

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1. Latar Belakang**

Lombok merupakan salah satu pulau di Indonesia yang terletak disebelah pulau Bali dan merupakan salah satu pulau yang berada di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Luas Nusa Tenggara Barat keseluruhan mencapai 20.153,20 km<sup>2</sup> yang terletak antara 115046'-11905' Bujur Timur dan 8010'-905' Lintang Selatan. Nusa Tenggara Barat terdiri dari dua pulau besar yaitu Pulau Lombok dan Sumbawa selain ratusan pulau-pulau kecil diantaranya. Pulau Lombok sendiri memiliki luas satu pertiga bagian dari keseluruhan luas Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), yaitu sekitar 4.739,30 km<sup>2</sup>.

Batasan wilayah Nusa Tenggara Barat adalah sebelah utara dibatasi oleh Laut Jawa dan Laut Flores, sebelah Selatan dengan Samudra Hindia, sebelah Barat dengan Selat Lombok atau Provinsi Bali dan sebelah Timur dibatasi oleh Selat Sape atau Provinsi NTT. Secara administrasi Pulau Lombok terbagi menjadi empat wilayah administrasi dan satu kota yaitu Kota Mataram, Kabupaten Lombok Barat, Kabupaten Lombok Tengah, Kabupaten Lombok Timur dan Kabupaten Lombok Utara.

**TABEL 1**  
Luas wilayah Lombok Perkabupaten/Kota

<b>Kabupaten/Kota</b>	<b>Ibu Kota</b>	<b>Luas(km<sup>2</sup>)</b>
Kota Mataram	Mataram	61.30
Lombok Barat	Gerung	1,053.87
Lombok Tengah	Praya	1,208.40
Lombok Timur	Selong	1,605.55
Lombok Utara	Tanjung	809.53
<b>Jumlah</b>		<b>4,738.65</b>

Sumber: (NTB dalam data, 2017)

Dari data pada tabel diatas terlihat bahwa Kabupaten Lombok Timur merupakan Kabupaten terluas di Lombok yaitu seluas 1,605.55 km<sup>2</sup>, kemudian diikuti setelahnya Kabupaten Lombok Tengah dengan luas 1,208.40 km<sup>2</sup>, selanjutnya Kabupaten Lombok Barat dengan luas 1,053.87 km<sup>2</sup>, Lombok Utara dengan luas 809.53 km<sup>2</sup>, dan Kota Mataram merupakan kota yang tersempit dengan luas hanya 61.30 km<sup>2</sup>.

Pulau yang memiliki luas satu pertiga bagian dari keseluruhan luas wilayah Nusa Tenggara Barat ini terletak dikordinat 116.351° BT dan 8.565° LS dengan batas wilayah sebelah utara dibatasi oleh Laut Jawa, sebelah Selatan dibatasi oleh Samudra Indonesia, sebelah barat dibatasi oleh Selat Lombok dan Bali dan sebelah Timur dibatasi oleh Pulau Sumbawa.

Jumlah penduduk di pulau lombok terus meningkat setiap tahunnya dikarenakan angka kelahiran bayi lebih tinggi dibandingkan dengan angka kematian. Peningkatan jumlah penduduk di lombok dapat dilihat dalam tabel berikut

**TABEL 2**  
Data Jumlah Penduduk dan Pertumbuhan Jumlah Penduduk Pulau  
Lombok Tahun 2015-2016

<b>Kabupaten/Kota</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>Peningkatan</b>
Lombok Barat	654.892	665,132	240
Lombok Tengah	912.879	922.088	9.209
Lombok Timur	1.164.018	1.173.781	9.763
Lombok Utara	212.265	214.393	2.128
Kota Mataram	450.226	459.314	9.088
<b>Jumlah</b>	<b>3.404.280</b>	<b>3.434.708</b>	<b>30.428</b>

Sumber: NTB dalam angka, 2016-2017

Terlihat dari tabel 1.2 Bahwasannya jumlah penduduk di Lombok pada tahun 2016 mengalami peningkatan sebanyak 30.428 orang dari tahun 2015. Kenaikan jumlah penduduk yang paling tinggi terjadi di Kabupaten Lombok Timur yaitu sebanyak 9.763 orang, disusul oleh Kabupaten Lombok Tengah dengan jumlah 9.209 orang, kemudian Kota Mataram mengalami peningkatan penduduk sebanyak 9.088 orang, Kabupaten Lombok Utara meningkat 2.128 orang dan yang paling rendah yaitu Kabupaten Lombok Barat dengan hanya bertambah 204 orang.

Sedangkan dalam sektor pariwisata, Pulau Lombok adalah salah satu primadona yang selalu menjadi tempat tujuan wisatawan dari dalam maupun luar negeri untuk menghabiskan waktu liburnya. Namun, pada tahun 1997 muncul krisis moneter di Indonesia yang mengakibatkan potensi di sektor pariwisata yang dimiliki Pulau Lombok terlantarkan. Lalu pada tahun 2000 terjadi kerusuhan antar etnis dan agama di seluruh Lombok yang menyebabkan terjadinya pengungsian kaum minoritas ke pulau Bali. Hal ini memicu penurunan dalam segala sektor yang dimiliki Pulau Lombok. Lalu selang beberapa tahun Lombok pulih dan pada tahun 2007 sektor pariwisata menjadi sektor yang sangat berkembang dan dikenal oleh masyarakat Indonesia seperti misalnya Pantai Senggigi, Gunung Rinjani, dan lainnya.

Selain dari sektor pariwisata, Pulau Lombok juga memiliki kebudayaan yang berlimpah. Kebudayaan masyarakat Sasak Lombok dipengaruhi dari Bali karena kerajaan Bali pernah menguasai Lombok dalam rentang waktu yang lama, yaitu dari tahun 1678 hingga 1849. Dengan lamanya Bali menduduki Lombok, maka terjadilah akulturasi dua kebudayaan. Contohnya dalam bidang seni tradisional *cepung*. *Cepung* adalah sebuah seni pertunjukan tradisional yang diiringi instrumen-instrumen seperti suling, redep, dan vokal. Kebudayaan ini merupakan kebudayaan yang sudah lama dan hampir punah. *Cepung* memiliki makna yang mendalam yang berarti kekecewaan mereka terhadap perilaku negatif para penguasa Bali yang ada di Lombok.

Pulau Lombok selalu menjadi primadona bagi para wisatawan dalam negeri maupun luar negeri, karena daya tarik tempat wisatanya. Selain dari tempat wisata dan kebudayaan yang unik, makanan yang ada di Pulau Lombok selalu jadi pusat incaran. Pulau Lombok memiliki identitas rempah yang beragam sebagai bahan utama serta memiliki bahan baku yang unik. Karena itu Pulau Lombok memiliki cita rasa yang pedas dan gurih. Contohnya seperti *kelaq ares* yang menggunakan batang pohon pisang sebagai bahan bakunya dan ada juga ayam bakar bumbu taliwang yang menggunakan berbagai macam rempah sehingga rasanya sangat khas. Lombok juga mempunyai makanan khas seperti *sate tanjung* yang berbahan dasar ikan yang selalu menjadi incaran wisatawan yang datang ke Pulau Lombok. Ada pula *bebalung*, *bebalung* adalah makanan sejenis sop yang berbahan dasar daging dan tulang yang memiliki cita rasa yang tinggi. Dan masih banyak lagi makanan khas Lombok yang selalu meningkatkan daya tarik wisatawan untuk datang dan mengunjungi pulau ini.

Sedangkan yang menjadi daya tarik penulis dalam mengembangkan makanan-makanannya untuk dijadikan menu group dining ialah banyaknya makanan yang jarang dijumpai mulai dari bahan dan cara pemasakannya.

Dengan kondisi pulau yang bervariasi mulai dari keragaman sumber daya alam yang harus disyukuri, aspek budaya yang unik, menu masakan yang memiliki rasa yang beragam dengan hal ini menjadikan penulis tertarik untuk mengangkat Pulau Lombok sebagai tema tugas akhir yang berjudul “Mengembangkan Makanan Khas Lombok, NTB Untuk Dijadikan Menu Group Dining”. Dengan harapan melalui tugas akhir ini, penulis dapat memperkenalkan makanan khas Pulau Lombok melalui pengembangan produk dari segi tehnik dan *plating*.

## **2. Tujuan**

Tujuan Formal :

Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menempuh ujian akhir Jurusan Perhotelan Program Studi Manajemen Tata Boga, Program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tujuan Operasional :

1. Mempresentasikan kuliner khas Lombok, Nusa Tenggara Barat kepada masyarakat yang belum mengetahui.
2. Menjadikan kuliner khas Lombok, Nusa Tenggara Barat untuk dijadikan menu bisnis

### 3. Usulan Menu

Penulis akan mempresentasikan masakan khas Lombok, Nusa Tenggara Barat dan akan di presentasikan dalam bentuk *group dining*. Susunan menu yang akan di presentasikan adalah sebagai berikut:

#### 3.1 Menu

##### ***“EBATAN”***

(Campuran sayuran seperti lotek yang disajikan diatas terong ungu dengan bumbu khas lombok)

\*\*\*

##### ***“KELAQ BATIH”***

(Pasta yang berisi kacang merah yang dihidangkan dengan kuah khas lombok)

\*\*\*

##### ***“IKAN BAKAR PANTAI NIPAH”***

(Fillet ikan kerapu yang dibakar dan disajikan dengan bumbu kacang dan kerupuk)

\*\*\*

##### ***“KUAH ARES”***

(Sayur yang berbahan dasar batang pisang)

\*\*\*

##### ***“BEBEK PANGGANG TALIWANG”***

(Bebek panggang yang disajikan dengan saus taliwang dan ubi goreng)

\*\*\*

##### ***“SARI MUKA”***

(Kue sarimuka yang disajikan ketan hitam dan bolu kukus)

## **4. Tinjauan Produk**

### **4.1 Tema Masakan**

Dalam pengerjaan tugas akhir ini, penulis mengambil tema penyajian makanan pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat dengan cara *Group Dining*. Konsep *Group Dining* sendiri adalah konsep yang sama seperti *fine dining* dimana penyajian lebih difokuskan terhadap tamu, tetapi memiliki perbedaan dalam cara memakannya. Konsep *Group Dining* dimakan oleh 3-4 orang dalam satu meja secara *sharing* atau berbagi.

Konsep *Group Dining* sendiri penulis ambil dari restoran yang berada di bali, lebih tepatnya di Jl. Petitenget Nomer 100x yang bernama Merah Putih Restaurant yang dimiliki oleh Chef Maxie Millian dan Chef Kieran Morland.

### **4.2 Jenis Masakan**

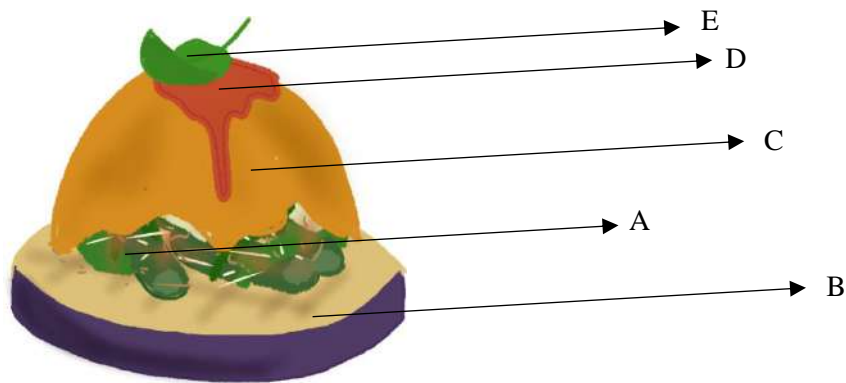
Dengan tema penyajian *Group Dining*, penulis menyusun menu yang mewakili cita rasa Pulau Lombok yang penulis dapatkan dari beberapa sumber dan buku lainnya. Susunan makanan yang penulis presentasikan adalah sebagai berikut:

#### **1. Ebatan**

Ebatan adalah makanan yang berbahan dasar dari sayur-sayuran yang direbus dan ada pula yang segar yang dicampur dengan bumbu. Bentuk dari ebatan sendiri mirip dengan karedok / lotek yang ada di pulau jawa. Biasanya ebatan dimakan oleh masyarakat Pulau Lombok sebagai *side dish*. Ebatan hanya dibuat dalam acara-acara tertentu. Seperti pernikahan adat, khinatan adat sasak, dan acara semacamnya. Bahan utama dari ebatan sendiri yaitu kelapa parut, kacang panjang,

terong, kecambah, dan kemangi. Dari bahan-bahan yang dicampurkan menghasilkan masakan pait yang khas.

Disini penulis mengembangkan masakan khas Pulau Lombok untuk dijadikan *appetizer* yang diambil dari salah satu menu di Restoran Sangsaka, Bali. Penulis menambahkan terong ungu yang dibakar sebagai *underliner* dan kulit *spring roll* yang di slice tipis lalu digoreng hingga membentuk *dome*.



Keterangan :

- A. Ebatan
- B. Terong bakar
- C. Spring roll goreng
- D. Saus tomat
- E. Daun kemangi

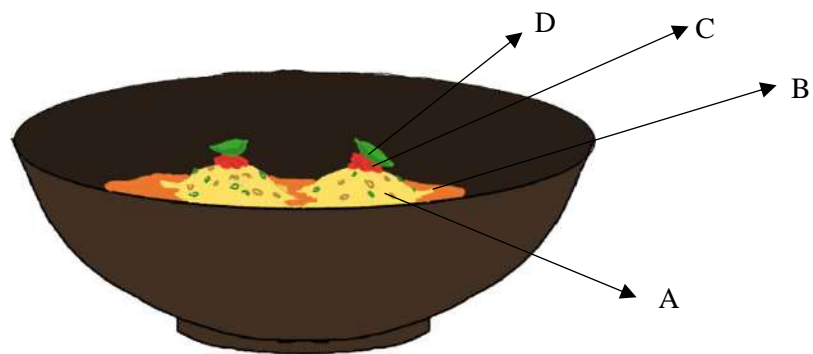
## 2 Kelaq Batih

Kelaq batih merupakan hidangan masakan yang berkuah. Ini adalah hidangan yang berbahan utama biji buncis / kacang merah. Nama “Batih” dalam bahasa Sasak yaitu biji buncis, sedangkan “Kelak” yaitu sayur. Yang berarti kelaq batih itu berarti sayur buji buncis. Isi dari makanan ini ialah biji buncis, cabai, dan



daun singkong sedangkan bumbu-bumbu yang dipakai untuk memasak makanan ini cukup sederhana, seperti bawang merah, bawang putih, terasi, jahe, dalam pengolahannya kelaq batih dimasak lalu dicampurkan dengan daun singkong. Setelah itu kemudian ditambahkan santan dan dimasak hingga mengental. Ciri utama dari makanan ini adalah rasa kuah yang segar dan cenderung berwarna gelap kemerahan dikarenakan air rebusan batih yang tidak dibuang melainkan diberi bumbu merah. (Merahputih, 2018).

Penulis mengembangkan makanan ini menjadi sebuah hidangan yang dipadukan dengan gaya masak italia. Yaitu membuat bahan utama dari kelaq batih yaitu daun singkong dan biji buncis untuk dijadikan isian dalam *ravioli* yang bertekstur kenyal dan lembut lalu disajikan dengan acar paprika yang sedikit asam dan dipadukan dengan kuah kelaq batih yang gurih dan sedikit pedas. Referensi pengembangan makanan yaitu dari menu di Restoran Sangsaka, Bali.



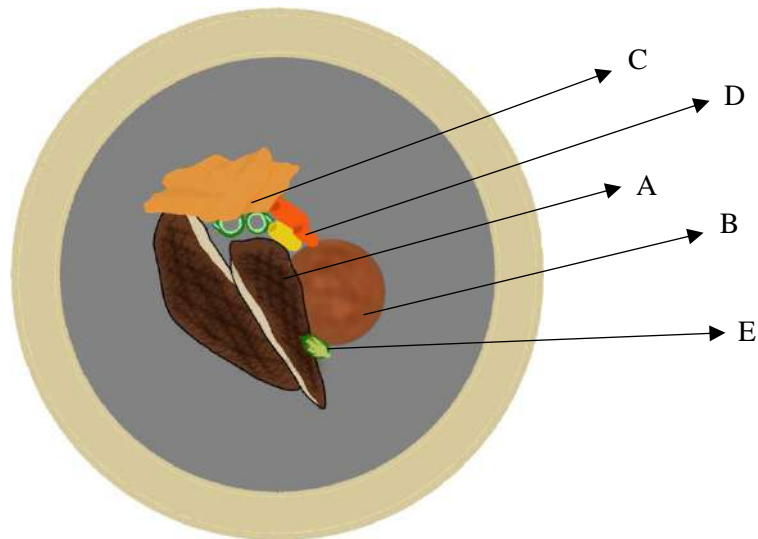
Keterangan :

- A. Raviolli batih
- B. Kuah kelaq batih
- C. Acar paprika
- D. Daun kemangi

### 3. Ikan Bakar Pantai Nipah

Ikan bakar pantai nipah adalah sebuah hidangan dari Lombok, yang berasal dari Kabupaten Lombok Utara lebih tepatnya di Pantai Nipah, Pamenang. Ikan yang dipakai diambil langsung oleh nelayan yang ada di pantai tersebut. Ada berbagai macam ikan yang dijual di pantai tersebut, seperti ikan baronang, kerapu, dan lainnya. (Dapur Sasak, 2019).

Disini penulis mengembangkan masakan khas Pantai Nipah dengan menjadikannya menu utama. Ikan yang akan dipakai adalah ikan kerapu yang di *fillet* lalu dibakar menggunakan sabut kelapa dan arang. Lalu disajikan dengan bumbu kacang sebagai sausnyanya serta menggunakan kerupuk udang yang dibuat dari adonan tepung, udang, lalu dikukus, dikeringkan dan digoreng. Dalam menu masakan ini, rasa utama yang ditonjolkan dari ikan bakarnya yaitu manis dan gurih yang dipadukan dengan bumbu kacang guna memberikan rasa yang sedikit pedas dengan tekstur yang padat agar dapat menyeimbangi tekstur daging lembut, lalu ditambahkan kerupuk dan cuciwis goreng yang memiliki tekstur crunchy dan gurih. Serta acar agar rasanya dapat lebih seimbang. Penulis mengambil konsep pengembangan makanan dari salah satu menu yang ada di Restoran Merah Putih di Bali.



Keterangan :

- A. Ikan kerapu bakar
- B. Bumbu kacang
- C. Kerupuk udang
- D. Mentimun, pickle wortel dan lobak
- E. Cuciwis goreng

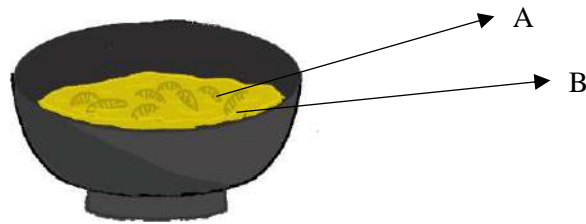
#### 4. **Kuah Ares**

Kuah ares adalah sajian makanan khas Lombok yang berbahan dasar pelepah pohon pisang atau kedebong pisang yang masih muda. Pada awalnya ares merupakan makanan tradisional suku Sasak yang hanya disajikan pada saat acara *begawe*. *Begawe* adalah tradisi yang hanya dilakukan oleh suku sasak untuk memakan makanan tersebut yang dilakukan pada saat pernikahan.

Berdasarkan sumber yang penulis dapat, pada suatu masa di Lombok mengalami masa kekeringan yang cukup panjang. Selama masa itu tidak banyak tanaman yang tumbuh, bahkan hewan ternak pun mati kelaparan. Tetapi hanya

pohon pisanglah yang tetap tumbuh, kemudian salah satu warga sekitar yang bernama *Loq Ares* memasak pohon ini dengan cara menguliti dan mengirisnya tipis-tipis. Sejak saat itu makanan ini dikenal dengan nama *ares*. (wisatadilombok, 2013).

Disini penulis memilih kuah ares sebagai side dish karena kuah ares memiliki yang light dan asin guna untuk menyeimbangi kedua maincourse yang memiliki rasa yang kuat. Penulis mengambil konsep pengembangan makanan dari salah satu menu yang ada di Restoran Merah Putih diBali.



Keterangan :

- A. Ares
- B. Kuah ares

## 5. Nasi putih

Untuk karbohidrat dalam menu yang penulis buat, penulis memilih nasi putih lalu memberikan *scallion* yang di potong tipis lalu ditaruh diatasnya sebagai *garnish* agar aroma yang dihasilkan dari *scallion* menambah kuat aroma nasi.



Keterangan :

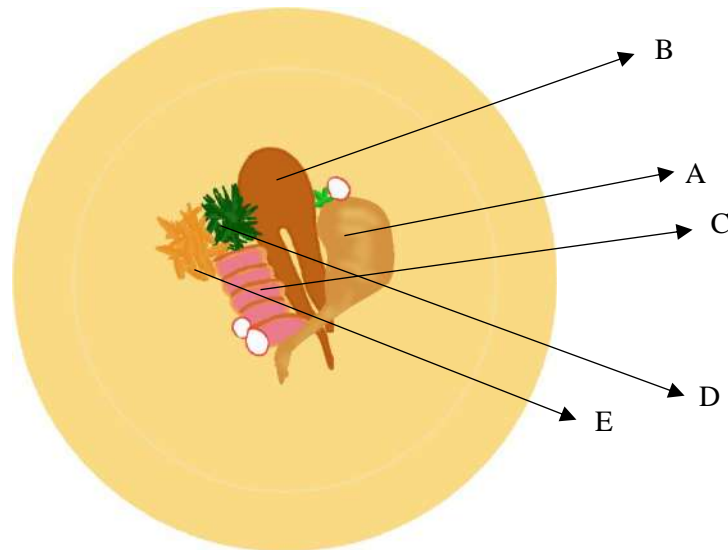
- A. Scallion
- B. Nasi putih

## 6. **Bebek Panggang Taliwang**

Bebek panggang Taliwang merupakan hidangan khas pulau lombok yang berasal dari Kampung Karang Taliwang, Mataram. Berbahan dasar ayam kampung muda yang dibakar kemudian dibumbui oleh saus yang berbahan dasar bawang merah, bawang putih, cabai merah kering, tomat, dan terasi. (Wikipedia, 2019).

Kemunculan ayam taliwang pertama kali pada saat perang antara Kerajaan selaparang dan Kerajaan Karangasem Bali. Pada saat itu orang-orang Taliwang yang bertugas sebagai pendamai ditempatkan di suatu wilayah yang diberi nama Karang Taliwang. Tugas mereka adalah melakukan pendekatan dengan Raja Karangasem agar pertempuran tidak berlanjut. Beberapa juru kuda dan juru masak ikut serta dalam tugas tersebut. Disela waktu, salah satu juru masak mengolah bahan makanan dengan mencampurkan ayam bakar dengan campuran bumbu-bumbu tertentu. Pada saat itu hasil olahan ayam merupakan makanan istimewa yang digunakan sebagai hidangan pada saat-saat tertentu. Seiring berjalannya waktu, kini masakan ayam taliwang menjadi makanan khas Kampung Taliwang yang terkenal hingga seluruh indonesia. (Kemdikbud, 2015).

Disini penulis mengembangkan dengan mengubah ayam bakar taliwang menjadi bebek panggang taliwang dengan tetap memberikan cita rasa khas bumbu taliwang dan dipadukan dengan ubi yang digoreng. Penulis mengambil konsep pengembangan makanan dari salah satu menu yang ada di Restoran Merah Putih di Bali. Yang ingin ditampilkan oleh penulis disini yaitu tekstur *moist* dari dada ayam yang dipanggang dan diberi bumbu taliwang yang pedas dan beraroma rempah serta aroma *smoke* yang terdapat di dalam dada bebek yang menghasilkan masakan ini memiliki rasa seperti dibakar. dan dipadukan dengan paha bebek dan ubi yang digoreng agar terdapat tekstur *crunchy* dan daun pepaya yang di rebus guna untuk menjaga vitamin yang terdapat dalamnya tidak hilang.



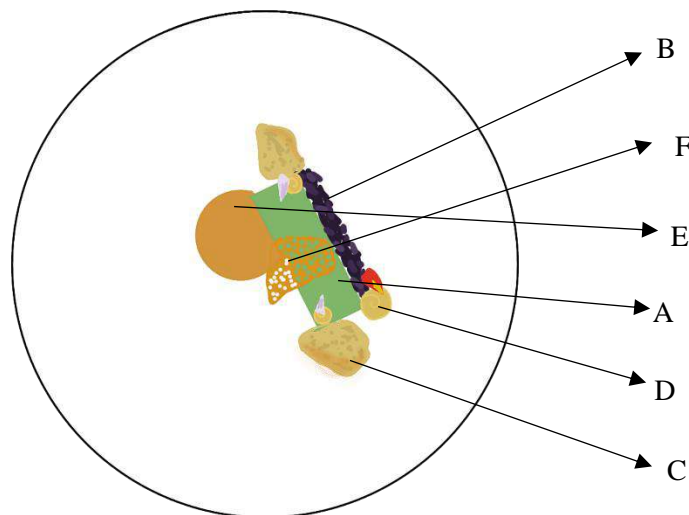
Keterangan :

- A. Bebek goreng
- B. Bumbu taliwang
- C. Dada bebek panggang dengan bumbu taliwang
- D. Daun pepaya rebus
- E. Ubi slice goreng

## 7. Sari Muka

Untuk hidangan penutup, penulis menghadirkan kue sari muka. Sari muka sendiri adalah kue manis yang menyerupai kue sarikaya. Ini merupakan jajanan khas lombok yang banyak dijumpai di Kota Mataram. Kue ini terbuat dari ketan dan adonan dari tepung yang beraroma pandan.

Penulis mengembangkan makanan khas Kota Mataram ini dengan menyajikannya dengan saus jahe, *chocolate tuile*, dan kue bolu dan akan disajikan dalam bentuk fine dining. Jadi tamu dapat merasakan rasa manis yang tidak begitu kuat dan tekstur lembut dari sari muka, aroma kuat dari saus jahe. Serta tekstur *crunchy* dari *chocolate tuile*.



Keterangan :

- A. Sari muka
- B. Ketan hitam
- C. Bolu
- D. Peanut mousse
- E. Saus jahe

## F. Chocolate tuile

## 4.3 Usulan Resep

Resep merupakan serangkaian intruksi tertulis untuk membuat atau mengolah suatu masakan agar sesuai dengan tahap yang ada. Dengan adanya resep, operasional kerja didalam dapur akan berjalan dengan baik. Resep yang akan digunakan berasal dari berbagai sumber diantaranya *google*, *youtube*, dan pengalaman selama *job training*.

**TABEL 3**  
**EBATAN**  
**(EBATAN)**

Halaman	: 1 dari 5	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 23 September 2020	Berat porsi	: 100 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Suhu
Ruangan			
Jenis makanan:	Appetizer	Alat saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150	gr	Kacang panjang	<i>slice</i>
		90	gr	Terong hijau	<i>slice</i>
		60	gr	Tauge	
		200	gr	Daging kelapa	
		150	gr	Daun singkong	
		90	gr	Bawang merah	<i>blend</i>
		60	gr	Bawang putih	<i>blend</i>
		30	gr	Kemiri	<i>blend</i>
		40	gr	Cabai merah	<i>blend</i>
		25	gr	Cabai rawit	<i>blend</i>
		8	gr	Terasi	<i>blend</i>
		30	gr	Tomat	<i>blend</i>
				Garam	
				Gula	<i>To taste</i>
		400	ml	Air	<i>To taste</i>



		150	ml	Santan	
2	Potong	150 90	Gr gr	Kacang panjang Terong hijau	<i>Rough slice</i>
3	Kukus	200	gr	Daging kelapa	Lalu parut hingga habis
4	Rebus	60 150	gr gr	Tauge Daun singkong	Dalam <i>sauce pan</i> sampai matang
5	Haluskan	90 60 30 40 25 8 30	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Bawang merah Bawang putih Kemiri Cabai merah Cabai rawit Terasi Tomat	Blender hingga lembut
6	Tumis			Bumbu yang sudah di blender	Hingga matang
7	<i>Seasoning</i>			Bumbu yang sudah matang	
8	Masukkan	400 150	ml ml	Air Santan	Dan tunggu hingga matang
9	Campurkan			Sayur yang sudah matang dengan bumbu	

Sumber: <https://sajiansedap.grid.id/read/10746678/ebatan> dan Olahan penulis,

2020. <sup>1)</sup>Yang ditekankan dalam menu ini adalah mengubah jenis lalapan biasa menjadi menu unik seperti *bruschetta*.

**LANJUTAN TABEL 3**  
**EBATAN**  
**(TERONG BAKAR DAN SRPING ROLL DOME)**

Halaman : 3 dari 3	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 70gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan: appetizer	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	350 50 2 10	Gr Gr Gr Gr	Terong ungu Kulit lumpia Kemangi Saus tomat Garam Merica	<i>Slice 3-4cm</i>    <i>To taste</i> <i>To taste</i>
2	Slice	500	gr	Terong ungu	Ketebalan 3-4cm
3	Oven	150	gr	Terong ungu	Dengan suhu 120°C hingga matang lalu bakar untuk mengambil <i>grill marknya</i>
4	Potong	50	gr	Kulit lumpia	Membentuk bundar kecil
5	Goreng			Kulit lumpia	Himpit dengan 2 <i>laddle</i> hingga membentuk dome

Sumber: *Olahan penulis* , 2020

**TABEL 4**  
**KELAQ BATIH**  
**(RAVIOLI BATIH)**

Halaman : 1 dari 3	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 150gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan: Soup	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1	pax	Kulit pangsit	<i>Rough chopped chopped</i>
		300	gr	Biji buncis	
		250	gr	Daun singkong	
		40	gr	Bawang merah	
		35	gr	Bawang putih	
		20	gr	Ketumbar	
		45	gr	Cabai merah	
		20	gr	Jahe	
		20	gr	Lengkuas	
		15	gr	Cengkeh	
		15	gr	Terasi	
		2	gr	Garam	
2	gr	Kemangi			
2	Rebus	250	gr	Biji buncis	Rebus hingga matang
		40	gr	Daun singkong	
3	Haluskan	40	gr	Bawang merah	Tumis hingga matang
		35	gr	Bawang putih	
		20	gr	Ketumbar	
		45	gr	Cabai merah	
4	masak			Bumbu yang sudah dihaluskan	
5	Hancurkan			Rebusan biji buncis dan daun singkong	Secara kasar

6	Bentuk			Biji buncis dan Daun singkong	Dengan kulit pangsit membentuk ravioli
7	Rebus			Ravioli	Dengan minyak, garam dan air mendidih
8	Seasoning			Kuah kelaq batih	Dengan garam, gula, dan merica
8	Hidangkan			Ravioli batih	Diatas mangkuk dan beri acar paprika dan kemangi diatasnya

Sumber: <http://www.ringkaskata.com/2018/04/30/kelaq-batih-khas-lombok/> dan

*OlahanPenulis*, 2020. <sup>1)</sup>Yang dikembangkan dari menu ini adalah *visual* dari sup

biasa menjadi pasta *ravioli* yang tetap memiliki cita rasa dasar sup kelaq batih.

**LANJUTAN TABEL 4**  
**KELAQ BATIH**  
**(ACAR PAPRIKA)**

Halaman : 3 dari 3	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 40gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan: Soup	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 30 40 50 50  100	Gr Gr Gr Gr Gr  ml	Paprika merah Daun jeruk Sereh Bawang merah Cabai merah Garam Gula Cuka	<i>macedoine</i> <i>chopped</i> <i>chopped</i> <i>chopped</i> <i>chopped</i>  <i>To taste</i> <i>To taste</i>
2	Oven	150	Gr	Paprika merah	Dengan air sedikit dalam suhu 150°C hingga matang
3	Potong	150 30 40 50 50	Gr Gr Gr Gr Gr	Paprika merah Daun jeruk Sereh Bawang merah Cabai merah	<i>macedoine</i> <i>chop</i> <i>chop</i> <i>chop</i> <i>chop</i>
4	Masak			Paprika merah Daun jeruk Sereh Bawang merah Cabai merah	Diatas <i>sauce pan</i> lalu seasoning, dan beri cuka, tunggu hingga matang

Sumber: *OlahanPenulis, 2020*

**TABEL5**  
**IKAN BAKAR PANTAI NIPAH**  
**(IKAN BAKAR)**

Halaman : 1 dari 4	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 700gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan : maincourse	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1 50 70 40 30	pcs Gr Gr Gr Gr	Ikan kerapu Cabai rawit merah Cabai merah Bawang merah Gula merah Garam Gula	<i>Blend</i> <i>Blend</i> <i>Blend</i>  <i>To taste</i> <i>To taste</i>
2	<i>Fillet</i>	1	pcs	Ikan kerapu	Fillet ikan, kulit jangan dibuang
3	Haluskan	50 70 40 30	Gr Gr Gr Gr	Cabai rawit merah Cabai merah Bawang merah Gula merah Garam Gula	Lalu masak hingga matang
4	Campurkan			Bumbu matang dengan kecap	
5	Bakar			Ikan kerapu	Dengan arang lalu olesi dengan bumbu hingga matang

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/7085366-kerapu-bakar-sambal-lombok> dan

*OlahanPenulis*, 2020. <sup>1)</sup>Yang ditekankan dalam menu ini adalah perpaduan rasa barua antara ikan laut, acar, bumbu kacang, dan kerupuk.

**LANJUTAN TABEL 5**  
**IKAN BAKAR PANTAI NIPAH**  
**(BUMBU KACANG)**

Halaman	: 2 dari 4	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 23 September 2020	Berat porsi	: 100 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Suhu
Ruangan			
Jenis makanan:	maincourse	Alat saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150	Gr	Kacang tanah	<i>Blend</i>
		60	Gr	Bawang merah	<i>Blend</i>
		30	Gr	Bawang putih	<i>Blend</i>
		70	Gr	Cabai keriting	<i>Blend</i>
		100	MI	Air	
					Garam
			Gula	<i>To taste</i>	
2	Haluskan	150	Gr	Kacang tanah	Lalu masak
		60	Gr	Bawang merah	hingga bumbu
		30	Gr	Bawang putih	mengental dan
		70	Gr	Cabai keriting	matang
		100	MI	Air	
					Garam
			Gula		

Sumber: *OlahanPenulis*, 2020. <sup>1)</sup>Bumbu kacang disini memiliki rasa yang gurih dan sedikit pedas dengan tekstur yang sedikit cair.

**LANJUTAN TABEL 5**  
**IKAN BAKAR PANTAI NIPAH**  
**(KERUPUK UDANG)**

Halaman : 3 dari 4	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 15gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan: maincourse	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 200 40 80 100	Gr Gr Gr Gr ML	Tepung tapioka Udang Garam Baking powder Paprika Air	<i>Blend</i> <i>Blend</i> <i>To taste</i> <i>Blend</i> <i>Blend</i>
2	Rebus	200	Gr	Udang	Rebus hingga matang
3	Potong	80	Gr	Paprika	Hingga menjadi bagian kecil
4	Haluskan			Semua bahan yang telah disiapkan	
5	Taruh			Adonan	Diatas <i>baking paper</i> dalam <i>tray</i> selama 10 menit
6	keringkan			adonan	Dengan panas matahari
7	Goreng			Adonan yang telah kering	Siap disajikan

Sumber: *OlahanPenulis*, 2020. <sup>1)</sup>Yang dikembangkan dari menu ini adalah cita rasa

baru dari kerupuk yang berbahan dasar udang dan paprika.



**LANJUTAN TABEL 5**  
**IKAN BAKAR PANTAI NIPAH**  
**(ACAR WORTEL & LOBAK)**

Halaman : 4 dari 4	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 8gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan : maincourse	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	40	gr	Wortel	<i>Slice with peeler</i>
		40	gr	Lobak	<i>Slice with peeler</i>
		40	gr	Mentimun	<i>Slice with peeler</i>
		30	gr	Cuciwis	
		15	Gr	Kunyit	
				Garam	
				Gula	<i>To taste</i>
		150	MI	Cuka	<i>To taste</i>
2	Kupas	1	Pcs	Wortel	Buang kulitnya, lalu potong tipis hingga memiliki diameter 2mm
		1	Pcs	Lobak	
3	Masak	150	MI	Garam	Masak hingga matang
		150	MI	Gula Cuka Air	
4	Tuang			Air acar	Kedalam <i>bowl</i> berisi potongan wortel
5	Masak	15	Gr	Garam Kunyit Gula	Masak hingga matang

		150 150	MI MI	Cuka Air	
6	Tuang			Air acar kuning	Kedalam <i>bowl</i> yang berisi potongan lobak
7	Goreng	30	gr	cuciwis	Untuk dijadikan <i>garnish</i>
8	kupas	30	gr	mentimun	Untuk di <i>roll</i> dan dijadikan <i>garnish</i>

Sumber: *OlahanPenulis*, 2020

**TABEL 6**  
**KUAH ARES**  
**(KUAH ARES)**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 23 September 2020	Berat porsi	: 150 ml
Revisi	:	Suhu hidangan:	Suhu
Ruangan			
Jenis makanan:	Side dish	Alat saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1	pcs	Batang pohon pisang	<i>Slice</i>
		1	pcs	santan	
		70	Gr	Bawang merah	<i>Blend</i>
		40	Gr	Bawang putih	<i>Blend</i>
		15	Gr	Ketumbar	<i>Blend</i>
		20	Gr	Jahe	<i>Blend</i>
		20	Gr	Kunyit	<i>Blend</i>
		20	Gr	Lengkuas	
		20	Gr	Kencur	
		20	Gr	Laos	
		40	Gr	Cabe keriting	
		40	Gr	Cabe rawit	

		7 2 2 1 500	Gr Pcs Pcs Pcs Ml	Terasi Daun salam Daun jeruk Sereh Air Gula Garam Merica	<i>To taste</i> <i>To taste</i> <i>To taste</i>
2	Kupas	1	Pcs	Batang pohon pisang	Buang kulit paling luar, <i>slice</i> tipis bagian dalamnya
3	Rendam			Batang pohon pisang dengan air garam	Kurang lebih 15 menit agar tidak berubah warna
4	Blend	70 40 40 40 7	Gr Gr Gr Gr Gr	Bawang merah Bawang putih Ketumbar Cabe keriting Cabe rawit Terasi Kunyit Kencur	
5	Masak			Semua bumbu yang telah dihaluskan	Dengan <i>sauce pan</i> dan minyak
6	Masakan	500 20 20 2 2 1	Ml Gr Gr Pcs Pcs Pcs	Air Jahe Lengkuas Daun salam Daun jeruk Sereh	Kedalam <i>sauce pan</i> yang berisi bumbu
7	Masakan			Batang pohon pisang	<i>Sliced</i> , kedalam kuah dan

					masak hingga matang
--	--	--	--	--	---------------------

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/8785237-sayur-ares-khas-lombok> dan

*OlahanPenulis*, 2020. <sup>1)</sup>Yang ditekankan dari menu ini adalah rasa baru dari pohon pisang yang belum banyak masyarakat ketahui.

**TABEL 7**  
**NASI PUTIH**  
**(NASI PUTIH)**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 23 September 2020	Berat porsi	: 200gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Suhu
Ruangan			
Jenis makanan:	Side dish	Alat saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	300 1 40	MI Kg Gr	Air Beras scallion	<i>slice</i>
2	Cuci	1	Pcs	Beras	Sebanyak 3x hingga bersih
3	Masak	300 1	MI Kg	Air beras	Masak hingga matang
4	Potong	40	Gr	Scallion	Potong tipis
5	Taruh			Scallion	Diaras nasi panas

Sumber: *OlahanPenulis*, 2020

**TABEL 8**  
**BEBEK PANGGANG TALIWANG**  
**(BEBEK PANGGANG & GORENG)**

Halaman : 1 dari 3	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 300gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan: Maincourse	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1 1 100 150	Pcs Pcs Gr Gr	Dada bebek Paha bebek Sabut kelapa Tepung	<i>fillet</i>
2	<i>Smoke</i>	1 1 100	Pcs Pcs Gr	Dada bebek Paha bebek Sabut kelapa	<i>Smoke</i> dengan sabut kelapa selama 1 jam
3	<i>Sear</i>			Dada bebek	Bagian kulit terlebih dahulu lalu bagian dagingnya
4	Goreng	2 150	Pcs Gr	Paha bebek Tepung	Dengan minyak panas hingga matang

Sumber: *OlahanPenulis*, 2020. <sup>1)</sup>Dari menu ini, penulis mengembangkan ayam taliwang menjadi bebek taliwang yang memiliki rasa pedas dan gurih dari bebeknya itu sendiri.

**LANJUTAN TABEL 8**  
**BEBEK PANGGANG TALIWANG**  
**(BUMBU TALIWANG)**

Halaman : 2 dari 3  
 Tanggal : 23 September 2020  
 Revisi :  
 Ruang  
 Jenis makanan : Maincourse  
 Lokasi : -

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 200gr  
 Suhu hidangan: Suhu  
 Alat saji : -  
 Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	90	Gr	Bawang merah	<i>Blend</i>
		60	Gr	Bawang putih	<i>Blend</i>
		100	Gr	Cabai keriting	<i>Blend</i>
		80	Gr	Cabai rawit	<i>Blend</i>
		30	Gr	Kencur	<i>Blend</i>
		100	Gr	Tomat	<i>Blend</i>
		15	Gr	Terasi	<i>Blend</i>
		30	Gr	Gula merah	
					Garam
			Gula	<i>To taste</i>	
2	Blend	90	Gr	Bawang merah	Hingga lembut dan halus
		60	Gr	Bawang putih	
		100	Gr	Cabai keriting	
		80	Gr	Cabai rawit	
		30	Gr	Kencur	
		100	Gr	Tomat	
		15	Gr	Terasi	
30	Gr	Gula merah			
3	Tumis			Bumbu yang sudah di blender hingga matang	

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/1512298-ayam-taliwang> dan

*OlahanPenulis, 2020*

**LANJUTAN TABEL 8**  
**BEBEK PANGGANG TALIWANG**  
**(DAUN PEPAYA GORENG DAN UBI GORENG)**

Halaman : 3 dari 3  
 Tanggal : 23 September 2020  
 Revisi :  
 Ruang  
 Jenis makanan: Maincourse  
 Lokasi : -

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 150gr  
 Suhu hidangan: Suhu  
 Alat saji : -  
 Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	60	Gr	Daun pepaya jepang	<i>Slice</i> <i>To taste</i> <i>Slice</i>
		60	Gr	Ubi	
		30	Gr	Garam Radish Air	
2	Cuci	60	Gr	Daun pepaya	Petik dari tangkainya
3	Goreng			Daun pepaya	Dan berikan garam
4	Potong	60	Gr	Ubi	<i>Slice</i> tipis dengan ketebalan 2mm
5	Goreng			Ubi Daun pepaya	Di minyak panas hingga matang
6	<i>Seasoning</i>			Ubi dengan garam	
7	slice	30	Gr	Radish	Untuk dijadikan garnish

Sumber: *OlahanPenulis, 2020*

**TABEL 9**  
**SARI MUKA**  
**(SARI MUKA)**

Halaman : 1 dari 6  
 Tanggal : 23 September 2020  
 Revisi :  
 Ruangan  
 Jenis makanan :dessert  
 Lokasi : -

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 100gr  
 Suhu hidangan: Suhu  
 Alat saji : -  
 Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 30 200 2 120 15 8 2 150	Gr Gr ML Pcs Gr Gr Pcs Pcs ML	Tepung terigu Tepung tapioka Santan Telur Gula Garam Daun pandan Daun suji Air	
2	<i>Blend</i>	8 2 150	Pcs Pcs ML	Daun pandan Daun suji Air	Hingga halus lalu saring
3	Campurkan	150 30 200 2 120 15	Gr Gr ML Pcs Gr Gr	Tepung terigu Tepung tapioka Santan Telur Gula Garam	Aduk hingga rata
4	Tuang			Air daun pandan	Ke wadah berisi campuran tepung
5	Aduk			Semua bahan	Hingga merata lalu tuang kedalam cetakan
6	Kukus			adonan	Selama 20 menit

Sumber: [https://www.youtube.com/watch?v=w686z6En\\_zQ](https://www.youtube.com/watch?v=w686z6En_zQ) dan *OlahanPenulis,*

2020.<sup>1)</sup> Yang ditekankan yaitu visual yang berbeda dari kue pada umumnya.



**LANJUTAN TABEL 9**  
**SARI MUKA**  
**(PEANUT MOUSSE)**

Halaman : 2 dari 6	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 50gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan :dessert	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	240	MI	Heavy cream	
		115	Gr	Selai kacang	
		40	Gr	Gula halus	
		10	MI	Vanilla ekstrak	
2	Campurkan	240	MI	Heavy cream	Mix hingga adonan <i>stif</i>
		40	Gr	Gula halus	
		10	MI	Vanilla ekstrak	
3	Campurkan	115	Gr	Selai kacang	Kedalam adonan lalu aduk hingga rata
4	Tuang			Adonan	Ke dalam <i>piping bag</i>
5	Tuang			Adonan yang berada didalam <i>piping bag</i>	Keatas piring

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=3fRDRDvg-sc> dan *OlahanPenulis*,

2020

**LANJUTAN TABEL 9**  
**SARI MUKA**  
**(BUTTER CAKE)**

Halaman : 3 dari 6	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 100gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan :dessert	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	120	Gr	Gula	
		4	Pcs	Telur	
		230	Gr	Tepung terigu	
		5	Gr	Vanilla ekstrak	
2	Aduk	4	Pcs	Telur	Kedalam wadah hingga mengembang
		120	Gr	Gula	
3	Tuang	230	Gr	Teepung terigu	Dengan mengayaknya terlebih dahulu
4	Campurkan	5	Gr	Vanilla ekstrak	Kedalam adonan lalu mix hingga rata
5	Kukus			Adonan kue	Dengan kukusan hingga matang

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=r007joWUqNY> dan *OlahanPenulis,*

2020

**LANJUTAN TABEL 9**  
**SARI MUKA**  
**(KETAN HITAM)**

Halaman : 4 dari 6	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 90gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan :dessert	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 500 20	Gr Ml Gr	Ketan hitam Air garam	
2	Cuci			Ketan hitam	Sebanyak 3x lalu rendam dengan air
3	Masak	150 400 20	Gr Ml Gr	Ketan hitam Air Garam	Dengan api sedang
4	Aduk			Semua bahan	Dan tunggu hingga matang selama 35 menit

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=29MA21U3TpE> dan *OlahanPenulis*,

2020

**LANJUTAN TABEL 9**  
**SARI MUKA**  
**(CHOCOLATE TUILE)**

Halaman : 5 dari 6	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 20gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan :dessert	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	15 5 8 10 10	Ml Gr Gr Ml Gr	minyak Gula Chocolate powder Air tepung	
2	Campurkan			Semua bahan	Aduk hingga merata
3	Panaskan	2	ml	Minyak	Diatas teflon anti lengket
4	Tuang			adonan	Ke atas teflon sebanyak satu sendok
5	Angkat			Adonan tuile	Keatas kertas anti lengket jika sudah kecoklatan

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=Nz2ZcENXHDA> dan

*OlahanPenulis, 2020*

**LANJUTAN TABEL 9**

**SARI MUKA**

**(SAUS JAHE)**

Halaman : 6 dari 6	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 23 September 2020	Berat porsi : 45 ml
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu
Ruangan	
Jenis makanan :dessert	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 100 70 150	Gr Ml Gr Gr	<i>Brown sugar</i> <i>Heavy cream</i> Jahe <i>Butter</i>	
2	Cairkan	150	Gr	<i>Butter</i>	Didalam <i>sauce pan</i>
2	Masukan	150	Gr	<i>Brown sugar</i>	Masak hingga <i>caramelize</i>
3	Tuang	100	Ml	<i>Heavy cream</i>	Kedalam <i>sauce pan</i> dan aduk hingga merata
4	Masukan	70	Gr	Jahe	Dan aduk hingga kental

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=prGB1ETr8PE> dan *OlahanPenulis*,

2020

#### 4.4 *Recipe Costing dan Dish Costing*

Recipe Costing merupakan sebuah usaha untuk menghitung dana yang digunakan dalam satu resep, umumnya dalam satu resep terdiri atas beberapa porsi. Sedangkan dish costing digunakan untuk menentukan harga per porsi yang didasari dari recipe costing. Tujuan dari pembuatan recipe costing dan dish costing adalah untuk mengidentifikasi dan alokasi penggunaan komoditi pangan yang bertujuan untuk memaksimalkan penggunaan dana yang ada (Barnard,2009).

**TABEL 10**  
**BIAYA EBATAN**

Bahan	Harga			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Kacang panjang	1000	Gr	Rp 12,000.00	150	Gr	Rp 2,000.00
Terong hijau	1000	Gr	Rp 12,000.00	90	Gr	Rp 1,500.00
Tauge	500	Gr	Rp 7,900.00	60	Gr	Rp 1,200.00
Daging kelapa	400	Gr	Rp 13,500.00	200	Gr	Rp 6,750.00
Daun singkong	200	Gr	Rp 4,000.00	150	Gr	Rp 3,000.00
Bawang merah	1000	Gr	Rp 25,800.00	90	Gr	Rp 2,400.00
Bawang putih	1000	Gr	Rp 24,900.00	60	Gr	Rp 1,500.00
Kemiri	100	Gr	Rp 5,000.00	30	Gr	Rp 1,500.00
Cabai merah	1000	Gr	Rp 16,400.00	40	Gr	Rp 3,600.00
Cabai rawit	1000	Gr	Rp 24,850.00	25	Gr	Rp 1,500.00
Terasi	84	Gr	Rp 9,000.00	8	Gr	Rp 1,000.00
Tomat	500	Gr	Rp 9,750.00	30	Gr	Rp 750.00
Garam	1000	Gr	Rp 12,800.00	30	Gr	Rp 500.00
Gula	1000	Gr	Rp 12,170.00	20	Gr	Rp 250.00
Merica Bubuk	85	Gr	Rp 13,800.00	20	Gr	Rp 3,250.00
Santan	1000	Gr	Rp 12,800.00	150	Gr	Rp 2,000.00
Terong ungu	500	Gr	Rp 9,600.00	350	Gr	Rp 6,750.00
Kulit lumpia	700	Gr	Rp 29,500.00	50	Gr	Rp 3,000.00
Minyak	2000	MI	Rp 23,600.00	150	MI	Rp 1,900.00
Kemangi	100	Gr	Rp 3,100.00	2	Gr	Rp 100.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 44,450.00
<i>Dish Costing</i>						Rp 8,900.00

*OlahanPenulis, 2020*

**TABEL 11**  
**BIAYA KELAQ BATIH**

Bahan	Harga			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Kulit pangsit	400	Gr	Rp 11,000.00	90	Gr	Rp 2,500.00
Biji buncis	1000	Gr	Rp 39,000.00	300	Gr	Rp 12,000.00
Daun singkong	500	Gr	Rp 8,000.00	250	Gr	Rp 4,000.00
Cabai merah	1000	Gr	Rp 16,400.00	95	Gr	Rp 1,600.00
Bawang Putih	1000	Gr	Rp 24,900.00	35	Gr	Rp 1,000.00
Bawang merah	1000	Gr	Rp 25,800.00	90	Gr	Rp 3,000.00
Terasi	84	Gr	Rp 9,000.00	15	Gr	Rp 1,600.00
Ketumbar	25	Gr	Rp 3,750.00	20	Gr	Rp 3,000.00
Jahe	500	Gr	Rp 25,000.00	20	Gr	Rp 1,500.00
Lengkuas	500	Gr	Rp 12,500.00	20	Gr	Rp 500.00
Sereh	500	Gr	Rp 15,000.00	40	Gr	Rp 1,200.00
Garam	1000	Gr	Rp 12,800.00	100	Gr	Rp 1,300.00
Gula	1000	Gr	Rp 12,170.00	100	Gr	Rp 1,200.00
Paprika merah	150	Gr	Rp 10,000.00	150	Gr	Rp 10,000.00
Daun jeruk	50	Gr	Rp 2,500.00	30	Gr	Rp 1,500.00
Cuka	1150	ML	Rp 21,000.00	100	ML	Rp 2,000.00
Daun kemangi	100	Gr	Rp 3,100.00	2	Gr	Rp 250.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 48,400.00
<i>Dish Costing</i>						Rp 9,680.00

*OlahanPenulis, 2020*

**TABEL 12**  
**BIAYA IKAN BAKAR PANTAI NIPAH**

Bahan	Harga			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Ikan kerapu	1000	Gr	Rp 80,570.00	700	Gr	Rp 56,400.00
Udang	500	Gr	Rp 55,000.00	200	Gr	Rp 22,000.00
Kacang tanah	1000	Gr	Rp 32,000.00	150	Gr	Rp 4,800.00
Cabai rawit merah	1000	Gr	Rp 24,850.00	50	Gr	Rp 1,250.00
Cabai keriting	1000	Gr	Rp 15,000.00	70	Gr	Rp 1,100.00
Cabai merah	1000	Gr	Rp 16,400.00	70	Gr	Rp 1,150.00
Bawang Putih	1000	Gr	Rp 24,900.00	30	Gr	Rp 750.00
Bawang merah	1000	Gr	Rp 25,800.00	100	Gr	Rp 2,600.00
Gula merah	1000	Gr	Rp 18,000.00	30	Gr	Rp 550.00
Wortel	1000	Gr	Rp 12,000.00	40	Gr	Rp 500.00
Lobak	500	Gr	Rp 6,500.00	40	Gr	Rp 550.00
Mentimun	500	Gr	Rp 7,500.00	40	Gr	Rp 600.00
Tepung tapioka	1000	Gr	Rp 23,000.00	200	Gr	Rp 6,500.00
Cuciwis	140	Gr	Rp 5,000.00	30	Gr	Rp 1,100.00
Garam	1000	Gr	Rp 12,800.00	110	Gr	Rp 1,400.00
Gula	1000	Gr	Rp 12,170.00	90	Gr	Rp 1,100.00
Minyak goreng	2000	MI	Rp 23,600.00	150	MI	Rp 1,800.00
Baking powder	100	Gr	Rp 6,500.00	40	Gr	Rp 270.00
Paprika merah	150	Gr	Rp 10,000.00	80	Gr	Rp 5,400.00
kunyit	50	Gr	Rp 2,500.00	15	Gr	Rp 750.00
Cuka	1150	MI	Rp 21,000.00	150	MI	Rp 2,800.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 113,370.00
<i>Dish Costing</i>						Rp 22,680.00

*OlahanPenulis, 2020*



**TABEL 13**  
**BIAYA KUAH ARES**

Bahan	Harga			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Batang pohon pisang	1000	Gr	Rp 45,000.00	150	Gr	Rp 22,500.00
Santan	1000	MI	Rp 39,000.00	300	Gr	Rp 11,700.00
Cabai rawit merah	1000	Gr	Rp 24,850.00	40	Gr	Rp 1,000.00
Cabai keriting	1000	Gr	Rp 15,000.00	40	Gr	Rp 600.00
Terasi	84	Gr	Rp 9,000.00	7	Gr	Rp 750.00
Bawang Putih	1000	Gr	Rp 24,900.00	40	Gr	Rp 1,000.00
Bawang merah	1000	Gr	Rp 25,800.00	70	Gr	Rp 1,800.00
ketumbar	25	Gr	Rp 3,750.00	15	Gr	Rp 2,250.00
Jahe	500	Gr	Rp 25,500.00	20	Gr	Rp 1,000.00
Kunyit	1000	Gr	Rp 10,000.00	20	Gr	Rp 300.00
Kencur	250	Gr	Rp 10,000.00	20	Gr	Rp 800.00
Lengkuas	500	Gr	Rp 12,500.00	20	Gr	Rp 500.00
Garam	1000	Gr	Rp 12,800.00	80	Gr	Rp 1,000.00
Gula	1000	Gr	Rp 12,170.00	50	Gr	Rp 600.00
Daun jeruk	50	Gr	Rp 2,500.00	5	MI	Rp 250.00
Daun salam	1000	Gr	Rp 25,000.00	10	Gr	Rp 250.00
Serai	500	Gr	Rp 15,000.00	15	Gr	Rp 450.00
Merica	85	MI	Rp 13,800.00	50	MI	Rp 8,100.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 54,850.00
<i>Dish Costing</i>						Rp 10,970.00

*OlahanPenulis, 2020*

**TABEL 14**  
**BIAYA NASI PUTIH**

Bahan	Harga			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Beras putih	1000	Gr	Rp 9,500.00	1000	Gr	Rp 9,500.00
Scallion	250	Gr	Rp 5,000.00	40	Gr	Rp 1,000.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 10,500.00
<i>Dish Costing</i>						Rp 2,100.00

*OlahanPenulis, 2020*

**TABEL 15**  
**BIAYA BEBEK PANGGANG TALIWANG**

Bahan	Harga			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Bebek	2000	Gr	Rp 88,000.00	1500	Gr	Rp 66,000.00
Sabut kelapa	200	Gr	Rp 3,500.00	100	Gr	Rp 1,750.00
Cabai rawit merah	1000	Gr	Rp 24,850.00	80	Gr	Rp 2,000.00
Cabai keriting	1000	Gr	Rp 15,000.00	100	Gr	Rp 1,500.00
Kencur	250	Gr	Rp 10,000.00	30	Gr	Rp 1,200.00
Bawang Putih	1000	Gr	Rp 24,900.00	60	Gr	Rp 1,500.00
Bawang merah	1000	Gr	Rp 25,800.00	90	Gr	Rp 2,500.00
Tepung terigu	1000	Gr	Rp 12,100.00	150	Gr	Rp 2,000.00
Tomat	1000	Gr	Rp 10,000.00	100	Gr	Rp 1,000.00
Terasi	84	Gr	Rp 9,000.00	15	Gr	Rp 1,600.00
Gula merah	1000	Gr	Rp 18,000.00	30	Gr	Rp 1,000.00
Daun pepaya	200	Gr	Rp 4,000.00	60	Gr	Rp 1,200.00
Ubi	500	Gr	Rp 12,000.00	60	Gr	Rp 1,500.00
Garam	1000	Gr	Rp 12,800.00	100	Gr	Rp 1,300.00
Gula	1000	Gr	Rp 12,170.00	70	Gr	Rp 1,000.00
Minyak goreng	2000	MI	Rp 23,600.00	200	MI	Rp 2,500.00
Radish	250	Gr	Rp 10,500.00	30	Gr	Rp 1,300.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 92,050.00
<i>Dish Costing</i>						Rp 18,410.00

*OlahanPenulis, 2020*

**TABEL 16**  
**BIAYA SARI MUKA**

Bahan	Harga			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Tepung terigu	1000	Gr	Rp 12,100.00	150	Gr	Rp 1,800.00
Tepung tapioka	1000	Gr	Rp 23,000.00	30	Gr	Rp 700.00
Santan	1000	Gr	Rp 39,000.00	200	Gr	Rp 7,800.00
Telur	1000	Gr	Rp 28,800.00	120	Gr	Rp 3,500.00
Gula	1000	Gr	Rp 12,170.00	195	Gr	Rp 2,500.00
Garam	1000	Gr	Rp 12,800.00	15	Gr	Rp 250.00
Daun pandan	5	Gr	Rp 3,500.00	8	Gr	Rp 5,500.00
Daun suji	100	Gr	Rp 13,000.00	5	Gr	Rp 650.00
Heavy cream	1200	Gr	Rp 83,500.00	340	Gr	Rp 23,500.00
Selai kacang	450	Gr	Rp 50,900.00	115	Gr	Rp 11,000.00
Gula halus	425	Gr	Rp 21,000.00	40	Gr	Rp 2,000.00
Vanilla ekstrak	60	MI	Rp 6,500.00	30	Gr	Rp 3,000.00

Butter	227	Gr	Rp 16,500.00	175	Gr	Rp 12,000.00
Baking powder	100	Gr	Rp 6,500.00	25	Gr	Rp 150.00
Ketan hitam	1000	Gr	Rp 25,000.00	150	Gr	Rp 3,750.00
Gula merah	1000	Gr	Rp 18,000.00	80	Gr	Rp 1,450.00
Jahe	500	Gr	Rp 25,000.00	70	Gr	Rp 3,500.00
Susu cair	1000	MI	Rp 20,000.00	50	MI	Rp 1,000.00
Chocolate powder	180	Gr	Rp 34,000.00	10	Gr	Rp 1,600.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 118,850.00
<i>Dish Costing</i>						Rp 23,770.00

*OlahanPenulis, 2020*

#### 4.5 *Selling Price*

*Selling Price* merupakan harga jual yang didapatkan dari perhitungan *dish costing* ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan. *Selling Price* adalah harga jual makanan per porsi yang di jadikan standard untuk perhitungan untuk penambahan harga seperti pajak. Disini penulis menggunakan metode *Mark up method*, yakni penetapan harga jual dengan menambahkan harga beli dengan laba tertentu.

**TABEL 17**  
**SELLING PRICE**

<b>Menu</b>	<b>Food Cost</b>	<b>Dish Costing</b>	<b>Selling Price</b>
Ebatan	30%	Rp 8,900.00	Rp 30,000.00
Kelaq Batih	30%	Rp 9,680.00	Rp 38,000.00
Ikan Bakar Pantai Nipah	25%	Rp 22,680.00	Rp 90,500.00
Kuah Ares	25%	Rp 10,970.00	Rp 43,000.00
Nasi putih	20%	Rp 2,100.00	Rp 10,500.00
Bebek Panggang Taliwang	20%	Rp 18,410.00	Rp 92,000.00
Sari Muka	30%	Rp 23,770.00	Rp 79,000.00
Total		Rp 126,400.00	Rp 383,000.00

*OlahanPenulis, 2020*

#### 4.6 Daftar Nilai Gizi

Sudah menjadi naluri alam manusia untuk bertahan hidup. Salah satu cara untuk bertahan hidup yaitu dengan mengkonsumsi makanan. Mengkonsumsi makanan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi harian manusia. Fungsi gizi dalam makanan antara lain untuk memperkuat mekanisme pertahanan tubuh, mencegah timbulnya penyakit tertentu, membantu mengembalikan kondisi tubuh setelah sakit, menjaga kondisi fisik dan mental serta memperlambat proses penuaan (Marsono, 2007). Berikut adalah kandungan nilai gizi menu dari pulau Lombok

**TABEL 18**  
**Nilai Gizi Ebatan**

<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
150 gr	Kacang panjang	33	7	1	2	1
90 gr	Terong hijau	30	7	0	1	3
60 gr	Tauge	40	3	3	3	1
200 gr	Daging kelapa	708	30	67	7	13
150 gr	Daun pepaya	65	17	0	1	12
90 gr	Bawang merah	65	15	0	2	7
60 gr	Bawang putih	89	20	0	4	0
30 gr	Kemiri	0	0	0	0	0
40 gr	Cabai merah	40	4	2	3	1
25 gr	Cabai rawit	80	14	4	3	3
8 gr	Terasi	8	0	0	2	0
30 gr	Tomat	5	1	0	0	1
30 gr	Garam	0	0	0	0	0
20 gr	Merica bubuk	59	14	1	2	0
20 gr	Santan	46	1	5	1	1
150 gr	Terong ungu	38	9	0	2	5
350 gr	Kulit spring roll	956	161	22	30	6
50 gr	Minyak	442	0	50	0	0
150 gr	Kemangi	35	4	1	5	1
	<b>Total</b>	<b>2739</b>	<b>307</b>	<b>156</b>	<b>65</b>	<b>54</b>
	<b>Total/porsi</b>	<b>548</b>	<b>62</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>11</b>

Sumber: <https://happyforks.com/analyzer/result>

**TABEL 19**  
**Nilai Gizi Kelaq Batih**

<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
90 gr	Kulit pangsit	112	18	3	3	1
300 gr	Biji buncis	201	28	7	8	7
250 gr	Daun singkong	400	95	1	3	4
95 gr	Cabai merah	38	8	1	2	5
35 gr	Bawang putih	52	12	0	2	0
90 gr	Bawang merah	65	15	0	3	7
15 gr	Terasi	15	0	0	3	0
20 gr	Ketumbar	60	11	4	3	0
20 gr	Jahe	16	4	0	0	0
20 gr	Lengkuas	0	0	0	0	0
40 gr	Sereh	40	10	0	1	0
100 gr	Garam	0	0	0	0	0
100 gr	Gula	389	100	0	0	98
150 gr	Paprika merah	423	81	19	21	16
30 gr	Daun jeruk	8	3	0	0	1
100 ml	Cuka	21	1	0	0	0
2 gr	Daun kemangi	0	0	0	0	0
	<b>Total</b>	<b>1840</b>	<b>386</b>	<b>35</b>	<b>2299</b>	<b>139</b>
	<b>Total/porsi</b>	<b>368</b>	<b>77</b>	<b>7</b>	<b>460</b>	<b>28</b>

Sumber: <https://happyforks.com/analyzer/result>

**TABEL 20**  
**Nilai Gizi Ikan Bakar Pantai Nipah**

<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
700 gr	Ikan kerapu	644	0	7	136	0
200 gr	Udang	170	0	1	40	0
150 gr	Kacang tanah	882	30	75	37	14
50 gr	Cabai rawit merah	223	40	12	8	7
70 gr	Cabai keriting	15	4	0	1	2
70 gr	Cabai merah	20	5	0	1	4
30 gr	Bawang putih	45	10	0	2	0
100 gr	Bawang merah	72	17	0	3	8
30 gr	Gula merah	350	30	0	0	30
40 gr	Wortel	16	4	0	1	2
40 gr	Lobak	6	1	0	1	0
40 gr	Mentimun	5	1	0	0	1
200 gr	Tepung tapioka	716	177	0	0	7
30 gr	Cuciwis	12	3	0	1	1
110 gr	Garam	0	0	0	0	0
90 gr	Gula	350	90	0	0	88
150 ml	Minyak goreng	1326	0	150	0	0
40 gr	Baking powder	39	19	0	0	0
80 gr	Paprika	226	43	10	11	8
15 gr	Kunyit	47	10	1	2	1
150 ml	Cuka	32	1	0	0	1
	<b>Total</b>	<b>5196</b>	<b>484</b>	<b>257</b>	<b>242</b>	<b>172</b>
	<b>Total/porsi</b>	<b>1039</b>	<b>97</b>	<b>52</b>	<b>49</b>	<b>34</b>

Sumber: <https://happyforks.com/analyzer/result>

**TABEL 21**  
**Nilai Gizi Kuah Ares**

<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
500 gr	Batang pohon pisang	350	90	1	3	71
300 gr	Santan	690	17	72	7	10
40 gr	Cabai rawit merah	127	23	7	5	4
40 gr	Cabai keriting	16	4	0	1	2
7 gr	Terasi	7	0	0	1	0
40 gr	Bawang putih	60	13	0	3	0
70 gr	Bawang merah	50	12	0	2	6
15 gr	Ketumbar	45	8	3	2	0
20 gr	Jahe	16	4	0	0	0
20 gr	Kunyit	47	10	1	2	1
20 gr	Kencur	0	0	0	0	1
20 gr	Lengkuas	0	0	0	0	0
80 gr	Garam	0	0	0	0	0
50 gr	Gula	195	50	0	0	49
5 gr	Daun jeruk	1	1	0	0	0
10 gr	Daun salam	6	1	0	1	0
15 gr	Serai	15	4	0	0	0
50 ml	Merica	148	34	1	5	0
	Total	1773	270	84	30	144
	Total/porsi	355	54	17	6	29

Sumber: <https://happyforks.com/analyzer/result>

**TABEL 22**  
**Nilai Gizi Nasi Putih**

<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
1000 gr	Beras putih	3700	817	6	68	0
40 gr	Scallion	13	3	0	1	1
	Total	3713	820	6	69	1
	Total/porsi	743	164	12	13	0.2

Sumber: <https://happyforks.com/analyzer/result>

**TABEL 23**  
**Nilai Gizi Bebek Panggang Taliwang**

<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
1500 gr	Bebek	3165	0	228	261	0
100 gr	Sabut kelapa	0	0	0	0	0
80 gr	Cabai rawit merah	254	45	14	10	8
100 gr	Cabai keriting	21	5	0	0	3
30 gr	Kencur	0	0	0	0	0
60 gr	Bawang putih	89	20	0	4	1
90 gr	Bawang merah	65	15	0	2	7
150 gr	Tepung terigu	546	115	2	16	0
100 gr	Tomat	18	4	0	1	2
15 gr	Terasi	15	0	0	3	0
30 gr	Gula merah	272	30	0	0	29
60 gr	Daun pepaya	26	7	0	0	5
60 gr	Ubi	52	12	0	1	2
100 gr	Garam	0	0	0	0	0
70 gr	Gula	272	70	0	0	69
200 ml	Minyak goreng	1768	0	200	0	0
30 gr	Radish	5	1	0	0	1
	Total	6568	323	444	299	128
	Total/porsi	1314	65	89	60	25

Sumber: <https://happyforks.com/analyzer/result>



**TABEL 24**  
**Nilai Gizi Sari Muka**

<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
150 gr	Tepung terigu	546	115	1.47	15.5	0.41
30 gr	Tepung tapioka	107	27	0.01	0.06	1.01
200 gr	Santan	460	7	0.4	1.44	5.22
120 gr	Telur	172	2	16.52	15.37	1.12
195 gr	Gula	156	195	0	0	190.73
15 gr	Garam	0	0	0	0	0
8 gr	Daun pandan	5	1	0.11	0.75	0
5 gr	Daun suji	3	1	0	0	0
340 gr	Heavy cream	1173	95	126	7	10
115 gr	Selai kacang	296	25	18	7	20
40 gr	Gula halus	155	40	0	0	39
30 gr	Vanilla ekstrak	86	31	0	0	4
175 gr	Butter	1255	0	142	1	0
250 gr	Salted butter	1793	0	203	2	0
25 gr	Baking powder	24	7	13	4	0
150 gr	Ketan hitam	555	14	2	0	8
80 gr	Gula merah	296	62	2	6	1
70 gr	Jahe	56	12	1	1	1
150 gr	Brown sugar	296	62	2	6	1
50 gr	Susu cair	31	2	2	2	2
10 gr	Chocolate powder	28	7	0	0	5
2 gr	Gelatine	1	0	0	0	0
20 gr	Glukosa	4	1	0	17	0
	<b>Total</b>	<b>7498</b>	<b>592</b>	<b>529</b>	<b>88</b>	<b>289</b>
	<b>Total/porsi</b>	<b>1500</b>	<b>118</b>	<b>106</b>	<b>18</b>	<b>58</b>

Sumber: <https://happyforks.com/analyzer/result>