

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Manado merupakan ibu kota Provinsi Sulawesi Utara dan dikenal sebagai salah satu kota terbesar di Pulau Sulawesi setelah Makassar. Kota ini memiliki jumlah penduduk sekitar 458.582 jiwa dengan mayoritas beragama Kristen Protestan (manadokota.bps.go.id). Secara geografis, Manado terletak di Teluk Manado dan dikelilingi oleh perbukitan serta perairan yang mencakup Pulau Bunaken, Pulau Siladen, dan Pulau Manado Tua, yang memiliki kedalaman hingga 2.000 meter di perbatasan pesisir laut (Manadokota.go.id, 2024). Wilayah ini juga memiliki sejarah panjang sebagai pusat perdagangan, di mana pengaruh dari berbagai bangsa seperti Spanyol, Portugis, dan Belanda turut memperkaya budaya setempat, termasuk dalam aspek kuliner (Parengkuan, 1986).

Kuliner Manado dikenal dengan cita rasa yang kaya akan rempah-rempah dan dominasi rasa pedas, yang berasal dari penggunaan cabai atau "rica" dalam bahasa setempat (Gardjito, 2017). Pengaruh perdagangan global sangat berperan dalam membentuk kuliner Manado, seperti pengenalan cabai oleh bangsa Spanyol pada tahun 1570 dan tomat oleh Portugis pada tahun 1563 (Tempo, 2014). Sebagai kota pesisir, masyarakat Manado banyak mengonsumsi hasil laut seperti ikan cakalang, yang menjadi bahan utama dalam berbagai hidangan khas seperti Cakalang Fufu dan Pampis (detik.com, 2023). Selain hasil laut, Manado juga dikenal dengan kuliner ekstrem yang berasal dari hewan buruan seperti kelelawar, monyet, dan tikus hutan yang diperjualbelikan di Pasar Beriman Tomohon, pasar yang terkenal dengan daging

ekstremnya. Keanekaragaman bahan dan cara pengolahan ini menjadikan kuliner Manado sebagai representasi dari warisan budaya yang terus berkembang (Gardjito, 2017).

Makanan khas Manado memiliki pengaruh dari berbagai budaya, terutama Tionghoa, Portugis, dan Spanyol. Misalnya, Tinutuan atau Bubur Manado memiliki inspirasi dari bubur yang dibawa oleh pedagang Cina, sementara Roti Panada mirip dengan Empanada dari Spanyol (Indonesiakaya.com). Selain itu, pengaruh Eropa juga terlihat dalam makanan khas seperti Klappertaart, kue berbasis kelapa yang diperkenalkan oleh Belanda (Wikipedia, 2024). Keunikan kuliner Manado juga terletak pada teknik memasaknya, seperti penggunaan bambu dalam pembuatan Ayam Isi Buluh, yang merupakan cara tradisional memasak daging dengan bumbu khas (detik.com, 2023). Dengan kombinasi antara bahan lokal dan pengaruh asing, makanan khas Manado berkembang menjadi salah satu kekayaan kuliner Indonesia yang memiliki cita rasa khas dan beragam (Gardjito, 2017).

Kuliner khas Manado memiliki peran penting dalam sektor pariwisata, menjadikannya daya tarik utama bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Hidangan seperti Ayam Woku, Cakalang Fufu, dan Sambal Dabu-Dabu sering dicari oleh wisatawan yang ingin mencicipi cita rasa khas Sulawesi Utara (detik.com, 2023). Selain makanan khas, keunikan kuliner ekstrem di Manado juga menarik perhatian banyak wisatawan yang penasaran dengan hidangan yang jarang ditemukan di tempat lain (Gardjito, 2017). Pemerintah daerah juga berperan dalam promosi kuliner melalui festival makanan khas Manado yang memperkenalkan hidangan lokal kepada wisatawan. Dengan demikian, kuliner Manado tidak hanya berfungsi sebagai

kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai aset budaya yang berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi daerah (Manadokota.go.id, 2024).

Dalam perkembangannya, kuliner Manado menghadapi beberapa tantangan, seperti persaingan dengan kuliner modern, fluktuasi harga bahan baku, dan kebutuhan sertifikasi halal untuk menjangkau pasar yang lebih luas (journal.iain-manado.ac.id). Namun, peluang besar juga terbuka, terutama dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan khas daerah serta kemudahan promosi melalui media sosial. Selain itu, pemanfaatan bahan pangan lokal dan inovasi dalam penyajian makanan menjadi kunci dalam mempertahankan eksistensi kuliner Manado (journal.um-surabaya.ac.id). Pemerintah daerah juga memiliki peran penting dalam mendukung industri kuliner melalui kebijakan yang mendukung usaha kuliner lokal dan promosi wisata gastronomi (app.ptsp.manadokota.go.id).

Penulis memilih Kota Manado sebagai lokus penelitian karena melihat adanya kesenjangan dalam ketersediaan makanan Manado yang bersertifikasi halal. Padahal, Indonesia adalah negara yang memiliki keberagaman budaya, suku, dan agama, sehingga kebutuhan akan kuliner halal menjadi salah satu aspek penting dalam industri makanan. Sebagai perbandingan, rumah makan Padang telah lama menguasai kuliner di Indonesia dan terkenal hingga ke mancanegara, sementara rumah makan Manado masih kurang dikenal secara luas, meskipun memiliki *taste profile* yang serupa dalam penggunaan rempah-rempah dan cita rasa yang kaya. Selain itu, keterikatan pribadi juga menjadi faktor dalam pemilihan penelitian ini, karena ibu penulis berasal dari Manado, dan makanan khas daerah ini sering disajikan dalam acara keluarga. Pengalaman langsung dalam menikmati dan memahami cita rasa serta keunikan kuliner Manado

menjadi dorongan bagi penulis untuk mengeksplorasi lebih dalam mengenai potensinya. Saat ini, kuliner Indonesia semakin mendapat pengakuan di kancah internasional, dengan makanan seperti Rendang, Nasi Goreng, dan Sate yang telah mendunia. Kuliner Manado memiliki potensi besar untuk turut serta dalam tren ini, terutama dengan ciri khasnya yang kaya akan rempah-rempah dan dominasi rasa pedas. Namun, agar lebih dikenal dan diterima oleh pasar yang lebih luas, diperlukan inovasi dalam penyajian dan strategi promosi yang efektif. Pengembangan variasi menu, penyediaan opsi halal, serta adaptasi terhadap tren kuliner modern menjadi langkah penting untuk memastikan kuliner Manado dapat terus berkembang, semakin dikenal, dan diwariskan kepada generasi mendatang.

TABEL 1 NARASUMBER KEGIATAN *FOOD PRESENTATION*

NO.	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1.	Gerry Nainggolan	Executive Chef	NIHI Sumba
2.	Ane Kewas	Co-Owner	RM. Ragey Masakan Manado
3.	Meske Rundengan	Owner	RM. Esa Genang
4.	Susi Nibong	Wirausahawan	Jualan rumahan dan di gereja

(Sumber: hasil olahan penulis, 2025)

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Akademik

Tujuan penulisan tugas akhir ini untuk melengkapi salah satu syarat untuk kelulusan perkuliahan pada Program Diploma III di Program Studi Seni Kuliner, Poltekpar NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Meningkatkan keterampilan penulis dalam merancang menu dan menciptakan produk kuliner yang dapat dipasarkan sebagai persiapan untuk kewirausahaan.
2. Menyusun resep-resep dari hidangan khas Manado, seperti *Sup Brenebon* dan *Rintek Wuuk* yang dapat dijadikan acuan dalam proses pengolahan makanan berkualitas.
3. Menghitung biaya bahan baku untuk memproduksi satu set hidangan serta menentukan harga jual yang sesuai dengan standar pasar.
4. Menganalisis kandungan gizi dari satu menu yang akan disajikan untuk memastikan keseimbangan nutrisi.
5. Mengembangkan produk kuliner khas Manado sebagai komoditas bisnis yang siap dipasarkan, baik melalui penjualan langsung, katering, atau kolaborasi dengan UMKM, untuk menciptakan peluang usaha berkelanjutan.

1.3 Usulan Set Menu

Set menu adalah kombinasi hidangan yang telah ditentukan sebelumnya dengan harga tetap, di mana pelanggan memilih dari opsi terbatas dalam rangkaian kursus yang terstruktur seperti pembuka, sup, hidangan utama, dan pencuci mulut. (Cousins, 1995)

Sup Brenebon

Chicken Galantine, Red Bean Puree, Brenebon Broth

Rintek Wuuk Ikan Gindara

Grilled Sablefish, Bubur Tinutuan, Bakwan Crackers, Sambal Dabu-Dabu

TABEL 2 MATRIKS MENU

<i>Courses</i>	Nama	Bahan Utama	Rasa	Tekstur	Warna
Soup	Sup Brenebon	<i>Poultry</i>	<i>Umami, Salty and Nutty.</i>	<i>Smooth, Meaty, Crispy</i>	Coklat, putih, dan hijau
Main Course	Rintek Wuuk Ikan Gindara	<i>Fish</i>	<i>Spicy, Umami, and Smoky</i>	<i>Meaty, Flaky</i>	Putih, coklat, dan kuning
	Bubur Tinutuan	<i>Rice, Butternut Squash</i>	<i>Sweet and Savory</i>	<i>Soft</i>	Orange, putih, hijau, dan kuning
	Bakwan Crackers	<i>Corn, Tapioca Pearls</i>	<i>Sweet, Savory</i>	<i>Crispy</i>	Kuning, hijau

	Sambal Dabu-dabu	<i>Tomato, Cayenne Chilli, Shallot</i>	<i>Spicy and Sour</i>	<i>Crunchy</i>	Hijau, Merah, Ungu, dan Orange
--	------------------	--	-----------------------	----------------	--------------------------------

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2025)

1.3.1 Sup Brenebon

Sup Brenebon merupakan hidangan khas Manado yang berasal dari pengaruh kolonial Belanda. Nama "Brenebon" diadaptasi dari bahasa Belanda *Bruine Bonen* yang berarti kacang merah. Sup ini dikenal dengan cita rasa gurih dari perpaduan kacang merah, daging (biasanya babi, ayam, atau sapi), serta rempah-rempah seperti pala, cengkeh, dan kayu manis. Dalam perkembangannya, Sup Brenebon hadir dalam dua varian utama, yaitu Brenebon Babi dan Brenebon Ayam atau Sapi yang lebih diterima masyarakat Muslim (Indonesia Kaya, 2020). Cita rasanya yang kaya dan cara memasaknya yang memerlukan waktu lama membuat hidangan ini populer tidak hanya di Manado, tetapi juga di daerah lain di Indonesia Timur. Sup Brenebon juga memiliki kemiripan dengan *Bruine Bonensoep*, sup kacang merah khas Belanda, namun versi Manado lebih kaya rempah-rempah lokal (Natalia dan Walter Rakhorst, Project Gezond, 2016).

1.3.2 Rintek Wuuk Ikan Gindara

Rintek Wuuk atau RW merupakan salah satu hidangan khas dari Minahasa, Sulawesi Utara, yang awalnya berbahan dasar daging anjing dan dikenal dengan cita rasa pedas serta kaya rempah. Namun, saat ini istilah RW lebih dikenal sebagai jenis bumbu khas Manado yang menyerupai bumbu rica-

rica dengan tambahan galangal, cabai hijau, dan daun jeruk yang memberikan warna hijau kehitaman khas (Wikipedia, 2024). Mengingat konsumsi daging anjing menuai kontroversi di Indonesia, penulis berinovasi dengan menggunakan ikan gindara sebagai substitusi dalam olahan RW. Hal ini didukung oleh kekayaan hasil laut Manado yang terkenal sebagai daerah pesisir dengan aneka ragam ikan lautnya (Gardjito, 2017). Selain memiliki tekstur yang lembut, ikan gindara juga kaya protein, leusin, kalsium, dan omega-3 yang baik untuk kesehatan (Tribrata News, 2024).

1.3.3 Bubur Tinutuan

Tinutuan, atau dikenal juga sebagai Bubur Manado, adalah hidangan khas dari Manado, Sulawesi Utara, Indonesia. Hidangan ini berupa bubur nasi yang dimasak bersama labu kuning dan ubi jalar serta berbagai macam sayuran seperti bayam, kangkung, singkong, jagung manis, dan daun gedi untuk resep yang lebih autentik (Erwin, Kompas.com, 2020). Dalam penyajiannya, tinutuan sering dilengkapi dengan berbagai pelengkap seperti sambal, bawang merah goreng, daun kemangi, ikan asin atau ikan cakalang fufu, serta tahu goreng (Marvellina, 2020 whattocooktoday).

1.3.4 Crackers Bakwan

Bakwan Manado adalah camilan khas Sulawesi Utara yang berbahan dasar jagung manis pipil, dicampur dengan tepung beras, tepung terigu, telur, serta bumbu seperti bawang merah, bawang putih, daun bawang, dan daun jeruk. Perpaduan bahan ini menghasilkan tekstur renyah dan aroma khas,

menjadikannya pelengkap yang lezat untuk hidangan utama atau disantap bersama sambal roa (Sanaji, 2013). Sebagai inovasi, penulis berencana memodifikasi Bakwan Manado menjadi *Tapioca Pearls Crackers*, yaitu kerupuk berbahan dasar tepung tapioka yang dibentuk menyerupai mutiara kecil dan digoreng hingga renyah. Modifikasi ini bertujuan untuk menghadirkan tekstur baru sebagai pelengkap dalam hidangan utama yang akan disajikan. Tepung tapioka memiliki karakteristik tekstur kenyal saat dimasak dan renyah saat digoreng (Wahyuningtyas, 2018).

1.3.5 Sambal Dabu-Dabu

Sambal Dabu-dabu adalah sambal mentah khas Manado yang terbuat dari bahan-bahan sederhana seperti cabai rawit, bawang merah, tomat, daun jeruk, dan perasan air jeruk nipis. Dabu-dabu sendiri memiliki arti sambal dalam Bahasa minahasa. Sambal ini dikenal dengan rasa pedas yang segar dan sering dijadikan pelengkap untuk hidangan seperti ikan bakar atau ayam goreng. Dabu-dabu memiliki cita rasa yang segar karena bahan-bahannya yang tidak dimasak hanya disiram minyak panas saja, maka sensasi pedas, asam, dan sedikit manis masih berasa dari bahan yang digunakan (Esensi's Kitchen, 2020).

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Dalam proyek akhir mengenai *food presentation*, penulis memilih tema penyajian gaya makan yang lebih modern. Dengan konsep *casual dining*, yaitu

gaya penyajian makanan yang mengedepankan tampilan yang sederhana namun elegan, porsi yang cukup mengenyangkan, harga terjangkau, serta suasana makan yang santai, namun tetap menjaga kualitas dari bahan yang digunakan (Aperitif, 2023), Mayoritas masyarakat Indonesia (73%) cenderung lebih menyukai suasana makan santai dengan harga moderat terjangkau (BPS, 2023). Agar terjual di pasar yang lebih luas sebab itu penulis mengangkat kuliner dari Kota Manado dengan konsep *Casual Dining* dengan 2 *course* makanan yaitu *Soup* dan *Main Course*.

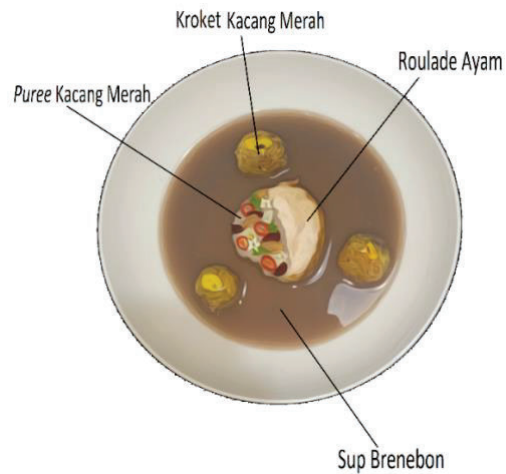
1.4.2 Jenis Masakan

Berdasarkan berbagai sumber rujukan, penulis menyusun dan memperluas prinsip daftar hidangan yang menampilkan masakan khas dari Kota Manado untuk menerapkan konsep *Casual Dining*. Susunan makanan yang dirancang oleh pengarang adalah sebagai berikut:

1. Sup Brenebon (*Soup*)

Sup kacang merah yang dibuat dengan kaldu ayam, disajikan dengan rolade ayam dan *puree* kacang merah sebagai pengembangan menu dari Sup Brenebon.

GAMBAR 1 SKETSA SUP BRENEBON

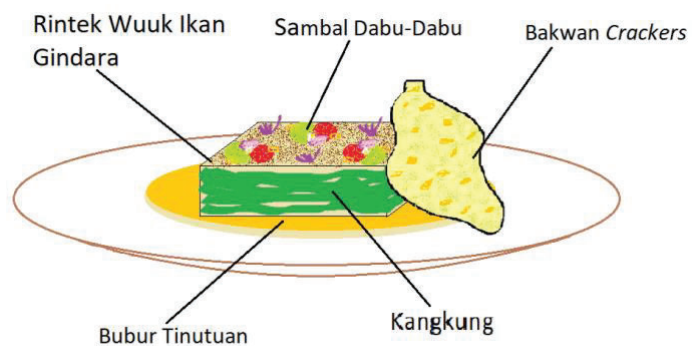


Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

2. Rintek Wuuk Ikan Gindara (*Main Course*)

Ikan gindara yang di-*cure* dan dibakar diatas arang dengan bumbu rintek wuuk. Disajikan dengan bubur tinutan sebagai karbohidrat, serta bakwan crackers dan sambal dabu-dabu sebagai *side dish* pada hidangan utama.

GAMBAR 2 SKETSA RINTEK WUUK IKAN GINDARA



Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

1.4.3 Pengajuan Resep

Resep merupakan panduan tertulis yang menjelaskan langkah-langkah dalam menyiapkan suatu hidangan. Di dalamnya tercantum informasi mengenai bahan-bahan yang dibutuhkan, takaran masing-masing bahan, proses pembuatan, jumlah porsi, peralatan yang digunakan, hiasan penyajian, serta detail lain yang menunjang proses memasak. Resep standar juga mencakup metode memasak, sehingga penting bagi juru masak untuk memahami setiap komponen dalam resep tersebut. Keberadaan resep standar sangat vital dalam proses produksi makanan.

Struktur resep pada umumnya meliputi: nama hidangan, hasil akhir (jumlah porsi dan ukuran), daftar bahan dan ukurannya, peralatan yang digunakan, tahapan persiapan dan memasak, estimasi waktu, cara penyajian (termasuk alat dan garnish), serta panduan penyimpanan makanan (Ni Luh Made Vinaya, 2019).

Resep-resep yang direkomendasikan penulis digunakan sebagai acuan utama dalam menyusun hidangan yang akan disajikan. Sumber resep ini berasal dari berbagai media terpercaya, wawancara dengan para ahli kuliner, serta pengalaman pribadi penulis selama menempuh pendidikan di Politeknik NHI Bandung.

TABEL 3 RESEP KUAH BRENEBON AYAM

RESEP SUP BRENEBON
(KUAH BRENEBON AYAM)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 100ml

Asal : Kota Manado

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	Siapkan	Karkas Ayam	330	Gr	Rebus dan bersihkan tulang, rebus lagi Masak kacang di presto (10 menit)
		Air	1	L	
		Kacang Merah	33	Gr	
		Air	200	MI	
3.	Masukan	Bawang Putih	30	Gr	Masukan kedalam kaldu dan masak selama 2 jam
		Bawang Merah	60	Gr	
		Daun Jeruk	1	Gr	
		Daun Bawang	15	Gr	
		Jahe	10	Gr	
		Kayu Manis	1	Gr	
		Cengkeh	1	Gr	
		Bunga Lawang	1	Gr	
4.	Masukan	Kacang Merah	33	Gr	Masukan dan masak hingga kental
		Garam	2	Gr	
		Lada	1	Gr	
		Kaldu Jamur	1	Gr	
5.	Sajikan				

Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 4 RESEP ROULADE AYAM

RESEP SUP BRENEBON

(ROULADE AYAM)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 80gr

Asal : Kota Manado

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	Siapkan	Kulit Ayam	6	Gr	Ratakan kulit dan masukan dada ayam yang sudah di gepengkan Blender paha ayam dan telur dan perasa (masukan <i>piping bag</i> dan masukan kedalam dada ayam lalu lipat dengan <i>plastic wrap</i>)
		Dada Ayam	70	Gr	
		Paha Ayam	90	Gr	
		Telur	1	pcs	
		Garam	1	Gr	
		Lada	1	Gr	
		Kaldu Jamur	1	Gr	
3.	dinginkan	<i>Roulade Ayam</i>	210	Gr	Masukan <i>freezer</i> 30 menit
4.	goreng dan masukan oven	<i>Roulade Ayam</i>	210	Gr	Goreng dengan minyak sedikit sampai keemasan dan masukan oven sampai matang
		<i>Minyak</i>	10	ml	
5.	Sajikan	<i>Roulade Ayam</i>	160	Gr	Potong @ 80gr per <i>pax</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

TABEL 5 RESEP PUREE KACANG MERAH

RESEP SUP BRENEBON
(PUREE KACANG MERAH)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 10gr

Asal : Kota Manado

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	Presto	Kacang Merah	50	Gr	Masak dalam presto selama 10 menit
3.	Blender	<i>Confit</i> Bawang Putih Kacang Merah <i>Confit</i> Minyak Air bekas Kacang Garam	5 50 5 5 2	Gr Gr Ml Ml Gr	Blender hingga halus
4.	Masukan	<i>Red Bean Puree</i>	60	Gr	Masukan <i>piping bag</i>
5.	Sajikan	Bawang Goreng	5	Gr	Tambahkan bawang goreng diatas

Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis 2025

TABEL 6 RESEP KROKET KACANG MERAH

RESEP SUP BRENEBON
(KROKET KACANG MERAH)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 20gr

Asal : Kota Manado

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	Dinginkan	<i>Puree</i> Kacang Merah	40	Gr	Masukan freezer 20 menit

3.	Bentuk	Puree Kacang Merah	40	Gr	Buatkan menjadi bentuk bulat
		Telur	1	Pcs	
		Tepung Terigu	10	Gr	Tepungi dengan terigu, telur dan tepung roti
		Tepung Roti	10	Gr	
4.	Goreng	Minyak	60	ml	Goreng kroket hingga keemasan
5.	Sajikan				

Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis 2025

TABEL 7 RESEP IKAN GINDARA BAKAR BUMBU RINTEK WUUK

RESEP RINTEK WUUK IKAN GINDARA

(IKAN GINDARA BAKAR BUMBU RINTEK WUUK)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 200gr

Asal : Kota Manado

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	Siapkan	Filet Ikan Gindara	450	Gr	Marinasi ikan 20 menit dnegan:
		Garam	5	Gr	(campuran garam
		Gula	5	Gr	diblender dengan daun jeruk, lalu tambahkan gula)
		Daun Jeruk	3	Gr	
3.	Siapkan Bumbu	Kemiri	5	Gr	Goreng semua bahan (kecuali kemangi, daun jeruk, daun kunyit, daun bawang) lalu blender hingga halus.
		Bawang Putih	75	Gr	
		Bawang Merah	90	Gr	
		Cabai Rawit	15	Gr	
		Cabai Hijau	10	Gr	
		Kunyit	5	Gr	
		Jahe	3	Gr	
		Lengkuas	5	Gr	
		Daun Kunyit	3	Gr	

		Daun Jeruk Daun Kemangi Daun Bawang Minyak	5 3 15 100	Gr Gr Gr Ml	
4.	Cuci	<i>Cured</i> Ikan Gindara			Setelah 20 menit cuci ikan
5.	Marinasi	<i>Cured</i> Ikan Gindara Bumbu Rintek Wuuk			Marinasi dengan bumbu Rintek Wuuk selama 45 menit
6.	Panggang	Ikan Gindara			Panggang diatas arang

Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis 2025

TABEL 8 RESEP BUBUR TINUTUAN
RESEP RINTEK WUUK IKAN GINDARA
(BUBUR TINUTUAN)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 75gr

Asal : Kota Manado

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	Siapkan bubur	Beras	80	Gr	<i>Cuci beras</i>
		Labu Madu	60	Gr	
		Daun Kunyit	2	Gr	Masak dengan semua bahan dan tambahkan kemangi diakhir
		Sereh	4	Gr	
		Kemangi	3	Gr	
		Kangkung	30	Gr	Rebus kangkung terpisah
		Air	240	Ml	
3.	Tambahkan	Bubur Tinutan Garam Lada	160 2 1	Gr Gr Gr	Beri perasa secukupnya
4.	Sajikan	Bubur Tinutuan	160	Gr	sajikan @ 75gr/pax

Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis 2025

TABEL 9 RESEP BAKWAN CRACKERS
RESEP RINTEK WUUK IKAN GINDARA
(BAKWAN *CRACKERS*)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 3gr

Asal : Kota Manado

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	Siapkan	Sagu Mutiara	20	Gr	Rendam Sagu Mutiara
		Air	80	ml	Blender kasar jagung
		Jagung	15	Gr	Rebus semua bahan
		Garam	1	Gr	dan beri perasa
		Kaldu Jamur	1	Gr	
3.	Keringkan	Campuran Sagu Mutiara	25	Gr	Taruh adonan di loyang, ratakan tipis-tipis dan panggang dalam oven 140 C selama 1,5 jam
4.	Goreng	Sagu Mutiara kering	25	Gr	Goreng pada minyak panas sampai garing
		Minyak	100	ml	
5.	Beri perasa	Bubuk Daun Jeruk	2	Gr	Taburkan diatas
		Bubuk Ketumbar	2	Gr	
6.	Sajikan				

Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis 2025

TABEL 10 RESEP SAMBAL DABU-DABU
RESEP RINTEK WUUK IKAN GINDARA
(SAMBAL DABU-DABU)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 10gr

Asal : Kota Manado

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	Siapkan	<i>Cherry Tomato</i> Merah	6	Gr	Potong tipis semua bahan (beri perasa secukupnya)
		<i>Cherry Tomato</i> Hijau	6	Gr	
		Bawang Merah	3	Gr	
		Cabe Rawit	2	Gr	
		Garam	1	Gr	
		Gula	1	Gr	
		Kaldu Jamur	1	Gr	
3.	Siram	Minyak Panas	30	MI	
		Jus Limau	10	MI	

Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis 2025

1.5 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price

1) *Recipe Cost*

Recipe cost adalah perhitungan total biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan satu porsi hidangan tertentu, termasuk seluruh bahan dalam resep yang dihitung berdasarkan ukuran dan porsi penyajiannya (Handayani, 2020). Perhitungan ini membantu pelaku usaha kuliner menetapkan harga jual yang sesuai demi mencapai margin keuntungan yang diinginkan (Sujarweni, 2016).

2) *Food Cost*

Sementara itu, *food cost* merupakan keseluruhan biaya produksi makanan dan minuman dalam bisnis kuliner, yang dihitung dengan membandingkan total biaya pembelian bahan makanan dengan total nilai penjualan makanan (Safkaur, 2021). Fungsi utama dari *recipe cost* dan *food cost* antara lain untuk menentukan harga pokok produksi, menetapkan harga jual, menghitung laba, serta mengontrol pengeluaran tenaga kerja dan bahan bakar (Minarizki & Frimayasa, 2023).

Untuk mencari *Food Cost* menggunakan rumus berikut :

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

3) *Dish Cost*

Dish cost, sebagai bagian dari perhitungan ini, merujuk pada biaya spesifik yang dikeluarkan untuk satu jenis hidangan yang mencakup bahan baku, tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya (Sujarweni, 2016).

Untuk mencari *Dish Cost* menggunakan rumus berikut ini :

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

4) *Selling Price*

Semua perhitungan tersebut menjadi dasar dalam menentukan *selling price* atau harga jual, yaitu nilai uang yang dibayarkan konsumen untuk memperoleh manfaat dari suatu produk atau jasa. *Selling price* tidak hanya menentukan

pendapatan usaha, tetapi juga berperan dalam strategi pemasaran dan persepsi konsumen terhadap produk (Kotler & Armstrong, 2016).

Untuk mencari *selling price* menggunakan rumus berikut ini :

A. Harga Jual = biaya setiap hidangan + margin keuntungan

Berikut ini adalah hasil perhitungan dari *Food Cost*, *Recipe Cost*, *Dish Cost* dan *Selling Price* dalam penulisan Tugas Akhir ini sesuai dengan sumber sumber yang penulis ambil dan pelajari selama di Poltekpar NHI Bandung.

TABEL 11 *RECIPE COST* SUP BRENEBON

PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN RINTEK WUUK IKAN GINDARA DARI KOTA MANADO					
Sup Brenebon				Portion =	2
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
<i>Kuah Sup Brenebon</i>					
1	Karkas Ayam	330	Gr	-	-
2	Bawang Putih	30	Gr	Rp 26,000	Rp 780
3	Bawang Merah	60	Gr	Rp 24,000	Rp 1,440
4	Cengkeh	1	Gr	Rp 22,900	Rp 23
5	Bunga Lawang	1	Gr	Rp 20,5000	Rp 205
6	Daun Jeruk	1	Gr	Rp 3,000	Rp 150
7	Daun Bawang	15	Gr	Rp 20,000	Rp 300
8	Jahe	10	Gr	Rp 17,000	Rp 170
9	Kacang Merah	33	Gr	Rp 30,100	Rp 993
10	Kayu Manis	1	Gr	Rp 14,121	Rp 282
11	Garam	2	Gr	Rp 10,000	Rp 40
12	Lada	1	Gr	Rp 14,000	Rp 140
13	Kaldu Jamur	1	Gr	Rp 28,000	Rp 140
<i>Roulade Ayam</i>					

1	Ayam Utuh	0,25	pcs	Rp 36,000	Rp 9,000
2	Telur	1	pcs	Rp 33,000	Rp 1,375
3	Garam	1	Gr	Rp 10,000	Rp 20
4	Lada	1	Gr	Rp 14,000	Rp 140
5	Kaldu Jamur	1	Gr	Rp 28,000	Rp 140
6	Minyak	10	ML	Rp 25,000	Rp 250
<i>Red Bean Puree</i>					
1	Kacang Merah	50	Gr	Rp 30,100	Rp 1,505
2	Bawang Putih	5	Gr	Rp 26,000	Rp 130
3	Garam	2	Gr	Rp 10,000	Rp 40
4	Bawang Goreng	5	Gr	Rp 42,000	Rp 210
5	Minyak	5	ML	Rp 25,000	Rp 125
<i>Kroket Kacang Merah</i>					
1	Telur	1	pcs	Rp 33,000	Rp 1,375
2	Tepung Terigu	10	Gr	Rp 15,000	Rp 150
3	Tepung Roti	10	Gr	Rp 57,800	Rp 578
4	Minyak	60	ML	Rp 25,000	Rp 1,500
RECIPE COST					Rp 19.641
DISH COSTING					Rp 9.820
FOOD COST (%)					30 %
PROJECT SELLING PRICE					Rp 32.734,83
SELLING PRICE					Rp 33.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 12 *RECIPE COST* RINTEK WUUK IKAN GINDARA

PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN RINTEK WUUK IKAN GINDARA DARI KOTA MANADO					
Rintek Wuuk Ikan Gindara				Portion =	2
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price (Kg/L)	Total Cost price
<i>Ikan Bakar Bumbu Rintek Wuuk</i>					
1	Filet Ikan Gindara	240	Gr	Rp 186,500	Rp 44,760
2	Garam	5	Gr	Rp 10,000	Rp 100
3	Gula	5	Gr	Rp 10,900	Rp 55
4	Kemiri	5	Gr	Rp 25,000	Rp 125
5	Daun Jeruk	8	Gr	Rp 3,000	Rp 1,200
6	Bawang Putih	75	Gr	Rp 26,000	Rp 1,950
7	Bawang Merah	90	Gr	Rp 24,000	Rp 2,160
8	Cabai Rawit	15	Gr	Rp 40,000	Rp 1,200
9	Cabai Hijau	10	Gr	Rp 65,000	Rp 650
10	Kunyit	5	Gr	Rp 20,000	Rp 100
11	Jahe	3	Gr	Rp 17,000	Rp 51
12	Lengkuas	5	Gr	Rp 13,000	Rp 130
13	Daun Kunyit	3	Gr	Rp 12,500	Rp 150
14	Daun Kemangi	3	Gr	Rp 4,000	Rp 120
15	Daun Bawang	15	Gr	Rp 20,000	Rp 300
16	Minyak	100	ML	Rp 25,000	Rp 2,500
<i>Bubur Tinutuan</i>					
1	Beras	80	Gr	Rp 62,000	Rp 992
2	Labu Madu	60	Gr	Rp 51,500	Rp 2,809
3	Daun Kunyit	2	Gr	Rp 12,500	Rp 100
4	Sereh	4	Gr	Rp 20,000	Rp 80
5	Kemangi	3	Gr	Rp 4,000	Rp 120
6	Kangkung	30	Gr	Rp 9,500	Rp 570
<i>Bakwan Crackers</i>					

1	<i>Tapioca Pearls</i>	20	Gr	Rp 27,900	Rp 3,720
2	Jagung	15	Gr	Rp 16,000	Rp 240
3	Garam	1	Gr	Rp 10,000	Rp 20
4	Kaldu Jamur	1	Gr	Rp 28,000	Rp 140
5	<i>Daun Jeruk Bubuk</i>	2	Gr	Rp 15,900	Rp 318
6	<i>Ketumbar Bubuk</i>	2	Gr	Rp 23,890	Rp 48
<i>Sambal Dabu-Dabu</i>					
1	<i>Cherry Tomato Merah</i>	6	Gr	Rp 18,500	Rp 444
2	<i>Cherry Tomato Hijau</i>	6	Gr	Rp 50,000	Rp 300
3	Bawang Merah	3	Gr	Rp 24,000	Rp 72
4	Cabai Rawit	2	Gr	Rp 40,000	Rp 160
5	Garam	1	Gr	Rp 10,000	Rp 20
6	Gula	1	Gr	Rp 10,900	Rp 11
7	Kaldu Jamur	1	Gr	Rp 28,000	Rp 140
8	Minyak	30	MI	Rp 25,000	Rp 750
9	Lime	2	Gr	Rp 15,000	Rp 30
RECIPE COST					Rp 66,634
DISH COSTING					Rp 33,317
FOOD COST (%)					35%
PROJECT SELLING PRICE					Rp 95,192
SELLING PRICE					Rp 95,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 13 TOTAL *RECIPE COST*

Total Recipe Costing			
No	Menu	%	Selling Price
1	Sup Brenebon	30	Rp 33.000,00
2	Rintek Wuuk Ikan Gindara	40	Rp 95.500,00
Total			Rp 128.500,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.6 Daftar Nilai Gizi

Gizi berasal dari bahasa Arab "*ghidza*" yang berarti makanan, dan merupakan proses biologis yang melibatkan pemanfaatan makanan oleh tubuh untuk mempertahankan kehidupan, mendukung pertumbuhan, serta menjaga fungsi organ dan jaringan tubuh secara normal. Ilmu gizi mempelajari hubungan antara makanan dan kesehatan tubuh secara menyeluruh (Mayangsari, 2022). Zat gizi sendiri adalah ikatan kimia dalam makanan yang dibutuhkan tubuh untuk menghasilkan energi, membangun dan memelihara jaringan, serta mengatur berbagai proses biologis. Makanan yang dikonsumsi tubuh dikategorikan menjadi dua jenis berdasarkan jumlah dan fungsinya, yaitu makronutrien (karbohidrat, lemak, protein, air, vitamin, dan mineral) dan mikronutrien (vitamin dan mineral dalam jumlah kecil). Gizi sangat memengaruhi bagaimana tubuh mengolah makanan menjadi energi dan zat yang dibutuhkan untuk bertahan hidup dan tetap sehat. (Marvel Monopo, 2020)

TABEL 14 GIZI SUP BRENEBON

PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN RINTEK WUUK IKAN GINDARA					
GIZI SUP BRENEBON					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbo (gr)
Karkas Ayam	165	297	20	27	0
Bawang Putih	15	20,7	0,09	0,9	4,68
Bawang Merah	30	27,44	0	0,7	6,44
Cengkeh	0.5	1,6	0,09	0,03	0,35
Bunga Lawang	0.5	1,9	0,07	0,05	0,37
Daun Jeruk	1.5	0,19	0,01	0,01	0,05
Daun Bawang	7.5	4,59	0,03	0,15	0,99
Jahe	5	4	0,04	0,08	0,9

Kacang Merah	41.5	138	0,75	9,3	22,5
Kayu Manis	3	7,5	0,03	0,12	2,6
Garam	3.5	0	0	0	0
Lada	1	3	0,1	0,1	0,6
Kaldu Jamur	1.5	0,08	0	0,01	0,01
Roulade Ayam	80	176	11,5	16	0
Telur	25	35	2,5	3	0,3
Minyak Goreng	35	332	35,0	0	0
Bawang Goreng	2.5	10	0,8	0,2	1
Tepung Terigu	5	18	0,05	0,6	3,8
Tepung Roti	5	19	0,2	0,5	3,6
Total		924,39	70,26	58,15	49,17

(Sumber : Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*, 2025)

TABEL 15 GIZI RINTEK WUUK IKAN GINDARA

PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN RINTEK WUUK IKAN GINDARA					
GIZI RINTEK WUUK IKAN GINDARA (1 Porsi)					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbo (gr)
Filet Ikan Gindara	120	151,2	8,29	17,89	0
Garam	3	0	0	0	0
Gula	3	11,6	0	0	3
Kemiri	2.5	17,3	1,80	0,23	0,35
Daun Jeruk	4	0,5	0,01	0,01	0,16
Bawang Putih	32.5	32,5	0,02	0,107	1,95
Bawang Merah	46.5	19,53	0,04	0,43	4,7
Cabai Rawit	8.5	27,05	1,48	0,44	1,76
Cabai Hijau	5	1,05	0,02	0,04	0,23
Kunyit	2.5	8,85	0,25	0,20	1,63
Jahe	1.5	1,2	0,01	0,03	0,27
Lengkuas	2.5	0,6	0,02	0,03	0,11
Daun Kunyit	1.5	0,25	0,01	0,01	0,06
Daun Kemangi	1.5	0,4	0,01	0,04	0,07
Daun Bawang	7.5	4,6	0,03	0,12	1,06
Minyak Goreng	60	554,4	60	0	0
Beras	40	143,2	0,12	2,88	31,16
Labu Madu	30	7,5	0,03	0,15	1,80

Sereh	2	0,6	0,01	0,02	0,14
Kangkung	15	3	0,03	0,45	0,75
Tapioca Pearls	10	34	0	0	8,60
Jagung	7.5	6,75	0,08	0,23	1,65
Kaldu Jamur	1.5	0,075	0	0,015	0,015
Daun Jeruk Bubuk	1	0,1	0	0	0,02
Ketumbar Bubuk	1	3	0,18	0,12	0,54
Cherry Tomato Merah	3	0,55	0,01	0,02	0,12
Cherry Tomato Hijau	3	0,55	0,01	0,02	0,12
Lime	1	0,3	0	0,005	0,10
Total		1.041,92	72,53	23,23	59,99

(Sumber : Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*, 2025)

TABEL 16 TOTAL NUTRISI

PENGEMBANGAN PENYAJIAN SUP BRENEBON DAN RINTEK WUUK IKAN GINDARA				
TOTAL GIZI (Per Sajian)				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
SUP BRENEBON	924,39	70,26	58,15	49,17
RINTEK WUUK IKAN GINDARA	1.041,92	72,53	23,23	59,99
Total	1.966,31	142,79	81,38	109,16

(Sumber : Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*, 2025)

1.7 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.7.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik NHI Bandung. Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan Februari sampai dengan April 2025.

1.7.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

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