

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Sebagai bahan pertimbangan dalam penelitian ini akan dicantumkan beberapa hasil penelitian terdahulu oleh beberapa peneliti yang pernah penulis baca diantaranya.

Menurut Nurzizah (2013), menyatakan bahwa standarisasi makanan adalah satu set intruksi yang menjelaskan cara yang spesifik dalam menyiapkan masakan tertentu, dengan menggunakan alat tertentu dan dihidangkan sesuai selera tertentu.

1. Struktur standarisasi makanan :
 - a. Nama resep
 - b. Hasil, termasuk porsi dan ukuran
 - c. Bahan makanan dan jumlah
 - d. Alat yang di butuhkan
 - e. Petunjuk dalam persiapan dan memasak (dibuat sederhana)
 - f. Waktu yang dibutuhkan untuk persiapan dan memasak
 - g. Cara menghidangkan (porsi, alat, garnis)
 - h. Petunjuk untuk menyimpan

2. Fungsi standar resep :

- a. Pengawasan mutu: Hasil sama siapapun yang menggunakan
- b. Pengawasan jumlah: Jumlah bahan makanan dan porsi dan hasil yang tepat

Menurut Pringgodigdo (2009), menyatakan bahwa kegunaan dari standar resep adalah sebagai formula dalam memproduksi suatu makanan ataupun minuman yang dijual, yaitu:

1. Sebagai alat kontrol terhadap kualitas, rasa dan ukuran penyajian
2. Sebagai alat bantu dalam pembelian bahan baku
3. Sebagai alat bantu untuk mengetahui jumlah makanan dan minuman yang akan dibuat
4. Sebagai alat petunjuk dalam mengatur jadwal pembuatan makanan dan minuman
5. Sebagai alat petunjuk untuk menghindari pekerjaan tambahan yang tidak perlu dan juga membantu karyawan dalam mengurangi banyak hal yang harus diingat
6. Mengontrol biaya produksi agar tetap sesuai dengan standar biaya yang telah ditetapkan.

Yang dimaksud dengan formula disini adalah tiap restoran seharusnya memiliki resep tersendiri dalam membuat suatu makanan atau minuman yang dianggap cocok untuk tamu-tamu mereka, sehingga resep makanan mempunyai nilai sangat tinggi dalam dunia restoran, adapun formula dari standar resep terdiri dari:

1. Resep dasar {campuran bumbu (*mixed spiced*), campuran tepung (*mixed flour*), campuran cairan (*mixed liquid*), dan lain-lain}
2. Resep campuran dasar {dasar adonan (*basic dough*), bumbu perendam (*basic marinade*), dasar kaldu (*basic stock*), dan lain-lain}
3. Resep makanan dasar, yaitu makanan yang dibuat dalam ukuran besar sebagai *stock* (kaldu)
4. Resep penyajian dalam piring, yaitu tahap akhir penyajian makanan diatas piring oleh juru masak
5. Resep penyajian akhir, yaitu tambahan penyerta yang disajikan oleh *waiter* di restoran

Untuk penelitian sekarang, penulis mengambil judul “**Pentingnya Standarisari Resep Chinese Food Demi Menjaga Kualitas Makanan Pada Grand City Convex Surabaya**”. Persamaan dengan penelitian sebelumnya adalah standarisasi, dan untuk perbedaannya adalah pada resep *chinese food*.

B. Landasan Teori

1. MICE (*Meeting, Incentive trip, Conference, Exhibition*)

Menurut Pendit (1999:25), menyatakan bahwa MICE adalah wisata konvensi, dengan batasan usaha jasa konvensi, perjalanan insentif, dan pameran merupakan usaha dengan kegiatan memberi jasa pelayanan bagi suatu pertemuan sekelompok orang (negarawan, usahawan, cendikiawan, dan sebagainya) untuk membahas masalah-masalah yang berkaitan dengan kepentingan bersama.

Menurut Kesrul (2004:3), menyatakan bahwa MICE sebagai suatu kegiatan kepariwisataan yang aktifitasnya merupakan perpaduan antara *leisure* dan *business*, biasanya melibatkan sekelompok orang secara bersama-sama, rangkaian kegiatannya dalam bentuk *meetings, incentive travels, conventions, congresses, conference* dan *exhibition*, usaha jasa konvensi, perjalanan, *incentive*, dan pameran.

Menurut Yoeti (2000:13), Menyatakan bahwa MICE merupakan suatu rangkaian kegiatan para pengusaha atau profesional berkumpul pada suatu tempat yang terkondisikan oleh suatu permasalahan, pembahasan dan kepentingan yang sama.

2. Standarisasi

Menurut Peni (2013), menyatakan bahwa standarisasi merupakan penentuan ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi sesuatu, sedang pembuatan banyaknya macam ukuran barang yang akan diproduksi merupakan usaha simplifikasi.

Standardisasi adalah proses pembentukan standar teknis, yang bisa menjadi standar spesifikasi, standar cara uji, standar definisi, prosedur standar, dan lain-lain. Istilah standarisasi berasal dari kata standar yang berarti satuan ukuran yang dipergunakan sebagai dasar pembanding kuantitas, kualitas, nilai, dan hasil karya yang ada. Dalam arti yang lebih luas maka standar meliputi spesifikasi baik produk, bahan maupun proses.

Menurut Melda (2011), menyatakan bahwa standarisasi adalah proses penyesuaian menuju keadaan ideal atau tingkat pencapaian tertinggi dan sempurna, yang dipakai sebagai batas penerimaan minimal dan proses untuk mencapai standar tertentu.

Menurut Ozan (2011), menyatakan bahwa standarisasi adalah segala usaha yang dilakukan dalam rangka menggunakan barang standar, khususnya barang yang diproduksi oleh perusahaan termasuk penentuan sistem, pemilihan barang standar, kebijakan dan segala sesuatu yang diperlukan untuk memaksimalkan keuntungan program tersebut.

3. Kualitas

Menurut Kotler dan Armstrong (2012), menyatakan bahwa kualitas produk adalah karakteristik dari produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan. Sedangkan menurut Margareta dan Edwin (2012), menyatakan bahwa kualitas makanan merupakan peranan penting dalam pemutusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga.

Menurut Rika (2013), menyatakan bahwa kualitas adalah ukuran seberapa mampu suatu barang atau jasa memenuhi kebutuhan konsumen sesuai dengan standar tertentu. Standar tersebut mungkin berkaitan dengan waktu, bahan, kinerja, keandalan, atau karakteristik yang dapat dikuantitaskan.

Menurut Deming (1986), menyatakan bahwa kualitas adalah menerjemahkan kebutuhan masa depan dari pengguna ke dalam karakteristik terukur, sehingga produk dapat dirancang dan memberikan kepuasan dengan harga yang dibayar oleh pengguna.

4. Masakan China

Menurut Uflafa (2014), menyatakan bahwa masakan China adalah kuliner yang dihasilkan oleh penduduk Republik Rakyat China. Istilah masakan China di daratan China juga mengacu kepada variasi dari seluruh suku bangsa, agama dan tradisi yang berkembang di negara

tersebut. Namun, masakan China yang diperkenalkan kepada banyak bangsa didunia adalah masakan etnis Han (Tionghoa). Pengaruh masakan etnis Han ada di setiap kuliner negara-negara timur dan menyebar di luar komunitas-komunitasnya di seluruh dunia. Penyiapan masakan China untuk sehari-hari sangat singkat dan mudah, namun untuk acara formal bisa menjadi hidangan yang beragam dan meriah. Filosofi masakan China adalah makanan harus memuaskan selera dan melengkapi rasa, betapapun sederhana bahan-bahannya.

Menurut Herman Tan (2012), menyatakan bahwa Masakan China adalah salah satu masakan yang paling beragam di dunia. Hal ini dikarenakan luasnya negara China, kebudayaan, sejarah masa lalu, dan juga penduduknya yang banyak. Konsep “yin dan yang” dari masakan China dan teori lima elemen.

Secara tradisional, terdapat juga kerumitan di belakang setiap masakan yang berdasarkan pada hukum alam dan juga tata krama. Salah satu karakteristik utama dari masakan tradisional China adalah menggunakan teori “yin dan yang” sebagai pertimbangan dalam mempersiapkan masakan. Secara singkat, teori “yin dan yang” menyebutkan bahwa fenomena alam memiliki hubungan yang berkebalikan dan saling menutupi satu sama lain.

Secara umum, masakan yang mengandung banyak air disebutkan sebagai “bersifat dingin” atau “yin”. Jenis masakan tersebut kebanyakan direbus atau dikukus. Makanan yang memiliki banyak energi,

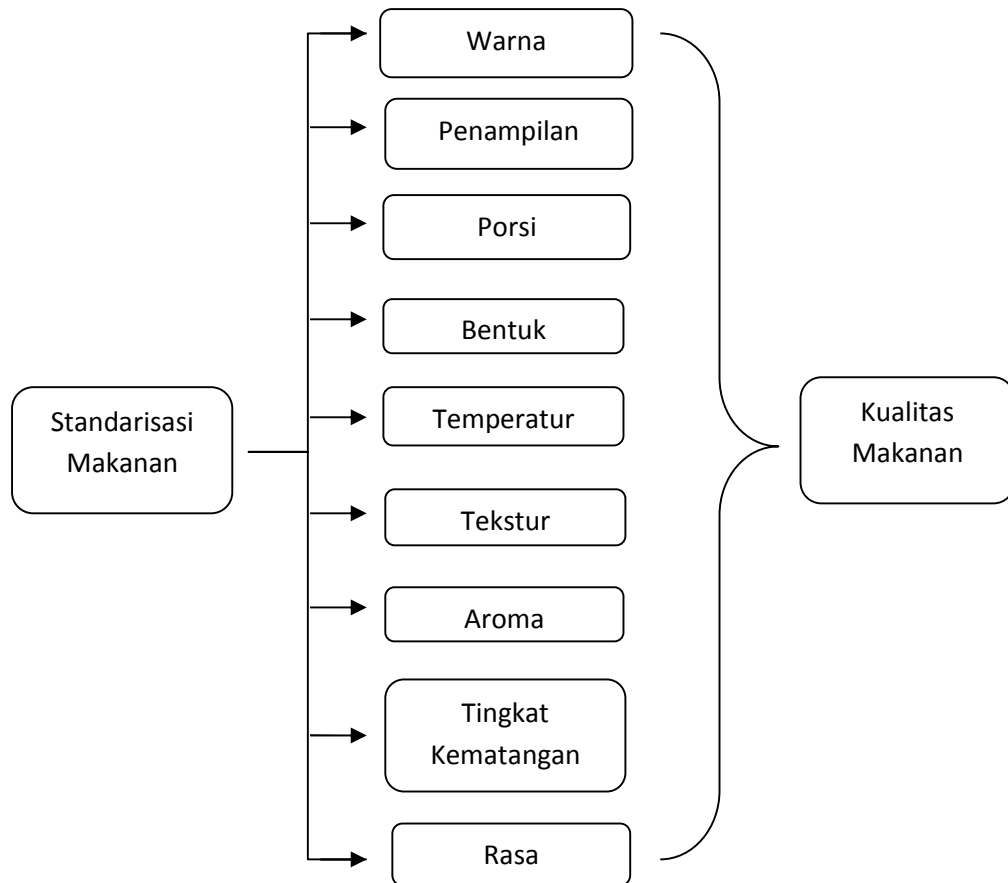
secara khususnya lemak, disebutkan sebagai “bersifat panas” atau “yang”. Jenis masakan tersebut kebanyakan digoreng atau dibakar.

Menurut Hutapea dan Hadibroto (2013), menyatakan bahwa Kondisi alam dan lokasi masakan itu berasal mempengaruhi khas atau rasa makanan China, pada China bagian utara contohnya, lebih membanggakan bebek Peking yang biasa digunakan sebagai hidangan raja-raja atau hidangan ala istana.

Hal itu tak lepas dari peran kota Beijing (Peking) yang sejak berabad-abad lalu merupakan pusat wilayah politik, ekonomi, dan budaya. Berkat kondisi alamnya, wilayah ini menyandang predikat lumbung gandum terbesar. Banyak jenis makanan dari wilayah Utara ini yang memanfaatkan tepung terigu, misalnya mie, bakpao, kulit pangsit, dan sebagainya.

Dari bagian timur, nama kota Shanghai sering muncul di menu hidangan restoran. Sebagai kota pelabuhan Internasional dan dikelilingi sungai-sungai kecil, gaya hidangan Shanghai dikenal mewah dan eksotis yang memanfaatkan sirip ikan hiu, perut atau usus ikan dan teripang. Sedangkan bagian barat dikenal sebagai makanan Zechuan yang menonjolkan masakan pedas karena menggunakan banyak cabai, bawang putih dan daun bawang.

C. Kerangka Pemikiran



Gambar 2.1 Kerangka pemikiran penulisan

Dengan mengikuti standarisasi makanan, maka kualitas makanan akan tetap terjaga dan dapat memberikan pengaruh yang baik kepada penerimaan konsumen terhadap makanan tersebut.