

PENGEMBANGAN USAHA *FISH AND VEGETABLE GORDON BLUE* SEBAGAI ALTERNATIF MENU MAKANAN SEHAT

Yuriani
Jurusan PTBB FT UNY

ABSTRAK

Salah satu perkembangan dan perubahan yang terlihat terjadi pada persaingan bisnis khususnya pada sektor usaha kuliner saat ini. Beragam inovasi produk makanan baru terus berkembang dan saling bersaing di dunia bisnis kuliner. Berkembangnya usaha di bidang kuliner tidak lepas kaitannya dari perubahan dan perkembangan pola atau gaya hidup yang terjadi dimasyarakat saat ini.

Adanya kesadaran masyarakat untuk kembali hidup sehat saat ini menjadi salah satu perubahan *trend*, seperti halnya kembali hidup ke alam atau *back to nature*. Sekarang masyarakat lebih membutuhkan makanan yang mempunyai fungsi bagi kesehatan atau yang biasa disebut dengan makanan fungsional, seperti halnya kembalinya pola makan *vegeratarian*, makanan yang mudah diolah dengan bahan-bahan yang segar, mengkonsumsi sayuran-sayuran *organic*, serta makanan yang rendah kalori dan menu-menu diet.

Gordon blue merupakan hidangan kontinental yang terbuat dari daging sapi atau ayam yang berbentuk lembaran kemudian digulung dengan isian *smoke beef* dan keju. *Fish and vegetable gordon blue* merupakan pengembangan dari hidangan *gordon blue* yang merupakan salah satu alternatif hidangan sehat yang terbuat dari daging ikan dan sayuran.

Ada 2 cara untuk mengembangkan usaha *fish and vegetable gordon blue*, yaitu 1) merintis usaha baru dan 2) Membeli perusahaan yang sudah didirikan. Masing-masing cara tersebut memiliki kelebihan dan kelemahan sehingga perlu kejelian pengusaha untuk memperoleh peluang mengembangkan bisnis *fish and vegetable gordon blue*.

Kata kunci : *Fish and vegetable gordon blue*, alternative menu makanan sehat

PENDAHULUAN

Seiring perkembangan kehidupan bermasyarakat di Indonesia mengalami perubahan secara terus menerus sebagai akumulasi respons terhadap permasalahan-permasalahan yang terjadi selama ini yang mempengaruhi perubahan global, perkembangan ilmu pengetahuan, pendidikan dan teknologi hingga pada sektor perekonomian. Salah satu perkembangan dan perubahan yang terlihat terjadi pada persaingan bisnis khususnya pada sektor usaha kuliner saat ini.

Beragam inovasi produk makanan baru terus berkembang dan saling bersaing di dunia bisnis kuliner. Data yang diperoleh dari Kementerian perindustrian pertumbuhan industri makanan pada tahun 2010 meningkat mencapai 8-9%, dan diprediksikan pada tahun 2011 industri makanan akan meningkat mencapai 10%. Sedangkan menurut GAPMMI (Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman) pada tahun 2010 terdapat 1,16 juta jumlah usaha di Indonesia. Sebanyak 6.316 usaha berskala besar dan menengah, 66.178 unit perusahaan kecil, 1,09 juta berstatus *home industri*, dan dari keseluruhan unit juga diperkirakan akan bertambah antara 5-6% . Hal ini

dikarenakan pertumbuhan perekonomian pada tahun 2011 akan lebih baik dibandingkan tahun 2010. (<http://mediaindonesia.cm/index.php>).

Berkembangnya usaha di bidang kuliner tidak lepas kaitannya dari perubahan dan perkembangan pola atau gaya hidup yang terjadi di masyarakat saat ini. Salah satu faktor yang mempengaruhi kesehatan dengan yang hidup di masyarakat adalah berkembangnya *trend* makanan siap saji atau instant yang sangat mempengaruhi kebiasaan pola makan tidak seimbang di masyarakat. Dampak yang terlihat nyata dari perubahan di atas adalah banyak munculnya penyakit-penyakit degenerative seperti, jantung koroner, diabetes, hipertensi, stroke, kanker dan lainnya. Hal ini dikarenakan pola hidup masyarakat yang tidak seimbang baik dari faktor lingkungan, aktifitas maupun makanan.

Adanya kesadaran masyarakat untuk kembali hidup sehat saat ini menjadi salah satu perubahan *trend*, seperti halnya kembali hidup ke alam atau *back to nature*. Sekarang masyarakat lebih membutuhkan makanan yang mempunyai fungsi bagi kesehatan atau yang biasa disebut dengan makanan fungsional, seperti halnya kembalinya pola makan vegetarian, makanan yang mudah diolah dengan bahan-bahan yang segar, mengkonsumsi sayuran-sayuran organik, serta makanan yang rendah kalori dan menu-menu diet.

Sehubungan dengan hal tersebut pola hidup sehat pada masyarakat perlu ditingkatkan keberadaannya. Lebih-lebih pada negara berkembang dimana status kesehatan sangat dibutuhkan. Salah satu cara untuk meningkatkan pola hidup sehat melalui menu makanan sehat. Keadaan tersebut memberikan suatu peluang pada dunia usaha kuliner untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis produk makanan sehat.

Salah satu alternatif menu makanan sehat adalah fish and vegetable gordon blue. Fish and vegetable gordon blue merupakan suatu inovasi dari hidangan gordon blue yang sudah beredar di masyarakat dengan mengganti lembaran daging sapi/ayam menggunakan fillet ikan yang diisi dengan sayuran.

Perkembangan Usaha Kuliner

Makanan merupakan kebutuhan primer, tidak ada orang yang dapat berhenti untuk tidak makan. Sejalan dengan perkembangan teknologi, ekonomi dan sosial yang ada maka kebutuhan pangan akan berbeda-beda. Makin tinggi status ekonomi seseorang, makin tinggi pula status makanan yang diperlukan terutama dalam hal mutu, jenis dan pelayanan. Dengan demikian kita bisa melihat bahwa pangan diperlukan setiap hari, hal tersebut merupakan peluang usaha yang sangat prospektif dan tidak akan tersaingi oleh sektor lain.

Inovasi dan kreativitas dalam pengembangan keragaman produk makanan sangat berperan penting. Hasil inovasi dan kreatifitas tersebut dimanfaatkan oleh para pengusaha sebagai peluang bisnis yang menjajikan. Menarik, enak, ekonomis dan memiliki manfaat tertentu merupakan faktor-faktor yang dapat merangkul ketertarikan konsumen untuk mencoba dan kemudian akhirnya membeli produk tersebut.

Usaha bidang boga sangat beragam dan selalu mengalami perkembangan pesat antara lain: catering dan restoran dengan berbagai karakteristik dan spesialisasinya, cafe kantin, bakery dan pastry, teknologi pangan (diversifikasi olahan, bahan, pengawetan, dan sebagainya), jasa mengolah makanan, jasa konsultasi diet, gizi dan

masih banyak lagi. Berbagai usaha tersebut dari skala kecil atau rumah tangga hingga yang berskala besar dengan modal yang tidak sedikit.

Makanan Sehat

Makan adalah kebutuhan primer yang akan terus disediakan setiap hari untuk kebutuhan tubuh. Bukan hanya sekedar makan sesuai dengan keinginan, tetapi memilih makanan yang bermanfaat untuk tubuh dan berusaha menghindari akibat buruk dari makanan yang dimakan setiap hari. Banyak makanan siap saji saat ini menjadi *trend*. Namun makanan siap saji yang ada, belum tentu memiliki nilai gizi baik yang dibutuhkan tubuh.

Definisi dari makanan sehat sangat beragam. Makanan sehat bisa diartikan makanan yang berupa sayuran, protein, buah-buahan serta makanan berserat tinggi. Makanan sehat adalah makanan yang mengandung zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh dan dikonsumsi dengan porsi yang tepat. Makanan sehat mengandung gizi yang seimbang, yaitu makanan yang sarat gizi dan baik dikonsumsi oleh tubuh. Tujuan memakan makanan sehat adalah untuk menjaga agar tubuh tetap sehat, tumbuh, dan berkembang secara baik. Makanan sehat akan mempengaruhi perkembangan dan pertumbuhan tubuh. Jika makanan yang dikonsumsi cukup mengandung gizi yang diperlukan oleh tubuh, selain itu, makanan sehat juga dapat membantu seseorang terhindar dari berbagai macam penyakit.

Ikan

Ikan adalah semua bahan makanan yang berasal dari hewan yang hidup dalam air. Ikan yang diambil dari laut disebut ikan laut, ikan yang diambil dari air tawar seperti rawa, sungai, kolam dan jenis-jenis perairan lain yang berada di daratan yang disebut ikan darat dan ikan tambak yang memang hidup dalam tambak (empang air payau).

Menurut Endang Sri H (2002), Ikan selain merupakan sumber protein, juga diakui sebagai "*functional food*" yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh berantai panjang (terutama yang tergolong asam lemak omega-3). Ikan merupakan salah satu makanan yang cepat rusak, karena kandungan protein yang sangat tinggi menyebabkan bau busuk yang menyengat. Ikan segar memiliki rasa yang lebih enak dengan kandungan protein yang lebih baik dibandingkan ikan yang sudah tidak segar lagi. Menurut Anonim (2010) Ada beberapa ciri ikan segar, yaitu :

1. Warna kulit terang dan cerah
2. Daging ikan bila ditekan terasa keras.
3. Mata jernih menonjol dan cembung
4. Sisik ikan segar masih kuat melekat kuat dan mengkilat, sisik masih utuh tidak banyak yang lepas.
5. Insang berwarna merah
6. Sirip kuat
7. Kulit dan daging ikan tidak mudah robek, terutama pada bagian perut. Tidak berbau busuk.

Fish And Vegetables Gordon Blue

Gordon blue merupakan hidangan kontinental yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. *Gordon blue* biasa terbuat dari daging sapi atau ayam yang berbentuk lembaran kemudian digulung dengan isian *smoke beef* dan keju. Gulungan daging tersebut kemudian diberi tepung panir dan digoreng, disajikan dengan pelengkap kentang dan sayuran. Hidangan ini biasa disajikan sebagai hidangan utama dalam suatu susunan menu makanan

Fish and vegetable gordon blue merupakan pengembangan dari hidangan *gordon blue* yang merupakan salah satu alternatif hidangan sehat yang terbuat dari daging ikan dan sayuran. Sebagaimana telah diketahui bahwa ikan kaya akan asam lemak omega-3, sedangkan sayuran hijau sarat dengan serat yang dapat membantu melancarkan pencernaan.

Hidangan *Fish and vegetable gordon blue* tidak berbeda jauh dengan *gordon blue* pada umumnya. Makanan ini berupa *fillet* daging ikan yang dilapisi dengan sayuran hijau seperti pak choy kemudian digulung dan diberi isi wortel dan jagung muda (*baby corn*). Gulungan ikan tersebut dilapisi dengan tepung panir dan digoreng. Penyajiannya dengan dipotong melintang, dengan pelengkap wortel dan buncis serta kentang rebus.

Pengembangan Usaha *Fish And Vegetables Gordon Blue*

Dalam merintis usaha baru *fish and vegetables Gordon blue* diperlukan kreativitas dan inovasi secara keseluruhan seperti, konsep usaha, variasi produk, sasaran konsumen dan tentunya harga jual.

Untuk memulai sebuah usaha baru dengan menu *fish and vegetables gordon blue*, pendekatan utama yang digunakan untuk mencari peluang adalah pendekatan berdasarkan gagasan, dengan melihat keterampilan sendiri, kemampuan dan latar belakang serta hal-hal lain yang menentukan jenis usaha yang akan dirintis.

Langkah ini berarti dengan mengenalkan hasil inovasi produk *fish gordon blue* kepada konsumen. Kompetensi usaha yang diperlukan untuk memulai usaha ini adalah

1. Kemampuan memproduksi *fish and vegetables gordon blue* beserta variasi rasa dan cara menyajikannya
2. Kemampuan menemukan pasar dan pelanggan yang tepat,
3. Kemampuan memperoleh sumber dana dan cara menggunakannya
4. Kemampuan mencari dan mengembangkan relasi, dan kemampuan komunikasi dan negosiasi

Dalam mengenalkan produk *fish and vegetable gordon blue*, beberapa hal yang harus diperhatikan adalah bidang dan jenis usaha yang akan dimasuki, seperti katering atau restaurant. Untuk merintis usaha ini, perlu diperhatikan bentuk usaha dan kepemilikan yang akan dipilih yaitu Perusahaan perorangan, Persekutuan (kerjasama 2 orang atau lebih), Perserongan atau firma.

Memilih tempat usaha merupakan hal yang penting, untuk itu harus dipertimbangkan beberapa hal seperti tempat usaha tersebut mudah dijangkau oleh konsumen atau pelanggan maupun pasar, dekat dengan sumber tenaga kerja, dekat akses bahan baku dan bahan penolong lainnya seperti alat pengangkut dan jalan raya. Selain itu, organisasi usaha dan lingkungan usaha yang akan digunakan juga merupakan hal yang tidak boleh terlewatkan.

Berikut ini merupakan tabel kelebihan dan kelemahan produk *fish and vegetable gordon blue* untuk dijadikan suatu usaha baru agar dapat bersaing di industri makanan yaitu:

Table 1. kelebihan dan kelemahan cara memasuki dunia usaha

Kelebihan	Kekurangan
<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan ini merupakan hidangan sepinggan yang kaya akan gizi, vitamin dan mineral yang diperoleh dari ikan sebagai bahan utamanya dan sayuran sebagai pelengkapannya. • Banyak disukai oleh semua kalangan khususnya pada remaja. • Bias dijadikan suatu hidangan <i>alternative</i> makanan sarat gizi untuk anak-anak, karena sumber protein yang baik dari ikan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Harga relative mahal • Daya simpan ikan sangat pendek • Ikan harus diolah secara tepat • Ketersediaan ikan di pasaran rata-rata sudah dibekukan sehingga mempengaruhi kualitas hidangan <i>Fish and Vegetable Gordon Blue</i>.

KESIMPULAN

Salah satu faktor yang mempengaruhi kesehatan dan gaya hidup di masyarakat adalah berkembangnya *trend* makanan siap saji atau instan yang sangat mempengaruhi kebiasaan pola makan tidak seimbang di masyarakat. Dampak yang terlihat nyata dari perubahan di atas adalah banyak munculnya penyakit-penyakit *degenerative* seperti, jantung koroner, diabetes, hipertensi, stroke, kanker dan lainnya. Hal ini dikarenakan pola hidup masyarakat yang tidak seimbang baik dari factor lingkungan, aktifitas maupun makanan. Salah satu solusi untuk meminimalkan resiko dari dampak tersebut adalah dengan adanya kesadaran masyarakat untuk mulai hidup sehat dengan berbasis dari makanan sehat.

Berbagai inovasi dan kreativitas dalam pengembangan keragaman produk makanan juga sangat berperan penting. Dalam perkembangannya saat ini sebagian dari konsumen lebih memilih makanan yang tepat guna atau biasa disebut dengan makanan fungsional yaitu dimana makanan yang dibutuhkan adalah makanan yang mempunyai fungsi dan manfaat tertentu bagi kesehatan dan kebugaran tubuh.

Terdapat beberapa produk makanan yang mempunyai prospektif ekonomi tinggi yang dapat dikembangkan menjadi suatu usaha baru salah satunya adalah *fish and vegetable gordon blue*. *Gordon blue* merupakan hidangan kontinental yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. *Fish and vegetable gordon blue* merupakan pengembangan dari hidangan *gordon blue* yang merupakan salah satu alternatif hidangan sehat yang terbuat dari daging ikan dan sayuran. Sebagaimana telah diketahui bahwa ikan kaya akan asam lemak omega-3, sedangkan sayuran hijau sarat dengan serat yang dapat membantu melancarkan pencernaan. Dalam merintis usaha baru *fish and vegetables Gordon blue* diperlukan kreativitas dan inovasi secara keseluruhan seperti, konsep usaha, variasi produk, sasaran konsumen dan tentunya harga jual.

Untuk memulai sebuah usaha baru dengan menu *fish and vegetables gordon blue*, pendekatan utama yang digunakan untuk mencari peluang adalah pendekatan berdasarkan gagasan, dengan melihat keterampilan sendiri, kemampuan dan latar belakang serta hal-hal lain yang menentukan jenis usaha yang akan dirintis.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.(2010). Tips memilih ikan segar untuk memasak. <http://resepmasakanindonesia.idcc.info/tips-memilih-ikan-segar-untuk-memasak.htm>, diakses tanggal 20 November 2011
- Alvin Fadillah dan Muhammd Sulkhan. 2009. *Peluang Usaha (Modul jilid 3 Kewirausahaan dari Prospektif Ekonomi)*. diakses melalui <http://taya.wordpress.com/category/modul-kuliah/modul-pengantar-bisnis/>
- Endang Sri Heruwati. (2002). Jurnal litbang pertanian, 21(3), 2002. (<http://mediaindonesia.cm/index.php>), diakses tanggal 20 November 2011
- Nursiah G. Arkani. 1992. *Sehat dan Bugar Melalui Diet*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Hadari Nawawi. 2005. *Mempersiapkan SDM untuk Mengantisipasi Perubahan Lingkungan Bisnis*. UGM Press.
- Suryana. (2004). *Kewirausahaan*. Jakarta. Salemba Empat
- Sumarto Hetifah Sj. 2003. *Inovasi dan Partisipatif dalam Bisnis*. Jakarta: Yayasan Obor.
- , 2010. *GAPMMI (Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman)*. (<http://mediaindonesia.cm/index.php>, Diakses pada tanggal 20/8/2011)
- , 2010. *GAPMMI Pertumbuhan Makanan Berbasis Kesehatan*. (<http://mediaindonesia.cm/index.php?ar.id=ODk4-Nw> , Diakses pada tanggal 20/8/2011)