

BAB I

DESKRIPSI BISNIS

A. Latar Belakang

Industri kuliner merupakan salah satu sektor bisnis yang mengalami perkembangan pesat di berbagai negara, termasuk Indonesia. Dengan meningkatnya perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin modern, permintaan terhadap variasi kuliner yang unik dan berkualitas semakin meningkat. Masyarakat urban khususnya memiliki kecenderungan untuk mengeksplorasi berbagai jenis masakan dari berbagai negara, salah satunya adalah masakan Italia yang dikenal dengan cita rasa khasnya.

Restoran makanan Italia adalah usaha kuliner yang menyajikan hidangan khas Italia dengan cita rasa autentik, menggunakan bahan-bahan berkualitas dan segar. Masakan Italia dikenal luas di dunia karena kesederhanaan teknik memasaknya yang menonjolkan rasa alami dari bahan dasar seperti tomat, keju, pasta, minyak zaitun, dan rempah segar.

Di Indonesia, industri restoran menunjukkan tren pertumbuhan yang positif, sejalan dengan pertumbuhan ekonomi dan perubahan perilaku konsumen. Masyarakat urban kini semakin terbuka terhadap berbagai jenis kuliner internasional, termasuk masakan Italia yang dikenal dengan cita rasa khas dan penyajiannya. Selain itu, pesatnya perkembangan teknologi digital dan platform pemesanan online turut mendorong kemudahan akses terhadap layanan restoran, sehingga memperluas potensi pasar secara signifikan.

Salah satu dinamika menarik dalam industri restoran di Indonesia adalah meningkatnya permintaan terhadap restoran yang menyajikan makanan Halal namun tetap berkualitas internasional. Hal ini menciptakan peluang strategis bagi pelaku usaha untuk mengembangkan model bisnis yang inklusif dan adaptif terhadap kebutuhan pasar lokal. Integrasi antara kualitas internasional dan kepatuhan terhadap standar Halal dapat menjadi nilai jual yang unik dan kompetitif, khususnya dalam menjangkau konsumen Muslim yang terus berkembang.

Kehadiran restoran yang menyajikan masakan internasional juga semakin banyak ditemukan di kota-kota besar seperti Jakarta, Surabaya, Bandung, dan Bali. Restoran yang menawarkan pengalaman kuliner autentik dari berbagai negara, termasuk Italia, semakin mendapatkan tempat di hati masyarakat. Namun, salah satu tantangan utama bagi restoran dengan konsep internasional adalah menjangkau seluruh segmen pasar, terutama konsumen Muslim yang menghindari makanan yang tidak bersertifikasi halal.

Amare Ristorante & Bar Italiano saat ini beroperasi dengan konsep kuliner khas Italia yang otentik dan belum mengadopsi prinsip kehalalan secara menyeluruh. Produk yang ditawarkan pada kondisi eksisting masih mengandung bahan-bahan yang belum dijamin status halalnya, seperti penggunaan daging non-halal, keju dengan *rennet* hewani, serta unsur alkohol dalam beberapa hidangan. Hal ini menjadikan produk eksisting masuk dalam kategori non-halal dan membatasi akses terhadap segmen

konsumen Muslim yang membutuhkan jaminan halal atas makanan dan minuman yang dikonsumsi.

Dalam upaya untuk beradaptasi dengan dinamika pasar dan menjawab kebutuhan pelanggan yang lebih luas, inovasi dalam bisnis kuliner menjadi suatu keharusan. Oleh karena itu, konsep pengembangan Amare Ristorante & Bar Italiano dengan mengusung dua jenis dapur, yaitu halal *kitchen* dan *kitchen* biasa, merupakan strategi yang diharapkan mampu meningkatkan daya saing dan menjangkau pasar yang lebih luas. Dengan konsep ini, restoran dapat menyediakan hidangan yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan Muslim tanpa mengurangi pengalaman autentik bagi pelanggan yang tetap menginginkan menu Italia dengan bahan-bahan *non-halal*.

Sebagai langkah strategis, pengembangan Halal Kitchen dirancang untuk menyediakan produk-produk yang sepenuhnya halal dari sisi bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian. Hal ini bertujuan untuk memberikan pembeda yang jelas antara dua sistem dapur yang akan dijalankan, yakni dapur reguler (*non-halal*) dan dapur halal yang terpisah, dengan sistem dan standar operasional yang berbeda sesuai dengan pedoman sertifikasi halal dari LPPOM MUI.

Amare Ristorante & Bar Italiano hadir sebagai salah satu restoran yang menawarkan pengalaman kuliner autentik Italia di Indonesia. Dengan menyajikan berbagai menu khas seperti pasta, pizza, risotto, dan hidangan Italia lainnya, restoran ini berusaha menjadi destinasi utama bagi para pecinta kuliner Italia. Namun, di tengah berkembangnya industri ini, muncul

tantangan dalam menjangkau lebih banyak segmen pasar, terutama masyarakat Muslim yang membutuhkan kepastian mengenai kehalalan makanan yang mereka konsumsi.

Dengan demikian Konsep halal kitchen dan kitchen biasa menjadi solusi inovatif yang dapat meningkatkan inklusivitas tanpa mengorbankan esensi kuliner Italia. Dengan konsep ini, restoran dapat menyajikan makanan yang sesuai dengan prinsip halal sambil tetap mempertahankan otentisitas rasa bagi pelanggan yang tidak memiliki Batasan halal.

B. Gambaran Umum Bisnis

Amare Ristorante & Bar Italiano adalah restoran yang mengkhususkan diri dalam masakan Italia otentik di Batam, Indonesia. Restoran ini menawarkan pengalaman bersantap dengan menu yang berfokus pada hidangan khas Italia seperti pizza dengan adonan asli, berbagai jenis pasta, dan hidangan lainnya. Dengan konsep restoran modern dan pelayanan berkualitas, Amare bertujuan untuk menjadi destinasi utama pecinta kuliner Italia di Batam.

Didirikan pada tahun 2017 oleh Marco dan Ana, dua chef profesional, Amare Ristorante & Bar Italiano hadir sebagai restoran yang menyajikan pengalaman bersantap otentik ala Italia di kota Batam. Mengusung semangat “*tradizione e passione*” (tradisi dan gairah), Amare tumbuh menjadi salah satu destinasi kuliner bagi pencinta masakan Italia yang berkualitas tinggi.

Gambar 1 AMARE RISTORANTE & BAR ITALIANO SEBELUM BERPINDAH TEMPAT



(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Usaha ini pertama kali beroperasi di Komplek Graha Sulaiman A6, Lubuk Baja – Nagoya, Batam. Selama beroperasi di lokasi tersebut, Amare berhasil membangun basis pelanggan yang *loyal* dan mendapat respon positif dari berbagai kalangan, baik lokal maupun internasional. Namun, seiring dengan berkembangnya usaha serta meningkatnya ekspektasi pelanggan terhadap kenyamanan dan kualitas layanan, Amare memerlukan peningkatan dari sisi lokasi dan fasilitas operasional.

Seiring dengan pertumbuhan bisnis dan meningkatnya ekspektasi pelanggan terhadap kualitas layanan dan kenyamanan tempat, Amare perlu untuk melakukan relokasi ke area yang lebih representatif, baik dari segi lokasi strategis, fasilitas pendukung, maupun potensi pengembangan jangka panjang. Keputusan ini dilandasi oleh komitmen untuk terus meningkatkan standar operasional dan memberikan pengalaman bersantap terbaik bagi pelanggan.

Pemindahan ke Pollux Meisterstadt dipilih sebagai langkah strategis untuk mendukung pertumbuhan bisnis Amare secara berkelanjutan.

Kawasan ini menawarkan lingkungan premium, aksesibilitas yang lebih baik, serta potensi pasar yang lebih luas, termasuk kalangan ekspatriat, profesional muda, wisatawan, dan pelanggan dengan preferensi gaya hidup modern. Dengan fasilitas yang lebih lengkap dan tata ruang yang dirancang untuk menunjang pengalaman bersantap yang optimal, Amare kini berada dalam posisi yang lebih kuat untuk memperluas pasar, memperkuat brand positioning, serta meningkatkan kualitas layanan secara menyeluruh.

Gambar 2 AMARE RISTORANTE & BAR ITALIANO SETELAH BERPINDAH TEMPAT



(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

1. Deskripsi Bisnis

- Nama Bisnis: Amare Ristorante & Bar Italiano
- Lokasi: Pollux Meisterstadt, Batam, Indonesia
- Jenis Usaha: Restoran dan Bar
- Target Pasar: Kelas menengah dan menengah ke atas, wisatawan, dan pecinta kuliner Italia

- Jam Operasional:

- Senin - Kamis: 15.00 – 22.00
- Jumat - Minggu: 11.30 – 22.30

Dalam mengembangkan strategi bisnis Amare Ristorante & Bar Italiano, penting untuk memahami persaingan di industri restoran, khususnya yang menyajikan masakan Italia di wilayah Batam. Kota Batam sebagai pusat ekonomi dan destinasi wisata memiliki pertumbuhan yang cukup pesat dalam sektor kuliner. Hal ini membuka peluang, namun sekaligus menghadirkan tantangan berupa kehadiran beberapa restoran dengan konsep serupa.

Meskipun jumlah restoran yang secara spesifik mengusung tema Italia tidak terlalu banyak, terdapat sejumlah pelaku usaha kuliner yang menyajikan menu Italia, baik secara fokus maupun sebagai bagian dari menu Barat yang lebih luas. Berikut ini adalah beberapa restoran yang dapat dianggap sebagai pesaing utama dari Amare Ristorante & Bar Italiano di Batam:

Tabel 1 DATA KOMPETITOR SEJENIS DI KOTA BATAM

Kompetitor	Alamat
Piccola Stella	Jl. Sudirman Dermaga Sukajadi blok RH 01, Batam Center, Riau 29463 Indonesia
Olive and Co.	Jl. Engku Putri Utara, Teluk Tering, Riau 29444 Indonesia

Al Fresco's Garden Cafe & Bar	Jl. Duyung Harbour Bay Shop 09 - 10, Batu Ampar, Riau 23424 Indonesia
La Vita Coffee & Resto	Ruko Anggrek Mas Center Blok A No. 32, Taman Baloi, Kec. Batam Kota, Kota Batam, Kepulauan Riau 29444

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Dengan lokasi baru yang lebih representatif dan berdaya tarik tinggi terintegrasi dengan hunian vertikal, kawasan bisnis, dan pusat gaya hidup, Amare memposisikan diri sebagai restoran Italia yang inklusif dan inovatif. Salah satu inisiatif kunci dalam pengembangan ini adalah penerapan konsep dual kitchen, yaitu:

1. *Halal Kitchen* – Dapur khusus yang beroperasi dengan bahan baku bersertifikat halal, peralatan terpisah, dan alur operasional yang sesuai dengan standar kehalalan MUI. Hal ini ditujukan untuk melayani pelanggan Muslim dengan keyakinan dan kenyamanan penuh.
2. *Regular Kitchen* / Dapur Biasa – Dapur umum yang menyajikan menu lengkap bahan non-halal yang menjadi bagian dari cita rasa kuliner Italia otentik, ditujukan bagi kalangan internasional dan pelanggan non-Muslim.

Kedua dapur ini didesain agar berjalan secara paralel namun terpisah secara sistematis, baik dari segi penyimpanan bahan, peralatan masak, alur produksi, hingga penyajian. Strategi ini merupakan wujud komitmen Amare terhadap keberagaman dan inklusivitas pasar, serta sebagai diferensiasi utama dalam menghadapi kompetisi restoran di segmen premium.

Pengembangan konsep dual kitchen ini juga sejalan dengan rencana jangka panjang Amare untuk memperoleh sertifikasi Halal resmi dari MUI, sebagai langkah memperkuat kredibilitas dan membuka peluang ekspansi ke pasar Muslim domestik maupun mancanegara yang kian berkembang.

2. Deskripsi Logo dan Nama

Gambar 3 LOGO BISNIS



(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Nama "AMARE" berasal dari bahasa Italia yang memiliki dua makna utama:

1. "Amare" berarti *mencintai* dalam bahasa Italia, mencerminkan rasa cinta yang mendalam terhadap makanan, budaya, dan tradisi Italia.
2. "A Mare" dalam bahasa Italia juga berarti *di laut*, yang memberikan kesan erat dengan kekayaan laut Italia, khususnya dalam hidangan berbahan dasar seafood yang segar.

Elemen Logo

1. **Simbol Hati (♥)** di sisi kiri huruf A melambangkan cinta, kehangatan, dan passion dalam setiap sajian makanan yang dihadirkan oleh AMARE. Ini menekankan nilai *kecintaan pada kuliner Italia otentik* yang diusung oleh brand ini.

2. **Huruf "A"** berwarna merah memperkuat simbol cinta dan juga bisa merepresentasikan semangat, antusiasme, dan energi dari budaya kuliner Italia.
3. **Huruf "MARE"** berwarna putih memberikan kesan bersih, sederhana, namun elegan—seperti filosofi masakan Italia yang mengutamakan bahan alami dan rasa murni.
4. **Ikan Biru dengan Gelembung** di sisi kanan logo, melambangkan laut (*mare*) dan hasil laut segar yang menjadi bagian penting dari hidangan Italia, terutama masakan seafood dari wilayah pesisir Italia.
5. **Latar Belakang Abu-Abu Gelap** memberi kesan modern, profesional, dan eksklusif, memperkuat citra AMARE sebagai restoran atau brand makanan Italia yang premium dan berkelas.

Makna Keseluruhan Logo

Logo AMARE secara keseluruhan mencerminkan filosofi *cinta dan laut*. Ini adalah representasi dari komitmen AMARE untuk menyajikan makanan Italia yang dibuat dengan cinta, menggunakan bahan-bahan segar, khususnya dari laut. Desain sederhana namun penuh makna ini menghadirkan kesan hangat sekaligus profesional kepada siapa pun yang melihatnya.

3. Identitas Bisnis

Amare Ristorante & Bar Italiano adalah restoran Italia yang terletak di Batam, Kepulauan Riau, Indonesia. Berikut adalah informasi bisnisnya:

- Alamat: Pollux Meisterstadt, Ruko Pollux Habibie, Tering, Kec. Tlk Blk. C No.23 & 25, Kec. Batam Kota, Kepulauan Riau 29431, Indonesia
- Nomor Telepon: +62 812-6015-150
- Situs Web: <https://www.instagram.com/amarebatam/>

C. Visi dan Misi Usaha

Visi:

Amare Ristorante & Bar Italiano memiliki visi untuk menjadi destinasi kuliner Italia yang menghadirkan cita rasa autentik dan pengalaman bersantap yang inklusif bagi semua kalangan. Amare ingin dikenal bukan hanya sebagai restoran, tetapi sebagai tempat di mana seni memasak, keindahan suasana, dan momen kebersamaan yang bermakna berpadu dalam satu kesatuan yang elegan.

Misi:

Untuk mewujudkan visinya sebagai destinasi kuliner Italia yang autentik dan inklusif, Amare Ristorante & Bar Italiano menetapkan misi untuk menyajikan hidangan yang mencerminkan keaslian rasa dan tradisi kuliner Italia melalui pemilihan bahan berkualitas dan teknik memasak yang terjaga. Amare ingin menjadi tempat di mana setiap pelanggan merasa diterima dan dihargai, terlepas dari latar belakang atau tujuan kunjungan mereka.

Dengan suasana yang hangat, elegan, dan penuh estetika, Amare tidak hanya berfokus pada rasa, tetapi juga menciptakan pengalaman

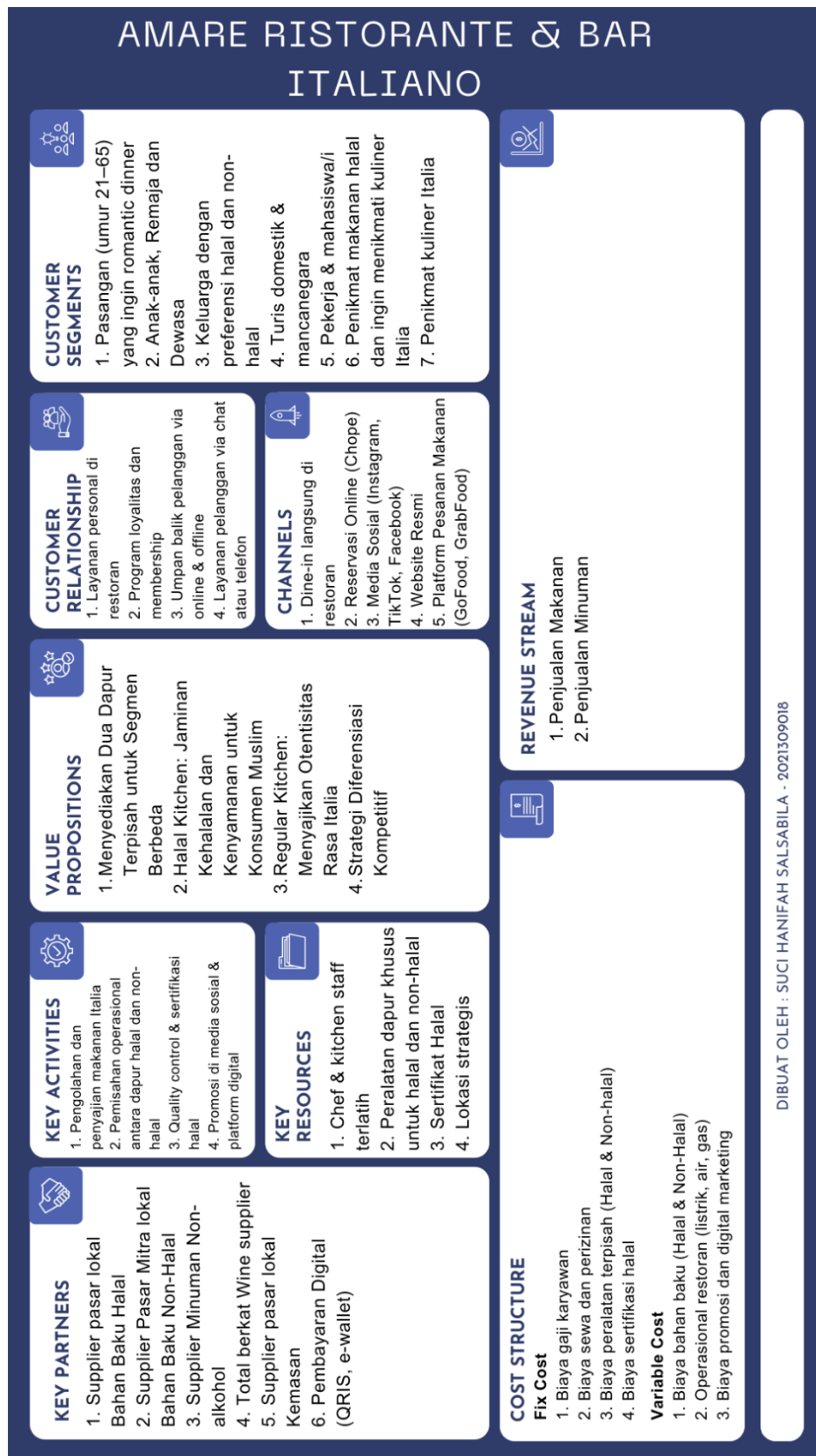
bersantap yang menyentuh secara emosional—sebuah momen kebersamaan yang menyatu dalam keindahan suasana dan keramahan pelayanan.

Setiap elemen di Amare, mulai dari sajian di meja, desain interior, hingga interaksi dengan staf, dirancang untuk menggambarkan seni memasak sebagai bagian dari gaya hidup yang berkelas dan penuh makna. Amare ingin menjadi tempat di mana orang datang tidak hanya untuk makan, tetapi untuk menikmati, terhubung, dan merayakan hidup.

D. Gambaran Umum Model Bisnis

a. Business Model Canvas

Business Model Canvas adalah sebuah kerangka kerja strategis yang dikembangkan oleh Alexander Osterwalder pada tahun 2005, yang digunakan untuk menggambarkan, merancang, dan menganalisis model bisnis suatu organisasi. Model ini terdiri dari 9 elemen utama yang saling terhubung untuk menggambarkan logika bagaimana suatu organisasi menciptakan, menyampaikan, dan menangkap nilai.

Tabel 2 *THE BUSINESS MODEL CANVAS*

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

1. *Key Partners* (Mitra Utama)

Untuk mendukung kelangsungan operasional dan kualitas layanan, Amare menjalin kerja sama strategis dengan berbagai mitra utama. Di antaranya adalah supplier pasar Bernama pasar mitra lokal yang menyediakan bahan baku halal dan non-halal. Selain itu, Amare juga bekerja sama dengan distributor minuman *non-alkohol* maupun alkohol, untuk alkohol mendapat supplier Total berkat Wine, sesuai kebutuhan segmen pelanggan. Kerja sama juga dilakukan dengan supplier kemasan untuk produk siap saji serta penyedia layanan pembayaran digital, yang mempermudah transaksi dan meningkatkan kenyamanan pelanggan.

2. *Key Activities* (Aktivitas Utama)

Amare beroperasi dengan sejumlah kegiatan utama yang mendukung konsep bisnisnya. Aktivitas utama meliputi pengolahan dan penyajian masakan khas Italia, pemisahan operasional antara dapur halal dan non-halal secara ketat, pengelolaan sistem reservasi serta pelayanan pelanggan. Di samping itu, kegiatan kontrol kualitas dan sertifikasi halal menjadi proses penting untuk menjaga kepercayaan publik. Promosi digital di berbagai kanal media sosial dan platform digital juga menjadi aktivitas rutin guna menjangkau target pasar secara lebih luas.

3. *Value Propositions* (Proposisi Nilai)

Nilai utama yang ditawarkan oleh Amare adalah konsep dua dapur, Pengunjung dapat memilih untuk menikmati hidangan dari Halal Kitchen

atau Kitchen Biasa, tanpa kehilangan keautentikan cita rasa Italia. Ini merupakan bentuk inklusivitas kuliner, yang memadukan kualitas rasa dengan kepatuhan terhadap nilai dan kepercayaan konsumen. Pendekatan ini menciptakan pengalaman bersantap yang aman, nyaman, dan menyenangkan bagi semua kalangan.

a. Menyediakan Dua Dapur Terpisah untuk Segmen Berbeda

Amare menghadirkan *Halal Kitchen* dan *Regular Kitchen* secara terpisah secara fisik dan operasional untuk menjangkau dua segmen pasar utama: konsumen Muslim yang membutuhkan jaminan kehalalan, dan penikmat kuliner autentik Italia yang tidak memiliki batasan konsumsi. Ini memberi keunggulan strategis dalam menjangkau pasar luas tanpa harus mengorbankan prinsip kepercayaan maupun otentisitas rasa.

b. *Halal Kitchen*: Jaminan Kehalalan dan Kenyamanan untuk Konsumen Muslim

Menyediakan menu khas Italia yang telah disesuaikan dengan prinsip halal, seperti menggunakan daging bersertifikat halal, tidak menggunakan alkohol maupun babi, serta bahan bersertifikat MUI. Sertifikasi halal dari MUI menjadi bentuk komitmen dan nilai jual kepada konsumen yang sadar akan standar kehalalan. Cocok untuk keluarga Muslim, instansi pemerintahan, wisatawan domestik, dan komunitas syariah yang mencari tempat makan berkualitas tanpa keraguan.

c. Strategi Diferensiasi Kompetitif

Di tengah minimnya restoran Italia bersertifikasi halal, Amare menjadi pionir di Batam yang mampu memenuhi kebutuhan konsumen

Muslim tanpa kehilangan kualitas. Memberikan pengalaman *dual segment* dalam satu merek, sesuatu yang jarang ditawarkan kompetitor sejenis.

4. *Customer Relationships* (Hubungan dengan Pelanggan)

Amare membangun hubungan yang erat dan personal dengan para pelanggan melalui layanan langsung di restoran, program loyalitas dan membership, serta dukungan pelanggan yang tersedia melalui chat dan telepon. Feedback dari pelanggan dihimpun baik secara online maupun offline sebagai bahan evaluasi dan pengembangan layanan. Interaksi yang bersifat dua arah ini memperkuat loyalitas dan kepuasan pelanggan dalam jangka panjang.

5. *Customer Segments* (Segmen Pelanggan)

Target pasar Amare cukup beragam, mencakup pasangan usia 21–65 tahun yang mencari pengalaman makan malam romantis, keluarga yang memiliki preferensi halal maupun non-halal, hingga turis domestik dan mancanegara. Selain itu, pekerja dan mahasiswa yang ingin menikmati hidangan Italia juga menjadi segmen potensial, begitu pula penikmat kuliner halal dan pecinta makanan Italia secara umum. Dengan pendekatan segmentasi ini, Amare mampu menjangkau pasar yang luas namun tetap relevan.

6. *Channels* (Saluran Distribusi dan Komunikasi)

Untuk menjangkau pelanggan, Amare menggunakan berbagai saluran distribusi dan komunikasi yang saling melengkapi. Selain layanan makan di tempat (dine-in), Amare memanfaatkan reservasi online melalui platform seperti Chope, serta media sosial (Instagram, TikTok, Facebook) untuk promosi dan komunikasi langsung. Website resmi menjadi pusat informasi, sementara platform pesan antar seperti GoFood dan GrabFood menjangkau konsumen yang memilih layanan delivery. Sistem pembayaran digital seperti QRIS dan e-wallet memberikan fleksibilitas dan efisiensi dalam transaksi.

7. *Key Resources* (Sumber Daya Utama)

Keunggulan operasional Amare bertumpu pada sumber daya utama seperti chef dan kitchen staff yang terlatih dalam pengolahan masakan Italia. Peralatan dapur yang dipisahkan antara halal dan non-halal menjadi investasi penting guna menjaga standar kebersihan dan kehalalan. Sertifikat halal dari LPPOM MUI menjadi aset kepercayaan publik. Sistem manajemen reservasi dan kasir yang efisien, serta lokasi strategis restoran, turut memperkuat daya saing bisnis ini.

8. *Cost Structure* (Struktur Biaya)

Struktur biaya Amare mencakup berbagai komponen penting. Biaya bahan baku yang dibedakan antara halal dan non-halal merupakan salah satu pengeluaran utama. Disusul oleh biaya tenaga kerja, operasional restoran (listrik, air, dan gas), sewa dan perizinan lokasi, serta biaya peralatan terpisah.

Sertifikasi halal memerlukan anggaran tersendiri, begitu juga biaya promosi dan digital marketing yang signifikan dalam strategi pemasaran modern.

9. *Revenue Streams* (Sumber Pendapatan)

Pendapatan Amare bersumber dari beberapa jalur utama. Penjualan makanan dan minuman secara langsung merupakan revenue stream terbesar. Berikut adalah table laporan pendapatan dari bulan Agustus 2023 sampai dengan Februari 2025.

**Tabel 3 LAPORAN PROFIT AMARE RISTORANTE & BAR
ITALIANO BULAN AGUSTUS 2023 – FEBRUARI 2025**

Bulan	Income	Fix Cost	F&B Cost	Total Cost	Profit
Agustus 2023	Rp173.907.132	Rp69.112.478	Rp56.376.825	Rp125.489.303	Rp48.417.829
Sep-23	Rp209.185.732	Rp73.412.578	Rp71.582.509	Rp144.995.087	Rp64.190.645
Oktober 2023	Rp215.298.146	Rp79.412.930	Rp60.587.925	Rp140.000.855	Rp75.297.291
Nov-23	Rp255.934.067	Rp81.139.473	Rp65.711.493	Rp146.850.966	Rp109.083.101
Desember 2023	Rp224.039.418	Rp77.421.583	Rp52.461.298	Rp129.882.881	Rp94.156.537
Januari 2024	Rp198.357.842	Rp65.923.801	Rp59.116.208	Rp125.040.009	Rp73.317.833
Feb-24	Pemindahan lokasi restoran				
Maret 2024					
Apr-24					
Mei 2024					
Juni 2024					
Juli 2024					
Agustus 2024	Rp325.119.748	Rp119.628.519	Rp78.912.007	Rp198.540.526	Rp126.579.222
Sep-24	Rp401.749.335	Rp111.262.752	Rp90.741.882	Rp202.004.634	Rp199.744.701
Oktober 2024	Rp423.200.604	Rp107.762.752	Rp110.084.654	Rp217.847.406	Rp205.353.198
Nov-24	Rp429.210.711	Rp110.103.355	Rp115.147.581	Rp225.250.936	Rp203.959.775
Desember 2024	Rp415.826.459	Rp117.568.526	Rp113.528.058	Rp231.096.584	Rp184.729.875
Januari 2025	Rp413.150.293	Rp111.502.457	Rp89.562.557	Rp201.065.014	Rp212.085.279
Februari 2025	Rp426.301.898	Rp115.147.581	Rp114.721.339	Rp229.868.920	Rp196.432.978
Total	Rp4.111.281.385	Rp1.239.398.785	Rp1.078.534.336	Rp2.317.933.121	Rp1.793.348.264

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

E. SWOT Analysis

1. Strengths (Kekuatan)

1. Makanan Autentik: Masakan Italia yang dibuat oleh *Chef* Marco dengan bahan-bahan berkualitas.
2. Lokasi Strategis: Terletak di kawasan Pollux Meisterstadt yang berkembang pesat dan mudah diakses.
3. Suasana Nyaman: Interior restoran yang elegan dan atmosfer yang cocok untuk keluarga, pasangan, dan acara bisnis.
4. Pelayanan Ramah: Banyak ulasan positif tentang keramahan staf dan pelayanan yang baik.
5. Menu Variatif: Menyediakan berbagai pilihan makanan khas Italia, termasuk pasta, pizza, dan makanan penutup.

2. Weaknesses (Kelemahan)

1. Harga Relatif Mahal: Dibandingkan dengan restoran lain di Batam, harga makanan cenderung lebih tinggi.
2. Jam Operasional Terbatas: Tidak buka sepanjang hari, yang bisa membatasi pilihan pelanggan yang ingin makan siang pada hari kerja.
3. Hanya menyediakan hidangan *non*-halal sehingga segmen pasar tidak luas.

3. Opportunities (Peluang)

1. Pertumbuhan Pariwisata di Batam: Banyak wisatawan dari Singapura dan Malaysia mencari pengalaman kuliner berkualitas.

2. Kolaborasi dengan Hotel & *Event Organizer*: Bisa menjalin kerja sama dengan hotel atau penyelenggara acara untuk menarik lebih banyak pelanggan.
3. Peningkatan Layanan *Delivery*: Dengan tren pesan-antar makanan, memperluas layanan pengiriman dapat meningkatkan pendapatan.
4. Pengembangan Menu: Menawarkan lebih banyak pilihan menu atau promo khusus untuk menarik lebih banyak pelanggan.

4. *Threats* (Ancaman)

1. Fluktuasi Ekonomi: Jika daya beli pelanggan menurun, restoran dengan harga lebih tinggi bisa terkena dampak.
2. Perubahan Selera Konsumen: Tren makanan terus berubah, dan jika tidak beradaptasi, bisa kehilangan pelanggan.
3. Ketergantungan pada Wisatawan: Jika terjadi penurunan jumlah turis, bisnis bisa terpengaruh.

Berdasarkan hasil analisis *SWOT*, pengembangan produk Halal Kitchen didorong oleh beberapa faktor:

a. *Strengths* (Kekuatan):

1. Reputasi Amare sebagai restoran Italia berkualitas dan berpengalaman.
2. Potensi diferensiasi pasar dengan menghadirkan varian halal yang autentik namun tetap otentik secara rasa dan kualitas.

b. *Opportunities* (Peluang):

1. Meningkatnya permintaan dari segmen konsumen Muslim lokal dan wisatawan domestik/internasional yang mencari kuliner halal.
2. Belum banyak restoran Italia di Batam yang menawarkan konsep halal secara menyeluruh (fisik dapur terpisah + bahan halal).

c. ***Weaknesses (Kelemahan):***

Belum adanya sistem dan SDM yang terlatih khusus untuk Halal Kitchen.

d. ***Threats (Ancaman):***

Persaingan dengan restoran yang lebih dulu mengklaim halal meskipun belum menerapkan standar sertifikasi LPPOM MUI.

F. Gambaran Umum Produk dan Jasa

Amare Ristorante & Bar Italiano adalah restoran bertema Italia yang menghadirkan rangkaian produk dan jasa kuliner berkualitas tinggi yang dirancang untuk memberikan pengalaman bersantap yang menyeluruh dan tak terlupakan. Amare mengedepankan keaslian rasa, estetika penyajian, serta kenyamanan suasana, menjadikannya destinasi pilihan untuk berbagai segmen pelanggan.

1. Produk Kuliner (*F&B – Food and Beverage*)

Amare menawarkan menu khas Italia salah satunya yaitu pizza. Salah satu menu *bestseller* pizza di Amare adalah Pizza Prosciutto.

Gambar 4 PIZZA PROSCIUTTO



(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Selain menyajikan pizza khas Italia, Amare Ristorante & Bar Italiano juga menawarkan beragam pilihan hidangan lainnya yang tak kalah menggugah selera, mulai dari aneka pasta, berbagai jenis salad yang ringan dan menyegarkan, hidangan utama (*main course*) dengan cita rasa autentik yang mengangkat kekayaan kuliner Italia, hingga dessert seperti tiramisu yang menjadi penutup manis dalam setiap pengalaman bersantap di Amare.

Tidak hanya fokus pada sajian makanan, Amare juga menawarkan pilihan minuman yang beragam untuk memenuhi preferensi berbagai kalangan. Tamu dapat menikmati minuman non-alkohol seperti mocktail khas Italia, jus buah segar, serta berbagai jenis kopi berkualitas seperti espresso dan cappuccino. Selain itu, tersedia pula beragam pilihan minuman beralkohol, mulai dari cocktail racikan khas bartender Amare, draft beer yang disajikan segar, hingga koleksi *White and Red Wines* yang bisa disajikan dalam gelas maupun langsung demnggunakan botol.

Gambar 5 ANEKA WINE



(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

2. Jasa yang Ditawarkan

Selain menghadirkan sajian makanan dan minuman berkualitas tinggi, Amare Ristorante & Bar Italiano juga menyediakan berbagai layanan penunjang yang dirancang untuk memberikan fleksibilitas dan kenyamanan bagi para pelanggan. Salah satu layanan utama yang ditawarkan adalah dine-in dengan suasana elegan, di mana interior restoran dirancang dengan perpaduan nuansa klasik dan modern khas Italia, menciptakan atmosfer yang hangat dan mewah. Pelayanan dilakukan oleh tim yang profesional dan ramah, guna memastikan setiap tamu merasa dihargai dan dilayani dengan sepenuh hati.

Untuk menjangkau pelanggan yang ingin menikmati hidangan Amare dari rumah atau tempat lain, restoran ini juga menyediakan layanan takeaway dan delivery, yang memungkinkan pelanggan memesan makanan dan minuman untuk dibawa pulang atau diantar langsung ke lokasi mereka. Seluruh pesanan dikemas dengan standar tinggi agar kualitas rasa dan tampilan tetap terjaga.

Amare juga memberikan layanan reservasi dan private dining, yang sangat cocok untuk berbagai acara seperti makan malam keluarga, perayaan ulang tahun, hingga pertemuan bisnis. Dengan ruang yang dapat disesuaikan

serta opsi menu yang fleksibel, pelanggan dapat menikmati suasana eksklusif yang tetap nyaman dan personal.

G. Jenis / Badan Usaha

Amare Ristorante & Bar Italiano beroperasi sebagai Perseroan Terbatas (PT) yang bergerak di bidang industri makanan dan minuman. Bentuk badan usaha ini dipilih untuk memberikan fleksibilitas dalam pengelolaan bisnis, memperluas jaringan kemitraan, serta memberikan perlindungan hukum bagi pemilik usaha.

H. Aspek legalitas

Sebagai entitas usaha yang sah dan profesional, PT Amare Sumber Rejeki telah mengantongi sejumlah dokumen legalitas penting yang mendukung operasional *Amare Ristorante & Bar Italiano*. Legalitas ini menunjukkan kepatuhan perusahaan terhadap regulasi pemerintah baik di tingkat pusat maupun daerah, termasuk pengelolaan lingkungan dan izin khusus. Saat ini Amare sudah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB), Surat Pernyataan Kesesuaian Tata Ruang, Surat Pernyataan Kesanggupan Pengelolaan Lingkungan (SPPL) dan Surat Keterangan Penjual Langsung Minuman Beralkohol (SKPL B dan C).

Saat ini Amare masih belum memiliki sertifikasi halal, untuk memperoleh status restoran halal resmi dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), makadari itu Amare memerlukan Sertifikat Halal (BPJPH). Merupakan dokumen legal yang menyatakan bahwa seluruh proses

produksi makanan dan minuman di restoran telah memenuhi ketentuan halal sesuai Undang-Undang No. 33 Tahun 2014. Sertifikat ini diterbitkan oleh BPJPH setelah audit halal dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan disahkan melalui Sidang Fatwa Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Amare juga wajib memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan di dapur halal telah memiliki sertifikat halal yang sah. Yaitu: Sertifikat Halal Produk Lokal. Untuk bahan-bahan seperti daging, keju, bumbu, dan saus yang diproduksi di Indonesia, diperlukan sertifikat halal.