

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan

Indonesia merupakan sebuah negara maritim yang terdiri dari banyak pulau, didorong oleh letak geografisnya yang mencakup lebih dari 17.000 pulau serta garis pantai yang sangat Panjang. Situasi ini menjadikan laut sebagai elemen penting dalam kehidupan sehari – hari, ekonomi, dan keamanan negara. Dengan luas wilayah laut yang besar, Indonesia ialah negara dengan jumlah pulau terbesar di dunia, memberikan potensi yang besar di sektor kelautan dan perikanan. (kesbanpol, 2022) Selain sebagai bangsa yang besar, Indonesia juga kaya akan keberagaman budaya. Keberagaman ini menjadi kekayaan tak terukur dan tercipta akibat keadaan multietnis bangsa Indonesia. Keberagaman kebudayaan tidak hanya tercermin dalam kebiasaan budaya, tetapi juga dari kuliner atau makanan tradisional yang merupakan salah satu unsur penting dalam keberlanjutan hidup manusia. Setiap pulau dan daerah mempunyai makanan khasnya masing – masing dan beragam.

Makanan tradisional pada dasarnya mencerminkan hasil dari budaya Masyarakat di mana sumber daya alam memainkan peran penting dalam penyediaan bahan baku untuk pembuatan makanan. Bangka Belitung adalah salah satu daerah yang kaya akan ragam makanan tradisional. Meskipun zaman globalisasi telah membawa makanan cepat saji, makanan tradisional Bangka Belitung tetap bertahan hingga saat ini. Pentingnya menjaga kelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari kekayaan budaya dan melanjutkan

warisan kuliner dari satu generasi ke generasi berikutnya. Masyarakat Bangka Belitung diakui sebagai aset budaya yang juga memiliki nilai ekonomi tambahan.

Bangka Belitung memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah. Jika dimanfaatkan dengan benar oleh Masyarakat, daerah ini memiliki potensi untuk menghasilkan yang baik dalam berbagai sektor, termasuk pertanian, Perkebunan perikanan, dan pertambangan. Dalam sektor pertanian dan Perkebunan, potensi daerah ini mencakup Perkebunan lada, kelapa, kelapa sawit, karet, jeruk, durian, salak, semangka, cempedak, pisang, pepaya, nangka, dan nanas. Di bidang perikanan, dapat dikembangkan perikanan laut, budidaya laut, dan budidaya air tawar. Sebagai daerah yang memiliki wilayah perairan, biota laut sangat mudah ditemui. Masyarakat Bangka Belitung ngolah berbagai jenis biota laut menjadi makanan yang beragam. Mayoritas makanan di daerah ini berasal dari hasil laut, seperti terasi, rusip, dan lainnya. (Setiati, 2008)

Selain masyarakat Bangka Belitung, Masyarakat Jawa juga merupakan salah satu masyarakat yang memiliki banyak makanan tradisional. Dari makanan khas Jawa Timur, Jawa Barat, dan Jawa Tengah. Jawa merupakan daerah yang memiliki bermacam – macam keunikan, seperti budaya, makanan khas, teknik memasak, proses pembuatan, geografis, bahan baku, dan sumber daya alam. (Achroni, 2017)

Potensi sumber daya alam yang Istimewa di Pulau Jawa meliputi beragam jenis termasuk hasil agricultural, Perkebunan, kehutanan, kelautan, tambang, peternakan, dan sumber daya air. Dengan ragam kapasitas kekayaan alam seperti ini, pulau jawa telah menjadi pusat ekonomi utama di Indonesia. Pulau ini terkenal sebagai penyedia utama pangan di Indonesia, memproduksi beragam komoditis

pertanian seperti beras, kacang - kacangan, kedelai, cokelat, kopi, tembakau, karet, tebu, jagung, ubi, kelapa, dan lain - lain.

Selain sektor agrikultur, potensi kekayaan alam jawa juga mencakup perkebunan yang subur, memproduksi kopi, cokelat, karet, tebu, tembakau, dan komoditas lainnya. Banyak penduduk yang masih menggeluti pertanian juga menjadikan pulau jawa memiliki potensi sumber daya alam dari sektor peternakan meliputi sapi, kambing, ayam dan produk peternakan lainnya. Sumber daya kelautan di Pulau Jawa juga berlimpah ruah, mencakup ikan, udang, dan kekayaan alam bawah laut. (Zuhriyah, 2023)

Penulis bertujuan untuk membuat *fusion food* . Fusion food merujuk ada pengolahan bahan makanan dengan menggabungkan berbagai bahan, penampilan bentuk, dan teknik pengolahan yang berbeda – beda, atau suatu inovasi di bidang kuliner yang mengombinasikan beberapa tradisi masakan dari beberapa daerah atau budaya yang berbeda dengan tujuan menciptakan jenis olahan makanan baru yang inovatif dan memiliki cita rasa yang lebih baik. Konsep fusion food memungkinkan berbagai jenis olahan makanan yang dihasilkan dari perpaduan masakan dari berbagai daerah ,dengan tampilan yang menarik dan artistic, namun tetap mempertahankan standar rasa yang tradisional maupun internasional. Dengan demikian, fusion food melibatkan penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan dari lebih dari satu tradisi masakan daerah dalam satu hidangan. (Wahyuni, 2022)

Banyaknya ragam dan keunikan makanan khas Bangka Belitung dan Jawa, menjadi inovasi bagi penulis untuk membuat menu fusion yang menggabungkan

makanan dengan rasa Nusantara. Melalui Tugas Akhir food presentasi ini, penulis memilih untuk mengangkat menu fusion yang mengembangkan 2 daerah dan budaya yang berbeda dengan judul ***“FOOD PRESENTATION JAKA SET MENU (JAWA X BANGKA)”*** dengan penampilan dan rasa khas Nusantara.

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Formal

- a. Tugas Akhir food presentasion ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan kelulusan program Diploma III Program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- a. Sebagai wujud bahwa penulis dapat mengetahui, memahami, dan menerapkan ilmu yang dipelajari selama menjadi mahasiswa di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.2.2 Tujuan Non Formal :

- a. Menciptakan hidangan sendiri yang terinspirasi dari gabungan makanan khas Jawa dan Bangka dan dapat di jadikan hak cipta bagi penulis.
- b. Sebagai ide bisnis yang nantinya bisa di kembangkan dan diperjual belikan ke Masyarakat luas.
- c. Menjadi pengetahuan, pemahaman, dan wawasan untuk penulis tentang *fusion food* yang menggabungkan makanan, rasa, tekstur, dan budaya dari dua daerah yang berbeda

1.3 Usulan Makanan

Penulis berinovasi membuat *fusion food* dari gabungan daerah Kepulauan Bangka Belitung dan Pulau Jawa seperti Jawa Barat, Jawa Timur, dan Jawa Tengah. Dengan berinovasi dari makanan khas, cara memasak teknik memasak, tradisi, budaya, dan bahan baku dari Kepulauan Bangka Belitung dan Pulau Jawa. Penulis akan mengolah masakan Jaka (Jawa x Bangka Belitung) dan mempresentasikannya dalam bentuk penyajian Set Menu .

1.3.1 Rangkaian Menu

Amouse Bouche

“Iwak Ketumbar Gareng”

(Kulit lumpia yang di goreng *cripy* & daging sapi yang di godok dengan bumbu ketumbar dan kelapa sangrai)

Appetizer

“Salada Tempe Mousse”

(Selada & kol *blunch*, kentang yang di haluskan dengan whipping cream, tempe yang di haluskan dan di campur whipping cream, tahu, emping goreng dan kuah kacang yang di masak dengan bumbu)

Soup

“PINDANG OMBAK PANTAI”

(ikan kakap yang direbus di kuah bumbu kuning dan di beri, potongan nanas, kecombrang, dan kemangi oil)

Main Course

“JADAH AYAM BELACAN”

(ketan yang dibakar, ayam galantine isi wortel yang di rebus lalu di oven dan di balur saus belacan, dengan lalapan & sambel kecap)

Refreshment

“ES ASAM HAMOY”

(minuman dingin dari campuran jeruk kunci/sonkit, asam Jawa,
karamboy, gula Jawa)

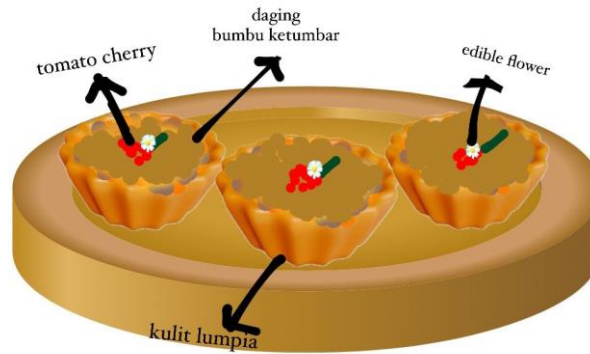
Dessert

“KLEJONG QIA”

(*mochi* tradisional berbahan dasar beras ketan dan isian beras ketan
pure & gula jawa)

1.3.2 Deskripsi Menu

1. Iwak Ketumbar Gareng



Gambar 1.1 Sketsa Iwak Ketumbar Gareng

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Iwak ketumbar goreng di ambil dari Iwak (bahasa Jawa) yang artinya daging dan goreng (bahasa Bangka) yang artinya renyah. Secara garis besar, Iwak ketumbar goreng berarti daging bumbu ketumbar renyah. Makanan ini merupakan menu buatan penulis sendiri yang menggabungkan kulit lumpia khas Semarang, Jawa Tengah yang di goreng dan menghasilkan tekstur yang renyah dan daging yang di masak dengan bumbu ketumbar khas Belitung. Biasanya masakan bumbu ketumbar khas Belitung ini menggunakan ayam, tapi penulis mengganti ayam menjadi daging untuk inovasi yang baru. Tekstur daging yang empuk dengan bumbu ketumbar yang manis gurih dilapisi dengan kulit lumpia yang renyah membuat iwak ketumbar goreng ini cocok di jadikan cemilan yang enak.

2. Salada Tempe Mousse

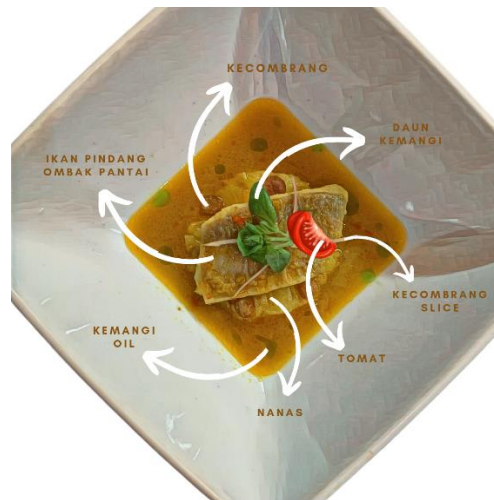


Gambar 1.2 Salada Tempe Mousse

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Salada tempe mousse, terinspirasi dari salada bangka yang menggunakan berbagai macam sayuran dan juga di selimuti dengan bumbu kacang. Tapi, salada tempe mousse bukan hanya dari salada bangka saja. Penulis menambahkan tempe makanan khas jawa yang di modifikasi menjadi tempe mousse yang memiliki tekstur yang lembut dan gurih. Membuat makanan pembuka ini mempunyai rasa yang unik dan belum pernah ditemui.

3. Pindang Ombak Pantai



Gambar 1.3 Sketsa Pindang Ombak Pantai

Sumber:Hasil Olahan Penulis, 2024

Pindang ombak pantai merupakan soup ikan kuah kuning yang menggabungkan makanan khas Pangandaran, Jawa Barat yaitu pindang gunung dan makanan khas Bangka yaitu ikan lempah kuning. Pindang gunung dan lempah kuning sebenarnya merupakan makanan yang hampir mirip. Karena dari warna kuah yang sama sama kuning dari bumbu dasar kunyit, protein yang sama sama menggunakan ikan, rasa yang sama sama gurih asam segar. Yang menjadi pembeda hanya dari kuah lempah kuning yang sedikit lebih kental dari pindang gunung, dan dari kondimennya. Pindang gunung menggunakan kondimen kecombrang, daun kemangi, dan daun kedondong sedangkan lempah kuning hanya menggunakan buah nanas untuk membuat kuahnya menjadi asam segar. Kenapa saya menyebut soup ini dengan nama pindang ombak pantai, Karena dari asalnya yaitu pangandaran dan pulau bangka, wilayah sekitar penduduk banyak dan dekat

sekali dengan pantai. Menjadikan daerah ini mata pencahariannya banyak nelayan. Pindang ombak pantai juga merupakan ikan hasil laut yang merupakan lauk pauk Masyarakat Pangandaran dan Masyarakat Bangka sehari – hari.

4. Jadah Ayam Belacan



Gambar 1.4 Sketsa Jadah Ayam Belacan

Sumber : Hasil Olahan Penulis

Jadah Ayam Belacan merupakan makanan berat yang berisi ketan bakar, ayam galantine bumbu belacan, lalapan, dan juga sambal kecap khas Bangka Belitung. Belacan merupakan terasi khas Bangka Belitung yang terbuat dari udang rebon. Belacan ini nantinya akan menjadi bumbu utama yang dimasak dengan ayam, yang menjadi lauk dari ketan bakar dan didampingi dengan sambal kecap khas Bangka Belitung dan lalapan khas Jawa seperti kemangi, leunca, kacang panjang, labu siam, timun, dan tomat. Jadah ayam belacan ini sangat cocok digabung, dengan ketan bakar yang

lembut, bumbu belacan yang gurih dan kuat ditambah dengan sambal kecap dan lalapan yang membuat makanan ini serasi.

5. Es Asem Hamoy

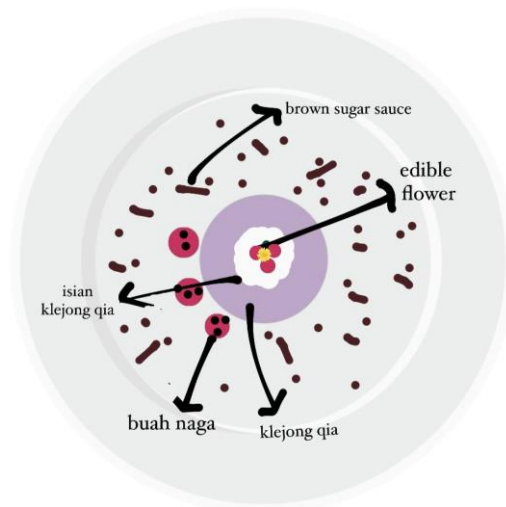


Gambar 1. 5 Sketsa Es Asem Hamoy

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Es asem amoy merupakan minuman gabungan dari es gula asam khas Jawa Tengah dan jeruk kunci karamboy dari Bangka Belitung. Minuman dengan rasa yang asam segar dari asam jawa, kiamboy, dan jeruk kunci yang disebut juga dengan jeruk sonkit.

6. Klejong Qia



Gambar 1. 6 Sketsa Klejong Qia

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Klejong terinspirasi dari kelepon, kue khas Pasuruan, Jawa Timur dan Jongkong kue khas Bangka Belitung. Penulis disini mengubah konsep kelepon yang biasanya menggunakan daun pandan sebagai pewarna, tapi diganti menjadi sari buah naga yang sudah dihaluskan dan disaringkan. Jadi warnanya dari kelejong qia yaitu warna ungu. Hasil akhir klejong miring dengan mochi, tapi dengan bahan – bahan tradisional Nusantara. Klepon sebagai kulitnyaan, kue jongkong dan juga lelehan gula jawa sebagai isi. Ini akan menjadi perpaduan yang pas dengan rasa manis dan lembut.

1.4 Pengajuan Standar Resep

Standart resep adalah prosedur untuk mempersiapkan, mengolah dan memasak makanan yang telah diuji dan dikembangkan. Standar ini mencakup bahan baku, potongan, bahan yang diinginkan , bumbu yang digunakan, baik dalam jenis dan ukuranya, porsi, hasil masakan,dan cara hidang, sehingga resep ini digunakan oleh semua pemasak dan akan menghasilkan rasa yang seragam meskipun diperoleh dari berbagai orang dan waktu yang berbeda dalam proses pengolahan. (Karina & Amrihati, 2017) Berikut ini merupakan standart resep penulis :

Tabel 1. 1 Resep Iwak Ketumbar Gareng

IWAK KETUMBAR GARENG

Halaman	: 1 of 1	Jumlah porsi	: 3 pax
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi	: 30 gram
Jenis Hidangan	: <i>Amouse Bouche</i>	Suhu hidangan	: Suhu ruang
Lokasi	:Jaka (Jawa x Bangka)	Alat saji	: <i>Oval plate</i>

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	3 gr 60 gr 20 gr 1 gr 2 gr 8 gr 2 gr 10 gr 5 gr 10 gr 10 gr 2 gr 10 ml 25 ml 1 gr 2 gr 3 gr 3 ml 5 gr 2 gr 20 ml	Kulit Lumpia Daging Nanas Kunyit Lengkuas Bawang putih Jahe Ketumbar Cabe merah Bawang merah Kelapa parut Merica bubuk Santan Air Daun salam Asam jawa Gula merah Kecap Garam Edible Flower Minyak	The mise en place. Potong small dice Potong slice kecil Di sangrai Di larutkan parut
2	Result			
3	Haluskan	1 gr 1 gr 5 gr 1 gr 5 gr 5 gr 7 gr 1 gr	Kunyit Lengkuas Bawang putih Jahe Ketumbar Cabe merah Bawang merah Merica bubuk	
4	Tumis	5 ml	Minyak Bumbu	Yang sudah dihaluskan sampai harum
5.	Masukkan	7 ml 25 ml	Santan Air	Aduk dan tunggu sampai mendidih

6.	Masukkan	60 gr	Daging Daun salam Asam jawa Gula merah Kecap Garam	Aduk dan tunggu sampai daging empuk
7.	Masukkan	9 gr	Kelapa sangrai	Aduk hingga merata dan bumbu meresap
8.	Potong	3 gr	Kulit Lumpia	Bentuk dan cetak kulit lumpia di cetakan
9.	Panaskan	70 ml	Minyak goreng	
10.	Goreng	3 gr	Kulit Lumpia	Hingga Golden Brown lalu angkat dan tiriskan
11.	Masukkan		Daging bumbu ketumbar Goreng kulit lumpia	Daging bumbu ketumbar di masukan ke kulit lumpia yang sudah di goreng
12.	Tambahkan	1 gr 1 gr	Kelapa sangrai Edible flower	Di atas daging bumbu ketumbar untuk garnish
13.	Sajikan			

Sumber: (paytren, 2019) dan tambahan

Tabel 1. 1 Resep Salada Tempe Mousse

SALADA TEMPE MOUSSE

Halaman	: 1 of 1	Jumlah porsi	: 3 pax
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi	: 30 gram
Jenis Hidangan	: <i>Apptizer</i>	Suhu hidangan	: Suhu ruang
Lokasi	: Jaka (Jawa X Bangka)	Alat saji	: <i>Appetizer plate</i>

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	50 gr 5 gr 3 gr 5 gr 12 gr 10 gr 5 gr 15 gr 10 gr 7 gr 20 ml 50 ml 100 gr 100 gr 30 gr 50 gr 30 gr 10 gr 50 ml 100 gr 10 gr 5 gr	Kacang tanah Cabai merah Ebi Terasi Bawang merah Bawang putih Kemiri Gula merah Asam jawa Garam Santan Air Selada Kol Timun Kentang Tahu putih Emping <i>Cooking cream</i> Tempe Agar - agar Edible flower	The mise en place. Di sangrai Sangrai Dilarutkan Slice Slice Slice Small dice
2	Result			
3	Haluskan	50 gr 5 gr 5 gr 3 gr 5 gr 12 gr 10 gr 5 gr 15 gr 3 gr	Kacang tanah Cabai rawit Cabe keriting Ebi Terasi Bawang merah Bawang putih Kemiri Gula merah Garam	
4	Tumis		Bumbu kacang	Yang sudah dihaluskan sampai harum

5.	Masukkan	20 ml 20 ml	Santan air	Aduk dan tunggu sampai matang lalu angkat
	Haluskan	30 ml 30 ml 100 gr 10 gr 3 gr	<i>Cooking cream</i> Air Tempe Agar - agar Garam	Blender sampai halus
7.	Masak		Tempe mousse	Sampai mengental lalu angkat
8.	Goreng	30 gr 10 gr	Tahu putih Emping	Goreng sampai golden brown
9.	Rebus	50 gr	Kentang	Sampai empuk
10.	Haluskan		Kentang rebus	
11.	Tambahkan dan masak	20 ml 2 gr	<i>Cooking cream</i> garam	Masak sampai bahan tercampur matang dan lembut
12.	<i>Blanch</i>	100 gr 100 gr	Selada Kol	Sampai layu lalu tiriskan
13.	Plating dan Sajikan	5 gr	Edible Flower	

Sumber: Olahan penulis, 2024

Tabel 1. 2 Resep Pindang Ombak Pantai

PINDANG OMBAK PANTAI

Halaman	: 1 of 1	Jumlah porsi	: 3 pax
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi	: 2 dl
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Suhu hidangan	: Hangat
Lokasi	: Jaka (Jawa x Bangka)	Alat saji	: <i>Soup plate</i>

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	240 gr 16 gr 12 gr 5 gr 2 gr 2 gr 3 gr 3 gr 3 gr 5 gr 5 gr 3 gr 10 gr 1 gr 5 gr 3 gr 5 gr 50 gr 10 gr 600 ml 5 gr 5 gr	Ikan kakap Bawang merah Bawang putih Lengkuas Kencur Kemiri Jahe Kunyit Terasi Garam Gula Merica Cabai rawit Daun salam Serai Daun kemangi Daun kedondong Nanas Batang kecombrang Air Tomato Cerry Edible Flower	The mise en place. Fillet
2	Result			
3	Haluskan	16 gr 12 gr 5 gr 2 gr 2 gr 3 gr 3 gr 3 gr 10 gr	Bawang merah Bawang putih Lengkuas Kencur Kemiri Jahe Kunyit Terasi Cabe rawit	Hingga halus

4	Tumis		Bumbu halus	Hingga harum
5	Masukkan	1 gr 3 gr 5 gr 10 gr 50 gr 240 gr 5 gr 5 gr 3 gr 600 ml	Daun salam Daun kemangi Seraf Batang kecombrang Nanas Ikan kakap Garam Gula Merica Air	Tunggu hingga matang
6.	Plating		Pindang ombak pantai	Kedalam mangkong
7.	Tambahkan		Kecombrang slice Daun kemangi Kemangi oil Tomato cerry	Di atas ikan untuk garnish
6.	Sajikan		Pindang ombak pantai	Yang sudah matang

Sumber: olahan penulis,2024

Table 1.6 Resep Kemangi Oil

KEMANGI OIL

Halaman	: 1 of 1	Jumlah porsi	: 3 pax
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi	: 4 ml
Jenis Hidangan	: <i>Oil</i>	Suhu hidangan	: suhu ruang
Lokasi	: Jaka (Jawa x Bangka)	Alat saji	: soup bowl

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	10 gr 10 ml 50 ml	Kemangi Minyak Air	The mise en place. Cuci bersih
2	Result			
3	Panaskan	50 ml	Air	
4	Rebus	10 gr	Kemangi	Hingga layu lalu angkat dan tiriskan
5.	Haluskan	10 gr 10 gr	Kemangi Minyak	Kemangi yang sudah direbus
6.	Panaskan		Campuran minyak	Hingga mengeluarkan aroma dan berubah warna
7.	Saring		Campuran minyak	Hingga hanya tinggal minyaknya saja.
8.	Sajikan		Kemangi Oil	

Tabel 1. 3 Resep Ketan Bakar

Ketan Bakar

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : *Main Course*
 Lokasi : Jaka (Jawa x Bangka)

Jumlah porsi : 3 pax
 Berat per porsi : 60 gram
 Suhu hidangan : Suhu ruang
 Alat saji : *Dinner plate*

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	200 gr 5 gr 25 ml 60 ml 30 gr	Beras Ketan Garam Santan Air Kelapa Parut	The mise en place.
2	Result			
3	Cuci		Beras ketan	Sampe dua kali lalu rendam semalaman
4	Masukkan	200 gr 60 ml	Beras Ketan Air	Aduk merata hingga air sedikit menyusut
5.	Masukkan	25 ml	Santan	Aduk terus agar tidak gosong dan merata
5	Masak		Beras ketan	Hingga empuk dan air menyusut
6.	Tambahkan	30 gr	Kelapa Parut	Aduk hingga merata
7.	Masukkan		Ketan	Ke tempat lalu bentuk dan cetak sesuai keinginan
8.	Bakar		Ketan	Hingga berubah warna
9.	Angkat		Ketan	
6.	Sajikan			

Sumber: olahan penulis,2024

Tabel 1. 4 Resep Ayam Panggang Belacan

AYAM GALANTINE BELACAN

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : *Main course*
 Lokasi : Jaka (Jawa x Bangka)

Jumlah porsi : 3 pax
 Berat per porsi : 90 gram
 Suhu hidangan : Hangat
 Alat saji : *Dinne Plate*

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	350 gr 50 gr 50 gr 20 gr 30 gr 15 gr 5 gr 30 gr 25 gr 15 gr 10 gr 5 gr 3 gr 25 gr 15 gr 5 gr 5 ml 15 gr 5 gr 5 gr	Ayam Kulit ayam Wortel Seledri Putir telur Tepung panir Pala bubuk Belacan Bawang merah Bawang putih Ketumbar Kemiri Merica bubuk Gula jawa Garam Gula Kecap manis Cabai merah Buah jeruk sonkit Edible flower	The mise en place. Giling brunoise chunk giling halus
2	Result			
3	Haluskan	350 gr 30 gr 15 gr 5 gr 5 gr 5 gr 2 gr	Ayam Putir telur Tepung panir Pala bubuk Garam Gula pasir Merica bubuk	Sampai halus
4	Tambahkan	50 gr	Wortel	Aduk sampai rata
5	Gulung	50 gr	Kulit ayam Adonan ayam	sampai menjadi bulat dan adonan ayam tertutupi kulit lapisi dengan <i>plastic wrap</i>
6	Rebus		Adonana ayam	Sampai matang

3	Bakar	30 gr	Belacan	Sampai agak gosong
4	Haluskan	25 gr 15 gr 10 gr 5 gr 3 gr 25 gr 15 gr	Bawang merah Bawanh putih Ketumbar Kemiri Merica bubuk Gula jawa Cabai merah	menggunakan blender lalu tambahkan blacan yang sudah dibakar sampai halus
5	Tumis		Bumbu	Yang sudah dihalus sampai harum
6.	Tambahkan	5 gr	Jeruk sonkit	Yang sudah diperas lalu tambahkan air secukupnya dan tunggu sampai mendidih
7.	Masukkan		Ayam	Masak hingga bumbu meresap, jika sudah lalu angkat ayam dan tiriskan
8.	Oven		Ayam	Dengan bumbu ketumbar
9.	<i>Plating</i> dan Sajikan	5 gr	Edible flower	Garnish

Sumber: hasil olahan penulis,2024

Tabel 1. 5 Resep Sambel Kecap dan Lalapan

Sambel Kecap & Lalapan

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : *Side dish*
 Lokasi : Jaka (Jawa x Bangka)

Jumlah porsi : 3 pax
 Berat per porsi : 5 & 20 gram
 Suhu hidangan : Suhu ruang
 Alat saji : *Dinner plate*

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	30 ml 5 ml 5 gr 3 ml 5 gr 2 gr 2 ml 10 gr 5 gr 10 gr 15 gr 10 gr 30 gr 100 ml	Kecap asin Kecap manis Bawang merah Jeruk sonkit Cabe rawit Gula cuka Leunca Kemangi Kacang Panjang Timun Tomat cerry Labu siam air	The mise en place. Slice tipis Peras ambil airnya Slice Potong 4 cm Slice Slice Potong Julienmne
2	Result			
3	masukkan	30 ml 5 ml 5 gr 3 ml 5 gr	Kecap asin Kecap manis Bawang merah Jeruk sonkit Cabe rawit	Aduk merata dan sajikan (Sambal kecap)
4	Rebus	30 gr 30 gr 10 gr 10 gr	Air Labu siam Kacang Panjang Leunca	Selama 5 menit lalu tiriskan
5	Masukkan	2 gr 2 ml 15 gr	Gula Cuka Timun	Aduk dan diamkan (<i>pickle</i> timun)
5	Sajikan		Sambal kecap dan lalapan	

Sumber: hasil olahan penulis,2024

Tabel 1. 6 Resep Es Asam Hamoy

ES ASAM HAMOY

Halaman	: 1 of 1	Jumlah porsi	: 3 pax
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi	: 350 ml
Jenis Hidangan	: Minuman	Suhu hidangan	: Dingin
Lokasi	: (Jawa x Bangka)	Alat saji	: <i>Whisky glass</i>

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	50 gr 30 gr 10 gr 15 gr 5 gr 600 ml Secukupnya	Buah jeruk sonkit Kiamboy Asam jawa Gula jawa Gula Pasir Air Es batu	The mise en place. Peras dan ambil airnya Larutkan dengan air Parut
2	Result			
Hg/ fdv 3	Peras	50 gr	Jeruk sonkit	Lalu sisihkan
4	Larutkan	10 gr 15 gr 5 gr	Asem jawa Gula jawa Gula pasir	Saring dan sisihkan biji asam jawa
6.	Masukkan		Air Es batu Kiamboy	Kedalam gelas yang sudah disediakan lalu siram dengan perasan jeruk sonkit, larutan asem jawa, dan lelehan gula jawa
7.	Sajikan			

Sumber: olahan penulis,2024

Tabel 1. 7 Resep Klejong Qia

KLEJONG QIA

Halaman	: 1 of 1	Jumlah porsi	: 3 pax
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi	: 5 gram
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Suhu hidangan	: Suhu ruang
Lokasi	: (Jawa x Bangka)	Alat saji	: <i>Dessert Plate</i>

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1.	Prepare	250 gr 200 gr 100 gr 20 gr 100 ml 100 gr 5 gr 50 ml 20 gr	Tepung ketan Tepung beras Buah naga Tepung sagu Santan Gula jawa Garam Air Daun pandan	The mise en place.
2.	Result			
3.	Campurkan	250 gr 100 gr 3 gr	Tepung ketan Tepung beras Garam	Lalu letakkan pada wadah
4.	Potong	50 gr	Buah naga	Untuk garnish
4.	Blender	50 gr	Buah naga	Dengan sedikit air lalu disaring
5.	Tambahkan		Sari buah naga	Pada adonan kering yang sudah dicampurkan secara perlahan, aduk hingga kalis. Lalu pipihkan bagian tengahnya untuk menampung filling
6.	Masukkan	100 ml 200 gr 20 gr 2 gr	Santan Tepung beras Tepung sagu Garam	Ke dalam panci aduk sampai mengental. Lalu dijadikan sebagai isian klejong qia

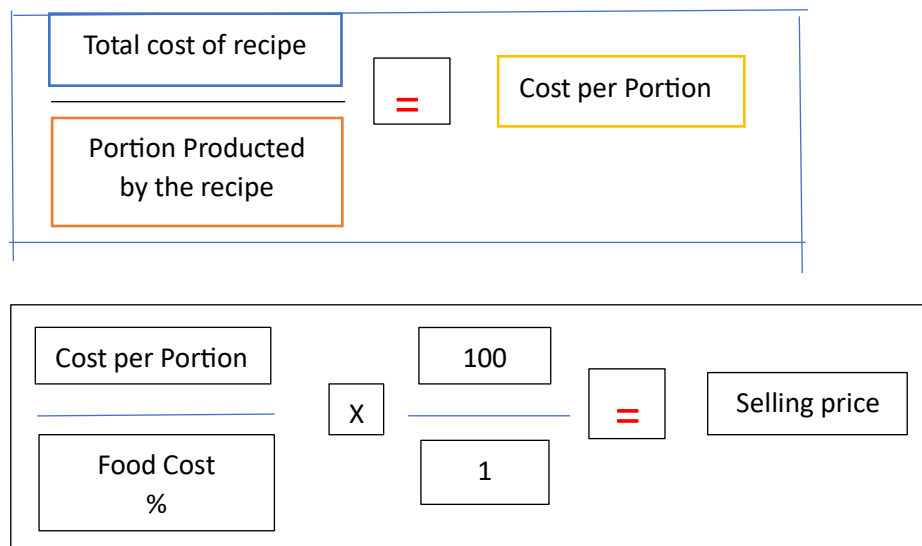
7.	Letakkan	50 gr	Gula jawa	Ditengah tengah adonan, lalu tutup dan bentuk menjadi bulat.
8.	Lelehkan	50 gr	Gula jawa	
8.	Rebus		Air Daun pandan	Lalu masukkan adonan klejong qia tunggu hingga mengapung. Lalu angkat.
9.	Sajikan	5 gr	Klejong qia Edible flower	

Sumber: hasil olahan penulis,2024

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

Food Cost merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dan minuman, termasuk biaya bahan baku, tertentu hingga siap jual per porsi. (Mohamadi, 2022) Bisnis makanan merupakan bisnis yang mempunyai banyak untung dan terbebas dari penentuan harga makanan. Usulan biaya makanan untuk Tugas Akhir ini penulis menetapkan *food cost presentage* nya sebesar 35% dan *beverage cost presentage* nya 25%. Total biaya sangat penting dalam bisnis makanan dan minuman.

Dish costing merupakan harga satuan makanan per menu atau per satu paxnya, agar mengetahui harga akurat tentang keuntungan, dan harga jual makanan yang akan dijualnya. Menurut future learn, cara untuk menghitung cost per portion dan selling price dapat menggunakan cara :



(Internasional Culinary Studio, n.d.)

Tabel 1. 8 Recipe Iwak Ketumbar Gareng

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			Harga Total
				Berat	Unit	Harga	
1	Kulit Lumpia	0,06	kg	1	kg	Rp 28.000,00	Rp 1.200,00
2	Santan	0,01	lt	1	lt	Rp 40.000,00	Rp 400,00
3	Daun Salam	0,001	kg	1	kg	Rp 80.000,00	Rp 80,00
4	Minyak	0,1	lt	1	lt	Rp 20.000,00	Rp 2.000,00
5	Edible flower	0,002	kg	1	kg	Rp 465.000,00	Rp 930,00
6	Garam	0,005	kg	1	kg	Rp 12.000,00	Rp 60,00
7	Air	0,35	lt	1	lt		
8	Daging sapi	0,06	kg	1	kg	Rp 100.000,00	Rp 6.000,00
9	Nanas	0,002	kg	1	kg	Rp 58.000,00	Rp 116,00
10	Kunyit	0,002	kg	1	kg	Rp 10.000,00	Rp 20,00
11	Lengkuas	0,002	kg	1	kg	Rp 10.000,00	Rp 20,00
12	Bawang Putih	0,01	kg	1	kg	Rp 40.000,00	Rp 400,00
13	Jahe	0,002	kg	1	kg	Rp 50.000,00	Rp 100,00
14	Ketumbar	0,001	kg	1	kg	Rp 27.000,00	Rp 27,00
15	Cabai Merah	0,05	kg	1	kg	Rp 68.000,00	Rp 3.400,00
16	Bawang Merah	0,015	kg	1	kg	Rp 52.000,00	Rp 780,00
17	Kelapa Parut	0,001	kg	1	kg	Rp 29.000,00	Rp 29,00
18	Merica Bubuk	0,002	kg	1	kg	Rp 112.000,00	Rp 224,00
19	Asam Jawa	0,002	kg	1	kg	Rp 6.000,00	Rp 12,00
20	Gula Jawa	0,003	kg	1	kg	Rp 13.000,00	Rp 39,00
21	Kecap	0,003	kg	1	kg	Rp 35.000,00	Rp 105,00
						Total Harga	Rp 16.422,00
						Dish Cost	Rp 5.474,00
						Food Cost	35%
						Selling Price	Rp 15.640,00

Sumber: olahan penulis

Tabel 1. 9 Recipe Cost Salada Tempe Mousse

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			Harga Total
				Berat	Unit	Harga	
1	kacang tanah	0,05	kg	1	kg	Rp 30.000,00	Rp 1.500,00
2	Bawang Merah	0,001	lt	1	lt	Rp 52.000,00	Rp 52,00
3	Bawang Putih	0,0012	kg	1	kg	Rp 40.000,00	Rp 48,00
4	gula merah	0,0015	kg	1	kg	Rp 25.000,00	Rp 37,50
5	asam jawa	0,001	kg	1	kg	Rp 25.000,00	Rp 25,00
6	Kemiri	0,005	kg	1	kg	Rp 60.000,00	Rp 300,00
7	santan	0,002	lt	1	lt	Rp 30.000,00	Rp 60,00
8	selada	0,1	kg	1	kg	Rp 25.000,00	Rp 2.500,00
9	Terasi	0,005	kg	1	kg	Rp 35.000,00	Rp 175,00
10	Garam	0,007	kg	1	kg	Rp 12.000,00	Rp 84,00
11	kol	0,1	kg	1	kg	Rp 20.000,00	Rp 2.000,00
12	timun	0,03	kg	1	kg	Rp 15.000,00	Rp 450,00
13	Cabai merah	0,005	kg	1	kg	Rp 78.000,00	Rp 390,00
14	kentang	0,05	kg	1	kg	Rp 24.000,00	Rp 1.200,00
15	tahu putih	0,03	kg	1	kg	Rp 20.000,00	Rp 600,00
16	emping	0,01	kg	1	kg	Rp 80.000,00	Rp 800,00
17	cooking cream	0,05	lt	1	lt	Rp 85.000,00	Rp 4.250,00
18	tempe	0,1	kg	1	kg	Rp 15.000,00	Rp 1.500,00
19	agar agar	0,01	kg	1	kg	Rp 120.000,00	Rp 1.200,00
20	edible flower	0,005	kg	1	kg	465.000,00	Rp 2.325,00
Total Harga							Rp 19.496,50
Dish Cost							Rp 6.498,83
Food Cost							35%
Selling Price							Rp 18.568,10

Sumber: hasil olahan penulis

Tabel 1. 10 Recipe Cost Pindang Ombak Pantai

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			Harga Total
				Berat	Unit	Harga	
1	Ikan Kakap	0,24	kg	1	kg	Rp50.000,00	Rp17.500,00
2	Bawang Merah	0,016	lt	1	lt	Rp52.000,00	Rp1.664,00
3	Bawang Putih	0,012	kg	1	kg	Rp40.000,00	Rp960,00
4	Lengkuas	0,002	kg	1	kg	Rp10.000,00	Rp20,00
5	Kencur	0,002	kg	1	kg	Rp19.000,00	Rp38,00
6	Kemiri	0,002	kg	1	kg	Rp35.000,00	Rp70,00
7	Jahe	0,003	lt	1	lt	Rp50.000,00	Rp150,00
8	Kunyit	0,003	kg	1	kg	Rp10.000,00	Rp30,00
9	Terasi	0,003	kg	1	kg	Rp30.000,00	Rp90,00
10	Garam	0,01	kg	1	kg	Rp12.000,00	Rp120,00
11	Gula	0,005	kg	1	kg	Rp17.000,00	Rp85,00
12	Merica	0,003	kg	1	kg	Rp92.000,00	Rp276,00
13	Cabai Rawit	0,01	kg	1	kg	Rp78.000,00	Rp2.340,00
14	Daun Salam	0,001	kg	1	kg	Rp20.000,00	Rp20,00
15	Serai	0,005	kg	1	kg	Rp10.000,00	Rp150,00
16	Daun Kemangi	0,005	kg	1	kg	Rp20.000,00	Rp300,00
17	Daun Kedondong	0,005	kg	1	kg	Rp15.000,00	Rp375,00
18	Nanas	0,05	kg	1	kg	Rp58.000,00	Rp5.800,00
19	Batang Kecombrang	0,01	kg	1	kg	Rp35.000,00	Rp1.750,00
20	Tomato Cerry	0,005	kg	1	kg	Rp 70.000,00	Rp 350,00
21	edible flower	0,005	kg	1	kg	465.000,00	2325
22	Minyak	0,01	lt	1	kg	20.000,00	200
						Total Harga	Rp34.613,00
						Dish Cost	Rp 11.537,67
						Food Cost	35%
						Selling Price	Rp 32.964,76

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Tabel 1. 11 Recipe Cost Jadah Ayam Belacan

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			Harga Total
				Berat	Unit	Harga	
1	Beras ketan	0,35	kg	1	Kg	Rp 16.000,00	Rp 5.600,00
2	Merica	0,003	lt	1	Lt	Rp 112.000,00	Rp 336,00
3	Cabai merah	0,02	kg	1	Kg	Rp 68.000,00	Rp 1.360,00
4	kelapa parut	0,03	kg	1	Kg	Rp 17.000,00	Rp 510,00
5	Kemangi	0,005	kg	1	Kg	Rp 20.000,00	Rp 100,00
6	kulit ayam	0,05	kg	1	Kg	Rp 35.000,00	Rp 1.750,00
7	santan	0,025	lt	1	Lt	Rp 30.000,00	Rp 750,00
8	Garam	0,02	kg	1	Kg	Rp 12.000,00	Rp 240,00
9	Ayam	0,3	kg	1	Kg	Rp 42.500,00	Rp 12.750,00
10	Belacan	0,03	kg	1	Kg	Rp 50.000,00	Rp 1.500,00
11	Bawang Merah	0,03	kg	1	Kg	Rp 52.000,00	Rp 1.560,00
12	Bawang Putih	0,015	kg	1	Kg	Rp 40.000,00	Rp 600,00
13	Ketumbar	0,01	kg	1	Kg	Rp 27.000,00	Rp 270,00
14	Kemiri	0,005	kg	1	Kg	Rp 35.000,00	Rp 175,00
15	Gula Jawa	0,025	kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 325,00
16	Gula	0,005	kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 90,00
17	Kecap Manis	0,02	kg	1	Kg	Rp 35.000,00	Rp 700,00
18	Jeruk Sonkit	0,01	kg	1	Kg	Rp 23.000,00	Rp 230,00
19	Kecap Asin	0,03	lt	1	Lt	Rp 100.000,00	Rp 3.000,00
20	Cabai Rawit	0,05	kg	1	Kg	Rp 78.000,00	Rp 3.900,00
21	Leunca	0,01	kg	1	Kg	Rp 12.000,00	Rp 120,00
22	Kacang Panjang	0,02	kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 360,00
23	Timun	0,015	kg	1	Kg	Rp 12.000,00	Rp 180,00
24	Tomat	0,015	kg	1	Kg	Rp 20.000,00	Rp 300,00
25	Labu Siam	0,03	kg	1	Kg	Rp 14.000,00	Rp 420,00
26	Wortel	0,05	kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 900,00

27	Seledri	0,02	kg	1	Kg	Rp 30.000,00	Rp 600,00
28	Tepung panir	0,015	kg	1	Kg	Rp.18.000	Rp. 270,00
Total Harga							Rp 38.626,00
Dish Cost							Rp 12.875,33
Food Cost							35%
Selling Price							Rp 36.786,67

Sumber : Hasil Olahan Penulis

Tabel 1. 12 Recipe Cost Es Asem Hamoy

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			Harga Total
				Berat	Unit	Harga	
1	Jeruk Sonkit	0,05	kg	1	Kg	Rp 23.000,00	Rp 1.150,00
2	Kiamboy	0,03	kg	1	Kg	Rp 120.000,00	Rp 3.600,00
3	Asam Jawa	0,001	kg	1	Kg	Rp 20.000,00	Rp 20,00
4	Gula Jawa	0,015	kg	1	Kg	Rp 20.000,00	Rp 300,00
5	Air	0,6	kg	1	Kg	Rp -	Rp -
6	Es Batu	0,1	kg	1	Kg	Rp 5.000,00	Rp 500,00
Total Harga							Rp 5.570,00
Dish Cost							Rp 1.856,67
Food Cost							25%
Selling Price							Rp 7.426,67

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Tabel 1. 13 Recipe Cost Klejong Qia

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			Harga Total
				Berat	Unit	Harga	
1	Tepung Ketan	0,25	kg	1	kg	Rp 34.000,00	Rp 8.500,00
2	Tepung Beras	0,1	kg	1	kg	Rp 19.000,00	Rp 1.900,00
3	Buah Naga	0,1	kg	1	kg	Rp 50.000,00	Rp 5.000,00
4	Tepung Sagu	0,02	kg	1	kg	Rp 18.000,00	Rp 360,00
5	Santan	0,1	kg	1	kg	Rp 40.000,00	Rp 4.000,00
6	Gula Jawa	0,1	kg	1	kg	Rp 13.000,00	Rp 1.300,00
7	Garam	0,005	kg	1	kg	Rp 12.000,00	Rp 60,00
8	Daun Pandan	0,02	kg	1	kg	Rp 20.000,00	Rp 400,00
9	Air	0,05	lt	1	lt		
10	Edible flower	0,005	kg	1	kg	Rp 465.000,00	Rp 2.325,00
Total Harga							Rp 23.845,00
Dish Cost							Rp 7.948,33
Food Cost							35%
Selling Price							Rp 22.709,52

Sumber: Hasil Olahan Penulis

1.6 Daftar Nilai Gizi

Salah satu factor yang menentukan kualitas pangan adalah nilai gizi pangan. Konsep nilai gizi pangan menjelaskan bagaimana zat gizi pangan membantu tubuh memenuhi kebutuhan zat gizi untuk semua proses biokiawi dan pertahanan tubuh. Nilai gizi pangan juga menjelaskan seberapa besar pemenuhan zat gizi dari pangan dibandingkan dengan presentase kebutuhan tubuh akan zat gizi. Namun, zat gizi pangan membantu tubuh memanfaatkan manfaat hayati makanan untuk memastikan bahwa semua proses biokiawi tubuh berjalan dengan lancar. Seagai contoh, makanan berkualitas lemak baik untuk Kesehatan jika nisba lemak jenuh dan tak jenuh lebih dari 2, dan makanan berkualitas protein jika nilai PER lebih dari 2,5. (*Tejasari, 2019*). Berikut ini merupakan nilai gizi dari set menu penulis:

Tabel 1. 14 Nilai Gizi Iwak Ketumbr Gareng

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Kulit Lumpia	6 gr	0,16	2,03	0,21	11
Daging sapi	60 gr	11,72		15,80	173
Nanas	20 gr	0,02	2,53	0,11	10
Kunyit	2 gr	0,20	1,30	0,16	7
Lengkuas	2 gr	0,01	0,09	0,03	
Bawang putih	10 gr	0,04	2,64	0,51	12
Jahe	2 gr	0,02	0,36	0,04	2
Ketumbar	10 gr	0,05	0,37	0,21	2
Cabe merah	5 gr	0,6	2,83	0,60	16
Bawang merah	15 gr	0,01	1,52	0,14	6
Kelapa parut	10 gr	3,37	1,26	0,38	35
Merica Bubuk	2 gr		1,33		7
Santan	10 ml	2,33	0,67		23
Daun salam	1 gr	0,08	0,75	0,08	3
Asam jawa	2 gr	0,01	1,25	0,06	5
Gula merah	3 gr		2,92		11
kecap	3 ml		3,21		13
Garam	5 gr				
Minyak	100 ml	90,91			818
Edible flower	2 gr	0,11	0,20	0,20	3
Total 3 pax		110	25	19	1157
Total per pax		36	8	6	385

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 15 Nilai Gizi Salada Tempe Mousse

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Kacang tanah	50 gr	24,83	10,76	11,84	292
Gula merah	15 gr		11,68		45
Asam jawa	10 gr	0,06	6,25	0,28	24
Ebi	3 gr	0,11	0,10	1,77	9
Terasi	5 gr	0,14	0,50	1,12	8
Bawang putih	10 gr	0,04	2,64	0,51	12
Bawang merah	12 gr	0,01	1,21	0,11	5
Kemiri	5 gr	3,60	0,69	0,46	35
Cabe merah	5 gr	0,6	2,83	0,60	16
Garam	7 gr				
Air	50 ml				
Santan	20 ml	4,67	1,33		47
Salada	100 gr	0,14	2,97	0,90	14
Kol	100 gr	0,10	5,30	1,98	25
Timun	30 gr	0,03	1,09	0,20	4
Kentang	50 gr	0,05	10,06	0,94	44
Tahu putih	30 gr	1,48	0,63	2,39	24
Emping	10 gr	0,15	6,98	1,21	35
Cooking cream	50 ml	17,55	1,75	1,05	169
Tempe	100 gr	10,80	9,39	18,54	193
Agar – agar	10 gr	0,03	8,46	0,01	36
Edible flower	5 gr	0,28	0,50	0,50	7
Total 3 pax		65	85	45	1044
Total per pax		22	28	15	348

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 16 Nilai Gizi Pindang Ombak Pantai

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Ikan kakap	240 gr	3,22		49,22	240
Bawang merah	16 gr	0,01	1,62	0,15	7
Bawang putih	12 gr	0,06	3,97	0,76	18
Lengkuas	2 gr	0,01	0,09	0,03	
Kencur	2 gr	0,01	0,90	0,09	4
Kemiri	2 gr	1,44	0,28	0,18	14
Jahe	3 gr	0,02	0,53	0,05	2
Kunyit	3 gr	0,30	1,95	0,23	11
Terasi	3 gr	0,09	0,30	0,67	5
Garam	5 gr				
Gula	5 gr		5,00		19
Merica	3 gr		2,00		10
Cabai rawit	10 gr	1,73	5,66	1,20	32
Daun salam	1 gr	0,08	0,75	0,08	3
Serai	5 gr	0,02	1,27	0,09	5
Daun Kemangi	5 gr	0,02	0,13	0,08	1
Daun kedondong	5 gr	0,01	0,50	0,04	2
air	600 ml				
Nanas	50 gr	0,6	6,32	0,27	24
Batang Kecombrang	10 gr	0,03	0,74	0,15	3
Tomato cherry	5 gr	0,01	0,20	0,04	1
Edible Flower	5 gr	0,28	0,50	0,50	7
Total pax		8	33	54	408
Total per pax		3	11	18	136

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 17 Nilai Gizi Kemangi Oil

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Kemangi	10 gr	0,06	0,43	0,25	3
Minyak	10 ml	9,09	-	-	82
Air	50 ml	-	-	-	-
Total 3 pax		9	1	1	85
Total per pax		3	0	0	28

Tabel 1. 18 Nilai Ketan Bakar

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Beras ketan	150 gr	0,28	31,64	3,03	146
Santan	25 ml	5,83	1,67		58
Air	60 ml	-	-	-	-
Kelapa parut	30 gr	0,17	3,71	0,74	17
Garam	5 gr	-	-	-	-
Total 3 pax		6	37	4	221
Total per pax		2	12	1	73

Sumber: fatscret.co.id

Tabel 1. 19 Nilai Gizi Ayam Galantine Belacan

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Ayam	300 gr	23,16		88,65	585
Kulit ayam	50 gr	20,34		10,18	227
wortel	50 gr	0,12	4,79	0,46	20
seledri	20 gr	0,03	0,59	0,14	3
Tepung panir	15 gr	0,30	12,30	1,20	54
Belacan	30 gr	0,87	2,97	6,69	46
Bawang merah	25 gr	0,02	2,53	0,23	10
Bawang putih	15 gr	0,22	14,88	2,86	67
Ketumbar	10 gr	0,05	0,37	0,21	2
Kemiri	5 gr	3,60	0,69	0,46	35
Merica bubuk	3 gr		2,00		10
Gula Jawa	25 gr		24,33		94
Garam	15 gr				
Gula	5 gr		5,00		19
Kecap manis	15 ml		10,00		40
Cabai merah	15 gr	2,59	8,49	1,80	48
Buah jeruk sonkit	5 gr	0,01	0,53	0,04	2
Edible flower	5 gr	0,28	0,50	0,50	7
Total 3 pax		52	90	114	1269
Total per pax		17	30	38	423

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 20 Nilai Gizi Sambel Kecap dan Lalapan

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Kecap asin	30 ml		2,00	2,00	10
Kecap manis	5 ml		5,36		21
Bawang merah	5 gr		0,51	0,05	2
Jeruk sonkit	3 ml	0,01	0,20	0,01	1
Cabe rawit	5 gr	0,86	2,83	0,60	16
Gula	2 gr		2,00		8
Cuka	2 ml				
Leunca	10 gr	0,03	0,76	0,11	4
Kemangi	5 gr	0,06	0,43	0,25	3
Kacang Panjang	20 gr	0,02	1,43	0,36	6
Timun	15 gr	0,02	0,54	0,10	2
Tomato cerry	15 gr	0,03	0,59	0,13	3
Labu Siam	30 gr	0,04	1,17	0,25	5
Air	100 ml				
Total 3 pax		1	18	4	81
Total per pax		1	6	1	27

Sumber: (Fatsecret, 2024)

Tabel 1. 21 Nilai Gizi Es Asem Hamoy

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Buah jeruk sonkit	50 gr	0,10	5,27	0,35	15
Kiamboy	30 gr	0,03	19	0,6	72
Asam jawa	10 gr	0,06	6,25	0,28	24
Gula jawa	15 gr		14,60		57
Gula pasir	5 gr		5,00		19
Air	600 ml				
Es batu	100 gr				
Total 3 pax		0	50	1	187
Total per pax		0	16	1	62

Sumber:

fatsecret.co.id

Tabel 1. 22 Nilai Gizi Klejong Qia

Bahan	Jumlah	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Tepung ketan	250 gr	1,75	198,50	16,75	905
Tepung beras	100 gr	1,40	80,00	6,00	365
Buah naga	100 gr	0,38	12,38	0,78	51
Tepung sagu	20 gr	0,01	17,51	0,08	71
Santan	100 ml	23,33	6,67		233
Gula jawa	100 gr		97,33		377
Garam	5 gr				
Air	50 ml				
Daun pandan	20 gr	0,02	1,2	0,2	5
Total 3 pax		27	414	24	2007
Total per pax		9	138	8	69

Sumber : fatecret.co.id

Tabel 1. 27 Total Nilai Gizi Jaka Set Menu

Jenis Hidangan	Menu	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
<i>Amouse Bouhce</i>	Iwak Kerumbar Gareng	36	8	6	385
<i>Appetizer</i>	Salada Tempe <i>Mousse</i>	22	28	15	348
<i>Soup</i>	Pindang Ombak Pantai	3	11	18	136
<i>Oil</i>	Kemangi Oil	3	0	0	28
<i>Main Course</i>	Ketan Bakar	2	12	1	73
<i>Main Course</i>	Ayam <i>Galatine</i> Belacan	17	30	38	423
<i>Side Dish</i>	Sambel Kecap Lalapan	1	6	1	27
<i>Refreshment</i>	Es Asem Hamoy	0	16	1	62
<i>Dessert</i>	Klejong Qia	9	138	8	69
Total per pax		93	249	88	1551

1.7 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.7.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Penulis melakukan latihan presentasi yang berlokasi di Jl. Jupiter Barat blok. N2 no.15, Bandung. Waktu yang dilaksanakan untuk melakukan latihan yaitu di bulan Mei hingga Juni 2024.

1.7.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Ujian sidang Tugas Akhir *Food Presentation* proses pelaksanaannya akan dilakukan di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Juli, 2024.

