

Editor: M. Zacky Faluti

penamuda
media

INOVASI INDUSTRI KULINER DI ERA 5.0



**Hendro Soejadi., Nicko Gana Saputra.,
Nafitri Eka Lestari**

INOVASI INDUSTRI KULINER DI ERA 5.0

Penulis:

Hendro Soejadi

Nicko Gana Saputra

Nafitri Eka Lestari

Editor:

M. Zacky Faluti



INOVASI INDUSTRI KULINER DI ERA 5.0

Copyright © PT Penamuda Media, 2024

Penulis:

Hendro Soejadi

Nicko Gana Saputra

Nafitri Eka Lestari

ISBN:

9-786238-68667

Editor:

M. Zacky Faluti

Penyunting dan Penata Letak:

Tim PT Penamuda Media

Desain Sampul:

Tim PT Penamuda Media

Penerbit:

PT Penamuda Media

Redaksi:

Casa Sidoarum RT03 Ngentak, Sidoarum Godean Sleman Yogyakarta

Web: www.penamudamedia.com

E-mail: penamudamedia@gmail.com

Instagram: [@penamudamedia](https://www.instagram.com/penamudamedia)

WhatsApp: +6285700592256

Cetakan Pertama, September 2024

viii + 209 halaman; 15 x 23 cm

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak maupun mengedarkan buku dalam bentuk dan
dengan cara apapun tanpa izin





KATA PENGANTAR

Buku yang berjudul “*Inovasi Industri Kuliner di Era 5.0*” ini sangat bermanfaat bagi para pembaca yang ingin mempelajari dan mengembangkan bisnis kuliner yang berbasis teknologi.

Selain itu, buku ini dilengkapi dengan contoh - contoh persiapan serta pengelolaan penggunaan teknologi, hingga langkah-langkah bisnis yang harus diantisipasi untuk para pelaku usaha kuliner, sehingga buku ini dapat digunakan sebagai panduan bagi pembaca yang ingin memulai bisnis kuliner berbasis teknologi.





DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	vi
BAB 1 INDUSTRI KULINER.....	1
A. GAMBARAN UMUM INDUSTRI KULINER.....	2
1. Definisi Kuliner.....	3
2. Sejarah dan Perkembangan Kuliner.....	5
3. Lingkup Kerja Kuliner	7
4. Golongan Kuliner	8
B. PENGERTIAN INDUSTRI KULINER	13
1. Metode Waterfall.....	14
2. Kelebihan dan Kekurangan Metode <i>Waterfall</i>	17
3. Jenis dan Variasi Menu di Industri Kuliner	20
4. Alur Kerja di Industri Kuliner.....	26
5. Kebutuhan Penting di Industri Kuliner	28
BAB 2 REVOLUSI INDUSTRI.....	34
A. PERKEMBANGAN ERA 1.0 SAMPAI 5.0.....	35
1. <i>Society</i> 5.0 sebagai penerus Revolusi Industri 4.0	35
2. Perubahan Revolusi Industri.....	36
BAB 3 INDUSTRI KULINER BERBASIS TEKNOLOGI	64
A. INDUSTRI KULINER BERBASIS TEKNOLOGI	65
1. Sejarah Retort Pouch	66
2. Proses Retort untuk Pengawetan Makanan	68
3. Apakah Makanan tersebut aman dikonsumsi?	72
BAB 4 SEGMENTASI PASAR DI ERA 5.0	76
A. SEGMENTASI PASAR DI ERA 5.0	77

BAB 5 LINI PRODUK BARU	87
A. LINI PRODUK BARU	88
1. Awet	89
2. Kuat	89
3. Bermutu	90
BAB 6 MAKANAN BEKU (<i>FROZEN</i>).....	92
A. MAKANAN BEKU (<i>FROZEN</i>).....	93
1. <i>Frozen Food</i> Menurut Para Ahli	93
2. Pengertian <i>Frozen Food</i>	94
3. Sejarah <i>Frozen Food</i>	111
4. Fungsi <i>frozen food</i>	114
5. Suhu Penyimpanan <i>Frozen Food</i>	115
6. Kandungan Nutrisi <i>Frozen Food</i>	115
7. Karakteristik <i>Frozen Food</i>	116
BAB 7 STERILISASI FOOD (<i>RETORT</i>).....	145
1. Makanan Retort	146
2. Kemasan Retort.....	153
3. Beberapa Keunggulan Retort Pouch Dibandingkan Dengan Kaleng.....	162
4. Kelemahan Dari Retort Pouch	164
5. Perbedaan Proses Sterilisasi Pada Kaleng Dengan Retort Pouch.....	166
6. Sejarah Retort Pouch	170
7. Suhu Retort.....	172
8. Teknologi Retort	174
9. Efektifitas Kokikit	187
GLOSARIUM.....	195
DAFTAR PUSTAKA	200
Tentang Penulis.....	206





BAB 1

INDUSTRI KULINER

A. GAMBARAN UMUM INDUSTRI KULINER

Bisnis kuliner merupakan salah satu bisnis yang sangat menjanjikan dan diminati wirausaha. Persaingan bisnis dalam industri kuliner saat ini sangatlah pesat dan terus berkembang seiring dengan kemajuan teknologi. Saat ini usaha kuliner melibatkan proses pemesanan, pembuatan, pengemasan, penyimpanan dan berlanjut ke pengiriman. Biasanya ada beberapa kendala yang didapat, terutama saat penyimpanan dan pengiriman dikarenakan memerlukan penanganan yang lebih baik dan khusus, dari segi tempat dan biaya. Namun, seringkali terdapat kendala dalam hal penyimpanan dan pengiriman yang memerlukan penanganan yang lebih baik dan spesifik dari segi tempat maupun biaya. Oleh karena itu panduan mengenai aspek tersebut menjadi topik yang penting dalam menjalankan usaha kuliner.

Langkah-langkah dalam membangun bisnis kuliner sangatlah dibutuhkan terutama untuk pemula dan penggiat usaha di Industri kuliner. Diharapkan panduan dan arahan yang akan dijelaskan dapat membangun bisnis kuliner di Indonesia, sehingga bisnis kuliner dapat dijalankan secara profesional. Selain itu, diharapkan muncul lebih banyak pelaku bisnis kuliner di Indonesia,





INOVASI INDUSTRI KULINER DI ERA 5.0

Buku "Inovasi Industri Kuliner di Era 5.0" membahas transformasi signifikan dalam dunia kuliner yang dipengaruhi oleh perkembangan teknologi dan perubahan perilaku konsumen di era Society 5.0. Di era ini, teknologi cerdas seperti kecerdasan buatan, Internet of Things (IoT), big data, dan blockchain terintegrasi dengan kehidupan sehari-hari, termasuk dalam industri kuliner. Buku ini mengeksplorasi bagaimana teknologi ini mempengaruhi setiap aspek bisnis kuliner, mulai dari produksi makanan, pengelolaan restoran, pengalaman pelanggan, hingga strategi pemasaran.

Selain itu, buku ini juga menyoroti pentingnya inovasi dalam menghadapi tantangan global seperti keberlanjutan, tren makanan sehat, dan adaptasi pasca-pandemi. Dengan contoh studi kasus dari berbagai restoran dan bisnis kuliner di seluruh dunia, pembaca akan mendapatkan wawasan tentang praktik terbaik, strategi inovasi, dan cara menciptakan nilai tambah bagi konsumen. Buku ini ditujukan bagi para profesional kuliner, pengusaha, dan akademisi yang ingin memahami bagaimana inovasi di era digital dapat mengubah industri kuliner di masa depan.



PT Penerbit Panamuda Media Godean,
Yogyakarta
085700592256
@panamuda.media
panamuda.com