

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kekayaan kuliner yang dimiliki Indonesia menjadi ciri khas makanan atau identitas di setiap daerah Indonesia. Dengan menjadikannya warisan budaya, makanan lokal khas daerah dipertahankan hingga saat ini karena keberadaan makanannya yang sudah ada sejak dulu. “Makanan tradisional ini erat kaitannya dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai kehidupan tradisi” (Jordana, 2000 seperti dikutip oleh Pieniak, et al 2009).

Melalui peningkatan pelayanan, menjaga kualitas, dan higenis makanan serta tempat, kuliner Indonesia dengan keanekaragaman makanannya yang unik harus dipertahankan dengan cara tersebut. Inovasi dan konsep suasana makanan juga penting untuk mempertahankan nilai hidangan. Hal ini akan memungkinkan kuliner Indonesia bisa bersaing dengan negara lain sekaligus mempertahankan keunggulannya dan keistimewaan dalam hal cita rasa, pelayanan, dan harga.

(Ariyanti SMK Negeri, 2023)

Setelah pemerintah pusat menetapkan Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika di tahun 2017, pulau Lombok sekarang menjadi salah satu tujuan wisata populer di Indonesia. Selain itu, wisatawan dari dalam dan luar negeri pun menyukai makanan khas pulau Lombok karena kepopulerannya. Menteri Pariwisata Arief Yahya menegaskan bahwa perlu adanya upaya untuk melindungi wisata kuliner agar dapat berkembang dalam era globalisasi saat ini, hal ini

dilakukan untuk meningkatkan potensi wisata kuliner di daerah. (IW Suteja + S Wahyuningsih, 2019)

Menurut William Wongso (Kompas Travel, 2015) makanan memainkan peran penting dalam budaya Indonesia. Kuliner tradisional dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan bagaimana mereka menyatu dalam sistem sosial budaya di berbagai golongan etnik. Karena rasa, tekstur, dan baunya yang sesuai dengan selera masyarakat, makanan tersebut disukai oleh mereka. (Putra & Ramadhan, 2021)

Menurut KBBI, kuliner berarti “sesuatu hal yang berhubungan dengan masakan”. Sedangkan kuliner secara etimologi merupakan kata dalam bahasa Inggris berasal dari bahasa ‘*culinarius*’ yang diperoleh dari ‘*culina*’ yang memiliki arti dapur atau tempat memasak makanan. Memasak bisa diartikan sebagai transformasi dari alam menjadi budaya jika diartikan secara universal. Memasak dapat diibaratkan tentang siapa diri kita dan tempat dimana kita berada. Ada ungkapan “saya makan, maka saya ada” oleh Descartes. (Woodward [ed.], 1999: 31-32).

Dari paragraf diatas menunjukan bahwa, walaupun makanan terlihat sepele, sebenarnya makanan itu memiliki peran yang penting dalam aspek kehidupan dan memiliki makna yang sangat mendalam. Hal ini mengartikan makanan suatu tempat atau daerah memiliki identitas dalam masyarakat yang tidak dapat dilepaskan. (Sri Utami, 2018)

Kuliner yang identik dengan Lombok adalah Ayam Taliwang. Ayam Taliwang adalah salah satu icon kuliner khas Lombok, Nusa Tenggara barat yang

memiliki cita rasa gurih dan pedas. Kemunculan ayam taliwang diawali dengan terjadinya perang antara kerajaan Selaprang dan Kerajaan Karangasem Bali. Kerajaan Taliwang datang dari Lombok untuk membantu Kerajaan Selaparang melawan Kerajaan Karangasem Bali. Setiap orang menjalani tugasnya masing-masing, terkhusus juru masak yang ditugaskan untuk menyiapkan logistik. Mereka menyiapkan konsumsi untuk santapan para prajurit, salah satunya ayam bakar yang dicampurkan dengan berbagai macam bumbu halus. Olahan ayam ini menjadi hidangan istimewa yang digunakan pada waktu tertentu atau untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari.

Masyarakat Karang Taliwang dan Sasak bergabung karena peristiwa ini. Dengan mengadopsi gaya hidup dan pola makan yang cenderung pedas adalah bentuk akulturasi yang paling umum. Ayam pelalah ini yang menjadi kemunculan Ayam Taliwang. (Sejarah perkembangan kuliner ayam taliwang, 2015)

Selain ayam taliwang, Lombok juga dikenal dengan berbagai masakannya seperti Plecing Kangkung, Beberuq Terong, Sate Tanjung dan Bebalung. Bebalung ini merupakan sup daging dengan kuah bening dan memiliki rasa yang gurih dan asam. Disebut sebagai Bebalung karena masakan tersebut menggunakan sapi bagian *ribs* atau bagian yang dagingnya menempel pada tulang belulang.

Kuliner tradisional khas Lombok menjadi acuan penulis untuk mengembangkan masakan dengan merubah teknik masak namun tidak merubah citarasa yang ada. Pengembangan ini merujuk pada tema “*fine dining*” dengan melalui pendekatan gaya makan seseorang dan masakan yang mewah.

Fine dining adalah cara atau gaya makan dengan pilihan *ala carte* atau *prix fix* yang biasanya berada di restoran kelas atas, serta memiliki konsep yang mewah dan formal (ruangmenyala, 2024). Dengan melalui pengembangan cara memasak dan penyajiannya yang unik, suatu masakan akan lebih bernilai tinggi karena tingkat kesulitan suatu masakan itu dibuat. Pendekatan tersebut yang menjadi sumber acuan dibuatnya “pengembangan menu khas Lombok bertema *fine dining*”. Pengembangan yang melalui proses masak dan bentuk yang berbeda namun masih meninggalkan rasa yang identik dengan cita rasa khas Lombok.

1.2 Tujuan Penelitian

Penulis membagi tujuan dari penulisan Tugas Akhir dan kegiatan *food presentation* menjadi dua yaitu:

1.2.1 Tujuan Akademis

Penulisan tugas akhir dengan judul “Pengembangan Produk Ayam Taliwang dan Bebalung Khas Lombok, Nusa Tenggara Barat” bertujuan untuk memenuhi salah satu program akademis sebagai syarat kelulusan pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulisan Tugas Akhir ini dibuat sebagai uji kemampuan dalam pembuatan Ayam Taliwang dan Bebalung yang dikembangkan secara metode masak dan bahan menjadi sajian menu *fine dining*.
2. Penulisan ini disusun untuk penerapan ilmu dalam proses pembelajaran selama 6 semester di program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Dapat mengembangkan produk Ayam Taliwang dan Bebalung sehingga layak untuk dipasarkan dan dikenalkan lebih luas.

1.3 Usulan Menu

Penulis mengangkat perkembangan produk Ayam Taliwang dan Bebalung hidangan tersebut berasal dari Lombok yang kemudian akan dikembangkan menjadi konsep menu *fine dining*. Dua hidangan tersebut akan dipresentasikan sebagai berikut:

MAIN COURSE

Ayam Taliwang

Chicken Ballotine // Saus Taliwang // Nasi Putih // Plecing Daun Singkong //

Beberuk Terong

SOUP

Bebalung

Meat Clarification Bebalung // Tulang Iga // Grill Tomato // Spherification

Daun Asam Jawa// Bawang Goreng Tuile

1.3.1 Deskripsi Produk

1. Bebalung

Bebalung adalah makanan khas Lombok yang menonjolkan rasa segar, asam dan gurih. Bebalung merupakan kuliner jenis sup yang menggunakan bahan utama iga sapi ataupun bagian lain dari sapi yang memiliki tulang. Bumbu yang digunakan yaitu lengkuas, daun salam, daun asam, daun bawang, tomat, garam dan penyedap rasa. Bebalung ini dapat disajikan sebagai hidangan sehari-hari atau hidangan khusus, contohnya untuk acara pernikahan atau acara penting lainnya.

(IW Suteja + S Wahyuningsih, 2019)

2. Ayam Taliwang

Ayam Taliwang bisa disebut sebagai hidangan yang diandalkan oleh masyarakat setempat di Pulau Lombok. Ayam Taliwang biasanya disajikan dalam bentuk ayam kampung muda utuh dengan cita rasa yang pedas dan gurih. Rasanya yang khas sangat cocok disajikan dengan Plecing Kangkung dan Beberuk Terung

sebagai pelengkap. Dengan perkembangan yang terjadi, Ayam Taliwang memiliki beberapa rasa yang berbeda seperti asam manis, pedas manis dan pedas manis madu. “Turis asing yang memiliki permintaan Ayam Taliwang dengan rasa yang tidak pedas ini mempengaruhi perkembangan yang terjadi. Karena hal tersebut, Ayam Taliwang dijual dengan bahan-bahan yang sudah dimodifikasi.” Menurut kutipan pada jurnal. (IW Suteja + S Wahyuningsih, 2019)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Tema masakan yang diangkat dalam pembuatan tugas akhir *food presentation* ini merupakan pengembangan menu yang mengangkat tema *fine dining* pada produk Ayam Taliwang dan Bebalung Khas Lombok, Nusa Tenggara Barat.

Menurut Davis Et.Al (2012:45-70) mengatakan restoran *fine dining*, adalah jenis restoran yang memenuhi standar tertentu dalam hal makanan. Seperti kualitas makanan yang disajikan, kualitas pelayanan, fasilitas restoran yang lengkap, dan desain serta dekorasi yang mewah. (Rengga Yan Irawan, 2017)

1.4.2 Jenis Masakan

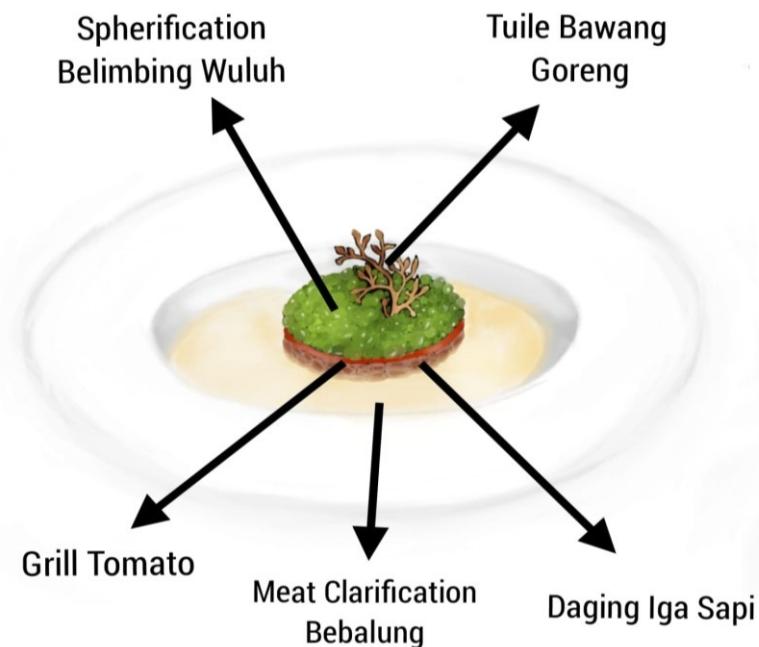
Produk masakan Ayam Taliwang dan Bebalung ini akan diangkat dan dihidangkan dengan konsep *fine dining* yang dipresentasikan oleh penulis sebagai berikut:

a. Bebalung

Bebalung adalah hidangan berkuah yang bahan utamanya adalah iga sapi dengan kaldu sapi berempah sederhana. Bebalung ini bercitarasa asam dan gurih yang kemudian akan dikembangkan oleh penulis yang terinspirasi dari *consomme* dengan metode *meat clarification*.

Meat clarification adalah stok atau kaldu yang dibuat jernih dengan bahan utama itu sendiri. Iga sapi akan dipotong secara dice kemudian dibentuk dengan ring cutter. Bahan pelengkap seperti tomat akan diiris yang kemudian disusun diatas daging iga tadi. Daun asam diganti menjadi belimbing wuluh dengan tujuan menambah rasa asam, akan di spherification kemudian ditaruh diatas sayur tomat dengan maksud melengkapi rasa asli dari hidangan bebalung.

Kemudian *garnish* yang akan digunakan adalah tuile bawang goreng, yang terinspirasi dari bawang goreng biasa namun dibuat dengan bentuk yang lebih cantik menggunakan tuile dengan bahan dasar bawang goreng. Dengan penjelasan tersebut, penulis membuat ilustrasi sesuai dengan hidangan yang sudah dikembangkan. Berikut adalah ilustrasinya:



Gambar 1. 1 Ilustrasi Bebalung

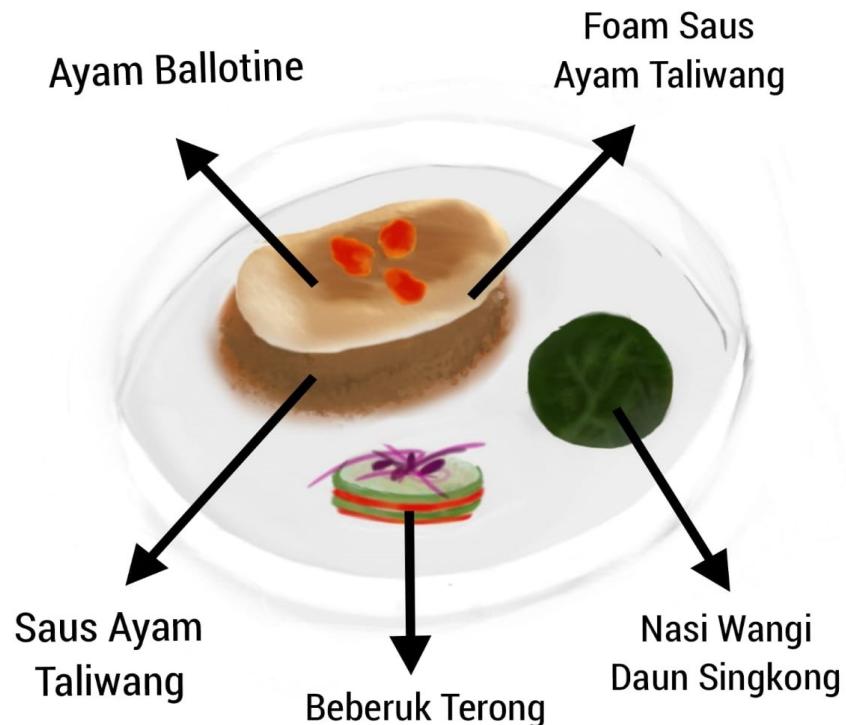
Sumber: Olahan Penulis, 2024

b. Ayam Taliwang

Ayam Taliwang yang penulis kembangkan yaitu terinspirasi dari *chicken balontine* yang proses pembuatannya dilakukan dengan teknik *poached*. Ayam yang sudah dikeluarkan tulangnya dipipihkan dan diisi dengan daging ayam yang sudah dihaluskan bersama bumbunya, kemudian dibungkus menggunakan *plastic wrap* dan di *poached*.

Kemudian bumbu dasar Ayam Taliwang dijadikan sebagai saus pendamping sekaligus bumbu untuk memanggang Ayam Taliwang yang sudah melalui proses *poached* tadi.

Penyajiannya disertai dengan nasi yang dibungkus dengan nasi, lalu diberi saus plecing di bawahnya. Beberuk terong diolah seperti pada umumnya namun diberi wadah menggunakan kulit dimsum goreng yang sudah dibentuk seperti wadah mangkok. Berikut adalah ilustrasi hidangan Ayam Taliwang yang sudah dikembangkan oleh penulis sesuai dengan penjelasan diatas:



Gambar 1. 2 Ilustrasi Ayam Taliwang

Sumber: Olahan penulis, 2024

1.5 Usulan Resep

Menurut Jhon dalam Mufqi (2016), standar resep yaitu instruksi untuk membuat suatu makanan. Intstruksi ini mencakup informasi tentang bahan-bahan yang diperlukan, banyaknya bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang diperlukan, hiasan hidangan dan informasi lain yang diperlukan untuk menyiapkan bahan atau alat. (Luh et al., 2019)

Untuk penulisan pengembangan produk Ayam Taliwang dan Bebalung maka penulis mengusulkan resep yang sudah diolah menurut berbagai sumber dan olahan penulis. Usulan menu yang dibuat sudah dikembangkan sesuai dengan tema yang akan diangkat. Maka usulan resep tersebut dijelaskan dan dijabarkan sebagai berikut:

TABEL 1. 1

USULAN RESEP BEBALUNG
(*Kaldu*)

Halaman	: 1	Jumlah porsi	: 2
Asal Daerah	: Lombok	Porsi Penyajian	: 2 dl
Jenis Hidangan	: Sup	Suhu Penyajian	: 75°C

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	250 gr 250 gr 20 gr 20 gr 15 gr 15 gr 2 gr 20 gr 20 gr 3 gr 3 gr 3 gr 750 ml	Iga sapi Tulang sapi Bawang merah Bawang putih Daun bawang Lengkuas Daun salam Jahe Sereh Garam Penyedap rasa Lada putih Air	
2	Presto		Iga sapi Air	
3	Masukan		Bawang merah Bawang putih Daun bawang Lengkuas Daun salam Jahe Sereh Garam Penyedap rasa	Ke dalam presto dan masak selama kurang lebih 1 jam
4	Saring		Kaldu	Dan pisahkan daging iga ke dalam wadah yang berbeda
5	Sajikan			Sebagai <i>base</i> kaldu consum

Sumber: Buku Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Lombok - Miftah Sanaji, 2010 dan Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 2

USULAN RESEP BEBALUNG
(*Meat Clarification*)

Halaman	: 1	Jumlah porsi	: 2
Asal Daerah	: Lombok	Porsi Penyajian	: 2 dl
Jenis Hidangan	: Sup	Suhu Penyajian	: 75°C

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	100 gr 50 ml 5 gr 5 gr 7 gr 3 gr ½ 500 ml 2 gr	Daging giling Air dingin Wortel Bawang daun Bawang bombay Seledri Putih telur Kaldu sapi Garam	Tidak berlemak Brunoise Slice (Daunnya saja) Brunoise Brunoise (Batangnya saja) Dingin
2	Campurkan		Daging giling Air dingin Wortel Bawang daun Seledri Bawang bombay Putih telur	Aduk menggunakan tangan
3	Diamkan		<i>Meat clarification</i>	Selama satu malam
4	Simpan		<i>Meat clarification</i>	Di <i>saucepan</i> lalu tuang kaldu sapi yang sudah dingin dan aduk menggunakan spatula
5	<i>Simmer</i>			Atur api sedang. Jangan diaduk jika consome sudah sampai 50 – 60°C. campuran daging akan

				naik ke permukaan dengan sendirinya dan membuat kuahnya menjadi jernih. Buat lubang ditengah daging untuk mengecek warna kaldunya. Kecilkan api dan tunggu kurang lebih 20 menit.
6	Buang dan saring		Meat clarification	Perlahan agar tidak mencampur dengan kaldu yang sudah jernih
7	Bumbui		Garam	Bila perlu
8	Sajikan			Dengan kondimen bebalung

Sumber: Buku *The Professional Chef – The Culinary Institute of America (CIA)*, 2011 dan Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 3

USULAN RESEP BEBALUNG
(Kondimen)

Halaman	: 2	Jumlah porsi	: 2
Asal Daerah	: Lombok	Porsi Penyajian	: 2 dl
Jenis Hidangan	: Sup	Suhu Penyajian	: 75°C

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan		Iga sapi Tomat Belimbing Wuluh Daun kemangi Sodium alginat Kalsium laktat Air Tepung terigu Minyak Putih telur Bawang goreng	Iris tipis Blender Blender Haluskan
2	Pisahkan		Iga sapi	Dari tulangnya dan potong cube
3	Bumbui Panggang		Tomat Garam Lada putih	Diatas <i>blackpan</i> sampai warnanya sedikit kecoklatan
4	Haluskan Tambahkan	20 gr 15 gr 125 ml 1,5 gr	Belimbing wuluh Daun kemangi Air Sodium alginat	Campur dan haluskan. Kemudian saring hingga keluar sari-sarinya saja. Tambahkan sodium alginat dan masukan dalam lemari es.
5	Campurkan	125 ml 1,5 gr	Air Kalsium laktat	Gunakan blender atau chopper untuk mencampurkannya
6	Bentuk		Air daun asam Air kalsium laktat	Teteskan air daun asam ke air kalsium laktat. Air yang diteteskan akan membentuk bulat

				kecil. Lakukan berulang hingga buliran daun asam menjadi lebih banyak.
7	Campurkan		Tepung terigu Minyak Putih telur Bawang goreng	Aduk hingga adonan menjadi kental
6	Cetak Panggang		Adonan tuile	Cetak dan panggang kurang lebih 5 menit dalam oven
7	Sajikan		Iga sapi Tomat Spherification belimbing wuluh Tuile bawang goreng	Gunakan ring cutter untuk membentuk iga sapi, kemudian susun tomat diatasnya. Berikan garnish daun asam dan bawang goreng. Sajikan bersama kuah bebalung

Sumber: Buku Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Lombok - Miftah Sanaji, 2010 dan Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 4

USULAN RESEP AYAM TALIWANG
(Ayam Ballotine)

Halaman	: 2	Jumlah porsi	: 2
Asal Daerah	: Lombok	Porsi Penyajian	: 100gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu Penyajian	: 75 ⁰ C

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan		Ayam dada fillet 75 gr 5 gr 5 gr 3 gr 60 gr Paha ayam Jeruk limau Garam Lada putih Bumbu ayam taliwang	
2	Masak		Bumbu ayam taliwang	Sampai matang
3	Campurkan dan haluskan		Bumbu ayam taliwang Paha ayam	Hingga halus dan tercampur dengan rata
4	Memarkan		Ayam fillet	Hingga pipih dan memungkinkan digulung
5	Tambahkan		Jeruk limau Garam Lada putih	Ke ayam fillet yang sudah di memarkan
6	Isi		Ayam fillet Beef brisket	Dengan ayam yang sudah dicampurkan dengan bumbu ayam taliwang dan beef brisket
7	Gulung		Ayam fillet	Menggunakan plastic wrap lalu bentuk hingga membentuk silinder
8	<i>Poach</i>		<i>Chicken ballotine</i>	Di suhu maksimal 90 ⁰ dalam kurang lebih 20 menit hingga matang. Cek secara berkala.

9	Keluarkan		<i>Chicken ballotine</i>	Yang sudah matang lalu diistirahatkan sebentar
10	<i>Grill</i>		<i>Chicken ballotine</i>	Untuk membentuk <i>marking</i>
11	Sajikan			Dengan saus ayam taliwang dan kondimen lain

Sumber: Buku *The Professional Chef – The Culinary Institute of America (CIA)*, 2011 dan Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 5

AYAM TALIWANG
(Bumbu Ayam Taliwang)

Halaman	: 2	Jumlah porsi	: 2
Asal Daerah	: Lombok	Porsi Penyajian	: 30 ml
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu Penyajian	: 75°C

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	15 gr Bawang putih 25 gr Bawang merah 7 gr Kemiri 10 gr Cabai merah 6 gr Cabai rawit merah 8 gr Cabai keriting 5 gr Cabai kering 5 gr Kencur 5 gr Terasi 10 gr Tomat 15 ml Minyak 90 ml Santan 100 ml Air 5 gr penyedap 5 gr Garam 10 gr Gula merah		
2	Campurkan dan haluskan		Bawang putih Bawang merah Kemiri Cabai merah Cabai rawit merah Cabai kering Kencur Terasi Tomat Minyak	Sesuai dengan takaran, sisihkan 1/3 untuk membuat <i>chicken ballotine</i>
3	Panaskan		Minyak	Untuk menumis bumbu
4	Masak		Bumbu	Sampai tidak rangu
5	Saring		Bumbu halus	

6	Masak Masukan		Bumbu halus Santan Air penyedap Garam Gula merah	Masak kembali bumbu yang sudah disaring. Tambahkan air dan santan guna mengentalkan saus taliwang. Bumbui saus sampai rasanya sesuai.
5	Sajikan			Sebagai saus pelengkap

Sumber: Chef Devina Hermawan, 2021 (*Channel Youtube*) dan Olahan Penulis,

2024

TABEL 1. 6

AYAM TALIWANG
(Nasi Wangi)

Halaman	: 1	Jumlah porsi	: 2
Asal Daerah	: Lombok	Porsi Penyajian	: 100 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu Penyajian	: 75°C

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	100 gr 150 ml 3 gr 5 gr 3 gr 3 gr 10 gr 100 gr	Beras Air Bawang putih Bawang merah Daun salam Daun jeruk Sereh Daun singkong	The mise en place Cuci
2	Campurkan		Beras Air	Sesuai takaran
3	Masak			Dengan rice cooker, kurang lebih 20 sampai 30 menit
4	Bentuk		Nasi	Membentuk bulat seperti bola kecil
5	Sajikan			Dengan plecing daun singkong

Sumber: Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 7

AYAM TALIWANG
(Beberuk Terong)

Halaman	: 1	Jumlah porsi	: 2
Asal Daerah	: Lombok	Porsi Penyajian	: 30 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu Penyajian	: suhu ruang

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	6 gr 5 gr 3 gr 15 gr 60 gr 10 ml 5 gr	Cabai keriting Bawang merah Terasi Tomat Terong bulat Jeruk limau Garam	Bakar Iris tipis Iris tipis Air perasan
2	Haluskan		Cabai keriting Terasi Garam Bawang merah	
3	Tambahkan		Terong Tomat Jeruk limau	Campurkan dengan bumbu halus tadi
4	Sajikan			Sambal beberuk terong

Sumber: Chef Devina Hermawan, 2021 (*Channel Youtube*), dan Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 8

AYAM TALIWANG
(Foam Saus Ayam Taliwang)

Halaman	: 1	Jumlah porsi	: 2
Asal Daerah	: Lombok	Porsi Penyajian	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu Penyajian	: <i>suhu ruang</i>

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	15 gr 30 ml 10 gr 20 gr	Santan Air Soy lecithin Bumbu taliwang	
2	Campurkan		Santan Air Soy lecithin Bumbu taliwang	Untuk membuat foam
3	Mix		Santan Air Soy lecithin Bumbu taliwang	Menggunakan hand blander hingga membentuk foam
4	Sajikan		Foam	Bersama dengan ayam taliwang

Sumber: Olahan Penulis, 2024

1.6 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

(Barnard, 1999, p.197). *Food cost* adalah biaya pengeluaran untuk mengolah bahan makanan menjadi makanan siap saji. Biaya ini tidak termasuk biaya produksi lain seperti gaji, listrik, dan lainnya. (A Arifien, 2022)

Menurut Wiyasha (2006:11) selama periode evaluasi, kertas kerja sangat diperlukan untuk menentukan *standard food cost* (harga pokok baku makanan). Dari kertas kerja ini, akan mendapatkan formula untuk menghitung persentase *standard food cost* (harga pokok baku makanan), menggunakan rumus berikut:

$$\text{Food cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Sales}} \times 100\%$$

Menurut Wiyasha (2006:91), *actual food cost* (harga pokok makanan) adalah harga pokok yang terjadi selama satu periode akuntansi, seperti satu tahun. Selain itu, Wiyasha (2006:94) berpendapat bahwa harga pokok estimasi adalah perhitungan harga pokok makanan yang dilakukan harian. Dalam industri hotel biasa disebut rekonsiliasi atau pencocokan data harga pokok makanan, yaitu bahan makanan yang keluar dari gudang dibebankan sebagai harga pokok makanan, tetapi sebagian bahan makanan ditetapkan dengan perhitungan langsung.

Untuk mencari *actual food cost* (Harga pokok baku makanan) dapat digunakan formula tersebut sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok Makanan Dijual} &= \text{Nilai persediaan Awal} + \text{Pembelian} - \\ &\quad \text{Nilai persediaan Akhir} - \text{Penyesuaian} \end{aligned}$$

Setelah menentukan Formula tersebut maka dapat ditetapkan persentase *actual food cost* (Harga Pokok Makanan) dengan membuktikan formula berikut:

$$\text{Actual Food cost Percentage} = \frac{\text{Harga Pokok Makanan Dijual}}{\text{Penjualan bersih}} \times 100\%$$

(Utthavi Wajan Hesadijaya + Sumerta I Gede Agus, 2017)

Untuk menentukan *food cost* maka diperlukannya perhitungan data bahan baku makanan untuk proses produksi. Yang kemudian data tersebut dihitung sesuai dengan kuantitas harga yang sudah ditentukan. Maka perhitungan data tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

TABEL 1. 9

Biaya Bebalung

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Unit	Unit	Harga Biaya Total
1	Bawang bombay	7	gr	Rp 23.000	kg	Rp 161
2	Bawang goreng	10	gr	Rp 22.000	pack/ 100gr	Rp 2.200
3	Bawang merah	20	gr	Rp 34.000	kg	Rp 680
4	Bawang putih	20	gr	Rp 40.000	kg	Rp 800
5	Belimbing wuluh	20	gr	Rp 100.000	kg	Rp 2.000
6	Celery	3	gr	Rp 70.000	kg	Rp 210
7	Daging giling	100	gr	Rp 116.400	kg	Rp 11.640
8	Daun bawang	20	gr	Rp 20.000	kg	Rp 400
9	Daun kemangi	15	gr	Rp 20.000	kg	Rp 300
10	Daun salam	2	gr	Rp 32.000	kg	Rp 64
11	Garam	5	gr	Rp 5.000	pack/ 250gr	Rp 100
12	Iga sapi	250	gr	Rp 45.000	kg	Rp 11.250
13	Jahe	20	gr	Rp 40.000	kg	Rp 800
14	Kalsium laktat	1,5	gr	Rp 19.000	pack/ 250gr	Rp 114
15	Lengkuas	15	gr	Rp 28.000	kg	Rp 420
16	Minyak	10	ml	Rp 16.000	L	Rp 160
17	Penyedap rasa	3	gr	Rp 9.000	pack/ 250gr	Rp 108
18	Red microgreen	5	gr	Rp 37.500	pack/ 100gr	Rp 1.875
19	Sereh	20	gr	Rp 20.000	kg	Rp 400
20	Sodium alginat	1,5	gr	Rp 53.000	pack/ 100gr	Rp 795
21	Telur	40	gr	Rp 26.000	kg	Rp 1.040
22	Tepung terigu	10	gr	Rp 13.000	kg	Rp 130
23	Tomato heirloom	15	gr	Rp 65.000	kg	Rp 975
24	Tulang sapi	250	gr	Rp 17.500	kg	Rp 4.375
25	Wortel	5	gr	Rp 18.000	kg	Rp 90
FOOD COST 35%				RECIPE COSTING	Rp	41.087
				DISH COSTING	Rp	20.544
				SELLING PRICE	Rp	58.696
				ROUNDING	Rp	59.000

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

TABEL 1. 10

Biaya Ayam Taliwang

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Unit	Unit	Harga Biaya Total
1	Ayam fillet	100	gr	Rp 40.000	kg	Rp 4.000
2	Bawang merah	40	gr	Rp 34.000	kg	Rp 1.360
3	Bawang putih	18	gr	Rp 40.000	kg	Rp 720
4	Beras	100	gr	Rp 15.000	kg	Rp 1.500
5	Cabai kering	5	gr	Rp 15.000	pack/ 250gr	Rp 300
6	Cabai keriting	7	gr	Rp 34.600	kg	Rp 242
7	Cabai merah	22	gr	Rp 45.000	kg	Rp 990
8	Cabai rawit	6	gr	Rp 55.000	kg	Rp 330
9	Daun salam	3	gr	Rp 32.000	kg	Rp 96
10	Daun singkong	100	gr	Rp 20.000	kg	Rp 2.000
11	Edible Flower	5	pack	Rp 50.000	pack/ 100gr	Rp 2.500
12	Garam	20	gr	Rp 5.000	pack/ 250gr	Rp 400
13	Gula merah	10	gr	Rp 30.000	kg	Rp 300
14	Jeruk limau	15	gr	Rp 35.000	kg	Rp 525
15	Kemiri	7	gr	Rp 65.000	kg	Rp 455
16	Kencur	5	gr	Rp 40.000	kg	Rp 200
17	Lada putih	1	pack	Rp 500	pack/ 4gr	Rp 500
18	Minyak	50	ml	Rp 16.000	L	Rp 800
19	Penyedap rasa	5	gr	Rp 9.000	pack/ 250gr	Rp 180
20	Santan	2	pack	Rp 3.000	pack/ 65ml	Rp 6.000
21	Sereh	10	gr	Rp 20.000	gr	Rp 200
22	Soy lecithin	10	gr	Rp 32.000	bottle/ 500gr	Rp 640
23	Terasi	8	gr	Rp 50.000	kg	Rp 400
24	Terong bulat	60	gr	Rp 24.000	kg	Rp 1.440
25	Tomat	30	gr	Rp 16.000	kg	Rp 480
RECIPE COSTING						Rp 26.558
FOOD COST 30%						Rp 13.279
SELLING PRICE						Rp 44.264
ROUNDING						Rp 45.000

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Setelah menentukan harga biaya total sesuai dengan kuantitas yang dibutuhkan maka keluar hasil *recipe costing*. *Recipe costing* adalah biaya total kebutuhan produksi, sedangkan *dish costing* adalah biaya yang dikeluarkan untuk hidangan satu porsi. *Selling price* ditentukan dengan menghitung persentase *food cost* dibagi *dish costing* per porsi.

Dari hasil perhitungan diatas maka total harga Ayam Taliwang dan Bebalung dapat dilihat dari tabel sebagai berikut:

TABEL 1. 11
Perkiraan Harga Jual

Nama Menu	Dish Costing	Food Cost %	Selling price	Rounding
Bebalung	Rp 20.544	35%	Rp 58.696	Rp 59.000
Ayam Taliwang	Rp 13.279	35%	Rp 44.264	Rp 45.000
Total	Rp 33.823		Rp 102.959	Rp 104.000

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Target penjualan produk Ayam Taliwang dan Bebalung dengan tema *fine dining* adalah kalangan menengah atas terutama wisatawan daerah Lombok yang tertarik dengan kuliner Lombok namun ingin merasakan sensasi berbeda dari masakan tersebut.

Dari lampiran tabel diatas dapat diketahui bahwa untuk mendapatkan Ayam Taliwang dan Bebalung dengan pengembangan menu *fine dining* dapat diperkirakan dengan harga jual sebesar Rp. 104.000,-.

1.7 Kandungan Gizi

Menurut Titi Sunardi, "gizi adalah suatu kondisi yang dapat menciptakan pengaruh terhadap proses perubahan jenis makanan untuk mempertahankan hidup". Sedangkan dalam bahasa Inggris, "gizi" berarti makanan, zat gizi, atau ilmu gizi.

Makanan bergizi tidak harus mahal atau enak, tetapi harus mengandung energi yang membangun dan pengatur dalam jumlah yang seimbang. Makanan bergizi ini adalah makanan yang mengandung semua zat yang diperlukan tubuh. (Novianti, 2022)

Untuk mengetahui gizi yang terkandung dalam hidangan yang sudah direncanakan dan disusun dalam Tugas Akhir ini, penulis merincikan dan menghitung gizi dalam hidangan Ayam Taliwang dan Bebalung. Berikut adalah perhitungan gizi yang bersumber dari Fatsecret.co.id dan kemudian diolah kembali oleh penulis:

TABEL 1. 12
Daftar Kandung Gizi
Bebalung

No	Bahan	Jumlah/gr	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Bawang bombay	7	3	0,01	0,71	0,06
2	Bawang goreng	10	50	3	5	1
3	Bawang merah	20	70	0,3	15	1,8
4	Bawang putih	20	30	0,1	6,61	1,27
5	Belimbing wuluh	20	6	0,07	1,35	0,21
6	<i>Celery</i>	3		0,01	0,09	0,02
7	Daging giling	100	288	19,5		26,3
8	Daun bawang	20	6	0,04	1,47	0,37
9	Daun kemangi	15	4	0,09	0,65	0,38
10	Daun salam	2	6	0,17	1,50	0,15
11	Garam	5				
12	Iga sapi	250	288	19,5		26,3
13	Jahe	20	16	0,15	3,55	0,36
14	Kalsium laktat	1,5				
15	Lengkuas	15	4	0,08	0,66	0,22
16	Minyak	10	80	9		
17	Penyedap rasa	3	5		1	
18	Red Microgreen	5				
19	Sereh	20	20	0,1	5,06	0,36
20	Sodium alginat	1,5				
21	Telur	30	44	2,98	0,23	3,77
22	Tepung terigu	10	36	0,1	7,63	1,03
23	Tulang sapi	250	625	37,5		65
24	Tomato heirloom	15	3	0,03	0,59	0,13
25	Wortel	5	2	0,01	0,48	0,05
Total			1586	92,78	51,58	128,81
Total per Porsi			793	46,39	25,79	64,405

Sumber: Fatsecret.co.id dan Olahan Data Penulis, 2024

TABEL 1. 13
Daftar Kandung Gizi
Ayam Taliwang

No	Bahan	Jumlah/gr	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Ayam tanpa tulang	100	239	14		27
2	Bawang merah	40	17	0,03	4,04	0,37
3	Bawang putih	18	27	0,09	5,95	1,14
4	Beras	100	316	0,59	79,48	6,75
5	Cabai kering	5	1,95	0,02	0,45	0,095
6	Cabai keriting	7	3	0,03	0,56	0,12
7	Cabai merah	22	7	0,06	1,61	0,34
8	Cabai rawit	6	19	1,04	3,4	0,72
9	Daun salam	3	9	0,25	2,25	0,23
10	Daun singkong	100	38	0,29	7,25	3,66
11	Edible Flower	5				
12	Garam	20				
13	Gula merah	10	38		9,73	
14	Jeruk limau	15	4	0,03	1,58	0,1
15	Kemiri	7	48	5,04	0,97	0,64
16	Kencur	5	10,25	0,02	2,25	0,21
17	Lada putih	3	10		2	
18	Minyak	50	400	45		
19	Penyedap rasa	5	5		1	
20	Santan	100	230	23,84	5,54	2,29
21	Sereh	10	10	0,05	2,53	0,18
22	Soy Lecithin	10	35	4,5	0,5	
23	Terasi	8	15,5	0,29	0,99	2,23
24	Terong bulat	60	14	0,11	3,42	0,61
25	Tomat	30	44	0,49	9,64	2,16
Total			1540,7	95,77	145,14	48,845
Total per Porsi			770,35	47,885	72,57	24,423

Sumber: Fatsecret.co.id dan Olahan Data Penulis, 2024

TABEL 1. 14
Total Kandung Gizi

No	Nama	Porsi	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Bebalung	2	1586	92,78	51,58	128,81
2	Ayam Taliwang	2	1540,7	95,77	145,14	48,845
TOTAL			3126,7	188,55	196,72	177,66
Total per Porsi			1563,35	94,275	98,36	88,828

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

1.8 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan

1.8.1 Lokasi

Lokasi uji coba penelitian pengembangan produk dilakukan oleh penulis di dapur rumah pribadi penulis. Sedangkan penyajian pada saat sidang presentasi produk dilaksanakan di dapur Nusantara di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.8.2 Waktu

Pengembangan produk dengan judul "Pengembangan Produk Ayam Taliwang dan Bebalung Khas Lombok, Nusa Tenggara Barat" dimulai dari percobaan hingga presentasi produk, dan berlangsung dari September 2024 hingga Desember 2024.