

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Batam merupakan kota terbesar pada Provinsi Kepulauan Riau, Indonesia yang letaknya berada antara Selat Malaka dan Singapura. Berawal dari sebuah pulau yang dihuni oleh orang selat atau yang lebih kita kenal sebagai orang melayu. Para pelayar dari China menyatakan bahwa pulau ini telah dihuni sejak 231 Masehi ketika Singapura masih dinamakan sebagai Pulau Ujung. Sebelum pemerintah pusat turun tangan dan memberikan perhatian khusus pada Batam, pulau ini adalah pulau kosong yang dipenuhi hutan belantara. Beberapa kelompok penduduk yang telah mendiami pulau tersebut kebanyakan berprofesi sebagai nelayan dan petani. Pada masanya mereka tidak banyak terlibat dalam perubahan bentuk fisik pulau Batam.

Kota Batam masih bagian dari paparan kontinental. Berdasarkan letak geografis kota ini terbilang cukup strategis karena berada pada jalur pelayaran dunia internasional. Pada Peraturan Daerah Nomor 2 Tahun 2004 perihal Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Batam Tahun 2004-2014, terletak antara : 0° 25' 29" LU, 1° 15' 00" LU, 103° 34' 35" BT, 104° 26' 04" BT. Daratan Kota Batam memiliki luas wilayah 1.038,84 km² dan luas wilayah perairan 2.791,09 km² dengan jumlah 371 pulau.

Kota ini memiliki iklim tropis dengan suhu minimum 20,0°C – 23,6°C dan suhu maksimum dengan kisaran 32,4°C – 34,6°C. Selain berada pada jalur

pelayaran internasional, Batam memiliki jarak yang sangat berdekatan dengan negara Singapura dan Malaysia. Sehingga budaya pada kota Batam sangat kuat terpengaruh dari kedua negara tersebut.

Berdasarkan data dari Dinas Kependudukan dan Catatan Sipil Kota Batam per tahun 2018, penduduk kota ini mencapai 1.329.773 jiwa. Diambil dari data Sensus Penduduk Tahun 2019 maka dapat dilihat bahwa masyarakat dari Kota Batam adalah masyarakat heterogen dengan komposisi etnis 32,78% Melayu, 17,61% Jawa, 14,97 Batak, 12,93 Minangkabau, 6,28% Tionghoa, 2,29% Bugis, 1,67 Banjar, dan 16,47% Lain-lain. Bahasa yang digunakan adalah Bahasa Indonesia, bahasa lainnya yang sering kali digunakan adalah bahasa daerah seperti Bahasa Melayu, Bahasa Minangkabau, Bahasa Batak, dan Bahasa Jawa. Mayoritas agama pada kota ini adalah agama Islam dengan penganut sebanyak 71,96%, lalu Kristen Protestan sebesar 17,81%, Budha 6,75%, Katolik 3,30%, Kong Hu Cu 0,10%, dan Hindu 0,06%. (Kota Batam Dalam Angka, 2019)

Salah satu literatur dalam sejarah yang menyebutkan Batam adalah Traktat London yang menjanjikan bahwa Britania setuju untuk tidak mendirikan kantor perwakilan dan segala kepemilikan dari bangunan yang telah mereka dirikan akan diserahkan kepada Belanda. Perjanjian tersebut disahkan pada tanggal 30 April 1824 dan disahkan Britania pada tanggal 2 Juni 1824.

Berdasarkan data dari Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Pemerintah Kota Batam lokasi daripada kota ini terbilang sangat strategis sehingga menjadi sebuah kawasan khusus perdagangan bebas Batam-Bintan-Karimun (BBK). Kota ini juga dekat dengan negara Singapura dan negara Malaysia sehingga

Batam sering kali menjadi kota transit wisatawan mancanegara terutama yang berasal dari kedua negara tersebut.

Kota Batam berkembang dengan pesat dalam pembangunannya bila ditajuk menurut data pertumbuhan ekonomi pada tahun 2017. Kontributor tertinggi pertumbuhan ekonomi Kota Batam adalah industri pengolahan sebanyak 54,31% lalu konstruksi pada urutan kedua dengan persentase 19,46%. Sedangkan penyediaan akomodasi dan makan minum hanya menyumbang persentase 2,29%. Dari data tersebut dapat kita sebut bahwa perkembangan kuliner dan daya tarik pariwisata kota Batam masih minim. Meskipun begitu Batam dapat diprediksikan menjadi kota pariwisata yang maju di masa mendatang dikarenakan langkah mantan Menteri Pariwisata Arief Yahya yang menjadikan *Great Batam* menjadi salah satu pintu gerbang utama untuk wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia di tahun 2019 (Beritasatu.com, 2019).

Membahas mengenai profil kuliner dari Kota Batam, sajian kuliner kota ini didominasi kuat oleh pengaruh masakan nyonya dikarenakan letaknya yang cukup dekat dengan negara tetangga yaitu Singapura dan Malaysia. Masakan nyonya dapat disebut masakan peranakan atau dalam bahasa Tionghoa “娘惹菜 *niáng rě cài*” yang berasal dari perpaduan Tionghoa, Melayu, India, dan Jawa. Hal ini memberikan pengaruh pada jenis kuliner Batam yang pada akhirnya menghasilkan berbagai jenis makanan khas berbahan dasar mie, sebagai contohnya: Mie Tarempa, mie sagu, mie kacang selat panjang, mie lendir, mie hokkian, dan lainnya. (Journal of Ethnic Foods Volume 3, 2016)

Tinjauan lain berdasar letak geografisnya, Kota Batam adalah kepulauan yang dikelilingi oleh perairan sehingga nelayan menjadi salah satu profesi yang

ramai ditekuni. Tangkapan laut dari kota Batam pun diekspor dalam jumlah yang banyak. Volume ekspor hasil perikanan dari bulan Januari hingga tertanggal 22 April 2020 tercatat sebesar 2.080,5 ton untuk komoditi mati dan 274.664 ekor untuk komoditi hidup dengan nilai 205,62 Miliar Rupiah (Liputan6, 2020). Hal ini menyebabkan sumber bahan makanan dari Batam didominasi oleh bahan laut. Jenis makanan laut yang populer secara lokal dalam Kota Batam yaitu: kepiting, tapis , udang, ikan, siput gong-gong, dan lainnya.

Kepercayaan menjadi salah satu pengaruh besar dalam sajian makanan yang dikonsumsi dalam suatu daerah. Agama Islam merupakan agama yang dipeluk secara mayoritas dalam Kota Batam. Hal ini menyebabkan makanan dengan jenis komoditi seperti daging babi sangat jarang ditemui. Namun jenis makanan dengan daging babi masih dapat ditemukan dan cukup terkenal di kalangan Tionghoa yang berada di Batam. Salah satu contoh makanan yang terbilang populer adalah Bak Kut Teh.

Pengaruh secara demografis menyebabkan kuliner dari Kota Batam menjadi sangat bervariasi dikarenakan kebanyakan asal penduduk dari Batam adalah pendatang. Selain itu hal ini menyebabkan budaya akulturasi yang ikut mempengaruhi sajian makanan dari Kota Batam.

Penulis mencoba mencari data dari penduduk Batam secara acak melalui pertanyaan di media sosial. Hasilnya mayoritas jawaban dari partisipan, makanan khas yang dapat diunggulkan dari Kota Batam adalah Gonggong. Sesungguhnya makanan ini terbilang sangat sederhana karena bahannya sendiri hanyalah siput gonggong yang direbus dan biasanya disajikan dengan sambal atau saus sesuai selera. Selain itu ada Mie Tarempa dengan rasa asam manis dan sedikit pedas

menggunakan mie lebar dipadukan dengan kecambah yang memberikan rasa renyah.

Ragam dan hasil akulturasi budaya kuliner Batam membuat penulis ingin mencoba untuk memperkenalkan jenis makanan dari Batam. Hasil dari Tugas Akhir ini dapat digunakan nantinya untuk dibagikan kepada rumah makan untuk dapat mengembangkan makanan Batam secara luas. Semoga dengan tulisan ini kuliner akulturasi kota Batam dapat diekspos dan dikembangkan lebih lagi sebagai salah satu pendorong daya tarik wisata yang dapat mengimbangi letak geografis Kota Batam yang terbilang strategis sebagai tempat yang dapat dikembangkan menjadi destinasi wisata. Berangkat dari gagasan tersebut maka penulis tertarik untuk mengangkat, mengembangkan dan mengekspos kuliner Batam dalam tugas akhir berjudul “Sajian Akulturasi Hidangan Laut di Kota Batam” dalam bentuk presentasi makanan.

B. Tujuan Presentasi Makanan

Tujuan daripada presentasi produk Sajian Akulturasi Hidangan Laut di Kota Batam terbagi menjadi dua, yaitu :

1. Tujuan Formal

Penelitian ini menjadi sebuah tugas akhir yang disusun oleh penulis sebagai salah satu kewajiban dalam ujian sidang program studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Perhotelan, Diploma III pada Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Sebagai rekam jejak penelitian penulis untuk mengembangkan potensi kuliner kota Batam dan menjadikan hal tersebut sebagai pendorong pertumbuhan kunjungan wisata Batam.
- b. Mengekspos kuliner lokal Batam untuk dapat diunggulkan dan dikenal secara luas.

C. Usulan Produk

Penulis akan mengangkat sajian akulturasi hidangan laut kota Batam dalam bentuk presentasi *rijsttafel*. Kata *rijsttafel* adalah bahasa Belanda yang diambil dari kata “*Rice Table*” yaitu penghidangan makanan dengan nasi dan variasi lauk yang disajikan di meja. Pilihan menu yang akan dipresentasikan oleh penulis adalah sebagai berikut :

SAJIAN AKULTURASI HIDANGAN LAUT DI KOTA BATAM

Otak-otak Batam

(Kudapan pembuka dari ikan selar dan campuran bumbu kuning yang dibakar)

Sop Ikan Batam

(Hidangan sup khas Batam dengan bahan dasar ikan kakap dan disajikan dengan sayur sawi putih)

Nasi Lemak

(Hidangan utama berbahan beras yang dimasak dengan santan, disajikan dengan telur, kacang, dan potongan timun)

Gong-gong

(Sajian pendamping khas siput gong-gong dari batam yang direbus)

Bilis Molen

(Sajian pendamping ikan bilis yang dibalut dengan adonan tepung dan digoreng)

Sambal Sotong Kembang

(Pelengkap nasi lemak yang terbuat dari cabai dan sotong)

Mie Tarempa

(Hidangan utama khas dari batam berbahan dasar mie, kuah rempah, dan daging ikan)

Kek Pisang Villa

(Hidangan penutup dengan bahan dasar pisang yang dilengkapi dengan saus buah naga)

D. Tinjauan Produk

1. Tema

Produk yang akan diangkat dalam Tugas Akhir *Food Presentation* ini merupakan masakan hasil akulturasi budaya dari Kota Batam yang terpengaruh oleh masakan Tionghoa, Melayu, India, dan Jawa. Bentuk presentasi yang akan digunakan dalam penyajian menu kuliner Batam ini adalah *Rijsttafel*.

2. Jenis Produk

a. Otak-otak Batam



Gambar 1.1 Sketsa Otak-otak Batam

Makanan ini cukup populer hingga ke daerah Jawa, Sumatera, dan Kalimantan. Namun asal dari makanan ini sebenarnya berasal dari masyarakat yang berada di kawasan pesisir Selat Malaka dan Selat Karimata, yaitu : Kepulauan Riau, Bangka, Malaysia, dan Singapura.

Makanan ini menjadi populer dan menjadi ciri khas dari Batam dan Tanjung Pinang.

Otak-otak pada mulanya dibuat menggunakan ikan tenggiri dengan adonan tepung dan bumbu, dibungkus dengan daun kelapa tua yang disatukan dan dibakar. Namun pada perkembangannya sekarang otak-otak dibuat menggunakan berbagai macam ikan. Yang membedakan otak-otak Batam adalah warnanya yang kuning kemerahan yang berasal dari kunyit dan cabai. (Batamnews.co.id, 2015)

b. Sop Ikan Batam



Gambar 1.2 Sketsa Sop Ikan Batam

Sop Ikan Batam merupakan satu-satunya sup khas dari Kota Batam. Makanan ini menjadi hidangan andalan di kawasan Nagoya dan Batam Center. Menggunakan bahan ikan yang bisa di variasikan seperti ikan

dori ataupun ikan kakap. Namun pada umumnya ikan yang sering digunakan adalah ikan tenggiri.

Sup ini berkuah bening namun teknik pembuatan makanan ini tidak semudah kelihatannya, dikarenakan apabila salah maka hidangan Sop Ikan Batam ini akan berkuah gelap dan berbau amis. Ikan yang digunakan perlu diolah terlebih dahulu untuk menghilangkan baunya. Cara yang digunakan adalah membalur daging terlebih dahulu dengan putih telur lalu memasak ikan dengan bumbu rempah, belimbing wuluh, dan juga tomat hijau. Rasa asam akan menetralsir bau dari ikan dan membuat rasa hidangan ini semakin segar. (Sajiansedap.grid.id, 2018)

c. Nasi Lemak



Gambar 1.3 Sketsa Nasi Lemak

Makanan ini adalah hidangan khas melayu yang dapat ditemukan di Malaysia, Kepulauan Riau, Singapura, dan Brunei. Pada umumnya makanan ini disajikan untuk sarapan pagi.

Kata lemak sebenarnya merujuk kepada cara pemasakannya yang menggunakan santan kelapa untuk memberikan rasa gurih. Biasanya dihidangkan dengan telur yang direbus, teri goreng atau ikan bilis, potongan timun dan sambal. Tetapi kini nasi lemak sering disajikan dengan berbagai macam lauk sebagai pelengkap seperti daging ayam, sotong, udang, ikan, atau hati sapi. (Edition.CNN.com, 2015)

d. Gong-gong



Gambar 1.4 Sketsa Gong-gong

Nama makanan yang berasal dari nama siput itu sendiri. Siput gong-gong atau dikenal sebagai *Laevistrombus canarium* adalah makhluk laut

dengan cangkang yang berbentuk oval. Siput ini sangat umum dikonsumsi pada kawasan Asia Tenggara karena kaya akan protein.

Gong-gong menjadi salah satu makanan khas Batam. Cara penyajiannya sangat sederhana, yaitu dengan merebus siput gong-gong dan dihidangkan dengan sambal. Cara memakannya adalah menusuk daging yang terlihat dari sela cangkang dengan tusuk gigi dan menariknya keluar. Bau dari makanan ini sebenarnya cukup amis namun teksturnya yang seperti cumi membuat makanan ini sangat populer di Batam. (Idntimes.com, 2017)

e. Bilis Molen



Gambar 1.5 Sketsa Bilis Molen

Kata molen berasal dari nama alat pemipih adonan tepung yang diputar, biasanya digunakan sebagai pembuat mie. Sedangkan pada

Kamus Besar Bahasa Indonesia sendiri menyebutkan bahwa molen adalah penganan yang terbuat dari bahan pisang, nangka ataupun nanas yang dililit dengan adonan tepung lalu digoreng.

Ukuran dari makanan ini hanya sebesar cabai rawit, diolah dengan lembaran adonan tepung yang dibalutkan pada ikan teri lalu digoreng. Makanan ini menjadi salah satu jajanan khas dari Batam dan sering kali ditemukan sebagai oleh-oleh. (Budaya-indonesia.org, 2019)

f. Sambal Sotong Kembang



Gambar 1.6 Sketsa Sambal Sotong Kembang

Rasa sambal ini dominan asam dan manis dan biasanya disajikan untuk melengkapi nasi lemak. Dimasak dengan bahan dasar sotong dengan paduan bumbu rempah dan terasi.

g. Mie Tarempa



Gambar 1.7 Sketsa Mie Tarempa

Satu lagi sajian yang berasal dari Kepulauan Anambas, berasal dari ibu kotanya yaitu Tarempa menjadi salah satu sajian khas Kota Batam. Sejatinya sajian Mie Tarempa dimasak kering, hanya saja sekarang masakan asal Tarempa ini juga mulai dimasak berkuah sebagai varian rasa dan tekstur. Awalnya mie ini hanya menggunakan ikan tongkol sebagai proteinnya, namun sekarang Mie Tarempa telah banyak disajikan menggunakan bahan laut lainnya ataupun daging sapi.

Wujud dari Mie Tarempa terlihat mirip dengan Mie Aceh dengan warna merah. Menggunakan mie lebar, teksturnya cukup kenyal dengan kuah berminyak, terlihat pedas namun makanan ini sebenarnya memiliki rasa yang dominan asam dan manis, kuahnya ringan meskipun berminyak. (Kompas.com, 2019)

h. Kek Pisang Villa



Gambar 1.8 Sketsa Kek Pisang Villa

Adalah oleh-oleh kue yang menjadi salah satu makanan khas dari Batam. Dipelopori oleh Denni Delyandri, ST. pada tahun 2006 yang sering kali disebut Raja Oleh-oleh berhasil menjadikan kek pisang villa menjadi ikon dari Kota Batam. Nama dari kue ini sendiri terinspirasi dari nama perumahan tempat Denni tinggal yaitu Villa Muka Kuning, Batu Aji. Makanan ini dapat ditemukan dengan mudah di Nagoya sampai Batam Centre.

Terbuat dari bahan dasar pisang, telur dan adonan yang di panggang dalam cetakan. Variasi dari kue ini juga ada yang diolah dengan cara dikukus. Kue ini sering kali dipadukan dengan saus buah naga khas yang merupakan buah khas dari Batam. (Detik.com, 2017)

3. Usulan Resep

Tabel 1.1

OTAK-OTAK BATAM

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Pembuka	Besaran Porsi	: 50 gr
Alat Saji	: <i>Cutting Board</i>	Suhu Penyajian	: Hangat

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	310	gr	Ikan Selar	Ambil bagian daging saja. haluskan Potong 10 bagian Rajang halus Buang biji cabai Buang biji cabai
		23	gr	Kelapa Parut	
		8	gr	Tepung Tapioka	
		5	gr	Garam	
		8	gr	Gula Pasir	
		2	pcs	Daun Pisang	
		2	pc	Daun Jeruk	
		23	gr	Cabai Merah Keriting	
		8	gr	Cabai Rawit Merah	
		20	gr	Bawang Merah	
		7	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Ketumbar	
		4	gr	Jahe	
		7	gr	Kunyit	
		8	gr	Serai	
		2	gr	Jintan	
4	gr	Lengkuas			
2	Haluskan			Cabai Merah Keriting	
				Cabai Rawit Merah	
				Bawang Merah	
				Bawang Putih	
				Ketumbar	
				Jahe	
				Kunyit	
				Serai	
				Jintan	
		Lengkuas			

Tabel 1.1

OTAK-OTAK BATAM

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Pembuka	Besaran Porsi	: 50 gr
Alat Saji	: <i>Cutting Board</i>	Suhu Penyajian	: Hangat

3	Tambahkan			Ikan Selar Kelapa Parut Tepung Tapioka Garam Gula	Ke dalam bumbu yang sudah dihaluskan lalu aduk rata
4	Bungkus				Adonan dengan daun pisang
5	Bakar			Otak-otak	Di atas arang sampai permukaan daun kecokelatan
6	Sajikan			Otak-otak	

Sumber : Ttnjtourism, Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.3
NASI LEMAK

Halaman : 1 dari 1
 Jenis Hidangan : Hidangan Utama
 Alat Saji : *Dinner Plate*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Besaran Porsi : 80 gr
 Suhu Penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	320 320 40 15 25 4 4 30 4 13 30 30 240	gr ml ml ml gr gr gr gr gr gr gr gr gr	Beras Air Santan Minyak Sayur Bawang Merah Bawang Putih Jahe Serai Daun Pandan Garam Timun Kacang Tanah Telur	Dicuci dan tiriskan Iris tipis Cincang Iris Potong bagian putih dan geprek Iris
2	Goreng			Bawang Merah Bawang Putih Kacang Tanah	Sampai kecokelatan lalu angkat dan tiriskan
3	Kukus			Beras Air Santan Minyak Sayur Bawang Merah Goreng Bawang Putih Goreng	Aduk rata
4	Tambahkan			Jahe Serai Daun Pandan	Jangan diaduk dan masak sampai matang
5	Rebus			Telur	Sampai matang lalu potong dua
6	Sajikan			Nasi Lemak	

Sumber : Suara.com, Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.4
GONG-GONG

Halaman : 1 dari 1
 Jenis Hidangan : Sajian Pendamping
 Alat Saji : *Bowl*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Besaran Porsi : 50 gr
 Suhu Penyajian : Hangat

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	350 4 700	gr gr ml	Siput Gong-gong Garam Air	Cuci dan tiriskan
2	Rebus			Siput Gong-gong Air	
3	Tambahkan			Garam	Masak sampai matang lalu tiriskan
4	Sajikan			Gong-gong	

Sumber : Idntimes, Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.5
BILIS MOLEN

Halaman : 1 dari 1
 Jenis Hidangan : Sajian Pendamping
 Alat Saji : *Dinner Plate*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Besaran Porsi : 30 gr
 Suhu Penyajian : Hangat

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	85 40 25 12 42 125 3 20 4 3 1	gr gr gr ml gr ml gr gr gr gr gr	Tepung Terigu Tepung Tapioka Telur Santan Ikan Teri Minyak Goreng Garam Seledri Bawang Putih Bawang Merah Merica	
2	Haluskan	7	gr	Bawang Putih Bawang Merah Merica Ikan Teri	
3	Campur			Tepung Terigu Tepung Tapioka	Dalam wadah lalu aduk rata
4	Tambahkan			Bumbu Halus Seledri Telur Garam Santan	Ke dalam adonan dan campur sampai merata
5	Tambahkan	15	ml	Minyak Goreng	Sampai adonan dapat dibentuk
6	Bentuk			Adonan	Menggunakan belakang garpu
7	Masukkan	35	gr	Ikan Teri	Ke dalam adonan yang sudah dibentuk
8	Panaskan	110	ml	Minyak Goreng	
9	Goreng			Adonan	Sampai cokelat keemasan
10	Sajikan			Bilis Molen	

Sumber : Cookpad, Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.6

SAMBAL SOTONG KEMBANG

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Sajian Pendamping	Besaran Porsi	: 25 gr
Alat Saji	: <i>Sauce Dish</i>	Suhu Penyajian	: Hangat

10	Sajikan			Sambal Sotong Kembang	
----	---------	--	--	-----------------------	--

Sumber : Masakanasia, Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.7

MIE TAREMPA

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Besaran Porsi	: 100 gr
Alat Saji	: <i>Casserole</i>	Suhu Penyajian	: Hangat

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	155	gr	Mie Gepeng	Cincang Kasar Iris tipis
		155	gr	Ikan Tongkol	
		200	pc	Telur	
		63	gr	Taoge	
		25	ml	Saus Tiram	
		37	ml	Saus Tomat	
		25	ml	Kecap Asin	
		13	ml	Kecap Manis	
		37	gr	Garam	
		60	ml	Minyak Goreng	
		18	gr	Bawang Putih	
		37	gr	Bawang Merah	
		12	gr	Cabai Rawit Merah	
		18	gr	Cabai Merah Keriting	
2	Goreng	25	gr	Bawang Merah	Sampai kecokelatan lalu tiriskan
3	Haluskan	18	gr	Bawang Putih	
		12	gr	Bawang Merah	
		12	gr	Cabai Rawit Merah	
		18	gr	Cabai Merah Keriting	
4	Panaskan			Minyak Goreng	Pada wajan
5	Tumis			Bumbu Halus	Lalu sisihkan
6	Tumis			Telur	Lalu diorak-arik
7	Tambahkan			Ikan Tongkol Bumbu Halus	Sampai daging ikan berubah warna
8	Tambahkan			Kecap Manis Kecap Asin Saus Tiram Saus Tomat	Aduk Rata
9	Tambahkan			Taoge Mie	Aduk kembali sampai bumbu meresap ke dalam mie
10	Sajikan			Mie Tarempa	Dengan bawang goreng

Sumber : Happyfresh, Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.8

KEK PISANG VILLA

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Sajian Penutup	Besaran Porsi	: 50 gr
Alat Saji	: <i>Desert Plate</i>	Suhu Penyajian	: Hangat

8	Campur			Susu Kental Manis Maizena Air Buah Naga Gula	Ke dalam blender lalu haluskan
		16	gr		
9	Panaskan			Saus Buah Naga	Dengan api kecil sampai matang lalu angkat
10	Angkat			Kek Pisang Villa	Dari oven dan resting selama 10 menit
11	Tuang			Saus Buah Naga	Di atas kek pisang villa
12	Sajikan			Kek Pisang Villa	

Sumber : Palmia, Bobo.grid.id, Olahan Penulis, 2021

4. *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

Saat resep dari setiap hidangan pada menu sudah berhasil ditetapkan maka selanjutnya hal yang perlu dilakukan adalah menentukan *recipe costing* dan *dish costing*.

Untuk menghitung biaya dari makanan, maka kita perlu mengetahui harga dari setiap bahan yang digunakan dan seberapa banyak penggunaan bahan yang dibutuhkan untuk hidangan tersebut. Maka *recipe costing* diperlukan di dalam penghitungan ini. Sedangkan *dish costing* adalah penentu biaya per hidangan dan digunakan untuk dapat memberikan harga menu dengan tepat dan menghasilkan keuntungan.

“Penetapan biaya resep adalah inti dari semua fungsi dari semua penetapan harga (Harga menu, metode penetapan harga, mark-up). Untuk memberi harga yang tepat pada menu maka langkah pertama adalah dengan menghitung biaya per porsi yang berdasarkan *standard recipe*” (Abraham Pizzam, 2015: 555)

Berdasarkan paparan dari Daniel Traster dalam presentasinya “*Recipe Costing*” menyatakan bahwa untuk mengalkulasi biaya per porsi adalah dengan menggunakan formula seperti di bawah ini,

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

Maka di bawah ini adalah hasil penghitungan *recipe costing* dan *dish costing* yang diolah oleh penulis :

Tabel 1.9
PERKIRAAN BIAYA
OTAK-OTAK BATAM

No.	Bahan	Jml	Unit	Harga Pasar			Total
				Harga	Jml	Unit	
1	Sotong	250	gr	Rp 65.000	1	kg	Rp 16.250
2	Ikan Selar	60	gr	Rp 46.200	1	kg	Rp 2.772
3	Kelapa Parut	23	gr	Rp 30.000	1	kg	Rp 690
4	Tepung Tapioka	8	gr	Rp 31.000	1	kg	Rp 248
5	Garam	5	gr	Rp 18.000	1	kg	Rp 90
6	Gula Pasir	8	gr	Rp 12.500	1	kg	Rp 100
7	Daun Pisang	2	pcs	Rp 2.000	1	pc	Rp 4.000
8	Daun Jeruk	2	pc	Rp 5.000	20	gr	Rp 250
9	Cabai Merah Keriting	23	gr	Rp 58.000	1	kg	Rp 1.334
10	Cabai Raiwt Merah	8	gr	Rp 122.500	1	kg	Rp 980
11	Bawang Merah	20	gr	Rp 40.300	1	kg	Rp 806
12	Bawang Putih	7	gr	Rp 30.100	1	kg	Rp 211
13	Ketumbar	5	gr	Rp 30.000	1	kg	Rp 150
14	Jahe	4	gr	Rp 38.000	1	kg	Rp 152
15	Kunyit	7	gr	Rp 11.000	1	kg	Rp 77
16	Serai	8	gr	Rp 15.000	1	kg	Rp 120
17	Jintan	2	gr	Rp 6.700	100	gr	Rp 67
18	Lengkuas	4	gr	Rp 14.000	1	kg	Rp 56
<i>Yield</i>							<i>5 Portions</i>
<i>Recipe Costing</i>							Rp 28.353
<i>Dish Costing</i>							Rp 5.671

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.10
PERKIRAAN BIAYA
SOP IKAN BATAM

No.	Bahan	Jml	Unit	Harga Pasar			Total
				Harga	Jml	Unit	
1	Ikan Kakap	250	gr	Rp 70.000	1	kg	Rp 17.500
2	Udang	100	gr	Rp 72.000	1	kg	Rp 7.200
3	Jeruk Nipis	5	gr	Rp 10.000	1	kg	Rp 50
4	Garam	25	gr	Rp 18.000	1	kg	Rp 450
5	Ebi	8	gr	Rp 150.000	1	kg	Rp 1.200
6	Bawang Merah	25	gr	Rp 40.300	1	kg	Rp 1.008
7	Merica	1	gr	Rp 25.000	100	gr	Rp 250
8	Sawi Asin	60	gr	Rp 15.000	250	gr	Rp 3.600
9	Kecap Ikan	3	ml	Rp 17.000	150	ml	Rp 340
10	Tomat Hijau	40	gr	Rp 16.000	1	kg	Rp 640
11	Gula Pasir	3	gr	Rp 12.500	1	kg	Rp 38
12	Daun Kemangi	8	gr	Rp 5.000	100	gr	Rp 400
<i>Yield</i>							<i>5 Portions</i>
<i>Recipe Costing</i>							Rp 32.675
<i>Dish Costing</i>							Rp 6.535

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.11
PERKIRAAN BIAYA
NASI LEMAK

No.	Bahan	Jml	Unit	Harga Pasar			Total
				Harga	Jml	Unit	
1	Beras	320	gr	Rp 13.000	1	L	Rp 4.160
2	Santan	40	ml	Rp 7.600	200	ml	Rp 1.520
3	Minyak Sayur	15	ml	Rp 13.000	1	L	Rp 195
4	Bawang Merah	25	gr	Rp 40.300	1	kg	Rp 1.008
5	Bawang Putih	4	gr	Rp 30.100	1	kg	Rp 120
6	Jahe	4	gr	Rp 38.000	1	kg	Rp 152
7	Serai	30	gr	Rp 15.000	1	kg	Rp 450
8	Daun Pandan	4	gr	Rp 14.000	1	kg	Rp 56
9	Garam	13	gr	Rp 18.000	1	kg	Rp 234
10	Timun	30	gr	Rp 11.000	1	kg	Rp 330
11	Kacang Tanah	30	gr	Rp 22.000	1	kg	Rp 660
12	Telur	240	gr	Rp 21.000	1	kg	Rp 5.040
<i>Yield</i>							<i>5 Portions</i>
<i>Recipe Costing</i>							Rp 13.925
<i>Dish Costing</i>							Rp 2.785

Sumber: Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.12
PERKIRAAN BIAYA
GONG-GONG

No.	Bahan	Jml	Unit	Harga Pasar			Total
				Harga	Jml	Unit	
1	Gong-gong	350	gr	Rp 70.000	1	kg	Rp 24.500
2	Garam	4	gr	Rp 18.000	1	kg	Rp 72
<i>Yield</i>							<i>5 Portions</i>
<i>Recipe Costing</i>							Rp 24.572
<i>Dish Costing</i>							Rp 4.914

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.13
PERKIRAAN BIAYA
BILIS MOLEN

No.	Bahan	Jml	Unit	Harga Pasar			Total
				Harga	Jml	Unit	
1	Tepung Terigu	85	gr	Rp 9.000	1	kg	Rp 765
2	Tepung Tapioka	40	gr	Rp 31.000	1	kg	Rp 1.240
3	Telur	25	gr	Rp 21.000	1	kg	Rp 525
4	Santan	12	ml	Rp 7.600	200	ml	Rp 456
5	Ikan Teri	42	gr	Rp 13.000	1	kg	Rp 546
6	Minyak Goreng	125	ml	Rp 13.000	1	L	Rp 1.625
7	Garam	3	gr	Rp 18.000	1	kg	Rp 54
8	Seledri	20	gr	Rp 18.000	1	kg	Rp 360
9	Bawang Putih	4	gr	Rp 30.100	1	kg	Rp 120
10	Bawang Merah	3	gr	Rp 40.300	1	kg	Rp 121
11	Merica	1	gr	Rp 25.000	100	gr	Rp 167
<i>Yield</i>							<i>5 Portions</i>
<i>Recipe Costing</i>							Rp 5.979
<i>Dish Costing</i>							Rp 1.196

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.14
PERKIRAAN BIAYA
SAMBAL SOTONG KEMBANG

No.	Bahan	Jml	Unit	Harga Pasar			Total
				Harga	Jml	Unit	
1	Sotong Kembang	95	gr	Rp 65.000	1	kg	Rp 6.175
2	Asam Jawa	9	gr	Rp 5.000	150	gr	Rp 300
3	Minyak Goreng	125	ml	Rp 13.000	1	L	Rp 1.625
4	Bawang Bombay	20	gr	Rp 17.500	1	kg	Rp 350
5	Garam	3	gr	Rp 18.000	1	kg	Rp 45
6	Gula	19	gr	Rp 12.500	1	kg	Rp 238
7	Gula Merah	19	gr	Rp 13.000	1	kg	Rp 247
8	Bawang Merah	10	gr	Rp 40.300	1	kg	Rp 403
9	Bawang Putih	3	gr	Rp 30.100	1	kg	Rp 75
10	Jahe	1	gr	Rp 38.000	1	kg	Rp 38
11	Cabai Merah Kering	32	gr	Rp 20.000	250	gr	Rp 2.560
13	Terasi	2	gr	Rp 15.000	250	gr	Rp 90
<i>Yield</i>							<i>5 Portions</i>
<i>Recipe Costing</i>							Rp 12.146
<i>Dish Costing</i>							Rp 2.429

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.15
PERKIRAAN BIAYA
MIE TAREMPA

No.	Bahan	Jml	Unit	Harga Pasar			Total
				Harga	Jml	Unit	
1	Mie Gepeng	155	gr	Rp 35.000	1	kg	Rp 5.425
2	Ikan Tongkol	155	gr	Rp 44.500	1	kg	Rp 6.898
3	Telur	200	gr	Rp 21.000	1	kg	Rp 4.200
4	Tauge	63	gr	Rp 5.000	1	kg	Rp 315
5	Saus Tiram	25	ml	Rp 55.000	510	gr	Rp 2.696
6	Saus Tomat	37	ml	Rp 14.000	340	ml	Rp 1.524
7	Kecap Asin	25	ml	Rp 16.000	630	ml	Rp 635
8	Kecap Manis	13	ml	Rp 18.000	520	ml	Rp 450
9	Garam	37	gr	Rp 18.000	1	kg	Rp 666
10	Minyak Goreng	60	ml	Rp 13.000	1	L	Rp 780
11	Bawang Putih	18	gr	Rp 30.100	1	kg	Rp 542
13	Bawang Merah	37	gr	Rp 40.300	1	kg	Rp 1.491
14	Cabai Rawit Merah	12	gr	Rp 122.500	1	kg	Rp 1.470
15	Cabai Merah Keriting	18	gr	Rp 58.000	1	kg	Rp 1.044
<i>Yield</i>							<i>5 Portions</i>
<i>Recipe Costing</i>							Rp 28.135
<i>Dish Costing</i>							Rp 5.627

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.16
PERKIRAAN BIAYA
KEK PISANG VILLA

No.	Bahan	Jml	Unit	Harga Pasar			Total
				Harga	Jml	Unit	
1	Margarin	95	gr	Rp 27.500	1	kg	Rp 2.613
2	Mentega Asin	32	gr	Rp 132.000	1	kg	Rp 4.224
3	Gula Merah	46	gr	Rp 13.000	1	kg	Rp 598
4	Gula Pasir	31	gr	Rp 12.500	1	kg	Rp 388
5	Pisang Ambon	93	gr	Rp 24.000	1	kg	Rp 2.232
6	Garam	1	gr	Rp 18.000	1	kg	Rp 9
7	Telur	155	gr	Rp 21.000	1	kg	Rp 3.255
8	Tepung Terigu	93	gr	Rp 11.500	1	kg	Rp 1.070
9	Susu Bubuk	15	gr	Rp 60.000	800	g	Rp 1.125
10	Maizena	55	gr	Rp 17.500	1	kg	Rp 963
11	Bumbu Spekuk	3	gr	Rp 13.500	25	gr	Rp 1.620
13	Baking Powder	2	gr	Rp 47.500	450	gr	Rp 158
14	Almond	46	gr	Rp 175.000	1	kg	Rp 8.050
15	Susu Kental Manis	31	ml	Rp 10.000	370	gr	Rp 838
16	Buah Naga	31	gr	Rp 19.800	1	kg	Rp 614
<i>Yield</i>							<i>5 Portions</i>
<i>Recipe Costing</i>							Rp 27.755
<i>Dish Costing</i>							Rp 5.551

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.17
TOTAL PERKIRAAN BIAYA

No.	Bahan	Yield	Recipe Costing	Dish Costing
1	Otak-otak Batam	5 portions	Rp 28.353	Rp 5.671
2	Sop Ikan Batam	5 portions	Rp 32.675	Rp 6.535
3	Nasi Lemak	5 portions	Rp 13.925	Rp 2.785
4	Gong-gong	5 portions	Rp 24.572	Rp 4.914
5	Bilis Molen	5 portions	Rp 5.979	Rp 1.196
6	Sambal Sotong Kembang	5 portions	Rp 12.146	Rp 2.429
7	Mie Tarempa	5 portions	Rp 28.135	Rp 5.627
8	Kek Pisang Villa	5 portions	Rp 27.755	Rp 5.551
Total			Rp 173.539	Rp 34.708

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

5. Perumusan Harga Jual

Berdasarkan artikel yang ditulis oleh Theculinarypro, harga jual dapat ditetapkan setelah harga per porsi telah di tetapkan pada menu. Persentase biaya makanan pada umumnya mencapai 20% sampai dengan 40% dari keseluruhan biaya operasional perusahaan. Namun sebagian besar restoran mematok harga pada kisaran 30% sampai dengan 35%. Untuk dapat menentukan harga jual menu maka diperlukan rumus sebagai berikut.

$$SP = \frac{FC}{FC\%}$$

$$Selling Price = \frac{Food Cost}{Food Cost Percentage}$$

Lalu pada praktik penjualannya akan diaplikasikan penambahan markup harga jual untuk dapat menghasilkan profit yang sesuai yaitu sebesar 75%. Berikut akan dilampirkan tabel perhitungan *selling price* berdasarkan *cost per portion*.

Tabel 1.18
PERKIRAAN HARGA JUAL

No.	Item	Yield	Dish Costing	Food Cost Percentage	Selling Price
1	Otak-otak Batam	1 portion	Rp 5.671	30%	Rp 18.902
2	Sop Ikan Batam	1 portion	Rp 6.535	30%	Rp 21.783
3	Nasi Lemak	1 portion	Rp 2.785	20%	Rp 13.925
4	Gong-gong	1 portion	Rp 4.914	34%	Rp 14.454
5	Bilis Molen	1 portion	Rp 1.196	22%	Rp 5.435
6	Sambal Sotong Kembang	1 portion	Rp 2.429	30%	Rp 8.097
7	Mie Tarempa	1 portion	Rp 5.627	32%	Rp 17.584
8	Kek Pisang Villa	1 portion	Rp 5.551	29%	Rp 19.141
Total			Rp 34.708	28,38%	Rp 119.322
Selling Price + Markup 75%					Rp 208,814

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Target pasar yang di incar dalam penjualan set menu Sajian Akulturasi Hidangan Laut di Kota Batam merupakan target menengah kebawah. Hal tersebut ditentukan berdasarkan tujuan bahwa pengenalan makanan Batam akan lebih efektif dan cepat bila diperkenalkan melalui target tersebut.

Dari data-data tabel yang sudah disematkan di atas maka dapat diketahui bahwa harga satu set menu *rijsttafel* Sajian Akulturasi Hidangan Laut di Kota Batam dapat diperkirakan dengan harga jual sebesar Rp.208.814.

6. Daftar Kandungan Gizi

Pada dasarnya konsumsi makanan yang diperlukan oleh manusia meliputi karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan hal lainnya. Kandungan gizi merupakan hal yang perlu diperhatikan pada pembuatan menu. Hal tersebut dilakukan untuk dapat memberikan keseimbangan didalam satu

set makanan. Dibawah ini adalah perhitungan kandungan gizi yang dibuat dengan bantuan dari situs fatsecret.co.id dan nilaigizi.com.

Tabel 1.19
KANDUNGAN GIZI
OTAK-OTAK BATAM

No.	Bahan	Jml	Unit	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Sotong	250	gr	230	3,45	7,70	38,95
2	Ikan Selar	60	gr	60	1,33	0,00	11,26
3	Kelapa Parut	23	gr	81	7,70	3,50	0,77
4	Tepung Tapioka	8	gr	10	0,31	1,76	0,16
5	Garam	5	gr	0	0,00	0,00	0,00
6	Gula Pasir	8	gr	31	0,00	8,00	0,00
7	Daun Pisang	2	pcs	0	0,00	0,00	0,00
8	Daun Jeruk	2	pc	0	0,00	0,00	0,00
9	Cabai Merah Keriting	23	gr	73	3,97	13,02	2,76
10	Cabai Rawit Merah	8	gr	25	1,38	4,53	0,96
11	Bawang Merah	20	gr	8	0,02	2,02	0,18
12	Bawang Putih	7	gr	10	0,04	2,31	0,45
13	Ketumbar	5	gr	1	0,03	0,18	0,11
14	Jahe	4	gr	3	0,03	0,71	0,07
15	Kunyit	7	gr	25	0,69	4,55	0,55
16	Serai	8	gr	8	0,04	2,02	0,15
17	Jintan	2	gr	8	0,45	0,88	0,36
18	Lengkuas	4	gr	1	0,01	0,19	0,04
Total				576	19,44	51,39	56,75
Per Sajian				115	3,89	10,28	11,35

Sumber : Nilaigizi.com, Fatsecret.co.id, Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.20
KANDUNGAN GIZI
SOP IKAN BATAM

No.	Bahan	Jml	Unit	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Ikan Kakap	250	gr	250	3,35	0,00	6,28
2	Udang	100	gr	144	2,35	1,24	27,59
3	Jeruk Nipis	5	gr	2	0,01	0,08	0,04
4	Garam	25	gr	0	0,00	0,00	0,00
5	Ebi	8	gr	12	0,19	0,10	2,21
6	Bawang Merah	25	gr	11	0,02	2,53	0,23
7	Merica	1	gr	3	0,00	0,67	0,00
8	Sawi Asin	60	gr	25	1,34	2,89	1,23
9	Kecap Ikan	3	ml	2	0,00	0,17	0,32
10	Tomat Hijau	40	gr	7	0,08	1,57	0,35
11	Gula Pasir	3	gr	12	0,00	3,00	0,00
12	Daun Kemangi	8	gr	2	0,05	0,35	0,20
Total				469	7,39	12,58	38,44
Per Sajian				94	1,48	2,52	7,69

Sumber : Fatsecret.co.id, Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.21
KANDUNGAN GIZI
NASI LEMAK

No.	Bahan	Jml	Unit	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Beras	320	gr	1312	0,00	259,20	25,60
2	Santan	40	ml	92	9,54	2,22	0,92
3	Bawang Merah	25	gr	11	0,02	2,53	0,23
4	Bawang Putih	4	gr	6	0,02	1,32	0,25
5	Jahe	4	gr	3	0,03	0,71	0,07
6	Serai	30	gr	30	0,15	7,59	0,55
7	Daun Pandan	4	gr	0	0,00	0,00	0,00
8	Garam	13	gr	0	0,00	0,00	0,00
9	Timun	30	gr	5	0,03	1,09	0,20
10	Kacang Tanah	30	gr	170	14,77	4,84	7,74
11	Telur	240	gr	353	23,86	1,85	30,19
Total				1981	48,41	281,35	65,75
Per Sajian				396	9,68	56,27	13,15

Sumber : Fatsecret.co.id, Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.22
KANDUNGAN GIZI
GONG-GONG

No.	Bahan	Jml	Unit	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Gong-gong	350	gr	476	16,70	8,51	68,43
2	Garam	4	gr	0	0,00	0,00	0,00
Total				476	16,70	8,51	68,43
Per Sajian				95	3,34	1,70	13,69

Sumber : Fatsecret.co.id, Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.23
KANDUNGAN GIZI
BILIS MOLEN

No.	Bahan	Jml	Unit	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Tepung Terigu	85	gr	309	0,83	64,86	8,78
2	Tepung Tapioka	40	gr	52	1,56	8,80	0,80
3	Telur	25	gr	37	2,49	0,19	3,15
4	Santan	12	ml	28	2,86	0,66	0,27
5	Ikan Teri	42	gr	88	4,08	0,00	12,13
6	Garam	3	gr	0	0,00	0,00	0,00
7	Seledri	20	gr	3	0,03	0,59	0,14
8	Bawang Putih	4	gr	6	0,02	1,32	0,25
9	Bawang Merah	3	gr	1	0,00	0,30	0,03
10	Merica	1	gr	2	0,00	0,44	0,00
Total				526	11,87	77,18	25,55
Per Sajian				105	2,37	15,44	5,11

Sumber : Fatsecret.co.id, Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.24
KANDUNGAN GIZI
SAMBAL SOTONG KEMBANG

No.	Bahan	Jml	Unit	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Sotong Kembang	95	gr	87	1,31	2,93	14,80
2	Asam Jawa	9	gr	22	0,05	5,63	0,25
3	Bawang Bombay	20	gr	8	0,02	1,93	0,18
4	Garam	3	gr	0	0,00	0,00	0,00
5	Gula	19	gr	74	0,00	19,00	0,00
6	Gula Merah	19	gr	72	0,00	18,49	0,00
7	Bawang Merah	10	gr	4	0,01	1,01	0,09
8	Bawang Putih	3	gr	4	0,01	0,83	0,16
9	Jahe	1	gr	1	0,01	0,18	0,02
10	Cabai Merah Kering	32	gr	102	5,53	18,12	3,84
11	Terasi	2	gr	2	0,04	0,15	0,33
Total				375	6,98	68,25	19,68
Per Sajian				75	1,40	13,65	3,94

Sumber : Fatsecret.co.id, Data olahan Penulis, 2021

Tabel 1.25
KANDUNGAN GIZI
MIE TAREMPA

No.	Bahan	Jml	Unit	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Mie Gepeng	155	gr	212	3,19	38,77	6,99
2	Ikan Tongkol	155	gr	171	1,43	0,00	37,00
3	Telur	200	gr	294	19,88	1,54	25,16
4	Tauge	63	gr	18	0,30	2,95	2,26
5	Saus Tiram	25	ml	13	0,06	2,73	0,34
6	Saus Tomat	37	ml	36	0,14	9,28	0,64
7	Kecap Asin	25	ml	38	0,00	10,00	2,50
8	Kecap Manis	13	ml	56	0,00	13,93	0,00
9	Garam	37	gr	0	0,00	0,00	0,00
10	Bawang Putih	18	gr	27	0,09	5,95	1,14
11	Bawang Merah	37	gr	16	0,03	3,74	0,34
12	Cabai Rawit Merah	12	gr	38	2,07	6,80	1,44
13	Cabai Merah Keriting	18	gr	57	3,11	10,19	2,16
Total				975	30,31	105,88	79,98
Per Sajian				195	6,06	21,18	16,00

Sumber : Fatsecret.co.id, Data olahan Penulis, 2021

Tabel 1.26
KANDUNGAN GIZI
KEK PISANG VILLA

No.	Bahan	Jml	Unit	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Margarin	95	gr	500	56,21	0,00	0,57
2	Mentega Asin	32	gr	235	25,60	0,00	0,00
3	Gula Merah	46	gr	173	0,00	44,77	0,00
4	Gula Pasir	31	gr	120	0,00	30,99	0,00
5	Pisang Ambon	93	gr	83	0,31	21,24	1,01
6	Garam	1	gr	0	0,00	0,00	0,00
7	Telur	155	gr	228	15,41	1,19	19,50
8	Tepung Terigu	93	gr	339	0,91	70,97	9,61
9	Susu Bubuk	15	gr	8	0,31	0,73	0,51
10	Maizena	25	gr	90	0,00	22,25	0,25
11	Bumbu Spekuk	3	gr	0	0,00	0,00	0,00
12	Baking Powder	2	gr	0	0,00	0,00	0,00
13	Almond	46	gr	266	23,29	9,08	9,78
14	Susu Kental Manis	31	ml	70	3,10	17,83	0,78
15	Buah Naga	31	gr	16	0,12	3,84	0,24
Total				2126	125,26	222,89	42,24
Per Sajian				425	25,05	44,58	8,45

Sumber : Fatsecret.co.id, Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.27
TOTAL KANDUNGAN GIZI

No.	Bahan	Porsi	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Otak-otak Batam	50 gr	115	3,89	10,28	11,35
2	Sop Ikan Batam	2 dl	94	1,48	2,52	7,69
3	Nasi Lemak	80 gr	396	9,68	56,27	13,15
4	Gong-gong	50 gr	95	3,34	1,70	13,69
5	Bilis Molen	30 gr	105	2,37	15,44	5,11
6	Sambal Sotong Kembang	25 gr	75	1,40	13,65	3,94
7	Mie Tarempa	100 gr	195	6,06	21,18	16,00
8	Kek Pisang Villa	50 gr	425	25,05	44,58	8,45
Total			1501	53	166	79

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Menurut artikel “Awas, Kalori Makanan Bisa Melonjak Akibat Salah Teknik Memasak” (M. Nimas, 2020) proses pemasakan makanan tidak hanya menambah cita rasa dan aroma namun dapat mengubah kalori dari bahan yang digunakan.

Mengambil contoh pada 100gr daging ayam yang masih mentah terdapat 114 kalori sementara yang sudah dimasak kalornya dapat melonjak menjadi 270 kalori. Maka berdasar pernyataan tersebut untuk dapat mencapai batas kalori sekali makan yang sesuai diperlukan adanya *portioning*. Tabel dari hasil diatas merupakan penghitungan bahan secara mentah yang belum mengalami pemasakan. Maka untuk dapat mengetahui kalori total yang dihasilkan per porsi dari menu diatas penulis mengambil data seperti dibawah berikut.

Tabel 1.28

TOTAL KANDUNGAN GIZI PER PORSI SETELAH PROSES PEMASAKAN

No.	Bahan	Porsi	Kalori (kkal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Otak-otak Batam	50 gr	95	1,99	14,30	4,98
2	Sop Ikan Batam	2 dl	112	2,30	2,20	21,40
3	Nasi Lemak	80 gr	208	10,36	26,27	3,26
4	Gong-gong	50 gr	39	1,35	0,69	5,54
5	Bilis Molen	30 gr	83	3,50	11,72	1,17
6	Sambal Sotong Kembang	25 gr	60	3,00	6,00	1,00
7	Mie Tarempa	100 gr	175	7,81	19,25	6,96
8	Kek Pisang Villa	50 gr	150	3,64	28,27	1,73
Total			921	34	109	46

Sumber : Fatsecret.co.id, Data Olahan Penulis, 2021

E. Lokasi Dan Waktu Presentasi Makanan

1. Lokasi

Lokasi yang digunakan sebagai tempat melakukan percobaan resep dan menu dilakukan di Indekos Penulis yang berada di Jl. Ranca Bentang III No.127, Ciumbuleuit, Bandung. Sedangkan untuk pelaksanaan ujian sidang presentasi produk akan dilaksanakan pada rumah kerabat yang berada pada Perumahan Pondok Hijau Indah, Jl. Gardenia No.8, Ciwaruga, Bandung.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan penelitian produk Sajian Akulturasi Hidangan Laut di Kota Batam dimulai sejak bulan Maret 2021 sampai dengan bulan Juli 2021 dimulai dari percobaan hingga presentasi produk.