

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makan merupakan aktivitas sehari-hari manusia. Kapan saja, di mana saja, kita menemukan bahwa makan adalah aktivitas rutin manusia di samping aktivitas manusia lainnya seperti tidur, bekerja, berolahraga, dll. Kehidupan manusia tidak lepas dari makanan. Bahkan semua makhluk hidup membutuhkan makanan. Bagi manusia, tidak ada hari tanpa makanan (Setiawan, 2016)

Memasak tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia dan sangat penting untuk menopang kehidupan. Makanan memiliki nilai yang lebih tinggi bagi sekelompok orang dan suatu bangsa. Makanan sudah menjadi identitas nasional. Misalnya, seperti kata orang, nasi kebuli selalu diasosiasikan dengan orang Arab. Demikian pula, Gudeg mengingatkan kita pada Yogyakarta dan mencicipi rendang mengingatkan kita pada kota Padang (Pronoto dkk, 2013).

Dalam perkembangannya, istilah seni kuliner digunakan untuk berbagai kegiatan seperti seni kuliner, yaitu seni menyiapkan, memasak dan menyajikan makanan, terutama dalam bentuk makanan. Wisata kuliner misalnya, perpaduan antara kenikmatan makan dan minum dengan suasana jalan-jalan, relaksasi dan istirahat. Jadi luangkan waktu untuk mengunjungi tempat-tempat yang menyajikan makanan khas. Dengan kata lain, konsep wisata kuliner dapat dideskripsikan secara bebas tanpa kehilangan makna memadukan wisata dan pencarian makanan khas.

Gastronomi saat ini telah menjadi gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari, karena makanan merupakan kebutuhan sehari-hari dan memerlukan cara pengolahan makanan yang baik (Hubeis & Dewi, 2018).

Memang Indonesia memiliki banyak kuliner dari berbagai penjuru Nusantara, namun kelezatan kulinernya tidak dikemas sedemikian rupa untuk menarik wisatawan, kita terpanggil untuk bertindak atas dasar kemungkinan. Keanekaragaman kuliner erat kaitannya dengan alam dan budaya Indonesia, terkait dengan 1.340 suku bangsa, 2.500 spesies ikan air asin, 88 juta hektar hutan tropis, 52 spesies vegetasi, 40.000 spesies tumbuhan, dan 2.184 spesies spesies air tawar di Indonesia. Hal ini secara historis menyebabkan pihak asing bersaing untuk menguasai sumber daya alam yang umumnya terkait dengan tanaman aromatik (kopi dan teh) dan rempah-rempah (Hubeis & Dewi, 2018).

Ada banyak Wisata Kuliner yang bisa dicicipi oleh para wisatawan. Dan tentunya semua masakan itu akan terasa sangat nikmat dan membuat ingin makan dan makan lagi. Beberapa makanan yang paling wajib yang ingin penulis kembangkan dan merupakan keutamaan dari pulau Lombok.

Dari data yang disajikan, menjadi acuan untuk pulau Lombok menjadi pulau wisata kuliner yang ingin dipromosikan ke mancanegara bahkan dunia.

Lombok adalah nama pulau yang kini menjadi bagian dari provinsi Nusa Tenggara Barat. Pulau lainnya adalah Sumbawa. Lombok juga merupakan pulau kecil di Nusantara, namun merupakan salah satu pulau besar bagi Nusa Tenggara Barat. Namun, Nusa Tenggara Barat memiliki lebih dari 3 juta penduduk, dua

pertiganya tinggal di Lombok. Ini karena Lombok lebih subur dari Sumbawa. Penduduk Lombok adalah Suku Sasak. Mereka adalah pemeluk Islam (Yaningsih dkk, 1996).

Lombok dan Sasak adalah dua nama yang tak terpisahkan. Nama Lombok mengacu pada nama pulau tersebut, sedangkan nama Sasak mengacu pada sebutan suku bangsa. Lombok berasal dari bahasa Sasak. "*Lombog*" berarti "lurus". Sasak berasal dari kata *sak-sak*, yang berarti "*perahu cadik*" (Yaningsih dkk, 1996).

Namun, banyak orang yang salah paham. Beberapa orang mengartikan Lombok sebagai "Pulau Pedas", karena Lombok berarti "cabe". Cabe adalah "*sebia*" (diucapkan "*sebie*") dalam bahasa Sasak (Yaningsih dkk, 1996).

Lombok memiliki potensi untuk menjadi objek wisata di Indonesia bahkan dunia. Ini tercermin dalam keunikan, orisinalitas, keaslian, dan keserbagunaannya. Keunikan masakan khas Lombok dapat dilihat dari cita rasa yang dibuat menggunakan bahan dan produk lokal seperti bahan yang digunakan cabai rawit kering dan cabai merah kering. Orisinalitasnya tercermin dalam bahan yang digunakan, produk lokal dan metode memasak tradisional dan resep yang diturunkan dari generasi ke generasi. Keasliannya tercermin dalam penampilan eksotis dan nilai yang melekat. Dan keragaman itu tercermin dalam ragam makanan khas Lombok: lauk pauk, sayur, lauk nasi, dan jajanan khas (Rochmi dkk, 2022)

Dengan pesatnya perkembangan pariwisata di Lombok, maka sektor kuliner khususnya makanan lokal perlu mendapat perhatian lebih dan menjadi sangat penting sebagai bagian dari berbagai kegiatan pariwisata. Wisatawan tidak hanya

ingin melihat keindahan alam dan keunikan budaya masyarakat setempat. Mereka juga melakukan wisata kuliner untuk menikmati berbagai produk lokal sebagai makanan di tempat wisata dan sebagai oleh-oleh. Untuk itu, ketersediaan bahan-bahan lokal yang berkualitas tinggi, aman, dan terjamin sangat penting di kawasan wisata. Dengan tersedianya pangan yang bermutu tinggi dan aman, konsumen akan menuntut produk dengan mutu yang lebih tinggi, sehingga mendorong wisatawan untuk berkunjung dan membeli berbagai macam produk pangan yang tersedia. Peningkatan kunjungan wisatawan ini akan membantu mengembangkan perekonomian masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Lombok. (Murdiasih, 2019).

Daerah di Indonesia memiliki ciri khas tersendiri dalam bidang kuliner. Potensi ini dapat menambah nilai daerah dan menarik wisatawan. Lombok merupakan salah satu pilihan wisata kuliner terbaik di Indonesia dan masih kurang informasi mengenai pulau Lombok membuat penulis ingin mempromosikan dan membuat kuliner Lombok menjadi lebih menarik dengan tema “*food presentation*” yang berjudul **“Sajian Set Menu Fine Dining Khas Pulau Lombok”**

## 1.2 Tujuan

### 1.2.1 Tujuan Akademis

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk melengkapi salah satu syarat Program Studi Manajemen Tata Boga Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### 1.2.2 Tujuan Operasional

- Lombok adalah salah satu wisata yang paling menarik bagi wisatawan lokal dan asing. Pada kesempatan kali ini, penulis mengangkat masalah penyajian makanan dalam rangka memperkenalkan kembali sajian tradisional dengan presentasi yang berbeda.
- Melestarikan warisan kuliner Pulau Lombok.
- Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk memperkenalkan sekaligus memberikan *experience* baru dengan konsep *Fine Dining* masakan tradisional Lombok kepada masyarakat.

### 1.3 Usulan Produk

Pulau Lombok merupakan salah satu pulau di Indonesia yang memiliki potensi, diantaranya adalah potensi wisata kuliner.

#### 1.3.1 Daftar Menu

##### **AMUSE BOUCHE**

Sayuran Diurap dan Disiram Bumbu Santan

\*\*\*

##### **SATE TANJUNG**

Ikan Tengiri dan *Pickled Shallot*

\*\*\*

##### **BEBALUNG**

Sup Iga Sapi, Kerupuk Kulit dan Kuah Bening

\*\*\*

##### **AYAM TALIWANG**

Ayam bakar, Sambal, Beberuk Terong, Nasi Putih, *Coral Tuile*

\*\*\*

##### **TIGAPO**

Singkong dan Gula Merah

\*\*\*

### **1.3.2 Penjelasan Menu**

Di bawah ini adalah uraian mengenai sejarah menu makanan khas Lombok yang penulis temukan untuk penyajian *Fine Dining* dalam membuat penyajian makanan pada kegiatan tugas akhir.

#### **1.3.2.1 Amuse Bouche**

Olah Olah khas Lombok ini sangat mudah ditemukan saat Lebaran Ketupat. Karena hampir setiap penduduk setempat memasak hidangan ini.

Namun, itu juga tidak terlalu sulit ditemukan pada hari biasa. Cukup banyak warung atau restoran yang menawarkan menu dengan sajian ini. Salah satu warung makan yang selalu setia menawarkan produk olahannya terletak di Sukaraja, Ampenan. Rumah makan ini terkenal dengan makanan olahannya. Bahkan, yang telah berdiri selama puluhan tahun ini tetap setia melayani pelanggannya dengan menu yang disesuaikan, meskipun mereka juga menawarkan menu lain (Masnun, 2009).

#### **1.3.2.2 Sate Tanjung**

Menu hidangan ini didominasi oleh ikan laut segar. Sesuai dengan namanya, sate khas ini terletak di Kecamatan Tanjung Lombok Utara, NTB.

Selain rasanya yang unik dan kandungan proteinnya yang tinggi, konon berkhasiat untuk meningkatkan stamina, dan menjadi hidangan yang banyak dicari orang saat Ramadan. Sate Tanjung juga unik karena sangat legendaris dan sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda dan Jepang.

Sekar, salah satu pedagang sate Tanjung di Kecamatan Tanjung di Lombok Utara, mengatakan bahwa berbeda dengan sate, sate Tanjung biasanya terdiri dari irisan chakarang, marlin, tuna atau ikan langguan, dilapisi dengan bumbu kuning, konon dibuat dengan kuning. “Bumbu yang kami buat berbeda dengan pembuat sate ikan yang lainnya, jadi sate ini sudah ada sejak sebelum saya lahir,” kata Sekar saat mengunjungi Sariagri, Rabu (28 April 2021).

Menurut Sekar, kata tanjung sendiri berasal dari asal mula sate buatan nenek moyangnya dulu, yaitu desa tanjung yang konon pertama kali memperkenalkan sate tanjung ke masyarakat (Yongki, 2021).

### **1.3.2.3 Bebalung**

Bebalung dalam bahasa Sasak asli Lombok ini berarti tulang. Itu sebabnya makanan ini memiliki iga dan buntut. Bebalung adalah nama hidangan khas Lombok dengan kuah. Hidangan ini mirip dengan sup tetapi dengan bumbu yang lebih kompleks untuk rasa yang lebih kaya.

Banyak orang mengira bebalung adalah makanan seperti gulai atau sop daging sapi. Penampilan bebalung mirip dengan gulai dan soto, namun bebalung sebenarnya memiliki arti yang berbeda dari yang dipikirkan kebanyakan orang.

Hidangan khas Lombok dalam bahasa Sasak berarti "energi". Oleh karena itu, masyarakat setempat menjelaskan bahwa setelah makan bebalung akan lebih kuat dan meningkatkan vitalitas (Wahyuningsih, 2020).



#### **1.3.2.4 Ayam Taliwang**

Menurut situs Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, ayam Taliwang, seperti namanya, berasal dari Taliwang bagian Sumbawa Barat. Asal muasalnya berasal dari nama kerajaan yang menguasai wilayah tersebut, yaitu Kerajaan Taliwang.

Ayam Taliwang sendiri pertama kali muncul sebagai makanan masa damai saat perang antara kerajaan Selaparang di Lombok dan Karangasem di Bali. Saat itu kerajaan Taliwang diutus ke Lombok untuk menengahi kedua kerajaan tersebut.

Setelah sampai di Lombok, para prajurit kerajaan ditempatkan di daerah yang dikenal sebagai Karang Taliwang dan bertugas melobi Raja Karangasem untuk mengakhiri perang dan memastikan tidak ada lagi orang yang terbunuh. Misi Lombok ini bukan hanya untuk tentara. Selain itu, Kerajaan Taliwang termasuk pemuka agama, mempelai pria, dan juru masak papan atas. Juru masak ini selalu menyiapkan ayam Taliwang untuk prajurit yang bertugas. Seiring waktu, para prajurit berbaur dengan orang Sasak.

Melalui sosialisasi ini, masyarakat Sasak akhirnya bisa mencicipi lezatnya ayam Taliwang dan berbagi ilmu cara mengolahnya dengan bumbu sederhana. Mengonsumsi hidangan ini ternyata sangat populer di kalangan masyarakat Lombok. Pelan tapi pasti, mereka kerap menyiapkan sajian ini untuk dinikmati bersama keluarga.

Reputasi kuliner ayam Taliwang pun semakin bersinar dari tahun ke tahun hingga akhir perang. Bahkan setelah perang usai, ayam taliban tetap menjadi hidangan masyarakat Lombok saat peristiwa besar terjadi.

Beberapa sumber menyebutkan, pemerintah kota pertama kali memasarkan ayam Taliwan hanya di kawasan Kallang Tariwan pada tahun 1960. Namun masakan ini semakin populer di luar masyarakat Mataram karena semakin banyak orang yang berkunjung dan mencobanya.

Kesuksesan masakan autentik Taliban telah menggugah selera masyarakat dan membuka banyak restoran yang menyajikan masakan ini.

Pada tahun 1970, ayam Taliwang juga dijual di warung-warung makan dan sampai ke masyarakat setempat, dimana hingga saat ini masih menjadi makanan khas Lombok yang wajib dilirik wisatawan yang berkunjung ke NTB.

Lombok memiliki banyak sekali kekayaan baik dari segi pariwisata maupun kuliner khas yang bisa anda cicipi. Salah satu makanan andalan yang wajib masuk dalam daftar wisata adalah ayam Taliwang. Ayam Taliwang adalah ayam bakar yang dimasak dengan bumbu khusus yang pedas, manis dan asin (Herlambang, 2022). (Herlambang, 2022).

#### **1.3.2.5 Tigapo**

Tigapo merupakan salah satu jajanan khas Lombok yang sangat populer bagi masyarakat Sasak dan biasanya disajikan dengan secangkir kopi atau teh panas karena teksturnya yang lembut dan gula merah yang encer.

Tigapo juga menjadi makanan ringan yang dijadikan hidangan saat syukuran karena memiliki umur simpan yang lama dan tidak mudah basi. Membuat tigapo sendiri mudah dilakukan dengan bahan sederhana (Turmuzi, 2019).

## **1.4 Tinjauan Produk**

### **1.4.1 Tema**

Untuk melaksanakan tugas akhir ini, penulis mengangkat tema menu *fine dining* di Pulau Lombok dengan penyajian gaya modern. Karena definisi *fine dining* sendiri adalah gaya makan formal yang menawarkan kualitas makanan, layanan, dan suasana yang memberikan *experience* yang tertanam bagi para *customer*. Penulis menyediakan dan menyajikan menu kuliner Pulau Lombok berupa *plating fine dining* yang menawarkan hingga 5 sajian, mulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup.

### **1.4.2 Jenis**

Penulis membuat menu-menu yang mempresentasikan dan mengembangkan kuliner pulau Lombok dalam sajian *fine dining* yang penulis ambil dari berbagai sumber. Komposisi makanan yang dipresentasikan penulis yaitu sebagai berikut:

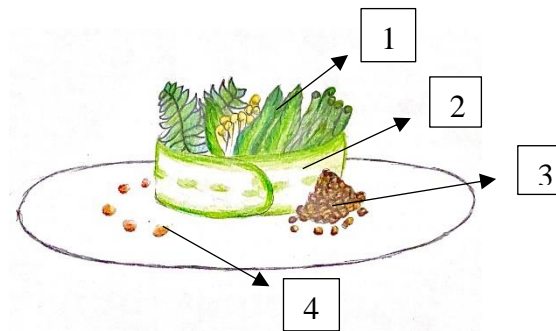
#### **1.4.2.1 Olah-Olah**

Bahan-bahan yang biasa digunakan dalam membuat masakan khas Lombok antara lain kacang panjang, daun pakis, tauge, dan kecipir. Semua bahan tersebut direbus, dipotong 4 cm dan disajikan dengan sausnya terbuat dari bawang putih, bawang merah, cabai rawit, terasi gula dan garam

Rasa gurih dan pedas yang menonjol dalam hidangan khas ini. Rasa gurihnya tidak hanya berasal dari santannya, tapi juga dari terasinya.

Pengembangan produk yang penulis lakukan yaitu penambahan *pickle* timun dengan tujuan untuk menambah rasa segar dan memperindah dalam segi platingan.

**Gambar I.1 Platting Olah Olah**



Sumber : Olahan Penulis, 2022

Keterangan :

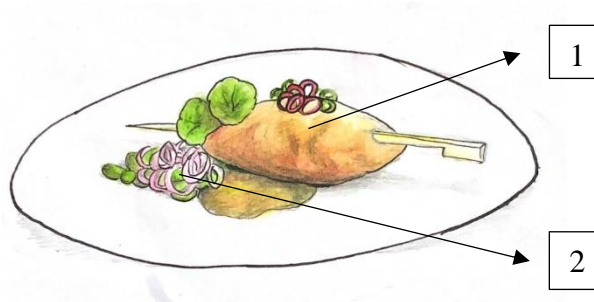
1. Semua sayuran
2. *Pickle* timun
3. Tempe *crumble*
4. Bumbu santan *puree*

### 1.4.2.2 Sate Tanjung

Sate Tanjung menggunakan ikan Tenggiri segar sebagai bahannya. Ikan yang baru dipotong direndam dalam bumbu halus. Setelah bumbu meresap, daging ikan ditusuk-tusuk, ditaburi bumbu lalu dibakar di atas arang.

Pengembangan produk yang penulis lakukan adalah membuat sate tusuk menjadi sate lilit dan penambahan *pickled shallot* bertujuan untuk mengimbangi rasa sedikit pedas sate tanjung dengan memberikan rasa asam dan segar dan memperindah dalam segi platingan.

**Gambar I.2 Platting Sate Tanjung**



Sumber : Olahan Penulis, 2022

Keterangan :

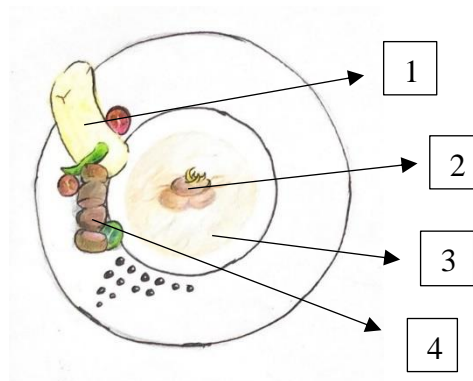
1. *Pickle shallot*
2. Sate Tanjung

### 1.4.2.3 Bebalung

Bebalung terbuat dari daging sapi atau iga kerbau yang dicampur dengan racikan bumbu cabai rawit, bawang putih, bawang merah, dan lengkuas sehingga memberikan karakter yang unik dengan rasa cabai yang pedas dan juga tambahkan garam dan asam untuk membuat makanan bertahan lebih lama. Ramuan bumbu semacam ini oleh orang Sasak disebut ragi Rajang.

Pengembangan produk yang penulis lakukan adalah dalam segi presentasi dan menambahkan tomat ceri dan kerupuk kulit sapi khas lombok bertujuan untuk mendapatkan rasa gurih dan tekstur yang renyah untuk kerupuk kulitnya dan asam, manis, segar untuk tomat cerinya.

**Gambar I.3 Platting Bebalung**



Sumber : Olahan Penulis, 2022

Keterangan :

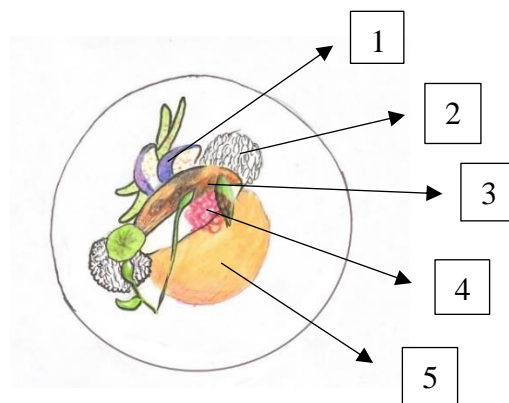
- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| 1. Kerupuk kulit   | 4. Daging sapi |
| 2. Tulang iga sapi |                |
| 3. Kuah bening     |                |

#### 1.4.2.4 Ayam Taliwang

Masakan ini berbahan dasar ayam. Ayam yang disajikan adalah satu ekor ayam kampung muda yang dibakar dan dibumbui dengan saus yang terbuat dari cabai merah kering, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi goreng, kencur, gula merah dan garam.

Pengembangan produk yang penulis lakukan yaitu dalam segi presentasi dan juga penambahan *coral tuile* bertujuan untuk menambah tekstur pada *course* yaitu renyah dan memperkaya warna sebagai garnish.

**Gambar I.4 Platting Ayam Taliwang**



Sumber : Olahan Penulis, 2022

Keterangan :

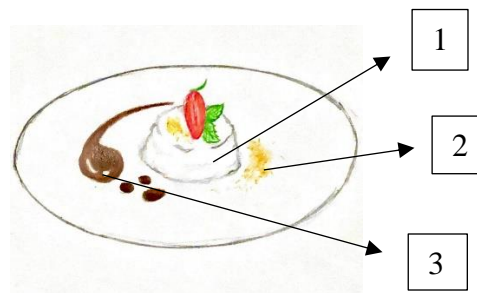
1. Beberuk Terong
2. Nasi Putih
3. Ayam Taliwang
4. *Coral Tuile*
5. Sambal Taliwang

#### 1.4.2.5 Tigapo

Masakan ini berbahan dasar singkong diproses dengan singkong yang diparut dicampur kelapa tua parut, dibentuk bulat dan diisi dengan gula merah didalamnya dan digoreng di minyak panas sampai matang.

Pengembangan produk yang penulis lakukan adalah dengan mengubah cooking method dari frying menjadi steaming dan tentunya presentasi produk yang berbeda dari umumnya.

**Gambar I.5 Platting Tigapo**



Sumber : Olahan Penulis, 2022

Keterangan :

1. Tigapo
2. *Roasted coconut flakes*
3. Saus gula merah



### **1.4.3 Usulan Resep**

Resep adalah panduan untuk menyiapkan atau mengolah hidangan. Tujuan dari resep itu sendiri adalah untuk menyesuaikan jumlah setiap bahan yang digunakan dalam setiap hidangan yang disiapkan. Berdasarkan berbagai sumber, termasuk beberapa resep yang saya kumpulkan dari buku, google, youtube dan *interview* ahli masak yang sudah divalidasi dan beberapa resep yang penulis peroleh dari pengalaman selama *job training*.

Tabel I.1 Resep Olah Olah

| Halaman       | : 1 dari 1            |     |        | Total porsi    | : 5 porsi                                      |
|---------------|-----------------------|-----|--------|----------------|--|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022      |     |        | Berat porsi    | : 40 Gr  |
| Revisi        | : -                   |     |        | Suhu hidangan  | : Ruangan                                      |
| Jenis makanan | : <i>Amuse bouche</i> |     |        | Alat saji      | : -  |
| Lokasi        | : -                   |     |        | Durasi         | : 30 menit                                     |
|               |                       |     |        |                |  |
| No            | Metode                | QTY | SATUAN | Bahan          | Keterangan                                     |
| 1             | Persiapkan            | 55  | Gr     | Kacang Panjang | Potong 2 cm                                    |
|               |                       | 35  | Gr     | Tauge          |  |
|               |                       | 40  | Gr     | Kecipir        | Potong 2 cm                                    |
|               |                       | 40  | Gr     | Daun pakis     | Potong 2 cm                                    |
|               |                       | 24  | Gr     | Bawang putih   |  |
|               |                       | 16  | Gr     | Bawang merah   | Iris tipis lalu goreng sebagai garnish         |
|               |                       | 2   | Gr     | Cabai rawit    |  |
|               |                       | 150 | Ml     | Santan         |  |
|               |                       | 2   | Gr     | Terasi         |  |
|               |                       | 3   | Gr     | Garam          |  |
|               |                       | 2   | Gr     | Gula           |  |
| 2             | Rebus                 |     |        | Kacang Panjang | Sampai matang dinginkan menggunakan air dingin |
|               |                       |     |        | Kecipir        |  |
|               |                       |     |        | Pakis          |  |
| 3             | Goreng                |     |        | Bawang putih   | Goreng sebentar lalu angkat                    |
|               |                       |     |        | Cabai rawit    |  |
|               |                       |     |        |                |  |
| 4             | Ulek                  |     |        | Bawang putih   |  |
|               |                       |     |        | Cabai Rawit    |  |
|               |                       |     |        | Terasi         |  |
| 5             | Tumis                 |     |        | Bawang putih   | Lalu tambahkan santan                          |
|               |                       |     |        | Cabai rawit    |  |
|               |                       |     |        | Terasi         |  |
| 6             | Seasoning             |     |        | Santan         |  |
|               |                       |     |        | Garam          |  |
|               |                       |     |        | Gula           |  |
| 7             | Serve                 |     |        |                |  |

Sumber: Mahakarya Kuliner dan Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.2 Resep Tempe Crumble**

| Halaman       | : 2 dari 2            |     |        | Total porsi   | : 5 porsi                    |
|---------------|-----------------------|-----|--------|---------------|------------------------------|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022      |     |        | Berat porsi   | : 20 Gr                      |
| Revisi        | : -                   |     |        | Suhu hidangan | : Panas                      |
| Jenis makanan | : <i>Amuse bouche</i> |     |        | Alat saji     | : -                          |
| Lokasi        | : -                   |     |        | Durasi        | : 20 menit                   |
|               |                       |     |        |               |                              |
| No            | Metode                | QTY | SATUAN | Bahan         | Keterangan                   |
| 1             | Persiapkan            | 90  | Gr     | Tempe         | <i>Finely Slice</i>          |
|               |                       | 20  | Gr     | Lemon         | <i>Zest</i>                  |
|               |                       | 10  | Gr     | Garam         |                              |
|               |                       | 20  | Gr     | Parsley       | <i>Sliced</i>                |
|               |                       |     |        |               |                              |
| 2             | Goreng                | 90  | Gr     | Tempe         | Hingga <i>Crispy</i>         |
| 3             | <i>Toss</i>           | 90  | Gr     | Tempe         | Remukan dan aduk hingga rata |
|               |                       | 20  | Gr     | Lemon         |                              |
|               |                       | 10  | Gr     | Garam         |                              |
|               |                       | 20  | Gr     | Parsley       |                              |
| 4             | Serve                 |     |        |               |                              |

Sumber : Olahan Penulis, 2022

Tabel I.3 Resep Sate Tanjung

| Halaman       | : 1 dari 2         |     |        | Total porsi   | : 5 porsi   |
|---------------|--------------------|-----|--------|---------------|---|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022   |     |        | Berat porsi   | : 100 Gr  |
| Revisi        | : -                |     |        | Suhu hidangan | : Panas   |
| Jenis makanan | : <i>Appetizer</i> |     |        | Alat saji     | : -   |
| Lokasi        | : -                |     |        | Durasi        | : 45 menit  |
|               |                    |     |        |               |   |
| No            | Metode             | QTY | SATUAN | Bahan         | Keterangan  |
| 1             | Persiapkan         | 500 | Gr     | Ikan Tenggiri |   |
|               |                    | 50  | Gr     | Bawang Putih  |   |
|               |                    | 20  | Gr     | Lengkuas      |   |
|               |                    | 20  | Gr     | Kunyit        |   |
|               |                    | 20  | Gr     | Jahe          |   |
|               |                    | 50  | Gr     | Kemiri        |   |
|               |                    | 50  | MI     | Santan        |   |
|               |                    | 4   | Gr     | Cabai rawit   |   |
|               |                    | 8   | Gr     | Terasi        |   |
|               |                    | 20  | Gr     | Jeruk nipis   |   |
|               |                    | 10  | Gr     | Garam         |   |
|               |                    | 30  | Gr     | Kelapa tua    |   |
| 2             | Haluskan           |     |        | Ikan Tenggiri | Menggunakan blender lalu tambahkan air jeruk nipis                    |
| 3             | Goreng             |     |        | Bawang Putih  | Sampai layu kemudian dinginkan  |
|               |                    |     |        | Lengkuas      |   |
|               |                    |     |        | Kunyit        |   |
|               |                    |     |        | Jahe          |   |
|               |                    |     |        | Kemiri        |   |
| 4             | Haluskan           |     |        | Cabai rawit   | Bumbu yang sudah digoreng tadi menggunakan blender                    |
|               |                    |     |        |               |   |
| 5             | <i>Boiling</i>     |     |        |               | Bumbu halus yang sudah di haluskan                                    |
| 6             | Tambahkan          |     |        | Santan        | Kemudian <i>seasoning</i> lalu <i>simmering</i> sampai <i>reduced</i> |
| 7             | Campurkan          |     |        | Ikan Tenggiri | Dan bumbu halus tadi secara manual                                    |
|               |                    |     |        | Kelapa parut  |   |
| 8             | Bentuk             |     |        |               | Bahan bahan yang sudah dicampurkan menjadi sate lilit                 |
| 9             | <i>Pan Seared</i>  |     |        |               | Semua sisi hingga matang menggunakan minyak goreng                    |
| 10            | Serve              |     |        |               |   |

Sumber: Surga Bawah Laut dan Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.4 Resep *Pickled Shallot* (Sate Tanjung)**

| Halaman       | : 2 dari 2         |     |        | Total porsi   | : 5 porsi  |
|---------------|--------------------|-----|--------|---------------|--|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022   |     |        | Berat porsi   | : 30 Gr  |
| Revisi        | :                  |     |        | Suhu hidangan | : Ruangan  |
| Jenis makanan | : <i>Appetizer</i> |     |        | Alat saji     | : -  |
| Lokasi        | : -                |     |        | Durasi        | : 20 menit   |
|               |                    |     |        |               |  |
| No            | Metode             | QTY | SATUAN | Bahan         | Keterangan   |
| 1             | Persiapkan         | 100 | Gr     | Bawang merah  | <i>Finely sliced</i>                               |
|               |                    |     |        |               |  |
|               |                    | 70  | MI     | Air mineral   |  |
|               |                    | 60  | MI     | Cuka          |  |
|               |                    | 70  | Gr     | Gula pasir    |  |
| 2             | Rebus              |     |        | Air mineral   | Sampai larut hingga menjadi <i>simple syrup</i>    |
|               |                    |     |        | Gula pasir    |  |
| 3             | Tambahkan          |     |        | Irisan bawang | Campurkan irisan bawang ke dalam campuran cuka dan |
| 4             | Serve              |     |        |               |  |

Sumber: Sthala Ubud Bali Hotel dan Olahan Penulis, 2022

Tabel I.5 Resep Bebalung

| Halaman       | : 1 dari 2       |     |        | Total porsi          | : 5 porsi   |
|---------------|------------------|-----|--------|----------------------|---|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022 |     |        | Berat per porsi      | : 100 Gr  |
| Revisi        | : -              |     |        | Suhu hidangan        | : Panas   |
| Jenis makanan | : <i>soup</i>    |     |        | Alat saji            | : -   |
| Lokasi        | : -              |     |        | Durasi               | : 50 menit  |
|               |                  |     |        |                      |   |
| No            | Metode           | QTY | SATUAN | Bahan                | Keterangan  |
| 1             | Persiapkan       | 400 | MI     | Air                  |   |
|               |                  | 250 | Gr     | Tulang iga sapi muda |   |
|               |                  | 250 | Gr     | Daging iga sapi      |   |
|               |                  | 12  | Gr     | Lengkuas             | Dikupas dan digeprek  |
|               |                  | 8   | Gr     | Asam                 |   |
|               |                  | 12  | Gr     | Merica Butir         |   |
|               |                  | 56  | Gr     | Bawang merah         | Iris tipis  |
|               |                  | 16  | Gr     | Bawang putih         |   |
|               |                  | 20  | Gr     | Garam                |   |
|               |                  | 50  | Gr     | Tomat ceri           | Sebagai garnish   |
|               |                  | 5   | MI     | Minyak               |   |
| 2             | Haluskan         |     |        | Merica Butir         | Dengan cara diulek  |
|               |                  |     |        | Bawang putih         |   |
|               |                  |     |        |                      |   |
| 3             | Rebus            |     |        | Tulang iga sapi      | Selama 30 menit   |
|               |                  |     |        | Daging iga           |   |
| 4             | Goreng           |     |        | Bawang merah         | Sampai layu   |
| 5             | Tumis            |     |        | Bawang putih         | Yang sudah dihaluskan, aduk hingga rata sampai harum            |
|               |                  |     |        | Merica butir         |   |
| 6             | Masukkan         |     |        | Bawang putih         | Ke dalam air rebusan iga sapi                                   |
|               |                  |     |        | Merica butir         |   |
|               |                  |     |        | Bawang merah         |   |
| 7             | Masukkan         |     |        | Asam                 | Ke dalam air rebusan iga sapi, aduk hingga bumbu tercampur rata |
|               |                  |     |        | Lengkuas             |   |
|               |                  |     |        | garam                |   |
| 8             | Serve            |     |        |                      |   |

Sumber: Kumpulan Resep Sepanjang Masa dan Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.6 Resep Kemangi Oil (Bebalung)**

| Halaman       | : 2 dari 2       |     |        | Total porsi                          | : 5 porsi                        |
|---------------|------------------|-----|--------|--------------------------------------|----------------------------------|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022 |     |        | Berat porsi                          | : 5 Gr                           |
| Revisi        | : -              |     |        | Suhu hidangan                        | : Ruangan                        |
| Jenis makanan | : <i>Soup</i>    |     |        | Alat saji                            | : -                              |
| Lokasi        | : -              |     |        | Durasi                               | : 20 menit                       |
|               |                  |     |        |                                      |                                  |
| No            | Metode           | QTY | SATUAN | Bahan                                | Keterangan                       |
| 1             | Persiapkan       | 50  | Gr     | Daun Kemangi                         | <i>Fresh</i>                     |
|               |                  | 50  | Gr     | <i>Vegetable Oil</i>                 |                                  |
| 2             | <i>Blanch</i>    |     |        | Daun Kemangi                         | Di <i>sautoir</i> selama 2 menit |
| 3             | Haluskan         |     |        | Daun Kemangi<br><i>Vegetable Oil</i> | Menggunakan blender              |
| 4             | Saring           |     |        |                                      | Menggunakan <i>tammy cloth</i>   |
| 5             | Serve            |     |        |                                      |                                  |

Sumber: Sthala Ubud Bali dan Olahan Penulis, 2022

Tabel I.7 Resep Ayam Taliwang

| Halaman       | : 1 dari 5           |     |        | Total porsi                  | : 5 porsi                          |
|---------------|----------------------|-----|--------|------------------------------|------------------------------------|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022     |     |        | Berat porsi                  | : 180 gr                           |
| Revisi        | : -                  |     |        | Suhu hidangan                | : Panas                            |
| Jenis makanan | : <i>Main course</i> |     |        | Alat saji                    | : -                                |
| Lokasi        | : -                  |     |        | Durasi                       | : 50 menit                         |
|               |                      |     |        |                              |                                    |
| No            | Metode               | QTY | SATUAN | Bahan                        | Keterangan                         |
| 1             | Persiapkan           | 875 | Gr     | Dada Ayam Kampung            | <i>Fillet</i>                      |
|               |                      | 4   | Gr     | Kencur                       | Cincang halus                      |
|               |                      | 2   | Gr     | Terasi                       |                                    |
|               |                      | 10  | Gr     | Jeruk Limau                  |                                    |
|               |                      | 10  | ml     | Minyak Goreng                |                                    |
|               |                      | 24  | Gr     | Bawang Putih                 |                                    |
|               |                      | 56  | Gr     | Bawang Merah                 |                                    |
|               |                      | 18  | Gr     | Cabai Merah Keriring         |                                    |
|               |                      | 100 | Gr     | Tomat                        |                                    |
|               |                      | 4   | Gr     | Garam                        |                                    |
|               |                      | 4   | Gr     | Gula Merah                   |                                    |
| 2             | Haluskan             |     |        | Bawang Putih                 | Menggunakan blender                |
|               |                      |     |        | Bawang Merah                 |                                    |
|               |                      |     |        | Cabai Merah Keriring         |                                    |
|               |                      |     |        | Tomat                        |                                    |
|               |                      |     |        | Garam                        |                                    |
|               |                      |     |        | Gula Merah                   |                                    |
|               |                      |     |        | Kencur<br>Terasi             |                                    |
| 3             | Baluri               |     |        | Garam                        | Di dada ayam <i>fillet</i>         |
|               |                      |     |        | Kencur                       |                                    |
|               |                      |     |        | Terasi                       |                                    |
|               |                      |     |        | Jeruk Limau<br>Minyak Goreng |                                    |
| 4             | Panggang             |     |        | Dada Ayam Kampung            | Selama 15 menit sampai 1/2 matang  |
| 5             | Lumuri               |     |        | Dada Ayam Kampung            | Dengan bumbu yang sudah dihaluskan |
| 6             | Panggang             |     |        | Dada Ayam Kampung            | Selama 15 menit hingga matang      |
| 7             | Olesi                |     |        | Dada Ayam Kampung            | Dengan bumbu halus                 |
| 8             | Serve                |     |        |                              |                                    |

Sumber: Kumpulan Resep Sepanjang Masa dan Olahan Penulis, 2022



Tabel I.8 Resep Sambal (Ayam Taliwang)

| Halaman       | : 2 dari 5           |               |        | Total porsi   | : 5 porsi  |
|---------------|----------------------|---------------|--------|---------------|--|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022     |               |        | Berat porsi   | : 30 Gr  |
| Revisi        | : -                  |               |        | Suhu hidangan | : Ruangan  |
| Jenis makanan | : <i>Main course</i> |               |        | Alat saji     | : -  |
| Lokasi        | : -                  |               |        | Durasi        | : 20 menit   |
|               |                      |               |        |               |  |
| No            | Metode               | QTY           | SATUAN | Bahan         | Keterangan   |
| 1             | Persiapkan           | 50            | Gr     | Cabai merah   | Rendam selama 15 menit hingga lunak  |
|               |                      |               |        | kering        |  |
|               |                      | 70            | Gr     | Cabai merah   |  |
|               |                      | 3             | Gr     | Cabai rawit   |  |
|               |                      | 100           | Gr     | Tomat         |  |
|               |                      | 50            | Gr     | Kemiri        | Dibakar  |
|               |                      | 50            | Gr     | Bawang merah  |  |
|               |                      | 30            | Gr     | Bawang putih  |  |
|               |                      | 4             | Gr     | Terasi        |  |
|               |                      | 40            | ml     | Minyak goreng |  |
|               |                      | 50            | ml     | Santan        |  |
|               |                      | 25            | ml     | Air           |  |
|               |                      | 7             | Gr     | Garam         |  |
| 4             | Gr                   | Gula          |        |               |  |
| 2             | Haluskan             |               |        | Cabai merah   | Menggunakan blender  |
|               |                      |               |        | kering        |  |
|               |                      |               |        | Cabai merah   |  |
|               |                      |               |        | Cabai rawit   |  |
|               |                      |               |        | Tomat         |  |
|               |                      |               |        | Kemiri        |  |
|               |                      |               |        | Bawang merah  |  |
|               |                      | Bawang putih  |        |               |  |
|               |                      | Terasi        |        |               |  |
|               |                      | Minyak goreng |        |               |  |
| 3             | Tumis                |               |        | Bumbu halus   | Hingga minyaknya keluar lalu kecilkan api tunggu hingga bumbu terlihat kering, tumis selama 15 menit |
| 4             | Tambahkan            |               | ml     | Santan        | Aduk rata sampai benar benar meresap   |
|               |                      |               | ml     | Air           |  |
| 5             | Serve                |               |        |               |  |

Sumber: Kumpulan Resep Sepanjang Masa dan Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.9 Resep Beberuk Terong (Ayam Taliwang)**

| Halaman       | : 3 dari 5           |     |        | Total porsi     | : 5 porsi          |
|---------------|----------------------|-----|--------|-----------------|--------------------|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022     |     |        | Berat porsi     | : 50 Gr            |
| Revisi        | : -                  |     |        | Suhu hidangan   | : Ruangan          |
| Jenis makanan | : <i>Main course</i> |     |        | Alat saji       | : -                |
| Lokasi        | : -                  |     |        | Durasi          | : 15 menit         |
|               |                      |     |        |                 |                    |
| No            | Metode               | QTY | SATUAN | Bahan           | Keterangan         |
| 1             | Persiapkan           | 3   | Gr     | Cabai Rawit     | Dibakar            |
|               |                      | 3   | Gr     | Terasi          |                    |
|               |                      | 100 | Gr     | Tomat           |                    |
|               |                      | 100 | Gr     | Kacang Panjang  |                    |
|               |                      | 50  | Gr     | Terung bulat    |                    |
|               |                      | 10  | Gr     | Air jeruk limau |                    |
|               |                      | 5   | Gr     | Garam           |                    |
|               |                      | 10  | ML     | Minyak Goreng   |                    |
| 2             | Haluskan             |     |        | Cabai rawit     | Menggunakan Ulekan |
|               |                      |     |        | Terasi          |                    |
|               |                      |     |        | Garam           |                    |
|               |                      |     |        | Tomat           |                    |
| 3             | Tambahkan            |     |        | Kacang Panjang  | Tumbuk Kasar       |
|               |                      |     |        | Terung bulat    |                    |
| 4             | Masukkan             |     |        | Air jeruk limau | Aduk rata          |
| 5             | Tambahkan            |     |        | Minyak Goreng   | Panas              |
| 6             | Serve                |     |        |                 |                    |

Sumber: Kumpulan Resep Sepanjang Masa dan Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.10 Resep Nasi Putih (Ayam Taliwang)**

| Halaman             | : 4 dari 5           |     |        | Total porsi   | : 5 porsi  |
|---------------------|----------------------|-----|--------|---------------|--|
| Tanggal             | : 4 Oktober 2022     |     |        | Berat porsi   | : 60 Gr  |
| Revisi              | : -                  |     |        | Suhu hidangan | : Panas  |
| Jenis makanan       | : <i>Main course</i> |     |        | Alat saji     | : -  |
| Lokasi              | : -                  |     |        | Durasi        | : 30 menit   |
| <b>Detail Resep</b> |                      |     |        |               |  |
| No                  | Metode               | QTY | SATUAN | Bahan         | Keterangan   |
| 1                   | Persiapkan           | 150 | Gr     | Beras         | Dicuci bersih  |
|                     |                      | 200 | ml     | Air           |  |
| 2                   | Masukkan             |     |        | Beras         | Masak menggunakan <i>rice cooker</i>   |
| 3                   | Masukkan             |     |        | Air           | Nyalakan <i>rice cooker</i> ke metode <i>cooking</i> , masak selama 30 menit |
| 4                   | Serve                |     |        |               |  |

Sumber: Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.11 Resep Coral Tuile (Ayam Taliwang)**

| Halaman       | : 5 dari 5           |     |        | Total porsi          | : 5 porsi  |
|---------------|----------------------|-----|--------|----------------------|--|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022     |     |        | Berat porsi          | : 40 Gr  |
| Revisi        | : -                  |     |        | Suhu hidangan        | : Ruangan  |
| Jenis makanan | : <i>Main course</i> |     |        | Alat saji            | : -  |
| Lokasi        | : -                  |     |        | Durasi               | : 15 menit   |
|               |                      |     |        |                      |  |
| No            | Metode               | QTY | SATUAN | Bahan                | Keterangan   |
| 1             | Persiapkan           | 85  | ml     | Air                  |  |
|               |                      | 25  | ml     | <i>Vegetable oil</i> |  |
|               |                      | 15  | Gr     | Tepung terigu        |  |
|               |                      | 2   | ml     | Pewarna makanan      |  |
| 2             | Campurkan            |     |        | Air                  | Aduk rata sampai benar benar terkombinasi  |
|               |                      |     |        | <i>Vegetable oil</i> |  |
|               |                      |     |        | Tepung terigu        |  |
|               |                      |     |        | Pewarna makanan      |  |
| 3             | Masukkan             |     |        |                      | Adonan ke atas pan anti lengket yang sudah dipanaskan, masal hingga kering lalu angkat |
| 4             | Serve                |     |        |                      |  |

Sumber: Marzullo dan Olahan Penulis, 2022

Tabel I.12 Resep Tigapo

| Halaman       | : 1 dari 1       |      |        | Total porsi    | : 5 porsi   |
|---------------|------------------|------|--------|----------------|---|
| Tanggal       | : 4 Oktober 2022 |      |        | Berat porsi    | : 60 Gr   |
| Revisi        | : -              |      |        | Suhu hidangan  | : Dingin  |
| Jenis makanan | : <i>Dessert</i> |      |        | Alat saji      | : -   |
| Lokasi        | : -              |      |        | Durasi         | : 40 menit  |
|               |                  |      |        |                |   |
| No            | Metode           | QTY  | SATUAN | Bahan          | Keterangan  |
| 1             | Persiapkan       | 1500 | Gr     | Singkong       | Diparut   |
|               |                  | 200  | Gr     | Gula Merah     |   |
|               |                  | 100  | MI     | Santan         |   |
|               |                  | 5    | Gr     | Tepung Tapioka |   |
|               |                  | 5    | Gr     | Garam          |   |
| 2             | Campurkan        |      |        | Singkong       | Aduk hingga rata sampai membentuk adonan lalu bentuk            |
|               |                  |      |        | Santan         |   |
|               |                  |      |        | Tepung Tapioka |   |
|               |                  |      |        | Garam          |   |
| 3             | <i>Steam</i>     |      |        |                | 30 detik  |
| 4             | Tambahkan        |      |        | Gula Merah     | Di dalam adonan lalu <i>steam</i> selama 25 menit hingga matang |
| 5             | Dinginkan        |      |        |                | Di <i>chiller</i>   |
| 6             | Serve            |      |        |                |   |

Sumber: Mahakarya Kuliner dan Olahan Penulis, 2022

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

*Recipe costing* adalah total biaya pembelian makanan atau minuman. Semakin kecil persentase biaya makanan dalam menu makanan, maka semakin besar keuntungannya. Sedangkan *Dish costing* adalah untuk mengetahui berapa banyak harga *costing* per portion berdasarkan *recipe cost* (Ginee, 2021).

**Tabel I.13 *Food Cost Olah-Olah***

| NO | Bahan          | Harga Pasar |      |               | Harga Resep |      |           |
|----|----------------|-------------|------|---------------|-------------|------|-----------|
|    |                | Jumlah      | Unit | Nominal       | Jumlah      | Unit | Nominal   |
| 1  | Kacang panjang | 1000        | gr   | Rp 12.000     | 55          | gr   | Rp 660    |
| 2  | Tauge          | 1000        | gr   | Rp 12.000     | 35          | gr   | Rp 420    |
| 3  | Kecapir        | 1000        | gr   | Rp 48.000     | 40          | gr   | Rp 1.920  |
| 4  | Daun pakis     | 1000        | gr   | Rp 40.000     | 40          | gr   | Rp 1.600  |
| 5  | Bawang putih   | 1000        | gr   | Rp 23.500     | 24          | gr   | Rp 564    |
| 6  | Bawang merah   | 1000        | gr   | Rp 34.000     | 16          | gr   | Rp 544    |
| 7  | Cabai rawit    | 500         | gr   | Rp 25.000     | 2           | gr   | Rp 100    |
| 8  | Terasi         | 500         | gr   | Rp 36.000     | 2           | gr   | Rp 144    |
| 9  | Santan         | 1000        | ml   | Rp 35.000     | 150         | ml   | Rp 5.250  |
| 10 | Garam          | 500         | gr   | Rp 4.500      | 8           | gr   | Rp 72     |
| 11 | Gula pasir     | 1000        | gr   | Rp 14.800     | 2           | gr   | Rp 30     |
| 12 | Minyak goreng  | 1000        | ml   | Rp 19.900     | 70          | ml   | Rp 1.393  |
| 13 | Tempe          | 1000        | gr   | Rp 20.000     | 90          | gr   | Rp 1.800  |
| 14 | Lemon          | 500         | gr   | Rp 18.000     | 20          | gr   | Rp 720    |
| 15 | Parsley        | 500         | gr   | Rp 21.000     | 20          | gr   | Rp 840    |
| 16 | Recipe costing |             |      |               |             |      | Rp 16.057 |
| 17 | Dish Costing   |             |      |               |             |      | Rp 3.211  |
|    | Food Cost 40 % |             |      | Selling price |             |      | Rp 6.423  |

Sumber: Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.14 Food Cost Sate Tanjung**

| NO | Bahan            | Harga Pasar |      |               | Harga Resep |      |           |
|----|------------------|-------------|------|---------------|-------------|------|-----------|
|    |                  | Jumlah      | Unit | Nominal       | Jumlah      | Unit | Nominal   |
| 1  | Ikan tenggiri    | 500         | gr   | Rp 64.500     | 500         | gr   | Rp 64.500 |
| 2  | Bawang Putih     | 1000        | gr   | Rp 23.500     | 50          | gr   | Rp 1.175  |
| 3  | Bawang Merah     | 1000        | gr   | Rp 34.000     | 90          | gr   | Rp 3.060  |
| 4  | Lengkuas         | 1000        | gr   | Rp 10.000     | 20          | gr   | Rp 200    |
| 5  | Kunyit           | 1000        | gr   | Rp 10.000     | 20          | gr   | Rp 200    |
| 6  | Jahe             | 1000        | gr   | Rp 10.500     | 20          | gr   | Rp 210    |
| 7  | Kemiri           | 1000        | gr   | Rp 37.000     | 50          | gr   | Rp 1.850  |
| 8  | Santan           | 1000        | ml   | Rp 35.000     | 50          | ml   | Rp 1.750  |
| 9  | Cabai Rawit      | 500         | gr   | Rp 25.000     | 4           | gr   | Rp 200    |
| 10 | Terasi           | 500         | gr   | Rp 36.000     | 8           | gr   | Rp 576    |
| 11 | Jeruk Nipis      | 1000        | gr   | Rp 23.600     | 20          | gr   | Rp 472    |
| 12 | Cuka             | 650         | ml   | Rp 14.000     | 60          | ml   | Rp 1.292  |
| 13 | Garam            | 500         | gr   | Rp 4.500      | 10          | gr   | Rp 90     |
| 14 | Gula pasir       | 1000        | gr   | Rp 14.800     | 70          | gr   | Rp 1.036  |
| 15 | Kelapa Parut Tua | 1000        | gr   | Rp 22.000     | 30          | gr   | Rp 660    |
| 16 | Recipe costing   |             |      |               |             |      | Rp 77.271 |
| 17 | Dish Costing     |             |      |               |             |      | Rp 15.454 |
|    | Food Cost 40 %   |             |      | Selling price |             |      | Rp 30.909 |

Sumber: Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.15 Food Cost Bebalung**

| NO | Bahan                | Harga Pasar |      |               | Harga Resep |      |           |
|----|----------------------|-------------|------|---------------|-------------|------|-----------|
|    |                      | Jumlah      | Unit | Nominal       | Jumlah      | Unit | Nominal   |
| 1  | Tulang Iga Sapi      | 1000        | gr   | Rp 85.000     | 400         | gr   | Rp 34.000 |
| 2  | Daging Iga Sapi      | 1000        | gr   | Rp 115.000    | 250         | gr   | Rp 28.750 |
| 3  | Lengkuas             | 1000        | gr   | Rp 10.000     | 12          | gr   | Rp 120    |
| 4  | Asam                 | 500         | gr   | Rp 19.000     | 8           | gr   | Rp 304    |
| 5  | Bawang Merah         | 1000        | gr   | Rp 34.000     | 56          | gr   | Rp 1.904  |
| 6  | Bawang Putih         | 1000        | gr   | Rp 23.500     | 16          | gr   | Rp 376    |
| 7  | Garam                | 500         | gr   | Rp 4.500      | 20          | gr   | Rp 180    |
| 8  | Merica               | 500         | gr   | Rp 70.000     | 2           | gr   | Rp 280    |
| 9  | Tomat Ceri           | 500         | gr   | Rp 25.500     | 75          | gr   | Rp 3.825  |
| 10 | Kerupuk Kulit Sapi   | 500         | gr   | Rp 25.000     | 10          | gr   | Rp 500    |
| 11 | Minyak Goreng        | 1000        | ml   | Rp 19.900     | 10          | ml   | Rp 199    |
| 12 | Daun Kemangi         | 1000        | gr   | Rp 38.500     | 50          | gr   | Rp 1.925  |
| 13 | <i>Vegetable Oil</i> | 450         | ml   | Rp 52.000     | 50          | ml   | Rp 5.778  |
| 12 | Recipe costing       |             |      |               |             |      | Rp 78.141 |
| 13 | Dish Costing         |             |      |               |             |      | Rp 15.628 |
|    | Food Cost 40 %       |             |      | Selling price |             |      | Rp 31.256 |

Sumber: Olahan Penulis, 2022



**Tabel I.16 Food Cost Ayam Taliwang**

| No | Bahan                | Harga Pasar |      |               | Harga Resep |      |            |
|----|----------------------|-------------|------|---------------|-------------|------|------------|
|    |                      | Jumlah      | Unit | Nominal       | Jumlah      | Unit | Nominal    |
| 1  | Dada ayam kampung    | 1000        | gr   | Rp 93.000     | 875         | gr   | Rp 81.375  |
| 2  | Kencur               | 1000        | gr   | Rp 20.000     | 6           | gr   | Rp 120     |
| 3  | Terasi               | 500         | gr   | Rp 36.000     | 10          | gr   | Rp 720     |
| 4  | Jeruk Limau          | 1000        | gr   | Rp 42.120     | 25          | gr   | Rp 1.053   |
| 5  | Minyak Goreng        | 1000        | ml   | Rp 19.900     | 55          | ml   | Rp 1.095   |
| 6  | Bawang Putih         | 1000        | gr   | Rp 23.500     | 66          | gr   | Rp 1.551   |
| 7  | Bawang Merah         | 1000        | gr   | Rp 34.000     | 134         | gr   | Rp 4.556   |
| 8  | Cabai Merah Keriting | 250         | gr   | Rp 21.700     | 27          | gr   | Rp 2.344   |
| 9  | Tomat                | 1000        | gr   | Rp 12.000     | 350         | gr   | Rp 4.200   |
| 10 | Garam                | 500         | gr   | Rp 4.500      | 18          | gr   | Rp 162     |
| 11 | Gula Merah           | 1000        | gr   | Rp 17.500     | 6           | gr   | Rp 105     |
| 12 | Cabai merah kering   | 1000        | gr   | Rp 150.000    | 50          | gr   | Rp 7.500   |
| 13 | Cabai rawit          | 500         | gr   | Rp 25.000     | 6           | gr   | Rp 300     |
| 14 | Cabai merah          | 1000        | gr   | Rp 56.000     | 70          | gr   | Rp 3.920   |
| 15 | Kemiri               | 1000        | gr   | Rp 37.000     | 50          | gr   | Rp 1.850   |
| 16 | Santan               | 1000        | ml   | Rp 35.000     | 50          | ml   | Rp 1.750   |
| 17 | Kacang Panjang       | 1000        | gr   | Rp 12.000     | 100         | gr   | Rp 1.200   |
| 18 | Terung bulat ungu    | 1000        | gr   | Rp 10.000     | 50          | gr   | Rp 500     |
| 19 | Beras                | 1000        | gr   | Rp 12.000     | 150         | gr   | Rp 1.800   |
| 20 | Gula pasir           | 1000        | gr   | Rp 14.800     | 4           | gr   | Rp 59      |
| 21 | <i>Vegetable oil</i> | 450         | ml   | Rp 52.000     | 25          | gr   | Rp 2.889   |
| 22 | Tepung terigu        | 1000        | gr   | Rp 11.000     | 15          | gr   | Rp 165     |
| 23 | Pewarna makanan      | 30          | ml   | Rp 3.800      | 2           | ml   | Rp 253     |
| 24 | Recipe Costing       |             |      |               |             |      | Rp 119.467 |
| 25 | Dish Costing         |             |      |               |             |      | Rp 23.893  |
|    | Food Cost 40%        |             |      | Selling Price |             |      | Rp 47.787  |

Sumber: Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.17 Food Cost Tigapo**

| NO | Bahan                  | Harga Pasar |      |               | Harga Resep |      |           |
|----|------------------------|-------------|------|---------------|-------------|------|-----------|
|    |                        | Jumlah      | Unit | Nominal       | Jumlah      | Unit | Nominal   |
| 1  | Singkong               | 1000        | gr   | Rp 8.000      | 1500        | gr   | Rp 12.000 |
| 2  | Gula merah             | 1000        | gr   | Rp 17.500     | 200         | gr   | Rp 3.500  |
| 3  | Santan                 | 1000        | ml   | Rp 35.000     | 100         | gr   | Rp 3.500  |
| 4  | Tepung tapioca         | 1000        | gr   | Rp 12.000     | 5           | gr   | Rp 60     |
| 5  | Garam                  | 500         | gr   | Rp 4.500      | 3           | gr   | Rp 27     |
| 6  | Roasted coconut flakes | 500         | gr   | Rp 70.000     | 50          | gr   | Rp 7.000  |
| 7  | Daun <i>Mint</i>       | 500         | gr   | Rp 25.000     | 3           | gr   | Rp 150    |
| 8  | Stroberi               | 500         | gr   | Rp 26.400     | 20          | gr   | Rp 1.056  |
| 9  | Recipe costing         |             |      |               |             |      | Rp 27.293 |
| 10 | Dish Costing           |             |      |               |             |      | Rp 5.459  |
|    | Food Cost 40 %         |             |      | Selling price |             |      | Rp 10.917 |

Sumber: Olahan Penulis, 2022

#### 1.4.5 Selling Price

Menurut Alimisyah dan Padji *selling price* adalah harga yang dibayarkan untuk produksi ditambah biaya non-produksi ditambah keuntungan yang diharapkan (Warni, 2021). Umumnya persentase yang digunakan untuk menentukan harga jual adalah sekitar 30% sampai 40% dari biaya operasional (Mealey, 2021). Oleh karena itu, penulis memilih menggunakan perhitungan persentase biaya dengan kisaran 40%.

**Tabel I.18 Food Cost Satu Set Menu**

| No | Menu          | Dish Costing | Selling Price | Rounding   |
|----|---------------|--------------|---------------|------------|
| 1  | Olah-Olah     | Rp 3.211     | Rp 6.423      | Rp 6.500   |
| 2  | Sate Tanjung  | Rp 15.322    | Rp 30.909     | Rp 31.000  |
| 3  | Bebalung      | Rp 15.628    | Rp 31.256     | Rp 31.500  |
| 4  | Ayam Taliwang | Rp 23.893    | Rp 47.787     | Rp 48.000  |
| 5  | Tigapo        | Rp 5.459     | Rp 10.917     | Rp 11.000  |
|    | Total         | Rp 63.513    | Rp 127.028    | Rp 128.000 |

Sumber : Olahan Penulis, 2022

### 1.4.6 Daftar Nilai Gizi

Nilai Gizi adalah bagian dari label makanan yang memberikan kandungan nutrisi suatu bahan makanan. Manfaat membaca informasi gizi yaitu untuk Mengetahui nilai gizi memungkinkan konsumen untuk menilai potensi bahaya bagi mereka yang berisiko tinggi terhadap penyakit tertentu dan untuk orang sakit tertentu, memudahkan pemilihan dan klasifikasi bahan makanan yang aman dikonsumsi. Selain itu, pembacaan nilai gizi juga dapat membantu memantau asupan gizi harian untuk mencegah risiko penyakit degeneratif (Putri, 2021). Berikut adalah nilai gizi dari “SAJIAN SET MENU FINE DINING KHAS PULAU LOMBOK”.

**Tabel I.19 Nilai Gizi Olah-Olah**

| Jumlah      | Bahan          | Lemak (g) | Karbo (g) | Protein (g) | Kalori (Kcal) |
|-------------|----------------|-----------|-----------|-------------|---------------|
| 55          | Kacang panjang | 0,06      | 3,65      | 0,91        | 15,5          |
| 35          | Tauge          | 0         | 0         | 12,14       | 40,71         |
| 40          | Kecipir        | 6,52      | 16,68     | 11,86       | 163,6         |
| 40          | Daun pakis     | 0,16      | 2,216     | 1,82        | 13,6          |
| 24          | Bawang putih   | 0,14      | 9,37      | 1,8         | 42            |
| 16          | Bawang merah   | 0,01      | 1,42      | 0,13        | 6             |
| 2           | Cabai rawit    | 0,155     | 0,61      | 0,11        | 3             |
| 2           | Terasi         | 0,058     | 0,198     | 0,446       | 3,1           |
| 150         | Santan         | 35,76     | 8,31      | 3,435       | 345           |
| 8           | Garam          | 0         | 0         | 0           | 0             |
| 2           | Gula           | 0         | 2,1       | 0           | 8             |
| 70          | Minyak goreng  | 70        | 0         | 0           | 630           |
| 90          | Tempe          | 10,8      | 9,39      | 18,54       | 193           |
| 20          | Lemon          | 0,04      | 1,4       | 0,16        | 4             |
| 20          | Parsley        | 0,22      | 1,79      | 0,84        | 10            |
| Total       |                | 123,923   | 57,134    | 52,191      | 1477,51       |
| Total/Porsi |                | 15,49038  | 11,4268   | 10,4382     | 295,502       |

Sumber: <https://www.fatsecret.com/> dan Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.20 Nilai Gizi Sate Tanjung**

| Jumlah      | Bahan            | Lemak (g) | Karbo (g) | Protein (g) | Kalori (Kcal) |
|-------------|------------------|-----------|-----------|-------------|---------------|
| 500         | Ikan tenggiri    | 6,3       | 0         | 107         | 605           |
| 50          | Bawang Putih     | 0,08      | 5,96      | 1,14        | 26            |
| 100         | Bawang Merah     | 0,08      | 10,11     | 0,92        | 42            |
| 20          | Lengkuas         | 0,010     | 0,88      | 0,28        | 4             |
| 20          | Kunyit           | 1,34      | 8,84      | 1,06        | 48            |
| 20          | Jahe             | 0,08      | 1,44      | 0,16        | 8             |
| 50          | Kemiri           | 35,98     | 6,92      | 4,58        | 345,5         |
| 50          | Santan           | 11,92     | 2,76      | 1,14        | 1,15          |
| 4           | Cabai Rawit      | 0,62      | 2,04      | 0,44        | 12            |
| 8           | Terasi           | 0,22      | 0,78      | 1,78        | 12,4          |
| 20          | Jeruk Nipis      | 0,04      | 2,10      | 0,14        | 6             |
| 60          | Cuka             | 0         | 0,02      | 0           | 10,8          |
| 10          | Garam            | 0         | 0         | 0           | 0             |
| 70          | Gula             | 0         | 69,9      | 0           | 270           |
| 30          | Kelapa Parut Tua | 10,11     | 3,79      | 1,14        | 106           |
| Total       |                  | 10,11     | 3,79      | 108,14      | 1127          |
| Total/Porsi |                  | 2,022     | 0,758     | 21,628      | 225,4         |

Sumber: <https://www.fatsecret.com/> dan Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.21 Nilai Gizi Bebalung**

| Jumlah      | Bahan                | Lemak (g) | Karbo (g) | Protein (g) | Kalori (Kcal) |
|-------------|----------------------|-----------|-----------|-------------|---------------|
| 400         | Tulang Iga Sapi      | 19,06     | 0         | 19,33       | 254           |
| 250         | Daging Iga Sapi      | 47,95     | 0         | 48325       | 635           |
| 12          | Lengkuas             | 0,05      | 0,44      | 0,14        | 2             |
| 8           | Asam                 | 0,01      | 1,25      | 0,06        | 5             |
| 56          | Bawang Merah         | 0,04      | 5055      | 0,46        | 21            |
| 16          | Bawang Putih         | 0,04      | 1,98      | 0,38        | 8             |
| 20          | Garam                | 0         | 0         | 0           | 0             |
| 2           | Merica               | 0         | 2         | 0           | 10            |
| 75          | Tomat Ceri           | 0,1       | 1,96      | 0,44        | 1,5           |
| 10          | Kerupuk Kulit        | 0,4       | 0         | 8,3         | 42,2          |
| 10          | Minyak Goreng        | 10        | 0         | 0           | 90            |
| 50          | Daun Kemangi         | 0,305     | 2,17      | 1,27        | 13,5          |
| 50          | <i>Vegetable Oil</i> | 50        | 0         | 0           | 442           |
| Total       |                      | 127,955   | 5064,8    | 48355,38    | 1524,2        |
| Total/Porsi |                      | 25,591    | 1012,96   | 9671,076    | 304,84        |

Sumber: <https://www.fatsecret.com/> dan Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.22 Nilai Gizi Ayam Taliwang**

| Bahan       | Bahan                | Lemak (g) | Karbo (g) | Protein (g) | Kalori (Kcal) |
|-------------|----------------------|-----------|-----------|-------------|---------------|
| 875         | Dada ayam kampung    | 69,48     | 0         | 265,95      | 1755          |
| 6           | Kencur               | 0         | 0         | 0           | 0             |
| 10          | Terasi               | 0,29      | 0,99      | 2,23        | 15,5          |
| 25          | Jeruk Limau          | 0,06      | 1,86      | 0,22        | 0             |
| 55          | Minyak Goreng        | 50        | 0         | 0           | 450           |
| 66          | Bawang Putih         | 0,3       | 17,03     | 3,2         | 75            |
| 134         | Bawang Merah         | 0,08      | 10,11     | 0,92        | 42            |
| 27          | Cabai Merah Keriting | 0,11      | 2,14      | 0,2         | 6             |
| 350         | Tomat                | 0,7       | 13,72     | 3,08        | 63            |
| 18          | Garam                | 0         | 0         | 0           | 0             |
| 6           | Gula Merah           | 0         | 4,2       | 0           | 12            |
| 50          | Cabai merah kering   | 0,13      | 3,65      | 0,77        | 16            |
| 6           | Cabai rawit          | 0,31      | 1,02      | 0,22        | 6             |
| 70          | Cabai merah          | 0,23      | 7,1       | 1           | 28            |
| 50          | Kemiri               | 35,98     | 6,93      | 4,58        | 345,5         |
| 50          | Santan               | 11,92     | 2,77      | 1,14        | 115           |
| 100         | Kacang Panjang       | 3,1       | 7,61      | 1,82        | 59            |
| 50          | Terung bulat ungu    | 9,95      | 2,85      | 0,5         | 12            |
| 150         | Beras                | 0         | 121,5     | 12          | 615           |
| 4           | Gula pasir           | 0,45      | 0,9       | 0,45        | 9             |
| 25          | <i>Vegetable oil</i> | 28        | 0         | 0           | 248           |
| 15          | Tepung terigu        | 0,15      | 11,55     | 1,35        | 52            |
| 2           | Pewarna makanan      | 0         | 0         | 0           | 0             |
| Total       |                      | 211,13    | 213,79    | 299,43      | 3924          |
| Total/Porsi |                      | 42,226    | 42,758    | 59,886      | 784,8         |

Sumber: <https://www.fatsecret.com/> dan Olahan Penulis, 2022

**Tabel I.23 Nilai Gizi Tigapo**

| Jumlah      | Bahan                  | Lemak (g) | Karbo (g) | Protein (g) | Kalori (Kcal) |
|-------------|------------------------|-----------|-----------|-------------|---------------|
| 1500        | Singkong               | 4,2       | 579       | 20,4        | 2400          |
| 200         | Gula merah             | 0         | 194,66    | 0           | 754           |
| 100         | Santan                 | 23,84     | 5,54      | 2,29        | 230           |
| 5           | Tepung tapioca         | 0,009     | 0,2       | 0,02        | 1,29          |
| 3           | Garam                  | 0         | 0         | 0           | 0             |
| 50          | Roasted coconut flakes | 32,265    | 11,825    | 3,44        | 330           |
| 3           | Daun <i>Mint</i>       | 0,4       | 1,4       | 0,01        | 11            |
| 20          | Stroberi               | 0,06      | 1,536     | 0,134       | 6,4           |
| Total       |                        | 60,774    | 794,161   | 26,294      | 3732,69       |
| Total/Porsi |                        | 12,1548   | 158,832   | 5,2588      | 746,538       |

Sumber: <https://www.fatsecret.com/> dan Olahan Penulis, 2022

## LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN

### 1.4.7 Waktu & Tempat Pelaksanaan

#### a. Observasi Lapangan

Waktu : 30 September s/d 4 Oktober 2022)

Tempat Pelaksanaan :

- Ayam Taliwang Irama 3, Lombok.
- Depot Kelebet, Lombok.
- Sate Ikan Khas Tanjung, Lombok.
- Nasi Ebatan Ibu Atik, Lombok.
- Jl. Majapahit, Lombok.

#### b. Latihan Kerja Menu

Waktu : Sabtu – Minggu (1 s/d 2 Oktober 2022) &  
Sabtu 15 Oktober 2022

Tempat Pelaksanaan : Dapur pribadi di Pulau Lombok & Dapur pribadi di Kota Bandung.

#### c. Presentasi Produk

Waktu : (Belum ditentukan)

Tempat Pelaksanaan : *Kitchen* Nusantara Politeknik Pariwisata  
NHI Bandung