

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan wilayah kepulauan yang membentang dari Sabang hingga Merauke, hal tersebut membuat Indonesia memiliki keberagaman budaya dari berbagai suku bangsa yang menjadi pencetus semboyan Bhineka Tunggal Ika yang memiliki makna Berbeda – beda Tetapi Tetap Satu Jua. Semboyan ini menunjukkan bahwa keanekaragaman yang dimiliki oleh Indonesia merupakan kekayaan yang tidak dimiliki oleh negara lain. Setiap wilayah di Indonesia memiliki keunikan dan daya tarik tersendiri. Karakter unik dari setiap wilayah ini dapat dilihat dari faktor fisik, agama, bahasa, maupun kekayaan alamnya. Letak geografis dari negara Indonesia sendiri menghasilkan produk alam yang beragam yang kemudian dapat diolah menjadi hasil pangan hingga menjadi incaran warga asing pada era kolonial. (Radio Edukasi Kemendikbud, 2022; Herindriyani, 2022).

Kuliner merupakan salah satu elemen kekayaan budaya dan menjadi salah satu identitas lokal karena telah menjadi bagian dari budaya masyarakat dengan menunjukkan adanya hubungan sosial dalam suatu wilayah. (Guerrero et al, 2009)

Makanan daerah atau makanan tradisional memiliki hubungan yang erat dengan budaya dan letak geografis yang berkesinambungan pada wilayah tertentu. Secara antropologis dan sosiologis, beragam jenis kuliner Nusantara mencerminkan keanekaragaman dan aset kultural penduduknya. Salah satu komponen budaya yang sangat penting adalah makanan, karena makanan menunjukkan keragaman pencerapan tubuh manusia, berupa lidah dan selera, yang berbeda dalam setiap ras dan masyarakat Nusantara. (Fardiaz, 1998)

Fakta menariknya, keberagaman dan variasi makanan atau kuliner yang dimiliki setiap suku atau komunitas di nusantara tidak terlepas dari lingkungan alam dan kondisi sosial penduduknya. Sebagai contoh, bahan atau komponen yang digunakan dalam makanan atau kuliner suatu kelompok etnik atau budaya tertentu di nusantara sangat erat kaitannya dengan sumber daya alam dan kondisi lingkungan yang membentuk budaya kelompok tersebut. (Simanjuntak L, 2012).

Maluku Tengah merupakan salah satu wilayah yang berada di Provinsi Maluku. Maluku Tengah sendiri termasuk sebagai salah satu kabupaten tertua yang ada di Kepulauan Maluku.

Salah satu daratan di Maluku Tengah yang terletak di sebelah tenggara Pulau Ambon dan berada di kepulauan yang tersebar secara geografis yaitu Kepulauan Banda atau dikenal sebagai Banda Neira. Banda Neira merupakan sekelompok pulau diantara gugusan pulau yang dulunya merupakan pusat perdagangan rempah - rempah pada masa penjajahan Belanda. Sebelum masa kolonial, Maluku merupakan poros perdagangan rempah - rempah dunia, dengan cengkeh dan pala yang menjadi sasaran komoditas terpenting. Dengan demikian lah julukan “Kepulauan Rempah” sampai saat ini menjadi pihak dan sebutan untuk Maluku. Seiring berjalannya waktu, Banda dan pulau - pulau penghasil rempah lainnya semakin bergantung kepada perdagangan rempah. (Ellen, 1979)

Mata pencaharian utama penduduk di Maluku Tengah adalah berkebun dengan hasil tani berupa produk alam seperti cengkeh, pala, kenari, dan kayu manis yang merupakan beberapa dari banyaknya komoditas tanaman perkebunan yang menjadi penyumbang pendapatan nasional negara. (Suhardi, 2000).

Menurut Bustaman (2011) Indonesia merupakan salah satu negara dengan penghasil cengkeh dan pala terbesar di dunia. Cengkeh dan pala sendiri merupakan kekayaan rempah dalam negeri yang tersebar luas di berbagai wilayah Indonesia, dan provinsi Maluku menjadi produsen cengkeh dan pala terbesar. Dikarenakan nilai ekonomi yang tinggi dan nilai sejarahnya yang panjang, cengkeh dan pala diakui sebagai jati diri identitas masyarakat Maluku. Pohon cengkeh sendiri merupakan pohon asli dari daerah Maluku, itu sebabnya penanaman cengkeh terpusat di Maluku. Sedangkan buah pala sendiri diyakini hanya bisa tumbuh di daerah Kepulauan Banda dengan tanah yang subur dan tidak banyak terkena hujan pada masanya.

Di sisi lain, mata pencaharian penduduk Maluku lainnya yaitu sebagai nelayan. Hal ini dipengaruhi oleh letak geografis Maluku yang sebagian besarnya berupa perairan bertaburan pulau – pulau yang memiliki karakteristik masing – masing. Pulau Banda Neira memiliki banyak keindahan alam nan eksotis dari Indonesia. Pulau ini menjadi tempat penting dalam sejarah Indonesia karena pada masa kolonial Inggris dan Belanda sempat memperebutkan Banda Neira untuk menjadi wilayah bagian negara tersebut, namun masyarakat lokal memilih untuk mempertahankan wilayah Banda Neira agar tetap menjadi bagian dari Indonesia. Pulau Banda Neira terletak di Kepulauan Banda, Maluku Tengah, dan secara administratif terbagi atas enam desa, yaitu Nusantara, Dwiwarna, Kampung Baru, Merdeka, Rajawali, dan Tanah Rata. Banda Neira merupakan pulau tropis yang memiliki lautan, hamparan pasir, terumbu

karang, dan biota laut yang cantik. Selain keindahan alamnya, Banda Neira pernah menjadi tempat terbaik untuk menghasilkan rempah pala di dunia. (Mudzakir, 2022)

Kepulauan Banda Neira yang terletak di Maluku Tengah yang terkenal akan kemakmuran rempah - rempah dan hasil lautnya yang sangat berlimpah. Dengan kekayaan alamnya, masyarakat Banda secara turun-temurun menghasilkan berbagai kreasi kuliner yang unik dan khas. Makanan mereka biasanya berbasis hasil laut. Masyarakat penduduk Banda Neira yang mayoritas juga bekerja sebagai nelayan kerap menyediakan makanan berbasis hasil laut, terutama hasil tangkapan hasil laut, seperti ikan tuna, ikan cakalang, ikan layang, dan ikan kerapu. Disamping wilayah Banda Neira yang terkenal dengan kekayaan rempah-rempah serta ragam rempah-rempah yang diminati semua orang, sektor perikanan juga menjadi primadona ekonomi masyarakat Banda Neira sebagai wilayah penghasil ikan terbesar sehingga menyediakan berbagai jenis olahan makanan yang berbahan dasar ikan. (Yuni, 2019) Tersedianya hasil laut yang berlimpah menjadi alasan hidangan laut yang dihasilkan di Banda Neira selalu segar setiap harinya. Kesegaran hasil laut inilah yang mampu menjadi hasil pangan sehat dengan kandungan nutrisi yang tinggi untuk dikonsumsi.

Banda neira memiliki potensi besar untuk dapat diperkenalkan dan dikembangkan hasil sajian kulinernya, mulai dari latar belakang sejarah, letak geografis, serta komoditi aslinya. Terlebih Banda Neira merupakan salah satu daerah yang memiliki daya pikat tinggi. Hal tersebut terlihat dari banyaknya wisatawan yang datang untuk menikmati suasana Banda Neira yang menjadi peluang untuk memberikan edukasi kepada masyarakat agar lebih antusias dalam menikmati sajian kuliner Banda Neira.

Setelah mempelajari latar belakang daerah kepulauan Banda Neira, penulis melakukan wawancara dengan beberapa orang dan mencoba makanan lokal Banda Neira di tempatnya. Penulis dapat merangkai 1 set menu dan resep dengan mengembangkan teknik dan presentasi yang akan dituangkan ke dalam Karya Tulis Tugas Akhir yang berjudul "Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Kepulauan Banda Neira, Maluku Tengah.

Narasumber Yang Mendukung Penulis Untuk Kegiatan Presentasi Produk

Tabel 1. 1 Narasumber

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
------------	-------------	------------------	-------------------

1.	Bapak Abba Rizal Bahalwan	Owner Cilu Bintang Estate, dan Pemangku Adat	Sumber informasi sejarah dan komoditi asli Banda Neira.
2.	Ibu Dila Thalib	Owner Cilu Bintang Estate, sekaligus menjadi Juru Masak di Cilu Bintang Estate	Sumber informasi latar belakang asal - usul dan cara pembuatan dari menu yang penulis usulkan.
3.	Chef Matius Faisal Martadinata	Owner Steak Lab, Surabaya	Membantu penulis dalam mengembangkan menu yang penulis usulkan.

Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.2 Maksud dan Tujuan

Tujuan dari penelitian bertemakan *Food Presentation* Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Kepulauan Banda Neira, Maluku Tengah. Di Antara lain sebagai berikut :

a) Tujuan Akademis

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan ujian akhir di Jurusan Perhotelan Program Studi Seni Kuliner Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

b) Tujuan Operasional

1. Sebagai sarana untuk menerapkan ilmu - ilmu yang sudah penulis pelajari pada semester - semester sebelumnya di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, seperti Pengolahan Kuliner Indonesia (KUI), Seni Dekorasi Makanan, Perencanaan Desain Menu, Pengolahan Hidangan Khusus (PDK), dan Cipta Kreasi Menu (CKM) Memperkenalkan dan mengembangkan hidangan tradisional dari aspek presentasi dan teknik sebagai bentuk sarana pelestarian kuliner Indonesia, khususnya daerah Kepulauan Banda Neira.
2. Menjadi referensi pengembangan makanan tradisional untuk industri dengan target pasar menengah ke atas.
3. Menjadi sarana tolak ukur kemampuan penulis dalam upaya mengembangkan dan melestarikan sajian kuliner nusantara.

4. Sebagai sarana penulis dalam memahami dan menentukan harga jual makanan dengan target pasar menengah keatas yang disetarakan dengan konsep hidangan yang penulis usulkan.

1.3 Usulan Menu

Sesuai dengan judul yang penulis susun, yaitu “Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Kepulauan Banda Neira, Maluku Tengah” penulis ingin menyajikan beberapa hidangan dengan cara pengembangan dari segi teknik dan presentasi. Hidangan – hidangan ini akan disajikan dalam tema *Table d’hote* dan dengan konsep *Modern Plating*.

Table d’hote sendiri berasal dari bahasa Perancis yang memiliki arti “meja tuan rumah” merupakan menu yang menawarkan sejumlah menu dengan harga tetap yang dapat berkisar 4 - 6 hidangan seperti hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup yang dirancang untuk saling melengkapi dan memberikan esensi serta kenyamanan. Konsep *Table d’hote* juga memungkinkan untuk merencanakan dan mengelola bahan baku menjadi lebih efisien untuk menyajikan serangkaian hidangan. (Trianasari, 2021).

1.3.1 Rangkaian Menu

Rangkaian hidangan yang penulis susun terdiri dari *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *main course*, *refreshment*, dan *dessert*. Susunan hidangan ini penulis dapatkan dari beberapa sumber referensi seperti website, youtube, dan blogspot serta narasumber yang penulis temui di Banda Neira.

Adapun menu yang akan penulis sajikan pada kegiatan pelaksanaan presentasi produk adalah sebagai berikut :

Amuse Bouche

“Oyster Colo - Colo”

(Kerang tiram kukus dengan rempah kemudian disajikan dengan sambal colo - colo dan kemangi *caviar*)

Appetizer

“Rujak Pala”

(Potongan buah mangga muda, nanas madu, jambu air, asinan pala, dan timun kemudian disajikan dengan sambal rujak khas Maluku, kenari *crumble*, asinan *foam*, dan pala granita.)

Soup

“Rolade Ikan Kuah Pala”

(Sup rolade ikan dengan kuah kaldu ikan berempah pala yang disajikan dengan mie sagu, wortel, kentang *souffle*, dan *chilli oil*)

Main Course

“Nasi Kelapa, Terong Kenari, Ayam Kuning Kemangi”

(Nasi yang dimasak dengan air kelapa dan kelapa parut sangrai kemudian disajikan dengan ayam kuning kemangi dan terong kenari)

Beverage

“Klapa Pandan”

(Air kelapa asli yang di *infused* dengan pandan dan dicampur soda tawar, disajikan dengan jeruk nipis *jelly*)

Dessert

“Talam Sagu”

(Kue Talam Sagu yang disajikan dengan puding setup roti sebagai lapisan dasar, dihidangkan dengan *coconut cream* sebagai pendamping hidangan)

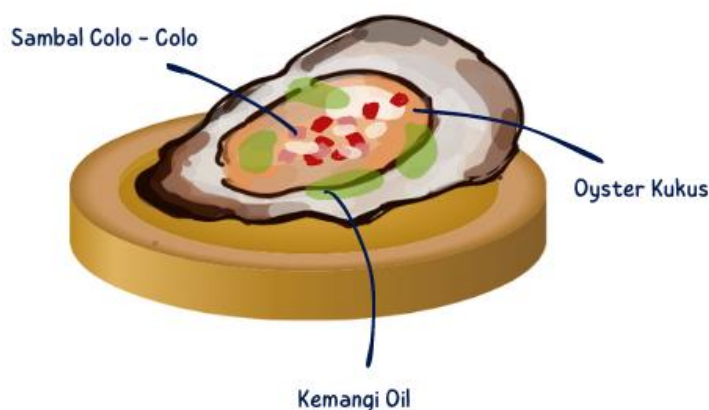
1.3.2 Tinjauan Produk

Berikut merupakan tinjauan produk yang akan dipresentasikan oleh penulis dengan tema *Table d'Hote* dan konsep *modern plating* :

a) Oyster Colo - Colo

Oyster Colo - Colo merupakan hidangan yang terbuat dari oyster atau kerang tiram kukus yang disajikan dengan sambal colo - colo. Menurut ibu Dila selaku pengelola dapur di Cilu Bintang Estate, Sambal colo - colo merupakan sambal khas daerah Maluku yang diadaptasi oleh masyarakat Banda Neira yang mayoritas merupakan penduduk asli wilayah Maluku. Sambal colo - colo merupakan salah satu sambal Nusantara yang pada umumnya disajikan dengan ikan bakar atau hidangan laut lainnya karena memiliki citarasa yang pedas dan segar yang diperoleh dari irisan cabai rawit, potongan tomat segar, dan air perasan jeruk nipis.

Pengembangan yang dilakukan penulis yaitu mengubah bahan utama ikan bakar pada penyajian sambal colo - colo menjadi *oyster* atau kerang tiram dengan pengolahan di kukus dan menambahkan kemangi *oil* sebagai penambahan aroma dan unsur warna pada hidangan.



Gambar 1. 1 *Oyster Colo - Colo*

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

b) Rujak Pala

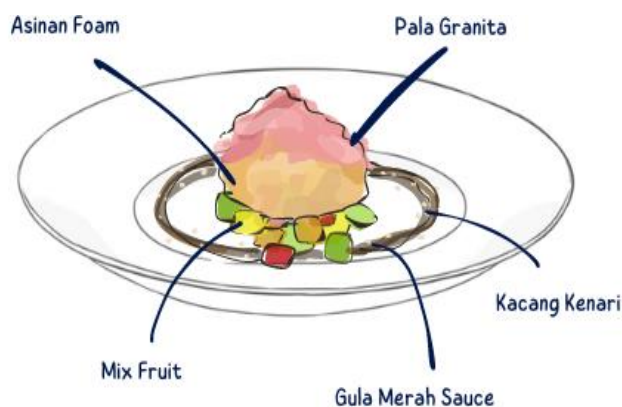
Rujak Pala merupakan rujak buah yang cukup sulit ditemui di Banda Neira. Menurut bu Dila, buah cukup sulit didapatkan di Banda Neira karena masyarakat Banda Neira sangat jarang membudidayakan buah. Pak Abba juga menambahkan, kebanyakan

masyarakat Banda Neira mengandalkan kapal yang datang dari Ambon dan pulau - pulau di luar Banda Neira.

Rujak pala ini merupakan rujak buah seperti pada umumnya dengan isi campuran buah - buahan yang dicampur dengan bumbu rujak yang terbuat dari cabai halus, gula merah, dan kacang. Namun pada proses pengolahan rujak pala ini, ibu Dila menjelaskan bahwasanya masyarakat Banda Neira pada umumnya menggunakan beberapa tambahan bahan khusus lainnya untuk menambahkan identitas Banda Neira pada hidangan tersebut, seperti menambahkan daging buah pala, mengganti gula merah biasa menjadi gula merah Saparua yang diproduksi oleh penduduk lokal Maluku, dan mengganti penggunaan kacang tanah pada bumbu rujak menjadi kacang kenari sebagai bentuk pelestarian bahan pangan lokal daerah Banda Neira dan wilayah sekitarnya

Pengembangan yang dilakukan penulis adalah menambahkan pala *granita* yang terbuat dari jus buah pala kemudian diolah menjadi *granita*, dan asinan foam.

Gambar 1. 2 Rujak Pala

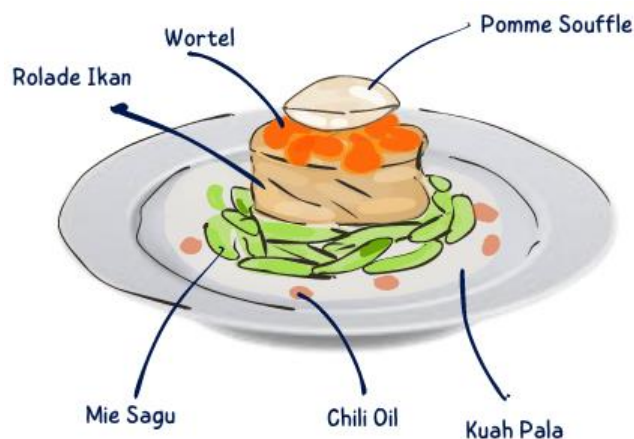


Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

c) Rolade Ikan Kuah Pala

Sup ini merupakan pengembangan dari sup ikan kuah pala yang merupakan salah satu *signature dish* di Banda Neira. Sup ikan dengan kuah beraromakan rempah pala yang biasanya disajikan dengan papeda, namun penulis menambahkan warna hijau pada papeda yang didapatkan dari sari daun bayam dan sawi untuk segi warna dan nutrisi, selain itu,

Pengembangan lainnya yang penulis lakukan yaitu dengan mengelevasi pengolahan ikan dengan membuatnya menjadi rolade ikan dengan *hint* rempah didalamnya, dilengkapi dengan wortel balls yang merupakan bentuk dekonstruksi yang penulis lakukan dengan metode pengolahan *molecular gastronomy*, dan keripik kentang yang diolah menjadi kentang *souffle* untuk tekstur *crunchy*, dan *chili oil* untuk menambahkan sensasi pedas.



Gambar 1. 3 *Rolade Ikan Kuah Pala*

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

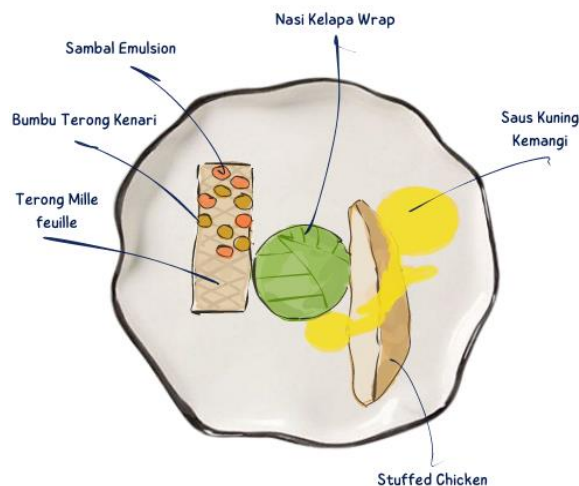
d) **Nasi Kelapa, Ayam Kuning Kemangi, dan Terong Kenari**

Nasi kelapa ini merupakan makanan dari Maluku yang diadaptasi kembali oleh masyarakat Banda Neira. Nasi kelapa ini dulunya dibawa oleh saudagar di Maluku saat ia berlayar ke Banda Neira untuk melakukan perdagangan. Kemudian, karena eksistensi dari nasi kelapa ini banyak digemari oleh masyarakat Banda Neira, oleh karena itulah Nasi Kelapa dijadikan sebagai makanan pokok masyarakat Banda Neira khususnya oleh para nelayan - nelayan yang menjadikan nasi kelapa ini sebagai bekal selama mereka melakukan kegiatan di tengah laut.

Ayam kuning kemangi merupakan hidangan yang sekilas menyerupai dengan ayam woku khas Manado, namun disisi lain, bumbu dan cita rasa pada hidangan ayam kuning kemangi ini lebih kaya akan rempah seperti pala dan andaliman. Ibu Dila menyampaikan bahwa cita rasa ayam kuning kemangi ini cenderung gurih yang didapatkan dari biji kenari yang diblender bersama bumbu halus lainnya dan rasa asam sedikit pedas yang diperoleh dari biji andaliman.

Terong kenari merupakan salah satu menu yang cukup digemari oleh turis mancanegara di Banda Neira. Hal ini disebabkan karena terong kenari merupakan salah satu menu vegetarian yang pada dasarnya merupakan pola hidup sehat yang banyak digandrungi oleh penduduk dengan budaya kebaratan. Menurut pak Abba, terong kenari ini memiliki cita rasa yang gurih yang khas yang didapatkan dari kenari itu sendiri.

Gambar 1. 4 *Ayam Kuning Kemangi, Nasi Kelapa, Terong Kenari*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Pengembangan yang penulis lakukan pada menu ini yaitu penulis akan menyajikan nasi kelapa yang dibungkus dengan daun singkong untuk menambahkan nilai nutrisi dan mempercantik penampilan penyajian pada hidangan ini. Kemudian penulis mengembangkan teknik pengolahan pada ayam kuning kemangi dengan mengolah ayam menjadi *stuffed chicken*, dan terong yang diolah menjadi keripik dengan cara di oven dengan suhu rendah (60° C) selama beberapa jam hingga terong menjadi kering dan memiliki tekstur seperti keripik, lalu penulis juga akan menambahkan 1 elemen lainnya berupa sambal *emulsion*.

e) **K'lapa Pandan**

K'lapa pandan merupakan complimentary drink yang penulis sediakan untuk mengenalkan minuman segar yang dapat kita temukan di Banda Neira. Di Banda Neira, Kelapa pandan ini merupakan air kelapa pandan murni dengan perasan jeruk nipis kemudian air kelapa dapat kita minum dari batok kelapa secara langsung.

Penulis mengembangkan menu ini dengan mencampur air kelapa yang sudah di infused dengan pandan kemudian ditambahkan dengan air soda tawar dan air perasan jeruk nipis.



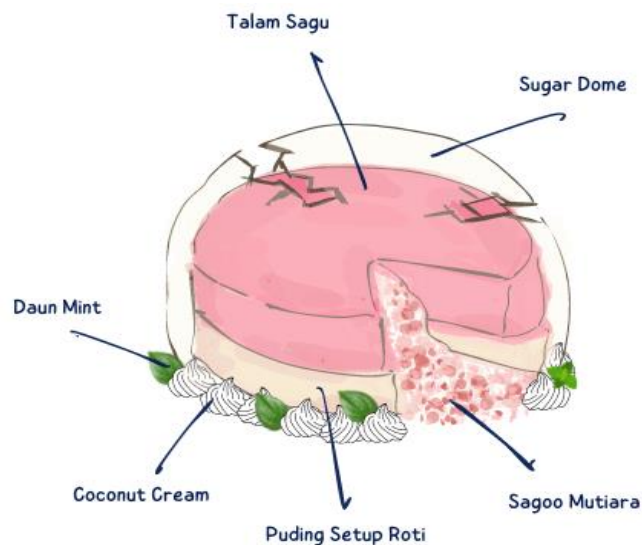
Gambar 1. 5 *K'lapa Pandan*

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

f) Talam Sagu

Talam sagu merupakan kue basah jajanan pasar yang berasal dari Maluku Tengah. Kue ini pada dasarnya berbentuk seperti kue jentik manis dengan tekstur lengket dan kenyal khas sagu. Ibu Dila menjelaskan bahwa sudah sulit mencari orisinalitas sejarah hidangan penutup dari Banda Neira. Masyarakat Banda Neira menganggap semua hidangan berbahan dasar sagu merupakan identitas dari hidangan Banda Neira juga karena Banda Neira terletak di kepulauan Maluku, dan sagu merupakan makanan pokok masyarakat Maluku, oleh karena itu ibu Dila merekomendasikan talam sagu untuk dikembangkan dengan harapan publik mengetahui eksistensi hidangan dari Banda Neira.

Pengembangan yang penulis lakukan berupa penambahan kondimen berupa puding setup roti sebagai lapisan atau base untuk kue talam sago dan menambahkan sugar dome untuk elemen tekstur dan penampilan.



Gambar 1. 6 *Talam Sagu*

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

1.4 Tinjauan Produk Kuliner Banda Neira, Maluku Tengah

1.4.1 Usulan Resep

Menurut Sulastiyono (2006) Resep merupakan acuan petunjuk standarisasi yang menjelaskan secara detail untuk menjalankan proses dan petunjuk dalam memasak. Standar yang menjamin bahwa setiap menu yang akan disajikan sesuai dengan standar dengan tujuan mencapai cita rasa, takaran, penampilan, dan cara penyajian suatu hidangan.

Standar resep yang baik harus memiliki penjelasan yang komprehensif dan rinci mengenai bahan – bahan yang digunakan, termasuk jumlah dan takarannya, serta langkah spesifik untuk mengolahnya. (Leung, 2021)

Keakuratan dalam resep merupakan kunci didalam industry kuliner, standar resep harus mencakup konversi yang akurat untuk memastikan hasil yang optimal dan sesuai dengan apa yang sudah direncanakan. (Nakamura, 2022)

Resep yang penulis buat untuk usulan menu Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Kepulauan Banda Neira, Maluku Tengah ini berdasarkan standar resep Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang penulis dapat dari berbagai sumber, seperti wawancara narasumber secara langsung, internet, buku, dan hasil penyesuaian penulis sendiri.

Tabel 1.2 Resep Oyster Kukus

OYSTER KUKUS

Halaman	: 1 dari	Berat Porsi	: 50 gr
Tanggal	: April 2024	Jumlah Porsi	: 3
Jenis Makanan:	<i>Amuse bouche</i>	Suhu Penyajian	: Suhu ruang
Lokasi	: Banda Neira	Alat penyajian	: Piring Saji Gerabah

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	150 gr 15 ml 3 gr 25 ml 5 gr 10 gr 10 gr	<i>Oyster</i> Kecap manis Garam Air Bawang putih Jahe Serai	Cincang halus
2	Hasil			
3	Panaskan	10 gr	Jahe	Di dalam panci kukusan

		10 gr	Serai	
4	Campurkan	25 ml 3 gr 25 ml 5 gr	Kecap manis Garam Air Bawang putih	Di dalam mangkuk
5	Tuangkan		Campuran kecap	Ke atas oyster
6	Susun		<i>Oyster</i>	Di dalam panci kukusan. Kukus selama 5 - 8 menit.

Sumber : YouTube.com, 2022.

(https://youtu.be/C-jyipa_IOY?si=PhwaulJZIk_TP8xO)

Tabel 1.3 Resep Sambal Colo - Colo

SAMBAL COLO - COLO

Halaman	: 1 dari	Berat Porsi	: 15 gr
Tanggal	: April 2024	Jumlah Porsi	: 3
Jenis Makanan:	<i>Amuse bouche</i>	Suhu Penyajian	: Suhu ruang
Lokasi	: Banda Neira	Alat penyajian	: Piring Saji Gerabah

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	8 gr 5 gr 5 gr 10 gr 10 gr 10 gr 3 gr 40 ml	Cabai rawit merah Cabai rawit hijau Bawang merah Tomat hijau Tomat merah Lemon Garam Air	} Potong <i>fine</i> <i>brunoise</i> Ambil sarinya
2	Hasil			
3	Campurkan	8 gr 5 gr 5 gr 8 gr	Cabai rawit merah Cabai rawit hijau Bawang merah Tomat hijau	Ke dalam mangkuk

		10 gr	Tomat merah	
4	Tambahkan	30 gr 5 gr 40 ml	Lemon Garam Air	Ke dalam campuran potongan bahan sambal. Koreksi rasa.

Sumber : Hasil wawancara narasumber, 2024 dan hasil olahan penulis, 2024.

Tabel 1.4 Resep Kemangi Caviar

KEMANGI CAVIAR

Halaman	: 1 dari	Berat Porsi	: 8 gr
Tanggal	: April 2024	Jumlah Porsi	: 3
Jenis Makanan:	<i>Amuse bouche</i>	Suhu Penyajian	: Suhu ruang
Lokasi	: Banda Neira	Alat penyajian	: Piring Saji Gerabah

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	15 gr 1 gr 3 gr 100 ml	Sari kemangi Agar - agar powder Jeruk nipis <i>Sunflower oil</i>	Ambi sarinya Dinginkan
2	Hasil			
3	Rebus		Sari kemangi Agar - agar powder Jeruk nipis	Hingga mendidih
4	Tuangkan		Larutan agar kemangi Minyak dingin	Dikit demi sedikit, aduk perlahan.
5	Saring		Minyak	Menggunakan strainer hingga seluruh minyak tersaring, lalu bilas caviar

				menggunakan air mengalir.
--	--	--	--	---------------------------

Sumber : YouTube.com, 2024 dan hasil olahan penulis, 2024
(<https://youtu.be/jPPJWCJv6nE?si=b5Q5xJ-0NCDkOE5b>)

Tabel 1.5 Resep Rujak Pala

RUJAK PALA

Halaman	: 1 dari 2	Berat Porsi	: 80 gr
Tanggal	: April 2024	Jumlah Porsi	: 3
Jenis Makanan:	<i>Appetizer</i>	Suhu Penyajian	: Dingin
Lokasi	: Banda Neira	Alat penyajian	: Dessert Plate

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	30 gr 40 gr 30 gr 50 gr 40 gr 50 gr 5 gr 5 gr 3 gr 2 gr	Nanas Mangga muda Timun Daging buah pala Jambu air Gula merah Cabai rawit Air asam jawa Terasi Garam	} Potong <i>brunoise</i>
2	Hasil			
3	Letakkan	40 gr 40 gr 40 gr 50 gr 40 gr	Nanas Mangga muda Timun Daging buah pala Jambu air	Letakkan dan campurkan hasil potongan buah ke dalam 1 wadah.

4	Haluskan	50 gr 10gr	Gula merah Cabai rawit	Di mortar, haluskan gula merah dan cabai rawit sampai halus merata.
5	Tambahkan	5 gr 5 gr 2 gr	Air asam jawa Terasi Garam	Ke dalam campuran gula merah dan cabai rawit. Koreksi rasa.
6	Campurkan		Bumbu rujak Potongan buah	Campurkan buah dan bumbu rujak hingga seluruh buah terbalut dengan bumbu rujak secara merata. * Sisakan sedikit bumbu rujak untuk <i>plating</i> .

Sumber : Ron Gastrobar Indonesia, 2023

Tabel 1.6 Resep Asinan Foam

ASINAN FOAM

Halaman : 1 dari
Tanggal : April 2024
Jenis Makanan: *Appetizer*
Lokasi : Banda Neira

Berat Porsi : 10 gr
Jumlah Porsi : 3
Suhu Penyajian : Dingin
Alat penyajian : *Dessert Plate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	30 ml 5 ml 5 gr	Air asinan buah pala Air perasan jeruk nipis Cortina <i>stabilizer</i>	
2	Hasil			
3	<i>Blend</i>	30 ml 5 ml	Air asinan buah pala	Menggunakan <i>blender/hand blender</i> .

		5 gr	Air perasan jeruk nipis Cortina <i>stabilizer</i>	Pastikan cairan tercampur rata tanpa ada gumpalan.
4	Masukan		Cairan asinan <i>foam</i>	Ke dalam botol espuma. Tutup botol hingga rapat, kemudian charge menggunakan <i>nitrogen capsule</i> .
5	Kocok		Asinan <i>foam</i>	Sebelum penyajian.

Sumber : Ron Gastrobar Indonesia, 2023 dan olahan penulis, 2024

Tabel 1.7 Resep Pala Granita

PALA GRANITA

Halaman : 1 dari

Berat Porsi : 20 gr

Tanggal : April 2024

Jumlah Porsi : 3

Jenis Makanan: *Appetizer*

Suhu Penyajian: Dingin

Lokasi : Banda Neira

Alat penyajian : *DessertPlate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	30 gr 30 ml	Pala jus Air matang	
2	Hasil			
3	<i>Blend</i>	30 gr 30 ml	Pala jus Air matang	<i>Blend</i> menggunakan <i>blender</i> . Pastikan tidak ada gumpalan dari jus pala yang tersisa.
4	Simpan		Cairan jus pala	Ke dalam wadah, lalu simpan di dalam <i>freezer</i> selama kurang lebih 1 jam atau sampai carian jus pala mengeras / membeku.

5	Keluarkan		Es jus pala	Dari dalam freezer, lalu keruk seluruh es pala menggunakan garpu. Kemudian simpan kembali ke dalam freezer selama 1 jam.
6	Ulangi			Langkah no.5 sebanyak 3 - 4 kali hingga waktu penyajian.

Sumber : thekitchn.com, 2020 dan olahan penulis, 2024

Tabel 1.8 Resep Rolade Ikan

ROLADE IKAN

Halaman : 1 dari 2

Berat Porsi : 55 gr

Tanggal : April 2024

Jumlah Porsi : 3

Jenis Makanan: *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

Lokasi : Banda Neira

Alat penyajian : *SoupPlate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	150 gr 10 gr 3 gr 15 gr 3 gr 3 gr	Kerapu fillet Garam Merica Kacang kenari Pala bubuk Kayu manis bubuk	Potong melintang Sangrai, <i>chop</i> kasar
2	Hasil			
3	<i>Seasoning</i>	150 gr 10 gr 3 gr	Kerapu filet Garam Merica	Bumbui ikan kerapu.
4	Siapkan			Plastic wrap, kemudian letakan 1 buah ikan kerapu fillet.
5	Taburkan	15 gr 3 gr 3 gr	Kacang kenari Pala bubuk	Diatas 1 sisi ikan fillet yang sudah disiapkan pada langkah sebelumnya. Lalu

			Kayumanis bubuk	tumpukan 1 buah ikan kerapu fillet di atasnya.
6	Gulung		Ikan rolade	Gulung lapisan plastic wrap hingga ikan tergulung dan berbentuk rolade. Ikat kedua sisinya.
7	Masak		Rolade ikan	Dengan menggunakan teknik sous vide dengan suhu 45° C selama 30 - 45 menit.
8	Tiriskan			Setelah ikan matang, tiriskan ikan lalu belah kedua sisi rolade kemudian bagi menjadi 3 porsi.
9	<i>Pan seared</i>			Pan seared kedua sisi potongan rolade ikan hingga kecoklatan.

Sumber : YouTube.com, 2014 dan olahan penulis, 2024

(https://youtu.be/lZyLHngO9Nc?si=eH_R2mc5QaajMTf5)

Tabel 1.9 Resep Mie Sagu

MIE SAGU

Halaman : 1 dari Berat Porsi : 50 gr
Tanggal : April 2024 Jumlah Porsi : 3
Jenis Makanan: *Soup* Suhu Penyajian : Panas
Lokasi : Banda Neira Alat penyajian : *SoupPlate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	150 gr	Tepung sagu	

		5 gr 50 ml	Garam Sari daun bayam Air mendidih	
2	Hasil			
3	Larutkan	150 gr 5 gr 50 ml	Tepung sagu Garam Sari daun bayam	Larutkan sagu dan garam dengan sari daun bayam. Hingga adonan menjadi kental.
4	Siramkan		Larutan sagu Air mendidih	Siram larutan sagu dengan air yang benar - benar mendidih sedikit demi sedikit sambil terus diaduk.

Sumber : Hasil wawancara dengan narasumber, 2024 dan olahan penulis, 2024

Tabel 1.10 Resep Kuah Pala

KUAH PALA

Halaman : 1 dari
 Tanggal : April 2024
 Jenis Makanan: *Soup*
 Lokasi : Banda Neira

Berat Porsi : 175 ml
 Jumlah Porsi : 3
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat penyajian : *SoupPlate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	50 gr 30 gr 25 gr	Bawang putih Bawang merah Seledri	Haluskan Haluskan Ambil batangnya

		25 gr 25 gr 10 gr 25 gr 5 gr 550 ml	Daun bawang Jahe Garam Pala Merica Kaldu ikan Minyak	Ambil batangnya Iris, memarkan Untuk menumis
2	Hasil			
3	Tumis	50 gr 30 gr	Bawang putih Bawang merah	Yang sudah dihaluskan di dalam panci hingga harum.
4	Tuang	550 ml	Kaldu ikan	Ke dalam tumisan bawang.
5	Masukkan	25 gr 25 gr 25 gr 25 gr 5 gr	Seledri Daun bawang Jahe Pala Merica	Ke dalam kuah sup, masak hingga mendidih dan aromanya harum.
6	Tambahkan	10 gr	Garam	Lalu koreksi rasa.
7	Saring		Kuah sup pala	Sehingga kuah sup menjadi jernih, tuang kuah sup selagi panas saat penyajian.

Sumber : Hasil wawancara narasumber, 2024

Tabel 1.11 Resep Chili Oil

CHILI OIL

Halaman : 1 dari
Tanggal : April 2024
Jenis Makanan: *Soup*
Lokasi : Banda Neira

Berat Porsi : 10 gr
Jumlah Porsi : 3
Suhu Penyajian : Suhu Ruang
Alat penyajian : *Dinner Plate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	60 gr 5 gr	<i>Sunflower Oil</i> Merica utuh	

		5 gr 3 gr 5 gr 20 gr 30 gr 5 gr	Batang kayu manis Cengkeh Pala Bawang putih Cabai kering Garam	
2	Hasil			
3	Masak	60 gr 5 gr 5 gr 3 gr 5 gr 20 gr	<i>Sunflower Oil</i> Merica utuh Batang kayu manis Cengkeh Pala Bawang putih	Masak dengan api sedang selama 20 menit.
4	Tuang		Campuran minyak rempah	Ke dalam wadah anti panas yang sudah berisi cabai merah kering dan garam. Kemudian haluskan campuran minyak dan cabai merah kering dengan <i>hand blender</i> .
5	Saring		Minyak cabai	Dengan saringan yang sudah dilapisi dengan <i>cheesecloth</i> .

Sumber : YouTube.com 2023, dan hasil olahan penulis, 2024

Tabel 1.12 Resep Nasi Kelapa

NASI KELAPA

Halaman : 1 dari

Berat Porsi : 75 gr

Tanggal : April 2024

Jumlah Porsi : 3

Jenis Makanan: *Main Course*

Suhu Penyajian : Panas

Lokasi : Banda Neira

Alat penyajian : *DinnerPlate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
-----------	---------------	-----------------	--------------------	--------------------

1.4	Mise en Place	70 gr 40 gr 150 ml 20 gr 5 gr 10 gr 20 gr 5 gr 3 gr 3 gr	Beras Kelapa parut sangrai Air kelapa Serai Daun salam Daun pandan Lengkuas Cengkeh Bunga pala Garam	Cuci bersih Memarkan Ikat simpul Memarkan
2	Hasil			
4	Masak	70 gr 40 gr 150 ml 20 gr 5 gr 10 gr 20 gr 5 gr 3 gr 3 gr	Beras Kelapa parut sangrai Air kelapa Serai Daun salam Daun pandan Lengkuas Cengkeh Bunga pala Garam	Masak sampai air kelapa terserap seluruhnya ke dalam butiran beras.
5	Masukkan		Nasi yang sudah di aron.	Ke dalam kukusan. Masak selama \pm 20 - 25 menit. Sajikan

Sumber : Hasil wawancara narasumber, 2024

Tabel 1.13 Resep Terong Kenari

TERONG KENARI

Halaman : 1 dari 2
 Berat Porsi : 75 gr
 Tanggal : April 2024
 Jumlah Porsi : 3
 Jenis Makanan: *Main Course*
 Suhu Penyajian : Panas
 Lokasi : Banda Neira
 Alat penyajian : *Dinner Plate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
----	--------	----------	-------------	-------------

1	<i>Mise en Place</i>	225 gr 50 gr 100 ml 10 gr 5 gr 5 gr 5 gr 10 gr 10 gr 8 gr 5 gr	Terong Kacang kenari Santan Cabai merah Bawang merah Bawang putih Daun salam Serai Lengkuas Garam Gula Minyak	Iris 1 cm Memarkan Memarkan Untuk menumis
2	Hasil			
3	Marinasi	225 gr	Terong Garam Gula Minyak	Di dalam wadah, pastikan marinasi rata hingga sisi bagian dalam terong.
4	Panaskan			<i>Pan fry</i> , lalu masak sisi bagian dalam terong (<i>skin side up</i>) dengan metode <i>pan seared</i> hingga kecoklatan kemudian balik terong, masak sampai matang dan tekstur terong lunak.
5	Haluskan	10 gr 5 gr 5 gr	Cabai merah Bawang merah Bawang putih	Haluskan bumbu menggunakan blender, kemudian masak bumbu halus sampai ½ matang.
6	Tambahkan	5 gr 10 gr 10 gr	Daun salam Serai Lengkuas	Ke dalam tumisan bumbu halus. Masak kembali hingga bumbu halus matang dan tidak langu.
7	Haluskan	50 gr 100 ml	Kacang kenari Santan	Menggunakan blender sampai kacang kenari halus.

8	Masukkan		Campuran santan kenari	Ke dalam tumisan bumbu, masak sampai santan asat, dan tekstur saus mulai mengental.
9	Tambahkan		Garam Gula	Koreksi seasoning.
10	Letakkan		Terong pan seared	Di atas piring saji.
11	Tuang		Saus kenari	Di atas terong yang sudah disusun di piring saji. Sajikan

Sumber : Hasil wawancara narasumber, 2024

Tabel 1.14 Resep Sambal Emulsion

SAMBAL EMULSION

Halaman : 1 dari
 Tanggal : April 2024
 Jenis Makanan: *Main Course*
 Lokasi : Banda Neira

Berat Porsi : 20 gr
 Jumlah Porsi : 3
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang
 Alat penyajian : *Dinner Plate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	20 gr 20 gr 20 gr 10 gr 10 ml 5 gr 50 ml	Cabai merah Bawang merah Bawang putih Kuning telur Air asam jawa Garam <i>Sunflower oil</i>	
2	Hasil			
3	Masukkan	10 ml 5 gr 20 gr	<i>Sambal paste</i> Air asam jawa Garam Kuning telur	Ke dalam gelas ukur, campur menggunakan <i>hand blender</i> . Campur hingga rata.

		3 gr	Daun jeruk	sedikit. Kemudian tambahkan garam dan merica. Koreksi rasa.
6	Masukan		Ayam	Ke dalam bumbu kuning, masak sampai bumbu menyerap ke dalam ayam, dan ayam matang sempurna.

Sumber : Hasil wawancara narasumber, 2024 dan hasil olahan penulis, 2024

Tabel 1.16 Resep Sagu Mutiara

SAGU MUTIARA

Halaman	: 1 dari	Berat Porsi	: 100 gr
Tanggal	: April 2024	Jumlah Porsi	: 3
Jenis Makanan:	<i>Dessert</i>	Suhu Penyajian	: Dingin
Lokasi	: Banda Neira	Alat penyajian	: <i>Dinner Plate</i>

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	150 gr 30 gr 5 gr 10 gr	Sagu mutiara Gula pasir Daun pandan Lemon / jeruk nipis Air	
2	Hasil			
3	Panaskan		Air	Di dalam panci, masak sampai air mendidih.
4	Masukkan	50 gr 5 gr	Sagu mutiara Daun pandan	Masak sagu mutiara masak sampai sagu mutiara mendidih, matikan api 10 menit, kemudian nyalakan lagi sampai mendidih.
5	Matikan			Matikan api kembali jika sagu mutiara sudah matang,

				kemudian saring buang airnya.
6	Tambahkan	25 gr 50 gr	Gula pasir Air lemon	Masak kembali sampai gula larut dan sagu mutiara mengental.

Sumber : briliofood.net, 2022

Tabel 1.17 Resep Talam Sagu

TALAM SAGU

Halaman : 1 dari 2 Berat Porsi : 100 gr
Tanggal : April 2024 Jumlah Porsi : 3
Jenis Makanan: *Dessert* Suhu Penyajian : Dingin
Lokasi : Banda Neira Alat penyajian : *Dinner Plate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	50 gr 50 gr 50 gr 10 gr 100 ml 105 ml	Tepung sagu Tepung terigu Gula pasir Garam Air Santan Minyak	Untuk mengoles
2	Hasil			
3	Campur	50 gr 50 gr 60 gr 10 gr	Tepung sagu Tepung terigu Gula pasir Garam	Di dalam wadah, aduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
4	Masukkan	175 gr	Air	Secara perlahan dan bertahap hingga tercampur rata dan tidak ada gumpalan.
5	Tambahkan	30 ml	Santan	Ke dalam adonan talam, kemudian saring, bagi menjadi 3 bagian.

6	Siapkan			Cetakan berbentuk mangkuk. Tuang adonan kue talam ke dalam cetakan yang sudah diolesi minyak.
7	Masak		Kue talam	Di dalam panci kukusan, masak ½ matang selama 5 menit.
8	Masukkan		Sagu mutiara	Ke dalam adonan ½ matang kue talam, lalu masak sampai matang

Sumber : Hasil wawancara narasumber, 2024, dan hasil olahan penulis, 2024

Tabel 1.18 Resep Puding Setup Roti

PUDING SETUP ROTI

Halaman : 1 dari
 Tanggal : April 2024
 Jenis Makanan: *Dessert*
 Lokasi : Banda Neira

Berat Porsi : 50 gr
 Jumlah Porsi : 3
 Suhu Penyajian : Dingin
 Alat penyajian : *Dinner Plate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	37 gr 90 ml 20 gr 20 gr 45 ml 22 gr 10 gr 3 gr	Roti tawar Santan cair Tepung maizena Telur Susu cair Gula pasir <i>Margarine</i> cair Garam	Potong dadu
2	Hasil			

3	Rendam	37 gr 90 ml	Roti tawar Santan cair	Di dalam wadah, rendam sampai santan terserap oleh roti.
4	Campur	20 gr 22 gr 20 gr	Telur Gula pasir Tepung maizena	Hingga gula dan tepung maizena larut dan tidak menggumpal.
5	Tambahkan	45 ml 10 gr 3 gr	Susu cair Margarine cair Garam	Ke dalam campuran telur, aduk sampai seluruh bahan larut dan tidak menggumpal.
6	Tuangkan		Cairan puding	Ke dalam rendaman roti tawar dan santan. Aduk rata
7	Tuang		Adonan puding setup roti	Diatas adonan kue talam yang sudah matang.
8	Masak		Puding setup roti	Di dalam kukusan selama 15 menit

Sumber : Hasil wawancara narasumber, 2024, dan hasil olahan penulis, 2024

Tabel 1.19 Resep Sugar Dome

SUGAR DOME

Halaman : 1 dari Berat Porsi : 10 gr
Tangal : April 2024 Jumlah Porsi : 3
Jenis Makanan: *Dessert* Suhu Penyajian : Dingin
Lokasi : Banda Neira Alat penyajian : *Dinner Plate*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	100 gr 20 ml	Isomalt sugar Air	
2	Hasil			
3	Larutkan	100 gr 20 ml	Isomalt sugar Air	Larutkan gula dengan air sampai gula larut sepenuhnya.

4	Siapkan			Balon, lalu celupkan balon ke dalam larutan gula, tunggu sampai gula mengeras, kemudian kempeskan balon.
---	---------	--	--	--

Sumber : YouTube.com 2022, dan hasil olahan penulis, 2024

Tabel 1.20 Resep Coconut Cream

COCONUT CREAM

Halaman	: 1 dari	Berat Porsi	: 10 gr
Tanggal	: April 2024	Jumlah Porsi	: 3
Jenis Makanan:	<i>Dessert</i>	Suhu Penyajian	: Dingin
Lokasi	: Banda Neira	Alat penyajian	: <i>Dinner Plate</i>

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	30 ml 15 ml 10 gr 5 gr	Santan kara <i>Whipping cream</i> Gula halus Garam	
2	Hasil			
3	Campur	30 ml 15 ml 10 gr 5 gr	Santan kara <i>Whipping cream</i> Gula halus Garam	Di dalam wadah, menggunakan <i>mixer</i> diatas <i>ice bath</i> sampai krim menjadi kaku. Koreksi rasa, sajikan.

Sumber : YouTube.com 2022, dan hasil olahan penulis, 2024

Tabel 1.21 Resep K'lapa Pandan

K'LAPA PANDAN

Halaman	: 1 dari	Berat Porsi	: 350 ml
Tanggal	: April 2024	Jumlah Porsi	: 3
Jenis Makanan:	<i>Beverage</i>	Suhu Penyajian	: Dingin
Lokasi	: Banda Neira	Alat penyajian	: <i>Dinner Plate</i>

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	550 ml 300 ml 200 gr 150 ml 50 gr	Air kelapa murni Air soda tawar Gula Air Daun pandan	
2	Hasil			
3	Larutkan	200 gr 150 ml 50 gr	Gula Air Daun pandan	Larutkan gula dengan air sampai gula larut sepenuhnya.
4	Campurkan	550 ml 300 ml	Air kelapa murni Air soda tawar	Dalam wadah besar, tambahkan pandan simple syrup, koreksi rasa, sajikan.

Sumber : YouTube.com 2022, dan hasil olahan penulis, 2024

1.4.2 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price

Food cost yaitu panduan untuk pengaturan biaya dengan tujuan memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan sudah sesuai dengan tujuan bisnis yang ditentukan. (Bartono, 2005) *Food cost* sendiri dapat dijadikan tolak ukur pada harga bahan pangan di pasar, dengan menetapkan *recipe costing & dish costing*.

Tabel 1.22 *Recipe Costing Oyster Colo - Colo*

RECIPE COSTING OYSTER COLO – COLO

Bahan	Kuantiti Digunakan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas & Bahan Pasar	Harga yang Digunakan
Bawang merah	5	gr	Rp. 65.000	1000 gr	Rp. 325
Bawang putih	5	gr	Rp. 57.000	1000 gr	Rp. 285
Cabai rawit hijau	5	gr	Rp. 71.000	1000 gr	Rp. 355
Cabai rawit merah	8	gr	Rp. 93.500	1000 gr	Rp. 748
Daun kemangi	15	gr	Rp. 37.000	1000 gr	Rp. 555
Garam	5	gr	Rp. 15.700	1000 gr	Rp. 79
Jahe	10	gr	Rp. 37.900	1000 gr	Rp. 379
Kecap manis	15	ml	Rp. 39.000	botol/620 ml	Rp. 944
Lemon	10	gr	Rp. 40.000	1000 gr	Rp. 400
<i>Oyster</i>	150	gr	Rp. 103.000	1000 gr	Rp. 15.450
Serai	10	gr	Rp. 25.000	1000 gr	Rp. 250
<i>Sunflower oil</i>	30	ml	Rp. 68.900	1000 ml	Rp. 2.067
Tomat hijau	10	gr	Rp. 39.000	1000 gr	Rp. 390
Tomat merah	10	gr	Rp. 42.000	1000 gr	Rp. 420
Recipe Cost					Rp. 22.646
Dish Cost					Rp. 7.549
Food Cost =	25%	Selling Price			Rp. 30.195

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.23 *Recipe Costing Rujak Pala*

RECIPE COSTING RUJAK PALA

Bahan	Kuantiti Digunakan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas & Bahan Pasar	Harga yang Digunakan
Air asam jawa	5	gr	Rp. 10.000	pack/100 gr	Rp. 500
Asinan buah pala	50	gr	Rp. 33.500	1000 gr	Rp. 1.675
Cabai rawit	5	gr	Rp. 93.500	1000 gr	Rp. 468
<i>Cortina stabilizer</i>	5	gr	Rp. 56.000	pack/100 gr	Rp. 2.800
Garam	5	gr	Rp. 15.700	1000 gr	Rp. 79
Gula merah	50	gr	Rp. 32.900	1000 gr	Rp. 1.645
Jambu air	40	gr	Rp. 25.000	1000 gr	Rp. 1.000
Jeruk nipis	10	gr	Rp. 40.000	1000 gr	Rp. 400
Jus pala	30	gr	Rp. 75.000	botol/250 gr	Rp. 9.000
Kacang kenari	40	gr	Rp. 85.000	pack/250 gr	Rp. 13.600
Mangga muda	40	gr	Rp. 24.800	1000 gr	Rp. 992
Nanas	30	gr	Rp. 29.900	1000 gr	Rp. 897
<i>Nitrogen Capsule</i>	2	pcs	Rp. 130.000	box/16 pcs	Rp. 16.250
Terasi	3	gr	Rp. 20.200	1000 gr	Rp. 61
Timun	30	gr	Rp. 29.200	1000 gr	Rp. 876
Recipe Cost					Rp. 50.242
Dish Cost					Rp. 16.747
Food Cost =	30%	Selling Price			Rp. 55.824

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.24 Recipe Costing Rolade Ikan Kuah Pala

RECIPE COSTING ROLADE IKAN KUAH PALA

Bahan	Kuantiti Digunakan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas & Bahan Pasar	Harga yang Digunakan
Batang kayu manis	5	gr	Rp. 75.000	500 gr	Rp. 750
Bawang merah	30	gr	Rp. 65.000	1000 gr	Rp. 1.950
Bawang putih	50	gr	Rp. 57.000	1000 gr	Rp. 2.850
Cabai kering	30	gr	Rp. 85.000	1000 gr	Rp. 2.550
<i>Calcium lactate</i>	3	gr	Rp. 49.960	pack/250 gr	Rp. 600
Cengkeh	3	gr	Rp. 134.000	1000 gr	Rp. 402
Daun bawang	25	gr	Rp. 58.300	1000 gr	Rp. 1.458
Daun bayam	50	gr	Rp. 21.200	1000 gr	Rp. 1.060
Garam	10	gr	Rp. 15.700	1000 gr	Rp. 785
Jahe	25	gr	Rp. 37.800	1000 gr	Rp. 945
Kacang kenari	15	gr	Rp. 85.000	pack/250 gr	Rp. 5.100
Kayumanis bubuk	3	gr	Rp. 122.000	1000 gr	Rp. 366

Kerapu fillet	300	gr	Rp. 108.000	1000 gr	Rp. 32.400
Merica	3	gr	Rp. 132.000	1000 gr	Rp. 396
Pala	3	gr	Rp. 145.000	1000 gr	Rp. 435
Lemon	5	gr	Rp. 30.000	1000 gr	Rp. 150
Wortel	47	gr	Rp. 28.700	1000 gr	Rp. 1.349
Seledri	25	gr	Rp. 44.500	1000 gr	Rp. 1.113
<i>Sodium alginate</i>	1	gr	Rp. 55.000	50 gr	Rp. 1.100
<i>Sunflower Oil</i>	60	ml	Rp. 68.900	1000 ml	Rp. 4.134
Tepung sagu	150	gr	Rp. 34.000	1000 gr	Rp. 5.100
Recipe Cost					Rp. 64.991
Dish Cost					Rp. 21.664
Food Cost =	32%	Selling Price			Rp. 67.699

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.25 Recipe Costing Main Course

**RECIPE COSTING NASI KELAPA, AYAM KUNING KEMANGI, TERONG
KENARI**

Bahan	Kuantiti Digunakan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas & Bahan Pasar	Harga yang Digunakan
Air kelapa	150	ml	Rp. 20.000	1000 ml	Rp. 3.000
Andaliman	10	gr	Rp. 270.000	1000 gr	Rp. 2.700
Asam jawa	10	gr	Rp. 10.000	pack/100 gr	Rp. 1.000
Ayam	255	gr	Rp. 55.000	1000 gr	Rp. 14.025
Bawang merah	40	gr	Rp. 65.000	1000 gr	Rp. 2.600
Bawang putih	40	gr	Rp. 57.000	1000 gr	Rp. 2.280
Beras	120	gr	Rp. 16.000	1000 gr	Rp. 1.920
Bunga pala	3	gr	Rp. 196.000	1000 gr	Rp. 588
Cabai merah	40	gr	Rp. 95.000	1000 gr	Rp. 3.800
Cabai rawit	5	gr	Rp. 93.200	1000 gr	Rp. 466
Cengkeh	5	gr	Rp. 134.000	1000 gr	Rp. 670
Daun jeruk	3	gr	Rp. 20.700	1000 gr	Rp. 62
Daun kemangi	15	gr	Rp. 37.000	1000 gr	Rp. 555
Daun pandan	10	gr	Rp. 32.000	1000 gr	Rp. 320
Daun salam	10	gr	Rp. 24.000	1000 gr	Rp. 240
Garam	16	gr	Rp. 15.700	1000 gr	Rp. 251
Gula	15	gr	Rp. 27.647	1000 gr	Rp. 415
Jahe	10	gr	Rp. 37.900	1000 gr	Rp. 379
Jeruk nipis	30	gr	Rp. 40.000	1000 gr	Rp. 1.200
Kacang kenari	80	gr	Rp. 85.000	pack/250 gr	Rp. 27.200
Kelapa parut	40	gr	Rp. 25.000	1000 gr	Rp. 1.000

Kuning telur	10	gr	Rp. 80.000	1000 gr	Rp. 800
Kunyit	10	gr	Rp. 32.000	1000 gr	Rp. 320
Lengkuas	30	gr	Rp. 37.000	1000 gr	Rp. 1.110
Merica	10	gr	Rp. 132.000	1000 gr	Rp. 1.320
Minyak goreng	30	ml	Rp. 32.000	1000 ml	Rp. 960
Santan	100	ml	Rp. 32.000	1000 ml	Rp. 3.200
Serai	40	gr	Rp. 25.000	1000 gr	Rp. 1.000
<i>Sunflower oil</i>	80	ml	Rp. 68.900	1000 ml	Rp. 5.512
Terong	225	gr	Rp. 37.400	1000 gr	Rp. 8.415
Recipe Cost					Rp. 87.308
Dish Cost					Rp. 29.103
Food Cost =	30%	Selling Price			Rp. 97.009

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.26 Recipe Costing K'lapa Pandan

RECIPE COSTING K'LAPA PANDAN

Bahan	Kuantiti Digunakan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas & Bahan Pasar	Harga yang Digunakan
Air kelapa murni	550	ml	Rp. 20.000	1000 ml	Rp. 11.000
Air soda tawar	300	ml	Rp. 8.300	can/330 ml	Rp. 7.545
Daun pandan	50	gr	Rp. 22.000	1000 gr	Rp. 1.100
Gula	200	gr	Rp. 27.647	1000 gr	Rp. 5.529
Recipe Cost					Rp. 25.175
Dish Cost					Rp. 8.392
Food Cost =	35%	Selling Price			Rp. 23.976

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 27 Recipe Costing Talam Sagu

RECIPE COSTING TALAM SAGU

Bahan	Kuantiti Digunakan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas & Bahan Pasar	Harga yang Digunakan
Daun pandan	5	gr	Rp. 22.000	1000 gr	Rp. 110
Garam	8	gr	Rp. 15.700	1000 gr	Rp. 126
Gula halus	10	gr	Rp. 34.000	1000 gr	Rp. 340
Gula pasir	100	gr	Rp. 27.647	1000 gr	Rp. 2.765
Isomalt sugar	100	gr	Rp. 186.000	1000 gr	Rp. 18.600
Lemon	10	gr	Rp. 40.000	1000 gr	Rp. 400
Margarine	20	gr	Rp. 15.000	pack/200 gr	Rp. 1.500
Roti tawar	37	gr	Rp. 22.000	pack/550 gr	Rp. 1.480
Sagu mutiara	150	gr	Rp. 75.000	1000 gr	Rp. 11.250
Santan	195	ml	Rp. 32.000	1000 ml	Rp. 6.240
Santan kara	30	gr	Rp. 36.000	1000 gr	Rp. 1.080
Susu cair	45	ml	Rp. 24.000	1000 ml	Rp. 1.080
Telur	20	gr	Rp. 32.000	1000 gr	Rp. 640
Tepung maizena	20	gr	Rp. 35.000	1000 gr	Rp. 700
Tepung sagu	50	gr	Rp. 34.000	1000 gr	Rp. 1.700
Tepung terigu	50	gr	Rp. 18.000	1000 gr	Rp. 900
<i>Whipping cream</i>	15	ml	Rp. 189.000	1000 ml	Rp. 2.835
Recipe Cost					Rp. 51.745
Dish Cost					Rp. 17.248
Food Cost =	32%	Selling Price			Rp. 53.901

Sumber: Olahan Penulis, 2024

1.4.3 Nilai Gizi

Pengetahuan mengenai muatan gizi dengan pemahaman yang mengacu kepada komposisi nutrisi dari makanan yang akan dihidangkan yang mencakup kandungan kalori, lemak, karbohidrat, protein, mineral, dan vitamin dalam makanan tersebut. (Fleur K, 2022)

Tabel 1. 28 Nilai Gizi Oyster Colo - Colo

NILAI GIZI OYSTER COLO - COLO

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
5 gr	Bawang merah	2	0	0,51	0,05
5 gr	Bawang putih	7	0,02	1,65	0,32
5 gr	Cabai rawit hijau	5	0,03	0,52	0,07

8 gr	Cabai rawit merah	25	1,38	4,53	0,96
15 gr	Daun kemangi	4	0,09	0,65	0,38
5 gr	Garam	0	0	0	0
10 gr	Jahe	8	0,08	1,78	0,18
15 ml	Kecap manis	60	0	15	0
10 gr	Lemon	1	0	0,18	0
150 gr	<i>Oyster</i>	102	3,69	5,86	10,58
10 gr	Serai	10	0,05	2,53	0,18
30 ml	<i>Sunflower oil</i>	230	25	0	0
10 gr	Tomat hijau	2	0,03	0,42	0,1
10 gr	Tomat merah	2	0,02	0,39	0,09
Total		458	30,39	34,02	12,91
Total/porsi		152,7	10,13	11,34	4,3

Sumber; Fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 29 Nilai Gizi Rujak Pala

NILAI GIZI RUJAK PALA

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
5 gr	Air asam jawa	12	0,03	3,12	0,14
50 gr	Asinan buah pala	8	0,07	0,3	0,5
5 gr	Cabai rawit	5	0,03	0,52	0,07
5 gr	Garam	0	0	0	0
50 gr	Gula merah	188	0	46,66	0
40 gr	Jambu air	18	0,11	4,66	0,2
10 gr	Jeruk nipis	2	0	0,86	0,04
30 gr	Jus pala	37	0,4	3,1	0,6
40 gr	Kacang kenari	262	26,08	5,48	6,09
40 gr	Mangga muda	23	0,1	6,13	0,18
30 gr	Nanas	19	0,05	5,05	0,22
3 gr	Terasi	5	0	0	1
30 gr	Timun	4	0,03	1,09	0,2
Total		583	26,9	76,97	9,24
Total/porsi		194,3	8,97	25,7	3,08

Sumber; Fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1.30 Nilai Gizi Rolade Ikan Kuah Pala

NILAI GIZI ROLADE IKAN KUAH PALA

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
5 gr	Batang kayu manis	13	0,16	3,99	0,19
30 gr	Bawang merah	13	0,02	3,03	0,28
50 gr	Bawang putih	74	0,25	16,53	3,18
30 gr	Cabai kering	92	1,55	15,45	3,97
3 gr	Cengkeh	20	0,55	3,57	0,32
25 gr	Daun bawang	15	0,08	3,54	0,38
50 gr	Daun bayam	16	0,38	2,16	1,97
10 gr	Garam	0	0	0	0
25 gr	Jahe	20	0,19	4,44	0,46
15 gr	Kacang kenari	98	9,78	2,06	2,28
3 gr	Kayumanis bubuk	8	0,1	2,4	0,12
150 gr	Kerapu fillet	138	1,53	0	29,07
3 gr	Merica	5	0	0	0,3
3 gr	Pala	16	1,09	1,48	0,18
5 gr	Lemon	0	0	0,09	0
47 gr	Wortel	19	0,11	4,5	0,44
25 gr	Seledri	4	0,04	0,74	0,17
60 ml	<i>Sunflower Oil</i>	480	54	0	0
150 gr	Tepung sagu	532	0,07	131,3	0,63
Total		1563	69,9	195,28	43,94
Total/porsi		521	23,3	65,1	14,6

Sumber; Fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1.31 Nilai Gizi Main Course

NILAI GIZI NASI KELAPA, AYAM KUNING KEMANGI, TERONG KENARI

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
150 ml	Air kelapa	28	0,3	5,56	1,08
10 gr	Asam jawa	24	0,06	6,25	0,28
255 gr	Ayam	604	34,4	0	69,03
40 gr	Bawang merah	17	0,03	4,04	0,37
40 gr	Bawang putih	60	0,2	13,22	2,54
120 gr	Beras	433	0,7	95,38	8,1
3 gr	Bunga pala	0	0	0	0
40 gr	Cabai merah	13	0,1	2,92	0,62
5 gr	Cabai rawit	16	0,86	2,83	0,6
5 gr	Cengkeh	20	0,55	3,57	0,32
3 gr	Daun jeruk	0	0	0	0

15 gr	Daun kemangi	4	0,09	0,65	0,38
10 gr	Daun pandan	32	0,08	0	0,67
10 gr	Daun salam	31	0,84	7,5	0,76
16 gr	Garam	0	0	0	0
15 gr	Gula	58	0	15	0
10 gr	Jahe	8	0,08	1,78	0,18
30 gr	Jeruk nipis	8	0	2,67	0,12
80 gr	Kacang kenari	523	52,17	10,97	12,18
40 gr	Kelapa parut	141	13,48	5,05	1,52
10 gr	Kuning telur	64	5,31	0,72	3,17
10 gr	Kunyit	35	0,99	6,45	0,78
30 gr	Lengkuas	7	0,16	1,32	0,43
10 gr	Merica	28	0	0	0,8
30 ml	Minyak goreng	270	30	0	0
100 ml	Santan	230	23,84	5,54	2,29
40 gr	Serai	40	0,2	10,12	0,73
80 ml	<i>Sunflower oil</i>	640	72	0	0
225 gr	Terong	54	0,43	12,82	2,27
Total		3388	236,87	214,36	109,22
Total/porsi		1129,3	78,96	71,45	36,4

Sumber; Fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 32 Nilai Gizi K'lapa Pandan

NILAI GIZI K'LAPA PANDAN

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
550 ml	Air kelapa murni	104	1,1	20,4	2,96
300 ml	Air soda tawar	131	0,03	33,8	0,24
50 gr	Daun pandan	32	0,08	0	0,67
150 gr	Gula	580	0	149,97	0
Total		847	1,21	204,17	3,87
Total/porsi		282	0,4	68,1	1,29

Sumber; Fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 33 Nilai Gizi Talam Sagu

NILAI GIZI TALAM SAGU

Total	Bahan	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
5 gr	Daun pandan	16	0,04	0	0,33
8 gr	Garam	0	0	0	0
10 gr	Gula halus	39	0,01	9,96	0

100 gr	Gula pasir	387	0	99,98	0
100 gr	Isomalt sugar	23	0,02	1,2	0
10 gr	Lemon	3	0,03	0,93	0,11
20 gr	Margarine	105	11,83	0	0,12
37 gr	Roti tawar	100	1,5	18,5	3,5
150 gr	Sagu mutiara	537	0,03	133,04	0,28
195 ml	Santan	448	46,49	10,8	4,47
30 ml	Santan kara	70	7	2	0
45 ml	Susu cair	28	1,51	2,1	1,49
20 gr	Telur	29	1,99	0,15	2,52
20 gr	Tepung maizena	72	0	17,8	0,2
50 gr	Tepung sagu	177	0,02	43,78	0,21
50 gr	Tepung terigu	182	0,49	38,16	5,16
15 ml	<i>Whipping cream</i>	50	5	0	0
Total		2266	75,96	378,4	18,39
Total/porsi		755	25,32	126,1	6,13

Sumber; Fatsecret.co.id, 2024

1.5 Waktu dan Tempat Penelitian

Kegiatan penelitian “Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Kepulauan Banda Neira, Maluku Tengah” dilaksanakan di Jl. Gegerkalong Tengah Gang III No. 71 RT. 04/RW. 04, Gegerkalong, Kota Bandung, dalam kurun waktu mulai Februari sampai dengan Juli 2024.