

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Nusa Tenggara Timur adalah sebuah provinsi yang terletak disebelah Tenggara Indonesia yang di kelilingi oleh perairan yaitu disebelah Utara oleh Laut Flores, Selatan oleh Samudera Hindia, Timur oleh Timur Leste, dan Barat oleh Provinsi Nusa Tenggara Barat. Provinsi ini memiliki banyak sekali pulau diantaranya adalah pulau Flores, pulau Sumba, pulau Timor, pulau Lembata, pulau Rote, pulau Sabu, Pulau Adonara, pulau Solor, pulau Ende, pulau Komodo, dan pulau Palue. Pulau utama Nusa Tenggara Timur adalah pulau Flores, pulau Sumba, dan pulau Timor.

Nusa Tenggara Timur memiliki suku asli mereka yaitu suku Atoni, suku Manggarai, suku Sumba, suku Solor, suku Ngada, suku Timor Leste, suku Rote, suku Lio, suku Alor, dan suku Sawu. Dengan berbagai macam suku yang ada di provinsi Nusa Tenggara Timur ini menjadikan salah satu keunikan yang mereka miliki.

Flores adalah sebuah pulau dan provinsi yang berada di Nusa Tenggara Timur, Indonesia. Kata Flores berasal dari Bahasa Portugis ‘Copa de Flores’ yang berarti ‘Tanjung Bunga’. Nama Flores diberikan oleh S.M. Cabot untuk menyebut wilayah paling Timur pulau Flores. Nama Flores resmi digunakan oleh Gubernur Jendral Hindia Belanda, Hendrik Brouwer sejak 1636. Melalui studi Orinbao pada 1969 nama asli pulau Flores adalah Nusa Nipa yang artinya Pulau Ular.

Pulau Flores merupakan salah satu pulau terbesar di provinsi Nusa Tenggara Timur. Pulau Flores memiliki jumlah penduduk dan sumber daya alam dan manusia yang memadai. Pulau Flores dikelilingi oleh gugusan pulau-pulau kecil.

Suku yang dianut oleh Flores adalah percampuran antara etnis Melayu, Melanesia, dan Portugis. Karena Flores pernah menjadi koloni Portugis maka kebudayaan Portugis sangatlah berperan besar dalam kebudayaan Flores melalui genetik, agama dan budaya. Flores memiliki 8 suku besar diantaranya adalah suku Lio, Riung, Ngada, Nage-Keo, Ende, Manggarai, Sikka, Larantuka (Lamaholot), dan Lembata. Dari bentuk fisiknya adalah salah satu hal yang mencolok yang dapat dilihat dari perbedaannya.

Menurut pengalaman seorang *culinary storyteller* yaitu Ade Putri yang menemani Gordon Ramsay, Nusa Tenggara Timur memiliki ciri khas makanan yang menggunakan bumbu yang sangat minimalis dan lebih menonjolkan bahan asli dan tidak menambahkan bumbu lain sehingga cita rasa dari makanannya terasa. Teknik memasak yang digunakan pun sederhana. Pola konsumsi masyarakatnya menjadi tradisi turun temurun. Pangan Nusa Tenggara Timur tersedia di alam dan diolah secara sederhana dan tradisional.

## **1.2 Tujuan Presentasi Makanan**

Dengan memilih judul Menyajikan Kuliner Nusa Tenggara Timur (Flores) penulis memiliki 2 tujuan utama yaitu:

### **1.2.1 Tujuan Formal**

Tujuan Formal dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi syarat kelulusan dan menyelesaikan studi Program Diploma III, dalam program studi Hospitality, jurusan Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

Memilih judul Menyajikan Kuliner Nusa Tenggara Timur (Flores) dengan tujuan dan harapan sebagai berikut:

- a) Dengan memperkenalkan kuliner Nusa Tenggara Timur khususnya Flores dapat diketahui masyarakat luar Pulau Flores agar menambah wawasan dan pengalaman mengenai kuliner yang ada di Indonesia.
- b) Dikarenakan Flores merupakan salah satu sektor pariwisata yang sedang dikembangkan. Maka, kuliner Flores layak dijadikan sebagai usulan menu dan usaha dalam bidang kuliner untuk membangun sektor Pariwisata.
- c) Menjadikan kuliner Flores menjadi salah satu tujuan wirausaha untuk wilayah Pulau Jawa, khususnya Bandung. Metode berjualan yang akan dilakukan adalah metode *online*.

### **1.3 Usulan Masakkan Kuliner Nusa Tenggara Timur Flores**

Flores memiliki posisi diantara pulau-pulau dan laut serta budayanya yang unik yang jarang ditemui hanya ada di Flores. Karena sajian kuliner Flores yang masih belum terkenal dalam masyarakat, maka penulis mengangkat tema “Menyajikan Kuliner Nusa Tenggara Timur (Flores)” ini agar masyarakat di luar Nusa Tenggara Timur dapat mengenal dan mendalami kuliner yang ada. Berikut adalah rancangan menu yang telah di susun dan akan dipresentasikan saat Ujian Sidang:

*Menu*

*Appetizer*

Manuk Tapo Sewut

(Ayam panggang yang disuwir dilengkapi dengan parutan kelapa)

*Soup*

Ikan Kuah Asam

(Sup yang berbahan dasar ikan bandeng dengan belimbing wuluh dengan bumbu kuning disajikan sebagai makanan pendamping)

*Main Course 1*

Jagung Bose

(Bubur yang terbuat dari jagung, kacang hijau, dan kacang nasi yang ditambahkan dengan santan)

*Main Course 2*

Se'I Sapi dengan Rumpu Rampe

(Irisan daging sapi yang di tambahkan dengan bawang putih kemudian di masak dengan teknik pengasapan disajikan dengan tumisan sayuran yang terdiri dari daun singkong, bunga papaya, daun papaya, dan jantung pisang)

## 1.4 Tinjauan Makanan Nusa Tenggara Timur (Flores)

### 1.4.1 Tema Masakkan Nusa Tenggara Timur (Flores)

#### *Set Menu / Table d'hote*

Penulis memilih “set menu” sebagai tema dalam produk tugas akhir ini. Menurut Dwi Santoso seorang F&B Coordinator dan instruktur Table Manner di Hotel Grand Sahid Jaya *set menu / table d'hote* adalah set menu lengkap dari *appetizer – dessert* dengan urutan yang ada waktunya. Pembeli tidak dapat memilih makanan yang ada di dalam set menu. Ciri -ciri yang mudah adalah, kita dapat melihat dari susunan alat makan yang tersedia di meja, dengan susunan lengkap, maka makanan yang disajikan adalah set menu. Jika ada makanan yang dipantangkan atau tidak dapat di makan, maka makanan tidak perlu di makan.

Dengan pengertian di atas, maka penulis memutuskan untuk membuat tema tugas akhir ini dengan *set menu* atau *table d'hote*. Dengan konsep ini, penulis yakin bahwa makanan Nusa Tenggara Timur Flores ini dapat di sajikan dengan baik sesuai dengan arti dan makna dari *set menu* atau *table d'hote*.

### 1.4.2 Jenis Produk

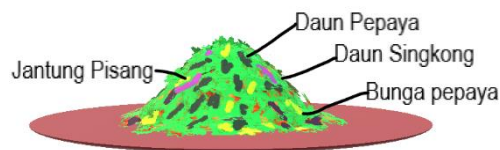
Berikut adalah penjelasan mengenai produk yang akan disajikan di Tugas Akhir penulis:

#### 1. Rumpu Rampe

Menurut *Executive Chef* Santika Mataram Lombok Nyoman Putra Yasa, rumpu rame adalah makanan yang dipasangkan dengan sei sapi dengan sambal la'ut. Sayuran ini pada dasarnya ditumis, sebelum ditumis sayuran yang terdiri dari bunga pepaya, daun kelor, buah pepaya muda, daun pepaya, daun singkong, serta jantung pisang ini direbus dahulu. Lalu sayuran ini di tumis dengan bumbu sederhana.

#### SKETSA 1. 1

#### RUMPU RAMPE



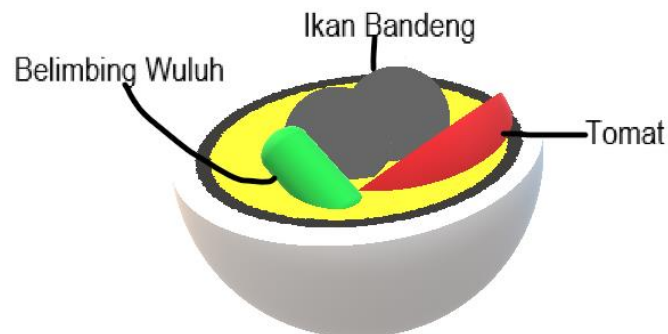
Sumber: hasil olahan penulis, 2022

## 2. Ikan Kuah Asam

Ikan kuah asam ini sebenarnya tidak berbeda dengan sup ikan lainnya. Rasa yang dimiliki adalah asam yang segar dan gurih. Biasanya penduduk sekitar membuat sup ini menggunakan ikan hasil tangkapan nelayan. Biasanya penduduk NTT menggunakan ikan YaYat, tapi bisa diganti juga dengan ikan Bandeng atau ikan lainnya. Beberapa masyarakat ada menambahkan sup ini dengan wortel, kentang sebagai pelengkap.

### SKETSA 1. 2

#### IKAN KUAH ASAM



Sumber: hasil olahan penulis, 2022

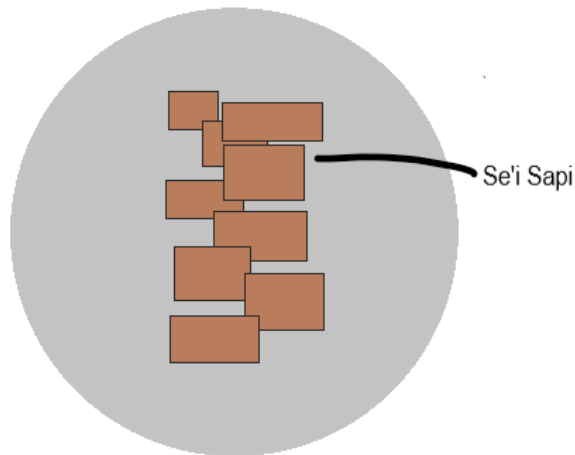


### 3. Se'I Sapi

Sebelumnya, dahulu Se'I ini terbuat dari daging rusa hasil buruan masyarakat. Dikarenakan rusa semakin langka dan dilindungi pemerintah, maka masyarakat mengolah Se'I menggunakan daging sapi atau babi. Cara memasaknya daging di asap menggunakan kayu bakar yang berjarak jauh. Biasanya menggunakan kayu pohon kosambi atau kesambi. Setelah di asap daging bisa langsung dimakan, tetapi masyarakat biasanya menyimpan daging ini dan di masak Kembali dengan cara digoreng atau di tumis.

#### SKETSA 1. 3

#### SE'I SAPI



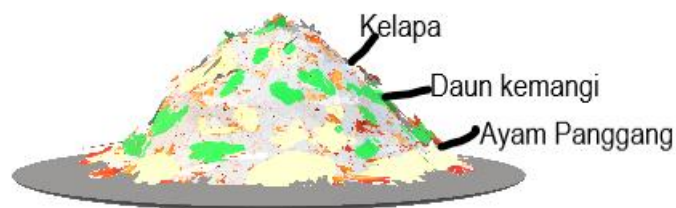
Sumber: hasil olahan penulis, 2022

#### 4. Manuk Tapo Sewut

Manuk Tapo Sewut ini adalah makanan khas masyarakat Lamohot yang berada di Flores, memiliki arti “Manuk” adalah ayam, “Tapo” adalah kelapa dan “Sewut” adalah campur. Jadi “Manuk Tapo Sewut” adalah daging ayam yang dicampur dengan kelapa parut. Biasanya makanan ini disajikan jika ada acara keluarga. Cara memasaknya mudah dengan menggunakan ayam kampung yang sudah di panggang, lalu dipotong kecil dan dicampur dengan kelapa parut dan di bumbu. Biasanya disajikan menggunakan daun pisang.

#### SKETSA 1. 4

#### MANUK TAPO SEWUT



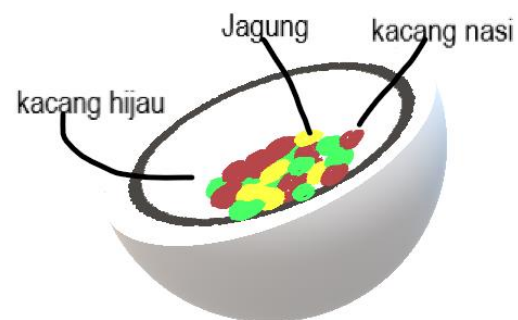
Sumber: hasil olahan penulis, 2022

## 5. Jagung Bose

Jagung bose merupakan makanan khas yang berasal dari Timur. Makanan ini mengandung banyak karbohidrat karena terbuat dari jagung dan kacang-kacangan dan biasanya menjadi pengganti nasi. Makanan ini memiliki tekstur lembut dan gurih dan berbentuk seperti bubur.

### SKETSA 1. 5

### JAGUNG BOSE



Sumber: hasil olahan penulis, 2022

### **1.4.3 Resep**

Resep adalah kunci dari semua kultur kuliner, menginstruksikan cara menyiapkan bahan untuk memasak suatu makanan, menunjukkan nutrisi dan bentuk makanan yang menarik (*plating*) (J Agric Enciron Ethics, 2015). Dengan terbentuknya resep, dapat menentukan harga beli setiap resepnya dan juga harga jualnya.

Dengan menggunakan sumber resep yang diambil oleh penulis, penulis membuat resep sesuai dengan metode penulisan resep pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Berikut adalah resep yang ditulis oleh penulis berdasarkan metode penulisan pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

**TABEL 1. 1****RESEP RUMPU RAMPE**

Asal Daerah	: Flores	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Jenis Hidangan	: Side Dish	Berat/Porsi	: 100 gr
Alat Saji	: Dinner Plate	Suhu Penyajian	: 60 °C

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Bunga Pepaya Daun Pepaya Daun Singkong Jantung Pisang Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Garam Merica Penyedap	125 gr 125 gr 125 gr 125 gr 25 gr 15 gr 15 gr 5 gr 5 gr 2 gr	Iris Iris Iris Kupas Kupas Sangrai
2	Hasil Persiapan			
3	Rebus	Bunga Pepaya Daun Pepaya Daun Singkong Jantung Pisang	250 gr 250 gr 250 gr 250 gr	Rebus hingga $\frac{3}{4}$ matang dalam air mendidih.
4	Haluskan	Bawang Merah Bawang Putih Kemiri	25 gr 15 gr 15 gr	Haluskan menjadi bumbu halus
5	Tumis	Bumbu Halus Bunga Pepaya Daun Pepaya Daun Singkong Jantung Pisang		Tumis bumbu halus sampai harum lalu masukkan sayuran dan di beri garam, merica, dan penyedap. Masak hingga matang
6	Sajikan			Menggunakan piring saji dengan suhu 60 °C

Sumber: Wijaya, Y.G., Juli 2022

**TABEL 1. 2**  
**RESEP IKAN KUAH ASAM**

Asal Daerah	: Flores	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Jenis Hidangan	: Soup	Berat/Porsi	: 150 gr
Alat Saji	: Soup Cup	Suhu Penyajian	: 80 °C

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Ikan bandeng Belimbing wuluh Tomat Serai Daun Jeruk Jahe Air Bawang Merah Bawang Putih Kunyit Cabe Keriting Cabe Rawit Gula Garam Merica Daun Bawang Jeruk nipis	1000 gr 500 gr 200 gr 300 gr 100 gr 25 gr 1,5 L 50 gr 30 gr 20 gr 20 gr 20 gr 5 gr 5 gr 5 gr 50 gr 150 gr	Bersihkan dan potong Potong menjadi 2 Potong section Memarkan Sobek Memarkan Peras siapkan airnya
2	Hasil Persiapan			
3	Haluskan	Bawang Merah Bawang Putih Kunyit Cabe Keriting Cabe Rawit	50 gr 30 gr 20 gr 20 gr 20 gr	Haluskan, dan jadikan bumbu halus
4	Tumis	Bumbu Halus Serai Daun Jeruk Jahe	300 gr 100 gr 25 gr	Tumis bumbu halus dengan bahan yang lain hingga harum
5	Masukkan	Air Ikan bandeng	1,5 L 1000 gr	Masak air sampai mendidih& masukkan ikan
6	Masukkan	Belimbing wuluh Tomat Jeruk nipis Gula Garam Merica	500 gr 200 gr 150 gr 5 gr 5 gr 5 gr	Masukkan belimbing wuluh dan tomat. Lalu jeruk nipis, jika kurang asam boleh tambahkan belimbing wuluh atau air jeruk nipis
7	Sajikan	Daun Bawang	50 gr	Taburkan bawang daun

Sumber: <https://www.cookpad.com>, data olahan penulis 2022

**TABEL 1. 3****RESEP SE'I SAPI**

Asal Daerah	: Kupang, Flores	Jmlah Porsi	: 5 porsi
Jenis Hidangan	: Main Course	Berat/Porsi	: 100 gr
Alat Saji	: Dinner Plate	Suhu Penyajian	: 70 °C

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Daging Sapi Khas Luar Bawang Putih Garam Merica	650 gr 40 gr 25 gr 12 gr	cincang
2	Hasil Persiapan			
3	Marinasi	Daging Sapi Khas Bawang Putih Garam Merica	650 gr 40 gr 25 gr 12 gr	Marinasi daging dengan bumbu dan bawang putih selama 40 menit.
4	Siapkan			Panaskan tungku
5	Masukkan			Masukkan daging marinasi ke dalam tungku yang sudah panas. Lalu diamkan selama 1 – 2 jam
6	Potong			Potong daging Seinya secara tipis
7	Sajikan			Menggunakan piring saji dengan suhu 60 °C

Sumber: Wijaya, Y.G., July 2020

**TABEL 1. 4****RESEP MANUK TAPO SEWUT**

Asal Daerah	: Flores Timur	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Jenis Hidangan	: Side Dish	Berat/Porsi	: 80 gr
Alat Saji	: Dinner Plate	Suhu Penyajian	:27 °C

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Daging Ayam Kelapa Bawang Merah Bawang Putih Daun Kemangi Serai Jeruk Nipis Garam	300 gr 80 gr 20 gr 16 gr 30 gr 15 gr 150 gr 5 gr	Dada ayam Diparut Di haluskan Di haluskan Dimemarkan lalu di haluskan Di ambil airnya
2	Hasil Persiapan			
3	Haluskan	Bawang Merah Bawang Putih	80 gr 20 gr	Hauskan bawang merah dan bawang putih
4	Marinasi	Daging Ayam	300 gr	Marinasi daging ayam selama 30 menit menuggunakan bumbu halus
5	Panggang	Ayam		Panggang ayam di oven dengan suhu 180 °C selama 45 menit
6	Suwir	Ayam		Suwir daging ayam yang telah di panggang
7	Campurkan	Kelapa Daun Kemangi Serai Jeruk Nipis Garam	80 gr 30 gr 15 gr 150 gr 5 gr	Campurkan ayam yang sudah di suwir dengan kelapa, daun kemangi, serai, dan air jeruk nipis
6	Sajikan			Menggunakan piring saji dengan suhu 27 °C

Sumber: Kian, Maksimus Januari 2018



**TABEL 1. 5****RESEP JAGUNG BOSE**

Asal Daerah	: Timor, NTT	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Jenis Hidangan	: Main Course	Berat/Porsi	: 150 gr
Alat Saji	: Soup Cup	Suhu Penyajian	:60 - 70 °C

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Jagung Kacang Tanah Kacang Nasi Santan Garam Penyedap Air	400 gr 100 gr 100 gr 500 ml 50 gr 30 gr 1 L	Pipil,tumbuk, rendam 1 hari Rendam 1 hari Rendam 1 hari
2	Hasil Persiapan			
3	Rebus	Jagung Kacang Tanah Kacang Nasi Air	400 gr 100 gr 100 gr 1 L	Rebus jagung dan kacang hingga matang.
4	Tambahkan	Santan Garam Penyedap	500 ml 50 gr 30 gr	Jika jagung dan kacang-kacangannya sudah matang, tambahkan santan dan biarkan hingga sedikit menyusut. Aduk agar santan tidak pecah dan tidak gosong bawahnya. Lalu tambahkan garam dan penyedap lalu masak kurang lebih 15 menit
5	Sajikan			Sajikan Jagung Bose dengan soup cup dalam keadaan hangat

Sumber: Thobias, Max, May 2021

#### 1.4.4 Perumusan *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

Dari resep yang setiap menu dari masing-masing makanan yang akan dipresentasikan, selanjutnya yang akan dilakukan penulis adalah menghitung biaya makanan (*Costing*) dan pada resep yang ada (*Recipe Costing*).

Jurnal yang ditulis oleh Mekari, *Recipe Costing* adalah biaya bahan baku yang dibutuhkan dalam satu set menu. Cara menghitungnya adalah dengan cara menjumlahkan biaya yang dibutuhkan pada setiap bahan yang dibutuhkan dalam satu resep.

Paul Whyman menuliskan bahwa *dish cost* adalah gabungan dari biaya setiap bahan yang ada di dalam resep menjadi harga pokok makanan untuk memproduksi satu menu.

Cara menghitung harga perporisi (*Dish Costing*) adalah sebagai berikut:

$$Dish Costing = \frac{Recipe Costing}{Number\ of\ Portion\ based\ on\ Recipe}$$

Dari rumus tersebut, penulis dapat melakukan perhitungan dalam *recipe costing* dan *dish costing* untuk masakakan Nusa Tenggara Timur (Flores), dengan menggunakan harga Pasar Kosambi dan *Supermarket* Yogya pada bulan Mei 2022 sebagai berikut:

**TABEL 1. 6****RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**

## RUMPU RAMPE

No	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Bunga Pepaya	1000	Gr	Rp. 25,000	125	Gr	Rp. 3,125
2	Daun Pepaya	1000	Gr	Rp. 31,000	125	Gr	Rp. 3,875
3	Daun Singkong	1000	Gr	Rp. 12,000	125	Gr	Rp. 1,500
4	Jantung Pisang	1000	Gr	Rp. 19,000	125	Gr	Rp. 2,375
5	Bawang Merah	1000	Gr	Rp. 36,000	25	Gr	Rp. 900
6	Bawang Putih	1000	Gr	Rp. 30,000	15	Gr	Rp. 450
7	Kemiri	1000	Gr	Rp. 40,000	15	Gr	Rp. 600
8	Garam	1000	Gr	Rp. 10,000	5	Gr	Rp. 50
9	Merica	1000	gr	Rp. 60,000	5	Gr	Rp. 60
10	Penyedap	100	gr	Rp. 5,700	2	Gr	Rp. 114
<i>Recipe Cost</i>							Rp. 13,049
<i>Dish Cost</i>							Rp. 2,610

Sumber: hasil kalkulasi penulis, 2022

**TABEL 1. 7*****RECIPE COSTING dan DISH COSTING*****IKAN KUAH ASAM**

No	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Ikan bandeng	1000	Gr	Rp. 70,000	1000	Gr	Rp. 70,000
2	Belimbing wuluh	1000	Gr	Rp. 65,000	500	Gr	Rp. 32,500
3	Tomat	1000	Gr	Rp. 11,000	200	Gr	Rp. 2,200
4	Serai	1000	Gr	Rp. 16,000	300	Gr	Rp. 4,800
5	Jahe	1000	Gr	Rp. 40,000	25	Gr	Rp. 1,000
6	Daun Jeruk	1000	Gr	Rp. 37,000	100	Gr	Rp. 3,700
7	Air	1	L	Rp. 1,000	1,5	L	Rp. 1,500
8	Bawang Putih	1000	Gr	Rp. 36,000	30	Gr	Rp. 1,080
9	Bawang Merah	1000	Gr	Rp. 30,000	50	Gr	Rp. 1,500
10	Kunyit	1000	Gr	Rp. 10,000	20	Gr	Rp. 200
11	Cabai Keriting	1000	Gr	Rp. 50,000	20	Gr	Rp. 1,000
12	Cabai Rawit	1000	Gr	Rp. 96,000	20	Gr	Rp. 1,920
13	Gula	1000	Gr	Rp. 13,500	5	Gr	Rp. 675
14	Garam	1000	Gr	Rp. 10,000	5	Gr	Rp. 50
15	Merica	1000	Gr	Rp. 60,000	5	Gr	Rp. 300
16	Daun Bawang	1000	Gr	Rp. 25,000	50	Gr	Rp. 1,250
17	Jeruk Nipis	1000	Gr	Rp. 22,000	150	Gr	Rp. 3,300
<i>Recipe Cost</i>							Rp. 126,975
<i>Dish Cost</i>							Rp. 25,395

Sumber: hasil kalkulasi penulis, 2022

**TABEL 1. 8****RECIPE COSTING dan DISH COSTING****SE'I SAPI**

No	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Daging Sapi Khas Luar	1000	Gr	Rp. 140,000	650	Gr	Rp. 91,000
2	Bawang Putih	1000	Gr	Rp. 30,000	40	Gr	Rp. 1,200
3	Garam	1000	Gr	Rp. 10,000	25	Gr	Rp. 250
4	Merica	1000	gr	Rp. 60,000	12	Gr	Rp. 720
<i>Recipe Cost</i>							Rp. 93,170
<i>Dish Cost</i>							Rp. 18,634

Sumber: hasil kalkulasi penulis, 2022

**TABEL 1. 9****RECIPE COSTING dan DISH COSTING****MANUK TAPO SEWUT**

No	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Dada Ayam	1000	Gr	Rp.60,000	300	Gr	Rp. 18,000
2	Kelapa	1000	Gr	Rp. 18,000	80	Gr	Rp. 1,440
3	Bawang Merah	1000	Gr	Rp. 36,000	20	Gr	Rp. 720
4	Bawang Putih	1000	Gr	Rp. 30,000	16	Gr	Rp. 480
5	Daun Kemangi	1000	Gr	Rp. 20,000	30	Gr	Rp. 600
6	Serai	1000	Gr	Rp. 16,000	15	Gr	Rp. 240
7	Jeruk Nipis	1000	Gr	Rp. 22,000	150	Gr	Rp. 3,300
8	Garam	1000	Gr	Rp. 10,000	5	Gr	Rp. 50
<i>Recipe Cost</i>							Rp. 24,830
<i>Dish Cost</i>							Rp. 4,966

Sumber: hasil kalkulasi penulis, 2022

**TABEL 1. 10**

## RECIPE COSTING dan DISH COSTING

### JAGUNG BOSE

No	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Jagung	1000	Gr	Rp. 4,000	400	Gr	Rp. 1,600
2	Kacang tanah	1000	Gr	Rp. 14,000	100	Gr	Rp. 1,400
3	Kacang Nasi	1000	Gr	Rp. 50,000	100	Gr	Rp. 5,000
4	Santan	1	L	Rp. 34,500	0,5	L	Rp. 34,500
5	Garam	1000	Gr	Rp. 10,000	50	Gr	Rp. 500
6	Penyedap	100	Gr	Rp. 5,700	30	Gr	Rp. 1,710
7	Air	1	L	Rp. 1,000	1	L	Rp. 1,000
<i>Recipe Cost</i>							Rp. 45,710
<i>Dish Cost</i>							Rp. 9,142

Sumber: hasil kalkulasi penulis, 2022

#### 1.4.5. Perumusan Harga Jual

Dalam buku Makroekonomi Pengantar yang ditulis oleh Harini, harga jual memiliki arti yaitu harga yang dibutuhkan dari jumlah kombinasi produk dan pelayanan yang diberikan. Dalam hal ini, harga jual dapat diartikan biaya yang harus dikeluarkan untuk konsumen dalam menerima barang dan jasa yang diberikan oleh penjual. Biaya yang dikeluarkan ini untuk membayar jasa dan nilai produk yang di terima oleh konsumen. Harga jual sangatlah penting untuk menaikkan nilai penjualan dan keuntungan dalam sebuah bisnis. Cara menghitungnya adalah sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = (\text{Dish Costing}) + [ (\text{Profit Margin yang di inginkan})\% \times (\text{Dish Costing}) ]$$

Berikut penulis lampirkan perhitungan harga jual berdasarkan pada setiap makanan:

**TABEL 1. 11**  
**HARGA JUAL**

No	Item	Yield	% Food cost	Cost per portion	Selling price
1	Rumu rampe	1 <i>portion</i>	30%	Rp. 2,610	Rp.4.437
2	Ikan Kuah Asam	1 <i>portion</i>	30%	Rp. 25,395	Rp. 43,172
3	Se'i	1 <i>portion</i>	30%	Rp. 18,634	Rp.31,212
4	Manuk Tapo Sewut	1 <i>portion</i>	30%	Rp. 4,966	Rp.8,442
5	Jagung Bose	1 <i>portion</i>	30%	Rp. 9,142	Rp. 15,541
TOTAL				Rp 60,747	Rp. 102,804

Sumber: Hasil kalkulasi Penulis 2022

### 1.5 Nilai Nutrisi

Setiap makanan memiliki nilai nutrisi yang terdapat kandungan gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan dan Kesehatan. Cara mendapatkan nutrisi yang baik adalah dengan cara mengonsumsi makanan dalam jumlah yang tepat dengan memenuhi nilai karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral.

Penulis melampirkan kandungan setiap nutrisi yang terdapat dalam resep pada tugas akhir. Menggunakan fatsecret.co.id menghasilkan perhitungan sebagai berikut:

**TABEL 1. 12****KANDUNGAN NUTRISI RUMPU RAMPE**

<b>No</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
1	125 gr	Bunga Pepaya	52.5	10.988	0.588	2.088	5.638
2	125 gr	Daun Pepaya	98.75	14.875	2.5	10	0
3	125 gr	Daun Singkong	47.5	9.063	0.363	4.575	0.075
4	125 gr	Jantung Pisang	153.75	39.788	0.438	1.75	24.663
5	25 gr	Bawang Merah	10.5	2.528	0.02	0.23	1.063
6	15 gr	Bawang Putih	22.35	4.959	0.75	0.954	0,15
7	15 gr	Kemiri	103.65	2.079	10.796	1.376	0.596
8	10 gr	Garam	0	0	0	0	0
9	5 gr	Merica	16.67	3.33	0	0	0
10	2 gr	Penyedap	0	0	0	0	0
<b>Total</b>			505.67	87.61	15.455	20.973	32.185
<b>Total / Porsi</b>			101.134	17.522	3.091	4.1946	6.437

Sumber: hasil perhitungan penulis berdasarkan fatsecret.co.id ,2022



**TABEL 1. 13****KANDUNGAN NUTRISI IKAN KUAH ASAM**

No	Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	1000 gr	Ikan Bandeng	1,480	0	637	205.3	0
2	500 gr	Belimbing Wuluh	0.15	23.5	0	0	0
3	200 gr	Tomat	36	7.84	0.4	1.76	5.26
4	300 gr	Serai	297	75.93	1.47	5.46	0
5	50 gr	Daun Jeruk	0	0	0	0	0
6	25 gr	Jahe	20	2.843	0.188	0.455	0.319
7	1 L	Air	0	0	0	0	0
8	50 gr	Bawang Merah	21	5.055	0.04	0.46	2.14
9	30 gr	Bawang Putih	32.2	9.017	0.15	1.908	0.3
10	15 gr	Kunyit	70.9	12.987	1.986	1.567	0.643
11	20 gr	Cabe Keriting	6.4	1.462	0.052	0.31	0.832
12	16 gr	Cabe Rawit	63.5	11.326	3.454	2.403	2.068
13	5 gr	Gula	19.35	4.999	0	0	5
14	5 gr	Garam	0	0	0	0	0
15	5 gr	Merica	16.67	3,33	0	0	0
16	50 gr	Daun Bawang	30.5	7.075	0.15	0.75	1.95
17	150 gr	Jeruk Nipis	45	15.81	0.3	1.05	2.535
<b>Total</b>			660.15	181.174	645.19	221.423	16.047
<b>Total / Porsi</b>			132.03	36.235	129.038	44.285	3.209

Sumber: hasil perhitungan penulis berdasarkan fatsecret.co.id ,2022

**TABEL 1. 14****KANDUNGAN NUTRISI SE'I**

No	Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	650 gr	Daging Sapi Khas	1,872	0	127.01	171.145	0
2	40 gr	Bawang Putih	59.6	13.252	0.2	2.545	0.4
3	15 gr	Garam	0	0	0	0	0
4	12 gr	Merica	40.008	7.992	0	0	0
<b>Total</b>			1,971.608	21.244	127.21	173.69	0.4
<b>Total / Porsi</b>			394.322	4.249	25.442	34.738	0.08

Sumber: hasil perhitungan penulis berdasarkan fatsecret.co.id ,2022

**TABEL 1. 15****KANDUNGAN NUTRISI MANUK TAPO SEWUT**

No	Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	300 gr	Daging Ayam	585	0	23.16	88.65	0
2	80 gr	Kelapa	283.2	12.184	26.792	2.664	4.984
3	20 gr	Bawang Merah	8.4	2.022	0.016	0.184	0.856
4	16 gr	Bawang Putih	23.84	5.290	0.08	1.018	0.16
5	30 gr	Daun Kemangi	8.1	1.302	0.183	0.762	0.09
6	15 gr	Serai	14.85	3.797	0.074	0.273	0
7	150 gr	Jeruk Nipis	45	15.81	0.3	1.05	2.535
8	5 gr	Garam	0	0	0	0	0
<b>Total</b>			968.39	40.405	50.605	94.601	8.625
<b>Total / Porsi</b>			193.66	8.081	10.121	18.92	1.725

Sumber: hasil perhitungan penulis berdasarkan fatsecret.co.id ,2022

**TABEL 1. 16****KANDUNGAN NUTRISI JAGUNG BOSE**

No	Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	400 gr	Jagung	528	117.16	7.28	19.84	19.84
2	100 gr	Kacang Tanah	567	16.13	49.24	25.8	3.97
3	100 gr	Kacang Nasi	331	56.6	1.9	24.4	0
4	500 ml	Santan	1150	27.7	119.2	11.45	16.7
5	50 gr	Garam	0	0	0	0	0
6	30 gr	Penyedap	0	0	0	0	0
7	1 L	Air	0	0	0	0	0
<b>Total</b>			2,576	217.59	117.62	259.11	40.51
<b>Total / Porsi</b>			0.515	43.518	23.524	51.822	8.102

Sumber: hasil perhitungan penulis berdasarkan fatsecret.co.id ,2022

**1.6 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan****1.6.1 Latihan**

- Lokasi yang akan digunakan selama latihan berlangsung  
Kediaman penulis: Jl. Surya Sumantri no. 91, Bandung, Jawa Barat
- Waktu pelaksanaan akan di mulai sejak April 2022.

**1.6.2 Pelaksanaan Tugas Akhir**

- Lokasi pelaksanaan tugas akhir ini akan berlangsung di Dapur Nusantara *Restaurant* di Politeknik Pariwisata NHI Bandung Jl. Dr. Setiabudhi no. 186, Bandung, Jawa Barat.
- Waktu pelaksanaan akan di mulai Juli 2022.