

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki ribuan kepulauan dan berbagai kebudayaan yang menyertai pulau tersebut. Pada tahun 2024, terdapat 17.000 pulau di Indonesia, terdiri dari 16.995 pulau yang terletak di 38 provinsi di Indonesia dan 6 pulau besar yang terletak di 4 provinsi lainnya (Badan Pusat Statistik, 2024). Secara geografis, Indonesia memiliki 30% wilayah daratan serta 70% untuk daerah perairan (Rosarina, Laksanawati, & Rosanti, 2021) . Hal tersebut juga berpengaruh terhadap preferensi cita rasa masakan di setiap daerah berbeda. Contohnya masakan Jawa Tengah cenderung manis sedangkan Jawa Timur banyak menggunakan bahan masakan hasil laut seperti petis, Sumatera banyak menggunakan rempah-rempah seperti kari dan rendang. Sedangkan Kalimantan memiliki garis pantai yang luas dan juga banyak sungai. Tidak heran jika masakan di wilayah ini sebagian besar terdiri dari makanan laut dan ikan air tawar (Kame, 2022).

Keberagaman kuliner memungkinkan munculnya ide-ide baru yang dapat dijadikan sebagai inovasi dalam pengembangan kuliner lokal guna menciptakan tampilan baru dan variasi menu yang baru. Inovasi kuliner adalah produk dari pengembangan makanan yang telah ada sebelumnya. Pengembangan ini dapat melibatkan perubahan total dalam makanan atau pengembangan versi modern dari hidangan yang ada, tanpa merubah rasa aslinya (Kojo, Rogi, & Lintong, 2018). Salah satu daerah yang bisa dijadikan sebagai inovasi makanan adalah Sumatera. Sumatera memiliki banyak jenis makanan dengan ciri khas makanan yang

mengandung banyak rempah serta rasa yang kuat (Kame, 2022). Dalam hal ini, penulis tertarik untuk mengembangkan beberapa makanan yang terkenal di daerah Sumatera, yaitu dari daerah Aceh.

Aceh merupakan bagian dari pulau Sumatera yang letaknya paling barat. Aceh kerap kali disebut menjadi tujuan kapal-kapal laut para pedagang India, Cina, Arab, dan Eropa, karena letaknya yang berada dibagian paling barat Indonesia dan dekat pintu masuk Selat Malaka menjadikan Aceh sebagai pintu gerbang para pedagang menuju ke wilayah Nusantara lainnya. Jauh sebelum masa penjajahan kolonial Belanda, Aceh merupakan salah satu pusat perdagangan lada dan kayu manis di Indonesia. Saat itu, Aceh mendominasi pasar rempah-rempah dunia. Oleh karena itu, tidak heran jika berbagai jenis masakan di Aceh sering kali menggunakan banyak rempah dan rasa yang kuat. (Sekretariat Daerah Aceh, 2024)

Salah satu makanan Aceh yang terkenal adalah kari kambing. Kari kambing merupakan masakan khas Aceh yang menggunakan daging kambing atau domba sebagai hidangan utamanya. Terkenal dengan perpaduan rempah-rempah dan bumbu yang kuat seperti kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, cabai merah serta rempah-rempah lainnya yang memberikan rasa yang khas. Kari aceh memiliki rasa yang pedas dan sedikit manis, kuahnya kental dan berwarna kuning. Hidangan ini sering dihidangkan pada acara atau perayaan khusus di Aceh (Jurnal Fakta, 2018)

Selain kari kambing, penulis juga akan melakukan pengembangan sajian *tumeh on paku* atau tumis pakis sebagai makanan pendamping. Tumis pakis merupakan salah satu makanan populer di Aceh. Hidangan ini menyajikan

tumbuhan pakis yang ditumis dengan bumbu serta dimasak dalam waktu yang relatif sebentar. Hidangan ini memiliki cita rasa gurih dan sedikit asam (Sustarina, 2019)

Selain hidangan utama, penulis juga melakukan pengembangan sajian sup khas Sumatera yaitu ikan *asam keueng*. Asam keueng merupakan masakan tradisional khas Aceh yang terkenal dengan rasa asam dan pedasnya. Nama asam keueng sendiri berasal dari bahasa Aceh yang berarti “sayur asam pedas”. Hidangan ini biasanya menggunakan ikan sebagai bahan utamanya, seperti tuna, tenggiri, bandeng, dan kakap yang kemudian dimasak dengan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai, jahe, kunyit, dan belimbing wuluh. Asam keueng memiliki citarasa yang unik dan bervariasi dari satu daerah Aceh ke daerah Aceh lainnya karena keberagaman bumbu yang digunakan. (Ciaobella, 2017)

Sebagai penyeimbang rasa atau *cleanser*, penulis menyajikan es timun khas Aceh yang biasa disebut dengan *le boh timun*. Minuman ini berbeda dari es timun biasanya karena minuman ini menggunakan jeruk nipis sebagai salah satu bahan bakunya. Selain itu, minuman dianggap cocok sebagai penyeimbang rasa dari kambing dan kuah kari yang kental (Budaya Indonesia, 2014)

Dengan melihat keberagaman menu serta keunikan rasa di setiap hidangan, penulis tertarik dan termotivasi untuk mengembangkan produk-produk kuliner tersebut untuk dipresentasikan dengan penyajian *a la fine dining*. Untuk keperluan tersebut, judul Tugas Akhir yang penulis pilih yaitu : “Pengembangan Sajian Kari Kambing dan Ikan Asam keueng”

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Tujuan formal dari Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mengikuti ujian akhir Diploma III Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hopsitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Sebagai sarana bagi penulis untuk mengimplementasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh penulis selama tiga tahun kuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Melakukan pengembangan sajian daerah Sumatera dari segi *plattting* dengan tujuan untuk meningkatkan daya tarik tanpa merubah cita rasa aslinya.
- c. Menghitung biaya produksi dan harga jual yang sesuai untuk menu kari kambing dan sup ikan asam keueng yang disajikan dengan gaya *fine dining* dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha.
- d. Mengetahui kandungan gizi pada menu kari kambing dan sup ikan asam keueng.

C. Usulan Produk

Penulis melakukan pengembangan hidangan utama dan sup makanan khas Sumatera yang dikemas dalam bentuk *fine dining*. *Fine Dining* adalah konsep restoran yang bertujuan untuk makanan secara elegan dan mewah. Hidangan yang disajikan biasanya menggunakan bahan yang berkualitas tinggi dan disajikan secara artistik. (Ma'as, 2021)

1. Usulan Produk

SUP

Ikan Asam Keueng

(Ikan kakap dengan kuah asam pedas disajikan dengan *tuile* bawang dan minyak daun kemangi)

HIDANGAN UTAMA

Kari Kambing

(*Lamb rack* bumbu kari disajikan dengan singkong tumbuk, tumis pakis, acar dan *tuile* melinjo)

MINUMAN

Le Boh Timun

(Timun serut dengan sari jeruk nipis, timun dan *sparkling water*)

2. Penjelasan Produk

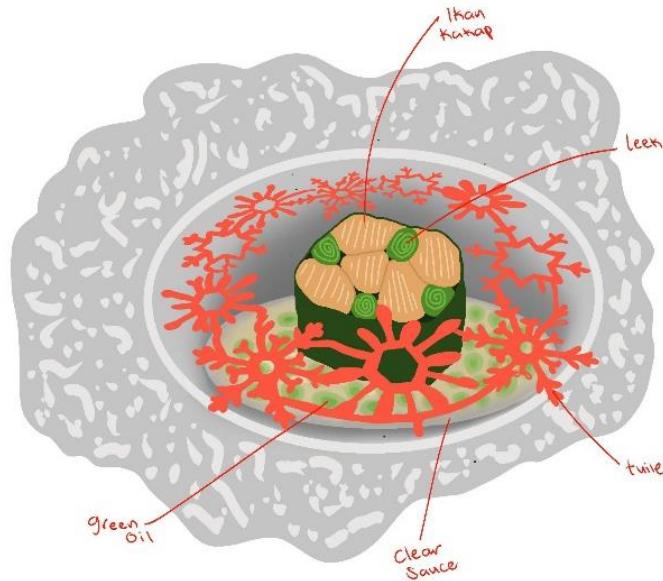
Berikut ini adalah deskripsi atau penjelasan produk yang akan penulis kembangkan dengan sedikit modifikasi dan tambahan agar tampil lebih menarik, namun tidak merubah keaslian rasa dari produk tersebut.

a. Ikan Asam Keueng

Ikan asam keueng merupakan masakan sup khas Aceh yang terkenal dengan rasa asam dan pedasnya. Dalam Bahasa Aceh, “asam” artinya asam atau kecut dan “keueng” berarti kuah, sehingga secara harfiah dapat diartikan sebagai “kuah asam”. Bahan utama dari masakan ini adalah ikan, misalnya ikan tuna dan makarel yang dimasak dengan kuah kuning. Hal Istimewa dari sajian ini adalah menggunakan bahan lokal seperti belimbing wuluh dan asam sunti yang membeberi rasa unik dan menyegarkan (Teukuarif, 2018).

Asam sunti adalah salah satu bumbu tradisional masyarakat Aceh yang berfungsi sebagai penambah rasa asam, gurih, dan asin pada masakan. Asam sunti ini terbuat dari belimbing wuluh yang digarami dan dijemur sampai kadar airnya habis atau sedikit. Bahan ini juga banyak digunakan di dapur-dapur rumah tangga masyarakat Aceh (Karyani, Syah, Rahmawati, & Khathir, 2024)

Sebagai tambahan pada hidangan ini, penulis membuat *tuile* bawang yang terinspirasi dari kerupuk bawang serta penulis juga menambahkan minyak daun kemangi, yaitu minyak aromatik yang terbuat dari daun kemangi dan *salad oil* sebagai penambah aroma dan tampilan pada sup.



Gambar 1. 1 Sketsa Ikan Asam Keueng

b. Kari Kambing

Kari kambing Aceh yang sering disebut *sie kemeng* dianggap sebagai salah satu hidangan tradisional popular di Aceh. Hidangan ini terkenal dengan kuahnya yang kental dan kaya akan rempah, sehingga menciptakan rasa yang unik dan lezat. Salah satu ciri hidangan ini adalah penggunaan daun kari sebagai *aromatic* dan lebih dari 12 rempah yang memberikan cita rasa istimewa pada masakan ini. Kari kambing khas Aceh dikenal dapat menghangatkan tubuh berkat banyaknya kandungan rempah yang digunakan dalam hidangan ini (Jurnal Fakta, 2018).

Pada sajian ini, penulis berencana untuk menggunakan bagian iga domba atau *lamb rack* karena dagingnya lebih empuk. Daging ini juga dibaluri dengan *parsley*, *basil*, serta *panko* atau tepung roti yang berwarna putih untuk kombinasi rasa dan estetika pada hidangan.

Mengenai hidangan pendamping, penulis melakukan pengembangan tumis daun pakis atau di Aceh biasa dikenal dengan sebutan *tumeh on paku*. Hal yang menarik dari dari hidangan ini yaitu pada bumbu tumisan menggunakan udang rebon sebagai penambah aroma dan penggunaan sedikit asam sunti sebagai penambah rasa segar pada hidangan ini (Sustarina, 2019). Untuk penyeimbang tekstur, penulis menambahkan *tuile* melinjo untuk menambah penampilan hidangan yang lebih menarik.

Sebagai pelengkap pada kari kambing di atas, penulis menghidangkan *mashed cassava* atau singkong yang dihaluskan sebagai sumber karbohidrat-nya. *Mashed cassava* tersebut merupakan alternatif pengganti nasi sebagai sumber karbohidrat. Selain itu, berdasarkan data BPS tahun 2022, Sumatera Utara menghasilkan lebih dari satu juta ton singkong sehingga dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat selain nasi oleh masyarakat Sumatera Utara. Alasan lain penulis menggunakan bahan ini, karena menu yang disajikan merupakan bentuk dari *steak* dan kuah kari dikembangkan menjadi saus yang kental, sehingga akan lebih cocok disajikan dengan *mashed cassava*. Sebagai kondimen pelengkap, penulis juga menambahkan acar pada hidangan ini sebagai penyegar dan penyeimbang rasa. Kondimen acar tersebut terdiri dari timun, nanas, wortel, cabai merah, dan bawang merah. Penyajian acar ini akan menggunakan agar-agar dan akan dibentuk dengan cetakan.



Gambar 1. 2 Sketsa Kari Kambing

c. Le Boh Timun

Sebagai penyegar dalam hidangan, penulis menyajikan *le boh timun* atau yang sering dikenal dengan es timun khas Aceh. Hal yang unik dari minuman ini adalah menggunakan jeruk nipis sebagai salah satu bahan baku untuk kuahnya, sehingga minuman ini terasa segar. *Le boh timun* ini memiliki rasa yang manis, asam dan segar sehingga cocok sebagai penyeimbang rasa dari kambing dan saus kari yang kental. *Le boh timun* ini biasanya disajikan saat berbuka puasa ataupn pada saat acara-acara tertentu di Aceh (Budaya Indonesia, 2014)



Gambar 1. 3 Sketsa *Le Boh Timun*

D. Tinjauan Produk

1. Tema Penyajian Produk

Penulis akan melakukan pengembangan dan mempresentasikan menu dengan konsep *fine dining*. John Walker (20011:13) mengatakan bahwa produk makanan di *fine dining* lebih mengacu pada jenis makanan, minuman dan pelayanan lebih mengarah kepada kemewahan. Dalam kegiatan ini juga melibatkan *chef* dan karyawan yang berkualitas tinggi. Cita rasa dan tampilan pada makanan juga sangat diperhatikan sebagai pengalaman visual dan psikologi tamu.

2. Resep

Resep adalah panduan atau petunjuk yang menjelaskan cara menyiapkan dan memasak makanan. Resep biasanya berisi daftar bahan-bahan yang diperlukan dengan langkah-langkah rinci untuk menyiapkan hidangan tertentu. Resep tidak hanya berfungsi sebagai petunjuk memasak, tetapi juga sebagai sarana melestarikan tradisi kuliner dan berbagi pengetahuan kuliner dengan orang lain (Pusat Ensiklopedia, 2024).

Pada kesempatan ini, resep yang digunakan bersumber dari buku Ragam Kuliner Aceh dan beberapa sumber dari internet. Resep-resep yang telah dipilih, selanjutnya diolah dan ditampilkan oleh penulis dengan menggunakan format resep di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Berikut ini merupakan resep-resep yang telah dikembangkan oleh penulis :

Tabel 1. 1 Resep *Ikan Asam Keueng*

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 2
Tanggal : 18 September 2024 Ukuran Porsi : 80gr
Jenis makanan : *Soup* Suhu Penyajian : 70°C
Asal : Aceh Alat Penyajian : *Soup Plate*

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan : Bahan balur:	140gr 3gr 3gr 1gr 1gr 1gr	<i>Fillet</i> ikan kakap putih Bawang putih bubuk Kunyit bubuk Daun jeruk kering Garam Lada bubuk	Potong memanjang.
2	Campurkan		Semua bahan baluran	Aduk sampai tercampur rata.
3	Balurkan	140gr	Ikan kakap putih	Dengan bahan balur sampai rata.
4	Susun		Ikan balur	Diatas <i>plastic wrap</i> , susun bertumpuk lalu gulung.
5	Ikat		Gulungan ikan	Dibagian sisi kiri dan kanan dengan kencang dan sangat rapat.
6	Kukus		Gulungan ikan	Selama 10 – 15 menit.
7	Potong		Gulungan ikan	Menjadi 2 bagian .
8	Sajikan		Mozaik ikan	Dengan <i>kuah asam keueng</i> dan <i>garlic tuille</i> .

Sumber : (Wiringa, 2022) dan hasil olahan penulis 2024

Tabel 1. 2 Resep Kuah Ikan Asam Keueng

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 2
Tanggal : 18 September 2024 Ukuran Porsi : 100ml
Jenis makanan : *Soup* Suhu Penyajian : 70-80°C
Asal : Aceh Alat Penyajian : *Soup Plate*

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan :		Kaldu ikan Asam sunti Belimbing wuluh Daun kari Cabai rawit hijau Garam Gula Lada bubuk	Iris tipis
	Bahan bumbu halus:	200ml 3gr 10gr 1gr 1gr 5gr 5gr 1gr 30gr 20gr 50ml	Bawang merah Bawang putih Minyak	
2	Haluskan		Bahan bumbu halus	Menggunakan <i>blender</i> sampai halus
3	Tumis Masukkan	2gr	Bumbu halus Daun kari	Sampai setengah matang. Tumis sampai matang dan tidak langu. Jika sudah matang, kurangi minyak pada bumbu.
4	Masukkan	200ml 3gr 10gr	Kaldu ikan Asam sunti Belimbing wuluh	Kedalam bumbu, lalu rebus hingga mendidih.
5	Koreksi rasa	5gr 5gr 2gr	Garam Gula Lada bubuk	Jika rasa sudah pas, lalu saring kuah tersebut.
6	Saring		Kuah asam keueng	Menggunakan <i>tammy cloth</i>
6	Hidangkan		Kuah asam keueng	Dengan mozaik ikan

Sumber : (Gardjito, Santoso, & Utami, 2018) dan hasil olahan penulis 2024

Tabel 1. 3 Resep *Garlic Tuile*

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : 18 September 2024

Ukuran Porsi : 5gr

Jenis makanan : *Garnish*

Suhu Penyajian : 25°C

Asal : Indonesia

Alat Penyajian : *Soup Plate*

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan :		2gr Bawang putih 3gr Putih telur 3gr Minyak 3gr Tepung terigu 1gr Garam 1gr <i>Beetroot powder</i>	Kupas,goreng
2	Haluskan	2gr 3gr	Bawang putih goreng Minyak	Menggunakan <i>blender</i> sampai halus.
3	Campurkan	3gr 3gr 1gr 1gr	Putih telur Bawang goreng halus Tepung terigu Garam <i>Beetroot powder</i>	Aduk hingga tercampur rata dan warnanya merah merata.
4	Cetak		Adonan <i>tuile</i>	Menggunakan cetakan <i>tuile</i> sesuai keinginan.
5	Panggang		Adonan <i>tuile</i>	Dalam suhu 170°C selama 6 menit.
6	Hidangkan		<i>Garlic Tuile</i>	Dengan <i>ikan asam keueng</i> .

Sumber : Hasil olahan penulis 2024

Tabel 1. 4 Resep Minyak Daun Kemangi

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : 18 September 2024

Ukuran Porsi : 5ml

Jenis makanan : *Garnish*

Suhu Penyajian : 25°C

Asal : Indonesia

Alat Penyajian : *Soup Plate*

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan :		10gr Daun kemangi 8ml <i>Salad oil</i> 3gr Garam 1gr Lada bubuk	
2	Haluskan	10gr 10ml	Daun kemangi <i>Salad oil</i>	Menggunakan <i>blender</i> sampai halus.
3	Tumis		Minyak daun kemangi	Menggunakan api kecil selama 15 menit atau sampai aromanya keluar.
4	Dinginkan		Minyak daun kemangi	Diatas <i>cooling wire</i> , supaya daun kemangi mengendap.
5	Saring		Minyak daun kemangi	Jika sudah dingin, langsung disaring, beri garam dan lada
6	Hidangkan		Minyak daun kemangi	Dengan <i>ikan asam keueng</i> .

Sumber : Hasil olahan penulis 2024

Tabel 1. 5 Resep *Herbs Crust Lamb Rack*

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 2
Tanggal : 18 September 2024 Ukuran Porsi : 150gr
Jenis makanan : *Main Course* Suhu Penyajian: 54°C
Asal : Kontinental Alat Penyajian : *Dinner Plate*

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan :		<i>Lamb Rack</i> 2gr <i>Thyme</i> segar 5gr Bawang putih 10gr <i>Butter</i> 10gr <i>Dijon mustard</i> 5gr Garam 1gr Lada bubuk	Bersihkan tulang Geprek
	<i>Bahan herbs crust:</i>		2gr <i>Parsley</i> 2gr <i>Basil</i> 4gr Keju parmesan 10gr Tepung panir putih	Cincang halus Cincang halus Parut
2	Marinasi	400gr	<i>Lamb rack</i> 2gr Garam 1gr Lada bubuk	Menggunakan lada dan garam
3	Haluskan	3gr	Bahan <i>herbs crust</i> Garam	Menggunakan <i>blender</i> atau <i>chopper</i> sampai halus, lalu sisihkan.
4	<i>Sear</i> Masukkan	10gr 5gr 2gr	<i>Lamb rack</i> yang sudah di marinasi <i>Butter</i> Bawang putih <i>Thyme</i> segar	Hingga sedikit kecoklatan. Masak hingga kulit luar kering dan kecoklatan, lalu angkat.
5	Bungkus		Tulang <i>lamb rack</i>	Menggunakan <i>alumunium foil</i> .
6	Panggang		<i>Lamb rack</i>	Kedalam oven 180 °C selama 3-4 menit. Lalu angkat
7	Lumuri		Bagian daging <i>lamb rack</i>	Menggunakan <i>herbs crust</i> sampai rata.
8	Panggang		<i>Herbs crust lamb rack</i>	Kedalam oven menggunakan 180 °C selama 4-5 menit.
9	Potong		<i>Herbs crust lamb rack</i>	Yang sudah diresting selama 10 menit
10	Hidangkan		<i>Herbs crust lamb rack</i>	Bersamaan dengan saus kari

Sumber : (Ridge Vineyard, 2023) dan hasil olahan penulis 2024

Tabel 1. 6 Resep Saus Kari

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : 18 September 2024

Ukuran Porsi : 50gr

Jenis makanan : *Sauce*

Suhu Penyajian: 60°C

Asal : Aceh

Alat Penyajian : *Dinner Plate*

Sumber : (Gardjito, Santoso, & Utami, 2018) dan hasil olahan penulis 2024

Tabel 1. 7 Resep Tumis Pakis

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 2

Tanggal : 18 September 2024 Ukuran Porsi : 50gr

Jenis makanan : *Side Dish* Suhu Penyajian: 60°C

Asal : Aceh Alat Penyajian : *Dinner Plate*

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan :		Pakis 2gr 2gr	<i>Blanched</i>
	Bahan bumbu halus :	70gr 30gr 15gr 3gr 5gr 2gr 15ml	Bawang merah Bawang putih Cabai keriting Udang rebon Asam sunti Minyak	<i>Sangrai</i>
2	Haluskan		Semua bahan bumbu halus	Menggunakan <i>blender</i> sampai halus
3	Tumis		Bumbu halus	Sampai matang dan tidak langu
4	Masukkan	70gr	<i>Blanched</i> pakis	Tumis sampai setengah matang.
5	Tambahkan	2gr 2gr	Garam Gula	Koreksi rata dan angkat.
6	Sajikan		Tumis pakis	Menggunakan <i>ring cutter</i> dan <i>tuille</i> diatasnya

Sumber : (Sustarina, 2019)hasil olahan penulis 2024

Tabel 1. 8 Resep *Mashed Cassava*

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : 18 September 2024

Ukuran Porsi : 70gr

Jenis makanan : *Side Dish*

Suhu Penyajian: 65°C

Asal : Aceh

Alat Penyajian : *Dinner Plate*

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan :	50gr 5gr 7ml 7ml 5gr 5gr 2gr	Singkong mentega Bawang putih <i>Cooking cream</i> Susu <i>Butter</i> Garam Lada bubuk	Kupas, potong kecil Geprek, kupas
2	Rebus	100gr 5gr 5gr	Singkong mentega Garam Bawang putih	Sampai benar-benar empuk, lalu buang air rebusan tersebut.
3	Haluskan		Singkong rebus	Sampai halus, kemudian saring menggunakan saringan.
4	Panaskan	10ml 10ml	<i>Cooking cream</i> Susu	sampai hangat, jangan sampai mendidih. Matikan kompor.
5	Masukkan	5gr 2gr 5gr	<i>Mashed cassava</i> Garam Lada bubuk <i>Butter</i>	Secara perlahan dan aduk. Koreksi rasa.
6	Sajikan			

Sumber : (Matsoukas, 2022) dan hasil olahan penulis 2024

Tabel 1. 9 Resep Acar

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 2
Tanggal : 18 September 2024 Ukuran Porsi : 20gr
Jenis makanan : *Compliment* Suhu Penyajian: 5°C
Asal : Indonesia Alat Penyajian : *Dinner Plate*

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan :		Nanas Timun Cabe merah besar Wortel Bawang merah Cuka Garam Gula Air hangat Agar-agar <i>plain</i>	7gr 7gr 7gr 7gr 4gr 2ml 2gr 2gr 10ml 2gr <p style="text-align: right;">} Potong <i>macedoine</i></p>
2	Masukkan	2ml 2gr 2gr	Cuka Garam Gula	kedalam wadah, campur hingga merata dan koreksi rasa.
3	Masukkan	7gr 7gr 7gr 7gr 4gr	Nanas Timun Cabe merah besar Wortel Bawang merah	Kedalam kuah acar, dan diamkan selama 10 menit sampai keluar air dari kondimen.
4	Campurkan	10ml 2gr	Air hangat Agar-agar <i>plain</i>	Aduk hingga rata
5	Masukkan		Agar-agar	Kedalam acar. Aduk hingga rata.
6	Cetak		Acar	Menggunakan cetakan kotak, lalu diamkan sampai mengeras.
7	Sajikan			

Sumber : (Linawati, 2004) dan hasil olahan penulis, 2024

Tabel 1. 10 Resep *Tuile* Melinjo

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2
Tanggal	: 18 September 2024	Ukuran Porsi	: 5gr
Jenis makanan	: <i>Garnish</i>	Suhu Penyajian	: 25°C
Asal	: Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan :		Melinjo Putih telur Minyak Tepung terigu Garam	Rebus, dagingnya saja
2	Haluskan	5gr 5ml	Melinjo rebus Minyak	Menggunakan <i>blender</i> sampai halus.
3	Campurkan	10gr 5gr 2gr	Putih telur Melinjo halus Tepung terigu Garam	Aduk hingga tercampur rata
4	Cetak		Adonan <i>tuile</i>	Menggunakan cetakan <i>tuile</i> sesuai keinginan.
5	Panggang		Adonan <i>tuile</i>	Dalam suhu 170°C selama 6 menit.
6	Hidangkan		<i>Tuile</i> melinjo	Taruh diatas tumis pakis yang sudah di <i>ring cutter</i> .

Sumber : Hasil olahan penulis 2024

Tabel 1. 11 Resep Le Boh Timun

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 2
Tanggal : 18 September 2024 Ukuran Porsi : 200ml
Jenis makanan : *Beverage* Suhu Penyajian : 2°C
Asal : Indonesia Alat Penyajian : *Martini Glass*

NO	Metode	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan :		60gr Timun 15ml Sari jeruk nipis 4gr Jeruk nipis segar 15ml <i>Simple syrup</i> 50ml Air 300ml Air soda tanpa gula 8ml Sirup melon	Slice, untuk <i>garnish</i>
	Serut	10gr	Timun	Tanpa kulit dan serut halus.
3	<i>Blender</i>	50gr 50ml	Timun dengan kulit tanpa biji Air	Menggunakan blender hingga halus, lalu saring.
4	Campurkan	15ml 15ml 300ml 8ml	Jus timun Sari jeruk nipis <i>Simple syrup</i> Air soda tanpa gula Sirup melon	Campur sampai rata. Lalu simpan kedalam <i>chiller</i> selama 30 menit.
5	Sajikan			Dengan jeruk nipis <i>slice</i> sebagai <i>garnish</i>

Sumber : (Sugiarto, 2021) dan hasil olahan penulis, 2024

3. *Recipe costing, dish costing dan selling price*

Setelah menentukan resep, maka *food cost* dapat dihitung lebih tepat. *Food cost* merupakan perhitungan biaya bahan makanan yang dikeluarkan untuk satu jenis masakan, biasanya biaya ini memuat biaya bahan makanan, bumbu, kemasan, sewa, listrik dan biaya lain yang menunjang proses produksi (Miller & Hayes, 1993). Perhitungan *food cost* memiliki tujuan untuk menentukan harga jual dan besar laba yang diinginkan (Astuti & Setyasmara, 2022). Setelah menentukan *food cost*, maka harga jual dapat ditentukan. Biasanya, *food cost* berkisar 28% untuk minuman dan 35-37% untuk makanan (Natalia, 2024). Berikut ini telah disediakan tabel rumus-rumus yang disediakan oleh penulis dalam perhitungan *recipe costing, dish costing* dan *selling price* dengan sumber rumus perhitungan dari buku *Calculate Food Cost and Menu Prices*

Tabel 1. 12 Rumus perhitungan biaya dan harga jual

Biaya resep	Harga pasar perkilo x Jumlah penggunaan bahan
Biaya setiap porsi	Biaya resep : Total porsi yang disajikan
Harga penjualan	Biaya setiap porsi : <i>Food cost</i> yang sudah ditentukan

Sumber : (Bartono, 2005) dan hasil olahan penulis 2024

Penulis telah menyediakan tabel-tabel perhitungan *recipe costing, dish costing, food cost* dan *selling price* dengan format harga bahan pangan yang telah disesuaikan dengan pasaran harga Kota Bandung dan Kota Aceh. Dalam perhitungan biaya di bawah, penulis menggunakan harga beli bahan makanan dari Pasar Gegerkalong dan Ciroyom di kota Bandung pada tanggal 15 September 2024. Hal ini penulis sampaikan mengingat harga bahan makanan di pasar seringkali berubah dari waktu ke waktu.

Tabel 1. 13 Food Cost Ikan Asam Keueng

Jumlah porsi : 2

Ukuran porsi : 200gr

BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR PER KG	HARGA PENGGUNAAN
Asam sunti	0,003	kg	Rp 120.000	Rp 360
Bawang merah	0,03	kg	Rp 24.000	Rp 720
Bawang putih	0,022	kg	Rp 38.000	Rp 836
Bawang putih bubuk	0,003	kg	Rp 40.000	Rp 120
<i>Beetroot powder</i>	0,01	pack	Rp 40.000	Rp 400
Belimbing wuluh	0,01	kg	Rp 40.000	Rp 400
Cabe rawit hijau	0,001	kg	Rp 27.000	Rp 27
Daun jeruk kering	0,02	pack	Rp 12.000	Rp 240
Daun kari	0,001	kg	Rp 20.000	Rp 20
Daun kemangi	0,01	kg	Rp 20.000	Rp 200
Daun salam	0,001	kg	Rp 20.000	Rp 20
<i>Fillet kakap putih</i>	0,14	kg	Rp 47.000	Rp 6.580
Garam	0,05	pack	Rp 2.500	Rp 125
Gula	0,005	kg	Rp 18.000	Rp 90
Kunyit bubuk	0,003	kg	Rp 30.000	Rp 90
Lada bubuk	0,002	kg	Rp 130.000	Rp 260
Lengkuas	0,01	kg	Rp 20.000	Rp 200
Merica hitam	0,002	kg	Rp 108.000	Rp 216
Minyak	0,053	kg	Rp 18.000	Rp 954
Putih telur	0,003	kg	Rp 25.000	Rp 75
<i>Salad oil</i>	0,008	L	Rp 54.000	Rp 432
Sereh	0,01	kg	Rp 20.000	Rp 200
Tepung terigu	0,003	kg	Rp 12.000	Rp 36
Tulang ikan	0,08	kg	Rp 30.000	Rp 2.400
RECIPE COSTING				Rp 15.001
DISH COSTING				Rp 7.501
FOOD COSTING				30%
SELLING PRICE				Rp 25.002

Sumber : Hasil olahan penulis, September 2024

Tabel 1. 14 Food Cost Kari Kambing

Jumlah Porsi : 2

Ukuran porsi : 200gr

BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR PER KG	HARGA PENGGUNAAN
Adas	0,002	Kg	Rp 66.000	Rp 132
Agar-agar <i>plain</i>	0,11	Pack	Rp 4.000	Rp 444
Asam sunti	0,01	Pack	Rp 13.000	Rp 130
<i>Basil</i>	0,002	pack	Rp 97.500	Rp 195
Bawang merah	0,08	Kg	Rp 24.000	Rp 1.920
Bawang putih	0,045	Kg	Rp 38.000	Rp 1.710
Bunga lawang	0,002	Kg	Rp 130.000	Rp 260
<i>Butter</i>	0,05	Pack	Rp 24.000	Rp 1.200
Cabai keriting merah	0,006	Kg	Rp 27.000	Rp 162
Cabe merah besar	0,007	Kg	Rp 27.000	Rp 189
Cengkih	0,002	Kg	Rp 130.000	Rp 260
<i>Cooking cream</i>	0,007	L	Rp 50.000	Rp 350
Cuka	0,02	Btl	Rp 4.000	Rp 80
Daun kari	0,001	Kg	Rp 20.000	Rp 20
<i>Dijon mustard</i>	0,041	Jar	Rp 27.000	Rp 1.102
Garam	0,047	Kg	Rp 15.000	Rp 705
Gula	0,01	Kg	Rp 18.000	Rp 180
Jahe	0,01	Kg	Rp 36.000	Rp 360
Jinten	0,002	Kg	Rp 95.000	Rp 190
Kapulaga	0,002	Kg	Rp 130.000	Rp 260
Kaskas	0,002	Kg	Rp 130.000	Rp 260
Kayu manis	0,002	Kg	Rp 78.000	Rp 156
Keju parmesan	0,004	Kg	Rp 130.000	Rp 520
Kemiri	0,003	Kg	Rp 72.000	Rp 216
Ketumbar	0,002	Kg	Rp 25.000	Rp 50
Kunyit	0,01	Kg	Rp 18.000	Rp 180
Lada bubuk	0,006	Kg	Rp 130.000	Rp 780
<i>Lamb rack</i>	0,4	Kg	Rp 175.000	Rp 70.000
Melinjo	0,005	Kg	Rp 10.000	Rp 50
Merica butir	0,002	Kg	Rp 150.000	Rp 300
Minyak	0,035	L	Rp 16.000	Rp 560
Nanas	0,007	Kg	Rp 12.000	Rp 84
Pakis/paku	0,07	Kg	Rp 25.000	Rp 1.750
<i>Parsley</i>	0,002	Kg	Rp 52.500	Rp 105
Putih telur	0,01	Kg	Rp 18.000	Rp 180
Santan kental	0,065	L	Rp 35.000	Rp 2.275
Sereh	0,006	Kg	Rp 17.000	Rp 102

Tabel 1. 15 Lanjutan Food Cost Kari Kambing

BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR PER KG	HARGA PENGGUNAAN
Singkong mentega	0,05	Kg	Rp 8.000	Rp 400
Susu UHT	0,007	L	Rp 14.000	Rp 98
Tepung maizena	0,005	Kg	Rp 15.000	Rp 75
Tepung panir putih	0,01	Kg	Rp 24.000	Rp 240
Tepung terigu	0,005	Kg	Rp 15.000	Rp 75
<i>Thyme</i> segar	0,240	Kg	Rp 8.100	Rp 1.944
Timun	0,007	Kg	Rp 12.000	Rp 84
Udang rebon	0,005	Kg	Rp 55.000	Rp 275
Wortel	0,007	Kg	Rp 14.000	Rp 98
RECIPE COSTING				Rp 90.706
DISH COSTING				Rp 45.353
FOOD COST				33%
SELLING PRICE				Rp 137.434

Sumber : Hasil olahan penulis, September 2024

Tabel 1. 16 Food Cost Le Boh Timun

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	PASAR	HARGA
1	Air soda	0,9	Can	Rp 6.200	Rp 5.580
2	Jeruk nipis	0,025	Kg	Rp 10.000	Rp 250
3	<i>Simple syrup</i>	0,015	L	Rp 26.000	Rp 390
4	Sirup melon	0,017	Botol	Rp 18.000	Rp 313
5	Timun	0,06	Kg	Rp 12.000	Rp 720
RECIPE COSTING					Rp 7.253
DISH COSTING					Rp 3.627
FOOD COSTING					28%
SELLING PRICE					Rp 12.952

Sumber : Hasil olahan penulis, September 2024

Tabel 1. 17 Total Food Cost

Food Cost	Menu	Recipe Cost	Dish Cost	Selling Price
30%	<i>Ikan Asam Keueng</i>	Rp 15.001	Rp 7.501	Rp 25.002
33%	Kari Kambing	Rp 90.706	Rp 45.353	Rp 137.434
28%	<i>Le Boh Timun</i>	Rp 7.253	Rp 3.627	Rp 12.952
Jumlah		Rp 112.960	Rp 56.481	Rp 175.388
Pembulatan		Rp 113.000	Rp 57.000	Rp 176.000

Sumber : Hasil olahan penulis, September 2024

Berdasarkan hasil observasi penulis dari beberapa restoran masakan aceh di daerah bandung pada bulan November 2024, harga rata-rata untuk kari kambing adalah Rp 39.000 , harga *ikan asam keueng* sebesar Rp 28.000 dan *le boh timun* dengan harga Rp 10.000 sehingga dapat disimpulkan bahwa harga yang disajikan dalam perhitungan diatas masuk kedalam harga yang normal,mengingat makanan yang disajikan dalam bentuk *fine dining*.

4. Nilai Gizi Produk

Zat gizi merupakan unsur yang terkandung dalam pangan yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Setiap makanan yang dikonsumsi memiliki kandungan nutrisi yang berbeda-beda. Nutrisi dalam makanan ini berbeda-beda antara satu makanan dengan makanan lainnya. Perbedaan tersebut dapat dilihat pada jenis zat gizi dan jumlah masing-masing zat gizi (Conterius, 2023).

Makanan mempunyai tiga fungsi dasar, yaitu sebagai sumber energi, penentu tumbuh kembang, dan menjaga imunitas tubuh. Sebagai sumber energi, makanan tidak hanya diperlukan saat kita beraktifitas fisik, tubuh juga menggunakan nutrisi untuk metabolisme saat kita tidur. Untuk tumbuh kembang, zat gizi pada makanan berperan dalam pertumbuhan sel dengan mempengaruhi ukuran tubuh agar lebih besar dan kuat serta dapat memanfaatkan organ-organnya dengan sebaik-baiknya dalam kehidupan manusia (Putri, 2023).

Penulis telah membuat tabel perhitungan nilai gizi yang terkandung dalam manu dibuat dan menggunakan resep yang telah disediakan sebagai acuan perhitungan gizi. Dalam perhitungan ini, penulis menggunakan Aplikasi FatSecret Indonesia sebagai alat bantu perhitungan gizi ini.

Tabel 1. 18 Nilai Gizi *Ikan Asam Keueng*

Bahan	Jumlah (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
Asam sunti	3	0,04	0,13	0,63	2,16
Bawang merah	30	0,02	3,03	0,28	12,60
Bawang putih	22	0,11	7,27	1,40	32,78
Bubuk bawang	3	0,02	2,18	0,50	9,96
Belimbing wuluh	10	0,04	0,88	0,04	3,60
<i>Beetroot powder</i>	1	0	1	0	4
Cabai rawit hijau	1	0	0	0	0
Daun jeruk kering	1	0	0	0	0
Daun kari	1	0,01	0,19	0,06	0,00
Daun kemangi	10	0,06	0,43	0,25	2,70
Daun salam	1	0,08	0,75	0,08	3,13
<i>Fillet kakap putih</i>	140	1,88	0	28,71	140

Tabel 1. 19 (Lanjutan Kandungan Gizi Ikan Asam Keueng)

Bahan	Jumlah (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
Garam	10	0	0	0	0
Gula	5	0	0	0	19,35
Kunyit bubuk	3	0	2	0	9,36
Lada bubuk	2	0,03	0,60	0,08	3,00
Lengkuas	10	0,05	0,44	0,15	2,40
Merica hitam	2	0,07	1,30	0,22	5,10
Minyak	8	8,00	0,00	0,00	70,72
Putih telur	3	0,01	0,02	0,33	1,56
<i>Salad oil</i>	8	8,00	0,00	0,00	68,00
Sereh	10	0,05	2,53	0,18	9,90
Tepung terigu	3	0,05	2,25	0,30	10,50
Tulang ikan	80	17,20	3,82	32,28	60,00
TOTAL	35,81	28,72	65,79	471,35	
TOTAL / Porsi	17,91	14,36	32,90	235,68	

Sumber : Hasil olahan penulis, September 2024

Tabel 1.20 Nilai Gizi Kari Kambing

Bahan	Jumlah (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
Adas	2	0,00	0,146	0,02	0,62
Agar-agar <i>plain</i>	2	0	0,14	0,01	0,52
Asam sunti	2	0,02	0,4	0,08	0
<i>Basil</i>	2	0	0	0	3
Bawang merah	80	0,08	13,6	2	56,8
Bawang putih	45	0,225	14,9	2,9	67,05
Bunga lawang	2	0,32	1	0,36	6,74
<i>Butter</i>	10	8,1	0,01	0,09	71,6
Cabai keriting merah	12	0,048	0,96	0,20	4,32
Cabe merah besar	7	0,02	0,5	0,11	2,24
Cengkih	2	0	0,1	0,02	0,46
<i>Cooking cream</i>	7	1,33	0,26	0,19	13,65

Tabel 1. 21 (Lanjutan Kandungan Gizi Kari Kambing)

Bahan	Jumlah (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
Cuka	2	0	0	0	0,36
Daun kari	1	0,01	0,16	0,01	0
<i>Dijon mustard</i>	10	0,31	0,78	0,395	6,6
Garam	47	0	0	0	0
Gula	10	0	10	0	38,6
Jahe	10	0,08	1,8	0,18	7,9
Jinten	2	0,45	0,88	0,36	7,5
Kapulaga	2	0,14	1,36	0,22	6,22
Kaskas	2	0,84	0,56	0,36	10,56
Kayu manis	2	0,02	1,62	0,08	4,94
Keju parmesan	4	1,16	0,16	1,52	17,24
Kemiri	3	2,16	0,42	0,28	20,73
Ketumbar	2	0,011	0,07	0,04	0,46
Kunyit	10	0,99	6	0,78	35,4
Lada bubuk	6	0	4	0	20,0
<i>Lamb rack</i>	300	51	0	37,5	612
Melinjo	5	0,04	0,65	0,25	3,3
Merica butir	2	0	0	0	0
Minyak	35	3,15	0	0	28
Nanas	7	0	0,91	0,04	3,5
Pakis/paku	70	0,28	4,2	3,22	23,8
<i>Parsley</i>	10	0,08	0,6	0,3	3,6
Putih telur	10	0,02	0,07	1,1	5,1
Santan kental	65	15,6	3,9	1,5	148,9
Sereh	6	0,03	1,52	0,109	5,94
Singkong mentega	50	0,15	19	0,7	79,5
Susu UHT	7	0,07	0,35	0,24	2,94
Tepung maizena	5	0,005	4,55	0,015	19,05
Tepung panir putih	10	0	7,3	1	33,3
Tepung terigu	5	0,05	3,85	0,45	16,65
<i>Thyme</i> segar	6	0,10	1,44	0,36	6
Timun	7	0,01	0,10	0,01	0,56
Udang rebon	5	0,06	0,04	0,81	4,05
Wortel	7	0,01	0,7	0,06	2,87
TOTAL		86,99	109,49	57,83	1402,52
TOTAL / Porsi		43,49	54,74	28,92	701,26

Sumber : Hasil olahan penulis, September 2024

Tabel 1. 22 Nilai Gizi *Le Boh Timun*

Bahan	Jumlah (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Kalori (kkal)
Air soda	60	0	0	0	0
Jeruk nipis	25	0,05	2,75	0,18	7,50
<i>Simple syrup</i>	15	0	9,50	0	40,00
Sirup melon	8	0	8,53	0	34,67
Timun	60	0,07	2,18	0,39	9,00
TOTAL	0,12	22,96	0,57	91,17	
TOTAL / Porsi	0,06	11,48	0,28	45,58	

Sumber : Hasil olahan penulis, September 2024

Tabel 1. 23 Total Nilai Gizi

NO	Bahan	Jumlah (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	<i>Sup ikan asam keueng</i>	17,91	14,36	32,90	235,68
2	Kari kambing	43,49	54,74	28,92	701,26
3	<i>Le boh timun</i>	0,06	11,48	0,28	45,58
Total/Set		61,46	80,58	62,1	982,52

Sumber : Hasil olahan penulis, September 2024