

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara multicultural yang terdiri dari ribuan pulau di area garis khatulistiwa. Negara ini mempunyai iklim yang hangat dan secara geografis terletak di antara dua benua dan dua samudera. Hasilnya adalah rangkaian pegunungan vulkanik yang menciptakan tanah subur yang merupakan faktor penting dalam keanekaragaman dan pesatnya perkembangan pertanian Indonesia, baik di bidang pangan pokok, padi, dan rempah-rempah. Wilayah Indonesia adalah wilayah yang banyak akan hasil alam, khususnya pangan. Dari sudut pandang pertanian, lahan subur di Indonesia yang menyediakan produksi pangan yang tak tertandingi menjadi sasaran pihak asing selama masa kolonial yang berusaha mengorbankan setiap aspek monopoli agro-pangan di Indonesia. Makanan laut juga merupakan produk penting karena letaknya di antara dua samudera. Indonesia kaya akan jenis flora dan fauna. (Nawangwulan Nitisuari dan Dr. Prabu Wardono M.Des., 2016)

Provinsi Nusa Tenggara Timur adalah salah satu provinsi kepulauan di Indonesia, wilayah yang terdiri dari 1.192 pulau (pulau kecil dan pulau besar) yang dihubungkan oleh Laut Sawu dan Selat Sumba ini memiliki sumber daya alam dan budaya yang cukup untuk dibudidayakan. Provinsi Nusa Tenggara Timur terletak di Indonesia bagian selatan dan berbatasan darat dengan Timor Timur dan Australia. Terdapat 5 pulau besar di Provinsi NTT yaitu Pulau Sumba, Pulau Flores, Pulau Alor, Pulau Timur, dan pulau-pulau kecil seperti Solor, Adonara, Rote, dan Sabu. (Ringa, 2020)

Menurut Badan Pengawas Keuangan Republik Indonesia, Kabupaten Ngada memiliki luas wilayah 1.602,92 km² berbatasan dengan Laut Flores di Utara, Nagekeo di Timur, Kabupaten Manggarai di Barat, dan Laut Sawu di Selatan. Kabupaten Ngada berpenduduk 138.012 jiwa (tahun 2018) dengan Ibu kotanya adalah Kota Bajawa. (BPK RI, 2020)

Bajawa adalah ibukota dari Kabupaten Ngada , yang memiliki luas wilayah 3.037,88 km². Bapak H. Nainawa mengatakan bahwa mayoritas masyarakat Kota Bajawa adalah Suku Ngada. Nama Bajawa berasal dari "Bhajawa", nama salah satu dari tujuh desa di Bajawa bagian barat. Tujuh desa yang disebut "Nua Limazua" adalah Bhajawa, Bongiso, Bokua, Boseka, Pigasina, Boripo dan Wakomenge. Nua Limazua adalah perkumpulan "ulu eco" yang dikenal dengan nama "Ulu Atagae, Eko Tiwunitu. (Noemplas, 2021)

Masyarakat penduduk suku Ngada adalah Katolik, dan sebagian lainnya beragama Kristen, Islam, Hindu, Budha .Kehidupan sehari – hari masyarakat Bajawa tidak terlepas dari berbagai usuran budaya karena selalu bersyukur atas segala anugerah dan berkat Tuhan dan nenek moyang melalui berbagai adat istiadat. Masyarakat Bajawa masih hidup dengan tradisi yang berbeda – beda sejak lahir hingga meninggal. Dengan begitu masyarakat Bajawa mempunyai tanggung jawab untuk menjaga dan memenuhi ritual adat seperti simbol kehidupan sakral / berkeluarga atau persatuan. Selain berdoa kepada Tuhan Yang Maha Esa, masyarakat Bajawa memohon kepada nenek moyang leluhur mereka, adat ini disebut ti'i ka ebu (kasi makan leluhur) dan hewan yang dikurbankan adalah babi (Liliana Regina Deze, 2021)

Demikian pula Upacara Reba juga merupakan tradisi yang umumnya dilakukan oleh masyarakat petani Bajawa yang sebenarnya merupakan sebuah keluarga, karena merupakan pesta damai dalam kelas pertanian masyarakat Bajawa, maupun oleh pihak pihak lain dalam keluarga adat, dan segalanya. Artinya, ritual Reba dalam masyarakat petani Bajawa mencakup semua aspek kehidupan masyarakat dalam hubungan dengan orang tua, nenek moyang, sesama suku, dan masyarakat lainnya. Ini bersifat universal, meskipun strukturnya masih sangat sederhana. (Nog Hoban, 2019)

Simbol dari Upacara Ngada adalah Uwi atau Ubi karena dianggap sebagai sumber makanan bagi manusia pada masa "in Illo temprenya" orang Ngada. Ubi yang disebut dengan namanya dan dipuji pada Upacara Reba merupakan representasi dari seorang tokoh perempuan, seorang utusan Tuhan bagi manusia dan khususnya orang yang mati karena mengorbankan hidupnya untuk kesejahteraan sesama manusia. Upacara Reba diadakan pada Januari atau Februari dengan tujuan untuk merayakan tahun baru adat, rasa syukur atas hasil bumi yang telah didapat selama setahun, dan juga penghormatan kepada luluhur dan perayaan persatuan dalam rumah adat dan suku. (Kaka, 2019)

Di kota Bajawa, sejauh mata memandang akan menemukan pohon bambu, rumbun bambu, dan bahkan hutan bambu yang terawat di mana pun. Bambu itu sendiri tanpa disadari memengaruhi masyarakat Bajawa. Dalam kehidupan Bajawa, bambu digunakan untuk berbagai tujuan. Ini termasuk pembuatan rumah dari bambu, tempat tinggal untuk manusia dan hewan, pagar di halaman rumah, tempat untuk air dan makanan, kerajinan tangan yang dibuat dari bambu, alat musik tradisional, dan lain-lain. Dengan cara yang sama,

makanan yang diberikan kepada para leluhur juga dimasak dalam tabung bambu (po'o). Bahkan, sebagai cara untuk mengucapkan rasa terimakasih atas panen, upacara penutupan musim panen disebut "po'o t'edha", yang berarti nasi bambu. (Mopa, 2019)

Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Ngada, komoditi pangan kedua di kota Bajawa adalah tanaman palawija yang terdiri dari jagung, kedelai, kacang hijau, kacang tanah, ubi kayu, dan ubi jalar. Jagung adalah bahan makanan utama kedua setelah beras. Jagung juga digunakan sebagai pakan ternak dan bahan industri. Jika pasokan pangan terganggu, maka pada akhirnya akan mengganggu pemenuhan kebutuhan masyarakat akan protein dan nutrisi yang lebih baik. Oleh karena itu, jagung seperti beras, dianggap sangat strategis. Dengan cara yang sama Yusuf (2013) menyatakan bahwa jagung merupakan salah satu sumber karbohidrat yang sangat menguntungkan, terutama di Indonesia Timur. Jagung memiliki banyak prospek untuk digunakan sebagai bahan baku untuk berbagai jenis industri selain sebagai sumber bahan pangan. (Victoria Ayu Puspita, 2022)

Penduduk di Kota Bajawa umumnya mempunyai lahan pertanian atau sebagai peternak. Jenis ternak yang dilakukan oleh masyarakat yaitu ternak besar dan ternak kecil. Ternak besar yang mencakup sapi, babi, kuda, kambing. Ternak kecil atau unggas seperti ayam, bebek, dan itik. Lalu komoditas pangan yang ditanam oleh para petani yaitu beras, jagung, kedelai, umbi – umbian, dan kacang – kacangan. Ada pula sayuran yang seringkali disajikan pada saat upacara adat seperti sayur singkong dan daun pepaya yang dipadukan dengan kuliner Se'i Sapi. (Desy Cahya Widianingrum, 2023)

Dengan komoditi pangan yang ada, Kota Bajawa juga memiliki kuliner makanan tersendiri. Beberapa contoh kuliner yang ada di Kota Bajawa yaitu Jagung Bose, Se'i Sapi khas Flores, Nasi Kolo, Rumpu rampe, Jagung Titi, Sui Wuu, dan tidak lupa ciri khas dari kota tersebut yaitu Kopi khas Bajawa. Beberapa contoh kuliner yang telah disebutkan oleh penulis adalah kuliner yang paling terkenal dan dicari oleh wisatawan asing maupun lokal. Makanan tersebut juga dikonsumsi oleh masyarakat lokal sehari – hari dan pada saat upacara adat. (Hasil Wawancara Narasumber Junior, 2024)

Menurut Junior, sebagai orang lokal yang lahir di Kota Bajawa mengatakan bahwa ada pula sambal yang khas di Kota tersebut yaitu Koro Kojo. Koro yang berartikan lombok atau sambal dan kojo yang berarti kepinging kecil. Kepinging tersebut digoreng hingga kering dan ditumbuk kasar lalu dicampurkan ke dalam sambalnya.

Setelah penulis mengetahui sejarah, karakter dan kuliner di Kota Bajawa, penulis ingin mengembangkannya menjadi hidangan yang menarik untuk masyarakat umum. Keistimewaan dan keunikan kuliner di Kota Bajawa membuat minat penulis untuk mengolahnya menjadi suatu rangkaian hidangan yang memiliki tema *rijsttafel* dan tidak menghilangkan ciri khas dan rasa dari kuliner tersebut.

Berdasarkan wawancara narasumber, penulis mengangkat hidangan menu untuk tugas akhir ini karena merupakan hidangan yang dicari oleh masyarakat lokal maupun asing. Selain itu juga hidangan menu tersebut biasa digunakan untuk oleh-oleh, upacara adat, dan juga makanan sehari-hari yang dikonsumsi oleh penduduk di Kota Bajawa. Hidangan menu yang sudah

terkenal di Pulau Jawa seperti Se'i Sapi dan Kopi Bajawa. Hidangan menu yang dijadikan oleh-oleh yaitu Jagung Titi dan hidangan lainnya dikonsumsi oleh penduduk setempat.

Dalam tugas akhir yang ditulis, penulis ingin mengembangkan kuliner Kota Bajawa dari segi penambahan bahan, pengembangan metode, dan pengembangan presentasi yang lebih menarik. Maka dari itu penulis akan mengerjakan tugas akhir ini dengan judul **"Pengembangan Kuliner Kota Bajawa, Provinsi Nusa Tenggara Timur"** dengan harapan dan tujuan dapat meningkatkan kuliner tradisional yang sudah mulai tergantikan dengan kuliner internasional. Penulis berharap dengan mencurahkan tugas akhirnya pada kuliner Kota Bajawa dapat menarik perhatian masyarakat agar lebih tertarik dan melestarikan kuliner tradisional dalam penyajian presentasinya. Selain itu juga penulis juga berharap agar Tugas Akhir ini dapat menjadi ide bisnis kedepannya dengan harga yang lebih terjangkau dan pengembangan yang lebih menarik.

Berikut merupakan hasil dari wawancara penulis dengan narasumber yang memberikan informasi yang berkaitan dengan kuliner Kota Bajawa yang telah dilakukan oleh penulis

Tabel 1. 1 NARASUMBER

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1.	Junior	Cook Plataran Komodo Resort and Spa	Memberikan informasi tentang Jagung Titi, Sup Ayam, dan Sambal Koro Kojo
2.	Chef Gunawan	Executive Chef Plataran Komodo Resort and Spa	Memberikan informasi tentang Nasi Kolo, dan Kopi Bajawa
3.	Chef Styven	Head chef Plataran Komodo Resort and Spa	Memberikan informasi tentang Uta Tabha, Rumpu Rampe, Se'i Sapi, dan Pore Rore

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

1.2. Tujuan Penelitian

Penulis membagi tujuan dari kegiatan *food presentation* ini menjadi dua yaitu:

1.2.1. Tujuan Akademik

Penulis dapat memenuhi tugas akhir yang merupakan kewajiban dan persyaratan kelulusan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

- i. Mengembangkan kuliner kota Bajawa dari segi presentasi, bahan, dan metode sehingga dapat menarik perhatian masyarakat terhadap kuliner Kota Bajawa.
- ii. Ikut serta dalam mempertahankan dan melestarikan kuliner Kota Bajawa agar dikenal banyak masyarakat diluar Kota Bajawa.
- iii. Menerapkan ilmu dan keterampilan yang telah penulis pelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam bentuk tugas akhir *Food Presentation*.
- iv. Menjadikan kuliner Kota Bajawa sebagai ide bisnis pada menu *restaurant* untuk pembaca dengan harga yang terjangkau dengan mengembangkan dari segi bahan, metode hingga presentasi

1.3. Usulan Menu

Penulis akan mempresentasikan hidangan kuliner Kota Bajawa, Provinsi Nusa Tenggara Timur dalam bentuk *rijsttafel* dan dengan konsep *Modern Plating*. Pemilihan menu dibuat berdasarkan kepopuleran menu dari Kota Bajawa yang penulis dapatkan langsung dari narasumber yang lahir di Kota Bajawa, juga dari beberapa referensi lainnya. Rangkaian menu yang akan dipresentasikan oleh penulis adalah sebagai berikut :

1.3.1. Rangkaian Menu

”JAGUNG TITI”

(jagung *puree*, kulit lumpia, *crispy* jagung titi)

”UTA TABHA”

(jagung, *risotto* , labu kuning direbus dengan *stock* jagung)

”SUP AYAM KUAH BENING”

(*chicken broth* ,*chicken ballontine*, *brunoise* wortel, kentang, seledri, kemangi *oil*)

”NASI KOLO”

(nasi yang dimasukan kedalam bambu dan dibakar diatas bara)

”RUMPU RAMPE”

(daun singkong, bunga pepaya, dan daun pepaya yang ditumis, *garlic tuile*)

”SE’I SAPI”

(daging sapi yang diasap, sei juice, *garlic chips*, sambal koro kojo)

”PORE PORE”

(*mini doughnut* yang ditaburi gula halus)

”KOPI BAJAWA”

(kopi Bajawa,*cinnamon syrup*, pandan soda)

1.3.2. Deskripsi menu

Penulis akan menjelaskan produk dalam Tugas Akhir Food Presentation yang merupakan hidangan kuliner dari Kota Bajawa. Presentasi yang diangkat penulis akan menggunakan konsep *rijsttafel* dengan *modern plating*. Berikut merupakan deskripsi menu yang akan diuraikan nanti sebagai berikut :

1. Jagung Titi

Jagung Titi merupakan hidangan khas Bajawa yang biasa dijadikan oleh-oleh. Menurut Junior selaku orang asli Kota Bajawa, jagung titi merupakan jagung yang dimasak lalu ditumbuk diatas batu sehingga gepeng yang merupakan masyarakat Bajawa menyebutnya "dititi". Umumnya jagung titi dikonsumsi sebagai *snack* atau camilan dengan rasa yang gurih karena setelah jagung dititi digoreng kembali sehingga memiliki tekstur *crispy*.

2. Uta Tabha

Menurut Olive , Uta Tabha artinya sayuran. Uta Tabha hampir mirip dengan Jagung Bose yang bahan utama nya adalah jagung dan kacang – kacangan. Yang membedakan dengan Uta Tabha dengan jagung Bose adalah Uta Tabha menggunakan jagung yang ditambahkan dengan sayur seperti labu kuning dan daun pepaya jepang dan dimasak dengan sari air rebusan jagung.

3. Sup Ayam Kuah Bening

Sup Ayam Kuah Bening merupakan hidangan yang bermula dari Sup Daging. Menurut Junior, sup daging berisikan daging babi yang direbus

lalu disajikan dengan sayuran seperti wortel, kentang, dan kacang-kacangan. Sup daging ini memiliki rasa seperti sop sayur yang dimakan untuk orang sakit.

4. Nasi Kolo

Nasi Kolo merupakan beras yang dibungkus menggunakan daun pisang dan dimasak menggunakan bambu. Menurut Gunawan, biasanya disajikan saat upacara adat, tetapi sekarang dijadikan sebagai makanan sehari-hari. Nasi Kolo dimasak dengan cara bambu yang sudah berisikan beras tersebut dibakar selama kurang lebih 30 menit.

5. Rumpu Rampe

Menurut Olive, rumpu rampe artinya sayuran yang bermacam – macam ditumis menjadi satu. Isian rumpu rampe pada umumnya hanya daun singkong dan bunga pepaya. Bumbu yang dipakai diiris tidak dihaluskan, lalu ditulis semua. Tetapi sayuran tersebut direbus terlebih dahulu secara terpisah lalu digulung dan diiris – iris seperti terobek – robek agar pemasakan lebih mudah.

6. Se'i Sapi

Menurut Olive Se'i Sapi merupakan hidangan yang khas yang berasal dari Kota Bajawa yang awalnya menggunakan daging babi. Tetapi dengan banyaknya agama lain yang, maka Se'i tersebut menggunakan daging sapi. Setiap mengadakan upacara adat ataupun acara, Se'i babi ataupun Se'i Sapi selalu dihidangkan. Masyarakat Bajawa umumnya memakan hidangan Se'i Babi atau Se'i Sapi dengan hidangan hidangan Rumpu Rampe.

7. Pore Rore

Menurut Olive, Pore pore adalah makanan seperti donat yang dikepang - kepang. Lalu pore pore ini ditaburi oleh gula pasir yang memiliki bentuk lebih besar. Pore pore ini adalah makanan yang wajib ada saat ngopi sore hari yang dipadukan dengan kopi bajawa.

8. Kopi Bajawa

Menurut Chef Gunawan, wilayah Nusa Tenggara Timur sangat terkenal dengan moke dan kopi nya. Kopi khas Bajawa banyak dikonsumsi oleh masyarakat lokal, jika tamu yang datang berkunjung ke rumah warga maka akan disuguhkan kopi khas Bajawa ini. Kopi yang tumbuh di Bajawa memiliki rasa dan aroma yang unik sehingga menarik banyak wisatawan. Rasa kopi ini tidak terlalu pahit sehingga cocok di lidah masyarakat umum.

1.4. Tinjauan Produk

1.4.1. Tema Masakan

Tema Masakan yang dilakukan penulis dalam Tugas Akhir *food presentation* ini adalah tema *rijsttafel* dengan konsep *modern plating* kuliner kota Bajawa, Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Rijsttafel* merupakan penggabungan dua kata yaitu "*rijst*" yang artinya nasi dan "*tafel*" yang berarti meja. Maka jika digabungkan menjadi "hidangan nasi". *Rijsttafel* mengubah pengalaman memakan nasi menjadi mewah dengan banyaknya hidangan yang disajikan, hal ini mencerminkan kekayaan dan kekuasaan kolonial Belanda atas hasil pertanian di Nusantara. (Azhara, 2022)

Penulis menggunakan tema *rijsttafel* dengan konsep *modern plating*. *Food Plating* adalah Tata cara penyajian hidangan yang menarik dengan kombinasi warna yang serasi, penyajian unik, dan kemampuan untuk menggambarkan rasa melalui visualnya sehingga dapat mempengaruhi persepsi dan pengalaman konsumen terhadap kenikmatan hidangan tersebut serta memicu niat konsumen untuk mencoba hidangan tersebut. (Soni Setiaji, 2023). Penulis mengembangkan teknik *food plating* menjadi lebih *modern* sehingga makanan lokal dapat terlihat lebih menarik masyarakat. Penulis akan menyajikan rangkaian hidangan kuliner Kota Bajawa, Provinsi Nusa Tenggara Timur, sebagai berikut:

1. Jagung Titi

Jagung Titi merupakan hidangan yang hanya berisikan jagung yang "dititi" diatas batu lalu diberi garam dan disajikan sebagai camilan atau *snack*

Penulis melakukan pengembangan dengan memodifikasi sebagian jagung titi menjadi yang seharusnya seperti camilan menjadi *corn puree* dan dipadukan dengan kulit lumpia yang digoreng lalu dijadikan corong.



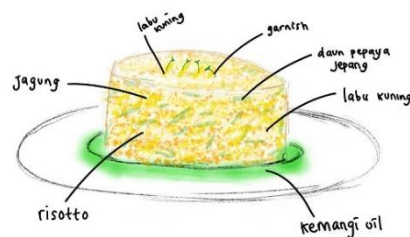
Gambar 1. 1 Sketsa Jagung Titi

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

2. Uta Tabha

Uta Tabha merupakan hidangan yang terdiri dari jagung manis yang dipipil, dan sayuran lalu direbus dengan sari air rebusan jagung lalu diberi garam.

Pengembangan yang dilakukan oleh penulis yaitu menambahkan risotto bersama dengan jagung, labu kuning, dan daun pepaya jepang lalu dimasak dengan air rebusan jagung dan ditambahkan dengan *butter*. Lalu dipadukan dengan kemangi *oil* sehingga lebih beraroma.



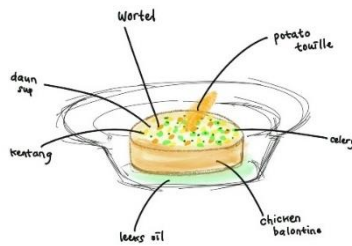
Gambar 1. 2 Sketsa Uta Tabha

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

3. Sup Ayam Kuah Bening

Sup Ayam Kuah Bening merupakan hidangan yang terdiri dari ayam yang direbus dengan sayuran kentang, wortel, dan seledri. Lalu disajikan dengan kaldu ayam.

Pengembangan yang dilakukan oleh penulis yaitu mengganti daging babi menjadi daging ayam yang diolah menjadi *chicken ballontine* dan menggunakan *chicken broth*. Lalu penulis mengembangkan sayuran menjadi potongan yang lebih kecil dan diberi perasan jeruk nipis agar menambahkan rasa asam. Penulis juga menambahkan *leeks oil* agar presentasi tampak lebih menarik.



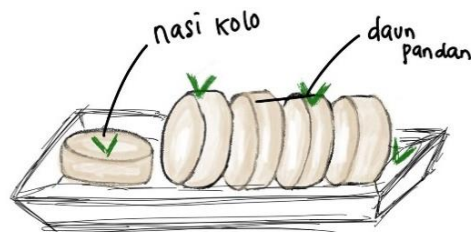
Gambar 1. 3 Sketsa Sup Ayam Kuah Kuning

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

4. Nasi Kolo

Nasi Kolo merupakan hidangan kuliner yang terbuat dari beras yang dimasukan ke dalam daun pisang dan dibakar didalam bambu lalu diberi sedikit garam.

Penulis akan mengembangkan menu ini dari dengan memasak beras terlebih dahulu. Lalu setelah nasi matang, nasi dibungkus menggunakan daun pisang dan dimasukan ke dalam bambu lalu dibakar. Penulis juga menambahkan sereh dan daun salam pada saat nasi dibakar.



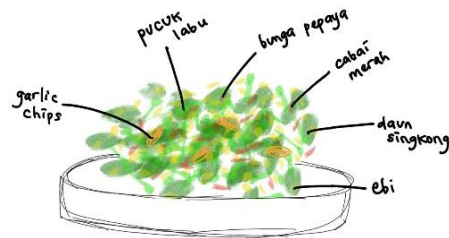
Gambar 1. 4 Sketsa Nasi Kolo

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

5. Rumpu Rampe

Rumpu Rampe merupakan hidangan yang berisi daun singkong dan bunga pepaya yang dipotong kecil-kecil dan ditumis dengan *slice* bawang putih dan cabai merah besar.

Penulis akan mengembangkan menu dengan menambahkan pucuk labu dan ebi lalu ditumis dengan bumbu merah. Lalu *digarnish* dengan *garlic chips* dengan *slice* cabai merah.



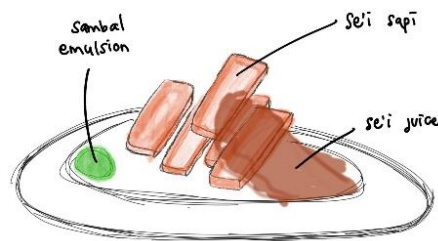
Gambar 1. 5 Sketsa Rumpu Rampe

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

6. Se' Sapi

Se'i Sapi merupakan hidangan yang berisi daging sapi yang dibumbui dengan bawang putih, garam, dan merica. Lalu dimasak dengan cara diasap selama 4-9 jam tergantung ukuran dari daging tersebut.

Penulis akan mengembangkan hidangan Se'i Sapi dengan menambahkan Se;i *juice* bersama dengan Sambal Koro Kojo. Menurut Junior Sambal Koro Kojo merupakan sambal mentah yang dicampur dengan kepiting kecil yang digoreng garing lalu ditumbuk dan dicampurkan dengan sambal.



Gambar 1. 6 Sketsa Se'i Sapi

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

7. Pore Rore

Pore Rore merupakan hidangan roti yang berbentuk kepanan yang memiliki tekstur seperti *doughnut*. Pore Rore biasa disajikan dengan kopi.

Penulis akan mengembangkan menu ini dengan merubah bentuk kepanan menjadi *mini doughnut* lalu diberi *topping icing sugar*.

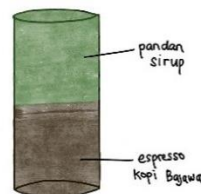


Gambar 1. 7 Sketsa Pore Rore

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

8. Kopi Bajawa

Kopi Bajawa merupakan hidangan minuman yang menjadi ciri khas di daerah Timur. Kopi memiliki cita rasa yang berbeda dengan kopi pada umumnya. Penulis akan mengembangkan kopi ini menjadi *mocctail refreshing* dengan bahan dasar Kopi Bajawa dan bahan rempah yang kemudian dikombinasikan sehingga menghasilkan rasa kopi yang segar dengan rempah dan juga *floral*.



Gambar 1. 8 Sketsa Kopi Bajawa

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

1.5. Pengajian Resep

Resep adalah serangkaian petunjuk atau instruksi yang memberikan panduan tentang cara membuat suatu hidangan. Menurut Wikipedia, resep merupakan deretan instruksi yang menjelaskan langkah-langkah untuk menyiapkan atau membuat sebuah hidangan. Tujuannya adalah agar orang dapat melakukan hal yang sama seperti yang diinstruksikan oleh resep, sehingga kepatuhan terhadap resep menjadi faktor penentu keberhasilan. (Wahyu Chandra, 2022)

Penulis mengajukan resep yang akan dijadikan sebagai panduan dalam mempersiapkan kuliner masakan yang akan dihidangkan. Resep yang digunakan merupakan hasil dari berbagai sumber yaitu wawancara narasumber, internet, serta pengetahuan penulis untuk mengembangkan hidangan tersebut selama menjalani pendidikan di Poltekpar NHI Bandung

Tabel 1. 2 Resep Jagung Titi *Puree*

**RESEP JAGUNG TITI
(JAGUNG TITI *PUREE*)**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 3 pax
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi	: 15 gram
Jenis Hidangan	: <i>Amuse bouche</i>	Suhu	: Hangat
Lokasi	: Bajawa, NTT	Alat saji	: <i>square plate</i>

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	30	gr	Jagung	Dibersihkan dan Serut dari bonggol
		10	gr	<i>Butter</i>	
		3	gr	Salt	
		1,5	gr	Pepper	
		5	ml	<i>Cooking cream</i>	
		5	ml	<i>Fresh Milk</i>	
2.	Kukus	30	gr	Jagung	Hingga matang
3.	Saute	30	gr	Jagung	Aduk rata sampai
		10	gr	<i>butter</i>	butter meleleh
4.	Seasoning	3	gr	Salt	Aduk rata
		1,5	gr	Pepper	
5	Tambahkan	5	ml	<i>Cooking cream</i>	Aduk Rata
		5	ml	<i>Fresh Milk</i>	
6.	Blender			Jagung	Hingga halus , tekstur seperti puree
7.	Saring			<i>Puree Jagung</i>	
8.	Sajikan				

Sumber : (Junior, 2024)

Tabel 1. 4 Resep Uta Tabha

UTA TABHA

Halaman : 1 dari 2 Jumlah porsi : 3
 Tanggal : April 2024 Berat per porsi : 60 gr
 Jenis Hidangan : *appetizer* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Bajawa, NTT Alat saji : *round plate*

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	35	gr	Beras <i>arborio</i>	Cuci bersih
		40	gr	Jagung manis	Pisahkan dengan bonggolnya
		30	gr	Daun pepaya	rebus
		30	gr	Labu kuning	
		8	gr	Bawang putih	<i>chopped</i>
		10	gr	bawang bombay	potong <i>finely dice</i>
		50	ml	santan	
		300	ml	air	
		10	ml	<i>olive oil</i>	
		5	gr	garam	
		3	gr	merica	
2	gr	<i>microgreens</i>	untuk <i>garnish</i>		
2.	Rebus	60	gr	Bonggol jagung	Untuk dijadikan stock
		300	ml	air	
3.	Panaskan	10	ml	<i>Olive oil</i>	
4.	Masukan	8	gr	Bawang putih	Hingga wangi
		10	gr	Bawang bombay	
5	Tambahkan	35	gr	Beras <i>arborio</i>	
6.	Aduk				Hingga merata dan masak sekitar 5 menit
7.	Tambahkan	2	dl	<i>stock jagung</i>	Ke dalam beras
8	Masak				Hingga air menyusut
9	Tambahkan	2	dl	<i>Stock jagung</i>	
10	Masak				Di aduk rata hingga <i>creamy</i>
11	Tambahkan	2	dl	<i>Stock jagung</i>	Dan diulangi hingga beras matang
12	Tambahkan	40	gr	Jagung manis	Aduk rata
		30	gr	Daun pepaya	
		30	gr	Labu kuning	
		2	gr	garam	
13	Tambahkan	2	dl	<i>Stock jagung</i>	Aduk rata, dan masak hingga semua bahan matang sempurna
		50	ml	santan	
14	tambahkan	3	gr	Garam	Aduk rata
		3	gr	Merica	
15	Sajikan				
16	Tambahkan	2	gr	<i>microgreens</i>	Untuk <i>garnish</i>

Sumber : (Chef Styven, 2024 dan Pengembangan Penulis, 2024)

Tabel 1. 7 Resep *Chicken Ballontine***RESEP SUP AYAM KUAH BENING****(CHICKEN BALLONTINE)**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 3
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi	: 45 gr
Jenis Hidangan	: <i>soup</i>	Suhu hidangan	: Hangat
Lokasi	: Bajawa, NTT	Alat saji	: <i>soup plate</i>

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	125	gr	Dada Ayam	Pisahkan dengan kulitnya
	Isian ballontine	10	gr	jamur champignon	<i>Chop</i> kasar
		50	gr	telur	Pecahkan
		15	gr	<i>butter</i>	
		10	gr	<i>cooking cream</i>	
		6	gr	garam	
		3	gr	merica	
2.	Saute	10	gr	jamur champignon	Hingga jamur layu dan matang
		1	gr	garam	
3.	<i>Blend</i>	25	gr	daging ayam	Hingga halus , lalu tutup dan simpan di <i>chiller</i>
		10	gr	jamur champignon	
		50	gr	telur	
		15	gr	<i>butter</i>	
		10	gr	<i>cooking cream</i>	
		6	gr	garam	
		3	gr	merica	
4.	Ratakan	100	gr	Dada ayam	Dengan meat hammer hingga pipih
5.	Tumpuk	200	gr	Kulit ayam Dada ayam	Diatas <i>plastic wrap</i>
6.	Tambahkan			Isian <i>ballontine</i>	Diatas dada ayam
7.	<i>roll</i>			<i>ballontine</i>	Hingga padat dan ikat ujung <i>plastic wrap</i>
8.	Diamkan			<i>chicken ballontine</i>	Di dalam <i>chiller</i> selama 3 jam
9.	Ikut / <i>trussing</i>			<i>chicken ballontine</i>	Menggunakan tali
10.	<i>Pansear</i>			<i>chicken ballontine</i>	Seluruh bagian <i>ballontine</i> berwarna <i>goldenbrown</i>
11.	Masukkan			<i>chicken ballontine</i>	Ke dalam oven selama 10 menit dengan suhu 170°C. Cek kematangannya
12.	<i>Rest</i>			<i>chicken ballontine</i>	Selama 10 menit
13.	Potong			<i>chicken ballontine</i>	Dan lepas talinya
14.	Sajikan				

Sumber : Junior, 2024

Tabel 1. 8 Resep *Brunoise Vegetable*

RESEP SUP AYAM KUAH BENING

(BRUNOISE VEGETABLE)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah porsi : 3
 Tanggal : April 2024 Berat per porsi : 15 gr
 Jenis Hidangan : *soup* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Bajawa, NTT Alat saji : *soup plate*

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	<i>Prepare</i> (<i>mise en place</i>)	15	gr	Kentang	Potong <i>brunoise</i>
		15	gr	Wortel	Potong <i>brunoise</i>
		10	gr	<i>Celery stalk</i>	Potong <i>brunoise</i>
		5	gr	Daun seledri	<i>Finely chopped</i>
		1,5	gr	garam	
		0,5	gr	merica	
		0,3	gr	gula	
		1	ml	<i>lime juice</i>	
2.	<i>Blanch</i>	15	gr	Kentang	Selama 1 menit.
		15	gr	Wortel	Angkat dan tiriskan
		10	gr	<i>Celery stalk</i>	
3.	Campur	15	gr	Kentang	di bowl
		15	gr	Wortel	
		10	gr	<i>Celery stalk</i>	
		5	gr	Daun seledri	
4.	Tambahkan	1,5	gr	Garam	Aduk rata
		0,5	gr	Merica	
		0,3	gr	Gula	
		1	ml	<i>lime juice</i>	
5	Sajikan				

Sumber : (Junior, 2024 dan Pengembangan Penulis, 2024)

Tabel 1. 9 Resep *Leeks Oil***RESEP SUP AYAM KUAH BENING****(*LEEKS OIL*)**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 3
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>soup</i>	Suhu hidangan	: Hangat
Lokasi	: Bajawa, NTT	Alat saji	: <i>square plate</i>

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	10 30	gr ml	Daun bawang Minyak	Dicuci dan dikeringkan
2.	<i>Blender</i>	10 30	gr ml	Daun bawang minyak	Menggunakan <i>blender</i>
3.	Panaskan			Campuran minyak	Di <i>pan</i> dan masak hingga mengeluarkan aroma
4.	Saring			Campuran minyak	Hingga ampas tidak ada minyak
5	Sajikan				

Sumber : Chef Styven, 2024

Tabel 1. 10 Resep Se'I Sapi

SE'I SAPI

Halaman : 1 dari 1 Jumlah porsi : 3
 Tanggal : April 2024 Berat per porsi : 80 gr
 Jenis Hidangan : *main course* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Bajawa, NTT Alat saji : *dinner plate*

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	250	gr	<i>Shortribs</i>	<i>boneless</i> , potong tipis
		10	gr	Bawang putih	<i>finely chopped</i>
		5	gr	garam	
		5	gr	merica	
2.	<i>Marinade</i> dengan	250	gr	<i>Shortribs</i>	Tutup rapat dan
		10	gr	Bawang putih	masukan ke dalam
		5	gr	Garam	chiller selama 30
		5	gr	merica	menit
3.	Siapkan				Tungku untuk pengasapan hingga asapnya banyak
4.	Taruh			<i>Marinade Sei</i>	Diatas tungku, jangan bersentuhan dengan api 3-5 jam. Lalu angkat
6	<i>Rest</i>			Sei	10 menit
7	Sajikan				

Sumber : (Gunawan, 2024 dan Pengembangan Penulis, 2024)

Tabel 1. 13 Resep Rumpu Rampe

RUMPU RAMPE

Halaman : 1 dari 2 Jumlah porsi : 3
 Tanggal : April 2024 Berat per porsi : 70 gr
 Jenis Hidangan : *main course* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Bajawa, NTT Alat saji : *dinner plate*

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan	
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	90	gr	daun singkong	Dicuci bersih Dicuci bersih ambil daunnya <i>slice</i> tipis biji dibuang	
		70	gr	bunga pepaya		
		40	gr	pucuk labu		
		15	gr	ebi		
		5	gr	bawang putih		
		3	gr	soda kue		
		10	ml	minyak		
		5	gr	garam		
		3	gr	merica		
		Bumbu halus	10	gr		bawang putih
			10	gr		bawang merah
			15	gr		cabai merah
			5	gr		kemiri
		2.	Rebus	90		gr
70	gr			bunga pepaya		
3	gr			soda kue		
3.	<i>blend</i>	10	gr	bawang putih	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus	
		10	gr	bawang merah		
		15	gr	cabai merah		
		5	gr	kemiri		
4.	Panaskan	10	ml	minyak	Di pan	
5.	Saute			Bumbu halus	Hingga matang dan mengeluarkan aroma	
6.	tambahkan	15	gr	ebi	Aduk rata	
7.	tambahkan	90	gr	daun singkong	Aduk rata	
		70	gr	bunga pepaya		
		40	gr	pucuk labu		
8.	Tambahkan	5	gr	Garam	Aduk rata	
		3	gr	Merica		
9	Goreng	5	gr	Bawang putih	Yang sudah dislice hingga berwarna kecoklatan, untuk garnish	
9	sajikan					

Sumber : (Gunawan, 2024 dan Pengembangan penulis 2024)

Tabel 1. 15 Resep Nasi Kolo

NASI KOLO

Halaman : 1 dari 1 Jumlah porsi : 3
 Tanggal : April 2024 Berat per porsi : 100 gr
 Jenis Hidangan : *main course* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Bajawa, NTT Alat saji : *dinner plate*

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	200 10 5 40 400	gr gr gr gr ml	Beras Daun salam Sereh daun pisang Air	Cuci bersih <i>Slice</i> tipis Untuk membungkus beras
2.	Masak	200 10 5 400	gr gr gr ml	Beras Daun salam Sereh Air	Hingga nasi matang
3.	Bungkus	100	gr	Nasi	menggunakan daun pisang , lalu masukan ke dalam bambu. @100 gr / bambu
4.	Bakar			Bambu	Selama kurang 30 menit hingga matang
5.	Sajikan				

Sumber : (Chef Styven, 2024 dan Pengembangan Penulis, 2024)

Tabel 1. 16 Resep Pore Rore

PORE RORE

Halaman : 1 dari 2 Jumlah porsi : 3
 Tanggal : April 2024 Berat per porsi : 40 gr
 Jenis Hidangan : *dessert* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Bajawa, NTT Alat saji : *square plate*

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	250 6,5 30 34 40 5 1 60 100 20	gr gr gr gr gr gr pcs ml ml gr	<i>doublezero</i> <i>yeast</i> gula <i>milk powder</i> <i>butter</i> garam <i>egg yolk</i> air dingin minyak <i>icing sugar</i>	
2.	<i>Mix</i>	250 6,5 30 34 1 60	gr gr gr gr pcs ml	<i>doublezero</i> <i>yeast</i> gula <i>milk powder</i> <i>eggyolk</i> air dingin	Hingga setengah kalis
3.	Tambahkan	40 5	gr gr	<i>Butter</i> garam	Aduk kembali hingga adonan kalis
4.	<i>Resting</i>			adonan	5 – 10 menit
5.	cetak			adonan	Menjadi 25 gram @adonan
6.	<i>Proofing</i>	25	gr	adonan	Selama 25 – 30 menit di suhu ruang
7.	Panaskan	100	ml	minyak	
8.	Goreng			Pore rore	Dengan api sedang
9.	Angkat			Pore rore	Dan tiriskan selama 10 menit
10.	Sajikan				
11.	Tambahkan	20	gr	<i>Icing sugar</i>	Diatas Pore rore

Sumber : (Chef Styven, 2024 dan Pengembangan Penulis, 2024)

Tabel 1. 17 Resep Kopi Bajawa

KOPI BAJAWA

Halaman : 1 dari 1 Jumlah porsi : 3
 Tanggal : April 2024 Berat per porsi : 170 ml
 Jenis Hidangan : *drink* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Bajawa, NTT Alat saji : *long glass*

No	Cara Membuat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	27 5 450 30 150 25	gr gr ml ml gr gr	Bubuk Kopi <i>Cinnamon</i> Air Pandan Sirup Gula Es Batu	Kopi Bajawa
2.	Panaskan	150	ml	Air	Hingga mendidih
3.	Masukan	5	gr	<i>Cinnamon</i>	dan simmer hingga mengeluarkan aroma dan rasa
4.	Tambahkan	150	gr	Gula	Masak hingga gula larut. Pisahkan
5	Campurkan	30 300	ml ml	Pandan Sirup Air	Lalu masukan ke <i>soda maker</i>
6	Masukan	90 30 25	ml ml gr	Espresso <i>cinnamon</i> <i>sirup</i> Es Batu	Ke dalam gelas, lalu diaduk
8	Tambahkan	80	ml	Pandan soda	Sehingga <i>berlayer</i> warna hitam dan hijau
9	Sajikan				

Sumber : (Gunawan, 2024 dan Pengembangan Penulis, 2024)

1.6. Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price

Food Cost adalah total biaya pengeluaran yang diperlukan untuk menghasilkan suatu hidangan makanan dan minuman di bidang industri *food and beverage*. *Food Cost* menjadi faktor kunci dalam menentukan harga jual makanan per porsi. Di dalam industri *food and beverage* biasanya *food cost* berkisar pada 20% - 35% (Mohamadi, 2022). Total biaya dalam memproduksi makanan merupakan kunci yang penting dalam bisnis *food and beverage*.

Dish cost merupakan penetapan biaya untuk setiap bahan yang digunakan dalam satu porsi hidangan. *Selling Price* merupakan total yang dikeluarkan oleh konsumen untuk memperoleh hidangan tersebut dan sudah termasuk biaya pokok penjualan. (Sekarningrum, 2022)

Berikut merupakan biaya standar resep yang dijelaskan oleh penulis sebagai berikut.

Tabel 1. 18 *Recipe Cost* Jagung Titi

PENGEMBANGAN KULINER KOTA BAJAWA					
Jagung Titi				<i>Portion =</i>	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Jagung manis	0,03	kg	Rp 14.250	Rp 428
2	<i>Butter</i>	0,015	kg	Rp 130.000	Rp 1.950
3	<i>Cooking Cream</i>	0,005	Ltr	Rp 51.561	Rp 258
4	<i>Fresh Milk</i>	0,005	Ltr	Rp 14.900	Rp 75
7	Kulit Lumpia	0,01	kg	Rp 10.000	Rp 100
8	Jagung Pulut	0,03	kg	Rp 14.000	Rp 420
9	Minyak	0,1	Ltr	Rp 16.200	Rp 1.620
10	Garam	0,005	kg	Rp 9.601	Rp 48
11	Merica	0,0015	kg	Rp 57.000	Rp 86
<i>RECIPE COST</i>					Rp 4.983
<i>DISH COSTING</i>					Rp 1.661
<i>FOOD COST (%)</i>					27%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 6.152
<i>PROJECTED SELLING</i>					Rp 6.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 19 *Recipe cost* Uta Tabha

PENGEMBANGAN KULINER KOTA BAJAWA					
Uta Tabha				<i>Portion =</i>	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	<i>Arborio Rice</i>	0,035	kg	Rp 109.000	Rp 3.815
2	Jagung manis	0,04	kg	Rp 14.250	Rp 570
3	Daun pepaya	0,03	kg	Rp 20.500	Rp 615
4	Labu Kuning	0,03	kg	Rp 16.000	Rp 480
5	Bawang putih	0,008	kg	Rp 36.600	Rp 293
6	Bawang bombay	0,01	kg	Rp 15.000	Rp 150
7	Santan	0,05	ltr	Rp 30.500	Rp 1.525
8	Air	0,3	ltr	Rp -	Rp -
9	<i>Olive oil</i>	0,01	ltr	Rp 179.800	Rp 1.798
10	Garam	0,005	kg	Rp 9.600	Rp 48
11	merica	0,003	kg	Rp 57.000	Rp 171
12	<i>microgreens</i>	2	gr	Rp 840	Rp 1.680
13	kemangi	0,01	kg	Rp 36.300	Rp 363
14	Minyak	0,03	Ltr	Rp 16.200	Rp 486
<i>RECIPE COST</i>					Rp 11.994
<i>DISH COSTING</i>					Rp 3.998
<i>FOOD COST (%)</i>					25%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 15.992
<i>PROJECTED SELLING</i>					Rp 16.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 20 *Recipe Cost* Sup Ikan Kuah Bening

PENGEMBANGAN KULINER KOTA BAJAWA					
Sup Ayam Kuah Bening				<i>Portion =</i>	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Dada Ayam	0,325	kg	Rp 43.000	Rp 13.975
2	Jamur champignon	0,01	kg	Rp 42.500	Rp 425
3	Telur	0,05	kg	Rp 28.000	Rp 1.400
4	<i>Butter</i>	0,03	kg	Rp 130.000	Rp 3.900
5	<i>Cooking cream</i>	0,01	ltr	Rp 51.561	Rp 516
6	Garam	0,0135	lkg	Rp 9.600	Rp 130
7	Merica	0,0065	kg	Rp 57.000	Rp 371
8	Kentang	0,015	kg	Rp 13.300	Rp 200
9	wortel	0,015	kg	Rp 15.800	Rp 237
10	Seledri	0,02	kg	Rp 28.000	Rp 560
11	Gula	0,0003	kg	Rp 22.500	Rp 7
12	<i>Lime</i>	0,03	kg	Rp 18.500	Rp 555
13	Daun Bawang	0,04	kg	Rp 22.500	Rp 900
14	Minyak	0,015	ltr	Rp 16.200	Rp 243
15	bawang putih	0,03	kg	Rp 36.600	Rp 1.098
16	bawang merah	0,01	kg	Rp 47.500	Rp 475
17	bawang bombay	0,02	kg	Rp 15.000	Rp 300
18	<i>blackpepper corn</i>	0,005	kg	Rp 71.900	Rp 360
19	lengkuas	0,01	kg	Rp 7.000	Rp 70
20	sereh	0,01	kg	Rp 16.000	Rp 160
21	daun salam	0,005	kg	Rp 55.800	Rp 279
22	pala	0,004	kg	Rp 110.000	Rp 440
23	air	1	ltr	Rp -	Rp -
RECIPE COST					Rp 26.598
DISH COSTING					Rp 8.866
FOOD COST (%)					29%
SELLING PRICE					Rp 30.573
PROJECTED SELLING					Rp 31.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 21 *Recipe Cost* Se'i Sapi

PENGEMBANGAN KULINER KOTA BAJAWA					
Se'i Sapi				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	<i>Brisket</i>	0,25	kg	Rp 122.200	Rp 30.550
2	bawang putih	0,025	kg	Rp 36.600	Rp 915
3	garam	0,005	kg	Rp 9.600	Rp 48
4	merica	0,005	kg	Rp 57.000	Rp 285
5	bawang bombay	0,01	kg	Rp 15.000	Rp 150
6	wortel	0,005	kg	Rp 15.800	Rp 79
7	Seledri	0,005	kg	Rp 28.000	Rp 140
8	Air	0,15	ltr	Rp -	Rp -
9	<i>Tomato paste</i>	0,005	kg	Rp 140.588	Rp 703
10	<i>Thyme</i>	0,003	kg	Rp 130.000	Rp 390
11	<i>Blackpeper corn</i>	0,002	kg	Rp 71.900	Rp 144
12	<i>bayleaf</i>	0,003	kg	Rp 175.000	Rp 525
13	<i>clove</i>	0,003	kg	Rp 146.000	Rp 438
14	cabai rawit	0,04	kg	Rp 35.000	Rp 1.400
15	bawang merah	0,01	kg	Rp 47.500	Rp 475
16	tomat	0,01	kg	Rp 30.000	Rp 300
17	<i>baby keping</i>	0,03	kg	Rp 25.000	Rp 750
18	minyak	0,08	ltr	Rp 16.200	Rp 1.296
RECIPE COST					Rp 38.588
DISH COST					Rp 12.863
FOOD COST (%)					34%
SELLING PRICE					Rp 37.831
PROJECTED SELLING					Rp 38.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 22 *Recipe cost* Rumpu Rampe

PENGEMBANGAN KULINER KOTA BAJAWA					
Rumpu Rampe				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Daun singkong	0,09	kg	Rp 15.900	Rp 1.431
2	bunga pepaya	0,07	kg	Rp 30.000	Rp 2.100
3	pucuk labu	0,04	kg	Rp 19.000	Rp 760
4	ebi	0,015	kg	Rp 82.500	Rp 1.238
5	Bawang putih	0,01	kg	Rp 45.000	Rp 450
6	soda kue	0,003	kg	Rp 154.400	Rp 463
7	minyak	0,01	ltr	Rp 16.200	Rp 162
8	garam	0,005	kg	Rp 9.600	Rp 48
9	merica	0,003	kg	Rp 57.000	Rp 171
10	bawang merah	0,01	kg	Rp 47.500	Rp 475
11	kemiri	0,005	kg	Rp 54.000	Rp 270
12	cabe keriting	0,015	kg	Rp 34.000	Rp 510
13	putih telur	0,03	kg	Rp 28.000	Rp 840
14	tepung terigu	0,02	kg	Rp 12.750	Rp 255
15	minyak kelapa	0,015	kg	Rp 28.900	Rp 434
<i>RECIPE COST</i>					Rp 9.606
<i>DISH COST</i>					Rp 3.202
<i>FOOD COST (%)</i>					30%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 10.674
<i>PROJECTED SELLING</i>					Rp 11.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 23 *Recipe cost* Nasi Kolo

PENGEMBANGAN KULINER KOTA BAJAWA					
Nasi Kolo				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Beras	0,2	kg	Rp 16.500	Rp 3.300
2	daun salam	0,01	kg	Rp 55.800	Rp 558
3	sereh	0,005	kg	Rp 16.000	Rp 80
4	daun pisang	0,04	kg	Rp 16.000	Rp 640
<i>RECIPE COST</i>					Rp 4.578
<i>DISH COST</i>					Rp 1.526
<i>FOOD COST %</i>					28%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 5.450
<i>PROJECTED SELLING</i>					Rp 6.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 24 *Recipe cost* Pore Rore

PENGEMBANGAN KULINER KOTA BAJAWA					
Pore Rore				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	<i>doublezero</i>	0,25	kg	Rp 16.700	Rp 4.175
2	<i>yeast</i>	0,0065	kg	Rp 68.000	Rp 442
3	<i>gula</i>	0,03	kg	Rp 22.500	Rp 675
4	<i>milk powder</i>	0,034	kg	Rp 99.740	Rp 3.391
5	<i>butter</i>	0,04	kg	Rp 130.000	Rp 5.200
6	<i>garam</i>	0,005	kg	Rp 9.600	Rp 48
7	<i>telur</i>	0,05	ltr	Rp 28.000	Rp 1.400
8	<i>air dingin</i>	0,06	kg	Rp -	Rp -
9	<i>minyak</i>	0,1	kg	Rp 16.200	Rp 1.620
10	<i>icing sugar</i>	0,02	kg	Rp 55.500	Rp 1.110
<i>SUBTOTAL</i>					Rp 18.061
<i>DISH COST</i>					Rp 6.020
<i>FOOD COST (%)</i>					27%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 22.298
<i>PROJECTED SELLING</i>					Rp 23.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 25 *Recipe Cost* Kopi Bajawa

PENGEMBANGAN KULINER KOTA BAJAWA					
Kopi Bajawa				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Kopi bajawa	0,027	gr	Rp 32.000	Rp 864
2	<i>cinnamon</i>	0,005	kg	Rp 153.900	Rp 770
4	<i>air</i>	0,45	ltr	Rp -	Rp -
5	<i>pandan sirup</i>	0,03	ltr	Rp 118.000	Rp 3.540
7	<i>gula</i>	0,15	kg	Rp 22.500	Rp 3.375
<i>SUBTOTAL</i>					Rp 8.549
<i>DISH COST</i>					Rp 2.850
<i>FOOD COST (%)</i>					25%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 11.398
<i>PROJECTED SELLING</i>					Rp 11.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Berdasarkan dengan data yang telah diolah oleh penulis, maka dari itu penulis menyimpulkan bahwa jika makanan dijual menjadi keseluruhan yaitu dengan harga **Rp. 150.000,00**. Harga tersebut dijual hanya menghitung costing hidangan tersebut.

1.7. Daftar Nilai Gizi

Gizi adalah zat dalam makanan yang penting bagi pertumbuhan dan perkembangan organisme, yang langsung dimanfaatkan oleh tubuh meliputi vitamin, mineral, protein, lemak, karbohidrat, dan air. Zat dalam gizi tersebut didapatkan dari makanan yang dikonsumsi yang sudah diolah oleh tubuh. (Setiawan, 2024). Berikut adalah daftar nilai gizi yang ada di setiap hidangan penulis, sebagai berikut :

Tabel 1. 26 Nilai Gizi Jagung Titi

Nilai Gizi Jagung Titi					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
30	Jagung manis	5,7	0,96	0,36	25,8
15	<i>Butter</i>	0,015	0,135	12,15	107,55
5	<i>Cooking Cream</i>	0,15	0,15	0,95	9,75
5	<i>Fresh Milk</i>	0,25	0,17	0,05	2,1
10	Kulit Lumpia	5,7	0,6	0,4	29
30	Jagung Pulut	5,7	0,96	0,36	25,8
5	Garam	0	0	0	0
1,5	Merica	1	0	0	5
Total 3 pax		19	3	14	205
Total per pax		6	1	5	68

Sumber : fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 27 Nilai Gizi Uta Tabha

Nilai Gizi Uta Tabha					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
35	<i>Arborio Rice</i>	26,95	2,45	0,105	122,5
40	Jagung manis	7,6	1,2	0,6	34,4
30	Daun pepaya	2,16	2,4	0,6	23,7
30	Labu Kuning	1,95	0,3	0,03	7,8
8	Bawang putih	2,64	0,512	0,04	11,92
10	Bawang bombay	0,96	0,09	0,01	4
50	Santan	3,33	0	11,67	117
300	Air	0	0	0	0
10	<i>Olive oil</i>	0	0	10	87
5	Garam	0	0	0	0
3	merica	2	0	0	10
2	<i>microgreens</i>	0,3	0,2	0,1	3
10	kemangi	0,43	0,25	0,06	3
30	Minyak	0	0	27,27	245
Total 3 pax		48	7	50	669
Total per pax		16	2	17	223

Sumber : fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 28 Nilai Gizi Sup Ayam Kuah Bening

Nilai Gizi Sup Ayam Kuah bening					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
325	Dada Ayam	0	96,04	25,09	634
10	Jamur champignon	0,33	0,31	0,03	2
50	Telur	0,38	6,29	4,97	74
30	<i>Butter</i>	0,18	0,18	24,42	218
10	<i>Cooking cream</i>	0,35	0,21	3,51	42
13,5	Garam	0	0	0	0
6,5	Merica	4,33	0	0	22
15	Kentang	3,02	0,28	0,02	13
15	wortel	1,44	0,14	0,04	6
20	Seledri	0,59	0,14	0,03	3
0,3	Gula	0,3	0	0	1
30	<i>Lime</i>	3,16	0,21	0,06	9
40	Daun Bawang	5,66	0,6	0,12	24
15	Minyak	0	0	13,64	123
30	bawang putih	9,92	1,91	0,15	45
10	bawang merah	1,01	0,09	0,01	4
20	bawang bombay	1,93	0,18	0,02	8
5	<i>blackpepper corn</i>	3,24	0,55	0,16	13
10	lengkuas	0,44	0,14	0,05	2
10	sereh	2,53	0,18	0,05	10
5	daun salam	3,75	0,38	0,42	16
4	pala	1,97	0,23	1,45	21
1000	air	0	0	0	0
Total 3 pax		45	108	74	1290
Total per pax		15	36	25	430

Sumber : fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 29 Nilai Gizi Se'i Sapi

Nilai Gizi Se'i Sapi					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
250	<i>Brisket</i>	0	70	45	730
25	bawang putih	8,25	1,6	0,125	37,25
5	garam	0	0	0	0
5	merica	3,2	0,5	0,165	12,55
10	bawang bombay	1	0,11	0,01	4
5	wortel	0,48	0,05	0,01	2
5	Seledri	0,15	0,03	0,01	1
150	Air	0	0	0	0
5	<i>Tomato paste</i>	30	5	0	150
3	<i>Thyme</i>	0	0	0	0
2	<i>Blackpeper corn</i>	0	0	0	0
3	<i>bayleaf</i>	0	0	0	0
3	<i>clove</i>	0	0	0	0
40	cabai rawit	22,65	4,8	6,91	127
10	bawang merah	1,01	0,09	0,01	4
10	tomat	0,39	0,09	0,02	2
30	<i>baby kepiting</i>	0	6,01	0,53	30
80	minyak	0	0	72,73	655
Total 3 pax		67	88	126	1755
Total per pax		22	29	42	585

Sumber : fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 30 Nilai Gizi Rumpu Rampe

Nilai Gizi Rumpu Rampe					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
90	Daun singkong	6,53	3,3	0,26	34
70	bunga pepaya	6,15	1,17	0,33	29
40	pucuk labu	1,35	1,1	0,11	8
15	ebi	0,19	4,14	0,35	22
10	Bawang putih	1,65	0,32	0,02	7
3	soda kue	0	0	0	0
10	minyak	0	0	9,09	82
5	garam	0	0	0	0
3	merica	2	0	0	10
10	bawang merah	1,01	0,09	0,01	4
5	kemiri	0,69	0,46	3,6	35
15	cabe keriting	1,2	0,25	0,06	5
30	putih telur	0,36	3,78	2,52	37
20	tepung terigu	14,7	2,7	0,2	72
15	minyak kelapa	0	0	15	135
Total 3 pax		36	17	32	480
Total per pax		12	6	11	160

Sumber : fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 31 Nilai Gizi Nasi Kolo

Nilai Gizi Nasi Kolo					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
200	Beras	158,96	13,49	1,17	722
10	daun salam	7,5	0,76	0,84	31
5	sereh	1,37	0,09	0,02	5
40	daun pisang	0	0	0	0
Total 3 pax		168	14	2	758
Total per pax		56	5	1	253

Sumber : fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 32 Nilai Gizi Pore Rore

Nilai Gizi Pore Rore					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
250	<i>doublezero</i>	190,78	25,82	2,45	910
6,5	<i>yeast</i>	1,48	2,49	0,3	19
30	gula	29,99	0	0	116
34	<i>milk powder</i>	20,58	4,48	5,37	143
40	<i>butter</i>	0,24	0,24	32,56	290
5	garam	0	0	0	0
50	telur	0,38	6,29	4,97	74
60	air dingin	0	0	0	0
100	minyak	0	0	90,91	818
20	<i>icing sugar</i>	20	0	0	77
Total 3 pax		263	39	137	2447
Total per pax		88	13	46	816

Sumber : fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 33 Nilai Gizi Kopi Bajawa

Nilai Gizi Kopi Bajawa					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
27	Kopi bajawa	0	0,03	0,05	1
5	<i>cinnamon</i>	3,99	0,19	0,16	13
450	air	0	0	0	0
30	pandan sirup	23	0	0	90
150	gula	0	149,97	0	580
Total 3 pax		27	150	0	684
Total per pax		9	50	0	228

Sumber : fatsecret.co.id, 2024

1.8. Lokasi dan Waktu Pelaksanaa Uji Coba

1.8.1. Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis dalam melakukan latihan presentasi berada di Jl. Jupiter Barat blok. N2 no. 15, Bandung. Waktu latihan yang dilaksanakan yaitu dari bulan Mei hingga Juni 2024

1.8.2. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir *food presentation* akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik NHI Bandung pada bulan Juli 2024.