

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan**

Indonesia adalah salah satu negara yang setiap daerahnya memiliki keunikan dan keanekaragaman budaya tersendiri. Sebagaimana Badan Pusat Statistik jabarkan pada tahun 2002-2016, Indonesia memiliki kurang lebih 17.504 pulau dan memiliki luas daratan sebesar 1.913.578,68 km<sup>2</sup> dengan luas perairan sebesar 3.257.483 km<sup>2</sup> dan pastinya menjadikan Indonesia memiliki potensi pariwisata yang menjanjikan di setiap daerahnya. Negara yang memiliki potensi besar dalam dunia pariwisata, Indonesia hanya perlu memperbaiki koordinasi dan kerja sama dari tingkat bawah hingga pusat. (Fikri Faqih, 2016).

Sebagai negara kepulauan terbesar di dunia. Indonesia memiliki 5 pulau besar diantaranya yaitu Pulau Sumatra, Pulau Jawa, Pulau Sulawesi, Pulau Jawa dan Pulau Irian. Tetapi masih banyak kepulauan di Indonesia yang tidak kalah menarik walaupun tidak terlalu besar salah satunya adalah Kepulauan Nusa Tenggara yang terbagi menjadi dua yaitu Nusa Tenggara Timur (Sumbawa) dan Nusa Tenggara Barat (Lombok). Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2017, terdapat 5.031.678 populasi jiwa di Nusa Tenggara Barat. (Sumber : Badan Pusat Statistik 2017)

Provinsi Nusa Tenggara Barat sendiri terdiri dari 10 Kabupaten dan Kota di dalamnya. Salah satunya adalah Kabupaten Dompu. Secara geografis, Kabupaten Dompu terletak diantara 117°42'-118°30' Bujur Timur dan 8°6'-9°5' Lintang Selatan yang berbatasan dengan Laut Flores dan Kabupaten

Bima di sebelah Utara, Lautan Indonesia Sebelah Selatan, dan Kabupaten Sumbawa di sebelah Barat. (Sumber : Badan Pusat Statistik 2017)

Luas wilayah kabupaten Dompu tercatat 2.324,55 km<sup>2</sup> dengan luas daratan sekitar 65,82%, daerah pesisir 31,66% dan selebihnya adalah wilayah lereng gunung. Tinggi ibukota kabupaten berkisar antara 15-62 m di atas permukaan laut. Hingga akhir 2017, secara administrative Kabupaten Dompu terbagi menjadi 8 kecamatan, 9 kelurahan, dan 72 desa. Sebagian besar desa di Kabupaten Dompu merupakan desa dataran tinggi yang jumlahnya mencapai 52 desa, desa pesisir 27 desa dan desa lereng 2 desa.

Total penduduk di Kabupaten Dompu pada tahun 2017 adalah sebanyak 245.378 jiwa. Struktur penduduk Kabupaten Dompu di dominasi oleh penduduk muda usia produktif. Penduduk usia 0-4 tahun lebih sedikit dibanding usia 5-9 tahun. Kondisi tersebut menunjukkan terjadinya penurunan tingkat kelahiran penduduk pada tahun ini. Yang menarik adalah komposisi usia 20-24 dan 25-29 tahun lebih rendah dibandingkan dengan penduduk usia 15-19 tahun di Kabupaten Dompu. Terjadinya kondisi tersebut kemungkinan disebabkan oleh migrasi penduduk yang akan melanjutkan ke perguruan tinggi mengingat di Kabupaten Dompu belum tersedia cukup sarana perguruan tinggi.

Kabupaten Dompu dihuni oleh mayoritas suku Dompu asli yang di bagi menjadi empat sesuai Kecamatan yaitu Huu, Dompu, Kempo, dan Kilo. Beserta suku lain yang sama-sama hidup berdampingan suku tersebut yaitu diantaranya suku Donggo, Bima, Sasak, Melayu, Bugis, Bali dan Timor. Kabupaten Dompu dahulunya adalah sebuah kerajaan tertua di Indonesia

timur yaitu kerajaan Dompu. Kerajaan Dompu merupakan kerajaan Islam pertama di timur yang mengenalkan agama Islam di Kabupaten Dompu menjadikan 98% populasi di Dompu beragama Islam. Tetapi sangat disayangkan tradisi kerajaan sudah tidak terlalu diperhatikan karena masyarakat Dompu banyak yang merantau ke luar pulau. (Fakrurizki, 2017)

Sektor pertanian masih memegang kontribusi tertinggi pembentuk PDRB Kabupaten Dompu yaitu sebesar 39,94% dengan tanaman pangan 51,44% sebagai komoditi andalannya berupa padi dan jagung, sektor kedua dipegang oleh peternakan sebesar 18,64%. Potensi peternakan didukung oleh masih banyaknya tanah palang atau padang rumput yang luas di wilayah Kabupaten Dompu. Potensi unggulan ketiga adalah perikanan yang kontribusinya mencapai 18,05%. Sebanyak 25 desa di Kabupaten Dompu merupakan daerah pesisir yang masyarakatnya mengandalkan sektor perikanan. (Sumber Bada Statistika Kabupaten Dompu, 2014)

Kabupaten Dompu memiliki daerah-daerah pariwisata yang cukup potensial. Salah satunya adalah Pantai Lakey yang terkenal di Kecamatan Huu. Pantai Lakey telah cukup dikenal hingga ke mancanegara khususnya bagia pecita olahraga selancar air atau *surfing*, sebagai salah satu tempat berselancar terbaik di dunia. (Barry Kusuma, 2015)

Tahun 2017, jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Dompu mengalami peningkatan sebesar 29,89%. Tidak hanya dikarenakan daya tarik *surfing*-nya yang sudah dunia, Kabupaten Dompu juga memiliki potensi daya tarik di bidang kuliner yang menjanjikan seperti *Manggemada* yang menjadi salah satu hidangan khas Kabupaten Dompu dan berbahan dasar utama

jantung pisang, belimbing sayur dan udang yang dimasak dengan kuah santan seperti gulai. (Yuni Astutik, 2019)

Dikarenakan peningkatan jumlah wisatawan ke Kabupaten Dompu yang sangat signifikan setiap tahun nya, penulis yang mengambil pendidikan di bidang seni kuliner ingin memperkenalkan Kabupaten Dompu kepada masyarakat luas lewat hidangan khas nya. Dalam kesempatan ini, penulis ingin memperkenalkan sajian khas Kabupaten Dompu , yang dikarenakan tidak semua masyarakat umum mengetahui mengenai daerah Dompu terlebih kulinesrnya yang berasal dari Kabupaten Dompu sendiri seperti Uta Londe Puru atau yang dalam bahasa Indonesia berarti ikan bandeng bakar yang hidangkan dengan Doco Fo'o atau sambal manga khas Dompu yang berbeda dari sambal mangga pada umumnya karena sambal tersebut menggunakan manga matang yang sudah manis. Hal ini lah yang menjadikan alasan penulis untuk menggali lebih dalam tentang hidangan khas Kabupaten Dompu serta mengimplementasikannya sebagai Tugas Akhir dalam judul “Memperkenalkan Sajian Kuliner Khas Kabupaten Dompu Provinsi Nusa Tenggara Barat” dalam bentuk presentasi makanan.

## **1.2 Tujuan Presentasi Makanan**

Penulis membagi tujuan dari kegiatan presentasi makanan ini menjadi dua, yaitu :

### **1.2.1 Tujuan Formal**

Tujuan formal dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi di Program

Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

1. Memperkenalkan citarasa kuliner khas Dompu, Nusa Tenggara Barat.
2. Untuk mempromosikan kuliner khas Dompu yang belum populer dikalangan masyarakat umum dan mampu menarik niatan masyarakat untuk mencicipi citarasa kuliner khas Dompu.
3. Membantu melestarikan warisan kuliner khas Nusantara yang mulai pudar oleh pengaruh medereniasi, khususnya masakan khas Dompu yang tidak banyak diketahui oleh masyarakat umum.
4. Membuka peluang untuk menggunakan masakan khas Dompu baik dalam ekonomi, bisnis, maupun budaya.

### **1.3 Usulan Produk**

Pada bagian ini, penulis akan menjelaskan mengenai usulan masakan yang penulis pilih sebagai isi dari Tugas Akhir ini. Berikut adalah sajian Kabupaten Dompu yang nantinya akan penulis persembahkan:

#### ***MENU***

#### **Nasi Putih**

\*\*\*

#### **Uta Palumara Londe**

( Ikan bandeng yang dimasak dengan kuah santan kuning disajikan sebagai hidangan pendamping. )

\*\*\*

**Uta Londe Puru Doco Fo'o**

( Hidangan yang merupakan ikan bandeng yang di bakar lalu disajikan sebagai hidangan utama dengan sambal mangga. )

\*\*\*

**Uta Poco Karamba**

( Merupakan cumi asin yang ditumis dengan bawang merah, bawang putih dan sedikit cabai dan tomat lalu disajikan sebagai hidangan pendamping. )

\*\*\*

**Uta Maju Puru**

( Daging rusa yang dikeringkan lalu dibakar dan dimasak dengan bumbu special Dompu. Disajikan sebagai hidangan pendamping. )

\*\*\*

**Uta Mbeca Ro'o Parongge**

( Daun kelor yang di masak dengan kuah bening disajikan sebagai hidangan pendamping. )

\*\*\*

**Mangge Mada**

( Jantung pisang yang dimasak dengan kuah gulai lalu dipadukan dengan udang dan belimbing sayur dan dihidangkan sebagai makanan pendamping. )

\*\*\*

### **Bingka Dolu**

( Adonan tepung terigu, gula dan telur ditambah air daun suji dan daun pandan disajikan sebagai hidangan penutup. )

\*\*\*

### **Susu Kuda Liar**

( Susu kuda liar yang diaduk bersama madu hutan dan dihidangkan sebagai minuman penambah stamina. )

## **1.4 Tinjauan Produk**

### **1.4.1 Tema Produk**

Penulis akan mempresentasikan sajian kuliner khas Dompu, Nusa Tenggara Barat dalam bentuk *rijsttafel*. Menu terdiri dari makanan utama, makanan pendamping dan kudapan seperti masyarakat Indonesia biasa sajikan diatas meja makan. Pemilihan menu dibuat menggambarkan kebudayaan, tradisi, dan komoditas yang beraneka ragam dari kabupaten Dompu itu sendiri. Dari hasil pengamatan dari beberapa literature dan wawancara narasumber yaitu Bapak Joefriadi sebagai salah satu anggota senior *Keluarga Dompu* di Jakarta dan Sous Chef dari Namaaz Dining Jakarta.

### **1.4.2 Jenis Produk**

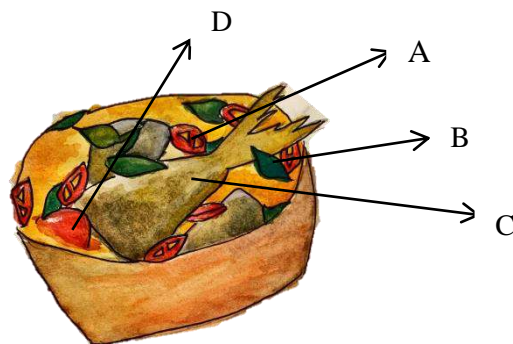
Berikut adalah susunan hidangan yang akan penulis presentasikan dalam Tugas Akhir Presentasi Makanan. Yang terdiri dari karbohidat, serat, protein, sambal, minuman, dan makanan penutup.

## 1. Nasi Putih



## 2. Uta Palumara Londe

Merupakan hidangan pendamping khas Dompu yang biasa dinikmati masyarakat Nusa Tenggara barat dan sekitarnya. Berisikan ikan bandeng yang dimasak dengan kuah santan kuning.



Sumber: Olahan Data Penulis, 2019

Keterangan:

A : Cabai merah diiris tipis

B : Daun jeruk

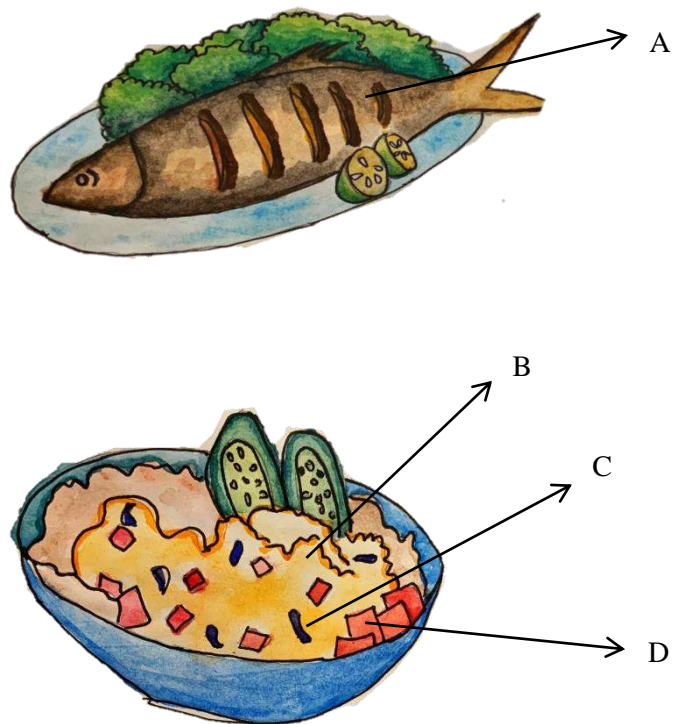
C : Ikan bandeng

D : Tomat yang dipotong dadu



### 3. Uta Londe Puru Doco Fo'o

Yang merupakan ikan bandeng bakar. Ikan bandeng yang biasa disantap oleh masyarakat Dompu adalah ikan bandeng yang ditangkap langsung oleh masyarakat sekitar di tambak milik pribadi yang bias dipastikan kesegarannya dan disajikan dengan sambal mangga khas Dompu yang terbuat dari campuran mangga dan irisan cabai dan jeruk nipis.



Sumber : Olahan Data Penulis, 2019

Keterangan

A : Ikan bandeng bakar

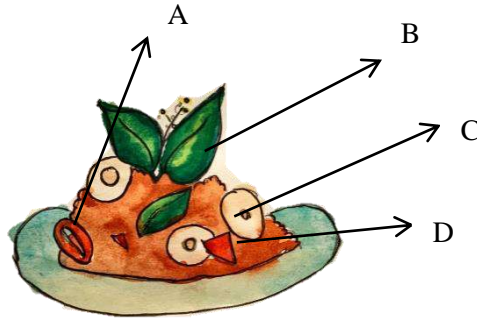
B : Irisan mangga

C : Irisan bawang merah

D : Tomat

#### 4. Uta Poco Karamba

Poco adalah cumi asin. Merupakan hidangan yang terbuat dari cumi asin ditumis dengan bawang merah bawang putih dan sedikit cabai memiliki rasa yang sedikit pedas dan dihidangkan sebagai hidangan pendamping.



Sumber : Olahan Data Penulis, 2019

Keterangan

A : Irisan cabe merah keriting

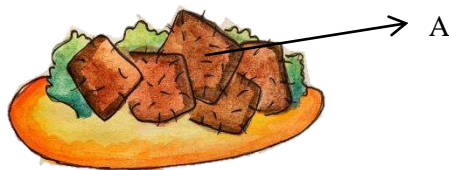
B : Daun kemangi

C : Cumi asin

D : Potongan tomat

#### 5. Uta Maju Puru

Salah satu hidangan daging yang populer di Kabupaten Dompu yaitu daging rusa yang dikeringkan dan dimasak dengan balutan bumbu balado merah dihidangkan sebagai makanan pendamping



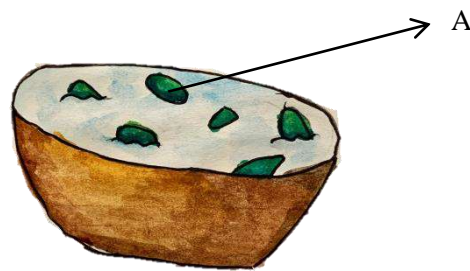
Sumber : Olahan Data Penulis

Keterangan :

A : Dendeng rusa bakar

## 6. Uta Mbeca Ro'o Parongge

Yang merupakan hidangan daun kelor yang dimasak kuah bening berisikan bumbu putih yang diiris lalu dihidangkan selagi hangat sebagai hidangan pendamping. Dinikmati dengan uta maju puru atau dendeng daging rusa bakar.



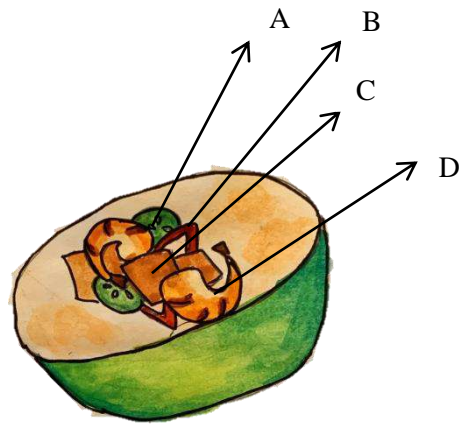
Sumber : Olahan Data Penulis, 2019

Keterangan :

A : Daun kelor

## 7. Mangge Mada

Merupakan hidangan jantung pisang khas Dompu. Hidangan yang biasa dinikmati saat hari-hari besar seperti Idul Fitri atau Idul Adha. Jantung pisang yang dimasak dengan kuah gulai dipadukan dengan udang pancet dan belimbing sayur dihidangkan sebagai hidangan pendamping.



Sumber : Olahan Data Penulis, 2019

Keterangan :

A : Belimbing wuluh

B : Irisan cabe merah

C : Jantung pisang

D : Udang

### 8. Bingka Dolu

Kudapan khas Kabupaten Dompu yang terbuat dari adonan tepung terigu, telur, dan gula ditambah campuran air suji dan pandan sebagai pewarna dipanggang diatas api menggunakan cetakan dan biasanya masyarakat Dompu menikmati kue ini sebagai teman minum teh di sore hari.

### 9. Susu Kuda

Minuman tradisional masyarakat Dompu yang terbuat dari susu kuda liar yang di kembangbiakkan sendiri di dataran tinggi Kabupaten Dompu yang menajadi salah satu ciri khas hasil peternakan di Dompu. Disajikan bersama madu hutan khas perhutanan Dompu. Disajikan sebagai asupan harian sebagai sumber tambahan stam

### 1.4.3 Usulan Resep

**TABEL 1.1**  
**RESEP NASI PUTIH**

Asal Daerah : Indonesia

Jumlah : 5 porsi

Jenis Hidangan : Hidangan Utama (karbo)

Berat / Porsi :

Alat Saji :

Suhu Penyajian :

Utensil : Sauce Pan

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Beras Air	250 gr 500 ml	Dicuci
2	Aron			Masak selama 20-30 menit.
3	Sajikan			Hangat

Sumber: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170526082943-267->

[217360/tips-bagaimana-menanak-nasi-hingga-pulen](https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170526082943-267-217360/tips-bagaimana-menanak-nasi-hingga-pulen), 2019

TABEL 1.2

## RESEP UTA PALUMARA LONDE

Asal Daerah : Dompu NTB

Jumlah : 5 porsi

Jenis Hidangan: Makanan Pendamping

Berat / Porsi : 80 gr

Alat Saji :

Suhu Penyajian: Hangat

Utensil : Sauce Pan

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Ikan Bandeng  Santan Daun kemangi Minyak  <b>Bumbu :</b> Bawang merah Bawang putih Kunyit	500 gr  100 ml 100gr 50 ml  50 gr 50 gr 50 gr	Bersihkan, potong <i>darne</i> .     Iris Iris Parut
		Asam jawa Cabai rawit Tomat Garam Gula Penyedap rasa Air	80 gr 40 gr 100 gr 10 gr 8 gr 5 gr 600 ml	Larutkan  Potong <i>section</i> .
2	Campurkan	Kunyit Asam jawa Ikan bandeng	50 gr 80 gr 500 gr	Marinasi 30 menit
3	Tumis	Minyak Bawang merah Bawang putih	50 ml 50 gr 50 gr	Hingga harum
4	Masukkan	Santan Ikan bandeng	100 ml 500 gr	
5	Masukkan	Garam Gula Air	10 gr 8 gr 600 ml	Masak hingga <i>reduce</i> .
6	Masukkan	Tomat Cabai rawit	100 gr 40 gr	



**TABEL 1.3**  
**RESEP UTA LONDE PURU**

Asal Daerah : Dompus NTB  
 Jumlah : 5 porsi  
 Jenis Hidangan: Makanan Pendamping  
 Berat / Porsi : 80 gr  
 Alat Saji :  
 Suhu Penyajian: Hangat  
 Utensil : Griller

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Ikan Bandeng Garam	500 gr 20 gr	Bersihkan.
2	Bakar	Ikan bandeng	500 gr	Sampai matang
3	Sajikan			

Sumber : <http://mbojonet.blogspot.com/2012/05/resep-uta-londe-puru-bandeng-bakar.html>, 2019











**TABEL 1.7****RESEP UTA MBECA RO'O PARONGGE**

Asal Daerah : Dompu NTB

Jumlah : 5 porsi

Jenis Hidangan: Makanan Pendamping

Berat / Porsi : 150 gr

Alat Saji :

Suhu Penyajian: Hangat

Utensil : Sauce Pan

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapan	Daun kelor Bawang merah Bawang putih Minyak Garam Gula Penyedap Air	750 gr 15 gr 15 gr 10 ml 5 gr 5 gr 5 gr 500 ml	Iris Iris
2	Tumis	Minyak Bawang merah Bawang putih	10 ml 15 gr 15gr	Hingga harum
3	Masukkan	Daun kelor Air	750 gr 500 ml	Masak hingga matang
4	Sajikan			

Sumber : [http://kueresep.com/masakan/uta-mbeca-roo-parongge-sayur-daun-kelor\\_169161.html](http://kueresep.com/masakan/uta-mbeca-roo-parongge-sayur-daun-kelor_169161.html), 2019









**TABLE 1.10**  
**RESEP SUSU KUDA LIAR**

Asal Daerah : Dompus NTB

Jumlah : 5 porsi

Jenis Hidangan: Minuman

Berat / Porsi : 100 ml

Alat Saji :

Suhu Penyajian:

Utensil : Sauteuse

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Susu kuda liar Madu hutan	500 ml 250 ml	
2	Campurkan	Susu kuda liar Madu hutan	500 ml 250 ml	Aduk hingga berbusa
3	Sajikan			

Sumber : *Olahan data penulis, 2019*

#### 1.4.4 Perumusan Harga Jual

Setelah menetapkan resep dari masing-masing hidangan yang menjadi usulan *menu* presentasi makanan, selanjutnya adalah menghitung biaya makanan (*Cost*) terhadap setiap resepnya (*Recipe Costing*), lalu ada pula harga per porsi (*Dish Costing*) dan harga jual setiap hidangannya (*Selling Price*). “*Lists each ingredient dan quantity by the unit cost for that ingredient to find the total cost,*” (Dittmer, 2008 : 159).

Dari penjelasan menurut ahli dapat disimpulkan bahwa *recipe costing* merupakan suatu alat untuk menentukan perhitungan harga dalam satu resep berdasarkan dari bahan-bahan yang dipakai untuk membuat resep tersebut. Setelah *recipe costing* dihitung bisa dilanjutkan dengan menghitung *dish costing* dan diikuti oleh perhitungan dalam menentukan harga jual makanan tersebut.

Menurut penjelasan dari Linda Blocker dan Julia Hill (2007), rumus dalam perhitungan *recipe costing* dapat dihitung menggunakan perhitungan tersebut :

$$\text{Cost per portion} = \frac{\text{Total recipe cost}}{\text{Number of portion}}$$

Dari rumus diatas, penulis melakukan perhitungan terhadap *recipe costing* dan *dish costing* untuk masakan Kabupaten Dompu Nusa Tenggara Barat, sebagai berikut :

**TABEL 1.11**  
**RECIPE COSTING dan DISH COSTING**  
**NASI PUTIH**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Nasi	1000	gr	12000	250	gr	IDR 3,000.00
Air galon	19000	ml	20000	500	ml	IDR 526.32
<i>Recipe costing</i>						IDR 3,526.32
<i>Dish costing</i>						IDR 705.26

Sumber : Olahan penulis, 2019.

**TABEL 1.12**  
**RECIPE COSTING dan DISH COSTING**  
**UTA PALUMARA LONDE**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
ikan bandeng	1000	gr	60000	500	gr	IDR 30,000.00
santan	1000	ml	38000	100	ml	IDR 3,800.00
daun kemangi	1000	gr	35000	100	gr	IDR 3,500.00
minyak	1000	ml	11100	50	ml	IDR 555.00
bawang merah	1000	gr	21000	50	gr	IDR 1,050.00
bawang putih	1000	gr	32000	50	gr	IDR 1,600.00
kunyit	1000	gr	13000	50	gr	IDR 650.00
asam jawa	1000	gr	21000	80	gr	IDR 1,680.00
cabai rawit	1000	gr	50000	40	gr	IDR 2,000.00
tomat	1000	gr	8000	100	gr	IDR 800.00
garam	1000	gr	12999	10	gr	IDR 129.99
gula	1000	gr	12170	8	gr	IDR 97.36
penyedap rasa	1000	gr	38000	5	gr	IDR 190.00
air	19000	ml	20000	600	ml	IDR 631.58
<i>Recipe costing</i>						IDR 46,683.93
<i>Dish costing</i>						IDR 9,336.79

Sumber : Olahan penulis, 2019

**TABEL 1.13**  
**RECIPE COSTING dan DISH COSTING**  
**DOCO FO'O**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
mangga	1000	gr	45000	200	gr	IDR 9,000.00
tomat	1000	gr	8000	100	gr	IDR 800.00
bawang merah	1000	gr	21000	50	gr	IDR 1,050.00
cabai rawit	1000	gr	50000	30	gr	IDR 1,500.00
daun kemangi	1000	gr	35000	25	gr	IDR 875.00
garam	1000	gr	12999	10	gr	IDR 129.99
<i>Recipe costing</i>						IDR 13,354.99
<i>Dish costing</i>						IDR 2,671.00

Sumber : Olahan penulis, 2019

**TABEL 1.14**  
**RECIPE COSTING dan DISH COSTING**  
**UTA LONDE PURU**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
ikan bandeng	1000	gr	60000	500	gr	IDR 30,000.00
garam	1000	gr	12999	20	gr	IDR 259.98
<i>Recipe costing</i>						IDR 30,259.98
<i>Dish costing</i>						IDR 6,052.00

Sumber : Olahan penulis, 2019

**TABEL 1.15**  
***RECIPE COSTING dan DISH COSTING***  
**UTA POCO KARAMBA**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
cumi asin	1000	gr	90000	400	gr	IDR 36,000.00
bawang merah	1000	gr	21000	60	gr	IDR 1,260.00
bawang putih	1000	gr	32000	60	gr	IDR 1,920.00
cabe merah	1000	gr	62500	50	gr	IDR 3,125.00
cabe keriting	1000	gr	50000	30	gr	IDR 1,500.00
tomat	1000	gr	8000	100	gr	IDR 800.00
tomat hijau	1000	gr	12000	80	gr	IDR 960.00
lada	1000	gr	135000	5	gr	IDR 675.00
minyak	1000	ml	11100	150	ml	IDR 1,665.00
air	19000	ml	20000	50	ml	IDR 52.63
<i>Recipe costing</i>						IDR 47,957.63
<i>Dish costing</i>						IDR 9,591.53

Sumber : Olahan penulis, 2019

**TABEL 1.16**  
**RECIPE COSTING dan DISH COSTING**  
**UTA MAJU PURU**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
daging rusa	1000	gr	300000	400	gr	IDR 120,000.00
minyak	1000	ml	11100	30	ml	IDR 333.00
bawang merah	1000	gr	21000	15	gr	IDR 315.00
bawang putih	1000	gr	32000	20	gr	IDR 640.00
lada	1000	gr	135000	5	gr	IDR 675.00
garam	1000	gr	12999	10	gr	IDR 129.99
<i>Recipe costing</i>						IDR 122,092.99
<i>Dish costing</i>						IDR 24,418.60

Sumber : Olahan data penulis, 2019.

**TABEL 1.17**  
**RECIPE COSTING dan DISH COSTING**  
**UTA MBECA RO'O PARONGGE**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
daun kelor	1000	gr	35000	750	gr	IDR 26,250.00
bawang merah	1000	gr	21000	15	gr	IDR 315.00
bawang putih	1000	gr	32000	15	gr	IDR 480.00
minyak	1000	ml	11100	10	ml	IDR 111.00
garam	1000	gr	12999	5	gr	IDR 65.00
gula	1000	gr	12170	5	gr	IDR 60.85
penyedap rasa	1000	gr	38000	5	gr	IDR 190.00
air	19000	ml	20000	500	ml	IDR 526.32
<i>Recipe costing</i>						IDR 27,998.16
<i>Dish costing</i>						IDR 5,599.63

Sumber : Olahan data penulis, 2019.

TABEL 1.18

**RECIPE COSTING dan DISH COSTING****MANGGE MADA**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
jantung pisang	1000	gr	9500	400	gr	IDR 3,800.00
udang	1000	gr	110000	150	gr	IDR 16,500.00
santan	1000	ml	38000	150	ml	IDR 5,700.00
kelapa gongseng	1000	gr	35000	100	gr	IDR 3,500.00
bawang merah	1000	gr	21000	60	gr	IDR 1,260.00
cabe keriting	1000	gr	62500	80	gr	IDR 5,000.00
belimbing wuluh	1000	gr	10000	50	gr	IDR 500.00
jeruk nipis	1000	gr	30000	30	gr	IDR 900.00
garam	1000	gr	12999	15	gr	IDR 194.99
<i>Recipe costing</i>						IDR 37,354.99
<i>Dish costing</i>						IDR 7,471.00

Sumber : Olahan data penulis, 2019.

TABEL 1.19

**RECIPE COSTING dan DISH COSTING****BINGKKA DOLU**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
tepung terigu	1000	gr	9000	200	gr	IDR 1,800.00
telur	1000	gr	24500	200	gr	IDR 4,900.00
gula	1000	gr	12170	100	gr	IDR 1,217.00
santan	1000	gr	38000	400	gr	IDR 15,200.00
daun suji	1000	gr	80000	50	gr	IDR 4,000.00
daun pandan	1000	gr	21000	50	gr	IDR 1,050.00
air	19000	ml	20000	150	ml	IDR 157.89
<i>Recipe costing</i>						IDR 28,324.89
<i>Dish costing</i>						IDR 5,664.98

Sumber : Olahan data penulis, 2019.

**TABEL 1.20**  
***RECIPE COSTING dan DISH COSTING***  
**SUSU KUDA LIAR**

BAHAN	HARGA PASAR			BIAYA PER RESEP		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
susu kuda liar	1000	ml	160000	500	ml	IDR 80,000.00
madu hutan	1000	ml	170000	250	ml	IDR 42,500.00
<i>Recipe costing</i>						IDR 122,500.00
<i>Dish costing</i>						IDR 24,500.00

Sumber : Olahan data penulis, 2019.

Menurut Bemard Davis dan Sally Stone (1991), “The cost of food and beverage in the commercial sector is usually in the range of 25 to 45 percent of the total operating cost”. Dari penjelasan tersebut dapat ditangkap bahwa standar dari perhitungan harga jual makanan dan minuman berkisar antara 25% sampai dengan 45%.

Menurut penjelasan dari Linda Blocker dan Julia Hill (2007), rumus untuk dalam menentukan harga jual dapat dihitung menggunakan rumus berikut:

$$Selling\ price = \frac{Cost\ per\ portion}{Food\ cost\ percent}$$

*(in decimal form)*

Berikut adalah hasil perhitungan untuk menentukan harga jual terhadap makanan berdasarkan rumus diatas,



TABEL 1.21

*SELLING PRICE*

<i>Menu</i>	<i>Food Cost</i>	<i>Dish Cost</i>	<i>Selling Price</i>
Nasi putih	40%	IDR 705.00	IDR 1,762.50
Uta palumara londe	40%	IDR 9,336.00	IDR 23,340.00
Uta londe puru	40%	IDR 6,052.00	IDR 15,130.00
Doco fo'o	40%	IDR 2,671.00	IDR 6,677.50
Uta poco karamba	40%	IDR 9,591.00	IDR 23,977.50
Uta maju puru	40%	IDR 24,418.00	IDR 61,045.00
Uta mbeca ro'o parongge	40%	IDR 5,599.00	IDR 13,997.50
Mangge mada	40%	IDR 7,471.00	IDR 18,677.50
Bingka dolu	40%	IDR 5,664.00	IDR 14,160.00
Susu kuda liar	40%	IDR 24,500.00	IDR 61,250.00
TOTAL		IDR 96,007.00	IDR 240,017.50

Sumber : Olahan penulis, 2019.

#### 1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi

Gizi merupakan hal yang harus diperhatikan dalam megkonsumsi suatu makanan. Makanan merupakan sumber energi yang dibutuhkan untuk menjalani aktifitas sehari-hari juga untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh. Menurut Tuti Suardi, gizi merupakan suatu proses yang mempengaruhi semua proses perubahan jenis asupan makanan yang masuk ke dalam tubuh untuk mempertahankan kehidupan. “Nutrisi merupakan suatu proses pemecahan zat-zat makanan, penyerapan, transportasi, penyimpanan, metabolisme dan ekskresi dari zat-zat yang sudah yang sudah dibutuhkan oleh tubuh.” (Supariasa, 2011)

Oleh karena itu penulis membuat perhitungan tentang nilai nutrisi dari menu yang penulis ambil untuk Tugas Akhir ini, dan sebagai seorang

di bidang kuliner sudah seharusnya kita paham bagaimana nilai nutrisi dari apa yang kita masak ataupun kita makan.

Di bawah ini adalah table-tabel kandungan nutrisi yang terdapat dalam makanan yang akan penulis bawakan dalam tugas akhir *food presentation*.

**TABEL 1.22**  
**KANDUNGAN NUTRISI**  
**UTA PALUMARA LONDE**

<i>Jumlah</i>	<i>Nama</i>	<i>Calories(kcal)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
500 gr	ikan bandeng	699	82	11.9	90.4	1
100 ml	santan	230	23.84	5.54	2.29	3.34
100 gr	daun kemangi	27	0.61	4.34	2.54	0.3
50 ml	minyak	450	50	0	0	0
50 gr	bawang merah	21	0.04	5.05	0.46	2.01
50 gr	bawang putih	74.5	0.25	16.53	3.18	0.5
50 gr	kunyit	177	4.94	32.46	3.91	3.21
80 gr	asam jawa	191.2	0.48	50	2.24	45.92
40 gr	cabai rawit	121.2	6.9	22.65	4.8	4.1
100 gr	tomat	18	0.2	3.92	0.88	2.63
10 gr	garam	0	0	0	0	0
8 gr	gula	1.28	0	0.33	0	1.41
5 gr	penyedap rasa	0	0	0	0	0
	total	2010.18	169.26	152.72	110.7	64.42
	total / porsi	402.036	33.852	30.544	22.14	12.884

Sumber : *fatsecret.co.id, 2019.*

**TABEL 1.23**  
**KANDUNGAN NUTRISI**  
**NASI PUTIH**

<i>Jumlah</i>	<i>Nama</i>	<i>Calories(kcal)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
500 gr	nasi putih	675	1.45	146.5	13.5	0
	total	675	1.45	146.5	13.5	0
	total / porsi	135	0.29	29.3	2.7	0

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2019

**TABEL 1.24**  
**KANDUNGAN NUTRISI**  
**DOCO FO'O**

<i>Jumlah</i>	<i>Nama</i>	<i>Calories(kcal)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
200 gr	mangga	130	0.54	34	1.02	29.6
100 gr	tomat	18	0.2	3.92	0.88	2.63
50 gr	bawang merah	21	0.04	5.05	0.46	2.01
30 gr	cabai rawit	95.4	5.1	16.98	3.6	3.1
25 gr	daun kemangi	6.7	0.15	1	0.6	0.07
10 gr	garam	0	0	0	0	0
	total	271.1	6.03	60.95	6.56	37.41
	total / porsi	54.22	1.206	12.19	1.312	7.482

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2019

**TABEL 1.25**  
**KANDUNGAN NUTRISI**  
**UTA POCO KARAMBA**

<i>Jumlah</i>	<i>Nama</i>	<i>Calories(kcal)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
400 gr	cumi asin	368	5.52	12.32	62.32	0
60 gr	bawang merah	25.2	0.04	6.06	0.55	2.5
60 gr	bawang putih	89.4	0.3	19.83	3.8	0.6
50 gr	cabe merah	159	8.6	28.31	6	5.17
30 gr	cabe keriting	95.4	5.1	16.98	3.6	3.1
100 gr	tomat	18	0.2	3.92	0.88	2.63
80 gr	tomat hijau	14.4	0.16	3.1	0.7	2.1
5 gr	lada	12.75	0.16	3.2	0.54	0.0016
150 ml	minyak	1350	150	0	0	0
	total	2132.15	170.08	93.72	78.39	16.1016
	total / porsi	426.43	34.016	18.744	15.678	3.22032

Sumber : *fatsecret.do.id*, 2019

**TABEL 1.26**  
**KANDUNGAN NUTRISI**  
**UTA MAJU PURU**

<i>Jumlah</i>	<i>Nama</i>	<i>Calories(kcal)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
400 gr	daging rusa	760	15.72	0	144.32	0
30 ml	minyak	9	3	0	0	0
15 gr	bawang merah	0.15	0.012	1.51	0.13	0.64
20 gr	bawang putih	29.8	0.1	6.6	1.27	0.2
5 gr	lada	12.75	0.16	3.2	0.54	0.0016
10 gr	garam	0	0	0	0	0
	total	811.7	18.992	11.31	146.26	0.8416
	total / porsi	162.34	3.7984	2.262	29.252	0.16832

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2019

**TABEL 1.27**  
**KANDUNGAN NUTRISI**  
**UTA MBECA RO'O PARONGGE**

<i>Jumlah</i>	<i>Nama</i>	<i>Calories(kcal)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
750	daun kelor	450	6.99	83.62	39.52	7.5
15	bawang merah	0.15	0.012	1.51	0.13	0.64
15	bawah putih	22.35	0.07	4.9	0.9	0.15
10	minyak	90	10	0	0	0
5	garam	0	0	0	0	0
5	gula	19.35	0	4.9	0	14.98
5	penyedap	0	0	0	0	0
	total	581.85	17.072	94.93	40.55	23.27
	total / porsi	116.37	3.4144	18.986	8.11	4.654

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2019

**TABEL 1.28**  
**KANDUNGAN NUTRISI**  
**MANGGE MADA**

<i>Jumlah</i>	<i>Nama</i>	<i>Calories(kcal)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
400 gr	jantung pisang	492	0.74	127.3	5.6	78.92
150 gr	udang	216	3.5	1.8	41.38	0
150 gr	santan	345	35.76	8.31	3.4	5
100 gr	kelapa gonseng	660	64.53	23.65	6.88	7.35
60 gr	bawang merah	25.2	0.04	6.06	0.55	2.5
80 gr	cabai keriting	254	13.81	45.3	9.6	8.2
50 gr	belimbing wuluh	15.5	0.16	3.36	0.52	1.99
30 gr	jeruk nipis	9	0.06	3.16	0.21	0.5
15 gr	garam	0	0	0	0	0

## LANJUTAN TABEL 1.28.1

## KANDUNGAN NUTRISI

## MANGGE MADA

total	2016.7	118.6	218.94	68.14	104.46
total / porsi	403.34	23.72	43.788	13.628	20.892

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2019

## TABEL 1.29

## KANDUNGAN NUTRISI

## BINGKA DOLU

<i>Jumlah</i>	<i>Nama</i>	<i>Calories(kcal)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
200 gr	tepung terigu	728	1.96	152.62	20.66	0.54
200 gr	telur	294	19.88	1.54	25.16	1.54
100 gr	gula pasir	387	0	99.98	0	99.01
400 gr	santan	230	23.84	5.54	2.29	3.34
	total	1639	45.68	259.68	48.11	104.43
	total / porsi	327.8	9.136	51.936	9.622	20.886

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2019

## TABEL 1.30

## KANDUNGAN NUTRISI

## SUSU KUDA LIAR

<i>Jumlah</i>	<i>Nama</i>	<i>Calories(kcal)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
500 gr	susu kuda liar	610	24.4	57.45	40.15	62.95
250 gr	madu hutan	760	0	206	0.75	205.3
	total	1370	24.4	263.45	40.9	268.25
	total / porsi	274	4.88	52.69	8.18	53.65

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2019

**TABEL 1.31**  
**KANDUNGAN KALORI**

**Jumlah Porsi : 5 porsi**

<b>No</b>	<b>Nama Sajian</b>	<b>Kalori per Saji (kcal)</b>
1	Nasi putih	135
2	Uta Palumara Londe	402.036
3	Uta Puru Londe Doco Fo'o	194.02
4	Uta Maju Puru	162.34
5	Uta Mbeca Ro'o Parongge	116.37
6	Uta Poco Karamba	426.43
7	Mangge Mada	403.34
8	Bingka Dolu	327.8
9	Susu Kuda Liar	274
	<b>TOTAL</b>	<b>2441.336</b>

## **1.5 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan**

### **1.5.1 Lokasi**

Penulis melakukan proses penelitian dan *trial* di dapur pribadi penulis yang berlokasi di Jalan Gegerkalong Tengan No. 2A, Kota Bandung. Dan untuk presentasi produk akan dilakukan di dapur Nusantara *Restaurant* Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

### **1.5.2 Waktu**

Waktu yang digunakan penulis dalam penelitian dari menu di atas dilaksanakan dari bulan September hingga Desember 2019. Dimulai dari pengumpulan data *trial menu* hingga presentasi produk nantinya.