

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki peluang yang sangat luas untuk berkembang menjadi tujuan wisata favorit bagi wisatawan lokal maupun mancanegara karena keanekaragaman kuliner yang ada di setiap daerahnya (Fitriadi et al., 2021). Kekayaan sumber daya alamnya yang melimpah, keanekaragaman agama, suku, dan budayanya yang luas, serta varietas makanannya yang beragam, kuliner Indonesia akan menjadi kekayaan unik yang tidak dimiliki oleh negara lain. Pada awal kemerdekaan, setiap suku di Indonesia memiliki tradisi mereka sendiri, bahasa, dan makanan tradisional. Ada beras, ubi, dan jagung di antara makanan pokok yang dimakan oleh setiap suku. (Sonatasia et al., 2020)

Negara Kesatuan Republik Indonesia terletak di bagian utara dan selatan katulistiwa di sepanjang sabuk gunung berapi yang luas, yang membuat wilayah Indonesia sangat subur. Kondisi yang ideal untuk berbagai jenis buah dan sayuran, termasuk padi, tercipta oleh cuaca yang hangat, lembap, dan berhujan. Indonesia menarik para pedagang dari Portugis, Belanda, Arab, India, dan Tionghoa. Karena lokasinya yang terisolasi dan sumber daya ekonominya yang kaya, terutama rempah-rempah yang dihasilkan di kepulauan Maluku. Kebudayaan, agama, dan kebiasaan makan penduduk asli semuanya telah dipengaruhi oleh semua ini. Setiap daerah secara bertahap menerima masukannya, yang kemudian dimasukkan ke dalam pembendaharaan masakan mereka sendiri. Aspek asing ini diterima oleh Indonesia. (Wongso, 2018)

Kuliner saat ini adalah salah satu jenis wisata yang paling berkembang. Wisata kuliner merupakan kegiatan yang dilakukan oleh wisatawan untuk mencicipi dan menikmati makanan serta minuman khas dari suatu daerah. Selain mencari cita rasa unik, para pengunjung biasanya juga ingin merasakan berbagai atraksi wisata dan fasilitas yang mendukung pengalaman mereka selama perjalanan atau liburan. Wisata kuliner terus menarik wisatawan karena hubungannya dengan sumber daya lokal dan budaya. Saat membangun wisata kuliner, menampilkan makanan tradisional yang menjadi identitas khas suatu daerah memiliki peranan penting. Makanan tradisional biasanya dibuat dengan peralatan masak sederhana dan merupakan produk dari resep turun temurun di suatu daerah. (Lucia et al., 2022)

Indonesia memiliki 514 kabupaten tersebar di 38 provinsi, setiap daerah memiliki makanan khas dan unik yang mencerminkan budaya, ada istiadat, dan kekaayan alam sekitar. Salah satu nya adalah Ibu Kota Provinsi Sulawesi Utara, yaitu Kota Manado. Manado merupakan ibu Kota Provinsi Sulawesi Utara yang terletak sepanjang Teluk Manado. Memiliki luas daratan 15.726 hektare, yang dikelilingi oleh perbukitan dan pegunungan. Dan memiliki garis pantai sepanjang 18,7 kilometer. Kota Manado terbagi menjadi 11 kecamatan dan 87 kelurahan. Jumlah populasi Kota Manado pada 2024 sebanyak 464.808 jiwa. (Pemerintah Kota Manado , 2024)

Budaya kuliner Manado sangat beragam, mulai dari seafood, makanan khas Sulawesi Utara, hingga makanan yang dianggap ekstrim oleh banyak orang. Seperti yang dilaporkan Kompasiana.com, salah satu faktor yang mendorong pertumbuhan pariwisata Manado adalah kuliner. Selain keindahan alamnya,

kuliner merupakan destinasi utama yang harus dinikmati wisatawan saat berkunjung ke Kota Manado. Selain itu, menurut laporan Badan Pusat Statistik (BPS) pengeluaran rata-rata bulanan untuk makanan di Manado sebesar 49,24% pada tahun 2018 disebabkan oleh gaya hidup konsumtif penduduknya dan minat yang tinggi terhadap kuliner. Ini menunjukkan bahwa Manado memiliki potensi wisata kuliner yang sangat menjanjikan bagi para pengusaha kuliner dan pemerintah. (Rondonuwu & Tarore, 2019)

Di Sulawesi Utara, masyarakat mengonsumsi berbagai jenis daging yang sangat beragam. Manado menggabungkan dapur Minahasa, Sangir Talaud, dan Tionghoa yang canggih. Mereka menyukai makanan, mereka bisa pergi ke pesta dan menikmati hidangan, lalu pulang membawa apot untuk dimakan di rumah. Masakan Manado unik karena dibuat oleh koki Tionghoa, yang telah terpengaruh oleh cara memasak Belanda-Portugis. Ikar bakar rica-rica adalah jenis ikan utuh yang dipanggang dengan sambal pedas wangi, bawang merah jahe, serai, daun jeruk purut, dan air jeruk kalamansi. Karena dianggap mengandung daging anjing, tikus ekor putih, babi hutan, ular, dan kelelawar, masakan Sulawesi Utara tidak terlalu diminati oleh turis asing. Selain itu, masakan Manado sangat pedas karena banyak menggunakan cabai rawit, yang membutuhkan jumlah daging yang sama dengan cabai rawit, daun bumbu, dan sayuran hijau. Namun, rasa pedas ini lebih banyak ditemukan dalam masakan penduduk asli Minahasa daripada dalam masakan umum Manado. (Wongso, 2018)

Ketika orang berpikir tentang masakan Manado, mereka sering memikirkan sambal “Rica-rica”, yang terkenal dengan rasa pedasnya. Namun, Rica-rica hanya mengacu pada tingkat kepedasan hidangan tersebut. Salah satu

menu khas Sulawesi Utara adalah ayam woku, yang memiliki rasa yang kuat dan kaya rempah. Saya ingat orang Manado sering menyajikan ayam woku saat berkumpul, termasuk keluarga Chef Juna. Woku dapat menggunakan protein apa pun selain ayam ujar Chef Juna (Wiliam Gozali, 2020).

Alasan penulis memilih menu Ikan Kuah Asam dan Ayam Woku didasarkan pada keunggulan kuliner yang dimilikinya. Kedua hidangan ini mencerminkan kekayaan rasa khas Sulawesi Utara dengan penggunaan rempah alami yang otentik. Menu ini tidak hanya memiliki potensi untuk dikembangkan secara kreatif sesuai tren gastronomi modern tetapi juga menawarkan nilai gizi yang seimbang. Selain itu, hidangan ini dapat menjadi daya saing di pasar lokal maupun global dengan inovasi yang tepat.

Penulis memilih kota Manado karena memiliki identitas budaya kuliner yang kuat dan dikenal sebagai pusat hidangan khas Indonesia Timur. Kota ini juga menjadi destinasi wisata kuliner yang menarik, dengan potensi besar untuk mempromosikan makanan tradisional seperti Ikan Kuah Asam dan Ayam Woku. Dengan melimpahnya sumber daya alam lokal, pemilihan bahan baku dapat lebih berkelanjutan sekaligus mendukung perekonomian daerah.

Berdasarkan paparan diatas, penulis tertarik untuk memilih judul Tugas Akhir ini, “Pengembangan Produk Ayam Woku dan Ikan Kuah Asam Khas Kota Manado Sulawesi Utara” yang akan ditampilkan dalam bentuk *Food Presentation* untuk jamuan makan di *Fine Dining Room*.

1.2. Maksud dan Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji *Food Presentation* dalam Pengembangan Produk Ayam Woku dan Ikan Kuah Asam khas Kota Manado, Sulawesi Utara. Adapun tujuan dari penelitian ini meliputi hal-hal berikut.

1.2.1 Tujuan Formal

Penelitian Tugas Akhir yang disusun oleh penulis ini bertujuan untuk melengkapi salah satu persyaratan kelulusan untuk menyelesaikan studi di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Sebagai sarana untuk menguji kemampuan penulis dalam upaya mengembangkan sajian kuliner Kota Manado baik dari segi teknik maupun bahan dengan konsep sajian *Fine Dining*.
- b. Sebagai wadah untuk menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di Program Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.3. Usulan Masakan Pengembangan Produk

Sesuai dengan judul yang telah terpilih yaitu “Pengembangan Produk Ayam Woku dan Ikan Kuah Asam khas Kota Manado, Sulawesi Utara” maka penulis memilih *food presentation* dengan tema “*Fine Dining Presentation*”. Penulis akan membuat dan mempresentasikan hidangan Khas Kota Manado. Rangkaian hidangan adalah sebagai berikut :

1.3.1 Rangkaian Menu

SOUP

Ikan Kuah Asam

Kaldu Ikan // Sambal Roa // Kemangi *Foam* // Tobiko

(Ravioli isi sambal roa, disajikan dengan sup kuah asam, tobiko dan kemangi
foam)

MAIN COURSE

Ayam Woku

Saus woku // *Chicken roullade* // Nasi Kuning // Tumis bunga pepaya

(Daging ayam yang di buat *roullade*, disajikan bersama nasi kuning dan tumis
bunga pepaya, saus bumbu woku, minyak kemangi, dan acar timun)

1.3.2 Deskripsi Menu

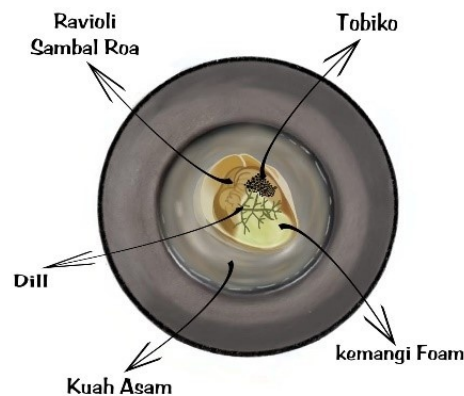
Ada beberapa gabungan produk yang ingin dipresentasikan berdasarkan rangkaian menu diatas, dan penjelasannya adalah sebagai berikut :

1. Ikan Kuah Asam

Masakan yang berasal dari ibu kota Sulawesi Utara ini terkenal karena rasanya yang segar. Ini adalah hidangan berkuah dengan rempah-rempah dan potongan ikan. Masyarakat Manado menyukai masakan ini dan sangat populer. Hidangan ini tidak hanya menggugah selera, tetapi juga memiliki kadungan nutrisi yang melimpah. Berbeda dengan jenis ikan kuah asam lainnya, ikan kuah asam

khas manado membuat kuahnya lebih bening karena tidak menggunakan campuran kunyit tetapi menggunakan daun kunyitnya saja sebagai aromatic. Sebagian besar orang makan ikan kuah asam dengan cabai rawit utuh yang dimasak bersama ikan.

Pada proses pengembangan produk ini penulis membuat tampilan yang berbeda yaitu : ravioli dengan isi sambal roa lalu dimasak dalam kuah asam dan ditambah kondimen lain seperti *kemangi foam* dan *tobiko*.



Gambar 1.1 Sketsa Ikan Kuah Asam

Sumber : Gambar olahan penulis, 2024

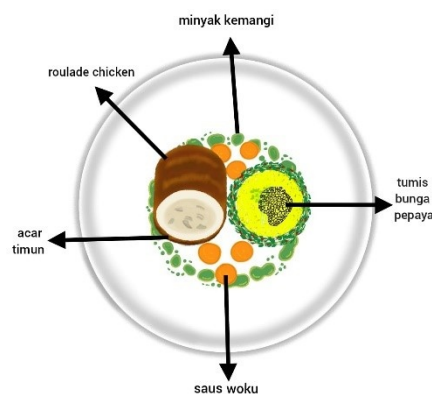
2. Ayam Woku

Daun Woka, yang juga dikenal sebagai daun lontar, awalnya dimanfaatkan oleh suku Minahasa untuk membungkus jenazah, namun seiring waktu, penggunaannya berkembang untuk membungkus berbagai jenis makanan. Oleh karena itu, istilah “woku” berasal dari daun woka yang digunakan sebagai

pembungkus nasi. Ayam woku merupakan hidangan yang menggunakan ayam sebagai bahan utamanya, dimasak dengan bumbu kuning pedas.

Kuliner ini menawarkan perpaduan rasa gurih dan pedas, disertai aroma khas dari berbagai rempah yang menjadikannya begitu menggoda selera. Bumbu woku dapat dibuat dengan daging, ikan, atau jenis *seafood* lainnya selain ayam. Bumbunya yang harus medok dan rasa pedasnya merupakan keunikan dari masakan ini. Ada dua jenis woku yang dibedakan berdasarkan cara memasaknya yaitu Woku belanga yang dimasak menggunakan belanga atau sejenis kuali besar, dan Woku daun dimasak dengan cara membungkusnya menggunakan daun woka, mirip dengan teknik memasak pepes.

Pada pengembangan produk ini, penulis akan menginofasikan dengan membuat *chicken roulade* diisi dengan *chicken mousse* (daging bagian paha yang di haluskan bersama santan, telur, lalu di campur dengan bumbu woku) di *roll* lalu di *pan seared* agar memberikan warna pada *chicken skin* dan di oven untuk menyempurnakan kematangan. Disajikan dengan nasi kuning, tumis bunga pepaya, saus woku, kemangi oil, dan acar timun.



Gambar 1.2 Sketsa Ayam Woku

Sumber : Gambar olahan penulis, 2024

1.4. Tinjau Produk

1.4.1 Jenis Makanan

Konsep yang diusung oleh penulis untuk Pengembangan Sajian Kuliner khas Manado Provinsi Sulawesi Utara menggunakan konsep penyajian *fine dining* untuk tugas akhir pengembangan presentasi produk ini. Menurut Revel, konsep *fine dining* berasal dari Prancis pada abad ke-18 dan 19, ketika restoran dan gaya makan mewah menjadi simbol status sosial. Restoran pertama kali muncul di Paris setelah Revolusi Prancis, ketika koki dari keluarga bangsawan yang bangkrut membuka bisnis mereka.

Menurut Davis et al. (2012) Terdapat berbagai jenis restoran, salah satunya adalah *Fine Dining Restaurant*. Restoran ini menghadirkan standar tertinggi dalam semua aspek, mulai dari mutu hidangan dan minuman, Pelayanan yang prima, fasilitas yang lengkap, serta desain dan dekorasi yang mewah menjadi ciri khas restoran dengan konsep ini, yang biasanya berlokasi di hotel-hotel berbintang empat atau lima. (Irawan,2017). Tata cara penyajian hidangan tradisional dengan sentuhan modern yang lebih sesuai dengan selera dan tren makanan masa kini adalah konsep pengembangan sajian kuliner ini. Ini menghasilkan kombinasi menarik antara warisan kuliner tradisional dengan inovasi dalam penyajian dan bahan-bahan tersebut.

1.4.2 Pengajuan Resep

Resep adalah sekumpulan arahan yang menerangkan cara membuat makanan dari bahan yang siap diolah. Instruksi yang diberikan dalam resep harus tepat dan cermat dalam hal jumlah bahan, cara atau langkah-langkah, pengolahan, sehingga siapapun yang mengikutinya dapat menyiapkan sesuai dengan tujuan resep tersebut. Jumlah informasi yang harus disertakan diatur oleh resep (Caron & Markusen, 2016). Resep-resep yang digunakan oleh penulis berasal dari beragam referensi, seperti buku dan beberapa sumber internet.

TABEL 1.1
IKAN KUAH ASAM (KUAH ASAM)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 200 ml

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|---|--|---|
| 1. | Persiapan | 500 ml 250 gr 30 gr 15 gr 5 gr 10 gr 10 gr 25 gr 2 gr 5 gr 2 gr 5 gr 15 gr 2 gr 25 gr 3 gr 1 gr 2 gr 1 gr | Kaldu Ikan : Air Tulang ikan Bawang merah Bawang putih Merica utuh Jahe Lengkuas Daun bawang Cabe rawit merah Daun bawang Daun kunyit Daun kemangi Lemon cui Jahe Tomat Garam Gula Penyedap Merica | <i>The mise en place</i> <i>Blanched</i> Cuci, iris Cuci, petik daun Ambil airnya Memarkan Potong besar |
| 2. | Hasil | | | |
| 3. | Masukan | 500 ml 250 gr | Air Tulang ikan | Kedalam <i>sauce pan</i> , tunggu sampai mendidih |

TABEL 1.2
IKAN KUAH ASAM (KUAH ASAM)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 200 ml

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|------------------|--|--|--|
| 4. | Tambakan | 30 gr 15 gr 5 gr 10 gr 10 gr 25 gr | Bawang merah Bawang putih Merica utuh Jahe Lengkuas Daun bawang | Lalu <i>simmer</i> , masak selama 15 menit. |
| 5. | Saring | | Kaldu ikan | Lalu pindahkan ke dalam <i>sauce pan</i> bersih |
| 6. | Didihkan | | Kaldu ikan | |
| 7. | Masukan | 2 gr 5 gr 2 gr 5 gr 15 gr 2 gr 25 gr | Cabe rawit merah Daun bawang Daun kunyit Daun kemangi Lemon cui Jahe Tomat | Kedalam kaldu, masak hingga matang. |
| 8. | Seasoning dengan | 3 gr 1 gr 2 gr 1 gr | Garam Gula Penyedap Merica | |
| 9. | Saring | | Kuah | Pisahkan dari aromatik, sehingga hasil kuahnya bening. |

Sumber : resep kuliner tradisional Minahasa, Sulawesi Utara 2021 (dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis).

TABEL 1.3
IKAN KUAH ASAM (SAMBAL ROA)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 25 g

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|---|--|--|
| 1. | Persiapan | 100 gr 25 gr 50 ml 3 gr 1 gr 10 gr 5 gr 10 gr 2 gr 2 gr 20 gr | Ikan roa asap Tomat merah Minyak Garam Gula Bawang merah Bawang putih Cabai merah keriting Cabai rawit merah Daun jeruk Tahu | <i>The mise en place</i> Potong dadu Kupas, cuci Kupas cuci Blanched |
| 2. | Hasil | | | |
| 3. | Panaskan | 50 ml 100 g | Minyak Ikan roa | Goreng ikan roa hingga kecoklatan |
| 4. | Giling | | Ikan roa | Hingga halus, lalu sisihkan. |
| 5. | Haluskan | 10 gr 6 gr 10 gr 2 gr 25 ml | Bawang merah Bawang putih Cabai merah keriting Cabai rawit merah Minyak | Menggunakan blender, hingga halus. |
| 6. | Panaskan | 25 ml | Minyak | Masukan bumbu halus aduk sampai wangi, tambahkan ikan roa |

Sumber : buku kuliner cita rasa pedas, 2019 (dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis). (Wikandari, 2019)

TABEL 1.4
IKAN KUAH ASAM (SAMBAL ROA)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 25 g

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|-----------------------|------------------------|--|
| 7. | Masukan | 25 gr 3 gr 1 gr | Tomat Garam Gula | Aduk rata masak hingga sambal agak mengering |
| 8. | Sisikan | | Sambal roa | |
| 9. | Hancurkan | 20 gr | Tahu | Campurkan tahu dengan sambal roa. |

Sumber : buku kuliner cita rasa pedas, 2019 (dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis). (Wikandari, 2019)

TABEL 1.5
IKAN KUAH ASAM (RAVIOLI)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 30 g

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|--------------|--------------------------------|---|--|
| 1. | Persiapan | 50 gr 20 gr 1 gr 1 ml | Tepung terigu Telur Garam Minyak | <i>The mise en place</i> |
| 2. | Hasil | | | |
| 3. | Campur | 50 gr 20 gr 1 gr 1 ml | Tepung terigu Telur Garam Minyak | Uleni hingga kalis. |
| 4. | Istirahatkan | | | Adonan selama 30 menit didalam lemari pendingin. |
| 5. | Pipihkan | | Adonan pasta | Menggunakan <i>rolling pin</i> . |
| 6. | Cetak | | Adonan pasta | Membentuk bulat, lalu isi dengan sambal roa. |
| 7. | Rebus | | Ravioli sambal roa | Sampai matang. |

Sumber : Buku *The Silver Spoon* Pasta 2009 (dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis).

TABEL 1.6
IKAN KUAH ASAM (KEMANGI *FOAM*)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 2 g

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu Penyajian : dingin

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|----------------------------------|--------------------------------------|---|
| 1. | Persiapan | 15 gr 10 ml 5 gr 150 ml | Kemangi Santan Lecethin Air | <i>The mise en place</i> Cuci, petik daunnya |
| 2. | Panaskan | 150 ml | Air | Untuk merebus kemangi |
| 3. | Masukan | 15 gr | Kemangi | Rebus ingga layu |
| 4. | Haluskan | 15 gr | Kemangi | |
| 5. | Saring | | | Air kemangi, pisahkan dari ampasnya |
| 6. | campur | 15 g 10 ml 5 gr | Kemangi Santan Lecethin | Campur semua bahan menggunakan <i>hand blender</i> . Hingga berbuih |

Sumber : Chef Saif Hasan, 2024 (dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis).

TABEL 1.7
AYAM WOKU (*ROULLADE CHICKEN*)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 100 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|----------------|--|--|--|
| 1. | Persiapan | 200 g 100 g 15 gr 50 ml 35 gr 20 gr 8 gr 1 gr 4 gr | Dada ayam Paha ayam <i>fillet</i> Kemangi Santan Telur <i>Butter</i> Garam Merica Penyedap | <i>The mise en place</i> |
| 2. | hasil | | | |
| 3. | Pisahkan | 200 gr | Dada ayam | Dari kulitnya. |
| 4. | Pipihkan | 200 gr | Dada ayam | Yang telah di lapisi dengan <i>plastic wrap</i> menggunakan pemukul daging. |
| 5. | Membuat mousse | 100 gr 50 ml 35 gr 20 gr 5 gr 3 gr 5 gr | Paha ayam Santan Telur Butter Garam Merica Penyedap | Masukan kedalam <i>chopper</i> lalu campur hingga merata. Masukan adonan ke dalam <i>piring bag</i> . |

TABEL 1.8
AYAM WOKU (*ROULLADE CHICKEN*)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 100 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-------------------|----------|-------------------------|---|
| 6. | susun | | | Dengan urutan kulit, dada ayam yang telah di pipihkan, taburi seluruh permukaan dengan garam, lalu beri <i>chicken mousse</i> , susun kemangi diatasnya kemudian gulung, ikat kedua sisinya dari <i>plastik wrap</i> nya. |
| 7. | istirahatkan | | | Di dalam lemari pendingin sampai <i>chicken roullade</i> terbentuk. |
| 8. | <i>Trushing</i> | | | <i>Chicken roullade</i> dengan rapih. |
| 9. | <i>Pan seared</i> | | <i>Chicken roullade</i> | Pada semua bagian sisinya, hingga warna pada bagian kulitnya <i>golden brown</i> . |
| 10. | Oven | | | <i>Chicken roullade</i> dengan suhu 170 derajat celcius selama 10 menit. |

Sumber : Jules cooking, 2022 (*youtube channel*, dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis).

TABEL 1.9
AYAM WOKU (*WOKU SAUCE*)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 10 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|---|--|--|
| 1. | Persiapan | 10 gr 5 gr 10 gr 3 gr 3 gr 2 g 1 gr 5 gr 1 gr 1 gr 5 gr 1 gr 2 gr 1 g 1 g 2 g 25 ml | Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit Kunyit Jahe Kemiri Kemangi Daun jeruk Daun salam Serai Daun kunyit Garam Gula Merica Penyedap rasa Minyak goreng | <i>The mise en place</i> Kupas, cuci Kupas, cuci Cuci, buang biji Cuci Kupas, cuci, bakar Kupas, cuci Sangrai Cuci Cuci Cuci Cuci, memarkan Cuci |
| 2. | Hasil | | | |
| 3. | Haluskan | 10 gr 5 gr 10 gr 3 gr 3 gr 2 g 1 gr | Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit Kunyit Jahe Kemiri | Semua bahan dengan menggunakan blender. |

TABEL 1.10
AYAM WOKU (*WOKU SAUCE*)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 10 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|------------|--------------------------------------|---|--|
| 4. | Tumis | | Bumbu halus | Sampai tidak bau langu. |
| 5. | Tambahakan | 5 gr 1 gr 1 gr 3 gr 1 gr | Kemangi Daun jeruk Daun salam Serai Daun kunyit | Kedalam bumbu, lalu masak bumbu hingga matang |
| 6. | seasoning | 5 gr 2 g 1 g 2 g | Garam Gula Merica Penyedap rasa | Seasoning bumbu |
| 7. | Saring | | | Saring bumbu yang telah matang sampai mendapatkan hasil yang halus |

Sumber : Chef Juna Roimipandey, 2020 (dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis).

TABEL 1.11
AYAM WOKU (NASI KUNING)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 50 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|---|--|---|
| 1. | Persiapan | | (Bumbu dasar) Bawang merah 20 gr Bawang putih Kemiri 15 gr Kunyit 5 gr Minyak 10 gr 10 ml Bahan nasi kuning : Beras Air 200 gr Santan 300 ml Serai 25 ml Jahe 5 gr Lengkuas 2 gr Daun salam 5 gr Daun jeruk 1 gr Daun pandan 1 gr Garam 1 gr Penyedap 4 gr merica 5 gr 2 gr | <i>The mise en place</i> Kupas, cuci Kupas, cuci Sangrai Kupas, bakar Memarkan Kupas, memarkan Kupas, memarkan |
| 2. | Hasil | | | |
| 3. | Haluskan | 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 15 ml | Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Minyak | Dengan blender sampai halus. |

TABEL 1.12
AYAM WOKU (NASI KUNING)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 50 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|--|---|---|
| 4. | Masukan | 200 g 25 ml | Beras Tumisan bumbu kuning Santan | Kedalam <i>rice cooker</i> lalu aduk rata. |
| 5. | tambahkan | 5 gr 2 gr 5 gr 1 gr 1 gr 1 gr 4 gr 8 gr 2 gr | Serai Jahe Lengkuas Daun salam Daun jeruk Daun pandan Garam Penyedap merica | Masak hingga matang. |

Sumber : Chef Devina Hermawan, 2022 (youtube channel, dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis).

TABEL 1.13
AYAM WOKU (TUMIS BUNGA PEPAYA)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 25 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|--|---|---|
| 1. | Persiapan | 100 gr 10 gr 5 gr 2 gr 5 gr 2 gr 2 gr 5 gr 2 gr 2 gr 5 ml 300 ml 4 gr 1 gr 1 gr 2 gr 10 gr | Bunga pepaya Bawang merah Cabe rawit hijau Jahe Serai Daun jeruk Daun kemangi Daun bawang Daun pandan Daun kunyit Minyak goreng Air Garam Merica Gula Penyedap rasa Asam jawa | <i>The mise en place</i> Cuci bersih Kupas, cuci Cuci Kupas, cuci Cuci, memarkan Cuci, iris halus Cuci Cuci, iris Cuci Cuci, iris halus |
| 2. | Hasil | | | |
| 3. | Rebus | 100 gr 10 gr 3 gr | Bunga pepaya Asam jawa Garam | Rebus daun pepaya hingga empuk (direbus menggunakan asam jawa agar dan garam menghilangkan rasa pahit). Lalu tiriskan. |
| 4. | Haluskan | 10 gr 5 gr 2 gr | Bawang merah Cabai rawit hijau Jahe | Menggunakan blender hingga halus. |
| 5. | Tumis | | Bumbu halus | |

TABEL 1.14
AYAM WOKU (TUMIS BUNGA PEPAYA)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 25 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Panas

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|------------------|--|--|---|
| 6. | Tambahkan | 5 gr 2 gr 2 gr 5 gr 2 gr 2 gr | Serai Daun jeruk Daun kemangi Daun bawang Daun pandan Daun kunyit | Lalu tumis hingga bumbu matang. |
| 7. | Masukan | 100 gr | Bunga pepaya | Dan tambahkan sedikit air |
| 8. | Seasoning dengan | 5 gr 1 gr 1 gr 2 gr | Garam Lada putih Gula Penyedap rasa | Seasoning bunga pepaya yang sudah dimasak |
| 9. | sisihkan | | | |

Sumber : Resep kuliner tradisional Minahasa, Sulawesi Utara 2021
(dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis).

TABEL 1.15
AYAM WOKU (MINYAK KEMANGI)

Halaman : 1

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 5 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Dingin

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|---------------|-------------------|---|
| 1. | Persiapan | 5 gr 40 ml | Kemangi Minyak | <i>The mise en place</i> Petik daunnya, cuci |
| 2. | Hasil | | | |
| 3. | Haluskan | 5 gr 40 ml | Kemangi Minyak | Menggunakan blender sampai halus. |
| 4. | Masak | | | Minyak kemangi hingga matang. Terlihat kemangi dan minyaknya terpisah. |
| 5. | Saring | | | Minyak menggunakan <i>tamy cloth</i> hingga ampasnya terpisah. |

Sumber : Mariska Tracy, 2024 (dengan penyesuaian yang telah dilakukan oleh penulis).

TABEL 1.16
AYAM WOKU (ACAR TIMUN)

Halaman : 1

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Asal Daerah : Manado

Porsi Penyajian : 5 gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Dingin

| NO | METODE | KUANTITI | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|--|---|--|
| 1. | Persiapan | 15 gr 3 gr 5 gr 5 gr 25 ml 250 ml | Timun Bawang putih Garam Gula Cuka Air panas | <i>The mise en place</i> <i>Cut into french cut</i> |
| 2. | Hasil | | | |
| 3. | Masukan | 15 gr 3 gr 2 gr | Timun Bawang putih Merica utuh | Ke dalam jar |
| 4. | Siapkan | 250 ml 5 gr 5 gr 25 ml | Air panas Garam Gula Cuka | Aduk hingga garam dan gula larut |
| 5. | Tuangkan | | Air | Kedalam jar, tutup rapat, lalu diamankan selama 12 jam di dalam chiller. |

Sumber : olahan data penulis, 2024

1.5. Recipe Costing, Selling Price, Dish Costing

Sistem pengendalian biaya menjadi faktor utama dalam meningkatkan efisiensi biaya di sektor kuliner. Dalam Industri makanan dan minuman, istilah ini lebih dikenal sebagai *food cost* dan *beverage cost*. *Food cost* dan *beverage cost* Meliputi seluruh perhitungan biaya yang digunakan untuk menghasilkan menu di restoran, kafe, atau hotel. (Minarizki & Frimayasa, 2023).

Menurut Wiryanata (2022), Harga pokok makanan merujuk pada keseluruhan biaya yang diperlukan untuk mempersiapkan atau mengolah satu porsi makanan hingga siap disajikan kepada pelanggan. Dalam industri perhotelan, harga pokok ini dapat diklasifikasikan menjadi dua jenis, yaitu harga pokok makanan standar (*standard food cost*) dan harga pokok makanan aktual (*actual food cost*). Harga pokok makanan standar dihitung berdasarkan penerapan biaya pada resep standar yang digunakan dalam pembuatan makanan. Sementara itu, harga pokok makanan aktual merupakan biaya sesungguhnya yang dikeluarkan selama proses produksi makanan berlangsung. dalam periode tertentu. Harga pokok makanan standar adalah 35% hingga 40% dari harga jual, dan ada toleransi 1% untuk penyimpangan dari ukuran baku. (Ekonomi & Akuntansi, 2024). Di bawah ini terdapat daftar biaya standar resep yang diambil dari harga pasar yang diperoleh melalui internet.

TABEL 1.17
RECIPE COSTING IKAN KUAH ASAM

| IKAN KUAH ASAM | | | | | | | |
|----------------------|----------------------|-----------|-----------------------|-----------|--------|-------------|-----------|
| No | Bahan | Kuantitas | | Pasar | | Harga Total | |
| | | Jumlah | Satuan | Harga | Satuan | | |
| 1 | Bawang merah | 60 | gr | Rp 30,000 | kg | Rp | 1,800 |
| 2 | Bawang putih | 35 | gr | Rp 32,000 | kg | Rp | 1,120 |
| 3 | Cabai merah keriting | 10 | gr | Rp 32,000 | kg | Rp | 320 |
| 4 | Cabai rawit merah | 4 | gr | Rp 50,000 | kg | Rp | 200 |
| 5 | Daun bawang | 30 | gr | Rp 3,500 | 100 gr | Rp | 1,050 |
| 6 | Daun jeruk | 2 | gr | Rp 5,000 | 50 gr | Rp | 200 |
| 7 | Daun Kemangi | 20 | gr | Rp 5,500 | 100 gr | Rp | 1,100 |
| 8 | Daun kunyit | 2 | gr | Rp 3,000 | 50 gr | Rp | 120 |
| 9 | Dill | 2 | gr | Rp 7,500 | 100 gr | Rp | 150 |
| 10 | Garam | 7 | gr | Rp 5,000 | 250 gr | Rp | 140 |
| 11 | Gula | 2 | gr | Rp 18,500 | kg | Rp | 37 |
| 12 | Ikan roa asap | 100 | gr | Rp 20,000 | 100 gr | Rp | 20,000 |
| 13 | Jahe | 12 | gr | Rp 6,000 | 100 gr | Rp | 720 |
| 14 | Lecethin | 5 | gr | Rp 30,000 | 500 gr | Rp | 300 |
| 15 | lemon cui | 15 | gr | Rp 21,000 | kg | Rp | 315 |
| 16 | Merica | 6 | gr | Rp 1,000 | 1 gr | Rp | 6,000 |
| 17 | Minyak | 30 | ml | Rp 25,000 | l | Rp | 750 |
| 18 | Penyedap | 2 | gr | Rp 13,000 | 80 gr | Rp | 325 |
| 19 | Santan | 10 | ml | Rp 4,000 | 65 ml | Rp | 615.38 |
| 20 | Tahu | 10 | gr | Rp 5,000 | 250 gr | Rp | 200 |
| 21 | Telur | 20 | gr | Rp 29,000 | kg | Rp | 580 |
| 22 | Tepung terigu | 50 | gr | Rp 14,000 | kg | Rp | 700 |
| 23 | Tomat | 50 | gr | Rp 13,000 | kg | Rp | 650 |
| 24 | Tulang Ikan | 250 | gr | Rp 12,000 | kg | Rp | 3,000 |
| 25 | Tobiko | 5 | gr | Rp 45,000 | 50 gr | Rp | 4,500 |
| FOOD COST 25% | | | RECIPE COSTING | | | Rp | 44,892 |
| | | | DISH COSTING | | | Rp | 22,446.19 |
| | | | SELLING PRICE | | | Rp | 89,785 |
| | | | ROUNDING PRICE | | | Rp | 90,000 |

Sumber : Olahan data Penulis, 2024

TABEL 1.18
RECIPE COSTING AYAM WOKU

| AYAM WOKU | | | | | | |
|-------------------------|-------------------|-----------|-----------------------|-----------|--------|--------------|
| No | Bahan | Kuantitas | | Pasar | | Harga Total |
| | | Jumlah | Satuan | Harga | Satuan | |
| 1 | Asam jawa | 10 | gr | Rp 5,000 | 100 gr | Rp 500 |
| 2 | Bawang merah | 40 | gr | Rp 30,000 | kg | Rp 1,200 |
| 3 | Bawang putih | 20 | gr | Rp 32,000 | kg | Rp 640 |
| 4 | Beras | 100 | gr | Rp 17,000 | kg | Rp 1,700 |
| 5 | Bunga pepaya | 100 | gr | Rp 10,000 | 100 g | Rp 10,000 |
| 6 | Butter | 20 | gr | Rp 25,000 | 100 g | Rp 5,000 |
| 7 | Cabai merah | 10 | gr | Rp 30,000 | kg | Rp 300 |
| 8 | Cabai rawit hijau | 5 | gr | Rp 50,000 | kg | Rp 250 |
| 9 | Cabai rawit merah | 5 | gr | Rp 50,000 | kg | Rp 250 |
| 10 | Dada ayam | 200 | gr | Rp 45,000 | kg | Rp 9,000 |
| 11 | Daun bawang | 5 | gr | Rp 3,500 | 100 gr | Rp 175 |
| 12 | Daun jeruk | 4 | gr | Rp 5,000 | 100 gr | Rp 200 |
| 13 | Daun Kemangi | 27 | gr | Rp 5,500 | 100 gr | Rp 1,485 |
| 14 | Daun kunyit | 5 | gr | Rp 1,000 | 10 gr | Rp 500 |
| 15 | Daun pandan | 5 | gr | Rp 4,000 | 50 gr | Rp 400 |
| 16 | Daun salam | 5 | gr | Rp 2,500 | 100 gr | Rp 125 |
| 17 | Garam | 20 | gr | Rp 5,000 | 250 g | Rp 400 |
| 18 | Gula | 2 | gr | Rp 18,500 | kg | Rp 37 |
| 19 | Jahe | 6 | gr | Rp 6,000 | 100 gr | Rp 360 |
| 20 | Kemiri | 6 | gr | Rp 20,000 | kg | Rp 120 |
| 21 | Kunyit | 13 | gr | Rp 9,000 | 500 g | Rp 234 |
| 22 | Lengkuas | 5 | gr | Rp 15,000 | kg | Rp 75 |
| 23 | Merica | 7 | gr | Rp 1,000 | 1 g | Rp 7,000 |
| 24 | Minyak | 50 | ml | Rp 25,000 | l | Rp 1,250 |
| 25 | Paha ayam | 100 | gr | Rp 45,000 | kg | Rp 4,500 |
| 26 | Penyedap rasa | 10 | gr | Rp 13,000 | 80 gr | Rp 1,625.00 |
| 27 | Santan | 50 | ml | Rp 4,000 | 65 ml | Rp 3,076.92 |
| 28 | Serai | 15 | gr | Rp 12,000 | kg | Rp 180 |
| 29 | Telur | 30 | gr | Rp 29,000 | kg | Rp 870 |
| 30 | Timun | 15 | gr | Rp 15,000 | kg | Rp 225 |
| FOOD COSTING 25% | | | RECIPE COSTING | | | Rp 51,678 |
| | | | DISH COSTING | | | Rp 25,838.96 |
| | | | SELLING PRICE | | | Rp 103,356 |
| | | | ROUNDING | | | Rp 104,000 |

Sumber : Olahan data Penulis, 2024

TABEL 1.19
RECIPE COSTING NILAI JUAL

| No | Nama Menu | <i>Recipe Costing for 2</i> | <i>Dish Costing for 1</i> | <i>Selling Price for 1</i> | <i>Rounding Price</i> |
|--------------|----------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| 1 | Ikan Kuah Asam | Rp 44,892 | Rp 22,446 | Rp 89,785 | Rp 90,000 |
| 2 | Ayam woku | Rp 51,678 | Rp 25,839 | Rp 103,356 | Rp 104,000 |
| TOTAL | | Rp 96,570 | Rp 48,285 | Rp 193,141 | Rp 194,000 |

Sumber : Olahan penulis, 2024

Dari tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa total *Recipe Costing* untuk 2 porsi adalah sebanyak Rp **Rp 96,570**. Sedangkan, total dari *Dish Costing* untuk 1 porsi adalah sebanyak **Rp 48,285**. Dan harga jual dari Dua menu Pengembangan Produk Ayam Woku dan Ikan Kuah Asam Khas Kota Manado, Sulawesi Utara ini senilai **Rp 193,141**. Yang dibulatkan nilainya menjadi **Rp 194,000**. Dengan perhitungan presentase penjualan produk, sebagai berikut:

TABEL 1.20 *PRESENTASE MENU*

| No | Nama | Presentase |
|----|----------------|------------|
| 1 | Ikan Kuah Asam | 25 % |
| 2 | Ayam Woku | 25 % |

1.6. Nutritional Value

Istilah "nutrisi" berasal dari kata "nutrition," yang dalam bahasa Indonesia lebih dikenal sebagai "gizi," merujuk pada asupan makanan yang mendukung kesehatan dan fungsi tubuh. Makanan yang kita konsumsi mengandung berbagai nutrisi atau zat gizi, meskipun tidak semua jenis makanan menyediakan nutrisi esensial yang dibutuhkan tubuh untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan. Pola konsumsi makanan sangat memengaruhi status gizi seseorang. Kesehatan seseorang bergantung pada mutu dan jumlah makanan yang dikonsumsi. Kualitas makanan dilihat dari ada tidaknya nutrisi yang dibutuhkan tubuh dalam menu tersebut, sedangkan kuantitasnya mengacu pada jumlah setiap nutrisi yang diperlukan tubuh. Jika makanan yang dikonsumsi mampu mencukupi kebutuhan tubuh baik secara kualitas maupun kuantitas, maka tubuh dapat mencapai kondisi kesehatan yang ideal.

Berdasarkan Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS), rata-rata kebutuhan energi harian dari karbohidrat adalah berkisar antara 60 hingga 70 persen, protein sekitar 10 hingga 15 persen, dan lemak antara 10 hingga 25 persen. Selain itu, tubuh juga memerlukan berbagai vitamin dan mineral termasuk vitamin A, B, C, D, E, serta zat besi, seng, tembaga, dan mangan, di antara lainnya (Putri Rahmi, 2019).

TABEL 1.21
NUTRITIONAL VALUE IKAN KUAH ASAM

| No | Bahan | Kuantitas (gr/ml) | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Gula (gr) |
|---------------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------|
| 1 | Bawang merah | 60 | 25 | 6.07 | 0.05 | 0.55 | 2.57 |
| 2 | Bawang putih | 35 | 52 | 11.57 | 0.18 | 2.23 | 0.35 |
| 3 | Cabai merah keriting | 10 | 4 | 0.8 | 0.04 | 0.17 | 0.48 |
| 4 | Cabai rawit merah | 4 | 13 | 2.27 | 0.69 | 0.48 | 0.41 |
| 5 | Daun bawang | 30 | 10 | 2.2 | 0.06 | 0.55 | 0.7 |
| 6 | Daun jeruk | 2 | 0 | 0.08 | 0 | 0.01 | 0.01 |
| 7 | Daun Kemangi | 20 | 5 | 0.87 | 0.12 | 0.51 | 0.06 |
| 8 | Daun Kunyit | 2 | 1 | 0.1 | 0 | 0.1 | 0 |
| 9 | Garam | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | Gula | 2 | 8 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 11 | Ikan roa asap | 100 | 150 | 0 | 5 | 20 | 0 |
| 12 | Jahe | 12 | 10 | 2.13 | 0.09 | 0.22 | 0.2 |
| 13 | lemon cui | 5 | 1 | 0.47 | 0.02 | 0.06 | 0.12 |
| 15 | Merica | 6 | 20 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| 16 | Minyak | 50 | 400 | 0 | 45 | 0 | 0 |
| 17 | Penyedap | 2 | 5 | 1 | 0 | 0 | 0.5 |
| 18 | Santan | 10 | 23 | 0.55 | 2.38 | 0.23 | 0.33 |
| 19 | Telur | 20 | 29 | 0.15 | 1.99 | 2.52 | 0.15 |
| 20 | Tepung terigu | 50 | 182 | 38.16 | 0.49 | 5.16 | 0.14 |
| 21 | Tomat | 35 | 6 | 1.37 | 0.07 | 0.31 | 0.92 |
| 22 | Tulang Ikan | 250 | 225 | 0 | 2.5 | 37 | 0 |
| Total | | | 1169 | 73.79 | 58.68 | 70.1 | 8.94 |
| <i>Per Portion</i> | | | 584.5 | 36.895 | 29.34 | 35.05 | 4.47 |

Sumber : Olahan Penulis, 2024

TABEL 1.22
NUTRITIONAL VALUE AYAM WOKU

| No | Bahan | Kuantitas (gr/ml) | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Gula (gr) |
|---------------------------|----------------------|----------------------|------------------|---------------|---------------|-----------------|--------------|
| 1 | Asam jawa | 10 | 24 | 6.25 | 0.06 | 0.28 | 5.74 |
| 2 | Bawang merah | 40 | 17 | 4.04 | 0.03 | 0.37 | 1.71 |
| 3 | Bawang putih | 20 | 30 | 6.61 | 0.1 | 1.27 | 0.2 |
| 4 | Beras | 100 | 361 | 79.48 | 0.59 | 6.75 | 0.04 |
| 5 | Bunga pepaya | 100 | 42 | 8.79 | 0.47 | 1.67 | 4.51 |
| 6 | Butter | 20 | 147 | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 7 | Cabai merah | 10 | 3 | 0.73 | 0.03 | 0.15 | 0.42 |
| 8 | Cabai rawit hijau | 5 | 16 | 2.83 | 0.86 | 0.6 | 0.52 |
| 9 | Cabai rawit merah | 5 | 16 | 2.83 | 0.86 | 0.6 | 0.52 |
| 10 | Dada ayam | 200 | 390 | 0 | 15.44 | 59.1 | 0 |
| 11 | Daun bawang | 5 | 2 | 0.37 | 0.01 | 0.09 | 0.12 |
| 12 | Daun jeruk | 4 | 0 | 0.16 | 0 | 0.01 | 0.03 |
| 13 | Daun Kemangi | 27 | 7 | 1,17 | 0.16 | 0.69 | 0.08 |
| 14 | Daun Kunyit | 5 | 1 | 0.1 | 0 | 0.1 | 0 |
| 15 | Daun Pandan | 5 | 1 | 0.1 | 0 | 0.1 | 0 |
| 16 | Daun salam | 5 | 9 | 2.25 | 0.25 | 0.23 | 0 |
| 17 | Garam | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18 | Gula | 2 | 8 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 19 | Jahe | 6 | 5 | 1.07 | 0.05 | 0.11 | 0.1 |
| 20 | Kemiri | 6 | 41 | 0.83 | 4.32 | 0.55 | 0.24 |
| 21 | Kunyit | 13 | 46 | 8.44 | 1.28 | 1.02 | 0.42 |
| 22 | Lengkuas | 5 | 1 | 0.22 | 0.03 | 0.07 | 0.09 |
| 23 | Merica | 7 | 23 | 4.67 | 0 | 0 | 0 |
| 24 | Minyak | 60 | 491 | 0 | 54.55 | 0 | 0 |
| 25 | Paha ayam | 100 | 119 | 0 | 3.91 | 19.65 | 0 |
| 26 | Penyedap rasa | 15 | 30 | 3 | 0.75 | 0.45 | 0 |
| 27 | Santan | 50 | 115 | 2.77 | 11.92 | 1.15 | 1.67 |
| 28 | Serai | 15 | 15 | 3.8 | 0.07 | 0.27 | 0 |
| 29 | Telur | 30 | 44 | 0.23 | 2.98 | 3.77 | 0.23 |
| Total | | | 2004 | 29.48 | 114.72 | 99.05 | 18.64 |
| <i>Per Portion</i> | | | 1002 | 14.74 | 57.36 | 49.525 | 9.32 |

Sumber : Olahan Penulis, 2024

TABEL 1.23
NILAI NUTRISI

| No | Nama | Porsi | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Gula (gr) |
|---------------------------|----------------|-------|---------------|---------------|--------------|---------------|--------------|
| 1 | Ikan Kuah Asam | 2 | 1169 | 73.79 | 58.68 | 70.1 | 8.94 |
| 2 | Ayam Woku | 2 | 2004 | 29.48 | 114.72 | 99.05 | 18.64 |
| TOTAL | | | 3173 | 103.27 | 173.4 | 169.15 | 27.58 |
| <i>Per Portion</i> | | | 1,586 | 88.53 | 86.7 | 84.57 | 13.79 |

Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.7 Tempat dan Waktu Penelitian

1.7.1 Lokasi Penelitian

Tahapan uji coba dalam penelitian pengembangan produk, presentasi dan penilaian pengembangan produk akan dilaksanakan di Nusantara Kitchen, Politeknik pariwisata NHI Bandung.

1.7.2 Waktu Penelitian

Penulis memulai penelitian pengembangan produk sejak bulan September 2024.