

BAB III

Pelaksanaan Sistem Jual Beli *All You Can Eat* Di Kota Medan

A. Jual Beli *All You Can Eat*

1. Pengertian *All You Can Eat*

Restoran, terutama yang berspesialisasi dalam barbeque atau shaburi Korea, sering menggunakan frasa "*all you can eat*" untuk menjelaskan rencana makan mereka. Di restoran *all you can eat*, pelanggan membayar tarif tetap untuk semua makanan yang mereka konsumsi, terlepas dari berapa banyak yang mereka makan, dan pemilik menyediakan makanan dalam bentuk prasmanan, dari mana pelanggan dapat memilih apa pun yang mereka inginkan. menyukai. Di restoran *all you can eat*, pelanggan membayar biaya awal dan kemudian dapat makan sebanyak yang mereka suka dari prasmanan.

All you can eat mengacu pada model penjualan restoran tertentu yang dikenal sebagai "*package pricing*", di mana pelanggan membayar tarif tetap dan memiliki akses ke persediaan makanan dan minuman yang tidak terbatas untuk jangka waktu yang telah ditentukan.¹ The term "*all you can eat*" refers to a specific type of restaurant that uses a "*package pricing*" model to allow customers to order from any of the restaurant's menu items at a single, flat rate. Restaurants that follow the *all you can eat* model not only

¹Restofokus, *Mengenal Lebih Dekat Restoran All You Can Eat* <https://www.restofokus.com/2016/03/mengenal-lebih-dekat-restoran-all-you.html> di akses pada tanggal 25 September 2022, pukul 20:30 WIB

offer a novel way of serving food and drink to customers, but also attract the attention of foodies and tourists to the city of Medan.²

B. Sistem Jual Beli *All You Can Eat*

Perjanjian jual beli berdasarkan konsep " *all you can eat* " dalam penetapan harga makanan memungkinkan pelanggan membayar tarif tetap terlepas dari berapa banyak makanan yang mereka konsumsi. Pihak restoran menyediakan dua paket makanan yaitu paket standar dan paket premium, paket standar dengan harga rata-rata Rp. 100.000 sedangkan paket premium harga rata-rata Rp. 130.000, harga belum termasuk pajak restoran dan pajak dikenakan sebanyak 10 % peorangan, semua harga dikenakan sama rata dimulai dari anak dengan tinggi badan melebihi 110 cm sampai ke atas, anak dibawah tinggi 110 cm tidak dikenakan biaya, dan pembayaran dilakukan setelah konsumen selesai menikmati makanan sampai batas waktu yang ditentukan.

Paket makanan yang disediakan restoran *all you can eat* berupa daging mentah dan makanan-makanan lain yang perlu dimasak terlebih dahulu seperti *Saikoro Wagyu*, *Chicken Bulgogi*, *Us Beef*, *AUS Beef*, untuk memasak makanan tersebut pihak restoran sudah menyediakan kompor dimeja konsumen dan bumbu lainnya sebagai penyedap rasa makanan. Selain paket makanan, restoran *all you can eat* juga menyediakan *slide dish* yang dihidangkan di meja ala prasmanan, *slide dish* yang disediakan di meja sangat berbagai macam bentuk makanan seperti mie goreng, nasi goreng, *sushi*, *nugget*, telur rebus, *chicken*, sop daging, donat, bubur, salad buah, dan menyediakan berbagai macam

² Khadijah Al Kubro, *Jual Beli Makanan Model All You Can Eat Dintinjau dari Kitab Undang-Undang Hukum Perdata Dan Kompilasi dan Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah* (Skripsi, Program Sarjana, UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang, 2019), h. 60

minuman seperti air mineral, *lemon tea*, *ice cream* dan es jeruk. Segala hidangan makanan dan minuman yang disajikan dapat dinikmati dan konsumen bebas mengambil makanan dengan sepuasnya.

Model penetapan harga *all you can eat*, lazim di banyak daerah perkotaan saat ini. Berbagai batasan berlaku untuk model penjualan dan pembelian makanan "*all you can eat*" di prasmanan. Penerapan sistem *all you can eat* pada restoran di Kota Medan tunduk pada syarat dan ketentuan yang unik, seperti halnya restoran lain yang menawarkan konsep tersebut. Beberapa kondisi biasanya diterapkan ketika model perdagangan *all-you-can-eat* dipraktekkan di kota Medan diantaranya:

1. Pembatasan waktu

Adanya batasan waktu yang ditentukan oleh restoran *all you can eat*, berbagai macam variasi durasi waktu yang diberikan diantaranya 90 menit dari saat daging sudah disediakan dimeja makan, penerapan waktu 90 menit saat kita sudah duduk dimeja makan, dan 90 menit saat kita sudah memesan makanan. Batas waktu 90 menit agar pihak konsumen tidak membayar denda ada restoran yang menerapkan waktu 60 menit dibebaskan mengambil daging dan setelah habis 60 menit tidak boleh mengambil daging kembali, ada restoran yang menerapkan bebas mengambil daging selama waktu 90 menit, dan ada juga restoran yang menerapkan setelah menit ke 60 tidak boleh lagi mengambil makanan. Pelanggan bebas makan dan minum sepuasnya sampai waktu yang ditentukan habis.

2. Penerapan denda

Pelanggan akan dikenakan biaya (biaya tambahan) jika tidak menghabiskan semua makanan yang telah dipesan di restoran *all you can eat*. Denda yang diberlakukan restoran *all you can eat* di kota Medan sangat bervariasi diantaranya: denda akan dikenakan apabila makanan yang tersisa mencapai 100 g dan dendanya sebanyak Rp. 50.000, konsumen akan dikenakan denda apabila makan tersisa mencapai 10 gram dan dendanya sebanyak Rp. 5000, dan konsumen akan dikenakan denda apabila makanan tersisa mencapai 5 gram dan dendanya sebanyak Rp. 5000.³

3. Membawa pulang makanan

Meskipun kita telah membayar makanan tambahan dan makanan dengan denda yang telah diterapkan, kita tidak diperbolehkan untuk membungkus makanan yang disajikan di meja buffet *all you can eat* untuk dibawa pulang.

Jadi dari penjelasan di atas sistem yang diterapkan pada restoran *all you can eat* ini menerapkan beberapa syarat yang harus dipenuhi agar tidak dikenakan denda, yaitu adanya batasan waktu, batas waktu yang diterapkan restoran *all you can eat* di restoran kota Medan rata-rata menerapkan batasan waktu selama 90 menit akan tetapi penerapan 90 menitnya saja yang berbeda-beda, waktu 90 menit dimulai saat makanan tersedia di meja makan sampai habis waktu 90 menit masih boleh berada di dalam restoran akan tetapi tidak dibenarkan untuk mengambil makanan, ada restoran yang menerapkan waktu 90 menit saat kita sudah memesan paket makanan sampai habis waktu kita masih diperbolehkan masih berada di restoran akan tetapi tidak dibenarkan mengambil

³ <https://www.restofokus.com/2016/03/mengenal-lebih-dekat-restoran-all-you.html>

makanan, dan ada restoran yang menerapkan waktu 90 menit dimulai saat kita memesan makan sampai habis waktu 90 menit kita sudah dipersilahkan untuk meninggalkan restoran. Untuk peraturan menikmati makanan, konsumen tidak boleh melebihi batas waktu yang ditentukan untuk menikmati makanan, konsumen dibatasi waktu sampai menit ke 60 untuk mengambil sepuasnya daging dan bebas makanan *slide dish* lain sampai menit ke 90 menit, ada restoran yang menerapkan bebas mengambil daging dan makanan lainnya sampai menit ke 80, dan ada juga restoran yang menerapkan bebas mengambil makanan sampai menit ke 90 akan tetapi konsumen sendiri yang mengontrol agar tidak ada makanan tersisa yang nantinya mengakibatkan pembayaran denda.

Mengenai pembatasan waktu yang diterapkan di restoran *all you can eat* kota Medan, jika melewati batas waktu maka konsumen akan dikenakan denda, sesuai tarif denda yang ditetapkan pihak restoran. Penerapan denda sangat berbagai macam ada yang menerapkan denda akan dikenakan jika makanan yang berlebih mencapai berat 100 g dan seterusnya dendanya per 100 g sejumlah Rp.50.000, ada restoran yang menerapkan denda berlaku jika makanan berlebih mencapai 5 gram ke atas dan dikenakan denda per gramnya Rp. 1000, dan ada juga restoran yang menerapkan denda berlaku jika makanan mencapai 10 gram dan kelipatannya dan denda per 10 gramnya sejumlah Rp. 5000. Dan para konsumen yang sudah dikenakan denda atas makanan yang berlebih tersebut, konsumen tidak diperbolehkan membawa pulang makanan sisa walaupun makanan tersebut sudah kita tebus dengan pembayaran denda, maka hal ini nantinya juga menimbulkan mubazir karena tidak mungkin makanan sisa tersebut diberi kepelanggan lain ataupun dinikmati pihak restoran.

Restoran yang menerapkan sistem *all you can eat* mempunyai kekurangan dan juga memiliki kelebihan dari masing-masing pihan baik itu konsumen maupun pihak restoran, juga memiliki keuntungan tersendiri bagi pihak restoran, dan memiliki dampak positif dan negatif terhadap konsumen, diantaranya:

1. Kekurangan dan Kelebihan Sistem *All You Can Eat*

a. Kekurangan Sistem *All You Can Eat*

- 1) Adanya pembatasan waktu ketika menikmati hidangan;
- 2) Adanya sistem denda.

b. Kelebihan Sistem *All You Can Eat*

- 1) Menawarkan berbagai macam makanan lezat;
- 2) Tempat yang kondusif untuk berkumpul dengan kerabat sendiri;
- 3) Memiliki banyak promosi.⁴

2. Keuntungan Bagi Pihak Restoran *All You Can Eat*

- a. Ada sedikit kebutuhan untuk menunggu staf selama perjamuan;
- b. Pelanggan memiliki lebih banyak kelonggaran untuk memilih dari berbagai hidangan yang disajikan kepada mereka.⁵

3. Dampak Pelaksanaan Konsep Jual Beli *All You Can Eat*

- a) Faktor yang berdampak positif bagi kepuasan konsumen

⁴Econno Channel, "Plus Minus Makan di Restoran *All You Can Eat*" <http://econochannelfeunj.com/2019/09/> di akses pada tanggal 26 September 2022, pukul 13:30 WIB

⁵ Ames Boston, *Pengertian Buffet, Jenis, Contoh dan Kelebihan* <https://www.amesbostonhotel.com> di akses pada tanggal 26 September 2022, pukul 13:45

1) Kualitas makanan

Penerimaan dalam hal ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa adalah contoh kualitas makanan. Kualitas makanan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain:

- a. Makanan berlapis harus terlihat menggugah selera dan rasanya enak; Rasa yang terjaga dengan baik sesuai selera yang diinginkan konsumen;
- b. Pilihan menu (termasuk makanan dan minuman) yang memenuhi berbagai preferensi;
- c. Kesegaran bahan makanan olahan;
- d. Tingkat kehangatan yang dibagi oleh makanan dan minuman.⁶

Keyakinan pelanggan yang terus-menerus pada restoran *all you can eat* sebagai tempat berkumpulnya teman, keluarga, dan kolega adalah bukti bahwa makanan dan layanan restoran memenuhi janji konsep *all you can eat*.

2) Suasana Restoran

Desain interior restoran, lingkungan restoran, warna restoran, yang merupakan komponen visual dari pengaturan fisik yang menarik perhatian konsumen, dan musik restoran, yang merupakan isyarat pendengaran positif untuk merangsang emosi dan perilaku dalam pelayanan semuanya berkontribusi

⁶ *Ibid*, h. 82.

terhadap suasana restoran.⁷ Suasana unik dan nyaman yang diciptakan oleh kebijakan *all you can eat* inilah yang membuat pelanggan terus kembali ke restoran.

3) Harga makanan

Restoran sangat sensitif terhadap penetapan harga karena pelanggan sering mendasarkan keputusan pembelian mereka pada harga tersebut dan harga restoran dapat berdampak langsung pada seberapa sukses mereka di pasar. Karena harga di restoran *all-you-can-eat* bervariasi dari hidangan ke hidangan dan dari pelanggan ke pelanggan, aman untuk mengatakan bahwa mereka adil untuk nilai yang mereka berikan.⁸

b. Faktor yang berdampak negatif bagi konsumen

Ketika orang memanfaatkan konsep "*all you can eat*", mereka mungkin makan terlalu banyak, yang berdampak buruk bagi kesehatan mereka. Selain itu, makanan yang terlalu banyak juga tidak baik untuk kesehatan, sehingga Allah SWT menganjurkan umatnya untuk menjaga porsinya

Pengenaan denda, selain berdampak buruk bagi kesehatan, juga membuat konsumen merasa dirugikan. Ini adalah fenomena sosial yang terkenal bahwa beberapa orang akhirnya merasa tertipu meskipun mereka setuju untuk

⁷ Retno Palupi, A.H.G Kusumah, dan Rosita, "*Analisis Komparasi Persepsi Atribut Kualitas Restoran antara Pelanggan yang Puas dengan Pelanggan yang Kurang Puas di Restoran Jepang All You Can Eat*", *Journal Hospitality and Recreation*, Vol.1, No.2, (Oktober 2018) h 34.

⁸ Febby Gita Cahyani, "*Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan dan Harga terhadap Kepuasan Konsumen*", *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*, Vol.5, No.3, (Maret 2016) h.17.

membayar harga yang sama untuk makanan " *all you can eat* " karena kapasitas perut mereka berbeda dari teman makan mereka.⁹

C. Restoran Yang Menerapkan Sistem *All You Can Eat* di Kota Medan

1. Restoran Gapyeong Korean BBQ Medan

Restoran Gapyeong berdiri sejak tahun 2020, Gapyeong Mempunyai dua cabang di Sumatera yaitu di Aceh dan Sumatera Utara, gapyeong memiliki empat cabang di Sumatera Utara yang berlokasi di kota Medan Di Jl. HM. Joni No. 41, kota Binjai Jl Soekarno Hatta No. 72. Dan di Lubuk Pakam, Jl Imam Bonjol No. depan, Tj Gardus Satu, Kec. Lubuk Pakam, Kab. Deli Serdang, Sumatera Utara.¹⁰

Gapyeong Korean BBQ adalah restoran yang menyajikan makanan ala Korea, seperti Menu utama andalan Gapyeong ialah daging grill khas Korea dalam menu ini ada dua kategori yaitu Standart package Rp. 99.000, dan premium package Rp. 129.000, harga belum termasuk pajak restaurant 10%. Makanan yang kita pilih dan yang akan kita nikmati di meja yang telah disajikan diberi waktu sebanyak 90 menit dihitung dari mulai kita sudah membayar makanan tersebut. Dalam restoran Gapyeong ini menyediakan daging mentah, saus, kecap, dan minyak goreng untuk mempermudah pemanggangan serta menyediakan sayuran seperti selada penambah nikmat hidangan tersebut, dan restoran ini sudah menyediakan alat pemanggang dimeja pembeli restoran ini, jika konsumen melewati batas waktu 90 menit akan tetapi dimeja masih banyak sisa

⁹ Bella Nur Afika Kusumaningrum, *Sistem Pelaksanaan pada Akad Jual Beli Makanandengan Konsep All You Can Eat ditinjau dari Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah*, (Skripsi: Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah IAIN Surakarta, 2020).

¹⁰ Yuni Manager Restaurant Gapyeong, wawancara pribadi bertemu di Restaurant Gapyeong Korean BBQ Jl. H.M. Joni No.41, Sabtu, Tanggal: 20-08-2022 Pukul 14.00-15.00.

makanan maka kosumen akan dikenakan denda sesuai ketentuan pihak restoran, yaitu denda makanan 10 gram sejumlah Rp. 5.000.¹¹

2. Restoran Kagayaku Kota Medan

Restoran Kagayaku merupakan restoran yang menerapkan jual beli ala Jepang, Kagayaku belum lama hadir di kota Medan, yang mana restoran ini baru saja *launching* bulan April tahun 2022 ini. Kagayaku mempunyai dua *outlet* di Sumatera Utara diantaranya kota Medan Restoran ini berlokasi di Jl. Setia Budi No. 74 Kel. Tanjung Rejo Kec. Medan Sunggal, Medan, dan di Siantar berlokasi di Jl. Sangnawaluh Komplek Magaland Blok A No. 31, Pematangsiantar.¹²

Kagayaku adalah restoran yang menyajikan makanan khas Jepang seperti *yakiniku* (daging yang mentah), *shabu-shabu* (sayuran yang direbus) harga satu orang pelanggannya dikenai tarif Rp. 88.000, harga belum termasuk pajak restaurant 10%. Restoran Kagayaku ini menyediakan daging mentah, saus, kecap, penyedap rasa, dan minyak goreng untuk mempermudah pemanggangan serta menyediakan sayuran seperti selada penambah nikmat hidangan yang disajikan, dan restoran ini sudah menyediakan alat pemanggang dimeja pembeli. Selain itu restoran menyediakan berbagai bentuk makanan di meja prasmanan seperti sushi, *chicken*, salad buah berbagai macam minuman dan lainnya. Makanan yang kita pilih dan yang akan kita nikmati di meja yang telah disajikan dibatasi waktu selama 90 menit dengan syarat jika makanan masih tersisa

¹¹ Dita Karyawan Restaurant Gapyeong, wawancara pribadi, bertemu di Restaurant Gapyeong Korean BBQ Jl. H.M. Joni No.41, Sabtu, Tanggal: 20-08-2022 Pukul 15.00-16.00.

¹² Riska Manager Restoran Kagayaku, wawancara pribadi, bertemu di Jl. Setia Budi No. 74 Kel. Tanjung Rejo Kec. Medan Sunggal, Medan Minggu, Tanggal: 23-10-2022 Pukul 13.00-14.00.

akan tetapi sudah melewati batas waktu maka akan dikenakan konsekuensi berbentuk denda sebanyak makanan tersebut dengan jumlah berat gram, contoh jika makanan lebih 5 gram dikenakan denda Rp. 5.000.¹³

3. Restoran Simhae Kota Medan

Restoran Simhae Kota Medan merupakan restoran *all you can eat* dengan konsep ala Korea, restaurant ini berdiri dimedan sejak tahun 2019 hingga saat ini, yang namanya juga masih tetap viral dan banyak pengunjung. Restoran Simhae ini sudah menyebar keseluruh Kota di Indonesia seperti di Kota Medan mempunyai dua *outlet* yaitu di Jl. Mataram No.2 (Belakang KFC Gajah Mada) dan Jl. Ringroad No. 101 Kec. Medan Selayang. Dan *outlet* di luar sumatera Jl. Pluit Utara Raya no. 62 Jakarta Utara, Jl. Sultan Hasanuddin No. 34 Makassar, Jl. Waru No. 14A Rawamangun, Jl. Sultan Iskandar Muda No. 32 Pondok Indah, Jl. Sri Mesa No. 47 Banjarmasin, Ruko Puncak Bukit Golf AK-AL Surabaya, Jl. Condet Raya No. 27 Jakarta Timur, Komplek Ruko Plaza HB-OB Solo, Jl. MT. Haryono No. 565 Semarang, Jl. Tegal Rotan Raya No. 9E Bintaro dan Jl. Cinere Raya No. 66 Depok. Sangat jelas bahwa simhae merupakan restaurant *all you can eat* yang sangat tersohor dan sudah menyebar luas keseluruhan Indonesia.¹⁴

¹³ Widia Karyawan Restoran Kagayaku, wawancara pribadi, bertemu di Jl. Setia Budi No. 74 Kel. Tanjung Rejo Kec. Medan Sunggal, Medan Minggu, Tanggal: 23-10-2022 Pukul 14.00-15.00.

¹⁴ Alisa Manager Restaurant Simhae, wawancara pribadi, bertemu di Jl. Mataram No.2 (belakang KFC gajah mada) Minggu, Tanggal: 05-08-2022 Pukul 13.00-14.00.

Simhae adalah restoran yang menyajikan makanan khas Korea, menyajikan beberapa menu utama yang menjadi andalan Simhae yaitu terdiri dari dua paket, paket pertama standard Rp. 109.000 dan paket premium 129.000, harga belum termasuk pajak restaurant 10%. Disini konsumen bebas memilih menu yang akan dinikmati, restaurant menyediakan daging mentah atau ikan-ikanan yang mentah serta penyedap rasa dan restaurant ini sudah menyediakan alat pemanggang di atas meja konsumen, dalam hal ini pelanggan dibatasi waktu untuk memanggang dan menikmati makanan selama 90 menit, jika melewati batas waktu yang ditentukan pihak konsumen masih meninggalkan sisa makanan maka akan dikenakan denda sesuai ketentuan pihak restoran yaitu 100 gram dikenakan denda Rp.50.000.¹⁵



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

¹⁵ Elvi Karyawan Restaurant Simhae, wawancara pribadi, bertemu di Jl. Mataram No.2 (belakang KFC gajah mada) Minggu, Tanggal: 05-08-2022 Pukul 15.00-16.00.