

# BAB I

## RINGKASAN EKSEKUTIF

### I.1. Deskripsi Konsep Bisnis

*Bisous Restaurant & Patisserie* adalah sebuah bisnis di bidang makanan. Bisnis ini tentu saja menjadi bisnis yang sangat menjanjikan karena makanan adalah kebutuhan pokok manusia. Bisnis *kafe* dan *restaurant* telah menjadi *trend*, terlebih bagi mereka yang hidup di kota-kota besar di Indonesia seperti Jakarta, Bandung, dan Surabaya.

*Bisous Restaurant & Patisserie* adalah sebuah *European Specialize Restaurant and Patisserie* yang menyediakan 103 buah kursi dalam ruangan (*indoor*), dan 27 buah kursi diluar ruangan (*outdoor*). Selain *dine in*, *Bisous Restaurant & Patisserie* juga menyediakan layanan *take away*. Untuk pelanggan yang datang dengan rombongan atau grup, kami menyediakan layanan reservasi. *Bisous Restaurant & Patisserie* adalah *restaurant* yang mengkhususkan diri dalam makanan Eropa (*European Specialize*). Dekorasi *restaurant* dibuat berkualitas tinggi dengan suasana *elegant* yang ingin diciptakan.

*Bisous Restaurant & Patisserie* ingin menyediakan sebuah tempat di mana orang-orang bisa menikmati makanan dan *dessert* yang lezat dengan suasana yang menyenangkan, dimana mereka selalu tahu bahwa mereka akan mendapatkan pelayanan yang terbaik. Kami akan mendesain ruang makan yang nyaman dan mewah dengan perlengkapan dan dekorasi yang hangat dan menyenangkan. *Restaurant* kami akan

menjadi tempat yang sempurna untuk makan, minum atau untuk *meeting*. Untuk tambahan kenyamanan bagi pelanggan, kami akan menyediakan akses *wi-fi* gratis untuk seluruh pelanggan kami. Kami juga menyediakan *VVIP room* (dengan reservasi sebelumnya) yang dapat menampung 16 orang.

Menu yang kami tawarkan terinspirasi oleh spesialisasi menu dan ciri khas dari Eropa, kami juga menyediakan menu Asia sebagai menu sampingan untuk memenuhi permintaan beragam pelanggan. Pelanggan bisa mendapatkan makanan dengan cita rasa Asia seperti *Asian Noodle*, atau pelanggan dapat memilih menu sedikit lebih Internasional dengan memilih menu Eropa seperti *Steak*, olahan *Baguette*, *Salad*, berbagai olahan daging, berbagai menu *European Breakfast*, *French Dessert* seperti *Macaroons*, *Fruit Ispahan*, dan lainnya. ***Bisous Restaurant & Patisserie*** menyediakan berbagai makanan penutup/*dessert* dan minuman dengan rentang harga yang bervariasi. Menu makanan dan *dessert* di *Restaurant* kami akan berbeda dengan *restaurant* kelas atas lain di daerah Bandung. Ini adalah strategi yang kami rancang untuk memberikan persepsi nilai yang lebih tinggi dibandingkan pesaing melalui makanan dan layanan.

Dalam 6 tahun terakhir ini, hampir setiap akhir pekan, saya bersama dengan teman-teman sering “nongkrong” di berbagai *café* atau *restaurant* di Bandung. Tujuan kami adalah untuk makan dan menjalin kebersamaan dengan makan dan mengobrol bersama di tempat yang menyenangkan. Kami cenderung mencari sebuah *café* atau *restaurant* dengan makanan yang lengkap, suasana yang menyenangkan, dan fasilitas yang mendukung. Kami menjalani rutinitas yang lama-lama melekat menjadi gaya hidup kami. Namun, bukan hanya kami yang memiliki gaya hidup seperti itu,

menurut penelitian *The Nielsen Regional Retail Highlights*, ramainya anak muda mengunjungi resto-resto seperti itu karena konsep tempat dianggap sesuai dengan gaya hidup orang Indonesia. (<http://m.antaranews.com/berita/300726/nongkrong-di-cafe-jadi-gaya-hidup>), 5 September 2014. Selama ini, kami tidak menemukan banyak tempat yang memenuhi keinginan kami, maka saya ingin membuat sebuah tempat yang dapat memenuhi kebutuhan para pelanggan, yang tidak hanya memiliki makanan yang lengkap dan enak, namun didukung oleh suasana yang hangat, mewah, dan menyenangkan untuk seluruh kalangan.

## **I.2. Deskripsi Bisnis**

Nama *restaurant* yang kami pilih adalah ***Bisous Restaurant & Patisserie***. Kata *Bisous* diambil dari bahasa Perancis berarti “*Lots of Love*” atau diterjemahkan dalam bahasa Indonesia adalah “Penuh dengan cinta” dan kata *Resto & Pâtisserie* berarti “*Restaurant*” & “*French Bakery*”. Nama diambil dari bahasa Perancis untuk menciptakan *image* yang *elegant* dan terkesan Internasional. Kata ‘*bien fondée*’ pada bagian atas logo berarti ‘*well founded*’. Kalimat ini berarti bahwa menu kami adalah menu *special* yang diracik dan ditemukan di dapur ***Bisous (Authentic Menu)***, ciri khas ala ***Bisous*** dan cita rasa yang tinggi dengan bahan-bahan pilihan yang berkualitas tinggi. Lambang di atas tulisan adalah ‘*French Fougasse*’. *French Fougasse* adalah roti *Baguette* khas Perancis berbentuk *leaf* (daun) yang menarik. Kami ingin menekankan kesan *French* terhadap *restaurant* kami. Sedangkan dalam pemilihan warna, kami menggunakan warna ungu kemerahan / *Burgundy* yang menguatkan kesan ‘*Luxury*’,

warna *burgundy* juga dapat melambangkan *Perfectionist*, bergengsi, sempurna, klasik, dan elegan (<http://colourfultheory.tumblr.com/>), 5 September 2014. Sedangkan, warna Keemasan / *Gold* yang dikombinasikan dengan *burgundy* dapat menunjukkan keindahan dan berhubungan dengan sesuatu yang mewah. Secara psikologis, warna emas dipandang sebagai warna kualitas, kebijaksanaan, kekayaan, juga terkait dengan *prestige* yang menunjukkan bahwa suatu produk atau jasa yang mahal dan eksklusif. (<http://marisi-butarbutar.blogspot.com/2013/02/psikologi-arti-warna.html?m=1>), 5 September 2014.



**Gambar 1 Logo *Bisous Restaurant & Patisserie***

Konsep yang kami pilih untuk *restaurant* kami adalah konsep “*Shabby Chic*”, konsep ini menggunakan bentuk desain *interior* dimana seluruh *interior* dan perabotan di dalam *restaurant* dibentuk dan disajikan secara antik, pada saat yang sama, “*Shabby Chic*” menekankan pada warna yang lembut/*pastel*, mewah, dan romantis. Walaupun menekankan gaya antik tetapi tetap terlihat moderen.



**Gambar 2 Referensi Desain *Restaurant***

Sumber: <http://rzv84.blogspot.com/2014/07/shabby-chic-dining-rooms-chairs.html?m=1>, 5 September 2014

*Bisous Restaurant & Patisserie* akan buka tujuh hari dalam seminggu. Ruangannya akan dihiasi bunga-bunga segar di setiap meja dan beberapa bunga sintesis di beberapa sudut ruangan yang mudah terlihat, kami memilih jenis bunga *Peony* atau bunga mawar putih yang ditempatkan pada pot kaca atau keramik dengan media air. *Restaurant* akan diiringi *slow music* yang mengalun lembut, kami akan menempatkan beberapa lilin aromatik yang berbau lembut seperti *Lime Basil & Mandarin* untuk suasana siang hari yang cerah dan *London Nectarine blossom & Honey* untuk menghangatkan suasana pada malam hari. Ruangannya akan dihiasi beberapa karya seni seperti lukisan perahu klasik dan patung seni yang kecil namun menarik. Hal ini akan menarik bagi sebagian orang yang memiliki cita rasa seni tinggi. Semua ruangan *restaurant* kami adalah ruangan *non-smoking*, kami ingin menjaga kualitas bahan baku dan makanan *restaurant* kami.



**Gambar 3 Referensi Desain**

Karena persaingan yang ketat, para pemilik *restaurant* harus mencari cara untuk membedakan tempat usaha mereka dalam rangka mencapai dan mempertahankan keunggulan kompetitif. *Bisous Restaurant & Patisserie* menyadari hal ini. Dengan rencana *developer* untuk pengembangan ulang kompleks Mekar Wangi, perlu tempat yang cocok dengan 'tampilan baru' bagi masyarakat yang membutuhkan tempat *fresh* dan menghibur. Fakta bahwa tidak ada *restaurant* lain di daerah ini yang memiliki konsep dan cara penyajian seperti kami, akan membuka kesempatan dan masuk ke celah menguntungkan di pasar.

Bentuk kepemilikan *Bisous Restaurant & Patisserie* adalah usaha perorangan dengan beberapa ijin yang meliputi:

1. IMB (Ijin Mendirikan Bangunan), Fotocopy bukti kepemilikan tanah
2. Ijin gangguan (HO) disertai dengan ijin tetangga
3. Pembuatan SIUP, TDP, dan
4. Surat Izin Usaha Kepariwisata (SIUK)

*Corporate Value:*

1. *Customer satisfaction*: memastikan kepuasan pelanggan atas rasa dan kualitas makanan, serta memperhatikan pelayanan dan kenyamanan.
2. *Customer Experience*: menciptakan pengalaman baru dalam dunia kuliner dan memberikan kesempatan kepada para pelanggan untuk mencoba berbagai menu eropa yang unik, inovatif, dan berkualitas tinggi.

Visi: Menjadi salah satu *European Specialize Restaurant* papan atas di Indonesia yang terkenal akan variasi menu, rasa yang lezat, dan layanan yang terbaik pada tahun 2020.

Misi:

1. Menyediakan makanan yang berkualitas taraf internasional dan berselera Euroasia
2. Menggabungkan atmosfer outdoor dan indoor dalam satu *restaurant* dengan suasana mewah dan menyenangkan
3. Memiliki layanan yang efisien dan ramah karena kepuasan pelanggan adalah yang utama

4. Menjadi *restaurant* pilihan bagi keluarga dan single, muda dan tua, pria atau wanita, dengan menarik pasar komunitas.

***Bisous Restaurant & Patisserie*** akan berlokasi di Jalan Mekar Sejahtera No. 16, Kompleks Mekar Wangi, Bandung. Peluang bisnis di Mekar Wangi sangat menjanjikan. *Developer* telah membangun akses jalan masuk dan keluar yang berhubungan dengan jalan Tol Mohammad Toha dan Cibaduyut, dapat diakses dari Soekarno Hatta. Terdapat sekitar 1200 properti, termasuk Singgasana Pradana yang terdiri dari rumah pribadi, rukan (rumah kantor), ruko (rumah toko), swalayan, apotik, *bakery*, *cafe*, dan beberapa unit bisnis lainnya. (Sumber: Kantor Pemasaran Mekar Wangi)