

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Tinjauan Umum Kuliner

Kuliner merupakan sebuah hobi campuran yang biasa disebut dengan wisata kuliner yang tujuannya untuk makan dan berjalan-jalan (wisata, berpergian). Namun, biasanya kata kuliner lenig memacu kepada makanannya dibandingkan dengan jalan-jalan.

Kata kuliner berasal dari bahasa Inggris, yaitu *culinary* yang berarti “urusan masak memasak”. Kata kuliner tersebut menjadi luas di Indonesia karena adanya media masa dan televisi. Berdasarkan pengertian tersebut, bagi anda yang memiliki hobi jalan-jalan dan makan sangat cocok untuk melakukan kegiatan kuliner ini. Karena mencari hal yang baru sama seperti belajar, dan kuliner juga memiliki arti sebagai mencari hal yang baru dalam bidang makanan dan berpergian.

2.1.1 Definisi Kuliner

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba berkualitas dan bergizi. Sebenarnya kuliner merupakan bagian/sub daripada esensi gastronomi. Sementara istilah kuliner itu sendiri adalah masakan atau dalam bahasa dapur mempunyai sinonim/arti yang sama dengan istilah *cuisine*.

. Secara harafiah, kuliner adalah kata yang biasa digunakan untuk merujuk pada sesuatu yang berhubungan dengan memasak atau profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan profesi untuk memasak atau mempersiapkan produk makanan, seperti *chef, management restaurant*, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak.

2.1.2 Definisi Wisata Kuliner

Berikut adalah definisi dari Wisata Kuliner :

- Wisata kuliner adalah tempat yang dimana menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan. Dan daya tarik utama dari wisata kuliner adalah produk makanan.
- Wisata kuliner adalah suatu perjalanan yang di dalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah. Wisata kuliner juga merupakan perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman dan atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan dan minuman, serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengonsumsi makanan dan minuman.
- Wisata Kuliner merupakan suatu kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen dari suatu makanan, festival makanan, restoran, dan lokasi-lokasi khusus untuk mencoba rasa dari makanan dan atau juga untuk memperoleh pengalaman yang didapat dari makanan khas suatu daerah.

2.2 Sejarah Perkembangan Wisata Kuliner

2.2.1 Sejarah Perkembangan Wisata Kuliner secara Umum

Saat ini kuliner memiliki potensi cukup besar. Menurut laporan Dinas Perindustrian dan Perdagangan, bisnis oleh-oleh di jalanan saat ini, mengalami kenaikan sebesar 20%-25%. Pertumbuhan ekonomi secara umum hanya mengalami kenaikan dengan kisaran 3%. Karena itu pakar ekonomi optimis dalam tahun-tahun ke depan, pusat jajanan akan semakin cerah. Kini kegiatan masak-memasak tidak dipandang sebagai pekerjaan rumah tangga. Tidak harus perempuan yang meracik berbagai bumbu dan sayuran. Kesuksesan para pebisnis di bidang kuliner membuka celah baru bagi para peminat kuliner dan calon wirausahawan yang bergerak di bidang makanan/masakan.

Kata-kata “Wisata Kuliner” dengan sendirinya membuktikan bahwa segala hal yang berhubungan dengan masak-memasak dan kuliner mendapat perhatian tersendiri di kalangan masyarakat. Beragam acara televisi dan artikel majalah berlomba-lomba membahas segala yang unik tentang kuliner. Banyak anak muda yang awalnya menganggap masak-memasak hanya sekedar hobi, kini mulai tergugah

untuk terjun mendalami ilmu memasak secara akademis. Namun, selain dipengaruhi oleh trend itu sendiri, banyak juga yang berpandangan bahwa peluang bisnis kuliner sangat menjanjikan. Trend masak-memasak tidak terlepas dari pergeseran nilai budaya yang berhubungan dengan gender. Dulu dapur selalu diidentikkan dengan pekerjaan perempuan, kini telah berubah haluan seiring dengan pergeseran nilai tersebut dan hal ini malah diidealisasikan dan dikonstruksi secara sosial. Pekerjaan rumah tangga yakni masak-memasak tidak hanya menjadi milik perempuan, lelaki juga tidak sedikit yang tertarik dengan kegiatan memasak (Wijaya, 2009).

Selain itu, wisata kuliner merupakan industri pariwisata yang relatif baru. Berkembang mulai tahun 2011, ketika Erik Wolf mengesahkan berdirinya International Culinary Tourism Association (ICTA). ICTA menawarkan beragam program terkait wisata kuliner yang mengutamakan pendidikan dan pelatihan. Awal 2007, ICTA mulai menyediakan berbagai layanan konsultasi wisata kuliner, terutama untuk solusi terhadap peningkatan permintaan kuliner pada industri pariwisata, selain pemberian konsultasi pada bidang kepemimpinan dalam pengembangan dan pemasaran wisata kuliner.

2.2.2 Sejarah Perkembangan Kuliner Indonesia

Masakan Indonesia terkenal kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi / adat khas Indonesia. Adapula pengaruh seni kuliner yang berasal dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa melalui suatu perdagangan. Setiap daerah memiliki cita rasa tersendiri dikarenakan tradisi kuliner yang berbeda-beda.

Awal abad Masehi, jalur perdagangan tidak lagi melewati jalur darat (jalur sutera) tetapi beralih ke jalur laut, sehingga secara tidak langsung perdagangan antara Cina dan India melewati selat Malaka. Untuk itu, Indonesia ikut berperan aktif dalam perdagangan tersebut. Akibat hubungan dagang tersebut, maka terjadilah kontak atau hubungan antara Indonesia dengan India dan Indonesia dengan Cina. Hal inilah yang menjadi salah satu penyebab masuknya budaya India ataupun budaya Cina ke Indonesia dan menghasilkan lintas budaya, khususnya dari segi kuliner. Pada awalnya, budaya dan masakan India yang sangat berpengaruh di Indonesia contohnya ada pada penggunaan bumbu-bumbu seperti jinten, ketumbar, jahe, dan kare yang sering disajikan dengan santan. Setelah itu, pengaruh pedangang dari Arab

pun ikut memperkaya masakan Indonesia seperti masakan sate yang terinspirasi dari masakan arab yaitu Kebab, begitu juga halnya dengan masakan yang menggunakan daging kambing. Tidak hanya pedagang Arab, para pedagang dari Cina juga membawa bahan pangan dari negara mereka seperti mi, kacang kedelai, dan berbagai macam sayuran. Kolonisasi oleh bangsa Belanda memperkenalkan cita rasa baru dan bahan pangan seperti lada yang berasal dari Meksiko, kacang dari Amerika untuk bumbu sate dan gado-gado. Singkong dari Karibia dan kentang dari Amerika Selatan. Tak hanya itu, bermacam-macam sayuran seperti kubis, kembang kol, kacang panjang, wortel, dan jagung diimpor masuk ke Indonesia sehingga menciptakan berbagai macam masakan baru.

Pengaruh India terhadap masakan Nusantara, dapat ditelusuri lewat hubungan antara Kesultanan Mughal di India dengan Aceh sekitar abad 15 hingga abad 16. Beberapa pengaruh Mughal diduga dapat ditemukan dalam masakan pedas dan bersantan. Terdapat dua pendapat tentang asal-usul rasa pedas. Pertama, berasal dari cabai yang dibawa oleh bangsa Portugis ke Mughal hingga sampai ke Nusantara. Kedua, orang India telah mengenal cabai jauh sebelum bangsa Portugis datang. Para pedagang Spanyol dan Portugis membawa berbagai bahan makanan dari benua Amerika jauh sebelum Belanda berhasil menguasai Indonesia. Masakan Indonesia dengan pengaruh India diduga terdapat dalam megana atau cacahan sayur nangka yang dapat ditemui di daerah Pekalongan, Wonosobo, dan Temanggung. Masakan ini berasal dari wilayah-wilayah bekas daerah kerajaan Hindu awal di Jawa, yaitu Kalingga. Pada masa lalu, Kerajaan Sunda dan kemudian Kesultanan Banten terkenal di seluruh dunia sebagai penghasil utama lada hitam dengan kualitas terbaik. Kemaharajaan bahari seperti Sriwijaya dan Majapahit juga berkembang dan makmur berkat perdagangan rempah-rempah antara pulau rempah Maluku di Nusantara dengan India dan China. Kemudian VOC juga meraih keuntungan besar dari perdagangan rempah dunia. Kegemaran orang Indonesia akan makanan pedas semakin diperkaya dengan diperkenalkannya cabai dari benua Amerika oleh pedagang Spanyol sejak abad ke-16. Sejak saat itu, sambal menjadi bagian penting dalam masakan Indonesia.

Sepanjang sejarahnya, Indonesia telah terlibat dalam perdagangan dunia berkat lokasi dan sumber daya alamnya dalam menghasilkan bahan-bahan makanan

yang berkualitas. Sebagai contoh, bahan makanan berbahan dasar dari kedelai seperti variasi tahu dan tempe, dianggap sebagai penemuan asli Jawa yang merupakan adaptasi lokal dari fermentasi kedelai. Jenis lainnya dari makanan hasil fermentasi jamur yaitu oncom. Dan yang tak terlupakan adalah rempah-rempah yang dimiliki oleh setiap olahan makanan khas Indonesia merupakan kekuatan dan kunci utamanya. Termahsyur di seluruh dunia sebagai "Pulau Rempah-rempah", kepulauan Maluku menyumbangkan tanaman rempah aslinya bagi seni kuliner dunia. Rempah atau bumbu seperti pala, kapulaga, cengkeh, laos adalah tanaman asli Indonesia; sementara lada hitam, kunyit, sereh, bawang merah, kayu manis, kemiri, ketumbar, dan asam jawa diperkenalkan dari India sebagaimana jahe, daun bawang, dan bawang putih yang diperkenalkan dari China. Tanaman bumbu dari benua Asia itu telah dikembangkan sejak zaman dahulu kala dan telah menjadi bagian integral seni kuliner Indonesia.

2.2.3 Fungsi dan Tujuan Wisata Kuliner

Seiring dunia kuliner kini mulai berkembang, kompetisi di antara tempat tujuan wisata, kebudayaan lokal menjadi hal yang berharga sebagai produk dan aktivitas untuk menarik turis, khususnya dalam bidang kuliner. Berikut peran penting dalam industri wisata kuliner :

- Menjadi pusat pengalaman berwisata bagi wisatawan. Dari sudut pandang wisatawan, makanan dengan identitas lokal setara dengan perjalanan mengelilingi museum dan monumen seperti pada kebiasaan wisatawan.
- Menjadi pembentuk identitas baru kepada masyarakat era pascamodern sebagai elemen dari identitas dan representasi budaya lokal.
- Sebagai produk wisata budaya kreatif yang bisa lebih memperkenalkan berbagai makanan/kuliner dari berbagai daerah di nusantara.
-

Pelestarian dalam bidang kuliner di Indonesia ini harus dilakukan untuk memelihara, memanfaatkan serta mengembangkan kuliner Indonesia. Kita harus memelihara yaitu menjaga kuliner Nusantara sebagaimana aslinya dalam berbagai literatur dari penyajian dengan beragam komponen rasa, bentuk dan tekstur.

Selain itu, perlu ada upaya dalam memanfaatkannya terkait dengan kebutuhan tertentu, disertai dengan pengembangan kuliner Nusantara dengan menambahkan dan memperkaya ide atau gagasan baru sehingga dapat dipromosikan ke

mancanegara yang diharapkan dapat menarik minat wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara sebagai salah satu daya tarik pariwisata dan salah satu subsektor ekonomi kreatif, serta dalam meningkatkan citra Indonesia.

2.3 Tradisi Kuliner Nusantara

Kekayaan jenis kuliner nusantara merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi nusantara. Dapat dilihat dari keanekaragaman olahan makanan rakyat melalui tradisi kuliner masyarakat yang menunjukkan pola-pola hidup dalam interaksi sosial, sehingga menggambarkan kearifan lokal pangan yang menginformasikan keadaan taraf atau tingkat tata kehidupan sehat, sosial, religi, dan inisiatif-inisiatif lokal. Jenis makanan Indonesia memiliki arti simbolik dalam pengaruh sosial, budaya, agama, kepercayaan dan lain-lain. Oleh sebab itulah dalam perspektif budaya, makanan dapat sebagai ungkapan ikatan sosial, makanan dapat sebagai solidaritas kelompok, makanan dapat sebagai ketenangan jiwa, dan simbolisme dalam bahasa. Salah satu fungsi terpenting suguhan makanan tradisional adalah untuk memperbarui perasaan solidaritas kelompok yang ada kemungkinan bagi anggota suatu kelompok yang semakin memudar mengingat perubahan sosial menuju masyarakat modern perkotaan.

Berikut tradisi yang berpengaruh pada makanan tradisional Indonesia :

1. Cara pengolahan makanan

Dapat dilihat berdasarkan sifat alamiah maupun sifat kebudayaan melalui tata cara kebudayaannya yang terkait dengan lingkungan alam, budaya, dan tata kebiasaannya. Ada makanan mentah, dimasak, peragian (fermentasi), *marinate* (penggaraman), dan sebagainya. Sebagaimana umumnya memasak makanan dilakukan dengan merebus, menggoreng, membakar dan mengukus, yang menggunakan alat sederhana dan tradisional. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk memasak adalah bumbu dapur yang berasal dari olahan, tanaman dan daun-daunan, bahkan bumbu jamu sehingga dapat dikatakan bumbu masak yang digunakan merupakan obat yang menyehatkan.

2. Cara penyajian makanan

Penyajian makanan dibedakan untuk kebutuhan sehari-hari maupun untuk sesaji yang bersifat ritual keagamaan. Cara penyajian makanan untuk sehari-hari adalah sederhana, sedangkan untuk pesta atau upacara lebih rumit, bahkan tampak

lebih sedap dipandang daripada dimakan. Dari cara penyajian makanan dapat dikaji ukuran taraf perkembangan dari kebudayaan suatu suku bangsa.

3. Waktu Makan

Untuk kawasan Indonesia bagian barat, makanan biasanya dimasak pagi menjelang siang untuk disantap pada tengah hari untuk makan siang. Umumnya, keluarga Indonesia tidak menetapkan waktu pasti untuk makan bersama, namun semua anggota keluarga harus hadir. Karena alasan ini, maka kebanyakan makanan dibuat agar awet dan tetap dapat dimakan walaupun dibiarkan dalam suhu ruangan selama beberapa jam. Seringkali masakan yang sama dihangatkan kembali untuk makan malam.

Dari aspek lingkungan dapat dijelaskan bahwa bergesernya konsep makanan yang dikonsumsi, bahan makanan, cara memperoleh, cara mengolah, cara menyajikan dan fungsi makanan disebabkan oleh adanya perubahan sosial ekonomi dari masyarakat berbasis agraris ke industri. Meskipun telah mengalami perubahan sosial ekonomi, penetapan pilihan makanan yang meliputi: konsep makanan, bahan makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian, dan fungsi makanan tetap sebagaimana yang telah diwariskan oleh para nenek moyang hanya mengalami perubahan yang sifatnya modifikasi dengan cara pengolahan lebih efisien dan cara penyajian yang lebih praktis. Eksistensi pewarisan kuliner Nusantara relatif masih tetap sebagaimana resep asli, namun perubahan-perubahan yang terjadi lebih disebabkan oleh gaya hidup, pola hidup sehat dan situasi sosial ekonomi pada masa sekarang.

2.4 **Klasifikasi Jenis Kuliner Khas Nusantara**

Makanan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, buah-buahan, sambal, sedap sedapan, dan minuman, bahkan berbagai jenis jajanan pinggir jalan sebagai makanan ringan. Pada prinsipnya makanan Indonesia dapat dikelompokkan sebagai berikut:

1. Hidangan pokok (nasi dan penggantinya)

Makanan pokok adalah makanan utama yang biasa dihidangkan dalam jumlah banyak. Makanan pokok pada masakan Indonesia adalah nasi. Nasi sebagai bahan makanan pokok bagi seluruh lapisan masyarakat Indonesia, menempatkan

pertanian padi di posisi utama dalam kebudayaan Indonesia dan membentuk bentang alam yang menghasilkan beras sebagai bahan dasar banyak jenis makanan dari yang gurih hingga manis. Pada umumnya, beras dimakan dalam bentuk nasi biasa yang bercita-rasa tawar dengan sedikit sayur-mayur dan lauk-pauk teman nasi disisinya sebagai sumber protein dan sumber gizi lainnya. Beras juga dapat dijadikan ketupat (beras dikukus dalam anyaman daun kelapa), lontong (beras dikukus dalam kemasan daun pisang), intip (kerupuk beras), jajanan, bihun, mi, arak beras, dan nasi goreng, nasi kuning, nasi jagung dan nasi gurih (sega uduk). Pada abad ke-16, bangsa Eropa yang mengunjungi kepulauan Indonesia memandang nasi sebagai makanan bergensi yang disajikan oleh kaum aristokrat dan ningrat saat upacara dan perayaan pesta. Bahan makanan pokok lainnya adalah jagung (di kawasan kering seperti Madura dan Nusa Tenggara), sagu (di kawasan Indonesia Timur), singkong (dikeringkan dan disebut tiwul sebagai alternatif makanan pokok di kawasan gersang Jawa seperti Gunung Kidul dan Wonogiri), ketela serta umbi-umbian (khususnya pada musim paceklik).

2. Hidangan lauk pauk

Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu. Teknik pengolahan lauk pauk diantaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik dan dengan teknik ganda. Teknik penyajian lauk pauk dapat dengan per porsi atau secara prasmanan. Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah telur, daging, unggas, ikan, hasil laut dan lain-lain. Sedangkan bahan makanan nabati yang banyak digunakan dalam lauk pauk Indonesia yaitu tempe, tahu, oncom dan kacang-kacangan.

3. Hidangan sayur

Sayur adalah suatu hidangan berkuah, yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayur biasanya berisi kuah dan bahan pokok sayuran atau dapat pula ditambahkan dengan bahan lain seperti bahan hewani atau tumbuh-tumbuhan. Bahan yang digunakan dalam masakan sayur dapat berupa air, kaldu, atau santan. Bumbu yang digunakan bisa bervariasi tergantung rasa yang diinginkan, karena bumbu yang digunakan tiap daerah berbeda-beda.

Hidangan sayur dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

a. Sayur berkuah banyak

Sayur yang berkuah banyak contohnya sayur asem, sayur lodeh, sayur bening, sayur sop, soto dan lain-lain.

b. Sayur berkuah sedikit (tumis)

Sayur yang ditumis adalah sayur yang bumbunya ditumis dahulu dengan minyak dan menggunakan sedikit kuah. Contoh masakan sayur yang ditumis antara lain oseng-oseng, tumis kangkung, orak-arik, cap-cay dan lain-lain.

c. Sayur tanpa kuah

Sayur tanpa kuah adalah jenis sayur yang dihidangkan tanpa atau dengan melalui proses pengolahan. Sayuran ini bisa disajikan dalam keadaan mentah bersama sambal atau bumbu sehingga menambah rasa dari sayuran tersebut. Sambal yang digunakan dapat berupa bumbu kelapa, bumbu kacang atau bumbu cabe. Contoh sayur mentah antara lain terancam, urapan, gado-gado dan lain-lain.

4. Buah-buahan

Pasar di Indonesia penuh dengan berbagai jenis buah tropis. Buah adalah bagian penting dalam pola makan Indonesia, baik dimakan langsung, dijadikan kudapan manis (seperti es buah), disajikan menjadi masakan gurih atau pedas seperti rujak dan pisang goreng, diproses menjadi keripik seperti keripik nangka dan keripik pisang. Banyak jenis buah-buahan seperti manggis, rambutan, nangka, durian, dan pisang yang merupakan tanaman asli Indonesia. Pisang dan kelapa sangat penting, tidak hanya untuk masakan Indonesia, tetapi untuk berbagai keperluan seperti bahan bangunan untuk dinding atau atap, minyak, alas makan, kemasan, dan lain-lain.

5. Sambal

Sambal adalah hidangan yang tidak berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain, terutama lalap. Sambal juga dapat digunakan sebagai penambah rasa dan melengkapi hidangan lain. Sambal dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu sambal mentah dan matang. Sambal mentah contohnya sambal bawang, terasi, dan colo-colo, sedangkan sambal matang contohnya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang.

6. Makanan ringan atau kudapan

Kudapan atau disebut juga sedap-sedapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk

kesempatan khusus. Kue khas Indonesia sering disebut sebagai *jajan pasar*. Indonesia memiliki kekayaan berbagai macam kudapan dan kue, baik gurih maupun manis. Kue populer diantaranya risoles, pastel, lumpia, lemper, lontong, tahu isi, lapis legit, getuk, bakpia, bika ambon, lupis, lemang, timpan, klepon, onde-onde, nagasari, soes, dan bolu kukus. Jenis jajanan sangat variatif dan sampai sekarang masih dilestarikan yaitu jajanan yang fungsinya selain dikonsumsi sendiri, dijual, pelengkap makanan sesaji untuk acara ritual (kenduri) ataupun acara tertentu, antara lain: bubur kacang ijo, bubur sumsum, bubur grendul, putu buntung (berbahan tepung beras), klepon (berbahan tepung ketan), cenil (berbahan tepung ketan), tiwul (berbahan gaplek/singkong kering), gatot (berbahan jagung), sawut (berbahan singkong), lopis (berbahan tepung ketan), bledos (berbahan singkong), getuk (berbahan singkong), orog-orog (berbahan tepung ketan), lemet (berbahan singkong), menjes (tempe kacang yang digoreng), tahu isi (tahu berisi ragu sayuran) dan weci (tepung beras beragru sayuran). Adapula makanan ikon untuk oleh-oleh seperti kripik tempe, kripik buah, buah-buahan khas sebagai buah tangan.




7. Minuman


Minuman yang biasanya menjadi bagian dari kuliner tradisional adalah minuman sehari-hari seperti kopi, teh, wedang jahe, juga minuman penyegar dan jamu sebagai obat. Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas ada dua macam yaitu minuman panas tidak berisi (teh, kopi, coklat, jeruk) dan minuman panas berisi (bajigur, wedang ronde, sekoteng dan wedang ublek). Sedangkan, minuman dingin juga ada dua macam yaitu minuman dingin tidak berisi (es sirup, es limun, es beras kencur) dan minuman dingin berisi (dawet, es campur, es buah).

2.4.1 Klasifikasi Makanan Khas Nusantara







Kuliner atau makanan khas Nusantara yang terdiri dari 33 provinsi memiliki peran penting dalam representasi kebudayaan nasional dari tradisi dan tata cara pengolahan, bahan baku dan kandungan gizi di dalamnya, serta proses pembuatan. Berikut adalah makanan khas yang sangat terkenal dari setiap provinsi di Indonesia.



Tabel 2.1 Klasifikasi Makanan Khas Nusantara

No	Provinsi	Makanan Khas	Makanan Ringan	Minuman
1.	Aceh	 <p>Mie Aceh, satu jenis kuliner yang menggoda dari Aceh, dapat dicicipi dengan dua cara, yakni di goreng atau direbus alias menggunakankuah. Untuk rasa bisa memilih sendiri, apakah ingin pedas atau tidak. Sebagai variasi bisa menggunakan kepiting, daging atau seafood. Variasi inilah yang nanti menentukan nama mienya</p>	 <p>Kue keukarah adalah kue khas Aceh yang mirip dengan sarang (serabut) burung ini sering menarik perhatian, hampir dibeberapa tempat kue khas Aceh ini dijadikan sebagai oleh-oleh. Tidak ada yang sulit untuk menemukan bahan keukarah, seperti tepung beras, gula dan air yang diaduk satu menjadi adonan kental dan tidak terputus.</p>	 <p>Di Aceh terdapat dua jenis kopi yang di budidayakan adalah kopi Arabica dan kopi Robusta. Dua jenis Kopi Gayo Aceh yang sangat terkenal yaitu kopi Gayo (Arabica) dan kopi Ulee Kareeng (Robusta). Untuk kopi jenis Arabica umumnya dibudidayakan di wilayah dataran tinggi “Tanah Gayo”, Aceh Tenggara, dan Gayo Lues, sedangkan di Kabupaten Pidie (terutama wilayah Tangse dan Geumpang) dan Aceh Barat lebih</p>

				dominan dikembangkan oleh masyarakat disini berupa kopi jenis Robusta
2.	Sumatera Utara (Medan)	 <p>Makanan ini dikenal dengan sebutan Ikan Mas Na Niura yang mana merupakan makanan tradisional khas Batak yang berasal dari Tapanuli. Dahulu masakan <i>na niura</i> dikhususkan untuk raja saja, namun karena rasanya yang enak sehingga semua orang-orang batak ingin menyantap dan membuatnya.</p> <p>Ikan Mas Na Niura ini merupakan sebuah penyajian Lauk Pauk yang cara membuatnya tidak</p>	 <p>Bolu meranti merupakan bolu khas medan yang menjadi pilihan para wisatawan yang berkunjung ke Medan. Kue ini bentuknya mirip sama kue lapis Surabaya yang udah terkenal. Bedanya bolu ini punya cita rasa yang beda dengan berbagai jenis pilihan rasa, mulai dari rasa keju, kacang, nanas, strawberry dan mocca. Bahkan, ada Bolu Miranti rasa ayam dan abon, bolu ini juga banyak dicari buat oleh-oleh</p>	 <p>Selain makanan, Kota Medan juga punya minuman khas yaitu sirup markisa. Sirup markisa dari Medan emang terkenal dengan rasa segar dan manisnya. Ada 2 jenis sirup markisa yang terkenal di Medan yaitu Markisa Sarang Tawon dan Markisa Jus Pohon Pinang. Sirup ini bisa kamu temuin hampir di semua toko yang menjual oleh-oleh di Kota Medan.</p>

		dimasak, direbus, digoreng atau semacamnya, ikan mentah ini langsung disajikan dengan bumbu tradisional yang lengkap.	wajib dari Medan	
3.	Sumatera Barat (Padang)	 <p>Rendang daging adalah masakan tradisional bersantan dengan daging sapi sebagai bahan utamanya. Masakan khas dari Sumatera Barat, Indonesia ini sangat digemari di semua kalangan masyarakat baik itu di Indonesia sendiri ataupun di luar negeri. Ada dua macam jenis rendang rendang: Rendang kering dan Rendang basah.</p>	 <p>Karak kaliang (kerupuk delapan) adalah makanan ringan khas Sumatera Barat. Karak kaliang ini berbahan dasar tepung terigu atau tepung beras yang dipadukan dengan telur dan bumbu penyedap.</p>	 <p>Teh daun kopi berasal dari budaya masyarakat nagari Tanah Datar yang sudah biasa membuat minuman dari daun kopi. Penyajian kopi daun di daerah ini sangat unik dan sederhana, menggunakan tempurung kelapa tua yang mereka sebut "sayak". Aroma teh kopi daun jauh lebih wangi dari teh biasa. Penampakan</p>




				minuman ini lebih kental dan kecoklatan.
4.	Riau (Pekan Baru)	 <p>Gulai ikan patin adalah salah satu ikon makanan khas Riau yang terkenal. Kekhasan gulai ikan patin ini terdapat pada kuah kuningnya dengan potongan-potongan ikan patin yang besar. Daging ikan yang terkenal rendah kolesterol ini bertekstur lembut dengan rasa yang gurih apalagi disaat bumbu yang sudah sangat meresap pada daging ikannya.</p>	 <p>Bolu Kemojo merupakan salah satu makanan ringan khas dari daerah Riau yang dapat dijadikan oleh-oleh. Pada umumnya kue bolu kemojo ini berwarna hijau kecoklatan. Kandungan santan pada kue bolu kemojo ini membuatnya memiliki citarasa yang khas dan unik.</p>	 <p>Es laksamana mengamuk ini adalah salah satu yang banyak dicari jika berada di Riau. Es ini terbuat dari mangga kweni, santan, pandan, dan kelapa muda.</p>
5.	Jambi	 <p>Tempoyak adalah masakan yang berasal dari buah durian yang</p>	 <p>Salah satu kue khas jambi adalah kue burgo. Kue khas Jambi yang satu ini</p>	 <p>Jus pinang, merupakan jus warga Jambi yang memiliki banyak</p>




		<p>difermentasi. Tempoyak merupakan makanan yang biasanya dikonsumsi sebagai lauk teman nasi. Tempoyak juga dapat dimakan langsung (hal ini jarang sekali dilakukan, karena banyak yang tidak tahan dengan keasamandan aroma dari tempoyak itu sendiri)</p>	<p>ini berbahan dari campuran tepung beras dengan sagu tani. Tekstur kue Burgo lembut dan kenyal seperti kue Gandus. Kue khas Jambi yang satu ini seperti dadar gulung dan cara penyajiannya perlu di potong dulu adonannya kemudian siram dengan kuah santan dan taburi dengan bawang goreng. Kuah santannya terbuat dari kaldu ikan dan udang. Jangan lupa cicip Kue Burgo yang saat wisata kuliner di Jambi</p>	<p>khasiat. Bahan dasarnya adalah buah pinang segar sebanyak yang ditambah gula merah, jahe merah, pandan, serai, cengkeh, dan kulit manis</p>
6.	Sumatera Selatan (Palembang)	 <p>Pindang Tulang, merupakan makanan khas Palembang. Pindang tulang ini berbahan dasar tulang sapi dengan</p>	 <p>Pempek, makanan khas Palembang yang telah terkenal di seluruh Indonesia. Dengan menggunakan bahan dasar utama</p>	 <p>Salah satu minuman khas Palembang yang cukup legendaris, yaitu Es Kacang Merah. Di dalam es kacang merah</p>




		<p>sedikit daging yang masih menempel dan sumsum di dalam tulang, direbus dengan bumbu pedas, sama halnya dengan pindang patin, makanan ini nikmat disantap sebagai lauk dengan nasi putih hangat.</p>	<p>daging ikan dan sagu, masyarakat Palembang telah berhasil mengembangkan bahan dasar tersebut menjadi beragam jenis pempek dengan memvariasikan isian maupun bahan tambahan lain seperti telur ayam, kulit ikan, maupun tahu pada bahan dasar tersebut. Ragam jenis pempek yang terdapat di Palembang antara lain pempek kapal selam, pempek lenjer, pempek keriting, pempek adaan, pempek kulit, pempek tahu, pempek pistel, pempek udang, pempek lenggang, pempek panggang, pempek belah dan pempek otak - otak. Sebagai pelengkap</p>	<p>terdapat berbagai macam campuran bahan, yaitu cincau, tape, dawet, nangka dan yang tentunya kacang merahnya. Sedangkan untuk sirupnya sendiri adalah sirup merah (coco pandan), susu dan untuk tambah nikmatnya adalah cokelat cair.</p>
--	--	--	--	---

			menyantap pempek, masyarakat Palembang biasa menambahkan saus kental berwarna kehitaman yang terbuat dari rebusan gula merah, cabe dan udang kering yang oleh masyarakat setempat disebut saus cuka (cuko).	
7.	Bengkulu	 <p>Pendap merupakan salah satu makanan khas yang dikenal hampir sebagian besar masyarakat tiap kabupaten di Provinsi Bengkulu, apalagi jenis makanan ini pernah menjadi tema salah satu lagu yang dirilis dalam album lagu daerah Bengkulu sekitar tahun 1990-</p>	 <p>Salah satu jenis masakan berupa kue yang terkenal di Provinsi Bengkulu adalah kue Tat. Yang mana kue ini merupakan salah satu kue khas Bengkulu, pada umumnya kue ini lebih kerap ditemui ditengah-tengah masyarakat saat perayaan seperti pernikahan ataupun hari raya</p>	 <p>Sirup kalamansi asli Bengkulu, di buat dari jeruk kalamansi pilihan dan gula pasir. Sirup kalamansi banyak mengandung manfaat antara lain : mencegah penyakit pernafasan, penguat tulang, memacu</p>




		<p>an. pendap terbuat dari bumbu-bumbu yang beraneka ragam, seperti bawang putih, kencur, dan cabai giling. Kemudian, bahan-bahan itu dicampur merata dengan parutan kelapa muda. Bumbu yang bercampur dengan parutan kelapa muda selanjutnya dibungkus daun talas, dimasukkan sepotong ikan, lalu direbus selama 8 jam. Dengan racikan bumbu dan bahan tersebut akhirnya pendap memiliki rasa pedas dan gurih, sehingga sangat pas untuk lauk makan nasi yang bisa meningkatkan selera makan seseorang.</p>	<p>besar umat Islam. Jangan membayangkan kue tat ini sama dengan kue tart yang biasa disajikan saat pesta ulang tahun zaman sekarang, karena memang berbeda. Kue Tat ini terbuat dari campuran tepung gandum, gula pasir, telur ayam dan mentega. Menariknya, dalam pembuatan kue ini harus memiliki keterampilan khusus dan oleh orang yang berpengalaman, dalam artian pembuatannya tidaklah mudah karena adonan dari bahan campuran tersebut harus sesuai dengan takaran. Dalam pembuatan kue ini biasanya ada yang berukuran besar</p>	<p>pertumbuhan, Anti oksidan, memperlancar sirkulasi darah, dan kaya akan vitamin C. Jeruk kalamansi (<i>Citrus Fortunela Microcarpa</i>) menjadi produk khas andalan di Kota Bengkulu hal ini lantaran selain diminati oleh warga di Kota Bengkulu juga menjadi buah andalan yang banyak diminati oleh wisatawan yang berkunjung di Kota Bengkulu. Jeruk berukuran mini ini sudah di budidayakan secara luas di masyarakat. Bahkan untuk menarik perhatian banyak diolah menjadi sirup yang dijual dalam bentuk kemasan yang cantik.</p>
--	--	--	--	---

			<p>dan ukuran kecil, yang besar berbentuk segi empat dan di atasnya dihiasi dengan parutan nenas ataupun kelapa dicampur gula merah yang bertujuan mempermanis penampilan dan menambah kenikmatan rasanya.</p>	
8.	Lampung	 <p>Seruit adalah makanan khas provinsi Lampung, yaitu masakan ikan yang digoreng atau dibakar, dicampur sambel terasi, tempoyak (olahan durian atau mangga) dan ditambah dengan lalapan.</p>	 <p>Keripik pisang lampung sudah sangat terkenal sebagai salah satu makanan ringan / cemilan khas dari Provinsi Lampung. Keripik pisang terdiri dari pisang pilihan yang digoreng dan diberi berbagai rasa. Pilihan rasa yang tersedia , rasa coklat, moka, susu, kopi, keju,</p>	 <p>Serbat merupakan minuman khas Lampung yang terbuat dari mangga kweni. Jadi, mangga kweni ini diserut kecil-kecil kemudian dicampur dengan air gula, susu kental manis dan es.</p>

			strawbery, melon, asin, manis.	
9.	Bangka Belitung	 <p>Lempah merupakan masakan berkuah khas Bangka Belitung yang biasanya berbahan dasar makanan laut atau daging sapi yang dibumbui rempah-rempah yang beraroma kuat. Dalam bahasa Belitung lempah disebut gangan. Mengenai kuliner Lempah, biasanya masyarakat Bangka Belitung menyajikanya dengan beragam jenis dan bahan. Salah satu jenis Lempah adalah Lempah Kuning, dinamai demikian karena Lempah jenis ini berbahan dasar nanas yang di iris-iris dan</p>	 <p>Getas Bangka tidak jauh bedanya juga dengan kemplang atau kerupuk, Getas juga merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Bangka yang banyak dicari untuk dijadikan sebagai oleh-oleh. Getas merupakan cemilan hasil olahan daging ikan tenggiri.</p>	 <p>Es Jeruk Kunci adalah salah satu minuman khas Bangka Belitung. Jeruk ini adalah jeruk khas dari Bangka Belitung yang berukuran kecil (bentuknya hampir sama seperti buah lengkung atau jeruk purut). Es jeruk kunci merupakan percampuran perasan jeruk kunci, air dan es batu.</p>




		<p>disajikan dengan kuah kuning kunyit.</p> <p>Selain itu, Lempah jenis lain juga memiliki bahan-bahan yang tidak kalah unik yakni Lempah Darat. Lempah darat memadukan sayuran dengan kacang-kacangan seperti kacang kedelai. Lempah jenis lain yang bisa kita jumpai yaitu Lempah Kulat yang berbahan dasar Jamur.</p>		
10.	Banten	 <p>Sate bandeng adalah salah satu makanan khas Banten. Masakan ini merupakan ide dari Sultan Banten pada abad ke-16 yang ingin</p>	 <p>Ketan bintul adalah sajian ketan berbungkus daun pisang yang dinikmati dengan serundeng kelapa. Nasi ketannya diolah dengan cara</p>	 <p>Bir Kampoeng Banten adalah minuman khas banten. Mendengar kata bir, pasti semua membayangkan bahwa minuman</p>

		<p>menyajikan masakan ikan bandeng tanpa duri kepada tamunya. Olahan ini juga menghilangkan rasa asli ikan bandeng dan tergantikan oleh bumbu-bumbu gurih. Sate bandeng bisa disantap dengan nasi tanpa harus menambahkan bumbu sambal seperti sate lainnya. Hingga saat ini, menu masakan ini masih tetap digemari oleh masyarakat Banten. Hal ini terlihat pada banyaknya warga Banten yang masih menyajikan sate Bandeng pada acara perayaan hari-hari besar, upacara pernikahan, maupun acara hajatan lainnya.</p>	<p>dikukus, kemudian dimasukkan ke dalam wadah. Saat akan disajikan, ketan dipotong persegi. Rasa ketannya legit gurih. Penganan ini paling enak disantap ditemani teh atau kopi. Dahulu, makanan ini hanya ada di bulan Ramadhan sebagai menu buka puasa. Namun, sekarang sudah menjadi menu sarapan sehari-hari.</p>	<p>ini mengandung alcohol. Ternyata “Bir Kampoeng 100% halal” ini adalah es lemon tea yang di “mixer”.</p>
--	--	--	--	--

11.	Jakarta	 <p>Makanan yang terkenal di Jakarta salah satunya adalah soto betawi. Soto Betawi berkuah santan dengan isi daging sapi, tomat, dan kentang. Rasa soto betawi ini sangat lezat dan gurih. Daging soto betawi terasa empuk, dan kuahnya terasa gurih. Makanan sepinggan khas betawi ini sangat cocok disantap dengan nasi putih sebagai makan siang.</p>	 <p>Kerak telur merupakan makanan khas Betawi yang sangat terkenal terutama pada saat acara Pekan Raya Jakarta. Kerak telur hampir mirip dengan martabak, perbedaannya terletak pada isi dan cara memuatnya. Isi kerak telur adalah ketan dan ubi. Cara memasak kerak telur, yaitu dengan dipanaskan di atas tungku arang.</p>	 <p>Bir pletok adalah minuman penyegar yang dibuat dari campuran beberapa rempah, yaitu jahe, daun pandan wangi, dan serai. Minuman tradisional ini dikenal di kalangan etnis Betawi. Agar warnanya lebih menarik, orang Betawi biasanya menggunakan tambahan kayu secang, yang akan memberikan warna merah bila diseduh dengan air panas.</p> <p>Walaupun mengandung kata <i>bir</i>, bir pletok tidak mengandung alkohol. Minuman ini berkhasiat untuk memperlancar</p>
-----	---------	---	--	--

				edaran darah. Masyarakat Betawi banyak mengonsumsinya pada malam hari sebagai penghangat.
12.	Jawa Barat (Bandung)	 <p>Salah satu jajanan khas Bandung yang selalu digemari sejak dulu hingga kini adalah mie kocok. Mie kocok Bandung memang sudah ada sejak lama sehingga rasanya benar-benar istimewa khas resep warisan. Mie kocok tentu saja berbeda dengan mie bakso dari segi kuah maupun isian andalannya. Kuah mie bakso cenderung lebih encer, sedangkan kuah mie kocok lebih kental. Komponen mie bakso terdiri atas</p>	 <p>Colenak atau dikenal juga dengan tape bakar adalah nama yang diberikan pada makanan ringan khas Bandung yang dibuat dari bahan dasar peuyeum (tapai singkong) yang dibakar yang disantap dengan dicocolkan pada gula jawa cair yang dicampur dengan serutan kelapa</p>	 <p>Bandrék adalah minuman tradisional orang Sunda dari Jawa Barat, Indonesia, yang dikonsumsi untuk meningkatkan kehangatan tubuh. Minuman ini biasanya dihidangkan pada cuaca dingin, seperti di kala hujan ataupun malam hari. Bahan dasar bandrék yang paling penting adalah jahe dan gula merah, tetapi pada daerah tertentu biasanya menambahkan rempah-rempah</p>




		mie bulat, bihun, tauge, sawi hijau, dan bakso. Sementara itu, komponen mie kocok terdiri atas mie gepeng, tauge, dan kikil		tersendiri untuk memperkuat efek hangat yang diberikan bandrék. Susu juga dapat ditambahkan sesuai selera ke dalam minuman ini.
13.	Jawa Tengah (Semarang)	 <p>Nasi Gandul merupakan makanan dari Jawa Tengah daerah Pati. Nasi Gandul ini dibuat dengan bahan dasar nasi uduk yang penyajiannya dengan menggunakan daun pisang. Bukan hanya itu saja, biasanya nasi gandum ini mempunyai rasa yang lumayan gurih dibandingkan dengan nasi-nasi biasanya. Sudah banyak orang Pati</p>	 <p>Lumpia Semarang adalah makanan yang menjadi ciri khas Semarang. Lumpia itu berisi rebung, telur, dan daging ayam atau udang. Cita rasa lumpia Semarang adalah perpaduan rasa antara Tionghoa dan Indonesia karena pertama kali dibuat oleh seorang keturunan Tionghoa yang menikah dengan orang Indonesia dan menetap di Semarang, Jawa</p>	 <p>Terdapat berbagai macam minuman khas Jawa Tengah, yaitu Wedang ronde dan minuman pencuci mulut yang terkenal adalah es dawet ayu yang berasal dari Banjarnegara.</p>




		<p>yang memasaknya dengan mencampuri daun pandan sehingga terkesan berbau harum. Nasi gandul sering disebut dengan nasi pindang oleh sebagian orang Pati. Namun sekarang, nasi gandul bukan hanya terdapat di daerah Pati saja namun sudah banyak tempat bahkan warung-warung makan ataupun warteg sudah menerapkan sistem penyajian nasi gandul ini</p>	Tengah.	
14.	Jawa Timur (Surabaya)	 <p>Rawon adalah menu berupa sup daging dengan bumbu khas karena mengandung kluwek. Daging untuk rawon umumnya adalah</p>	 <p>Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya</p>	 <p><i>Angsle</i> merupakan <i>wedang</i> khas Jawa Timur, khususnya kota apel, Malang. Dalam khazanah kuliner Jawa, “wedang” merupakan</p>




		<p>daging sapi yang dipotong kecil-kecil Rawon disajikan bersama nasi, dilengkapi dengan tauge kecil, daun bawang, kerupuk udang, daging sapi goreng (empal) dan sambal.</p>	<p>Surabaya. Dalam bahasa Jawa kata <i>cingur</i> berarti "mulut", hal ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah seperti timun, kerahi (<i>krai</i>, yaitu sejenis timun khas Jawa Timur), bengkuang, mangga muda, nanas, kedondong, kemudian ditambah lontong, tahu, tempe, <i>bendoyo</i>, cingur, serta sayuran seperti kecambah/taoge, kangkung, dan kacang panjang. Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari</p>	<p>sebutan untuk minuman panas. Minuman ini biasanya terbuat dari air yang direbus bersama jahe, serai, dan gula Jawa.</p>
--	--	--	---	--



			<p>olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, dan irisan tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk). Semua saus/bumbu dicampur dengan cara diulek, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebut rujak ulek.</p>	
15.	D.I. Yogyakarta	 <p>Gudeg (bahasa Jawa <i>gudheg</i>) adalah makanan khas Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan. Perlu waktu berjam-jam untuk membuat masakan ini. Warna</p>	 <p>Bakpia adalah salah satu oleh-oleh khas Yogyakarta. Bakpia dibuat dari adonan tepung yang diisi dengan kacang hijau, tetapi sekarang lebih bervariasi dan rasanya manis. Daerah yang terkenal bakpianya</p>	 <p>Wedang Uwuh, minuman ramuan tradisional khas Yogyakarta terbuat dari 100% rempah alami dengan aroma menyegarkan serta cita rasa rempah herbal unik & nikmat,</p>



		<p>coklat biasanya dihasilkan oleh daun jati yang dimasak bersamaan. Gudeg dimakan dengan nasi dan disajikan dengan kuah santan kental (<i>areh</i>), ayam kampung, telur, tahu dan sambal goreng krecek.</p>	<p>tentu saja Pathok yang biasa dikenal dengan bakpia Pathok, letaknya di sebelah barat Malioboro.</p>	<p>juga kaya akan khasiat untuk kesehatan yang sudah turun temurun sejak zaman Raja-raja Mataram.</p>
16.	Bali	 <p>Bebek Betutu adalah masakan kebanggaan masyarakat Bali. Biasanya dibuat dari bebek yang dibungkus daun pisang, lalu dibungkus lagi dengan pelepah pinang sehingga rapat. Bebek ditanam dalam lubang di tanah dan ditutup dengan bara api selama 6-7</p>	 <p>Terdapat 5 jenis kue atau jajanan khas Bali yang sangat terkenal yaitu pie susu, pisang rai, jaje godoh, jaje bendu, jaje lak-lak dan kue Kaliadrem.</p>	 <p>Brem Bali adalah salah satu minuman khas Bali yang terbuat dari beras ketan dan di fermentasikan dengan ragi tape. Minuman ini merupakan produk sampingan dari proses pembuatan tape. Minuman ini diendapkan dalam waktu yang lama hingga beralkohol.</p>

		<p>jam sampai matang. Betutu adalah cara masak untuk ayam dan bebek yang sangat khas Bali. Dari penampakannya, ayam betutu sangat mirip dengan ingkung ayam yang dipakai dalam upacara tradisi Jawa. Sama-sama utuh dan tersalut bumbunya yang tebal. Bedanya, ingkung ayam memakai santan yang membuatnya terasa gurih, sedangkan ayam betutu tanpa santan dan mencuatkan rasa pedas. Ayam betutu juga dipakai dalam upacara-upacara adat Bali.</p>		<p>Oleh karenanya, brem dikenal dengan minuman beralkohol tradisional dan termasuk non-halal. Terdapat pula, minuman penyegar Es tambring dengan bahan utama kelapa muda.</p>
17.	Nusa Tenggara Barat (NTB, Lombok)	 <p>Ayam Taliwang</p>	 <p>Plecing kangkung</p>	 <p>Es Kelapa madu</p>



		<p>adalah makanan khas Lombok, Nusa Tenggara Barat yang berbahan dasar ayam dan disajikan bersama bumbu-bumbunya berupa cabai merah kering, bawang merah, bawang putih, tomat merah, terasi goreng, kencur, gula Jawa, dan garam. Biasanya disajikan bersama makanan khas Lombok lainnya seperti Plecing kangkung. Kelezatan menu yang satu ini terletak pada resepnya yang kuat dan sangat khas masakan Lombok.</p>	<p>adalah kuliner khas Indonesia yang berasal dari Lombok dan biasanya plecing kangkung di sajikan sebagai pendamping ayam taliwang. Plecing kangkung sendiri biasanya terdiri dari kangkung yang direbus dan disajikan dalam keadaan dingin dan segar dengan sambal tomat, yang dibuat dari Cabai rawit, garam, terasi dan tomat, dan kadangkala diberi tetesan jeruk limau.</p>	<p>Kristal, merupakan minuman khas Sumbawa yang terbuat dari madu Sumbawa atau lebih dikenal sebagai madu putih atau madu kristal.</p>
18.	Nusa Tenggara Timur (Flores)	 <p>Di daerah NTT, ikan teri cukup populer sehingga dijadikan makanan yang</p>	 <p>Catemak jagung adalah makanan khas Nusa Tenggara Timur.</p>	 <p>Moke adalah minuman khas orang Flores. Ada moke putih dan</p>

		<p>cukup familiar. Cara membuat makanan yang satu ini juga tidaklah susah. Pertama tama panaskan minyak lalu masukkan lengkuas dan daun jeruk kamudian masukkan ikan teri tambahkan garam lalu aduk hingga kering. Sebenarnya resep paten untuk membuat makanan ini tidak ada karena cara membuatnya bisa dikreasikan dan disesuaikan dengan selera masing masing.</p>	<p>Catemak jagung adalah makanan penutup yang terbuat dari jagung, labu lilin, dan kacang hijau yang dimasak dengan bumbu masak penyedap rasa. Tidak seperti warnanya yang manis seperti kolak, catemak rasanya asin.</p>	<p>hitam. Moke putih adalah nira hasil sadapan dari pohon lontar atau pohon enau. Sedangkan moke putih yang diminum sebagai teman makan adalah moke yang ditampung dengan wadah bambu yang tidak bersih sehingga terjadi peragian. Dan rasa minuman agak pahit. Moke putih sejenis ini ada yang langsung diminum, tetapi lebih banyak digunakan untuk dimasak atau disuling dan menghasilkan moke hitam atau tuak.</p>
19.	Kalimantan Barat	 <p>Bubur pedas ini merupakan makanan khas suku</p>	 <p>Makanan khas kalimantan barat yang terakhir yaitu</p>	 <p>Dari beberapa jenis produk olahan lidah</p>



		<p>Melayu Sambas, di Kalimantan Barat. Bubur pedas ini terbuat dari beras yang ditumbuk halus dioseng dan kaya akan rempah serta sayuran, Bubur ini di kenal banyak mengandung gizi. Di dalamnya terdapat Sayuran seperti kangkung, pakis, daun kesum menjadi campuran yang menyehatkan. Biasanya dalam makanan khas yang satu inidi sajikan dengan gorengan kacang tanah plus ikan teri yang digoreng kering menambah rasa yang mantab.</p>	<p>pulut, Pulut sendiri makanan yang dimasak didalam bambu, dicampur santan dan bumbu.khas Didalam bambu tersebut dimasukkan daun pisang agar nasi pulut tersebut tidak lengket. Lalu bambu yang sudah di isi beras pulut tadi dipanggang pada perapian tradisional. Dlam penyajian makanan ini sangat pas jika di sajikan sewaktu masih hangat.</p>	<p>buaya Pontianak, minuman lidah buaya ternyata masuk dalam kategori produk unggulan di Indonesia. Hal ini dikarenakan dalam daging lidah buaya terkandung berbagai macam mineral, asam amino, serat, enzim-enzim, vitamin, serta berbagai zat bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan.</p>
20.	Kalimantan Timur	 <p>Ayam Cincane Merupakan salah satu kuliner di kota samarinda yang menjadi andalan di</p>	 <p>Amplang adalah sejenis camilan kerupuk dengan bentuknya yang unik menyerupai</p>	




		<p>sana. Biasanya oleh masyarakat samarinda, ayam cincane ini dijadikan hidangan utama saat menyelenggarakan pesta pernikahan maupun acara – acara lainnya. Ciri khas dari ayam cincane ini adalah bumbu yang berwarna kemerahan. Jika anda ingin mencicipinya, ayam cincane dapat anda jumpai di beberapa rumah makan ataupun kedai.</p>	<p>kuku macan. Salah satu bahan dari amplang adalah ikan laut. Rasa ikan yang gurih membuat amplang banyak diburu orang untuk dijadikan oleh – oleh ataupun sekedar camilan keluarga di rumah.</p>	
21.	Kalimantan Tengah	 <p>Umput Rotan yang merupakan kuliner yang di miliki Suku Dayak, umumnya umbut rotan dikenal dengan uwut nang'e. makanan yang</p>		 <p>Kalimantan Tengah kaya akan aneka ragam buah lokal yang langka, yang tumbuh liar di hutan-hutan. Buah Tangkuhis dari daerah Barito</p>

		<p>berbahan dasar rotan muda ini cara pengolahannya pertama rotan muda dibersihkan kulitnya dibuang terus dipotong dalam ukuran kecil. Biasanya umbut rotan dimasak bersama dengan ikan baung dan terong asam. Kuliner yang satu ini mempunyai rasa gurih, asam, dan kepahit-pahitan yang terpadu dengan rasa manis dari daging ikan, yang menjadikan kuliner ini khas.</p>		<p>Utara, buah Pakawai dan buah limat dari Lamandau hanya berbuah setahun sekali. Buah-buahan langka tersebut biasanya dijadikan jus.</p>
22.	Kalimantan Selatan	 <p>Soto Banjar adalah salah satu makanan khas Kalimantan Selatan. Soto ini ada dua macam, yang sederhananya bisa dibedakan dari tampilan kuahnya.</p>	 <p>Bingka Barandam adalah salah satu makanan khas Kalimantan Selatan. Karena penyajiannya direndam dalam air gula, Bingka Barandam adalah</p>	 <p>Es Nangka Selasih adalah salah satu minuman khas Banjarmasin. Resep minuman yang menyegarkan ini seringkali digunakan sebagai</p>







		<p>Yakni Soto Banjar yang kuahnya "agak keruh" dan Soto Banjar yang nampak bening ning. Kalau yang keruh itu pakai tambahan susu atau creamer. Bahan utama soto ini adalah ayam dan beraroma harum rempah-rempah. Soto berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan perkedel atau kentang rebus, rebusan telur, dan ketupat, tapi tidak memakai kunyit</p>	<p>salah satu jenis Kuliner Kalimantan Selatan, terbuat dari bahan utama tepung & telur serta dinikmati dengan menggunakan air gula. Maka tentu saja akan terasa manis. Biasanya banyak dijumpai di bulan puasa, Ini adalah jenis makanan penutup/dessert.</p>	<p>salah satu menu berbuka puasa. Campuran jeruk nipis,angka dan selasih yang menyegarkan tentunya nikmat untuk dikonsumsi setelah sholat tarawih.</p>
23.	Sulawesi Barat	 <p>Acar tuing-tiung adalah telur ikan tuing-tiung yang disajikan sebagai acar segar dengan irisan cabe, bawang merah, dan bumbu</p>	 <p>Makanan ringan khas daerah Mandar, yaitu golla kambu yang terbuat dari gula merah yang dicampur dengan beras ketan,</p>	

		rempah lainnya.	parutan kelapa, kacang dan durian. Adapula, Loka anjoroi yang terbuat dari pisang rebus diberi kuah santan	
24.	Sulawesi Tengah	 <p>Kaledo adalah Kaki Lembu Donggala, kuliner khas Sulawesi Tengah ini termasuk dalam jenis makanan yang memiliki kuah bening dan agak kekuning-kuningan, dengan rasa yang sangat khas. Kaledo ini pertama kali muncul dengan hanya menggunakan bahan baku tulang kaki sapi dengan sedikit dagingnya. Namun, seiring dengan waktu berjalan dan penjual Kaledo pun semakin</p>	 <p>Kue Tetu adalah salah satu kue khas Palu, Sulawesi Tengah. Bahan kue ini berasal dari adonan dari tepung terigu, santan, dan gula (putih maupun merah) yang dikukus dalam cetakan daun pandan ini tak lain merupakan salah satu penganan khas Palu. Cetakan dari daun pandan menjadikan kue ini terkesan lebih unik, bahkan masyarakat kota Palu seringkali menamai kue tetu dengan sebutan "Kue Perahu".</p>	

		bertambah membuat tulang kaki sapi semakin sulit untuk diperoleh. Maka untuk mensiasati hal ini, para penjual Kaledo pun banyak yang menambahkan tulang belakang sapi sebagai pelengkap bahan utama.		
25.	Sulawesi Tenggara	 <p>Kabuto adalah makanan khas Masyarakat Muna dan Buton Kepulauan di Sulawesi Tenggara yang tergolong unik. Dikatakan unik lantaran bahan dasar menu makanan yang mirip bahasa jepang itu adalah ubi kayu atau singkong yang telah dikeringkan dan dibiarkan</p>	 <p>Lapa-lapa adalah makanan khas Sulawesi Tenggara. Biasanya dikonsumsi dengan ikan kaholeonarore (ikan asin) yang semakin menambah selera makan. Jika di Jawa, kuliner ini mungkin lebih dikenal dengan lepet / lepat, tetapi cara memasak lapa-lapa berbeda dengan</p>	



		berjamur. Semakin lama disimpan dalam keadaan kering maka akan makin enak rasa dan aroma makanan ini kala disantap. Apalagi bila dicampur kelapa parut dan ditambah menu ikan asin goreng sebagai lauknya.. tambah mantap	lepet/lepat.	
26.	Sulawesi Utara	 <p>Cakalang Fufu dan Woku telah menjadi makanan khas Sulawesi Utara sejak lama. Ikan Cakalang, bisa disajikan dalam berbagai bentuk hidangan seperti gorengan, woku dan kuah. Namun di Sulawesi Utara, salah satu ciri khas menu andalan adalah Cakalang Fufu. Cakalang Fufu yang</p>	 <p>Nasi jaha adalah merupakan salah satu makanan khas Sulawesi Utara yang berbahan dasar beras ketan dan santan, yang dibakar setelah sebelumnya diisi kedalam batang bambu berlapis daun pisang kemudian dibakar. Nasi jaha merupakan ole-ole wajib selain dodol setiap</p>	 <p>Minuman keras Cap Tikus merupakan minuman keras dari Manado hasil penyulingan Sagoer. Sagoer sendiri adalah cairan yang disadap dari pohon enau dan mengandung sedikit kadar alkohol sekitar 5%. Setelah disuling dengan cara tradisional.</p>


		merupakan olahan yang dibumbui, diasap dan dijepit dengan kerangka bambu, ini bisa disajikan juga dalam bentuk woku dan gorengan. Kata fufu sendiri berasal dari bahasa Manado yang artinya asap.	perayaan pengucapan syukur.	
27.	Sulawesi Selatan	 <p>Sup Konro adalah masakan sup iga sapi khas Indonesia yang berasal dari tradisi Bugis dan Makassar. Sup ini biasanya dibuat dengan bahan iga sapi atau daging sapi. Adapula, coto Makassar, makanan tradisional Makassar yang terbuat dari jeroan sapi yang direbus dalam waktu yang lama.</p>	 <p>Pi</p> <p>sang Epe adalah pisang mentah yang dibakar, kemudian dibuat pipih, dan dicampur dengan air gula merah. Paling enak dimakan saat masih hangat. Makanan ini banyak di temui di sekitar Pantai Losari Makassar.</p>	 <p>Pi</p> <p>sang ijo atau Es pisang ijo, adalah sejenis minuman khas di Sulawesi Selatan, utamanya di kota Makassar yang terbuat dari bahan utama berupa pisang ijo yang dibalut dengan adonan tepung yang berwarna hijau, air daun suji dan air daun pandan.</p>

28.	Gorontalo	 <p>Binte Biluhuta merupakan makanan sejenis masakan sup yang rasanya segar, dan gurih dari Gorontalo. Makanan ini terbuat dari jagung manis pipilan yang bisa didapatkan di berbagai daerah di Gorontalo. Makanan ini terbuat dari jagung, udang, kelapa setengah tua, belimbing sayur, daun bawang, daun kemangi, bawang merah, jeruk nipis</p>	 <p>Kue sabongi adalah kue khas Gorontalo. Kue ini lebih mirip dengan kue combro atau misro yang biasa dikenal, hanya saja isi dari sajian yang terbuat dari singkong parut ini bukan combro atau gula merah melainkan pisang rasa yang telah dipotong-potong.</p>	 <p>Sarab adalah sebuah nama minuman khas Gorontalo sejenis wedhang jahe yang dicampur susu kental manis dan telur puyuh.</p>
29.	Maluku	 <p>Gohu Ikan Khas Maluku ini merupakan makanan khas yang berbahan dasar</p>	 <p>Halua Kenari ini merupakan cemilan manis yang sangat enak sehingga banyak di</p>	 <p>Salah satu kuliner khas Ambon adalah Kopi Rarobang. Kopi ini sangat berbeda dengan kopi yang</p>

		<p>dari ikan tuna mentah. biasanya orang menyebutnya sebagai sashimi Ternate. dengan cara pembuatan daging tuna segar dipotong kecil-kecil, dicuci, kemudian dilumuri dengan garam dan perasan lemon cui, selanjutnya dicampur dengan rajangan kasar daun balakama (kemangi). selanjutnya bawang merah dan cabe rawit, lalu ditumis dengan minyak kelapa. Minyak kelapa panas dengan bawang merah dan cabe rawit ini kemudian dituangkan ke potongan ikan tuna mentah, diikuti dengan taburan kacang tanah goreng yang</p>	<p>sukai.Makanan cemilan ini terkenal dengan rasanya yang manis dengan cita rasanya yang khas.</p>	<p>biasanya karena penyajiannya ada serpihan kenari segar mengambang di atasnya dan sentuhan hangat jahe.</p>
--	--	--	--	---

		ditumbuk kasar.		
30.	Maluku Utara (Ternate)	 <p>Gohu ikan adalah salah satu masakan khas Ternate. Jika hanya menyebut gohu, maka artinya adalah rujak pepaya muda yang juga populer di Sulawesi Utara. Gohu ikan khas Ternate dibuat dari ikan tuna mentah. Tidak heran bila banyak orang menyebutnya sebagai sashimi Ternate.</p>	 <p>Olahan pisang khas Maluku Utara yaitu pisang "mulu bebe" yang digoreng tanpa tepung dan dicocol di rica roa. Rica roa alias sambal yang menggunakan cabe rawit dan tumbukan ikan roa halus. Adapula, kue lapis tidore, kue makron dan kue bilolo.</p>	 <p>Salah satu minuman khas Ternate, Maluku Utara adalah Guraka. Minuman ini terbuat dari campuran gula merah, daun pandan dan jahe yang terasa manis.</p>
31.	Papua Barat	 <p>Ikan Bakar Manokwari adalah makanan khas Manokwari, Papua. Tidak seperti ikan bakar yang biasa ditemui di kebanyakan warung ataupun rumah makan, ikan</p>	 <p>Roti Abon Gulung Manokwari adalah salah satu roti khas Manokwari. Roti ini seperti roti isi abon, dibentuk seperti risoles. Ukurannya pun tidak terlalu berbeda dengan</p>	

		<p>bakar ini memiliki rasa khas karena tambahan sambal khas Papua yang disiramkan di atasnya. Ikan yang biasa dijadikan bahan masakan ini adalah ikan tongkol.</p>	<p>risoles atau roti pada umumnya. Cara membuatnya adalah adonan roti dibeber, diisi abon, digulung, dimasak, dan diberi lagi taburan abon di atasnya.</p>	
32	Papua Timur	 <p>Papeda atau bubur sagu, merupakan makanan pokok masyarakat Maluku dan Papua. Papeda khas Maluku biasanya disantap bersama kuah kuning, yang terbuat dari ikan tongkol/ ikan mubara dan dibumbui kunyit dan jeruk nipis. Papeda dibuat dari tepung sagu. Tepung sagu dibuat dengan cara menokok batang dari pohon sagu. Mula-mula pokok</p>	 <p>ate Ulat Sagu ini bisa digoreng atau dibakar, rasanya manis, asin dan keras di luar, lunak di dalam. Daging yang ada di dalamnya mengandung protein tinggi.</p>	

		<p>sagu dipotong. Lalu bonggolnya diperas hingga sari patinya keluar. Dari sari pati ini diperoleh tepung sagu murni yang siap diolah. Tepung sagu kemudian disimpan di dalam alat yang disebut tumang.</p>		
33.	Papua Tengah	 <p>Papeda adalah makanan berupa bubur sagu khas Maluku dan Papua yang biasanya disajikan dengan ikan tongkol atau mubara yang dibumbui dengan kunyit.</p>	 <p>Kue Sagu atau Bagea (sagu bakar) adalah kue yang berasal dari Papua. Bahan dasar pembuatan kue ini adalah tepung sagu yang diencerkan dengan air, dicampur dengan bahan-bahan lain dan dibakar. Kue sagu ini agak keras saat digigit.</p>	

2.5 Tinjauan Khusus

Berikut adalah mengenai data dari hasil survey yang didapatkan melalui proses pengumpulan data (wawancara, survei lapangan, pengambilan foto dan studi literatur) yang akan digunakan sebagai data acuan dalam perancangan proyek tugas akhir. Berikut adalah beberapa sumber survei yang didapatkan.

2.5.1 *Eat and Eat*



Gambar 2.1 Logo Eat and Eat

Alamat : Mall Kelapa Gading 5 Lantai 3
 Jl. Boulevar Kelapa Gading Blok M, Kelapa Gading
 Permai, Kelapa Gading – Jakarta Pusat 14240

Phone : 021 – 45875450

Type : Foodcourt

Spesial Menu : Makanan Tradisional Indonesia – Cina Peranakan
 (Seperti : Nasi Lemak, Sekba, Bakmi Kepiting Pontianak,
 Gudeg Dalang, Bubur Benteng Tangerang, Babat Gongso,
 Nasi Langi, Soto Ambengan, dll)
 Minuman Tradisional (Kopi Aceh – Kopi Lay, Es Jelly
 Medan, Es Pelangi, Jalitjang, dll)

Opening Hour : 10.00 – 22.00 WIB

Alamat : Mall Gandaria City, Lantai 2
 Jl. KH. M. Syafii Hadzami No. 8, Kebayoran Lama
 Jakarta Selatan 12240

Phone : 021 – 29053138

Type : Foodcourt

Spesial Menu : Makanan Tradisional Indonesia – Cina Peranakan

(Seperti : Nasi Lemak, Bubur Benteng Tangerang, Babat Gongso, Nasi Langi, Soto Ambengan, dll)
Minuman Tradisional (Kopi Aceh – Kopi Lay, Es Jelly Medan, Es Pelangi, Jalitjang, dll)

Opening Hour : 10.00 – 22.00 WIB

2.5.1.1 Sejarah dan Latar Belakang

2.5.1.1 Sejarah dan Latar Belakang *Eat and Eat* Kelapa Gading

Eat and Eat, “*Creating Food Adventure*”, merupakan trendsetter foodcourt masa kini dan menjadikan nuansa baru bagi para industri retail.

Walaupun *Eat and Eat* sudah tersebar di beberapa mall, namun *Eat and Eat* memiliki konsep tema yang berbeda-beda, yang dimana disesuaikan dengan lingkungan daerah lokasi, baik dari konsep kuliner yang ditawarkan hingga konsep interior, seperti misalnya konsep pasar cina peranakan tempo doeloe yang diterapkan pada cabang di Mall Kelapa Gading dikarenakan mayoritas pengunjung di kawasan Kelapa Gading berasal dari keturunan *Chinese*, sedangkan konsep Timur Tengah yang menyediakan 100% masakan halal diterapkan pada Kota Kasablanka Mall dikarenakan mayoritas pengunjung merupakan orang muslim.

Iwan Tjandra, yang merupakan sang pimpinan dari PT.Marche International yang sudah bergelut di dunia “*Food & Beverages*” selama 29 tahun, mewujudkan mimpinya untuk membuat *Eat and Eat* “*Creating Food Adventure*” ini. Baginya, ini merupakan suatu persembahan master piece yang patut dibanggakan, dimana dapat menciptakan sebuah *foodcourt* yang disebut sebagai food market dengan tema “Pasar Cina Peranakan Tempo Doeloe” yang pertama di Indonesia, khususnya daerah Jakarta.

Dengan desain ruang dan dilengkapi dengan detail-detail interiornya serta pilihan makanan-makananyang otentik, *Eat and Eat* “*Creating Food Adventure*” dapat memberikan warna, nilai tambah, nilai jual, bagi para pelaku industri retail.

2.5.1.2 Sejarah dan Latar Belakang *Eat and Eat Gandaria City*

Eat and Eat, “*Creating Food Adventure*”, merupakan trendsetter foodcourt masa kini dan menjadikan nuansa baru bagi para industri retail.

Tjandra, yang merupakan sang pimpinan dari PT.Marche International yang sudah bergelut di dunia “*Food & Beverages*” selama 29 tahun, mewujudkan mimpinya untuk membuat *Eat and Eat* “*Creating Food Adventure*” ini.

Berbeda dengan *Eat and Eat Kelapa Gading*, di *Eat and Eat Gandaria City* suasananya dibuat layaknya disebuah kawasan industry. Berbagai tong-tong dan kardus-kardus menghiasi berbagai sudut area bersantap pada *foodcourt* ini. Selain itu, ada pula karung-karung dan helm-helm pekerja pabrik yang digantungkan di langit-langit. Counter-counter makanan dengan konsep unik tersebut memberi sentuhan tersendiri.

Dengan desain ruang dan dilengkapi dengan detail-detail interiornya serta pilihan makanan-makananyang otentik, *Eat and Eat* “*Creating Food Adventure*” dapat memberikan warna, nilai tambah, nilai jual, bagi para pelaku industri retail.

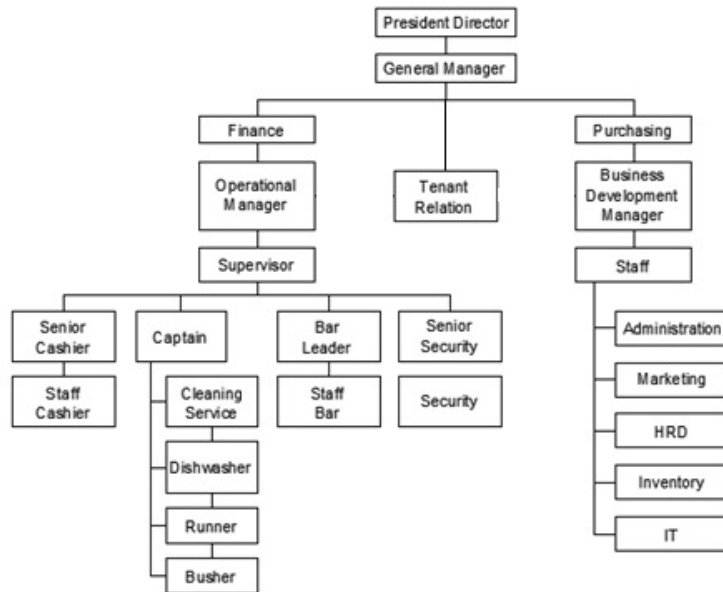
2.5.1.2 Visi dan Misi

Dengan visi menjadikan *food market* pertama di Indonesia sebagai *trendsetter*, *Eat and Eat* akan terus mengembangkan *outlet* dengan terget pencapaian 5-6 *outlet* setiap tahun. Kini, PT.Marche International mendapatkan kepercayaan dari pelaku industri retail untuk menjadi operator dan *trendsetter Food Court* terbaik di Jakarta. Di bawah bendera PT. Marche International, *Eat and Eat* selaku *trendsetter food court* masa kini akan terus mengembangkan konsep inovatif dan kreatif sesuai dengan kebutuhan masyarakat saat ini.

Dengan segala detil-detil interiornya dan pilihan makanan-makanan yang otentik, *Eat and Eat* “*creating food adventure*” dapat memberikan warna, nilai tambah, nilai jual bagi para pelaku industri yang terkait. Beragam pilihan makanan ini diolah secara modern dan higienis, namun tetap

mempertahankan keotentikan rasa warisan keluarga leluhur, dan semua itu ditawarkan dengan harga yang terjangkau.

2.5.1.3 Struktur Organisasi



Bagan 2.1 Struktur Organisasi Eat and Eat, MKG 5

2.5.1.4 Sistem Pembayaran

Sistem pembayaran pada *Eat and Eat* semua sama, yaitu dengan menggunakan kartu (Top-up) dimana pengunjung harus menukarkan uang cash pada kasir untuk dapat mengisi kartu tersebut, kemudian pengunjung dapat membayar dengan menggunakan kartu di counter-counter makanan yang disediakan. Sisa uang yang ada di kartu dapat di kembalikan pada saat pembayaran di kasir. Sistem ini digunakan untuk mempermudah sistem pembayaran sehingga menjadi lebih praktis. Seluruh pendapatan dari pembelian akan dijumlah dan nantinya akan dibagikan ke masing-masing *tenant* sesuai dengan kuantitas penjualan, seperti contoh apabila tingkat penjualan gerai A 30%, maka mendapat pemasukkan 30% dari keseluruhan total pendapatan yang ada di *Eat and Eat*.

2.5.1.5 Sistem Keamanan dan Keselamatan

Sistem keamanan pada *Eat and Eat* tidak menggunakan jasa *security* dikarenakan konsep *food market* yang terbuka dan *welcome*. Hanya terdapat

beberapa CCTV pada area-area tertentu, khususnya area kasir. Untuk aspek keselamatan seperti tindakan pencegahan kebakaran, setiap sudut area tertentu dilengkapi dengan unit pemadam kebakaran (*fire extinguisher*). Selain itu, dilengkapi juga dengan alat pendeteksi asap, *sprinkler* dan jalur evakuasi berupa tangga darurat yang telah disediakan oleh pihak gedung Mall.

2.5.2 Marche – Plaza Senayan



Gambar 2.2 Logo Marche

Alamat : Plaza Senayan, Lantai 5
 Jl. Asia Afrika No. 8, Senayan, Jakarta

Phone : 021-57905856

Type : Swiss Restaurant

Spesial Menu : *Authentic Swiss Rosti, Grilled Meats from The Wood Fired, Home Made Pasta & Pizza, Market Fresh Seafood, Rotoisserie Roasted Meats, Savoury Crepes.*

Opening Hour : Minggu - Kamis 11.30 - 22.30 WIB
 Jumat - Sabtu 11.00 - 23.30 WIB

2.5.2.1 Sejarah dan Latar Belakang Marche

Setiap restoran pastinya memiliki keunikan tersendiri baik dari menunya, atau interior dari restoran itu sendiri. Marche, sebuah restoran yang berlokasi di Plaza Senayan, dan sudah berdiri dari tahun 2009 menawarkan suasana yang berbeda dari tempat lainnya di Jakarta, Restoran ini menawarkan suasana layaknya suasana di pasar tradisional khas Eropa, tepatnya Swiss.

Marché pertama kali dibuka pada tahun 1983 di Stuttgart, Jerman, dan ini juga merupakan lahirnya sebuah konsep restoran baru yang menginspirasi industri memasak di seluruh Eropa – sebuah restoran dengan konsep dasar pasar. Setelah permulaan yang kuat dan ekspansi yang kuat, situasi menjadi memburuk dengan cepat. Hal ini disebabkan kurangnya strategi untuk perkembangan ke depan. Pada tahun 2003, Direktur Movenpick Holding Board memutuskan untuk mengubah Marché menjadi Marché Internasional. Langkah pertama yang diambil adalah pembenahan dalam internal yaitu dalam pengembangan produk serta karyawan yang menjadi poin utama dalam struktur baru. Pengembangan produk baru meliputi pengembangan resep – resep dan menu masakan Marché agar selalu *update* dan tidak *monotone* di mata konsumen. Kemudian pada tahun 2009 Marché Internasional mulai beroperasi kembali dan mulai tersebar di seluruh dunia, seperti di *airports*, *rest stops* dan di tengah kota. PT. Marché Internasional kini juga telah membawahi *food court* – *food court* lain di Jakarta, seperti Eat & Eat.

Dengan luas area kurang lebih 1300 m² dan interiornya kebanyakan terbuat dari kayu menambah kental nuansa khas Eropanya. Layaknya produk yang dijajakan ala pasar tradisional, tentunya bahan-bahan makanan yang ada disini semuanya masih fresh dan dibuat pada hari yang sama.

Di restoran ini terdapat 5 market *stations*, yaitu *Hot Island*, *Cold Island*, *Hot Beverages*, *Cold Beverages*, dan *Pastry Bakery*, yang dimana setiap *stations* menawarkan menu-menu yang berbeda, dan pastinya sehat. Beragam hidangan yang ditawarkan disini, seperti Rosti asli Swiss, beragam daging yang dibakar menggunakan tungku kayu atau alat pemanggang listrik, hidangan laut yang segar, pizza dan pasta khusus buatan Marche, salad dengan sayuran segar, sup, roti, dan kue khas Eropa, serta sari buah segar, kopi, dan beragam teh.

Restoran ini memiliki beberapa private room (yang terdiri untuk 20 orang, 30 orang dan 40 orang), dan smoking room yang berada di lantai dua restoran ini. Selain itu tersedia pula beberapa *merchandise* khas Swiss yang dijual pada area kasir restoran ini untuk melengkapi interior restoran ini yang mengambil konsep khas Swiss.

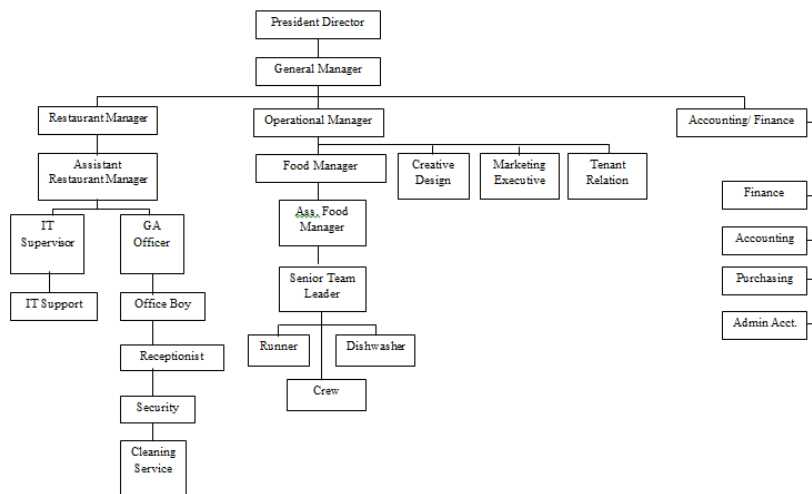
2.5.2.2 Visi dan Misi

Marché memiliki visi yang kuat untuk menjadi sebuah restoran dengan *value* yang tinggi untuk masyarakatnya, yaitu *fresh – healthy – fast*. Prinsip Marché adalah menyajikan makanan yang segar, dimana proses pengolahan makanan dapat dilihat langsung oleh para pembelinya. Marché juga menjunjung tinggi nilai kesehatan, karena semua masakannya dibuat dengan bahan makanan yang bersih dan segar. Dan tentunya kinerja para karyawan dan koki di Marché selalu mementingkan kenyamanan pengunjung dengan memasak dan menyajikan dengan cepat namun tetap tertata.

Misi – misi yang dilakukan untuk mencapai visi tersebut antara lain :

- Mengecek dan mentaati proses dan sistem pengolahan makanan. Dari proses awal penerimaan bahan, hingga proses penyajian, agar bahan makanan selalu dalam keadaan segar dan bersih.
- Dalam menjamin kesegaran makanannya, setiap pagi hari Marché melakukan *charity* berupa menyumbangkan sisa makanan atau bahan makanan hari kemarin yang masih layak dimakan kepada beberapa panti asuhan. Hal ini memastikan bahwa Marché tidak menggunakan bahan makanan kemarin yang notabene dianggap basi atau diragukan kesegarannya oleh konsumen.
- Tidak berhenti melatih kinerja para koki dan seluruh staff Marché untuk menghasilkan kerjasama yang maksimal dan memenuhi kebutuhan konsumen secara maksimal.

2.5.2.3 Struktur Organisasi



Bagan 2.2 Struktur Organisasi Marche

2.5.2.4 Sistem Pembayaran

Sistem pembayaran pada Marche terdapat pada akhir. Di awal memasuki marche pelayan memberi kartu, setiap orang diberi satu kartu. Lalu setiap memesan makanan/minuman kartu tersebut di cap, sebagai tanda makanan apa yang dipesan, setelah makan baru melakukan pembayaran pada area kasir. Pembayaran pada Marche ini dapat dilakukan dengan pembayaran *cash*, debit maupun dengan menggunakan kartu kredit.

2.5.2.5 Sistem Keamanan dan Keselamatan

Sistem Keamanan pada Marche ini sangatlah baik. Hal ini dikarenakan restoran ini memiliki alur dimana pintu masuk dengan pintu keluar yang diakhiri dengan area kasir berbeda. Jadi otomatis, keamanan disini sangat terjaga. Selain itu, restoran ini juga dilengkapi dengan CCTV di beberapa area.

Aspek keselamatan pada restoran ini (khususnya untuk tindakan pencegahan kebakaran), restoran ini menyediakan unit pemadam kebakaran (*fire extinguisher*) di setiap sudut ruangan. Selain itu, dilengkapi juga dengan alat pendeteksi asap, *sprinkler* dan jalur evakuasi berupa tangga darurat yang telah disediakan oleh pihak gedung Mall.

2.6 Kesimpulan Hasil Survey dan Observasi

Berdasarkan survey ketiga tempat diatas, lokasi ketiganya memiliki keunggulan dan kekurangan masing-masing. Dalam hal kapasitas, *Eat and Eat* memiliki kapasitas yang lebih besar daripada Marche. Namun untuk area *private Eat and Eat* tidak memiliki *private room* karena *Eat and Eat* lebih bersifat umum dan *welcome* untuk siapapun, sedangkan pada Marche terdapat area *private* yang bisa menjaga *privacy* seseorang yang berkunjung kesana. Sirkulasi pada ketiga tempat ini juga dapat dibilang sesuai dengan aktivitas dan kebutuhan yang ada. Namun, alur sirkulasi pengunjung pada *Eat and Eat* terbilang cukup rumit dengan adanya

pembagian beberapa zona area ditambah dengan dekorasi-dekorasi ruangan yang penuh yang membuat pengunjung tidak fokus untuk mencari dan memilih produk kuliner yang diinginkan, serta dalam penempatan produk-produk jajanan di beberapa titik sehingga terkesan tidak teratur. Sedangkan pada Marche, alur sirkulasi sangat diperhatikan. Untuk fasilitas penunjang, Marche memiliki fasilitas penunjang paling baik di antara ketiganya terutama dalam hal kelengkapan dan standarisasi yang digunakan, seperti fasilitas Wi-Fi, toilet, fasilitas untuk acara-acara tertentu.

Dari segi desain, ketiganya cukup baik dalam menampilkan desain interior dengan konsep yang mereka tentukan. Namun, terdapat kekurangan dari Eat and Eat dari segi dekorasi desain yang terlalu banyak sehingga pengunjung tidak dapat melihat focal point desainnya. Untuk produk yang ditawarkan, Eat and Eat dan memang lebih baik dalam menghadirkan produk-produk kuliner Nusantara yang terkenal dari Sabang sampai Merauke maupun internasional sehingga pengunjung mempunyai banyak pilihan.

Dari data survey yang ada, dapat disimpulkan bahwa sebagai salah satu upaya mempromosikan seni kebudayaan kuliner Nusantara tidak hanya dengan dekorasi-dekorasi yang khas, namun tata cara penyajian makanan/minuman tradisional sebagai bagian dari etalase kebudayaan juga memiliki peran penting sebagai daya tarik pusat kuliner. Antusiasme masyarakat terhadap kuliner dengan hal-hal baru yang unik dan inovatif juga mempengaruhi perkembangan *food court* yang ada, namun sayangnya sulit untuk dapat bertahan lama. Dengan adanya konsep-konsep otentik tersebut yang terbilang unik dan menarik, tidak hanya dapat menambah nilai kebudayaan, namun juga dapat meningkatkan promosi pariwisata dan ekonomi, serta melestarikan warisan kebudayaan. Dalam sebuah pusat kuliner pun juga dipengaruhi oleh berbagai aspek seperti tata letak ruang, alur sirkulasi, aksesibilitas, kelengkapan fasilitas penunjang, aspek pencahayaan dan penghawaan sehingga dapat memberikan kenyamanan pengunjung agar betah dan rindu terhadap kekayaan budaya Nusantara.

