

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelezatan kuliner Nusantara telah mendapat pengakuan dunia. Indonesia dikenal dengan keberagaman kulinernya yang luar biasa. Berkat kekayaan sumber daya alam yang melimpah, struktur geografis yang didominasi oleh lautan, serta melimpahnya rempah-rempah, masakan Indonesia menjadi sangat beragam. Ini membuat negeri ini kaya akan cita rasa, dari daging, ikan, sayuran, hingga bumbu-bumbu rempah yang segar. Ragam kuliner di Indonesia meliputi masakan tradisional hingga modern, di mana masakan tradisional berkembang karena pengaruh faktor geografis dan kondisi masing-masing daerah. Keanekaragaman pangan merupakan bagian dari kekayaan budaya Indonesia dan dapat menjadi potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan serta pariwisata. Variasi sumber pangan yang tersedia di seluruh Nusantara turut memengaruhi variasi kuliner tradisional di berbagai daerah. Kebiasaan makan masyarakat lokal, yang menyatu dengan sosial budaya berbagai kelompok etnis di setiap wilayah, juga berperan besar dalam membentuk karakteristik kuliner tradisional. Makanan ini disukai oleh masyarakat setempat karena keunikan rasa, tekstur, dan kesesuaiannya dengan selera local terutama Kota Palembang.

Palembang memiliki sejarah Panjang yang dikenal dengan kekayaan kulinernya yang bertahan hingga saat ini. Sejak era Kerajaan Sriwijaya, kota ini telah menjadi titik pertemuan berbagai budaya, yang tercermin dalam hidangan-hidangan khasnya. Ikan dari Sungai Musi menjadi bahan pokok

dalam banyak masakan, dipadukan dengan berbagai rempah-rempah lokal yang kaya rasa. Hidangan seperti Pempek, Bebek bumbu anam dan Tekwan menunjukkan bagaimana masyarakat Palembang menyesuaikan diri dengan alam sekitar serta pengaruh dari budaya luar. Pempek, yang menjadi salah satu makanan khas Palembang, kini tidak hanya terkenal di seluruh Indonesia, tetapi juga telah menjadi lambang kebanggaan kota ini. Kuliner Palembang tidak hanya sekedar soal rasa, tetapi juga merupakan bagian penting dari identitas budaya kota. Sungai Musi, serta interaksi antara budaya Melayu dan Tionghoa, bersama dengan penggunaan rempah-rempah Nusantara, semuanya berperan dalam menciptakan keragaman rasa yang khas. Di tengah modernisasi, melestarikan dan mempromosikan kuliner lokal menjadi hal penting agar tidak hilang ditelan waktu. Melalui makanan, kita bisa terus menjaga kekayaan sejarah dan budaya Palembang (suhayatmi, 2020).

Karena Palembang salah satu kota tertua di Indonesia. Hal tersebut menjadikan Kota Palembang memiliki kekayaan kuliner yang khas dan beragam. Letaknya yang dekat dengan sungai serta interaksi budaya Melayu dan Tionghoa yang berlangsung lama memberikan pengaruh besar terhadap kuliner di kota ini, sehingga banyak kuliner di Kota Palembang memiliki keunikannya masing-masing karena banyaknya perpaduan yang terkandung di setiap kulinernya. Setiap hidangan memiliki makna dan filosofi tersendiri yang mencerminkan adaptasi masyarakat terhadap alam sekitar dan pengaruh budaya dari luar. Penggunaan rempah-rempah yang melimpah juga memperkaya rasa setiap masakan. Pada akhirnya, kuliner Palembang

tidak hanya soal rasa, tetapi juga warisan budaya yang perlu dijaga dan dilestarikan. Di tengah kemajuan zaman, penting untuk terus mengangkat keunikan kuliner lokal agar tidak hilang ditelan modernisasi. Dengan mendukung dan mempromosikan kuliner khas Kota Palembang, penulis turut menjaga identitas serta warisan sejarah kota Palembang (Drs. Sukardi, 2022).

Salah satu hidangan khas dari Kota Palembang adalah Bebek Bumbu Anam. Nama "Anam," yang berarti "enam" dalam bahasa Indonesia, merujuk pada enam jenis bumbu utama yang digunakan dalam hidangan ini. Hidangan ini dikenal karena cita rasanya yang kompleks dan kaya. Hasil dari kombinasi bumbu rempah yang melimpah serta proses memasak yang teliti. Sebagai salah satu kota bersejarah di Sumatra Selatan, Palembang memiliki tradisi kuliner yang dipengaruhi oleh sejarah panjangnya sebagai pusat perdagangan dan budaya. Palembang merupakan pusat Kerajaan Sriwijaya yang terkenal dengan kegiatan perdagangannya. Pengaruh dari berbagai budaya seperti India, Arab, dan Cina telah memperkaya masakan khas Palembang, termasuk Bebek Bumbu Anam. Hidangan ini mencerminkan kekayaan kuliner Indonesia, terutama dalam penggunaan rempah-rempah. Rempah-rempah yang digunakan dalam Bebek Bumbu Anam, seperti bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit, dan cabai, menunjukkan pentingnya rempah dalam masakan tradisional Indonesia. (Pertamasari, 2024).

Selain Bebek Bumbu Anam, Tekwan adalah salah satu hidangan khas Palembang yang berbentuk sup dengan pentol-pentol kecil yang

terbuat dari campuran ikan tenggiri dan tepung tapioka. Namun, hidangan ini tidak hanya sekadar bola-bola ikan, karena dilengkapi dengan berbagai pelengkap seperti bengkuang, timun, bawang goreng, dan jamur. Semua bahan tersebut disiram dengan kuah kaldu udang yang gurih, menambah cita rasa yang khas. Tekwan memiliki sejarah panjang yang berakar dari masa kejayaan Kerajaan Sriwijaya. Pada masa itu, banyak pedagang Tionghoa yang datang ke wilayah tersebut dan menetap sebagai perantau. Kehadiran keduanya turut mempengaruhi kuliner lokal, salah satunya dengan menciptakan tekwan sebagai hasil perpaduan budaya Tionghoa dan Palembang (Drs. Sukardi, 2022). Nama "tekwan" sendiri berasal dari ungkapan dalam bahasa Palembang, yaitu singkatan dari "Berkotek Samo Kawan," yang berarti berbincang-bincang atau bercengkerama dengan teman. Istilah ini mencerminkan kebiasaan masyarakat Palembang yang kerap menikmati hidangan ini sambil berbicara dengan kerabat, sehingga nama tersebut melekat hingga kini (rahmasari, 2021). Hingga sekarang, tekwan dikenal luas oleh masyarakat, tidak hanya di Palembang, tetapi juga di berbagai daerah lainnya, sebagai salah satu kuliner yang mewakili kekayaan budaya dan sejarah kota tersebut.

Menggali keunikan cita rasa kuliner dari Palembang memicu keinginan penulis untuk mengembangkan kekayaan kuliner dari kedua daerah tersebut. Dengan memahami secara mendalam karakteristik dan cita rasa makanan khas dari masing-masing wilayah, penulis berkomitmen untuk menyusun resep yang optimal guna menciptakan sajian yang autentik dan berkualitas tinggi. Penyusunan resep yang teliti dan akurat diharapkan

dapat menghasilkan produk makanan yang mempertahankan keaslian cita rasa dari hidangan tradisional Kota Palembang. Proses ini mencakup penyesuaian dan adaptasi resep dengan teknik memasak yang tepat untuk memastikan hasil akhir mencerminkan kualitas dan keaslian rasa yang diinginkan. Berdasarkan kekayaan kuliner dan cita rasa yang dimiliki kedua daerah tersebut, penulis memutuskan untuk mengangkat topik ini dalam tugas akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN MAKANAN BEBEK BUMBU ANAM DAN TEKWAN KHAS KOTA PALEMBANG”**

1.2 Tujuan dan Saran Tujuan dan Sasaran

1.2.1 Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh ujian akhir jurusan Perhotelan Program Studi Seni Kuliner, Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- i. Mendukung pelestarian kuliner tradisional Kota Palembang yang semakin memudar di era modernisasi.
- ii. Melakukan pengembangan makanan khas Palembang dengan memadukan dengan teknik yang modern dan kreatif, sehingga cocok disajikan di restoran *fine dining*.
- iii. Menambahkan inovasi serta mengasah kreatifitas penulis dalam menciptakan suatu hidangan dan mengukur kemampuan penulis dalam mengolah suatu hidangan

1.3 Usulan Menu

Menu dibuat untuk mengendalikan dari suatu sistem pelayanan. bagi tim Dapur menu dapat membantu dalam memberikan gambaran terhadap apa yang harus dikerjakan. Istilah menu dapat diartikan sebagai daftar hidangan yang ditawarkan terhadap konsumen. Dalam operasional menu dapat disampaikan secara lisan dan *visual*. Kata "menu" berasal dari bahasa Prancis "*minute*," yang merujuk pada daftar hidangan yang disiapkan untuk tamu dalam waktu singkat. Dalam konteks rumah tangga, istilah "menu" sering dipahami sebagai rangkaian makanan yang akan disajikan pada hari tersebut (Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, 2021).

Penulis berencana empresentasikan dan mengembangkan makanan khas Kota Palembang dengan penyajian dalam bentuk *Plating Fine Dining*. Menu yang akan dipresentasikan oleh penulis terdiri dari 2 jenis makanan, yaitu *Soup* dan *Main Course*. Usulan menu ini dirancang dari berbagai sumber dan referensi. Adapun susunan menu yang akan disajikan adalah sebagai berikut:

1.3.1. Perencanaan Menu

Penulis akan menyajikan makanan khas kota Palembang dalam bentuk *fine dining*. *Fine dining* adalah konsep sebuah Restoran yang memang bukan tempat yang akan dikunjungi setiap hari, atau bahkan sering. Harga makanan dan *wine* yang tinggi menciptakan aura eksklusif dan elitisme. Namun, mendapatkan kesan superior dan formalitas yang kaku sudah lama hilang, terutama di restoran berbintang satu dan dua. Meski begitu, bersantap di restoran ini tetap mengharuskan pengunjung

memiliki apresiasi terhadap makanan berkualitas tinggi serta keterbukaan terhadap interpretasi kreatif dan mengejutkan dari bahan-bahan yang *familiar*. Dengan kata lain, *fine-dining* mengundang para tamu yang telah mengembangkan selera mereka atau yang antusias mencari pengalaman kuliner yang lebih mendalam dan sempurna (lane, 2014).

Dalam pengerjaan tugas akhir ini, penulis mengambil menu ini karena menu ini terkenal dan sangat diminati oleh banyak pecinta kuliner di Indonesia terutama kota Palembang. Maka dari itu penulis ingin menyampaikan bahwa makanan khas Kota Palembang dalam bentuk *fine dining*. Tanpa mengubah cita rasa yang sebenarnya dari makanan tersebut, berikut adalah menu yang dipresentasikan oleh penulis:

1.3.2. Rangkaian Menu

“TEKWAN”

(Steamed Red Snapper served with Shrimp Consomme dan Green Oil)

“BEBEK BUMBU ANAM”

(Pan seared Duck Breast served with Bumbu Anam Emulsion dan smoked nasi uduk)

1.3.3. Matriks Menu

Matriks adalah susunan bilangan-bilangan yang diatur dalam baris dan kolom, membentuk sebuah struktur persegi panjang yang dituliskan di antara dua tanda kurung. Elemen-elemen dalam matriks ini ditempatkan pada posisi yang spesifik berdasarkan baris dan kolom tertentu, yang disebut dengan indeks. Matriks memiliki peran yang sangat penting dalam banyak bidang ilmu, terutama dalam matematika, fisika, ekonomi, teknik, dan ilmu komputer, karena kemampuannya dalam merepresentasikan dan memproses data dengan cara yang terstruktur (Wulan Sari Apriani, 2024).

Menu adalah daftar makanan yang disajikan kepada tamu untuk membantu mereka dalam berkomunikasi dan memilih makanan yang ingin dipesan. Secara umum, restoran merancang menu dengan tujuan agar setiap item yang ditawarkan laku terjual dan memberikan keuntungan. Namun, setiap item dalam menu memiliki tingkat popularitas dan profitabilitas yang berbeda-beda (I Gusti Ngurah Agung, 2022).

Matriks menu mengkategorikan menu dan memberikan detail terperinci tentang setiap hidangan. Ini membantu Anda memahami popularitas dan keuntungan item di menu Anda, sehingga Anda dapat meningkatkan penjualan dan mengurangi pemborosan makanan. Matriks menu disimpan dalam bentuk

spreadsheet atau *database*, sehingga teknisi menu dapat dengan mudah menerapkan hasilnya ke desain menu (casilio, 2024).

Tabel 1. 1 TABEL MATRIKS

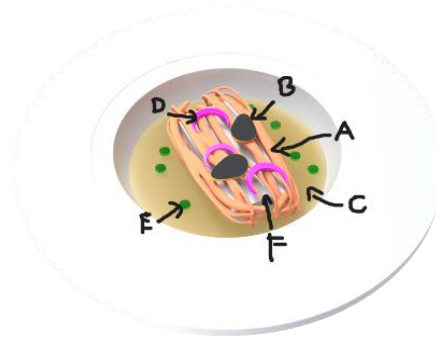
No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Steamed fish cake	Snapper, tepung sagu, telur	Gurih	Putih	<i>Chewy lembut</i>	<i>Steamed</i>
2.	Mushroom crackers	Jamur, tepung	Asin gurih	Hitam dan coklat	<i>Crunchy</i>	<i>Fried</i>
3.	Pickled red onion	Red onion, vinegar	Asam manis	Merah	<i>Crispy lembut</i>	<i>Pickled</i>
4. .	Pan seared duck breast	<i>Duck breast garam</i>	Asin	Coklat	Empuk	<i>Pan seared</i>
5.	Bumbu anam <i>emulsion</i>	bawang merah, bawang putih, kemiri ketumbar kunyit	Gurih manis creamy	Kuning	Lembut	<i>Simmer</i>
4.	Bawang goreng <i>foam</i>	Susu bawang goreng <i>lecithin</i>	Asin Gurih manis	Putih tulang	Lembut	<i>Boiled</i>
5.	Tempe <i>crumble</i>	Tempe <i>parsley</i>	Gurih	Coklat	<i>Crunchy</i>	<i>Fried</i>
6.	<i>Pickled Kyuri</i>	<i>Kyuri vinegar gula</i>	Asam manis	Hijau	Lembut	<i>Pickled</i>
7.	<i>Smoked nasi uduk</i>	Nasi <i>smoked oil santan</i>	Asin gurih	Putih	Lembut	<i>Steamed</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

1.4 Penjelasan Menu

1. Tekwan Palembang

Gambar 1. 1 Sketsa Tekwan Palembang



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Keterangan:

- A. *Baked Kunafa Pastry*
- B. *Mushroom crackers*
- C. *Shrimp Consomme*
- D. *Pickled red onion*
- E. *Kaffir lime leaves oil*
- F. *Steamed fish cake*

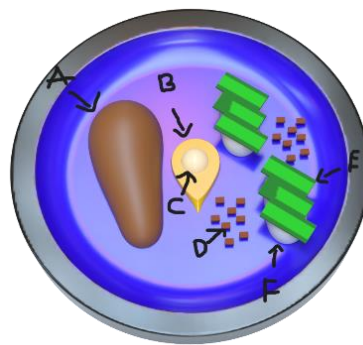
Tekwan adalah salah satu makanan khas dari Palembang, Sumatera Selatan, yang memiliki kaitan mendalam dengan budaya setempat. Kata "tekwan" diyakini berasal dari frasa lokal "bekotek samo kawan," yang berarti berbincang-bincang dengan teman, menggambarkan kebiasaan masyarakat Palembang menikmati hidangan ini dalam suasana santai bersama (rahmasari, 2021).

Tekwan merupakan hidangan yang mirip dengan pempek karena memiliki bahan dasar yang sama, namun keduanya memiliki perbedaan yaitu dalam jenis makanan. Inovasi yang dilakukan oleh penulis adalah mengganti bahan utama yang awalnya menggunakan ikan tenggiri menjadi

ikan kakap merah yang digiling lalu dibentuk seperti *cake* dan di *steamed* agar mendapatkan tekstur yang lembut serta sedikit *moist*. Sebagai pendamping, penulis menyajikan *mushroom tempura*, *baked kunafa pastry* sebagai substitusi bihun, *pickled red onion*, *shrimp consomme* dan *kaffir lime leaves oil*.

2. Bebek Bumbu Anam

Gambar 1. 2 Sketsa Bebek Bumbu Anam



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Keterangan:

- A. *Pan Seared Duck Breast*
- B. *Bumbu Anam Emulison*
- C. *Bawang Goreng Foam*
- D. *Tempe Crumble*
- E. *Pickled Kyuri*
- F. *Smoked Nasi Uduk*

Bebek Bumbu Anam adalah masakan berat yang biasanya dibuat saat perayaan dan hari besar. Gulai Anam Sumatera Selatan populer di Lahat dan Komering. Hampir sama dengan opor, bedanya Anam menggunakan hampir semua bumbu tanah (selain jahe, lengkuas, serai, gulai anam menggunakan kunyit, kencur, temukunci). (EllySuryani, 2020).

Bebek Bumbu Anam merupakan hidangan yang mirip dengan gulai, namun memiliki perpaduan bumbu khas yang membedakannya. Bebek dimasak dengan teknik *pan seared* pada suhu rendah agar kulitnya renyah dan tingkat kematangan dagingnya tetap medium. Bumbu anam diolah menjadi *emulsion*. Sebagai pendamping, *smoked* nasi uduk disajikan dengan *Kyuri* yang telah di *pickled* serta bawang goreng *foam*.

1.5 Usulan Resep

Menurut Siti, H dan Kokom, K resep merupakan sebuah kumpulan instruksi atau perintah kerja yang memuat petunjuk untuk membuat sesuatu (Siti & Kokom, 2023)

Dalam Tugas Akhir ini, Sebagian besar resep diperoleh dari berbagai referensi, termasuk buku, internet, video tutorial, serta pengalaman yang diperoleh oleh penulis selama magang. Resep sendiri berfungsi untuk mengatur proporsi setiap bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan. Dengan resep yang terstruktur, operasional dapur dapat berjalan dengan secara efisien dan terkontrol.

Tabel 1. 2 Resep Tekwan

RESEP TEKWAN

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 75 gr
Tahun	: 2024	Ukuran Porsi	: 2 Porsi
Tipe Hidangan:	<i>soup</i>	Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: Palembang	Serving Tools	: <i>Soup Spoon</i>

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	125 gr 50 gr 100 ml 25 gr 10 gr 8 gr 5 gr 100 gr	Ikan kakap merah Tepung sagu Air Telur Garam Kaldu bubuk Lada putih <i>Kunafa pastry</i>	<i>Fillet</i>
2	Giling	125 gr	Ikan kakap merah	Sampai halus
3	Gabungkan	125 gr 50 gr 100 ml 25 gr 10 gr 8 gr 5 gr	Ikan kakap merah Tepung sagu Air Telur Garam Kaldu bubuk Lada putih	Sampai tercampur rata
4	Cetak		Adonan tekwan	Di cetakan ssampai berbentuk <i>cake</i>
5	Kukus		Adonan tekwan	Sampai matang
6	Gulung		Tekwan	Didalam <i>kunafa pastry</i>
7	Panggang		<i>Kunafa</i> tekwan	Didalam <i>oven</i> dengan suhu 200°c selama 10 menit.

Sumber: (kirana, 2024) dan *Chef Nur Komariah*.

Tabel 1. 3 Resep *Pickled Red Onion*

RESEP TEKWAN
(PICKLED RED ONION)

Halaman : 1 of 1	Jumlah /Porsi : 10 gr
Tahun : 2024	Ukuran Porsi : 2 Porsi
Tipe Hidangan: <i>garnish</i>	Suhu Hidangan : dingin
Asal : -	Serving Tools : -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	20 gr 100 ml 60 gr 16 gr	<i>Red Onion</i> <i>Rice vinegar</i> Gula garam	<i>Peeled</i>
2	Potong	20 gr	<i>Red onion</i>	Ke dalam bentuk <i>sliced</i>
3	Gabungkan	100 ml 60 gr 16 gr	<i>Rice vinegar</i> Gula Garam	Ke dalam mangkuk
4	Campurkan	20 gr	<i>Pickling liquid</i> Red onion	Rendam dan diamkan selama 1 jam

Sumber: *Chef Auli Ramadhan*, 2024

Tabel 1. 4 Resep *Mushroom Crackers*

RESEP TEKWAN
(MUSHROOM CRACKERS)

Halaman : 1 of 1	Jumlah /Porsi : 15 gr
Tanggal : 2024	Ukuran Porsi : 2 Porsi
Tipe Hidangan: <i>side dish</i>	Suhu Hidangan : Panas
Asal : -	Serving Tools : -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	30 gr 50 gr 50 ml 200 ml	Jamur kuping Tepung <i>tempura</i> Air Minyak Goreng	Cuci bersih
2	Campurkan	50 gr 50 ml	Tepung <i>tempura</i> Air	Di dalam mangkuk aduk sampai merata
3	Lapisi	30 gr	Jampur kuping	Dengan adonan tepung yang sudah dibuat
4	Goreng		Jamur kuping	Sampai <i>golden brown</i>

Sumber: (Bergo, 2024)

Tabel 1. 5 Resep *Kaffir Lime Leaves Oil*

RESEP TEKWAN

(KAFFIR LIME LEAVES OIL)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 10 ml
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 2 Porsi
Tipe Hidangan:	<i>condiment</i>	Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: -	Serving Tools	: -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	20 gr 20 ml	<i>Kaffir lime leaves</i> <i>Canola oil</i>	Bersih
2	<i>Blend</i>	20 gr 20 ml	Kaffir lime leaves Canola oil	Sampai halus dan hancur sempurna
3	Saring		<i>Kaffir lime leaves oil</i>	Menggunakan <i>tammy cloth</i> sampai minyak tersaring sempurna

Sumber: *Chef Auli Ramadhan dan OlahanPenulis, 2024*

Tabel 1. 7 Resep Pan Seared Duck Breast

RESEP BEBEK BUMBU ANAM

(PAN SEARED DUCK BREAST)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 100 gram
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 2 Porsi
Tipe Hidangan:	<i>Main Course</i>	Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: Palembang	Serving Tools	: -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	225 gr 10 gr 10 gr 15 gr 500 ml 30 gram 20 ml	Dada bebek Daun jeruk Serai Garam Air Mentega Minyak goreng	<i>Fillet</i> Iris tipis
2	Campurkan	500 ml 15 gr	Air Garam	Didalam mangkuk berukuran sedang
3	Rendam	225 gr	Dada bebek	Didalam air garam selama 2 jam
4	<i>Sear</i>	20 ml 225 gr	Minyak goreng Dada bebek	Dari <i>pan</i> dingin lalu skin first, tunggu hingga crispy lalu balik
5	<i>Basting</i>	10 gr 10 gr 30 gr 225 gr	Daun jeruk Serai Mentega Dada bebek	Hingga <i>golden brown</i> dan tingkat kematangan <i>medium</i>
6	<i>Resting</i>	225 gr	Dada bebek	Selama 10 menit di <i>cooling wire</i>

Sumber: (saw, 2014)

Tabel 1. 8 RESEP BUMBU ANAM EMULSION

**RESEP BEBEK BUMBU ANAM
(BUMBU ANAM *EMULSION*)**

Halaman	: 1 of 2	Jumlah /Porsi	: 80 ml
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 2 Porsi
Tipe Hidangan: <i>Sauce</i>		Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: Palembang	Serving Tools	: -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	30 gr 15 gr 3 gr 3 gr 2 gr 10 gr 3 gr 3 gr 3 gr 3 gr 3 gr 3 gr 5 gr 5 gr 10 gr 3 gr 40 ml 125 ml 30 ml 7 gr 25 gr 2 gr 7 gr 2 gr	Bawang merah Bawang putih Jahe Kemiri Ketumbar Kunyit Jinten Adas Temu kunci Lengkuas Kayu manis Pala Daun salam Daun jeruk Serai Cengkeh Air Santan Minyak Garam <i>Butter</i> <i>Xanthan gum</i> Gula Kencur	<i>Peeled</i> <i>peeled</i> Sangrai Bakar Memarkan
2	Haluskan	30 gr 15 gr 3 gr 3 gr 10 gr 2 gr	Bawang merah Bawang putih Jahe Kemiri Kunyit Ketumbar	

		3 gr 3 gr 3 gr 2 gr	Pala Kayu manis Temu kunci Kencur	
3	Tumis	30 ml 25 gr 3 gr 3 gr 3 gr 5 gr 5 gr 10 gr 3 gr	Minyak Bumbu Jinten Adas Lengkuas Daun salam Daun jeruk Serai Cengkeh	
4	Tambahkan	40 ml 125 ml 7 gr 7 gr	Air Santan Garam Gula	
5	Saring		Kuah bumbu	Dinginkan dalam suhu ruangan
6	<i>Hand blend</i>	2 gr 25 gr	Kuah bumbu <i>Xanthan gum</i> <i>Butter</i>	Hingga <i>emulsified</i>

Sumber: *Chef Daffa Saputra dan OlahanPenulis, 2024*

Tabel 1. 9 Resep *Smoke* Nasi Uduk

RESEP BEBEK BUMBU ANAM

(*SMOKED* NASI UDUK)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 30 gram
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 2 Porsi
Tipe Hidangan:	<i>Side Dish</i>	Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: -	Serving Tools	: -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	100 gr 75 ml 50 ml 5 ml 5 gr 10 gr	Beras Santan Air <i>Smoked liquid</i> Serai Garam	Cuci bersih
2	Masak	100 gr 75 ml 59 ml 5 ml 5 gr 10 gr	Beras Santan Air <i>Smoked liquid</i> Serai Garam	Hingga matang

Sumber: (Panji, 2022)

Tabel 1. 10 Resep *Pickled Kyuri*

RESEP BEBEK BUMBU ANAM

(*PICKLED KYURI*)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 30 gram
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 2 Porsi
Tipe Hidangan:	<i>Side Dish</i>	Suhu Hidangan	: Dingin
Asal	: -	Serving Tools	: -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	60 gr 100 ml 60 gr 16 gr	<i>Kyuri</i> <i>Rice vinegar</i> Gula Garam	Iris tipis
2	Gabungkan	100 ml 60 gr 16 gr	<i>Rice vinegar</i> Gula Garam	Aduk hingga merata
3	Gabungkan	15 gr	<i>Pickling liquid</i> <i>Kyuri</i>	Rendam dan diamkan selama 1 jam

Sumber: *Chef Auli Ramadhan, 2024*

Tabel 1. 11 Resep Bawang Goreng *Foam*

RESEP BEBEK BUMBU ANAM

(BAWANG GORENG *FOAM*)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 30 gram
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 2 Porsi
Tipe Hidangan:	<i>Side Dish</i>	Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: -	Serving Tools	: -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	50 ml 25 gr 1 gr	Susu Bawang goreng <i>Lechitin</i>	
2	Rebus	50 ml 25 gr	Susu Bawang goreng	Hingga susu beraroma
3	Saring	50 ml 25 gr	Susu Bawang goreng	Biarkan disuhu ruangan
4	<i>Hand blend</i>	1 gr 100 ml	<i>Lechitin</i> <i>Infused</i> susu	Sampai muncul <i>foam</i> lalu pisahkan
5				

Sumber: *Chef Daffa Saputra dan OlahanPenulis, 2024*

Tabel 1. 12 Resep Tempe *Crumble*

RESEP BEBEK BUMBU ANAM

(TEMPE *CRUMBLE*)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 30 gram
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 2 Porsi
Tipe Hidangan:	<i>Side Dish</i>	Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: -	Serving Tools	: -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	60 gr 5 gr 10 gr	Tempe Garam <i>Parsley</i>	<i>Finely dice</i>
2.	Goreng	60 gr	Tempe	Sampai <i>crispy</i>
3.	<i>Toss</i>	5 gr 10 gr	Tempe Garam <i>Parsley</i>	Sampai merata

Sumber: *Chef Daffa Saputra dan OlahanPenulis, 2024*

1.6 Recipe Costing dan Dish Costing

Dalam dunia kuliner jual beli makanan adalah hal yang biasa dilakukan oleh pemilik dari suatu restaurant. Dalam menjual suatu makanan ada beberapa hal yang harus dilakukan salah satunya adalah costing, costing sendiri ada ada 2 yaitu *recipe costing* dan *dish costing*. Menurut Jenny Day, *Recipe Costing* adalah Menghitung total biaya untuk membuat sebuah resep didasarkan pada bahan-bahan yang digunakan, termasuk jumlah dan harga setiap bahan. *Recipe costing* bertujuan untuk memberikan gambaran jelas mengenai biaya yang dibutuhkan untuk menghasilkan satu atau beberapa porsi dari sebuah resep. Proses ini sangat penting dalam bisnis kuliner, seperti restoran atau katering, agar dapat menentukan harga jual yang sesuai dan memastikan profitabilitas. sedangkan untuk *Dish Costing* digunakan untuk menentukan harga dari satu porsi berdasarkan *Recipe Costing* (HARRY, n.d.).

Sedangkan dalam setiap menu ada yang namanya penjualan atau harga, menurut (KODU, 2013) harga adalah segala bentuk biaya moneter yang harus dikeluarkan oleh konsumen untuk memperoleh, memiliki, dan memanfaatkan kombinasi barang serta layanan dari suatu produk. Produk sendiri adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk menarik perhatian, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi, dengan tujuan memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Kualitas pelayanan menjadi hal yang sangat penting bagi setiap perusahaan, apapun jenis produk yang ditawarkan. Secara sederhana, kualitas pelayanan dapat diartikan sebagai ukuran seberapa baik layanan yang diberikan mampu memenuhi harapan pelanggan.

Formula dalam Excel adalah serangkaian ekspresi matematis atau logis yang digunakan untuk melakukan berbagai jenis perhitungan atau operasi pada data yang dimasukkan ke dalam sel-sel spreadsheet. Dengan formula, pengguna dapat menghitung nilai, memproses data, dan menjalankan berbagai tugas analitis secara otomatis berdasarkan aturan yang telah ditetapkan dalam ekspresi tersebut. Formula ini mencakup berbagai fungsi, mulai dari operasi dasar seperti penambahan, pengurangan, perkalian, dan pembagian, hingga fungsi lebih kompleks seperti analisis statistik, pemrosesan logika, serta manipulasi teks. Excel memungkinkan pengguna untuk menggabungkan formula yang berbeda untuk mencapai hasil yang lebih rumit, memberikan alat yang sangat fleksibel dalam pengolahan data. Dengan demikian, formula Excel memainkan peran penting dalam meningkatkan efisiensi, akurasi, dan produktivitas dalam pengelolaan dan analisis data (Sugidiyanti, 2024).

1) *Food Cost*

Untuk mencari *Food Cost* menggunakan rumus berikut :

$$\text{A. Persentase Biaya Makanan (\%)} = (\text{Total biaya bahan makanan} / \text{Harga jual}) \times 100.$$

2) *Dish Cost*

Untuk mencari *Dish Cost* menggunakan rumus berikut ini :

$$\text{A. Biaya Setiap Hidangan} = \text{biaya bahan makanan} + \text{biaya tenaga kerja} + \text{biaya operasional lainnya}$$

3) *Selling Price*

Untuk mencari *selling price* menggunakan rumus berikut ini :

Harga Jual = biaya setiap hidangan + margin keuntungan

Berikut ini adalah hasil perhitungan dari *Food Cost, Recipe Cost, Dish Cost dan Selling Price* dalam penulisan Tugas Akhir ini sesuai dengan sumber sumber yang penulis ambil dan pelajari selama di Poltekpar NHI Bandung.

Tabel 1. 13 *Recipe Costing* Tekwan

TEKWAN				Portion = 2	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
<i>Tekwan</i>					
1	Ikan Kakap Merah	125	gr	Rp 80.000,00	Rp 10.000,00
2	Tepung Sagu	50	gr	Rp 28.500,00	Rp 1.425,00
3	Air	100	ml	Rp -	Rp -
4	Telur	25	gr	Rp 28.000,00	Rp 700,00
5	Garam	10	gr	Rp 10.000,00	Rp 100,00
6	Kaldu Jamur	8	gr	Rp 35.000,00	Rp 280,00
7	Lada Putih	5	gr	Rp 79.000,00	Rp 395,00
8	Kunafa Pastry	100	gr	Rp 60.000,00	Rp 24.000,00
<i>Pickled Red Onion</i>					
1	Red Onion	20	gr	Rp 40.000,00	Rp 800,00
2	Rice Vinegar	100	ml	Rp 36.000,00	Rp 3.600,00
3	Gula	60	gr	Rp 22.000,00	Rp 1.320,00
4	Garam	16	gr	Rp 10.000,00	Rp 160,00
<i>Mushroom Crackers</i>					
1	Jamur Kuping	30	gr	Rp 23.000,00	Rp 690,00
2	Tepung Tempura	50	gr	Rp 37.000,00	Rp 1.850,00
3	Air	50	ml	Rp -	Rp -
4	Minyak Goreng	200	ml	Rp 36.000,00	Rp 7.200,00
<i>Kaffir Lime Leaves Oil</i>					
1	Kaffir Lime Leaves	20	gr	Rp 32.000,00	Rp 640,00
2	Canola Oil	20	ml	Rp 54.000,00	Rp 1.080,00
<i>Prawn Consomme</i>					
1	Kulit Udang	60	gr	Rp -	Rp -
2	Air	200	ml	Rp -	Rp -
3	Bawang Putih	5	gr	Rp 54.000,00	Rp 270,00
4	Telur	100	gr	Rp 28.000,00	Rp 2.800,00
5	Bawang Bombay	10	gr	Rp 24.000,00	Rp 240,00

TEKWAN				Portion = 2	
6	Wortel	10	gr	Rp 10.000,00	Rp 100,00
7	Daun Bawang	10	gr	Rp 11.000,00	Rp 110,00
8	Udang	150	gr	Rp 165.000,00	Rp 24.750,00
9	Garam	15	gr	Rp 10.000,00	Rp 150,00
10	Lada Putih	5	gr	Rp 79.000,00	Rp 395,00
11	Gula	15	gr	Rp 22.000,00	Rp 330,00
RECIPE COST					Rp 83.385,00
DISH COSTING					Rp 41.692,50
FOOD COST (%)					35%
PROJECT SELLING PRICE					Rp 119.121,43
SELLING PRICE					Rp 138.000,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 14 *Recipe Costing* Bebek Bumbu Anam

BEBEK BUMBU ANAM				Portion = 2	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
<i>Pan Seared Duck Breast</i>					
1	Dada Bebek	225	gr	Rp 130.000,00	Rp 29.250,00
2	Daun Jeruk	10	gr	Rp 32.000,00	Rp 320,00
3	Serai	10	gr	Rp 8.000,00	Rp 80,00
4	Garam	15	gr	Rp 10.000,00	Rp 150,00
5	Air	500	ml	Rp -	Rp -
6	Mentega	30	gr	Rp 6.800,00	Rp 816,00
7	Minyak Goreng	20	ml	Rp 36.000,00	Rp 720,00
<i>Bumbu Anam Emulsion</i>					
1	Bawang Merah	30	gr	Rp 26.000,00	Rp 780,00
2	Bawang Putih	15	gr	Rp 54.000,00	Rp 810,00
3	Jahe	3	gr	Rp 31.000,00	Rp 93,00
4	Kemiri	3	gr	Rp 35.400,00	Rp 106,20
5	Ketumbar	2	gr	Rp 26.000,00	Rp 52,00
6	Kunyit	10	gr	Rp 14.000,00	Rp 140,00
7	Jinten	3	gr	Rp 85.000,00	Rp 255,00
8	Adas	3	gr	Rp 63.000,00	Rp 189,00
9	Temu Kunci	3	gr	Rp 9.500,00	Rp 28,50
10	Lengkuas	3	gr	Rp 15.000,00	Rp 45,00
11	Kayu Manis	3	gr	Rp 50.000,00	Rp 150,00
12	Pala	3	gr	Rp 79.000,00	Rp 237,00
13	Daun Salam	5	gr	Rp 38.000,00	Rp 190,00
14	Daun Jeruk	5	gr	Rp 32.000,00	Rp 160,00
15	Serai	10	gr	Rp 8.000,00	Rp 80,00
16	Cengkeh	3	gr	Rp 70.000,00	Rp 210,00
17	Air	40	ml	Rp -	Rp -
18	Santan	125	ml	Rp 31.900,00	Rp 3.987,50
19	Minyak Goreng	30	ml	Rp 36.000,00	Rp 1.080,00
20	Garam	7	gr	Rp 10.000,00	Rp 70,00
21	Butter	25	gr	Rp 42.000,00	Rp 4.200,00
22	Xantan Gum	2	gr	Rp 47.000,00	Rp 94,00
23	Gula	7	gr	Rp 22.000,00	Rp 154,00
24	Kencur	2	gr	Rp 14.000,00	Rp 28,00
<i>Smoked Nasi Uduk</i>					
1	Beras	100	gr	Rp 14.000,00	Rp 1.400,00
2	Santan	0,075	ml	Rp 31.900,00	Rp 2,39
3	Air	50	ml	Rp -	Rp -
4	Smoked Liquid	10	ml	Rp 80.000,00	Rp 8.000,00

BEBEK BUMBU ANAM				Portion = 2	
5	Serai	5	gr	Rp 8.000,00	Rp 40,00
6	Garam	10	gr	Rp 10.000,00	Rp 100,00
<i>Pickled Kyuri</i>					
1	Kyuri	60	gr	Rp 20.000,00	Rp 1.200,00
2	Rice Vinegar	100	ml	Rp 36.000,00	Rp 3.600,00
3	Gula	60	gr	Rp 22.000,00	Rp 1.320,00
4	Garam	16	gr	Rp 10.000,00	Rp 160,00
<i>Bawang Goreng Foam</i>					
1	Susu	50	ml	Rp 20.000,00	Rp 1.333,33
2	Bawang Goreng	25	gr	Rp 81.000,00	Rp 2.025,00
3	Lechitin	1	gr	Rp 100.000,00	Rp 100,00
<i>Tempe Crumble</i>					
1	Tempe	60	gr	Rp 8.000,00	Rp 1.920,00
2	Garam	5	gr	Rp 10.000,00	Rp 50,00
3	Parsley	10	gr	Rp 10.000,00	Rp 100,00
RECIPE COST					Rp 65.825,93
DISH COSTING					Rp 32.912,96
FOOD COST (%)					30%
PROJECT SELLING PRICE					Rp 109.709,88
SELLING PRICE					Rp 120.000,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

1.7 Daftar Nilai Gizi

Gizi adalah proses penting bagi makhluk hidup dalam memanfaatkan makanan yang dikonsumsi, dimulai dari pencernaan yang memecah makanan menjadi bentuk yang lebih sederhana. Setelah itu, zat-zat gizi diserap oleh tubuh melalui usus, kemudian diangkut melalui sistem peredaran darah ke berbagai organ dan jaringan untuk digunakan sesuai kebutuhan. Beberapa zat akan disimpan untuk cadangan energi atau keperluan lain, sementara sisanya akan mengalami proses metabolisme untuk menghasilkan energi dan mendukung fungsi tubuh. Zat-zat yang tidak dibutuhkan atau tidak dapat digunakan akan dikeluarkan melalui sistem ekskresi, menjaga keseimbangan tubuh tetap optimal (Annas Buanasita,

2022). Berikut adalah gizi yang dimiliki oleh Bebek Bumbu Anam Emulsion dan Tekwan

Tabel 1. 15 NILAI GIZI TEKWAN

Nilai Gizi Tekwan					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
125	Ikan kakap merah	0	25,64	1,68	125
75	Tepung sagu	65,67	0,31	0,04	266
100	Air	0	0	0	0
25	Telur	0,19	3,14	2,48	37
10	Garam	0	0	0	0
8	Kaldu jamur	1,6	0,24	0,4	16
5	Lada putih	3,33	0	0	17
100	<i>Kunafa Pastry</i>	53,27	8,17	1,44	260
20	<i>Red Onion</i>	1,93	0,18	0,02	8
100	<i>Rice Vinegar</i>	0,04	0	0	18
60	Gula	59,99	0	0	2322
16	Garam	0	0	0	0
30	Jamur Kuping	2,02	0,14	0,01	8
50	Tepung tempura	32,5	5	0	150
50	air	0	0	0	0
200	Minyak Goreng	0	0	181,82	1636
20	<i>Kaffir lime leaves</i>	0,81	0,05	0,02	2
20	<i>Canola oil</i>	0	0	21,67	200
60	Kulit Udang	0,74	16,55	1,41	86
200	Air	0	0	0	0
5	Bawang Putih	1,65	0,32	0,02	7
100	White egg	0,73	10,9	0,17	52
10	Bawang bombay	0,96	0,09	0,01	4
10	Wortel	0,96	0,09	0,02	4
10	Daun Bawang	1,42	0,15	0,03	6
50	Udang giling	0,62	13,8	1,18	72
15	Garam	0	0	0	0
5	Lada putih	3,33	0	0	17
15	Gula	15	0	0	58
Total 2 pax		247	85	212	5371
Total per pax		123	42	106	2686

Sumber : Fatsecret.com, 2024

Tabel 1. 16 NILAI GIZI BEBEK BUMBU ANAM

Nilai Gizi Bebek Bumbu Anam					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
225	Dada Bebek	0	41,13	13,39	297
10	Daun jeruk	0,41	0,03	0,01	1
10	Serai	2,53	0,18	0,05	10
15	Garam	0	0	0	0
500	Air	0	0	0	0
30	Mentega	0	0	14,66	120
20	Minyak Goreng	0	0	18,18	164
30	Bawang merah	3,03	0,28	0,02	13
15	<i>bawang putih</i>	14,88	2,86	0,22	67
3	<i>jahe</i>	0,02	0,53	0,02	2
3	<i>kemiri</i>	2,16	0,42	2,16	21
2	<i>ketumbar</i>	0,01	0,07	0,01	0
10	kunyit	6,49	0,78	0,99	35
3	jinten	1,33	0,53	0,67	11
3	adas	0,22	0,04	0,01	1
3	temu kunci	0,7	0,07	0,2	3
3	lengkuas	0,13	0,04	0,02	1
3	kayu manis	2,4	0,12	0,1	8
3	pala	1,48	0,18	1,09	16
5	daun salam	3,75	0,38	0,42	16
5	daun jeruk	0,2	0,01	0	1
10	serai	2,53	0,18	0,05	10
3	cengkeh	0,15	0,03	0,01	1
40	air	0	0	0	0
125	santan	6,92	2,86	29,8	288
30	minyak	0	0	27,27	245
7	garam	0	0	0	0
25	butter	0,15	0,15	20,35	181
2	xanthan gum	0	0	0	0
7	gula	7	0	0	27
2	<i>kencur</i>	0,9	0,09	0,01	4
300	Beras	238,44	20,24	1,76	1083
200	<i>Santan</i>	11,08	4,58	47,68	460
1500	Air	0	0	0	0
20	Smoke liquid	0	0	0	0
15	Serai	3,8	0,27	0,07	15
20	Garam	0	0	0	0
60	<i>Kyuri</i>	2,01	0,73	0,11	10
100	<i>Rice vinegar</i>	0,04	0	0	18
60	Gula	59,99	0	0	232

Nilai Gizi Bebek Bumbu Anam					
16	Garam	0	0	0	0
50	Susu	2,43	1,7	1,03	26
25	<i>Bawang goreng</i>	12,5	2,5	7,5	125
1	Lechitin	0	0	1	9
60	Tempe	5,63	11,12	6,48	116
5	<i>Garam</i>	0	0	0	0
10	Parsley	0,7	0,3	0,1	3
Total 2 pax		394	92	195	3640
Total per pax		197	46	98	1820

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.8.1. Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis dalam melakukan Latihan presentasi terletak di Onthepenthaus. Waktu Latihan yang dilaksanakan yaitu dari bulan Oktober hingga November 2024.

1.8.2. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

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