

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Bisnis Kuliner

Permulaan dalam pembuatan suatu barang atau jasa yang kemudian dijual ke masyarakat tentunya memiliki standar tersendiri. Selain menghasilkan suatu barang atau jasa tujuan penting dari bisnis sendiri adalah mencari keuntungan (laba) (Kholida, 2022). Manusia sebagai makhluk hidup membutuhkan sumber energi yang bisa didapatkan dari makanan. Maka dari itu usaha bisnis kuliner banyak diciptakan karena menjadi bagian penting bagi seluruh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan energi dalam tubuh manusia. Bisnis kuliner merupakan suatu bisnis yang bergerak alam bidang makanan baik dalam hal pembuatan, penyajian hingga penjualan suatu produk tertentu kepada pelanggan (Mandala, 2023).

Citarasa yang berbeda-beda yang dimiliki masing-masing orang sehingga ketika menciptakan suatu bisnis kuliner pasti bergantung kepada selera masyarakat. Ketika ingin menciptakan suatu produk pastinya perlu melakukan percobaan untuk mengetahui rasa dan kualitas dari produk tersebut. Dalam masa percobaan ini juga bisa menjadi salah satu peluang ke masyarakat untuk bisa mencicipi rasa dari masakan tersebut. Citarasa yang penting tentunya tidak cukup sehingga penulis perlu mencari riset mengenai daya beli masyarakat Indonesia terutama di Surabaya. Harga yang terjangkau tentunya akan menjadi poin penting dalam menjalankan usaha kuliner. Ada juga harga produksi dari makanan tersebut yang harus diperhitungkan oleh penulis yang biasanya dimulai dari bahan baku, alur produksi, peralatan, kualitas, keunggulan produk, hingga kemasan untuk dijual. Pemasaran yang dilakukan untuk menyebarluaskan produk ini tentu harus memiliki keunikan tersendiri (Putri, 2023).

Inovasi baru yang banyak didapatkan ketika memulai suatu bisnis kuliner menjadi peluang besar dalam menjalankannya. Maka dari itu konsep ketika menjalankan bisnis ini harus dipahami dengan baik. Ketika menjalankan bisnis kuliner pasti memiliki banyak kompetitor sehingga penulis juga berusaha

mempelajari kompetitor mulai dari harga yang ditawarkan, kualitas produk, *supplier*, dan inovasi apa yang dilakukan oleh kompetitor tersebut. Penulis harus memiliki rencana anggaran yang mencakup bahan baku, peralatan, dan biaya promosi. Tempat promosi yang paling banyak dilakukan masyarakat luas tentunya melalui media sosial atau *website* mengenai produk tersebut (Azkiya, 2022).

2.2 Nasi

Karbohidrat merupakan zat gizi yang berfungsi sebagai sumber energi bagi tubuh manusia. Organ tubuh manusia yang paling membutuhkan karbohidrat adalah otak. Fungsi utama karbohidrat adalah sebagai bahan bakar dan cadangan makanan. Ketika karbohidrat dikonsumsi, tubuh akan memecahnya menjadi glukosa. Glukosa atau gula darah yaitu sumber energi utama untuk sel, jaringan, dan organ tubuh (Agustin, 2021). Kebutuhan karbohidrat setiap orang tentunya berbeda-beda tergantung usia, jenis kelamin, aktivitas fisik, dan kondisi medis yang diderita. Asupan yang harus sesuai dengan kebutuhan masing-masing orang menjadi salah satu poin penting dalam menjaga tubuh.

Sumber karbohidrat yang bisa didapatkan untuk tubuh manusia biasanya dari nasi putih, nasi merah, ubi jalar, jagung, pisang, kacang merah, oat, kentang, dan masih banyak lagi. Berdasarkan jenisnya karbohidrat memiliki 2 jenis yaitu karbohidrat sederhana yang biasanya ditemukan pada permen, sirup, atau minuman bersoda yang terbuat dari gula olahan dan tidak mengandung serat atau vitamin. Jenis makanan ini yang berpotensi menaikkan berat badan. Karbohidrat yang kedua adalah karbohidrat kompleks yang membutuhkan waktu lebih lama untuk diproses di dalam tubuh bila dibandingkan dengan karbohidrat sederhana. Karbohidrat ini bisa memberikan energi secara konsisten dalam tubuh manusia dan juga mencegah penumpukan lemak dalam tubuh. Karbohidrat yang sudah masuk ke usus kecil maka enzim akan mulai memecah dan membuat karbohidrat itu menjadi glukosa. Glukosa tersebut akan masuk ke dalam aliran darah. Energi yang lebih lama yang dihasilkan dari karbohidrat kompleks membuat merasa kenyang lebih lama (Nurmayani, 2023).

Beberapa fungsi karbohidrat ketika ada dalam tubuh manusia yang pertama adalah menjadi sumber energi yang menjadi glukosa. Setelah itu karbohidrat juga mendukung kinerja otak, melindungi diri dari beberapa penyakit dengan mengkonsumsi biji-bijian dan serat. Biasanya karbohidrat juga dapat mengontrol berat badan dengan mengkonsumsi buah dan sayur-sayuran. Keseimbangan protein juga bisa terjadi oleh bantuan karbohidrat yang masuk dalam tubuh. Selain itu bisa meningkatkan kesehatan pencernaan (Pratama, 2023).

2.3 Lauk Pauk

Protein adalah zat makanan berupa asam amino yang berfungsi sebagai pembangun dan pengatur bagi tubuh. Protein mengandung unsur karbon, hidrogen, oksigen, dan nitrogen yang tidak dimiliki lemak atau karbohidrat (Yulianto, 2022). Manfaat protein dalam tubuh juga untuk memenuhi asupan protein untuk menjaga kesehatan ulang, otot, serta jaringan dalam tubuh. Peranan penting protein dalam tubuh ada bermacam-macam seperti proses pembekuan darah, keseimbangan cairan, respon sistem imun tubuh, pembentukan hormon, pembentukan enzim, dan juga memperbaiki kemampuan penglihatan (Rizal, 2022). Setiap orang membutuhkan protein yang berbeda-beda tergantung dengan berat badan, jenis kelamin, usia, aktivitas fisik, dan kondisi penyakit tertentu.

Sumber protein ada dari dua sumber yaitu protein nabati dan protein hewani. Protein nabati terdiri dari kacang-kacangan, biji-bijian, tempe, tahu, dan sayuran sedangkan protein hewani terdiri dari daging ayam, makanan laut seperti ikan yang juga mengandung omega tiga, telur, dan juga daging merah (Rizal, 2022). Daging ayam yang memiliki protein yang cukup tinggi dan mengandung selenium, kolin, dan vitamin B. Ada juga daging sapi yang mengandung zat besi dan vitamin B yang berperan untuk mencegah anemia serta membentuk sel dan jaringan tubuh yang sehat.

2.4 Asian Delight Rice Bowl

Makanan yang disajikan dalam *bowl* dan dikemas secara praktis dan mudah untuk di bawa kemana-mana menjadi incaran beberapa masyarakat yang ingin

cepat dalam melakukan segala sesuatu karena keterbatasan waktu. Awal mula *rice bowl* dikenal di mulai dari budaya Jepang yang menyajikan makanan dalam mangkuk kecil dan disebut sebagai *donburi*. Perkembangan pesat setelah itu terjadi sehingga mulai dikenal masyarakat luas. Kuliner nasi hangat dalam mangkuk dan diberi berbagai macam jenis lauk yang berbeda-beda di atasnya ternyata banyak digemari oleh masyarakat. Tren *rice bowl* mulai tersebarluaskan pada tahun 2020 (Ayu, 2022). Selain kemasan yang praktis, *rice bowl* juga memiliki banyak macam varian dengan isi yang berbeda-beda.

2.5 Modifikasi Menu

Menu *rice bowl* sudah sangat banyak di Indonesia dengan berbagai macam protein dan karbohidrat yang digunakan. Modifikasi yang penulis buat ada di nasi yang bermacam-macam dalam *rice bowl* tersebut. Ada 5 macam menu dalam *rice bowl* ini yaitu ayam korek sambal bawang *with lime leaf rice*, *popcorn chicken tartar sauce with garlic butter rice*, *spicy Korean honey chicken with rice*, ayam sambal ijo *with liwet rice*, tongkol suwir pedas *with coconut rice*. Inovasi ini penulis buat sehingga ada keunikan tersendiri yang dimiliki *rice bowl* ini dibandingkan dengan yang lainnya. *Rice bowl* juga bisa menjadi makanan sehari-hari yang selalu dibutuhkan orang sebagai sumber energi.