

# **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 kekayaan 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 apit 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 terarik 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, Progaram 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 Dinning 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

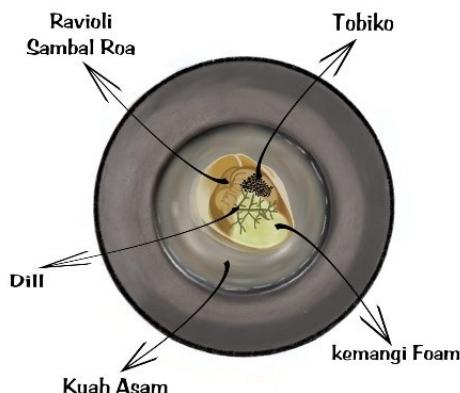
Ada beberapa gabungan produk yang ingin dipresentasikan berdasarkan  
 rangkaian menu diatas, dan penjelasannya adalah sebagai berikut :

#### 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

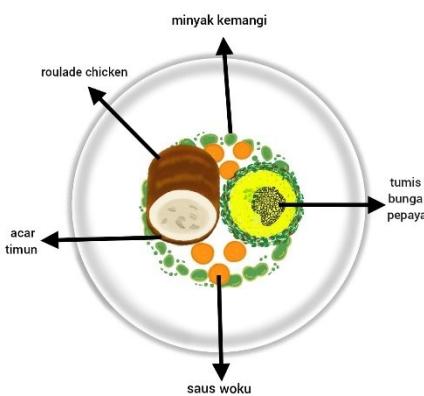
## 2. Ayam Woku

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 menginovasikan dengan membuat *chicken roullade* 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		<b>Kaldu Ikan :</b> 500 ml Air 250 gr Tulang ikan 30 gr Bawang merah 15 gr Bawang putih 5 gr Merica utuh 10 gr Jahe 10 gr Lengkuas 25 gr Daun bawang  2 gr Cabe rawit merah 5 gr Daun bawang 2 gr Daun kunyit 5 gr Daun kemangi 15 gr Lemon cui 2 gr Jahe 25 gr Tomat 3 gr Garam 1 gr Gula 2 gr Penyedap 1 gr 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.	Pipikan	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 <i>Butter</i> Garam Merica Penyedap	Masukan kedalam <i>chopper</i> lalu campur hingga merata.  Masukan adonan ke dalam <i>piping 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		Bawang merah 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	<i>The mise en place</i> Kupas, cuci Kupas, cuci Cuci, buang biji Cuci Kupas, cuci, bakar Kupas, cuci Sangrai Cuci Cuci Cuci, memarkan Cuci Garam Gula Merica Penyedap rasa Minyak goreng
2.	Hasil			
3.	Haluskan		10 gr 5 gr 10 gr 3 gr 3 gr 2 g 1 gr	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 Bawang putih Kemiri Kunyit Minyak 10 gr 10 ml Bahan nasi kuning : Beras Air 200 gr 300 ml 25 ml 5 gr 2 gr 5 gr 1 gr 1 gr 1 gr 4 gr 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 (youtoube 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		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 diamakan 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**

<b>IKAN KUAH ASAM</b>						
<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>		<b>Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
		<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Satuan</b>	
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	1	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
<b>FOOD COST 25%</b>		<b>RECIPE COSTING</b>			Rp 44,892	
		<b>DISH COSTING</b>			Rp 22,446.19	
		<b>SELLING PRICE</b>			Rp 89,785	
		<b>ROUNDING PRICE</b>			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	1	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
<i>FOOD COSTING 25%</i>						<i>RECIPE COSTING</i>
						<i>DISH COSTING</i>
						<i>SELLING PRICE</i>
						<i>ROUNDING</i>
						Rp 51,678
						Rp 25,838.96
						Rp 103,356
						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
	<b>TOTAL</b>	<b>Rp 96,570</b>	<b>Rp 48,285</b>	<b>Rp 193,141</b>	<b>Rp 194,000</b>

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
<b>Total</b>		<b>1169</b>	<b>73.79</b>	<b>58.68</b>	<b>70.1</b>	<b>8.94</b>	
<b>Per Portion</b>		<b>584.5</b>	<b>36.895</b>	<b>29.34</b>	<b>35.05</b>	<b>4.47</b>	

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
<b>Total</b>		<b>2004</b>	<b>29.48</b>	<b>114.72</b>	<b>99.05</b>	<b>18.64</b>	
<b>Per Portion</b>		<b>1002</b>	<b>14.74</b>	<b>57.36</b>	<b>49.525</b>	<b>9.32</b>	

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
<b>TOTAL</b>			<b>3173</b>	<b>103.27</b>	<b>173.4</b>	<b>169.15</b>	<b>27.58</b>
<i>Per Portion</i>			<b>1,586</b>	<b>88.53</b>	<b>86.7</b>	<b>84.57</b>	<b>13.79</b>

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.