

MANAJEMEN PEMANFAATAN KULINER NUSANTARA DALAM MENARIK WISATAWAN MANCANEGARA PADA KAYUMANIS RESTO JIMBARAN

Syahrul Sauta¹, Anastasia Sulistyawati²

^{1,2} Politeknik Internasional Bali

Jalan Pantai Nyanyi, Tanah Lot, Desa Beraban, Kec. Kediri, Kab. Tabanan

¹E-mail: syahrul.sauta@pib.ac.id

Abstrak

Satu dari banyak restoran di Bali, yang mampu menyajikan citarasa global dan lokal adalah Kayumanis Resto Jimbaran. Tujuan penelitian adalah memahami citra dan keunggulan menurut rekomendasi wisatawan Mancanegara, mendeskripsikan strategi *resource based view* Barney, dan *mix marketing* Kotler Kayu manis Resto Jimbaran. Metode penelitian adalah metode kualitatif. Teknik pengumpulan data berupa studi kepustakaan. Hasil penelitian menunjukkan kemampuan Kayumanis Resto Jimbaran menggali sumber daya khas otentik Indonesia dalam bentuk modern tanpa melupakan ciri tradisinya mampu menghasilkan keunggulan bersaing berkelanjutan. Tiga alasan teratas rekomendasi wisatawan (mancanegara) adalah: suasana indah dan santai, hidangan khas, dan hidangan otentik nusantara. Kayumanis Resto Jimbaran dilihat dari *mix marketing*, yaitu: produk, berbagai menu Nusantara ditunjang penyajian. Harga, disesuaikan rasa dan pelayanan. Distribusi (*place*) menjangkau kawasan Private Estate & Spa Jimbaran. Promosi melalui bauran promosi. Sarana fisik bangunan tradisional dilengkapi kebun tropis. Orang, SDM profesional. Proses, pelayanan cepat (*booking online*).

Kata kunci: kuliner, nusantara, Kayumanis Resto Jimbaran, wisatawan.

PENDAHULUAN

Bali menjadi destinasi wisata primadona bagi para wisatawan mancanegara. Potensi wisata yang kaya mulai dari keindahan alam, budaya, hingga keramahan penduduk lokal memang jadi beberapa alasan wisatawan dari luar negeri liburan ke Bali. Maraknya pariwisata Bali juga diikuti oleh maraknya bisnis kuliner atau restoran dan hotel di pulau yang dijuluki surga turis ini.

Perkembangan jumlah restoran di Bali sangat pesat, baik itu dari jenis restoran yang berjangkauan nasional ataupun internasional maupun restoran yang independen alias tidak berjangkauan. Pulau Bali memang merupakan salah satu tempat wisata paling romantis di Indonesia. Keindahan alam dan budayanya mampu menghipnotis jutaan pasang mata masyarakat dunia untuk selalu berlibur ke Bali. Semuanya membutuhkan tempat pelayanan makan atau restoran.

Disamping sekadar untuk tempat pelayanan makan, restoran juga dapat dijadikan tempat spot-spot yang romantis khas setempat yang tidak bisa dijumpai di tempat lain, yang dapat dijadikan kenangan manis bagi setiap orang akan tempat yang pernah dikunjungi tersebut. Salah satu restoran yang dapat dijadikan spot romantis yang bisa

dinikmati wisatawan adalah yang dapat memberikan sajian kemewahan bercitarasa global dan lokal (glokal). Di antara banyak restoran yang bertebaran di Bali maka yang mampu menyajikan kemewahan dengan citarasa global dan lokal itu adalah Kayumanis Resto, Jimbaran, Kuta, Bali.

Bagi wisatawan kelas atas menikmati liburan mewah di Bali, tidak lengkap rasanya untuk tidak mengunjungi salah satu spot romantis yaitu tempat makan yang mewah juga. Apalagi jika mengunjungi kawasan wisata elit Kuta dan Nusa Dua, Bali, dituntut ada restoran yang mampu menyempurnakan liburannya. Kayumanis Resto, Jimbaran adalah salah satu restoran yang sangat diminati wisatawan mancanegara untuk dia kunjungi ketika berada di kedua kawasan wisata elit tersebut. Letaknya yang tidak begitu jauh (2,5 km) dari kawasan wisata Kuta dapat dicapai dengan sangat cepat dan beberapa menit sedikit lebih lambat dari kawasan wisata Nusa Dua.

Ketenaran restoran ini juga sering dimanfaatkan sebagai salah pendukung ajang promosi pariwisata oleh pihak terkait khususnya dari pemerintah Indonesia. Kementerian Pariwisata (Kemenpar) tetap terus mempromosikan pariwisata di tanah air, satu tahun terakhir ini tengah membidik pasar

Vietnam.

Restoran yang memiliki rating nilai tinggi di *review google map* ini memiliki banyak penawaran menarik mulai dari kenyamanan tempatnya sampai dengan kelezatan menu makanannya. Menyajikan sensasi makan mewah yang sangat sesuai dengan kedua kawasan wisata terkenal Kuta dan Nusa Dua dengan latar belakang kebun tropisnya yang terawat secara profesional akan memberi kesan menakutkan. Desain arsitektur dari Kayumanis Resto nenenangkan dan memiliki nilai sejarah serta budaya tinggi, merupakan salah satu peninggalan rumah kaum elit atau aristokrat masyarakat tradisional Indonesia (Jawa) di masa lampau. Berdasarkan latar belakang di atas maka diangkat penelitian berjudul "Manajemen Pemanfaatan Kuliner Nusantara dalam Menarik Wisatawan Mancanegara pada Kayumanis Resto Jimbaran".

Dari latar belakang masalah yang dipaparkan di atas maka dapat dirumuskan beberapa tujuan penelitian ini adalah: (1) Memahami citra dan keunggulan yang dimiliki Kayumanis Resto Jimbaran sehingga dapat menarik minat wisatawan; (2) Mendeskripsikan strategi Kayumanis Resto Jimbaran dilihat dari *resource based view* Barney; (3) Mendeskripsikan strategi bisnis Kayumanis Resto Jimbaran dilihat dari *mix marketing* Kotler.

METODE PENELITIAN

Penulisan ini menggunakan metode kualitatif dengan sumber data berupa data sekunder dari berbagai dokumen dan artikel terkait dengan penulisan. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kepustakaan dan media masa internet. Lokasi yang menjadi fokus adalah Kayumanis Resto Jimbaran di Jalan Yoga Perkanthi, Jimbaran 80364, Indonesia. Teknik analisis adalah analisis data kualitatif, yaitu data dokumen dilakukan dengan tiga alur kegiatan, yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan atau verifikasi (Susilo, 2010: 78)..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Manajemen Pemanfaatan Kuliner Nusantara dalam Menarik Wisatawan Mancanegara pada Kayumanis Resto Jimbaran dalam penelitian ini adalah penggunaan masakan yang merupakan ciri khas dari setiap kepulauan di Indonesia yang memiliki cita rasa yang kuat dan khas secara efektif untuk memancing atau mempengaruhi warga Negara asing untuk berkunjung ke

rumah makan di kawasan Kayumanis Jimbaran Private Estate & Spa.

HASIL

Barney (1986) menyatakan bahwa budaya organisasi dapat menjadi sumber keunggulan bersaing perusahaan karena dapat menghasilkan kinerja keuangan yang unggul. Barney (1986) menyatakan bahwa budaya organisasional yang dapat menghasilkan keunggulan bersaing adalah budaya yang memberikan nilai ekonomis bagi perusahaan, langka, dan sulit diimitasi oleh pesaing.

Pandangan Barney (1986) tampaknya menjadi cikal bakal berkembangnya *resource based view* yang mulai populer pada tahun 1991. Sumber daya organisasi yang dapat menghasilkan keunggulan bersaing tidak hanya budaya organisasi saja, tetapi mencakup semua aset perusahaan, proses organisasional, kapabilitas, karakteristik perusahaan, informasi, pengetahuan dan sebagainya yang mana sumber daya ini berada dalam kendali perusahaan untuk implementasi strategi agar tercapai keefektifan dan efisiensi. Jadi, *resource based view* dianggap telah memberikan kontribusi bagi manajemen strategik dalam hal penekanannya pada analisa internal perusahaan, bahkan perspektif ini terus mengalami perkembangan dan modifikasi (Wernerfelt, 1995). Perspektif ini memberikan jawaban bahwa setiap organisasi memiliki kinerja yang berbeda-beda karena memiliki sumber daya yang berbeda pula. Perspektif ini menunjukkan bahwa keunggulan bersaing berkelanjutan bersumber dari sumber daya yang dimiliki perusahaan dengan karakteristik bernilai, langka atau unik, sulit diimitasi dan tidak ada penggantinya yang ekuilivalen.

Resource based view adalah sumber daya yang mampu menghasilkan keunggulan bersaing berkelanjutan yaitu sumber daya yang bernilai, langka atau unik, sulit untuk ditiru, dan tidak ada substitusinya. Sumber daya perusahaan dinyatakan bernilai ketika sumber daya tersebut digunakan untuk implementasi strategi hingga dapat menghasilkan keefektifan dan efisiensi

Kotler (2011: 10) menyebutkan tujuan pemasaran adalah suatu upaya untuk memuaskan selera, memenuhi *needs and wants* dari konsumen. Istilah *needs* artinya kebutuhan yang didefinisikan sebagai rasa kekurangan pada diri seseorang yang harus dipenuhi. Sedangkan *wants*, berarti keinginan, yang didefinisikan sebagai suatu kebutuhan yang sudah dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti daya beli, pendidikan, agama,

keyakinan, dan keluarganya. Agar dapat memenuhi *needs and wants* konsumen maka para produsen harus mengadakan *marketing research* baik dalam arti luas maupun dalam arti sempit.

Pemasaran membutuhkan suatu program atau rencana pemasaran dalam melaksanakan kegiatannya guna mencapai tujuan yang diinginkan oleh perusahaan. Program pemasaran tersebut terdiri dari sejumlah keputusan tentang bauran alat pemasaran disebut bauran pemasaran yang lebih dikenal dengan *mix marketing*.

Bauran pemasaran adalah perangkat pemasaran baik meliputi produk, penentuan harga, promosi, distribusi, digabungkan untuk menghasilkan respon yang diinginkan pasar sasaran (Kotler dan Amstrong, 2012: 92). Konsep bauran pemasaran, yaitu *product, price, place, promotion, people, physical evidence*, dan *process*, sehingga menjadi *mix marketing* 7P.

Marketing 3.0 terdiri dari *positioning-differentiation-branding*. *Positioning* artinya, bagaimana merek usaha/personal diposisikan dalam benak target pemasaran. *Differentiation* artinya, pembeda. *Branding* adalah *experience* (pengalaman) dan *promise* (janji) yang disajikan oleh merek/ perusahaan/ individu (<https://ikhwanalim.wordpress.com/2012/04/26/positioning-differentiation-branding/>).

PEMBAHASAN

Citra dan keunggulan Kayumanis Resto Jimbaran

Berbicara *branding*, pemilihan nama Kayumanis Resto juga sudah merupakan pilihan strategi yang kuat, bukan sekedar pilihan yang tanpa alasan dan nilai sejarah. Kayumanis adalah jenis rempah bahan bumbu yang menggugah, yang pernah membenteng berabad-abad, menyatukan Asia yang eksotis dengan Eropa yang dingin. Kayumanis merupakan salah satu dari beberapa rempah untuk memicu hidupnya perdagangan internasional yang didominasi oleh Belanda pada abad ke-17.

Arsitektur restoran mengingatkan masa lalu kolonial Indonesia dan saat sarapan di Resto yang indah, dalam bentuk replika Joglo Jawa yang menyenangkan, dengan sajian teh kayu manis disertai dengan roti bakar kayu manis yang lezat membuat cara yang sempurna untuk memulai menikmati hari. Mendengar nama restoran ini sudah mengingatkan orang akan kuatnya peran bahan rempah ini di masa lampau bagi masyarakat dunia.

Keragaman rempah-rempah ini menjadi satu bagian tak terpisahkan dari kepingan sejarah bangsa Indonesia yang tetap harus diingat sebagai *brand* atau merek asli Indonesia. Kekayaan rempah Indonesia kembali harus dijadikan *brand* khas dari menu kuliner Nusantara yang akan dibuat *go internasional* melalui *national hospitality management* profesional Kayumanis Group.

Kayumanis Resto Jimbaran dapat menjadi pilihan tempat lokasi pemotretan, baik dari segi desain arsitekturnya dan konsep taman tropisnya yang indah dan lestari, serta berbagai menu seni kulinernya yang khas dan disajikan secara profesional dan artistik akan menjadi sangat berharga untuk selalu dikenang dalam album *sweet memory*.

Kayumanis Resto Jimbaran telah meraih *Certificate of Excellence* selama tahun 2018-2019 dari para pengunjung. Terdapat tiga alasan teratas untuk makan di restoran ini yang direkomendasikan oleh para pengunjung, yaitu suasana, hidangan khas, dan masakan otentik Indonesia.

Suasana

Restoran ini terletak di dalam kompleks villa mewah, dan disajikan sebagai tempat kelas atas dan bergaya, namun harganya sangat sesuai dengan lingkungan yang menakjubkan, pelayanan yang ramah dan akomodatif, serta makanan, dan layanan berstandar internasional. Restoran sangat klasik pedesaan yang indah di tengah kepadatan kota wisata.

Arsitektur bangunannya terinspirasi dari arsitektur klasik Indonesia, Joglo Jawa. Hampir seluruh ornamennya dan furniturnya dibuat dari kayu yang tampak lestari dan menampilkan keanggunan pedesaan dari rumah tradisional.



Gambar 1. *Indoor* Kayumanis Resto Jimbaran

Untuk ruangan *indoor*, didominasi oleh warna putih transparan dengan warna coklat dari warna alami kayu. Desain interior yang terlihat modern tradisional melekat pada ruangan *indoor* begitu terasa pada Joglo. Langit-langit Joglo berukir indah yang tersusun

dari balok kayu jati berundak makin mengerucut ke atas, menimbulkan kesan agung dan romantis.

Meja dan kursi yang ditata rapi dengan suasana berwarna sesuai dengan coklat kayu bahan bangunan. Perpaduan modern dengan tradisional ini sangat apik yang dipertunjukkan pada ruangan menciptakan suasana benar-benar berada di Indonesia. Suasana temaram lampu serta menu yang lezat siap untuk disantap adalah perpaduan sempurna untuk *dinner* romantis.

Beralih ke ruangan *outdoor*, bersantap tradisional dalam gaya tropis yang akrab lingkungan. Spot terbaik dari Kayumanis Resto untuk melihat keindahan taman tropis dengan rumput menghijau di antara pepohonan besar terkesan asri dan nyaman. Taman tropis yang rimbun, pohon kelapa, dan halaman rumput hijau mengelilingi replika Joglo Jawa, yang dibuat hampir seluruhnya dari kayu yang bersumber dari lingkungan berkelanjutan dan benar-benar menangkap keanggunan pedesaan dari rumah keluarga tradisional.

Sungguh suatu hal langka di kebanyakan hotel dan restoran lain, kembali bisa dinikmati di sini. Bisa juga memilih spot duduk langsung di tengah taman agar terasa seperti berada di tengah pedesaan, terutama untuk rombongan atau grup besar, tapi harus melalui pemesanan jauh hari lebih dulu. Sementara anak-anak dapat berlari dan bermain di hamparan rumput hijau subur di depan mata, seperti berada di rumah kebun di desa.

Beralih ke ruangan *outdoor*, bersantap tradisional dalam gaya tropis yang akrab lingkungan. Spot terbaik dari Kayumanis Resto untuk melihat keindahan taman tropis dengan rumput menghijau di antara pepohonan besar terkesan asri dan nyaman. Terdapat banyak ulasan dari wisatawan yang positif. Berikut salah satu kutipan ulasan dari wisatawan asing yang menganggap Kayumanis Resto Jimbaran memiliki suasana ataupun tempat yang bagus.

"The service, ambiance and the restaurant environment were excellent. This is an excellent restaurant - thoroughly recommended!"

(Lucien Z, Melbourne-Australia, 2019, 5 stars)

Hidangan Khas

Kayumanis Resto memperkenalkan tamu ke masakan khas Nusantara yang otentik, menyajikan menu rasa abadi dari bahan-bahan lokal. Juga menyajikan diet khusus vegetarian, ramah pilihan vegan, dan pilihan bebas gluten. *Signature dish* Kayumanis Resto Jimbaran adalah bebek panggang mekudus. Hidangan

lezat ini merupakan warisan Hindu Bali yang penuh warna karena bebek adalah satu-satunya jenis daging yang diizinkan untuk dimakan oleh para pendeta berkasta tinggi. Versi Kayumanis Resto Jimbaran, bebek yang dipanggang setelah dimasak dalam rendaman rempah-rempah Bali yang lezat dalam waktu sangat lama sehingga rasanya merasuk ke dalamnya. Daging bebek benar-benar menjadi lunak dan mudah lepas jatuh dari tulang tetapi masih sangat berair.

Bebek Panggang Mekudus disajikan di atas panggangan tanah liat kecil dengan arang untuk menciptakan efek berasap, dilengkapi dengan hidangan sampingan berupa sate lilit dari cincangan halus daging ayam yang dipanggang dengan tusuk sereh dan dilengkapi kaldu bening bakso ayam dalam supnya yang enak, sayuran, dan hidangan penutup ubi jalar surgawi, akan memberi kenangan khas Nusantara yang tak terlupakan.



Gambar 2. Bebek Panggang Mekudus

Kayumanis Resto Jimbaran banyak direkomendasikan bagi wisatawan yang ingin mencoba berbagai jenis masakan khas Nusantara. Layanannya sangat baik adalah bentuk komitmen "hanya menyajikan kuliner terbaik" untuk para tamunya. Banyak konsumen merekomendasikan Bebek Panggang Mekudus ini, yang sudah mencakup sate ayam, sup ayam, sayuran, dan dilengkapi dengan hidangan penutup ubi. Lihar *review* para wisawan di bawah ini.

"Best Duck I have ever had! This duck was slow roasted for an incredibly long time in the delicious Balinese sauce that seems to find its way into everything. The duck literally fell off the bones but still was incredibly juicy. The cocktails were perfectly crafted as well, having fun spins on classics. There is a very nice outdoor patio area where they seat most of their guests."

(Nanojunkster, 2019, 5 stars)

Masakan Otentik Indonesia

Kayumanis Resto Jimbaran menyajikan masakan Indonesia terbaik dengan fokus khusus pada bahan-bahan pasar yang segar,

hasil tangkapan laut, dan hidangan musiman. Menu di sini terdiri dari masakan asli Indonesia dengan campuran hidangan modern dan klasik dari seluruh nusantara, dan menu khusus anak-anak menawarkan makanan yang lebih sederhana namun tetap dibuat dari bahan-bahan berkualitas dan disajikan dengan bakat yang sama. Bahkan makanan khas Indonesia seperti sate ayam disajikan dengan sangat indah. Penataan makanan khas Indonesia disajikan dengan berbagai macam cara yang sangat profesional dengan penataan yang sangat berbeda.

Para tamu juga dapat memesan minuman tonik herbal yang dapat memberikan kesehatan untuk orang dewasa dan es krim untuk anak-anak. Pengunjung anak-anak akan tetap terhibur di meja dengan menu anak-anak yang berfungsi sebagai buklet kegiatan mewarnai gambar yang disajikan bersama dengan pensil warna.

Ulasan wisatawan mengenai makanan khas Indonesia Kayumanis Resto Jimbaran berikut ini
(https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297696-d10748732-Reviews-Kayumanis_Resto_Jimbaran-Jimbaran_South_Kuta_Bali.html).

"We visited this restaurant to have Indonesian food and so glad to have visited, it was amazing! We were served delicious food and drinks, I was very impressed with the gluten free bread and food options available."

(HamidK0, London-United Kingdom, 2019, 5 stars)

"We were staying at the Belmond and stumbled upon this place (part of Kayumanis Villas and on the same land as Cuca). Some of the best Indonesian food I've had in Bali. Very refined and an amazing dining room. Staff were very friendly. Kids menu was also fantastic. We ended up dining here a number of times and would highly recommend a visit."

(behud1, Melbourne-Australia, 2019, 5 stars)

Kayumanis Resto Jimbaran dari segi resource based view

Kayu Manis Resto Jimbaran memiliki substansi utama *resource based view* yaitu sumber daya yang mampu menghasilkan keunggulan bersaing berkelanjutan yaitu sumber daya yang bernilai, langka atau unik, dan sulit untuk ditiru. Sumber daya yang bernilai, langka dan sulit untuk ditiru oleh

restoran atau resort yang lain karena pada Kayumanis Resto memiliki konsep budaya dan lingkungan yang begitu kuat. Setiap sudut dalam ruang kompleks Resto ini memiliki sentuhan budaya lokal yang sangat terkenal di mancanegara. Dengan menampilkan ciri khas bangunan tradisional Jawa Joglo, Kayumanis Resto Jimbaran menjadi tempat spot yang sangat romantis tak akan terlupakan oleh wisatawan kelas dari mana pun asalnya.

Keunggulan sumber daya yang dimiliki Kayumanis Resto Jimbaran ini akan menjadikannya *spot* dan *resort* yang dapat menghasilkan keunggulan bersaing berkelanjutan. Interior Joglo yang indah dan eksterior kebun tropis yang ditampilkan tertata indah dan terawat lestari membuat kesan lokal sangat menonjol dari Kayumanis Resto ini.

Salah satu pengunjung Kayumanis Resto Jimbaran pernah mengungkapkan kekagumannya, dengan mengatakan sebagai berikut:

"Tempat ini seperti rumah tradisional di tengah taman tropis yang hijau. Saya pernah mengunjungi untuk bisnis. Saya berjalan dari parkir ke restoran. Banyak pepohonan dan taman hijau. Saya menyukai tamannya. Ketika saya membuka pintu, pihak resto tidak melayani saya dengan baik. Saya pikir dia sangat lelah tapi itu baik-baik saja. Saya mulai dengan makanan. Saya suka makanan dan pemandangan tamannya"

Keunggulana lainnya yang dimiliki oleh Kayumanis Resto Jimbaran di samping arsitektur dan desainnya yang khas serta kebun yang indah adalah dari segi makanan dan minumannya. Keistimewaan hidangan yang memiliki cita rasa Indonesia yang kental di *plating* dengan menawan. Bahkan jajan pasar yang sangat umum dan sangat Indonesia, seperti kue lumpur dapat disajikan dengan sangat mewah dan berbeda. Para koki di restoran ini memiliki keahlian di atas rata-rata karena dapat menyajikan makanan Indonesia yang menggunakan rempah-rempah lokal yang rasanya cukup keras dapat diterima dan sesuai dengan lidah para wisatawan baik lokal maupun wisatawan mancanegara yang ingin mencoba keistimewaan makanan Indonesia.

Keahlian koki profesional yang dapat memberikan keistimewaan *plating*-nya juga sangat memuaskan. Penyajian makanannya menggunakan berbagai bahan alami untuk memberikan kesan lokal namun sangat mewah. Terdapat pula minuman tradisional dari bahan herbal yang ditawarkan sebagai tonik untuk mengatasi masalah kesehatan dengan

gelas yang tentunya berbeda dengan yang lainnya, yaitu menggunakan gelas dari bambu.

TripAdvisor Indonesia pernah umumkan daftar 10 restoran mewah terbaik di Indonesia dalam ajang 2020 *traveller choice*, salah satunya adalah Kayumanis Resto Jimbaran. Di Bali, Kayumanis Resto juga mempunyai jaringan di kawasan-kawasan wisata dunia di Bali seperti Ubud, Sanur, dan Nusa Dua (<https://republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/15/10/17/nwc0d0384-ini-dia-10-restoran-mewah-terbaik-di-indonesia>).

Penghargaan 2020 yang diberikan pada Kayumanis Resto Jimbaran karena memiliki manajemen profesional yang mengatur segalanya untuk memuaskan semua tamu yang berkunjung, sehingga terbukti sampai saat ini sangat direkomendasikan oleh setiap orang yang pernah makan di restoran ini.

Bukti lainnya bahwa, semua restoran terkenal di Bali dikola oleh perusahaan Kayumanis Group yang sudah punya reputasi dan pengakuan tingkat internasional. Kayumanis Group merupakan *national hospitality management* yang telah *go international*. Kayumanis Group memiliki dan mengelola sejumlah *private villa* eksklusif di Bali seperti Kayumanis Nusa Dua Private Villa & Spa, Kayumanis Ubud Private Villa & Spa, Kayumanis Sanur Private Villa & Spa, Kayumanis Jimbaran Private Estate & Spa. Kayumanis Group juga mengelola hotel di Jawa, yaitu Kayumanis Spazio Hotel Surabaya. Jaringan grup ini, juga sudah merambah ke luar negeri melalui Kayumanis Nanjing Private Villa & Spa dan Kayumanis Yangshuo Private Villa & Spa di Tiongkok.

Selain telah berpengalaman dalam mengelola berbagai *private villa* eksklusif, Kayumanis Group juga telah terkenal sukses mengelola resto seperti telah disebutkan di atas dengan berbagai hidangan khas dan lezatnya di dunia kuliner. Grup ini juga sudah terbukti sukses menjalankan beberapa restoran terbaik antara lain Dining Corner Ubud, Piasan Nusa Dua, Tetaring Nusa Dua, Kayumanis Resto Jimbaran, serta Gong Restaurant Sanur (<https://www.beritasatu.com/ekonomi/479308/ntiland-gandeng-kayumanis-group-kelola-hotel-di-spazio-tower>).

Kayumanis Group didirikan oleh para tokoh kreatif muda Indonesia terinspirasi dari peran penting bangsa Indonesia dalam politik perdagangan internasional di masa lampau. Sebagai salah satu negara penghasil rempah terbesar di dunia, nama Indonesia sudah tidak diragukan lagi di seluruh dunia. Selain seni dan budaya, Indonesia memiliki kekayaan alam rempah-rempah yang sangat beragam. Keragaman rempah-rempah ini menjadi satu

bagian tak terpisahkan dari kepingan sejarah bangsa Indonesia.

Kayumanis Resto Jimbaran dari *mix marketing 7 P*

Kayumanis resto sebagai sebuah *brand* telah terbukti memiliki kekuatan daya saing yang tidak dapat dipatahkan. Kekuatan daya saing berkelanjutan Kayumanis Resto Jimbaran dapat ditinjau dari segi *Mix Marketing 7 P* Kotler akan dibahas satu per satu sebagai berikut ini.

1. Produk (*product*),

Kayumanis Resto Jimbaran menawarkan berbagai macam pilihan makanan dan minuman yang sangat beragam. Kayumanis Jimbaran menawarkan makanan dari makanan pembuka, sup, makanan utama, makanan vegetarian, dan makanan penutup. Untuk hidangan yang ditawarkan adalah: (a) Makanan pembuka atau *appertizer* berupa lumpia bebek jamur, rujak udang, ayam dabu-dabu, sate lilit ayam, dan tongkol sambal matah; (b) *Soup* ada 4 macam sup: sop buntut, sop palumara, sop sarang udang, dan soto ayam; (c) *Main course* atau hidangan utama yang berupa makanan modern Indonesia, yaitu mie goreng "kayumanis", gulai *seafood*, udang saus pete, udang telur asin, kepiting soka saus padang, mangut ikan, ikan goreng colo-colo, ikan bakar "jimbaran", karangan be pasih, sate campur, sate gapit, rendang sapi, iga bakar bumbu madu, opor ayam, kare ayam java, ayam bakar taliwang, ayam betutu, ayam intuk sambal kemangi, nasi goreng "kayumanis", nasi goreng rendang, nasi goreng opor, nasi goreng betutu, (d) Menu klasik atau menu pilihan berupa bebek panggang mekudus, nasi bakar (pilihan topping kare ayam/mangut ikan/rendang), kambing belacang, timbungan kokak, nasi tumpeng, nasi pecel, empal penyet; (e) Menu vegetarian, *appertizer* (lumpia sayur, tahu gejrot, tempe mendoang, tahu isi), *main course* (nasi goreng ijo, rendang vegetarian, sate vegetarian, tempe bacem, kare sayuran, gado-gado), pilihan sayur (sayur urap, terong balado, tumis toge kacang panjang); (f) *Dessert* dengan aneka jajanan khas Indonesia, yaitu klepon nila sari, limping limping, wingko tape, es buah campur sari, dadar gulung bakar penuh cinta, puding jeruk, cendol ngangenin, bauh kubus. Kayumanis Resto Jimbaran juga menyediakan menu khusus atau paket yang mana dalam satu paket berisikan makanan pembuka hingga makanan penutup yang disebut Indonesian Risjtaffel, yang terdiri dari lumpia bebek jamur, soto ayam, brem sorbet, rendang sapi, sate lilit ayam, mangut ikan, bebek betutu, udang saus pete, tahu dan tempe

goreng, sayur urap, dan klepon nila sari (<https://www.zomato.com/id/bali/kayumanis-resto-jimbaran-jimbaran/menu>).

2. Harga (*price*),

Harga yang ditawarkan Kayumanis Resto Jimbaran dalam beberapa menu memang cukup tinggi, namun harga yang tinggi disesuaikan dengan kualitas produk dan pelayanan yang memuaskan, selain itu juga ada harga menu yang diberikan sesuai untuk sasaran konsumen yang diinginkan oleh restoran terkemuka di Bali ini.

Berikut rata-rata harga untuk hidangan yang ditawarkan oleh Kayumanis Jimbaran, untuk *appertizer* sekitar Rp. 65.000,-; sup Rp. 75.000,-; *main course* Rp. 150.000,- kecuali *signature dish* Kayumanis, Bebek Panggang Mekudus seharga Rp.300.000,-; menu vegetarian rata-rata Rp. 60.000,-; *dessert* sekitar Rp.70.000,-; dan menu paker seharga Rp. 475.000,- per orang.

3. Distribusi (*place*),

Lokasi Kayumanis Resto Jimbaran berada di dekat kawasan elit pariwisata Kuta dan Nusa Dua yang merupakan salah satu destinasi terkenal bukan hanya di Bali namun terkenal di Dunia. Lokasi yang strategis dan jalur yang lancar berada dekat dengan Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai dan Pelabuhan Laut Benoa dilengkapi dengan infrastruktur berkelas internasional menuju ke dalam spot menjadi pendukung daya saing berkelanjutan.

4. Promosi (*promotion*)

Kayumanis Resto Jimbaran dalam memasarkan produk yang dimilikinya menggunakan bauran promosi yang beragam seperti melalui iklan, media cetak, internet *marketing*, *sales promotion*, *public relation*, *direct marketing*, menyebar brosur, memasang spanduk/baliho, *personal selling* hingga *viral video*, dan memiliki staf yang selalu dapat melayani selama 24 jam untuk menjawab konsumen dalam pengenalan produk. Selain itu, Kayumanis Resto sudah merupakan salah satu bagian dari pemasaran bersama *private estate and spa eksklusif* dari manajemen Kayumanis Group, yang tersebar di banyak tempat di dalam negeri ataupun juga yang ada di luar negeri.

5. Sarana fisik (*physical evidence*),

Spot ini memiliki lahan yang luas dilengkapi dengan lingkungan kebun tropis alami yang nyaman dan segar serta cukup jauh dari kebisingan jalan besar yang dapat dirasakan

oleh semua pengunjung baik dari dalam ataupun dari luar ruangan. Selain itu spot restoran ini juga menawarkan lokasi keasrian kebun yang luas dan dirawat profesional dengan ciri khas tropis di tengah kota wisata yang sangat padat dan langka akan taman terbuka hijaunya.

6. Orang (*people*),

Para karyawan (SDM) dilatih oleh para instruktur yang telah berpengalaman secara internasional untuk memberikan pelayanan yang ramah, cepat tanggap, bertanggung jawab, dan fleksibilitas yang bercirikan kekeluargaan menjadi keunggulan dari Kayumanis Resto Jimbaran. Selain itu karyawannya merupakan penduduk lokal Bali sehingga memiliki pengetahuan yang lebih mengenai informasi daerah yang dapat dijadikan tempat kunjungan bagi turis, serta tempat-tempat indah yang tersembunyi di daerah Jimbaran, Kuta, dan Nusa Dua serta Bali secara umum.

7. Proses (*process*) berhubungan dengan kecepatan dan waktu.

Kayumanis Resto Jimbaran memiliki prosedur yang cepat dalam melayani konsumen yang ingin menikmati citarasa baik secara langsung ataupun *booking* melalui internet atau telepon untuk rekan terdekat (dalam lingkup kawasan tertentu), sehingga memberi proses kemudahan dengan cepat dan fleksibel.

Keseluruhan 7P dalam *mix marketing* milik Kotler dapat dijalankan dengan baik oleh Kayumanis Resto Jimbaran, hal ini secara otomatis memberikan dukungan dalam strategi bisnis restoran yang berkelanjutan dan berdaya saing global.

Pembaharuan Layanan

Untuk pengalaman kuliner yang lebih mendalam, Kayumanis Resto Jimbaran juga menawarkan program kelas memasak untuk para tamu. Kelas unik ini melibatkan kunjungan ke pasar makanan laut tradisional Jimbaran untuk memilih bahan-bahan utama yang diperlukan untuk pelajaran memasak dengan koki Kayumanis dalam kenyamanan dapur vila sendiri. *Chef* Kayumanis Resto secara pribadi akan menemani ke pasar lokal untuk memilih dan membeli semua yang diperlukan. Pelajaran memasak dijamin akan memperkaya resep dan memberi wawasan yang tak terlupakan tentang kekayaan kehidupan sehari-hari, budaya, dan tradisi Bali.

Kayumanis Resto akan mengenalkan

detail pengelolaan bisnisnya kepada tamu tentang masakan otentik Bali dan Nusantara. Masakan otentik ini biasanya dipasangkan dengan bumbu pedas yang dikenal sebagai sambal. Ada banyak variasi sambal berbeda yang tersedia dan masing-masing memiliki citarasa tersendiri. Kayumanis Resto didorong untuk selalu menyajikan menu rasa alami secara penuh yang berasal dari bahan-bahan lokal asli. Kayumanis Resto Jimbaran juga menyediakan menu diet khusus seperti vegetarian, pilihan vegan, dan pilihan bebas gluten. Menyediakan menu untuk sarapan, makan siang, makan malam, dan *brunch*.

PENUTUP

Kayumanis Resto Jimbaran adalah restoran yang dikembangkan berbasis kepada makanan otentik khas Nusantara atau Indonesia, diolah kembali secara modern dan profesional tanpa harus meninggalkan ciri khas tradisi. Pemilihan nama menjadi *brand* dilakukan secara matang berdasarkan pertimbangan nilai sejarah akan peran penting bangsa Indonesia di masa lampau dalam perdagangan dunia antara Asia dan Eropa. Rempah kayumanis akan selalu mengingatkan masyarakat dunia akan keberadaan Indonesia sebagai negeri yang kaya raya akan berbagai hasil bumi yang sangat dibutuhkan dunia.

Kemauan dan kemampuan dari kayumanis resto menggali sumber daya khas otentik Indonesia dalam bentuk sajian modern profesional dengan tanpa melupakan ciri tradisinya ini mampu menghasilkan keunggulan bersaing berkelanjutan yaitu sumber daya yang bernilai, langka atau unik, dan sulit untuk ditiru, karena adanya hanya di Indonesia atau Nusantara ini saja. Melalui manajemen pengelolaan dan pengolahan profesional yang dilakukan oleh Kayumanis Group *national hospitality management* yang telah go international telah sukses mengelola sejumlah *private villa* eksklusif di Bali yang digabung pemasarannya dengan spa dan restoran dan bahkan juga sudah mampu merambahkan bisnisnya ke luar negeri.

Kekuatan daya saing berkelanjutan Kayumanis Resto Jimbaran dapat ditinjau dari segi *Mix Marketing* 7 P Kotler sebagai strategi, yaitu: Produk (*product*) berbagai menu khas Nusantara dan ditunjang modernisasi penyajian dan profesional. Harga (*price*) yang bersaing sesuai tingkat pelayanan yang selalu memuaskan pelanggan. Distribusi (*place*) bisa menjangkau seluruh kawasan *Private Villa* Kayumanis Jimbaran. Promosi (*promotion*) dilakukan melalui bauran promosi modern. Memiliki sarana fisik (*physical evidence*)

bangunan tradisional khas Nusantara sebagai spot menarik yang dilengkapi dengan lingkungan kebun tropis yang luas, nyaman dan segar serta jauh dari kebisingan jalan raya. Orang (*people*), para karyawan (SDM) yang dilatih profesional oleh para instruktur berpengalaman internasional yang berada dibawah naungan Kayumanis Group *national hospitality management*. Proses (*process*) pelayanan dilakukan dengan cepat (juga bisa *booking* melalui internet) namun tetap mempertahankan citarasa yang baik dan pelayanan ramah profesional.

Kayumanis Resto Jimbaran, mampu menjadi spot paling romantis bagi wisatawan mancanegara karena desain tradisional arsitekturnya dan konsep taman tropisnya yang indah dan lestari, menambah sempurna citarasa menu seni kulinernya yang khas. Tiga alasan teratas yang direkomendasikan para pengunjung adalah: 1) Suasana indah dan santai, 2) Hidangan khas, 3) Hidangan otentik Indonesia.

Bagi para peminat bisnis kuliner manajemen *marketing* profesional dan komposisi sajian dari Kayumanis Resto ini dapat menjadi inspirasi dan contoh yang patut diikuti bila menginginkan kemajuan dalam bisnis kuliner. Tentu, tingkat bauran pemasaran ini semua kembali harus disesuaikan dengan tingkat kemampuan, namun yang terpenting harus diperhatikan "kepuasan konsumen", karena dapat menjadi pemasaran murah dari mulut ke mulut yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya, penulis berhasil menyelesaikan penelitian dengan judul "Manajemen Pemanfaatan Kuliner Nusantara dalam Menarik Wisatawan Mancanegara pada Kayumanis Resto Jimbaran". Judul penelitian ini diangkat karena melihat fenomena restoran ternama di Pulau Bali, yang benar-benar dijalankan dengan memegang teguh prinsip identitas lokal Indonesia. Salah satunya adalah Kayumanis Resto Jimbaran. Melalui grupnya yang tersebar di Bali, Jawa dan Tiongkok. Grup itu tetap bisa bertahan dan bersaing dalam kompetisi global yang sangat ketat dewasa ini.

Penelitian ini dapat berlangsung atas motivasi, bantuan, dan kerja sama dari berbagai pihak. Untuk itu melalui kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada Direktur Politeknik Internasional Bali, Prof. Dr. Ir. Sulistyawati, M.S., M.M., M.Mis., D.Th., Ph.D yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian dengan berbagai fasilitas yang telah diberikan. Penulis

juga menyampaikan terimakasih kepada rekan-rekan Dosen di Politeknik Internasional Bali yang telah memberikan bimbingan dan dukungannya. Tak lupa penulis juga sampaikan terimakasih kepada keluarga yang telah mendukung serta pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu, yang turut membantu penyelesaian penelitian ini.

Penulis mohon maaf atas segala kekurangan dalam penelitian ini dan memohon masukan-masukan untuk penyempurnaan penelitian ini, agar hasil penelitian menjadi optimal. **Ucapan terimakasih dilengkapi dengan nomor surat kontrak penelitian.**

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, Buchari. (2003). *Strategik Jasa Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Barney. (1991). Firm Resources and Sustained Competitive Advantage. *Journal of Management*, 17(1), 99-120.
- Black, James A. & Champion, Dean J. (1999). *Metode dan Masalah Sosial*. Bandung: Refika Aditama.
- Kotler, Philip. (2001). *Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Kontrol*. Jakarta: Salemba Empat.
- _____. (2003). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Gramedia.
- Kotler, Phillip & Armstrong, Gary. (2012). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kuntjara, Esther. (2006). *Penelitian Kebudayaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Moleong, Lexy J. (2008). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Sasmoko. (2006). *Metode Penelitian*. Jakarta: HITS STIMIK.
- Spillane, James J. (2003). *Pariwisata dan Wisata Budaya*. Depok: CV. Rajawali.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Susilo, Edi. (2010). *Dinamika Struktur Sosial Dalam Ekosistem Pesisir*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wernerfelt, Birger. (1995). The Resource-Based View of the Firm: Ten Years After. *Strategic Management Journal*, 16(3), 171-174.

Electronic Sources

- Alim, Ikhwan. (2012). *Positioning Differentiation Branding*. Retrieved from <https://ikhwanalim.wordpress.com/2012/04/26/positioning-differentiation-branding/>.
- Aminah, Andi Nur. (2015). Ini Dia 10 Restoran Mewah Terbaik di Indonesia. Retrieved from <https://republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/15/10/17/nwc0d0384-ini-dia-10-restoran-mewah-terbaik-di-indonesia>.
- Bella, Annisa. (2018). *Mencicip Bisnis Restoran Indonesia di 2019*. Retrieved from <https://marketeers.com/mencicip-bisnis-restoran-indonesia-di-2019/>.

Hidayat, Feriawan. (2018). *Intiland Gandeng Kayumanis Group Kelola Hotel di Spazio Tower*. Retrieved from <https://www.beritasatu.com/ekonomi/479308/intiland-gandeng-kayumanis-group-kelola-hotel-di-spazio-tower>.

Kayumanis. Kayumanis Resto Jimbaran. Retrieved from <https://www.kayumanisjimbaran.com/restauran/kayumanis-resto-jimbaran>.

Tripadvisor. Kayumanis Resto Jimbaran. (2020). Retrieved from https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297696-d10748732-Reviews-or10-Kayumanis_Resto_Jimbaran-Jimbaran_South_Kuta_Bali.html.

Zomato. (2020). Kayumanis Resto Jimbaran. Retrieved from <https://www.zomato.com/id/bali/kayumanis-resto-jimbaran-jimbaran/menu>.