

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia, sejak zaman dahulu, dikenal luas bukan hanya karena keragaman budayanya yang kaya, tetapi juga karena aneka ragam makanannya. Keberagaman kuliner Indonesia ini sebagian besar disebabkan oleh posisi geografisnya yang strategis di jalur perdagangan Internasional, menghubungkan Timur Tengah, India, dan Cina. Pedagang Internasional ini tidak hanya membawa barang dagangan mereka, tetapi juga berbagai aspek budaya mereka, termasuk makanan. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai titik pertemuan berbagai produk budaya Internasional. (Reid, 2011). Beberapa jenis makanan baru bahkan muncul selama dua periode tersebut. Di era klasik, yaitu masa Kerajaan yang dipengaruhi oleh agama Hindu, Buddha, dan Islam, makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan tetapi juga terkait dengan berbagai ritual keagamaan dan kepercayaan. (Santosa, Yusuf & Hendi, Irawan. 2023).

Bali adalah sebuah pulau yang terletak di sebelah timur Jawa dan barat Lombok. Mencakup beberapa pulau yang mengitari, yaitu Pulau Bali, Pulau Nusa Penida, Pulau Menjangan, dan beberapa pulau lainnya. Luas total pulau Bali adalah 5.632,86 km<sup>2</sup> dan populasinya sekitar 3,7 – 4 juta (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2012). Bali dikenal sebagai destinasi wisata global, dengan budaya unik, pemandangan alam yang mempesona, dan tradisi masyarakat yang dipengaruhi oleh agama Hindu, semua ini menjadi daya Tarik wisata yang sangat penting (Mantra. 1996).

Pulau Bali atau dikenal juga sebagai Pulau Seribu Pura memiliki beragam keindahan alam, budaya, dan tradisi yang menjadikan Bali sebagai salah satu destinasi wisata yang populer di kalangan wisatawan lokal hingga mancanegara. Sektor pariwisata di Bali memiliki peran penting dalam pertumbuhan ekonominya. Dengan segala daya tariknya sebagai destinasi pariwisata, bidang kuliner di Bali juga mengalami perkembangan pesat. Dimana para wisatawan melihat keunikan pada bahan yang digunakan atau cara pembuatannya serta sejarah pada makanan Bali.

Sejarah kuliner Bali bermula pada abad ke-1 Masehi, di mana budaya Bali sangat dipengaruhi oleh budaya India, Cina, dan terutama Hindu. Makanan dan agama adalah sinonim di Bali. Memasak dianggap sebagai bentuk doa dan tidak ada yang terjadi di Bali tanpa melibatkan Dewa. Makanan desa yang lebih sederhana dan lebih murah yang dimasak oleh istri untuk keluarganya setiap hari. Sebagian besar dibuat untuk tujuan sekuler untuk memberi makan keluarga. Namun, porsi kecil tetap harus ditawarkan kepada Dewa terlebih dahulu sebagai bentuk penghormatan dan ritual (Vivienne Kruger, 2014).

Meski masakan tradisional Bali berhadapan dengan persaingan masakan lain di Indonesia, perkembangan pariwisata telah memberikan dampak positif pada sektor kuliner tradisional Bali. Padahal, makanan tradisional tersebut memiliki nilai nutrisi yang baik dan berpotensi untuk bersaing dengan makanan tradisional lainnya dalam industri pariwisata. (Ngurah Jayanti, I Gusti & I Made, Suarsana & B. Santosa, Dwi. 2022).

Karangasem adalah sebuah kabupaten yang terletak di bagian timur Bali, Indonesia. Kabupaten ini memiliki luas sebesar 839,54 km<sup>2</sup>. Berdasarkan data

sensus, populasi Kabupaten Karangasem pada tahun 2010 adalah 396.487 orang lalu meningkat menjadi 492.402 orang pada sensus 2020. Perkiraan resmi pada pertengahan tahun 2022 adalah 511.300 orang. Kota Amlapura adalah ibu kota dari Kabupaten Karangasem. (BPS Kabupaten Karangasem. 2020). Dengan pesona wisata budaya dan keindahan alamnya, Kabupaten Karangasem telah menjadi tujuan yang menarik bagi para wisatawan, dengan objek wisata seperti Gunung Agung, Pura Besakih, Desa Wisata Budakeling, Pantai Pasir Putih, serta Tulamben dan Candidasa. Tak hanya itu, potensi kuliner dan rekreasi di wilayah ini juga merupakan daya tarik yang dapat diperluas lebih lanjut.

Kabupaten Karangasem, yang berada di posisi yang strategis di antara laut dan pegunungan, memiliki mayoritas penduduk yang bekerja di sektor pertanian, perkebunan, kehutanan, dan perikanan. Namun, dengan perkembangan pariwisata, penduduk di wilayah pesisir dapat menemukan alternatif pekerjaan baru yang dapat membantu mengatasi kemiskinan di Kabupaten Karangasem. Destinasi pariwisata seperti Tulamben dan Candidasa menawarkan potensi pariwisata laut yang besar, sementara masyarakat juga dapat memanfaatkan keahlian mereka sebagai nelayan untuk meningkatkan peluang bagi turis penyelam. (Suardana, I Wayan & I Nyoman Sudiarta & Ni Gusti, Ayu. 2015). Mayoritas penduduk di Bali adalah Hindu, keyakinan agama ini sangat mencerminkan cara masakan Bali disajikan. (Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2014. Culinary Indonesia. Jakarta)

Penulis tertarik pada wisata budaya yang disebut "Tradisi Mengibung," sebuah tradisi kuliner yang berasal dari Kabupaten Karangasem. Tradisi ini diperkenalkan sekitar tahun 1614 Caka atau 1692 Masehi oleh Raja Karangasem pada masa itu, I Gusti Agung Anglurah Ketut, saat dalam perjalanan menaklukkan

raja-raja di tanah Lombok. Saat beristirahat dari peperangan, sang Raja memerintahkan prajuritnya untuk membuat lingkaran dan bersama-sama makan, yang sekarang dikenal sebagai "Mengibung." Tradisi ini melibatkan memasak bersama makanan khas tradisional Bali, dari nasi hingga lauk pauknya. Setelah memasak selesai, makanan disiapkan untuk dimakan bersama-sama, dengan nasi putih diletakkan dalam wadah "Gibungan" dan lauk pauknya disebut "Karangan." Biasanya, Tradisi Mengibung dilakukan dalam upacara adat dan keagamaan setempat, terutama di Kabupaten Karangasem, seperti dalam pernikahan, odalan di Pura, "Ngaben," tiga bulanan, dan perayaan lainnya.

Dikarenakan kemajuan pesat pariwisata di Bali, makanan-makanan khas dari daerah yang jarang terjangkau seperti kuliner di Karangasem sekarang ini lebih dikenal oleh masyarakat luas. Melalui Tugas Akhir ini penulis memilih untuk mengembangkan hidangan dari daerah Karangasem dengan judul **“PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN KARANGASEM, BALI”** dengan konsep berupa *Set Menu Fine Dining* yang diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat atas kuliner tradisional dari Indonesia terutama daerah Kabupaten Karangasem. Penulis memiliki keresahan dimana masyarakat masih banyak yang belum mengenal kuliner legendaris asal daerah Timur Bali ini. Nantinya, penulis akan mempresentasikan masakan-masakan asal Kabupaten Karangasem dengan bentuk yang lebih menarik secara penampilan dan teknik yang digunakan dengan harapan agar kuliner Kabupaten Karangasem dapat lebih dikenal di seluruh Indonesia bahkan sampai ke mancanegara.

**Tabel 1.1 Narasumber Kegiatan Presentasi Makanan**

No	Nama	Usia	Pekerjaan	Keterangan
1	I Gede Agus Krisna Yoga Putra	25 tahun	Juru Masak Hotel Viceroy	Orang asli dari Kabupaten Karangasem yang memberikan resep, Jukut Undis, Sate Asem.
2	Komang Seriani	41 tahun	CDP Cold Kitchen Hotel Viceroy	Orang asli dari Kabupaten Karangasem yang memberikan informasi mengenai kuliner Bali.
3	Anak Agung Putu Suartini	43 tahun	Pastry Chef Hotel Viceroy	Orang asli dari Kabupaten Karangasem yang memberikan resep Tipat Blayag, Sup Ikan Marlin, dan Pulung Pulung Ubi
4	Ni Ketut Suryani	42 tahun	Sous Chef Hotel Viceory	Orang asli dari Kabupaten Karangasem yang memberikan resep Plecing Telengis, Ubi Fondant, Crispy Tuile, dan Sambal Keciang Gel

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

## 1.2 Tujuan Penulisan

### 1.2.1 Tujuan Formal

Mengembangkan presentasi hidangan dari Kabupaten Karangasem dari segi penampilan, teknik, dan bahan dengan konsep *fine dining* dengan harapan dapat membuat kuliner legendaris ini lebih dikenal oleh masyarakat luas.

### 1.2.2 Tujuan Operasional

- Mengaplikasikan serta menerapkan ilmu dan keterampilan yang sudah dipelajari di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam bentuk *food presentation*.
- Membuat suatu konsep rangkaian menu yang diharapkan dapat menjadi pembelajaran diri serta diaplikasikan oleh pelaku bisnis seperti hotel atau restoran.

## 1.3 Usulan Produk

Dalam menyusun Tugas Akhir ini, penulis akan melakukan pengembangan hidangan dari Kabupaten Karangasem dengan konsep *fine dining* yang berisikan 5-*Course Set Menu*, terdiri dari *Amuse Bouche*, *Appetizer*, *Soup*, *Main Course*, dan *Dessert*. Produk yang dipilih oleh penulis diambil melalui berbagai sumber dan referensi. Rangkaian menu yang akan dihidangkan oleh penulis sebagai berikut:

### 1.3.1 Rangkaian Menu

## MENU

**Amuse Bouche*****Jukut Undis***

*(Tartlet Kacang Kedelai Hitam yang disajikan dengan Puree Labu Siam,  
Sambal Embe Dust, dan Kacang Kedelai Hitam)*

\*\*\*

**Appetizer*****Tipat Blayag***

*(Ketupat, Urap Tauge dan Kacang Panjang, Egg Yolk Mousse  
yang disajikan dengan Saus Santan Base Genep dan Kemangi Oil)*

\*\*\*

**Soup*****Sup Ikan Marlin***

*(Rolled Ikan Marlin dan Udang giling bumbu merah  
disajikan dengan Kuah Gerang Asem dan Candied Belibing Wuluh)*

\*\*\*

**Main Course*****Asem Braised Beef***

*(Sous Vide Beef Brisket dimasak Bumbu Merah Asam Jawa disajikan dengan  
RPlecing Telengis, Ubi Fondant, Crispy Tuile, dan Sambal Kecicang Gel)*

\*\*\*

**Dessert*****Pulung-Pulung Ubi***

*(Singkong dan Kelapa parut panggang yang disajikan  
dengan Caramel Sauce dan Chantilly Cream)*

### 1.3.2 Deskripsi Produk

Topik yang akan diangkat oleh penulis adalah *Food Presentation* makanan dari Kabupaten Karangasem, Bali. Bentuk presentasi yang akan disajikan menggunakan *Set Menu* dengan konsep *Fine Dining*. Berikut merupakan deskripsi menu yang akan dijelaskan dibawah ini:

#### 1. Jukut Undis

Dalam Bahasa Bali, jukut berarti sayur dan undis adalah kacang kedelai hitam. Jukut Undis merupakan hidangan yang terbuat dari kacang kedelai hitam yang direbus dan diberi bumbu seperti bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, dan kencur. Biasanya jukut undis dimasak dengan kuah merah kecoklatan dan sedikit kental. (Gungdewan, 2021). Selain memiliki rasa yang nikmat, jukut undis juga memiliki manfaat dalam kesehatan terutama untuk mengontrol kadar kolesterol dan membantu untuk mencegah diabetes. Makanan ini seringkali dihidangkan pada upacara keagamaan Bali.

#### 2. Tipat Blayag

Tipat Blayag Mek Sambru merupakan kuliner legendaris khas Karangasem yang mendapatkan apresiasi dari Pemerintah Kabupaten Karangasem melalui Dinas Kebudayaan Karangasem sebagai Warisan Budaya Tak Benda Indonesia (WBRBI) pada tahun 2021. Mek Sambru sudah berjualan sejak 1963 pasca meletusnya Gunung Agung.

Dikutip dari situs Pemerintah Kabupaten Karangasem, legenda blayag Mek Sambru, adalah generasi kedua yang diwariskan alamarhum orang tuanya,



ibunya, Ni Nyoman Sangri. Generasi pewaris selanjutnya masih menjadi tanda tanya, siapa gerangan akan melanjutkan, karena Mek Sambru perkawinan dengan suaminya I Nyoman Gunung tidak memiliki keturunan. Tapi katanya Mek Sambru banyak keluarganya yang dapat melanjutkan jualannya. Keseharian persiapan jualannya dibantu oleh sang suami, I Nyoman Gunung, iparnya, Ni Nyoman Sukri dan ponakannya, Ni Wayan Tapti. “Dumugi tyang panjang umur kantung kuat mersidayang meadolan (semoga saya umur panjang masih kuat jualan” katanya Mek Sambru di tempat jualannya.

### **3. Sup Ikan Marlin**

Dikarenakan posisi geografis yang dekat dengan laut, Sup Ikan Marlin menjadi makanan khas dari Kabupaten Karangasem. Penduduk sekitar yang bekerja sebagai nelayan akan menjual hasil tangkapannya terutama ikan marlin kepada pelaku usaha makanan. Di Kabupaten Karangasem terdapat sebuah rumah makan legendaris yang bernama “Sate Pepes Sop Ikan Marlin Bu Ribu”. Semua makanan yang dihidangkan berbahan dasar ikan marlin mulai dari sate lilit ikan, pepes ikan marlin, dan juga sup ikan marlin. Resep yang digunakan adalah resep turun temurun tiga generasi yang sudah ada sejak tahun 1950.

#### 4. Sate Asem

Sate Asem biasanya dibuat dari daging babi, namun bisa juga menggunakan daging ayam ataupun daging sapi. Daging dipotong dan diberi tambahan bumbu seperti asam jawa, santan kental, dan jeruk limau. Adanya asam jawa dan jeruk limau membuat sate ini memiliki cita rasa sedikit asam.

Sate memiliki filosofi mendalam tersendiri. Dalam *upakara* umat Hindu di Bali, sate merupakan simbolisme *Lingga/Brahma Purusua* (Tuhan Maha Pencipta). Sate juga merupakan symbol senjata *Dewata Nawa Sanga* yang dipakai Dewi Durga mengalahkan *Kala*. Bumbu sate yang disebut *base gede* mengandung simbol *nyasa* (pemusat pikiran). Keberadaan semua jenis sate adalah salah satu bentuk pemahaman filosofi *Siwa Sidhanta* di Bali yang berkaitan dengan bentuk simbol (*nyasa*) atribut Dewi Durgasakti Dewa Siwa sebagai Dewa tertinggi.

#### 5. Plecing Telengis

Dalam proses pembuatan minyak kelapa yang dibuat dengan cara tradisional tanpa adanya bantuan mesin disebut dengan “lengis tanusan”. Produk sampingan dari “lengis tanusan” disebut dengan “telengis” dan bahan inilah yang dijadikan makanan khas Bali Timur khususnya Kabupaten Karangasem di kecamatan Sidemen dan Selat. Jika minyak dan air dari kelapa diambil, akan tersisa ampas putih yang disebut dengan “telengis”. Telengis sendiri memiliki cita rasa manis namun terasa berminyak.

Di daerah Petung, Desa Muncan, Kecamatan Selat, Kabupaten Karangasem terdapat sumber mata air yang bersih dimana airnya sangat jernih dan tidak pernah kering. Tanaman kangkong banyak tumbuh dengan subur di daerah ini. Maka penduduk sekitar memanfaatkannya untuk membuat “plecing kangkong sambal telengis”.

## **6. Nasi Sela**

Nasi Sela merupakan makanan khas Kabupaten Karangasem yang terdiri dari nasi putih dan cacahan ubi. Pada tahun 1970-an, nasi sela sempat menjadi makanan pokok bagi masyarakat setempat dikarenakan terjadi kelangkaan beras di Bali. Hal inilah yang menyebabkan sela atau ubi menjadi alternative bahan campuran nasi putih untuk menambah volume. Dikutip dari situs Pemerintah Kabupaten Karangasem, Nasi Sela yang mulanya merupakan makanan “pertahanan di masa krisis”, menjadi hidangan yang begitu menggugah selera. Untuk saat ini Nasi Sela menjadi hidangan yang digemari oleh wisatawan dikarenakan kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan dengan nasi putih biasa.

## **7. Sambal Kecicang**

Sambal Kecicang atau Sambal Kecombrang adalah sambal khas Bali yang memiliki bahan dasar kecombrang. Sambal Kecicang biasa disajikan dengan berbagai lauk lainnya. Selain dari bahan dan cara pembuatannya yang mudah, sambal ini memiliki aroma khas yang menggugah selera sehingga banyak digemari wisatawan. Hanya dengan sepiring nasi hangat dan pindang saja sudah cukup untuk menikmati Sambal Kecicang ini. (Ni Luh Mas Agusriani, 2023)

## 8. Pulung-Pulung Ubi

Makanan ini berbahan dasar singkong dan kelapa muda yang di parut, lalu di dalamnya diisi gula merah, kemudian dibentuk bulat dan digoreng. Ketika digigit gula merah yang ada di dalam pulung ubi ini akan lumer dan menyatu dengan singkong dan kelapa parut yang terasa legit. Makanan ini biasanya ditemukan di pasar tradisional di perdesaan yang masih banyak terdapat kebun singkong.

### 1.4 Tinjauan Masakan

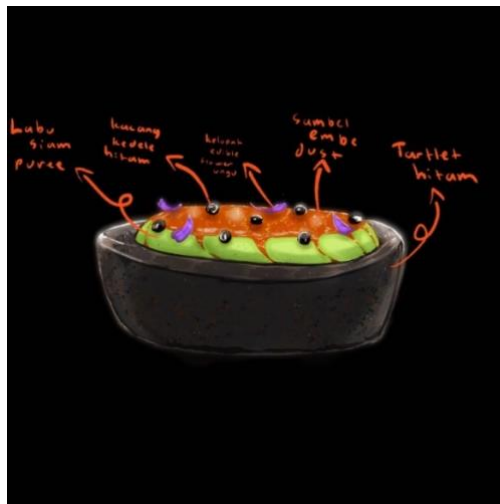
#### 1.4.1 Tema Makanan

Pada Tugas Akhir ini, penulis akan menyajikan makanan dengan tema Sajian *Set Menu Fine Dining* dari Kabupaten Karangasem, Bali. *Fine dining* adalah santapan mewah yang menghadirkan makanan berkualitas tinggi dengan pelayanan yang mengutamakan tamu. (Afsheena, 2023). *Fine dining* dikenal dengan harga makanan yang relatif tinggi dan terdiri dari lebih dari satu hidangan dengan komposisi dan urutan hidangan yang akan disajikan. Biasanya, hidangan pertama adalah hidangan pembuka atau biasa disebut *appetizer*, lalu dilanjutkan dengan hidangan utama yang disebut *main course*, dan yang terakhir ada hidangan penutup atau *dessert*. Untuk menikmati hidangan *fine dining*, ada tata cara yang dilakukan yaitu *table manner*. *Table manner* merupakan aturan untuk menyantap makanan dengan sopan dan elegan. (Farrah, 2023). Penulis akan menyajikan rangkaian menu hidangan asal Kabupaten Karangasem, sebagai berikut:

## 1. Jukut Undis

Jukut Undis adalah hidangan berbahan dasar kacang kedelai hitam yang direbus bersamaan dengan labu siam dan diberi bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, dan kencur. Penulis akan menyajikan Jukut Undis sebagai *Amuse Bouche*.

Penulis akan melakukan pengembangan dengan cara merubah bentuk keseluruhan dari hidangan ini menjadi sebuah *tartlet*. Kacang kedelai hitam akan digunakan sebagai bahan dasar dari *underliner* yaitu *tart crust* dan labu siam akan dihaluskan dan dijadikan puree untuk *body* dari *tart* tersebut, lalu ditambahkan sambel embe yang dikeringkan dan dihaluskan menjadi *sambal embe dust*.



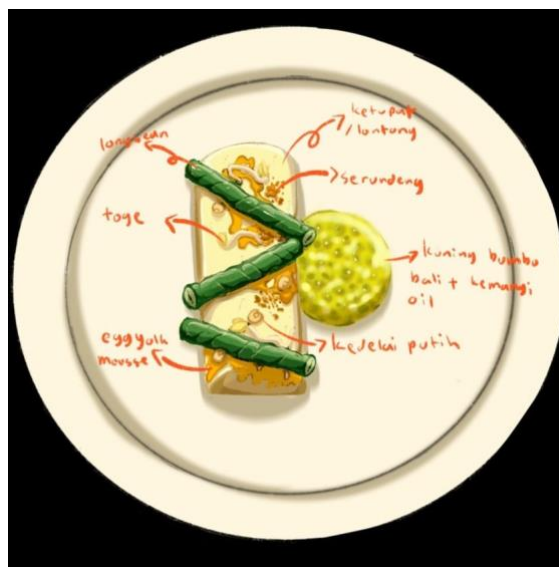
Gambar 1.1 Sketsa Jukut Undis

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

## 2. Tipat Blayag

Blayag adalah ketupat atau lontong yang dibungkus dengan daun kelapa muda (janur), memiliki rasa yang sangat khas dan tidak terlalu lembek. Olahan blayag yang paling banyak digemari masyarakat adalah blayag kuah uang disajikan dengan telur, ayam suwir, taoge atau lawar, dan sambal embe (terasi), kemudian disiram dengan kuah bersantan yang mirip dengan kuah kare. Tidak lupa blayag disajikan Bersama taburan kedelai goreng atau berondong jagung di atasnya. Rasa hidangan ini benar-benar unik karena terdapat perpaduan gurih, sedikit manis, dan pedas. (Murdjati Gardjito, Eni Harmayani, Umar Santoso, 2019). Penulis akan menyajikan Tipat Blayag sebagai *Appetizer*.

Penulis mengembangkan hidangan ini dengan menambahkan *egg yolk mousse* dan kemangi *oil*, lalu tipat diebentuk setengah silinder dan dilumuri kemangi *oil*.



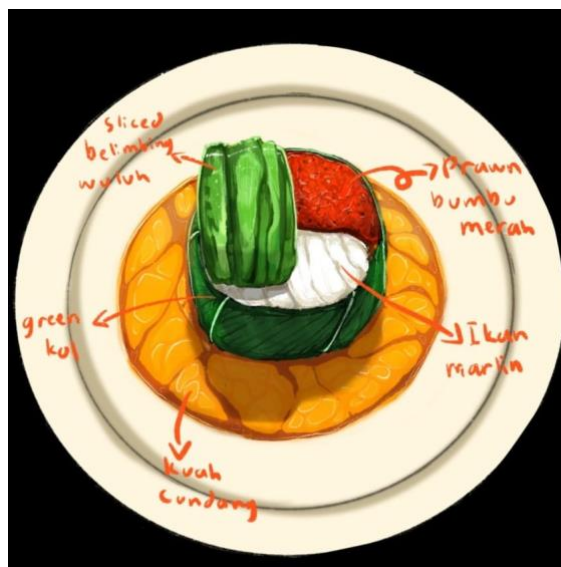
Gambar 1.2 Sketsa Tipat Blayag

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

### 3. Sup Ikan Marlin

Sup Ikan Marlin adalah hidangan sup yang terdiri dari ikan marlin sebagai bahan utama dan disajikan dengan kuah gerangasem Bali yang dibuat dari bumbu kuning Bali atau *base genep* dan ditambahkan belimbing wuluh. Penulis akan menyajikan Sup Ikan Marlin sebagai *Soup*.

Pengembangan produk yang akan dilakukan penulis pada hidangan ini adalah memberikan *prawn farcie* yang dicampur dengan bumbu merah di atas daging ikan marlin, menggulungnya dengan kol hijau, dan menggunakan teknik *sous vide* untuk mematangkannya. Selain itu, penulis juga akan membuat *candied* belimbing wuluh sebagai condiment.



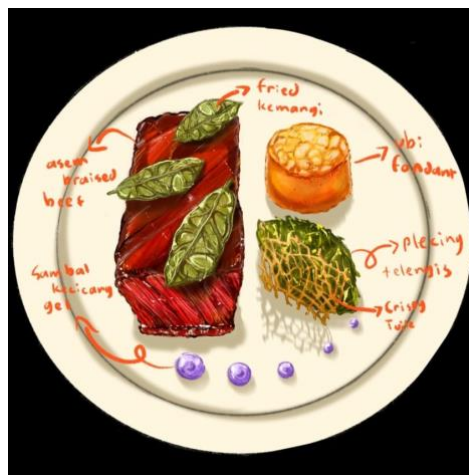
Gambar 1.3 Sketsa Sup Ikan Marlin

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

#### 4. Sate Asem

Sate Asem merupakan hidangan yang terbuat dari daging sapi kemudian dimarinasi dengan bumbu merah dan asam jawa, lalu daging yang sudah dimarinasi ditusuk dan dibakar hingga matang. Penulis akan menyajikan Sate Asem dengan *side dish* berupa Nasi Sela, Pelecing Tlengis, dan Sambal Kecicap. Penulis akan menyajikan hidangan ini sebagai *Main Course*.

Pengembangan yang akan penulis aplikasikan pada hidangan ini berupa merubah bentuk sate menjadi *braised beef* sebagai *Main Dish*. Daging bagian sandung lamur akan dimarinasi, lalu dimasak menggunakan teknik *sous vide*, kemudian dipanaskan hingga kuah mengental dan daging terlumuri dengan *glaze* dari bumbu tersebut. Plecing Telengis akan disajikan dengan berbentuk *quenelle* sebagai *Side Dish*. Nasi Sela yang terbuat dari nasi dan cacahan ubi akan penulis kembangkan menjadi ubi *fondant* sebagai karbohidrat dan *tuile* yang terbuat dari nasi putih sebagai *garnish*. Sambal kecap akan penulis kembangkan menjadi bentuk *gel*.



Gambar 1.4 Sketsa Sate Asem

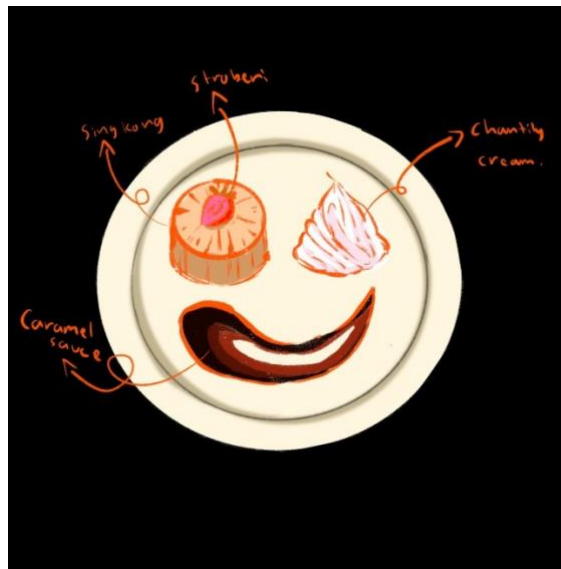
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023



## 5. Pulung-Pulung Ubi

Pulung-Pulung Ubi adalah hidangan yang dibuat dari singkong dan kelapa parut, lalu diisi gula merah, dan digoreng. Penulis akan menyajikan Pulung-Pulung Ubi sebagai *dessert*.

Penulis akan mengembangkan hidangan ini dengan memanggang adonan singkong dan kelapa parut, lalu disajikan dengan saus *caramel* dan *chantilly cream*.



Gambar 1.5 Sketsa Pulung-Pulung Ubi

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

### 1.5 Usulan Resep

Resep merupakan suatu susunan petunjuk mengenai cara pembuatan suatu hidangan dengan prosedur yang sudah ditentukan sehingga hasil produk sesuai dengan yang diharapkan pembuat resep. (Rahadiyanti, 2020)

Usulan resep yang penulis lampirkan akan menjadi panduan dalam mempersiapkan makanan yang akan dihidangkan. Resep yang ditulis berasal dari

berbagai sumber seperti buku dari Bali Hyatt dan Bouchon Thomas Keller, serta wawancara narasumber yang merupakan juru masak yang berasal dari Kabupaten Karangasem, dan penerapan ilmu yang sudah dipelajari di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

**Tabel 1.2 Usulan Resep Jukut Undis**

Jenis Makanan : *Amuse Bouche*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 30 gr

Suhu Penyajian : Panas

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	5 gr	Kacang Kedelai Hitam	<i>The Mise en Place</i>
2	Sangrai	5 gr	Kacang Kedelai Hitam	
3	Tata		Kacang Kedelai Hitam Violet Edible Flower *Tart Crust *Labu Siam Puree *Sambal Embe Dust	
4	Sajikan			

Sumber : I Gede Agus Krisna Yoga Putra, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 1.3 Usulan Resep *Tart Crust*Jenis Makanan : *Amuse Bouche*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 30 gr

Suhu Penyajian : Panas

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	23 gr 9 gr 1 gr 119 gr 28 gr 6 ml	Kacang Kedelai Hitam Gula Garam Tepung Terigu <i>Butter</i> Air	<i>The Mise en Place</i> Sangrai  <i>Unsalted</i> Dingin
2	Haluskan	23 gr	Kacang Kedelai Hitam	Menggunakan chopper hingga halus
3	Tambahkan	9 gr	Gula	
4	Campurkan	1 gr 45 gr	Kacang Kedelai Hitam Garam <i>Butter</i>	Menggunakan <i>mixer</i> hingga rata
5	Masukan	119 gr 6 ml	Tepung Terigu Air	Perlahan hingga adonan tercampur
6	Dinginkan		Adonan <i>tart crust</i>	Di dalam <i>chiller</i> selama satu jam
5	Tata		Adonan <i>tart crust</i>	Di atas cetakan, lapis dengan baking paper dan beri pemberat
6	Panggang		<i>Tart Crust</i>	Pada suhu 190°C selama 30 menit
7	Dinginkan		<i>Tart Crust</i>	Di atas <i>cooling wire</i>
8	Sajikan			

Sumber : Thomas Keller, 2004 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

**Tabel 1.4 Usulan Resep Labu Siam *Puree***

Jenis Makanan : *Amuse Bouche*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 30 gr

Suhu Penyajian : Panas

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	125 gr 15 gr 10 gr 5 gr 3 gr	Labu Siam <i>Butter</i> <i>Heavy Cream</i> Garam Gula	<i>The Mise en Place</i> Bersihkan, Kukus <i>Unsalted</i>
2	Haluskan	125 gr 10 gr	Labu Siam Heavy Cream	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus
3	Panaskan	25 gr 5 gr 3 gr	Labu Siam <i>Puree</i> <i>Butter</i> Garam Gula	Aduk hingga tercampur rata
4	Sajikan			

Sumber : Komang Seriani, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 1.5 Usulan Resep Sambal Embe *Dust*Jenis Makanan : *Amuse Bouche*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 3 gr

Suhu Penyajian : Panas

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	5 gr 1 gr  10 gr 3 gr 2 gr 1 ml 2 gr 1 gr	Cabai Rawit Cabai Merah Keriting Bawang Merah Bawang Putih Terasi Jeruk Limau Garam Gula	<i>The Mise en Place</i>     Sangrai
2	Goreng	5 gr 1 gr  10 gr 3 gr	Cabai Rawit Cabai Merah Keriting Bawang Merah Bawang Putih	Secara terpisah
3	Campurkan	2 gr 1 ml	Sambal Embe Terasi Jeruk Limau	
4	Tata		Sambal Embe	Di atas <i>baking tray</i>
5	Keringkan		Sambal Embe	Menggunakan <i>oven</i> suhu 55°C selama 4 jam hingga kering
6	Haluskan	2 gr 1 gr	Sambal Embe Garam Gula	Menggunakan <i>blender</i>
7	Saring		Sambal Embe Dust	Menggunakan <i>sieve</i>
8	Sajikan			

Sumber : Erik Priana, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

**Tabel 1.6 Usulan Resep Tipat Blayag**Jenis Makanan : *Appetizer*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 60 gr

Suhu Penyajian : Panas

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			<i>The Mise en Place</i>
		100 gr	<b>Saus Blayag</b> Bawang Merah	
		50 gr	Bawang Putih	
		50 gr	Cabai Merah	
		7 gr	Jahe	
		7 gr	Lengkuas	
		10 gr	Kunyit	
		4 gr	Kencur	
		3 gr	Ketumbar	Sangrai
		5 gr	Kemiri	Sangrai
		2 gr	Terasi	Sangrai
		50 ml	Santan	
		150 ml	Air	
		5 gr	Garam	
		5 gr	Gula	
		2 gr	Merica Putih	
			<b>Kemangi Oil</b>	
		150 gr	Daun Kemangi	<i>Blanched</i>
		150 ml	Minyak	
			<b>Sayur Urab</b>	
		25 gr	Kelapa Parut	Kukus
		25 gr	Kacang Panjang	<i>Blanched</i>
		25 gr	Tauge	<i>Blanched</i>
		10 gr	Bawang Goreng	
		3 gr	Garam	
		5 gr	Gula	
			<b>Egg Yolk Mousse</b>	
			Kuning Telur	Rebus
		15 gr	<i>Heavy Cream</i>	
		5 gr	Garam	
		1 gr		

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
		250 gr	Lontong	
2	Haluskan	100 gr 50 gr 50 gr 7 gr 7 gr 10 gr 4 gr 3 gr 5 gr 2 gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Jahe Lengkuas Kunyit Kencur Ketumbar Kemiri Terasi	Menggunakan <i>blender</i> hingga sedikit kasar
3	Tumis		Bumbu yang sudah dihaluskan	Menggunakan <i>sauteuse</i> hingga matang dan harum
4	Masukan	50 ml 100 ml 5 gr 5 gr 2 gr	Santan Air Garam Gula Merica Putih	Panaskan hingga <i>reduce</i>
5	Saring		Saus Blayag	Menggunakan <i>strainer</i>
6	Haluskan	150 ml 150 gr	Minyak Daun Kemangi	Menggunakan <i>blender</i> hingga Daun Kemangi hancur
7	Saring			Menggunakan <i>paper towel</i>
8	Campurkan	25 gr 25 gr 25 gr 10 gr 3 gr 5 gr	Kelapa Parut Kacang Panjang Tauge Bawang Goreng Garam Gula	Hingga tercampur rata
9	Oleskan	250 gr	Kemangi Oil Lontong	Menggunakan <i>brush</i> pada bagian luar lontong
10	Campurkan	15 gr 5 gr 1 gr	Kuning Telur <i>Heavy Cream</i> Garam	
	Sajikan			

Sumber : Anak Agung Putu Suartini, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 1.7 Usulan Resep Sup Ikan Marlin

Jenis Makanan : *Soup*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 120 gr

Suhu Penyajian : Panas

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 gr	Ikan Marlin	<i>The Mise en Place</i>
		30 gr	Kubis Hijau	<i>Fillet</i>
			<b>Prawn Farcie</b>	<i>Blanched</i>
		125 gr	Udang	Giling
		15 gr	Bawang Merah	
		7 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Cabai Merah	
		2 gr	Cabai Rawit	
		3 gr	Kencur	
		10 gr	Kemiri	
		3 gr	Lada Hitam	
		10 ml	Santan	
		5 gr	Garam	
		3 gr	Gula	
		2 gr	Merica Putih	
			<b>Candied Belimbing Wuluh</b>	
		15 gr	Belimbing Wuluh	Potong Tipis
		60 ml	Air	
		30 gr	Gula	
		5 ml	Cuka	
		1 gr	Garam	
			<b>Kuah Cundang</b>	
		250 gr	Tulang Ikan	<i>Blanched</i>
		1 lt	Air	
		45 gr	Bawang Merah	
		15 gr	Bawang Putih	



No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
		3 gr 5 gr 5 gr 2 gr 2 gr 1 gr 1 gr 5 gr 1 gr 2 gr 2 gr 2 gr 5 gr 5 gr 8 gr 5 gr 3 gr	Cabai Rawit Jahe Kunyit Lada Hitam Ketumbar Cengkeh Pala Kemiri Daun Jeruk Daun Salam Sereh Terasi <i>Lime juice</i> Asam Jawa Garam Gula Merica Putih	
2	Haluskan	15 gr 7 gr 10 gr 2 gr 3 gr 10 gr 3 gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Cabai Rawit Kencur Kemiri Lada Hitam	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus
3	Tumis		Bumbu Merah	Hingga matang dan harum
4	Campurkan	125 gr 10 gr 5 gr 3 gr 2 gr	Bumbu Merah Udang Santan Garam Gula Merica Putih	
5	Tata	150 gr 30 gr	Ikan Marlin Kubis Hijau <i>Prawn Farcie</i>	Berbentuk <i>roll</i>
6	Vacuum			Menggunakan alat <i>vacuum</i>
7	Sous Vide			Pada suhu 70°C selama 45 menit

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
8	<i>Refresh</i>			Menggunakan air es untuk menghentikan <i>carry-over cooking</i>
9	Potong			Menjadi 5 bagian
10	Campurkan	60 ml 30 gr 5 ml 1 gr	Air Gula Cuka Garam	Aduk hingga gula larut
11	Masukan	15 gr	Belimbing Wuluh	Diamkan selama 30 menit
12	Haluskan	45 gr 15 gr 3 gr 5 gr 5 gr 2 gr 2 gr 1 gr 1 gr 5 gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Rawit Jahe Kunyit Lada Hitam Ketumbar Cengkeh Pala Kemiri	Menggunakan <i>Blender</i>
13	Tumis	1 gr 2 gr 2 gr 2 gr	Bumbu Kuning Daun Jeruk Daun Salam Sereh Terasi	Hingga matang dan harum
14	Masukan	250 gr 1 lt	Tulang ikan Air	Masak hingga <i>reduce</i>
13	Tambahkan	5 gr 5 gr 8 gr 5 gr 3 gr	<i>Lime juice</i> Asam Jawa Garam Gula Merica Putih	
14	Sajikan			

Sumber : Anak Agung Putu Suartini, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 1.8 Usulan Resep Asem *Braised Beef*Jenis Makanan : *Main Dish*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 100 gr

Suhu Penyajian : Panas

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	500 gr 50 gr 20 gr 40 gr 25 gr 5 gr 1 gr 1 gr 50 ml 20 gr 5 gr 5 gr	Daging Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Kemiri Sereh Daun Salam Daun Jeruk Santan Asam Jawa Garam Gula	<i>The Mise en Place</i> Sandung Lamur  Sangrai
2	Haluskan	50 gr 20 gr 40 gr 25 gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Kemiri	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus
3	Tumis	5 gr 1 gr 1 gr	Bumbu Merah Sereh Daun Salam Daun Jeruk	Hingga matang dan harum
4	Masukan	50 ml 20 gr 5 gr 5 gr	Santan Asam Jawa Garam Gula	
5	Marinasi	500 gr	Bumbu Asem Daging	Selama 15 menit
6	<i>Vacuum</i>			Menggunakan alat <i>vacuum</i>
7	Sous Vide			Pada suhu 60°C selama 2 jam
8	<i>Glaze</i>		Daging Bumbu Asem	Hingga mengental
9	Sajikan			

Sumber : I Gede Agus Krisna Yoga Putra, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

**Tabel 1.9 Usulan Resep Plecing Telengis**Jenis Makanan : *Side Dish*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 25 gr

Suhu Penyajian : Panas

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	125 gr 3 gr 55 gr 2 gr 5 gr 10 gr 3 gr 2 gr 5 gr 50 ml	Kangkung Cabai Rawit Tomat Terasi Bawang Putih Telengis Garam Gula Jeruk Limau Minyak	<i>The Mise en Place</i>  Sangrai       <i>Juice</i>
2	<i>Blanch</i>	125 gr	Kangkung	
3	Haluskan	3 gr 55 gr 2 gr 5 gr 10 gr 3 gr 2 gr 5 gr	Cabai Rawit Tomat Terasi Bawang Putih Telengis Garam Gula Jeruk Limau	
4	Panaskan	50 ml	Minyak	
5	Tuang		Minyak Panas	Ke sambal pelecng telengis
6	Sajikan			

Sumber : Ni Ketut Suryani, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

**Tabel 1.10 Usulan Resep Ubi Fondant**Jenis Makanan : *Side Dish*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 40 gr

Suhu Penyajian : Panas

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 gr 50 ml 5 gr 100 ml 100 ml	Ubi Minyak Bawang Putih <i>Heavy Cream</i> Susu	<i>The Mise en Place</i>
2	Potong	200 gr	Ubi	Menggunakan <i>ringcutter</i>
3	Panaskan	50 ml	Minyak	
4	Masukan		Ubi	Masak hingga warna kecoklatan
5	Tambahkan	5 gr 100 ml 100 ml	Bawang Putih <i>Heavy Cream</i> Susu	
6	Tutup			Menggunakan <i>aluminium foil</i>
7	Panggang			Menggunakan oven pada suhu 180°C selama 15 menit
8	Sajikan			

Sumber : Ni Ketut Suryani, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

**Tabel 1.11 Usulan Resep *Crispy Tuile***

Jenis Makanan : *Garnish*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 3 gr

Suhu Penyajian : Panas

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	25 gr 100 ml 5 gr 1 ml 1 gr 100 ml	Beras Air Bubuk Paprika Pewarna Merah Garam Minyak	<i>The Mise en Place</i>
2	Sangrai	25 gr	Beras	
3	Masukan	100 ml 5 gr 1 ml 1 gr	Air Bubuk Paprika Pewarna Merah Garam	Sedikit demi sedikit air, aduk hingga meresap
4	Haluskan			Menggunakan <i>blender</i>
5	Campurkan	100 ml	Minyak	
6	Tata		Adonan Tuile	Di atas <i>non-stick pan</i>
7	Masak		Adonan Tuile	Menggunakan api kecil hingga tuile mengering
8	Sajikan			

Sumber : Ni Ketut Suryani, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 1.12 Usulan Resep Sambal Kecicang Gel

Jenis Makanan : *Sauce*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 2 gr

Suhu Penyajian : Dingin

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	38 gr 25 gr 25 gr 50 gr 8 gr 5 ml 10 gr 2 gr 100 ml 2 gr	Bawang Merah Cabai Merah Cabai Rawit Kecombrang Terasi <i>Lime Juice</i> Garam Gula Air Agar-agar	<i>The Mise en Place</i> Potong tipis  Sangrai
2	Campurkan	38 gr 25 gr 25 gr 50 gr 5 gr	Bawang Merah Cabai Merah Cabai Rawit Kecombrang Garam	Hingga mengeluarkan air lalu bilas hingga bersih dan keringkan
3	Tambahkan	8 gr 5 ml 5 gr 2 gr	Terasi <i>Lime Juice</i> Garam Gula	
4	Panaskan	100 ml 2 gr	Air Agar-agar	Tuangkan Sambal Kecicang
5	Dinginkan		Sambal Kecicang Gel	Di kulkas hingga padat
6	Haluskan		Sambal Kecicang Gel	Menggunakan <i>blender</i>
7	Saring		Sambal Kecicang Gel	Menggunakan <i>strainer</i> hingga halus

Sumber : Ni Ketut Suryani, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 1.13 Usulan Resep Pulung Pulung Ubi

Jenis Makanan : *Dessert*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Besaran Porsi : 50 gr

Suhu Penyajian : Dingin

Asal Daerah : Kabupaten Karangasem

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 gr 50 gr 25 gr 1 gr 25 gr  40 gr 15 gr 65 ml 1 gr 65 ml  25 ml 5 gr 1 gr	Singkong Kelapa Gula Garam Stroberi <b>Caramel Sauce</b> Gula Butter Cream Garam Air <b>Chantilly Cream</b> Whipped Cream Gula Merah <i>Vanilla Extract</i>	<i>The Mise en Place</i>  Potong menjadi dua bagian
2	Parut	200 gr 50 gr	Singkong Kelapa	
3	Tambahkan	25 gr	Gula	
4	Tata		Adonan	Pada Loyang
5	Panggang		Adonan	Menggunakan <i>oven</i> pada suhu 180°C selama 20 menit
6	Dinginkan		Pulung Ubi	Menggunakan cooling wire
10	Potong		Pulung Ubi	Berbentuk silinder
11	Panaskan	40 gr	Gula	Hingga mencair dan berubah warna. Matikan api
12	Masukan	15 gr 65 ml 1 gr	Butter Cream Garam	Aduk hingga tercampur rata
13	Masukan	65 ml	Air	
14	Campurkan	25 ml 5 gr 1 gr	Whipped Cream Gula Merah <i>Vanilla Extract</i>	Menggunakan <i>mixer</i>
15	Sajikan			

Sumber : Anak Agung Putu Suartini, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)



### 1.6 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price

**Tabel 1.14 Biaya Makanan Jukut Undis**

Quantity	Unit	Bahan	Harga	Jumlah	Unit	Total Harga
28	gr	Kacang Kedelai Hitam	Rp 40.000	675	gr	Rp 1.659
13	gr	Gula	Rp 20.000	1000	gr	Rp 260
8	gr	Garam	Rp 9.900	250	gr	Rp 317
119	gr	Tepung Terigu	Rp 17.500	1000	gr	Rp 2.083
43	gr	<i>Butter</i>	Rp 61.000	200	gr	Rp 13.115
125	gr	Labu Siam	Rp 19.600	1000	gr	Rp 2.450
10	ml	<i>Heavy Cream</i>	Rp 105.000	1000	ml	Rp 1.050
5	gr	Cabai Rawit	Rp 10.000	100	gr	Rp 500
1	gr	Cabai Merah Keriting	Rp 10.000	100	gr	Rp 100
10	gr	Bawang Merah	Rp 20.000	250	gr	Rp 800
3	gr	Bawang Putih	Rp 52.000	1000	gr	Rp 156
2	gr	Terasi	Rp 8.000	84	gr	Rp 190
1	gr	Jeruk Limau	Rp 80.000	1000	gr	Rp 80
<b>Recipe Costing</b>						Rp 22.760
<b>Dish Costing 5 Pax</b>						Rp 4.552
<b>Food Costing 30%</b>			<b>Selling Price</b>			Rp 15.173

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1.15 Biaya Makanan Tipat Blayag

Quantity	Unit	Bahan	Harga	Jumlah	Unit	Total Harga
100	gr	Bawang Merah	Rp 20.000	250	gr	Rp 8.000
50	gr	Bawang Putih	Rp 52.000	1000	gr	Rp 2.600
50	gr	Cabai Merah	Rp 102.000	1000	gr	Rp 5.100
7	gr	Jahe	Rp 89.000	1000	gr	Rp 623
7	gr	Lengkuas	Rp 27.000	1000	gr	Rp 189
10	gr	Kunyit	Rp 18.000	1000	gr	Rp 180
4	gr	Kencur	Rp 42.000	1000	gr	Rp 168
3	gr	Ketumbar	Rp 12.000	15	gr	Rp 2.400
5	gr	Kemiri	Rp 9.500	100	gr	Rp 475
2	gr	Terasi	Rp 8.000	84	gr	Rp 190
50	ml	Santan	Rp 8.800	200	ml	Rp 2.200
9	gr	Garam	Rp 9.900	250	gr	Rp 356
10	gr	Gula	Rp 20.000	1000	gr	Rp 200
2	gr	Merica Putih	Rp 15.000	50	gr	Rp 600
150	gr	Daun Kemangi	Rp 2.250	50	gr	Rp 6.750
150	ml	Minyak	Rp 5.100	100	ml	Rp 7.650
25	gr	Kelapa Parut	Rp 5.500	250	gr	Rp 550
25	gr	Kacang Panjang	Rp 7.000	250	gr	Rp 700
25	gr	Tauge	Rp 26.500	500	gr	Rp 1.325
10	gr	Bawang Goreng	Rp 11.000	50	gr	Rp 2.200
15	gr	Kuning Telur	Rp 14.500	500	gr	Rp 435
15	gr	<i>Heavy Cream</i>	Rp 105.000	1000	gr	Rp 1.575
250	gr	Lontong	Rp 7.000	100	gr	Rp 17.500
<b>Recipe Costing</b>						Rp 23.035
<b>Dish Costing 5 Pax</b>						Rp 4.607
<b>Food Costing 30%</b>			<b>Selling Price</b>			Rp 15.357

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1.16 Biaya Makanan Sup Ikan Marlin

Quantity	Unit	Bahan	Harga	Jumlah	Unit	Total Harga
150	gr	Ikan Marlin	Rp 40.000	500	gr	Rp 12.000
30	gr	Kubis Hijau	Rp 9.000	250	gr	Rp 1.080
125	gr	Udang	Rp 80.000	500	gr	Rp 20.000
60	gr	Bawang Merah	Rp 20.000	250	gr	Rp 4.800
22	gr	Bawang Putih	Rp 52.000	1000	gr	Rp 1.144
10	gr	Cabai Merah	Rp 102.000	1000	gr	Rp 1.020
5	gr	Cabai Rawit	Rp 10.000	100	gr	Rp 500
3	gr	Kencur	Rp 42.000	1000	gr	Rp 126
15	gr	Kemiri	Rp 9.500	100	gr	Rp 1.425
5	gr	Lada Hitam	Rp 14.300	50	gr	Rp 1.430
10	gr	Santan	Rp 34.500	1000	gr	Rp 345
6	gr	Garam	Rp 9.900	250	gr	Rp 238
33	gr	Gula	Rp 20.000	1000	gr	Rp 660
5	gr	Merica Putih	Rp 15.000	50	gr	Rp 1.500
15	gr	Belimbing Wuluh	Rp 35.000	500	gr	Rp 1.050
5	ml	Cuka	Rp 5.000	100	ml	Rp 250
250	gr	Tulang Ikan	Rp 14.900	250	gr	Rp 14.900
5	gr	Jahe	Rp 89.000	1000	gr	Rp 445
5	gr	Kunyit	Rp 18.000	1000	gr	Rp 90
2	gr	Ketumbar	Rp 12.000	15	gr	Rp 1.600
1	gr	Cengkeh	Rp 19.900	100	gr	Rp 199
1	gr	Pala	Rp 23.000	100	gr	Rp 230
1	gr	Daun Jeruk	Rp 8.000	100	gr	Rp 80
2	gr	Daun Salam	Rp 1.700	50	gr	Rp 68
2	gr	Sereh	Rp 5.500	250	gr	Rp 44
2	gr	Terasi	Rp 8.000	84	gr	Rp 190
5	ml	Lime juice	Rp 17.000	500	ml	Rp 170
5	gr	Asam Jawa	Rp 4.500	150	gr	Rp 150
<b>Recipe Costing</b>						Rp 21.864
<b>Dish Costing 5 Pax</b>						Rp 4.373
<b>Food Costing 30%</b>			<b>Selling Price</b>			Rp 14.576

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

**Tabel 1.17 Biaya Makanan Asem *Braised Beef***

Quantity	Unit	Bahan	Harga	Jumlah	Unit	Total Harga
500		Daging Sandung Lamur	Rp 165.000	1000		Rp 82.500
88		Bawang Merah	Rp 20.000	250		Rp 7.040
30		Bawang Putih	Rp 52.000	1000		Rp 1.560
65		Cabai Merah	Rp 102.000	1000		Rp 6.630
25		Kemiri	Rp 9.500	100		Rp 2.375
5		Sereh	Rp 5.500	250		Rp 110
1		Daun Salam	Rp 1.700	50		Rp 34
1		Daun Jeruk	Rp 8.000	100		Rp 80
50		Santan	Rp 34.500	1000		Rp 1.725
20		Asam Jawa	Rp 4.500	150		Rp 600
19		Garam	Rp 9.900	250		Rp 752
9		Gula	Rp 20.000	1000		Rp 180
125		Kangkung	Rp 16.500	250		Rp 8.250
25		Cabai Rawit	Rp 10.000	100		Rp 2.500
55		Tomat	Rp 15.000	250		Rp 3.300
10		Terasi	Rp 8.000	84		Rp 952
10		Telengis	Rp 7.000	10		Rp 7.000
5		Jeruk Limau	Rp 8.000	100		Rp 400
200		Minyak	Rp 5.100	2000		Rp 510
200		Ubi	Rp 12.800	500		Rp 5.120
100		<i>Heavy Cream</i>	Rp 105.000	1000		Rp 10.500
100		Susu	Rp 21.000	1000		Rp 2.100
25		Beras	Rp 32.000	1000		Rp 800
5		Bubuk Paprika	Rp 11.900	100		Rp 595
1		Pewarna Merah	Rp 3.800	30		Rp 127
50		Kecombrang	Rp 8.000	250		Rp 1.600
5		<i>Lime Juice</i>	Rp 17.000	500		Rp 170
2		Agar - Agar	Rp 5.000	7		Rp 1.429
<b>Recipe Costing</b>						Rp 148.939
<b>Dish Costing 5 Pax</b>						Rp 29.788
<b>Food Costing 30%</b>			<b>Selling Price</b>			Rp 99.293

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

**Tabel 1.18 Biaya Makanan Pulung Pulung Ubi**

Quantity	Unit	Bahan	Harga	Jumlah	Unit	Total Harga
200	gr	Singkong	Rp 27.000	1000	gr	Rp 5.400
50	gr	Kelapa	Rp 5.500	250	gr	Rp 1.100
65	gr	Gula	Rp 20.000	1000	gr	Rp 1.300
1	gr	Garam	Rp 9.900	250	gr	Rp 40
25	gr	Stroberi	Rp 45.000	1000	gr	Rp 1.125
15	gr	<i>Butter</i>	Rp 61.000	200	gr	Rp 4.575
65	ml	<i>Cream</i>	Rp 105.000	1000	ml	Rp 6.825
25	ml	<i>Whipped Cream</i>	Rp 105.000	1000	ml	Rp 2.625
5	gr	Gula Merah	Rp 48.000	500	gr	Rp 480
1	gr	<i>Vanilla Extract</i>	Rp 64.890	60	gr	Rp 1.082
<b>Recipe Costing</b>						Rp 24.551
<b>Dish Costing 5 Pax</b>						Rp 4.910
<b>Food Costing 30%</b>			<b>Selling Price</b>		Rp 16.367	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

**Tabel 1.19 Harga Jual Set Menu**

	Selling Price
<b>Amuse Bouche</b>	Rp 15.173
<b>Appetizer</b>	Rp 15.357
<b>Soup</b>	Rp 14.576
<b>Main Course</b>	Rp 99.293
<b>Dessert</b>	Rp 16.367
<b>TOTAL</b>	Rp 176.123
<b>SELLING PRICE SET MENU</b>	Rp 177.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

## 1.7 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan makanan yang dibutuhkan sel-sel dan organisme untuk bertahan hidup. Menurut Tuti Sunardi, gizi merupakan proses merubah berbagai macam makanan yang dapat masuk kedalam tubuh. Gizi mengacu tentang makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh manusia serta bagaimana tubuh mengolah nutrisi yang terkandung dalam makanan. (Borneo, 2022). Berikut daftar dari nilai gizi setiap hidangan yang akan penulis sajikan, yaitu:

Tabel 1.20 Nilai Gizi Jukut Undis

Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
5 gr	Kacang Kedelai Hitam	3.12 gr	1.08 gr	0.07 gr	17
<b>TART CRUST</b>					
Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
23 gr	Kacang Kedelai Hitam	14.34 gr	4.97 gr	0.33 gr	78
9 gr	Gula	2.05 gr	1.02 gr	1.02 gr	20
1 gr	Garam	0	0	0	0
119 gr	Tepung Terigu	91.63 gr	10.71 gr	1.19 gr	416
28 gr	<i>Butter</i>	0.02 gr	0.24 gr	22.71 gr	201
6 ml	Air	0	0	0	0
<b>LABU SIAM PUREE</b>					
Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
125 gr	Labu Siam	4.88	1.02	0.16	21
15 gr	<i>Butter</i>	0.01	0.13	12.17	108
10 gr	<i>Heavy Cream</i>	0.28	0.21	3.7	34
5 gr	Garam	0	0	0	0
3 gr	Gula	0.68	0.34	0.34	7
<b>SAMBEL EMBE DUST</b>					
Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
5 gr	Cabai Rawit	2,83	0,6	0,86	16
1 gr	Cabai Merah Keriting	0,09	0,02	0	0
10 gr	Bawang Merah	1,68	0,25	0,01	7
3 gr	Bawang Putih	0,99	0,19	0,02	4
2 gr	Terasi	0	0,5	0	2
1 ml	Jeruk Limau	0,07	0	0	0
2 gr	Garam	0	0	0	0
1 gr	Gula	0,68	0,34	0,34	7

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>

Tabel 1.21 Nilai Gizi Tipat Blayag

Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
<b>SAUS BLAYAG</b>					
100 gr	Bawang Merah	16,8	2,5	0,1	72
50 gr	Bawang Putih	16,53	3,18	0,25	74
50 gr	Cabai Merah	4,41	0,94	0,22	20
7 gr	Jahe	1,24	0,13	0,05	6
7 gr	Lengkuas	0	0	0	0
10 gr	Kunyit	6,49	0,78	0,99	35
4 gr	Kencur	0	0	0	0
3 gr	Ketumbar	1,65	0,37	0,53	9
5 gr	Kemiri	0	0	0	0
2 gr	Terasi	0,04	0,48	0,05	3
50 ml	Santan	3,33	0	11,67	117
150 ml	Air	0	0	0	0
5 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Gula	1,14	0,57	0,57	11
2 gr	Merica Putih	1,33	0	0	7
<b>KEMANGI OIL</b>					
150 gr	Daun Kemangi	6,51	3,81	0,92	40
150 ml	Minyak	0	0	136,6	1127
<b>SAYUR URAB</b>					
25 gr	Kelapa Parut	3,81	0,83	8,37	88
25 gr	Kacang Panjang	2,09	0,7	0,2	12
25 gr	Tauge	1,49	0,76	0,05	8
10 gr	Bawang Goreng	5	1	3	50
3 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Gula	1,14	0,57	0,57	11
<b>EGG YOLK MOUSSE</b>					
15 gr	Kuning Telur	0,54	2,38	3,98	48
5 gr	<i>Heavy Cream</i>	0,14	0,1	1,85	17
1 gr	Garam	0	0	0	0
<b>LONTONG</b>					
250gr	Lontong	79,4	6,9	0,58	360

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>

Tabel 1.22 Nilai Gizi Sup Ikan Marlin

Total Spax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
150 gr	Ikan Marlin	0	35,07	1,42	162
30 gr	Kubis Hijau	1,67	0,43	0,04	7
<b>PRAWN FARCIE</b>					
125 gr	Udang	1,13	25,18	2,14	131
15 gr	Bawang Merah	2,52	0,38	0,02	11
7 gr	Bawang Putih	2,31	0,45	0,04	10
10 gr	Cabai Merah	0,77	0,53	0,56	10
2 gr	Cabai Rawit	0,18	0,04	0,01	1
3 gr	Kencur	0	0	0	0
10 gr	Kemiri	0	0	0	0
3 gr	Lada Hitam	0,19	0,03	0,01	1
10 ml	Santan	0,67	0	2,33	23
5 gr	Garam	0	0	0	0
3 gr	Gula	0,68	0,34	0,34	7
2 gr	Merica Putih				
<b>CANDIED BELIMBING WULUH</b>					
15 gr	Belimbing Wuluh	0,54	0,08	0,03	2
60 ml	Air	0	0	0	0
30 gr	Gula	6,82	3,41	3,41	68
5 ml	Cuka	0,03	0	0	13
1 gr	Garam	0	0	0	0
<b>KUAH CUNDANG</b>					
250 gr	Tulang Ikan	22,5	57,5	45	725
1 lt	Air	0	0	0	0
45 gr	Bawang Merah	7,56	1,13	0,05	32
15 gr	Bawang Putih	14,88	2,86	0,22	67
3 gr	Cabai Rawit	0,26	0,6	0,01	1
5 gr	Jahe	0,89	0,09	0,04	4
5 gr	Kunyit	7,14	0,86	1,09	39
2 gr	Lada Hitam	1,3	0,22	0,07	5
2 gr	Ketumbar	1,1	0,25	0,36	6
1 gr	Cengkeh	0,61	0,06	0,2	3
1 gr	Pala	0,49	0,06	0,36	5
5 gr	Kemiri	0	0	0	0



Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
1 gr	Daun Jeruk	0	0	0	0
2 gr	Daun Salam	0	0	0	0
2 gr	Sereh	0,56	0,36	0,84	11
2 gr	Terasi	0,04	0,48	0,05	3
5 gr	<i>Lime juice</i>	0,33	0,01	0,01	1
5 gr	Asam Jawa	3,12	0,14	0,03	12
8 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Gula	1,14	0,57	0,57	11
3 gr	Merica Putih	2	0	0	10

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>

**Tabel 1.23 Nilai Gizi Asem Braised Beef**

Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
500 gr	Daging	0	131,65	97,7	1440
50 gr	Bawang Merah	8,4	1,25	0,05	36
20 gr	Bawang Putih	6,61	1,27	0,1	30
40 gr	Cabai Merah	3,1	2,12	2,24	40
25 gr	Kemiri	0	0	0	0
5 gr	Sereh	0	0	0	0
1 gr	Daun Salam	0	0	0	0
1 gr	Daun Jeruk	0	0	0	0
50 ml	Santan	3,33	0	11,67	17
20 gr	Asam Jawa	12,5	0,56	0,12	48
5 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Gula	1,14	0,57	0,57	11

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>

Tabel 1.24 Nilai Gizi Plecing Telengis

Total Spax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
125 gr	Kangkung	3,99	3,14	0,43	25
3 gr	Cabai Rawit	0,26	0,06	0,01	1
55 gr	Tomat	2,16	0,48	0,11	10
2 gr	Terasi	0,04	0,48	0,05	3
5 gr	Bawang Putih	1,65	0,32	0,02	7
10 gr	Telengis	0	0	10	86
3 gr	Garam	0	0	0	0
2 gr	Gula	0,45	0,23	0,23	5
5 gr	Jeruk Limau	0,53	0,03	0,01	2
50 ml	Minyak	0	0	44,44	389

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>

Tabel 1.25 Nilai Gizi Ubi Fondant

Total Spax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
200 gr	Ubi	136	8	48	1040
50 ml	Minyak	0	0	44,44	389
5 gr	Bawang Putih	1,65	0,32	0,02	7
100 ml	<i>Heavy Cream</i>	2,81	2,07	37,28	348
100 ml	Susu	10	2	2	70

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>

Tabel 1.26 Nilai Gizi Crispy Tuile

Total Spax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
25 gr	Beras	20,25	20	0	102
100 ml	Air	0	0	0	0
5 gr	Bubuk Paprika	1,5	0,25	0	8
1 ml	Pewarna Merah	0	0	0	0
1 gr	Garam	0	0	0	0
100 ml	Minyak	0	0	88,89	778

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>

Tabel 1.27 Nilai Gizi Sambal Kecicang Gel

Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
38 gr	Bawang Merah	6,38	0,95	0,04	27
25 gr	Cabai Merah	1,94	1,32	1,4	25
25 gr	Cabai Rawit	2,2	0,47	0,11	10
50 gr	Kecombrang	0	0	0	0
8 gr	Terasi	0	2	0	10
5 ml	<i>Lime Juice</i>	0,44	0,02	0	1
10 gr	Garam	0	0	0	0
2 gr	Gula	0,45	0,23	0,23	5
100 ml	Air	0	0	0	0
2 gr	Agar-agar	1,69	0	0,01	7

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>

Tabel 1.28 Nilai Gizi Pulung Pulung Ubi

Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
200 gr	Singkong	76,12	2,72	0,56	320
50 gr	Kelapa	7,62	1,66	16,74	177
25 gr	Gula	5,68	2,84	2,84	57
1 gr	Garam	0	0	0	0
25 gr	Stroberi	1,92	0,17	0,08	8
<b>CARAMEL SAUCE</b>					
40 gr	Gula	9,09	4,55	4,55	91
15 gr	Butter	0,01	0,13	12,17	108
65 ml	Cream	1,83	1,34	24,23	226
1 gr	Garam	0	0	0	0
65 ml	Air	0	0	0	0
<b>CHANTILLY CREAM</b>					
25 ml	Whipped Cream	0,7	0,52	9,32	87
5 gr	Gula Merah	4,83	0	0	20
1 gr	<i>Vanilla Extract</i>	0,13	0	0	3

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>

## **1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba**

### **1.8.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi**

Lokasi latihan presentasi produk akan dilaksanakan oleh penulis di Jl. Pungkur No. 156, Bandung. Waktu latihan presentasi produk akan dilaksanakan mulai dari bulan November hingga Desember tahun 2023.

### **1.8.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi**

Lokasi pelaksanaan presentasi produk akan dilaksanakan oleh penulis di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Waktu pelaksanaan presentasi produk akan dilaksanakan pada bulan Januari 2024