

MAKANAN SIAP HIDANG ,FAST FOOD.

Oleh Ade Juwaedah

PKK FPTK UPI

Pertemuan I : 100 menit.

Tujuan Khusus Perkuliahan :

- 1. Mahasiswa dapat menyajikan pandangan yang sistematis tentang fenomena restoran fast food.**
- 2. Mahasiswa dapat memperkirakan kecenderungan penerapan konsep penyelenggaraan American Fast Food pada Indonesian Fast Food.**

Gambaran Umum Tentang Konsep Fast Food Restoran

Industri jasa pelayanan makan komersial, berawal dari adanya suatu kebutuhan makan akibat mobilitas masyarakat yang makin tinggi sehingga mereka menganggap lebih praktis makan di luar rumah dengan cara membeli, dibandingkan dengan memasak sendiri di rumah masing-masing. Bagi seorang yang berjiwa wirausaha , kondisi seperti ini ditangkap sebagai suatu peluang usaha yang dapat memberikan keuntungan berarti. Berkembangnya kebutuhan makan di luar rumah dengan adanya sarana yang dapat memenuhi kebutuhan makan ini maka, bermunculan usaha jasa boga yang dikelola secara profesional. Secara empirik, suatu organisasi usaha jasa boga komersial, bertujuan mendapat keuntungan dari pelayanan makanan yang diberikannya, sehingga pelayanan itu sendiri dihargakan yang berarti keuntungan ada darinya. Termasuk ke dalam usaha jenis ini adalah Restoran yang dibagai atas katagori Restoran yang memberikan pelayanan penuh; **full service**, restoran ala keluarga ;**Family Style**, Makanan cepat hidang ; **fast food**, serta jenis lain yang banyak macamnya; seperti cafetaria , etnik restoran, smorgasbord – style ; restoran yang menawarkan pelayanan buffet dan banquet atau yang menawarkan macam-macam pelayanan makan disesuaikan dengan kebutuhan khusus.

Pada tulisan selanjutnya pembahasan difokuskan pada Fast Food Restaurants, yaitu suatu usaha pelayanan jasa makanan komersial yang populer di Amerika Serikat (Majalah Intisari melaporkan bahwa McDonald pada th 1985 mampu menjual 50 milyar buah hamburger yang dapat memberi makan pada tujuh belas juta orang Ameika setiap harinya), menekankan pada **sistem pelayanan cepat dalam menjual makanan dengan harga yang relatif rendah dibandingkan dengan jenis restoran lain, menawarkan mutu yang berkualitas dengan jaminan quality kontrol yang ketat dalam proses mengolah produk makanan dan penyajiannya. Ciri lainnya adalah ‘ self service’ atau ‘ take out service’** : (pramusaji melayani konsumen terbatas pada saat mengambilkan pesanan makanan di konter pembayaran langsung, kemudian konsumen sendiri yang membawa makanan itu ke meja makan atau membawanya ke luar lingkungan restoran) , Tempat duduk yang di sediakan terbatas yang secara tidak langsung mengarahkan konsumen untuk tidak berlama-lama ada di ruang makan setelah selesai menyantap makanannya, alat makan yang digunakan terbuat dari kertas atau plastik satu kali pakai, menawarkan hidangan yang terbatas macamnya. Pada awalnya fast food restoran menawarkan item menu yang terdiri atas Hamburgers, Pizza, dan ayam goreng. Dalam perkembangannya saat ini di fast food restoran mencoba mengikuti perkembangan kebutuhan makan konsumen dengan menawarkan item menu yang lebih bervariasi , seperti makanan dalam bentuk pasta dan ikan. Selanjutnya dengan makin berkembangnya mobilitas masyarakat . maka makin banyak bermunculan tempat menjual makanan komersial jenis fast food yang menambah kompetitif harga dan jasa pelayanan yang ditawarkan sehingga ada banyak muncul restoran fast food 24 jam penuh beroperasi, di dalamnya ada yang menawarkan menjual makanan untuk makan pagi. Scandon, (1985 : xv), **Marketing Menu**, A CBI Book, New York.

Majalah Intisari Edisi Th, dalam tulisannya mengungkapkan bahwa Rumah makan **Fast Food, muncul sekitar tahun 1920-an, untuk melayani para turis dan penduduk sub-urban yang tidak punya waktu untuk makan di antara perjalanannya sehingga memerlukan pelayanan makan serba**

cepat. Menurut satu penyelidikan pendapat umum di Amerika , dari 3500 responden, diperoleh jawaban dari pertanyaan “ Makanan apa yang menurut Anda pantas disebut sebagai makanan nasional Amerika ?”. Ternyata 610 orang memilih Hamburger , 562 orang apple pie, 444 orang pizza, 398 orang ; ayam goreng tepung, 371 orang memilih chili corn cane, dan 362 orang menyebutkan kalkun panggang. Semua itu kecuali kalkun panggang termasuk ke dalam *fast food*. Istilah Fast food yang populer selama ini tertuju pada sebuah restoran yang menawarkan makanan cepat saji. Dalam pengelolaannya tidaklah sederhana, dia itu sebagai tempat menjual makanan yang menerapkan teknologi pengolahan pangan dengan ditunjang oleh teknologi peralatan boga untuk suatu usaha jasa makanan komersial yang mampu memberikan kecepatan dan ketepatan , yang tidak banyak membutuhkan pramusaji trampil seperti yang ada di Full Service Restoran. Lebih lanjut ‘Intisari’ mengungkapkan ada delapan alasan *fast food* bisa berjaya di Amerika , artinya terus berkembang dan tentunya laku menguntungkan. Para pengusaha berpegang pada rumus **8 F yaitu :**

1. Famili

Makanan itu harus digemari seluruh keluarga. Karena orang Amerika Sibuk, mereka jarang memasak makanannya sendiri, tidak memiliki pembantu, mereka mencari tempat makan yang mirip dengan ruang makan keluarga. Makanan tidak boleh banyak bumbu, ruang makan terang tidak sumpek, meja dari plastik yang mudah dibersihkan, pramusaji umumnya wanita, jarang menjual minuman keras semuanya yang disebutkan tadi yang menggambarkan keluarga kelas menengah Amerika.

2. Fast (Cepat

Perusahaan Fast Food pada umumnya menempatkan lokasi usaha pada daerah yang memiliki jalan masuk mudah , yang dapat mengundang para pengendara mobil dengan kecepatan tinggi, sehingga mereka membuat Papan Nama Merk yang mencolok. Untuk menghemat waktu , konsumen sering melayani sendiri, sehingga mengurangi waktu tunggu mereka. Sebuah rumah makan *Fast Food*, dirancang sedemikian rupa sehingga dapat makan dengan cepat, higienis, dan cenderung mendorong pelanggannya tidak lama ada di ruang makan restoran,

salah satu stimulus yang diberikan dengan mengalunkan musik yang ‘ mampu’ mengajak cepat-cepat meninggalkan ruang itu.

3. Fried (Gorengan)

Orang Amerika menggemari makanan dengan teknik *deep frying* , yang menghasilkan makanan garing dan renyah, serta cepat matang dan mudah dibawa. Pada umumnya mereka jarang memasak makanan itu sendiri di rumah karena alasan membutuhkan minyak goreng yang banyak, terjadi polusi udara di dalam rumah akibat dari menggoreng , terutama baunya yang sulit hilang, Kentang goreng , ayam goreng tepung, dan ikan yang di goreng, nampaknya menjadi makanan pavorit pelanggan fast food restaurant. Laporan Intisari selanjutnya menulis bahwa saat ini selain makanan yang terakhir disebutkan, ditambah dengan pekedel sayuran dan croisant.

4. Filling (Mengenyangkan)

Makanan yang di jual di restoran fast food harus mengenyangkan dengan harga yang relatif murah. Dasar pemikirannya, pada umumnya pelanggan yang datang ke restoran jenis ini tujuan utamanya untuk memenuhi kebutuhan makan dalam kesempatan waktu yang terbatas, bukan untuk mengisi ‘*waktu senggang*’ .

5. Fresh (Segar)

Masyarakat Amerika sangat memperhatikan kesegaran makanan dalam arti makanan itu dibuat dari bahan yang berkualitas baik . Oleh karena itu makanan yang akan di jual di fast food restaurants harus ditangani dengan benar sesuai dengan sifat bahan dan memaksimalkan mempertahankan kandungan gizi serta nutrisi yang ada di dalamnya. Para pengusaha restoran ini ketat menerapkan kendali mutu proses produksi makanan. Mulai dari penetapan kriteria bahan yang akan digunakan untuk produknya, teknik memasak yang digunakan yang ditunjang oleh alat yang dirancang khusus agar produk yang dihasilkan tampil maksimal khususnya dinilai dari sisi organoleptik, serta prosedur pelayanan dan aspek lain yang mendukung kecepatan , ketepatan, dan kebersihan’ sanitasi dan hygiene makanan’ dalam menjual produknya. Makanan tidak nampak segar namun betul-betul ‘ segar’.

6. Fantasy (Fantasi)

Walaupun restoran keluarga ini harus mengingatkan pada rumah sendiri tetapi dia harus “ menggairahkan” yang bisa menghilangkan kepenatan serta menyenangkan untuk dikunjungi. Oleh karena itu restoran ini didekorasi sedemikian rupa, misalnya dekorasi yang bergaya nostalgia, dimana masyarakat Amerika dapat bernostalgia pada zaman Laura Inggals, Zaman Victoria dan periode kolonial spanyol.

7. Fordism (Fordisme)

Jejak yang diikuti restoran Fast Food adalah Hendry Ford (1863-1947) yang memproduksi mobil dengan cepat dan murah. Fordisme menuntut tenaga kerja yang dikelola dengan baik untuk menekan ongkos, waktu dan cenderung menggunakan peralatan otomatis daripada tenaga trampil. Konon Ford yakin bahwa produksi masal bisa berhasil baik jika pilihan sedikit. Sehingga di Fast Food ditemui pilihan makanan yang terbatas.

8. Franchise (Waralaba)

Franchise muncul sebagai model berbisnis paduan antara bisnis besar dan bisnis kecil. Restoran Fast Food yang ada saat ini didominasi oleh model franchise yang dapat memberikan keuntungan tersendiri bagi semua pihak yang terlibat. Dengan franchise bagi perusahaan fast food berhasil mendistribusikan produknya secara nasional, serta produk bisa distandarkan dengan ekspansi yang cepat. Pemilik restoran yang mendapat franchise diharuskan menjual produk tertentu dan menerima bantuan manajemen dan iklan dari perusahaan pusat. Perusahaan franchise mengeluarkan modal untuk perluasan.

Beberapa Tip Tentang Fast Food

Franz. J. Marion, M.S. R.D. C.D.E, (1994), *Fast Food Fact*

Minneapolis, Cgronimed Publishing.

Dalam keadaan terburu-buru ?, Seperti halnya kebanyakan bangsa Amerika , anda barangkali begitu kental mengenal conter-counter makanan siap hidang atau pesan makanan siap hidang yang bisa dilakukan dari dalam kendaraan ‘ roda empat ‘, di berbagai restoran. Memesan satu atau lebih hamburger setiap detik.

Jadwal yang padat, dan gaya hidup yang sibuk sering menekan seseorang untuk dapat makan dengan cepat, namun kita hidup dalam masyarakat yang kesadaran pemeliharaan kesehatan fisiknya begitu tinggi. Pada tahun-tahun terakhir ini kita telah dan sedang mendengar banyak tentang bahaya dari makanan siap hidang. Sebagai contoh makanan siap hidang memberikan kontribusi yang berarti terhadap pemasukan kalori yang lebih bagi tubuh yang suka mengkonsumsinya, lemaknya, dan garam yang tinggi dan kekurangan zat gizi lainnya seperti serat, kalsium serta vitamin.

Makin sering makan di luar rumah serta mekin meningkatnya minat konsumen terhadap makanan yang sehat, Ingin bugar namun banyak makan di luar rumah yang tidak terkontrol, di sisi lain minat konsumen terhadap makanan yang ‘ sehat’ meningkat nampaknya menjadi trend yang bertentangan. Namun tidak perlu berputus asa. Anda makan makanan cepat hidang tanpa mengorbankan gizi dan kenyamanan.

Untuk kebanyakan orang , termasuk mereka yang menderita diabet makan makanan fast food sekali-kali tidak akan membuatnya menjadi kambuh akut. Issu yang utama berkaitan dengan ‘fast food’ adalah sesering apa kita makan makanan tersebut.. Kalau itu hanya sebagai gaya hidup, bukan kebutuhan hidup , diduga tidak telalu akan merisaukan sekaitan dengan kesehatan fisik. Ada beberapa tip berikut yang bisa menjadi arahan kita untuk memilih. :

- Makan makanan yang sesuai dengan kecukupan kalori misalnya untuk satu kali makan siang terdiri atas ; laki-laki kalori : 800-900, lemak 30-35 g, garam kurang dari 1000 milligram per seluruh makanan dalam satu kali waktu makan. Untuk wanita kalori 500-600 , lemak 20-25 g, garam < 1000mg
- Makan hanya pada waktu makan. Pada umumnya kalori yang dikandung di dalam makanan fast food per porsi sebanyak 427 kalori, oleh karena itu berhati –hati apabila makan lebih dari porsi itu.
- Hindari membeli menu berlabel jumbo atau ‘ deluxe’, ukurannya biasanya lebih besar, kandungan lemaknya lebih tinggi, juga kolesterol dan sodium atau garam.
- Ketika memesan burger,pilih item daging dengan single patties. Hindari saus mayones tambahkan lapisan letuce dan tomat.
- Leih baik menghindari makanan yang dipanir dan digorng dalam minyak yang banyak. Ikan dan ayam lebih baik,apalagi apabila dengan

dimasaknya dipanggang atau direbus tanpa lemak. Kalau pilihan makanan yang digoreng menjadi kesukaan anda pilih yang panirannya tipis dan garing, atau tidak dimakan dengan kulit luarnya.

- Pilih makanan untuk porsi junior.
- Pilih kentang panggang yang tidak diberi tambahan keju, saus mayonnaise , yoghurt atau saus berlemak lainnya.
- Banyak restoranfast food yang menawarkan salad, Porsi salad yang cukup banyak dengan variasi sayuran akan menjadi pilihan makanan fast food yang dapat mengurangi pasokan kalori terlebih apabila dikurangi saos minyaknya.
- Untuk dessert lebih baik bekal buah segar dari rumah, minum air mineral, youghert dengan rendah lemak, porsi kecil es krim.
- Ingat waktu makan anda paling tidak tiga kali sehari, sehingga perhitungkan berapa kalori yang telah anda makan di fast food restoran, jatah kalori sisa dipenuhi dari dua sisa waktu makan. Sebab kerja lambung sebaiknya tetap sesuai dengan kebiasaan waktu makan.
- Sebenarnya lebih mudah memperkirakan kecukupan kalori melalui makan di fast food restoran dibandingkan dengan Gourment restoran, Pada umumnya standar porsi makanan di fast food hampir sama untuk setiap perusahaan makanan fast food restoran.

LAPORAN ISI BAB 6

APAKAH FAST FOOD ITU ?

Bertram ,Peter. (1975), *Fast Fod Operations*,London, Barrie & Jenkins LTD.

Berdasarkan pertimbangan kecepatan dalam persiapan, penyajian dan makan makanannya , dibedakan dua arti dari ungkapan fast food. Nampaknya semua pihak setuju bahwa yang dikatakan fast food itu adalah “ makanan yang dapat disiapkan untuk pelayanan dan konsumsi yang menggunakan waktu sesingkat mungkin dan ‘ makanan yang dapat dimakan secara cepat.’ Ada argumentasi lain yang bisa menggoyahkan kriteria di atas. Katanya , kecepatan makan makanan yang serupa yang tadinya dikategorikan ke dalam fast food khususnya dalam waktu yang digunakan untuk makan makanan itu akan tergantung pada kebiasaan orang makan . Misalnya orang yang biasa makan lambat , makanan yang sedianya bisa dimakan cepat oleh orang lain, oleh dia bisa menghabiskan waktu yang relatif lebih lama. implikasinya berkaitan dengan Fast food adalah makanan yang cepat untuk dikonsumsi itu menjadi tidak kokoh. Argumentasi yang lain. Fast food dimaknai sebagai makanan bagi orang yang dalam keadaan terburu-buru. Pendapat ini juga tidak kokoh, sebab tidak selamanya orang yang makan makanan fast food dalam keadaan diburu waktu atau memiliki waktu yang terbatas untuk makan. Ada alternatif yang lain untuk mengkatagorikan makanan termasuk fast food ini , seperti biasanya orang Amerika itu suka mengimplementasikan sesuatu terhadap apa yang mereka maksud khususnya bagi mereka sendiri. Bahwa mereka mengatakan katagori fast food adalah makanan yang murahan, artinya yang ‘ memiliki biaya terendah’ dalam overheadnya.. Ada juga bahan pemikiran lainnya bahwa apakah yang dimaksud dengan fast food ini makanan yang dimakan tanpa mengalami kesulitan ? Untuk menjawab pertanyaan yang terakhir ini, mari kita pelajari makanan klasik Bangsa Amerika yang dikategorikan fast food.

The Hamburger

The Hot Dog

The Torpedo roll

The Pizza Pie

Chili con carne

Tortillas

Club Sandwich

Sourthen Fried Chicken

Bacon , Lettuce and tomato sanwiches

Grilled Cheese sanwich

Open Beef Sanwich.

Semua makanan di atas dapat dengan mudah dimakan sebagai snack jari artinya camilan yang menggunakan jari kita sebagai alat makan atau kalaupun menggunakan bantuan alat makan itu yang paling sederhana.

Satu lagi argumentasi lain berkaitan dengan katagori makanan fast food, dikaitkan dengan dasar penyelenggaraan yang digunakan. misalnya sebuah perusahaan yang mendeklarasikan dirinya pada katagori restoran fast food selain hamburger yang disajikan, juga menjual omelettes, telur dak daging babi asap, dan barangkali minutes steaks. Nmpaknya hanya ada Hamburger yang termasuk katagori fast food, yang lainnya tidak masuk, lalu apa jadinya , sementara tujuan dari restoran itu memberikan jasa pelayanan makanan cepat ?

Akhirnya dari beberapa pemikiran di atas bisa dikemukakan bahwasatu tempat menjual makanan komersial untuk memberikan pelayanan makan pada orang-orang yang makan makanan dalam gaya yang sederhana dan mudah, juga karena dalam keadaan terburu waktu, atau karena tidak ingin makan terlalu lama walaupun sedang tidak diburu waktu, atau alasan keduanya terakhir yang disebutkan. Untuk memberikan pemenuhan kebutuhan di atas diperlukan lingkungan yang sederhana dan pelayanan yang cepat agar supaya dapat memberikan tarif harga makanan yang rasional.. Selain itu membutuhkan operasionalisasi pelalatan yang menunjang dimana akan berlangsung persiapan dan penyajian makanan secara cepat dengan kesulitan minimal.

Dari uraian di atas, penting untuk dimengerti bahwa “ persiapan yang sifatnya mudah’ atau ‘ makanan yang siap konsumsi’ menunjukkan implikasi dari fast food yang tidak berarti makanan yang telah diawetkan. Yang dimaksud makanan awetan ini adalah (a) Bahan olahan hasil industri produk boga yang siap saji dan siap santap. (b) Bahan makanan yang siap pakai yang dapat mempermudah dalam persiapan pengolahan makanan maupun persiapan penyajian. Yang dimaksud makanan awetan tersebut di atas dikategorikan dengan istilah “ Menu meal items”. Artinya bahwa ‘ bahan makanan siap ‘ itu bisa dimanfaatkan secara utuh tanpa perlakuan berarti lebih lanjut untuk menu.Sedangkan katagori ke dua adalah ‘ Menu meal components’ yaitu bahan makanan itu dalam bentuk siap olah yang memerlukan perlakuan lebih lanjut sesuai dengan petunjuk yang diperlukan untuk sampai pada menu siap makan. Contohnya bahan kue tertentu yang siap untuk dikocok tinggal diberi material tambahan sesuai dengan petunjuk dalam kemasan, dan yang sejenisnya. Yang ketiga adalah ‘ The complete natural Product” Yaitu semua bahan makanan dalam keadaan segar yang memerlukan sedikit waktu untuk dijadikan makanan siap saji