

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dengan luas 1.904.569 km<sup>2</sup>, Indonesia menjadi negara kepulauan terbesar di dunia berdasarkan data dari situs *World Population Review*. Dari ujung Indonesia bagian barat tepatnya di Kota Sabang sampai ke bagian timur di Merauke, terdapat 5 pulau terbesar di Indonesia dengan beragam pembagian wilayah, mulai dari bagian paling Timur yaitu Pulau Papua, Pulau Sulawesi, Pulau Kalimantan, Pulau Jawa, dan yang paling barat yaitu Pulau Sumatera. Terdapat banyak Provinsi yang menjadi bagian dari Pulau Sumatra, salah satunya adalah Provinsi Aceh. Aceh merupakan Provinsi yang terletak di paling ujung Pulau Sumatra dan Banda Aceh adalah Ibu Kotanya. Pada tahun 2020 hasil sensus penduduk yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan hasil lebih dari lima juta jiwa yang tercatat di Provinsi Aceh. Provinsi Aceh memiliki posisi yang cukup dekat dengan India, tepatnya dengan kepulauan Nikobar dan Kepulauan Andaman dimana telaknya terpisahkan oleh lautan. Aceh berhadapan dengan Teluk Benggala di sisi utara, Samudera Hindia di sisi barat, Selat Malaka di sisi timur, dan Sumatera Utara di sisi tenggara dan selatannya. (Wikipedia, Wikipedia, 2022)

Provinsi Aceh sendiri merupakan salah satu dari banyaknya daerah di Indonesia yang memiliki kuliner yang khas. Aceh memiliki suku bangsa yang cukup beragam seperti Singkil, Aneuk Jamee, Kluet, Aceh, dan yang terakhir yaitu Gayo yang sangat terkenal dengan kopinya. Dari segi keberagaman bumbu dan rempah rempahnya, masakan khas Aceh masih mempertahankan ciri khas rasa masakan Indonesia tetapi di padukan dengan rempah – rempah khas Arab, Timur Tengah, India, Portugis dan masakan daerah lainnya. Hal ini merupakan dampak dari paparan budaya yang terjadi saat pedagang dan pendatang dari luar masuk ke Aceh. Hal ini merupakan pengaruh dari unsur sejarah dimana pada masa lampau, Provinsi Aceh menjadi salah satu daerah terpenting bagi jalur perdagangan rempah – rempah di dunia. Dengan demikian, penggunaan rempah pada masakan khas Aceh

dipengaruhi oleh masakan India, Portugis, Arab dan Timur Tengah serta masakan dari wilayah Indonesia lainnya seperti masakan dari Melayu dan Jawa juga memberikan andil dari keunikan yang dimiliki masakan khas Aceh. (Ragam Kuliner Aceh, 2018)

Pada abad ke – 14 Banda Aceh berdiri sebagai ibu kota Kesultanan Aceh Darussalam. 10 tahun masa pemerintahan Sultan Ali Mugayat Syah di Kesultanan Aceh Darussalam, meskipun relatif sangat singkat ia mampu menjadikan Kota Banda Aceh sebagai pusat peradaban Islam di Asia Tenggara. Dibawah pemerintahannya pun, Banda Aceh menjadi salah satu kota pertahanan pusat yang berfungsi untuk membantu melindungi jalur perdagangan di laut serta lalu lintas peziarah dari pembajakan yang dilakukan oleh armada kapal bangsa Portugis. Pemimpin pertama Kesultanan Aceh Darussalam ini pun wafat pada tahun ke dua belas Dzulhijah. (Rusdi, Iriani, Seno, & Djuniat, 2022)

Kota Banda Aceh merupakan satu dari sekian banyaknya kota yang ada di Aceh. Secara historis, Banda Aceh telah memelopori jalur perdagangan rempah-rempah dari dulu hingga sekarang, dan juga merupakan awal dari 20 titik awal rekonstruksi jalur rempah-rempah dan menjadi pusat perdagangan rempah – rempah, hal inilah yang membuat banyaknya negara asing tertarik datang ke Banda Aceh. Akulturasi ini terjadi karena posisi Aceh yang strategis di jalur perdagangan dunia. (mediaindonesia.com, 2020)

Kota Banda Aceh terletak di dekat pantai dan berkembang sebagai pintu gerbang perdagangan dan budaya maritim. Sebagai daerah yang memiliki posisi dekat dengan garis khatulistiwa, iklim yang dimiliki Aceh hampir keseluruhannya tropis. Suhu rata-rata pantai adalah 26,9 °C, dengan suhu maksimum berada pada 32,5 derajat Celsius dan suhu minimumnya 22,9 derajat Celsius. 70 – 80% merupakan kelembaban relatif di Banda Aceh. Benua Australia memiliki pengaruh pada massa udara yang menyebabkan musim kemarau di Banda Aceh pada bulan Maret hingga Agustus. Banda Aceh memiliki curah hujan tahunan rata – rata antara 1.500 hingga 2.500 mm yang diciptakan oleh massa udara Asia dan Pasifik yang berlangsung dari bulan September sampai Februari. (Wikipedia, Wikipedia, 2022)

Sultan Iskandar Muda menjabat sebagai Sultan di Kerajaan Aceh selama 29 tahun dan mampu membawa kerajaan Aceh pada puncak Kejayaan di bawah kekuasaannya. Pada masa kejayaannya, daerah kekuasaan meluas dan Kesultanan Aceh Darussalam sangat terkenal akan pusat pendidikan Islamnya, hal ini menyebabkan sebagian besar mahasiswa internasional yang berasal dari Timur Tengah dan India datang ke Banda Aceh untuk menuntut ilmu. Terdapat beberapa negara dari seluruh dunia seperti China, Eropa, Turki, India dan Arab yang sering mendatangi Kota Banda Aceh karena dianggap sebagai pusat perdagangan. Cukup banyak pedagang dan mahasiswa pendatang yang berakhir menikah dan menetap di Aceh dengan penduduk setempat. Hal tersebut mengakibatkan terjadinya percampuran beberapa kebudayaan dan menghasilkan kebudayaan baru tanpa kehilangan keaslian kebudayaan setempat. Sampai saat ini, budaya tersebut masih bisa dilihat di jalanan Banda Aceh. Contohnya seperti peninggalan makam Turki yang terletak di desa Bitai dan budaya Pecinan di Gampong Peunayong. (Pemerintah Kota Banda Aceh, 2022)

Mewakili keragaman dan keunikan budaya, masakan Indonesia penuh dengan cita rasa, kekayaan dan keanekaragaman serta keunikan. Hal tersebut telah dibentuk oleh pengaruh sejarah yang cukup panjang di masa lalu serta dampak dari beberapa faktor, yaitu: letak geografis, astronomi, cuaca, asimilasi dan akulturasi budaya. Salah satu ciri khas masakan Banda Aceh adalah kombinasi penggunaan rempah-rempah seperti cengkeh, kapulaga, kayu manis, adas, merica, ketumbar, jinten dan jahe. Selain bahan-bahan tersebut, masyarakat di sana juga memiliki rempah yang sangat khas yaitu asam sunti, asam sunti sendiri adalah rempah yang hampir di gunakan di setiap masakan khas aceh, rempah ini berasal dari belimbing wuluh yang telah di rendam menggunakan air garam lalu di jemur hingga kering seperti pembuatan ikan asin hingga berubah warna menjadi coklat tua, lalu Asam Sunti pun siap digunakan.

Makanan khas Aceh umumnya menggunakan banyak rempah, bercita rasa gurih, pedas, asin dan juga asam. Penggunaan gula untuk menambahkan rasa manis sangat jarang di gunakan di masakan aceh. Dalam pengolahan komiditi laut sendiri, masyarakat Aceh biasa menggunakan belimbing wuluh, asam sunti dan juga

daun kari untuk menghilangkan aroma amis dan memberikan rasa asam segar pada hidangannya. (Iftitah Nurul Laili, 2022)

Dengan adanya keunikan dan keberagaman kuliner yang ditawarkan oleh Kota Banda Aceh membuat penulis sangat tertarik untuk melestarikan, mengembangkan, dan memperkenalkan warisan sajian kuliner khas Kota Banda Aceh yang sudah mulai memudar karena perkembangan kilat di era globalisasi. Dengan hal ini, penulis berminat untuk mengambil judul **“SAJIAN KULINER KOTA BANDA ACEH A LA FINE DINING”**. Untuk diajukan sebagai syarat Sidang *Food Presentation* untuk Tugas Akhir yang bertujuan untuk memperkenalkan kuliner sehari – hari masyarakat dari Kota Banda Aceh.

## 1.2 Tujuan Penulisan

### A. Tujuan Formal

Pembuatan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah di dapat oleh penulis selama lebih dari tiga tahun menempuh Pendidikan dan untuk memenuhi salah satu syarat agar dapat mengikuti Ujian Akhir Program Studi Seni Kuliner, Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### B. Tujuan Operasional

- 1) Memperkenalkan masakan khas Kota Banda Aceh sebagai salah satu upaya untuk menjaga warisan makanan yang mulai memudar di bawah pengaruh modernisasi.
- 2) Untuk menguji kemampuan penulis dalam mengolah serta mengembangkan komoditas dari Kota Banda Aceh dengan teknik memasak yang telah dikuasai selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
- 3) Konsep ini dikembangkan dengan tujuan agar dapat dijadikan rekomendasi dan saran untuk penyajian kuliner dari Kota Banda Aceh sebagai pengembangan penyajian menu dalam ide bisnis restoran yang mengangkat tema *Set Menu Fine Dining* Kota Banda Aceh.

### 1.3 Usulan Produk

Di bawah ini terlampir ringkasan deskripsi mengenai nama menu beserta penjelasan untuk setiap hidangan dengan ciri khas rasa dari Kota Banda Aceh, dimana hidangan ini biasa di konsumsi masyarakat Kota Banda Aceh sehari - hari. Sumber dari resep yang digunakan penulis berasal dari beberapa referensi seperti, *website* resep makanan Indonesia serta narasumber langsung dari Aceh yang memiliki bisnis masakan khas Aceh.

Penulis memilih menyajikan hidangan khas Kota Banda Aceh dengan gagasan *fine dining* agar secara visual, kualitas bahan dan kandungan gizinya dapat penulis tingkatkan, sehingga harga jual makanan dan kualitas makanannya dapat meningkat. Penulis juga berharap agar pengembangan ini dapat diterima Masyarakat Kota Banda Aceh serta para ahli kuliner di Indonesia.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mengambil kategori *Food Presentation* dengan menggunakan bentuk presentasi penyajian “*Fine Dining*”. Dalam menu yang diusulkan untuk disajikan, penulis menggunakan berbagai sumber referensi berupa informasi lisan dan informasi tertulis yang menjelaskan tradisi, sejarah, budaya serta komoditi pangan yang terdapat di Kota Banda Aceh. Penulis mengadopsi menu yang diusulkan dari beberapa sumber. Berikut rancangan usulan Item menu yang telah disusun oleh penulis, yaitu:

#### 1.3.1 Usulan Produk Masakan

##### 5 COURSES of BANDA ACEH SET MENU

###### *Amuse Bouche*

###### **“SPHERIFICATION of RUJAK ACEH”**

*Spherification of Kweni Mango Dressing Stuffed with Diced Mix*

*Fruits*

\*\*\*\*\*

###### *Appetizer*

###### **“MARTABAK ACEH KUAH KARI”**

*Pan Fried Canai Dough Coated with Duck Egg and Herbs // Mutton*

*Curry Sauce // Carrot, Cucumber, Cayenne Pepper & Pinnapple*

*Pickles // Charcoal Tuile // Crushed Fried Curry Leaves*

\*\*\*\*

***Soup*****“KUAH ASAM KEUEUNG”**

*Boiled Squid, Shrimp, Clam, and Fish // Acehnesse Aromatic  
Herbs // Sliced cCucumber // Chilli Oil*

\*\*\*\*

***Main Course*****“MIE ACEH”**

*Spicy Acehnese Noodle // Pan Seared Beef // ShallotsPickled //  
Sliced Cucumber // Fried Shallot // Crushed Fried Peanut //  
Crushed Fried Emping // Caviar Lime*

\*\*\*\*

***Dessert*****“DECONSTRUCTED Of PULOT BOH DRIEN”**

*Grilled Coconuts Sticky Rice // Durian Mouse // Coconut Crumble //  
Durian Sauce // White Chocolate Shards*

\*\*\*\*

**1.3.2 Penjelasan Menu**

Penjelasan menu merupakan ringkasan menyeluruh mengenai penjelasan produk kuliner Masyarakat di Kota Banda Aceh agar dapat dikembangkan oleh penulis melalui Presentasikan Produk Makanan dengan menggunakan konsep *Set Menu Fine Dining*. Berikut beberapa penjelasan dari setiap sajian yang telah dipilih oleh penulis, yaitu :

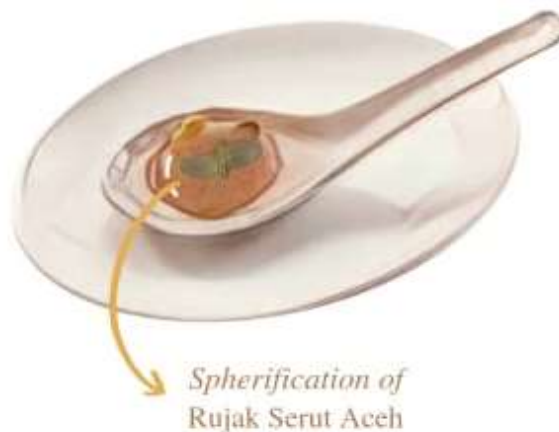
**a. *Spherification of Rujak Aceh***

Rujak yang berada di Aceh memiliki beberapa cara dalam cara penyajiannya, yaitu dapat di serut dan juga dapat dipotong seperti rujak biasa seperti pada umumnya. Rujak di Aceh memiliki ciri khas aroma yang harum, manis dan asam dari buah manga kweni, pedas dari cabai, serta segar dari perpaduan beberapa campuran buah lainnya. Rujak Aceh merupakan Rujak yang menggunakan saus dari jus buah Manga Kweni. Tidak seperti rujak pada umumnya yang menggunakan gula merah dan kacang tanah sebagai bahan

dasar pembuatan bumbu rujaknya. Bahan-bahan yang biasa diperlukan untuk membuat isian rujak Aceh ini memang relatif memiliki kemiripan dengan pembuatan rujak lainnya di luar aceh seperti penggunaan buah manga muda, timun, kedondong, bengkuang dan lain – lainnya. Namun yang membuat Rujak Aceh berbeda ada pada penggunaan buah leci, salak dan manga kweni yang masing masing buahnya memberikan aroma harum dan menggugah selera. Pada kesempatan kali ini, penulis akan menyajikan Rujak Serut Aceh ini dengan proses *Spherification*, Dimana buah – buahan akan di potong berukuran dadu kecil, di campur dengan jus manga kweni dan Kalsium Laktat, lalu akan di bekukan dengan menggunakan cetakan bulat. Setelah beku, Rujak Aceh tersebut akan dimandikan di dalam larutan Sodium Alginat dan di tunggu beberapa saat agar dapat membentuk selaput tipis di bagian luarnya. Penambahan kalsium laktat berfungsi untuk memberi bentuk seperti bola licin yang di bagian luar dan cair di dalam, untuk memberikan efek pecah ketika digigit.

Gambar 1

Ilustrasi *Spherification of* Rujak Serut Aceh



*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

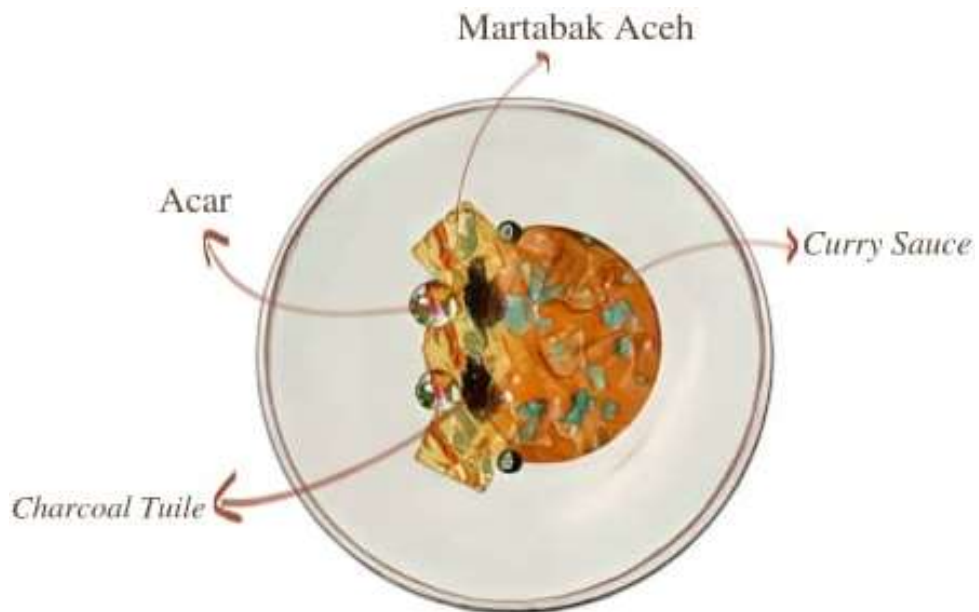
#### **b. Martabah Aceh Kuah Kari**

Martabah Aceh Kuah Kari merupakan hidangan khas dari Aceh yang biasanya berbahan dasar telur bebek yang dimasak bersama dengan adonan

martabak. Sekilas, tampilannya hampir sama dengan martabak pada umumnya. Tetapi, terdapat beberapa cara pengolahan yang berbeda dari matabak telur yang lumrah dijumpai. Martabak Aceh memiliki bentuk yang sangat mirip dengan telur dadar tetapi lebih tebal dari telur dadar, penggunaan kulit martabak yang biasanya berfungsi sebagai pembungkus telur justru diletakkan di bagian dalam, pada Martabak Aceh kulit adonan berfungsi sebagai isian martabak. Dengan adanya adonan di dalam martabak, akan menambahkan tekstur makanan yang lebih lembut dan kenyal. Proses pengolahan Martabak Aceh Kuah Kari ini dimulai dari menggoreng kulit martabak yang telah di bentuk tipis terlebih dahulu seperti pembuatan martabak pada umumnya. Tahap selanjutnya, menuangkan telur kocok yang telah dicampur dengan irisan bawang merah, cabai merah keriting, bawang putih dan daun bawang ke atas kulit martabak di kedua sisinya. Selanjutnya, martabak akan dimasak layaknya pembuatan telur dadar atau *omelet*. Sebagai pendamping makanan, biasa Martabak Aceh ini disajikan Bersama Dengan Acar timun, bawang merah, cabai rawit dan kuah kari. Pada kesempatan kali ini, penulis berencan akan menyajikan martabak aceh dalam porsi kecil, martabak akan di potong berbentuk persegi, disusun di atas piring dan dibawahnya dituangkan kuah kari yang akan dikentalkan menjadi saus dan diatasnya diberi *garnish* berupa acar timun, nanas, cabai rawit dan wortel, daun kari goreng yang di hancurkan serta *Charcoal Tuile* untuk mempercantik tampilan agar dapat lebih menarik perhatian.



Gambar 2  
Ilustrasi Martabak Aceh Kuah Kari



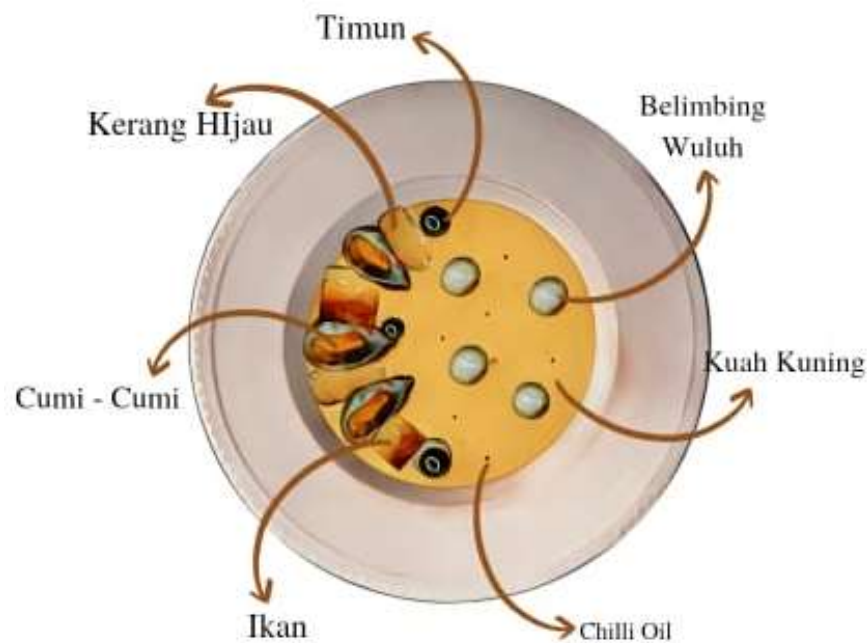
*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

### c. Kuah Asam Keueung

Asam Keueung adalah salah satu hidangan khas Aceh, dan di setiap daerah Aceh pun memiliki gaya sendiri dalam membuat Asam Keueung, kali ini penulis akan membawakan resep dari Banda Aceh. Secara Bahasa, 'Asam' berarti Asam dan 'Keueung' berarti pedas. Dari artinya sendiri, dapat kita simpulkan bahwa makanan ini memiliki cita rasa Asam dan pedas. Kota Banda Aceh adalah daerah dengan sebagian besar penduduknya mengkonsumsi hidangan yang berasal dari hasil laut. Biasanya, dalam pembuatan Kuah Asam Keueung menggunakan komoditi ikan, tetapi pada presentasi produk makanan ini, penulis akan menyajikan Kuah Asam Keueung dengan tambahan komoditi laut lainnya seperti udang cumi dan kerang untuk menambah *Nutrisi Value* yang lebih bervariasi. Bahan yang

dibutuhkan untuk membuat Kuah Asam Keueung antara lain ada cabai, kunyit, sunti, daun kari, bawang putih, jahe, dan belimbing wuluh. Dalam proses pembuatan Kuah Asam Keueung ini, penulis ingin menambahkan *garnish* berupa timun yang diiris tipis dan di gulung sehingga membentuk lingkaran kecil dan juga minyak cabai untuk memberikan rasa pedas yang optional.

Gambar 3  
Ilustrasi Kuah Asam Keueung



*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

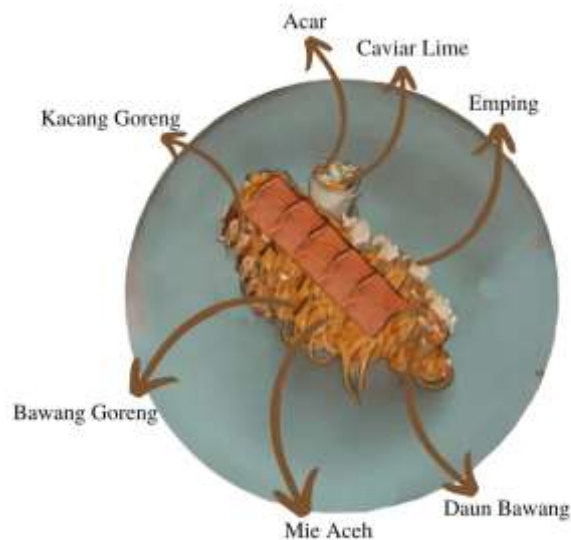
#### **d. Mie Aceh**

Mie Aceh merupakan hidangan Mie yang memiliki citarasa pedas berempah serta memiliki rasa dan aroma yang kuat. Menggunakan mie kuning tebal dan disajikan Bersama potongan timun, daun bawang, bawang goreng, acar, kacang goreng, emping dan jeruk nipis memberikan pengalaman rasa yang unik ketika semuanya bercampur di mulut. Dapat di lihat dari penggunaan bumbu Mie Aceh yang sangat di pengaruhi budaya India, penggunaan mie sebagai Pengaruh Tionghoa membuat Mie Aceh memberikan arti dari banyaknya pengaruh budaya asing di masa lampau yang masih memberikan

pengaruh hingga kini. Penggunaan komoditi pangan seperti daging sapi, kambing dan kerbau meriwayatkan nilai agama Islam yang masih kental di Kota Banda Aceh mewajibkan mengkonsumsi hidangan yang sudah pasti kehalalannya. Adapun penggunaan komoditi laut seperti udang, ikan, kerang, tiram, cumi dan sebagainya memperlihatkan bahwa wilayah perairan Selat Malaka dan Samudra Hindia mengitari Kota Banda Aceh. Hal ini memberikan pengaruh besar terhadap mata penghidupan penduduk di Kota Banda Aceh sendiri, yaitu mayoritas sebagai nelayan, pedagang dan juga petani. Pada kesempatan kali ini, penulis akan mempresentasikan Mie Aceh yang disajikan Bersama daging sapi yang di *pan seared*, mie aceh yang di gulung, timun yang di *sliced* tipis, emping dan kacang tanah yang telah di goreng lalu di hancurkan serta acar bawang merah dan *Caviar Lime* sebagai pengganti jeruk nipis iris. (Wikipedia, 2022)

Gambar 4

## Ilustrasi Mie Aceh



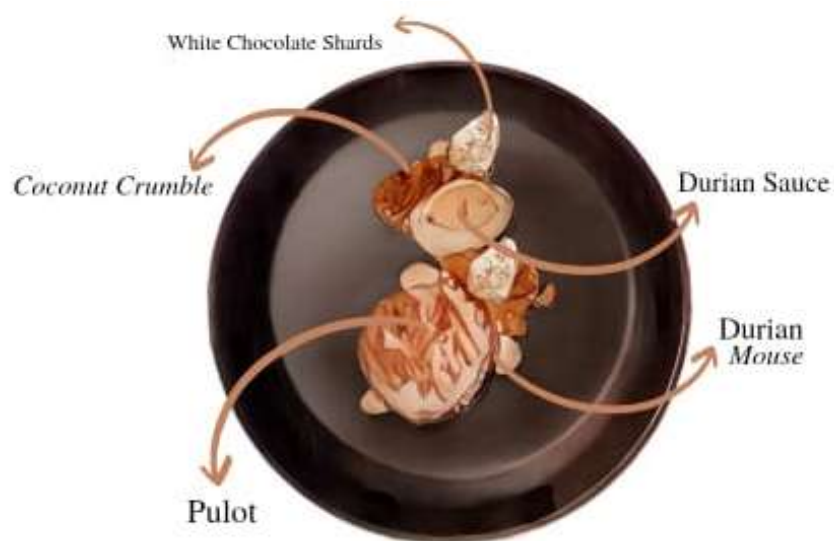
*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

**e. *Deconstructed of Pulot Boh Drien***

“Pulot “ dalam Bahasa Indonesia berarti ketan dan “Boh Drien” berarti Buah durian. Aslinya makanan ini adalah Ketan yang dimasak dengan santan dan di balut dengan daun pisang lalu dibakar, disajikan dengan durian yang telah di masak. Tetapi, pada kesempatan kali ini, penulis ingin men- *Deconstructed* hidangan ini agar mendapat penampilan yang lebih *artistic* sehingga dapat meningkatkan harga jual tanpa menghilangkan rasa aslinya dengan membentuk Pulot Bakar menjadi bulat dan mensubstitusi durian yang biasanya hanya dimasak menjadi *Durian sauce*, lalu menambahkan kondimen seperti *Coconut Crumble*, *Durian Mouse*, dan *White Chocolate Shards* untuk memberikan variasi rasa dan tekstur di dalamnya guna mencapai rasa yang maksimal.

Gambar 5

Ilustrasi *Deconstructed of Pulot Boh Drien*



*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

## 1.4 Tinjauan Produk

### 1.4.1 Tema Produk Masakan

Penulis mengangkat konsep Set Menu *Fine Dining* untuk tugas akhir ini. Dalam proses mengerjakannya, penulis mengangkat judul yang bertujuan untuk mengembangkan kuliner masyarakat di Banda Aceh.

Konsep *Fine Dining* adalah kegiatan jamuan makan *a la* Eropa yang biasa dilakukan di restaurant mewah dengan menonjolkan penggunaan bahan yang berkualitas tinggi dan penampilan makanan yang elegan guna memberikan pengalaman makan baru terhadap pelanggan. Biasanya, restoran yang menggunakan konsep *Fine Dining* menjual makanannya dalam bentuk *Set Menu*, dimana urutan makanan sudah ditentukan dan disesuaikan dari makanan pembuka hingga makanan penutup.

Sebuah *table d'hote* atau set menu adalah rangkaian menu yang terdiri atas beberapa makanan yang dihidangkan secara berurutan dimulai dengan hidangan pembuka (*Appetizer*) hingga hidangan penutup (*Dessert*) yang biasanya memiliki cita rasa manis sebagai hidangan terakhir yang disajikan. Penyajian hidangan *Set Menu Fine Dining* ini bertujuan akhir untuk memberikan pencapaian pengalaman bersantap yang maksimal, lengkap dan harmonis, mulai dari yang ringan, berat, dan berakhir ringan.

### 1.4.2 *Standard Recipe*

Resep standar adalah metode persiapan, pengolahan, dan memasak makanan yang diuji dan dikembangkan yang meliputi beberapa hal, diantaranya : Bahan yang digunakan, potongan, bahan favorit, bumbu yang digunakan, jenis, ukuran, jumlah, penyelesaian, dan cara penyajian semuanya dianggap sebagai resep yang diinginkan. Menggunakan resep standar memiliki keunggulan dalam hal kualitas produksi makanan dan layanan yang diberikan akan terus konsisten karena sudah memiliki takaran yang pas.

Resep standar adalah bentuk penyusunan resep yang memiliki patokan pasti, agar dapat dimanfaatkan oleh banyak orang dengan tujuan akhir hasil yang sama, sehingga orang – orang yang memasak hidangan yang memilikin standar resep dapat menjamin kualitas makanan yang dihasilkan serta dapat mengontrol kualitas agar bertujuan sebagai acuan biaya, volume produksi dan bahan baku yang dibutuhkan. (Blog Ahli Gizi, 2020)

**TABEL 1**  
***Standard Recipe Spherification of Rujak Aceh***

Halaman : 1 dari 2  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Bandung

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 40 gr  
 Suhu hidangan : Dingin

<b>No.</b>	<b>Methods</b>	<b>Quality</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanations</b>
1.	Persiapkan	18 gr	Bengkuang	Cuci, kupas dan parut
		18 gr	Nanas	Cuci, kupas dan parut
		30 gr	Mangga kuweni	Cuci, kupas dan parut
		18 gr	Timun	Cuci, kupas dan parut
		18 gr	Jambu air	Cuci, kupas dan parut
		18 gr	Manga muda	Cuci, kupas dan parut
		2 gr	Cabai rawit	Cuci
		2 gr	Gula merah	Iris tipis
		0,5 gr	Terasi	Bakar
		0,5 gr	Asam alginat	
		10 gr	Kalsium laktat	
		1gr	Asam jawa	Ambil airnya
		18 gr	Kolang kaling	Potong memanjang
		18 gr	Salak	Parut
		18 gr	Leci	Potong memanjang
		1 gr	Garam	
2 gr	Gula Pasir			

## LANJUTAN TABEL 1

Standard Recipe *Spherification of Rujak Aceh*

No.	Methods	Quality	Ingredients	Explanations
		100 ml	Air	
2.	Haluskan	2 gr 2 gr 0,5 gr 30 gr	Cabai rawit Gula merah Terasi Manga kweni	Menggunakan blender.
3.	Campurkan	18 gr 18 gr 18 gr 1 gr 2 gr	Salak Papaya Leci Garam Gula Pasir	Dalam satu wadah dengan bumbu halus, aduk rata. Masukkan dalam cetakan bulat, bekukan.
4.	Campurkan	0,5 gr	Asam alginat	Dalam wadah, buat larutan alginat.
5.	Masukkan			Rujak beku ke dalam larutan asam alginate. Aduk perlahan beberapa menit. Ketika sudah terbentuk lapisan di luarnya, bola – bola rujak serut siap dihidangkan.

Sumber :Cookpad, 2017 dan data olahan penulis 2022.

**TABEL 2**  
***Standard Recipe Kulit Martabak***

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 60 gr  
 Suhu hidangan : Hangat

<b>No.</b>	<b>Methods</b>	<b>Quality</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanations</b>
1.	Persiapkan	300 gr 1 gr 100 ml 80 ml	Tepung terigu Garam Minyak goreng Air	
2.	Campurkan	300 gr 1 gr 100 ml 80 ml	Tepung terigu Garam Minyak goreng Air	Di dalam wadah. Aduk hingga rata. Rendam dengan minyak 1 jam.
3.	Bentuk			Adonan menjadi tipis dan panggang di atas wajan panas.

*Sumber : Murniati , narasumber dari Aceh, 2022*



**TABEL 3**  
**Standard Recipe Kuah Kari**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 100 gr  
 Suhu hidangan : Hangat

<b>No.</b>	<b>Methods</b>	<b>Quality</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanations</b>
1.	Persiapkan	200 gr 5 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5 gr 5 gr 1 gr 1 gr 2 gr 2 gr 3 gr 3 gr 5 gr 5 gr 100 ml 300 ml 0,5 gr 1 gr 10 ml 5 gr	Daging kambing Ketumbar Kelapa parut Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai bubuk Jahe Bubuk Kunyit Bubuk Kapulaga Bunga lawang Cengkeh Kayu manis Serai Lengkuas Air Santan Lada bubuk Garam Minyak Daun kari	Potong dadu kecil. Sangrai dan haluskan. Sangrai dan haluskan. Cuci dan kupas Cuci dan kupas Cuci
2.	Haluskan	10 gr 10 gr 5 gr 1 gr	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Jahe	Dengan blender,

**LANJUTAN TABEL 3**  
**Standard Recipe *Kuah Kari***

3.	Masukan	10 ml	Minyak	Ke dalam wajan .
4.	Tambahkan	10 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5 gr 5 gr 1 gr 2 gr 2 gr 3 gr 3 gr 5 gr 5 gr 100 ml 300 ml 0,5 gr 1 gr	Ketumbar Kelapa parut Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai bubuk Bubuk kunyit Kapulaga Bunga lawang Cengkeh Kayu manis Serai Lengkuas Air Santan Lada bubuk Garam	Tumis hingga matang, Koreksi rasa.
5.	Masukan	200 gr	Daging kambing	Masak sampai empuk dan mengental
6.	Sajikan			Bersama martabak.

*Sumber : Murniati , narasumber dari Aceh, 2022.*

**TABEL 4**  
**Standard Recipe Martabak Aceh**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 100 gr  
 Suhu hidangan : Hangat

<i>No.</i>	<i>Methods</i>	<i>Quality</i>	<i>Ingrediemts</i>	<i>Explanations</i>
1.	Persiapkan	5 lembar	Adonan Kulit martabak	
		100 gr	Telur	
		10 gr	Daun bawang	Cuci, iris tipis.
		20 gr	Bawang merah	Cuci, iris tipis
		10 gr	Bawang putih	Cuci, iris tipis
		1 gr	Garam	
		0,5 gr	Lada	
		10 ml	Minyak	
		10 gr	Jeruk nipis	
		2 gr	Microgreens	
		2 gr	Edible flower	
		10 gr	Timun	Iris tipis
		10 gr	Wortel	Iris tipis
		5 gr	Cabai rawit	Utuh
		2 gr	Gula Pasir	
		10 gr	Nanas	
2.	Campurkan	100 gr	Telur	Dalam wadah
		50 gr	Daun bawang	
		10 gr	Bawang merah	
		10 gr	Bawang putih	
		0,5 gr	Garam	
		0,5 gr	Lada	

## LANJUTAN TABEL 4

Standard Recipe *Martabak Aceh*

3.	Masukan	10 ml	Minyak Adonan kulit martabak	Pada <i>Pan</i> panas Bentuk kotak.
4.	Masukan  Tambahkan	  10 gr 10 gr 5 gr 10 10 gr 2 gr 0,5	Adonan telur kocok  Timun Wortel Cabai rawit Jeruk nipis Bawang merah Gula Garam	Di atas kulit martabak, masak hingga berwarna coklat keemasan. Bahan acar di dalam mangkuk, aduk rata, koreksi rasa.
5.	Sajikan  Tambahkan	  25 gr 50 gr 50 gr	Martabak  Acar Microgreens Edible flower	Sebagai pelengkap.  Sebagai hiasan.

Sumber : Murniati, dan data olahan penulis 2022.

**TABEL 5**  
***Standard Recipe Charcoal Tuile***

Halaman : 1 dari 1

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : Oktober 2022

Berat porsi : 10 gr

Lokasi : Bandung

Suhu hidangan : Hangat

<b><i>No.</i></b>	<b><i>Methods</i></b>	<b><i>Quality</i></b>	<b><i>Ingrediemts</i></b>	<b><i>Explanations</i></b>
1.	Persiapkan	10 gr 10 ml 10 ml 5 gr 0,5 gr	Charcoal powder Minyak Air Tepung Garam	
2.	Campurkan	10 gr 10 ml 10 ml 5 gr 0,5 gr	Charcoal powder Minyak Air Tepung Garam	Dalam wadah aduk rata.
3.	Masukan			Adonan ke dalam cetakan, panggang hingga matang, sihkan.
4.	Sajikan			Sebagai garnish.

*Sumber : Olahan data penulis 2022.*

**TABEL 6**  
***Standard Recipe Kuah Asam Keueung***

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 110 gr  
 Suhu hidangan : Hangat

<i>No.</i>	<i>Methods</i>	<i>Quality</i>	<i>Ingrediemts</i>	<i>Explanations</i>
1.	Persiapkan	100 gr	Udang	Cuci dan buang kulit
		100 gr	Cumi cumi	Cuci
		100 gr	Kerang hijau	Filet, potong dadu
		100 gr	Ikan kakap	Cuci, iris tipis.
		50 gr	Belimbing wuluh	Haluskan
		5 gr	Asam sunti	Haluskan
		5 gr	Cabai rawit	Memarkan
		5 gr	Bawang putih	Haluskan
		5 gr	Kunyit	
		500 ml	Air	
		1 gr	Garam	
		0,5 gr	Lada	
		50 gr	Timun	Iris tipis
		2 gr	Microgreens	
		2 gr	Edible flower	
		5 gr	Daun kari	
		10 gr	Jahe	Memarkan
5 ml	Chili oil			

## LANJUTAN TABEL 6

Standard Recipe *Kuah Asam Keueung*

2.	Masukkan	50 gr	Belimbing wuluh	Ke dalam panci. Rebus hingga matang, koreksi rasa dan saring.
		5 gr	Asam sunti	
		5 pcs	Cabai	
		5 gr	Bawang putih	
		5 gr	Kunyit	
		500 ml	Air	
		1 gr	Garam	
	Tambahkan	0,5 gr	Lada	Masak sampai matang dan matikan api.
		10 gr	Jahe	
		100 gr	Udang	
100 gr		Cumi cumi		
3.	Sajikan	100 gr	Kerang hijau	Dengan susunan di dalam piring, sebagai hiasan.
		100 gr	Ikan kakap	
		50 gr	Timun	
		2 gr	Microgreens	
		2 gr	Edible flower	
		5 ml	Chili oil	

Sumber : Murniati , dan data olahan penulis 2022

**TABEL 7**  
**Standard Recipe Mie Aceh**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 120 gr  
 Suhu hidangan : Hangat

<i>No.</i>	<i>Methods</i>	<i>Quality</i>	<i>Ingrediemts</i>	<i>Explanations</i>
1.	Persiapkan	100 gr	Daging sapi	
		400 gr	Mie kuning	
		50 gr	Cabai bubuk	
		100 gr	Bawang merah	Cuci dan kupas.
		30 gr	Bawang putih	Cuci dan kupas
		10 gr	Jahe	Cuci dan kupas
		5 gr	Kemiri	Cuci dan sangrai.
		2 gr	Terasi	Bakar
		2 gr	Ketumbar	
		2 gr	Jintan	
		2 gr	Adas manis	
		2 gr	Kaskas	
		10 gr	Daun bawang	
		10 gr	Tomat	
		5 gr	Seledri	
		10 gr	Kol	
		10 gr	Toge	
		2 gr	Kayu manis	
		2 gr	Kapulaga	
		2gr	Cengkeh	
		2 gr	Bunga lawang	
		1 gr	Garam	
		1 gr	Lada	



**LANJUTAN TABEL 7**  
**Standard Recipe *Mie Aceh***

		1 gr	Lada	Sangrai, haluskan.
		10 gr	Gula merah	Sangrai, haluskan.
		100 ml	Minyak	Sangrai, haluskan.
		10 gr	Kacang goreng	Haluskan
		50 gr	Kerupuk emping	Cuci dan iris tipis.
		50 gr	Jeruk nipis	Cuci dan potong dadu.
		5 gr	Bubuk agar – agar	Cuci dan iris tipis.
		20 ml	Air	Cuci dan iris tipis.
		50 gr	Timun	Cuci
		1 gr	Gula	
				Hancurkan kasar
				Goreng, hancurkan
				Ambil airnya
				Iris tipis
2.	Masukkan	40 gr	Jeruk nipis	Ke dalam <i>Sauce Pan</i> ,
		5 gr	Bubuk agar – agar	rebus hingga mendidih.
		20 ml	Air	
3.	Masukkan	90 ml	Minyak	Ke dalam wadah,
				dinginkan. Masukkan
				sedikit demi sedikit

**LANJUTAN TABEL 7**  
**Standard Recipe *Mie Aceh***

				cairan jeruk nipis, tiriskan lalu bilas dengan air putih. Sisihkan. <i>Caviar lime</i> siap digunakan.
4.	Masukkan	50 gr 50 gr	Bawang merah Timun	Irisan timun dan bawang merah.
	Tambahkan	10 gr 0,5 gr 1 gr	Jeruk nipis Gula Garam	Aduk rata, sisihkan.
5.	Haluskan	50 gr 50 gr 30 gr 10 gr 5 gr 2 gr 2 gr 2 gr 2 gr 2 gr	Cabai kering bubuk Bawang merah Bawang putih jahe Kemiri Terasi Ketumbar Jintan Adas manis Kaskas	Dengan blender.
6.	Masukan	10 ml	Minyak	Kedalam wajan. Tumis bumbu halus hingga matang.

**LANJUTAN TABEL 7**  
**Standard Recipe *Mie Aceh***

7.	Masakan	10 gr 10 gr 5 gr 10 gr 10 gr 2 gr 2 gr 2gr 2 gr 0,5 gr 1 gr 10 gr 10 ml 1 gr	Daun bawang Tomat Seledri Kol Toge Kayu manis Kapulaga Cengkeh Bunga lawang Garam Lada Gula merah Minyak Garam	Tumis hingga matang. Koreksi rasa.
8.	Masakan	400 gr	Mie kuning	Aduk hingga matang..
9.	Masukkan	100 gr	Daging sapi	Dalam <i>pan</i> panas, <i>pan fried</i> hingga tingkat kematangan medium. <i>Resting</i> , lalu <i>sliced</i> .
10.				
11.	Sajikan	10 gr 50 gr 10 gr	Kacang goreng Kerupuk emping	Sebagai <i>garnish</i> Mie Aceh.

*Sumber : Murniati , dan data olahan penulis, 2022.*

**TABEL 8**  
***Standard Recipe Pulot***

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 50 gr  
 Suhu hidangan : Hangat

<i>No.</i>	<i>Methods</i>	<i>Quality</i>	<i>Ingrediemts</i>	<i>Explanations</i>
1.	Persiapan	125 gr 175 ml 0,5 gr 10 gr 200 gr	Beras ketan Santan Garam Daun pandan Daun pisang	Cuci bersih  Cuci bersih Cuci bersih, layukan.
2.	Masukan	125 gr 175 ml 0,5 gr 10 gr	Beras ketan Santan Garam Daun pandan	Ke dalam rice cooker. Masak hingga matang.
3.	Masukan	200 gr	Daun pisang	Ketan yang sudah matang ke dalam daun pisang, gulung dan bakar.
4.	Sajikan			Bersama durian.

*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

**TABEL 9**  
***Standard Recipe Durian Mouse***

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 45 gr  
 Suhu hidangan : Hangat

<i>No.</i>	<i>Methods</i>	<i>Quality</i>	<i>Ingrediemts</i>	<i>Explanations</i>
1.	Persiapan	150 gr 50 ml 3 gr 5 gr 80 ml 0,5 gr	Durian Susu cair Gelatin Gula pasir <i>Whipped cream</i> Garam	Buang bijinya.  <i>Bloomed</i>
2.	Masukan  Tambahkan	150 gr 50 ml 5 gr 0,5 gr 3 gr	Durian Susu cair Gula pasir Garam Gelatin	Ke dalam panci. Masak hingga mendidih. Matikan api Aduk rata, saring, dan dinginkan
3.	Kocok	80 ml	<i>Whipped cream</i>	Hingga kaku, masukkan durian yang telah dimasak, aduk rata.
4.	Sajikan			Bersama <i>pulot</i> durian.

*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

**TABEL 10**  
***Standard Recipe Coconut Crumble***

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 40 gr  
 Suhu hidangan : Hangat

<i>No.</i>	<i>Methods</i>	<i>Quality</i>	<i>Ingrediemts</i>	<i>Explanations</i>
1.	Persiapan	40 gr 20 gr 10 gr 50 gr 1 gr 30 gr 50 gr	Santan bubuk Kelapa parut Gula pasir Telur Garam Mentega Tepung terigu	Sangrai dan Haluskan  Pisahkan putihnya  Cairkan
2.	Masukan	40 gr 20 gr 10 gr 50 gr 1 gr 30 gr 50 gr	Santan bubuk Kelapa parut Gula pasir Telur Garam Mentega Tepung terigu	Ke dalam wadah, aduk rata. Bagi menajdi beberapa bagian, bentuk bulat.
3.	Masukan			Adonan ke dalam oven. 180 derajat celcius 10 menit. Dinginkan
4.	Sajikan			Bersama durian.

*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

**TABEL 11**  
***Standard Recipe Durian Sauce***

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 10 ml  
 Suhu hidangan : Dingin

<b>No.</b>	<b>Methods</b>	<b>Quality</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanations</b>
1.	Persiapkan	50gr 10 ml 0,5 gr 1 ml 1 ml	Durian Santan Garam Perisa Durian Pewarna makanan kuning	Kupas, buang biji
2.	Masukan	50 ml 10 ml 0,5 gr 1 ml 1 ml	Durian Santan Garam Perisa Durian Pewarna makanan kuning	Ke dalam panci, masak hingga matang dan mengental. Dinginkan dan sajikan.

*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

**TABEL 12**  
***Standard Recipe White Chocolate Shards***

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Lokasi : Banda Aceh

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 6 gr  
 Suhu hidangan : Dingin

No.	Methods	Quality	Ingredients	Explanations
1.	Persiapkan	30 gr 5 gr	Cokelat putih <i>Edible golden leaf</i>	Lelehkan
2.	Masukan  Tambahkan	30 gr  1 gr	Cokelat putih  <i>Edible Flakes Gold</i>	Yang telah leleh ke dalam tray yang sudah dilapisi baking paper , ratakan. Letakkan edible golden leaf lalu dinginkan dan sajikan..

*Sumber : Olahan data penulis, 2022.*

### 1.4.3 *Recipe Costing*

Biaya resep atau dalam baha inggris banyak dikenal sebagai *Recipe Costing* adalah perhitungan biaya pokok bahan per hidangan berdasarkan standar dalam sebuah resep dan bahan-bahan yang digunakan. Biaya bahan-bahan ini digabungkan menjadi *Dish Cost*, yang berfungsi sebagai referensi untuk memetukan harga sebuah makanan (*Food Cost*).

Harga sebuah makanan atau biasa dikenal sebagai *Food Cost* merupakan total harga produksi makanan atau minuman berdasarkan dengan standar resep tertentu yang sudah ditetapkan sehingga dapat menentukan harga jual *per portion*. *Food Cost* biasa disebut sebagai jumlah dari rasio jumlah biaya pembelian bahan makanan dibagi dengan jumlah penjualan bahan makanan. (Jurnal Kewirausahaan, 2022)

*Selling Price* atau harga jual adalah jumlah yang dibayarkan oleh pelanggan untuk membeli produk atau layanan, termasuk harga pokok penjualan. Fungsi harga



jual adalah untuk menentukan pendapatan yang diperlukan untuk bisnis untuk mencapai margin keuntungan yang diberikan. Harga jual merupakan harga *final* yang ditentukan oleh penjual yang ditujukan kepada pelanggan atas produk atau jasa yang dijualnya.

*Selling Price* juga merupakan faktor keuntungan usaha, sehingga berdampak langsung terhadap penjualan. Ada berbagai faktor yang mempengaruhi harga jual musiman, harga musiman menurut wilayah untuk permintaan pasar. Faktor-faktor ini juga dapat digunakan untuk memahami apa yang dilakukan pesaing. Selain itu, harga penjualan juga dapat dipengaruhi oleh undang-undang dan peraturan nasional. (Perekrutan Teknologi Utama, 2022)

TABEL 13

*Recipe Costing Spherification of Rujak Serut Aceh*

Jumlah Porsi : 5

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1.	Bengkuang	18 gr	Kg	Rp 13,000.00	Rp 234.00
2.	Nanas	18 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 270.00
3.	Mangga kuweni	100 gr	Kg	Rp 25,000.00	Rp 2.500.00
4.	Timun	18 gr	Kg	Rp 12,000.00	Rp 216.00
5.	Jambu air	18 gr	Kg	Rp 25,000.00	Rp 450.00
6.	Manga muda	18 gr	Kg	Rp 25,000.00	Rp 450.00
7.	Cabai rawit	2 gr	Kg	Rp 50,000.00	Rp 100.00
8.	Gula merah	2 gr	Kg	Rp 16,000.00	Rp 32.00
9.	Terasi	0,5 gr	Kg	Rp 70,000.00	Rp 35.00
10.	Sodium alginat	5 gr	Kg	Rp 95,000.00	Rp 475.00
11.	Kalsium laktat	15 gr	Kg	Rp 70,000.00	Rp 1.050.00
12.	Asam jawa	1 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 15.00
13.	Kolang kaling	18 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 270.00
14.	Salak	18 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 270.00
15.	Leci	18 gr	Kg	Rp 90,000.00	Rp 1,620.00
16.	Garam	1 gr	Kg	Rp 13,000.00	Rp 13.00
17.	Gula Pasir	2 gr	Kg	Rp 14,000.00	Rp 28.00
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp 8,028</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp 1,605.6</b>
<b>Food Cost 25 %</b>		<b>Selling Price</b>			<b>Rp 6,500.00</b>

Sumber : data olahan penulis, 2022

**TABEL 14**  
**Recipe Costing Kulit Martabak Aceh**

**Jumlah porsi : 5**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>	<b>Nominal</b>
1.	Tepung terigu	220 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 3,300.00
2.	Garam	1 gr	Kg	Rp 13.000.00	Rp 13.00
3.	Minyak goreng	100 ml	L	Rp 20,000.00	Rp 2.000.00
4.	Air	70 ml	L	-	-
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp 5,313.00</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp 1,062.6</b>
<b>Food Cost 26 %</b>		<b>Selling price</b>			<b>Rp 4,500.00</b>

*Sumber : data olahan penulis, 2022*

**TABEL 15**  
**Recipe Costing Kuah Kari**

**Jumlah porsi : 5**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Nominal</b>
1.	Daging kambing	200 gr	Kg	Rp 130,000.00	Rp 26,000.00
2.	Ketumbar	5 gr	Kg	Rp 30,000.00	Rp 150.00
3.	Kelapa parut	10 gr	Kg	Rp 40,000.00	Rp 400.00
4.	Bawang merah	10 gr	Kg	Rp 35,000.00	Rp 350.00
5.	Bawang putih	10 gr	Kg	Rp 28,000.00	Rp 280.00
6.	Cabai merah	5 gr	Kg	Rp 50,000.00	Rp 250.00
7.	Cabai bubuk	5 gr	Kg	Rp 80,000.00	Rp 400.00
8.	Jahe	1 gr	Kg	Rp 50,000.00	Rp 5.00
9.	Bubuk kunyit	1 gr	Kg	Rp 40,000.00	Rp 4.00
10.	Kapulaga	2 gr	Kg	Rp 275,000.00	Rp 55.00
11.	Bunga lawang	2 gr	Kg	Rp 240,000.00	Rp 48.00

**LANJUTAN TABEL 15**  
**Recipe Costing Kuah Kari**

**Jumlah porsi : 5**

12.	Cengkeh	3 gr	Kg	Rp 130,000.00	Rp 390.00
13.	Kayu manis	3 gr	Kg	Rp 120,000.00	Rp 360.00
14.	Serai	5 gr	Kg	Rp 20,000.00	Rp 100.00
15.	Lengkuas	5 gr	Kg	Rp 11,000.00	Rp 55.00
16.	Air	100 ml	L	-	-
17.	Santan	300 ml	L	Rp 35,000.00	Rp 10,500.00
18.	Lada bubuk	0,5 gr	Kg	Rp 130,000.00	Rp 56.00
19.	Garam	1 gr	Kg	Rp 13,000.00	Rp 13.00
20.	Minyak	10 ml	L	Rp 20,000.00	Rp 200.00
21.	Daun Kari	5 gr	Kg	Rp 65,000.00	Rp 325.00
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp 39,941.00</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp 7,988.20</b>
<b>Food Cost 27 %</b>		<b>Selling price</b>			<b>Rp 30,000.00</b>

Sumber : data olahan penulis, 2022

**TABEL 16**  
**Recipe Costing Martabak Aceh**

**Jumlah porsi : 5**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Nominal</b>
1.	Telur	100 gr	Kg	Rp 26,000.00	Rp 2,600.00
2.	Daun bawang	10 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 150.00
3.	Bawang merah	20 gr	Kg	Rp 40,000.00	Rp 800.00
4.	Bawang putih	10 gr	Kg	Rp 35,000.00	Rp 350.00
5.	Garam	1 gr	Kg	Rp13,000.00	Rp13.00
6.	Lada	0,5 gr	Kg	Rp 130,000.00	Rp 75.00
7.	Minyak	10 ml	L	Rp 20,000.00	Rp 200.00
8.	Jeruk nipis	10 gr	Kg	Rp 20,000.00	Rp 200.00

## LANJUTAN TABEL 16

*Recipe Costing Martabak Aceh*

Jumlah porsi : 5

9.	Microgreens	2 gr	Pack @20gr	Rp 40,000.00	Rp 4,000.00
10.	Edible flower	2 gr	Pack @20gr	Rp 80,000.00	Rp 8,000.00
11.	Timun	10 gr	Kg	Rp 12,000.00	Rp 120.00
12.	Wortel	10 gr	Kg	Rp 12,000.00	Rp 120.00
13.	Cabai rawit	5 gr	Kg	Rp 50,000.00	Rp 250.00
14.	Gula Pasir	2 gr	Kg	Rp 14,000.00	Rp 28.00
15.	Nanas	10 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 150,00
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp 17,056</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp 3,411.20</b>
<b>Food Cost 28 %</b>		<b>Selling price</b>			<b>Rp 12,500.00</b>

Sumber : data olahan penulis, 2022

## TABEL 17

*Recipe Costing Charcoal Tuile*

Jumlah porsi : 5

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1.	Charcoal powder	10 gr	Kg	Rp 234,000.00	Rp 2,340.00
2.	Minyak	10 ml	L	Rp 20,000.00	Rp 200.00
3.	Air	10 ml	L	-	-
4.	Tepung	5 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 75.00
5.	Garam	0,5 gr	Kg	Rp 13,000.00	Rp 65.00
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp 2,680</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp 536</b>
<b>Food Cost 29 %</b>		<b>Selling price</b>			<b>Rp 2,000.00</b>

Sumber : data olahan penulis, 2022.

**TABEL 18**  
**Recipe Costing Kuah Asam Keueung**

**Jumlah porsi : 5**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Nominal</b>
1.	Udang	100 gr	Kg	Rp 80,000.00	Rp 8,000.00
2.	Cumi cumi	100 gr	Kg	Rp 80,000.00	Rp 8,000.00
3.	Kerang hijau	100 gr	Kg	Rp 30,000.00	Rp 3,000.00
4.	Ikan kakap	100 gr	Kg	Rp 60,000.00	Rp 6,000.00
5.	Belimbing wuluh	50 gr	Kg	Rp 65,000.00	Rp 3,250.00
6.	Asam sunti	5 gr	Kg	Rp 30,000.00	Rp 150.00
7.	Cabai rawit	5 gr	Kg	Rp 50,000.00	Rp 250.00
8.	Bawang putih	5 gr	Kg	Rp 35,000.00	Rp 175.00
9.	Kunyit	5 gr	Kg	Rp 30,000.00	Rp 150.00
10.	Air	500 ml	L	-	-
11.	Garam	1 gr	Kg	Rp13,000.00	Rp 13.00
12.	Lada	0,5 gr	Kg	Rp 130,000.00	Rp 56.00
13.	Timun	50 gr	Kg	Rp 12,000.00	Rp 120.00
14.	Microgreens	2 gr	Pack @20gr	Rp 40,000.00	Rp 4,000.00
15.	Edible flower	2 gr	Pack @20gr	Rp 80,000.00	Rp 8,000.00
16.	Daun kari	5 gr	Kg	Rp 65,000.00	Rp 325.00
17.	Jahe	10 gr	Kg	Rp 20,000.00	Rp 200.00
18.	Chili oil	5 ml	Botol @135 ml	Rp 18.000	Rp 666.00
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp 42,355</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp 8,471</b>
<b>Food Cost 30 %</b>		<b>Selling price</b>			<b>Rp 28,500.00</b>

Sumber : data olahan penulis, 2022

**TABEL 19**  
**Recipe Costing Mie Aceh**

**Jumlah porsi : 5**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Nominal</b>
1.	Daging sapi	300 gr	Kg	Rp 140,000.00	Rp 42,000.00
2.	Mie kuning	400 gr	Kg	Rp17,000.00	Rp 6,800.00
3.	Cabai bubuk	50 gr	Kg	Rp 80,000.00	Rp 4,000.00
4.	Bawang merah	100 gr	Kg	Rp 40,000.00	Rp 4,000.00
5.	Bawang putih	30 gr	Kg	Rp 35,000.00	Rp 1,050.00
6.	Jahe	10 gr	Kg	Rp 30,000.00	Rp 300.00
7.	Kemiri	5 gr	Kg	Rp 38,000.00	Rp 190.00
8.	Terasi	2 gr	Kg	Rp 70,000.00	Rp 160.00
9.	Ketumbar	2 gr	Kg	Rp 30,000.00	Rp 60.00
10.	Jintan	2 gr	Kg	Rp 85,000.00	Rp 170.00
11.	Adas manis	2 gr	Kg	Rp 70,000.00	Rp 140.00
12.	Kaskas	2 gr	Kg	Rp 150,000.00	Rp 300.00
13.	Daun bawang	10 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 150.00
14.	Tomat	10 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 150.00
15.	Seledri	5 gr	Kg	Rp 20,000.00	Rp 1,000.00
16.	Kol	10 gr	Kg	Rp 12,000.00	Rp 120.00
17.	Toge	10 gr	Kg	Rp 15,000.00	Rp 150.00
18.	Kayu manis	2 gr	Kg	Rp 120,000.00	Rp 240.00
19.	Kapulaga	2 gr	Kg	Rp 275,000.00	Rp 550.00
20.	Cengkeh	2gr	Kg	Rp 130,000.00	Rp 260.00
21.	Bunga lawang	2 gr	Kg	Rp 240,000.00	Rp 480.00
22.	Garam	0,5 gr	Kg	Rp13,000.00	Rp 13.00
23.	Lada	1 gr	Kg	Rp 130,000.00	Rp 56.00

**LANJUTAN TABEL 19*****Recipe Costing Mie Aceh*****Jumlah porsi : 5**

24.	Gula merah	10 gr	Kg	Rp16,000.00	Rp 160.00
25.	Minyak	10 ml	L	Rp 20,000.00	Rp 200.00
28.	Kacang goreng	10 gr	Kg	Rp 35,000.00	Rp 350.00
29.	Kerupuk emping	50 gr	Kg	Rp 90,000.00	Rp 2,700.00
30.	Jeruk nipis	10 gr	Kg	Rp 20,000.00	Rp 200.00
31.	Agar – agar bubuk	5 gr	@ 1 pack 7 gr	Rp. 5000,00	Rp 3,571.00
32.	Gula pasir	1 gr	Kg	Rp 14,000.00	Rp 14.00
<b><i>Recipe Cost</i></b>					<b>Rp 69,684</b>
<b><i>Dish Cost</i></b>					<b>Rp 13,936 .80</b>
<b><i>Food Cost 31 %</i></b>		<b><i>Selling price</i></b>			<b>Rp 45.000.00</b>

*Sumber : data olahan penulis, 2022***TABEL 20*****Recipe Costing Pulot*****Jumlah porsi : 5**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Nominal</b>
1.	Beras ketan	125 gr	Kg	Rp 12,000.00	Rp 1,500.00
2.	Santan	175 ml	L	Rp 35,000.00	Rp 6,125.00
3.	Garam	0,5 gr	Kg	Rp 13,000.00	Rp 13.00
4.	Daun pandan	10 gr	Kg	Rp 35,000.00	Rp 350.00
5.	Daun pisang	200 gr	Kg	Rp 20,000.00	Rp 4,000.00
<b><i>Recipe Cost</i></b>					<b>Rp 11,988.00</b>
<b><i>Dish Cost</i></b>					<b>Rp 2,397.60</b>
<b><i>Food Cost 32 %</i></b>		<b><i>Selling price</i></b>			<b>Rp 8.000.00</b>

*Sumber : data olahan penulis, 2022*



**TABEL 21**  
*Recipe Costing Durian Mouse*

**Jumlah porsi : 5**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Nominal</b>
1.	Durian	150 gr	Kg	Rp 60,000.00	Rp 9,000.00
2.	Susu cair	50 ml	L	Rp 22,000.00	Rp 1,100.00
3.	Gelatin	3 gr	Kg	Rp 200,000.00	Rp 600.00
4.	Gula	5 gr	Kg	Rp 14,000.00	Rp 70.00
5.	Whipped cream	100 ml	L	Rp 120,000.00	Rp 12.000.00
6.	Garam	0,5 gr	Kg	Rp13,000.00	Rp 13.00
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp22,783.00</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp 4,556.60</b>
<b>Food Cost 33 %</b>		<b>Selling price</b>			<b>Rp14.000.00</b>

*Sumber : data olahan penulis, 2022*

**TABEL 22**  
*Recipe Costing Coconut Crumble*

**Jumlah porsi : 5**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Nominal</b>
1.	Santan bubuk	40 gr	Kg	Rp 110,000.00	Rp 11,000.00
2.	Kelapa parut	10 gr	Kg	Rp 40,000.00	Rp 400.00
3.	Gula pasir	5 gr	Kg	Rp 14,000.00	Rp 70.00
4.	Telur	50 gr	Kg	Rp 26,000.00	Rp 1,300.00
5.	Garam	1 gr	Kg	Rp13,000.00	Rp 26.00
6.	Mentega	10 gr	Kg	Rp 75,000.00	Rp 300.00
7.	Tepung terigu	10 gr	Kg	Rp 13,000.00	Rp 190.00
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp 13,286.00</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp 2,657.20</b>
<b>Food Cost 34 %</b>		<b>Selling price</b>			<b>Rp 8,000.00</b>

*Sumber : data olahan penulis, 2022*

**TABEL 23**  
*Recipe Costing Durian Sauce*

**Jumlah porsi : 5**

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1.	Durian	50 gr	Kg	Rp 60,000.00	Rp 3,000.00
2.	Santan	10 ml	L	Rp 35,000.00	Rp 350.00
3.	Garam	0,5 gr	Kg	Rp13,000.00	Rp 650 .00
4.	Perisa Durian	1 ml	Botol @30 ml	Rp 6,500.00	Rp 216.00
5.	Pewarna makanan kuning	1 ml	Botol @30 ml	Rp6,000.00	Rp 200.00
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp 4,416.00</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp 883.00</b>
<b>Food Cost 35 %</b>		<b>Selling price</b>			<b>Rp3,000.00</b>

Sumber : data olahan penulis, 2022

**TABEL 24**  
*Recipe Costing White Chocolate Shards*

**Jumlah porsi : 5**

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1.	Cokelat putih	50 gr	Kg	Rp 80,000.00	Rp 4,000.00
2.	<i>Edible Flakes Gold</i>	1gr	Botol @3 gr	Rp 25,000.00	Rp 8,300.00
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp 12,300.00</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp2,460.00</b>
<b>Food Cost 36 %</b>		<b>Selling price</b>			<b>Rp7,000.00</b>

Sumber : Tokopedia, data olahan penulis, 2022

**TABEL 25**  
**Penghitungan *Selling Price***

NO	Nama Sajian	Yield	% Food Cost	Cost per Portion	Selling Price
1.	<i>Spherification of Rujak Serut Aceh</i>	5 Porsi	25%	Rp 1,605,60	Rp 6,500.00
2.	<b>Kulit martabak</b>	5 Porsi	26%	Rp 1,062,60	Rp 4,500.00
3.	<b>Kuah Kari</b>	5 Porsi	27%	Rp 7,988.20	Rp 30,000.00
4.	<b>Martabak Aceh</b>	5 Porsi	28%	Rp 3,411.20	Rp 12,500.00
5.	<i>Charcoal Tuile</i>	5 Porsi	29%	Rp 536.00	Rp 2,000.00
6.	<b>Kuah Asam Keueung</b>	5 Porsi	30%	Rp 8,471.00	Rp 28,500.00
7.	<b>Mie Aceh</b>	5 Porsi	31%	Rp 13,936.80	Rp 45,000.00
8.	<b>Pulot</b>	5 Porsi	32%	Rp 2,397.60	Rp 8.000.00
9.	<b>Durian Mouse</b>	5 Porsi	33%	Rp 4,556.60	Rp14,000.00
10.	<i>Coconut Crumble</i>	5 Porsi	34%	Rp 2,657.20	Rp 8,000.00
11.	<b>Durian Sauce</b>	5 Porsi	35%	Rp 883.00	Rp 3,000.00
12.	<i>White Chocolate Shards</i>	5 Porsi	36%	Rp2,460.00	Rp7,000.00
<b>TOTAL</b>				<b>Rp49,965.80</b>	<b>Rp169,000.00</b>
<b><i>Selling Price For Fine Dining</i></b>				<b>Rp 507,000.00</b>	

Sumber : data olahan penulis, 2022

$$\begin{aligned}
 \text{Potential Cost} &= \frac{\text{Total Cost Per Portion}}{\text{Total Selling Price}} \times 100 \% \\
 &= \frac{\text{Rp } 49,965.80}{\text{Rp } 169,000.00} \times 100 \% \\
 &= \mathbf{29,56 \%}
 \end{aligned}$$

#### 1.4.4 Nilai Kandungan Gizi ( Nutritional Value )

Nilai Nutrisi atau kandungan gizi adalah zat organik atau komponen penting yang diperlukan oleh semua makhluk hidup dengan tujuan untuk memberikan fungsi normal, perkembangan, pertumbuhan, dan pemeliharaan kesehatan sistem tubuh. Penelitian gizi meneliti hubungan diet dengan kesehatan dan penyakit, terutama ketika menentukan nutrisi yang optimal. Sampai saat ini, penelitian nutrisi terbatas pada pencegahan malnutrisi dan penentuan kebutuhan nutrisi dasar (norma) suatu organisme. Kebutuhan nutrisi dasar ini dikenal secara internasional sebagai Recommended Daily Allowance (RDA). (Wikipedia, 2022)

Singkatnya, Gizi merupakan cadangan bahan makanan *essential* yang dibutuhkan oleh sel – sel di dalam tubuh untuk terus melangsungkan kehidupan dan beregenerasi sesuai siklusnya. Dengan terpenuhinya gizi pada tubuh seorang manusia, maka seluruh sel yang ada di dalam tubuhnya akan mampu bekerja dengan optimal serta akan mengurangi kemungkinan terjadinya ketidak seimbangan hormon pada tubuh.

Oleh karena itu, penulis akan membuat perhitungan nutrisi dari setiap menu yang akan penulis sajikan, dengan data yang diambil dari *website fatsecret.co.id & nilaigizi.com*, berikut penulis lampirkan perhitungan gizinya:

**TABEL 26**  
**Kandungan Gizi *Spherification of Rujak Serut Aceh***

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1.	Bengkuang	18 gr	7	1,59	0,02	0,13	1	0,32
2.	Nanas	18 gr	9	2,27	0,02	0,1	-	1,67
3.	Mangga kuweni	30 gr	20	5,1	0,08	0,15	1	4,44
4.	Timun	18 gr	-	0,04	-	0,01	-	0,02
5.	Jambu air	18 gr	8	2,1	0,05	0,09	-	1,43
6.	Manga muda	18 gr	11	2,7	0,04	0,08	-	2,4
7.	Cabai rawit	2 gr	2	1,13	0,35	0,24	1	0,21
8.	Gula merah	2 gr	8	1,9	-	-	1	1,92
9.	Terasi	0,5 gr	1	0,5	0,01	0,11	-	-
10.	Asam alginat	0,5 gr	-	-	-	-	-	-
11.	Kalsium laktat	10 gr	-	-	-	-	-	-
12.	Asam jawa	1gr	2	0,63	0,01	0,03	-	0,57
13.	Kolang kaling	18 gr	6	1,5	0,04	0,07	1	1,38
14.	Salak	18 gr	14	3,64	0,03	0,07	1	2,95
15.	Leci	18 gr	12	2,98	0,08	0,15	-	2,74
16.	Garam	1 gr	-	-	-	-	388	-
17.	Gula Pasir	2 gr	4	1	-	-	-	1
<b>Total</b>			<b>108</b>	<b>27,98</b>	<b>0,77</b>	<b>2,32</b>	<b>396</b>	<b>21,55</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>21,6</b>	<b>5,59</b>	<b>0,154</b>	<b>4,464</b>	<b>79,2</b>	<b>4,31</b>

*Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret*

**TABEL 27**  
**Kandungan Gizi Kulit Martabak**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
1.	Tepung terigu	300 gr	1,092	228,93	2,94	30,99	6	0,81
2.	Garam	1 gr	-	-	-	-	388	-
3.	Minyak goreng	100 ml	818	-	99,91	-	-	-
<b>Total</b>			<b>819,092</b>	<b>228,93</b>	<b>102,85</b>	<b>30,99</b>	<b>394</b>	<b>0,81</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>163,818</b>	<b>45,786</b>	<b>20,57</b>	<b>6,198</b>	<b>78,8</b>	<b>0,162</b>

*Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret*

**TABEL 28**  
**Kandungan Gizi Kuah Kari**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
1.	Daging Kambing	200 gr	576	-	39,08	52,66	768	-
2.	Ketumbar	5 gr	2	0,37	0,05	0,21	5	0,09
3.	Kelapa parut	10 gr	35	1,52	3,35	0,33	2	0,62
4.	Bawang merah	10 gr	4	1,01	0,01	0,09	-	0,43
5.	Bawang putih	10 gr	15	3,31	0,05	0,64	2	0,1
6.	Cabai merah	5 gr	2	0,37	0,01	0,08	-	0,21
7.	Cabai bubuk	5 gr	16	2,73	0,84	0,61	50	0,36
8.	Jahe	1 gr	1	0,81	0,01	0,02	-	0,02
9.	Bubuk kunyit	1 gr	4	0,65	0,1	0,08	-	0,03
10.	Kapulaga	2 gr	6	1,37	0,13	0,22	-	0,6
11.	Bunga lawang	2 gr	6,74	1	0,32	0,36	-	-
12.	Cengkeh	3 gr	1	0,15	0,01	0,03	-	0,09

**LANJUTAN TABEL 28**  
**Kandungan Gizi Kuah Kari**

13.	Kayu manis	3 gr	8	2,4	0,1	0,12	1	0,07
14.	Serai	5 gr	5	1,27	0,02	0,09	-	-
15.	Lengkuas	5 gr	1	0,22	0,03	0,07	1	0,09
16.	Santan	300 ml	800	20	80	-	-	-
17.	Lada bubuk	0,5 gr	2	0,33	-	-	-	-
18.	Garam	1 gr	-	-	-	-	388	-
19.	Minyak	10 ml	82	-	9,09	-	-	-
20.	Daun kari	5 gr	-	-	-	-	-	-
<b>Total</b>			<b>1.566,74</b>	<b>37,51</b>	<b>133,2</b>	<b>56,2</b>	<b>867</b>	<b>2,71</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>313,348</b>	<b>7,502</b>	<b>26,64</b>	<b>11,24</b>	<b>173,4</b>	<b>0,542</b>

*Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret*

**TABEL 29**  
**Kandungan Gizi Martabak Aceh**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
1.	Telur	100 gr	147	0,77	9,94	12,58	140	0,77
2.	Daun bawang	30 gr	18	4,25	0,09	0,45	6	1,17
3.	Bawang merah	110 gr	46	11,12	0,09	1,01	3	4,71
4.	Bawang putih	10 gr	15	3,31	0,05	0,64	2	0,1
5.	Garam	1 gr	-	-	-	-	388	-
6.	Minyak	50 ml	410	-	45,45	-	-	-
7.	Lada bubuk	0,5 gr	2	0,33	-	-	-	-
8.	Microgreens	10 gr	-	-	-	-	-	-

**LANJUTAN TABEL 29**  
**Kandungan Gizi Martabak Aceh**

9.	Edible flower	10 gr	-	-	-	-	-	-
10.	Timun	10 gr	1,6	0,364	0,012	0,066	0,2	0,168
11.	Wortel	10 gr	4	0,96	0,02	0,09	7	0,45
12.	Cabai rawit hijau	5 gr	6	2,83	0,86	0,6	2	0,52
13.	Jeruk nipis	50 gr	15	5,27	0,1	0,35	1	0,84
14.	Nanas	10 gr	9	2,27	0,02	0,1	-	1,67
<b>Total</b>			<b>747,6</b>	<b>29,204</b>	<b>62,182</b>	<b>35,396</b>	<b>669,2</b>	<b>8,728</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>149,52</b>	<b>5.840,80</b>	<b>12,4364</b>	<b>4,6792</b>	<b>133,84</b>	<b>1,7456</b>

Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret

**TABEL 30**  
**Kandungan Gizi Charcoal Tuile**

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1.	Charcoal powder	2 gr	-	-	-	-	-	-
2.	Minyak	10 ml	82	-	9,09	-	-	-
3.	Air	10 ml	-	-	-	-	-	-
4.	Tepung	3 gr	11	2,29	0,03	0,31	-	0,01
5.	Garam	0,5 gr	-	-	-	-	194	-
<b>Total</b>			<b>93</b>	<b>2,29</b>	<b>9,12</b>	<b>0,31</b>	<b>194</b>	<b>0,01</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>18,6</b>	<b>0,458</b>	<b>1,824</b>	<b>0,062</b>	<b>38,5</b>	<b>0,002</b>

Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret.



**TABEL 31**  
**Kandungan Gizi Kuah Asam Keueung**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
1.	Udang	100 gr	144	1,4	2,35	27,59	613	-
2.	Cumi cumi	100 gr	110	3,7	1,66	18,7	53	-
3.	Kerang hijau	100 gr	106	2,83	0,91	20,14	193	-
4.	Ikan kakap	100 gr	120	-	1,61	24,61	77	-
5.	Belimbing wuluh	50 gr	16	3,37	0,17	0,52	1	1,99
6.	Asam sunti	5 gr	-	-	-	-	-	-
7.	Cabai rawit	5 gr	6	2,83	0,86	0,6	2	0,52
8.	Bawang putih	5 gr	7	1,65	0,03	0,32	1	-
9.	Kunyit	5 gr	18	3,2	0,49	0,39	2	0,16
10.	Air	500 ml	-	-	-	-	-	-
11.	Garam	1 gr	-	-	-	-	388	-
12.	Lada	0,5 gr	2	0,33	-	-	-	-
13.	Timun	50 gr	8	1,82	0,06	0,33	1	0,84
14.	Microgreens	2 gr	-	-	-	-	-	-
15.	Edible flower	2 gr	-	-	-	-	-	-
16.	Daun kari	5 gr	-	-	-	-	-	-
17.	Jahe	10 gr	8	1,78	0,08	0,18	1	0,17
18.	Chili oil	5 gr	42	0,15	4,73	0,03	2	-
<b>Total</b>			<b>401</b>	<b>21,51</b>	<b>5,87</b>	<b>65,79</b>	<b>718</b>	<b>3,68</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>80,2</b>	<b>4,302</b>	<b>1,174</b>	<b>13,158</b>	<b>143,6</b>	<b>0,736</b>

Sumber : *Olahan data penulis 2022, FatSecret*

**TABEL 32**  
**Kandungan Gizi Mie Aceh**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
1.	Daging kambing	100 gr	288	-	19,54	26,33	384	-
2.	Mie kuning	400 gr	548	100,04	8,2	18,04	944	1,6
3.	Cabai bubuk	50 gr	157	27,33	8,38	6,13	505	3,6
4.	Bawang merah	50 gr	21	5,06	0,04	0,46	2	2,14
5.	Bawang putih	30 gr	45	9,92	0,15	1,91	5	0,3
6.	Jahe	10 gr	8	1,78	0,08	0,18	1	0,17
7.	Kemiri	5 gr	35	0,69	3,6	0,46	-	0,2
8.	Terasi	2 gr	5	0,5	0,05	0,8	-	0,4
9.	Ketumbar	2 gr	0	0,07	0,01	0,04	1	0,02
10.	Jintan	2 gr	8	0,88	0,45	0,36	3	0,04
11.	Adas manis	2 gr	6,74	1	0,012	0,352	0,32	-
12.	Kaskas	2 gr	-	-	-	-	-	-
13.	Daun bawang	10 gr	6	1,42	0,03	0,15	2	0,39
14.	Tomat	10 gr	2	0,39	0,02	0,09	-	0,26
15.	Seledri	5 gr	1	0,15	0,01	0,03	4	0,09
16.	Kol	10 gr	7	1,24	0,26	0,13	2	0,2
17.	Toge	10 gr	11	-	-	3,4	-	-
18.	Kayu manis	2 gr	5	1,6	0,06	0,08	1	0,04
19.	Kapulaga	2 gr	6	1,37	0,13	0,22	-	0,6
20.	Cengkeh	2gr	-	0,1	0,01	0,02	-	0,06
21.	Bunga lawang	2 gr	6,74	1	0,32	0,36	-	-
22.	Garam	0,5 gr	-	-	-	-	388	-
23.	Lada	1 gr	4	0,66	-	-	-	-

**LANJUTAN TABEL 32****Kandungan Gizi Mie Aceh**

24.	Gula merah	10 gr	38	9,73	-	-	4	9,62
25.	Minyak	10 ml	82	-	9,09	-	-	-
28.	Kacang goreng	10 gr	57	1,61	4,92	2,58	2	0,4
29.	Kerupuk emping	50 gr	157	34,9	0,75	6,06	155	0,03
30.	Jeruk nipis	10 gr	15	5,27	0,1	0,35	1	0,84
31.	Agar agar bubuk	5 gr	18	4,23	0,01	0,01	-	-
32.	Gula Pasir	1gr	2	0,	-	-	-	0,5
<b>Total</b>			<b>1,375</b>	<b>207,95</b>	<b>39,922</b>	<b>72,342</b>	<b>2,439</b>	<b>21,54</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>275</b>	<b>41,59</b>	<b>7,984</b>	<b>14,468</b>	<b>487,86</b>	<b>4,308</b>

Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret

**TABEL 33****Kandungan Gizi Pulot**

<b>NO.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
1.	Beras ketan	125 gr	146	31,64	0,29	3,03	8	0,08
2.	Santan	175 ml	402	9,7	41,72	4,01	26	5,8
3.	Garam	0,5 gr	-	-	-	-	388	-
4.	Daun pandan	10 gr	32,1	7,8	-	0,22	-	-
5.	Daun pisang	200 gr	-	-	-	-	-	-
<b>Total</b>			<b>508,1</b>	<b>49,14</b>	<b>42,01</b>	<b>7,26</b>	<b>228</b>	<b>5,88</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>116,02</b>	<b>9,828</b>	<b>8,402</b>	<b>1,452</b>	<b>45,6</b>	<b>1,176</b>

Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret

**TABEL 34**  
**Kandungan Gizi *Durian Mouse***

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1.	Durian	150 gr	220	40,64	8	2,21	3	-
2.	Susu cair	50 ml	26	2,43	1,03	1,7	21	2,66
3.	Gelatin	3 gr	2	0,43	-	0,04	2	-
4.	Gula	5 gr	19	5	-	-	-	5
5.	Whipped cream	80 ml	335	3,1	35,5	2,4	27	3,1
6.	Garam	0,5 gr	-	-	-	-	388	-
<b>Total</b>			<b>602</b>	<b>51,6</b>	<b>44,53</b>	<b>6,35</b>	<b>441</b>	<b>10,76</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>120,4</b>	<b>10,32</b>	<b>8,906</b>	<b>1,27</b>	<b>88,2</b>	<b>2,152</b>

*Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret*

**TABEL 35**  
**Kandungan Gizi *Coconut Crumble***

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1.	Santan bubuk	40 gr	200	24	12	-	100	4
2.	Kelapa parut	20 gr	71	3,05	6,7	0,67	4	1,25
3.	Gula pasir	10 gr	39	10	-	-	-	9,99
4.	Telur	50 gr	74	0,39	4,97	6,29	70	0,38
5.	Garam	1 gr	-	-	-	-	388	-
6.	Mentega	30 gr	180	-	22	-	240	-
7.	Tepung terigu	50 gr	182	38,16	0,49	5,17	1	0,14
<b>Total</b>			<b>746</b>	<b>75,6</b>	<b>46,16</b>	<b>12,13</b>	<b>803</b>	<b>15,76</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>149,2</b>	<b>15,12</b>	<b>9,232</b>	<b>2,426</b>	<b>160,6</b>	<b>3,152</b>

*Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret*

**TABEL 36**  
**Kandungan Gizi *Durian Sauce***

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1.	Durian	50 gr	74	13,55	2,67	0,74	1	-
2.	Santan	10 ml	23	0,55	2,38	0,23	2	0,33
3.	Garam	0,5 gr	-	-	-	-	194	-
4.	Perisa Durian	1 ml	-	-	-	-	-	-
5.	Pewarna makanan kuning	1 ml	-	-	-	-	-	-
<b>Total</b>			<b>97</b>	<b>14,1</b>	<b>5,05</b>	<b>0,970</b>	<b>197</b>	<b>0,33</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>19,4</b>	<b>2,82</b>	<b>1,01</b>	<b>0,194</b>	<b>39,4</b>	<b>0,066</b>

Sumber : *Olahan data penulis 2022, FatSecret*

**TABEL 37**  
**Kandungan Gizi *White Chocolate Shards***

NO.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1.	Cokelat putih	30 gr	162	17,77	9,63	1,76	27	17,72
2.	<i>Edible Flakes Gold</i>	1 gr	-	-	-	-	-	-
<b>Total</b>			<b>162</b>	<b>17,77</b>	<b>9,63</b>	<b>1,76</b>	<b>27</b>	<b>17,72</b>
<b>Total / Porsi</b>			<b>32,4</b>	<b>3,554</b>	<b>1,928</b>	<b>0,352</b>	<b>5,4</b>	<b>3,544</b>

Sumber : *Olahan data penulis 2022, FatSecret*

**TABEL 38**  
**Kandungan Kalori**

**Jumlah Porsi : 5 Porsi**

<b>NO.</b>	<b>Nama Sajian</b>	<b>Kalori per Saji (Kcal )</b>
1.	<i>Spherification of Rujak Serut Aceh</i>	21,6
2.	<b>Kulit martabak</b>	<b>163,818</b>
3.	<b>Kuah Kari</b>	<b>313,348</b>
4.	<b>Martabak Aceh</b>	<b>149,52</b>
5.	<i>Charcoal Tuile</i>	18,6
6.	<b>Kuah Asam Keueung</b>	<b>80,20</b>
7.	<b>Mie Aceh</b>	275
8.	<b>Pulot</b>	<b>116,02</b>
9.	<i>Durian Mouse</i>	120,4
10.	<i>Coconut Crumble</i>	149,2
11.	<b>Durian Sauce</b>	<b>19,4</b>
12.	<i>White Chocolate Shards</i>	32,4
<b>TOTAL</b>		<b>1.394,39</b>

*Sumber : Olahan data penulis 2022, FatSecret*

## **1.5 Lokasi dan Jadwal Presentasi Produk**

### **1.5.1 Lokasi & Jadwal Latihan Presentasi**

Pada proses dilakukannya Uji Coba (*trial and error*) untuk resep yang telah diusulkan, dilaksanakan di dapur kos penulis sendiri, yang beralamat di Pondok Putri Ambu 1, Gg. H Ridho II, Gegerkalong Tengah, Bandung. lalu untuk waktu pelaksanaan Uji Coba akan dilangsungkan dari awal bulan Desember hingga akhir bulan Desember 2022.

### **1.5.2 Lokasi & Jadwal Pelaksanaan Presentasi**

Lokasi pelaksanaan Ujian Sidang *presentation Product* akan di berlangsungkan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada tanggal 25 Januari 2023, pukul 14.45 – 16.25

