

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia, dengan jumlah pulau terbanyak di dunia, merupakan negara yang kaya akan keanekaragaman budaya, suku bangsa, dan agama. Letak geografisnya yang strategis memberikan dampak yang signifikan pada fenomena alam dan peran ekonomi. Berada di antara dua samudra, Indonesia menjadi jalur penting dalam perdagangan dan perekonomian global. Selain itu, letak astronomisnya juga berpengaruh terhadap pola musim di negara ini. Dengan iklim tropis yang memiliki dua musim utama, yakni musim hujan dan musim kemarau, Indonesia memiliki ciri khas yang unik. Keadaan ini juga menyebabkan banyaknya tumbuhan komoditas dan rempah-rempah khas Indonesia yang sulit ditemukan di negara lain. (Verella devanka, 2023)

Indonesia, dengan letak yang strategis, juga menawarkan keunggulan dalam bidang pariwisata. Menurut definisi (A.J Burkat yang dikutip dalam Damanik, 2006), pariwisata merujuk pada perpindahan sementara orang ke tujuan yang berada di luar tempat tinggal dan pekerjaan mereka, serta melibatkan kegiatan selama tinggal di tempat tersebut.

Pada tahun 2019, sektor pariwisata di Indonesia telah mengungguli industri kelapa sawit sebagai penyumbang devisa terbesar. Menurut Menteri Pariwisata (Arif Yahya pada tahun 2017), diperkirakan bahwa pada tahun 2023, nilai devisa pariwisata akan mencapai kisaran antara 2,07 miliar hingga 5,95 miliar dolar AS, dengan adanya kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) ini sebesar

4,1%. Hal ini disampaikan juga oleh Wakil Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Angela Tanoesoedibjo, 2023).

Saat ini, kuliner telah menjadi daya tarik utama dalam industri pariwisata di Indonesia, menarik minat wisatawan baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Keunikan kuliner khas Indonesia terletak pada ragam jenis makanan, citarasa yang otentik dan kaya rempah, serta kesesuaian dengan preferensi makanan kebanyakan orang. Istilah "wisata kuliner" berasal dari kata-kata asing seperti "*Voyages Culinaires*" dalam bahasa (Prancis) atau "*Culinary Travel*" dalam bahasa (Inggris), yang merujuk pada perjalanan wisata yang berfokus pada masakan (sumber: informatif\_id, 26/2020). Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (*Internasional Culinary Tourism Association/ICTA*), wisata kuliner melibatkan pengalaman unik dalam makan dan minum yang dilakukan oleh setiap pelancong saat berwisata (Mike,2004).

Indonesia memiliki banyak daerah yang beragam, dengan jumlah kabupaten dan kota sebanyak 514 di 34 provinsi. Setiap daerah tersebut memiliki kuliner yang berbeda-beda dan memiliki ciri khas tersendiri. Salah satu contohnya adalah kota Manado (Dimas, 2022).

Manado, sebagai ibu kota provinsi Sulawesi Utara, memiliki luas wilayah daratan sekitar 15.726 hektar. Terletak di sepanjang Teluk Manado, kota ini dikelilingi oleh pegunungan dan memiliki garis pantai sepanjang 18,7 kilometer. Terdiri dari 11 kecamatan, 87 kelurahan dan desa, Manado memiliki populasi sekitar 476.910 jiwa pada tahun 2022, dengan kepadatan penduduk sekitar 2.934 jiwa per kilometer persegi. Daerah daratannya didominasi oleh perbukitan,

sementara sebagian lainnya adalah dataran rendah di wilayah pantai (Pemerintah kota manado, 2022).

Makanan khas Manado sering kali menggunakan bahan utama yang tidak biasa seperti babi hutan, anjing, ular, kelelawar, dan tikus. Contoh menu makanan khas Manado meliputi "Babi isi Bulu", "Ular piton kuah santan", "Kelelawar Santan Kering", dan lainnya. Masyarakat Manado dikenal gemar berburu di hutan dan menggunakan hasil tangkapannya dalam masakan. Pasar Beriman Tomohon di kota Tomohon terkenal sebagai tempat di mana daging-daging eksotis ini dijual, seperti yang disampaikan oleh warga Manado (Yulita.2022).

Selain Taman Laut Bunaken yang terkenal dengan keindahan bawah lautnya, Manado juga dikenal karena makanan khasnya yang menggabungkan hasil tangkapan laut seperti "ikan roa, ikan cakalang, ikan tude, ikan malalugis", dan lainnya. Kuliner Manado memiliki ciri khas yang sangat khas dengan penggunaan bahan-bahan unik yang mencerminkan keberagaman budaya dan kehidupan masyarakat setempat. Hal ini menjadi daya tarik bagi para wisatawan yang ingin menikmati pengalaman kuliner yang autentik di Manado.

Makanan khas Manado terkenal dengan ragam hidangan lautnya, kecenderungan penggunaan cabai yang melimpah, daging-daging eksotis, dan adanya pengaruh Eropa pada kue-kue tradisional. Rasa yang gurih dan pedas menjadi karakteristik utama dari masakan Manado. Bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, dan asam jawa adalah beberapa bahan yang sering digunakan dalam masakan Manado. Beberapa hidangan khas yang terkenal di Manado antara

lain “Tinutuan, Ayam Woku, Sambal Roa, Sambal Rica-rica, Sup Brenebone, dan Klappertaart”.

Selain itu, masyarakat Manado juga senang berkumpul, berbincang, dan menikmati secangkir kopi bersama. Oleh karena itu, kuliner Manado juga menawarkan berbagai cemilan yang nikmat untuk disantap bersama kopi, seperti “Panada, Lalampa, Blapong, Biji-biji, Dodol Amurang, Kue Cucur, dan Kue Kenari”. Ketika memikirkan masakan Manado, yang sering terlintas adalah Sambal “Rica-rica” yang terkenal dengan rasa pedasnya. Namun, sebenarnya Rica-rica hanya mengacu pada tingkat kepedasan hidangan tersebut. Ayam Woku, sebagai menu khas Sulawesi Utara, benar-benar menggambarkan cita rasa yang kuat dan kaya rempah. Biasanya Ayam Woku sering di sajikan oleh orang Manado jika ada acara kumpul – kumpul termasuk keluarga *Chef* juna. Dan Woku bisa di pakai dalam protein apa saja ujar *chef* juna (Wiliam Gozali, 2020).

Penulis juga mewawancarai keluarga yang asli dan besar di kota Manado, ibu Helena mengatakan bahwa masakan Manado memang terkenal dengan kepedasannya, dan takahnya itu hasil laut yang berlimpah membuat orang Manado selalu memasak dan membuat masakan yang berbahan dasar ikan laut (Helena, 2020)

Penggunaan cabai atau "Rica" dalam masakan Manado sangat umum, meskipun cabai sebenarnya bukan tumbuhan asli dari Sulawesi Utara. Kehadiran cabai ini terkait dengan perubahan kekuasaan dan penyebaran agama di wilayah tersebut beberapa abad yang lalu. Perdagangan rempah-rempah antara Portugis dan kerajaan di Ternate juga memainkan peran penting dalam penyebaran cabai.

Spanyol, yang telah memasuki Sulawesi Utara, memperkenalkan cabai yang mereka bawa dari jajahan mereka di Amerika Latin (Ilham A, 2019).

Bukan masakan Mando namanya jika makananya tidak memiliki rasa pedas. Ciri Khas masakan Manado terpengaruh oleh bangsa portugis. Banyak makanan manado yang belum populer di kalangan masyarakat luas dan juga dikarenakan makanan manado banyak yang ekstrim, membuat penulis tertarik untuk menulisnya.

## **1.2 Maksud dan Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Akademis**

Penulis dapat melengkapi salah satu persyaratan kelulusan dalam menyelesaikan tahapan ujian akhir di jurusan Perhotelan Program Studi Seni Kuliner, Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

1. Mengembangkan makanan Khas Kota Manado dari segi Teknik pembuatan dan juga persentasi agar dapat didistribusikan ke dalam bentuk menu-menu yang berada di *restaurant Fing dining*.
2. Penulis memiliki tujuan agar masyarakat luas mengetahui masakan Khas Kota Manado yang belum terkenal di kalangan masyarakat luas.
3. Sebagai inspirasi untuk dunia bisnis atau kewirausahaan.
4. Dapat ber-ikut serta mempertahankan keberadaan hidangan Kota Manado atau melestarikan kuliner Khas Kota Manado agar tetap bisa dinikmati generasi penerus.

### 1.3 Usulan Produk

Dalam penyusunan tugas akhir, Penulis memilih *food presentation* dengan tem “*Fine Dining Persentation*” sebagai tema produk untuk tugas akhir ini. Penulis akan membuat dan mempersentasikan hidangan Khas Kota Manado. Rangkaian menu yang penulis sajikan terdiri atas *Amus bouche, Appetizer, Soup, Pre maincourse, Palet Cleanser, Main Courese* dan *desert*, dengan total *Course* yaitu 7 *course* menu. Penulis memperoleh saran untuk menu ini melalui berbagai sumber dan referensi dari buku. Rangkainan yang akan dihidangkan oleh penulis adalah sebagai berikut :

#### 1.3.1 Rangkaian Menu

##### 7 COURSES OF MANADO SET MENU

###### “TUNA DABU – DABU”

*Fried spring roll skin // Pan – seared tuna // Tofu Cream // Sambal dabu – dabu (made from green tomatoes, cayenne pepper, shallots, lime juice, hot oil and seasoning)*

\*\*\*\*

###### Appetizer

###### “AYAM WOKU BELANGA”

*Chicken Mousse // Woku Sauce // Kemangi Foam // Pickels Carrot & Kyuri // Sago Crackers*

\*\*\*\*

###### Soup

###### “KAKAP KUAH ASAM”

*Kakap Mozaic // Clear Fish Stock // Tomato Caviar // Potato Mustafa // Kemangi Oil*

\*\*\*\*

###### Pre Main Course

###### “SATE GARO”

*Roulade Beef // Garo Sauce // Buras // Pickels*

\*\*\*\*

**Cleanser**

**“GOHU PEPAYA”**

*Espuma Gohu // Slice Papaya and mango // Pinuts Crumble*

\*\*\*\*

**Main Course**

**“BEBEK RICA – RICA”**

*Sous Vide Duck // Rica sauce // Saute Papaya Flower // Aranchini Nasi Kuning*

\*\*\*\*

**Dessert**

**“DECONSTRUCTED KLAPPERTAAT”**

*Coconuts micro Sponge // Custard // Coconut Meat // Tart Shell // Almond  
Nougat // Raisin Sauce*

### 1.3.2 Deskripsi Menu

Deskripsi ringkasan menu perihal hidangan khas Kota Manado yang berisikan pemahaman dan penguraian makanan pendamping dari setiap sajian masakan yang penulis tetapkan untuk menjadi sajian *Fine Dining*, yaitu :

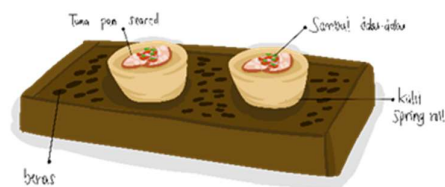
#### 1. *Amuse Bouche*

##### **TUNA DABU – DABU**

Menurut ahli sejarah kuliner, makanan pedas mulai diperkenalkan di Indonesia pada abad ke-16 dan ke-17, terutama di Manado. Perkembangan ini terkait dengan penanaman dan penyebaran cabai yang pertama kali diperkenalkan oleh orang-orang Spanyol dan Portugis (Fadly, 2022).

Dabu-Dabu sering digunakan sebagai bahan penyedap pada hidangan laut, terutama ikan dan ayam bakar. Sambal Dabu-Dabu biasanya disajikan bersama hidangan laut karena rasanya yang segar dan pedas dapat menyamarkan rasa amis pada ikan. Dabu – dabu berbahan dasar cabai rawit, tomat hijau, tomat merah, garam, jeruk nipis, minyak panas. Untuk tuna hanya diberi seasoning seperti biasa lalu di pan-seared setengah matang lalu di potong berbentuk dice. pengembangan yang akan dilakukan oleh penulis adalah dengan bentuk penyajian Fine Dining. Tuna dan sambal dabu – dabu yang sudah dibuat akan di masukan ke cone yang terbuat dari kulit pangsit yang di goreng berbentuk cone ice cream lalu di tambahkan dengan tofu cream yang terbuat dari campuran tahu sutra yang di haluskan dengan minyak zaitun, serta penyajian yang akan di masukan ke dalam box kayu yang berisi beras dan kacang hijau.

**Gambar 1. 1 Sketsa Tuna Dabu – dabu**



Sumber: Gambar olahan penulis, 2023



## 2. *Appetizer*

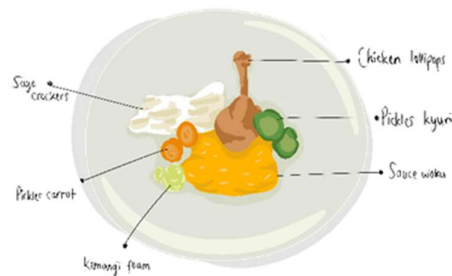
### **AYAM WOKU BELANGA**

Woku adalah sebuah bumbu khas Manado yang terdiri dari campuran beragam rempah-rempah dan umumnya digunakan dalam proses memasak daging. Nama "woku" berasal dari daun wako, yang merupakan jenis daun lontar yang sering digunakan sebagai pembungkus nasi (Siti, 2019).

Ayam woku adalah hidangan khas yang sangat terkenal di Kota Manado dan diakui secara luas di Indonesia. Hidangan ini melibatkan pengolahan ayam dengan menggunakan bumbu yang khas, dengan memakai bumbu kuning yang memiliki rasa pedas, kaya rempah, dan memiliki aroma khas daun kemangi yang kuat.

Pada proses pengembangan produk, penulis menginofasikan dengan cara membuat *chicken pop* dengan menggunakan paha ayam yang di isi *chicken mousse* (daging ayam yang dihaluskan, ditambahkan dengan bumbu woku dan *seasoning*) lalu di kukus hingga matang dan di pan-seared untuk menambahkan wara, di sajikan dengan *sauce woku* yang sudah di saring untuk mendapatkan teksture yang halus, kemangi *foam*, acar, dan juga *sago crackers*.

**Gambar 1. 2 Sketsa Ayam Woku Belanga.**



Sumber: Gambar olahan penulis, 2023.

### 3. *Soup*

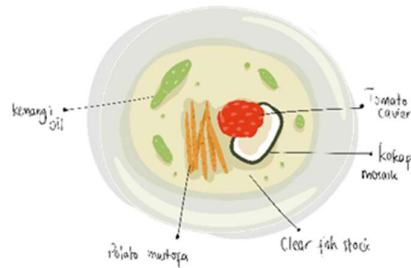
#### **KAKAP KUAH ASAM**

Pada sekitar tahun 1950-an, munculnya kuah asam di Manado dikaitkan dengan keinginan ibu-ibu untuk menikmati hidangan yang segar, mengingat kekayaan hasil laut yang melimpah di kawasan tersebut. Awalnya, kuah asam disebut sebagai Kuah Trang dan dibuat dengan pengolahan yang sederhana. Namun, pada tahun 1970-an, menu Kuah Trang mengalami perubahan nama menjadi Kuah Asam. Perubahan ini disepakati karena rasa asam yang mendominasi kuah tersebut, seperti yang diungkapkan oleh Frangki Pungus, pemilik Café Cakalele di Manado. (Frangki,2013).

Kakap Kuah Asam adalah salah satu hidangan yang ringan namun sangat nikmat di karenakan rasa yang segar membantu bau amis dari ikan. Dengan kuah yang berwarna bening namun berempah dan ada rasa umami yang di keluarkan dari stock ikan yang dibuat untuk kuahnya. Pada proses pengembangan produk, penulis membuat tampilan yang berbeda yaitu : ikan kakap yang di bentuk *mosaic* dengan menambahkan

daun bawang powder untuk melapisi ikan, kemudian di ikan tersebut di jadikan satu lalu di bentuk menjadi bulat dan di kukus, lalu menambahkan condiment *tomato caviar*, kemangi *oil*, *potato Mustafa*.

**Gambar 1. 3 Sketsa Kakap Kuah Asam.**



Sumber: Hasil olahan penulis, 2023.

#### 4. *Pre Main Course*

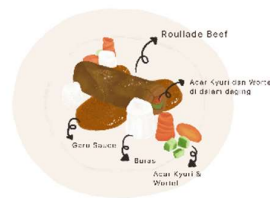
##### **SATE GARO**

Sate Garo, makanan khas Manado, biasanya menggunakan daging babi sebagai bahan utamanya. Yang membedakan Sate Garo dengan sate pada umumnya adalah tidak menggunakan tusuk sate dan tidak dibakar. "Garo" dalam Bahasa Manado berarti "digaruk," mengacu pada proses menumis atau menggaruk-garuk wajan agar masakan tidak gosong. Meskipun disebut sate, namun sate garo tidak di tusuk. Hanya potongan dagingnya mirip dengan sate pada umumnya (Wulandari, 2018).

Dalam variasi ini, penulis menggantikan daging babi dengan daging sapi agar dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Bumbu Sate Garo terdiri dari bawang putih, bawang merah, cabai rawit, cabai keriting, jinten, gula merah, ketumbar, kacang tanah, dan jahe yang dihaluskan lalu di tumis hingga matang. Rasa yang pedas, sedikit manis,

berempah membuat dan memiliki teksture yang lembut dan di dambingi oleh buras atau ketupat. Pada pengembangan proses pada sajian Sate Garo ini, penulis berinovasi dengan membentuk *roulade* daging yang diisi oleh acar *kyuri* dan *carrote*, biasanya sate garo ini menggunakan daging babi, tetapi penulis menggantinya dengan daging sapi.

**Gambar 1. 4 Sketsa Sate Garo.**



Sumber: Hasil olahan penulis, 2023.

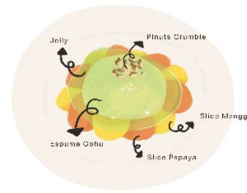
## 5. *Cleanser*

### **GOHU PEPAYA**

Gohu Pepaya merupakan sajian yang menyegarkan khas Manado, yang mirip seperti asinan, berbahan dasar buah pepaya muda. memiliki rasa yang asam, pedas, manis (Ryana,2020). Gohu berwarna merah terang sedikit orange.

Pengembangan yang penulis lakukan adalah dengan membuat *espuma*, dengan ditambah *pinuts crumble*, dan *Slice* pepaya dan manga yang berbentuk bulat tipis.

**Gambar 1.5 Sketa Gohu Pepaya.**



Sumber: Hasil olahan penulis, 2023.

## 6. *Main Course*

### **BEBEK RICA – RICA**

Sebagai negara tropis, Indonesia dikenal dengan keberagaman bumbu masakan yang memberikan cita rasa pedas yang khas. Dalam Bahasa Manado, cabai dikenal sebagai "Rica". Di daerah Sulawesi Utara, terutama di Minahasa dan Manado, terdapat makanan-makanan yang terkenal sangat pedas. Salah satu makanan khas Manado yang terkenal adalah Rica-Rica, yang memiliki cita rasa pedas dan gurih dengan warna merah yang khas. (Karel, 2014).

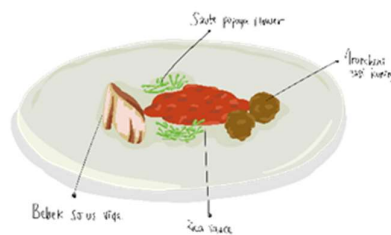
Bumbu untuk Rica-Rica terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai keriting merah, cabai rawit, cabai merah besar, kemiri, jahe, sedikit kunyit, serta rempah-rempah dan bumbu lainnya. Di Manado, Rica-Rica biasanya menggunakan daging-daging ekstrem seperti ular, kelelawar, babi hutan, dan masih banyak lagi.

Nasi kuning Manado, dengan ciri khasnya yang berbeda dari nasi kuning di daerah lain seperti Jawa dan Kalimantan, menggunakan bahan dan bumbu yang disesuaikan dengan tradisi kota ini. Menu ini

menghadirkan beragam kondimen, termasuk ikan cakalang yang bisa disajikan dalam bentuk abon atau irisan. Selain itu, terdapat juga semur daging sapi, sambal, bawang goreng, gorengan kentang, dan telur rebus. Kombinasi unik dari kondimen-kondimen ini menjadikan nasi kuning Manado memiliki cita rasa yang khas. Untuk penyajiannya, nasi kuning ini dibungkus dengan daun wako, memberikan sentuhan tradisional yang lebih menyempurnakan pengalaman makan (Koran sindo, 2018)

Dalam pengembangan terbaru, terdapat variasi dalam penyajian Rica-Rica dengan pendekatan Fine Dining, di mana dagingnya digantikan dengan daging bebek yang dimasak menggunakan teknik sous vide, dan juga ditambahkan arancini yang terbuat dari nasi kuning khas Manado daging bebek dengan teknik sous vide, membuat arancini dari nasi kuning khas Manado.

**Gambar 1. 6 Sketsa Bebek Rica – rica**



Sumber: Hasil olahan penulis, 2023.

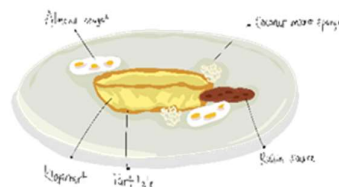
## 7. *Dessert*

### DECONSTRUCTED KLAPPERTAART

Klappertat memiliki asal kata dari "Klapper" dan "Taart", yang merupakan gabungan kata dari Bahasa Indonesia dan Belanda. "Klapper" merujuk pada kata "Kelapa" dalam Bahasa Belanda, sementara "Taart" berarti kue dalam Bahasa Belanda. Makanan ini memiliki rasa manis dan gurih. Klappertaart pertama kali ditemukan oleh seorang wanita Belanda yang tinggal di Indonesia pada masa penjajahan Belanda. Ia menyadari keberlimpahan kebun kelapa di Indonesia, dan menggabungkan daging kelapa muda dalam resep kue tersebut. Bahan-bahan yang umum digunakan dalam Klappertat meliputi kelapa muda, kenari, dan kismis. Hasil olahan ini kemudian dikenal sebagai Klappertat (Suci,2021).

Klappertaart adalah hidangan penutup khas Mando yang masuk dari budaya orang Belanda. Terbuat dari kelapa muda, buah kenari,putih telur, susu, dan kismis lalu di *oven* untuk mendapatkan warna coklat. Pengembangan yang penulis lakukan adalah merubah bentuk tampilannya dengan cara menambahkan *Tartlet*, *Coconut micro sponge*, *Raisin Sauce*, *Almond Nogut*.

**Gambar 1. 7 Sketsa Deseconstructed Klappertaart**



Sumber: Hasil olahan Penulis, 2023

## 1.4 Tinjauan Produk

### 1.4.1 Jenis Makanan

Dalam tugas akhir ini, penulis merancang menu yang menghadirkan hidangan khas kota Manado dalam konsep *Fine Dining*. *Fine Dining* dapat diartikan sebagai konsep restoran yang menekankan kualitas tinggi dalam segala aspek, termasuk makanan, presentasi, pelayanan, dan *atmosfer*. Secara keseluruhan, *fine dining* mencerminkan standar yang tinggi dalam hal kualitas, presentasi, dan pelayanan. Restoran *fine dining* sering kali menyajikan hidangan yang terinspirasi, menggunakan bahan makanan berkualitas tinggi, dan menyediakan pelayanan yang sangat profesional. Selain itu, lingkungan dan *atmosfer* yang elegan juga menjadi bagian penting dalam pengalaman *fine dining* yang dihadirkan (Desy, 2023).

Penulis akan menghadirkan rakaian menu sajian kuliner khas kota Manado, secara *Fine Dining* yang dihidangkan dan dipresentasikan sebanyak 7 hidangan yang berbeda mulai dari, *Amuse Bouche* hingga *Dessert*.

### 1.4.2 Pengajuan Resep

Resep adalah petunjuk tertulis yang menjelaskan langkah-langkah dalam membuat suatu hidangan. Melalui resep, berbagai operasional di dapur dapat terbantu dan berjalan dengan baik (Ensiklopedia, 2022).

Resep – resep yang penulis gunakan bersumber dari berbagai sumber seperti buku, internet, wawan cara narasumber yang kompeten pada bidangnya dan sebagian yang penulis peroleh dari pengetahuan yang penulis



dapatkan dari kampus dan pelatihan yang telah di jalani pada dunia industri professional.

**Tabel 1. 1 Resep Pembuatan Tuna Dabu – dabu**

**SAMBAL DABU – DABU**

Halaman : 1 dari 4  
 Tanggal : 20 Maret 2023  
 Jenis Hidangan : *Amuse Bouche*  
 Asal Kota : Manado

Jumlah porsi : 4 Porsi  
 Bobot Sajian Peporsi : 5 gr  
 Suhu Hidangan : 25 °C  
 Alat Saji : *Box Kayu*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	5 gr	Cabai Rawit	Cuci bersih.
		5 gr	Bawang Merah	Cuci bersih.
		5 gr	Tomat Hijau	Cuci bersih.
		5 gr	Tomat Merah	Cuci bersih.
		10 ml	Air Jeruk Nipis	
		5 gr	Garam	
		2 gr	Penyedap Rasa	
		50 ml	Minyak	
2	kupas	5 gr	Bawang Merah	potong semua bahan menjadi <i>dice</i> , untuk tomat buang bijinya, dan untuk cabai rawit di <i>slice</i> .
3	Potong	5 gr	Cabai Rawit	
		5 gr	Bawang Merah	
		5 gr	Tomat Hijau	
		5 gr	Tomat Merah	
4	Panaskan	50 ml	Minyak	
5	Campur	5 gr	Cabai Rawit	Campurkan semua bahan kedalam satu bowl.
		5 gr	Bawang Merah	
		5 gr	Tomat Hijau	
		5 gr	Tomat Merah	
		10 ml	Air Jeruk Nipis	
		50 ml	Minyak	
6	Seasoning	5 gr	Garam	Seasoning bahan yang telah di campurkan.
		2 gr	Penyedap Rasa	

Sumber : Buku resep masakan manado, 2013.

**Tabel 1.2 Resep Pembuatan Tuna Dabu – dabu*****PAN- SEARED IKAN TUNA***

Halaman : 2 dari 4

Tanggal : 20 Maret 2023

Jenis hidangan : *Amuse Bouche*

Asal kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi

Bobot Sajian Perporisi : gr

Suhu Hidangan : 36 °C

Alat Saji : *Box Kayu*

No	Metode	Jumlah	Bahan baku	Keterangan
1	Persiapan	150 gr 5 gr 5 gr 20 ml	Ikan Tuna garam Lada putih Minyak	
2	Seasoning	350 gr 5 gr 5 gr	Ikan Tuna garam Lada putih	Marinade selama 5 menit, taruh di dalam chiller.
3	Panaskan	20 ml	Minyak	
4	Pan-Seared	350 gr	Ikan Tuna	Pan- Seared tuna hingga setengah matang.
5	Potong	350 gr	Ikan Tuna	Potong ikan tuna menjadi <i>dice</i> .

Sumber : Resep olahan penulis, 2023.

**Tabel 1.3 Resep Pembuatan Tuna Dabu – dabu*****TOFU CREAM***

Halaman : 3 dai 4

Tanggal : 20 Maret 2023

Jenis Makanan : *Amuse Bouche*

Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi

Bobot Sajian Perpori : 4 gr

Suhu Hidangan : 25 °C

Alat Saji : *Box Kayu*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	15 gr	Tahu Sutra	
		5 ml	Olive Oil	
		100 ml	Air	
		5 gr	Garam	
2	Panaskan	100 ml	Air	Panaskan air
3	Rebus	30 gr	Tahu Sutra	Rebus tahu hingga lembek.
4	Tiriskan	30 gr	Tahu Sutra	Tiriskan tahu dengan tisu dapur, lalu taruh beban agar semua air yg berada di tahu keluar.
5	Blender	30 gr	Tahu Sutra	blender semua bahan hingga merata.
		5 ml	Olive Oil	
6	Seasoning	5 gr	Garam	<i>Seasoning</i> adonan yg tadi telah di <i>blender</i> .

Sumber : Buku resep *the best recipes of Indonesia top professional chef, 2022.*

**Tabel 1. 4 Resep Pembuatan Tuna Dabu – Dabu*****CONE***

Halaman : 4 dari 4  
 Tanggal : 20 Maret 2023  
 Jenis Hidangan : Amous Bouche  
 Asal kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Sajian Perporisi : 6 gr  
 Suhu Hidangan : 25 °C  
 Alat Saji : *Box Kayu*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	15 gr 100 ml	Kulit <i>Spring Roll</i> Minyak	
2	Potong	15 gr	Kulit <i>Spring Roll</i>	Potong kulit <i>spring roll</i> menjadi 4 bagia, lalu gulung dengan bantuan <i>sputit</i> agar membentuk seperti <i>cone ice cream</i> .
3	Panaskan	100 ml	Minyak	
4	Goreng	15 gr	Kulit Spring Roll	Goreng kulit <i>spring roll</i> hingga kecoklatan, lalu angkat.
5	Sajikan			Masukan tuna dan sambal dabu - dabu kedalam <i>cone</i> yang telah dibuat.

Sumber : *Sous Chef* Hutan Kota By Plataran, 2022.

**Tabel 1. 5 Resep Pembuatan Ayam woku Balanga****WOKU SAUCE**

Halaman : 1 dari 5  
 Tanggal : 5 April 2023  
 Jenis Hidangan ; *Appetizer*  
 Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4porisi  
 Bobot Sajian Perporisi : 10 gr  
 Suhu Hidangan : 60 °C  
 Alat Saji : *Small Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan baku	Keterangan
1	Persiapan	10 gr 15 gr 5 gr 5 gr 5 gr 2 gr 10 gr 2 gr 2 gr 5 gr	Bawang Putih Bawang merah Cabai Merah Besar Cabai Rawit Kunyit Kemiri Kemangi Daun Jeruk Daun salam Serai	Kupas, Cuci Kupas, Cuci Cuci, buang biji Cuci Kupas, Cuci Cuci. Cuci. Cuci. Cuci, Geprek.

		2 gr 10 gr 5 gr 5 gr 5 gr 100ml	Daun Kunyit Garam gula Lada Putih Penyedap Rasa Minyak Goreng	Cuci.
2	Panaskan	100 ml	Minyak Goreng	
3	masak	10 gr 15 gr 5 gr 5 gr 5 gr 2 gr	Bawang Putih Bawang merah Cabai Merah Besar Cabai Rawit Kunyit Kemiri	Masak semua hingga setengah matang.
4	Haluskan			Semua bahan yang telah di masak, haluskan menggunakan <i>blender</i> hingga halus.
5	Tumis	10 gr	Kemangi	Tumis kembali bumbu yang telah di haluskan, masak hingga tidak ada bau langu. Dan tambahkan rempah - rempah.
		2 gr	Daun salam	
		2 gr	Daun Jeruk	
		5 gr	Serai	
		2 gr	Daun Kunyit	
6	Saring			Saring bumbu yang telah di tumis tadi, pisahkan dengan rempah rempah yang ada. Saring sampai mendapatkan hasil yang halus.
7	Seasoning	10 gr	Garam	<i>Seasoning</i> bumbu.
		5 gr	Gula	
		5 gr	Penyedap Rasa	

Sumber : *Chef Juna Roimipandey* , 2020.

Tabel 1. 6 Resep Pembuatan Ayam Woku Balanga

## CHICKEN MOUSSE

Halaman : 2 dari 5  
 Tanggal : 5 April 2023  
 Jenis Hidangan ; *Appetizer*  
 Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Sajian Perporisi : 50 gr  
 Suhu Hidangan : 60 °C  
 Alat Saji : *Small Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	100 gr	Paha Bawah	Cuci bersih.
		50 gr	Dada Ayam Fillet	Cuc bersih, potong kecil - kecil.
		10 gr	Bawang Bombai	<i>Chopped.</i>
		5 gr	Bawang Putih	<i>Chopped.</i>
		10 gr	Telur	
		100 gr	Cooking Cream	
		100 gr	Santan	
		200 ml	Minyak	
		10 gr	Garam	
		10 gr	Lada Putih	
		10 gr	Penyedap Rasa	
2	Grooming	100 gr	Paha Bawah	<i>Grooming</i> ayam hingga membentuk seperti <i>lollipop</i> , pisahkan dagingnya.
3	Saute	10 gr	Bawang Bombai	Saute bahan yang telah di <i>chopped</i> hingga kecoklatan.
		5 gr	Bawang Putih	
		10 ml	Minyak	
4	Haluskan	100 gr	Paha Bawah	Haluskan semua bahan menggunakan blender hingga halus dan tercampur.
		50 gr	dada Ayam Fillet	
		10 gr	Bawang Bombai	
		5 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Telur	
		100 gr	Cooking Cream	
		100 gr	Santan	
5	Panaskan			Panaskan kukusan.
6	Seasoning	10 gr	Garam	<i>Seasoning</i> adonan yang telah di <i>blender</i> , lalu masukan kedalam <i>piping bag</i> .
		10 gr	Lada Putih	
		10 gr	Penyedap Rasa	

7	Fillling			Mengisi <i>filling</i> atau <i>chicken mousse</i> kedalam ayam yang sudah di <i>grooming</i> .
8	Masak			Masak <i>chicken mousse</i> yang telah di siapkan hingga matang.
9	Goreng	200 ml	Minyak	Goreng <i>chicken mousse</i> yang telah matang hingga kecoklatan.
10	Tiriskan			Tiriskan ayam yang telah di goreng.

Sumber : *Executive Chef* Haris Hotel Bandung, 2019.

**Tabel 1. 7 Resep Pembuatan Ayam woku Balanga**

**ACAR**

Halaman : 3 dari 5

Tanggal : 5 April 2023

Jenis Hidangan : *Appetizer*

Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 porsi

Bobot Sajian per porsi : 5 gr

Suhu Hidangan : 25 °C

Alat Saji : *Small Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	10 gr	wortel	kupas, cuci  Cuci    Bentuk menggunakan peeler, seperti mengupas kulit, berbentuk panjang.
		10 gr	Kyuri	
		5 gr	Garam	
		5 gr	Gula	
		100 ml	Cuka	
		200 ml	Air	
2	Bentuk	10 gr	wortel	
		10 gr	Kyuri	
3	Campur	10 gr	wortel	Campurkan semua bahan di dalam bowl, masukan ke chiller dan diamkan minimal 30 menit.
		10 gr	Kyuri	
		5 gr	Garam	

	5 gr	Gula
	100 ml	Cuka
	200 ml	Air

Sumber : Executive Chef Haris Hotel Bandung, 2019.

**Tabel 1. 8 Resep Pembuatan Ayam Woku Balanga**

**KEMANGI FOAM**

Halaman : 4 dari 5

Tanggal : 5 April 2023

Jenis Hidangan : *Appetizer*

Kota Asal : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi

Bobot Sajian Perpori : 2 gr

Suhu Hidangan : 25 °C

Alat Saji : *Small Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	30 gr 10 ml 5 gr 150 ml	Kemangi Santan Lecethin Air	cuci dan petik daunnya
2	Panaskan	150 ml	Air	untuk merebus kemangi
3	Masukan	30 gr	Kemangi	Rebus dengan air yang tadi dipanaskan, masak hingga layu.
4	Saring	30 gr	Kemangi	saring dan tiriskan kemangi.
5	Haluskan	30 gr	Kemangi	Haluskan dengan <i>blender</i> .
6	Saring			Saring air kemangi, agar memisahkan dengan ampasnya.
7	campur	30 gr 10 ml 5 gr	Kemangi Santan Lecethin	Campur semua bahan menggunakan <i>hand blender</i> .

Sumber : Executive Chef Haris Hotel Bandung, 2018.



**Tabel 1. 9 Resep Pembuatan Ayam Woku Balanga****SAGO CRACKERS**

Halaman : 5 dari 5  
 Tanggal : 5 April  
 Jenis Hidangan : Appetizer  
 Kota Asal : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Hidangan Perpori : 5 gr  
 Suhu Hidangan : 25°C  
 Alat Saji : *Small Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	15 gr	Sago	
		200 ml	Air	
		100 ml	Minyak	
		3 ml	Pewarna	
2	Panaskan	200 ml	Air	<i>Boil</i>
3	Masak	15 gr	Sago	Masak sago hingga matang, lalu saring.
4	Campur	3 ml	Pewarna	Campur sago dan pewarna, lalu cetak.
5	<i>Bake</i>			<i>Bake</i> adonan sago 1 jam dengan suhu 170 °C.
6	Goreng	100 ml		Goreng sago sampai matang.

Sumber : CDP Hutan Kota By Plataran, 2022.

**Tabel 1. 10 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam****KUAH ASAM**

Halaman : 1 dari 5  
 Tanggal : 10 April 2023  
 Jenis Hidangan : *Soup*  
 Kota Asal : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Hidangan Perpori : 200 ml  
 Suhu Hidangan : 60 °C  
 Alat Saji : *Soup Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	300 gr	Tulang ikan	Buang batangnya. Memarkan. Memarkan.
		15 gr	Bawang Merah	
		10 gr	Bawang Putih	
		5 gr	Bawang Merah	
		100 ml	Air Jeruk Nipis	
		3 gr	Daun Jeruk	
		5 gr	Serai	
		2 gr	Jahe	
		15 gr	kemangi	

		15 gr	Garam	
		5 gr	Gula pasir	
		5 gr	Lada Putih	
		700 ml	Air	
2	<i>Blanche</i>	300 gr	Tulang ikan	Untuk mengeluarkan kotorannya terlebih dahulu.
3	<i>Boil</i>	300 gr		semua bahan di <i>boil</i> .
		15 gr		
		10 gr		
		5 gr		
		3 gr		
		5 gr		
4	<i>Seasoning</i>	15 gr	Garam	<i>Seasoning</i> kuah.
		5 gr	Lada Putih	
		100 ml	Air Jeruk Nipis	
		5 gr	Gula pasir	

Sumber : Sous Chef Tradisional, Hutan Kota By Plataran, 2022.

**Tabel 1. 11 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam**

**KAKAP MOSAIC**

Halaman : 2 dari 5  
 Tanggal : 10 April 2023  
 Jenis Hidangan : *Soup*  
 Kota Asal : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Hidangan Perpori : 50 gr  
 Suhu Hidangan : 60 °C  
 Alat Saji : *Soup Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	1kg	Ikan Kakap Fillet	
		400 gr	Bubuk Daun Bawang	
		10 gr	Garam	
		10 gr	Lada Putih	
2	Potong	1kg	Ikan Kakap Fillet	<i>Slice</i> ikan menjadi panjang - panjang.
3	Seasoning	1 kg	Ikan Kakap Fillet	<i>Seasoning</i> ikan yang telah dipotong.
		10 gr	Garam	
		10 gr	Lada Putih	
4	Coating	400 gr	Bubuk Daun Bawang	<i>Coating</i> ikan yang telah di beri <i>seasoning</i> , cetak menjadi bentuk bulat

				menggunakan <i>platick wrap</i> .
		1 kg	Ikan Kakap Fillet	
5	Steam			Steam ikan yang telah di cetak tadi, hingga matang.

Sumber : Chef majk, 2022 (youtube channel) dan dikembangkan penulis, 2023.

**Tabel 1. 12 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam**

**TOMATO CAVIAR**

Halaman : 3 dari 5  
 Tanggal : 10 April 2023  
 Jenis Hidangan : Soup  
 Kota Asal : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Hidangan Perporisi : 5 gr  
 Suhu Hidangan : 25 °C  
 Alat Saji : *Soup Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	25 gr	Tomat Merah	Cuci, potong menjadi beberapa bagian.
		10 gr	Jelly Powder	Masukan kedalam <i>chiller</i> minimal 30 menit.
		100 ml	Oil	
		5 gr	Gula	
		2 gr	Garam	
2	Haluskan	20 gr	Tomat Merah	Haluskan menggunakan <i>blender</i> , lalu saring.
3	Campur	10 gr	Jelly Powder	Campurkan semua bahan dengan cairan tomat yang tadi.
		5 gr	Garam	
		2 gr	Gula	
4	Boil			Masak semua bahan hingga <i>boil</i> , lalu masukan kedalam botol <i>sauce</i> .
5	Cetak			Keluarkan <i>oil</i> yang telah di siapkan di <i>chiller</i> , lalu tuangkan cairan tomat yang tadi kedalam <i>oil</i> yg dingin.

Sumber : *Executive Chef* Haris Hotel Bandung, 2019.

**Tabel 1. 13 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam****POTATO MUSTAFA**

Halaman : 4 dari 5  
 Tanggal : 10 April 2023  
 Jenis Hidangan : Soup  
 Kota Asal : Manado

Jumlah Perporisi : 4 Porsi  
 Bobot Hidangan Perporisi : 5 gr  
 Suhu Hidangan : 25 gr  
 Alat Saji : *Soup Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	20 gr	Kentang	Cuci, kupas
		100 ml	Minyak	
		2 gr	Garam	
2	Potong	20 gr	Kentang	Potong menjadi julliene, lalu rendam dengan air garam.
3	Panaskan	100 ml	Minyak	
4	Goreng	20 gr	Kentang	Goreng ketang sampai kecoklatan.
5	Saring			

Sumber : Resep wawancara narasumber dan tulisan penulis, 2023.

**Tabel 1. 14 Resep Pembuatan Kakap Kuah Asam****KEMANGI OIL**

Halaman : 5 dari 5  
 Tanggal : 10 April 2023  
 Jenis Hidangan : *Soup*  
 Kota Asal : Manado

Jumlah Perporisi : 4 porsi  
 Bobot Hidangan Perporisi : 5 gr  
 Suhu Hidangan : 25 °C  
 Alat Saji : *Soup Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	20 gr	Kemangi	Petik daunnya dan cuci
		100 ml	Minyak	
2	Haluskan	20 gr	Kemangi	Haluskan semua bahan menggunakan <i>blender</i> , lalu pindahkan ke botol <i>sauce</i> .
		100 ml	Minyak	

Sumber : *Executive Chef* Haris Hotel Bandung, 2019.

**Tabel 1. 15 Resep Pembuatan Sate Garo****BURAS**

halaman : 1 dari 2  
 Tanggal : 15 April 2023  
 Jenis Hidangan : *Pre - maincourse*  
 Kota Asal : Manado

Jumlah Perpersi : 4 porsi  
 Bobot Hidangan Perpersi : 30 gr  
 Suhu Hidangan : 25 °C  
 Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	250 gr	Santan	Cuci bersih
		120 gr	Beras	
		5 gr	Garam	
		5 gr	Gula	
		2 gr	Daun Pandan	
2	Masak			Masak semua bahan hingga setengah matang.
3	Masak			Rebus buras selama 30 menit, hingga matang.

Sumber : Resep wawancara narasumber dan sahil tulisan penulis, 2023.

**Tabel 1. 16 Resep Pembuatan Sate Garo****SATE GARO**

Halaman : 1 dari 2  
 Tanggal : 15 April 2023  
 Jenis Hidangan : *Pre - Maincourse*  
 Kota Asal : Manado

Jumlah Perpersi : 4 porsi  
 Bobot Hidangan Perpersi : 100 gr  
 Suhu Hidangan : 60 °C  
 Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	400 gr	Tenderloin	Potong dice.
		250 gr	Kacang tanah	Goreng sampai matang.
		100 gr	Gula Merah	Iris tipis.
		10 gr	Serai	Memarkan.
		15 gr	Bawang Merah	Kupas, cuci.
		10 gr	Bawang Putih	Kupas, cuci.
		10 gr	Cabai Keriting	Cuci, potong bagi 3.
		10 gr	Cabai Rawit	Cuci.
		120 gr	Beras	Cuci bersih.
		250 gr	Santan	Panaskan
		5 gr	Jinten	Sangrai.
		5 gr	Ketumbar	Sangrai.
		5 gr	Garam	

		5 gr	Gula Putih	cuci, <i>slice</i> cuci, <i>slice</i>
		5 gr	Penyedap Rasa	
		10 gr	Kyuri	
		10 gr	Carrote	
		100 gr	Cuka	
		200 ml	Minyak	
2	saute	15 gr	Bawang Merah	Saute hingga layu.
		10 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Cabai Keriting	
		5 gr	Cabai Rawit	
			Minyak secukupnya	
3	campur			Campur kyuri, carotte, garam, gula campur semua bahan. Diamkan selama 15 menit.
4	Haluskan	250 gr	Kacang tanah	Haluskan semua bahan dengan blender hingga benar - benar halus.
		15 gr	Bawang Merah	
		10 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Cabai Keriting	
		5 gr	Cabai Rawit	
		5 gr	Jinten	
		5 gr	Kemiri	
5	Seasoning	5 gr	Garam	Seasoning bumbu dan tambahkan gula merah.
		5 gr	Gula Putih	
		5 gr	Penyedap Rasa	
		100 gr	Gula Merah	
6	Silce	400 gr	Tenderloin	Slice tenderloin, pipihkan lalu beri seoning. Kemudian masukan acar kedalamnya lalu gulung.
6	Pan - Seared	400 gr	Tenderloin	Pan - Seared daging untuk mendapatkan warna dan aroma saja.
7	Masak			Masak bumbu yang telah di haluskan, lalu campurkan dengan rempah - rempah, air dan daging yang telah di panseared.
8	Masak			Masak daging Bersama bumbu hingga menyerap.

Sumber : Resep hasil wawancara narasumber dan hasil tulisan penulis, 2023.

Tabel 1. 17 Resep Pembuatan Gohu Pepaya

## GOHU PEPAYA

Halaman : 1 dari 2  
 Tanggal : 5 May 2023  
 Jenis Hidangan : *Cleanser*  
 Kota Asal : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Hidangan Perporisi : 50 gr  
 Suhu Hidangan : 5 °C  
 Alat Saji : *Small Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	100 gr	Gula Putih	Cuci, buang biji. Cuci.  Cuci, kupas, <i>slice</i> . Cuci, kupas, <i>slice</i> .  Panaskan.
		5 gr	Cabe Merah	
		5 gr	Cabe Keriting	
		5 gr	Garam	
		100 ml	Cuka	
		10 gr	Pepaya Muda	
		10 gr	Mangga Muda	
		5 gr	jelly powder	
		2 pcs	Gas Charge	
		400 ml	Air	
2	Haluskan	5 gr	Cabe Merah	Haluskan dengan blender.
		5 gr	Cabe Keriting	
3	Saring			Saring cabe yang telah di blender.
4	Boil			lalu boil air cabai lalu, saring dan membuat jelly.
5	Seasoning	5 gr	Cabe Merah	Seasoning air asinan lalu dinginkan di suhu ruang.
		5 gr	Cabe Keriting	
		100 ml	Gula Putih	
		100 gr	Cuka	
6	Kocok	2 pcs	Gas Charge	Campurkan kuah gohu kedalam botol espuma lalu campurkan dengan gas charge.
7	susun			susun semua komponen menjadi satu.

Sumber : Olahan Penulis, 2023.

**Tabel 1. 18 Resep Pembuatan Gohu Pepaya*****PINUTS CRUMBLE***

Halaman : 2 dari 2

Tanggal : 5 May 2023

Jenis Hidangan : *Cleanser*

Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 porsi

Bobot Hidangan Perporisi : 3 gr

Suhu Hidangan : 25 °C

Alat Saji : *Small Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	10 gr 30 ml	Kacang Tanah Minyak	
2	Panaskan	30 ml	Minyak	
3	Goreng	10 gr	Kacang Tanah	Goreng kacang hingga matang, lalu tumbuk sedikit.

Sumber : Olahan Penulis, 2023.

**Tabel 1. 19 Resep Pembuatan Bebek Rica – rica*****RICA – RICA SAUCE***

Halaman : 1 dari 4

Tanggal : 27 Maret 2023

Jenis Hidangan : *Main Course*

Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 porsi

Bobot Hidangan Perporisi : 10 gr

Suhu Hidangan : 60 °C

Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	15 gr	Bawang Merah	Kupas dan cuci.
		10 gr	Bawang Putih	Kupas dan cuci.
		10 gr	Cabai Rawit Merah	Cuci.
		15 gr	Cabai Merah Besar	Cuci dan buang biji.
		10 gr	Cabai Keriting	Cuci.
		5 gr	Kemiri	Sangrai.
		5 gr	Jahe	Memarkan.
		5 gr	Lengkuas	Memarkan.
		5 gr	Serai	Memarkan.
		2 gr	Daun Jeruk	
		2 gr	Daun Salam	
		20 gr	Kemangi	
		10 gr	Garam	
		5 gr	Gula	
		5 gr	Penyedap Rasa	



		5 gr	Lada Putih	
		150 ml	Minyak	
2	Masak	15 gr	Bawang Merah	Masak bumbu hingga layu.
		10 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Cabai Rawit Merah	
		15 gr	Cabai Merah Besar	
		10 gr	Cabai Keriting	
		5 gr	Jahe	
		150 ml	Minyak	
3	Haluskan	15 gr	Bawang Merah	Haluskan semua bumbu menggunakan blender hingga halus.
		10 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Cabai Rawit Merah	
		15 gr	Cabai Merah Besar	
		10 gr	Cabai Keriting	
		5 gr	Jahe	
		5 gr	Kemiri	
4	<i>Saute</i>	5 gr	Lengkuas	Saute kembali bumbu hingga matang lalu tambahkan rempah - rempah.
		5 gr	Serai	
		2 gr	Daun Jeruk	
		2 gr	Daun Salam	
5	Saring			Saring bumbu hingga benar - benar halus.
6	<i>Seasoning</i>	20 gr	Kemangi	Panaskan kembali sauce yang sudah di saring, lalu beri seasoning dan kemangi.
		10 gr	Garam	
		5 gr	Gula	
		5 gr	Penyedap Rasa	
		5 gr	Lada Putih	

Sumber : Buku Resep Makanan Daerah Manado, 2013.

Tabel 1. 20 Resep Pembuatan Bebek Rica – rica

**BEBEK SOUS VIDE**

Halaman : 2 dari 4  
 Tanggal : 27 Maret 2023  
 Jenis Hidangan : *Main Course*  
 Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Hidangan Perporisi : 200 gr  
 Suhu Hidangan : 60 °C  
 Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	1kg	Bebek fillet bagian dada	
		10 gr	Garam	
		10 gr	Lada Putih	
		30 gr	Sauce Rica	
		100 ml	Minyak	
2	<i>Seasoning</i>	1kg	Bebek fillet bagian dada	<i>Seasoning</i> bebek lalu masukan kedalam <i>ziplock</i> .
		10 gr	Garam	
		10 gr	Lada Putih	
		30 gr	Sauce Rica	
3	<i>Sous Vide</i>	1 kg	Bebek fillet bagian dada	<i>Sous vide</i> selama 20 menit.
4	<i>Pan - Seared</i>			Setelah matang, bebek di <i>pan- seared</i> untuk mendapatkan warna.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1. 21 Resep Pembuatan Bebek Rica – Rica

## NASI KUNING ARANCHINI

Halaman : 3 Dari 4

Tanggal ; 27 Maret 2023

Jenis Hidangan : *Main Course*

Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 porsi

Bobot Hidangan Perporisi : 40 gr

Suhu Hidangan : 60 °C

Alat Saji : Dinner Plate

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	100 gr	Beras	Cuci bersih.  Cuci bersih  Kupas, cuci bersih Kupas, cuci bersih kupas, cuci bersih
		100 gr	Santan Kental	
		100 ml	Air	
		5 gr	Serai	
		5 gr	Daun Pandan	
		5 gr	Daun Kunyit	
		2 gr	Daun Jeruk	
		5 gr	Kunyit	
		300 ml	Minyak	
		10 gr	Bawang Merah	
		5 gr	Bawang Putih	
		2 gr	Jahe	
		5 gr	Lada Putih	
		5 gr	Garam	
		100 gr	Telur	
		50 gr	Tepung Terigu	
400 gr	Tepung Roti			
2	Saute	10 gr	Bawang Merah	saute menggunakan minyak, masak hingga layu.
		5 gr	Bawang Putih	
		2 gr	Jahe	
		5 gr	Kunyit	
3	Haluskan			Haluskan bahan yang sudah dimasak hingga halus.
4	Masak Nasi	100 gr	Beras	Campurkan nasi dengan bumbu yang sudah di haluskan, tambahkan rempah lalu, masak menggunakan rice cooker.
		100 gr	Santan Kental	

		100 ml	Air	
		5 gr	Serai	
		5 gr	Daun Pandan	
		5 gr	Daun Kunyit	
		2 gr	Daun Jeruk	
		5 gr	Lada Putih	
		5 gr	Garam	
5	Bentuk			Bentuk nasi yang sudah matang menjadi bulatan sedang.
6	Coating	100 gr	Telur	Coating nasi dengan tepung, lalu telur, dan terakhir tepung roti, ulangi sebanyak 2 kali.
		50 gr	Tepung Terigu	
		150 gr	Tepung Roti	
7	Panaskan	150 ml	Minyak	
8	Goreng			Goreng aranchini yang sudah di bentuk hingga matang.

Sumber : Buku Resep Makanan Daerah Manado, 2013.

**Tabel 1. 22 Resep Pembuatan Bebek Rica – rica**

**TUMIS BUNGA PEPAYA**

Halaman : 4 dari 4

Tanggal : Maret 2023

Jenis Hidangan : *Main Course*

Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Bobot Hidangan Perpori : 10 gr

Suhu Hidangan : 25 °C

Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	100 gr	Bunga Pepaya	Cuci bersih. slice tipis. slice. Boil.
		5 gr	Serai	
		2 gr	Daun Jeruk	
		5 gr	Cabai merah besar	
		500 ml	Air	
		5 gr	Garam	
		5 gr	Lada Putih	
		5 gr	Gula	
		5 gr	Penyedap Rasa	

		20 ml	Minyak	
		10 gr	Bawang Merah	Haluskan.
		5 gr	Bawang Putih	Haluskan.
		5 gr	Cabai rawit hijau	Haluskan.
2	Saute	10 gr	Bawang Merah	Saute bumbu hingga harum dan masukan masukan
		5 gr	Bawang Putih	rempah dan condiment lain.
		5 gr	Cabai rawit hijau	
		20 ml	Minyak	
		5 gr	Serai	
		2 gr	Daun Jeruk	
		5 gr	Cabai merah besar	
3	Seasoning	5 gr	Garam	Seasoning bunga pepayang yang sudah dimasak.
		5 gr	Lada Putih	
		5 gr	Gula	
		5 gr	Penyedap Rasa	

Sumber : Buku Resep Masakan Daerah Manad , 2013.

**Tabel 1. 23 Resep Pembuatan Klapertat**

**KULIT TARTLET**

Halaman : 1 dari 5  
 Tanggal : 20 April 2023  
 Jenis Hidangan : *Dessert*  
 Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Hidangan Perpori : 20 gr  
 Suhu Hidangan : 25 °C  
 Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	200 gr	Tepung Terigu	
		100 gr	Butter	
		60 ml	Air Es	
		5 gr	Garam	
		20 gr	Kuning Telur	
		30 gr	Susu Cair	
2	Campur			Campur semua baha, uleni hingga merata.
3	Cetak			Gilling adonan lalu cetak.

4	Oven			oven selama 40 menit dengan suhu 150 derajat.
---	------	--	--	---

Sumber : Pastry Chef Arya Duta Hotel Bandung, 2019.

**Tabel 1. 24 Resep Pembuatan *Decontracted* Klapetat**

**KLAPPERTAAT**

Halaman : 2 dari 5  
Tanggal : 25 April 2023  
Jenis Hidangan : *Dessert*  
Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
Bobot Hidangan Perporisi : 50 gr  
Suhu Hidangan : 5 °C  
Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	200 ml	Air Kelapa	
		100 ml	Susu Cair	
		70 gr	Kuning Telur	
		100 gr	Putih Telur	
		100 gr	Susu Kental manis	
		50 gr	Gula Pasir	
		30 gr	Maizena	
		30 gr	Tepung Terigu	
		40 gr	Mentega	
		5 gr	Vanilla Ekstrak	
		150 gr	Kelapa Muda	
		5 gr	Bubuk Kayu Manis	
		2	Campur	
100 ml	Susu Cair			
100 gr	Susu Kental manis			
50 gr	Gula Pasir			
30 gr	Maizena			
30 gr	Tepung Terigu			
3	Masak			Masak adonan yang tadi telah di buat, dengan api sedang.
4	Masukan	100 gr	Putih Telur	Masukan bahan tersebut lalu masak hingga mengental.
		70 gr	Kuning Telur	
		150 gr	Kelapa Muda	
5	Tambahkan	40 gr	Mentega	Aduk samapi rata.

		5 gr	Vanilla Ekstrak	
6	Topping	50 gr	Gula Pasir	Aduk menggunakan mixer hingga mengembang. lalu tumpuk adonan ke tart yang sudah jadi.
		100 gr	Putih Telur	
7	Taburi	5 gr	Bubuk Kayu Manis	Diatas adonan telur.
8	Oven			Oven adonan selama 20 menit dengan suhu 165 derajat.

Sumber : Resep Nyonya Liem dan hasil olahan penulis, 2021.

**Tabel 1. 25 Resep Pembuatan *Deconstructed Klapertat***

***ALMOND NOUGAT***

Halaman : 3 dari 5

Tanggal : 25 April 2023

Jenis Hidangan : *Dessert*

Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi

Bobot Hidangan Perpori : 5 gr

Suhu Hidangan : 25 °C

Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	30 gr	Almond	Chopped. Slice tipis.
		100 gr	Gula Merah	
		2 gr	Garem	
2	Panaskan	100 gr	Gula Merah	Panaskan gula merah sampai meleleh dan mengcaramelisasi.
3	Campur	30 gr	<i>Almond</i>	Campur semua bahan sampai rata, dinginkan lalu hancurkan.
		2 gr	Garem	

Sumber : Pastry Chef Arya Duta Hotel Bandung , 2019.

**Tabel 1. 26 Resep Pembuatan *Deconstructed* Klapertat*****RAISIN SUCE***

Halaman : 4 dari 5  
 Tanggal : 25 April 2023  
 Jenis Hidangan : Dessert  
 Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 porsi  
 Bobot Hidangan Perporisi : 15 gr  
 Suhu Hidangan : 25 °C  
 Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	100 gr 25 gr 30 ml	Kismis Madu Air	
2	Masak			Masak Semua adonan sampai mengental.
3	Haluskan			Haluskan semua bahan.
4	Saring			Saring sauce lalu masukan ke plastik segitiga.

Sumber : Pastry Chef Arya Duta Hotel Bandung, 2019.

**Tabel 1. 27 Resep Pembuatan *Deconstructed* Klapertat*****COCONUTS MICRO SPONGE***

Halaman : 5 dari 5  
 Tanggal : 25 April 2023  
 Jenis Hidangan : *Dessert*  
 Asal Kota : Manado

Jumlah Porsi : 4 Porsi  
 Bobot Hidangan Perporisi : 10 gr  
 Suhu Hidangan : 25 °C  
 Alat Saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan Baku	Keterangan
1	Persiapan	200 gr 50 gr 100 gr 100 gr 250 gr 50 gr 25 gr	Telur Gula madu Santan Tepung Terigu Baking Powder Dry Coconuts	
2	Kocok	200 gr 50 gr 100 gr	Telur Gula madu	Kocok hingga adonan mengembang, kaku, dan berwarna pucat.
3	Campur	100 gr	Santan	Campurkan semua bahan menjadi satu, masukan ke dalam cup.



		250 gr 50 gr 25 gr	Tepung Terigu Baking Powder Dry Coconuts	
4	Micro			Masak adonan di microwafe selama 1 menit.

Sumber : Guru Pastry SMKN 9 Bandung, 2019.

### 1.5 Recipe Costing, Selling Price, Dish Costing

Proses penetapan standar resep dan gizi merupakan langkah awal dalam menentukan biaya pokok dan harga jual suatu hidangan. Dengan melakukan perhitungan biaya bahan yang diperlukan untuk membuat hidangan, kita dapat mengestimasi harga jual yang ideal. Hal ini penting karena membantu memahami aliran masuk dan keluar bahan makanan yang dibutuhkan, serta sebagai patokan dalam menetapkan harga bahan makanan di pasaran. Melalui perhitungan biaya hidangan, kita dapat memproyeksikan harga untuk mengantisipasi kenaikan biaya bahan makanan tanpa mengganggu penentuan harga jual. Dalam kata lain, konsep biaya pada makanan tidak hanya untuk mencari keuntungan atau menghindari kerugian, tetapi juga untuk memahami biaya bahan makanan dan menjadi acuan dalam menentukan harga jual suatu hidangan. (Duffy, 2021).

Berikut ini adalah daftar biaya standar resep berdasarkan harga pasar dan bersumber dari internet.

**Tabel 1. 28 Biaya Hidangan Tuna Dabu – dabu***RECIPE COSTING*

<b>TUNA DABU - DABU</b>					<b>4 Portion</b>	
<b>No.</b>	<b>Bahan Hidangan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Unit</b>	<b>Harga Biaya Total</b>	
1	Cabai Rawit	0,05	kg	Rp 35.000	Rp	1.750
2	Bawang Merah	0,05	kg	Rp 30.000	Rp	1.500
3	Tomat Hijau	0,05	kg	Rp 14.000	Rp	700
4	Tomat Merah	0,05	kg	Rp 20.000	Rp	1.000
5	Air Jeruk Nipis	0,01	L	Rp 30.000	Rp	300
6	Garam	0,015	kg	Rp 13.000	Rp	195
7	Penyedap Rasa	0,01	kg	Rp 68.000	Rp	680
8	minyak	0,17	L	Rp 20.000	Rp	3.400
9	Ikan Tuna	0,03	kg	Rp 90.000	Rp	2.700
10	Lada Putih	0,01	kg	Rp 56.000	Rp	560
11	Kulit Spring Roll	0,025	gr	Rp 26.000	Rp	650
12	Tahu Sutra	1	pack	Rp 20.000	Rp	20.000
13	Olive Oil	0,05	L	Rp 235.000	Rp	11.750
				<b>RECIPE COST</b>	<b>Rp</b>	<b>45.185</b>
				<b>DISH COSTING</b>	<b>Rp</b>	<b>11.296</b>
				<b>FOOD COSTING</b>		<b>35%</b>
				<b>SELLING PRICE</b>	<b>Rp</b>	<b>32.275</b>
				<b>ROUNDING</b>	<b>Rp</b>	<b>32.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1. 29 Biaya Hidangan Ayam Woku Balanga

## RECIPE COSTING

AYAM WOKU					4 Portion	
No.	Bahan Hidangan	Kuantitas	Unit	Harga Unit	Harga Biaya Total	
1	Bawang Merah	0,15	kg	Rp 30.000	Rp	4.500
2	Bawang Putih	0,01	kg	Rp 30.000	Rp	300
3	Cabai Merah Besar	0,05	kg	Rp 60.000	Rp	3.000
4	Cabai Rawit	0,005	kg	Rp 35.000	Rp	175
5	Kunyit	0,005	kg	Rp 10.000	Rp	50
6	Kemiri	0,005	kg	Rp 55.000	Rp	275
7	Kemangi	0,04	kg	Rp 50.000	Rp	2.000
8	Daun Jeruk	0,002	kg	Rp 40.000	Rp	80
9	Daun Salam	0,002	kg	Rp 165.000	Rp	330
10	Serai	0,005	kg	Rp 23.000	Rp	115
11	Daun Kunyit	0,002	kg	Rp 20.000	Rp	40
12	Garam	0,05	kg	Rp 13.000	Rp	650
13	Santan	0,11	L	Rp 36.000	Rp	3.960
14	Gula	0,01	kg	Rp 15.000	Rp	150
15	Cooking Cream	0,1	L	Rp 100.000	Rp	10.000
16	Lada Putih	0,01	kg	Rp 56.000	Rp	560
17	Paha Bawah	0,4	kg	Rp 30.000	Rp	12.000
18	Bawang Bombai	0,015	kg	Rp 50.000	Rp	750
19	Minyak	0,4	L	Rp 20.000	Rp	8.000
20	Dada Ayam Fillet	0,15	kg	Rp 48.000	Rp	7.200
21	Penyedap Rasa	0,05	kg	Rp 68.000	Rp	3.400
22	Wortel	0,01	kg	Rp 10.000	Rp	100
23	Kyuri	0,01	kg	Rp 15.000	Rp	150
24	Cuka	0,1	L	Rp 15.000	Rp	1.500
25	Sago Mutiara	0,015	Kg	Rp 32.000	Rp	480
26	Pewarna Merah	0,002	L	Rp 4.000	Rp	8
27	Lecitin	0,005	gr	Rp 328.000	Rp	1.640
28	Telur	0,05	kg	Rp 36.000	Rp	1.800
				<b>RECIPE COST</b>	<b>Rp</b>	<b>63.213</b>
				<b>DISH COSTING</b>	<b>Rp</b>	<b>15.803</b>
				<b>FOOD COSTING</b>		<b>35%</b>
				<b>SELLING PRICE</b>	<b>Rp</b>	<b>45.152</b>
				<b>ROUNDING</b>	<b>Rp</b>	<b>45.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

**Tabel 1. 30 Biaya Hidangan Kakap Kuah Asam***RECIPE COSTING*

<b>KAKAP KUAH ASAM</b>					<b>4 Portion</b>
<b>No.</b>	<b>Bahan Hidangan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Unit</b>	<b>Harga Biaya Total</b>
1	Tulang Ikan	0,3	kg	Rp 50.000	Rp 15.000
2	Ikan Kakap Fillet	1	kg	Rp 80.000	Rp 80.000
3	Bawang Merah	0,015	kg	Rp 30.000	Rp 450
4	Bawang Putih	0,01	kg	Rp 30.000	Rp 300
5	Air Jeruk Nipis	0,1	L	Rp 30.000	Rp 3.000
6	Daun Jeruk	0,003	kg	Rp 40.000	Rp 120
7	Serai	0,005	kg	Rp 40.000	Rp 200
8	Kemangi	0,035	kg	Rp 50.000	Rp 1.750
9	Garam	0,025	kg	Rp 13.000	Rp 325
10	Lada Putih	0,015	kg	Rp 56.000	Rp 840
11	Bubuk Daun Bawang	0,15	kg	Rp 110.000	Rp 16.500
12	Tomat Merah	0,025	kg	Rp 20.000	Rp 500
13	Jelly Powder	1	pack	Rp 2.000	Rp 2.000
14	Gula	0,02	kg	Rp 15.000	Rp 300
15	Kentang	0,02	kg	Rp 23.000	Rp 460
16	Minyak	0,2	L	Rp 20.000	Rp 4.000
17	Jahe	0,002	kg	Rp 13.000	Rp 26
				<b>RECIPE COST</b>	<b>Rp 125.771</b>
				<b>DISH COSTING</b>	<b>Rp 31.443</b>
				<b>FOOD COSTING</b>	<b>40%</b>
				<b>SELLING PRICE</b>	<b>Rp 78.607</b>
				<b>ROUNDING</b>	<b>Rp 80.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1. 31 Biaya Hidangan Sate garo

## RECIPE COSTING

SATE GARO				4Portion	
No.	Bahan Hidangan	Kuantitas	Unit	Harga Unit	Harga Biaya Total
1	Santan	0,1	L	Rp 36.000	Rp 3.600
2	Beras	0,12	kg	Rp 16.000	Rp 1.920
3	Telur	0,15	kg	Rp 22.000	Rp 3.300
4	Garam	0,02	kg	Rp 15.000	Rp 300
5	Tenderloin	0,4	kg	Rp 200.000	Rp 80.000
6	Kacang Tanah	0,25	kg	Rp 36.000	Rp 9.000
7	Gula Merah	0,1	kg	Rp 25.000	Rp 2.500
8	Serai	0,02	kg	Rp 25.000	Rp 500
9	Cabai Keriting	0,01	kg	Rp 30.000	Rp 300
10	Cabai Rawit	0,01	kg	Rp 35.000	Rp 350
11	Jinten	0,005	kg	Rp 77.000	Rp 385
12	Ketumbar	0,005	kg	Rp 25.000	Rp 125
13	Bawang Merah	0,015	kg	Rp 30.000	Rp 450
14	Gula Putih	0,005	kg	Rp 15.000	Rp 75
15	Kemiri	0,005	kg	Rp 70.000	Rp 350
16	Penyedap Rasa	0,005	kg	Rp 68.000	Rp 340
17	Minyak	0,2	ml	Rp 20.000	Rp 4.000
18	Bawang Putih	0,01	kg	Rp 30.000	Rp 300
				<b>RECIPE COST</b>	<b>Rp 107.795</b>
				<b>DISH COSTING</b>	<b>Rp 26.949</b>
				<b>FOOD COSTING</b>	<b>40%</b>
				<b>SELLING PRICE</b>	<b>Rp 67.372</b>
				<b>ROUNDING</b>	<b>Rp 67.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

**Tabel 1. 32 Biaya Hidangan Gohu Pepaya***RECIPE COSTING*

<b>GOHU PEPAYA</b>					<b>4 Portion</b>
<b>No.</b>	<b>Bahan Hidangan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Unit</b>	<b>Harga Biaya Total</b>
1	Gula Putih	0,1	kg	Rp 15.000	Rp 1.500
2	Cabe Merah Besar	0,005	kg	Rp 60.000	Rp 300
3	Cabe Merah kriting	0,005	kg	Rp 35.000	Rp 175
4	Garam	0,005	kg	Rp 15.000	Rp 75
5	Cuka	0,1	L	Rp 15.000	Rp 1.500
6	Pepaya Muda	0,01	kg	Rp 12.000	Rp 120
7	Mangga Muda	0,01	kg	Rp 25.000	Rp 250
8	Gas Charge	2	Pcs	Rp 10.000	Rp 20.000
9	Kacang Tanah	0,01	kg	Rp 36.000	Rp 360
10	Minyak	0,03	L	Rp 20.000	Rp 600
				<b>RECIPE COST</b>	<b>Rp 24.880</b>
				<b>DISH COST</b>	<b>Rp 6.220</b>
				<b>FOOD COST</b>	<b>20%</b>
				<b>SELLING PRICE</b>	<b>Rp 31.100</b>
				<b>ROUNDING</b>	<b>Rp 32.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1. 33 Biaya Hidangan Bebek Rica – rica

## RECEPE COSTING

BEBEK RICA - RICA					4 Portion	
No.	Bahan Hidangan	Kuantitas	Unit	Harga Unit	Harga Biaya Total	
1	Bawang Merah	0,035	kg	Rp 30.000	Rp	1.050
2	Bawang Putih	0,02	kg	Rp 30.000	Rp	600
3	Cabai Rawit	0,01	kg	Rp 35.000	Rp	350
4	Cabai Merah Besar	0,02	kg	Rp 60.000	Rp	1.200
5	Cabai Kriting	0,01	kg	Rp 35.000	Rp	350
6	Kemiri	0,005	kg	Rp 70.000	Rp	350
7	Jahe	0,007	kg	Rp 13.000	Rp	91
8	Lengkuas	0,005	kg	Rp 13.000	Rp	65
9	Serai	0,015	kg	Rp 40.000	Rp	600
10	Daun Jeruk	0,006	kg	Rp 40.000	Rp	240
11	Daun Salam	0,002	kg	Rp 165.000	Rp	330
12	Daun Kunyit	0,005	kg	Rp 20.000	Rp	100
13	Kunyit	0,01	kg	Rp 10.000	Rp	100
14	Bebek	1	kg	Rp 90.000	Rp	90.000
15	Beras	0,1	kg	Rp 16.000	Rp	1.600
16	Santan	0,1	L	Rp 36.000	Rp	3.600
17	Garam	0,025	kg	Rp 15.000	Rp	375
18	Penyedap Rasa	0,005	kg	Rp 68.000	Rp	340
19	Gula	0,01	kg	Rp 15.000	Rp	150
20	Lada Putih	0,025	kg	Rp 56.000	Rp	1.400
21	Minyak	0,6	L	Rp 20.000	Rp	12.000
22	Telur	0,1	kg	Rp 22.000	Rp	2.200
23	Tepung Terigu	0,05	kg	Rp 12.000	Rp	600
24	Tepung Roti	0,4	kg	Rp 19.000	Rp	7.600
25	Bunga Pepaya	0,3	kg	Rp 50.000	Rp	15.000
26	Kemangi	0,02	kg	Rp 50.000	Rp	1.000
				<b>RECIPE COST</b>	<b>Rp</b>	<b>141.291</b>
				<b>DISH COSTING</b>	<b>Rp</b>	<b>35.323</b>
				<b>FOOD COSTING</b>		<b>40%</b>
				<b>SELLING PRICE</b>	<b>Rp</b>	<b>88.307</b>
				<b>ROUNDING</b>	<b>Rp</b>	<b>90.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

**Tabel 1. 34 Biaya Hidangan Deconstructed Klappertaart***RECIPE COSTING*

KLAPPERTAART					4 Portion	
No.	Bahan Hidangan	Kualitas	Unit	Harga Unit	Harga Biaya Total	
1	Tepung Terigu	0,23	kg	Rp 14.000	Rp	3.220
2	Butter	0,1	kg	Rp 123.000	Rp	12.300
3	Garam	0,002	kg	Rp 13.000	Rp	26
4	Telur	0,28	kg	Rp 15.000	Rp	4.200
5	Susu Cair	0,13	L	Rp 20.000	Rp	2.600
6	Air Kelapa	0,2	L	Rp 15.000	Rp	3.000
7	Susu Kental Manis	0,1	kg	Rp 28.000	Rp	2.800
8	Gula Putih	0,22	kg	Rp 15.000	Rp	3.300
9	Maizena	0,035	kg	Rp 18.000	Rp	630
10	Vanilla Ekstrak	0,005	kg	Rp 370.000	Rp	1.850
11	Bubuk Kayu Manis	0,005	kg	Rp 105.000	Rp	525
12	Almond	0,1	kg	Rp 145.000	Rp	14.500
13	Buah Kelapa	0,25	kg	Rp 45.000	Rp	11.250
14	Gula Merah	0,2	kg	Rp 25.000	Rp	5.000
15	Kismis	0,1	kg	Rp 69.000	Rp	6.900
16	Madu	0,1	L	Rp 270.000	Rp	27.000
17	Santan	0,1	L	Rp 36.000	Rp	3.600
18	Baking Powder	0,05	Kg	Rp 72.000	Rp	3.600
19	Dry Coconuts	0,025	Kg	Rp 55.000	Rp	1.375
<b>RECIPE COST</b>					<b>Rp</b>	<b>107.676</b>
<b>DISH COSTING</b>					<b>Rp</b>	<b>26.919</b>
<b>FOOD COSTING</b>						<b>35%</b>
<b>SELLING PRICE</b>					<b>Rp</b>	<b>76.911</b>
<b>ROUNDING</b>					<b>Rp</b>	<b>80.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

**Tabel 1.35 Dish Costing & Selling Price**

No	Menu	Dish Costing	Food Costing	Selling Pice	Rounding
1	Tuna Dabu - dabu	Rp 11.296	35%	Rp 32.275	Rp 32.000
2	Ayam Woku Belanga	Rp 15.803	35%	Rp 45.152	Rp 45.000
3	Kakap Kuah Asam	Rp 31.443	40%	Rp 78.607	Rp 80.000
4	Sate Garo	Rp 26.949	40%	Rp 67.372	Rp 67.000
5	Gohu Pepaya	Rp 6.220	20%	Rp 31.100	Rp 32.000
6	Bebek Rica - rica	Rp 35.323	40%	Rp 88.307	Rp 90.000
7	Deconstructed Klappertaart	Rp 26.919	35%	Rp 76.911	Rp 80.000
<b>TOTAL</b>		<b>Rp 153.953</b>		<b>Rp419.724</b>	<b>Rp 426.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.



## 1.6 Muat Gizi dan Nutrisi

Menurut SehatQ, Nilai gizi adalah informasi tentang kandungan nutrisi dan jumlah kalori dalam suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi manusia. Informasi ini membantu konsumen dalam memilih makanan yang sesuai dengan kebutuhan nutrisi dan program diet mereka. Nilai gizi penting untuk memahami asupan nutrisi dan kebutuhan kalori tubuh, sehingga membantu dalam pengambilan keputusan yang tepat dalam memilih makanan yang sesuai. (Putra,2021). Berikut ini penulis akan mencantumkan nilai gizi yang terkandung dari “**Modernisasi Sajian Kuliner Khas Kota Manado, Sulawesi Utara**”.

**Tabel 1. 36 Nilai Gizi Tuna Dabu – dabu**

NILAI GIZI TUNA DABU – DABU

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram)	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
5 gr	Cabai Rawit	0,95	4,96	0,08	22
5 gr	bawang Merah	0,64	3,31	0,05	15
5 gr	Tomat Hijau	0,64	3,31	0,05	15
5 gr	Tomat Merah	0,64	3,31	0,05	15
10 ml	Air Jeruk Nipis	1,91	9,92	0,15	45
15 gr	Garam	0	0	0	0
2 gr	Penyedap Rasa	0,13	0,66	0,01	3
200 ml	Minyak	25,44	132,24	2	596
150 gr	Ikan Tuna	35,07	0	1,42	152
5 gr	Lada Putih	0,32	2	0,02	7
15 gr	Kulit Spring Roll	1,40	8,10	0,8	25
1 pack	Tahu Sutra	8,65	44,96	0,68	203
50 ml	Olive Oil	3,18	16,57	0,25	74

Total	78,4	292,11	43,18	1569
total/porsi	19,6	73,027	10,79	156,9

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2023

**Tabel 1. 35 Nilai Gizi Ayam Woku Balanga**

NILAI GIZI AYAM WOKU BALANGA

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram)	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
15 gr	Bawang Merah	0,013	1,42	0,01	6
10 gr	Bawang Putih	0,05	3,31	0,64	15
5 gr	Cabai Merah Besar	0,01	0,37	0,08	2
5 gr	Cabai Rawit	0,86	2,83	0,6	16
5 gr	Kunyit	0,49	3,25	0,39	18
5 gr	Kemiri	0,46	0,69	3,6	35
45 gr	Daun Kemangi	1,14	1,95	0,27	2
110 ml	Santan	2,52	6,09	26,22	253
11 gr	Gula	0	11	0	43
100 ml	Cooking Cream	2,1	3,5	35,1	338
10 gr	Lada Putih	0	6,67	0	33
400 gr	Paha Ayam	61,44	0	99,4	980
150 gr	Dada Ayam Fillet	11,58	0	44,32	293
10 gr	Wortel	0,25	0,8	0,07	5
10 gr	Kyuri	0,56	2,16	0,16	12
100 ml	Cuka	0	0,04	0	18
15 gr	Sago Mutiara	0,03	13,3	0	54
2 ml	Pewarna Merah	0	0	0	0
5 gr	Lechitin	0	0	0	0
2 gr	Daun Jeruk	0	0	0	0
2 gr	Daun Salam	0	0	0	0
15 gr	Garam	0	0	0	0
15 gr	Penyedap	0	0	0	19
2 gr	Daun Kunyit	0	0	0	0
50 gr	Telur	6,29	0,38	4,97	74

Total	87,793	57,76	215,83	2216
total/ 4 porsi	21,9483	5,776	21,583	221,6

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2023

**Tabel 1. 36 Nilai Gizi Kakap Kuah Asam**

NILAI GIZI KAKAP KUAH ASAM

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram)	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
300 gr	Tulang Ikan	61,53	0	4,02	200
1 kg	Ikan kakap fillet	205,1	9	13,4	1000
15 gr	bawang merah	0,19	18	0,04	8
10 gr	bawang putih	0,19	18	0,04	8
100 ml	Air Jeruk Nipis	0,18	4,06	0	12
3 gr	Daun Jeruk	0	0	0	0
5 gr	Serai	1,1	1,4	0,2	0,1
15 gr	Kemangi	0,38	0,65	0,09	4
25 gr	Garam	0	0	0	0
15 gr	Lada Putih	0	5	0	5,3
400 gr	Bubuk Daun Bawang	1,3	12,4	0,2	50
30 gr	Tomat Merah	0,26	1,18	0,06	5
1 pack	Jelly Powder	0,26	2	0	5
2 gr	Gula	0	2	0	8
30 gr	Kentang	0,56	6,04	0,03	26
300 ml	Minyak	0	0	200	900
2 gr	Jahe	0,04	0,3	0,01	2
	Total	271,09	80,03	218,09	2233,4
	total/porsi	67,7725	20,0075	54,5225	558,35

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2023

**Tabel 1. 37 Nilai Gizi Sate Garo**

## NILAI GIZI SATE GARO

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram)	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
120 gr	Beras	278,89	123,98	294,1	400
250 gr	Santan	5,725	14,57	59,6	570
15 gr	Garam	0	0	0	0
400 gr	Tenderloin	78,4	0	18,6	596
250 gr	Kacang Tanah	19,08	99,18	1,5	447
100 gr	Gula Merah	0	97,33	0	377
150 gr	Telur	12,58	0,77	9,94	147
10 gr	Serai	0,64	3,31	0,05	15
10 gr	Cabai Keriting	0,64	3,31	0,05	15
10 gr	Cabai Rawit	0,64	3,31	0,05	15
5 gr	Jinten	0,37	0,93	0,47	8
5 gr	Ketumbar	0,02	0,04	0,02	0
15 gr	Bawang Merah	0,95	5	0,08	22
5 gr	Gula Putih	0	6	0	19
5 gr	Kemiri	0,3	2	0,02	7
5 gr	Penyedap Rasa	0	0	0	11
200 ml	Minyak	0	0	100	298
10 gr	Bawang Putih	0,64	3,31	0,05	15
Total		398,875	363,04	484,53	2962
total/ 4 porsi		99,7188	90,76	121,133	740,5

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2023.

**Tabel 1. 38 Nilai Gizi Gohu Pepaya**

## NILAI GIZI GOHU PEPAYA

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram)	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
5 gr	Cabe Merah kriting	0,64	3	0,92	17
5 gr	Garam	0	0	0	0
100 ml	Cuka	6,63	1,5	0,06	7
10 gr	Pepaya Muda	0,14	4,59	0,07	18
10 gr	Mangga Muda	0,64	3,31	0,05	15
30 gr	Kacang tanah	7,74	4,84	14,77	170
30 ml	Minyak	0	0	26	80
10 gr	Gula	0	15	0	58
1 pack	Jelly Powder	0	4	0	10
100 gr	Gula Merah	0	97	0	300
Total		15,79	133,24	41,87	675
total/ 4 porsi		3,9475	33,31	10,4675	168,75

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2023.

**Tabel 1. 39 Nilai Gizi Bebek Rica – rica**

## NILAI GIZI BEBEK RICA - RICA

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram)	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
35 g	Bawang Merah	2,23	11,57	0,18	52
20 gr	Bawang Putih	38	20	0,1	10
10 gr	Cabai Rawit	0,64	3,31	0,05	15
20 gr	Cabai Merah Besar	1,27	6,61	0,1	30
10 gr	Cabai Kriting	1,27	6,61	0,1	30
5 gr	Kemiri	0,32	1,65	0,02	7
7 gr	Jahe	0,45	2,31	0,04	10
5 gr	Lengkuas	0,32	1,65	0,02	7
15 gr	Serai	0,95	4,96	0,08	22

6 gr	Daun Jeruk	0	0	0	0
2 gr	Daun Salam	0	0	0	0
5 gr	Daun Kunyit	0	0	0	0
10 gr	Kunyit	0,78	6,49	0,99	35
1 kg	Bebek	18,8	0	59,5	1320
100 gr	Beras	6,75	79	0,59	361
100 ml	Santan	2,29	5,54	23,84	230
25 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Penyedap Rasa	0	1	0	5
10 gr	Gula	0	4,2	0	16
25 gr	Lada Putih	0	2	0	10
320 gr	Minyak	0	0	10	90
100 gr	Telur	6,26	0,56	5,28	77
50 gr	Tepung Terigu	0,49	38,16	0,49	182
400 gr	Tepung Roti	16	164	8	1440
300 gr	Bunga Pepaya	1,42	26,36	1,42	125
20 gr	Kemangi	0,38	0,65	0,09	4
Total		98,62	386,63	110,89	4078
total/4 porsi		24,655	96,6575	27,7225	1019,5

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2023

**Tabel 1. 40 Nilai Gizi Deconstructed Klappertaart**

NILAI GIZI DECONSTRUCTED  
KLAPPERTART

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram)	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
230 gr	Tepung Terigu	23	172,5	3,45	805
100 gr	Butter	0	0	80	733
2 gr	Garam	0	0	0	0
280 gr	Telur	35,08	3,13	29,6	431
130 gr	Susu Cair	8,03	11,49	4,88	122
200 gr	Air Kelapa	1,73	8,9	0,48	46
100 gr	Susu Kental Manis	35,08	56,76	9,46	324
220 gr	Gula Putih	0	219,96	0	851
35 gr	Maizena	1	89	0	72
5 gr	Vanilla Ekstrak	0	0,53	0	12

5 gr	Bubuk Kayu Manis	0,09	1,84	0,07	6
100 gr	Almond	21,26	19,74	50,64	578
250 gr	Buah Kelapa	1	14	0,9	136
200 gr	Gula Merah	0	97,33	0	377
100 gr	Kismis	0,43	79,18	0,46	299
100 gr	Madu	0	80	0	350
100	Santan	1,145	2,77	11,92	100
5 gr	Baking Powder	0	0	0	0
250	Dry Coconuts	7,5	62	1,5	60
Total		135,345	919,13	193,36	5302
total/4 porsi		33,8363	229,783	48,34	1325,5

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2023

## 1.7 Tempat dan Waktu Penelitian

### I. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian di laksanakan di rumah penulis di Jl. Margawangi x no.3, Kota Bandung, Jawa Barat.

### II. Periode Penelitian

Proses penelitian untuk menghasilkan Sajian Kuliner Khas Kota Manado, dilakukan pada bulan Febuari hingga Juli 2023.