



Knowledge Management Systems in Food and Beverage (Seafood)

Adi Irawan

Ardina Martantri

Defna Yenti

Eviani Pebrianti

Maria Fatri

Reny Ettora

Rozalia

Tri Lestari

**Universitas Bina Darma
Palembang
2015**

Knowledge Capture (Seafood)

- Kegiatan Knowledge Capturing merupakan kegiatan untuk menuliskan pengetahuan yang bersifat Tacit dari seorang chef menjadi sebuah pengetahuan yang bersifat Eksplisit (bisa dipelajari) untuk kemajuan restoran.
- Adapun cara mendapatkannya :
 1. Datang langsung ke restoran
 2. Melihat presentation dan styling yang tepat
 3. Buku-Buku

Gathered Knowledge

- **Pengertian seafood dan Tips mengolahnya**
- **Seafood adalah bahan makanan yang berasal dari laut, selain tekstur dagingnya yang khas makanan laut ini mempunyai cita rasa yang gurih dan alami.**
- **Tips mengelolah seafood dengan benar :**
 1. **Seafood sebaiknya diolah dengan cara dipanggang, dibakar, direbus atau dikukus.**
 2. **Seafood agar tidak amis sebaiknya direndam dengan susu selama 15 menit.**
 3. **Seafood juga dapat diberi lemon sebelum dimasak , yang berguna untuk menghilangkan bakteri pada seafood sehingga pada saat dimasak cepat matang.**

Knowledge Creation Food Presentation and Styling

- Food Presentation adalah seni menata, mendekor, meng-garnish makanan/minuman sehingga memiliki tampilan yang estetis. Dan kegiatan menata makanan di atas piring agar menjadi kesatuan yang indah disebut dengan plating.



Coba bandingkan dengan Food Presentation berikut:



Beverage

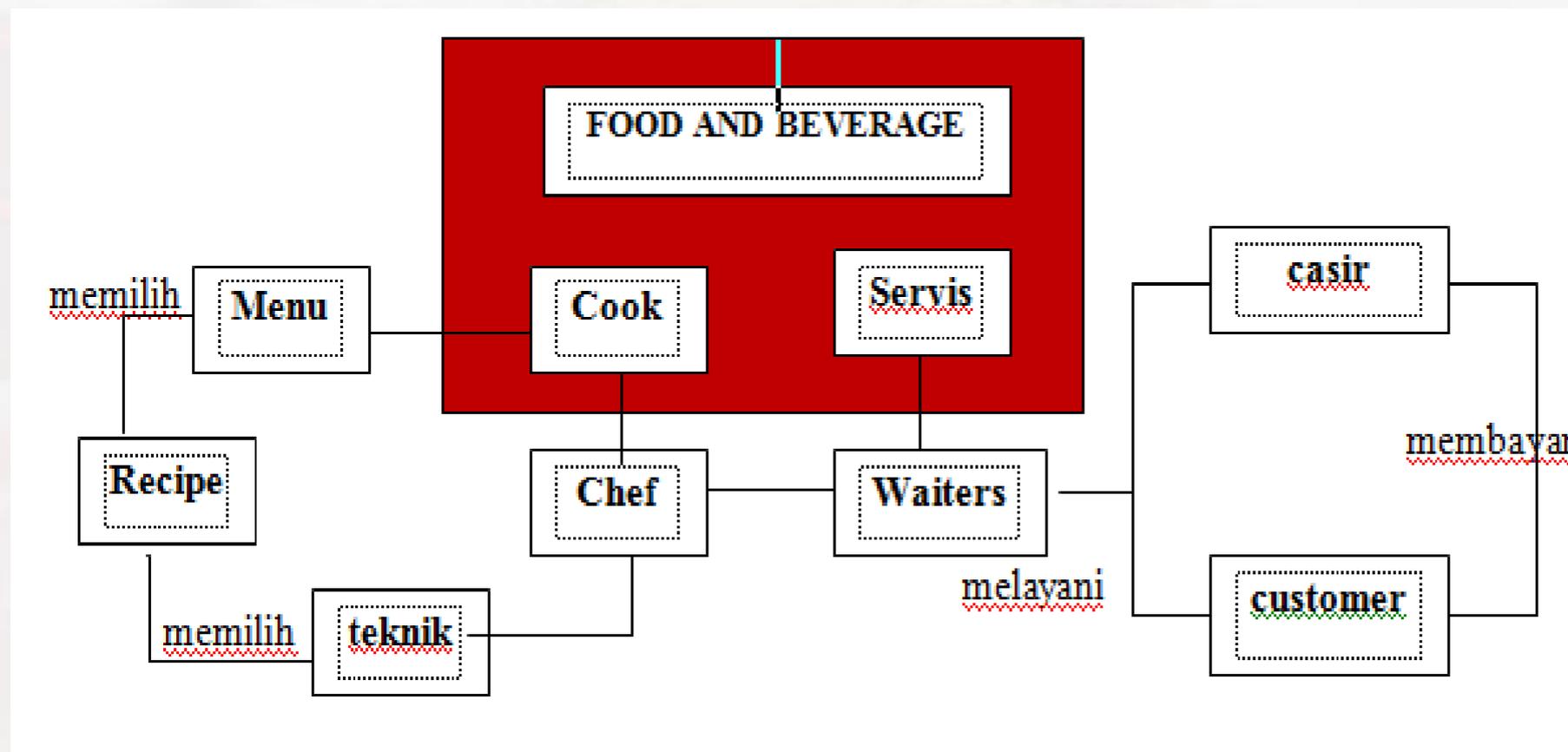
- Minuman adalah setiap cairan yang dapat diminum kecuali obat-obatan.
- Minuman dapat dikelompokkan dalam dua kelompok besar yaitu:
 1. Minuman tak beralkohol
 - a) Air mineral
 - b) Sari buah
 2. Minuman yang mengandung alcohol
 - a) Cocktail
 - b) Bir

Beverage After Consuming Seafood

- **Minuman dan makanan yang dihindari setelah mengonsumsi seafood**
 1. Jus jeruk
 2. Buah kesemek
 3. Buah Pir
 4. Teh
- **Adapun minuman pendamping yang baik, disarankan**
 1. Air Putih
 2. Teh Tawar Hangat

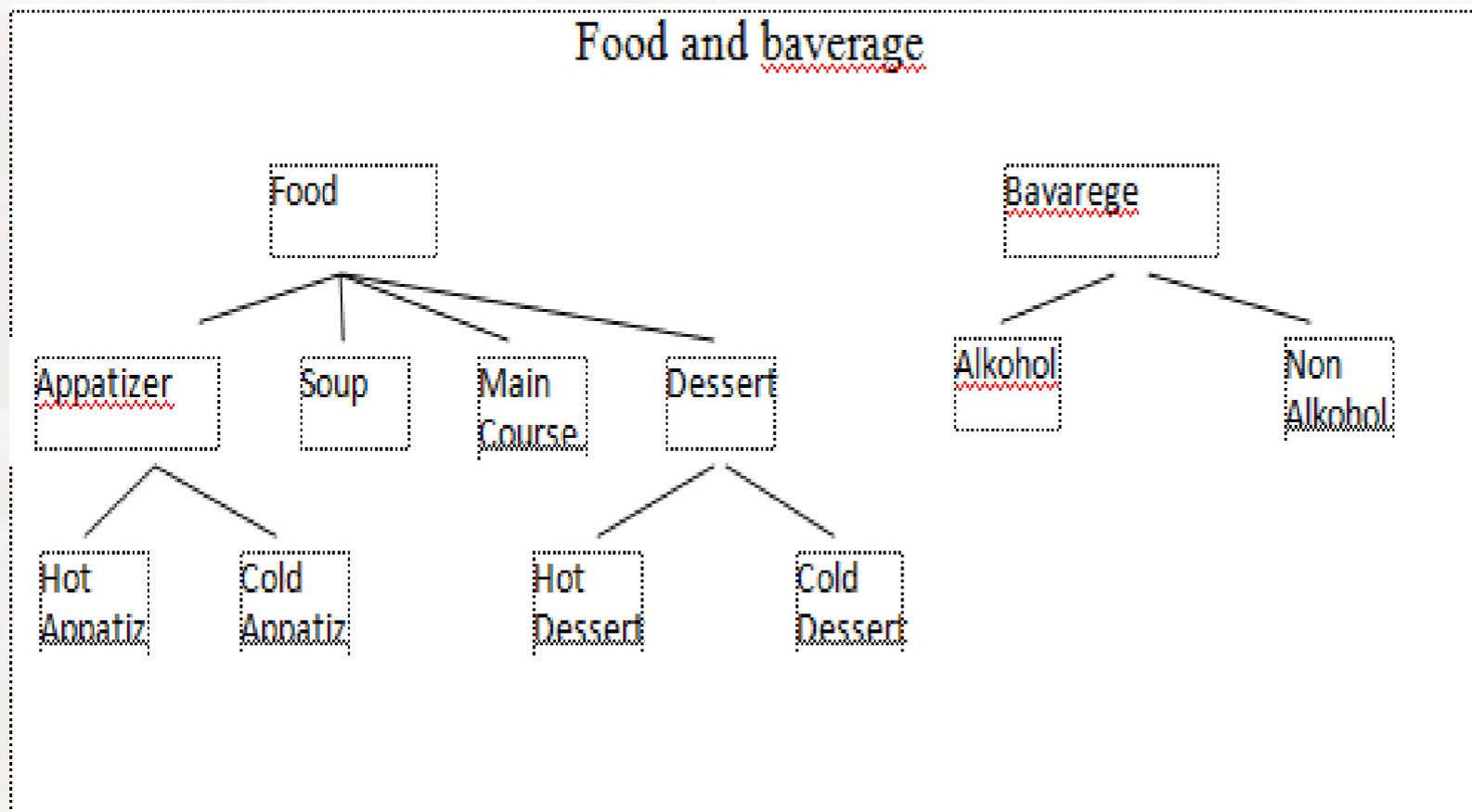
Knowledge Codification

- An example of knowledge codification for Food and Beverage



Association Rules

- An example of association rules for food and beverage



Knowledge Portal

- An example of knowledge portal in food and beverage



The screenshot displays the Ayojajan.com website interface. At the top left is the logo 'ayojajan.com' with a plate of food. The top right features a navigation menu: 'Blog - Website - Email - Community - Forum - Gallery - Portal - Ecommerce', a price 'Rp. 12.500,- / bulan', and the website 'WWW.SERIMPI.COM'. Below this are links for 'Disclaimer | Kebijakan Privasi | Aturan dan Tata Tertib'. The left sidebar contains a menu with links: Beranda, Cari, Link Jajan, Booking Hotel, Komentar, Testimoni, TOP, Undang Teman, FAQ, Kami, Pemilik Resto, and Lowongan. Below the menu is a 'FOLLOW ME ON twitter' button and a Facebook widget for 'Info Kuliner Ayojajan.com' with a 'Like' button.

Daftar Tempat Jajan Sea Food di BSD City

Sampai saat ini, semuanya ada 11 tempat.

[Tambah tempat jajan](#) | [Daftar kategori di BSD City](#) | [Kembali ke depan](#)

Kalau Kamu punya komentar sendiri atau kurang sreg dengan komentar yang ada, silakan tambahkan di link 'beri komentar' pada tempat yang dimaksud.
Berilah juga penilaian terhadap tempat jajan yang ada di link 'beri nilai'.

Lihat halaman [1](#), [2](#), [berikutnya](#), [Semua](#)

dunz bilang,
ada tempat namanya **seafood depan bca (lupa namanya)**,
di Jl. Serpong setelah ITC BSD dari arah Tangerang. Sebelum ITC BSD dari arah tol jkt-rambutan tp muter balik di depan ITC abisan bca ada di seberang,
yang jualan berbagai macam seafood.
Katanya sih, ...seafoodnya enak2. udh gw cobain semua menunya dan variasinya. harganya standar. tempat makannya nyaman & lumayan bersih untuk ukuran pinggir jalan. parkirannya luas. kl malam minggu yg makan ngantri

Dikirim pada Rabu, 23 April 2008 19:04:06 nilai: 7,5/10,0 [komentar yang lain \(0 \)](#) [Like](#) 0

[\[beri nilai\]](#) [\[komentar kamu\]](#)

vika bilang,

Conclusions

- Knowledge management yang baik sangat membantu dalam meningkatkan presentasi makanan di satu restoran.
- Selezat apapun makanan belum tentu mampu menerbitkan air liur.
- Tampilan yang menarik dengan penataan yang apik lah yang mampu membangkitkan selera makan sekalipun hanya sebuah masakan sederhana.
- Karena itu seni plating mempunyai peranan penting dari sebuah presentasi makanan, terutama di restoran.
- Social media dapat menjadi media yang bagus untuk promosi.

References

- Abdillah, L. A. (2014a). *Indonesian's presidential social media campaigns*. Paper presented at the Seminar Nasional Sistem Informasi Indonesia (SESINDO2014), ITS, Surabaya.
- Abdillah, L. A. (2014b). Knowledge Management Systems. Retrieved from <http://blog.binadarma.ac.id/mleonaa/teaching/information-systems/knowledge-management-systems>
- Abdillah, L. A. (2014c). Social media as political party campaign in Indonesia. *Jurnal Ilmiah MATRIK*, 16(1), 1-10.
- Carapedia. (2015). Cara Mengolah Seafood Agar Tidak Amis. Retrieved from http://carapedia.com/mengolah_seafood_tidak_amis_info4576.html
- Pourzolfaghar, Z., Ibrahim, R., Abdullah, R., & Adam, N. M. (2014). A technique to capture multi-disciplinary tacit knowledge during the conceptual design phase of a building project. *Journal of Information & Knowledge Management*, 13(02), 1450013.
- Rahadi, D. R., & Abdillah, L. A. (2013). *The utilization of social networking as promotion media (Case study: Handicraft business in Palembang)*. Paper presented at the Seminar Nasional Sistem Informasi Indonesia (SESINDO2013), Inna Grand Bali Beach Sanur & STIKOM Bali, Bali.
- Tari. (2015). Cara Menyimpan Seafood yang Baik dan Benar. Retrieved from <https://www.mesinraya.co.id/cara-menyimpan-seafood-yang-baik-dan-benar.html>
- Ven, P. I. (2012). Hati-Hati! Mengonsumsi Makanan Laut Dengan Minuman Jeruk. Retrieved from http://ketchupandsauce.blogspot.co.id/2012_07_01_archive.html