BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Menurut Pendit (1999:25), MICE diartikan sebagai wisata konvensi, dengan batasan usaha jasa konvensi, perjalanan insentif, dan pameran merupakan usaha dengan kegiatan memberi jasa pelayanan bagi suatu pertemuan sekelompok orang (negarawan, usahawan, cendikiawan dsb) untuk membahas masalah-masalah yang berkaitan dengan kepentingan bersama. Sedangkan menurut Kesrul (a004:3), MICE sebagai suatu kegiatan kepariwisataan yang aktifitasnya merupakan perpaduan antara *leisure* dan *business*, biasanya melibatkan sekelompok orang secara bersama-sama, rangkaian kegiatannya dalam bentuk *meetings, incentive, conventions, congresses, conference* dan *exhibition*. MICE dalam bahasa ingirs yang berarti "*Meeting, Incentive, Convention,* and Exhibition". Akhir-akhir ini ada kecenderungan para pelaku pariwisata menyebut dengan istilah *"The Meetings Industry"*.

Meeting adalah istilah bahasa inggris yang berarti rapat, pertemuan atau persidangan. Menurut Kesrul (2004:8), *Meeting* adalah suatu pertemuan atau persidangan yang diselenggarakan oleh kelompok orang yang tergabung dalam asosiasi, perkumpulan atau perserikatan dengan tujuan mengembangkan profesionalisme, peningkatan sumber daya manusia, menggalang kerja sama anggota dan pengurus, menyebarluaskan informasi terbaru, publikasi, hubungan kemasyarakatan.

Incentive tercatat dalam undang-undang No.9 tahun 1990 yang dikutip oleh Pendit (1999:27), Menjelaskan bahwa perjalanan *insentive* merupakan suatu kegiatan perjalanan yang diselenggarakan oleh suatu perusahaan untuk para

karyawan dan mitra usaha sebagai imbalan penghargaan atas prestasi mereka dalam kaitan penyelenggaraan konvensi yang membahas perkembangan kegiatan perusahaan yang bersangkutan. Menurut Kesrul (2004:18), bahwa insentive merupakan hadiah atau penghargaan yang diberikan oleh suatu perusahaan kepada karyawan, klien, atau konsumen. Bentuknya bisa berupa uang, paket wisata atau barang.

Conference menurut Kesrul, (2004 :7), *Conference* atau konferensi adalah suatu pertemuan yang diselenggarakan terutama mengenai bentuk-bentuk tata karena, adat atau kebiasaan yang berdasarkan mufakat umum, dua perjanjian antara negara-negara para penguasa pemerintahan atau perjanjian international mengenai topik tawanan perang dan sebagainya.

Exhibition berarti pameran, dalam kaitannya dengan industri pariwisata, pameran termasuk dalam bisnis wisata konvensi. Hal ini diatur dalam Surat Keputusan Menparpostel RI Nomor KM. 108 / HM. 703 / MPPT-91, Bab I, Pasal 1c, yang dikutip oleh Pendit (1999:34) yang berbunyi "Pameran merupakan suatu kegiatan untuk menyebar luaskan informasi dan promosi yang ada hubungannya dengan penyelenggaraan konvensi atau yang ada kaitannya dengan pariwisata Menurut Kesrul (2004:16), *exhibition* adalah ajang pertemuan yang dihadiri secara bersama-sama yang diadakan di suatu ruang pertemuan atau ruang pameran hotel, dimana sekelompok produsen atau pembeli lainnya dalam suatu pameran dengan segmentasi pasar yang berbeda. Cakupan *exibition* sangatlah luas contoh nya seperti *expo*, *bazaar*, seminar, dan juga berlombaan. Acara *Indonesian Fusion Cuisine* yang menjadi bagian dari berlombaan merupakan suatu ajang untuk menampilkan keahlian serta kreatifitas yang dituangkan dalam memasak. Dalam merancang suatu *competition* pun, banyak tahap yang perlu dilalui mulai dari

perencanaan hingga evaluasi agar *competition* berlangsung maksimal serta menganalisa target dan alasan mengapa event perlu dijalankan.

Pengertian *event*, menurut Jim Macnamara (1996) yang dikutip Rosady Ruslan (1999) dalam bukunya *Manajemen Public Relations dan Media Komunikasi*: Konsep dan Aplikasi, adalah sebuah kegiatan yang biasanya dilaksanakan untuk mendapatkan perhatian dari media, klien, perusahaan, atau produk. Ajang tersebut dapat didesain untuk menunjukkan fakta bahwa perusahaan adalah tempat yang tepat untuk bekerja dan bertanggung jawab terhadap lingkungan sosial (Wahyuni Pudjiastuti, 2010, p.xvii).

Hotel Management Binus University menyelenggarakan suatu *exhibition* untuk pertama kalinya dalam sejarah Hotel Management Binus University. *Exhibition* yang akan direalisasikan adalah *"HM Ethnic and Cultural Expo'13"*. Tema yang diangkat adalah budaya dan kultur bangsa Indonesia. Acara ini sendiri terdiri dari kompetisi, seminar, *workshop, exibhition, talkshow* dan *edutainment.*

Dengan diadakannya *exhibition* yang mengangkat budaya Indonesia ini, maka memungkinkan untuk diadakannya suatu kompetisi memasak yang juga mengangkat budaya dan mewakili kultur bangsa Indonesia yang sangat beragam.

Masakan luar negeri cukup populer di Indonesia terkhususnya di daerah kota Jakarta yang termasuk dalam kota metropolitan. Banyak sekali pilihan restoran yang menyajikan masakan luar negri. Salah satu masakan luar negri yang menjadi favorit selera masyarakat Indonesia ialah makanan pasta yang berasal dari Italia. Maka dalam menyemarakkan acara *"HM Ethnic and Cultural Expo'13"*, diselenggarakan suatu kompetisi memasak yang timbul dari ide untuk mengkombinasikan masakan luar negri dengan bumbu dan rempah-remah Indonesia. Kompetisi memasak ini diangkat dengan tema *"Indonesian Fusion*

Cuisine". Dengan target peserta mahasiswa-mahasiswi jurusan Hotel Management di seluruh Indonesia, dan siswa-siswi kejuruan tata boga di seluruh Indonesia.

Acara kompetisi memasak ini memungkinkan untuk setiap peserta untuk mengkreasikan hasil masakan-nya agar menciptakan suatu kreasi masakan yang mencerminkan budaya Indonesia.

1.2 Tipe Event yang Akan Dibuat

Pelaksanaan acara kompetisi dengan tema *"Indonesian Fusion Cuisine"* akan dibagi menjadi dua kategori, yakni kategori kompetisi *hot kitchen* dan kompetisi *cake decoration*. Kategori *hot kitchen* diperuntukan untuk sajian makanan utama, atau yang lebih dikenal sebagai *main course.* Bahan utama dari kompetisi memasak ini sudah ditentukan oleh tim dari panitia, yaitu pasta. Pasta adalah makanan tradisional khas dari negri Italia yang berbahan dasar dari tepung gandum, air, dan telur. Pada umumnya pasta berbentuk seperti mie (*spaghetti)*, namun bentuk dari pasta sendiri dapat terdiri dari berbagai jenis bentuk. Bentuk pasta yang digunakan untuk kompetisi ini sendiri adalah variasi dari *macaroni long, tagliatelle,*dan *spaghetti*. Pada kategori ini, peserta diminta untuk mengkreasikan masakan pasta yang dikenal dengan cita rasa Italia kemudian diolah menggunakan bumbu dan rempah- rempah Indonesia sehingga menghasilkan citarasa Nusantara.

Kategori *cake decoration* yang juga bertemakan *"Indonesian Fusion Cuisine"* menantang nilai kecintaan terhadap budaya dan seni Indonesia. Para peserta akan diberikan *dummy cake* yakni berupa kue tiruan yang terbuat dari *styrofoam* berbentuk bulat dengan diameter 16cm dan 25cm. Para peserta juga dilengkapi dengan bahan dekorasi kue yaitu *fondant*. *Fondant* atau *rolled fondant* sering disebut dengan *platic icing* atau terkadang disebut juga dengan pasta gula (*sugar*

paste). Fondant adalah bahan dekorasi kue yang cenderung elastis sehingga sangat mudah dibentuk sesuai keiinginan. Umumnya *fondant* berwarna putih, pihak panitia menyediakan pewarna makanan dengan warna- warna dasar, akan tetapi peserta dipersilahkan jika ingin membawa pewarna makanan yang sesuai dengan ide kreasi mereka masing- masing.

1.3 Proses Pelaksanaan Event (Pre Event – Venue – Post Event)

Dalam proses pelaksanaan *event*, secara garis besar dapat dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu pra-*event,* kegiatan saat acara berlangsung, dan setelah *event* dijalankan.

1.3.1 Pre Event

Proses yang dilakukan sebelum event dilakukan adalah dapat dijabarkan sebagai berikut:

- Menentukan konsep acara

  Program apa yang akan dijalankan untuk merealisasikan *event* ini dengan menentukan judul acara, tema yang akan diangkat.
- Menentukan tanggal akan dilaksanakannya acara
- Menentukan waktu berlangsungnya acara
- Menentukan lokasi dimana acara akan dijalankan
- Menentukan anggota kelompok, siapa yang bertanggung jawab menjadi ketua dan pembagian tugas secara *general* untuk setiap anggota kelompok
- Menentukan *tagline* dan *timeline* dari acara yang akan dibuat
- Menentukan target peserta dan *audience*
- Mempersiapkan media publikasi seperti banner, x-banner, media sosial, media *partner* dan sebagainya

- Membuat proposal sponsorship
- Membuat proposal undangan peserta dan formulir pendaftaran
- Menentukan *rules and regulation* bagi peserta kompetisi
- Menentukan *design* logo
- Membuat *rundown* acara
- Menyiapkan kaos produksi acara
- Menyiapkan *name tag* peserta
- Mempersiapkan bahan baku makanan yang harus dibeli untuk persiapan acara
- *Technical meeting* dengan calon peserta kompetisi

1.3.2 Venue

Venue diadakan di Kampus Anggrek Binus University. Sedangkan *site* acara "*Indonesian Fusion Cuisine"* dilangsungkan di *kitchen lab.* mulai dari Pk. 07.00 – Pk. 17.00. Ketika acara dimulai, maka hal- hal yang perlu dipersiapkan antara lain :

- Registrasi ulang para peserta lomba
- Menyediakan konsumsi bagi pada panitia dan juri
- Mendokumentasi acara lewat foto atau merekam lewat video
- Memastikan seluruh perlengkapan acara yang dibutuhkan dapat berfungsi dengan baik

1.3.3 Post Event

Hal- hal yang perlu diperhatikan setelah berlangsungnya event dapat dijabarkan sebagai berikut :

- Mendokumentasi berlangsungnya *competition* dan dituangkan ke dalam sebuah buku.

- Membuat perhitungan lengkap mengenai arus kas selama persiapan *event* dan selama berjalanny *competition.*
- Tetap menjalin kerjasama yang baik terhadap seluruh perusahaan yang memberikan sponsor.
- Mengevaluasi kesulitan yang dialami selama *competition* berlangsung, apakah target tercapai jika tidak apakah alasannya .
- Mengevaluasi kendala yang dialami selama *competition* dijalankan dan memberikan solusi terbaiknya.
- Memberikan laporan arus kas, laporan keuangan.

1.4 Waktu Pelaksanaan dan Timeline

Tabel 1.1 Jadwal Rencana Persiapan Event

Tahap	February				Maret				April				Mei				Juni			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan Konsep Acara			√	√																
Pengajuan Proposal					√	√														
Pencarian Dana Sponsorship							√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			
Pengajuan Surat Undangan Peserta									√	√	√									
Pencarian Peserta Kompetisi												√	√	√	√	√	√			

Persiapan Media Pemasaran													√	√	√	√				
Persiapan Bahan Baku Pendukung Acara																	√			
Persiapan Hari Acara																		√		

1.5 Susunan Panitia

Pelindung : **Binus University**

Penasehat : **Dani Rahardian**

(Selaku dosen pembimbing dan Event Coordinator Hotel Management Binus University)

Ketua Panitia : **Vincentius Rhandy**

Wakil Ketua : **Karel Alexander**

Sekretaris : **Fiona Setiawan**

Divisi Sponsorship : **Harry, Theresia Kwan, Leonardo**

dan Promosi

Divisi Acara : **Ignatius Kiki**

dan Perlengkapan

Divisi Dokumentasi : **Leonardo**

1.6 Ringkasan dan Kesimpulan

Acara *"Indonesian Fusion Cuisine"* ialah acara kompetisi memasak yang dibawahi oleh jurusan Hotel Management Binus University dan dibawah naungan dari acara jurusan yakni *"HM Ethnic and Cultural Expo'13"*. Acara kompetisi memasak ini mengangkat tema kultur dan budaya Indonesia. Konsep acara *"Indonesian Fusion Cuisine"* adalah menggabungkan masakan luar negri dengan masakan Indonesia sehingga menciptakan suatu citarasa khas Indonesia. Acara kompetisi ini dibagi menjadi dua kategori yaitu *hot kitchen* yakni kompetisi memasak sajian utama dengan tema pasta. Para peserta diminta untuk memasak pasta yang sudah dikenal dengan citarasa Italia, tetapi diolah dengan bumbu serta rempah-rempah Indonesia sehingga menciptakan suatu citarasa khas Indonesia. Dan kategori *cake decoration* dimana peserta akan mendekorasi *dummy cake* atau kue tiruan yang berbahan *styrofoam*.

Tujuan dari diadakannya acara *"Indonesian Fusion Cuisine"* adalah untuk mengasah kreatifitas anak bangsa Indonesia dan menunjukan kecintaannya terhadap kultur dan budaya Indonesia. Bangsa Indonesia ialah bangsa yang sangat kaya akan budaya dan kulturnya. Sudah menjadi kewajiban setiap anak bangsa untuk melestarikan,bahkan membudidayakan budaya Indonesia dan menciptakan kecintaan terhadap Tanah Air Indonesia.

Ukuran suksesnya sebuah acara dihitung dari 3 faktor yaitu *benefit, profit* dan *crowd. Benefit* yang artinya sebuah acara harus memberikan manfaat atau memberikan dampak positif. Acara *Indonesian Fusion Cuisine* memberikan manfaat kepada berbagai pihak seperti industri kuliner Indonesia, Universitas

Bina Nusantara, peserta acara *Indonesian Fusion Cuisine* serta panitia yang berpartisipasi dalam acara *Indonesian Fusion Cuisine*.

Profit atau keuntungan adalah salah satu tingkat pengukur kesuksesan sebuah acara yang di nilai dari segi *financial*. *Profit* dihitung dengan total pendapatan atau dikurangkan dengan total pengeluaran. Total keuntungan yang didapat acara *Indonesian Fusion Cuisine* adalah Rp 2,048,950,- dalam persetase adalah 7,8% yang dihitung dengan rumus keuntungan dibagi dengan total pendapatan dikalikan dengan 100%.

Crowd bisa juga disebut dengan penonton atau *audience.* Penonton acara *Indonesian Fusion Cuisine* terdiri dari mahasiswa - mahasiswa yang memiliki antusias dan ketertarikan dibidang kuliner, dosen sekaligus karyawan Universitas Bina Nusantara, serta perwakilan dari perusahaan yang mendukung acara *Indonesian Fusion Cuisine, media partner* yang meliput acara *Indonesian Fusion Cuisine* serta pendukung peserta yang datang untuk mendukung para peserta lomba dari sekolah atau universitas lain.