

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara yang dikenal dengan keragaman suku dan budayanya. Setiap suku dan budaya yang ada di Indonesia memiliki ciri khas nya masing-masing dan berbeda satu dengan yang lainnya. Indonesia merupakan negara agraris yang terletak di garis khatulistiwa. Selain itu, Indonesia juga memiliki iklim tropis dan secara geografis terletak diantara dua benua dan dua samudera. Lokasi Indonesia yang memiliki banyak gunung berapi, menyebabkan Indonesia memiliki tanah yang subur, menjadikan faktor utama dalam beragamnya perkembangan pertanian di Indonesia, baik dari segi makanan pokok maupun makan pendukung seperti rempah-rempah.

Kuliner merupakan salah satu hasil budaya yang erat hubungannya dengan masyarakat Indonesia. Selain menjadi fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai filosofis nya sendiri. Hidangan Indonesia salah satu kuliner yang paling kaya di dunia dan memiliki cita rasa yang sangat kuat. Kekayaan jenis masakan inilah yang menjadi cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara dan menempati peran penting dalam budaya Indonesia.

Menurut Fitriani (2012), “kebudayaan menjelaskan apa yang pantas untuk dimakan dan terkadang apa yang dimakan, dapat menunjukkan keanggotaan dalam suatu kebudayaan atau sub kebudayaan. Apa yang dimakan suatu keluarga sering merefleksikan latar belakang etnik atau daerah lokasi geografis tertentu”. Hampir di seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu

yang berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, lada, kencur, jahe, lengkuas, kapulaga, kunyit selain diikuti teknik memasak dan tradisi adat, masakan Indonesia dipengaruhi melalui perdagangan pada jaman dahulu seperti dari India, Tiongkok, Eropa dan Timur Tengah.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang berada di Indonesia, selain memiliki pariwisata alam nan elok, Sumatera Barat juga memiliki banyak sekali kuliner. Sumatera Barat terdiri dari 19 kabupaten dan kota, diantara lain yaitu, Sawahlunto, Solok, Padang, Bukittinggi, Pariaman, Payakumbuh, Agam, Sijunjung, Batusangkar, dan Pesisir Selatan. Kuliner Sumatera Barat sangat dikenal baik oleh masyarakat Indonesia, akan tetapi pada umumnya masyarakat hanya mengetahui beberapa masakan dari Sumatera Barat, seperti Rendang, Ayam Pop, Dendeng, Gulai Cincang, akan tetapi sebenarnya masih banyak sekali masakan Sumatera Barat seperti, Gulai Paku, Pangek, dan masih banyak lainnya.

Kota Padang merupakan ibukota provinsi Sumatera Barat yang terletak di pintu gerbang Barat Indonesia dari Samudera Hindia, dengan luas 693,66 km² dan mencapai ketinggian 1.853 mdpl. Pada tahun 2021 kota padang memiliki jumlah penduduk sebanyak 909.040 jiwa. (BPS,2021)

Merupakan salah satu kota besar yang ada di Indonesia, Padang dikenal dengan wisata alam dan kuliner yang sangat khas bagi lidah masyarakat Indonesia, dikarenakan masakan Padang biasanya menggunakan banyak rempah-rempah didalamnya dan biasanya masakan Padang identik dengan rasanya yang pedas. Masakan Padang sebenarnya dipengaruhi oleh beberapa negara yang melakukan perdagangan di Indonesia pada jaman dahulu, yaitu

India dan Timur Tengah, maka dari itu banyak masakan berkuah yang berasal dari Padang mirip dengan masakan kari dari India.

Makanan Padang sendiri sangat bisa dikembangkan menjadi suatu hidangan yang mempunyai nilai yang bagus, karena masakan Padang banyak menggunakan variasi bahan baku yang berbeda dari masakan lainnya, seperti ampiang dadiah yang terbuat dari susu kerbau yang difermentasikan, dan juga biasanya masakan Padang menggunakan banyak rempah-rempah maka dari itu masakan Padang memiliki cita rasa yang kaya di tiap hidangannya. Selain itu masakan Padang memiliki teknik yang bermacam-macam dalam prosesnya, seperti rendang yang dimasak dalam waktu yang lama. Biasanya masakan Padang memiliki penampilan yang sangat menarik, dimulai dari pemilihan bahan-bahan yang digunakan, seperti gulai, rendang, dendeng balado, itiak lado mudo, ayam pop. Dikarenakan hidangan Padang banyak menggunakan rempah di tiap hidangan, masakan Padang memiliki aroma yang sangat kuat dan mengunggah selera. Tekstur dari masakan Padang pun juga berbeda-beda, seperti contohnya rendang yang empuk dan lembut.

Sama seperti daerah lainnya yang ada di Indonesia, di beberapa tempat di Kota Padang juga memiliki cara makan sesuai adat yang unik yaitu "*Makan Bajamba*" atau "*Makan Barapak*", merupakan tata cara makan yang biasanya dilakukan oleh masyarakat minang ketika adanya hari besar adat ataupun hari besar Islam. "*Makan Bajamaba*" sendiri ialah makan yang dilakukan di dalam suatu ruangan biasanya dilakukan di dalam *Rumah Gadang* kemudian terdiri dari beberapa kelompok. "*Bajamba*" atau "*Jamba*" sendiri berarti dulang atau nampan yang berisikan nasi, sayuran, lauk pauk, yang

kemudian akan ditutup dengan saji yang terbuat dari anyaman daun enau yang dilapisi dalamak yaitu kain sulam dari benang emas.

Dalam paparan diatas penulis ingin menyajikan dan mengembangkan kuliner Kota Padang dari segi penampilan, dan juga akan mengembangkan teknik memasak ke dalam tema *Fine Dining* untuk menyelesaikan tugas akhir *Food Presentation*, dengan judul “Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Kota Padang“.

1.2 TUJUAN PENELITIAN

A. Tujuan Formal

Tujuan dari penelitian *food presentation* ini adalah sebagai wujud pengaplikasikan ilmu yang didapat oleh penulis setelah menempuh pembelajaran selama 3 tahun di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dan kemudian sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata Bandung.

B. Tujuan Informal

- Menyajikan hidangan kota Padang dengan cara *fine dining*.
- Menyajikan variasi makanan kota Padang yang belum banyak diketahui masyarakat luas.
- Menambahkan pengetahuan penulis terhadap kuliner Kota Padang.
- Bisa menjadikan hidangan Kota Padang secara *fine dining* sebagai salah satu usaha kuliner.

1.3 USULAN PRODUK MAKANAN

Dalam hal ini penulis ingin membawa beberapa kuliner yang berada di kota Padang dan sekitarnya ke dalam konsep *Fine Dining*, yaitu makanan yang disajikan dengan tampilan formal yang biasanya terdiri dari hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup (Yuliasuti, 2023) :

Fine dining bukan hanya sekedar makanan biasa, akan tetapi mencakup yang yang lebih luas untuk menambahkan pengalaman makan yang mempunyai kualitas pelayanan, dekorasi, presentasi makanan, penggunaan bahan, rasa makanan. (Gharpure, 2021)

AMOUSE BOUCHE

Ampiang Dadih

(Fermentasi susu kerbau dengan gula merah yang telah dicairkan)

APPETIZER

Pical

(Sayuran yang sudah direbus dan digulung dengan *rice paper*)

SOUP

Soto Padang

(Kaldu sapi yang disajikan dengan irisan daging sapi yang digoreng)

PALATE CLEANSER

Air Aka

(Remasan daun kacang tujuh jurai dan daun cincau)

MAIN COURSE

Bebek Baracik dan Gulai Cubadak

(Pan seared bebek dan gulai cubadak disajikan dengan nasi panas)

DESSERT

Katan Sarikayo

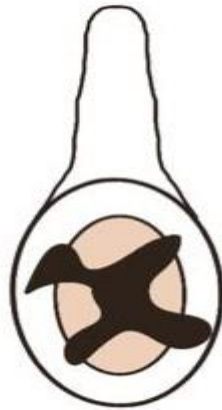
(Hidangan yang terbuat dari ketan dan sarikayo yang dikukus)

BEVERAGE

Kopi Kawa

(Daun kopi yang sudah disangrai kemudian direbus)

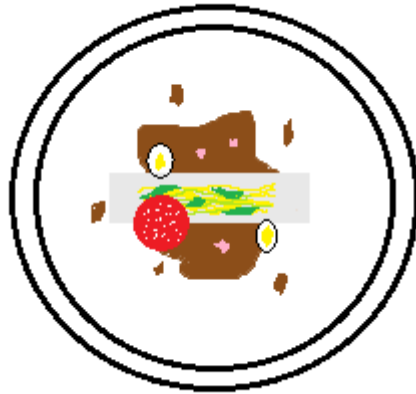
Ampiang Dadih



Gambar 1

Dadih merupakan produk fermentasi dari susu kerbau yang berasal dari Sumatera Barat. Dulunya pada peternak kerbau mengkonsumsi susu untuk kebutuhan sehari-hari, suatu saat susu kerbau diletakan di dalam secangkir gelas dan dibiarkan dan tidak diminum dalam waktu yang lama, sehingga susu kerbau menjadi kental dan sedikit mengental, rasanya pun menjadi asam, setelah itu susu dipindahkan ke dalam bambu dan ditutup dengan daun pisang dengan tujuan agar bisa dikonsumsi. Setelah dibuka, susu memiliki rasa yang berbeda tetapi masih layak di konsumsi. (Warisan Budaya Takbenda Indonesia, 2022)

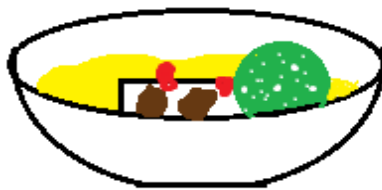
Pical Padang



Gambar 2

Pical Padang merupakan hidangan yang merupakan campuran dari sayuran yang di rebus lalu disiram dengan kuah kacang, lalu juga diberi isian timun dan irisan telur rebus (Lanaf, 2022). Bedanya pical Padang dan pecel Jawa yaitu kuahnya tidak menggunakan kencur, biasanya pical disajikan dengan mie kuning dan potongan lontong, lalu ditaburi dengan kerupuk merah.

Soto Padang



Gambar 3

Soto Padang adalah hidangan berupa *soup* yang berasal dari kaldu sapi. Yang membedakan antara soto padang dan soto lainnya yaitu, soto padang memiliki kondimen daging sapi yang diiris tipis. Daging sapi yang dipakai biasanya tidak sembarangan, hanya bagian has dalamnya saja, karena memiliki tingkat kekenyalan yang pas dan terasa empuk (STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN UNGGULAN MINANGKABAU BERDAYA SAING GLOBAL, 2015)

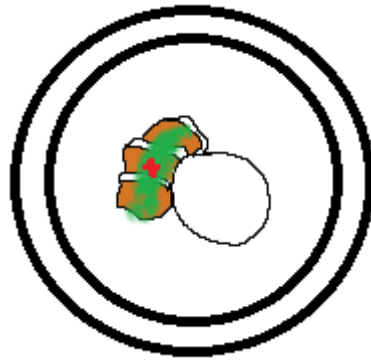
Air Aka



Gambar 4

Air aka adalah minuman yang berasal dari Sumatera Barat berbahan dasar daun cincau atau *Cylea Barbata*. Biasanya air aka disajikan dengan santan dan gula anau. (Dimiyati, 2018). Di penulisan tugas akhir ini, penulis sendiri akan menyajikan air aka dengan tampilan berbeda, yaitu mengganti santan dan gula anau dengan air kacang.

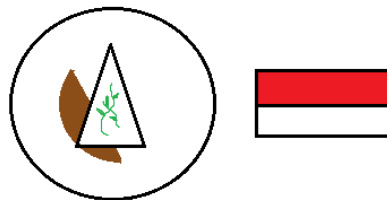
Bebek Baracik



Gambar 5

Bebek Baracik merupakan salah satu hidangan utama yang berasal dari Sumatera Barat. Biasanya di Sumatera Barat lebih sering dijumpai dendeng baracik daripada bebek baracik, baracik sendiri dalam Bahasa Indonesia adalah diracik. Daging diiris tipis kemudian di goreng, tambahkan potongan cabe hijau, bawang merah, dan tomat kemudian disiram dengan minyak panas. (Mustinda, 2016). Disini penulis akan mengganti daging sapi dengan bebek.

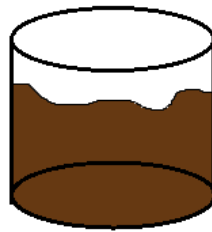
Katan Sarikayo



Gambar 6

Gantino Habibi (2018) dalam bukunya yang berjudul “Kuliner Langka Minangkabau” menjelaskan katan sarikayo adalah hidangan tradisional Minangkabau yang biasanya disajikan waktu acara adat. Makanan ini terdiri dari dua bagian, yaitu ketan dan sarikaya. Katan sarikayo memiliki rasa yang gurih dan manis, karena di dalam sarikayo sendiri berbahan santan, gula pasir dan gula merah.

Kopi Kawa



Gambar 7

Menurut Treisna Yuliandri (2016), “kopi kawa atau kawa daun adalah daun kopi lokal yang disangrai atau dikeringkan selama kurang lebih 12 jam, setelah itu daun kopi ini disangrai, masak dengan air yang sudah mendidih. Kopi kawa memiliki rasa yang mirip dengan the dengan cita rasa daun yang unik”

1.4 TINJAUAN MASAKAN

Tinjauan masakan di dalam pelaksanaan tugas akhir *food presentation* ini, penulis akan menyajikan *standart recipe*, *recipe cost*, *dish cost*, nilai gizi dan nutrisi per porsi dalam bentuk tabel.

a. Standart Recipe

Standart Recipe adalah resep yang telah dilakukan percobaan beberapa kali hingga oleh beberapa orang. Melalui *standart recipe* ini kita bisa mengetahui berapa banyak bahan yang akan kita pakai dalam membuat suatu makanan.

TABEL 1
Ampiang Dadiah

Halaman : 1 of 1

Tanggal : April 2023

Tipe Makanan : Amouse Bouche

Portion Size : 5

Berat/Porsi : 20g

Penyajian : Dingin

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	50ml 10g 4ml	Susu Kerbau Gula Merah Air Bilah Bambu Daun pisang	
2	<i>Pour</i>	50g	Susu Kerbau	Masukan susu kerbau ke dalam bilah bambu yang sudah disiapkan. Kemudian diamkan 2/3 hari.
3	<i>Heat</i>	10g 4ml	Gula merah Air	Cairkan gula merah dengan air
4	<i>Serving</i>			Setelah fermentasi selesai. ambil dadiah lalu pindahkan ke dalam shot glass dan ditambahkan sedikit gula merah

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 2
Pical Padang

Halaman : 1 of 1
Tanggal : April 2023
Tipe Makanan : Appetizer

Porsi : 5
Berat/porsi : 150g
Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Mise en place	250g 30g 10g 5g 80g 60g 30g 5g 20ml 50g 250g 100g 600g 100g 1 pck 50g	Kuah Kacang : Kacang tanah Gula merah Garam Asam jawa Bawang putih Cabe merah Kemiri goreng Daun jeruk Minyak Sayuran : Selada Mi kuning Bayam Timun Bawang goreng Kerupuk merah Rice Paper	Goreng lalu haluskan Tanpa Biji Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Iris tipis Segar Rebus Iris tipis
2	Saute	20ml 30g 5g 5g 250g	Bumbu Halus Minyak Gula merah Daun jeruk Asam Jawa Kacang tanah	Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak,lalu tambahkan gula merah. Setelah diratakan tambahkan daun jeruk,asam jawa, kaldu jamur dan kacang tanah yang dihaluskan tadi
3	Add		Air panas	Setelah bumbu selesai di tumis, tambahkan air panas hingga bumbu sedikit menjadi encer
4	Serve		Lontong Selada Mi kuning Timun Bayam Kuah kacang Bawang goreng	Susun semua bahan di dalam <i>rice paper</i> , kemudian hujung <i>rice paper</i> higgsa padat. Belah dua <i>rice paper roll</i> dan susun diatas plate.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 3
Soto Padang

Halaman : 1
Tanggal : April 2023
Tipe Makanan : Sup

Porsi : 5
Berat/porsi : 200g
Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	250g 3g 30g 30g 30g 37,5g 12,5g 6,25g 6,25g 6,25g 3g 3g 15g 15g 30g 250g 1,5lt 100g	Daging sapi Daun jeruk Serai Daun bawang Bumbu Halus : Bawang merah Bawang putih Cabe merah keriting Kapulaga Jahe Kunyit Garam Merica Gelatine Seledri Bawang goreng Soun Kaldu sapi Kerupuk merah	Memarkan Iris Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Iris tipis Siram air panas
2	<i>Boil and fry</i>	400g	Daging sapi	Rebus daging sapi hingga empuk, tiriskan lalu iris tipis. Setelah di iris, goreng daging sapi
3	<i>Saute</i>	5g 50g 50g	Bumbu halus Daun jeruk Serai Daun bawang	Tumis bumbu halus, dan tambahkan daun jeruk, serai, dan daun bawang
4	<i>Add</i>	1,5lt	Bumbu halus Kaldu sapi	Setelah ditumis, tambahkan ke dalam kaldu sapi yang sudah disiapkan
5	<i>Strain</i>	1,5lt	Kaldu sapi Bumbu halus	Saring kuah soup hingga jernih, sehingga menghasilkan sisa bumbu halus.
6	<i>Blend and add</i>	20g 50g	Seledri Bawang goreng	Haluskan semua sisa bahan dengan sisa bumbu halus,

		250g 100g 25g	Soun Kerupuk merah Gelatine	kemudian tambahkan air dan gelatine
7	<i>Chill</i>		Gelatine	Dinginkan gelatine
8	<i>Serving</i>			Setelah semuanya selesai tata semua bahan di dalam piring.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 4

Air Aka

Halaman : 1

Porsi : 5

Tanggal : April 2023

Berat/porsi : 80g

Tipe Makanan : *Palate Cleanser*

Penyajian : Dingin

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENEJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	50g 250g 50g 20g	Daun cincau Daun kacang Labu kundur Jeruk Nipis	Belah dua dan bersihkan dari bijinya <i>Section</i>
2	<i>Wash</i>	50g	Daun cincau	Cuci daun cincau dengan air bersih, kemudian remas di dalam mangkok hingga sari daun keluar, usahakan tidak sampai berbusa, kemudian diamkan air remasan daun cincau di dalam kulkas
2	<i>Wash</i>	250g	Daun kacang	Cuci daun kacang dengan air bersih, kemudian remas hingga keluar sari dari daun tersebut.
3	<i>Mash</i>	50g	Labu kundur	Setelah dibersihkan, labu kundur dihancurkan dan di remas.
4	<i>Serve</i>			Gabungkan semua bahan dengan perbandingan air labu kundur dan air kacang 1 : 10 dan tambahkan sedikit remasan jeruk nipis

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 5
Bebek Baracik

Halaman : 1

Porsi : 8

Tanggal : April 2023

Berat/porsi : 180g

Tipe Makanan : *Main Course*

Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	1,2kg 100g 100g 150g 500ml 100ml 10g 10g	Bebek Cabe hijau Bawang merah Tomat hijau Minyak goreng Minyak tanak Garam Merica	Marinasi dengan garam dan merica Iris Potong dadu Potong menjadi 6 bagian
2	<i>Pan seared</i>	1,2kg	Bebek	<i>Seared</i> bebek hingga matang
3	<i>Saute</i>	1,2kg 100ml 100g 150g 100g	Bebek Minyak tanak Cabe hijau Tomat hijau Bawang merah	Saute tomat, cabe, dan bawang dengan minyak tanak, setelah matang, haluskan dengan blender.
4	<i>Serve</i>			Setelah semuanya selesai, serving bebek dengan tambahkan sambal baracik diatasnya

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 6**Gulai Cubadak**

Halaman : 1

Porsi : 5

Tanggal : April 2023

Berat/porsi :50g

Tipe Makanan : Veggie

Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	150g 50g 250ml 50ml 65g 40g 20g 10g 10g 6g 5g 2g 4g 4g 10g 10g 10g	Nangka muda Kol Santan Air Cabe keriting Bawang merah Bawang putih Jahe Kunyit Kemiri Ketumbar Daun kunyit Daun salam Daun jeruk Sereh Garam Gula	Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Memarkan
2	<i>Boil</i>	150g	Nangka muda	Rebus nangka muda sampai sedikit empuk, kemudian tiriskan.
3	<i>Saute</i>	65g 40g 20g 10g 10g 6g 5g 2g 4g 4g 10g	Cabe keriting Bawang merah Bawang putih Jahe Kunyit Kemiri Ketumbar Daun kunyit Daun salam Daun jeruk Sereh	Tumis bumbu halus bersama bumbu utuh, masak bumbu hingga matang dan wangi.
4	<i>Add</i>	150g 250g 50g 50g	Nangka muda Santan Air Kol	Setelah bumbu matang, tambahkan nangka yang sudah direbus dan juga kol, kemudian di aduk. Setelah di aduk rata tambahkan santan dan sedikit air.
5	<i>Seasoning</i>	10g 10g	Garam Gula	Setelah tambahkan garam dan gula sebagai seasoning

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 7**Katan Sarikayo**

Halaman: 1

Porsi : 5

Tanggal : April 2023

Berat/porsi : 100g

Tipe Makanan : *Dessert*

Penyajian : Dingin

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENEJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	400g 350ml 60g 6g 100g 25g 30g 4 butir	Ketan: Beras ketan Santan Daun pandan Garam Gula merah Gula pasir Maizena Telur	
2	<i>Steam</i>	400g	Beras ketan	Kukus beras ketan selama 15 menit dengan api sedang
3	<i>Boil</i>	200ml 30mg 400g	Santan Daun Pandan Beras ketan	Rebus dan aduk hingga mendidih, setelah mendidih tambahkan beras ketan lalu aduk hingga meresap
4	<i>Steam</i>			Setelah itu kukus kembali selama 30 menit dan masak hingga matang. Setelah masak masukan ke dalam loyang.
5	<i>Mix</i>	150ml 6gr 100gr 25gr 30gr	Santan Garam Gula merah Gula Pasir Maizena	Cairkan gula merah dan gula pasir, lalu tambahkan santan dan sedikit garam, kemudian saring gula merah, kemudian tambahkan maizena.
6	<i>Whisk and add</i>	4 butir	Telur Santan	Kocok telur kemudian tambahkan sedikit demi sedikit santan yang telah dicampur. Lalu tuang ke atas ketan
7	<i>Steam</i>		Ketan Sarikayo	Kukus dengan api kecil selama 40 menit.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 8

Kopi Kawa

Halaman : 1

Porsi : 5

Tanggal : April 2023

Berat/porsi : 90ml

Tipe Makanan : Beverage

Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENEJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	200g 30g 1lt	Daun kopi Gula aren Air	Cincang halus
2	<i>Roast</i>	200g	Daun kopi	Sangrai daun kopi hingga menjadi kecoklatan
3	<i>Boil</i>	1lt 200g	Air Daun kopi	Rebus air hingga mendidih, lalu tambahkan daun kopi yang sudah di sangrai. Rebus hingga air berubah mejadi kecoklatan
4	<i>Serve</i>		Air Daun kopi	Setelah itu saring daun kopi dengan tammy cloth, lalu tambhkan gula aren

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

b. Recipe Costing

Recipe costing adalah proses membongkar menu dan menghitung biaya masing-masing bahan yang digunakan untuk hidangan tertentu. Biaya tambahan dari setiap bahan yang digunakan akan sama dengan total biaya Anda untuk sebuah hidangan. Ketika mengetahui berapa harga yang didapat dari *recipe costing* maka akan mudah mengetahui berapa harga jual untuk sebuah makanan. (Tess Bemporat, 2022)

Sedangkan menurut (Syarifudin, 2021) biaya resep adalah biaya bahan baku dalam suatu resep atau set menu. Di sini penulis akan membuat *recipe costing* berdasarkan *standart recipe* yang telah dibuat, harga yang dicantumkan merupakan harga yang telah disesuaikan dengan pasar.

TABEL 9
Recipe Costing
Ampiang Dadiah

Bahan	Jumlah		Harga Pasar		Harga Total
			Unit	Harga	
Susu kerbau	0,05	KG	KG	Rp70.000	Rp3.500
Gula merah	0,01	KG	KG	Rp20.000	Rp200
Air	0,004	Ltr	Ltr	-	-
Total					Rp3.700

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023.

TABEL 10
Recipe Costing
Pical Padang

Bahan	Jumlah		Harga Pasar		Harga Total
			Unit	Harga	
Kacang tanah	0,25	KG	KG	Rp32.500	Rp8.125
Gula merah	0,03	KG	KG	Rp20.000	Rp600
Garam	0,01	KG	Pack(250g)	Rp3.000	Rp30
Asam jawa	0,005	KG	KG	Rp20.000	Rp100
Bawang putih	0,08	KG	KG	Rp30.000	Rp2.400
Cabe merah	0,06	KG	KG	Rp30.000	Rp1.800
Kemiri	0,03	KG	KG	Rp58.000	Rp1.740
Daun jeruk	0,005	KG	Pack(25g)	Rp6.500	Rp33
Minyak	0,02	Ltr	Ltr(2)	Rp24.000	Rp480
Selada	0,05	KG	KG	Rp21.000	Rp1.050
Mi kuning	0,25	KG	KG	Rp26.000	Rp6.500
Bayam	0,1	KG	KG	Rp25.000	Rp2.500
Timun	0,6	KG	KG	Rp14.000	Rp8.400
Bawang goreng	0,1	KG	KG	Rp64.000	Rp6.400
Kerupuk merah	0,05	KG	KG	Rp56.000	Rp2.800
Total					Rp42.958

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023.

TABEL 11
Recipe Costing
Soto Padang

Bahan	Jumlah		Harga Pasar		Harga Total
			Unit	Harga	
Daging sapi	0,5	KG	KG	Rp100.000	Rp50.000
Daun jeruk	0,005	KG	Pack(25g)	Rp6.500	Rp33
Serai	0,05	KG	KG	Rp7.000	Rp350
Daun bawang	0,05	KG	KG	Rp13.000	Rp650
Bawang merah	0,08	KG	KG	Rp33.000	Rp2.640
Bawang putih	0,06	KG	KG	Rp30.000	Rp1.800
Cabe merah	0,02	KG	KG	Rp30.000	Rp600
Kapulaga	0,01	KG	KG	Rp80.000	Rp800
Jahe	0,01	KG	KG	Rp13.000	Rp130
Kunyit	0,01	KG	KG	Rp6.000	Rp60
Garam	0,005	KG	Pack(250g)	Rp3.000	Rp15
Merica	0,005	KG	KG	Rp65.000	Rp325
Seledri	0,02	KG	KG	Rp32.000	Rp640
Bawang goreng	0,05	KG	KG	Rp64.000	Rp3.200
Soun	0,8	KG	KG	Rp32.000	Rp25.600
Kerupuk merah	1	KG	KG	Rp56.000	Rp27.000
Total					Rp113.843

Sumber :Data Olahan Penulis, 2023.

TABEL 12
Recipe Costing
Air Aka

Bahan	Jumlah		Harga Pasar		Harga Total
			Unit	Harga	
Daun kacang	0,25	KG	KG	Rp50.000	Rp12.500
Labu kundur	0,05	KG	KG	Rp25.000	Rp1.250
Daun Cincau	0,05	KG	KG	Rp60.000	Rp3.000
Jeruk nipis	0,02	KG	KG	Rp16.000	Rp320
Total					Rp17.070

Sumber :Data Olahan Penulis, 2023.

TABEL 13
Recipe Costing
Bebek Baracik

Bahan	Jumlah		Harga Pasar		Harga Total
			Unit	Harga	
Bebek Fillet	1,2	KG	KG	Rp110.000	Rp132.000
Cabe hijau	0,2	KG	KG	Rp20.000	Rp4.000
Bawang merah	0,2	KG	KG	Rp30.000	Rp6.000
Tomat hijau	0,15	KG	KG	Rp16.000	Rp2.400
Minyak goreng	0,5	Ltr	Ltr(2)	Rp24.000	Rp12.000
Minyak tanak	0,1	Ltr	Ltr	Rp100.000	Rp10.000
Garam	0,01	KG	Pack(250g)	Rp3.000	Rp30
Merica	0,01	KG	KG	Rp65.000	Rp650
Beras	0,2	KG	KG	Rp14.000	Rp2.800
Total					Rp169.880

Sumber :Data Olahan Penulis, 2023.

TABEL 14
Recipe Costing
Gulai Cubadak

Bahan	Jumlah		Harga Pasar		Harga Total
			Unit	Harga	
Nangka Muda	0,15	KG	KG	Rp24.000	Rp3.600
Santan	0,05	KG	KG	Rp32.000	Rp1.600
Kol	0,25	KG	KG	Rp17.000	Rp4.250
Cabe Keriting	0,065	KG	KG	Rp30.000	Rp1.950
Bawang Merah	0,04	KG	KG	Rp33.000	Rp1.320
Bawang Putih	0,02	KG	KG	Rp30.000	Rp600
Jahe	0,01	KG	KG	Rp13.000	Rp130
Kunyit	0,01	KG	KG	Rp6.000	Rp60
Kemiri	0,006	KG	KG	Rp50.000	Rp300
Ketumbar	0,005	KG	KG	Rp25.000	Rp125
Daun Kunyit	0,002	KG	KG	Rp29.500	Rp59
Daun Salam	0,004	KG	KG	Rp33.000	Rp132
Daun Jeruk	0,004	KG	Pack(25g)	Rp6.500	Rp26
Serai	0,01	KG	KG	Rp7.000	Rp70
Garam	0,01	KG	Pack(250g)	Rp3.000	Rp30
Gula	0,01	KG	KG	Rp13.000	Rp130
Total					Rp14.382

Sumber :Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 15
Recipe Costing
Katan Sarikayo

Bahan	Jumlah		Harga Pasar		Harga Total
			Unit	Harga	
Beras ketan	0,4	KG	KG	Rp14.000	Rp5.600
Santan	0,35	KG	KG	Rp32.000	Rp11.200
Daun pandan	0,06	KG	KG	Rp15.000	Rp900
Garam	0,006	KG	Pack(250g)	Rp3.000	Rp18
Gula merah	0,1	KG	KG	Rp20.000	Rp2.000
Gula pasir	0,025	KG	KG	Rp13.500	Rp338
Maizena	0,03	KG	KG	Rp18.000	Rp540
Telur	0,2	KG	KG	Rp30.000	Rp6.000
Total					Rp17.700

Sumber :Data Olahan Penulis, 2023.

TABEL 16
Recipe Costing
Kopi Kawa

Bahan	Jumlah		Harga Pasar		Harga Total
			Unit	Harga	
Daun kopi kawa	0,2	KG	KG	Rp80.000	Rp16.000
Gula merah	0,03	KG	KG	Rp20.000	Rp600
Air	2	Ltr	Ltr	-	-
Total					Rp16.600

Sumber :Hasil Olahan Penulis, 2023.

c. Dish Costing

Food cost adalah perhitungan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi menu hidangan per satu porsi, dengan mengetahui *food cost* akan dapat mengetahui berapa *selling price* dari suatu hidangan. *Food cost* juga menjadi tolak ukur keberhasilan suatu makanan. (Puji Astuti, 2020)

Menurut Wyman (1996 : 46) menyatakan, “*Dish cost or food cost is the associated with producing one items according to a standart recipe*”, yang artinya harga pokok makanan adalah gabungan biaya per bahan makan

untuk memproduksi satu jenis *menu* berdasarkan resep buku. Dish costing memiliki resep seperti berikut :

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{Recipe Costing}}{\text{Portion Yield}}$$

Dengan menggunakan rumus diatas, di dapatkan *dish costing* untuk setiap makanan, seperti berikut

TABEL 17
Dish Costing, Selling Price

NO	Item	Yield	Recipe Costing (Rp)	Dish Costing (Rp)	Selling Price (Rp)
1	Ampiang Dadiah	5	Rp16.200	Rp3.240	Rp14.087
2	Pical Padang	5	Rp47.958	Rp9.592	Rp47.958
3	Soto Padang	5	Rp43.527	Rp8.705	Rp37.849
4	Aia Aka	5	Rp17.070	Rp3.414	Rp17.070
5	Bebek Baracik	5	Rp106.175	Rp21.235	Rp101.119
6	Gulai Cubadak	5	Rp14.382	Rp2.876	Rp13.697
7	Katan Sarikayo	5	Rp17.700	Rp3.540	Rp17.700
8	Kopi Kawa	5	Rp16.600	Rp3.320	Rp16.600
Total					Rp266.081

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

d. Nilai Gizi

Menurut *World Health Organization (WHO)*, nilai gizi atau nilai nutrisi adalah sifat yang berkaitan dengan makanan, terdiri dari berbagai kandungan nutrisi yang diperlukan oleh tubuh manusia untuk menjaga kesehatan. PMK No. 28 Tahun 2019 menyatakan bahwa makanan memiliki delapan unsur nilai gizi, seperti, energi, lemak, protein, karbohidrat, serat, mineral, air, dan vitamin.

Informasi nilai gizi (*nutrition facts*) adalah bagian informasi dari suatu makanan, berisikan hal-hal terkait kandungan gizi yang terkandung di dalam bahan suatu hidangan. Dengan mengetahui nilai kandungan gizi di dalam bahan suatu hidangan, dapat memperkirakan jika terdapat hal bahaya yang mungkin dapat terjadi ketika mengonsumsi makanan tersebut. (Hermina Tangkuban Perahu, 2021)

TABEL 18
KANDUNGAN GIZI DALAM AMPIANG DADIAH
(YIELD = 1 PORSI)

Bahan	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Susu Kerbau - 5g	4,85	0,25	0,6	0,19	0	0,3
Gula Merah - 2g	7,72	1,96	0	0	0	1,96
Air	0	0	0	0	0	0
Total Per Saji	12,57	2,21	0,6	0,19	0	2,26

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 19
KANDUNGAN GIZI DALAM PICAL
(YIELD = 1 PORSI)

Bahan	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Kacang Tanah - 47g	266,5	7,5	23	11,8	8,5	3,3
Gula Merah - 5g	19,3	4,9	0	0	0	4,9
Garam - 2g	0	0	0	0	0,78	0
Asam Jawa - 1g	2,4	0,6	0,01	0,03	0,03	0
Bawang Putih - 13g	19,4	4,3	0,07	0,8	0,02	0,13
Cabe Merah - 10	4	0,9	0,02	0,19	0,09	0,53
Kemiri - 5g	35,1	0,7	3,5	0,74	0	0,06
Daun Jeruk - 1g	0,3	0,1	0	0,02	0	0,01
Minyak - 3g	23,4	0	0	0	0	0
Selada - 8g	1,2	0,23	0	0,11	0,22	0,10
Mie Kuning - 47g	69,1	14,2	0,4	2,1	0,1	0,1
Bayam - 17g	3,9	0,6	0,07	0,5	0,13	0,07
Timun - 60g	9	2,2	0	0,4	0,1	1,02
Total Per Saji	453,53	36,2	27,07	16,6	9,97	10,2

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 20
KANDUNGAN GIZI DALAM SOTO PADANG
(YIELD = 1 PORSI)

Bahan	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Daging Sapi - 62,5g	89,4	0,0	2,19	16,25	0,3	0
Daun Jeruk - 0,6g	0,2	0,04	0	0,009	0	0,0054
Daun Bawang - 6,25g	1,9	0,41	0	0,11	0	0,16
Serai - 6,25g	6,2	1,6	0,03	0,11	0	0,15
Bawang Merah - 10g	4	0,9	0	0,1	0	0
Bawang Putih - 7,5g	11,2	2,5	0,04	0,48	0,02	0,08
Cabai Merah - 2,5g	1	0,2	0,01	0,05	0,02	0,1
Kapulaga - 10g	33,1	6,8	1	1,08	0,018	0,00
Jahe - 10g	8	1,78	0,08	0,18	0,013	0,17
Kunyit - 10g	35,4	6,49	0,99	0,78	0,04	0,32
Garam - 1g	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0
Merica - 1g	2,6	0,7	0,03	0,1	0	0,01
Seledri - 2,5g	0,35	0,1	0,01	0,0	0,0	0,03
Bawang Goreng - 6,25g	36	3,0	2,5	0,4	0,1	0,41
Soun - 100g	25	6,0	0,1	0,5	0,0	0
Kerupuk Merah - 5g	20	4,5	0,225	0,1	0,0	0
Totl Per Saji	274,3	35,0	6,8	20,2	1,0	1,5

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 21
KANDUNGAN GIZI DALAM AIA AKA
(YIELD = 1 PORSI)

Bahan	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Daun Kacang - 50g	21,5	4,30	0,3	1,1	0	0
Labu Kundur - 10g	1,7	0,4	0	0,08	0	0
Jeruk Nipis - 5g	1,5	0,55	0,01	0,035	0,0	0,085
Daun Cincou - 10g	4,3	0,86	0,06	0,22	0	0
Total Per Saji	29	6,11	0,37	1,44	0,0	0,09

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 22**KANDUNGAN GIZI DALAM BEBEK BARACIK****(YIELD = 1 PORSI)**

Bahan	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Bebek - 150g	259,5	0,0	4,5	13,8	0,0	0,0
Tomat Hijau - 18,75g	3,38	0,73	0,04	0,19	0	0
Bawang Merah - 12,5g	5	1,17	0	0,14	0	0
Cabai Hijau - 12,5g	5	1,1	0,03	0,24	0,00	0,64
Minyak Tanak - 12,5g	104,2	0,0	11,67	0,0	0,00	0
Minyak Goreng - 62,5g	552,5	0,0	62,5	0	1,25	0
Garam - 1,25g	0,0	0,0	0,0	0,0	0,49	0
Merica - 1,25g	3,2	0,0	0,04	0,13	0,003	0,01
Total Per Saji	932,7	3,0	78,8	14,5	1,74	0,6

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 23**KANDUNGAN GIZI DALAM GULAI CUBADAK****(YIELD = 1 PORSI)**

Bahan	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Nangka Muda - 30g	28,50	6,9	0,15	0,3	0	0
Kol - 10g	2,5	0,58	0	0,1	0	0
Santan - 50g	0	6,65	28,6	2,7	0	0
Cabe Keriting - 13g	5	1,1	0	0,2	0,12	0,7
Bawang Merah - 8g	3,2	0,7	0	0	0	0
Bawang Putih - 4g	5,96	1	0,02	0,254	0,02	0,04
Jahe - 2g	0,160	0,4	0	0,036	0	0,03
Kunyit - 2g	7,080	1,3	0,2	0,16	0,01	0,01
Kemiri - 1,2g	8,40	0,2	1	0,22	0	0
Ketumbar - 1g	0	0,037	0,005	0,021	0	0
Daun Kunyit - 1g	0,6	0,15	0,01	0,06	0	0
Daun Salam - 1g	3,13	0,74	0,08	0,07	0	0
Daun Jeruk - 1g	0,3	0,065	0	0,015	0	0,01
Serai - 2g	2	0,5	0,01	0,036	0	0,048
Garam - 2g	0	0	0	0	0,78	0
Gula - 2g	7,72	2	0	0	0	2
Total Per Saji	61,2	19,2	29,81	4,1	0,14	0,8

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 24
KANDUNGAN GIZI DALAM KATAN SARIKAYO
(YIELD = 1 PORSI)

Bahan	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Beras Ketan - 80g	104,0	22,5	0,264	1,9	0	0
Santan - 70g	161,6	3,88	16,7	1,6	0	0
Daun Pandan - 12g	48	11,2	0,4	0,8	0	0
Garam - 1,2g	0	0	0	0	0,05	0
Gula Merah - 20g	77,2	19,6	0	0	0	19,6
Gula Pasir - 5g	20,0	5	0	0	0	5
Maizena - 6g	22,2	5,4	0	0,00	0,001	0,00
Telur - 1 butir	70	0,9	5	6	0	0
Total Per Saji	503,0	68,5	22,35	10,2	0,05	24,6

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 25
KANDUNGAN GIZI DALAM KOPI KAWA
(YIELD = 1 PORSI)

Bahan	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Daun Kopi - 40g	0	0	0	0,8	0	0
Gula Merah - 6g	23,16	5,88	0	0	0	5,88
Air	0	0	0	0	0	0
Total Per Saji	23,16	5,88	0	0,80	0	5,88

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.