BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai beraneka ragam kuliner yang berpotensi untuk menarik wisatawan. Kuliner dapat menjadi alat yang efektif untuk mempromosikan pariwisata. Kementrian pariwisata telah menginisiasi wisata kuliner dengan membuka restoran Indonesia di beberapa negara antara lain China dan Swiss (2019). “Kuliner telah menjadi sarana promosi yang efektif. Juga berpotensi menjadi pintu masuk pariwisata. Berbeda dengan dulu ketika budaya, seni, atau olahraga digunakan sebagai sarana promosi, saat ini kami akan menggunakan kuliner” I Gede Pitana. Kuliner menjadi faktor utama yang menentukan berhasil atau tidaknya menarik wisatawan.

Kalimantan merupakan pulau ketiga terbesar di dunia dan kedua di Indonesia. Luas total Pulau Kalimantan diperkirakan mencapai 743.330 kilometer persegi (Setyaningrum, 2022). Dikenal dengan sebutan “Borneo”, pulau ini juga terkenal dengan hutan tropisnya menjadi salah satu paru-paru dunia, dengan luas kurang lebih 40,8 juta hektar (Rahmalina, 2022). Borneo memiliki 5 provinsi, masing – masing provinsi memiliki tradisi budaya tersendiri dalam hal potensi alam, bahasa dan kulinernya. Kalimantan memiliki masakan khas dengan rasa asam, pedas dan gurih. Semua provinsi dan semua suku di Kalimantan memiliki jenis makanan yang berbeda - beda (Chef Meliana Christanty, 2015).

Pontianak adalah ibu kota Provinsi Kalimantan Barat dan didirikan oleh Syarif Abdurrahman Alkadrie pada tanggal 23 Oktober 1771. Kota ini dilintasi oleh

sungai terpanjang di Indonesia yaitu Sungai Kapuas (Rizki, 2021). Sebagian besar perekonomian Kota Pontianak bergantung pada sektor industri, pertanian dan perdagangan. Tanaman pangan di Pontianak berasal dari singkong, beras, lidah buaya, nangka, pisang dan nanas. Pontianak memiliki makanan terkenal seperti, sotong pangkong, bubur pedas, choi pan, pisang goreng srikaya dan minuman lidah buaya.

Dengan keragaman budaya dan geografis, terbukti bahwa kuliner Indonesia kaya akan variasi dan rasa. Kuliner dari Kota Pontianak yang terletak di garis khatulistiwa ini menarik untuk diperkenalkan. Ibu kota dari Kalimantan barat ini menyediakan berbagai macam kuliner makanan laut dan ikan air tawar yang digunakan dalam hidangan lokal karena memiliki garis pantai yang luas dan banyak sungai. Kota Pontianak memiliki 3 etnis besar yaitu Dayak, Melayu dan bangsa Tionghoa menjadi etnis mayoritas. Berkembangnya etnis bangsa Tionghoa di Pontianak berasal dari perniagaan yang dilakukan oleh bangsa Tionghoa yang berlayar ke Nusantara kemudian menetap. Sehingga terjadi peleburan budaya dari etnis bangsa Tionghoa dengan masyarakat setempat dari segi budaya hingga makanan. Tidak heran jika kuliner di daerah ini banyak yang berhubungan dengan bangsa Tionghoa.

Kuliner dapat dijadikan sebagai alat strategis untuk mendongkrak industri pariwisata daerah, yang dikemas dalam konsep wisata kuliner. Mempromosikan wisata kuliner Indonesia seharusnya tidak hanya sekedar mengekspos keragaman makanan tradisional yang dimiliki Indonesia, tetapi lebih penting lagi, memberitahu pasar tentang nilai-nilai sosial budaya di balik makanan itu sendiri (Wijaya,2019). Pemerintah Provinsi Kalimantan Barat sangat mendukung upaya Dinas Pariwisata

agar lebih memajukan dan meningkatkan pariwisata supaya lebih menarik para wisatawan untuk datang ke Kalimantan Barat nantinya, Ricky; Promosi Wisata Kalbar Melalui Etic (2022). Salah satunya dengan berupaya melakukan pengembangan wisata kuliner, untuk memperkenalkan dan melestarikan makanan khas. Sehingga wisata kuliner bisa menjadi salah satu keunggulan di sektor pariwisata Pontianak.

Indonesia memiliki beragam tradisi dan budaya yang melekat di masyarakat. Salah satunya Kota Pontianak sering mengadakan tradisi pesta tahunan. Beberapa sering diselenggarakan oleh masyarakat setempat. Pertama ada Gawai Dayak, acara ini dilakukan untuk membangkitkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa. Di festival ini bisa menyaksikan berbagai parade salah satunya adalah karnaval dengan kelilingi kota. Yang kedua ada Robo-Robo, sebuah tradisi syukuran yang dilakukan oleh keluarga kerajaan dan penduduk setempat. Biasanya akan ada kunjungan ziarah ke makam, dilanjutkan dengan acara makan bersama. Ketiga adalah Meriam Karbit, tradisi menggunakan arang sebagai bahan baku, merendamnya dalam air sampai mendidih dan membakarnya hingga mengeluarkan suara ledakan seperti meriam. (Gultom, 2018). Terakhir, ada Saprahan, makan beistiadat makan bersama dengan duduk di lantai yang dipraktikan lewat masyarakat melayu Pontianak pada acara khitanan, perikahan dan acara syukuran lainnya. Selain itu, di kota ini terdapat tempat wisata yang patut dikunjungi antara lain Keraton Pontianak, Masjid Agung Jami, Tugu Khatulistiwa dan *Aloe Vera Center*.

Ketika orang Eropa menyantap hidangan menggunakan istilah *table manner* sebagai bentuk prosedur formal, jenis hidangan yang disajikan mulai dari *Appetizer* (hidangan pembuka), *Main course* (hidangan utama), hingga *Dessert* (hidangan

penutup). Masyarakat melayu Kalimantan Barat khususnya Pontianak menggunakan istilah saprahan. “Saprah” sendiri merupakan berhampar, yaitu budaya makan bersama dengan duduk berjajar di lantai atau duduk bersila di lantai secara berkelompok. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud RI) mengakui bahwa tradisi saprahan ini sebagai warisan budaya tak benda pada tahun 2017 (2020). Tradisi Saprahan ini masih digunakan di masyarakat hingga saat ini. Pada saat saprahan seluruh hidangan tertata diatas kain saprah, tujuannya agar proses makan bersama menjadi tertib dan terjalin silaturahmi yang baik. Pada awalnya kebiasaan makan saprahan hanya ada di kesultanan Pontianak, namun kebiasaan tersebut berkembang hingga dikenalkan kepada masyarakat. Aturan penyajian hidangan saprahan dengan membentangkan kain juga menampilkan hidangan menu melalui deretan piring, air kobokan beserta lauk pauk, nasi, air minum, jajanan tradisional dan serbet. Tradisi ini memiliki makna bersimpuh sama rendah berpijak sama tinggi sebagai wujud kekompakan, kekariban, tenggang rasa serta perkerabatan (2017).

Budaya kuliner ini terbentuk oleh faktor alam, sejarah dan budaya. Makanan khas daerah menjadi salah satu identitas budaya suatu kelompok masyarakat yang membedakan suatu budaya dengan budaya lainnya. *Journal of hospitality & tourism research* (2021) membuktikan bahwa pengalaman perjalanan kuliner atau wisata kuliner menjadi berkesan dan memberikan memori bagi para wisatawan sehingga mereka termotivasi melakukan perjalanan karena terkoneksi dengan memori mengenai makanan dan minuman suatu daerah. Sehingga wisata kuliner ini menjadi objek wisata yang ramai digemari saat ini.

Sandiaga Salahuddin Uno (2022) mengutarakan bahwa Pontianak mempunyai banyak tempat wisata yang menjadi acuan pengembangan pariwisata di Indonesia. Namun, tempat – tempat tersebut juga harus didukung oleh kemungkinan lain, seperti presentasi wisata kuliner. Untuk pengembangan kuliner Kota Pontianak, diharapkan para pelaku kreatif segera mengembangkan masakan tradisional yang sangat diminati wisatawan yang berkunjung ke Pontianak. Berdasarkan pengalaman penulis yang pernah bermukim di Pontianak, penulis menyadari bahwa ternyata Kota Pontianak memiliki begitu banyak keberagaman kuliner yang unik dan menarik. Namun, masih banyak khalayak publik yang belum mengetahui kelezatan kuliner Pontianak. Maka dari itu penulis tertarik untuk menjadikan topik Kuliner Kota Pontianak sebagai pokok bahasan tugas akhir ini. Besar harapan penulis dapat membantu memperkenalkan dan melestarikan **Kuliner Kota Pontianak Kalimantan Barat** kepada masyarakat luas.

1.2 Tujuan Presentasi Makanan

Penulis membagi tujuan dari kegiatan presentasi masakan ini menjadi dua, yaitu :

1.2.1 Tujuan Formal

Sebagai salah satu persyaratan lulus dari Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- Memperkenalkan kuliner Kota Pontianak kepada seluruh masyarakat Indonesia dan manca negara sebagai salah satu upaya dalam menjaga dan melestarikan makanan tradisional
- Untuk menguji kemampuan penulis dalam mengolah masakan khas Kota Pontianak dengan kemampuan memasak yang sudah dipelajari selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
- Menu yang disajikan dapat dijadikan sebagai usulan dan inovasi dalam sebuah ide bisnis restoran

1.3 Usulan Masakan Kuliner Kota Pontianak

Berdasarkan latar belakang diatas penulis akan mempresentasikan dan mengembangkan masakan Kota Pontianak dengan menu yang akan dipresentasikan terdiri dari *Amuse Bouche, Appetizer, Main Course, Dessert*, dan *Beverage.* Dengan usulan menu yang penulis buat sebagai berikut :

USULAN M E N U

Choi Pan

(Olahan tepung beras yang dikukus berisi bengkuang dan ebi, disajikan dengan sambal cuka)

***

Hekeng

(Olahan udang yang digoreng dengan balutan kulit kembang tahu)

***

Sotong Pangkong

(Olahan sotong yang dipanggang disajikan dengan sambal kacang)

***

Sop Ikan

(Sup bening dengan daging ikan, sawi hijau, dan daun bawang)

***

Nasi Pengkang

(Nasi Bakar)

***

Burung Punai

(Punai goreng dengan bumbu putih)

***

Sambal Suna

(Sambal bawang suna)

***

Pisang Goreng Srikaya

(Pisang goreng dengan selai srikaya)

***

Es Lidah Buaya

(Minuman daging lidah buaya disajikan dengan biji selasih dan jeruk nipis)

1.4 Tinjauan Masakan Kuliner Kota Pontianak

1.4.1 Tema

Rijsttafel

Dalam mempersiapkan Tugas Akhir Presentasi makanan ini, penulis telah memilih *"Rijsttafel"* sebagai tema produk. *Rijsttafel* dilafalkan "rèisttafel" menurut harfiah Bahasa Belanda berarti "meja nasi" yaitu cara menyajikan hidangan berbagai daerah di Nusantara secara berurutan. Gaya penyajian ini berkembang selama masa kolonial Hindia - Belanda, menggabungkan tata cara perjamuan Eropa formal dengan tradisi makan penduduk setempat dengan nasi sebagai makanan utama dan aneka lauk pauk. Gaya penyajiannya sengaja dirancang untuk menjamu tamu dan memperkenalkan budaya. Menurut pakar kuliner Belanda Karin Engelbrecht, *Rijsttafel* biasanya terdiri dari puluhan hidangan dengan tekstur dan rasa yang berbeda, disajikan dengan nasi. Acara yang lebih besar umumnya berisi 10 – 40 hidangan berbagai daerah di Indonesia, Belanda, juga masakan peranakan Cina. Pada saat perjamuan besar di zaman kolonial *Rijstaffel* dihidangkan oleh pramuwisma dari pribumi yang mengenakan seragam sarung atau beskap. Pada dasarnya, *Rijsttafel* menjadi sebuah dorongan yang membawa pengaruh modern terhadap kebiasaan makan. Adanya variasi makanan yang berbeda sebagai hasil adopsi dan perubahan menunjukkan betapa kuatnya pengaruh masakan asing dalam menciptakan jenis hidangan baru. Mulai disajikannya jenis masakan Eropa dan Cina di kalangan priayi, menunjukkan banyak dikenalnya jenis makanan baru yang merupakan hasil penyesuaian dari resep makanan asing dengan cita rasa dan

selera pribumi, misalnya hidangan sup (*soup*), bestik (*biefstuk*), bergedel (*frikadel*), sosis (*soussage*), dan bakmi (Kartodirdjo et.al., 1993:184). Konsep *Rijstaffel* ini menjadi ciri khas masakan Indonesia. Dimana nasi disantap dengan hidangan utama lengkap disajikan dengan lauk pauk dan hidangan pendamping lainnya. Penulis menganggap topik ini tepat untuk menyajikan dan memperkenalkan kuliner Indonesia khususnya Kota Pontianak di Kalimantan Barat.

1.4.2 Jenis

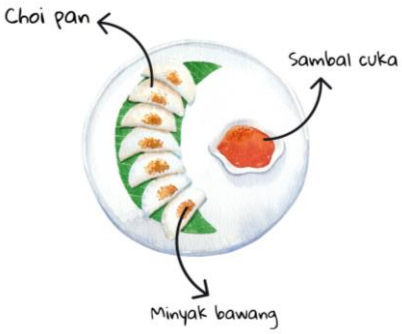
Di bawah ini merupakan hidangan makanan dan minuman yang diusulkan oleh penulis untuk disajikan dalam Tugas Akhir *Food Presentation* atau Presentasi Makanan

1. **Choi pan**

   Choi Pan adalah kue gurih dengan sayuran yang dibungkus dengan adonan. Choi Pan (菜粄) ialah istilah bahasa Hakka yang bermakna "kue yang berisi sayuran" (Sonia, 2022). Olahan ini yang biasa disebut Chai Kue ini mula – mula diperkenalkan oleh para pedagang keliling keturunan dari Suku Teo Chew (Tio Ciu) yang tinggal di wilayah Kalimantan Barat (Herlinda, 2016). Bentuknya mirip dengan pastel, dikatakan begitu karena sama-sama berkulit dan memiliki isian. Kulit Choi Pan memiliki tekstur yang kenyal. Isiannya terdiri dari campuran bengkoang dan ebi. Dapat diganti memakai rebung atau pepaya muda. Biasanya disantap dengan taburan bawang putih cincang yang ditumis untuk menambah aroma

harum dan sambal cuka yang khas. Choi Pan Pontianak dapat disajikan dengan dua cara, yaitu dikukus dan digoreng.

Gambar 1 Sketsa Choi Pan

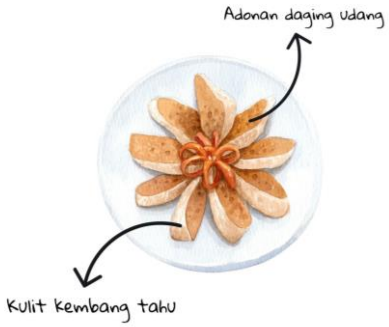


Sumber : data olahan penulis, 2022

2. Hekeng

Makanan akulturasi budaya bangsa Tionghoa dan Pontianak ini terbuat dari berbadai jenis daging. Banyaknya menggunakan daging udang dan daging babi. Hekeng ini terbuat dari daging udang cincang dan bumbu halus yang ditutup menggunakan lembaran kulit kembang tahu. Sesudah dikukus, ditaruh di lemari pendingin dan dipotong – potong jika ingin digoreng atau dipanggang untuk disajikan. Hekeng biasa juga disebut dengan *Ngohiong.* (Kurniasari, 2014)

Gambar 2 Sketsa Hekeng

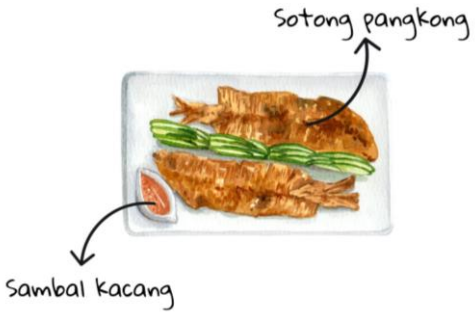


Sumber : data olahan penulis, 2022

3. Sotong Pangkong

Sotong pangkong bersumber dari bahasa Melayu dan terdiri dari kata "sotong" yang berarti sejenis dengan cumi-cumi yang hidup di perairan laut dan danau, "pangkong" berarti memukul menggunakan palu. Ini adalah hidangan sotong kering yang dipanggang sampai lunak dan kemudian baru dipukul hingga tipis (Anggraeni, 2022). Sotong pangkong sudah menjadi tradisi masyarakat Kota Pontianak ketika bulan Ramadhan, yang biasa dinikmati bersama kuah sambal kacang sebagai cocolan.

Gambar 3 Sketsa Sotong Pangkong

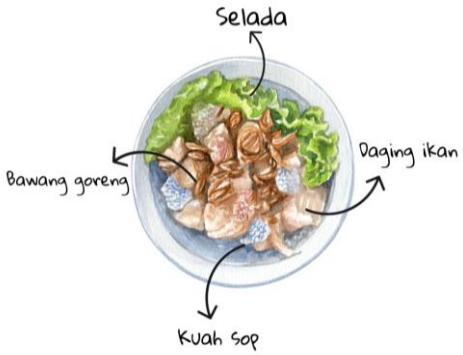


Sumber : data olahan penulis, 2022

4. Sop ikan

Kuah kaldu berisi sayur sawi hijau dan beberapa jenis fillet ikan seperti ikan hiu, ikan kakap, ikan gurame, ikan kerapu, kulit ikan dan masih banyak lagi. Hidangan ini biasanya dihidangkan dengan nasi putih hangat. Masyarakat Pontianak menyebutnya Bubur Ikan atau hue me. Walaupun namanya Bubur Ikan, hidangan ini tidak mengolah beras menjadi bubur melainkan nasi biasa. Nasi yang di atasnya diberikan sop ikan. (Findayuliana, 2017)

Gambar 4 Sketsa Sop Ikan

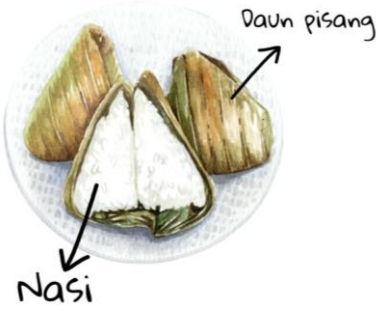


Sumber : data olahan penulis, 2022

5. **Nasi Pengkang**

Nasi pengkang merupakan nasi bakar yang dibalut daun pisang dan dibentuk menyerupai jajanan pengkang. Nasi ini menghasilkan aroma khas ketika dibuka. Nasi bakar adalah olahan nasi nasi khas Indonesia yang bisa menjadi teman makan berbagai macam lauk, seperti ayam, ikan, teri dan lainnya (Purwitosari, 2020).

Gambar 5 Sketsa Nasi Pengkang



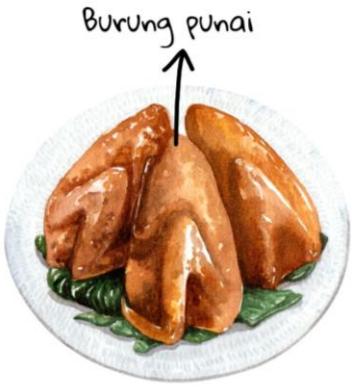
Sumber : data olahan penulis, 2022

6. **Burung Punai**

Burung punai memiliki corak bulu hijau dan paruh merah.. Burung ini merupakan jenis burung yang mirip dengan merpati. Burung

punai banyak ditemukan di wilayah Pontianak. Biasanya burung ini diolah melalui metode goreng atau bakar menggunakan bumbu. Memiliki tekstur lembut dan rasa yang gurih. Burung punai goreng biasa disuguhkan bersama nasi dan sambal. (Astarini, 2018)

Gambar 6 Sketsa Burung Punai

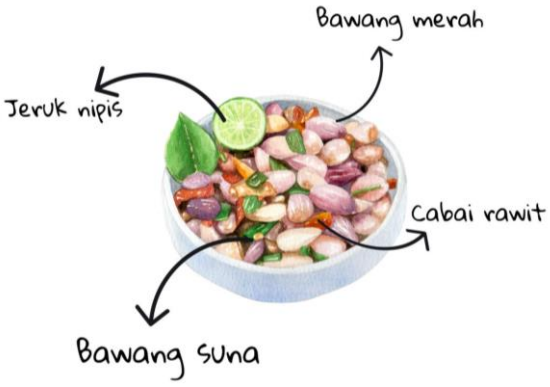


Sumber : data olahan penulis, 2022

7. Sambal Suna

Sambal suna adalah sambal bawang khas suku Dayak yang dibuat dari cabai rawit, jeruk limau, terasi bakar dan tentunya bawang suna. Sambal ini umumnya mirip dengan sambal bawang (Afriadi, 2022).

Gambar 7 Sketsa Sambal Suna

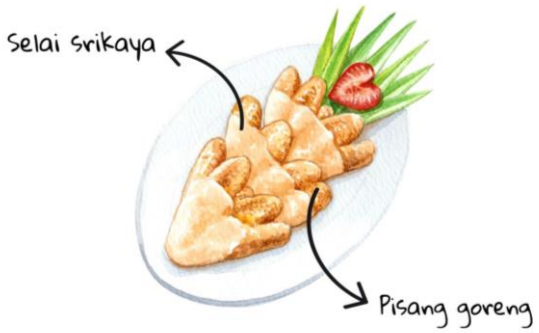


Sumber : data olahan penulis, 2022

8. Pisang Goreng Srikaya

Kue tradisional Pontianak ini terdiri dari pisang goreng yang dibelah lalu dibalut tepung terigu dan di atasnya diberi selai srikaya (Fachni, 2018). Inilah ciri khas pisang goreng Pontianak yang biasa dijadikan sebagai menu sarapan untuk menemani minum kopi.

Gambar 8 Sketsa Pisang Goreng Srikaya



Sumber : data olahan penulis, 2022

9. Es Lidah Buaya

Sebagai kota di garis khatulistiwa, Pontianak memang rawan dengan suhu panas. Masyakarat sekitar memanfaatkan keadaan alam ini untuk membudidayakan tanaman lidah buaya yang cepat tumbuh dan berkembang pesat. Sebagai komoditas unggulan maka terciptalah es lidah buaya khas Pontianak ini. Bahan utama hidangan ini diperoleh dari daging daun lidah buaya yang dipotong kecil kemudian ditambahkan larutan gula ataupun larutan perasa (Susisusanti). Tumbuhan lidah buaya mengandung vitamin yang menyehatkan untuk tubuh seperti vitamin A, B1, Kalsium,

Magnesium dan Kalium, sebagai sumber kandungan yang bermanfaat bagi tubuh.

Gambar 9 Sketsa Es Lidah Buaya

Sumber : data olahan penulis, 2022

Gambar 10 Sketsa Penyajian

Sumber : data olahan penulis, 2022

1.4.3 Usulan Resep

Standard recipe atau resep baku adalah seperangkat arahan tertulis yang dipakai secara konsisten memproduksi atau mempersiapkan hidangan dengan kuantitas dan kualitas spesifik (Sengar, 2018). Resep baku juga merupakan alat yang berguna untuk menjaga kualitas dari makanan dan menghasilkan olahan dengan kualitas yang luar biasa (Tri, 2020). *Standard recipe* berisi instruksi terperinci untuk persiapan bahan utama apa yang digunakan dan perlatan apa yang digunakan untuk memastikan seorang juru masak memiliki semua yang butuhkan tersedia (*Study.com*, 2016). Ini merupakan satu diantara bagian terpenting dari persiapan menyajikan sebuah olahan, serta cara untuk membuat standar sebuah menu untuk dapat mengatur penetapan dana dan kuantitas menu (Sengar, 2018).

Menurut Wayne Gisslen (2003:72) dalam buku *Essentials of Professional Cooking*, disimpulkan bahwa suatu resep standar merupakan hasil peningkatan oleh lembaga ataupun perorangan menggunakan alat dan bahan terpilih untuk mencapai suatu hasil yang sudah ditentukan. Kegunaan adanya resep baku adalah untuk menciptakan makanan yang persis baik dalam kualitas, jumlah dan rasa siapapun yang membuatnya, untuk mempermudah penghitungan dana makanan, standar bahan dan, informasi alat yang digunakan. Resep baku melingkupi sebagian berikut; label makanan (nama, asal, jenis, suhu penyajian, dan peralatan yang digunakan

untuk menyajikan menu), durasi yang dibutuhkan ketika membuat makanan, jumlah porsi yang dihasilkan, informasi tentang bahan-bahan tertentu yang lebih rinci, langkah pembentukan makanan, dan sebagainya

Di Inggris, Raja Richard II menuliskan buku masak yang berjudul "*Forme of Cur*y" pada tahun 1390, dan buku lain, "*Curye on Inglish*" . Buku itu memberi kesan bagaimana makanan disiapkan dan disajikan untuk aristokrasi Inggris pada saat itu. Resep yang bagus harus mencakup beberapa komponen dan informasi seperti : Nama resep, jumlah porsi yang dihasilkan, daftar semua bahan, jumlah bahan, metode memasak, tata cara penyajian, foto hidangan dan nilai gizi.

Di bawah ini adalah usulan resep yang akan direkomendasikan oleh Penulis:

Usulan Resep

TABEL 1.1 *CHOI PAN*

Halaman	: 1 dari 4	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 80-100 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	:Panas
Jenis makanan	: Hidangan pembuka	Alat saji	: *Dessert plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 55 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
1	*Prepare*			*The mise en place*
	Bahan kulit	200 gr	Tepung beras	
		50 gr	Tepung tapioka	
		250 ml	Air	
		15 ml	Minyak sayur	
	Bahan isi	200 gr	Bengkuang	Iris tipis
		10 gr	Ebi	Haluskan
		5 gr	Kecap asin	
		5 gr	Gula pasir	
		5 gr	Garam	
		5 gr	Merica	
	Bahan minyak bawang	80 gr	Bawang putih	Cincang halus
		100 ml	Minyak sayur	

Usulan Resep

Lanjutan tabel 1.1

CHOI PAN

Halaman	: 2 dari 4	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 80-100 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	:Panas
Jenis makanan	: Hidangan pembuka	Alat saji	: *Dessert plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 55 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
	Bahan sambal cuka	100 gr 10 gr 5 gr 10 gr 10 gr	Air Cabai keriting Cabai rawit Gula pasir Cuka	
2	Isian Tumis	 10 gr	 Minyak Bawang putih	Hingga kuning keemasan dan harum.
3	Masukkan	200 gr 10 gr 5 gr 5 gr 5 gr 5 gr	Bengkuang Ebi Kecap asin Gula pasir Garam Merica	Masak hingga setengah matang Lalu angkat dan dinginkan
4	Kulit Campurkan	 200 gr 50 gr 250 ml	 Tepung beras Tepung tapioka Air	Ke dalam panci di atas kompor yang belum menyala, aduk hingga merata Nyalakan api.

Usulan Resep

Lanjutan tabel 1.1

CHOI PAN

Halaman	: 3 dari 4	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 80-100 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	:Panas
Jenis makaran	: Hidangan pembuka	Alat saji	: *Dessert plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 55 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
				Masak hingga kental dan berubah warna. Lalu angkat dan masukkan ke dalam mangkuk, tunggu hingga adonan agak dingin
5	Tambahkan Membentuk adonan		Minyak	Ke dalam adonan, uleni hingga kalis Ambil adonan kulit choi pan, lalu isi dengan isian. Tutup seperti membentuk pastel. Masukkan ke dalam kukusan.
6	Kukus			Selama 15 menit atau sampai kulitnya berubah warna menjadi sedikit bening, lalu angkat
7	Minyak bawang Panaskan		Minyak	Dalam wajan
8	Goreng	70 gr	Bawang putih	Hingga keemasan, menggunakan api kecil. Lalu angkat dan tiriskan
9	Sambal cuka Haluskan	10 gr 5 gr	Cabai keriting Cabai rawit	Menggunakan blender

Usulan Resep

Lanjutan tabel 1.1

CHOI PAN

Halaman	: 4 dari 4	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 80-100 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	:Panas
Jenis makanan	: Hidangan pembuka	Alat saji	: *Dessert plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 55 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
10	Tambahkan	10 gr 10 gr 150 gr	Gula pasir Cuka Air	Aduk hingga tercampur rata, lalu koreksi rasa
11	Rebus			Sambal cuka hingga matang
12	Sajikan			Choi pan dengan sambal cuka dan minyak bawang

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Usulan Resep

TABEL 1.2 HEKENG

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 100 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makanan	: Hidangan pembuka	Alat saji	: *Dessert plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 35 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
1	*Prepare*			*The mise en place*
	Bahan isi	300 gr	Daging udang	Bersihkan lalu giling
		125 gr	Tepung tapioka	
		30 gr	Bawang putih	Cincang
		40 gr	Wortel	Potong dadu kecil
		5 gr	Merica	
		5 gr	Garam	
	Bahan lain	50 gr	Kulit kembang tahu	Direndam air agar lunak
		200 ml	Minyak sayur	
2	Campurkan	300 gr	Daging udang	Ke dalam satu wadah, aduk hingga tercampur rata
		125 gr	Tepung tapioka	
		30 gr	Bawang putih	
		40 gr	Wortel	
		5 gr	Lada	
		5 gr	Garam	
3	Ambil	50 gr	Kulit kembang tahu	Lalu masukkan isian udang yang sudah tercampur

Usulan Resep

Lanjutan tabel 1.2

HEKENG

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 100 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makaran	: Hidangan pembuka	Alat saji	: *Dessert plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 35 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
4	Bentuk			Gulung adonan, Lakukan ulang hingga adonan habis.
5	Masukkan			Kulit kembang tahu yang sudah diberi isian ke dalam kukusan
6	Kukus			Selama 15 – 20 menit hingga matang, lalu angkat dan dinginkan
7	Panaskan		Minyak	Goreng hekeng hingga kuning kecoklatan Angkat dan potong – potong sesuai selera
8	Sajikan			Hekeng selagi panas

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Usulan Resep

TABEL 1.3 SOTONG PANGKONG

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 80 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan	: Panas
Jenis makaran	: Hidangan pendamping	Alat saji	: *Long plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 30 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
1	*Prepare*			*The mise en place*
		400 gr	Sotong	yang sudah dikeringkan
		65 gr	Kacang tanah	disangrai, lalu haluskan
		5 ml	Cuka	
		60 ml	Air	
	Bumbu halus	50 gr	Bawang merah	di blender hingga halus
		10 gr	Cabai rawit	
2	Panggang	375 gr	Sotong	Hingga harum
3	Pukul – pukul		Sotong	Sotong yang sudah matang dengan palu kayu hingga empuk. Letakkan di atas tatakan kayu yang cukup lebar
4	Campurkan	50 gr	Bawang merah	Aduk hingga rata
		10 gr	Cabai rawit	
		65 gr	Kacang tanah	
		5 gr	Cuka	
		60 ml	Air	
5	Sajikan			Sotong dengan sambal kacang

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Usulan Resep

TABEL 1.4 SOP IKAN

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 200-250 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makaran	: Sup	Alat saji	: *Soup bowl*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 35 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
1	*Prepare*			*The mise en place*
		700 gr	Ikan kakap merah	Pisahkan tulang dan daging
		250 gr	Ikan kerapu	Fillet
		100 gr	Salada	Cuci bersih
		30 gr	Bawang putih	
		30 gr	Bawang merah	
		5 gr	Jahe	
		5 gr	Lengkuas	Memarkan
		10 gr	Serai	Memarkan
		35 gr	Daun bawang	Iris tipis
		10 gr	Garam	
		10 gr	Lada	
		25 ml	Minyak wijen	
		15 ml	Kecap ikan	
		2 l	Air	
		50 gr	Bawang goreng	
2	Masak	2 l	Air Tulang ikan	Hingga mendidih, menggunakan api yang kecil.

Usulan Resep

Lanjutan tabel 1.4

SOP IKAN

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 200-250 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makaran	: Sup	Alat saji	: *Soup bowl*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 35 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
				Apabila sudah matang, pisahkan tulang
3	Haluskan Tumis	30 gr 30 gr 5 gr	Bawang putih Bawang merah Jahe	Hingga halus Bumbu halus
4	Tambahkan	5 gr 10 gr	Lengkuas Serai	Setelah harum dan matang, masukkan bumbu ke dalam kuah kaldu ikan
5	Masukkan		Kulit, daging ikan kakap, kerapu	Ke dalam kuah kaldu ikan yang sudah diberi bumbu
6	Tambahkan	10 gr 10 gr 25 ml 15 ml	Garam Lada Minyak wijen Kecap ikan	Untuk memberi rasa. Lalu masak hingga semua matang
7	Hidangkan		Salada	Di dalam mangkok tuangkan sup ikan
8	Sajikan			Dengan taburan bawang goreng diatasnya

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Usulan Resep

TABEL 1.5 NASI BAKAR

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 80-100 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makanan	: Hidangan pendamping	Alat saji	: *Dinner plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 40 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
1	*Prepare*			*The mise en place*
		250 gr	Beras	Cuci bersih
		10 gr	Daun pandan	
		100 gr	Daun pisang	Dibersihkan, dipotong
		250 ml	Air	
2	Campurkan	250 gr	Beras	Lalu masak hingga matang
		10 gr	Daun pandan	
		250 gr	Air	
3	Ambil	100 gr	Daun pisang	Panaskan lembaran daun pisang di atas api kompor agar daun lemas
4				Lalu gulung rapi 1 lembar daun pisang membentuk kerucut, masukkan nasi dan sematkan kedua ujungnya dengan tusuk gigi. Lakukan hingga habis
5	Bakar			Nasi di atas hingga permukaan daun terlihat kecoklatan
6	Sajikan			Nasi bakar

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Usulan Resep

TABEL 1.6 BURUNG PUNAI

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 120 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makanan	: Hidangan Utama	Alat saji	: *Dinner Plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 50 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
1	*Prepare*			*The mise en place*
		600 gr	Burung punai	Sudah dibersihkan bulu dan isi perutnya
		85 gr	Bawang putih	
		170 gr	Bawang merah	
		130 gr	Kemiri	
		24 gr	Kunyit	
		10 gr	Daun salam	
		50 gr	Serai	
		50 gr	Garam	
		5 L	Air	
		250 ml	Minyak goreng	
2	Haluskan	85 gr	Bawang putih	
		170 gr	Bawang merah	
		130 gr	Kemiri	
		24 gr	Kunyit	
3	Larutkan	5 L	Air	Dengan bumbu yang sudah dihaluskan
4	Tambakan	50 gr	Garam	Untuk memberi cita rasa pada bumbu
		10 gr	Daun salam	
		50 gr	Sereh	
5	Masukkan	700 gr	Burung punai	Ke dalam larutan bumbu

Usulan Resep

Lanjutan tabel 1.6

BURUNG PUNAI

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 120 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makanan	: Hidangan Utama	Alat saji	: *Dinner Plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 50 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
6	Nyalakan			Kompor dengan api sedang
7	Rebus			Selama 20 menit hingga bumbu meresap ke dalam daging, setelah itu angkat dan tiriskan burung punai
8	Panaskan	250 ml	Minyak goreng	Dalam wajan, lalu goreng burung punai sampai berwarna kecoklatan dan matang sempurna
9	Angkat			Burung punai yang sudah matang, tiriskan
10	Sajikan			Dengan makanan pendamping

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Usulan Resep

TABEL 1.7 SAMBAL SUNA

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 15-20 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makaran	: Hidangan pendamping	Alat saji	: *Sauce dish*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 10 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
1	*Prepare*			*The mise en place*
		50 gr	Bawang suna	Iris tipis
		25 gr	Bawang merah	Diulek
		10 gr	Cabe rawit	Diulek
		2 gr	Terasi	Bakar
		2 pcs	Jeruk nipis	
		5 gr	Garam	
		2 gr	Gula pasir	
		10 ml	Minyak	
2	Panaskan	10 ml	Minyak	
	Tumis	25 gr	Bawang merah	Hingga matang
		10 gr	Cabe rawit	
		50 gr	Bawang suna	
5	Masukkan	5 gr	Garam	Aduk hingga semua tercampur rata
		2 gr	Gula pasir	
		2 gr	Terasi	
4	Sajikan			Sambal bawang suna yang sudah di koreksi rasa

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Usulan Resep

TABEL 1.8 PISANG GORENG SRIKAYA

Halaman	: 1 dari 3	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 200-250 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makaran	: Hidangan penutup	Alat saji	: *Oval plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 45 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
1	*Prepare*			*The mise en place*
		500 gr	Pisang kepok	Potong berbentuk kipas
	Adonan pisang	250 gr	Tepung beras	
		50 gr	Tepung terigu	
		25 gr	Tepung tapioka	
		25 gr	Gula pasir	
		2,5 gr	Vanilla pasta	
		250 ml	Minyak goreng	
	Bahan srikaya	50 gr	Kuning telur	Kocok
		150 ml	Santan	
		30 ml	Cream kental manis	
		25 gr	Gula pasir	
		20 gr	Tepung maizena	
		100 ml	Air	
		1 gr	Vanila pasta	
		15 gr	Daun pandan	
		5 gr	Pewarna kuning tua	

Usulan Resep

Lanjutan tabel 1.8

PISANG GORENG SRIKAYA

Halaman	: 2 dari 3	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 200-250 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makanan	: Hidangan penutup	Alat saji	: *Oval plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 45 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
2	Selai srikaya Campurkan	 150 ml 25 gr 50 gr 20 gr	 Santan Gula Kuning telur Tepung maizena	Aduk sampai larut dan semua tercampur rata
3	Panaskan			Kompor dengan api kecil, llau masukkan adonan selai srikaya, aduk perlahan
4	Tambahkan	30 ml 15 gr 1 gr 5 gr	Cream kental manis Daun pandan Vanila pasta Pewarna kuning tua	Hingga menyatu dan mengental
5	Masukkan			Selai yang sudah dingin ke dalam kulkas
6	Adonan pisang Campurkan	 250 gr 50 gr 25 gr 25 gr	 Tepung beras Tepung terigu Tepung tapioka Gula pasir	Aduk hingga rata dan cukup kental

Usulan Resep

Lanjutan tabel 1.8

PISANG GORENG SRIKAYA

Halaman	: 3 dari 3	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 200-250 gr
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Panas
Jenis makanan	: Hidangan penutup	Alat saji	: *Oval plate*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 45 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
		100 ml	Air	
7	Panaskan	250 ml	Minyak goring	
8	Celupkan	500 gr	Pisang	Ke dalam adonan tepung, lebarkan pisang hingga membentuk kipas
9	Goreng			Hingga kecoklatan, lalu angkat dan tiriskan
10	Sajikan			Pisang goreng dengan selai srikaya di atasnya

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Usulan Resep

TABEL 1.9 ES LIDAH BUAYA

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5
Tanggal	: Oktober 2022	Berat porsi	: 200 ml
Revisi	: -	Suhu penyajian	: Dingin
Jenis makaran	: Hidangan penutup	Alat saji	: *Water goblet*
Asal	: Pontianak	Durasi	: 15 menit

NO	***METHOD***	***QTY***	***INGREDIENTS***	***EXPLANATION***
1	*Prepare*			*The mise en place*
		500 gr	Lidah buaya	Kupas, potong dadu & cuci
		25 gr	Biji selasih	
		60 gr	Jeruk nipis	Potong tipis
		250 ml	Air	
		50 gr	Gula pasir	
		250 gr	Es batu	
2	Siapkan	250 ml	Air	Dalam panci,
		50 gr	Gula pasir	Didihkan sampai larut
3	Masukkan	500 gr	Lidah buaya	Ke dalam larutan gula, dan didihkan sebentar lalu matikan api.
				Sisihkan hingga dingin
4	Sajikan	250 gr	Es batu	Dalam gelas saji, lalu beri potongan jeruk nipis dan taburan biji selasih .
		60 gr	Jeruk nipis	
		25 gr	Biji selasih	
				Es lidah buaya siap disajikan

Sumber : Data olahan penulis , 2022

1.4.4 Perumusan Harga Jual

Setelah menentukan usulan resep yang diajukan untuk setiap hidangan, tahap berikutnya adalah menetapkan *Recipe Costing*, *Dish Costing*, dan *Selling Price*. Menurut Linda Blocker dan Julia Hill (2007:156) *Dish Costing* dapat dihitung dengan menggunakan metode rumus sebagai berikut:

$$Dish\ Costing = \frac{recipe\ costing}{amount\ of}$$

Menurut Dittmer (2003:159) *"To find the total cost, on lists each ingredient and quantity from the standard recipe on the recipe detail and cost card and then multiplies the quantity of each ingredients by the unit cost for that ingredients". Recipe Costing* ialah dana pembuatan resep bagi keseluruhan bahan makanan. Rumus mendapatkan *Recipe Costing* sebagai berikut:

Recipe Costing = Issued Ingredients x Price

Selling Price adalah harga jual yang sudah dihitung menurut bermacam - macam aspek.

Perkiraan persentase biaya makanan (*Food cost*) yang ada atau biasa digunakan di restoran dan hotel adalah 30% sampai 40% (I.B.M Wiyasha, 2006). Rumus *Selling Price* adalah sebagai berikut:

$$Selling\ price = \frac{dish\ costing\ x\ 100}{percentage\ of\ food\ costing}$$

Maka dari metode rumus diatas, penulis dapat menghitungkan perkiraan dana sebagai berikut :

Recipe Costing* dan *Dish Costing

TABEL 1.10 *CHOI PAN*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Tepung beras	500	gr	Rp 10.000,00	200	gr	Rp 4.000,00
2	Tepung tapioka	500	gr	Rp 10.000,00	50	gr	Rp 1.000,00
3	Bengkuang	1000	gr	Rp 15.000,00	200	gr	Rp 3.000,00
4	Ebi	250	gr	Rp 15.000,00	10	gr	Rp 600,00
5	Kecap asin	133	ml	Rp 6.000,00	5	gr	Rp 225,56
6	Gula pasir	1000	gr	Rp 15.000,00	5	gr	Rp 75,00
7	Garam	250	gr	Rp 2.500,00	5	gr	Rp 50,00
8	Lada	250	gr	Rp 23.500,00	5	gr	Rp 470,00
9	Bawang putih	1000	gr	Rp 20.000,00	80	gr	Rp 1.600,00
10	Minyak sayur	1000	ml	Rp 28.000,00	200	ml	Rp 5.600,00
11	Cabai keriting	500	gr	Rp 40.000,00	10	gr	Rp 800,00
12	Cabai rawit	500	gr	Rp 30.000,00	5	gr	Rp 300,00
13	Cuka	150	ml	Rp 15.000,00	10	ml	Rp 1.000,00
	Recipe Costing						Rp 18.720,56
	Dish Costing						Rp 3.744,11

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Recipe Costing* dan *Dish Costing

TABEL 1.11 HEKENG

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Daging udang	500	gr	Rp 50.000,00	300	gr	Rp 30.000,00
2	Tepung tapioka	500	gr	Rp 10.000,00	125	gr	Rp 2.500,00
3	Bawang putih	1000	gr	Rp 20.000,00	30	gr	Rp 600,00
4	Wortel	250	gr	Rp 4.000,00	40	gr	Rp 640,00
5	Garam	250	gr	Rp 2.500,00	5	gr	Rp 50,00
6	Lada	250	gr	Rp 23.500,00	5	gr	Rp 470,00
7	Minyak goreng	1000	ml	Rp 28.000,00	200	ml	Rp 5.600,00
8	Kulit tahu	75	gr	Rp 12.500,00	50	gr	Rp 8.333,33
	Recipe Costing						Rp 48.193,33
	Dish Costing						Rp 9.638,67

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Recipe Costing* dan *Dish Costing

TABEL 1.12 SOTONG PANGKONG

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Sotong	100	gr	Rp 33.500,00	400	gr	Rp 134.000,00
2	Kacang tanah	250	gr	Rp 10.000,00	65	gr	Rp 2.600,00
3	Cuka	150	ml	Rp 15.000,00	5	ml	Rp 500,00
4	Bawang merah	500	gr	Rp 15.000,00	50	gr	Rp 1.500,00
5	Cabai rawit	500	gr	Rp 30.000,00	10	gr	Rp 600,00
	Recipe Costing						Rp 139.200,00
	Dish Costing						Rp 27.840,00

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Recipe Costing* dan *Dish Costing

TABEL 1.13 SOP IKAN

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Kakap merah	100	gr	Rp 7.000,00	700	gr	Rp 49.000,00
2	Kerapu fillet	500	gr	Rp 80.000,00	250	gr	Rp 40.000,00
3	Salada	100	gr	Rp 2.500,00	100	gr	Rp 2.500,00
4	Bawang putih	1000	gr	Rp 20.000,00	30	gr	Rp 600,00
5	Bawang merah	500	gr	Rp 15.000,00	30	gr	Rp 900,00
6	Jahe	100	gr	Rp 8.500,00	5	gr	Rp 425,00
7	Lengkuas	100	gr	Rp 8.000,00	5	gr	Rp 400,00
8	Serai	100	gr	Rp 2.000,00	5	gr	Rp 100,00
9	Daun bawang	100	gr	Rp 2.500,00	35	gr	Rp 875,00
10	Garam	250	gr	Rp 2.500,00	10	gr	Rp 100,00
11	Lada	250	gr	Rp 23.500,00	10	gr	Rp 940,00
12	Minyak wijen	110	ml	Rp 15.000,00	25	ml	Rp 3.409,09
13	Kecap ikan	140	ml	Rp 15.000,00	15	ml	Rp 1.607,14
14	Bawang goreng	100	gr	Rp 20.000,00	50	gr	Rp 10.000,00
	Recipe Costing						Rp 110.856,23
	Dish Costing						Rp 22.171,25

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Recipe Costing* dan *Dish Costing

TABEL 1.14 NASI BAKAR

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Beras	1000	gr	Rp 15.000,00	250	gr	Rp 3.750,00
2	Daun pandan	100	gr	Rp 2.000,00	10	gr	Rp 200,00
3	Daun pisang	100	gr	Rp 2.900,00	100	gr	Rp 2.900,00
	Recipe Costing						Rp 6.850,00
	Dish Costing						Rp 1.370,00

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Recipe Costing* dan *Dish Costing

TABEL 1.15 BURUNG PUNAI

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Burung punai	120	gr	Rp 20.000,00	600	gr	Rp 100.000,00
2	Bawang putih	1000	gr	Rp 20.000,00	85	gr	Rp 1.700,00
3	Bawang merah	500	gr	Rp 15.000,00	170	gr	Rp 5.100,00
4	Kemiri	100	gr	Rp 7.000,00	130	gr	Rp 9.100,00
5	Daun salam	250	gr	Rp 3.700,00	24	gr	Rp 355,20
6	Serai	100	gr	Rp 3.500,00	50	gr	Rp 1.750,00
7	Garam	250	gr	Rp 2.500,00	50	gr	Rp 500,00
8	Minyak goreng	1000	ml	Rp 28.000,00	250	ml	Rp 7.000,00
	Recipe Costing						Rp 125.505,20
	Dish Costing						Rp 25.101,04

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Recipe Costing* dan *Dish Costing

TABEL 1.16 SAMBAL SUNA

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Bawang suna	250	gr	Rp 15.000,00	50	gr	Rp 3.000,00
2	Bawang merah	500	gr	Rp 15.000,00	25	gr	Rp 750,00
3	Cabe rawit	5000	gr	Rp 30.000,00	10	gr	Rp 60,00
4	Terasi	5	gr	Rp 1.000,00	2	gr	Rp 400,00
5	Jeruk nipis	250	gr	Rp 2.500,00	120	gr	Rp 1.200,00
6	Garam	250	gr	Rp 2.500,00	5	gr	Rp 50,00
7	Gula pasir	1000	gr	Rp 15.000,00	2	gr	Rp 30,00
8	Minyak	1000	ml	Rp 28.000,00	10	ml	Rp 280,00
	Recipe Costing						Rp 5.770,00
	Dish Costing						Rp 1.154,00

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Recipe Costing* dan *Dish Costing

TABEL 1.17 PISANG GORENG SRIKAYA

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Pisang kepok	1000	gr	Rp 15.000,00	500	gr	Rp 7.500,00
2	Tepung terigu	500	gr	Rp 6.800,00	50	gr	Rp 680,00
3	Tepung beras	500	gr	Rp 10.000,00	250	gr	Rp 5.000,00
4	Tepung tapioka	500	gr	Rp 10.000,00	25	gr	Rp 500,00
5	Gula pasir	1000	gr	Rp 15.000,00	25	gr	Rp 375,00
6	Vanili bubuk	200	gr	Rp 2.600,00	2,5	gr	Rp 32,50
7	Minyak goreng	1000	ml	Rp 28.000,00	250	ml	Rp 7.000,00
8	Kuning telur	100	gr	Rp 4.000,00	50	gr	Rp 2.000,00
9	Santan	250	ml	Rp 10.000,00	150	gr	Rp 6.000,00
10	SKM	40	gr	Rp 1.500,00	30	gr	Rp 1.125,00
11	Tepung maizena	150	gr	Rp 6.000,00	20	gr	Rp 800,00
12	Vanila pasta	60	ml	Rp 8.000,00	1	ml	Rp 133,33
13	Daun pandan	100	gr	Rp 2.000,00	15	gr	Rp 300,00
14	Pewarna kuning	30	ml	Rp 4.000,00	5	ml	Rp 666,67
	Recipe Costing						Rp 32.112,50
	Dish Costing						Rp 6.422,50

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Recipe Costing* dan *Dish Costing

TABEL 1.18 ES LIDAH BUAYA

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Lidah buaya	100	gr	Rp 8.000,00	500	gr	Rp 40.000,00
2	Biji selasih	50	gr	Rp 10.000,00	25	gr	Rp 5.000,00
3	Jeruk nipis	250	gr	Rp 7.000,00	60	ml	Rp 1.680,00
4	Gula pasir	1000	gr	Rp 15.000,00	50	gr	Rp 750,00
5	Es batu	5000	gr	Rp 10.250,00	250	gr	Rp 512,50
	Recipe Costing						Rp 47.942,50
	Dish Costing						Rp 9.588,50

Sumber : Data olahan penulis, 2022

Berikut ini adalah hasil perhitungan untuk menentukan harga jual *(selling price*) terhadap makanan berdasarkan rumus.

TABEL 1.19 *Selling Price*

No	Menu	*Food Cost*	*Dish Cost*	*Selling Price*
1	Choi Pan	30%	Rp 3.744,11	Rp 12.480,37
2	Hekeng	35%	Rp 9.638,67	Rp 27.539,06
3	Sotong Pangkong	30%	Rp 27.840,00	Rp 92.800,00
4	Sup Ikan	35%	Rp 22.171,25	Rp 63.346,43
5	Nasi Pengkang	40%	Rp 1.384,80	Rp 3.462,00
6	Burung Punai	30%	Rp 25.101,04	Rp 83.670,13
7	Sambal Suna	45%	Rp 1.154,00	Rp 2.564,44
8	Pisang Goreng Srikaya	35%	Rp 6.442,50	Rp 18.407,14
9	Es Lidah Buaya	35%	Rp 9.588,50	Rp 27.395,71
	Total		Rp 107.064,87	Rp 331.665,29

Sumber : Data olahan penulis, 2022

1.4.5 Informasi Nilai Nutrisi

Nutrisi adalah zat yang dibutuhkan organisme buat menerima tenaga energi dan daya tahan tubuh untuk beraktivitas. Nutrisi dapat ditemukan di makanan yang dikonsumsi setiap hari, sehingga keseimbangan nutrisi tubuh sangat diperlukan. Menjadi seorang *Food Handler* memperhatikan kandungan gizi olahan makanan adalah hal yang mendasar, karena sudah menjadi tugas *Food Handler* untuk mempersiapkan masakan dengan kandungan gizi proporsional. Gizi merupakan salah satu komponen kimia yang diperlukan oleh tubuh sebagai sumber energi dan bermanfaat untuk membantu pertumbuhan dan pemugaran tubuh serta untuk menyehatkan sel-sel tubuh (Joyce James, Colin Baker, Helen Swain). Semua bagian tubuh manusia mengharapkan asupan nutrisi yang memadai untuk berfungsinya organ tubuh secara optimal. Kandungan gizi yang terkandung dalam makanan sangat penting

karena makanan tidak hanya mengenai rasa, tektsur, aroma dan tampilan melainkan juga perlu menyimpan gizi yang teratur.

Penulis akan memaparkan beberapa bahan utama makanan yang akan disajikan mulai dari *calories, carbo, fat, protein,* dan *sugar.* Pada saat memperkirakan kandungan nutrisi tiap - tiap resep, penulis merujuk data dari aplikasi *fatsecret,* dan *myfitnesspal.* Di bawah ini adalah nilai nutrisi dari hidangan yang akan disajikan oleh penulis :

KANDUNGAN NUTRISI

TABEL 1.20 *CHOI PAN*

No	Nama Bahan	Jumlah (gr/ml)	Calories (kkal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Cabai Keriting	10 gr	4	0,9	0,02	0,24	0,4
2	Cabai Rawit	5 gr	6	1,02	0,31	0,22	0,19
3	Terasi	5 gr	8	0,5	0,14	1,12	0
4	Gula Pasir	10 gr	39	10	0	0	9,99
5	Cuka	10 gr	3	0,01	0	0	0,01
6	Minyak	200 ml	1636	0	181,82	0	0
7	Bawang Putih	150 gr	223,5	66,12	1	12,72	1
8	Ebi	10 gr	28,4	3	3	5,9	0
9	Bangkuang	200 gr	114	26,46	0,27	2,16	5,4
10	Kecap Asin	5 gr	1,7	0,33	0	0,33	0
11	Garam	5 gr	0	0	0	0	0
12	Tepung Beras	200 gr	912,5	240	3,5	21	0,30
13	Tepung Tapioka	50 gr	43	7	1,3	0,6	5
	Total		3274,7	355,67	192,11	97,54	22,3
	Total / Porsi		654,94	71,134	38,422	19,508	4,46

Sumber : Data olahan penulis dengan merujuk pada *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com,* 2022

KANDUNGAN NUTRISI

TABEL 1.21 HEKENG

No	Nama Bahan	Jumlah (gr/ml)	Calories (kkal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Daging Udang	300 gr	414	3,57	6,78	79,5	0
2	Tepung Tapioka	125 gr	161,2	27,5	4,8	2,5	18
3	Bawang Putih	30 gr	74	16,5	0,2	3,2	0,5
4	Wortel	40 gr	50	7	2	0,5	3
5	Lada	5 gr	17	3,3	0	0	0
6	Garam	5 gr	0	0	0	0	0
7	Kulit Tahu	50 gr	38	2,33	1,38	4,89	0
8	Minyak Goreng	200 ml	1636	0	181,8	0	0
	Total		2390,2	60,2	196,96	90,59	21,5
	Total / Porsi		478,04	12,04	39,392	18,118	4,3

Sumber : Data olahan penulis dengan merujuk pada *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com,* 2022

KANDUNGAN NUTRISI

TABEL 1.22 SOTONG PANGKONG

No	Nama Bahan	Jumlah (gr/ml)	Calories (kkal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Sotong	375 gr	368	12,32	5,52	62,3	0
2	Kacang Tanah	65 gr	300	8,3	2,5	13	2
3	Cuka	5 gr	1,5	0,005	0	0,005	0
4	Bawang Merah	50 gr	36	8,4	0,1	1,2	3,9
5	Cabe Rawit	10 gr	27	0	1,3	0	0
	Total		732,5	29,02	9,42	76,50	5,9
	Total / Porsi		146,5	5,804	1,884	15,30	1,18

Sumber : Data olahan penulis dengan merujuk pada *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com,* 2022

KANDUNGAN NUTRISI

TABEL 1.23 SUP IKAN

No	Nama Bahan	Jumlah (gr/ml)	Calories (kkal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Bawang Putih	30 gr	50	14,5	0,2	3	0,5
2	Bawang Merah	30 gr	24	5,6	0	0,8	2,6
3	Jahe	5 gr	19	4	0	0,1	0,1
4	Lengkuas	5 gr	5	1	0	0	0
5	Serai	10 gr	10	2,6	0	0,2	0
6	Kulit, Daging Ikan Kakap	700 gr	800	0	20	120	0
7	Ikan Kerapu	250 gr	230	0	2,55	48,4	0
8	Garam	10 gr	0	0	0	0	0
9	Merica	10 gr	34	6,6	0	0	0
10	Minyak Wijen	25 ml	217	0	23,3	0	0
11	Kecap Asin	15 ml	5,1	1	0	1	0
12	Salada	100 gr	14	2,97	0,14	0,9	1,76
13	Bawang Goreng	50 gr	250	25	15	5	5
	Total		1658,1	63,27	61,19	179,4	9,96
	Total / Porsi		331,62	12,654	12,238	35,88	1,992

Sumber : Data olahan penulis dengan merujuk pada *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com,* 2022

KANDUNGAN NUTRISI

TABEL 1.24 NASI PENGKANG

No	Nama Bahan	Jumlah (gr/ml)	Calories (kkal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Beras	250 gr	1025	202,5	0	20	0
2	Daun Pandan	10 gr	3,21	7,8	0	2	0
3	Daun Salam	5 gr	15	3,7	0,38	0	0
	Total		1043,21	214,2	0,38	22	0
	Total / Porsi		208,64	42,84	0,76	4,4	0

Sumber : Data olahan penulis dengan merujuk pada *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com,* 2022

KANDUNGAN NUTRISI

TABEL 1.25 BURUNG PUNAI

No	Nama Bahan	Jumlah (gr/ml)	Calories (kkal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Burung punai	700 gr	224	4,4	11,3	26,2	0
2	Bawang putih	85 gr	87	20	0,2	3	0,5
3	Bawang merah	170 gr	150	35,28	0,21	4,2	13,3
4	Kemiri	130 gr	630	17	61	15	4
5	Kunyit	24 gr	85	15,58	2,37	1,88	0,77
6	Daun salam	10 gr	31	7,5	0,84	0,76	0
7	Serai	50 gr	60	14	0	2	0
8	Garam	50 gr	0	0	0	0	0
9	Minyak goreng	250 ml	2045	0	227,27	0	0
	Total		3312	113,76	303,19	53,04	18,57
	Total / Porsi		662	22,75	60,64	10,61	3,71

Sumber : Data olahan penulis dengan merujuk pada *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com,* 2022

KANDUNGAN NUTRISI

TABEL 1.26 SAMBAL SUNA

No	Nama Bahan	Jumlah (gr/ml)	Calories (kkal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Bawang Suna	50 gr	15	2,2	0,35	1,65	0,95
2	Bawang Merah	25 gr	21,5	5,04	0,03	0,6	1,9
3	Cabe Rawit	10 gr	27	0	1,3	0	0
4	Terasi	2 gr	18	0,5	1,2	0,5	0,2
5	Jeruk Nipis	120 gr	35	11	0,3	1	2
6	Garam	5 gr	0	0	0	0	0
7	Gula Pasir	2 gr	7,8	2	0	0	4,9
8	Minyak	10 ml	82	0	9,09	0	0
	Total		206,3	20,74	12,27	3,75	9,95
	Total / Porsi		41,3	4,15	2,45	0,75	1,99

Sumber : Data olahan penulis dengan merujuk pada *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com,* 2022

KANDUNGAN NUTRISI

TABEL 1.27 PISANG GORENG SRIKAYA

No	Nama Bahan	Jumlah (gr/ml)	Calories (kkal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Pisang Kepok	500 gr	520	137	1,3	4,8	66,4
2	Santan	150 ml	345	8	36	3,5	5,03
3	Gula Pasir	50 gr	193,5	50	0	0	50
4	Kuning Telur	50 gr	182	2,04	15,04	9	0,32
5	Tepung Maizena	20 gr	72	17,8	0	0,2	0
6	Cream Kental Manis	30 ml	140	24	3,5	3	22
7	Daun Pandan	15 gr	4	8	0	2,5	0
8	Vanila Pasta	1 gr	2,14	0,27	0,1	0,0	0
9	Pewarna Makanan	5 gr	0	0	0	0	0
10	Tepung Beras	250 gr	728	152,62	1,96	20,66	0,54
11	Tepung Terigu	50 gr	182	40	0,7	3	0
12	Tepung Tapioka	25 gr	32	5,5	0,98	0,5	3,75
13	Vanila bubuk	2,5 gr	6,25	0	0	0	0
14	Minyak Goreng	250 ml	2045	0	227,27	0	0
	Total		4451,89	445,23	286,85	47,14	148,04
	Total / Porsi		890,38	89,05	57,37	9,43	29,61

Sumber : Data olahan penulis dengan merujuk pada *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com,* 2022

KANDUNGAN NUTRISI

TABEL 1.28 ES LIDAH BUAYA

No	Nama Bahan	Jumlah (gr/ml)	Calories (kkal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Lidah Buaya	500 gr	265	65	1	2	50
2	Biji Selasih	25 gr	115	15	5	5	0
3	Jeruk Nipis	60 gr	17	5,5	0,1	0,5	1,3
4	Gula Pasir	50 gr	193,5	50	0	0	50
5	Es Batu	250 gr	0	0	0	0	0
	Total		590,5	135,5	5,7	7,3	101,3
	Total / Porsi		118,1	27,1	1,1	1,5	20,3

Sumber : Data olahan penulis dengan merujuk pada *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com,* 2022

TABEL 1.29 KANDUNGAN KALORI

No	Nama Sajian	Kalori / saji (Kkal)
1	Choi Pan	645,94
2	Hekeng	478,04
3	Sotong Pangkong	146,5
4	Sop Ikan	331,62
5	Nasi Pengkang	208,64
6	Burung Punai	662
7	Sambal Suna	41,3
8	Pisang Goreng Srikaya	890,38
9	Es Lidah Buaya	118,1
	Total	3522,52

Sumber : Data olahan penulis, 2022

1.5 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan

1.5.1 Lokasi

Penulis melaksanakan proses penelitian dan percobaan di rumah pribadi penulis yang bertempatan di Komplek Topindo Kopo *Regency* Blok A nomor 11, Margahayu Selatan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat dan pelaksanaan sidang presentasi produk akan dilaksanakan di dapur Nusantara *Restaurant* Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.5.2 Waktu

Waktu yang penulis manfaatkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, dimulai dengan pengumpulan data, penelitian, percobaan (*Trial*) usulan menu dan presentasi makanan (*Food Presentation*) berlangsung mulai bulan Agustus 2022 sampai dengan Januari 2023.