

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memasuki era globalisasi dengan menerapkan berbagai budaya asing untuk mendapatkan peluang bisnis termasuk bisnis kuliner. Bisnis kuliner saat ini merupakan bisnis yang menjanjikan karena tren dan kebutuhan kuliner yang cocok dengan masyarakat akan mendapatkan peluang besar untuk berkembang di Indonesia. Bisnis dalam bidang kuliner memiliki peluang besar juga dalam mengembangkannya karena makanan merupakan kebutuhan pokok manusia sehingga akan selalu dicari oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidup. Namun, dalam mengembangkannya harus memiliki nilai lebih dalam hal inovasi sehingga memiliki daya saing yang tinggi. Jadi, tidak sedikit bisnis kuliner menerapkan budaya dari Amerika, Eropa hingga Asia seperti Thailand, Korea, dan Jepang untuk mendapat sumber ide dan inovasi untuk bertahan di persaingan bisnis kuliner.

Dari banyaknya bisnis kuliner yang mulai tren di Indonesia, budaya kuliner Jepang termasuk dalam tren kuliner populer bagi masyarakat. Jepang merupakan Negara yang kental dengan budayanya, termasuk budaya kuliner yang menarik untuk dirasakan oleh setiap penduduk bumi. Salah satu tren kuliner Jepang adalah *shabu-shabu* dan *yakiniku* yang memiliki khas dalam penyajiannya dalam restoran dengan sistem *tabehodai* atau *all you can eat* (Warisan & Hariono, 2017).

Restoran *all you can eat* merupakan restoran yang memiliki sistem berbeda dengan kebanyakan restoran, yaitu dengan harga dan durasi yang ditentukan, konsumen dapat menikmati semua hidangan yang disajikan sesuai menu paket yang dipilih (Akhmad, 2016). Biasanya sistem ini sering digunakan oleh Restoran di hotel namun hanya di waktu-waktu tertentu, seperti dalam penyajian untuk *breakfast*. Ada pula beberapa hotel yang menggunakan sistem *all you can eat* saat bulan Ramadhan dimana pasar yang dituju adalah masyarakat yang ingin berbuka puasa dengan dijanjikan dapat menikmati semua makanan sepuasnya dengan berbagai menu di *buffet*.

Namun dengan berkembangnya zaman, restoran dengan sistem *all you can eat* mulai banyak berdiri sendiri seperti Hanamasa yang merupakan restoran jepang *all you can eat* pertama di Indonesia dan hingga kini masih bertahan dengan cabang di seluruh Indonesia. Setelah terbukanya tren *all you can eat* yang diawali oleh Hanamasa pada tahun 1987 di Jakarta, mulai muncul satu persatu restoran saingan dengan menerapkan tema *japanesse food* dan sistem *all you can eat* yang hingga kini mulai banyak kita temui di berbagai daerah. Namun, restoran ini hanya sedikit dapat ditemui di Yogyakarta. Hanamasa yang memiliki *brand* bagus dalam menyajikan makanan *all you can eat* bahkan belum membuka cabang di daerah istimewa Yogyakarta.

Di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki puluhan restoran dan tempat makan yang menyajikan makanan khas Jepang mulai dari *ramen, udon, sushi, takoyaki, bento, rice bowl, sukiyaki, shabu*, hingga *yakiniku*. Namun hanya sedikit yang menggunakan system *all you can eat*. Terduga kurangnya antusias

masyarakat Yogyakarta untuk menerima pembaruan kuliner-kuliner yang masuk di sekitarnya. Terbukti lambatnya perkembangan restoran Jepang *all you can eat* di Yogyakarta dibandingkan dengan kota-kota lain dan kekayaan kuliner lokal yang sangat dibanggakan oleh masyarakat Yogyakarta.

Adanya kemungkinan faktor lain yang menjadi penyebab kurangnya antusias masyarakat Yogyakarta untuk menerima restora Jepang *all you can eat* adalah harga di restoran *all you can eat* relatif lebih mahal karena menggunakan sistem *flat rate* yang berarti konsumen akan membayar harga yang termasuk mahal tetapi dapat menikmati semua hidangan yang tersaji di meja *buffet*, sepuasnya dan semampunya dalam menikmati hidangan tersebut. Harga yang ditentukan untuk menikmati hidangan di restoran ini dimulai dari Rp.88.000 hingga lebih dari Rp.300.000. Berikut adalah daftar harga restoran Jepang *all you can eat* yang sudah menjajaki pasar masyarakat Yogyakarta :

Tabel 1. Daftar Harga dan Durasi Restoran Jepang *All You Can Eat* di Yogyakarta

No.	Restoran	Harga	Durasi
1	Shabu AUCE	Rp. 119.000	90 & 120 menit weekend
2	Shabu Ghin	Rp. 95.000 hingga Rp. 345.000	70 menit
3	Shaburi Kintan Buffet	Rp. 158.000 hingga Rp. 488.000	90 menit
4	Gyu Kaku	Rp. 228.000 hingga Rp. 398.000	90 menit
5	Litle Tokyo	Rp. 88.000 hingga Rp. 121.000	90 menit
6	Steak Addict	Rp. 88.000,-	90 menit
7	Gogi Grill	Rp. 95.000,-	90 menit
8	Kei Grill	Rp. 99.000,-	90 menit
9	Sushi Tei	Tidak selalu dengan sistem <i>all you can eat</i> / hanya di waktu-waktu tertentu	
10	Sumo Sushi Bar		

Sumber: Survey pada Juli 2019

Harga disesuaikan dengan lamanya durasi dan menu paket yang dipilih. Menu paket yang disediakan biasanya sudah termasuk makanan pembuka (*appatizer*), makanan utama (*main dish*), dan makanan penutup (*dessert*), namun di tempat berbeda terdapat restoran yang menyediakan menu minuman dalam paket *all you can eat* dan terdapat restoran yang menu minumannya tidak termasuk dalam harga *all you can eat* sehingga pelanggan harus mengeluarkan uang lagi untuk mendapatkan minuman yang diinginkan. Terdapat harga khusus untuk pelanggan khusus di restoran *all you can eat*, seperti anak-anak dan lansia yang dibatasi oleh umur sehingga harga yang ditentukan tentu lebih murah dari harga normal.

Durasi adalah salah satu faktor yang membedakan restoran Jepang *all you can eat* dengan restoran lain. Restoran Jepang *all you can eat* memiliki durasi yang ditentukan untuk setiap pelanggan dalam menikmati hidangannya. Ketentuan durasi ini bermacam-macam sesuai dengan restoran atau menu paket yang dipilih. Restoran mematok durasi mulai dari 60 menit, 90 menit, hingga 120 menit. Ketentuan durasi ini untuk membatasi pelanggan dalam memesan dan menikmati hidangan mulai dari makanan pembuka (*appatizer*), makanan utama (*main dish*), hingga makanan penutup (*dessert*).

Keunikan lain di restoran Jepang *all you can eat* adalah memiliki aturan-aturan main yang asing bagi masyarakat Indonesia. Seperti adanya peraturan dimana adanya denda ketika melewati ketentuan durasi yang ditentukan. Selain itu, terdapat peraturan dimana ketika makanan yang sudah diambil atau dipesan oleh pelanggan namun pelanggan tidak mampu untuk menghabiskan semua

makanan yang telah diambil atau dipesan, maka pelanggan diharuskan untuk membayar sesuai dengan jumlah makanan yang dipesan dengan menganalogikan harga normal seperti membeli dalam perpersi atau perkilogram daging dan produk lainnya.

Akan tetapi, semenarik dan sebagus apapun konsep dari restoran yang bertema *japanese food* dengan menggunakan sistem *all you can eat* yang menjanjikan dapat menikmati hidangan sepuasnya hingga kapasitas kenyang manusia mencapai batas maksimal, semua itu tidak terlepas dikarenakan adanya pembeli atau konsumen. Oleh sebab itu, setiap restoran harus mengetahui dan mempelajari perilaku konsumen saat mengambil keputusan dalam membeli di restoran tersebut. Karena setiap konsumen memiliki minat, selera, dan persepsi yang berbeda, sebelum menentukan pembelian konsumen akan mengikuti tahap-tahap pengambilan keputusan yang tepat, sehingga apa yang dipilih dengan teliti tidak mengecewakan.

Ketentuan-ketentuan yang berlaku hingga harga yang relatif lebih mahal membuat pelanggan berfikir lebih matang untuk memutuskan membeli di restoran bersistem *all you can eat* maka dari itu produsen harus membangun kepercayaan kepada pelanggan agar tidak mengecewakan keputusan pembelian oleh pelanggan untuk menikmati hidangan dari restoran-restoran *all you can eat*.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah yang dapat diambil dari latar belakang masalah adalah:

1. Mulai *trend* restoran Jepang *all you can eat* di Indonesia yang berbeda dengan restoran pada umumnya memberikan pengalaman baru bagi konsumen.

2. Yogyakarta merupakan daerah Istimewa yang kental dengan adat dan budaya, namun restoran Jepang *all you can eat* memiliki budaya yang berbeda dengan budaya kuliner lokal sehingga hanya masyarakat Yogyakarta tertentu yang menjadi konsumen di restoran Jepang *all you can eat*.
3. Harga di restoran Jepang *all you can eat* relatif lebih mahal karena menggunakan sistem *flate price* dibanding dengan restoran biasa lainnya sehingga konsumen harus lebih yakin dalam memilih agar tidak merugi.
4. Adanya peraturan dan ketentuan durasi makan yang terbatas yang tidak biasa diterapkan di restoran pada umumnya untuk konsumen dalam menikmati hidangannya sehingga menimbulkan persepsi baru bagi konsumen.
5. Selama ini keputusan pembelian dipengaruhi oleh faktor harga dan proses dengan adanya ketentuan durasi makan menjadi hal yang berbeda di restoran Jepang *all you can eat* sehingga perlu diketahui adanya hubungan antara harga dan ketentuan durasi makan dengan keputusan pembelian di restoran Jepang *all you can eat* di Yogyakarta.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan hasil identifikasi masalah di atas, menjelaskan permasalahan yang dapat dikaji dalam penelitian ini. Namun, penelitian ini tidak membahas semua permasalahan pemasaran bisnis kuliner, sehingga perlu adanya batasan masalah. Penelitian ini akan difokuskan pada profil konsumen dan hubungan harga yang relatif lebih mahal dan ketentuan durasi makan dengan keputusan pembelian di restoran Jepang *all you can eat* di Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana profil konsumen di restoran Jepang *all you can eat*?
2. Bagaimana pendapat konsumen tentang harga di restoran Jepang *all you can eat*?
3. Bagaimana pendapat ketentuan durasi makan di restoran Jepang *all you can eat*?
4. Bagaimana keputusan pembelian konsumen di restoran Jepang *all you can eat*?
5. Bagaimana hubungan harga dengan keputusan pembelian dalam memilih restoran Jepang *all you can eat*?
6. Bagaimana hubungan ketentuan durasi makan dengan keputusan pembelian dalam memilih restoran Jepang *all you can eat*?
7. Bagaimana hubungan harga dan ketentuan durasi makan dengan keputusan pembelian dalam memilih restoran Jepang *all you can eat*?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan penelitian tersebut, maka tujuan peneliti melakukan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui profil konsumen di restoran Jepang *all you can eat*
2. Mengetahui pendapat konsumen tentang harga di restoran Jepang *all you can eat*
3. Mengetahui pendapat konsumen tentang ketentuan durasi makan di restoran Jepang *all you can eat*

4. Mengetahui keputusan pembelian konsumen di restoran Jepang *all you can eat*
5. Mengetahui hubungan harga dengan keputusan pembelian dalam memilih restoran Jepang *all you can eat* di Yogyakarta
6. Mengetahui hubungan ketentuan durasi makan dengan keputusan pembelian dalam memilih restoran Jepang *all you can eat* di Yogyakarta
7. Mengetahui hubungan harga dan ketentuan durasi makan dengan keputusan pembelian dalam memilih restoran Jepang *all you can eat* di Yogyakarta

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini sebagai wadah untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari dibangku kuliah, untuk membandingkan teori dengan kenyataan di lapangan, dan menambah wawasan akan kasus nyata dalam dunia bisnis. Penelitian ini juga bermanfaat untuk menyiapkan karir kedepan dalam berbisnis kuliner dengan adanya pengembangan dan pembaruan bisnis kuliner.

2. Bagi Produsen Restoran *All You Can Eat*

Dengan adanya penelitian ini produsen dapat mengetahui faktor apa saja yang menentukan konsumen dalam memilih restoran *all you can eat*. Penelitian ini juga bermanfaat dalam mengevaluasi bisnis yang telah berjalan.

3. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini dapat menambah informasi untuk dijadikan bahan pertimbangan dan referensi untuk penelitian sejenis di masa yang akan datang dengan permasalahan yang belum terungkap. Penelitian ini juga dapat membuka wawasan ide bisnis kuliner bagi lulusan mahasiswa Boga.