

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu wilayah Indonesia yang memiliki kesuburan tanah yang baik dan memiliki kekayaan laut yang berlimpah adalah Provinsi Maluku. Provinsi Maluku sendiri terdiri dari 395 gugusan pulau dengan hanya 64 pulau yang berpenghuni. Pulau – pulau tersebut terbentuk dikarenakan adanya pergerakan dari tiga lempeng tektonik, yaitu Eurasia, Pasifik dan Indo-Australia. Hal ini menjadikan masing – masing pulau memiliki karakteristik dan budayanya yang khas. Salah satunya Kota Ambon.

Kota Ambon atau Ambong dalam bahasa setempat adalah ibu kota dan kota terbesar dari Provinsi Maluku. Kota yang berdiri di selatan Pulau Ambon ini berawal dari pendirian sebuah benteng yang senantiasa menjadi pusat pertumbuhan kota. Kota ini didirikan oleh bangsa Portugis yang menamainya dengan istilah Nossa Senhora da Anunciada. Sejak zaman VOC dan Belanda, kota ini berkembang cepat sebagai pusat pembudidayaan dan perdagangan rempah dan salah satu kota penting di Nusantara hingga sekarang berkedudukan sebagai ibu kota provinsi. Kini, kota ini berkedudukan sebagai kota yang dikepalai oleh wali kota dengan dewan perwakilan rakyat setempat sebagai penyelenggara bersamanya.

Melatar belakangi hal ini penulis ingin mengangkat kuliner Kota Ambon sebagai pengembangan presentasi agar kuliner khas Kota Ambon semakin dikenal masyarakat lebih luas. Kota Ambon dikenal dengan sumber daya lautnya sehingga kuliner di Kota Ambon cenderung menggunakan hasil alam laut. Seperti Ikan komu asar yaitu ikan tongkol, cakalang, atau tuna yang diolah dengan cara diasap dan juga Ikan Kuah Pala yang memiliki rasa asam dan pedas dari buah pala yang disajikan dengan sambal bekasang. Kuliner Kota Ambon masih jarang dikenal dan diketahui masyarakat padahal kulinernya kaya akan nilai sejarah dan filosofi serta menggunakan bumbu – bumbu khas daerah Ambon. Hal ini membuat Kuliner Kota Ambon sangat menarik untuk dipelajari dan dieksplorasi. Karakteristik kuliner Kota Ambon adalah segar dan otentik sesuai dengan tempatnya yang berada di daerah kepulauan dan dekat dengan lautan.

Kota Ambon memiliki banyak budaya tradisi yang sangat kental, penulis melihat uniknya tradisi dan budaya di Kota Ambon ini menambah nilai jual kota itu sendiri. Ritual Cuci Negeri Soya yang dimulai dengan melakukan pembersihan wilayah di sekitar kampung, lalu dilanjut membersihkan tempayang peninggalan leluhur. Lalu dilanjut dengan iring-iringan membawa bendera merah khas Soya dan bendera merah putih diiringi dengan tifa bersama dengan raja Soya. Tradisi ini memiliki makna yang mendalam tentang kebersamaan, persekutuan, toleransi, kebersihan dan gotong-royong. Hingga kini ritual ini digunakan untuk menyambut hari natal dengan membersihkan alam dan diri sendiri.

Selain ritual cuci negeri soya, masyarakat Maluku juga memiliki tradisi makan patita. Kata patita berasal dari kata *pa'atita* yang berarti jamuan makan bersama yang merupakan bagian terkait dengan peristiwa-peristiwa tertentu dalam masyarakat, seperti pelantikan raja, pemberian nama adat kepada anak, dsb. Pada zaman sekarang, tradisi makan patita masih dilakukan oleh masyarakat maluku, terutama saat perayaan ulang tahun Kota Ambon. Makan Patita digelar di meja sepanjang 2.470 meter dengan papeda, umbi-umbian dan pisang rebus sebagai karbohidrat, dan ikan laut segar yang di hidangkan dengan sambal colo-colo.

Dari hal – hal yang penulis jelaskan diatas, penulis melihat adanya potensi di kuliner Kota Ambon dalam bidang ekonomi, pengetahuan dan bisnis sehingga menjadi pendorong penulis untuk mengangkat topik ini sebagai Tugas Akhir dalam judul “PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KHAS KOTA AMBON, PROVINSI MALUKU” dalam bentuk Presentasi Makanan.

1.2 Tujuan Presentasi Makanan

Tujuan daripada presentasi makanan Pengembangan Presentasi Sajian Khas Kota Ambon, Provinsi Maluku terbagi menjadi dua, yaitu :

1.2.1 Tujuan Formal

Penelitian ini menjadi tugas akhir yang disusun oleh penulis sebagai salah satu kewajiban dalam ujian sidang program studi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, Diploma III pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- Sebagai rekam jejak penelitian penulis untuk mengembangkan potensi kuliner kota Ambon dengan memperkenalkan hidangan khas Ambon dalam bentuk yang lebih modern sehingga bisa lebih diterima oleh masyarakat luas.
- Memperkenalkan kuliner lokal Ambon kepada masyarakat di luar tanah Maluku.

1.3. Usulan Produk

Penulis akan mengangkat sajian khas Kota Ambon dalam bentuk presentasi *fine dining*. Pilihan menu yang akan dipresentasikan oleh penulis adalah sebagai berikut :

SAJIAN KHAS KOTA AMBON, PROVINSI MALUKU

Amuse bouche

Kue Cara

(Terbuat dari adonan tepung terigu yang disajikan bersama ikan cakalang asar dan acar segar)

Appetizer

Rujak Natsepa

(Hidangan pembuka dari potongan buah segar yang diberi saus dari gula jawa, kacang tanah, dan buah pala segar)

Soup

Sup Ikan Kuah Kuning

(Hidangan sup khas Ambon dengan bahan dasar mahi-mahi dan disajikan dengan papeda)

Palate Cleanser

Granita Buah Pala

(Hidangan penyegar berbahan dasar sirup buah pala yang dibekukan menjadi es serut)

Main Course

Nasi Lapola

(Hidangan utama berbahan beras yang dimasak dengan santan, kacang tolo, dan kelapa parut)

Lapis Palaro

(Hidangan pendamping berupa irisan daging yang dimasak dengan bumbu, lalu digoreng dan disajikan dengan bumbunya)

Kohu-kohu

(Hidangan pendamping yang terbuat dari campuran sayuran matang yang dicampur dengan irisan bawang, cabai, perasan jeruk nipis, dan kelapa parut)

Dessert

Pisang Asar

(Hidangan penutup yang terbuat dari pisang raja yang dibalut adonan dari kacang tanah dan telur)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan Kota Ambon

Tema masakan yang akan disajikan penulis adalah set menu fine dining. Menurut (Putra Suarthana, 2002) "Menu adalah daftar makanan yang tersedia untuk pelanggan." Oleh sebab itu, Set Menu artinya sejumlah hidangan yang disiapkan oleh penjual dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup.

Fine dining restaurant merupakan jenis restoran yang menawarkan tingkat tinggi dalam semua aspek *food and beverage* seperti kualitas makanan, pelayanan, fasilitas restoran yang lengkap, dan desain serta dekorasi yang mewah (Davis Et.Al, 2012). Maka dari itu makanan yang akan disajikan penulis adalah sejumlah hidangan yang sudah ditentukan dan disajikan dengan kualitas yang tinggi dan mewah.

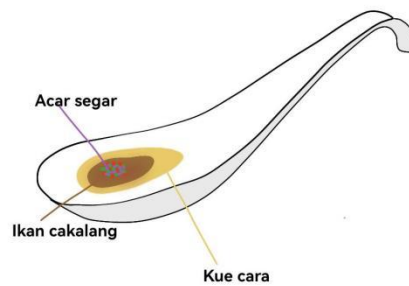
1.4.2 Jenis Makanan

Hidangan yang di ambil penulis merupakan hidangan masakan dari daerah Kota Ambon, Provinsi Maluku. Berikut penjelasan setiap hidangan yang disajikan oleh penulis :

1. Kue Cara

Kue Cara merupakan kudapan khas Ambon yang biasa diujakan di Pasar Ramadhan dadakan di Kota Ambon. Kue Cara dibuat dari adonan tepung terigu dan santan yang dibakar lalu diberi suwiran ikan cakalang dan kacang yang dihaluskan (Nanatimisela, 2017). Kue Cara memiliki tekstur yang hampir sama dengan adonan kue lumpur dengan rasa gurih yang berasal dari suwiran ikan cakalang.

Kue Cara yang akan disajikan oleh penulis berupa kue cara yang dicetak kecil lalu diberi suwiran ikan cakalang asar yaitu ikan cakalang yang ditusuk dengan bambu dan diasap selama satu jam, serta acar segar di atasnya



Sumber : *Olahan data Penulis, 2023*

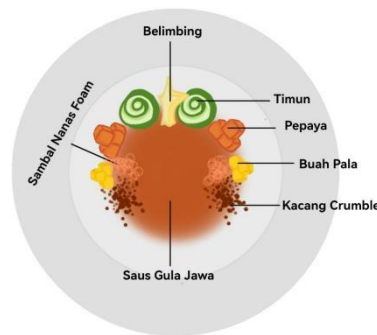
Gambar 1.1 Kue Cara

2. Rujak Natsepa

Rujak Natsepa merupakan makanan khas Ambon tepatnya daerah Pantai Natsepa. Potongan buah dalam rujak ini ditambahkan dengan buah pala yang

menjadikan rujak ini memiliki ke khas an tersendiri. Selain itu juga, Rujak Natsepa hampir tidak ada di daerah lain selain Pantai Natsepa dan penjualnya selalu wanita karena sudah tradisi turun temurun (Merdeka.com).

Rujak Natsepa yang akan penulis sajikan berupa potongan nanas, bengkoang, timun, kedondong, belimbing, pepaya, mangga golek, dan buah pala. Disajikan dengan saus gula merah cabai dan diberi *crumble* kacang tanah di atasnya

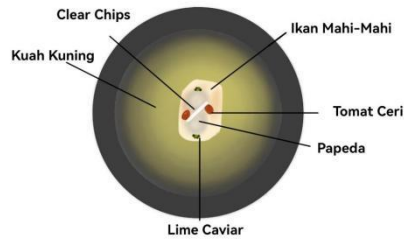


Sumber : *Olahan data Penulis, 2023*

Gambar 1.2 Rujak Natsepa

3. Sup Ikan Kuah Kuning

Ikan Kuah Kuning merupakan hidangan yang sering disajikan di meja raja-raja Maluku terdahulu. Bahkan pada zaman penjajahan Belanda, hidangan ini disajikan untuk petinggi-petinggi tentara Belanda yang datang. Meskipun dahulu hidangan ini disajikan untuk kalangan tertentu, namun zaman sekarang ikan kuah kuning menjadi hidangan wajib saat ada acara di kalangan masyarakat (Oase, 2017).



Sumber : *Olahan data Penulis, 2023*

Gambar 1.3 Sup Ikan Kuah Kuning

Sup Ikan Kuah Kuning yang akan disajikan oleh penulis berisi ikan Mahi-Mahi yang di *pan sear* dengan papeda dan *clear chips*. Disajikan dengan kuah kuning yang memiliki cita rasa gurih segar.

4. Granita Buah Pala

Sirup buah pala merupakan salah satu oleh-oleh kota Ambon, produk ini bermula dari para pengumpul biji pala yang melihat banyak buah pala yang terbuang dan tidak bernilai sehingga tercetuslah ide untuk membuat sirup dari buah pala (Ambonnesia). Penulis akan menyajikan sirup buah pala ini dalam bentuk granita.



Sumber : *Olahan data Penulis, 2023*

Gambar 1.4 Granita Buah Pala

5. Nasi Lapola, Lapis Palaro, Kohu-Kohu

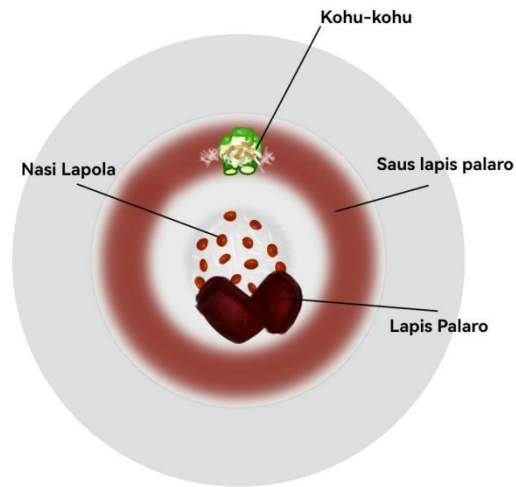
Nasi Lapola merupakan hidangan yang menjadi bukti perkembangan Kuliner di tanah Maluku. Hidangan ini kini menjadi makanan pokok sejumlah masyarakat Maluku menggantikan sagu yang menjadi makanan pokok sebelumnya. Nasi Lapola adalah kombinasi antara kacang tolo, beras, dan kelapa parut yang dimasak dengan teknik aron (Nasi Lapola).

Lapis Palaro merupakan hidangan langka di Ambon. Kebanyakan Kuliner khas Ambon berasal dari hasil laut, tetapi Lapis Palaro menggunakan daging sapi sebagai bahan utamanya. Lapis Palaro merupakan daging yang diungkep, digoreng, lalu disajikan dengan saus dari bumbu ungkepnya (Setyarini, 2019).

Kohu-kohu merupakan hidangan pendamping nasi lapola. Kohu-kohu mirip dengan urap yang terkenal di Jawa, hal yang membedakan kohu-kohu

dengan urap adalah penggunaan ikan cakalang serta perasaian jeruk cina (Lestari D. S.).

Hidangan Utama yang akan penulis sajikan berupa nasi lapola, lapis palaro yang merupakan protein dari kota Ambon, dan kohu-kohu.



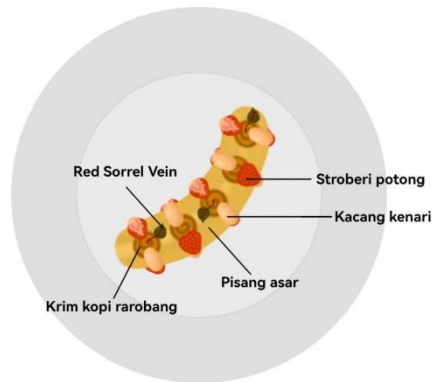
Sumber : *Olahan data Penulis, 2023*

Gambar 1.5 Nasi Lapola, Lapis Palaro, Kohu-Kohu

6. Pisang Asar

Pisang Asar merupakan oleh-oleh khas Kota Ambon yang cukup terkenal. Berasal dari kata Asar yang berarti di panggang dalam oven. Pisang Asar biasanya menggunakan pisang raja dalam pembuatannya (Nola, 2021). Pisang raja dibelah dua lalu dibalut dengan adonan kacang tanah, mentega, telur, dan kayu manis.

Pisang Asar yang disajikan penulis berisi pisang asar, krim kopi rarobang yaitu kopi arabika dengan jahe, cengkeh, kayu manis, dan sereh, serta potongan buah stroberi di atasnya.



Sumber : Olahan data Penulis, 2023

Gambar 1.6 Pisang Asar

1.5 Usulan Resep

Daftar *standar recipe* yang telah diperoleh penulis merupakan hasil *research* dan pengolahan data dari beberapa literatur (*online* dan fisik). Pengolahan dan produksi resep ini akan menjadi presentasi makanan oleh penulis. Berikut merupakan *standar recipe* tiap makanan :

TABEL 1.1
RESEP KUE CARA

(Kue Cara)

Halaman : 1 dari 4

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 15gr

Jenis Hidangan : *Amuse Bouche*

Alat penyajian : -

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : Dingin

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Tepung Terigu Telur Mentega Garam Gula Pasir Santan Air	60gr 1/3 butir 5gr 1gr 5gr 60ml 90ml	<i>The mise en place</i>
2.	Campurkan	Tepung Terigu Telur Mentega Garam Gula Pasir Santan Air		Sampai semua tercampur rata
3.	Panaskan	Cetakan telur mini		Oleskan sedikit minyak
4.	Tuang	Adonan		Ke dalam cetakan
5.	Masak	Adonan		Hingga matang

Sumber : (Youtube/Trans 7,2021) dan *Olahan data penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.1

RESEP KUE CARA

(Ikan Komu Asar)

Halaman : 2 dari 4

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 15gr

Jenis Hidangan : *Amuse Bouche*

Alat penyajian : -

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : Dingin

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Ikan cakalang asap Santan Garam Lada Gula pasir Bawang goreng Bawang putih Bawang merah Serai Cabai merah keriting Lengkuas Jintan Ketumbar	50gr 30ml 3gr 1gr 2gr 5gr 15gr 24gr 25gr 10gr 3gr 1gr 3gr	<i>Mise en Place</i> Suwir-suwir Ambil bagian intinya, potong iris
2.	Haluskan	Bawang Putih Bawang Merah Cabai Merah Keriting		

		Jintan Ketumbar Lengkuas Serai		
3.	Tumis	Bumbu halus		Hingga harum dan matang
4.	Masukkan	Ikan Cakalang Santan Kental		Aduk hingga rata
5.	Bumbui	Garam Lada Gula		Aduk hingga rata

Sumber : (Youtube/Trans7,2021) dan *Olahan data penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.1

RESEP KUE CARA

(Acar Segar)

Halaman : 3 dari 4

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 6gr

Jenis Hidangan : *Amuse Bouche*

Alat penyajian : -

Asal Daerah: Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : Dingin

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Tomat Hijau Timun Cabai Merah besar Bawang Merah	10gr 20gr 10gr 7gr	<i>The mise en place</i> Potong <i>brunoise</i> Buah biji, potong <i>brunoise</i> Buang biji, potong <i>brunoise</i> Potong <i>brunoise</i>

		Cuka Garam Gula Jus Jeruk Nipis	2ml 1gr 2gr 3ml	
2.	Campurkan	Cuka Garam Gula Jus Jeruk Nipis		Dalam wadah, aduk hingga tercampur rata
3.	Masukan	Tomat Hijau Timun Cabai merah Bawang merah		Ke dalam campuran cuka
4.	Diamkan			Selama 30 menit

Sumber : (Bank Resep MTB, 2021) dan *Olahan Data Penulis, 2023*

TABEL 1.2

RESEP RUJAK NATSEPA

(Rujak Natsepa)

Halaman : 1 dari 3

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 60gr

Jenis Hidangan : Hidangan Pembuka

Alat penyajian : -

Asal Daerah: Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : Dingin

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Timun Belimbing Buah pala Pepaya muda Gula merah Air Garam	30gr 30gr 30gr 45gr 60gr 10ml 1gr	<i>The mise en place</i> Potong tipis menggunakan <i>peeler</i> Iris tipis Potong <i>brunoise</i> Potong <i>Macedoine</i> Sisir halus
2.	Panaskan	Gula merah Air Garam		Aduk hingga latur dan gula mengental

Sumber : (Buku, 2021) dan *Olahan data penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.2

RESEP RUJAK NATSEPA

(Nanas sambal *foam*)

Halaman : 2 dari 3

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 60gr

Jenis Hidangan : Hidangan Pembuka

Alat penyajian : -

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : Dingin

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Nanas Cabai rawit <i>Soy Lecithin</i>	100gr 4gr 1gr	<i>The mise en place</i> Kupas
2.	Haluskan	Nanas Cabai Rawit		Menggunakan blender
3.	Saring			Ambil airnya saja
4.	Masukkan	<i>Soy Lecithin</i>		
5.	Kocok			Dengan hand mixer hingga berbuih, dimakan 1 menit

Sumber : (Google, 2016) dan *Olahan data penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.2

RESEP RUJAK NATSEPA

(*Kacang crumble*)

Halaman : 3 dari 3

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 60gr

Jenis Hidangan : Hidangan Pembuka

Alat penyajian : -

Asal Daerah: Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : Dingin

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Kacang tanah Gula	50gr 15gr	<i>The mise en place</i> Kupas, sangrai
2.	Haluskan	Kacang tanah Gula		Menggunakan <i>chopper</i> , jangan terlalu halus

Sumber : Chef Agus, 2016

TABEL 1.3

RESEP IKAN KUAH KUNING

(Ikan Kuah Kuning)

Halaman : 1 dari 5

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 200 ml

Jenis Hidangan : Sup

Alat penyajian : Piring Sup

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : 70° C

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Ikan mahi-mahi Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Jahe Garam Gula Pasir Serai Daun jeruk Minyak Tomat ceri Air	150gr 35gr 20gr 10gr 2gr 2gr 3gr 2gr 25gr 3gr 20ml 30gr 500ml	<i>The mise en place</i> Potong <i>supreme</i> , bumbu dengan garam dan lada Sangrai Bakar, kupas Ambil bagian intinya, iris tipis Potong <i>wedges</i>
2.	Haluskan	Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Jahe Serai		

3.	Tumis	Bumbu halus Daun jeruk		Hingga harum dan matang
4.	Tambahkan	Air		
5.	Bumbui	Garam Gula pasir		
6.	Angkat	Daun jeruk		
7.	Haluskan			Menggunakan <i>blender</i> , sisihkan
8.	Panggang	Ikan mahi-mahi		Menggunakan teflon, sisihkan
9.	Panggang	Tomat ceri		Menggunakan teflon

Sumber : (Buku, 2021) dan *Olahan data penulis*

LANJUTAN TABEL 1.3

RESEP IKAN KUAH KUNING

(Papeda)

Halaman : 3 dari 5

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 200 ml

Jenis Hidangan : Sup

Alat penyajian : Piring Sup

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : 70° C

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Tepung Sagu Air Garam Gula	50gr 600ml 1gr 1gr	<i>The mise en place</i> Bagi menjadi 150ml dan 450 ml
2.	Masak	Tepung sagu Air Garam Gula	150ml	Aduk hingga papeda licin
3.	Didihkan	Air	450ml	
4.	Tuangkan	Adonan tepung		Ke dalam air mendidih, sedikit demi sedikit
5.	Aduk			Hingga tercampur rata, bertekstur kental dan berwarna putih bening

Sumber : (Buku, 2021) dan *Olahan data penulis*

LANJUTAN TABEL 1.3

RESEP IKAN KUAH KUNING

(Lime gel)

Halaman : 4 dari 5

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 200 ml

Jenis Hidangan : Sup

Alat penyajian : Piring Sup

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : 70° C

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Perasan jeruk nipis Air Bubuk agar	50ml 30ml 2gr	<i>The mise en place</i>
2.	Campurkan	Perasan jeruk nipis Air Bubuk agar		Ke dalam <i>saucepan</i>
3.	Masak			Hingga mendidih
4.	Dinginkan			Di dalam kulkas
5.	Haluskan			Menggunakan <i>blender</i>

Sumber : (Google, 2023) dan *Olahan data penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.3

RESEP IKAN KUAH KUNING

(Clear Chips)

Halaman : 5 dari 5

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 200 ml

Jenis Hidangan : Sup

Alat penyajian : Piring Sup

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : 70° C

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Tepung Tapioka Air Garam	50gr 300ml 1gr	<i>The mise en place</i>
2.	Campurkan	Tepung Tapioka Air Garam		Ke dalam <i>saucepan</i>
3.	Masak			Hingga mendidih dan bening
4.	Tuang			Ke atas <i>silicon pad</i> dan ratakan
5.	Keringkan			Menggunakan <i>oven</i> dengan suhu 58°C selama 3 jam

Sumber : (Google, 2023) dan *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1.4

RESEP GRANITA BUAH PALA

(Granita Buah Pala)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : Juni 2023

Berat/Porsi : 50gr

Jenis Hidangan : Hidangan Utama

Alat penyajian : Piring

Asal Daerah: Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : Cold

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Sirup Buah Pala Jus Lemon Air Daun Mint Garam	50ml 30ml 100ml 5gr 1gr	<i>The mise en place</i> Geprek
3.	Masak	Sirup Buah Pala Jus Lemon Air Daun Mint Garam		Menggunakan <i>saucepan</i> dengan api kecil
4.	Tuangkan	Larutan		Ke dalam <i>tray</i>
5.	Bekukan			Selama 30 menit
6.	Keruk			Menggunakan Garpu
7.	Ulangi			Proses 2-3 kali

Sumber : (Google, 2023) dan *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1.5

RESEP NASI LAPOLA, LAPIS PALARO, KOHU-KOHU

(Nasi Lapola)

Halaman : 1 dari 5

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 1,5dl

Jenis Hidangan : Hidangan Utama

Alat penyajian : Piring

Asal Daerah: Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : 60° C

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Beras Kelapa parut Kacang tolo Serai Daun jeruk Garam	125gr 100gr 100gr 25gr 2gr 3gr	<i>The mise en place</i> Cuci bersih, tiriskan Muda, kukus Rendam semalaman, rebus hingga empuk
3.	Masak	Beras Serai Daun jeruk Garam		Menggunakan teknik aron
4.	Campurkan	Kacang tolo Kelapa parut		Ketika air sudah surut
5.	Kukus	Nasi		Selama 30 menit hingga matang

Sumber : (Buku, 2021) dan *Olahan data penulis*

LANJUTAN TABEL 1.5

RESEP NASI LAPOLA, LAPIS PALARO, KOHU-KOHU

(Lapis Palaro)

Halaman : 2 dari 5

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 80gr

Jenis Hidangan : Hidangan Utama

Alat penyajian : Piring

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : 60° C

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Daging Sapi Tepung maizena Minyak Cabai merah besar Ketumbar Pala Jintan Cengkeh Jahe Kencur Garam	300gr 15gr 500ml 90gr 3gr 0,75gr 1gr 0,5gr 4gr 4gr 3gr	<i>The mise en place</i> Iris tipis Untuk menggoreng
2.	Haluskan	Cabai merah besar Ketumbar Pala Jintan Cengkeh Jahe Kencur		

3.	Tumis	Bumbu halus		Hingga harum dan matang
4.	Masukkan	Daging		Aduk hingga rata
5.	Tambahkan	Air	400ml	
6.	Rebus			Hingga daging empuk dan bumbu meresap
7.	Angkat	Daging sapi		Sisihkan
8.	Tambahkan	Tepung maizena		Ke dalam sisa air ungkepan, aduk hingga mengental
9.	Haluskan			Menggunakan <i>blender</i>
10.	Goreng	Daging sapi		Yang sudah diungkep hingga kering

Sumber : (Buku, 1967) dan *Olahan data penulis*

LANJUTAN TABEL 1.5

RESEP NASI LAPOLA, LAPIS PALARO, KOHU-KOHU

(Kohu-kohu)

Halaman : 4 dari 5

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 50gr

Jenis Hidangan : Hidangan Utama

Alat penyajian : Piring

Asal Daerah: Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : 60° C

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Teri basah Kacang panjang Tauge Timun Kemangi Kelapa parut Perasan jeruk nipis Bawang merah Cabai rawit Cabai keriting merah Terasi Kencur Garam	45gr 15gr 15gr 15gr 15gr 45gr 5ml 15gr 10gr 5gr 1,5gr 1gr 1gr	<i>The mise en place</i> Kukus Potong 1cm, <i>blanch</i> Bersihkan akarnya Buang bijinya, potong <i>brunoise</i> Siangi Kukus Bakar
2.	Haluskan	Bawang merah Cabai rawit Cabai keriting merah Terasi		

		Kencur Garam		
3.	Campurkan	Semua bahan		Ke dalam wadah, aduk rata

Sumber : (Buku, 2021) dan *Olahan data penulis, 2023*

TABEL 1.6

RESEP PISANG ASAR

(Pisang Asar)

Halaman : 1 dari 3

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 60gr

Jenis Hidangan : Hidangan Penutup

Alat penyajian : Piring

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : Dingin

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapkan Bahan	Pisang raja Kacang tanah Telur Kayu manis bubuk Mentega Stroberi Kenari	150gr 100gr 30gr 1gr 15gr 50gr 10gr	<i>The mise en place</i> Iris tipis memanjang Sangrai, haluskan Untuk garnish Sangrai, untuk garnish
2.	Campurkan	Kacang tanah Telur Kayu manis bubuk Mentega		Aduk hingga rata dan lengket
3.	Oleskan	Pisang raja		Dengan adonan kacang tanah
4.	Panggang	Pisang raja		Dengan oven selama 40 menit hingga harum dan garing

Sumber (Buku, 2021) dan *Olahan data penulis, 2023*

LANJUTAN TABEL 1.6

RESEP PISANG ASAR

(Krim Kopi Rarobang)

Halaman : 2 dari 3

Jumlah Porsi : 3 porsi

Tanggal : April 2023

Berat/Porsi : 60gr

Jenis Hidangan : Hidangan Penutup

Alat penyajian : Piring

Asal Daerah : Ambon, Maluku

Suhu Penyajian : Dingin

NO.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Persiapan Bahan	Susu Jahe Kayu manis Kopi bubuk Cengkeh Daun pandan Gula pasir Kuning telur Krim kocok	150ml 2gr 2gr 4gr 0,5gr 0,5gr 50gr 16gr 100ml	<i>The mise en place</i> Kocok hingga kaku
2.	Didihkan	Susu Jahe Kayu manis Kopi bubuk Cengkeh Daun pandan Gula pasir		Dalam <i>saucepan</i> , aduk hingga gula larut
3.	Saring			Menggunakan strainer
4.	Campurkan	Kuning telur		Menggunakan teknik <i>temper</i>
5.	Masak			Hingga mengental

6.	Tutup			Dengan <i>plastic wrap</i> , dinginkan
7.	Campurkan	Krim kocok		Aduk hingga rata dengan <i>balloon whisk</i>

Sumber : (Buku, 2016) dan *Olahan data penulis, 2023*

1.6 Recipe Costing dan Dish Costing

Recipe Costing adalah perhitungan harga dari setiap bahan baku makanan yang digunakan dalam *recipe*. Perhitungan *recipe costing* dapat dijadikan standar dalam menentukan perhitungan harga dalam satu porsi atau *dish costing*. *Recipe costing* dan *dish costing* ditujukan agar pembuat makanan atau juru masak dapat mengetahui seberapa besar pengeluarannya dan dapat memperkirakan seberapa besar pendapatan yang didapat pada saat dijual.

TABEL 1.7*Recipe cost, dish cost, dan selling price***KUE CARA**

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Tepung terigu	0,06	kg	Rp13.000	Rp780
2	Telur	0,3	butir	Rp2.000	Rp600
3	Mentega	0,005	kg	Rp150.000	Rp750
4	Garam	0,004	kg	Rp15.000	Rp60
5	Gula pasir	0,007	kg	Rp16.000	Rp112
6	Santan	0,09	liter	Rp40.000	Rp3.600
7	Ikan cakalang asap	0,05	kg	Rp80.000	Rp4.000
8	Lada putih bubuk	0,001	kg	Rp115.000	Rp115
9	Bawang putih	0,015	kg	Rp30.000	Rp450
10	Bawang goreng	0,005	kg	Rp100.000	Rp500
11	Bawang merah	0,031	kg	Rp36.000	Rp1.116
12	Serai	0,025	kg	Rp12.000	Rp300
13	Cabai merah keriting	0,01	kg	Rp45.000	Rp450
14	Jintan	0,001	kg	Rp80.000	Rp80
15	Lengkuas	0,003	kg	Rp14.000	Rp42
16	Ketumbar	0,001	kg	Rp25.000	Rp25
17	Tomat hijau	0,01	kg	Rp15.000	Rp150
18	Cabai merah besar	0,01	kg	Rp50.000	Rp500
19	Timun	0,02	kg	Rp17.000	Rp340
20	Cuka	0,002	liter	Rp24.615	Rp49
21	Jus jeruk nipis	0,003	liter	Rp60.000	Rp180
	Recipe costing				Rp14.199
	Dish costing				Rp4.733
	Food Cost 15%	Selling price			Rp31.554

TABEL 1.8*Recipe cost, dish cost, dan selling price***RUJAK NATSEPA**

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Timun	0,06	kg	Rp13.000	Rp780
2	Belimbing	0,03	kg	Rp20.000	Rp600
3	Buah Pala	0,03	kg	Rp18.000	Rp540
4	Pepaya Muda	0,045	kg	Rp12.000	Rp540
5	Gula jawa	0,06	kg	Rp22.000	Rp1.320
6	Gula pasir	0,015	kg	Rp16.000	Rp240
7	Garam	0,001	kg	Rp15.000	Rp15
8	Nanas	0,1	kg	Rp28.000	Rp2.800
9	Cabai rawit	0,004	kg	Rp80.000	Rp320
10	<i>Soy lecithin</i>	0,001	kg	Rp145.000	Rp145
11	Kacang tanah	0,05	kg	Rp45.000	Rp2.250
	Recipe costing				Rp9.550
	Dish costing				Rp3.183
	Food Cost 15%	Selling price			Rp21.222

TABEL 1.9*Recipe cost, dish cost, dan selling price***IKAN KUAH KUNING**

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Ikan mahi-mahi	0,15	kg	Rp80.000	Rp12.000
2	Bawang merah	0,035	kg	Rp36.000	Rp1.260
3	Bawang putih	0,02	kg	Rp30.000	Rp600
4	Kemiri	0,001	kg	Rp70.000	Rp70
5	Kunyit	0,002	kg	Rp10.000	Rp20
6	Jahe	0,002	kg	Rp14.000	Rp28
7	Garam	0,004	kg	Rp15.000	Rp60
8	Gula	0,003	kg	Rp16.000	Rp48
9	Serai	0,025	kg	Rp12.000	Rp300
10	Daun jeruk	0,003	kg	Rp30.000	Rp90
11	Minyak	0,02	liter	Rp15.000	Rp300
12	Tomat ceri	0,03	kg	Rp72.000	Rp2.160
13	Tepung sagu	0,05	kg	Rp20.000	Rp1.000
14	Jus jeruk nipis	0,05	liter	Rp60.000	Rp3.000
15	Bubuk agar	0,002	kg	Rp700.000	Rp1.400
	Recipe costing				Rp22.336
	Dish costing				Rp7.445
	Food Cost 20%	Selling price			Rp37.227

TABEL 1.10

Recipe cost, dish cost, dan selling price

GRANITA BUAH PALA

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Sirup Buah Pala	0,05	ltr	Rp45.000	Rp2.250
2	Jus Buah Lemon	0,03	ltr	Rp60.000	Rp1.800
3	Daun Mint	0,005	kg	Rp120.000	Rp600
4	Garam	0,001	kg	Rp15.000	Rp15
	Recipe costing				Rp4.665
	Dish costing				Rp1.555
	Food Cost 10%	Selling price			Rp15.550

TABEL 1.11*Recipe cost, dish cost, dan selling price***NASI LAPOLA, LAPIS PALARO, KOHU-KOHU**

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Beras	0,15	kg	Rp13.000	Rp1.950
2	Kelapa parut	0,1	kg	Rp10.000	Rp1.000
3	Kacang tolo	0,1	kg	Rp33.000	Rp3.300
4	Serai	0,025	kg	Rp12.000	Rp300
5	Daun jeruk	0,002	kg	Rp30.000	Rp60
6	Garam	0,006	kg	Rp15.000	Rp90
7	Daging sapi	0,3	kg	Rp180.000	Rp54.000
8	Tepung maizena	0,015	kg	Rp23.000	Rp345
9	Minyak	0,5	liter	Rp15.000	Rp7.500
10	Cabai merah besar	0,09	kg	Rp50.000	Rp4.500
11	Ketumbar	0,003	kg	Rp25.000	Rp75
12	Pala	0,00075	kg	Rp100.000	Rp75
13	Jintan	0,001	kg	Rp80.000	Rp80
14	Cengkeh	0,0005	kg	Rp290.000	Rp145
15	Jahe	0,004	kg	Rp14.000	Rp56
16	Kencur	0,004	kg	Rp33.000	Rp132
17	Teri basah	0,045	kg	Rp48.000	Rp2.160
18	Kacang panjang	0,015	kg	Rp15.000	Rp225
19	Tauge	0,015	kg	Rp12.000	Rp180
20	Timun	0,015	kg	Rp13.000	Rp195
21	Daun kemangi	0,015	kg	Rp61.000	Rp915
	Recipe costing				Rp77.283
	Dish costing				Rp25.761
	Food Cost 30%	Selling price			Rp85.870

TABEL 1.12*Recipe cost, dish cost, dan selling price***PISANG ASAR**

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Pisang Raja	0,15	kg	Rp80.000	Rp12.000
2	Kacang tanah	0,1	kg	Rp45.000	Rp4.500
3	Mentega	0,015	kg	Rp150.000	Rp2.250
4	Telur	2	butir	Rp2.000	Rp4.000
5	Kayu manis	0,003	kg	Rp80.000	Rp240
6	Stroberi	0,05	kg	Rp40.000	Rp2.000
7	Kenari	0,01	kg	Rp150.000	Rp1.500
8	Susu	0,15	liter	Rp20.000	Rp3.000
9	Jahe	0,002	kg	Rp14.000	Rp28
10	Kopi bubuk	0,004	kg	Rp350.000	Rp1.400
11	Cengkeh	0,0005	kg	Rp290.000	Rp145
12	Daun pandan	0,0005	kg	Rp34.000	Rp17
13	Gula pasir	0,06	kg	Rp16.000	Rp960
14	Krim kocok	0,1	liter	Rp45.000	Rp4.500
	Recipe costing				Rp36.540
	<i>Dish costing</i>				Rp12.180
	<i>Food Cost 20%</i>	<i>Selling price</i>			Rp60.900

1.7 Tabel Daftar Nilai Gizi

Setiap bahan makanan yang digunakan untuk memasak pasti memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Nutrisi adalah proses pengolahan dan pemasukan zat makanan oleh tubuh (KBBI). Setiap manusia memiliki kebutuhan asupan gizi yang berbeda-beda. Zat gizi adalah ikatan kimia yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu menghasilkan energi, membangun, memelihara jaringan, serta mengatur proses-proses jaringan (Alamsteir, Sunita;2009).

Berikut ini merupakan kandungan gizi dari lima sajian khas Kota

Ambon yang penulis ajukan pada tugas akhir:

TABEL 1.13**KANDUNGAN GIZI****KUE CARA**

No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Tepung terigu	60g	218	45.79	6.2	0.59
2	Telur	1/3 butir	22	0.11	1.85	1.46
3	Mentega	5gr	110			12
4	Garam	4gr				
5	Gula pasir	7gr	27	70		
6	Santan	90ml	210	6		21
7	Ikan cakalang asap	50gr	100		12.77	5.02
8	Lada putih bubuk	1gr	3	0.67		
9	Bawang putih	15gr	22	4.96	0.95	0.08
10	Bawang goreng	5gr	25	2.5	0.5	1.5
11	Bawang merah	31gr	22	5.21	0.78	0.03
12	Serai	25gr	23	5.8	0.3	
13	Cabai merah keriting	10gr	4	0.9	0.2	
14	Jintan	1gr	4	0.4	0.2	0.2
15	Lengkuas	3gr	1	0.2		
16	Ketumbar	1gr	1	0.2		0.1
17	Tomat hijau	10gr	2	0.5	0.1	
18	Cabai merah besar	10gr	4	0.9	0.2	
19	Timun	20gr	2	0.43	0.12	0.03
20	Cuka	2ml				
21	Jus jeruk nipis	3ml	1	0.26	0.01	
Total			801	144.83	24.18	42.01
Total Porsi			267	48.28	8.06	14.00

TABEL 1.14**KANDUNGAN GIZI****RUJAK NATSEPA**

No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Timun	60gr	7	1.3	0.35	0.1
2	Belimbing	30gr	9	2.02	0.31	0.1
3	Buah Pala	30gr	12.6	3.3	0.09	0.06
4	Pepaya Muda	45gr	18	4.41	0.27	0.06
5	Gula jawa	60gr	221	45.6	1.8	6
6	Gula pasir	15gr	57	14.6		
7	Garam	1gr				
8	Nanas	100gr	48	12.63	0.54	0.12
9	Cabai rawit	4gr	13	2.27	0.48	0.69
10	<i>Soy lecithin</i>	1gr	8			1
11	Kacang tanah	50gr	300	7.63	14.02	26.25
Total			693.6	93.76	17.86	34.38
Total Per Porsi			231.2	31.25	5.95	11.46

TABEL 1.15**KANDUNGAN GIZI****SUP IKAN KUAH KUNING**

No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Ikan mahi-mahi	150gr	128		27.75	1.05
2	Bawang merah	35gr	25	5.88	0.88	0.03
3	Bawang putih	20gr	30	6.61	1.27	0.1
4	Kemiri	1gr	6	0.2	0.1	0.6
5	Kunyit	2gr	7	1.3	0.16	0.2
6	Jahe	2gr	2	0.36	0.04	0.02
7	Garam	4gr				
8	Gula	3gr	12	3		
9	Serai	25gr	23	5.8	0.3	
10	Daun jeruk	3gr	9	2.2	0.2	0.3
11	Minyak	20ml	177			20
12	Tomat ceri	30gr	805	175.22	39.34	8.94
13	Tepung sagu	50gr	189	50	0.1	
14	Jus jeruk nipis	50ml	13	4.38	0.22	0.04
15	Bubuk agar	2gr	7	1.69		0.01
Total			1433	256.64	70.36	31.29
Total Per Porsi			477.67	85.55	23.45	10.43

TABEL 1.16**KANDUNGAN GIZI****GRANITA BUAH PALA**

No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Sirup Pala	50ml	1700	425	5	-
2	Jus Buah Lemon	30ml	8	2,8	-	-
3	Daun Mint	5gr	2	0,5	-	-
4	Garam	1gr				
Total			1710	428,3	5	0
Total Per Porsi			570	142,77	1,67	0

TABEL 1.17**KANDUNGAN GIZI****NASI LAPOLA, LAPIS PALARO, KOHU-KOHU**

No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Beras	150gr	615	121,5	12	
2	Kelapa parut	100gr	354	15,23	3,33	33,49
3	Kacang tolo	100gr	114,12	20,59	7,65	0,59
4	Serai	25gr	23	5,8	0,3	
5	Daun jeruk	2gr	6	1,5	0,2	0,2
6	Garam	6gr				
7	Daging sapi	300gr	1026		74,52	78,45
8	Tepung maizena	15gr	57	13,69	0,04	0,01
9	Minyak	50ml	442			50
10	Cabai merah besar	90gr	36	8,1	1,8	
11	Ketumbar	3gr	9	1,65	0,37	0,53
12	Pala	0,75gr	4	0,37	0,04	0,27
13	Jintan	1gr	4	0,4	0,2	0,2
14	Cengkeh	0,5gr	1	0,3		0,1
15	Jahe	4gr	3	0,71	0,07	0,03
16	Kencur	4gr				
17	Teri basah	45gr	76,5		15,03	1,35
18	Kacang panjang	15gr	5	1,07	0,27	0,02
19	Tauge	15gr	4	0,89	0,46	0,03
20	Timun	15gr	2	0,32	0,09	0,02
21	Daun kemangi	15gr	9	1,7	0,8	0,1
Total			2790,62	193,82	117,17	165,39
Total Per Porsi			930,21	64,61	39,06	55,13

\

TABEL 1.18**KANDUNGAN GIZI****PISANG ASAR**

No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Pisang Raja	150gr	180	47.7	1.8	0.3
2	Kacang tanah	100gr	599	15.26	28.03	52.5
3	Mentega	15gr	110			12
4	Telur	2btr	129	0.68	11.07	8.75
5	Kayu manis	3gr	8	2.4	0.12	0.1
6	Stroberi	50gr	16	3.84	0.34	0.15
7	Kenari	10gr	65	1.37	1.52	6.52
8	Susu	150ml	90	7.2	4.8	4.8
9	Jahe	2gr	2	0.36	0.04	0.02
10	Kopi bubuk	4gr	10	2		
11	Cengkeh	0,5gr	1	0.3		0.1
12	Daun pandan	0,5gr				
13	Gula pasir	60gr	232	59.99		
14	Krim kocok	100ml	345	2.79	2.05	37
Total			1787	143.89	49.77	122.24
Total Per Porsi			595.67	47.96	16.59	40.75