

BAB 2

PRODUK DAN JASA

2.1 Pengertian *Fast Food*

Fast food atau yang biasa dikenal dengan nama makanan cepat saji adalah istilah untuk makanan yang sebelumnya sudah dilakukan proses pengolahan tahap awal sehingga ketika ada konsumen yang memesan hanya tinggal melakukan proses pengolahan lanjutan. Pengertian *fast food* merujuk kepada pengolahan dan penyajian makanan yang serba cepat biasanya *fast food* merujuk kepada makanan yang dijual di sebuah restoran atau toko dengan persiapan yang berkualitas rendah dan dilayankan kepada pelanggan dalam sebuah bentuk paket untuk dibawa pergi (Merriam dalam Alamsyah (2009, p. 3)

Fast food memiliki ciri kandungan kalori yang tidak seimbang, bahkan sebagian besar masyarakat berpendapat bahwa jenis makanan *fast food* adalah makanan yang tidak bergizi walaupun tidak semua jenis makanan *fast food* saat ini di proses sebelum adanya pemesanan seperti pada umumnya. Makanan-makanan yang termasuk ke dalam kelompok makanan *fast food*, antara lain *fried chicken*, *burger*, atau *frozen fast food* seperti *chicken nuggets*, *french fries*, *sisis*, *chicken wings*, dan sebagainya. Sebenarnya terdapat bahan-bahan penyusun makan bergisi pada jenis makanan *fast food*, namun kadarnya yang tidak seimbang bahkan bisa berlebih. Pada umumnya jenis makanan *fast food* mengandung lebih banyak kalori, garam, lemak dan berkolestrol, sedangkan pada menu *western* umumnya hanya mengandung serat dalam jumlah yang sedikit. Serat meruoakan bahan penyusun makanan yang membuat kita merasa kenyang, karna unsur serat yang terkandung pada *fast food* sangat rendah, kebanyakan orang yang mengkonsumsi *fast food* perlu mengkonsumsinya dalam jumlah banyak agar merasa kenyang.

2.1.1 Sejarah *Fast Food* di Indonesia

Pada abad ke-20, bisnis gerai-gerai *fast food* semakin menyebar hingga ke kawasan benua Eropa, Afrika, Australia dan Asia seperti Indonesia dengan konsep waralaba. Pertumbuhan pesat gerai gerai *fast food* di Indonesia menyebabkan berubahnya gaya hidup masyarakat menjadi serba praktis dalam mengkonsumsi makanan tanpa memikirkan kesehatanya. Tren *fast food* di Indonesia sangat marak di

tahun 1990-an yang banyak didominasi oleh resto *fast food* internasional utamanya McDonald's dan KFC. Kemungkinan kedua *fast food* tersebut bukan berarti langsung diterima oleh masyarakat Indonesia. Mereka pun mengalami kendala utamanya *acceptance taste* (penerimaan cita rasa) orang Indonesia yang berbeda dengan produk asalnya sebagai *life style* sehingga banyak ditiru oleh kelompok menengah kebawah. Dalam benak konsumen, *fast food* resto adalah makanan bergengsi, karena banyak dimakan oleh orang kaya (awalnya). Makan di resto *fast food* menjadi sarana *pleasure* atau semacam gaya hidup. Bahkan yang lebih ekstrim lagi, logo atau bekas bungkus resto *fast food* sampai disimpan sebagai bukti bahwa mereka sering makan di resto tersebut. Ini terkait dengan gengsi di mata teman dan lingkungannya. Bahwa mereka makan di resto *fast food* elit dan modern. Rata-rata restoran *fast food* banyak pengunjungnya. Masing-masing makanan ternyata menciptakan *life style* yang tersendiri (Alamsyah, 2009, p.8).

2.1.2 Jenis-Jenis Fast Food

Menurut Seru (2012) ada 10 makanan cepat saji paling populer di berbagai negara yaitu :

1. *Pierogi* (Polandia)

Pierogi adalah salah satu makan khas Polandia. *Pierogi* sekilas berbentuk seperti pastel tutup seperti yang ada di Indonesia tetapi dengan warna adonan kulit yang lebih pucat. *Pierogi* tersedia dalam 2 jenis yaitu *pierogi* rebus dan *pierogi* goreng. Isi *pierogi* bermacam-macam, bisa berisi buah-buahan, sayuran, kentang, jamur, dan berbagai macam daging atau juga bisa campuran dari segala bahan-bahan tersebut. Yang paling tradisional adalah *ruskie*, yaitu *pierogi* dengan isi keju putih, kentang, dan bawang bombay.



Gambar 2.1 Pierogi

2. *Sushi* (Jepang)

Sushi adalah salah satu makanan khas Jepang. Sushi adalah makanan yang terdiri dari nasi yang dibentuk bersama lauk (neta) berupa makanan laut, daging, sayuran mentah, atau sudah dimasak. Nasi sushi mempunyai rasa masam yang lembut karna nasi di bumbu campuran cuka beras, garam, gula.



Gambar 2.2 Sushi

3. *Spring Rolls / Lumpia* (China)

Lumpia atau terkadang disebut dengan lun pia adalah salah satu makanan khas China. Lumpia adalah lembaran tipis dari tepung gandum yang dijadikan kulit lalu digunakan sebagai pembungkus isian yang biasanya terdiri atas rebung, telur, sayuran segar, daging, atau makanan laut.



Gambar 2.3 Spring rolls/lumpia

4. *Burrito* (Mexico)

Burrito adalah salah satu makanan khas Meksiko. Makanan ini terdiri atas tortilla gandum yang diisi dengan berbagai macam daging seperti daging sapi, ayam atau babi. Daging-daging yang sudah dimasak ini biasanya diletakan di atas tortilla dan kemudian digulung dengan tortilla tersebut. Tortilla gandum tadi biasanya dipanggang atau dihangatkan sebentar supaya menjadi lebih empuk dan lebih mudah untuk digulung.



Gambar 2.4 Burrito

5. *Fish and chipis* (Inggris)

Fish n' chips adalah salah satu makanan khas Inggris. Sebenarnya *fish and chips* itu adalah *fillet* ikan dan kentang goreng saja. Rakyat Inggris dan Irlandia menyebutnya dengan istilah '*chippies*' atau '*chipper*', dan merupakan menu makan siang murah meriah di kalangan pekerja sejak dulu. Kentang dalam bentuk french *fries* menjadi penyerta populer semenjak sajian

ini masuk ke Amerika. Ikan yang biasanya digunakan adalah jenis yang berdaging montok, *juicy*, dan berwarna putih, seperti ikan cod atau ikan dory. Balutan tepung menjadi pamungkas kelezatan ikannya, harus renyah dan memiliki takaran kegurihan yang pas.



Gambar 2.5 Fish and Chips

6. *Croissant* (Prancis)

Croissant adalah salah satu makanan khas Prancis. Croissant merupakan salah satu jenis roti berbentuk bulan sabit yang adonannya berbeda dengan adonan roti biasa karna diberi tambahan kersvert (sejenis lemak) dengan pengolahan teknik lipat, sehingga teksturnyapun berbeda dengan roti pada umumnya yaitu terdiri dari lipatan-lipatan kuit roti yang terasa empuk pada bagian dalam dan renyah pada bagian luar.



Gambar 2.6 Croissant

7. *Hamburger* (German)

Hamburger adalah salah satu makanan khas German. Makanan yang sangat terkenal di Amerika Serikat ini biasa disebut dengan nama *burger*. *Burger* merupakan ritu berbentuk bundar yang diiris menjadi 2 bagian atas dan bawah kemudian diisi dengan daging *patty* di bagian tengah dan juga sayur-sayuran, tidak lupa di beri saus pelengkap agar burger terasa lebih lezat.



Gambar 2.7 *Hamburger*

8. *Pizza* (Italia)

Pizza adalah salah satu makanan khas Italia. *Pizza* merupakan salah satu jenis roti yang dibentuk seperti lempeng dan pada umumnya berbentuk lingkaran. Sebelum abad ke-17 pizza ditutupi saus putih, dan pada bulan Juni 1889 untuk menghormati Ratu Italia seorang koki Neapolitan Raffaele Esposito bernama Margherita yang berasal dari Savoy menciptakan “*Pizza Margherita*” yaitu sebuah pizza yang dipenuhi tomat, keju mozzarella dan basil untuk menggambarkan bendera Italia. Dan sampai saat ini pizza *margherita* adalah pizza yang paling populer.



Gambar 2.8 *Pizza*

9. *French Fries* (Belgia)

French fries adalah salah satu makanan khas Belgia. *French Fries* dikenal dengan nama kentang goreng di Indonesia, yaitu potongan potongan kentang yang di goreng di minyak yang panas. Biasanya kentang goreng bisa dimakan begitu saja sebagai makanan ringan , atau sebagai makanan pelengkap hidangan utama.



Gambar 2.9 *French Fries*

2.1.3 Keunggulan dan Kelemahan Makanan *Fast Food*

Secara umum bahwa bisnis makanan siap saji memang memiliki peluang yang bagus. Agar lebih detail untuk memahami posisi bisnis makanan siap saji perlu dipahami keunggulan dan kelemahannya. Keunggulan dan kelemahan makanan siap saji (Alamsyah, 2009, p.10) :

1. Yang paling jelas keuntungan dari *fast food* adalah menghemat waktu. Dalam kehidupan sekarang yang serba cepat ini, tidak ada pilihan lebih baik daripada mendapatkan makanan cepat saji
2. Penghematan biaya memberikan *fast food* keunggulan atas makanan yang disiapkan di dapur. Jika seseorang tinggal seorang diri, maka lebih murah untuk membeli makanan di supermarket daripada memasak di rumah. Juga makanan cepat saji tertentu seperti kentang goreng dan burger harganya pun cukup murah.

Kekurangan dari Makanan Cepat Saji :

1. Kerugian terbesar dari *fast food* adalah efek buruk yang ditimbulkan pada kesehatan seseorang. Ini adalah fakta bahwa *fast food* lebih tidak sehat daripada makanan rumahan, karena mengandung jumlah yang lebih tinggi nutrisi yang tidak diinginkan seperti garam, jenis lemak dan berbagai zat aditif (bahan kimia buatan)
2. Kelebihan lemak dan kalori yang kita ambil dari *fast food* tidak digunakan sepenuhnya. Hasilnya adalah bahwa makanan ini terakumulasi dalam tubuh kita sebagai timbunan lemak yang menyebabkan komplikasi seperti penyakit jantung dan penyakit terkait lainnya dari hati
3. Semakin besar jumlah makanan di pesan di sebuah restoran *fast food*, maka semakin besar adalah tagihan
4. Makanan cepat saji juga dilihat sebagai faktor yang membuat sejumlah keluarga menghabiskan waktu semakin kurang bersama-sama.

2.2 Deskripsi Eaglo Food Truck

Eaglo merupakan sebuah *brand food truck* yang menyediakan berbagai menu burger dengan keunikan dan cita rasa khas yang ditawarkan kepada konsumen. Eaglo menggunakan mobil Volkswagen Combi sebagai sarana berjualan yang sudah dimodifikasi dan di desain semenarik mungkin untuk dapat mengakomodasi kebutuhan bisnis sekaligus menarik perhatian konsumen. Mobil Eaglo *food truck* dapat dilihat pada Gambar 2.10. Saat ini Eaglo *food truck* berlokasi di Jalan Gandapura No. 56, Bandung. Eaglo *food truck* menempati area sebuah restoran bernama Mouton Slice and Grill. Sebagai *food truck*, Eaglo memiliki kelebihan untuk dapat berpindah – pindah tempat jualan serta mengikuti *event – event* dengan menggunakan mobil yang dimiliki. Oleh karena itu, selain menjalankan bisnis dengan berjualan setiap hari di Jalan Gandapura No.56, Eaglo juga melayani berbagai permintaan untuk berpartisipasi di *event – event*, seperti *bazaar, birthday party, wedding party*, ataupun *company gathering*.



Gambar 2.10 Mobil Eaglo food truck

Eaglo menyediakan berbagai menu burger dengan cita rasa khas yang dimiliki. Apabila burger umumnya identik dengan daging giling yang diolah, atau lebih dikenal dengan sebutan *patty*, Eaglo menawarkan berbagai *menu burger* yang tidak hanya menggunakan *patty*. Eaglo menawarkan *signature burger* dengan cita rasa yang berbeda dengan yang biasa dijual oleh *brand* lainnya. Hal ini dilakukan dengan tujuan agar *market* memiliki pilihan burger lezat yang tidak mengandalkan

daging giling (*patty*) .Berikut adalah berbagai *menu signature burger* yang terdapat di Eaglo *food truck* :

1. Hawaiian Burger, burger dengan potongan daging *tenderloin* yang dimasak *well done*, dengan irisan buah nanas dilengkapi dengan saus *honey mayo*, tomat, *grilled onion*, dan selada. Hawaiian burger dapat dilihat pada Gambar 2.11 di bawah. Burger ini dijual dengan harga Rp.30.000.



Gambar 2.11 Hawaiian Burger

Tabel 2.1 Bahan Dasar Hawaiian Burger

INGREDIENTS	QUANTITY IN G/NET
Bun	1,000
Beef Hawaiian Marination	80
Pinapple	20
Honey Mayo	30
Lettuce	10
Tomato	10
Onion	10

2. Fake Burger, burger dengan daging iga 200 gram berbumbu saus *barbeque* dilengkapi dengan tomat, selada, dan *grilled onion*. Fake Burger dapat dilihat pada Gambar 2.12. Burger ini dijual dengan harga Rp.40.000.



Gambar 2.12 Fake Burger

Table 2.2 Bahan Dasar Fake Burger

INGREDIENTS	QUANTITY IN G/NET
Burger Bun	1,000
Grill Ribs	200
Tomato	10
Lettuce	10

3. Chicken Cheese Burger, burger dengan ayam *fillet* dilengkapi dengan *cheese slice*, saus *honey mayo*, tomat, selada, dan *grilled onion*. Chicken cheese burger dapat dilihat pada Gambar 2.13. Burger ini dijual dengan harga Rp.28.000.

Tabel 2.3 Bahan Dasar Chicken Cheese Burger



INGREDIENTS	QUANTITY IN G/NET
Burger Bun	1,000
Chicken Breast Marination	60
Tomato	10
Macaroni and Chesse Sauce	60
Lettuce	10

Gambar 2.13 Chicken Cheese Burger

4. Tandori Burger, burger dengan ayam *fillet* berbumbu kari dilengkapi dengan saus *mint mayo*, tomat, selada, dan *grilled onion*. Tandori burger dapat dilihat pada Gambar 2.14. Burger ini dijual dengan harga Rp.28.000.

Tabel 2.4 Bahan Dasar Tandori Burger



INGREDIENTS	QUANTITY IN G / NET
Chicken Breast	1,000
Corieander	100
Youghurt	200
Knor	50
Salt	20
Coloring	5

Gambar 2.13 Tandori Chicken Burger

