

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada masa pemerintahan Belanda, Sumatera Utara merupakan suatu pemerintahan yang bernama *Gouvernement Van Sumatera* yang meliputi seluruh Sumatera. Masyarakat Sumatera Utara memiliki etnis yang sangat beragam, seperti Melayu, Batak Toba, Batak Karo, Batak Simalungun, Nias, dll serta seluruh etnis tersebut memiliki nilai budayanya masing-masing. Setiap etnis memiliki keunikan dan ciri khasnya masing-masing meskipun sedikit ditemukan persamaan antar etnis, salah satu hal yang mudah membuat etnis tersebut dikenal oleh masyarakat lain adalah kuliner atau makanan khas dari etnis itu sendiri. Dari beberapa kabupaten yang terletak di provinsi Sumatera Utara, Kabupaten Karo merupakan salah satu daerah yang cukup dikenal oleh masyarakat lain.

Kabupaten Karo berlokasi di dataran tinggi Karo, Bukit Barisan Sumatera Utara. Ibu kota kabupaten ini terletak di kecamatan Kabanjahe dan wilayah kabupaten tersebut terletak di dataran tinggi dengan ketinggian antara 600 sampai 1.400 meter di atas permukaan laut. Oleh karena itu, kabupaten ini memiliki iklim yang sejuk dengan suhu sekitar 16°C-17°C. Nilai budaya sangat dikenal oleh masyarakat karo adalah *tutur* yang diartikan secara bahasa adalah panggilan. *Tutur* sangat diutamakan dalam adat Karo, *tutur* sendiri memiliki beragam makna, seperti sebuah sapaan kepada orang yang baru dikenal dan menjadi panggilan untuk kerabat antar marga serta perkataan yang disampaikan kepada lawan bicara.

Beberapa contohnya adalah *ernande* (ibu), *erbapa* (bapak), *ersenina* (saudara perempuan), *erturang* (saudara laki-laki), *ermama-ermami* (paman-istri paman), dan *erbibi-erbengkila* (tante-suami tante). Pada umumnya masyarakat Karo menyapa tanpa menyebutkan nama tetapi menggunakan nama keturunannya (*tutur*), misalnya : *Pagit* (untuk wanita bermarga Tarigan) dan *Batu* (untuk laki-laki bermarga Tarigan).

Nilai adalah sifat dan hal yang sangat penting, berharga, dan berguna bagi kemanusiaan dari suatu objek, sehingga objek yang memiliki harga atau sesuatu makna yang berguna maka dia mempunyai nilai. Tradisi atau kebudayaan mengandung nilai, salah satu objek dari berperan dalam sebuah tradisi atau kebudayaan tersebut dan mengandung nilai adalah kuliner atau makanan khas dari budaya itu sendiri. Masyarakat Karo memiliki ragam jenis makanan yang menggambarkan ciri khas mereka sendiri, beberapa dari makanan khas tersebut memiliki makna sehingga sering digunakan sebagai wujud penghargaan dan doa dalam acara atau kegiatan tertentu. Secara singkat salah satu contohnya adalah *Manuk Sangkep* yang merupakan seekor ayam kampung yang dipotong menjadi beberapa bagian besar kemudian dimasak dengan bumbu khas karo lalu disajikan dengan cara disusun kembali menyerupai bentuk aslinya. Hal ini sebagai bentuk doa kepada seseorang agar sehat dan sukses, makanan tersebut sering disajikan pada acara ulang tahun, *mitoni* (upacara atau ritual kehamilan yang berumur tujuh bulan), dan beberapa acara adat karo lainnya.

Kuliner khas karo sendiri masih sedikit dikenal oleh masyarakat luar Sumatera Utara karena kurangnya promosi dan pengenalan akan kuliner tersebut.

Selain itu dikarenakan beberapa makanan khas daerah tersebut memiliki rasa yang khas karena menggunakan bahan-bahan yang khas juga, seperti andaliman dan asam cekala maka masih sulit diterima oleh masyarakat luar daerah tersebut. Seiring berkembangnya zaman makanan-makanan khas tersebut pun sudah semakin berkembang, baik dari rasa, metode memasak, bahan-bahan yang digunakan, dan presentasi penyajiannya. Melihat dari sejarah, potensi, dan keragaman kuliner Kabupaten Karo ini, masih sangat jarang masyarakat luas menghadirkan kuliner tersebut dengan menggunakan presentasi *a la set menu fine dining*. *Fine dining* sendiri menjadi salah satu konsep yang bisa mendukung pengembangan presentasi dari kuliner khas Karo tersebut.

Fine dining merupakan konsep restoran yang bertujuan dalam memberikan *experience* kepada tamu dengan menyajikan makanan dengan *high quality* dan sudah ditangani oleh juru masak yang ahli (Walmart Room,2019). Makanan yang disajikan menggunakan konsep tersebut dipresentasikan secara formal, elegan, dan memiliki keunikan, baik dari bentuk maupun rasanya serta harga yang diberikan juga cukup mahal dari harga aslinya. Tujuan penerapan konsep *fine dining* tersebut dalam pengembangan presentasi kuliner dari Kabupaten Karo tersebut agar kuliner Karo yang selama ini belum dikenal oleh masyarakat luas dapat dinikmati dengan cara yang berbeda dan dengan mengubah sedikit rasanya.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat dan memperkenalkan kuliner Kabupaten Karo sebagai tema tugas akhir yang berjudul “Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Kabupaten Karo, Sumatera Utara”. Melalui tugas akhir ini, penulis berharap dengan adanya penerapan pengembangan dalam presentasi

kuliner dari daerah tersebut dapat berhasil dikenal oleh masyarakat luas dan berpartisipasi dalam melestarikan kuliner Indonesia.

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Formal

Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi Diploma III Seni Kuliner Jurusan Perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung tahun 2023.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam pengembangan presentasi kuliner dari Kabupaten Karo, Sumatera Utara dengan penerapan konsep *fine dining*.
- b. Untuk mengetahui komposisi, biaya, dan harga jual yang layak dalam menjual sajian kuliner dari Kabupaten Karo tersebut dalam kelas *Fine Dining*.

1.3 Usulan Produk

Penulis mengembangkan presentasi kuliner dari Kabupaten Karo, Sumatera Utara tersebut dengan *set menu fine dining*. *Set menu* merupakan menu yang berisi *full course* yang sudah dirancang oleh seorang juru masak dan pilihan menu makanannya yang terbatas, sehingga juru masak dapat memasak apapun yang mereka inginkan dan berkreasi dalam membuat menu. Dengan menyajikan *set menu* dapat meminimalisir *food waste* dan penyajian makanannya dengan porsi yang lebih kecil.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan menjadi juru masak yang akan mempersiapkan dan menyajikan *set menu* yang berisikan *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert* serta minuman. Berikut adalah usulan menu yang penulis ajukan untuk mempresentasikan kuliner Kabupaten Karo, Sumatera Utara :

“AMUSE BOUCHE”

Gat Gat Daun Ubi

(cincang daun singkong, ayam, dan bumbu khas karo dialasi dengan tuille)

“APPETIZER”

Mini Pizza Kidu-Kidu Daging Sapi dan Saus Sambal Sereh

(daging sapi cincang dengan bumbu khas karo lalu dibentuk seperti sosis, dan disajikan dengan sambal sereh)

“SOUP”

Sup Ayam Kampung

(sup ayam kampung dengan bumbu putih yang khas dan berisi beberapa sayur)

“MAIN COURSE”

Ikan Nila Arsik, Tumis Kacang Panjang, dan Nasi Putih

(Pan seared fillet ikan nila dengan saus bumbu arsik, tumis kacang panjang, dan nasi putih)

“DESSERT”

Cimpa Unung-Unung

(adonan yang terbuat dari tepung beras berisi unti, dibungkus menggunakan daun pisang lalu dikukus dan ditemani beberapa kondimen lain.)

“BEVERAGE”

Jus Martabe

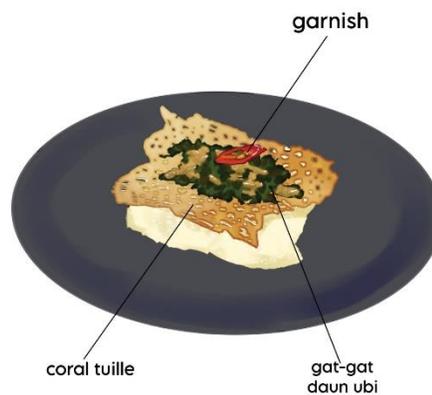
(jus yang terbuat dari buah markisa dan buah terong belanda)

1.4 Tinjauan Produk

a. Gat Gat Daun Ubi

Gat gat merupakan salah satu kata yang diambil dari bahasa Karo dan diartikan sebagai cincang, sedangkan *daun ubi* menjadi sebutan sehari-hari di Sumatera Utara untuk daun singkong. Jika diartikan secara keseluruhan Gat Gat Daun Ubi adalah daun singkong yang dicincang, namun tidak hanya menggunakan satu bahan saja tetapi ditambahkan beberapa bahan dan bumbu khas dari daerah karo. Makanan tersebut memiliki rasa yang gurih, sedikit pedas, dan juga asam. Salah satu makanan khas dari Kabupaten Karo ini akan disajikan sebagai *amuse bouche* dalam *set menu*, dimana bentuk dari gat gat daun ubi tersebut akan dibuat menjadi *small bites/one bites* dan bertujuan sebagai hidangan awal yang dapat membangkitkan selera makan.

GAMBAR 1. 1 SKETSA GAT-GAT DAUN UBI



Penyajian pada hidangan ini akan dikembangkan menjadi bentuk yang berbeda tanpa ada perubahan pada rasa. Penulis menyajikan hidangan tersebut sama dengan bentuk aslinya tetapi dengan porsi yang lebih sedikit dan diberi alas *tuille*.

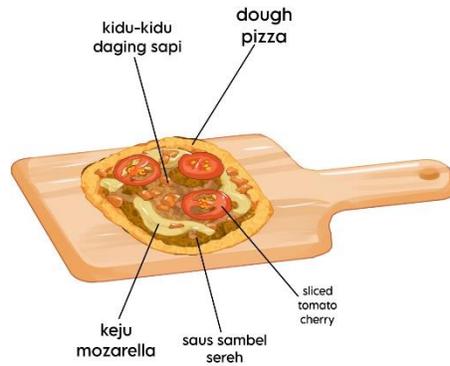
b. Mini Pizza Kidu-Kidu Daging Sapi dan Saus Sambal Sereh

Masyarakat Karo juga memiliki makanan khas mereka yang menyerupai sosis. Dalam bahasa Karo *kidu* memiliki dua makna, yaitu jika hanya satu kata *kidu* merupakan sebutan untuk larva dari kumbang sagu atau dalam bahasa Latin *Rhynchophorus ferrugineus* sedangkan *kidu-kidu* adalah sebutan untuk sosis khas yang dibuat oleh masyarakat karo. Pada umumnya, *kidu-kidu* dibuat menggunakan daging babi atau daging sapi yang dicincang dan dicampur dengan beberapa bahan serta bumbu khas dari karo sendiri, kemudian dibungkus dengan usus dari hewan yang digunakan. Makanan ini sangat mudah ditemukan di rumah makan khas Karo dan juga disajikan di beberapa acara tertentu.

Kidu-kidu disini berperan sebagai *appetizer* yang menjadi makanan pembuka dan tertera di *set menu*. *Appetizer* adalah hidangan utama yang disajikan sedikit lebih banyak dari *amuse bouche* dan sebagai hidangan yang merangsang nafsu makan.

Penulis akan mempresentasikan dengan konsep sebagai berikut untuk pengembangan presentasinya.

GAMBAR 1. 2 SKETSA MINI PIZZA

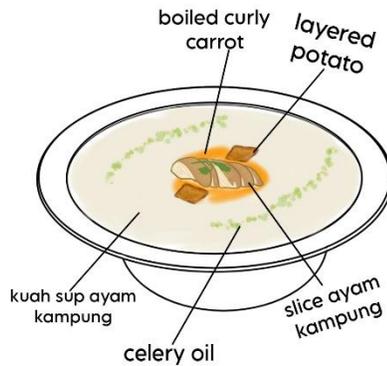


c. Sup Ayam Kampung

Ayam kampung merupakan salah satu bahan protein yang sering digunakan oleh masyarakat karo untuk beberapa makanan khas mereka. Alasan masyarakat karo sendiri lebih menyukai menggunakan ayam kampung karena rasanya yang berbeda dari ayam negeri. Salah satu makanan khas karo yang menggunakan ayam kampung sebagai proteinnya, adalah sup ayam kampung.

Sup ayam kampung merupakan salah satu sup yang paling sering disajikan dan dikenal oleh masyarakat karo. Pada umumnya, sup ini disajikan jika seseorang dalam keadaan sakit karena suhu dan rasanya dapat memberikan kehangatan. Sup tersebut menggunakan ayam kampung dan dimasak dengan bumbu putih khas karo dengan waktu yang cukup lama, sehingga rasa kaldu dari ayam tersebut sangat terasa.

GAMBAR 1. 3 SKETSA SUP AYAM KAMPUNG



Pengembangan presentasi pada sup ayam kampung sendiri akan disajikan sebagai *clear soup* dengan isian ayam kampung *fillet*, dan beberapa kondimen lain seperti wortel, kentang, dan *foam* seledri, serta disajikan secara *live pouring* pada saat ingin disajikan.

d. Ikan Nila Arsik, Tumis Kacang Panjang, dan Nasi Putih

Ikan arsik merupakan salah satu hidangan berat yang sangat terkenal di Sumatera Utara, pada umumnya jenis ikan yang digunakan adalah ikan mas. Ikan arsik juga menjadi salah satu hidangan yang akan selalu disajikan dalam beberapa acara adat karo. *Arsik* diambil dari kata meng-*arsik* yang diartikan sebagai proses menyiram atau mengguyur pada saat memasak ikan tersebut. Proses pemasakan pada ikan arsik memakan waktu yang cukup lama hingga bumbunya meresap dan kering, karena adanya proses pemasakan yang cukup lama hidangan ini dapat disimpan hingga beberapa hari meskipun disuhu ruang dan dalam keadaan tertutup. Bumbu yang

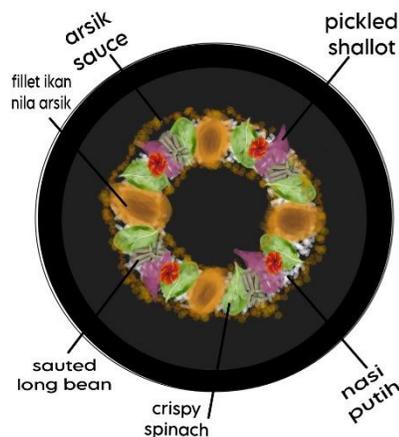
digunakan untuk memasak *arsik* sangat banyak sehingga rasa yang dihasilkan sangat lengkap, terutama rasa pedas, asin, dan asam.

Ikan nila sebagai salah satu pengganti ikan mas untuk hidangan ikan arsik karena mudah ditemukan dan duri yang dimiliki ikan nila tidak sebanyak ikan mas sehingga lebih mudah untuk dikonsumsi. Masyarakat karo juga menambahkan beberapa jenis sayuran saat memasak ikan arsik, seperti kacang panjang atau kacang koro, kemudian disajikan dengan nasi putih.

Dalam pengembangan presentasi ini untuk menjaga rasa dan nilai gizi dari ikan nila, penulis mengubah metode memasaknya dengan cara *pan seared* dengan waktu yang sesuai dan bumbu arsiknya menjadi saus yang akan disiram saat disajikan. Sayuran yang digunakan pun akan diubah metode memasaknya menjadi ditumis.

Penulis akan mempresentasikan dengan konsep sebagai berikut untuk pengembangan presentasinya.

GAMBAR 1. 4 SKETSA IKAN NILA ARSIK

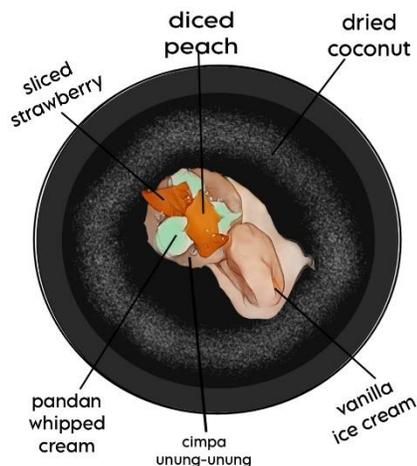


e. Cimpa Unung-Unung

Cimpa merupakan makanan pencuci mulut bagi masyarakat karo yang pada umumnya terbuat dari tepung ketan hitam atau putih dan tepung beras. Cimpa memiliki beberapa jenis, yaitu *cimpa matah*, *cimpa tuang*, dan *cimpa unung-unung*. *Cimpa matah* merupakan cimpa yang tidak melalui proses pemasakan dan dibuat dengan cara bahan-bahan semuanya ditumbuk menjadi satu menggunakan *lesung/lumpang* dan *cimpa tuang* berbentuk seperti *pancake* yang menggunakan bahan-bahan khas karo. Sedangkan, *cimpa unung-unung* bertekstur seperti *mochi* yang dimasak dengan cara dikukus dan berisi unti kelapa serta dibalut dengan daun *singkut* atau sebagai penggantinya dapat menggunakan daun pisang.

Cimpa unung-unung ini sudah menjadi hidangan wajib disetiap acara-acara masyarakat karo, rasa manis yang dimiliki oleh cimpa ini memberikan arti hidup untuk selalu bersuka cita dan proses pembuatannya dilakukan secara bersama-sama serta juga mengajarkan untuk berbagi kepada sesama agar memperat tali persaudaraan.

GAMBAR 1. 5 SKETSA CIMPA UNUNG-UNUNG



Presentasi pada cimpa unung-unung akan diubah bentuknya tetapi tetap menggunakan bahan dan metode memasak yang sama, kemudian akan ditemani dengan beberapa kondimen lain seperti *pandan cream*, potongan buah *peach*, irisan buah stroberi, dan *vanilla ice cream*.

f. Jus Martabe (Markisa dan Terong Belanda)

Buah markisa dan terong belanda merupakan beberapa dari komoditas utama khas Sumatera Utara dan tumbuh dengan baik di daerah pegunungan, khususnya Kabupaten Karo. Kabupaten Karo terdapat beberapa gunung dan perbukitan, seperti Gunung Sinabung dan Gunung Sibayak, sehingga mengakibatkan tanah di daerah tersebut menjadi lebih subur dan cocok untuk tanaman muda serta beberapa tanaman tua. Oleh karena itu, masyarakat karo pada umumnya bekerja sebagai petani dan menjadikan bidang pertanian sebagai salah satu sumber penghasilan bagi mereka.

Jus martabe adalah perpaduan jus dari buah markisa dan terong belanda dengan rasa asam dan manis serta aromanya yang khas. Jus ini menjadi salah satu minuman khas yang terkenal di Sumatera Utara khususnya daerah Kabupaten Karo. Perpaduan jus tersebut dapat memberikan kesegaran dan mampu menetralsir rasa dari semua makanan sebelumnya.

Penulis akan mempresentasikan dengan konsep sebagai berikut untuk pengembangan presentasinya.

GAMBAR 1. 6 SKETSA JUS MARTABE



1.5 Usulan Resep

Resep adalah formula bahan dan prosedur atau instruksi dalam membuat suatu hidangan. Resep digunakan sebagai alat dalam mengontrol kualitas, kuantitas, dan biaya pada suatu produk/hidangan dalam operasi layanan makanan. Berdasarkan persyaratan operasi dan penguanya resep dapat dibentuk dengan sederhana hingga kompleks. Penulisan resep tergantung pada penulis dan tujuan penguanya, resep akan ditulis secara lengkap dan informatif jika akan digunakan oleh orang lain baik yang sudah berpengalaman ataupun belum agar dapat dipahami dengan baik. Tujuan dari pembuatan resep sebagai alat dan acuan yang dapat membantu operasional dalam pengolahan suatu hidangan. Pada umumnya resep memiliki beberapa kategori, yaitu :

- a. Resep Sederhana : resep yang hanya menyertakan informasi tentang bahan dan petunjuk karena mengasumsikan pembaca memiliki keterampilan dalam bidang kuliner.

- b. Resep Rumahan : dibuat dengan bahasa dan cara yang lebih sederhana agar lebih dimengerti oleh semua orang, serta dengan hasil dan jumlah yang sedikit.
- c. Resep Standar : resep yang dibentuk dengan mencakup bahan dan jumlahnya dengan tepat, prosedur atau langkah-langkah dijelaskan secara terperinci, ukuran porsi, hasil resep, dan beberapa informasi lainnya. (The Culinary Pro, n.d.)

TABEL 1. 1 RESEP GAT-GAT DAUN UBI

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 10 April 2023	Porsi Penyajian	: 50 gr
Jenis Hidangan	: <i>Filling</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	50	Gr	Jantung Pisang	Cuci bersih dan gunakan bagian putihnya saja
		50	Gr	Daging ayam	Cincang kasar
		50	Gr	Daun Singkong	Cuci bersih dengan air garam
		50	Gr	Kelapa Parut	
		50	Gr	Kecombrang	
		25	Gr	Cabai Merah	
		25	Gr	Bawang Merah	
		10	Gr	Sereh	
		10	Gr	Asam Cekala	Memarkan
		5	Gr	Garam	
		5	Gr	Lada Putih	
		150	ML	Air	
2.	Kukus			Daging Ayam	Sebentar saja hingga setengah matang dalam waktu 3 menit
3.	Haluskan			Cabai Merah Bawang Merah Garam	Hingga sangat halus dan tercampur
4.	Haluskan			Kelapa Parut Air	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus
5.	Cincang			Jantung Pisang Daun Singkong Kecombrang Sereh	Cincang kasar seluruh bahan

LANJUTAN TABEL 1.1
RESEP GAT GAT DAUN UBI

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 10 April 2023	Porsi Penyajian	: 50 gr
Jenis Hidangan	: <i>Filling</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
6.	Campur			Bumbu Halus Kelapa Sayur yang sudah dicincang Daging Ayam Asam Cekala Garam Lada Putih	Campur semuanya hingga merata beserta <i>seasoning</i> nya.
7.	Kukus			Campuran seluruh bahan	Selama 30 menit hingga matang
8.	Simpan			Gat-Gat Daun Ubi	Dinginkan dan simpan hiding tersebut dengan wadah tertutup.

Sumber : *Bapak Marsell Tarigan Pemilik Rumah Makan Khas Karo dan Olahan Data Penulis, 2023.*

LANJUTAN TABEL 1.1
RESEP GAT GAT DAUN UBI
(TUILLE)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 10 April 2023	Porsi Penyajian	: -
Jenis Hidangan	: <i>Base/underliner</i>	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	10 15 90 1 1	Gr Ml Ml Gr Gr	Tepung terigu Minyak Air Lada bubuk Garam	
2.	Masukkan	5	Ml	Tepung terigu Minyak Air Lada bubuk Garam	Ke dalam <i>squeeze bottle</i> lalu kocok hingga semuanya tercampur dan menyatu.
3.	Panaskan	10	Ml	Minyak	
4.	Tuangkan			Adonan <i>tuille</i>	Sedikit dan masak hingga menghasilkan rongga dan menjadi <i>crispy</i> .
5.	Sajikan				<i>Tuille</i> dengan gat-gat daun ubi yang sudah dibuat.

Sumber : *Chef Kristin - Chef Studio(How to Make Coral/Lace Tuilles)* dan *Olahan Penulis, 2023.*

TABEL 1. 2 RESEP MINI PIZZA**(KIDU-KIDU DAGING SAPI)**

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 12 April 2023	Porsi Penyajian	: 20 gr
Jenis Hidangan	: <i>Condiment</i>	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1.	Siapkan	100	Gr	Daging sapi giling	Cincang halus semua bahan	
		50	Gr	Daun bawang		
		10	Gr	Sereh		
		10	Gr	Kecombrang		
		50	Gr	Tomat		
		5	Gr	Garam		
		5	Gr	Lada		
		1	Bh	Putih telur		Diameter 18.45mm dan panjang sekitar 700cm.
		1	Bh	Casing collagen sapi		
		1	Ltr	Air		
2.	Campurkan			Daging sapi Daun bawang Sereh Kecombrang Tomat Putih telur Garam Lada	Hingga semuanya tercampur dengan merata.	

LANJUTAN TABEL 1.2
RESEP MINI PIZZA DENGAN SAMBEL SEREH DAN
KIDU-KIDU DAGING SAPI
(KIDU-KIDU DAGING SAPI)

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 12 April 2023	Porsi Penyajian	: 20 gr
Jenis Hidangan	: <i>Condiment</i>	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
3.	Didihkan			Air	Dengan api sedang untuk merebus kidu-kidu.
4.	Masukkan			Adonan kidu-kidu Usus sapi	Menggunakan corong atau benda yang dapat membantu memasukkan adonan tersebut ke dalam usus, lakukan hingga adonan habis.
5.	Rebus			Kidu-kidu	Ke dalam air yang sudah mendidih dan masak selama 25 menit hingga setengah matang karena akan digunakan sebagai isian dan akan dimasak lagi.
6.	Sisihkan			Kidu-kidu	Yang sudah matang dan potong sesuai dengan kebutuhan, lalu simpan dengan wadah tertutup.

Sumber : Bapak Marsell Tarigan Pemilik Rumah Makan Khas Karo dan Olan Data Penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.2
RESEP MINI PIZZA DENGAN SAMBEL SEREH DAN
KIDU-KIDU DAGING SAPI
(DOUGH PIZZA)

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 12 April 2023	Porsi Penyajian	: 70 gr
Jenis Hidangan	: <i>Base / Underliner</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	67.5	Ml	Air	Dengan keadaan hangat
		4	Gr	Ragi	
		4	Gr	Gula	
		3	Gr	Garam	
		12.5	Ml	Minyak	
		5	Ml	zaitun	
		125	Gr	Madu	
				Tepung terigu protein sedang	
2.	Campurkan			Air Ragi Gula	Ke wadah seperti <i>measuring jug</i> dan diamkan selama 2-3 menit hingga ragi mengembang dan aktif.
3.	Tambahkan			Minyak zaitun Madu Garam	ke campuran ragi yang sudah aktif kemudian aduk hingga semuanya tercampur.
4.	Masukkan			Tepung terigu protein sedang	Ke sebuah wadah seperti <i>bowl</i> yang berukuran sedang.

LANJUTAN TABEL 1.2
RESEP MINI PIZZA DENGAN SAMBEL SEREH DAN
KIDU-KIDU DAGING SAPI
(DOUGH PIZZA)

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 12 April 2023	Porsi Penyajian	: 70 gr
Jenis Hidangan	: <i>Base / Underliner</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
5.	Tuangkan dan aduk			Campuran ragi Tepung terigu protein sedang	Semua campuran ragi yang sudah dibuat ke wadah yang berisi tepung, kemudian aduk dan uleni cukup hingga sampai merata dan menyatu.
6.	Bagi			Adonan	Menjadi 5 bagian dgn ukuran 50-60 gr per adonan.
7.	Simpan			Adonan	Dengan wadah tertutup dan dalam suhu ruangan.

Sumber : *Channel Chef Devina Hermawan (Resep Pizza Teflon Hanya 7 Menit).*

LANJUTAN TABEL 1.2
RESEP MINI PIZZA DENGAN SAMBEL SEREH DAN
KIDU-KIDU DAGING SAPI
(SAMBEL SEREH)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 12 April 2023	Porsi Penyajian	: 5-10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Sauce</i>	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	100 15 15 20 10 5 5 10 100	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml Ml	Cabe rawit hijau Bawang putih Bawang merah Sereh Buah honje Garam Gula Minyak Air	Pipihkan
2.	Haluskan			Cabe rawit hijau Bawang putih Bawang merah Sereh	Hingga sangat halus menggunakan <i>blender</i>
3.	Panaskan			Minyak	Untuk memasak bahan yang sudah dihaluskan
4.	Masukkan			Bahan yang sudah dihaluskan Buah honje	Ke dalam minyak dan masak dengan api sedang
5.	Tambahkan			Air	dan aduk hingga tercampur dan masak hingga matang
6.	Saring			Sambel sereh	Agar teksturnya lebih halus dan dapat digunakan menjadi saus.
7.	Sajikan			Sambel sereh	Dapat digunakan untuk <i>mini pizza</i> .

Sumber : Bapak Marsell Tarigan Pemilik Rumah Makan Khas Karo dan Olahan Data Penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.2
RESEP MINI PIZZA DENGAN SAMBEL SEREH DAN
KIDU-KIDU DAGING SAPI

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 12 April 2023	Porsi Penyajian	: 70 gr
Jenis Hidangan	: <i>Appetizer</i>	Suhu Penyajian	: Hangat / Panas
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	50	Gr	<i>Dough pizza</i> Saus sambel sereh Kidu-kidu daging sapi Keju mozzarella	@60gr Yang sudah dibuat sebelumnya Parut Iris Iris
		50	Gr	Bawang Bombay	
		50	Gr	Tomato cherry	
		50	Ml	Minyak	
2.	Oleskan			Minyak	Di loyang yang akan digunakan
3.	Gilas	60	Gr	<i>Dough pizza</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan dan letakkan diatas loyang pizza yang berdiameter 8cm.
4.	Tambahkan			Saus sambel sereh Keju mozzarella Kidu-kidu Bawang Bombay Tomato cherry	Olesi dengan merata Taburi di permukaan adonan Sudah diiris dan susun dengan merata.
5.	Panggang			<i>Mini pizza</i>	Dengan suhu 220°C selama 5-8 menit hingga matang.
6.	Sajikan			<i>Mini Pizza</i>	dengan beberapa <i>garnish</i> lain.

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 3 RESEP SUP AYAM KAMPUNG

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 April 2023	Porsi Penyajian	: 2 dl
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: <i>Soup Bowl</i>

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	500	Gr	Ayam kampung	Sudah dibersihkan dan dipotong 8 bagian.
		50	Gr	Bawang putih	Haluskan
		25	Gr	Bawang merah	Haluskan
		10	Gr	Sereh	Pipihkan
		50	Gr	Kecombrang	Iris
		50	Gr	Daun bawang	Iris
		25	Gr	Seledri	
		10	Gr	Buah honje	
		5	Gr	Garam	Pipihkan
		5	Gr	Lada	
		20	MI	Minyak	
		2	L	Air	
2.	<i>Blanch</i>	500	MI	Ayam kampung	Dengan air sedikit mendidih selama 5 menit kemudian bilas.
				Air	
3.	Panaskan Tumis			Minyak	
				Bawang putih	
				Bawang merah	Yang sudah dihaluskan
				Sereh	Sudah dipipih. Tumis bumbu hingga harum dan matang.
				Kecombrang	
				Buah honje	
4.	Rebus	1.5	L	Ayam kampung	Yang sudah di <i>blanch</i> hingga mendidih
				Air	

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP SUP AYAM KAMPUNG

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 April 2023	Porsi Penyajian	: 2 dl
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: <i>Soup Bowl</i>

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
5.	Masukkan			Bumbu halus	Yang sudah ditumis ke dalam rebusan ayam kampung.
6.	Tambahkan			Garam Lada Daun bawang	Sebagai penambah rasa pada kaldu ayam dan aduk lalu masak selama 30 menit hingga matang dan daging ayam terasa empuk.
7.	Sajikan			Sup Ayam Kampung	Dengan kondimen lain.

Sumber : *Bapak Marsell Tarigan Pemilik Rumah Makan Khas Karo dan Olahan Data Penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP SUP AYAM KAMPUNG
(BRAISED BABY POTATO)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 April 2023	Porsi Penyajian	: 20-30 gr
Jenis Hidangan	: <i>Condiment</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	100	Gr	<i>Baby Potato</i>	<i>Peeled, blanched</i>
		10	Ml	Minyak	
		10	Gr	Bawang Putih	<i>Minced</i>
		65	Ml	Air	
		65	Ml	Santan kental	
		10	Gr	Daun bawang	Potong menjadi 3-4 bagian
		10	Gr	Seledri	Bagian daun
		5	Gr	Garam	
		5	Gr	Lada	
		10	Gr	Ketumbar	<i>Powder</i>
2.	Panaskan			Minyak	Untuk menumis bawang putih yang sudah dicincang
3.	Tumis				Bawang putih hingga harum dan matang.
4.	Tambahkan			Santan kental Air	Aduk hingga merata
5.	Masukkan			<i>Baby Potato</i> Daun bawang Seledri	Masak hingga <i>baby potato</i> empuk dan bumbunya meresap.
6.	Tambahkan			Garam Lada Ketumbar	Hingga rasanya sesuai dan seimbang.
7.	Sajikan			<i>Braised Baby Potato</i>	Jika sudah matang bersama dengan kondimen sup ayam kampung lainnya.

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP SUP AYAM KAMPUNG

(BOILED CARROT, CORN, SHIMEJI MUSHROOM)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 April 2023	Porsi Penyajian	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Condiment</i>	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	50 50 50 10	Gr Gr Gr Gr	Wortel Jagung Jamur Shimeji Air Garam	Dibentuk menjadi curly Pipil Untuk merebus
2.	Didihkan			Air Garam	Untuk merebus masing-masing sayuran
3.	Masukkan			Jamur Shimeji Jagung Wortel	Secara satu persatu dan bergantian, kemudian masak masing-masing bahan hingga matang dan empuk.
4.	Sajikan			Wortel Jagung Jamur Shimeji	Sebagai kondimen sup ayam kampung.

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023.*

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP SUP AYAM KAMPUNG
(CELERY OIL)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 April 2023	Porsi Penyajian	: 4-5 gr
Jenis Hidangan	: <i>Garnish</i>	Suhu Penyajian	: -
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	150 80	Ml Gr	Minyak Seledri	Bagian daunnya saja
2.	Panaskan			Minyak Seledri	Dengan api kecil bersama daun seledri yang sudah dibersihkan sampai suhu hangat saja.
3.	Haluskan			Minyak Seledri	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus
4.	Saring			Campuran seledri	Menggunakan saringan dan <i>tammy cloth</i> agar hasilnya lebih halus serta wadahnya dialasi dengan es batu.
5.	Masukkan			Campuran seledri	Yang sudah disaring ke dalam <i>piping bag</i> kemudian gantung selama beberapa jam hingga minyak seledri dan air nya terpisah. Kemudian potong sedikit ujungnya agar airnya keluar.
6.	Sajikan			<i>Celery oil</i>	Sudah bisa digunakan menjadi penambah rasa dan <i>garnish</i> pada sup ayam kampung.

Sumber : Chanel Chef Majk (*How to Make Green Oil at Home*) dan *Olahan Data Penulis, 2023.*

TABEL 1. 4 RESEP IKAN NILA ARSIK**(IKAN NILA ARSIK)**

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 80 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course (Protein)</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	400	Gr	Ikan Nila	<i>Fillet</i> (@80 gr/potong)
		50	Gr	Jeruk Nipis	Jusnya
		10	Gr	Garam	
		50	Gr	Cabe merah keriting	
		10	Gr	Cabe rawit merah	Dihaluskan
		10	Gr	Bawang putih	
		10	Gr	Bawang merah	
		15	Gr	Kemiri	
		15	Gr	Kunyit	
		50	Gr	Andaliman	
		15	Gr	Jahe	
		20	Gr	Sereh	
		20	Gr	Lengkuas	Pipihkan
		10	Gr	Asam gelugur	Haluskan
		5	Gr	Asam cekala	Memarkan
		50	Gr	Kecombrang	Belah menjadi 4 bagian
				500	ML
		50	ML	Minyak	
		5	Gr	Lada	
2.	Tuangkan			Air	Ke dalam wajan
3.	Masukkan			Bumbu halus Sereh Lengkuas Asam gelugur Asam cekala Kecombrang	Aduk dan masak hingga mendidih

LANJUTAN TABEL 1.4
RESEP IKAN NILA ARSIK
(IKAN NILA ARSIK)

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 80 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course (Protein)</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
4.	Marinasi			Ikan nila Jeruk nipis	Untuk menghilangkan amis dan bau pada ikan.
5.	Panaskan			Minyak	Di <i>pan</i> yang berbeda untuk <i>pan sear</i> ikan nila
6.	<i>Pan sear</i> Tambahkan			Ikan nila Garam Lada	Kurang lebih 1-2 menit masing-masing sisinya.
7.	Tambahkan			Garam	Ke bumbu arsik yang sudah mendidih dan koreksi rasanya lalu masak hingga matang.
8.	Sajikan			<i>Pan seared</i> Ikan nila Bumbu arsik	Bersama dengan kondimen lain.

Sumber : Bapak Marsell Tarigan Pemilik Rumah Makan Khas Karo dan Olahan Data Penulis, 2023.

LANJUTAN TABEL 1.4
RESEP IKAN NILA ARSIK
(TUMIS KACANG PANJANG)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	150	Gr	Kacang panjang	Potong sekitar 3-4 cm Cincang halus
		25	Gr	Bawang putih	
		5	Gr	Garam	
		5	Gr	Lada	
		50	MI	Minyak	
2.	Panaskan			Minyak	Untuk menumis kacang panjang
3.	Masukkan			Bawang putih Kacang panjang	Yang sudah dicincang dan tumis hingga harum lalu masukkan kacang panjang
4.	Tambahkan			Garam Lada	Untuk menambah rasa lalu masak hingga matang.
5.	Sajikan			Tumis kacang panjang	Dengan kondimen lain.

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023.*

LANJUTAN TABEL 1.4
RESEP IKAN NILA ARSIK
(DEEP FRIED SPINACH)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	50	Gr	Bayam	Daun bayam saja Untuk menggoreng
		200	ml	Minyak	
		25	Gr	Garam	
		5	Gr	Lada	
2.	Panaskan			Minyak	Untuk menumis kacang panjang
3.	Masukkan			Daun bayam	Satu persatu, lalu goreng hingga warnanya menjadi hijau cerah transparan
4.	Tambahkan			Garam Lada	Untuk menambah rasa pada daun bayam yang sudah digoreng
5.	Sajikan			<i>Deep Fried Spinach</i>	Dengan kondimen lain pada hidangan Ikan Nila Arsik.

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023.*

LANJUTAN TABEL 1.4
RESEP IKAN NILA ARSIK
(PICKLED SHALLOT)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	50	Gr	Bawang merah	Belah menjadi 2 bagian tanpa memotong ujungnya
		10	MI	Cuka	
		50	MI	Air matang	
		5	Gr	Garam	
		10	Gr	Gula Pasir	
2.	Masukkan			Bawang merah	Ke dalam wadah kedap udara
3.	Tambahkan			Cuka Air matang Garam Gula Pasir	Sebagai bahan pendukung agar menjadi acar bawang merah dan sebagai penambah rasa pada acar.
4.	Sajikan			<i>Pickled Shallot</i>	Dengan kondimen lain pada hidangan Ikan Nila Arsik.

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023.*

LANJUTAN TABEL 1.4
RESEP IKAN NILA ARSIK
(NASI PUTIH)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 100 gr
Jenis Hidangan	: <i>Carbs</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	125	Gr	Beras	Cuci bersih
		250	MI	Air	
2.	Masukkan			Beras Air	Ke wadah <i>rice cooker</i> dan masak hingga matang.
3.	Sajikan			Nasi putih	Dengan ikan nila arsik dan tumis kacang panjang.

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023.*

TABEL 1. 5 RESEP CIMPA UNUNG-UNUNG

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 50 gr
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Suhu Penyajian	: Dingin/Hangat
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: <i>Dessert Plate</i>

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	200	Gr	Tepung ketan	Iris Yang muda Bubuk Berukuran 10cmx5cm dan dibakar sekilas
		100	Gr	Gula merah	
		100	Gr	Kelapa parut	
		100	MI	Air	
		3	Gr	Garam	
		3	Gr	Lada hitam	
		3	Gr	Vanili bubuk	
		5	Lbr	Daun pisang	
		50	MI	Minyak	
2.	Rebus	100	MI	Gula merah Air	Hingga meleleh dan mengental
3.	Masukkan			Kelapa parut	Lalu aduk hingga tercampur semuanya
4.	Tambahkan			Garam Lada hitam Vanili bubuk	Untuk menambah rasa kemudian aduk kembali hingga tercampur dan matang. Lalu simpan dan dinginkan
5.	Masukkan	200	ml	Tepung ketan Air	Ke sebuah wadah lalu uleni hingga menjadi adonan yang lembut.

LANJUTAN TABEL 1.5
RESEP CIMPA UNUNG-UNUNG

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 50 gr
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal Daerah	: Kabupaten Karo, Sumatera Utara	Alat Saji	: <i>Dessert Plate</i>

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
6.	Panaskan			Air	Di panci kukusan untuk mengukus adonan cimpa nanti dengan api kecil.
7.	Bentuk			Adonan cimpa Unti kelapa Minyak Daun pisang	Ambil daun pisang, olesi dengan sedikit minyak, lalu ambil 20-30gr adonan cimpa, pipihkan, kemudian isi dengan unti secukupnya ditengahnya, dan tutup dengan adonan. Kemudian lipat daun pisang.
8.	Masukkan			Cimpa	Yang sudah dibungkus daun pisang ke kukusan dan kukus selama 30 menit hingga matang.
9.	Sajikan			Cimpa	Dengan kondimen lainnya.

Sumber : Bapak Marsell Tarigan Pemilik Rumah Makan Khas Karo dan Olahan Data Penulis, 2023.

LANJUTAN TABEL 1.5
RESEP CIMPA UNUNG-UNUNG

(PANDAN CREAM)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 10 gr
Jenis Hidangan	: -	Suhu Penyajian	: Dingin
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	150	Gr	Bubuk <i>whipped cream</i>	Di panci kukusan untuk mengukus adonan cimpa nanti dengan api kecil.
		250	MI	Air dingin	
		5	Gr	Pasta pandan	

2.	Campurkan			Bubuk <i>whipped cream</i> Air dingin	Di <i>mixing bowl</i> dan kocok menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan tinggi selama 6-7 menit hingga kaku.
3.	Tambahkan			Pasta pandan	Lalu aduk perlahan dengan <i>silicon spatula</i> hingga merata.
4.	Sajikan			Pandan cream	Dengan kondimen lainnya.

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023.*

LANJUTAN TABEL 1.5
RESEP CIMPA UNUNG-UNUNG
(VANILLA ICE CREAM)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 20 gr
Jenis Hidangan	: -	Suhu Penyajian	: Dingin
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	100 200 50 5	MI MI Gr Gr	Susu <i>Heavy cream</i> Gula pasir <i>Vanilla Extract</i>	<i>Full cream</i>
2.	Panaskan			Susu <i>Heavy cream</i> Gula Pasir	Di pan dengan api kecil dan aduk hingga gula larut.
3.	Pindahkan			Larutan susu dengan <i>heavy cream</i> <i>Vanilla extract</i>	Ke sebuah wadah, kemudian tambahkan <i>vanilla extract</i> dan aduk kembali. Lalu diamkan selama 2 jam atau lebih.
4.	Masukkan			Campuran <i>ice cream</i>	Ke dalam mesin pembuat ice cream atau dapat menggunakan <i>mixer</i> . Biarkan tercampur dengan merata dan membentuk menjadi ice cream yang lembut.
5.	Sajikan			<i>Vanilla Ice Cream</i>	Sebagai kondimen tambahan cimpa unung-unung.

Sumber : *Chef John - allrecipes, 2022 dan Olahan Data Penulis, 2023.*

LANJUTAN TABEL 1.5
RESEP CIMPA UNUNG-UNUNG
(NANGKA *FRUIT LEATHER*)

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 17 April 2023	Porsi Penyajian	: 20 gr
Jenis Hidangan	: -	Suhu Penyajian	: Suhu Ruangan
Asal Daerah	: -	Alat Saji	: -

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	150 100 20 1	Gr Ml Gr Bh	Nangka Air matang Gula pasir Lemon	<i>Lemon Juice</i>
2.	Haluskan			Nangka Air <i>Lemon juice</i> Gula pasir	Menggunakan <i>blender</i> hingga benar-benar halus.
3.	Masak			Jus nangka	di sebuah panci hingga konsistensinya mengental hingga seperti selai
4.	Tuang			Selai nangka	Ke <i>baking tray</i> yang sudah dialasi dengan <i>baking paper</i> dan sudah diolesi dengan sedikit minyak, lalu ratakan selai nangka.
5.	Keringkan			Selai nangka	Menggunakan oven atau <i>food dehydrator</i> hingga menjadi tekstur yang diinginkan (dapat dicoba dengan <i>food dehydrator</i> dengan suhu 70C selama 12 jam)
6.	Sajikan			<i>Nangka Fruit Leather</i>	Dengan kondimen lain pada hidangan Cimpa Unung-unung.

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023.*

TABEL 1. 6 RESEP JUS MARTABE

Halaman : 1/1
Tanggal : 18 April 2023
Jenis Hidangan : *Beverage*
Asal Daerah : Sumatera Utara

Jumlah Porsi : 5 porsi
Porsi Penyajian : 200 ml
Suhu Penyajian : Dingin
Alat Saji : *Juice Glass*

NO.	METODE	JLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	500 500 150 750	Gr Gr Gr Ml	Markisa Terong belanda Gula Air Es batu	
2.	Campurkan			Markisa Terong belanda Gula Air	Menggunakan <i>blender</i> hingga semuanya halus dan tercampur.
3.	Saring			Jus markisa dan terong belanda	Menggunakan saringan
4.	Sajikan			Jus martabe	Menggunakan gelas dan tambahan es batu.

Sumber : Bapak Marsell Tarigan Pemilik Rumah Makan Khas Karo dan Olahan Data Penulis, 2023.

1.6 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price

Recipe costing adalah perhitungan biaya pada suatu resep hidangan yang sudah ditetapkan dari masing-masing ukuran bahan-bahan yang digunakan dalam hidangan tersebut. Tujuan dari menghitung *recipe costing* untuk membantu dalam mengetahui *food cost*, menentukan *selling price*, dan perhitungan lainnya.

$$\text{Recipe Costing} = \sum (\text{issued ingredients} * \text{price})$$

Dish costing adalah perhitungan biaya yang sudah ditentukan per satu porsi.

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

Selling price merupakan perhitungan akhir atau harga yang sudah ditetapkan dan akan dibayar oleh pembeli kepada penjual atas produk atau jasa yang sudah disediakan oleh penjual. *Selling price* dapat ditentukan dengan cara :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Dish Costing}}{\text{Food Cost \%}}$$

TABEL 1. 7 BIAYA GAT-GAT DAUN UBI

GAT-GAT DAUN UBI					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Jantung pisang	0.05	kg	Rp 28,000	Rp 1,400
2	Daging ayam (dada)	0.05	kg	Rp 40,000	Rp 2,000
3	Daun Singkong	0.05	kg	Rp 25,000	Rp 1,250
4	Kelapa parut	0.05	kg	Rp 15,000	Rp 750
5	Kecombrang	0.05	kg	Rp 34,000	Rp 1,700
6	Cabai merah keriting	0.025	kg	Rp 43,000	Rp 1,075
7	Bawang merah	0.025	kg	Rp 40,000	Rp 1,000
8	Sereh	0.01	kg	Rp 15,000	Rp 150
9	Asam cekala/buah honje	0.01	kg	Rp 20,000	Rp 200
10	Garam	0.05	kg	Rp 13,000	Rp 650
11	Lada putih	0.005	kg	Rp 70,000	Rp 350
12	Tepung terigu	0.01	kg	Rp 12,000	Rp 120
13	Minyak	0.015	l	Rp 20,000	Rp 300
14	Jahe	0.005	kg	Rp 15,000	Rp 75
15	Bawang putih	0.025	kg	Rp 35,000	Rp 875
16	Gula	0.1	kg	Rp 15,000	Rp 1,500
17	Edible flower	1	pack	Rp 10,000	Rp 10,000
RECIPE COSTING					Rp 23,395
DISH COSTING					Rp 4,679
FOOD COST					35%
SELLING PRICE					Rp 13,369

TABEL 1. 8 BIAYA MINI PIZZA

MINI PIZZA DENGAN SAMBEL SEREH DAN KIDU-KIDU DAGING SAPI					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Daging sapi giling	0.1	kg	Rp 90,000	Rp 9,000
2	Daun bawang	0.05	kg	Rp 20,000	Rp 1,000
3	Sereh	0.03	kg	Rp 15,000	Rp 450
4	Kecombrang	0.01	kg	Rp 34,000	Rp 340
5	Tomat	0.05	kg	Rp 20,000	Rp 1,000
6	Garam	0.013	kg	Rp 13,000	Rp 169
7	Lada putih	0.005	kg	Rp 70,000	Rp 350

8	Telur	0.065	kg	Rp	30,000	Rp	1,950
9	Usus sapi (utuh)	1	bh	Rp	40,000	Rp	40,000
10	Ragi	0.004	kg	Rp	114,000	Rp	456
11	Gula	0.004	kg	Rp	15,000	Rp	60
12	Minyak zaitun	0.012	l	Rp	148,000	Rp	1,776
13	Madu	0.005	l	Rp	80,000	Rp	400
14	Tepung terigu protein sedang	0.125	kg	Rp	12,000	Rp	1,500
15	Cabe rawit hijau	0.1	kg	Rp	35,000	Rp	3,500
16	Bawang putih	0.015	kg	Rp	35,000	Rp	525
17	Bawang merah	0.015	kg	Rp	40,000	Rp	600
18	Buah honje	0.01	l	Rp	20,000	Rp	200
19	Minyak	0.06	kg	Rp	20,000	Rp	1,200
20	Bawang bombay	0.05	kg	Rp	35,000	Rp	1,750
21	Keju Mozarella	0.05	kg	Rp	130,000	Rp	6,500
22	Tomato Cherry	0.05	kg	Rp	30,000	Rp	1,500
23	Microgreen	1	pack	Rp	15,000	Rp	15,000
RECIPE COSTING						Rp	89,226
DISH COSTING						Rp	17,845
FOOD COST							35%
SELLING PRICE						Rp	50,986

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 9 BIAYA SUP AYAM KAMPUNG

SUP AYAM KAMPUNG, BRAISED BABY POTATO, BOILED SHIMEJI MUSHROOM,CORN, CARROT, CELERY OIL					5 Porsi	
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA	
1	Ayam kampung	0.5	kg	Rp 85,000	Rp	42,500
2	Bawang putih	0.05	kg	Rp 35,000	Rp	1,750
3	Bawang merah	0.025	kg	Rp 40,000	Rp	1,000
4	Sereh	0.01	kg	Rp 15,000	Rp	150
5	Kecombrang	0.05	kg	Rp 34,000	Rp	1,700
6	Buah honje	0.01	kg	Rp 20,000	Rp	200
7	Garam	0.015	kg	Rp 13,000	Rp	195
8	Lada	0.01	kg	Rp 70,000	Rp	700
9	Minyak	0.04	l	Rp 20,000	Rp	800
10	Wortel	0.05	kg	Rp 15,000	Rp	750
11	<i>Baby Carrot</i>	0.1	kg	Rp 25,000	Rp	2,500
12	<i>Cornstarch</i>	0.01	kg	Rp 22,000	Rp	220

13	Santan Kara	0.065	L	Rp	35,000	Rp	2,275
14	Ketumbar bubuk	0.01	kg	Rp	74,000	Rp	740
15	Jagung	0.05	kg	Rp	18,000	Rp	900
16	Jamur Shimeji Putih	1	pack	Rp	15,000	Rp	15,000
19	Daun bawang	0.06	kg	Rp	20,000	Rp	1,200
20	Seledri	0.1	kg	Rp	30,000	Rp	3,000
21	<i>Cooking cream</i>	0.02	L	Rp	75,000	Rp	1,500
22	<i>Edible flower</i>	1	pack	Rp	10,000	Rp	10,000
RECIPE COSTING						Rp	87,080
DISH COSTING						Rp	17,416
FOOD COST							35%
SELLING PRICE						Rp	49,760

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 10 BIAYA IKAN NILA ARSIK

IKAN NILA ARSIK, TUMIS KACANG PANJANG, DEEP FRIED SPINACH, PICKLED SHALLOT, NASI PUTIH					5 Porsi	
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA		TOTAL HARGA
1	Ikan nila fillet	0.4	kg	Rp	175,000	Rp 70,000
2	Jeruk nipis	0.05	kg	Rp	16,000	Rp 800
3	Cabe merah keriting	0.05	kg	Rp	43,000	Rp 2,150
4	Cabe rawit merah	0.01	kg	Rp	45,000	Rp 450
5	Bawang putih	0.035	kg	Rp	35,000	Rp 1,225
6	Bawang merah	0.01	kg	Rp	40,000	Rp 400
7	Kemiri	0.015	kg	Rp	58,000	Rp 870
8	Garam	0.035	kg	Rp	13,000	Rp 455
9	Kunyit	0.015	kg	Rp	10,000	Rp 150
10	Andaliman	0.05	kg	Rp	20,000	Rp 1,000
11	Jahe	0.015	kg	Rp	15,000	Rp 225
12	Sereh	0.02	kg	Rp	25,000	Rp 500
13	Lengkuas	0.02	kg	Rp	22,000	Rp 440
14	Asam gelugur	0.005	kg	Rp	30,000	Rp 150
15	Kecombrang	0.05	kg	Rp	34,000	Rp 1,700
16	Minyak	0.1	l	Rp	20,000	Rp 2,000
17	Lada	0.01	kg	Rp	70,000	Rp 700
18	Kacang panjang	0.15	kg	Rp	16,000	Rp 2,400
19	Bayam	0.05	kg	Rp	20,000	Rp 1,000
20	Beras	0.125	kg	Rp	15,000	Rp 1,875
21	Edible Flower	1	pack	Rp	10,000	Rp 10,000

RECIPE COSTING	Rp	98,490
DISH COSTING	Rp	19,698
FOOD COST		35%
SELLING PRICE	Rp	56,280

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 11 BIAYA CIMPA UNUNG-UNUNG

CIMPA UNUNG-UNUNG, PANDAN CREAM, VANILLA ICE CREAM					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Tepung ketan	0.2	kg	Rp 19,000	Rp 3,800
2	Gula merah	0.1	kg	Rp 18,000	Rp 1,800
3	Kelapa parut	0.1	kg	Rp 15,000	Rp 1,500
4	Garam	0.01	kg	Rp 13,000	Rp 130
5	Lada hitam	0.003	kg	Rp 68,000	Rp 204
6	Vanili bubuk	1	bks	Rp 500	Rp 500
7	Daun pisang	0.1	kg	Rp 17,000	Rp 1,700
8	Minyak	0.055	l	Rp 20,000	Rp 1,100
9	Bubuk whipped cream	0.15	kg	Rp 100,000	Rp 15,000
10	Pasta pandan	0.005	l	Rp 88,000	Rp 440
11	Gula pasir	0.05	kg	Rp 15,000	Rp 750
12	Baking soda	0.005	kg	Rp 42,000	Rp 210
13	Peach kaleng	0.005	kg	Rp 52,000	Rp 260
14	Buah Stroberi	0.005	kg	Rp 84,000	Rp 420
15	Susu full cream	0.075	l	Rp 16,000	Rp 1,200
16	Heavy cream	0.2	l	Rp 76,000	Rp 15,200
17	Edible Flower	1	pack	Rp 10,000	Rp 10,000
RECIPE COSTING					Rp 54,214
DISH COSTING					Rp 10,843
FOOD COST					35%
SELLING PRICE					Rp 30,979

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 12 BIAYA JUS MARTABE

JUS MARKISA DAN TERONG BELANDA					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Markisa	0.5	kg	Rp 16,500	Rp 8,250
2	Terong belanda	0.5	kg	Rp 35,000	Rp 17,500
3	Gula pasir	0.15	kg	Rp 15,000	Rp 2,250

4	Daun Mint	0.001	kg	Rp	24,000	Rp	24
5	Es kristal	1	kg	Rp	1,500	Rp	1,500
RECIPE COSTING						Rp	29,524
DISH COSTING						Rp	5,905
FOOD COST							28%
SELLING PRICE						Rp	21,089

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 13 TOTAL KESELURUHAN

NO	MENU	DISH COSTING	SELLING PRICE	ROUNDING
1	Gat-Gat Daun Ubi	Rp 4,679	Rp 13,369	Rp 13,500
2	Mini Pizza	Rp 17,845	Rp 50,986	Rp 51,000
3	Sup Ayam Kampung	Rp 17,416	Rp 49,760	Rp 50,000
4	Ikan Nila Arsik	Rp 19,698	Rp 56,280	Rp 56,000
5	Cimpa Unung-Unung	Rp 10,843	Rp 30,979	Rp 31,000
6	Jus Martabe	Rp 5,905	Rp 21,089	Rp 21,000
TOTAL		Rp 71,707	Rp 222,463	Rp 222,500

Sumber : *Olahan Data Penulis, 2023*

1.7 Daftar Nilai Gizi

Tubuh membutuhkan nutrisi untuk membantu proses dan fungsinya agar dapat memenuhi kebutuhan energi yang bisa didapatkan dari berbagai nutrisi, seperti karbohidrat, protein, lemak, air, vitamin, dan mineral. Daftar nilai gizi dirancang sebagai informasi nilai gizi yang terkandung dalam setiap makanan atau minuman yang kita konsumsi. Fungsi dari daftar nilai gizi tersebut agar masyarakat dapat lebih mengetahui makanan yang harus mereka pilih sesuai dengan kebutuhan gizi dari tubuh mereka masing-masing.

Dengan dibuatnya data penjelasan daftar nilai gizi tersebut, penulis menyadari bahwa informasi dari nilai gizi sangat penting. Berikut ini tabel informasi nilai gizi dari menu yang telah dibuat oleh penulis.

TABEL 1. 14 NILAI GIZI GAT-GAT DAUN UBI

GAT-GAT DAUN UBI					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Jantung pisang	50	61	0.18	15.92	0.7
2	Daging ayam (dada)	50	97	3.86	0	14.77
3	Daun Singkong	50	19	0.14	3.63	1.83
4	Kelapa parut	50	177	16.85	6.31	1.9
5	Kecombrang	50	34	0.35	7.41	1.47
6	Cabai merah keriting	50	238	12.95	42.47	9.01
7	Bawang merah	25	10	0.02	2.53	0.23
8	Sereh	10	10	0.05	2.53	0.18
9	Asam cekala/buah honje	10	3	0.03	0.74	0.15
10	Garam	10	0	0	0	0
11	Lada putih	5	17	0	3.33	0
12	Tepung terigu	10	36	0.1	7.63	1.03
13	Minyak	15	514	13.64	0	0
14	Jahe	5	4	0.04	0.89	0.09

15	Bawang putih	25	37	0.12	8.26	1.59
16	Gula	100	774	0	199.96	0
17	Edible flower	5	0.0012	0	0.1	0.1
TOTAL			2031	48.33	301.71	33.05
TOTAL PER PAX			406.2	9.666	60.342	6.61

Sumber : <https://nilaigizi.com/> dan *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 15 NILAI GIZI MINI PIZZA

MINI PIZZA DENGAN SAMBEL SEREH DAN KIDU-KIDU DAGING SAPI					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Daging sapi giling	100	276	18.58	0	25.35
2	Daun bawang	50	30	0.15	7.08	0.75
3	Sereh	30	30	0.15	7.59	0.55
4	Kecombrang	10	3	0.03	0.74	0.15
5	Tomat	50	9	0.1	1.96	0.44
6	Garam	13	0	0	0	0
7	Lada putih	5	17	0	3.33	0
8	Telur	65	10	0.05	2.53	0.18
9	Casing collagen sapi	1	3	0.03	0.74	0.15
10	Ragi	4	0	0	0	0
11	Gula	4	17	0	3.33	0
12	Minyak zaitun	12	106	12	0	0
13	Madu	5	18	0	4	0
14	Tepung terigu protein sedang	125	438	1.88	93.75	12.5
15	Cabe rawit hijau	100	318	17.27	56.63	12.01
16	Bawang putih	15	22	0.08	4.96	0.95
17	Bawang merah	15	6	0.01	1.52	0.14
18	Buah honje	10	3	0.03	0.74	0.15
19	Minyak	60	491	54.55	0	0
20	Bawang bombay	50	20	0.04	4.81	0.44
21	Keju Mozarella	50	151	10.02	1.92	12.98
22	Tomato Cherry	50	9	0.1	1.96	0.44
23	Microgreen	10	0.0029	0	0	0
TOTAL			1977	115.07	197.59	67.18
TOTAL PER PAX			395.40	23.01	39.52	13.44

Sumber : <https://nilaigizi.com/> dan *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 16 NILAI GIZI SUP AYAM KAMPUNG

SUP AYAM KAMPUNG, BAKED LAYERED POTATO, CARROT PUREE, CELERY FOAM					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Ayam kampung	500	1230	45	0	189.5
2	Bawang putih	50	74	0.25	16.53	3.18
3	Bawang merah	25	10	0.02	2.53	0.23
4	Sereh	10	10	0.05	2.53	0.18
5	Kecombrang	50	17	0.17	3.71	0.74
6	Buah honje	10	3	0.03	0.74	0.15
7	Garam	15	0	0	0	0
8	Lada	10	33	0	6.67	0
9	Minyak	40	327	36.36	0	0
10	Wortel	50	20	0.12	4.79	0.46
11	Kentang	100	87	0.1	20.13	1.87
12	Cornstarch	10	36	0	8.9	0.1
13	Seledri	100	14	0.17	2.97	0.69
14	Cooking cream	20	68	7.02	0.7	0.42
15	Soy Lecithin	5	0.035	2.7	0	0
16	Edible flower	5	0.0012	0	0.1	0.1
TOTAL			1929	91.99	70.3	197.62
TOTAL PER PAX			385.8	18.398	14.06	39.524

Sumber : <https://nilaigizi.com/> dan *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 17 NILAI GIZI IKAN NILA ARSIK

IKAN NILA ARSIK, TUMIS KACANG PANJANG, NASI PUTIH					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Ikan nila fillet	400	384	6.8	0	80.32
2	Jeruk nipis	50	15	0.1	5.27	0.35
3	Cabe merah keriting	50	159	8.64	28.32	6
4	Cabe rawit merah	10	32	1.73	5.66	1.2

5	Bawang putih	35	52	0.18	11.57	2.23
6	Bawang merah	10	4	0.01	1.01	0.09
7	Kemiri	15	104	10.8	2.08	1.38
8	Garam	35	0	0	0	0
9	Kunyit	15	53	1.48	9.74	1.17
10	Andaliman	50	49.5	0.5	9	2.3
11	Jahe	15	12	0.11	2.67	0.27
12	Sereh	20	20	0.1	5.06	0.36
13	Lengkuas	20	5	0.11	0.88	0.29
14	Asam gelugur	5	12	0.03	3.12	0.14
15	Kecombrang	50	17	0.17	3.71	0.74
16	Minyak	100	818	90.91	0	0
17	Lada	10	33	0	6.67	0
18	Kacang panjang	150	46	0.18	10.7	2.73
19	Beras	125	451	0.73	99.35	8.43
20	Edible Flower	5	0.0012	0	0.1	0.1
TOTAL			2267	122.58	204.81	108
TOTAL PER PAX			453.3	24.516	40.962	21.6

Sumber : <https://nilaigizi.com/> dan *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 18 NILAI GIZI CIMPA UNUNG-UNUNG

CIMPA UNUNG-UNUNG, PANDAN CREAM, VANILLA ICE CREAM					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Tepung ketan	200	724	1.4	158.8	13.4
2	Gula merah	100	377	0	97.33	0
3	Kelapa parut	100	354	33.71	12.62	3.81
4	Garam	10	0	0	0	0
5	Lada hitam	3	8	0.1	1.94	0.33
6	Vanili bubuk	2	6	0	0.25	0
7	Daun pisang	100	0	0	0	0
8	Minyak	55	450	50	0	0
9	Bubuk whipped cream	150	825	45	90	7.5
10	Pasta pandan	5	16.05	0	3.9	0.11
11	Gula pasir	50	193.5	0	49.99	0
12	Baking soda	5	0	0	0	0
15	Susu full cream	75	45	2.4	3.6	2.4
16	Heavy cream	200	670	71	6.2	4.8
17	Edible Flower	5	0.0012	0	0.1	0.1

TOTAL	3669	203.61	424.73	32.45
TOTAL PER PAX	733.7	40.722	84.946	6.49

Sumber : <https://nilaigizi.com/> dan *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 19 NILAI GIZI JUS MARTABE

JUS MARKISA DAN TERONG BELANDA					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Markisa	500	485	3.5	116.9	11
2	Terong belanda	500	240	5.74	43.19	10.52
3	Gula pasir	150	580	0	149.97	0
4	Es kristal	1000	0	0	0	0
TOTAL			1305	9.24	310.06	21.52
TOTAL PER PAX			261.0	1.848	62.012	4.304

Sumber : <https://nilaigizi.com/> dan *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1. 20 TOTAL NILAI GIZI KESELURUHAN

No	Menu	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Gat-Gat Daun Ubi	406.2	9.666	60.342	6.61
2	Mini Pizza	395.40	23.01	39.52	13.44
3	Sup Ayam Kampung	385.8	18.398	14.06	39.524
4	Ikan Nila Arsik	453.3	24.516	40.962	21.6
5	Cimpa Unung-Unung	733.7	40.722	84.946	6.49
6	Jus Markisa dan Terong Belanda	261.0	1.848	62.012	4.304
TOTAL		2635.4	118.164	301.84	91.964

Sumber : <https://nilaigizi.com/> dan *Olahan Data Penulis, 2023*

1.8 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan

Penulis melaksanakan uji coba penelitian pengembangan presentasi produk di dapur rumah rekan sekelas penulis dan pelaksanaan penyajian presentasi makanan akan dilakukan di dapur Restoran Nusantara yang terletak di kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pengembangan presentasi masakan yang akan diuji oleh penulis dilakukan kurang lebih selama dua bulan.