

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pariwisata memiliki kaitan yang erat dengan upaya pelestarian suatu budaya. Dalam budaya masyarakat Betawi, Soto Tangkar yang merupakan sebuah hidangan berbahan dasar tangkar dan jeroan, dipercaya merupakan hasil akulturasi antar budaya Betawi, Arab, dan Belanda pada masa kolonial. Kuliner tradisional sendiri merupakan salah satu aspek yang membangun identitas suatu budaya yang terbentuk melalui interaksi sejarah panjang. Penggunaan rempah seperti kemiri dan santan mencerminkan juga adaptasi bahan lokal dengan teknik memasak pendatang. (Wibowo, 2020)

Hal tersebut juga berlaku pada daerah seperti Lombok yang kaya akan kekayaan alam seperti Gunung Rinjani dan Pantai Senggigi, diantaranya juga Lombok menjadikan kuliner sebagai pariwisata utamanya. Ayam Taliwang yang konon merupakan hidangan khusus untuk menjamu bangsawan Kerajaan Selaprang pada abad ke -17. Resep Ayam Taliwang sendiri telah diwariskan secara turun temurun di kalangan masyarakat Sasak. (Arifin, 2019)

Jakarta sebagai ibukota menjadi pusat urbanisasi yang mempengaruhi tren kuliner budaya Betawi, termasuk popularitas Soto Tangkar. Masyarakat urban yang cenderung mencari hidangan cepat saji namun otentik cenderung mendorong inovasi tanpa meninggalkan akar tradisi. Pernyataan tersebut membuktikan alasan mengapa 65% usaha kuliner di Jakarta mengombinasikan menu tradisional dengan konsep modern. (Badan Pusat Statistik , 2023)

Tren kuliner Lombok dipengaruhi oleh peningkatan wisatawan domestik dan internasional yang mencari pengalaman gastronomi yang unik. Destinasi wisata alam Lombok kerap mengembangkan wisata kuliner juga sebagai daya tarik tambahan. Pada tahun 2023, 40% wisatawan tercatat mengonsumsi Ayam Taliwang selama berkunjung ke Lombok, menjadikan hidangan tersebut hidangan paling populer. (Dinas Pariwisata NTB, 2022)

Pemilihan Soto Tangkar sebagai hidangan yang akan disajikan didukung oleh ketersediaan bahan baku sapi dan kelapa pada wilayah pesisir Betawi. Kondisi geografis suatu daerah menentukan jenis bahan yang mayoritas akan digunakan dalam kuliner lokal daerah tersebut. Betawi sebagai penghasil kelapa terbesar di daerah Jawa Barat, mendukung penggunaan santan sebagai bahan utama kuah Soto Tangkar. (Pratiwi, 2021)

Penulis memilih hidangan Ayam Taliwang karena penggunaan ayam kampung dan cabai rawit sebagai bahan utama hidangan ini. Masyarakat kepulauan cenderung menggunakan bahan pedas dalam hidangan sehari-hari, penggunaan daging ayam karena merupakan komoditas yang mudah ditemui dan dibudidayakan. Lombok sebagai produsen cabai terbesar ketiga di Indonesia juga, merupakan alasan utama mengapa adanya penggunaan cabai dalam bumbu Ayam Taliwang. (Marzuki, 2020)

Soto Tangkar adalah salah satu representasi autentik dari kuliner Betawi yang merefleksikan sejarah sosial dan kreativitas masyarakat lokal dalam menghadapi keterbatasan. Menurut (Dewantara, 2021), hidangan ini bermula pada masa kolonial ketika masyarakat Betawi hanya mendapatkan potongan daging yang

kurang diminati oleh kalangan elite, seperti iga sapi dengan sedikit daging yang disebut “tangkar”. Dalam situasi keterbatasan bahan, masyarakat Betawi tidak hanya mampu menciptakan hidangan yang layak konsumsi, tetapi bahkan menghasilkan sajian berkelas dengan rasa kaya rempah. Soto Tangkar dimasak dengan santan dan berbagai bumbu khas Indonesia seperti serai, lengkuas, ketumbar, dan bawang merah-putih, yang menghasilkan kuah kental dengan aroma menggoda. Lebih dari sekadar makanan, Soto Tangkar juga berperan sebagai simbol adaptasi budaya dan kuliner yang mampu bertahan hingga kini. Dalam konteks kuliner modern, Soto Tangkar telah mengalami banyak inovasi, namun tetap mempertahankan karakter aslinya sebagai makanan rakyat yang penuh cita rasa. Hal ini menjadikan Soto Tangkar tidak hanya sebagai hidangan pengganjal lapar, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya Betawi yang terus dihidupkan dalam lanskap urban Jakarta.

Ayam Taliwang adalah hidangan khas Lombok yang terkenal dengan keunggulan cita rasa, keunikan teknik pengolahan, dan nilai budayanya. Hidangan ini menggunakan ayam kampung muda yang diolah dengan bumbu halus khas seperti cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, dan tomat, menghasilkan perpaduan rasa pedas, gurih, dengan aroma asap yang khas. Proses pemanggangan perlahan (*slow grilling*) tidak hanya memperkaya rasa tetapi juga menjaga kelembutan daging, menjadikannya hidangan yang nikmat dan estetik. Selain keunggulan rasa, Ayam Taliwang juga memiliki nilai budaya tinggi, sering disajikan dalam acara adat Sasak sebagai simbol penghormatan kepada tamu. Di tengah pesatnya industri kuliner modern, Ayam Taliwang tetap mempertahankan keasliannya sekaligus beradaptasi dengan standar pariwisata, sehingga menjadi

salah satu kuliner Indonesia yang diakui hingga tingkat internasional (Dinas Pariwisata NTB, 2023).

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian *Food Presentation* Modifikasi Penyajian Hidangan Soto Tangkar Khas Betawi dan Ayam Taliwang Khas Lombok antara lain adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademik

Tugas akhir *Food Presentation* penulis dibuat sebagai persyaratan dalam menyelesaikan Tugas Akhir program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- 1) Penelitian ini bertujuan untuk mengasah kemampuan penulis dalam membuat sebuah hidangan tradisional menggunakan teknik dan metode memasak yang telah dipelajari ataupun diajarkan di Program Studi Seni Kuliner.
- 2) Melatih kemampuan penulis dalam merancang dan membuat menu
- 3) Memperluas keahlian dan pengetahuan penulis dalam dunia fine dining.
- 4) Memperkenalkan kembali hidangan-hidangan khas Indonesia dalam bentuk penyajian modern.
- 5) Memberikan ide usaha untuk hidangan-hidangan tradisional agar kembali dikenal oleh masyarakat umum.

1.3 Usulan Menu

Penulis akan menampilkan 2 jenis hidangan dari daerah yang berbeda, yaitu Soto Tangkar khas Betawi sebagai *Soup* dan Ayam Taliwang khas Lombok sebagai *Main Course* dengan konsep *fine dining*. Berikut adalah penjelasan tentang hidangan yang akan penulis tampilkan.

1.3.1 Perencanaan Menu

Penulis akan menggunakan konsep penyajian *fine dining* dengan sedikit sentuhan gastronomi modern tanpa mengurangi bahan-bahan atau aspek tradisional dari hidangan yang dipilih.

1.3.2 Rangkaian Menu

Menu yang penulis usulkan adalah Soto Tangkar sebagai sup dan Ayam Taliwang sebagai hidangan utama (Main Course).

1.3.3. Matriks Menu

Berikut merupakan rangkaian matriks menu yang penulis olah untuk menjelaskan hidangan yang akan dipresentasikan secara jelas:

TABEL 1 MATRIKS MENU

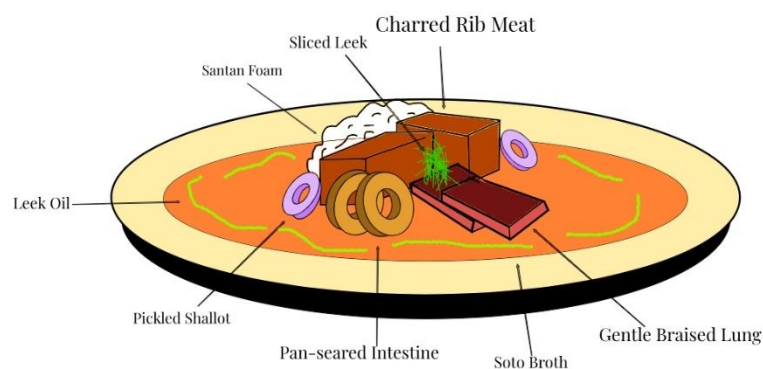
Nama Menu	Bahan Utama	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Metode
Soto Tangkar	Tangkar Sapi, Usus Sapi, Paru Sapi	Kental, namun tidak begitu Pekat	Merah	Gurih, Pekat	Gurih	<i>Pan-sear, Blanching</i>
Ayam Taliwang	Dada Ayam Fillet	<i>Juicy</i> , Empuk sedikit berserat	Cokelat, terkaramelisasi	Pedas, Gurih, Asin	Rempah	<i>Sous-vide, Panggang</i>

(Sumber: Sumber Ahli dan Olahan penulis, 2025)

1.3.4. Deskripsi Menu

Pada akarnya, Soto Tangkar adalah sebuah hidangan yang lahir dari hasil kreatifitas masyarakat Betawi yang minim akan bahan makanan pada era kolonial, penulis akan mengolah hidangan ini dengan bahan-bahan otentik dan menggunakan unsur-unsur filosofis yang identik dengan budaya Betawi dan hidangan ini sendiri. Soto Tangkar akan disajikan dengan daging tangkar/iga yang telah dimasak secara bersamaan dengan kuah soto lalu diiris dan di *torch*, didampingi dengan usus sapi yang akan dimasak menggunakan teknik *pan-sear* dan bagian paru sapi yang akan dimasak menggunakan teknik *gentle braising*. Hidangan ini akan disajikan menggunakan soup bowl dengan penyajian kuah secara terpisah menggunakan teko dan dituang ketika akan disajikan. Soto akan dilengkapi dengan acar bawang merah untuk memberikan *acidity* pada hidangan dan santan *foam*.

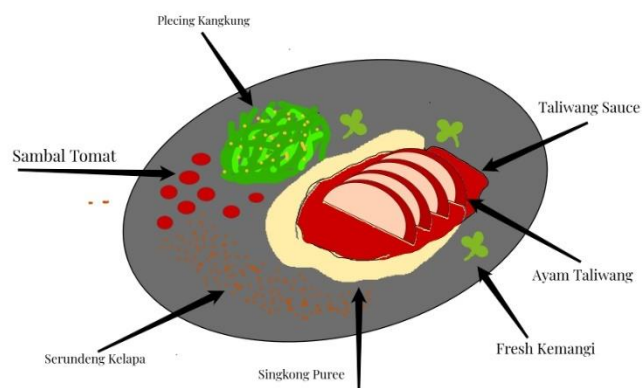
GAMBAR 1 SKETSA SOTO TANGKAR



(Sumber: Olahan penulis, 2025)

Ayam Taliwang secara filosofis merupakan hidangan yang disajikan kepada tamu ataupun pendatang luar yang bertamu ke daerah lombok, rasa dari hidangan ini sendiri didominasi dengan pedas karena penggunaan cabai yang khas dengan hidangan daerah lombok. Penyajian hidangan Ayam Taliwang penulis akan berkonsep steak, ayamnya sendiri akan dimasak dengan teknik grill didampingi dengan singkong puree yang akan di *infuse* menggunakan daun jeruk dan plecing kangkung, didampingi oleh sambal tomat untuk memberikan sensasi segar.

GAMBAR 2 SKETSA AYAM TALIWANG



(Sumber: Olahan penulis, 2025)

1.4 Tinjauan Produk

Berikut adalah penjelasan dari hidangan yang akan dipresentasikan penulis dalam tugas akhir berjudul **Modifikasi Penyajian Hidangan Soto Tangkar Khas Betawi dan Ayam Taliwang Khas Lombok**.

1.4.1 Tema Masakan

Fine dining merupakan pengalaman kuliner yang menggabungkan seni, budaya, dan filosofi dalam penyajian makanan. Hidangan yang disajikan

mencerminkan estetika secara visual, harmoni rasa, dan narasi filosofis yang mendalam. Para ahli pun menekan bahwa setiap elemen yang digunakan dalam *fine dining* mulai dari teknik *mise en place* hingga koreografi pelayanan, merupakan manifestasi sistem nilai yang kompleks tentang keindahan, kekuasaan, dan makna eksistensial manusia dalam konteks gastronomi.

Setiap hidangan dalam suatu penyajian *fine dining* memiliki narasi tersendiri. Setiap hidangan dapat menjadi sebuah media seni dalam menyampaikan cerita atau emosi, layaknya dari segi penggunaan bahan lokal yang dapat merefleksikan cerita dan etika keberlanjutan atau identitas budaya suatu wilayah. Dipopulerkan oleh Rene Redzepi di Noma sejak tahun 2015, menggunakan metode penyajian ini sebagai media edukatif dan afektif yang menyentuh hati dan pikiran tamu untuk menjadikan rasa sebagai pengalaman yang bermakna, sehingga dapat menginspirasi kesadaran, penghargaan, bahkan komitmen untuk melestarikan budaya dan lingkungan untuk menjadi sumber kelezatan itu sendiri. Contohnya ketika seorang koki menyajikan sebuah hidangan menggunakan bahan-bahan lokal dengan narasi tentang asal-usul hidangan atau bahan yang digunakan, metode pengolahannya yang tradisional, dan makna budayanya—maka kelezatan yang dirasakan tidak hanya bersifat sensorik, namun juga membawa pesan ekologis dan kultural. Tamu yang awalnya hanya menikmati rasa dan penampilan, perlahan dapat merasakan dari sisi emosionalnya—sumber bahan hidangan tersebut, masyarakat yang menjaganya, hingga lokasi alam tempat bahan tersebut ditumbuh.

Pada tugas akhir yang penulis buat ini, penulis memutuskan untuk menyajikan dua hidangan dengan tema filosofis dari daerah asal setiap hidangan.

1.4.2 Jenis Masakan

Sup merupakan salah satu hidangan cair yang lazim disajikan sebagai pembuka dalam sebuah rangkaian makan. Fungsinya tidak hanya membangkitkan selera, tetapi juga memberikan kesan awal terhadap keseluruhan pengalaman bersantap. Katz (2012) mengelompokkan sup ke dalam dua jenis utama, yaitu sup bening dan sup kental. Sup bening, seperti kaldu atau consommé, umumnya memiliki cita rasa yang ringan dan segar. Sebaliknya, sup kental seperti chowder atau bisque memiliki tekstur yang lebih pekat, serta biasanya mengandung bahan tambahan seperti sayuran, daging, atau makanan laut.

Lebih jauh, sup tidak hanya berfungsi sebagai sajian pembuka, tetapi juga merepresentasikan keterampilan memasak yang berakar kuat pada tradisi kuliner. Bourdain (2000) menyatakan bahwa sup merupakan salah satu bentuk masakan paling mendasar, mengingat hampir setiap budaya memiliki interpretasi khasnya sendiri terhadap hidangan ini. Dalam praktik kuliner modern, sup juga kerap dijadikan medium untuk bereksperimen dan mengekspresikan kreativitas, baik dari segi rasa maupun kombinasi bahan, sehingga menghadirkan pengalaman yang tidak hanya mengenyangkan, tetapi juga menggugah secara emosional dan estetis.

Hidangan utama, atau main course, merupakan komponen sentral dalam suatu rangkaian makan yang biasanya disajikan setelah sup atau hidangan pembuka. McGee (2004) menjelaskan bahwa bagian ini sering kali menjadi fokus utama dalam sebuah menu, karena dirancang untuk memberikan pengalaman makan yang utuh—baik dari segi cita rasa, porsi, maupun tampilan. Hidangan utama umumnya menonjolkan sumber protein seperti daging, ikan, atau bahan nabati, yang diolah melalui berbagai teknik memasak sesuai karakteristik masing-masing bahan.

Lebih lanjut, Bourdain (2000) menegaskan bahwa hidangan utama mencerminkan keterampilan seorang koki, terutama dalam hal pemilihan bahan berkualitas dan ketepatan teknik memasak yang digunakan. Penyajian hidangan utama biasanya dilengkapi dengan komponen pendamping seperti nasi, pasta, atau sayuran, yang berperan penting dalam menciptakan harmoni rasa dan keseimbangan tekstur dalam satu sajian.

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Standar resep adalah panduan yang telah diuji untuk memastikan kualitas dan konsistensi dalam penyajian makanan. Standar resep mencakup elemen penting seperti nama hidangan, bahan, teknik memasak, suhu, waktu pemasakan, dan cara penyajian, dengan tujuan menghasilkan hidangan yang memiliki cita rasa dan kualitas seragam. Standar resep berfungsi untuk memberikan acuan yang jelas bagi juru masak, memungkinkan restoran atau dapur komersial mengontrol biaya bahan baku, serta memastikan setiap porsi memiliki rasa dan tampilan yang konsisten, sekaligus meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan sumber daya. (Palacio, 2010)

Resep disusun berdasarkan metode dan teknik yang telah dipelajari dan dipertimbangkan dengan standar penyajian fine dining.

TABEL 2 USULAN RESEP KUAH SOTO TANGKAR

Soto Tangkar

(Kuah Soto)

Asal Daerah	: Betawi	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Jenis Makanan	: <i>Soup</i>	Ukuran Per Porsi	: 150 ml
		Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	30	g	Bawang Merah	<div>Besar</div> <div>Sangrai</div> <div>Kelapa</div>
		25	g	Bawang Putih	
		10	g	Kemiri	
		20	g	Cabai Merah	
		10	g	Kunyit	
		15	g	Jahe	
		100	g	Lengkuas	
		10	g	Ketumbar	
		10	g	Merica	
		10	g	Garam	
		10	g	Gula	
		5	g	Daun Jeruk	
		5	g	Daun Salam	
		10	g	Kayu Manis	
		5	g	Cengkeh	
		10	g	Kapulaga	
		600	ml	<i>Beef Stock</i>	
		50	ml	Santan	
		20	ml	Minyak	
2	<i>Blend, Sautee, Simmer</i>	30	g	Bawang Merah	<i>Blend</i> semua bahan lalu <i>sautee</i> hingga matang dan wangi, tambahkan <i>Beef Stock</i> dan <i>simmer</i> .
		25	g	Bawang Putih	
		10	g	Kemiri	
		20	g	Cabai Merah	
		10	g	Kunyit	
		15	g	Jahe	
		100	g	Lengkuas	
		10	g	Ketumbar	
		10	g	Merica	
		600	ml	<i>Beef Stock</i>	
		20	ml	Minyak	
3	<i>Mix, Simmer</i>	30	g	Bawang Merah	Tambahkan sisa bahan, berikan
		25	g	Bawang Putih	
		10	g	Kemiri	

3	<i>Mix, Pressure Cook</i>	120 1 50 2,5 2,5 2,5 10 5 5 5 15	g l g g g g g g g g g	Iga Sapi Air Sereh Daun Salam Daun Jeruk Kapulaga Bawang Merah Bawang Putih Jahe Ketumbar Lengkuas	Tambahkan sisa bahan, <i>pressure cook</i> hingga empuk.
	<i>Boil</i>	60 60 500 50 2,5 2,5 2,5 15 10 10 2,5 20	g g ml g g g g g g g g g	Paru Sapi Usus Sapi Air Sereh Daun Salam Daun Jeruk Kapulaga Bawang Merah Bawang Putih Jahe Ketumbar Lengkuas	<i>Boil</i> untuk menghilangkan kotoran dan bau. <i>Boil</i> paru sapi hingga setengah matang dan usus sapi hingga baunya hilang.
4	<i>Simmer, Torch</i>	120 300	g ml	Iga Sapi Kuah Soto	<i>Simmer</i> dengan kuah soto, saat akan disajikan <i>torch</i> permukaan daging untuk mendapatkan warna dan tekstur yang <i>charred</i>
5	<i>Gentle Braise</i>	60 200	g ml	Paru Sapi Kuah Soto	<i>Gentle braise</i> paru sapi yang setengah matang diatas api kecil hingga matang
6	<i>Pan-sear</i>	60 15	g ml	Usus Sapi Minyak	<i>Pan-sear</i> Usus sapi hingga mendapatkan permukaan yang <i>golden brown</i>

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

TABEL 4 USULAN RESEP PICKLED SHALLOT SOTO TANGKAR

Soto Tangkar
(*Pickled Shallot*)

Asal Daerah	: Betawi	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Jenis Makanan	: <i>Soup</i>	Ukuran Per Porsi	: 15 g
		Suhu Penyajian	: Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	30	g	Bawang Merah	
		75	ml	Cuka Beras	
		5	g	Garam	
		15	g	Gula	
		25	ml	Air	
		5	g	Daun Jeruk	
2	<i>Slice</i>	30	g	Bawang Merah	tipis
		5	g	Daun Jeruk	
3	<i>Mix, Pickle</i>	30	g	Bawang Merah	Campurkan seluruh bahan dan diamkan hingga waktu untuk disajikan
		75	ml	Cuka Beras	
		5	g	Garam	
		15	g	Gula	
		25	ml	Air	
		5	g	Daun Jeruk	

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

TABEL 5 USULAN RESEP SANTAN FOAM SOTO TANGKAR

Soto Tangkar

(Santan *Foam*)

Asal Daerah	: Betawi	Jumlah Porsi	: 3 Porsi
Jenis Makanan	: <i>Soup</i>	Ukuran Per Porsi	: 5 g
		Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	30 5 5	ml g g	Santan Garam Soy Lecithin	Kental
2	<i>Simmer</i>	30 5	ml g	Santan Garam	Diatas api kecil
3	<i>Blend</i>	30 5 5	ml g g	Santan Garam Soy Lecithin	Campurkan semua bahan menggunakan <i>hand-blender</i> hingga berbuih

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

TABEL 6 USULAN RESEP LEEK OIL SOTO TANGKAR

Soto Tangkar

(Leek Oil)

		70 20 90 10 15 60 5	g g g g g g g	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Kemiri Terasi Tomat Garam	<i>sautee</i> hingga matang, wangi, dan keluar minyak, tambahkan air dan masak hingga mengental
4	<i>Marinade</i>	500 25 10 10 70 20 90 10 15 60 5	g ml ml ml g g g g g g g	Dada Ayam Minyak Air Asam Jawa Air Jeruk Nipis Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Kemiri Terasi Tomat Garam	Keringkan dada ayam yang telah di <i>brine</i> , lumuri dengan bumbu taliwang, diamkan.
5	<i>Pan-sear, Gratin, Basting</i>	500 150	g g	Dada Ayam Bumbu Taliwang	<i>Pan-Sear</i> dada ayam hingga matang, lalu <i>broil</i> di <i>salamander</i> sembari di <i>basting</i> dengan bumbu untuk mendapatkan warna yang pas.

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

TABEL 8 USULAN RESEP SINGKONG PUREE AYAM TALIWANG

Ayam Taliwang**(Singkong Puree)**

Asal Daerah : Lombok Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran Per Porsi : 90 g
 Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	300	g	Singkong	Kupas
		500	ml	Air	
		50	ml	Santan	Kental
		300	ml	Susu	
		50	g	Mentega	
		5	g	Garam	
		5	g	Gula	
2	<i>Boil, Mash</i>	300	g	Singkong	Rebus singkong
		500	ml	Air	hingga <i>fork-tender</i> , tiriskan dan buang serat bagian tengahnya, dan haluskan saat masih panas.
3	<i>Mix</i>	50	ml	Santan	Panaskan diatas api
		300	ml	Susu	kecil hingga
		50	g	Mentega	tercampur rata
4	<i>Blend</i>	50	ml	Santan	Blender semua
		300	ml	Susu	bahan hingga
		50	g	Mentega	menjadi lembut, dan
		300	g	Singkong	berikan <i>seasoning</i> .
		5	g	Garam	
		5	g	Gula	

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

TABEL 9 USULAN RESEP PLECEING KANGKUNG AYAM TALIWANG

Ayam Taliwang**(Plecing Kangkung)**

Asal Daerah : Lombok Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran Per Porsi : 60 g
 Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	450	g	Kangkung	Muda
		500	ml	Air	
		10	ml	Kecap Asin	

		15 5 10 5	ml g g g	Minyak Wijen Garam Bawang Putih Wijen Sangrai	Cincang halus
2	<i>Blanch</i>	450 500	g ml	Kangkung Air	<i>Blanch</i> beberapa detik hingga kangkung layu, tiriskan, lalu peras hingga kering
3	<i>Mix</i>	450 10 15 10 5	g ml ml g g	Kangkung Kecap Asin Minyak Wijen Bawang Putih Wijen Sangrai	Campurkan semua bahan dan aduk hingga rata

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

TABEL 10 USULAN RESEP SAMBAL TOMAT AYAM TALIWANG

Ayam Taliwang

(Sambal Tomat)

Asal Daerah : Lombok Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran Per Porsi : 10 g
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	60	g	Tomat	Merah, <i>Seedless</i> Keriting
		10	g	Cabai Merah	
		15	g	Bawang Merah	
		10	g	Bawang Putih	Kelapa
		15	ml	Minyak	
		5	g	Gula Aren	
		15	mg	Garam	Bakar
		5	ml	Air Jeruk Nipis	
		1	g	Terasi	
2	<i>Roast</i>	60	g	Tomat	Panggang hingga mendapatkan karamelisasi pada permukaan.
		10	g	Cabai Merah	
		15	g	Bawang Merah	
		10	g	Bawang Putih	
3	<i>Blend</i>	60	g	Tomat	Blender semua bahan hingga tekstur sambal terlihat <i>smooth</i> .
		10	g	Cabai Merah	
		15	g	Bawang Merah	
		10	g	Bawang Putih	
		15	ml	Minyak	
		5	g	Gula Aren	
		15	mg	Garam	
		5	ml	Air Jeruk Nipis	
		1	g	Terasi	

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

TABEL 11 USULAN RESEP SERUNDENG KELAPA AYAM TALIWANG

Ayam Taliwang

(Serundeng Kelapa)

Asal Daerah : Lombok Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran Per Porsi : 10 g
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	30 5	g g	Kelapa Parut Garam	
2	<i>Toast</i>	30 5	g g	Kelapa Parut Garam	Sangrai parutan kelapa hingga matang dan berwarna emas kecokelatan.

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

1.4.4 *Dish Costing* dan *Selling Price*

Dalam dunia kuliner profesional, konsumen memiliki harapan tinggi terhadap makanan yang disajikan, terutama dalam hal rasa, kualitas, dan penampilan visual. Untuk memenuhi harapan tersebut, salah satu aspek penting yang harus diperhatikan adalah perhitungan biaya makanan (*food costing*) berdasarkan resep standar. Menurut Mohamadi (2023), biaya resep (*recipe cost*) merupakan metode perhitungan yang digunakan untuk mengetahui jumlah uang yang diperlukan untuk membeli bahan baku dalam satu resep dengan jumlah porsi tertentu. Proses ini membantu pelaku usaha kuliner dalam mengontrol pengeluaran serta menentukan harga jual secara rasional.

Selain *recipe costing*, terdapat juga *dish costing* yang mengacu pada biaya per porsi dari makanan yang dibuat, serta *food cost percentage*, yaitu persentase biaya bahan makanan terhadap harga jual. Informasi ini menjadi

dasar untuk menentukan *selling price* (harga jual), agar usaha tetap mendapatkan keuntungan tanpa mengorbankan kualitas produk.

Berikut adalah rumus dasar dalam perhitungan biaya makanan:

- Recipe Costing = total harga bahan yang digunakan dalam satu resep
- Dish Costing = recipe costing / jumlah porsi (*pax*)
- Food Costing = persentase standar biaya bahan terhadap harga jual
- Selling Price = dish costing / (persentase food cost)

Berikut merupakan lampiran tabel *dish costing* dan *selling price* yang telah penulis olah untuk tugas akhir **Modifikasi Penyajian Hidangan Soto Tangkar Khas Betawi dan Ayam Taliwang Khas Lombok:**

TABEL 12 DISH COSTING SOTO TANGKAR

Dish: Soto Tangkar				Yield: 3 Portions		
Qty	Unit	Ingredient	Cost	Qty	Unit	Total
120	g	Iga Sapi	Rp 77.250,00	500	g	Rp 18.540,00
60	g	Paru Sapi	Rp 33.700,00	500	g	Rp 4.044,00
60	g	Usus Sapi	Rp 26.300,00	500	g	Rp 3.156,00
85	g	Bawang Merah	Rp 13.500,00	200	g	Rp 5.737,50
40	g	Bawang Putih	Rp 11.000,00	200	g	Rp 2.200,00
70	g	Bawang Daun	Rp 15.200,00	1000	g	Rp 1.064,00
20	g	Cabai Merah Besar	Rp 100.000,00	1000	g	Rp 2.000,00
15	g	Daun Jeruk	Rp 6.500,00	50	g	Rp 1.950,00
10	g	Daun Salam	Rp 3.000,00	100	g	Rp 300,00
30	g	Jahe	Rp 16.700,00	500	g	Rp 1.002,00
10	g	Kunyit	Rp 24.000,00	1000	g	Rp 240,00
135	g	Lengkuas	Rp 20.800,00	1000	g	Rp 2.808,00
200	g	Sereh	Rp 15.000,00	1000	g	Rp 3.000,00
5	g	Cengkeh	Rp 9.900,00	1000	g	Rp 49,50
15	g	Kapulaga	Rp 13.500,00	50	g	Rp 4.050,00
10	g	Kayu Manis	Rp 5.000,00	100	g	Rp 500,00
15	g	Kemiri	Rp 19.500,00	250	g	Rp 1.170,00
7,5	g	Ketumbar	Rp 9.000,00	250	g	Rp 270,00
10	g	Merica	Rp 17.000,00	100	g	Rp 1.700,00
75	ml	Cuka Beras	Rp 26.000,00	600	ml	Rp 3.250,00
45	ml	Minyak Kelapa	Rp 11.300,00	500	ml	Rp 1.017,00
50	ml	Minyak Sayur	Rp 65.990,00	1000	ml	Rp 3.299,50
80	ml	Santan	Rp 5.000,00	65	ml	Rp 6.153,85
25	g	Garam	Rp 15.000,00	1000	g	Rp 375,00
25	g	Gula	Rp 21.500,00	1000	g	Rp 537,50
5	g	Soy Lecithin	Rp 15.500,00	100	g	Rp 775,00
Total Cost						Rp 69.188,85
Cost Per Dish						Rp 23.062,95
Selling Price (35%)						Rp 65.894,14

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

TABEL 13 DISH COSTING AYAM TALIWANG

Dish: Ayam Taliwang				Yield:		3 Portions
Qty	Unit	Ingredient	Cost	Qty	Unit	Total
500	g	Dada Ayam	Rp 56.000,00	1000	g	Rp 28.000,00
100	g	Cabai Merah Keriting	Rp 5.000,00	200	g	Rp 2.500,00
45	g	Jeruk Nipis	Rp 14.000,00	500	g	Rp 1.260,00
450	g	Kangkung	Rp 25.000,00	500	g	Rp 22.500,00
300	g	Singkong	Rp 11.000,00	1000	g	Rp 3.300,00
120	g	Tomat	Rp 25.000,00	1000	g	Rp 3.000,00
50	g	Mentega	Rp 33.900,00	1000	g	Rp 1.695,00
50	ml	Santan	Rp 5.000,00	65	ml	Rp 3.846,15
50	ml	Susu	Rp 18.707,00	1000	ml	Rp 935,35
5	g	Asam Jawa	Rp 9.688,00	250	g	Rp 193,76
85	g	Bawang Merah	Rp 13.500,00	200	g	Rp 5.737,50
40	g	Bawang Putih	Rp 11.000,00	200	g	Rp 2.200,00
32	g	Garam	Rp 15.000,00	1000	g	Rp 472,50
5	g	Gula Aren	Rp 23.500	1000	g	Rp 118
5	g	Gula	Rp 21.500	1000	g	Rp 108
10	g	Kemiri	Rp 19.500,00	250	g	Rp 780,00
10	ml	Kecap Asin	Rp 26.000,00	600	ml	Rp 433,33
40	ml	Minyak Kelapa	Rp 11.300,00	500	ml	Rp 904,00
15	ml	Minyak Wijen	Rp 15.500	100	ml	Rp 2.325
15	g	Terasi	Rp 7.475	840	g	Rp 133
5	g	Wijen	Rp 6.969	100	g	Rp 348
Total Cost						Rp 80.789,53
Cost Per Dish						Rp 26.929,84
Selling Price (30%)						Rp 89.766,14

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Menurut Almtsier (2009), nilai gizi makanan merujuk pada kandungan zat gizi yang terdapat dalam bahan makanan yang dikonsumsi, seperti energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral, yang berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan tubuh akan zat gizi sehari-hari. Oleh karena itu, penyusunan daftar nilai gizi pada produk makanan sangat penting untuk memberikan informasi yang akurat kepada konsumen, terutama dalam upaya menjaga pola makan yang seimbang dan sehat. Pada produk ini, perhitungan nilai gizi dilakukan berdasarkan komposisi bahan baku yang digunakan,

mengacu pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) dan sumber-sumber resmi lainnya. Informasi ini tidak hanya bermanfaat sebagai edukasi gizi, tetapi juga menjadi bagian dari transparansi produk kepada masyarakat.

Berikut merupakan lampiran daftar nilai gizi yang telah penulis susun melalui situs web Fat Secret Indonesia untuk tugas akhir penulis yang berjudul **Modifikasi Penyajian Hidangan Soto Tangkar Khas Betawi dan Ayam Taliwang Khas Lombok:**

TABEL 14 DAFTAR NILAI GIZI SOTO TANGKAR

SOTO TANGKAR					
BAHAN	Kuantitas (GR)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Iga Sapi	120	320	25	0	24
Paru Sapi	60	150	10	0	15
Usus Sapi	60	90	5	0	10
Bawang Merah	85	35	0	8	1
Bawang Putih	40	15	0	3	0.5
Bawang Daun	70	20	0	4	1
Cabai Merah Besar	20	10	0	2	0.5
Daun Jeruk	15	5	0	1	0
Daun Salam	10	2	0	0.5	0
Jahe	30	10	0	2	0.2
Kunyit	10	5	0	1	0.2
Lengkuas	135	20	0	4	0.5
Sereh	200	10	0	2	0
Cengkeh	5	10	0.5	1	0.2
Kapulaga	15	5	0	1	0.2
Kayu Manis	10	5	0	2	0
Kemiri	15	90	9	2	1
Ketumbar	7,5	20	1	2	1
Merica	10	25	0.5	6	1
Cuka Beras	75	15	0	0	0
Minyak Kelapa	45	405	45	0	0
Minyak Sayur	50	450	50	0	0

Santan	80	160	17	3	1.5
Garam	25	0	0	0	0
Gula	25	100	0	25	0
Total		1.997	166	70	57
Total per Porsi		665	55	23	19

(Sumber: FatSecret, 2023 & Hasil olahan penulis, 2025)

TABEL 15 DAFTAR NILAI GIZI AYAM TALIWANG

AYAM TALIWANG					
BAHAN	Kuantitas (GR)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Dada Ayam	500	825	18	0	155
Cabai Merah Keriting	100	40	0	9	2
Jeruk Nipis	45	10	0	3	0
Kangkung	450	90	0	18	9
Singkong	300	420	1	99	3
Tomat	120	20	0	4	1
Mentega	50	360	40	0	0
Santan	50	100	11	2	1
Susu	50	30	2	3	2
Asam Jawa	5	5	0	1	0
Bawang Merah	85	35	0	8	1
Bawang Putih	40	15	0	3	0.5
Garam	32	0	0	0	0
Gula Aren	5	20	0	5	0
Gula	5	20	0	5	0
Kemiri	10	60	6	1	1
Kecap Asin	10	10	0	1	1
Minyak Kelapa	40	360	40	0	0
Minyak Wijen	15	120	14	0	0
Terasi	15	30	1	2	3
Wijen	5	30	2	1	1
Total		2.620	135	165	180
Total per Porsi		873	45	55	60

(Sumber: FatSecret, 2023 & Hasil olahan penulis, 2025)

TABEL 16 NILAI GIZI SOTO TANGKAR DAN AYAM TALIWANG

TOTAL GIZI				
Hidangan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Soto Tangkar	1.997	166	70	57
Ayam Taliwang	2.620	135	165	180
Total	4.617	301	235	237
Per Sajian	1.539	100,3	78,3	79

(Sumber: FatSecret, 2023 dan Hasil Olahan penulis, 2025)

1.5 Lokasi dan Pelaksanaan Waktu Uji Coba

Tugas akhir yang penulis susun dengan judul **Modifikasi Penyajian Hidangan Soto Tangkar Khas Betawi dan Ayam Taliwang Khas Lombok** akan diuji cobakan sebagai berikut:

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi latihan akan dilakukan di dapur rumah penulis yang dimulai pada awal Maret 2025.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Pelaksanaan presentasi hidangan akan dilaksanakan di dapur Restoran Nusantara Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Juli 2025.