

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan telah menjadi salah satu sektor ekonomi yang paling dinamis dan kompetitif. Hotel-hotel di seluruh dunia berlomba-lomba untuk menarik perhatian para pelancong dengan menawarkan pengalaman yang tak terlupakan dan layanan yang tak tertandingi. Di tengah persaingan sengit ini, restoran dan bar di dalam hotel bukan hanya menjadi tempat untuk makan dan minum, tetapi juga menjadi bagian integral dari pengalaman menginap tamu. Hotel-hotel mewah seperti Hotel Marriott Batam Harbourbay di Batam, Indonesia, memiliki tantangan besar untuk mempertahankan reputasi mereka sebagai tujuan utama bagi para tamu yang mencari pengalaman menginap yang mewah dan memuaskan.

Pemilihan *Altitude Kitchen & Bar* sebagai objek penelitian dalam tugas akhir ini juga didorong oleh kebutuhan untuk memahami lebih dalam tentang dinamika industri kuliner di Batam. Sebagai kota yang berkembang pesat dengan pertumbuhan ekonomi yang kuat, Batam menarik minat banyak pelancong baik lokal maupun internasional. Dengan demikian, *Altitude Kitchen & Bar* memiliki peran yang sangat penting dalam memperkenalkan warisan kuliner lokal kepada tamu yang berkunjung, sambil juga mengakomodasi preferensi internasional. Dalam konteks ini, presentasi menu yang disusun dalam tugas akhir ini bukan hanya sekadar daftar hidangan, tetapi juga merupakan cerminan dari keanekaragaman budaya dan cita rasa yang ada di Batam, yang diinterpretasikan melalui lensa kuliner modern dan kreatif.

Dengan memahami latar belakang yang kompleks ini, penting untuk mencapai pemahaman yang mendalam tentang peran *Altitude Kitchen & Bar* dalam ekosistem kuliner Hotel Marriott Batam Harbourbay, serta dampaknya terhadap pengalaman menginap para tamu. Dengan demikian, tugas akhir ini bukan hanya sekadar penelitian akademis, tetapi juga merupakan kontribusi praktis untuk pengembangan strategi pemasaran dan pengelolaan menu yang efektif di industri perhotelan yang dinamis ini. Dengan demikian, diharapkan hasil dari tugas akhir ini tidak hanya akan memberikan wawasan yang berharga bagi pembaca, tetapi juga akan memberikan manfaat nyata bagi Hotel Marriott Batam Harbourbay dan industri perhotelan secara keseluruhan di Batam.

Salah satu makanan yang akan disajikan adalah *Amuse-bouche* yang merupakan hidangan kecil yang disajikan sebagai pembuka sebelum hidangan utama dalam sebuah makanan. Istilah ini berasal dari bahasa Prancis yang secara harfiah berarti "menghibur mulut". *Amuse-bouche* biasanya merupakan hidangan yang disiapkan oleh koki sebagai ekspresi kreativitas mereka dan untuk memberikan pengalaman kuliner yang unik kepada para tamu. Hidangan ini seringkali berupa sajian yang kreatif, memanfaatkan bahan-bahan segar dan kombinasi rasa yang menarik, dan disajikan dalam porsi yang kecil agar dapat dinikmati dalam satu gigitan atau dua gigitan saja. Tujuan dari *amuse-bouche* adalah untuk memperkenalkan konsep rasa yang akan dihadapi dalam hidangan selanjutnya, dan memberikan pengalaman kuliner yang memikat. (Tasnim A, 2017)

Produk selanjutnya yang disajikan dari *Altitude Kitchen & Bar* adalah *appetizer* berupa *Deconstructed beef tartar*, yang merupakan hidangan ringan yang disajikan sebelum hidangan utama dalam sebuah makanan. (Starr A, 2015) Ini bertujuan

untuk merangsang selera makan dan memberikan pengalaman kuliner yang memikat kepada para tamu. Biasanya, *apetizer* memiliki rasa yang kontras dengan hidangan utama, baik dalam hal rasa, tekstur, maupun presentasi.

Selanjutnya adalah *main course* berupa *pan seared seabass* yaitu hidangan utama dalam suatu makanan, biasanya disajikan setelah hidangan pembuka (*apetizer*) dan sebelum hidangan penutup (*dessert*). (Wallan A, 1995) Hidangan utama ini seringkali merupakan hidangan yang paling substansial dalam sebuah makanan dan dapat terdiri dari berbagai macam jenis, seperti *pan seared seabass* yang merupakan hidangan daging olahan ikan, sereh dan bumbu lainnya. *Main course* biasanya menjadi pusat perhatian dalam sebuah hidangan dan seringkali menjadi sorotan utama dalam pengalaman kuliner.

Menu selanjutnya yang di hadirkan oleh Altitude Kitchen & Bar adalah *Pumpkin Soup*, *Soup* adalah hidangan cair yang terdiri dari berbagai bahan, seperti daging, sayuran, atau makanan laut, yang direbus dalam cairan seperti air atau kaldu. Ini adalah salah satu hidangan yang paling umum ditemukan di berbagai budaya di seluruh dunia dan dapat disajikan sebagai hidangan pembuka atau sebagai bagian dari hidangan utama. (Harriot A, 2006) *Soup* seringkali memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang kaya, karena bahan-bahan utamanya telah direbus dalam waktu yang lama, memungkinkan rasa dan nutrisi bahan-bahan tersebut meresap ke dalam cairan.

Yang terakhir yang disajikan oleh Altitude Kitchen & Bar adalah menu *dessert*, *Dessert* adalah hidangan penutup yang biasanya disajikan setelah hidangan utama dalam suatu makanan. (Gisslen W, 2016) Hidangan ini memiliki nama *Fruit Gratin* umumnya memiliki rasa manis dan beragam jenisnya, buah-buahan, hingga

custard cream. Dessert seringkali menjadi penutup yang menyenangkan dalam sebuah makanan dan dapat menjadi puncak dari pengalaman kuliner seseorang.

Dengan menyadari kompleksitas dan keunikan industri perhotelan, serta keanekaragaman budaya kuliner di Batam, tugas akhir ini menjadi cerminan dari komitmen untuk memahami dan mempresentasikan menu yang ada di Hotel Marriott Batam Harbourbay. Melalui pemahaman yang mendalam tentang ciri khas menu Altitude Kitchen & Bar dan penekanan pada nilai-nilai keaslian lokal dan inovasi global, dan judul yang diambil dari penulis yaitu “Peresentasi Menu Altitude Kitchen & Bar Hotel Marriot Batam Harbourbay” diharapkan tugas akhir ini tidak hanya menjadi kontribusi akademis, tetapi juga panduan praktis bagi industri perhotelan dalam mempertahankan daya saing dan keunggulan dalam menawarkan pengalaman kuliner yang tak terlupakan.

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan formal

Tujuan formal dari penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam memenuhi ujian akhir Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.2.2 Tujuan operasional

- Sebagai syarat untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
- Untuk mengetahui harga pokok penjualan yang disajikan untuk referensi usaha kedepannya.
- Memperkenalkan keanekaragaman makanan dari wilayah Batam Kepulauan Riau untuk Masyarakat di Kota Bandung

1.3 Usulan menu

Dalam rangka Tugas Akhir ini, penulis akan melakukan presentasi pengembangan hidangan dari Altitude Kitchen and Bar Hotel Marriot Batam Harbourbay dengan konsep Fine Dining yang berisikan 5- course Set Menu, terdiri dari *Amuse Bouche*, *Appetizer*, *Soup*, *Main Course*, *Dessert* dan di tambah dengan 1 Minuman. Produk yang dipilih oleh penulis diambil dari makanan yang popules dan best seller di Altitude Kitchen and Bar. Rangkaian menu yang akan dihidangkan oleh penulis sebagai berikut.

1.3.1 Menu List

Amuse Bouche

Jalapeno Cheese and Popper Bites

(Potato with Jalapeno, and 3 kind of cheese (mozzarella, emental, and cheddar),sauce pico de gallo, and crispy lotus roots)

Appetizer

Deconstucted Beef Tartar

(Angus Beef Tenderloin, Black Tobico, Crispy Capers, Quill Egg Confit, Pepper and Sea Salt)

Main Course

Pan Seared Seabass

(Seabass, Cous-Cous, Crispy Kale, Kaffir Lime, sauted Mushroom Baby Carrot, with Lemongrass and Chilli Beurre Blanc Sauce)

Soup

Pumpkin Soup

(Smoked pumkin, Carrot, Onion, with vegetable stock and cooking cream, toast bread, Pumkin Seed, Sage Leaves Garnish)

Dessert

Creme Brulle

(creamy brulle, Fruits(Strawberry, mango, Kiwi), Ice Cream Vanilla, Astor , Marrie crumble, and with Edible Flowers Granish)

Beverages

Peach Exotix

(Peach Fruits, Lemongrass Syrup, Peach Syrup, sprite)

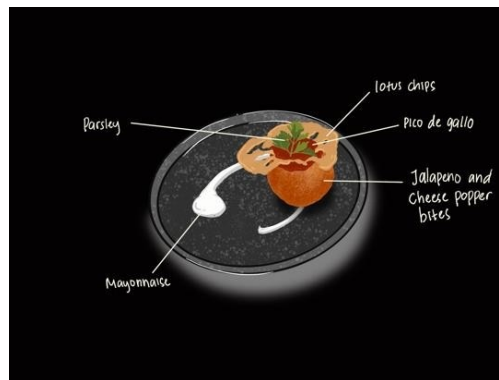
1.3.2. Penjelasan menu

Menurut Endar Sugiarto dan Sulartiningrum (2001 : 106), Menu adalah daftar makanan yang telah dipersiapkan yang tersedia di dalam restoran tersebut. Penulis akan menjabarkan penjelasan singkat mengenai kondimen makanan, teknik memasak, cita rasa dan gambaran produk dari setiap menu yang akan dihidangkan dalam konsep *fine dining*.

- Jalapeno Cheese and Popper Bites

Gambar 1.2

Jalapeno Cheesse and Popper Bites



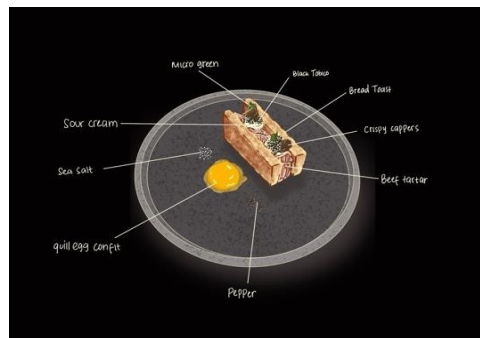
Gambar 1. 1 Jalapeno Cheesse and Popper Bites

Jalapeño Cheese and Popper Bites adalah contoh sempurna dari perpaduan rasa dan tekstur yang kompleks dalam satu gigitan kecil. Dari keju meleleh hingga kepedasan jalapeño dan tekstur renyah dari lapisan gorengannya, semua elemen ini bekerja sama untuk menciptakan pengalaman kuliner yang memuaskan. Memahami proses dan reaksi kimia yang terlibat dalam pembuatan makanan ini tidak hanya memperdalam apresiasi kita terhadap kelezatannya tetapi juga membuka wawasan tentang seni dan sains dalam memasak.

- Deconstructed Beef Tartar

Gambar 1.2

Sketsa *Deconstructed Beef Tartar*



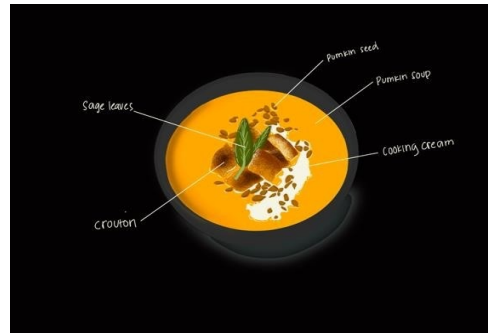
Gambar 1. 2 Sketsa Deconstructed Beef Tartar

Disconstructed beef tartar ini adalah salah satu sajian klasik yang bisa disantap dengan berbagai suasana, daging yang di pakai dalam hidangan ini *beef* bagian *tenderloin* yang di di potong *small dice* sehingga dapat mudah di konsumsi. *Discontructed beef tartar* juga memiliki rasa yang segar gurih dari *sea salt*, dalam hidangan ini juga memakai *quaiill egg confit* sebagai pelengkap appetizer ini yang memakai teknik *sous vide*, untuk hiasan menggunakan *black tobiko* dan *crispy cappers* agar rasa dan tekstur semakin lezat

- Pumpkin Soup

Gambar 1.3

Sketsa *Pumpkin Soup*



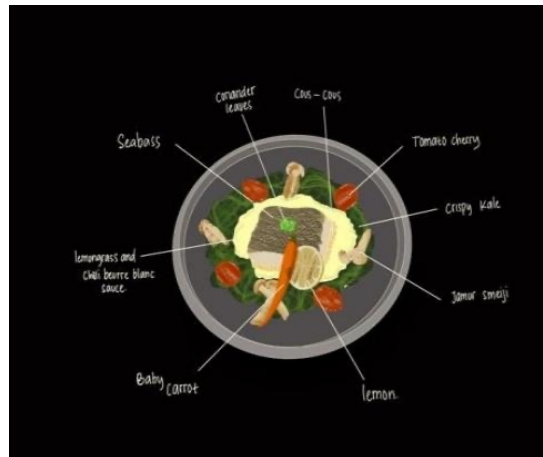
Gambar 1. 3 Sketsa Pumpkin Soup

Pumpkin soup memiliki rasa yang kaya dan lembut dengan sentuhan manis dari labu, wortel, dan bawang bombay yang di panggang. Hidangan ini juga memiliki tekstur yang lembut dan *creamy* dari *cooking cream* dan *stock vegetable* agar semakin lezat rasanya, untuk hidangan ini memakai *garnish pumpkin seed* dan *sage leaves*. Hidangan *pumpkin soup* yang ringan sangat cocok bila di santap dengan makanan lainnya.

- Pan-Seared Seabass

Gambar 1.4

Sketsa *Pan Seared Seabass*



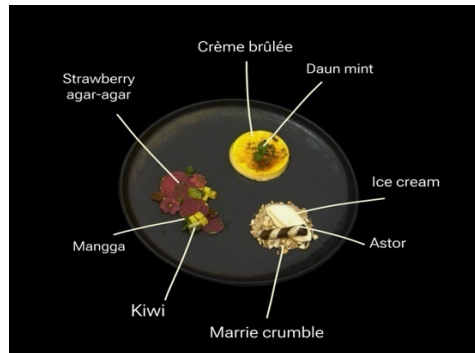
Gambar 1. 4 Sketsa Pan-Seared Sea Bass

Pan-seared seabass ini merupakan hidangan utama atau *maincourse*, hidangan ini sangat populer di Resto Altitude, banyak turis dan warga setempat yang menyukainya, hidangan ini memakai *seabass* yang segar dan di *fillet* memakai kulitnya, dan dimasak dengan cara di *pansear* sampai matang, untuk karbohidrat penulis memakai *cous- cous*, lalu *sidedish* memakai kale yang di goreng kering, jamur *shimeji* dan *baby carrot*. Untuk saus hidangan ini memakai sereh dan *chilli beurre blanc*, basic sambal matah yang di campur dengan *beurre blanc sauce* akan memiliki rasa yang sedikit pedas gurih dan *creamy*.

- Creme Brulle

Gambar 1.5

Sketsa *Creme Brulle*



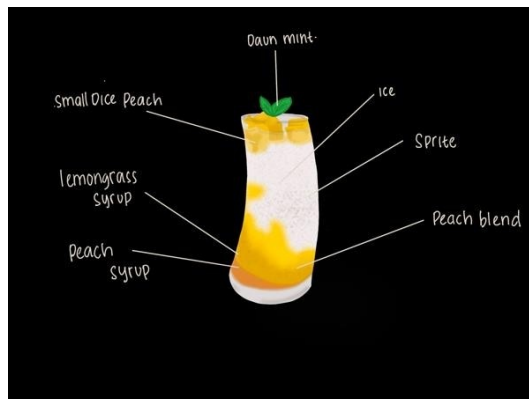
Gambar 1. 5 Sketsa Creme Brulle

Creme brulle merupakan hidangan penutup yang memiliki tekstur dengan rasa yang pas sebagai hidangan penutup, hidangan ini memiliki rasa yang manis creamy dan segar dari buah-buahan tersebut, dan memakai *ice cream vanilla* yang di bentuk *quennelle*, untuk kondimen tambahan memakai *wafer stick* dan *crumble*. Agar lebih nikmat, *fruit gratin* ini cocok di hidangkan saat dingin dan diamkan di kulkas kurang lebih 2 jam agar saat di santap merasakan kesegaran *dari fruit gratin* tersebut

- Peach Exotic

Gambar 1.6

Sketsa *Peach Exotic*



Gambar 1. 6 Sketsa Peach Exotic

Peach exotic ini adalah minuman segar yang cocok untuk teman makan, peach exotix ini memiliki rasa yang asam, manis dan segar, karena di minuman tersebut memakai buah peach yang di hancurkan di tambah dengan *peach syrup* lemongrass syrup dan soda untuk *garnishnya* memakai buah *peach* yang di potong dadu dengan daun mint.

1.4 Tinjauan produk

1.4.1 Tema Masakan

Disini penulis menggunakan tema masakan fine dining. Tema masakan *fine dining* menawarkan pengalaman kuliner yang mewah, mulai dari kualitas bahan baku yang terbaik hingga penyajian yang estetik dan pelayanan yang berkualitas tinggi. *Fine dining* tidak hanya tentang makanan yang lezat, tetapi juga tentang keseluruhan pengalaman gastronomi yang menuntut, elegan, dan mengesankan. Di

dalamnya, setiap hidangan dipersiapkan dengan cermat, disajikan dengan detail yang sempurna, dan diselingi dengan sentuhan kreativitas dari koki (Teng, 2009). Tema *fine dining* mempersembahkan hidangan-hidangan yang penuh dengan kehalusan dan keanggunan, dengan variasi rasa yang kompleks dan harmonis. Setiap hidangan dipilih dan disusun secara hati-hati untuk menciptakan pengalaman yang mengagumkan bagi para tamu. Penggunaan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi menjadi dasar utama dalam penyusunan hidangan-hidangan *fine dining*, dengan porsi yang disajikan dalam jumlah yang tepat untuk memastikan kesempurnaan rasa dan presentasi.

Penyajian juga menjadi elemen penting dalam tema *fine dining*. Setiap hidangan disusun secara artistik, dengan perhatian pada detail dan estetika. Teknik-teknik penyajian yang canggih dan inovatif digunakan untuk menciptakan karya seni kuliner yang memikat mata dan memanjakan lidah. Selain itu, suasana dan layanan yang disajikan dengan elegan dan ramah menjadi pelengkap yang penting dalam pengalaman *fine dining*, menciptakan suasana yang intim dan mewah bagi para tamu. Menu yang disajikan oleh penulis merupakan menu unggulan dari *Altitude Kitchen & bar* yang diminati oleh para konsumen di kota Batam hingga konsumen dari hotel.

Jalapeno and Cheesse Popper Bites

<i>No</i>	<i>Methods</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
2	Campurkan		Kentang <i>Jalapeno</i> <i>Pepper</i>	Kentang di <i>mash</i> dan di campur <i>Jalapeno</i>
3	Isi		<i>Mozzarella Cheese</i> <i>Cheedar Cheese</i> <i>Emental Cheese</i>	Diparut untuk isian kentangnya lalu di bentuk bulat seperti bola
4	Aduk		Kuning Telur <i>Flour</i> <i>Bread Crumbs</i>	<i>For breaded</i> adonan yang sudah di bentuk bulat
5	Panaskan		Minyak	
6	Goreng		<i>Jalapeno and cheese</i> <i>popper bites</i>	Goreng di suhu 170 – 180 derajat
7	Campur		Tomat, Onion, Cilantro Sauce Tomat, <i>Lime</i> , <i>Salt</i>	<i>Mix</i> semuanya aduk hingga rata
8	<i>Plating</i>		<i>Jalapeno and cheese</i> <i>popper bites</i> <i>Pico de gallo</i> <i>Parsley</i>	Letakan jalapeno and cheese popper bites di plate, lalu taruh sauce pico de gallo diatasnya

Jalapeno and Cheesse Popper Bites

<i>No</i>	<i>Methods</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
			<i>Lotus chips</i> <i>Mayonaisse</i>	dengan <i>lotus chips</i> dan tambahkan <i>parsley</i> di atasnya, mayonaisse taruh di plate.
9	Sajikan		Jalapeno and Cheese Popper Bites	

Sumber : Menu Altitude Kitchen And Bar, 2024

Deconstructed Beef Tartar

Jumlah porsi : 5

Jenis : *Appetizer*

Tanggal : Maret 2024

Ukuran porsi : 100 gr

Asal : *Altitude Kitchen & Bar*

Alat penyajian : *Dessert plate*

Tabel 1. 2 Tabel Resep Deconstructed Beef Tartar

<i>No</i>	<i>Methods</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Siapkan:	500 gr	<i>Angus beef tenderloin</i>	<i>Small dice</i>
		5 gr	<i>Lemon zest</i>	Parut kulitnya
		25 gr	<i>Lemon juice</i>	Perasan air lemon
		5 gr	<i>Parsley</i>	<i>Chopped</i>
		5 gr	<i>Shallot</i>	<i>Chopped</i>
		5 gr	<i>Anchovy</i>	<i>Chopped</i>
		5 gr	<i>Corriander leaf</i>	<i>Garnish Garnish</i>
		5 gr	<i>Black tobiko</i>	<i>For</i>
		5 gr	<i>Cappers</i>	<i>Garnish</i>
		5 pcs	<i>Quail Egg yolk</i>	<i>egg confit</i>
		5 gr	<i>Sea salt</i>	<i>Seasoning</i>
		5 gr	<i>Black pepper</i>	<i>Seasoning</i>
		50 gr	<i>Sour Cream</i>	<i>Sauce</i>
		5 pcs	<i>Bread</i>	<i>Toast</i>
		50 ml	<i>Olive Oil</i>	
		100 ml	<i>Oil</i>	
2	Marinasi		<i>Tenderloin, Lemon zest,</i> <i>Lemon juice, Shallot,</i> <i>Anchovy, Corriander</i>	<i>Marinate tenderloin yang</i> <i>sudah di potong dengan</i> <i>semua bahan- bahannya.</i>

Deconstructed Beef Tartar

No	Methods	Quantity	Ingredients	Explanation
3	<i>Sous vide</i>		<i>Quail Egg yolk</i> <i>Olive Oil</i>	Siapkan <i>olive oil</i> kedalam plastik atau tempat lalu masukan <i>quail egg yolk</i> lalu tutup hingga rapat dan masak menggunakan teknik <i>sous vide</i> selama 50 menit di suhu 149 derajat
4	Panggang		Roti	Panggang di oven sampai kecoklatan
5	Masukan		<i>Marinated tenderloin</i> Toast bread	Potong <i>toast bread</i> menjadi 2 lalu masukan <i>marinated tenderloin</i> di dalamnya
6	Plating		<i>Beef tartar</i> <i>Egg confit</i> <i>Sea salt</i> <i>Pepper</i> <i>Sour cream</i>	Letakan <i>beef tartar</i> yang sudah di masukan kedalam <i>toast bread</i> , lalu taro <i>sour cream</i> di

Deconstructed Beef Tartar

No	Methods	Quantity	Ingredients	Explanation
7			<i>Crispy cappers</i> <i>Black tobiko</i>	atas <i>beef tar tar</i> dengan <i>black tobiko</i> juga di atasnya, <i>garnish</i>
8	Sajikan		<i>Deconstructed</i> <i>Beef tartar</i>	

Sumber: Menu Altitude Kitchen And Bar, 2024

Pumpkin soup

Jumlah porsi : 5

Jenis : Sup

Tanggal : Maret 2024

Ukuran porsi : 200 ml

Asal. : *Altitude Kitchen & Bar*

Alat penyajian: *Soupplate*

Tabel 1. 3 Tabel Resep Pumpkin Soup

No	Methods	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Siapkan	400 gr	<i>Pumpkin</i>	<i>Roast</i>
		250 gr	<i>Carrot</i>	<i>Roast</i>
		100 gr	<i>Onion</i>	<i>Roast</i>
		20 gr	<i>Garlic</i>	<i>Chopped</i>
		200 ml	<i>Cooking cream</i>	
			<i>Salt</i>	
			<i>Pepper</i>	
		5 gr	<i>Pumpkin seed</i>	<i>Seasoning</i>
		5 gr	<i>Sage Leaves</i>	<i>Seasoning Garnish</i>
		20 gr	<i>Bread</i>	<i>Garnish Toast</i>
			<i>Celery</i>	
		5 gr	<i>Leek</i>	
		5 pcs	<i>Butter</i>	
		50 gr		
		40 gr		
		80 gr		

Pumpkin Soup

<i>No</i>	<i>Methods</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
2	Panggang		<i>Pumpkin</i> <i>Carrot</i> Bread, Butter	kupas dan potong potong lalu di <i>roast</i> 45 menit.
3	<i>Stock</i>		<i>Celery</i> <i>Carrot</i> <i>Onion, Leek</i>	Potong <i>chunk</i> semua kondiment lalu di simmer 15 menit.
4	Tumis		<i>Onion,</i> <i>Garlic</i> <i>Pumpkin</i> <i>Carrot</i>	tumis bawang Bombay dan bawang putih sampai wangi lalu masukan labu dan wortel.
5	Tambahkan <i>Blend</i>		<i>Vegetable stock</i>	Tambahkan <i>vegetable stock</i> lalu di <i>blend</i> hingga lembut.
6	Tambahkan		<i>Cooking cream</i>	Tambahkan cooking cream dan di aduk sampai rata
7	<i>Seasoning</i>		<i>Salt pepper</i>	<i>Seasoning</i> sampai terasa pas.
8	Plating		<i>Crouton</i> <i>Pumpkin seed</i> <i>Parsley</i>	Masuka <i>pumpkin soup</i> kedalam <i>soup plate</i> , lalu <i>plating</i>
9	Sajikan		<i>Pumpkin soup</i>	

Sumber: Menu Altitude Kitchen And Bar, 2024

Pan Seared Seabass

Jumlah porsi: 5

Jenis : *Main Course*

Tanggal : Maret 2024

Ukuran porsi : 200 gr

Asal : Altitude Kitchen & Bar

Alat penyajian : *Dinner plate*

Tabel 1. 4 Tabel Resep Pan Seared Bass

<i>No</i>	<i>Methods</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Siapkan	900 gr	<i>Seabasss</i>	<i>Fillet with skin</i>
		5 gr	<i>Salt</i>	<i>Seasoning</i>
		5 gr	<i>Pepper</i>	<i>Seasoning</i>
		250 gr	<i>Kale</i>	<i>Condiment</i>
		50 gr	<i>Baby carrot</i>	<i>side dish</i>
		30 gr	<i>Jamur smeiji</i>	
		10 gr	<i>Shallot</i>	
		5 gr	<i>Chilli</i>	<i>Condiment sauce</i>
		5 gr	<i>Kafir lime</i>	
		15 gr	<i>Lemon</i>	
		5 gr	<i>Lemongrass</i>	
		375 gr	<i>Cous cous</i>	
		50 gr	<i>Red raddish</i>	
		150 ml	<i>Cooking cream</i>	Karbohidrat
		100 gr	<i>Butter</i>	<i>Garnish</i>
		100 ml	<i>Olive oil</i>	
		500 ml	<i>Oil</i>	
		500 ml	<i>Water</i>	

Pan Seared Bass

		15 gr	<i>Pepper</i>	
		10 gr	<i>Chilli Pepper</i>	
		20 ml	<i>White vinegar</i>	
2	Marinasi		<i>Seabass</i> <i>Salt Pepper</i>	Marinasi <i>seabass</i> dengan <i>salt & Pepper</i> .
3	<i>Sauce Mix</i>		<i>Shallot</i> <i>Chilli Lemongrass</i>	<i>Chopped shallot,</i> <i>chilli, lemongrass</i>
5	Panaskan Tuang		<i>Butter</i> <i>Cooking</i> <i>cream</i> <i>Lime</i>	Tuang <i>cooking</i> <i>cream</i> and <i>seasoning</i> dan campur dengan kondimen yang sudah di <i>chopped</i> Kasi perasan lemon hingga matang.
6	<i>Sauted</i>		<i>Babby carrot Butter</i> <i>Salt Peper</i> <i>Chilli powder</i>	Sampai matang .
7	masukan		<i>cous cous Hot water</i>	seduh <i>cous cous</i> dengan air panas.
8	<i>Fried</i>		<i>Kale</i>	Goreng Crispy

Pan Seared Bass

9	Garnish		Red raddish Water	Iris tipis dan rendam di air.
10	Seared seabass		Olive oil Seabass	Seabass yang sudah di marinasi sampai matang.
11	Plating		Seabass Cous cous Sauce lemongrass and chilli beurre blanc sauce Crispy kale Baby carrot Jamur shimeiji Lemon Red radish Tomato cherry	Letakan <i>cous-cous</i> seukuran dengan <i>seabass</i> lalu taro <i>seabass</i> di atasnya, tuangkan <i>sauce</i> di sekeliling <i>seabass</i> , taro kale di sekeliling saus, dan letakan <i>baby carrot</i> , jamur <i>shimeji</i> , dan <i>tomato cherry</i> di atas <i>crispy kale</i> lalu garnish.
12	Sajikan		Pan Sheared seabass	

Sumber: Menu Altitude Kitchen And Bar, 2024

Creme Brulle

Jumlah porsi : 5

Jenis : *Dessert*

Tanggal : Maret 2024

Ukuran porsi : 120 gr

Asal : Altitude Kitchen & Bar

Alat penyajian : *Dessert plate*

Tabel 1. 5 Tabel Resep Creme Brulle

<i>No</i>	<i>Methods</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Siapkan	600 gr 5 pcs 150 gr 2 gr 10 gr	<i>Heavy Cream</i> <i>Egg yolks</i> <i>Sugar</i> <i>Sea Salt</i> <i>Vanilla Paste</i>	
2	<i>Crème brulle</i> Panaskan Tuang		<i>Heavy crème</i> <i>Vanilla paste</i> <i>Egg yolks</i> <i>Sugar</i> <i>Salt</i>	Panaskan <i>heavy cream</i> lalu masukan <i>vanilla paste</i> sisihkan. Siapkan kuning telur dalam <i>bowl</i> lalu masukan <i>sugar</i> dan garam <i>whisk</i> .
3	Saring		Adonan Cream Brulle	Bila sudah mengembang tuang <i>heavy cream</i> tadi dan <i>whisk</i> , Saring adonan <i>crème brulle</i> agar tekstur nanti lembut.

Creme brulle

<i>No</i>	<i>Methods</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
4	Oven		Adonan creme brulle	Siapkan tray berisi air hangat lalu taro <i>crème brulle</i> dan oven selama 30 menit
7	Cooling		Creme Brulle	Dinginkan <i>crème brulle</i> di kulkas selama kurang lebih 2 jam
8	Tuang		Sugar	Tuang sugar yang merata di <i>crème brulle</i> lalu torch
9	Garnis		<i>Kiwi</i> <i>Strawberry</i> <i>Mangga</i> <i>Ice cream</i> <i>Marrie</i> <i>crumble</i> <i>Astor</i>	Siapkan buah buahan yang sudah di potong untuk <i>garnish</i> Lalu buat <i>quenelle ice cream vanilla</i> , taro <i>astor</i> dan kasi <i>marrie crumble</i>
10	Sajikan			<i>Creme Brule</i>

Sumber: Menu Altitude Kitchen And Bar, 2024

Peach Exotic

Jumlah porsi : 5

Jenis. : *Drink*

Tanggal : Maret 2024

Ukuran porsi : 500 ml

Asal : *Altitude Kitchen & Bar*Alat penyajian : *glass**Tabel 1. 6 Tabel Resep Peach Exotic*

<i>No</i>	<i>Methods</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Siapkan	3 can 100 ml 100 ml 5 can 10 gr 500 gr	<i>Peach can</i> <i>Lemongrass syrup</i> <i>Peach syrup</i> <i>Sprite</i> <i>Daun mint</i> <i>Ice</i>	<i>Dice</i> <i>For flavour For flavour</i>
2	<i>Blend</i>		<i>2 Peach cane</i>	<i>Blender peach hingga sedikit hancur</i>
3	Masukan		<i>Peach blend</i> <i>Lemongrass syrup</i> <i>Peach syrup</i>	Masukan dan campur semuanya.
4	Tuangkan <i>Garnish</i>		<i>Ice</i> <i>Sprite</i> <i>Peach</i>	Jika sudah di campur masukan <i>ice</i> Lalu tuangkan <i>soda</i> . Garnish dengan buah <i>peach</i> yang sudah di potong <i>dice</i> dan daun mint.
5	<i>Serve</i>		<i>Peach exotic</i>	

Sumber: Menu Altitude Kitchen And Bar, 2024

1.4.3 *Recipe costing dan dish costing*

Langkah selanjutnya, karena bahan serta resep telah ditentukan yaitu menentukan *recipe costing* dan *dish costing*. *Recipe Costing* merupakan perhitungan biaya bahan baku dalam satu set menu. Jika *recipe costing* telah diketahui, penulis dapat menentukan *dish costing* dari setiap makanan. Yakni merupakan harga dari setiap porsi yang disajikan.

Tabel 1.7

Food cost Jalapeno and Cheese Popper Bites

Tabel 1. 7 Tabel Food Cost Jalapeno and Cheesse Popper Bites

No	Bahan	Harga Pasar		Harga Resep			
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	<i>Potato</i>	1000	Gram	Rp 20.000	200	Gr	Rp 4.000
2	<i>Jalapeno</i>	440	Gram	Rp 82.000	20	Gr	Rp 3.700
3	<i>Oil</i>	2000	ml	Rp 40.900	500	ml	Rp 10.225
4	<i>Mozarella Cheese</i>	1000	Gram	Rp 125.000	10	Gr	Rp 1.250
5	<i>Parmesan Chesse</i>	200	Gram	Rp 47.500	5	Gr	Rp 1.188
6	<i>Emental Chesse</i>	250	Gram	Rp 78.000	10	Gr	Rp 3.120
7	<i>Flour</i>	1000	Gram	Rp 19.000	50	Gr	Rp 800
8	<i>Egg</i>	1000	Gram	Rp 38.000	60	Gr	Rp 2.300
9	<i>Bread Crumb</i>	1000	Gram	Rp 31.500	50	Gr	Rp 1.575
10	<i>Lotus Roots</i>	500	Gram	Rp 36.000	30	Gr	Rp 2.160
11	<i>Parsley</i>	100	Gram	Rp 12.000	5	Gr	Rp 120
12	<i>Mayonaise</i>	1000	Gram	Rp 75.000	10	Gr	Rp 750

Food Cost Jalapeno Cheesse and Popper Bites

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
13	<i>Pepper</i>	50	Gram	Rp 15.000	2	Gram	Rp 600
14	<i>Tomato Sauce</i>	400	Gram	Rp 60.000	60	Gram	Rp 9.000
15	<i>Tomato</i>	500	Gram	Rp 35.000	40	Gram	Rp 1.750
16	<i>Onion</i>	500	Gram	Rp 33.000	15	Gram	Rp 990
17	<i>Corriander Leaf</i>	100	Gram	Rp 12.000	10	Gram	Rp 120
RECIPE COSTING						Rp 42.588	
DISH COSTING						Rp 8.517	
FOOD COST						30%	
SELLING PRICE						Rp 29.210	

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.8***Food cost Deconstructed Beef Tartar****Tabel 1. 8 Tabel Food Cost Deconstructed Beef Tartar*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	<i>Angus Beef Tenderloin</i>	250	Gr	Rp 200.000	250	Gr	Rp 150.000
2	<i>Lemon Zest</i>	1000	Gr	Rp 30.000	5	Gr	Rp 150
3	<i>Lemon Juice</i>	250	ml	Rp 25.000	25	MI	Rp 2.500
4	<i>Parsley</i>	50	Gr	Rp 15.000	5	Gr	Rp 1.500
5	<i>Shallot</i>	250	Gr	Rp 25.000	5	Gr	Rp 500
6	<i>Anchovy</i>	80	Gr	Rp150.000	5	Gr	Rp 9.375
7	<i>Corriander Leaf</i>	100	Gr	Rp 12.000	5	Gr	Rp 60
8	<i>Black Tobiko</i>	100	Gr	Rp 51.000	5	Gr	Rp 2.550
9	<i>Cappers</i>	450	Gr	Rp 86.000	5	Gr	Rp 955
10	<i>Quail Egg Yolk</i>	45	Butir	Rp 25.000	5	Butir	Rp 2.800
11	<i>Sea Salt</i>	500	Gr	Rp 52.000	5	Gr	Rp 520
12	<i>Sour Cream</i>	500	Gr	Rp 63.000	50	Gr	Rp 6.300
13	<i>Bread</i>	10	Pcs	Rp 20.000	5	Pcs	Rp 10.000
14	<i>Olive Oil</i>	500	ml	Rp 119.000	50	MI	Ro 11.900
15	<i>Oil</i>	2000	ml	Rp 40.900	100	MI	Rp 2.045
<i>RECIPE COSTING</i>							Rp 201.150
<i>DISH COSTING</i>							Rp 40.230
<i>FOOD COST</i>							45%
<i>SELLING PRICE</i>							Rp 89.400

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.9***Food cost Pumpkin Soup****Tabel 1. 9 Tabel Food Cost Pumpkin Soup*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Recipe		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	<i>Pumpkin</i>	500	Gr	Rp 60.000	400	Gr	Rp 48.000
2	<i>Carrot</i>	250	Gr	Rp 9.000	250	Gr	Rp 9.000
3	<i>Onion</i>	500	Gr	Rp 33.000	100	Gr	Rp 6.600
4	<i>Garlic</i>	250	Gr	Rp 12.000	20	Gr	Rp 960
5	<i>Cooking Cream</i>	1000	ml	Rp 76.000	200	ml	Rp 30.400
6	<i>Salt</i>	500	Gr	Rp 52.000	5	Gr	Rp 520
7	<i>Pepper</i>	50	Gr	Rp 15.000	5	Gr	Rp 1.500
8	<i>Pumpkin Seed</i>	100	Gr	Rp 15.000	20	Gr	Rp 3.000
9	<i>Parsley</i>	20	Gr	Rp 15.000	5	Gr	Rp 3.750
10	<i>Bread</i>	10	Pcs	Rp 20.000	1	Pcs	Rp 2.000
11	<i>Sage Leaf</i>	25	Gr	Rp 20.000	5	Gr	Rp4.000
12	<i>Celery</i>	1000	Gr	Rp 30.000	50	Gr	Rp1.500
13	<i>Turnip</i>	500	Gr	Rp 10.000	80	Gr	Rp 1.600
14	<i>Butter</i>	250	Gr	Rp 40.000	80	Gr	Rp 12.800
<i>RECIPE COSTING</i>							Rp 126.710
<i>DISH COSTING</i>							Rp 25.342
<i>FOOD COST</i>							40 %
<i>SELLING PRICE</i>							Rp 63.355

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.10***Food cost Pan Seared Seabass****Tabel 1. 10 Tabel Food Cost Pan Seared Seabass*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Recipe		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	<i>Seabass</i>	200	Gr	Rp 79.000	900	Gr	Rp 355.500
2	<i>Salt</i>	500	Gr	Rp 52.000	20	Gr	Rp 2.080
3	<i>Pepper</i>	50	Gr	Rp 15.000	20	Gr	Rp 6.000
4	<i>Kale</i>	250	Gr	Rp 15.000	250	Gr	Rp 15.000
5	<i>Shallot</i>	250	Gr	Rp 25.000	10	Gr	Rp 1.000
6	<i>Chili</i>	500	Gr	Rp 17.000	5	Gr	Rp 170
7	<i>Kafir Lime</i>	10	ml	Rp 30.000	5	ml	Rp 15.000
8	<i>Lemongrass</i>	100	Gr	Rp 4.000	5	Gr	Rp 200
9	<i>Baby Carrot</i>	500	Gr	Rp 16.000	50	Gr	Rp 1.600
10	<i>Red Raddish</i>	150	Gr	Ro 10.000	30	Gr	Rp2.000

Pan Sheared Seabass

11	<i>Cooking Cream</i>	1000	ml	Rp 76.000	150	Ml	Rp11.400
12	<i>Butter</i>	1000	Gr	Rp 131.000	100	Gr	Rp 13.100
13	<i>Oil</i>	2000	ml	Rp 40.900	500	ml	Rp 10.225
14	<i>Water</i>	600	ml	Rp 3.000	500	ml	Rp 2.500
15	<i>White Wine</i> <i>Vinegar</i>	500	ml	Rp 68.000	20	ml	Rp 2.720
16	<i>Chili Powder</i>	50	Gram	Rp 15.000	10	Gr	Rp 3.000
17	<i>Cous Cous</i>	500	Gram	Rp 40.000	375	Gr	Rp 30.000
18	<i>Lemon</i>	500	Gram	Rp 13.000	15	Gr	Rp 390
19	<i>Olive Oil</i>	500	ml	Rp 119.000	100	ml	Rp 23.800
20	Jamur Shimeji	150	Gram	Rp 15. 000	30	Gr	Rp. 3.000
<i>RECIPE COSTING</i>							Rp496.185
<i>DISH COSTING</i>							Rp99.237
<i>FOOD COST</i>							30%
<i>SELLING PRICE</i>							Rp 330.790

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.11***Food cost Creme Brulle****Tabel 1. 11 Tabel Food Cost Creme Brulle*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Recipe		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	<i>Heavy Cream</i>	1000	Gram	Rp 85.000	600	Gram	Rp 51.000
2	<i>Egg Yolks</i>	16	Pcs	Rp 40.000	5	Pcs	Rp 12.500
3	<i>Sugar</i>	1000	Gram	Rp 20.000	150	Gram	Rp 3.000
4	<i>Sea Salt</i>	500	Gram	Rp 52.000	2	Gram	Rp 208
5	<i>Vanilla Paste</i>	25	Gram	RP 45.000	10	Gram	Rp 18.000
6	<i>Kiwi</i>	500	Gram	Rp 30.000	100	Gram	Rp 6.000
7	<i>Strawberry</i>	500	Gram	Rp 24.000	100	Gram	Rp 4.800
8	<i>Blueberry</i>	125	Gram	Rp 50.000	100	Gram	Rp 40.000
9	<i>Ice Cream</i> <i>Vanilla</i>	700	Gram	Rp 25.000	50	Gram	Rp 1.785
10	<i>Astor</i>	1000	Gram	Rp 60.000	30	Gram	Rp 1.800
11	<i>Marrie Regal</i>	230	Gram	Rp 25.000	25	Gram	Rp 2.717
12	<i>Edible Flower</i>	100	Gram	Rp 65.000	10	Gram	Rp 6.500
<i>RECIPE COSTING</i>							Rp 148.310
<i>DISH COSTING</i>							Rp 29.662
<i>FOOD COST</i>							35%
<i>SELLING PRICE</i>							Rp 74.155

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.12

Food cost Peach Exotic*Tabel 1. 12 Tabel Food Cost Peach Exotic*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Recipe		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	<i>Peach Can</i>	2	Can	Rp 66.000	2	Can	Rp 66.000
2	<i>Lemongrass Syrup</i>	700	ml	Rp 150.000	100	ml	Rp 21.000
3	<i>Peach Syrup</i>	700	ml	Rp 150.000	100	ml	Rp 21.000
4	<i>Sprite</i>	6	Can	Rp 42.000	5	Can	Rp 35.000
5	<i>Ice</i>	500	Gr	Rp 10.000	500	Gr	Rp 10.000
6	<i>Mint Leaf</i>	100	Gr	Rp 5.000	10	Gr	Rp 500
RECIPE COSTING							Rp 153.500
DISH COSTING							Rp 30.700
FOOD COST							45%
SELLING PRICE							Rp 68.222

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.13***Total Food Cost****Tabel 1. 13 Tabel Total Food Cost*

<i>Food Cost</i>	<i>Menu</i>	<i>Recipe cost</i>	<i>Dish Cost</i>	<i>Selling price</i>
30%	<i>Jalapeno and Cheese Popper Bites</i>	Rp 43.818	Rp 8.763	Rp 29.210
45%	<i>Deconstructed Beef Tartar</i>	Rp 201.150	Rp 40.230	Rp 89.400
40%	<i>Pumpkin Soup</i>	Rp 126.710	Rp 25.342	Rp 63.355
30%	<i>Pan Seared Seabass</i>	Rp 496.185	Rp 99.237	Rp 330.790
40%	<i>Fruit Gratin</i>	Rp 148.310	Rp 29.662	Rp 74.155
45%	<i>Peach Exotic</i>	Rp 153.500	Rp 30.700	Rp 68.222
	Jumlah	Rp 1.169.673	Rp 233.934	Rp 655.132
	Pembulatan	Rp 1.169.000	Rp 233.000	Rp 655.000

Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.4.4 Kandungan Nutrisi Produk

Tabel 1.14

Kandungan Nutrisi *Jalapeno & Cheese Popper Bites*

Tabel 1. 14 Tabel Kandungan Nutrisi Jalapeno & Cheese Popper Bites

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
<i>Potato</i>	200 gr	0.1 gr	17 gr	2 gr	77 Kcal
<i>Oil</i>	500 gr	100 gr	0 gr	0 gr	900 Kcal
<i>Jalapeno</i>	20 gr	0,4 gr	0,6 gr	1.9 gr	29 Kcal
<i>Mozarella Cheese</i>	10 gr	22 gr	2.2 gr	22.2 gr	280 Kcal
<i>Parmesan Cheese</i>	5 gr	29 gr	3.4 gr	38 gr	392 Kcal
<i>Emental Cheese</i>	10 gr	28 gr	0.5 gr	27 gr	400 Kcal
<i>Flour</i>	50 gr	1 gr	73 gr	10 gr	364 kcal
<i>Egg</i>	60 gr	10 gr	0.6 gr	13 gr	155 Kcal
<i>Bread Crumb</i>	50 gr	1.4 gr	49 gr	9 gr	266 Kcal
<i>Lotus Root</i>	20 gr	0.1 gr	16 gr	2 gr	66 Kcal
<i>Honey</i>	5 gr	0 gr	82 gr	0.3 gr	304 Kcal
<i>Mayonaise</i>	10 gr	80 gr	6gr	1 gr	720 Kcal
<i>Pepper</i>	2 gr	0.2 gr	25 gr	10 gr	251 Kcal
<i>Tomato Sauce</i>	60 gr	0.2 gr	7 gr	1 gr	33 Kcal
<i>Tomato</i>	60 gr	0.2 gr	5.9 gr	2.9 gr	37 Kcal
<i>Onion</i>	20 gr	0.2 gr	9.3 gr	1.2 gr	40 Kcal
<i>Corriander Leaf</i>	10 gr	0.5 gr	2.1 gr	2.1 gr	23 Kcal
Total		273,3 gr	297,6 gr	141,5 gr	4.319 Kcal
Total/Porsi		54,66 gr	59,52 gr	28,3 gr	863,8 Kcal

Sumber : NilaiGizi.com dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.15

Kandungan Nutrisi *Deconstructed Beef Tartar**Tabel 1. 15 Tabel Kandungan Nutrisi Deconstructed Beef Tartar*

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
<i>Angus Beef Tenderloin</i>	500 Gr	11 gr	0 gr	20 gr	195 Kcal
<i>Lemon zest</i>	5 gr	0.3 gr	3 gr	1 gr	29 Kcal
<i>Lemon juice</i>	25 gr	0.3 gr	3 gr	1 gr	22 Kcal
<i>Parsley</i>	5 gr	0.8 gr	6 gr	3 gr	36 Kcal
<i>Anchovy</i>	5 gr	11 gr	0 gr	28 gr	210 Kcal
<i>Corriander Leaf</i>	5 gr	0.5 gr	2.1 gr	2.1 gr	23 Kcal
<i>Black Tobico</i>	5 gr	12 gr	6 gr	18 gr	190 Kcal
<i>Cappers</i>	5 gr	0.9 gr	3.2 gr	2.4 gr	23 Kcal
<i>Quail Egg Yolk</i>	5 pcs	14 gr	0.2 gr	14 gr	158 Kcal
<i>Sea Salt</i>	5 gr	0 gr	0 gr	0 gr	0 Kcal
<i>Black Pepper</i>	5 gr	3.3 gr	64 gr	10 gr	251 Kcal
<i>Sour Cream</i>	50 gr	20 gr	4 gr	3 gr	198 Kcal
<i>Bread</i>	5 pcs	3.1 gr	49 gr	9 gr	266 Kcal
<i>Olive Oil</i>	50 gr	100 gr	0 gr	0 gr	900 Kcal
<i>Oil</i>	100 gr	100 gr	0 gr	0 gr	900 Kcal
Total		277 gr	140,5 gr	111,5 gr	3.401 Kcal
Total/Porsi		55,44 gr	28,1 gr	22,3 gr	680,2 Kcal

Sumber : NilaiGizi.com dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.16**Kandungan Nutrisi *Pumpkin Soup****Tabel 1. 16 Tabel Kandungan Nutrisi Pumpkin Soup*

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
<i>Pumpkin</i>	400 gr	0.1 gr	6.5 gr	1 gr	26 Kcal
<i>Carrot</i>	250 gr	0.6 gr	7.5 gr	3.6 gr	41 Kcal
<i>Onion</i>	50 gr	0.1 gr	9.3 gr	1.1 gr	40 Kcal
<i>Sage leaf</i>	5 gr	0.5 gr	12 gr	18 gr	40 Kcal
<i>Garlic</i>	20 gr	0.5 gr	33 gr	6 gr	149 Kcal
<i>Cooking Cream</i>	200 gr	20 gr	3 gr	2 gr	200 Kcal
<i>Salt</i>	5 gr	0 gr	0 gr	0 gr	0 Kcal
<i>Pepper</i>	5 gr	3.3 gr	64 gr	10 gr	251 Kcal
<i>Pumpkin Seed</i>	20 gr	49 gr	10 gr	30 gr	559 Kcal
<i>Bread</i>	1 pcs	3.1 gr	49 gr	9 gr	266 Kcal
<i>Celery</i>	50 gr	2.1 gr	5.9 gr	12 gr	23 Kcal
<i>Turnip</i>	80 gr	7.9 gr	3.2 gr	18 gr	128 Kcal
<i>Butter</i>	80 gr	82 gr	1.2 gr	0 gr	928 Kcal
Total		77.2 gr	187 gr	63 gr	2.651 Kcal
Total/Porsi		15,44 gr	37 gr	12 gr	530 Kcal

Sumber : NilaiGizi.com dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.17**Kandungan Nutrisi *Pan Seared Seabass****Tabel 1. 17 Tabel Kandungan Nutrisi Pan Seared Seabass*

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (g)
<i>Seabass</i>	900 Gr	69.3 gr	0 gr	150.3 gr	1314 Kcal
<i>Salt</i>	20 gr	0 gr	0 gr	0 gr	0 Kcal
<i>Pepper</i>	20 gr	33 gr	440 gr	100 gr	459 Kcal
<i>Kale</i>	250 gr	2.25 gr	20 gr	10.75 gr	122.5 Kcal
<i>Shallot</i>	10 gr	2 gr	95 gr	12 gr	720 Kcal
<i>Chili</i>	5 gr	1 gr	45 gr	10 gr	200 Kcal
<i>Kafir Lime</i>	5 gr	1.5 gr	42.5 gr	9 gr	495 Kcal
<i>Lemongrass</i>	5 gr	2.5 gr	125 gr	9 gr	495 Kcal
<i>Lemon</i>	15 gr	7.5 gr	375 gr	27 gr	231 Kcal
<i>Baby Carrot</i>	50 gr	1.5 gr	35 gr	5 gr	205 Kcal
<i>Red Radish</i>	100 gr	0.5 gr	17 gr	3.5 gr	80 Kcal
<i>Cooking Cream</i>	150 gr	40 gr	6 gr	4 gr	400 Kcal
<i>Butter</i>	50 gr	40.5 gr	0.05 gr	0.3 gr	358.5 Kcal
<i>Oil</i>	500 gr	500 gr	0 gr	0 gr	4500 Kcal
<i>Water</i>	500 gr	0 gr	0 gr	0 gr	0 Kcal
<i>WhiteWine Vinegar</i>	20 g	0 gr	0.03 gr	0 gr	1 Kcal
<i>Chilli powder</i>	10 gr	125 gr	783 gr	142 gr	89.15 Kcal
<i>Cous-cous</i>	375 gr	0.9 gr	52.9 gr	12.2 gr	431 Kcal
<i>Olive oil</i>	100 gr	2.2 gr	0.12 gr	42 gr	2500 Kcal
Total		828 gr	1.595 gr	449,5 gr	12.583 Kcal
Total/Porsi		166 gr	319 gr	89,91 gr	2.516 Kcal

Sumber : NilaiGizi.com dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.18**Kandungan Nutrisi *Creme Brulle****Tabel 1. 18 Tabel Kandungan Nutrisi Creme Brulle*

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
<i>Heavy Cream</i>	400 gr	320 gr	24 gr	8 gr	3200 Kcal
<i>Egg Yolks</i>	300 gr	96 gr	6 gr	36 gr	1350 Kcal
<i>Sugar</i>	120 gr	0 gr	120 gr	0 gr	480 Kcal
<i>Sea Salt</i>	2 gr	0 gr	0 gr	0 gr	0 Kcal
<i>Vanilla Paste</i>	10 gr	0 gr	8 gr	0 gr	40 Kcal
<i>Kiwi</i>	100 gr	0.6 gr	14 gr	1.1 gr	61 Kcal
<i>Strawbery</i>	100 gr	0.3 gr	7 gr	0.8 gr	33 Kcal
<i>Blueberry</i>	100 gr	0.3 gr	25 gr	0.6 gr	99 Kcal
<i>IceCream Vanilla</i>	50 gr	400 gr	254 gr	29 gr	4000 Kcal
<i>Astor</i>	30 gr	12.8 gr	42.1 gr	35 gr	231 Kcal
<i>Marrie Regal</i>	25 gr	47 gr	41 gr	21.3 gr	227 Kcal
<i>Edible Flowers</i>	10 gr	1.1 gr	0 gr	1.5 gr	1 Kcal
Total		417,2 gr	204 gr	46.5 gr	21.872 Kcal
Total/Porsi		83,4 gr	40.8 gr	9.3 gr	4.374 Kcal

Sumber : NilaiGizi.com dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.19**Kandungan Nutrisi *Peach Exotic****Tabel 1. 19 Tabel Kandungan Nutrisi Peach Exotic*

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
<i>Peach Can</i>	2.475 gr	0 gr	247.5 gr	0 gr	990 Kcal
<i>Lemongrass Syrup</i>	100 gr	0 gr	100 gr	0 gr	400 Kcal
<i>Peach Syrup</i>	100 gr	0 gr	100 gr	0 gr	400 Kcal
<i>Sprite</i>	1.650 gr	0 gr	165 gr	0 gr	660 Kcal
<i>Ice</i>	500 gr	0 gr	0 gr	0 gr	0 Kcal
Total		0 gr	612.5 gr	0 gr	2.450 Kcal
Total/Porsi		0 gr	122.5 gr	0 gr	490 Kcal

Sumber : NilaiGizi.com dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1.20**Total Kandungan Nutrisi***Tabel 1. 20 Tabel Total Kandungan Nutrisi*

No	Menu	Lemak	Karbohidrat	Protein	Kalori
1	<i>Jalapeno and Cheese Popper Bites</i>	273,3 gr	297,6 gr	141,5 gr	4.319 Kcal
2	<i>Deconstructed Beef Tartar</i>	277 gr	140,5 gr	111,5 gr	3.401 Kcal
3	<i>Pumpkin Soup</i>	77,2 gr	187 gr	63 gr	2.651 Kcal
4	<i>Pan Seared Seabass</i>	828 gr	1.595 gr	42 gr	2500 Kcal
5	<i>Fruit Gratin</i>	417,2 gr	204 gr	64.5 gr	21.872 Kcal
6	<i>Peach Exotic</i>	0 gr	612.5 gr	0 gr	2.450 Kcal
	Total/1set	1.872 gr	3.036 gr	422.5 gr	37.193 Kcal

Sumber : NilaiGizi.com dan Olahan Penulis, 2024