

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia, yang dikenal sebagai negara kepulauan paling besar di dunia dengan 17.508 pulau (Wikipedia Contributors. :2024), menunjukkan keragaman geografi yang signifikan memengaruhi budaya makanannya. Iklim tropis dan kesuburan tanah di Indonesia memberikan dukungan bagi kekayaan alam yang melimpah. Di negara ini, terdapat 1.340 suku dan 633 kelompok etnis, masing-masing menyimpan warisan kuliner yang istimewa dan berbeda. Masakan di Indonesia berkaitan erat dengan nilai-nilai budaya dan tradisi yang telah diteruskan dari generasi ke generasi (Wahyuningsih, D. :2020).

Makanan bukan hanya sekadar sumber energi, tetapi juga menjadi identitas dan mempererat ikatan sosial di masyarakat. Gastronomi Indonesia terkenal karena penggabungan rempah-rempah segar yang beragam. Bahan-bahan yang sering digunakan antara lain bawang merah, bawang putih, kunyit, serta beraneka ragam rempah seperti pala dan cengkeh, yang semuanya memiliki peranan penting dalam persiapan hidangan tradisional (Wijaya: 2019).

Wisata kuliner kini menjadi daya tarik utama bagi para wisatawan yang ingin merasakan pengalaman otentik di setiap destinasi yang mereka kunjungi. Berbagai hasil studi menunjukkan bahwa wisata kuliner di Indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk menjadi sektor unggulan dalam industri pariwisata. Namun, pengembangan sektor ini masih dihadapkan pada

sejumlah tantangan, seperti keterbatasan informasi yang mudah diakses oleh wisatawan, promosi yang belum optimal, serta adanya persaingan dengan kuliner dari daerah lain dan internasional (Wijayanti, A.: 2020).

Peran stakeholder, termasuk masyarakat lokal, pemerintah, dan akademisi, sangat penting dalam mengatasi tantangan ini agar wisata kuliner dapat berkembang secara berkelanjutan. Upaya strategis seperti promosi melalui media sosial, kerja sama dengan agen perjalanan, serta pengembangan sistem informasi geografis berbasis digital telah diusulkan untuk meningkatkan daya tarik wisata kuliner. Selain itu, penelitian juga menyoroti pentingnya inovasi dalam kuliner berbasis sumber daya lokal untuk menciptakan daya tarik unik yang berkelanjutan. (Wijayanti, A.: 2020).

Dengan pendekatan yang tepat, wisata kuliner tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan wisatawan tetapi juga memberikan dampak positif bagi ekonomi lokal dan pelestarian budaya. Oleh karena itu, sinergi antara berbagai pihak diperlukan untuk memastikan wisata kuliner berkembang sebagai bagian integral dari pariwisata Indonesia. (Wijayanti, A.: 2020).

Mendukung pertumbuhan ekonomi daerah. Keanekaragaman kuliner khas Minang, seperti rendang, dendeng balado, dan gulai kapau, menjadikannya salah satu daya tarik utama bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Namun, pengembangan wisata kuliner di Kota Padang masih menghadapi berbagai tantangan, seperti kurangnya informasi terpusat mengenai kuliner khas, kemasan produk yang kurang menarik, serta persaingan dengan restoran cepat saji dan kuliner dari daerah lain. (Besra, E.:2012).

Ikan asam padeh, disebut dalam Bahasa daerah sebagai “Padeh Ikan”, mewakili hidangan klasik yang berasal dari wilayah Minangkabau di Indonesia, terkenal dengan cita rasa yang khas dan teknik persiapan kulinernya. Ikan asam padeh merupakan warisan budaya, mencontohkan penggunaan ikan segar yang melimpah di daerah tersebut. Ikan asam padeh memadukan keharmonisan antara rasa asam dan gurih, biasanya menggunakan buah asam, jeruk nipis, belimbing wuluh dan bahan lainnya, Bersama cabai. (Rosalina : 2015)

Ayam Pop adalah salah satu hidangan khas Minangkabau yang telah menjadi bagian integral dari kuliner Indonesia. Hidangan ini dikenal dengan daging ayamnya yang lembut dan warna pucat yang khas, berbeda dari ayam goreng pada umumnya. Asal usul Ayam Pop memiliki beberapa versi. Salah satu versi menyebutkan bahwa hidangan ini pertama kali diperkenalkan oleh Restoran Family Benteng Indah di Bukittinggi, yang berdiri sejak 1947. Pada pertengahan 1950-an, restoran ini mulai menyajikan Ayam Pop sebagai menu andalannya. (Wibisono, N.:2023). Versi lain menyatakan bahwa Ayam Pop dipopulerkan oleh Restoran Simpang Raya yang berdiri pada 1969 dan menjadikan hidangan ini sebagai ikon dengan julukan "Istana Ayam Pop"(Simpang Raya. :(n.d.)). Keunikan Ayam Pop terletak pada proses memasaknya, di mana ayam direbus dalam air kelapa bersama bumbu seperti bawang putih dan bawang merah, kemudian digoreng sebentar sehingga warnanya tetap pucat. Hidangan ini biasanya disajikan dengan sambal merah yang memberikan rasa asam dan pedas, serta pelengkap seperti daun singkong dan kacang panjang rebus. Meskipun asal usulnya memiliki beberapa versi, Ayam Pop tetap menjadi salah satu ikon kuliner

Minangkabau yang digemari banyak orang. (Sendari, A. A.:2025)

Penulis memilih ayam pop dan ikan asam padeh sebagai fokus dalam Tugas Akhir ini. Ayam pop, yang belum pernah dipandang sebagai menu pembuka, memiliki penampilan yang menawan, rasa yang lembut, serta tekstur yang halus, sehingga dapat dijadikan hidangan pembuka (Kuttabdigital, dan hasil olahan penulis.:2025). Sementara itu, ikan asam padeh, yang umumnya dihidangkan sebagai menu utama, memiliki rasa yang kaya, tekstur lembut, dan kesegaran yang khas. Biasanya, ikan asam padeh disajikan dengan kuah khasnya, namun penulis berkeinginan untuk mengubah kuah tersebut menjadi saus yang dapat menampilkan cita rasa asam padeh dengan cara yang lebih modern dan inovatif.

Untuk bahan rujukan dalam Tugas Akhir ini, penulis memilih resep-resep Ikan Asam Padeh dan Ayam Pop dari para pakar kuliner masakan Padang sebagai narasumber, yaitu:

1. Ibu Entas Meri sebagai Pemilik Rumah Makan Samande
2. Ibu Nadilla Karta Sasmita sebagai Pemilik Rumah Makan Samande
3. Chef Genta Wijaya sebagai Chef dan juga penulis buku top resep makanan padang asli enak

1.2 Tujuan Penulis

1.2.1 Tujuan Akademik

Tugas akhir *Food Presentation* ini ditulis dengan tujuan sebagai pemenuhan salah satu syarat kelulusan pada program Diploma III pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- 1) mempraktekan dan menerapkan ilmu yang telah didapat oleh Penulis selama masa kuliah di Poltekpar NHI Bandung.
- 2) Mengembangkan atau meningkatkan penampilan hidangan Ayam Pop dan Ikan Asam Padeh dengan teknik presentasi yang berbeda.
- 3) Menghitung biaya atau *food costing* pada hidangan Ayam Pop dan Ikan Asam Padeh
- 4) Menghitung kandungan gizi pada hidangan Ayam Pop dan Ikan Asam Padeh

1.3 Usulan Produk dan Penjelasan Produk

Ayam Pop

(Ayam Pop, *warped* w/horenzo , Ayam pop sauce, sambal merah *foam*, coconut water and lemon gel)

ikan Asam Padeh

(Poach Mackerel, Fry Potato and sweet potato, Cassava Leaves Puree, *Pickle* belimbing wuluh, asam padeh *sauce and Garlic Tuile*)

Tabel 1 Matrix pembuatan produk

Course	Nama	Bahan Utama	Rasa	Tekstur	Warna
Appetizer	Ayam Pop	<i>Chicken</i> dan <i>Horenzo</i>	Gurih, asin, dan asam	<i>Meaty, soft and fibrous</i>	Putih pucat dan hijau muda
	Ayam Pop <i>Sauce</i>	<i>Coconut water, chicken broth</i>	Gurih, asin dan manis	<i>smooth</i>	Bening keputihan
	Sambal merah <i>sauce (foam)</i>	Red chili	Gurih, asin, asam dan sedikit sensasi pedas	<i>smooth</i>	merah
	<i>Coconut and lemon gel</i>	<i>Coconut water, lemon juice</i>	Asam dan manis	<i>Smooth</i>	Bening pucat
Main Course	Ikan Asam Padeh	<i>Fish</i>	Asam, gurih, dan asin	<i>Soft</i>	Putih sedikit kemerahan
	<i>Fried potato and sweet potato</i>	<i>Potato and sweet potato</i>	Gurih, manis	<i>Crunchy</i>	Kuning dan oren
	<i>Pickle shallot and belimbing wuluh</i>	<i>Shallot and belimbing wuluh</i>	Manis dan asam	<i>crunchy</i>	Ungu dan hijau

	<i>Puree cassava leaves</i>	<i>Cassava leaves</i>	Manis, dan asin	<i>smooth</i>	Hijau tua
	Asam padeh <i>sauce</i>	<i>Fish stock, red chili and natural acid</i>	Asam, gurih, asin dan terapat sensasi pedas	<i>smooth</i>	Merah
	<i>Garlic Tuile</i>	Tepung, air, dan minyak	Gurih, dan asin	<i>Chrispy</i>	Coklat

Sumber : Hasil olahan penulis, 2025

1.4 Deskripsi Produk

1.4.1 Ayam Pop

Ayam pop merupakan hidangan dari Padang yang dipopulerkan pada tahun 1960 (Sendari, A. A.:2025). Ayam pop adalah ayam goreng yang berbeda dengan ayam goreng yang biasa, perbedaanya ayam pop dan ayam goreng biasa ada pada warna, ayam pop memiliki warna yang pucat sedangkan ayam goreng biasa berwarna kemeasan. Kini, ayam pop telah menjadi salah satu hidangan yang populer dalam hidangan di rumah makan Padang dan sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Dalam penampilan yang akan dipresentasikan oleh penulis, Ayam pop moderen mempertahankan ciri khas menggunakan ayam kampung yang dimasak dengan air kelapa dan warna ayam yang pucat. Hidangan ini terdiri ayam dan disajikan dengan sausnya yang berwarna merah atau dapat juga di sebut

sambal merah. Ayam Pop ini ditata dengan estetika modern tanpa menghilangkan esensi tradisionalnya. Sentuhan tambahan berupa *garnish* dan disajikan dalam bentuk modern yang mengarah pada konsep hidangan *fine dining*.

1.4.2 Ikan Asam Padeh

Ikan asam padeh adalah salah satu hidangan dari Padang yang memiliki sejarah panjang sebagai makanan rakyat. Hidangan ini dipercaya berasal dari letak geografi yang mempengaruhi sumber daya laut yang berlimpah, masyarakat sekitar memanfaatkan ikan laut sebagai bahan utamanya. Arti dari ikan asam padeh adalah ikan yang dimasak dengan “asam” yang berarti rasa asam yang berasal dari asam kandis, belimbing wuluh dan lainnya dan “padeh” yang berarti rasa pedas dari cabai, maka dari itu secara keseluruhan adalah ikan yang disajikan dengan adanya rasa asam dan pedas. Seiring waktu, ikan asam padeh menjadi populer karena cita rasanya yang khas: kombinasi asam, pedas dan gurih ikan yang segar. Dalam inovasi penyajian modern, ikan asam padeh disajikan dengan kentang dan ubi cilembu goreng, daun singkong *pure* dan *pickle* belimbing wuluh yang disajikan dalam keadaan suhu panas.

1.5 Jenis Masakan

Berdasarkan berbagai sumber referensi, penulis menyusun dan mengembangkan daftar hidangan yang menampilkan masakan khas Kota Padang, Sumatra Barat, dalam konsep yang lebih modern. Rangkaian menu yang dirancang adalah sebagai berikut:

1. Ayam Pop (*Appetizer*)

Menggunakan ayam kampung sebagai bahan utama dalam hidangan ini, yang diasak dengan air kelapa dan rempah rempah, yang akan di balut dengan daun bayam jepang dan digoreng. Disajikan dengan saus ayam pop dan saus cabai merah atau juga sambal merah.

2. Ikan Asam Padeh (*Main Course*)

Menjadikan ikan sebagai bahan utama dalam hidangan tersebut. Ikan yang di *fillet* dan dimasak dalam kuah asam padeh, kuah tersebut dijadikan saus dalam hidangan tersebut, dan dipadukan dengan kentang dan ubi cilembu goreng, *puree* daun singkong, tuile bawang putih, dan *pickle* belimbing wuluh dan bawang merah.

1.6 Tinjauan Produk

1.6.1 Tema Sajian

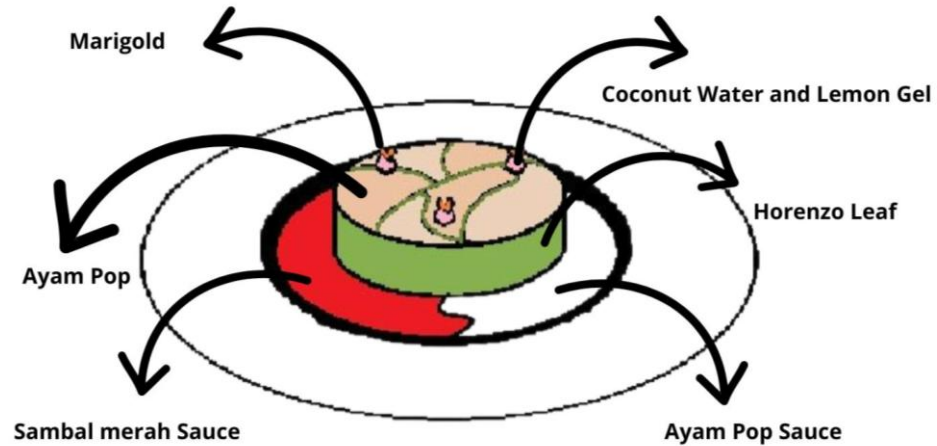
Dalam pelaksanaan dan proses pembuatan tugas akhir ini, penulis mengusung konsep sajian *two-course menu* yang terdiri dari *appetizer* dan *main course*. Hidangan yang dipilih adalah *Ayam Pop*, sebagai *appetizer*, dan *Ikan Asam Padeh*, sebagai *main course*, kedua hidangan tersebut merupakan kuliner tradisional dari Indonesia. Kedua hidangan ini akan dikreasikan menggunakan teknik modern dan disajikan dengan tampilan yang telah dikembangkan untuk menciptakan presentasi yang lebih menarik dan inovatif.

Makan dengan konsep *fine dining* adalah sebuah cara penyajian makanan yang fokus pada kualitas terbaik dalam aspek pelayanan, penyajian makanan,

suasana, dan pengalaman keseluruhan. Berdasarkan pendapat Cousins, Foskett, dan Gillespie (2016), fine dining merupakan jenis layanan makan yang memiliki standar pelayanan yang sangat tinggi, suasana yang formal, menu yang dirancang secara cermat, dan pemilihan bahan makanan berkualitas prima. Mengalami makan di restoran fine dining bukan hanya sekadar memenuhi kebutuhan akan makanan, tetapi juga menawarkan bentuk hiburan, nilai budaya, dan lambang status sosial. (Cousins, J., Foskett, D., & Gillespie, C.:2016)

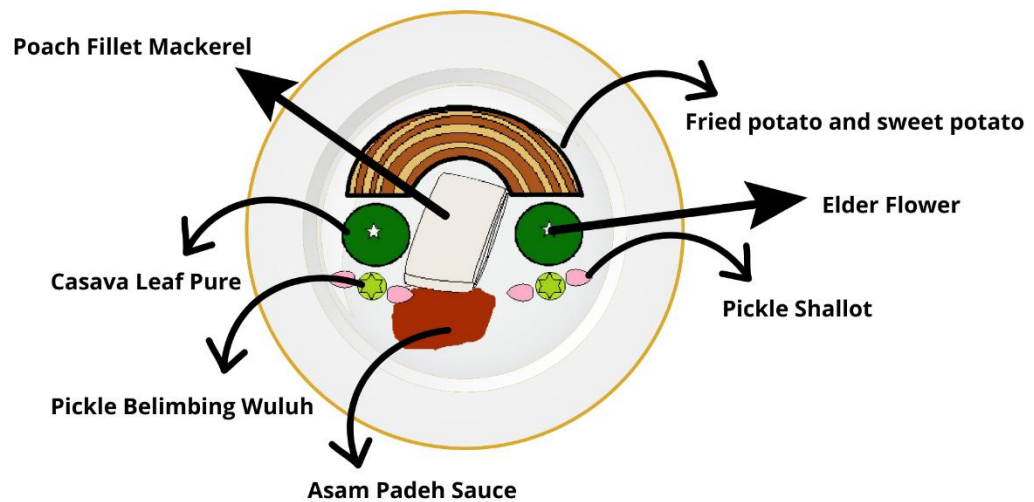
1.6.2 Variasi Sajian

Gambar 1 Desain Ayam Pop



Sumber : Hasil olahan penulis, 2025

Gambar 2 Desain Ikan Asam Padeh



Sumber : Hasil olahan penulis, 2025

1.6.3 Pengajuan Usulan Resep

Berikut ini adalah resep yang telah disusun oleh penulis, menggabungkan informasi dari berbagai narasumber dan ditampilkan dalam format resep Poltekpar NHI Bandung.

Tabel 2 Resep Ayam Pop

Halaman	: 1 of 1	Jumlah/Porsi	: 3 Porsi
Jenis Sajian	: <i>Appetizer</i>	Berat Porsi	: 60 gr
Asal	: Sumatra Barat, Padang	Suhu Penyajian	: Panas
		<i>Serving Tools</i>	: <i>Dessert Plate</i>

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	240	gr	Ayam Kampung	Roll ayam dan lapisi menggunakan daun bayam jepang.
		100	gr	Daun Bayam Jepang	
		600	ml	Air Kelapa	
		10	gr	Jeruk Nipis	Haluskan bumbu dan matangkan.
		60	gr	Bawang merah	
		55	gr	Bawang putih	
		2	gr	Daun Salam	Matangkan ayam di dalam bumbu yang telah dimasak Goreng ayam (celup)
		8	gr	Serai	
		10	gr	Jahe	
		10	gr	Gula Pasir	
		30	gr	Garam	

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		3	gr	Merica Bubuk	
		5	ml	Minyak Kelapa	
		200	ml	Minyak Goreng	
2	Campurkan	300	gr	Ayam	Baluri ayam dengan
		10	gr	Jeruk Nipis	air jeruk Nipis
3	<i>Roll</i>	300	gr	Ayam	<i>Roll</i> ayam yang
		100	gr	Bayam Jepang	dibalut dengan Bayam jepang
4	Siapkan	60	gr	Bawang Merah	Cincang Kasar
		55	gr	Bawang Putih	Cincang Kasar
	Campurkan	2	gr	Daun Salam	
	(air	8	gr	Serai	Tumbuk
	bumbu)	10	gr	Jahe	Iris
		600	ml	Air Kelapa	Campurkan semua
		30	gr	Garam	bahan tersebut dan
		15	gr	Gula Pasir	panaskan
		3	gr	Merica Bubuk	menggunakan api sedang.
5	Ungkep			<i>Roll</i> Ayam	Ungkep <i>roll</i> ayam
				Air Bumbu	didalam air bumbu hingga matang.
6	<i>Plating</i>			<i>Finishing and Plating</i>	<i>Plating</i> roll ayam dengan saucenya.
7	<i>Serve</i>			<i>Roll</i> Ayam	Sajikan <i>Roll</i> Ayam

Sumber : Wijaya.G, 2013 dan Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 3 Resep Saus Ayam Pop

Halaman	: 1 of 1	Jumlah/Porsi	: 3 Porsi
Jenis Sajian	: <i>Appetizer</i>	Volume Porsi	: 10 ml
Asal	: Sumatra Barat, Padang	Suhu Penyajian	: Panas
		<i>Serving Tools</i>	: <i>Dessert Plate</i>

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan bahan bahan	600	ml	Air Kelapa	
		10	gr	Jeruk Nipis	
		60	gr	Bawang merah	
		55	gr	Bawang putih	
		2	gr	Daun Salam	
		8	gr	Serai	
		10	gr	Jahe	
		10	gr	Gula Pasir	
		30	gr	Garam	
		3	gr	Merica Bubuk	
		3	gr	Xantana Powder	
2	Potong	60	gr	Bawang merah	Potong halus
		55	gr	Bawang putih	
3	<i>Boil</i>	600	ml	Air Kelapa	Campur dan masak hingga matang dan harum
		10	gr	Jeruk Nipis	
		60	gr	Bawang merah	
		55	gr	Bawang putih	

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		2	gr	Daun Salam	
		8	gr	Serai	
		10	gr	Jahe	
4	<i>Seasoning</i>	10	gr	Gula Pasir	
		30	gr	Garam	
		3	gr	Merica Bubuk	
5	Siapkan	150	ml	Air Bumbu	Campur semua
	Campurkan	3	gr	Xantana <i>Powder</i>	bahan dan aduk secara merata
6	Siap digunakan			Saus ayam pop	

Sumber : Wijaya.G, 2013 dan Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 4 Resep Saus Sambal Merah

Halaman : 1 of 1 Jumlah/Porsi : 3 Porsi
 Jenis Sajian : *Appetizer* Volume Porsi : 10 ml
 Asal : Sumatra Barat, Padang Suhu Penyajian : Panas
 Serving Tools : *Dessert Plate*

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	40	gr	Cabai	
	Campurkan			Giling/ <i>Chilli</i> <i>Paste</i>	Campur semua bahan secara merata
		5	gr	Cuka	
		2	gr	Garam	
		5	gr	Jeruk Purut	

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		2	gr	Gula	
		15	ml	Air	
		2	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Soy Lechithin	

Sumber : Wijaya.G, 2013 dan Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 5 Resep *Coconut Water And Lemon Gel*

Halaman : 1 of 1 Jumlah/Porsi : 3 Porsi
 Jenis Sajian : *Appetizer* Berat Porsi : 10 gr
 Asal : Sumatra Barat, Padang Suhu Penyajian : Suhu ruang
 Serving Tools : *Dessert Plate*

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	2	gr	<i>Agar Powder</i>	
	Campurkan	30	ml	<i>Coconut Water</i>	
		15	ml	<i>Lemon Juice</i>	
		10	gr	<i>Lemon Zest</i>	
2	Campurkan	2	gr	<i>Agar Powder</i>	Campur semua bahan secara merata
		30	ml	<i>Coconut Water</i>	
		15	ml	<i>Lemon Juice</i>	
3	<i>Blend</i>			Agar yang sudah jadi	Blender hingga halus
4	Campurkan			Agar yang sudah halus <i>Lemon Zest</i>	Campurkan bahan tersebut

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
5	<i>Serve</i>			<i>Gel</i> yang sudah jadi	Masukan dalam <i>Squeeze bottel</i> dan siap digunakan.

Sumber : Wijaya.G, 2013 dan Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 6 Resep Ikan Asam Padeh

Halaman	: 1 of 1	Jumlah/Porsi	: 3 Porsi
Jenis Sajian	: <i>Main Course</i>	Berat Porsi	: 150 Gr
Asal	: Sumatra Barat, Padang	Suhu Penyajian	: Panas
		<i>Serving Tools</i>	: <i>Dinner Plate</i>

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	450	gr	Ikan <i>Mackerel Fillet</i>	Bersihkan semua bahan bahan.
				Bumbu :	
		40	gr	Bawang Putih	
		75	gr	Bawang Merah	
		10	gr	Lengkuas	
		13	gr	Jahe	
		75	gr	Cabai Merah	
		45	gr	Garam	
		90	ml	Air	
				Lain Lain:	
		35	gr	Serai	
		5	gr	Daun Kunyit	
		2	gr	Daun Salam	

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		600	ml	Air	
		105	ml	Air Asam Jawa	
		20	gr	Belimbing wuluh	
		30	gr	Gula	
2	Blender	40	gr	Bumbu : Bawang Putih	Haluskan menggunakan blender.
		75	gr	Bawang Merah	
		10	gr	Lengkuas	
		13	gr	Jahe	
		75	gr	Cabai Merah	
		45	gr	Garam	
		90	ml	Air	
3	Masak (Boil)	35	gr	Serai	Didihkan hingga matang
		5	gr	Daun Kunyit	
		2	gr	Daun Salam	
		600	ml	Air	
		105	ml	Air Asam Jawa	
		20	gr	Belimbing wuluh	
		40	gr	Gula	
		450	gr	Bumbu Merah Halus Ikan Mackerel Fillet	
4	Serve			Ikan Mackerel Fillet	Hidangkan Ikan Mackerel fillet yang telah matang.

Sumber : Ibu Entas, Ibu Nabilla dan hasil olahan penulis,2025

Tabel 7 Resep Saus Asam Padeh

Halaman	: 1 of 1	Jumlah/Porsi	: 3 Porsi
Jenis Sajian	: <i>Sauce</i>	Volume Porsi	: 20 ml
Asal	: Sumatra Barat, Padang	Suhu Penyajian	: Panas
		<i>Serving Tools</i>	: <i>Dinner Plate</i>

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Bumbu :	Bersihkan
		40	gr	Bawang Putih	
		75	gr	Bawang Merah	
		10	gr	Lengkuas	
		13	gr	Jahe	
		75	gr	Cabai Merah	
		45	gr	Garam	
		90	ml	Air	
				Lain Lain:	
		35	gr	Serai	
		5	gr	Daun Kunyit	
		2	gr	Daun Salam	
		600	ml	Air	
		105	ml	Air Asam Jawa	
		40	gr	Gula	
2	Blender			Bumbu :	Haluskan menggunakan blender.
		15	gr	Bawang Putih	
		45	gr	Bawang Merah	
		10	gr	Lengkuas	
		13	gr	Jahe	

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		75	gr	Cabai Merah	
		45	gr	Garam	
		90	ml	Air	
3	Masak (<i>Boil</i>)	35	gr	Serai	Didihkan hingga matang dan kentalkan
		5	gr	Daun Kunyit	
		2	gr	Daun Salam	
		600	ml	Air	
		105	ml	Air Asam Jawa	
		40	gr	Gula	
				Bumbu Merah Halus	
4	<i>Serve</i>			Saus Asam Padeh	Hidangkan Saus Asam Padeh

Sumber : Ibu Entas, Ibu Nabilla dan hasil olahan penulis,2025

Tabel 8 Resep Kentang dan Ubi Cilembu Goreng

Halaman : 1 of 1 Jumlah/Porsi : 3 Porsi
 Jenis Sajian : *Carbohydrate* Berat Porsi : 60 Gr
 Asal : Sumatra Barat, Padang Suhu Penyajian : Panas
 Serving Tools : *Dinner Plate*

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	300	gr	Kentang	Bersihkan dan kupas kulit kentang dan ubi cilembu
	Campurkan	300	gr	Ubi Cilembu	
2	Potong	300	gr	Kentang	Slice memanjang (Tipis)
		300	gr	Ubi Cilembu	
3	Bentuk	300	gr	Kentang	Kentang dan ubi cilembu yang telah di <i>slice</i> , di tata secara bergantian dan di potong menjadi persegi panjang.
		300	gr	Ubi Cilembu	
4	Goreng	300	gr	Kentang	Ikat agar tidak berantakan, kemudian di goreng hingga matang. Jika sudah matang, lepaskan
		300	gr	Ubi Cilembu	

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
					tali pengikat tersebut.
5	<i>Serve</i>			Kentang Ubi Cilembu	Kentang dan ubi Cilembu goreng siap dihidangkan

Sumber : Ibu Entas, Ibu Nabilla dan hasil olahan penulis,2025

Tabel 9 Resep Daun Singkong *Puree*

Halaman : 1 of 1 Jumlah/Porsi : 3 Porsi
 Jenis Sajian : *Side Dish* Berat Porsi : 45 Gr
 Asal : Sumatra Barat, Padang Suhu Penyajian : Panas
 Serving Tools : *Dinner Plate*

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	150	gr	Daun Singkong	Siapkan dan bersihkan bahan bahan tersebut
		30	gr	Mentega	
		80	ml	Cream	
		100	gr	Kentang	
2	Boil	150	gr	Daun Singkong	Masak hingga empuk
		100	gr	Kentang	
3	Blender	150	gr	Daun Singkong	Blender halus
		100	gr	Kentang	
4	Masak	150	gr	Daun Singkong	Masak hingga konsistensi <i>puree</i>
		100	gr	Kentang	
		80	ml	Cream	
		30	gr	Mentega	

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
5	<i>Serve</i>			Daun Singkong Puree	Daun singkong <i>puree</i> siap disajikan.

Sumber : Ibu Entas, Ibu Nabilla dan hasil olahan penulis,2025

Tabel 10 Resep *Pickle* Belimbing Wuluh Dan Bawang Merah

Halaman	: 1 of 1	Jumlah/Porsi	: 3 Porsi
Jenis Sajian	: <i>Side Dish</i>	Berat Porsi	: 15 Gr
Asal	: Sumatra Barat, Padang	Suhu Penyajian	: Panas
		<i>Serving Tools</i>	: <i>Dinner Plate</i>

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	30	gr	Belimbing Wuluh	Siapkan dan bersihkan bahan bahan tersebut. Belimbing wuluh <i>slice</i> Bawang merah potong menjadi 2 bagian
		30	gr	Bawang Merah	
		100	gr	Gula	
		80	ml	<i>Rice Vinegar</i>	
		100	ml	Air	
2	Masak (<i>simmer</i>)	100	ml	Air	Masak gula hingga larut
		100	gr	Gula	

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		80	ml	<i>Rice Vinegar</i>	didalam air dan tambahkan <i>rice vinegar</i>
3	Campurkan	280 30 30	ml gr gr	<i>Pickling Water</i> Belimbing Wuluh Bawang Merah	Masukan belimbing wuluh dan bawang merah disaat <i>pickling water</i> masih panas. Simpan minimal 2 jam.
4	<i>Serve</i>			<i>Pickle</i> belimbing wuluh dan bawang merah	<i>Pickle</i> belimbing wuluh dan bawang merah siap digunakan.

Sumber : Ibu Entas, Ibu Nabilla dan hasil olahan penulis,2025

1.7 Recpe Costing, and Selling Price

Biaya resep, atau yang dikenal dengan Recipe Costing, adalah proses penting dalam menghitung total biaya semua bahan baku yang digunakan untuk satu resep makanan atau minuman. Tujuan utama dari proses ini adalah untuk mengetahui total biaya yang diperlukan untuk memproduksi satu batch atau satu porsi dari resep tersebut.

Di sisi lain, Dish Costing memiliki prinsip yang serupa dengan Recipe Costing, tetapi lebih terfokus pada perhitungan biaya untuk satu porsi hidangan

yang akan disajikan kepada pelanggan. Dalam perhitungan ini, tidak hanya biaya bahan baku per porsi yang diperhitungkan, tetapi juga tambahan biaya seperti garnis dan pelengkap lainnya.

Selain itu, harga jual atau Selling Price adalah harga yang ditentukan untuk produk yang ditawarkan kepada konsumen. Penetapan harga ini biasanya mempertimbangkan total biaya produksi per unit, yang mencakup bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead, serta margin keuntungan yang diharapkan oleh pelaku usaha. (Hulu, T. H. S. , Harefa, I. , dan Bu'ulolo, N. A. ,: 2023)

Berikut adalah rincian dari Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price untuk hidangan yang akan disiapkan oleh penulis. Harga bahan baku yang digunakan diambil dari harga pasar Cijerah, yang diambil pada hari/tanggal Selasa, 8 April 2025. Dan *online shop* (<https://tokopedia.link/ncCqgoMVBSb> (6 April 2025), <https://tokopedia.link/VX7tnU7VBSb> (6 April 2025)).

Tabel 11 Dish Costing, And Selling Price Hidangan Ayam Pop

Food Cost Hidangan Ayam Pop					
QUANTITY PRODUCED : 3 Portions					
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE (RP)	COST (RP)
1	Ayam Kampung	240	gr	Rp 55,000	Rp13,200
2	Daun Bayam Jepang	100	gr	Rp 40,000	Rp 4,000
3	Air Kelapa	630	ml	Rp 5,000	Rp 3,150
4	Jeruk Nipis	10	gr	Rp 15,000	Rp 150
5	Bawang merah	60	gr	Rp 40,000	Rp 2,400
6	Bawang putih	57	gr	Rp 38,000	Rp 2,166
7	Daun Salam	2	gr	Rp 25,000	Rp 50
8	Serai	8	gr	Rp 24,000	Rp 192
9	Jahe	10	gr	Rp 54,000	Rp 540
10	Gula Pasir	12	gr	Rp 20,000	Rp 240
11	Garam	32	gr	Rp 12,000	Rp 768
12	Merica Bubuk	3	gr	Rp 100,000	Rp 300
13	Minyak Goreng	200	ml	Rp 25,000	Rp 5,000
14	Xantana Powder	3	gr	Rp 19,000	Rp 570
15	Cabai Giling	40	gr	Rp 104,000	Rp 5,547
16	Cuka	5	gr	Rp 40,000	Rp 200
17	Jeruk Purut	2	gr	Rp 45,000	Rp 90
18	Agar Powder	2	gr	Rp 5,000	Rp 1,429
19	Marigold	1	pcs	Rp 2,500	Rp 2,500
20	Lemon	30	gr	Rp 18,000	Rp 540
21	Soy Lecithin	5	gr	Rp 125,000	Rp12,500
21	Minyak Kelapa	5	ml	Rp 75,000	Rp 1,875
TOTAL COST					Rp57,406
COST PORTION					Rp19,135
COST (%)					40
SELLING PRICE (per portion)					Rp47,839

Sumber : Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 12 Dish Costing, And Selling Price Hidangan Ikan Asam Padeh

Food Cost Hidangan Ikan Asam Padeh					
QUANTITY PRODUCED : 3 Portions					
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE (RP)	COST (RP)
1	Ikan Mackerel Fillet	450	gr	Rp 114,000	Rp51,300
2	Bawang Putih	40	gr	Rp 50,000	Rp 2,000
3	Bawang Merah	105	gr	Rp 55,000	Rp 5,775
4	Lengkuas	10	gr	Rp 17,000	Rp 170
5	Jahe	13	gr	Rp 54,000	Rp 702
6	Cabai Merah	75	gr	Rp 63,000	Rp 4,725
7	Garam	45	gr	Rp 12,000	Rp 1,080
8	Serai	35	gr	Rp 24,000	Rp 840
9	Daun Kunyit	5	gr	Rp 35,000	Rp 175
10	Daun Salam	2	gr	Rp 25,000	Rp 50
11	Asam Jawa	105	gr	Rp 50,000	Rp 5,250
12	Belimbing Wuluh	50	gr	Rp 52,000	Rp 2,600
13	Gula	130	gr	Rp 20,000	Rp 2,600
14	Kentang	400	gr	Rp 22,000	Rp 8,800
15	Ubi Cilembu	300	gr	Rp 40,000	Rp12,000
16	Daun Singkong	150	gr	Rp 10,000	Rp 1,500
17	Mentega	30	gr	Rp 32,000	Rp 960
18	Cream	80	ml	Rp 175,000	Rp14,000
19	Rice Vinegar	80	gr	Rp 42,000	Rp 6,720
TOTAL COST					Rp121,247
COST PORTION					Rp40,415
COST (%)					40
SELLING PRICE (per portion)					Rp101,039

Sumber : Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 13 Total Dish Costing, And Selling Price Dari Kedua Hidangan

Total Food Cost and Selling Price			
Nama	Tipe	Food Cost(Per Pax)	Selling Price (Per Pax)
Ayam Pop	Appetizer	Rp19,135	Rp47,839
Ikan Asam Padeh	Main Course	Rp40,415	Rp101,039
TOTAL		Rp59,550	Rp148,878

Sumber : Hasil olahan penulis, 2025

1.8 Daftar Nilai Gizi

Gizi adalah proses biologis yang memungkinkan organisme untuk memanfaatkan makanan yang dikonsumsi melalui serangkaian tahap, mulai dari pencernaan, penyerapan, transportasi, penyimpanan, hingga metabolisme dan eliminasi zat nutrisi. Proses ini sangat penting untuk mendukung kelangsungan hidup, pertumbuhan, menjaga fungsi normal organ tubuh, serta menghasilkan energi yang dibutuhkan.

Di sisi lain, zat gizi adalah komponen esensial dalam makanan yang berperan vital bagi tubuh. Zat ini berkontribusi pada berbagai aspek, seperti metabolisme, pertumbuhan, perkembangan, dan pemeliharaan kesehatan secara menyeluruh (Novianti, A,: 2022).

Berikut adalah komposisi kandungan gizi dari hidangan yang akan disusun oleh penulis.

Tabel 14 Kandungan Gizi Pada Ayam POP

Kandungan Gizi Pada Ayam Pop					
BAHAN	Kuantitas (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
Ayam	240	321.6	7.92	0	58.32
Daun Bayam Jepang	100	23	0.4	3.6	2.9
Air Kelapa	600	114	0.6	27	3
Jeruk Nipis	10	3	0.02	1	0.1
Bawang Merah	60	24	0.05	5.5	0.6
Bawang Putih	55	82	0.25	17.9	3.5
Daun Salam	2	6	0.12	1.4	0.2
Serai	8	2	0.02	0.5	0.1
Jahe	10	8	0.1	1.8	0.2
Gula Pasir	10	40	0	10	0

Garam	30	0	0	0	0
Merica Bubuk	3	7.5	0.15	1.95	0.3
Minyak Kelapa	5	45	5	0	0
Minyak Goreng	200	90	10	0	0

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 15 Kandungan Gizi Pada Saus Ayam Pop

Kandungan Gizi Pada Saus Ayam Pop					
BAHAN	Kuantitas (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
Xantana Powder	3	10.5	0	2.7	0
Air Kelapa	600	114	0.6	27	3
Jeruk Nipis	10	3	0.02	1	0.1
Bawang Merah	60	24	0.05	5.5	0.6
Bawang Putih	55	82	0.25	17.9	3.5
Daun Salam	2	6	0.12	1.4	0.2
Serai	8	2	0.02	0.5	0.1
Jahe	10	8	0.1	1.8	0.2
Gula Pasir	10	40	0	10	0
Garam	30	0	0	0	0
Merica Bubuk	3	7.5	0.15	1.95	0.3

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 16 Kandungan Gizi Pada Saus Sambal Merah

Kandungan Gizi Pada Saus Sambal Merah					
BAHAN	Kuantitas (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
Cabai Giling	40	20	0.5	4	1
Cuka	5	1	0	0	0
Garam	2	0	0	0	0
Jeruk Purut	5	2	0.02	0.5	0.1
Gula Pasir	2	8	0	2	0
Bawang Putih	2	3	0.01	0.7	0.1
Soy lecithin	5	35	4.5	0	0
Air	15	0	0	0	0

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 17 Kandungan Gizi Pada *Coconut Water And Lemon Gel*

Kandungan Gizi Pada <i>Coconut Water and Lemon Gel</i>					
BAHAN	Kuantitas (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
Agar Powder	2	6	0	1.7	0.1
Air Kelapa	30	6	0.2	1.5	0
Lemon Juice	15	4	0	1.3	0.1
Lemon Zest	10	29	0.3	9.3	0.9

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 18 Kandungan Gizi Pada Ikan Asam Padeh

Kandungan Gizi Pada Ikan Asam Padeh					
BAHAN	Kuantitas (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
Ikan <i>Mackerel Fillet</i>	450	900	62.6	0	81
Bawang Putih	40	60	0.2	13.2	2.6
Bawang Merah	75	30	0.05	6.9	0.75
Lengkuas	10	6	0.05	1.4	0.2
Jahe	13	10	0.1	2.3	0.2
Cabai Merah	75	35	0.6	7.2	1.9
Garam	45	0	0	0	0
Air	690	0	0	0	0
Serai	35	10	0.04	2.6	0.3
Daun Kunyit	5	2	0.025	0.45	0.1
Daun Salam	2	6	0.05	1.3	0.2
Air Asam Jawa	105	25	0.1	6.2	0.3
Belimbing Wuluh	20	4	0.1	0.8	0.3
Gula	30	120	0	30	0

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 19 Kandungan Gizi Pada Saus Asam Padeh

Kandungan Gizi Pada Saus Asam Padeh					
BAHAN	Kuantitas (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
Bawang Putih	40	60	0.2	13.2	2.6
Bawang Merah	75	30	0.05	6.9	0.75
Lengkuas	10	6	0.05	1.4	0.2
Jahe	13	10	0.1	2.3	0.2
Cabai Merah	75	35	0.6	7.2	1.9
Garam	45	0	0	0	0
Air	690	0	0	0	0
Serai	35	10	0.04	2.6	0.3
Daun Kunyit	5	2	0.025	0.45	0.1
Daun Salam	2	6	0.05	1.3	0.2
Air Asam Jawa	105	25	0.1	6.2	0.3
Gula	40	160	0	40	0

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 20 Kandungan Gizi Pada *Fried Potato And Sweet Potato* Cilembu

Kandungan Gizi Pada <i>Fried Potato and Sweet Potato</i> Cilembu					
BAHAN	Kuantitas (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
Kentang	300	231	0.3	51	6
Ubi Cilembu	300	258	0.3	60	4.8

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 21 Kandungan Gizi Pada *Cassava Leaves Puree*

Kandungan Gizi Pada Cassava Leaves Puree					
BAHAN	Kuantitas (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
Daun Singkong	150	60	0.6	11.4	4.8
Mentega	30	215	24.3	0	0.3
Cream	80	280	28	4	2.4
Kentang	100	77	0.1	17	2

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 22 Kandungan Gizi Pada *Pickle Belimbing Wuluh And Shallot*

Kandungan Gizi Pada <i>Pickle Belimbing Wuluh and Shallot</i>					
BAHAN	Kuantitas (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
Belimbing Wuluh	30	7	0	1.5	0.2
Bawang Merah	30	12	0.03	2.8	0.3
Gula	100	387	0	100	0
Rice Vinegar	80	16	0	3.2	0
Air	100	0	0	0	0

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

1.5.5.1 Total Kandungan Gizi pada Masing Masing Hidangan

Tabel 23 Total Gizi Pada Hidangan Ayam Pop

Total Gizi Pada Hidangan Ayam Pop (3 Pax)			
Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
1177.1	31.47	161.4	79.52
Total Gizi Pada Hidangan Ayam Pop (1 Pax)			
392.36	10.49	53.8	26.5

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Komposisi ini mengindikasikan bahwa Ayam Pop menawarkan jumlah energi yang relatif besar untuk ukuran makanan pembuka, dengan sumber utama berasal dari karbohidrat dan protein. Dengan adanya lemak yang cukup seimbang, hidangan ini tetap terasa ringan tetapi kaya gizi, sehingga sesuai sebagai makanan pembuka sebelum penyajian hidangan utama.

Tabel 24 Total Gizi Hidangan Ikan Asam Padeh

Total Gizi Pada Hidangan Ikan Asam Padeh (3 Pax)			
Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)
2751	118.76	404.8	115.2
Total Gizi Pada Hidangan Ikan Asam Padeh (1 Pax)			
917	39.58	134.93	38.4

Sumber : Pusat Data dan Informasi IPTEK, 2017 dan hasil olahan penulis, 2025

Dengan tingkat energi yang tinggi, makanan ini ideal untuk disajikan sebagai hidangan utama karena dapat memberikan kalori dan nutrisi penting secara substansial. Kandungan protein yang tinggi mendukung kebutuhan akan zat-zat yang membangun tubuh, sementara karbohidrat dan lemak menyuplai energi yang diperlukan untuk beraktivitas.