

BAB I

PENDAHULUAN

1. LATAR BELAKANG

Indonesia adalah negara yang dikenal dengan pemandangan alamnya yang beragam dan indah, warisan budaya yang kaya dan keramahan yang hangat. Dengan industri pariwisata yang merupakan salah satu penyumbang ekonomi utama negara, menarik jutaan pengunjung tiap tahun. Selain keindahan alamnya. Indonesia juga merupakan rumah bagi beragam budaya, dengan lebih dari 300 kelompok etnis dan lebih dari 700 bahasa yang digunakan di seluruh negeri. Pengunjung ke Indonesia dapat merasakan tarian tradisional, musik, dan upacara, serta mencicipi masakan lokal yang lezat. Indonesia adalah negara dengan tradisi kuliner yang beragam, dan setiap daerah memiliki cita rasa dan hidangan yang unik. Indonesia memiliki budaya kuliner yang kaya dan beragam yang menjadi daya tarik yang signifikan bagi wisatawan. Wisata kuliner Indonesia telah mendapatkan popularitas dalam beberapa tahun terakhir karena penggemar makanan dari seluruh dunia datang untuk menjelajahi cita rasa unik dan Teknik memasak nusantara. Kuliner Indonesia juga dikenal dengan penggunaan bahan – bahan segar, rempah – rempah, dan rempah – rempah yang tidak umum ditemukan di belahan dunia lain.

Masakan Indonesia adalah cerminan dari keragaman budaya dan sejarah negara. Indonesia terdiri dari 17.000 pulau, dan setiap daerah memiliki masakan dan tradisi kuliner yang unik. Kuliner Indonesia merupakan bagian penting dari perekonomian negara. Salah satunya yaitu Ranai dan pulau – pulau Natuna disekitarnya yang terkenal dengan sumber daya ikan yang melimpah dan industri perikanan yang berkembang pesat.

Sejarah Ranai erat kaitannya dengan sejarah kepulauan Natuna. Penghuni pulau Natuna yang paling awal diketahui dengan “Orang Laut”, sekelompok pengembara laut yang hidup dari menangkap ikan dan perdagangan laut. Mereka kemudian bergabung dengan para pendatang dari berbagai penjuru Indonesia, terutama dari Semenanjung Melayu dan Sumatera. Pada awal abad ke-17, kepulauan Natuna berada di bawah pengaruh Kesultanan Johor-Riau yang menguasai sebagiannya besar Kepulauan Melayu saat itu. Pada akhir abad ke-19, kepulauan Natuna secara resmi dimasukkan ke dalam Hindia Belanda. Ranai menjadi pusat pemerintahan kolonial Belanda, dengan dibentuknya kabupaten administratif. Selama Perang Dunia II, kepulauan Natuna diduduki oleh pasukan Jepang, yang menggunakan Ranai sebagai pangkalan militer. Setelah perang, kepulauan Natuna dikembalikan ke tangan Belanda, tetapi segera menjadi bagian dari Republik Indonesia yang baru merdeka pada tahun 1949.

Mengenai sejarah asal usul nama Ranai menurut masyarakat berasal dari nama tempat/alat perendam sagu butir yang disebut penai sejenis kuati terbuat dari tanah liat putih. (Nurini, 2015)

Saat ini, Ranai adalah sebuah kota yang terletak di pulau Natuna di Indonesia. Natuna merupakan neagra kepulauan dengan 272 pulau yang terletak di Laut Cina Selatan. Pulau Natuna merupakan pulau terbesar di nusantara, dan Ranai merupakan ibu kota Kabupaten Natuna yang terdiri dari seluruh pulau yang ada di nusantara. Secara geografis, Ranai terletak di 3.9308°LU, 108.3889°BT, dan memiliki luas sekitar 3,3 kilo meter persegi. Ranai berpenduduk 25.000 ± jiwa , dan mayoritas penduduknya adalah suku Melayu. Kota ini merupakan pusat perdagangan, perniagaan, dan pelayanan pemerintahan di Kabupaten Natuna. Industri utama di Ranai meliputi perikanan, eksplorasi minyak dan

gas, dan pariwisata. Industri perikanan adalah kontributor utama ekonomi lokal di Ranai yang menyediakan lapangan kerja bagi banyak penduduk dan mendukung bisnis yang mengolah, memasarkan, dan mengeksport produk ikan. Salah satu alasan mengapa produksi ikan di Ranai besar adalah letak Kepulauan Natuna yang menguntungkan di Laut Cina Selatan. Perairan di sekitar pulau kaya akan nutrisi dan mendukung beragam spesies ikan. Daerah penangkapan ikan di sekitar pulau juga relatif belum tersentuh dan masih alami, menjadikannya tujuan yang menarik bagi para nelayan. Alasan lain mengapa produksi ikan Ranai besar adalah infrastruktur dan teknologi penangkapan ikan modern yang tersedia di wilayah tersebut.

Nelayan merupakan salah satu profesi terbesar di Natuna, dimana dengan memanfaatkan laut sebagai sumber daya utama, penduduk Natuna berusaha memenuhi kehidupan mereka. Kuliner khas-nya juga memiliki cirinya sendiri, yakni ikan. Beragam jenis ikan yang ditangkap oleh para nelayan dijual di pasar. Pada malam hari, para nelayan berangkat untuk mengail atau memancing, dan hasil tangkapan tersebut dijual di pasar atau di tepi jalan saat pagi tiba, tentu dengan kualitas yang tetap segar.

Dalam proses memancing, berbagai jenis ikan dan seafood berlimpah. Contohnya, terdapat ikan kakap merah, ikan tongkol atau tuna putih, tenggiri, hiu dan pari. Selain itu, seafood seperti gurita, cumi – cumi , kerrang, lobster dan kepiting merah juga diperoleh melalui kegiatan memancing ini.

Sebagian besar hidangan tradisional khas masyarakat Ranai tentu tidak lepas dari bahan – bahan local yang melimpah, terutama hasil laut dan sagu yang melimpah di wilayah tersebut. Inilah alasan mengapa penulis memanfaatkan bahan makanan dengan potensi yang besar dari laut, seperti ikan dan berbagai jenis seafood. Meskipun ada hidangan

berbahan dasar ungags, sebenarnya hidangan ini bukan asli dari Ranai sendiri, melainkan terbawa dan diciptakan dari luar daerah Ranai. Natuna memiliki beberapa hidangan tradisional yang berfokus pada ikan seperti Kernas, Tabel Mando dan Kuah Tige. Tabel Mando sendiri merupakan hidangan istimewa yang muncul akibat cuaca ekstrim dan keterbatasan pasokan makanan. Untuk menghadapi kondisi cuaca utara Natuna yang keras dan iklim yang dingin, masyarakat membuat alternatif makanan. Keterlambatan pasokan makanan dari luar pulau Natuna juga berdampak pada terciptanya hidangan ini.

Selain itu, terdapat beberapa hidangan khas Ranai yang tetap mengandalkan sagu sebagai bahan utama, seperti Kernas, Kerecak, serta hidangan lainnya yang tidak menggunakan sagu, contohnya Nasi Dagang, Ikan Salai, Calok, Latoh Silong, Kuah Tige dan Bubur Pedas. Sago adalah hasil olahan dari batang pohon rumbia atau “pohon sagu” (*Metroxylon sagu Rottb*) yang menjadi tepung. Tepung sagu memiliki karakteristik fisik yang mirip dengan tepung tapioka. Di Natuna, sagu dijadikan makanan pokok sehari – hari sebagai pengganti makanan berat seperti nasi.

2. TUJUAN PENULISAN

2.1 Tujuan Formal

Tujuan formal dari penelitian tugasakhir yang disusun oleh penulis ini adalah syarat untuk menyelesaikan studi di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung tahun 2023.

2.2 Tujuan Operasional

1. Untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan penulis terhadap Kuliner yang ada di Ranai.

2. Mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam pengembangan presentasi sajian kuliner dari Ranai, Kabupaten Natuna, Kepulauan Riau dengan penerapan konsep *fine dining*.
3. Sebagai referensi menu kuliner Ranai, Kabupaten Natuna bagi pebisnis khususnya di bidang kuliner dalam *set menu fine dining* dengan target kalangan menengah keatas dan wisatawan manca negara.

3. USULAN PRODUK

Penulis mengembangkan presentasi kuliner Ranai tersebut dengan *set menu fine dining*. *Set menu* dalam *fine dining* mengacu pada menu multi-kursus yang telah dirancang oleh juru masak, yang biasanya terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Dengan menyajikan *set menu* dapat keuntungan salah satunya yaitu, dapat meminimalisir *food waste* dan untuk juru masak dapat memasak apapun yang mereka inginkan dengan berkreasi dalam membuat menu.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan berperan sebagai juru masak yang akan mempersiapkan menyajikan *set menu fine dining* tersebut. Berikut adalah usulan menu yang penulis ajukan untuk mempresentasikan kuliner Ranai :

“AMUSE BOUCHE”

Kernas

{Kernas memiliki bentuk mirip dengan *nugget* dan terbuat dari campuran ikan tongkol dan sagu.

Adonan ini kemudian dicampur dengan bumbu putih dan digoreng}

“APPETIZER”

Acar Kuning

{Mousse jagung, wortel dan brokoli dengan kuah acar kuning}

“SOUP”

Gulai Kuah Tige

{Mie yang terbuat dari tepung sagu, ditambah kari udang}

“MAIN COURSE”

Nasi Dagong , Ikan Pindang Air dan Latoh Silong

{Nasi putih diolah dengan mencampurkannya dengan biji halba dan ikan ekor kuning yang di gulai, disajikan bersama anggur laut}

“DESSERT”

Longlek bersama Cikong

{Kue yang terbuat dari tepung sagu, gula merah, kelapa dan labu, bersama ice cream cikong}

“BEVERAGE”

Es Lancang Kuning

{jus manga yang disajikan dengan potongan *cube* mangga kueni dan *nata de coco*}

4. TINJAUAN PRODUK

4.1 Tema Masakan Kota Ranai

Tema masakan yang akan disajikan oleh penulis adalah set menu fine dining. Menurut (Wirawan, 2021) Menu adalah daftar hidangan yang dapat dipesan dari restoran. Hidangan ini terdiri dari makanan dan minuman yang termasuk dalam beberapa kategori, antara lain makanan pembuka, makanan utama, makanan penutup, minuman panas, minuman dingin, dan sebagainya. Oleh karena itu, set menu adalah jenis menu yang terdiri dari beberapa hidangan yang disajikan secara bersamaan dalam satu porsi dengan harga yang telah ditentukan sebelumnya.

Fine dining merupakan sebuah pengalaman makan yang mewah dan berkualitas tinggi yang ditawarkan oleh restoran-restoran tertentu. (Boucher, 2014) . Maka dari itu makanan yang disajikan oleh penulis adalah rangkaian makanan yang sudah ditentukan dan dengan penyajian secara elegan dan mewah.

4.2 Jenis Makanan

Hidangan yang di ambil oleh penulis merupakan hidangan masakan dari bagian masakan minang yang berada di daerah Ranai, Kabupaten Natuna, Kepulauan Riau. Penulis akan memberikan penjelasan mengenai setiap hidangan yang disajikan. Berikut penjelasannya :

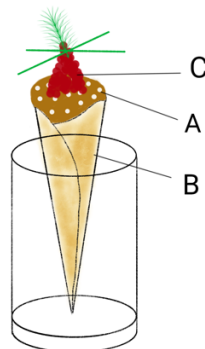
1.) Kernas

Kernas merupakan hidangan asal Ranai yang terbuat dari ikan tongkol. Oleh masyarakat Ranai atau Natuna, kernas juga disebut sebagai Kasam. Tidak seperti nugget lain di kota – kota yang terbuat dari ayam. Ikan tongkol atau ikan tuna yang dicampur dengan butiran sagu yang digunakan untuk membuat kernas. Setelah itu,

ikan tongkol kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng yang telah dipanaskan. Ikan tongkol, yang digunakan sebagai bahan utama dalam hidangan ini, memiliki kandungan zat yang baik dan bermanfaat bagi Kesehatan tubuh. Satu porsi ikan tongkol dengan berat sekitar 150 gram mengandung sekitar 250 hingga 300 kalori serta berbagai nutrisi lainnya. Selain itu, ikan tongkol juga mengandung vitamin A, vitamin B, omega-3, natrium dan fosfor. (Nurjanah, 2017). Kernas mempunyai cita rasa yang gurih, tekstur yang lembut karena ikan menjadi komponen utama dalam hidangan ini. Selain itu, kernas juga memiliki warna coklat yang khas

Bentuk penyajian Kernas oleh penulis adalah dari segi tampilan, yaitu penulis membuat Kernas seperti isian *ice cream* lalu dibalut dengan kulit pangsit yang berbentuk seperti *cone ice cream*, sebagai penyangga isian pada kernasnya dengan tujuan memudahkan saat memakannya untuk *amuse bouche* yaitu *one bite*. Lalu penambahan sambal untuk rasa pedasnya.

Gambar 1 Sketsa Kernas



Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

A = Kernas

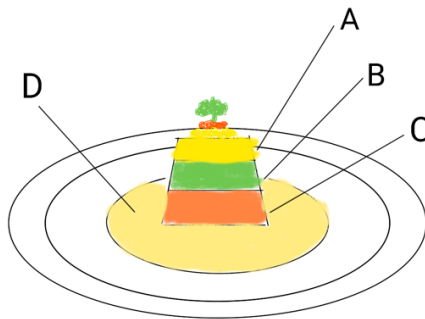
B = Kulit Pangsit

C = Caviar Saus Kernas

2.) Acar Kuning

Acar Kuning adalah salah satu hidangan sayuran tradisional dari Ranai yang sering disajikan sebagai pendamping makanan oleh masyarakat setempat. Hidangan ini merupakan makanan khas Indonesia yang terkenal, dan biasanya terbuat dari campuran acar, bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, jahe, gula merah, garam dan air asam. Acar Kuning yang khas Ranai juga menggunakan bahan-bahan serupa, namun memiliki cita rasa dan aroma unik. Acar Kuning ini sering dihidangkan sebagai pelengkap dalam hidangan khas ranai, seperti nasi kuning atau ikan kuah kuning.

Gambar 2 Sketsa Acar Kuning



Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

A = Mousse Jagung

C = Mousse Wortel

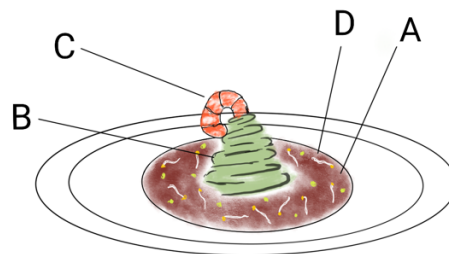
B = Mousse Brokoli

D = Kuah Acar Kuning

3.) Gulai Kuah Tige

Gulai kuah tige adalah salah satu makanan khas Ranai yang terkenal. Makanan ini terbuat dari ikan tongkol yang diolah dengan bumbu – bumbu seperti kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih, cabe rawit, lengkuas, dan serai. Untuk membuat gulai kuah tige, ikan tongkol dibersihkan dan dipotong – potong menjadi bagian yang lebih kecil. Kemudian, ikan tongkol dimasak dalam kuah gulai yang terbuat dari bumbu – bumbu tersebut. Kuah gulai tige memiliki cita rasa yang kaya dan gurih. Gulai kuah tige merupakan makanan tradisional yang sering dihidangkan pada acara – acara tertentu seperti acara adat atau pernikahan. Selain itu, makanan ini juga menjadi daya tarik wisata kuliner bagi wisatawan yang berkunjung ke Ranai. Penulis akan mengganti ikan tongkol dengan udang, dikarenakan ada pengurangan bahan pada proteinnya.

Gambar 3 Sketsa Gulai Kuah Tige



Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

A = Gulai Kuah Tige

C = *Pan Sear* Udang

B = Mie Sagu

D = Tauge

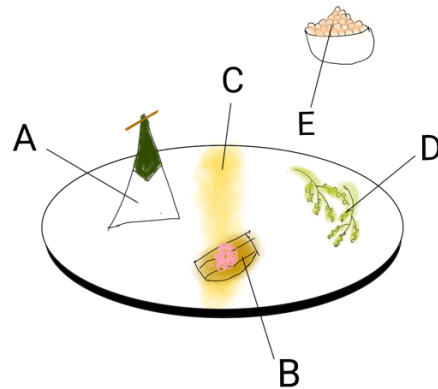
4.) Nasi Dagong, Ikan Pindang Air dan Latoh Silong

Nasi Dagong atau juga dikenal sebagai Nasi Beringin adalah makanan khas dari daerah Ranai, Kabupaten Natuna. Terbuat dari beras ketan dan daging sapi atau ayam yang dimasak dalam daun beringin. Nasi dagong berasal dari tradisi masyarakat setempat yang mengolah makanan dengan cara memasaknya dalam daun beringin untuk memberikan aroma yang khas dan enak. Daun beringin yang digunakan untuk memasak nasi dagong biasanya diambil dari pohon beringin yang tumbuh subur di daerah Ranai (M.Rosidi, 2015). Nasi Dagong disajikan dengan taburan bawang goreng dan daun ketumbar sebagai hiasan dan untuk memberikan aroma yang khas.

Selama musim utara atau dingin, masyarakat Ranai menyajikan ikan pindang air sebagai hidangan utama. Gulai ini dipersiapkan dengan menggunakan bumbu kuning dan diberi tambahan asam kandis. Dalam rangka membuat presentasi produk, penulis akan mengganti ikan tongkol dengan ikan ekor kuning

Latoh Silong adalah makanan khas dari Ranai, dapat disebut juga dengan anggur laut. Tekstur latoh silong seperti rumput laut dan ubur – ubur laut, disajikan dengan irisan bawang merah, cabai rawit, dan perasan jeruk nipis. Sayuran laut telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Ranai selama berabad – abad. Sebagai wilayah wilayah kepulauan, masyarakat mengandalkan hasil laut sebagai sumber utama pangannya. Latoh silong biasanya disajikan sebagai pelengkap dalam makanan utama.

Gambar 4 Sketsa Nasi Dagong, Ikan Pindang Air, dan Latoh Silong



Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

A = Nasi Dagong

D = Latoh Silong

B = Ikan Pindang Air

E = Kerupuk Atom

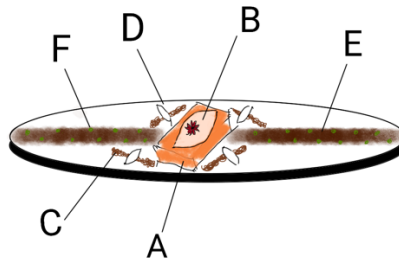
C = Kuah Ikan Pindang Air

5.) Longlek bersama Cikong

Kue Longlek, sering juga disebut Lebet atau Lobet dalam Bahasa lokal Natuna. Kue Longlek memiliki ciri khas dengan rasa manis dan tekstur kenyal. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kue ini adalah sagu, kelapa muda dan gula merah. Kue Longlek muncul sebagai hasil dari situasi di ranai yang sulit untuk mendapatkan bahan – bahan pokok seperti terigu dan beras. (Nefri Inge, 2021)

Cikong minuman asal Natuna yang terbuat dari campuran air kelapa dan daun pandan. Cikong biasanya disajikan dalam kondisi dingin dan memiliki rasa yang segar dan manis. Di tambahkan *condiment* seperti kacang tanah, kacang hijau, kolang kaling dan agar – agar.

Gambar 5 Sketsa Longlek dan Ice Cream Cikong



Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

A = Longlek

D = Kolang Kaling

B = Ice Cream Cikong

E = Saus Cokelat

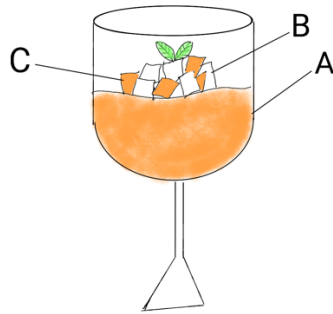
C = Crumble Kacang

F = Caviar Kacang Hijau

6.) Es Lancang Kuning

Minuman ini berasal dari wilayah Riau yang terkenal dengan symbol kapal lancang kuning yang ada pada logo Provinsi Riau. Lancang kuning merupakan jenis kapal tradisional yang digunakan oleh pemimpin seperti datuk dan raja. Pembuatan kapal lancang kuning bermula dari mimpi seorang komandan yang meminta raja untuk membuat perahu dengan tujuan melindungi perairan laut. Namun, ternyata itu merupakan fitnah terhadap raja, karena pada saat itu perahu tersebut tidak dapat berlayar dan mengharuskan raja mencari pengorbanan seorang Wanita hamil. (Ulty, 2019)

Gambar 6 Sketsa Es Lancang Kuning



Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

A = Jus Mangga Kweni B = Nata de Coco C = Potongan *dice* mangga kweni

4.3 Usulan Resep

Resep adalah serangkaian instruksi termasuk petunjuk untuk menyiapkan makanan. Resep memberikan petunjuk terperinci dan tepat tentang berapa banyak setiap item yang akan digunakan, serta cara mencampur, menyiapkan, dan memasak makanan. Selain itu, resep merupakan cara untuk menerapkan teknik – teknik dasar bahan yang spesifik (Hamidah, 2003).

Referensi resep yang digunakan oleh penulis berasal dari berbagai sumber yaitu Buku, Narasumber, *youtube*, dan *Google*.

TABEL 1**Kernas**

Halaman	: 1	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: Maret 2023	Berat / Porsi	: 20 gr
Jenis Hidangan	: <i>Amuse Bouche</i>	Alat Saji	: Gelas “ <i>Shot</i> ”
Asal Daerah	: Ranai, Kepulauan Riau	Suhu Penyajian	: Hangat

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan	Ikan Tongkol	50 gr	Dihaluskan
		Sagu Butir	15 gr	
		Kelapa Parut	10 gr	
		Es Batu	15 gr	
		Bawang Putih	2 gr	Dihaluskan
		Bawang Merah	2 gr	Dihaluskan
		Cabe Rawit Merah	3 gr	Dihaluskan
		Kulit Pangsit	5 gr	
		Air	4 gr	
		Garam	6 gr	
		Minyak Goreng	300 ml	
2.	Haluskan	Ikan Tongkol	50 gr	Blender samapai halus dan sisihkan
3.	Haluskan	Bawang Putih	2 gr	Belnder sampai halus dan sisihkan
		Bawang Merah	2 gr	
		Cabe Rawit Merah	3 gr	

4.	Direndam	Sagu Butir	50 gr	Rendam selama 3 menit
5.	Campurkan	Ikan Tongkol	50 gr	Campur semua bahan menjadi satu dan aduk sampai menyatu rata
		Sagu Butir	15 gr	
		Kelapa Parut	10 gr	
		Bawang Putih	2 gr	
		Bawang Merah	2 gr	
		Cabe Rawit Merah	3 gr	
		Es Batu	15 gr	
		Air	4 gr	
		Garam	6 gr	
6.	Bentuk	Adonan Kernas		Bentuk seperti kerucut
7.	Goreng	Adonan Kernas		Goreng sampai setengah matang dengan minyak panas dan api “ <i>medium heat</i> ” selama 3 menit lalu sishkan.
8.	Bentuk	Kernas Kulit Pangsit		Balut kernas dengan kulit pangsit seperti “ <i>ice cream cone</i> ”
9.	Goreng	Kernas yang sudah di balut dengan kulit pangsit		Goreng dengan minyak panas dan api “ <i>medium heat</i> ” selama 4 menit
10.	Disajikan	Kernas		Sajikan di gelas “ <i>shot</i> ”

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 2**Garnish Kernas (Chili Caviar)**

Halaman : 1 Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Tanggal : Maret 2023 Berat / Porsi : 5 gr
 Asal Daerah : Ranai, Kepulauan Riau Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan	Cabe Keriting Cabe Rawit Air Minyak Agar – Agar	20 gr 10 gr 100 ml 200 ml 15 gr	
2.	Haluskan Tambahkan	Cabe Keriting Cabe Rawit Air	20 gr 10 gr 100 ml	Blender sampai halus campurkan dan saring
3.	Tambahkan	Agar – Agar	15 gr	Masak hingga simmer, masukan kedalam <i>squeeze bottle</i>
4.	Siapkan Saring Cuci	Minyak Caviar		Dalam wadah, teteskan caviar dalam minyak Dengan air bersih

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 3**Acar Kuning****(Wortel, Brokoli, dan Jagung Muda Mousse)**

Halaman	: 1	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: Maret 2023	Berat / Porsi	: 80 gr
Jenis Hidangan	: <i>Appetizer</i>	Alat Saji	: <i>Dessert Plate</i>
Asal Daerah	: Ranai, Kepulauan Riau	Suhu Penyajian	: Hangat

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan	Wortel	100 gr	Yang sudah dikupas, <i>chop</i> kasar
		Brokoli	100 gr	Kupas, <i>chop</i> kasar
		Jagung Muda	100 gr	Kupas, <i>chop</i> kasar
		Cream	150 ml	
		Garam	3 gr	
		Lada	3 gr	
		Telur	90 gr	
2.	Campurkan	Cream	150 ml	Campurkan cream, lada, garam
		Garam	3 gr	dan telur. Aduk hingga tercampur
		Lada	3 gr	rata
		Telur	180 gr	
3.	Haluskan	Wortel	100 gr	Blender satu per – satu bahan
		Brokoli	100 gr	sampai halus dan sisihkan di <i>bowl</i>
		Jagung Muda	100 gr	yang berbeda – beda

4.	Campurkan	Wortel	100 gr	Campurkan wortel yang sudah dihaluskan dengan cairan cream.
		Cairan Cream	110 ml	
		Brokoli	100 gr	
		Cairan Cream	110 ml	Campurkan brokoli yang sudah dihaluskan dengan cairan cream.
		Jagung Muda	100 gr	Campurkan jagung muda yang sudah dihaluskan dengan cairan cream.
		Cairan Cream	110 ml	
5.	Tuangkan	Adonan Mousse Wortel Adonan Mousse Brokoli Adonan Mousse Jagung Muda		Tuang adonan mousse wortel ke <i> mold</i> , dilanjutkan dengan adonan mousse brokoli dan dilanjutkan lagi dengan adonan mousse jagung muda. [Tuang pelan-pelan agar tidak tercampur]
6.	Panggang	Adonan Mousse		Letakan <i> mold</i> diatas <i> tray</i> yang sudah diisi air. Panggang Mousse di oven dengan panas 175° celcius, selama 30 menit.
7.	Mendinginkan Mengeluarkan			Taruh <i> mold</i> diatas <i> cooling tray</i> Lalu potong pinggiran <i> mold</i> dengan pisau agar keluar moussanya.

		Gula	3 gr	
		Cuka Makan	4 ml	
		Tepung maizena	3 gr	
2.	Tumis	Bawang Putih	10 gr	Tumis bumbu
		Bawang Merah	15 gr	
		Kunyit	5 gr	
		Jahe	4 gr	
		Kemiri	5 gr	
		Minyak Goreng	5 ml	
3.	Tambahkan	Lengkuas	4 gr	Tambahkan bahan pelengkap ke dalam bumbu halus agar wangi
		Daun Salam	2 gr	
4.	Tambahkan	Air	150 ml	Tambahkan air ke dalam bumbu halus,lalu tambahkan garam,gula,dan cuka makan. Tambahkan tepung maizena agar kental
		Garam	4 gr	
		Gula	3 gr	
		Cuka Makan	4 ml	
		Tepung maizena	3 gr	
5.	Disajikan	Kuah Acar		Sajikan

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 5
Gulai Kuah Tige

Halaman	: 1	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: Maret 2023	Berat / Porsi	: 150 ml
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Alat Saji	: <i>Soup Plate</i>
Asal Daerah	: Ranai, Kepulauan Riau	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan	Udang	200 gr	Bersihkan dan rebus kulit dan kepala udangnya
		Bawang Putih	15 gr	Dihaluskan
		Bawang Merah	20 gr	Dihaluskan
		Cabe Merah tw	10 gr	Dihaluskan
		Kemiri	5 gr	
		Terasi	5 gr	Bakar
		Sereh	4 gr	
		Daun Jeruk	3 gr	
		Gula Merah	4 gr	
		Garam	4 gr	
		Air	250 ml	
		Minyak Goreng	10 ml	
2.	Haluskan	Bawang Putih	15 gr	Blender samapai halus dan sisihkan
		Bawang Merah	20 gr	

		Cabe Merah tw	10 gr	
		Kemiri	5 gr	
		Terasi	3 gr	
3.	Tumis	Bawang Putih	15 gr	Tumis bumbu
		Bawang Merah	20 gr	
		Cabe Merah tw	10 gr	
		Kemiri	5 gr	
		Terasi	5 gr	
		Minyak Goreng	10 ml	
4.	Tambahkan	Sereh	4 gr	<p>Tambahkan bahan pelengkap pada bumbu agar wangi.</p> <p>Tambahkan <i>stock</i> udang</p> <p>Tambahkan gula merah dan garam untuk rasa</p>
		Daun Jeruk	3 gr	
		Air Rebusan	300 ml	
		Udang	4 gr	
		Gula Merah	4 gr	
		Garam	4 gr	
5.	Disajikan	Gulai		Sajikan

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 6**Nasi Dagong**

Halaman	: 1	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: Maret 2023	Berat / Porsi	: 60 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>
Asal Daerah	: Ranai, Kepulauan Riau	Suhu Penyajian	: Hangat

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan	Beras	200 gr	
		Santan	50 gr	
		Biji Halba	5 gr	
		Bawang Merah	5gr	Diiris
		Bawang Putih	4 gr	Diiris
		Jahe	3 gr	Diiris
		Serai	4 gr	
		Daun Salam	5 gr	
		Garam	5 gr	
		Air	350 ml	
2.	Tumis	Bawang Merah	5gr	Tumis bumbu sampai sedikit layu,
		Bawang Putih	4 gr	lalu tambahkan serai dan daun salam,
		Jahe	3 gr	masak hingga harum. Lalu sisihkan
		Serai	4 gr	
		Daun Salam	5 gr	

3.	Cuci	Beras	200 gr	Cuci bersih beras
4.	Masak	Beras	200 gr	Masak beras, air dan tambahkan bumbu yang sudah dihaluskan berserta santan
		Santan	50 gr	
		Biji Halba	5 gr	
		Bawang Merah	5 gr	
		Bawang Putih	4 gr	
		Jahe	3 gr	
		Serai	4 gr	
		Daun Salam	5 gr	
		Garam	5 gr	
		Air	350 ml	
5.	Bentuk	Nasi Dagong		Bentuk nasi dagong seperti kerucut.
6.	Disajikan	Nasi Dagong		Sajikan

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 7**Ikan Pindang Air**

Halaman : 1 Jumlah Porsi : 3 Porsi
Tanggal : Maret 2023 Berat / Porsi : 90 gr
Asal Daerah : Ranai, Kepulauan Riau Suhu Penyajian : Hangat

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan	Ikan Ekor Kuning	450 gr	Bersihkan dan dipotong “ <i>Supreme</i> ”
		Lengkuas	5 gr	Geprek
		Sereh	5 gr	Geprek
		Asam Kandis	5 gr	
		Bawang Merah	15 gr	Haluskan
		Bawang Putih	10 gr	Haluskan
		Kunyit	3 gr	Haluskan
		Daun Salam	2 gr	
		Garam	3 gr	
		Lada Putih Bubuk	2 gr	
		Air	300 ml	
Minyak Goreng	6 ml			
2.	Tumis	Minyak Goreng	6 ml	Tumis bumbu dan pelengkapnnya
		Bawang Merah	15 gr	
		Bawang Putih	10 gr	
		Lengkuas	5 gr	

		Sereh	5 gr	
		Kunyit	3 gr	
		Daun Salam	2 gr	
3.	Tambahkan	Air	300 ml	Tambahkan ke dalam bumbu yang sudah ditumis
		Garam	3 gr	
		Lada Putih Bubuk		
4.	Tambahkan	Ikan Ekor Kuning	450 gr	Masukan ke dalam bumbu yang sudah ditumis. Jika ikan sudah matang, angkat dan biarkan kuahnya “reduce”
		Asam Kandis	5 gr	
5.	Disajikan	Ikan Pindang Air		Sajikan

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 8

Latoh Silong

Halaman : 1 Jumlah Porsi : 3 Porsi

Tanggal : Maret 2023 Berat / Porsi : 30 gr

Asal Daerah : Ranai, Kepulauan Riau Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan	Latoh Silong	100 gr	
		Jeruk Nipis	6 gr	Hanya perasan jeruk nipis
		Bawang Merah	8 gr	Diiris

		Bawang Putih	6 gr	Diiris
		Cabe Rawit Merah	4 gr	Diiris
		Tomat Merah	5 gr	Buang biji,Diiris
		Minyak Goreng	5 ml	
		Gula	2 gr	
		Garam	2 gr	
2.	Tumis	Bawang Merah	8 gr	Tumis sampai harum dan beri rasa
		Bawang Putih	6 gr	
		Cabe Rawit Merah	4 gr	
		Tomat Merah	5 gr	
		Minyak Goreng	5 ml	
		Gula	2 gr	
		Garam	2 gr	
3.	Tambahkan	Latoh Silong	200 gr	Tambahkan perasan jeruk nipis pada latoh silong, dan aduk merata dengan bumbu yang sudah ditumis
		Jeruk Nipis	6 gr	
		Bawang Merah	8 gr	
		Bawang Putih	6 gr	
		Cabe Rawit Merah	4 gr	
		Tomat Merah	5 gr	
		Gula	2 gr	
		Garam	2 gr	
4.	Disajikan	Latoh Silong		Sajikan

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 9**Longlek**

Halaman	: 1	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: Maret 2023	Berat / Porsi	: 65 gr
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Alat Saji	: <i>Dessert Plate</i>
Asal Daerah	: Ranai, Kepulauan Riau	Suhu Penyajian	: Dingin

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan	Tepung Sagu	85 gr	Cairkan
		Kelapa Muda Parut	25 gr	
		Gula Merah	30 gr	
		Gula Pasir	5 gr	
		Garam	2 gr	
		Air	50 ml	
		Daun Pisang	4 gr	
2.	Tambahkan	Tepung Sagu	85 gr	Campurkan semua bahan, aduk sampai rata
		Kelapa Muda Parut	25 gr	
		Gula Merah	30 gr	
		Gula Pasir	5 gr	
		Garam	2 gr	
		Air	50 ml	
		Daun Pisang	4 gr	

3.	Bentuk	Adonan Longlek Daun Pisang		Takar adonan dengan satu sendok makan per porsi. Bentuk daun pisang seperti kotak lalu masukan adonan
4.	Kukus	Adonan Longlek		Kukus selama 30 menit
5.	Disajikan	Longlek		Sajikan

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 10
Ice Cream Cikong

Halaman	: 1	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: Maret 2023	Berat / Porsi	: 30 gr
Asal Daerah	: Ranai, Kepulauan Riau	Suhu Penyajian	: Dingin

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan	Santan	150 ml	
		Gula	37 gr	
		Susu Kental Manis	19 gr	
		Tepung Maizena	2 gr	
		Garam	2 gr	
		Pengembang (SP)	3 gr	
2.	Masak	Santan	150 ml	Masak dengan api kecil
		Gula	37 gr	

3.	Tambahkan	Susu Kental Manis Tepung Maizena Garam	19 gr 2 gr 2 gr	Tambahkan dan masak hingga mengental, sisihkan
4.	Dinginkan	Santan Gula Susu Kental Manis Tepung Maizena Garam	150 ml 37 gr 19 gr 2 gr 2 gr	Masukan kedalam <i>freezer</i> sampai <i>nge-set</i>
5.	Tambahkan	Santan Gula Susu Kental Manis Tepung Maizena Garam Pengembang (SP)	150 ml 37 gr 19 gr 2 gr 2 gr 3 gr	Tambahkan pengembang (SP) kedalam adonan, aduk dengan <i>hand mixer</i> hingga mengembang
6.	Dinginkan	Adonan Ice Cream Cikong		Masukan kedalam <i>freezer</i>
7.	Disajikan	Ice Cream Cikong		Sajikan

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

4.4 Recipe Costing dan Dish Costing

Food cost merujuk pada pengeluaran yang dikeluarkan oleh sebuah restoran atau tempat makan untuk membeli bahan dan material yang diperlukan untuk menyiapkan makanan dan minuman yang disajikan kepada pelanggan. Biaya food cost termasuk bahan – bahan seperti bahan makanan, bahan bakar dan biaya operasional lainnya yang terkait dengan penyediaan makanan dan minuman (Andrew H. Feinstein, 2017) Dalam perhitungan menentukan biaya makanan, hal yang harus diketahui adalah harga bahan dari setiap bahan yang digunakan didalamnya untuk diolah menjadi sebuah hidangan masakan.

Adanya *recipe costing* digunakan untuk menentukan harga yang dibutuhkan sesuai dengan jumlah standar *recipe* yang ditentukan. Sementara *Dish Costing* digunakan untuk membantu dalam perhitungan harga menu dan pendapatan yang dihasilkan.

Maka dari itu berikut adalah hasil olahan data penulis mengenai *recipe costing* dan *dish costing* yang ditetapkan dalam pembuatan set menu fine dining Kota Ranai, Kabupaten Natuna, Kepulauan Riau.

TABEL 12
Biaya Kernas

Kernas					
NO	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Agar - Agar	0,015	pack/7gr	Rp 6.000	Rp 90
2	Bawang Putih	0,015	kg	Rp 24.000	Rp 360
3	Bawang Merah	0,02	kg	Rp 20.000	Rp 400
4	Cabe Ketiring Merah	0,02	kg	Rp 80.000	Rp 1.600
5	Cabe Rawit Merah	0,016	kg	Rp 75.000	Rp 1.200
6	Garam	0,006	kg	Rp 25.000	Rp 150
7	Ikan Tongkol	0,2	kg	Rp 35.000	Rp 7.000
8	Kelapa Parut	0,1	kg	Rp 22.000	Rp 2.200
9	Kulit Pangsit	0,005	pack/500gr	Rp 12.000	Rp 60
10	Minyak Goreng	0,5	ltr	Rp 18.000	Rp 9.000
11	Sagu Butir	0,3	kg	Rp 16.000	Rp 4.800
	<i>Recipe Costing</i>				Rp 26.860
	<i>Dish Costing</i>				Rp 8.953
	<i>Food Cost</i>				29%
	<i>Selling Price</i>				Rp 30.874

Sumber : *Olahan Penulis,2023*

TABEL 13
Biaya Acar Kuning

Acar Kuning					
NO	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Bawang Merah	0,015	kg	Rp 20.000	Rp 300
2	Bawang Putih	0,01	kg	Rp 24.000	Rp 240
3	Brokoli	0,1	kg	Rp 36.000	Rp 3.600
4	Cream	0,15	kg	Rp 88.000	Rp 13.200
5	Cuka	0,004	btl/100ml	Rp 5.000	Rp 20
6	Daun Salam	0,002	kg	Rp 15.000	Rp 30
7	Garam	0,007	kg	Rp 25.000	Rp 175
8	Gula	0,003	kg	Rp 25.000	Rp 75
9	Jagung Muda	0,1	kg	Rp 5.000	Rp 500
10	Jahe	0,004	kg	Rp 14.000	Rp 56
11	Kemiri	0,005	kg	Rp 85.000	Rp 425
12	Kunyit	0,005	kg	Rp 18.000	Rp 90
13	Lada	0,003	kg	Rp 78.000	Rp 234
14	Lengkuas	0,004	kg	Rp 16.000	Rp 64
15	Minyak Goreng	0,005	ltr	Rp 18.000	Rp 90
16	Telur	0,09	kg	Rp 28.000	Rp 2.520
17	Tepung Maizena	0,003	kg	Rp 17.500	Rp 53
18	Wortel	0,1	kg	Rp 16.000	Rp 1.600
	<i>Recipe Costing</i>				Rp 23.272
	<i>Dish Costing</i>				Rp 7.757
	<i>Food Cost</i>				24%
	<i>Selling Price</i>				Rp 32.322

Sumber : *Olahan Penulis,2023*

TABEL 14**Biaya Gulai Kuah Tige**

Gulai Kuah Tige					
NO	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Bawang Merah	0,02	kg	Rp 20.000	Rp 400
2	Bawang Putih	0,015	kg	Rp 24.000	Rp 360
3	Cabe Merah tw	0,01	kg	Rp 30.000	Rp 300
4	Daun Jeruk	0,003	kg	Rp 34.000	Rp 102
5	Garam	0,004	kg	Rp 25.000	Rp 100
6	Gula Merah	0,004	kg	Rp 20.000	Rp 80
7	Jeruk Nipis	0,005	kg	Rp 19.000	Rp 95
8	Kemiri	0,005	kg	Rp 85.000	Rp 425
9	Mie Sagu	0,05	kg	Rp 20.000	Rp 1.000
10	Minyak Goreng	0,01	ltr	Rp 18.000	Rp 180
11	Serai	0,006	kg	Rp 71.000	Rp 426
12	Terasi	0,005	kg	Rp 60.000	Rp 300
13	Timun	0,008	kg	Rp 18.000	Rp 144
14	Toge	0,005	kg	Rp 12.000	Rp 60
15	Udang	0,2	kg	Rp 62.000	Rp 12.400
	<i>Recipe Costing</i>				Rp 16.372
	<i>Dish Costing</i>				Rp 5.457
	<i>Food Cost</i>				33%
	<i>Selling Price</i>				Rp 16.537

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 15**Biaya Nasi Dagong, Ikan Pindang Air dan Latoh Silong**

Nasi Dagong,Ikan Pindang Air,Latoh Silong					
NO	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Asam Kandis	0,005	kg	Rp 17.000	Rp 85
2	Bawang Merah	0,01	kg	Rp 20.000	Rp 200
3	Bawang Putih	0,02	kg	Rp 24.000	Rp 480
4	Beras	0,2	kg	Rp 13.000	Rp 2.600
5	Biji Halba	0,005	kg	Rp 27.000	Rp 135
6	Cabe Rawit Merah	0,004	kg	Rp 75.000	Rp 300
7	Daun Salam	0,005	kg	Rp 15.000	Rp 75
8	Garam	0,005	kg	Rp 25.000	Rp 125
9	Gula	0,008	kg	Rp 25.000	Rp 200
10	Ikan Kuek	0,45	ltr	Rp 52.000	Rp 23.400
11	Jahe	0,003	kg	Rp 14.000	Rp 42
12	Jeruk Nipis	0,006	kg	Rp 20.000	Rp 120
13	Kunyit	0,003	kg	Rp 18.000	Rp 54
14	Latoh Silong	0,2	kg	Rp 25.000	Rp 5.000
15	Lengkuas	0,005	kg	Rp 16.000	Rp 80
16	Santan	0,05	kg	Rp 16.000	Rp 800
17	Serei	0,004	kg	Rp 20.000	Rp 80
18	Tomat Merah	0,005	kg	Rp 22.000	Rp 110
	<i>Recipe Costing</i>				Rp 33.886
	<i>Dish Costing</i>				Rp 11.295
	<i>Food Cost</i>				34%
	<i>Selling Price</i>				Rp 33.222

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 16**Biaya Longlek dan Ice Cream Cikong**

Longlek dan Ice Cream Cikong					
NO	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Daun Pisang	0,004	kg	Rp 15.000	Rp 60
2	Garam	0,002	kg	Rp 25.000	Rp 50
3	Gula Merah	0,03	kg	Rp 20.000	Rp 600
4	Gula Pasir	0,042	kg	Rp 25.000	Rp 1.050
5	Kelapa Muda Parut	0,025	kg	Rp 22.000	Rp 550
6	Pengembang (SP)	0,003	kg	Rp 72.000	Rp 216
7	Santan	0,15	kg	Rp 16.000	Rp 2.400
8	Susu Kental Manis	0,019	kg	Rp 28.000	Rp 532
9	Tepung Maizena	0,002	kg	Rp 17.500	Rp 35
10	Tepung Sagu	0,085	kg	Rp 27.000	Rp 2.295
	<i>Recipe Costing</i>				Rp 7.788
	<i>Dish Costing</i>				Rp 2.596
	<i>Food Cost</i>				26%
	<i>Selling Price</i>				Rp 9.985

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 17**Biaya Es Lancang Kuning**

Es Lancang Kuning					
NO	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Gula	0,025	kg	Rp 25.000	Rp 625
2	Mangga Kweni	0,3	kg	Rp 30.000	Rp 9.000
3	Nata de Coco	0,025	kg	Rp 19.000	Rp 475
	<i>Recipe Costing</i>				Rp 10.100
	<i>Dish Costing</i>				Rp 3.367
	<i>Food Cost</i>				28%
	<i>Selling Price</i>				Rp 12.024

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

1.1 Selling Price

Menurut (Jerry J. Weygandt, 2021) Selling price atau harga jual adalah harga yang ditetapkan oleh penjual untuk produk atau jasa yang ditawarkan kepada pelanggan. Selling price juga dapat mencakup biaya tambahan seperti pajak, biaya pengiriman dan biaya administrasi lainnya.

TABEL 18***Selling Price Tiga Set Menu***

NO	NAMA ITEM	PORTION	DISH COST/ PAX
1	Kernas	3	Rp 30.874
2	Acar Kuning	3	Rp 32.322
3	Gulai Kuah Tige	3	Rp 16.537
4	Nasi Dagong,Ikan Pindang Air,Latoh Silong	3	Rp 33.222
5	Longlek dan Sorbet Cikong	3	Rp 9.985
6	Es Lancang Kuning	3	Rp 12.024
<i>Set menu cost</i>			Rp 134.962
<i>Food Cost (%)</i>			35%
<i>Set menu selling price</i>			Rp 385.607

Sumber : *Olahan Penulis, 2023*

Target dari penjualan produk ini adalah dari kalangan menengah keatas hingga para wisatawan yang berkunjung ke Ranai baik wisatawan dalam negeri dan manca negara. Dari data tabel yang sudah dipaparkan diatas, dapat diketahui bahwa satu set menu fine dining Kota Ranai, Kabupaten Natuna dapat diperkirakan dijual seharga Rp.350.000,00

1.2 Daftar Nilai Gizi

Menurut (Newby, 2018) Nutrisi dalam makanan mengacu pada berbagai zat yang diperlukan oleh tubuh manusia untuk menjalankan fungsi – fungsi normalnya. Makronutrien adalah zat gizi yang dibutuhkan dalam jumlah besar oleh tubuh manusia, seperti karbohidrat, protein, dan lemak. Nutrisi yang diperoleh dari makanan harus seimbang dan mencukupi kebutuhan tubuh. Konsumsi makanan yang kaya nutrisi dapat membantu mencegah penyakit dan mempertahankan Kesehatan secara optimal.

TABEL 19
Nilai Gizi Kernas

Kernas						
NO	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Agar - Agar	15 gr	50	0,04	11,84	0,02
2	Bawang Putih	15 gr	22	0,08	4,96	0,95
3	Bawang Merah	20 gr	8	0,2	2,02	0,18
4	Cabe Keriting Merah	20 gr	64	3,45	11,33	2,4
5	Cabe Rawit Merah	16 gr	51	2,76	9,06	1,92
6	Garam	6 gr	0	0	0	0
7	Ikan Tongkol	200 gr	220	1,85	0	47,74
8	Kelapa Parut	100 gr	354	33,71	12,62	3,81
9	Kulit Pangsit	5 gr	15	0,08	2,9	0,49
10	Minyak Goreng	50 ml	409	45,45	0	0
11	Sagu Butir	300 gr	1063	0,15	262,7	1,25
Total			2256	87,77	317,4	58,76

Sumber : www.fatsecret.co.id dan *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 20**Nilai Gizi Acar Kuning**

Acar Kuning						
NO	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Bawang Merah	15 gr	6	0,01	1,52	0,14
2	Bawang Putih	10 gr	15	0,05	3,31	0,64
3	Brokoli	100 gr	34	0,37	6,64	2,82
4	Cream	150 gr	507	52,65	5,25	3,15
5	Cuka	4 ml	1	0	0	0
6	Daun Salam	2 gr	6	0	0	0
7	Garam	7 gr	0	0	0	0
8	Gula	3 gr	12	0	3	0
9	Jagung	100 gr	86	1,18	19,2	3,22
10	Jahe	4 gr	3	0,03	0,71	0,07
11	Kemiri	5 gr	35	3,6	0,69	0,46
12	Kunyit	5 gr	18	0,49	3,25	0,39
13	Lada	3 gr	10	0	2	0
14	Lengkuas	4 gr	1	0,02	0,18	0,06
15	Minyak Goreng	5 ml	41	4,55	0	0
16	Telur	90 gr	132	8,95	0,69	11,32
17	Tepung Maizena	3 gr	11	0	2,67	0,03
18	Wortel	100 gr	41	0,24	9,58	0,93
Total			959	72,14	58,69	23,23

Sumber : www.fatsecret.co.id dan *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 21**Nilai Gizi Gulai Kuah Tige**

Gulai Kuah Tige						
NO	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Bawang Merah	20 gr	8	0,2	2,02	0,18
2	Bawang Putih	15 gr	22	0,08	4,96	0,95
3	Cabe Merah tw	10 gr	3	0,03	0,73	0,15
4	Daun Jeruk	3 gr	1	0,005	0,35	0,025
5	Garam	4 gr	0	0	0	0
6	Gula Merah	4 gr	15	0	3,89	0
7	Jeruk Nipis	5 gr	2	0,01	0,53	0,04
8	Kemiri	5 gr	35	3,6	0,69	0,46
9	Mie Sagu	50 gr	95	0,17	23,2	0,11
10	Minyak Goreng	10 ml	82	9,09	0	0
11	Serai	6 gr	6	0,03	1,52	0,11
12	Terasi	5 gr	8	0,14	0,5	1,12
13	Timun	8 gr	1	0,01	0,29	0,05
14	Toge	5 gr	1	0,02	0,023	0,18
15	Udang	200 gr	288	4,7	2,48	55,18
Total			567	18,085	41,18	58,555

Sumber : www.fatsecret.co.id dan *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 22**Nilai Gizi Nasi Dagong, Ikan Pindang Air dan Latoh Silong**

Nasi Dagong, Ikan Pindang Air dan Latoh Silong						
NO	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Asam Kandis	5 gr	12	0,03	3,12	0,14
2	Bawang Merah	10 gr	4	0,01	1,01	0,09
3	Bawang Putih	20 gr	30	0,1	6,61	1,27
4	Beras	200 gr	722	1,17	159	13,49
5	Biji Halba	5 gr	29	2,48	1,17	0,89
6	Cabe Rawit Merah	4 gr	13	0,69	2,27	0,48
7	Daun Salam	5 gr	15	0	0	0
8	Garam	5 gr	0	0	0	0
9	Gula	8 gr	31	0	8	0
10	Ikan Ekor Kuning	450 gr	378	4,14	0	79,93
11	Jahe	3 gr	2	0,02	0,53	0,05
12	Jeruk Nipis	6 gr	2	0,01	0,63	0,04
13	Kunyit	3 gr	11	0,3	1,95	0,23
14	Latoh Silong	200 gr	1,85	1,58	35,69	10,41
15	Lengkuas	5 gr	1	0,03	0,22	0,07
16	Santan	50 gr	115	11,92	2,77	1,14
17	Serei	4 gr	4	0,02	1,01	0,07
18	Tomat Merah	5 gr	1	0,01	0,2	0,04
Total			1372	22,51	224,1	108,34

Sumber : www.fatsecret.co.id dan *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 23**Nilai Gizi Longlek dan Sorbet Cikong**

Longlek dan Ice Cream Cikong						
NO	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Daun Pisang	4 gr	0	0	0	0
2	Garam	2 gr	0	0	0	0
3	Gula Merah	30 gr	113	0	29,2	0
4	Gula Pasir	42 gr	163	0	41,99	0
5	Kelapa Muda Parut	25 gr	88	8,43	3,15	0,95
6	Pengembang (SP)	3 gr	0	0	0	0
7	Santan	150 ml	345	35,76	8,31	3,44
8	Susu Kental Manis	19 gr	62	1,9	10,92	0,48
9	Tepung Maizena	2 gr	7	0	1,78	0,02
10	Tepung Sagu	85 gr	301	0,04	74,42	0,35
Total			1079	46,13	169,8	5,24

Sumber : www.fatsecret.co.id dan *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 24**Nilai Gizi Es Lancang Kuning**

Es Lancang Kuning						
NO	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Gula	25 gr	97	0	25	0
2	Mangga Kweni	300 gr	195	0,81	51	1,53
3	Nata de Coco	25 gr	16	0	3,9	0
Total			308	0,81	79,9	1,53

Sumber : www.fatsecret.co.id dan *Olahan Penulis, 2023*

TABEL 25

Total Kandungan Gizi

Nama	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Kernas	2256	87,77	317,39	58,76
Acar Kuning	959	72,14	58,69	23,23
Gulai Kuah Tige	567	18,085	41,183	58,555
Nasi Dagong,Ikan Pidang Air dan Latoh Silong	1372	22,51	224,14	108,34
Longlek dan Ice Cream Cikong	1079	46,13	169,77	5,24
Es Lancang Kuning	308	0,81	79,9	1,53
Total	6540,9	247,4	891,1	255,7

Sumber : www.fatsecret.co.id dan *Olahan Penulis, 2023*

4.5 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan

a. Lokasi Penelitian

Uji Coba Penelitian pengembangan produk masakan dilakukan di dapur rumah pribadi penulis dan penyajian presentasi makanan akan dilakukan di dapur Nusantara Restaurant yang bertempat di kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

b. Waktu Penelitian

Pengembangan Masakan yang akan dilakukan oleh penulis dilakukan selama kurang lebih 1 Bulan, dimulai dari bulan April 2023.