

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI

MANDAR SULAWESI BARAT

TUGAS AKHIR



Oleh:

AHMAD HARUN FATHUDDIN

NIM: 2020406019

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA

NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

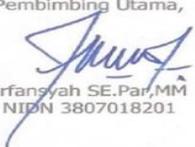
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI MANDAR SULAWESI
BARAT

NAMA :AHMAD HARUN FATHUDDIN
NIM :2020406019
JURUSAN :HOSPITALITI
PROGRAM STUDI :SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Irfansyah SE.Par,MM
NIDN 3807018201

Pembimbing Pendamping,


Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP 196001051992031001

Bandung, 15 JUNI 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM. Par CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

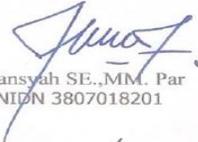
LEMBAR PENGESAHAN

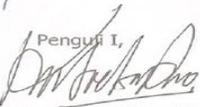
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI MANDAR SULAWESI
BARAT

NAMA :Ahmad Harun Fathuddin
NIM :2020406019
JURUSAN :Hospitality
PROGRAM STUDI :Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


Irfansyah SE., MM. Par
NIDN 3807018201

Penguji I,

Sukarno Wibowo, SE., MM
NIP 197310172006051001

Pembimbing Pendamping,


Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP 196001051992031001

Penguji II,


Mandradhitya Kusuma P., SST. Par.,
M.Sc.
NIP 198512242011011010

Bandung, 11 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Dango L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AHMAD HARUN FATHUDDIN
Tempat/Tanggal Lahir : MAKASSAR 30 MARET 2002
NIM : 2020406019
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI MANDAR SULAWESI BARAT ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 JUNI 2023



AHMAD HARUN FATHUDDIN

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT Tuhan pemilik seluruh alam yang Maha Pengasih nan Penyayang, yang telah menganugerahi nikmat serta karunia-Nya, kepada hamba-Nya, Penulis mengucapkan syukur dan terimakasih yang tiada terhingga. Ucapan terimakasih turut penulis haturkan kepada keluarga besar terkhusus kedua orang tua yang kerap kali memberikan pendampingan sehingga dapat terselesaikannya tugas akhir ini yang diberi judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI MANDAR SULAWESI BARAT”**.

Adapun tujuan diciptakannya tugas akhir ini adalah dalam rangka memenuhi persyaratan untuk meraih gelar Diploma III pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam proses penulisan tugas akhir ini, tentunya tidak terlepas dari peranan beberapa pihak, sehingga ucapan terima kasih penulis haturkan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.

5. Bapak Irfansyah SE.,MM. Par selaku Dosen Pembimbing I, yang memberikan waktu, masukan, dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dr.Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini hingga selesai.
7. Seluruh Dosen, Staf Pengajar, dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Hj.Nadrah Ibrahim. Selaku narasumber yang ikut serta membimbing penulis untuk menyelesaikan kewajiban Tugas Akhir ini.
9. Seluruh pihak yang turut terlibat dalam pembuatan Tugas Akhir ini namun tidak dapat disebut seluruhnya.

Penulis sangatlah menyadari bahwasanya penyusunan Tugas Akhir ini sangatlah jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, kritik dan saran sangatlah diperlukan oleh penulis sebagai evaluasi agar lebih baik pada masa yang akan datang. Penulis sangatlah berharap Tugas Akhir ini dapat berkontribusi dan bermanfaat baik bagi penulis,

Bandung, 11 Agustus 2023



Ahmad Harun Fathuddin

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	iv
‘DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Usulan Produk Penelitian.....	5
1.4. Tinjauan Produk.....	11
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	35
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	35
2.1.1 <i>Working Plan</i>	35
2.1.2. <i>Matrix</i> perencanaan kegiatan pembuatan produk	41
2.1.3. <i>Time Table</i>	43
2.1.4 Daftar Alat dan Bahan Baku	45
2.2. Pelaksanaan Kegiatan Trial.....	48
2.3. Kendala Pada Saat Melaksanakan Proses <i>Trial</i>	63
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	64
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	64
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	65
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	70
4.1 Kesimpulan	70
4.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	74

‘DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Usulan Resep Kue Bugis.....	19
Tabel 1. 2 Usulan Resep Gogos	20
Tabel 1. 3 Usulan Resep Bau Peapi	21
Tabel 1. 4 Usulan Resep Ayam Nasu Likku	22
Tabel 1. 5 Usulan Resep Buras (Lanjutan Main Course).....	23
Tabel 1. 6 Usulan Resep Sayur Tuttu.....	24
Tabel 1. 7 Usulan Resep Sanggara Balanda (Dessert).....	25
Tabel 1. 8 Biaya Kue Bugis	26
Tabel 1. 9 Biaya Gogos.....	27
Tabel 1. 10 Biaya Bau Peapi	28
Tabel 1. 11 Biaya Main Course.....	29
Tabel 1. 12 Biaya Sanggara Balanda	30
Tabel 1. 13 Total Biaya Set Menu	31
Tabel 1. 14 Daftar Nilai Gizi Gogos(Appetizer).....	32
Tabel 1. 15 Daftar Nilai Gizi Bau Peapi(Soup)	32
Tabel 1. 16 Daftar Nilai Gizi Ayam Nasu Likku, Buras dan Sayur Tuttu(Main Course)	32
Tabel 1. 17 Daftar Nilai Gizi Sanggara Balanda(Dessert).....	34
Tabel 1. 18 Daftar Nilai Gizi Set Menu	34
Tabel 2. 1 Working Plan Amuse Bouche.....	36
Tabel 2. 2 Working Plan Appetizer.....	37
Tabel 2. 3 Working Plan Soup	38
Tabel 2. 4 Working Plan Main Course Ayam Nasu Likku	39
Tabel 2. 5 Working Plan Main Course Buras	40
Tabel 2. 6 Working Plan Main Course Sayur Tuttu.....	40
Tabel 2. 7 Working Plan Dessert Sanggara Balanda	41
Tabel 2. 8 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	42
Tabel 2. 9 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Lanjutan.....	43
Tabel 2. 10 Time Table H-1 Sebelum Sidang.....	44
Tabel 2. 11 Time Table Saat Sidang	44
Tabel 2. 12 Daftar Kebutuhan Utensil	46
Tabel 2. 13 Purchasing List.....	46
Tabel 2. 14 Proses Trial Kue Bugis (Amuse Bouche)	48
Tabel 2. 15 Proses Trial Gogos (Appetizer).....	52
Tabel 2. 16 Proses Trial Bau Peapi (Soup)	55
Tabel 2. 17 Proses Trial Ayam Nasu Likku (Main course)	57
Tabel 2. 18 Proses Trial Buras (Main Course).....	59

Tabel 2. 19 Proses Trial Sayur Tutu (Main Course)	61
Tabel 2. 20 Proses Trial Sanggara Balanda (Dessert).....	62
Tabel 3. 2 Presentasi Produk.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Plating Amuse Bouche	12
Gambar 2 Plating Appetizer.....	13
Gambar 3 Plating Soup	14
Gambar 4 Plating Main Course.....	15
Gambar 5 Plating Dessert.....	16

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan terbesar yang ada di dunia terdiri dari 13.667 pulau dengan kondisi geografis yang berbeda-beda. Kita tahu bahwa orang Indonesia adalah pemilik suku, budaya, adat istiadat dan kepercayaan yang berbeda. Suku di Indonesia mulai dari Sumatera hingga Papua yang terbentang dari Sabang sampai Merauke. Indonesia terdiri dari berbagai suku. Setiap kelompok etnis atau suku biasanya memiliki wilayah geografis tertentu dan umumnya etnis dan diklasifikasikan sebagai etnis masyarakat adat.. (Agus Salim, 2012).

Pada tahun 1666 Sulawesi merupakan salah satu pulau tempat persinggahan penjajah asal Belanda (VOC) yang datang di kota Makassar atau yang dulu disebut Ujung Pandang. Mereka datang ke Indonesia karena ingin mengambil rempah rempah yang sangat berlimpah di Indonesia dimana di saat itu sangat berharga sama seperti emas tergabung dalam wilayah provinsi Sulawesi Selatan saat ini. Dulunya provinsi terluas di Sulawesi adalah Sulawesi Selatan. Seiring berjalannya waktu tepatnya pada tahun 2004 terbentuklah provinsi Sulawesi Barat dari hasil pemekaran provinsi Sulawesi Selatan. Sulawesi Barat yang ibukotanya adalah kabupaten Mamuju, terdiri dari 6 Kabupaten yaitu Kab. Mamuju, Kab. Majene, Kab. Pasangkayu, Kab. Mamasa, Kab. Mamuju Tengah dan Kab. Polewali Mandar.

Kabupaten Polewali Mandar merupakan kabupaten dengan kepadatan penduduk terbanyak di Sulawesi Barat memiliki jumlah penduduk 483.920 jiwa pada tahun 2021 sumber (Badan Pusat Statistik Kabupaten Polewali Mandar tahun 2021). Ibukotanya berada di Kecamatan Polewali, terletak 246 km dari Kota Makassar di Sulawesi Selatan. Sebelum disebut “Polewali Mandar”, dulunya wilayah ini bernama “Kabupaten Polewali” atau yang mendapat singkatan “Polmas”. Selanjutnya terjadi pemekaran sehingga terbentuklah dua kabupaten yaitu “Mamasa” dan “Polewali Mandar”. Terjadi perubahan nama dari yang sebelumnya “Polewali Mamasa” menjadi “Polewali Mandar” dan bergantinya nama tersebut disahkan sejak tanggal 1 Januari 2006, setelah diubah melalui Peraturan Pemerintah (PP) No. 74 Tahun 2005 tanggal 27 Desember 2005 mengenai perubahan nama menjadi Polewali Mandar. Adapun Kabupaten Polewali Mandar mencakup 16 kecamatan, 23 kelurahan, dan 173 desa. Ditinjau dari data tahun 2017, jumlah penduduknya mencapai 517.677 orang dengan luas wilayah sebesar 1.775,65 km² dengan rata-rata persebaran penduduk mencapai 291 jiwa/km². Sebagai salah satu pilar budaya Mandar, kesenian Mandar merupakan unsur budaya yang biasanya terjadi pada kegiatan pernikahan (mappakaweng) atau penyelesaian Al-Qur'an (mappatatamaq). Kesenian tersebut antara lain tari Pattuqduq, Pakkacaping (dengan kecapi), Parrawana (dengan rebana/gendang), orkestra Toriolo (rombongan atau kelompok seni), Passayang sayang (sastra lisan/timbal balik), Kalindaqdaq (syair lisan/sastra dengan petuah) dan Sayyang pattuqduq, (kuda menari mengikuti irama). Kesenian yang paling ditunggu adalah Saeyang Pattuqduq merupakan kuda menari dalam bahasa Mandar sayyang berarti

kuda pattuqduq berarti menari tradisi di tanah mandar ini sering di tampilkan pada acara acara syukuran kuda menari yang mengikuti alunan musik` yang di mainkan oleh grup musik. Saeyang pattuqduq Mandar dilangsungkan sebagai rangkaian pelaksanaan dalam memperingati Al-Qur'an (mappatammaq), khitanan (massunnaq), Maulid Nabi (mamunuq), perkawinan (tokaweng) atau pesta panen. Gadis-gadis cantik naik Saeyang pattuqduq diiringi rebana sambil berjalan menyusuri desa. Sedangkan di sisi lain terdapat pertukaran pantun yang dilantunkan dengan Bahasa Mandar oleh sekelompok orang berkuda pengangkut. Lopi Sandeq menjadi salah satu kebudayaan Mandar dalam bidang bahari. Dengan bentuk yang kecil, sangat memudahkan mobilitas selama berada di laut. Adapun komponen dari lopi sandeq meliputi tambera, sobal, penyangga, palayarang, palatto, hadiq, petaq dll. Nelayan sering menjadikan perahu sebagai sarana transportasi dalam menangkap ikan ataupun telur ikan terbang (motangnga). Sandeq race setiap tahunnya turut diadakan dalam rangka memeriahkan Hari Ulang Tahun (HUT) RI dengan peserta dari berbagai kalangan di Sulawesi dan luar negeri. Tak terhitung sarjana yang tertarik dan meneliti Sandeq dan tradisi pelaut Mandar (*Wikipedia Free Encyclopedia*).

Kabupaten Polewali Mandar berlokasi di ujung paling timur Provinsi Sulawesi Barat yang berbatasan langsung dengan kabupaten Pinrang yang tergabung dengan wilayah Provinsi Sulawesi Selatan yang artinya terjadi akulturasi suku maupun budaya yang bernuang di Kab. Polewali Mandar suku etnik yang bermukim di Kab. Polewali Mandar yaitu Mandar, Bugis, Toraja, Jawa dan beberapa sub etnik kecil, suku mayoritas yang bermukim adalah Mandar dan Bugis

begitupun juga dengan makanan tradisional masyarakatnya terjadi akulturasi. Di Polewali Mandar khususnya, seperti di daerah Mandar lainnya, bau peapi menjadi sebuah *icon* kuliner yang berasal dari Polewali Mandar. Bau peapi (pemasakan ikan menggunakan bumbu khas Mandar) bisa dinikmati panas-panas di waktu senggang atau dalam suasana santai (wikipedia.org).

Kuliner dari daerah Sulawesi sudah cukup terkenal di kalangan masyarakat Indonesia tetapi hanya di beberapa daerah seperti Manado, Makassar dan Toraja. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengembangkan judul ini **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KABUPATEN POLEWALI MANDAR SULAWESI BARAT”** sebagai bahan tugas akhir dengan tema ***FOOD PRESENTATION*** dengan harapan kuliner daerah Sulawesi lainnya khususnya Polewali Mandar bisa lebih di kenal di kalangan masyarakat Indonesia.

1.2. Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Formal

- a. Penelitian ini dilaksanakan dalam rangka memenuhi ketentuan persyaratan meraih gelar Diploma III dengan cara melangsungkan ujian akhir di Program Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Mengimplementasikan keterampilan dan wawasan yang diperoleh ketika melangsungkan perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dalam pengolahan makanan khas daerah Polewali Mandar.

- b. Menampilkan produk makanan dari Polewali Mandar agar sesuai untuk disajikan di *Fine Dining Restaurant*.
- c. Menghitung biaya produksi makanan yang sudah di pelajari di dalam perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- d. Menghitung kandungan gizi satu set menu makanan khas daerah Polewali Mandar yang ingin penulis presentasikan menggunakan rumus yang telah dipelajari oleh penulis selama perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- e. Mempromosikan produk kuliner ciptaan masyarakat asal Polewali Mandar ke pasaran yang tidak hanya meliputi masyarakat Indonesia.

1.3. Usulan Produk Penelitian

Seperti yang disebutkan oleh penulis, penulis menyajikan produk berlatarbelakang makanan umum masyarakat Kabupaten Polewali Mandar konsumsi di setiap harinya. Resep yang dipakai bersumber dari beberapa buku resep makanan khas Indonesia serta website yang memuat resep makanan khas Indonesia.

Menyajikan hidangan pilihan berdasarkan konsep *fine dining* karena ingin lebih dikenalkannya serta dikembangkannya kualitas dari kuliner kas Kabupaten Polewali Mandar yang ditinjau dari tampilan yang tentunya turut berpengaruh terhadap harga jual dari makanan tersebut. Sebagai tambahan Penulis memiliki harapan baik masyarakat lokal maupun para ahli kuliner Indonesia dapat menerima perkembangan ini.

Dibawah ini adalah tampilan menu *Fine dining* yang dilakukan presentasi oleh penulis:

MENU:

Amuse Bouche

“Kue Bugis”

Olahan kue dengan bahan dasar tepung kentan ketan serta santan.

Appetizer

“Gogos”

Olahan makanan dari ketan putih dicampur dengan santan lalu menjadikan daun pisang sebagai pembungkus ketika melakukan proses pembakaran.

Soup

“Bau Peapi”

Olahan ikan yang direbus dengan asam mangga dan kuah kuning.

Main Course

“Ayam nasu likku”

Ayam tumis dengan menggunakan campuran lengkuas, santan dan kelapa parut lalu direbus sampai bumbu meresap.

Sayur tuttu

Olahan daun singkong rebus dan kelapa parut.

Buras

Beras yang direbus dengan santan lalu menggunakan daun pisang sebagai media pembungkus.

Dessert

“Sanggara Balanda”

Olahan pisang yang digoreng dengan gula.

Adapun penjelasan dari setiap produk tersebut:

a. Kue Bugis

Kue yang tercipta dari pencampuran tepung ketan dan santan dinamakan kue bugis. Selanjutnya centi menjadi isian dari kue bugis. Adapun bahan dasar pembuatan centi adalah percampuran antara kelapa dan air gula. Selanjutnya daun pisang dijadikan pembungkus dari kue bugis dan selanjutnya dilakukan proses pengukusan. Terdapat kemikiran antara kue bugis dengan lambing sari.

b. Gogos

Gogos adalah makanan yang berasal dari ketan putih ataupun ketan hitam yang dicampurkan dengan santan kelapa. Selanjutnya percampuran kedua bahan ini dimasukkan ke dalam daun pisang sebagai media pembungkus yang selanjutnya akan dipanggang. Gogos kerap kali disajikan ketika waktu sarapan dan cukup terkenal di wilayah Sulawesi Barat dan Selatan, namun terdapat pengucapan yang berbeda tergantung dari dialek masing-masing daerah.

c. Bau Peapi

Bau Peapi merupakan masakan olahan ikan khas Mandar dari Polewali Mandar, Sulawesi Barat. Hidangan ini memiliki kuah berwarna kuning dan rasanya seperti kombinasi asam, pedas, dan asin. Peapi berbau seperti ikan laut yang baru dimasak. “Bau” dalam bahasa Mandar bermakna “ikan” dan “peapi” bermakna “direbus”. Biasanya nasi atau japa menjadi teman pelengkap hidangan ini. Adapun ikan yang kerap menjadi pilihan dalam olahan ini adalah cakalang, tenggiri, tuna yang diolah dengan daun bawang lokal (lasuna mandar), manga asam (pammaisang), serta minyak kelapa lokal (minna mandar). Adapun komponen lainnya meliputi cabai besar dan kecil, aso, serta kunyit basah. Tentunya resep bau peapi dan ikan yang digunakan berbeda-beda tergantung dari resep dan ciri khas yang diadopsi oleh rumah makan ataupun keluarga yang membuat hidangan ini.

d. Ayam Nasu Likku

Salah satu makanan khas Bugis lainnya adalah ayam nasu likku, Hidangan ini kerap kali disajikan saat perayaan Hari Raya Idul Fitri. “Nassu” memiliki makna “masak” serta “likku” memiliki makna lengkuas. Sekilas hidangan ini memiliki kemiripan dengan ayam bumbu, namun yang membedakan adalah tingkat keresapan bumbu dan adanya sedikit kuah yang dapat menggugah selera makan. Nasu likku serta buras merupakan hidangan wajib yang disajikan oleh masyarakat Bugis ketika perayaan Hari Raya Idul Fitri.

Terdapat tiga hal utama yang perlu untuk diperhatikan ketika membuat hidangan nasu likku. Pertama-tama, jenis ayam yang digunakan adalah ayam kampung. Kedua, penggunaan santan dalam jumlah banyak karena terjadi proses pemasakan ayam dengan waktu yang lama dan akhirnya mendapatkan porsi yang pas, selain diparut lengkuasnya juga harus dicincang kasar untuk menambah cita rasa, makanan pendamping yang cocok dikonsumsi dengan nasu likku adalah leges, buras, ataupun sokko.

e. Sayur Tuttu

Sayur tuttu adalah daun singkong dalam hidangan yang terbuat dari daun singkong. Secara tradisional, daun singkong dihancurkan dengan lesung batu cobek atau alu, tetapi juga dengan mengiris dan memotong menjadi irisan tipis adalah cara lain, atau dengan blender.

Sajian ini terdapat dalam tradisi kuliner nusantara yang beragam, mulai dari masakan Padang dan Batak di Sumatera hingga masakan Dayak di Kalimantan serta masakan Manado dan Bugis di Sulawesi. Di Sulawesi, sayur daun singkong atau yang lebih dikenal dengan sayur tuttu merupakan hidangan sayuran yang banyak disantap di Sulawesi Selatan dan Sulawesi Barat. Daun singkong dihaluskan kemudian dimasak dengan santan dan kelapa parut.

f. Burasa

Salah satu jajanan khas Bugis lainnya adalah Burasa. Burasa merupakan salah satu jajanan khas masyarakat Bugis dan Makassar. Makanan ini juga dikenal sebagai lapat, lontong beras santan atau burasa. Bentuknya hampir seperti lontong tapi agak pipih dan dimasak dengan caranya sendiri. Burasa

adalah makanan yang selalu tersedia saat lebaran dan biasanya disajikan dengan coto Makassar atau kari ayam.

Hidangan ini terdiri dari nasi dimasak hingga lunak terlebih dahulu dengan banyaknya kuah santan kemudian daun pisang menjadi sarana pembungkusan. Biasanya dibagi menjadi 2 bagian dalam satu bundel (memanfaatkan daun pisang ataupun tali rafia) lalu dimasak sampai hidangan matang. Makanan ini dapat juga ditemukan di luar Sulawesi Selatan seperti Kalimantan hingga Malaysia. Hal ini dikarenakan banyak sekali suku Bugis dan Makassar di daerah tersebut yang menjalani perantauan ataupun menetap secara permanen.

g. Sanggara Balanda

Dalam bahasa Bugis, sanggar berarti pisang goreng, sedangkan balanda berasal dari nama Belanda. Konon Sanggara Balanda awalnya di buat di Sulawesi Selatan pada masa penjajahan Belanda. Namun dahulu kala penggunaan keju dan mentega menjadi bahan utama dalam pembuatan Sanggara Balanda. Sehingga dinamai Sanggara Balanda dan cara memasak Sanggara Balanda secara turun temurun dari keluarga.

Ciri khas Sanggar Balanda adalah hanya menggunakan pisang raja yang benar-benar matang. Pisang lain dianggap tidak cocok karena aroma, tekstur, dan rasanya tidak cocok. kacang tanah yang telah disangrai dan dicincang terlebih dahulu kemudian disajikan dengan kuah gula yang telah dicairkan sebelumnya.

1.4. Tinjauan Produk

1.4.1. Tema

Tema yang penulis usulkan yaitu menjadikan konsep set menu (*fine dining*) sebagai media dalam mengembangkan kuliner khas Kab. Polewali Mandar. Chef Hakim Lukman (2016) mengemukakan bahwasanya *Fine dining experience* merupakan pengalaman makan secara mewah dengan keadaan yang formal. Adapun penyajiannya terdiri dari beberapa komponen seperti *appetizer* (sajian pembuka), *soup*, *main course* (sajian utama) dan *dessert* (sajian penutup). Sedangkan Chef Adi Lukman (2016) memiliki perspektif bahwasanya *fine dining experience* merupakan perspektif yang sudah lama terhadap konsep dari *fine dining*. Selanjutnya dilakukan pemodifikasian konsep dari *fine dining* dengan menyuguhkan konsep *casual* yang diberi nama Hakim Gastrodiology. (sarasvati.co.id 2021). Penulis menggunakan konsep tersebut dengan alasan ingin memberikan pengembangan terhadap makanan yang di sajikan secara lokal di masyarakat Polewali Mandar bisa di kembangkan teknik penyajiannya dengan konsep *fine dining* yang terkesan lebih mewah. Penulis juga ingin agar makanan Indonesia bisa banyak di gunakan di *restaurant* yang berkonsep *fine dining* karena sampai saat ini sangat jarang *fine dining restaurant* yang menyajikan sentuhan Indonesia. Maka dari itu penulis ingin mengembangkan penyajian dari kuliner makanan masyarakat Polewali Mandar yang semula sederhana dalam penyajiannya bisa menjadi lebih mewah dan berharap bisa memiliki harga jual yang lebih tinggi, penulis juga ingin membuat kuliner masyarakat Kab. Polewali Mandar bisa bersaing dengan makanan yang sudah lebih dulu terkenal dengan

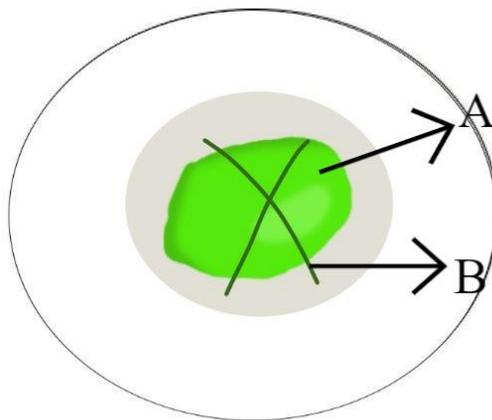
konsep *fine dining* di Indonesia seperti contoh makanan dari Eropa. Harapan penulis dengan adanya pengembangan khususnya dari penampilan pada kuliner ini bisa menjadi batu loncatan menjadi lebih populernya makanan dari Indonesia yang di gunakan oleh *restaurant fine dining* yang ada di Indonesia.

1.4.2. Jenis Makanan

Penulis akan mempresentasikan makanan dengan tampilan yang berbeda dari aslinya dengan konsep *fine dining* yang akan mewakili produk kuliner kabupaten Polewali Mandar Adapun susunan dari makanan yang akan dipresentasikan sebagai berikut:

1. Kue Bugis

Kue Bugis merupakan kudapan masyarakat bugis yang berbahan dasar tepung beras dan santan lalu di isi dengan kelapa parut serta gula merah pengembangan yang penulis lakukan hidangan ini dalam segi penampilan menjadi lebih *elegant*.



Gambar 1 Plating Amuse Bouche

Keterangan:

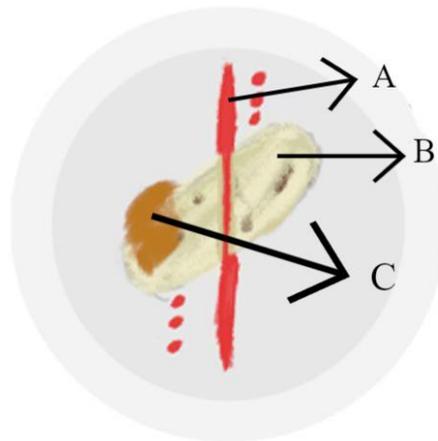
A: Kue Bugis

B: *Edible flower*

2. Gogos

Beras ketan menjadi bahan dasar dalam pengolahan gogos yang selanjutnya memanfaatkan daun pisang sebagai media pembungkus hingga membentuk gulungan yang memiliki cita rasa pedas nan gurih.

Pengembangan yang penulis lakukan dari produk tersebut yaitu dengan mengubah penampilan gogos menjadi lebih *elegant*.



Gambar 2 Plating Appetizer

Keterangan:

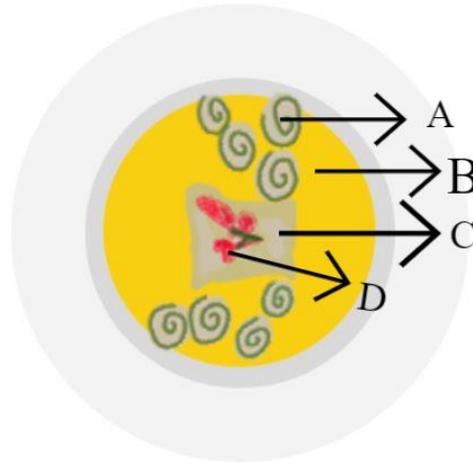
A: Sauce Sambal

B: Gogos

C: Bajabu

3. Bau Peapi

Bau peapi merupakan hidangan *soup* berbahan dasar ikan yang dimasak menggunakan kuah yang berkuah kuning. Penulis melakukan pengembangan pada produk ini adalah dari segi penampilan, penulis juga mengubah teknik memasak dari masakan ini yang biasanya ikannya di masak dengan kuah penulis mengubah dengan tidak memasukan ikan bersama dengan kuah akan tetapi ikan ak:



Gambar 3 *Plating Soup*

Keterangan:

A: *Cucumber roll*

B: Kuah kuning

C: *Pan seared* ikan

D: *Edible Flower*

4. Ayam Nasu Likku

Ayam nasu likku olahan ayam yang dimasak lama dengan santan hingga bumbu meresap, penulis tidak melakukan perubahan pada teknik memasak

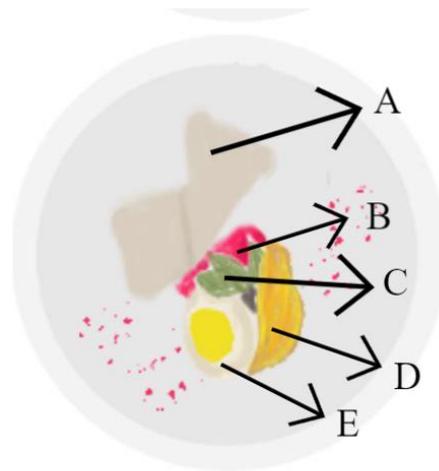
pada produk ini tetapi penulis melakukan perubahan pada segi penampilan produk ini.

5. Buras

Buras merupakan makanan khas bugis yang sering di sajikan pada saat lebaran yang berbahan dasar beras yang di masak dengan santan penulis tidak mengubah teknik memasak dari makanan ini tetapi mengubah dari segi penampilan yang di sajikan bersama ayam nasu likku.

6. Sayur Tuttu

Makanan yang berbahan dasar daun singkong ini adalah sayuran yang biasa di sajikan di masyarakat Polewali Mandar ini dari produk ini penulis melakukan dari segi penampilan pada produk ini dengan sajian *fine dining*.



Gambar 4 *Plating Main Course*

Keterangan

A: Buras

B: Saos sambal

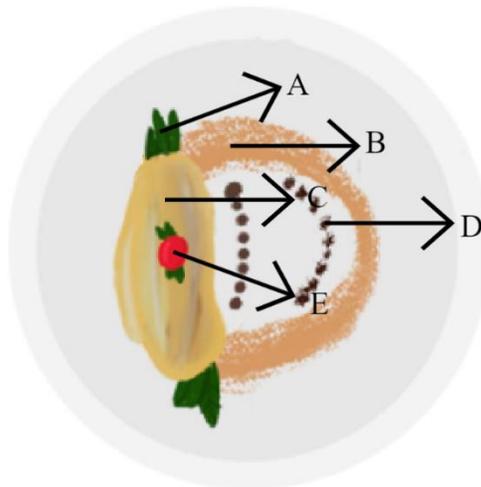
C: Sayur tuttu

D: Ayam Nasu Likku

E: Telur rebus

7. Sanggara Balanda

Sanggaara Balanda olahan makanan yang berbahan dasar pisang yang digoreng dengan gula lalu di beri isian kacang ini biasanya di makan sebagai makanan penutup di kalangan masyarakat Polewali Mandar dari makanan penulis memberikan pengembangan dari segi penampilan produk ini yang lebih mewah.



Gambar 5 Plating Dessert

Keterangan:

A: *Edible flower*

B: *Brown Sugar*

C: Pisang goreng

D: *Coklat sauce*

1.4.3. Usulan Resep

Berdasarkan Marian C. Spears mengemukakan di dalam bukunya dengan judul *Food Service Organization: A Managerial and System approach 4th Edition (2009:396-397)*: “*the recipe as a written communication tool that passes information from the food service manager into the purchaser the to the store room, and the passed until the kitchen employee. In othe words, the recipe is an excellent quality and quantity, control tool, established a standard for each item on the menu, so it would be all in the same and fulfillthe guest statisfaction*”. Jika ditinjau dari pandangan di atas, dapat disimpulkan bahwasanya resep merupakan alat komunikasi secara tertulis yang bertujuan dalam penyampaian informasi dari manajemen rumah makan kepada *supplier* hingga juga turut diketahui oleh karyawan yang bertugas di dapur. Resep menjadi kunci utama dalam menciptakan sebuah produk berkualitas dan menjaga konsistensi menu yang ada sehingga dapat meningkatkan kualitas pelayanan yang selaras dengan kepuasan pelanggan.

Berdasarkan hal tersebut penulis membuat usulan resep sebagai mana dapat dilihat pada tabel-tabel berikut ini. Karena resep diperoleh dari berbagai sumber, maka penulis meminta bantuan narasumber untuk memvalidasi resep-resep tersebut. Adapun narasumber yang berhasil dihubungi adalah Ibu Hj. Nadrah Ibrahim, Pemilik usaha warung makan lesehan 9, yang beralamat di Jl Demmatande No 18 Kel. Wattang, Kec Polewali, Kab Polewali Mandar, Provinsi Sulawesi Barat.

Tabel 1. 1 Usulan Resep Kue Bugis

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Jenis Makanan : *Amuse Bouche*

Ukuran per Porsi : 15 gram

Asal Makanan : Sulawesi

Suhu Penyajian : Dingin

No	Method	Quantity	Unit	Ingrident	Explanation
1	siapkan	70 7 10 5 10 20 5 1 20 30 20	gr gr gr ml ml ml gr gr gr gr ml	Tepung ketan Garam Gula Pasir Pewarna Minyak Santan Daun Pisang Daun Pandan Gula Merah Kelapa Parut air	Mise en Place Potong Jadi bulat
2	Campurkan	70 7 10 10 20	gr gr gr ml ml	Tepung ketan Garam Gula pasir Minyak Santan	Campurkan semua bahan hingga menjadi adonan kalis.
3	Siapkan	20 30 1 20	gr gr gr ml	Gula Merah Kelapa Parut Daun Pandan Air	Masukan kedalam panci panaskan lalu diaduk hingga seluruhnya tercampur.
4	Masukan			Adonan Daun Pisang	Masukan semua adonan lalu kukus hingga matang sekitar 15 menit hingga berubah warna.
5	Sajikan				

Sumber; Data Olahan Penulis Tahun 2023

Tabel 1. 2 Usulan Resep Gogos

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Jenis Makanan : *Appetizer*

Ukuran per Porsi : 70 gram

Asal Makanan : Sulawesi

Suhu Penyajian : Hangat

No	Method	Quantity	Unit	Ingrident	Explanation
1	siapkan	250 2 50 150 2 3	gr gr ml ml gr gr	Beras ketan Daun pandan Santan air Garam Daun pisang Stapler	Mise en Place cuci beras potong menjadi persegi panjang
2	Masukan	500 150	gr ml	Beras ketan air	Kedalam wadah dan diamkan selama satu jam lalu kukus selama 20 menit
3	Campur	50 2	ml gr	Daun pandan santan garam	kedalam kukusan beras ketan lalu aduk dan matikan apinya
4	Panaskan				panggangan
5	masukkan	70	gr	Beras ketan yang sudah matang	ke daun pisang yang sudah di potong persegi panjang seperti membungkus lontong
6	letakkan			Beras ketan yang sudah di bungkus daun pisang	Di panggangan hingga kecoklatan atau daun mengering tingkat kematangan bisa di sesuaikan dengan selera
7	Sajikan				

(Sumber Masakapahariini; Data olahan penulis 2023) divalidasi oleh narasumber

Tabel 1. 3 Usulan Resep Bau Peapi

Halaman	:1 dari 1	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Jenis Makanan	: <i>Soup</i>	Ukuran per Porsi	: 200 gram
Asal Makanan	: Sulawesi	Suhu Penyajian	: Hangat

No	Method	Quantity	Unit	Ingridient	Explanation
1	siapkan	500 200 45 7 75 7 5 40 25 30	Gr Ml Gr Gr Gr Gr Gr Ml Gr Ml	Ikan Tuna Air Asam Mangga Garam Cabai Merah Merica Kunyit Bubuk Minyak Bawang merah Air jeruk nipis	Mise en Place Bersihkan, Potong Supreme Haluskan dengan cabai merah potong menjadi persegi panjang Iris kasar
2	Lumuri	500	Gr	ikan tuna	Dengan air jeruk nipis lalu sisihkan lalu <i>seasoning</i> dengan garam dan merica
3	Haluskan	75 7 30	Gr Gr Ml	cabai merah Garam Minyak	Lalu masukkan ke dalam wadah
4	Tambahkan	25	Gr	Bawang merah	ke dalam wadah cabe yang sudah di haluskan
5	masukkan	22 500	Gr Gr	Bumbu yang sudah di siapkan ikan tuna	Ke dalam panci lalu masak hingga matang
6	Sajikan				

(Sumber Cookpad: Data olahan penulis 2023) divalidasi oleh narasumber

Tabel 1. 4 Usulan Resep Ayam Nasu Likku

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Jenis Makanan : *Main course*

Ukuran per Porsi : 70 gr

Asal Makanan : Sulawesi

Suhu Penyajian : Panas

No	Method	Quantity	Unit	Ingrident	Explanation
1	siapkan	300 300 75 35 3 7 3 60 10 6 6 5 5 5 10 50	gr ml gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr ml ml	ayam Santan lengkuas Kelapa parut Daun jeruk purut serai asam Bawang merah Bawang Putih Jahe Kunyit Bubuk Ketumbar Bubuk Gula Garam Air jeruk nipis Minyak	Mise en Place Parut Sangrai Ambil bagian yang putih lalu geprek Larutkan dengan air
2	Lumuri	300	gr	Ayam	dengan air jeruk nipis dan garam secukupnya
3	Haluskan	75gr 60gr 10gr 6gr	gr gr gr gr	Lengkuas Bawang Merah Bawang Putih Jahe	Haluskan menggunakan blender tambahkan sedikit minyak untuk membantu proses penghalusan
4	Tumis	7gr 3gr	gr gr	Bumbu halus Serai Daun jeruk purut	Hingga berubah warna atau sudah matang
5	masukkan	300ml 3gr	ml gr	Santan asam	aduk terus menerus hingga mendidih

6	Tambahkan	300gr	gr	yang sudah di lumuri air jeruk dan garam	tambahkan ke dalam wajan berisi bumbu kecilkan api hingga bumbu meresap kedalam ayam dan kuah mengental lalu tambhahn kelapa sangrai aduk rata
7	Sajikan				Panas dengan buras dan sayur tuttu

Tabel 1.4 (Sumber Lestariweb; Data olahan penulis 2023) divalidasi oleh narasumber

Tabel 1. 5 Usulan Resep Buras (Lanjutan Main Course)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Jenis Makanan : *Side dish*

Ukuran per Porsi : 70 gr

Asal Makanan : Sulawesi

Suhu Penyajian : Panas

No	Method	Quantity	Unit	Ingridient	Explanation
1	siapkan	200 1 150 2 3 5 1	gr gr ml gr gr gr m	Beras Daun salam Santan Garam Daun pisang Garam Tali	Mise en Place cuci beras hingga bersih potong menjadi persegi panjang
2	Masukan	200 150 1 5	gr ml lbr gr	Beras ketan santan Daun Salam Garam	Kedalam wadah masak seperti memasak nasi biasanya sampai setengah matang
3	siapkan			Daun Pisang	yang sudah di potong persegi panjang
4	Panaskan				kukusan
5	masukkan	70	gr	Beras yang sudah matang	ke daun pisang yang sudah di potong persegi panjang lalu lipat berbentuk persegi panjang lalu ambil 2 buras tempelkan sisi lipatan lalu ikan menggunakan tali

6	letakkan			Beras yang sudah di bungkus	kedalam kukusan lalu tunggu selam 50 menit
7	Sajikan				

(Sumber Masakapaharini; Data olahan penulis 2023) divalidasi oleh narasumber

Tabel 1. 6 Usulan Resep Sayur Tutu
(Lanjutan Main course)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Jenis Makanan : *Side dish*

Ukuran per Porsi : 30 gr

Asal Makanan : Sulawesi

Suhu Penyajian : Panas

No	Method	Quantity	Unit	Ingridient	Explanation
1	siapkan	150gr 7gr 15gr 5gr 30gr 10gr 15gr 5gr 100ml 20ml	gr gr gr gr gr gr gr gr ml ml	Daun singkong Serai Lengkuas Garam Kemiri Bawang putih Bawang merah Merica Santan Minyak	Mise en Place lalu tumbuk sedikit menggunakan ulekan Sangrai
2	Haluskan	30 gr 10gr 15gr	gr gr gr	Kemiri Bawang putih Bawang merah	Haluskan menggunakan blender lalu tambahkan minyak agar mempermudah proses penhalusan
3	siapkan			wadah	untuk bumbu yang telah halus

4	Tumis			Bumbu Halus	hingga matang atau berubah warna
5	masukkan	100ml 15gr 5gr 5gr 150gr 7gr	ml gr gr gr gr gr	Santan Lengkuas Garam Merica Daun singkong Serai	Ke dalam panci yang berisi bumbu yang sudah di tumis lalu masak hingga daun menjadi empuk
6	Sajikan				

(Sumber Fimela; Data olahan penulis 2023) divalidasi oleh narasumber

Tabel 1. 7 Usulan Resep Sanggara Balanda (Dessert)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Jenis Makanan : *Dessert*

Ukuran per Porsi : 80 gr

Asal Makanan : Sulawesi

Suhu Penyajian : Panas

No	Method	Quantity	Unit	Ingredient	Explanation
1	siapkan	300gr 100gr 100gr 50gr 100ml	gr gr gr gr ml	Pisang Kacang Tanah Sangrai Gula pasir Margarin (blueband) Minyak goreng	Mise en Place kupas kupas
2	Haluskan	100gr	gr	Kacang Tanah	menggunakan ulekan
3	Tumis	100gr 50gr 100gr	gr gr gr	Kacang Tanah Margarin Gula Pasir	aduk hingga merata
4	Panaskan			Minyak	
5	Masukan	300gr	gr	Pisang yang sudah di kupas ke dalam minyak panas	Tunggu hingga matang atau sudah berubah warna

6	Sajikan			pisang yang sudah matang	Potong bagian tengah pisang lalu masukan campuran kacang tanah, gula dan margarin lalu tambahkan caramel sauce di bagian luarnya.
---	---------	--	--	--------------------------	---

(Sumber Cookpad; Data olahan penulis 2023) divalidasi oleh narasumber

1.4.4. *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

Recipe Costing adalah upaya dalam melakukan perhitungan dana yang dibutuhkan untuk menciptakan beberapa porsi dalam satu takaran resep. Sementara *dish costing* adalah penentuan harga per porsi yang berpedoman pada *recipe costing*. Mengidentifikasi dan mengelola komoditi pangan dengan mengeluarkan dana yang se-efisien mungkin merupakan tujuan diciptakannya *recipe costing* dan *dish costing* (Barnard,2009). Pada halaman berikut ini akan disampaikan hasil perhitungan (*Recipe Costing* dan *Dish Costing*) dari produk-produk makanan yang dipilih. Perhitungan dilakukan berdasarkan pada resep-resep yang telah disampaikan di halaman terdahulu, dan berdasarkan pada harga pasar yang berlaku di Pasar Cibogo pada tanggal 27 Mei Tahun 2023

Tabel 1. 8 Biaya Kue Bugis

Kue Bugis (<i>Amuse Bouche</i>)					3 Portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Tepung ketan	0.07	kg	20,000	1,400

Kue Bugis (Amuse Bouche)					3 Portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
2	Daun pandan	0.001	kg	23,000	23
3	Santan	0.02	ml	60,000	1,200
4	Garam	0.007	kg	11,000	77
5	Daun pisang	0.005	kg	15,000	75
6	Gula Pasir	0.01	kg	60,000	600
7	Minyak	0.01	ml	20,000	200
8	Daun Pandan	0.001	kg	27,000	27
9	Gula Merah	0.02	kg	25,000	500
10	Kelapa Parut	0.03	kg	13,000	390
11	Pewarna	0.005	ml	72,000	360
SUBTOTAL					Rp 2,775.00
COST PER PORTION					Rp 925
FOOD COST PERCENTAGE					35%
PRELIMINARY SELLING PRICE					Rp 2,643
PROJECTED SELLING PRICE					Rp 15,000

Tabel 1. 9 Biaya Gogos

Gogos (Appetizer)					3 Portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Beras ketan	0.25	kg	13,000	3,250
2	Daun pandan	0.002	kg	23,000	46
3	Santan	0.05	ml	60,000	3,000
4	Garam	0.002	kg	11,000	22
5	Daun pisang	0.003	kg	15,000	45
SUBTOTAL					Rp 6,363.00

<i>Gogos (Appetizer)</i>					<i>3 Portion</i>
<i>No.</i>	<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>	<i>Total Cost Price</i>
<i>COST PER PORTION</i>					Rp 2,121
<i>FOOD COST PERCENTAGE</i>					35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>					Rp 6,060
<i>PROJECTED SELLING PRICE</i>					Rp 20,000

(Sumber Data olahan Penulis 2023)

Tabel 1. 10 Biaya Bau Peapi

<i>Bau peapi (Soup)</i>					<i>3 Portion</i>
<i>No.</i>	<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>	<i>Total Cost Price</i>
1	Ikan cakalang	0.5	kg	70,000	35,000
2	Asam Mangga	0.045	kg	200,000	9,000
3	Merica bubuk	0.007	kg	60,000	420
4	Garam	0.005	kg	11,000	55
5	Kunyit bubuk	0.005	kg	35,000	175
6	Minyak	0.04	Ltr	20,000	800
7	Bawang Merah	0.025	kg	28,500	713
8	Cabe merah	0.075	kg	30,000	2,250
9	Jeruk nipis	0.12	kg	24,000	2,880
<i>SUBTOTAL</i>					Rp 51,292.50
<i>COST PER PORTION</i>					Rp 17,098
<i>FOOD COST PERCENTAGE</i>					30%

			PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp 56,992
			PROJECTED SELLING PRICE	Rp 80,000

(Sumber Data olahan Penulis 2023)

Tabel 1. 11 Biaya Main Course

Ayam nasu likku, Buras dan Sayur tuttu (Main course)					3 Portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Ayam	0.25	kg	40,000	10,000
2	Lengkuas	0.75	kg	23,000	17,250
3	Santan	0.4	ml	60,000	24,000
4	Daun jeruk Purut	0.003	kg	15,000	45
5	Serai	0.014	kg	30,000	420
6	Asam jawa	0.003	kg	18,000	54
7	Bawang Merah	0.075	kg	28,500	2,138
8	Bawang putih	0.02	kg	28,000	560
9	Jahe	0.006	kg	18,000	108
10	Kunyit Bubuk	0.006	kg	35,000	210
11	Ketumbar Bubuk	0.005	kg	33,000	165
12	Gula	0.005	kg	15,000	75
13	Garam	0.0012	kg	11,000	13.2
14	Jeruk nipis	0.06	kg	24,000	1440
15	Minyak	0.07	Ltr	20,000	1400
16	Beras	0.2	kg	12,500	2500
17	Daun pisang	0.003	kg	15,000	45
18	Daun singkong	0.1	kg	10,000	1000

Ayam nasu likku,Buras dan Sayur tuttu (Main course)					3 Portion
<i>No.</i>	<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>	<i>Total Cost Price</i>
19	Kemiri	0.03	kg	56,000	1680
20	Merica bubuk	0.005	kg	60,000	300
			SUBTOTAL		Rp 55,037.70
			COST PER PORTION		Rp 18,346
			FOOD COST PERCENTAGE		34%
			PRELIMINARY SELLING PRICE		Rp 53,959
			PROJECTED SELLING PRICE		Rp 90,000

(Sumber Data olahan Penulis 2023)

Tabel 1. 12 Biaya Sanggara Balanda

Sanggara balanda (Dessert)					3 Portion
<i>No.</i>	<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>	<i>Total Cost Price</i>
1	Pisang raja	0.3	kg	13,000	3,900
2	Gula Pasir	0.05	kg	60,000	3,000
3	Margarin	0.002	kg	40,000	80
4	Minyak	0.1	ltr	20,000	2,000
			SUBTOTAL		Rp 8,980.00
			COST PER PORTION		Rp 2,993
			FOOD COST PERCENTAGE		35%
			PRELIMINARY SELLING PRICE		Rp 8,552
			PROJECTED SELLING PRICE		Rp 20,000

Tabel 1. 13 Total Biaya Set Menu

No	Hidangan	Selling Price
1	<i>Amuse Bouche</i>	Rp 15.000
2	<i>Appetizer</i>	Rp 20.000
3	<i>Soup</i>	Rp 80.000
4	<i>Main Course</i>	Rp 90.000
5	<i>Dessert</i>	Rp 20.000
Total		Rp 225.000

1.4.5. Daftar Nilai Gizi

Naluri alami yang dimiliki oleh manusia adalah kemampuan untuk bertahan hidup, yang dapat dilakukan dengan cara mengonsumsi makanan. Dengan konsumsi makanan yang cukup, maka akan terpenuhinya gizi yang dibutuhkan oleh manusia dalam taraf harian. Gizi yang terkandung dalam makanan dapat mencegah penyakit, memperkuat metabolisme tubuh, memperbaiki sel-sel rusak, serta menjaga fisik dan mental dalam kondisi yang tetap fit (Marsono, 2007). Berikut penulis memberikan daftar nilai gizi dari set menu fine dining kabupaten Polewali Mandar Sulawesi Barat.

Tabel 1. 14 Daftar Nilai Gizi Kue Bugis (*Amuse Bouche*)

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
Tepung ketan	70gr	362	79.7g	0.7g	6.7g
Gula Pasir	10gr	16	4.2g	0	0
Garam	7g	0	0	0	0
Minyak	10ml	90	0	10g	0
Santan	20ml	35	1g	3.5g	0
Gula Merah	20ml	75	30g	0	0
Kelapa Parut	30gr	70	6.6	0.02	7
Total		648	6.6	25.32	142.81

Sumber: Data olahan penulis Tahun 2023

Tabel 1. 15 Daftar Nilai Gizi Gogos (*Appetizer*)

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
Beras ketan	250g	242	0.48g	57.72g	5.05g
Santan	50ml	115	11.92g	2.77g	1.14g
Garam	2g	0	0	0	0

(Sumber Data olahan Penulis 2023)

Tabel 1. 16 Daftar Nilai Gizi Bau Peapi(Soup)

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
Ikan cakalang	500g	660	0	6.45g	141.05g
Asam mangga	50ml	29	7.65g	0.12g	0.23g
Garam	5g	0	0	0	0
Merica Bubuk	5g	10	2g	0	0
kunyit bubuk	5g	18	3.25	0.49g	0.39g
minyak	20ml	160	0	18g	0
Bawang merah	25g	10	2.53g	0.02	0.23g
jeruk nipis	120g	36	12.65g	0.24g	0.84g

(Sumber Data olahan Penulis 2023)

Tabel 1. 17 Daftar Nilai Gizi Ayam Nasu Likku, Buras dan Sayur Tutu(Main Course)

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
Ayam	250g	334	0	13.26g	50.062g
Lengkuas	90g	22	3.95g	0.49g	0.23g
Santan	400m	920	22.16g	95.36g	9.16g
Kelapa Parut	35g	231	1.88g	22.59g	2.41g
serai	14g	14	3.54	0.07g	0.25g
Asam jawa	3g	7	1.88g	0.02g	0.08g
Bawang merah	75g	32	7.58g	0.06g	0.23g
Bawang putih	20g	30	6.16g	0.1g	1.27g
Jahe	6g	5	1.07g	0.04g	0.11g
Kunyit Bubuk	6g	21	3.9g	0.59g	0.47g
Ketumbar bubuk	5g	1	0.18g	0.03	0.11g
Gula pasir	5g	19	5g	0	0
Garam	12g	0	0	0	0
jeruk nipis	60g	18	6.32g	0.12g	0.42g
Minyak	70m	630	0	70	0
Beras	200g	722	158.96g	1.17g	13.49g

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
Daun singkong	100g	38	7.25g	0.29g	3.66g
Kemiri	30g	207	4.16g	21.59g	2.75g
Merica bubuk	5g	20	4g	0	0

(Sumber Data olahan Penulis 2023)

Tabel 1. 18 Daftar Nilai Gizi Sanggara Balanda (*Dessert*)

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
Kacang Tanah	100	567	61.13	49.24	25.8
Pisang	300	267	68.52	0.99	3.27
Gula pasir	50	194	49.99	0	0
Margarin	50	263	0	29.58	0.3
total	500	1291	179.64	79.81	29.37

Tabel 1. 19 Daftar Nilai Gizi Set Menu

Nama	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
<i>Amuse Bouche</i>	550	25.32	142.81	6.19
<i>Appetizer</i>	357	12.4	60.49	142.81
<i>Soup</i>	923	3.25	25.32	84.12
<i>Main course</i>	3271	241.53	225.43	29.37
<i>Dessert</i>	1291	179.64	79.81	29.32
Total	5842	436.82	391.05	285.62