

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Usaha Kuliner

Makanan adalah salah satu kebutuhan primer manusia yang tentunya harus dipenuhi setiap harinya. Makanan yang dikonsumsi tentunya harus sehat dan memenuhi kebutuhan gizi harian. Di Indonesia, makanan yang ada sangatlah beragam baik makanan tradisional hingga makanan internasional. Di era globalisasi ini tentunya makanan internasional semakin menyebar ke seluruh dunia termasuk Indonesia. Setiap makanan memiliki citarasa yang berbeda-beda setiap jenisnya. Hal ini memacu para produsen untuk terus berinovasi untuk membuat varian-varian baru yang tentunya bisa menarik perhatian para konsumen, karena ruang untuk berkembang di dunia kuliner ini tidak ada batasan. Dari berkembangnya produk dan tren yang ada, masyarakat tentunya akan penasaran dan akan berusaha membeli. Maka dari itu bidang kuliner ini sangatlah baik untuk dijadikan sebuah usaha karena kuliner tidak akan ada matinya.

Usaha kuliner menurut (Wulan, 2016) “usaha yang melakukan transaksi penjualan di bidang makanan dan minuman”. Tujuan utama dari usaha kuliner ini tentunya adalah untuk mendapatkan profit dari hasil penjualan. Banyak aspek yang harus diperhatikan agar penjualan bisa memenuhi target, mulai dari aspek harga, kualitas, rasa, visual, dan masih banyak lagi. Harga yang ramah dikantong akan lebih digemari oleh para konsumen, apalagi didampingi dengan rasa yang enak, kualitas produk yang baik, dan juga penampilannya menarik. Untuk membuka usaha kuliner ini sendiri tentunya harus memiliki modal utama untuk membeli bahan dan alat utama agar proses produksi bisa berjalan dengan lancar. Dalam bisnis kuliner tentunya juga menghadapi para pesaing bisnis, maka dari itu setiap *brand* harus memiliki keunggulan atau kelebihan dari pesaing bisnis lainnya.

Salah satu jenis makanan yang memiliki perkembangan yang baik di Indonesia adalah roti, roti merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Maka dari itu bisnis kuliner roti memiliki peluang yang cukup menjanjikan untuk mendirikan atau memulai sebuah usaha atau bisnis

kuliner. Bisnis kuliner roti yang kerap jumpai di masyarakat Indonesia adalah *bakery*.

2.2 Bakery

Bakery menurut (Syarbini, 2013), proses pengolahan produk bakery hanya melalui proses pemanggangan atau pengovenan. Namun dengan berkembangnya aneka produk yang berbasis terigu ini, bakery yang berkembang di Indonesia ada yang di but melalui proses pemanggangan, pengukusan bahkan penggorengan. Pada umumnya masyarakat mengenal produk bakery ini hanya roti saja. Namun sebenarnya bakery ini memiliki banyak sekali produk yang termasuk didalamnya, produk bakery ini antarlain seperti donat, *pretzels*, *viennoiserie*, *muffin*, *pizza*, *quiche dough*, dan masih banyak lagi. Pada intinya produk bakery adalah produk yang memiliki bahan dasar tepung, dengan tambahan berbagai bahan seperti telur, susu, gula, lalu dikembangkan menggunakan bantuan ragi yang selanjutnya dipanaskan atau dimasak dengan metode pemanggangan atau yang kerap disebut dengan pengovenan.

Bakery saat ini mulai menjamur di seluruh dunia, salah satunya di Indonesia yang mulai banyak bakery baru yang muncul. Di Indonesia sendiri sudah banyak bakery baik *home bakery*, sampai dengan bakery yang khusus menjual roti-roti yang berasan dari Perancis atau kerap disebut dengan *boulangerie*. Peminat dari bakery ini juga dibilang cukup tinggi dan peluang untuk berkembangnya masih sangat besar. Maka dari sangatlah besar kesempatan untuk memulai bisnis bakery ini dengan pengembangan-pengembangan yang tak terbatas.

2.3 Roti

Roti merupakan produk pangan berbahan dasar tepung terigu yang di fermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti termasuk dalam salah satu produk bioteknologi konvensional karena adanya proses fermentasi yang memanfaatkan mikroorganisme (Mudjajanto dan Yulianti, 2007).

Roti sendiri bisa diklasifikasikan sesuai dengan bahan utama yang ditambahkan saat proses pembuatan roti, maka dari itu biasa dikenal dengan *rich*

dough dan *lean dough*. *Rich dough* merupakan jenis roti yang terbuat dari adonan yang menggunakan margarin/*butter* dan gula dengan presentase yang cukup tinggi yang biasanya pada kisaran di atas 10 % di hitung dari berat terigu yang di gunakan. Sedangkan *lean dough* adalah roti yang di buat dengan adonan dengan margarin/*butter* dan gula dalam resep dengan presentase di bawah 10 %. Berikut merupakan beberapa contoh jenis roti yaitu roti tawar, *sweet bread*, *whole wheat bread*, *hard bread*, dan lain sebagainya.

2.4 Babka

Babka merupakan sebuah jenis roti yang biasa dijual dengan bentuk *loaf*. Menurut (Futterman, 2022) Babka adalah makanan khas Ashkenazi yang kemungkinan besar awalnya dibuat dari adonan challah berlebih pada hari Sabat. Seperti roti challah, babka memiliki bentuk yang khas yaitu dipelintir atau dikepang, tetapi kepangan itu bisa berbentuk bebas dan memiliki banyak variasi. Roti Babka yang asli memiliki bentuk bulat seperti roti kugelhopf.

Sekarang roti babka sudah memiliki banyak sekali variasi, dimana tidak hanya rasa coklat saja tetapi sudah banyak inovasi rasa yang ada, juga bentuk dari roti babka ini sendiri sudah mulai banyak inovasi tetapi tidak meninggalkan unsur kepang yang merupakan ciri khas dari roti babka ini sendiri. Menurut (Sari, 2020) Saat ini babka juga sedang menjadi tren di Indonesia. Mulai banyak orang yang menjual roti babka secara *online*. Sehingga roti babka ini sudah mulai memiliki banyak penggemar dimana bisa dijadikan suatu ide bisnis yang baik.

2.5 Garlic Bread

Garlic bread merupakan sebuah varian roti yang digemari saat ini, *Garlic bread* sendiri merupakan sebuah hidangan khas Italia dimana potongan roti *baguette* akan diberi olesan minyak zaitun dan bawang putih serta diberi sedikit garam lalu dipanggang. Menurut (Markaindo, 2021) Roti khas Italia ini tercipta dari salah satu hidangan Italia bernama *bruschetta* yang merupakan menu roti panggang. Roti panggang *bruschetta* ini biasanya dihidangkan dengan tambahan garam, minyak zaitun, dan bawang putih.

Saat ini *garlic bread* sudah banyak sekali di inovasikan dimana tidak hanya menggunakan roti *baguette* tetapi sudah di inovasikan dengan menggunakan roti *brioche*, *soft rolls*, dan lain sebagainya. Salah satu contoh *garlic bread* inovasi yang sekarang sedang digemari banyak orang adalah *Korean garlic bread* dimana roti yang digunakan adalah *soft rolls* lalu diberikan isian *cream cheese* lalu dicelupkan kedalam minyak bawang putih.

2.6 Cinnamon Roll

Cinnamon roll adalah sebuah roti manis yang memiliki isian gula, mentega, dan kayu manis. Roti yang digunakan cenderung lembut seperti adonan *brioche*. Menurut (Tiofani, 2021) *Cinnamon roll* pertama kali dibuat di Swedia. Hingga saat ini, *cinnamon roll* menjadi makanan yang tidak boleh dilewatkan bagi masyarakat Swedia. Setiap tanggal 4 Oktober masyarakat Swedia akan memperingati hari *cinnamon roll* atau yang disebut sebagai *Cinnamon Bun Day*. Masyarakat Swedia mengenal *cinnamon roll* dengan sebutan *kanelbulle*.

Saat ini *cinnamon roll* sudah banyak macam *cinnamon roll* yang bisa ditemui di seluruh dunia saat ini. Mulai dari *cinnamon roll* manis dan lengket hingga yang lebih ringan dengan kandungan bebas susu dan bebas gluten. Semakin populer, *cinnamon roll* dapat dengan mudah ditemukan di berbagai penjuru dunia. *Cinnamon roll* juga sering kali dijumpai dengan *topping vanilla icing* atau *topping* yang membuat makanan ini menjadi lebih manis. Maka dari itu roti ini sangatlah menarik dan merupakan peluang usaha makanan yang cukup menarik.

2.7 Roti Sobek

Roti Sobek adalah varian roti jadul yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, rasanya yang tidak terlalu manis dan memiliki tekstur yang lembut merupakan daya tarik tersendiri. Disebut roti sobek karena bentuk nya yang menempel antara satu roti dengan lainnya, dengan cara konsumsi yang harus dipisahkan dari roti yang menempel di sampingnya atau sering disebut dengan disobek.

Roti sobek sendiri merupakan roti yang sangat mudah untuk di kreasikan terutama di varian rasa, banyak sekali inovasi varian rasa dari roti sobek ini. Biaya

produksi dari roti sobek ini juga cenderung lebih terjangkau dibandingkan dengan varian roti-roti lainnya. Hal ini memudahkan untuk para pelaku usaha kuliner untuk mengkreasikan varian dari roti sobek ini dan juga bisa mendapatkan keuntungan yang banyak dari hasil penjualan roti sobek ini sendiri.\

2.8 Sausage Bread

Sausage Bread atau roti sosis menurut (Sara, 2023) adalah makanan ringan pesta klasik yang dibuat dari sosis yang dibungkus dengan adonan roti, yang dipanggang hingga berwarna coklat keemasan. Roti ini sangat digemari oleh masyarakat Indonesia terutama anak-anak. Dasar dari roti ini menggunakan adonan *soft rolls* yang lembut dan memiliki rasa yang sedikit manis dan gurih. Roti ini biasa dibentuk semenarik mungkin, bisa dibentuk lingkaran, dikepang, dan lain sebagainya. Dalam pembuatan roti ini juga biasa ditambahkan *topping* saus seperti saus sambal ataupun saus tomat, juga biasa diberikan sedikit taburan daun *parsley* untuk mempercantik tampilan dari roti itu sendiri.