

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan letak geografisnya, Indonesia merupakan negara kepulauan yang luas. Indonesia terletak diantara dua Benua yaitu Benua Asia dan Australia serta berada ditengah Samudera Hindia dan Pasifik. Sehingga karena berada di posisi silang, wilayah Indonesia memiliki Iklim Tropis akibat pengaruh angin musim yang melintasi wilayah Indonesia. Kondisi Iklim tersebut mendukung proses pertanian Indonesia dengan curah hujan yang tinggi dan meratanya panas matahari di seluruh wilayah pertanian yang membentang luas sehingga banyak varietas tanaman yang dapat tumbuh dengan subur. Hal ini juga dipengaruhi letak negara Indonesia yang berada di kawasan cincin api pasifik sehingga sebagian besar tanahnya yang subur berasal dari aktifitas vulkanik. Pertanian Indonesia telah menghasilkan berbagai macam komoditas bahan pangan seperti padi, jagung, umbi-umbian, karet, kopi, tebu, tembakau dan masih banyak lagi, sehingga saat ini Indonesia telah diakui keberadaannya sebagai negara agraris yang kaya akan hasil tani yang melimpah. Selain itu, wilayah maritim Indonesia juga sangat kaya akan berbagai biota lautnya karena berada diantara dua Samudera sehingga terdapat berbagai macam jenis ikan dan hasil laut lainnya yang tersebar luas di perairan Indonesia. Karena letaknya yang berada diantara dua Benua, Indonesia memiliki kekayaan Flora dan Fauna yang kemudian banyak dimanfaatkan oleh masyarakat

Indonesia sebagai sumber perekonomian mereka baik dari segi pariwisata maupun perdagangan komoditi pangan yang dapat menjadi sumber penghasilan negara.

Letak kepulauan Indonesia cukup strategis yaitu berada di persimpangan pelayaran dan perdagangan dunia sehingga wilayah laut Nusantara tidak menjadi penghalang bagi para pedagang dari negara lain untuk melakukan ekspedisi ke wilayah Nusantara, terlebih lagi karena mereka tertarik dengan komoditi pangan yang berlimpah seperti cengkeh, lada, pala, beras, dan sebagainya (Anthony Reid, 1992 : 4). Namun, hal tersebut juga mempengaruhi keragaman budaya yang ada. karena berada di wilayah lalu lintas perdagangan yang zaman dahulu banyak didatangi oleh pedagang asing dari negara dan bangsa lain sehingga tidak hanya berdagang melainkan banyak pengaruh budaya baru yang diperkenalkan kepada masyarakat Indonesia salah satunya yaitu dalam bidang komoditi pangan dan kuliner. Bangsa Eropa membawa gandum dan kentang, pedagang dari Tiongkok membawa pengaruh makan mie, tahu, dan teknik memasak menumis cepat menggunakan wajan besar, serta pedagang dari Arab dan India yang membawa berbagai macam rempah-rempah baru dan memperkenalkannya kepada masyarakat Indonesia. Hal ini tentu saja diserap dan diterima dengan baik oleh masyarakat pribumi karena sejak dahulu masyarakat Indonesia dikenal ramah dan terbuka.

Masyarakat Indonesia merupakan bangsa yang heterogen dan multicultural hal ini dikarenakan Indonesia memiliki beragam kebudayaan dari berbagai suku bangsa, etnis, adat istiadat, dan budaya. Kemajemukan budaya di Indonesia terbentuk karena Indonesia memiliki sekitar 300 suku, 200 bahasa daerah, dan ribuan aspirasi kultural, maka dalam interaksi sosial setiap masyarakat dituntut untuk bersikap toleran (Asmuri, 2017). Nilai-nilai pendidikan *multicultural* berasal

dari keanekaragaman budaya, bahasa, suku, dan agama yang ada (Slamet et al, 2017). Hal ini merupakan salah satu bentuk Identitas Nasional masyarakat Indonesia yang menjadikannya berbeda dengan negara lain, karena berdasarkan ciri khas yang unik yang dimiliki setiap daerah yang kemudian membentuk jati diri bangsa Indonesia. Salah satu bentuk identitas nasional atau ciri khas bangsa Indonesia yaitu beragamnya makanan khas tradisional yang saat ini keberadaannya makin dikenal secara luas.

Karena sumber daya alam yang melimpah dan letak geografis yang menguntungkan dan strategis, Indonesia memiliki berbagai macam sajian kuliner yang kaya akan rempah-rempah. Selain itu, sebagian besar masakan tradisional di Indonesia masih menggunakan resep secara turun temurun, sehingga citarasanya tetap konsisten (Darwis, 2022). Makanan tradisional sangat erat kaitannya dengan budaya, dan tampak natural tradisional dalam penyajiannya. Setiap sajian tradisional Indonesia memiliki cerita dan asal usul masing-masing dibalik bahan dan cara pembuatannya (Krisnawati, 2022). Masakan khas daerah atau mas (Amin, 2012)akan tradisional adalah makanan yang berkembang secara khusus di suatu daerah dan dimasak menggunakan bahan-bahan yang bersumber dari pangan lokal dan resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat (Fardiaz, 1998).

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, seiring dengan beragamnya etnik dan wilayah multikulturalnya. Makanan tradisional Indonesia mengandung berbagai macam rempah-rempah, memiliki aneka teknik memasak dan berbahan-bahan lokal yang sebagian mendapat pengaruh dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa. Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya

bahan baku lokal yang tersedia di tiap-tiap daerah. Makanan tradisional memiliki peluang besar untuk dikembangkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, sehingga makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal yang ada (Sims, 2009). Sajian kuliner tradisional merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus dioptimalisasi keberadaannya sebagai salah satu aset kultural melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi. Maka dari itu, berikut penulis akan membahas mengenai Provinsi Gorontalo serta sajian kuliner tradisional khas yang dimiliki.

Gorontalo atau yang sebelumnya disebut Semenanjung Gorontalo adalah salah satu Provinsi yang ada di Indonesia dan terletak di Semenanjung Minahasa, bagian utara Pulau Sulawesi. Provinsi Gorontalo merupakan hasil pemekaran dari Provinsi Sulawesi Utara berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 38 Tahun 2000 tentang Pembentukan Provinsi Gorontalo. Saat ini Provinsi Gorontalo terdiri dari 5 Kabupaten dan 1 Kota yaitu Kabupaten Pohuwato, Kabupaten Boalemo, Kabupaten Gorontalo Utara, Kabupaten Gorontalo, Kabupaten Bone Bolango, dan Kota Gorontalo yang sekaligus merupakan Ibukota dari Provinsi Gorontalo (PKP Gorontalo, 2020).

Provinsi Gorontalo memiliki luas wilayah sebesar 12.215,44 km², dengan jumlah pulau kecil disekitarnya yang teridentifikasi sampai saat ini yaitu sebanyak 67 pulau. Berdasarkan letak administratif, wilayah Gorontalo berbatasan langsung dengan dua Provinsi lainnya yaitu Provinsi Sulawesi Tengah di sebelah barat dan Provinsi Sulawesi Utara di sebelah timur. Di sisi utara berbatasan langsung dengan

laut Sulawesi dan di sebelah selatan berbatasan dengan Teluk Tomini (BPK RI, 2019).

Gorontalo berasal dari kata "*Hulontalangi*" yang mana "*Huluntu*" memiliki arti Lembah dan "*Langi*" yang berarti Mulia, sehingga Hulontalangi dapat dimaknai sebagai Lembah Mulia (Mustakimah, M., 2014). Hulontalangi merupakan nama sebuah lembah di sebelah selatan Gunung Tilongkabila yang merupakan salah satu gunung purba di Semenanjung Gorontalo yang juga disebut "*Hulontalo*" yang kemudian menjadi asal usul wilayah kota Gorontalo (Badudu, Y., 1982). Dalam literatur Portugis dan Belanda kata "*Hulontalo*" masih terbilang sulit dalam pengucapannya sehingga kemudian di ganti dengan sebutan "*Horontalo*" atau "*Goenong-Tello*" lalu diadaptasi lagi menjadi kata Gorontalo yang kemudian digunakan hingga saat ini (Leupe, 1866).

Provinsi Gorontalo dihuni oleh berbagai macam etnis yang kemudian membentuk satu ikatan kekeluargaan atau kerajaan yang biasa disebut dengan "*Pohala'a*" sehingga seluruh ikatan yang ada terikat secara teritorial dan juga genealogis (Amin, B., 2012). Seiring dengan perkembangan zaman, seluruh etnis atau "*Pohala'a*" tersebut kemudian diakui dan menjadi bagian dari identitas suku Gorontalo. Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo pada tahun 2010, berdasarkan hasil sensus penduduk Suku Gorontalo adalah masyarakat asli yang hidup di wilayah utara pulau Sulawesi dan tersebar di wilayah Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, dan Kalimantan Timur.

Wilayah Provinsi Gorontalo merupakan daerah agraris dengan tanahnya yang didominasi oleh permukaan datar, berbukit, dan pegunungan sehingga berbagai macam varietas tanaman dapat tumbuh dengan subur didaerah tersebut. Sektor

pertanian Provinsi Gorontalo memanfaatkan jagung yang kemudian menjadi bahan pangan pokok penduduknya karena pada saat itu harga beras sangat mahal, Setiap tahunnya masyarakat sekitar memiliki kebiasaan menanam jagung atau biasa disebut "*Binte*". Binte atau jagung sangat cocok dibudidayakan dengan kondisi tanah serta iklim di daerah Gorontalo. Terdapat 14 jenis jagung yang dibudidayakan oleh masyarakatnya, dan yang paling banyak dikonsumsi adalah jenis Hungola'a, Potungo, Damahu, Molalahu, Potaya, Dileneluhu dan Domohi. Jagung jenis Hungola'a rata-rata memiliki 70 hari masa tanam, sedangkan jenis lainnya memerlukan waktu penanaman selama 90 sampai 120 hari agar benar-benar matang. Selain jagung, masyarakat setempat juga menanam padi, sagu, ubi, dan kacang. Selain sektor pertanian, masyarakat sekitar juga bergantung pada hasil perkebunan mereka dengan hasil yang dibudidayakan yaitu berupa kopi, coklat, tembakau, dan kelapa (Janeke Peggy et al, 2019).

Mayoritas masyarakat suku Gorontalo memeluk agama Islam, oleh karena itu provinsi Gorontalo sering mendapat sebutan Bumi Serambi Madinah, dengan semboyan masyarakatnya yaitu "Aadati hula-hula to Sara', Sara' hula-hula to Kuru'ani (Adat bersendikan Syara', Syara bersendikan Al-Quran)" (Antonius Purwanto, 2021). Sebelum agama Islam masuk ke Indonesia khususnya daerah Gorontalo, masyarakat khas suku Gorontalo masih belum memeluk agama dan mempercayai kepercayaan yang ada. Namun pada saat pedagang dari Arab datang dan kemudian menyebarkan agama Islam melalui interaksi dengan masyarakat setempat sejak saat itulah terdapat pengaruh yang signifikan terhadap sajian kuliner Gorontalo.

Sebelumnya sajian kuliner Gorontalo masih menggunakan bumbu sederhana dalam pengolahannya, seperti pada saat mengolah ikan hanya diberikan garam dan perasan jeruk nipis. Dan pada saat mendapat pengaruh dari masakan Arab, banyak hidangan khas Gorontalo yang mulai menggunakan berbagai macam variasi bumbu serta rempah-rempah aromatik seperti kayu manis, jintan, dan ketumbar. Namun karena terdapat etnis selain suku Gorontalo yaitu etnis Minahasa yang menggunakan daging babi dalam masakannya maka etnis Gorontalo akan menggunakan daging sapi, hal ini merupakan bentuk toleransi antar etnis demi menjaga kekayaan budaya sajian kuliner

Menurut Alfi Fakhriyah dalam buku “Kearifan Lokal Dalam Kuliner Tradisional Gorontalo”, makanan merupakan alat komunikasi antar etnis yang ada di Provinsi Gorontalo. Melalui sajian kuliner tradisional khas daerah, terjalin proses komunikasi sosial dan budaya antar kelompok etnis yang dapat menciptakan keselarasan, timbul rasa saling menghormati dan saling membutuhkan antar satu sama lain. Beberapa contoh sajian kuliner provinsi Gorontalo seperti Ilabulo, U Yilahe, Tili’aya, dan Kukisi Karawo adalah ragam sajian yang merupakan hasil kebudayaan Gorontalo dengan cerita serta filosofi dibaliknya.

Binte Biluhuta adalah sajian kuliner khas Gorontalo yang paling diminati yang menggunakan bahan utama berupa jagung yang juga merupakan bahan makanan pokok masyarakat Gorontalo. Hidangan berikutnya yaitu sajian kuliner Tili’aya yang menggunakan kelapa sebagai bahan utamanya, kelapa juga merupakan bahan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Gorontalo selain jagung. Selain itu, masyarakat setempat memiliki tradisi mengkonsumsi cabai sebagai bahan

makanan pelengkap, salah satu contohnya yaitu digunakan dalam pembuatan Ilabulo dan U Yilahe karena rasa pedas yang dihasilkan dapat meningkatkan nafsu makan. U Yilahe adalah sajian kuliner berupa lauk berbahan dasar ikan yang dimasak dengan cara direbus bersama dengan bumbu khas Gorontalo.

Berdasarkan sajian kuliner U Yilahe, diketahui bahwa sajian kuliner khas Gorontalo juga memanfaatkan bahan pangan berupa hasil lautnya yang ketersediaannya melimpah dan sangat terjangkau. Masyarakat setempat memanfaatkan ikan gabus, cakalang, dan kakap serta ikan segar lainnya yang langsung diperoleh dari perairan Gorontalo sehingga daging ikan memiliki rasa yang manis dan segar.

Sajian kuliner tradisional Gorontalo juga memegang peran penting dalam kegiatan adat dan perayaan agama yang sampai saat ini masih dilaksanakan. Pada saat memperingati 12 Rabiul Awal yang menjadi hari lahir Rasulullah, masyarakat Gorontalo melakukan sedekah bumi dengan mempersembahkan hasil bumi yang dimiliki. Pada saat kegiatan perayaan makanan yang harus disediakan yaitu satu ekor ayam utuh serta nasi kuning, putih, dan merah. Nasi yang disajikan pun bukan berupa nasi biasa melainkan nasi Bilindi. Bilindi adalah nasi yang dimasak dengan santan dan bumbu rempah seperti pala dan cengkeh dan harus dilengkapi dengan hati dan ampela ayam, serta suwiran ayam kampung.

Sajian kuliner tradisional Ilabulo menjadi simbol perdamaian raja-raja yang bertikai. Ilabulo terbuat dari campuran sagu dan kulit ayam yang dibungkus menggunakan daun pisang, kemudian dikukus atau dibakar. Dan seiring perkembangan zaman, makanan ini wajib disajikan pada saat syukuran setelah

khitanan. Karena masyarakat suku Gorontalo meyakini bahwa setelah dikhitani seorang anak akan kehabisan energi setelah menangis, maka untuk dapat mengembalikan tenaganya ia akan diberi makan ilabulo karena teksturnya yang mudah dicerna dan memiliki nilai gizi yang tinggi dari kulit ayam kampung yang digunakan. Selain itu, ilabulo juga sering disajikan untuk wanita yang baru melahirkan karena diyakini dapat mempercepat proses pemulihan secara alami (Zahra Khan, 2021).

Sajian kuliner tradisional khas daerah bagi masyarakat Gorontalo lebih dari sekedar alat untuk bertahan hidup dan memenuhi kebutuhan akan pangan, namun merupakan bentuk kekayaan budaya yang harus dijaga keberadaannya karena merupakan salah satu aset berharga masyarakatnya yang kemudian menjadi identitas dan ciri khas Provinsi Gorontalo. Maka dari itu, penulis memutuskan untuk mengangkat judul **“Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Khas Provinsi Gorontalo”** sebagai karya Tugas Akhir menggunakan tema Food Presentation dengan harapan dapat mengembangkan sajian kuliner tradisional khas provinsi Gorontalo baik dari segi pengembangan dan penambahan bahan, serta pengembangan dalam penyajiannya sehingga mampu meningkatkan tampilan setiap sajian. Selain itu, penulis juga berharap melalui Tugas Akhir ini penulis dapat memperkenalkan sajian kuliner khas Gorontalo kepada masyarakat luas, khususnya generasi muda yang kemudian juga ikut melestarikan dan mengembangkan presentasi sajian kuliner khas Gorontalo agar tidak tenggelam seiring dengan perkembangan zaman dan juga arus globalisasi dan modernisasi yang menargetkan generasi muda sehingga melupakan warisan kekayaan budaya Indonesia. Dan yang terpenting penulis harap dengan adanya pengembangan dalam presentasi dan juga

penyajianya, sajian kuliner khas Gorontalo dapat menjadi sumber ide bisnis mata pencaharian masyarakatnya yang memberi nilai lebih sehingga meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian masyarakat Provinsi Gorontalo.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari tugas akhir *Food Presentation* oleh penulis antara lain sebagai berikut :

1.2.1. Tujuan Formal

Tujuan Formal penyusunan tugas akhir ini oleh penulis adalah untuk dapat memenuhi tugas akhir yang merupakan salah satu kewajiban dan persyaratan untuk menyelesaikan studi di Program Diploma III, pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

- a) Sebagai wujud pengaplikasian ilmu dan keterampilan yang telah penulis pelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan memaparkannya ke dalam bentuk karya tulis tugas akhir.
- b) Mengembangkan Presentasi penyajian hidangan kuliner khas Provinsi Gorontalo sebagai warisan kekayaan budaya agar lebih menarik dari segi tampilannya, sehingga semakin menarik minat konsumen
- c) Sebagai peluang usaha yang bernilai lebih dan menjadi ide bisnis bagi masyarakat untuk mengembangkan sajian kuliner khas Provinsi Gorontalo.

- d) Untuk menghitung biaya produksi beserta *selling price* (harga jual) setiap hidangan
- e) Untuk menghitung kandungan gizi yang dimiliki setiap hidangan yang disajikan.

1.3 Usulan Produk

Provinsi Gorontalo memiliki berbagai macam sajian kuliner tradisional dengan cita rasa istimewa. Setiap sajian kuliner yang ada menggambarkan keadaan dan kondisi alam serta sumber daya yang dimiliki dan juga nilai budaya yang terkandung didalamnya yang sangat lekat dan berpedoman pada nilai-nilai serta ajaran Islam. Dalam proses pengolahannya, penggunaan rempah dan metode pemasakan dalam tradisi sajian kuliner Gorontalo tidak terlalu kompleks, Penggunaan bumbu yang sederhana justru menjadi ciri khas sajian kulinernya namun tetap memiliki citarasa yang segar dan sedap sehingga menarik perhatian penulis untuk mengulas beberapa sajian kuliner tersebut. Berikut ini, adalah beberapa produk sajian kuliner khas Provinsi Gorontalo yang akan penulis angkat dalam karya tugas akhir ini :

1.3.1. Usulan Menu

10 COURSES GORONTALO RIJSTTAFEL MENU

“PERKEDEL NIKE”

(*croquette* dengan isiian ikan nike, jamur kancing, daun bawang, seledri)

“ILABULO”

(campuran sagu dan kulit ayam yang *di pan sear*, *chicken foie gras*
mousse, *soft boiled quail egg*, taburan *chopped cilantro*)

“BINTE BILUHUTA”

(*shrip dumpling*, jagung, daun bawang dan kemangi, tomat hijau dan
merah kemudian direbus dengan *coconut water* dengan *garnish green oil*)

“ALIMBULUTO”

(campuran beras ketan dan jagung yang sudah dihaluskan kemudian
dikukus)

“GOHU LO PUTUNGO”

(*pickle* jantung pisang, ikan cakalang suwir, kelapa parut, *julliene* wortel,
minyak kelapa)

“SATE BALANGA”

(*braised beef roulade* , *pesto* daun papaya jepang, saus balanga, *crispy*
sweet potato, *pickle shallot*)

“AYAM BAKAR ILONI”

(sate lilit ayam yang digrill dilengkapi dengan sambal rempah bumbu
iloni)

“DABU – DABU LO SAGELA”

(sambal roa khas Gorontalo)

“TILI’ AYA”

(*brown sugar panna cotta* dengan isian kacang mete dan pisang, *vla* santan
kayu manis, dan *tuile*)

“OMU”

(rebusan air jahe, serih, gula aren, cengkeh dicampur dengan *coconut*
water, kental manis lalu dijadikan *frappe*, dengan topping kelapa muda, dan
angka)

1.3.2. Deskripsi Menu

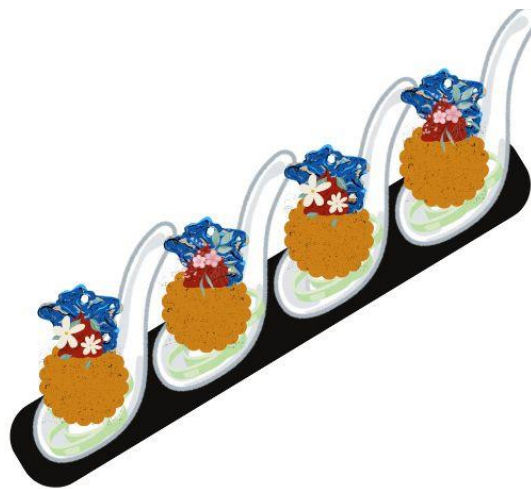
Berikut ini adalah deskripsi penjelasan produk sajian kuliner yang penulis angkat ke dalam tugas akhir dengan bentuk *Food Presentation* :

1. Perkedel Nike

Perkedel Nike merupakan perkedel khas provinsi Gorontalo. Nama perkedel nike diambil dari bahan dasarnya yaitu ikan nike. Ikan nike adalah jenis ikan air tawar berukuran kecil yang banyak berkembang biak di perairan gorontalo, oleh sebab itu masyarakat Gorontalo banyak memanfaatkan jenis ikan ini dan diolah menjadi berbagai macam hidangan

salah satunya yang paling terkenal yaitu perkedel nike. Yang membedakan perkedel nike dengan perkedel lainnya yaitu terdapat pada penggunaan ikan nike yang khas. Selain itu, ciri khas perkedel nike adalah memiliki tekstur yang *crunchy*.

Pengembangan yang penulis lakukan terhadap sajian Perkedel Nike yaitu dengan memodifikasi konsep perkedel menjadi bentuk croquette.



GAMBAR 1 SKETSA PERKEDEL NIKE

(Sumber : hasil olahan penulis, 2024)

2. Ilabulo

Ilabulo merupakan salah satu makanan khas masyarakat gorontalo yang terbuat dari campuran tepung sagu, hati dan ampela ayam, kulit ayam, telur dan pisang lalu dibumbui dengan bumbu merah dan rempah – rempah lalu dibungkus menggunakan daun pisang dan dimasak dengan cara dikukus atau dibakar. Ilabulo berasal dari kata “*diludu'o*” dalam bahasa daerah suku Gorontalo yang artinya “ditumbuk” atau “dihancurkan”, hal ini dilakukan pada saat menambahkan pisang muda yang dirajang dan kemudian dicampurkan dengan bahan lainnya dan sehingga menjadi satu adonan yang

sama. Ilabulo biasa disajikan pada acara syukuran khitanan dan pada saat bulan puasa.

Pengembangan yang penulis lakukan terhadap sajian ilabulo yaitu dengan memisahkan hati dan ampela ayam yang digunakan dan dimodifikasi menjadi *mousse* yang dibumbui dengan bumbu merah, sedangkan tepung sagu hanya penulis campurkan dengan kulit ayam dan pisang muda yang dibumbui menggunakan rempah dan santan kemudian dikukus sebentar lalu dipan sear hingga matang. Cara penyajiannya yaitu sagu sebagai *underliner* lalu diberikan *foie gras mousse* di atasnya dan diberi *topping* berupa *soft boiled quail egg* dan taburan *chopped cilantro*.



GAMBAR 2 SKETSA ILABULO

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

3. Binte Biluhuta

Binte Biluhuta adalah salah satu sajian khas Gorontalo yang cukup terkenal dan menjadi favorit sebagian besar masyarakat Gorontalo, hal ini dikarenakan terdapat citarasa sup yang khas dari binte yang adalah jagung

dan air kelapa serta cabai yang memberikan rasa gurih, manis, dan pedas. Selain itu juga terdapat tambahan daun kemangi, tomat, dan perasan jeruk nipis sehingga sup terasa segar. Binte Biluhuta biasa disebut juga dengan Milu Siram oleh masyarakat Gorontalo yang artinya jagung yang disiram. Bahan pelengkap dalam sup Binte Biluhuta adalah udang ataupun jenis seafood lainnya. Pemanfaatan binte atau jagung dalam sajian ini yaitu karena terdapat ketersediaan jagung yang melimpah dan terjangkau di daerah Provinsi Gorontalo.

Pengembangan yang penulis lakukan terhadap sajian Binte Biluhuta yaitu dengan memodifikasi udang yang digunakan menjadi *dumpling* haku dengan isian udang, rebung, dan wortel. Selain itu, penulis akan menetralkan rasa pedas yang dihasilkan dengan mengurangi takaran jumlah cabai yang digunakan agar bisa dinikmati oleh semua kalangan. Penulis juga akan menambahkan sari kepala udang sebagai bahan pembuatan kuah sup agar meningkatkan aroma dan citarasa umami dan gurih. Cara penyajian sup yaitu menggunakan kelapa kupas utuh yang diletakkan didalam wadah sebagai alas dasarnya. Kondimen sup disusun tinggi dan padat ditengah dengan *shrimp dumpling* yang diletakkan mengitari *condiment* sup, hal ini berdasarkan pengalaman penulis yang diperoleh pada saat melaksanakan kegiatan *on the job training di industri*, yang mana menurut *Sous Chef restaurant* yang bertugas teknik penyajian tersebut dapat membuat hidangan lebih menarik dan unik. Kemudian kuah sup akan diberi *garnish* berupa *green oil*.



GAMBAR 3 SKETSA BINTE BILUHUTA

(Sumber : hasil olahan penulis, 2024)

4. Alimbuluto

Alimbuluto merupakan makanan pokok tradisional khas Gorontalo, dan merupakan sumber karbohidrat pengganti nasi yang dikonsumsi oleh masyarakatnya. Masyarakat Gorontalo banyak memanfaatkan jagung sebagai bahan pangan pokok alternatif dikarenakan ketersediaan jagung yang melimpah dan akibat harga beras yang mahal sehingga pada zaman dahulu tidak semua orang mampu mengkonsumsi beras dan beralih menggunakan jagung untuk dikonsumsi sehari-hari sebagai sumber karbohidrat bersama dengan lauk pauk yang tersedia. Alimbuluto dibuat menggunakan jagung putih dan jagung kuning yang dihaluskan dan kemudian dimasak menggunakan santan dan bumbu yang sederhana seperti bawang putih, garam, dan lada, sehingga tekstur yang dihasilkan lembek seperti bubur.

Pengembangan yang penulis lakukan terhadap sajian Alimbuluto yaitu

dengan memodifikasi penggunaan bahan dan struktur dari Alimbuluto, dengan cara menambahkan beras ketan kedalam campuran jagung yang sudah dihaluskan dan dimasak menggunakan sedikit santan agar dapat mengikat kedua bahan. Kemudian campuran yang sudah jadi akan dibungkus menggunakan daun pisang dan dikukus sampai matang, sehingga tekstur yang dihasilkan akan padat seperti lontong atau lepet dan menjadikannya lebih mudah untuk dikonsumsi dan disajikan sebagai karbohidrat yang akan penulis gunakan sebagai pengganti nasi.



GAMBAR 4 SKETSA ALIMBULUTO

(Sumber : hasil olahan penulis, 2024)

5. Gohu Lo Putungo

Gohu Lo Putungo adalah sajian tradisional daerah Gorontalo yang dibuat menggunakan jantung pisang kapok atau pisang batu sebagai bahan utamanya. Dalam bahasa Gorontalo “Gohu” adalah rujak dan “Putungo” adalah jantung pisang. Hidangan ini mirip seperti urap dan biasa disajikan sebagai lauk pangan pendamping masyarakat Gorontalo yang kemudian biasa dinikmati bersama dengan hidangan lainnya. Gohu Lo Putungo diolah dengan cara merendam irisan jantung pisang terlebih dahulu selama

beberapa saat lalu dibilas menggunakan air, kemudian tambahkan ikan cakalang asap yang disuwir, kelapa parut, lalu bumbu dengan ulekan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, garam, gula, dan minyak kelapa.

Pengembangan yang penulis lakukan terhadap sajian Gohu Lo Putungo adalah pada cara penyajiannya. Gohu Lo Putungo akan penulis sajikan dengan menggunakan kulit jantung pisang sebagai wadah makanan.



GAMBAR 5 SKETSA GOHU LO PUTUNGO

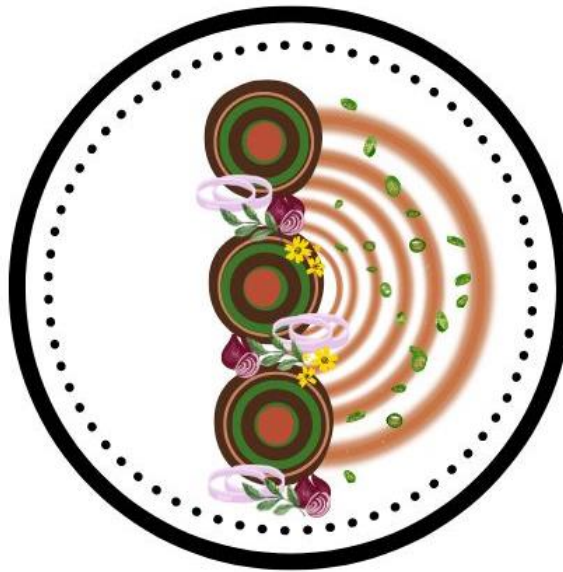
(Sumber : hasil olahan penulis, 2024)

6. Sate Balanga

Sate Balanga adalah sajian tradisional khas Gorontalo yang terbuat dari daging sapi. Walaupun dinamakan sate, hidangan ini tidak ditusuk-tusuk menggunakan kayu seperti sate pada umumnya. “Balanga” merupakan sebutan dalam bahasa Gorontalo yang artinya bejana atau wajan sebagai alat untuk memasak hidangan ini secara tradisional dengan tungku yang menggunakan kayu bakar. Sate balanga juga tidak menggunakan saus kacang seperti sate pada umumnya melainkan dimasak seperti semur

menggunakan bumbu dan rempah-rempah. Hidangan ini merupakan hasil adaptasi kuliner khas arab pada saat masuknya agama Islam ke tanah Gorontalo sehingga mempengaruhi cita rasa sajian kuliner ini, salah satu ciri utamanya yaitu pada penggunaan jinten dan kapulaga sebagai bumbu utama yang digunakan. Sehingga, sebelumnya hidangan ini sering disajikan pada saat hari raya idul adha dengan bahan utamanya yaitu daging sapi ataupun daging kambing muda yang diolah dengan cara dipotong menjadi ukuran kecil sama seperti sate pada umumnya kemudian dimasak menggunakan bumbu merah, jintan, ketumbar, kapulaga, kacang tanah, daun jeruk, serai, dan kemangi lalu dibraise hingga airnya meresap kedalam daging.

Pengembangan yang penulis lakukan terhadap sajian Sate Balanga yaitu dengan cara memodifikasi daging sapi yang digunakan menjadi *braised beef roulade* yang diisi menggunakan *pesto* daun papaya jepang. Kemudian disajikan dengan saus belanga sebagai *underline* dari *beef roulade* yang sudah *dislice* lalu diberikan *topping* diatasnya berupa *pickle shallot* yang bertujuan untuk menyeimbangkan rasa, setelah itu dilengkapi dengan taburan *crispy potato stick* untuk menambah tekstur hidangan.



GAMBAR 6 SKETSA SATE BALANGA

(Sumber : hasil olahan penulis, 2024)

7. Ayam Bakar Iloni

Ayam Bakar Iloni adalah sajian kuliner Khas Gorontalo yang berupa ayam bakar yang sudah direbus terlebih dahulu menggunakan marinasi bumbu rempah dan santan hingga meresap kemudian dibakar, sehingga hal tersebut merupakan ciri khas dalam pembuatan Ayam Bakar Iloni yang membedakannya dengan hidangan ayam bakar pada umumnya. Ayam Iloni yang sebelumnya sudah dimasak menggunakan bumbu rempah memiliki citarasa gurih juga pedas yang kaya dan khas serta aroma rempah yang kuat, sehingga hidangan ini menjadi salah satu makanan favorit masyarakat Gorontalo yang sangat terkenal. Masyarakat Gorontalo biasa menyajikan hidangan ini bersama dengan sup yang berfungsi untuk menetralkan rasa pedas yang dihasilkan dari penggunaan cabai pada bumbu yang digunakan sebagai salah satu ciri khas dalam sajian kuliner Gorontalo.

Pengembangan yang penulis lakukan terhadap sajian Ayam Bakar Iloni yaitu dengan memodifikasi ayam yang sebelumnya disajikan dalam bentuk utuh menjadi sate lilit bakar menggunakan serai sebagai pengganti kayu yang digunakan untuk membentuk sate lilit. Hal ini berkaitan dengan konsep tema yang penulis angkat dalam *Food Presentation* sehingga memudahkan pada saat dikonsumsi dan juga memberikan aroma pada makanan. Sate lilit bakar kemudian disajikan bersama bumbu Iloni khas Gorontalo sebagai *underliner*.



GAMBAR 7 SKETSA AYAM BAKAR ILONI

(Sumber : hasil olahan penulis, 2024)

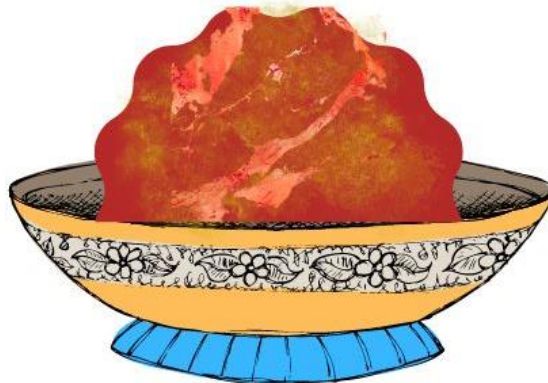
8. Dabu – Dabu Lo Sangela

Dabu – Dabu Lo Sangela adalah sambal tradisional khas Gorontalo.

“Sangela” adalah sebutan yang digunakan oleh masyarakat Gorontalo untuk ikan roa yang digunakan dalam pembuatan sambal. Dabu – Dabu Lo Sangela dibuat menggunakan cabai rawit, bawang merah, tomat, ikan roa yang sudah digoreng kering dan ditumbuk lalu dicampurkan menjadi satu kemudian

disiram menggunakan minyak panas, dan disajikan sebagai pendamping dalam menikmati hidangan kuliner khas Gorontalo.

Pengembangan yang penulis lakukan terhadap sajian Dabu – Dabu Lo Sangela yaitu pada penggunaan ikan roa yang ditumbuk kasar agar tekstur ikan tetap terasa.



GAMBAR 8 SKETSA DABU-DABU LO SAGELA

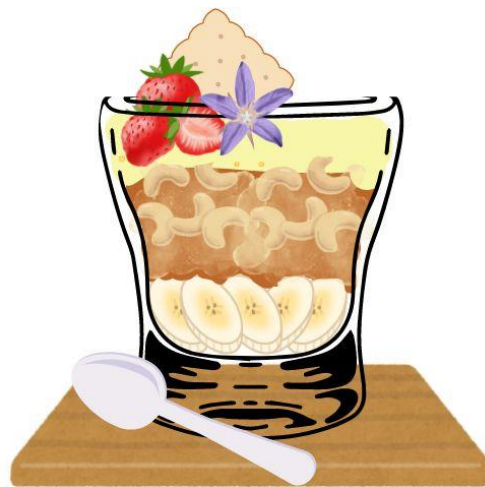
(Sumber : hasil olahan penulis, 2024)

9. Tili'Aya

Tili'aya adalah sajian tradisional Gorontalo yang biasa disajikan pada saat bulan puasa karena memiliki rasa yang manis dan juga pada perayaan-perayaan lainnya. Tili'aya memiliki tekstur yang unik dan lembut yang terbuat dari campuran gula merah, telur, dan santan. Hidangan ini merupakan sajian favorit para raja sejak abad ke-15 dan diambil dari nama putri Raja Ilato yaitu "Tili'Aya" yang kemudian menjadi simbol perjuangan pada saat melawan bangsa portugis di Gorontalo.

Pengembangan yang penulis lakukan terhadap sajian Tili'aya yaitu dengan membuatnya menjadi *Panna cotta* sebagai hidangan penutup, yang mana penulis akan menambahkan gelatin kedalam campuran adonan Tili'

aya dan dikukus menggunakan daun pisang yang dibentuk seperti corong dalam pembuatan kue apem yang akan sekaligus menjadi wadahnya dan diletakan menggunakan alat berupa *ice cream cone holder*. *Panna cotta* akan diberi isian pisang dan kacang mete secara *berlayer* dan pada lapisan paling atas akan diberikan *vla* yang berbahan dasar santan dan kayu manis, lalu diberi *garnish* berupa *tuile*.



GAMBAR 9 SKETSA TILP'AYA

(Sumber : hasil olahn penulis, 2024)

10. Omu

Omu adalah minuman tradisional masyarakat khas Provinsi Gorontalo yang sudah ada sejak dulu dan disajikan pada saat bulan puasa sebagai minuman berbuka yang segar. Omu dibuat menggunakan gula aren, air kelapa, kental manis, jeruk nipis dilengkapi dengan *topping* berupa daging kelapa muda dan disajikan dalam keadaan dingin.

Pengembangan yang akan penulis lakukan terhadap sajian minuman tradisional Omu yaitu dengan mencampurkan jahe, serai, dan cengkeh bersama dengan gula aren yang direbus terlebih dahulu, kemudian dijadikan

kedalam bentuk *frappe* dengan cara menggabungkan campuran gula aren, air kelapa, perasan jeruk nipis yang dikemudian *diblender* dengan es batu sehingga teksturnya menjadi seperti es serut, dan dilengkapi dengan *topping* berupa daging kelapa muda dan nangka, lalu diberi parutan kulit jeruk nipis di atasnya.



GAMBAR 10 SKETSA OMU

(Sumber : hasil olahn penulis, 2024)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1. Tema Masakan

Berdasarkan judul tugas akhir *Food Presentation* yang penulis angkat, penulis memilih tema “*Rijsttafel*” sebagai konsep untuk mempresentasikan menu yang penulis buat. Kemudian, menu makanan akan disajikan dalam bentuk *10 Course Rijsttafel*. Menurut Fadly Rahman dalam buku : *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial Belanda 1870-1942* pada tahun 2016, *Rijsttafel* merupakan sebuah budaya makan dari hasil

percampuran antara budaya lokal (pribumi) dengan budaya Belanda. Cakupannya meliputi penyajian, tata cara makan, hingga ke jenis-jenis hidangan dengan ciri khas Hindia-Belanda. Mengutip dari pendapat Josias Cornelis Rappard dalam “*Aan de Rijsttafel*” pada tahun 2013, dalam *Rijsttafel* nasi berperan sebagai hidangan utama dan terdapat hidangan lainnya yang berjumlah sebanyak 40 lauk pauk yang disajikan selama perjamuan makan dalam satu meja dengan hidangan yang memiliki gaya perpaduan kuliner Nusantara dan Belanda. Berdasarkan keterangan penjelasan tersebut, penulis menyimpulkan bahwa budaya makan Hindia-Belanda memiliki pengaruh yang besar bagi budaya kuliner bangsa Indonesia, yang mana dalam perjamuan makan nasi merupakan hidangan pokok yang wajib ada dan kemudian disajikan bersama berbagai macam lauk pauk yang lengkap. Hal inilah yang kemudian mendasari penulis untuk memilih tema Rijstaffel karena dianggap sangat cocok untuk mempresentasikan kekayaan sajian kuliner khas Provinsi Gorontalo.

1.4.2. Usulan Resep

Standar Resep merupakan pedoman bagi setiap juru masak dalam proses produksi dan pengolahan makanan karena didalamnya terdapat petunjuk penggunaan bahan, takaran yang digunakan, langkah dalam proses memasak, dan juga mencakup hal-hal penting yang harus dipahami dan ditaati oleh seorang *chef* atau juru masak (Bartono dan Ruffino, 2005). Standar Resep juga merupakan salah satu hal penting yang dapat menentukan kualitas produk makanan yang dihasilkan. Terdapat beberapa

fungsi penting standar resep yaitu; a) sebagai alat bantu dalam menentukan konsistensi cita rasa, takaran, penampilan, dan cara penyajian suatu makanan, b) sebagai alat bantu pelatihan bagi juru masak. Dengan adanya standar resep dalam pelatihan akan diperoleh konsistensi citarasa, penampilan, cara penyajian, dan porsi takaran yang sesuai dengan target yang ditentukan, c) sebagai alat bantu dalam mengendalikan harga pokok makanan (Eugene Pauli, 1979).

Resep-resep masakan khas Provinsi Gorontalo yang akan disajikan disini bersumber dari:

1. Ibu Zahra Khan, yaitu seorang ahli kuliner dan warga asli Gorontalo yang merupakan pemilik UMKM Kuliner Bakul Gorontalo

Resep-resep tersebut penulis tampilkan dalam Tugas Akhir ini dengan menggunakan format resep PoltekPar NHI Bandung.

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : garnish
 Asal : Italia

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 5 ml
 Suhu : suhu ruang

TABEL 1
USULAN RESEP
CROQUETTE NIKE

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	150 gr 30 gr 15 gr 50 gr 1 100 ml 10 gr 20 gr 5 gr 5 gr	Ikan nike Tepung terigu Tepung beras Tepung panir Telur Minyak Bawang merah Bawang putih Garam Lada	The mise en place. Cuci bersih
2	Haluskan	10 gr 20 gr	Bawang merah Bawang putih	Menggunakan blender
3	Masukan Siapkan	150 gr 30 gr 15 gr 5gr 5 gr 50 gr	Ikan nike Bumbu halus Tepung terigu Tepung beras Telur Garam Lada Tepung panir	Kedalam bowl, aduk hingga tercampur rata Lapisi adonan satu persatu
4	Panaskan		Minyak	Goreng croquette hingga matang
5	Sajikan			

(Sumber : Zahra Khan, 2021 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : Appetizer
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 20 gr
 Suhu : Hangat

TABEL 2
USULAN RESEP
PAN SEAR SAGU

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	50 gr 30 gr 200 ml 20 gr 20 gr 10 gr 10 ml 4 gr 3 gr	Tepung sagu Kulit ayam Santan Bawang putih Bawang merah Cabai merah keriting Oil Salt pepper	The mise en place. Cuci bersih
2	Haluskan	20 gr 20 gr 15 gr	Bawang putih Bawang merah Cabai merah keriting	untuk bumbu sagu
3	Panaskan	10 ml	Oil	
4	Masukan	30 gr	Kulit ayam	<i>Saute</i> hingga matang merata, kemudian angkat
5	Campurkan <i>Seasoning</i> Masak	50 gr 150 ml 5 gr 3 gr	Tepung sagu Santan Bumbu merah Kulit ayam Salt Pepper Campuran tepung sagu	Campurkan semua bahan didalam pan hingga merata hingga matang, sambil terus diaduk, hingga matang dan mengental. Kemudian matikan api
6	Diamkan		Adonan sagu	Tunggu hingga dingin
7	Bungkus		Adonan sagu	Menggunakan daun pisang
8	<i>Sear</i>			Hingga kulit daun pisang berwarna kecoklatan
9	Sajikan			Tanpa daun pisang

(Sumber : Zahra Khan, 2021 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : Appetizer
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 10 gr
 Suhu : dingin

TABEL 3
USULAN RESEP

CHICKEN FOIE GRAS MOUSSE

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	30 gr 30 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5gr 10 gr 10 ml 4 gr 3 gr	Hati ayam Ampela ayam Bawang putih Bawang merah Cabai merah keriting Daun jeruk Butter Oil salt pepper	The mise en place. Cuci bersih Cuci bersih
2		20 gr 20 gr 10 gr	Bawang putih Bawang merah Cabai merah keriting	untuk bumbu <i>foie gras</i>
3	Panaskan	10 ml	Oil	
4	Masukan		Bumbu halus Daun jeruk	Saute hingga harum
5	Masukan	30 gr 30 gr	Hati ayam Ampela ayam	Aduk dan masak sampai matang
6	<i>Seasoning</i>	5 gr 3 gr	salt pepper	
7	<i>Blend</i>			<i>Blender</i> hingga halus dan tercampur rata
8	Tambahkan	10 gr	Butter	
9	Dinginkan		<i>Pate</i> hati dan ampela ayam	Di chillerm hingga padat dan memiliki tekstur seperti <i>paste</i>
10	Sajikan			

(Sumber : Youtube, 2017 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : kondimen sup
 Asal : Guandong

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 30 gr
 Suhu : panas

TABEL 4
USULAN RESEP
SHRIMP DUMPLING

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	50 gr 80 gr 10 gr 10 gr 10 ml 8 gr 5 gr 1 10 gr 5 gr 5 gr 3 gr	Kulit dimsum Udang Rebung Wortel Minyak wijen Bawang putih Jahe Telur Tepung terigu Gula Salt pepper	The mise en place. Potong brunoise Potong brunoise Chop Chop Ambil putih telurnya
2	Haluskan	80 gr	Udang kupas	Dengan cara di chop/cincang kasar
3	Tambahkan	10 ml 10 gr 5 gr 5 gr 3 gr	Bawang putih dan jahe yang sudah di chop Minyak wijen Putih telur Tepung terigu Gula Salt Pepper	Campurkan semua bahan hingga merata. Lalu diamkan di chiller selama 30 menit.
4	Masukan		Brunoise wortel dan rebung	Kedalam campuran udang, aduk rata
5	Masukan		Adonan shrimp dumpling	Ke dalam kulit dimsum, lalu lipat menjadi bentuk hakau dumpling.
6	Kukus		Dumpling	Menggunakan steamer selama ± 10 menit
7	Sajikan			

(Sumber : Cookpad : Debby Lukito, 2019 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : soup
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 60-80 gr
 Suhu : panas

TABEL 5
USULAN RESEP
SUP BINTE

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare		Shrimp dumpling Kepala udang Jagung Tomat hijau Tomat merah Daun bawang Daun kemangi Bawang merah Cabai merah Cabai rawit Jeruk nipis Air kelapa Air Gula Salt pepper	The mise en place. Cuci bersih Dipilin Potong section Potong section Slice
2	Haluskan	15 gr 15 gr 5 gr	Bawang merah Cabai merah Cabai rawit	Sebagai bumbu sup
3	Panaskan	200 ml	Air	
	Masukan	50 gr	Jagung	Rebus sampai jagung matang
4	Sauté	100 gr	Kepala udang	Kemudian tambahkan air dan simmer selama 15 menit, lalu ambil sarinya
5	Masukan		Bumbu halus Daun bawang Daun kemangi Tomat merah hijau	Kedalam rebusan jagung, aduk hingga merata
6	Tambahkan		Air kelapa dan sari kepala udang	Kemudian beri perasan jeruk nipis
7	Seasoning	5 gr 5 gr	Gula Salt	Aduk rata

		3 gr	pepper	
8	Sajikan			Bersama shrimp dumpling

(Sumber : Zahra Khan, 2021 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 3 pax
Tanggal	: April 2024	Ukuran per Porsi	: 5 ml
Jenis Hidangan	: garnish	Suhu	: suhu ruang
Asal	: Italia		

TABEL 6
USULAN RESEP
GREEN OIL

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	20 gr 20 gr 60 ml	Basil Parsley Olive oil	The mise en place.
2	Haluskan	20 gr 20 gr 60 ml	Basil Parsley Oil	Menggunakan blender
3	Panaskan	200 ml	Campuran minyak	Di pan dan masak hingga aromanya keluar
4	Saring			Ambil minyaknya
5	Sajikan			Sebagai garnish

(Sumber : hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : Karbohidrat
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 120 gr
 Suhu : hangat

TABEL 7
USULAN RESEP
ALIMBULUTO

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	80 gr 90 gr 180ml 50 ml 8 gr 5 gr 5 gr	Jagung Beras ketan Air Santan Bawang putih Daun pandan Garam	The mise en place. Cuci bersih, lalu rendam
2	Haluskan	80 gr 8 gr	Jagung Bawang putih	Menggunakan blender
3	Rebus	90 gr 180 ml	Beras ketan Air	Hingga setengah matang
4	Masukan		Daun pandan dan Jagung yang sudah dihaluskan	Aduk hingga merata
5	Tambahkan	50 ml	Santan	Aduk hingga beras ketan dan jagung terikat jadi satu
	Seasoning	5 gr	Garam	
6	Bungkus		Campuran beras ketan dan jagung	Menggunakan daun pisang atau kulit jagung
7	Kukus		Alimbuluto	Menggunakan steamer Selama ± 20 menit hingga matang
8	Sajikan			Sebagai karbohidrat pendamping lauk

(Sumber : Zahra Khan, 2021 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : side dish
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 35 gr
 Suhu : suhu ruang

TABEL 8

USULAN RESEP

PICKLE JANTUNG PISANG

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	60 gr 10 gr 20 ml 50 ml	Jantung pisang Gula Cuka Air	The mise en place. Bersihkan, iris memanjang
2	Campurkan	10 gr 20 ml 50 ml	Gula Cuka Air	Didalam bowl
3	Masukan Bilas		Irisan jantung pisang Menggunakan air	Lalu rendam selama 15 menit hingga layu.
4	Sajikan			Sebagai bahan pembuatan Gohu Lo Putungo

(Sumber : hasil pengembangan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : side dish
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 35 gr
 Suhu : suhu ruang

TABEL 9
USULAN RESEP
GOHU LO PUTUNGO

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	50 gr 30 gr 15 ml 10 gr 5 gr 10 gr 8 gr 5 gr 3 gr	Pickle jantung pisang Ikan cakalang asap Kelapa parut Minyak kelapa Cabai merah Cabai rawit Bawang merah Bawang putih Salt pepper	The mise en place. Shredded/suwir
2	Haluskan	10 gr 5 gr 20 gr 15 gr	Cabai merah Cabai rawit Bawang merah Bawang putih	Menggunakan blender
3	Campurkan	50 gr 30 gr	Pickle jantung pisang Bumbu halus Ikan cakalang asap Kelapa parut	Didalam bowl
4	Tambahkan	15 ml 5 gr 3 gr	Minyak kelapa Salt Pepper	Aduk hingga tercampur rata
5	Sajikan			

(Sumber : Cookpad.com : Sri Suharyaningsih, 2020 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : pesto
 Asal : Italia

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 15 gr
 Suhu : suhu ruang

TABEL 10
USULAN RESEP
PESTO DAUN PEPAYA JEPANG

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	60 gr 20 gr 10 gr 50 ml 5 gr 3 gr	Daun pepaya jepang Daun ketumbar Bawang putih Olive oil Salt pepper	The mise en place. Cuci bersih
2	Haluskan	60 gr 30 gr 20 gr	Daun pepaya jepang Daun ketumbar Bawang putih	Menggunakan blender
3	Tambahkan	50 ml 5 gr 3 gr	Olive oil Salt Pepper	Blender hingga tercampur rata
4	Sajikan			Sebagai bahan membuat sate balanga

(Sumber : Hasil pengembangan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : Maincourse
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 35 gr
 Suhu : panas

TABEL 11
USULAN RESEP
BRAISED BEEF ROULADE

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	100 gr	Tenderloin beef	The mise en place. Slice lalu pipihkan menggunakan rolling pin atau meat hammer
		50 gr	Beef bacon	
		15 gr	Pesto daun pepaya jepang	
		10 gr	Bawang merah	
		10 gr	Bawang putih	
		5 gr	Kemiri	
		10 gr	Cabai merah	
		5 gr	Cabai rawit	
		10 gr	Kacang tanah	
		5 gr	Jahe	
		8 gr	Jinten	Sangrai
		8 gr	Ketumbar	Sangrai
		3 gr	Kayu manis	
		3 gr	Bunga lawang	
		5 gr	Daun jeruk	
		3 gr	Daun pandan	
		15 gr	Sereh	Geprek
		20 ml	Kecap manis	
			Air	
		10 ml	Minyak	
		5 gr	Gula	
		5 gr	Salt	
		3 gr	pepper	
2	Haluskan	10 gr	Bawang merah	Menggunakan blender
		10 gr	Bawang putih	
		5 gr	Kemiri	
		10 gr	Cabai merah	
		5 gr	Cabai rawit	
		5 gr	Kacang tanah	

		5 gr 10 gr 8 gr 5 gr	Jahe Jinten Ketumbar Kayu manis	
3	Siapkan		Beef yang sudah dipipihkan Smoke beef Pesto daun pepaya jepang	Lapisi permukaan daging menggunakan pesto daun pepaya jepang, kemudian lapisi dengan smoke beef secara memanjang, kemudian lapisi lagi smoke beef dengan pesto
4	Gulung		Daging	Menjadi bentuk roulade, dan seal menggunakan tusuk gigi
5	Panaskan		Minyak	
6	Masukan		Bumbu halus Sereh Daun jeruk Daun pandan Bunga lawang	Tumis sampai mengeluarkan aroma
7	Tambahkan		Air Kecap manis Garam Gula lada	Aduk rata
8	Masukan		Beef roulade	Braise selama \pm 40 menit agar bumbu benar-benar meresap
9	Sajikan			

(Sumber : Zahra Khan, 2021 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : side dish
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 10 gr
 Suhu : suhu ruang

TABEL 12
USULAN RESEP
PICKLE SHALLOT

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	15 gr 10 gr 3 gr 3 gr 3 gr 15 gr 20 ml 55 ml	Shallot Red onion Blackpeppercorn Star anise Clove Sugar Vinegar Water	The mise en place. Slice Slice
2	Boil	55 ml 20 ml 15 gr 3 gr 3 gr 3 gr	Water Vinegar Sugar Blackpeppercorn Star anise clove	
3	Masukan		Sliced shallot dan red onion	Simmer selama ± 20 menit
4	Sajikan			

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : Maincourse
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 100 gr
 Suhu : hangat

TABEL 13
USULAN RESEP
SATE LILIT AYAM

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	200 gr 10 gr 15 gr 8 gr 3 gr 3 gr 3 gr 5 gr 5 gr 40 gr 5 gr 5 gr 15 gr 80 ml 5 gr 5 gr 100 ml 10 ml	Daging ayam giling Bawang putih Bawang merah Cabe merah besar Kemiri Kunyit Jahe Daun pandan Daun salam Serai Jinten Kayu manis Jeruk nipis Santan Garam Lada Air Minyak	The mise en place.
2	Marinasi	200 gr 15 gr	Daging ayam giling Jeruk nipis Garam lada	Diamkan di chiller selama 10 menit
3	Haluskan	10 gr 15 gr 8 gr 3 gr 3 gr 3 gr	Bawang putih Bawang merah Cabe merah besar Kemiri Kunyit Jahe	Menggunakan blender
4	Panaskan	10 ml	Minyak	

	Masukan		Bumbu halus	Tumis bumbu hingga mengeluarkan aroma
5	Tambahkan	5 gr 5 gr 15 gr 5 gr 5 gr 80 ml 100 ml	Daun pandan Daun salam Serai Jinten Kayu manis Santan Air	Aduk rata
	Seasoning	5 gr 5 gr	Garam Lada	
6	Masukan		Daging ayam giling	Masak hingga bumbu meresap, lalu angkat
7	Lapisi		Serai	Dengan daging ayam hingga tebalut sempurna
8	Grill		Sate lilit ayam	Hingga matang merata sambil terus diolesi bumbu marinasi
9	Sajikan			

(Sumber : Zahra Khan, 2021 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : side dish
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 20 gr
 Suhu : suhu ruang

TABEL 14
USULAN RESEP
BUMBU ILONI

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	5 gr 10 gr 10 gr 3 gr 3 gr 5 gr 10 ml 10 gr 15 ml 10 ml 5 gr 3 gr	Cabe rawit Bawang merah Bawang putih Kunyit Jahe Jinten Asam jawa Serai Santan Minyak Garam Lada	The mise en place.
2	Haluskan	5 gr 10 gr 10 gr 3 gr 3 gr 5 gr	Cabe rawit Bawang merah Bawang putih Kunyit Jahe Jinten	Menggunakan blender
3	Panaskan Masukan		Minyak Bumbu halus	Tumis bumbu
4	Tambahkan		Serai Garam Lada Asam jawa santan	Aduk rata hingga bumbu matang
5	Haluskan		Bumbu iloni yang sudah matang	Menggunakan blender agar tekstur bumbu menjadi lebih halus
6	Sajikan			

(Sumber : Zahra Khan, 2021 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Jumlah Porsi : 3 pax

Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : sambal
 Asal : Gorontalo

Ukuran per Porsi : 20 gr
 Suhu : suhu ruang

TABEL 15
USULAN RESEP
DABU – DABU LO SAGELA

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	15 gr 15 gr 15 gr 10 gr 10 gr 80 gr 8 gr 5 gr 5 gr 5 gr 10 ml	Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Cabai merah besar Tomat Ikan roa Daun jeruk Daun salam Gula Garam Minyak	The mise en place. Goreng kering, lalu tumbuk kasar
2	Haluskan	15 gr 15 gr 15 gr 10 gr 10 gr	Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Cabai merah besar Tomat	Menggunakan blender
3	Panaskan		Minyak	
	Masukan		Bumbu halus	Tumis bumbu
4	Masukan		Daun jeruk Daun salam Ikan roa yang sudah ditumbuk kasar	Aduk rata, masak sampai sambal matang
	Seasoning		Garam gula	
5	Sajikan			

(Sumber : Cookpad : Ummu Najwa SBY, 2019 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : dessert
 Asal : Gorontalo

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 60 gr
 Suhu : suhu ruang

TABEL 16
USULAN RESEP

BROWN SUGAR PANNA COTTA

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	3 150 gr 150 ml 5 gr 15 gr 50 gr 30 gr 180 ml	Telur Gula merah Santan Daun pandan Gelatin bubuk Pisang kepok Kacang mete Air Daun pisang	The mise en place. dikocok iris slice setebal 1cm sangrai
2	Larutkan	150 gr 180 ml	Gula merah Air	Lalu dinginkan
3	Campurkan	150 ml	Santan Telur Gula merah cair	Dalam bowl aduk hingga tercampur rata
4	Masukan Tambahkan		Campuran adonan Daun pandan Gelatin bubuk	Kedalam sauce pan Aduk rata dan masak sampai mendidih lalu matikan api dan angkat
5	Masukan		Adonan tili'aya	Kedalam wadah dari daun pisang yang sudah dibentuk seperti cone secara berlayer, dengan lapisan paling bawah yaitu pisang, kemudian lapis dengan adonan, kemudian kacang mete, dan terakhir lapis menggunakan adonan untuk lapisan paling atas
6	Kukus		Panna cotta	Hingga matang dan mengeras
7	Sajikan			

(Sumber : Zahra Khan, 2021 dan Hasil olahan penulis, 2024)

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : dessert
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 3 pax
 Ukuran per Porsi : 10 gr
 Suhu : suhu ruang

TABEL 17
USULAN RESEP
VLA SANTAN KAYU MANIS

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	60 ml 30 ml 50 ml 5 gr 10 gr 10 gr 150 ml 5 gr	Santan Kental manis Susu Daun pandan Kayu manis bubuk Tepung maizena Air gula	The mise en place. larutkan
2	Masak	150 ml 60 ml 30 ml 50 ml 5 gr 10 gr	air Santan Kental manis Susu Daun pandan Kayu manis bubuk Gula	Aduk hingga tercampur rata sampai mendidih
3	Tambahkan		Larutan tepung maizena	Aduk sampai mengental, lalu matikan api dan dinginkan vla
4	Sajikan			

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : beverage
 Asal : Gorontalo

Ukuran per Porsi : 250 ml
 Suhu : dingin

TABEL 18
USULAN RESEP
OMU *FRAPPE*

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	250 gr 5 gr 8 gr 15 gr 5 gr 300 ml 10 gr 30 gr 40 gr 200 ml 15 ml	Gula aren Daun pandan Sereh Jahe Cengkeh Air kelapa Jeruk nipis Nangka Daging kelapa muda Air Kental manis Es batu	The mise en place. iris geprek geprek
2	Masak	250 gr 200 ml 15 gr 8 gr 5 gr 5 gr	Gula aren Air Jahe Sereh cengkeh daun pandan	Aduk rata hingga mendidih, angkat lalu dinginkan
3	Blend		Campuran gula aren Air kelapa Perasan jeruk nipis Kental manis Es batu	Blender semua bahan dengan es batu hingga tekstur menyerupai es serut
4	Sajikan		Dengan topping daging kelapa muda dan nangka, serta parutan kulit jeruk nipis	

(Sumber : Cookpad : Tri Haqini, 2020 dan hasil pengembangan penulis, 2024)

1.4.3. *Recipe Costing dan Dish Costing*

Food Cost adalah jumlah seluruh biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi makanan ataupun minuman dalam *industry* jasa boga. Terdapat beberapa hal penting yang menjadi bagian dalam proses perhitungan *food cost* setiap hidangan yang disajikan yaitu :

- a) *Recipe Cost* : Merupakan biaya bahan baku dalam satu set menu
- b) *Selling Price* : Merupakan harga jual yang ditentukan untuk satu set menu
- c) *Food Cost (FC) ideal* : Merupakan total biaya bahan baku yang digunakan untuk seluruh set menu kemudian dibagi dengan total penjualan seluruh set menu (Mohamadi, 2023).

Menurut Wiyasha (2011:33), Persentase harga pokok bahan baku makanan (*standard food cost percentage*) merupakan rasio antara harga pokok seluruh jenis makanan, dari makanan pembuka sampai makanan penutup, dengan penjualan seluruh jenis makanan tersebut. Kisaran persentase harga pokok tersebut sangat tergantung dari target keuntungan yang ingin dicapai. Berikut merupakan rumus yang digunakan untuk menghitung Food Cost :

Rumus yang digunakan untuk menghitung Recipe Costing :

$$\text{Recipe Costing} = \text{Amount of Ingredients} \times \text{Price}$$

Rumus yang digunakan untuk menghitung Dish Costing :

$$\text{Dish Costing} = \text{Recipe Costing} \div \text{Amount of Portion}$$

Rumus yang digunakan untuk menghitung Selling Price :

$$\text{Selling Price} = \text{Dish Cost} \div \text{Food Cost \%}$$

Berikut ini merupakan hasil perhitungan *Recipe Costing*, *Dish Costing*, dan *Selling Price* berdasarkan resep setiap sajian yang akan penulis presentasikan :

TABEL 19
COSTING ILABULO

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Ampela ayam	0.03	Kg	29,000	870
2	Bawang merah	0.04	Kg	65,000	2600
3	Bawang putih	0.04	Kg	67,000	2680
4	Butter	0.01	Kg	125,000	1250
5	Cabai merah keriting	0.02	Kg	47,000	940
6	Daun jeruk	0.005	Kg	50,000	250
7	Garam	0.008	Kg	16,000	128
8	Hati ayam	0.03	Kg	26,000	780
9	Kulit ayam	0.03	Kg	32,000	960
10	Lada	0.006	Kg	124,000	744
11	Minyak	0.02	Kg	18,500	370
12	Santan	0.2	L	46,000	9200
13	Tepung sagu	0.05	pack/500 gr	11,000	550
Recipe Cost					21322
Dish Cost					7107.333333
Food Cost		31%	Selling Price	22926.88172	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 20
COSTING BINTE BILUHUTA

NO	BAHAN	KUANTITI		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Air kelapa	0.4	L	30,000	12000
2	Bawang merah	0.01	Kg	65,000	650
3	Bawang putih	0.008	Kg	67,000	536
4	Basil	0.02	Kg	90,000	1800
5	Cabai merah besar	0.01	Kg	38,000	380
6	Cabai rawit	0.005	Kg	87,000	435
7	Daun bawang	0.005	Kg	24,000	120
8	Daun kemangi	0.005	Kg	42,000	210
9	Garam	0.005	Kg	16,000	80
10	Gula	0.005	Kg	15,000	75
11	Jagung	0.05	Kg	22,000	1100
12	Jahe	0.005	Kg	30,000	150
13	Jeruk nipis	0.01	Kg	23,000	230
14	Kulit dimsum	1	pack/200 gr	15,000	15000
15	Lada	0.003	Kg	124,000	372
16	Minyak wijen	0.01	L	93,000	930
17	Olive oil	0.06	L	190,000	11400
18	Pasley	0.02	Kg	120,000	2400
19	Rebung	0.01	Kg	35,000	350
20	Tepung terigu	0.01	Kg	17,000	170
21	Telur	0.05	Kg	28,000	1400
22	Tomat hijau	0.008	Kg	17,000	136
23	Tomat merah	0.008	Kg	20,000	160
24	Udang	0.08	Kg	85,000	6800
25	Wortel	0.01	Kg	19,500	195
Recipe Cost					57079
Dish Cost					19026.33333
Food Cost		38%	Selling Price	50069.29825	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 21
COSTING ALIMBULUTO

NO	BAHAN	KUANTITI		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Bawang putih	0.008	Kg	67,000	536
2	Beras ketan	0.09	Kg	30,000	2700
3	Daun pandan	0.005	Kg	28,000	140
4	Garam	0.005	Kg	16,000	80
5	Jagung	0.08	Kg	22,000	1760
6	Santan	0.05	L	46,000	2300
Recipe Cost					7516
Dish Cost					2505.333333
Food Cost		25%	Selling Price	10021.33333	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 22
COSTING GOHU LO PUTUNGO

NO	BAHAN	KUANTITI		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Bawang merah	0.01	Kg	65,000	650
2	Bawang putih	0.008	Kg	67,000	536
3	Cabai merah besar	0.01	Kg	38,000	380
5	Cabai rawit	0.005	Kg	87,000	435
6	Cuka	0.02	L	93,000	1860
12	Garam	0.005	Kg	16,000	80
13	Gula	0.01	Kg	15,000	150
18	Ikan cakalang asap	0.05	Kg	90,000	4500
19	Jantung pisang	0.06	Kg	20,000	1200
23	Kelapa parut	0.03	Kg	25,000	750
24	Lada	0.003	Kg	124,000	372
25	Minyak kelapa	0.015	L	29,500	442.5
Recipe Cost					11355.5
Dish Cost					3785.166667
Food Cost		30%	Selling Price	12617.22222	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 23
COSTING SATE BALANGA

NO	BAHAN	KUANTITI		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Bawang merah	0.025	Kg	65,000	1625
2	Bawang putih	0.02	Kg	67,000	1340
3	Beef bacon	0.05	Kg	130,000	6500
4	Blakckpeppercorn	0.003	Kg	72,000	216
5	Bunga lawang	0.006	Kg	130,000	780
6	Cabai merah besar	0.01	Kg	38,000	380
7	Cabai rawit	0.005	Kg	87,000	435
8	Cengkeh	0.003	Kg	150,000	450
9	Cuka	0.02	L	93,000	1860
10	Daun jeruk	0.005	Kg	50,000	250
11	Daun ketumbar	0.02	Kg	95,000	1900
12	Daun pandan	0.003	Kg	28,000	84
13	Daun pepaya jepang	0.06	Kg	22,500	1350
14	Garam	0.01	Kg	16,000	160
15	Gula	0.02	Kg	15,000	300
16	Jahe	0.005	Kg	30,000	150
17	Jinten	0.008	Kg	75,000	600
18	Kacang tanah	0.01	Kg	28,000	280
19	Kayu manis	0.003	Kg	50,000	150
20	Kecap manis	0.02	L	64,000	1280
21	Kemiri	0.005	Kg	59,000	295
22	Ketumbar	0.008	Kg	23,000	184
23	Lada	0.006	Kg	124,000	744
24	Minyak	0.01	L	18,500	185
25	Olive oil	0.05	L	190,000	9500
26	Red onion	0.01	Kg	72,000	720
27	Sereh	0.015	Kg	40,000	600
28	Terderloin beef	0.1	Kg	150,000	15000
Recipe Cost					47318
Dish Cost					15772.66667
Food Cost		35%	Selling Price	45064.7619	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 24
COSTING AYAM BAKAR ILONI

NO	BAHAN	KUANTITI		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Asam jawa	0.01	Kg	130,000	1300
2	Bawang merah	0.02	Kg	65,000	1300
3	Bawang putih	0.025	Kg	67,000	1675
4	Cabai merah besar	0.008	Kg	38,000	304
5	Cabai rawit	0.005	Kg	87,000	435
6	Daun pandan	0.005	Kg	28,000	140
7	Daun salam	0.005	Kg	21,000	105
8	Daging ayam giling	0.2	Kg	45,000	9000
9	Garam	0.01	Kg	16,000	160
10	Gula	0.02	Kg	15,000	300
11	Jahe	0.006	Kg	30,000	180
12	Jeruk nipis	0.015	Kg	23,000	345
13	Jinten	0.01	Kg	75,000	750
14	Kayu manis	0.005	Kg	50,000	250
15	Kemiri	0.003	Kg	59,000	177
16	Kunyit	0.003	Kg	23,000	69
17	Lada	0.008	Kg	124,000	992
18	Minyak	0.02	L	18,500	370
19	Santan	0.095	L	46,000	4370
20	Sereh	0.05	Kg	40,000	2000
Recipe Cost					22922
Dish Cost					7640.666667
Food Cost		27%	Selling Price	28298.76543	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 25
COSTING DABU – DABU LO SAGELA

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Bawang merah	0.015	Kg	65,000	975
2	Bawang putih	0.015	Kg	67,000	1005
3	Cabai merah besar	0.01	Kg	38,000	380
4	Cabai rawit	0.015	Kg	87,000	1305
5	Daun jeruk	0.008	Kg	50,000	400
6	Daun salam	0.005	Kg	21,000	105
7	Garam	0.005	Kg	16,000	80
8	Gula	0.005	Kg	15,000	75
9	Ikan roa	0.08	Kg	120,000	9600
10	Minyak	0.01	L	18,500	185
11	Tomat	0.01	Kg	20,000	200
Recipe Cost					14310
Dish Cost					4770
Food Cost		29%	Selling Price	16448.27586	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 26
COSTING TILI'AYA

NO	BAHAN	KUANTITI		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Daun pandan	0.01	Kg	28,000	280
2	Gelatin bubuk	0.015	Kg	303,000	4545
3	Gula merah	0.15	Kg	20,000	3000
4	Gula	0.005	Kg	15,000	75
5	Kacang mete	0.03	Kg	88,000	2640
6	Kayu manis bubuk	0.01	Kg	133,000	1330
7	Kental manis	0.03	pack/370 gr	12,000	360
8	Pisang kepok	0.05	Kg	35,000	1750
9	Santan	0.21	L	46,000	9660
10	Susu	0.05	L	18,500	925
11	Telur	0.18	Kg	28,000	5040
12	Tepung Maizena	0.01	pack/150 gr	7,200	72
Recipe Cost					29677
Dish Cost					9892.333333
Food Cost		32%	Selling Price	30913.54167	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 27
COSTING OMU

NO	BAHAN	KUANTITI		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Air kelapa	0.3	Kg	25,000	7500
2	Cengkeh	0.005	Kg	303,000	1515
3	Daging kelapa muda	0.04	Kg	20,000	800
4	Daun pandan	0.005	Kg	28,000	140
5	Gula aren	0.25	Kg	88,000	22000
6	Jahe	0.015	Kg	133,000	1995
7	Jeruk nipis	0.01	pack/370 gr	12,000	120
8	Kental manis	0.015	Kg	35,000	525
9	Nangka	0.03	L	36,500	1095
10	Sereh	0.008	L	18,500	148
Recipe Cost					35838
Dish Cost					11946
Food Cost		33%	Selling Price	36200	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 28
COSTING PERKEDEL NIKE

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Bawang merah	0.01	Kg	65,000	650
2	Bawang putih	0.02	Kg	67,000	1340
3	Garam	0.005	Kg	16,000	80
4	Ikan Nike	0.15	Kg	156,500	23475
5	Lada	0.005	Kg	124,000	620
6	Minyak	0.01	L	18,500	185
7	Telur	0.05	Kg	28,000	1400
8	Tepung panir	0.05	Kg	15,000	750
9	Tepung terigu	0.03	Kg	17,000	510
10	Tepung beras	0.015	Kg	20,000	300
Recipe Cost					27750
Dish Cost					9250
Food Cost		30%	Selling Price	30833.33333	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2024)

1.4.4. *Selling Price* Satu Set Menu

TABEL 29
COSTING SATU SET MENU

NO	NAMA ITEM	PORTION	Selling Price
1	Perkedel Nike	1	30,833
2	Ilabulo	1	Rp 22,926.882
3	Binte Biluhuta	1	Rp 50,069.298
4	Alimbuluto	1	Rp 10,021.333
5	Gohu Lo Putungo	1	Rp 12,617.222
6	Sate Balanga	1	Rp 45,064.762
7	Ayam Bakar Iloni	1	Rp 28,299
8	Dabu-Dabu Lo Sagela	1	Rp 16,448.276
9	Tili'Aya	1	Rp 30,913.542
10	Omu	1	Rp 36,200.000
	<i>Set Menu Cost</i>		Rp 283,393.4
	<i>Food Cost</i>		35%
	<i>Set Menu Selling Price</i>		Rp 809,695.47
	<i>Rounding</i>		Rp 810,000.00

(Sumber : Hasil olahan penulis)

1.4.5. Nutrition Value

TABEL 30
GIZI PERKEDEL NIKE

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
150 gr	Ikan nike	126	1.38	0	26.64
30 gr	Tepung terigu	105	0.45	22.5	3
15 gr	Tepung beras	55	0.21	12	0.9
50 gr	Tepung panir	180	1	41	4
1 butir	Telur	74	4.97	0.38	6.29
100 ml	Minyak	818	90.91	0	0
10 gr	Bawang merah	4	0.01	1.01	0.09
20 gr	Bawang putih	30	0.1	6.61	1.27
5 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Lada	12	3	0.2	0.6
	Total	1409	99.03	86.83	42.19
	Total/porsi	469.7	33.01	28.94	14.1

(Sumber : www.fatsecret.co.id dan hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 31
GIZI ILABULO

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
50 gr	Tepung sagu	177	0.02	43.78	0.21
30 gr	Kulit ayam	136	12.2	0	6.11
200 ml	Santan	460	47.68	11.08	4.58
40 gr	Bawang putih	60	0.2	13.22	2.54
40 gr	Bawang merah	16	0.04	4.04	0.36
10 gr	Cabai merah keriting	32	1.73	5.66	1.2
10 ml	Oil	160	18	0	0
8 gr	Salt	0	0	0	0
6 gr	pepper	30	6	0,6	1,5
30 gr	Hati ayam	35	1.45	0	5.08
30 gr	Ampela ayam	44	0.8	0	9.04
5gr	Daun jeruk	12	0	0	0.01
10 gr	Butter	8	0	0	73
Total		1170	88.12	77.78	102.13
Total/porsi		390.0	29.37	25.93	34.0

(Sumber : www.fatsecret.co.id dan hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 32
GIZI BINTE BILUHUTA

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
50 gr	Kulit dimsum	146	0.75	28.95	4.9
80 gr	Udang	115	1.88	0.99	22.07
10 gr	Rebung	3	0.03	0.52	0.26
10 gr	Wortel	4	0.02	0.96	0.09
10 ml	Minyak wijen	88	10	0	0
8 gr	Bawang putih	12	0.04	2.64	0.51
5 gr	Jahe	4	0.04	0.89	0.09
1	Telur	74	4.97	0.38	6.29
10 gr	Tepung terigu	36	0.1	7.63	1.03
5 gr	Gula	39	0	10	0
10 gr	Salt	0	0	0	0
6 gr	pepper	30	6	0,6	1,5
100 gr	Kepala udang	11.5	0.18	0.01	0.27
50 gr	Jagung	43	0.59	9.51	1.61
8 gr	Tomat hijau	1	0.02	0.3	0.07
8 gr	Tomat merah	1	0.02	0.31	0.07
5 gr	Daun bawang	3	0.02	0.71	0.08
5 gr	Daun kemangi	1	0.03	0.22	0.13
10 gr	Bawang merah	4	0.01	1.01	0.09
10 gr	Cabai merah	32	1.73	5.66	1.2
5 gr	Cabai rawit	16	0.86	2.83	0.6
10 gr	Jeruk nipis	3	0.02	1.05	0.07
400 ml	Air kelapa	76	0.8	14.84	2.88
5 gr	Gula	19	0	5	0
20 gr	Basil	20	4	2	1
20 gr	Parsley	9	0.19	4	0.74
60 ml	Olive oil	520	60	0	0
Total		1310.5	92.3	100.41	44.05
Total/porsi		436.8	30.77	33.5	14.68

(Sumber : www.fatsecret.co.id dan hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 33
GIZI ALIMBULUTO

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
80 gr	Jagung	69	0.94	15.22	2.58
90 gr	Beras ketan	87	0.17	18.98	1.82
50 ml	Santan	115	11.92	2.77	1.14
8 gr	Bawang putih	12	0.04	2.64	0.51
5 gr	Daun pandan	15	0	0	0.01
5 gr	Garam	0	0	0	0
Total		298	13.07	39.61	6.06
Total/porsi		99.3	4.36	13.20	2.02

(Sumber : www.fatsecret.co.id dan hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 34
GIZI GOHU LO PUTUNGO

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
50 gr	Ikan cakalang asap	66	0.64	0	14.1
30 gr	Kelapa parut	106	10.11	3.79	1.14
15 ml	Minyak kelapa	117	13.6	0	0
10 gr	Cabai merah	32	1.73	5.66	1.2
5 gr	Cabai rawit	16	0.86	2.83	0.6
10 gr	Bawang merah	4	0.01	1.01	0.09
8 gr	Bawang putih	12	0.04	2.64	0.51
60 gr	Jantung pisang	74	0.21	19.1	0.84
10 gr	gula	39	0	10	0
20 ml	cuka	4	0	0.01	0
5 gr	Salt	0	0	0	0
3 gr	pepper	12	3	0.2	0.6
Total		482	30.2	45.24	19.08
Total/porsi		160.7	10.07	15.080	6.36

(Sumber : www.fatsecret.co.id dan hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 35
GIZI BRAISED BEEF ROULADE

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
100 gr	Tenderloin beef	247	18.16	0	19.61
50 gr	Beef bacon	80	4	0	11
10 gr	Bawang merah	4	0.01	1.01	0.09
10 gr	Bawang putih	12	0.04	2.64	0.51
5 gr	Kemiri	35	3.6	0.69	0.49
10 gr	Cabai merah	32	1.73	5.66	1.2
5 gr	Cabai rawit	16	0.86	2.83	0.6
10 gr	Kacang tanah	57	4.92	1.61	2.58
5 gr	Jahe	4	0.04	0.89	0.09
8 gr	Jinten	30	1.78	3.54	1.42
8 gr	Ketumbar	2	0.04	0.29	0.17
3 gr	Kayu manis	8	0.1	2.4	0.12
3 gr	Bunga lawang	9	0	0	0
5 gr	Daun jeruk	12	0	0	0.01
3 gr	Daun pandan	12	0	0	0.01
15 gr	Sereh	15	0.07	3.8	0.27
20 ml	Kecap manis	86	0	21.44	0
10 ml	Minyak	160	18	0	0
5 gr	Gula	39	0	10	0
5 gr	Salt	0	0	0	0
3 gr	pepper	12	3	0.2	0.6
60 gr	Daun pepaya jepang	57	1.2	7.21	4.83
20 gr	Daun ketumbar	6	0.13	0.91	0.53
50 ml	Olive oil	433	50	0	0
Total		1368	107.68	65.12	44.13
Total/porsi		456.0	35.89	21.71	14.71

(Sumber : www.fatsecret.co.id dan hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 36 GIZI AYAM BAKAR ILONI

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
200 gr	Daging ayam giling	390	15.44	0	59.1
20 gr	Bawang putih	30	0.1	6.61	1.27
25 gr	Bawang merah	10	0.02	2.53	0.23
8 gr	Cabe merah besar	3	0.02	0.58	0.12
6 gr	Kemiri	31	0.3	0.4	0.4
6 gr	Kunyit	2	0.67	2.27	0.5
3 gr	Jahe	2	0.02	0.44	0.04
5 gr	Daun pandan	12	0	0	0.01
5 gr	Daun salam	78	2.07	18.72	1.9
50 gr	Serai	45	0.19	4.9	0.56
10 gr	Jinten	8	0.47	0.93	0.37
5 gr	Kayu manis	6	0.07	1.84	0.09
15 gr	Jeruk nipis	11	0.05	2.5	0.125
95 ml	Santan	230	23.84	5.54	2.29
10 gr	Garam	0	0	0	0
10 gr	Lada	30	6	0,6	1,5
100 ml	Air	0	0	0	0
20 ml	Minyak	320	36	0	0
5 gr	Cabe rawit	16	0.86	2.83	0.6
10 ml	Asam jawa	5	0.01	1.25	0.06
	Total	1224	86.12	50.09	67.605
	Total/porsi	408.0	28.71	16.70	22.54

(Sumber : www.fatsecret.co.id dan hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 37
GIZI DABU – DABU LO SAGELA

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
15 gr	Bawang merah	6	0.01	1.52	0.14
15 gr	Bawang putih	22	0.08	4.96	0.95
15 gr	Cabai rawit	48	2.59	8.49	1.8
10 gr	Cabai merah besar	3	0.03	0.73	1.8
10 gr	Tomat	2	0.02	0.39	0.09
80 gr	Ikan roa	67	0.74	0	14.21
8 gr	Daun jeruk	12	0	0	0.01
5 gr	Daun salam	16	0.42	3.75	0.38
5 gr	Gula	39	0	10	0
5 gr	Garam	0	0	0	0
10 ml	Minyak	160	18	0	0
Total		215	3.47	16.09	18.99
Total/porsi		71.7	1.16	5.4	6.33

(Sumber : www.fatsecret.co.id dan hasil olahan penulis, 2024)

TABEL 38
GIZI TILP'AYA

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
3	Telur	220	14.91	1.16	18.87
150 gr	Gula merah	566		146	
150 ml	Santan	345	35.76	8.31	3.44
5 gr	Daun pandan	12	0	0	0.01
15 gr	Gelatin bubuk	50	0.02	0	12.84
50 gr	Pisang kepok	52	0.13	13.72	0.49
30 gr	Kacang mete	174	14.33	9.05	5.05
Total		1419	65.15	178.24	40.7
Total/porsi		473.0	21.72	59.41	13.6

(Sumber : www.fatsecret.co.id dan hasil olahan penulis, 2024)

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1. Lokasi dan Jadwal Latihan

Lokasi yang penulis tentukan untuk melakukan latihan presentasi yaitu bertempat di rumah penulis di Perumahan Puri Husada Agung Blok C9/72, Gunung Sindur – Bogor. Waktu latihan dilaksanakan dari bulan Mei sampai dengan Juni 2024.

1.5.2. Lokasi dan Waktu pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian Tugas Akhir *Food Presentation* akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Juli 2024.