

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Shangri-La Hotel Kuala Lumpur adalah salah satu hotel mewah yang terletak di pusat kota Kuala Lumpur, Malaysia. Hotel ini merupakan bagian dari jaringan ShangriLa Hotels and Resorts yang terkenal secara internasional. Dikenal karena kualitas layanannya yang luar biasa, fasilitas yang lengkap, dan lokasinya yang strategis, Shangri-La Hotel Kuala Lumpur menawarkan pengalaman menginap yang *family friendly* kota Kuala Lumpur dan kemudahan akses ke tempat-tempat wisata terkenal seperti Petronas Twin Towers, hotel ini menjadi pilihan yang populer bagi mereka yang mencari akomodasi berkualitas tinggi di ibu kota Malaysia (Abdullah, Haim Hilman 2015)

Penulis pernah berkesempatan menjalankan Praktik Kerja Nyata (PKN) di Shangri-La Hotel Kuala Lumpur ini selama 5(lima) bulan lamanya. Saat menjalankan praktik Kerja Nyata (PKN) di Hotel ini, penulis diberi kesempatan oleh pihak *Human Resources Departement* dan juga *Executive Chef* untuk belajar di lima *kitchen outlet* berbeda, diantaranya adalah *Pastry Main Kitchen*, *Garde Manger (Cold Section Main kitchen)*, *Zipangu (Japanese Cuisine Semi Fine Dining Restaurant)*, *All Day Dining Restaurant (Italian Section)*, dan yang terakhir adalah *Arthur's Bar and Grill (Western Cuisine Bar & Restaurant)*.

Penulis sangat tertarik mengembangkan kemampuannya di masakan Italia karena masakan Italia tidak kalah enak dari masakan Western yang sangat popular dimasa kini. Diangkatnya beberapa menu dari Italian cuisine ini, penulis berharap meningkatnya pengetahuan dan keterampilan penulis dalam masakan Italia, dan kedepannya memperkenalkan kepada para pembaca Tugas Akhir penulis bahwa Italian cuisine layak popular di kalangan masyarakat Indonesia dengan cita rasa masakan Italia yang cocok dengan lidah Indonesia.

Tabel 1

NARASUMBER KEGIATAN PRESENTASI MAKANAN

| No. | Nama | Usia | Pekerjaan | Keterangan |
|-----|----------------------|----------|-----------------------------|---|
| 1. | Suhana Salahuddin | 23 Tahun | Commis 1 | Staff di Shangri-La Hotel Kuala Lumpur |
| 2. | Muhammad Syafii | 48 Tahun | All Day Dining sous chef | Staff di Shangri-La Hotel Kuala Lumpur |

1.2 Tujuan Penulisan

1.2.1 Tujuan Formal

Penulis menulis dan menyelesaikan Tugas Akhir ini sebagai salah satu kewajiban syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- Mengembangkan presentasi hidangan Italia dari segi penampilan, teknik, dan bahan dengan konsep *fine dining* dengan harapan dapat membuat kuliner Italia ini lebih popular lagi dikalangan masyarakat Indonesia, karena kebanyakan masakan Italia masuk diliidah orang Indonesia dan layak se-populer masakan *Western* di Indonesia.
- Melatih dan juga menguji keterampilan penulis dari apa yang penulis dapatkan setelah berkuliah di Poltekpar NHI Bandung jurusan Seni Kuliner.
- Melatih keterampilan penulis mengenai masakan Italia yang penulis dapatkan saat pengalaman penulis menjalankan Praktik Kerja Nyata (PKN) di Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia.

1.3 Usulan Produk

1.3.1 Rangkaian Menu

MENU

Amuse Bouche

Crostini Salmon e Mascarpone

(Crostini, Mascarpone Cheese, dengan Smoked Salmon)

Appetizer

Bocconcini Salad

(Bocconcini Cheese, Arugula Rocket, dengan Vinaigrette Dressing dan Lemon

Gel)

Soup

Zuppa Toscana

(Kale, Beef Bacon, Kentang)

Main Course

Risotto ai Funghi Pan Seared Prawn

(Italian Risotto dengan Porcini Mushroom, Pan seared Prawn dengan Italian

Seasoning)

Dessert

Strawberry Panna Cotta

(Vanilla Panna Cotta, Strawberry compote, Chocolate Ganache, dengan Biscuit

Crumbs)

Beverage

Air Bandung

(Rose Syrup dengan campuran Soda Water, disajikan dingin dengan Sliced Lemon, Edible Flower sebagai Garnish)

1.3.2 Deskripsi produk

Topik yang akan penulis angkat didalam Tugas Akhir ini adalah *Food Presentation*. Penulis akan mempersembahkan kepada Dosen Penguji hasil penelitian penulis mengenai pengembangan hidangan Italia yang telah penulis pelajari semasa penulis melaksanakan Praktik Kerja Nyata (PKN) di ShangriLa Hotel Kuala Lumpur, dengan judul **“PRESENTASI PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER SHANGRI-LA HOTEL KUALA LUMPUR, MALAYSIA”** dengan konsep *fine dining* yang menghidangkan *5-Course Set Menu*, terdiri dari *Amuse Bouche, Appetizer, Soup, Main Course, dan Dessert*. Produk yang dipilih oleh penulis diambil melalui berbagai sumber dan referensi. Berikut merupakan deskripsi menu yang akan dipresentasikan oleh penulis:

1. *Crostini Salmon e Mascarpone*

Crostini Salmon e Mascarpone adalah hidangan lezat dari Italia yang memang dijadikan hidangan pembuka karena memiliki rasa yang ringan dan biasanya dihidangkan di acara pesta atau acara khusus.

a) *Crostini*

Jika diterjemahkan, *crostini* dalam bahasa Italia artinya 'roti panggang kecil'. *Crostini* adalah potongan roti Italia yang dipanggang hingga renyah. Biasanya dengan diiris tipis, dianggang dengan sedikit minyak zaitun, dan dihidangkan sebagai dasar untuk berbagai *topping*. *Crostini* adalah bagian *underliner* dalam struktur hidangan *Crostini Salmon e Mascarpone*.

b) *Smoked salmon*

Salmon adalah jenis ikan yang dikenal dengan rasa lembut dan kaya akan nutrisi, terutama asam lemak omega-3, dalam hidangan *Amuse Bouche* ini, salmon diolah dengan cara diasap dengan potongan irisan tipis dan ditata diatas *Crostini* yang telah diolesi keju mascarpone. Dalam hidangan ini, *Smoked Salmon* berperan sebagai struktur *body*.

c) *Mascarpone*

Mascarpone adalah jenis keju Italia yang memiliki konsistensi tekstur mirip dengan krim dan memiliki rasa yang ringan dan lembut. Di hidangan pembuka ini, *mascarpone* berperan sebagai struktur *spread* atau olesan pada roti.

2. *Bocconcini Salad*

Bocconcini atau *Baby Mozzarella cheese* atau yang biasa dikenal juga dengan keju mozzarella *one bite size* adalah salah satu jenis *semi soft cheese* (Chen, C.M. 2003). Di tugas akhir ini, penulis menganggap meni *Bocconcini*

Salad sebagai *Appetizer*. Penulis memilih menu ini sebagai *Appetizer* dengan alasan karena rasanya yang dominan asam segar dan *light flavoured* sesuai dengan syarat satu masakan bisa diperankan sebagai *Appetizer* didalam urutan set menu. Rasa asam yang segar dari *Vinnaigrette dressing* dan juga *Lemon gel* yang penulis padukan untuk menemani *Bocconcini cheese* dan *Arugula rocket* yang cocok dijadikan salad dengan rasa segar menggugah selera makan untuk urutan makan selanjutnya.

3. **Zuppa Toscana**

Zuppa Toscana adalah hidangan sup dari Italia, lebih tepatnya khas dari wilayah Toscana, Italia. Sup ini berbahan sederhana yang berisi protein, contohnya sosis atau *bacon* dan dging-dagingan lainnya, kentang, kale, kaldu, dan juga dilengkapi krim sebagai pelengkap rasa. Penulis memilih menu zuppa toscana untuk dijadikan sup dalam set menu yang penulis persembahkan di tugas akhir ini dengan mempertimbangkan kandungan bahan dari semua *course*. Zuppa Toscana sendiri dominan berisi sayuran yaitu kale, dengan tambahan sedikit kandungan protein dari Italian *bacon* dan karbohidrat dari kentang. yang kaya akan nutrisi. Penulis kiranya berfikir bahwa *Zuppa Toscana* ini memiliki cita rasa yang *light* tetapi tetap gurih dengan tambahan krim didalamnya.

4. *Risotto ai Funghi Pan Seared Prawn*

Risotto adalah hidangan klasik negara Italia, juga terkenal di mancanegara contohnya di negara kita sendiri, Indonesia. Hidangan ini berbahan utama beras arborio (jenis beras khusus untuk menu Risotto sendiri). *Risotto* dikenal sebagai menu berkarbohidrat terutama perannya yang biasa dijadikan sebagai *main course*. Pada kesempatan penulis mengangkat menu *Risotto* di Tugas Akhir ini, penulis menghidangkan Risotto dengan jamur porcini dan juga ditemani *Prawn* dengan marinasi *Italian seasoning* lalu di *pan sear* untuk metode pemasakannya.

5. *Strawberry Panna Cotta*

Panna Cotta sendiri merupakan hidangan penutup dari negara Italia yang terbuat dari campuran krim, gula, gelatin, yang kemudian didinginkan hingga padat dan bertekstur lembut karena kandungan gelatin didalamnya. Penulis mengangkat hidangan *Panna Cotta* di Tugas Akhir ini dengan saus dari buah rasberi yang segar, ditambahkan dengan *ganache* yang manis.

6. *Air Bandung*

Air Bandung adakah minuman popular di Malaysia. Minuman ini berbahan dasar susu dengan tambahan *rose syrup* dan susu kental manis sebagai penambah rasa manis. Minuman ini disajikan dingin. Minuman yang mempunyai rasa dan wangi mawar yang khas ini sangat membantu untuk

menghilangkan dahaga dan juga menetralkan rasa dilidah setelah makan makanan berat.

Pada kesempatan mengangkat Air Bandung di Tugas Akhir ini, penulis mengembangkan menu minuman ini dengan mengubah elemen susu menjadi minuman soda untuk penyesuaian pada set menu. Setelah serangkaian set menu yang mengandung *dairy product*, dan menu lainnya didalam satu set menu ini yang terbilang *heavy flavoured*, penulis kira minuman ini cocok untuk memberikan kesegaran dan menetralkan rasa.

1.4 Tinjauan Masakan

1.4.1 Tema Masakan

Pemilihan menu yang akan penulis angkat di Tugas Akhir ini dilatar belakangi oleh larisnya menu ini di hotel tempat penulis Praktik Kerja Nyata (PKN). Tamu-tamu di hotel ini sangat menggemari menu-menu ini. Selain itu, alasan lainnya kenapa penulis memilih menu-menu ini karena cita rasa dari menu ini yang masuk di lidah orang Indonesia. Berikut adalah gambaran dan deskripsi konsep penyajian dari menu-menu masakan Italia yang disajikan dengan konsep fine dining, yang akan penulis persembahkan di Tugas Akhir ini:

1. Crostini Salmon e Mascarpone

Dari yang awalnya hidangan ini hanya disajikan dengan bentuk irisan *baguette* yang standar dan tanpa *garnish*, penulis akan melakukan pengembangan pada cara penyajian di menu pembuka ini dengan memotong roti *baguette* dengan bentuk kotak berukuran 4x4cm, yang telah di panggang dengan sedikit olesan minyak zaitun, diolesi permukaan atasnya dengan mascarpone, sedangkan smoked salmon akan ditata dibagian paling atas dengan *garnish fried basil*.

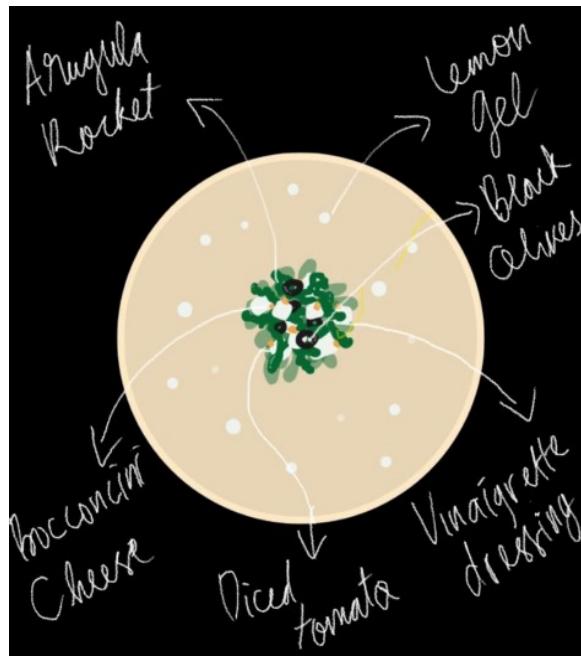


Gambar 1 Sketsa Crostini Salmon e Mascarpone

Sumber: Olahan Penulis, 2024

2. *Bocconcini Salad*

Penulis akan melakukan pengembangan di menu satu ini pada bagian rasa dan juga cara penyajiannya. Dengan eksperimen *mix and match* rasa yang cocok dengan tekstur dan rasa *creamy*, gurih dan berserat keju *bocconcini* , penulis memutuskan untuk menyatupadukan rasa asam segar dari *vinaigrette* dan dinetralkan dengan *arugula rocket* dan acar zaitun juga *diced tomato* dengan uji coba kecocokan melewati *trial*. Pada awalnya hidangan ini menggunakan *cheddar cheese* sebagai bahan utama. Penulis mengganti jenis keju pada hidangan ini dengan *boccocncini cheese* dengan tujuan lebih menetralkan rasa hidangan ini menjadi lebih netral seperti rasa dan tekstur yang dimiliki oleh *bocconcini cheese* dibandingkan dengan *cheddar cheese*.



Gambar 2 Bocconcini Salad

Sumber: Olahan Penulis, 2024

3. *Zuppa Toscana*

Penulis melakukan pengembangan di menu *Zuppa Toscana* ini dengan mengganti *cooking method* pada salah satu elemen menu ini, yaitu *smoked beef*. Pada awalnya *smoked beef* pada hidangan ini hanya ditumis dengan bawang merah, bawang putih, dan bawang Bombay pada tahap awal pembuatan *soup* ini. Penulis melakukan pengembangan dengan cara mengubah *cooking method* pada *smoked beef* dengan cara digoreng kering dengan tujuan menambah tekstur pada hidangan *soup* ini. Penulis akan menghidangkan menu ini dengan menata semua elemen isi dari *Zuppa Toscana* ditengah *flat bowl plate (semi bowl)* dan cairan dari sup-nya akan mengelilingi semua elemen isi yang tertata rapi ditengah.

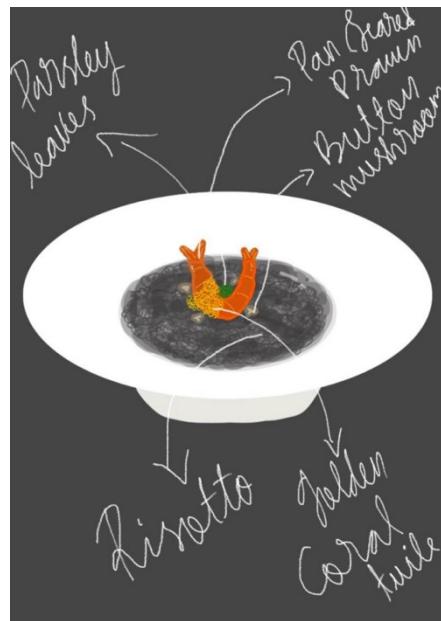


Gambar 3 Sketsa Zuppa Toscana

Sumber: Olahan Penulis, 2024

4. Risotto ai Funghi, Pan Seared Prawn

Penulis akan melakukan pengembangan pada elemen utama pada menu ini, penulis menambahkan bubuk tinta cumi atau *squid ink powder* pada Risotto, sehingga struktur utama pada menu ini berwarna hitam pekat. Tidak hanya berperan dalam penambahan warna, tinta cumi juga menambah nilai nutrisi pada hidangan Risotto yang akan penulis sajikan. Dengan *pan seared prawn* sebagai *side dish*, penulis menambahkan sentuhan *garnish* berbentuk *golden coral tuile* yang wangi dari bawang bombai dalam *tuile mixture*. Hidangan utama ini akan ditata diatas *pasta plate* dengan ditaruh *pan seared prawn* diatasnya dengan diselingi *garnish golden coral tuile* dan *chopped parsley*.



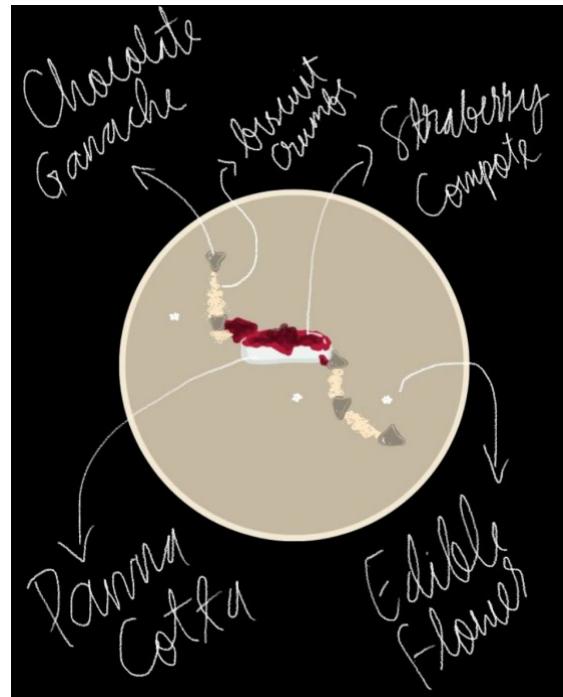
Gambar 4 Sketsa Risotto ai Funghi, Pan Seared King Prawn

Sumber: Olahan Penulis, 2024

5. *Strawberry panna cotta*

Di menu penutup ini penulis akan melakukan pengembangan di cara penyajian, juga elemen pendamping *strawberry panna cotta* ini sendiri. Dengan saus dari buah strawberry yang segar, ditambahkan dengan *chocolate ganache* yang manis dan lembut, lalu ditemani *biscuit crumble*. Akan disajikan dengan menggunakan piring hitam lebar dengan *edible flower* sebagai pemanis tampilan hidangan penutup ini. Pada menu *strawberry panna cotta* di Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia, menu ini disajikan hanya berisi *panna cotta* dan *raspberry jam* saja. Penulis melakukan eksperimen pengembangan ini dengan tujuan menekan *cost* pada bahan hidangan ini karena harga *strawberry* lebih murah dibandingkan harga *raspberry*. Penulis menambahkan juga *biscuit crumbs*

untuk menambah tekstur. Sedangkan dengan penambahan *chocolate ganache*, bertujuan untuk menyeimbangkan rasa dari *dark chocolate* yang mempunyai rasa manis tetapi juga sedikit pahit.



Gambar 5 Sketsa Strawberry Panna Cotta

Sumber: Olahan Penulis, 2024

6. Air Bandung

Air Bandung disajikan sebagai penyegar dan penetral pada menu ini berbahan *rose syrup* dan kesegaran dari *soda water*. Disajikan dengan *juice glass*. Untuk mempercantik sajian minuman ini, penulis menambahkan *garnish* berupa *edible flower* dan irisan lemon. Minuman Air Bandung yang disajikan kepada tamu Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia, minuman ini adalah perpaduan

antara *rose syrup* dan susu segar. Untuk penyesuaian pada set menu yang akan diangkat oleh penulis pada Tugas Akhir ini, penulis melakukan eksperimen pengembangan pada bahan utama menu minuman ini yaitu susu yang diganti dengan *soda water*. Pengembangan ini bertujuan untuk penyesuaian rasa yang lebih ringan dan menyegarkan karenan pada set menu Tugas Akhir penulis yang sudah cukup berat karena mengandung banyak *dairy product*.



Gambar 6 Sketsa Air Bandung

Sumber: Olahan Penulis, 2024

1.5 Usulan Resep

Seluruh usulan resep yang penulis lampirkan berfungsi untuk menjadi panduan bagi penulis untuk mempersiapkan, memasak, dan juga menghidangkan menu yang telah penulis tentukan untuk dipersembahkan kepada para Dosen

penguji dan penulis angkat di Tugas Akhir ini. Seluruh rangkaian resep ini telah penulis lakukan *research and development (RnD)* terlebih dahulu dari berbagai sumber seperti narasumber, internet, juga penerapan ilmu dan kemampuan yang telah penulis pelajari di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Resep yang dipilih oleh penulis dilatar belakangi oleh beberapa alasan, terutama melihat menu-menu yang dipilih oleh penulis adalah kegemaran para tamu di Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia. Alasan lainnya yang membuat penulis memilih menu-menu ini karena cita rasanya yang sangat lezat dan membuat penulis penasaran untuk mengulik lebih dalam mengenai menu-menu yang dipilih untuk diangkat di Tugas Akhir penulis.

Tabel 2

USULAN RESEP *CROSTINI SALMON E MASCARPONE*

Jenis Makanan : *Amuse Bouche*

Jumlah Porsi : 4 porsi

Besaran Porsi : 30gr

Suhu Penyajian : dingin

| No. | Metode | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|-----|--------|--------|-------|------------|
| | | Qty | | |
| | | Unit | | |
| | | | | |

| | | | | |
|----|----------------------|-----------------------------------|--|--|
| 1. | <i>Mise en place</i> | 1 20ml 20gr 40gr 10gr | <i>Whole baguette</i> Minyak zaitun <i>Smoked salmon</i> <i>Mascarpone</i> <i>Basil leaves</i> | Potong membentuk kubus 4x4cm Hingga menghasilan 4 buah. |
| | | 100ml | Minyak goreng | Diambil daunnya saja |
| 2. | Olesi | | <i>Baguette</i> Minyak zaitun | Dengan |
| 3. | Panggang | | <i>Baguette</i> | dengan oven suhu 200°C, 7 menit menjadi <i>crostini</i> . |
| 4. | Panaskan | | Minyak goreng | Di penggorengan |
| 5. | Goreng | | <i>basil</i> | Hingga kering, angkat dan tiriskan. |
| 6. | Olesi | | <i>Crostini mascarpone</i> | Dipermukaan atasnya dengan |
| 7. | Tata | | <i>Smoked salmon</i> <i>Fried basil</i> <i>Baguette</i> | Diatas |
| 8. | Sajikan | | <i>Crostini Salmon e</i> <i>Mascarpone</i> | Diatas small plate. |

Sumber : Narasumber penulis dari Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia, 2024

(dengan pengembangan, penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 3

USULAN RESEP *BOCCONCINI SALAD*

Jenis Makanan : *Appetizer*

Jumlah Porsi : 4 porsi

Besaran Porsi : 70gr

Suhu Penyajian : dingin

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|--------|--------------------|-------|------------|
| | | | | |

| | | | | |
|----|----------------------|--------------------------|---|---|
| 1. | <i>Mise en place</i> | 50gr (2 pcs) 200ml | <i>Bocconcini cheese</i> <i>Pickled olives</i> <i>Salad oil</i> | 1 pcs dipotong 4 Iris tipis untuk <i>vinaigrette</i> |
| | | 2 buah | Lemon | Ambil <i>juice</i> nya, 1 untuk <i>dressing</i> , 2 untuk <i>lemon gel</i> |
| | | 5gr | Garam | |
| | | 5gr | Lada bubuk | |
| | | 20gr | <i>Arugula rocket</i> | Ambil daunnya saja, cuci bersih |
| | | 10gr | Tomat | Ambil bagian dagingnya saja, Potong dice |
| | | 7gr | Agar-agar | |

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|--------|--------------------|-------|------------|
| | | | | |

| No. | Metode | Qty Unit | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|-----|----------------|------------|--------|--|---|
| 2. | Campurkan | 1 | | <i>Salad oil</i> <i>Vinegar</i> Air lemon Garam Lada bubuk | Didalam <i>mixing bowl</i> menggunakan <i>balloon wisk</i> menjadi <i>vinaigrette</i> |
| 3. | Didihkan | 2 | | Air lemon Agar-agar | Di <i>sauce pan</i> |
| 4. | Masukkan | | | Air lemon Agar-agar | Di cup kecil kedalam <i>chiller</i> ; tunggu hingga memadat. |
| 5. | <i>blender</i> | | | Air lemon Agar-agar | Hingga halus, masukkan kedalam <i>piping bag</i> . |
| 6. | Sajikan | | | <i>Bocconcini</i> <i>cheese arugula</i> <i>rocket diced</i> <i>tomato lemon</i> <i>gel</i> | Bagi untuk 4 dessert plate <i>Pipe</i> diatas salad |
| 7. | Siram | | | <i>Bocconcini</i> <i>cheese arugula</i> <i>rocket diced</i> <i>tomato</i> | Dengan <i>vinaigrette dressing</i> |

| | | | | |
|--|--|--|------------------|--|
| | | | <i>lemon gel</i> | |
|--|--|--|------------------|--|

Sumber : Narasumber penulis dari Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia, 2024

(dengan pengembangan, penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 4

USULAN RESEP *ZUPPA TOSCANA*

Jenis Makanan : *Soup*

Jumlah Porsi : 4 porsi

Besaran Porsi : 30gr

Suhu Penyajian : panas

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|------------------------|--------|-----------------------|---------------|--|
| 1 <i>Mise en place</i> | | 450gr | Bawang bombay | 400gr potong kubus bagi 4 |
| | | 200gr | Wortel | potong <i>chunk</i> untuk kaldu |
| | | 100gr | Seledri | sayuran potong <i>jardiniere</i> untuk |
| | | 700ml | Air | kaldu sayuran |
| | | 10gr | <i>Butter</i> | |
| | | 10gr | Bawang merah | kupas, cincang halus kupas, |
| | | 8gr | Bawang putih | cincang halus cuci bersih, |
| | | 80gr | Kale | ambil daunnya saja |

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|------------------------|---|--|---|
| | <i>Blender</i> | 40gr 40gr 50ml 5gr 5gr 5gr | Kentang <i>Smoked beef</i> <i>Heavy cream</i> Oregano Lada bubuk Lada hitam | kupas, potong <i>turning</i> potong <i>julienne</i> |
| 2 | <i>Boil</i> | | Bawang bombai Wortel Seledri Air | <i>Strain</i> , sisihkan. |
| 3 | <i>Goreng</i> | | <i>Smoked beef</i> | Hingga kering <i>crispy</i> |
| 4 | <i>tumis</i> | | <i>Butter</i> Bawang merah Bawang putih Bawang Bombay | Hingga wangi |
| 5 | <i>Deglaze dengan</i> | | Kaldu sayuran | <i>Simmer</i> |
| 6 | <i>Masukkan simmer</i> | | Kentang | Hingga matang |

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|-----------|-----------------------|----------------------|----------------------------|
| | 7Masukkan | | <i>Heavy cream</i> | aduk |
| | 8Masukkan | | Kale | Aduk sebentar |
| | 9 Sajikan | | <i>Zuppa Toscana</i> | Dengan 4 <i>soup plate</i> |

Sumber : Narasumber penulis dari Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia, 2024

(dengan pengembangan, penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 5

USULAN RESEP *RISOTTO AI FUNGHI, PAN SEARED PRAWN*

Jenis Makanan : *Main course*

Jumlah Porsi : 4 porsi

Besaran Porsi : 180gr

Suhu Penyajian :

Panas

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|----------------------|-----------------------|---------------|--|
| 1. | <i>Mise en place</i> | 450gr | Bawang bombai | 400gr potong kubus bagi 4 untuk kaldu sayuran, 50gr untuk <i>tuile</i> potong <i>chunk</i> |
| | | 200gr | Wortel | |
| | | 100gr | Seledri | |

| No. | Metode | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|-----|--------|--------|-------|------------|
| | | Qty | | |
| | | Unit | | |

| | | | | |
|--|--|-------|-------------------------|--|
| | | 1.1L | Air | ambil batangnya saja, potong <i>jardiniere</i> 1L untuk membuat kaldu sayuran |
| | | 150gr | Beras arborio | 0.1L untuk <i>coral tuile</i> |
| | | 20gr | Bawang merah | <i>mixture</i> cuci |
| | | 40gr | <i>Button mushroom</i> | bersih cincang |
| | | 20gr | <i>Grated parmesan</i> | buang batangnya |
| | | 15gr | <i>Squid ink</i> | |
| | | 100gr | <i>Butter</i> | 50gr untuk risotto |
| | | 300gr | <i>King prawn</i> | 50gr untuk <i>pan seared prawn</i> |
| | | 80ml | <i>Cooking oil</i> | <i>Grooming, with tail</i> |
| | | 30gr | Tepung terigu | |
| | | 5gr | <i>Edible gold dust</i> | |
| | | 10gr | <i>Parsley</i> | |
| | | 3gr | <i>Thyme</i> | Cincang halus untuk <i>garnish</i> |
| | | 3gr | <i>Oregano</i> | |
| | | 3gr | <i>Rosemary</i> | |

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|----------------|-----------------------|---|--|
| | | 3gr 10gr 5gr | <i>Paprika powder</i> Garam Lada bubuk | 5gr untuk risotto, 5gr untuk <i>pan seared prawn</i> |
| 2. | <i>Boil</i> | 1L | Bawang bombai Wortel Seledri Air | Untuk membuat kaldu sayuran, <i>strain</i> dan <i>simmer</i> |
| 3. | <i>Saute</i> | 50gr 40gr | <i>Butter</i> Bawang merah <i>Button mushroom</i> | Sampai wangi |
| 4. | masukan | | Beras arborio | Kedalam pan berisi bawang merah |
| 5. | <i>Deglaze</i> | | Beras arborio Kaldu sayuran | Dengan Sampai beras arborio matang |
| 6. | Tambahkan | | <i>Grated parmesan</i> | Aduk rata |
| 7. | Tambahkan | 5gr | Garam Lada bubuk | Aduk dan koreksi rasa, sisisikan. |

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|-------------|-----------------------|---|--|
| 8. | Campurkan | 5gr | <i>Thyme</i> <i>Oregano</i> <i>Rosemary</i> <i>Paprika powder</i> Garam | Menjadi <i>Italian seasoning mixture</i> |
| 9. | Marinasi | | <i>King prawn</i> | Dengan <i>Italian seasoning mixture</i> |
| 10. | Panaskan | 50gr | <i>Butter</i> | Diatas <i>pan</i> |
| 11. | <i>Sear</i> | | <i>King prawn</i> | Hingga matang merata, sisihkan. |
| 12. | Haluskan | 50gr 0.1L | Bawang bombai Tepung terigu Minyak Air bersih | Menggunakan <i>blender</i> menjadi <i>tuile mixture</i> |
| 13. | Tuangkan | 10ml | <i>Tuile mixture</i> | Diatas <i>non sticky pan</i> hingga matang merata, ulangi hingga adonan habis, angkat dan tiriskan, oleskan edible |

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|---------|-----------------------|---|--|
| | | | | gold dust, ulangi hingga <i>tuile mixture</i> habis. |
| 14. | Sajikan | | <i>Risotto ai Funghi</i> <i>Pan seared king prawn</i> <i>Golden coral tuile</i> | Diatas <i>pasta plate</i> . |

Sumber : Narasumber penulis dari Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia, 2024

(dengan pengembangan, penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 6

USULAN RESEP *STRAWBERRY PANNA COTTA*

Jenis Makanan : *Dessert*

Jumlah Porsi : 4 porsi

Besaran Porsi : 60gr

Suhu Penyajian : dingin

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|----------------------|-------------------------|------------------------------------|--|
| 1. | <i>Mise en place</i> | 400ml 100ml 100gr | <i>Heavy cream</i> Susu Gula | 300ml untuk <i>panna cotta</i> , 100ml untuk <i>ganache</i> |

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|---------------|--|---|--|
| | | 15gr 100ml 100gr 100gr 20gr 4gr | Gelatin Air <i>Strawberry Dark chocolate compound</i> <i>Biscuit crumbs</i> Edible flower | 70gr untuk panna cotta, 30gr untuk strawberi <i>compote</i> Untuk mengaktifkan gelatin Cincang kasar |
| 2. | Campurkan | | Gelatin Air | Di <i>small bowl</i> untuk <i>tempering</i> gelatin |
| 3. | <i>Simmer</i> | 300ml 70gr | Heavy cream Susu Gula | Di sauce pot menjadi <i>panna cotta mixture</i> |
| 4. | Masukkan | | Gelatin | Yang sudah diaktifkan ke <i>panna cotta mixture</i> |
| 5. | Tuangkan | | <i>Panna cotta mixture</i> | Kedalam 4 cetakan |

| 6. | Dinginkan | | <i>Panna cotta</i> | Didalam chiller selama -+ 1jam hingga <i>panna cotta</i> memadat, sisihkan. |
|-----|----------------|--------------------|--|--|
| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
| 7. | Panaskan | 100ml | <i>Heavy cream</i> | Hingga berbuih kecil, angkat |
| 8. | Masukkan | | <i>Heavy cream Dark chocolate compound</i> | Kedalam <i>bowl</i> berisi |
| 9. | <i>Wisk</i> | | <i>Ganache</i> | Hingga padat dan lembut, taruh di <i>chiller</i> |
| 10. | Panaskan | 30gr | Strawberi Gula | Di sauce pan sambil dihancurkan Agar cairan rasberi keluar dan menjadi <i>compote</i> . |
| 11. | Sajikan | | <i>Panna cotta</i> <i>Biscuit crumbs</i> <i>Strawberry compote ganache</i> | Menjadi 4 porsi diatas 4 <i>black plate</i> |
| 12. | <i>garnish</i> | | Edible flower. | |

Sumber : Narasumber penulis dari Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia, 2024

(dengan pengembangan, penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

Tabel 7

USULAN RESEP AIR BANDUNG

Jenis Hidangan : Air Bandung (*complimentary beverage*) Jumlah Porsi : 4 porsi

Besaran Porsi : 180gr

Suhu Penyajian : Dingin

| No. | Metode | Jumlah Qty Unit | Bahan | Keterangan |
|-----|----------------------|--|---|---------------------------------------|
| 1. | <i>Mise en place</i> | 100ml 700ml 400gr 1 buah 4gr | <i>Rose syrup</i> <i>Soda water</i> Es batu lemon <i>Edible flower</i> | Cuci, ambil 4 slice |
| 2. | Tuangkan | | <i>Rose syrup</i> | Kedalam 4 glass juice |
| 3. | Taruh | 4 slice | lemon es batu | Untuk 4 gelas |
| 4. | Tuang | | <i>Soda water</i> | Menjadi 4 porsi kedalam 4 juice glass |
| 5. | <i>Garnish</i> | | <i>Edible flower</i> | |

| | | | | |
|----|---------|--|-------------|---------------|
| 6. | Sajikan | | Air Bandung | Dengan straw. |
|----|---------|--|-------------|---------------|

Sumber : Narasumber penulis dari Shangri-La Hotel Kuala Lumpur, Malaysia, 2024

(dengan pengembangan, penyesuaian dan penambahan yang dilakukan oleh penulis)

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

Tabel 8

BIAYA MAKANAN *CROSITINI SALMON E MASCARPONE*

| Quantity | Unit | Bahan | Harga | Jumlah | Unit | Total Harga |
|---------------------------|------|----------------------------|----------------------|--------|------|-------------|
| 80 | gr | <i>Bocconcini</i> | Rp55.000 | 330 | gr | Rp13.333 |
| 20 | gr | <i>canned black olives</i> | Rp33.000 | 235 | gr | Rp2.809 |
| 200 | ml | <i>Salad oil</i> | Rp65.000 | 1000 | ml | Rp13.000 |
| 3 | buah | Lemon | Rp2.000 | 1 | buah | Rp6.000 |
| 5 | gr | Garam | Rp2.500 | 250 | gr | Rp50 |
| 5 | gr | Lada bubuk | Rp232.650 | 1000 | gr | Rp1.163 |
| 10 | gr | tomat | Rp7.000 | 1000 | gr | Rp70 |
| 20 | gr | <i>Arugula rocket</i> | Rp13.500 | 50 | gr | Rp5.400 |
| 7 | gr | Agar-agar | Rp5.000 | 7 | gr | Rp5.000 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp46.825 |
| Dish Costing 4 Pax | | | | | | Rp11.706 |
| Food Costing 30 % | | | Selling Price | | | Rp26.014 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 9

BIAYA MAKANAN *BOCCONCINI SALAD*

| Quantity | Unit | Bahan | Harga | Jumlah | Unit | Total Harga |
|---------------------------|------|-----------------------|----------------------|--------|------|-------------|
| 1 | pcs | <i>whole baguette</i> | Rp15.000 | 1 | pcs | Rp15.000 |
| 20 | ml | minyak zaitun | Rp119.000 | 500 | ml | Rp4.760 |
| 20 | gr | smoked salmon | Rp80.000 | 100 | gr | Rp16.000 |
| 40 | gr | mascarpone | Rp250.000 | 250 | gr | Rp40.000 |
| 10 | gr | basil leaves | Rp10.000 | 25 | gr | Rp4.000 |
| 100 | ml | minyak goreng | Rp18.000 | 1000 | ml | Rp1.800 |
| 5 | gr | Garam | Rp2.500 | 250 | gr | Rp50 |
| 5 | | lada bubuk | Rp232.650 | 1000 | gr | Rp1.163 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp82.773 |
| Dish Costing 4 Pax | | | | | | Rp20.693 |
| Food Costing 45% | | | Selling Price | | | Rp45.985 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 10**BIAYA MAKANAN ZUPPA TOSCANA**

| Quantity | Unit | Bahan | Harga | Jumlah | Unit | Total Harga |
|---------------------------|------|--------------------|----------------------|--------|------|-------------|
| 450 | gr | Bawang bombay | Rp27.445 | 1000 | gr | Rp12.350 |
| 200 | gr | Wortel | Rp17.188 | 1000 | gr | Rp3.438 |
| 100 | gr | Seledri | Rp35.000 | 1000 | gr | Rp3.500 |
| 10 | gr | <i>Butter</i> | Rp43.000 | 1000 | gr | Rp430 |
| 10 | gr | Bawang merah | Rp34.898 | 1000 | gr | Rp349 |
| 8 | gr | Bawang putih | Rp42.250 | 1000 | gr | Rp338 |
| 80 | gr | Kale | Rp26.000 | 200 | gr | Rp10.400 |
| 40 | gr | Kentang | Rp18.480 | 1000 | gr | Rp739 |
| 40 | gr | Smoked beef | Rp33.712 | 250 | gr | Rp5.394 |
| 50 | ml | <i>Heavy cream</i> | Rp80.000 | 1000 | ml | Rp4.000 |
| 5 | gr | Oregano | Rp8.168 | 26 | gr | Rp1.571 |
| 5 | gr | Lada bubuk | Rp232.650 | 1000 | gr | Rp1.163 |
| 5 | gr | Garam | Rp2.500 | 250 | gr | Rp50 |
| 5 | gr | Lada hitam | Rp235.000 | 1000 | gr | Rp1.175 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp44.847 |
| Dish Costing 4 Pax | | | | | | Rp11.212 |
| Food Costing 30 % | | | Selling Price | | | Rp37.372 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 11**BIAYA MAKANAN RISOTTO AI FUNGHI, PAN SEARED PRAWN**

| Quantity | Unit | Bahan | Harga | Jumlah | Unit | Total Harga |
|---------------------------|------|-------------------------|----------------------|--------|------|-------------|
| 450 | gr | Bawang bombai | Rp27.445 | 1000 | gr | Rp12.350 |
| 200 | gr | Wortel | Rp17.188 | 1000 | gr | Rp3.438 |
| 100 | gr | Seledri | Rp35.000 | 1000 | gr | Rp3.500 |
| 150 | gr | Beras arborio | Rp125.000 | 200 | gr | Rp93.750 |
| 20 | gr | Bawang merah | Rp34.898 | 1000 | gr | Rp698 |
| 20 | gr | <i>Grated parmesan</i> | Rp85.000 | 250 | gr | Rp6.800 |
| 15 | gr | <i>Squid ink</i> | Rp410.000 | 500 | gr | Rp12.300 |
| 100 | gr | butter | Rp43.000 | 1000 | gr | Rp4.300 |
| 300 | gr | <i>prawn</i> | Rp70.000 | 1000 | gr | Rp21.000 |
| 80 | ml | <i>Cooking oil</i> | Rp18.000 | 1000 | ml | Rp1.440 |
| 30 | gr | Tepung terigu | Rp11.000 | 1000 | gr | Rp330 |
| 5 | gr | <i>Edible gold dust</i> | Rp27.000 | 8 | gr | Rp16.875 |
| 10 | gr | <i>Parsley</i> | Rp31.680 | 1000 | gr | Rp317 |
| 3 | gr | <i>Thyme</i> | Rp13.000 | 10 | gr | Rp3.900 |
| 3 | gr | <i>Oregano</i> | Rp13.000 | 10 | gr | Rp3.900 |
| 3 | gr | <i>Rosemary</i> | Rp13.000 | 10 | gr | Rp3.900 |
| 5 | gr | Garam | Rp2.500 | 250 | gr | Rp50 |
| 5 | gr | Lada bubuk | Rp232.650 | 1000 | gr | Rp1.163 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp170.673 |
| Dish Costing 4 Pax | | | | | | Rp42.668 |
| Food Costing 20% | | | Selling Price | | | Rp213.341 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 12

BIAYA MAKANAN STRAWBERRY PANNA COTTA

| Quantity | Unit | Bahan | Harga | Jumlah | Unit | Total Harga |
|---------------------------|------|--------------------------------|----------------------|--------|------|-------------|
| 400 | ml | <i>Heavy cream</i> | Rp80.000 | 1000 | ml | Rp32.000 |
| 100 | gr | Susu | Rp15.000 | 1000 | ml | Rp1.500 |
| 100 | gr | Gula | Rp22.000 | 1000 | gr | Rp2.200 |
| 15 | gr | Gelatin | Rp216.000 | 1000 | gr | Rp3.240 |
| 100 | gr | strawberi | Rp24.000 | 500 | gr | Rp4.800 |
| 100 | gr | <i>dark chocolate compound</i> | Rp61.765 | 1000 | gr | Rp6.177 |
| 4 | gr | Edible flower | Rp60.000 | 15 | gr | Rp16.000 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp65.917 |
| Dish Costing 4 Pax | | | | | | Rp16.479 |
| Food Costing 30% | | | Selling Price | | | Rp54.930 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 13

BIAYA MINUMAN AIR BANDUNG

| Quantity | Unit | Bahan | Harga | Jumlah | Unit | Total Harga |
|---------------------------|------|----------------------|----------------------|--------|------|-------------|
| 100 | ml | <i>Rose syrup</i> | Rp24.000 | 460 | ml | Rp5.217 |
| 700 | ml | soda water | Rp7.500 | 350 | ml | Rp15.000 |
| 400 | gr | Es batu | Rp5.000 | 1000 | gr | Rp2.000 |
| 1 | buah | Lemon | Rp2.000 | 1 | buah | Rp2.000 |
| 2 | gr | <i>edible flower</i> | Rp60.000 | 15 | gr | Rp8.000 |
| Recipe Costing | | | | | | Rp32.217 |
| Dish Costing 4 Pax | | | | | | Rp8.054 |
| Food Costing 30% | | | Selling Price | | | Rp26.848 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 14

HARGA JUAL SET MENU

| NO | MENU | SELLING PRICE |
|----------------------------------|--|---------------|
| 1. | <i>CROSTINI SALMON E MASCARPONE</i> | Rp46.000 |
| 2. | <i>BOCCONCINI SALAD</i> | Rp26.500 |
| 3. | <i>ZUPPA TOSCANA</i> | Rp37.500 |
| 4. | <i>RISOTTO AI FUNGHI, PAN SEARED PRAWN</i> | Rp213.500 |
| 5. | <i>STRAWBERRY PANNA COTTA</i> | Rp55.000 |
| 6. | <i>AIR BANDUNG</i> | Rp27.000 |
| TOTAL HARGA SATU SET MENU | | Rp405.500 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

1.6 Daftar Nilai Gizi

Tabel 15**DAFTAR NILAI GIZI CROSTINI SALMON E MASCARPONE**

| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |
|-------------------|---------------|-----------------------|-------------|---------|-------|--------|
| 1 | pcs (@250 gr) | <i>Whole baguette</i> | 130 | 22 | 7.5 | 685 |
| 20 | ml | Minyak zaitun | 0 | 0 | 20 | 177 |
| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |
| 20 | gr | <i>Smoked salmon</i> | 0 | 4 | 1 | 23 |
| 40 | gr | <i>Mascarpone</i> | 0 | 4 | 28 | 240 |
| 10 | gr | <i>Basil leaves</i> | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 100 | ml | Minyak goreng | 0 | 0 | 100 | 884 |
| TOTAL | | | 130 | 26 | 156.5 | 2,009 |
| PER SAJIAN | | | 32.5 | 6.5 | 39 | 502 |

Sumber : fatsecret.com, nilaigizi.com, myfitnesspall.com

Tabel 16**DAFTAR NILAI GIZI *BOCCONCINI SALAD***

| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |
|----------|------|--------------------------|-------------|---------|-------|--------|
| 80 | gr | <i>Bocconcini cheese</i> | 12 | 48 | 143 | 1,530 |
| 20 | gr | <i>Pickled olives</i> | 0.8 | 0.6 | 8 | 336 |
| 200 | ml | <i>Salad oil</i> | 0 | 0 | 270 | 2,380 |
| 20 | gr | <i>tomato</i> | 0.8 | 0 | 0 | 6 |
| 3 | buah | Lemon | 16 | 2 | 0 | 50 |
| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |
| 5 | gr | Garam | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | gr | Lada bubuk | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20 | gr | <i>Arugula rocket</i> | 1 | 0.5 | 0 | 5 |

| | | | | | | |
|-------------------|----|-----------|------|-------|-----|-------|
| 10 | gr | Agar-agar | 11 | 0 | 0 | 29 |
| TOTAL | | | 41.6 | 51 | 421 | 4,336 |
| PER SAJIAN | | | 10.4 | 12.75 | 105 | 1,084 |

Sumber : *fatsecret.com, nilaigizi.com, myfitnesspall.com*

Tabel 17

DAFTAR NILAI GIZI ZUPPA TOSCANA

| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |
|----------|------|---------------|-------------|---------|-------|--------|
| 450 | gr | Bawang bombay | 46 | 6 | 1 | 194 |
| 200 | gr | Wortel | 16 | 2 | 1 | 72 |
| 100 | gr | Seledri | 4.6 | 1 | 0 | 23 |
| 10 | gr | <i>Butter</i> | 0 | 0 | 12 | 102 |
| 10 | gr | Bawang merah | 1 | 0 | 0 | 5 |
| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |

| | | | | | | |
|--------------|----|--------------------|-------|-----|------|-----|
| 8 | gr | Bawang putih | 1,704 | 0 | 0 | 9 |
| 80 | gr | Kale | 8 | 3 | 0.5 | 40 |
| 40 | gr | Kentang | 5 | 0.8 | 0 | 25 |
| 40 | gr | Beef bacon | 1 | 7 | 4 | 64 |
| 50 | ml | <i>Heavy cream</i> | 2 | 2 | 27 | 255 |
| 5 | gr | Oregano | 1 | 0 | 0 | 5 |
| 5 | gr | Lada bubuk | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | gr | Lada hitam | 3 | 0 | 0 | 17 |
| 1 | gr | Sodium alginate | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | gr | Kalsum laktat | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 30 | gr | tomat | 1.4 | 0.3 | 0 | 7 |
| TOTAL | | | 1,793 | 22 | 45.5 | 818 |

| | | | | |
|-------------------|-----|-----|----|-------|
| PER SAJIAN | 359 | 5.5 | 11 | 204.5 |
|-------------------|-----|-----|----|-------|

Sumber : fatsecret.com, nilaigizi.com, myfitnesspall.com **Tabel 18**

DAFTRA NILAI GIZI RISOTTO AI FUNGHI, PAN SEARED PRAWN

| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |
|----------|------|------------------------|-------------|---------|-------|--------|
| 450 | gr | Bawang bombai | 46 | 6 | 1 | 194 |
| 200 | gr | Wortel | 16 | 2 | 1 | 72 |
| 100 | gr | Seledri | 4.6 | 1 | 0 | 23 |
| 150 | gr | Beras arborio | 180 | 20 | 0 | 800 |
| 20 | gr | Bawang merah | 2 | 0 | 0 | 9 |
| 20 | gr | <i>Grated parmesan</i> | 0.4 | 4 | 3 | 44 |
| 15 | gr | <i>Squid ink</i> | 0.9 | 1 | 0 | 9 |
| 100 | gr | butter | 0 | 0 | 120 | 1,020 |

| 300 | gr | <i>King prawn</i> | 0.3 | 45 | 3 | 225 |
|----------|------|-----------------------------|-------------|---------|-------|--------|
| 80 | ml | <i>Cooking oil</i> | 0 | 0 | 80 | 707 |
| 30 | gr | Tepung terigu | 23 | 3 | 0 | 100 |
| 5 | gr | <i>Edible gold dust</i> | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |
| 10 | gr | <i>Parsley</i> | 0.6 | 0 | 0 | 3 |
| 3 | gr | <i>Thyme</i> | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 3 | gr | <i>Oregano</i> | 1 | 0 | 0 | 6 |
| 3 | gr | <i>Rosemary</i> | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 3 | gr | <i>Paprika powder</i> | 1 | 0 | 0 | 6 |
| 10 | gr | Garam | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | gr | Lada bubuk | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | |
|-------------------|-----|------|-----|-------|
| TOTAL | 276 | 82 | 208 | 3,221 |
| PER SAJIAN | 69 | 20.5 | 52 | 805 |

Sumber : fatsecret.com, nilaigizi.com, myfitnesspall.com

Tabel 19

DAFTAR NILAI GIZI STRAWBERRY PANNA COTTA

| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |
|----------|------|------------------------|-------------|---------|-------|--------|
| 400 | ml | <i>Heavy cream</i> | 17 | 12 | 220 | 2,040 |
| 100 | gr | Susu | 4.7 | 3 | 2 | 50 |
| 100 | gr | Gula | 94 | 0 | 0 | 394 |
| 15 | gr | Gelatin | 0 | 12 | 0 | 45 |
| 100 | gr | Rasberi | 15 | 0 | 0.8 | 63 |
| 100 | gr | <i>White chocolate</i> | 53 | 6 | 37 | 571 |
| 20 | gr | Bunga telang | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | |
|-------------------|----|---------------|-------|------|-----|-------|
| 50 | gr | Kiwi | 7 | 0.5 | 0 | 31 |
| 7 | gr | Agar-agar | 8 | 0 | 0 | 20 |
| 4 | gr | Edible flower | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL | | | 199 | 33.5 | 260 | 3,259 |
| PER SAJIAN | | | 49.75 | 8 | 65 | 815 |

Sumber : *fatsecret.com, nilaigizi.com, myfitnesspall.com*

Tabel 20

DAFTAR NILAI GIZI AIR BANDUNG

| Quantity | Unit | Bahan | karbohidrat | protein | lemak | kalori |
|-------------------|------|----------------------|-------------|---------|-------|--------|
| 100 | ml | <i>Rose syrup</i> | 27 | 0 | 0 | 110 |
| 1000 | ml | Susu | 95 | 30 | 25 | 750 |
| 40 | ml | SKM | 29 | 1 | 35 | 150 |
| 400 | gr | Es batu | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | gr | <i>edible flower</i> | 0 | 0 | 0 | 1 |
| TOTAL | | | 151 | 31 | 60 | 1,001 |
| PER SAJIAN | | | 37.75 | 8 | 1.5 | 250 |

Sumber : *fatsecret.com, nilaigizi.com, myfitnesspall.com*

1.7 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

Penulis melaksanakan latihan uji coba membuat produk di kost-an milik penulis yang berlokasi di Kost Graha Garia Jl. Gegerkalong Hilir No.25-27 RT.02 RW.07 Kel. Gegerkalong Kec. Sukasari, Kota Bandung. Waktu latihan membuat produk akan dilaksanakan dari April – Agustus 2024.

Penulis akan melaksanakan kegiatan ujian sidang presentasi produk di Kitchen Nusantara Restaurant di Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Agustus 2024.