

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Surabaya adalah salah satu kota yang paling tua di Indonesia. Menurut sejarah lokal, nama Surabaya berasal dari sebuah cerita tentang seekor sura (sejenis hiu) dan seekor baya (sejenis buaya) yang saling bertarung, yang membentuk huruf S di belakang Monumen Pahlawan. Nama ini juga berasal dari kata Jawa "sura ing baya", yang berarti "berani menghadapi bahaya" (Oey, 1994). Saat berada di bawah pemerintahan Belanda, kota ini berkembang pesat dan menjadi kota modern. Dengan posisi strategis di sepanjang aliran Sungai Brantas, Surabaya berkembang menjadi kota dagang, industri, dan pelabuhan. Selama abad ke-20, kota ini berkembang menjadi kota perdagangan yang besar dan ramai. Perkembangan ini semakin terlihat dari sifatnya sebagai kota dagang dan masyarakatnya yang semakin beragam (Noordjanah, 2004).

Di sisi lain, Makassar, yang sebelumnya disebut dengan Ujung Pandang dari 1971 sampai 1999, adalah ibu kota dari provinsi Sulawesi Selatan. Merupakan kota Internasional serta terbesar di kawasan Timur dari negara Indonesia dan pada masa dahulu sempat menjadi ibukota Negara Indonesia Timur Provinsi Sulawesi. Kota Makassar merupakan satu dari banyaknya kota metropolitan terbesar di Indonesia yang bisa dilihat dari sisi infrastruktur dan pembangunannya, hal ini membuat Kota Makassar menjadi kota ke dua terbesar di luar pulau Jawa setelah Medan. Kota ini memiliki wilayah seluas 199,26 km dan lebih dari 1,6 juta orang, menjadikannya kota ke lima terbesar di Indonesia, dengan mayoritas penduduk Toraja, Jawa, Buton, Tionghoa, dan Bugis, yang

menyebabkan kota ini merupakan contoh populasi multikultural (Palupi S, 2016). Makassar merupakan kota yang bisa dibilang kota terbesar di Asia Tenggara saat abad ke-16 dan menjadi pusat perdagangan utama di Indonesia Timur. Selain itu, toleransi agama menunjukkan bahwa orang Kristen dan agama lain masih dapat berdagang di Makassar meskipun Islam semakin mendominasi di wilayah tersebut. Dengan demikian, Makassar dikatakan menjadi tempat penting untuk ras Melayu yang bekerja di Kepulauan Maluku dan juga menjadi pusat tempat penting untuk para pedagang Eropa dan Arab (Turgarini D, 2016).

Makanan tradisional yang diwariskan dari nenek moyang ke nenek moyang, sangat penting bagi budaya Indonesia. Namun, makanan modern dan makanan cepat saji semakin populer, apalagi di kalangan generasi muda. Dampaknya, makanan tradisional Indonesia semakin terpinggirkan. Sangat penting untuk mempertahankan makanan khas tradisional agar dapat dinikmati lagi oleh generasi berikutnya (Aniq Qomar et al., n.d.).

Makanan tradisional juga membantu meningkatkan ekonomi lokal dan identitas nasional. Hal ini membantu agar ekonomi negara dapat menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mengembangkan sektor UMKM kuliner. Surabaya, salah satu kota terbesar di Indonesia, terkenal dengan makanan tradisionalnya, termasuk Rujak Cingur, Rawon, dan Lontong Balap. Kuliner-kuliner ini adalah identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun, penuh filosofi hidup, dan sarat kearifan lokal. Mereka juga menunjukkan berbagai rasa lokal yang luar biasa (Mau et al., 2024).

Tidak kalah dengan Surabaya, Makassar terkenal dengan makanannya, termasuk pisang epe, es pisang ijo, coto Makassar, pallubasa, sop konro, sop saudara, dan banyak lagi. Karena konsumsi makanan menyumbang sebagian besar biaya wisatawan, wisata kuliner dapat menjadi alternatif pengembangan sektor pariwisata yang tidak boleh dipandang sebelah mata. Ini membuka peluang untuk pengembangan wisata kuliner di Kota Makassar, yang memiliki beragam makanan khas lokal (Zulkarnain et al., 2023).

Kuliner Indonesia adalah harta budaya dengan cita rasa yang beragam yang menarik turis dari seluruh dunia. Dengan restoran-restoran baru yang menyediakan bermacam pengalaman kuliner, termasuk *fine dining*. Restoran *fine dining* menawarkan pengalaman bersantap eksklusif dengan makanan berkualitas tinggi, layanan khusus, dan dekorasi yang menarik. Restoran ini melayani pelanggan yang mencari menu mewah, makanan dengan harga yang wajar, dan lingkungan yang khas. Persaingan yang ketat memerlukan pengalaman bersantap yang unik untuk menarik pelanggan, menekankan pentingnya menyediakan pengalaman bersantap yang unik (Nurwitasari & Hendrayati, 2024).

Penggunaan teknik *deconstructed menu* semakin banyak diterapkan dalam pengolahan makanan dalam restoran *fine dining*. Salah satu aspek makanan yang disebut "dekonstruksi" adalah penggunaan ide inovatif untuk mengubah bentuk makanan tetapi tetap mempertahankan cita rasa asli dengan tujuan untuk menarik semua indra, termasuk penglihatan dan rasa. Tampilan makanan yang didekonstruksi sangat berbeda dari yang aslinya, tetapi sebagian besar karakternya tetap tidak berubah (Stephen Fonnardy et al. 2025).

Kuliner Kota Surabaya dan Makassar memiliki ciri khas dengan makanan yang mempunyai rasa gurih serta rempah yang kuat. Oleh karena itu penulis tertarik dan ingin membuat serta mengembangkan produk kuliner yang berasal dari Kota Surabaya dan Makassar kedalam penelitian ini dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI HIDANGAN RAWON SAPI KHAS SURABAYA DAN PISANG EPE KHAS MAKASSAR”** agar makanan Kota Surabaya dan Makassar dapat ditingkatkan dari segi penyajian dan metode masak dengan menggunakan bumbu dan rempah yang sederhana. Tujuan penulis adalah untuk membuat makanan ini dapat dibawa masuk ke dalam menu *Fine Dining* dengan Teknik dan ilmu yang sudah penulis dapatkan selama menempuh pendidikan di Poltekpar NHI Bandung.

Untuk melakukan pengembangan menu ini, penulis telah mewawancarai sumber-sumber yang relevan dan terpercaya. Berikut penulis uraikan dalam bentuk tabel.

***Table 1 - Narasumber***

| No. | Nama            | Pekerjaan                          | Keterangan                                      |
|-----|-----------------|------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1   | Chef Wahyudi    | CDP Loccal Collection, Labuan Bajo | Membantu dalam pengembangan menu Rawon Sapi     |
| 2   | Ibu Elsyé Djama | Ibu Rumah Tangga                   | Membantu dalam membuat Sambal Roa yang autentik |

Sumber: Hasil Data Penulis, 2025

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang kegiatan *Food Presentation* mengenai Pengembangan Presentasi Hidangan Rawon Sapi Khas Surabaya dan Pisang Epe Khas Makassar yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

### 1.2.1 Tujuan Akademik

Penulis bertujuan untuk memenuhi tugas akhir yang bersifat wajib dan merupakan syarat daripada kelulusan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### 1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat memasukkan makanan khas Surabaya dan Makassar ke dalam menu restoran *fine dining* dengan teknik *deconstructed*, yang menawarkan kesempatan untuk menyajikan hidangan tradisional dengan standar layanan dan kualitas yang tinggi, sehingga menarik perhatian berbagai khalayak Masyarakat lokal maupun internasional.
2. Menyusun resep makanan khas Surabaya dan Makassar secara sistematis agar dapat digunakan sebagai panduan dalam pengolahan dan pelestarian resep di masa depan.
3. Menghitung biaya produksi serta mempertahankan kandungan gizi bahan makanan yang digunakan, sebagai dasar untuk menentukan harga jual yang sesuai dengan nilai dan kualitas produk.
4. Menerapkan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama studi di Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung ke dalam pelaksanaan tugas akhir secara menyeluruh.

### 1.3 Usulan Menu

Judul yang penulis pilih yaitu “Pengembangan Presentasi Hidangan Rawon Sapi Khas Surabaya dan Pisang Epe Khas Makassar”. Maka penulis akan memilih penyajian seperti berikut.

#### 1.3.1 Perencanaan Menu

Penulis akan mempresentasikan hidangan makanan Rawon Sapi dan Pisang Epe dari Kota Surabaya dan Makassar, dan Es Degan, dalam bentuk konsep *Fine dining* dengan menggunakan teknik khusus, yaitu ”deconstructed”. Sebagai bagian dari *niche* pasar eksklusif dan terbatas, konsep *fine dining* terdiri dari standar makanan yang sangat tinggi dan mewakili tradisi makan malam dalam masakan global. Komponen terpenting dari restoran *fine dining* adalah pengalaman tamu, serta layanan berkualitas tinggi yang sebagian besar didorong oleh elemen hedonis atau emosional dari perilaku pelanggan, termasuk kebutuhan akan hiburan dan nilai emosional.

Pemilihan menu ini dibuat karena makanan yang penulis ingin teliti dan kembangkan sangat menarik untuk dikembangkan dan banyak diminati oleh masyarakat umum. Selain itu, produk yang penulis akan olah, menawarkan sensasi baru tanpa menghilangkan keaslian rasa, sehingga dapat menarik pelanggan yang ingin merasakan kekayaan budaya kuliner Indonesia dalam balutan yang elegan dan inovatif. Ini disebabkan penggabungan cita rasa tradisional dengan tampilan modern mampu membangkitkan rasa penasaran dan ketertarikan pelanggan, terutama mereka yang mencari pengalaman kuliner unik yang menggabungkan nostalgia dengan estetika kontemporer.

Oleh karena itu, tujuan penulis adalah untuk menunjukkan bahwa makanan tradisional Kota Surabaya dan Makassar dapat dimasak dan disajikan dalam bentuk plating modern tanpa mengubah rasa asli. Berikut adalah menu yang akan dipresentasikan oleh penulis:

### 1.3.2 Rangkaian Menu

#### **APPETIZER**

##### *SMOKED BANANA BRÛLÉE*

*Smoked Grill Banana* disajikan dengan *Sambal Roa Emulsion*, *Citrus Gel*,  
dan *Palm Sugar Brittle*

\*\*\*\*\*

#### **MAIN COURSE**

##### *BEEF À LA RAWON*

*Seared Tenderloin* disajikan dengan *Roast Cauliflower*, *Puree of Perkedel*,  
*Rawon Jus*, dan *Miso Cured Egg Yolk*

\*\*\*\*\*

#### **BEVERAGE**

##### ES DEGAN

Minuman dari Air dan Daging Kelapa Muda, Gula Aren, dan Selasih

### 1.3.3 Matriks Menu

Pada awal 1980-an, model analisis penawaran produk Boston Consulting Group diadaptasi oleh Michael Kasavana dan Donald Smith untuk disesuaikan dengan industri makanan dan minuman guna memvisualisasikan dan menunjukkan bagaimana berbagai item menu berkontribusi terhadap hasil akhir operasi restoran. Ini memungkinkan pendekatan analisis menu yang sistematis, yang masih populer hingga hari ini. Rekayasa menu sebagai sebuah konsep, adalah proses evaluasi profitabilitas seluruh menu dengan menggabungkan permintaan pelanggan, campuran menu, dan margin kontribusi bersama-sama. Pengetahuan ini akan membantu manajemen operasi makanan dan minuman dalam mengambil keputusan tentang kondimen mana yang harus dipertahankan, dibuang, atau diubah pada menu berdasarkan margin kontribusi dan popularitas campuran menu (Kiiski, 2023).

Berikut matriks menu produk yang akan dibuat oleh penulis.

**Table 2 - Matriks Menu**

| <b>No</b> | <b>Menu</b>                 | <b>Bahan</b>                                                      | <b>Rasa</b>          | <b>Warna</b>                        | <b>Tekstur</b> | <b>Metode</b>              |
|-----------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------|----------------------------|
| 1.        | <i>Smoked Banana Brûlée</i> | Pisang kepok, Applewood                                           | Manis, Smoky         | Kuning keemasan, dan Sedikit Coklat | Lembut         | <i>Smoking, Grilled</i>    |
| 2.        | Sambal Roa Emulsion         | Cabai, Tomat, Bawang merah, Ikan Roa, Kuning Telur, Minyak Kelapa | Gurih, Sedikit Pedas | Merah                               | Lembut         | <i>Frying, Emulsifying</i> |



| <b>No</b> | <b>Menu</b>                        | <b>Bahan</b>                                                 | <b>Rasa</b>                         | <b>Warna</b>                            | <b>Tekstur</b> | <b>Metode</b>                   |
|-----------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|----------------|---------------------------------|
| 3.        | <i>Citrus Gel</i>                  | <i>Lime,<br/>Lemon, Agar,<br/>Ginger</i>                     | Asam                                | Hijau                                   | Lembut         | <i>Boiling,<br/>Blending</i>    |
| 4.        | <i>Brown<br/>Sugar<br/>Brittle</i> | <i>Brown Sugar,<br/>Corn Syrup,<br/>Baking Soda</i>          | Manis                               | Coklat                                  | <i>Crispy</i>  | <i>Heating,<br/>Caramelized</i> |
| 5.        | <i>Beef À la<br/>Rawon</i>         | <i>Tenderloin,<br/>Bumbu<br/>Hitam,</i>                      | Gurih                               | Coklat                                  | Empuk          | <i>Roasting,<br/>Seared</i>     |
| 6.        | <i>Rawon<br/>Sauce</i>             | <i>Veal Bones,<br/>Bumbu<br/>Hitam,<br/>Spices</i>           | Gurih                               | Coklat                                  | Kental         | <i>Roasting,<br/>Simmer</i>     |
| 7.        | <i>Roast<br/>Cauliflower</i>       | <i>Kembang<br/>Kol, Spices,<br/>Olive Oil</i>                | Gurih                               | Putih,<br>dan<br>Coklat<br>keemas<br>an | <i>Crunchy</i> | <i>Roasting,<br/>Seared</i>     |
| 8.        | <i>Perkedel<br/>Puree</i>          | <i>Potato, Milk,<br/>Butter,<br/>Spices</i>                  | <i>Creamy,<br/>Gurih</i>            | Kuning                                  | Lembut         | <i>Boiling</i>                  |
| 9.        | <i>Miso Cured<br/>Egg Yolk</i>     | <i>Egg Yolk,<br/>Salt, Miso</i>                              | Manis,<br>Gurih,<br>Sedikit<br>Asam | Oranye                                  | Lunak          | <i>Curing</i>                   |
| 10.       | Es Degan                           | Air &<br>Daging<br>Kelapa<br>Muda, Gula<br>Arean,<br>Selasih | Manis                               | Putih<br>dan<br>Coklat                  | Cair           | <i>Mixing,<br/>Boiling</i>      |

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2025

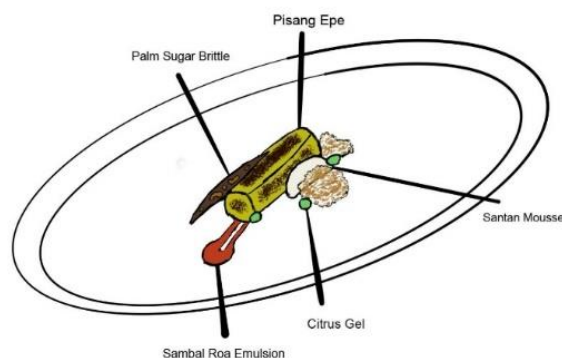
### 1.3.4 Deskripsi Menu

Untuk menerapkan konsep Fine Dining, penulis menyusun dan memperluas prinsip daftar hidangan yang menampilkan makanan khas dari Surabaya dan Makassar berdasarkan berbagai sumber referensi. Susunan makanan yang dirancang oleh penulis adalah sebagai berikut:

#### 1. *Smoked Banana Brûlée (Appetizer)*

*Smoked Banana Brûlée* ini adalah menu pisang epe, yang merupakan salah satu makanan khas Makassar, Sulawesi Selatan, Pisang epe adalah makanan unik yang sering ditemukan di kota anging mammiri. Tidak sulit untuk menemukan jajanan ini karena ada penjual pisang epe di setiap sudut pantai Losari. Turis lokal maupun internasional terlihat menyukai makanan ini. "Epe" berasal dari bahasa Makassar dan berarti "jepit", jadi pisang epe adalah pisang bakar yang dijepit dan menjadi gepeng yang terbuat dari pisang kepok (Fadira et al., n.d.).

Dalam pengembangan menu ini penulis akan membuat pisang epe yang diasapi terlebih dahulu untuk memberikan aroma *smoky*, lalu dipanggang. Disajikan dengan sambal roa *emulsion*, yang memberikan sentuhan gurih dan sedikit pedas, *citrus gel* untuk rasa asam, *palm sugar brittle* untuk tekstur renyah, dan *coconut mousse* untuk tekstur *silky smooth*.

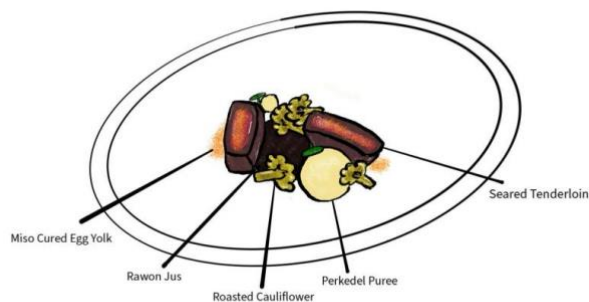


Gambar 1.1 Sketsa Plating *Smoked Banana Brulee*

## 2. *Beef À la Rawon (Main Course)*

*Beef À la Rawon* ini adalah menu pengembangan masakan rawon sapi yang berasal dari masa jawa kuno, yang lebih tepatnya daerah Jawa Timur. Secara filosofis, Rawon terdiri dari berbagai rempah dengan aroma yang kuat, yang menunjukkan keragaman Nusantara (Indonesia). Indonesia adalah negara yang beragam, tetapi keanekaragaman ini menghasilkan sistem yang harmonis ketika digabungkan. Salah satu contohnya adalah berbagai rempah utama rawon yaitu kluwek, dan rempah lainnya yang digunakan untuk membuat Rawon, yang dicampur dalam panci dan menjadi hidangan yang sangat lezat. Menurut sumber lain, Rawon memiliki filosofi *sugeng rawuh*, yang berarti menyambut tamu yang dihormati. Akibatnya, Rawon sering disajikan pada acara penting seperti jamuan makan dan pernikahan (Murtini and Murdianti 2024).

Dalam pengembangan menu ini, penulis akan menyajikan *Roast Tenderloin* yang menggunakan Red Gum Tenderloin, yang disajikan dengan kembang kol panggang sebagai sumber vitamin dan perkedel *purée* sebagai sumber karbohidrat, lalu Rawon *jus* sebagai *sauce* dengan rasa yang mendalam dan *Grated Miso Cured Egg Yolk* untuk rasa *umami*.



**Gambar 1.2 Sketsa Plating *Beef À La Rawon***

### 3. Es Degan

Minuman dari Air dan Daging Kelapa Muda, yang disajikan dengan Pandan *infused* Gula Aren, dan Selasih.



Gambar 1.3 Sketsa Plating Es Degan

## 1.4 Tinjauan Produk

### 1.4.1 Tema Masakan

Dalam Tugas Akhir ini, Penulis memilih *Food Presentation* dengan tema *fine dining* dengan teknik “*deconstructed*” yang memakai unsur estetika dan pengubahan visual tanpa mengubah cita rasa aslinya dalam penyajian makanan. Salah satu ciri khas restoran *fine dining* biasanya adalah menu dengan harga tinggi yang dimulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*, yang biasanya disajikan dengan adab makan yang sesuai dalam suasana *formal restaurant*. Penulis menyusun tugas akhir ini untuk mempresentasikan makanan khas Kota Surabaya dan Makassar menggunakan konsep *Fine Dining*, yang terdiri dari dua jenis makanan, yaitu *Appetizer* dan *Main Course*.

### 1.4.2 Jenis Masakan

#### 1. *Appetizer*

*Appetizer* adalah hidangan pembuka yang disajikan sebelum hidangan utama dengan tujuan utama untuk merangsang atau membangkitkan selera makan. Hidangan ini biasanya disajikan dalam porsi kecil, sekitar 50–100 gram, dan dapat berupa makanan dingin seperti salad, canape, dan aspic, maupun makanan panas seperti sup, quiche, dan croquette. *Appetizer* juga memiliki ciri khas dalam penyajiannya, yakni tampil menarik secara visual, memiliki cita rasa yang menggugah selera, dan disusun sedemikian rupa agar memberikan kesan pertama yang menyenangkan bagi tamu sebelum menyantap hidangan utama. Fungsi utama dari *appetizer* dalam dunia kuliner adalah untuk mempersiapkan indra perasa agar lebih siap menikmati sajian berikutnya (Gozali, 2014).

#### 2. *Main Course*

Sedangkan, *Main Course* atau hidangan utama dari susunan menu lengkap yang disajikan saat makan siang dan makan malam. Ukuran porsinya lebih besar daripada hidangan pembuka, hidangan utama adalah makanan yang terdiri dari porsi besar dan lengkap karena mengandung semua komponen nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. hidangan utama adalah hidangan utama yang lebih besar porsinya dan biasanya menggunakan lauk pauk dari daging sapi, domba, rusa, dan lainnya yang dipadukan dengan sayuran olahan serta menggunakan hiasan atau garnish di piring saji (Ni Kadek Ayu Saraswati, 2021).

Penulis akan mengolah Pisang Epe sebagai *appetizer*, dan Rawon Sapi sebagai *Main Course* dalam tugas akhir ini, yang sebelumnya sudah penulis deskripsikan di sub bab Deskripsi Menu.

### 1.4.3 Pengajuan Resep

Resep adalah dokumen internal yang disiapkan secara terpisah untuk setiap item menu, memastikan bahwa hidangan yang disajikan kepada pelanggan konsisten dan standar. *Standard Recipe* akan menjamin kuantitas dan kualitas, dan hal ini bukan hanya dokumen yang "ditulis dengan baik", tetapi resep yang telah diuji dan ditinjau oleh restoran, yang berarti, jumlah setiap bahan ditentukan dan dapat dianggap sebagai alat pemeliharaan standar kualitas. *Standard Recipe* memastikan bahwa waktu memasak, ukuran porsi, dan prosedur yang harus diikuti telah diuji dengan baik dan benar. Setiap kali hidangan ingin disajikan dengan presentasi, berat, rasa, dan kualitas yang sama, *Standard Recipe* akan membantu standarisasi dan konsistensi produk (Silvestre et al. 2022)

Masakan yang direkomendasikan oleh penulis berperan sebagai referensi dan panduan untuk menyiapkan hidangan yang akan disajikan. Beragam resep yang penulis gunakan dalam perancangan menu ini berasal dari berbagai sumber, seperti website terpercaya, wawancara dengan ahli kuliner atau Chef, serta ilmu yang penulis dapatkan selama menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata.

#### RESEP SMOKED BANANA BRÛLÉE (PISANG EPE)

|               |                 |               |         |
|---------------|-----------------|---------------|---------|
| Halaman       | : 1 dari 1      | Jumlah Porsi  | : 3 Pax |
| Tanggal       | : Februari 2025 | Berat Porsi   | : 60 g  |
| Asal          | : Kota Makassar | Suhu Hidangan | : Ruang |
| Jenis Makanan | : Appetizer     |               |         |

*Table 3 - Recipe Pisang Epe*

| No | Metode        | Bahan                      | Jumlah     | Unit     | Penjelasan                                                       |
|----|---------------|----------------------------|------------|----------|------------------------------------------------------------------|
| 1  | Mise en Place |                            |            |          |                                                                  |
| 2  | Prepare       | Pisang Kepok<br>Apple Wood | 200<br>300 | Gr<br>Gr | Pengasapan Pisang Kepok                                          |
| 3  | Grill         | Pisang Kepok               | 200        | Gr       | Jepit lalu panggang pisang atau torch sampai berwarna kecoklatan |

|   |         |  |  |  |  |
|---|---------|--|--|--|--|
| 4 | Sajikan |  |  |  |  |
|---|---------|--|--|--|--|

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

**(SAMBAL ROA EMULSION)**

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 20 g  
 Asal : Kota Makassar      Suhu Hidangan : Ruang  
 Jenis Makanan : Appetizer

*Table 4 - Sambal Roa Emulsion*

| No | Metode        | Bahan               | Jumlah | Unit | Penjelasan                                                                |
|----|---------------|---------------------|--------|------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Mise en Place |                     |        |      |                                                                           |
| 2  | Prepare       | Cabe Merah Besar    | 50     | Gr   | Buang bijinya<br><br>Ambil dagingnya, Tumbuk<br><br>Pisahkan Kuning telur |
|    |               | Cabe Merah Keriting | 40     | Gr   |                                                                           |
|    |               | Tomat               | 30     | Gr   |                                                                           |
|    |               | Ikan Roa            | 15     | Gr   |                                                                           |
|    |               | Bawang Merah        | 40     | Gr   |                                                                           |
|    |               | Minyak Kelapa       | 100    | ML   |                                                                           |
|    |               | Telur               | 100    | Gr   |                                                                           |
|    |               | Jeruk Nipis         | 5      | Gr   |                                                                           |
|    |               | Jahe                | 5      | Gr   |                                                                           |
|    |               | Garam               | 5      | Gr   |                                                                           |
| 3  | Grind         | Cabe Merah Besar    | 50     | Gr   | Haluskan Menggunakan Blender                                              |
|    |               | Cabe Merah Keriting | 40     | Gr   |                                                                           |
|    |               | Bawang Merah        | 40     | Gr   |                                                                           |
|    |               | Jahe                | 5      | Gr   |                                                                           |
| 4  | Saute         | Bumbu Halus         |        |      | Tumis Bumbu Halus                                                         |
| 5  | Add           | Ikan Roa            | 15     | Gr   | Aduk merata sampai matang                                                 |
|    |               | Seasoning           | 5      | Gr   |                                                                           |
|    |               | Tomat               | 30     | Gr   |                                                                           |
| 6  | Add           | Minyak Kelapa       | 100    | ML   | Matikan api, dan biarkan sambal roa menyatu dengan minyak kelapa          |
| 7  | Whisk         | Egg Yolk            | 50     | Gr   | Aduk egg yolk sampai sabayon                                              |
| 8  | Add           | Minyak sambal roa   |        |      | Aduk sampai menyatu                                                       |
|    |               | Jeruk Nipis         | 5      | Gr   |                                                                           |

| No | Metode  | Bahan     | Jumlah     | Unit | Penjelasan |
|----|---------|-----------|------------|------|------------|
|    |         | Seasoning | Secukupnya |      |            |
| 9  | Sajikan |           |            |      |            |

Sumber: Hasil Olahan dari Ibu Elsy Djama dan Penulis, 2025

**(CITRUS GEL)**

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 10 g  
 Asal : Kota Makassar      Suhu Hidangan : Dingin  
 Jenis Makanan : Appetizer

*Table 5 - Citrus Gel*

| No | Metode        | Bahan                                           | Jumlah                   | Unit                       | Penjelasan                                        |
|----|---------------|-------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------|
| 1  | Mise en Place |                                                 |                          |                            |                                                   |
| 2  | Prepare       | <i>Lime</i><br>Agar agar<br>Jahe<br>Gula<br>Air | 20<br>1<br>2<br>10<br>40 | ml<br>gr<br>gr<br>gr<br>ml |                                                   |
| 3  | Boil          | Lime Juice<br>Jahe<br>Gula<br>Air               | 20<br>2<br>10<br>40      | ml<br>gr<br>gr<br>ml       | Rebus semua bahan sampai mendidih, lalu dinginkan |
| 4  | Strain        |                                                 |                          |                            | Saring dan ambil airnya                           |
| 5  | Boil          | Liquid mixture<br>Agar agar                     | 1                        | gr                         | Rebus sampai mendidih, kurang lebih 30 detik      |
| 6  | Cooling       | Liquid Agar mixture                             |                          |                            | Pindahkan wadah lalu biarkan sampai mengeras      |
| 7  | Blend         | Citrus Gel                                      |                          |                            | Blender sampai halus dan saring                   |
| 8  | Sajikan       |                                                 |                          |                            |                                                   |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025



**(PALM SUGAR BRITTLE)**

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 10 g  
 Asal : Kota Makassar      Suhu Hidangan : Ruang  
 Jenis Makanan : Appetizer

*Table 6 - Palm Sugar Brittle*

| No | Metode        | Bahan                                                      | Jumlah                     | Unit                       | Penjelasan                                                                      |
|----|---------------|------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Mise en Place |                                                            |                            |                            |                                                                                 |
| 2  | Prepare       | Palm Sugar<br>Corn Syrup<br>Cashew<br>Honey<br>Baking Soda | 100<br>50<br>50<br>10<br>3 | Gr<br>Gr<br>Gr<br>Gr<br>Gr | Panggang                                                                        |
| 3  | Heat          | Palm Sugar<br>Corn Syrup                                   | 100<br>50                  | Gr<br>Gr                   | Panaskan sampai meleleh                                                         |
| 4  | Add           | Roasted Cashew<br>Honey                                    | 50<br>10                   | Gr<br>Gr                   | Masukkan sebelum gula menjadi karamel, aduk sampai karamel berwarna coklat muda |
| 5  | Add           | Baking Soda                                                | 5                          | Gr                         | Matikan api lalu masukkan baking soda dan aduk merata                           |
| 6  | Cooling down  | Brittle Mixture                                            |                            |                            | Pindahkan ke tray yang dialasi baking paper, dan biarkan mengeras               |
| 7  | Sajikan       |                                                            |                            |                            |                                                                                 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

**(COCONUT MOUSSE)**

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 10 g  
 Asal : Kota Makassar      Suhu Hidangan : Dingin  
 Jenis Makanan : Appetizer

*Table 7 - Coconut Mousse*

| No | Metode        | Bahan                                                     | Jumlah                    | Unit                          | Penjelasan                   |
|----|---------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 1  | Mise en Place |                                                           |                           |                               |                              |
| 2  | Prepare       | Santan<br>Sereh<br>Gula Pasir<br>Gelatin<br>Whipped Cream | 70<br>10<br>15<br>1<br>70 | Gr<br>Gr<br>Gr<br>Sheet<br>Gr | Slice                        |
| 3  | Bloom         | Gelatin                                                   |                           |                               | Rendam Gelatin di air dingin |
| 4  | Whip          | Whipped Cream                                             | 70                        |                               |                              |

|   |         |                               |               |                   |                                                                                      |
|---|---------|-------------------------------|---------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|   |         |                               |               |                   | Whip sampai Soft Peak lalu masukan ke kulkas                                         |
| 5 | Heat    | Santan<br>Sereh<br>Gelatin    | 70<br>10<br>1 | Gr<br>Gr<br>Sheet | Masukkan ke microwave selama 1 menit lalu aduk dan saring, lalu tunggu sampai dingin |
| 6 | Fold    | Campuran Santan Whipped Cream | 70            | Gr                | Fold lalu dinginkan                                                                  |
| 7 | Sajikan |                               |               |                   |                                                                                      |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

### RESEP BEEF À LA RAWON (SEARED TENDERLOIN)

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 130 g  
 Asal : Kota Surabaya      Suhu Hidangan : Hot  
 Jenis Makanan : Main Course

*Table 8 - Seared Tenderloin*

| NO | Metode        | Bahan                                                                               | Jumlah                                | Unit                                   | Penjelasan                                             |
|----|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1  | Mise en Place |                                                                                     |                                       |                                        |                                                        |
| 2  | Prepare       | Redgum Tenderloin<br>Butter<br>Kluwek<br>Olive oil<br>Garlic<br>Salt<br>Blackpepper | 400<br>80<br>30<br>10<br>15<br>5<br>5 | Gr<br>Gr<br>Gr<br>Ml<br>Gr<br>Gr<br>Gr | Rebus                                                  |
| 3  | Blend         | Butter<br>Kluwek                                                                    | 80<br>30                              | Gr<br>Gr                               | Blender untuk Kluwek butter                            |
| 4  | Marinate      | Redgum Tenderloin<br>Olive oil<br>Salt<br>Blackpepper                               | 400<br>10<br>5<br>5                   | Gr<br>Ml<br>Gr<br>Gr                   |                                                        |
| 5  | Roast         | Marinated Tenderloin<br>Garlic                                                      | 300<br>10                             | Gr<br>Gr                               | Masak di oven di suhu 130°C, sampai suhu internal 45°C |
| 6  | Searing       | Roast Tenderloin<br>Kluwek Butter                                                   | 300                                   | Gr                                     | Sear dan baste dengan Kluwek Butter                    |
| 7  | Resting       | Tenderloin                                                                          |                                       |                                        |                                                        |
| 8  | Sajikan       |                                                                                     |                                       |                                        |                                                        |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

**( ROAST CAULIFLOWER)**

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 30 g  
 Asal : Kota Surabaya      Suhu Hidangan : Hot  
 Jenis Makanan : Main Course

*Table 9 - Roast Cauliflower*

| No | Metode        | Bahan                 | Jumlah | Unit | Penjelasan                                         |
|----|---------------|-----------------------|--------|------|----------------------------------------------------|
| 1  | Mise en Place |                       |        |      |                                                    |
| 2  | Prepare       | Cauliflower           | 100    | Gr   | Potong Florets                                     |
|    |               | Garlic seasalt        | 5      | Gr   |                                                    |
|    |               | Paprika powder        | 10     | Gr   |                                                    |
|    |               | Olive oil             | 15     | ML   |                                                    |
|    |               | Butter                | 50     | Gr   |                                                    |
| 3  | Marinate      | Cauliflower           | 130    | Gr   | Marinate kembang kol                               |
|    |               | Garlic seasalt        | 5      | Gr   |                                                    |
|    |               | Paprika powder        | 10     | Gr   |                                                    |
|    |               | Olive oil             | 15     | ML   |                                                    |
| 4  | Roast         | Marinated Cauliflower | 130    | Gr   | Panggang di oven pada suhu 120°C sampai 3/4 matang |
| 5  | Sear          | Cauliflower           | 130    | Gr   | Sear dan baste dengan butter sampai golden brown   |
|    |               | Butter                | 50     | Gr   |                                                    |
| 6  | Sajikan       |                       |        |      |                                                    |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

**(PERKEDEL PUREE)**

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 60 g  
 Asal : Kota Surabaya      Suhu Hidangan : Hot  
 Jenis Makanan : Main Course

*Table 10 - Perkedel Puree*

| No | Metode        | Bahan          | Jumlah | Unit | Penjelasan |
|----|---------------|----------------|--------|------|------------|
| 1  | Mise en Place |                |        |      |            |
| 2  | Prepare       | Kentang        | 200    | Gr   | Peeled     |
|    |               | Susu           | 150    | ML   |            |
|    |               | Butter         | 100    | Gr   |            |
|    |               | Bawang putih   | 25     | Gr   | Slice      |
|    |               | Bawang merah   | 30     | Gr   | Slice      |
|    |               | Seledri        | 10     | Gr   | Slice      |
|    |               | Ketumbar bubuk | 5      | Gr   |            |

|   |         |                        |     |    |                                                                                   |
|---|---------|------------------------|-----|----|-----------------------------------------------------------------------------------|
|   |         | Pala bubuk             | 3   | Gr |                                                                                   |
|   |         | Garam                  | 5   | Gr |                                                                                   |
|   |         | Lada                   | 10  | Gr |                                                                                   |
|   |         | Minyak                 | 100 | ML |                                                                                   |
| 3 | Boil    | Kentang                | 200 | Gr | Rebus sampai lembut                                                               |
| 4 | Saute   | Bawang putih           | 25  | Gr | Sampai aroma wangi                                                                |
|   |         | Bawang merah           | 30  | Gr |                                                                                   |
|   |         | Seledri                | 10  | Gr |                                                                                   |
|   |         | Ketumbar bubuk         | 5   | Gr |                                                                                   |
|   |         | Pala bubuk             | 3   | Gr |                                                                                   |
|   |         | Minyak                 | 100 | ML |                                                                                   |
| 5 | Infuse  | Susu                   | 150 | ML | Masukkan bahan yang sudah ditumis dan ke susu, biarkan agar bumbu meresap ke susu |
|   |         | Bawang putih           | 25  | Gr |                                                                                   |
|   |         | Bawang merah           | 30  | Gr |                                                                                   |
|   |         | Seledri                | 10  | Gr |                                                                                   |
|   |         | Ketumbar bubuk         | 5   | Gr |                                                                                   |
|   |         | Pala bubuk             | 3   | Gr |                                                                                   |
| 6 | Mash    | Kentang                | 200 | Gr | Haluskan kentang sampai halus                                                     |
| 7 | Add     | Infused Milk<br>Butter |     |    | Campur dan aduk sampai bertekstur sangat halus                                    |
| 8 | Sajikan |                        |     |    |                                                                                   |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

**(RAWON JUS)**

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 30 ml  
 Asal : Kota Surabaya      Suhu Hidangan : Hot  
 Jenis Makanan : Main Course

*Table 11 - Rawon Jus*

| No | Metode        | Bahan         | Jumlah | Unit | Penjelasan       |
|----|---------------|---------------|--------|------|------------------|
| 1  | Mise en Place |               |        |      |                  |
| 2  | Prepare       | Veal Bones    | 300    | Gr   | Untuk Beef Stock |
|    |               | Bawang merah  | 100    | Gr   |                  |
|    |               | Bawang putih  | 80     | Gr   |                  |
|    |               | Bawang bombay | 100    | Gr   |                  |
|    |               | Kluwek        | 50     | Gr   |                  |
|    |               | Kemiri        | 8      | Gr   |                  |
|    |               | Ketumbar      | 4      | Gr   |                  |

|    |         |                    |     |    |                                                                                                                                 |
|----|---------|--------------------|-----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |         | Kunyit             | 20  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Sereh              | 20  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Daun salam         | 4   | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Daun jeruk         | 3   | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Daun bawang        | 20  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Tomat              | 20  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Jinten bubuk       | 2   | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Garam              | 5   | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Lada               | 5   | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Kaldu jamur        | 5   | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Air                | ½   | L  |                                                                                                                                 |
|    |         | Butter             | 10  | Gr |                                                                                                                                 |
| 3  | Roast   | Veal Bones         | 300 | Gr | Panggang di oven pada suhu 180°C                                                                                                |
|    |         | Bawang merah       | 50  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Bawang putih       | 40  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Bawang bombay      | 100 | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Daun bawang        | 20  | Gr |                                                                                                                                 |
| 4  | Grind   | Bawang merah       | 50  | Gr | Haluskan bumbu hitam                                                                                                            |
|    |         | Bawang putih       | 40  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Kluwek             | 50  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Kemiri             | 8   | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Ketumbar           | 4   | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Kunyit             | 20  | Gr |                                                                                                                                 |
| 5  | Saute   | Bumbu hitam halus  |     |    | Masak bumbu hitam sampai matang                                                                                                 |
| 6  | Simmer  | Veal Bones         | 300 | Gr | Masukkan bahan yang sudah dipanggang ke stockpot/ saucepan, lalu masukkan air, reduce dengan api kecil sampai menyusut setengah |
|    |         | Bawang merah       | 50  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Bawang putih       | 40  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Bawang bombay      | 100 | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Daun bawang        | 20  | Gr |                                                                                                                                 |
|    |         | Air                | ½   | L  |                                                                                                                                 |
| 7  | Add     | Bumbu hitam matang |     |    | Masukkan dan aduk merata                                                                                                        |
| 8  | Reduce  | Rawon jus          |     |    |                                                                                                                                 |
| 9  | Add     | Butter             | 10  | Gr | Finish with Butter                                                                                                              |
| 10 | Sajikan |                    |     |    |                                                                                                                                 |

Sumber: Hasil Olahan dari Chef Wahyudi dan Penulis, 2025

**(MISO CURED EGG YOLK)**

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 5 g  
 Asal : Kota Surabaya      Suhu Hidangan : Ruang  
 Jenis Makanan : Main Course

*Table 12 - Miso Cured Egg yolk*

| No | Metode        | Bahan          | Jumlah | Unit | Penjelasan                                                                                   |
|----|---------------|----------------|--------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Mise en Place |                |        |      |                                                                                              |
| 2  | Prepare       | Telur          | 60     | Gr   |                                                                                              |
|    |               | Garam          | 50     | Gr   |                                                                                              |
|    |               | Gula           | 50     | Gr   |                                                                                              |
|    |               | Red Miso Paste | 60     | Gr   |                                                                                              |
| 3  | Curing        | Telur          | 60     | Gr   | Cure, simpan di kulkas selama 4 hari                                                         |
|    |               | Garam          | 50     | Gr   |                                                                                              |
|    |               | Gula           | 50     | Gr   |                                                                                              |
| 4  | 2nd Curing    | Telur          | 60     | Gr   | Pindahkan Cured egg yolk ke wadah yang baru, lalu tambah miso paste, simpan 3 hari di kulkas |
|    |               | Red Miso Paste | 60     | Gr   |                                                                                              |
| 5  | Sajikan       |                |        |      |                                                                                              |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

**(ES DEGAN)**

Halaman : 1 dari 1      Jumlah Porsi : 3 Pax  
 Tanggal : Februari 2025      Berat Porsi : 100 ml  
 Asal : Kota Surabaya      Suhu Hidangan : Dingin  
 Jenis Minuman : Refreshment

*Table 13 - Es Degan*

| No | Metode        | Bahan              | Jumlah | Unit | Penjelasan |
|----|---------------|--------------------|--------|------|------------|
| 1  | Mise en Place |                    |        |      |            |
| 2  | Prepare       | Air Kelapa Muda    | 300    | ml   |            |
|    |               | Daging Kelapa Muda | 50     | Gr   |            |
|    |               | Gula Aren          | 50     | Gr   |            |
|    |               | Daun Pandan        | 4      | Gr   | Rebus      |
|    |               | Air                | 50     | ml   |            |
|    |               | Selasih            | 50     | Gr   |            |

|   |         |                                 |               |                |             |
|---|---------|---------------------------------|---------------|----------------|-------------|
| 3 | Boil    | Gula Aren<br>Daun Pandan<br>Air | 50<br>4<br>50 | Gr<br>Gr<br>Ml | Sampai cair |
| 4 | Sajikan |                                 |               |                |             |

#### 1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Costing, dan Selling Price

Dua komponen terpenting dalam membangun bisnis di industri *Food & Beverages* adalah biaya makanan dan penjualan. Layanan makanan dapat menghindari pengeluaran yang berlebihan untuk staf dan inventaris sambil tetap memberikan hidangan berkualitas tinggi dengan perencanaan menu yang tepat, penetapan harga yang baik, dan pelatihan karyawan. Kita dapat terus mengelola biaya ini untuk tetap menguntungkan tanpa mengorbankan kualitas dengan menggunakan berbagai strategi perencanaan, pemantauan, dan penilaian. Sangat jelas bahwa jika sebuah perusahaan layanan makanan ingin menguntungkan, penjualan harus lebih besar dari biaya. Jika biaya perusahaan melebihi penjualan dalam jangka waktu tertentu, perusahaan tersebut mungkin akan bangkrut (Liuden et al. 2021).

Perhitungan *Food cost percentage* digunakan untuk menentukan apakah ada peningkatan atau penurunan biaya makanan. Jika persentase biaya makanan tinggi dan melebihi batas standar 40%, maka dapat dikatakan bahwa ada penurunan dalam keuntungan yang diperoleh oleh restoran. Margin kontribusi dihitung untuk menentukan seberapa banyak margin kontribusi yang dapat digunakan untuk menutupi biaya tetap hingga batas titik impas. margin kontribusi yang rendah akan menghasilkan titik impas yang tinggi dan sebaliknya (Utami et al. 2023).

Menurut (Dittmer, 2008) untuk mengetahui rumus *Recipe Cost*, *Food Cost*, *Dish Cost*, dan *Selling Price* dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

1) *Food Cost* (Persentase Biaya Makanan)

Untuk mencari *Food Cost* menggunakan rumus berikut :

$$\text{Persentase Biaya Makanan (\%)} = (\text{Total biaya bahan makanan} / \text{Total harga jual}) \times 100.$$

2) *Dish Cost* (Harga Setiap Porsi)

Untuk mencari *Dish Cost* menggunakan rumus berikut ini :

$$\text{Biaya Setiap Hidangan} = \text{biaya bahan makanan} + \text{biaya tenaga kerja} + \text{biaya operasional lainnya}$$

3) *Selling Price* (Harga Jual)

Untuk mencari *selling price* menggunakan rumus berikut ini :

$$\text{Harga Jual} = \text{biaya setiap hidangan} + \text{margin keuntungan}$$

Berikut adalah hasil perhitungan *Food Cost*, *Recipe Cost*, *Dish Cost* dan *Selling Price*, dalam penulisan Tugas Akhir ini, sesuai dengan sumber-sumber dan ilmu yang penulis dapatkan selama menempuh pendidikan di Poltekpar NHI Bandung.

**Table 14 - Costing Appetizer**

| SMOKED BANANA BRÛLÉE |                     |     | Portion: |              | 3                |
|----------------------|---------------------|-----|----------|--------------|------------------|
| No                   | Ingredients         | QTY | Unit     | Unit Price   | Total Cost Price |
| Pisang Epe           |                     |     |          |              |                  |
| 1                    | Pisang Kepok        | 300 | Gr       | Rp35.000,00  | Rp7.000          |
| 2                    | Apple Wood          | 300 | Gr       | Rp67.500,00  | Rp20.250         |
| Sambal Roa Emulsion  |                     |     |          |              |                  |
| 1                    | Cabe Merah Besar    | 50  | Gr       | Rp60.000,00  | Rp3.000,00       |
| 2                    | Cabe Merah Keriting | 40  | Gr       | Rp40.000,00  | Rp1.600,00       |
| 3                    | Tomat               | 30  | Gr       | Rp17.000,00  | Rp510,00         |
| 4                    | Ikan Roa            | 15  | Gr       | Rp230.000,00 | Rp3.450,00       |



|                           |                      |     |       |              |            |
|---------------------------|----------------------|-----|-------|--------------|------------|
| 5                         | Bawang Merah         | 40  | Gr    | Rp26.000,00  | Rp1.040,00 |
| 6                         | Minyak Kelapa        | 100 | ML    | Rp37.000,00  | Rp3.700,00 |
| 7                         | Telur                | 100 | Gr    | Rp37.990,00  | Rp3.799,00 |
| 8                         | Jeruk Nipis          | 5   | Gr    | Rp11.900,00  | Rp59,50    |
| 9                         | Jahe                 | 5   | Gr    | Rp36.000,00  | Rp180,00   |
| 10                        | Garam                | 5   | Gr    | Rp14.500,00  | Rp72,50    |
| <i>Citrus Gel</i>         |                      |     |       |              |            |
| 1                         | <i>Lime</i>          | 30  | ML    | Rp16.500,00  | Rp495,00   |
| 2                         | Agar agar            | 1   | Gr    | Rp2.290,00   | Rp327,14   |
| 3                         | Jahe                 | 2   | Gr    | Rp36.000,00  | Rp72,00    |
| 4                         | Gula                 | 10  | Gr    | Rp20.000,00  | Rp200,00   |
| 5                         | Air                  | 40  | ML    | -            | -          |
| <i>Palm Sugar Brittle</i> |                      |     |       |              |            |
| 1                         | <i>Palm Sugar</i>    | 100 | Gr    | Rp27.900,00  | Rp2.790,00 |
| 2                         | <i>Corn Syrup</i>    | 50  | Gr    | Rp39.500,00  | Rp2.821,43 |
| 3                         | Kacang Mede          | 50  | Gr    | Rp159.999,00 | Rp7.999,95 |
| 4                         | Madu                 | 10  | Gr    | Rp79.000,00  | Rp790,00   |
| 5                         | <i>Baking Soda</i>   | 5   | Gr    | Rp38.500,00  | Rp192,50   |
| <i>Coconut Mousse</i>     |                      |     |       |              |            |
| 1                         | Santan               | 70  | Gr    | Rp99.000,00  | Rp6.930,00 |
| 2                         | Sereh                | 10  | Gr    | Rp13.000,00  | Rp130,00   |
| 3                         | Gula Pasir           | 15  | Gr    | Rp20.000,00  | Rp300,00   |
| 4                         | Gelatin              | 1   | Sheet | Rp39.900,00  | Rp7.980,00 |
| 5                         | <i>Whipped Cream</i> | 70  | Gr    | Rp80.000,00  | Rp5.600,00 |
| RECIPE COST               |                      |     |       |              | Rp81.289   |
| DISH COST                 |                      |     |       |              | Rp27.096   |
| FOOD COST (%)             |                      |     |       |              | 40%        |
| PROJECT SELLING PRICE     |                      |     |       |              | Rp67.741   |
| SELLING PRICE             |                      |     |       |              | Rp68.000   |

Sumber: Hasil Olahan Penulis melalui riset harga pasar di Fresh Market Kota Wisata, GS Supermarket Jatiasih, Indoguna Meatshop, dan Tokopedia, Mei – Juni 2025

*Table 15 - Costing Main Course*

| BEEF À LA RAWON                 |                          |     | Portion: |              | 3                |
|---------------------------------|--------------------------|-----|----------|--------------|------------------|
| No                              | Ingredients              | QTY | Unit     | Unit Price   | Total Cost Price |
| <i>Seared Redgum Tenderloin</i> |                          |     |          |              |                  |
| 1                               | <i>Redgum Tenderloin</i> | 400 | Gr       | Rp600.000,00 | Rp240.000,00     |
| 2                               | <i>Butter</i>            | 80  | Gr       | Rp129.000,00 | Rp10.320,00      |
| 3                               | Kluwek                   | 30  | Gr       | Rp37.000,00  | Rp1.110,00       |
| 4                               | <i>Olive oil</i>         | 10  | ML       | Rp300.000,00 | Rp3.000,00       |
| 5                               | Bawang Putih             | 15  | Gr       | Rp50.000,00  | Rp750,00         |

| BEEF À LA RAWON            |                       |     | Portion: |              | 3                |
|----------------------------|-----------------------|-----|----------|--------------|------------------|
| No                         | Ingredients           | QTY | Unit     | Unit Price   | Total Cost Price |
| 6                          | Garam                 | 5   | Gr       | Rp14.500,00  | Rp72,50          |
| 7                          | Lada Hitam            | 5   | Gr       | Rp56.630,00  | Rp283,15         |
| <i>Roast Cauliflower</i>   |                       |     |          |              |                  |
| 1                          | Kembang Kol           | 100 | Gr       | Rp21.000,00  | Rp2.730,00       |
| 2                          | <i>Garlic seasalt</i> | 5   | Gr       | Rp35.000,00  | Rp1.166,67       |
| 3                          | <i>Paprika powder</i> | 10  | Gr       | Rp128.000,00 | Rp1.280,00       |
| 4                          | <i>Olive oil</i>      | 15  | ML       | Rp300.000,00 | Rp4.500,00       |
| 5                          | <i>Butter</i>         | 50  | Gr       | Rp129.000,00 | Rp6.450,00       |
| <i>Perkedel Puree</i>      |                       |     |          |              |                  |
| 1                          | Kentang               | 200 | Gr       | Rp20.000,00  | Rp4.000,00       |
| 2                          | Susu                  | 150 | ML       | Rp20.000,00  | Rp3.000,00       |
| 3                          | <i>Butter</i>         | 100 | Gr       | Rp129.000,00 | Rp12.900,00      |
| 4                          | Bawang putih          | 25  | Gr       | Rp45.000,00  | Rp1.125,00       |
| 5                          | Bawang merah          | 30  | Gr       | Rp26.000,00  | Rp780,00         |
| 6                          | Seledri               | 10  | Gr       | Rp34.000,00  | Rp340,00         |
| 7                          | Ketumbar bubuk        | 5   | Gr       | Rp38.745,00  | Rp193,73         |
| 8                          | Pala bubuk            | 3   | Gr       | Rp48.930,00  | Rp146,79         |
| 9                          | Garam                 | 5   | Gr       | Rp14.500,00  | Rp72,50          |
| 10                         | Lada                  | 10  | Gr       | Rp57.000,00  | Rp570,00         |
| 11                         | Minyak                | 100 | ML       | Rp26.500,00  | Rp2.650,00       |
| <i>Rawon Jus</i>           |                       |     |          |              |                  |
| 1                          | <i>Veal Bones</i>     | 300 | Gr       | Rp40.000,00  | Rp12.000,00      |
| 2                          | Bawang merah          | 100 | Gr       | Rp26.000,00  | Rp2.600,00       |
| 3                          | Bawang putih          | 80  | Gr       | Rp45.000,00  | Rp3.600,00       |
| 4                          | Bawang bombay         | 100 | Gr       | Rp21.500,00  | Rp2.150,00       |
| 5                          | Kluwek                | 50  | Gr       | Rp37.000,00  | Rp1.850,00       |
| 6                          | Kemiri                | 8   | Gr       | Rp47.500,00  | Rp380,00         |
| 7                          | Ketumbar              | 4   | Gr       | Rp25.500,00  | Rp102,00         |
| 8                          | Kunyit                | 20  | Gr       | Rp12.000,00  | Rp240,00         |
| 9                          | Sereh                 | 20  | Gr       | Rp13.000,00  | Rp260,00         |
| 10                         | Daun salam            | 4   | Gr       | Rp12.000,00  | Rp48,00          |
| 11                         | Daun jeruk            | 3   | Gr       | Rp29.400,00  | Rp88,20          |
| 12                         | Daun bawang           | 20  | Gr       | Rp14.000,00  | Rp280,00         |
| 13                         | Tomat                 | 20  | Gr       | Rp17.000,00  | Rp340,00         |
| 14                         | Jinten bubuk          | 2   | Gr       | Rp45.500,00  | Rp91,00          |
| 15                         | Garam                 | 5   | Gr       | Rp14.500,00  | Rp72,50          |
| 16                         | Lada                  | 5   | Gr       | Rp57.000,00  | Rp285,00         |
| 17                         | Kaldu jamur           | 5   | Gr       | Rp120.000,00 | Rp600,00         |
| 18                         | Air                   | ½   | L        | -            | -                |
| 19                         | <i>Butter</i>         | 10  | Gr       | Rp129.000,00 | Rp1.290,00       |
| <i>Miso Cured Egg Yolk</i> |                       |     |          |              |                  |

| BEEF À LA RAWON       |                |     | Portion: |             | 3                |
|-----------------------|----------------|-----|----------|-------------|------------------|
| No                    | Ingredients    | QTY | Unit     | Unit Price  | Total Cost Price |
| 1                     | Telur          | 60  | Gr       | Rp37.990,00 | Rp2.279,40       |
| 2                     | Garam          | 50  | Gr       | Rp14.500,00 | Rp725,00         |
| 3                     | Gula           | 50  | Gr       | Rp20.000,00 | Rp1.000,00       |
| 4                     | Red Miso Paste | 60  | Gr       | Rp49.500,00 | Rp9.900,00       |
| RECIPE COST           |                |     |          |             | Rp337.621        |
| DISH COST             |                |     |          |             | Rp112.540        |
| FOOD COST (%)         |                |     |          |             | 40%              |
| PROJECT SELLING PRICE |                |     |          |             | Rp281.351        |
| SELLING PRICE         |                |     |          |             | Rp282.000        |

Sumber: Hasil Olahan Penulis melalui riset harga pasar di Fresh Market Kota Wisata, GS Supermarket Jatiasih, Indoguna Meatshop, dan Tokopedia, Mei – Juni 2025

**Table 16 - Costing Refreshment**

| ES DEGAN              |                    |     | Portion: |            | 3                |
|-----------------------|--------------------|-----|----------|------------|------------------|
| No                    | Ingredients        | QTY | Unit     | Unit Price | Total Cost Price |
| Es Degan              |                    |     |          |            |                  |
| 1                     | Air Kelapa Muda    | 300 | ML       | Rp30.000   | Rp9.000,00       |
| 2                     | Daging Kelapa Muda | 50  | Gr       | Rp27.500   | Rp1.375,00       |
| 3                     | Gula Aren          | 50  | Gr       | Rp24.900   | Rp1.245,00       |
| 4                     | Daun Pandan        | 4   | Gr       | Rp25.000   | Rp100,00         |
| 5                     | Air                | 50  | ML       | -          | -                |
| 6                     | Selasih            | 50  | Gr       | Rp65.000   | Rp 3.250,00      |
| RECIPE COST           |                    |     |          |            | Rp14.970         |
| DISH COST             |                    |     |          |            | Rp4.990          |
| FOOD COST (%)         |                    |     |          |            | 20%              |
| PROJECT SELLING PRICE |                    |     |          |            | Rp24.950         |
| SELLING PRICE         |                    |     |          |            | Rp25.000         |

Sumber: Hasil Olahan Penulis melalui riset harga pasar di Fresh Market Kota Wisata, GS Supermarket Jatiasih, Indoguna Meatshop, dan Tokopedia, Mei – Juni 2025

**Table 17 – Total Costing**

| No    | Menu                 | %   | Selling Price |
|-------|----------------------|-----|---------------|
| 1     | Smoked Banana Brûlée | 40% | Rp68.000,00   |
| 2     | Beef À la Rawon      | 40% | Rp282.000,00  |
| 3     | Es Degan             | 20% | Rp25.000,00   |
| Total |                      |     | Rp375.000,00  |

### 1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Istilah gizi atau ilmu gizi dikenal di Indonesia pada tahun 1950-an, sebagai terjemahan dari kata Inggris "nutrition". Kata gizi sendiri berasal dari kata "ghidza" dalam bahasa Arab, yang berarti makanan. Kata "ghidza" dalam dialek Mesir dibaca "gizi". Sementara itu ada juga yang menerjemahkan kata "nutrition" menjadi "nutrisi".

Para ahli gizi membagi zat-zat gizi ke dalam enam kelompok besar, yaitu: (1) karbohidrat, (2) lemak, (3) protein, (4) vitamin, (5) mineral dan (6) air. Ada dua kelompok zat gizi, yang pertama, yaitu karbohidrat (pati, gula) dan lemak merupakan sumber energi utama bagi tubuh, dan yang kedua yaitu protein yang merupakan zat pembangun dan zat pengganti sel-sel yang rusak, selain dapat juga digunakan sebagai sumber energi (Deddy Muchtadi, 2009).

Penulis telah menghitung gizi dari setiap hidangan, yang akan di uraikan dalam tabel berikut.

*Table 18 - Gizi Smoked Banana Brulee*

| GIZI SMOKED BANANA BRÛLÉE |             |               |            |            |              |
|---------------------------|-------------|---------------|------------|------------|--------------|
| Bahan                     | Jumlah (gr) | Kalori (Kkal) | Lemak (gr) | Karbo (gr) | Protein (gr) |
| Pisang Kepok              | 300         | 230           | 0,7        | 60,16      | 2,46         |
| <i>Apple Wood</i>         | 300         | 0             | 0          | 0          | 0            |
| Cabe Merah Besar          | 50          | 15,5          | 0,15       | 3,65       | 0,5          |
| Cabe Merah Keriting       | 40          | 14,4          | 0,12       | 2,92       | 0,4          |
| Tomat                     | 30          | 5             | 0,06       | 1,18       | 0,26         |
| Ikan Roa                  | 15          | 12,6          | 0,14       | 0          | 2,66         |
| Bawang Merah              | 40          | 16,8          | 0,032      | 4,044      | 0,368        |
| Minyak Kelapa             | 100         | 870           | 98         | 0          | 1            |
| Telur                     | 100         | 147           | 9,94       | 0,77       | 12,58        |

|                           |     |         |         |         |       |
|---------------------------|-----|---------|---------|---------|-------|
| Jeruk Nipis               | 5   | 1,25    | 0       | 0,43    | 0,02  |
| Jahe                      | 20  | 16      | 0,15    | 3,55    | 0,36  |
| Garam                     | 5   | 0       | 0       | 0       | 0     |
| <i>Lime</i>               | 30  | 50      | 0       | 17,26   | 0,76  |
| Agar agar                 | 1   | 0,4     | 0       | 0,12    | 0     |
| Jahe                      | 2   | 12      | 0,11    | 2,67    | 0,27  |
| Gula                      | 10  | 387     | 0       | 99,98   | 0     |
| Air                       | 40  | 0       | 0       | 0       | 0     |
| <i>Palm Sugar</i>         | 100 | 375     | 100     | 0       | 0     |
| <i>Corn Syrup</i>         | 50  | 140,5   | 140     | 0       | 0     |
| Kacang Mede               | 50  | 290,5   | 23,89   | 15,08   | 8,42  |
| Madu                      | 10  | 30      | 0       | 8,24    | 0,03  |
| <i>Baking Soda</i>        | 5   | 0       | 0       | 0       | 0     |
| Santan                    | 70  | 161     | 16,69   | 3,88    | 1,6   |
| Sereh                     | 10  | 9,9     | 0,049   | 2,51    | 0,182 |
| Gula Pasir                | 15  | 58      | 0       | 15      | 0     |
| Gelatin                   | 1   | 6,7     | 0,002   | 0       | 1,71  |
| <i>Whipped Cream</i>      | 70  | 200     | 25,9    | 1,95    | 1,44  |
| <b>Total</b>              |     | 3049,55 | 415,933 | 243,394 | 35,02 |
| <b>Per Sajian (porsi)</b> |     | 1016,51 | 138,64  | 81,13   | 11,67 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis menggunakan aplikasi Fatsecret, 2025

Kesimpulan data gizi dari menu Smoked Banana Brulee ini adalah, hidangan ini memiliki kandungan energi yang tinggi untuk kategori makanan pembuka, terutama karena dominasi lemak dari bahan seperti minyak kelapa, kacang mede, dan *whipped cream*. Namun, sebagai hidangan khusus yang disajikan dalam konteks *fine dining*, kandungan gizi tersebut masih dapat disesuaikan melalui pengaturan porsi yang lebih kecil, misalnya sekitar sepertiga dari jumlah aslinya, sehingga lebih sesuai untuk pembuka tanpa memberikan rasa kenyang berlebih sebelum hidangan utama.

Kandungan proteinnya yang cukup, meskipun tidak dominan, juga mendukung nilai gizi hidangan ini, meskipun tinggi kalori dalam porsi utuh,

dengan penyesuaian penyajian, Menu *Smoked Banana Brûlée* ini tetap layak diposisikan sebagai *appetizer* yang menarik dan bernilai gizi.

**Table 19 - Gizi Beef A la Rawon**

| <b>GIZI BEEF À LA RAWON</b> |                    |                      |                   |                   |                     |
|-----------------------------|--------------------|----------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| <b>Bahan</b>                | <b>Jumlah (gr)</b> | <b>Kalori (Kkal)</b> | <b>Lemak (gr)</b> | <b>Karbo (gr)</b> | <b>Protein (gr)</b> |
| <i>Redgum Tenderloin</i>    | 400                | 806                  | 54,7              | 0                 | 73,7                |
| <i>Butter</i>               | 80                 | 574                  | 64,89             | 0,05              | 0,68                |
| Kluwek                      | 30                 | 93                   | 7,2               | 4,05              | 3                   |
| <i>Olive oil</i>            | 10                 | 88                   | 10                | 0                 | 0                   |
| Bawang Putih                | 15                 | 22                   | 0,08              | 4,96              | 0,95                |
| Garam                       | 5                  | 0                    | 0                 | 0                 | 0                   |
| Lada Hitam                  | 5                  | 13                   | 0,16              | 3,24              | 0,55                |
| Kembang Kol                 | 100                | 32,5                 | 0,13              | 6,89              | 2,57                |
| <i>Garlic seasalt</i>       | 5                  | 0                    | 0                 | 0                 | 0                   |
| <i>Paprika powder</i>       | 10                 | 15                   | 0                 | 3                 | 0,5                 |
| <i>Olive oil</i>            | 15                 | 133                  | 15                | 0                 | 0                   |
| <i>Butter</i>               | 50                 | 358                  | 40,56             | 0,03              | 0,42                |
| Kentang                     | 200                | 187                  | 4,32              | 34,85             | 2,99                |
| Susu                        | 150                | 125                  | 5                 | 11,78             | 8,22                |
| <i>Butter</i>               | 100                | 717                  | 81,11             | 0,06              | 0,85                |
| Bawang putih                | 25                 | 23,75                | 1,12              | 5,775             | 0,05                |
| Bawang merah                | 30                 | 12,6                 | 0,024             | 3,033             | 0,276               |
| Seledri                     | 10                 | 1,4                  | 0,017             | 0,297             | 0,069               |
| Ketumbar bubuk              | 5                  | 1,15                 | 0,026             | 0,184             | 0,107               |
| Pala bubuk                  | 3                  | 15,75                | 1,089             | 1,479             | 0,175               |
| Garam                       | 5                  | 0                    | 0                 | 0                 | 0                   |
| Lada                        | 10                 | 25,5                 | 0,326             | 6,481             | 1,095               |
| Minyak                      | 100                | 884                  | 100               | 0                 | 0                   |
| <i>Veal Bones</i>           | 300                | 0                    | 0                 | 0                 | 0                   |
| Bawang merah                | 100                | 42                   | 0,08              | 10,11             | 0,92                |
| Bawang putih                | 80                 | 119,2                | 0,4               | 26,448            | 5,088               |
| Bawang bombay               | 100                | 80                   | 0,2               | 18,6              | 2,2                 |
| Kluwek                      | 50                 | 155                  | 12                | 6,75              | 5                   |
| Kemiri                      | 8                  | 55                   | 5,76              | 1,11              | 0,73                |
| Ketumbar                    | 4                  | 12                   | 0,71              | 2,2               | 0,5                 |
| Kunyit                      | 20                 | 13,8                 | 0,54              | 1,82              | 0,4                 |
| Sereh                       | 20                 | 19,8                 | 0,098             | 5,06              | 0,364               |

|                           |    |         |        |        |        |
|---------------------------|----|---------|--------|--------|--------|
| Daun salam                | 4  | 9,39    | 0,25   | 2,25   | 0,23   |
| Daun jeruk                | 3  | 0,9     | 0,006  | 0,32   | 0,021  |
| Daun bawang               | 20 | 12,2    | 0,06   | 2,83   | 0,3    |
| Tomat                     | 20 | 4,8     | 0,1    | 0,94   | 0,26   |
| Jinten bubuk              | 2  | 7,5     | 0,45   | 0,88   | 0,36   |
| Garam                     | 5  | 0       | 0      | 0      | 0      |
| Lada                      | 5  | 16,7    | 0      | 3,33   | 0      |
| Kaldu jamur               | 5  | 0,35    | 0,0005 | 0,0415 | 0,0435 |
| Air                       | 2  | 0       | 0      | 0      | 0      |
| <i>Butter</i>             | 10 | 72      | 8,16   | 0,14   | 0,05   |
| Telur                     | 60 | 88,2    | 5,96   | 0,46   | 7,55   |
| Garam                     | 50 | 0       | 0      | 0      | 0      |
| Gula                      | 50 | 193,5   | 0      | 49,99  | 0      |
| <i>Red Miso Paste</i>     | 60 | 119,4   | 3,72   | 15,96  | 6,96   |
| <b>Total</b>              |    | 5149,39 | 424,24 | 235,39 | 127,17 |
| <b>Per Sajian (porsi)</b> |    | 1716,46 | 141,41 | 78,46  | 42,39  |

Sumber: Hasil Olahan Penulis menggunakan aplikasi Fatsecret, 2025

Kesimpulan gizi dari data di atas bisa dijelaskan sebagai berikut, komposisi gizi yang telah penulis hitung menunjukkan bahwa hidangan ini cukup padat energi, terutama karena tingginya kandungan lemak dari kondimennya, penggunaan minyak dalam proses menumis bumbu, serta bahan pendamping seperti cured egg. Kandungan proteinnya tinggi dan sangat baik untuk menunjang kebutuhan tubuh, menjadikan menu ini layak sebagai sumber energi utama dalam satu kali makan. Karbohidrat yang cukup dan pelengkap lainnya menjadikan *Beef A la Rawon* sebagai hidangan yang lengkap secara makro nutrien.

**Table 20 - Gizi Es Degan**

| GIZI ES DEGAN      |             |               |            |            |              |
|--------------------|-------------|---------------|------------|------------|--------------|
| Bahan              | Jumlah (gr) | Kalori (Kkal) | Lemak (gr) | Karbo (gr) | Protein (gr) |
| Air Kelapa Muda    | 300         | 38            | 0,4        | 7,42       | 1,44         |
| Daging Kelapa Muda | 50          | 34            | 0,45       | 7          | 0,5          |
| Gula Aren          | 50          | 188,5         | 0          | 48,665     | 0            |
| Daun Pandan        | 4           | 1             | 0          | 3,12       | 0,088        |
| Air                | 50          | 0             | 0          | 0          | 0            |

|                           |    |       |      |       |      |
|---------------------------|----|-------|------|-------|------|
| Selasih                   | 50 | 11    | 0,3  | 1,35  | 1,6  |
| <b>Total</b>              |    | 272,5 | 1,15 | 67,55 | 3,62 |
| <b>Per Sajian (porsi)</b> |    | 90,83 | 0,38 | 22,51 | 1,20 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis menggunakan aplikasi Fatsecret, 2025

Kesimpulan gizi dari data di atas dapat penulis simpulkan bahwa kandungan energi yang cukup rendah menjadikan minuman ini sangat cocok sebagai menu refreshment atau melepas dahaga setelah menyantap hidangan utama. Karbohidrat pada Es Degan yang berasal dari air kelapa dan daging kelapa muda menjadikannya sumber energi cepat yang menyegarkan, tanpa memberikan beban kalori berlebih. Lemak dan protein dalam minuman ini sangat rendah, namun tetap memberikan nilai tambah dari sisi kelengkapan zat gizi makro.

## **1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba**

### **1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi**

Lokasi penulis untuk melakukan latihan berada di Perum Sakura Regency Blok O-15 dan Jl. Dr. Setiabudi No.186E, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141. Latihan akan dilakukan mulai dari bulan Januari sampai Juni 2025.

### **1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi**

Pelaksanaan presentasi ujian sidang tugas akhir “Food Presentation” ini dilaksanakan di Kitchen Nusantara Restaurant Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada tanggal 8 Juli 2025.