BAB 2

TUJUAN DAN KONSEP EVENT

2.1 Tema dan Konsep Event

Tema yang akan diangkat dalam acara *HM Ethnic and Cultural Expo'13* adalah mengenai *Culinary Art*. Seni kulinari adalah seni memasak. Seni kulinari adalah satu program yang mengeksplorasi pelajar memiliki minat di dunia dan seni masakan. Selaras itu, banyak institusi menawarkan kursus ini di peringkat SMK, diploma dan ijazah sarjana bagi melahirkan anak Bangsa yang boleh bersaing dengan bangsa lain terutama di dalam penyediaan makanan di seluruh wilayah Indonesia.

Antara objektif kewujudan program seni kulinari ini adalah :

1) Memaparkan kemahiran peserta pada tahap kompetisi

2) Mengutamakan sistem keselamatan, kebersihan tempat bekerja dan kebersihan makanan.

3) Menjalankan berbagai fungsi pengurusan dalam operasi dapur

4) Menjalankan penyelidikan dan pembangunan dalam seni kulinari

5) Melatih bagaimana mempresentasikan makanan menjadi sebuah sajian menarik;

6) Membangunkan kemahiran yang boleh disesuaikan dengan tahap kerja dan peningkatan kinerja dalam dunia industri

8) Mengkomunikasikan budaya dalam media makanan dan seni.

Orang yang bekerja dalam dunia *culinary art* lebih dikenal dengan sebutan *cook* atau *chef*. Mereka memiliki tanggung jawab untuk mempresentasikan *skill* atau kemampuan dalam mengolah makanan dan menyajikannya sehingga memiliki

nilai seni ketika disajikan. *Cook* atau *chef* juga dituntut untuk mengerti kandungan nutrisi di setiap bahan dasar yang digunakan untuk memasak, serta mengatur ketepatan waktu dalam memasak juga harus diperhatikan. Sehingga *culinary art* dapat diringkas sebagai suatu karya seni dalam memasak sehingga suatu makan tidak hanya memiliki nilai *taste* tapi juga memiliki nilai estetika ketika disajikan.

Dengan tema yang telah ditentukan maka memungkinkan untuk menentukan konsep acara dari tema *culinary art* tersebut. Konsep yang akan diangkat ialah mengenai kompetisi memasak atau lebih dikenal sebagai sebutan *cooking competition*. *Cooking competition* adalah suatu perlombaan memasak dan mengkreasikan beberapa bahan dasar makanan sehingga menampilkan sebuah seni yang indah berupa makanan. *Cooking competition* yang kami selenggarakan memiliki dua kategori yaitu *hot kitchen* dan *cake fondant decoration*.

2.2 Deskripsi Event

Berikut dapat secara rinci dijelaskan mengenai alasan *event* dijalankan dan deskripsi secara jelas mengenai informasi berkaitan dengan *Indonesian Fusion Cuisine.*

2.2.1 Judul Event

Judul yang kami tetapkan untuk acara *cooking competition* ini adalah *Indonesian Fusion Cuisine. Indonesian Fusion Cuisine* adalah perpaduan antara masakan khas Indonesia dengan masakan luar negeri. *Indonesia Fusion Cuisine* terbagi dua jenis kategori yaitu *hot kitchen* dan *cake fondant decoration.*

Pada katagori *hot kitchen* peserta diharuskan menciptakan satu porsi makanan pembuka (*appetizer)* satu porsi hidangan makanan utama (*main course).*

Para peserta diperbolehkan mengkreasikan tiga macam *pasta* yaitu *Macaroni Long, Spaghetti dan Tagliatelle* dengan pencampuran bumbu-bumbu khas masakan Indonesia. Disebut sebagai *hot kitchen* dikarenakan pada bagian *kitchen* ini setiap pemasak menggunakan kompor, berbeda dengan *cold kitchen,* dimana proses memasak dari setiap koki tidak membutuhkan kompor. Peserta diharapkan dapat memilih dan menggunakan semua jenis *pasta* tersebut dan mengkreasikannya dengan bumbu-bumbu khas Indonesia sehingga dapat tercipta masakan internasional yang bercita rasa Indonesia.

Alasan panitia memilih ketiga macam pasta tersebut dikarenakan setiap pasta memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. *Tagliatelle* merupakan pasta berbentuk mie pipih yang sedikit lebar, bentuknya menyerupai *fettucine* hanya saja memiliki ketebalan yang lebih tipis. Dalam hal ini peserta dapat memanfaatkan waktu memasak karena jenis pasta ini lebih cepat matang. Untuk jenis pasta *macaroni long*, pasta ini memiliki bentuk yang unik, walaupun proses memasaknya sedikit lebih lama, namun dengan bentuknya yang unik, dapat meningkatkand daya kreatifitas peserta. Sedangkan untuk jenis pasta *spaghetti* merupakan bentuk dasar mie yang sangat mudah untuk dikreasikan.

Peserta diberikan waktu selama satu jam untuk memasak satu porsi makanan pembuka atau yang memiliki nama lain *appetizer* dan satu porsi untuk makanan utama atau yang memiliki nama lain *main course.* Para peserta dituntut untuk berkreatifitas terhadap mengolah nilai budaya di setiap perlombaan yang diikuti baik *hot kitchen* dan *cake fondant decoration* dengan bertemakan Indonesia.

Cake Fondant Decoration ialah kompetisi menghias kue menggunakan bahan utama yang digunakan yaitu *dummy cake* dan *white fondant. Dummy cake*

merupakan kue tiruan berbahan dasar *styrofoam. Para* peserta dapat berkreasi dengan menggunakan pewarna makanan yang sudah disediakan terdiri dari bebrapa warna dasar yaitu merah, kuning, hijau, biru dan para peserta wajib menghias *cake* dengan bertemakan budaya Indonesia. Hal tersebut bertujuan agar para peserta maupun para *audience* yang menyaksikan perlombaan dapat memahami lebih dalam mengenai budaya Indonesia.

2.2.2 Alasan Event Dilangsungkan

Atas dasar kesadaran akan budaya Indonesia yang beragam, sudah menjadi kewajiban sebagai warga negara Indonesia untuk melestarikannya. Di samping itu,sejarah juga membuktikan bahwa pengolahan bahan makanan berkembang dari masa ke masa dan akan terus berkembang seiring dengan perkembangan zaman. Berdasarkan sejarah Eropa, perkembangan pengolahan bahan makanan dari masa ke masa dimulai sejak sebelum abad XII. Pada zaman itu bahan makanan hanya dimasak dengan cara dibakar dan direbus sehingga menu makanan yang tersedia hanya berupa hidangan-hidangan daging yang dibakar dan direbus, kemudian muncul bermacam-macam soup dan setup. Perkembangan makanan di Indonesia banyak dipengaruhi oleh negara eropa dan Belanda setelah muncul adanya perhatian terhadap masakan-masakan asing di dapur Eropa dan Belanda yang mempengaruhi jenis masakan di Indonesia saat ini (Setiawati, 1993:8).

Di Indonesia saat ini banyak muncuk masakan eropa yang digemari oleh masyarakat di Indonesia contohnya macam-macam olahan steak yang diolah dengan cara digoreng,dibakar dan dipanggang. Selain itu, makanan Eropa sedikit menggeser makanan tradisional Indonesia, namun saat ini masakan tradisonal diolah lebih bervariasi agar tidak tergeser dengan makanan Eropa dan makanan

Cina karena makanan tradisional Indonesia merupakan makanan khas Indonesia yang mencermikan bermacam-macam kebudayaan Indonesia. Pada abad XIII yakni zamannya bangsa Eropa berusaha menjelajah wilayah timur, termasuk diantarannya Marcapolo. Ketika singgah di daratan Cina yang pada masa itu telah terkenal tinggi kebudayaannya, Marcopolo banyak mempelajari berbagai hal diantaranya adalah penggunaan dan pembuatan mie. Hasil penemuan di daratan Cina tersebut, kemudian dikembangkan oleh Marcapolo di negaranya sehingga dihasilkan bahan makanan yang dikenal dengan spaghetti, vermicelli dan macaroni yang sampai sekarang dikenal sebagai makanan khas italia yang bisa dimasak menjadi *spaghetti bolognaise, macaroni schotel* dan lain-lain (Setiawati, 1993:6).

Kaitannya antara masuknnya Belanda ke Indonesia dengan perkembangan makanan yakni terjadi pada masa perang dunia I ketika hubungan orang-orang Belanda yang ada di Indonesia dengan Eropa terputus akibat perang yang berkesinambungan. Putusnya hubungan ini berarti pengiriman bahan makanan dari Eropa tidak dimukinkan lagi. Hal ini memaksa orang-orang Belanda yang ada di Indonesia harus menyesuaikan menu makanannya dengan menu makanan Indonesia. Orang-orang Belanda mulai mencoba makanan Indonesia yang kemudian berkembang menjadi menu yang disebut *Rijsttafel*.

Rijsttafel adalah suatu menu yang disertai bahan pokoknya nasi. Menu *rijsttafel* sangat digemari dan merupakan makanan selingan yang istimewa dalam menu orang Belanda sampai saat ini. Akibat lain yang ditimbulkan oleh perang yang bersinambungan yaitu mulai dikenalnya margarin pada zaman Nepelon. *Margarine* digunakan sebagai pengganti mentega karena pada waktu itu cadangan bahan makanan untuk pembuatan mentega telah habis (setiawati, 1993:8-9).

Dengan melihat seluruh perkembangan makanan di Indonesia, maka timbulah suatu ide untuk mengolah makanan luar negri menjadi makanan yang bercitarasa Indonesia. Jika sebelumnya Belanda telah menciptakan menu *Rijsttafel* yang notabene merupakan hasil pencampuran makanan Belanda dan Indonesia, maka diharapkan melalui event ini dapat tercipta menu baru hasil pencampuran atau gabungan dari makanan Italia dan Indonesia. Ide tersebut dituangkan dalam acara *Indonesian Fusion Cuisine*

2.2.3 Tujuan Event

Tujuan dilangsungkannya *Indonesian Fusion Cuisine* agar membangkitkan kreativitas putra-putri Indonesia dalam melestarikan budaya Indonesia melalui media makanan. Acara ini juga diharapkan untuk dapat menambahkan kecintaan terhadap budaya dan masakan khas Indonesia. Peserta yang masih berkecimpung di dunia pendidikan juga dapat dilatih dalam mengatur ketepatan waktu dalam acara kompetisi memasak ini. Ketepatan dan kecekatan dalam memasak tentunya menjadi penilaian tersendiri bagi setiap peserta. Bagi Binus University tentunya acara ini bertujuan memperkenalkan jurusan Hotel Management lebih dalam lagi. Dan membuktikan, walaupun sebagai jurusan yang baru didirikan dan sebagai penampilan perdana *HM Ethnic and Cultural Expo'13*, Hotel Management Binus University mampu bersaing dengan universitas lainnya yang sudah ahli dalam menyelenggarakan acara kompetisi.

2.2.4 Hasil yang Diharapkan

Diharapkan melalui *event* ini dapat membuka peluang bagi para peserta untuk dapat memberikan terobosan baru bagi masakan Indonesia dan membuktikan bahwa kualitas rasa masakan Indonesia dapat bersaing dari segi kualitas rasa

dengan masakan luar negri. Sudah banyak para *chef proffesional* di luar negri sana yang mengakui bahwa masakan Indonesia memiliki cita rasa yang tinggi akan bumbu-bumbu khas Indonesia sendiri dan tidak mudah untuk memasak makanan Indonesia. Bahkan menu makanan Indonesia sendiri seperti nasi goreng, sop buntut atau sate ayam sudah tercantum di dalam daftar menu seluruh hotel di kawasan Asia bahkan di beberapa hotel America maupun Eropa.

Melalui *event* ini juga diharapkan jurusan Hotel Management dapat menjalin kerja sama dengan perusahaan- perusahaan yang menjadi sponsor dari acara *HM Ethnic and Cultural Expo'13*. Selain itu, Binus University dapat menjalin kerja sama yang baik dengan berbagai universitas dan sekolah tinggi yang berkecimpung di dunia pariwisata dan *hospitality*.

2.2.5 Benefit yang Didapat

Benefit atau manfaat adalah salah satu pengukur tingkat kesuksesan sebuah acara. Target acara *Indonesian Fusion Cuisine* adalah untuk memberikan dampak positif keberbagai pihak seperti industri kuliner Indonesia, Universitas Bina Nusantara, peserta acara *Indonesian Fusion Cuisine* serta panitia yang berpartisipasi dalam acara *Indonesian Fusion Cuisine*.

Benefit yang diberikan *Indonesian Fusion Cuisine* untuk:

1. Industri Kulineri di Indonesia

    - Untuk menambah kecintaan masyarakan Indonesia khususnya generasi muda terhadap industri kulineri di Indonesia

- Memperkenalkan makanan yang sebelumnya dikenal dengan cita rasa asing, kini dapat disajikan dalam cita rasa Indonesia

2. Universitas Bina Nusantara

    - Mempromosikan nama jurusan *Hotel Management* Bina Nusantara karena keberhasilan dalam menyelenggarakan acara *Indonesian Fusion Cuisine*

    - Membuka peluang kerjasama antara perusahaan-perusahaan yang sudah mendukung acara *Indonesian Fusion Cuisine* dengan Universitas Bina Nusantara

3. Peserta acara *Indonesian Fusion Cuisine*

    - Mengembangkan kreativitas dalam melestarikan budaya Indonesia melalui media makanan

    - Menambah kecintaan terhadap budaya dan masakan khas Indonesia

    - Melatih ketepatan dan kecekatan dalam memasak

4. Panitia acara *Indonesian Fusion Cuisine*

    - Menambah pengalaman berorganisasi

    - Menambah ilmu dalam membuat sebuah acara