

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan banyak pulau dan suku. Keanekaragaman ini menyebabkan banyaknya budaya, bahasa, suku, adat, dan kebiasaan yang berbeda-beda. Seperti diketahui bahwa kepulauan Indonesia membentang di perairan tropis antara Samudera Hindia dan Pasifik, dan dari Asia Tenggara hingga Australia Utara.. Dengan luasnya yang cukup besar, pulau Sulawesi terbagi menjadi beberapa Provinsi diantaranya, Provinsi Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, Sulawesi Barat, Sulawesi Tengah, Gorontalo, dan Sulawesi Tenggara.

Provinsi Sulawesi Tenggara memiliki luas perairan laut sebanyak 7% dengan garis pantai sepanjang 1.70 km dengan total wilayah laut 110.000 km. Provinsi Sulawesi Tenggara merupakan provinsi yang memiliki banyak kekayaan sumber daya alam berbagai macam jenis flora, fauna, potensi wisata air bawah laut berupa terumbu karang dan ekosistem laut di Kabupaten Wakatobi dan serta tambang antara lain aspal di Pulau Buton, nikel di Kabupaten Kolaka, Kolaka Utara, Konawe Utara, Konawe Selatan dan Bombana.

Sulawesi Tenggara (disingkat Sultra) merupakan sebuah provinsi di Indonesia yang terletak bagian tenggara pulau Sulawesi dengan ibu kota Kendari. Provinsi Sulawesi Tenggara terletak di Jazirah Tenggara Pulau Sulawesi, secara geografis terletak di bagian selatan garis khatulistiwa di antara 02°45' – 06°15' Lintang Selatan dan 120°45' – 124°30' Bujur Timur

serta mempunyai wilayah daratan seluas 38.140 km² (3.814.000 ha) dan perairan (laut) seluas 110.000 km² (11.000.000 ha).

Penamaan Kendari sendiri berasal dari kata “kandai” yaitu alat dari bambu atau kayu yang dipergunakan penduduk Teluk Kendari masa itu untuk mendorong perahu, dari kata kandai inilah kemudian diabadikan menjadi nama sebuah kampung, yaitu Kampung Kandai. Kemudian pengembangan dari kata tersebut selanjutnya dalam berbagai literatur terakhir disebut Kendari.

Suku Tolaki adalah etnis terbesar yang berada di provinsi Sulawesi Tenggara. Suku Tolaki merupakan etnis yang berdiam di jazirah tenggara pulau Sulawesi. Suku Tolaki merupakan suku asli daerah Kota Kendari dan Kabupaten Kolaka. Suku Tolaki tersebar di 7 kabupaten/kota di provinsi Sulawesi Tenggara yang meliputi Kota Kendari, Kabupaten Konawe, Konawe Selatan, Konawe Utara, Kolaka, Kolaka Utara dan Kolaka Timur.

Nama suku Tolaki tidak begitu saja ada dan terjadi dibalik nama tersebut tentu mengandung arti atau sejarahnya, nama suku Tolaki ini berasal dari kata TOLAKI, TO=orang atau manusia, LAKI= Jenis kelamin laki-laki, jadi artinya adalah manusia yang memiliki kejantanan yang tinggi, berani dan menjunjung tinggi kehormatan diri/harga diri.

Sehingga dari hal tersebut akhirnya Suku Tolaki menjadi salah satu suku terbesar yang ada di Propinsi Sulawesi Tenggara di samping Suku Buton dan Suku Muna yang tersebar di Kab. Kendari dan Kab. Kolaka, yang berada di Kab. Kolaka dan mendiami daerah Mowewe, Rate-rate dan Lambuya sedangkan yang berada di Kab. Kendari mendiami daerah Asera, Lasolo,

Wawotobi, Abuki dan Tinanggea. Orang Tolaki pada mulanya menamakan dirinya Tolohianga (orang dari langit). Mungkin yang dimaksud “langit” adalah “kerajaan langit” sebagaimana dikenal dalam budaya Cina. Dalam dugaannya, ada keterkaitan antara kata “hiu” yang dalam bahasa Cina berarti “langit” dengan kata “heo” (Tolaki) yang berarti “ikut pergi ke langit”.

Perkebunan di Sulawesi Tenggara menghasilkan berbagai jenis bahan pakan seperti buah-buahan dan sayur-sayuran atau bumbu-bumbu dalam masakan. Hasil dari perkebunan merupakan hal yang sangat penting bagi keberlangsungan hidup manusia.

Mata pencaharian pokok orang Tolaki ialah bertanam padi disawah dan ladang. Sagu masih dimanfaatkan sebagai salah satu bahan makanan pokok pengganti. Ternak yang banyak mereka pelihara ialah kerbau dan sapi. Mata pencaharian lain seperti meramu hasil hutan, berburu binatang liar dengan tombak dan sumpit serta menangkap ikan di sungai dan laut juga banyak dilakukan.

Produksi perkebunan yang telah berkembang meliputi kakao, Mete, Cengkeh, Kelapa, Kopi, Lada, Enau, Pinang, Kapuk dan Sagu. Hal tersebut sangat mempengaruhi terhadap makanan daerah kendari, terutama komoditi sagu yang sangat mudah ditemui di Sulawesi Tenggara seperti sinonggi yang terbuat dari tepung sagu yang menjadi makan khas suku Tolaki yang merupakan suku asli kendari dan beberapa kuliner lain yang berkaitan dengan komoditi sagu. Juga karena Sulawesi Tenggara terkenal dengan kekayaan lautnya, maka sangat banyak kuliner Kendari yang berbahan dasar Ikan ataupun Hasil olahan laut lainnya seperti Ikan Dole.

Kendari adalah kota yang besar di Pulau Sulawesi Bagian Tenggara. Didalamnya terdapat berbagai macam kuliner khas yang beragam dan unik. Beraneka ragam komoditi dan jenis kuliner terdapat di pulau ini dikarenakan kendari menjadi pusat berkumpulnya berbagai macam suku sulawesi seperti Suku Bugis, Tolaki, Buton, Muna dan masih banyak suku yang berdiam di Kendari.

Banyak sekali kuliner yang beraneka macam, mulai dari *seafood*, sayuran dan komoditi lain. Kendari terkenal dengan wisata baharinya dan kekayaan laut lainnya. Sebagian besar Penghasilan utama Sumber daya pangan penduduk Kendari terdapat pada *seafood* dikarenakan letak Kota Kendari yang berada dekat Pesisir. Hal ini sangat mempengaruhi kuliner khas kendari yang banyak menggunakan olahan seafood dan kelapa. Seperti olahan berbagai macam ikan dan kerang-kerangan, juga penambahan santan dan kelapa parut pada kulinernya, dan masih banyak kuliner lain yang unik dari pulau timur Indonesia ini.

Namun sayangnya masih minim kepopulerannya dalam kuliner Indonesia. Maka dari berbagai keunikan kuliner Kendari tersebut itu penulis ingin lebih mendalami dan memperkenalkan kuliner khas Pulau Timur Indonesia ini pada khalayak pecinta kuliner betapa unik kuliner Indonesia tidak terkecuali kuliner Kendari Sulawesi Tenggara

Karena hal itu penulis tertarik untuk memperkenalkan makanan khas Kendari lewat karya tulis ini dengan judul **Memperkenalkan kuliner Kota Kendari Sulawesi Tenggara** yang akan dijadikan bahan Tugas Akhir *food presentation* dengan harapan masakan kota Kendari dapat lebih dikenal oleh

masyarakat khalayak dan dapat dijadikan makanan yang bisa diangkat di *Restaurant*, hotel atau tempat kuliner lainnya yang tersebar di Indonesia.

1.2 Tujuan Penulisan

Penulis membagi tujuan dari presentasi makanan ini menjadi dua yaitu:

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan formal dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dalam Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Pengaplikasian ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, Program Studi Manajemen Tata Boga dalam bentuk Presentasi Makanan.
2. Meningkatkan kemampuan dalam pembuatan penulisan karya ilmiah
3. Memperkenalkan dan mengembangkan Kuliner Kendari kepada Masyarakat dan sebagai rujukan juga usulan menu dalam bisnis Kafe dan Restoran

1.3 Usulan masakan Kendari

Pada sub bab ini, penulis akan memberikan beberapa saran masakan kendari yang akan dipresentasikan saat presentasi makanan. Berikut terdapat beberapa masakan yang dipilih penulis untuk presentasi makanan.

Menu

Kanjoli

(adonan singkong parut yang dipadatkan dan digoreng diisi dengan sayuran dan ikan disajikan dalam keadaan hangat)

Kapusu

(Bubur kental berbahan dasar jagung dan kacang merah yang direbus bersama santan disajikan ketika hangat)

Kadada Katembe

(Sayur bening yang direbus dan dimasak dengan bumbu halus, daun kelor, labu kuning dan okra yang disajikan hangat)

Ikan Parende

(Sup berisi ikan kakap dengan bumbu kuning disertai dengan belimbing wuluh yang disajikan bersama kuah ikan)

Sup Ubi

(Sup berisikan ubi, bihun, kacang dan ayam yang dimasak bersama bumbu halus dan disajikan dengan keripik kentang)

Ikan Dole

(Olahan Ikan Tenggiri giling yang dicampur dengan parutan kelapa dan digoreng seperti perkedel disajikan ketika hangat bersama nasi hangat)

Manu Kinowu

(Ayam Goreng dengan bumbu merah yang dimasak dengan tomat dan disajikan bersama nasi hangat)

Sate Pokea

(Sate kerang yang dibakar dan dibumbui oleh bumbu kacang pedas manis dan disajikan bersama nasi hangat)

Sambal Colo-colo

(Sambal segar dengan berbahan dasar cabe merah, cabe rawit, bawang, tomat, serai dan daun kemangi)

Odangi

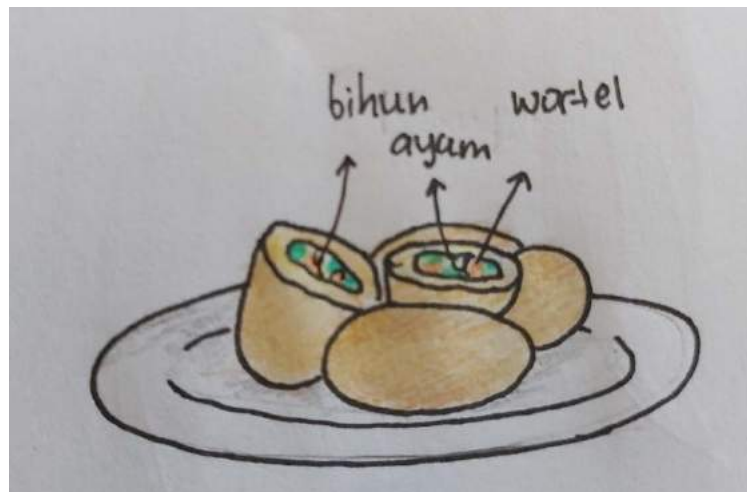
(Pizza kecil berbahan tepung sagu dan parutan kelapa yang dipanggang dan disajikan dengan parutan gula merah)

Jus Patikala

(Jus dengan sari buah Patikala yang di haluskan dan diberi sedikit jahe)

1. Kanjoli

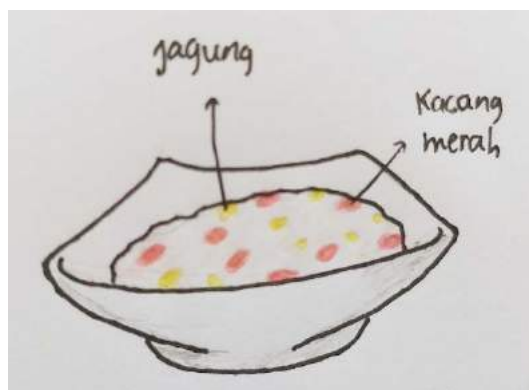
Kanjoli adalah makanan dari olahan singkong yang terkenal dari kendari. Bentuknya menyerupai pastel namun yang membedakan adalah adonan kanjoli ini terbuat dari singkong yang dihaluskan. Biasanya *Kanjoli* diisi dengan sayuran, bihun, dan ayam suwir. Kanjoli akan dihidangkan sebagai *appetizer*



Gambar 1.1 Sketsa Kanjoli

2. Kapusu

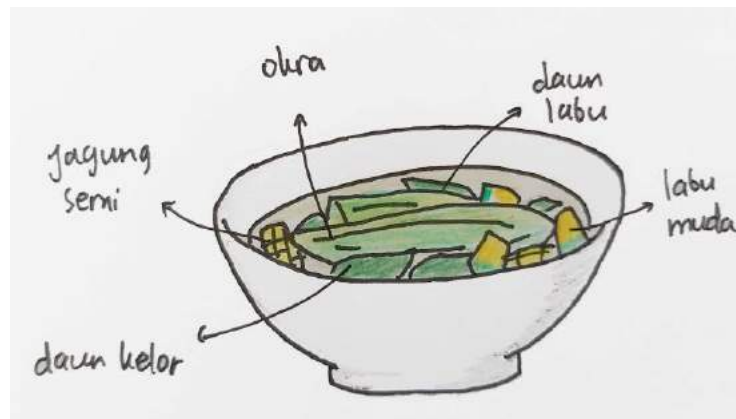
Kapusu adalah makanan tradisional khas kendari yang berbahan baku jagung yang kulit bijinya dibuang kemudian direbus dan dicampur santan juga bisa ditambah kacang merah. Kapusu akan dihidangkan sebagai sup dari set menu



Gambar 1.2 Sketsa Kapusu

3. Kadada Katembe

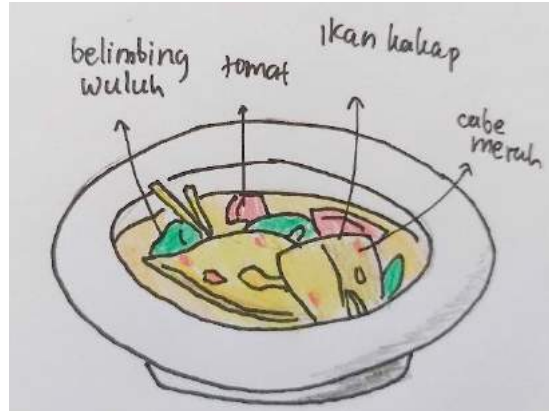
Kadada Katembe adalah sebutan untuk Sayur bening. sayur khas suku muna dengan ciri khasnya yaitu daun kelor dan ditambah beberapa sayuran lainnya seperti daun labu, labu muda, jagung, dan okra. Karena sesuai namanya sup ini merupakan sup bening. Tidak menggunakan banyak rempah dan bumbu. Kadada Katembe akan dihidangkan sebagai sup.



Gambar 1.3 Sketsa Kadada Katembe

4. Ikan Parende

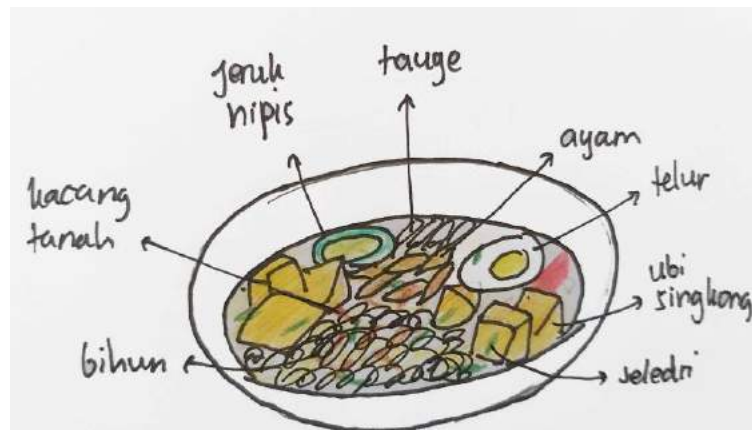
Parende artinya mendidih. Parende adalah jenis olahan ikan laut dengan ciri khas kuah yang asam dan sedikit pedas, ikan yang umum dimasak parende adalah ikan kakap. Dan ciri khas dari makanan ini adalah menggunakan belimbing wuluh sebagai penambah rasa asam. Ikan Parende akan dihidangkan sebagai *soup* dan dihidangkan dengan menggunakan *soup cup*.



Gambar 1.4 Sketsa Ikan Parende

5. Sup Ubi

Sup Ubi adalah sup yang hampir sama dengan sup pada umumnya. Yang berisikan bihun, ayam suwir, kacang-kacangan. Tetapi yang menjadi khas dari Sup daerah Sulawesi Tenggara ini adalah didalamnya terdapat ubi yang sudah digoreng dan dimasukan bersama sup. Sup Ubi ini akan dihidangkan sebagai sajian *soup*.

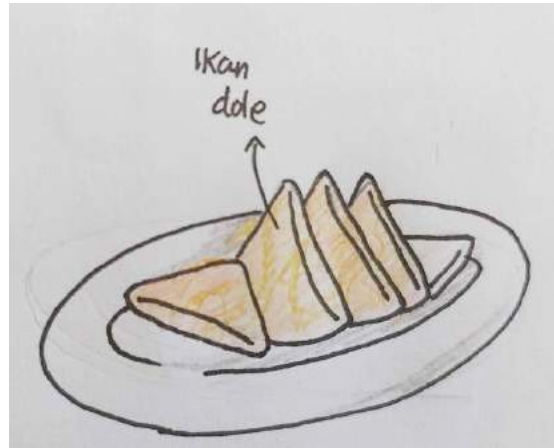


Gambar 1.5 Sketsa Sup Ubi

6. Ikan Dole

Ikan Dole adalah kuliner tradisional Sulawesi Tenggara yang berbahan dasar Ikan Tenggiri. Cara pembuatannya adalah dengan menggiling daging

ikan dan dicampur dengan kelapa muda parut sebelum akhirnya digoreng hingga kecokelatan. Ikan Dole ini akan dihidangkan bersama nasi putih dan sambal Colo-Colo sebagai *main course*.



Gambar 1.6 Sketsa Ikan Dole

7. Manu Kinowu

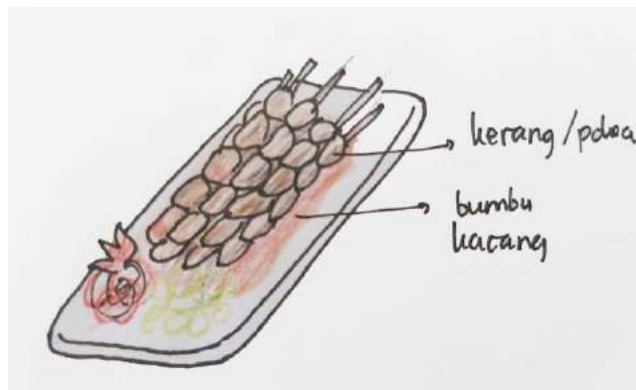
Manu Kinowu adalah masakan khas Sulawesi Tenggara yang menggunakan bahan dasar ayam yang dibumbui oleh bumbu halus merah dan rempah lainnya. *Manu* sendiri adalah bahasa Sulawesi dari ayam. Masakan ini hampir mirip dengan olahan ayam bumbu merah pada umumnya tetapi ditambah dengan tomat. *Manu Kinowu* adalah sebagai *Main Course* yang akan disajikan dengan nasi hangat.



Gambar 1.7 Sketsa Manu Kinowu

8. Sate Pokea

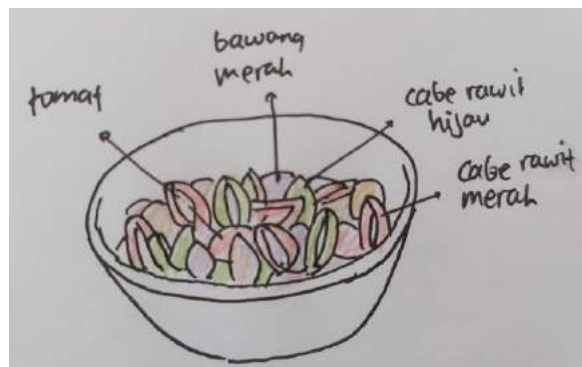
Pokea adalah sebutan jenis kerang yang banyak terdapat di perairan Sulawesi. Sate *Pokea* adalah sate yang terbuat dari kerang hijau yang direbus kemudian dibakar dan diberi bumbu kacang. Sate *Pokea* ini akan disajikan dengan Saus kacang dan disandingkan dengan nasi putih sebagai *Main Course*.



Gambar 1.8 Sketsa Sate Pokea

9. Sambal Colo-Colo

Sambal Colo-colo adalah sambal khas Sulawesi yang menggunakan bahan-bahan segar. *Colo-Colo* sendiri adalah sebutan untuk makanan berbumbu rempah dan sedikit kuah. Rempah-rempah yang sudah diiris diberi minyak panas dan sedikit diberi air jeruk nipis. Sambal Colo-Colo dihidangkan sebagai *Side dishes*



Gambar 1.9 Sketsa Sambal Colo-Colo

10. Odangi

Odangi adalah sebuah penganan mirip pizza kecil yang berasal dari Kendari khas suku Tolaki yang terbuat dari tepung sagu yang dicampur dengan kelapa setengah muda dan gula merah. Makanan ini memiliki tekstur renyah diluar dan lembut didalam. *Odangi* akan dihidangkan sebagai *Dessert*



Gambar 1.10 Sketsa Odangi

11. Jus Patikala

Patikala adalah bahasa Ternate dan Tidore dari kecombrang. Minuman herbal asli Kolaka yang diolah dari buah patikala ini Rasanya kecut tapi tidak pahit ataupun sepat. Pengolahan jus ini pun tidak menggunakan campuran gula ataupun bahan lain kecuali air. Hanya cukup menggunakan buah patikala yang diblender kemudian disaring. Jus Patikala akan dihidangkan terakhir sebagai *Dessert* dari usulan menu.



Gambar 1.11 Sketsa Jus Patikala

1.4. Tinjauan Produk

1.4.1 Tema

Penulis memilih menggunakan cara penyajian secara Rijsttafel untuk mempresentasikan makanan. Rijsttafel (dibaca "rèisttafel" secara harfiah dalam Bahasa Belanda berarti "meja nasi") merupakan cara penyajian makanan berurutan dengan pilihan hidangan dari berbagai daerah di Nusantara. Cara penyajian seperti ini berkembang pada masa kolonial Hindia Belanda yang memadukan etiket dan tata cara perjamuan resmi Eropa dengan kebiasaan makan penduduk setempat yang mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok dengan berbagai lauk-pauknya. (wikipedia)

1.4.2 Usulan Resep

Untuk mencapai hasil masakan yang berkualitas tinggi dan konsisten maka dibutuhkan suatu *standard recipe* sebagai acuan dalam pembuatan masakannya. *Standard Recipe* harus dibuat simpel agar dapat digunakan juga oleh orang awam sebagai referensi mereka dalam memasak. Berikut penulis

menuliskan standar resep untuk masakan yang telah disebutkan pada bagian sebelumnya.

TABEL 1.1
STANDARD RECIPE
KANJOLI

Halaman : 1 dari 1 **Jumlah Porsi** : 5 porsi
Tanggal : Mei 2020 **Ukuran per Porsi** : 80 gr
Jenis Hidangan : Hidangan Pendamping **Suhu Penyajian** : Hangat

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	250 gr 80 gr 300 ml 250 gr 200 gr 100 gr 25 gr 10 gr 5 gr	Singkong Santan Minyak Ayam Bihun Wortel Bawang Merah Bawang Putih Garam	Suir Potong kecil-kecil Iris Iris
2	Hasil persiapan			
3	Parut	Singkong		Kemudian di peras
4	Campur		Singkong Tepung sagu Santan	Ke dalam mangkuk kemudian aduk
5	Tumis		Bawang merah Bawang putih Wortel Ayam Garam	Kemudian tiriskan
6	Masukan		Isian	Kedalam adonan singkong
7	Goreng		Kanjoli	Hingga berwarna keemasan
8	Sajikan			

(Sumber : Kuliner khas Sulawesi Tenggara: Data Olahan penulis 2020)

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
KAPUSU

Halaman : 1 dari 2 **Jumlah Porsi** : 5 porsi
Tanggal : Mei 2020 **Ukuran per Porsi** : 100 gr
Jenis Hidangan : Hidangan Pendamping **Suhu Penyajian** : Hangat
Asal : Sulawesi Tenggara **Alat Penyajian** : Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	400 200	Jagung tua Santan	Ambil bijinya saja

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
KAPUSU
(LANJUTAN)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	10 10 150	Garam Merica Kacang merah	
2	Hasil persiapan			
3	Rebus		Jagung Kacang merah	Kemudian saring dan sisakan sedikit air rebusan. Dalam tempat rebusan yang berbeda
4	Masukan		Jagung Santan Air rebusan jagung	Ke dalam panci
5	Aduk		Sup	Sampai cukup mengental
6	Bumbui		Garam Merica	
7	Sajikan			

(Sumber: Makanan khas Kendari ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE
KADADA KATEMBE

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	20 gr 20 gr 400 gr 150 gr 200 gr 10 gr 5 gr	Daun Kelor Daun Labu Labu muda Jagung Okra Garam Merica	Potong kotak-kotak Semi Potong <i>slice</i>
		1.5 l 3 gr	Air Gula	
2	Hasil persiapan			
3	Didihkan		Air	Dalam panci
4	Masukan		Labu Daun labu	Sampai sayuran cukup matang

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE
KADADA KATEMBE
(LANJUTAN)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
4	Masakan		Daun kelor Jagung Okra	
5	Bumbui		Garam Merica Gula	
6	Sajikan			

(Sumber: Dapur Ummahat ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.4
STANDARD RECIPE
IKAN PARENDE

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	500 gr 1 l 200 gr 150 gr 20 gr 40 gr 50 gr 20 gr 5 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5 ml 10 gr 5 gr 5 gr 10 gr 7 gr 10 ml	Kakap merah Air Belimbing wuluh Tomat Cabe rawit merah Cabe keriting Bumbu halus Bawang merah Bawang putih Jeruk nipis Serai Jahe Lengkuas Asam jawa Kunyit Ketumbar Merica Garam Gula Minyak	Potong <i>darne</i> Potong <i>slice</i> Potong kotak kotak
2	Hasil persiapan			
3	Rebus		Kakap merah	Sisakan air rebusan
4	Panaskan		Minyak	Dalam panci
5	Tumis		Bumbu halus	Sampai harum

**TABEL 1.4
STANDARD RECIPE
IKAN PARENDE
(LANJUTAN)**

Halaman : 2 dari 2
 Tanggal : Mei 2020
 Jenis Hidangan : Hidangan Utama
 Asal : Sulawesi Tenggara

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran per Porsi : 100 gr
 Suhu Penyajian : Hangat
 Alat Penyajian : Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
6	Masukan		Air Air rebusan ikan Kakap merah Tomat Belimbing wuluh	
7	Bumbui		Garam Merica	
8	Sajikan			

(Sumber: Budaya-Indonesia ; Data Olahan Penulis 2020)

**TABEL 1.5
STANDARD RECIPE
SUP UBI**

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : Mei 2020
 Jenis Hidangan : Hidangan Pendamping
 Asal : Sulawesi Tenggara

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran per Porsi : 100 gr
 Suhu Penyajian : Hangat
 Alat Penyajian : Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	300 gr 300 gr 2 l 10 gr 5 ml 50 gr 20 gr 5 gr 5 gr 5 gr 5 gr 200 gr 200 gr 80 gr 15 gr 30 gr 5 gr 5 gr	Ubi singkong Ayam Air Garam Minyak Bumbu halus Bawang merah Bawang putih Kemiri Ketumbar Jinten bubuk Merica Pelengkap Telur Bihun Tauge Tomat Kacang tanah Jeruk nipis Seledri	Potong kotak Potong kotak Goreng Potong <i>section</i> <i>Chop</i> kasar
2	Hasil persiapan			
3	Rebus		Ayam Telur	Pisahkan kaldunya potong <i>section</i>

TABEL 1.5
STANDARD RECIPE
SUP UBI
(LANJUTAN)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
4	Suir		Ayam	
5	Goreng		Ubi Kacang tanah	
6	Rendam		Tauge Bihun	Dalam mangkok yang berbeda
7	Tumis		Bumbu halus	Sampai harum Dalam <i>saucepan</i> / panci
8	Masukan		Kaldu ayam Bihun Ayam Kacang tanah Tauge Ubi Telur	
9	Bumbui		Garam Merica	
10	Sajikan		Seledri	

(Sumber: Hasil wawancara dengan Narasumber ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
IKAN DOLE

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	500 gr 250 gr 40 gr 20gr 5 gr 5 gr 300 ml	Ikan tenggiri Kelapa parut Bumbu halus Bawang merah Bawang putih Garam Merica Minyak	Giling Untuk menggoreng
2	Hasil persiapan			
3	Campurkan		Ikan tenggiri giling Kelapa parut Garam	

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
IKAN DOLE
(LANJUTAN)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
			Merica Bumbu halus	
4	Bentuk		Adonan	Menjadi segi tiga
5	Panaskan		Minyak	
6	Goreng		Ikan Dole	Sampai berwarna keemasan
7	Sajikan			

(Sumber: Kuliner khas Kendari ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.7
STANDARD RECIPE
MANU KINOWU

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 200 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	1 kg 200 ml 10 ml 80 gr 50 gr 40 gr 10 gr 5 gr 5 gr 100 gr 5 gr	Ayam Air Minyak Cabe merah Cabe keriting Bawang merah Gula Serai Daun salam Tomat Jahe	Potong 8 Haluskan Haluskan Haluskan Memarkan Potong <i>section</i> Geprek
2	Hasil persiapan			
3	Panaskan		Minyak	
4	Tumis		Bumbu halus	Sampai harum
5	Masukan		Ayam	
6	Bumbui		Garam Merica	
7	Masukan		Tomat	Hingga lunak
8	Sajikan			

(Sumber: Masakan khas Sulawesi Tenggara ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.8
STANDARD RECIPE
SATE POKEA

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	500 gr	Kerang hijau	Iris
		200 ml	Bumbu kacang	
		150 gr	Kaldu kerang	
		10 gr	Kacang tanah	
		15 gr	Terasi	
		5 gr	Gula merah	
		5 ml	Garam	
			Kecap	
2	Hasil persiapan			
	Rebus		Kerang hijau	pisahkan kerang dari cangkangnya kemudian pisahkan kaldunya
3	Tusuk		Kerang hijau	Dengan tusuk sate
4	Bakar		Sate pokea	
5	Bumbu kacang			
6	Goreng		Kacang tanah	
7	Haluskan		Kacang tanah Terasi Gula merah Garam	Dengan ulekan
8	Tambahkan		Kecap	Pada bumbu kacang
9	Sajikan		Sate pokea Bumbu kacang	

(Sumber: Kuliner khas Kendari ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.9
STANDARD RECIPE
SAMBAL COLO-COLO

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 20 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	50 gr	Bawang merah	Iris
		50 gr	Cabe rawit hijau	Iris
		50 gr	Cabe rawit merah	Iris
		10 gr	Jeruk nipis	Ambil airnya
		100 gr	Tomat	Potong kotak kecil
		3 gr	Gula	
		3 gr	Garam	
2	Hasil persiapan			

TABEL 1.9
STANDARD RECIPE
SAMBAL COLO-COLO
(LANJUTAN)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 20 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
3	Campurkan		Bawang merah Cabe rawit hijau Cabe rawit merah Air jeruk nipis Tomat Gula Garam	
4	Sajikan			

(Sumber: Kuliner khas Sulawesi ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.10
STANDARD RECIPE
ODANGI

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 80 gr
Jenis Hidangan	: Hidangan Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	200 gr 100 gr 70 gr 20 ml	Tepung Sagu Kelapa Parut Gula Merah Minyak	cincang halus
2	Hasil persiapan			
3	Campurkan		Tepung sagu Kelapa parut	Ke dalam mangkok kemudian aduk
4	Panaskan		Minyak	Dalam teflon
5	Masukan		Adonan	Ke dalam teflon kemudian bentuk bulat
6	Taburkan		Gula merah	Diatas odangi
7	Gulung		Odangi	
8	Sajikan			

(Sumber: Odangi-Kue khas Tolaki: Data olahan penulis 2020)

TABEL 1.11
STANDARD RECIPE
JUS PATIKALA

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Mei 2020	Ukuran per Porsi	: 250ml
Jenis Hidangan	: Hidangan Penutup	Suhu Penyajian	: dingin
Asal	: Sulawesi Tenggara	Alat Penyajian	: Gelas

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	500 gr 200 gr 2 l	Buah patikala Gula Air Es batu	
2	Hasil persiapan			
3	Bersihkan		Buah patikala	
4	Tumbuk		Buah patikala	Dengan tumbukan atau bisa juga dihaluskan dengan blender
5	Rebus		Air	Dalam panci
6	Masukan		Buah patikala	Kedalam rebusan air
7	Tambahkan		Gula	
8	Saring		Jus patikala	Menggunakan saringan
9	Sajikan		Jus patikala Es batu	

(Sumber: Kuliner Khas Kendari ; Data olahan Penulis 2020)

1.4.3 *Recipe Costing & Dish Costing*

Menurut Michael Kasavana dan Smith (dikutip Sudiara, 2000 : 12) disebutkan bahwa: “Food cost is cost that are incurred during the preparation and service of menu item”, artinya harga pokok makanan adalah biaya yang terjadi selama pengolahan hingga penyajian makanan tersebut”.

Menurut Sudiara, (2000 : 6) disebutkan bahwa : “Harga pokok makanan adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk semua bahan makanan yang senyatanya akan digunakan dalam mengolah makanan yang sesuai dengan kualitas yang ditetapkan atau dibakukan”.

Menurut Paul Wyman (1996 : 46) menyatakan bahwa : “Dish cost or food cost is the cost associated with producing one items according to a standard recipe”.

Berikut penulis memaparkan *Recipe Costing & d Dish Costing* dari makanan yang telah dijabarkan pada bagian sebelumnya:

TABEL 1.12
PERHITUNGAN BIAYA
KANJOLI

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Singkong	250	gr	5000	Kg	1250
Santan	80	gr	20.000	Kg	1600
Minyak	300	ml	13.000	L	3900
Ayam	250	gr	29.000	Kg	7250
Bihun	200	gr	20.000	Kg	4000
Wortel	100	gr	7000	Kg	700
Bawang Merah	25	gr	45.000	Kg	1125
Bawang Putih	10	gr	40.000	Kg	400
Garam	5	gr	10.000	Kg	50
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					20.275
<i>Dish Costing</i>					4055

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.13
PERHITUNGAN BIAYA
KAPUSU

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Jagung muda	400	Gr	15.000	Kg	6000
Santan	200	Gr	20.000	Kg	4000
Kacang merah	150	Gr	28.000	Kg	4200
Garam	10	Gr	10.000	Kg	100
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					14.300
<i>Dish Costing</i>					2860

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.14
PERHITUNGAN BIAYA
KADADA KATEMBE

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Daun kelor	20	Gr	250.000	Kg	5000
Daun labu	20	Gr	15.000	Kg	300
Labu kuning	400	Gr	20.000	Kg	8000
Jagung	150	Gr	15.000	Kg	2250
Okra	200	Gr	25.000	Kg	5000
Garam	10	Gr	10.000	Kg	100

TABEL 1.14
PERHITUNGAN BIAYA
KADADA KATEMBE
(LANJUTAN)

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Merica	5	Gr	100.000	Kg	500
Gula	3	Gr	18.000	Kg	54
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					21.204
<i>Dish Costing</i>					4240

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.15
PERHITUNGAN BIAYA
IKAN PARENDE

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Kakap merah	500	Gr	40.000	kg	20.000
Belimbing wuluh	200	Gr	20.000	kg	4000
Tomat	150	Gr	15.000	kg	2250
Cabe rawit merah	20	Gr	30.000	kg	600
Cabe keriting	20	Gr	25.000	kg	500
Bawang merah	50	Gr	45.000	kg	2250
Bawang putih	20	Gr	40.000	kg	800
Jeruk nipis	5	Gr	12.000	kg	60
Serai	10	Gr	25.000	kg	250
Jahe	10	Gr	40.000	kg	400
Lengkuas	10	Gr	25.000	kg	250
Asam jawa	5	Gr	20.000	kg	100
Kunyit	10	Gr	15.000	kg	150
Ketumbar	5	Gr	20.000	kg	100
Merica	5	Gr	100.000	kg	500
Garam	10	Gr	10.000	kg	100
Gula	7	Gr	18.000	kg	126
Minyak	10	MI	13.000	l	130
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					32.566
<i>Dish Costing</i>					6513

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.16
PERHITUNGAN BIAAYA
SUP UBI

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Ubi singkong	300	Gr	7000	kg	2100
Ayam	300	Gr	29.000	kg	8700
Garam	5	Gr	10.000	kg	50
Minyak	5	MI	13.000	l	65
Bawang merah	50	Gr	45.000	kg	2250
Bawang putih	20	Gr	40.000	kg	800
Kemiiri	5	Gr	25.000	kg	125
Ketumbar	5	Gr	20.000	kg	100
Jinten bubuk	5	Gr	70.000	kg	350
Merica	5	Gr	100.000	kg	500
Telur	200	Gr	20.000	kg	4000
Bihun	200	Gr	20.000	kg	4000
Tauge	80	Gr	12.000	kg	960
Kacang tanah	30	Gr	30.000	kg	900
Jeruk nipis	10	Gr	12.000	kg	120
Seledri	5	Gr	24.000	kg	120
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					25.140
<i>Dish Costing</i>					5028

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.17
PERHITUNGAN BIAAYA
IKAN DOLE

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Ikan tenggiri	500	Gr	80.000	kg	40.000
Kelapa parut	250	Gr	20.000	kg	5000
Bawang merah	40	Gr	45.000	kg	1800
Bawang putih	20	Gr	40.000	kg	800
Garam	5	Gr	10.000	kg	50
Merica	5	Gr	100.000	kg	500
Minyak	300	MI	13.000	l	3900
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					52.050
<i>Dish Costing</i>					10.410

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.18
PERHITUNGAN BIAYA
MANU KINOWU

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Ayam	1	Kg	29.000	Kg	29.000
Minyak	10	ml	13.000	l	130
Cabe merah	80	Gr	50.000	kg	4000
Cabe keriting	50	Gr	25.000	kg	1250
Bawang merah	40	Gr	45.000	kg	1800
Gula	10	Gr	18.000	kg	180
Serai	5	Gr	25.000	kg	125
Daun salam	5	Gr	75.000	kg	375
Tomat	100	Gr	15.000	kg	1500
Jahe	10	Gr	40.000	kg	400
Garam	7	Gr	10.000	kg	70
Merica	5	Gr	100.000	kg	500
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					39.330
<i>Dish Costing</i>					7866

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.19
PERHITUNGAN BIAYA
SATE POKEA

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Kerang hijau	500	Gr	20.000	kg	10.000
Kacang tanah	150	Gr	30.000	kg	4500
Terasi	10	Gr	40.000	kg	400
Gula merah	15	Gr	20.000	kg	300
Kecap	5	Gr	20.000	@550ml	181
garam	5	Gr	10.000	kg	50
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					15.431
<i>Dish Costing</i>					3.086

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.20
PERHITUNGAN BIAYA
SAMBAL COLO-COLO

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Bawang merah	50	Gr	45.000	kg	2250
Cabe rawit hijau	50	Gr	35.000	kg	1750
Cabe rawit merah	50	Gr	30.000	kg	1500
Jeruk nipis	10	Gr	12.000	kg	120
Tomat	100	Gr	15.000	kg	1500
Gula	3	Gr	18.000	kg	54
garam	3	Gr	10.000	kg	30
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					7204
<i>Dish Costing</i>					1440

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.21
PERHITUNGAN BIAYA
ODANGI

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		
			Harga	Unit	
Tepung Sagu	200	Gr	25.000	kg	5000
Kelapa parut	100	Gr	20.000	Kg	2000
Gula merah	70	Gr	20.000	Kg	1400
Minyak	20	MI	13.000	L	260
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					8660
<i>Dish Costing</i>					1732

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.22
PERHITUNGAN BIAYA
JUS PATIKALA

Nama Barang	Jumlah		Harga Pasar		Total harga
			Harga	Unit	
Buah patikala	500	Gr	30.000	kg	15.000
Gula	100	Gr	18.000	kg	1800
Es batu	150	Gr	1000	kg	150
<i>Yield</i>					<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>					16.950
<i>Dish Costing</i>					3390

(Sumber: Data olahan Penulis 2020)

TABEL 1.23
PERHITUNGAN BIAYA KESELURUHAN

No	Nama Makanan	Food Cost
1	Kanjoli	Rp 4055
2	Kapusu	Rp 2860
3	Kadada Katembe	Rp 4240
4	Ikan Parende	Rp 6513
5	Sub Ubi	Rp 5028
6	Ikan Dole	Rp 10.410
7	Manu Kinowu	Rp 7866
8	Sate Pokea	Rp 3086
9	Sambal Colo-colo	Rp 1440
10	Odangi	Rp 1732
11	Jus Patikala	Rp 3390
TOTAL		Rp 50.620

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

1.4.4 Perumusan harga jual

Dalam sebuah bisnis, sangat penting untuk memperhitungkan segala macam pengeluaran agar dapat mendapatkan keuntungan yang besar. Begitupun dalam hal memberikan harga jual produk. Umumnya harga jual makanan dan minuman berkisar antara 25% sampai 45%. Berikut penulis memberikan perumusan harga jual dari makanan yang telah penulis pilih sebagai usulan kuliner kendari:

TABEL 1.24
PERHITUNGAN HARGA JUAL (PER-PORSI)

Berikut Perhitungan Harga Jual Makanan Per Porsi:

NO	ITEM	YIELD	FOOD COST	COST PER PORTION	SELLING PRICE
1	Kanjoli	5 portion	25%	4775	15.457
2	kapusu	5 portion	23%	2860	17.559
3	Kadada katembe	5 portion	28%	4240	18.250
4	Ikan Parende	5 portion	27%	6513	30.065
5	Sup Ubi	5 portion	30%	5748	22.542
6	Ikan Dole	5 portion	28%	10.410	36.995
7	Manu Kinowu	5 portion	23%	7866	32.904
8	Sate Pokea	5 portion	32%	3.386	15.331

TABEL 1.24
PERHITUNGAN HARGA JUAL (PER-PORSI)
(LANJUTAN)

NO	ITEM	YIELD	FOOD COST	COST PER PORTION	SELLING PRICE
9	Sambal colo-colo	5 portion	23%	1.650	6.600
10	Odangi	5 portion	20%	1732	12.500
11	Jus Patikala	5 portion	25%	3.750	15.000
12	Set Menu	5 portion	30%	253.110 @5 portion	325.000

1.4.5 Nutrition Value

Nutrisi adalah ikatan kimia yang yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu energi, membangun dan memelihara jaringan serta mengatur proses-proses kehidupan (Soenarjo,2000). Berikut ini *nutrition value* dari makanan Kota Kendari dari Menu presentasi makanan yang akan dibawakan penulis:

TABEL 1.25
Nutrition Value
KANJOLI

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
250	gr	Singkong	200	0,35	47,5	1,75
80	gr	Santan	184	16,9	4,4	1,8
250	gr	Ayam	360	7,5	0	70
200	gr	Bihun	720	0,2	0	56
100	gr	Wortel	35	0	8	0
25	gr	Bawang Merah	18	0	4	0,5
10	gr	Bawang Putih	14,9	0	3,3	0,6
5	gr	Garam	0	0	0	0
Jumlah			1531,9	524,95	67,2	130,65

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.26
Nutrition Value
KAPUSU

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
400	Gr	Jagung muda	384	4	80	12
200	Gr	Santan	805	73,92	19,28	8
150	Gr	Kacang merah	495	0	88,5	36
10	Gr	Garam	0	0	0	0
Jumlah			1684	77,92	187,78	56

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.27
Nutrition Value
KADADA KATEMBE

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
400	gr	Labu kuning	104	0	24	2,4
150	gr	Jagung	144	1,5	30	4,5
200	gr	Okra	66	0	14	2
10	gr	Garam	0	0	0	0
5	gr	Merica	16.5	0	3.3	0
3	gr	Gula	11.67	0	2.97	0
Jumlah			315,1	1,5	68,2	8,9

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.28
Nutrition Value
IKAN PARENDE

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
500	Gr	Kakap merah	1685	6,5	0	102,5
200	gr	Belimbing wuluh	38	0	6	0
150	gr	Tomat	27	0	7,5	0
20	gr	Cabe rawit merah	63,6	3,4	11,2	2,4
20	gr	Cabe keriting	63,6	3,4	11,2	2,4
50	gr	Bawang merah	37	0	8	1
20	gr	Bawang putih	29,8	0	6,6	1,2
5	gr	Jeruk nipis	1,5	0	0,5	0
10	Gr	Serai	9,9	0	2,5	0,1
10	Gr	Jahe	8	0	1,7	0,1
10	Gr	Lengkuas	7,1	0,05	1,3	0,12
5	gr	Asam jawa	11,95	0,03	3,1	0,14
10	Gr	Kunyit	35,4	0,98	6,4	0,78
5	Gr	Ketumbar	14,9	0,885	2,7	0,61
5	Gr	Merica	16,5	0	3,3	0
10	Gr	Garam	0	0	0	0
7	Gr	Gula	27,23	0	6,93	0
10	ml	Minyak	88,4	10	0	0
Jumlah			2164,88	25,245	78,93	111,35

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.29
Nutrition Value
SUP UBI

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
300	Gr	Ubi singkong	480	8,4	114	4,2
300	Gr	Ayam	432	9	0	84
5	Gr	Garam	0	0	0	0

TABEL 1.29
Nutrition Value
SUP UBI
(LANJUTAN)

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
5	ml	Minyak	44,2	5	0	0
50	Gr	Bawang merah	37	0	8	1
20	Gr	Bawang putih	29,8	0	6,6	1,2
5	Gr	Kemiri	34,5	3,5	0,6	0,45
5	Gr	Ketumbar	14,9	0,88	2,7	0,61
5	Gr	Jinten bubuk	18,75	1,11	2,21	0,89
5	Gr	Merica	16,5	0	3,3	0
200	Gr	Telur	294	20	1,54	25,2
200	Gr	Bihun	720	0,2	164,2	9,4
80	Gr	Tauge	232	0,39	3,76	2,88
30	Gr	Kacang tanah	425	36,9	36,9	13,35
10	Gr	Jeruk nipis	3	0	1	0
5	Gr	Seledri	00,7	0,008	0,145	0,03
Jumlah			2724,1	85,3	344,9	148,35

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.30
Nutrition Value
IKAN DOLE

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
500	Gr	Ikan tenggiri	30,25	0,825	0	5,35
250	gr	Kelapa parut	442,5	41,25	18,75	3,75
40	gr	Bawang merah	29,6	0	6,4	0,8
20	gr	Bawang putih	29,8	0	6,6	1,2
5	gr	Garam	0	0	0	0
5	gr	Merica	16,5	0	3,3	0
300	ml	Minyak	265	300	0	0
Jumlah			813,65	342,07	35,05	11,1

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.31
Nutrition Value
MANU KINOWU

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
1	Kg	Ayam	1440	30	0	280
10	ml	Minyak	88,4	10	0	0
80	Gr	Cabe merah	254,4	13,8	45,2	9,6

TABEL 1.31
Nutrition Value
MANU KINOWU
(LANJUTAN)

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
50	Gr	Cabe keriting	159	8,5	28	6
40	Gr	Bawang merah	29,6	0	6,4	0,8
10	Gr	Gula	38,9	0	9,9	0
5	Gr	Serai	4,95	0	1,25	0,05
100	Gr	Tomat	18	0	3	0
10	Gr	Jahe	8	0	1,7	0,1
7	Gr	Garam	0	0	0	0
5	Gr	Merica	16,5	0	3,3	0
Jumlah			2057,75	62,3	98,75	296,55

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.32
Nutrition Value
SATE POKEA

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
800	Gr	Kerang hijau	441,5	4	12	84
150	Gr	Kacang tanah	850,5	73,8	24,15	38,7
10	Gr	Terasi	15.5	0.29	1	2.23
15	Gr	Gula merah	56.55	0	14.5	0
5	Gr	Kecap	15	0	1.35	0
5	Gr	Garam	0	0	0	0
Jumlah			1310	78,9	53	124,73

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.33
Nutrition Value
SAMBAL COLO-COLO

Jumlah		Nama Barang	Calories	Total Fat	Total carbs	Protein
50	Gr	Bawang merah	36	0	8	1
50	Gr	Cabe rawit hijau	159	8,5	28	6
50	Gr	Cabe rawit merah	159	8.5	28	6
10	gr	Jeruk nipis	3	0	1	0
100	gr	Tomat	18	0	3	0
3	gr	Gula	11.67	0	2.97	0
3	gr	Garam	0	0	0	0
Jumlah			131,69	17	25,18	13

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.34
Nutrition Value
ODANGI

Jumlah		Nama Barang	<i>Calories</i>	<i>Total Fat</i>	<i>Total carbs</i>	<i>Protein</i>
200	Gr	Tepung Sagu	700	4	167	1
100	Gr	Kelapa parut	354	33	15	3
70	Gr	Gula merah	263,9	0	68,11	0
20	Ml	Minyak	176,8	50	0	0
Jumlah			1494,7	87	250,11	4

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.35
Nutrition Value
JUS PATIKALA

Jumlah		Nama Barang	<i>Calories</i>	<i>Total Fat</i>	<i>Total carbs</i>	<i>Protein</i>
500	Gr	Buah patikala	17	0,5	3.35	0.65
100	Gr	Gula	389	0	148,5	0
Jumlah			406	0,5	151,35	0,65

(Sumber: fatsecret, nutrition fact ; Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 1.36
Nutrition Value Keseluruhan

Nama Barang	<i>Calories</i>	<i>Total Fat</i>	<i>Total carbs</i>	<i>Protein</i>
Kanjoli	1531,9	524,95	67,2	130,65
Kapusu	1684	77,92	187,78	56
Kadada Katembe	315,1	1,5	68,2	8,9
Ikan Parende	2164,88	25,245	78,93	111,35
Sup Ubi	2724,1	85,3	344,9	148,35
Ikan Dole	813,65	342,07	35,05	11,1
Manu Kinowu	2057,75	62,3	98,75	296,55
Sate Pokea	1310	78,9	53	124,73
Sambal Colo-colo	131,69	17	25,18	13
Odangi	1494,7	87	250,11	4
Jus Patikala	406	0,5	151,35	0,65
TOTAL	15.106,52	1302,68	272,31	181,1

BAB II

PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK

2.1. Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk

Sebelum pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk, Penulis membuat Tabel Perencanaan Kerja agar pada saat kegiatan berlangsung bisa berjalan secara efektif dan terarah serta sesuai dengan harapan.

2.1.1. Perencanaan Kerja

Menurut Louis A. Allen, *“Planning is the determination of a course of action to achieve a desired result”* (perencanaan adalah penentuan serangkaian tindakan untuk mencapai hasil yang diinginkan).

Perencanaan Kerja adalah sebuah rangkaian kegiatan kerja yang diorganisir yang bertujuan untuk memaksimalkan dan menjadikan efektif sebuah pekerjaan untuk membantu mempermudah mencapai target atau tujuan. Berikut Penulis membuat Perencanaan Kerja untuk Presentasi Produk:

TABEL 2.1**MATRIKS PERENCANAAN KERJA**

No	Kegiatan	Kanjoli	Odangi	Kapusu	Kadada Katembe	Ikan Parende
1	Standar Resep	√	√	√	√	√
2	Food Cost	√	√	√	√	√
3	Nutritive Value	√	√	√	√	√
4	Alat dan Bahan	√	√	√	√	√
5	Pencucian	√ 3'		√ 2'	√ 3'	√ 4'
6	Pengupasan	√ 2'			√ 1'	
7	Pemotongan	√ 5'			√ 2'	√ 2'
8	Menggoreng	√ 8'	√ 8'			
9	Merebus		√ 1'	√ 10'	√ 8'	√ 10'
10	Mengaduk		√ 1'			
11	Mencampur					
12	Menumis					√
13	Mengukus					
14	Membakar					
15	Finishing	√ 2'	√ 1'	√ 1'		√
16	Penataan					√ 1'
17	Garnishing	√				√
18	Penyajian	√	√	√	√	√
	Total Waktu	20'	11'	13'	14'	17'

TABEL 2.1
MATRIKS PERENCANAAN KERJA
(LANJUTAN)

No	Kegiatan	Sup Ubi	Ikan Dole	Manu Kinowu	Sate Pokea	Sambal Colo-Colo	Jus Patikala
1	Standar Resep	√	√	√	√	√	√
2	Food Cost	√	√	√	√	√	√
3	Nutritive Value	√	√	√	√	√	√
4	Alat dan Bahan	√	√	√	√	√	√
5	Pencucian	√ 4'		√ 4'	√ 3'	√ 1'	√ 4'
6	Pengupasan	√ 3'				√ 1'	
7	Pemotongan	√ 5'		√ 3'		√ 3'	
8	Menggoreng	√ 5'	√ 13'	√ 15'	√ 5'		
9	Merebus	√ 8'					
10	Mengaduk		√ 3'		√ 2'		√ 1'
11	Mencampur		√ 2'		√ 1'		√ 2'
12	Menumis	√ 1		√ 1'			
13	Mengukus						
14	Membakar				√ 5'		
15	Finishing	√	√ 1'	√ 1'	√ 2'		
16	Penataan		√	√	√		
17	Garnishing	√	√	√	√		
18	Penyajian	√	√	√	√	√	√
	Total Waktu	26'	18'	24'	18'	5'	7'

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

2.1.2. Tabel Waktu

Tabel Waktu adalah Tabel yang berisi susunan durasi kegiatan yang dibuat untuk menjadi acuan waktu ideal dalam pelaksanaan kegiatan Presentasi Produk yang akan dilakukan untuk menyelesaikan Tugas Akhir. Berikut tabel Waktu yang telah Penulis susun untuk pelaksanaan Presentasi makanan:

TABEL 2.2

Tabel Waktu Pelaksanaan di Rumah

No	Kegiatan	Waktu													
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140
1	Mise en place Alat dan Bahan	█	█												
2	Membuat adonan ikan Dole		█	█	█										
3	Menyiapkan kapusu				█										
4	Membuat adonan kanjoli Dan mempersiapkan isiannya					█									
5	Membuat adonan Odang						█								
6	Mempersiapkan sayuran dan kuah kadada katemb							█							
7	Mempersiapkan condi-Ment dan kuah sup ubi								█	█					
8	Membuat Ikan Parende									█					
9	Membuat bumbu manu kinowu										█				
10	Merebus kerang dan Membuat sambal kacang											█	█		
11	Cleaning Area													█	█

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.3**Tabel Waktu Pelaksanaan di Ruang Uji**

No	Kegiatan	Waktu									
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
1	Mise en place Alat dan Bahan										
2	Menggoreng Kanjoli										
3	Menggoreng Odangi										
4	Reheating Kapusu										
5	Reheating Kadada Katembe										
6	Reheating Parende										
7	Finishing Sup Ubi										
8	Menggoreng Ikan Dole										
9	Menggoreng Manu Kinowu										
10	Membakar Sate Pokea										
11	Finishing Sambal Colo-Colo										
12	Finishing Jus Patikala										
13	Cleaning Area										
14	Plating										
15	Diskusi										

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

2.1.3. Daftar Kebutuhan Alat

Tabel kebutuhan alat adalah tabel berisikan alat apa saja yang akan digunakan saat pelaksanaan Proses memasak dan Presentasi makanan. Hal ini ditujukan untuk memudahkan, dan menghemat waktu dalam menentukan alat.

Berikut daftar Kebutuhan Alat yang penulis buat untuk pelaksanaan Presentasi makanan:

TABEL 2.4

Daftar Kebutuhan Alat

NO	Nama	Jumlah	Keterangan
EQUIPMENTS			
1	Stove	4	
2	Griller	1	
UTENSILS			
1	Cutting Board	2	Hijau, Putih
2	Knife	1	Chef Knife
3	Saucepan	2	
4	Sauteuse	2	
5	Sautoir	1	
6	Spider	1	
7	Container	6	1/6
8	Laddle	1	2.5 dl
9	Spatula	1	Wooden
10	Tray	2	½
11	Frying Pan	1	
12	Bowl	2	Besar
13	Tong	1	

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

2.1.4. Daftar Kebutuhan Pangan

Daftar ini dibuat penulis untuk mempermudah kegiatan memasak untuk pembuatan Presentasi makanan sebelum pelaksanaan tugas akhir. Berikut adalah Daftar Kebutuhan Pangan:

TABEL 2.5**Daftar Kebutuhan Pangan**

No	Deskripsi	Spesifikasi	Unit	Qty
POULRTY				
1	Ayam		Kg	1
SEAFOOD				
1	Kakap Merah	Utuh	Gr	500
2	Kerang Hijau		Gr	500
3	Ikan Tenggiri		Gr	500
VEGETABLES				
1	Wortel		Gr	100
2	Jagung		Gr	400
3	Daun Kelor		Gr	20
4	Daun Labu		Gr	20
5	Labu Kuning		Gr	400
6	Okra		Gr	200
7	Kacang Merah		Gr	150
8	Belimbing Wuluh		Gr	200
9	Tomat		Gr	365
10	Cabe Rawit merah		Gr	70
11	Cabe Rawit Hijau		Gr	80
12	Cabe Keriting		Gr	70
13	Jeruk Nipis		Gr	20
14	Serai		Gr	15
15	Jahe		Gr	15
16	lengkuas		Gr	10
17	Kunyit		Gr	10
18	Tauge		Gr	80
19	Singkong		Gr	550
20	Saledri		Gr	5
21	Cabe Merah		Gr	80
22	Patikala		Gr	500
23	Daun bawang		Gr	10
GROCERIES				
1	Tepung Sagu		Gr	200
2	Santan		MI	280
3	Minyak		MI	650
4	Bihun		Gr	450
5	Bawang Merah		Gr	370
6	Bawang Putih		Gr	130
7	Kelapa	Parut	Gr	500
8	Gula Merah		Gr	75
9	Asam Jawa		Gr	5
10	Ketumbar		Gr	10

TABEL 2.5
Daftar Kebutuhan Pangan
(LANJUTAN)

No	Deskripsi	Spesifikasi	Unit	Qty
GROCERIES				
11	Merica		Gr	30
12	Garam		Gr	55
13	Gula Putih		Gr	210
14	Kemiri		Gr	5
15	Jinten bubuk		Gr	5
16	Kacang Tanah		Gr	230
17	Terasi		Gr	10
18	Kecap		ml	5
DAIRY				
20	Telur		Gr	200




(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

2.1.5. Pelaksanaan Latihan Kerja

Untuk menguji produk yang akan dipresentasikan, Penulis melakukan Pelaksanaan Latihan Kerja. Penulis melakukan Latihan Kerja di rumah Penulis sebagai bentuk Uji coba terhadap Produk yang akan dipresentasikan pada saat kegiatan Praktik Tugas Akhir. Latihan kerja ini dilaksanakan untuk mengetahui hambatan yang dialami Penulis dalam membuat Produk dan sebagai bentuk pencegahan agar tidak melakukan kesalahan pada hari pelaksanaan Presentasi Produk Makanan. penulis melakukan Kegiatan Latihan Kerja dan mendokumentasikan Latihan tersebut sebagai berikut:

TABEL 2.6

KANJOLI

No	Gambar	Deskripsi
1		<p>Proses Persiapan Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuci sayuran dan kupas- Potong-potong sayuran- Tumis isian
2		<p>Buat adonan dan tambahkan santan kemudian aduk dan bumbui</p>
3		<p>Masukan isian yang telah ditumis kemudian bentuk adonan menjadi lonjong atau bulat</p>

TABEL 2.6
KANJOLI
(LANJUTAN)

No	Gambar	Deskripsi
4		<p>Goreng adonan dengan minyak panas sampai warnanya berubah menjadi keemasan</p>
5		<p>Kanjoli siap disajikan</p>


(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.7

KAPUSU


No	Gambar	Deskripsi
1		<p>Proses Persiapan Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pisahkan jagung dari batangnya (apabila tersedia bisa menggunakan jagung yang telah dipisahkan langsung dari batangnya)
2		<p>Rebus jagung dan kacang dalam panci yang berbeda. Kemudian apabila telah matang tiriskan</p>
3		<p>Masukan jagung dan kacang merah yang telah direbus kemudian tuangkan santan ke dalamnya hingga cukup mengental kemudian bumbu</p>

TABEL 2.7
KAPUSU
(LANJUTAN)

No	Gambar	Deskripsi
4		Kapusu siap dihidangkan

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.8
KADADA KATEMBE

No	Gambar	Deskripsi
1		Proses Persiapan Bahan: - Cuci sayuran - Potong sayuran

TABEL 2.8
KADADA KATEMBE
(LANJUTAN)

No	Gambar	Deskripsi
2		<p>Masukan air tunggu hingga mendidih</p>
3		<p>Masukan sayuran yang telah dikupas dan dipotong-potong kemudian bumbu dengan garam dan merica. Bisa juga ditambahkan dengan kaldu ayam</p>
4		<p>Tunggu sayuran hingga cukup matang. Kemudian hidangkan kedalam mangkuk</p>

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.9
IKAN PARENDE

No	Gambar	Deskripsi
1		<p>Proses Persiapan Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuci dan bersihkan ikan - Membuat bumbu halus
2		<ul style="list-style-type: none"> - Tumis bumbu halus hingga matang dan Masukkan ikan kedalam saucepan kemudian tuangkan air. - Masukkan belimbing wuluh, cabe keriting dan cabe rawit kemudian tunggu hingga semua bahan sudah cukup matang,
3		<p>Sajikan Ikan Parende kedalam mangkuk</p>

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.10

SUP UBI

No	Gambar	Deskripsi
1		<p>Proses Persiapan Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuci dan kupas sayuran - Potong sayuran - Buat bumbu halus - Siapkan bahan pelengkap
2		<ul style="list-style-type: none"> - Tumis bumbu halus hingga matang kemudian tuangkan air - Bumbui kuah
3		<ul style="list-style-type: none"> - Siapkan <i>condiment</i> dalam mangkuk kemudian tuangkan kuah kedalam mangkuk - Sup Ubi siap disajikan



(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.11

IKAN DOLE




No	Gambar	Deskripsi
1		<p>Proses Persiapan Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none">- Buat bumbu halus- Cincang kasar ikan tenggiri- Masak setengah matang tenggiri- Sangrai kelapa parut (jangan sampai terlalu coklat)
2		<ul style="list-style-type: none">- Campurkan ikan tenggiri, kelapa parut dan bumbu halus- tumbuk hingga menjadi adonan- Bumbui
3		<ul style="list-style-type: none">- Bentuk adonan menjadi segitiga (atau sesuai selera)

TABEL 2.11
IKAN DOLE
(LANJUTAN)


No	Gambar	Deskripsi
4		<ul style="list-style-type: none"> - Panaskan minyak - Goreng adonan hingga matang dan berwarna coklat keemasan
5		<p>Sajikan ikan dole diatas piring bersama nasi putih</p>

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.12
MANU KINOWU


No	Gambar	Deskripsi
1		<p>Proses Persiapan Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buat bumbu halus - Potong ayam menjadi 8 bagian
2		<ul style="list-style-type: none"> - Tumis bumbu halus hingga matang
3		<ul style="list-style-type: none"> - Masukkan ayam kemudian masak hingga matang - Bumbui - Masukkan tomat

TABEL 2.12
MANU KINOWU
(LANJUTAN)

No	Gambar	Deskripsi
4		<p>Hidangkan Manu Kinowu diatas piring</p>

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)


TABEL 2.13
SATE POKEA

No	Gambar	Deskripsi
1		<p>Proses Persiapan Bahan: - Buat bumbu kacang</p>

TABEL 2.13
SATE POKEA
(LANJUTAN)


No	Gambar	Deskripsi
2		<ul style="list-style-type: none"> - Rebus kerang hingga matang
3		<ul style="list-style-type: none"> - Tusuk kerang dengan tusuk sate
4		<ul style="list-style-type: none"> - Bakar kerang hingga sedikit <i>crispy</i> bagian luarnya

TABEL 2.13
SATE POKEA
(LANJUTAN)


No	Gambar	Deskripsi
5		hidangkan sate pokea bersama bumbu kacang

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.14
SAMBAL COLO-COLO


No	Gambar	Deskripsi
1		Proses Persiapan Bahan: - Kupas bawang - Potong bawang dan sayuran lainnya - Peras jeruk nipis dan pakai air perasannya

TABEL 2.14
SAMBAL COLO-COLO
(LANJUTAN)

No	Gambar	Deskripsi
2		<ul style="list-style-type: none"> - Campurkan seluruh bahan dan tambahkan air perasan jeruk nipis - bumbu dengan garam dan gula

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.15
ODANGI



No	Gambar	Deskripsi
1		<p>Proses Persiapan Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siapkan bahan

TABEL 2.15
ODANGI
(LANJUTAN)

No	Gambar	Deskripsi
2		<p>Campur tepung sagu dengan sedikit air kemudian tambahkan kelapa parut hingga menjadi adonan kemudian bumbu secukupnya</p>
3		<p>Panaskan sedikit minyak pada penggorengan kemudian masukan adonan dan tekan-tekan dengan sendok hingga pipih dan berbentuk bulat sampai matang.</p>
4		<p>Beri topping campuran gula merah dan kelapa parut. Kemudian hidangkan</p>

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

TABEL 2.16
JUS PATIKALA

No	Gambar	Deskripsi
1		<p>Proses Persiapan Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuci patikala - Kupas patikala - Potong patikala
2		<p>Blender patikala dan masukan gula kemudian saring ampasnya</p>

(Sumber: Data Olahan Penulis 2020)

2.1.6. Evaluasi dalam pelaksanaan Latihan Kerja

Dalam pelaksanaan Latihan Kerja, Penulis mengalami beberapa kendala. Yang diharapkan pada hari pelaksanaan Presentasi Produk Penulis dapat mengevaluasi kendala-kendala tersebut Sehingga pada saat pelaksanaan Presentasi makanan dapat terlaksana dengan Maksimal.