



# PERKEMBANGAN INDUSTRI MAKANAN (KULINER)

Oleh :  
Dr. Moh. Liga Suryadana

Disampaikan pada Seminar Sehari CREPS 2009, yang diselenggarakan oleh Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan dan Ilmu Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia Bandung, 14 Oktober 2009



# Pariwisata Dunia

## Tahun 2020

Forecasts of International Tourists Arrivals (millions)  
Worldwide and by Region 1995-2020

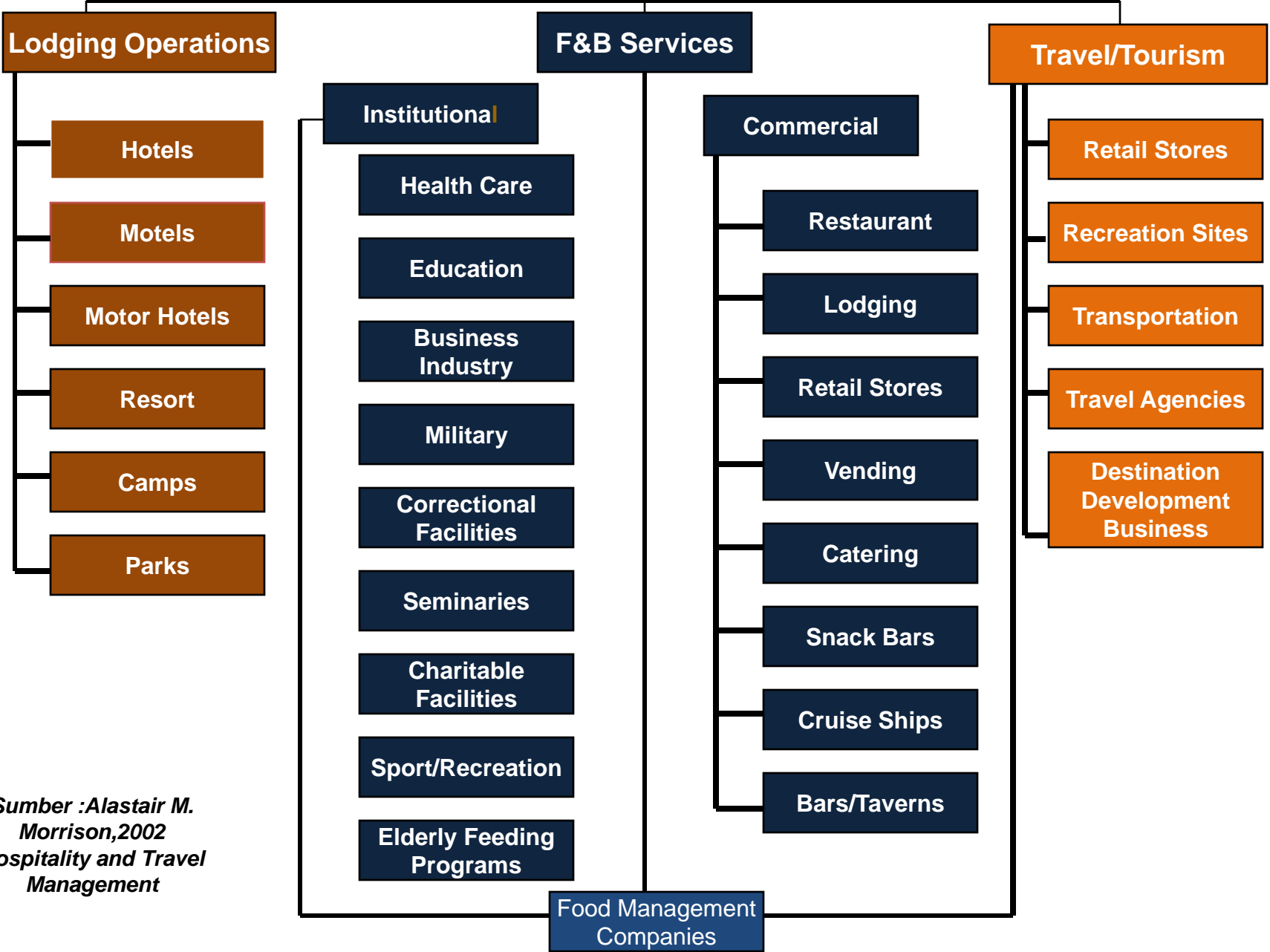
Regions	Tourist Arrivals (million)			
	1995	2000	2010	2020
Europe	335	390	527	717
East Asia/Pacific	80	116	231	438
Americas	111	134	195	284
Africa	20	27	46	75
Middle East	14	19	37	69
South Asia	4	6	11	19
<b>World</b>	<b>564</b>	<b>692</b>	<b>1,047</b>	<b>1,602</b>



## Industri Hospitalitas

Terdiri dari berbagai usaha yang menyediakan jasa, terutama akomodasi, makanan dan minuman tidak hanya bagi mereka yang melakukan perjalanan untuk kesenangan, tetapi juga bagi para pelaku perjalanan yang memiliki Berbagai kepentingan dan urusan-urusan lain diluar Kegiatan bersenang-senang.

# Hospitality Industry



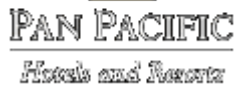
Sumber :Alastair M. Morrison,2002  
Hospitality and Travel Management

# Jumlah Anggota Asosiasi Internasional Hotel dan Restoran (IH & RA)

Melalui jaringan keanggotaan IH&RA pada tahun 2006 diperkirakan terdapat 300 ribu hotel dan 8 Juta restoran di seluruh dunia.



# Hotels & Restaurants such as...



www



# Perkembangan Terkini Industri Jasa Makanan di Dunia

- Revisi Menu akibat pengaruh berbagai penyakit yg mewabah (epidemik), contoh : Flu Burung, Flu Babi, dll.
- Pemesanan secara “Online”
- Meningkatnya anggaran utk Teknologi
- Meningkatnya penggunaan pelayanan mandiri dengan pemamfaatan kios teknologi
- Lebih fokus kesehatan , Kesehatan Jantung, makanan dari sayuran (vegetable)
- Meningkatnya makanan Etnik dan “Fusion Food”





## 10 Hal Paling Populer dalam Perkembangan Industri Jasa Makanan

1. **Penyediaan Makanan yg Cepat, contoh**, salad yang sudah dikemas, bahan material pokok masakan yg sdh yg sudah dikemas
2. **Pelayanan pesanan makanan yang fleksibel**, contoh ; Drive and Go, Delivery services,dll .
3. **Mengandung bahan bagi kesehatan**, dimana dalam makanan terkandung nutrisi (zat) yg berguna bagi kesehatan
4. **Menarik mkanan utama para koki**, contoh; ikan dan makanan favorit
5. **Mengandung unsur kekhasana budaya**, pameran makanan tradisonal
6. **Aman** dari bakteri, virus dan kontaminasi
7. **Berlapis ragam rasa**, contoh, rempah-rempah, minyak dan penyedap lainnya
8. **Menyediakan** makanan ringan yg lebih sehat, contoh; cemilan diet.
9. **Rendah, Tidak dan sedikit** kalori dan makanan yang ringan tidak menggemukan



# Kembali ke Awal

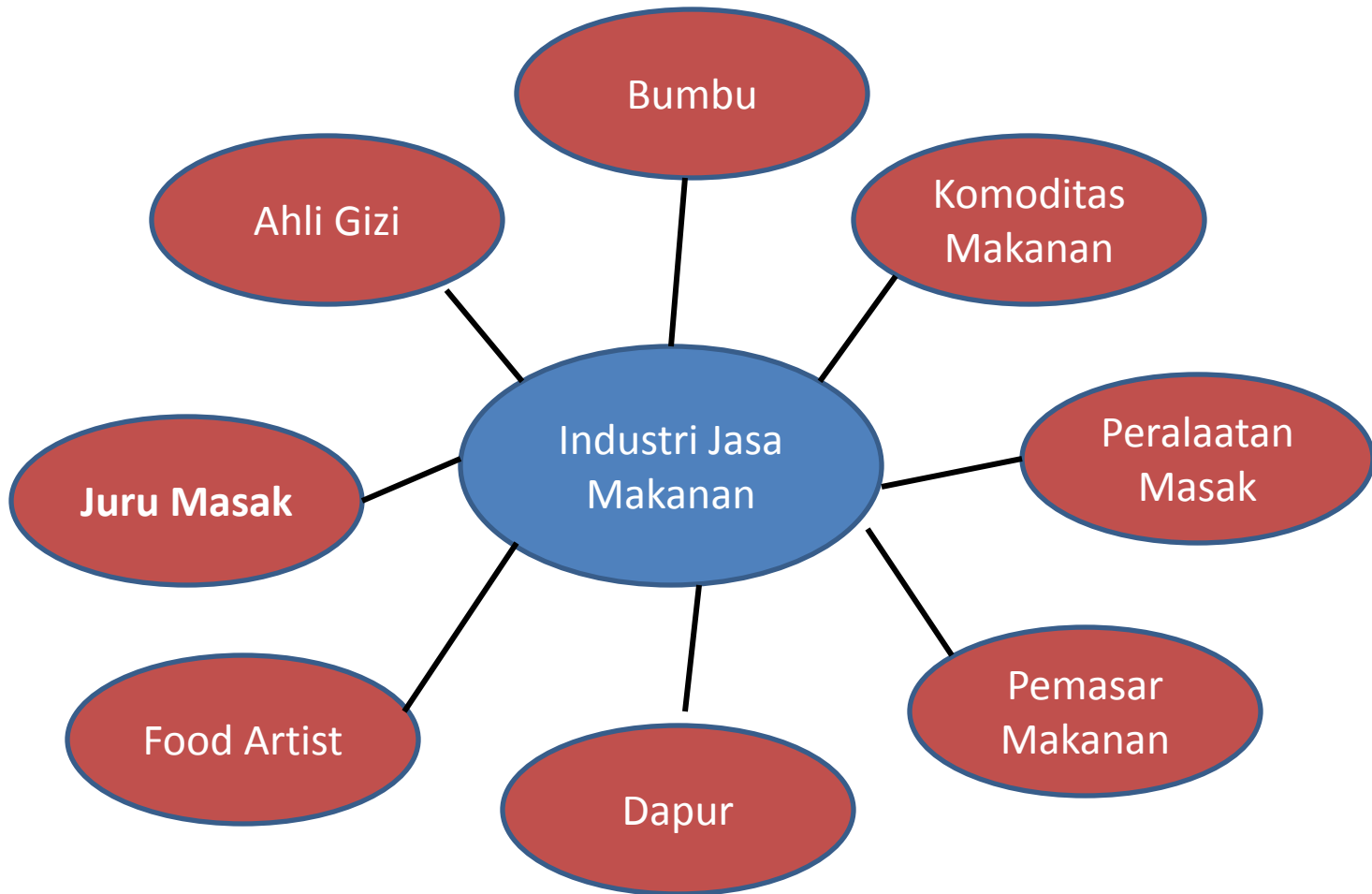
## Pergerakan Industri Makanan





# Perkembangan Industri kuliner





## Elemen Pokok Industri Jasa Makanan

# Haute vs Modern/ Fusion Cuisine

## 1. Classic Cuisine Dish

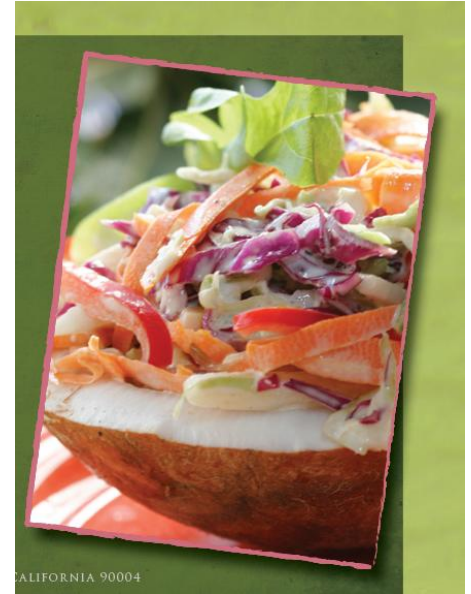
### *Salade Niçoise*

*French beans, tomato, potato, black olive, anchovy fillet, soft boil egg and vinaigrette dressing*

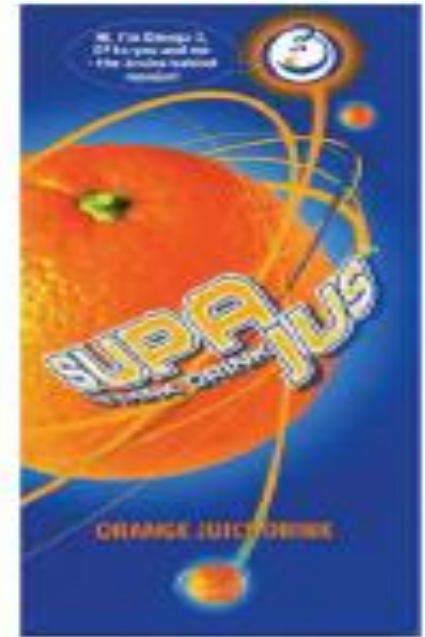
## 2. Nouvelle Cuisine Dish

### *“Tunados” Rossini*

*An island take on a French classic “**Tournedos**”.  
**foie gras** over **seared rare** tuna, crisp filo and  
truffled **mango coulis**.*



# Contoh : Fungsi Makanan yang ditambahkan manfaat kesehatan



Kesehatan Jantung, Kebugaran Tubuh, Kesehatan Tulang dan Sistem Ketahanan sistem Kesehatan

# Keluarga Modern, Makanan Modern

- Meningkatnya jumlah usia lanjut (lansia) yg tinggal sendirian
- Katering untuk orang muda dan usia lanjut
- Meningkatnya jumlah keluarga kecil dan rumah tangga yang tinggal sendiri
- Perpindahan tempat makan
  - Makan malam di depan TV, Laptop dan PC

→ Home » National » Article

## Growing apart: single households on the increase

By Jordan Baker  
January 9, 2006  
Page 1 of 2

FEW expect it or would ever have chosen it. Sometimes it comes as a nasty shock. But a growing number of Australians are finding themselves living alone - and they are surprised by how much they like it.

When relationships break down, partners die, or Mr or Ms Right fails to turn up on time, many people have no option but to go solo, says the social research company Ipsos Mackay.

Between 1986 and 2001 the number of Australians living alone grew from 2 to 9 per cent.

In 20 years, as the population ages, women's life expectancy increases and young people keep postponing marriage, that figure is expected to grow

Related coverage

- Lifestyle choice for a different generation

Advertisement



To find out what's on in autumn visit  
[www.newzealand.com](http://www.newzealand.com)

Gaya hidup keluarga moderen mengendalikan pola (rituals) makan baru dan kemampuan untuk memberikan solusi bagi penyediaan makanan bagi keluarga secara mandiri.



**GAMBARAN BESAR INDUSTRI JASA MAKANAN DI DUNIA, Pada tahun 2006 seluruh restoran di dunia ;**

- Menghasilkan keuntungan lebih dari US \$ 800 miliar**
- Mempekerjakan lebih dari 60 Juta orang**



# Food Service Industry Worldwide Tahun 2006

Wilayah	Jumlah Outlet	Pendapatan	Pekerja
Amerika Utara	935,000	US \$ 550 Milliar	13 Juta
Uni Eropa	1.000.000	na	5 Juta ( 2 % total tenaga kerja)
China	na	US \$ 109 Milliar	na

Sumber : IH & RA





## ***Industri Jasa Makanan Dunia Rincian Pendapatan Secara Global***

INDUSTRI JASA MAKANAN DUNIA

- **Amerika : 50%**
- **Asia Pasifik : 24%**
- **Eropa : 20%**



CALIFORNIA 90004





# Jumlah Restoran dan Rumah Makan di Kota Bandung

**Website Diparda Kota Bandung ([www.bandungtourism.com](http://www.bandungtourism.com), 24 Maret 2008):**

- Jumlah restoran kota Bandung berjumlah 121 restoran:
  - 0 restoran Talam Kencana,
  - 83 restoran Talam Gangsa,
  - 5 restoran Talam Salaka dan
  - 32 restoran Waralaba
- Jumlah rumah makan adalah 177 rumah makan:
  - 11 RM A,
  - 62 RM B dan
  - 104 RM C
- Total jumlah yang tercatat di Dinas Pariwisata Kota Bandung adalah 281 restoran dan rumah makan.

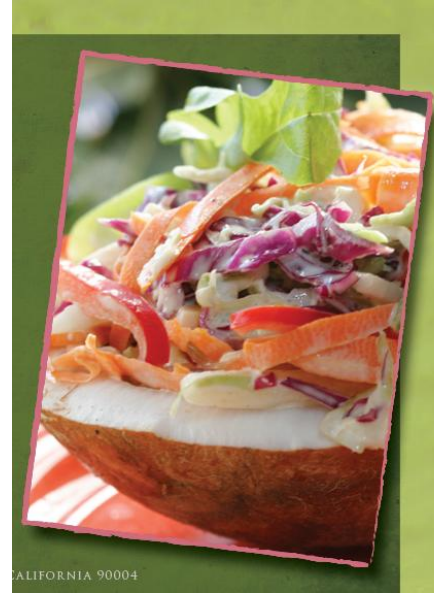


# Kaitan Industri Kuliner Terhadap Kegiatan Pariwisata



## DEFINISI WISATA KULINER

Wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan.



# DAYA TARIK

## Wisata Kuliner

- Keragaman aktivitas kuliner
- Makanan khas
- Lokasi yang nyaman dan bersih
- Desain ruangan (venue) yang unik dan menarik
- Pelayanan yang baik
- Pasar yang Competitive
- Harga dan proporsi nilai
- Peluang bersosialisasi
- Interaksi budaya dengan kuliner
- Suasana kekeluargaan
- Lingkungan yang menarik
- Produk tradisional, nasional & Internasional



# Praktek Dunia Kuliner Dewasa Ini?

1. Menuntut pemahaman secara mendasar thd masakan klasik atau tradisional.
2. Seluruh program perdagangan di bidang kuliner diperhatikan berdasarkan prinsip yg terkait dengan kepada “Classic Cooking”
3. Pemahaman yg mendalam terhadap struktur komposisi bahan, rasa dan nilai kesehatan.
4. Lebih fokus kepada pasar, bertanggung jawab thd kerja kelompok dan upaya pelestarian lingkungan, kreativitas berkompetisi

# Elements of food production

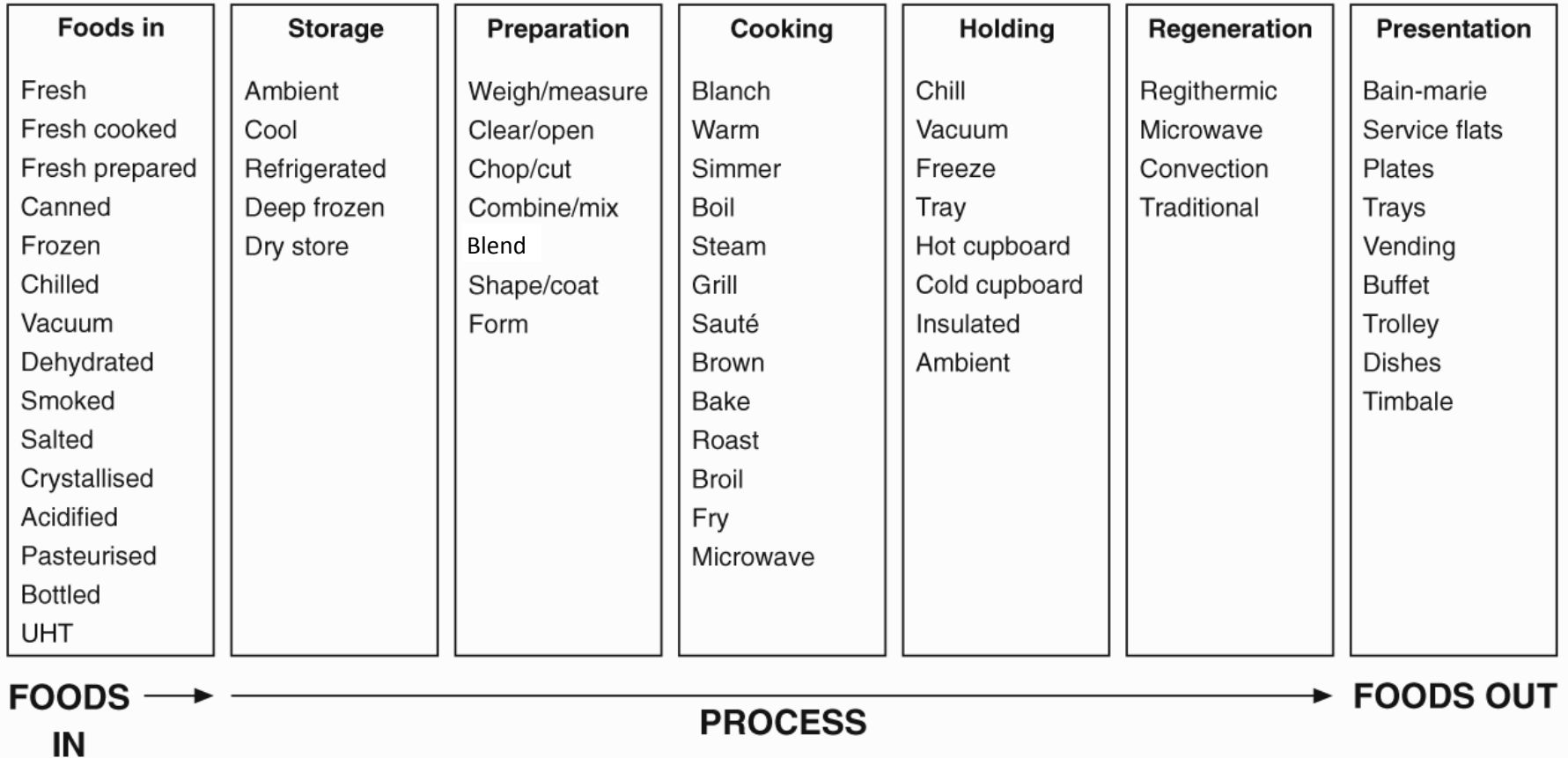
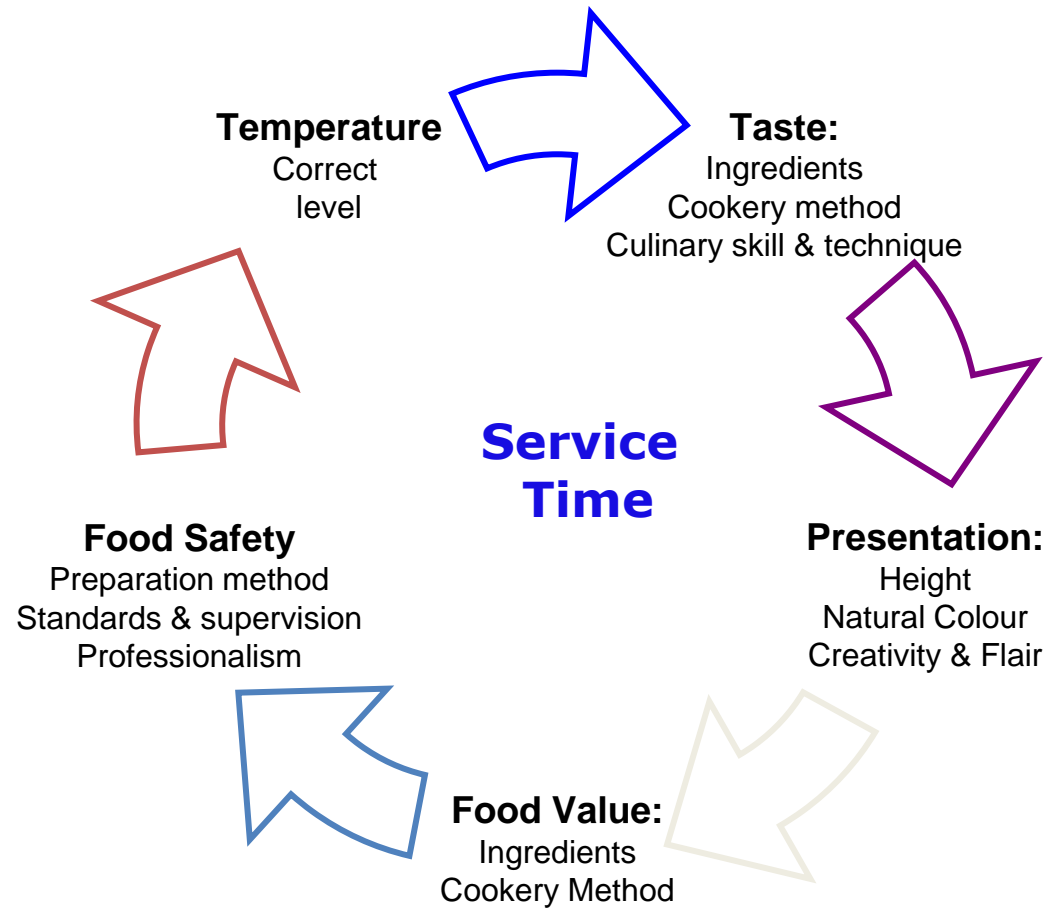


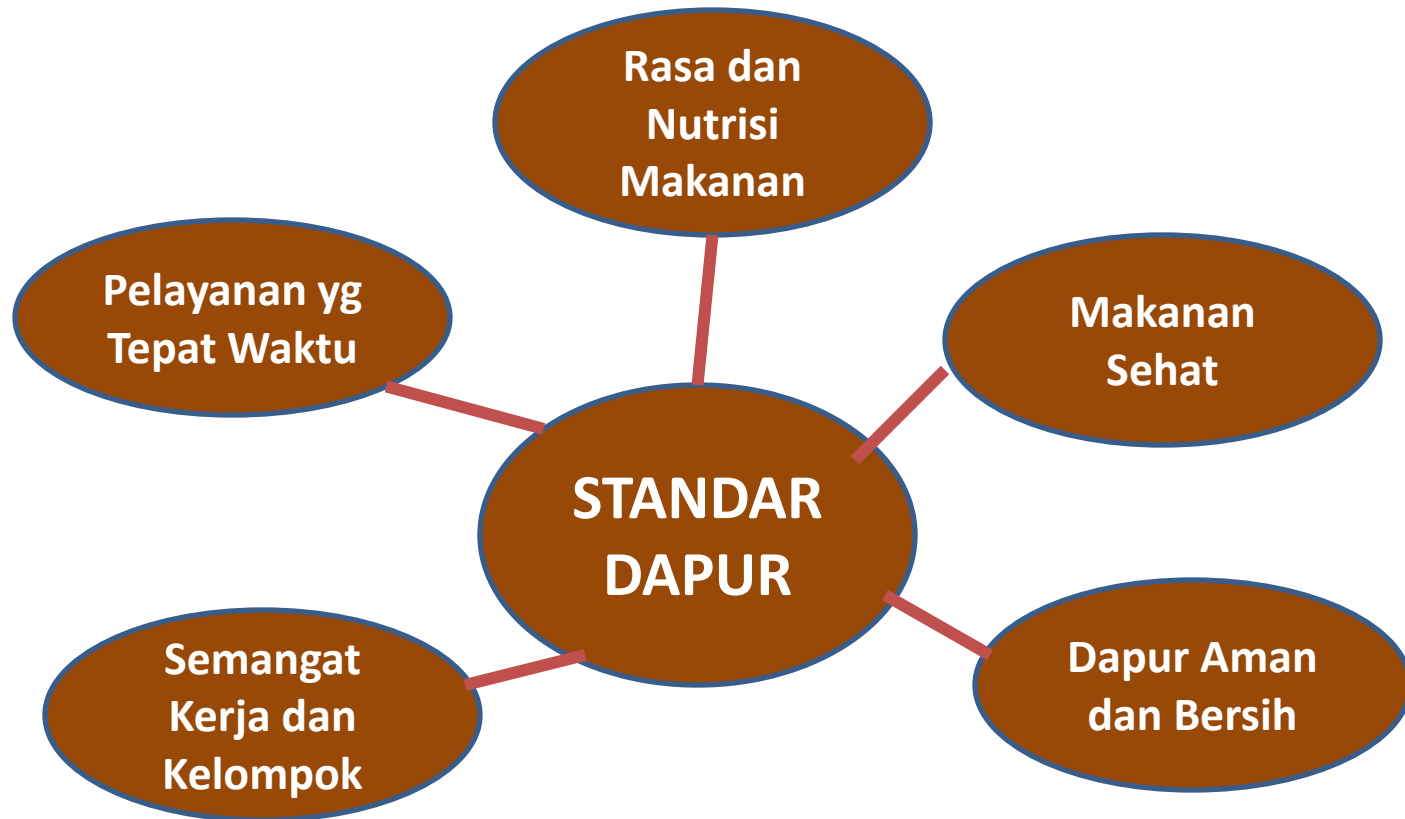
Figure 3.4

# Food Quality





# Contoh Parameter Standar Untuk Dapur ?



# Lembaga dan Isu Internasional di bidang Industri Jasa Makanan

- **International Organisation for Standardisation - ISO**
  - International Standards for Accommodation & Catering
- **International Labour Organisation - ILO**
  - Flexibility of Working Conditions
  - International Labour Mobility
- **World Health Organisation WHO – Codex Alimentarius**
  - Healthy lifestyles
  - Health claims & labelling
- **UN Environment Programme - UNEP**
  - Crisis & Risk Management & Prevention Guidelines (Agenda 21, Kyoto Protocol)
- **UN World Tourism Organisation - UNWTO**
  - Avian Influenza Awareness and Prevention

## • **kesimpulan akhir :**

**Industri jasa makanan akan terus tumbuh dalam pasar global. Pendapatan industri jasa meningkat secara cepat. Globalisasi bersama dengan meningkatnya ketersediaan akses internet yang berkecepatan tinggi memberikan peluang terhadap pertumbuhan industri jasa makanan di masa depan, tidak hanya di negara maju tetapi juga diberbagai belahan dunia yang lain, seperti negara Asia Pasifik.**

**Sejalan dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap kualitas makanan yang dikonsumsi, maka seluruh pemangku kepentingan yang terkait dengan industri jasa makanan (kuliner) untuk senantiasa meningkatkan kapasitasnya sesuai dengan tuntutan perkembangan lingkungan strategis di bidang industri jasa makanan (kuliner)**





*terima kasih  
hatur nuhun*

email :  
[mliga\\_suryadana@yahoo.com](mailto:mliga_suryadana@yahoo.com)

*thank you*