

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Menurut Undang-Undang Nomor 10 tahun 2009, dirumuskan bahwa kepariwisataan adalah keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang muncul sebagai kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, pemerintah pusat, pemerintah daerah, dan pengusaha. Sesuai dengan pasal 14 ayat 1 dalam Undang-Undang nomor 10 tahun 2009 tentang Kepariwisata, terdapat beragam unsur dalam kegiatan kepariwisataan yaitu daya tarik wisata, kawasan pariwisata, jasa transportasi wisata, jasa perjalanan wisata, jasa makanan dan minuman, penyediaan akomodasi, penyelenggaraan kegiatan hiburan dan rekreasi, penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran (MICE), jasa informasi pariwisata, jasa konsultan pariwisata, jasa pramuwisata, wisata tirta, dan juga spa. Morrison (2010, h. 68) mengatakan:

“Hospitality and travel industry is among the most promising industries as it covers a wide variety of businesses”.

Sektor-sektor dalam industri pariwisata yang tidak dapat terlepas dari keberadaan usaha-usaha lain, saling berkaitan satu sama lain, sehingga pariwisata disebut sebagai industri multisektor.

Makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia. Untuk memenuhi kebutuhan inilah industri makanan dan minuman terus berkembang dan memegang peranan penting dalam bidang

perekonomian Indonesia. Di wilayah Jakarta Utara, usaha penyedia akomodasi dan makan minum menjadi salah satu lapangan usaha yang mempunyai kontribusi besar bagi Produk Domestik Regional Bruto (PDRB).

TABEL 1
PDRB Kota Jakarta Utara Atas Dasar Harga Berlaku 2010 Menurut Lapangan Usaha Tahun 2017-2019 (Juta Rupiah)

Lapangan Usaha	Produk Domestik Regional Bruto		
	2017	2018	2019
Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	594 192.33	616 328.79	636 463.32
Pertambangan dan Penggalian	0	0	0
Industri Pengolahan	156 987 323.46	170 228 795.39	172 352 153.03
Pengadaan Listrik dan Gas	1 385 347.26	1 548 135.78	1 702 502.86
Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah, Limbah dan Daur Ulang	234 354.43	253 408.04	264 918.57
Konstruksi	65 614 786.87	71 690 952.97	77 114 817.29
Perdagangan Besar dan Eceran; Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	74 560 585.06	83 150 860.09	92 190 362.22
Transportasi dan Pergudangan	18 967 290.85	20 337 800.71	22 793 371.75
Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	19 313 370.40	20 692 491.65	22 858 752.22
Informasi dan Komunikasi	7 381 734.87	8 441 337.57	9 609 326.96
Jasa Keuangan dan Asuransi	6 999 340.66	7 448 134.65	8 307 638.35
Real Estate	23 382 107.41	25 310 046.26	27 431 656.17
Jasa Perusahaan	26 865 437.35	30 609 589.01	36 688 544.56
Administrasi Pemerintahan, Pertahanan dan Jaminan Sosial Wajib	7 620 023.42	8 920 171.08	9 865 308.54
Jasa Pendidikan	16 009 191.93	17 190 245.23	18 334 989.38
Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	5 674 223.49	6 327 022.93	6 946 143.15
Jasa lainnya	14 324 477.9	15 990 022.83	18 072 675.51
Produk Domestik Regional Bruto	445 913 787.69	488 755 342.96	525 169 677.90

Sumber: Badan Pusat Statistik Jakarta Utara (2019)

Berdasarkan tabel data PDRB Kota Jakarta Utara Atas Dasar Harga Berlaku 2010 Menurut Lapangan Usaha Tahun 2017-2019, dapat dilihat bahwa PDRB bidang penyediaan akomodasi dan makan minum mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Bidang penyediaan akomodasi dan makan minum berada di peringkat keenam lapangan usaha dengan PDRB tertinggi di Jakarta Utara dengan nilai Rp 22.858.752.220.000, menyumbang sekitar 4,4% dari total PDRB Kota Jakarta Utara di tahun 2019.

Industri makanan dan minuman dewasa ini lebih dari sebatas restoran, bar, kedai kopi dan sebagainya, seperti yang dikatakan Wolf (2014, h. 12):

“Food tourism encompasses many areas, including food activities, wine tourism, beer tourism, gourmet tourism, and gastronomic tourism, and has been defined as ‘the pursuit and enjoyment of unique and memorable food and drink experiences, both near and far’.”

Dalam kenyataannya, penggunaan istilah *“culinary tourism,” “food tourism,”* dan *“gastronomic tourism”* dapat saling menggantikan (UNWTO, 2012). Menurut Suntikul, Agyeiwaah, Huang, dan Pratt (2020, h. 108) istilah *culinary tourism* yang awalnya hanya sekadar mengenai menyantap makanan, kini telah berkembang mencakup pengalaman yang lebih interaktif, partisipatif, dan berbasis aktivitas.

Salah satu bentuk kegiatan interaktif dalam bidang kuliner yang dapat memberikan pengalaman tersendiri bagi pesertanya dan bersifat mengedukasi adalah *cooking class*. Agyeiwaah, Otoo, Suntikul, dan Huang (2018, h. 295) mendefinisikan *cooking class* sebagai:

“a unique niche under food tourism or culinary tourism. Cookery schools provide a hands-on experience for tourists seeking novel and exotic destination experiences.”

Cooking class merupakan program edukasi memasak yang berlangsung dalam lingkungan komunitas atau sekolah dan melibatkan pelajaran menyiapkan suatu hidangan (Hersch, Perdue, Ambroz, dan Boucher, 2014, h. 2). Semakin tinggi minat masyarakat terhadap dunia kuliner membuat persaingan usaha semakin ketat dan menuntut para pelaku usaha kuliner untuk memiliki kompetensi atau pengetahuan yang baik di bidang memasak. Menurut Christina (2013, h.10) pendidikan memasak dapat datang dalam berbagai bentuk, tetapi mode utama pembelajaran adalah dengan mentransfer keterampilan tersebut seperti yang dilakukan oleh suatu lembaga pendidikan. Maka dari itu, *cooking class* atau *cooking program* banyak ditawarkan oleh sekolah formal maupun sekolah non-formal seperti kursus memasak (*cooking course*), yang merupakan bagian dari bidang edukasi atau pendidikan.

Kehadiran lembaga pendidikan juga merupakan salah satu penyumbang besar PDRB Jakarta Utara yang terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Dari Tabel 1 dapat diketahui bahwa bidang jasa pendidikan menempati peringkat kedelapan lapangan usaha dengan PDRB tertinggi di Jakarta Utara, yaitu dengan nilai Rp 18.334.989.380.000, menyumbang sekitar 3,4% dari total PDRB Kota Jakarta Utara di tahun 2019. Penyedia jasa pendidikan yang dimaksud ialah pendidikan formal dan non-formal. Menurut Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003, pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Sedangkan pendidikan non-

formal didefinisikan oleh Direktorat Pembinaan Kursus dan Kelembagaan (2010) sebagai proses pembelajaran tentang pengetahuan atau keterampilan yang diselenggarakan dalam waktu singkat oleh suatu lembaga yang berorientasi pada kebutuhan masyarakat dan dunia usaha atau industri.

Dalam pasal 26 ayat 4 dinyatakan bahwa satuan pendidikan non-formal terdiri atas lembaga kursus, lembaga pelatihan, kelompok belajar, pusat kegiatan belajar masyarakat, dan majelis taklim, serta satuan pendidikan yang sejenis. Didukung oleh regulasi lain, yakni dalam Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan pasal 103 ayat 1 dinyatakan bahwa kursus dan pelatihan diselenggarakan bagi masyarakat dalam rangka pengembangan kepribadian profesional dan untuk meningkatkan kompetensi vokasional dari peserta didik kursus, sehingga lembaga kursus ini dipandang sebagai satuan pendidikan yang mampu menekan angka pengangguran dan kemiskinan. Berdasarkan perhitungan hasil olahan data tahun 2020, di Jakarta Utara sendiri saat ini terdapat sembilan lembaga penyelenggara *cooking* dan *baking class*. Meningkat jauh dibandingkan pada tahun 2014 yang hanya baru terdapat dua buah lembaga sejenis dan pada tahun 2017 bertambah menjadi lima. Dengan demikian dapat diketahui bahwa selama dua tahun terakhir, terlihat adanya kenaikan tren bermunculannya *cooking* dan *baking class*.

Kegiatan belajar memasak, yang diselenggarakan oleh satuan pendidikan non-formal ini dipandang sebagai kegiatan yang bermanfaat karena dapat memberi pengalaman dan pengetahuan baru yang memberi kesenangan tersendiri. Lawton dan Porte (2013, h. 317) mengatakan bahwa

kegiatan pembelajaran yang didasarkan atas pengalaman, mampu merangsang pembelajaran transformatif, sehingga setiap individu yang terlibat dalam aktivitas secara langsung dapat mendorong '*personal enrichment*' dan '*creative expression*' dalam bentuk visual. Pengetahuan dan keterampilan yang didapat dari mengikuti *cooking course* ini dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, ataupun sebagai bekal untuk menjalankan bisnis kuliner. Maka dari itu, terdapat pula standar nasional pendidikan bagi para pendidik, sebagaimana dituliskan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan yang menegaskan bahwa pendidik pada lembaga penyelenggara pendidikan non-formal harus memiliki kualifikasi akademik minimal S1 atau D4.

Meresponi peluang yang ada, *Lekker Cooking Course* hadir sebagai sarana edukasi non-formal dalam bidang kuliner sekaligus menjadi wadah pengembangan kreativitas masyarakat. Peserta dapat memilih program yang ditawarkan dalam kursus memasak ini sesuai dengan ketertarikan dan kebutuhan masing-masing. *Cooking course* akan berlangsung dalam sebuah ruangan yang telah didesain untuk kegiatan memasak, tersedia fasilitas memasak yang lengkap untuk mendukung aktivitas-aktivitas yang diselenggarakan *Lekker Cooking Course*. Ruangan beserta fasilitasnya ini, disebut dengan *cooking studio*, dapat disewa untuk berbagai keperluan yang terkait dengan kegiatan memasak. Studio pada dasarnya adalah tempat terjadinya suatu pencapaian kreatif dengan segala pergerakan dan kombinasi berbagai jenis barang dan gelagat (Michael, 2016, h. 210). Menurut Ash (2016, h. 93-95):

“The studio cannot be seen only a traditionally preset geometric ‘container for action, but the space where everything is co-produced with the range of objects, which in turn produces the space of the studio as a particular location for particular activities.’ Studio is thus a space that is constructed with objects, tools and technologies arranged and rearranged.”

Lekker memilih untuk mendirikan tempat kursus pertamanya di Kelapa Gading. Selain itu, *Lekker* juga beroperasi secara daring, yakni dengan menawarkan *online cooking course* sebagai bentuk adaptasi terhadap kondisi *new normal* akibat adanya pandemi COVID-19, dimana masyarakat dianjurkan untuk melakukan pembatasan sosial, salah satunya adalah dengan menjaga jarak, mengurangi kegiatan perkumpulan, ataupun dengan bekerja dan belajar dari rumah. Dengan adanya *online cooking course* melalui platform *online* seperti Zoom dan Google Meet, diharapkan peserta dapat tetap produktif, tetap mendapatkan edukasi dan hiburan meski segala sesuatu harus dilakukan di rumah. Peserta juga difasilitasi dengan bahan-bahan yang dibutuhkan, semua bahan akan melalui proses sanitasi yang aman untuk makanan terlebih dahulu sebelum dikirim ke rumah masing-masing peserta.

Di sisi lain, tidak dapat dipungkiri bahwa produksi sampah industri dan rumah tangga semakin meningkat. Peningkatan volume sampah disebabkan oleh peningkatan jumlah penduduk serta gaya hidup yang dijalankannya. Sampah yang diangkut dari rumah penduduk ataupun industri akan dibawa ke Tempat Penampungan Sementara (TPS), dan selanjutnya akan dipilah, diolah, dan didaur ulang di Tempat Pengelolaan Sampah Terpadu (TPST). Sampah dari sebagian besar TPS di DKI Jakarta dibawa dan diolah di TPST Bantargebang.

TABEL 2
Komposisi Sampah TPST Bantargebang Tahun 2019 (persen)

Komposisi	Jumlah
Plastik	28
Kain	8
Karet/Kulit	2
Sampah B3	3
Sisa Makanan	44
Kayu dan Rumput	4
Kertas	5
PET	3
Lainnya	3

Sumber: Unit Pengelola Sampah Terpadu Dinas Lingkungan Hidup Provinsi DKI Jakarta (2019)

Dari Tabel 3, menurut Dinas Lingkungan Hidup Jakarta 44% dari komposisi sampah di Tempat Pengelolaan Sampah Terpadu (TPST) Bantargebang adalah sisa makanan, sampah plastik sebanyak 28%, sampah kain sebanyak 8%, sampah karet/kulit sebanyak 2%, sampah bahan berbahaya dan beracun (B3) sebanyak 3%, sampah kayu dan rumput sebesar 4%, sampah kertas sebanyak 5%, sampah PET sebanyak 3%, dan sampah lainnya sebesar 3%. Sampah sisa makanan mendominasi hampir setengah dari komposisi sampah di TPST Bantargebang sepanjang tahun 2019.

Sampah sisa makanan dapat bersumber secara berantai dari awal hingga akhir rantai pasokan makanan, yaitu mulai dari proses produksi, penanganan, penyimpanan, pemrosesan dan pengemasan, distribusi dan pada akhirnya adalah proses konsumsi. Dalam tahap konsumsi, sampah makanan berasal dari konsumsi dalam rumah tangga maupun industri yang menyediakan makanan dan minuman, sampah ini kemudian yang disebut

dengan *food waste*. Menurut Food and Agriculture Organization dalam *The State of Food Agriculture* (2019, h. 5),

“Food waste is the decrease in the quantity or quality of food resulting from decisions and actions by retailers, food services and consumers.”

Menurut Goh dan Jie (2019, h. 126), sisa makanan yang terbuang adalah masalah yang bersifat abadi dan sangat relevan dengan yang dihadapi pemerintah dan industri secara global. *Food waste* memiliki dampak yang tidak baik bagi lingkungan maupun kesehatan, sehingga masalah *food waste* di Jakarta maupun sampah secara menyeluruh menjadi perhatian *Lekker Cooking Course*. *Lekker* ingin turut mengambil bagian dalam gerakan *zero waste*, yaitu gerakan meminimalisir produksi sampah, terutama dalam hal sampah makanan (*food waste*) selama tahap atau proses produksi dan pengolahan makanan itu sendiri. Gerakan *zero waste* ini tidak membutuhkan sekelompok orang yang melakukannya dengan sempurna, gerakan ini membutuhkan jutaan orang yang mau melakukannya walaupun tidak sempurna. Hal ini pun sejalan dengan Peraturan Pemerintah nomor 81 tahun 2012 pasal 10 ayat 2, dimana setiap orang diwajibkan untuk melakukan pengurangan sampah dan penanganan sampah, dan dalam pasal 11 ayat 1, diuraikan cara mengurangi sampah meliputi pembatasan timbulan sampah, pendauran ulang sampah dan/atau pemanfaatan kembali sampah.

Maka dari itu setiap menu yang akan disampaikan dalam *cooking program* di *Lekker Cooking Course* ini mengambil konsep *zero food waste*, sehingga peserta pun turut mengambil peran dalam mengurangi jumlah produksi sampah makanan yang dapat dihasilkan selama proses produksi. Pilihan resep makanan telah dirancang sedemikian rupa agar semua bahan

makanan dapat dikonsumsi dan tidak menjadi sampah. *Lekker Cooking Course* juga menghindari pemakaian peralatan dan wadah sekali pakai.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Studi kelayakan bisnis ini dilaksanakan untuk menganalisis apakah bisnis yang akan dijalankan di masa yang akan datang ini dapat berkembang.

1. Tujuan Utama (*Major Objectives*)

- a. Mengembangkan usaha pariwisata dalam bentuk kursus memasak bernama *Lekker Cooking Course*.
- b. Menjadi pedoman dalam menjalankan usaha.
- c. Mengkaji aspek pemasaran, aspek operasional, aspek organisasi dan sumber daya manusia, dan aspek keuangan.

2. Sub Tujuan (*Minor Objectives*)

- a. Menjadi wadah penyaluran kreativitas, hobi, maupun edukasi bagi para pesertanya.
- b. Menjadi salah satu alternatif sarana edukatif atau pendidikan non-formal dalam bidang kuliner di Kelapa Gading, Jakarta Utara, maupun di rumah masing-masing peserta.
- c. Membuka lapangan kerja baru.
- d. Meminimalisir sampah sisa makanan dengan menggunakan konsep *zero food waste*.

C. Metodologi

Guna menghasilkan simpulan yang akurat, penyusunan studi kelayakan bisnis *Lekker Cooking Course* ini menggunakan 2 (dua) teknik pengumpulan data, yakni data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang didapat secara langsung yang memiliki keterkaitan dengan variabel yang terdapat dalam sebuah studi.

Menurut Sekaran dan Bougie (2013, h. 113), data primer adalah:

“information obtained first-hand by the researcher on the variables of interest for the specific purpose of the study.”

Data primer dalam penyusunan studi kelayakan bisnis ini didapat melalui metode survei dengan kuesioner.

Menurut Sekaran dan Bougie (2013, h. 147), kuesioner berisi daftar pertanyaan tertulis, dimana responden mencatat jawaban mereka, untuk mengumpulkan data kuantitatif dalam jumlah besar. Kuesioner merupakan sebuah instrumen penelitian yang berisi pertanyaan-pertanyaan untuk mendapatkan informasi dari responden. Pertanyaan yang diajukan dalam kuesioner ini bersifat tertutup karena jawaban yang tersedia adalah dalam bentuk pilihan ganda.

2. Data Sekunder

Menurut Sekaran dan Bougie (2013, h. 116), data sekunder adalah:

“Data that is gathered from existing sources, such as books, databases, and the media.”

Berdasarkan definisi tersebut, data sekunder yang dipakai untuk memperkuat studi kelayakan bisnis ini berupa referensi, jurnal, artikel,

database dari organisasi, grafik dan tabel dari buku dan jurnal serta dari internet.

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Industri Makanan dan Minuman

Morrison (2010, h. 69-72) berpendapat bahwa:

“Hospitality and travel industry involves a wide range of sectors aim to serve the customers’ wants and needs when they are away from home. There are no certain definitions universally applied to define the industry.”

Pada dasarnya industri pariwisata erat kaitannya dengan jasa atau layanan. Dalam industri ini terdapat banyak sektor seperti akomodasi, makanan dan minuman, MICE, atraksi dan *event*, dan sebagainya. Permintaan akan makanan dan minuman tumbuh seiring dengan kebutuhan dan keinginan bepergian masyarakat yang meluas (Cook, Yale, & Marqua, 2010, h. 198). Menurut UNWTO (2012, h. 10), industri ini memiliki pasar yang semakin berkembang, pertumbuhan *food tourism* di seluruh belahan dunia adalah sebuah fakta yang dapat terlihat jelas, dan merupakan salah satu segmen paling dinamis dalam pasar pariwisata.

Seiring berjalannya waktu, definisi kuliner semakin mengalami perluasan. Menurut Long (2013, h. 1):

Culinary tourism is the focus on food as an attraction for exploration and a destination for tourism. It was finally emphasized by the tourism industry in the late 1990s. It now includes a variety of formats and products – culinary trails, cooking classes, restaurants, farm weekends, cookbooks, food guides, and new or adapted recipes, dishes, and even ingredients. While most culinary tourism focuses on the experience of dining and tasting of new foods as a commercial enterprise, it is also an educational initiative channeling curiosity about food into learning through it about the culture of a particular cuisine, the people involved in producing and preparing it, the food system enabling access to those foods, and the potential contribution of tourists to sustainability.

Demikian pula menurut Suntikal et al. (2020, h. 109):

In distinction to other food tourism terms like cuisine tourism, which emphasizes cooking and preparation styles, and gastronomy tourism, which focuses mainly on the consumption of food and drink, culinary tourism encompasses a more comprehensive range of food-related activities and elements, including the practice of various food preparation styles and the contexts in which food is obtained, prepared, and eaten.

World Food Travel Association (2018) menyatakan terdapat dua puluh sektor yang saling terkait dalam kluster *food tourism industry*, yang dapat dikelompokkan ke dalam *food and beverage businesses, travel and hospitality businesses*, dan bisnis atau organisasi terkait lainnya, yaitu:

a. *Food and Beverage*

- 1) *Farms*
- 2) *Markets*
- 3) *Producers & Makers*
- 4) *Cooking Classes & Schools*
- 5) *Food & Beverage Events*
- 6) *Retail & Grocery*
- 7) *Restaurants, Bars, Cafes, etc.*
- 8) *Distributors/Importers/Exporters*

b. *Travel and Hospitality*

- 1) *Culinary Activities*
- 2) *Destination Management Organisations (DMOs)*
- 3) *Tour Operators*
- 4) *Tourist Guides*
- 5) *Tourist Boards*
- 6) *Lodging*

7) *Transportation*

c. *Others*

1) *Government*

2) *Academia*

3) *Media*

4) *Technology Platforms*

5) *Trade Groups*

6) *Non-Governmental Organisations (NGOs)*

7) *Suppliers*

8) *Consumers*

Walker (2011, h. 4-5) menyebutkan beberapa alasan mengapa usaha industri makanan dan minuman memiliki potensi dan menarik untuk dijalankan:

a. *Money*

Usaha dalam bidang makanan dan minuman adalah pabrik uang yang potensial, apabila usaha makanan dan minuman tersebut berjalan dan menghasilkan keuntungan.

b. *The potential for a buyout*

Pemilik usaha makanan dan minuman yang telah sukses memiliki potensi yang besar untuk diminati dan dibeli, biasanya oleh perusahaan besar, mereka akan menawarkan jumlah uang yang besar untuk membeli bisnis restoran yang dinilai dapat memberikan keuntungan bagi mereka.

c. *Socializing*

Restoran dapat menjadi salah satu tempat terjadinya *social exchange*, untuk memuaskan serta memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen dalam bersosialisasi.

d. *Challenge*

Seiring dengan terus berkembangnya industri makanan dan minuman, tantangan kompetitifnya juga bertambah. Tantangan ini dapat berasal dari dekorasi baru, konsep baru, jenis pelayanan baru, menu baru, melatih orang baru, dan cara-cara baru dalam melakukan pemasaran, promosi, dan iklan.

e. *Habit*

Ketika seseorang belajar sesuatu dan merasa nyaman melakukannya, hal tersebut akan menjadi suatu kebiasaan di dalam hidupnya, hal itu dapat menjadi alasan seseorang untuk membuka restoran.

f. *A fun lifestyle*

Industri ini menawarkan fleksibilitas, interaksi sosial, dan kesenangan. Mereka yang senang dengan makanan dan minuman, persiapan dan pelayanannya, mungkin merasakan bahwa industri ini adalah tempat yang tepat.

g. *Opportunity to express yourself*

Banyak dari pengusaha yang memiliki restoran ingin menunjukkan apa yang mereka miliki dengan menampilkan talenta yang mereka punya dengan menulis skrip mereka sendiri, menyaring karakter, membuat pengaturan dan menjadi bintang dalam pertunjukan mereka sendiri.

2. *Cooking Course*

Memasak adalah sebuah aktivitas dasar dalam hidup, dapat juga dianggap sebagai pekerjaan rumah ataupun kegiatan rekreasi (Daniels, Glorieux, Minnen, dan Tienoven, 2012, h. 1051). Memasak dapat dipandang sebagai pengalaman belajar atau *learning experience* (Luoh, Tsaur, dan Lo, 2020, h. 2). World Food Travel Association (2018) mengatakan:

“Food Tourism began to catch on as a mainstream interest, with the help and exposure from social media and television shows. Food tourism now includes the full range of experiences like cooking classes, producer visits, street food, locals-only pubs, touring rustic wineries, or diving into one-of-a-kind restaurants.”

Cooking class ataupun *cooking school* adalah bisnis pendidikan dan merupakan sub-domain dari *food tourism* yang pada dasarnya membutuhkan partisipasi aktif (Agyeiwaah, Otoo, Suntikul, dan Huang, 2018, h. 298). Oleh karena itu, partisipasi dalam *cooking course*, yang merupakan lembaga pendidikan non-formal, dapat dianggap sebagai bentuk *learning tourism* yang mampu memperluas visi pribadi individu, pembelajaran yang didapatkan dari pengalaman dapat lebih berkesan. Luoh, Tsaur, dan Lo (2020, h. 1) mengatakan:

“Learning is the acquisition of correct knowledge and comes from experience”

Menurut Christina (2013, h. 15-16), pendidikan keterampilan memasak kini mencakup berbagai hal, yaitu:

- a. *Knowledge (i.e. about food, nutrition, label reading, food safety, ingredient substitution)*
- b. *Planning (i.e. organizing meals, food preparation on a budget, teaching food skills to children)*

- c. *Conceptualizing food (i.e. creative use of leftover, adjusting recipes)*
- d. *Mechanical techniques (i.e. preparing meals, chopping/mixing, cooking, following recipes)*
- e. *Food perception (i.e. using your senses- texture, taste, when foods are cooked).*

3. Konsep Zero Waste

Zero waste adalah sebuah filosofi yang didasarkan pada serangkaian praktik yang bertujuan untuk menghindari limbah semaksimal mungkin (Johnson, 2013, h. 14). Definisi *zero waste* semakin berkembang bergantung pada tujuan pembangunan berkelanjutan yang merupakan bagian dari prinsip *zero waste hierarchy*. Saat ini, *Zero Waste International Alliance (2018)* mendefinisikan *zero waste* sebagai

“the conservation of all resources by means of responsible production, consumption, reuse, and recovery of products, packaging, and materials without burning and with no discharges to land, water, or air that threaten the environment or human health.”

Menurut Philips, Tudor, Bird, dan Bates (2010, h. 336), *zero waste* merupakan:

“a simple way of encapsulating the aim to go as far as possible in reducing the environmental impact of waste. It is a visionary goal which seeks to prevent waste occurring, conserves resources and recovers all value from materials.”

Ketika konsep gerakan *zero waste* ini diterapkan dalam hal makanan dan minuman, terbentuklah gerakan *zero food waste*, dimana sampah sisa makanan sangat dihindari, dikurangi semaksimal mungkin agar mendekati titik nol sampah (*zero waste*).

4. Konsep Bisnis

Lekker Cooking Course adalah sebuah bisnis pendidikan pariwisata, berbentuk lembaga pendidikan non-formal yang menyediakan kursus memasak dimana peserta dapat mengembangkan keterampilan dan pengetahuannya dalam bidang makanan. Dalam kursus ini, peserta akan mendapatkan pengetahuan (*knowledge*) mengenai makanan, bahan, nutrisi, dan sebagainya, serta diajarkan mengenai perencanaan (*planning*) makanan, kreativitas dalam konseptualisasi makanan (*conceptualizing food*), teknik memasak (*mechanical techniques*), dan persepsi makanan itu sendiri (*food perception*). *Lekker Cooking Course* berpotensi untuk menciptakan keuntungan melalui program-program yang ditawarkan yang dapat bebas dipilih peserta sesuai kebutuhan dan keinginan masing-masing. Dengan mengikuti *cooking course*, peserta dapat bersosialisasi, baik dengan sesama peserta, maupun dengan tenaga pengajar.

Lekker Cooking Course menerapkan konsep *zero food waste cooking*, sehingga materi yang akan diajarkan dalam setiap program dirancang sedemikian rupa agar semua bahan dapat diolah dan dikonsumsi. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir produksi sampah rumah tangga, khususnya sampah makanan dalam tahap produksi atau pengolahan makanan itu sendiri. *Lekker* juga menyewakan fasilitas studio beserta seluruh peralatan memasaknya untuk berbagai kebutuhan yang berkaitan dengan kegiatan memasak.

Konsep *zero food waste* ini dapat dianggap sebagai sebuah tantangan karena terlihat sulit, bahkan mustahil untuk tidak menimbulkan

sampah dalam kegiatan memasak. Namun tantangan inilah yang dapat menambah ilmu dan melatih kreativitas peserta untuk tidak menyia-nyiaakan bahan makanan yang ada. Pengalaman yang didapat peserta dari mengikuti *cooking course*, dapat dipandang sebagai sebuah kegiatan pembelajaran yang memerlukan partisipasi aktif. Melalui hal ini diharapkan peserta didik dapat menjalani gaya hidup yang lebih baik, mempengaruhi peserta untuk memiliki kebiasaan dan pandangan baru terhadap sampah, khususnya sampah makanan, sehingga dapat mengurangi pencemaran terhadap lingkungan sekitar.

Sebagai bentuk adaptasi terhadap kondisi *new normal* akibat pandemi COVID-19, *Lekker* menawarkan *cooking course* secara *online*. Peserta akan difasilitasi dengan bahan makanan yang akan dikirimkan ke rumah masing-masing, mulai dari bahan pokok hingga bumbu-bumbu dapur. Seluruh bahan ini ditimbang dan dikemas sesuai dengan ukuran atau jumlah yang dibutuhkan. Perhitungan yang presisi ini dilakukan untuk menghindari adanya kelebihan bahan yang dapat berujung pada munculnya sampah makanan atau *food waste*. Pihak *Lekker Cooking Course* juga akan melakukan pendataan pantangan atau alergi yang dimiliki peserta, supaya bahan-bahan tersebut dapat disubstitusikan dengan bahan lain dan tidak terbuang percuma. Pada akhir kelas, peserta pun akan diminta untuk memperlihatkan atau mengirimkan foto sisa makanan yang dihasilkan dari proses produksi makanan dan diberikan penjelasan serta arahan mengenai cara penanganan sampah tersebut.