

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri kuliner terus mengalami perkembangan yang pesat dalam beberapa dekade terakhir, terutama dengan semakin tingginya kesadaran konsumen terhadap estetika visual makanan dan pengalaman bersantap yang unik dan berkesan. Presentasi makanan memainkan peran penting dalam memberikan pengalaman bersantap yang menyeluruh, terutama di restoran fine dining yang mengedepankan kualitas visual dan kelezatan. Menurut Whitney & Rolfes (2018), tampilan makanan dan cara penyajiannya dapat memengaruhi persepsi rasa, nafsu makan, serta kepuasan konsumen secara keseluruhan. Hal ini menjadikan presentasi hidangan sebagai salah satu faktor utama dalam menarik perhatian konsumen di restoran kelas atas.

Dalam menu Western, hidangan seperti grilled ikan salmon, salad, soup, dan kentang telah menjadi komponen penting dalam memberikan variasi rasa dan nutrisi yang seimbang. Ikan salmon sering dipilih sebagai hidangan utama karena tidak hanya lezat, tetapi juga kaya akan asam lemak omega-3, yang bermanfaat bagi kesehatan jantung dan fungsi otak. Cook's Illustrated (2012) menyebutkan bahwa teknik grilling pada ikan salmon menghasilkan tekstur yang lembut di dalam dan sedikit renyah di luar, memberikan pengalaman tekstur yang menarik. Selain itu, ikan salmon adalah sumber protein yang berkualitas tinggi, dengan kandungan nutrisi yang dapat memenuhi kebutuhan kesehatan tubuh. Sebagai elemen pendamping, Balsamic Salad memberikan kesegaran dan keseimbangan nutrisi pada hidangan utama yang kaya protein dan lemak. Salad ini terdiri dari sayuran segar seperti tomat, arugula, dan mentimun, yang mengandung serat, vitamin, dan mineral penting bagi kesehatan. Winarno (2004) dalam Kimia Pangan dan Gizi menyebutkan bahwa serat dalam sayuran membantu proses pencernaan dan mengatur kadar gula darah. Selain itu, balsamic vinegar yang ditambahkan pada salad memberikan rasa asam-manis yang seimbang dan menyegarkan lidah, membuat hidangan utama terasa lebih ringan dan mudah dinikmati.

Salmon adalah salah satu ikan yang memiliki sejarah panjang dalam budaya kuliner dunia. Menurut National Geographic (2020), salmon berasal dari perairan dingin di belahan bumi utara, seperti Samudra Atlantik dan Pasifik Utara. Dalam sejarah, suku-suku asli Amerika dan bangsa Nordik menganggap salmon sebagai sumber protein utama karena kandungan omega-3 dan protein yang tinggi. Di abad ke-18, salmon mulai diolah dengan cara pengasapan dan pengalengan, memungkinkan distribusinya secara luas. Kini, salmon merupakan bahan utama dalam hidangan fine dining, terutama masakan Western seperti grilled salmon.

Selain itu, Chicken Potato Soup menjadi pilihan hidangan pembuka yang hangat dan mengenyangkan. Sup ini menggabungkan kentang yang dihaluskan dengan potongan ayam lembut, yang menghasilkan rasa gurih dan tekstur creamy yang nyaman di lidah. Gisslen (2014) dalam *Professional Cooking* menyebutkan bahwa sup berbasis kentang seperti ini memiliki karakter rasa yang ringan namun mengenyangkan, menjadikannya pilihan ideal sebagai hidangan pembuka dalam menu fine dining. Kentang dalam sup ini menyediakan karbohidrat kompleks yang berfungsi sebagai sumber energi, sementara ayam menambah kandungan protein yang penting untuk pembentukan otot dan perbaikan jaringan tubuh. Sebagai hidangan pendamping,

Duchess Potato menambah kesan mewah dan menyempurnakan menu Western ini. Duchess potato adalah hidangan klasik Prancis yang terbuat dari kentang yang dihaluskan, dicampur dengan mentega dan kuning telur, kemudian dipanggang hingga berwarna keemasan dan renyah di luar, tetapi lembut di dalam. Escoffier (1907) dalam *Le Guide Culinaire* menjelaskan bahwa hidangan ini sering kali disajikan di restoran fine dining karena teksturnya yang kontras dan bentuknya yang menarik. Duchess Potato atau Pommes Duchesse pertama kali diperkenalkan di Prancis pada abad ke-18. Menurut Larousse Gastronomique (2015), hidangan ini dibuat untuk menyajikan kentang dalam bentuk yang lebih mewah, menggunakan piping bag untuk memberikan bentuk elegan sebelum dipanggang. Nama "Duchess" mencerminkan gaya hidangan yang mewah dan anggun, yang sering dihidangkan pada acara formal. Hingga saat ini, Duchess Potato tetap menjadi pelengkap klasik dalam menu Western.

Chicken Potato Soup memiliki akar dari tradisi masakan Eropa abad pertengahan. Menurut *Food History Journal* (2019), sup ini berasal dari kebutuhan masyarakat Eropa untuk menghangatkan tubuh selama musim dingin, memanfaatkan ayam dan kentang sebagai bahan yang murah dan mudah ditemukan. Penambahan krim ke dalam sup ini baru diperkenalkan pada abad ke-19 untuk menciptakan tekstur yang lebih creamy. Chicken Potato Soup kini dikenal sebagai bagian dari comfort food yang populer di restoran Western..

Selain menjadi sumber karbohidrat yang mengenyangkan, duchess potato juga melengkapi cita rasa yang kaya akan protein, menciptakan keseimbangan nutrisi dalam menu. Hidangan seperti chicken potato soup memenuhi kebutuhan konsumen yang peduli akan kesehatan, karena kaya akan nutrisi yang penting bagi tubuh. Whitney & Rolfes (2018) mencatat bahwa menyediakan asupan protein dan zat besi yang penting, sementara chicken potato soup memberikan karbohidrat kompleks dan serat yang baik bagi pencernaan. Menu Western yang seimbang seperti ini diharapkan dapat memenuhi harapan konsumen yang tidak hanya mencari rasa yang lezat tetapi juga nutrisi yang baik dalam setiap hidangan.

Balsamic Salad merupakan perpaduan unik dari sayuran segar dengan balsamic vinegar, yang berasal dari Modena, Italia. Menurut The Balsamic Vinegar Consortium (2021), balsamic vinegar telah digunakan sejak abad ke-11 sebagai bumbu dan pengawet makanan. Salad dengan dressing balsamic mulai populer pada abad ke-20 karena keunikan rasa manis dan asamnya yang berasal dari fermentasi anggur. Kombinasi ini menjadi andalan dalam menu Western fine dining, menawarkan keseimbangan rasa yang menyegarkan.

Dalam penyusunan menu restoran, ada aspek penting lain yang harus diperhatikan, yaitu recipe costing dan dish costing. Menurut Pranoto (2020) dalam *Costing dalam Industri Restoran*, recipe costing adalah perhitungan biaya bahan baku yang digunakan dalam satu resep lengkap, sementara dish costing adalah biaya untuk setiap porsi hidangan yang disajikan. Perhitungan biaya ini sangat penting dalam industri kuliner, terutama di restoran fine dining, untuk memastikan bahwa setiap hidangan tidak hanya berkualitas tetapi juga menguntungkan bagi bisnis. Dengan

perhitungan yang akurat, restoran dapat menetapkan harga jual yang sesuai dan tetap menjaga margin keuntungan yang memadai. Selain perhitungan biaya, tren health-conscious dining atau pola makan sehat juga semakin meningkat di kalangan konsumen modern.

Dengan demikian, dengan penyusunan menu Western ini Penulis berharan yang bertujuan untuk menciptakan pengalaman bersantap yang komprehensif, di mana aspek visual, rasa, nutrisi, dan harga dipertimbangkan secara seimbang. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi pada industri kuliner, khususnya dalam menyusun menu fine dining yang tidak hanya menarik dari segi estetika tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik dan menguntungkan bagi bisnis restoran.

1.2 Tujuan Penulisan

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk mengkaji dan menjelaskan aspek-aspek utama dalam penyusunan dan presentasi menu Western, khususnya hidangan grilled ikan salmon yang disajikan bersama balsamic salad, duchess potato, dan chicken potato soup. Tujuan ini mencakup elemen visual, rasa, resep, perhitungan biaya, dan nilai gizi dari hidangan tersebut. Secara lebih rinci, tujuan penulisan ini dibagi menjadi dua bagian: tujuan formal dan tujuan operasional.

1.2.1 Tujuan Formal

1. Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi di **Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.**
2. Untuk mengimplementasikan ilmu berupa knowledge dan skill yang didapatkan oleh penulis selama belajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

Tujuan operasional dari penelitian ini lebih berfokus pada aspek implementasi dan aplikasi praktis dari penyusunan menu Western food, khususnya grilled ikan salmon, balsamic salad, duchess potato, dan chicken potato soup alhasilnya tujuan ini meliputi::

- Mengembangkan dan menguji resep hidangan salmon yang sesuai dengan standar kualitas tinggi, baik dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan visual.
- Menganalisis aspek recipe costing dan dish costing, untuk memberikan rekomendasi yang praktis bagi restoran dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan menjaga profitabilitas tanpa mengorbankan kualitas hidangan.
- Mengevaluasi kandungan nilai gizi dari setiap elemen dalam menu, untuk memastikan bahwa hidangan yang disajikan tidak hanya lezat tetapi juga sehat dan seimbang sesuai dengan kebutuhan gizi konsumen.
- Menerapkan teknik presentasi makanan yang optimal untuk menciptakan daya tarik visual pada piring yang diharapkan dapat meningkatkan pengalaman bersantap konsumen, serta menarik perhatian pelanggan.

- Mengidentifikasi tantangan dan solusi dalam proses penyajian dan presentasi hidangan, baik dari segi operasional dapur maupun pengelolaan restoran.

1.3 Usulan Menu

Dalam fine dining, Fadly Rahman(2018) konsep ini bisa diinterpretasikan sebagai serangkaian hidangan yang melibatkan presentasi elegan dengan pengaruh Eropa. Restoran yang mengusung tema ini sering kali menyesuaikan berbagai hidangan Western klasik seperti salmon dengan pengaruh lokal untuk memberikan pengalaman bersantap yang unik.

1.3.1 Usulan Produk

Di bagian ini, penulis akan mendeskripsikan usulan menu yang akan dipresentasikan dalam bentuk hidangan Western yang terdiri dari Grilled Ikan Salmon, Balsamic Salad, Duchess Potato, dan Chicken Potato Soup. Menu ini dipilih karena menggabungkan cita rasa dan teknik kuliner khas masakan Barat yang populer di kalangan masyarakat global, dengan fokus pada keseimbangan rasa, tekstur, dan tampilan visual.

Grilled Ikan Salmon dipilih sebagai hidangan utama karena memiliki rasa yang lezat dan tekstur yang lembut. Teknik grilling memberikan lapisan luar yang sedikit renyah sambil mempertahankan kelembutan dan juiciness di dalamnya. Ikan salmon juga dikenal kaya akan asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan jantung dan otak, menjadikannya pilihan yang sehat dan seimbang dalam menu Western.

Sebagai pelengkap, Balsamic Salad menghadirkan kesegaran sayuran seperti arugula, selada, dan tomat, yang disajikan dengan saus balsamic. Saus balsamic memberikan rasa asam-manis yang menyegarkan, yang menyeimbangkan cita rasa ikan salmon yang gurih dan kaya. Salad ini juga menambah variasi tekstur dan nutrisi, khususnya serat, vitamin, dan mineral yang penting bagi tubuh.

Sebagai hidangan pembuka yang hangat dan creamy, Chicken Potato Soup melengkapi menu ini dengan rasa yang gurih dan tekstur lembut. Sup ini dibuat dari kentang yang dihaluskan dan dicampur dengan potongan ayam, yang menghasilkan rasa gurih yang nyaman dan memuaskan. Kentang sebagai bahan dasar menyediakan karbohidrat yang menjadi sumber energi, sementara ayam memberikan asupan protein yang penting.

Duchess Potato dipilih sebagai side dish untuk menambah sentuhan elegan pada presentasi menu ini. Hidangan ini terbuat dari kentang yang dihaluskan dan dicampur dengan mentega dan kuning telur, lalu dipanggang hingga renyah di bagian luar dan lembut di dalam. Duchess potato memberikan tekstur creamy dan berkontribusi pada keseimbangan rasa dan kepuasan dalam hidangan Western yang lengkap.

Menu yang diusulkan ini akan dianalisis dari segi resep, recipe costing, dan nilai gizi untuk memastikan bahwa hidangan tersebut dapat disajikan secara efisien dan tetap memenuhi kebutuhan gizi konsumen. Setiap elemen hidangan dipilih untuk memberikan pengalaman bersantap yang optimal, dengan mengutamakan aspek visual, rasa, dan kesehatan. Berikut ini adalah susunan menu yang akan dipresentasikan oleh penulis dalam penulisan tugas akhir ini:

Tabel.1. 1 MATRIKS MENU

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1	Salmon	Ikan	Gurih	Cokelat keemasan	Kenyal	Panggang
2	Chicken Potato Soup	Ayam, Kentang, Bumbu-bumbu	Gurih Lembut	Putih Kekuningan	Lembut, Creamy	Rebus
3	Balsamic Salad	Sayuran segar, saus balsamic	Asam manis	Hijau, merah	Segar, renyah	Dingin
4	Duchess Potato	Kentang, telur, mentega	Gurih	Kuning pucat	Lembut, creamy	Panggang

Olahan Penulis 2024

1.3.2 Rangkaian Menu

Western Course Menu

Main Course:

Grilled Salmon with Sauce Lemon Yogurt

(Salmon yang dipanggang dengan saus, dilengkapi dengan sayuran kukus)

Side Dish:

Duchess Potato

(Kentang halus yang dihaluskan dan dipanggang hingga bertekstur lembut dengan lapisan luar yang renyah)

Balsamic Salad

(Salad dengan campuran sayuran segar dari tomat, mentimun, dan mix greens, ditambah saus balsamic)

Soup:

Chicken Potato Soup

(Sup kentang yang creamy dengan potongan ayam lembut, diberi sedikit krim untuk tekstur yang lembut dan gurih, disajikan dengan taburan daun chives atau parsley sebagai garnish)

1.3.3 Matriks Menu

Matriks adalah struktur data yang terdiri dari elemen-elemen yang diatur dalam format baris dan kolom. Dalam konteks kuliner, matriks menu digunakan sebagai alat analisis yang membantu restoran atau bisnis kuliner dalam menyusun dan mengevaluasi berbagai elemen menu agar sesuai dengan preferensi pelanggan serta tujuan bisnis. Larson (2016) menyatakan bahwa penggunaan matriks dalam analisis data memungkinkan perusahaan untuk mengidentifikasi pola konsumsi dan preferensi pelanggan yang dapat berkontribusi dalam meningkatkan penjualan secara signifikan.

Dalam sebuah restoran, menu adalah daftar hidangan yang ditawarkan kepada pelanggan. Menu yang efektif dirancang untuk mempengaruhi pilihan pelanggan dan meningkatkan pengalaman bersantap mereka. Menu yang dirancang dengan baik tidak hanya dapat memengaruhi keputusan pembelian, tetapi juga mendukung peningkatan penjualan makanan dan minuman. Menurut Kasavana & Smith (1990), menu merupakan elemen strategis yang berfungsi sebagai alat pemasaran di industri makanan dan minuman. Menu yang dirancang dengan baik dapat membantu restoran mencapai tujuan-tujuan seperti memenuhi preferensi pelanggan, menjaga kualitas produk, mempertimbangkan keterbatasan operasional, dan mendukung strategi keuangan

Matriks menu biasanya digunakan oleh restoran sebagai alat untuk mengevaluasi berbagai hidangan dalam menu berdasarkan kriteria tertentu, seperti popularitas dan profitabilitas. Matriks menu memungkinkan restoran mengkategorikan hidangan menjadi beberapa kategori, seperti hidangan utama (main course), hidangan pembuka (appetizer), dan hidangan pendamping (side dish), sesuai dengan daya tarik dan permintaan konsumen. Miller & Pavesic (2000) menambahkan bahwa dengan memanfaatkan matriks menu, restoran dapat merancang strategi harga dan penawaran yang lebih sesuai dengan ekspektasi pelanggan dan tren pasar.

Dalam konteks menu yang diusulkan, yaitu Grilled Ikan Salmon, Balsamic Salad, Duchess Potato, dan Chicken Potato Soup, matriks menu dapat membantu menganalisis hidangan mana yang paling diminati dan memberikan margin keuntungan terbaik. Misalnya, jika grilled salmon memiliki tingkat permintaan yang tinggi, tetapi biaya produksinya juga signifikan, maka restoran dapat mempertimbangkan strategi harga atau porsi yang tepat untuk menjaga profitabilitas. Di sisi lain, hidangan pendamping seperti balsamic salad dan duchess potato yang memiliki biaya lebih rendah dapat disajikan dalam kombinasi yang menarik untuk menambah nilai pada menu secara keseluruhan.

Dengan memanfaatkan matriks menu, restoran dapat mengevaluasi pengaruh setiap elemen hidangan terhadap penjualan dan efisiensi operasional. Matriks ini juga memfasilitasi penyesuaian menu secara berkala, sehingga restoran dapat menyesuaikan menu mereka dengan perubahan preferensi pelanggan dan kondisi pasar. Sriwulandari (2021) mengemukakan bahwa penggunaan matriks menu dalam industri kuliner dapat meningkatkan efektivitas manajemen menu serta memaksimalkan profitabilitas melalui pengelolaan yang lebih terstruktur dan ber arah.

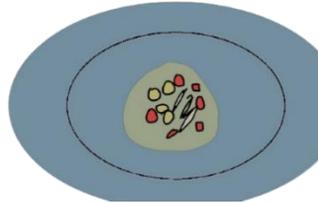
1.4 Tinjauan Produk

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

- Bagi Akademisi: Menambah referensi dalam kajian mengenai presentasi makanan dan persepsi konsumen dalam industri kuliner.
- Bagi Industri Kuliner: Memberikan wawasan bagi pengusaha restoran dan chef dalam merancang menu Western yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki presentasi yang menarik.
- Bagi Konsumen: Memberikan informasi yang lebih baik tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengalaman bersantap, sehingga dapat membuat pilihan yang lebih tepat saat menikmati hidangan Western.

Penjelasan usulan Menu

1. Chicken Potato Soup



Gambar 1 Chicken Potato Soup

Ilustrasi Gambar Chicken Potato Soup

Sebagai pelengkap, Chicken Potato Soup menjadi pilihan sup hangat yang creamy. Sup ini terbuat dari ayam yang dimasak bersama potongan kentang, krim, kaldu ayam, dan bumbu sederhana seperti lada, garam, dan bawang putih. Hidangan ini memberikan keseimbangan rasa gurih dan tekstur lembut yang menyempurnakan pengalaman sempurna. Selain itu, kandungan gizinya yang kaya, seperti protein dari ayam dan karbohidrat dari kentang, menjadikannya pilihan yang sehat dan mengenyangkan. Sup ini juga dapat disajikan dengan tambahan daun parsley atau taburan bawang goreng untuk memberikan rasa yang lebih kaya dan tampilan yang menarik. Chicken Potato Soup adalah menu yang cocok untuk dinikmati dalam berbagai kesempatan, baik sebagai pembuka makanan sebelum Main Course.

2. Salmon dengan Balsamic Salad dan Duchess Potato



Gambar 2 Salmon dengan Balsamic Salad dan Duchess Potato

Ilustrasi Gambar Salmon dengan Balsamic Salad dan Duchess Potato

Hidangan utama ini menggunakan ikan salmon fillet yang dipanggang menggunakan teknik grilling. Teknik ini memberikan tekstur lembut pada bagian dalam ikan, sementara bagian luarnya menjadi sedikit renyah dengan aroma smoky yang khas dengan Duchess Potato dan Balsamic Salad dengan perpaduan sayuran segar seperti selada, tomat ceri, dan irisan mentimun, yang disiram dengan dressing balsamic sedangkan Duchess Potato hidangan kentang tumbuk yang dicampur dengan mentega, kuning telur, dan sedikit bumbu, kemudian dibentuk menggunakan piping bag dan dipanggang hingga renyah di bagian luar namun tetap creamy di bagian dalam.

1.4.2 Usulan Recipe

Recipe adalah rangkaian formulasi atau instruksi tertulis yang digunakan untuk memproduksi hidangan tertentu dengan cara yang konsisten dan berkualitas. Dalam penyajian Western menu seperti salmon, recipe menjadi sangat penting untuk memastikan bahwa setiap elemen hidangan, mulai dari teknik memasak hingga bumbu yang digunakan, mengikuti standar yang telah ditetapkan.

Suatu recipe dibuat untuk menjaga kualitas dan konsistensi dari sajian makanan. Dalam konteks menu ini, recipe disusun agar ikan salmon diproses dengan tepat sehingga memiliki tekstur yang pas dan rasa yang seimbang. Di samping itu, penggunaan Balsamic Salad sebagai elemen penyegar dan Duchess Potato sebagai karbohidrat utama diharapkan memberikan keselarasan pada keseluruhan hidangan.

Menurut Escoffier (1907), salah satu tokoh legendaris dalam dunia kuliner, formulasi recipe sangat penting dalam menjaga konsistensi, terutama dalam masakan-masakan kelas atas atau fine dining. Recipe ikan salmon pada menu ini harus mencakup teknik grilling untuk menciptakan tekstur yang tepat pada daging, serta teknik pan-searing untuk menghasilkan kelembutan pada salmon. Balsamic salad ditambahkan sebagai penyegar, sementara duchess potato memberikan elemen karbohidrat yang seimbang, memberikan kombinasi sempurna antara protein, lemak, dan karbohidrat.

1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing

Recipe costing adalah perhitungan biaya yang diperlukan untuk memproduksi suatu hidangan berdasarkan setiap bahan yang tercantum dalam resep. Ini sangat penting dalam industri restoran untuk memastikan harga jual (selling price) yang adil sekaligus mengamankan margin keuntungan. Proses ini mencakup penentuan biaya per bahan dan menghitung total biaya produksi untuk setiap porsi.

Menurut Gisslen (2014) dalam bukunya *Professional Cooking*, recipe costing memastikan bahwa bahan yang digunakan dalam porsi yang tepat untuk menghindari pemborosan. Setelah recipe costing selesai, langkah selanjutnya adalah melakukan dish costing, yaitu menghitung biaya per porsi hidangan yang akan disajikan kepada konsumen. Formula yang umum digunakan dalam recipe costing adalah:

Total Biaya Recipe

$=\sum(\text{Biaya Bahan Individu} \times \text{Jumlah yang Digunakan})$

$\text{Total Biaya Recipe} = \sum(\text{Biaya Bahan Individu} \times \text{Jumlah yang Digunakan})$

Dish costing adalah perhitungan yang dilakukan untuk menentukan biaya per porsi hidangan berdasarkan recipe costing. Ini digunakan untuk menentukan harga jual yang akan ditawarkan kepada konsumen. Biasanya, harga jual ditentukan dengan menambahkan margin keuntungan tertentu ke biaya per porsi.

Tabel.1. 2 Resep Chicken Potato Soup
Resep Chicken Potato Soup

Tanggal : Oktober 2024
Tipe Hidangan: Main Course
Orisinal : Western
Alat penyajian: Soup plate

Ukuran porsi : 200 g
Total porsi : 3 porsi
Suhu hidangan: Hangat
Durasi pengerjaan : 1 jam

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan	300 g	Kentang, potong dadu kecil	Sebagai bahan utama sup
		150 g	Dada ayam, potong dadu kecil	Untuk memberikan rasa gurih
		1 buah	Wortel, iris tipis	Tambahan rasa dan tekstur
		1 liter	Kaldu ayam	Dasar sup untuk rasa gurih
		1 sdm	Margarin	Untuk menumis bawang
		2 siung	Bawang putih, cincang halus	Untuk bumbu dasar sup
2	Tumis	1 sdm	Margarin	Tumis bawang putih hingga harum
		2 siung	Bawang putih	Untuk bumbu sup
3	Rebus	1 liter	Kaldu ayam	Campurkan dengan bahan tumisan
		300 g	Kentang dan wortel	Masukkan bahan utama
4	Tambahkan	Secukupnya	Garam, lada, dan pala	Untuk bumbu akhir, sesuaikan dengan selera
5	Sajikan	-	-	Sajikan dalam mangkuk dengan garnish parsley

Tabel.1. 3 Resep Balsamic Salad

Resep Balsamic Salad

Tanggal : Oktober 2024
Tipe Hidangan: Salad
Orisinal : Western
Alat penyajian: Salad plate

Ukuran porsi : 100 g
Total porsi : 3 porsi
Suhu hidangan: Dingin
Durasi pengerjaan : 15 menit

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan	100 g	Selada segar, Mix Greens	Dicuci bersih dan dipotong sesuai ukuran
		50 g	Tomat ceri	Dipotong menjadi dua bagian
		30 ml	Balsamic vinegar	Untuk dressing salad
		10 ml	Minyak zaitun	Untuk dressing salad
		5 g	Garam dan lada	Untuk menambah rasa pada dressing
2	Campurkan	100 g	Selada dan tomat	Campurkan selada dan tomat ceri dalam mangkuk besar
3	Buat Dressing	30 ml	Balsamic vinegar	Campurkan balsamic vinegar, minyak zaitun, garam, dan lada
4	Sajikan	-	-	Tuangkan dressing di atas salad, sajikan di piring salad

<https://www.acouplecooks.com/simplest-green-salad-with-balsamic-vinaigrette/>, Olahan penulis 2024

Tabel.1. 4 Resep Grilled Salmon with Sauce Lemon Yogurt

Resep Grilled Salmon with Sauce Lemon Yogurt

Tanggal : Oktober 2024
Tipe Hidangan: Main course
Orisinal : Western
Alat penyajian: Dinner plate

Ukuran porsi : 150 g
Total porsi : 3 porsi
Suhu hidangan: Hangat
Durasi pengerjaan : 30 menit

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan	750 g	Fillet salmon	Bersihkan fillet salmon, potong sesuai ukuran
		2 sdm	Minyak zaitun	Untuk mengoles salmon sebelum dipanggang
		1 sdt	Garam	Untuk marinasi salmon
		1 sdt	Lada hitam	Untuk marinasi salmon
2	Panggang	2 sdm	Minyak zaitun	Panggang salmon dengan minyak zaitun hingga matang
3	Buat Saus Lemon Yogurt	200 g	Yogurt plain	Campur yogurt dengan perasan lemon
		2 sdm	Perasan lemon	Untuk saus lemon yogurt
		1 sdt	Madu	Tambahkan sedikit madu untuk rasa
4	Sajikan	-	-	Sajikan salmon dengan saus lemon yogurt di atasnya

<https://www.weber.com/US/en/recipes/seafood/salmon/weber-2056574.com>,Olahan penulis 2024

Tabel.1. 5 Resep Duchess Potato

Resep Duchess Potato

Tanggal : Oktober 2024
Tipe Hidangan: Side dish
Orisinal : Western
Alat penyajian: Side plate

Ukuran porsi : 120 g
Total porsi : 3 porsi
Suhu hidangan: Hangat
Durasi pengerjaan : 20 menit

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan	750 g	Kentang	Rebus kentang, kupas, dan haluskan
		50 g	Mentega	Untuk dicampurkan ke kentang halus
		2 butir	Kuning telur	Dicampurkan ke kentang halus untuk tekstur
		50 g	Keju parmesan	Parut keju dan campur ke kentang
		1 sdt	Garam	Untuk penambah rasa
2	Bentuk dan Panggang	-	-	Bentuk kentang halus dan panggang hingga kecokelatan
3	Sajikan	-	-	Sajikan kentang duchess di atas piring

https://www.simplyrecipes.com/recipes/duchess_potatoes/,Olahan penulis 2024

1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price

Total biaya yang dikeluarkan untuk membuat sebuah resep, termasuk semua bahan yang diperlukan dan proporsi masing-masing bahan dalam resep, disebut Recipe Cost. Biaya ini mencakup bahan utama, bahan tambahan, serta biaya tenaga kerja dan overhead yang terkait dengan proses persiapan dan penyajian hidangan. Menurut Cousins et al. (2019), perhitungan Recipe Cost sangat penting dalam industri kuliner untuk memastikan harga jual tetap kompetitif sambil mempertahankan margin keuntungan. Di Indonesia, Pranoto (2020) menambahkan bahwa Recipe Cost juga membantu manajer dapur mengelola anggaran bahan baku dengan lebih baik, terutama di restoran skala kecil hingga menengah.

Semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan di restoran disebut Food Cost. Food Cost merupakan indikator penting dalam menilai efisiensi operasional restoran. Menurut Kasavana & Smith (1990), Food Cost yang ideal berkisar antara 28–35% dari total pendapatan makanan dan minuman. Suwarno (2021) dalam bukunya *Manajemen Restoran di Indonesia* menyatakan bahwa memantau Food Cost secara berkala membantu restoran mengidentifikasi bahan baku yang paling mahal dan mencari alternatif yang lebih ekonomis tanpa mengorbankan kualitas.

Dish Cost mencakup biaya bahan makanan, tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya yang diperlukan untuk menghasilkan satu porsi hidangan. Menghitung Dish Cost membantu restoran menentukan komponen biaya utama yang dapat dioptimalkan. Selling Price, atau harga jual, adalah harga akhir yang diberikan kepada konsumen dan mencakup Dish Cost ditambah margin keuntungan tertentu. Menurut Setiawan (2018), penetapan Selling Price yang tepat harus mempertimbangkan daya beli konsumen lokal, terutama di kota-kota besar seperti Jakarta dan Bandung.

Rumus Perhitungan:

1. Food Cost

- Persentase Biaya Makanan (%) = $(\text{Total biaya bahan makanan} / \text{Total pendapatan penjualan}) \times 100$

2. Dish Cost

- Biaya Setiap Hidangan = Biaya bahan makanan + Biaya tenaga kerja + Biaya operasional lainnya

3. Selling Price

- Harga Jual = Biaya setiap hidangan + Margin keuntungan

Tabel.1. 6 PERHITUNGAN BIAYA CHICKEN POTATO SOUP

INGREDIENTS	AMOUNT	UNIT	MARKET PRICE	USAGE PRICE
Kentang	200 g	/Kg	Rp. 20.000	Rp. 4.000
Dada ayam	150 g	/Kg	Rp. 60.000	Rp. 9.000
Wortel	50 g	/Kg	Rp. 15.000	Rp. 750
Bawang putih	10 g	/Kg	Rp. 20.000	Rp. 200
Krim kental	50 ml	/L	Rp. 100.000	Rp. 5.000
Kaldu ayam bubuk	10 g	/Kg	Rp. 50.000	Rp. 500
Chicken bones	300 g	/Kg	Rp. 10.000	Rp. 3.000
Recipe Cost:				Rp. 29.550
Dish Cost				Rp. 13.910
Selling price:		Food cost	35%	Rp. 76.000

Olahan penulis 2024

Tabel.1.7 PERHITUNGAN BIAYA BALSAMIC SALAD

INGREDIENTS	AMMOUNT	UNIT	MARKET PRICE	USAGE PRICE
Selada segar	100 g	/Kg	Rp. 40.000	Rp. 4.000
Tomat ceri	50 g	/Kg	Rp. 60.000	Rp. 3.000
Balsamic vinegar	30 ml	/L	Rp. 150.000	Rp. 4.500
Minyak zaitun	10 ml	/L	Rp. 100.000	Rp. 1.000
Garam dan lada	5 g	/Kg	Rp. 20.000	Rp. 100
Recipe Cost:				Rp. 12.600
Dish Cost				Rp. 2.520
Selling price:		Food cost	35%	Rp. 36.000

Olahan Penulis 2024

Tabel.1. 8 PERHITUNGAN BIAYA SALMON WITH LEMON YOGURT SAUCE

INGREDIENTS	AMMOUNT	UNIT	MARKET PRICE	USAGE PRICE
Ikan salmon	500 g	/Kg	Rp. 300.000	Rp. 150.000
Yogurt	100 ml	/L	Rp. 50.000	Rp. 5.000
Lemon	1 buah	/Buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Mentega	50 g	/Kg	Rp. 70.000	Rp. 3.500
Garam dan lada	5 g	/Kg	Rp. 20.000	Rp. 100
Recipe Cost:				Rp. 168.600
Dish Cost				Rp. 33.720
Selling price:		Food cost	35%	Rp. 96.343

Olahan Penulis 2024

Tabel.1. 9 PERHITUNGAN BIAYA DUCHESS POTATO

INGREDIENTS	AMMOUNT	UNIT	MARKET PRICE	USAGE PRICE
Kentang	500 g	/Kg	Rp. 15.000	Rp. 7.500
Mentega	50 g	/Kg	Rp. 70.000	Rp. 3.500
Telur	1 butir	/Butir	Rp. 2.500	Rp. 2.500
Garam dan lada	5 g	/Kg	Rp. 20.000	Rp. 100
Recipe Cost:				Rp. 13.600
Dish Cost				Rp. 2.720
Selling price:		Food cost	35%	Rp. 38.857

Olahan Penulis 2024

Total Recipe Costing:

No	Menu	Food Cost (%)	Selling Price
1	Chicken Potato Soup	35%	Rp. 80,000
2	Balsamic Salad	35%	Rp. 36,000
3	Duchess Potato	35%	Rp. 38,857
4	Grilled Salmon with Lemon Yogurt Sauce	35%	Rp. 96,343
Total			Rp. 251,200

Olahan Penulis 2024

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi adalah komponen esensial dalam makanan yang berperan penting dalam mempertahankan, memperbaiki, dan mendukung fungsi tubuh manusia. Whitney & Rolfes (2018) mendefinisikan gizi sebagai proses yang dilakukan tubuh untuk menyerap dan memanfaatkan nutrisi dari makanan yang dikonsumsi. Nutrisi tersebut melalui berbagai proses dalam tubuh, termasuk pencernaan, absorpsi, transportasi, penyimpanan, dan metabolisme, untuk menghasilkan energi dan mendukung fungsi vital tubuh.

Makanan secara umum dapat dikategorikan berdasarkan kandungan gizi menjadi dua kelompok, yaitu makronutrien dan mikronutrien. Makronutrien, seperti karbohidrat, protein, dan lemak, diperlukan dalam jumlah besar dan berfungsi sebagai sumber energi utama bagi tubuh. Gisslen (2014) menyebutkan bahwa karbohidrat berperan sebagai sumber energi utama, sementara protein mendukung pertumbuhan jaringan dan lemak penting untuk melindungi organ tubuh. Mikronutrien, yang terdiri dari vitamin dan mineral, meskipun dibutuhkan dalam jumlah kecil, tetap krusial dalam menjaga kesehatan tubuh dan mendukung berbagai proses biokimia.

Setiap elemen dalam menu yang diusulkan dalam penelitian ini, yaitu Grilled Ikan Salmon, Chicken Potato Soup, Balsamic Salad, dan Duchess Potato, memiliki nilai gizi yang berbeda-beda namun saling melengkapi. Ikan salmon, misalnya, kaya akan asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan jantung, sedangkan kentang dalam chicken potato soup dan duchess potato adalah sumber karbohidrat yang memberikan energi. Salad balsamic memberikan asupan serat dari sayuran segar, yang mendukung kesehatan pencernaan dan membantu mengatur kadar gula darah.

Dengan memperhatikan nilai gizi setiap komponen hidangan, menu yang diusulkan ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan nutrisi konsumen sekaligus memberikan cita rasa yang optimal. Nutrisi yang seimbang sangat penting untuk menjaga kesehatan dan mendukung kinerja tubuh sehari-hari.

Tabel.2.0 KANDUNGAN GIZI CHICKEN POTATO SOUP

Ingredients	QTY	Calorie (kcal)	Carbo (gr)	Fat (gr)	Sodium (mg)	Protein (gr)
Kentang	300 g	258	60	0	15	6
Dada ayam	150 g	165	0	3	70	31
Wortel	100 g	41	10	0	30	1
Kaldu ayam	1 liter	40	0	1	500	5
Margarin	10 g	72	0	8	10	0
Bawang putih	5 g	7	1	0	1	0
Garam dan lada	5 g	0	0	0	500	0
Total	*	583	71	12	1126	43
Per Sajian (200 ml)	*	117	14.2	2.4	225.2	8.6

Olahan Penulis 2024

Tabel.2.1 KANDUNGAN GIZI BALSAMIC SALAD

Ingredients	QTY	Calorie (kcal)	Carbo (gr)	Fat (gr)	Sodium (mg)	Protein (gr)
Selada segar	100 g	15	2	0	15	1
Tomat ceri	50 g	10	2	0	5	0.5
Balsamic vinegar	30 ml	40	10	0	0	0
Minyak zaitun	10 ml	88	0	10	0	0
Garam dan lada	5 g	0	0	0	500	0
Total	*	153	14	10	520	1.5
Per Sajian	*	30,6	2,8	2	104	0,3

Olahan Penulis 2024

Tabel.2.2 KANDUNGAN GIZI GRILLED SALMON WITH LEMON YOGURT SAUCE

Ingredients	QTY	Calorie (kcal)	Carbo (gr)	Fat (gr)	Sodium (mg)	Protein (gr)
Ikan salmon	500 g	1250	0	80	150	115
Yogurt	100 ml	60	10	2	50	5
Lemon	1 buah	20	6	0	0	1
Minyak zaitun	10 ml	88	0	10	0	0
Garam dan lada	5 g	0	0	0	500	0

Total	*	1418	16	92	700	121
Per Sajian	*	283,6	3,2	18,4	140	24,2

Olahan Penulis 2024

Tabel.2.3 KANDUNGAN GIZI DUCHESS POTATO

Ingredients	QTY	Calorie (kcal)	Carbo (gr)	Fat (gr)	Sodium (mg)	Protein (gr)
Kentang	500 g	400	90	0	10	9
Mentega	50 g	360	0	40	360	0
Krim kental	100 ml	340	4	36	50	2
Telur	1 butir	70	1	5	70	6
Garam dan lada	5 g	0	0	0	500	0
Total	*	1170	95	81	990	17
Per Sajian	*	234	19	16,2	198	3,4

Olahan Penulis 2024

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi pada analisis presentasi menu Western yang terdiri dari salmon dengan balsamic salad, duchess potato dan chicken potato soup. Penelitian ini tidak akan membahas aspek lain dari menu Western atau jenis masakan lainnya yang tidak termasuk dalam menu tersebut.

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di rumah. Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan Oktober hingga Desember 2024.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir Food Presentation akan dilaksanakan di rumah pada bulan akhir Oktober 2024.