

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Resor merupakan jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan minum serta pelayanan lainnya, (Bagyono, 2014) .

Resor didesain untuk wisatawan yang menyukai alam indah atau sebuah petualangan, resor ini dapat berupa resor yang sederhana maupun resor yang mewah dengan segala fasilitas yang ditawarkan didalamnya, dan dapat mengakomodasi berbagai kebutuhan, mulai dari pasangan kekasih, keluarga hingga kebutuhan bisnis. Resor biasanya berada di tempat-tempat dengan latar belakang alam yang indah seperti ditepi Pantai, pegunungan, hingga dekat dengan hutan. Resor sebagai hotel yang letaknya berada di daerah pegunungan, di tepi aliran sungai, di tepi pantai, dan tepi danau, (Murdhanti, 2011).

Kegiatan rekreasi diperlukan oleh setiap manusia untuk bersenang-senang, memulihkan Kesehatan, dan merevitalisasi pikiran mereka setelah aktivitas sehari-hari dan pekerjaannya. Tempat rekreasi biasanya adalah tempat yang sejuk dengan pemandangan yang indah memanjakan mata dikombinasikan dengan layanan wisata dan akomodasi yang memadai untuk memenuhi kebutuhan wisatawan.

Perilaku makan adalah perilaku normal yang berhubungan dengan kebiasaan makan, memilih makanan yang dimakan, persiapan makan dan jumlah konsumsi, (Hernandez, 2016). Perilaku makan adalah kebutuhan utama bagi setiap manusia untuk memenuhi kebutuhan energi dan gizi dalam tubuh yang dilakukan selama seumur hidup.

Kuliner berasal dari kata serapan Bahasa Inggris *culinary*, itu berarti memasak atau mengolah makanan seperti sayuran dan daging. Kuliner, menurut kamus besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah sesuatu yang berkaitan dengan memasak. Kuliner berasal dari Bahasa Latin, *Culinarius* yang berarti dapur atau tempat memasak. Mengolah makanan, mengembangkan dan mengaplikasikannya hingga siap untuk dikonsumsi adalah tujuan dari bentuk perwujudan yang disebut kuliner. Kuliner menjadi simbol budaya dan identitas daerah atau negara karena memiliki ciri khas yang unik.

Meskipun Indonesia adalah negara kepulauan dengan keanekaragaman budaya, seni, dan Bahasa yang luar biasa, karakteristik orang Indonesia yang berbeda-beda mendukung keanekaragaman ini, yang berbeda-beda tetapi tetap satu. Keindahan alam yang tersebar di setiap pulau-pulau menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara dengan banyaknya keanekaragaman keindahan alam dari berbagai aspek.

NIHI Sumba adalah salah satu resor yang berada di Indonesia yang terletak di tepi pantai Sumba Barat Daya Provinsi Nusa Tenggara Timur. NIHI Sumba memiliki luas 530 hektar dengan akomodasi berupa 27 villa desain unik otentik dengan kolam renang pribadi, 3 Restoran Ombak, Menara, Nio dan memiliki 1 Restoran Jepang bernama Kaboku, merupakan resor eksklusif dengan fasilitas mewah.

Sebuah kisah langka dan menarik yang dimulai ketika nenek moyang suku Sumba, yang menganut kepercayaan '*Marapu*' kepercayaan kepada arwah leluhur mereka yang telah meninggal kepercayaan tersebut percaya bahwa arwah leluhur membantu sejumlah keselamatan dan ketentraman dalam kehidupan sehari-

hari khususnya Masyarakat asli sumba. mendarat di pantai terpencil berabad-abad silam. Tentang kekuatan mereka bervariasi, tetapi semangat *Marapu* tetap menjadi kekuatan kebajikan di pulau, melindungi jalan kehidupan dan menarik perhatian mereka yang menghormati dan mewariskan kekayaan budaya serta cerita rakyat Sumba, di masa lalu dan sekarang.

Resor Nihi Sumba dibangun oleh pasangan suami istri asal Amerika, Claude Graves dan Petra, dan resmi dibuka pada tahun 2015. Awalnya, Grave adalah seorang peseluncur yang berniat mengunjungi Sumba untuk mencari ombak *Occy's Left*, ombak yang jatuh dari sebelah kanan kekiri secara perlahan ombak dipantai ini merupakan yang terbaik di Indonesia, bahkan ombak tercepat di dunia dan masuk ke posisi Pantai terbaik ke 17 di dunia dengan ketinggian maksimal ombak 12 meter waktu periode ombak 19 detik. Setelah menemukannya, ia jatuh cinta dengan alam Sumba. Graves dan Petra bekerja sama dengan Chris Burch dan Jam McBride pada tahun 2012 untuk membeli properti dan mengubahnya menjadi resor super mewah berbintang 5. Chris Burch secara resmi menjadi pemilik resor, dan McBride sekarang bertindak sebagai partner dan CEO Nihi. NIHI sumba resor Indonesia sempat di nobatkan sebagai hotel terbaik nomor 1 didunia versi majalah *Travel+Leisure* tahun 2016 dan 2017.

NIHI sumba resor memiliki karyawan yang sangat banyak yaitu 400 orang karyawan dengan 90% adalah Masyarakat setempat, dikarenakan resor ini sangat luas dan memiliki kebun organic sendiri yang setiap harinya mengirim berbagai macam sayuran untuk keperluan bahan makanan di dapur yang nantinya diolah untuk disajikan kepada tamu.

Makanan tersedia sepanjang hari, pelayanan makanan dan minuman mulai disajikan setiap harinya dari sarapan pagi, makan siang, makan malam Memberi makna pada setiap jam yang dilalui. Sarapan pagi dilaksanakan di ombak restoran jam operasional 07.00 – 11.00 dengan cara sistem *A'la carte*, Pelayanan *A'la Carte* ini disediakan untuk tamu dimana tamu tersebut disambut oleh pramusaji dan di antar ke meja, setelah itu tamu di berikan menu oleh pramusaji dan selanjutnya pramusaji mencatat pesanan tamu, (Maengkom, 2016). Untuk makan siang dilaksanakan di restoran Nio yang beroperasi pukul 12.00-16.00 dengan sistem *A'la carte* yang dilanjutkan makan malam di ombak restoran pukul 19.00-22.00 memakai sistem *A'la carte* juga, tetapi khusus untuk hari rabu dan sabtu makan malam di sediakan dengan memakai sistem *Buffet*, menurut (Danz, 2011) *Buffet* adalah suatu rangkaian meja Panjang yang di gunakan untuk penghidangan makanan, kue, dan minuman sesuai selera tamu. Keunikan dari NIHI sumba resor ini adalah tidak hanya Buffet saja tamu bisa menyantap hidangan sepuasnya bahkan saat memakai sistem *A'la carte* pun tamu dimanjakan dengan bisa memesan sepuasnya dan itu sudah termasuk kedalam biaya harga kamar. Harga resor permalam dari rentang Rp.15.120.000 hingga Rp.203.920.000.

Makanan atau kuliner yang terdapat di menu NIHI sumba resor disajikan memakai konsep casual dining, Menurut (Gregoire, 2010), casual dining ini menawarkan suasana yang santai dan pelayanan yang nonformal. Tetapi NIHI sumba resor menambahkan sentuhan dengan selalu mendekorasi restorannya dengan gaya romantis dan memakai bahan bahan makanan yang selalu segar berkualitas tinggi, dengan tampilan yang cukup baik namun kaya akan citarasa. Di zaman sekarang ini, cukup banyak chef yang mengembangkan sebuah masakan

dengan cara mengubah tampilan asli menjadi lebih unik dan cantik meskipun demikian rasa yang diberikan tetap seperti rasa aslinya. Upaya yang dilakukan yaitu dekonstruksi makanan, menurut (Agarwal, 2019) mengubah tampilan asli sebuah makanan beserta dengan teksturnya tanpa menghilangkan rasa otentik. Tidak sedikit juga chef yang terlalu focus kepada mempertahankan rasa semirip mungkin dengan aslinya karena dengan tekstur diubah saja akan mempengaruhi bergantinya rasa secara tidak langsung, yang terpenting rasa otentiknya tidak hilang. Menikmati sebuah hidangan dekonstruksi akan menambah pengalaman kita dalam dunia kuliner dan menawarkan pengalaman gastronomi, Gastronomi merupakan sebuah bentuk apresiasi kepada keseluruhan proses yang terkait dalam cara pengolahan makanan, menyajikan, etika serta nilai dalam makanan-makanan tersebut yang berkaitan dengan asal tempat bahan pangan itu diambil (Lubis, 2022), membantu kita memahami tidak hanya bagaimana makanan memengaruhi tubuh kita secara fisik, tapi juga bagaimana makanan mencerminkan nilai-nilai budaya dan sosial dalam Masyarakat kita, penjelajahan tentang rasa, aroma, tekstur, presentasi makanan dan memaksimalkan penggunaan bahan pangan lokal.

Keberagaman bahan pangan lokal dan keunikan kuliner NIHI sumba resor Indonesia membuat penulis untuk menjadikan NIHI sumba resor menjadi tugas akhir dengan judul “PENGEMBANGAN PRESENTASI MENU RESOR NIHI SUMBA INDONESIA”. Memakai bahan pangan lokal, hal ini dilakukan dengan harapan makanan atau kuliner dari NIHI sumba resor dapat dikembangkan secara modern, menarik dipandang dan mempertahankan budaya serta pemanfaatan bahan pangan lokal agar dikenal dan dapat lebih diterima oleh lidah Masyarakat luas dari nasional hingga internasional. Dengan ini juga, penulis ingin

mengembangkan kuliner dari menu NIHI sumba resor dengan mengembangkan presentasi dan memakai bahan pangan lokal.

Tabel 1. 1 Narasumber Yang Mendukung Penulis Untuk Kegiatan Pengembangan Presentasi Produk

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Maria Ngura	Cook	Memberikan informasi tentang menu dan resor
2	Desi	Cook	Memberikan informasi tentang dessert
3	Maria Goro	Cook	Memberikan informasi tentang budaya sumba
4	Lukas	Chef de Partie	Memberikan informasi tentang resor dan menu terutama <i>soup</i>

Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.2 Tujuan Presentasi

Tujuan dari penelitian bertemakan *Food Presentation* pengembangan presentasi menu NIHI sumba resor indonesia yaitu :

1.2.1. Tujuan Akademis

Tujuan penulisan tugas akhir ini untuk melengkapi salah satu syarat untuk kelulusan di Jurusan Perhotelan Program studi seni kuliner diploma III Politeknik pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

Menu di NIHI sumba resor dipilih dengan tujuan untuk memperkenalkan kepada seluruh mancanegara bahwa makanan internasional dapat dikembangkan dan diolah memakai bahan-bahan lokal indonesia dengan cita rasa yang lebih kaya dan dapat diterima oleh lidah orang asing. Mengembangkan presentasi menu NIHI sumba resor dengan tampilan yang unik dan menarik dengan penyajian Set Menu dengan rangkaian hidangan di mulai dari Amuse-bouche hingga Dessert.

1.3 Usulan Menu

Menu yang akan dihidangkan oleh penulis adalah makanan terpilih yang terdapat di menu NIHI sumba resor. Rangkaian hidangan ini akan disajikan memakai konsep *table d'hote*. *Table d'hote* berasal dari Bahasa perancis memiliki arti “Meja Tuan Rumah” dengan arti menu yang menawarkan sejumlah rangkaian hidangan dengan harga tetap yang berjumlah 4 sampai 6 hidangan (Trianasari, 2021). Penyajian hidangan yang penulis susun diawali dengan *Amuse Bouche*, *Appetizer*, *Soup*, *Main Course*, *Refreshment*, dan *Dessert*. yang akan melewati beberapa proses metode pemasakan yang berbeda beda, mengganti dengan bahan

lokal dan dikembangkan presentasinya. Berikut ini adalah rangkaian menu yang akan dihidangkan :

1.3.1. Rangkaian Menu

AMUSE BOUCHE

SUMMER ROLL

(Krispi rice papper dengan udang bakar dan kol hijau, kol ungu, wortel, timun, mangga muda, bihun dan disajikan dengan saus asam pedas)

APPETIZER

TUNA BURRITO

(Tuna goreng tepung di gulung dengan rumput laut, selada dan tortilla disajikan dengan saus Tzatziki)

SOUP

SAYUR DAUN KELOR TUMBUK

(Daun kelor tumbuk kuah santan disajikan dengan sate daun kelor dan dehidrasi talas keju)

REFRESHMENT

KISSING THE ROSE

(Jus Soda Nanas yang disajikan dengan menggunakan teknik Spherification)

MAINCOURSE

NIHI BEEF

(Tenderloin Sousvide dengan salad dan *Singkong Tumbuk* dihidangkan dengan namjin sauce)

DESSERT

PISANG GORENG

(Pisang yang digoreng menggunakan tepung, disajikan Bersama Coconut Ice Cream dan Cookies Crumble)

1.3.2. Deskripsi Menu

Menu berasal dari Bahasa Prancis *Le Menu* yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan, (Rotua, 2015). Sebuah pedoman bagi yang menyediakan makanan, dan sebagai penuntun bagi mereka yang menikmati hidangan karena dengan melihat menu kita mendapatkan gambaran tentang cara makanan itu dibuat dan bahannya. Deskripsi singkat mengenai hidangan dari NIHI Sumba Resort serta penjelasan mengenai *Pengembangan Presentasi* dan mengganti beberapa bahan pangan menggunakan bahan pangan lokal yang akan penulis sajikan.

1. *Summer Roll (Amuse Bouche)*

Amuse Bouche berasal dari Bahasa Prancis yang memiliki arti “menyenangkan mulut”. Disajikan paling pertama dengan tujuan untuk membangkitkan selera, memiliki porsi super kecil yang biasanya sekali atau dua kali gigit, yang disajikan free untuk tamu tanpa memesan terlebih dahulu dan tidak ada didaftar menu, bertujuan agar tamu merasa senang juga, (Tengker, 2018).

Summer Roll merupakan makanan perpaduan dari beberapa sayuran seperti kubis hijau, kubis ungu, wortel, timun, bihun, daun ketumbar, ditambah udang bakar dan buah mangga muda yang dihidangkan beserta *Rice Paper* atau kertas beras yang digoreng. Untuk sayuran tidak melewati proses pemanasan tetapi akan di campur dengan garam, lada, olive oil dan sari jeruk nipis sekitar 5 menit, dan dihidangkan beserta saus yang terbuat dari saus sambal, minyak wijen, kecap asin, jeruk nipis sebagai saus celupan. Biasanya hidangan ini disajikan untuk *Appetizer*, *rice paper* tidak digoreng dan tidak ada mangga muda. Penulis menambah proses pemasakan menggoreng untuk kertas nasi agar memberikan tekstur tambahan, mangga muda untuk menciptakan sensasi asam segar, menjadi makanan menjadi lebih kaya akan tekstur dan sensasi rasa yang dirasakan.

2. **TUNA BURRITO (*Appetizer*)**

Hidangan ringan, makanan pembuka atau yang disebut “Appetizer” disajikan setelah *Amuse Bouche* sebelum hidangan utama. Berfungsi sebagai perangsang selera tamu untuk membangkitkan nafsu makan, (Cucu Cahyana, guspri devi artanti, Intarina hardiman, 2015).

Tuna burrito merupakan salah satu menu NIHI sumba resor, burrito yang tersedia di NIHI berupa kulit tortilla panggang dengan isi telur dan keju *mozzarella*, disini penulis menambahkan cukup banyak bahan seperti tuna yang digoreng tepung dengan bumbu kecap asin, sari jeruk nipis, arak masak, lalu diberi selada dan saus sambal, mayones digulung dengan kertas rumput laut beserta tortilla yang sudah di panggang.

3. **SAYUR DAUN KELOR TUMBUK (*Soup*)**

Menurut (Ahmad, 2022), *Soup* adalah hidangan yang terbuat dari beberapa bahan dan ditambahkan dengan cairan atau kaldu dari ayam, ikan, daging ataupun sayuran yang mengandung banyaknya gizi serta disajikan sebagai hidangan pelengkap makanan pokok. *Soup* dapat dikategorikan dengan dua jenis yaitu soup jernih (*Clear Soup*) dan soup kental (*Thick Soup*).

Sayur daun kelor tumbuk adalah olahan makanan sehari hari warga lokal di sumba yang di terapkan sebagai salah satu menu di NIHI sumba resor dan berjenis *Thick Soup*, daun kelor ditumbuk lalu dimasukan ke santan cair dan masukan tumisan bumbu halus bawang merah, bawang putih, ketumbar, kemiri dan masukan santan kental, penulis menambahkan daun kemangi untuk ditumbuk menambahkan sate daun kelor yang dibuat dengan cara daun kelor yang di tumbuk ditambah tepung dan dibuat bulat lalu ditusuk dan di goreng dan menambahkan juga gabungan talas dan keju yang di dehidrasi.

4. **KISSING THE ROSE (Refreshment)**

Refreshment bisa disebut juga sebagai penyegar atau sebuah hidangan dan minuman yang berfungsi untuk menetralkan sisa rasa yang menempel di mulut sebelum dihidangkannya hidangan utama agar lidah tamu bisa merasakan rasa hidangan utama lebih baik.

Ada tiga Teknik *Spherification* yaitu pertama basic (*direct Spherification*), kedua *Reverse Spherification* dan terakhir *Frozen Reverse Spherification*. Teknik *Frozen Reverse Spherification* ini merupakan pengembangan Teknik *Reverse Spherification*. *Frozen Reverse Spherification* memakai Teknik *Pre-freezing sphere* yang ditambahkan dengan kalsium laktat *glukonat* yang kemudian di teteskan ke dalam larutan natrium alginate, (Provost dkk, 2016). Masing-masing Teknik ini memiliki kelebihan dan kekurangannya. Hasil dari semua Teknik *Spherification* ini akan menghasilkan sebuah produk yang sama yaitu berbentuk *Sphere* yang memiliki membran seperti lapisan tipis yang berisi cairan hampir persis seperti telur ikan (Winarno & Winarno, 2017). Saat melakukan semua Teknik disarankan produk dalam keadaan bersuhu rendah. Meskipun bahan tambahan yang digunakan bisa larut di suhu panas dan dingin, namun proses pelarutan dalam Teknik ini disarankan di suhu dingin. Bertujuan untuk menghindari senyawa *Volatil* dari bahan menghilang selama proses *gelling* berlangsung agar dapat mempertahankan karakteristik sensori pada produk. Melarutkan di suhu rendah pun bisa menghindari penggumpalan (Foundation, 2015). Dalam menyimpan produk *sphere* disarankan untuk disimpan di suhu rendah bertujuan untuk mempertahankan kesegarannya.

Penulis akan menggunakan Teknik *Frozen Reverse Spherification* untuk membuat *sphere* dari Jus Soda Nanas dan lalu di hidangkan.

5. NIHI BEEF (*Main Course*)

Menurut (Purwanti, 2021), *Main course* atau makanan utama adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada suatu waktu makan seperti makan siang maupun makan malam, dengan ukuran hidangan lebih besar dari *Appetizer*. Bahan makanan yang digunakan pada *main course* biasanya menggunakan daging – dagingan seperti daging sapi, kambing, maupun unggas.

Sous Vide merupakan metode atau Teknik memasak yaitu bahan makanan dimasukkan kedalam *zip* atau *vacuum bag* lalu dimasak dengan cara direndam didalam air bersuhu rendah dan stabil. Hal tersebut mempengaruhi bahan makanan menjadi tidak rusak sehingga nutrisi serta rasa asli dari bahan tersebut akan lebih terjaga (Prentice, 2013).

Daging sapi bagian Tenderloin yang melalui proses metode pemasakan *Sous Vide* dengan menggunakan rempah lokal bawang putih, daun salam, temu kunci, cengkeh, ketumbar, lalu di *pansear* beberapa saat untuk mendapatkan warna yang cantik, Pan-seared steak merupakan metode memasak steak menggunakan wajan panas untuk menghasilkan lapisan luar yang karamelisasi sementara bagian dalam tetap juicy. Dengan teknik ini, steak akan memiliki permukaan yang garing dan renyah di luar, namun tetap empuk dan juicy di bagian dalam, (Bisma, 2023). disajikan dengan salad namjin dressing dan singkong yang di haluskan menjadi *Mashed*.

6. PISANG GORENG (*Dessert*)

Hidangan penutup (*Dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama atau istilahnya pencuci mulut. Hidangan penutup mempunyai rasa manis dan menyegarkan, tetapi terkadang ada rasa asin atau kombinasi. Seiring dengan berjalannya waktu dan perkembangan kuliner saat ini. hidangan penutup (*Dessert*) telah menjadi menu yang cukup populer, hingga semua orang bisa menikmati makanan penutup Dimanapun dan kapanpun. Namun,

hidangan penutup ini mengalami perubahan yang signifikan, yang semulanya dihidangkan setelah hidangan utama di makan malam, kini hidangan penutup dapat dinikmati saat sarapan, makan siang bahkan menjadi camilan, (Hearline Radio, 2014).

Pisang goreng, adalah dessert yang sangat terkenal dan banyak diminati oleh para tamu di NIHI sumba resor. Memakai pisang kepek lalu dibalut dengan adonan basah tepung terigu yang dibuat manis lalu di goreng di minyak panas hingga matang, dan disajikan dengan Eskrim rasa kelapa dan *Cookies Crumble*.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Sajian

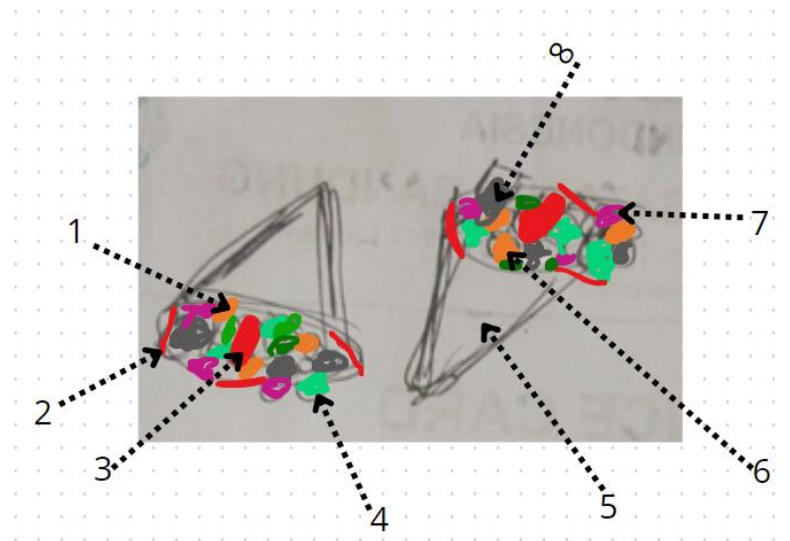
Pada pelaksanaan dan proses dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis melakukan pengembangan presentasi menu NIHI sumba resor. Mendesain sebuah produk berarti mempelajari pasar, kemauan pasar, kemampuan pasar, pola pikir, dan banyak aspek lain, yang kemudian diterapkan dalam perancangan produk, desain produk dapat didefinisikan sebagai generasi ide, pengembangan konsep, pengujian dan pembuatan barang atau jasa, (Muhajirin, 2010). Penulis mengembangkan hidangan menjadi lebih menarik tetapi tidak mengubah unsur rasa utama pada hidangan tersebut, dan mengganti beberapa bahan dengan bahan pangan lokal. Rangkaian hidangan akan dihidangkan memakai konsep *Table d'hote*.

1.4.2 Variasi Sajian

Pembuatan rangkaian menu untuk mempresentasikan sajian kuliner NIHI sumba resor Indonesia, didapat dari beberapa sumber dan penulis juga melakukan wawancara secara langsung dengan narasumber setempat. Penulis akan menjelaskan tentang histori, filosofi dan sketsa hidangan yang akan disajikan sebagai berikut :

1. *Summer Roll (Vietnam Spring Roll)*

Goi Cuon atau yang dikenal *Vietnam spring roll*, merupakan olahan makanan khas Vietnam yang mirip dengan lumpia. NIHI sumba mengganti Namanya menjadi *Summer Roll* dikarenakan memadukan dengan kondisi disana yang selalu seperti musim panas indahnnya Pantai, hangatnya Terik mata hari, dan sejuknya angin yang berhembus menjadikan hidangan ini sangat cocok disantap ditengah tenangnya suasana alam NIHI sumba resor.



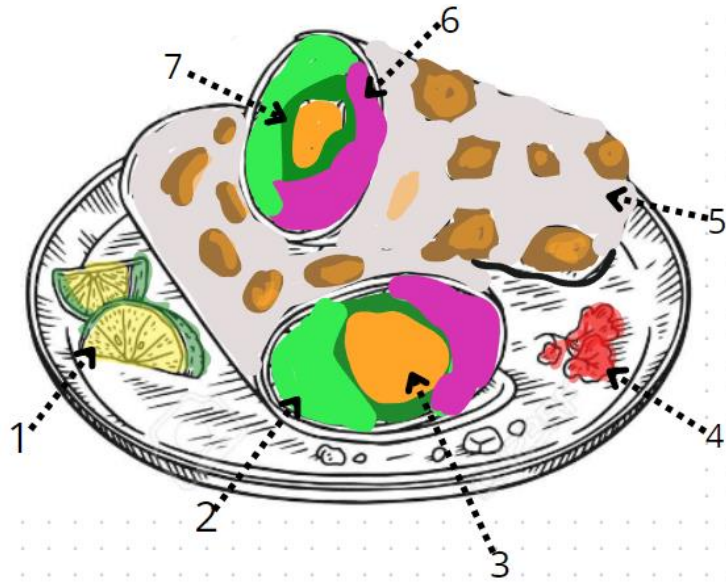
Gambar 1. 1 Sketsa Summer Roll

- Keterangan :
- | | |
|---|---------------|
| 1. Wortel | 6. Mangga |
| 2. Saus asam pedas | 7. Kubis ungu |
| 3. Udang bakar | 8. Bihun |
| 4. Kubis, Timun, Daun Bawang, Daun Ketumbar | |
| 5. <i>Rice paper</i> | |

2. Tuna *Burrito* (*Burrito*)

Burrito pertama kali muncul pada awal 1900, tepat pada masa revolusi meksiko. *Burrito* pertama kali muncul di menu restoran amerika di *El Cholo Spanish Café* di Los Angeles pada tahun 1930.

Burrito adalah lambang perjuangan para pekerja imigran meksiko di amerika serikat dulu, para pekerja meksiko di juluki *Burro* dalam bahasa spanyol artinya keledai dan para pekerja sering sekali memakan *burrito* yang dijuluki oleh orang amerika sebagai *burrito* yang artinya keledai kecil.



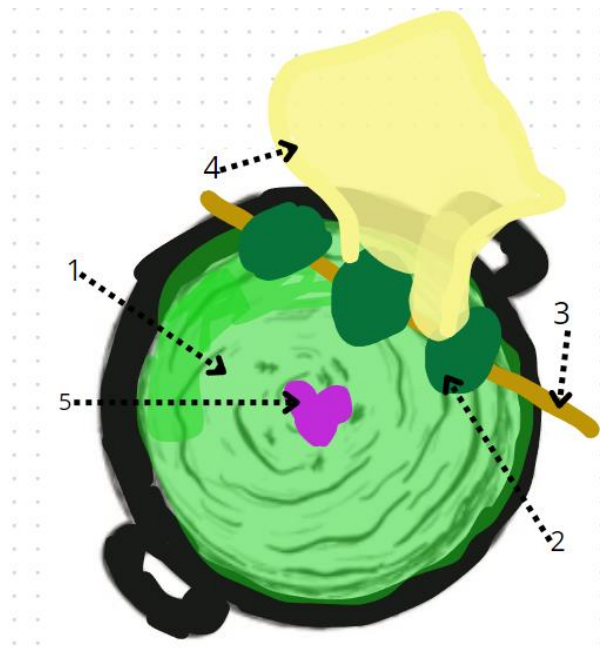
Gambar 1. 2 Sketsa Tuna *Burrito*

- Keterangan :
- | | |
|-----------------------|----------------|
| 1. Jeruk Nipis | 6. Selada Ungu |
| 2. Selada Hijau | 7. <i>Nori</i> |
| 3. Tuna Goreng Tepung | |
| 4. <i>Garnish</i> | |
| 5. Tortilla Panggang | |

3. Sayur Daun Kelor Tumbuk

Sayur daun kelor tumbuk ini sebetulnya sama dengan sayur daun ubi tumbuk, yang membedakan hanyalah bahan utamanya. Masyarakat lokal hidup dari bahan pangan hasil tani sendiri atau mencari bahan pangan yang liar hidup di alam, cukup jarang bagi warga lokal membeli bahan makanan untuk sehari hari.

Daun kelor sudah menjadi bahan pangan yang sudah mereka kelola dari nenek moyang dan sudah hidup bersamanya, karena kepercayaan tentang mistis masih sangat kental disana daun kelor memiliki kepercayaan untuk menangkal sihir hitam, seperti santet. Dan dari nenek moyang terdahulu selalu mengingatkan jangan lupa untuk selalu memakan daun kelor agar diri terjaga dari gangguan orang orang jahat.



Gambar 1. 3 Sketsa Sayur Daun Kelor Tumbuk

- Keterangan :
1. Daun Kelor Tumbuk
 2. Sate Daun Kelor
 3. Tusuk Sate
 4. Dehidrasi Talas Keju
 5. *Garnish*

4. *Kissing The Rose*

Sejatinya, hadir minuman bernama mocktail ini sebagai alternatif dari minuman bernama cocktail yang pada umumnya menggunakan campuran alkohol, mocktail merupakan minuman segar yang dipadu dengan buah – buahan, *herbs* atau bunga yang aman dikonsumsi dan disajikan diatas gelas seperti halnya coctail namun tanpa adanya campuran alkohol.

Teknik *spherification* diperkenalkan pertama kali oleh El Bulli pada tahun 2003 dengan menjadikan cairan berbentuk jelo dan berbentuk bola-bola (*Sphere*) saat direndam air.

Disini penulis mencoba mengawinkan mocktail yang sudah ditemukan tahun 1916 lalu, dengan teknik *spherification* yang ada dizaman sekarang, penulis percaya bahwa umur hanyalah sebuah angka bila kita bisa memahaminya. Dihidangkan diatas bunga mawar dengan arti zaman dulu atau zaman sekarang bila memakai hati kita bisa berdiri diatas keindahan itu sendiri.

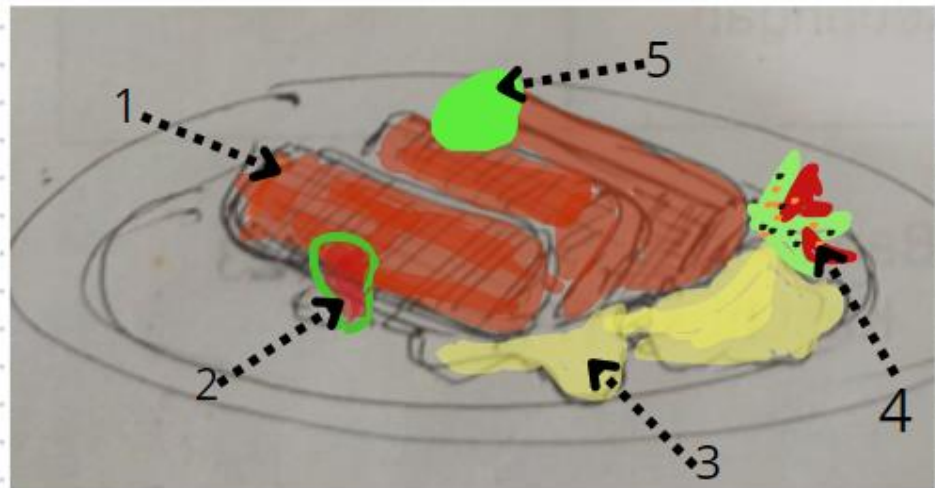


Gambar 1. 4 *Sketsa Kissing The Rose*

- Keterangan :
1. *Dry Ice*
 2. Bunga Mawar
 3. Jus Soda Nanas *Spherification*
 4. Daun Mint

5. NIHI Beef

Nihi Beef adalah sebuah hidangan yang paling banyak dipesan disaat makan siang, sebuah salad memakai *namjim dressing* dari thailand, *namjim* dalam bahasa thailand merujuk kepada saus celup yang kebanyakan merupakan kombinasi dari rasa asam, manis, asin dan pedas rasa saus *nam jim* ini sangat cocok dengan situasi alam di NIHI sumba resor ditambahkan dengan potongan daging sapi. Melambangkan didalamnya sebuah kesederhanaan alam dan banyaknya tumbuhan ada sesuatu yang sangat mahal dan berharga.



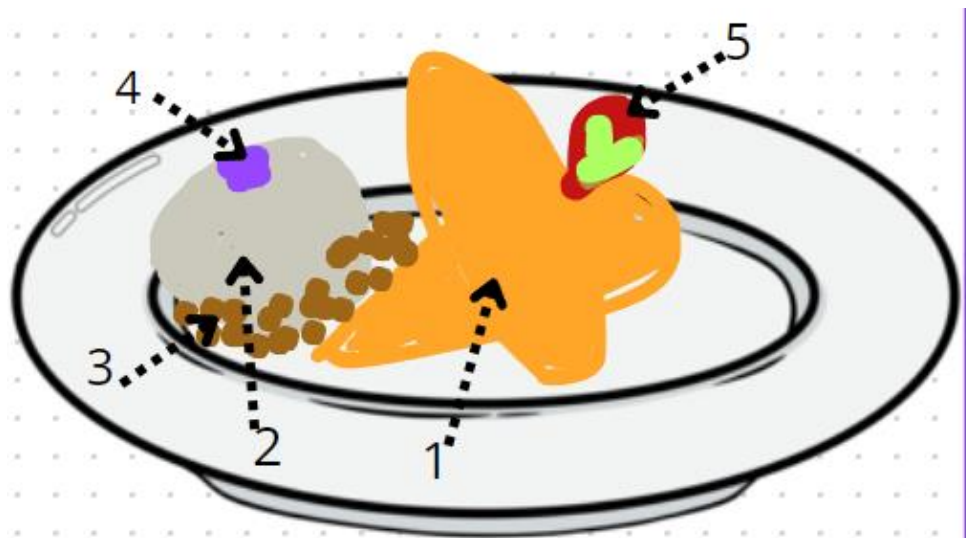
Gambar 1. 5 Sketsa NIHI Beef

- Keterangan :
1. *Beef Tenderloin*
 2. *Red Sorrel*
 3. Singkong Tumbuk
 4. Salad Namjim Dressing
 5. *Nasturtium*

6. Pisang Goreng

Pisang goreng diperkenalkan oleh bangsa portugis saat mereka datang ke kawasan melayu pada 1511. Ternyata mereka memiliki kebiasaan menyantap pisang sebagai menu sarapannya, kebiasaan tersebut dibawa ke asia tenggara ketika portugis menajajah indonesia. Mereka menambahkan tepung ke dalam sebuah pisang yang telah dikupas kulitnya, lantas digoreng.

Pisang goreng terbuat dari bahan – bahan sederhana, seperti pisang, tepung dan minyak goreng. Kesederhanaan ini mencerminkan nilai budaya kita yang tidak berlebihan dan menghargai apa yang ada, dan pisan goreng pun biasanya dinikmati bersama keluarga, teman atau kerabat ini mencerminkan nilai kebersamaan dan kekeluargaan.



Gambar 1. 6 Sketsa Pisang Goreng

- Keterangan :
1. Pisang Goreng
 2. Eskrim Kelapa
 3. *Cookies Crumble*
 4. *Edible Flower*
 5. *Red Sorrel*

1.5 Pengajuan Resep

Resep adalah intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang didalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat yang dibutuhkan, garnish, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat, (Mufqi, 2016).

Dalam pengajuan resep ini, penulis menggunakan beberapa sumber. Sumber yang diambil penulis berasal dari wawancara narasumber yang ahli dibidangnya, internet, dan pengalaman penulis selama melakukan *job training* di NIHI sumba resor Indonesia.

Tabel 1. 2 RESEP SUMMER ROLL

Jenis Sajian : *Amuse Bouche*

Berat Sajian : 30 gr

Daerah Asal : Vietnam

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : Suhu Ruang

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	250	Gr	Udang Windu	Segar peel, bersihkan
		20	Gr	Kubis	shredded
		20	Gr	Kubis ungu	shredded
		20	Gr	Wortel	Brunoise
		20	Gr	Timun	Buang biji dan peel
		20	Gr	Bihun	kulit, iris pendek
		20	Gr	Mangga muda	julienne
		2	Gr	Daun Ketumbar	slice
		2	Gr	Daun Bawang	slice
		15	Ml	Minyak Zaitun	
		2	Gr	Garam	
		1	Gr	Lada	alat : cutting board,
		5	Ml	Sari Jeruk Nipis	pisau, peeler, bowl
		100	Ml	Air	
		250	Ml	Minyak goreng	
		10	Pcs	<i>Rice paper</i>	
20	Ml	Saus asam pedas			
10	gr	Edible flower			
2	Rebus	20	Gr	Bihun	Hingga matang, jangan
		100	Ml	Air	terlalu lembek. 2-3 menit. Alat : bowl, saucepan, strainer

3	Marinasi	20	Gr	Kubis	Gabungkan semua bahan, dan aduk hingga rata. marinasi selama 7 menit. Alat : bowl, sendok.
		20	Gr	Kubis ungu	
		20	Gr	Wortel	
		20	Gr	Timun	
		20	Gr	Mangga muda	
		20	Gr	Bihun	
		2	Gr	Daun ketumbar	
		2	Gr	Daun bawang	
		1	Gr	Garam	
		0.5	Gr	Lada	
		5	Ml	Sari jeruk nipis	
10	Ml	Minyak zaitun			
4	Bakar	250	Gr	Udang	Campurkan udang, garam, minyak zaitun dan lada. Lalu bakar hingga matang Alat : bowl, tong.
		1	Gr	Garam	
		0.5	Gr	Lada	
		5	Ml	Minyak zaitun	
5	Goreng	10	Pcs	Rice paper.	Goreng, menjadi seperti bentuk mangkuk kecil. Alat : tong, ladle, cooling wire
		250	Ml	Minyak goreng	
6	sajikan			Saus asam pedas garnis	

Sumber : Hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor dan penulis, 2024.

Tabel 1. 3 RESEP SAUS PEDAS ASAM

(summer roll)

Jenis Sajian : *Amuse Bouche (sauce)* Berat Sajian : 2 gr
 Daerah Asal : Vietnam Jumlah Porsi : 10 Porsi
 Tanggal : April 2024 Suhu Hidangan : Suhu Ruang

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en Place	9 4 5 2	ml ml ml ml	Saus Bangkok Minyak wijen Kecap asin Sari jeruk nipis	Saring dari biji Alat : strainer, sendok, bowl
2	campur				Campur semua bahan, dan aduk hingga tercampur rata Alat : bowl, sendok
3	Sajikan				Sajikan di atas summer roll, atau bisa terpisah

Sumber : Hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor, dan penulis, 2023

					pendingin agar tetap fresh. alat : bowl, tong.
3	Adonan tepung basah	88 13 25 65 1 0.5 250	Gr Gr Gr Ml Gr Gr Gr	Tepung terigu Tepung beras Tepung jagung air garam lada tuna	Campurkan semua bahan kecuali tuna, dan aduk pelan pelan.. Jika sudah, masukan tuna kedalam adonan, lalu angkat dan masukan ke adonan tepung kering Alat : mixing bowl, ballon whisk, tong
4	Tepung kering	87 12 25 250	Gr Gr Gr. Gr	Tepung terigu Tepung beras Tepung jagung tuna	Campurkan semua bahan kecuali tuna. Jika sudah masuk ke adonan tepung basah, masukan ke adonan tepung kering Alat : bowl atau tray, tong.
5	goreng	250 250	Gr Ml	Tuna Minyak goreng	Goreng tuna yang sudah dicampur dengan adonan tepung kering, lalu goreng hingga warna kuning keemasan lalu tiriskan.

					Alat : sauce pan, tong, cooling wire
6	Sajikan	150	Gr	Jeruk nipis	Slice .Dengan tzatziki sauce dan garnish

Sumber : Hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor dan penulis, 2024.

Tabel 1. 5 RESEP TZATZIKI SAUS

(tuna burrito)

Jenis Sajian : *Appetizer (sauce)*

Berat Sajian : 5 gr

Daerah Asal : Vietnam

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : Suhu Ruang

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	25	Gr	Timun	<i>Peel</i> , buang biji, <i>grater</i>
		1	Gr	Daun mint	halus
		1	Gr	Daun adas	Daun mint <i>chop</i>
		16	Gr	Yougurt	Daun adas <i>chop</i>
		0.5	Gr	Jinten bubuk	
		0.5	Gr	Zaatar powder	
		5	Ml	Sari jeruk nipis	Alat : pisau, cutting
		0.5	Gr	Garam	board, bowl, peeler,
		0.5	Gr	Lada hitam	grater, sendok
2	campurkan				Campurkan semua bahan Alat : bowl, sendok
3	sajikan				Dengan tuna burrito atau terpisah

Sumber : Hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor, 2024.

Tabel 1. 6 RESEP SAYUR DAUN KELOR TUMBUK

Jenis Sajian : *Soup*

Berat Sajian : 2 dl

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : Panas

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en Place	250	Gr	Daun kelor	Pisahkan dari batangnya Kupas Kupas
		70	Gr	Bawang merah	
		40	Gr	Bawang putih	
		20	Gr	Kemiri	
		50	Gr	Serai	
		6	Gr	Ketumbarbubuk	
		50	Gr	Beras	
		800	MI	Santan cair	
		400	MI	Santan kental	
		4	Gr	Garam	
		1	Gr	Lada	
		1	Gr	Kaldu bubuk	
		100	MI	Minyak goreng	
		400	MI	Air	
		5	Gr	Kemangi	
10	Gr	Edible Flower			
2	rebus	250	Gr	Daun kelor	Rebus daun kelor untuk mengurangi rasa pahit, dan memudahkan di tumbuk. 1-2 menit cukup. Alat : saucepan, strainer, bowl.
		400	MI	Air	
3	Haluskan	70	Gr	bawang merah	Blender halus.
		40	Gr	bawang putih	

		20	Gr	kemiri	Alat : blender, bowl, sendok
4	Tumbuk	250 50 5	Gr Gr Gr	Daun kelor Beras kemangi	Tumbuk hingga hancur. Alat : mortar dan pestle, bowl
5	Tumis	130 100 50 6	Gr Ml Gr Gr	Bumbu halus Minyak goreng Serai ketumbarbubuk	Tumis hingga bumbu halus harum Alat : marmite, wooden spatula.
6	rebus	300 800 400 4 1 1	Gr Ml Ml Gr Gr Gr	Tumbukan Santan cair Santan kental Garam Lada Kaldu bubuk	Masukan kedalam marmite tadi. 10 menit setelah mendidih, masukan santan kental. Lalu tunggu 15 menit. Alat : marmite, ladle
7	sajikan				Dengan sate daun kelor dan dehidrasi talas

Sumber : hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor, 2024.

Tabel 1. 7 RESEP SATE DAUN KELOR

(sayur daun kelor)

Jenis Sajian : *side dish (soup)*

Berat Sajian : 15 gr

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : panas

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	200	Gr	Daun kelor	Pisahkan dengan batang Cincang halus
		60	Gr	Tepung tapioka	
		60	Gr	Telur ayam	
		40	Gr	Bawang putih	
		6	Gr	Ketumbarbubuk	
		2	Gr	Pala bubuk	
		2	Gr	Garam	
		1	Gr	Lada	
		2	Gr	Kaldu bubuk	
		400	ml	Air	
		250	ml	Minyak goreng	
10	Pcs	Tusuk sate			
2	rebus	200	Gr	Daun kelor	Rebus hingga lembut, lalu tumbuk atau cincang Alat : sauce pan, cutting board, pisau, strainer, bowl
3	campur	200	Gr	Daun kelor	Campurkan seluruh bahan hingga merata dan kalis. Lalu bentuk adonan menjadi seperti bola bola. Alat : mixing bowl, tray
		60	Gr	Tepung tapioka	
		60	Gr	Telur ayam	
		40	Gr	Bawang putih	
		6	Gr	Ketumbarbubuk	
		2	Gr	Pala bubuk	
		2	Gr	Garam	
		1	Gr	Lada	

		2	Gr	Kaldu bubuk	
4	goreng	250	ml	Minyak goreng	Goreng adonan hingga matang,
		10	pcs	Adonan sate Tusuk sate	Alat : pan fry, tong, cooling wire.
					Setelah selesai tusuk menggunakan tusuk sate
5	sajikan				Dengan sayur daun kelor tumbuk

Sumber : hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor, dan penulis 2024.

Tabel 1. 8 RESEP DEHIDRASI TALAS KEJU

(sayur daun kelor tumbuk)

Jenis Sajian : *side dish (soup)*

Berat Sajian : 2 gr

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : Suhu Ruang

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	150	Gr	Talas	Peel, cuci bersih. Potong kecil kecil
		30	Gr	Keju parmesan	
		130	MI	Air	
		1	Gr	Garam	
		2	Gr	Gula	
		0.5	Gr	Lada	
2	rebus	150	Gr	Talas	Rebus hingga lembut
		160	MI	Air	Lalu blender hingga halus
3	campurkan	30	Gr	Keju parmesan	Grated, masukan kedalam talas yang sudah menjadi puree. Alat : bowl, grater, ballon whisk
		1	Gr	Talas	
		2	Gr	Garam	
		0.5	Gr	Gula	
4	oven		Gr	Adonan	Ratakan di silpat, setipis mungkin dan rata. Masukan kedalam oven selama 120 menit 80 derajat
5	sajikan				Dengan sayur daun kelor tumbuk

Sumber : hasil wawancara narasumber chef tius, 2024.

Tabel 1. 9 RESEP KISSING THE ROSE

Jenis Sajian : *Refreshment*

Berat Sajian : 20 gr

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : Dingin

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	200	Gr	Nanas	Peel bersih
		50	ml	Soda	
		5	ml	Sari Jeruk Nipis	
		5	Gr	Daun mint	
		6	Gr	Calcium lactate	
		5	Gr	Sodium alginate	
		1500	ml	Air	
		10	Pcs	Bunga mawar	
		100	Gr	Dry ice	
		10	Pcs	Botol kaca	
		100	ml	Air hangat	
		0.5	Gr	Garam	
		1	Gr	Gula	
2	Blender	1000	ml	Air	Hasil blender simpan didalam kulkas selama 1 malam
		5	Gr	Sodium alginate	
	Blender	200	Gr	Nanas	Blender hingga rata, lalu masukan gula pasir setelah selesai blender dan simpan daun mint didasar cetakan atau diatas jus setelah dituang. tuang simpan di cetakan es batu atau apa saja yang
		6	Gr	Calcium lactate	
		50	ml	Soda	
		5	ml	Sari jeruk nipis	
		4	Gr	Gula	

					<p>bulat. simpan di freezer hingga beku</p> <p>Alat : blender, bowl</p>
3	Spherification			<p>Jus nanas Air sodium alginate</p>	<p>Masukan jus beku, kedalam larutan sodium alginate satu persatu dan diamkan selama 5 - 7 menit.</p> <p>Alat : bowl, strainer, sendok</p>
4	bilas	500	ml	<p>Air Jus</p>	<p>Bilas jus yang sudah diangkat dari larutan sodium alginate, dengan cara rendam dan goyang secara pelan pelan.</p> <p>Alat : bowl, strainer, sendok</p>
5	sajikan	260 10 10 100 100	ml Pcs Pcs Gr ml	<p>Jus Bunga mawar Botol kaca Dry ice Air hangat</p>	<p>Masukan dry ice kedalam botol kaca, masukan bunga mawar, simpan secara hati hati redwine yang sudah ter spherification diatas bunga mawar. lalu tuangkan air hangat kedalam botol kaca, agar</p>

					memicu dry ice mengeluarkan uap.
--	--	--	--	--	-------------------------------------

Sumber : Hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor dan Chef Tius, 2024.

Tabel 1. 10 RESEP NIHI BEEF

Jenis Sajian : Hidangan Utama

Berat Sajian : 80 gr

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : Panas

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	800	Gr	BeefTenderloin	Potongan steak @ 80gr
		120	Gr	Bawang putih	Peel, hancurkan
		30	Gr	Daun salam	
		2	Gr	Cengkeh bubuk	
		10	Gr	Ketumbarbubuk	
		5	Gr	Temukuncibubuk	
		50	Ml	Minyak zaitun	
		10	Gr	Garam	
		5	Gr	Lada hitam	
		100	Ml	Minyak goreng	
		10	Pcs	Vacuum bag	
		2000	Ml	Air	
		10	Gr	Nasturtium	
		10	Gr	Red sorrel	
2	marinasi	800	Gr	Beef	Oleskan minyak zaitun
		120	Gr	Bawang putih	ke daging, lalu beri
		30	Gr	Daun salam	cengkeh bubuk,
		2	Gr	Cengkeh bubuk	ketumbar bubuk, garam
		10	Gr	Ketumbarbubuk	dan lada hitam.
		5	Gr	Temukuncibubuk	
		50	Ml	Minyak zaitun	Masukan daging
		10	Gr	Garam	kedalam vacuum bag
		5	Gr	Lada hitam	beserta bawang putih
		10	pcs	vacuum bag	yang sudah dihancurkan,
					daun salam.

					Lalu vacuum
3	Sous vide	2000	Gr Ml	Vacuum bag berisi daging air	Siapkan container kotak besar dan isi air, lalu set alat sous vide dengan suhu 55 derajat selama 50 menit. Ketika suhu sudah stabil, masukan vacum bag berisi daging. Dan tunggu selama 50 menit.
4	Pansear	100 800	Ml gr	Minyak goreng Daging hasil sous vide	Panaskan minyak di pan fry, hingga panas lalu letakan daging, cukup 30 detik tiap sisi. karna hanya memberikan warna dan tekstur sedikit.
5	sajikan				Dengan salad dan singkong

Sumber : hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor dan penulis, 2024.

Tabel 1. 11 RESEP SALAD NAMJIM

(nihi beef)Jenis Sajian : *side dish (main course)*

Berat Sajian : 30 gr

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : suhu ruang

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	120	Gr	Timun	Peel, buang biji, slice
		40	Gr	Tomat	Out biji, mini wedges
		20	Gr	Bawang bombai	Slice
		2	Gr	Daun ketumbar	Chop kasar
		2	Gr	Daunt mint	Chop kasar
		2	Gr	Bawang daun	Slice tipis
		12	Gr	Cabai tanjung	Out biji, julienne
		2	Gr	Biji wijen	Warna hitam&putih
		25	Gr	Serai	Ambil putih saja
		300	Gr	Gula merah	
		30	ml	Kecap ikan	
		12	Gr	Bawang merah	Kupas
		12	Gr	Bawang putih	Kupas
		30	Gr	Akar ketumbar	Cuci bersih
		30	ml	Sari jeruk nipis	
		2	Haluskan	25	Gr
6	Gr			Cabai tanjung	
300	Gr			Gula merah	
30	ml			Kecap ikan	
Namjim sauce	30		ml	Kecap ikan	
	12		Gr	Bawang merah	
	12		Gr	Bawang putih	
	30		Gr	Akar ketumbar	
30	ml	Sari jeruk nipis			

		1	Gr	Garam	
		1	Gr	Lada	
3	salad	120	Gr	Timun	Iris panjang tipis
		40	Gr	Tomat	Iris mini wedges
		20	Gr	Bawang bombai	Iris
		2	Gr	Daunt mint	Chop kasar
		2	Gr	Daun ketumbar	Chop kasar
		2	Gr	Bawang daun	Slice tipis
		6	Gr	Cabai tanjung	julienne
4	sajikan			Salad namjim	Siram namjim saus diatas salad dan berikan taburan biji wijen

Sumber : hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor, 2024.

Tabel 1. 12 RESEP SINGKONG TUMBUK

(nihi beef)

Jenis Sajian : *side dish (main course)*

Berat Sajian : 35 gr

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : suhu ruangan

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	350	Gr	Singkong	Peel, potong kecil
		90	Gr	Bawang putih	
		1	Gr	Pala bubuk	
		60	Gr	Mentega	
		50	MI	Susu uht	
		2	Gr	Garam	
		1	Gr	Lada hitam	
		10	MI	Minyak zaitun	
		500	MI	air Alumunium foil	
2	panggang	90	Gr	Bawang putih	1 bonggol bawang putih potong atasnya, lalu siram oleh minyak zaitun dan bungkus oleh alumunium foil. Oven selama 1 jam 232 derajat.
		10	MI	Minyak zaitun	
				Alumunium foil	
3	Rebus	350	Gr	Singkong	Rebus singkong hingga lembut
		500	MI	Air	
4	tumbuk	350	Gr	Singkong	Tumbuk semua bahan, hingga halus dan mencapai tekstur yang diinginkan
		90	Gr	Bawang putih	
		1	Gr	Pala bubuk	
		60	Gr	Mentega	

		50	MI	Susu uht	
		2	Gr	Garam	
		1	Gr	Lada hitam	
5	sajikan				Dengan nihi beef dan salad namjim dressing

Sumber : hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor dan penulis, 2024.

Tabel 1. 13 RESEP PISANG GORENG

Jenis Sajian : *Dessert*

Berat Sajian : 35 gr

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : panas

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	250	Gr	Pisang Kepok	kupas
		30	Gr	Tepung beras	
		150	Gr	Tepung terigu	
		5	Gr	Gula	
		1	Ml	Vanili	
		0.5	Gr	Baking powder	
		0.5	Gr	Garam	
		60	Ml	Air	
		250	Ml	Minyak goreng	
		10	Gr	Edible flower	
		10	Gr	Red sorrel	
		2	Adonan tepung basah	30	
150	Gr			Tepung terigu	
5	Gr			Gula	
1	Ml			Vanili	
0.5	Gr			Baking powder	
0.5	Gr			Garam	
60	Ml			Air	
3	goreng	250	Gr	Pisang	Panaskan minyak Celupkan pisang kedalam adonan basah lalu goreng hingga kuning keemasan
		250	Ml	Minyak goreng	
		247	Gr	Adonan tepung	

					Alat : bowl, tong, cooling wire, strainer
4	Sajikan				Dengan eskrim kelapa

Sumber : hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor, 2024.

Tabel 1. 14 RESEP ESKRIM KELAPA

(pisang goreng)

Jenis Sajian : *Side dish (dessert)*

Berat Sajian : 20 gr

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : Dingin

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	200	Gr	Daging kelapa muda	
		150	MI	Air kelapa	
		50	Gr	Susu kental manis	
		100	Gr	Whipped cream bubuk	
		150	MI	Air kelapa dingin	
2	blender	200	Gr	Daging kelapa	Blender hingga halus.
		150	MI	Air kelapa	
3	mixer	100	Gr	Whipped cream	Campur semua bahan, dan mixer menggunakan hand mixer hingga halus dan mengembang, lalu tambahkan hasil blender tadi dan mixer lagi hingga tercampur rata
		150	MI	Air kelapa D	
		50	gr	Susu kental manis	
4	bekukan			adonan eskrim	Simpan di freezer selama 2-3 jam.
5	sajikan				Dengan pisang goreng

Sumber : hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor, 2024.

Tabel 1. 15 RESEP COOKIES CRUMBLE

(Pisang Goreng)

Jenis Sajian : *Side dish (dessert)*

Berat Sajian : 3 gr

Daerah Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : April 2024

Suhu Hidangan : Dingin

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	250	Gr	Tepung terigu	Protein rendah
		150	Gr	Mentega	
		125	Gr	Palm sugar	
		25	Gr	Gula kastor	
		60	Gr	Telur ayam	
		0.5	Gr	Baking powder	
		20	Gr	Tepung jagung	
2	Campurkan	150	Gr	Mentega	Campur bahan mentega palm suga dan gula kastor memakai mixing bowl dan ballon whisk, hingga tercampur rata
		125	Gr	Palm sugar	
		25	Gr	Gula kastor	
		60	Gr	Telur ayam	
		250	Gr	Tepung terigu	
		20	Gr	Tepung jagung	
		0.5	Gr	Baking powder	
				Lalu tambahkan telur dan aduk kembali	
				Masukan tepung terigu, tepung jagung dan baking powder dan aduk kembali hingga tercampur rata	

3	cetak dan oven			adonan	Cetak menggunakan kedua tangan dibuat menjadi bola lalu di tata di baking tray. dan dimasukkan kedalam oven dengan suhu 170 derajat api bawah dan atas selama 12 menit
4	sajikan				Dengan pisang goreng dan eskrim kelapa

Sumber : Hasil wawancara narasumber NIHI sumba resor, 2024.

1.6 Nilai Gizi Dan Nutrisi Menu

Zat gizi ditemukan dibahan makanan dan dapat dikelompokkan menjadi kelompok lain berdasarkan fungsinya, yaitu sebagai Zat gizi yang menghasilkan energi seperti karbohidrat, lemak, dan protein yang sebagian besar berasal dari makanan pokok. Dan nutrisi yang membantu pembangunan sel, terutama protein sehingga bahan pangan lauk pauk digabungkan kedalam makanan sumber zat pembangun, (Syafiq, 2013).

Nilai gizi juga termasuk ukuran kalori yang terkandung dalam makanan tersebut. Hal ini sangat perlu diperhatikan untuk menjaga keseimbangan gizi didalam tubuh kita. Berikut adalah kandungan gizi dari **“Pengembangan Presentasi Menu NIHI Sumba Resor Indonesia“**

Tabel 1. 16 Nilai Gizi Summer Roll

Nilai Gizi Summer Roll					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	lemak	protein	kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(gr)
250	Udang Windu	3,1	5,88	68,98	360
20	Kubis	5	0,02	0,29	5
20	Kubis Ungu	1,47	0,03	0,29	6
20	Wortel	1,92	0,05	0,19	8
20	Timun	0,43	0,03	0,12	2
20	Bihun	24,9	0,2	0,91	109
20	Mangga Muda	3,06	0,05	0,09	12
2	Daun Ketumbar	0,07	0,01	0,04	0
2	Daun Bawang	0,28	0,01	0,03	1
15	Minyak Zaitun	0	15	0	133
2	Garam	0	0	0	0
1	Lada	0,67	0	0	3
250	Minyak Goreng	0,67	227,27	0	2048
35	Rice Paper	25,39	0,42	1,77	115
20	Saus Asam Pedas	6,05	4	0,34	60
5	Sari Jeruk Nipis	0,45	0	0,02	1
TOTAL		58,4	252,72	72,02	2795
GIZI 1 PORSI		5,837	25,272	7,202	279,5

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/>

Tabel 1. 17 Nilai Gizi Tuna Tortilla

Nilai Gizi Tuna Tortilla					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	lemak	protein	kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(gr)
120	Tortilla	53,57	3,42	6,84	262
30	Nori	10	0	10	100
250	Tuna	1,03	9,9	68,25	383
50	Kecap Asin	3,33	0	3,33	33
15	Sari Jeruk Nipis	1,29	0	0,06	4
40	Arak Masak	7,2	0,04	0,28	27,2
2,5	Garam	0	0	0	0
1,5	Lada	1	0	0	5
25	Selada Hijau	0,7	0,04	0,34	4
25	Selada Ungu	0,7	0,04	0,34	4
175	Tepung Terigu	131,25	2,62	17,5	612
25	Tepung Beras	20	0,35	1,5	91
50	Tepung Jagung	45,64	0,02	0,13	190
250	Minyak Goreng	0	227,27	0	2045
25	Timun	0,54	0,04	0,15	3
1	Daun Adas	0,07	0	0,01	0
16	Yougurt	1,13	0,25	0,84	10
0,5	Jinten Bubuk	2	0,11	0,9	2
0,5	Zaatar Bubuk	0,04	0,01	0,02	0,5

1	Daun Mint	0,15	0,09	0,38	0
150	Jeruk Nipis	15,8	0,3	1,05	45
TOTAL		295,4	244,5	111,92	3820,7
GIZI 1 PORSI		29,54	24,45	11,192	382,7

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/>

Tabel 1. 18 Nilai Gizi Sayur Daun Kelor Tumbuk

Nilai Gizi Sayur Daun Kelor Tumbuk					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	Lemak	Protein	Kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(gr)
450	Daun Kelor	50,18	4,18	23,72	270
70	Bawang Merah	7,08	0,06	0,64	29
80	Bawang Putih	26,45	0,4	5,09	119
20	Kemiri	2,71	14,85	1,9	142
50	Serai	12,66	0,24	0,91	50
6	Ketumbar Bubuk	0,22	0,03	0,13	1
50	Beras	39,74	0,29	3,37	180
800	Santan Cair	53,33	213,33	0	2133
400	Santan Kental	22,16	95,36	9,16	920
7	Garam	0	0	0	0
2	Lada	2	0	0	10
3	Kaldu Bubuk	0,02	0	0,03	0
350	Minyak Goreng	0	318,18	0	2864
5	Kemangi	0,22	0,03	0,13	1
60	Tepung Tapioka	53,4	0	0	216
60	Telur Ayam	0,34	4,37	5,54	65
2	Pala Bubuk	0,99	0,73	0,12	10
150	Talas	39,69	0,3	2,25	168
30	Keju Parmesan	2	9	11	140

2	Gula	2	0	0	8
TOTAL		315,2	661,35	63,99	7326
GIZI 1 PORSI		31,519	66,135	6,399	732,6

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/>

Tabel 1. 19 Nilai Gizi Kissing The Rose

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/>

Nilai Gizi Kissing The Rose					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	Lemak	Protein	Kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(gr)
200	Nanas	44,4	0,2	0,8	172
50	Soda	5,1	0,01	0,04	20
5	Sari Jeruk Nipis	0,33	0,01	0,02	1
5	Daun Mint	0,12	0,1	0,6	0,6
6	Calcium Lactate	0	0	0,64	29
0,5	Garam	0	0	0	0
4	Gula	1	0	0	4
TOTAL		50,95	0,32	2,08	226,6
GIZI 1 PORSI		5,095	0,032	0,208	22,66

Tabel 1. 20 Nilai Gizi NIHI Beef

Nilai Gizi NIHI Beef					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	Lemak	Protein	Kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(gr)
800	Beef	0	40	171,28	1096
222	Bawang Putih	73,39	1,11	14,12	331
30	Daun Salam	22,49	2,51	2,28	94
2	Cengkeh Bubuk	0,1	0,01	0,02	0
10	Ketumbar bubuk	0,37	0,05	0,21	2
5	Temu Kunci Bubuk	0	0	1	0
60	Minyak Zaitun	0	60	0	530
13	Garam	0	0	0	0
6	Lada Hitam	3,89	0,2	0,66	15
100	Minyak Goreng	0	90,91	0	818
120	Timun	2,59	0,19	0,17	14
40	Tomat	1,57	0,08	0,35	7
20	Bawang Bombai	1,93	0,02	0,18	8
2	Daun Ketumbar	0,07	0,01	0,04	0
2	Daun Mint	0,3	0,018	0,76	0
2	Bawang Daun	0,28	0,01	0,03	1
12	Cabai Tanjung	0,88	0,03	0,19	4
2	Biji Wijen	0,47	0,99	0,35	11

25	Serai	6,33	0,12	0,46	25
300	Gula Merah	291,99	0	0	1131
30	Kecap Ikan	4	0	2	30
12	Bawang Merah	1,21	0,01	0,11	5
30	Akar Ketumbar	7,49	1,06	4,35	47
30	Sari Jeruk Nipis	2,59	0	0,11	8
350	Singkong	121,65	0,89	4,35	511
60	Mentega	0	44	0	360
50	Susu UHT	2,5	1,5	1,5	30
1	Lada	0,67	0	0	3
TOTAL		546,8	243,718	204,52	5081
GIZI 1 PORSI		54,676	24,3718	20,452	508,1

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/>

Tabel 1. 21 Nilai Gizi Pisang Goreng

Nilai Gizi Pisang Goreng					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	Lemak	Protein	Kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(gr)
250	Pisang	68,6	0,66	2,43	260
30	Tepung Beras	24	0,42	1,8	110
400	Tepung Terigu	300	4	40	1400
5	Gula	5	0	0	19
1	Vanili	0,13	0	0	3
1	Baking Powder	0,56	0	0	1
0,5	Garam	0	0	0	0
250	Minyak Goreng	0	227,27	0	2045
200	Daging Kelapa	28	1,8	2	136
300	Air Kelapa	11,13	0,6	3,26	57
50	Susu Kental Manis	28,75	5	1,25	162
100	Whipped Cream	54,88	35,48	4,79	546
150	Mentega	0	110	0	900
125	Palm Sugar	95	12,5	3,75	460
25	Gula Kastor	24,9	0,02	0	97
60	Telur Ayam	0,6	3,6	2,4	60
20	Tepung Jagung	18,25	0,01	0,05	76
TOTAL		315,2	661,35	63,99	7326
GIZI 1 PORSI		31,519	66,135	6,399	732,6

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/>

1.7 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price

Cost atau biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang tidak dapat dihindarkan, diukur dalam satuan uang (kuantitatif), baik yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu, (Rachmina, 2017:14).

Biaya pokok merupakan alat bantu manajemen untuk mencapai sasaran harga makanan dan minuman yang di inginkan. Biaya standar makanan dan minuman adalah hasil interaksi dari perpaduan berbagai ukuran baku, resep baku, takaran baku, spesifikasi baku, bahan makanan, dan standar produksi. Manajemen memakai ukuran baku ini untuk memastikan harga pokok makanan dan minuman tetap sesuai dengan target, (Atun, Ani, Fathurrahman, Wisnu, 2021).

Dimulai menentukan harga biaya pokok, biaya satu porsi hidangan hingga biasa untuk satu resep, sangat penting menentukan harga jual suatu makanan atau menu. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan juga sumber data kebutuhan bahan bahan dalam pembuatan menu atau hidangan guna dapat menentukan harga jual yang sesuai.

29. Tabel 1. 22 Food Costing Summer Roll

No.	Bahan	QTY	Unit	Harga	Harga Total
1	Udang Windu	250	gr	Rp 55.000	Rp 13.750
2	Kubis	20	gr	Rp 19.800	Rp 396
3	Kubis Ungu	20	gr	Rp 54.000	Rp 1.080
4	Wortel	20	gr	Rp 23.000	Rp 460
5	Timun	20	gr	Rp 18.000	Rp 360
6	Bihun	20	gr	Rp 26.000	Rp 520
7	Mangga Muda	20	gr	Rp 30.000	Rp 600
8	Daun Ketumbar	2	gr	Rp 130.000	Rp 260
9	Daun Bawang	2	gr	Rp 27.500	Rp 55
10	Minyak Zaitun	15	ml	Rp 367.000	Rp 5.505
11	Garam	2	gr	Rp 13.000	Rp 26
12	Lada	1	gr	Rp 90.000	Rp 90
13	Minyak Goreng	250	ml	Rp 19.000	Rp 4.750
14	Rice Paper	35	gr	Rp 18.000	Rp 630
15	Saus Bangkok	9	ml	Rp 10.000	Rp 90
16	Minyak Wijen	4	ml	Rp 42.000	Rp 168
17	Kecap Asin	5	ml	Rp 35.000	Rp 175
18	Sari Jeruk Nipis	5	ml	Rp 37.000	Rp 185
19	Edible Flower	10	gr	Rp 75.000	Rp 750
				Resep Costing	Rp 29.850
				10 Pack Dish Costing	Rp 2.985
				Persenan Food Costing	34%
				Price For Selling	Rp 8.779

Tabel 1. 23 Food Costing Tuna Burrito

No.	Bahan	QTY	Unit	Harga	Harga Total
1	Tortilla	1	pax	Rp 10.000	Rp 10.000
2	Nori	1	pax	Rp 28.000	Rp 28.000
3	Tuna	250	gr	Rp 58.000	Rp 14.500
4	Kecap Asin	50	ml	Rp 35.000	Rp 1.750
5	Sari Jeruk Nipis	15	ml	Rp 37.000	Rp 555
6	<i>Arak Masak</i>	40	ml	Rp 16.000	Rp 640
7	Garam	2,5	gr	Rp 13.000	Rp 33
8	Lada	1,5	gr	Rp 90.000	Rp 135
9	Selada Hijau	25	gr	Rp 20.000	Rp 500
10	<i>Selada Ungu</i>	25	gr	Rp 35.000	Rp 875
11	Tepung Terigu	175	gr	Rp 13.000	Rp 2.275
12	<i>Tepung Beras</i>	25	gr	Rp 15.000	Rp 375
13	Tepung Jagung	50	gr	Rp 21.000	Rp 1.050
14	Minyak Goreng	250	ml	Rp 19.000	Rp 4.750
15	Timun	25	gr	Rp 18.000	Rp 450
16	Daun Adas	1	gr	Rp 60.000	Rp 60
17	Yougurt	16	gr	Rp 8.000	Rp 128
18	Jinten Bubuk	0,5	gr	Rp 90.500	Rp 45
19	Zaatar Bubuk	0,5	gr	Rp 315.000	Rp 158
20	Daun Mint	1	gr	Rp 37.000	Rp 37
21	Pea Shoot	10	gr	Rp 50.000	Rp 500
22	Edible Flower	10	gr	Rp 75.000	Rp 750
23	Jeruk Nipis	150	gr	Rp 40.000	Rp 6.000
				Resep Costing	Rp 73.565
				10 Pack Dish Costing	Rp 7.357
				Persenan Food Costing	35%
				Price For Selling	Rp 21.019

Tabel 1. 24 Food Costing Sayur Daun Kelor Tumbuk

No.	Bahan	QTY	Unit	Harga	Harga Total
1	Daun Kelor	450	gr	Rp 90.000	Rp 40.500
2	Bawang Merah	70	gr	Rp 72.000	Rp 5.040
3	Bawang Putih	80	gr	Rp 40.000	Rp 3.200
4	Kemiri	20	gr	Rp 54.000	Rp 1.080
5	Serai	50	gr	Rp 50.000	Rp 2.500
6	Ketumbar Bubuk	6	gr	Rp 25.000	Rp 150
7	Beras	50	gr	Rp 17.000	Rp 850
8	Santan Cair	800	ml	Rp 20.000	Rp 16.000
9	Santan Kental	400	ml	Rp 45.000	Rp 18.000
10	Garam	7	gr	Rp 13.000	Rp 91
11	Lada	2	gr	Rp 90.000	Rp 180
12	Kaldu Bubuk	3	gr	Rp 36.000	Rp 108
13	Minyak Goreng	350	ml	Rp 19.000	Rp 6.650
14	Kemangi	5	gr	Rp 40.000	Rp 200
15	Tepung Tapioka	60	gr	Rp 15.000	Rp 900
16	Telur Ayam	60	gr	Rp 29.000	Rp 1.740
17	Pala Bubuk	2	gr	Rp 93.000	Rp 186
18	Talas	150	gr	Rp 18.000	Rp 2.700
19	Keju Parmesan	30	gr	Rp 403.000	Rp 12.090
20	Gula	2	gr	Rp 20.000	Rp 40
21	Edible Flower	10	gr	Rp 75.000	Rp 750
				Resep Costing	Rp 112.955
				10 Pack Dish Costing	Rp 11.296
				Persenan Food Costing	37%
				Price For Selling	Rp 30.528

Tabel 1. 25 Food Costing Kissing The Rose

No.	Bahan	QTY	Unit	Harga	Harga Total
1	Nanas	1000	gr	Rp 20.000	Rp 20.000
2	Calcium Lactate	6	gr	Rp 72.000	Rp 432
3	Sodium Alginate	5	gr	Rp 450.000	Rp 2.250
4	Garam	0,5	gr	Rp 13.000	Rp 7
5	Gula	4	gr	Rp 20.000	Rp 80
6	Sari Jeruk Nipis	15	ml	Rp 37.000	Rp 555
7	Soda	60	ml	Rp 5.000	Rp 300
8	Daun Mint	10	gr	Rp 54.000	Rp 540
9	Bunga Mawar	10	pcs	Rp 12.000	Rp 120.000
10	Dry Ice	20	gr	Rp 50.000	Rp 1.000
11	Botol Kosong	10	pcs	Rp 6.000	Rp 60.000
				Resep Costing	Rp 205.164
				10 Pack Dish Costing	Rp 20.516
				Persenan Food Costing	34%
				Price For Selling	Rp 60.342

Tabel 1. 26 Food Costing NIHI Beef

No.	Bahan	QTY	Unit	Harga	Harga Total
1	Beef Tenderloin	800	gr	Rp 180.000	Rp 144.000
2	Bawang Putih	222	gr	Rp 42.000	Rp 9.324
3	Daun Salam	30	gr	Rp 29.000	Rp 870
4	Cengkeh Bubuk	2	gr	Rp 92.000	Rp 184
5	Ketumbar Bubuk	10	gr	Rp 25.900	Rp 259
6	Temu Kunci Bubuk	5	gr	Rp 30.000	Rp 150
7	Minyak Zaitun	60	ml	Rp 367.000	Rp 22.020
8	Garam	13	gr	Rp 13.000	Rp 169
9	Lada Hitam	6	gr	Rp 76.000	Rp 456
10	Minyak Goreng	100	ml	Rp 19.000	Rp 1.900
11	Timun	120	gr	Rp 18.000	Rp 2.160
12	Tomat	40	gr	Rp 36.000	Rp 1.440
13	Bawang Bombay	20	gr	Rp 52.000	Rp 1.040
14	Daun Ketumbar	2	gr	Rp 120.000	Rp 240
15	Daun Mint	2	gr	Rp 145.000	Rp 290
16	Bawang Daun	2	gr	Rp 26.000	Rp 52
17	Cabai Tanjung	12	gr	Rp 40.000	Rp 480
18	Biji Wijen	2	gr	Rp 60.000	Rp 120
19	Serai	25	gr	Rp 55.000	Rp 1.375
20	Gula Merah	300	gr	Rp 35.000	Rp 10.500
21	Kecap Ikan	30	ml	Rp 32.000	Rp 960
22	Bawang Merah	12	gr	Rp 72.000	Rp 864
23	Akar Ketumbar	30	gr	Rp 1.500.000	Rp 45.000
24	Sari Jeruk Nipis	30	ml	Rp 37.000	Rp 1.110
25	Singkong	350	gr	Rp 30.000	Rp 10.500
26	Mentega	60	gr	Rp 70.000	Rp 4.200
27	Susu UHT	50	ml	Rp 18.000	Rp 900
28	Nasturtium	10	gr	Rp 100.000	Rp 1.000
29	Red Sorell	10	gr	Rp 75.000	Rp 750
28	Lada	1	gr	Rp 90.000	Rp 90
				RECIPE COSTING	Rp 262.403
				DISH COSTING 10 PAX	Rp 26.240
				FOOD COSTING	30%
				SELLING PRICE	Rp 87.468

Tabel 1. 27 *Food Costing Pisang Goreng*

No.	Bahan	QTY	Unit	Harga	Harga Total
1	Pisang	250	gr	Rp 25.000	Rp 6.250
2	Tepung Beras	30	gr	Rp 15.000	Rp 450
3	Tepung Terigu	400	gr	Rp 13.000	Rp 5.200
4	Gula	5	gr	Rp 21.000	Rp 105
5	Vanili	1	ml	Rp 395.000	Rp 395
6	Baking Powder	1	gr	Rp 50.000	Rp 50
7	Garam	0,5	gr	Rp 13.000	Rp 7
8	Minyak Goreng	250	ml	Rp 19.000	Rp 4.750
9	Daging Kelapa	200	gr	Rp 40.000	Rp 8.000
10	Air Kelapa	300	ml	Rp 24.000	Rp 7.200
11	Susu Kental Manis	50	ml	Rp 32.000	Rp 1.600
12	Whipped Cream	100	gr	Rp 166.000	Rp 16.600
13	Mentega	150	gr	Rp 52.000	Rp 7.800
14	Palm Sugar	125	gr	Rp 52.000	Rp 6.500
15	Gula Kastor	25	gr	Rp 18.000	Rp 450
16	Telur Ayam	60	gr	Rp 29.000	Rp 1.740
17	Tepung Jagung	20	gr	Rp 19.000	Rp 380
18	Edible Flower	10	gr	Rp 75.000	Rp 750
19	Red Sorell	10	gr	Rp 75.000	Rp 750
				RECIPE COSTING	Rp 68.977
				DISH COSTING 10 PAX	Rp 6.898
				FOOD COSTING	30%
				SELLING PRICE	Rp 22.992

Tabel 1. 28 Total Food Cost

No	Menu	Porsi	Food Cost	Recipe Cost	Dish Costing
1	Summer Roll	10	34%	Rp. 29.850	Rp. 2.985
2	Tuna Buritto	10	35%	Rp. 73.565	Rp. 7.357
3	Sayur Daun Kelor Tumbuk	10	37%	Rp. 112.955	Rp. 11.296
4	Kissing The Rose	10	34%	Rp. 205.164	Rp. 20.516
5	Nihi Beef	10	30%	Rp. 262.403	Rp. 26.240
6	Pisang Goreng	10	30%	Rp. 68.977	Rp. 6.898
TOTAL				Rp. 752.914	Rp. 75.292

Tabel 1. 29 Total Food Cost

Menu	Dish Costing	Selling Price	Rounding
Summer Roll	Rp. 2.985	Rp. 8.779	Rp. 9.000
Tuna Buritto	Rp. 7.357	Rp. 21.019	Rp. 21.000
Sayur Daun Kelor Tumbuk	Rp. 11.296	Rp. 30.528	Rp. 31.000
Kissing The Rose	Rp. 20.516	Rp. 60.342	Rp. 61.000
NIHI Beef	Rp. 26.240	Rp. 87.468	Rp. 88.000
Pisang Goreng	Rp. 6.898	Rp. 22.992	Rp. 23.000
TOTAL	Rp. 75.292	Rp. 231.128	Rp. 233.000

1.8 Tempat dan Waktu Penelitian

1.8.1. Tempat Penelitian

Tempat penelitian dilaksanakan di NIHI sumba resor Indonesia tempat penulis melaksanakan *job training* dan dirumah yang berada di Margahayuraya Kota Bandung, bila ada kesempatan penulis ingin melakukan penelitian di dalam kampus dikarenakan membutuhkan equipment yang memadai.

1.8.2. Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juni 2024.