

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliner Indonesia memiliki sejarah yang berasal dari berbagai periode waktu. Jika dilihat dari sumber-sumber sejarah, setidaknya terlihat bahwa makanan dianggap sebagai makanan alih boga sejak abad ke-10 M, seiring dengan pengaruhnya cita rasa Tiongkok, India, dan Arab. Hal ini semakin kompleks ketika Eropa mulai menanamkan pengaruh pada abad ke-16 hingga abad ke-18, yang ditandai dengan masuknya secara bertahap berbagai jenis barang baru ke Indonesia dari Benua Amerika dan Eropa, serta sebaliknya, yang dalam sejarah global dikenal sebagai perdagangan Columbian. Pada masa kolonial (abad ke-19 paruh pertama abad ke-20) hingga masa kemerdekaan, kurun waktu yang panjang itu menentukan perkembangan dan pembentukan citra makanan Indonesia. (Rahman 2023)

Makanan tradisional, biasanya diwariskan dari generasi ke generasi dengan resep dan teknik memasak yang tepat dipertahankan, berfungsi sebagai simbol identitas budaya suatu wilayah. Kemampuan untuk membuat hidangan menunjukkan perkembangan budaya dan keberagaman dalam masyarakat. (Soh, Engelica, and Samosir 2021)

Budaya kuliner Melayu Riau melibatkan berbagai praktik seperti memilih, mengolah, mendapatkan, menyajikan, dan menyimpan makanan. Metode memasak tradisional mereka mencakup seperti memanggang, mengasapi, menjemur, menggunakan oven bawah tanah, merebus, mengukus, menggoreng, dan

membungkus buah untuk proses pematangan. Masyarakat Melayu Riau juga memakai oven bawah tanah untuk memasak pisang, umbi-umbian, sereal, dan ikan. Makanan tradisional Riau terdiri dari aneka kue dan hidangan utama, yang terbagi menjadi masakan sehari-hari serta masakan khusus untuk upacara atau ritual. (Mardatillah et al. 2019)

Provinsi Riau memiliki letak yang strategis karena berdekatan dengan negara tetangga seperti Malaysia dan Singapura, serta didukung dengan akses transportasi yang memadai, sehingga mampu menarik wisatawan mancanegara. Selain itu, kekayaan kuliner khas Riau dengan identitas Melayu (Islam) menawarkan hidangan tradisional yang kehalalannya yang tidak diragukan lagi. Beberapa diantaranya telah terkenal di dalam dan luar negeri, dan bahkan diberikan Anugrah Pariwisata Indonesia (API). (Bustamam and Suryani 2022)

Kuliner tradisional khas Riau adalah asam pedas dengan bahan utama ikan, ikan asap atau disebut ikan salai, tumis belacan, kue jala yang disajikan dengan kari atau kuah manis, dan mi sagu khas selatpanjang. Masakan tradisional Riau terkenal dengan campuran rasa asin, asam, dan pedas. kuliner khas Riau juga tidak hanya terkenal akan makanan nya saja tetapi memiliki beberapa jenis minuman yang cukup terkenal, seperti es lengkong, minuman sriindragiri, laksamana mengamuk, air mata pengantin, dan jus melayu.. Riau memiliki kue tradisional yang terkenal dan digemari yaitu, kemojo dan boulu berendam. (Adnan 2017)

Dengan Tugas Akhir berjudul “ Pengembangan Presentasi Sajian Produk Khas Provinsi Riau” penulis memiliki tujuan negmabial tema kuliner Riau karena Riau memiliki kekayaan kuliner yang sangat beragam dan unik, dengan begitu Tugas Akhir ini dapat memperkenalkan dan mempromosikan kuliner Riau kepada

pembaca. Serta, sebagai pengembang potensi kuliner lokal sebagai peluang bisnis yang berkelanjutan. Dengan pengembangan produk yang dilakukan penulis menunjukkan kuliner tradisional dapat diintegrasikan ke dalam industri kuliner modern. Penulis mewawancarai narasumber yaitu Tengku Kenanga Khairunisa selaku warga asli Riau dan pelaku usaha kuliner.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Sebagai persyaratan kelulusan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengaplikasikan ilmu dan ketrampilan yang telah dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam pengembangan presentasi sajian kuliner dari Provinsi Riau.
- b. Meningkatkan dan pemahaman penulis tentang biaya dan harga jual dalam perhitungan keuangan untuk diterapkan dalam praktik bisnis
- c. Menghitung nilai gizi bertujuan untuk menyajikan informasi yang jelas mengenai nutrisi dalam makanan atau produk, seperti jumlah kalori, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Informasi tersebut membantu konsumen mengenali komposisi makanan yang mereka konsumsi.

C. Usulan Produk

1. Usulan Menu

Penulis mengembangkan presentasi kuliner khas Riau tersebut dengan *fine dining*. Berikut adalah usulan menu yang penulis ajukan mempresentasikan kuliner Riau:

“Soup”

Sup Tunjang

(Sup Kuah bening, disajikan dengan tunjang, daging sapi, wortel, kentang, *tomato pearls*, dan *leek oil*)

“Main Course”

Nasi Aromatik, Ikan Kakap Asam Pedas, Acar Bumbu Kuning

(Disajikan dengan Ikan kakap bumbu Asam Pedas, Acar Bumbu Kuning dengan Nasi Jeruk Aromatik)

“Beverage”

Es Mak Inang

(*Sparkling water* dengan buah nanas, apel, agar- agar, dan es batu)

2. Matriks Menu

Menu engineering bertujuan menciptakan menu yang seimbang, menguntungkan, dan mendukung efisiensi operasional. Dengan mengidentifikasi item yang paling populer dan menguntungkan, kemudian menyusunnya secara strategis, menu engineering memaksimalkan penjualan sekaligus mengurangi biaya produksi dan penyajian. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan pendapatan dan kepuasan pelanggan, tetapi juga memastikan kelancaran operasional serta keberlanjutan bisnis.(Munigar 2024)

Tabel 1 Matriks Menu

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur
1.	Ikan Kakap	Ikan kakap Garam Merica	Gurih, asin	Kuning kecoklatan	lunak
2.	Saus Asam Pedas	Bawang putih Bawang merah Cabai merah keriting Cabai rawit Jahe kunyit Daun salam Daun jeruk Serai Tomat Air asam jawa Gula	Pedas, Asam	Merah	Kental

2.	Nasi Jeruk Aromatik	Beras Salam Serai Jeruk Bawang merah, Lengkuas	Gurih, Asin	Putih, Hijau	Pulen, lembut
3.	Kuah Acar kuning	Timun Wortel Bawang putih Bawang merah Lengkuas Serai Jahe Kunyit Kemiri Gula Garam Cuka	Gurih, Asin, Manis	Kuning, oranye, hijau	Kental,
4.	Sop Tunjang	Kikil Wartel Kentang Tomat Daun bawang	Gurih, asin	Bening, hijau, merah	Berkuah
5.	Es Mak Inang	Nanas Apel Agar- agar Sparkling water Daun Mint	Manis, Asam	Kuning, Merah, Hijau	Berkuah

Sumber: Olahan Penulis, 2024

D. Tinjauan Produk

1. Tema Penyajian Masakan

Tema penyajian masakan yang akan ditampilkan oleh penulis adalah sajian *fine dining*. *Fine dining* merupakan *upscale* restaurant, di mana konsumen disajikan makanan, minuman, serta dengan pelayanan dan pengealaman kepada konsumen dengan harga yang tinggi.(Felix et al. 2023)

2. Jenis Makanan

Hidangan yang disajikan oleh penulis merupakan masakan khas dari daerah Riau, yang menonjolkan cita rasa autentik dengan perpaduan bumbu dan bahan khas Nusantara. Setiap hidangan dirancang untuk mencerminkan keunikan budaya kuliner Riau, dengan mengutamakan keaslian rasa dan tampilan yang menarik. Berikut penjelasan setiap hidangan makanan yang akan disajikan oleh penulis:

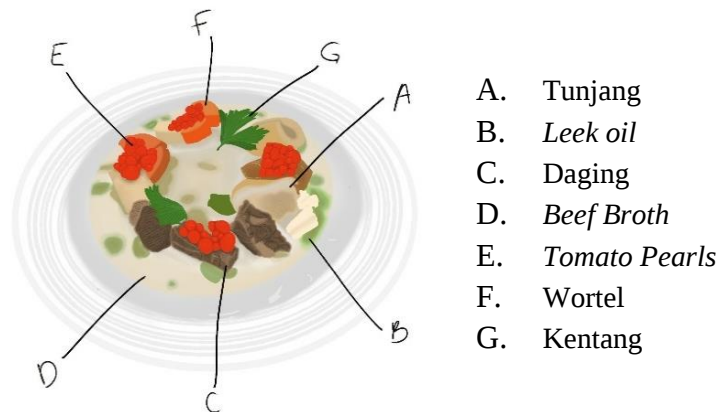
1. Soup Tunjang

Sup tulang kaki sapi, disebut juga “sup tunjang”, dibuat dengan bagian kaki sapi dari lutut ke bawah. Proses pengolahan dengan cara kaki sapi dibakar untuk menghilangkan bulu, kemudian daging dipotong untuk mendapatkan bagian yang khas dari kaki sapi. Tulang dan kulit direbus selama sekitar dua jam untuk menghasilkan kaldu tulang sapi yang gurih dan lezat.(Palupi Endah Kinarya 2015)

Penulis menyajikan sup tunjang dengan tampilan yang menarik dan kombinasi bahan berkualitas untuk menciptakan cita rasa yang khas. Untuk protein utama, penulis memilih daging sirloin yang empuk dan kaya rasa,

diolah dengan teknik yang tepat agar tetap juicy. Hidangan ini dilengkapi dengan potongan wortel dan kentang yang dimasak sempurna, serta sentuhan akhir berupa leek oil yang memberikan aroma khas dan menyempurnakan penampilan sup tunjang sebagai sajian elegan dan lezat.

Gambar 1 Sup Tunjang



2. Ikan Kakap Asam Pedas, Nasi aromatik, Acar kuah kuning

Asam pedas dikenal sebagai masakan tradisional Melayu Riau yang dikenal sebagai masakan yang disajikan untuk acara adat, acara resmi, makanan sehari-hari atau sebagai hidangan pada acara seperti kenduri maupun acara yang diselenggarakan oleh pemerintahan. Bahan utama asam pedas adalah ikan. (Adnan, 2017)

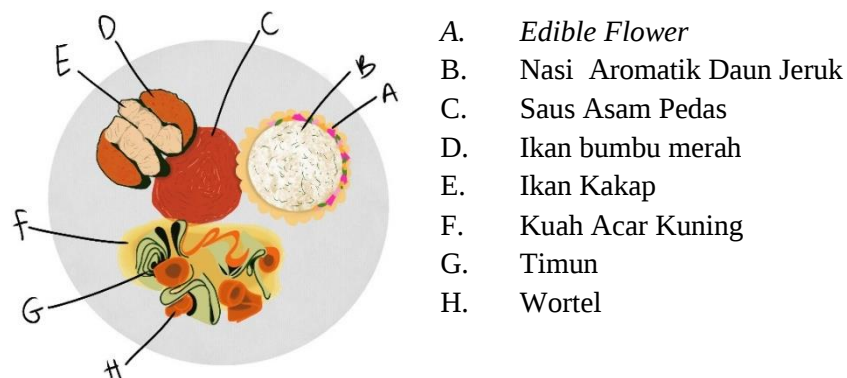
Asam pedas khas Riau memiliki cita rasa asam yang segar yang berasal dari asam kandis dan belimbing wuluh, dan rasa pedas berasal dari cabai. Jenis ikan yang biasanya digunakan ikan sungai maupun ikan laut. Dalam pembuatan Ikan asam pedas penulis mengganti ikan patin dengan ikan kakap. (Yullia and Utomo 2007)

Sebagai hidangan pendamping sekaligus sumber karbohidrat, nasi aromatik daun jeruk menjadi pilihan yang menarik dengan cita rasa dan

aroma khas. Proses pembuatannya melibatkan penambahan daun jeruk dan berbagai herba lainnya selama proses memasak, yang memberikan aroma harum alami pada nasi. Penulis menciptakan nasi aromatik ini dengan menggabungkan daun jeruk segar langsung ke dalam masakan, sehingga aroma herba yang dihasilkan meresap sempurna, memberikan sensasi rasa yang segar dan lezat pada setiap suapannya.

Selain itu, Acar kuning dipilih sebagai makanan pendamping dan menjadikan salah satu makanan khas daerah Indonesia yang biasanya terbuat dari bahan-bahan seperti acar, bawang merah, bawang putih, kunyit, ketumbar, garam, gula merah, dan air asam. Penyajian oleh penulis dengan menjadikan timun dan wortel yang diiris tipis dengan bumbu acar kuning.

Gambar 2 Main Course

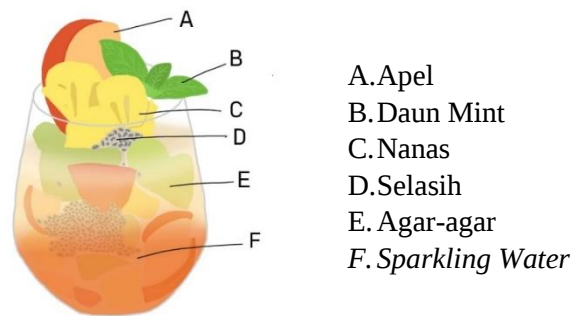


3. Es Sirup Mak Inang

Sebagai penyegar penulis memilih minuman khas Riau yang istimewa, Es Mak Inang. Nama "Mak Inang" berasal dari kata "ibu", yang merupakan simbol kasih sayang seorang ibu. Selain menyegarkan, minuman ini menawarkan berbagai rasa yang menggugah selera. Anda

dapat memilih sirup jeruk, mangga, markisa, atau rasa unik seperti durian dan rambutan sesuai selera Anda. Kelezatan buah-buahan tropis Indonesia diwakili dalam setiap gelas Es Sirup Mak Inang. (Janetta 2023)

Gambar 3 Es Mak Inang



3. Usulan Resep

Resep dan menu sangat penting untuk membuat berbagai hidangan karena memberikan informasi penting tentang merencanakan dan menjalankan proses pengolahan makanan. Resep memberikan panduan detail tentang bahan, takaran, dan langkah-langkah yang harus dilakukan saat memasak, tetapi resep seringkali sulit digunakan jika penulisannya tidak terstruktur atau tidak jelas tentang ukuran dan metode pengolahan. (Evawati 2023)

Sumber resep yang digunakan oleh penulis berasal dari berbagai sumber yaitu buku resep “Kitab Masakan: Kumpulan Resep Sepanjang Masa” dan seorang juru masak dari Riau. Resep-resep yang diperoleh akan ditampilkan dalam format resep Poltekpar NHI Bandung sebagai berikut:

Tabel 2

Resep Sup TunjangJenis hidangan: *Soup*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Tanggal : Oktober 2024

Berat Porsi 1 : 150 ml

Asal daerah : Pekanbaru

Suhu Penyajian: Panas

No	Metoda	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>	300 ml 200 gr 15 gr 15 gr 5 gr 5 gr 5 gr 10 ml 15 gr 7 gr 3 gr 5 gr 5 gr	Kaldu sapi Tunjang Wortel Kentang Cengkih Pala Kayu manis Minyak Bumbu halus: Bawang merah Bawang putih Kemiri Garam Merica	Potong dadu Potong dadu Jadikan <i>oil</i>
2	Haluskan		Bawang merah Bawang putih Kemiri	Haluskan bumbu menggunakan blender sampai halus
3.	Tumis		Minyak Bumbu halus	Tumis bumbu hingga harum
4.	Masukkan		Kaldu Pala Cengkih	Bumbu yang telah harum tambahkan kaldu dan aromatic lainnya sampai mendidih
5.	Rebus		Kentang Wortel	Rebus kentang dan wortel yang telah di potong selama 5 menit
6.	Rebus		Tunjang	Rebus menggunakan presto selama 5 menit
7.	Potong			Potong dadu tunjang yang telah di rebus
8.	Sajikan		Sup Tunjang	Sajikan Sup Tunjang

Sumber: Kitab Masakan dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 3**Resep *Leek Oil***Jenis hidangan: *Condiment*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Tanggal : Oktober 2024

Besar porsi : 5 ml

Asal daerah : -

Suhu Penyajian: Panas

No	Metoda	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>	10 gr 15 ml	Daun bawang Minyak	Iris
2.	Panaskan		Minyak	Panaskan minyak masukan daun bawang jangan sampai mendidih
3.	Haluskan		Daun bawang	Masukan minyak dan daun bawang haluskan dengan blender
4.	Saring		Minyak daun bawang	Saring minyak daun bawang untuk memisahkan ampas
5.	Sajikan			Minyak daun bawang

Sumber : Chef Majk dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 4**Resep Tomato Pearls**Jenis hidangan: *Condiment*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Tanggal : Oktober 2024

Besar porsi : 5 gr

Asal daerah : -

Suhu Penyajian: Panas

No	Metoda	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Mise en place	20 gr 5 gr 5 gr 5 ml 50 ml	Tomat Agar-agar Gula Lemon jus Minyak	
2	Haluskan		Gula Tomat Lemon jus	Menggunakan blender hingga halus
3	Saring		Jus tomat	Menggunakan strainer
4	Masak		Jus tomat Agar agar	Hingga mendidih lalu tuangkan ke dalam botol
5	Teteskan		Liquid tomat	Minyak dingin Berbentuk bulat, lalukan terus hingga mengeraskan berbentuk pearl
6	Cuci		Pearl tomat	Bersihkan dengan air matang hingga bersih

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 5**Resep Ikan Asam Pedas**Jenis hidangan: *Main Course*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Tanggal : Oktober 2024

Berat porsi : 125 gr

Asal daerah : Riau

Suhu Penyajian: Panas

No	Metoda	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Mise en place	250 gr	Ikan kakap	Fillet. Potongan supreme
		2 gr	Daun salam	
		2 gr	Daun jeruk	
		2 gr	Serai	Memarkan
		10 gr	Tomat	
		5 gr	Air asam jawa	
		5 gr	Gula pasir	
		5 ml	Air	
		5 ml	Minyak	
			Bumbu halus :	
		3 gr	Bawang Putih	
		5 gr	Bawang Merah	
		7 gr	Cabai Merah Keriting	
		5 gr	Cabai Rawit	
		2 gr	Jahe	
		2 gr	Kunyit	
		5 gr	Putih Telur	
		5 gr	Cooking Cream	
2	Haluskan		Bawang Putih Bawang Merah Cabai merah keriting Cabai rawit	Haluskan semua bahan dengan blender

			Jahe kunyit	
3.	Tumis		Minyak Bumbu halus Serai Daun jeruk Daun salam Lengkuas	Tumis bumbu dengan minyak dan masak hingga harum
4.	Tambahkan		Air Asam jawa Gula Garam	Setelah bumbu halus matang tambahkan air sampai didih lalu masukan ikan yang telah dipotong
5.	Tambahkan		<i>Cooking Cream</i> Telur Ikan kakap Bumbu asam pedas	Ambil bumbu asam pedas sedikit dan campurkan dengan bahan dan potongan ikan blender halus
6.	Saring			saring bumbu yang telah dihaluskan dan jadikan sebagai isian dalam ikan
7.	Kukus		Ikan Kakap	Kukus ikan kakap selama 10 menit
8.	Rebus		Bayam	Rebus bayam sebentar lalu tiriskan
9	Gulung			Siapkan <i>wrapping</i> dan lebarkan bayam yang telah di rebus dan keringkan dengan tisu, masukkan ikan dan bumbu yang tadi telah saring lalu gulung
10.	Kukus			Kukus ikan yang telah di gulung selama 30 menit
11.	Sajikan		Ikan Asam Pedas	Potong ikan gulung dan hidangkan panas

Sumber: Tengku Kenanga Khairunisa dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 6**Resep Nasi Jeruk Aromatik**Jenis hidangan: *Side Dish*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Tanggal : Oktober 2024

Berat Porsi : 50 gr

Asal daerah : -

Suhu Penyajian: Panas

No	Metoda	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>	50 gr 100 gr 3 gr 5 gr 6 gr 3 gr 10 gr 20 gr	Beras Air Salam Serai Bawang merah Lengkuas Daun jeruk Spring Roll	Cuci bersih Memarkan Ptotongan iris tipis Memarkan Iris tipis
2.	Masak		Nasi Air Salam Serai Bawang merah Lengkuas Daun jeruk	Masak nasi dengan aromatik menggunakan ricecooker hingga matang
3.	Goreng		Spring roll	Buat dalam bentuk cetakan yang digunakan lalu goreng hingga keemasan
4.	Sajikan			Nasi jeruk aromatic

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 7**Resep Kuah Acar Kuning**Jenis hidangan: *Side Dish*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Tanggal : Oktober 2024

Berat Porsi : 15 gr

Asal daerah : Natuna

Suhu Penyajia : suhu ruang

No	Metoda	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Mise en place	15 gr 15 gr 5 gr 10 gr 2 gr 2 gr 2 gr 3 gr 7 gr 5 ml 100 ml 2 ml 3 gr 2 gr	Timun Wortel Bawang putih Bawang merah Lengkuas Serai Jahe Kunyit Kemiri Minyak Goreng Air Cuka Makan Garam Gula	Memarkan Memarkan
2.	Haluskan		Bawang putih Bawang merah Jahe Kunyit Kemiri Minyak	Haluskan bahan menggunakan blender dengan sedikit minyak
3.	Tumis		Bawang putih Bawang merah Jahe Kunyit Kemiri Minyak	Tumis bumbu acara kuning hingga harum
4.	Tambahkan		Lengkuas Daun salam	Tambahkan bahan pelengkap ke dalam bumbu yang sedang ditumis agar wangi
5.	Tambahkan		Air Cuka Makan Garam Gula	Tamabahkan air kedalm bumbu halus dan berikan seasoning Tambahkan tepung maizena sebagai pengental
6.	Sajikan			Kuah acar kuning

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 8**Resep *Pickled Cucumber dan Carrot***Jenis hidangan: *Side Dish*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Tanggal : Oktober 20214

Berat Porsi :15 gr

Asal daerah : -

Suhu Penyajian : dingin

No	Metoda	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>	15 gr	Timun	Iris tipis memanjang
		15 gr	Wortel	Iris tipis memanjang
		5 ml	Cuka	
		5 gr	Garam	
		3 gr	Gula	
		60 ml	Air	
2.	Campurkan		Cuka	Campurkan semua bahan dan larutkan jadi satu
			Garam	
			Gula	
			Air	
3.	Rendam		Timun	Pickle timun dan wortel dan diamkan di lemari es
			Wortel	

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 9**Resep Es Mak Inang**Jenis hidangan: *Side Dish*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Tanggal : Oktober 20214

Berat Porsi :200 ml

Asal daerah : Riau

Suhu Penyajian: Dingin

No	Metoda	Jumlah	Nama Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	30 gr 30 gr 15 ml 15 gr 400 ml 10 gr 5 gr	Nanas Apel Jeruk nipis Gula Sparkling Water Agar-agar Daun mint	Potong Dadu Potong Dadu
2.	Masak		Agar agar	Masaka agar-agar, setelah dingin sebagian potong dadu dan serut
3.	Campurkan		Nanas Apel Jeruk nipis Gula Sparkling Water Agar-agar	Siapkan semua bahan yang telah dipotong dan masukan ke dalam gelas
4.	Sajikan		Daun mint	Sajikan dalam keadaan dingin dan <i>garnish</i> dengan daun mint

Sumber: Olahan penulis

4. Recipe Costing dan Food Cost

Food cost atau biaya makanan merupakan Teknik yang digunakan dalam produksi setiap produk atau item di industri perhotelan. Pada beberapa hotel, bagian *food and beverage* bertanggung jawab atas penghitungan biaya. Pada proses ini dilakukan sebagai bagian dari produksi untuk membantu mengukur, menghitung, dan menempatkan biaya produk atau makanan yang akan diproduksi, sehingga dapat mengetahui harga jual yang tepat. (Khyat and Rahul Choudhary Assistant Professor 2020)

Standar biaya atau tolok ukur diperlukan untuk mengontrol biaya produksi, termasuk makanan. Untuk mencapai target standar biaya makanan yang diinginkan, manajemen harus mempertimbangkan tolok ukur ini. Berbagai tolok ukur lainnya, seperti takaran standar, resep standar, spesifikasi bahan makanan dan minuman yang baku, dan standar hasil produksi, semuanya penting dan berhubungan satu sama lain. (Wiyasan dalam Made Kerta Wijaya & Luh Putu Sri Widhiastuty, 2021)

Cara menentukan presentase *cost* (harga pokok) dengan formula dibawah ini:

$$\text{Food Cost} = \left(\frac{\text{Total Biaya Makanan}}{\text{Total Pendapatan}} \right) \times 100\%$$

Dengan adanya *recipe costing* penulis dapat mengetahui harga jual sesuai dengan resep yang telah dibuat, sementara untuk *dish costing* penulis dapat menentukan perhitungan biaya dan keuntungan dari satu porsi hidangan yang akan disajikan.

Berikut adalah hasil penulis mengenai penerapan *recipe costing* dan *food costing* yang digunakan dalam pembuatan menu *fine dining* pada sajian Provinsi Riau:

Tabel 10 Food Cost Soup

SUP TUNJANG					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	PRICE/KG	TOTAL PRICE
1.	Tunjang Sapi	0,2	Kg	Rp 100,000	Rp 20,000
2.	Bones	0.05	kg	Rp 47,200	Rp 2,360
3.	Wortel	0.015	Kg	Rp 12,500	Rp 188
4.	Kentang	0.015	Kg	Rp 25,000	Rp 375
5.	Daun bawang	0.01	Kg	Rp 25,000	Rp 250
6.	Cengkih	0.003	Kg	Rp 130,000	Rp 390
7.	Pala	0.003	Kg	Rp 173,000	Rp 300
8.	Gula	0.005	Kg	Rp 17,500	Rp 87.50
9.	Bawang merah	0.015	Kg	Rp 44,955	Rp 674
10.	Bawang putih	0.007	Kg	Rp 50,504	Rp 354
11.	Kemiri	0.003	Kg	Rp 79,000	Rp 237
12.	Garam	0.005	Kg	Rp 19,000	Rp 95
13.	Merica	0.005	Kg	Rp 153,280	Rp 766
14.	Minyak	0.015	L	Rp 19,000	Rp 285
15.	Agar agar	5	Gr	Rp 4,000	Rp 2,000
16.	Edible flower	5	Gr	Rp 24,000	Rp 342.86
Total Cost					Rp 28,807
Dish Costing					Rp 14,403
selling price 30%					Rp 48,012
Food cost					30%

Sumber: Olahan penulis, 2024

Tabel 11 Food Cost Main Course

IKAN ASAM PEDAS, NASI, CARROT PUREE, TIMUN ACAR KUAH KUNING					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	PRICE/KG	TOTAL PRICE
1.	Ikan kakap	0.25	Kg	Rp 119,900	Rp 37,962
2.	Daun salam	0.005	Kg	Rp 2,000	Rp 6
3.	Daun Jeruk	0.003	Kg	Rp 7,000	Rp 21
4.	Tomat,	0.01	Kg	Rp 35,000	Rp 350
5.	asam jawa	0.005	Kg	Rp 43,406	Rp 217
6.	Cabe Merah besar	0.015	Kg	Rp 100,000	Rp 1,500
7.	Cabai Merah Keriting	0.005	Kg	Rp 84,360	Rp 422
8.	Cabai rawit	0.003	Kg	Rp 119,880	Rp 360
9.	Edible flower	0.005	Kg	Rp 24,000	Rp 343
10.	Beras	0.2	Kg	Rp 59,000	Rp 11,800
11.	Bayam Horenso	0.03	Kg	Rp 35,000	Rp 1,050
12.	Wortel	0.02	Kg	Rp 12,500	Rp 250
13.	Butter	0.003	Kg	Rp 45,500	Rp 137
14.	Timun	0.015	Kg	Rp 32,000	Rp 480
15.	Cuka	0.015	L	Rp 15,450	Rp 232
16.	Garam	0.015	Kg	Rp 19,000	Rp 1,140
17.	Gula	0.015	Kg	Rp 17,504	Rp 263
18.	Bawang putih	0.015	Kg	Rp 50,504	Rp 758
19.	Bawang merah	0.02	Kg	Rp 44,955	Rp 899
20.	Lengkuas	0.005	Kg	Rp 24,372	Rp 122
21.	Serai	0.005	Kg	Rp 22,201	Rp 111
22.	Jahe	0.008	Kg	Rp 41,402	Rp 331
23.	Kunyit	0.01	Kg	Rp 55,944	Rp 559
24.	Kemiri	0.008	Kg	Rp 79,000	Rp 632
25.	Telur	0,1	Kg	Rp 28,000	Rp 2,800
26.	Minyak	0.012	L	Rp 19,000	Rp 444
27.	Spring Roll	0.002	Kg	Rp 22,000	Rp 1,047
Total Cost					Rp 50,227
Dish Costing					Rp 25,113
selling price 30%					Rp 83,711
Food cost					30%

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 12 Food Cost Beverage

ES MAK INANG					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	PRICE/KG	TOTAL PRICE
1.	Nanas	0.05	Kg	Rp 25,000	Rp 1,250
2.	Apel	0.03	Kg	Rp 45,000	Rp 1,350
3.	Jeruk nipis	0.02	Kg	Rp 43,000	Rp 860
4.	Gula Pasir	0.02	Kg	Rp 18,000	Rp 360
5.	Agar Agar	0.01	Kg	Rp 4,000	Rp 4,000
6.	Sparkling Water	0.5	L	Rp 19,900	Rp 9,950
	Total Cost				Rp 15,780
	Dish Costing				Rp 7,890
	selling price 35%				Rp 22,543
	Food cost				35%

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Untuk harga bahan baku pada perhitungan *recipe costing* yang tertera diatas merupakan harga yang dibeli sebagian di pasar tradisional gegerkalong, Supermarket Setiabudi, Papaya dan *online shop*.

Tabel 13 Total Food Cost

TOTAL RECIPE COSTING			
NO	MENU	%	SELLING PRICE
1.	Sup Tunjang	30	Rp 83,711
2.	Ikan Asam Pedas	30	Rp 48,012
3.	Es Mak Inang	35	Rp 22,543
TOTAL			Rp 154.266

Sumber: Olahan Penulis, 2024

5. Daftar Nilai Gizi

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia, yang membantu menghilangkan rasa lapar dan memberikan nutrisi yang diperlukan untuk keberlangsungan hidup. Menurut jumlah nutrisi yang dibutuhkan tubuh terbagi menjadi dua kategori: makronutrien dan mikronutrien. Makronutrien, seperti karbohidrat, protein, lemak, dan air, diperlukan dalam jumlah lebih besar dari setengah kilogram setiap harinya karena mereka memberikan energi dan mendukung pertumbuhan serta pemeliharaan tubuh. Adapun, mikronutrien seperti vitamin dan mineral, hanya diperlukan dalam jumlah kecil setiap harinya, tetapi tetap penting untuk menjaga keseimbangan fungsi tubuh. (Litaay Christina et al. 2021)

Menghitung kandungan gizi bertujuan untuk menyajikan informasi yang rinci dan jelas mengenai nutrisi dalam makanan atau produk. Informasi ini mencakup jumlah kalori, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral, yang menjadi dasar penting bagi konsumen dalam memahami apa yang terkandung dalam makanan yang mereka konsumsi.

Dengan mengetahui komposisi ini, konsumen dapat membuat pilihan makanan yang lebih tepat sesuai dengan kebutuhan gizi individu, seperti untuk mendukung aktivitas fisik, menjaga berat badan ideal, atau memenuhi kebutuhan kesehatan tertentu. Selain itu, informasi kandungan gizi juga membantu meningkatkan kesadaran konsumen tentang pentingnya pola makan seimbang, sehingga mereka dapat lebih mudah mengelola asupan nutrisi harian untuk menjaga kesehatan dan kesejahteraan secara keseluruhan.

Berikut adalah perhitungan nilai gizi yang terkandung dalam bahan makanan yang telah dihitung oleh penulis:

Tabel 14 Nilai Gizi Soup

SUP TUNJANG						
No	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1.	Tunjang Sapi	200 gr	244	11,4 gr	7,8 gr	27,6 gr
2.	Bones	200 gr	602	39 gr	0 gr	60 gr
3	Kaldu sapi	1 lt	30	0,80 gr	3,4 gr	3,6 gr
4.	Jahe	2 gr	1,6	0,02 gr	0,4 gr	0,03 gr
5.	Pala	3 gr	15,8	1,08 gr	1,47 gr	0,17 gr
6.	Cengkih	2 gr	0,46	0 gr	0,10 gr	0,02 gr
7.	Minyak	15 ml	120	13,5 gr	0 gr	0 gr
8.	Kayu manis	5 gr	13,05	0,15 gr	4,00 gr	0,19 gr
9.	Tomat	15 gr	2,7	0,03 gr	0,58 gr	0,13 gr
10.	wortel	15 gr	8,2	0,50 gr	1,91 gr	0,18 gr
11.	Bawang merah	15 gr	2,1	0 gr	0,2 gr	0,01 gr
13.	Bawang putih	7 gr	4	0,08 gr	3,96 gr	0,76 gr
14.	Daun bawang	10 gr	6,1	0,03 gr	1,41 gr	0,15 gr
15.	Garam	5 gr	0	0 gr	0 gr	0 gr
16.	Merica	3 gr	10	0 gr	2,00 gr	0 gr
17.	Agar agar	5 gr	3	0 gr	0 gr	1 gr
Total			1063,01	66,59	27,23	93,84
Total Perpax			531,505	33,295	13,615	46,92 g

Sumber: www.fatsecret.co.id dan Olahan Penulis, 202

Tabel 15 Nilai Gizi Main Course

IKAN KAKAP ASAM PEDAS						
No	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1.	Ikan Kakap	200 gr	200	2,68 gr	0 gr	41,02 gr
2.	Daun Salam	3 gr	6	0,2 gr	1,4 gr	0,2 gr
3.	Daun Jeruk	3 gr	0,12	0 gr	0,04 gr	0 gr
4.	Serai	5 gr	4,95	0,024 gr	1,265 gr	0,091 gr
5.	Tomat	10 gr	0,44	0 gr	0,1 gr	0,02 gr
6.	Asam Jawa	5 gr	5	0,03 gr	3,12 gr	0,14 gr
7.	Gula	5 gr	16	0 gr	4,20 gr	0 gr
8.	Garam	5 gr	0	0 gr	0 gr	0 gr
9.	Minyak	11 ml	90	10,00 gr	0 gr	0 gr
10.	Bawang Putih	3 gr	4	0,08 gr	3,96 gr	0,76 gr
11.	Bawang Merah	5 gr	2,1	0 gr	0,2 gr	0,01 gr
12.	Cabai Merah Keriting	7 gr	2,52	0,03 gr	0,6 gr	0,1 gr
13.	Cabai Rawit	5 gr	16	0,90 gr	2,83 gr	0,60 gr
14.	Jahe	5 gr	4	0,03 gr	0,90 gr	0,09 gr
15.	Kunyit	2 gr	7,08	0,2 gr	1,30 gr	0,15 gr
16.	Telur	50 gr	74	4,97 gr	0,38 gr	6,29 gr
NASI AROMATIK						
1.	Beras	50 gr	180,5	0,295 gr	39,74 gr	3,37 gr
2.	Daun Jeruk	10 gr	1,2	0,008 gr	2,025 gr	0,135
3.	Daun Salam	3 gr	6	0,2 gr	1,4 gr	0,2 gr
4.	Serai	5 gr	4,95	0,024 gr	1,265 gr	0,091 gr
5.	Lengkuas	5 gr	2,1	0 gr	0,2 gr	0,01 gr
6.	Bawang Merah	5 gr	2,1	0 gr	0,2 gr	0,01 gr
7.	Kulit Lumpia	28 gr	100	1,50 gr	19,00 gr	2,00 gr
ACAR KUAH KUNING						
1.	Bawang Putih	3 gr	4	0,08 gr	3,96 gr	0,76 gr
2.	Bawang Merah	5 gr	2,1	0 gr	0,2 gr	0,01 gr
3.	Lengkuas	2 gr	0,48	0,01 gr	0,08 gr	0,03 gr
4.	Serai	2 gr	0,6	0,04 gr	0,028 gr	0,018 gr
5.	Jahe	2 gr	1,6	0,02 gr	0,4 gr	0,03 gr
6.	Kunyit	3 gr	10,62	0,3 gr	1, 94 gr	0,23 gr
7.	Kemiri	3 gr	19,57	2,16 gr	0,41 gr	0,27 gr
8.	Minyak Goreng	11 ml	90	10 gr	0 gr	0 gr
9.	Cuka Makan	7 ml	1	0 gr	0 gr	0 gr
11.	Garam	8 gr	0	0 gr	0 gr	0 gr
12.	Gula	7 gr	27,09	0 gr	6,99 gr	0 gr
13.	Timun	10 gr	1,5	0,011 gr	0,363 gr	0,065 gr
14.	Wortel	10 gr	6,15	0,03 gr	1,43 gr	0,13 gr
Total			603,88	19,86 gr	34,49 gr	50,67 gr
Total Per Porsi			301,94	9,93 gr	17,245 gr	25,335 gr

Sumber: www.fatsecret.co.id dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 16 Nilai Gizi Minuman

ES MAK INANG						
No	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1.	Apel	50 gr	21,6	0,56 gr	4,143 gr	0,078 gr
2.	Agar-agar	10 gr	6	0 gr	0 gr	2 gr
3.	Nanas	30 gr	14,4	0,036 gr	3,78 gr	0,162 gr
4.	Jeruk nipis	20 gr	0,32	0,04 gr	2,108 gr	0,14 gr
5.	Gula	20 gr	77,4	0 gr	20,0 gr	0 gr
6.	Sparkling water	400 ml	40	0 gr	12 gr	0 gr
Total			159,72	0,996 gr	42,031 gr	2,38 gr
Total per pex			79,86	0,498 gr	21,01 gr	1,19 gr

Sumber: www.fatsecret.co.id dan Olahan Penulis, 2024

E. Lokasi dan Jadwal Presentasi Produk

1. Lokasi dan Jadwal Latihan Produk

Uji coba pengembangan produk masakan dilakukan di dapur rumah pribadi penulis yang beralamat di Kampung Rawa Banteng, RT 3/RW 01, Desa Mekarwang, Kecamatan Cikarang Barat, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. Pelaksanaan uji coba berlangsung dari Oktober hingga November 2024.

2. Lokasi dan Waktu Presentasi

Untuk lokasi pelaksanaan presentasi produk masakan yang akan dilakukan oleh penulis dilakukan di *Kitchen Nusantara* Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Desember 2024.