

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Surabaya merupakan pusat kegiatan bisnis di Jawa Timur sehingga tidak mengherankan jika banyak bisnis yang berkembang pesat, salah satu contohnya adalah bisnis restoran. Berbagai macam jenis restoran ada di Surabaya, mulai dari restoran menengah hingga restoran kelas atas, restoran yang menghadirkan masakan tradisional khas nusantara hingga makanan *modern*, diantaranya adalah makanan khas luar negeri, seperti *chinese food*, *japanese food*, *italian food* hingga makanan yang disediakan oleh gerai-gerai *fast food* khas Amerika.

Semakin banyaknya restoran di Surabaya yang menyediakan makanan *modern* maupun makanan khas luar negeri menandakan bahwa kuliner khas Nusantara mengalami persaingan yang cukup berat untuk bisa terus dilestarikan. Hal tersebut bisa diperparah dengan gaya hidup sebagian besar masyarakat Surabaya yang cenderung mengarah pada gaya hidup *modern* sehingga timbul persepsi bahwa mengkonsumsi makanan *modern* maupun makanan khas luar negeri merupakan suatu keharusan untuk menaikkan gengsi.

Satu hal yang perlu diingat bahwa menghadapi era *modern* seperti ini bukan berarti harus melupakan segala sesuatu yang bersifat tradisional. Begitu juga dalam hal kuliner, makanan tradisional khas Nusantara yang merupakan salah satu identitas bangsa wajib dilestarikan. Banyaknya restoran tradisional khas nusantara seperti restoran tradisional Jawa, restoran Padang, restoran Sulawesi

dan lain sebagainya dapat dijadikan media pelestarian serta media promosi budaya Indonesia.

Dilihat dari kenyataan di lapangan, salah satu restoran tradisional di Surabaya yang selalu ramai pengunjung adalah Restoran tradisional Jawa. Hal tersebut menunjukkan *sinyalemen ekstensi* makanan khas nusantara di tengah ketatnya persaingan dengan restoran *modern* maupun restoran khas luar negeri.

Bila diamati secara seksama, kebanyakan restoran tradisional Jawa memang memiliki karakter serta keunikan tersendiri mulai dari konsep dekorasi restoran yang kental akan nuansa budaya Jawa kemudian makanan yang dibuat menggunakan bahan-bahan alami seperti bumbu yang terbuat dari rempah-rempah dan diolah menggunakan resep kuno serta keramah tamahan pramusaji yang menggambarkan karakteristik masyarakat Jawa yang santun, ramah dan sopan.

Dari fenomena di atas penulis ingin mengetahui secara pasti mengenai hal apa saja yang menyebabkan masyarakat Surabaya tertarik dengan restoran tradisional Jawa serta untuk mengetahui persepsi masyarakat terhadap restoran tradisional Jawa mengingat sebagian besar masyarakat yang ada di Surabaya memiliki sifat dinamis dan *modern* yang memprioritaskan gengsi dalam berbagai macam hal dan tidak menutup kemungkinan hal tersebut berdampak pada pola mengkonsumsi suatu makanan. Berdasarkan latar belakang diatas penulis mengangkat judul “Persepsi masyarakat terhadap restoran tradisional Jawa di “Padi-Padi Waroeng” Surabaya

1.2 Rumusan Masalah

Dilihat dari latar belakang yang telah dijabarkan di atas, penulis mempunyai ketertarikan untuk merumuskan suatu permasalahan. Permasalahan tersebut adalah :

1. Bagaimana persepsi masyarakat terhadap restoran tradisional Jawa Padipadi *Waroeng*?
2. Bagaimana kesan yang didapat oleh konsumen setelah mengunjungi restoran tradisional Jawa Padipadi *Waroeng*?

1.3 Tujuan dan manfaat penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Bagi penulis
 - a. Melatih serta mendidik mahasiswa agar mampu bertanggung jawab terhadap pelaksanaan tugas yang merupakan salah satu persyaratan akademis.
 - b. Memahami, mengembangkan serta aktif dalam penerapan tugas agar dapat dijadikan media pengembangan pengetahuan serta wawasan mahasiswa.
 - c. Sebagai sarana untuk mengetahui relevansi antara teori yang telah didapatkan dalam proses akademis dengan aktualisasi di restoran.
2. Bagi Pembaca
 - a. Dapat dijadikan bahan referensi oleh adik tingkat dalam penyusunan tugas akhir

- b. Sebagai media untuk menambah wawasan tentang restoran tradisional Jawa.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Beberapa manfaat yang ingin didapatkan oleh penulis dalam pembuatan laporan tersebut adalah :

1. Mengetahui persepsi masyarakat terhadap restoran tradisional Jawa yang ada di Surabaya
2. Mengetahui kesan pengunjung terhadap restoran tradisional Jawa.

1.4 Batasan Masalah

Membahas tema di atas, penulis membatasi permasalahan tentang persepsi masyarakat terhadap keberadaan, kualitas makanan, pelayanan serta suasana restoran tradisional Jawa yang ada di Surabaya serta kepuasan yang didapat dari masyarakat Surabaya setelah mengunjungi restoran tradisional Jawa.

1.5 Sistematika Penulisan

Dalam penyusunan Proyek Akhir ini, penulis membagi pembahasan dalam beberapa bab dan menjabarkannya dalam sub-sub bab. Penyusunan tersebut meliputi :

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang alasan pemilihan judul, rumusan masalah, tujuan penulisan, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tentang penelitian terdahulu, landasan teori, dan kerangka pemikiran.

BAB III : METODOLOGI

Bab ini berisi tentang terminologi, teknik pengumpulan daftar bab I, jenis data, metode pengambilan data, metode analisis data, dan asumsi-asumsi.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menguraikan tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan permasalahan dari objek yang diteliti.

BAB V : SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dari hasil analisa yang telah dilakukan, serta memberikan saran perbaikan dari hasil pembahasan permasalahan.