

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Denpasar merupakan ibu kota Provinsi Bali, yang secara geografis pulau ini terletak di antara Pulau Jawa dan Pulau Lombok. Selain Pulau Bali, Provinsi Bali juga terdiri dari beberapa pulau kecil di sekitarnya, antara lain Pulau Nusa Penida, Pulau Nusa Lembongan, Pulau Nusa Ceningan, Pulau Serangan, dan Pulau Menjangan. Pulau Bali dengan julukannya sebagai *Pulau Dewata* atau *Pulau Seribu Pura* terkenal sebagai tujuan pariwisata populer dengan keunikan budayanya bagi wisatawan asing, khususnya wisatawan Jepang dan Australia.

Kota Denpasar sebagai kota terbesar di Kepulauan Nusa Tenggara selain menjadi pusat pemerintahan, juga menjadi pusat perekonomian bisnis pariwisata. Mengikuti pertumbuhan industri pariwisata, Kota Denpasar memiliki pendapatan per kapita dan pertumbuhan tinggi di Provinsi Bali. (KER Provinsi Bali Triwulan IV 2009, 2010)

Tercatat dalam data Badan Pusat Statistik dalam Sensus Penduduk Indonesia tahun 2010, sebanyak 65,52% dari 788.589 jiwa penduduk Kota Denpasar merupakan Suku Bali dan memeluk agama Hindu sebanyak 67,57% , diikuti oleh pemeluk agama lain. (Kementrian Agama Republik Indonesia Kantor Kota Denpasar, 2020)

Pulau Bali terkenal akan keunikan seni budaya serta adat istiadat dalam kehidupan sehari-hari penduduknya yang bersumber dari ajaran agama Hindu sebagai agama mayoritas penduduk Bali. Begitu pun dengan Kota Denpasar yang identik dengan seni dan budaya Bali pada umumnya, seperti tari-tarian dan gending Bali. Potensi ini menjadi daya tarik bagi wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Kedatangan para wisatawan ini menyebabkan terjadinya interaksi perpaduan antara budaya asli Denpasar dengan budaya lain.

Salah satu daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung ke Bali untuk menetap lebih lama adalah seni kuliner Bali. Seni kuliner tradisional Bali merupakan hasil karya yang berkembang sejak masuknya Agama Hindu ke Bali yang menjadi makanan asli masyarakat Bali. Kuliner tradisional Bali memiliki ciri khas yang unik dan spesifik dari bahan pangan, proses pengolahan, penggunaan peralatan hingga tata cara makan khas Bali.

Makanan Bali dari pengaruh masuknya Agama Hindu ke Bali tergolong menjadi dua kategori yang berbeda. Ada makanan yang diperuntukkan bagi dewa-dewi yang dipercaya masyarakat Bali, yang sangat berbeda dengan makanan sehari-hari bagi manusia, digolongkan dalam "*Indik Maligia*". Sedangkan makanan yang dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat Bali atau umat Hindu tergolong dalam makanan "*Dharma Caruban*". (Ariani, 2017)

Masakan pokok sehari-hari masyarakat Bali merupakan nasi yang ditemani dengan sayuran dan protein, biasanya dimasak dengan bumbu khas Bali (*Base Bali*) dan dikonsumsi kapan pun dibutuhkan. Pengecualian untuk masakan khusus upacara yang disiapkan dengan cara yang lebih rumit dan dekoratif, kemudian

dikonsumsi secara komunal. Hal ini menandakan keberagaman masakan Bali yang berpotensi untuk lebih dikenal wisatawan-wisatawan.

Masyarakat Denpasar yang beragama Hindu hingga saat ini masih menanamkan nilai-nilai tradisional budaya Bali dalam kehidupan sehari-hari. Nilai-nilai tradisional yang dimaksud meliputi ritual-ritual dan upacara agama Hindu. Dalam upacara adat maupun agama Hindu pada umumnya disajikan makanan khusus sebagai persembahan, serta hidangan lain yang disajikan selama perayaan untuk dikonsumsi secara komunal.

Tradisi kuliner Bali memiliki keterkaitan dengan nilai religius dimana adanya larangan mengonsumsi daging sapi, karena dalam Agama Hindu sapi (putih) merupakan hewan yang disucikan atau disakralkan. Kebanyakan makanan khas Bali memanfaatkan sumber protein yang berasal dari laut dan hewan ternak lain seperti unggas dan babi.

Beberapa masakan khas Bali memiliki kemiripan dengan masakan daerah lain, di antaranya Garang Asem, Timbungan, dan lainnya. Di samping itu, kuliner khas Bali memiliki keunikan secara spesifik terutama dari rasa, bahan, dan bumbunya. Masakan khas Bali menggunakan bumbu yang jarang ditemukan di daerah lain seperti tabia bun dan bangle. Rasa masakan khas Bali cenderung manis meskipun berbumbu. Bahan masakan yang digunakan juga tergolong unik dengan pemanfaatan daun jarak atau batang pohon pisang muda. Proses pemasakan makanan khas Bali membutuhkan waktu cukup lama dengan pemanfaatan alat tradisional yang menambah aroma seperti batang bambu.

Kota Denpasar sebagai pusat Provinsi Bali menjadi daerah yang paling dikenal dan dikunjungi wisatawan asing. Beragam kuliner khas Bali dikenal populer dan tersebar di seluruh bagian Kota Denpasar. Namun, belum banyak wisatawan asing yang menikmati makanan khas Bali. Salah satu pemicunya adalah banyak restoran dan hotel yang jarang menyajikan hidangan-hidangan khas Bali. Di samping itu, masakan-masakan Bali memiliki potensi besar untuk bersaing dengan hidangan-hidangan berkelas lain, seperti hidangan Eropa.

Berdasarkan paparan di atas, penulis ingin mengangkat, mengekspos, dan mengembangkan kuliner Kota Denpasar ke dalam konsep *modernist cuisine* dalam penyelesaian Tugas Akhir ini dengan judul “Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Kota Denpasar”.

B. Tujuan

1. Tujuan Formal

Penelitian ini disusun oleh penulis sebagai salah satu persyaratan dalam ujian sidang program studi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Sebagai rekam jejak penelitian penulis untuk mengembangkan potensi kuliner Kota Denpasar sebagai pendorong pertumbuhan kuliner Bali.
- b. Mengembangkan nilai jual masakan tradisional Kota Denpasar untuk diangkat ke dalam konsep *modernist cuisine*.

C. Usulan Produk

Penulis mengangkat sajian kuliner khas Bali yang tersebar di Kota Denpasar ke dalam konsep *modernist cuisine*. Pilihan menu yang akan dipresentasikan penulis terbagi dalam tujuh hidangan sebagai berikut :

SET MENU SAJIAN KULINER

KOTA DENPASAR

AMUSE BOUCHE

Kesuna Cekuh

(Tartlet olahan udang karang dengan balutan bumbu kesuna cekuh khas Bali)

APPETIZER

Rujak Bulung

(Rujak rumput laut disajikan dengan kuah pindang berbumbu khas Bali)

SOUP

Sup Ayam Garang Asem

(Sup Ayam khas Bali dengan kuah bening, pedas, gurih dari base wangen)

MAIN COURSE

Timbungan

(Daging sapi asap beraroma rempah Bali yang dimasak di dalam bambu,
disajikan dengan jukut urap, sambal tuung dan nasi merah jatiluwih)

DESSERT

Jaje Bali

(*Pannacotta* bubur sumsum dan *mochi* jaje pisang disajikan dengan gula merah,
parutan kelapa, dan *mango mousse*)

BEVERAGE

Es Kuwut Mojito

(Minuman segar khas Bali yang terbuat dari kelapa muda, melon, dan jeruk nipis
disajikan dengan air berkarbonasi)

D. Tinjauan Produk

1. Tema

Tema yang diangkat dalam tugas akhir *Food Presentation* ini merupakan penerapan konsep *modernist cuisine* pada masakan khas Bali di Kota Denpasar. *Modernist cuisine* adalah pergerakan kuliner yang berdedikasi pada sudut pandang baru dari cara menghasilkan makanan yang indah dan penerapan kreativitas untuk mengembangkan tampilan makanan menjadi modern. (Myhrvold, 2011)

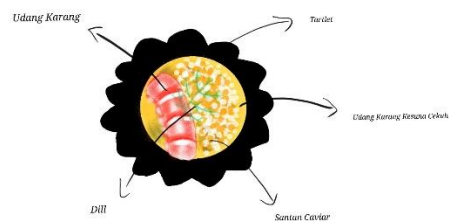
Rangkaian menu sajian kuliner Kota Denpasar akan dihidangkan dengan pengembangan presentasi sebanyak 5 jenis makanan dan 1 minuman.

2. Jenis Produk

Rangkaian menu sajian kuliner Kota Denpasar berkonsep *modernist cuisine* yang akan dipresentasikan oleh penulis adalah sebagai berikut :

a. Kesuna Cekuh

Kesuna cekuh dalam Bahasa Bali berasal dari kata “suna” yang berarti bawang putih dan “cekuh” yang berarti kencur. Bumbu suna cekuh memiliki karakter bawang putih dan kencur yang mendominasi meskipun terdiri dari bahan lain seperti jahe dan kemiri. Olahan kesuna cekuh yang akan dihidangkan penulis menggunakan bahan bahari berupa udang. Dalam penerapan konsep *modernist cuisine*, presentasi menu ini dikembangkan oleh penulis menjadi *tartlet* dipadukan dengan *caviar* santan suna cekuh.

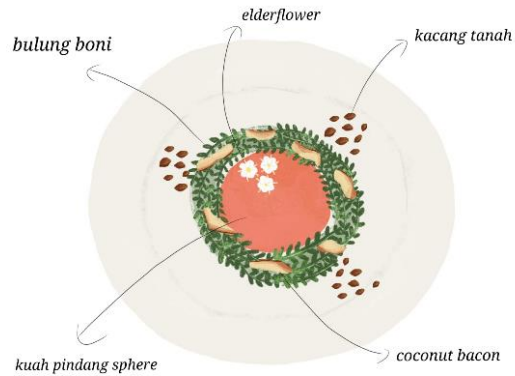


Gambar 1 Sketsa Kesuna Cekuh

b. Rujak Bulung

Rujak Bulung merupakan makanan khas Bali yang terbuat dari bulung yang berarti rumput laut atau anggur laut. Bulung yang sering digunakan sebagai bahan baku terdiri dari dua jenis, yaitu bulung boni dan bulung putih. Dua jenis bulung ini memiliki cara pengolahan dan penyajian yang berbeda. Bulung boni biasanya hanya dicuci dengan air panas, sedangkan bulung rambut direbus sebentar sebelum digunakan. Penyajian rujak bulung terdiri atas dua bumbu, yaitu bumbu kelapa parut dan bumbu kuah pindang. Cara penyajian Rujak Bulung pada umumnya disajikan di atas piring, kemudian ditaburi kelapa parut dan disiram kuah pindang saat akan disajikan.

Pengembangan presentasi dan teknik memasak yang diterapkan penulis dalam menu Rujak Bulung adalah *spherification* kuah pindang. *Spherification* adalah salah satu teknik dalam *molecular gastronomy* untuk membentuk bola yang berisikan cairan. *Molecular gastronomy* sendiri merupakan suatu studi ilmiah dalam gastronomi atau seni kuliner yang menggabungkan ilmu fisika atau kimia dalam memasak.

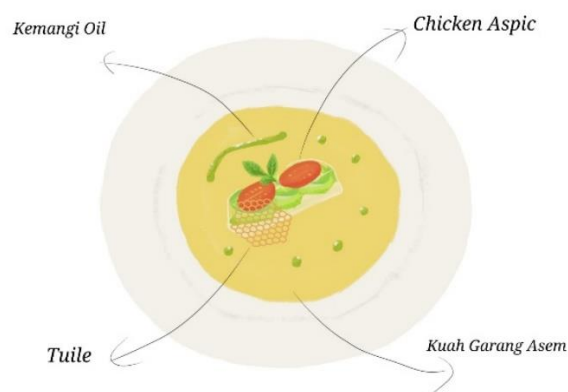


Gambar 2 Sketsa Rujak Bulung

c. Sup Ayam Garang Asem

Sup Garang Asem memiliki beberapa versi dari beberapa daerah seperti Jawa Tengah dan Tuban. Ciri khas Sup Garang Asem dari Bali terdapat pada penggunaan ayam kampung jantan dan kuah yang pekat. Dalam sejarah, Sup Garang Asem dimasak oleh masyarakat Bali ketika ada ayam aduan yang kalah sehingga disebut ayam cundang. Penggunaan daging ayam kampung jantan memiliki tekstur alot sehingga membutuhkan waktu pemasakan yang lama untuk menghasilkan daging yang empuk dan warna kuah yang lebih pekat dan gelap. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan Sup Garang Asem khas Bali lebih kuat sehingga menghasilkan perpaduan kaldu ayam dengan rasa pedas dan asam dari belimbing wuluh.

Pengembangan yang dilakukan penulis adalah membuat *aspic* dari ayam dan bahan tambahan sup dan menambahkan foam pada kuah sup.



Gambar 3 Sketsa Sup Ayam Garang Asem

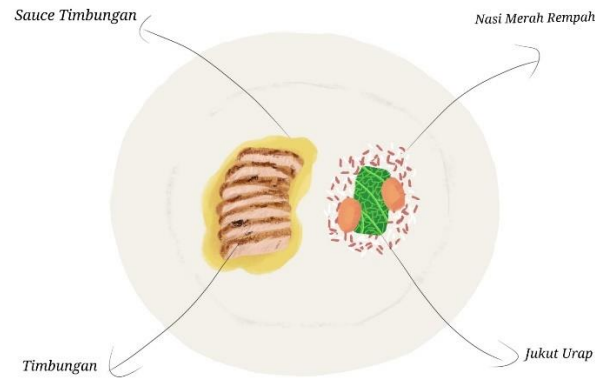
d. Timbungan

1. Timbungan

Istilah timbungan memiliki arti dimasak dalam bambu. Timbungan pada awalnya merupakan teknik penyimpanan makanan yang dibumbui dan disimpan dalam bambu agar tidak cepat basi. Cara penyimpanan makanan ini dilakukan dengan mendekatkan timbungan ke tungku dapur, yang mirip dengan teknik pengasapan. Timbungan menjadi makanan yang semakin langka di Bali karena hanya dimasak di hari besar seperti Galungan dan proses memasak yang lama. Sumber protein yang biasanya digunakan dalam Timbungan merupakan daging unggas seperti ayam atau bebek, dan daging babi.

Dalam penyajian *main course* penulis melakukan pengembangan pada presentasi dengan pemanfaatan kaldu sapi dan

base genep dari Timbungan menjadi saus *velouté*, nasi merah rempah, dan jukut urap dengan tampilan modern.

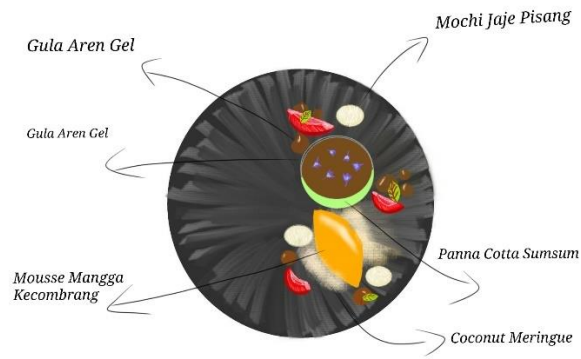


Gambar 4 Sketsa Timbungan

e. Jaje Bali

Jaje dalam Bahasa Bali memiliki arti jajanan. Jaje Bali merupakan jajanan yang sering ditemukan di pasar tradisional Bali. Jaje Bali sendiri tergolong menjadi jaje basah dan kering. Jaje basah umumnya disajikan dalam ukuran kecil dengan kelapa parut dan gula aren, sedangkan jaje kering disajikan tanpa komponen pendamping.

Dalam tugas akhir ini penulis menyajikan beberapa dari beragam jenis Jaje Bali, yaitu bubuh sumsum dan jaje pisang. Pengembangan yang dilakukan penulis adalah pembuatan *panna cotta* sumsum, *mochi* jaje pisang, gula aren gel, dan penambahan *mango mousse*.

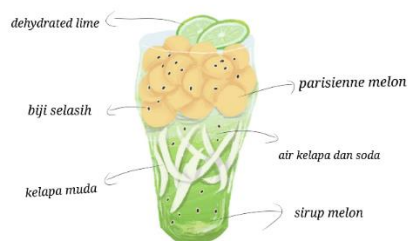


Gambar 5 Sketsa Jaje Bali

f. Es Kuwut

Es Kuwut adalah minuman khas Bali berasal dari kata “kuwut” yang berarti terbuat dari kelapa. Es Kuwut dan Es Kelapa Muda terbuat dari bahan utama yang sama yaitu kelapa. Yang menjadi pembeda antara keduanya adalah bahan pembuatan Es Kuwut lebih kompleks dibanding Es Kelapa Muda. Es Kuwut menggunakan bahan lain seperti melon, jeruk nipis, dan biji selasih yang memberikan rasa lebih segar.

Presentasi minuman Es Kuwut akan dikembangkan penulis menjadi minuman mojito dengan penambahan air soda.



Gambar 6 Sketsa Es Kuwut Mojito

3. Usulan Resep

TABEL 1. 1
RESEP KESUNA CEKUH
(Kesuna Cekuh)

| | | | |
|----------------|-----------------------|-----------------|----------------------|
| Halaman | : 1 dari 3 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 10 gr |
| Jenis Hidangan | : <i>Amuse Bouche</i> | Suhu Penyajian | : Suhu Ruang |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Round Plate</i> |

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|----------------------|------|---------------------------|---|
| 1 | Siapkan | 10 | gr | Kencur | Haluskan dikupas, dihaluskan dicuci, dihaluskan dikupas, dihaluskan dikupas, dihaluskan disangrai, dihaluskan disangrai, dihaluskan Peras airnya |
| | | 6 | gr | Bawang Putih | |
| | | 3 | gr | Cabai Merah | |
| | | 5 | gr | Bawang Merah | |
| | | 4 | gr | Kunyit | |
| | | 3 | gr | Kemiri | |
| | | 2 | gr | Ketumbar | |
| | | 30 | gr | Jeruk Limo | |
| | | 3 | gr | Daun Salam | |
| | | 2 | gr | Gula Pasir | |
| | | 2 | gr | Garam | |
| | | 15 | ml | Minyak Goreng | |
| | | 40 | ml | Santan Kental | |
| | | 200 | ml | Air | |
| | | 50 | gr | Udang Karang | Cuci bersih |
| 25 | gr | <i>Caviar Santan</i> | | | |
| 5 | gr | <i>Edible Flower</i> | | | |
| 5 | buah | <i>Tartlet Shell</i> | | | |
| 2 | Haluskan | 10 | gr | Kencur | |
| | | 6 | gr | Bawang Putih | |
| | | 3 | gr | Cabai Merah | |
| | | 5 | | Bawang Merah | |
| | | 4 | | Kunyit | |
| | | 3 | | Kemiri | |
| 2 | | Ketumbar | | | |
| 3 | Tumis | 15 | ml | Minyak Goreng | |
| | | 3 | gr | Bumbu Halus Daun Salam | Masak hingga harum |
| 4 | Tambahkan | 40 | ml | Santan Kental | Masak hingga santan menyatu dengan bumbu |
| 5 | Masukkan | 50 | gr | Udang Karang | |

| | | | | | |
|---|-----------|---------------|------------------|--|--|
| | | 200 2 2 | ml gr gr | Air Gula Pasir Garam | Masak hingga kuah santan sedikit mengental |
| 6 | Tambahkan | | | Perasan Air Jeruk Limo | |
| 7 | Platting | 25 5 5 | gr gr buah | <i>Caviar</i> Santan <i>Edible Flower</i> <i>Tartlet Shell</i> | Dengan kondimen kesuna cekuh |

Sumber : (Balicooks, 2023)

LANJUTAN TABEL 1. 1

RESEP KESUNA CEKUH

(Tartlet)

| | | | |
|----------------|-----------------------|-----------------|----------------------|
| Halaman | : 2 dari 3 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 5 gr |
| Jenis Hidangan | : <i>Amuse Bouche</i> | Suhu Penyajian | : Suhu Ruang |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Round Plate</i> |

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|-------------------------------------|--|---|---|
| 1 | Siapkan | 21 15 1 1 2,5 2 3 | gr gr gr gr gr gr ml | Tepung Terigu Air Garam Gula Minyak Kuning Telur Pewarna Makanan Hitam | Protein rendah secukupnya |
| 2 | Campurkan | 21 15 1 1 2,5 2 3 | gr gr gr gr gr gr ml | Tepung Terigu Air Garam Gula Minyak Kuning Telur Pewarna Makanan Hitam | Hingga kalis. Diamkan di kulkas selama 1 jam. |
| 3 | Pipihkan | | | Adonan | Dengan ketebalan 2-3 mm. |
| 4 | Cetak | | | Adonan | Dengan ring cutter diameter 5 cm. Kemudian cetak dengan |

| | | | | | |
|---|----------|--|--|----------------|----------------------------------|
| | | | | | cetakan menyusun bertahap. |
| 5 | Diamkan | | | Adonan | Di kulkas selama 20 menit. |
| 6 | Panggang | | | Adonan | Pada suhu 160 C selama 30 menit. |
| 7 | Pisahkan | | | <i>Tartlet</i> | Selagi panas agar tidak pecah. |

Sumber : (Cooking, 2022)

LANJUTAN TABEL 1.1
RESEP KESUNA CEKUH
(Santan Caviar)

Halaman : 3 dari 3 Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 9 April 2023 Porsi Penyajian : 5 gr
Jenis Hidangan : *Amuse Bouche* Suhu Penyajian : Suhu Ruang
Asal Daerah : Bali Alat Saji : *Round Plate*

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------------|------|------|---|---|
| 1 | Siapkan | 150 | gr | Kuah Santan | dari sisa kuah Kesuna Cekuh |
| | | 2 | gr | Agar-agar | |
| | | 150 | ml | <i>Salad Oil</i> | didinginkan di <i>freezer</i> selama 30 menit |
| 2 | Panaskan | 150 | gr | Kuah Santan | hingga mendidih dan |
| | | 2 | gr | Agar-agar | dipindahkan ke <i>squeeze bottle</i> |
| 3 | Teteskan | 150 | ml | Kuah Santan Kesuna Cekuh <i>Salad Oil</i> | perlahan-lahan ke dalam <i>salad oil</i> dingin hingga menghasilkan butiran kecil menyerupai <i>caviar</i> . Lakukan hal yang sama pada Larutan Lemon |
| 4 | Bilas | | | <i>Caviar</i> | ke dalam wadah berisi air |
| 5 | <i>Sisihkan</i> | | | | untuk <i>plating</i> . |

Sumber : (Balicooks, 2023) dan *Olahan penulis, 2023*

| | | | | | |
|----|-----------------|--------------------------------------|--|---|--|
| | | 3 3 5 40 500 2,5 5 | gr gr gr gr ml gr gr | Garam Cabai Rawit Terasi Gula Air Murni <i>Sodium Alginate</i> <i>Calcium Lactate</i> | dibakar |
| 2 | Campurkan | 2,5 500 | gr ml | <i>Sodium Alginate</i> Air Murni | sedikit-sedikit selama blender berisi air menyala. Diamkan sampai air kembali jernih |
| 3 | Rebus | 150 75 2 1,5 | ml gr gr gr | Air Tenggiri Daun Salam Garam | hingga mendidih. Kemudian kecilkan api dan rebus kembali selama 10-15 menit |
| 4 | Saring | | | Kaldu Pindang | menggunakan <i>strainer</i> |
| 5 | Dinginkan | | | Kaldu Pindang | |
| 6 | Haluskan | 3 1,5 5 | gr gr gr | Cabai Rawit Garam Terasi | dengan ulekan |
| 7 | Tambahkan | 40 150 | gr ml | Gula Kaldu Pindang | |
| 8 | Campurkan | 5 150 | gr gr | <i>Calcium Lactate</i> Kuah Pindang | dengan blender, diamkan selama 2 jam di kulkas |
| 9 | Cetak | | | Larutan Kuah Pindang | ke dalam cetakan setengah lingkaran. Diamkan di <i>freezer</i> sampai beku |
| 10 | Rendam | | | Larutan Kuah Pindang Larutan <i>Sodium Alginate</i> | yang sudah set ke dalam |
| 11 | Bilas | | | | ke dalam air bersih |
| 12 | <i>Platting</i> | | | | dengan Rujak Bulung Boni |

Sumber : (Kitchen, Google, 2020) dan *Olahan penulis, 2023*

TABEL 1. 3
RESEP SUP AYAM GARANG ASEM
(Sup Ayam Garang Asem)

| | | | |
|----------------|----------------|-----------------|---------------------|
| Halaman | : 1 dari 4 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 100 ml |
| Jenis Hidangan | : <i>Soup</i> | Suhu Penyajian | : Panas |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Soup Plate</i> |

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN | |
|-----|----------|--------------|-------------|-----------------|------------------------|--|
| 1 | Siapkan | 20 | gr | Lengkuas | dirajang | |
| | | 12 | gr | Jahe | dirajang | |
| | | 12 | gr | Kunyit | dirajang | |
| | | 12 | gr | Kencur | dirajang | |
| | | 65 | gr | Bawang Merah | dirajang | |
| | | 30 | gr | Bawang Putih | dirajang | |
| | | 30 | gr | Cabai Merah | dirajang | |
| | | | | | Keriting | |
| | | 10 | gr | Cabai Rawit | dirajang | |
| | | 35 | gr | Serai | bagian putih, dirajang | |
| | | 10 | gr | Kemiri | disangrai | |
| | | 5 | gr | Ketumbar | disangrai | |
| | | 5 | gr | Merica Putih | | |
| | | 5 | gr | Merica Hitam | | |
| | | 5 | gr | Pala | | |
| | | 7 | gr | Terasi | dibakar | |
| | | 10 | gr | Belimbing Wuluh | | |
| | | 7 | gr | Garam | | |
| | | 3 | gr | Gula | | |
| | | 10 | ml | Minyak Kelapa | | |
| 10 | gr | Asam Jawa | | | | |
| 3 | gr | Daun Jeruk | | | | |
| 4 | gr | Daun Salam | | | | |
| 350 | gr | Ayam Kampung | dibersihkan | | | |
| | | | Pejantan | | | |
| | | 500 | ml | Air | | |
| 2 | Haluskan | 20 | gr | Lengkuas | | |
| | | 12 | gr | Jahe | | |
| | | 12 | gr | Kunyit | | |
| | | 12 | gr | Kencur | | |
| | | 65 | gr | Bawang Merah | | |
| | | 30 | gr | Bawang Putih | | |
| | | 30 | gr | Cabai Merah | | |
| | | | | Keriting | | |

| | | | | | |
|---|-----------|---|---|---|---|
| | | 10 35 10 5 5 5 5 10 7 | gr gr gr gr gr gr gr gr sdm | Cabai Rawit Serai Kemiri Ketumbar Merica Putih Merica Hitam Pala Belimbing Wuluh Terasi | |
| 3 | Tumis | 10 3 4 | ml gr gr | Minyak Kelapa Bumbu Halus Daun Jeruk Daun Salam | hingga matang |
| 4 | Tambahkan | 350 | gr | Ayam Kampung Pejantan | masak hingga daging berubah warna |
| 5 | Tambahkan | 500 3 7 10 | ml gr gr gr | Air Gula Garam Asam Jawa | masak dengan api kecil hingga ayam matang dan empuk |
| 6 | Sisihkan | | | Ayam Garang Asem | untuk dibuat <i>terriner</i> |
| 7 | Saring | | | Kuah Sup | untuk disajikan terpisah |

Sumber : (Untari, 2010)

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP SUP AYAM GARANG ASEM
(Chicken Aspic)

Halaman : 2 dari 4 Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 9 April 2023 Porsi Penyajian : 60 gr
Jenis Hidangan : *Soup* Suhu Penyajian : Dingin
Asal Daerah : - Alat Saji : *Soup Plate*

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|-----------------------------|----------------------------|--|---|
| 1 | Siapkan | 350 20 50 7 250 | gr gr gr gr ml | Ayam Garang Asem Belimbing Wuluh Tomat <i>Cherry</i> <i>Gelatine</i> Kaldu Ayam | di- <i>fillet</i> , dipotong dadu dipotong <i>slice</i> , direbus matang dipotong <i>section</i> panas |
| 2 | Campur | | | Kaldu Ayam | hingga larut |

| | | | | | |
|---|-----------------|--|--|--|---|
| | | | | <i>Gelatine</i> | |
| 3 | Tata | | | Ayam Garang Asem | di wadah kotak pada lapisan pertama |
| 4 | Tuang | | | Larutan Kaldu | setara tinggi lapisan ayam. Tunggu hingga dingin dan setengah padat |
| 5 | Tata | | | Belimbing Wuluh Tomat <i>Cherry</i> | dengan tahapan yang sama hingga selesai |
| 6 | Dinginkan | | | <i>Chicken Aspic</i> | di kulkas |
| 7 | <i>Platting</i> | | | <i>Chicken Aspic Tuille Kemangi Oil microgreen</i> | |

Sumber : (Untari, 2010) dan *Olahan data penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP SUP AYAM GARANG ASEM
(Kemangi Oil)

| | | | |
|----------------|----------------|-----------------|---------------------|
| Halaman | : 3 dari 4 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 15 ml |
| Jenis Hidangan | : <i>Soup</i> | Suhu Penyajian | : Suhu Ruang |
| Asal Daerah | : - | Alat Saji | : <i>Soup Plate</i> |

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|-----------------|----------------|--|--|
| 1 | Siapkan | 50 25 125 | gr gr ml | Kemangi Bayam <i>Vegetable Oil</i> | |
| 2 | Haluskan | 50 25 125 | gr gr ml | Kemangi Bayam <i>Vegetable Oil</i> | menggunakan blender selama 3 menit (sampai terasa hangat pada permukaan wadah blender) |
| 3 | Saring | | | Minyak Kemangi | menggunakan <i>bowl</i> dan <i>cheese cloth</i> di atas wadah berisi air es. |
| 4 | Pindahkan | | | Minyak Kemangi | ke dalam <i>squeeze bottle</i> |

Sumber : *Olahan data penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP SUP AYAM GARANG ASEM

(*Tuile*)

Halaman : 4 dari 4 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : 9 April 2023 Porsi Penyajian : 5 gr
 Jenis Hidangan : *Soup* Suhu Penyajian : Suhu Ruang
 Asal Daerah : - Alat Saji : *Soup Plate*

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|------|------|---------------|---|
| 1 | Siapkan | 25 | gr | Putih Telur | |
| | | 25 | gr | Mentega Cair | |
| | | 25 | gr | Tepung Terigu | |
| | | 1 | gr | Garam | |
| | | 25 | gr | Gula | |
| 2 | Haluskan | 25 | gr | Putih Telur | menggunakan blender sampai tercampur rata |
| | | 25 | gr | Mentega Cair | |
| | | 25 | gr | Tepung Terigu | |
| | | 1 | gr | Garam | |
| | | 25 | gr | Gula | |
| 3 | Oleskan | | | Adonan Tuile | ke cetakan berbentuk |
| 4 | Panggang | | | Tuile | pada suhu 160°C selama 4 menit |
| 5 | Pindahkan | | | Tuile | menggunakan <i>tweezer</i> setelah 30 detik |

Sumber : *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1.4
RESEP TIMBUNGAN

(*Timbungan*)

Halaman : 1 dari 7 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : 9 April 2023 Porsi Penyajian : 100 gr
 Jenis Hidangan : *Main Course* Suhu Penyajian : Panas
 Asal Daerah : Bali Alat Saji : *Dinner Plate*

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|------|------|-------------------------|-------------------------------------|
| 1 | Siapkan | 600 | gr | Daging Sapi | dipotong masing-masing berat 120 gr |
| | | 8 | gr | Sandung Lamur Papain | |

| | | | | | |
|---|----------|-----|----|---------------|-----------------------------|
| | | 160 | gr | Bawang Merah | dikupas, dihaluskan |
| | | 160 | gr | Bawang Putih | dikupas, dihaluskan |
| | | 7 | gr | Jahe | dikupas, dihaluskan |
| | | 7 | gr | Lengkuas | dikupas, dihaluskan |
| | | 30 | gr | Kencur | dikupas, dihaluskan |
| | | 15 | gr | Kunyit | dikupas, dihaluskan |
| | | 50 | gr | Sereh | bagian putih, dihaluskan |
| | | 60 | gr | Cabe Merah | dicuci, dihaluskan |
| | | | | Keriting | |
| | | 25 | gr | Cabe Rawit | dicuci, dihaluskan |
| | | 50 | gr | Kemiri | disangrai, dihaluskan |
| | | 1 | gr | Jinten | disangrai, dihaluskan |
| | | 10 | gr | Terasi | dibakar, dihaluskan |
| | | 1 | gr | Merica Putih | disangrai, dihaluskan |
| | | 1 | gr | Merica Hitam | disangrai, dihaluskan |
| | | 1 | gr | Cengkeh | disangrai, dihaluskan |
| | | 1 | gr | Pala | disangrai, dihaluskan |
| | | 1 | gr | Ketumbar | disangrai, dihaluskan |
| | | 1 | gr | Tabia Bun | disangrai, dihaluskan |
| | | 30 | ml | Minyak | |
| | | 500 | ml | Air | |
| | | 10 | gr | Gula Aren | |
| | | 30 | gr | Garam | |
| 2 | Haluskan | 160 | gr | Bawang Merah | |
| | | 160 | gr | Bawang Putih | |
| | | 7 | gr | Jahe | |
| | | 7 | gr | Lengkuas | |
| | | 30 | gr | Kencur | |
| | | 15 | gr | Kunyit | |
| | | 50 | gr | Sereh | |
| | | 60 | gr | Cabe Merah | |
| | | | | Keriting | |
| | | 25 | gr | Cabe Rawit | |
| | | 50 | gr | Kemiri | |
| | | 1 | gr | Jinten | |
| | | 10 | gr | Terasi | |
| | | 1 | gr | Merica Putih | |
| | | 1 | gr | Merica Hitam | |
| | | 1 | gr | Cengkeh | |
| | | 1 | gr | Pala | |
| | | 1 | gr | Ketumbar | |
| | | 1 | gr | Tabia Bun | |
| 3 | Marinasi | 600 | gr | Daging Sapi | selama 20 menit |
| | | | | Sandung Lamur | |

| | | | | | |
|----|-----------|-----|----|--|---|
| | | 8 | gr | Papain | |
| 4 | Marinasi | | | Daging Sapi Sandung Lamur Bumbu Halus | yang sudah empuk dengan bumbu halus secukupnya, diamkan selama 30 menit di kulkas |
| 5 | Rebus | 500 | ml | Daging Marinasi Air Garam Kaldu Bubuk | selama 2 jam |
| 6 | Tumis | | | Sisa Bumbu Halus Minyak | hingga harum |
| 7 | Tambahkan | | | Garam Gula Aren | tumis hingga matang |
| 8 | Marinasi | | | Daging Rebus Bumbu Halus | yang sudah ditumis |
| 9 | Bungkus | | | Daging | dengan daun pisang dan aluminium foil dengan rapat. Kemudian dimasukkan ke dalam bambu. |
| 10 | Bakar | | | Timbungan | di atas arang selama 4 jam sampai wangi bumbu tercium |

Sumber : (Untari, 2010) dan *Olahan penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.4

RESEP TIMBUNGAN

(Nasi Merah Rempah)

| | | | |
|----------------|----------------------|-----------------|-----------------------|
| Halaman | : 3 dari 7 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 50 gr |
| Jenis Hidangan | : <i>Main Course</i> | Suhu Penyajian | : Panas |
| Asal Daerah | : - | Alat Saji | : <i>Dinner Plate</i> |

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|------|------|-------------------------|---------------------|
| 1 | Siapkan | 100 | gr | Beras Merah Jatiluwi | cuci bersih |
| | | 25 | gr | Beras Putih | cuci bersih |
| | | 250 | ml | Air | |
| | | 15 | ml | Minyak Kelapa | |
| | | 20 | gr | Bawang Putih | dikupass, dicincang |

| | | | | | |
|---|---------|-----|----|---------------|--------------------|
| | | 20 | gr | Bawang Merah | dikupas, dicincang |
| | | 15 | gr | Sereh | diiris |
| | | 3 | gr | Merica | |
| | | 1 | gr | Tabia Bun | diiris |
| | | 2 | gr | Kayumanis | |
| | | 2 | gr | Garam | |
| | | 5 | gr | Daun Jeruk | |
| 2 | Potong | 20 | gr | Bawang Putih | rajang |
| | | 20 | gr | Bawang Merah | |
| | | 15 | gr | Sereh | |
| | | 1 | gr | Tabia Bun | |
| | | 5 | gr | Daun Jeruk | |
| 3 | Tumis | 15 | ml | Minyak Kelapa | |
| | | 100 | gr | Beras Merah | |
| | | | | Jatiluwi | |
| | | 25 | gr | Beras Putih | |
| | | 2 | gr | Kayumanis | |
| | | | | Bumbu Rajang | |
| 4 | Tanak | | | Beras rempah | hingga matang |
| | | 250 | ml | Air | |
| | | 2 | gr | Garam | |
| | | 3 | gr | Merica | |
| 6 | Sajikan | | | | |

Sumber : *Olahan penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.4

RESEP TIMBUNGAN

(Jukut Urap)

Halaman : 4 dari 7 Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 9 April 2023 Porsi Penyajian : 30 gr
Jenis Hidangan : *Side dish* Suhu Penyajian : Suhu Ruang
Asal Daerah : Bali Alat Saji : *Dinner Plate*

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|------|------|----------------|--|
| 1 | Siapkan | 75 | gr | Kacang Panjang | dicuci bersih, direbus dipetik ujungnya, dicuci bersih, direbus dicuci bersih, direbus dikukus dicuci bersih, diiris tipis, direbus dikupas, dihaluskan |
| | | 25 | gr | Taoge | |
| | | 50 | gr | Sawi Putih | |
| | | 50 | gr | Kelapa Parut | |
| | | 50 | gr | Wortel | |
| | | 30 | gr | Bawang Merah | |

| | | | | | |
|----|-----------------|-------------------------------------|------------------------------------|--|--|
| | | 15 4 6 1 15 1 100 | gr gr gr gr buah ml | Bawang Putih Terasi Cabai Rawit Garam Gula Aren Jeruk Lemo Air | dikupas, dihaluskan dibakar, dihaluskan dihaluskan diperas airnya |
| 2 | Campurkan | 30 15 4 6 | gr gr gr gr | Bawang Merah Bawang Putih Terasi Cabai Rawit | yang sudah dihaluskann dalam satu wadah |
| 3 | Tambahkan | 1 15 1 100 | gr gr buah ml | Garam Gula Aren Jeruk Lemo Air | |
| 4 | Pindahkan | | | <i>Dressing Urap</i> | ke wadah tertutup dan diamkan semalaman di kulkas |
| 5 | Campur | 75 25 100 | gr gr gr | Kacang Panjang Taoge Kelapa Parut <i>Dressing Urap</i> | |
| 6 | Lebarkan | | | Sawi Putih | |
| 7 | Tata | | | Campuran Urap | di atas sawi putih yang dilebarkan |
| 8 | Gulung | | | Sawi Putih | hingga membungkus Urap |
| 9 | Potong | | | | kedua ujung gulungan urap |
| 10 | <i>Platting</i> | | | Gulungan Urap Wortel | |

Sumber : (Agung, 2010) dan *Olahan penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.4

RESEP TIMBUNGAN

(*Sauce Base Genep*)

| | | | |
|----------------|--------------------|-----------------|-----------------------|
| Halaman | : 5 dari 7 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 30 ml |
| Jenis Hidangan | : <i>Side dish</i> | Suhu Penyajian | : Panas |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Dinner Plate</i> |

| | | | | | |
|---|----------------|----------|----------|---------------------|---|
| | | 5 150 | gr ml | Garam Kaldu Sapi | |
| 4 | Haluskan | | | Sauce Base Genep | menggunakan blender, saring jika perlu |
| 4 | <i>Plating</i> | | | | |

Sumber : (Untari, 2010) dan *Olahan penulis, 2023*

TABEL 1.5
RESEP JAJE BALI
(Panna Cotta Sumsum)

| | | | |
|----------------|------------------|-----------------|----------------------|
| Halaman | : 1 dari 5 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 50 gr |
| Jenis Hidangan | : <i>Dessert</i> | Suhu Penyajian | : Dingin |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Coupe Plate</i> |

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|---|--|---|-------------------------------|
| 1 | Siapkan | 25 50 15 125 125 15 2 10 30 25 | gr gr gr ml ml gr gr gr ml ml | Tepung Beras Daun Suji Daun Pandan Santan Cair Susu Cair Gula Pasir Garam <i>Gelatine</i> Lembaran Air Dingin Santan Kental | Diperas sarinya |
| 2 | Rendam | 10 30 | gr ml | <i>Gelatine</i> Lembaran Air Dingin | selama 10 menit |
| 3 | Peras | 50 | gr | Daun Suji | hingga keluar ekstrak suji |
| 4 | Campurkan | 25 15 125 125 15 | gr gr ml ml gr | Tepung Beras Ekstrak Suji Daun Pandan Santan Cair Susu Cair Gula Pasir | masak hingga mendidih |
| 5 | Tambahkan | | | <i>Gelatine</i> | masak hingga mendidih |

| | | | | | |
|---|-----------------|--|--|--------|--|
| 6 | Pindahkan | | | Sumsum | ke dalam cetakan dan biarkan hingga dingin. Pindahkan ke kulkas. |
| 7 | <i>Platting</i> | | | | |

Sumber : (Yolanda, 2022)

LANJUTAN TABEL 1.5

RESEP JAJE BALI

(Gel Gula Aren)

| | | | |
|----------------|------------------|-----------------|----------------------|
| Halaman | : 2 dari 5 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 5 gr |
| Jenis Hidangan | : <i>Dessert</i> | Suhu Penyajian | : Dingin |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Coupe Plate</i> |

| NO | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------------|-----------------------------|----------------------------|--|--|
| 1 | Siapkan | 250 200 75 10 5 | gr ml gr gr gr | Gula Aren Air Gula Pasir Daun Pandan Agar-agar | |
| 2 | Panaskan | 250 200 75 10 | gr ml gr gr | Gula Aren Air Gula Pasir Daun Pandan | hingga gula larut dan sedikit mengental. Kemudian pindahkan ke dalam wadah |
| 3 | Didihkan | 150 | ml | Larutan Gula Aren | |
| 4 | Tambahkan | 3 | gr | Agar-agar | |
| 5 | Pindahkan | | | Agar-agar Gula Aren | ke dalam wadah dan dinginkan di dalam kulkas sampai set |
| 6 | Didihkan | | | Larutan Gula Aren | sisanya hingga menyusut |
| 7 | Tambahkan | 2 | gr | Agar-agar | |
| 8 | Cetak | | | Gula Aren Gel | di atas panna cotta bubuk sumsum |
| 9 | Haluskan | | | Agar-agar Gula Aren | yang sudah didinginkan menggunakan mixer hingga mencapai konsistensi seperti gel |
| 10 | Pindahkan | | | Gula Aren Gel | ke dalam <i>squeeze bottle</i> |
| 11 | <i>Platting</i> | | | | |

Sumber : (Raassen, 2022) dan *Olahan penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.5**RESEP JAJE BALI****(Mochi Jaje Pisang)**

| | | | |
|----------------|------------------|-----------------|----------------------|
| Halaman | : 3 dari 5 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 45 gr |
| Jenis Hidangan | : <i>Dessert</i> | Suhu Penyajian | : Dingin |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Coupe Plate</i> |

| NO | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|----|----------------|---|--|---|---|
| 1 | Siapkan | 65 130 125 15 30 65 35 1 | gr gr gr gr gr gr gr gr | Tepung Beras Ketan Pisang Raja Air Daun Pandan Gula Maizena <i>Coconut Flakes</i> Garam | diiris dengan ketebalan 1,5 cm dikukus |
| 2 | Rebus | 250 30 | gr gr | Air Daun Pandan | hingga mendidih kemudian dinginkan |
| 3 | Campurkan | 130 62,5 250 | gr gr gr | Tepung Beras Ketan Gula Air Pandan | aduk hingga rata |
| 4 | Kukus | | | Adonan | selama 20-30 menit sampai adonan transparan |
| 5 | Uleni | 65 | gr | Adonan Mochi Maizena | di atas selagi panas |
| 6 | Bulatkan | 2 | sdm | Adonan Mochi Pisang Raja | hingga rapat |
| 7 | <i>Plating</i> | | | | |

Sumber : (Katrina, 2023) dan *Olahan penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.5**RESEP JAJE BALI****(Mousse Mangga Kecombrang)**

| | | | |
|----------------|------------------|-----------------|----------------------|
| Halaman | : 4 dari 5 | Jumlah Porsi | : 10 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 30 gr |
| Jenis Hidangan | : <i>Dessert</i> | Suhu Penyajian | : Dingin |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Coupe Plate</i> |

| NO | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------|---------------|-------------|------------------------|---------------------------------------|--|
| 1 | Siapkan | 75 | gr | Butter | dihaluskan menjadi puree |
| | | 150 | gr | Mangga | |
| | | 75 | gr | Gula | dikocok hingga mengembang |
| | | 150 | ml | Whip Cream | |
| | | 57 | gr | Telur | |
| | | 100 | gr | Air | diperas airnya diiris |
| | | 60 | gr | Jeruk Nipis | |
| | | 100 | gr | Kecombrang | |
| 4 | gr | Gelatine | direndam di air dingin | | |
| 2 | Panaskan | 75 | gr | Butter | di atas bain marie hingga mencair |
| 3 | Panaskan | 100 | gr | Air | di <i>sauce pan</i> selama 15 menit |
| | | 100 | gr | Kecombrang | |
| 4 | Saring | | | Sari Kecombrang | dan dinginkan |
| 5 | Kocok | 75 | gr | Gula | dengan mixer hingga gula larut |
| | | 57 | gr | Telur | |
| 6 | Pindahkan | | | Campuran Telur | ke wadah butter di atas bain marie |
| 7 | Kocok | | | Butter Campuran Telur | di atas bain marie hingga mengental, angkat sesekali agar telur tidak menggumpal |
| 8 | Tambahkan | 150 | gr | Puree Mangga | aduk hingga larut |
| | | 60 | gr | Air Jeruk Nipis | |
| | | 4 | gr | Gelatine | |
| 9 | Campurkan | 150 | ml | Sari Kecombrang | hingga tercampur rata. Kemudian pindahkan ke wadah dan dinginkan |
| | | | | Whip Cream | |
| | | | | Campuran Curd Mangga Kecombrang | |

| | | | | | |
|----|-----------------|--|--|--|--|
| 10 | <i>Platting</i> | | | | |
|----|-----------------|--|--|--|--|

Sumber : *Olahan penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.5

RESEP JAJE BALI

(Coconut Meringue)

| | | | |
|----------------|------------------|-----------------|----------------------|
| Halaman | : 5 dari 5 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 10 gr |
| Jenis Hidangan | : <i>Dessert</i> | Suhu Penyajian | : Suhu Ruang |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Coupe Plate</i> |

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------------|---------------------|----------------------|---|--|
| 1 | Siapkan | 38 75 1 50 | gr gr ml gr | Putih Telur Gula Ekstrak Vanilla Coconut Flake | |
| 2 | Kocok | 38 75 | gr gr | Putih Telur Gula | dengan balloon whisk di dalam wadah di atas bain marie sampai gula larut dan mencapai suhu maksimum 60°C |
| 3 | Kocok | | | Campuran Telur | yang sudah dipanaskan menggunakan mixer hingga mengembang |
| 4 | Tambahkan | 1 | ml | Ekstrak Vanilla | kemudian kocok hingga merata. Matikan mesin mixer |
| 5 | Tambahkan | 50 | gr | Coconut Flake | ke dalam Campuran Meringue |
| 6 | Aduk | | | Meringue | perlahan menggunakan spatula hingga coconut flake merata |
| 7 | Pindahkan | | | Coconut Meringue | ke dalam piping bag |
| 8 | Cetak | | | Coconut Meringue | di atas baking pan, kemudian panggang di dalam oven dengan suhu 170°C selama 12-15 menit |
| 9 | Dinginkan | | | Coconut Meringue | sebelum digunakan. Simpan di suhu ruang dalam wadah tertutup rapat. |
| 10 | <i>Platting</i> | | | | |

Sumber : *Olahan penulis, 2023*

TABEL 1. 6**RESEP ES KUWUT MOJITO**

| | | | |
|----------------|-------------------|-----------------|----------------|
| Halaman | : 1 dari 1 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : 9 April 2023 | Porsi Penyajian | : 250 ml |
| Jenis Hidangan | : <i>Beverage</i> | Suhu Penyajian | : Dingin |
| Asal Daerah | : Bali | Alat Saji | : <i>Glass</i> |

| NO. | METODE | JMLH | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|------|------|---------------------|--|
| 1 | Siapkan | 1 | buah | Daging Kelapa Muda | <i>parisienne</i> , ditusuk dengan <i>cocktail pick</i> direndam air diiris secukupnya |
| | | 600 | ml | Air Kelapa Muda | |
| | | 150 | ml | Sirup Melon | |
| | | 100 | gr | Melon | |
| | | 5 | gr | Biji Selasih | |
| | | 100 | gr | Jeruk Nipis | |
| | | | | Es Batu | |
| | | 350 | ml | Soda | |
| | | 125 | gr | Gula | |
| | | 50 | gr | Daun Pandan | |
| 200 | ml | Air | | | |
| 2 | Rebus | 125 | gr | Gula | hingga mendidih dan mengental |
| | | 50 | gr | Daun Pandan | |
| | | 200 | ml | Air | |
| 3 | Masukkan | 30 | ml | Sirup Melon | ke dalam gelas |
| | | 30 | ml | <i>Simple Syrup</i> | |
| | | | | Pandan | |
| | | 1 | sdm | Biji Selasih | |
| | | 60 | gr | Daging Kelapa Muda | |
| 4 | Tambahkan | | | Es Batu | |
| | | 100 | ml | Soda | |
| 4 | Tambahkan | 100 | ml | Air Kelapa Muda | |
| | | 100 | ml | | |
| 5 | Garnish | | | Melon | |
| | | | | Jeruk Nipis | |

Sumber : (Agmasari, 2021) dan *Olahan penulis, 2023*

4. Food Cost, Dish Cost dan Selling Price

Menurut Barnard *food cost* adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan

yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi lain. Biaya produksi lain yang dimaksud seperti biaya, gaji, tagihan listrik, biaya sewa gedung, dan lain-lain. (Ariyani, 2006)

Perhitungan biaya makanan yang perlu dilakukan adalah menentukan *recipe costing* dan *dish costing*. Dalam menentukan *food cost*, perlu diketahui harga dari setiap bahan dan banyaknya bahan yang digunakan. Maka perhitungan *recipe costing* disesuaikan dengan *standard recipe* yang sudah ditentukan. Sementara *dish costing* adalah penentu biaya per hidangan yang digunakan untuk menentukan harga menu.

Berdasarkan paparan Daniel Transter, perhitungan *food cost* per porsi biasa dinyatakan dalam bentuk presentase yang didapat dari formula di bawah ini,

$$Cost\ per\ portion = \frac{Total\ recipe\ cost}{Number\ of\ portion}$$

Maka di bawah ini adalah hasil perhitungan *recipe costing* dan *dish costing* yang diolah penulis :

TABEL 1. 7
Biaya Kesuna Cekuh

| Bahan | Harga Pasar | | | Harga Resep | | |
|--------------|-------------|------|-----------|-------------|------|--------|
| | Jumlah | Unit | Harga | Jumlah | Unit | Harga |
| Kencur | 1000 | gr | Rp 19.000 | 10 | gr | Rp 190 |
| Bawang Putih | 1000 | gr | Rp 39.500 | 6 | gr | Rp 237 |
| Cabai Merah | 1000 | gr | Rp 50.000 | 3 | gr | Rp 150 |
| Bawang Merah | 1000 | gr | Rp 41.000 | 5 | gr | Rp 205 |
| Kunyit | 1000 | gr | Rp 12.000 | 4 | gr | Rp 48 |

| | | | | | | |
|-----------------------|------|----|---------------|------|----|-----------|
| Kemiri | 1000 | gr | Rp 55.000 | 3 | gr | Rp 165 |
| Ketumbar | 1000 | gr | Rp 29.000 | 2 | gr | Rp 58 |
| Jeruk Limo | 1000 | gr | Rp 40.000 | 30 | gr | Rp 1.200 |
| Daun Salam | 1000 | gr | Rp 27.000 | 3 | gr | Rp 81 |
| Gula Pasir | 1000 | gr | Rp 13.500 | 3 | gr | Rp 41 |
| Garam | 250 | gr | Rp 2.000 | 2 | gr | Rp 16 |
| Minyak Goreng | 1000 | ml | Rp 19.500 | 17,5 | ml | Rp 341 |
| Santan Kental | 1000 | ml | Rp 35.000 | 40 | ml | Rp 1.400 |
| Udang Karang | 1000 | gr | Rp 155.000 | 50 | gr | Rp 7.750 |
| Tepung Terigu | 1000 | gr | Rp 13.000 | 21 | gr | Rp 273 |
| Kuning Telur | 16 | gr | Rp 2.000 | 2 | gr | Rp 250 |
| Pewarna Makanan Hitam | 30 | ml | Rp 4.500 | 3 | ml | Rp 450 |
| Agar-agar | 11 | gr | Rp 6.000 | 2 | gr | Rp 1.091 |
| <i>Salad Oil</i> | 1000 | ml | Rp 64.000 | 150 | ml | Rp 9.600 |
| <i>Edible Flower</i> | 200 | gr | Rp 50.000 | 5 | gr | Rp 1.250 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp 24.796 |
| Dish Costing | | | | | | Rp 4.959 |
| Food Cost 35% | | | Selling Price | | | Rp 14.169 |

Sumber : *Olahan penulis, 2023*

TABEL 1. 8

Biaya Rujak Bulung

| Bahan | Harga Pasar | | | Harga Resep | | |
|------------------------|-------------|------|-----------|-------------|------|-----------|
| | Jumlah | Unit | Harga | Jumlah | Unit | Harga |
| Bulung | 1000 | gr | Rp 69.000 | 250 | gr | Rp 17.250 |
| Jeruk Limo | 1000 | gr | Rp 40.000 | 60 | gr | Rp 2.400 |
| <i>Edible Flower</i> | 200 | gr | Rp 50.000 | 5 | gr | Rp 1.250 |
| Tenggiri | 1000 | gr | Rp 96.900 | 75 | gr | Rp 7.268 |
| Daun Salam | 1000 | gr | Rp 27.000 | 2 | gr | Rp 54 |
| Garam | 250 | gr | Rp 2.000 | 3 | gr | Rp 24 |
| Cabai Rawit | 1000 | gr | Rp 80.000 | 3 | gr | Rp 240 |
| Terasi | 100 | gr | Rp 8.500 | 5 | gr | Rp 425 |
| Gula | 1000 | gr | Rp 13.500 | 40 | gr | Rp 540 |
| Air Murni | 600 | ml | Rp 3.500 | 500 | ml | Rp 2.917 |
| <i>Sodium Alginate</i> | 100 | gr | Rp 55.000 | 2,5 | gr | Rp 1.375 |
| <i>Calcium Lactate</i> | 250 | gr | Rp 20.000 | 5 | gr | Rp 400 |
| Kacang Bali | 1000 | gr | Rp 62.000 | 25 | gr | Rp 1.550 |

| | | | | | | |
|-------------------|---|------|---------------|-----|------|-----------|
| Daging Kelapa Tua | 1 | buah | Rp 9.000 | 0,5 | buah | Rp 4.500 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp 40.192 |
| Dish Costing | | | | | | Rp 8.038 |
| Food Cost 34% | | | Selling Price | | | Rp 23.642 |

Sumber : *Olahan penulis, 2023*

TABEL 1.9
Biaya Sup Ayam Garang Asem

| Bahan | Harga Pasar | | | Harga Resep | | |
|-----------------------|-------------|------|------------|-------------|------|-----------|
| | Jumlah | Unit | Harga | Jumlah | Unit | Harga |
| Lengkuas | 1000 | gr | Rp 14.000 | 20 | gr | Rp 280 |
| Jahe | 1000 | gr | Rp 20.000 | 12 | gr | Rp 240 |
| Kunyit | 1000 | gr | Rp 12.000 | 12 | gr | Rp 144 |
| Kencur | 1000 | gr | Rp 49.000 | 12 | gr | Rp 588 |
| Bawang Merah | 1000 | gr | Rp 36.000 | 65 | gr | Rp 2.340 |
| Bawang Putih | 1000 | gr | Rp 31.000 | 30 | gr | Rp 930 |
| Cabai Merah Keriting | 1000 | gr | Rp 55.000 | 30 | gr | Rp 1.650 |
| Cabai Rawit | 1000 | gr | Rp 80.000 | 10 | gr | Rp 800 |
| Serai | 1000 | gr | Rp 12.000 | 35 | gr | Rp 420 |
| Kemiri | 1000 | gr | Rp 55.000 | 10 | gr | Rp 550 |
| Ketumbar | 1000 | gr | Rp 29.000 | 5 | gr | Rp 145 |
| Merica Putih | 1000 | gr | Rp 98.000 | 5 | gr | Rp 490 |
| Merica Hitam | 1000 | gr | Rp 65.000 | 5 | gr | Rp 325 |
| Pala | 1000 | gr | Rp 140.000 | 5 | gr | Rp 700 |
| Terasi | 100 | gr | Rp 8.500 | 7 | gr | Rp 595 |
| Belimbing Wuluh | 1000 | gr | Rp 40.000 | 10 | gr | Rp 400 |
| Garam | 250 | gr | Rp 2.000 | 8 | gr | Rp 64 |
| Gula | 1000 | gr | Rp 13.500 | 28 | gr | Rp 378 |
| Minyak Kelapa | 1000 | ml | Rp 20.000 | 10 | ml | Rp 200 |
| Asam Jawa | 1000 | gr | Rp 21.400 | 10 | gr | Rp 214 |
| Daun Jeruk | 1000 | gr | Rp 35.000 | 3 | gr | Rp 105 |
| Daun Salam | 1000 | gr | Rp 27.000 | 4 | gr | Rp 108 |
| Ayam Kampung Pejantan | 1 | kg | Rp 65.000 | 0,35 | kg | Rp 22.750 |
| Tomat <i>Cherry</i> | 1000 | gr | Rp 30.000 | 50 | gr | Rp 1.500 |
| <i>Gelatine</i> | 50 | gr | Rp 12.000 | 7 | gr | Rp 1.680 |

| | | | | | | |
|----------------------|------|----|---------------|-----|----|-----------|
| Kaldu Ayam | 250 | ml | Rp 17.500 | 250 | ml | Rp 17.500 |
| Kemangi | 1000 | gr | Rp 35.000 | 50 | gr | Rp 1.750 |
| Bayam | 1000 | gr | Rp 12.000 | 25 | gr | Rp 300 |
| <i>Vegetable Oil</i> | 1000 | ml | Rp 47.000 | 125 | ml | Rp 5.875 |
| Putih Telur | 34 | gr | Rp 2.000 | 25 | gr | Rp 1.471 |
| Mentega | 270 | gr | Rp 47.500 | 25 | gr | Rp 4.398 |
| Tepung Terigu | 1000 | gr | Rp 13.000 | 25 | gr | Rp 325 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp 69.215 |
| Dish Costing | | | | | | Rp 13.843 |
| Food Cost 29% | | | Selling Price | | | Rp 47.734 |

Sumber : *Olahan penulis, 2023*

TABEL 1. 10
Biaya Timbungan

| Bahan | Harga Pasar | | | Harga Resep | | |
|---------------------------|-------------|------|------------|-------------|------|-----------|
| | Jumlah | Unit | Harga | Jumlah | Unit | Harga |
| Daging Sapi Sandung Lamur | 1000 | gr | Rp 116.000 | 600 | gr | Rp 69.600 |
| Papain | 70 | gr | Rp 13.000 | 8 | gr | Rp 1.486 |
| Bawang Merah | 1000 | gr | Rp 45.000 | 220 | gr | Rp 9.900 |
| Bawang Putih | 1000 | gr | Rp 42.000 | 220 | gr | Rp 9.240 |
| Jahe | 1000 | gr | Rp 30.000 | 12 | gr | Rp 360 |
| Lengkuas | 1000 | gr | Rp 18.000 | 12 | gr | Rp 216 |
| Kencur | 1000 | gr | Rp 49.000 | 37 | gr | Rp 1.813 |
| Kunyit | 1000 | gr | Rp 12.000 | 19 | gr | Rp 228 |
| Serai | 1000 | gr | Rp 12.000 | 80 | gr | Rp 960 |
| Cabe Merah Keriting | 1000 | gr | Rp 40.000 | 75 | gr | Rp 3.000 |
| Cabe Rawit | 1000 | gr | Rp 40.000 | 30 | gr | Rp 1.200 |
| Kemiri | 1000 | gr | Rp 55.000 | 60 | gr | Rp 3.300 |
| Jinten | 1000 | gr | Rp 23.000 | 2 | gr | Rp 46 |
| Terasi | 100 | gr | Rp 8.500 | 15 | gr | Rp 1.275 |
| Merica Putih | 1000 | gr | Rp 98.000 | 5 | gr | Rp 490 |
| Merica Hitam | 1000 | gr | Rp 65.000 | 2 | gr | Rp 130 |
| Cengkeh | 1000 | gr | Rp 120.000 | 2 | gr | Rp 240 |
| Pala | 1000 | gr | Rp 140.000 | 2 | gr | Rp 280 |
| Ketumbar | 1000 | gr | Rp 29.000 | 2 | gr | Rp 58 |
| Tabia Bun | 1000 | gr | Rp 109.000 | 3 | gr | Rp 327 |
| Minyak | 1000 | ml | Rp 18.000 | 60 | ml | Rp 1.080 |

| | | | | | | |
|-------------------------|------|----|---------------|-----|----|------------|
| Gula Aren | 1000 | gr | Rp 22.500 | 15 | gr | Rp 338 |
| Garam | 250 | gr | Rp 2.000 | 34 | gr | Rp 272 |
| Kaldu Sapi | 200 | ml | Rp 9.000 | 150 | ml | Rp 6.750 |
| Beras Merah Jatiluwi | 1000 | gr | Rp 48.300 | 100 | gr | Rp 4.830 |
| Beras Putih | 1000 | gr | Rp 13.000 | 25 | gr | Rp 325 |
| Kayumanis | 1000 | gr | Rp 49.500 | 2 | gr | Rp 99 |
| Daun Jeruk | 1000 | gr | Rp 35.000 | 5 | gr | Rp 175 |
| Kacang Panjang | 1000 | gr | Rp 25.000 | 75 | gr | Rp 1.875 |
| Taoge | 1000 | gr | Rp 18.000 | 25 | gr | Rp 450 |
| Sawi Putih | 1000 | gr | Rp 28.500 | 50 | gr | Rp 1.425 |
| Kelapa Parut | 400 | gr | Rp 14.000 | 50 | gr | Rp 1.750 |
| Jeruk Limo | 1000 | gr | Rp 40.000 | 67 | gr | Rp 2.680 |
| Wortel | 1000 | gr | Rp 17.000 | 50 | gr | Rp 850 |
| Minyak Kelapa | 1000 | ml | Rp 47.000 | 15 | ml | Rp 705 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp 127.752 |
| Dish Costing | | | | | | Rp 25.550 |
| Food Cost 28% | | | Selling Price | | | Rp 91.252 |

Sumber : *Olahan penulis, 2023*

TABEL 1. 11

Biaya Jaje Bali

| Bahan | Harga Pasar | | | Harga Resep | | |
|-----------------|-------------|------|-----------|-------------|------|-----------|
| | Jumlah | Unit | Harga | Jumlah | Unit | Harga |
| Tepung Beras | 500 | gr | Rp 12.000 | 25 | gr | Rp 600 |
| Daun Suji | 1000 | gr | Rp 55.000 | 50 | gr | Rp 2.750 |
| Daun Pandan | 1000 | gr | Rp 22.500 | 40 | gr | Rp 900 |
| Santan Cair | 1000 | ml | Rp 20.000 | 125 | ml | Rp 2.500 |
| Susu Cair | 1000 | ml | Rp 20.000 | 125 | ml | Rp 2.500 |
| Gula Aren | 1000 | gr | Rp 22.500 | 250 | gr | Rp 5.625 |
| Gula Pasir | 1000 | gr | Rp 13.500 | 270 | gr | Rp 3.645 |
| Garam | 250 | gr | Rp 2.000 | 2 | gr | Rp 16 |
| <i>Gelatine</i> | 50 | gr | Rp 12.000 | 14 | gr | Rp 3.360 |
| Agar-agar | 11 | gr | Rp 6.000 | 5 | gr | Rp 2.727 |
| Santan Kental | 1000 | ml | Rp 34.000 | 25 | ml | Rp 850 |
| Mentega | 227 | gr | Rp 41.000 | 75 | gr | Rp 13.546 |
| Telur | 1000 | gr | Rp 30.000 | 95 | gr | Rp 2.850 |
| Ekstrak Vanilla | 30 | ml | Rp 21.000 | 1 | ml | Rp 700 |

| | | | | | | |
|-----------------------|------|----|---------------|-----|----|-----------|
| Tepung Beras Ketan | 500 | gr | Rp 14.000 | 65 | gr | Rp 1.820 |
| Pisang Raja | 1000 | gr | Rp 17.000 | 130 | gr | Rp 2.210 |
| Maizena | 1000 | gr | Rp 25.000 | 65 | gr | Rp 1.625 |
| <i>Coconut Flakes</i> | 100 | gr | Rp 8.500 | 85 | gr | Rp 7.225 |
| Mangga | 1000 | gr | Rp 35.000 | 150 | gr | Rp 5.250 |
| Whip Cream | 1000 | ml | Rp 65.000 | 150 | ml | Rp 9.750 |
| Jeruk Nipis | 1000 | gr | Rp 16.000 | 60 | gr | Rp 960 |
| Kecombrang | 1000 | gr | Rp 40.000 | 100 | gr | Rp 4.000 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp 75.410 |
| Dish Costing | | | | | | Rp 15.082 |
| Food Cost 33% | | | Selling Price | | | Rp 45.703 |

Sumber : *Olahan penulis, 2023*

TABEL 1. 12
Biaya Es Kuwut

| Bahan | Harga Pasar | | | Harga Resep | | |
|--------------------|-------------|------|---------------|-------------|------|-----------|
| | Jumlah | Unit | Harga | Jumlah | Unit | Harga |
| Daging Kelapa Muda | 1 | buah | Rp 10.000 | 1 | buah | Rp 10.000 |
| Air Kelapa Muda | 1000 | ml | Rp 10.000 | 600 | ml | Rp 6.000 |
| Sirup Melon | 460 | ml | Rp 21.000 | 150 | ml | Rp 6.848 |
| Melon | 1500 | gr | Rp 33.000 | 100 | gr | Rp 2.200 |
| Biji Selasih | 55 | gr | Rp 13.000 | 5 | gr | Rp 1.182 |
| Jeruk Nipis | 1000 | gr | Rp 16.000 | 100 | gr | Rp 1.600 |
| Soda | 250 | ml | Rp 5.500 | 350 | ml | Rp 7.700 |
| Gula | 1000 | gr | Rp 13.500 | 125 | gr | Rp 1.688 |
| Daun Pandan | 1000 | gr | Rp 22.500 | 50 | gr | Rp 1.125 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp 38.342 |
| Dish Costing | | | | | | Rp 7.668 |
| Food Cost 32% | | | Selling Price | | | Rp 23.964 |

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 1. 13
Total Perkiraan Biaya

| Menu | Hasil | Recipe Costing | Dish Costing | Food Cost % |
|----------------------|--------------|-----------------------|---------------------|--------------------|
| Kesuna Cekuh | 5 porsi | Rp 24.796 | Rp 4.959 | 35% |
| Rujak Bulung | 5 porsi | Rp 40.192 | Rp 8.038 | 34% |
| Sup Ayam Garang Asem | 5 porsi | Rp 69.215 | Rp 13.843 | 29% |
| Timbungan | 5 porsi | Rp 127.752 | Rp 25.550 | 28% |
| Jaje Bali | 5 porsi | Rp 75.410 | Rp 15.082 | 33% |
| Es Kuwut Mojito | 5 porsi | Rp 38.342 | Rp 7.668 | 32% |
| Total | | Rp 375.706 | Rp 75.141 | 32% |

Sumber : *Olahan data penulis, 2023*

Menurut Kotler dan Amstrong (2016) pengertian harga adalah biaya yang harus dibayarkan untuk sebuah produk atau jasa, atau sejumlah nilai yang ditukarkan oleh konsumen untuk memperoleh manfaat atau kepemilikan atau penggunaan produk atau jasa tersebut.

Berdasarkan Bartono, angka presentase 40% merupakan titik maksimal pemakaian biaya material dalam proses produksi. Normalnya biaya produksi ditetapkan pada kisaran 25-35%, dimana nilai 5% sisanya menjadi penyelamat jika terjadi kenaikan. (Pawirodihardjo, 2005)

Untuk menentukan harga jual diperlukan rumus berikut :

$$Selling Price = \frac{Food Cost}{Food Cost Percentage}$$

Dalam perhitungan yang dilakukan oleh penulis, presentase *food cost* yang dengan kisaran 28-35%.

TABEL 1. 14
Perkiraan Harga Jual

| Menu | Dish Costing | Food Cost % | Selling Price | Rounding |
|----------------------|---------------------|--------------------|----------------------|-------------------|
| Kesuna Cekuh | Rp 4.959 | 35% | Rp 14.169 | Rp 14.000 |
| Rujak Bulung | Rp 8.038 | 34% | Rp 23.642 | Rp 24.000 |
| Sup Ayam Garang Asem | Rp 13.843 | 29% | Rp 47.734 | Rp 48.000 |
| Timbungan | Rp 25.550 | 28% | Rp 91.252 | Rp 91.000 |
| Jaje Bali | Rp 15.082 | 33% | Rp 45.703 | Rp 46.000 |
| Es Kuwut Mojito | Rp 7.668 | 32% | Rp 23.964 | Rp 24.000 |
| Total | | | | Rp 247.000 |

Sumber : *Olahan data penulis, 2023*

Target dalam penjualan set menu Modernist Cuisine Sajian Kuliner Kota Denpasar adalah kalangan menengah keatas terutama wisatawan, baik domestik maupun mancanegara, yang berkunjung ke Kota Denpasar bisa mendapatkan pengalaman *modernist cuisine* dengan masakan lokal Bali di Kota Denpasar.

Dari lampiran data table di atas dapat diketahui bahwa harga satu set menu Fine Dining Sajian Kuliner Kota Denpasar diperkirakan dengan harga jual sebesar **Rp 247.000,-**.

5. Daftar Kandungan Gizi

Nutrisi adalah elemen yang dibutuhkan untuk proses dan fungsi tubuh. Elemen energi didapatkan dari berbagai nutrisi, seperti karbohidrat, protein, lemak, air, vitamin, dan mineral. Makanan dideskripsikan berdasarkan kepadatan nutrisi yang terkandung, dinyatakan dalam kilokalori. Makanan dengan kepadatan nutrisi

rendah, seperti gula, adalah makanan dengan kilokalori tinggi tetapi rendah nutrisi. (Potter, 2010)

Berikut ini adalah perhitungan kandungan gizi pada menu yang disajikan penulis, dihitung dengan bantuan situs fatsecret.co.id dan myfitnesspal.com.

TABEL 1. 15
Kandungan Gizi
Kesuna Cekuh

| No | Bahan | Jumlah | Kalori (Kkal) | Karbo (gr) | Protein (gr) | Lemak (gr) |
|-----------------|-----------------------|---------|---------------|------------|--------------|------------|
| 1 | Kencur | 10 gr | | | | |
| 2 | Bawang Putih | 6 gr | 9 | 2 | 0,4 | 0,05 |
| 3 | Cabai Merah | 3 gr | 3 | 0,234 | 0,156 | 0,168 |
| 4 | Bawang Merah | 5 gr | 2 | | | |
| 5 | Kunyit | 4 gr | 1,5 | 0,35 | 0,05 | |
| 6 | Kemiri | 3 gr | 15,6 | 0,24 | 0,24 | 1,5 |
| 7 | Ketumbar | 2 gr | 6 | 1,06667 | 0,267 | 0,33333 |
| 8 | Jeruk Limo | 30 gr | 5,5 | 1,25 | 0,05 | 0,05 |
| 9 | Daun Salam | 3 gr | | | | |
| 10 | Gula Pasir | 3 gr | 4,5 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| 11 | Garam | 2 gr | | | | |
| 12 | Minyak Goreng | 17,5 ml | 142,33 | | | 15,75 |
| 13 | Santan Kental | 40 ml | 93 | | | 9,3 |
| 14 | Udang Karang | 50 gr | 56 | 1,2 | 10,3 | 0,7667 |
| 15 | Tepung Terigu | 21 gr | 73,624 | 15,7624 | 2,125 | 0,1976 |
| 16 | Kuning Telur | 2 gr | 6,5 | 0,05 | 0,3 | 0,55 |
| 17 | Pewarna Makanan Hitam | 3 ml | | | | |
| 18 | Agar-agar | 2 gr | | 0,1 | | |
| 19 | <i>Salad Oil</i> | 150 ml | 1352,3 | | | 138 |
| 21 | <i>Edible Flower</i> | 5 gr | | | | |
| Total | | | 1770,8 | 22,553 | 14,19 | 166,97 |
| Total per Porsi | | | 177,08 | 2,26 | 1,42 | 16,697 |

Sumber : Fatsecret.co.id, Myfitnesspal.com, *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1. 16
Kandungan Gizi
Rujak Bulung

| No | Bahan | Jumlah | Kalori (Kkal) | Karbo (gr) | Protein (gr) | Lemak (gr) |
|-----------------|------------------------|----------|---------------|------------|--------------|------------|
| 1 | Bulung | 250 gr | 50 | 10,125 | 1,75 | 0,3125 |
| 2 | Jeruk Limo | 60 gr | 11 | 2,5 | 0,05 | 0,05 |
| 3 | <i>Edible Flower</i> | 5 gr | | | | |
| 4 | Tenggiri | 75 gr | 228,6 | | 14,28 | 18,78 |
| 5 | Daun Salam | 2 gr | | | | |
| 6 | Garam | 3 gr | | | | |
| 7 | Cabai Rawit | 3 gr | 3,6 | 0,594 | 0,138 | 0,072 |
| 8 | Terasi | 5 gr | 8,7 | 0,28 | 1,5 | 0,175 |
| 9 | Gula | 40 gr | 64 | 2,98667 | 3,947 | 3,84 |
| 10 | Air Murni | 500 ml | | | | |
| 11 | <i>Sodium Alginate</i> | 2,5 gr | 7 | 1,8 | | |
| 12 | <i>Calcium Lactate</i> | 5 gr | | | | |
| 13 | Kacang Bali | 25 gr | 165 | 3,5 | 5,5 | 14,5 |
| 14 | Daging Kelapa Tua | 0,5 buah | 359 | 14 | 3,4 | 34,7 |
| Total | | | 896,9 | 35,7857 | 30,56 | 72,43 |
| Total per Porsi | | | 89,7 | 3,58 | 3,06 | 7,24 |

Sumber : Fatsecret.co.id, Myfitnesspal.com, *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1. 17
Kandungan Gizi
Sup Ayam Garang Asem

| No | Bahan | Jumlah | Kalori (Kkal) | Karbo (gr) | Protein (gr) | Lemak (gr) |
|----|----------------------|--------|---------------|------------|--------------|------------|
| 1 | Lengkuas | 20 gr | 16 | 3,6 | 0,4 | 0,2 |
| 2 | Jahe | 12 gr | 10 | 2,1 | 0,2 | 0,1 |
| 3 | Kunyit | 12 gr | 37 | 8,1 | 1,2 | 0,4 |
| 4 | Kencur | 12 gr | | | | |
| 5 | Bawang Merah | 65 gr | 24 | | 0,6 | |
| 6 | Bawang Putih | 30 gr | 45 | 9,9 | 1,9 | 0,2 |
| 7 | Cabai Merah Keriting | 30 gr | 10,8 | 2,19 | 0,3 | 0,09 |
| 8 | Cabai Rawit | 10 gr | 12 | 1,99 | 0,47 | 0,24 |
| 9 | Serai | 35 gr | 35 | 8,9 | 0,6 | 0,2 |
| 10 | Kemiri | 10 gr | 52 | 0,9 | 0,8 | 5 |

| | | | | | | |
|-----------------|-----------------------|---------|--------|-------|------|--------|
| 11 | Ketumbar | 5 gr | 15 | 2,7 | 0,6 | 0,9 |
| 12 | Merica Putih | 5 gr | 15 | 3,4 | 0,5 | 0,1 |
| 13 | Merica Hitam | 5 gr | 13 | 3,2 | 0,5 | 0,2 |
| 14 | Pala | 5 gr | 26 | 2,5 | 0,3 | 1,8 |
| 15 | Terasi | 7 gr | 10,85 | 0,69 | 1,56 | 0,2 |
| 16 | Belimbing Wuluh | 10 gr | 3,6 | 0,88 | 0,04 | 0,04 |
| 17 | Garam | 8 gr | | | | |
| 18 | Gula | 28 gr | 68,68 | 1,48 | 2,38 | 5,81 |
| 19 | Minyak Kelapa | 10 ml | 92 | | | 10 |
| 20 | Asam Jawa | 10 gr | 24 | 6,3 | 0,3 | 0,1 |
| 21 | Daun Jeruk | 3 gr | 9 | 2,2 | 0,2 | 0,3 |
| 22 | Daun Salam | 4 gr | | | | |
| 23 | Ayam Kampung Pejantan | 0,35 kg | 172,2 | | | 6,3 |
| 24 | Tomat <i>Cherry</i> | 50 gr | 9 | 1,9 | 0,4 | 0,1 |
| 25 | <i>Gelatine</i> | 7 gr | 24 | | 6 | |
| 26 | Kaldu Ayam | 250 ml | 75 | 1,8 | 9,5 | 7,5 |
| 27 | Kemangi | 50 gr | 29 | 5,6 | 2,5 | 0,3 |
| 28 | Bayam | 25 gr | 11 | 1,6 | 0,9 | 0,1 |
| 29 | <i>Vegetable Oil</i> | 125 ml | 1014 | | | 118,3 |
| 30 | Putih Telur | 25 gr | 13 | 0,2 | 2,75 | 0,05 |
| 31 | Mentega | 25 gr | 179,5 | 0 | 0,2 | 20,3 |
| 32 | Tepung Terigu | 25 gr | 101,5 | 21,75 | 2,9 | 0,3 |
| Total | | | 1628,2 | 21,95 | 5,85 | 146,85 |
| Total per Porsi | | | 162,82 | 2,20 | 0,59 | 14,69 |

Sumber : Fatsecret.co.id, Myfitnesspal.com, *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1. 18
Kandungan Gizi
Timbungan

| No | Bahan | Jumlah | Kalori (Kkal) | Karbo (gr) | Protein (gr) | Lemak (gr) |
|----|---------------------------|--------|---------------|------------|--------------|------------|
| 1 | Daging Sapi Sandung Lamur | 600 gr | 1199 | | 127 | 42,3 |
| 2 | Papain | 8 gr | | | | |
| 3 | Bawang Merah | 220 gr | 80,38 | | 2,03 | |
| 4 | Bawang Putih | 220 gr | 327,46 | 72,77 | 13,96 | 1,10 |
| 5 | Jahe | 12 gr | 10 | 2,2 | 0,2 | 0,1 |
| 6 | Lengkuas | 12 gr | 10 | 2,1 | 0,2 | 0,1 |

| | | | | | | |
|-----------------|-----------------------|--------|--------|---------|-------|--------|
| 7 | Kencur | 37 gr | 75,64 | 16,65 | 1,60 | 0,15 |
| 8 | Kunyit | 23 gr | 15,87 | 2,093 | 0,46 | 0,621 |
| 9 | Serai | 90 gr | 89 | 22,8 | 1,6 | 0,4 |
| 10 | Cabe Merah Keriting | 90 gr | 36 | 7,3 | 15,9 | 0,3 |
| 11 | Cabe Rawit | 35 gr | 42 | 6,965 | 1,645 | 0,84 |
| 12 | Kemiri | 75 gr | 4473 | 12,8 | 11,3 | 45,8 |
| 13 | Jinten | 2 gr | 10 | 1 | | |
| 14 | Terasi | 15 gr | 23,25 | 1,485 | 3,345 | 0,435 |
| 15 | Merica Putih | 5 gr | 15 | 3,4 | 0,5 | 0,1 |
| 16 | Merica Hitam | 2 gr | 5 | 1,3 | 0,2 | 0,1 |
| 17 | Cengkeh | 2 gr | 6 | 1,22 | 0,12 | 0,4 |
| 18 | Pala | 2 gr | 10 | 0,99 | 0,12 | 0,73 |
| 19 | Ketumbar | 2 gr | 6 | 1,1 | 0,25 | 0,36 |
| 20 | Tabia Bun | 3 gr | | | | |
| 21 | Minyak | 60 ml | 491 | | | 54,55 |
| 22 | Gula Aren | 15 gr | 55,2 | 13,8 | | |
| 23 | Garam | 37 gr | | | | |
| 24 | Kaldu Sapi | 150 ml | 19,20 | 1,80 | 2,96 | 0,13 |
| 25 | Beras Merah Jatiluwih | 100 gr | 149 | 32,5 | 2,8 | 0,4 |
| 26 | Beras Putih | 25 gr | 102 | 20,25 | 2 | |
| 27 | Kayumanis | 2 gr | 21,8 | 1,597 | 0,07 | 0,06 |
| 28 | Daun Jeruk | 5 gr | 16 | 3,7 | 0,4 | 0,4 |
| 29 | Kacang Panjang | 100 gr | 364 | 60,6 | 19,3 | 6 |
| 30 | Taoge | 50 gr | 24 | 1,5 | 2,5 | 0,5 |
| 31 | Kol Savoy | 50 gr | 14 | 3,1 | 1 | 0,1 |
| 32 | Kelapa Parut | 50 gr | 177 | 7,6 | 1,7 | 16,7 |
| 33 | Jeruk Limo | 67 gr | 12 | 2,8 | 0,1 | 0,1 |
| 34 | Wortel | 50 gr | 22 | 4,8 | 0,5 | 0,1 |
| 35 | Minyak Kelapa | 15 ml | 138 | | | 15 |
| Total | | | 8038,8 | 310,219 | 213,8 | 187,88 |
| Total per Porsi | | | 803,88 | 31,02 | 21,38 | 18,79 |

Sumber : Fatsecret.co.id, Myfitnesspal.com, *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1. 19
Kandungan Gizi
Jaje Bali

| No | Bahan | Jumlah | Kalori (Kkal) | Karbo (gr) | Protein (gr) | Lemak (gr) |
|----|--------------|--------|---------------|------------|--------------|------------|
| 1 | Tepung Beras | 25 gr | 91,5 | 20 | 1,5 | 0,35 |

| | | | | | | |
|-----------------|--------------------------|--------|--------|---------|-------|--------|
| 2 | Daun Suji | 50 gr | | | | |
| 3 | Daun Pandan | 40 gr | | | | |
| 4 | Santan Cair | 125 ml | 152,5 | 7,5 | 2,88 | 26,625 |
| 5 | Susu Cair | 125 ml | 100 | 15 | 4 | 2,5 |
| 6 | Gula Aren | 250 gr | 920 | 230 | | |
| 7 | Gula Pasir | 270 gr | 1063,8 | 253,8 | | |
| 8 | Garam | 2 gr | | | | |
| 9 | <i>Gelatine</i> Lembaran | 14 gr | 48 | | 12 | |
| 10 | Agar-agar | 5 gr | 8 | | | |
| 11 | Santan Kental | 25 ml | 58,33 | 1,67 | | 5,83 |
| 12 | Mentega | 75 gr | 537,35 | 0,09 | 0,62 | 60,79 |
| 13 | Telur | 95 gr | 135,92 | 0,66 | 9,06 | 11,91 |
| 14 | Ekstrak Vanilla | 1 gr | 3 | 0,1 | | |
| 15 | Tepung Beras Ketan | 65 gr | 227 | 52 | 4,5 | |
| 16 | Pisang Raja | 130 gr | 156 | 41,3 | 1,6 | 0,3 |
| 17 | Maizena | 65 gr | 231 | 55,9 | 0,3 | 0,1 |
| 18 | <i>Coconut Flakes</i> | 85 gr | 748 | 8,8 | 7,9 | 73,9 |
| 19 | Mangga | 150 gr | 98 | 25,5 | 0,8 | 0,4 |
| 20 | Whip Cream | 150 ml | 477 | 10,1 | 5,1 | 47,7 |
| 21 | Jeruk Nipis | 60 gr | 60 | 0,5 | 0,5 | |
| 22 | Kecombrang | 100 gr | 34 | 6,7 | 0,9 | 1 |
| Total | | | 5149,4 | 729,613 | 51,65 | 231,41 |
| Total per Porsi | | | 514,94 | 72,9613 | 5,165 | 23,141 |

Sumber : Fatsecret.co.id, Myfitnesspal.com, *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1. 20
Kandungan Gizi
Es Kuwut Mojito

| No | Bahan | Jumlah | Kalori (Kkal) | Karbo (gr) | Protein (gr) | Lemak (gr) |
|----|--------------------|--------|---------------|------------|--------------|------------|
| 1 | Daging Kelapa Muda | 1 buah | 77 | 10 | 1,4 | 3,6 |
| 2 | Air Kelapa Muda | 600 ml | 16 | 4,1 | | |
| 3 | Sirup Melon | 150 ml | 240 | 93 | | |
| 4 | Melon | 100 gr | 35 | 8,7 | 0,9 | 0,2 |
| 5 | Biji Selasih | 5 gr | 23 | 2,7 | 0,8 | 1 |
| 6 | Jeruk Nipis | 100 gr | 27 | 20 | 0,9 | 0,2 |
| 7 | Soda | 350 ml | | | | |
| 8 | Gula | 125 gr | 200 | 9,4 | 12,3 | 12 |
| 9 | Daun Pandan | 50 gr | | | | |

| | | | | |
|-----------------|------|-------|------|-----|
| Total | 618 | 147,9 | 16,3 | 17 |
| Total per Porsi | 61,8 | 14,79 | 1,63 | 1,7 |

Sumber : Fatsecret.co.id, Myfitnesspal.com, *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1. 21

Total Kandungan Gizi Keseluruhan

| Menu | Kalori (Kkal) | Karbo (gr) | Protein (gr) | Lemak (gr) |
|----------------------|---------------|------------|--------------|------------|
| Kesuna Cekuh | 177,08 | 2,2553 | 1,419 | 16,697 |
| Rujak Bulung | 89,69 | 3,58 | 3,06 | 7,24 |
| Sup Ayam Garang Asem | 162,82 | 2,195 | 0,585 | 14,685 |
| Timbungan | 803,88 | 31,0219 | 21,38 | 18,788 |
| Jaje Bali | 514,94 | 72,9613 | 5,165 | 23,141 |
| Es Kuwut Mojito | 61,8 | 14,79 | 1,63 | 1,7 |
| Total | 1810,2 | 126,80 | 33,23 | 82,25 |

Sumber : Fatsecret.co.id, Myfitnesspal.com, *Olahan data penulis, 2023*

E. Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan

1. Lokasi

Lokasi uji coba penelitian pengembangan produk dilakukan di dapur rumah pribadi penulis. Sedangkan penyajian pada saat ujian siding presentasi produk akan dilaksanakan di dapur Nusantara Restaurant yang bertempat di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan pengembangan presentasi Sajian Kuliner Kota Denpasar dilaksanakan oleh penulis sejak bulan April 2023 sampai dengan Juli 2023 dimulai dari percobaan hingga presentasi produk.