

# 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](http://www.penamudamedia.com)

E-mail: [penamudamedia@gmail.com](mailto: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









# 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 Penamuda Media Godean,  
Yogyakarta  
085700592256  
@penamuda.media  
penamuda.com