

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

<sup>21</sup> Indonesia merupakan Negara Kepulauan terluas di dunia. Pada 2022, Badan Pusat Statistik (BPS) telah mencatat bahwa jumlah pulau yang dimiliki Indonesia mencapai 17.001 pulau. <sup>27</sup> Budaya maritim menjadi bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, khususnya yang terkait dengan maritim dan kelautan.

<sup>45</sup> Batam merupakan salah satu kota di Indonesia yang memiliki sumber daya laut yang melimpah. <sup>17</sup> Luas wilayah Kota Batam seluas 426,563.28 Ha, terdiri dari luas wilayah darat 108,265 Ha dan luas wilayah perairan/laut 318,298.28 Ha. Dari sisi demografis, berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2022 <sup>24</sup> jumlah populasi Kota Batam mencapai 1.193.088 jiwa. <sup>32</sup> Suku yang dominan antara lain Melayu, Jawa, Batak, Minangkabau, dan Tionghoa. Kota Batam memiliki lokasi strategis yakni terletak di jalur pelayaran internasional. Sehingga perkembangan infrastrukturnya berkembang cepat, termasuk di sektor pariwisata.

Batam Marriott Harbour Bay Hotel merupakan hotel bintang lima pertama di Kota Batam yang diresmikan pada tanggal 1 Oktober 2020. <sup>20</sup> Hotel ini memposisikan dirinya sebagai merek *classic premium* dan telah dianggap sebagai salah satu hotel favorit bagi para wisatawan dan pebisnis. Salah satu outletnya adalah restoran all day dining, yaitu Goji Kitchen & Bar. Restoran ini mengusung konsep urban dengan model *open kitchen*. Menu-menunya beragam, terdapat makanan khas kota Batam maupun Nusantara, Asia, western dan *vegan*.

Salah satu makanan khas Batam yang disajikan adalah kue *epok-epok*. Di Malaysia dan Singapura kue *epok-epok* lebih dikenal dengan *karipap*, sedangkan di Pulau Jawa disebut *pastel*. Kue ini terbuat dari kulit tepung yang diisi sayuran seperti kentang yang dimasak dengan bumbu kari. Rasanya <sup>36</sup> gurih serta memiliki <sup>36</sup> tekstur yang renyah. Awal mula dikenalnya makanan ini yaitu ketika bangsa Portugis yang datang ke Malaka dengan makanan yang mirip seperti epok-epok yaitu *empanada*. *Epok-epok* merupakan *empanada* versi melayu yang mulanya berisi sardin, kentang tanpa bumbu kari. Lama-kelamaan makanan tersebut berkembang, bentuknya menyerupai bulan sabit yang merupakan simbol Islam dengan penambahan bumbu kari. Kini sudah ada banyak varian *epok-epok* yang tak hanya menggunakan isi sayuran tetapi ayam dan daging juga. (Melayupedia.Co, 2021)

Produk lainnya yang disajikan di Goji Kitchen dan Bar adalah laksa. Makanan tersebut merupakan makanan yang <sup>12</sup> populer di Singapura, Malaysia, Indonesia dan juga Thailand. Di setiap negara tersebut, laksa memiliki ciri-ciri tersendiri yang <sup>12</sup> disesuaikan dengan selera kegemaran masyarakat setempat. Hidangan ini dibawa pertama kali oleh para pedagang Cina yang tiba di kawasan Melayu untuk berdagang. Sumber lain menyebutkan bahwa laksa berasal dari bahasa Persia “*lakhshah*” yang berarti mie atau sejenis bihun. Sedangkan sumber lain menyebut laksa berasal dari bahasa kanton yang berarti pasir pedas. Laksa yang disajikan di Goji Kitchen & Bar menggunakan bahan seperti mie sagu, telur, udang, *egg tofu*, taugé, serta dalam kuahnya terbuat dari bumbu rempah serta santan. Rasa dari hidangan ini yaitu sedikit pedas dan gurih.

Selain makanan Khas Batam, Goji Kitchen & Bar menyediakan makanan khas nusantara lainnya yakni Ayam Betutu. Menurut tradisi Bali, Ayam Betutu biasanya disajikan pada saat upacara adat seperti odalan (upacara pemujaan para Dewa), <sup>16</sup> *otonan* (hari kelahiran bagi umat Hindu), maupun perkawinan masyarakat Bali. <sup>7</sup> Asal usul kata betutu yaitu, be artinya daging, atau ikan. Sedangkan kata tutu dari kata tunu, yang artinya dibakar atau dipanggang. Di Goji Kitchen & Bar, <sup>28</sup> Ayam Betutu ini biasa disajikan dengan nasi putih, sambal embe, sambal matah serta plecing kangkung.

Tak hanya menyajikan hidangan khas Indonesia yang original, Goji Kitchen dan Bar mempunyai menu kreasi sendiri yaitu Duo Tuna Salad. Seperti namanya, terdapat dua jenis tuna yang diolah dengan cara yang berbeda, yaitu *seared sesame tuna* dan tuna *chunk* yang dicampur dengan sambal matah. Kemudian terdapat garden salad yang terdiri dari wortel, selada, *edamame*, jagung, timun serta *black olive* yang dicampur dengan *dressing* honey-lemon. Hidangan ini juga disajikan dengan *mayonnaise* wasabi sebagai pelengkap.

Restoran tersebut juga memiliki menu *dessert*, salah satunya adalah Basque Burnt Cheesecake. <sup>33</sup> Sesuai dengan namanya Basque Burnt Cheesecake merupakan cheesecake yang sengaja dipanggang dalam suhu tinggi. <sup>4</sup> Dilansir dari detikfood (n.d), asal usul Basque Burnt Cheesecake berasal dari sebuah suku yang hidup di Spanyol Utara, suku Basque. Kue ini menjadi hidangan cukup terkenal di kalangan masyarakat tersebut. Pusat Kota Basque berada di Bilbao dan di sana terdapat banyak olahan kue keju gosong yang kemudian populer dengan sebutan Basque Burnt Cheesecake. Kini seiring dengan perkembangan zaman, kue ini dihadirkan dalam berbagai varian, seperti misalnya penambahan *whipping cream* saat

penyajian, penambahan saus yang terbuat dari buah atau *caramel*, dan berbagai topping atau bahan lainnya.

Sebagai pelengkap dari set menu, penulis akan membuat minuman berupa *mocktail*. Minuman *mocktail* adalah jenis minuman non alkohol yang dibuat dengan campuran jus buah dan minuman ringan lainnya. Beberapa jenis rempah-rempah yang dapat digunakan sebagai varian campuran minuman *mocktail* antara lain kayu manis, jahe, lada, kemangi, daun pandan, dan berbagai jenis rempah lainnya. Penulis akan mempresentasikan menu *mocktail* dari bar yaitu Essence of Senja yang merupakan campuran dari jus semangka, jus nanas, perasan air lemon serta soda.

Dengan mengamati keberagaman dan khas menu di Goji Kitchen & Bar, maka penulis terinspirasi dan tertarik untuk mengangkat menu di Goji Kitchen & Bar untuk dipresentasikan namun dengan cara penyajian *fine dining*. Adapun judul tugas akhir yang penulis susun yaitu “Presentasi Menu di Goji Kitchen & Bar di Hotel Batam Marriott Harbour Bay, Kepulauan Riau.”

## 1.2 Tujuan Penelitian

### 1.2.1 Tujuan formal

Tujuan formal dari penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam memenuhi ujian akhir Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

### 1.2.2 Tujuan operasional

- a. Sebagai sarana pengaplikasian penulis atas ilmu dan keterampilan yang telah diterima <sup>1</sup>selama tiga tahun menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
- b. Melakukan pengembangan menu Goji Kitchen & Bar di Hotel Batam Marriott Harbour Bay dari segi plating dengan tujuan agar lebih menarik tanpa menghilangkan ciri khas dari cita rasa aslinya.
- c. Mengetahui *food cost* dari satu set hidangan yang disajikan yang dapat berpeluang sebagai usaha.
- d. Sebagai pengayaan menu *engineering* dalam pembuatan usaha.

## **1.3 Usulan menu**

### **1.3.1 Menu List**

#### *Amuse Bouche*

##### **EPOK-EPOK**

(Pastel isi kentang, telur rebus dan *smoked duck* yang dimasak dengan bumbu kari disajikan beserta saus kari)

#### *Appetizer*

##### **DUO TUNA**

(*Seared sesame* tuna dan tuna sambal matah disajikan bersama salad, *honey lemon dressing* dan *wasabi mayonnaise*)

#### *Soup*

##### **LAKSA HARBOUR BAY**

(Mie sagu disajikan dengan udang, telur puyuh, tahu telur, *fish cake*, taube dan kuah bersantan yang gurih)

#### *Main Course*

##### **INDONESIAN SAMPLER**

(Ayam betutu dihidangkan dengan sate sapi serta saus kacang, sambal embe, plecing kangkung dan nasi putih)

#### *Dessert*

##### **BASQUE BURNT CHEESECAKE**

(Kue keju lembut dengan *white chocolate soil*, *berries coulis*, potongan buah stroberi, raspberry dan bluberi)

*Beverage*

### ESSENCE OF SENJA

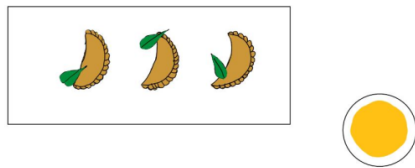
(Jus semangka dan nanas yang dicampur dengan sirup delima, air lemon, soda dan mint)

#### 1.3.2. Penjelasan menu<sup>2</sup>

Menurut Endar Sugiarto dan Sulartiningrum (2001 : 106), Menu adalah daftar makanan yang telah dipersiapkan yang tersedia di dalam restoran tersebut. Penulis akan menjabarkan penjelasan singkat mengenai kondimen makanan, teknik memasak, cita rasa dan gambaran produk dari setiap menu yang akan dihidangkan dalam konsep *fine dining*.

- a. Epok-Epok

**Gambar 1.1**  
**Sketsa Epok-Epok**



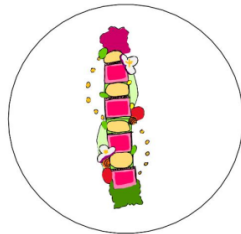
Epok-epok merupakan hidangan bertekstur renyah dengan<sup>36</sup> rasa yang gurih. Tekstur renyah tersebut didapatkan dari metode<sup>51</sup> memasak menggoreng. Kulitnya terbuat dari tepung terigu yang

dicampur dengan mentega. Di dalamnya berisi isian kentang dan *smoked duck* yang diolah dengan bumbu kari berupa bubuk kari dan daun kari yang di cincang halus. Ukuran epok-epok yang disajikan adalah *one-bite size*, dengan begitu menu ini cocok untuk dijadikan sebagai *amuse bouche*.

Pada penyajiannya, penulis menambahkan saus kari yang didapatkan dari pemasakan isian epok-epok kemudian di *reduce* dan dikentalkan dengan menggunakan tepung jagung. Sebagai *garnish*, terdapat daun kari goreng serta penambahan *edible flower* sehingga tampilannya akan lebih menarik.

b. Duo Tuna

**Gambar 1.2**  
**Sketsa Duo Tuna**



Hidangan pembuka pada menu ini adalah Duo Tuna. Seperti judulnya, ada dua jenis makanan dari tuna yang diolah dengan cara



yang berbeda. Yang pertama adalah *seared sesame tuna*. Tuna akan dipotong berbentuk balok sebesar ukuran 4cm x 2,5cm x 2,5cm yang kemudian dibumbui dengan garam dan merica lalu dibaluri biji wijen putih dan hitam. Makanan ini diolah dengan metode *searing*, di mana bagian luarnya akan berwarna kecoklatan tetapi di tengah daging tuna masih berwarna merah muda.

Jenis tuna yang kedua yaitu tuna sambal matah. Tuna direbus hingga matang kemudian dihancurkan dan dicampur dengan tuna sambal matah. Adapun sambal ini berisi dari irisan tipis bawang merah, cabe rawit merah, daun jeruk, serai lalu diberi terasi, air jeruk nipis serta garam dan disiram dengan minyak panas.

Salad dari hidangan ini terdiri dari beberapa sayuran seperti lollo rosso, lollo verde, jagung, wortel serta timun yang dipotong *julienne*, tomat ceri, edamame dan *black olive* sebagai *garnish*. Salad ini akan dicampur dengan *honey lemon dressing* yang terbuat dari salad oil, air perasan lemon, madu, *mustard* serta garam dan bubuk lada hitam.

Sebagai pelengkap, hidangan ini diberi *dressing* tambahan yaitu wasabi mayonnaise. *Mayonnaise* adalah produk emulsi semi solid yang diperoleh dari campuran minyak nabati, kuning telur, asam (cuka dan sari jeruk), bumbu-bumbu (garam, mustard, dan paprika), serta asam sitrat atau asam malat yang berfungsi untuk mempertahankan aroma dan warna (Chukwu and Sadiq, 2008). Sedangkan wasabi adalah tanaman khas Jepang yang sering

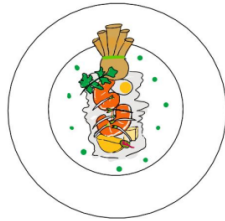
digunakan sebagai bumbu pelengkap masakan. Wasabi memiliki citarasa pedas dan aroma tajam menyengat yang berbeda dengan cabai. Cara membuat wasabi *mayonnaise* yaitu dengan mencampurkan *mayonnaise* dengan bubuk wasabi.

Adapun citarasa dari hidangan pembuka ini yaitu gurih dengan rasa sedikit pedas yang dipadukan dengan kesegaran salad yang sedikit manis dan asam.

Pada penyajiannya, penulis akan menambah tekstur renyah dengan membuat *coral tuile*. Tak hanya dijadikan *dressing* salad, honey lemon dressing akan dijadikan *garnish* untuk menambah warna pada hidangan. *edible flower* dan *leaf* juga akan digunakan sehingga tampilannya lebih menarik.

c. Laksa Harbour Bay

**Gambar 1.3**  
**Sketsa Laksa Harbour Bay**



Laksa merupakan sup dengan cita rasa yang sedikit pedas dan gurih. Warnanya merah kejinggaan karena terbuat dari bumbu rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah serta cabai merah kering, ebi, dan lain-lainnya. Sup ini mengandung santan lalu diberi air jeruk nipis sehingga menambah kesegaran.

Ciri khas dari laksa yang dihidangkan di Goji Kitchen & Bar ini yaitu miensa terbuat dari sagu sehingga berwarna putih dan bertekstur kenyal. Kondimen lainnya berupa udang, telur puyuh, tahu telur dan *fish cake* yang digoreng, serta sayuran tauge. Untuk penambahan tekstur renyah, terdapat penambahan kondimen yaitu pangsit goreng. Pangsit goreng ini terbuat dari udang yang dicincang serta diberi bumbu berupa saus ikan, minyak wijen, garam dan merica lalu dibungkus dengan kulit pangsit dan digoreng hingga warnanya coklat keemasan.

Pada sajian menu ini, penulis akan membuat minyak daun jeruk dengan cara memblender daun jeruk, daun kangkung dan minyak. Yang kemudian dipanaskan hingga minyak terpisah dengan sari-sari daunnya. Minyak daun jeruk ini dapat menambah aroma dan menjadi garnish.

Pada kondimen udang, penulis akan memarinasinya dengan tambahan bubuk paprika agar warnanya semakin merah. *Fish cake* akan penulis potong *cube* kemudian direbus. Sebagai garnish, penulis akan membuat *foam* terbuat dari santan dan menambah *edible leaf* seperti daun sorel dan *edible flower*.

e. Indonesian Sampler

**Gambar 1.4**  
**Sketsa Indonesian Sampler**



Indonesian Sampler merupakan makanan utama yang berciri khas Bali, yaitu ayam betutu, plecing kangkung dan sambal embe yang ditambah dengan sate sapi dan saus kacang.

Dalam pembuatannya, ayam betutu dimasak memakai bumbu lengkap (genep/jangkep) yang terdiri atas, bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, kemiri, kencur, lengkuas, jahe, kunyit, daun jeruk purut, ketumbar, pala, merica, gula aren, garam, terasi ditumis dan dihaluskan, dan base wange, serta minyak.

Plecing kangkung dibuat dari kangkung yang direbus serta diberi sambal tomat dan kacang tanah goreng. Sedangkan sambal embe terbuat dari bawang merah, bawang putih, cabe rawit yang diberi terasi dan ditumis.

Penulis akan membuat *tapioca peal cracker* sebagai tambahan tekstur renyah dan garnish. Adapun *tapioca pearl cracker* terbuat dari sagu mutiara yang direbus, di *spread* di baking sheet dan di

oven selama beberapa jam hingga mengering. Kemudian di goreng sebentar hingga mengembang.

Agar hidangan ini lebih menarik lagi, penulis menambah *tomato-chilli coulis*, *edible leaf* berupa nasturtium leaf serta *edible flower*.

f. Basque Burnt Cheesecake

**Gambar 1.5**

**Sketsa Basque Burnt Cheesecake**



Basque Burnt Cheesecake merupakan kue yang terbuat dari krim keju, gula, telur dan sedikit tepung terigu lalu dipanggang dengan suhu tinggi yaitu 240°C selama 35 menit. Meskipun tampilan luarnya gosong, dalamnya tetap lembut dan *creamy*. Kue ini biasa disajikan dengan *berries coulis* dan *white chocolate soil*.

*Coulis* adalah istilah Perancis yang mengacu pada saus kental yang terbuat dari buah atau sayuran yang dihaluskan lalu disaring. Digunakan untuk menambah cita rasa dan daya tarik visual pada

suatu makanan. Jenis *coulis* yang dihidangkan yaitu terbuat dari berbagai jenis beri-berian seperti stroberi, blueberry dan raspberry.

*White chocolate soil* bertekstur seperti pasir yang terbuat dari gula dan air dengan takaran perbandingan 1:1 yang kemudian dipanaskan. Lalu dimasukkan coklat putih yang dicincang sehingga membentuk tekstur seperti *soil* atau tanah.

Hidangan ini memiliki citarasa yang dominan *creamy*, manis serta asam segar yang diperoleh dari buah beri yang dihaluskan. Sebagai *garnish*, penulis akan menambah beberapa potong buah stroberi serta raspberry dan blueberry serta *edible leaf* seperti daun mint, *edible flower* dan *edible gold leaf*.

g. Essence Of Senja

**Gambar 1.6**

**Sketsa Essence of Senja**



Essence Of Senja merupakan salah satu minuman jenis *mocktail* yang tersedia di Hotel Batam Marriott Harbour Bay. Dinamakan Essence Of Senja karena minuman ini memiliki warna

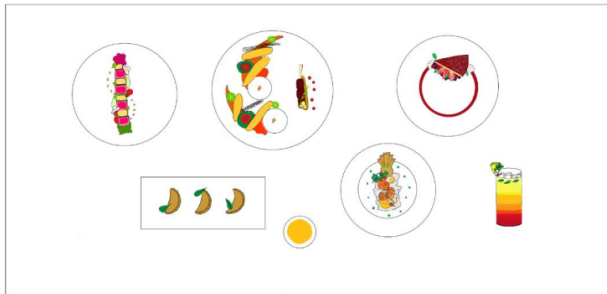
seperti senja di sore hari, yakni perpaduan warna merah kejinggaan dengan kuning terang.

Warna merah didapatkan dari buah semangka yang diblender dan disaring, sedangkan warna kuning berasal dari jus nanas. Lemon dan soda ditambah untuk kesegaran, kemudian daun mint juga memberi warna dan aroma.

Sebagai tambahan, penulis menambahkan sedikit sirup delima agar warna merah pada minuman lebih pekat serta *garnish* berupa potongan buah nanas, daun mint serta *edible flower* di tepi gelas.

**Gambar 1.7**

**Sketsa Satu Set Mnu**



### <sup>3</sup> 1.4 Tinjauan produk

#### 1.4.1 Tema Masakan

Penulis akan mempresentasikan dan melakukan pengembangan menu dengan konsep <sup>11</sup> fine dining. Menurut John Walker (2001:13) Fine Dining restoran ini lebih mengarah akan jenis makanan dan juga jenis pelayanan restoran di mana makanan, minuman, dan pelayanan biasanya lebih mengarah pada kemewahan. Untuk mengoperasikan restoran ini, diperlukannya chef berkualitas tinggi serta peralatan dan pelayanan. <sup>23</sup> Mereka juga mengutamakan *garnish* dalam presentasi makanan dan juga rasa dari makanan yang disajikan pun menyertai penampilan yang disuguhkan.

Menu yang diusulkan merupakan menu Goji Kitchen & Bar yang khas dan termasuk yang banyak diminati oleh konsumen di Kota Batam.

#### 1.4.2 Resep

Resep-resep yang akan digunakan bersumber dari Hotel Batam Marriott Harbour Bay serta olahan penulis. Resep-resep tersebut akan penulis sajikan dengan menggunakan format resep di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. <sup>1</sup> Berikut adalah resep-resep yang penulis peroleh.



**Tabel 1.1**  
**RESEP EPOK-EPOK**

Jumlah porsi: 10    Jenis : Amuse Bouche  
 Tanggal : Maret 2024    Ukuran porsi : 30 gr  
 Asal : Goji Kitchen & Bar    Alat penyajian : Rectangler plate

2	No	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
	1	Siapkan:	25 gr	<i>Smoked duck</i>	<i>Macedoine</i>
			25 gr	Kentang	<i>Macedoine</i>
			10 gr	Bawang	<i>Macedoine</i>
				Bombay	<i>Macedoine</i>
			5 gr	Bawang putih	<i>Chopped</i>
			10 gr	Bubuk kari	
			10 gr	Daun kari	<i>Chopped</i>
			10 gr	Gula	
			50 gr	Telur rebus	<i>Hard boiled, Dice</i>
			5 gr	Garam	
			400 ml	Air	
			250 ml	Minyak	
		Bahan kulit:			
			55 gr	Tepung terigu	
			7 gr	Tepung beras	Saring
			5 gr	Tepung jagung	
			7 gr	Baking powder	
			2 gr	Garam	
			5 gr	Gula	
			10 gr	Kuning telur	
			25 gr	Air	
			24 gr	Mentega	Suhu ruangan, dice
	2	Campur	55 gr	Tepung terigu	

		7 gr 5 gr 7 gr	Tepung beras Tepung jagung Baking powder	
3	<i>Rub</i>	24 g	Mentega	Ke campuran terigu
4	Campur	5 gr 2 gr 10 gr	Gula Garam Kuning telur	
5	Tuang	25 gr	Air	Sedikit demi sedikit. Jangan diaduk terlalu kasar.
6	Diamkan		Adonan	Selama 30 menit dalam kondisi ditutup.
7	<i>Season</i>	25 gr	Kentang	Dengan bubuk kari. Sisihkan
8	Panaskan Tumis	1 5 gr 10 gr 2 gr 15 gr	Minyak Bawang putih Bawang bombai Daun kari Bubuk kari	
9	Masukkan Tuang Masukkan	200 ml 25 gr	Kentang Air Bebek Garam Gula	Aduk hingga rata Supaya kentang menjadi empuk. Jika kentangnya sudah tender, gunakan sisa air untuk dibuat saus kari.
10	Pindahkan		Isian epok-epok	Ke wadah. Sisihkan.
11	Gulung		Adonan	Hingga ketebalannya 3 mm. Potong dengan <i>ring cutter</i> ukuran 4 cm.
12	Isi		<i>Filling</i>	Sebanyak 7 gram ke dalam kulit. Tutup rapat

				dengan dilipat hingga berbentuk pastel.
13	Goreng		Epok-epok	Di suhu 170°-180°C hingga berwarna coklat keemasan.
14	Sajikan		Epok-epok	Dengan <i>garnish</i> berupa daun kari goreng
15	Catatan			Sebagai tambahan, sajikan Epok-epok dengan saus kari.

Sumber: Batam Marriott Harbour Bay Hotel, 3 April 2024

**Tabel 1.2**  
**RESEP DUO TUNA SALAD**

1 Jumlah porsi: 5                                      Jenis : Appetizer  
Tanggal : Maret 2024                                Ukuran porsi : 100 gr 2  
Asal : Goji Kitchen & Bar                        Alat penyajian : Appetizer plate

No	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan	
1	Siapkan:	500 gr	Tuna		
		5 gr	Merica		
		5 gr	Garam		
		30 gr	Biji wijen hitam		
		30 gr	Biji wijen putih		
		30 g	Cabai merah		1 Iris tipis
			keriting		
		40 g	Bawang merah		1 Iris tipis
		10 g	Seraï		1 Iris tipis bagian putihnya
		3 g	Daun jeruk		1 Iris tipis tanpa tulang daun
	20 ml	Air jeruk nipis			

		25 ml 50 g 50 g 50 g 50 g 50 g 30 g 30 g	Minyak Timun Lollo rosso Lollo verde Wortel Edamame Tomat Cherry Black olive	<i>Peel</i>  <i>Julienne</i> Rebus Potong setengah Iris
	Wasabi-mayo	50 g	Mayonnaise	
	Honey-lemon dressing	10 g 30 ml 30 ml 15 gr 10 gr 2 gr 2 gr	Bubuk wasabi Salad oil Air lemon Madu Mustard Garam Merica	
	Garnish Tuile	15 gr 80 gr 20 gr	Tepung terigu Air Minyak	
2	<b>Wasabi Mayo</b> Campur	50 g 10 g	Mayonnaise Bubuk powder	aduk hingga tercampur rata
3	<b>Honey lemon dressing</b> <i>Whisk</i>  Tambahkan	30 ml 30 ml 15 gr 10 gr 2 gr 2 gr	Salad oil Air lemon Madu Mustard Garam Merica	hingga <i>dressing</i> -nya <i>emulsify</i>
4	<b>Tuna sambal matah</b>			

	Rebus Hancurkan Campur	100 g 30 g 40 g 10 g 3 g 40 ml 1 gr 50 ml	Tuna Tuna Cabai merah keriting Bawang merah Serai Daun jeruk Air jeruk nipis Garam Minyak panas	Hingga matang. Dengan garpu. Di dalam mangkuk.      Ke dalam mangkuk berisi tuna yang telah direbus tadi. Aduk rata.
5	<b>Seared sesame tuna</b> Potong  Bumbui dengan  Masukkan  <i>Sear</i>		Tuna  Garam Merica Tuna  Tuna	Dengan ukuran 4cm x 2,5cm x 2,5cm.  Ke dalam wadah berisi biji wijen hingga terbalur rata. Hingga luarnya terlihat kecoklatan. Namun jangan terlalu matang untuk mempertahankan warna di tengahnya.
6	Campur		Lollo rosso Lollo verde	Ke dalam mangkuk

	Tuang		Wortel Edamame Tomat cherry Black olive Honey lemon dressing	<i>Toss</i> salad hingga <i>dressing</i> membalur semua sayurnya.
	<b>Tuile</b> Campur	15 gr 80 gr 20 gr	Tepung terigu Air Minyak	Aduk menggunakan <i>balloon whisk</i> hingga tercampur rata.
	Masukkan	15 gr	Adonan	Ke dalam pan yang panas. Tunggu sampai adonan mengering dan tidak meletup. Lalu angkat.
7	Cara Penyajian: <i>Spread</i>  Letakan Susun  Letakkan  Isi  Garnish: Tuang		Wasabi mayo  Timun <i>peel</i> Tuna sambal matah Sesame tuna. Lollo rosso dan lolo verde Salad  Honey lemon dressing	menggunakan sendok pada tengah plate. Di atasnya.  di setiap ujungnya. Di antara tuna sambal matah dan sesame tuna. Membentuk titik-titik setengah melingkar

	Selipkan		Tuile	Untuk menambah dimensi.
8	Catatan:			Agar tidak terlalu pedas, gunakan cabai merah besar tanpa bijinya.

Sumber: Batam Marriott Harbour Bay Hotel, 3 April 2024

**Tabel 1.3**  
**RESEP LAKSA HARBOUR BAY**

<sup>1</sup>  
 Jumlah porsi: 5    Jenis : Sup  
 Tanggal : Maret 2024                                      Ukuran porsi : 200 ml  
 Asal : Goji Kitchen & Bar                                      Alat penyajian : Sup plate

<sup>2</sup>

No	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan <i>Laksa paste</i>	25 gr	Bawang merah	Bakar
		10 gr	Bawang putih	
		5 gr	Kunyit	
		25 gr	Jahe	
		30 gr	Lengkuas	
		20 gr	Kemiri	
		25 gr	Cabai merah	
		30 gr	Serai	
		15 gr	Cabai merah kering	
		20 gr	Terasi	
		25 gr	Ebi	
		40 ml	Minyak	
		150 ml	Santan	

		1 L	Kaldu udang	
		2 gr	Daun jeruk	
		2 gr	Garam	
		2 gr	Gula	
		20 gr	Bubuk paprika	
	Kondimen:	200 gr	Mie sagu	Rebus
		200 gr	Udang	Tanpa kulit dan kepala
		50 gr	<i>Fish cake</i>	<i>Cube</i> , rebus
		50 gr	Telur puyuh	Rebus, potong setengah
		50 gr	Tahu telur	<i>Cube</i> , goreng
		50 gr	Tauge	
	<b>Pangsit Udang</b>	5 pcs	Kulit pangsit	
		100 gr	Udang	Cincang
		15 gr	Saus ikan	
		10 gr	Minyak wijen	
	Garnish:	200 ml	Minyak	Untuk menggoreng
		2 gr	Daun kucai	
		2 gr	Daun ketumbar	
	Minyak daun jeruk	15 gr	Daun jeruk	
		10 gr	Kangkung	
		80 ml	minyak	
2	<b>Laksa paste</b>			
	Panaskan	40 ml	Minyak	
	Tumis	25 gr	Bawang merah	
		10 gr	Bawang putih	
		5 gr	Kunyit	
		25 gr	Jahe	
		30 gr	Lengkuas	Hingga layu
		20 gr	Kemiri	
		25 gr	Cabai merah	
		30 gr	Serai	



		<sup>37</sup> 15 gr 20 gr 25 gr 1 gr	Cabai merah kering Terasi Ebi Daun ketumbar <i>Laksa paste</i>	Sampai halus.
3	Tumis Masukkan  Tuang  Season with		<i>Laksa paste</i> Sereh Daun jeruk Kaldu udang Santan Garam Gula	Hingga minyaknya keluar.
4	Marinasi    <i>Sear</i>		Udang Bubuk paprika Garam Merica udang	Hingga matang
5	<b>Pangsit udang</b> Campur  Letakkan  Lipat Goreng		Udang Minyak ikan Minyak wijen Isian pangsit  Pangsit	Hingga tercampur rata  Ke atas kulit pangsit sebanyak 12 gr atau 1 sendok makan. Hingga coklat keemasan
6	<b>Minyak daun jeruk</b> Blender  Panaskan		Minyak Daun jeruk Kangkung Minyak daun jeruk	Hingga halus  Lalu sisihkan

7	Cara penyajian: Gulung Letakkan Susun	2	Mie sagu Pangsit udang Telur puyuh Udang fish cake egg tofu tauge.  daun ketumbar, daun kucai. santan foam dan minyak daun jeruk	Menggunakan garpu. Di ujung atas mie sagu.  Di atas mie sagu,  Di atas kondimen Laksa di sekeliling mie sagu.
---	--	---	--	---

Sumber: Batam Marriott Harbour Bay Hotel, 3 April 2024

**Tabel 1.4**  
**RESEP INDONESIAN SAMPLER**

1  
Jumlah porsi: 5  
Tanggal : Maret 2024  
Asal : Goji Kitchen & Bar

Jenis : Main Course  
Ukuran porsi : 200 gr  
Alat penyajian : Dinner plate

No	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan	<b>Ayam Betutu:</b> 300 gr 50 ml 2 gr 2 gr 50 ml 2 pcs 70 gr 30 gr	Dada ayam Air jeruk nipis Garam Merica Minyak Daun salam Cabai merah keriting Cabai rawit merah	Tanpa tulang

	37	70 gr	Bawang merah	
		40 gr	Bawang putih	
		15 gr	Kemiri	
		10 gr	Jahe	
		30 gr	Lengkuas	
		20 gr	Kunyit	
		10 gr	Kencur	
		30 gr	Serai	
		7 gr	Terasi	Bakar
		5 gr	Daun jeruk	
		7 gr	Ketumbar bubuk	
		4 gr	Jintan bubuk	
		4 gr	Pala bubuk	
		2 gr	Cengkeh bubuk	
			<b>Plecing</b>	
			<b>Kangkung</b>	
		600 gr	Kangkung	Rebus
		100 gr	Kacang tanah	Goreng
		30 ml	Air jeruk nipis	
		200 gr	Tomat merah	
		40 gr	Cabai merah	
			keriting	
		20 gr	Cabai rawit merah	
		7 gr	Terasi	Bakar
		1 gr	Garam	
		8 gr	Gula merah	
			<b>Sambal embe</b>	
		50 ml	Minyak goreng	
		50 gr	Bawang merah	Iris tipis
		30 gr	Bawang putih	Iris tipis
		50 gr	Cabai rawit merah	Iris tipis
		5 gr	Terasi	Bakar

	1 gr	Garam	
	30 ml	Air jeruk nipis	
	<b>Beef Satay</b>		
	80 gr	<i>Beef tenderloin</i>	<i>Chunk</i>
	70 ml	Kecap manis	
	1 gr	Garam	
	1 gr	Kaldu jamur	
	15 gr	Gula merah	
	1 gr	Merica	
		<b>Bumbu halus:</b>	
	50 gr	Bawang merah	
	30 gr	Bawang putih	
	7 gr	Ketumbar	
	5 gr	Biji pala	
	10 gr	Lengkuas	
	50 ml	Minyak	
	250 gr	Beras	
		<b>Saus Kacang:</b>	
	40 gr	Kacang tanah	Goreng
	200 gr	Bawang merah	
	50 gr	Bawang putih	
	30 gr	Kemiri	
	15 gr	Gula merah	
	35 gr	Garam	
	2 gr	Minyak goreng	
	25 ml		
	<b>Tapioca pearl cracker</b>		
Garnish	100 gr	Sagu mutiara	
	2 gr	Garam	
	3 ml	Pewarna	

		<b>Tomato-Chilli</b> <b>coulis</b> <sup>1</sup> 20 gr 50 gr  20 gr 10 gr 200 ml 2 gr 5 gr	<sup>43</sup> Tomato concasse Cabai merah besar Bawang merah Bawang putih air Garam Gula	
2	<b>Ayam</b> <b>Betutu:</b> Panaskan Tumis    Blender	50 ml 70 gr  30 gr 70 gr 40 gr 15 gr 10 gr 30 gr 20 gr 10 gr 7 gr <sup>44</sup>	Minyak Cabai merah keriting Cabai rawit merah Bawang merah Bawang putih Kemiri Jahe Lengkuas Kunyit Kencur Terasi Bumbu betutu	Hingga layu          Pastikan tekstur bumbu masih kasar
3	Letakkan Campur	300 gr   7 gr 4 gr 4 gr 2 gr	Ayam Air jeruk nipis Garam Merica Ketumbar bubuk Jintan bubuk Pala bubuk Cengkeh bubuk	Di atas mangkuk

	Siapkan		Bumbu betutu Air dingin	Ke dalam panci berisi air serta sisa bumbu marinasi. Dan nyalakan api.
	Masukkan		Ayam Daun jeruk Serai Daun salam	
	Masukkan		Gula merah	Ketika airnya mendidih. Aduk kemudian <i>simmer</i> hingga ayamnya matang.
4	<b>Plecing kangkung</b> Blender		Tomat merah Cabai merah keriting Cabai rawit merah Terasi Garam Gula Merica Sambal plecing	Di atas <i>pan</i> . Kemudian sisihkan
5	<b>Sambal embe</b> Panaskan Tumis Masukkan		Minyak Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Terasi Garam	Hingga warnanya kecoklatan Sampai layu

	Season Angkat		Sambal embe	Dari <i>pan</i> , sisihkan.
6	Masak		Beras	Hingga matang
7	<b>Beef Satay</b>			
	Haluskan	<sup>2</sup> 50 gr 30 gr 7 gr 5 gr 10 gr 50 ml	<sup>3</sup> Bawang merah Bawang putih Ketumbar Biji pala Lengkuas Minyak	Menggunakan blender.
	Letakkan	100 gr	Daging tenderloin	Pada mangkuk
	Masukkan	70 ml 1 gr 1 gr 15 gr 1 gr	Bumbu halus Kecap manis Garam Kaldu jamur Gula merah Merica	Aduk rata. Diamkan sesaat <sup>13</sup> agar bumbu meresap ke dalam daging
	Tusukan		Daging	Ke tusukan yakitori sebanyak 3 pcs daging.
	Bakar	<sup>1</sup>	Sate	Hingga matang.
8	Haluskan	200 gr 50 gr 30 gr 15 gr	Kacang tanah Bawang merah Bawang putih Kemiri	Hingga teksturnya halus
	Panaskan	25 ml	Minyak goreng	
	Masukkan		Bumbu kacang	
	Tambahkan	35 gr 2 gr	Gula merah Garam	Koreksi rasa.
9	<b>Tapioca pearl cracker</b>			
	Rebus	100 gr 2 gr	Sagu Mutiara Garam	Hingga sagu mutiara terlihat

	Saring			transparan. Pindahkan ke dalam bowl.
	Tuang	3 ml	Pewarna	Aduk rata.
	Sebar		Sagu Mutiara	Di atas baking tray yang dialasi silicon pad. Masukkan ke dalam oven di suhu 70°C selama 6 jam.
	Goreng		Sagu mutiara	Hingga mengembang.
10	<b>Tomato-chilli coulis</b>			
	Blender	20 gr 50 gr  20 gr 10 gr 100 ml 2 gr 5 gr	Tomato Cabai merah besar Bawang merah Bawang putih air Garam Gula	Blender semua bahan,       Di atas pan hingga harum. Agar teksturnya lebih halus.
11	Cara Penyajian: Cetak		Nasi	Menggunakan <i>ring cutter</i>
	Iris		Ayam betutu	Dengan ukuran setebal 2,5 cm.
	Letakkan		Kangkung Bumbu plecing Kacang goreng	





		70 gr	<i>White chocolate compound</i>	<i>Chunk</i>
	<b>Berries</b>	100 gr	<i>Frozen mixed berries</i>	Room temperatur
	<b>Coulis</b>	25 gr	Gula	
		15 ml	Jus lemon	
		50 gr	<i>Icing sugar</i>	
	<b>Garnish</b>	100 gr	Stroberi	
		125 gr	Blueberry	
		5 gr	Daun Mint	
2	Campur	500 gr	Krim keju	Menggunakan mixer
		170 gr	Gula	hingga rata
	Masukkan	4 pcs	Telur	
	Tuang	225 ml	Krim	Satu persatu
	Tambahkan	10 gr	Tepung	
		5 gr	Tepung maizena	Aduk. Pastikan tepung
		5 ml	Air lemon	tidak menggumpal atau
				mengendap di bawah.
3	Tuang		Adonan	Ke dalam cetakan kue
				yang sudah dilapisi kertas
				roti
4	<i>Bake</i>		Adonan	Di suhu 240°C selama 35
				menit
5	Potong		Basque burnt	Sebanyak 10 potong
			cheesecake	
6	<b>Chocolate soil</b>			
	Panaskan		Gula	Hingga air gula bertekstur
			Air	kental.
	Masukkan		Coklat putih	Aduk hingga coklatnya
				membentuk pasir.
7	<b>Berries coulis</b>			

	Masukkan		<i>Mixed berries</i> Gula Air lemon	Ke dalam <i>sauce pan</i> . Nyalakan api sembari diaduk agar tidak menempel ke dasar pan. Jika sudah <i>boil</i> , matikan api. Hingga teksturnya halus.
	Blender			
8	Cara Penyajian: Hias		Cheesecake	Dengan <i>icing sugar</i> , <i>Berries coulis</i> dan <i>Chocolate soil</i>
	Catatan:			Tambahkan irisan buah stroberi dan bluberri serta daun mint untuk garnish.

Sumber: Batam Marriott Harbour Bay Hotel, 3 April 2024

**Tabel 1.6**  
**RESEP ESSENCE OF SENJA**

**1**  
Jumlah porsi: 5  
Tanggal : Maret 2024  
Asal : Goji Kitchen & Bar

Jenis : Beverage  
Ukuran porsi : 320 ml  
Alat penyajian : Dessert plate

**3**

No	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan:	400 gr 400 gr 400 ml 50 ml 75 ml 600 gr	Semangka Nanas Soda Air lemon Sirup delima Es batu	Potong <i>cube</i> Potong <i>cube</i>

		20 gr	Daun mint	
2	Blender Saring		Semangka	
3	Blender		Nanas	
4	Masukkan	2 gr 10 ml	Daun mint Air lemon	Gunakan alat muddler untuk menumbuknya hingga aromanya keluar.
5	Tuang		Jus semangka	Hingga seperempat gelas.
6	Masukkan		Es batu	Hingga mencapai tiga perempat gelas.
7	Tuang		Jus nanas	Hingga selevel dengan es batu
8	Tambahkan		Soda	Sampai sedikit memenuhi gelas.
9	Masukkan Berikan	15 ml	Sirup delima Potongan buah nanas Daun mint <i>Edible flower</i>	Sebagai <i>garnish</i> di tepi gelas.
10	Catatan:			Sirup delima berwarna merah dan manis sehingga tidak perlu menambah gula.

Sumber: Batam Marriott Harbour Bay Hotel, 3 April 2024

#### 1.4.3 Food Cost/Biaya Makanan

Langkah selanjutnya, karena bahan serta resep telah ditentukan yaitu menentukan *Food Cost*. Menurut Barnard dalam Irma Ariyani (2006 :7) *food cost* adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi lain seperti

biaya gaji, biaya listrik, biaya sewa, dan lain – lainnya. Perhitungan food cost biasa dinyatakan dalam bentuk prosentase atau food cost %. Dalam usulan biaya makanan dari tugas akhir ini, penulis menetapkan *food cost* sebesar 30%. Persentase ini dinilai pas dengan harga pasaran di sekitar Kota Bandung maupun Kota Batam. Adapun itu menurut Suarsana (2007:13), standar untuk harga pokok makanan ditetapkan antara 30-35%.

Dalam perhitungan food cost, terdapat beberapa hal penting seperti *Recipe Cost* dan *Dish Cost*. *Recipe Costing* merupakan perhitungan biaya bahan baku dalam satu set menu. Jika *recipe cost* telah diketahui, penulis dapat menentukan *dish cost* dari setiap makanan. Yakni merupakan harga dari setiap porsi yang disajikan. Harga dari setiap bahan dalam resep-resep di atas diambil berdasarkan harga pasaran yang berlaku di Kota Bandung dan Kota Batam.

**Tabel 1.7**  
**Food cost Epok-Epok**

Jumlah porsi: 10

Ukuran porsi : 30 gr

No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total (Rp.)
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal (Rp.)	
1	Smoked duck breast	0,025	Kg	1	Kg	260.000	6.500
2	Kentang	0,025	Kg	1	Kg	24.643	616
3	Bawang Bombay	0,01	Kg	1	Kg	43.402	434
4	Bawang putih	0,01	Kg	1	Kg	50.504	505
5	Bubuk kari	0,015	Kg	1	Kg	118.000	1.770
6	Daun kari	0,01	Kg	1	Kg	420.000	4.200
7	Gula	0,015	Kg	1	Kg	22.422	336
8	Telur	0,1	Kg	1	Kg	28.000	2.800
9	Tepung terigu	0,055	Kg	1	Kg	16.000	880
10	Tepung beras	0,007	Kg	1	Kg	12.199	85

11	Tepung jagung	0,02	Kg	1	Kg	23.040	461
12	Baking powder	0,005	Kg	1	Kg	72.594	363
13	Garam	0,01	pack	1	pack	5.000	50
14	Minyak	0,25	L	1	L	27.300	6.825
15	Butter	0,1	pack/224 gr	1	pack	35.000	3.500
<b>RECIPE COSTING</b>							29.326
<b>DISH COSTING</b>							2.933
<b>FOOD COST</b>							13%
<b>SELLING PRICE</b>							22.558

Sumber: Hasil olahan penulis, April 2024

**Tabel 1.8**

**Food Cost Duo Tuna**

Jumlah porsi: 5

Ukuran porsi : 100 gr

No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total (Rp.)
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal (Rp.)	
1	Tuna	0,4	Kg	1	Kg	164.392	65.757
2	Black sesame seed	0,02	Kg	1	Kg	59.000	1.180
3	White sesame seed	0,02	Kg	1	Kg	59.000	1.180
4	Cabe merah keriting	0,03	Kg	1	Kg	101.897	3.057
5	Bawang merah	0,04	Kg	1	Kg	43.402	1.736
6	Serai	0,01	Kg	1	Kg	22.201	222
7	Daun jeruk	0,003	Kg	1	Kg	54.501	164
8	Lime	0,1	Kg	1	Kg	55.501	5.550
9	Minyak	0,025	L	1	L	27.300	683
10	Cucumber	0,05	Kg	1	Kg	16.207	810
11	Lollo rosso	0,05	Kg	1	Kg	40.000	2.000
12	Lollo verde	0,05	Kg	1	Kg	31.303	1.565
13	Carrot	0,05	Kg	1	Kg	22.200	1.110
14	Edamame	0,05	Kg	1	Kg	42.000	2.100
15	Tomat ceri	0,03	Kg	1	Kg	43.402	1.302
16	Black olive	0,02	Kg	1	Kg	115.000	2.300
17	Mayonnaise	0,05	Kg	1	Kg	22.210	1.111
18	Wasabi powder	0,01	Kg	1	Kg	102.800	1.028

19	Salad oil	0,03	L	1	L	59.900	1.797
20	Lemon	0,06	Kg	1	Kg	25.198	1.512
21	Honey	0,03	L	1	L	93.700	2.811
22	Mustard	0,01	Kg	1	Kg	176.767	1.768
23	Salt	0,005	Pack	1	Pack	5.000	25
24	Microgreen	0,1	Pack/50 gr	1	Pack	20.000	2.000
25	Edible flower	0,1	Pack	1	Pack	79.699	7.970
26	Tepung terigu	0,01	Kg	1	Kg	16.000	160
27	Pepper	0,003	Kg	1	Kg	237.983	714
<b>RECIPE COSTING</b>							111.610
<b>DISH COSTING</b>							22.322
<b>FOOD COST</b>							33%
<b>SELLING PRICE</b>							67.643

Sumber: Hasil olahan penulis, April 2024

**Tabel 1.9**

**Food cost Laksa Harbour Bay**

Jumlah porsi: 5

Ukuran porsi : 200 ml

No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total (Rp.)
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal (Rp.)	
1	Bawang merah	0,025	Kg	1	Kg	41.402	1.035
2	Bawang putih	0,01	Kg	1	Kg	50.504	505
3	Cabai merah	0,025	Kg	1	Kg	101.897	2.547
4	Cabai merah kering	0,015	Kg	1	Kg	41.402	621
5	Daun jeruk	0,002	Kg	1	Kg	54.501	109
6	Daun ketumbar	0,02	Kg	1	Kg	61.495	1.230
7	Daun kucai	0,02	Kg	1	Kg	43.402	868
8	Ebi	0,025	Kg	1	Kg	87.400	2.185
9	Fish cake	0,05	Kg	1	Kg	53.000	2.650
10	Fish sauce	0,015	L	1	L	59.666	895
11	Garam	0,005	Kg	1	Kg	5.000	25
12	Gula	0,05	Kg	1	Kg	22.422	1.121
13	Jahe	0,025	Kg	1	Kg	41.402	1.035
14	Kemiri	0,02	Kg	1	Kg	70.699	1.414

15	Kulit pangsit	0,1	Pack	1	Pack	8.600	860
16	Kunyit	0,005	Kg	1	Kg	25.198	126
17	Lengkuas	0,03	Kg	1	Kg	30.500	915
18	Lime	0,03	Kg	1	Kg	55.501	1.665
19	Mie sagu	0,2	Kg	1	Kg	38.757	7.751
20	Minyak	0,25	L	1	L	27.300	6.825
21	Minyak wijen	0,01	L	1	Kg	51.666	517
22	Paprika powder	0,02	Kg	1	Kg	87.801	1.756
23	Quail egg	0,05	Kg	1	Kg	36.000	1.800
24	Santan	0,15	L	1	Kg	47.841	7.176
25	Serai	0,1	Kg	1	Kg	22.201	2.220
26	Tahu telur	0,05	Kg	1	Kg	53.571	2.679
27	Tauge	0,05	Kg	1	Kg	12.099	605
28	Terasi	0,02	Kg	1	Kg	47.900	958
29	Edible flower	0,1	Pack	1	Pack	79.699	7.970
30	Daun sorel	0,1	Pack	1	Pack	77.699	7.770
31	Udang	0,3	Kg	1	Kg	105.000	31.500
<b>RECIPE COSTING (Rp.)</b>							99.333
<b>DISH COSTING (Rp.)</b>							19.866,65
<b>FOOD COST (Rp.)</b>							34%
<b>SELLING PRICE (Rp.)</b>							58.431

Sumber: Hasil olahan penulis, April 2024

**Tabel 1.10**

**Food cost Indonesian Sampler**

Jumlah porsi: 5

Ukuran porsi : 200 gr

No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total (Rp.)
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal (Rp.)	
1	Bawang merah	0,22	Kg	1	Kg	41.402	9.108
2	Bawang putih	0,13	Kg	1	Kg	50.504	6.566
3	Beef tenderloin	0,08	Kg	1	Kg	260.184	20.815
4	Beras	0,25	Kg	1	Kg	14.000	3.500
5	Biji pala	0,005	Kg	1	Kg	71.039	355
6	Cabai merah keriting	0,11	Kg	1	Kg	67.200	7.392



7	Cabai rawit merah	0,05	Kg	1	Kg	80.000	4.000
8	Cengkeh bubuk	0,002	Kg	1	Kg	80.500	161
9	Chicken breast	0,3	Kg	1	Kg	67.600	20.280
10	Daun jeruk	0,005	Kg	1	Kg	54.501	273
11	Daun salam	0,005	Kg	1	Kg	130.000	650
12	Garam	0,05	Pack	1	Pack	5.000	250
13	Gula merah	0,06	Kg	1	Kg	33.500	2.010
14	Jahe	0,01	Kg	1	Kg	41.402	414
15	Jintan bubuk	0,004	Kg	1	Kg	115.000	460
16	Kacang tanah	0,3	Kg	1	Kg	45.399	13.620
17	Kaldu jamur	0,015	Kg	1	Kg	96.000	1.440
18	Kangkung	0,6	Kg	1	Kg	20.000	12.000
19	Kecap manis	0,07	L	1	L	48.000	3.360
20	Kemiri	0,04	Kg	1	Kg	70.699	2.828
21	Kencur	0,01	Kg	1	Kg	41.402	414
22	Ketumbar	0,007	Kg	1	Kg	35.000	245
23	Ketumbar bubuk	0,007	Kg	1	Kg	40.000	280
24	Kunyit	0,02	Kg	1	Kg	25.198	504
25	Lengkuas	0,04	Kg	1	Kg	30.500	1.220
26	Lime	0,12	Kg	1	Kg	55.501	6.660
27	Merica	0,03	Kg	1	Kg	110.000	3.300
28	Minyak	0,3	L	1	L	27.300	8.190
29	Pala bubuk	0,004	Kg	1	Kg	140.000	560
30	Serai	0,03	Kg	1	Kg	22.201	666
31	Terasi	0,021	Kg	1	Kg	75.600	1.588
32	Sagu mutiara	0,05	Kg	1	Kg	55.000	2.750
33	Edible flower	0,1	Pack	1	Pack	79.699	7.970
34	Pewarna kuning	0,1	btl	1	btl	3.600	360
35	Daun nasturtium	0,1	Pack	1	Pack	79.699	7.970
36	Tomat merah	0,15	Kg	1	Kg	19.204	2.881
<b>RECIPE COSTING (Rp.)</b>							Rp. 155.038
<b>DISH COSTING (Rp.)</b>							31.007,64
<b>FOOD COST (Rp.)</b>							32%
<b>SELLING PRICE(Rp.)</b>							Rp. 96.899

Sumber: Hasil olahan penulis, April 2024

**Tabel 1.11**

**Food cost Basque Burnt Cheesecake**

Jumlah porsi: 10

Ukuran porsi : 120 gr

No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total (Rp.)
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal (Rp.)	
1	Chocolate putih compound	0,07	Kg	1	Kg	58.000	4.060
2	Cream cheese	0,51	Kg	1	Kg	140.000	71.400
3	Fresh cream	0,225	L	1	L	97.000	21.825
4	Frozen mixed berries	0,1	Kg	1	Kg	52.000	5.200
5	Gula	0,27	Kg	1	Kg	22.422	6.054
6	Icing sugar	0,05	Kg	1	Kg	79.699	3.985
7	Lemon	0,06	Kg	1	Kg	25.198	1.512
8	Telur	0,2	Kg	1	Kg	28.000	5.600
9	Tepung maizena	0,005	Kg	1	Kg	23.040	115
10	Tepung terigu	0,01	Kg	1	Kg	16.000	160
11	Daun Mint	0,1	Pack	1	Pack	53.501	5.350
12	Bluberry	0,125	Kg	1	Pack	398.400	49.800
13	Edible gold leaf	0,01	Jar	1	Jar	19.000	190
14	Edible flower	0,1	Pack	1	Pack	79.699	7.970
15	Stroberi	0,1	Kg	1	Kg	77.699	7.770
<b>RECIPE COSTING (Rp.)</b>							190.991
<b>DISH COSTING (Rp.)</b>							19.099,09
<b>FOOD COST (Rp.)</b>							30%
<b>SELLING PRICE (Rp.)</b>							63.664

Sumber: Hasil olahan penulis, April 2024

**Tabel 1.12****Food cost Essence of Senja**

Jumlah porsi: 5

Ukuran porsi : 320 ml

No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total (Rp.)
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal (Rp.)	
1	Daun Mint	0,1	Pack	1	Pack	53.501	5.350
2	Edible flower	0,1	Pack	1	Pack	79.699	7.970
3	Nanas	0,45	Kg	1	Kg	44.000	19.800
4	Semangka	0,4	Kg	1	Kg	14.885	5.954
5	Lemon	0,1	Kg	1	Kg	25.189	2.519
6	Sirup Grenadine	0,15	L	1	L	150.000	22.500
7	Soda lemon	0,4	Kg	1	Kg	9.000	3.600
<b>RECIPE COSTING (Rp.)</b>							67.693
<b>DISH COSTING (Rp.)</b>							6.769,29
<b>FOOD COST (Rp.)</b>							30%
<b>SELLING PRICE (Rp.)</b>							22.564

Sumber: Hasil olahan penulis, April 2024

**Tabel 1.13****Total Food Cost**

Food Cost	Menu	Recipe cost (Rp.)	Dish Cost (Rp.)	Selling price (Rp.)
13%	Epok-epok	29.326	2.933	22.558
33%	Duo Tuna	111.610	22.322	67.643
34%	Laksa	99.333	19.866	58.431
32%	Indonesian Sampler	155.038	31.007	96.899
30%	Basque Burnt cheesecake	190.991	19.099	63.664
30%	Essence of senja	67.693	6.769	22.564
29%	Jumlah	653.991	101.996	331.759
	Pembulatan	654.000	102.000	332.000

Sumber: Hasil olahan penulis, April 2024

#### 1.4.4 Kandungan Nilai Gizi Produk

Menurut Sunita Almatsier (2002: 3) zat gizi adalah ikatan kimia yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya, yaitu menghasilkan energi, membangun sel-sel yang mati atau rusak, membangun dan memelihara jaringan, serta mengatur proses pencernaan, penyerapan, transportasi, penyimpanan, metabolisme, dan pengeluaran zat gizi untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal organ tubuh, serta menghasilkan tenaga. Nilai gizi yang dilampirkan merupakan dalam kondisi mentah. Perubahan kadar gizi dapat terjadi akibat dipengaruhi oleh proses pemasakan.

Untuk menghitung kandungan nilai gizi produk, penulis menggunakan resep-resep di atas dan merujuk pada tabel gizi dari aplikasi penghitung kalori fatsecret. Berikut ini adalah hasil perhitungan nilai gizi produk.

**Tabel 1.14**

**Kandungan Nutrisi Epok-Epok**

Bahan	Jumlah (Kg)	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (g)
Smoked duck	0,025	2,79	0	5,84	50
Kentang	0,025	0,6	4,84	0,41	26
Bawang Bombay	0,01	0,01	1,01	0,09	4
Bawang putih	0,01	0,05	3,31	0,64	15
Bubuk kari	0,015	2,07	8,72	1,9	49
Daun kari	0,01	-	-	-	-
Gula	0,015	0	15	0	58
Kuning telur	0,1	2,65	0,36	1,59	32
Telur rebus	0,05	5,28	0,56	6,26	77
Tepung terigu	0,055	0,55	42,35	4,95	193
Tepung beras	0,007	0,1	0,42	5,6	26

Tepung jagung	0,005	0	4,45	0,05	18
Baking powder	0,005	0	1,96	0	4
Garam	0,005	0	0	0	0
Butter	0,024	19,2	0	0	176
TOTAL		33,3	82,98	27,33	728
TOTAL/Porsi		3,33	8,298	2,733	72,8

Sumber: Hasil olahan Penulis, April 2024

**Tabel 1.15**

**Kandungan Nutrisi Duo Tuna**

Bahan	Jumlah (kg)	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (g)
Tuna	0,4	3,8	0,0	93,5	432,0
Black sesame seed	0,02	9,6	5,2	3,4	113,0
White sesame seed	0,02	9,6	5,2	3,4	113,0
Cabe merah keriting	0,03	0,1	2,4	0,3	36,0
Bawang merah	0,04	0,0	6,7	1,0	29,0
Serai	0,01	0,1	2,5	0,2	10,0
Daun jeruk	0,003	0,0	1,0	0,0	5,0
Lime	0,1	10,5	0,2	0,7	30,0
Minyak	0,02	20,0	0,0	0,0	177,0
Cucumber	0,05	0,1	1,1	0,3	6,0
Lollo rosso	0,05	0,1	1,1	0,7	8,0
Lollo verde	0,05	0,8	1,4	0,7	8,0
Carrot	0,05	0,1	4,8	0,5	20,0
Edamame	0,05	2,0	4,0	5,0	50,0
Tomat ceri	0,03	0,1	1,2	0,3	5,0
Black olive	0,02	1,9	1,2	0,2	21,0
Mayonnaise	0,05	18,0	4,0	0,0	180,0
Wasabi powder	0,01	0,0	1,0	0,0	10,0
Salad oil	0,03	32,5	0,0	0,0	300,0
Lemon	0,06	0,2	5,6	0,7	17,0
Honey	0,03	0,0	24,7	0,1	91,0
Mustard	0,01	0,3	0,8	0,4	7,0
Salt	0,005	0,0	0,0	0,0	0,0

Pepper	0,003	0,1	2,1	0,3	9,0
TOTAL		109,9	76,2	111,5	1677,0
TOTAL/Porsi		22,0	15,2	22,3	335,4

Sumber: Hasil olahan Penulis, April 2024

**Tabel 1.16**

**Kandungan Nutrisi Laksa Harbour Bay**

Bahan	Jumlah (Kg)	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (g)
Bawang merah	0,025	0,03	4,2	0,63	18
Bawang putih	0,01	0,05	3,31	0,64	15
Cabai merah	0,025	0,1	4	0,45	9
Cabai merah kering	0,015	-	-	-	-
Daun jeruk	0,002	0	1	0	5
Daun ketumbar	0,02	0,1	0,73	0,43	5
Daun kucai	0,02	0,01	0,09	0,07	1
Ebi	0,025	0,63	0	12,93	63
Fish cake	0,05	0	7,5	5	50
Fish sauce	0,015	0	0,52	0,73	5
Garam	0,005	0,0	0,0	0,0	0,0
Gula	0,05	0	49,9	0	194
Jahe	0,025	0,19	4,44	0,46	20
Kemiri	0,02	-	-	-	-
Kulit pangsit	0,005	0,6	23,15	3,9	115
Kunyit	0,005	0,49	3,25	0,39	18
Lengkuas	0,03	0,15	1,2	0,52	6
Lime	0,03	0,06	3,16	0,21	9
Mie sagu	0,2	0,34	46,41	0,22	190
Minyak	0,01	20	0	0	177
Minyak wijen	0,01	10	0	0	88
Paprika powder	0,02	0	0	1	30
Quail egg	0,05	5,55	0,21	6,53	79
Santan	0,15	35	10	0	350
Serai	0,1	1	2,5	0,2	10
Tahu telur	0,05	3,5	0,5	2,5	35
Tauge	0,05	0,09	2,97	1,52	15
Terasi	0,02	0,46	0,39	4,76	25

Udang	0,3	7,05	3,72	82,77	432
TOTAL		85,4	173,15	125,86	1964
TOTAL/Porsi		17,08	34,63	25,172	392,8

Sumber: Hasil olahan Penulis, April 2024

**Tabel 1.17**

**Kandungan Nutrisi Indonesian Sampler**

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (g)
Bawang merah	0,17	0,17	28,56	4,25	122
Bawang putih	0,1	0,5	33,06	6,36	149
Beef tenderloin	0,08	14,53	0	15,69	198
Beras	0,25	0,7	69,75	6,65	323
Biji pala	0,005	0,8	1,08	0,13	12
Cabai merah keriting	0,11	0,4	8,01	1,7	36
Cabai rawit merah	0,05	8,5	28	6	109
Cengkeh bubuk	0,002	-	-	-	-
Chicken breast	0,3	23,16	0	88,65	585
Daun jeruk	0,005	0,0	2,0	0,0	10,0
Daun salam	0,005	0,4	3,7	0,38	15,65
Garam	0,05	0	0	0	0
Gula merah	0,025	0	24,17	0	100
Jahe	0,01	0,08	1,78	0,08	8
Jintan bubuk	0,004	0,47	0,93	0,37	8
Kacang tanah	0,1	147,72	147,72	147,72	147,72
Kaldu jamur	0,015	0,5	2	0,3	20
Kangkung	0,6	2,04	19	15	120
Kecap manis	0,07	0	75	0	300
Kemiri	0,015	-	-	-	-
Kencur	0,01	0	0	0	0
Ketumbar	0,007	1,24	3,85	0,87	21
Ketumbar bubuk	0,007	1,24	3,85	0,87	21
Kunyit	0,02	1,98	12,99	1,57	71
Lengkuas	0,04	0,2	1,6	0,7	12
Lime	0,12	0,24	12,65	0,84	36
Merica	0,03	0	25	0	60
Minyak	0,02	20	0	0	177
Pala bubuk	0,004	0,8	1,08	0,13	12

Serai	0,03	0,04	2,42	0,18	10
Terasi	0,021	0	0	5	5
Tomat merah	0,15	0,3	5,88	1,32	27
Sagu mutiara	0,05	0,01	44,35	0,1	179
TOTAL		226,02	558,43	304,86	2894,37
TOTAL/Porsi		37,67	93,07167	50,81	482,395

Sumber: Hasil olahan Penulis, April 2024

**Tabel 1.18**

**Kandungan Nutrisi Basque Burnt Cheesecake**

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (g)
Chocolate putih compound	0,07	28	39,2	2,8	420
Cream cheese	0,51	174,42	12,75	44,88	1785
Fresh cream	0,225	79,88	6,98	5,4	754
Frozen mixed berries	0,1	0,3	7,98	0,68	33
Gula	0,27	0	269,95	0	1045
Icing sugar	0,05	0	50	0	194,6
Lemon	0,06	0,18	5,59	0,66	17
Telur	0,2	19,88	1,54	25,16	294
Tepung maizena	0,005	0	4,45	0,05	18
Tepung terigu	0,01	0,15	7,5	1	35
Stroberi	0,1	0,3	7,68	0,67	32
Bluberry	0,125	0,4	17,5	0,9	71,3
TOTAL		303,51	431,12	82,2	4698,9
TOTAL/Porsi		30,351	43,112	8,22	469,89

Sumber: Hasil olahan Penulis, April 2024

**Tabel 1.19**

**Kandungan Nutrisi Essence of Senja**

Bahan	Jumlah (Kg)	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (g)
Nanas	0,45	0,54	56,84	2,43	216
Semangka	0,4	0,6	30,2	2,44	120
Lemon	0,1	0,3	9,32	1,1	29



Sirup delima	0,15	0	100,37	0	402
Soda sprite	0,4	0	19,2	0	72
TOTAL		1,44	215,93	5,97	839
TOTAL/Porsi		0,288	43,186	1,194	167,8

Sumber: Hasil olahan Penulis, April 2024

**Tabel 1.20**

**Total Kandungan Nutrisi**

No	Menu	Lemak	Karbohidrat	Protein	Kalori
1	Epok-epok	3,33	9,633	2,748	78,2
2	Duo Tuna	21,972	15,244	22,306	335,4
3	Laksa	17,08	34,63	25,172	392,8
4	Indonesian Sampler	37,67	93,0716667	50,81	482,395
5	Basque cheesecake	30,351	43,112	8,22	469,89
6	Essence of senja	0,288	43,186	1,194	167,8
	Total/1set	110,69	238,87	110,45	1926,49

Sumber: Hasil olahan Penulis, April 2024