

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kuliner Indonesia dibentuk oleh banyak faktor diantaranya alam, sejarah dan budaya. Secara geografis, Indonesia memiliki kekayaan yang berasal dari dataran tinggi, dataran rendah, laut, dan hutan. Indonesia juga memiliki iklim tropis sehingga Indonesia memiliki suhu yang panas dan curah hujan yang tinggi. Hal tersebut membuat Indonesia memiliki kekayaan berupa rempah dan bumbu yang beragam dengan kualitas yang prima.

Secara sejarah dan budaya, Indonesia memiliki 34 provinsi dengan jumlah suku lebih dari 1340 suku. Setiap daerah memiliki kebiasaan-kebiasaan dalam pembuatan makanan, dan penyajian makanan yang berbeda. Kebiasaan tersebut kemudian distandarisasi dan dijadikan budaya di dalam masyarakat tersebut. Kebiasaan ini dibentuk dengan banyak faktor seperti sumber daya alam, kepercayaan, etnis, dan kemajuan teknologi. Selain itu, banyak budaya Indonesia yang sudah ter-asimilasi karena dampak dari penjajahan dan migrasi oleh Bangsa Eropa, Bangsa Tiongkok, Bangsa India, dan Bangsa Timur Tengah.

Pulau Sumatera merupakan lokasi yang strategis untuk para pedagang dari India, Tiongkok, dan Timur Tengah. Oleh karena itu, Sumatera banyak menggunakan rempah seperti cengkeh, cabai, kunyit, pala. Secara astronomis, Pulau Sumatera terletak pada koordinat antara  $95^{\circ}$  BT -  $105^{\circ}$  BT dan  $6^{\circ}$  LU -  $6^{\circ}$  LS. Dengan luas

wilayah sebesar 473.481 km<sup>2</sup> dengan total jumlah penduduk sebanyak 52.210.926 jiwa (Fatma,2017).

Secara fisiografis, Pulau Sumatera terletak di sebelah Barat Kepulauan Indonesia. Pulau Sumatera ini banyak dilalui rawa dan sungai-sungai besar. Selain itu, Pulau Sumatera memiliki kekayaan alam berupa hasil bumi pada sektor pertanian, sektor perkebunan, sektor perikanan, dan sektor wisata. Dengan melimpahnya sektor - sektor tersebut, Pulau Sumatera menjadi pulau dengan banyak wisata kuliner. Kekayaan kuliner yang dimiliki oleh Pulau Sumatera membuat salah satu makanan khas Sumatera berada di posisi ke-11 dari daftar 50 makanan terbaik di dunia (CNN Indonesia, 2021). Kekayaan tersebut, tersebar di 9 Provinsi yang ada di Pulau Sumatera salah satunya adalah Provinsi Sumatera Barat.

Sumatera Barat menjadi salah satu jalur perdagangan di Indonesia yang menyebabkan banyaknya pedagang asing khususnya pedagang yang berasal dari Timur Tengah dan India singgah. Hal tersebut memicu adanya asimilasi budaya yang terjadi khususnya di bidang kuliner. Terdapat sebanyak 158 macam makanan yang terdapat di Sumatera Barat (Gardjito, 2018). Dalam pembuatannya, kuliner khas Sumatera Barat banyak menggunakan bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, dan kunyit sebagai bumbu.

Kota Payakumbuh, Sumatera Barat merupakan kota yang terkenal dengan kulinernya, sehingga Kota Payakumbuh memiliki julukan Kota Galamai, Kota Batiah, dan Kota Rendang. Kota ini terletak di 0<sup>0</sup>10” - 0<sup>0</sup>17” LS dan 100<sup>0</sup>35” - 100<sup>0</sup>45” BT dengan luas wilayah 80,43 km<sup>2</sup> (Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh, 2020).

Kota Payakumbuh memiliki keunggulan komoditas berupa komoditi pertanian, perkebunan, dan peternakan. Kota Payakumbuh memiliki komoditas unggulan berupa bawang merah, cabai, mentimun, kacang panjang, sapi, kuda, kerbau, unggas khususnya ayam dan produk yang dihasilkan oleh ayam seperti telur, dan Komoditas - komoditas tersebut sangat membantu Kota Payakumbuh di sektor perekonomian.

Pada tanggal 17 Desember 2018, Kota Payakumbuh melakukan *re-branding* julukan yaitu ‘Payakumbuh *City Of Rendang*’ (Antara, 2018). Hal ini dilakukan karena Kota Payakumbuh menjadi kota dengan produksi rendang terbesar di Sumatera Barat. Kota Payakumbuh dapat memproduksi sekitar 1.147 kg rendang per hari (BAPPEDA NTB, 2020). Selain rendang, masih banyak kuliner Kota Payakumbuh yang dapat menjadi potensi wisata kuliner di Payakumbuh seperti sate Danguang-Danguang yang berasal dari daerah Danguang-Danguang, Martabak Kubang dari daerah Kubang, dan sebagainya.

Melihat dari sejarah, potensi, dan keragaman kuliner Kota Payakumbuh ini, sangat disayangkan bahwa banyak masyarakat luas belum mengetahui tentang kuliner Kota Payakumbuh. Bahkan, masih sangat jarang masyarakat secara luas menghadirkan kuliner Kota Payakumbuh apalagi dengan presentasi *ala set menu fine dining*. *Fine dining* merupakan suatu konsep restoran yang memberikan *experience* kepada tamu dengan menyajikan makanan dengan kualitas yang tinggi dan dengan juru masak yang ahli (Walnut Room, 2019). Makanan pada restoran *fine dining* dipresentasikan dengan elegan, unik, dan formal.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat kuliner Kota Payakumbuh sebagai tema tugas akhir yang berjudul “Pengembangan Presentasi Kuliner Kota Payakumbuh, Sumatera Barat”. Dengan melalui tugas akhir ini, penulis dapat memperkenalkan kuliner Kota Payakumbuh kepada masyarakat luas dan turut dalam melestarikan kuliner Indonesia.

## **1.2 Tujuan Penulisan**

### **1.2.1 Tujuan Formal**

Untuk memenuhi persyaratan kelulusan program studi Diploma III Manajemen Tata Boga tahun di Politeknik Pariwisata NHI Bandung tahun 2022

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

1. Mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Memperkenalkan kuliner Kota Payakumbuh, Sumatera Barat ke masyarakat luas dalam bentuk literatur
3. Menampilkan hidangan Kota Payakumbuh, Sumatera Barat dengan set menu *fine dining*.

### 1.3 Usulan Produk

Hingga saat ini, kuliner khas Kota Payakumbuh masih jarang didengar oleh masyarakat luas. Maka dari itu, penulis akan memperkenalkan kuliner Kota Payakumbuh dengan cara mempresentasikan kuliner Kota Payakumbuh dengan set menu *fine dining*.

*Set menu* merupakan menu *full course* yang sudah dibuat oleh seorang juru masak dan memiliki pilhan menu makanan yang terbatas (*Colling English Dictionary*). Pemilihan *set menu* ini ditetapkan oleh juru masak sehingga juru masak dapat memasak apapun yang diinginkan dan berkreasi dalam membuat menu. *Set menu* juga dapat meminimalisir *food waste* yang dihasilkan oleh dapur (Cloros, 2019). Dengan penyajian secara *set menu fine dining*, maka penulis akan menyajikan makanan dengan porsi yang lebih kecil.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan mempresentasikan kuliner Kota Payakumbuh dengan *set menu fine dining*. Penulis akan membuat *set menu* yang berisikan *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Berikut adalah usulan menu yang penulis ajukan untuk mempresentasikan kuliner Kota Payakumbuh:

**“AMUSE BOUCHE”**

**PENSI PAYAKUMBUH**

*(Mussels with yellow spice a’la Payakumbuh)*

\*\*\*

**“APPETIZER”**

**SATE DANGUANG-DANGUANG**

*(Grilled satay with tenderloin beef and beef tongue, sauce, karupuk jangek, and friend shallot)*

\*\*\*

**“SOUP”**

**KETUPEK GULAI PAKU**

*(Minangkabau gulai with shrimp broth, prawn, sayur pakis ketupek, boiled egg, and red crackers)*

\*\*\*

**“MAIN COURSE”**

**RANDANG TUNA SERVED WITH TALUABARENDO, LADO MUDO, RICE AND CASSAVA LEAVES.**

*(Tuna Rendang, white rice, talua barendo (lacy omelette), lado mudo (sambal with green chilli base), and sauted cassava leaves)*

\*\*\*

**“DESSERT”**

**KACIMUIH KUAH**

*(Grated cassava and coconut with brown sugar sauce and durian ice cream)*

## 1.4 Tinjauan Produk

### a. Pensi Payakumbuh

Pensi merupakan jenis kerang air tawar yang dapat ditemukan di Danau Maninjau, Sumatera Barat (Nurjanah,2020). Makanan ini bercita rasa pedas dan asin. Masyarakat Payakumbuh biasa memakan pensi dengan cara ditumis dengan bumbu kuning lalu diberi tambahan seledri dan daun bawang di atasnya.

Pensi Payakumbuh dapat ditemukan di sepanjang jalan Danau Maninjau. Biasanya masyarakat menikmati pensi di sore hari sebagai camilan (Nariswari,2018). Secara kandungan, pensi memiliki nilai kandungan protein sebanyak 45% (Zeswita,2018).

Dalam pengembangan presentasinya, penulis akan menggunakan daging kerang hitam berukuran besar yang dimasak menggunakan bumbu kuning khas Payakumbuh lalu akan menggunakan cangkang kerang Kijing untuk presentasinya dengan taburan seledri dan daun bawang

Gambar 1.1 Presentasi Pensi Payakumbuh



Keterangan :

A = Pensi Payakumbuh

B = Garnish (seledri dan daun bawang)

### **b. Sate Danguang-Danguang**

Sejarahnya, sate berasal dari pedagang Arab dan India pada abad ke-15 (Aditya,2021). Mereka memperkenalkan makanan yang berupa daging yang ditusuk. Sate menjadi cukup populer di Nusantara pada abad ke-19.Sate kemudian dimodifikasi oleh pedagang Nusantara menjadi daging yang dipotong kecil-kecil lalu ditusuk.

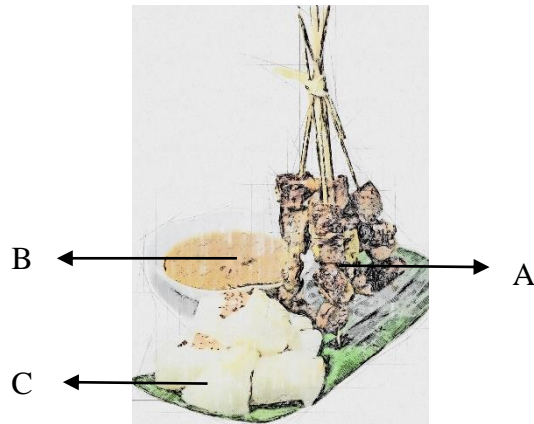
Sate Danguang-Danguang adalah sate yang berasal dari daerah Danguang-Danguang di Payakumbuh. Berbeda dengan sate Padang biasanya, sate danguang-danguang memiliki kuah yang lebih terang dan daging sate yang lebih tebal (Fauzi 2021). Sate danguang-danguang ini biasanya disajikan terpisah dengan bumbunya dan masyarakat bebas mengambil berapa banyak tusuk sate yang diinginkan.

Sate danguang-danguang memiliki aroma yang khas dan memiliki rasa gurih. Dalam pembuatannya, daging sate danguang-danguang akan di masak dengan bahan yang sama untuk kuah dan diberi kelapa parut yang sudah di sangrai. Setelah bumbu meresap, daging diambil lalu ditusuk dengan tusuk sate.

Dalam pengembangan presentasinya, penulis akan mempresentasikan dengan konsep sebagai berikut.



Gambar 1.2 Presentasi Sate Danguang-Danguang



Keterangan :

A = Sate Danguang-Danguang

B = Kuah Sate Danguang-Danguang

C = Kerupuk Jangek

### c. Ketupek Gulai Paku

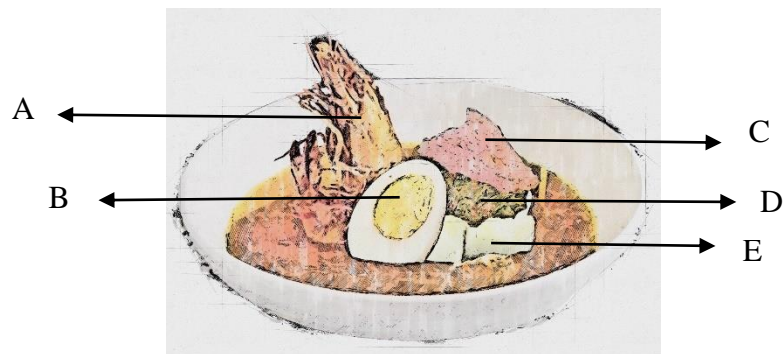
Asal usul gulai berasal dari Tanah Sumatera. Pada awalnya, sajian ini memiliki pengaruh dari Bangsa India yang singgah di Indonesia. Namun, pembuatan gulai di Indonesia memiliki rasa dan aroma yang berbeda karena menggunakan rempah-rempah asli dari Indonesia yang terdapat di Maluku (Arie,2019).

Ketupek gulai paku adalah hidangan khas Payakumbuh yang dapat ditemukan pada saat jam sarapan (Herlina, 2021). Ketupek mempunyai arti ketupat dan paku yang berarti pakis. Jenis pakis yang digunakan merupakan sayur pakis yang masih muda. Ketupek gulai paku memiliki kuah yang terbuat dari kaldu udang yang dicampur dengan santan lalu, dihidangkan dengan kerupuk merah, telur rebus dan protein seperti teri, ikan asin, atau udang.

Dalam pengembangan presentasinya, penulis akan menghadirkan gulai pakis menggunakan *tiger prawn* lalu disusun dengan ketupat, dan sayur pakis. Kemudian ketupek gulai paku digarnish dengan telur rebus dan kerupuk merah.

Penulis akan melakukan *live pouring* untuk menghadirkan ketupek gulai paku. Berikut konsep yang dibuat :

Gambar 1.3 Presentasi Ketupek Gulai Paku



Keterangan :

A = *Tiger Prawn*

B = Telur Rebus

C = Kerupuk Merah

D = Sayur Pakis

E = Ketupat

#### **d. Rendang Tuna**

Rendang merupakan makanan khas Sumatera Barat yang paling terkenal. Rendang berasal dari kata ‘marandang’ yang artinya memasak dengan waktu yang lama (Hazliansyah,2017). Pada proses pembuatannya, rendang dapat menghabiskan waktu 8 hingga 10 jam dengan melawati proses menjadi gulai, kalio, lalu rendang. Rendang dibuat dengan berbagai bumbu dan rempah seperti bawang, kunyit, cabai, lengkuas, jahe, cengkeh, dan sebagainya.

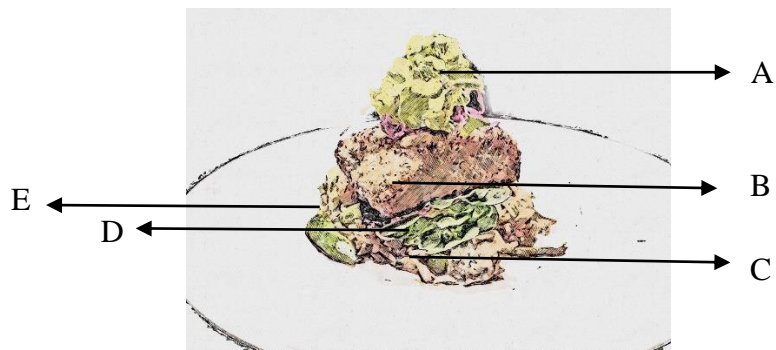
Rendang sudah ditemukan sejak abad ke-16. Masyarakat Mingkabau membuat rendang karena masyarakat Minangkabau sering merantau (Abdul,2017). Rendang dimasak hingga berwarna kehitaman (*caramelized*) dan kadar airnya sedikit. Hal ini yang membuat daya simpan rendang panjang. Banyak berbagai jenis rendang di Kota Payakumbuh seperti rendang sapi, rendang telur, rendang paru, rendang belut, rendang tuna, rendang jamur, rendang ayam, rendang suir, dan sebagainya (Rosana, 2018). Hal ini dikarenakan masyarakat Payakumbuh suka bereksperimen dengan rendang.

Filosofinya, terdapat tiga unsur penting dari rendang yaitu sapi, kelapa, dan cabai. Sapi melambangkan Niniak Mamak atau para pemimpin adat. Kelapa melambangkan Cadiak Pandai atau kaum intelektual. Cabai melambangkan Alim Ulama (Chaniago, 2022). Pada pembuatan juga rendang harus dimasak dengan sabar, dan telaten untuk menghasilkan rendang yang enak dan berempah.

Rendang Tuna merupakan salah satu rendang yang menjadi daya tarik para wisatawan yang dapat ke Kampung Rendang di Kota Payakumbuh. Rendang tuna akan disajikan bersama dengan nasi putih, talu barendo (telur berenda khas Payakumbuh),

tumis daun singkong ebi, dan sambal lado mudo (sambal hijau). Berikut konsep presentasi yang penulis buat :

Gambar 1.4 Presentasi Rendang Tuna



Keterangan :

A = Talua Barendo

D = Tumis Daun Singkong Ebi

B = Rendang Tuna

E = Sambal Lado Mudo

C = Nasi Putih

### e. Kacimuih Kuah

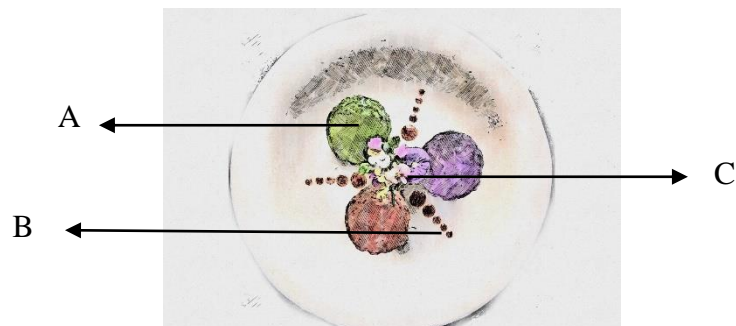
Pada awalnya, Singkong merupakan makanan yang dimakan oleh masyarakat Indonesia sejak dulu. Singkong pertama kali dibawa oleh Bangsa Portugis ke Maluku (Rinardi, 2014). Singkong menjadi sangat populer di Indonesia karena singkong dapat tumbuh pada saat musim panceklik atau pada saat gagal panen. Singkong sempat menjadi makanan utama bagi Masyarakat Indonesia.

Kacimuih merupakan jajanan tradisional yang dibuat dari singkong dan parutan kelapa yang dikukus selama 20 menit. Kacimuih dapat disajikan dengan taburan gula diatasnya maupun dengan siraman gula merah. Untuk daerah Payakumbuh, Kacimuih biasa dihidangkan dengan kuah gula merah dan *ice cream*.

Kacimuih bercita rasa gurih, manis, dan segar. Biasanya, Kacimuih disantap untuk takjil saat bulan Ramadhan tiba. Kacimuih memiliki nilai gizi berupa vitamin c, magnesium, asam lemak, dan dapat melancarkan metabolisme tubuh (Seruni,2016).

Dalam presentasinya, penulis akan menyusun kacimuih yang dihidangkan dengan saus gula merah dan *ice cream* durian

Gambar 1.5 Presentasi Kacimuih Kuah



Keterangan : A = Kacimuih B = Saus gula merah C = *Ice cream* durian

### 1.5 Usulan Resep

Resep merupakan suatu formula yang menjabarkan daftar instruksi dalam pembuatan makanan. Resep ini digunakan untuk memastikan bahwa kuantitas, kualitas, dan *food cost* suatu makanan terkontrol dengan baik (*The Culinary Pro*). Dalam sebuah resep, terdapat informasi mengenai bahan, tahapan pengerjaan, durasi pengerjaan, temperature, peralatan yang digunakan, dan sebagainya. Pada tugas akhir ini, penulis menuliskan resep yang bersumber dari artikel, *Youtube*, dan buku.

Berikut usulan resep yang diajukan oleh penulis :

Tabel 1.1 Resep Pensi Payakumbuh

**PENSI PAYAKUMBUH**

Halaman	: 1 of 3	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 60 g
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	Amuse Bouche	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	: Dessert Plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan				<i>Mise en place</i>
		250	gr	Kerang Hitam	5 pcs
		30	gr	Bawang Merah	
		15	gr	Bawang putih	
		5	gr	Kunyit	
		2	gr	Daun Jeruk	
		2	gr	Daun Salam	
		5	gr	Sereh	
		10	gr	Seledri	<i>Chop</i>
		10	gr	Daun Bawang	<i>Chop</i>
		30	ml	Minyak Goreng	Untuk menumis
		200	ml	Air	
		10	gr	Garam	
		10	gr	Gula	
		10	gr	Merica bubuk	
		5	gr	Penyedap rasa	

## PENSI PAYAKUMBUH

Halaman : 2 of 3	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 60 g
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: Amuse Bouche	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : Dessert Plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
2	Haluskan	30	gr	Bawang Merah	
		15	gr	Bawang putih	
		5	gr	Kunyit	
3	Tumis				
		2	gr	Daun Jeruk	Dengan bumbu yang dihaluskan hingga matang
		2	gr	Daun Salam	
		5	gr	Sereh	
4	Tumis	250	gr	Kerang Hitam	Ke dalam bumbu yang sudah matang
5	Masukan	20	ml	Air	<i>Simmer</i> hingga kerang matang dan air menyusut
6	<i>Season</i>	10	gr	Garam	
		10	gr	Gula	
		10	gr	Merica bubuk	
		5	gr	Penyedap rasa	
6	Angkat				Kerang yang sudah matang dan pisahkan daging dari cangkangnya



## PENSI PAYAKUMBUH

Halaman : 3 of 3	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 60 g
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: Amuse Bouche	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : Dessert Plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
7	Hidangkan				Kerang di dessert plate lalu garnish dengan seledri dan bawang daun

Sumber : Dapoer Ratih Payakumbuh dan Olahan Penulis, 2022

Tabel 1.2 Resep Sate Danguang-Danguang

**SATE DANGUANG-DANGUANG**

Halaman	: 1 of 4	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 80 g
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	Appetizer	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	: Dessert Plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan				<i>Mise en place</i>
		225	gr	Daging sapi	Potong per 10gr
		225	gr	Lidah sapi	Potong per 10gr
		50	gr	Cabai merah	
		75	gr	Bawang merah	
		50	gr	Bawang putih	
		2	gr	Lengkuas	
		5	gr	Kunyit	
		5	gr	Ketumbar	Sangrai
		3	gr	Jinten	Sangrai
		2	gr	Daun kunyit	
		5	gr	Sereh	
		2	gr	Daun Jeruk	
		2	gr	Daun Salam	
		2	gr	Cengkeh	
		2	gr	Bunga Lawang	
		2	gr	Kayu Manis	
		1	lt	Air	
		200	gr	Kelapa parut	
		30	gr	Tepung Beras	
		30	gr	Garam	
		20	gr	Gula	

## SATE DANGUANG-DANGUANG

Halaman : 2 of 4	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 80 g
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: Appetizer	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : Dessert Plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	20	gr	Merica bubuk	
		10	gr	Penyedap rasa	
		50	ml	Minyak Goreng	
2	Haluskan	50	gr	Cabai merah	Bumbu yang dihaluskan hingga matang dan seasoning
		150	gr	Bawang merah	
		50	gr	Bawang putih	
		2	gr	Lengkuas	
		5	gr	Kunyit	
3	Tumis	5	gr	Ketumbar	
		3	gr	Jinten	
4	Masukan	2	gr	Daun kunyit	
		5	gr	Sereh	
		2	gr	Daun Jeruk	
		2	gr	Daun Salam	
		2	gr	Cengkeh	
		2	gr	Bunga Lawang	
		2	gr	Kayu Manis	
		2	gr		

## SATE DANGUANG-DANGUANG

Halaman : 3 of 4	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 80 g
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: Appetizer	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : Dessert Plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
5	Masukan	225	gr	Daging sapi tenderloin	Yang sudah dipotong sebesar 10gr kedalam tumisan yang sudah matang lalu tumis sebentar
		225	gr	Lidah sapi	
6	Tambahkan	1	lt	Air	Kedalam tumisan daging biarkan hingga mendidih
7	Sisihkan				Sebanyak 600 ml air untuk kuah.
8	Masukan	200	gr	Kelapa parut	Kedalam rebusan daging
9	Rebus				Rebusan daging dan parutan kelapa sangria hingga air habis
10	Rebus				600 ml kuah yang sudah disisihkan
11	Masukan	30	gr	Tepung Beras	Larutkan tepung beras terlebih dahulu dengan sedikit kuah
12	Rebus				Hingga kuah mengental
14	Hidangkan				Dengan kerupuk kulit, dan bawang goreng

## SATE DANGUANG-DANGUANG

Halaman : 4 of 4	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 80 g
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: Appetizer	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : Dessert Plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
13	Sesuaikan rasa	30	gr	Garam	
		20	gr	Gula	
		20	gr	Merica bubuk	
		10	gr	Penyedap rasa	
14	Hidangkan				Dengan kerupuk kulit, dan bawang goreng

Sumber : Nenek Mena Payakumbuh dan Olahan penulis 2022

Tabel 1.3 Resep Bawang Goreng

**BAWANG GORENG**

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 5 g
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	Garnish	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	:	Alat Saji	: Dessert Plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	25	gr	Bawang Merah	<i>Mise en Place</i>
		50	ml	Minyak	
2	Potong	20	gr	Bawang merah	Iris tipis
3	Panaskan	50	ml	Minyak	Jika sudah panas kecilkan api
4	Goreng				Bawang merah yang sudah di iris hingga kecokltan
5	Angkat				Angkat bawang goreng dari penggorengan lalu tiriskan
6	Hidangkan				Untuk <i>garnish</i>

Sumber : Data olahan penulis 2022

Tabel 1.4 Resep Ketupek Gulai Paku

**KETUPEK GULAI PAKU**

Halaman	: 1 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 0.4 dl
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	Soup	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	: Soup plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan				<i>Mise en place</i>
		250	gr	Tiger Prawn	Kupas kulit
		50	gr	Pakis	Muda, potoong kecil
		50	gr	Bawang Merah	
		20	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Cabai Rawit	
		3	gr	Kunyit	
		2	gr	Lengkuas	
		1	gr	Jahe	
		1	gr	Daun jeruk	
		1	gr	Daun Kunyit	
		5	gr	Sereh	
		10	gr	Asam Kandis	
		10	gr	Garam	
		5	gr	Peyedap rasa	
		5	gr	Gula	
		1	btr	Telur	Rebus lalu dibagi 6
		100	ml	Air	
		100	ml	Santan	
		30	ml	Minyak	

## KETUPEK GULAI PAKU

Halaman : 2 of 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 0.4 dl
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: Soup	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : Soup plate

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
2	Haluskan	50	gr	Bawang Merah	
		20	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Cabai Rawit	
		3	gr	Kunyit	
		2	gr	Lengkuas	
		1	gr	Jahe	
3	Tumis	1	gr	Daun jeruk	Dengan bumbu halus dan kulit <i>tiger prawn</i> hingga matang
		1	gr	Daun Kunyit	
		5	gr	Sereh	
4	Tambahkan	100	ml	Air	Aduk hingga mendidih
		100	ml	Santan	
5	Masukan	50	gr	Pakis	<i>Simmer</i> hingga air menyusut
6	Masukan	250	gr	Tiger Prawn	3 Menit
7	Seasoning	10	gr	Asam Kandis	Asam kandis dilarutkan dengan air panas
		10	gr	Garam	
		5	gr	Peyedap rasa	
		10	gr	Gula	
7	Hidangkan				Dengan telur rebus, ketupat dan kerupuk merah

Sumber : Buku Mustika Rasa (240-241), dan olahan data penulis 2022



Tabel 1.5 Resep Ketupat

**KETUPAT**

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	<i>Side dish</i>	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	:

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	1 40 1	pcs gr lt	Ketupat Beras Air	<i>Mise en place</i>
2	Cuci	40	gr	Beras	Hingga bersih
3	Rendam				Beras yang sudah dicuci selama 30 menit-1 jam lalu tiriskan
4	Masukan				Beras yang sudah direndam kedalam ketupat sebanyak $\frac{3}{4}$ volume ketupat
5	Rebus				Ketupat selama 3-4 jam. Pastikan ketupat selalu terendam air dengan cara menambahkan air secara berkala

Sumber : Olahan Data Penulis 2022

Tabel 1.6 Resep Kerupuk Merah

**KERUPUK MERAH**

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 5 gr
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	<i>Side dish</i>	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	:

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	25 300	gr ml	Kerupuk Padang Minyak	Mise en Place
2	Panaskan	300	ml	Minyak	Api sedang. Ketika sudah panas kecilkan api
3	Goreng	25	gr	Kerupuk Padang	Di api kecil hingga mekar
4	Angkat				Kerupuk yang sudah mekar lalu tiriskan. Memasak kerupuk dalam jumlah yang sedikit agar kerupuk dapat mengembang
5	Hidangkan				

Sumber : Olahan data penulis 2022

Tabel 1.7 Resep Rendang Tuna

**RENDANG TUNA**

Halaman	: 1 of 4	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 100 gr
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	<i>Main Course</i>	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	: <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan				<i>Mise en Place</i>
		500	gr	Tuna <i>fillet</i>	Dipotong per 100gr
		30	gr	Cabai merah	
		100	gr	Bawang Merah	
		50	gr	Bawang Putih	
		3	gr	Jahe	
		3	gr	Lengkuas	
		1	gr	Pala	Sangrai dan bubuk
		5	gr	Cengkeh	
		3	gr	Bunga Lawang	
		2	gr	Kapulaga	
		10	gr	Kemiri	Sangrai
		3	gr	Jinten	Bubuk
		5	gr	Ketumbar	Bubuk
		2	gr	Daun Salam	
		2	gr	Daun jeruk	
		5	gr	Sereh	
		2	gr	Daun Kunyit	
		2	gr	Kayu Manis	
		1	lt	Santan	

## RENDANG TUNA

Halaman : 2 of 3	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 100 gr
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: <i>Main Course</i>	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	20	gr	Garam	
		10	gr	Merica	
		10	gr	Gula	
		5	gr	Penyedap Rasa	
		3	gr	Jeruk Nipis	
		50	ml	Minyak	
2	Marinasi	500	gr	Ikan Tuna	Dengan garam, jeruk nipis selama 15 menit
3	Haluskan	20	gr	Cabai merah	
		100	gr	Bawang Merah	
		50	gr	Bawang Putih	
		3	gr	Jahe	
		1	gr	Pal	
		10	gr	Kemiri	
		3	gr	Jinten	
		5	gr	Ketumbar	
4	Tumis				Bumbu halus hingga matang

## RENDANG TUNA

Halaman : 3 of 3	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 100 gr
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: <i>Main Course</i>	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
5	Masukan	1	gr	Pala	Kedalam tumisan bumbu
		5	gr	Cengkeh	
		3	gr	Bunga Lawang	
		2	gr	Kapulaga	
		2	gr	Daun Salam	
		2	gr	Daun jeruk	
		5	gr	Sereh	
		2	gr	Daun Kunyit	
		2	gr	Kayu Manis	
6	Tambahkan	1	lt	Santan	Ke dalam tumisan bumbu lalu aduk mendidih
7	<i>Simmer</i>				Kuah santan dengan bumbu hingga menjadi kalio
8	Pan Sear	500	gr	Ikan Tuna	Setengah matang lalu sisihkan
9	Masukan				Tuna yang sudah di <i>pan sear</i> kedalam kalio. Aduk perlahan agar ikan tidak hancur . <i>Simmer</i> hingga santan menjadi pekat dan rendang mengeluarkan minyak.
10	Hidangkan				

Sumber : Buku Mustika Rasa (684 - 685), dan olahan penulis 2022

Tabel 1.8 Resep Talua Barendo

**TALUA BARENDO**

Halaman	: 1 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	<i>Side dishes</i>	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	: <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	3	btr	Telur Bebek	<i>Mise en Place</i>
		3	gr	Cabai keriting	
		5	gr	Bawang merah	
		5	gr	Garam	
		3	gr	Lada	
		2	gr	Penyedap rasa	
		100	ml	Minyak	
2	Haluskan	3	gr	Cabai keriting	
		5	gr	Bawang merah	
3	Campurkan	2	btr	Telur bebek	dengan bumbu halus
4	Seasoning	5	gr	Garam	
		3	gr	Lada	
		2	gr	Penyedap rasa	
5	Panaskan	100	ml	Minyak	Hingga panas dengan api sedang
6	Masukan				Adonan telur kedalam minyak pana dan kecilkan api

## TALUA BAREND0

Halaman : 2 of 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 20 gr
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: <i>Side dishes</i>	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
7	Goreng				Adonan telur hingga kecoklatan lalu balik
8	Tiriskan				
9	Hidangkan				

Sumber : Buku Mustika Rasa (595), dan olah data penulis 2022

Tabel 1.9 Resep Lado mudo

**LADO MUDO**

Halaman	: 1 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 10 gr
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	<i>Side dishes</i>	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	: <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	10	gr	Cabai Hijau besar	<i>Mise en place</i>
		5	gr	Cabai Hijau keriting	
		25	gr	Bawang Merah	
		17	gr	Bawang Putih	
		1	pcs	Jeruk Limau	
		5	gr	Garam	
		2	gr	Gula	
		2	gr	Penyedap rasa	
		50	ml	Minyak	
2	Haluskan	10	gr	Cabai Hijau besar	Tidak terlalu halus
		5	gr	Cabai Hijau keriting	
		25	gr	Bawang Merah	
		10	gr	Bawang Putih	
3	Tambahkan	3	gr	Jeruk Nipis	Air limau
4	Panaskan	80	ml	Minyak	Hingga panas dan api sedang
5	Masukan				Bumbu halus kedalam minyak panas lalu kecilkan api. Hingga matang



## LADO MUDO

Halaman : 2 of 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 10 gr
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: <i>Side dishes</i>	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
6	Koreksi Rasa	5	gr	Garam	
		2	gr	Gula	
		2	gr	Penyedap rasa	
7	Hidangkan				Lado mudo yang sudah matang

Sumber : Buku Mustika Rasa (774 - 775), dan olahan penulis 2022

Tabel 1.10 Resep Nasi Putih

**NASI PUTIH**

Halaman	: 1 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 80 gr
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	<i>Side dishes</i>	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Indonesia	Alat Saji	: <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	350	gr	Beras	<i>Mise en Place</i>
		1	lt	Air	
		1	pcs	Daun salam	
2	Masukan	350	gr	Beras	Kedalam <i>rice cooker</i> masak hingga matang
		1	lt	Air	
		1	pcs	Daun salam	
3	Hidangkan				

Sumber : Menu Cycle PPNHIB Februari 2022 dan Olahan penulis 2022

Tabel 1.11 Resep Tumis Daun Singkong Ebi

**TUMIS DAUN SINGKONG EBI**

Halaman	: 1 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 25 gr
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	<i>Side dishes</i>	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	: <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan	
1	Persiapan	150	gr	Daun singkong	<i>Mise en Place</i>	
		300	ml	Air		
		50	ml	Minyak		
		20	gr	Bawang merah		Iris tipis
		10	gr	Bawang putih		Iris Tipis
		2	gr	Lengkuas		Memarkan
		1	gr	Daun salam		
		70	gr	Ebi		Sudah direndam air panas
		5	gr	Cabai rawit		Iris tipis
		10	gr	Garam		
		7	gr	Merica		
		5	gr	Gula		
		3	gr	Penyedap rasa		
2	Rebus	150	gr	Daun singkong	Hingga matang	
		300	ml	Air		
3	Iris				Daun singkong yang sudah matang sepanjang 3cm	

## TUMIS DAUN SINGKONG EBI

Halaman : 2 of 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 25 gr
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: <i>Side dishes</i>	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : <i>Diner Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
4	Tumis	50	ml	Minyak	Hingga harum
		20	gr	Bawang merah	
		10	gr	Bawang putih	
		2	gr	Lengkuas	
		1	gr	Daun salam	
		70	gr	Ebi	
		5	gr	Cabai rawit	
5	Masukan				Daun singkong yang sudah matang da diiris ke dalam tumisan
6	Angkat				Tumis singkong ebi. Pisahkan daun salam, dan lengkuas
7	Hidangkan				

Sumber : Nenek Zaenab Payakumbuh dan olahan penulis 2022

Tabel 1.12 Resep Kacimuih

**KACIMUIH**

Halaman	: 1 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 100 gr
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	<i>Dessert</i>	Suhu Hidangan	: Hot
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	: <i>Dessert Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	500	gr	Singkong	<i>Mise en Place</i> Parut
		3	pcs	Daun pandan	Potong per 10 cm
		100	gr	Kelapa	Parut
		50	gr	Gula pasir	
		20	gr	Garam	
		100	ml	Air	
		2	ml	Pewarna biru	
		2	ml	Pewarna merah	
		2	ml	Pewarna hijau	
2	Campurkan	500	gr	Singkong	Aduk hingga rata.
		10	gr	Garam	Pisahkan adonan per 160
		2	ml	Pewarna biru	gr berikan warna masing-
		2	ml	Pewarna merah	masing.
		2	ml	Pewarna hijau	
4	Campurkan	100	gr	Kelapa	Aduk hingga rata
		10	gr	Garam	
3	Panaskan	100	ml	Air	Pada pengukus
4	Kukus				Parutan kelapa hingga lembut
5	Susun	3	pcs	Daun pandan	Pada pengukus

## KACIMUIH

Halaman : 2 of 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : 3 April 2022	Berat Porsi : 100 gr
Revisi :	Durasi :
Jenis Makanan: <i>Dessert</i>	Suhu Hidangan : Hot
Asal : Sumatera Barat	Alat Saji : <i>Dessert Plate</i>

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
6	Taruh				Adonan parutan singkong pada pengukus hingga matang
7	Susun				Kacimuih diatas daun pandan
8	Tambahkan				parutan kelapa yang sudah dikukus dan gula
9	Hidangkan				

Sumber : Nenek Mena Payakumbuh dan Olahan data penulis 2022

Tabel 1.13 Resep Saus Gula Merah

**SAUS GULA MERAH**

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 April 2022	Berat Porsi	: 50 ml
Revisi	:	Durasi	:
Jenis Makanan:	<i>Sauce</i>	Suhu Hidangan	: <i>Room temp</i>
Asal	: Sumatera Barat	Alat Saji	:

NO	Metode	JML	QTY	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	300	gr	Gula merah	<i>Mise en Place</i>
		75	ml	Air	
		2	gr	Daun pandan	
		5	gr	Garam	
2	Masukan	300	gr	Gula merah	
		75	ml	Air	
		1	pcs	Daun pandan	
		5	gr	Garam	
3	Rebus				Saus harus diaduk berkala sampai mendidih dan berbuih
4	Saring				Saus gula merah yang sudah mendidih
5	Diamkan				Hingga mengental
6	Sajikan				

Sumber : Olahan data penulis 2022

## 1.6 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price

### 1.6.1 Recipe Costing

*Recipe costing* diperoleh dari menjabarkan setiap bahan-bahan dari setiap menu. *Recipe costing* didapatkan dari melihat berapa harga bahan baku tersebut di pasar lalu dibagi dengan kebutuhan di resep (MenuSano,2020). Tujuan dari menghitung *recipe costing* adalah *recipe costing* dapat membantu kita untuk menentukan *food cost*, membantu untuk menemukan *selling price*, dan sebagainya.

$$\text{Recipe Costing} = \sum (\text{issued ingredients} \times \text{price})$$

(Sumber : WebstaurantStore, 2019)

### 1.6.2 Dish Costing

*Dish costing* merupakan *cost* yang dikeluarkan per satu porsi. *Dish costing* dapat diperoleh dengan cara membagi *recipe costing* dengan jumlah porsi pada resep

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{Recipe Costing}}{\text{Portion Yield}}$$

(Sumber : WebstaurantStore, 2019)



### 1.6.2 Selling Price

*Selling Price* merupakan harga yang dibayar oleh pembeli kepada penjual atas produk atau jasa yang sudah diberikan kepada pembeli (Indees,2021). *Selling Price* bisa di dapatkan dengan cara mmembagi dish costing dengan presentase *food cost*.

$$Selling Price = \frac{Dish Costing \times 100}{Food Cost}$$

(Sumber : WebstaurantStore, 2019)

Tabel 1.14 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Pensi Payakumbuh

## **PENSI PAYAKUMBUH**

Tabel 1.15 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Sate Danguang-Danguang

**SATE DANGUANG-DANGUANG**

Bahan	Harga Pasar			Harga Recipe		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Daging Sapi	1000	gr	IDR 150,000	225	gr	IDR 33,750
Lidah Sapi	1000	gr	IDR 120,000	225	gr	IDR 27,000
Cabai Merah	1000	gr	IDR 40,000	50	gr	IDR 2,000
Bawang Merah	1000	gr	IDR 40,000	125	gr	IDR 5,000
Bawang Putih	1000	gr	IDR 30,000	50	gr	IDR 1,500
Lengkuas	1000	gr	IDR 10,000	2	gr	IDR 20
Kunyit	1000	gr	IDR 17,000	5	gr	IDR 85
Ketumbar	100	gr	IDR 4,000	5	gr	IDR 200
Jinten	100	gr	IDR 8,000	3	gr	IDR 240
Daun Kunyit	100	gr	IDR 12,000	2	gr	IDR 240
Sereh	100	gr	IDR 2,000	5	gr	IDR 100
Daun Jeruk	100	gr	IDR 3,300	2	gr	IDR 66
Daun Salam	100	gr	IDR 5,000	2	gr	IDR 100
Cengkeh	100	gr	IDR 9,000	2	gr	IDR 180
Bunga Lawang	100	gr	IDR 30,000	2	gr	IDR 600
Kayu Manis	100	gr	IDR 8,000	2	gr	IDR 160
Kelapa Parut	1000	gr	IDR 9,000	200	gr	IDR 1,800
Tepung Beras	500	gr	IDR 7,000	30	gr	IDR 420
Garam	250	gr	IDR 5,000	30	gr	IDR 600
Gula	200	gr	IDR 7,000	20	gr	IDR 700
Merica	100	gr	IDR 25,000	20	gr	IDR 5,000
Penyedap Rasa	100	gr	IDR 5,000	10	gr	IDR 500
Kerupuk Kulit Sapi	100	gr	IDR 20,000	25	gr	IDR 5,000
Minyak	1000	ml	IDR 35,000	100	ml	IDR 3,500
<b>DISH COSTING =</b>						IDR 17,752
<b>RECIPE COSTING</b>						IDR 88,761
<b>FOOD COST =</b>						45%
<b>SELLING PRICE =</b>						IDR 39,449.33

Tabel 1.16 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Ketupek Gulai Paku

**KETUPEK GULAI PAKU**

Bahan	Harga Pasar			Harga Recipe		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Tiger Prawn	1000	gr	IDR 165,000	250	gr	IDR 41,250
Pakis	1000	gr	IDR 25,000	200	gr	IDR 5,000
Bawang Merah	1000	gr	IDR 40,000	50	gr	IDR 2,000
Bawang Putih	1000	gr	IDR 30,000	20	gr	IDR 600
Cabai Merah	1000	gr	IDR 40,000	50	gr	IDR 2,000
Cabe Rawit	1000	gr	IDR 9,000	10	gr	IDR 90
Kunyit	1000	gr	IDR 17,000	3	gr	IDR 51
Lengkuas	1000	gr	IDR 10,000	2	gr	IDR 20
Jahe	1000	gr	IDR 30,000	1	gr	IDR 30
Daun Jeruk	500	gr	IDR 3,300	1	gr	IDR 7
Daun Kunyit	100	gr	IDR 12,000	1	gr	IDR 120
Sereh	100	gr	IDR 2,000	5	gr	IDR 100
Asam Kandis	100	gr	IDR 10,000	10	gr	IDR 1,000
Garam	250	gr	IDR 5,000	10	gr	IDR 200
Penyedap Rasa	100	gr	IDR 5,000	5	gr	IDR 250
Gula	200	gr	IDR 7,000	5	gr	IDR 175
Santan	1000	ml	IDR 34,000	100	ml	IDR 3,400
Ketupat	10	pcs	IDR 20,000	2	pcs	IDR 4,000
Beras	1000	gr	IDR 15,000	200	gr	IDR 3,000
Kerupuk Padang	100	gr	IDR 10,000	30	gr	IDR 3,000
Telur	1000	gr	IDR 26,000	30	gr	IDR 780
Minyak	1000	ml	IDR 35,000	30	ml	IDR 1,050
<b>DISH COSTING =</b>						IDR 13,625
<b>RECIPE COSTING</b>						IDR 68,123
<b>FOOD COST =</b>						42%
<b>SELLING PRICE =</b>						IDR 32,439.33

Tabel 1.17 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Randang Tuna

**RANDANG TUNA**

Bahan	Harga Pasar			Harga Recipe		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Tuna	1000	gr	IDR 85,000	350	gr	IDR 29,750
Cabai Merah	1000	gr	IDR 40,000	100	gr	IDR 4,000
Bawang Merah	1000	gr	IDR 40,000	150	gr	IDR 6,000
Bawang Putih	1000	gr	IDR 30,000	50	gr	IDR 1,500
Jahe	1000	gr	IDR 30,000	3	gr	IDR 90
Lengkuas	1000	gr	IDR 10,000	5	gr	IDR 50
Pala	1000	gr	IDR 14,000	1	gr	IDR 14
Cengkeh	1000	gr	IDR 10,000	5	gr	IDR 50
Bunga Lawang	1000	gr	IDR 30,000	3	gr	IDR 90
Kapulaga	100	gr	IDR 22,000	2	gr	IDR 440
Kemiri	100	ml	IDR 10,000	10	gr	IDR 1,000
Jinten	100	gr	IDR 8,000	3	gr	IDR 240
Ketumbar	100	gr	IDR 4,000	5	gr	IDR 200
Daun Salam	100	gr	IDR 5,000	4	gr	IDR 200
Daun Jeruk	100	gr	IDR 3,300	2	gr	IDR 66
Sereh	100	gr	IDR 2,000	5	gr	IDR 100
Daun Kunyit	100	gr	IDR 12,000	2	gr	IDR 240
Kayu Manis	100	gr	IDR 8,000	2	gr	IDR 160
Santan	1000	ml	IDR 34,000	700	ml	IDR 23,800
Garam	250	gr	IDR 5,000	40	gr	IDR 800
Merica	100	gr	IDR 25,000	20	gr	IDR 5,000
Gula	200	gr	IDR 7,000	17	gr	IDR 595
Penyedap Rasa	100	gr	IDR 5,000	12	gr	IDR 600
Jeruk Nipis	100	gr	IDR 4,000	6	gr	IDR 240
Telur Bebek	1	pcs	IDR 3,100	3	pcs	IDR 9,300
Cabai Keriting	1000	gr	IDR 50,000	3	gr	IDR 150
Minyak	1000	ml	IDR 35,000	200	ml	IDR 7,000
Cabai Hijau Besar	1000	gr	IDR 54,000	10	gr	IDR 540
Cabai Rawit Hijau	1000	gr	IDR 30,000	5	gr	IDR 150
Cabai Hijau Keriting	1000	gr	IDR 40,000	5	gr	IDR 200
Beras	1000	gr	IDR 15,000	350	gr	IDR 5,250
Daun Singkong	1000	gr	IDR 10,000	150	gr	IDR 1,500
Ebi	100	gr	IDR 30,000	70	gr	IDR 21,000

Tabel 1.17 *Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price* Randang Tuna**RANDANG TUNA (LANJUTAN)**

<b>DISH COSTING =</b>	IDR 30,485
<b>RECIPE COSTING</b>	IDR 152,425
<b>FOOD COST =</b>	45%
<b>SELLING PRICE =</b>	IDR 67,744.44

Tabel 1.18 *Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price* Kacimuih Kuah**KACIMUIH KUAH**

NO	Bahan	Harga Pasar			Harga Recipe		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Singkong	100	gr	IDR 2,300	500	gr	IDR 11,500
2	Daun Pandan	100	gr	IDR 3,000	5	gr	IDR 150
3	Kelapa	1000	gr	IDR 9,000	50	gr	IDR 450
4	Gula Pasir	200	gr	IDR 7,000	25	gr	IDR 875
5	Garam	250	gr	IDR 5,000	2	gr	IDR 40
6	Pewarna Biru	30	ml	IDR 4,000	3	ml	IDR 400
7	Pewarna Merah	30	ml	IDR 4,000	3	ml	IDR 400
8	Pewarna Hijau	30	ml	IDR 4,000	3	ml	IDR 400
9	Gula Merah	1000	gr	IDR 2,000	300	gr	IDR 600
10	<i>Ice Cream</i> Durian	1500	ml	IDR 50,000	300	ml	IDR 10,000
<b>DISH COSTING =</b>							IDR 2,963
<b>RECIPE COSTING</b>							IDR 14,815
<b>FOOD COST =</b>							35%
<b>SELLING PRICE =</b>							IDR 8,465.71

Tabel 1.19 Rounding Costing

**ROUNDING COST**

<b>Menu</b>	<b>Dish Cost</b>	<b>Selling Price</b>	<b>Rounding</b>
<b>Pensi Payakumbuh</b>	Rp5,422	Rp13,556	Rp14,000
<b>Sate Danguang-Danguang</b>	Rp12,057	Rp26,794	Rp27,000
<b>Ketupek Gulai Paku</b>	Rp13,093	Rp31,173	Rp31,500
<b>Randang Tuna</b>	Rp30,485	Rp67,744	Rp68,000
<b>Kacimuih Kuah</b>	Rp2,963	Rp8,466	Rp9,000
<b>TOTAL</b>	Rp64,020	Rp147,732	Rp149,500

**1.7 Nutritional Value**

*Nutritional Value* merupakan informasi nilai gizi yang terkandung di dalam setiap makanan atau minuman yang kita makan. Zat gizi (*nutrient*) merupakan zat yang terkandung di dalam jenis makanan yang diperlukan oleh kebutuhan tubuh manusia. Masing-masing zat ini memiliki fungsi dan kegunaan yang berbeda-beda. Informasi nilai gizi biasanya meliputi kebutuhan nutrisi karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan vitamin. Fungsi dari *nutritional value* adalah agar masyarakat dapat mengetahui makanan yang harus dipilih sesuai dengan kebutuhan gizi dari masing-masing orang. Dengan adanya *nutritional value*, masyarakat dapat lebih bijak dalam pemilihan makanan yang mengandung gula yang tinggi, lemak yang tinggi, dan protein yang tinggi.

Dari data penjelasan tersebut, penulis sadar bahwa informasi nilai gizi itu sangat penting. Berikut informai nilai gizi dari menu yang sudah dipilih oleh penulis.

Tabel 1.20 *Nutritional Value* Pensi Payakumbuh**PENSI PAYAKUMBUH**

NO	Ingredients	QTY	Unit	Cal	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
				(Kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Kerang Hitam	250	gr	0.034	1.680	1.750	2.900	78.000	0.130
2	Bawang Merah	30	gr	12.600	3.033	0.024	0.276	0.900	1.284
3	Bawang Putih	15	gr	22.350	4.959	0.075	0.954	2.550	0.150
4	Kunyit	5	gr	17.700	3.247	0.494	0.392	1.900	0.160
5	Sereh	5	gr	4.950	1.266	0.025	0.091	0.300	0.000
6	Seledri	10	gr	1.400	0.297	0.017	0.069	8.000	0.183
7	Daun Bawang	10	gr	6.100	1.415	0.030	0.150	2.000	0.390
8	Garam	10	gr	0.000	0.000	0.000	0.000	387.500	0.000
9	Gula	10	gr	38.700	0.000	9.998	0.000	0.000	9.991
10	Merica	10	gr	33.333	6.667	0.000	0.000	0.000	0.000
11	Penyedap Rasa	5	gr	0.000	0.000	0.000	0.000	1800.000	0.000
<b>Total:</b>				137.167	22.563	12.413	4.832	2281.150	12.288
<b>Total per porsi :</b>				27.433	4.513	2.483	0.966	456.230	2.458

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan olahan data penulis 2022

Tabel 1.21 *Nutritional Value* Sate Danguang-Danguang**SATE DANGUANG-DANGUANG**

NO	Ingredients	QTY	Unit	Cal	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
				(Kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Daging Sapi	225	gr	648.000	0.000	43.965	59.243	864.000	0.000
2	Lidah Sapi	225	gr	252.000	4.140	29.351	16.763	77.625	0.000
3	Cabai Merah	50	gr	16.000	3.655	0.130	0.775	3.500	0.600
4	Bawang Merah	100	gr	42.000	10.110	0.080	1.610	3.000	4.280
5	Bawang Putih	50	gr	74.500	16.530	0.250	6.360	8.500	0.500
6	Lengkuas	2	gr	0.480	0.088	0.011	0.029	0.460	0.035
7	Kunyit	5	gr	17.700	3.247	0.494	0.392	1.900	0.160
8	Ketumbar	5	gr	1.150	0.184	0.026	0.107	2.300	0.044
9	Jinten	3	gr	11.250	1.327	0.668	0.534	5.040	0.068
10	Sereh	5	gr	4.950	1.266	0.025	0.091	0.300	0.000
11	Kayu Manis	2	gr	0.120	0.037	0.001	0.002	0.020	0.001
12	Kelapa Parut	200	gr	708.000	30.460	66.980	6.660	0.040	12.460
13	Tepung Beras	30	gr	109.500	24.000	0.420	1.800	0.000	0.030
14	Garam	30	gr	0.000	0.000	0.000	0.000	1162.500	0.000
15	Gula	20	gr	77.400	0.000	19.996	0.000	0.000	19.982
16	Merica	20	gr	66.667	13.333	0.000	0.000	0.000	0.000
17	Penyedap Rasa	10	gr	0.000	0.000	0.000	0.000	3600.000	0.000
<b>Total:</b>				996.737	73.8528	88.610	9.59	4772.100	32.744
<b>Total per porsi :</b>				199.347	14.7706	17.722	1.92	954.420	6.5488

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan olahan data penulis 2022



Tabel 1.22 *Nutritional Value* Ketupek Gulai Paku**KETUPEK GULAI PAKU**

NO	Ingredients	QTY	Unit	Cal	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
				(Kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Tiger Prawn	250	gr	167.500	1.250	1.250	39.500	5.000	1.250
2	Pakis	200	gr	68.000	11.080	0.800	9.100	2.000	0.000
3	Bawang Merah	50	gr	21.000	5.055	0.040	0.460	1.500	2.140
4	Bawang Putih	20	gr	29.800	6.612	0.100	1.272	3.400	0.200
5	Cabe Rawit	10	gr	1.700	0.300	0.092	0.064	0.200	0.055
6	Kunyit	3	gr	10.620	1.948	0.296	0.235	1.140	0.096
7	Lengkuas	2	gr	0.480	0.088	0.011	0.029	0.460	0.035
8	Jahe	1	gr	0.800	0.178	0.008	0.018	0.130	0.017
9	Sereh	5	gr	4.950	1.266	0.025	0.091	0.300	0.000
10	Asam Kandis	10	gr	23.900	6.250	0.060	0.280	2.800	5.740
11	Garam	10	gr	0.000	0.000	0.000	0.000	387.500	0.000
12	Penyedap Rasa	5	gr	0.000	0.000	0.000	0.000	1800.000	0.000
13	Gula	5	gr	19.350	0.000	4.999	0.000	0.000	4.996
14	Santan	100	ml	230.000	5.540	23.840	2.290	15.000	3.340
15	Ketupat	2	pcs	352.000	66.800	5.320	7.200	262.000	0.240
16	Kerupuk Padang	30	gr	129.600	20.769	4.212	1.653	114.600	0.969
17	Telur	30	gr	44.100	0.231	2.982	3.774	42.000	0.231
<b>Total:</b>				805.180	101.121	41.456	15.335	2624.790	15.568
<b>Total per porsi :</b>				161.036	20.224	8.291	3.067	524.958	3.114

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan olahan data penulis 2022

Tabel 1.23 *Nutritional Value* Randang Tuna**RANDANG TUNA**

NO	Ingredients	QTY	Unit	Cal	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
				(Kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Tuna	500	gr	540.000	0.000	4.750	116.900	185.000	0.000
2	Cabai Merah	235	gr	75.200	17.179	0.611	3.643	16.450	2.820
3	Bawang Merah	150	gr	63.000	15.165	0.120	1.380	4.500	6.420
4	Bawang Putih	50	gr	74.500	16.530	0.250	3.180	8.500	0.500
5	Jahe	3	gr	2.400	0.533	0.023	0.055	0.390	0.051
6	Lengkuas	5	gr	1.200	0.220	0.027	0.073	1.150	0.088
7	Pala	1	gr	5.250	0.493	0.363	0.058	0.160	0.285
8	Kapulaga	2	gr	6.220	1.369	0.134	0.215	0.360	0.000
9	Kemiri	10	gr	69.100	1.386	7.197	0.917	0.000	0.397
10	Jinten	3	gr	11.250	1.327	0.668	0.534	5.040	0.068
11	Ketumbar	5	gr	1.150	0.184	0.026	0.107	2.300	0.044
12	Kunyit	5	gr	17.700	3.247	0.494	0.392	1.900	0.160
13	Sereh	5	gr	4.950	1.266	0.025	0.091	0.300	0.000
14	Kayu Manis	2	gr	0.120	0.037	0.001	0.002	0.020	0.001
15	Santan	1000	ml	2300.000	55.400	238.400	22.900	150.000	33.400
16	Garam	40	gr	0.000	0.000	0.000	0.000	1550.000	0.000
17	Merica	20	gr	66.667	13.333	0.000	0.000	0.000	0.000
18	Gula	17	gr	65.790	0.000	16.997	0.000	0.000	16.985
19	Penyedap Rasa	12	gr	0.000	0.000	0.000	0.000	4320.000	0.000
20	Jeruk Nipis	6	gr	1.800	0.632	0.012	0.042	0.120	0.101
21	Telur Bebek	3	pcs	403.000	3.162	29.884	27.807	316.200	2.015
22	Cabai Keriting	3	gr	0.960	0.219	0.008	0.047	0.210	0.036
23	Cabai Hijau Besar	10	gr	3.200	0.731	0.026	0.155	0.700	0.120
24	Cabai hijau keriting	5	gr	1.600	0.366	0.013	0.078	0.350	0.060
25	Beras	350	gr	1263.500	278.180	2.065	23.625	7.000	0.140
26	Daun Singkong	150	gr	25.333	4.833	0.193	2.440	6.667	0.040
27	Ebi	70	gr	198.800	2.331	2.625	41.405	116.200	0.007
28	Cabai Rawit	5	gr	0.850	0.150	0.046	0.032	0.100	0.028
<b>Total:</b>				1964.833	290.605	51.869	95.630	4767.547	19.532
<b>Total per porsi :</b>				392.967	58.121	10.374	19.126	953.509	3.906

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan olahan data penulis 2022

Tabel 1.24 *Nutritional Value* Kacimuih Kuah**KACIMUIH KUAH**

NO	Ingredients	QTY	Unit	Cal	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
				(Kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Singkong	450	gr	720.000	171.270	1.260	6.120	63.000	7.650
2	Kelapa	50	gr	177.000	7.615	16.745	1.665	0.010	3.115
3	Gula Pasir	25	gr	96.750	0.000	24.995	0.000	0.000	24.978
4	Garam	2	gr	0.000	0.000	0.000	0.000	77.500	0.000
5	Gula Merah	300	gr	33.000	8.760	0.000	0.000	3.000	8.670
6	<i>Ice Cream Durian</i>	300	ml	635.294	98.824	24.706	3.529	70.588	60.000
<b>Total:</b>				1992.966	308.990	92.747	26.187	3293.258	63.094
<b>Total per porsi :</b>				398.593	61.798	18.549	5.237	658.652	12.619

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan olahan data penulis 2022

Tabel 1.25 *Total Nutritional Value***TOTAL NUTRITIONAL VALUE**

No	Menu	Kalori (Kcal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Pensi Payakumbuh	27.43	4.51	2.48	0.97	2.46
2	Sate Danguang-Danguang	199.35	14.77	17.72	1.92	6.55
3	Ketupek Gulai Paku	161.04	20.22	8.29	3.07	3.11
4	Randang Tuna	392.97	58.12	10.37	19.13	3.91
5	Kacimuih Kuah	398.59	61.80	18.55	5.24	12.62
<b>TOTAL</b>		1179.38	159.43	57.42	30.31	28.65

Sumber : Olahan data penulis 2022