

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1. Latar Belakang**

Bali adalah salah satu provinsi di Indonesia dengan jumlah penduduk 4.317.404 jiwa berdasarkan pada data Badan Pusat Statistika (BPS) pada tahun 2021 (Bali, 2020). Dengan banyaknya jumlah penduduk di pulau tersebut serta dengan pemaksimalan sumber daya manusia dengan sumber daya alam untuk bisnis pariwisata, Pulau Bali sudah sangat dikenal sebagai salah satu surga pariwisata di Indonesia yang menawarkan berbagai macam destinasi pariwisata dengan garis pantai sekitar 633,35 km yang memiliki keindahan dan keunikan dan berbeda di setiap daerahnya seperti Pantai Petitenget yang memiliki pasir hitam, pantai Kuta yang memiliki akses mudah dimana pengunjung juga dapat menikmati keindahan matahari terbenam sambil berselancar, dan banyak pantai-pantai tersembunyi dengan pasir putih di sekitar Uluwatu. Tidak kalah dengan keindahan pantainya, terdapat juga danau, gunung, pertunjukan budaya dan tentunya wisata kuliner. Pada tahun 2021, Bali meraih penghargaan *TripAdvisor Travelers' Choice Award* untuk tahun kedua kalinya setelah memenangkan penghargaan yang sama pada tahun 2017. (Wikipedia, Bali, 2020)

Data dari Kementerian Agama menyatakan bahwa 86,91% penduduk Bali memeluk agama Hindu dan sisanya memeluk agama lainnya seperti Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Konghucu. Dengan mayoritas penduduknya yang beragama Hindu, pulau Bali dikenal luas sebagai salah satu destinasi pariwisata yang masih menjunjung tinggi kebudayaan dan tradisi setempat di era modern ini, berbagai macam pertunjukan seni dapat ditemukan hampir di seluruh daerah pariwisata, desa-desa adat dan juga upacara keagamaan. (RI, 2022)

Terdapat beberapa elemen dalam upacara adat atau keagamaan, salah satunya yaitu makanan dimana masyarakat pada umumnya akan menyajikan makanan berupa Babi Guling, dalam hidangan tersebut biasanya ditemani dengan nasi lawar yang dibuat dari beberapa macam sayuran yang dicampur dengan bumbu dan kelapa parut, di beberapa tempat dan daerah, lawar biasanya dicampur dengan darah dari hewan yang dimasak. Dengan berkembangnya zaman, nasi lawar tidak hanya disajikan dengan daging babi dan tidak hanya dapat dinikmati pada saat upacara keagamaan saja, namun kini terdapat banyak warung dan usaha makanan nasi lawar yang dapat dinikmati oleh kalangan sosial lain, yang disajikan dengan sajian seperti ayam betutu, daging sapi dan kudapan laut, khususnya bagi orang muslim yang tidak bisa mengonsumsi daging babi karena bertentangan dengan ajaran agama. (Indonesia B. , 2015)

Nusa Dua merupakan sebuah daerah yang terletak di bagian selatan pulau Bali, terdapat beberapa atraksi wisata seperti Tanjung Benoa yang merupakan salah satu tujuan turis untuk berwisata *watersport* dan juga salah satu pusat terpadu resor berbintang yang menawarkan akomodasi pinggir pantai dengan fasilitas mewah. Disamping bermacam-macam destinasi pariwisata, salah satu daya tarik yang menonjol di Nusa Dua adalah kulinernya. Cukup tidak berbeda jauh dengan daerah lain, wisatawan dapat menemukan beberapa restoran yang sudah cukup dikenal lama seperti Warung Babi Guling Pak Dobiel dan Warung Nasi Ayam Bu Oki serta warung-warung yang menyediakan nasi campur makanan laut. (Indonesia W. , 2020)

Nasi lawar di masa sekarang sangat mudah didapatkan hampir diseluruh pelosok pulau, selain menjalarnya pembukaan warung-warung dan usaha nasi lawar, konsumen juga dapat menemukan dan membeli melalui aplikasi pemesanan makanan online dengan harga yang bervariasi sesuai dengan pilihan kelengkapan makanan yang akan dipilih oleh konsumen. Namun khusus nasi

campur lawar makanan laut khas Nusa Dua, tidak terlalu banyak dapat ditemukan di daerah Bali lainnya. (Kemenparekraf, 2021)

Sejarah umum kuliner sendiri sudah terekam sejak beberapa abad kebelakang di sejumlah peradaban seperti peradaban China dimana arkeologis menemukan banyak sekali alat makan dengan ukiran yang menawan. Dengan berkembangnya zaman, salah satu hal yang memiliki pengaruh paling besar terhadap industri kuliner hingga saat ini adalah penerapan sistemasi dapur masakan klasik Perancis oleh seorang koki dan penulis Georges Auguste Escoffier pada tahun 1789 yang dikenal hingga saat ini. Semenjak saat itulah perkembangan industri kuliner sangat mewabah hampir diseluruh penjuru dunia, salah satunya adalah penerapan tema restoran *fine dining*. Konsep dari *Fine dining* adalah restoran yang menawarkan pengalaman yang berbeda dari restoran pada umumnya, mereka mengadakan pelayanan secara maksimal dari segi kualitas makanan, tampilan produk, atmosfer di dalam restoran dan penawaran menu yang kreatif dan inovatif. (Tab, 2021)

Salah satu terobosan baru dalam dunia kuliner juga merupakan prinsip *Molecular Gastronomy*, ilmu gastronomi sendiri merupakan ilmu seni memasak dimana kata “gastronomi” berasal dari bahasa Yunani kuno, Gastro berasal dari kata gaster yang artinya adalah perut dan nomi berasal dari kata nomos yang berarti ilmu dan hukum yang mengatur. Dari ilmu gastronomi itu sendiri, maka dikembangkan paduan antara ilmu seni memasak pengembangan dengan penggunaan proses kimia yang belum pernah dilakukan dalam sebuah masakan sebelumnya. (wikipedia, 2021)

Berdasarkan paparan diatas, penulis berkeinginan untuk mengangkat masalah yang telah disebutkan sebagai landasan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan mengembangkan kuliner khas Nusa Dua yang diangkat ke

dalam konsep menu *fine dining* dan menerapkan unsur-unsur *molecular gastronomy*.

## 2. Tujuan

### a. Tujuan Formal

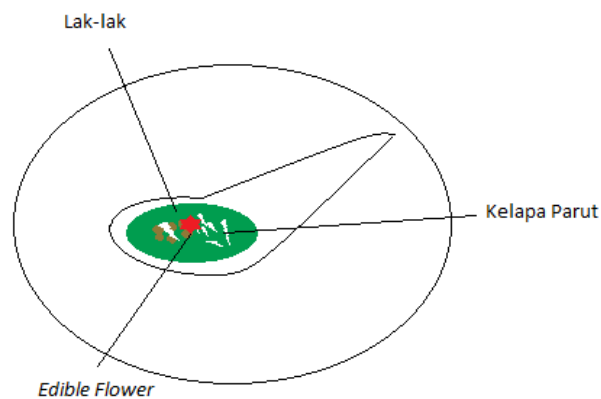
Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi program Diploma III Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

### b. Tujuan Operasional

Mengembangkan sajian kuliner Kabupaten Badung untuk meningkatkan kualitas dan penampilan setara dengan menu *fine dining*.

## 3. Usulan Produk

### a. Lak-lak

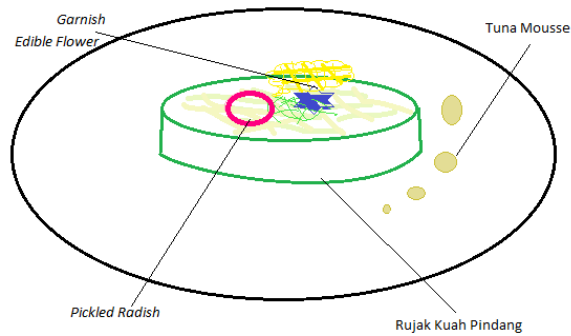


**Gambar 1. 1 Sketsa Lak-Lak**

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

Makanan ini memiliki kemiripan dengan beberapa kudapan lain dari daerah Jawa seperti serabi, lak-lak sendiri terbuat dari tepung beras, santan panas, daun suji, garam dan *baking powder*, namun ciri khas lak-lak adalah tampilannya yang berwarna hijau dan diberi kelapa parut di atasnya. (Wikipedia, Lak-lak, 2020)

b. Rujak Kuah Pindang

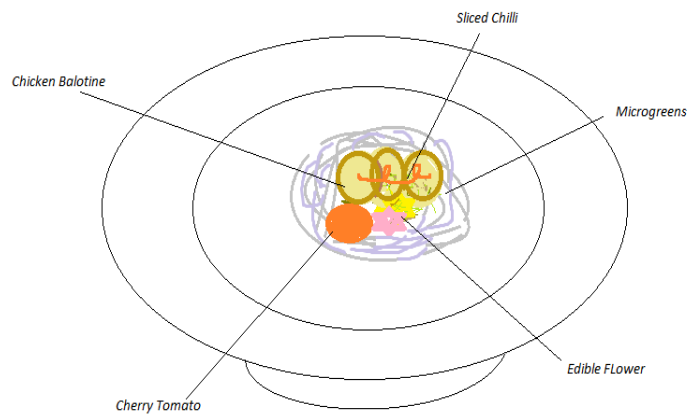


**Gambar 1. 2 Sketsa Rujak Kuah Pindang**

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

Terdapat banyak kemiripan kuliner di beberapa daerah Indonesia, salah satu contohnya adalah rujak yang merupakan campuran beberapa buah dan sayur yang dilengkapi dengan bumbu, di daerah lain seperti pulau Jawa, rujak biasa disajikan dengan bumbu utama berbahan dasar gula aren dan kacang tanah, atau dengan bumbu cuka, namun di Bali salah satu bumbu utama yang digunakan merupakan kuah pindang dan terasi.

c. Sop Grangasem



**Gambar 1. 3 Sketsa Sop Grangasem**

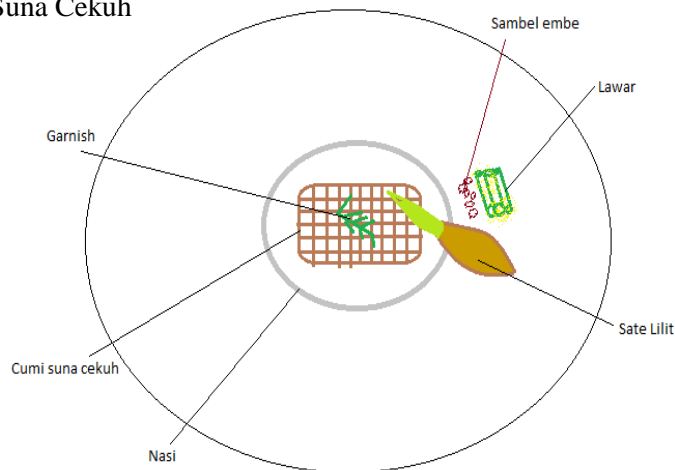
Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

Sop Grangasem adalah salah satu masakan yang kini cukup jarang ditemukan, karena biasanya bahan yang dimasak untuk masakan ini adalah ayam jantan yang telah diadukan dan kalah. Tekstur ayam jantan yang alot membutuhkan proses perebusan yang lama dan memerlukan bumbu-bumbu yang kuat dan pekat untuk menghilangkan bau dan rasa amis dari ayam jantan. Sop Grangasem sendiri terbuat dari bumbu dasar bumbu kuning khas Bali, yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, dan terasi yang telah dihaluskan lalu di tumis hingga harum dan ditambahkan air juga ayam yang telah dipotong, lalu masak hingga daging empuk.

d. Lawar

Sayur lawar merupakan salah satu makanan yang wajib dihadirkan hampir disetiap hidangan khas bali, ciri khas dari sayur lawar itu sendiri adalah sayuran seperti kacang panjang yang diberi bumbu kuning dan kelapa parut, di beberapa daerah bahkan lawar menggunakan darah binatang sebagai salah satu bahannya. (Wikipedia, Lawar, 2020)

e. Cumi Suna Cekuh



**Gambar 1. 4 Sketsa Main Course (Cumi Suna Cekuh, Lawar, Sate Lilit, Sambal embe)**

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

Dalam bahasa bali *sunu* berarti bawang putih dan *cekuh* berarti kencur, dua bahan itulah yang merupakan bahan dasar olahan cumi sunu cekuh itu sendiri, dengan pengembangan menu berkonsep *fine dining*, maka peningkatan teknik memasak cumi sunu cekuh akan dimulai dengan menggunakan teknik *sous vide* dan dimarinasi oleh bumbu itu sendiri untuk mendapatkan tingkat kematangan yang tepat dan rasa yang meresap, untuk proses akhir, cumi akan di panggang untuk meningkatkan aroma dan memberi warna.

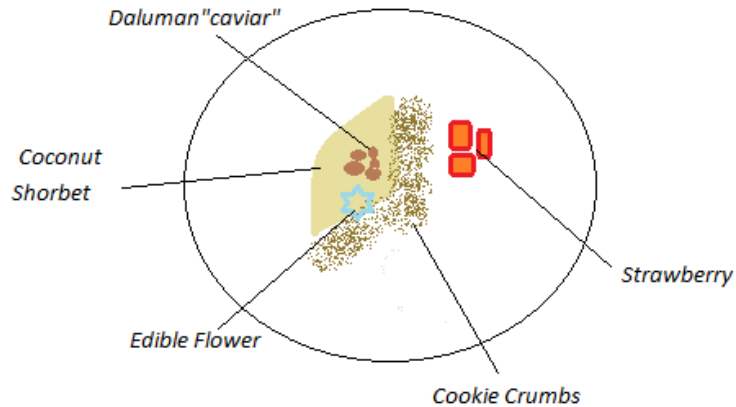
f. Sambal embe

Bila mendengar pulau Bali, salah satu hal yang ramai didengar tentang sambalnya tidak akan jauh dari sambal matah, namun sambal lain yang wajib diketahui adalah sambal embe, yang berbahan hampir serupa dengan sambal matah seperti bawang merah, bawang putih dan cabai rawit, namun bedanya sambal embe ini ada di dalam bahan yang digunakan yang harus melewati proses penggorengan.

g. Sate Lilit

Sate lilit juga merupakan salah satu makanan yang wajib ada hampir di setiap kuliner bali, khususnya untuk pelengkap nasi lawar campur. Sate lilit terbuat dari ikan tinggiri yang sudah digiling dan dibumbui lalu dipanggang diatas api hingga matang.

h. Es Daluman



**Gambar 1. 5 Sketsa Es Daluman**

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

Es daluman adalah salah satu minuman khas Bali yang cukup mudah dijumpai di beberapa warung setempat, tidak jauh berbeda dengan es dawet, yang membedakan es daluman dan es dawet adalah kuah santan dari sari kelapa yang dibakar terlebih dahulu lalu disaring saripatinya untuk meningkatkan citarasa dan aroma.

**4. Menu**

**AMUSE BOUSCHE**

**Lak-lak**

Kudapan kue yang terbuat dari tepung beras, gula, garam, daun suji dan santan yang dilengkapi dengan parutan kelapa yang telah dicampur dengan gula aren

\*\*\*\*\*

**APPETIZER**

**Rujak Pindang**



Makanan pembuka dengan campuran berbagai macam buah dan sayuran yang dilengkapi oleh bumbu kuah pindang

\*\*\*\*\*

## **SOUP**

### **Sop Grangasem**

Sayur sop ayam yang memiliki rasa kaya akan bumbu dan rempah khas Bali dengan rasa asam dan pedas serta gurih.

\*\*\*\*\*

## **MAIN COURSE**

### **Cumi Suna Cekuh**

Olahan laut yang dipanggang dalam balutan bumbu suna cekuh khas Bali

\*\*\*\*\*

### **Lawar**

Sayur pelengkap makanan utama yang terbuat dari potongan kacang panjang yang telah diberi bumbu dan paruta kelapa

\*\*\*\*\*

### **Sambal Embe**

Sambal yang terbuat dari bawang merah, bawang putih, cabai merah dan cabai rawit untuk melengkapi makanan utama

\*\*\*\*\*

### **Sate lilit**

Olahan ikan tenggiri giling yang telah diberi bumbu dan dipanggang sebagai hidangan pelengkap

## **DESSERT**

### **Es Daluman**

Minuman yang terbuat dari daun daluman dan kelapa bakar yang diambil saripatinya serta dilengkapi oleh kelapa parut

## **5. Tinjauan Produk**

### **a. Tema**

Tema yang diambil dalam tugas akhir ini adalah pengangkatan menu konsep *fine dining* yang diterapkan terhadap masakan khas daerah Kabupaten Badung, *fine dining* adalah restoran yang menawarkan pengalaman yang berbeda dari restoran pada umumnya, mereka mengadakan pelayanan secara maksimal dari segi kualitas makanan, tampilan produk, atmosfer di dalam restoran dan penawaran menu yang kreatif dan inovatif.

### **b. Resep Standar**

Standar resep merupakan sebuah instruksi yang tepat dan menjelaskan takaran bahan, metode dan langkah-langkah membuat sebuah produk dengan hasil yang konsisten dan kualitas tinggi. Berikut usulan resep yang telah penulis ubah sedikit dari resep standar yang telah ada untuk disesuaikan dengan konsep dan tema menu *fine dining* dalam tugas akhir yang akan dipresentasikan.

**TABEL 1. 1**  
**USULAN RESEP**  
**LAK-LAK**

Halaman : 1 dari 2

Porsi : 5

Tanggal : 03/04/22

Ukuran Porsi : 40gr

Jenis Hidangan : *Amuse Bouche*

Suhu Penyajian : Dingin

Asal : Bali

Alat Saji : *Chinese*

*Soup Spoon*

NO	LANGKAH	JUMLAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	100	gr	Tepung beras	Blender dan ambil sarinya  Cair
		50	gr	Tepung ketan	
		5	g	Edible Flower Borage	
		20	gr	Perisa pandan	
		50	gr	Kelapa parut	
		50	gr	Gula merah	
		10	gr	Agar-agar	
2	Campur			Tepung beras, Tepung terigu, Santan	Di dalam wadah secara merata
3	Tambah			Sari daun pandan suji	Sedikit demi sedikit hingga adonan sedikit mencair
4	Masak			Adonan	Diatas teflon yang sudah dipanaskan dan diberi minyak
5	Sajikan			Kelapa parut, Gula merah	Diatas lak-lak yang sudah jadi

Sumber: Jajanan Khas Pulau Dewata – Kue Tradisional BALI (2013) PT Gramedia

Pustaka Utama dan data olahan penulis

**TABEL 1. 2**  
**USULAN RESEP**  
**RUJAK KUAH PINDANG**

Halaman : 1 dari 2

Porsi : 5

Tanggal : 03/04/22

Ukuran Porsi : 80 gr

Jenis Hidangan : *Appetizer*

Suhu Penyajian : Dingin

Asal : Bali

Alat Saji : *Dessert Plate*

NO	LANGKAH	JUMLAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	50	Gr	Jambu air	Iris tipis
		50	gr	Mangga muda	Iris tipis
		50	gr	Bengkuang	Iris tipis
		50	gr	Timun	Iris tipis
		100	gr	tuna	Rebus
	Kuah tuna	5	gr	Serai	
		5	gr	Daun salam	
		10	gr	Gula merah	Haluskan
	Bumbu	10	gr	Cabai merah	
		5	gr	Terasi	
		50	gr	Mascarpone cheese	
2	Potong			Jambu air, Mangga muda, Bengkuang dan Timun	Yang telah dicuci sesuai selera
3	Rebus			Tuna, Serai, Daun salam	Dengan jumlah air secukupnya hingga menjadi kaldu, campurkan
4	Blender			Tuna, Mascarpone Cheese	Hingga halus untuk membuat tuna mousse, beri sedikit seasoning

Sumber: Resep Masakan Indonesia Favorit hidangan Penyegar (2013) Gramedia Pustaka Utama dan data olahan penulis

**TABEL 1. 3**  
**USULAN RESEP**  
**SOP GRANGASEM**

Halaman : 1 dari 2

Porsi : 5

Tanggal : 03/04/22

Ukuran Porsi : 200 ml

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

Asal : Bali

Alat Saji : *Soup Plate*

NO	LANGKA H	JUML AH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	250	gr	Ayam Cincang	Haluskan
		10	gr	Daun salam	
		10	gr	Daun jeruk	
		10	gr	Lengkuas	
		15	gr	Jahe	
		10	gr	Jeruk purut	
		1000	ml	air	
		20	gr	tomat ceri	
	Bumbu	20	gr	gula merah	
		50	gr	bawang merah	
		25	gr	bawang putih	
		25	gr	kunyit	
		10	gr	kemiri	
		10	gr	merica	
		10	gr	cabai rawit	

## LANJUTAN USULAN RESEP

### SOP GRANGASEM

Halaman : 2 dari 2

Porsi : 5

Tanggal : 03/04/22

Ukuran Porsi : 200 ml

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

Asal : Bali

Alat Saji : *Soup Plate*

NO	LANGKA H	JUML AH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
		10	gr	cabai merah	
		10	gr	terasi	
		10	gr	Jeruk nipis	
		5	gr	Edible Marigold	
2	Tumis			bumbu	Yang telah dihaluskan lalu masukan daun jeruk, daun salam, lengkuas dan jahe, hingga harum, tambahkan tulang ayam yang telah dibersihkan lalu tambahkan air, rebus selama 2 jam
3	Campurkan			Ayam cincang	Dengan garam dan lada, lalu bentuk dengan <i>plastic wrap</i> menjadi chicken balotine, rebus selama 30 menit
4	Panggang			Ayam balotine	Diatas wajan yang telah diberi sedikit minyak hingga warna kecoklatan, lalu sisihkan dan potong
5	Sajikan				Di <i>soup plate</i>

Sumber: Pawon Bali: 60 Resep Masakan Khas Bali ( 2010) Gramedia Pustaka Utama dan data olahan penulis

**TABEL 1. 4**  
**USULAN RESEP**  
**CUMI SUNA CEKUH**

Halaman : 1 dari 1	Porsi : 5
Tanggal : 03/04/22	Ukuran Porsi : 80 gr
Jenis Hidangan : <i>Main Course</i>	Suhu Penyajian : Panas
Asal : Bali	Alat Saji : <i>Dinner Plate</i>

NO	LANGKAH	JUMLAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
	Persiapan	500	gr	Cumi-cumi	Cuci & bersihkan
	Bumbu	100	gr	Bawang putih	Haluskan
		25	gr	Kencur Kunyit	
		10	gr	Terasi	
		10	gr	Ketumbar	
		10	gr	Kemiri	
		20	gr	Terasi	
		10	gr	Gula merah	
		10	gr	Cabai rawit	
		10	gr	Merica	
		10	gr	Edible Pansy	
2	Tumis			bumbu	Yang sudah dihaluskan hingga wangi, pindahkan ke wadah
3	Campur			Cumi dan bumbu	marinasi 30 menit
4	Panggang			Cumi	Hingga matang, sajikan

Sumber: Pawon Bali: 60 Resep Masakan Khas Bali ( 2010) Gramedia Pustaka Utama dan data olahan penulis

**TABEL 1. 5**  
**USULAN RESEP**  
**LAWAR**

Halaman : 1 dari 1

Porsi : 5

Tanggal : 03/04/22

Ukuran Porsi : 20 gr

Jenis Hidangan : *Side Dish*

Suhu Penyajian : Panas

Asal : Bali

Alat Saji : *Dinner Plate*

NO	LANGKAH	JUMLAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	100	gr	Kacang panjang	Cuci & potong 1 cm  Haluskan
		100	gr	Kelapa parut	
	Bumbu	10	gr	Kemiri	
		50	gr	Bawang merah	
		25	gr	Bawang putih	
		20	gr	Kemiri	
		10	gr	Lengkuas	
		10	gr	Kunyit	
		10	gr	Kencur	
10	gr	Jahe			
3	Rebus			Kacang panjang	Hingga matang, tiriskan
4	Tumis			Bumbu	Hingga harum
5	Masukan			Parutan kelapa	Hingga agak kering, lalu masukan kacang panjang yang sudah di rebus
6	Sajikan				

Sumber: MUSTIKARASA dan data olahan penulis, 2022



**TABEL 1. 6**  
**USULAN RESEP**  
**SAMBAL EMBE**

Halaman : 1 dari 1

Tanggal : 03/04/22

Jenis Hidangan : *Side Dish*

Asal : Bali

Porsi : 5

Ukuran Porsi : 15 gr

Suhu Penyajian : Dingin

Alat Saji : *Dinner Plate*

NO	LANGKA H	JUM LAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	100	gr	Bawang merah	Iris tipis
		50	gr	Bawang putih	Iris tipis
		50	gr	Cabai merah	Iris tipis
		50	gr	Cabai rawit	Iris tipis
		10	gr	Terasi	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Jeruk purut	
2	Goreng			Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit	Masing-masing bahan di saat yang berbeda hingga kering
3	Tambahkan			Garam, terasi dan jeruk purut	Lalu aduk bersama bahan yang telah digoreng
4	Sajikan				

Sumber: Aneka Sambal Nusantara (2008) Demedia dan data olahan penulis

**TABEL 1. 7**  
**USULAN RESEP**  
**SATE LILIT**

Halaman : 1	Porsi : 5
Tanggal : 03/04/22	Ukuran Porsi : 80 gr
Jenis Hidangan : <i>Main Course</i>	Suhu Penyajian : Panas
Asal : Bali	Alat Saji : <i>Dinner Plate</i>

NO	LANGKAH	JUMLAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	500	gr	Ikan tenggiri giling	Haluskan
		200	gr	Kelapa parut	
		50	gr	Bawang merah	
	Bumbu	25	gr	Bawang putih	
		10	gr	Kunyit	
		10	gr	Kencur	
		10	gr	Cabai merah	
		10	gr	Lengkuas	
		10	gr	Jahe	
2	Tumis			bumbu	
3	Campurkan			Ikan tenggiri giling Kelapa parut Dan bumbu matang	Dalam wadah, lalu tambahkan garam dan penyedap rasa, lalu bentuk di tusuk sate atau batang serai
4	Bakar			Sate	Hingga matang
5	Sajikan				Di atas <i>dinner plate</i>

Sumber: MUSTIKARASA dan data olahan penulis

**TABEL 1. 8**  
**USULAN RESEP**  
**NASI PUTIH**

Halaman : 1	Porsi : 5
Date : 03/04/22	Ukuran Porsi : 80 gr
Jenis Hidangan : <i>Main Course</i>	Suhu Penyajian : Panas
Asal : Bali	Alat Saji : <i>Dinner Plate</i>

NO	LANGKA H	JUM LAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	300	gr	Beras	
2	Cuci			beras	Hingga bersih
3	Tambahkan			Air	Sebanyak satu buku jari telunjuk diatas diukur dari permukaan beras
4	Masak			Nasi	Nasi selama kurang lebih 45 hingga matang
5	Sajikan				Di atas <i>dinner plate</i>

Sumber: MUSTIKARASA dan data olahan penulis



## LANJUTAN USULAN RESEP

### ES DALUMAN

Halaman : 2 dari 2

Porsi : 5

Tanggal : 03/04/22

Ukuran Porsi : 50 gr

Jenis Hidangan : *Dessert*

Suhu Penyajian : Dingin

Asal : Bali

Alat Saji : *Soup Plate*

NO	LANGKA H	JUM LAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
2	Remas				Di dalam wadah yang telah diberi air, saring dan campurkan dengan agar-agar, lalu bentuk menjadi butiran kecil dengan menggunakan pipet ke dalam minyak yang dingin, cuci lalu masukan ke dalam lemari es
3	Blender			Santan Kelapa Muda	Hingga halus, masukan lagi ke lemari es
4	Campurkan & panggang			Tepung Terigu Butter Gula	lalu panggang adonan di dalam oven selama 15 menit dengan suhu 180 celsius, lalu hancurkan
5	Cairkan			Gula merah	Dengan air hingga mencair, tambahkan <i>soy lechitin</i> untuk membuat <i>foam</i>
6	Sajikan				

Sumber: MUSTIKARASA dan data olahan penuli

**c. Costing, Dish Costing dan Selling Price**

*Food Cost* adalah perbandingan dalam sebuah jumlah pengeluaran dalam bahan dan penghasilan yang didapatkan dari menu yang terjual. Dalam menghitung *food cost*, menentukan *dish costing* dan *recipe costing* diperlukan. *Recipe costing* adalah biaya yang dipakai dalam memasak sebuah resep, sedangkan *dish costing* adalah biaya yang dipakai untuk penghitungan porsi dalam masakan yang dimasak (Rankin, 2020). Berikut adalah rumus-rumus yang digunakan:

$$\text{Used Ingredients} \times \text{Price} = \text{Recipe Costing}$$

$$\text{Recipe Costing} : \text{Amount of portion} = \text{Dish Costing}$$

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

Dari perhitungan biaya yang telah penulis olah, data harga pasar diambil dari Pasar Pertigaan Gandok, Pasar Gegerkalong Tengah, Setiabudhi Supermarker dan Yogya Ciumbuleuit pada tanggal 25 Juli 2022. Berikut terlampir *recipe costing*, *dish costing* dan *selling price* dari menu yang akan dipresentasikan.

**TABEL 1. 10**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**LAK-LAK**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Harga Penggunaan
1	Tepung Beras	0.1	Kg	Rp14,700	Rp1,470
2	Tepung Ketan	0.05	Kg	Rp27,000	Rp1,350
3	Daun Suji	0.02	Kg	Rp70,000	Rp1,400
4	Kelapa Parut	0.05	Kg	Rp24,000	Rp1,200
5	Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
6	Agar-agar	1	pack	Rp4,500	Rp4,500
7	Edible Flower	0.1	pack	Rp30,000	Rp3,000
8	Gula	0.05	Kg	Rp24,000	Rp1,200
				Recipe Cost	Rp14,195
				Dish Costing	Rp2,839
Food Cost:		30%	Selling Price 1 Porsi		Rp9,463

Sumber: Data olahan penulis, 2022

**TABEL 1. 11**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**RUJAK KUAH PINDANG**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Harga Penggunaan
1	Jambu Air	0.05	Kg	Rp30,000	Rp1,500
2	Mangga Muda	0.05	Kg	Rp27,000	Rp1,350
3	Bengkuang	0.05	Kg	Rp17,000	Rp850
4	Timun	0.05	Kg	Rp15,000	Rp750
5	Tuna	0.1	Kg	Rp80,000	Rp8,000
6	Serai	0.01	Kg	Rp20,000	Rp200
7	Daun Salam	0.005	Kg	Rp75,000	Rp375
8	Asam Jawa	0.005	Kg	Rp24,000	Rp120
9	Gula Merah	0.015	Kg	Rp25,000	Rp375
10	Cabai Merah	0.02	Kg	Rp85,000	Rp1,700
11	Terasi	0.005	Kg	Rp60,000	Rp300
12	Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
13	Gula	0.005	Kg	Rp14,000	Rp70
14	Merica	0.003	Kg	Rp98,500	Rp296
15	Tepung	0.05	Kg	Rp10,000	Rp500
16	Minyak	0.05	L	Rp24,000	Rp1,200
17	Edible Flower	0.1	Pack	Rp30,000	Rp3,000
18	Mascarpone Cheese	0.05	Kg	Rp240,000	Rp12,000
				Recipe Cost	Rp32,661
				Dish Costing	Rp6,532
Food Cost:		30%	Selling Price 1 Porsi		Rp21,774

Sumber: Data olahan penulis, 2022



**TABEL 1. 12**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**SOP GRANGASEM**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Harga Penggunaan
1	Ayam	0.25	Kg	Rp40,000	Rp10,000
2	Daun Salam	0.01	Kg	Rp75,000	Rp750
3	Daun Jeruk	0.01	Kg	Rp15,500	Rp155
4	Lengkuas	0.01	Kg	Rp10,000	Rp100
5	Jahe	0.01	Kg	Rp10,000	Rp100
6	Jeruk Purut	0.01	Kg	Rp50,000	Rp500
7	Tomat ceri	0.025	Kg	Rp30,000	Rp750
8	Gula Jawa	0.01	Kg	Rp35,000	Rp350
9	Bawang Merah	0.05	Kg	Rp36,000	Rp1,800
10	Bawang Putih	0.025	Kg	Rp28,000	Rp700
11	Kunyit	0.025	Kg	Rp20,000	Rp500
12	Kemiri	0.015	Kg	Rp38,000	Rp570
13	Cabai Rawit	0.012	Kg	Rp80,000	Rp960
14	Cabai Merah	0.01	Kg	Rp85,000	Rp850
15	Terasi	0.003	Kg	Rp60,000	Rp180
16	Garam	0.02	Kg	Rp15,000	Rp300
17	Merica	0.01	Kg	Rp98,500	Rp985
18	Bihun	0.05	Kg	Rp25,000	Rp1,250
19	Minyak kelapa	0.1	L	Rp24,000	Rp2,400
20	Tulang Ayam	0.25	Kg	Rp30,000	Rp7,500
21	Microgreens	0.05	Kg	Rp50,000	Rp2,500
				Recipe Cost	Rp39,200
				Dish Costing	Rp7,840.00
Food Cost:		30%	Selling Price 1 Porsi		Rp26,133.33

Sumber: Data olahan penulis, 2022

**TABEL 1. 13**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**LAWAR**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Harga Penggunaan
1	Kacang Panjang	0.1	Kg	Rp24,000	Rp2,400
2	Kelapa Parut	0.1	Kg	Rp29,000	Rp2,900
3	Kemiri	0.01	Kg	Rp72,000	Rp720
4	Bawang merah	0.05	Ltr	Rp36,000	Rp1,800
5	Bawang putih	0.02	Kg	Rp28,000	Rp560
6	Lengkuas	0.01	Kg	Rp10,000	Rp100
7	Jahe	0.01	Kg	Rp10,000	Rp100
8	Kencur	0.01	Kg	Rp10,000	Rp100
9	Kunyit	0.01	Kg	Rp20,000	Rp200
10	Garam	0.01	Kg	Rp15,000	Rp150
11	Minyak Goreng	0.01	Ltr	Rp24,000	Rp240
12	Soy Lechitin	0.005	Kg	Rp150,000	Rp750
				Recipe Cost	Rp10,020
				Dish Costing	Rp2,004
Food Cost:		30%	Selling Price 1 Porsi		Rp6,680

Sumber: Data olahan penulis, 2022

**TABEL 1. 14**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**CUMI SUNA CEKUH**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Harga Penggunaan
1	Cumi-Cumi	0.5	Kg	Rp120,000	Rp60,000
2	Kencur	0.025	Kg	Rp10,000	Rp250
3	Kunyit	0.01	Kg	Rp20,000	Rp200
4	Terasi	0.01	Kg	Rp60,000	Rp600
5	Ketumbar	0.01	Kg	Rp5,000	Rp50
6	Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
7	Minyak goreng	0.02	Ltr	Rp24,000	Rp480
8	Bawang putih	0.1	Kg	Rp30,000	Rp3,000
9	Kemiri	0.02	Kg	Rp36,000	Rp720
10	Daun Dill	0.01	Kg	Rp55,000	Rp550
11	Radish	0.05	Kg	Rp41,000	Rp2,050
				Recipe Cost	Rp67,975
				Dish Costing	Rp13,595
Food Cost:		30%	Selling Price 1 Porsi		Rp45,317

Sumber: Data olahan penulis, 2022

**TABEL 1. 15**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**SATE LILIT**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Harga Penggunaan
1	Tenggiri Giling	0.3	Kg	Rp90,000	Rp27,000
2	Kelapa Parut	0.01	Kg	Rp25,000	Rp250
3	Minyak Goreng	0.05	Ltr	Rp24,000	Rp1,200
4	Bawang merah	0.1	Kg	Rp36,000	Rp3,600
5	Bawang putih	0.05	Kg	Rp28,000	Rp1,400
6	Cabai merah	0.025	Kg	Rp85,000	Rp2,125
7	Gula pasir	0.004	Kg	Rp14,000	Rp56
8	Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
9	Kunyit	0.01	Kg	Rp20,000	Rp200
10	Kencur	0.01	Kg	Rp10,000	Rp100
11	Jahe	0.01	Kg	Rp10,000	Rp100
12	Serai	0.2	Kg	Rp30,000	Rp6,000
13	Edible Flower	0.1	Pack	Rp30,000	Rp3,000
				Recipe Cost	Rp45,106
				Dish Costing	Rp9,021
Food Cost:		30%	Selling Price 1 Porsi		Rp30,071

Sumber: Data olahan penulis, 2022

**TABEL 1. 16**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**SAMBAL EMBE**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Harga Penggunaan
1	Bawang merah	0.1	Kg	Rp14,700	Rp1,470
2	Bawang putih	0.05	Kg	Rp27,000	Rp1,350
3	Cabai merah	0.05	Kg	Rp30,000	Rp1,500
4	Cabai rawit	0.05	Kg	Rp15,500	Rp775
5	Terasi	0.01	Kg	Rp60,000	Rp600
6	Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
7	Minyak Goreng	0.1	L	Rp24,000	Rp2,400
				Recipe Cost	Rp8,170
				Dish Costing	Rp1,634
Food Cost:		30%	Selling Price 1 Porsi		Rp5,447

Sumber: Data olahan penulis, 2022

**TABEL 1. 17**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**NASI PUTIH**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Harga Penggunaan
1	Beras	0.3	Kg	Rp15,000	Rp4,500
2	Pokcoy	0.2	Kg	Rp20,000	Rp4,000
				Recipe Cost	Rp8,500
				Dish Costing	Rp1,700
Food Cost:		30%	Selling Price 1 Porsi		Rp6,800

Sumber: Data olahan penulis, 2022

**TABEL 1. 18**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**ES DALUMAN**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Harga Penggunaan
1	Daun Cincau	0.25	Kg	Rp18,000	Rp4,500
2	Gula	0.25	Kg	Rp14,000	Rp3,500
3	Santan	0.25	Ltr	Rp29,000	Rp7,250
4	Garam	0.002	Kg	Rp15,000	Rp30
5	Daun Pandan	0.01	Kg	Rp100,000	Rp1,000
6	Kelapa Muda	0.1	Kg	Rp80,000	Rp8,000
7	Pear	0.2	Kg	Rp90,000	Rp18,000
8	Terigu	0.25	Kg	Rp100,000	Rp25,000
9	Daun Mint	0.01	Kg	Rp17,500	Rp175
10	Strawberry	0.25	Kg	Rp30,000	Rp7,500
11	Butter	1	Pack	Rp47,000	Rp47,000
				Recipe Cost	Rp121,955
				Dish Costing	Rp24,391
Food Cost:		30%	Selling Price 1 Porsi		Rp81,303

Sumber: Data olahan penulis, 2022

**TABEL 1. 19**  
**PERHITUNGAN BIAYA**  
**1 SET MENU**

No	Nama Menu	Jumlah	% Food Cost	Cost per Portion	Selling Price
1	Lak-lak	5 Porsi	30%	Rp2,839	Rp9,463
2	Rujak Kuah Pindang	5 Porsi	30%	Rp6,532	Rp21,774
3	Sop Grangasem	5 Porsi	30%	Rp7,840.00	Rp26,133
4	Cumi Suna Cekuh	5 Porsi	30%	Rp13,595	Rp45,317
5	Lawar	5 Porsi	30%	Rp2,004	Rp6,680
6	Nasi Putih	5 Porsi	30%	Rp1,700	Rp6,800
7	Sambal Embe	5 Porsi	30%	Rp1,634	Rp5,447
8	Sate Lilit	5 Porsi	30%	Rp9,021	Rp30,071
9	Es Daluman	5 Porsi	30%	Rp24,391	Rp81,303
TOTAL 1 Porsi				Rp69,556	Rp232,988

Sumber: Data olahan penulis, 2022

#### d. Nilai Gizi

Nilai Gizi merupakan sebuah kualitas makanan yang dinilai dari keseimbangan besaran antara nutrisi karbohidrat, lemak, protein dan mineral dalam sebuah bahan pangan atau makanan yang dikonsumsi (Wikipedia, 2022). Manusia membutuhkan makanan yang bergizi, dalam kebutuhan gizi manusia juga terdapat beberapa perhitungan pertimbangan kebutuhan gizi yang dikonsumsi setiap harinya, terutama bagi beberapa orang yang memiliki kondisi

kesehatan atau gaya hidup tertentu yang membutuhkan asupan gizi yang tepat dan seimbang. Berikut terlampir informasi nilai gizi dari masakan yang akan dipresentasikan.

**TABEL 1. 20**  
**NILAI GIZI**  
**LAK-LAK**

NO	Jumlah		Nama Barang	Nutrisi (gr)			
	Qty	Unit		Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein
1	75	gr	Tepung Beras	150	80	1	6
2	25	gr	Tepung Ketan	90	40		10
3	20	gr	Daun Suji	49	9	1	4
4	50	gr	Kelapa Parut	70	6	14	3
5	5	gr	Garam				
6	5	ml	Minyak	40		5	
7	10	gr	Agar-agar	9	7		
8	50	gr	Gula Merah	60	30		
TOTAL 5 PORSI				468	172	21	23
TOTAL PER PORSI				93.6	34.4	4.2	4.6

sumber: myfitnesspal.com dan data olahan penulis



**TABEL 1. 21**  
**NILAI GIZI**  
**RUJAK KUAH PINDANG**

NO	Jumlah		Nama Barang	Nutrisi (gr)			
	Qty	Unit		Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein
1	50	gr	Jambu Air	31	11	1	1
2	50	gr	Mangga Muda	90	25	1	3
3	50	gr	Bengkuang	19	4		
4	50	gr	Timun	7	3	1	1
5	50	gr	Tuna	50		1	30
6	5	gr	Serai				
7	5	gr	Daun Salam				
8	5	gr	Asam Jawa	7	3		2
9	10	gr	Gula Merah	25	6		
10	10	gr	Terasi	7		2	1
11	20	gr	Cabai Merah	9	4	0	1
12	5	gr	Garam				
13	5	gr	Gula	15	4		
14	5	gr	Merica	7	1		
15	50	gr	Tepung	40	8		2
16	10	ml	Minyak	40		5	
TOTAL 5 PORSI				347	69	11	41
TOTAL PER PORSI				69.4	13.8	2.2	8.2

sumber: myfitnesspal.com dan data olahan penulis

**TABEL 1. 22**  
**NILAI GIZI**  
**SOP GRANGASEM**

NO	Jumlah		Nama Barang	Nutrisi (gr)			
	Qty	Unit		Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein
1	250	gr	Ayam	160	0	10	18
2	10	gr	Daun salam				
3	10	gr	Daun jeruk				
4	10	gr	Lengkuas	5	1		
5	15	gr	Jahe	23	5		
6	10	gr	Jeruk purut				
7	20	gr	tomat ceri	15	5		
8	20	gr	gula merah	50	12	0	0
9	50	gr	bawang merah	42	9	0	3
10	25	gr	bawang putih	30	10	10	10
11	25	gr	Kunyit	16	1		
12	10	gr	Kemiri	20			
13	10	gr	Merica	7	1		
14	10	gr	cabai rawit	18	4	0	1
15	10	gr	cabai merah	18	4	0	1
16	10	gr	Terasi	7		2	1
18	15	gr	Garam				
20	50	gr	Bihun	50	47		4
21	50	ml	Minyak Kelapa	100		10	
22	50	gr	Microgreens				
TOTAL 5 PORSI				561	99	32	38
TOTAL PER PORSI				112.2	19.8	6.4	7.6

sumber: myfitnesspal.com dan data olahan penulis

**TABEL 1. 23****NILAI GIZI****LAWAR**

NO	Jumlah		Nama Barang	Nutrisi (gr)			
	Qty	Unit		Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein
1	100	gr	Kacang panjang	64	4	4	4
2	50	gr	Kelapa parut	30	6	7	3
3	10	gr	Kemiri	50			
4	50	gr	Bawang merah	72	17	0	3
5	25	gr	Bawang putih	90	20	5	10
6	20	ml	Minyak	100		10	
7	10	gr	Lengkuas	5	1		
8	10	gr	Kunyit	8	1		
9	10	gr	Kencur	2			1
10	10	gr	Jahe	12	3		
11	5	gr	Merica	4	1		
12	5	gr	garam				
13	5	gr	Soy Lechitin	35	5		
TOTAL 5 PORSI				472	58	26	21
TOTAL PER PORSI				94.4	11.6	5.2	4.2

sumber: myfitnesspal.com dan data olahan penulis

**TABEL 1. 24**  
**NILAI GIZI**  
**CUMI SUNA CEKUH**

NO	Jumlah		Nama Barang	Nutrisi (gr)			
	Qty	Unit		Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein
1	500	gr	Cumi-cumi	875	0	5	55
2	100	gr	Bawang putih	70	20	10	10
3	25	gr	Kencur	2			1
4	10	gr	Kunyit	8	1		
6	10	gr	Ketumbar	2			
7	20	gr	Kemiri	20			
8	10	gr	Terasi	7		2	1
9	10	gr	Gula merah	15	6	0	0
10	10	gr	Cabai rawit	8	4	0	1
11	10	gr	Merica	8	1		
12	5	gr	garam				
13	5	gr	Daun dill				
14	5	gr	Radish	9	2		1
15	50	ml	Minyak Kelapa	100		10	
TOTAL 5 PORSI				1124	34	27	79
TOTAL PER PORSI				224.8	6.8	5.4	15.8

sumber: myfitnesspal.com dan data olahan penulis

**TABEL 1. 25**  
**NILAI GIZI**  
**SAMBAL EMBE**

NO	Jumlah		Nama Barang	Nutrisi (gr)			
	Qty	Unit		Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein
1	100	gr	Bawang merah	80	34	0	6
2	50	gr	Bawang putih	80	20	10	10
3	50	gr	Cabai merah	8	4	0	1
4	50	gr	Cabai rawit	8	4	0	1
5	10	gr	Terasi	7		2	1
6	5	gr	Garam				
	100	ml	Minyak	200		50	
TOTAL 5 PORSI				383	62	62	19
TOTAL PER PORSI				76.6	12.4	12.4	3.8

sumber: myfitnesspal.com dan data olahan penulis

**TABEL 1. 26**  
**NILAI GIZI**  
**SATE LILIT**

NO	Jumlah		Nama Barang	Nutrisi (gr)			
	Qty	Unit		Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein
1	250	gr	Ikan tenggiri giling	347.5	0	30	90
2	100	gr	Kelapa parut	70	6	14	3
3	50	gr	Bawang merah	72	17	0	3
4	25	gr	Bawang putih	60	20	10	10
5	10	gr	Kunyit	8	1		
6	10	gr	Kencur	2			1
7	10	gr	Cabai merah	18	4	0	1
8	10	gr	Lengkuas	5	1		
10	10	gr	Jahe	12	3		
11	5	gr	Merica	7	2		
12	5	gr	garam				
TOTAL 5 PORSI				601.5	54	54	108
TOTAL PER PORSI				120.3	10.8	10.8	21.6

sumber: myfitnesspal.com dan data olahan penulis

**TABEL 1. 27**  
**NILAI GIZI**  
**NASI PUTIH**

NO	Jumlah		Nama Barang	Nutrisi (gr)			
	Qty	Unit		Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein
1	400	gr	Beras	420	160	10	30
TOTAL 5 PORSI				420	160	10	30
TOTAL PER PORSI				84	32	2	6

sumber: myfitnesspal.com dan data olahan penulis

**TABEL 1. 28**  
**NILAI GIZI**  
**ES DALUMAN**

NO	Jumlah		Nama Barang	Nutrisi (gr)			
	Qty	Unit		Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein
1	250	gr	Daun cincau	20	5		
2	50	ml	Santan kelapa	20	1	5	
3	50	gr	Gula aren	50	30	0	0
4	100	gr	Es Krim	207	25	10	4
5	50	gr	Cookie Crumbs	10	2	1	
6	50	gr	Strawberry	4	1		
7	10	gr	Agar-agar	9	7		
8	10	gr	Daun Pandan				
TOTAL 5 PORSI				320	71	16	4
TOTAL PER PORSI				64	14.2	3.2	0.8

sumber: myfitnesspal.com dan data olahan penulis