

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pariwisata adalah sebuah kegiatan perjalanan wisata dari satu tempat ke tempat lainnya yang bersifat sementara dengan tujuan untuk menenangkan diri atau menghibur diri dengan menikmati objek wisata yang ditawarkan dari tempat tersebut. Definisi pariwisata menurut undang-undang kepariwisataan no. 10 tahun 2009 yaitu pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah. Industri pariwisata merupakan salah satu sektor industri terbesar di Indonesia. Berdasarkan keterangan dari Gubernur Bank Indonesia Perry Warjiyo pada tahun 2022 industri kedua sebagai penyumbang devisa Negara Indonesia terbesar yaitu industri pariwisata.

Industri kuliner merupakan bagian penting dari industri pariwisata, karena wisatawan yang sedang mengunjungi sebuah daerah pasti memiliki keinginan untuk mencoba makanan serta minuman khas yang dimiliki daerah tersebut. Contoh usaha kuliner dalam sektor pariwisata meliputi berbagai macam jenis restoran, kafe, warung makan, dan kedai kopi yang menyajikan berbagai jenis masakan dan minuman khas daerah setempat. Negara Indonesia memiliki 17.508 pulau dengan total lebih dari 360 suku budaya yang berbeda. Masing-masing budaya memiliki adat istiadat serta makanan khas yang berbeda di setiap tempat nya.

Makanan tradisional sendiri termasuk kedalam salah satu aspek pariwisata di bidang kuliner. Makanan khas daerah atau makanan tradisional merupakan makanan yang tercipta dari kebudayaan serta keberadaan bahan pangan yang dimiliki oleh daerah tersebut. Menurut Soepandi, dkk (1987 :12) tradisional adalah segala apa yang dituturkan atau diwariskan secara turun-temurun dari orang tua atau dari nenek moyang. Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang.

Kota Makassar merupakan salah satu kota yang berada di Provinsi Sulawesi Selatan. Kota Makassar berada di wilayah pesisir barat Provinsi Sulawesi Selatan dan berlaku sebagai ibukota Provinsi. Letak geografis Kota Makassar adalah terletak antara 119°24'17"38" Bujur Timur dan 5°8'6'19" Lintang Selatan. Kota Makassar tercatat memiliki luas wilayah sebesar 175,77 km persegi. Pada sejarahnya, Kota Makassar berasal dari Kerajaan Gowa. Pada abad ke 16 Kerajaan Gowa membentuk satu kekuasaan bersama dengan Kerajaan Tallo, persatuan kekuatan ini disebut dengan *rua karaeng na se're ri ata* yang berarti "dua penguasa satu rakyat" (Abdurrahim, 1975: 11). Saat ini jika dilihat dari segi geografis nya Kota Makassar berada diantara pusat dari Kerajaan Tallo di sebelah utara dan Kerajaan Gowa di sebelah selatan.

Pada masa waktu di akhir abad ke-16 hingga di awal abad ke-17, Makassar sukses menjadi wilayah pusat perdagangan beberapa negara Eropa dan Cina. Setelah bangsa Portugis mulai menetap di Makassar pada

tahun 1532, selanjutnya datanglah para pedagang dari Inggris pada tahun 1615, pedagang Denmark tahun 1618, dan para pedagang China pada tahun 1619 (Reid, 2004: 156). Kota Makassar kerap juga disebut dengan nama Ujung Pandang, hal ini dikarenakan pada abad ke-17 *Verenigde Oost Indische Compagnie* (VOC) dibawah pimpinan Cornelis Janszoon Speelman mengambil alih Kerajaan Gowa dan memilih daerah Benteng Ujung Pandang sebagai pusat kekuasaan dan pemukiman yang baru. Nama Kota Ujung Pandang juga sempat digunakan pada periode waktu tahun 1971-1999 kemudian kembali diganti menjadi Kota Makassar hingga hari ini.

Kota Makassar memiliki destinasi pariwisata yang terkenal dikalangan turis seperti pantai Losari, Benteng Rotterdam, dan Benteng Somba Opu. Selain itu Kota Makassar juga memiliki banyak variasi rempah-rempah lokal seperti kunyit, kayu manis, jahe, lada, kemiri, dan kluwak. Rempah-rempah tersebut bukan dihasilkan karena kondisi lingkungan yang memadai tetapi karena Makassar merupakan titik simpul jalur perdagangan yang menghubungkan dari wilayah Indonesia Barat dengan Indonesia Timur. Rempah yang terkenal di daerah Makassar yaitu *Ampah Patang Pulo* merupakan campuran rempah-rempah yang sering digunakan dalam pembuatan Coto Makassar, hidangan kuah beserta daging dan jeroan yang paling terkenal di Kota Makassar (Aisyah, 2022)

Kota Makassar memiliki beberapa makanan khas daerah yang terkenal di Indonesia, seperti Coto Makassar, sop konro, sop saudara, jalangkote, dan es pisang ijo. Hidangan kuliner Kota Makassar banyak menggunakan bahan dasar utama daging sapi dan ikan-ikanan, hal ini dikarenakan Kota Makassar

kaya akan sumber daya laut nya dan juga menjadi salah satu daerah penghasil ternak sapi terbesar di Indonesia menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021. Profil rasa dari hidangan khas Makassar umumnya asin dan gurih dengan aroma rempah yang kuat. Bahan-bahan masakan yang banyak digunakan pada hidangan khas Makassar adalah bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, merica putih, cabai merah, jeruk nipis, dan santan kelapa.

Selain makanan yang asin, gurih, dan penuh rempah masyarakat Makassar senang mengkonsumsi makanan manis dan legit. Makanan manis yang terkenal dari Makassar yaitu es pisang ijo, es palu butung, pisang ape, dan barongko. Makanan daerah khas Makassar umumnya tergolong kedalam makanan halal karena mayoritas penduduk dari Provinsi Sulawesi Selatan merupakan penganut agama Islam (Aisyah, 2021).

Setelah mengetahui sejarah dan karakteristik makanan yang ada di Kota Makassar, penulis dapat menyusun konsep rangkaian hidangan dalam bentuk set menu dengan gaya penyajian *fine dining* yang dimulai dari perencanaan resep yang tepat dan sesuai dengan resep tradisional yang kemudian penulis akan kembangkan hingga menghasilkan sebuah hidangan yang modern dengan kualitas tinggi tanpa merubah profil rasa asli dari hidangan tersebut.

Keberagaman rempah dan bahan yang digunakan dalam hidangan kuliner khas Makassar memberikan inspirasi bagi penulis untuk menjadikan Kota Makassar sebagai subjek dari tugas akhir penulis dengan judul **“Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Khas Kota Makassar”**

dengan harapan penulis mampu menciptakan sebuah peluang bisnis yang baru sekaligus menciptakan sebuah produk yang unik hasil dari pengembangan produk tradisional yang sebelumnya sudah ada sejak lama.

1.2. Maksud dan Tujuan

1.2.1 Tujuan Akademis

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan pendidikan penulis sebagai mahasiswa jurusan Seni Kuliner (SKU), di Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Mengembangkan makanan khas Kota Makassar dengan menerapkan metode memasak dengan teknik yang modern serta menerapkan teknik presentasi yang sesuai dengan standar sajian *Fine Dining*.
- b. Menciptakan sebuah produk hidangan kuliner yang baru dengan mempertahankan orisinalitas rasa tradisional dari hidangan tersebut.
- c. Memperkenalkan eksistensi kuliner Kota Makassar kepada masyarakat umum dengan sajian presentasi yang lebih modern.
- d. Menciptakan sebuah peluang bisnis kuliner yang baru dengan mengembangkan makanan tradisional menjadi makanan modern yang setara dengan kelas *Fine Dining*.

1.3. Usulan Produk Set Menu

Dalam penyusunan tugas akhir *food presentation* ini, penulis memilih tema “*set menu*” sebagai tema presentasi produk untuk tugas akhir ini. Penulis akan mempresentasikan hidangan khas Kota Makassar yang telah penulis kembangkan menjadi sebuah hidangan baru dengan tampilan presentasi *plating ala Fine Dining*. Rangkaian set menu yang penulis sajikan terdiri dari *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *main course*, *cleanser*, dan *dessert*. Penulis memilih susunan *set menu* sebagai berikut :

1.3.1 Rangkaian Menu

Amuse Bouche “JALANGKOTE”

Jalangkote Stuffed with Mixed Vegetables and Chicken Ragout //

Crunchy Bihun // Sambal Cuka gel

Appetizer

“MIE TITI”

Crispy Noodle // Sautee Chicken Breast, Shrimp, Cuttlefish //

Chai Sim Cream // Thick Chicken Broth

Soup

“COTO MAKASSAR”

Sous Vide Tenderloin // Burasa // Sambal Tauco // Coto Makassar Broth //

Celery Oil // Fried Shallot

Cleanser

“SARABBA”

Sarabba Sorbet // Ginger & Cinnamon Sable Crumble

Main Course

“PALLUMARA KAKAP”

Steam Red Snapper Mousse // Sauce of Pallumara Broth // Potato Croquette
// Sayur Tutu // Sambal Lombok Kuning

Dessert

“Deconstructed of Es Palu Butung”

Banana Compote // Cocopandan Pudding // Coconut Mousse // Pandan gel

1.3.2 Deskripsi Menu

1. Jalangkote

Jalangkote merupakan jajanan khas Kota Makassar. Jalangkote merupakan jajanan gurih yang berbentuk setengah bulan dengan lipatan adonan yang khas di sisinya. Jalangkote terbuat dari adonan tepung goreng yang renyah dengan isian campuran sayuran dan daging. Setiap daerah di Provinsi Sulawesi Selatan memiliki variasi isian jalangkote yang berbeda-beda, isian jalangkote yang paling umum yaitu daging sapi atau daging ayam cincang, kentang dan wortel yang dipotong dadu, bihun, dan telur ayam rebus yang dipotong empat. Variasi lain dari isian jalangkote termasuk juga mie, tauge, ikan, dan ubi jalar. Satu hal yang selalu ada dalam isian jalangkote yaitu bumbu tumisnya yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, pala, dan jintan. Jalangkote selalu disajikan dengan saus pendamping yang sama yaitu saus cabai yang terbuat dari campuran cabai merah, cabai rawit merah, bawang putih, cuka, dan air larutan maizena sebagai agen pengentalnya (Chef Grace Titaheluw, 2020).

Pada kesempatan ini, penulis akan membentuk adonan kulit jalangkote menjadi seperti bentuk cup kecil, lalu penulis akan membuat isian nya berupa ragout dari campuran kentang, wortel, dada ayam rebus, dan telur ayam rebus yang dipotong berukuran dadu kecil. Di atas isian ragout tersebut akan ditambahkan sambal cuka khas pendamping jalangkote yang penulis akan buat menjadi bentuk gel. Sebagai penghias penulis akan memberikan potongan bihun yang sudah digoreng crispy untuk menambahkan tekstur pada hidangannya dan juga akan diberikan edible leaf sebagai *garnish*.



Gambar 1. 1 Sketsa Jalangkote

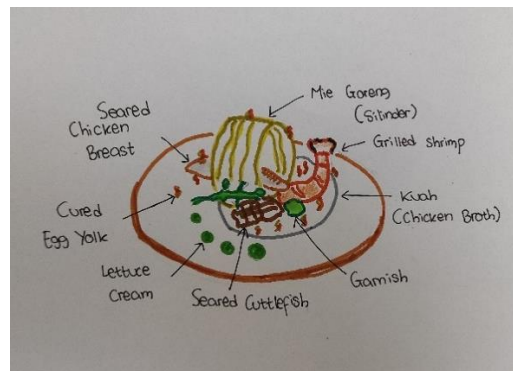
Sumber : Gambar olahan penulis, 2023

2. Mie Titi

Hidangan ini merupakan salah satu hidangan khas Kota Makassar yang diciptakan oleh Ang Kho Tjao, seorang warga Makassar yang berdarah Tionghoa. Mie Titi merupakan mie berukuran kecil yang digoreng kering kemudian dibanjur dengan kuah kaldu kental dan diberi pelengkap berupa irisan bakso, udang, sayuran, atau protein lain sesuai selera. Pada kisaran tahun 1970-an Ang Kho Tjau merupakan orang yang berjasa dalam membuat terkenalnya mie titi menjadi makanan khas ketika mengunjungi Kota Makassar. Setelah dirinya meninggal usaha mie kering ini diturunkan kepada anak-anaknya dengan mewariskan resep aslinya. Salah satu penerus

usahanya memberi label mie nya dengan nama “Mie Titi” yang kemudian nama tempat tersebut yang menjadi paling dikenal oleh publik. Hingga saat ini hidangan yang mirip dengan ifumie itu kerap disebut dengan nama Mie Titi (Achmad F, 2020)

Kuah siram dari mie titi dibuat menggunakan campuran dari kaldu ayam dan juga kaldu cumi atau udang yang telah dicampurkan dengan tumis bawang bombay, bawang putih, dada ayam, cumi, dan udang yang kemudian dikentalkan dengan tepung maizena sebagai agen pengental. Dalam proses pembuatan Mie Titi ini, penulis ingin membentuk mie goreng tersebut dengan menggunakan cetakan silinder sehingga menghasilkan sebuah lingkaran mie yang besar yang kemudian akan diisi oleh *pan seared* dada ayam, udang, dan cumi iris.



Gambar 1. 2 Sketsa Mie Titi

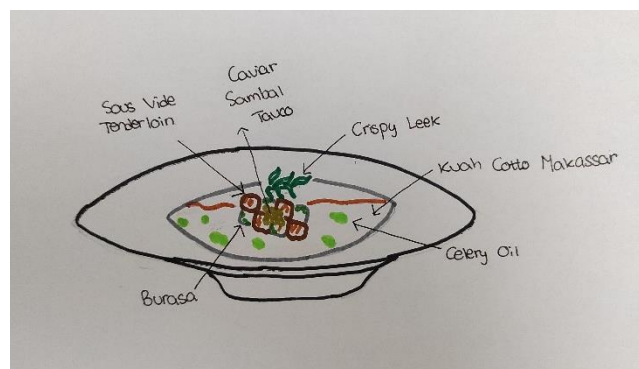
Sumber : Gambar olahan penulis, 2023

3. Coto Makassar

Berawal dari makanan yang diperuntukkan bagi warga jelata kini Coto Makassar menjadi ikon kuliner yang wajib dicoba ketika berada di Kota Makassar. Pada tahun 2015 Coto Makassar ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda oleh Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. Coto Makassar dibuat dengan menggunakan daging sapi dan juga dicampur

dengan sisa-sisa jeroan dari kerbau atau sapi seperti hati, limpa, dan usus yang kemudian diolah kembali dengan dicampurkan berbagai macam rempah yang sering disebut dengan Rempah Patang Pulo, kemudian direbus hingga menghasilkan kuah yang gurih. Pada sejarahnya, Coto Makassar mendapat pengaruh kuliner dari China sehingga terdapat penggunaan sambal tauco yang menjadi ciri khas penting dari Coto Makassar (Al Khoriah, 2022)

Pada menu Coto Makassar ini, penulis akan mempresentasikan versi dari Coto Makassar hasil pengembangan penulis dimana penulis hanya akan menggunakan daging sapi sebagai protein utamanya. Daging sapi yang telah dimarinasi oleh bumbu akan di seared terlebih dahulu kemudian dimasukkan ke dalam plastik vakum untuk dilanjutkan proses memasaknya di alat *sous vide* selama 2 jam dengan suhu 64°C. Kuah Coto Makassar akan mengikuti cara pembuatan secara tradisional demi mempertahankan profil rasa kuah yang khas. Penulis akan menyajikan Coto Makassar dengan burasa, minyak daun seledri, bawang goreng, dan sambal tauco yang akan dibuat menjadi *caviar*.



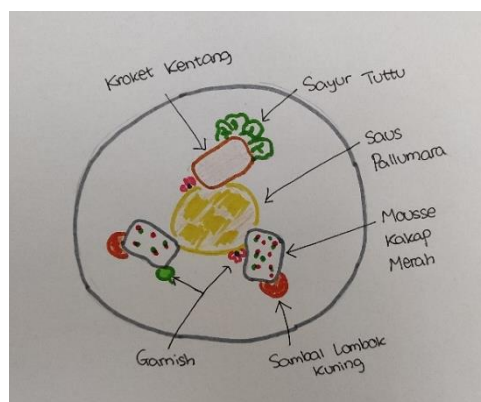
Gambar 1. 3 Sketsa Coto Makassar

Sumber : Gambar olahan penulis, 2023

4. Pallumara Kakap

Dalam bahasa Makassar Pallumara berasal dari dua kata yakni “Pallu” yang artinya ikan dan “Mara” yang artinya asam. Dari arti kata tersebut dapat kita ketahui bahwa Pallumara merupakan hidangan ikan yang disajikan dengan kuah yang asam. Pada dasarnya Pallumara memiliki profil rasa asam dan pedas karena di dalam campuran bumbunya menggunakan cabai merah dan cabai rawit, serta rasa asam nya berasal dari air asam jawa yang dicampurkan ke kuahnya. Secara tradisional Pallumara menggunakan ikan bandeng, tetapi banyak masyarakat Makassar yang menggunakan ikan kakap merah dan ikan tongkol sebagai protein utamanya (Yasinta, 2016).

Pada *Main Course ini*, penulis akan menyajikan Pallumara Kakap dengan menggunakan ikan kakap merah yang akan dibuat menjadi *fish mousse*. Kuah autentik Pallumara akan dibuat menjadi lebih kental agar memiliki konsistensi seperti saus-saus yang ada di hidangan makanan Eropa. Pallumara Kakap akan disajikan bersama kroket kentang khas Makassar, sayur tuttu yang terbuat dari daun singkong dan kelapa, serta sambal Lombok Kuning untuk menambahkan rasa pedas.



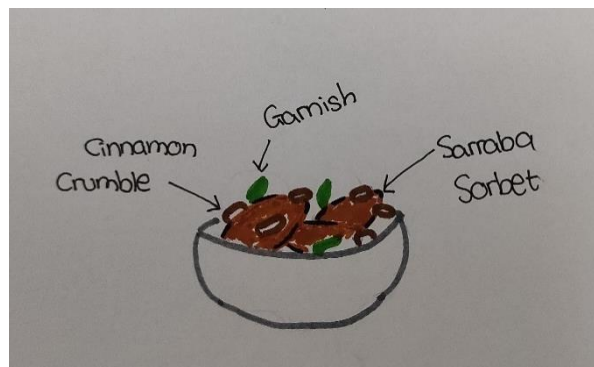
Gambar 1. 4 Sketsa Pallumara Kakap

Sumber : Gambar olahan penulis, 2023

5. Sarabba

Sarabba merupakan minuman sehat khas Makassar yang terbuat dari jahe, kayu manis, serai, lada hitam, pala bubuk, gula merah, kuning telur, dan santan kental. Sarabba kerap disajikan dalam kondisi hangat. Sarabba banyak diminum oleh masyarakat Kota Makassar karena dipercaya dapat digunakan sebagai obat flu dan demam serta sebagai minuman penambah stamina dan daya tahan tubuh (Jevi, 2021).

Pada kesempatan ini, penulis akan menggunakan Sarabba sebagai *palate cleanser* dalam rangkaian set menu yang penulis telah rancang. Sarabba akan diubah bentuk penyajian presentasinya menjadi sebuah *sorbet* yang disajikan secara dingin. Untuk menambah teksturnya, penulis akan menyajikan *Sarabba Sorbet* dengan crumble yang terbuat dari bahan dasar pembuatan Sarabba itu sendiri.



Gambar 1. 5 Sketsa Sarabba Sorbet

Sumber : Gambar olahan penulis, 2023

6. Es Pallu Butung

Memiliki karakteristik yang hampir sama dengan es pisang ijo, Es Pallu Butung juga termasuk kedalam makanan hidangan penutup yang sering

dikonsumsi oleh warga Makassar. Es Palu Butung terdiri dari pisang raja atau pisang kepok yang dikukus, vla yang terbuat dari tepung beras dan santan, dan juga sirup cocopandan sebagai pelengkap nya (Endah, 2022). Es Palu Butung yang akan penulis sajikan memiliki tampilan yang berbeda dengan Es Pallu Butung secara tradisional. Penulis akan *men-Deconstructed* hidangan ini sehingga menghasilkan penampilan yang lebih *modern, artistic*, serta dapat meningkatkan nilai jual nya tanpa menghilangkan profil rasa aslinya.

Vla yang terbuat dari santan dan tepung beras akan dirubah menjadi pudding santan yang lembut dan *creamy* dengan menggunakan tambahan sirup cocopandan dan juga gelatin sebagai agen pengentalnya. Pisang raja kukus akan dibuat menjadi *banana compote* dengan menambahkan gula dan *cream* untuk menguatkan rasa manis dari pisang tersebut. Es Pallu Butung menggunakan daun pandan dan santan dalam pembuatan vla nya. Oleh sebab itu, penulis akan menggunakan pandan dan santan tersebut untuk membuat *pandan gel* dan *coconut mousse*.



Gambar 1. 6 Sketsa Es Pallu Butung

Sumber : Gambar olahan penulis, 2023

1.4. Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Pada pengerjaan tugas akhir ini penulis mengangkat tema *Set Menu Fine Dining* Kota Makassar dengan gaya penyajian presentasi yang modern. Menurut John Walker (2009:218) *Fine Dining* adalah sebuah restoran yang identik dengan kelas menengah ke atas dengan berbagai nuansa kemewahan dari segi pelayanan, dekor, dan jenis makanan yang disajikan memiliki nilai jual yang tinggi. Restoran *fine dining* biasanya memiliki desain arsitektur dan dekorasi yang megah dan mewah untuk menonjolkan kesan makan yang elegan. Pelayanan yang diberikan di restoran *fine dining* berbeda dengan restoran biasa dimana pelayan restoran *fine dining* berpenampilan sangat rapih, elegan, dan sopan serta memperhatikan tamu dengan cermat dimulai dari tamu memasuki restoran (Davis, 2012).

Sebuah restoran yang menggunakan konsep *fine dining* biasa menjual produk makanannya dalam bentuk *Set Menu*, dimana mereka telah merancang susunan menu dari mulai hidangan pembuka (*Appetizer*) hingga hidangan penutup (*Dessert*). Penyajian dengan konsep set menu ini bertujuan untuk memberikan pengalaman makan yang lengkap dengan disajikannya beberapa menu yang berbeda tetapi dengan porsi yang sesuai dan profil rasa yang harmonis(CIA, 2009:38). Penulis akan menghadirkan rangkaian menu sajian kuliner khas Kota Makassar dengan *Plating Fine Dining* sebanyak 6 macam hidangan yang diawali dengan *Amuse Bouche* hingga *Dessert*.

1.4.2 Pengajian Resep

Menurut James Peterson (1999), sebuah *standard recipe* merupakan "petunjuk langkah demi langkah yang terinci untuk menghasilkan hidangan dengan kualitas dan rasa yang konsisten setiap kali dimasak." Standard recipe harus memiliki rincian yang jelas mengenai jumlah dan jenis bahan yang digunakan, urutan pengerjaan, teknik memasak, dan durasi waktu yang diperlukan. Resep standar merupakan acuan utama dalam proses memasak sebuah produk kuliner. Resep standar yang baik meliputi metode pengolahan dimulai dari persiapan bahan hingga proses penyajian hidangan. Keunggulan dari menggunakan standar resep yang baik adalah terciptanya kualitas makanan yang konsisten di setiap kali memasak dikarenakan terteranya metode memasak beserta kuantitas dari setiap bahan yang digunakan (Ulyana, 2021).

Berikut merupakan lampiran standar resep dari rangkaian *set menu* Kuliner Khas Makassar yang penulis telah rancang :

Resep menggunakan total jumlah 5 porsi per tabel resep nya.

Tabel 1. 1 Resep Jalangkote

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Amuse Bouche*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perpori : 65 gr
 Suhu Hidangan : 25°C
 Alat Saji : *Small plate*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	50	gr	Dada ayam	Cuci bersih, <i>dice</i> kecil
		20	gr	Telur	Telur rebus, <i>dice</i> kecil
		25	gr	Kentang	Cuci, kupas, potong <i>brunoise</i>
		25	gr	Wortel	Cuci, kupas, potong <i>brunoise</i>
		25	gr	Bawang merah	Kupas, potong <i>bruniose</i>
		10	gr	Bawang putih	Kupas, potong <i>bruniose</i>
		8	gr	Bawang daun	Iris tipis
		12	gr	Garam	
		5	gr	Gula pasir	
		1	gr	Merica bubuk	
		1	gr	Pala bubuk	
		1	gr	Jintan bubuk	
		210	gr	Tepung terigu	
		35	ml	Minyak goreng	
		45	gr	Margarin	Suhu ruangan
		65	ml	Air	
50	gr	Susu cair			
2	Campurkan	200	gr	Tepung terigu	Kedalam wadah. Aduk hingga tercampur rata, diamkan 30 menit
		30	gr	Margarin	
		20	ml	Minyak goreng	
		65	ml	Air	
		5	gr	Garam	
3	Panaskan	15	ml	Minyak goreng	
4	Masukan	25	gr	Kentang	Tumis hingga sayuran matang
		25	gr	Wortel	
		25	gr	Bawang merah	
		10	gr	Bawang putih	
		8	gr	Bawang daun	
5	Masukan	50	gr	Dada ayam	Tumis hingga matang
6	Campurkan	20	gr	Telur	
		8	gr	Garam	
		5	gr	Gula pasir	
		1	gr	Merica bubuk	

		1	gr	Pala bubuk	
		1	gr	Jintan bubuk	
7	Masukan	12	gr	Margarin	Masak tepung terigu hingga matang kemudian masukan susu cair dan aduk hingga mengental
		10	gr	Tepung terigu	
		50	gr	Susu cair	
8	Cetak				Adonan jalangkote hingga berbentuk mangkuk / <i>cupcake</i>
9	Panaskan			Minyak goreng	
10	Goreng				Kulit Jalangkote hingga kecoklatan
11	Masukan				Isian <i>Ragout</i> kedalam kulit jalangkote yang telah digoreng

Sumber : Buku 25 Resep Makanan Khas Daerah Makassar dan Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 2 Resep Sambal Cuka

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Mei 2023

Bobot Sajian Perporisi : 5 gr

Jenis Hidangan : *Amuse Bouche*

Suhu Hidangan : 25°C

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	20	gr	Bihun	
		20	gr	Cabai merah	
		10	gr	Cabai	
		5	gr	Keriting	
		5	gr	Cabai rawit	
		100	ml	Air	
		10	gr	Saus cabai	
		10	gr	Bawang putih	
		5	gr	Garam	
		2	gr	Gula pasir	
		5	ml	Cuka putih	
		2	gr	Agar-agar	
300	ml	Minyak goreng			
2	Panaskan	300	ml	Minyak goreng	
3	Masukan	20	gr	Bihun	Goreng hingga bihun mengembang.
4	Haluskan	20	gr	Cabai merah	Haluskan menggunakan food chopper, kemudian pindahkan ke <i>sauce pan</i> dan tambahkan air.
		10	gr	Cabai	
		5	gr	Keriting	
		5	gr	Cabai rawit	
5	Tambahkan	100	ml	Air	Masak larutan cabai hingga mendidih terlebih dahulu kemudian tambahkan agar-agar dan diamkan hingga set.
		10	gr	Bawang putih	
		10	gr	Saus cabai	
		5	gr	Garam	
		2	gr	Gula pasir	
6	Haluskan	5	ml	Cuka putih	Blender sambal cuka gel hingga benar-benar halus.
		2	gr	Agar-agar	
		5	ml	Cuka putih	
		2	gr	Agar-agar	
7	Sajikan				Sajikan bihun goreng dan sambal cuka gel sebagai garnish pelengkap diatas jalangkote.

Sumber : Buku 25 Resep Makanan Khas Daerah Makassar, Olahan Penulis 2023.

Tabel 1. 3 Resep Mie Titi

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Appetizer*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perporisi : 100 gr
 Suhu Hidangan : 45°C
 Alat Saji: *Dinner plate* (Cekung)

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Mise en Place	150 250 200 125 235 5 50 350 20 500 30 30 30 600	gr gr gr gr gr gr gr ml gr gr gr gr gr ml	Mie basah Dada ayam Udang Cumi-cumi Garam Merica Jeruk limau Minyak goreng Kuning telur Tulang ayam Bawang bombay Wortel Maizena Air	Kupas Iris tipis 2 butir
2	Masukan	220 20	gr gr	Garam Kuning telur	Masukan garam kedalam wadah kemudian tutupi kuning telur dengan garam.
3	Panaskan	300	ml	Air	Rebus tulang ayam selama 1 menit untuk membersihkan kotoran.
4	Panaskan	300	ml	Air	Untuk dijadikan kaldu
5	Masukan	30 30 8 2 500 30	gr gr gr gr gr gr	Bawang bombay Wortel Garam Merica Tulang ayam Maizena	Campurkan tulang ayam beserta bombay dan wortel dan rebus selama 3 jam. Beri garam dan merica kemudian angkat tulang dan kentalkan kaldu dengan tepung maizena.
6	Panaskan	350	ml	Minyak goreng	Menggunakan <i>pan</i> yang dalam.
7	Masukan	150	gr	Mie basah	Goreng mie basah dengan cetakan silinder hingga kering.
8	Campurkan	250 200 125	gr gr gr	Dada ayam Udang Cumi-cumi	Marinasi dengan garam, merica, dan jeruk limau.

		8	gr	Garam	
		2	gr	Merica	
		50	gr	Jeruk limau	
9	Panaskan	50	ml	Minyak goreng	Menggunakan sauce pan.
10	Masukan				Pan sear campuran ayam, udang, cumi-cumi yang sudah dimarinasi.
11	Sajikan				Susun setiap komponen di <i>plate</i> yang sudah disediakan.

Sumber : Buku Menu Lengkap Cita Rasa Dapur Makassar dan Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 4 Resep Chai Sim Puree

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Mei 2023

Bobot Sajian Perporisi : 10 gr

Jenis Hidangan : *Appetizer*

Suhu Hidangan : 25°C

Kota Asal : Makassar

Alat Saji: *Dinner plate* (Cekung)

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	50 100 50 3 25	gr ml ml gr gr	Chai sim Air Susu Garam Bawang bombay	
2	Panaskan	100	ml	Air	
3	Masukan	25 50	gr gr	Bawang bombay Chai sim	Rebus selama 5 menit
4	Haluskan				Chai sim yang telah direbus dan bawang bombay dengan susu. Tambahkan garam.
5	Saring				Saring chai sim <i>puree</i> dengan tammy cloth.

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 5 Resep Coto Makassar

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Soup*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perporisi : 150 gr
 Suhu Hidangan : 60°C
 Alat Saji : Soup Plate

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	400 60 350 15 15 3 12 3 5 2 2 7 40 23 1 1 5 22 250 200	ml gr ml gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr ml	Tajin Kacang tanah Kaldu sapi Serai Lengkuas Pala Kemiri Kayu manis Ketumbar Jintan Lada putih Jahe Bawang merah Bawang putih Daun salam Daun jeruk Gula pasir Garam Daging sapi Minyak goreng	Air cucian beras Sudah digoreng Iris Iris Telah di sangrai Telah di sangrai Telah di sangrai Telah di sangrai Telah di sangrai Kupas dan iris Kupas dan iris Kupas dan iris Potongan tenderloin
2	Haluskan	60	gr	Kacang tanah	Hingga menjadi <i>paste</i>
3	Panaskan	150	ml	Minyak goreng	Menggunakan <i>pan</i> ukuran sedang
4	Masukan	15 15 8 40 15	gr gr gr gr gr	Serai Lengkuas Jahe Bawang merah Bawang putih	Goreng dengan api kecil selama 2 menit.
5	Haluskan	3 12 3 1 2 8	gr gr gr gr gr gr	Pala Kemiri Ketumbar Jintan Lada putih Jahe	Blender semuanya hingga menjadi halus. Tambahkan sedikit air dan minyak untuk mempermudah proses blender.

		40	gr	Bawang merah	
		15	gr	Bawang putih	
		15	gr	Serai	
		15	gr	Lengkuas	
6	Marinasi				Daging sapi dengan sedikit bumbu halus, garam dan merica.
7	Panaskan	60	ml	Minyak goreng	
8	Masukan				Masak bumbu halus hingga harum dan matang merata.
9	Tambahkan	400 350 2 1 1 5 10	ml ml gr gr gr gr gr	Tajin Kaldu sapi Kayu manis Daun salam Daun jeruk Gula pasir Garam	Masukan juga <i>Paste</i> kacang tanah yang sudah di blender sebelumnya. Masak kaldu selama 1 jam.
10	Panaskan	25	ml	Minyak goreng	<i>Pan sear</i> tenderloin hingga matang.
11	Masukan			Daging sapi	
12	Sajikan				Kuah Coto Makassar dengan <i>pan sear tenderloin</i> , buras, dan sambal tauco.

Sumber : Buku 25 Resep Makanan Khas Daerah Makassar, Olahan Penulis 2023.

Tabel 1. 6 Resep Burasa

Halaman : 1 dari 1
Tanggal : Mei 2023
Jenis Hidangan : *Soup*
Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Bobot Sajian Perpori : 40 gr
Suhu Hidangan : 60°C
Alat Saji : Soup Plate

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	150 300 25 1 5 5 100	gr ml ml gr gr gr gr	Beras Air Santan Daun salam Serai Garam Daun pisang	Cuci bersih
2	Masukan	150 300 25	gr ml ml	Beras Air Santan	Kedalam panci besar dan aduk hingga rata.

3	Tambahkan	1 5 5	gr gr gr	Daun salam Serai Garam	Aduk dan masak dengan api sedang hingga air & santan terserap habis. Tutup selama 10 menit kemudian tumbuk nasi agar buras cepat lunak.
4	Masukan	100	gr	Buras Daun pisang	Masukan buras kedalam tumpukan daun pisang, kemudian bungkus dan lipat menjadi bentuk persegi.
5	Kukus				Kukus buras selama 50-60 menit hingga matang merata.
6	Sajikan				Buras dengan dipotong dadu berukuran 2 cm x 2 cm.

Sumber : Buku 25 Resep Makanan Khas Daerah Makassar, Olahan Penulis 2023.

Tabel 1. 7 Resep Caviar Sambal Tauco

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : Mei 2023 Bobot Sajian Perporshi : 5 gr
Jenis Hidangan : *Soup Condiment* Suhu Hidangan : 20°C
Kota Asal : Makassar Alat Saji : Soup Plate

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	20 10 5 3 10 30 3 75 3	gr gr gr gr gr ml gr ml gr	Cabai merah Cabai rawit Bawang merah Bawang putih Tauco Air Gula pasir <i>Salad oil</i> Agar-agar	Nutrijell polos
2	Dinginkan	75	ml	<i>Salad oil</i>	Dinginkan di chiller selama 2 jam
3	Haluskan	20 10 5 3	gr gr gr gr	Cabai merah Cabai rawit Bawang merah Bawang putih	Menggunakan blender hingga sangat halus.

		10	gr	Tauco	
		30	ml	Air	
		3	gr	Gula pasir	
4	Panaskan	10	ml	Minyak goreng	Menggunakan panci anti lengket
5	Masukan				Sambal tauco dan masak hingga harum dan matang sempurna.
6	Campurkan	30 3	ml gr	Air Agar-agar	Encerkan sambal dengan air dan beri agar-agar. Masak hingga larut dan biarkan dingin.
7	Pindahkan				Sambal ke <i>squeeze bottle</i>
8	Tuangkan				Sambal ke minyak dingin setetes demi setetes untuk membuat caviar.

Sumber : Buku 25 Resep Makanan Khas Daerah Makassar, Olahan Penulis 2023.

Tabel 1. 8 Resep Celery oil

Halaman : 1 dari 1
Tanggal : Mei 2023
Jenis Hidangan : *Soup Condiment*
Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Bobot Sajian Perporisi : 5 gr
Suhu Hidangan : 20°C
Alat Saji : Soup Plate

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Mise en Place	100 50	gr ml	Daun Seledri <i>Salad oil</i>	Daun nya saja
2	<i>Blanching</i>	100	gr	Daun Seledri	Blanch daun seledri di air mendidih selama 30 detik.
3	Refresh				Daun seledri di air dingin.
4	Haluskan	100 50	gr ml	Daun Seledri <i>Salad oil</i>	Blender hingga halus
5	Saring				Minyak seledri dengan <i>tammy cloth</i> .
6	Tuangkan				Pindahkan celery oil ke <i>squeeze bottle</i> .

Sumber : Mauri Restaurant Bali dan Olahan Penulis 2023.

Tabel 1. 9 Resep Pallumara Kakap

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Main Course*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perporshi : 180 gr
 Suhu Hidangan : 60°C
 Alat Saji : *Dinner Plate*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Mise en Place	500	gr	Kakap merah	Fillet
		40	gr	Bawang bombay	Kupas dan potong dadu
		25	gr	Kuning telur	
		30	ml	<i>Fresh cream</i>	
		25	gr	Bawang putih	Kupas dan potong dadu
		20	gr	Cabai merah	Dibuang bijinya
		20	gr	Cabai hijau	Dibuang bijinya
		25	ml	Minyak goreng	
		5	gr	Garam	
		1	gr	Lada putih	
		50	gr	Tomat merah	Cuci dan dipotong dadu 1cm
		15	gr	Serai	Iris
		15	gr	Bawang merah	Kupas dan iris
		1	gr	Daun jeruk	Kupas dan iris
		10	gr	Asam jawa	
		8	gr	Cabai rawit	Dibuang bijinya
		150	ml	Air	
		8	gr	Gula merah	
		3	gr	Kunyit bubuk	
2	Panaskan	10	ml	Minyak goreng	Di pan kecil
3	Masukan	40	gr	Bawang bombay	Tumis hingga bawang bombay dan bawang putih layu.
		15	gr	Bawang putih	
4	Haluskan	500	gr	Kakap merah	Blender halus bersamaan dengan bombay dan bawang putih hingga tekstur ikan menjadi lembut.
		25	gr	Kuning telur	
		30	ml	<i>Fresh cream</i>	
5	Tambahkan	20	gr	Cabai merah	Pindahkan <i>mousse</i> kakap ke wadah baru dan campurkan dengan cabai yang telah dipotong.
		20	gr	Cabai hijau	
		5	gr	Garam	
		1	gr	Lada putih	
6	Bentuk				Bentuk fish mousse menjadi bentuk silinder dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> .
7	Kukus				Kukus selama kurang lebih 30 menit.

	Haluskan	50	gr	Tomat merah	Kemudian tumis campuran bumbu hingga harum dan matang sempurna.
		15	gr	Serai	
		15	gr	Bawang merah	
		10	gr	Bawang putih	
		25	gr	Cabai merah	
		8	gr	Cabai rawit	
	Tambahkan	1	gr	Daun jeruk	Campur hingga merata dan profil rasa sudah sesuai dengan yang diinginkan. Didihkan hingga kuah surut selama 10 menit.
		10	ml	Air asam jawa	
		150	ml	Air	
		8	gr	Gula merah	
		5	gr	Garam	
		2	gr	Lada putih	
		3	gr	Kunyit bubuk	
8	Sajikan			Kakap <i>mousse</i>	Sajikan bersama saus kental dari kuah palumara.

Sumber : Buku 25 Resep Makanan Khas Daerah Makassar, Olahan Penulis 2023.

Tabel 1. 10 Resep Krokot Kentang

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Mei 2023	Bobot Sajian Perporshi	: 40 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu Hidangan	: 60°C
Kota Asal	: Makassar	Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	250	gr	Kentang	Kupas, cuci, potong dadu 2 cm Suhu ruangan Tepung roti halus Kocok lepas
		15	gr	Susu bubuk	
		10	gr	Kuning telur	
		8	gr	Mentega	
		1	gr	Lada putih	
		4	gr	Garam	
		350	ml	Minyak goreng	
		50	gr	Tepung roti	
60	gr	Telur utuh			
2	Kukus	250	gr	Kentang	Hingga empuk
3	Haluskan				Kentang hingga lembut dan tidak ada butiran yang menggumpal.
4	Masukan	15	gr	Susu bubuk	Campurkan bahan tersebut dengan kentang yang sudah dihaluskan.
		10	gr	Kuning telur	
		8	gr	Mentega	
		1	gr	Lada putih	
		4	gr	Garam	
5	Bentuk				

					Krokot kentang dengan bentuk bulat dengan berat 25 gr - 30 gr. Kemudian diamkan di kulkas selama 15 menit.
6	Breading	60 50	gr gr	Telur utuh Tepung roti	Masukan krokot ke telur yang sudah dikocok dan lapisi bagian luar dengan tepung roti halus.
7	Panaskan	350	ml	Minyak goreng	Menggunakan pan yang sedikit dalam.
8	Goreng				Krokot kentang hingga matang dan kulit luar berwarna kecoklatan.
9	Sajikan				Sebagai side dish palumara kakap.

Sumber : Buku Menu Lengkap Cita Rasa Dapur Makassar dan Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 11 Resep Sambal Lombok Kuning

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Main Course*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perporisi : 10 gr
 Suhu Hidangan : 60°C
 Alat Saji : *Dinner Plate*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	50 5 2 2 3 50	gr gr gr gr ml ml	Cabai rawit Bawang Putih Garam Gula pasir Cuka Air	Cuci bersih Kupas, cuci
2	Panaskan	50	ml	Air	Panaskan air dengan pan yang kecil.
3	Rebus	50	gr	Cabai rawit	Selama 10 menit.
4	Haluskan	5	gr	Bawang Putih	Haluskan cabai rawit rebus dengan menambahkan bawang putih. Blender hingga halus dan saring.
5	Panaskan				Sambal yang sudah disaring
6	Tambahkan	2 2 3	gr gr ml	Garam Gula pasir Cuka	Aduk rata dan masak kembali hingga sambal lombok kuning matang sempurna.
7	Pindahkan				Sambal ke <i>squeeze bottle</i>

Sumber : Kumpulan Resep Masakan traditional dari Sabang Sampai Merauke dan Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 12 Resep Sayur Tuttu

Halaman : 1 dari 1
 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Jenis Hidangan : *Side Dish*
 Suhu Hidangan : 60°C
 Kota Asal : Makassar
 Alat Saji : *Dinner Plate*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	150	gr	Daun singkong	Dipotong ukuran sedang (3,5 cm)
		75	gr	Kelapa parut	Parut kasar
		20	gr	Bawang merah	Kupas
		18	gr	Bawang putih	Kupas
		12	gr	Kemiri	Telah di sangrai
		5	gr	Terasi	
		2	gr	Ketumbar	Telah di sangrai
		5	gr	Lengkuas	
		5	gr	Serai	
		10	gr	Cabai rawit	Utuh
		5	gr	Garam	
2	gr	Gula			
8	ml	Minyak goreng			
2	Rebus	75	gr	Kelapa parut	Rebus selama 10 menit lalu angkat kelapa parut nya dari pan dan remas semua santan nya.
3	Haluskan	20	gr	Bawang merah	Blender halus untuk menjadi bumbu utama sayur tuttu.
		18	gr	Bawang putih	
		12	gr	Kemiri	
		5	gr	Terasi	
		2	gr	Ketumbar	
		8	gr	Lengkuas	
12	gr	Serai			
4	Panaskan	15	ml	Minyak goreng	
5	Masukan				Bumbu halus yang telah di blender, kemudian masak hingga matang.
6	Masukan	150	gr	Daun singkong	Kepada larutan santan bersamaa dengan bumbu halus yang telah matang.
7	Tambahkan	10	gr	Cabai rawit	Beri perasa sesuai keinginan dan masukan cabai rawit sebagai tambahan warna.
		5	gr	Garam	
		3	gr	Gula	
8	Sajikan				Sayur tuttu sebagai sayuran pendamping kakap palumara.

Sumber : Kumpulan Resep Masakan traditional dari Sabang Sampai Merauke dan Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 13 Resep Sarabba Sorbet

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Cleanser*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perporisi : 55 gr
 Suhu Hidangan : -10°C
 Alat Saji : Small bowl

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Mise en Place	90	gr	Jahe	Kupas, potong dengan tebal 0,5 cm kemudian geprek. 1 batang dipotong 4 bagian, lalu geprek.
		100	gr	Gula aren	
		10	gr	Kayu manis	
		2	gr	Pala bubuk	
		0,5	gr	Lada putih	
		150	ml	Santan cair	
		40	gr	Serai	
		250	ml	Air	
2	Panaskan	150	ml	Santan cair	Panaskan hingga mendidih.
		250	ml	Air	
3	Masukan	90	gr	Jahe	Campurkan seluruh sisa bahan, kemudian aduk rata hingga seluruh gula sudah tercampur. Masak di api kecil selama 15 menit.
		100	gr	Gula aren	
		10	gr	Kayu manis	
		2	gr	Pala bubuk	
		0,5	gr	Lada putih	
40	gr	Serai			
4	Dinginkan				larutan sarabba di chiller selama 15 menit.
5	Masukan				larutan sarabba kedalam mesin pembuat sorbet dan diamkan hingga benar-benar set.
6	Sajikan				Sajikan <i>sorbet</i> sarabba dengan <i>cinnamon sable</i> .

Sumber : Buku Resep Makanan dan Minuman Khas Nusantara dan Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 14 Resep Sarabba Crumble

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Cleanser*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perporisi : 5 gr
 Suhu Hidangan : -10°C
 Alat Saji : Small bowl

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	18	gr	Gula pasir	Suhu ruangan Parutan kulit lemon Bubuk Telah disaring
		2	gr	Garam	
		10	gr	Kuning telur	
		20	gr	Mentega	
		5	gr	Kulit lemon	
		2	gr	Kayu manis	
		2	gr	<i>Baking powder</i>	
		25	gr	Tepung terigu	
2	Campurkan	18	gr	Gula pasir	Kocok menggunakan <i>balloon whisk</i> hingga semua tercampur rata.
		2	gr	Garam	
		10	gr	Kuning telur	
		20	gr	Mentega	
3	Tambahkan	5	gr	Kulit lemon	Aduk rata dan uleni dengan tangan selama 3 menit.
		2	gr	Kayu manis	
		2	gr	<i>Baking powder</i>	
		25	gr	Tepung terigu	
4	Diamkan				Diamkan adonan di <i>chiller</i> selama 10 menit.
5	Pindahkan				Adonan ke <i>baking tray</i> yang sudah dilapisi <i>baking paper</i> .
6	Panggang				Adonan sable selama 15 menit di suhu 180°C hingga kecoklatan.
7	Sajikan				Sebagai pendamping sorbet sarabba.

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 15 Resep Cocopandan Pudding Es Pallu Butung

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Dessert*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perporisi : 85 gr
 Suhu Hidangan : 25°C
 Alat Saji : Glass

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	150 50 100 20 10 5	ml ml ml gr gr gr	Susu <i>Fresh Cream</i> Santan Cair Sirup cocopandan Gula pasir Gelatin	3 pcs gelatin lembar
2	Rendam	5	gr	Gelatin	Rendam gelatin dengan air es hingga teksturnya menjadi lembek.
3	Panaskan	150 50 100	ml ml ml	Susu <i>Fresh Cream</i> Santan Cair	Panaskan menggunakan sauce pan hingga akan mendidih kemudian matikan apinya.
4	Tambahkan	20 10 5	gr gr gr	Sirup cocopandan Gula pasir Gelatin	Aduk hingga rata kedalam larutan susu, <i>cream</i> , dan santan yang hangat lalu biarkan dingin.
5	Tuangkan				Larutan pudding tersebut ke gelas saji yang akan dipakai. Diamkan di <i>chiller</i> selama minimal 1 jam.

Sumber : Buku Mengenal Makanan dan Minuman Khas Makassar dan Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 16 Resep Banana Compote Es Pallu Butung

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Dessert*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perporisi : 20 gr
 Suhu Hidangan : 25°C
 Alat Saji : Glass

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	175 60 25 30 30	gr gr gr ml ml	Pisang raja Gula pasir Mentega <i>Cream</i> Air	Dipotong dadu 1,5 cm x 1,5 cm <i>Unsalted</i>
2	Lelehkan	60 30	gr ml	Gula pasir Air	Lelehkan gula pasir dengan air, lalu masak hingga gula berubah warna menjadi kecoklatan.
3	Masukan	25 30	gr ml	Mentega <i>Cream</i>	Aduk hingga saus karamel terlihat mengkilap.
4	Masukan	175	gr	Pisang raja	Aduk hingga seluruh potongan pisang terlapisi oleh saus karamel.
5	Sajikan				Sajikan diatas pudding cocopandan beserta pendamping lainnya.

Sumber : Buku Mengenal Makanan dan Minuman Khas Makassar dan Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 17 Resep Pandan Gel Es Pallu Butung

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Mei 2023
 Jenis Hidangan : *Dessert*
 Kota Asal : Makassar

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Bobot Sajian Perporisi : 10 gr
 Suhu Hidangan : 25°C
 Alat Saji : Glass

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	15 60 50 15 2	gr ml ml gr gr	Daun pandan Air Susu Gula Pasir Agar-agar	Iris tipis Agar swallow tanpa rasa
2	Haluskan	15 60	gr ml	Daun pandan Air	Blender halus, kemudian saring menggunakan tammy cloth.
3	Panaskan	50 15	ml gr	Susu Gula Pasir	Hingga gula pasir larut.
4	Tambahkan				Larutan pandan kemudian aduk dan tunggu hingga mendidih.
5	Masukan	2	gr	Agar-agar	Aduk hingga larut kemudian tuangkan larutan ke wadah.

6	Diamkan				Larutan agar pandan di kulkas hingga set.
7	Haluskan				Agar-agar pandan menggunakan blender hingga bertekstur sangat lembut.
8	Pindahkan				Pandan gel ke <i>squeeze bottle</i> .

Sumber : Buku Menenal Makanan dan Minuman Khas Makassar dan Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 18

Resep Coconut Mousse Es Pallu Butung

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : Mei 2023 Bobot Sajian Perporisi : 15 gr
 Jenis Hidangan : *Dessert* Suhu Hidangan : 25°C
 Kota Asal : Makassar Alat Saji : Glass

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Mise en Place	150 100 18	ml ml gr	<i>Whipping cream</i> Santan cair Kental manis	
2	<i>Whipped</i>	150	ml	<i>Whipping cream</i>	Hingga mengembang.
3	Tambahkan	100 18	ml gr	Santan cair Kental manis	Campur rata menggunakan <i>hand mixer</i> hingga menjadi <i>mousse</i> yang lembut.
4	Pindahkan				Coconut mousse kedalam piping bag dengan ujung corong berbentuk bintang.

Sumber : Buku Menenal Makanan dan Minuman Khas Makassar dan Olahan Penulis, 2023

1.4.3 Recipe & Dish Costing

Menurut Paul Wyman (1996:46) *Recipe costing* adalah gabungan seluruh biaya atau harga bahan baku yang diperlukan untuk menciptakan satu hidangan utuh. Dalam sebuah resep pasti ada jumlah porsi yang dihasilkan dari resep makanan tersebut, untuk satu hidangan atau satu porsi saja disebut dengan *dish costing*.

Sedangkan *Dish Costing*, menurut Michael Kasavana dan Smith (dikutip Sudiara, 2000 : 12) *Dish costing* adalah total harga pokok atas seluruh biaya yang dibutuhkan selama proses pengolahan hingga penyajian makanan tersebut. Sebuah *dish costing* akan menentukan berapa harga atau *selling price* yang bisa kita keluarkan untuk mendapatkan keuntungan maksimal dari hidangan tersebut. *Selling price* atau harga jual merupakan harga final yang akan dikeluarkan untuk menjual sebuah menu. *Selling price* akan berdampak langsung kepada keuntungan usaha, minat pelanggan, dan kondisi permintaan pasar (Bayu, 2010).

Tabel 1. 19 Perhitungan Biaya Jalangkote

Jalangkote					
Ingredients	Quantity		Market Price		Total
			Unit	Price	
Dada ayam	50	gr	1 Kg	Rp 50.000,00	Rp 2.500,00
Telur	20	gr	1 Kg	Rp 32.000,00	Rp 640,00
Kentang	25	gr	1 Kg	Rp 20.000,00	Rp 500,00
Wortel	25	gr	1 Kg	Rp 17.000,00	Rp 425,00
Bawang merah	25	gr	1 Kg	Rp 35.000,00	Rp 875,00

Bawang putih	25	gr	1 Kg	Rp	30.000,00	Rp	750,00
Bawang daun	10	gr	1 Kg	Rp	15.000,00	Rp	150,00
Pala bubuk	2	gr	1 Kg	Rp	262.000,00	Rp	524,00
Jintan bubuk	2	gr	1 Kg	Rp	80.000,00	Rp	160,00
Tepung terigu	210	gr	1 Kg	Rp	12.000,00	Rp	2.520,00
Minyak goreng	100	ml	1 L	Rp	18.000,00	Rp	1.800,00
Margarin	45	gr	1 Kg	Rp	40.000,00	Rp	1.800,00
Susu cair	50	gr	1 L	Rp	18.000,00	Rp	900,00
Garam	20	gr	1 Kg	Rp	16.000,00	Rp	320,00
Gula pasir	15	gr	1 Kg	Rp	16.000,00	Rp	240,00
Merica bubuk	3	gr	1 Kg	Rp	65.000,00	Rp	195,00
Bihun	20	gr	1 Kg	Rp	36.000,00	Rp	720,00
Cabai merah	20	gr	1 Kg	Rp	40.000,00	Rp	800,00
Cabai Keriting	10	gr	1 Kg	Rp	40.000,00	Rp	400,00
Cabai rawit	5	gr	1 Kg	Rp	50.000,00	Rp	250,00
Saus cabai	25	gr	1 Kg	Rp	25.000,00	Rp	625,00
Cuka putih	10	ml	1 L	Rp	25.000,00	Rp	250,00
Agar-agar	2	gr	10 gr	Rp	7.500,00	Rp	1.500,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>						Rp	18.844,00
<i>Dish Costing</i>						Rp	3.768,80
<i>Food Costing %</i>							25%
<i>Selling Price</i>						Rp	15.075,20

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 20 Perhitungan Biaya Mie Titi

Mie Titi						
Ingredients	Quantity		Market Price		Total	
			Unit	Price		
Dada ayam	380	gr	1 Kg	Rp 50.000,00	Rp	19.000,00
Udang	200	gr	1 Kg	Rp 90.000,00	Rp	18.000,00
Cumi-cumi	125	gr	1 Kg	Rp 60.000,00	Rp	7.500,00
Mie basah	200	gr	1 Kg	Rp 40.000,00	Rp	8.000,00
Tulang ayam	0,5	kg	1 Kg	Rp 18.000,00	Rp	9.000,00
Jeruk limau	50	gr	1 Kg	Rp 25.000,00	Rp	1.250,00
Kuning telur	30	gr	1 Kg	Rp 12.000,00	Rp	360,00
Chai sim	100	gr	1 Kg	Rp 14.000,00	Rp	1.400,00
Susu	100	ml	1 L	Rp 18.000,00	Rp	1.800,00
Bawang bombay	75	gr	1 Kg	Rp 38.000,00	Rp	2.850,00
Wortel	50	gr	1 Kg	Rp 17.000,00	Rp	850,00
Tepung maizena	30	gr	1 Kg	Rp 22.000,00	Rp	660,00
Minyak goreng	25	ml	1 L	Rp 18.000,00	Rp	450,00
Garam	20	gr	1 Kg	Rp 16.000,00	Rp	320,00
Merica	5	gr	1 Kg	Rp 65.000,00	Rp	325,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>					Rp	71.765,00
<i>Dish Costing</i>					Rp	14.353,00
<i>Food Costing %</i>						20%
<i>Selling Price</i>					Rp	71.765,00

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 21 Perhitungan Biaya Coto Makassar

Coto Makassar						
Ingredients	Quantity		Market Price		Total	
			Unit	Price		
Tenderloin	250	gr	1 Kg	Rp	165.000,00	Rp 41.250,00
Kacang tanah	60	gr	1 Kg	Rp	33.000,00	Rp 1.980,00
Tulang sapi	100	gr	1 Kg	Rp	120.000,00	Rp 12.000,00
Beras	150	gr	1 Kg	Rp	13.000,00	Rp 1.950,00
Cabai merah	40	gr	1 Kg	Rp	40.000,00	Rp 1.600,00
Cabai rawit	10	gr	1 Kg	Rp	50.000,00	Rp 500,00
Serai	20	gr	1 Kg	Rp	21.000,00	Rp 420,00
Lengkuas	15	gr	1 Kg	Rp	22.000,00	Rp 330,00
Pala Bubuk	5	gr	1 Kg	Rp	262.000,00	Rp 1.310,00
Kemiri	12	gr	1 Kg	Rp	53.000,00	Rp 636,00
Kayu manis	3	gr	1 Kg	Rp	75.000,00	Rp 225,00
Ketumbar	6	gr	1 Kg	Rp	26.000,00	Rp 156,00
Jintan	3	gr	1 Kg	Rp	80.000,00	Rp 240,00
Jahe	8	gr	1 Kg	Rp	16.000,00	Rp 128,00
Bawang merah	50	gr	1 Kg	Rp	35.000,00	Rp 1.750,00
Bawang putih	20	gr	1 Kg	Rp	30.000,00	Rp 600,00
Daun salam	4	gr	1 Kg	Rp	140.000,00	Rp 560,00
Daun jeruk	2	gr	1 Kg	Rp	120.000,00	Rp 240,00
Santan	25	ml	1 L	Rp	35.000,00	Rp 875,00
Tajin	400	ml	1 L	Rp	13.000,00	Rp 5.200,00
Tauco	10	gr	1 Kg	Rp	64.000,00	Rp 640,00
Salad oil	80	ml	1 L	Rp	55.000,00	Rp 4.400,00
Agar-agar	5	gr	10 gr	Rp	7.500,00	Rp 3.750,00
Daun Seledri	50	gr	1 Kg	Rp	30.000,00	Rp 1.500,00
Garam	25	gr	1 Kg	Rp	16.000,00	Rp 400,00
Merica	10	gr	1 Kg	Rp	65.000,00	Rp 650,00
Gula pasir	10	gr	1 Kg	Rp	16.000,00	Rp 160,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>						Rp 83.450,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 16.690,00
<i>Food Costing %</i>						25%
<i>Selling Price</i>						Rp 66.760,00

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 22 Perhitungan Biaya Pallumara Kakap

Palumara Kakap						
Ingredients	Quantity		Market Price		Total	
			Unit	Price		
Kakap merah	0,5	kg	1 Kg	Rp 135.000,00	Rp 67.500,00	
Bawang bombay	40	gr	1 Kg	Rp 38.000,00	Rp 1.520,00	
Kuning telur	35	gr	1 Kg	Rp 12.000,00	Rp 420,00	
Fresh cream	40	ml	1 L	Rp 95.000,00	Rp 3.800,00	
Bawang putih	30	gr	1 Kg	Rp 30.000,00	Rp 900,00	
Cabai merah	50	gr	1 Kg	Rp 40.000,00	Rp 2.000,00	
Cabai hijau	30	gr	1 Kg	Rp 60.000,00	Rp 1.800,00	
Tomat merah	50	gr	1 Kg	Rp 30.000,00	Rp 1.500,00	
Serai	20	gr	1 Kg	Rp 21.000,00	Rp 420,00	
Bawang Merah	35	gr	1 Kg	Rp 35.000,00	Rp 1.225,00	
Asam jawa	10	gr	1 Kg	Rp 35.000,00	Rp 350,00	
Cabai rawit	20	gr	1 Kg	Rp 50.000,00	Rp 1.000,00	
Gula merah	10	gr	1 Kg	Rp 16.000,00	Rp 160,00	
Kunyit bubuk	5	gr	1 Kg	Rp 45.000,00	Rp 225,00	
Maizena	10	gr	1 Kg	Rp 22.000,00	Rp 220,00	
Kentang	250	gr	1 Kg	Rp 20.000,00	Rp 5.000,00	
Susu bubuk	20	gr	1 Kg	Rp 105.000,00	Rp 2.100,00	
Mentega	10	gr	1 Kg	Rp 160.000,00	Rp 1.600,00	
Tepung roti	50	gr	1 Kg	Rp 35.000,00	Rp 1.750,00	
Telur utuh	60	gr	1 Kg	Rp 32.000,00	Rp 1.920,00	
Minyak goreng	50	ml	1 L	Rp 18.000,00	Rp 900,00	
Garam	20	gr	1 Kg	Rp 16.000,00	Rp 320,00	
Lada putih	3	gr	1 Kg	Rp 65.000,00	Rp 195,00	
Kemiri	15	gr	1 Kg	Rp 53.000,00	Rp 795,00	
Terasi	10	gr	1 Kg	Rp 85.000,00	Rp 850,00	
Ketumbar	3	gr	1 Kg	Rp 26.000,00	Rp 78,00	
Lengkuas	10	gr	1 Kg	Rp 22.000,00	Rp 220,00	
Daun singkong	100	gr	1 Kg	Rp 14.000,00	Rp 1.400,00	
Kelapa parut	80	gr	1 Kg	Rp 40.000,00	Rp 3.200,00	
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>					Rp 103.368,00	
<i>Dish Costing</i>					Rp 20.673,60	
<i>Food Costing %</i>					20%	
<i>Selling Price</i>					Rp 103.368,00	

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 23 Perhitungan Biaya Sarabba

Sarabba Sorbet					
Ingredients	Quantity		Market Price		Total
			Unit	Price	
Jahe	90	gr	1 Kg	Rp 16.000,00	Rp 1.440,00
Gula aren	100	gr	1 Kg	Rp 24.000,00	Rp 2.400,00
Kayu manis	12	gr	1 Kg	Rp 75.000,00	Rp 900,00
Pala bubuk	2	gr	1 Kg	Rp 262.000,00	Rp 524,00
Lada putih	1	gr	1 Kg	Rp 65.000,00	Rp 65,00
Santan cair	150	ml	1 L	Rp 35.000,00	Rp 5.250,00
Serai	50	gr	1 Kg	Rp 21.000,00	Rp 1.050,00
Gula pasir	20	gr	1 Kg	Rp 16.000,00	Rp 320,00
Garam	5	gr	1 Kg	Rp 16.000,00	Rp 80,00
Kuning telur	15	gr	1 Kg	Rp 12.000,00	Rp 180,00
Mentega	20	gr	1 Kg	Rp 180.000,00	Rp 3.600,00
Kulit lemon	10	gr	1 Kg	Rp 40.000,00	Rp 400,00
Baking powder	3	gr	1 Kg	Rp 71.000,00	Rp 213,00
Tepung terigu	25	gr	1 Kg	Rp 12.000,00	Rp 300,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>					Rp 16.722,00
<i>Dish Costing</i>					Rp 3.344,40
<i>Food Costing %</i>					25%
<i>Selling Price</i>					Rp 13.377,60

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 24 Perhitungan Biaya Es Pallu Butung

Es Pallu Butung					
Ingredients	Quantity		Market Price		Total
			Unit	Price	
Susu	150	ml	1 L	Rp 18.000,00	Rp 2.700,00
Fresh Cream	100	ml	1 L	Rp 95.000,00	Rp 9.500,00
Santan Cair	200	ml	1 L	Rp 35.000,00	Rp 7.000,00
Sirup cocopandan	30	gr	1 Kg	Rp 52.000,00	Rp 1.560,00
Gula pasir	85	gr	1 Kg	Rp 16.000,00	Rp 1.360,00
Gelatin	5	gr	1 Kg	Rp 150.000,00	Rp 750,00
Pisang raja	200	gr	1 Kg	Rp 16.000,00	Rp 3.200,00
Mentega	50	gr	1 Kg	Rp 180.000,00	Rp 9.000,00
Daun pandan	15	gr	1 Kg	Rp 40.000,00	Rp 600,00
Agar-agar	5	gr	10 gr	Rp 7.500,00	Rp 3.750,00

<i>Whipping cream</i>	200	ml	1 L	Rp	100.000,00	Rp	20.000,00
Kental manis	20	gr	1 Kg	Rp	32.000,00	Rp	640,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>						Rp	60.060,00
<i>Dish Costing</i>						Rp	12.012,00
<i>Food Costing %</i>							30%
<i>Selling Price</i>						Rp	40.040,00

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 25 DISH COST & SELLING PRICE

No	Set Menu	Dish Costing	Selling Price
1	Jalangkote	Rp 3.768,80	Rp 15.075,20
2	Mie Titi	Rp 14.353,00	Rp 71.765,00
3	Coto Makassar	Rp 16.690,00	Rp 66.760,00
4	Pallumara Kakap	Rp 20.673,60	Rp 103.368,00
5	Sarabba	Rp 3.344,40	Rp 13.377,60
6	Es Pallu Butung	Rp 12.012,00	Rp 40.040,00
	Total	Rp 70.841,80	Rp 310.385,80

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

1.4.4 Muatan Gizi dan Nutrisi

Nutritional value atau muatan gizi dan nutrisi merupakan segala kandungan informasi nutrisi yang terdapat pada sebuah produk makanan. Nilai gizi dan nutrisi dari sebuah makanan sangat bermanfaat bagi konsumen yang sangat teliti tentang makanan apa yang dapat dirinya konsumsi. Dikutip dari laman Dinas Kesehatan, Gizi yang seimbang sangat penting bagi kesehatan dan daya tubuh manusia. Terpenuhnya gizi dengan baik dapat membuat seseorang menjalankan aktivitas sehari-harinya dengan optimal (Baladewa, 2022). Dikutip dari krakataumedika.com, salah satu prinsip utama dalam memenuhi gizi seimbang yaitu dengan mengonsumsi aneka ragam pangan. Aneka ragam pangan artinya campuran variasi dari makanan pokok karbohidrat, lauk pauk sumber protein, sayur-sayuran hijau, dan juga

buah-buahan. Penulis telah memasukkan variasi ragam pangan tersebut kedalam rancangan *set menu* yang penulis buat. Dalam memenuhi kebutuhan gizi setiap harinya, setiap orang harus mengonsumsi variasi makanan tersebut. Karena itu, penulis telah membuat perhitungan kandungan gizi dan nutrisi dari setiap menu yang penulis sajikan. Data yang tercantum didapatkan dari *fatsecret.co.id* dan *myfitnesspal.com*, berikut lampirannya :

Tabel 1. 26 Kandungan Gizi Jalangkote dan Sambal Cuka

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Dada ayam	50	gr	97,5	0	3,86	14,775	196,5	0
Telur	20	gr	38,5	0,28	2,91	3,13	69,5	0,28
Kentang	25	gr	21,5	5,03	0,025	4,96	1	0,215
Wortel	25	gr	13,5	2	0,62	0,185	76,5	0,835
Bawang merah	25	gr	59	14,15	0,11	1,29	4	5,99
Bawang putih	25	gr	9	1,985	0,03	0,38	1	0,06
Bawang daun	10	gr	4,5	1,06	0,02	0,11	1,5	0,29
Pala bubuk	2	gr	5	0,495	0,365	0,06	0	0,285
Jintan bubuk	2	gr	1	0,44	0,225	0,18	1,5	0,02
Tepung terigu	210	gr	764,5	160	2,06	21,95	4	0,565
Minyak goreng	100	ml	495	0	55	0	0	0
Margarin	45	gr	223,5	0	25,145	0,255	333,5	0
Susu cair	50	gr	26	2,43	1,03	1,695	21	2,66
Garam	20	gr	0	0	0	0	0	6782,5
Gula pasir	15	gr	58	15	0	0	0	15
Merica bubuk	3	gr	5	1	0	0	0	0
Bihun	20	gr	22	4,98	0,04	0,18	4	0
Cabai merah	20	gr	6,5	1,46	0,05	0,31	1,5	0,83
Cabai Keriting	10	gr	3	0,9	0,025	0,155	1	0,41
Cabai rawit	5	gr	16	2,78	0,865	0,6	1,5	0,515
Saus cabai	25	gr	30	2	0	0	165	1,5
Cuka putih	10	ml	1,5	0,01	0	0	0	0,05
Agar-agar	2	gr	4	1,7	0,01	0,005	0	0
Total			1904,5	217,7	92,39	50,22	883	6812,01
Total/Porsi			380,9	43,54	18,478	10,044	176,6	1362,4

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>, Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 27 Kandungan Gizi Mie Titi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Dada ayam	380	gr	731,5	0	28,95	110,81	1473,5	0
Udang	200	gr	288	2,48	4,7	55,18	1226	0
Cumi-cumi	125	gr	115	3,85	1,725	19,475	55	0
Mie basah	200	gr	672	125	7,77	24,78	3,29	5,8
Tulang ayam	0,5	kg	148,5	0	13,32	7,035	32	0
Jeruk limau	50	gr	15	5,27	0,1	0,35	1	0,8455
Kuning telur	30	gr	64	0,715	5,285	3,16	40,5	0,11
Chai sim	100	gr	13	2,68	0,2	1,5	32,5	0,59
Susu	100	ml	60	4,52	3,25	3,22	40	5,26
Bawang bombay	75	gr	30	7,22	0,055	0,655	2	3,055
Wortel	50	gr	20,5	4,79	0,12	0,465	34,5	2,27
Tepung maizena	30	gr	90	30	0	0,3	0	0
Minyak goreng	25	ml	221	0	27	0	0	0
Garam	20	gr	0	0	0	0	6782,5	0
Merica	5	gr	16	3	0	0	0	0
Total			2484,5	189,525	92,475	226,93	9722,79	17,9305
Total/Porsi			496,9	37,905	18,495	45,386	1944,558	3,5861

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>, Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 28 Kandungan Gizi Coto Makassar

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Tenderloin	250	gr	617,5	0	45,4	49,025	125	0
Tajin	60	ml	188	31,4	0,8	1,64	12	41,75
Kacang tanah	100	gr	340	9,68	30	15,48	11	2,38
Kaldu sapi	150	ml	11	1,195	0,29	1,265	1735	0,94
Beras	40	gr	541,5	119	0,88	10,125	3,5	0,06
Cabai merah	10	gr	6,5	1,46	0,05	0,31	1,5	0,83
Cabai rawit	20	gr	32	5,665	1,6	1,2	3	1,035
Serai	15	gr	20	5,06	0,1	0,365	1	5,06
Lengkuas	5	gr	3,5	0,66	0,08	0,215	3,5	0,265
Pala	12	gr	13	1,23	0,91	0,145	0,5	0,71
Kemiri	3	gr	86,5	1,73	9	1,145	0	0,5

Kayu manis	6	gr	6,5	1,9	0,08	0,095	0,5	0,055
Ketumbar	3	gr	1,5	0,2	0,03	0,115	2,5	0,05
Jintan	8	gr	13	1,55	0,78	0,625	0,08	0,35
Jahe	50	gr	6	1,335	0,055	0,135	1	0,13
Bawang merah	20	gr	19	4,55	0,035	0,415	1,5	1,925
Bawang putih	4	gr	26	5,785	0,09	1,115	3	0,175
Daun salam	2	gr	3	0,4	0,1	0	0	0
Daun jeruk	25	gr	0	0	0	0	0	0
Santan	400	ml	57,5	1,385	5,96	0,57	4	0,835
Tauco	10	gr	17,5	2,415	0,49	1,01	22,5	0,19
<i>Salad oil</i>	80	ml	360	0	40	0	0	0
Agar-agar	5	gr	10	2,82	0,01	0,005	0	0
Daun Seledri	50	gr	6	1	0	0,9	40	0
Garam	25	gr	0	0	0	0	8720,5	0
Merica	10	gr	40	80	0	0	0	0
Gula pasir	10	gr	29	7,5	0	0	0	7,5
Total			2454,5	287,92	136,74	85,9	10691,58	64,74
Total/Porsi			490,9	57,584	27,348	17,18	2138,316	12,948

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>, Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 29 Kandungan Gizi Pallumara Kakap, Krokot Kentang, Sayur Tutu

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Kakap merah	0,5	kg	605	0	7,3	130,5	320	0
Bawang Bombay	40	gr	18	4,81	0,03	0,405	1,5	2,04
Kuning telur	35	gr	55	0,65	4,5	2,8	34	0,1
<i>Fresh cream</i>	40	ml	95	1,1	9,3	0,965	8	0
Bawang putih	30	gr	41	9,09	0,14	1,75	4,5	0,275
Cabai merah	50	gr	16	3,655	0,13	0,775	3,5	2,08
Cabai hijau	30	gr	6	1,28	0,05	0,28	1	0,715
Tomat merah	50	gr	9	1,96	0,1	0,44	2,5	1,315
Serai	20	gr	22,25	6,55	0,13	4,955	1,5	0
Bawang Merah	35	gr	13,5	3,285	0,025	0,3	1	1,39
Air asam jawa	10	ml	7	1,7	0	0	27,5	0,7
Cabai rawit	20	gr	17	3	0,92	0,64	2	0,55
Gula merah	10	gr	28,5	7,3	0	0	3	7,2
Kunyit bubuk	5	gr	8	0,9	0,175	0,105	1,5	0,2
Maizena	10	gr	36	8,95	0	0,5	0	0

Kentang	250	gr	217,5	50,325	0,25	4,7	10	2,2
Susu bubuk	20	gr	85	11,5	3	3	50	7,5
Mentega	10	gr	51	0,005	5,76	0,06	1	0,005
Tepung roti	50	gr	180	41	1	4	800	0
Telur utuh	60	gr	72	0,4	4,95	6,8	70	0,35
Minyak goreng	50	ml	225	0	24	0	0	0
Garam	20	gr	0	0	0	0	7364	0
Lada putih	3	gr	10	2	0	0	0	0
Kemiri	15	gr	86	2,3	8,3	1,4	0	1,05
Terasi	10	gr	7,75	0,495	0,145	1,115	0	0
Ketumbar	3	gr	4,5	0,75	0,3	0,15	0,6	0
Lengkuas	10	gr	1,2	0,22	0,025	0,1	1,25	0,1
Daun singkong	100	gr	57	11	0,45	6	15	0,09
Kelapa parut	80	gr	177	6,31	16,855	1,905	37,5	5,75
Total			2151,2	180,535	87,835	173,645	8760,85	33,61
Total/Porsi			430,24	36,107	17,567	34,729	1752,17	6,722

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>, Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 30 Kandungan Gizi Sarabba

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Jahe	90	gr	72	16	0,675	1,64	11,5	3,06
Gula aren	100	gr	377	97,5	0	0	39	96,5
Kayu manis	12	gr	30	9,365	0,365	0,445	3	0,25
Pala bubuk	2	gr	8	0,74	0,545	0,09	0	0,425
Lada putih	1	gr	1,5	0,3	0	0	0	0
Santan cair	150	ml	322	7,755	33,375	3,205	21	4,675
Serai	50	gr	40	12,1	0,19	0,825	3	13
Gula pasir	20	gr	67,5	17,5	0	0	0	17,5
Garam	5	gr	0	0	0	0	969	0
Kuning telur	15	gr	32	0,36	2,645	1,58	20	0,055
Mentega	20	gr	143,5	0,01	16,25	0,17	2	0,01
Kulit lemon	10	gr	2,35	0,8	0,015	0,075	0,3	0,21
<i>Baking powder</i>	3	gr	0,8	0,35	0	0	0,26	0
Tepung terigu	25	gr	87,5	37,5	0,75	5	1	0,135
Total			1184,15	200,28	54,81	13,03	1070,06	132,76
Total/Portion			236,83	40,056	10,962	2,606	214,012	26,552

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>, Data Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 31 Kandungan Gizi Es Pallu Butung

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Susu	150	ml	77,5	7,285	3,1	5,1	63,5	7,6
<i>Fresh Cream</i>	100	ml	230	2,85	15,92	1,6	19	0
Santan Cair	200	ml	460	11,08	47,68	4,58	30	6,68
Sirup cocopandan	30	gr	2,75	3,55	0	0	2,5	9,32
Gula pasir	85	gr	329	85	0	0	0	85
Gelatin	5	gr	15,5	3,7	0,025	0,025	0	2,1
Pisang raja	200	gr	193	40,46	0,325	1,32	1,35	30,3
Mentega	50	gr	179	0,015	20,28	0,21	3	0,015
Daun pandan	15	gr	28	3,55	0	1,73	0	0
Agar-agar	5	gr	12,5	2,96	0,01	0,005	0	0
<i>Whipping cream</i>	200	ml	497,5	5,3	52,75	4	40,5	5,15
Kental manis	20	gr	65	11,5	2	0,5	12,5	10
Total			2089,75	177,25	142,09	19,07	172,35	156,165
Total/Porsi			417,95	35,45	28,418	3,814	34,47	31,233

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>, Data Olahan Penulis, 2023

1.4.5 Tempat dan Waktu Penelitian

I. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian akan di laksanakan di kediaman rumah penulis yang berada di Komplek Baturaden Techno Regency Blok B5, Rancasari, Mekarjaya, Kota Bandung, Jawa Barat.

II. Periode Penelitian

Periode penelitian untuk menyelesaikan Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Khas Kota Makassar akan dilaksanakan dalam rentang waktu bulan Februari hingga Juli tahun 2023.