

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kabupaten Lahat merupakan satu dari 17 Kabupaten/kota yang ada di Provinsi Sumatera Selatan. Secara geografi Kabupaten Lahat mempunyai batas wilayah berdasarkan atas Undang-Undang Nomor 28 Tahun 1959 tentang Pembentukan Daerah TK II dan Kotapraja di Sumatera Selatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1959 Nomor 73, Tambahan Lembaran Negara Nomor 1821). Kabupaten Lahat yang dikenal dengan sebutan Bumi Seganti Setungguan terdiri dari 24 kecamatan, 17 kelurahan, dan 360 desa memiliki wilayah seluas 4.361,33 km persegi, dengan batas-batas wilayah administrasinya sebagai berikut :

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Muara Enim dan Kabupaten Musi Rawas.
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kota Pagar Alam, Muara Enim dan Kabupaten Bengkulu Selatan Propinsi Bengkulu.
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Muara Enim.
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Empat Lawang.

Sebagai salah satu daerah di Sumatera Selatan tempat ini berada di bagian Barat provinsi Sumatera Selatan waktu jarak tempuh bila terhitung dari ibukota nya yakni, Palembang maka akan memakan waktu sekitar 5 sampai 6 jam.

Lahat merupakan daerah tropis yang dikaruniai 2 musim setiap tahunnya yaitu musim hujan dan musim kemarau dengan curah hujan yang relatif stabil membuat tanah Kabupaten Lahat subur dan beriklim sejuk. Ketinggian Kabupaten Lahat

bervariasi dari 25 hingga 1000 meter di atas permukaan laut. Kecamatan yang paling rendah di atas permukaan laut adalah kecamatan Lahat, Merapi Barat dan Merapi Timur dengan ketinggian berkisar antara 25 hingga 100 meter.

Kabupaten Lahat adalah salah satu bagian dari suku Melayu Sebagian besar tradisi di daerah ini masih mengandung tradisi Melayu yang kental, mulai dari bahasa, tarian, pakaian khas daerah. Sebelumnya sekitar tahun 1830 pada masa Kesultanan Palembang, Kabupaten Lahat terdiri dari beberapa marga. Marga terdiri dari Sumbai dan suku-suku seperti Gumay, Lematang, Pasemah, Lintang, Tebing Tinggi dan Kikim. Di sisi lain Kabupaten Lahat saat ini telah menjadi saksi pembauran budaya percampuran antar suku, berbagai suku dari seluruh Indonesia terdapat di wilayah Lahat.(Lahatkab.go.id, 2020).

Dalam industri pariwisata nya kabupaten Lahat mencoba untuk mengikuti jejak Kota Palembang sebagai kota wisata dan kuliner, Kabupaten Lahat adalah salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Sumatra Selatan yang memiliki potensi untuk dijadikan sebagai Daerah Tujuan Wisata,hal ini didukung dengan banyaknya tempat objek wisata Air Terjun dan bukit-bukit serta keadaan alamnya yang masih sangat asri. (disbudpar.lahatkab.go.id) Karena Kabupaten Lahat sendiri termasuk Provinsi Sumatera Selatan dan berdekatan dengan Kota Palembang, Kuliner Khas nya pun banyak di pengaruhi oleh Kota Palembang itu sendiri. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, kuliner adalah sesuatu hal yang berhubungan dengan masakan. Kuliner juga mempunyai arti sebagai suatu olahan yang berupa masakan, minuman, atau lauk pauk yang telah diolah. Ranah kuliner pada saat ini telah mengalami perkembangan yang pesat,makanan atau kuliner telah menjadi salah satu identitas suatu wilayah didalam sebuah negara (kbbi.web.id)

Menurut Budayawan Lahat, Ismet Inonu Singayuda kuliner masyarakat Lahat sama seperti umumnya masyarakat Sumatera Selatan. Mereka tidak memiliki tradisi memakan daging hewan berkaki empat. Bukan tidak mau, tapi mereka lebih suka memakan sayuran, ikan, ayam atau burung, sehingga mereka sangat arif dengan lingkungan, terutama hutan dan sungai. (Singayuda, 2016) selain di pengaruh kental budaya Melayu, makanan khas Kabupaten Lahat sendiri di pengaruhi oleh salah satu sumber daya alam nya berupa hasil sungai , maka olahan kuliner juga didominasi dengan bahan dasar ikan air tawar. Hidangan yang sudah umum contoh nya adalah Pempek dan Pindang ikan

Potensi kuliner dari Kabupaten Lahat memiliki peluang yang sama dengan Kota Palembang, namun potensi ini belum dapat dikatakan maksimal dikarenakan popularitas dari Kabupaten Lahat itu sendiri masih terbilang rendah. (Repository.maranatha.edu, 2016). Dari faktor yang sudah disebutkan di atas yang menjadi ciri khas Kabupaten Lahat itu sendiri, maka penulis memutuskan untuk mengangkat tema “ Kuliner Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan ” untuk dijadikan judul untuk tugas akhir presentasi produk dengan harapan melalui karya tulis ini penulis dapat mengangkat nilai makanan tradisional daripada Kabupaten Lahat ke masyarakat luas ataupun sebagai salah satu upaya mengembangkan kekayaan Indonesia.

## **B. Tujuan Presentasi Produk**

### **1. Tujuan Formal**

Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian sidang Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

### **2. Tujuan Operasional**

- Mengangkat kuliner tradisional Kabupaten Lahat kepada masyarakat luas.
- Meningkatkan pengetahuan diluar Pulau Sumatera dan diharap mampu menjadi referensi baru dalam membuat menu
- Memodifikasi pandangan masyarakat khususnya di Kabupaten Lahat agar mampu menilai makanan yang umum dan sederhana, tetap dapat bernilai lebih
- Mengangkat produk masyarakat Kabupaten Lahat ke pangsa pasar secara luas. tidak hanya di pulau Sumatera sendiri , sehingga mampu bersaing dengan makanan lainnya yang sudah berkembang terlebih dahulu

### **C.Usulan Menu**

Guna membantu memaksimalkan potensi Kabupaten Lahat dan Suku Melayu khususnya di bidang kuliner. Maka dari itu penulis mengangkat konsep modernisasi sajian kuliner Kabupaten Lahat sebagai topik dalam penulisan Tugas Akhir. Dengan harapan daerah ini dapat menjadi opsi baru saat berkunjung ke Pulau Sumatera.

Sajian kuliner Kabupaten Lahat yang akan penulis angkat adalah :

*5 Course Fine Dining Menu*

*Amuse-bouche*

“Ayam Nanas”

(Ayam yang di masak dengan kuah santan dan bumbu merah. Disajikan dengan kulit lumpia )

\*\*\*

*Appetizer*

“Model”

( Adonan Kakap Giling yang di goreng. Di sajikan dengan kuah udang)

\*\*\*

*Soup*

“ Gulai Rebung”

(Sup berbahan dasar rebung dan dilengkapi potongan daging sapi)

\*\*\*

*Main Course*

“Pindang tempoyak”

(Ikan patin di masak dengan kuah bumbu kuning dan tempoyak. Disajikan sebagai hidangan utama )

“Hehancang tehung”

(Terong bulat yang di tumis. Disajikan sebagai pendamping hidangan utama.)

“Nasi Putih”

(Beras putih di kukus. Di hidangkan sebagai pendamping hidangan utama)

\*\*\*

*Dessert*

“ Kue Maksuba”

( Adonan tepung terigu, telur ayam, dan perisa pandan. Disajikan dengan saus *butterscotch*)

## **1. Ayam Nanas**

Ayam Nanas merupakan kuliner khas daerah Kabupaten Lahat yang telah diakui dan mendapat penghargaan dari Mendapatkan Rekor MURI pada Bulan September 2019. Lauk satu ini mempunyai citra rasa tersendiri tiada duanya perpaduan ayam kampung dengan nanas asam manis. (Idham & Novita, 2022). Makanan ini tidak mudah di temukan dalam kegiatan sehari hari. Makanan ini biasanya di sajikan di hari hari perayaan tertentu, seperti pernikahan. (Ameliana, 2022).

## **2. Model**

Model biasanya disajikan bersamaan dengan mie sohun dan potongan ketimun. Bisa ditambahkan sambal atau saus, bagi mereka penikmat sensasi rasa pedas. Di Palembang, penjual model biasanya juga menjual tekwan, hal ini dikarenakan bahan-bahan pembuatannya yang sama, hanya saja terdapat sedikit perbedaan dalam cara pengolahannya. (Ibo, Ahmad; Lestari, Elsa Dwi, 2022)

Model memiliki dua pilihan bahan dasar yaitu model ikan, dan model gandum Model biasanya disajikan dengan irisan timun, kuah udang, bawang goreng, bihun, jamur kuping, dan bengkoang. (Sugianto, 2019)

Adonan dibentuk bulat kemudian digoreng. Untuk menghasilkan hasil yang sempurna, api yang digunakan untuk menggoreng adalah api sedang agar matangnya merata dan warnanya tetap bagus.

Kuah model dibuat dengan menggunakan bahan-bahan antara lain seperti udang atau udan rebon, bawang merah dan bawang putih, daun sedap malam, jamur kuping, bengkoang, dan merica.

### **3. Gulai Rebung**

Gulai Rebung adalah satu dari sekian banyak ikon kuliner dari tanah Lahat, Sumatera Selatan. Tunas bambu tersebut mudah di olah menjadi berbagai macam olahan yang bisa digunakan untuk pauk pendamping disajikan sehari -hari. Biasanya gulai rebung menjadi menu sarapan pagi yang dikelilingi oleh irisan lemang ketan. (Tim Redaksi, 2022)

Gulai rebung ini mudah ditemui di tempat seperti di rumah makan atau di warung kecil milik warga lokal. Hidangan umumnya di padukan nasi putih hangat dan sayuran hijau, serta protein menjadi lengkap dan istimewa. (Raga, 2021)

### **4. Pindang Tempoyak**

Biasanya di tanah Lahat, tempoyak adalah makanan pelengkap yang wajib ada karena mampu membangkitkan selera makan.

Tempoyak dihasilkan dari fermentasi durian. Hanya bagian dagingnya saja yang di gunakan. Lalu dimasak dengan bumbu . Tempoyak ini paling sering di digunakan untuk bahan sambal tempoyak atau dimasak berkuah dengan ikan patin, gabus, nila atau ikan lainnya di bumbu kuning. Tempoyak merupakan bahan yang cukup digemari karena tahan lama, enak dan bisa dijadikan bahan bumbu masakan dengan banyak variasi. Selain itu, Biasanya tempoyak ini dijual di pasar-pasar tradisional dalam kemasan plastik atau jika pepes ikan, biasanya dalam bungkus daun pisang. (Repository.maranatha.edu, 2016)

## **5. Hehancang Tehung**

Hidangan kuliner ini namanya di adopsi dari bahasa. Secara bahasa Tehung memiliki arti dalam bahasa Indonesia Terung dan Hehancang adalah masakan. Dari kata tersebut, cukup menjelaskan jika hidangan khas Lahat ini bahan utamanya adalah Terong. Hidangan ini sedikit berkuah di karenakan penggunaan rempah yang cukup banyak pada proses pembuatannya

Rempah-rempah tersebut antara lain adalah lengkuas, serai, bawang putih, bawang merah dan rempah lainnya (Mendra, 2022).

## **6. Kue Maksuba**

Dalam sejarahnya, hanya kalangan atas dan orang terhormat saja yang bisa menyantap kue ini, tetapi seiring berjalannya waktu, semua kalangan dapat menikmatinya. Kue ini biasa muncul pada acara-acara besar seperti pernikahan, hari raya umat muslim dan perayaan lainnya. Pada perkembangannya, kue ini di kreasikan dengan penambahan rasa coklat, buah-buahan atau keju. Selain itu teknik pembuatannya juga berkembang menjadi beragam contohnya di bakar di atas api kayu. (Alib, 2022)

Kue maksuba bisa dikatakan sebagai kue lapis legit khas Sumatera. Citarasa manis dan legit cocok di sandingkan bersama kopi atau teh untuk bersantai di waktu luang. Secara tradisional kue ini berwarna kuning dan coklat. Warna tersebut menumpuk menjadi satu dengan pola yang tidak beraturan yang menjadi ciri khas. Biasanya setiap warna mencerminkan rasa dari kue itu sendiri. Bahan yang di gunakan adalah seperti kue pada umumnya, yakni tepung, telur, gula, dan mentega. (Mendra, 2022)

## D. Tinjauan Produk

### 1. Tema

Konsep yang di angkat oleh penulis adalah *fine dining experience*. Menurut kata-kata Chef Hakim Lukman. “*Fine dining experience* adalah pengalaman bersantap mewah yang formal. Penyajian makanan terdiri dari *appetizer, soup, main course dan dessert*” .

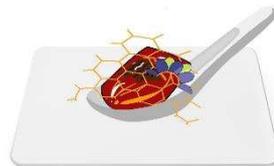
Konsepnya lebih fokus pada eksplorasi makanan tradisional yang diolah dengan teknik modern. Pengalaman santapan menyajikan makan malam bergaya Eropa. Penulis melihat masakan Indonesia juga bisa dipadukan dengan konsep *fine dining* itu sendiri. Hal-hal inilah yang membuat penulis mengembangkan masakan Kabupaten Lahat yang awalnya sederhana menjadi lebih modern dan elegan. Penulis juga berharap kuliner Kabupaten Lahat tidak kalah dengan kuliner modern yang telah berkembang sebelumnya di Indonesia. Diharapkan dengan pendekatan modern dalam menyajikan kuliner di Kabupaten Lahat, harga jual makanan tersebut dapat meningkat dan membuka wawasan warga Kabupaten Lahat serta para ahli kuliner di dalam dan luar negeri. . Tampilan dan teknik memasak beberapa masakan telah berubah, membuat para ahli kuliner atau koki lebih sering mengembangkan masakan Indonesia di ranah *fine dining*.

## 2. Jenis Produk

*Set menu fine dining* ditentukan oleh penulis karena ingin mempresentasikan versi modern pada setiap produk tradisional yang akan dipresentasikan, berdasar pada penyajian dan juga teknik yang di gunakan. Tetapi, penulis tidak ingin melibatkan teknik yang asing dan sulit dilakukan oleh masyarakat Kabupaten Lahat sendiri, karena penulis ingin resep yang di tulis mampu di pahami oleh semua kalangan masyarakat. Dengan pengembangan dari penulisan ini , diharapkan dapat dilaksanakannya pengembangan terhadap penampilan yang berbeda dari cara penyajian tradisionalnya . Maka dari itu penulis memilih dan memecah hidangan yang telah dipertimbangkan menjadi 5 *course*. susunannya sebagai berikut :

### a.) *Wrapped Ayam Nanas ( Amuse-bouche )*

Pada umumnya ayam nanas khas lahat disajikan sebagai sajian utama namun karena mempunyai karakteristik asam dan cocok untuk di jadikan sebagai pemancing nafsu makan , penulis memutuskan untuk membuatnya menjadi porsi sekali gigit yang membedakan dari otentiknya penulis membuat ayam nanas ini di bungkus oleh kulit lumpia dan sausnya sedikit di kentalkan agar lebih mudah memakannya .



Gambar 1 : Ilustrasi Ayam nanas

**b.) Model (*Appetizer*)**

Model umumnya di sajikan seperti tekwan Palembang. Terbuat dari tepung sagu dan campuran ikan lalu di sajikan dengan kuah. Pada makanan ini penulis tidak mengubah apapun dari cara memasaknya, penulis hanya mengubah tampilannya pada saat di sajikan. Disini penulis mencoba menyajikan rasa otentik dari Model itu sendiri. Karena kurang populernya model diluar pulau Sumatera agar lebih di ketahui khalayak luas.



Gambar 2 : Ilustrasi Model

**c.) Terrine Gulai Rebung (*Soup*)**

Makanan ini lebih sering di sajikan dalam kegiatan sehari-hari dengan tampilan sederhana. Penulis ingin mengubah tampilannya menjadi lebih elegan dan mewah guna menunjukkan bahwa makanan sehari-hari yang sederhana pun bisa mempunyai nilai lebih bila di modifikasi. Hal yang dirubah penulis adalah pada saat proses pemasakan rebung dan daging sapinya, tidak di satukan dengan bahan kuahnya, tetapi nantinya pada saat penyajian kuah akan di tuangkan langsung di depan tamu. Penulis tetap berusaha menjaga citarasa asli dari Gulai rebung itu sendiri.



Gambar 3 : Ilustrasi Gulai Rebung

**d.) Pindang Tempoyak (*Main Course*)**

Tempoyak mungkin sudah cukup terkenal di luar sumatera, rasa khas dari fermentasi durian ini menjadi rasa yang unik tetapi lezat untuk di padukan dengan kuah bumbu kuning. Modifikasi pada Pindang tempoyak yang akan penulis lakukan adalah mencoba memecah rasa dari bahan-bahannya, agar pada saat menyantapnya rasa dari masing-masing bahan tersampaikan dengan baik.



Gambar 4 : Ilustrasi Pindang Tempoyak

### **1.) Hehancang Tehung ( *Side dish* )**

Hehancang tehung adalah makanan pendamping yang paling sering ada dalam sehari-hari. Karena bahannya mudah di dapat. Proses pemasakannya hanya ditumis dengan bahan lainnya. Yang membedakan dari biasanya presentasi dari produk ini akan di buat bentuk yang lebih elegan agar mendukung presentasi dari masakan utamanya .

### **2.) Nasi Putih ( *Side dish : Carbohydrate* )**

Pangan utama bagi masyarakat Indonesia. Penulis ingin menciptakan konsep hidangan Indonesia sederhana yang kental pada konsep ini. Jadi penulis hanya merubah di bagian bentuk presentasinya .

### **e.) Kue Maksuba ( *Dessert* )**

Kue Maksuba bisa di sebut Kue lapis nya Sumatera. Terbuat dari telur bebek atau telur ayam. Di sebut kue lapis nya Sumatera karena jika di potong akan terlihat lapisan lapisannya. Karena pada saat pembuatannya di buat per lapis 1 persatu. Penulis membuat sedikit perbedaan dengan aslinya. Penulis memberi perisa pandan untuk membuat aroma lebih wangi dan warna yang cerah untuk menarik perhatian dari mata yang mengkonsumsinya. Lalu di sajikan dengan saus.



Gambar 5 : Ilustrasi Kue Maksuba

### **1.) Butterscotch sauce (*Sauce*)**

*Butterscotch sauce* yang penulis gunakan telah dirubah bahannya menjadi komponen yang umum bagi masyarakat Indonesia. Yaitu penggantian *Butter* menjadi Mentega dan menggunakan gula merah. Yang menjadikan rasa dari saus ini menjadi citarasa khas lokal.

### 3. Kebutuhan Alat

Di dalam proses pembuatannya nanti penulis akan membutuhkan alat-alat sebagai sarana pendukung proses pembuatan usulan menu yang sudah dicantumkan di atas.

Berikut penulis cantumkan daftar kebutuhan alat yang akan dibutuhkan

*Tabel 1*

#### *Equipments*

<b>NO</b>	<b>NAME</b>	<b>QUANTITY</b>
1	Kompor gas	1
2	Oven	1
3	Working table	1
4	Chiller	1

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

*Tabel 2*

#### *Utensils*

<b>NO</b>	<b>NAME</b>	<b>QUANTITY</b>
1	Chef knife	1
2	Peeler	1
3	Bowl	3
4	Tray	3
5	Sautoir	2
6	Sauce pan	2
7	Marmite	2
8	Cutting board	3
9	Container 1/4	3
10	Container 1/9	6
11	Sendok	3
12	Cetakan kue	1
13	Mixer	1
14	Mixing bowl	1
15	Rice cooker	1

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

## **F. Usulan Resep**

Standar resep adalah salah satu elemen terpenting dalam memastikan kualitas makanan yang baik" (Pauli, 1979). Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa resep standar merupakan bagian penting dari konsistensi makanan. Resep yang diberikan penulis berasal dari penduduk asli Kabupaten Lahat. Ini adalah resep turun menurun dan dari sumber online yang penulis olah dan teliti dari beberapa aspek. Berikut usulan resep dari menu pilihan:

Tabel 3

## Usulan Resep Ayam Nanas

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: 5 Oktober 2022	Besaran Porsi	: 30 gr
Jenis Hidangan	: <i>Amouche bouche</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Alat Saji	: <i>Duck Spoon</i>		

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1	<i>Mise en place</i>	120	Gr	Ayam	Fillet, Cube	
		120	Gr	Buah nanas	Julienne	
		4	Gr	Daun salam		
		2	Gr	Daun jeruk		
		30	Gr	Serai	Memarkan	
		15	Gr	Lengkuas	Memarkan	
		30	Ml	Santan		
		60	Ml	Air		
		Bumbu Halus	80	Gr	Bawang merah	Haluskan
			30	Gr	Bawang putih	Haluskan
	80		Gr	Cabai merah besar	Haluskan	
	20		Gr	Kemiri	Haluskan	
	5		Gr	Ketumbar	Haluskan	
	15		Gr	Kencur	Haluskan	
	15		Gr	Jahe	Haluskan	
	15		Gr	Kunyit	Haluskan	
	15		Ml	Minyak		
	10		Gr	Kaldu ayam	Bubuk	
	1	Gr	Merica			
	2	Gr	Garam			
5	Gr	Gula				
10	Gr	Maizena	Pengental			
30	Gr	Rice paper				



Tabel 4

## Usulan Resep Model

Halaman	: 1/2	Alat Saji	: <i>Appetizer</i>
Tanggal	: 5 Oktober	<i>plate</i>	
2022		Jumlah Porsi	: 5
Jenis Hidangan	: <u><i>Appetizer</i></u>	Besaran Porsi	: 75 gr
		Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN	
1	<i>Mise en place</i>	300	Gr	Tenggiri	Haluskan	
		170	Gr	Tepung sagu		
		120	ml	Air		
		15	Gr	Garam		
		15	Gr	Bawang putih bubuk		
		7	Gr	Kaldu Jamur		
		75	Gr	Telur		
		100	Gr	Tahu putih		2 kuning telur dan 1 putih telur Potong dadu iris tipis seperti kertas <i>Julienne</i> <i>Julienne</i>
		75	Gr	Mentimun		
		75	Gr	Bengkoang		
	75	Gr	Jamur kuping			
	75	Gr	Jamur kuping			
	Untuk kuah	250	ml	Air		
		60	Gr	Udang ebi		
		15	Gr	Bawang putih	haluskan	
30		Gr	Bumbu mawar	haluskan		
2		Gr	Merica			
		50	Gr	Daun bawang	Iris tipis	
2	<i>result</i>					
3	Goreng				Tahu putih sebentar	

## (Lanjutan dari Model)

## Usulan Resep Model

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: 5 Oktober 2022	Besaran Porsi	: 75 gr
Jenis Hidangan	: <u>Appetizer</u>	Suhu Penyajian	: Panas
Alat Saji	: <i>Appetizer plate</i>		

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
4	Campur  Tambah			Tenggiri Telur Gula Garam Air Sagu	Aduk rata  Sedikit demi sedikit sambil terus di aduk hingga tercampur
5	Bentuk				Adonan berbentuk bulat dalamnya diisi tahu
6	Goreng				Hingga matang merata
7	Tumis			Bawang putih Bawang merah	Hingga harum
8	Tambah			Merica Udang	Hingga matang
9	Tuang Tambah  Tambah			Air Gula Garam Daun bawang	Lalu matikan api
10	sajikan				Dengan mentimun iris Bawang goreng

Sumber: Chef Gerry Rudy, Olahan data penulis. (2022)

Tabel 5

## Usulan Resep Gulai Rebung

Halaman	: 1/2	Alat Saji	: <i>Soup plate</i>
		Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: 5 Oktober	Besaran Porsi	: 100 gr
2022		Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Sup		

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1	<i>Mise en place</i>	300	Gr	Rebung	Iris Halus	
		25	Gr	Serai	Memarkan	
		500	Ml	Santan		
		15	Gr	Lengkuas	Memarkan	
		5	Gr	Daun Salam		
		30	Ml	Minyak		
		10	Gr	Garam		
		120	Gr	<i>Gelatine</i>		
		200	Gr	Daging Sapi	Iris kotak kecil	
		400	Ml	Air		
		30	gr	Kaldu sapi	Bubuk	
		Bumbu Halus	80	Gr	Bawang Merah	
			40	Gr	Bawang Putih	
			20	Gr	Kemiri	
5	Gr		Kunyit			
		2	Gr	Merica		
	<i>result</i>					
2	Panaskan	30	Gr	Kaldu sapi	Ke dalam Panci	
		300	Gr	Rebung	Masak hingga	
		500	Gr	Daging sapi	daging Matang	
3	Angkat			Rebung Daging Sapi	Lalu dinginkan	
4	Tambahkan	120	Gr	<i>Gelatine</i>	Ke dalam kaldu sapi Yang masih panas Masak 10 menit dengan api kecil Lalu matikan api	









*Tabel 8*  
Usulan Resep Nasi Putih

Halaman	: 1/1	Alat Saji	: <i>Dinner plate</i>
Tanggal	: 5 Oktober	Jumlah Porsi	: 5
2022		Besaran Porsi	: 50 Gr
Jenis Hidangan	: <i>Side dish</i>	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en place</i>	250 500	Gr Ml	Beras Air	Cuci bersih
2.	Hasil				
3.	Masukkan	250 500	Gr Gr	Beras Air	Ke dalam <i>rice cooker</i> , masak hingga matang
4.	Sajikan				panas

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

Tabel 9

## Usulan Resep Kue Maksuba

Halaman	: 1/2	Alat Saji	: <i>Dessert plate</i>
Tanggal	: 5 Oktober	Jumlah Porsi	: 5
2022		Besaran Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Suhu Penyajian	: Dingin

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	1 115 15 250 180 250 10	kg Gr Gr ml Gr Gr Ml	Telur ayam Gula Vanili Susu kental manis Mentega Terigu Perisa pandan	Kocok    Cairkan
2	Campur	1 115 15 250 180 250	Kg Gr Gr ml Gr Gr	Telur ayam Gula Vanili Susu kental manis Mentega Terigu	Lalu campur hingga merata
3	Siapkan  Tuang	  270	  Ml	Cetakan kue  Adonan kue	Oles mentega  Kedalam cetakan kue Lalu panggang dengan suhu 170°C selama 8 menit dengan api dari bawah. Lalu angkat
4	Tuang	270	Ml	Adonan kue	Kedalam cetakan kue Lalu panggang dengan suhu 170°C selama 8 menit dengan api dari atas



Tabel 10

Usulan Resep *Butterscotch Sauce* for Kue Maksuba

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: 5 Oktober	Besaran Porsi	: 100 gr
2022		Suhu Penyajian	:Dingin
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>		
Alat Saji	: <i>Dessert plate</i>		

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	100	Gr	Mentega	Cairkan Potong hingga jadi bubuk
		80	Gr	Gula merah	
		100	ml	<i>Cooking cream</i>	
		60	ml	Air	
2	Panaskan	100	Gr	Mentega	Masak hingga sedikit mengental
	Tambahkan	80	Gr	Gula merah	
		60	ml	Air	
	Tambahkan	100	ml	<i>Cooking cream</i>	Campur rata lalu masak hingga mengental
3	Angkat				Koreksi rasa Dari api lalu dinginkan
4	Sajikan				

Sumber: Chef Devina Hermawan, Olahan data penulis. (2022)

### ***G. Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling price***

Dalam pembuatan standar resep tentunya perlu di perhitungkan biaya bahan yang di butuhkan (*cost*), biaya dari usulan resep (*recipe costing*), biaya total dan per porsi (*dish costing*) dan harga jual per satu porsi (*selling price*).

*Dish costing* adalah harga pokok yang dibutuhkan dari bahan yang digunakan dalam per satu porsi makanan, di hitung dengan rumus berikut:

$$\frac{\text{Recipe costing}}{\text{dish costing}} = \text{portion yield}$$

*Recipe costing* adalah rincian biaya keseluruhan di perlukan dalam membuat makanan dengan total porsi yang telah di tentukan standar resep, acuan rumus nya adalah sebagai berikut:

$$\text{recipe costing} = \sum(\text{issued ingredients} \times \text{price})$$

Sumber: (Blocker & Hill, 2016)

Lalu *selling price* adalah estimasi harga jual dari perhitungan harga pokok yang dikeluarkan dari proses pembuatan mencakup *food cost* dan angka keuntungan yang di tentukan. Umumnya *food cost* dalam industri *food & beverage* sebesar 30% - 40% (Wiyasha, 2011) rumus acuannya adalah sebagai berikut:

$$\text{Selling price} = \frac{\text{dish costing} \times 100}{\text{percentage of food cost}}$$

**RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE**

Tabel 11

**Ayam Nanas**

Jumlah porsi : 5

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		TOTAL
				UNIT	PRICE	
1	Ayam	120	gr	Kg	Rp37.000	Rp4.440,00
2	Buah nanas	120	gr	Kg	Rp15.000	Rp1.800,00
3	Daun salam	4	gr	Kg	Rp19.000	Rp76,00
4	Daun jeruk	2	gr	Kg	Rp28.000	Rp56,00
5	Serai	30	gr	Kg	Rp15.800	Rp474,00
6	Lengkuas	15	gr	Kg	Rp15.600	Rp234,00
7	Santan	30	ml	L	Rp31.690	Rp950,70
8	Bawang merah	80	gr	Kg	Rp44.800	Rp3.584,00
9	Bawang putih	30	gr	Kg	Rp28.375	Rp851,25
10	Cabai merah besar	80	gr	Kg	Rp62.000	Rp4.960,00
11	Kemiri	20	gr	Kg	Rp35.000	Rp700,00
12	Ketumbar	5	gr	Kg	Rp30.000	Rp150,00
13	Kencur	15	gr	Kg	Rp15.000	Rp225,00
14	Jahe	15	gr	Kg	Rp9.600	Rp144,00
15	Kunyit	15	gr	Kg	Rp7.000	Rp105,00
16	Minyak	15	ml	L	Rp12.500	Rp187,50
17	Kaldu ayam	10	gr	Kg	Rp127.000	Rp1.270,00
18	Merica	1	gr	Kg	Rp57.000	Rp57,00
19	Garam	2	gr	Kg	Rp12.300	Rp24,60
20	Gula	5	gr	Kg	Rp13.500	Rp67,50
21	Maizena	10	gr	Kg	Rp16.500	Rp165,00
22	Rice paper	30	gr	Kg	Rp94.000	Rp2.820,00
<i>Recipe Cost for 5 Portion</i>						Rp23.341,55
<i>Dish cost</i>						Rp4.668,31
<i>Food cost (%)</i>						30%
<i>Selling price</i>						Rp15.561,03

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

**RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE**

Tabel 12

**Model**

Jumlah porsi : 5

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		TOTAL
				UNIT	PRICE	
1	Tenggiri	300	gr	Kg	Rp57.000,00	Rp17.100,00
2	Tepung sagu	170	gr	Kg	Rp28.000,00	Rp8.400,00
3	Garam	10	gr	Kg	Rp12.300,00	Rp123,00
4	Kaldu jamur	7	gr	Kg	Rp96.000,00	Rp672,00
5	Bawang putih bubuk	15	gr	Kg	Rp42.450,00	Rp636,75
6	Jamur kuping	75	gr	Kg	Rp270.000,00	Rp20.250,00
7	Telur	45	gr	Kg	Rp28.500,00	Rp1.282,50
8	Tahu putih	100	gr	Kg	Rp20.000,00	Rp2.000,00
9	Mentimun	75	gr	Kg	Rp8.000,00	Rp600,00
10	Bengkoang	75	gr	Kg	Rp11.950,00	Rp896,25
11	Udang ebi	60	gr	Kg	Rp24.900,00	Rp1.494,00
12	Bumbu mawar	30	gr	Kg	Rp158.000,00	Rp4.740,00
13	Bawang putih	15	gr	Kg	Rp18.375,00	Rp275,63
14	Merica	2	gr	Kg	Rp57.000,00	Rp114,00
15	Daun bawang	50	gr	Kg	Rp20.000,00	Rp1.000,00
<i>Recipe Cost for 5 Portion</i>						Rp59.584,13
<i>Dish cost</i>						Rp11.916,83
<i>Food cost (%)</i>						30%
<i>Selling price</i>						Rp39.722,75

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

**RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE**

Tabel 13

**Gulai Rebung**

Jumlah porsi : 5

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		TOTAL
				UNIT	PRICE	
1	Rebung	300	Gr	Kg	Rp28.000,00	Rp8.400,00
2	Serai	25	Gr	Kg	Rp15.800,00	Rp395,00
3	Santan	500	ml	L	Rp26.960,00	Rp13.480,00
4	Lengkuas	15	Gr	Kg	Rp15.600,00	Rp234,00
5	Daun Salam	5	Gr	Kg	Rp19.000,00	Rp95,00
6	Minyak	30	ml	L	Rp18.500,00	Rp555,00
7	Garam	10	Gr	Kg	Rp12.300,00	Rp123,00
8	<i>Gelatine</i>	120	Gr	Kg	Rp150.350,00	Rp18.042,00
9	Daging Sapi	200	Gr	Kg	Rp95.000,00	Rp19.000,00
10	Kaldu sapi	30	Gr	Kg	Rp90.622,00	Rp2.718,66
11	Bawang Merah	80	Gr	Kg	Rp44.800,00	Rp3.584,00
12	Bawang Putih	40	Gr	Kg	Rp28.375,00	Rp1.135,00
13	Kemiri	20	Gr	Kg	Rp35.000,00	Rp700,00
14	Kunyit	5	Gr	Kg	Rp16.000,00	Rp80,00
15	Merica	3	Gr	Kg	Rp57.000,00	Rp171,00
<i>Recipe Cost for 5 Portion</i>						Rp68.712,66
<i>Dish cost</i>						Rp13.742,53
<i>Food cost (%)</i>						30%
<i>Selling price</i>						Rp45.808,44

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

**RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE**

Tabel 14

**Pindang Tempoyak**

Jumlah porsi : 5

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		TOTAL
				UNIT	PRICE	
1	Ikan patin	1	Kg	Kg	Rp80.000,00	Rp80.000,00
2	Bawang merah	90	Gr	Kg	Rp44.800,00	Rp4.032,00
3	Bawang putih	30	Gr	Kg	Rp28.375,00	Rp851,25
4	Cabai merah besar	90	Gr	Kg	Rp62.000,00	Rp5.580,00
5	Kunyit	15	Gr	Kg	Rp16.000,00	Rp240,00
6	Jahe	15	Gr	Kg	Rp9.600,00	Rp144,00
7	Serai	30	Gr	Kg	Rp15.800,00	Rp474,00
8	Tempoyak	30	Gr	Kg	Rp72.000,00	Rp2.160,00
9	Garam	35	Gr	Kg	Rp12.300,00	Rp430,50
10	Gula	40	Gr	Kg	Rp13.500,00	Rp540,00
11	Kaldu jamur	35	Gr	Kg	Rp96.000,00	Rp3.360,00
12	Maizena	20	Gr	Kg	Rp16.500,00	Rp330,00
<i>Recipe Cost for 5 Portion</i>						Rp70.051,10
<i>Dish cost</i>						Rp14.010,22
<i>Food cost (%)</i>						30%
<i>Selling price</i>						Rp46.700,73

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

**RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE**

Tabel 15

**Hehancang Tehung**

Jumlah porsi : 5

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		TOTAL
				UNIT	PRICE	
1	Terung bulat hijau	150	gr	Kg	Rp18.800,00	Rp2.820,00
2	Cabai merah besar	30	gr	Kg	Rp62.000,00	Rp1.860,00
3	Bawang Merah	40	gr	Kg	Rp44.800,00	Rp1.792,00
4	Bawang Putih	15	gr	Kg	Rp28.375,00	Rp425,63
5	Lengkuas	10	gr	Kg	Rp15.600,00	Rp156,00
6	Jahe	10	gr	Kg	Rp9.600,00	Rp96,00
7	Serai	15	gr	Kg	Rp15.800,00	Rp237,00
8	Daun salam	6	gr	Kg	Rp19.000,00	Rp114,00
9	Terasi	5	gr	Kg	Rp42.000,00	Rp210,00
10	Gula	10	gr	Kg	Rp13.500,00	Rp135,00
11	Garam	5	gr	Kg	Rp12.300,00	Rp61,50
12	Merica	3	gr	Kg	Rp57.000,00	Rp171,00
<i>Recipe Cost for 5 Portion</i>						Rp8.078,13
<i>Dish cost</i>						Rp1.615,63
<i>Food cost (%)</i>						30%
<i>Selling price</i>						Rp5.385,42

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

**RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE**

Tabel 16

**Nasi Putih**

Jumlah porsi : 5

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		TOTAL
				UNIT	PRICE	
1	Beras	250	gr	Kg	Rp14.000,00	Rp3.500,00
<i>Recipe Cost for 5 Portion</i>						Rp3.500,00
<i>Dish cost</i>						Rp550,00
<i>Food cost (%)</i>						30%
<i>Selling price</i>						Rp1.833,33

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

**RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE**

Tabel 17

**Kue Maksuba**

Jumlah porsi : 5

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		TOTAL
				UNIT	PRICE	
1	Telur ayam	1000	gr	Kg	Rp28.500,00	Rp28.500,00
2	Gula	115	gr	Kg	Rp13.500,00	Rp1.552,50
3	Vanili	15	gr	Kg	Rp67.000,00	Rp1005,00
4	Susu kental manis	250	ml	L	Rp29.000,00	Rp7.250,00
5	Mentega	180	gr	Kg	Rp31.000,00	Rp5.580,00
6	Terigu	250	gr	Kg	Rp12.000,00	Rp3000,00
<i>Recipe Cost for 5 Portion</i>						Rp31.355,50
<i>Dish cost</i>						Rp6.271,10
<i>Food cost (%)</i>						30%
<i>Selling price</i>						Rp20.903,67

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

**RECIPE COSTING, DISH COSTING, DAN SELLING PRICE**

Tabel 18

**Butterscotch Sauce**

Jumlah porsi : 5

NO	INGREDIENTS	QUANTITY		MARKET PRICE		TOTAL
				UNIT	PRICE	
1	Mentega	100	gr	Kg	Rp31.000,00	Rp3.100,00
2	Gula merah	80	gr	Kg	Rp20.000,00	Rp1.600,00
3	<i>Cooking cream</i>	100	ml	L	Rp87.500,00	Rp8.750,00
<i>Recipe Cost for 5 Portion</i>						Rp13.450,00
<i>Dish cost</i>						Rp2.690,00
<i>Food cost (%)</i>						30%
<i>Selling price</i>						Rp8.966,67

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

Setelah nilai *selling price* dari masing-masing makanan ditentukan, total *selling price* untuk *set menu* per porsi sebagai berikut:

Tabel 19

***Selling Price Set Menu***

Jumlah: 1 Porsi

<b>NO</b>	<b>MENU</b>	<b><i>SELLING PRICE</i></b>	
1	Ayam nanas	Rp	15.561,03
2	Model	Rp	39.466,08
3	Gulai Rebung	Rp	51.834,80
4	Pindang Tempoyak	Rp	65.427,83
5	Hehancang tehung	Rp	5.385,42
6	Nasi putih	Rp	1.833,33
7	Kue maksuba	Rp	31.258,33
8	<i>Butterscotch sauce</i>	Rp	8.966,67
Total		Rp	219.733,49

Sumber: Olahan data penulis. (2022)

## **H. Daftar Nilai Nutrisi**

Penyajian makanan tidak hanya tentang rasa dan visual nya yang enak dan indah tetapi harus di dukung dengan nutrisi yang baik dan sesuai untuk kebutuhan energi harian . Mengacu pada buku Prinsip Dasar Ilmu Gizi (2001:3), Nutrisi adalah senyawa kimia yang dibutuhkan tubuh untuk menjalankan fungsinya, yaitu. untuk membangun dan memelihara jaringan dan proses kehidupan dan untuk menghasilkan energi.

Dibawah ini Penulis melampirkan tabel kandungan nutrisi pada setiap usulan resep yang sudah di cantumkan sebelumnya.Lampiran tabel nutrisi nya adalah sebagai berikut:

Tabel 20  
Ayam Nanas

No	Nama bahan	Quantity		Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
1	Ayam	120	gr	2,9	0	21,66	118
2	Nanas	80	gr	0,06	12,56	0,34	48
3	Serai	25	gr	0,7	3,35	1,58	26
4	Lengkuas	6	gr	0,03	0,26	0,09	1
5	Santan	10	ml	2,05	0,27	0,19	12
6	Bawang merah	80	gr	0,02	2,69	0,4	12
7	Bawang putih	40	gr	0,05	3,31	0,65	15
8	Cabai merah besar	80	gr	0,03	0,62	0,13	3
9	Kemiri	30	gr	3,6	0,69	0,46	35
10	Ketumbar	5	gr	0,01	0,07	0,04	0
11	Kencur	15	gr	0	0	0	0
12	Jahe	15	gr	0,03	0,71	0,07	3
13	Minyak	15	ml	4,5	0	0	40
14	Garam	2	gr	0	0	0	0
15	Gula	5	gr	0	5	0	19
16	Maizena	10	gr	0	22,47	0,17	18
17	<i>Rice paper</i>	30	gr	0,12	7,25	0,51	33
18	merica	2	gr	0	2	0	10
19	Kaldu ayam	5	gr	0,01	0,04	0,02	0
20	Kunyit	10	gr	0,59	3,9	0,47	21
	Total/5 porsi			14,5	65,19	25,45	407
	Per porsi			2,9	13,038	5,09	81,4

Sumber : *fatsecret.com, happyforks.com* (2022)

Tabel 21

**Model**

<b>No</b>	<b>Nama bahan</b>	<b>Quantity</b>		<b>Lemak (gr)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Kalori (kkal)</b>
1	Tenggiri	300	gr	4,02	0	61,53	300
2	Tepung sagu	170	gr	0,15	262,66	1,25	1063
3	Garam	10	gr	0	0	0	0
4	Kaldu jamur	7	gr	0	0,06	0,06	0
5	Bawang putih bubuk	15	gr	0,11	10,91	2,52	50
6	Jamur kuping	75	gr	0,45	0,68	0,45	11
7	Telur	75	gr	9,64	1,02	8,97	130
8	Tahu putih	100	gr	4,34	1,93	7,97	78
9	Mentimun	75	gr	0,08	2,72	0,49	11
10	Bengkoang	75	gr	0,07	6,62	0,64	28
11	Udang ebi	60	gr	2,25	2	35,49	170
12	Bawang putih	15	gr	0,08	4,96	0,95	22
13	Merica	2	gr	0	1,5	0	8
14	Daun bawang	50	gr	0,27	12,59	1,34	54
	Total/ 5 porsi			21,46	307,65	121,66	1925
	Per porsi			4,29	61,53	24,33	385

Sumber : *fatsecret.com, happyforks.com* (2022)

Tabel 22  
Gulai Rebung

No	Nama bahan	Quantity		Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
1	Rebung	300	Gr	0,9	15,6	7,8	81
2	Serai	25	Gr	0,12	6,33	0,46	173
3	Santan	600	MI	140	40		1400
4	Lengkuas	15	Gr	0,03	0,22	0,07	1
5	Minyak	30	MI	30	0	0	265
6	Garam	10	Gr	0	0	0	0
7	<i>Gelatine</i>	120	Gr	0	108,6	9,36	457
8	Daging Sapi	200	Gr	7,98	0,42	43,8	248
9	Kaldu sapi	100	Gr	0,08	0,33	0,35	18
10	Bawang Merah	25	Gr	0,03	4,2	0,63	18
11	Bawang Putih	7	Gr	0,04	2,31	0,43	10
12	Kemiri	25	Gr	17,99	3,46	2,29	173
13	Kunyit	5	Gr	0,49	3,25	0,39	18
14	Merica	3	Gr	0	2	0	10
	Total/5 porsi			197,66	186,72	65,58	2872
	Per porsi			39,53	37,34	13,12	574,4

Sumber : *fatsecret.com, happyforks.com* (2022)

Tabel 23  
Pindang Tempoyak

No	Nama bahan	Quantity		Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
1	Ikan patin	750	Gr	22,23	0	111,82	671
2	Bawang merah	32	Gr	0,03	3,24	0,29	13
3	Bawang putih	16	Gr	0,08	5,29	1,02	24
4	Cabai merah besar	20	Gr	0,05	1,46	0,31	6
5	Kunyit	5	Gr	0,49	3,25	0,39	18
6	Jahe	5	Gr	0,04	0,89	0,09	4
7	Serai	25	Gr	0,12	6,33	0,46	25
8	Tempoyak	30	Gr	0,92	4,54	0,54	28,4
9	Garam	35	Gr	0	0	0	0
10	Gula	15	Gr	0	15	0	58
11	Kaldu jamur	35	Gr	0	0,29	0,3	2
12	Maizena	15	Gr	0	67,4	0,51	54
	Total/5 porsi			23,96	107,69	115,73	903,4
	Per porsi			4,79	21,54	23,15	180,68

Sumber : *fatsecret.com, happyforks.com* (2022)

Tabel 24  
Hehancang Tehung

No	Nama bahan	Quantity		Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
1	Terung bulat hijau	150	gr	0,15	7,35	2,7	34,5
2	Cabai merah besar	8	gr	0,02	0,58	0,12	3
3	Bawang Merah	20	gr	0,02	2,02	0,18	8
4	Bawang Putih	8	gr	0,04	2,64	0,51	12
5	Lengkuas	5	gr	0,03	0,22	0,07	1
6	Jahe	5	gr	0,03	0,89	0,09	4
7	Serai	15	gr	0,07	3,8	0,27	15
8	Terasi	3	gr	0,09	0,3	0,67	5
9	Gula	7	gr	0	7	0	27
10	Garam	3	gr	0	0	0	0
11	Merica	1	gr	0	0,6	0	3
	Total/ 5 porsi			0,45	25,4	4,61	112,5
	Per porsi			0,09	5,08	0,922	22,5

Sumber : *fatsecret.com, happyforks.com* (2022)

Tabel 25

**Nasi Putih**

No	Nama bahan	Quantity		Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
1	Beras	250	gr	1,47	198,7	16,87	902
	Total / 5 Porsi			1,47	198,7	16,87	902
	Per porsi			0,294	39,74	3,374	180,4

Sumber : *fatsecret.com, happyforks.com* (2022)

Tabel 26

**Kue Maksuba**

No	Nama bahan	Quantity		Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
1	Telur ayam	1	kg	68,85	7,25	64,05	925
2	Gula	115	Gr	0	114,74	0	447
3	Vanili	15	gr	0	0,89	0	20
4	Susu kental manis	250	ml	15	86,25	3,75	488
5	Mentega	180	gr	80,67	0	0	660
6	Terigu	7	gr	0,07	5,34	0,72	25
	Total/5 porsi			164,59	214,47	68,52	2565
	Per porsi			32,918	42,894	13,704	641,25

Sumber : *fatsecret.com, happyforks.com* (2022)

Tabel 27

**Butterscotch Sauce**

No	Nama bahan	Quantity		Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
1	Mentega	100	gr	72,6	0	0	594
2	Gula merah	80	gr	0	77,86	0	302
3	<i>Cooking cream</i>	100	ml	35,1	3,5	2,1	338
	Total/5 Porsi			107,7	81,36	2,1	1234
	Per porsi			21,54	16,272	0,42	246,8

Sumber : *fatsecret.com, happyforks.com* (2022)

## **I. Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **a) Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian dilakukannya latihan percobaan yaitu di dapur rumah rekan penulis dan juga di kamar kos penulis sendiri , sedangkan pelaksanaan presentasi produk nantinya akan dilaksanakan di dapur Nusantara *Restaurant*, yang berlokasi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

### **b) Waktu penelitian**

Jangka waktu penelitian di lakukan dari bulan September sampai bulan Januari 2022. Mulai dari penentuan konsep,pemilihan makanan, pengadaan bahan,percobaan, hingga nanti nya proses presentasi produk di dapur Nusantara