ABSTRAK

Pertumbuhan restoran semakin berkembang di Jawa Tengah khususnya Kota Semarang, tak lepas dari kesuksesan dalam pengelolaan bisnis. Restoran Adi's Culinary merupakan restoran yang terbilang sukses karena berdiri sudah lebih dari 15 tahun dan omzet bulanan mencapai 450 juta rupiah. Permasalahan penelitian ini adalah: faktor-faktor apa saja yang berkontribusi pada rahasia bisnis berkelanjutan usaha jasa Restoran Adi's Culinary. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Penelitian ini menganalisis, dan mengungkap serta menjelaskan faktor yang berkontribusi terhadap rahasia bisnis berkelanjutan bisnis jasa restoran. Nara sumber pada penelitian ini adalah pemilik Restoran Adi's Culinary. Metode pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dengan format semi-struktur. Data dianalisis dengan melakukan transkripsi, reduksi dan verifikasi. Hasil penelitian diketahui bahwa Restoran Adi's Culinary merupakan restoran yang bertemakan makanan barat dengan harga terjangkau dan dapat dinikmati sebagaimana menikmati makanan di restoran bintang lima. Menu makanan berasal dari bahan-bahan pilihan yang tepat dan melakukan kerjasama yang baik dengan para pemasok bahan. Proses penciptaan menu melalui inovasi dan kreatifitas tinggi serta pengontrolan produksi yang ketat agar cita rasa makanan tetap terjaga. Teknik pemasaran dilakukan melalui media *offline* (menyebar leaflet atau brosur) dan *online* (media sosial dan website). Pemilik restoran Adi's selalu memantau keuangan, meliputi: total pendapatan, biaya bahan, pendapatan kotor, arus kas, dan melakukan perencanaan ulang keuangan untuk mengantisipasi hari liburnya mahasiswa. Karyawan yang bekerja dilatih dengan baik agar dapat melayani pelanggan dengan memuaskan.

Kata kunci: Rahasis Bisnis Berkelanjutan, dan Usaha Jasa Restoran

SEMARANG
FEB UNDIP