

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Lampung terletak di bagian paling selatan pulau Sumatera. Di sebelah utara, provinsi Lampung berbatasan dengan Bengkulu dan Sumatera Selatan. Provinsi Lampung itu terdiri dari dua kota kembar, Tanjungkarang dan Telukbetung, dan mempunyai luas wilayah yang relatif sangat besar dan banyak potensi bidang maritim. Ibu kotanya adalah Bandar Lampung. Beberapa pelabuhan termasuk Pelabuhan Panjang dan Pelabuhan Bakauheni, serta pelabuhan nelayan seperti Telukbetung (pasar ikan), Tarahan, dan Kalianda di Teluk Lampung.

Untuk wilayah Mesuji – Tulang Bawang adalah wilayah yang paling dekat dengan Sumatera Selatan, dimana masakan budaya dan kebiasaan masyarakat di wilayah tersebut hampir menyerupai. Daerah ini beberapa banyak dataran rendah dan rawa serta mempunyai banyak sungai besar yang menghubungkan ke Sumatera Selatan. Mesuji merupakan kawasan pertanian dengan mata pencaharian utama masyarakatnya bertumpu pada pertanian. Wilayah terluasnya adalah dataran yang cocok untuk pertanian. Sedangkan wilayah Seputih – Sekampung dan Semangka merupakan wilayah yang mayoritas penduduknya merupakan pendatang dari Pulau Jawa. Wilayahnya dikelilingi oleh pantai dan lautan, sehingga mata pencaharian masyarakat pesisir bergantung pada sektor perikanan dan tangkapan hasil dari laut.

Letak geografis ini berpengaruh terhadap kuliner khas Lampung yang sebagian besar berbahan dasar ikan dan hasil laut lainnya, serta sangat dipengaruhi oleh kuliner khas Sumatera Selatan dan daerah lainnya. Sumatera Selatan dan banyak yang merantau dari Pulau Jawa. Tradisi merupakan bagian dari kebudayaan,

dan keduanya merupakan hasil jerih payah masyarakat asal tradisi tersebut, Tradisi merupakan hasil karya atau kebiasaan masyarakat yang diwariskan secara turun temurun, begitu pula dengan kebudayaan.

Seperti masyarakat pada umumnya di Indonesia, masyarakat Lampung senang berkumpul dan bersilaturahmi dengan keluarga dan tetangga. Mereka berkumpul di pesta pernikahan, acara adat atau acara keagamaan.

Keduanya sudah terbiasa. Saat berkumpul, Mereka membutuhkan hidangan yang bisa di nikmati bersama. Makanan ini adalah sebuah layanan, Namun tidak semua orang memiliki kebiasaan makan tombak. Itu hanya benang merah yang diwariskan dari generasi ke generasi. Bagi Lampung pepadun, tombak merupakan barang yang sangat diperlukan, istilah yang digunakan untuk menyebur makan tombak adalah Nyeruit. Nyeruit (kata kerja) artinya makan dengan piring tanpa menggunakan alat makan seperti sendok dan garpu. Bagi masyarakat pepadun yang tinggal di bantaran sungai menggunakan ikan sungai seperti ikan lele, belida dan jenis ikan lainnya, bagi masyarakat Lampung Sai Batik menggunakan ikan laut seperti tuna, gurami dan jenis ikan mas lainnya.

Tak berlebihan jika sebagian orang mengatakan bahwa nyeruit bukan sekedar hidangan melainkan bagian dari tradisi dan budaya, Selain itu juga dijadikan sebagai ajang berkumpul untuk dapat mempererat nilai tali silaturahmi antar masyarakat Lampung itu sendiri.(wikipedia 2023)

Kekayaan budaya Lampung yang luar biasa adalah dasar dari kuliner Lampung. Setiap orang di bumi biasa hidup bersama. Berdasarkan kalimat diatas, diciptakan slogan Sai Bumi Ruwa Jurai, yang berarti satu bumi yang dihuni oleh dua adat, adat Lampung yang terdiri dari Sai Batin dan Pepadun, dan adat

pendatang. Semakin banyak orang yang datang ke Lampung untuk mencicipi minuman khas Lampung. Beberapa makanan dihasilkan dari kombinasi kedua masyarakat tersebut. Selain itu, ada makanan khas Lampung yang berasal dari ide inovatif penciptanya yang menggabungkan bahan lokal dengan bahan asing seperti pie pisang. Sekarang telah menjadi simbol masyarakat Lampung yang terkenal di seluruh negeri. (Anggraini 2017)

TABEL 1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION

NO	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Siti Nurjanah	Pemilik serta chef di dapur Teh Enur	Memberikan informasi tentang usulan menu dan amuse bouche.
2	Chef Bowo	Chef asli Lampung dan pemilik rumah makan khas lampung	Memberikan informasi tentang usulan menu serta resep appetizer, main course, soup, minuman dan dessert.
3	Ovie Kurniawan	Barista	Memberikan informasi tentang usulan resep beverage

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

Pada kesempatan kali ini penulis tertarik untuk memilih masakan dari Daerah Lampung di tugas akhir ini yang akan penulis tampilkan dalam bentuk *food presentation* untuk *Fine Dinning Room*. Di judul yang penulis ajukan untuk Tugas Akhir ini ialah “Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Lampung, Lampung”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian Food presentation **Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Lampung, Lampung** Diantara lain sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Formal

- Tujuan Formal penelitian tugas akhir yang disusun oleh penulis ini ialah untuk syarat menyelesaikan studi di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- Menguji kemampuan penulis dalam menyiapkan makanan dengan teknik memasak yang sudah dipelajari dan mengikuti pembelajar di Program Studi Seni Kuliner.

1.2.3 Tujuan Bisnis

- Tujuan penelitian ini dari segi bisnis agar makanan-makanan khas lampung yang sudah dikembangkan bisa di jual di restaurant ternama.
- Kalangan yang dapat menikmati makanan khas lampung yang sudah di kembangkan ini dari anak kecil hingga orang tua bisa menikmati.

1.3 Usulan Produk Makanan

1.3.1 Perencanaan Menu

- Dengan Judul yang penulis pilih yaitu “Pengembangan Presentasi Sajian Daerah Lampung, Lampung” Maka Penulis memilih *Set Menu Fine Dining* untuk menyajikan sajian tersebut.
- *Set Menu Table d’hotel* adalah sebuah menu dengan satu set spesifik dan jenis makanan yang bisa dipilih. Harga yang diberikan untuk setiap makanan adalah harga yang sama (Collins English Dictionary, 2010). Sedangkan *Fine Dining Restaurant* sendiri mengarah kepada makanan dan pelayanan restaurant dengan konsep restoran itu mengarah ke kemewahan (Walker, 2011).
- Penulis telah memilih konsep Fine Dining sebagai metode penyajian yang tepat berdasarkan judul dan tema hidangan yang akan disajikan. Konsep Fine Dining memiliki standar kualitas yang ketat dan pelayanan yang terorganisir, yang membedakan restoran Fine Dining dari restoran konvensional dengan fitur yang lebih mewah, eksklusif, dan berharga lebih tinggi. Konsep ini tidak hanya membuat hidangan, tetapi juga membuat pengalaman yang mewah dan mendalam serta memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang hidangan yang disajikan.

1.3.2 Usulan Menu Set Menu Fine Dining

AMUSE BOUCHE

Geguduh

(Pisang kepok yang ditumbuk lalu di goreng dengan taburan icing sugar)

APPETIZER

Lumai Pekhos

(Rumput laut yang di campur dengan pekhos dressing)

SOUP

Sayur Peremas

(*Soup* dengan kaldu dari sayur dengan dumpling isi terong bakar serta acar)

Main Course

Seruit

(Ikan yang dimasak menggunakan sedikit minyak, sambal seruit, acar *spherification*, dan nasi wangi)

DESSERT

Lapis Legit

(Lapis Legit dengan kremesan kacang, *strawberry* jam dan *ice cream vanilla*)

BEVERAGE

Es Kopi Lampung

(Es Kopi Lampung Dengan *Soda Water* dan *Lemon Juice*)

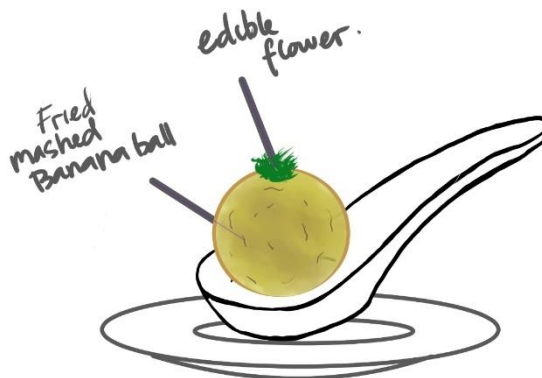
1.3.3 Penjelasan Produk

Berikut pemaparan mengenai produk sajian yang sudah di tulis oleh penulis:

- **Gaguduh**

Geguduh adalah makanan khas Bandar Lampung yang bercita rasa manis. Biasanya dimakan oleh orang-orang di Lampung saat berkumpul bersama sanak saudara dan ditemani dengan kopi atau teh. Bahan baku utamanya adalah pisang kepok yang telah dihaluskan hingga lembut atau kasar, dan tepung terigu digunakan sebagai bahan kedua setelah ini diaduk secara merata. Sebelum digoreng, geguduh biasanya ditambahkan susu.

Alasan penulis memilih makanan ini adalah karena makanan ini adalah salah satu makanan manis yang bahan dasarnya menggunakan pisang yang dimana pisang adalah komoditi yang banyak ditemukan di daerah Lampung.

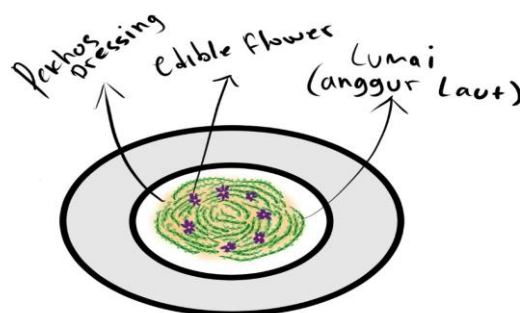


GAMBAR 1 SKETSA GAGUDUH

- Lumai Pekhos

Saat air laut pasang surut Karena banyaknya lumai di tepi pantai, masyarakat di pesisir pantai Lampung memanfaatkan waktu tersebut. Luma adalah ganggang hijau berbintik yang biasa disebut anggur laut. Mereka sering ditemukan di pantai yang bersih, berbatu, dan berpasir. Tempat lumai sering disebut dengan nama yang berbeda, seperti Latoh (Sunda) atau Lawi Lawi (Sulawesi), tergantung di mana rumput laut itu tumbuh. Lumai biasanya dimakan bersama pekhos oleh orang-orang di pesisir Lampung. Pekhos sendiri adalah kuah belimbing yang manis dan asam.

Alasan penulis memilih lumai pekhos karena makanan tersebut salah satu makanan yang unik dan jarang ditemukan di daerah manapun dengan bahan dasar anggur laut atau rumput laut. Maka dari itu penulis ingin membuat lumai pekhos dengan konsep yang berbeda dengan platingan yang lebih modern untuk mebanu makanan ini terkenal di masyarakt Indonesia.

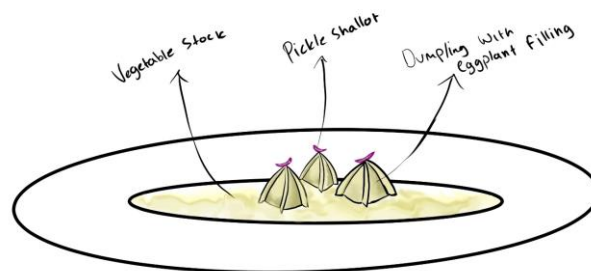


GAMBAR 2 SKETSA LUMAI PEKHOS

- **Sayur Peremas**

Sayur peremas adalah makanan khas lampung yang bercita rasa gurih asam, biasanya masyarakat lampung membuat sayur peremas pada saat acara kumpul keluarga atau acara nutu bumbu biasanya disebut ngerewang oleh orang jawa, untuk bahan utamanya ialah terong bakar.

Alasan penulis memilih sayur peremas dikarenakan sayur peremas menggunakan bahan yang unik yaitu terong bakar dan untuk kuahnya menggunakan kaldu dari beberapa sayuran dan penulis akan menambahkan sentuhan konsep yang berbeda yaitu menggunakan dumpling dengan isi dari terong yang dibakar tersebut.

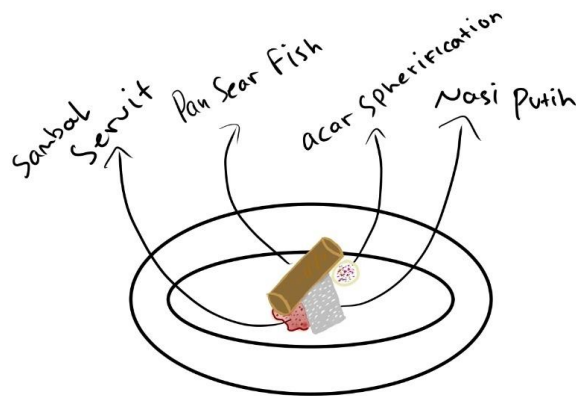


GAMBAR 3 SKETSA SAYUR PEREMAS

- Seruit

Seperti masyarakat di banyak tempat di Indonesia, masyarakat Lampung senang sekali berkumpul dan bersilaturahmi dengan keluarga dan tetangga. Masyarakat Lampung berkumpul di pesta pernikahan, acara adat atau acara keagamaan. Ketika berkumpul, masyarakat Lampung membutuhkan makanan untuk dinikmati bersama. Makanan ini adalah seruit.

Alasan penulis memilih seruit karena seruit sangat khas di daerah Lampung dengan *ingredients* ikan, sambal, nasi, dan lalapan. Penulis akan membuat seruit ini dengan konsep yang di padukan dengan tehnik yang lebih moderen.

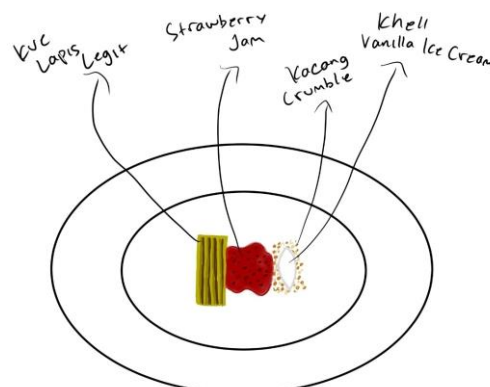


GAMBAR 4 SKETSA SERUIT

- Lapis Legit

Kue lapis khas lampung merupakan makanan khas lampung yang sering dihidangkan saat lebaran. Lapis legit atau Spekuk (Belanda: *Spekkoek*), Kue ini pertama kali dikembangkan pada masa penjajahan Belanda di Indonesia, terinspirasi dari kue lapis Eropa. Lapis legit terbuat dari berbagai berbagai macam rempah-rempah yang disukai orang Eropa antara lain kapulaga, kayu manis, cengkeh, bunga lawang, dan adas bintang, sehingga cita rasanya sangat khas dan kaya akan aroma 'rempah'. . Kue ini terbuat dari kuning telur, tepung terigu, gula pasir dan mentega/margarin, memiliki rasa manis, tekstur lembut namun tegas. Adonan kue dipanggang secara bertahap hingga membentuk lapisan yang biasanya berjumlah 18 lapisan atau lebih. Karena lapisan lapisnya banyak, maka kue ini disebut juga kue seribu lapis. (Wikipedia.org)

Alasan penulis memilih lapis legit karena lapis legit adalah salah satu makanan yang sangat khas dari Lampung. Penulis akan mengolah lapis legit dengan konsep plating yang tidak biasa dan ditambahkan *condiment* seperti *ice cream*, *peanut crumble*, dll



GAMBAR 5 SKETSA LAPIS LEGIT

- Es Kopi Lampung

Sejarah kopi berawal ketika kopi pertama kali ditemukan di wilayah Ethiopia, dimana biji kopi yang asli ditanam oleh penduduk di dataran tinggi pada abad ke 9. Kata “kopi” sendiri berasal dari bahasa Arab yaitu “qahwa” atau dalam bahasa Turki “kahveh” (Siregar , 2018).

Kopi mulai menyebar ketika bangsa Arab memperluas wilayah perdagangannya dari Afrika Utara hingga Asia dan Eropa. Keberhasilan kopi sebagai minuman yang sangat populer, memicu rencana budidaya kopi skala besar. Dalam bukunya All About Coffee (1922), (William H).

kopi mulai dikenal orang Eropa sekitar abad ke-17, sejak saat itu, minuman kopi menyebar hingga saat ini dan dikenal hingga ke seluruh dunia. Pesatnya pertumbuhan industri kopi Indonesia sejak masa penjajahan Belanda juga memberikan pengaruh besar terhadap Provinsi Lampung. Hingga saat ini, Provinsi Lampung dikenal sebagai daerah penghasil kopi yang penting.(Hasibuan 2019)



GAMBAR 6 SKETSA ES KOPI LAMPUNG

1.3.4 Usulan Resep

Seiring dengan perkembangan waktu, definisi resep telah berkembang. Semula, resep merupakan permintaan tertulis dari tenaga medis kepada apoteker untuk menyusun obat dalam bentuk tertentu yang kemudian diberikan kepada pasien. Namun, sekarang konsep resep juga telah diadopsi dalam dunia kuliner. Sebuah resep kini merujuk pada serangkaian petunjuk yang menjelaskan cara membuat suatu hidangan. (Siti Hamidah, 2018).

Resep-resep yang akan digunakan dalam penelitian ini terutama berasal dari Ibu Remi Fitri Marhayani, seorang penduduk asli Lampung yang tinggal di Jl. Tangkit serdang Pekon, tiuh memon, Kecamatan Pugung, Kabupaten Tanggamus. Selain itu, penulis menggunakan referensi dari berbagai sumber, seperti Siti Nurjanah dan Chef Bowo. Penulis mengubah resep-resep yang telah dikumpulkan menjadi format yang sesuai dengan Polteknik Pariwisata NHI Bandung.

TABEL 2
Gaguduh
(Bola Pisang Tumbuk)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5
 Asal Daerah : Lampung Ukuran Per Porsi : 50g
 Jenis Makanan: Amouse Bouche Suhu Penyajian : Panas

No	Metode	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	175 75 15 8 20 1 5 100 500	Gr Gr Gr Gr Gr Pcs Gr ml ml	Pisang kapok Tepung terigu Gula Pasir Gula merah Margarin Telur Garam Air Minyak goreng	
2	Hasil Akhir				
3	Haluskan			Pisang Kapok	Hingga halus
4	Campurkan			Pisak kapok Terigu Margarin Telur Garam Gula Pasir Gula merah Air	Aduk hingga tercampur rata
5	Goreng dengan minyak Panas hingga kecoklatan			Adonan Gaguduh	Bulatkan seperti bola Per 1-2 sendok makan
6	Sajikan			Gaguduh	Diatas piring saji

Sumber: Siti nurjanah 2023, Data olahan penulis 2023

TABEL 3
Lumai Pekhos
(Lumai dan Pekhos Dressing)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5
 Asal Daerah : Lampung Ukuran Per Porsi : 80g
 Jenis Makanan: Appetizer Suhu Penyajian : Dingin

No	Metode	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	400 10 20 50 30 5 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Lumai Cabai rawit merah Cabai keriting Tomat Belimbing wuluh Jeruk nipis Garam	Belimbing wuluh yang diambil juice nya
2	Rebus			Lumai	Hingga matang dengan waktu singkat
3	Hasil Akhir				
4	Blender			Cabai rawit merah Cabai keriting Tomat Garam	Sebagai bumbu pekhos
5	Campurkan			Bumbu Pekhos Juice belimbing wuluh Lemon juice	Aduk hingga tercampur rata menjadi pekhos dressing
6	Saring			Pekhos dressing	Kedalam bowl
7	Saring			Lumai	Hingga kering
7	Campurkan			Lumai Dan Pekhos dressing	Campurkan hingga ter coating rata
8	Sajikan			Lumai dan Pekhos dressing	Diatas piring saji

Sumber : Chef Bowo 2023, Data olahan penulis 2023

TABEL 4
Sayur Peremas
(Dumpling)

No	Metode	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	120 60 20 10 30 10	gr gr gr gr ml gr	Tepung terigu Tepung tapioca Tepung maizena Garam Air panas Minyak goreng	Untuk taburan agar tidak lengket
2	Hasil Akhir				
3	Campurkan			Tepung terigu Tepung tapioca Tepung maizena Garam Minyak goreng	
4	Tambahkan			Air Panas	Sedikit demi sedikit hingga kalis
5	Resting			Adonan	Selama 30 menit
6	Uleni			Adonan	Dan Pipihkan

Sumber : Data Olahan Penulis 2023

TABEL 5
Sayur Peremas
(Acar Bawang Merah)

No	Metode	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	50	Gr	Bawang merah	Dikupas dan Yang akan digunakan yaitu perlembar dari bawang merah
		10	Gr	Cuka	
		30	Gr	Gula	
		10	Gr	Garam	
			Gr	Air	
2	Hasil Akhir				
3	Rebus			Cuka Gula Garam Air	
4	Campurkan			Bawang merah	Kedalam air rebusan
5	Diamkan			Bawang merah	Hingga berubah warna
6	Ambil			Kelopak bawang merah	Satu persatu

Sumber : Data olahan penulis 2023

TABEL 7

Seruit

(Ikan yang dimasak menggunakan sedikit minyak, sambal seruit, acar

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5
 Asal Daerah : Lampung Ukuran Per Porsi : 180g
 Jenis Makanan: Main Course Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	225	Gr	Ikan bandeng fillet	} Di haluskan
		100	Gr	Cabai merah kecil	
		2	Gr	Garam	
		5	Gr	Terasi Lampung	
		125	Gr	Tomat rampai	
		1	Gr	Gula pasir	
		55	Gr	Nanas	
		55	Gr	Wortel	
		55	Gr	Timun	
		55	Gr	Bawang merah	
		225	Gr	Nasi putih	
2	Hasil akhir				
3	Gulung			Ikan bandeng fillet	Yang sudah di seasoning
4	Pan seared			Ikan bandeng fillet	Yang sudah di gulung
5	Campurkan			Cabai merah dan garam	Diulek.
6	Campurkan			Terasi	Tambahkan terasi lalu ulek hingga tercampur
7	Campurkan			Tomat rampai	Masukkan tomat rampai lalu ulek kasar
8	Masak			Nasi putih	
9	Bentuk			Nasih putih	Berbentuk kotak
6	Sajikan			Ikan yang sudah di gulung, sambal, acar sphere, dan nasi putih	

Sumber : Siti nurjanah 2023, Data olahan penulis 2023

TABEL 8
Acar Sperification

No	Metode	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	50	Gr	Bawang merah	Dikupas dan Yang akan digunakan yaitu perlembar dari bawang merah
		10	Gr	Cuka	
		30	Gr	Gula	
		10	Gr	Garam	
			Gr	Air	
2	Hasil Akhir				
3	Rebus			Cuka Gula Garam Air	
4	Campurkan			Bawang merah	Kedalam air rebusan
5	Diamkan			Bawang merah	Hingga berubah warna
6	Ambil			Kelopak bawang merah	Satu persatu

Sumber : Olahan Data Penulis 2023

TABEL 9
Nasi Putih

No	Metode	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	113 1 5	Gr lt Gr	Rice Air Daun salam	
2	Hasil Akhir				
3	Masukan			Rice Air Daun salam	Masak dengan rice cooker hingga matang

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 10

Lapis Legit

(Lapis Legit dengan kremesan kacang, strawberry jam dan *ice crem vanilla*)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Asal Daerah	: Lampung	Ukuran Per Porsi	: 150g
Jenis Makanan:	Dessert	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	8 63 125 8 19 5 3 1 3 2 5 10 30	Pcs Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Telur Gula pasir Mentega Susu kental manis Tepung terigu <i>Vanilli</i> Bumbu spekek Cengkeh Kapulaga Pala Kayu manis Kacang <i>crumble</i> <i>Ice cream vanilla</i>	Ambil kuningnya
2	Haluskan <i>Spices</i>			Cengkeh Kapulaga Pala Kayu manis	Hingga menjadi bubuk
3	<i>Whisk</i>			Kuning telur Gula <i>Vanilli</i>	Sampai mengembang
4	<i>Whisk</i>			Mentega	sampai mengembang di tempat terpisah
5	Campurkan			Mentega yang sudah dikocok Susu kental manis	Ke dalam adonan Telur, lalu aduk merata
6	Tuang			Adonan Lapis legit	Kedalam Loyang yang telah diolesi mentega sebanyak 4-5 sendok makan
7	Panggang di dalam oven			Adonan lapis legit	200 derajat <i>Celsius</i> Sampai berwarna kuning lalu angkat
8	Lakukan hal yang sama sampai adonan habis			Adonan Lapis Legit	Angkat, biarkan dingin
9	Potong kecil – kecil sesuai porsi			Lapis legit	Lalu sajikan
10	Sajikan			Lapis legit Kacang <i>crumble</i> <i>Ice cream vanilla</i>	Di piring saji

Sumber: Chef Bowo 2023, Data olahan penulis 2023

TABEL 11
Kacang Crumble

No	Metode	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	10	Gr	Kacang tanah kupas	
2	Hasil Akhir				
3	Blender			Kacang tanah kupas	Hingga konsistensi kasar

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 12
Ice Cream Vanilla

No	Metode	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	200 200 100 50	Gr Gr Gr Gr	<i>Heavy whipping cream</i> <i>Half cream</i> Gula Vanila extract	
2	Hasil Akhir				
3	Campurkan			<i>Heavy whipping cream</i> <i>Half cream</i> Gula Vanila extract	Hingga konsistensi yang diinginkan
4	Masukan			Bahan yang sudah di campur	Kedalam freezer
5	Sajikan			Bersama lapis legit	

Sumber: Mark Neufang 2023, dan Data Olahan Penulis 2023

TABEL 13**Es Kopi Lampung**

(Es Kopi Lampung Dengan Sparkling Water)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5
 Asal Daerah : Lampung Ukuran Per Porsi : 125ml
 Jenis Makanan : Beverage Suhu Penyajian : dingin

No	Metode	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	42 40 41 10	ml ml ml ml	<i>Espresso</i> kopi Lampung <i>Soda water</i> <i>Lemon juice</i> <i>Symple syrup</i>	
2	Hasil Akhir				
3	Campurkan			<i>Espresso</i> kopi Lampung <i>Soda water</i> <i>Lemon juice</i> <i>Symple syrup</i>	
4	Shake			<i>Espresso</i> kopi lampung <i>Soda water</i> <i>Lemon juice</i> <i>Symple syrup</i>	Hingga kecampur rata
5	Strain			Es kopi Lampung	Yang sudah di shake
6	sajikan			Es kopi Lampung	Dengan edible flower

Sumber: Ovie Kurniawan 2023, Data Olahan Penulis 2023

1.3.5 *Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price*

Para pelanggan biasanya mengharapkan bahwa makanan yang disajikan tidak hanya memiliki kualitas rasa yang baik, tetapi juga harus memiliki tampilan yang menarik dan sesuai dengan standar baik dalam hal bentuk maupun kualitasnya. (Glencoe Culinary, 2006) Oleh karena itu, perhitungan biaya makanan sesuai dengan resep standar, yang akhirnya diteruskan kepada pelanggan, menjadi aspek penting dalam mencapai harapan tersebut.

Menurut para ahli *Food Cost*, Richard Kotas dan Bernard Davis, yang disebut dalam buku *Food Cost Control*, fungsi dari *Food Cost* adalah "Mengarahkan dan mengatur biaya berarti memastikan bahwa biaya-biaya tersebut sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan untuk bisnis..." (Bartono, 2005, hlm. 5). Sedangkan *Dish Costing* adalah penentuan harga yang berkaitan dengan produksi makanan sesuai dengan standar resep. (Mohamadi, 2022)

Berikut ini adalah langkah-langkah untuk menghitung *Recipe Cost, Dish Cost, Food Cost, dan Selling Price*:

$$\text{Selling Price} = \text{Food cost/percentage of sales} \times 100$$

$$\text{Recipe Cost} = \text{Used Ingredients} \times \text{Price}$$

$$\text{Dish Cost} = \text{Recipe Costing/Amount of portion}$$

$$\text{Food Cost} : 20\% - 33\%$$

Berikut adalah tabel perhitungan *cost* oleh penulis. Dalam tabel perhitungan standar resep menu Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Lampung, Lampung, harga-harga yang digunakan mengacu pada harga pasar di sekitar Bandung dan juga di platform belanja online.

TABEL 14
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Gaguduh

GAGUDUH					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Pisang Kepok	0.175	kg	Rp 23,000.00	Rp 4,025
2	Tepung terigu	0.075	kg	Rp 10,000.00	Rp 750
3	Gula Pasir	0.015	kg	Rp 14,500.00	Rp 218
4	Gula Merah	0.008	kg	Rp 15,000.00	Rp 120
5	Margarin	0.02	kg	Rp 83,000.00	Rp 1,660
6	Telur	0.05	kg	Rp 24,000.00	Rp 1,200
7	Garam	0.005	kg	Rp 14,000.00	Rp 70
9	Minyak goreng	1	lt	Rp 18,000.00	Rp 18,000
RECIPE COSTING					Rp 26,043
DISH COSTING					Rp 5,208.50
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 17,362

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 15
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Lumai Pekhos

LUMAI PEKHOS					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Lumai	0.5	kg	Rp 70,000.00	Rp 35,000
2	Cabai rawit merah	0.01	kg	Rp 55,000.00	Rp 550
3	Cabai merah keriting	0.02	kg	Rp 40,000.00	Rp 800
4	Tomat	0.05	kg	Rp 15,000.00	Rp 750
5	Belimbing wuluh	0.05	kg	Rp 30,000.00	Rp 1,500
6	Jeruk nipis	0.005	kg	Rp 29,000.00	Rp 145
7	Garam	0.015	kg	Rp 14,000.00	Rp 210
RECIPE COSTING					Rp 38,955
DISH COSTING					Rp 7,791
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 25,970

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 16
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Dumpling

DUMPLING					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Tepung terigu	0.12	kg	Rp 10,000.00	Rp 1,200
2	Tepung tapioka	0.06	kg	Rp 12,000.00	Rp 720
3	Tepung maizena	0.02	kg	Rp 30,000.00	Rp 600
4	Garam	0.01	kg	Rp 14,000.00	Rp 140
5	Minyak goreng	0.01	kg	Rp 18,000.00	Rp 180
RECIPE COSTING					Rp 2,840
DISH COSTING					Rp 568
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 1,893

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 17
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Acar Bawang Merah

ACAR BAWANG MERAH					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Bawang merah	0.03	kg	Rp 28,000.00	Rp 840
2	Cuka	10	ml	Rp 1,000.00	Rp 10,000
3	Gula	0.03	kg	Rp 14,500.00	Rp 435
4	Garam	0.01	kg	Rp 14,000.00	Rp 140
RECIPE COSTING					Rp 11,415
DISH COSTING					Rp 2,283
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 7,610.00

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 18
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Sayur Peremas

SAYUR PEREMAS					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Terong	0.6	kg	Rp 20,000.00	Rp 12,000
2	Cabai merah	0.02	kg	Rp 45,000.00	Rp 900
3	Bawang putih	0.03	kg	Rp 35,000.00	Rp 1,050
4	Bawang merah	0.05	kg	Rp 28,000.00	Rp 1,400
5	Tomat	0.03	kg	Rp 15,000.00	Rp 450
6	Garam	0.01	kg	Rp 14,000.00	Rp 140
7	Kaldu jamur	100	gr	Rp 15,625.00	Rp 19,531
8	Gula	0.025	kg	Rp 14,500.00	Rp 363
RECIPE COSTING					Rp 35,834
DISH COSTING					Rp 7,166.75
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 23,889

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 19
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Seruit

SERUIT					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Ikan bandeng fillet	0.5	kg	Rp 40,000	Rp 20,000
2	Cabai merah kecil	0.15	kg	Rp 55,000	Rp 8,250
3	Garam	0.002	kg	Rp 14,000	Rp 28
4	Tomat rampai	0.2	kg	Rp 15,000	Rp 3,000
5	Gula pasir	0.001	kg	Rp 14,500	Rp 14.50
6	Nanas	0.06	gr	Rp 25,000	Rp 1,500
7	Wortel	0.055	kg	Rp 11,500	Rp 632.50
8	Timun	0.055	kg	Rp 16,500	Rp 907.50
9	Bawang merah	0.055	kg	Rp 45,000	Rp 2,475
10	Kalsium laktat	0.01	kg	Rp 69,000	Rp 690
11	Sodium alginate	2.5	kg	Rp 7,500	Rp 18,750
12	Nasi putih	0.225	kg	Rp 7,000	Rp 1,575
RECIPE COSTING					Rp 57,823
DISH COSTING					Rp 11,565
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 38,548

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 20
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Acar Spherification

ACAR SPHERIFICATION					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Bawang merah	0.05	kg	Rp 28,000	Rp 1,400
2	Cuka	10	ml	Rp 1,000	Rp 10,000
3	Garam	0.03	kg	Rp 14,000	Rp 420
4	Gula	0.03	kg	Rp 14,500	Rp 435
RECIPE COSTING					Rp 12,255
DISH COSTING					Rp 2,451
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 8,170

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 21
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Nasi Putih

NASI PUTIH					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Nasi putih	0.113	kg	Rp 7,000	Rp 791
2	Daun salam	0.005	kg	Rp 20,000	Rp 100
RECIPE COSTING					Rp 891
DISH COSTING					Rp 178.20
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 594.00

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 22
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Vanilla Ice Cream

VANILLA ICE CREAM					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Heavy cream</i>	0.25	kg	Rp 180,000	Rp 45,000
2	Gula pasir	0.1	kg	Rp 14,500	Rp 1,450
3	<i>Vanilla extract</i>	0.05	kg	Rp 25,000	Rp 1,250.00
RECIPE COSTING					Rp 47,700
DISH COSTING					Rp 9,540
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 31,800

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 23
Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price
Lapis Legit

LAPIS LEGIT					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Telur	0.5	kg	Rp 24,000	Rp 12,000
2	Gula pasir	0.063	kg	Rp 14,500	Rp 914
3	Mentega	0.2	kg	Rp 34,000	Rp 6,800.00
4	Susu kental manis	0.20	kg	Rp 4.60	Rp 0.92
5	Tepung terigu	0.55	kg	Rp 18,000	Rp 9,900
6	Bubuk spekek	0.003	kg	Rp 2.40	Rp 0.01
7	Cengkeh	0.01	kg	Rp 90,000	Rp 900
8	Kapulaga	0.003	kg	Rp 60,000	Rp 180
9	Kayu manis	0.01	kg	Rp 35,000	Rp 350.00
10	Kacang tanah	0.01	kg	Rp 28,000	Rp 280
RECIPE COSTING					Rp 31,324
DISH COSTING					Rp 6,265
FOOD COST					30%
SELLING PRICE					Rp 20,883

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 24*Dish Costing, Recipe Costing, Selling Price***Es Kopi Lampung**

ES KOPI LAMPUNG					5 Porsi
NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Es kopi lampung	0.055	kg	Rp 80,000	Rp 4,400
3	Lemon juice	0.05	kg	Rp 24,000	Rp 1,200.00
4	Symple syrup	0.3	kg	Rp 14,500	Rp 4,350.00
5	Soda Water	0.40	kg	Rp 5,000.00	Rp 2,000.00
RECIPE COSTING					Rp 9,950.00
DISH COSTING					Rp 1,990
FOOD COST					20%
SELLING PRICE					Rp 9,950.00

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

TABEL 25**Selling Price Satu Set Menu**

NO	NAMA ITEM	PORTION	DISH COST/PAX
1	Gaguduh	1	Rp 17,362
2	Lumai Pekhos	1	Rp 25,970
3	Sayur Peremas	1	Rp 33,393
4	Seruit	1	Rp 47,312
5	Lapis Legit	1	Rp 52,683
6	Es Kopi Lampung	1	Rp 9,950
Set menu cost			Rp 186,669
Rounding			Rp 187,000.00

Sumber: Data Olahan Penulis 2023

1.3.6 Tabel Daftar Gizi

Nutrisi adalah elemen yang dibutuhkan untuk proses dan fungsi tubuh. Kebutuhan energi didapatkan dari berbagai nutrisi, seperti: karbohidrat, protein, lemak, air, vitamin, dan mineral (Perry 2019)

Nutrisi berfungsi menghasilkan energi bagi fungsi organ, gerak dan fungsi fisik, sebagai bahan dasar untuk pembentukan dan perbaikan jaringan sel-sel tubuh dan sebagai pelindung dan pengatur suhu tubuh (Pelawi et al., n.d.)

Penulis berkonsentrasi pada jumlah kalori, karbohidrat, lemak, dan protein, yang merupakan komponen penting dari hidangan. maka penulis akan melampirkan hitungan gizi makanan dengan data yang di ambil menggunakan aplikasi *my fitnesspal*.

TABEL 26
Kandungan Gizi
Gaguduh

GAGUDUH					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Pisang kapok	175	173	0.3	52.3	2.3
2	Tepung terigu	75	250	0	58.3	4.2
3	Margarin	20	146	16.1	0	0
4	Telur	50	72	4.8	0.4	6.3
5	Garam	5	0	0	0	0
6	Minyak goreng	500	4,000	466.7	0	0
7	Gula	15	5.8	0	14.9	0
TOTAL			4647	487.9	125.9	12.8
TOTAL PER PAX			929.4	97.58	25.18	2.56

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

TABEL 27
Kandungan Gizi
Lumai Pekhos

LUMAI PEKHOS					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Lumai	400	80	0.5	16	2.8
2	Cabai rawit Merah	10	32	1.7	8.4	1.2
3	Cabai Keriting	20	64	3.5	16.8	2.4
4	Tomat	50	13	0.2	2.9	0.4
5	Belimbing Wuluh	30	8	0	3.1	0.2
6	Jeruk nipis	5	1	0	1	0
7	Garam	0	0	0	0	0
TOTAL			198	5.9	48	7
TOTAL PER PAX			39.6	1.18	9.68	1.4

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

TABEL 28
Kandungan Gizi
Dumpling

DUMPLING					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Tepung terigu	120	420	1.2	90	12
2	Tepung tapioka	60	216	0	53.4	0
3	Tepu maizena	20	72	0.1	18	0
4	garam	10	0	0	0	0
5	Minyak goreng	10	78	8.9	0	0
TOTAL			786	10.2	161	12
TOTAL PER PAX			157.2	2.04	32.28	2.4

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

TABEL 29
Kandungan Gizi
Acar Bawang Merah

ACAR BAWANG MERAH					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Bawang merah	50	36	0.1	8	1.3
2	Cuka	10	12	0.1	5	0.1
3	Gula	30	115	0.1	29.9	0
4						
5						
TOTAL			163	0.2	13	1.4
TOTAL PER PAX			32.6	0.04	2.68	0.28

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

TABEL 30
Kandungan Gizi
Sayur Peremas

SAYUR PEREMAS					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Terong	400	112	0.8	30	4.4
2	Cabai Merah	20	64	3.5	16.8	2.4
3	Bawang Putih	30	45	0.1	9.9	1.9
4	Bawang Merah	50	36	0.1	8	1.3
5	Tomat	30	8	0.1	1.7	0.2
6	Garam	10	0	0	0	0
7	Kaldu Jamur	100	200	5	20	3
8	Gula	25	96	0.1	24.9	0
TOTAL			561	9.7	112	13.2
TOTAL PER PAX			112.2	1.94	22.42	2.64

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

TABEL 31
Kandungan Gizi
Seruit

SERUIT					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Ikan bandeng fillet	225	333	15.1	0	46.2
2	Cabai merah kecil	100	318	17.3	83.8	12
3	Garam	2	0	0	0	0
4	Terasi	5	10	0	1.5	17.5
5	Tomat	125	33	0.4	7.1	0.9
6	Nanas	55	26	0.1	7.7	0.3
7	Wortel	55	24	0.1	6.8	0.5
8	Timun	55	8	0.6	2.3	0.3
9	Bawang merah	55	40	0.1	9.2	1.4
10	Nasi putih	225	338	1.1	90.5	6.8
TOTAL			1130	34.8	208.9	85.9
TOTAL PER PAX			226.0	6.96	41.78	17.18

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

TABEL 32
Kandungan Gizi
Lapis Legit

LAPIS LEGIT					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Telur	440	629	41.8	3.2	55.3
2	Mentega	125	900	100	0	0
3	Susu kental manis	8	30	7	5.8	0.2
4	Tepung terigu	19	66	0.2	14.2	1.9
5	Vanilli	5	17	1.1	1.2	0.8
6	Bubuk spekkuk	3	2	1.5	1.5	0.8
7	Kapulaga	3	9	0.2	2.1	0.3
8	Pala	2	11	0.7	1	0.1
9	Kayu Manis	5	17	0	3.3	0
10	Kacang tanah	10	57	492.4	169.8	25.8
11	Gula	63	243	0.2	62.7	0
TOTAL			1981	645.1	264.8	85.2
TOTAL PER PAX			396.2	129.02	52.96	17.04

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

TABEL 33
Kandungan Gizi
Vanilla Ice Cream

VANILLA ICE CREAM					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Whipping cream	200	600	66.7	0	4
2	Cream	200	240	20	6.7	6.7
3	Vanilla Extract	50	144	0	6.3	0
4	Gula	100	385	0.3	99.6	0
TOTAL			984	86.7	13	10.7
TOTAL PER PAX			196.8	17.34	2.6	2.14

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

TABEL 34
Kandungan Gizi
Es Kopi Lampung

ES KOPI LAMPUNG					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Espresso	42	4	0.1	0.7	0.1
2	Soda water	40	0	0	0	0
3	Lemon juice	41	9	0.1	2.8	0.1
4	Symple syrup	10	33	0	8	0
TOTAL			46	0.2	11.5	0.2
TOTAL PER PAX			9.2	0.04	2.3	0.04

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

TABEL 35
Kandungan Gizi
Satu Set Menu

TABLE DAFTAR GIZI TOTAL					5 PORSI
No	Menu	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Gaguduh	929.4	97.58	25.18	2.56
2	Lumai Pekhoh	39.6	1.18	9.68	1.4
3	Sayur Peremas	112.2	1.94	22.42	2.64
4	Seruit	226.0	6.96	41.78	17.18
5	Lapis Legit	396.2	129.02	52.96	17.04
6	Es Kopi Lampung	9.2	0.04	2.3	0.04
TOTAL		1713	237	154	41

Sumber: My Fitnesspal 2023, Data Olahan Penulis 2023

1.4 Lokasi dan Waktu Penelitian Makanan

1.4.1 Lokasi Penelitian

Uji coba penelitian pengembangan produk akan dilakukan di dapur penulis. Selain itu, presentasi dan pengembangan produk penulis akan dilakukan dan dinilai di Kitchen Nusantara, dapur di kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.4.2 Waktu Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian dan pengembangan produk dimulai di bulan November tahun 2023.