

III. PEMBAHASAN

Dalam bab ini penulis akan membagi penjelasan menjadi empat bagian, yaitu gambaran Restoran Seri Melayu, sedikit gambaran Restoran Hai Lai dan gambaran restoran yang penulis teliti, potensi keberadaan restoran pertunjukan dalam mendukung kepariwisataan Surabaya, masalah yang mungkin dihadapi oleh restoran, dan langkah-langkah yang perlu diambil oleh pihak restoran untuk perealisasiannya.

1. GAMBARAN RESTORAN

1.1 Gambaran Restoran Seri Melayu

Restoran Seri Melayu berdiri pada tahun 1993 di bawah *Arab Malaysian Development*. Pimpinan Restoran Seri Melayu adalah YAB Tan Sri Dato' Azman Hashim. Restoran ini berlokasi di No.1, Jalan Conlay, 50450, Kuala Lumpur, Malaysia. Restoran Seri Melayu juga memiliki cabang dengan nama Restoran Seri Angkasa, yang merupakan restoran berputar di THO2 Menara Kuala Lumpur yang terletak di Jalan Puncak off Jalan P. Ramlee, 50250, Kuala Lumpur. Penulis melakukan studi banding dengan Restoran Seri Melayu saja. Tamu yang datang kebanyakan dari *Travel Agent* yang bila dipersentasikan adalah sebesar 60%, 20% dari keluarga pemerintah atau pejabat perusahaan, dan 20% lagi adalah *walk in guest* dari hotel, akan tetapi tidak dijelaskan rata-rata jumlah pengunjung per hari itu secara tepat. Fasilitas

yang dimiliki oleh Restoran Sen Melayu dan faktor pendukungnya adalah sebagai berikut:

1.1.1 Fasilitas.

- Restoran ini terletak di daerah yang strategis yaitu di tengah kota sehingga mudah untuk dikunjungi, dicapai dan dicari.
- Ruangan restoran yang nyaman dan bersih, dengan ukuran 50 x 25 meter mampu menampung 50 meja dimana setiap meja terisi oleh 10 orang.
- Restoran memiliki **Air Conditioner** sejumlah 8 buah di dalam ruangan sehingga membuat ruangan terasa sejuk dan nyaman.
- Restoran memiliki sajian beragam berupa masakan khas Melayu seperti rendang, sate, laksa, nasi ulam, dan lain-lain. Masakan yang disajikan memiliki kualitas dan citarasa yang enak serta terjamin ke higienisannya.
- Restoran memiliki lahan parkir, dengan ukuran 35 x 20 meter atau kurang lebih 700 meter persegi. M a n parkir ini mampu menampung 5 bus dan 20 mobil.
- Panggung:
Panggung untuk penari dengan ukuran 8 x 6 x 1 meter. Dengan ukuran ini terlihat bahwa para penari dapat dengan leluasa menampilkan kebolehan mereka. Panggung untuk alat-alat musik, pemain musik, serta penyanyi. Ukuran panggung ini 5 x 2 x 0.5 meter.
- Restoran memiliki karyawan dan karyawan yang inenyambut tamu dengan ramah dan melayani dengan baik.

- **Service** yang dimiliki Restoran Seri Melayu meliputi, *catering*, pesta pernikahan, pesta sosial, *company launching*, atau hari istimewa keluarga, dan juga pesan antar untuk paket masakan Malaysia.

1.1.2 Pertunjukan. Pertunjukan yang diadakan oleh Restoran Seri Melayu adalah pertunjukan tradisional Melayu. Macam pertunjukan itu adalah lagu-lagu, tari-tarian Melayu dan adat pernikahan orang Melayu. Pertunjukan yang diadakan ini biasanya sudah diprogram, tetapi dapat diminta dulu sebelum ditampilkan.

1.1.3 Promosi.

- Keberadaan atau promosi Restoran Seri Melayu sangat dibantu oleh *Malaysian Tourism Aboard* dan *travel agent* dengan cara baik *Malaysian Tourism Aboard* maupun *travel agent* membawa wisatawan asing datang ke Restoran Seri Melayu untuk makan siang dan juga makan malam.
- Restoran Seri Melayu melakukan promosi melalui media cetak yaitu majalah. (dapat dilihat di lampiran 1)

1.2 Gambaran Restoran Hai Lai

Restoran Hai Lai adalah sebuah restoran pertunjukan yang cukup terkenal di Jakarta. Dulunya restoran ini dikunjungi banyak wisatawan asing, akan tetapi karena situasi Indonesia yang tidak menentu menyebabkan jumlah wisatawan asing berkurang banyak. Sebagai gantinya restoran sering

dikunjungi wisatawan domestik dari berbagai daerah di Indonesia. Hal-hal yang dimiliki oleh restoran Hai Lai yaitu:

1.2.1 Fasilitas.

- Restoran ini terletak di daerah yang strategis karena terletak di area *resort* Ancol.
- Restoran restoran yang nyaman dan bersih, mampu menampung 300 orang untuk *table party*.
- Restoran ini dilengkapi dengan penyejuk ruangan dari sentral yang diletakkan di langit-langit restoran.
- Restoran memiliki sajian beragam seperti masakan khas Indonesia, Cina, Eropa, dan *internasional food* lainnya.
- Restoran ini mempunyai lahan parkir yang luas karena meliputi seluruh area parkir di Ancol.
- Restoran memiliki panggung yang **dapat** diatur sesuai permintaan dan panggung yang dipasang memiliki ukuran kurang lebih 7 x 6 meter.

1.2.2 Pertunjukan. Restoran mengadakan pertunjukan setiap akhir pekan yaitu hari Jumat, Sabtu, dan Minggu. Pertunjukan yang diadakan tidak selalu pertunjukan tradisional, restoran juga menyuguhkan pertunjukan lain seperti kabaret. Pertunjukan ini sudah diprogram oleh restoran.

1.2.3 Promosi. Restoran melakukan promosi yang salah satunya melalui *travel agent*.

Kesuksesan Restoran Hai Lai di Jakarta tidak bisa dijadikan ukuran kesuksesan restoran pertunjukan di Surabaya karena jumlah penduduk kota Jakarta besar disertai dengan daya beli yang cukup tinggi pula. Selain itu kota Jakarta ramai dikunjungi oleh wisatawan mancanegara terbukti dengan data statistik kunjungan wisatawan mancanegara berdasar pintu masuk tahun 1999 vs 2000 yang mana Kota Jakarta menempati urutan ke tiga (lihat lampiran 2). Surabaya yang menduduki peringkat keenam sebenarnya juga memiliki peluang yang sama besarnya seperti Jakarta. Gambaran yang dijelaskan di atas diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan bagi restoran pertunjukan di Surabaya agar mempersiapkan fasilitas-fasilitas yang harus dimilikinya dengan baik pula.

1.3 Gambaran Restoran Yang Memenuhi Syarat Untuk Menyuguhkan Pertunjukan Tradisional Di Surabaya

Telah dituliskan di Bab I bahwa di Surabaya terdapat banyak restoran dengan berbagai macam masakan, baik itu masakan khas dari berbagai daerah di Indonesia maupun masakan khas dari negara-negara lain, akan tetapi restoran yang menyajikan masakan khas Indonesia hanya ada beberapa saja, akan tetapi bila dilihat dari segi citarasa dan keramaian hanya ditemukan 5 restoran, yaitu Restoran Handayani Kertajaya, Restoran Handayani Garden, Restoran Ria, Restoran Ria Galeria, dan Restoran Mutiara. Penulis telah melakukan penelitian terhadap kelima restoran tersebut dan mendapatkan hanya ada dua restoran yang memenuhi syarat, yaitu:

1.3.1 Restoran Handayani Kertajaya. Restoran yang berdiri tahun **1977** dan dimiliki oleh Bapak Hanafi Surya, terletak di jalan Kertajaya no.42, dan memiliki cabang di jalan Prapen. Saat ini persaingan bisnis restoran sangatlah ketat. Oleh karena itu Restoran Handayani Kertajaya yang dulunya hanya menyajikan masakan Jawa Timur, kini menambah menu masakan yang ada yaitu dengan masakan Cina dan *Westernfood*. Restoran Handayani Kertajaya pernah dipergunakan sebagai tempat resepsi pernikahan adat Jawa, tetapi tidak untuk dipertontonkan kepada publik, hanya untuk keluarga dan kerabat pengantin saja. Kapasitas restoran ini adalah 750 orang untuk *standing party* dan 500 orang untuk *table party*, tetapi rata-rata pengunjung per hari adalah kurang lebih 150 orang saja. Restoran Handayani Kertajaya dulu sering dikunjungi oleh wisatawan asing dan berbagai macam negara, tetapi **saat** ini kunjungan wisatawan tersebut berkurang, dan sebagai gantinya adalah wisatawan yang merupakan tamu dari suatu perusahaan. Restoran Handayani Kertajaya memiliki panggung dan pernah mengadakan pertunjukan kesenian tradisional seperti ludruk yang dibintangi oleh Kirun dan kawan-kawan juga Marlina. Restoran Handayani Kertajaya menjual pertunjukan berdasarkan **per** meja yang setiap mejanya dijual seharga Rp. 350.000,00, akan tetapi yang terjual hanya sebagian dari ruangan rumah makan dan mereka merasa hal ini tidak mendatangkan keuntungan yang besar karena itu mereka tidak melakukan hal ini lagi tetapi Restoran Handayani Kertajaya memiliki keinginan untuk mencoba hal ini lagi yang kesemuanya tergantung dari permintaan serta membaiknya kondisi pariwisata Indonesia pada umurnya.

1.3.2 Restoran Handayani Garden. Restoran yang berdiri tahun 1992 dan dimiliki oleh Bapak Haryanto Surya (anak dari Bapak Hanafi Surya) terletak di jalan Raya Prapen no.35. Restoran Handayani Garden menyajikan masakan Indonesia khususnya masakan sari laut. Restoran Handayani Garden pernah dipergunakan sebagai tempat resepsi pernikahan yang tidak untuk dipertontonkan kepada khalayak umum. Kapasitas restoran ini adalah 250 orang untuk *standing party* dan 175 orang untuk *table party*. Rata-rata pengunjung per hari adalah kurang lebih 150 orang. Restoran Handayani Garden dulu pernah dikunjungi oleh wisatawan asing yang dibawa oleh *travel agent* dari Bandung, tetapi saat ini kunjungan wisatawan tersebut berkurang. Restoran Handayani Garden memiliki panggung yang ukurannya hanya cukup untuk penyanyi dan pemain alat musik saja, jadi tidak mungkin dipakai untuk menari. Jika dibutuhkan panggung yang lebih luas Restoran Handayani Garden biasanya membuka satu ruangan yang sebelumnya disekat. Restoran Handayani Garden pernah bekerjasama dengan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan untuk mencoba mengadakan pertunjukan kesenian tradisional pada tahun 1995. Para penari berasal dari sanggar tari yang disediakan oleh Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, akan tetapi pihak restoran melihat adanya ketidak tertarikannya dari para pengunjung lokal sehingga hal ini tidak dilakukan lagi. Hal ini belum dicoba untuk dipertunjukkan kepada wisatawan asing.

2. POTENSI KEBERADAAN RESTORAN PERTUNJUKAN DALAM MENDUKUNG KEPARIWISATAAN SURABAYA

Keberhasilan restoran pertunjukan dapat memberikan keuntungan baik bagi restoran itu sendiri, sebagian masyarakat Surabaya maupun kepariwisataan Surabaya, antara lain:

1. Dengan adanya suguhan pertunjukan tradisional, tentunya restoran tersebut dapat mendatangkan lebih banyak pengunjung mancanegara, yang mana dapat memberikan pendapatan dan kebanggaan tersendiri bagi restoran tersebut.
2. Dengan adanya restoran pertunjukan, restoran tentu membutuhkan para penari dan pemain musik tradisional. Penari dan pemusik dapat berasal dari para profesional maupun mahasiswa sekolah seni, tetapi apa pun latar belakang yang dimiliki oleh penari dan pemain musik, hal ini akan menambah penghasilan para penari dan pemain musik.
3. Jika Restoran bekerja sama dengan *travel agent* supaya pihak *travel agent* membawa tamunya ke restoran melalui *itinerary* yang dibuat oleh *travel agent* (restoran ini sudah menjadi salah satu tujuan wisata di Surabaya), *travel agent* akan menerima komisi dari restoran.
4. Jika keberadaan restoran ini menyebabkan wisatawan bukan sekedar transit di Surabaya tetapi juga menginap, maka keberadaan restoran ini juga mampu meningkatkan *occupancy rate* hotel-hotel di Surabaya. Pendapatan tambahan akan didapat pula oleh para karyawan hotel karena dengan

bertambahnya tamu akan bertambah juga *tips* yang diterima oleh karyawan hotel.

5. Pertunjukan tradisional Indonesia akan lebih dikenal oleh dunia melalui wisatawan asing yang datang dan menyaksikan pertunjukan di restoran tersebut.
6. Masakan bangsa Indonesia akan lebih dikenal oleh dunia melalui wisatawan asing yang menikmati makanan di restoran tersebut.
7. Pendapatan daerah berupa pajak dari hotel dan restoran akan bertambah

3. MASALAH YANG DAPAT MUNCUL DAN DIHADAPI OLEH RESTORAN PERTUNJUKAN

Dalam meneliti masalah apa yang mungkin dihadapi dalam usaha untuk mengembangkan restoran yang menyajikan masakan bangsa Indonesia dan juga menyuguhkan pertunjukan tradisional khususnya Jawa Timur, penulis memakai Restoran Hai Lai sebagai acuannya. Hal ini dikarenakan antara Restoran Hai Lai dan restoran yang penulis teliti, keduanya berada di Indonesia yang mana masalah **yang** dapat dihadapi hampir sama.

Restoran Hai Lai merupakan salah satu restoran di Jakarta yang menyajikan masakan khas Indonesia dan menyuguhkan pertunjukan tradisional Indonesia yang berlokasi di Ancol. Restoran ini adalah restoran teramai yang dikunjungi oleh wisatawan asing yang berkunjung ke Jakarta, para wisatawan asing biasanya dibawa oleh *travel agent*, untuk menikmati makan malam. Dari wawancara, penulis mendapatkan sedikit penjelasan mengenai masalah yang

pernah dihadapi Restoran Hai Lai yang juga dapat dihadapi saat restoran **pertunjukan** dikembangkan di Surabaya, yaitu:

- Harga makanan yang dipatok oleh restoran kemungkinan bisa lebih mahal dan restoran lain, karena restoran ini harus mengeluarkan biaya untuk pertunjukan tradisional yang disuguhkan. Harga makanan yang agak tinggi ini tidak mengurangi minat wisatawan asing untuk berkunjung ke restoran tersebut tetapi lain halnya dengan pengunjung domestik. Pengunjung domestik akan menganggap bahwa harga tersebut lebih mahal dibandingkan dengan restoran yang tidak menyuguhkan pertunjukan tradisional sehingga pengunjung domestik lebih memilih untuk makan di restoran lain (apalagi animo pengunjung domestik tidak terlalu tinggi dalam menikmati pertunjukan tradisional.)
- Kondisi Indonesia yang tidak menentu (baik stabilitas politik maupun ekonomi) telah menciptakan kecemasan orang asing untuk datang ke Indonesia. Dengan sedikitnya jumlah wisatawan asing yang datang ke Indonesia restoran pertunjukan menjadi "rugi". Kerugian yang dimaksud di sini adalah karena restoran harus mengeluarkan biaya rutin setiap bulannya seperti untuk membiayai sewa penari dan pemain musik.

Selain masalah yang diungkap oleh Restoran Hai Lai ada masalah lain yang dapat muncul dan dihadapi oleh restoran pertunjukan jika tidak melakukan persiapan dengan baik yaitu :

- Restoran tidak mendapat dukungan oleh *travel agent* yang mana *travel agent* tidak membawa tamunya **ke** restoran tersebut. Diharapkan pihak restoran dapat bekerjasama dengan *travel agent* supaya *travel agent*

membawa tamunya ke restoran tersebut. Kerjasama ini dapat diwujudkan dalam bentuk komisi untuk *travel agent* yang membawa tamunya ke restoran tersebut.

- Restoran akan kesulitan untuk menentukan apakah restoran akan menerima tawaran untuk menjadi tempat resepsi pernikahan atau menampilkan pertunjukan, karena dengan menerima resepsi pernikahan, restoran tentunya akan menerima pendapatan yang telah pasti (karena jumlah pengunjungnya sudah pasti), tanpa mengeluarkan biaya ekstra untuk pertunjukan. Sedangkan untuk menampilkan pertunjukan tradisional, restoran harus mengeluarkan biaya yang lebih tinggi untuk mewujudkannya seperti biaya untuk membayar sewa penyanyi, penari dan pemain musik. Hal ini membuat restoran tidak dapat konsisten **untuk** menampilkan pertunjukan tradisional.

4. LANGKAH-LANGKAH YANG PERLU DIAMBIL OLEH PIHAK RESTORAN UNTUK MEREALISASKAN RESTORAN PERTUNJUKAN

Dalam membahas mengenai langkah-langkah yang harus diambil oleh pihak restoran untuk merealisasikan, penulis akan menyoroti fasilitas yang dimiliki oleh restoran yang penulis teliti. Sebenarnya ada bagian-bagian dari fasilitas restoran yang penulis teliti sudah sesuai dengan Restoran Seri Melayu yang menjadi acuan untuk kondisi fisik sebuah restoran pertunjukan yang mana bagian-bagian ini dapat dipertahankan, tetapi ada pula bagian-bagian yang

harus ditambah, diperluas, dan diperbaiki demi mengembangkan potensi restoran menjadi restoran pertunjukan. Selain fasilitas, penulis juga akan menyumbangkan gagasan mengenai pengemasan pertunjukan. Berikut penulis akan menguraikannya **untuk** masing-masing fasilitas dan **faktor** pendukung lainnya:

4.1 Fasilitas

A. Restoran Handayani Kertajaya

- panggung

Restoran tidak memiliki panggung dengan ukuran yang luas (panggungnya hanya berukuran 3 x 5 x 0.5 meter). Penulis anggap kurang luas karena pemain musik, penyanyi, dan **penari** harus tampil di panggung yang **sama** sehingga keterbatasan ini membuat para penari tidak dapat menari dengan leluasa. Penulis mengusulkan agar panggung tersebut diperluas dengan cara mengurangi meja dimana jarak antar meja tidak perlu diubah, tetapi kapasitas restoran akan berkurang atau dengan cara menggeser meja (*jarak* antar meja menjadi lebih dekat, tetapi kapasitas restoran tetap dipertahankan). Perluasan area ini diikuti dengan:

- Penambahan panggung buatan yang digabung dengan panggung lama, kemudian agar sambungannya tidak terlihat, panggung dapat ditutupi dengan karpet.
- Penggantian panggung yang semula kurang luas dengan panggung baru yang ukurannya sesuai ukuran minimal 8 x 6 x 1 meter sesuai dengan ukuran panggung untuk penari yang dimiliki oleh Restoran Seri Melayu.

- Penulis juga mengusulkan untuk membuat panggung terpisah bagi pemain musik dan penyanyi dengan cara membuat panggung kecil dengan ukuran 5 x 2 x 0.5 meter yang sesuai dengan ukuran panggung untuk alat-alat musik, pemainnya serta penyanyi yang dimiliki oleh Restoran Seri Melayu.
- Kapasitas Restoran
Restoran mampu menampung 750 orang untuk *standing party* dan 500 orang untuk *table party*. Penulis melihat kapasitas restoran sudah memenuhi syarat jadi tidak perlu diperluas lagi.
- Penyejuk Ruangan
Restoran memiliki 8 buah penyejuk ruangan. Penulis melihat bahwa penyejuk ruangan ini mampu membuat ruangan restoran terasa sejuk dan nyaman.
- Lahan Parkir
Restoran memiliki lahan parkir baik untuk mobil atau *bus*. Mobil dapat diparkir di *basement*, sedang *bus* dapat diparkir di area restoran (maksimal 3 *bus*) jika *bus* yang parkir lebih dari 3 maka *bus* tersebut dapat diparkir di tempat lain (sekitar Restoran Handayani Kertajaya). Penulis menganggap bahwa lahan parkir yang dimiliki oleh Restoran Handayani Kertajaya kurang memenuhi syarat seperti Restoran Seri Melayu. Penulis mengusulkan supaya Restoran Handayani Kertajaya membeli atau menyewa lahan parkir lain.
- Para Karyawan
Restoran kurang memiliki karyawan yang memiliki kemampuan untuk berbahasa Inggris karena dari setiap shift hanya terdapat 2-3 orang saja yang

dapat berbahasa Inggris. Penulis mengusulkan agar Restoran Handayani Kertajaya melakukan seleksi lebih ketat terhadap karyawan baru yang akan direkrutnya khususnya kemampuan untuk berbahasa Inggris karena bahasa Inggris adalah bahasa Internasional selain itu akan banyak tamu asing yang berkunjung dan untuk karyawan lama penulis mengusulkan supaya Restoran Handayani Kertajaya mau memberikan *training* bahasa **Inggris**.

- Menu

Restoran memiliki menu masakan yang cukup lezat dan bervariasi, yaitu masakan Eropa, China dan Indonesia, tetapi sebenarnya ada restoran lain yang dari segi fasilitas tidak memenuhi persyaratan untuk menjadi restoran pertunjukan, tetapi dari segi citarasa lebih baik dari Restoran Handayani Kertajaya. Penulis mengusulkan agar Restoran Handayani Kertajaya bisa meningkatkan citarasa serta menambah lagi variasi menu yang dimiliki.

- Lokasi Restoran

Restoran Handayani Kertajaya walaupun tidak terletak di pusat kota, tetapi lokasinya mudah dicapai. Lokasi restoran agak macet pada jam-jam tertentu, seperti jam tujuh malam yang mana pada jam tersebut banyak orang pulang kerja dan ke luar rumah untuk makan malam, tetapi Restoran Handayani Kertajaya sudah mempekerjakan beberapa orang untuk mengatur parkir agar *efficient* dan cepat.

B. Restoran Handayani Garden

- Panggung

Restoran memiliki sebuah panggung untuk alat musik saja. Jika dibutuhkan panggung yang lebih luas Restoran Handayani Garden biasanya membuka satu ruangan yang sebelumnya disekat. Panggung dari ruangan yang dibuka tersebut sudah berukuran kurang lebih **8 x 6** meter yang mana has ini sudah sesuai dengan luas standar panggung yang dimiliki oleh Restoran Seri Melayu. Penulis mengusulkan supaya Restoran Handayani Garden memperluas panggung untuk alat musik dengan ukuran standar **5 x 2 x 0.5** meter sesuai dengan ukuran panggung untuk pemain musik di Restoran Seri Melayu.

- Lahan Parkir

Restoran memiliki lahan parkir dengan ukuran panjang 20 meter dan lebar 30 meter, yang mampu menampung 24 mobil atau 4 **bus** saja. Penulis mengatakan bahwa lahan parkir yang dimiliki oleh Restoran Handayani Garden sudah memenuhi syarat seperti Restoran Seri Melayu jadi tidak perlu diperluas lagi.

- Kapasitas Restoran

Restoran mampu menampung 250 orang untuk **standing party** dan 175 orang untuk **table party**. Penulis melihat kapasitas yang dimiliki restoran. sudah cukup, karena kapasitas restoran sudah sesuai dengan luas bangunan restoran yang tidak dapat diperluas lagi.

- Penyejuk Ruangan

Restoran tidak memiliki penyejuk ruangan karena Restoran Handayani Garden terletak di ruangan terbuka yang sudah terasa sejuk dan nyaman di malam hari. Penulis memberikan usulan supaya restoran mampu menjaga kesejukan dan kenyamanan ruangan khususnya di siang hari dengan cara memasang 8 buah kipas angin yang dipasang & langit-langit.

- Para Karyawan

Restoran kurang memiliki karyawan yang memiliki kemampuan **untuk** berbahasa Inggris karena dari setiap shift hanya terdapat 2-3 orang saja yang dapat berbahasa Inggris. Penulis mengusulkan agar Restoran Handayani Garden melakukan seleksi lebih ketat terhadap karyawan baru yang akan direkrutnya khususnya kemampuan **untuk** berbahasa Inggris karena bahasa Inggris adalah bahasa Internasional selain itu akan banyak tamu asing yang berkunjung dan untuk karyawan lama penulis mengusulkan supaya Restoran Handayani Garden mau memberikan **training** bahasa Inggris.

- Menu

Restoran memiliki menu masakan **khas** Indonesia yang didominasi oleh masakan sari laut yang sangat enak. Penulis mengusulkan supaya Restoran Handayani Garden menjaga dan meningkatkan citarasa dan menambah variasi menu.

- Lokasi Restoran

Lokasi Restoran Handayani Garden agak jauh dari pusat kota, yang bila dicapai dengan mobil kurang lebih 20 menit, tetapi Restoran Handayani Garden terletak di daerah yang cukup mudah dicapai oleh kendaraan besar.

Penulis menganggap bahwa lokasi Restoran Handayani Garden cukup strategis karena tidak terletak di daerah padat lalu lintas.

4.2 Pertunjukan

4.2.1 Acara yang dapat dikemas.

- Dari hasil wawancara dengan beberapa **staff travel agent** di Surabaya juga dengan **staff** dan Dinas Pariwisata Daerah Surabaya, penulis mendapati kenyataan bahwa Jawa Timur tidak memiliki suatu tarian khusus yang terkenal (dibandingkan dengan Tari Kecak yang lebih dikenal oleh kebanyakan orang asing), tetapi Jawa Timur biasanya menyuguhkan sebuah **tarian** yang dikenal dengan nama Tarian Remo yang merupakan **tarian** khas Surabaya, yang gerakannya sangat rancak. Selain tarian Remo mungkin dapat juga dipertunjukkan **tarian** lain seperti Tari Gandrung dari Banyuwangi. Tarian ini sangat menarik, karena selain gerakannya yang rancak juga melibatkan pengunjung untuk menari bersama bila pengunjung diberi selendang oleh penari.
- Prosesi perkawinan adat Jawa sangat menarik bila dapat dipertunjukkan, sayangnya pelaksanaan dari prosesi ini sangat rumit dan memakan waktu yang sangat lama. Bila proses ini dapat dilakukan di restoran secara simbolis atau mengambil salah satu acara dari rangkaian prosesi tersebut seperti **siraman**, **injak telor** atau **temu manten**, maka penulis cukup yakin bahwa para wisatawan mancanegara akan sangat menyukainya.

- Akan sangat menarik bila para karyawan maupun karyawan dapat memakai pakaian adat juga. Karyawan dirias dan memakai kebaya a la pager ayu dan karyawan pria juga dirias dan memakai pakaian pager bagus.
- Parade pakaian kraton dari berbagai daerah di Jawa Timur, yang menampilkan raja dan ratu beserta pakaian kebesarannya dengan cara seperti fashion show yaitu harus ada orang-orang yang berpasangan yang memperagakan pakaian raja dan ratu dari kraton-kraton yang ada di Indonesia, pakaian ini dapat diperoleh dengan cara menyewa pada salon-salon kecantikan atau sanggar-sanggar kesenian.

4.2.2 Lama pertunjukan. Lama pelaksanaan dari pertunjukan tradisional dapat dilaksanakan selama kurang lebih satu sampai satu setengah jam. Susunan acara dapat dibuat dengan menggabungkan dua dari tiga acara diatas seperti menyuguhkan tarian sebagai acara pembuka selama kurang lebih 15 menit kemudian dilanjutkan dengan prosesi perkawinan atau festival pakaian kraton selama kurang lebih satu jam lalu acara ditutup dengan tarian yang juga berlangsung selama kurang lebih 15 menit.