

Workshop Business and Inovation with Lunching Product Burger Betutu and Casa Da Love at Puri Saron Hotel Denpasar

Seminar Inovasi dan Bisnis serta *Launching* Produk Burger Betutu dan *Casa Da Love* di Hotel Puri Saron-Denpasar

Farrell Afif Raja Kelana Fauzi¹ Yoel Dwi Anugerah Karnomo^{2*}, Made Dwi Sila Adnyana³, Rian Zeriansyah⁴

^{1,2,3,4}D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura Bali

(*)Corresponding Author: yoelanugerah4@gmail.com

Article info

<p>Keywords: Inovation, Culinary, Traditional Bussiness, Event</p>	<p style="text-align: center;">Abstract</p> <p><i>The tourism industry after the Covid-19 pandemic has begin to move. Various tourist destinations have made preparations to welcome the return of a normal tourist visiting situation. Culinary is one of the supports that attract tourists to visit Bali, especially through its traditional culinary display. Traditional culinary is one of the cultural heritages in each region, but in an increasingly modern era like today, many millennials are abandoning traditional culinary. To improve the creation of traditional culinary circles among millennials, the author made a final project entitled "Workshop Business and Innovation and Launching Product of Burger Tutu and Casa Da Love" using research objects of traditional food Be Tutu and traditional drinks made from star gooseberry leaves. It is hoped that this Final Project can encourage millennials to compete using traditional culinary arts and be able to compete with today's modern food. The method used in this final project used a qualitative descriptive method with data collection techniques through observation, interviews, documentation, and demonstrations. The demonstration is used for testing the manufacture of food and beverage products which are the object of this final project. The results of this final project are in the form of modernized traditional food and beverage preparations, the name are burger betutu and casa da love drink which were introduced at the innovation and business seminar on March 12, 2022, which was attended by 30 participants.</i></p>
<p>Kata kunci: Inovasi, Kuliner Tradisional, Bisnis, Event</p>	<p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p>Industri pariwisata setelah pasca Pandemi Covid-19 mulai mengalami pergerakan. Berbagai destinasi wisata sudah berbenah menyambut kembalinya situasi normal kunjungan wisatawan. Kuliner merupakan salah satu pendukung yang menjadi daya tarik wisatawan berkunjung ke Bali terutama melalui tampilan kuliner tradisionalnya. Kuliner tradisional merupakan salah satu warisan budaya disetiap daerah, namun dimasa yang semakin modern seperti saat ini, kuliner tradisional sudah banyak ditinggalkan oleh kalangan milenial. Untuk meningkatkan kembali minat kuliner tradisional dikalangan milenial, penulis membuat proyek tugas akhir yang berjudul "Seminar Inovasi dan Bisnis serta Launching Produk Burger Bu Tutu dan Casa Da Love" dengan menggunakan objek penelitian makanan tradisional be tutu dan Minuman tradisional yang berbahan daun katuk. Proyek tugas akhir ini diharapkan nantinya kalangan milenial dapat terpacu untuk berinovasi menggunakan kuliner tradisional dan mampu untuk bersaing dengan makanan - makanan modern saat ini. Metode yang digunakan dalam pengerjaan proyek tugas akhir ini menggunakan metode</p>

deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan demonstrasi. Demonstrasi digunakan untuk uji coba pembuatan produk makanan dan minuman yang menjadi objek proyek tugas akhir ini. Hasil dari pelaksanaan proyek tugas akhir ini berupa olahan makanan dan minuman tradisional yang dimodernisasi yaitu burger be tutu dan minuman casa da love yang diperkenalkan dalam event seminar inovasi dan bisnis pada tanggal 12 Maret 2022 yang dihadiri oleh 30 orang peserta.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki beribu-ribu pulau dengan berbagai macam budaya dan adat istiadat di setiap daerahnya. Indonesia juga memiliki keindahan alam yang masih terjaga, keunikan flora dan fauna, dan berbagai macam kulinernya sehingga dapat menarik minat para wisatawan mancanegara untuk berkunjung ke Indonesia. Hal ini juga karena setiap wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia merasa cocok dengan iklim, alam dan keramah-tamahan masyarakat di Indonesia. Sebagian besar wisatawan mancanegara telah mengakui bahwa Bali merupakan salah satu pulau yang sangat indah Sehingga semakin banyaknya hotel-hotel di daerah Bali yang menyebabkan banyak perusahaan yang mulai berlomba-lomba untuk meningkatkan kualitas produk dan jasa pelayanannya. Semakin terlihat bagus produk dan jasanya akan membuat minat dari wisatawan untuk menginap di hotel tersebut semakin tinggi. Untuk menunjang kebutuhan wisatawan dalam bidang kuliner, saat ini juga sudah banyak usaha restaurant yang ada di Bali. Dengan menampilkan menu makanan yang beragam akan membuat minat dari wisatawan untuk berkunjung semakin besar. Namun, makanan tradisional di bali mulai sepi peminat, hal ini dikarenakan banyaknya restoran siap saji yang menjual menu burger dan minuman bersoda, sehingga dengan demikian kuliner tradisional menjadi susah untuk bersaing dengan restoran siap saji, salah satunya yaitu ayam betutu, yang merupakan makanan tradisional khas bali yang menjadi salah satu kuliner ikonik Pulau Bali yang sudah dikenal oleh wisatawan mancanegara. Untuk meningkatkan daya tarik dan citra kuliner tradisional pada masyarakat, diperlukan modernisasi dalam mengolah kuliner tradisional. Salah satunya cara modernisasi makanan tradisional yaitu ayam betutu yang digabungkan dengan burger, serta modernisasi minuman tradisional yaitu daun katuk yang digabungkan dengan minuman bersoda sehingga nantinya dapat menghasilkan cita rasa baru.

METODE

Dalam pelaksanaan tugas akhir ini metode yang dilakukan ada beberapa antara lain obsevasi yang merupakan metode dalam pengumpulan data secara langsung maupun tidak langsung dari keadaan yang terjadi di lapangan, wawancara yaitu dengan menanyakan kepada para narasumber yang berhubungan dengan kegiatan ini, demo produk yaitu dengan cara melakukan beberapa percobaan untuk mendapatkan produk yang diinginkan, dokumentasi yaitu dengan cara mengumpulkan dokumen-dokumen yang berkaitan dengan kegiatan event yang dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Dari hasil pelaksanaan proyek tugas akhir ini dilakukan sebuah launching produk dalam bentuk seminar inovasi dan bisnis yang dilakukan di hotel Puri Saron Denpasar pada tanggal 12 Maret 2022. Dengan menghadirkan narasumber Bapak Wayan Suarjana (Sous Chef Carnival UK Cruises Line) yang dihadiri oleh 30 orang peserta. Yang dimana dalam acara seminar ini dilakukan Launching Produk Burger be Tutu dan Minuman Casa Da Love. Pada saat launching produk, para peserta dan tamu undangan diberikan tester produk agar dapat mengetahui rasa dari produk yang dilaunching, dan juga diharapkan para peserta memberikan pendapat tentang produk yang dilaunching. Event yang diselenggarakan menggunakan *set up classroom* agar dapat memudahkan para *audience* dalam mencatat materi yang diberikan oleh narasumber. Tema yang diangkat dalam seminar ini adalah “Kuliner Tradisional Go Internasional”, kami mengambil tema ini diharapkan kedepannya kuliner tradisional dapat dikenal dan bersaing di mancanegara.



Gambar 1. Foto Produk Burger Be Tutu Dan Minuman Casa Da Love
 (Sumber: Data Diolah)

Recipe Burger Be Tutu

- | | |
|----------------------------|---------------|
| 1. Daging ayam | 7. Sereh |
| 2. Daun singkong | 8. Burger bun |
| 3. Bumbu bali (base genep) | 9. Slada |
| 4. Garam | 10. Alpukat |
| 5. Bawang merah | 11. Tomat |
| 6. Bawang putih | 12. Timun |



Gambar 2 Produk Makanan Burger Be Tutu
(Sumber: Data Diolah)

Recipe Casa Da Love

1. Daun katuk
2. Gula cair (simple syrup)
3. Tonic water
4. Aloevera (lidah Buaya)
5. Ice Cube



Gambar 3. Foto Produk Minuman Casa Da Love
(Sumber: Data Diolah)



Gambar 4. Foto Bersama dengan Penguji dan Undangan
 (Sumber: Data Diolah)

Pembahasan

Dalam proses persiapan banyak hal yang harus diperhatikan mulai dari produk yang diluncurkan, tempat yang akan dijadikan *venue event*, narasumber, dll. Observasi telah dilakukan dalam semua proses persiapan. Seperti, observasi terhadap produk yang akan diluncurkan, tempat yang dirasa cocok untuk dijadikan *venue event*, narasumber untuk dijadikan sebagai pembicara. Sebelum pelaksanaan event tentunya penjualan tiket sangat menentukan keberhasilan event yang kami adakan. Penjualan tiket lebih berfokus kepada rekan-rekan mahasiswa dan kaum milenial yang diharapkan kedepannya dapat membuat kuliner tradisional lebih berkembang lagi.



Gambar 5. Panggung Acara Seminar
 (Sumber: Data Diolah)

Pelaksanaan event *Seminar Inovasi Dan Bisnis Serta Launching Produk Burger Betutu Dan Casa Da Love* ini dilangsungkan pada tanggal 12 Maret 2022 di Puri Saron Hotel Denpasar dihadiri oleh 30 peserta termasuk para penguji. Pelaksanaan event diawali

dengan pemberian materi dari pembicara. Disini yang dipilih menjadi pembicara adalah bapak Wayan Suarjana. Setelah pemberian materi dari narasumber kemudian dilanjutkan *launching* produk burger betutu dan minuman casa da love, pada saat pelaksanaan semua peserta mendapatkan tester burger betutu dan juga minuman casa da love yang diharapkan para peserta dapat memberikan masukan terhadap produk yang di *launching* sehingga kedepannya produk yang dibuat dapat lebih disempurnakan lagi.



Gambar 6. Tempat Peserta Mengambil Wellcome Snack
(Sumber: Data Diolah)

Ada beberapa hal penting yang harus diperbaiki lagi dalam proses pelaksanaan event “*Seminar Inovasi Dan Bisnis Serta Launching Produk Burger Betutu Dan Casa Da Love*” diantaranya seperti kesesuaian antara rundown acara dengan waktu pelaksanaan yang agak sedikit terlambat, tentu ini akan menjadi pelajaran juga kedepannya dalam pelaksanaan event – event selanjutnya. Dari segi produk yang diluncurkan juga ada beberapa masukan seperti sambal kecombrang yang ada pada burger tidak semua orang bisa menyukainya, rasa pahit yang ditimbulkan oleh campuran antara soda dengan lime sangat kuat. Masukan – masukan yang diterima kedepannya akan digunakan sebagai acuan untuk menyempurnakan kembali produk yang telah dibuat.

SIMPULAN

Proyek tugas akhir ini di *launching* pada acara seminar dengan tema Modernisasi kuliner tradisional. kegiatan event ini diselenggarakan di Hotel Puri Saron Denpasar pada tanggal 12 maret 2022. Dengan mengundang satu narasumber yaitu bapak I Wayan Suarjana (Cherf De Partie Carnival UK Cruisses Line) yang dihadiri oleh 30 orang peserta. Dalam acara seminar ini berhasil dilaunching 2 produk yaitu Burger Be Tutu dan minuman Casa Da Love yang telah di modernisasi dengan menggabungkan masakan tradisional dengan makanan siap saji. Sehingga menghasilkan perpaduan dengan cita rasa yang baru. Kemasan untuk burger be tutu menggunakan box yang simple dan memiliki desain yang lebih menarik sehingga memiliki ciri khas tersendiri. Sedangkan untuk kemasan minuman Casa Da Love kami memilih menggunakan botol kaca agar lebih ramah lingkungan dan memiliki ciri khas tersendiri

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikannya, sehingga Tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Tugas Akhir dengan judul **“Seminar Inovasi Dan Bisnis Serta Launching Produk Burger Betutu dan Casa Da Love”** ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh gelar sarjana Terapan Pariwisata (S. Tr. Par) Program Studi Sarjana Terapan D4 manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Dhayana Pura. Tanpa disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan dan doa dari berbagai pihak, tugas akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan tugas akhir ini Tim Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proposal tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, tim penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan proposal ini. Akhir kata, tim penulis berharap semoga proposal tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membacanya dan dilaksanakan sebagaimana mestinya

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Any, Noor. (2013). *Management Event*. Bandung: Alfabeta.
- Arsitur Studio. (2020). *Klasifikasi dan Jenis Restoran Menurut Para Ahli*. <https://www.arsitur.com/2015/10/klasifikasi-restoran-menurut-para-ahli.html>. Diakses, 20 Desember 2021.
- Assauri, Sofjan. (2011). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Ayu Winarni, Puspa. (2011). *Jenis-jenis Kitchen di Hotel*. <http://cuisine-cuisineindonesia.blogspot.com/2011/09/jenis-jenis-kitchen-di-hotel.html>. Diakses, 18 Desember 2021.
- Coope, A.E. (1993). *Malay-English, English-Malay Dictionary (edisi ke-Rev.)*. New York: Hippocrene Books. hlm. 18, 61. ISBN 0-7818-0103-6. <https://archive.org/details/malayenglishengl00aeco>. Diakses, 11 Januari 2022.
- Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kotler, dan Keller. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Lovelock, C, dan John Wirtz, (2011). *Pemasaran Jasa Perspektif edisi 7*. Jakarta: Erlangga.
- Mertayasa, I Gede Agus. (2018). *Tehnik Penyajian Makanan dan Pengetahuan Bar, Universitas Dhyana Pura*.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Error! Hyperlink reference not valid..** www.tropicos.org. (diakses pada tanggal 11 Januari 2022) melalui <https://www.tropicos.org/Name/12800096>
- Utama, I Gusti Bagus Rai. (2015). *Pengantar I Kotler dan Gary Amstrong. (2016). Dasar-dasar Pemasaran. Jilid 1, Edisi Kesembilan*. Jakarta: Erlangga.
- Utama, I Gusti Bagus Rai. (2017). *Pemasaran Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi.