

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Globalisasi menurut KBBI adalah fenomena integrasi internasional yaitu muncul ketika adanya pertukaran pandangan terhadap dunia seperti pemikiran, gaya hidup dan informasi. Fenomena ini menciptakan pengaruh baik secara individu, berkelompok atau bahkan berbangsa meliputi berbagai aspek dari mulai pendidikan, ekonomi dan sosial budaya. Dalam proses globalisasi ada yang disebut dengan globalisasi konsumsi yaitu ketika pergaulan antara manusia dan budaya yang melewati batas geografi negara, agama dan budaya menunjukkan peningkatan intensitas serta kompleksitas konsumsi dimana aktivitas tersebut sudah tidak berskala lokal melainkan internasional atau berskala global. Hal ini termasuk aktivitas makan. Kini makan bukan lagi aktivitas yang dilakukan dengan skala lokal melainkan melibatkan interelasi berskala global. (Ningsih, Meilantari, & Aritonang, 2022).

Dalam konteks globalisasi, makanan menjadi salah satu medium utama dalam proses pertukaran budaya. Pengaruh budaya asing dapat terlihat dalam adaptasi dan modifikasi kuliner yang menciptakan bentuk baru dari tradisi makan suatu bangsa. pada proses mengubah suatu teknik masak serta menambahkan cita rasa baru tidak hanya semata mata mengubah saja namun terdapat unsur budaya bahkan cara pandang suatu masyarakat pada makanan itu sendiri. Dengan demikian, aktivitas makan bukan sekadar tindakan konsumsi, tetapi juga memainkan peran penting dalam dinamika budaya dan sejarah suatu

masyarakat, menunjukkan bagaimana interaksi global terus membentuk dan memperkaya tradisi kuliner di berbagai belahan dunia (Rahman, 2016).

Terkenalnya kuliner jepang menjadikan negara sakura ini sebagai destinasi wisata kuliner. hal ini dibuktikan dengan jumlah wisatawan yang mencapai lebih dari 28 juta, walau motif pertama untuk kunjungan, tetapi motif terbesar setelahnya adalah menikmati kuliner jepang (Zulaeha, 2022). Kepopuleran masakan jepang tidak semata mata berkembang dengan sendirinya tentu terdapat upaya di dalam pengembangannya, pemerintah jepang memiliki peran besar dalam perkembangan masakan jepang ke dunia luar hingga akhirnya diakui oleh dunia, mendaftarkan washoku sebagai warisan budaya dunia non benda yang hingga akhirnya di akui oleh UNESCO merupakan bentuk upaya nyata keseriusan pemerintah jepang dalam perkembangan hidangan jepang. (Nindia Rini, E. I. H. A., & Rahmah, 2021)

Sashimi adalah hidangan Jepang yang terdiri dari irisan tipis daging, biasanya ikan, yang disajikan tanpa nasi. Meskipun sering dianggap sebagai ikan mentah, sashimi tidak selalu harus mentah. Terdapat jenis sashimi seperti, seperti udang dan *tako* atau gurita yang telah melalui proses pematangan dimana suatu bahan direbus secara singkat. Sashimi yang terbaik terletak pada kualitas dan kesegaran bahan yang digunakan, dengan ikan yang ditangkap menggunakan teknik khusus agar tetap segar dan minim penurunan kualitas. Penyajiannya cenderung sederhana, umumnya dihidangkan dengan kecap asin, wasabi, atau jahe acar, sehingga cita rasa alami daging tetap menjadi fokus utama (Kimura-Dubai, 2023).

Jepang memiliki sejarah panjang tentang mie. Mie sendiri menjadi makanan cepat saji yang paling banyak dikonsumsi karena praktis serta murah. Salah satu jenis mie yang populer adalah udon, yaitu mie putih berbentuk bulat atau pipih yang terbuat dari tepung, garam, dan air, yang lebih umum ditemukan di Osaka dan Jepang bagian selatan (Japanese cooking a simple art , shizuo tsuhji).

Setiap restoran Jepang, acar menjadi komponen yang selalu ditemui. Acar memiliki peran penting dalam kuliner Jepang, dengan beragam jenis dan metode pembuatan yang telah berkembang sejak zaman kuno sebagai cara mengawetkan makanan. Bagaikan roti dan keju sebagai makanan pokok orang barat makan Nasi dan acar merupakan hal yang sama pasti dan sangat dasar.(Japanese cooking a simple art , shizuo tsuhji)

Bunga kecombrang (*Etlintera elatior*) dalam artikel IDN Time adalah suatu jenis tanaman yang tergolong kedalam tanaman rempah dan memang berasal dari diindonesia walaupun dapat ditemukan di beberapa negara lain. Diindonesia sendiri kecombrang memiliki nama lain di setiap daerahnya seperti honje, bunga cekala, asam cekala dan lainnya. kecombrang sering digunakan sebagai penambah cita rasa pada suatu makanan atau bahkan minuman. kecombrang memiliki rasa dan aroma yang khas sehingga membuat penulis tertarik untuk membuat atau memanfaatkan bunga ini sebagai bahan modifikasi resep.

Kepiting soka Merupakan suatu bahan yang cukup populer yang berasal dari Desa Dua Alur Baru, Kecamatan Sei Lelan, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara, merupakan salah satu komoditas perikanan yang populer di Indonesia. Kepiting soka sendiri diminati karena rasanya yang sama seperti kepiting

namun dengan versi cangkang yang lunak sehingga kemudahannya untuk dikonsumsi juga menjadi poin lebih, maka tidak heran jika menjadi produk unggulan baik di pasar domestik maupun internasional. Sejak tahun 2011, kepiting soka Langkat difokuskan untuk ekspor dengan optimalisasi lahan tambak yang saat ini mencapai 9,3 hektare dan potensi pengembangan hingga 35 hektare, menghasilkan produksi sekitar 20–25 ton per bulan untuk memenuhi permintaan dari Eropa, Amerika, dan berbagai negara di Asia (Badan Layanan Umum LPMUKP, 2025).

Fusion food adalah konsep yang diperkenalkan oleh Wolfgang Puck pada akhir 1970-an di Eropa, khususnya Inggris, yang memiliki masyarakat multikultural. kata *fushion* merupakan istilah memadukan bahan atau teknik masak dari beberapa tradisi kuliner dari negara lain yang tentu terdapat perbedaan. Perkembangannya semakin pesat dengan masuknya bumbu masakan dari Eropa dan Amerika ke Asia serta faktor percampuran budaya akibat pernikahan antarbangsa (Fadilah, 2019). maka dalam tugas akhir ini penulis ingin melakukan *Fusion* pada makanan yang berasal dari negeri sakura dengan penambahan komoditas yang berasal dari indonesia. walau komoditas tersebut berasal dari indonesia penulis juga ingin menambahkan nilai dari bahan tersebut dengan menafikan kepopuleran bahan tersebut. bahan yang penulis gunakan adalah kecombrang dan kepiting soka.

TABEL 1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION

NO.	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1.	Yusuke Ishigami	Japannese chef dari grup Kampachi restoran	Memberikan sejarah, fondasi, hal krusial mengenai masakan jepang agar tetap autentik walau di modifikasi

(sumber: hasil wawancara penulis dengan narasumber)

1.2 Tujuan Presentasi Masakan

1.2.1 Tujuan Formal

- Tugas Akhir Food Presentation ini ditulis dengan tujuan formal sebagai pemenuhan salah satu syarat kelulusan pada program Diploma 3 program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- Sebagai sarana untuk memperdalam dan memperkenalkan *Fusion Food* antar dua budaya yaitu Indonesia dan Jepang.

1.2.2 Tujuan Operasional

- Menerapkan kemampuan penulis untuk mengolah dan menyajikan sajian *Fushion* dan Menerapkan Ilmu dan kemampuan yang telah penulis dapat selama masa perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- Sebagai sarana untuk menambah wawasan bagi pembaca serta untuk pelaku usaha sebagai referensi peluang bisnis di masa mendatang.
- Mengaplikasikan secara komprehensif rangkaian mata kuliah yang telah dipelajari selama masa perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam bentuk penelitian dan praktik pengembangan produk kuliner inovatif berbasis *fusion food*..

1.3 Usulan Menu

Dengan berbagai pertimbangan, dalam penelitian tugas akhir ini penulis memilih untuk mengangkat tema Fusion Food Indonesia dan Jepang untuk menu appetizer dan juga hidangan khas Jepang sebagai main course. kedua menu ini akan disajikan dengan Fine Dining. terdiri atas hidangan pembuka, hidangan pendamping dan hidangan utama. pada Resep yang digunakan dalam penelitian ini disusun berdasarkan berbagai referensi, hasil pemikiran penulis, serta informasi yang diperoleh dari media elektronik dan sejumlah situs web. Dalam tugas akhir ini, kategori yang diangkat adalah *Food Presentation*, dengan penerapan konsep penyajian dalam bentuk “*Ala Carte Fine Dining*”. Selain itu, sumber inspirasi resep juga diperoleh dari pengalaman penulis selama magang di restoran Kampachi EQ, Malaysia, sebuah restoran Jepang yang memiliki reputasi tinggi dan telah berdiri selama lebih dari 40 tahun.

Adapun untuk menu yang akan dipresentasikan dalam *Food Presentation* ini adalah sebagai berikut:

Rangkaian Menu

Appetizer

SASHIMI GURITA KECOMBRANG

(Sashimi gurita dengan kecombrang dressing, tobiko, microgreen, , Kurumi, & wasabi gel)

Main Course

NABEYAKI UDON AYAM PEPES & TEMPURA KEPITING SOKA

(Mie udon dengan jamur shiitake, Tuille kol ungu, horensa, ayam pepes, daun bawang, wortel, serta kepiting soka goreng tempura)

1.4 Deskripsi Hidangan

Topik yang akan diangkat oleh penulis adalah *Food Presentation* makanan Fusion dari Indonesia dan Jepang. Bentuk presentasi yang akan disajikan menggunakan *Fine Dining*. hidangan pembuka, hidangan pendamping dan hidangan utama.

1.4.1 Sashimi Gurita Kecombrang

Sashimi berarti ikan yang diiris yang diasinkan atau dimakan dengan cocolan cuka yang dimakan mentah. Walau sashimi umumnya berbahan dasar mentah tetapi pemasakan atau pematangan dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas dan rasa dari suatu bahan salah satunya seperti gurita yang dimana akan direbus sebentar atau teknik *yabuki* untuk mendapatkan tekstur dan rasa yang enak hal ini juga telah dikonfirmasi oleh *japanese chef* EQ Kampachi Ishigami-san di jaman modern saat ini sashimi semakin populer dan dapat dinikmati dengan berbagai cara namun pada intinya sashimi yang baik adalah ketika estesisnya sama dengan bersihnya sashimi itu sendiri maka dari itu menentukan kualitas bahan adalah kunci penting dalam membuat sashimi. (Shiba, Tsuneo.2012.) , didalam buku yang sama juga dijelaskan bahwa Saus celup memiliki peran penting dalam meningkatkan cita rasa alami ikan segar pada sashimi. Kecap asin menjadi dasar utama saus celup, yang sering dikombinasikan dengan berbagai bumbu tambahan untuk menyesuaikan rasa. Proses mencelupkan sashimi ke dalam saus sebelum disantap membantu menciptakan keseimbangan rasa antara asin, umami, dan terkadang pedas jika dicampur dengan wasabi. dalam hal ini penulis memanfaatkan bunga kecombrang sebagai sarana fusion yang dimana komponen ini akan dijadikan

saus celupan untuk hidangan ini. yaitu dengan membuat kecombrang *dressing* untuk mendapatkan aroma dan rasa khas dari tumbuhan kecombrang dan menaikan pengalam baru saat memakan hidangan ini. bunga kecombrang merupakan tumbuhan yang berasal dari indonesia dan cukup sering digunakan pada hidangan nusantara berdasarkan buku cita rasa indonesia oleh william wongso makanan yang menggunakan kecombrang antara lain nasi pecel jawa timur, nasi megono dan juga sambal bongkot dari bali.

1.4.2 Nabeyaki Udon dan Soft Shell Crab Tempura

Nabeyaki Udon merupakan hidangan udon yang disajikan dalam panci tanah liat bersama dengan berbagai bahan seperti sayuran dan daging. Hidangan ini dibuat dengan cara merebus udon yang telah dibumbui menggunakan kecap asin, *sake* manis, *katsuobushi* kering, serta bahan lainnya, kemudian dimasak kembali dalam bumbu marinasi untuk menghasilkan cita rasa yang kaya dan mendalam (Soneda & Perkins, 2023, hlm. 33). hidangan ini dikenal dengan penggunaan bahan-bahan segar dan musiman. Beberapa bahan utama yang umum digunakan dalam *nabeyaki* meliputi sumber protein seperti ayam, daging sapi, dan makanan laut. Selain itu, berbagai jenis sayuran seperti kubis, wortel, dan akar teratai sering ditambahkan untuk memperkaya cita rasa dan tekstur hidangan. Jamur, terutama *shiitake*, juga menjadi komponen penting dalam *nabeyaki* (Kitchen Journal, 2023). pada pembuatan nabeyaki udon ini penulis akan menggunakan udon jenis inaniwa, *Inaniwa udon* adalah jenis mi udon khas Prefektur Akita yang dibuat secara tradisional dengan metode manual sejak 1665. Perbedaannya dengan udon biasa terletak pada bentuk dan teksturnya. *Inaniwa udon* lebih tipis, tetapi tetap memiliki tekstur

lembut khas udon, sedangkan udon biasa lebih tebal dan kenyal. Selain itu, pembuatan *Inaniwa udon* membutuhkan proses panjang dengan pengerjaan tangan, menjadikannya salah satu udon berkualitas tinggi di Jepang. (Umami Insider, n.d.).

Penulis akan menggunakan teknik pepes dalam memasak ayam dalam hidangan ini. dalam buku Kuliner Sunda Nikmat Sedapnya Melegenda pepes adalah jenis lauk yang di di indonesia umumnya dihidangkan dengan nasi, bahan yang akan di pepes dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus hingga matang, akan menghasilkan aroma khas daun pisang dan menambahkan cita rasa pada suatu makanan.

Tempura dalam bahasa indonesia berarti memasak yaitu di dalam pembuatannya memerlukan bahan yang segar dan bagus. umumnya tempura di jepang berbahan dasar seafood. membuatnya adalah dengan membalur bahan di lapisan tepung lalu di goreng di minyak yang panas yang nanti menciptakan hasil akhir yang renyah. penyajian Tempura juga cenderung bervariasi dari mulai disajikan dengan nasi hingga mie udon mie khas jepang. (Alamsyah & Hardiman, 2008, hlm. 5). Menu berbasis tempura dapat dikombinasikan dengan sentuhan kuliner Nusantara, seperti contoh salad kepiting soka dengan saus jeruk khas Sumatera Barat (Rinakit, 2019, hlm. 129) namun dalam usulan produk ini dijadikan tempura yang dapat menjadi inspirasi dalam menyajikan hidangan fusion yang tetap mempertahankan nilai budaya Indonesia. dengan penggunaan kepiting soka.

1.5 Tinjauan Masakan

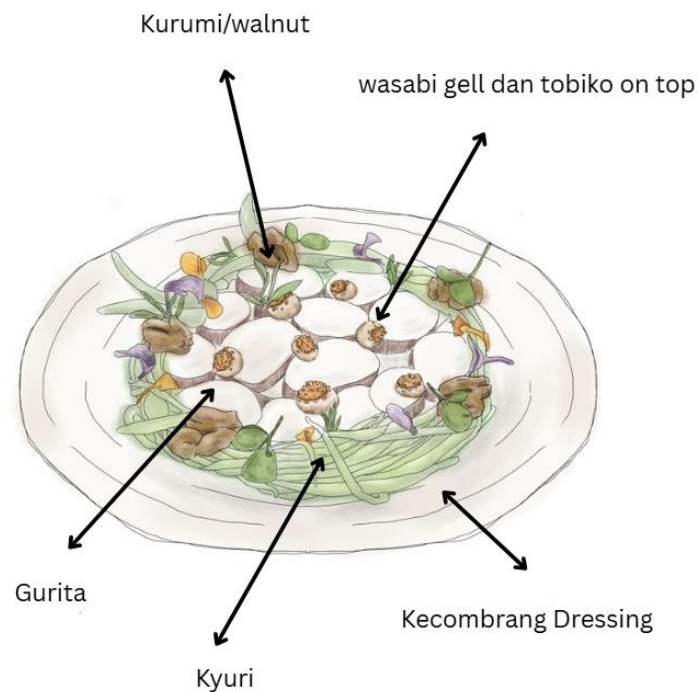
1.5.1 Tema Makanan

Tema adalah dasar atas suatu hal atau berarti memiliki landasan atau berlandaskan atas suatu hal menurut kbbi, dalam tugas akhir ini, penulis mengambil tema fusion jepang dengan menggabungkan makanan jepang dengan bahan serta teknik masakan indonesia dan makanan akan disajikan dengan konsep *à la carte fine dining*. menurut Tempo Konsep *ala carte* adalah terpisah, dimana suatu menu makanan atau minuman ditawarkan secara terpisah. pada buku luar biasa bisnis restoran di indonesia fine dining merupakan restoran yang menyediakan hal yang eksklusif dari mulai gedung sampai dengan makanannya memiliki unsur artistik dan performa makanannya yang menimbulkan kesan mewah. maka *ala carte fine dining* adalah konsep menggabungkan fine dining dengan ala carte berupa makanan *fine dining* yang disajikan secara terpisah. Adapun rangkaian *menu fusion* Indonesia dan Jepang yang akan disajikan oleh penulis adalah sebagai berikut.:

1.5.1.1 Sashimi Gurita Kecombrang

Hidangan pembuka ini atau *appetizer* menggabungkan sashimi gurita (*tako*) yang dikenal dengan tekstur kenyal dan rasa netral, dipadukan dengan *kecombrang dressing* di atasnya melapisi gurita yang memiliki aroma floral khas dan cita rasa asam segar dan juga merupakan tanaman khas, yang merepresentasikan indonesia dalam hidangan ini. di atasnya terdapat *Kurumi* merupakan kacang kenari (*kurumi*) yang dimasak dengan kecap asin, gula dan madu. akan dilengkapi dengan tobiko dan juga wasabi gel, diakhiri *garnish* dengan edible flower.

GAMBAR 1 SASHIMI GURITA KECOMBRANG



(Sumber: Olahan penulis, 2025)

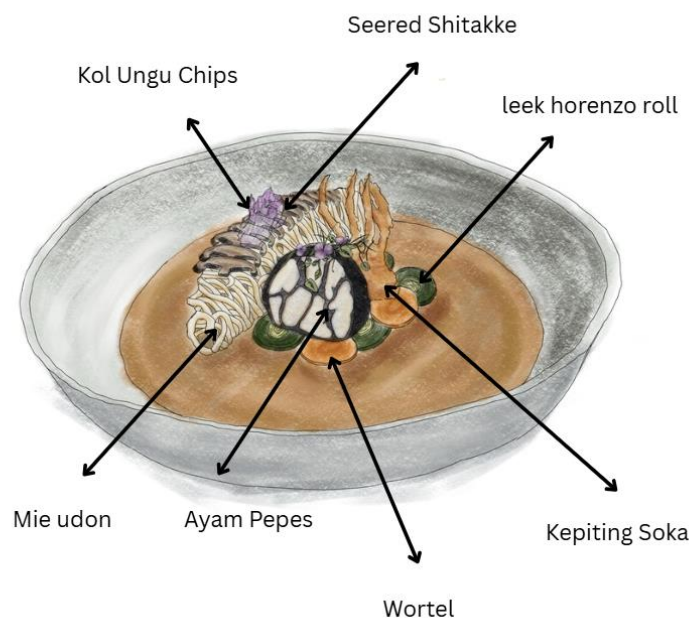
1.5.1.2 Nabeyaki Udon dan Soft shell Crab

Hidangan utama atau main course ini terdiri dari *nabeyaki udon*, mie udon kenyal serta tipis yang dibuat sendiri oleh penulis dan disajikan dalam kaldu berbasis *dashi*, *sole fish* dan kecap asin. *dashi* sendiri merupakan salah satu elemen utama dalam masakan Jepang, memberikan rasa umami yang mendalam. Selain itu, komponen seperti jamur *shiitake*, kol ungu, *horenso* (bayam Jepang) dan daun bawang digunakan untuk. Pada prosesnya, ayam paha fillet akan dipotong kecil memanjang, tiap potongan ayam dilapisi rumput laut, kemudian membentuk bulat sehingga

membentuk *mozaik*. dilapisi dengan daun pisang lalu dikukus/dimasak pepes. dan dilengkapi dengan berbagai sayur pelengkap berupa wortel, horensa, jamur shitake dan daun bawang, terakhir di garnish dengan keripik kol ungu.

Pada olahan ini, *soft shell crab* atau kepiting soka akan digoreng menggunakan teknik tempura. Kepiting soka dipilih sebagai salah satu komponen tambahan untuk menambah estetika serta memberikan tekstur renyah yang kontras dengan elemen lain dalam hidangan nabeyaki udon.

GAMBAR 2 NABEYAKI UDON



(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

1.5.2 Matriks

Matriks menurut kbbs merupakan suatu pola dasar atau kerangka yang digunakan dalam berbagai bidang, seperti seni, ilmu data, dan biologi. Istilah ini dapat merujuk pada cetakan acuan untuk membentuk ragam hias

atau patung, tabel yang tersusun secara sistematis dalam baris dan kolom untuk memudahkan pembacaan data. sedangkan menurut buku Panduan Membuka dan Mengelola Wirausaha Katering Menu makanan adalah daftar dari susunan makanan. maka dalam konteks pengembangan produk makanan, matriks menu dapat dimaknai sebagai suatu tabel sistematis yang digunakan untuk menganalisis karakteristik sensorik dari hidangan yang disusun, meliputi aspek tekstur, rasa, dan warna. Matriks ini disusun untuk menggambarkan keunikan dan keselarasan tiap komponen makanan secara lebih terstruktur, serta membantu dalam proses evaluasi dan penyempurnaan produk sebelum disajikan kepada konsumen.

TABEL 2 MATRIKS

No	Nama Hidangan	Bahan Utama	Profil Sensorik	Karakteristik Visual	Tekstur	Teknik Memasak
1	Sashimi Gurita Kecombrang	Sashimi gurita	Tawar hingga manis	Putih	Kenyal	Rebus/kukus
		Kurumi (kacang walnut, masak gurih manis)	Gurih dan manis	Cokelat mengkilap	Garing	Panggang, goreng (di masak dengan saus)
		Wasabi gel	pedas asin	Hijau transparan	Gel	Gelifikasi
		Kecombrang dressing	Asam manis, segar	pink transparan	Cair sedikit kental	Rebus
2	Nabeyaki Udon	Udon	Sedikit asin	Cokelat terang	Kenyal, lembut	Rebus

		Ayam	Gurih	Cokelat muda dan hijau tua	-	pepes/kukus
		Kepiting soka	Asin	Merah ke kuningan	Garing	Goreng
		Keripik Kol ungu	Gurih	ungu	renyah	
		Wortel, jamur, horenzo & daunbawang	Netral	Beragam warna	-	-
		Kuah	Gurih, manis & umami	Coklat terang	Cair sedikit kental	

(Olahan penulis,2025)

1.6 Usulan Resep

Resep merupakan sebuah aturan pemakaian sebuah bahan secara proporsional dalam rangka mempersiapkan suatu campuran terkhusus pada bidang kuliner atau makanan, resep umumnya terdiri atas daftar bahan, ukuran, serta petunjuk pembuatan secara detail. secara garis besar resep berfungsi sebagai pemberi petunjuk panduan yang ditujukan untuk suatu individu atau bisa kelompok bagaimana suatu bahan itu dapat dibuat atau diolah dengan aturan dan tata cara didalamnya (Mahyiddin et al., 2021)

Rekomendasi masakan yang disampaikan oleh penulis menjadi acuan utama dalam perancangan hidangan yang akan disajikan. Resep-resep yang digunakan dalam penyusunan menu ini diperoleh dari berbagai sumber, antara lain situs web kuliner yang kredibel, resep yang didapatkan selama menjalani magang, serta

pengetahuan yang telah dihimpun penulis selama menempuh pendidikan di Politeknik NHI Bandung.

1.6.1 Sashimi Gurita Kecombrang

TABEL 3 USULAN RESEP SASHIMI GURITA KECOMBRANG

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 120gr
Tanggal	: 2025	Ukuran Porsi	: 3 Porsi
Tipe Hidangan:	Appetizer	Suhu Hidangan	: Dingin
Asal	: Jepang	Serving Tools	:

No	METHOD	QUANTITY	Unit	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Preperati on	10	gr	shoyu	cincang halus telah dipanggang cuci bersih, tawar sangrai Mentah & utuh di rendam di air suhu ruang
2		5	gr	wasabi paste	
3		3	gr	agar gel	
4		802	ml	air	
5		70	gr	gula	
6		50	ml	cuka	
7		6	gr	garam	
8		5	gr	konbu	
9		25	gr	kecombrang	
10		5	gr	Kenari (walnut)	
11		5	gr	Ikan teri kering (gomame)	
12		2	gr	Biji wijen putih	
13		2	ml	Minyak wijen	
14		2	gr	Micrpgreen	
15		50	gr	Tobiko	
16		2	gr	Edible Flower	
17		300	gr	Gurita	
18		10	gr	Shitake	
19		60	ml	Minyak goreng	
20		2	gr	Bunga rosela	
21		3	gr	dashi	
22		10	ml	Madu	

Wasabi Gel					
2	Didihkan	200		Air	Jika sudah mendidih, pour wasabi gel ke tray lalu dinginkan sampai set
			ml		
3		100	gr	wasabi paste	
		5	gr	agar gel	
	haluskan			Wasabi Gel & wasabi paste	blender hingga halus lalu masukan kedalam piping bag
Kecombrang					
4	panaskan	25		kecombrng	Panaskan semua bahan hingga gula larut lalu matikan api dan di dinginkan.
			gr		
		100	ml	air	
		70	gr	gula	
		50	ml	cuka	
		1	gr	garam	
		2	gr	konbu	
		5	gr	Bunga rosela	
Kurumi					
5	panaskan	30		Madu	panaskan madu, shoyu , dan air hingga menyatu dengan api kecil lalu masukan kacang walnut, biji wijen, gomame hingga terbalur rata. Dinginkan di tray lalu di oles sedikit minyak wijen.
			ml		
		20	ml	Kecap asin (shoyu)	
		2	ml	Air	
		5	gr	Kenari (walnut)	
		5	gr	Ikan teri kering (gomame)	
		2	gr	Biji wijen putih	
		2	ml	Minyak wijen	
		10		madu	
sejumput	-	Dashi			
Sashimi gurita					

6	Potong		gr		Potong gurita grade sashimi dengan slice tipis
		300	gr	gurita	
7	plating				

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

1.6.2 Nabeyaki Udon

TABEL 4 USULAN RESEP NABEYAKI UDON

Halaman : 1 of 5

Jumlah /Porsi : 330 gr

Tanggal : 2025

Ukuran Porsi : 3 Porsi

Tipe Hidangan: Main course

Suhu Hidangan : Panas

Asal : Jepang

Serving Tools :

NO	METHOD	QUANTITY	Unit	INGREDIENTS	EXPLANATION
	Preparati on	10	gr	Agar Powder	
		570	ml	Air	
		150	ml	air dingin	dengan es
		2	gr	Ajinomoto	
		3	gr	bonito flake	
		30	gr	cornstarch	
		5	gr	Cuka Apel	
		18	ml	Dark shoyu	
		10	gr	daun pisang	Telah dibakar
		3	gr	Edible flower	
		10	gr	Garam	
		2	gr	gula	
		2	gr	Hondashi	
		10	gr	Horenzo	daun horenzo (lebar)
		150	gr	Kepiting soka	dibersihkan
		5	gr	kol ungu	Iris kecil
		3	gr	Konbu	
		10	gr	leek	potong 5cm memanjang

		10	gr	Maizena	
		200	ml	minyak goreng	
		2	gr	mircogreens	
		18	ml	Mirin (Halal)	
		5	gr	nori	dihaluskan dengan blender
		210	gr	paha ayam boneless	fillet
		2	gr	penyedap	
		3	gr	shiso	
		10	gr	shitake	cincang kasar
		5	ml	shoyu	
		2	gr	Sole fish powder	
		25	gr	Telur	ukuran kecil
		150	gr	Tepung protein rendah	
		150	gr	Tepung terigu	
		1	ml	pewarna makanan merah	
		180	gr	inaniwa udon	
		45	gr	Wortel	Iris bulat 2cm
Kondimen Udon					
2	rebus	45	gr	wortel	Rebus sebentar wortel dan horenzo dengan kuah udon
		10	gr	horenzo	
3	panggang	10	gr	shitake	masing masing di panggang dengan pan sedikit minyak hingga berwarna kecoklatan
		10	gr	leek	
4	gulung	10	gr	leek panggang	horenzo yang telah di rebus ditata memanjang bertumpuk lalu ditengahnya masukan leek lalu roll membentuk tabung. Setelah membentuk bulat tabung potong sekitar 2cm potongan yang sama dengan wortel.
		10	gr	horenzo	
5	Haluskan			Shitake	setelah di panggang tambahkan air masak

6	Didihkan	60 10 100	ml gr ml	Air shitake agar powder minyak goreng	hingga mendidih lalu saring campurkan masak hingga didih dinginkan air shitake yang telah didih dinginkan sesaat, masukan kedalam botol, lalu tuang perlahan kedalam minyak yang sudah di dingin kan membentuk pearl
7	Gelifikasi			Shitake pearl	
8	Rebus	180	gr	inaiwa udon	
Tuille Kol ungu					
9	Campurka n	20 5 50 50	gr gr ml ml	tepung maizena kol ungu air minyak goreng	
10	Haluskan	5 50	gr ml	kol ungu air	Haluskan lalu saring airnya
11	Campurka n			air kol ungu Tepung maizena minyak goreng	Campurkan kedalam botol lalu aduk hingga rata
12	Masak			minyak goreng	Dengan wajan panas oleh sedikit monya lalu masukan adonan
Ayam Pepes					
13	Potong	210	gr	Ayam, shoyu	potong potong ayam secara memanjang sekitar 5cm, lalu marinasi selama 10 menit dengan

					shoyu bonito flake dan gula.
14		5	gr	nori	Haluskan dinlender hingga seperti bubuk
15		210	gr	Ayam	Lumuri dengan nori
16	Bungkus	10	gr	Daun pisang	Alas dengan plastik warp diatasnya daun pisang lalu nori diatasnya, tata ayam mebuat tabung lalu roll. Dan ikat membentuk tabung
		2	gr	Nori (utuh)	
17	Kukus			Ayam pepes	Kukus selama 25 menit/ hingga matang
kuah udon					
18	rebus	350	ml	air	masukan seluruh bahan hingga mendidih kecuali katsubushi, setelah mendidih matikan api masukan katsuobushi didiamkan selama 20menit lalu saring
		18	ml	mirin halal	
		18	ml	dark shoyu	
		2	gr	hondashi	
		2	gr	ajinomoto	
		2	gr	sole fish powder	
		1	gr	katsuobushi	
		3	gr	konbu	
		2	ml	Cuka Apel	
Tempura Kepiting Soka					
19	marinasi	150	gr	Kepiting soka	kocok telur hingga rata tambahkan sedikit penyedap lalu masukan kepiting soka diamkan selama 15 menit
		60	gr	telur	
20	goreng	150	gr	tepung protein rendah	gabungkan semua bahan lalu masukan kepiting soka dan goreng hingga

	Campurka n	30 150 200	gr ml ml	maizena air dingin minyak	matang berwarna kekuningan
21	Plating			Tempura Kepiting kuah udon wortel dan leek dan horenzo mie udon pepes ayam	Tata wortel, leek dan horenzo secara berutan. Diatasnya ditata ayam pepes dan tempura kepiting soka lalu letakan mie secara memanjang. Diatas mie digarnis dengan jamur shimeji memanjang di garnish dengan keripik kol ungu terakhir diberi kuah
Shiso oil					
22	Goreng	3	gr	shisho	3 lembar di goreng utuh dengan api paling kecil sekitar 3 menit, 2 lembar Diremukan dalam wadah, tuang minyak panas tepat di atas remukan shisho
		60	ml	minyak Goreng	
23	Haluskan			Minyak shisho	Setelah agak dingin haluskan lalu saring

(Sumber: EQ Kampchi dan olahan Penulis, 2025)

1.7 Food Costing, Dish Costing, Selling Price

Food cost berfungsi sebagai indikator utama dalam menentukan harga menu serta menilai tingkat keuntungan suatu usaha makanan dan minuman. Dalam industri restoran, persentase biaya makanan (*food cost percentage*) merupakan indikator penting untuk mengukur efisiensi operasional dan profitabilitas. Secara umum, restoran yang sehat secara finansial menjaga *food cost* antara 28% hingga 35% dari total penjualan makanan. Angka ini mencerminkan keseimbangan antara biaya bahan baku dan harga jual menu, memungkinkan restoran untuk menutupi

biaya operasional lainnya serta memperoleh keuntungan yang wajar (Lightspeed, 2023).

Sebagai contoh, jika sebuah restoran memiliki total penjualan makanan sebesar Rp100.000.000 dalam satu bulan, maka idealnya biaya bahan makanan berkisar antara Rp28.000.000 hingga Rp35.000.000. Hal ini memberikan ruang bagi restoran untuk menutupi biaya lain seperti tenaga kerja, sewa, utilitas, dan pemasaran, serta menyisakan margin keuntungan. Pembagian umum dari total pendapatan restoran adalah sebagai berikut: biaya makanan (28–35%), biaya tenaga kerja (25–30%), biaya operasional lainnya seperti sewa dan utilitas (20–25%), dan laba bersih (5–10%) (TouchBistro, 2023).

Namun, penting untuk dicatat bahwa persentase ini dapat bervariasi tergantung pada jenis restoran. Restoran *fine dining*, misalnya, mungkin memiliki *food cost* yang lebih tinggi karena penggunaan bahan berkualitas premium, sementara restoran cepat saji cenderung memiliki *food cost* yang lebih rendah namun mengandalkan volume penjualan yang tinggi (NetSuite, 2024).

Dijelaskan oleh Hasan Minarizki dalam buku Manajemen Usaha Kuliner tahun 2023, bahwa semakin rendah persentase food cost, maka semakin besar potensi keuntungan yang diperoleh. Sementara itu, selling price atau harga jual adalah nominal yang dikenakan kepada pelanggan untuk setiap menu yang disajikan. Berikut cara menghitung Recipe Costing, Dish Costing, Food Costing, Selling Price :

- a. Recipe Costing = banyak bahan yang digunakan / harga
- b. Dish Costing = recipe costing / banyaknya pax
- c. Food Costing = persentase untuk food cost

d. $\text{Selling Price} = \text{dish cost} / \text{food cost persen}$

1.7.1 Sashimi Gurita Kecombrang

TABEL 5 FOOD COSTING SASHIMI GURITA KECOMBRANG

Menu : Gurita Bungongkala

Porsi : 3

Tipe : Japannese Aptizer

Suhu : Dingin

Hidangan

Hidangan

NUM	INGREDIENTS	QTY	UNIT S	UNIT PRICE	COST PRICE
1	shoyu	10	gr	Rp 16,000	Rp 1,067
2	wasabi paste	5	gr	Rp 36,400	Rp 4,233
3	agar gel	3	gr	Rp 5,700	Rp 2,443
5	gula	70	gr	Rp 19,400	Rp 1,358
6	cuka	50	ml	Rp 70,000	Rp 7,400
7	garam	6	gr	Rp 9,200	Rp 110
8	konbu	5	gr	Rp 25,000	Rp 2,500
9	kecombrang	25	gr	Rp 15,500.00	Rp 1,938
10	Kenari (walnut)	5	gr	Rp 114,700.00	Rp 2,294
11	Ikan teri kering (gomame)	5	gr	Rp 56,400.00	Rp 564
12	Biji wijen putih	2	gr	Rp 24,400.00	Rp 195
13	Minyak wijen	2	ml	Rp 53,000.00	Rp 922
14	Micrpgreen	2	gr	Rp 40,000	Rp 1,600
15	Tobiko	50	gr	Rp 55,000.00	Rp 27,500
16	Edible Flower	2	gr	Rp 55,900.00	Rp 1,118
17	Gurita	300	gr	Rp 75,000.00	Rp 22,500
18	Shitake	10	gr	Rp 34,000	Rp 1,700
19	Minyak goreng	60	ml	Rp 40,000	Rp 2,400

20	Bunga rosela	2	gr	Rp 18,000.00	Rp 1,200
21	Hon dashi	3	gr	Rp 30,700	Rp 1,842
22	Madu	10	ml	Rp 140,000	Rp 2,154
TOTAL COST					Rp 87,036
COST PER PORTION					Rp 29,012
SELLING PRICE (35%)					Rp 82,892

(Sumber: Olahan Penulis, Tokopedia, Astro dan shopee, 2025)

1.7.2 Nabeyaki Udon

TABEL 6 FOOD COSTING NABEYAKI UDON

Menu : Nabeyaki Udon

Porsi : 3

Tipe Hidangan : Japan Maincourse

Suhu Hidangan : Panas

NUM	INGREDIENTS	QTY	UNITS	UNIT PRICE	COST PRICE
1	Agar Powder	10	gr	Rp 5,700	Rp 8,143
2	Ajinomoto	4	gr	Rp 16,100	Rp 258
3	bonito flake	3	gr	Rp 45,000	Rp 2,700
4	cornstarch	40	gr	Rp 4,800	Rp 1,280
5	Cuka Apel	5	gr	Rp 138,400	Rp 3,460
6	Dark shoyu	18	ml	Rp 111,000	Rp 1,249
7	daun pisang	10	gr	Rp 6,100	Rp 244
8	Edible flower	3	gr	Rp 65,000	Rp 975
9	Garam	10	gr	Rp 9,200	Rp 184
10	gula	2	gr	Rp 19,400	Rp 39
11	Hondashi	2	gr	Rp 30,700	Rp 1,228
12	Horenzo	10	gr	Rp 25,000	Rp 1,000

13	Kepiting soka	150	gr	Rp 145,000	Rp 21,750
14	kol ungu	5	gr	Rp 24,000	Rp 300
15	Konbu	3	gr	Rp 25,000	Rp 1,500
16	leek	10	gr	Rp 7,500	Rp 300
18	minyak goreng	200	ml	Rp 40,000	Rp 8,000
19	mircogreens	2	gr	Rp 40,000	Rp 1,600
20	Mirin (Halal)	18	ml	Rp 23,000	Rp 1,656
21	nori	5	gr	Rp 34,000	Rp 17,000
22	paha ayam boneless	210	gr	Rp 70,500	Rp 29,610
7	shiso	3	gr	Rp 7,000	Rp 840
25	shitake	10	gr	Rp 34,000	Rp 1,700
26	shoyu	5	ml	Rp 16,000	Rp 107
27	Sole fish powder	2	gr	Rp 270,000	Rp 1,080
28	Telur	20	gr	Rp 28,750	Rp 575
29	Tepung protein rendah	150	gr	Rp 16,000	Rp 2,400
30	Tepung terigu	150	gr	Rp 13,000	Rp 13
31	Wortel	45	gr	Rp 14,900	Rp 15
32	Inaniwa udon	180	gr	Rp 376,216	Rp 67,719
33	Pewarna merah	1	ml	Rp 4,000	Rp 133
TOTAL COST					Rp 177,057
COST PER PORTION					Rp 59,019
SELLING PRICE (35%)					Rp 168,626

(Sumber: Olahan Penulis, Tokopedia, Astro dan shopee, 2025)

1.8 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan ilmu yang mempelajari zat dalam makanan serta penggunaannya oleh tubuh, termasuk proses pemasukan, pencernaan, penyerapan, pengangkutan, metabolisme, interaksi, penyimpanan, dan pengeluaran zat gizi. Makanan berfungsi sebagai sumber nutrisi yang dibutuhkan tubuh untuk mempertahankan hidup, mendukung pertumbuhan, dan memperbaiki jaringan tubuh. (devi,2010).

Dengan pentingnya peran penjual dalam mengetahui kadar gizi dalam sebuah hidangan, pada kesempatan kali ini penulis akan menuliskan kadar gizi dalam hidangan yang penulis akan presentasikan, dalam menghitung kadar gizi dalam hidangan penulis menggunakan fatsecret.co.id sebagai sumber data dengan hasil perhitungan sebagai berikut:

1.8.1 Nabeyaki Udon

TABEL 7 KANDUNGAN GIZI NABEYAKI UDON

Menu	: Nabeyaki Udon			Porsi	: 3		
Tipe Hidangan	: Japan Maincourse			Suhu Hidangan	: Panas		
NUM	INGREDIENTS	QTY	UNITS	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Wortel	45	gr	24	1.12	3.6	0.33
2	shitake	15	gr	6	0.06	1	0.45
3	Horenzo	10	gr	2	0.04	0.36	0.29
4	leek	10	gr	6	0.03	1.42	0.15
5	Kol ungu	7	gr	2	0.01	0.52	0.1
6	air	790	ml	0	0	0	0
7	paha ayam boneless	210	gr	439	22.85	0	54.47
8	nori	3	gr	30	0	3	3
9	shoyu	5	ml	5	0	1	1
10	bonito flake	3	gr	7	0.05	0.05	1.54
11	gula	2	gr	8	0	2	0
12	Maizena	45	gr	144	0	179.74	1.36
13	Mirin	10	ml	23	0	7	0
14	Dark shoyu	18	ml	15	0	3	1
15	Hondashi	18	gr	5	0	1	0.5
16	Ajinomoto	7	gr	0	0	0	0

17	Sole fish powder	2	gr	9	0.3	0	1.5
18	Konbu	3	gr	0	0	0	0
19	Kepiting soka	150	gr	130	3	0	27
20	Telur	60	gr	88	5.96	0.46	7.55
21	shiso	7	gr	8	0	0	0
22	Inaniwa udon	180	gr	229	0.35	27.18	4.02
Total				1180	33.77	231.33	104.26
Total per serving				393.333	11.26	77.11	34.8

(Sumber: Fat Secret, & Olahan Penulis, 2025)

1.8.2 Sashimi Gurita Kecombrang

TABEL 8 KANDUNGAN GIZI SASHIMI GURITA KECOMBRANG

Menu : Gurita

Porsi : 3

Bungongkala

Tipe : Japannese

Suhu :

Hidangan Apptizer

Hidangan Dingin

NUM	INGREDIENTS	QTY	UNITS	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	shoyu	4	gr	10	0	1	1
2	wasabi paste	5	gr	5	0.03	1.13	0.23
3	agar gel	0.2	gr	25	0.02	5.92	0.01
4	salt	6	gr	0	0	0	0
5	air			0	0	0	0
6	gula	78	gr	302	0	77	0
7	cuka	50	gr	9	0	0.02	0
8	konbu	5	gr	0	0	0	0
9	kecombrang	25	gr	9	0.09	1.85	0.37
10	Kenari (walnut)	5	gr	33	3.26	0.69	0.76
11	Ikan teri kering (gomame)	5	gr	10	0.49	0	1.44
12	Biji wijen putih	2	gr	11	0.99	0.47	0.35
13	Minyak wijen	2	gr	18	2	0	0
14	Micrpgreen	2	gr	0	0	0	0
15	Tobiko	50	gr	30	7	0	0
16	Edible Flower	2	gr	0	0	0	0
17	Gurita	300	gr	246	3.12	6.6	44.73

18	Madu	10	ml	35	0	13	0.05
19	Bunga rosela kering	2	gr	2		1	0
20	hondashi	3	gr				
21	Shitake	10	gr	40,04		0.67	0.3
Total				749	17	109.35	49.24
Total per serving				250	5.7	36.45	16.4

(Sumber: Fat Secret & Olahan Penulis, 2025)

1.9 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.9.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis dalam melakukan Latihan presentasi berada di jl.pahlawan no.5 Cinangka, Pondok cabe Depok.

1.9.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian siding Tugas Akhir food presentation akan dilaksanakan di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Juli 08, 2025.