

MAKANAN SEBAGAI PRODUK BUDAYA DALAM MENGHADAPI PERSAINGAN GLOBAL

Titin Hera Widi Handayani

titinhera_widi@yahoo.co.id

Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

ABSTRAK

Globalisasi adalah suatu kenyataan dan akan mempunyai dampak langsung maupun tidak langsung pada kebanyakan aspek bisnis di Indonesia. Untuk memenangkan persaingan di pasar global, suatu usaha makanan harus berupaya antara lain dalam layanan yang luar biasa pada pelanggan, pengembangan kemampuan-kemampuan baru, produk baru yang inovatif, komitmen karyawan, pengelolaan perubahan melalui kerja sama kelompok. Makanan merupakan bahan yang sangat dibutuhkan oleh setiap orang guna kelangsungan hidupnya. Makanan sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk mendapatkan energi dan energi oleh tubuh dimanfaatkan untuk bergerak sesuai dengan apa yang diinginkan. Bahan makanan yang tersedia di alam sekitar diolah sesuai selera makan, disajikan secara menarik, mengkonsumsinya diatur dengan tata cara khusus, yang semuanya itu bukanlah bersifat fungsional saja tetapi sekaligus memberi makna bagi manusia sebagai makhluk berbudaya. Sistem budaya makanan memberi ciri khas atau identitas bagi masyarakatnya, serta seluruhnya merefleksikan sistem budaya masyarakatnya

Kata Kunci: Makanan, Produk Budaya, Persaingan Global.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan manusia yang paling primitif sekaligus mutakhir, artinya sejak manusia ada hingga akhir keberadaan manusia di dunia ini makanan tetap dibutuhkan. Meskipun demikian apa yang kita makan, bagaimana makanan diperoleh, diolah dan disajikan, bagaimana cara mengkonsumsi makanan, apa yang boleh dimakan, tidaklah sama dari waktu ke

waktu dan berbeda antara kelompok manusia yang satu dengan yang lain. Bagi manusia makanan bukan hanya sekedar kebutuhan organis tetapi melibatkan berbagai kebutuhan yang lain, diantaranya sosial, budaya, ekonomi, dan keyakinan. Sehingga dalam pemenuhannya mencirikan manusia sebagai makhluk yang berakal, bermoral dan bercita rasa.

Diantara berbagai perilaku manusia, perilaku makan merupakan salah satu perilaku budaya yang relatif sukar untuk berubah. Selera makan yang diajarkan sejak kecil hingga dewasa cenderung melekat kuat sampai hari tua. Oleh karena itu makanan dan cara-cara pemenuhannya sesungguhnya menjadi representasi budaya bagi masyarakat yang bersangkutan.

Namun demikian sebuah tradisi meski pendukungnya bersikukuh untuk tetap melestarikannya, cepat atau lambat, sedikit atau banyak akan mengalami perubahan. Perubahan itu terjadi karena adanya upaya-upaya penyesuaian berkesinambungan pada setiap kelompok masyarakat dan kebudayaannya terhadap sumber daya lingkungan yang juga senantiasa berubah. Perubahan ini terjadi dalam bentuk perpaduan antar unsur, penyesuaian, serta pemaknaan baru pada berbagai perilaku dan hasil karya manusia sehingga kemudian muncul apa yang disebut tradisi baru. Demikian pula yang terjadi pada makanan sebagai produk budaya.

PEMBAHASAN

Makanan Sebagai Produk Budaya

Setiap kebudayaan itu berlaku sebagai pedoman, atau disain menyeluruh bagi kehidupan masyarakat, maka ada kecenderungan dari sifat makanan apa yang boleh dimakan dan tidak boleh dimakan, penyediaan atau distribusi makanan, dan kebiasaan atau perilaku makan dengan bersandarkan pada nilai-nilai, pengetahuan, dan keyakinan yang dijadikan acuan dalam bertindak oleh masyarakat pada suatu kelompok tertentu.

Bahan makanan yang tersedia di alam sekitar diolah sesuai selera makan, disajikan secara menarik, mengkonsumsinya diatur dengan tata cara khusus, yang semuanya itu bukanlah bersifat

fungsional saja tetapi sekaligus memberi makna bagi manusia sebagai makhluk berbudaya. Dengan demikian sistem budaya makanan memberi ciri khas atau identitas bagi masyarakatnya, serta seluruhnya merefleksikan sistem budaya masyarakatnya. Dalam kaitan itu kehadiran makanan dalam segala bentuk dan cara penyajiannya serta cara konsumsinya sangat erat kaitannya dengan sumber alam lingkungan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat yang bersangkutan.

Makanan dan penyajiannya juga menjadi ekspresi budaya yang menegaskan identitas masyarakatnya. Namun demikian tidak menutup kemungkinan kelompok masyarakat lain untuk mengenali dan mempelajarinya

Makanan sebagai Indikator Strata Sosial Ekonomi

Dalam suatu kelompok masyarakat atau bangsa selalu terdapat perbedaan strata sosial dan ekonomi. Perbedaan ini tidak hanya tercermin dari gaya dan kualitas standar hidup saja, tetapi juga pada ragam makanan dan pola konsumsinya. Seorang yang berpendidikan tinggi tentu berbeda jenis dan pola makannya dengan seorang buruh berpendidikan rendah, demikian pula orang berpenghasilan tinggi berbeda pula dengan seorang yang berpenghasilan rendah. Perbedaan tersebut menyangkut cita rasa, kualitas, dan nilai gizi makanan serta bagaimana cara mereka makan. Dalam suatu sistem budaya perbedaan ini juga dapat terlihat karena makanan budaya juga mengenal ragam berdasarkan cita rasa, gizi, kelas bahan, dan cara penyajian. Perbedaan ini akan tampak jelas sekali pada masyarakat yang masih berciri feodalis. Di sinilah makna makanan sebagai indikator status sosial, prestise atau gengsi. Pada individu berstatus sosial tinggi biasanya lebih dibatasi oleh ragam makanan, dan tata cara makan dibanding individu dengan status sosial lebih rendah.

Makanan sebagai Produk Teknologi

Makna makanan sebagai produk teknologi seolah-olah mengaburkan makna makanan sebagai produk budaya, padahal sebenarnya tidak. Kemajuan teknologi diusahakan dan dicapai salah satunya dengan tujuan untuk mempermudah masyarakat dalam

*Seminar Nasional 2015 "Pengembangan SDM Kreatif dan Inovatif untuk Mewujudkan Generasi Emas Indonesia Berdaya Saing Global"
Jurusan PTBB FT UNY, 25 Oktober 2015*

melakukan suatu aktivitas. Dalam hal pangan teknologi dikembangkan untuk mencapai efisiensi, hygiene, peningkatan nilai gizi dan memperbaiki pola konsumsi masyarakat. Teknologi tidak harus mengubah ragam makanan yang sudah ada menjadi yang baru sama sekali, melainkan menambah varian yang tidak mendasar, memudahkan pengolahannya, memperbaiki penampilan dan memudahkan penyediaan serta distribusinya.

Dengan semakin kompleksnya aktivitas masyarakat dewasa ini teknologi menyediakan produk-produk makanan siap saji baik makanan berciri modern maupun tradisional. Teknologi juga memungkinkan penyediaan dalam jumlah besar dengan biaya lebih murah dengan tampilan lebih menarik.

Konsep Filosofi dan Ilmu Tata Boga

Tata boga dipandang dari sudut keilmuan merupakan ilmu yang mempelajari tentang bahan makanan dan minuman, cara penyusunan, pengolahan dan penyajiannya secara profesional. Disini tata boga lebih memandang proses memasak sebagai suatu teknik yang dibatasi oleh ciri-ciri dan prinsip-prinsip tertentu. Di pihak lain tata boga juga mencakup bidang kuliner, yaitu suatu seni dalam menyiapkan dan memasak berbagai hidangan dan minuman. Hal-hal yang diperhatikan dalam seni memasak atau kuliner mencakup pengetahuan bahan makanan secara fisik maupun kimia, pengetahuan umum mengenai bahan makanan dan hidangan, pengetahuan umum mengenai dapur dan teknik memasak, mempunyai selera dan indera perasa yang baik, kreativitas dan penyesuaian diri yang baik.

Dari sudut filsafat, tata boga mencakup beragam makna atau nilai-nilai yang terdapat pada ragam masakan atau makanan, cara pengolahan, cara penyajian, dan selera. Makanan tidak ditinjau dari sudut pandang pemenuhan kebutuhan jasmani atau fisiologis, tetapi menyangkut sisi keyakinan, kepercayaan, citra, dan sugesti. Di sini tata boga benar-benar menempatkan strata manusia jauh diatas strata mahluk hidup lain yang sekedar makan untuk memenuhi tuntutan fisiologis. Jenis makanan dan tata cara penyajiannya dipandang sebagai jiwa atau karakter suatu kelompok masyarakat,

bangsa, ataupun individu. Suatu pepatah Amerika (anonym) menyebutkan bahwa "you are what you eat", artinya makanan yang dimakan seseorang mengidentifikasikan karakter orang tersebut, meski terkadang tidak mutlak. Ini dicontohkan dengan seorang bhiksu (yang harus vegetarian) selalu mempunyai karakter lembut seperti tumbuhan. Contoh lain bahwa seorang kaya yang selalu mengkonsumsi nasi dengan tempe sering dianggap orang yang kikir.

Konsep-konsep filosofi yang tercakup dalam ilmu tata boga yaitu:

1. Kebutuhan hidup

Perilaku seseorang dalam memilih makanan sangatlah subyektif. Hal ini dapat dimengerti karena pemilihan dipengaruhi oleh latar belakang hidup seseorang. Pada umumnya ada tiga pengaruh seseorang dalam memilih makanan, yaitu 1) lingkungan keluarga, tempat seseorang hidup dan dibesarkan; 2) lingkungan di luar sistem sosial keluarga yang mempengaruhi langsung kepada dirinya maupun keluarganya; 3) dorongan yang berasal dari dalam diri atau yang disebut faktor internal.

Di dalam diri manusia terdapat dorongan kebutuhan atau hasrat sosial dalam hierarki atau urutan, mulai dari yang paling dasar, yakni kebutuhan makan untuk tetap hidup, sampai kebutuhan yang tertinggi yaitu untuk menonjolkan diri. Urutan kebutuhan itu adalah: 1) kebutuhan untuk hidup, 2) kebutuhan untuk memenuhi rasa aman, 3) kebutuhan untuk diakui kelompok, 4) kebutuhan untuk gengsi, dan 5) kebutuhan untuk menonjolkan diri.

Hierarki kebutuhan tersebut dekat dengan naluri pangan. Dalam deretan naluri untuk tetap hidup, maka pemenuhan kebutuhan pangan hanya terbatas pemenuhan pangan untuk hari ini. Sedangkan kemungkinan menyimpan makanan untuk hari esok adalah sangat kecil. Bila kebutuhan ini dirasa cukup maka akan naik ke naluri pangan di atasnya, yakni muncul kebutuhan menyimpan sebagian pangan yang diperoleh sebagai cadangan pada saat-saat tertentu, misalnya menyimpan untuk beberapa hari mendatang sampai bila sudah memungkinkan menyimpan pangan untuk memenuhi kebutuhan saat pangan sulit diperoleh (paceklik). Dengan cara ini orang merasa keamanannya terjamin.

Setelah kebutuhan kedua terpenuhi maka orang cenderung memenuhi kebutuhan naluri pangan yang berkaitan sebagai pengakuan dalam kelompok. Perilaku yang dapat diamati adalah bahwa orang sudah mulai memikirkan kualitas makanan yang dikonsumsi selaras dengan kualitas makanan yang dikonsumsi kelompoknya. Untuk itu muncul upaya-upaya tertentu agar dapat mencapai standar. Orang yang semula puas dengan mengkonsumsi beras kupon, maka pada tahap ini meningkat pada kualitas yang selaras dengan anggota kelompoknya, misalnya memilih beras delanggu.

Bila dirasa telah dapat memenuhi konsumsi makan yang sama dengan anggota kelompoknya, maka ada kecenderungan untuk mengalihkan konsumsi pangannya ke arah bahan pangan yang memiliki nilai gengsi tinggi. Semula orang cukup puas belanja sayuran di pasar umum atau tradisional, kemudian beralih ke pasar swalayan yang relative lebih mahal walaupun kemungkinan kualitas barangnya sama.

Sebagai puncak naluri pangan adalah memenuhi kebutuhan untuk menonjolkan diri. Pada taraf ini orang berusaha agar konsumsi pangannya betul-betul berbeda atau lain dari pada yang lain. Maka dicarinya makanan di restoran yang mewah, mahal dan sebagainya. Pemenuhan naluri pangan individu, keluarga, atau masyarakat ke arah yang lebih baik dan lebih tinggi selaras dengan semakin membaiknya kondisi sosial ekonominya. Dengan sendirinya bila terjadi penurunan keadaan sosial ekonominya maka naluri pangan akan turun mengikuti tingkat dibawahnya bahkan bisa kembali pada naluri terbawah. Hal ini bisa diamati manakala terjadi bencana alam yang membuat penduduk kehilangan harta bendanya, maka dengan sendirinya orang akan berusaha memenuhi rasa lapar dengan makan seadanya.

2. Seleksi Makanan

Bila bahan makanan yang baik mutunya serta terjamin kesehatan dan kebersihannya, diolah dengan cara yang memenuhi persyaratan akan menghasilkan hidangan yang bernilai tinggi. Dalam hal ini bahan makanan sebagai bahan dasar tersebut harus kita dapatkan dalam keadaan segar, bersih dan terjamin kesehatannya

disamping penyimpanan bahan-bahan tersebut harus memenuhi persyaratan-persyaratan atau ketentuan-ketentuan yang ada seperti suhu udara, kebersihan ruang penyimpanan dan lain-lainnya.

Pada dasarnya bahan makanan terbagi dalam dua jenis yaitu: bahan makanan segar dan bahan makanan yang sudah diawetkan (kaleng) yang berasal dari bahan dasar nabati dan berasal dari bahan dasar hewani. Walaupun kedua asal bahan makanan tersebut jauh berbeda tetapi kedua-duanya sangat diperlukan oleh tubuh.

3. Pengolahan Makanan

Pengertian produksi/ pengolahan makanan yaitu proses kegiatan mengubah bahan baku menjadi bahan lain yang mempunyai nilai tambah lebih tinggi. Proses pengolahan adalah bagian yang sangat penting untuk dikontrol dengan seksama. Kesalahan dalam pengolahan akan sangat berpengaruh pada mutu makanan. Langkah-langkah dalam proses pengolahan makanan yaitu:

a. Preparation/ persiapan produksi (*mise en place*)

Mise en place adalah istilah dalam bahasa Perancis atau *preparation* dalam bahasa Inggris yang berarti mengatur segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan. Persiapan meliputi alat, bahan, tempat atau area kerja, dan pribadi orang yang akan melaksanakan pengolahan. Baik itu dari segi kebersihan, kerapian dan kelengkapannya.

b. Penerapan teknik olah/ metode pengolahan makanan

Memasak dapat dikatakan merupakan sebuah proses, penerapan panas pada makanan untuk membuat bahan-bahan dasar berubah menjadi makanan yang mempunyai rasa lebih enak, mudah dicerna, membunuh kuman yang mungkin terdapat didalamnya, dan mengubah bentuk bahan dasar tadi dan meningkatkan penampilan. Sebagai contoh, dengan panas tepung diubah menjadi roti, dengan berubahnya zat tepung menjadi "*gelatinous starch*", hingga mudah dicerna. Demikian pula selulosa pada tumbuh-tumbuhan, kolagen pada daging dengan menggunakan panas jaringan tadi diperlunak sehingga mudah dicerna.

Dengan diketahuinya cara-cara memasak akan dapat dipilih beberapa cara yang sesuai dengan bahan dasar yang ada. Seperti sayuran yang lunak tidak mungkin dimasak dalam oven untuk waktu yang cukup lama, meskipun hasilnya mungkin enak, tetapi makanan tersebut sudah tidak begitu baik bentuknya.

Demikian pula untuk suatu bahan yang keras tidak mungkin dimasak dalam waktu yang relatif singkat, seperti dibakar ataupun digoreng. Memasak dapat diartikan sebagai suatu proses penerapan panas pada makanan dengan tujuan antara lain :

- a. Memudahkan pencernaan.
- b. Bebas dari bibit penyakit.
- c. Menambah rasa enak.
- d. Meningkatkan wujud makanan yang dimasak.
- e. Meningkatkan warna serta penampilan makanan tersebut.

Pada dasarnya cara-cara memasak makanan itu dapat dibedakan dalam 2 golongan besar :

- a. Cara memasak panas basah (*moist heat cooking*) misalnya: *boiling, poaching, stewing, braising, steaming*
- b. Cara memasak panas kering (*dry heat cooking*) misalnya: *grilling, roasting, baking, deep fat frying, shallow frying (sautéing)*

Teknik pengolahan makanan lain yang digunakan yaitu: *to coat* (memanir), *to marinate* (memarinir), *to farce* (memfarsir), *to lard* (melardir), *to bard* (membardir), *to make broth of stock* (membuat kaldu), *to make fillet* (memfilir), *to glase* (menggelasir), *to thicken* (mengentalkan), *to clarify* (menjernihkan), *to beat* (mengocok), *to chill* (mendinginkan).

4. Penyajian Makanan

Bagian ini merupakan bagian dimana produk yang dihasilkan di dapur mengalami proses terakhir sebelum selanjutnya akan dibawa oleh *waiter/ waitress* kepada tamu atau konsumen. Kontrol pada kegiatan terakhir dari sebuah dapur ini akan sangat menentukan penilaian baik buruknya kinerja sebuah dapur. Bilamana proses terakhir ini dinilai buruk oleh konsumen, maka semua proses yang telah dilampaui dengan baik, mulai dari persiapan hingga pengolahan dikatakan menjadi sia-sia.

Kegiatan yang ada pada bagian ini yaitu:

1) Pemorsian

Pemorsian hasil produksi makanan menggunakan takaran baku per porsi atau *standard portion size* yaitu merupakan takaran yang harus dipenuhi setiap kali suatu jenis makanan diproduksi. Setiap restoran memiliki takaran baku yang berbeda untuk setiap jenis makanan yang ditawarkan. Misalnya di Restoran A, takaran baku per porsi untuk *pepper steak* adalah 125 gr untuk daging,

sedangkan di Restoran B takaran baku per porsi untuk *pepper steak* adalah 150 gr.

Takaran baku harus ditentukan agar:

- a) setiap pelanggan mendapatkan porsi yang sama setiap kali memesan jenis makanan yang sama.
- b) manajemen lebih mudah mengendalikan harga pokok makanan karena adanya konsistensi dalam takaran.

Agar takaran baku per porsi dipenuhi oleh setiap karyawan dapur (*cook*) ketika memproduksi makanan tertentu maka daftar takaran baku per porsi untuk setiap makanan akan ditempatkan di dapur itu. Harus diingat bahwa untuk mencapai takaran baku, alat-alat dapur yang memadai harus tersedia.

2) Garnish

Dalam seni masak memasak bukan saja rasa yang enak menjadi tujuan utamanya tetapi faktor keindahan dan keeserasian itu juga tak kalah pentingnya. Sebab kedua faktor ini akan mempengaruhi penglihatan sehingga akan menimbulkan selera atau keinginan untuk merasakan. Dengan demikian maka garnish (hiasan pada makanan) adalah faktor yang sangat penting untuk memberikan keserasian dan keindahan tersebut sehingga merupakan suatu perpaduan yang serasi.

Istilah garnish ini muncul dari bahasa Perancis.

Garnish tersebut kadangkala menunjukkan nama suatu tempat darimana suatu makanan itu berasal, atau juga menunjukkan nama orang yang menemukan makanan tersebut atau juga menunjukkan suatu saat tertentu yang bersejarah atau mempunyai kesan tertentu atau alasan-alasan lain.

Fungsi garnish pada makanan adalah :

1. Memberikan warna yang menarik pada makanan.
Warna diberikan pada makanan yang memang mempunyai warna yang sangat kurang. Misalnya soup yang berwarna putih atau makanan dari ikan yang berwarna putih, dimana akan kelihatan indah atau menarik jika ditambahkan truffle (black truffle) atau tomat yang dicincang atau ditaburi dengan cincangan daun peterseli di atasnya.
2. Agar makanan kelihatan menarik dengan tekstur yang lebih baik
Makanan yang mempunyai bentuk yang kurang menarik misalnya terdiri dari campuran bermacam-macam bahan dengan bermacam-macam warna sehingga kelihatan ramai. Di sini garnish akan sangat membantu, misalnya dengan memberikan

sehelai daun peterseli atau irisan tomat atau jeruk nipis dan lain-lain maka makanan itu akan kelihatan lebih menarik.

3. Menambah rasa dan aroma yang lezat

Adakalanya rasa dan aroma garnish disesuaikan dengan rasa makanannya dan adakalanya juga rasa dan aroma garnish diberikan kepada makanan yang mempunyai rasa yang berlawanan. Misalnya cream of asparagus soup ditambahkan dengan potongan asparagus yang kecil-kecil, steak yang mempunyai rasa yang hambar ditambah merica hitam dan lain-lain. Memilih bentuk, warna dan tekstur garnish harus disesuaikan dengan keadaan makanan yang digarnish. Misalnya makanan-makanan panas harus diberi garnish yang simple agar kelihatan tidak terlalu banyak disentuh oleh tangan. Sedangkan makanan yang dingin diberi garnish yang lebih masih memungkinkan. Namun perlu diingat bahwa garnish yang berlebih mengakibatkan makanan tidak akan menarik dan malah merusak penampilannya. Jadi yang penting adalah makanan kelihatan lebih menarik dan rasanya yang enak.

3) Menghidangkan makanan

Cara menghidangkan penting sekali karena bagaimanapun juga lezatnya makanan tidak akan menimbulkan selera jika cara menghidangkannya kurang rapi atau kurang menarik. Syarat-syarat menghidangkan yang menarik :

- a. Memakai piring yang sesuai dengan macam dan jumlah makanan yang dihidangkan, bersih dan tidak cacat.
- b. Memanaskan dahulu piring untuk menghidangkan makanan yang harus dimakan panas-panas.
- c. Menghidangkan makanan dan minuman panas atau dingin sesuai dengan keadaan.
- d. Mengusahakan agar makanan menutup dasar piring dan tidak melampaui tepi piring.
- e. Menghias tiap-tiap hidangan sesuai dengan makanannya misalkan kroket dengan setangkai peterseli, tulban dengan gula halus
- f. Menghidangkan makanan yang sudah terguling-guling atau berminyak seperti kroket, resoles, kentang goreng dan sebagainya di atas serbet kertas atau serbet jari yang dilipat rapi.

Makna Makanan

Konsep pangan dari sudut sosial memiliki dua makna, yaitu berkaitan dengan nilai sosial pangan itu sendiri dan fungsi sosialnya. Nilai sosial memberi arti strata sosial pangan yang dikaitkan dengan naluri pangan yang ada pada individu, keluarga, ataupun masyarakat. Nilai sosial pangan kadang-kadang tidak terkait dengan bahan dasarnya, misalnya menaikkan nilai sosial pangan dengan sentuhan teknologi pada bahan pangan yang semula dinilai rendah. Demikian juga tingkat naluri pangan akan berpengaruh pada pola pengambilan keputusan pada pemilihan pangan individu, keluarga, atau masyarakat. Dengan sendirinya jenis pangan yang dipilih diselaraskan dengan tingkat naluri pangan yang melingkupi. Fungsi sosial pangan terkait dengan hasrat sosial individu, keluarga dan masyarakat.

Makna makanan dari segi spiritual biasanya terkait dengan simbol-simbol yang digunakan dalam ritual kepercayaan. Misalnya dalam upacara tradisional biasa ditemui adanya berbagai macam tumpeng, makanan untuk kendurian, dan yang lainnya. Makanan yang digunakan tersebut biasanya memiliki makna-makna tersendiri.

KESIMPULAN

Makanan sebagai produk budaya dalam filsafat tata boga ditekankan pada kekhasan identitas suatu masyarakat. Dimanapun seseorang berada ia dapat saja dikenali dari pola makan, jenis makanan yang dikonsumsi, dan cara makannya. Makanan sebagai indikator strata sosial ekonomi ditekankan pada perbedaan jenis makanan, cara penyajian, cara makan dan selera antara yang dihormati dengan orang biasa, antara si kaya dan si miskin. Sedangkan konsepsi makanan sebagai produk teknologi menekankan pada sifat manusia yang selalu ingin maju, praktis, serba mudah, bersih dan sehat, melihat dari sisi penampilan dan ingin dilayani. Konsep filosofi makanan dalam ilmu tata boga meliputi kebutuhan makan, seleksi makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, dan makna makanan. Dengan demikian, makanan Indonesia sebagai produk budaya diharapkan mampu bertahan dalam persaingan global ini.

REFERENSI

- Djoko Hanantijo (2014). *Strategi Sumber Daya Manusia dalam Menghadapi Persaingan Global*. <http://stiasmisolo.ac.id/jurnal/index.php/jmabb/article/viewFile/10/9>
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita: Yogyakarta.
- Novia Agusti, Dra. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*, Depdiknas: Jakarta.
- Odilia Winneke (2001). *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- PH, Bartono & Ruffino, E.M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Penerbit Andi: Yogyakarta.
- Sudiara, Bagus Putu, Drs. (1996). *Tata Boga*. Depdikbud: Jakarta.