

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kuliner Indonesia adalah cerminan dari keragaman budaya, tradisi, dan alam Indonesia yang kaya. Setiap daerah di Indonesia memiliki masakan khas yang terinspirasi dari bahan lokal, sejarah, dan adat istiadat setempat. Masakan Indonesia dikenal dengan kekayaan rempah-rempah yang memberikan cita rasa pedas, gurih, dan manis yang sangat beragam. Keanekaragaman ini menggambarkan perpaduan berbagai budaya, termasuk pengaruh India, Tiongkok, dan Eropa. Kuliner Indonesia berfungsi sebagai identitas budaya yang terus berkembang, mencerminkan perjalanan sejarah negara ini (Wijaya, 2019).

Indonesia memiliki keragaman kuliner yang sangat luas, dengan setiap pulau atau daerah menyajikan hidangan yang khas dan berbeda. Sumatera Barat dikenal dengan masakan Padang yang pedas, sementara Bali memiliki masakan yang beragam, dipengaruhi oleh agama Hindu dan kekayaan rempah. Jawa terkenal dengan rasa manis dalam masakannya, sedangkan Sulawesi lebih banyak menggunakan bahan laut. Keanekaragaman kuliner ini menunjukkan bagaimana tradisi lokal dan interaksi antarbudaya membentuk masakan khas setiap daerah, menjadi bagian dari identitas sosial masyarakat (Zainal, 2015).

Sumatera Barat, dengan budaya Minangkabau yang sangat khas, memiliki masakan yang menggambarkan nilai-nilai adat dan kekeluargaan. Ikan Asam Padeh adalah salah satu hidangan yang sangat khas dari Sumatera Barat, di mana ikan segar dimasak dengan bumbu pedas, asam, dan rempah khas seperti

kunyit dan cabai. Hidangan ini menggambarkan kebersamaan dalam budaya Minangkabau, di mana masakan disajikan dalam porsi besar untuk keluarga. Ikan Asam Padeh adalah contoh nyata dari masakan yang menggabungkan rasa kuat dengan filosofi sosial budaya setempat (Warti, 2018).

Bali dikenal dengan keindahan alam dan budaya Hindu yang kental, yang tercermin dalam masakannya. Makanan Bali sering kali berperan dalam upacara adat dan sebagai persembahan kepada dewa-dewa. Salah satu hidangan khas Bali adalah sate lilit, yang dibuat dengan daging cincang yang dibumbui rempah-rempah khas Bali, kemudian dililitkan pada batang serai atau bambu. Teknik memasak sate lilit yang dipanggang ini menghasilkan rasa yang khas dan gurih. Sate lilit adalah simbol dari keseimbangan antara budaya, alam, dan keagamaan Bali (Erawan, 2014).

Kabupaten Sambas merupakan salah satu wilayah administratif yang berada di Provinsi Kalimantan Barat, Indonesia. Luas wilayahnya mencapai sekitar 6.395,70 km² atau 639.570 hektar, yang setara dengan sekitar 4,36% dari total luas Provinsi Kalimantan Barat. Terletak di ujung utara pesisir barat provinsi ini, Kabupaten Sambas memiliki garis pantai sepanjang kurang lebih 128,5 km dan berbatasan langsung dengan Malaysia sepanjang 97 km. Dari sisi lingkungan, Sambas menawarkan keragaman ekosistem, mulai dari wilayah pesisir hingga kawasan hutan hujan tropis. Daerah ini juga menyimpan potensi sumber daya alam yang besar, termasuk hutan yang kaya akan keanekaragaman hayati serta hasil laut yang melimpah. Selain itu, Sambas juga dikenal dengan kekayaan kulinernya yang terkenal, bahkan tidak hanya dinikmati di Indonesia, melainkan juga di Malaysia, khususnya wilayah Sarawak.

Ikan Asam Padeh, masakan ini tidak hanya enak, tetapi juga mencerminkan filosofi kehidupan masyarakat Minangkabau yang menjunjung tinggi kebersamaan dan gotong royong. Ikan Asam Padeh menjadi pilihan utama dalam berbagai acara adat, menggambarkan pentingnya rasa persatuan dalam budaya Sumatera Barat. Masakan ini dianggap sebagai simbol dari rasa yang kuat dan tradisi kuliner Minangkabau yang terus berkembang (Paramita, 2016).

Sate lilit adalah salah satu hidangan ikonik Bali yang menggambarkan teknik memasak tradisional yang unik. Daging cincang, seperti ikan, ayam, atau babi, dibumbui dengan rempah-rempah khas Bali, seperti kelapa parut dan daun jeruk, kemudian dililitkan pada batang serai atau bambu kecil sebelum dipanggang. Rasa gurih yang dihasilkan dari pemanggangan ini sangat khas dan menjadi favorit di Bali. Selain sebagai makanan lezat, sate lilit juga sering dijadikan bagian dari upacara adat dan simbol dari hubungan harmonis antara manusia dan alam. Sate lilit kerap digambarkan sebagai hidangan yang menggabungkan keindahan alam Bali dengan keunikan budaya dan tradisi memasaknya (Wijaya, 2019).

Produk kuliner pada ketiga daerah tersebut memiliki ciri khas memiliki rasa yang terbilang kuat. Oleh karena itu penulis ingin membuat produk kuliner yang terdapat pada Kota Padang, Kabupaten Sambas, dan Pulau Bali kedalam penelitian dengan judul “PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER IKAN ASAM PADEH KHAS SUMATERA BARAT SATE LILIT DARI BALI DAN BUBBOR PADDAS KHAS SAMBAS”

Penelitian ini disusun sebagai Tugas Akhir karena penulis ingin mengembangkan produk makanan yang telah dipresentasikan agar lebih dikenal luas. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di POLTEKPAR NHI serta berkreasi dengan berbagai ide yang telah terkumpul selama 3 tahun berkuliah di institusi tersebut. Penulis berharap hasil dari penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif dalam bidang kuliner, sekaligus memperkenalkan inovasi baru yang berpotensi untuk dikembangkan lebih jauh.

Tabel 1 Narasumber

No	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Juhaida	Wiraswasta	Sebagai narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan makanan khas Sumatera Barat.
2	wayan	Chef	Sebagai narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan makanan khas Bali, serta resep sate lilit.
3	Aliya	Wiraswasta	Sebagai narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan makanan khas Sambas.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.2. Tujuan Formal

Tujuan formal penelitian ini adalah Pengembangan Makanan Ikan Asam Padeh, Bubbor Paddas, dan Sate Lilit dari Padang, Sambas, dan Bali. Penulis memfokuskan Food Presentasion sebagai kompetensi penulis dalam bidang Seni Kuliner. Tujuan lain dapat penulis jelaskan sebagai berikut :

1.2.1. Tujuan Akademik

Penulis dapat memenuhi tugas akhir yang merupakan kewajiban dan persyaratan kelulusan Pendidikan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

1. Penulis dapat mengembangkan, sekaligus mengintegrasikan makanan khas dari tiga daerah dalam menu yang penulis buat. Penulis ingin memberikan kesempatan untuk tiga kuliner tersebut dapat disajikan dengan kualitas serta layanan yang tinggi, sehingga dapat disajikan dalam menu restoran fine dinning.
2. Memperkenalkan masakan nusantara, dengan mengikuti perkembangan zaman.
3. Menyusun Resep makanan agar bisa digunakan untuk panduan dalam mengolah masakan yang akan digunakan.
4. Menghitung biaya bahan-bahan dalam produksi makanan dan menghitung harga jual yang sesuai, serta memberikan informasi gizi yang terkandung dalam hidangan.
5. Mengimplementasikan ilmu yang diperoleh penulis selama studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta pengalaman selama *internship*.

1.3. Usulan Menu

Penulis akan mempresentasikan hidangan kuliner khas dari tiga daerah, serta mengintegrasikan ketidakmakanan tersebut. Berangkat dari semangat penulis untuk mengembangkan kuliner nusantara, tanpa merubah rasa autentik hidangan itu sendiri. Penulis akan mengubah bentuk serta penampilan yang lebih modern, sehingga meningkatkan daya tarik terhadap kuliner nusantara. Penulis akan mengembangkan presentasi hidangan dari Sumatera Barat yaitu Sup Ikan Asam padeh, dan Sate Lilit dari Bali.

1.3.1. Rangkaian Menu

SOUP

Searched Cod fish and shrimp soup Asam Padeh with sambal hijau oil,

Balado Sambal and fried water spinach

MAIN COURSE

Grilled Sate Lilit, Jimbaran Sauce, Bubbar paddas, Glazed baby

carrot, and fried fennel leaf

1.3.2. Matriks Menu

Matriks adalah suatu alat dalam aljabar linear yang digunakan untuk mengelola berbagai operasi serta hubungan antara vektor dan fungsi linier. Matriks memungkinkan pengolahan data dalam format yang terorganisir secara efisien. Sederhananya matriks menu adalah merekayasa menu atau ilmu merancang menu dengan cara yang memaksimalkan keuntungan restoran (Strang, 2009).

Menu restoran lebih dari sekadar daftar hidangan; ia berfungsi sebagai sarana komunikasi utama antara restoran dan pelanggan, yang menyampaikan informasi tentang harga, jenis makanan, serta pilihan spesial yang tersedia. Menu ini juga berperan dalam menyajikan berbagai pilihan makanan dan minuman kepada pelanggan, dengan mempertimbangkan faktor-faktor penting seperti keuntungan, selera konsumen, dan kelancaran operasional restoran (Kincaid et al., 2010). Sebagai alat strategis, menu membantu restoran merancang penawaran yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan memastikan efisiensi operasional.

Dalam bukunya *Marketing Management* menjelaskan beberapa faktor penting yang mempengaruhi keberhasilan restoran, Layanan yang Berkualitas, pengalaman pelanggan sangat dipengaruhi oleh kualitas pelayanan yang diberikan oleh staf, yang dapat menciptakan suasana yang menyenangkan. Kualitas Makanan, makanan yang disajikan harus memenuhi standar yang baik, dengan rasa yang sesuai, kebersihan yang terjaga, serta memperhatikan preferensi konsumen. Penetapan Harga, menentukan harga yang tepat sangat penting untuk menarik pelanggan yang tepat dan menjaga kelangsungan usaha restoran. Suasana Restoran, atmosfer atau *ambiance* yang tercipta melalui desain interior, pencahayaan, dan musik sangat berpengaruh pada kenyamanan dan kepuasan pengunjung (Kotler & Keller 2016).

Dengan kata lain, berbagai elemen ini saling berperan dalam membentuk pengalaman positif bagi pelanggan dan keberhasilan operasional restoran.

Tabel 2 Matriks Soup

	Menu	Bahan	Rasa	Tekstur	Warna	Metode
Soup	Ikan Asam Padeh	Ikan, Udang, Kerang, Kaldu	Asam, Pedas	Lembut, Cair	Merah, hijau, coklat, putih	Butterpoach, Rebus, dan Sear
	Sambal Balado	Cabai, tomat, bawang	Pedas, Manis	kasar	merah	Ulek, dan tumis
	Minyak Sambal Hijau	Cabai Hijau, Minyak	Sedikit pedas	Cair	Hijau pekat	Blender, tumis
	Fried Water Spinach	Kangkung, minyak	Gurih	Renyah	Hijau tua	Goreng
	Boiled Carrot and turnip	Wortel dan lobak	Manis, asin	Lembut	Oren, Putih	Rebus

Tabel 3 Matriks Main Course

	Menu	Bahan	Rasa	Tekstur	Warna	Metode
Main Course	Sate Lilit	Ayam, Kelapa parut, Bumbu base genep	Manis, gurih, asin	Padat, kenyal	Kuning, coklat	Panggang
	Bubbor Paddas	Beras, Kelapa parut, Bumbu halus	pedas, gurih	Lembut	oren, kuning, merah, hijau	Rebus
	Saus Jimbaran	Saus tiram, Kecap, dan rempah	Manis, gurih, asin	Cair	coklat	Tumis
	Glazed Carrot	Wortel, Gula	Manis	Lembut	Oren	Rebus
	Kecombang gel	Kecombangan, pickled water, agar-agar	Asam, segar	Lembut	Pink	Rebus

	Fried fern leaf	Daun pakis, better	Astrin gent	Crispy	Cream	Goreng
--	--------------------	--------------------------	----------------	--------	-------	--------

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.3.3. Deskripsi Menu

Penulis akan mendeskripsikan mengenai produk yang akan penulis sajikan dalam tugas akhir, yang merupakan pengembangan makanan Sup Asam Padeh dari Sumatera Barat, Bubboe Padas dari Sambas dan Sate Lilit dari Bali. Penulis akan menampilkan masakan tersebut dalam konsep fine dinning. Penulis akan mengembangkan teknik memasak, tata sajian makanan yang lebih modern, serta penambahan bahan kedalam produk yang akan dipresentasikan oleh penulis. Berikut merupakan deskripsi menu masakan yang akan penulis bawaan:

1. Sup Asam Padeh

Sumatera Barat, cukup dikenal sebagai daerah yang memiliki kuliner dengan ciri khas bumbu yang cukup kuat. Jika berbicara mengenai sup, kebanyakan sup di Sumatera Barat menggunakan santan untuk memperkaya rasa. Namun tidak semua sup di Sumatera Barat menggunakan santan, seperti Sup Asam Padeh.

Sup Asam Padeh merupakan sajian tradisional khas Minangkabau yang memiliki ciri khas rasa pedas dan asam yang berpadu secara seimbang. Dibuat dari ikan segar yang dimasak tanpa santan, sup ini justru menghadirkan kuah kaya rempah yang menggugah selera. Rasa khasnya muncul dari bumbu alami seperti kunyit, jahe, lengkuas, cabai, dan asam kandis yang direbus bersama ikan hingga meresap sempurna. Keseluruhan proses memasaknya

cukup sederhana, namun rasa yang dihasilkan sangat kompleks. Lebih dari sekadar makanan, Asam Padeh mencerminkan nilai budaya lokal yang menonjolkan keaslian rasa, kesegaran bahan, serta filosofi hidup masyarakat Minang yang menyatu dengan alam sekitarnya.

2. Sate Lilit

Sate lilit adalah hidangan khas Bali yang memiliki ciri khas tersendiri jika dibandingkan dengan jenis sate lainnya di Indonesia. Berbeda dengan sate pada umumnya yang menggunakan tusuk bambu, sate lilit dibuat dengan cara melilitkan adonan daging cincang yang telah dibumbui pada batang serai, bambu pipih, atau batang tebu, kemudian dipanggang di atas arang. Daging yang digunakan bisa berupa campuran babi, ikan, ayam, sapi, atau bahkan kura-kura yang dicincang, lalu dicampur dengan kelapa parut, santan, dan bumbu khas Bali seperti kunyit, daun jeruk, serta rempah-rempah lainnya. Menurut Sastrawan (2015), sate lilit tidak hanya merupakan hidangan yang lezat, tetapi juga mencerminkan hubungan erat antara masakan dan tradisi Bali yang kaya akan nilai-nilai budaya dan spiritualitas.

Yang menarik, dalam budaya Bali, sate lilit lebih dari sekadar hidangan sehari-hari. Hidangan ini sering disajikan dalam berbagai upacara adat sebagai bagian dari sesajen atau persembahan kepada dewa-dewa. Proses pembuatannya melibatkan banyak anggota keluarga atau masyarakat, khususnya para pria, yang mencerminkan

nilai gotong royong dan kebersamaan. Bahkan, keterampilan seorang pria Bali dalam membuat sate lilit dianggap sebagai simbol kedewasaan dan tanggung jawabnya. Hal ini menunjukkan bahwa sate lilit tidak hanya bernilai dari segi kuliner, tetapi juga memegang peran penting dalam struktur sosial dan spiritual masyarakat Bali (Sastrawan, 2015).

3. Bubbor Padas

Bubbor paddas, atau yang lebih dikenal dengan bubur pedas, adalah hidangan tradisional khas masyarakat Melayu Sambas, Kalimantan Barat. Meski disebut "pedas", makanan ini tidak mengandalkan cabai sebagai bahan utama. Rasa khas bubur pedas justru berasal dari campuran rempah-rempah seperti lada (sahang), ketumbar, dan kunyit yang disangrai bersama beras dan kelapa parut. Hidangan ini disajikan dengan berbagai jenis sayuran lokal seperti daun kesum, daun pakis, kangkung, jagung muda, ubi, dan kentang, menjadikannya makanan yang kaya nutrisi dengan aroma yang kuat. Secara tradisional, bubbor paddas sering dihidangkan pada momen kebersamaan, khususnya saat bulan Ramadan untuk menu berbuka puasa. Lebih dari sekadar makanan, bubbor paddas menggambarkan identitas budaya dan kearifan lokal masyarakat Sambas dalam memanfaatkan hasil alam sekitar dan mempertahankan tradisi secara turun-temurun (Sutrisno, 2016).

1.4. Tinjauan Produk

1.4.1. Tema Masakan

Penulis memilih untuk mengangkat tema fine dining dalam tugas akhir ini. Fine dining merupakan konsep bersantap yang mengutamakan kualitas, keindahan, dan pengalaman makan yang luar biasa. Biasanya, restoran fine dining menyajikan menu dalam beberapa hidangan berturut-turut, mulai dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hingga pencuci mulut, dengan perhatian khusus pada penataan dan pelayanan profesional. Walaupun konsep fine dining sering dikaitkan dengan masakan Barat, kuliner tradisional Indonesia, termasuk masakan khas Solo, juga dapat diterapkan dalam gaya makan ini, tanpa mengurangi nilai budaya dan cita rasa asli. Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis memilih untuk memperkenalkan kuliner khas Sumatera Barat, Sambas, dan Bali dengan pendekatan fine dining, menyajikan dua hidangan utama, yaitu sup dan hidangan utama, yang disusun dengan memperhatikan aspek estetika, teknik penyajian, serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Pendekatan ini bertujuan untuk menampilkan keanekaragaman kuliner daerah secara lebih modern dan elegan, sesuai dengan standar restoran fine dining (Barrows, Powers, & Reynolds, 2012).

1.4.2. Jenis Masakan

Berdasarkan berbagai referensi yang telah dikaji, penulis merancang dan mengembangkan konsep susunan hidangan yang menampilkan kuliner khas Sumatera Barat, Sambas, dan Bali dengan tujuan untuk diterapkan dalam konsep Fine Dining. Adapun susunan menu yang disusun oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Ikan Asam Padeh (Soup)

Ikan barramundi yang di sear, dengan kerang bambu, kerang simping, dan udang windu yang diolah menggunakan teknik butterpoach. Dipadukan dengan kuah asam padeh, sambal balado, fried water spinach serta minyak sambal hijau.

2. Sate lilit dan bubbor paddas (Main course)

Daging ayam yang dicincang dibumbui dengan bumbu base genep, yang didalamnya terdapat foie gras. Disajikan dengan bubbor paddas, sebagai karbohidrat. Bubur pedas, yang berisikan sayur, serta daging. Berdampingan dengan saus jimbaran, kecombrang *gel*, *fried fearn leaf* dan *glazzed carrot sebagai pelengkap*.

1.4.3. Variasi Sajian



Gambar 1 Sketsa Sup Asam Padeh

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025



Gambar 2 Sketsa Bubbor Paddas dan Sate Lilit

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2025

1.4.4. Pengajian Resep

Resep masakan adalah panduan tertulis yang memuat daftar bahan, takaran, serta langkah-langkah pengolahan untuk menghasilkan suatu hidangan dengan cita rasa yang konsisten. Dalam penyusunannya, resep juga mencerminkan pengetahuan kuliner yang diwariskan dan dikembangkan seiring waktu. Menurut Winarno (2004) dalam bukunya Kimia Pangan dan Gizi, resep tidak hanya berfungsi sebagai petunjuk teknis memasak, tetapi juga sebagai sarana untuk menjaga mutu dan standar sajian makanan.

Hidangan yang direkomendasikan oleh penulis disusun sebagai panduan utama dalam pembuatan menu yang akan disajikan. Seluruh resep yang digunakan dalam perancangan menu ini diperoleh dari berbagai sumber terpercaya, seperti situs web kuliner yang kredibel, hasil wawancara langsung dengan ahli di bidang kuliner, serta wawasan dan pengalaman yang penulis peroleh selama menjalani proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Informasi-informasi tersebut kemudian diolah dan disesuaikan agar selaras dengan konsep penyajian yang dirancang.

Tabel 4 Resep Asam Padeh

RESEP SUP ASAM PADEH

Halaman	:1 dari 1	Jumlah Porsi	: 3
Tanggal	:April 2025	Berat Porsi	: 250 Gr
Asal	:Sumatera Barat	Suhu Hidangan	: Hangat

Ikan Asam Padeh					
No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place				
2	Bersihkan	Ikan	300	Gr	1 ekor ikan bersihkan,

					pisahkan tulang dan daging
3	Membuat kaldu ikan	Bawang merah(iris tipis) Bawang putih (iris tipis) Lengkuas (geprek) Sereh Daun Salam Daun jeruk Tulang Ikan Air	10 10 1 5 3 3 165 1	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr L	Buat kaldu, dengan semua bahan. Gunakan Tulang ikan yang sudah dibersihkan.
5	Haluskan	bawang merah bawang putih Jahe Ketumbar Kunyit Kemiri Lengkuas Garam	20 40 10 4 10 5 10 10	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Haluskan dengan blender
6	Masak	Bumbu Halus Cabai Merah Giling Daun Kunyit Air Kaldu Daun ruku-ruku	15 2	Gr Gr L Gr	Masak sembari diaduk, hingga tercampur rata. Lalu tutup hingga mendidih
7	Haluskan	Daging ikan	120	Gr	Haluskan dengan blender, untuk membuat fish mousse
8	Butter poach	Air Butter Bawang putih Timi Serai	100 100 10 2 5	L Gr Gr Gr Gr	Tumis bawang putih, bawang merah Lalu tambahkan air. Rebus hingga

		Kerang simping	120	Gr	mendidih,
		Udang Windu (bersihkan)	150	Gr	matikan api, dan masukan udang, dan kerang.
9	Seared	Ikan oil Bawang putih	300 100 10	Gr Ml Gr	<i>Seared</i> ikan menggunakan api kecil
10	Goreng	Kangkung	30	Gr	5-10 detik
11	Plating				Siap disajikan
Sambal Balado					
No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise En Place</i>				
2	Haluskan	Cabai Rawit Cabai keiriting bawang merah tomat Bawang Putih	80 15 40 20 20	Gr Gr Gr Gr Gr	Bersihkan, Lalu haluskan semua bahan untuk bumbu halus
3	Tumis	Minyak Bumbu Halus Lengkuas Sereh Daun jeruk Gula Pasir garam	10 5 5 1 10	Gr Gr Gr Gr Gr	Tumis hingga wangi, dan tidak tercium bau langu
Minyak Sambal Hijau					
No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	campurkan	Cabai hijau Asam jawa Minyak Cabai rawit hijau	40 5 100 5	Gr Gr Ml Gr	Larutkan asam jawa dengan air, lalu blender semua bahan. Setelah diblender saring minyaknya
Fried Spinach Water					
No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Goreng	Kangkung Minyak	30 150	Gr Ml	

Boiled Carrot and Turnip					
No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Potong	Wortel	30	Gr	Potong Wortel dan lobak berbentuk tanda bintang
		Lobak	30	Gr	
		Garam	5	Gr	
2	Rebus	Semua bahan			

Sumber : Juhaida, 2025 dan Pengembangan Penulis, 2025)

Tabel 5 Resep Bubbor Paddas Dan Sate Lilit

RESEP BUBBOR PADDAS dan SATE LILIT

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : April 2025 Berat Porsi : 250 Gr
 Asal : Bali dan Sambas Suhu Hidangan : Hangat

Sate Lilit					
No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise En Place</i>				
2	Cincang	Daging Ayam	250	Gr	Cincang daging ayam
3	Potong	Serai	25	Gr	Iris tipis
		daun jeruk	2	Gr	
		<i>foie gras</i>	60	Gr	
4	Haluskan	Bawang Merah	20	Gr	Haluskan semua bahan menggunakan blender ata ulek.
		Bawang putih	10	Gr	
		cabai merah	10	Gr	
		jahe	8	Gr	
		kunyit	8	Gr	
		lengkuas	8	Gr	
		kemiri (sangrai)	3	Gr	
		Terasi (bakar)	8	Gr	
5	Campurkan	air jeruk nipis	10	Ml	Campurkan semua bahan, aduk rata hingga semua bahan tercampur rata
		Kelapa parut	40	Gr	
		Gula merah	15	Gr	
		Bumbu halus			
		Garam	10	Gr	
		Daging ayam cincang, <i>foie gras</i>			
		Irisan serai, dan daun jeruk			

6	Lilitkan	Semua adonan, seriap adonan 120 gram	120	Gr	Lilitkan adonan dengan batang sereh, atau tusukan sate.
7	Panggang				Panggang sate hingga matang, dan berwarna kecoklatan pada bagian luar
Bubbor Paddas					
No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise en place				
2	Sangrai	Kelapa parut	40	Gr	
3	Membuat kaldu	Tulang sapi Bawang merah Bawang putih Bubur siap disajikan Cengkeh Kayu manis Air	100 10 10 5 3 5 750	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml	
4	Membuat bumbu halus	Bawang putih Bawang merah Merica hitam Ketumbar Jintan Jahe	250 2 5 3 10	Gr Gr Gr Gr Gr	Haluskan dengan blender
5	Tumis	Minyak Serai(geprek) Lengkuas(geprek) Daun salam bumbu halus kelapa sangrai	7 8 10 2	Gr Gr Gr Gr	Tumis bumbu halus, dengan bahan yang disebutkan
6	Membuat bubur	Bumbu tumis kaldu Beras	75	Gr	campurkan semua bahan, untuk membuat bubur
7	Tambahkan sayuran	Kangkung Daun pakis Daun katuk Terong Wortel Jagung bayi Daun kesum	10 1 3 30 30 30 3	Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Saat bubur sudah setengah matang, atau sudah mulai mengembang masukan sayuran.

8	Bubur siap disajikan				
Saus Jimbaran					
No	Metode	bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>				
2	Haluskan	Bawang merah Bawang putih Bubuk ketumbar Kemiri(sangrai) Lengkuas Cabai merah	20 25 6 4 5 15	Gr Gr Gr Gr Gr Gr	
3	Tumis	Minyak Bumbu halus Saos tiram Kecap manis Asam jawa Garam Gula Air	10 30 50 4 5 10 30	Gr Ml Ml Gr Gr Gr Ml	Tumis hingga matang, dan tercium bau harum. Masukkan bahan lainnya.
4	Saring	Bumbu jimbaran			
5	Campur	Bumbu jimbaran <i>Xanthan gum</i> air	 5 5	 Ml Ml	Cambur <i>xhantan gum</i> dengan air, lalu aduk dengan bumbu jimbaran
Glazzed Carrot					
No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>				
2	Rebus	Air Butter Lada garam Gula Wortel	150 30 5 5 15 30	Ml Gr Gr Gr Gr Gr	Rebus semua menggunakan api kecil, hingga mendidih. Setelah mendidih masukan wortel.
Kecombrang Gel					
No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Rebus	Kecombrang Air Gula Garam Cuka apel Agar	40 50 50 5 50 2	Gr Ml Gr Gr Ml Gr	Rebus kecombrang dengan pickled water, setelah mendidih tambahkan agar. Setelah dingin blender.
Fried Fearn Leaves					

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Cuci	Daun pakis	60	Gr	
2	Aduk semuar	Tepung beras	40	Gr	Membuat batter
		Maizena	30	Gr	
		Garam	1	Gr	
		Bawang putih bubuk	2	Gr	
		Tepung terigu protein sedang	10	Gr	
		Air es	70	ML	
3	Goreng	Batter			Celupkan daun pakis ke batter, lalu goreng.
		Daun Pakis			

Sumber: (Aliya, Iyan, 2025 dan Pengebangan Penulis 2025)

1.4.5. Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price

Food cost merupakan jumlah total pengeluaran yang dibutuhkan untuk memproduksi satu hidangan makanan atau minuman dalam industri makanan dan minuman. Elemen ini sangat berperan penting dalam menetapkan harga jual per porsi makanan. Umumnya, dalam industri ini, food cost berkisar antara 20% hingga 35% dari harga jual (Mohamadi, 2022). Mengetahui secara rinci biaya produksi makanan menjadi hal yang krusial dalam menjalankan usaha di bidang food and beverage.

Sementara itu, dish cost mengacu pada perhitungan biaya dari setiap bahan baku yang digunakan untuk membuat satu porsi menu. Sedangkan selling price adalah harga yang dibayarkan oleh pelanggan untuk mendapatkan makanan tersebut, yang di dalamnya sudah mencakup biaya pokok penjualan (Sekarningrum, 2022).

Penulis akan memaparkan rincian biaya standar resep sebagai acuan dalam menentukan harga jual makanan.

Tabel 6 Recipe Cost Sup Ikan Asam Padeh

Ikan Asam Padeh					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Ikan snaper 1 ekor	300	Gr	Rp 110.000,00	Rp 33.000,00
2	Bawang merah	40	Gr	Rp 55.000,00	Rp 2.200,00
3	Bawang putih	70	Gr	Rp 44.000,00	Rp 3.080,00
4	Lengkuas	20	Gr	Rp 22.000,00	Rp 440,00
5	Sereh	10	Gr	Rp 20.000,00	Rp 200,00
6	Daun Salam	5	Gr	Rp 46.200,00	Rp 231,00
7	Daun jeruk	5	Gr	Rp 46.200,00	Rp 231,00
8	Jahe	10	Gr	Rp 34.000,00	Rp 340,00
9	Ketumbar	4	Gr	Rp 26.500,00	Rp 106,00
10	Kunyit	10	Gr	Rp 22.000,00	Rp 220,00
11	Kemiri	5	Gr	Rp 57.000,00	Rp 285,00
12	Garam	15	Gr	Rp 17.000,00	Rp 255,00
13	Cabai Merah Giling	15	Gr	Rp 62.000,00	Rp 930,00
14	Daun Kunyit	1	Gr	Rp 29.000,00	Rp 29,00
15	Butter	100	Gr	Rp 169.000,00	Rp 16.900,00
16	Thyme	2	Gr	Rp 171.600,00	Rp 343,20
17	Kerang simping	120	Gr	Rp 40.000,00	Rp 4.800,00
18	Udang Windu (bersihkan)	150	Gr	Rp 165.000,00	Rp 24.750,00
19	Daging Ikan Baramundi	300	Gr	Rp 65.000,00	Rp 19.500,00
20	oil	100	ML	Rp 25.000,00	Rp 2.500,00
21	udang bambu	105	Gr	Rp 75.000,00	Rp 7.875,00
22	daun ruku-ruku	4	Gr	Rp 30.000,00	Rp 120,00
SUBTOTAL					Rp 118.335,20
DISH COST					Rp 39.445,07

SELLING PRICE					Rp 98.612,67
Minyak Sambal Hijau					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Cabai hijau	40	Gr	Rp 60.000,00	Rp 2.400,00
2	Asam jawa	5	Gr	Rp 25.500,00	Rp 127,50
3	Minyak	100	Ml	Rp 25.000,00	Rp 2.500,00
4	Cabai rawit hijau	5	Gr	Rp 65.000,00	Rp 325,00
SUBTOTAL					Rp 5.352,50
DISH COST					Rp 1.784,17
SELLING PRICE					Rp 4.460,42
Sambal Balado					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Bawang putih	20	g	Rp 44.000,00	Rp 880,00
2	Cabai Rawit	80	g	Rp 73.000,00	Rp 5.840,00
3	Cabai keiriting	15	g	Rp 70.000,00	Rp 1.050,00
4	bawang merah	40	g	Rp 48.000,00	Rp 1.920,00
5	tomat	20	g	Rp 21.000,00	Rp 420,00
6	Minyak	10	Ml	Rp 25.000,00	Rp 250,00
7	Lengkuas	5	g	Rp 22.000,00	Rp 110,00
8	Sereh	5	gram	Rp 20.000,00	Rp 100,00
9	Daun jeruk	0,5	g	Rp 46.200,00	Rp 23,10
10	Gula Pasir	10	gram	Rp 18.000,00	Rp 180,00
11	garam	5	g	Rp 17.000,00	Rp 85,00
SUBTOTAL					Rp 9.978,10
DISH COST					Rp 3.326,03
SELLING PRICE					Rp 8.315,08
Fried Water Spinach					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price

1	Kangkung	30	Gr	Rp 4.040,00	Rp 808,00
2	Minyak	40	MI	Rp 25.000,00	Rp 1.000,00
<i>SUBTOTAL</i>					Rp 1.808,00
<i>DISH COST</i>					Rp 602,67
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 1.506,67
Carrot and Turnip Boiled					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Wortel	30	Gr	Rp 16.000,00	Rp 480,00
2	Turnip	30	Gr	Rp 24.000,00	Rp 720,00
3	Garam	5	Gr	Rp 17.000,00	Rp 85,00
<i>SUBTOTAL</i>					Rp 1.285,00
<i>DISH COST</i>					Rp 428,33
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 1.070,83
<i>FOOD COST (%)</i>					40%
<i>TOTAL DISH COST</i>					Rp 45.586,27
<i>SELLING DISH PRICE</i>					Rp 113.965,67
<i>PROJECTED SELLING</i>					Rp 114.000,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 7 Recipe Cost Bubbor Padas Dan Sate Lilit

Sate Lilit					
NO	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	foie gras	60	Gr	Rp 277.000,00	Rp 166.200,00
2	Daging Ayam	250	Gr	Rp 99.000,00	Rp 24.750,00
3	Serai	25	Gr	Rp 20.000,00	Rp 500,00
4	daun jeruk	2	Gr	Rp 46.200,00	Rp 92,40
5	Bawang Merah	20	Gr	Rp 55.000,00	Rp 1.100,00
6	Bawang putih	10	Gr	Rp 44.000,00	Rp 440,00

7	cabai merah	10	Gr	Rp 70.000,00	Rp 700,00
8	jahe	8	Gr	Rp 34.000,00	Rp 272,00
9	kunyit	8	Gr	Rp 22.000,00	Rp 176,00
10	lengkuas	8	Gr	Rp 22.000,00	Rp 176,00
11	kemiri (sangrai)	3	Gr	Rp 57.000,00	Rp 171,00
12	Terasi (bakar)	2	Gr	Rp 10.000,00	Rp 1.000,00
13	air jeruk nipis	10	ML	Rp 28.000,00	Rp 280,00
14	Kelapa parut	40	Gr	Rp 30.000,00	Rp 1.200,00
15	Gula merah	15	Gr	Rp 25.000,00	Rp 375,00
16	garam	10	Gr	Rp 17.000,00	Rp 170,00
SUBTOTAL					Rp 197.602,40
DISH COST					Rp 65.867,47
SELLING PRICE					Rp 164.668,67
Bubbor Paddas					
NO	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Beras	75	Gr	Rp 19.000,00	Rp 1.425,00
2	Kelapa parut	40	Gr	Rp 30.000,00	Rp 1.200,00
3	tulang sapi	100	Gr	Rp 70.000,00	Rp 7.000,00
4	Bawang putih	30	Gr	Rp 44.000,00	Rp 1.320,00
5	Bawang merah	35	Gr	Rp 55.000,00	Rp 1.925,00
6	Merica hitam	2	Gr	Rp 89.000,00	Rp 178,00
7	Ketumbar	3	Gr	Rp 26.500,00	Rp 79,50
8	Jintan	2	Gr	Rp 96.000,00	Rp 192,00
9	Adas manis	2	Gr	Rp 66.000,00	Rp 132,00
10	Jahe	10	Gr	Rp 34.000,00	Rp 340,00
11	Lengkuas	10	Gr	Rp 22.000,00	Rp 220,00

12	Serai	8	Gr	Rp 20.000,00	Rp 160,00
13	Cabai	20	Gr	Rp 73.000,00	Rp 1.460,00
14	Cabai hijau besar	15	Gr	Rp 60.000,00	Rp 900,00
15	Daun salam	2	Gr	Rp 46.200,00	Rp 92,40
16	Kangkung	10	Gr	Rp 30.000,00	Rp 300,00
17	Daun pakis	1	Gr	Rp 38.000,00	Rp 38,00
18	Daun katuk	3	Gr	Rp 6.620,00	Rp 198,60
19	Terong	30	Gr	Rp 20.000,00	Rp 600,00
20	Wortel	30	Gr	Rp 16.000,00	Rp 480,00
21	baby corn	30	Gr	Rp 31.000,00	Rp 930,00
22	Daun kesum	3	Gr	Rp 50.000,00	Rp 150,00
SUBTOTAL					Rp 19.320,50
DISH COST					Rp 6.440,17
SELLING PRICE					Rp 16.100,42
Saus Jimbaran					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Xanthan gum	5	Gr	Rp 20.000,00	Rp 1.000,00
2	asam jawa	4	Gr	Rp 25.500,00	Rp 102,00
3	minyak goreng	10	ML	Rp 25.000,00	Rp 250,00
4	saos tiram	30	ML	Rp 64.000,00	Rp 2.742,86
5	kecap manis	50	ML	Rp 35.000,00	Rp 1.750,00
6	garam	5	Gr	Rp 17.000,00	Rp 85,00
7	gula	10	Gr	Rp 18.000,00	Rp 180,00
8	bawang putih	25	Gr	Rp 55.000,00	Rp 1.375,00
9	bawang merah	20	Gr	Rp 44.000,00	Rp 880,00
10	Bubuk ketumbar	6	Gr	Rp 26.500,00	Rp 159,00

11	kemiri	4	Gr	Rp 57.000,00	Rp 228,00
12	lengkuas	5	Gr	Rp 22.000,00	Rp 110,00
13	cabai merah	30	Gr	Rp 73.000,00	Rp 2.190,00
SUBTOTAL					Rp 11.051,86
DISH COST					Rp 3.683,95
SELLING PRICE					Rp 9.209,88
Glazed Carrot					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Butter	30	Gr	Rp 169.000,00	Rp 5.070,00
2	Lada	5	Gr	Rp 89.000,00	Rp 445,00
3	garam	5	Gr	Rp 17.000,00	Rp 85,00
4	Gula	15	Gr	Rp 18.000,00	Rp 270,00
5	Wortel	30	Gr	Rp 16.000,00	Rp 480,00
SUBTOTAL					Rp 6.350,00
DISH COST					Rp 2.116,67
SELLING PRICE					Rp 5.291,67
Kecombrang Gel					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Kecombrang	40	Gr	Rp 25.000,00	Rp 100,00
2	Gula	50	Gr	Rp 18.000,00	Rp 90,00
3	Garam	5	Gr	Rp 17.000,00	Rp 8,50
4	Cuka apel	50	ml	Rp 30.000,00	Rp 3.000,00
5	Agar	2	Gr	Rp 5.000,00	Rp 1.428,57
SUBTOTAL					Rp 4.627,07
DISH COST					Rp 1.542,36
SELLING PRICE					Rp 3.855,89
Fried Fern Leaves					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price

1	Daun pakis	60	Gr	Rp 35.000,00	Rp 2.100,00
2	Tepung beras	40	Gr	Rp 9.000,00	Rp 720,00
3	Maizena	30	Gr	Rp 5.000,00	Rp 1.500,00
4	Garam	2	Gr	Rp 17.000,00	Rp 34,00
5	Bawang putih bubuk	5	Gr	Rp 30.000,00	Rp 150,00
	Tepung terigu protein sedang	10	Gr	Rp 18.000,00	Rp 180,00
SUBTOTAL					Rp 4.684,00
DISH COST					Rp 1.561,33
SELLING PRICE					Rp 3.903,33
FOOD COST (%)					40%
TOTAL DISH COST					Rp 81.211,94
SELLING DISH PRICE					Rp 203.029,86
PROJECTED SELLING					Rp 203.100,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 8 Total Food Cost

FINAL FOOD COST	
<i>FOOD COST (%)</i>	40%
<i>TOTAL DISH COST</i>	Rp 126.798,21
<i>SELLING DISH PRICE</i>	Rp 316.995,52
<i>PROJECTED SELLING</i>	Rp 317.000,00

1.5. Daftar Gizi

Gizi merupakan cabang ilmu yang membahas kandungan zat dalam makanan serta bagaimana zat-zat tersebut dimanfaatkan oleh tubuh manusia. Kajian ilmu ini tidak hanya terbatas pada pemenuhan kebutuhan energi atau pembentukan jaringan tubuh, tapi juga mencakup pengaruhnya terhadap fungsi

otak, kemampuan berpikir, serta produktivitas individu. Dengan kata lain, gizi berperan penting dalam membentuk kualitas sumber daya manusia karena asupan gizi yang baik akan mendukung tumbuh kembang fisik dan mental secara optimal. (lilis, 2014)

Tabel 9 Nilai Gizi Sup Ikan Asam Padeh

Gizi Ikan Asam Padeh					
Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Ikan snaper 1 ekor	300	252	2,7	0	53,28
Bawang merah(iris tipis)	40	17	0,03	4,04	0,4
Bawang putih	70	104	0,35	23,14	4,45
Lengkuas	20	5	0,11	0,88	0,29
Sereh	10	10	0,05	2,53	0,18
Daun Salam	5	16	0,42	3,75	0,38
Daun jeruk	5	1	0	0,2	0,01
Jahe	10	8	0,08	1,78	0,18
Ketumbar	4	1	0,02	0,15	0,09
Kunyit	10	35	0,99	6,49	0,78
Kemiri	5	35	3,6	0,69	0,46
Garam	15	0	0	0	0
Cabai Merah Giling	15	42	2,59	8,49	1,8
Daun Kunyit	1	0,3	0,005	0,07	0,03
Butter	10	72	8	0	0,1
Thyme	2	72	8	0	0,1
Kerang simping	30	51	1,51	1,8	7,11
Udang Windu (bersihkan)	150	180	4	1	35
Ikan	300	252	2,7	0	53,28
Minyak	15	120	13,5	0	0
Kerang bambu	30	51	1,51	1,85	7,11
Daun ruku-ruku	4	1	0	0	0,1
Total		1325,3	50,165	56,86	165,13
Per Sajian (Porsi)		441,767	16,7217	18,95333333	55,0433
Gizi Sambal Balado					

Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Cabai Rawit	80	82	2,89	16,57	4,11
Cabai keiriting	15	5	0,06	1,2	0,25
bawang merah	40	17	0,03	4,04	0,37
tomat	20	4	0,04	0,78	0,18
Minyak	10	80	9	0	0
Lengkuas	5	1	0,03	0,22	0,07
Sereh	5	5	0,02	1,27	0,09
Daun jeruk	1	0	0	0,04	0
Gula Pasir	10	39	0	10	0
garam	5	0	0	0	0
bawang putih	20	30	0,1	6,61	1,27
Total		263	12,17	40,73	6,34
Per Sajian (Porsi)		87,6667	4,05667	13,57666667	2,11333
Gizi Minyak Sambal Hijau					
Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Cabai hijau	40	13	0,3	3	0,9
asam jawa	5	12	0,03	3,12	0,14
Minyak	30	80	9	0	0
Cabai rawit hijau	5	2	0	0,5	0
Total		107	9,33	6,62	1,04
Per Sajian (Porsi)		35,6667	3,11	2,206666667	0,34667
Gizi Fried Water Spinach					
Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Kangkung	30	8	0,14	1,27	1
minyak	6	40	4,5	0	0
Total		48	4,64	1,27	1
Per Sajian (Porsi)		16	1,54667	0,4233333333	0,33333
Gizi Boiled Carrot and Turnip					
Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Wortel	30	12	0,07	2,87	0,28
Lobak	30	8	0,03	1,93	0,27
Garam	5	0	0	0	0
Total		20	0,1	4,8	0,55
Per Sajian (Porsi)		6,66667	0,03333	1,6	0,18333

Total Gizi Sup Ikan Asam Padeh					
Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Ikan Asam Padeh		1325,3	50,165	56,86	165,13
Sambal balado		263	12,17	40,73	6,34
Minyak Sambal Hijau		107	9,33	6,62	1,04
Fried Water Spinach		48	4,64	1,27	1
Boiled Carrot and Turnip		20	0,1	4,8	0,55
Total		1763,3	76,405	110,28	174,06
Per Sajian (Porsi)		587,767	25,4683	36,76	58,02

Sumber : fatsecret.co.id, 2025

Tabel 10 Nilai Gizi Bubbor Padas Dan Sate Lilit

Gizi Sate Lilit					
Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
<i>foie gras</i>	60	260	24	0	6
Daging Ayam	250	375	7,5	0	71,85
Serai	25	25	0,12	6,33	0,46
daun jeruk	2	0	0	0,08	0,01
Bawang Merah	20	8	0,02	2,02	0,18
Bawang putih	10	45	0,15	9,92	1,91
cabai merah	10	3	0,03	0,73	0,15
jahe	8	6	0,06	1,42	0,15
kunyit	8	28	0,79	5,19	0,63
lengkuas	8	2	0,04	0,35	0,12
kemiri (sangrai)	3	21	2,16	0,42	0,28
Terasi (bakar)	8	20	0,5	1,5	2,5
air jeruk nipis	10	3	0	0,7	0
Kelapa parut	40	141	13,48	5,05	1,52
Gula merah	15	57	0	14,6	0
garam	10	0	0	0	0
Total		994	48,85	48,31	85,76
Per Sajian (Porsi)		331,333	16,2833	16,1033	28,5867
Gizi Saus Jimbaran					

Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
<i>Xanthan gum</i>	5	20	0	5	0
asam jawa	4	10	0,02	2,5	0,11
minyak goreng	10	80	9	0	0
saos tiram	30	15	0,08	3,28	0,4
kecap manis	50	70	0	17	1
garam	5	0	0	0	0
gula	10	39	0	10	0
bawang putih	25	37	0,12	8,26	1,59
bawang merah	20	8	0,02	2,02	0,18
Bubuk ketumbar	6	18	3,5	3,5	0,5
kemiri	4	28	2,88	0,55	0,37
lengkuas	5	1	0,03	0,22	0,7
cabai merah	30	10	0,08	2,19	0,46
Total		336	15,73	54,52	5,31
Per Sajian (Porsi)		112	5,24333	18,1733	1,77
Gizi Glazed Carrot					
Bahan	Kuantitas (Kkal)	Kalori (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Butter	30	210	24	0	0
Lada	5	13	0,16	3,24	0,55
garam	5	0	0	0	0
Gula	15	58	0	15	0
Wortel	30	12	0,07	2,87	0,28
Total		293	24,23	21,11	0,83
Per Sajian (Porsi)		97,6667	8,07667	7,03667	0,27667
Gizi Bubbor Paddas					
Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Beras	75	271	0,44	59,61	5,06
Kelapa parut	40	120	12,48	5,05	1,52
tulang sapi	100	141	19,06	0	21,41
Bawang putih	30	13	0,02	3,03	0,28
Bawang merah	35	4	0,02	0,99	0,19
Merica hitam	2	0	0	0,6	0,01
Ketumbar	3	1	0,02	0,11	0,06
Jintan	2	8	0,45	0,88	0,36

Jahe	10	8	0,08	1,78	0,18
Lengkuas	10	2	0,05	0,44	0,14
Serai	8	8	0,04	2,02	0,15
Cabai	20	36	0,4	8,01	1,7
Cabai hijau besar	15	7	0	1	0,2
Daun salam	2	6	0,17	1,5	0,15
Kangkung	10	2	0,03	0,32	0,25
Daun pakis	1	0,3	0	0,1	0,1
Daun katuk	3	1,5	0	0,3	0,2
Terong	30	12	0,1	2,85	0,5
Wortel	30	81	1	18,5	2,62
baby corn	30	2,1	0	4,5	1
Daun kesum	3	1	0	0,2	0,1
Total		724,9	34,36	111,79	36,18
Per Sajian (Porsi)		241,633	11,4533	37,2633	12,06
Gizi Kecombrang Gel					
Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Kecombrang	40	14	0,14	2,97	0,59
Air	50	0	0	0	0
Gula	50	8	0	2,1	0
Garam	5	0	0	0	0
Cuka apel	50	10	0	0,46	0
Agar	2	3,571429	0,002857	0,845714	0,001429
Total		35,5714	0,14286	6,37571	0,59143
Per Sajian (Porsi)		11,8571	0,04762	2,12524	0,19714
Fried Fearn Leaves					
Bahan	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Daun pakis	60	23,4	0,24	4,14	2,7
Tepung beras	40	70	0,24	32,04	2,72
Maizena	30	54	0	13,35	0,15
Garam	1	0	0	0	0
Bawang putih bubuk	2	6,6	0,014	1,45	0,33
Tepung terigu protein sedang	10	3,64	0,1	7,5	0,98
Air es	70	0	0	0	0

Total	157,64	0,594	58,48	6,88
Per Sajian (Porsi)	52,5467	0,198	19,4933	2,29333
Total Gizi Sate Lilit dan Bubbor Paddas				
Dish	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Sate Lilit	994	48,85	58,46	90,34
Saus Jimbaran	336	15,73	75,73	4,95
<i>Glazzed Carrot</i>	293	24,23	21,22	0,83
Bubbor Paddas	724,9	39,67	239,72	44,6
Kecombrang Gel	35,5714	0,14286	6,37571	0,59143
Fried Fearn Leaves	157,64	0,624	24,1733	2,27333
Total	2541,11	129,247	425,679	143,585
Per Sajian (Porsi)	847,037	43,0823	141,893	47,8616

Sumber : fatsecret.co.id, 2025

Tabel 11 Total Nilai Gizi

Total Gizi				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Sup Ikan Asam Padeh	1763,3	76,41	110,28	174,06
Sate Lilit dan Bubbor Paddas	2541,1	129,25	425,679	143,5848
Total	4304,4	205,7	535,959	317,645
Per Sajian (Porsi)	1434,8	68,55	178,653	105,882

Sumber : fatsecret.co.id, 2025

Dua hidangan yang dikembangkan dalam tugas akhir ini memiliki kandungan energi sebesar 847,04 kilokalori, lemak 43,08 gram, karbohidrat 141,89 gram, dan protein 47,86 gram. Jika dibandingkan dengan rata-rata kebutuhan gizi harian orang dewasa berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019, maka kedua hidangan ini memberikan kontribusi sekitar sepertiga dari total kebutuhan energi harian.

Kandungan proteinnya cukup tinggi, yaitu hampir 74% dari kebutuhan protein harian pria dewasa, sehingga hidangan ini berpotensi menjadi sumber protein yang baik. Karbohidrat dalam hidangan ini juga mencakup lebih dari sepertiga kebutuhan harian, yang menjadikannya cukup mengenyangkan sebagai bagian dari satu kali waktu makan utama.

Secara keseluruhan, kedua hidangan ini memiliki nilai gizi yang seimbang dan dapat menjadi bagian dari menu harian, terutama jika dikombinasikan dengan sayuran, buah-buahan, serta asupan air yang cukup guna mencukupi kebutuhan mikronutrien dan serat.

1.6. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.6.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di dua tempat Yaitu Jl. Dr setua budi, dan JL, Matoa 2 No 4, Bogor. Waktu Latihan yang dilaksanakan berada dibulan April hinnga Juni 2025.

1.6.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir Food Presentation akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada Agustus 2025.