memberikan pelayanan dan pengalaman terbaik bagi para pelanggan.

1.4 SWOT Analisis

Analisis SWOT adalah alat perencanaan strategis yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*) suatu bisnis atau organisasi. Analisis ini merupakan kerangka

kerja yang membantu mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang dapat mempengaruhi kelangsungan suatu keputusan atau strategi. Analisis SWOT adalah untuk meningkatkan kesadaran akan faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan bisnis atau penetapan strategi bisnis. Analisis SWOT dapat digunakan untuk mengidentifikasi pasar di mana suatu bisnis memiliki keunggulan. Hal ini juga dapat membantu individu merencanakan jalur karir yang memaksimalkan kekuatan mereka dan memperingatkan mereka terhadap ancaman yang dapat menggagalkan kesuksesan.

Analisis SWOT berfokus kepada empat elemen akronim, yang memungkinkan perusahaan mengidentifikasi kekuatan yang mempengaruhi strategi, tindakan, atau inisiatif. Mengetahui elemen positif dan negatif ini dapat membantu perusahaan mengkomunikasikan bagian mana dari rencana yang perlu diperhatikan secara lebih efektif. Analisis SWOT adalah strategi sederhana namun komprehensif untuk mengidentifikasi dan menganalisis kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*) organisasi.

Tabel 1.1

Analisis SWOT

<p>STRENGTH :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lokasi terletak pada pusat kota ● Masyarakat mulai menumbuhkan <i>awareness</i> 	<p>WEAKNESS :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Biaya operasional yang tinggi ● Hidangan tidak dapat di <i>take away</i>
--	---

<p>terhadap <i>fine dining</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tersedia bahan baku yang berkualitas dengan harga murah 	
<p>OPPORTUNITIES :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konsep sajian restoran yang belum ditemukan di daerah sekitar • Menciptakan pengalaman baru bagi <i>customer</i> • Kerjasama dengan agen travel 	<p>THREATS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adanya kompetitor • Kemungkinan <i>customer</i> hanya sekali datang

Sumber: Olahan Penulis, 2023

1.5 Spesifikasi Produk

“Tertata di Atas Meja” merupakan usaha kuliner dalam bentuk produk dan jasa. “Tertata di Atas Meja” adalah sebuah restoran *fine dining* yang berdedikasi untuk memberikan pengalaman kuliner yang istimewa bagi para tamu. Dengan berlokasi di dalam sebuah bangunan joglo khas Yogyakarta, diharapkan dapat terbentuk suasana yang eksklusif dan memberikan nilai budaya yang masih asri. Pelayan “TAM” akan mengenakan busana khas daerah Yogyakarta yaitu kebaya dan surjan untuk menambahkan kesan budaya dan keramahan yang buat dalam berinteraksi dengan tamu. Pelayan “TAM” akan dilatih untuk memberikan pelayanan tingkat tinggi, termasuk pula pemahaman mendalam tentang menu.

Hidangan yang tersaji pada “Tertata di Atas Meja” mencerminkan bagaimana penulis sebagai owner, menggabungkan kekayaan kuliner tradisional Nusantara dengan sentuhan *fine dining*. “TAM” menggunakan bahan-bahan segar dan berkualitas yang diambil dari petani dan peternak sekitar sehingga “TAM” diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian lingkungan sekitar pula. “TAM” akan selalu berusaha menjaga kualitas dan autentik dari setiap hidangan yang tersaji.

Menu dalam penyajiannya, terbagi menjadi beberapa jenis tergantung pada restorannya. Beberapa jenis menu yang sering dijumpai oleh masyarakat umum antara lain:

1. Menu *a'la carte* : sebuah susunan menu dimana setiap makanan dan minuman diberikan harga secara terpisah sehingga tamu dapat memilih makanan dan minuman sesuai selera.
2. Menu *Table d'hôte* : sebuah susunan menu lengkap dengan harga yang sudah pasti. Menu *table d'hote* biasanya sudah mencakup hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup.
3. Menu *special party* : merupakan sebuah set menu yang biasa ada pada sebuah acara khusus, seperti contohnya pernikahan, pesta natal, perjamuan kenegaraan, dll.

“Tertata di Atas Meja” menggunakan menu dengan klasifikasi *table d'hôte*. Dimana tamu akan mendapatkan satu set menu yang terdiri dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan sup (*soup*), hidangan utama (*main course*), dan hidangan

penutup (*dessert*). Tamu juga akan mendapatkan minuman berupa *mocktail* nusantara.

1.6 Jenis Usaha

Badan usaha merupakan kesatuan hukum yang menggunakan modal dan tenaga kerja untuk mendapatkan laba atau keuntungan. Jenis badan usaha sendiri terbagi menjadi tiga, jenis badan usaha berdasarkan kepemilikan modal, jenis badan usaha berdasarkan wilayah negara, dan jenis badan usaha berdasarkan kegiatannya.

Jenis badan usaha berdasarkan kepemilikan modal terdiri dari Badan Usaha Milik Daerah (BUMD), Badan Usaha Milik Negara (BUMN), Badan Usaha Milik Swasta (BUMS), dan Badan Usaha Campuran. Badan Usaha Milik Swasta sendiri berdasarkan kegiatannya tergolong menjadi empat bagian, yaitu Perusahaan Perseorangan (PO), Perseroan Terbatas (PT), Firma, dan *Commanditaire Vennootschap* (CV). Keempat badan usaha ini memiliki persamaan sumber modal yang didapatkan dari pihak swasta baik swasta dalam negeri maupun luar negeri.

“Tertata di Atas Meja” sendiri merupakan jenis badan usaha Perusahaan Perseorangan (PO) karena masih tergolong UMKM atau Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

1.7 Aspek Legalitas

Dalam membangun sebuah bisnis, pendirian badan usaha menjadi hal yang penting. Hal ini terkait dengan perlindungan hukum dari berbagai kemungkinan yang mungkin muncul akibat berjalannya operasional bisnis. Namun, perlu untuk dicatat bahwa pendirian badan usaha yang memiliki perlindungan hukum bukanlah suatu

keharusan mutlak. Keputusan ini menjadi suatu pilihan bagi perusahaan, dimana mereka dapat menentukan struktur hukum yang paling sesuai dengan jenis kegiatan bisnis yang dijalankan.

Badan usaha, pada dasarnya, merupakan sebuah organisasi yang berfokus pada faktor produksi dengan tujuan meraih keuntungan. Sebuah badan usaha atau bisnis dapat diberi status badan hukum apabila memiliki akta pendirian yang telah disahkan oleh seorang notaris dengan bukti tanda tangan diatas materai dan disegel.

Perusahaan yang baru berdiri harus memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP). TAM Resto merupakan Perusahaan Perseorangan sehingga dokumen-dokumen yang perlu disiapkan antara lain adalah fotokopi KTP, NPWP, surat keterangan domisili, neraca perusahaan, foto pemilik perusahaan, dan izin terkait lainnya.

Menurut aturan yang diubah dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia mengenai Penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan Pasal 3 ayat (2), dinyatakan bahwa perusahaan perdagangan dengan kekayaan bersih antara lebih dari Rp500.000.000,- (lima ratus juta rupiah) dan paling banyak Rp10.000.000.000,- (sepuluh milyar rupiah), tanpa memperhitungkan nilai tanah dan bangunan tempat usaha, diwajibkan memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan Menengah (SIUP Menengah).