

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kota Padang merupakan ibu kota dari provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Tidak hanya sebuah kota, Padang juga memiliki banyak sekali keunggulan yang menjadi perbincangan di berbagai kalangan. Kota Padang adalah salah satu wilayah Sumatera Barat yang juga memiliki potensi pariwisata dari berbagai jenis, diantaranya wisata alam, wisata sejarah, wisata buatan. Wisata alam tersebar diseluruh wilayah Kota Padang, mulai dari pulau, pantai, daratan, sampai dengan perbukitan. Wisata sejarah dan budaya terdiri dari kawasan bersejarah dan bangunan bersejarah, sedangkan wisata buatan terdiri dari wisata olahraga , wisata kuliner, dan wisata minat khusus.

Menurut data dari Pemerintah Kota Padang yang dikutip dalam buku Kota Padang Dalam Angka, jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang tahun 2018 adalah sebanyak 5.147.635 orang yang terdiri dari 5.076.581 wisatawan domestik dan 71.054 wisatawan asing. Kunjungan wisatawan ini meningkat sebesar 13,83 persen bila dibandingkan dengan tahun 2017 yang hanya 4.435.661 orang yang terdiri dari wisatawan 4.368.375 domestik dan 67.286 wisatawan asing.

Berdasarkan data wisatawan di atas, hal ini menjadi peluang bisnis bagi para pengusaha, khususnya pengusaha dibidang kuliner. Kuliner yang ada di Indonesia terdiri dari kuliner local, dan mancanegara. Kuliner Jepang salah satu kuliner yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Marsum WA (2005:7), menjelaskan dalam bukunya bahwa restoran adalah suatu tempat yang dipakai secara komersial guna melakukan pelayanan yang memuaskan dan baik kepada semua konsumen, baik merupakan minuman, ataupun pelayanan. Restoran di Indonesia memiliki berbagai macam jenis, tipe dan sistem yang ditawarkan ke konsumen, salah satu bentuk konsep yang diberikan oleh restoran Jepang yaitu *All You Can Eat* dan *Self Service*.

Akhmad (2016) menyatakan bahwa "*All You Can Eat* adalah sistem penjualan menu di restoran dimana konsumen hanya membayar 1 kali untuk dapat menikmati semua menu yang tersedia dengan konsep prasmanan atau buffet dengan batasan waktu tertentu". Sementara itu menurut Wani dkk (2019:97) *Self Service* adalah suatu sistem metode pelayanan restoran dimana konsumen mengambil dan memilih sendiri makanan yang ingin konsumen makan, makanan yang disajikan secara lengkap dimulai dari hidangan pembuka, soup, hidangan utama, serta hidangan penutup telah disusun dan diatur dengan rapi di atas meja *buffet* atau meja prasmanan. Adapun untuk minuman panas, seperti teh dan kopi, pada umumnya disajikan kepada konsumen oleh *waiter/s*.

Konsep restoran di atas memiliki daya tarik bagi penggemar kuliner Jepang, karena pelanggan dapat memasak sendiri makanannya dengan cara memanggang (*Yakiniku*) dengan makan sepuasnya (*All You Can Eat*). Salah satu restoran yang memiliki konsep pelayanan seperti ini adalah Kintan Buffet, Hanamasa, Jiganasuki, dan Gyu – Kaku.

Berdasarkan hasil riset penulis diperoleh sembilan restoran Jepang yang ada di kota Padang , yang dapat dilihat pada Tabel 1 :

**TABEL 1**  
**DAFTAR NAMA RESTORAN JEPANG DI KOTA PADANG**

NO.	Nama Restoran	Alamat
1.	Sushi R&R	Jl. Purus I No.1
2.	Ramen Mie Ala Jepang	Jl.Dr. Moh. Hatta No.5
3.	Ichiban Sushi	Jl. Khatib Sulaiman No. 85
4.	Kedai Mie Ramen & Sushi	Jl. Batang Kampar No.3C
5.	Gocha Gocha Padang	Jl. Arif Rahman Hakim No.58
6.	Mie Ramen 99	Jl. Rohana Kudus
7.	Mie Ramen Bandung	Jl. Sawahan Dalam No.47
8.	Sushi Tomo	Jl. Profesor Dokter Hamka No. 2 A
9.	Sushi Show	Batang Pasaman No.10, Rimbo Kaluang

Sumber : Olahan Penulis, 2019

Berdasarkan data di atas diperoleh bahwa di Kota Padang belum ada restoran Jepang yang berkonsepkan *All You Can Eat* dan *Self Service* di Kota Padang . Hal ini juga didukung dari hasil kuisisioner yang dilakukan oleh penulis, yang dapat dilihat dari Tabel berikut :

TABEL 2

**KUESIONER MINAT *ALL YOU CAN EAT JAPANASE BBQ RESTAURANT* DI KOTA PADANG**

No.	Pertanyaan	Jawaban	
1.	Apakah anda berasal dari Kota Padang ?	Ya	84% (168 orang)
		Tidak	16% (62 orang )
2.	Apakah anda suka dengan masakan Jepang ?	Ya	72 % ( 144 orang )
		Tidak	28 % ( 56 orang )
3.	Apakah anda mengetahui <i>All You Can Eat</i> Japanase BBQ Restaurant yang berkonsepkan <i>Self Service</i> (memasak sendiri) ?	Ya	58,5 % ( 117 orang )
		Tidak	41,5 % ( 83 orang )
4.	Apakah anda pernah mencicipi <i>All You Can Eat</i> japanase BBQ Restaurant yang berkonsepkan <i>Self Service</i> ( memasak sendiri ) di Kota Padang ?	Ya	6,5 % ( 13 orang )
		Tidak	93,5% ( 187 orang )
5.	Jika tidak , Apakah anda ingin mencoba restoran tersebut jika tersedia di Kota Padang ?	Ya	67% ( 134 orang )
		Tidak	4,5% ( 9 orang )
		Mungkin	28,5% (57 orang )
6.	Apa pendapat anda dengan membayar perorang kisaran harga Rp. 150.000 – 350.000 ( makan sepenuhnya dengan waktu 90 menit ) ?	Terlalu mahal	23,5% ( 47 orang )
		Cukup mahal	57 % (114 orang )
		Harga Cukup terjangkau	19,5% (39 orang )

Sumber : Olahan Penulis, 2019

Berdasarkan hasil kuisisioner ditabel 2 bahwa 72 % (144 orang) responden menyukai masakan Jepang dan 58,5 % (117 orang) responden mengetahui konsep restoran *All You Can Eat* dan *Self Service*. Namun, sebanyak 93,5 % (187 orang) mengatakan bahwa belum ada restoran Jepang yang berkonsepkan *All You Can Eat* dan *Self Service* di Kota Padang . Selanjutnya 67 % (134 orang) responden ingin mencoba restoran tersebut jika tersedia di kota Padang, sehingga dapat disimpulkan bahwa membuat restoran

Jepang dengan konsep *All You Can Eat* dan *Self Service* merupakan peluang usaha yang bagus.

Kendati demikian, terlihat dari data di atas penulis melihat adanya peluang usaha untuk mendirikan sebuah restoran Jepang di Kota Padang yang memiliki konsep *All You Can Eat* dan *Self Service* yang bernama *Nihon Ryouri*. *Nihon Ryouri* adalah sebuah restoran Jepang yang berkonsepkan *All You Can Eat* dan *Self Service* yang memberikan suasana nyaman untuk berkumpul dengan keluarga maupun dengan teman teman. *Nihon Ryouri* juga menyajikan berbagai macam varian daging yang terbaik, dan juga masakan Jepang lainnya, seperti *sushi*, *udon*, *gyoza*, *chicken karage*, *chicken katsu*, *chawanmushi*, dan lain lainnya. *Nihon Ryouri* juga menyajikan buah buahan, sayur sayuran dan olahan daging lainnya seperti ayam dan *seafood*, sehingga penulis tertarik untuk membuat usulan penelitian dengan judul “**PERENCANAAN RESTORAN JEPANG DENGAN KONSEP ALL YOU CAN EAT DAN SELF SERVICE DI TRANSMART KOTA PADANG**”

## **B. Gambaran Umum Usaha Sejenis / Pesaing**

Berdasarkan penjelasan pada sub-bab sebelumnya. Penulis mengusulkan jenis usaha berupa restoran Jepang dengan konsep *All You Can Eat* dan *Self Service* yang berada di Kota Padang yang

direncanakan akan di bangun di Transmart Padang. Adapun jenis pesaingnya dapat dilihat pada Tabel 3

**TABEL 3**

**DAFTAR NAMA RESTORAN YANG ADA DI TRANSMART PADANG**

No.	Nama restoran	Jenis makanan
1.	Imperial Kitchen & Dimsum	China
2.	Kiosk Signature Transmart Padang	Indonesia
3.	Bakso Lapangan Tembak Transmar Padang	Indonesia
4.	Cobek Penyet	Indonesia
5.	Ichiban Sushi	Jepang
6.	Kkuldak	Korea
7.	Wendy's	Barat
8.	Richeese Factory	Indonesia
9.	KFC	Barat
10.	Solaria	Indonesia
11.	Coffee bean	Indonesia

Sumber : Olahan Penulis, 2019

Restoran Jepang berpotensi untuk dikembangkan, khususnya di Kota Padang. Hal itu didasarkan jumlah restoran Jepang yang belum banyak. Berdasarkan data dari Tabel 3 menunjukkan restoran di Kota Padang didominasi oleh masakan Indonesia dan hanya terdapat satu restoran Jepang. Tentunya variasi, menu konsep restoran dan sistem *All You Can Eat* memiliki potensi untuk dikembangkan di Kota Padang .

### **C. Analisis Peluang dan Hambatan**

Menurut Freddy Rangkuti (1997:18) “Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada

logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*Strength*) dan peluang (*Opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*Weaknes*) dan ancaman (*Threats*)". Dengan hal ini analisis SWOT merupakan sebuah metode yang memudahkan penulis untuk menganalisis hubungan dari setiap aspeknya. Pembuatan analisis SWOT melibatkan tujuan bisnis yang spesifik dan identifikasi faktor internal maupun eksternal untuk mencapai tujuan.

Berdasarkan hal di atas maka menjadi dasar dalam perencanaan bisnis restoran Jepang dengan konsep *All You Can Eat* dan *Self Service* yang akan penulis buat, penulis ingin menghadirkan konsep restoran model pelayanan *All You Can Eat* dan *Self Service* kepada masyarakat di Kota Padang . Berikut adalah SWOT dari bisnis yang akan penulis rencanakan :

**TABEL 4**  
**ANALISIS SWOT**

S (Strength)	W (Weakness)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsep <i>All You Can Eat</i> dan <i>Self Service</i></li> <li>• Bahan produk yang bervariasi dan kualitas terbaik</li> <li>• Menu yang bervariasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sulitnya menemukan <i>supplier</i> di daerah tersebut</li> </ul>
O (Opportunity)	T (Threads)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokasi strategis didalam mall</li> <li>• Belum ada usaha sejenis di lokasi rencana usaha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SDM</li> <li>• Mempertahankan kualitas</li> <li>• Menjaga loyalitas customer</li> </ul>

Sumber : Olahan Penulis, 2019

## **D. Jenis / Badan Usaha dan Struktur Personalia / Manajemen**

### **1. Jenis Badan Usaha**

Badan usaha yang akan digunakan penulis untuk melakukan perancangan bisnis restoran Jepang dengan konsep *All You Can Eat* dan *Self Service* di Kota Padang yaitu badan usaha perseroan komanditer atau CV. Badan usaha perseroan komanditer/ CV merupakan badan usaha resmi yang diakui oleh negara, dan di atur dalam undang undang, yaitu pasal 16 – 35 Kitab Undang – Undang Hukum Perdata (KUHD).

Berikut merupakan persyaratan mendirikan CV adalah sebagai berikut :

1. Pendirian CV disyaratkan oleh dua orang, dengan menggunakan akta Notaris dan menggunakan bahasa Indonesia. (Namun dalam Kitab Undang-Undang Hukum Dagang dinyatakan bahwa pendirian CV tidak mutlak harus dengan akta notaris).
2. Pada waktu pendirian CV, yang harus dipersiapkan sebelum datang ke notaris adalah adanya persiapan mengenai: nama CV yang akan digunakan, tempat kedudukan CV, siapa saja yang akan bertindak selaku persero aktif, dan persero diam, maksud dan tujuan pendirian CV serta dokumen persyaratan lainnya.
3. CV tersebut didaftarkan pada pengadilan negeri setempat dengan membawa kelengkapan berupa : SKDP (Surat Keterangan Domisili Perusahaan) dan NPWP atas nama CV yang bersangkutan, guna memperkuat kedudukan CV.

### **2. Struktur personalia atau manajemen**

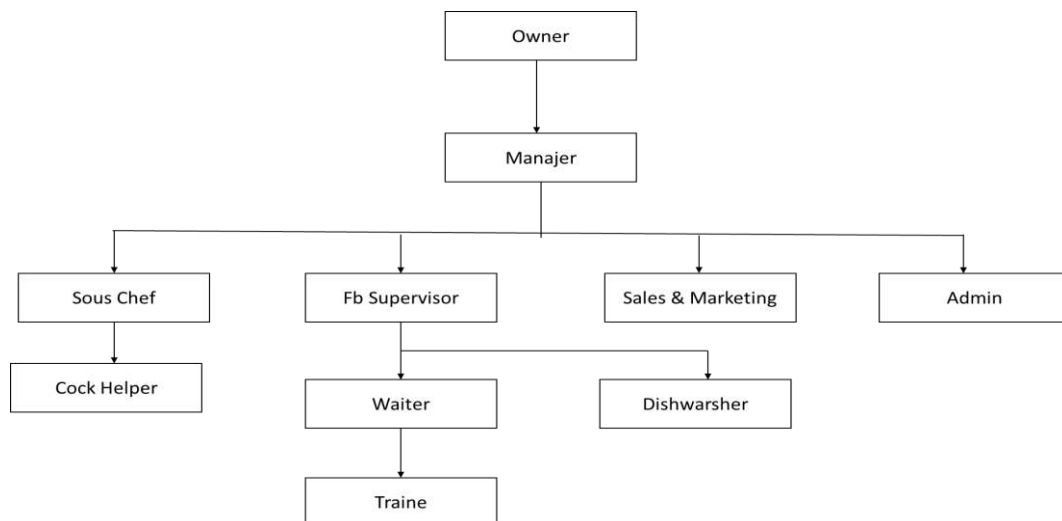
Pengertian dari struktur personalia menurut Hasibuan, “manajemen personalia adalah ilmu juga seni yang mengatur hubungan dengan peranan tenaga kerja agar efektif dan efisien



membantu terwujudnya tujuan perusahaan, karyawan, dan masyarakat”. Tujuan utamanya adalah untuk menciptakan kondisi dimana setiap pegawai dapat memberikan hasil yang maksimal kepada atasannya.

Gambar di bawah merupakan struktur manajemen untuk perencanaan bisnis restoran Jepang yang akan dibuat, sebagai berikut :

**GAMBAR 1**  
**RENCANA STRUKTUR ORGANISASI**



Sumber : Olahan penulis,2019

### **E. Lokasi**

Sebuah lokasi usaha yang strategis maka target pasar akan mudah untuk didapatkan. Penulis telah menentukan lokasi untuk membangun usaha yang bernama *Nihon Ryouri* di Transmart Padang. Alasan penulis memilih Transmart Padang karena memiliki lokasi yang cukup strategis untuk mendirikan sebuah

usaha karena dekat dengan pusat kota, titik kumpul keramaian dikarenakan mall, dekat dengan sekolah, dan kantor.

## GAMBAR 2 LOKASI PERENCANAAN USAHA



Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Sumber : Google Maps