

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kota Medan adalah ibu kota provinsi Sumatera Utara. Di kota Medan banyak terdapat objek wisata alam yang indah untuk dikunjungi. Beberapa objek wisata alam tersebut di antaranya objek wisata Brastagi di daerah dataran tinggi Karo, Danau Toba, dan objek wisata orang utan di Bukit Lawang, serta masih banyak lainnya. Bagi para wisatawan, terutama wisatawan muslim berkunjung ke kota Medan tidak hanya menikmati indahnya pemandangan pada objek wisata alam saja tetapi selektif terhadap wisata kulinernya juga.

Kuliner halal merupakan pilihan berbagai kalangan. Selain kalangan muslim, kalangan non-muslim juga ada yang menjadikan kuliner halal sebagai pilihan. Dengan memilih kuliner halal, sesuatu yang dikonsumsi terjamin sehat. (Tarigan, 2014)

Wisata kuliner merupakan bagian yang dapat menarik kedatangan pengunjung, karena kuliner dapat melengkapi perjalanan wisatawan pada suatu daerah. (Siregar, 2013) Mencari rumah makan atau restoran halal merupakan suatu keharusan bagi pengunjung muslim, karena sebagai salah satu bukti ketaatan terhadap perintah Allah ialah dengan mengonsumsi makanan yang halal dan tidak memakan makanan yang haram. (Daud, 2017)

Banyaknya rumah makan ataupun restoran di Medan yang menyediakan makanan tidak halal membuat wisatawan muslim bingung memilih restoran yang halal. Mencari makanan halal di kota Medan tidak sulit, karena suku asli penduduk kota Medan ialah Melayu, orang Melayu kebanyakan beragama Islam. (Syahidu, 2021) Salah satu restoran di Medan dengan ciri khas masakan Minang-Melayu yaitu “Restoran Garuda”. Restoran Garuda merupakan usaha pangan yang mengelola makanan khas Minang dan Melayu yang didirikan pada tanggal 9 Oktober 1976 oleh alm. H. Bakhtar.

Alasan restoran ini didirikan karena niat pendiri ingin mencari penghasilan yang lebih baik dari penghasilan sebelumnya yaitu penjualan kain yang semakin

menurun. Tak hanya itu, alasan lain pendiri mendirikan Restoran Garuda ini karena pendiri melihat pada saat itu masih sedikit rumah makan khas Minang dan Melayu di kota Medan. (*Restoran Garuda*, n.d.) Karena hal itu, pendiri ingin mencoba bisnis lain yaitu bisnis Restoran Garuda ini. Sebelumnya, pendiri ke Palembang untuk belajar menjalankan bisnis rumah makan kepada adiknya. Setelah pulang dari sana, pendiri mendirikan Restoran Garuda pertamanya yang terletak di Jalan Pemuda No. 20 Medan, yang pada saat itu juga ditetapkan sebagai Rumah Makan Garuda I sekaligus sebagai kantor pusat dan administrasi. (iBISNIS, n.d.) Saat itu, bangunan yang digunakan masih menyewa. Di awal bisnisnya pendiri bekerjasama dengan adiknya, namun tidak berlangsung lama dan terjadi pemisahan pada tahun 1990.

Awalnya nama Restoran Garuda ialah “Rumah Makan dan Buffet Garuda”. Nama Garuda dipilih karena terinspirasi dari nama maskapai penerbangan kebanggaan nusantara yaitu Garuda Indonesia. Apalagi nama Garuda sederhana dan mudah diingat, maka terciptalah nama Restoran Garuda. Namun pada tahun 1995 pendiri meninggal dunia dan yang mengambil operasional Restoran Garuda ialah anak pendiri yaitu Zulhelfi, S.E dan Desy Wahyuni.

Kini, di bawah pengelolaan generasi kedua Restoran Garuda memiliki 22 cabang di 6 kota, di antaranya 10 cabang di Medan, 1 cabang di Pekanbaru, 1 cabang di Lampung, 7 cabang di Jakarta, 1 cabang di Jawa Barat, dan yang terbaru di Batam 2 cabang. Selain itu ada 2 cabang anak usaha Restoran Garuda yang diberi nama “RM Berjaya”. Bukan hanya di dalam negeri, di luar negeri Restoran Garuda memiliki 3 cabang di Singapura. Karena banyaknya cabang, Zulhelfi membuat pusat produksi makanan terkonsentrasi. Terdapat tiga rumah produksi di Medan. Setiap rumah produksi terdapat tiga orang yang bertugas merasa makanan dan melihat kualitas makanan sebelum dijual di depan rak kaca. Setelah dicek, makanan disebar ke seluruh cabang yang tidak memiliki rumah produksi dengan kendaraan *pick up box*.

Setiap cabang Restoran Garuda terdapat tiga bagian utama yaitu bagian produksi, bagian pelayanan, dan bagian pemasaran dengan ketua dan anggota yang dipimpin. Masing-masing bagian saling keterkaitan. Kunci sukses Restoran

Garuda ialah pelanggan pulang dengan puas. Kunci ini telah diterapkan sejak awal Restoran Garuda berdiri. Agar menjaga kualitas makanan tetap segar, memasak bisa dilakukan 3-4 kali dalam sehari. Tim membeli 15 jenis sayuran untuk memasak 60 jenis masakan di seluruh Restoran Garuda rata-rata per hari. Awalnya Restoran Garuda hanya memiliki 20-an menu, kini sudah memiliki 30-an menu. Awalnya hanya memiliki belasan karyawan, kini telah hampir 1000 karyawan. (Mas'ud, 2021) Hingga saat ini Restoran Garuda terus berkembang dan ada beberapa usaha sejenis seperti Restoran Garuda yang dikelola oleh pihak lain.

Seperti usaha pada umumnya, pendirian Restoran Garuda juga penuh perjuangan, banyak pasang surut yang dihadapi. Menurut Desy (Adik Zulhelfi) yang membuat usaha kulinernya bisa bertahan karena mereka selalu berupaya menjaga kualitas, baik bahan baku, maupun cita rasa dari makanan yang diujakan. Dan untuk inovasi, hampir setiap tahun pihak manajemen Restoran Garuda melakukan sesuatu yang baru. Ide baru selalu muncul, baik dari segi menu, bangunan, bahkan strategi pemasaran. Contohnya melakukan trobosan melalui servis antar makanan (*delivery*). Agar pesanan cepat sampai dan terjaga kebersihannya, makanan diantar menggunakan sepeda motor dan dalam sajian kotak. Restoran Garuda menjadi pionir menjual makanan dengan kotakan termasuk juga pengantaran pesanan dengan sepeda motor, bahkan ada juga beberapa inovasi menu yang pernah dilakukan. Selain itu salah satu kunci kesuksesan Restoran Garuda yaitu gemar berkunjung ke restoran lain untuk mengamati. (Ramdhani, 2019)

Selain melayani pesan antar, Restoran Garuda berusaha mengikuti keinginan pelanggan yaitu dengan cara mempromosikan menu-menu terbaru melalui internet, memberikan promo-promo menarik, serta meningkatkan keramahan pelayanan. Terdapat ruangan yang cukup besar bagi para pengunjung sebagai tempat rapat dan pertemuan yang disediakan oleh pihak Restoran Garuda. Sebagai bentuk pengembangan usaha, setiap tahun Restoran Garuda mengadakan promosi. Rata-rata target penjualan dipatok 110-130%. Untuk keberlanjutan usaha di masa mendatang, Restoran Garuda kini mulai mengajak generasi ketiga untuk bisa ikut mengembangkan bisnis. (PT Bank Central Asia Tbk dan SWA.co.id, n.d.)

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, membuat peneliti tertarik mengangkat judul penelitian yang berjudul **“PERAN RESTORAN GARUDA DALAM Mendukung Wisata Kuliner Halal di Kota Medan”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Usaha-usaha apa saja yang telah dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan?
2. Usaha-usaha apa saja yang akan dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan?
3. Kendala-kendala apa saja yang dihadapi Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui dan menganalisis usaha yang telah dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis usaha yang akan dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis kendala yang dihadapi Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan.

2. Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian yang akan dilakukan, manfaat penelitian ini yaitu:

1. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Ekonomi Islam (SE) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
2. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan bagi peneliti.
3. Sebagai bahan informasi dan referensi kepada peneliti berikutnya.

