

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Fine dining adalah konsep dimana seorang membayar makanan, minuman dan servis dengan mahal agar dapat dinikmati mereka (Walker, 1985). *Fine dining* bukan hanya menyajikan makanan yang indah sejauh itu saja namun juga kualitas servis dan kualitas lingkungan fisik (Canny, 2014). Restoran *fine dining* umumnya menyajikan menu yang terdiri dari beberapa hidangan yang diolah dan dikemas dengan teknik kuliner yang kompleks, dengan bahan-bahan yang berkualitas tinggi, serta dengan presentasi yang indah. Selain itu, layanan servis yang diberikan sangatlah profesional, dengan staf yang ramah, terlatih, dan berpengetahuan luas tentang menu yang dimiliki. Begitupun dengan atmosfer di restoran *fine dining*, restoran *fine dining* umumnya didesain dengan konsep yang elegan dan mewah, dengan perabotan yang dibuat dengan kualitas yang tinggi, serta pencahayaan dan suhu ruangan yang juga disesuaikan. Oleh sebab itu, harga di restoran *fine dining* relatif lebih tinggi dibandingkan restoran pada umumnya.

Perancis dikenal sebagai pencetus konsep *fine dining* dan salah satu negara dengan budaya kuliner paling mewah di dunia. Sejak abad ke delapan belas, Perancis diakui sebagai tempat kelahiran "restoran" (Mennell, 1996). Dunia kuliner pun didukung oleh chef-chef terkenal seperti Auguste Escoffier dan Paul Bocuse melalui teknik kuliner kompleks yang mereka tetapkan. Perancis juga memiliki Michelin Guide yang merupakan pemandu wisata dan restoran yang bersifat otonom yang memberikan rating kualitas terhadap restoran dan wisata yang sangat dihormati kalangan profesional di dunia kuliner (Michelin, 2000).

Meskipun restoran *fine dining* di Indonesia belum sepopuler negara lain, jumlah restoran *fine dining* di Indonesia terus meningkat dalam beberapa tahun terakhir. Kota besar seperti Jakarta dan Bali telah menjadi tuan rumah bagi beberapa restoran *fine dining* terkenal, yang menawarkan pengalaman makan yang eksklusif dan berkualitas tinggi kepada para konsumen. Meskipun demikian, jumlah restoran *fine dining* di Surabaya sendiri tidaklah banyak. Hal ini membuka peluang yang baik bagi pelaku bisnis untuk membuka restoran *fine dining* Perancis di Surabaya

(Afsheena, 2023). Hal ini tak lain karena restoran *fine dining* Perancis sendiri tidaklah terpaku hanya pada varian menu makanan Perancis saja namun lebih terhadap teknik memasaknya sehingga restoran Perancis ini dapat di jalankan di berbagai tempat, lokasi. Untuk membantu menciptakan restoran *fine dining* dengan tema Perancis yang baik diperlukan pemahaman dan evaluasi terhadap minat konsumen masyarakat menengah ke atas kota Surabaya sehingga kita dapat mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi dan harapan terhadap kualitas restoran.

1.2. Rumusan Masalah

Berikut adalah rumusan masalah berdasarkan latar belakang penelitian:

- 1) Apakah masyarakat menengah keatas di kota Surabaya memiliki minat tinggi terhadap restaurant *fine dining* Perancis?
- 2) Apa motivasi utama masyarakat menengah ke atas di Surabaya dalam mengunjungi restoran *fine dining* Perancis?

1.3. Tujuan Penelitian

Berikut adalah tujuan penelitian berdasarkan rumusan masalah yang sudah diformulasikan:

- 1) Untuk menganalisa apakah masyarakat menengah keatas di kota Surabaya memiliki minat tinggi terhadap restaurant *fine dining* Perancis.
- 2) Mengetahui motivasi utama mereka dalam mengunjungi restoran *fine dining* khususnya di Surabaya.

1.4. Manfaat

Berikut adalah manfaat yang di peroleh secara teoritis dan praktis berdasarkan tujuan penelitian.

- 1) Secara teoritis
 - a. Manfaat yang diperoleh dari pembuatan laporan penelitian ini adalah untuk memperkaya literatur akademis dalam bidang manajemen restoran

dan kuliner, terutama yang berkaitan dengan *fine dining* dan preferensi konsumen kelas menengah ke atas.

- b. Penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi minat konsumen terhadap restoran *fine dining* Perancis, yang dapat digunakan sebagai dasar untuk penelitian selanjutnya.

2) Secara praktis

- a. Adapun manfaat secara praktis yaitu informasi yang diperoleh dari penelitian ini dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas layanan di restoran *fine dining*, sehingga dapat memberikan pengalaman makan yang lebih memuaskan bagi pelanggan.
- b. Restoran dapat menggunakan hasil penelitian ini untuk melatih staf mereka agar lebih memahami dan memenuhi ekspektasi pelanggan.
- c. Penelitian ini dapat membantu pengusaha dalam merumuskan strategi pemasaran yang lebih efektif dan dapat membantu mengembangkan menu dan layanan baru yang sesuai dengan preferensi konsumen, sehingga dapat meningkatkan daya tarik dan keunikan restoran.
- d. Investor dapat menggunakan hasil penelitian ini untuk mengidentifikasi peluang investasi dalam bisnis restoran *fine dining* di Surabaya, berdasarkan data dan analisis yang di dapatkan.