BAB 1. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Pertumbuhan bisnis di bidang kuliner semakin hari semakin tumbuh pesat, khususnya di Kota Bandung. Seperti diketahui, Kota Bandung memiliki banyak tempat kuliner populer, mulai dari jajanan tradisional sampai makanan Internasional. Menurut Badan Pusat Statistik Kota Bandung, selama delapan tahun terakhir jumlah restoran meningkat. Dari 625 kafe dan restoran pada tahun 2012, meningkat menjadi 1.041 kafe dan restoran pada tahun 2020. Hal ini dikarenakan kondisi geografis yang sangat memungkinkan bisnis kuliner tumbuh dengan sangat baik. Beberapa kafe dan restoran berkembang pesat mulai dari kategori makanan dan minuman, kopi dan *gelato* salah satu restoran yang menjual makanan, minuman dan *gelato* adalah YIP Hauz.

YIP Hauz (Yes Ice Please) merupakan salah satu kafe yang menyajikan gelato dan makanan berat. Ditulis dalam buku "Gelato & Gourmet frozen Desserts: Professional Learning Guide by Luciano Ferrari", gelato adalah makanan penutup yang biasa di sajikan dalam gourmet (hidangan mewah). Kafe YIP Hauz yang berlokasi di Jalan Lengkong Besar 37, Bandung ini, berdiri pada tanggal 30 Juni 2016. Pemilik dari kafe YIP Hauz sepasang suami istri bernama Jonathan dan Daicy, mengoperasikan kafe nya mulai dari jam 12:00 sampai dengan 19:00 WIB, sementara untuk take away/ delivery mulai dari jam 12:00 sampai dengan 22:00 WIB. Makanannya pun dapat di pesan melalu Gofood dan Shopeefood. Khusus Shopeefood, sudah menerima 13 pesanan, untuk Gofood sudah menerima 90 pesanan.

YIP Hauz melakukan media promosi melalui media sosial Instagram yang bernama @yesiceplease. Khusus gelato, kafe ini menjual dengan harga bervariatif, mulai dari Rp.20.000,- sampai Rp.190.000,- jika di bandingkan dengan kompetitor nya yaitu Scoop and Skoops menjual gelato dengan harga mulai dari Rp.21.000,- sampai Rp.290.000,- memiliki 18 varian gelato. Menurut pemilik kafe YIP Hauz, gelato yang dijualnya berkualitas baik, tanpa bahan pengawet. Ke 12 varian rasa

yang unik tersebut di antara lain, *gelato* rasa jamu, *gelato* rasa dodol, *Pei pa koa* (*gelato* rasa obat batuk), hingga *gelato* rasa tolak angin. Banyaknya varian rasa unik ini untuk membangkitkan kecintaan dan kebanggaan konsumen terhadap produk lokal Indonesia, khususnya di bidang kuliner. Pembeli pun dapat menambahkan *topping* sesuai selera.

Sementara untuk makanan berat, dijual dengan harga mulai dari Rp.20.000,- sampai dengan Rp. 82.000,- per porsi. YIP Hauz memiliki 60 menu makanan dan minuman, memiliki varian rasa yang unik antara lain, french fries yang dicampur dengan gelato, hingga minuman bernama magic potion yang dapat berubah warna. Menu yang paling sering dibeli oleh pengunjung menurut pemilik kafe YIP Hauz, Khusus gelato, gelato rasa triple chocolate, khusus makanan berat, french fries yang dicampur dengan gelato, untuk minumannya sendiri yang paling laku yaitu minuman bernama magic potion yang dapat berubah warna dan ice coffee milk series. Konsep kafe yang digunakan YIP Hauz cocok untuk berkumpul dengan teman maupun keluarga. Pelayanan yang diberikan oleh YIP Hauz sangat ramah. Fasilitas yang tersedia pada kafe YIP Hauz lantai 1 di antara lain tempat duduk sofa dan bantal kecil, kursi yang terbuat dari besi, alat-alat makan, meja yang terbuat dari kayu, meja yang terbuat dari beton, tempat menaruh helm, stopkontak, wifi, musik, permainan catur, kubus *rubik*/permainan teka-teki, monopoli permainan anak-anak, hand sanitizer, dilengkapi dengan pendingin udara/air conditioner (AC) dan tempat sampah. Kemudian pada lantai 2 fasilitas yang tersedia di antara lain tempat duduk yang terbuat dari kayu, sofa dan bantal kecil, meja yang terbuat dari kayu, tisu, stopkontak, wifi, toilet dan tempat sampah. Kafe YIP Hauz memiliki kapasitas pengunjung sebanyak 50 kursi, terdiri dari 25 kursi di lantai 1 dan 25 kursi di lantai 2. Tersedia tempat parkir untuk kapasitas 8-10 motor serta untuk mobil 1-2 mobil.

Menurut Jhonathan pemilik kafe YIP Hauz awalnya ingin mengangkat cita rasa nusantara yang hampir hilang. maka dari itu tujuannya untuk menarik anak muda dengan cara membuat inovasi baru yakni minum jamu dengan cara lain. Dengan adanya inovasi baru *gelato* rasa jamu, di harapkan mampu merubah pandangan

negatif masyarakat mengenai jamu wedang jahe. Bahwa jamu itu pahit dan baunya tidak enak. Berdasarkan hasil kuesioner yang sudah di lakukan mengenai jamu tradisional didapatkan hasil bahwa 42% responden atau 21 responden dari total 50 responden tidak suka minum jamu dengan alasan karena rasanya pahit, baunya tidak enak dan menyengat.

Kemudian, dari kuesioner yang sudah dilakukan selanjutnya didapatkan hasil bahwa sebagian besar 98% dari 50 responden mengetahui akan adanya kafe YIP Hauz namun 78% dari 50 responden tidak mengetahui bahwa kafe YIP Hauz menjual *gelato* rasa jamu. Hal ini dikarenakan, dari hasil observasi yang sudah di lakukan kafe YIP Hauz memiliki kekurangan yang membuat para konsumen kebingungan saat pertama kali datang ke kafe YIP Hauz. Pertama pada bagian dalam kafe YIP Hauz tidak adanya kejelasan mengenai *gelato* rasa jamu yang dimiliki oleh kafe sehingga perlu bertanya kepada pelayan, pada bagian depan kafe pun tidak ada kejelasan mengenai *gelato* rasa jamu.

Dari fenomena yang telah diuraikan diatas, karena kurangnya kejelasan mengenai menu *gelato* rasa jamu sehingga masyarakat umum terutama yang berada di sekitar kafe tidak mengetahui adanya sebuah inovasi baru *gelato* rasa jamu dan akan menganggap kafe YIP Hauz hanya menjual *gelato* rasa Internasional saja. Maka dari itu perlu ditemukan sebuah solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut, sehingga diharapkan masyarakat dapat mengetahui keberadaan menu *gelato* rasa jamu yang dimiliki kafe, selain itu dapat merubah pandangan negatif masyarakat mengenai jamu dan juga diharapkan dapat menarik minat masyarakat untuk mencoba sebuah inovasi baru *gelato* rasa jamu, serta sebagai upaya untuk meningkatkan penjualan produk.

I.2 Identifikasi Masalah

Berlandaskan latar belakang masalah yang sudah dipaparkan di atas, maka identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut:

• Sebagian besar masyarakat terutama yang berada di sekitar Lengkong Besar belum mengetahui adanya inovasi baru *gelato* rasa jamu yang dimiliki oleh

kafe YIP Hauz, karena tidak adanya kejelasan yang tersedia di depan kafe YIP Hauz.

- Konsumen perlu bertanya kepada pelayan mengenai *gelato* rasa jamu karena tidak adanya kejelasan yang tersedia di dalam kafe YIP Hauz.
- Masyarakat terutama anak muda berpandangan bahwa jamu wedang jahe itu pahit.

I.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, Maka dapat dirumuskan masalah dalam perancangan ini yaitu: "Bagaimana menyampaikan produk *gelato* rasa jamu yang tidak pahit kepada masyarakat?"

I.4 Batasan Masalah

Luasnya permasalahan yang ada pada YIP Hauz maka perlu dibatasi masalah dalam perancangan ini, untuk menyampaikan produk *gelato* jamu yang ada di kafe YIP Hauz.

I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan

Tujuan dan manfaat yang akan dituju pada perancangan ini yaitu:

I.5.1 Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini adalah:

- Mempromosikan sebuah inovasi baru gelato rasa jamu kepada masyarakat sebagai upaya untuk meningkatkan minat masyarakat dalam melakukan pembelian produk YIP Hauz.
- Merubah pandangan negatif masyarakat mengenai jamu.

I.5.2 Manfaat Perancangan

Manfaat dari perancangan ini yaitu:

- Masyarakat mengetahui produk gelato jamu YIP Hauz.
- Masyarakat mengetahui tips makan *gelato* jamu.

- Masyarakat mengetahui YIP Hauz menjual produk gelato jamu yang tidak pahit.
- Membantu masyarakat dalam pemilihan suatu produk.
- Dapat meningkatkan keputusan membeli.
- Menanamkan citra produk dan perusahaan.