

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, Indonesia berada di Asia Tenggara. Negara ini memiliki sejarah, budaya, dan alam yang sangat kaya. Geografis, Indonesia berbatasan dengan Australia di sebelah selatan dan Malaysia, Papua Nugini, dan Timor Leste di sebelah utara. Selain itu, Indonesia memiliki banyak lautan. Ini termasuk Laut Jawa, Laut Sulawesi, Laut Banda, dan Laut Timor. Berbagai kerajaan dan kebudayaan memengaruhi sejarah Indonesia, seperti Kerajaan Sriwijaya, Kerajaan Majapahit, dan Kerajaan Mataram. Pada abad ke-16, Indonesia menjadi pusat perdagangan rempah-rempah yang penting, yang menarik perhatian Belanda dan bangsa Eropa lainnya. Budaya Indonesia sangat beragam, terutama dalam hal bahasa, agama, dan tradisi. Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang besar dengan beragam artefak kebudayaan yang dimilikinya seperti upacara adat, senjata perang, pakaian tradisional, ragam kesenian, hingga kuliner (Kusumaningtiyas, 2022).

Bahasa resmi Indonesia adalah Bahasa Indonesia, namun terdapat banyak bahasa daerah yang juga digunakan di seluruh wilayah Indonesia. Agama yang dominan di Indonesia adalah Islam, namun terdapat pula agama-agama lain seperti Kristen, Hindu, Buddha, dan kepercayaan-kepercayaan tradisional. Dalam bidang kebudayaan, Indonesia dikenal dengan seni tradisionalnya, seperti tari, musik, dan seni rupa.

Pontianak adalah salah satu kota yang berada di provinsi Kalimantan Barat. Dikenal sebagai "Kota Khatulistiwa" karena letaknya yang berada di sepanjang garis khatulistiwa, Pontianak memiliki sejarah yang kaya dan budaya yang unik. Pontianak memiliki sejarah yang panjang, dimulai dari masa pemerintahan Kesultanan Pontianak pada abad ke-18. Kota ini juga merupakan

tempat kelahiran Raden Ajeng Kartini, seorang pahlawan nasional Indonesia yang dikenal karena perjuangannya dalam memperjuangkan hak-hak perempuan. Kota Pontianak merupakan ibukota Provinsi Kalimantan Barat. Luas wilayah Kota Pontianak mencapai 118,31 km<sup>2</sup> yang terdiri dari 6 kecamatan dan 29 kelurahan. Kota Pontianak dilalui oleh garis khatulistiwa yaitu terletak pada 0002'24" lintang utara sampai dengan 0005'37" lintang selatan dan 109016'25" bujur timur sampai dengan 109023'04" bujur timur.

Ketinggian Kota Pontianak berkisar antara 0,10-1,50 meter di atas permukaan laut (mdpl). Hasil pencatatan dari Stasiun Meteorologi Maritim Pontianak menunjukkan bahwa pada tahun 2020 temperatur udara di Kota Pontianak berkisar antara 23,5°C-34,7°C. sedangkan rata-rata tekanan udaranya sebesar 1011,0 milibar. Rata-rata kecepatan angin di Kota Pontianak berkisar antara 1,4 knot-27,8 knot dengan kecepatan angin terbesar terjadi pada Bulan Desember yaitu sebesar 37 knot. Selama tahun 2020 hari hujan terbanyak terjadi pada Bulan Januari yaitu sebanyak 27 hari dengan curah hujan sebesar 412,5 mm.

Makanan tradisional Indonesia memiliki kekayaan rasa, aroma, dan tekstur yang unik, mencerminkan keberagaman budaya, geografis, dan sejarah bangsa Indonesia. Indonesia terdiri dari ribuan pulau dengan beragam suku, agama, dan budaya. Hal ini menciptakan ragam makanan tradisional yang khas di setiap daerah, bahkan tiap suku atau kelompok etnis. Makanan tradisional Indonesia banyak menggunakan bahan baku lokal, seperti beras, jagung, singkong, ikan, daging, rempah-rempah, dan sayuran. Hal ini menciptakan variasi rasa yang beragam tergantung dari daerahnya.

"Masakan adalah lebih dari sekadar kombinasi bahan makanan yang dimasak. Ia adalah warisan budaya yang mengandung cerita, nilai-nilai, dan identitas suatu komunitas. Dalam mempelajari masakan, kita juga memahami bagaimana manusia berinteraksi dengan lingkungan alam mereka, memanfaatkan sumber daya yang tersedia, dan menciptakan keunikan dalam

kehidupan sehari-hari." - (Sumber: Jurnal Gastronomi Indonesia, Vol. 10, No. 2, 2020)

"Di balik kelezatan sebuah hidangan terdapat kompleksitas gastronomi yang melibatkan interaksi antara bahan makanan, teknik memasak, dan pengalaman sensorik. Memahami gastronomi bukan hanya tentang mencicipi makanan, tetapi juga menghargai proses kreatif dan budaya yang melatarinya." - (Sumber: Buku "Exploring Culinary Arts", oleh Dr. Sarah Cook, 2018)

Masakan Pontianak, yang berasal dari Kalimantan Barat, Indonesia, memiliki ciri khas yang unik dan beragam, yang mencerminkan campuran budaya dan tradisi lokal. Karena letaknya yang strategis di dekat perbatasan dengan negara-negara tetangga, masakan Pontianak mungkin mencerminkan pengaruh budaya dari berbagai etnis dan komunitas, seperti Tionghoa, Melayu, dan Dayak. Banyak masakan Pontianak yang memiliki rasa manis pedas yang khas, sering kali karena penggunaan gula merah dan cabai sebagai bumbu utama.

Keunikan dan keberagaman dari daerah Pontianak Kalimantan Barat membuat penulis menjadikan daerah Pontianak Kalimantan barat menjadi subjek tugas akhir berjudul "**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KOTA PONTIANAK KALIMANTAN BARAT**". hal ini dilakukan bertujuan dan dengan harapan agar kuliner dari daerah Pontianak Kalimantan Barat menjadi dapat dikenal dan dikembangkan secara modern hingga masyarakat Indonesia maupun mancanegara. Dengan ini juga, penulis terinspirasi dari makanan masa kecilnya dan ingin mengembangkan makanan Pontianak dengan standar *modern cuisine*.

## **1.2 Tujuan Presentasi**

Tujuan dari presentasi makanan daerah Pontianak adalah :

### **1.2.1 Tujuan Akademis**

Tujuan penulisan tugas akhir ini untuk melengkapi salah satu syarat untuk kelulusan Program Study Seni Kuliner Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

Makanan daerah Pontianak dipilih dengan tujuan untuk menjadi acuan proses pembelajaran dari penulis merubah makanan daerah menjadi makanan modern. Penulis juga menjadikan makanan menjadi referensi usaha pada jasa boga.

## **1.3 Usulan Menu**

Dikutip dari buku Resep & Menu, Siti Hamidah, Kokom Komariah (2018:78), pengertian menu adalah sebagai berikut. Menu adalah susunan makanan dan minuman yang dihidangkan pada waktu makan. Pengertian lain menu adalah suatu daftar makanan yang bisa dipesan, atau daftar makanan yang akan dihidangkan. Menu yang akan dihidangkan atau ditampilkan oleh penulis adalah makanan dari daerah Pontianak Kalimantan barat. Rangkaian menu yang akan disajikan adalah set menu, yang akan diolah menggunakan beberapa Teknik dan pengembangan sajian secara modern. Berikut adalah menu yang akan dihidangkan.

### 1.3.1 Set Menu

#### **APPETIZER**

##### **TAHU SUTRA ASAM PEDAS**

(Fried Silky tofu with Spicy Sour Sauce)

( Tahu Sutra Goreng dengan Saus Asam Pedas)

#### **SOUP**

##### **SUP IKAN**

(Panseared Fish with Fish Stock, Rice and Collard roll)

(Ikan goreng dengan Kuah, Nasi dan Gulungan Sawi )

#### **MAIN COURSE**

##### **BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI**

(Grilled Burung Dara, Fried Cassava leaf, baby carrot shallot pickle,  
Nasi Putih And Gulai Sauce)

( Burung Dara bakar, Daun Singkong Goreng,Acar baby carrot  
bawang merah, Nasi Putih dan Saus Gulai)

#### **REFRESHMENT**

##### **ES LIDAH BUAYA**

(Fresh Aloe Vera Soda with Basil Seed)

(Es Soda Lidah Buaya dengan Biji Selasih)

#### **DESSERT**

##### **KUE BINGKE**

(Pontianak Tradisional Sweet Cake)

(Kue Manis Tradisional Pontianak)

## **1.4 Deskripsi Menu**

*Menu* adalah daftar makanan dan minuman yang tersedia untuk disajikan kepada pelanggan. Menu biasanya mencakup berbagai macam hidangan, mulai dari makanan pembuka, hidangan utama, hidangan sampingan, hingga makanan penutup, serta minuman. Setiap hidangan dalam menu biasanya disertai dengan deskripsi singkat tentang komposisi, bahan utama, cara penyajian, dan harga. Berikut adalah deskripsi singkat tentang penjelasan dari setiap makanan. Serta penjelasan mengenai makanan yang akan disajikan oleh penulis.

### **1.4.1 Tahu Sutra Asam Pedas (Appetizer)**

"Appetizer" adalah hidangan kecil yang disajikan sebelum hidangan utama, biasanya disajikan untuk meningkatkan selera makan dan memberikan pengalaman awal yang memuaskan. Tujuan utamanya adalah untuk memberikan pengalaman rasa yang memuaskan dan mengundang selera sebelum makanan utama disajikan.

Salah satu jenis masakan yang dikenal sebagai sapo tahu berasal dari Tiongkok. Pada awalnya, masakan sapo tahu dikenal sebagai masakan vegetarian karena tidak menggunakan daging atau ikan, tetapi hanya sayur dan rempah-rempah. Namun, kemudian ada perubahan dengan masuknya bahan seperti udang, ikan, dan daging. Sapo tahu adalah hidangan pembuka di pesta.

### **1.4.2 Sup Ikan (Soup)**

Sup adalah hidangan cair yang biasanya disajikan panas yang terdiri dari berbagai bahan seperti daging, sayuran, atau bahan lainnya, yang dimasak dalam cairan seperti air atau kaldu. Berbagai jenis sup dapat dibuat dengan menggunakan berbagai teknik memasak dan

bahan-bahan yang berbeda, sehingga menghasilkan berbagai rasa dan tekstur.

Bubur ikan atau sup ikan disajikan dengan nasi sayur sawi asin, daun bawang, daging ikan alu alu, cumi atau gurita, dan kuah kaldu ikan. Sup ikan ini terkenal legendaris. Menurut narasumber yang memiliki nama lengkap chu cun Hua mengaku beliau adalah generasi ke 2 setelah ayahnya. Bubur ikan atau sup ikan ini berada di jalan diponegoro yang sudah berusia berkisar 40 tahun. Bubur ikan atau sup ikan ini buka sejak tahun 1978.

Penulis terinspirasi membawa makanan ini sebagai tugas akhir dikarenakan penulis sangat mengagumi akan kelezatan dari makanan ini. Kuah yang sangat gurih dan umami menjadi salah satu alasan mengapa penulis mengaguminya. Penulis ingin melakukan pengembangan terhadap makanan ini dengan cara melakukan *pansear* pada daging ikan. Gurita atau Cumi dan Sayuran akan di *blanch* menggunakan kaldu dari tulang ikan itu sendiri. Penulis tidak menggunakan Nasi pada makanan ini dikarenakan ini hidangan *soup* dan penulis memfokuskan pada item utama yaitu ikan alu alu atau kakap merah.

### **1.4.3 Burung Dara Bakar Saus Gulai**

Istilah kuliner "hidangan utama" mengacu pada hidangan utama dalam suatu makanan, yang biasanya disajikan sebelum hidangan penutup dan setelah hidangan pembuka. Makanan utama biasanya terdiri dari protein utama seperti daging, ikan, ayam, atau alternatif nabati seperti tahu atau tempe, dan biasanya disertai dengan lauk pendamping seperti nasi, kentang, atau sayuran.

Burung punai adalah salah satu komoditas makanan (*game*) yang ada di Pontianak. Burung – burung ini hidup berkelompok yang

membuat burung ini mudah di buru. Pengolahan dari burung ini biasanya dilakukan dengan cara di bakar ataupun digoreng lalu disantap dengan sayur daun singkong dan sambal.

Burung punai memiliki bentuk dan tekstur yang mirip dengan burung dara. Penulis melakukan pengembangan pada jenis burung yang digunakan.

#### **1.4.4 Kue Bingke**

"*Dessert*" adalah hidangan manis yang biasanya disajikan sebagai penutup setelah hidangan utama. *Dessert* biasanya mengandung gula, susu, buah-buahan, krim, cokelat, atau bahan lainnya yang membuat rasanya manis dan kaya akan tekstur. Kue, pai, puding, es krim, buah-buahan yang diolah, atau berbagai manisan adalah beberapa contoh hidangan penutup.

Kue bingke adalah salah satu kue tradisional yang terkenal di kota Pontianak. "Kue bingke mengajarkan kepada masyarakat susah maupun senang harus dijalankan dengan penuh keceriaan" (syafarudin Umar seorang budayawan). Kue ini mempunyai arti filosofis pada bentuknya yang berbentuk bunga yang diartikan bahwa hidup manusia tidak selamanya berjalan mulus, ada kalanya naik dan turun. Oleh karena itu nama lain dari kue ini adalah kembang goyang dikarenakan bentuknya seperti bunga.

Resep dari kue ini sudah turun temurun dari zaman dahulu. Kue ini ada pada saat perayaan dan terkadang hanya muncul pada saat bulan puasa saja. Tekstur dari kue ini lembut dan mempunyai rasa manis, seperti *Japanese cheesecake*.

#### **1.4.5 Es Lidah Buaya**

Refreshment dalam sebuah set menu adalah istilah yang digunakan untuk merujuk pada minuman atau hidangan kecil yang



disajikan antara hidangan utama dan hidangan penutup. Tujuan dari refreshment adalah untuk memberikan kesegaran kepada lidah dan mempersiapkan pencicip untuk hidangan selanjutnya. Refreshment biasanya berupa minuman ringan seperti sorbet, minuman buah segar, atau mungkin juga camilan kecil seperti canapé atau cemilan ringan lainnya. Ini adalah bagian dari pengalaman makan yang dirancang untuk memperkaya sensasi rasa dan memberikan variasi dalam menu.

Lidah buaya adalah salah satu tanaman yang mempunyai olahan ciri khas dari kota Pontianak. Selain menjadi kosmetik dan kebutuhan medis, lidah buaya dapat diolah menjadi makanan camilan maupun minuman. Di Kota Pontianak sendiri Lidah buaya terkenal akan dagingnya yang mirip dengan tekstur *nata de coco*.

## 1.5 Tinjauan Produk

### 1.5.1 Tema Sajian

Fine dining merupakan istilah yang lebih merujuk kepada gaya makan yang lebih formal. Dalam hal ini, restoran fine dining menawarkan pelanggan pengalaman bersantap yang lebih mewah. Penulis menggunakan tema modern cuisine atau *fine dining* dari kota Pontianak. Makanan yang akan disajikan oleh penulis mempunyai pengembangan dalam segi presentasi pada makanan. Penulis akan menyajikan makanan dari Pontianak menggunakan tema *fine dining*.

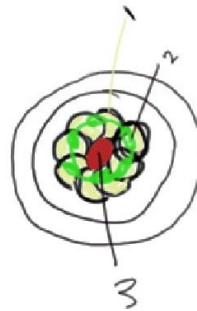
### 1.5.2 Variasi Sajian

Pembuatan menu pada presentasi kuliner dari kota Pontianak, didapat dari beberapa sumber seperti buku, internet dan wawancara langsung dengan narasumber setempat. Berikut adalah menu yang akan disajikan.

### 1.5.2.1 Tahu Sutra Asam Pedas

Sapo Tahu adalah makanan pendamping pada perayaan orang tionghoa di Pontianak. Bentuk dari makanan ini hampir mirip dengan bakso ikan yang di *slice*. Sapo Tahu biasanya disajikan dengan tumisan sayuran dan kuah hangat yang gurih.

Penulis mengubah penampilan dan penyajian dengan cara mengganti kuah tersebut dengan saus asam pedas. Penulis menggunakan saus tersebut bertujuan untuk menggugah selera.



Gambar 1. 1 SKETSA TAHU SUTRA ASAM PEDAS

#### Keterangan :

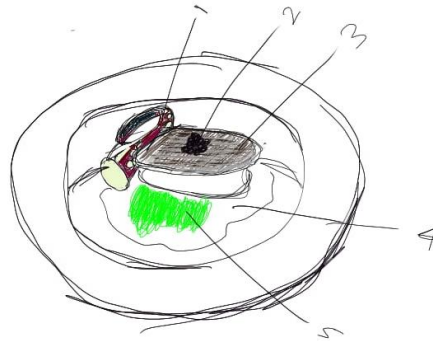
1. *Fried* tahu sutra
2. *Tuille* brokoli
3. Asam pedas *sauce*

### 1.5.2.2 Soup Ikan

Soup ikan adalah salah satu makanan legendaris yang diminati warga Pontianak. Soup ikan merupakan olahan yang berbahan baku ikan alu-alu atau kakap merah, gurita, dan sawi keriting.

Soup ikan di Pontianak biasanya disajikan dengan nasi yang direndam dengan kaldu ikan dan potongan ikan alu alu dan gurita. Oleh karena itu makanan ini mempunyai nama lain bubur ikan walaupun nasi yang digunakan disini tidak menjadi halus seperti bubur.

Dalam mengolah hidangan ini penulis memfokuskan hidangan kepada daging ikan. Penulis tidak menggunakan nasi di hidangan ini disebabkan penulis menggunakan nasi pada hidangan main course. Ikan akan di *pansear* agar kulit dari ikan kering dan mempunyai tekstur *crispy*. Sawi keriting akan di blanch dan di gulung agar berbentuk rapi dan menarik mata penikmat makanan. Sawi dan Gurita akan di blanch menggunakan Kaldu dari ikan kakap merah. Hidangan ini biasanya disajikan dengan ikan alu alu, penulis mengembangkan hidangan ini dengan cara melakukan substitusi ikan alu alu menjadi ikan kakap merah.



Gambar 1. 2 SKETSA SOUP IKAN

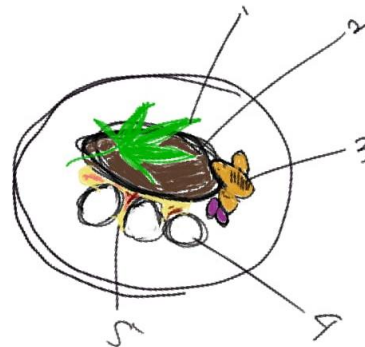
**Keterangan :**

1. *Blanched octopus*
2. *Caviar tinta gurita*
3. *Pan seared snapper*
4. *Fish stock*
5. *Rolled sawi keriting*

### 1.5.2.3 Burung Dara Bakar Saus Gulai

Burung punai banyak ditemui di Pontianak, di olah dengan cara digoreng ataupun dibakar. Karakteristik daging burung punai cenderung empuk. Biasanya sajian ini disajikan dengan nasi hangat dan sambal.

Penulis melakukan pengembangan dengan cara mengganti bahan baku ini menjadi burung dara dikarenakan bentuk dan tekstur yang mirip. Hidangan ini akan disandingkan dengan nasi hangat dan keripik daun singkong. Penggunaan daun singkong pada hidangan ini bertujuan untuk mengambil manfaat pada daun singkong yang berkhasiat mengurangi kolestrol. Daun ubi kayu juga berkhasiat untuk kesehatan seperti obat stroke, sumber tenaga, metabolisme tubuh, diet, pencernaan serta penurun kolestrol (Suwandi, 2020).



Gambar 1. 3 SKETSA BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI

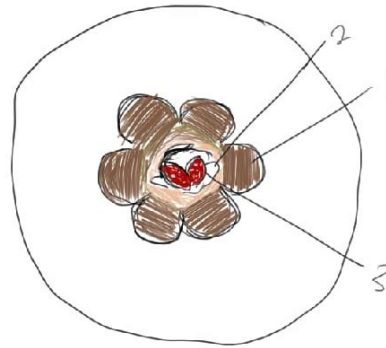
#### **Keterangan :**

1. Daun singkong kaca
2. Burung dara
3. Acar *Baby carrot* dan bawang merah
4. Nasi putih
5. Gulai *sauce*

#### 1.5.2.4 Kue Bingke

Kue bingke adalah kue yang terbuat dari santan, telur, tepung beras, dan rebusan daun pandan. Kue ini dimasak dengan cara dipanggang menggunakan cetakan berbentuk bunga.

Penulis akan merubah ukuran dari kue bingke menjadi minimalis tanpa harus menghilangkan filosofi dari bentuk kue itu sendiri. Kue ini akan disajikan dengan tambahan potongan buah strawberry dan whipped cream.



Gambar 1. 4 SKETSA KUE BINGKE

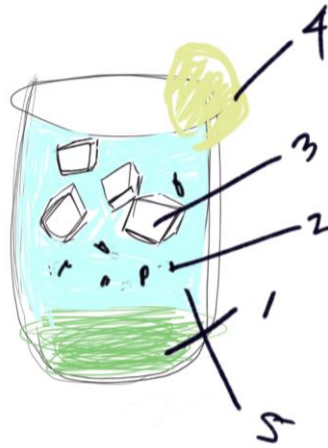
**Keterangan :**

1. Kue bingke
2. *Whipped cream*
3. *Strawberry slice*

### 1.5.2.5 Es Lidah Buaya

Es lidah buaya adalah minuman khas dari kota Pontianak yang memiliki rasa yang manis pada air lidah buaya itu sendiri. Penulis menggunakan bahan ini sebagai refreishment untuk menyegarkan mulut setelah makan makanan yang bersantan.

Penulis melakukan penambahan pada es lidah buaya ini. Penulis menambahkan sirup, biji selasih dan air soda untuk menambahkan sensasi yang menyegarkan pada minuman ini.



Gambar 1. 5 SKETSA ES LIDAH BUAYA

#### Keterangan :

1. Sirup melon
2. Biji selasih
3. Daging lidah buaya
4. Garnish lemon
5. Air soda lidah buaya

## 1.6 Pengajian Resep

Resep makanan adalah petunjuk atau instruksi tertulis yang berisi informasi bahan dan cara pengolahan bahan baku makanan yang tertulis secara berurutan dan terstruktur. Kumpulan resep dapat ditemukan pada berbagai media seperti internet, buku, majalah maupun televisi (Sari, 2019).

Dengan mengajukan resep ini penulis menggunakan beberapa sumber. Penulis menggunakan sumber dari internet, buku dan wawancara dengan narasumber melalui media whatsapp.

### SAPO TAHU ASAM PEDAS

Jenis Sajian : *Appetizer*  
 Daerah Asal : Pontianak  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 50 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Table 1. 1 RESEP SAPO TAHU ASAM PEDAS

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	500	Gr	Tahu Sutra	Slice
		400	Gr	Bawang Bombay	Chop
		100	Gr	Bawang merah	
		50	Gr	Bawang putih	
		200	Gr	Cabai besar	Slice
		100	Gr	Cabai keriting	Slice
		100	Gr	Nanas	Cube
		50	ml	Air asam jawa	
		secukupnya		Garam	
			Gula		

2	Haluskan	400 100 50 200 100	Gr Gr Gr Gr Gr	Bawang Bombay Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai keriting	Gunakan blender untuk menghaluskan
3.	<i>Saute</i>	50 100	ml Gr	Bumbu halus Air asam jawa Nanas	Masukan air asam jawa dan nanas setelah menumis
4.	<i>Fry</i>	500	Gr	Tahu sutra	
5.	<i>Serve</i>				Tata tahu berbentuk lingkaran

Sumber: <https://endeus.tv/resep/sup-tahu-asam-pedas-ala-chinese-mantap-disantap>



## TUILE BROKOLI

Jenis Sajian : *Appetizer (Garnish)*  
 Daerah Asal : -  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 5 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Table 1. 2 RESEP TUILE BROKOLI

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	50	gr	Brokoli	<i>Blend</i>
		60	Gr	Putih telur	
		45	Gr	Mentega	
		35	Gr	Tepung	
		Secukupnya		Garam	
2	Campurkan	50	Gr	Brokoli	Gunakan blender untuk mencampurkan
		60	Gr	Putih telur	
		45	Gr	Mentega	
		35	Gr	Tepung	
		Secukupnya	Gr	Garam	
3.	<i>Bake</i>			Adonan tuille	Taruh adonan di cetakan tuille bake pada suhu 160c selama 5-8 menit
4.	<i>Serve</i>				Gunakan tuile sebagai <i>garnish</i> sapa tahu asam pedas

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=uJvdBgfXzGs,2022>

## SOUP IKAN

Jenis Sajian : *Soup*  
 Daerah Asal : Pontianak  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 1 dl  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Hot

Table 1. 3 RESEP SOUP IKAN

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan	
1	<i>Mise en Place</i>	500	Gr	Tulang ikan		
		500	Gr	kakap		
		300	Gr	Kakap <i>fillet</i>		
		300	Gr	Gurita		
		50	Gr	Sawi keriting		Slice
		30	Gr	Jahe		Slice
		100	Gr	Lengkuas		Chop
		100	Gr	Sereh		
		50	Gr	Bawang putih		
		1,5	L	Minyak wijen		
		secukupnya	Gr	Air		
			Gr	Garam		
			Lada			
2	<i>Blanch</i>	500	ml	Air	Blanch tulang	
		500	Gr	Tulang ikan kakap	ikan buang <i>scum</i> dan refresh	
3.	<i>Boil</i>	1	Lt	Air	Rebus semua	
		500	Gr	Tulang ikan	bahan lalu	
		50	Gr	kakap	<i>simmer</i>	
		100	Gr	Jahe		

		30	Gr	Sereh Lengkuas	
4.	<i>Seasoning</i>	1 50	Lt Ml	<i>Fish stock</i> Minyak wijen Garam Lada	<i>Seasoning stock</i> yang sedang di <i>simmer</i>
5.	<i>Pansear</i>	500	Gr	Kakap fillet	<i>Pansear</i> bagian kulit terlebih dahulu
6.	<i>Blanch</i>	300 300 1	Gr Gr lt	Gurita Sawi keriting <i>Fish stock</i>	<i>Blanch</i> bahan menggunakan <i>fish stock</i> yang telah dibuat
7	<i>Roll</i>	300	Gr	Sawi keriting	Gulung sawi keriting berbentuk tabung.
8	Sajikan				Sajikan sup ikan dengan <i>live pouring</i>

Sumber: Hasil wawancara narasumber Restaurant Bubur Ikan Ahian, 2024.

## CAVIAR TINTA GURITA

Jenis Sajian : *Soup (Garnish)*  
 Daerah Asal : -  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 5 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Cold

Table 1. 4 RESEP CAVIAR TINTA GURITA

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	50	MI	Tinta gurita	
		5	Gr	Agar-agar bubuk	
		60	MI	Air	
		100	MI	Minyak dingin	
2	Campurkan	50	MI	Tinta gurita	
		5	Gr	Agar agar bubuk	
		60	MI	Air	
3.	<i>simmer</i>			Adonan <i>caviar</i>	
4.	Masukan	100	ml	Adonan Caviar Minyak	Masukan campuran caviar kedalam minyak dingin
5.	Tiriskan			Caviar	Tiriskan caviar pada air mengalir
6.	Sajikan			Caviar	Gunakan <i>caviar</i> sebagai garnish pada soup ikan

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=bQfz-jcyzPs,2022>

## BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI

Jenis Sajian : *Main course*  
 Daerah Asal : Pontianak  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 100 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Hot

Table 1. 5 RESEP BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	1,5	Kg	Burung dara	Breast only
		150	Gr	Bawang merah	
		50	Gr	Bawang putih	
		50	Gr	Kemiri	
		20	Gr	Jahe	
		50	ml	Kecap manis	
		5	Gr	Bunga lawang	
		10	Gr	Cengkeh	
		20	Gr	Kapulaga	
		5	gr	Daun jeruk	
		20	Gr	Serai	
		3	Gr	Daun salam	
1	lt	Air			
2	Haluskan	150	Gr	Bawang merah	Haluskan bahan menggunakan blender
		50	Gr	Bawang putih	
		100	Gr	Cabai keriting	
		50	Gr	Kemiri	
		20	Gr	Jahe	
		10	Gr	Kunyit	
3.	<i>Saute</i>			Bumbu halus	<i>Saute</i> bumbu halus hingga matang

4.	<i>Marinate</i>	1,5	Kg	Daging burung dara	Marinasi daging burung
		50	ml	Bumbu halus Kecap manis	dengan bumbu yang sudah dihaluskan dengan cara diungkep
4.	Grill	1,5	Kg	Daging burung	Grill burung hingga kulit agak gosong dan berbau smokey
5,	Sajikan				Sajikan dengan nasi hangat dan daun singkong kaca.

Sumber: <https://kumparan.com/Resep-makanan/resep-gulai-ayam-kuah-kental-dan-enak-1xYqdbIGcBu/full,2022>

## SAUS GULAI

Jenis Sajian : *Main course*  
 Daerah Asal : Pontianak  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 100 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Hot

Table 1. 6 RESEP SAUS GULAI

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	300	ml	Santan	
		150	Gr	Bawang merah	
		50	Gr	Bawang putih	
		100	Gr	Cabai keriting	
		50	Gr	Kemiri	
		20	Gr	Jahe	
		10	Gr	Kunyit bubuk	
		5	Gr	Bunga lawang	
		10	Gr	Cengkeh	
		20	Gr	Kapulaga	
		5	gr	Daun jeruk	
		20	Gr	Serai	
		3	Gr	Daun salam	
		1	lt	Air	
2	Haluskan	150	Gr	Bawang merah	Haluskan bahan menggunakan blender
		50	Gr	Bawang putih	
		100	Gr	Cabai keriting	
		50	Gr	Kemiri	
		20	Gr	Jahe	
		10	Gr	Kunyit	

3.	<i>Saute</i>			Bumbu halus	<i>Saute</i> bumbu halus hingga matang
4.	Tambahkan	1 300 5 10 10 5 20 3	Lt Ml Gr Gr Gr Pcs Gr Gr	Air Santan Bunga lawang Cengkeh Kapulaga Daun jeruk Serai Daun salam	Tambahkan pada bumbu halus yang sudah di <i>saute</i>
5.	<i>Simmer</i>			Bumbu halus <i>Aromatic</i>	Masak selama 10 menit
6.	Sajikan				Sajikan dengan nasi hangat dan daun singkong kaca.

Sumber: <https://kumparan.com/Resep-makanan/resep-gulai-ayam-kuah-kental-dan-enak-1xYqdbIGcBu/full,2022>



## DAUN SINGKONG KACA

Jenis Sajian : *Main course (Garnish)*  
 Daerah Asal : Pontianak  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 10 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Table 1. 7 RESEP DAUN SINGKONG KACA

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	200 1 secukupnya	Gr Lt	Daun singkong Minyak Garam Msg	
2	Panaskan	1	Lt	Minyak	
3.	<i>Deep fry</i>	300	Gr	Daun singkong	Lebarkan daun saat menggoreng agar tipis dan rapi
4.	<i>Seasoning</i>	secukupnya		Garam MSG	Taburkan saat daun singkong ditiriskan
6.	Sajikan			Daun singkong kaca	Gunakan sebagai garnish pada burung dara bakar saus gulai.

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=Kyw0pLIHQHA,2022>

## NASI PUTIH

Jenis Sajian : *Main course (side dish)*  
 Daerah Asal : -  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 70 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Hot

Table 1. 8 RESEP NASI PUTIH

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	200	Gr	Beras	
		400	ml	Air	
2	Cuci	200	Gr	Beras	Cuci beras hingga bersih
3.	<i>Aron</i>	200	Gr	Beras	Masak nasi dengan rice cooker dan tunggu hingga matang
		400	ml	air	
6.	Sajikan				Gunakan sebagai side dish pada burung dara bakar saus gulai.

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

## ACAR WORTEL DAN BAWANG

Jenis Sajian : *Main course (side dish)*  
 Daerah Asal : -  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 30 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Table 1. 9 RESEP ACAR WORTEL DAN BAWANG

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	150 80 0,75 5 50	Gr Gr Gr Gr Gr	<i>Baby carrot</i> Bawang merah Cuka Garam Gula Air	
2	<i>Blanch</i>	150	Gr	<i>Baby carrot</i>	<i>Blanch</i> baby carrot agar lunak
3.	Campurkan	0,75 5 50	Gr Gr Gr	Cuka Garam Gula	
4.	Simmer			Cairan acar	Masak sebentar selama 5 menit
5.	<i>Pansear</i>	150	Gr	<i>Baby carrot</i>	<i>Pansear</i> baby carrot untuk menambahkan warna <i>burn</i>
6.	Masukan	150 80	Gr Gr	<i>Baby carrot</i> Bawang merah Cairan acar	Campurkan semua bahan tambahkan sedikit air lalu <i>seasoning</i>

7.	Sajikan				Sajikan acar sebagai side dish untuk hidangan burung dara
----	---------	--	--	--	---

Sumber: Bank Resep Seni Kuliner 2024.

## KUE BINGKE

Jenis Sajian : *Dessert*  
 Daerah Asal : Pontianak  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 50 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Table 1. 10 RESEP KUE BINGKE

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	200	ml	Santan	
		50	Gr	Gula pasir	
		3	Pcs	Telur	
		25	Gr	Terigu	
		10	Gr	Susu bubuk	
		50	ml	Susu uht	
2	<i>Simmer</i>	200	ml	Santan	
		50	Gr	Gula pasir	
3.	Kocok	3	Pcs	Telur	
4.	Campurkan	200	ml	Santan	Campurkan bahan dengan <i>mixer</i> atau <i>balloon whisk</i>
		50	Gr	Gula pasir	
		3	Pcs	Telur	
		25	Gr	Terigu	
		10	Gr	Susu bubuk	
		50	ml	Susu uht	
5.	Panaskan				Panaskan cetakan yang telah diolesi minyak
6.	Masukan			Adonan	Masukan adonan kedalam cetakan yang telah

					dipanaskan sebelumnya
7	<i>Bake</i>			Adonan	Panggang di oven dengan suhu 200c selama 10 menit
8.	Sajikan			Kue bingke	Sajikan kue bingke dengan potongan buah dan whip cream.

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/12292199-bingka-bingke-pontianak,2020>

## ES LIDAH BUAYA

Jenis Sajian : *Refreshment*  
 Daerah Asal : Pontianak  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 1

Berat Sajian : 50 gr  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Suhu Hidangan: dingin

Table 1. 11 RESEP ES LIDAH BUAYA

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en Place</i>	250	Gr	lidah buaya	Kemasan
		20	Ml	sirup melon	lidah buaya
		5	Gr	biji selasih	Telah direndam
		50	Ml	air soda	
		5	Gr	lemon	slice
2	<i>Pour</i>			Sirup melon	Tuang sirup melon pada dasar gelas
3	Masukan			Lidah buaya Biji selasih	Masukan lidah buaya beserta airnya dan biji selasih
4	<i>Pour</i>			Air soda	Masukan air soda pada bagian atas minuman
5	<i>Garnish</i>			Lemon	Garnish dengan potongan

					lemon pada gelas
6	<i>Serve</i>				Sajikan pada Suhu dingin.

Sumber : <https://www.kompas.com/food/read/2023/05/24/082800675/resep-es-lidah-buaya-turunkan-suhu-badan-saat-cuaca-panas,2023>



### 1.7 Nilai Gizi dan Nutrisi Menu

Informasi nilai gizi (nutrition facts) adalah bagian dari label makanan, yang berisi tentang kandungan zat gizi yang ada dalam bahan makanan (Hermina, 2021) . Setiap hidangan memiliki nilai gizi berupa vitamin, serat, protein, karbohidrat yang bermanfaat bagi tubuh. Nilai gizi juga dapat berfungsi sebagai ukuran kalori yang berada pada hidangan. Hal ini perlu diperhatikan untuk menjaga keseimbangan gizi pada makanan. Berikut adalah kandungan gizi dari set menu yang dihidangkan.

Table 1. 12 NILAI GIZI TAHU SUTRA ASAM PEDAS

<b>NILAI GIZI TAHU SUTRA ASAM PEDAS</b>					
<b>Jumlah (gr)</b>	<b>Nama bahan</b>	<b>Karbo gr</b>	<b>Lemak gr</b>	<b>Protein gr</b>	<b>Kalori kkal</b>
50	air asam jawa	31,25	0,3	1,4	120
400	bawang bombay	38,51	0,3	3,5	160
100	bawang merah	10,11	0,08	0,92	42
50	bawang putih	16,53	0,25	3,18	74
50	brokoli	3,32	0,18	1,41	17
200	cabai besar	14,62	0,51	3,1	64
100	cabai keriting	8,01	0,4	1,7	36
5	garam	0	0	0	0
9	gula	9	0	0	35
45	mentega	0	36	0	330
100	nanas	12,63	0,12	0,54	48
60	putih telur	0,44	0,1	6,54	31
1200	tahu sutra	24	96	108	1380
35	tepung	26,71	0,34	3,62	127
<b>TOTAL</b>		195,13	134,58	133,91	2464
<b>TOTAL/PORSI</b>		19,513	13,458	13,391	246,4

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2024.

Table 1. 13 NILAI GIZI SOUP IKAN

<b>NILAI GIZI SOUP IKAN</b>					
<b>Jumlah (gr)</b>	<b>Nama bahan</b>	<b>Karbo</b>	<b>Lemak</b>	<b>Protein</b>	<b>Kalori</b>
		<b>gr</b>	<b>gr</b>	<b>gr</b>	<b>kkal</b>
5	agar agar bubuk	3	0	0	10
1500	air	0	0	0	0
100	bawang putih	33,06	0,5	6,36	149
10	garam	0	0	0	0
300	gurita	6,6	3,12	44,73	246
50	jahe	8,88	0,38	0,91	40
500	kakap fillet	0	6,7	102,55	500
20	lada	13,33	0	0	67
30	lengkuas	1,32	0,16	0,43	7
100	minyak	0	90,91	0	818
50	minyak wijen	0	50	0	442
300	sawi keriting	17,07	1,26	7,35	90
100	sereh	25,31	0,49	1,82	99
50	tinta gurita	0,3	0,55	0,12	12
<b>TOTAL</b>		108,87	154,07	164,27	2480
<b>TOTAL/PORSI</b>		10,887	15,407	16,427	248

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2024.

Table 1. 14 NILAI GIZI BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI

<b>NILAI GIZI BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI</b>					
<b>Jumlah (gr)</b>	<b>Nama bahan</b>	<b>Karbo</b>	<b>Lemak</b>	<b>Protein</b>	<b>Kalori</b>
		<b>gr</b>	<b>gr</b>	<b>gr</b>	<b>kkal</b>
150	baby carrot	12,36	0,2	0,96	52
230	bawang merah	15,16	0,12	1,38	63
50	bawang putih	16,54	0,25	3,18	74
200	beras	317,92	2,35	26,99	1444
5	bunga lawang	5,88	2,9	1	25
10	cengkeh	0,51	0,03	0,11	2
0,75	cuka	0	0	0	0
1500	daging burung dara	0	44,85	338,85	1845
5	daun jeruk	2,3	0,21	0,23	8
3	daun salam	2,25	0,25	0,23	9
200	daun singkong	14,5	0,57	7,32	76
30	garam	0	0	0	0

50	gula	49,99	0	0	194
20	jahe	3,55	15	0,36	16
20	kapulaga	13,69	1,34	2,15	62
50	kemiri	6,93	35,98	4,58	346
10	kunyit bubuk	6,49	0,99	0	35
1000	minyak	0	909,09	0	8182
30	msg	0	0	0	0
300	santan	20	70	0	700
20	serai	5,06	0,1	0,36	20
<b>TOTAL</b>		<b>493,13</b>	<b>1084,23</b>	<b>386,74</b>	<b>13153</b>
<b>TOTAL/PORSI</b>		<b>49,313</b>	<b>108,423</b>	<b>38,674</b>	<b>1315,3</b>

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2024.

Table 1. 15 NILAI GIZI KUE BINGKE

<b>NILAI GIZI KUE BINGKE</b>					
<b>Jumlah (gr)</b>	<b>Nama bahan</b>	<b>Karbo</b>	<b>Lemak</b>	<b>Protein</b>	<b>Kalori</b>
		<b>gr</b>	<b>gr</b>	<b>gr</b>	<b>kcal</b>
50	gula	49,99	0	0	194
200	santan	13,33	46,67	0	467
10	susu bubuk	6,21	1,62	0	46
50	susu uht	2,4	1,6	1,6	30
90	telur	69	8,95	11,32	132
25	terigu	19,08	0,24	2,58	91
<b>TOTAL</b>		<b>160,01</b>	<b>59,08</b>	<b>15,5</b>	<b>960</b>
<b>TOTAL/PORSI</b>		<b>32,002</b>	<b>11,816</b>	<b>3,1</b>	<b>192</b>

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2024.

Table 1. 16 NILAI GIZI ES LIDAH BUAYA

<b>NILAI GIZI ES LIDAH BUAYA</b>					
<b>Jumlah (gr)</b>	<b>Nama bahan</b>	<b>Karbo</b>	<b>Lemak</b>	<b>Protein</b>	<b>Kalori</b>
		<b>gr</b>	<b>gr</b>	<b>gr</b>	<b>kcal</b>
250	lidah buaya	50	0	3.12	219
20	sirup melon	81	0	0	87
5	biji selasih	0.14	0.03	0.16	1
50	air soda	5.12	0.01	0.04	20
5	lemon	0.47	0.02	0.06	1
<b>TOTAL</b>		<b>131</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>328</b>
<b>TOTAL / PORSI</b>		<b>26,2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>65,6</b>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

### 1.8 Recipe Costing, Dish Costing, Selling price

Biaya dalam penyelenggaraan makanan dapat dikategorikan menjadi tiga hal yakni biaya bahan makanan (food cost), biaya tenaga kerja serta biaya lain-lain (overhead). Biaya bahan makanan (food cost) adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan makanan yang akan diolah untuk menghasilkan makanan (safitri,2020).

Penghitungan biaya hidangan dilakukan untuk sumber data dan kebutuhan bahan dalam pembuatan sebuah menu. Selain pembuatan menu penghitungan biaya dilakukan untuk menentukan harga jual yang sesuai kebutuhan berdasarkan harga bahan yang digunakan.

Table 1. 17 FOOD COSTING TAHU SUTRA ASAM PEDAS

FOOD COSTING TAHU SUTRA ASAM PEDAS						
Bahan	Jumlah bahan	Unit	Harga pasar	Kuantitas	Unit	Total harga
Asam jawa	20	gr	Rp4.000	150	gr	Rp533
Bawang bombay	400	gr	Rp40.000	1000	gr	Rp16.000
Bawang merah	100	gr	Rp60.000	1000	gr	Rp6.000
Bawang putih	50	gr	Rp45.000	1000	gr	Rp2.250
Brokoli	50	gr	Rp17.000	500	gr	Rp1.700
Cabai besar	200	gr	Rp80.000	1000	gr	Rp16.000
Cabai keriting	100	gr	Rp50.000	1000	gr	Rp5.000
Garam	13	gr	Rp2.500	250	gr	Rp130
Gula	30	gr	Rp19.400	1000	gr	Rp582
Mentega	45	gr	Rp43.500	227	gr	Rp8.623
Nanas	100	gr	Rp12.000	1000	gr	Rp1.200
Putih telur	60	gr	Rp8.000	250	gr	Rp1.920
Tahu sutra	5	pcs	Rp9.000	1	pcs	Rp45.000
Tepung	35	gr	Rp16.000	1000	gr	Rp560
<b>Recipe costing</b>						Rp105.499
<b>Dish costing (10 pax)</b>						Rp10.550
<b>Food costing</b>						35%
<b>Selling price</b>						Rp30.142

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

Table 1. 18 FOOD COSTING SOUP IKAN

FOOD COSTING SOUP IKAN						
Bahan	Jumlah bahan	Unit	Harga pasar	Kuantitas	Unit	Total harga
Agar agar bubuk	2	gr	Rp5.500	7	gr	Rp1.571
Bawang putih	150	gr	Rp45.000	1000	gr	Rp6.750
Fillet kakap	500	gr	Rp52.000	500	gr	Rp52.000
Garam	8	gr	Rp2.500	250	gr	Rp80
Gurita	300	gr	Rp55.500	500	gr	Rp33.300
Jahe	50	gr	Rp8.500	250	gr	Rp1.700
Lengkuas	30	gr	Rp3.400	100	gr	Rp1.020
Merica	5	gr	Rp1.250	4	gr	Rp1.563
Minyak	300	ml	Rp18.000	1000	ml	Rp5.400
Minyak wijen	20	ml	Rp27.000	300	ml	Rp1.800
Sawi keriting	300	gr	Rp22.500	250	gr	Rp27.000
Serai	100	gr	Rp5.000	200	gr	Rp2.500
Tinta gurita	50	ml	Rp57.000	150	ml	Rp19.000
Tulang ikan	500	gr	Rp10.000	500	gr	Rp10.000
<b>Recipe costing</b>						Rp163.684
<b>Dish costing (10 pax)</b>						Rp16.368
<b>Food costing</b>						35%
<b>Selling price</b>						Rp46.767

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

Table 1. 19 FOOD COSTING BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI

FOOD COSTING BURUNG DARA BAKAR SAUS GULAI						
Bahan	Jumlah bahan	Unit	Harga pasar	Kuantitas	Unit	Total harga
baby carrot	150	gr	Rp36.000	250	gr	Rp21.600
bawang merah	230	gr	Rp60.000	1000	gr	Rp13.800
bawang putih	50	gr	Rp45.000	1000	gr	Rp2.250
beras	400	gr	Rp15.900	1000	gr	Rp3.10
bunga lawang	5	gr	Rp9.000	50	gr	Rp900
cabai keriting	200	gr	Rp50.000	1000	gr	Rp10.000
cengkeh	10	gr	Rp20.000	100	gr	Rp2.000
cuka	50	ml	Rp15.750	650	ml	Rp1.212
daging burung dara	1500	gr	Rp28.000	250	gr	Rp168.000
daun jeruk	5	gr	Rp5.000	50	gr	Rp500
daun salam	5	gr	Rp3.000	100	gr	Rp150
Daun singkong	200	gr	Rp7.000	300	gr	Rp4.667
garam	30	gr	Rp2.500	250	gr	Rp300

gula	50	gr	Rp19.200	1000	gr	Rp960
jahe	20	gr	Rp8.500	250	gr	Rp680
kapulaga	20	gr	Rp13.000	50	gr	Rp5.200
kemiri	50	gr	Rp6.500	50	gr	Rp6.500
kunyit bubuk	10	gr	Rp10.000	100	gr	Rp1.000
minyak	1000	ml	Rp18.000	1000	ml	Rp18.000
santan	300	ml	Rp9.000	200	ml	Rp13.500
serai	20	gr	Rp5.000	200	gr	Rp500
<b>Recipe costing</b>						Rp274.898
<b>Dish costing (10 pax)</b>						Rp27.490
<b>Food costing</b>						35%
<b>Selling price</b>						Rp78.542

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

Table 1. 20 FOOD COSTING KUE BINGKE

FOOD COSTING KUE BINGKE						
Bahan	Jumlah bahan	Unit	Harga pasar	Kuantitas	Unit	Total harga
Gula pasir	50	gr	Rp19.400	1000	gr	Rp970
Santan	200	ml	Rp9.000	200	ml	Rp9.000
Susu bubuk	10	gr	Rp18.500	200	gr	Rp925
Susu uht	50	ml	Rp15.800	1000	ml	Rp790
Telur	3	pcs	Rp2.500	1	pcs	Rp7.500
Terigu	25	gr	Rp16.000	1000	gr	Rp400
<b>Recipe costing</b>						Rp19.585
<b>Dish costing (10 pax)</b>						Rp1.959
<b>Food costing</b>						35%
<b>Selling price</b>						Rp5.596

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

Table 1. 21 FOOD COSTING ES LIDAH BUAYA

FOOD COSTING ES LIDAH BUAYA						
Bahan	Jumlah bahan	Unit	Harga pasar	Kuatintas	Unit	Total harga
lidah buaya	250	gr	Rp23.700	1250	gr	Rp4.740
sirup melon	20	ml	Rp70.000	650	ml	Rp2.154
biji selasih	5	gr	Rp9.300	50	gr	Rp930
air soda	50	ml	Rp5.000	250	ml	Rp1.000
lemon	5	gr	Rp9.500	500	gr	Rp95
<b>Recipe Costing</b>						Rp8.919
<b>Dish Costing (5 pax)</b>						Rp1.784
<b>Food Costing</b>						10%
<b>Selling Price</b>						Rp17.838

Sumber : Hasil Olahan penulis, 2024.

Table 1. 22 FOOD COSTING KESELURUHAN

FOOD COSTING KESELURUHAN					
no.	Makanan	Porsi	Food Cost	Recipe Costing	Dish Costing
1	Tahu Sutra Asam Pedas	5	20%	Rp105.499	Rp10.550
2	Soup Ikan	5	30%	Rp163.684	Rp16.368
3	Burung Dara Bakar Saus Gulai	5	35%	Rp274.898	Rp27.490
4	Kue Bingke	5	10%	Rp19.585	Rp1.959
5	Es Lidah Buaya	5	10%	Rp8.919	Rp1.784
Total			105%	Rp572.585	Rp58.151

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

Table 1. 23 SELLING PRICE KESELURUHAN

SELLING PRICE KESELURUHAN					
no.	Makanan	Food Cost	Dish Costing	Selling Price	Rounding
1	Tahu Sutra Asam Pedas	20%	Rp10.550	Rp52.749	Rp53.000
2	Soup Ikan	30%	Rp16.368	Rp54.561	Rp55.000
3	Burung Dara Bakar Saus Gulai	35%	Rp27.490	Rp78.542	Rp79.000
4	Kue Bingke	10%	Rp1.959	Rp19.585	Rp20.000
5	Es Lidah Buaya	10%	Rp1.784	Rp17.838	Rp20.000
Total		105 %	Rp58.151	Rp223.275	Rp227.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

## 1.9 Tempat dan Waktu Penelitian

### 1.9.1 Tempat Penelitian

Tempat penelitian akan dilaksanakan di Kota Pontianak Kalimantan Barat dan tempat kos yang berada di Jl. Dr. Setiabudi No 163A, Sukasari, Kota Bandung. Penelitian dilakukan dengan peralatan sederhana dan seadanya.

### 1.9.2 Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Juli hingga Agustus 2024.