

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kuliner dapat diartikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan seni dan juga memasak yang berdasarkan pada makanan, persiapan dan ke indahan hidangan tersebut yang tergantung dengan tradisi maupun budaya disetiap daerah (Soeroso, 2020). Makanan adalah inti dari kehidupan, itu juga melambangkan kehidupan sosial dan budaya dari berbagai kelompok masyarakat di seluruh dunia. Setiap negara memiliki makanannya sendiri, yang akhirnya menjadi ideologi kuliner yang universal. Kuliner juga menunjukkan bagaimana ini berkembang dan berubah di ruang dan waktu. Kuliner adalah komponen budaya yang mudah diidentifikasi sebagai identitas Masyarakat. Untuk mendefinisikan makanan tradisional bisa diidentifikasi dengan tempat dan waktu karena makanan tersebut harus memiliki tempat yang pasti, baik lokal, regional, atau nasional, sebabnya banyak dari makanan tersebut diberikan sebutan asal atau tempat dari makanan tersebut dibuat (Utami, 2018), (Zeltzin, 2021).

Suku Tradisional yang ada di Lombok, Nusa Tenggara Barat adalah Suku Sasak. Nama “Sasak” pertamakali ditemukan pada Prasasti Pujungan yang ditemukan di Tabanan, Bali, Pada abad ke-11, Beberapa menduga jika nama ini berasal dari *sak-sak* yang berarti “sampan” (Karjaya et al., 2016). Lombok merupakan salah satu pulau yang memiliki banyak tradisi dan budaya serta makanan khas. Pulau Lombok terletak di provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Pulau ini adalah salah satu dari Kepulauan Sunda Kecil. Selat Lombok

memisahkan Pulau ini dari Bali di barat, dan Selat Alas memisahkan Pulau Lombok dari Sumbawa di timur. Selain menggunakan bahasa Indonesia sebagai bahasa nasional, penduduk Pulau Lombok, terutama suku Sasak, menggunakan bahasa Sasak sebagai bahasa utama dalam percakapan sehari-hari mereka. Ada empat dialek Sasak yang berbeda yang digunakan di seluruh pulau Lombok. Dialek yang berbeda dari Lombok, termasuk dialek timur, utara, timur laut, dan Tenggara (Karjaya et al., 2016). Kuliner Kota Lombok terkenal dengan hidangan olahan laut sampai hasil perkebunannya contohnya seperti Pelecing Kangkung, tanaman sayuran kangkung lombok dapat tumbuh hampir di seluruh wilayah indonesia dan asia namun yang ditanam di pulau lombok memiliki kualitas yang unggul. Kangkung Lombok renyah, tidak kenyal, dan mudah dimakan. Tunas biasanya mencapai panjang 40-50 cm, melebihi rata-rata panen kangkung. Ada juga, kerang Mutiara yang menjadi salah satu kekayaan komoditas khas Nusa Tenggara Barat yang dikenal hingga luar negri, Olahan dari kerang Mutiara ini biasanya dijadikan olahan *seafood* seperti pada biasanya.

Tradisi adalah kebiasaan yang diturunkan atau bisa diartikan konsep suatu kepercayaan yang diwariskan dari generasi ke generasi. Salah satu tradisi unik yang ada di suku sasak adalah tradisi *Bau Nyale* yaitu Dalam bahasa Sasak, "*Bau*" artinya menangkap, dan "*Nyale*" artinya menangkap. Merupakan nama sejenis cacing laut, jadi seperti namanya, tradisi menangkap *Nyale* di laut. Tradisi *Bau Nyale* memiliki hubungan dengan budaya lokal. *Bau Nyale* berasal dari legenda lokal tentang kisah seorang Putri Mandalike. Masyarakat Lombok percaya bahwa *Nyale* adalah representasi Putri yang jatuh cinta kepadanya dan ingin menjadikannya permaisuri. Putri itu sangat bingung dan tidak tahu apa yang harus

dia lakukan. Dia takut akan terjadi perang jika dia memilih salah satu dari mereka. Oleh karena itu, putri lebih memilih mengorbankan hidupnya dengan menceburkan diri ke laut dan berubah menjadi *nyale*. Tradisi ini dilakukan pada tanggal 20 bulan 10 di kalender sasak (Fazalani, 2018). Seiring perkembangan zaman tradisi adat seperti ini mempengaruhi faktor ekonomi pariwisata pada daerah tersebut, seperti contoh diadakannya *event* pariwisata dan lainnya. Saat *Event* Pariwisata dilaksanakan pada umumnya akan memamerkan beberapa makanan khas dari daerah tersebut salah satunya jajanan pasar yang terkenal di Lombok adalah Cerorot. Kue cerorot merupakan jajanan Khas Lombok yang memiliki rasa manis, uniknya cerorot ini dibalut dengan daun kelapa yang dibentuk seperti terompet. Lalu Lombok juga memiliki berbagai macam satai dapat ditemukan seperti satai rembiga, satai pusut, satai bulayak. Sate tersebut berbahan dasar daging sapi, seperti yang kita tahu bahwasanya banyak budidaya ikan air tawar di pesisir Pantai yang ada di Lombok salah satu satai yang berbahan pangan ikan adalah satai tanjung, Cita rasa satai ini menjadi daya Tarik wisatawan untuk mencicipinya, menggunakan ikan segar di marinasi dengan bumbu kuning dan rasa yang khas dengan kencurnya lalu aroma bakaran sedap yang cocok dimakan di pesisir Pantai.

Tradisi memang harus dilestarikan namun tidak ada salahnya jika dikembangkan dan disesuaikan dengan zaman, pada kesempatan kali ini penulis sangat tertarik untuk mengembangkan serta memperkenalkan kuliner dari Lombok Nusa Tenggara Barat ini mulai dari tampilanya dan penyajiannya. Lombok merupakan salah satu pilihan wisata para wisatawan dalam negeri maupun manca negara, kulinernya memiliki beragam pilihan. Dengan demikian penulis

sangat antusias ingin membuat kuliner Lombok jadi lebih dikenal para wisatawan dalam negeri maupun mancanegara juga ingin melestarikan makanan khas suku sasak dengan lebih menarik, penulis mengambil tema "*food presentation*" yang berjudul **"Pengembangan Presentasi Makanan Lombok Nusa Tenggara Barat"**.

1.2. Tujuan Presentasi Masakan.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi kewajiban sebagai mahasiswa dan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh Ujian Akhir sidang Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.1. Tujuan Operasional

1. Mengimplementasikan dan Menguji kemampuan penulis dalam membuat makanan dengan Teknik yang sudah dipelajari selama mengikuti pembelajaran pada program studi Seni Kuliner.
2. Menelusuri dan memperkenalkan Keunikan Kuliner dari Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat sebagai salah satu warisan kuliner Indonesia.
3. Mengembangkan presentasi hidangan dari Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat dari segi penampilan, teknik, dan bahan dengan harapan dapat membuat kuliner tradisional lebih dikenal oleh Masyarakat Indonesia maupun mancanegara.

4. Membuat suatu konsep rangkaian menu yang diharapkan dapat menjadi pembelajaran diri serta diaplikasikan oleh pelaku bisnis seperti *pop-up restaurant* maupun hotel.

1.3. Usulan Produk

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis akan melakukan pengembangan hidangan dari Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat dengan konsep *fine dining* yang berisikan *6-Course Set Menu*, terdiri dari *Amuse Bouche*, *Plate Cleanser*, *Appetizer*, *Soup*, *Main Course*, dan *Dessert*. Produk yang dipilih oleh penulis diambil melalui berbagai sumber dan referensi. Rangkaian menu yang akan dihidangkan oleh penulis sebagai berikut:

1.4. Rangkaian Menu

MENU

Amuse Bouche

Kerang Mutiara Baberuk

(Kerang Mutiara dengan Sereh Saus Pedas dan *Macedoin* Terong,

Timun, Kacang Panjang)

Plate Cleanser

Es Sarang Burung

(Es Sarang Burung Walet dengan Buah Kelengkeng dan Biji Selasih)

Appetizer

Satai Tanjung

(Salad Rumput Laut dengan Saus Jahe dan Satai Ikan marinasi bumbu kuning)

Soup

Sup Ayam *Kelak Bagek*

(Sup dengan Kaldu Ayam dan Daun Kedondong dengan ayam)

Main Corse

Daging Pusut Bakar

(Marinasi Daging Cincang dengan campuran Kelapa, Pelecing Kangkung dengan Terasi, dan Ubi Jalar Pangang)

Dessert

Cerorot

(Es Krim Kelapa dengan Gula Jawa *Crumble*, dan *Kue Bolu*)

TABEL 1. 1 MATRIK MENU

<i>Courses</i>	Nama	Bahan Utama	Rasa	Texture	Warna
<i>Amuse Bouche</i>	Kerang Mutiara Baberuk	Kerang mutiara	Pedas dan asam	Kenyal	Merah, abu-abu, ungu, dan hijau
<i>Plate Cleanser</i>	Es Sarang Burung Walet	Sarang burung walet	Manis dan segar	Kasar dan keras	Merah Muda
<i>Apptizer</i>	Sate Tanjung	Ikan kakap dan cottonii rumput laut	Gurih dan manis asam	Padat dan berlendir	Kuning dan Hijau
<i>Soup</i>	Sup Ayam Kelak Bagek	Ayam	Asam dan garam	Cair	Merah, Oranye dan bening
<i>Maincourse</i>	Daging Pusut Bakar	Daging, kangkung dan ubi jalar	Gurih dan pedas	Berdaging dan berserat	Coklat, hijau dan cream
<i>Dessert</i>	Cerorot	Gula jawa dan Kelapa	Manis	Lembek, dan kenyal	Putih dan coklat muda

1.5. Deskripsi Produk

Topik yang diangkat oleh penulis adalah Presentasi Makanan dari Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat. Bentuk Presentasi yang akan disajikan menggunakan *Set Menu* dengan konsep *Fine Dining*. Berikut merupakan deskripsi menu yang akan dijelaskan dibawah ini:

1.5.1. Kerang Mutiara Beberuk

Beberuk adalah lalapan khas Lombok, Nusa Tenggara Barat. Bahan utamanya irisan terong dan kacang Panjang yang disiram dengan tomat yang sudah dijadikan sambal nantinya menghasilkan rasa asam, pedas dan gurih. Beberuk sering kali di sajikan Bersama ayam taliwang dan peleceng kangkung, seperti halnya lalapan beberuk ini wajib ada di setiap santapan.

Sumber daya pesisir dan laut Lombok Utara sangat besar. Elegan ekosistem terumbu karang, keanekaragaman ikan, dan keindahan pantai Gili Matra menjadikannya destinasi wisata bahari yang terkenal di seluruh dunia. Selain digunakan sebagai tempat wisata bahari, sumber daya pesisir dan laut Kabupaten Lombok Utara juga digunakan untuk perikanan budidaya laut dan perikanan tangkap (Junaidi et al., 2021). Salah satu ciri khas Komoditi Nusa Tenggara Barat, adalah kerang mutiara air laut, yang diakui di seluruh dunia. Spesies kerang *Pinctada maxima*, atau ratu mutiara, adalah yang paling banyak dibudidayakan di pulau ini. Untuk mengabungkan kerang dan beberuk penulis menyatukannya dengan menggunakan sereh saus pedas yang berbahan dasar sereh, daun jeruk, perasan jeruk purut, sirup jahe dan sambal ulek.

1.5.2. Es Sarang Burung Walet

Sarang burung walet dibuat dari air liur burung walet tersebut tanpa ada campuran. Air liur burung walet ini membentuk seperti mangkok yang terdapat banyak sekali manfaat yang terkandung didalamnya seperti antioksidan, anti-inflamasi dan memperkuat tulang. Sarang burung walet di Lombok dijadikan olahan menjadi Es Sarang burung walet, Memiliki rasa yang segar dan cocok

diminum setelah ber aktivitas di siang hari. Warna sarang burung yang bening sehingga cocok dipadukan dengan agar-agar mangga, sirup strawberry dan keombrang yang membuat rasanya menjadi manis, asam dan segar.

1.5.3. Satai Tanjung

Nama Satai Tanjung diambil dari daerah yang ada di Lombok yaitu Desa tanjung yang berada di Kecamatan Tanjung Lombok Utara. Satai ini relatif mudah di buat karena bahanya mudah di temukan yaitu ikan kakap yang menggunakan bumbu kuning dan santan sehingga dominan warna dari satai ini adalah kuning. Memiliki cita rasa yang khas membuat satai ini terkenal sampai manca negara. Satai ini seringkali di hidang kan di acara adat maupun pernikahan. Cita rasa satai ini sangatlah unik, selain itu memiliki kandungan protein yang tinggi.

Rumput laut merupakan salah satu komoditi yang dibudidayakan di Lombok, salah satu jenis rumput laut yang banyak di budidayakan adalah *Cottonii Seaweed*. Rumput laut memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi sumber pangan alternatif. Rumput laut memiliki rasa umami alami, untuk itu penulis ingin mencampurkan rumput laut salad ini dengan sirup jahe yang memiliki rasa manis juga pedas. Memiliki doninan warna hijau dan textur yang renyah cocok di padukan dengan Satai Ikan Tanjung.

1.5.4. Sup Ayam Kelak Bagek

Kelak bage adalah masakan sup yang berasal dari Lombok, Nusa Tenggara Barat. Kelak bage ini memiliki arti ayam kuah asam, Banyak orang menyukai sup ayam kelak bage karena rasanya yang gurih dan segar. Untuk membuat sup ayam

kelak kage khas lombok ini, Anda harus menggunakan berbagai bumbu rempah-rempah dan pucuk daun kedondong. Daun kedondong memberikan rasa segar dan aroma (Andri, 2017).

Di Lombok, perayaannya biasanya diikuti oleh seluruh masyarakat dengan berbagai acara keagamaan yang diikuti dengan berbagai penyambutan, penampilan, hingga doa bersama. Makanan yang disajikan terdiri dari makanan pembuka seperti kue-kue ringan, kemudian makanan utama seperti nasi, lauk pauk, dan sayur-sayuran, dan terakhir makanan penutup seperti buah-buahan. Makanan utama adalah sup ayam kelak bagek, makanan khas Lombok yang selalu ada dan sangat baik saat perayaan maulid.

1.5.5. Daging Pusut Bakar

Lombok memiliki salah satu ciri khas satai yaitu Satai Pusut, satai ini kurang lebih sama halnya seperti satai lilit. Satai yang menggunakan daging giling, lalu adonanya diberi kelapa parut nantinya akan dililit ditusuk satai. Satai ini memiliki rasa gurih yang melimpah, di bakar diatas arang panas membuat satai ini mengeluarkan wangi yang khas sehingga menambah selera makan.

Makanan khas Suku Sasak di Lombok Nusa Tenggara Barat, peleceng kangkung, telah ada sejak lama. Selain penambahan kelapa pada peleceng kangkung Lombok ini, karakteristik dari kangkung Lombok pun berbeda dari kangkung lainnya. Kangkung yang digunakan merupakan kangkung berbatang besar dan renyah sehingga saat di makan memiliki texture garing dan *juicy*.

Tanaman ubi jalar ternyata memberi pendapatan yang tinggi dan sangat layak dikembangkan di banyak tempat. Namun, penggunaan dan konsumsi ubi

jalar saat ini sangat terbatas, sehingga serapan pasarnya sangat rendah (Sa'diyah, 2023). Dari informasi tersebut penulis ingin lebih mengembangkan hasil pertanian yang ada di Lombok, untuk itu penulis mengusung Ubi Jalar Bakar.

1.5.6. Cerorot

Salah satu kue tradisional suku Sasak di pulau Lombok adalah cerorot. Meskipun kue ini berbentuk rumit namun bahan yang digunakan mudah di dapat, terbuat dari tepung beras putih, gula aren, santan kelapa, dan garam. Kue ini biasanya di sajikan saat ada upacara adat maupun pernikahan. Cara membuat cerorot ini terbilang mudah, campurkan semua adonan lalu di kukus di cetakan daun kelapa yang berbentuk seperti terompet. Banyak orang memakan cerorot dengan cara membuka daun kelapanya, namun cara membuka yang tepat dengan hanya meremas bagian bawah kue cerorot, nantinya perlahan kue tersebut akan keluar dengan sendirinya.

1.6. Tinjauan Produk

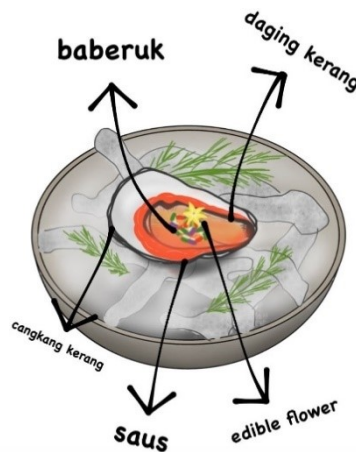
1.6.1. Tema

Pada presentasi makanan kali ini, penulis ingin mengembangkan makanan daerah yang berada di Pulau Lombok Nusa Tenggara Barat. Penulis mengambil konsep Fine Dining dengan 6 Course yang diambil dari makanan khas Lombok dan beberapa diambil dari pertanian maupun perkebunan yang ada di Lombok. Penulis ingin menyajikan dengan konsep *new experience* yang akan dibawakan saat presentasi makanan nantinya dengan cara menggunakan makanan yang berkonsep *fine dining*.

1.6.2. Jenis Olahan

a. Kerang Mutiar Baberuk

Kerang Mutiara ini akan di sajikan Bersama cangkangnya sebagai wadah yang bisa menampung *Spicy Lemongrass Dressing*, lalu diatas nya akan diberikan potongan baberuk yang berbentuk kotak-kotak kecil dadu atau biasa disebut *macedoin*. Kerang Mutiara Baberuk nantinya disajikan menggunakan mangkuk yang didalamnya terdapat koral sehingga menggambarkan seperti berada didalam laut. Selain koral, penulis akan menambahkan serbuk *dried ice*, saat disajikan nanti penulis akan menuangkan air kedalam mangkuk yang akan menyebabkan keluarnya asap.



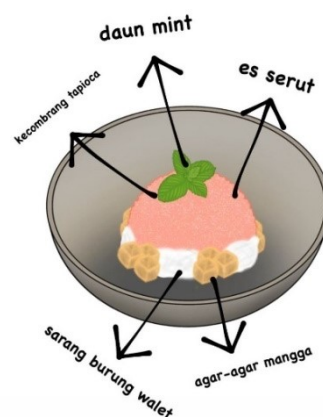
Gambar 1. 1 Sketsa Kerang Mutiara Baberuk

Sumber : Olahan Penulis, 2024

b. Es Sarang Burung Walet

Es Sarang Burung Walet ini dijadikan menu *Refreshment* oleh penulis, dalam konsep ini penulis akan menggunakan *ice crush* yang dikepal menjadi bulat. Tampilanya akan menggunakan *bowl* yang seperti sarang burung lalu di dalamnya akan ada sarang burung walet dan *jelly* lalu diatasnya akan disusun *ice crush* yang disiram dengan sirup dan dipercantik dengan daun mint.

Gambar 1. 2 Sketsa Es Sarang Burung Walet

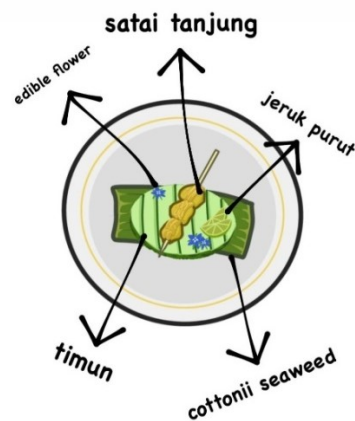


Sumber : Olahan Penulis, 2024

c. Satai Tanjung

Satai Tanjung *Cottonii Seaweed Salad* akan dibuatkan pada umumnya satai yang ditusuk pada tusukan satai namun penulis menggabungkannya dengan Rumput Laut *Cottoni* yang merupakan salah satu komoditi paling di budidayakan di Lombok. Rumput laut ini akan dibuat menjadi salad dengan kombinasi rasa yang cocok dengan satai tanjung. Penyajiannya sendiri nantinya di sajikan menggunakan *salad plate*, penempatan rumput lautnya di Tengah menggunakan *ring cutter*, diatasnya diletakan dua buah satai tanjung yang dihiasi dengan potongan acar dan diberikan *edible flower* diatasnya.

Gambar 1. 3 Sketsa Satai Tanjung

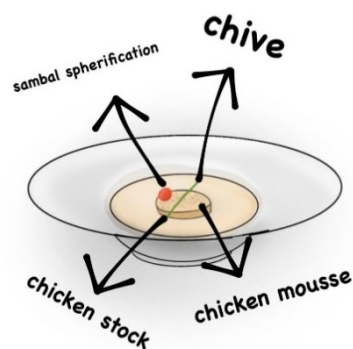


Sumber : Olahan Penulis, 2024

d. Sup Ayam Kelak Bagek

Penulis membuat konsep sup ayam dengan bumbu kuning yang nantinya ayamnya akan dijadikan *Chicken Mousse*. Tampilannya akan menggunakan *soup plate*, *chicken mouse* akan di letakan di Tengah sebagai *center* lalu diatasnya akan diberi Sambal *Spherification* dan garish *chive* yang diiris diatasnya.

Gambar 1. 4Sketsa Sup Ayam Kelak Bage

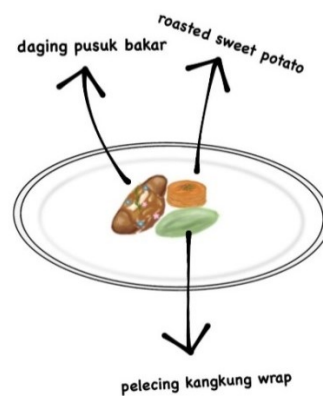


Sumber : Olahan Penulis, 2024

e. Daging Pusut Bakar

Pada menu *Maincourse* kali ini mungkin Pusut biasa dikenal dengan Satai Pusut yang ditusuk menggunakan tusuk satai, namun pada menu ini Satai pusut akan dijadikan Steak. Untuk penyusunannya menggunakan *Dinner Plate*, Daging Pusut akan di letakan di sisi kiri piring, lalu untuk plecing kangkung dan *roasted sweet potato* akan diletakan bersebrangan dengan daging pusutnya.

Gambar 1. 3 Seketsa Daging Pusut

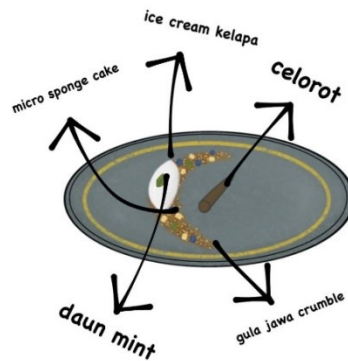


Sumber : Olahan Penulis, 2024

f. Cerorot

Kue Tradisional cerorot ini mudah ditemukan dipasar Lombok, bentuknya yang unik seperti terompet sudah tidak menjadi hal yang aneh lagi, penulis akan merubah konsep dari kue cororot ini menjadi *dessert* yang lebih eksklusif. Dengan berbahan dasar gula jawa penulis akan membuat crumble menggunakan gula jawa, dan menggunakan ice cream kelapa sebagai campuranya. Lalu akan ada microsponge cake di sisinya dan mini cerorot sebagai tambahanya.

Gambar 1. 4 Sketsa Celorot



Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.7. Usulan Resep

Resep ini adalah panduan bagi penulis untuk menyiapkan dan mengolah hidangan, bertujuan untuk memastikan jumlah setiap bahan dan peralatan yang digunakan dalam setiap hidangan yang akan disiapkan. Resep yang dilampirkan berasal dari sumber buku, google, youtube, dan penerapan ilmu yang sudah dipelajari di program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

TABEL 1. 2 Resep Kerang Mutiara Baberuk

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Amuse Bouche*Alat Penyajian : *bowl*

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 gr	Kerang Mutiara	Utuh
		50 gr	Sereh	
		20 gr	Lemon	Perasan lemon
		10 gr	Daun jeruk	
		100 ml	Sirup Jahe	
		150 ml	Sambal Oelek	
		100 gr	Kacang Panjang	Potong 1-2cm
		100 gr	Terong Ungu	Potong kotak kecil
		50 gr	Tomat	Potong kotak kecil
		10 gr	Jeruk Limau	
		10 gr	Cabai Rawit	
		15 gr	Cabai Merah	
		30 gr	Bawang Merah	
		5 gr	Bawang Putih	
		5 gr	Kencur	
		5 gr	Terasi	
		5 gr	Gula	
		5 gr	Garam	
2	Haluskan (<i>Lemongrass</i>)	50 gr	Sereh	Dicampur dan
		20 gr	Perasan Lemon	dihaluskan lalu terakhir

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	<i>Dressing</i>)	10 gr 100 ml 150 ml	Daun Jeruk Sirup Jahe Sambal Oelek	di saring.
3	Haluskan/ Oelek (<i>Beberuk</i>)	10 gr 15 gr 30 gr 5 gr 5 gr 5 gr 10 gr 5 gr 5 gr	Cabai Rawit Cabai Merah Bawang Merah Bawang Putih Kencur Terasi Jeruk Limau Gula Garam	Di campur dan dihaluskan, lalu siram dengan minyak panas.
4	Campurkan	100 gr 100 gr 50 gr	Terong Ungu Kacang Panjang Tomat	Campurkan dengan sambal yang sudah disiram minyak panas
5	Cuci	500 gr	Kerang Mutiara	Cuci cangkang dan kerang mutiaranya, pastikan tidak ada sisa pasir didalamnya.
6	Kukus			Kerang Mutiara direndam oleh <i>dressing</i> didalam cangkang dan susun baberuk diatasnya lalu di kukus selama 5 menit.
7	<i>Saerve</i>			

TABEL 1. 3 Resep Sambal Oelek

Halaman : 1 dari 1

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 100 ml

Jenis Makanan: -

Alat Penyajian : -

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 gr 150 gr 100 gr 200 gr 15 gr 15 gr	Cabai Rawit Cabai Merah Besar Cabai Keriting Air Gula Garam	Dibuang batangnya Dibuang batangnya Dibuang batangnya
2	Rebus	200 gr 150 gr 100 gr	Cabai Rawit Cabai Merah Besar Cabai Keriting	Direbus sampai air mendidih
3	Haluskan			Haluskan dengan air rebusan cabai menggunakan mesin penghalus. Sambal Oelek siap digunakan.
4	<i>Serve</i>			

TABEL 1. 4 Resep Es Sarang Burung Walet

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Plate Cleanser*Alat Penyajian : *bowl*

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	150 gr 15 gr 10 ml 50 ml 50 gr 30 gr 50 gr 5 gr 20 ml 20 gr	Es Serut Sarang Burung Walet Lemon Sirup Stroberi Agar-agar Mangga <i>Tapioca Pearl</i> Kecombrang Daun Mint Air Gula	Perasan air
2	Rebus	30 gr	<i>Tapioca Pearl</i>	Rebus sampai matang.
3	Rebus dan Haluskan	50 gr 20 gr 20 ml	Kecombrang Gula Air	Rebus gula dengan air sampai mendidih, haluskan kecombrang yang sudah di cuci bersih, campurkan kecombrang dan air gula yang sudah mendidih tadi lalu aduk rata.

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
4	Campurkan			<i>Tapioca pearl</i> yang sudah direbus direndam dengan air kecombrang dan gula yang sudah dibuat selama 1 jam.
5	Campurkan	150 ml 50 ml 10 ml	Es Serut Sirup Stroberi Lemon	Campurkan sirup stroberi dan perasan lemon. Lalu tuangkan kedalam Es Seut dan campur rata.
6	Cetak			Cetak bulat atau dikepalkan menggunakan <i>handgloves</i> .
7	Susun	15 gr 50 gr	Sarang Burung Walet Agar-agar Mangga	Letakan sarang burung walet dan agar-agar mangga di mangkuk, lalu beri kecombrang pearl dan susun es serut diatasnya, terakhir berikan daun mint diatasnya dan Es Sarang Burung Walet siap disajikan.
8	<i>Serve</i>			

Tabel 1. 5 Resep Satai Tanjung

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 60 gr

Jenis Makanan: *Appetizer*Alat Penyajian : *Salad Plate*

Suhu Penyajian : Hangat

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 gr 50 gr 10 gr 50 gr 80 gr 2 gr 5 gr 5 gr 5 gr 5 gr 10 ml 2 gr 2 gr	Ikan Kakap Cabai Rawit Cabai Merah Besar Bawang Putih Bawang Merah Terasi Kunyit Lengkuas Jahe Kemiri Santan Gula Garam	Potong dadu Bakar Bakar
2	Haluskan	50 gr 10 gr 50 gr 80 gr 2 gr 5 gr 5 gr 5 gr 5 gr 10 ml	Cabai Rawit Cabai Merah Besar Bawang Putih Bawang Merah Terasi Kunyit Lengkuas Jahe Kemiri Santan	Dihaluskan menggunakan mesin penghalus lalu campurkan santan.

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	Marinasi	300 gr	Ikan Kakap Bumbu Halus	Marinasi ikan yang sudah di cuci bersih dan di potong dadu kedalam bumbu halus yang sudah di campur santan selama 1 jam.
4	Tusuk Ikan		Ikan Kakap	Ikan yang sudah di marinasi selanjutnya, ditusuk menggunakan tusukan satai.
5	Bakar			Bakar diatas teflon ikan yang sudah di marinasi dan sudah di tusuk dengan tusuk satai. Lalu Satai Tanjung siap di sajikan.
6	<i>Serving</i>			

Tabel 1. 6 Resep Cottonii Seaweed Salad

Halaman : 1 dari 1

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Appetizer*Alat Penyajian : *Salad Plate*

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	350 gr 100 gr 30 ml 50 gr 5 gr 15 ml 2 gr	<i>Cottonii Seaweed</i> Timun <i>Rice Vinegar</i> Bawang Bombai Merah Cabai merah Sirup Jahe Garam	Peel Iris
2	Rendam	350 gr	<i>Cottoni seaweed</i>	Rendam rumput laut dengan air yang sudah mendidih dan juga garam.
3	Campurkan	30 ml 50 gr 5 gr 15 ml 2 gr	<i>Rice Vinegar</i> Bawang Bombai Merah Cabai merah Sirup Jahe Garam	Campurkan semua bahan di dalam mangkuk, lalu aduk dan campur dengan rumput laut yang sudah di rendam. Salad rumput laut sudah siap di sajikan.
4	<i>Serve</i>			

Tabel 1. 7 Resep Sup Ayam Kelak Bage

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Soup*

Alat Penyajian : Soup Plate

Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	1000 gr 20 gr 15 gr 20 gr 20 gr 30 gr 2 gr 7 gr 7 gr 2 gr 5 gr 5 gr 1 gr 1 gr	Tulang Ayam Daun Kedondong Asam Jawa Sereh Bawang Merah Bawang Putih Lengkuas Ketumbar Merica Lengkuas Jahe Kemiri Garam Gula	
2	Membuat Kaldu Ayam	1000 gr 20 gr 15 gr 5 gr 5 gr 5 gr	Tulang Ayam Sereh Bawang Putih Jahe Ketumbar Merica	Bersihkan tulang, lalu rebus dengan api kecil, jika sudah mendidih masukan sereh, bawang putih, bawang merah, ketumbar, merica dan jahe lalu tunggu sekitar 40 menit.

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
3	Haluskan Bumbu	20 gr 15 gr 5 gr 2 gr 2 gr 2 gr 1 gr 1 gr	Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Lengkuas Ketumbar Merica Garam Gula	Haluskan dengan mesin penghalus makanan.
4	<i>Saute</i>			Tumis bumbu di teflon sampai harum
5	Campurkan			Bumbu Yang sudah ditumis, campurkan dengan kaldu ayam yang sudah dibuat. Lalu kuah sup kelak bage siap disajikan.
6	<i>Serve</i>			

Tabel 1. 8 Resep Sambal Spherification

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Soup*

Alat Penyajian : Soup Plate

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	170 ml 30 ml 500 ml 4 gr 2,5 gr	Sambal Oelek Air <i>Distiled water</i> <i>Calsium Lactate</i> <i>Sodium Alginate</i>	
2	Campur	170 ml	Sambal Oelek	Campur kan semua

		30 ml 4 gr	Air <i>Calcium Lactate</i>	bahan dan letakan dicetakan silicon lalu letakkan di <i>freezer</i> selama 3 jam
3	Larutkan	500 ml 2,5	<i>Distiled water</i> <i>Sodium Alginate</i>	Larutkan dan pastikan tercampur merata.
4	Tuangkan			Tuangkan Sambal yang sudah di bekukan kedalam larutan <i>Sodium</i> <i>Alginate</i> . Sambal siap disajikan.
5	<i>Serving</i>			

Tabel 1. 9 Resep Chicken Mouse

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih: 40 gr

Jenis Makanan: *Soup*Alat Penyajian : *Dinner Plate*

Suhu Penyajian : Hangat

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	450 gr 180 ml 1 btr 20 gr 15 gr 5 gr 2 gr 2 gr 2 gr 2 gr 1 gr 1 gr	Daging Ayam Giling Santan Putih Telur Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Lengkuas Ketumbar Merica Kunyit Garam Gula	
2	Haluskan	20 gr 15 gr 5 gr 2 gr 2 gr 2 gr 2 gr 1 gr 1 gr	Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Lengkuas Ketumbar Merica Kunyit Garam Gula	Haluskan dengan mesin penghalus makanan hingga semua tercampur.
3	Campurkan	450 gr 180 ml	Daging Ayam Giling Santan	Campur dan aduk merata dengan

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
		1 btr	Putih Telur	santan dan putih telur.
4	Campurkan			Bumbu yang sudah dihaluskan di campur kedalam adonan daging ayam giling. Ratakan hingga bumbu menyebar ke seluruh bagian daging ayam.
5	Cetak			Letakan daging ayam tersebut diatas plastic <i>wrap</i> , lalu gulung sampai berbentuk tabung.
5	<i>Poach</i>			Letakan kedalam air yang bersuhu 80 derajat selama 45 – 60 Menit. Jika sudah matang merata, <i>Chichken Mousse</i> siap disajikan
6	<i>Serve</i>			

Tabel 1. 10 Resep Daging Pusuk

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Main Corse*Alat Penyajian : *Dinner Plate*

Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	350 gr 250 gr 5 gr 8 gr 5 gr 5 gr 10 gr 2 gr 2 gr 5 gr 2 gr	Daging Sapi Giling Kelapa Parut Daun Jeruk Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Besar Cabai Rawit Merica Ketumbar Garam Gula	
2	Campurkan	350 gr 250 gr	Daging Sapi Giling Kelapa Parut	Campurkan daging giling dengan Kelapa Parut dan aduk sampai merata.
3	Haluskan	8 gr 5 gr 5 gr 10 gr 2 gr 2 gr 5 gr 2 gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Besar Cabai Rawit Merica Ketumbar Garam Gula	Haluskan semua bahan-bahanya menggunakan mesin penghalus.
4	Campurkan			Campurkan daging

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				yang sudah di campur kelapa parut dengan bumbu yang sudah di haluskan, aduk rata namun jangan terlalu lama diaduknya.
5	Bentuk			Bentuk dan kepal menjadi persegi Panjang.
6	Goreng			Goreng dengan minyak sedikit dan api kecil, di balik sehingga matang merata. Lalu jika Tingkat kematangan sudah cukup, daging pusut siap di sajikan.
7	<i>Serve</i>			

Tabel 1. 11 Resep Pelecing Kangkung Wrap

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Side Dish*Alat Penyajian : *Dinner Plate*

Suhu Penyajian : Hangat

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	200 gr	Kangkung	Cuci & potong
		100 gr	Tauge	Cuci
		250 gr	Kelapa Parut	Sangrai
		50 gr	Cabai Keriting	
		30 gr	Cabai Rawit Merah	
		20 gr	Bawang Putih	
		20 gr	Tomat	
		10 gr	Jeruk Limau	
		5 gr	Terasi	
		2 gr	Garam	
		5 gr	Gula Merah	Bakar
		10 gr	<i>Rice paper</i>	
2	Rebus	50 gr	Cabai Keriting	Direbus sampai layu,
		30 gr	Cabai Rawit Merah	lalu tiriskan.
		20 gr	Bawang Putih	
		20 gr	Tomat	

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
3	Haluskan		Cabai Keriting Cabai Rawit Merah Bawang Putih Bawang Merah Tomat Terasi Gula Merah Jeruk Limau	Haluskan semua bahan yang sudah di rebus, lalu tambahkan terasi, gula merah dan garam. Haluskan sampai merata. Tambahkan perasan jeruk nipis dan Kembali di aduk merata..
5	Rebus			Rebus kangkung dengan air garam sampai layu.
6	Campurkan			Sambal yang sudah dibuat dicampurkan dengan kangkung lalu diberi kelapa yang sudah diparut.
7	Cetak		<i>Rice Paper</i>	Oleskan <i>rice paper</i> dengan air matang, masukan sedikit peleceng kangkung, alu bentuk dan lipat

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				<i>rice paper</i> menjadi persegi. Pelecing kangkung wrap siap disajikan.
8	<i>Serve</i>			

Tabel 1. 12Resep Roasted Sweet Potato

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Side Dish*Alat Penyajian : *Dinner Plate*

Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	500 gr 50 gr 10 gr 5 gr 5 gr	Ubi Jalar Mentega <i>Rosemary</i> Lada Garam	
2	Kupas	500 gr	Ubi jalar	Cuci dan kupas ubi jalar.
3	Potong		Ubi Jalar	Potong atau cetak ubijalar berbentuk bulat, dengan tebal sekitar 2mm.
4	<i>Pre-heat</i>			Pre-heat oven dengan suhu 190 derajat <i>Celsius</i> selama 5-10 menit.
5	Campurkan		<i>Unsalted Butter</i> <i>Rosemary</i> Lada Garam	Lelehkan mentega, lalu tambahkan <i>rosemary</i> , garam dan lada.
6	Cetak			Letakan potongan ubijalar kedalam cetakan muffin, di setiap tumpukan layer

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				lapisi dengan mentega yang sudah dilelehkan.
7	<i>Roast</i>			Setelah sudah dilakukan semua, ubi jalar siap di pangang dengan suhu 180 derajat <i>Celsius</i> selama 45 menit. Jika sudah dipastikan matang, artinya sudah siap disajikan
8	<i>Serve</i>			

Tabel 1. 13 Resep Cerorot

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Dessert*Alat Penyajian : *Dessert Plate*

Suhu Penyajian :Dingin

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	400 ml 200 gr 125 gr 25 gr 10 gr 5 gr 5 lembar	Santan Gula Merah Tepung Beras Tepung Kanji Daun Pandan Garam Daun Kelapa Muda	
2	Rebus	400 ml 200 gr 125 gr	Santan Gula Merah Tepung Beras	Masukan Santan kedalam panci, masukan gula merah dan daun pandan lalu rebus sampai larut sambil diaduk agar tidak pecah.
3	Campurkan	125 gr 25 gr 5 g	Tepung Beras Tepung Kanji Garam	Satukan bahan kering, lalu tuangkan santan yang sudah dilarutkan dan aduk merata.
4	Cetak		Daun Kelapa Muda	Bentuk daun kelapa melilit seperti terompet, lalu masukan adonan celorot tadi kedalam daun kelapa.

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
3	Kukus			Kukus celorot di kukusan yang sudah panas selama 30 menit. Angkat dan sajikan selagi hangat.
4	<i>Serve</i>			

Tabel 1. 14 Resep Es Krim Kelapa

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Dessert*Alat Penyajian : *Dessert Plate*

Suhu Penyajian :

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	200 ml 100 ml	<i>Coconut Puree</i> <i>Simple Syrup</i>	
2	Campurkan	200 ml 100 ml	<i>Coconut Puree</i> <i>Simple Syrup</i>	Satukan bahan dan aduk merata.
3	<i>Freezer</i>			Masukan bahan yang sudah disatukan kedalam cetakan silicon, lalu letakan didalam freezer selama 3 jam.
4	Haluskan			Jika sudah dingin dan mengeras, letakan didalam mesin penghalus makanan lalu dihaluskan. Dan Es Krim Kelapa siap disajikan.
5	Serve			

Tabel 1. 15 Resep Crumble Gula Jawa

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Dessert*Alat Penyajian : *Dessert Plate*

Suhu Penyajian :

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	100 ml 100 gr 100 gr 100 gr	Gula Jawa Tepung (Protein Sedang) Tepung Roti Mentega	Cair Cair
2	Campurkan	100 gr 100 gr	Tepung (Protein Sedang) Tepung Roti	Campurkan bahan kering menjadi satu.
3	Campurkan	100 gr 100 ml	Mentega Gula Jawa	Campurkan perlahan mentega cair kedalam bahan-bahan kering, lalu masukan gula jawa dan aduk merata.
4	Pangang			Pangang selama 15 menit dengan suhu 180 derajat Celsius. Setelah matang angkat dan dinginkan di suhu ruang.
5	Haluskan			Haluskan dengan mesin penghalus lalu <i>crumble</i> siap di pakai.

Tabel 1. 16 Resep Micro Sponge Cake

Halaman : 1 dari 2

Total Porsi : 5 porsi

Tanggal : 10 April 2024

Total Berat Bersih : 40 gr

Jenis Makanan: *Dessert*Alat Penyajian : *Dessert Plate*

Suhu Penyajian :

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	40 gr 150 gr 25 gr 20 gr	Tepung Terigu Putih Telur Gula Halus Susu Bubuk	
2	<i>Whip</i>	150 gr	Putih telur	Kocok putih telur sampai mengembang dan berbentuk seperti busa dan kaku.
3	Campurkan	40 gr 25 gr 20 gr	Tepung Terigu Gula Halus Susu Bubuk	Campurkan bahan kering, lalu terakhir campur dengan putih telur yang sudah di kocok
4	Panganng			Adonan di letakan di cup kertas lalu di microwave dengan suhu 180 derajat Celsius selama 30 menit.

1.8. Recipe Costing dan Dish Costing

Biaya bahan makanan dan minuman mencakup semua bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman tertentu (Wiyasha, 2011). Perhitungan biaya ini digunakan oleh perusahaan untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang diperoleh, dan dapat juga menentukan keuntungan yang ingin Perusahaan peroleh. *Food cost* dihitung berdasarkan bahan baku dan pengolahannya, food cost bisa diartikan sebagai pengeluaran biaya yang dapat menghasilkan suatu produk dengan standar resep tertentu (Justisia 2016)

Tabel 1. 17 *Food Cost Kerang Mutiara Baberuk*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Kerang Mutiara	1000	Gr	Rp85.000	500	Gr	Rp 42.500
2	Sereh	1000	Gr	Rp55.910	50	Gr	Rp 2.795
3	Lemon	1000	Gr	Rp38.510	20	Gr	Rp 770
4	Daun Jeruk	1000	Gr	Rp70.000	10	Gr	Rp 700
5	Sirup Jahe	1000	ml	Rp80.000	100	ml	Rp 8.000
6	Kacang Panjang	1000	Gr	Rp20.000	100	Gr	Rp 2.000
7	Terong Ungu	1000	Gr	Rp14.700	100	Gr	Rp 1.470
8	Tomat	1000	Gr	Rp56.300	50	Gr	Rp 2.815
9	Jeruk Limau	1000	Gr	Rp51.660	10	Gr	Rp 516

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
10	Cabai Rawit	1000	Gr	Rp82.000	210	Gr	Rp 17.220
11	Cabai Merah	1000	Gr	Rp64.250	115	Gr	Rp 7.388
12	Cabai Merah Besar	1000	Gr	Rp46.000	150	Gr	Rp 6.900
13	Bawang Putih	1000	Gr	Rp39.900	5	Gr	Rp 199
14	Bawang Merah	1000	Gr	Rp65.000	30	Gr	Rp 1.950
15	Terasi	1000	Gr	Rp119.291	5	Gr	Rp 596
16	Kencur	1000	Gr	Rp96.800	5	Gr	Rp 484
17	Garam	1000	Gr	Rp9.730	20	Gr	Rp 194
18	Gula	1000	Gr	Rp17.500	20	Gr	Rp 350
19	Recipe Costing						Rp 96.851
20	Dish Costing						Rp 19.400
21	food Cost	30%	Seling Price				Rp 64.600

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 18*Food Cost Es Sarang Burung Walet*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Es Serut	1000	gr	Rp10.000	150	Gr	Rp 1.500
2	Sarang Burung Walet	15	gr	Rp100.000	15	Gr	Rp 100.000
3	Lemon	1000	gr	Rp38.510	10	Gr	Rp 385
4	Sirup Stroberi	1000	ml	Rp44.273	50	Gr	Rp 2.214
5	Agar-agar Mangga	1000	gr	Rp50.000	50	Gr	Rp 2.500
6	Tapioca Pearl	1000	gr	Rp24.000	30	Gr	Rp 720
7	Kecombrang	1000	gr	Rp25.000	50	Gr	Rp 1.250
8	Daun Mint	1000	gr	Rp143.669	5	Gr	Rp 718
9	Gula	1000	gr	Rp17.500	20	Gr	Rp 350
10	Recipe Costing						Rp 109.637
11	Dish Costing						Rp 21.927
12	food Cost	45%		Seling Price			Rp 48.800

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 19 *Food Cost Satai Tanjung*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Ikan Kakap	1000	Gr	Rp90.000	300	Gr	Rp 27.000
2	Cabai Rawit	1000	Gr	Rp82.000	50	Gr	Rp 4.100
3	Cabai Merah Besar	1000	Gr	Rp46.000	15	Gr	Rp 690
4	Bawang Putih	1000	Gr	Rp39.900	50	Gr	Rp 1.995
5	Bawang Merah	1000	Gr	Rp65.000	80	Gr	Rp 5.200
6	Terasi	1000	Gr	Rp119.291	2	Gr	Rp 239
7	Kunyit	1000	Gr	Rp18.000	5	Gr	Rp 90
8	Lengkuas	1000	Gr	Rp22.200	5	Gr	Rp 111
9	Jahe	1000	Gr	Rp29.000	5	Gr	Rp 145
10	Kemiri	1000	Gr	Rp55.000	5	Gr	Rp 275
11	Santan	1000	MI	Rp38.000	10	MI	Rp 380
12	Gula	1000	Gr	Rp17.500	2	Gr	Rp 35
13	Garam	1000	Gr	Rp9.730	2	Gr	Rp 19
14	Cottonii Seaweed	1000	Gr	Rp98.000	350	Gr	Rp 34.300
15	Timun	1000	Gr	Rp37.000	100	Gr	Rp 3.700
16	Rice Vinegar	1000	MI	Rp40.000	30	MI	Rp 1.200

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
17	Bawang						
	Bombai	1000	Gr	Rp41.000	50	Gr	Rp 2.050
	Merah						
18	Sirup	1000	ml	Rp80.000	15	ml	Rp 1.200
19	Recipe Costing						Rp 82.729
20	Dish Costing						Rp 16.546
21	food Cost	35%		Selling Price			Rp 47.300

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 20 *Food Cost Sup Ayam Kelak Bagek*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Tulang Ayam	1000	gr	Rp15.000	1000	Gr	Rp 15.000
2	Daun Kedondong	1000	gr	Rp28.000	20	Gr	Rp 560
3	Asam Jawa	1000	gr	Rp29.000	15	Gr	Rp 435
4	Sereh	1000	gr	Rp55.910	20	Gr	Rp 1.118
5	Bawang Merah	1000	gr	Rp65.000	40	Gr	Rp 2.600
6	Bawang Putih	1000	gr	Rp39.900	45	Gr	Rp 1.796
7	Lengkuas	1000	gr	Rp22.200	4	Gr	Rp 89
8	ketumbar	1000	gr	Rp35.000	9	Gr	Rp 315
9	Merica	1000	gr	Rp70.000	9	Gr	Rp 630
10	Jahe	1000	gr	Rp29.000	5	Gr	Rp 145
11	Kemiri	1000	gr	Rp55.000	5	Gr	Rp 275
12	Sambal Oelek	1000	gr	Rp135.000	170	Gr	Rp 22.950
13	Distiled Water	1000	ml	Rp10.000	500	MI	Rp 5.000
14	Calsium Lactate	1000	gr	Rp62.000	4	Gr	Rp 248
15	Sodium Alginate	1000	gr	Rp475.000	2,5	Gr	Rp 1.188

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
16	Daging Ayam Giling	1000	gr	Rp29.400	450	Gr	Rp 13.230
17	Santan	1000	ml	Rp38.000	180	ml	Rp 6.840
18	Putih Telur	1000	gr	Rp30.000	30	Gr	Rp 900
19	Gula	100	gr	Rp17.500	5		Rp 875
20	Garam	100	gr	Rp9.730	5		Rp 487
21	Recipe Costing						Rp 59.120
22	Dish Costing						Rp 11.824
23	food Cost	35%		Selling Price			Rp 33.800

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 21 *Food Cost Daging Pusut Bakar*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Daging Sapi Giling	1000	gr	Rp150.000	350	gr	Rp 52.500
2	Kelapa Parut	1000	gr	Rp22.000	200	gr	Rp 4.400
3	Daun Jeruk	1000	gr	Rp70.000	5	gr	Rp 350
4	Bawang Merah	1000	ml	Rp65.000	8	gr	Rp 520
5	Bawang Putih	1000	gr	Rp39.900	5	gr	Rp 200
6	Cabai Merah Besar	1000	gr	Rp46.000	5	gr	Rp 230
7	Cabai Rawit	1000	gr	Rp82.000	10	gr	Rp 820
8	Merica	1000	gr	Rp70.000	2	gr	Rp 140
9	Ketumbar	1000	gr	Rp35.000	2	gr	Rp 70
10	Kangkung	1000	gr	Rp30.000	200	gr	Rp 6.000
11	Tauge	1000	gr	Rp25.000	100	gr	Rp 2.500
12	Tomat	1000	gr	Rp56.300	20	gr	Rp 1.126
13	Jeruk Limau	1000	gr	Rp51.660	10	gr	Rp 517
14	Terasi	1000	gr	Rp119.291	5	gr	Rp 596

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
15	Rice Paper	1000	gr	Rp21.000	10	gr	Rp 210
16	Ubi Jalar	1000	gr	Rp13.000	500	gr	Rp 6.500
17	Mentega	1000	gr	Rp340.870	50	gr	Rp 17.044
18	Rosemarry	1000	gr	Rp80.000	10	gr	Rp 800
19	Gula	1000	gr	Rp 17.500	10	gr	Rp 175
20	Garam	1000	gr	Rp 9.730	5	gr	Rp 49
21	Gula jawa	1000	gr	Rp 25.000	10	gr	Rp 250
22	Recipe Costing						Rp 94.996
23	Dish Costing						Rp 18.999
24	food Cost	30%		Seling Price			Rp 63.400

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 22*Food Cost Cerorot*

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Santan	1000	gr	Rp38.000	400	gr	Rp 7.500
2	Gula Jawa	1000	gr	Rp25.000	300	gr	Rp 1.875
3	Tepung Beras	1000	gr	Rp15.000	125	gr	Rp 1.875
4	Tepung Kanji	1000	ml	Rp15.400	25	gr	Rp 385
5	Daun Pandan	1000	gr	Rp15.000	10	gr	Rp 150
6	Garam	1000	gr	Rp9.730	5	gr	Rp 49
7	Daun Kelapa Muda	1000	gr	Rp35.000	10	gr	Rp 350
8	Coconut Puree	1000	gr	Rp279.000	200	gr	Rp 1.395
9	Simple Syrup	1000	gr	Rp20.000	100	gr	Rp 2.000
10	Tepung Terigu (Protein Sedang)	1000	gr	Rp16.250	100	gr	Rp 1.625
11	Tepung Roti	1000	gr	Rp16.800	100	gr	Rp 1.680
12	Mentega	1000	gr	Rp340.870	100	gr	Rp 34.087
13	Recipe Costing						Rp 52.971
14	Dish Costing						Rp 10.594

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
15	food Cost	45%		Selling Price		Rp 23.600	

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 23 Total Food Cost

<i>Menu</i>	<i>Recipe Costing</i>	<i>Dish Costing</i>	<i>Food Costing</i>	<i>Selling Per Portion</i>
<i>Kerang Mutiara Baberuk</i>	Rp 96.851	Rp 19.400	30%	Rp 65.000
<i>Es Sarang Burung Walet</i>	Rp 109.637	Rp 21.927	45%	Rp 49.000
<i>Satai Tanjung</i>	Rp 82.729	Rp 16.546	35%	Rp 47.000
<i>Sup Ayam Kelak Bagek</i>	Rp 59.120	Rp 11.824	35%	Rp.34.000
<i>Daging Pusut Bakar</i>	Rp.94.996	Rp.18.999	30%	Rp.64.000
Cerorot	Rp 52.971	Rp 10.594	45%	Rp24.000
Total (Selling Price)		Rp. 99.290	28,5%	Rp283.000

Sumber : Hasil olahan data penulis, 2024

1.9. Daftar Nilai Gizi

Tabel 1. 24 *Nilai Gizi Kerang Mutiara Baberuk*

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
500	Kerang Mutiara	3,05	4,85	8,74	84
50	Sereh	0	50	0	207
20	Lemon	0,06	1,86	0,22	6
10	Daun Jeruk	0	2,67	0	10
100	Sirup Jahe	1,02	3,65	2,01	32
100	Kacang Panjang	3,1	7,61	1,82	59
100	Terong Ungu	3,85	8,31	0,79	65
50	Tomat	0,1	1,96	0,44	9
10	Jeruk Limau	0	0,95	0,1	4
210	Cabai Rawit	5,59	7,75	5,3	101
115	Cabai Merah	0,34	6,93	1,14	30
150	Cabai Merah Besar	8,39	11,62	7,95	151
5	Bawang Putih	0,5	33,06	6,36	149
30	Bawang Merah	0,03	5,04	0,75	22
5	Terasi	0	0	1,25	6
5	Kencur	0,02	2,25	0,22	10
20	Garam	0	0	0	0

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
20	Gula	0	1	0	0
Total		26,05	149,51	37,09	945
Total/porsi		5,21	29,902	7,418	189

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 25 Nilai Gizi Es Sarang Burung Walet

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
150	Es Serut	0	0	0	0
15	Sarang Burung Walet	0	5	3	35
10	Lemon	0,03	0,93	0,11	3
50	Sirup Stroberi	0,3	3,9	0,15	19
50	Agar-agar Mangga	0	1,5	0	5
30	Tapioca Pearl	0,01	26,61	0,06	107
50	Kecombrang	0,38	8,88	0,91	40
5	Daun Mint	0,05	0,74	0,19	4
20	Gula	2,27	4,55	2,27	45
Total		3,04	52,11	4,42	258
Total/porsi		0,608	10,422	0,884	51,6

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 26 *Nilai Gizi Satai Tanjung*

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
300	Ikan Kakap	4,02	0	61,53	300
50	Cabai Rawit	5,59	7,75	5,3	101
15	Cabai Merah Besar	0,04	0,9	0,15	4
50	Bawang Putih	0,25	16,53	3,18	74
80	Bawang Merah	0,08	13,44	2	58
2	Terasi	0	0	0,5	2
5	Kunyit	0,49	3,25	0,39	18
5	Lengkuas	0,04	0,89	0,09	4
5	Jahe	0,04	0,89	0,09	4
5	Kemiri	0,88	0,75	0,25	11
10	Santan	3,5	1	0	35
2	Gula	0	99,98	0	387
2	Garam	0	0	0	0
350	Cottonii Seaweed	2,24	31,99	10,6	158
100	Timun	0,16	2,16	0,59	12
30	Rice Vinegar	0	0,04	0	18
50	Bawang Bombai Merah	0,04	5,06	0,46	21
15	Sirup Jahe	1,02	3,65	2,01	32
Total		18,39	188,28	87,14	1239

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
	Total/porsi	3,678	37,656	17,428	247,8

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 27 *Nilai Gizi Sup Ayam kelak Bagek*

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
1000	Tulang Ayam	208		257,3	2980
20	Daun Kedondong	0,12	12,5	0,56	48
15	Asam Jawa	36	0,09	0,42	36
20	Sereh	0,1	5,06	0,36	20
40	Bawang Merah	0,04	6,72	1	29
45	Bawang Putih	0,5	33,06	6,36	149
4	Lengkuas	0,03	0,71	0,07	3
9	ketumbar	1,6	4,95	1,11	27
9	Merica	0,19	6,17	0,94	27
5	Jahe	0,04	0,89	0,09	4
5	Kemiri	0,88	0,75	0,25	11
170	Sambal Oelek	1,5	3	1	25
500	Distiled Water	0	0	0	0
4	Calsium Lactate	0	0	0	0

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
2,5	Sodium Alginate	0	0	0	0
450	Daging Ayam Giling	11,06	0	26,8	214
180	Santan	3,5	1	0	35
30	Putih Telur	0,17	0,73	10,9	52
5	Gula	0,57	0,57	1,14	11
5	Garam	0	0	0	0
Total		264,3	50,71	308,3	3671
Total / Porsi		52,86	10,142	61,66	734,2

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 28 Nilai Gizi Daging Pusut Bakar

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
200	Daging Sapi Giling	34,4	0	51,06	528
200	Kelapa Parut	1,8	28	2	136
5	Daun Jeruk	0	16	0	60
8	Bawang Merah	0,01	1,34	0,2	6
5	Bawang Putih	0,02	0,99	0,19	4
5	Cabai Merah Besar	0,28	0,39	0,26	5
10	Cabai Rawit	0,56	0,77	0,53	10
2	Merica	0,04	1,37	0,21	6
2	Ketumbar	0,36	1,1	0,25	6
200	Kangkung	4,5	7,36	5,76	80
100	Tauge	0,48	4,49	3,59	29
20	Tomat	0,04	0,78	0,18	4
10	Jeruk Limau	0,02	1,05	0,07	3
5	Terasi	0,14	0,5	1,12	8
10	Rice Paper	0,12	7,25	0,51	33
500	Ubi Jalar	3,24	19,81	1,92	113
50	Mentega	81,11	0,06	0,85	717
10	Rosemarry	0,59	2,07	0,33	
10	Gula	1,149	2,27	1,14	23
5	Garam	0	0	0	0

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
10	Gula jawa	0	21	0	60
Total		128,879	116,6	70,17	1831
Total/ Porsi		25,7758	23,32	14,034	366,2

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 29 Nilai Gizi Cerorot

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
400	Santan	93,33	26,67	0	933
300	Gula Jawa	0	29	0	120
125	Tepung Beras	1,75	100	7,5	456
25	Tepung Kanji	0,35	20	1,5	91
10	Daun Pandan	0	0	0	0
5	Garam	0	0	0	0
10	Daun Kelapa Muda	0	0	0	0
200	Coconut Puree	66,98	30,46	6,66	708
100	Simple Syrup	0	32,53	0	126
100	Tepung Terigu (Protein Sedang)	1,5	75	10	350
100	Tepung Roti	2	82	8	360
100	Mentega	81,11	0,06	0,85	717
Total		245,27	395,72	34,51	3144
Total/ Porsi		49,054	79,144	6,902	628,8

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan Olahan Penulis, 2024