

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1. Latar Belakang**

BONITO RESTAURANT BALI merupakan sebuah restoran casual yang menyajikan berbagai menu khas dari daerah Puglia, Italia Selatan. Mauri Restaurant ini berlokasi di Jl. Bumbak Dauh No.88, Kerobokan, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali 80361 Restoran Bonito merupakan restoran kedua yang didirikan oleh Chef Maurizio Bombini yang merupakan Chef berkebangsaan Italia.Chef Maurizio Bombini telah bekerja di industri kuliner di berbagai negara di Eropa dan juga Asia selama lebih dari 10 tahun. Sejak tahun 2011, Chef Maurizio telah berpindah ke Indonesia dan telah aktif bekerja di kitchen department di beberapa hotel dan resort ternama di Bali. Chef Maurizio bergabung dengan Il Ristorante Bulgari Resort Bali dan kemudian melanjutkan membagikan passion nya dalam masakan Mediterania-Eropa kontemporer di Mandapa, Ritz Carlton Reserve Ubud, yang disitu dia mengambil peran sebagai Executive Chef.

Selama lebih dari 4 tahun menjabat sebagai Executive Chef di Mandapa, Ritz Carlton Reserve Ubud, Bali, Chef Maurizio memutuskan untuk membuka restoran fine dining milik dirinya sendiri yang kemudian ia namakan “Mauri”. Chef Maurizio mengambil nama “Mauri” sebagai nama restorannya karena itulah nama panggilan dirinya yang diberikan oleh teman-teman dan keluarga dekatnya yang merupakan kependekan dari nama aslinya “Maurizio”. Chef Maurizio menjadi Chef Owner di Mauri sejak bulan November 2018.

Mauri dan Bonito Restaurant mencerminkan kepribadian Chef Maurizio dalam menjaga kualitas dan integritas dari bahan-bahan murni yang ia gunakan

dengan memberikan suasana contemporary dining yang memancarkan kehangatan Puglia/ Fitur utama dari Mauri adalah konsep open kitchen yang berupa dapur terbuka dengan dikelilingi dinding kaca sehingga seluruh tamu dapat melihat dan menyaksikan langsung bagaimana para Chef bekerja yang juga mencerminkan kepribadian terbuka Chef Maurizio.

Terinspirasi langsung dari wilayah Puglia, Chef Maurizio menawarkan asal-usul Pugliese nya dengan memberikan pengalaman makan ala Italia kontemporer yang ia berikan di setiap hidangan yang disajikan kepada tamu. .Bonito Restaurant menawarkan menu a la carte dan set menu lunch dan set menu taste Bonito untuk setiap harinya dari pukul 12.00 siang hingga pukul 23.30 malam.

Bonito Fish Bar Restaurant memiliki tiga macam menu yang ditawarkan kepada tamu, yaitu : Set Menu Lunch merupakan 2 course menu yang sifatnya seasonal atau untuk periode waktu tertentu. Menu set menu lunch yang ditawarkan kepada tamu dapat berbeda-beda dan berubah dalam kurun waktu beberapa bulan sekali.

Signature Tasting Menu adalah 9 course menu yang setiap course nya berubah disetian bulannya. Menu ini merupakan menu khas dari Bonito yang ditawarkan kepada tamu setiap harinya. Bagi tamu yang tidak ingin membeli baik set lunch ataupun taste bonito menu, mereka memiliki berbagai pilihan menu lainnya yang disajikan secara A La Carte atau per satu course. Porsi hidangan yang tersedia di menu A La Carte kuantitasnya lebih banyak dibandingkan dengan porsi taste bonito menu.(ppt, auri group)

## **2. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian *Food Presentation* pengembangan presentasi kuliner Bonito Fish Bar ini adalah sebagai berikut:

### **2.1 Tujuan Formal**

Tujuan Formal dari penelitian tugas akhir yang disusun oleh penulis ini adalah untuk memenuhi syarat menyelesaikan studi di Program Diploma III, di Program studi Seni Kuliner, Jurusan *Hospitality*, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **2.2 Tujuan Operasional**

- a. Mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Mengembangkan makanan restoran Bonito *Fish Bar* dari segi teknik pembuatan dan juga persentasi agar tampilan menu yang di gunakan lebih menarik.
- c. Merencanakan untuk menjual kembali ke restoran Bonito Fish Bar menu yang telah dikembangkan.

## **3. Usulan Produk Makanan**

### **3.1 Perencanaan Menu**

Sesuai judul yang saya pilih yaitu “ Pengembangan Menu Makanan Restoran Bonito *Fish Bar* Kabupaten Badung, Provinsi Bali “ dengan ini penulis memilih set menu *fine dining* sebagai cara untuk menyajikan sajian kuliner tersebut. Rangkaian menu yang penulis sajikan terdiri dari *amuse bouche, appetizer, soup, main course, dan dessert.*

### **3.2 Rangkaian Menu**

#### ***Amuse Bouche***

#### ***SMOKE BEEF CANAPE***

Salah satu hidangan pembuka dari restoran Bonito *Fish Bar*, hidangan ini terbuat dari *smoke beef* yang disusun menjadi sebuah canape.

#### ***Appetizer***

#### ***BONITO SALAD***

Bonito salad adalah hidangan pembuka yang terbuat dari berbagai macam sayuran dengan dressing yang terbuat dari lemon dressing yang disajikan dalam bentuk *wrap*.

#### ***Soup***

#### ***DUMPLING SEAFOOD CONSOME***

Hidangan ini adalah *soup seafood consome* yang disajikan dalam bentukan dumpling dengan isian potongan udang

#### ***Main Course***

#### ***BARRAMUNDI FETUCINE***

Barramundi fetucine hidangan pasta dengan konsep jepang

*Dessert*

**CHOCOLATE TART**

Hidangan penutup yang berisikan tart, cokelat, *coconut cremoux*, dan

*orange candied*

*Beverage*

**SPARKLING JAVANESE TAMARIND**

Minuman segar bersoda yang dicampur dengan menggunakan sirup

asam jawa

**3.3 Penjelasan Produk**

Berikut adalah produk yang akan dipresentasikan oleh penulis :

1. *Smoke Beef Canape* merupakan hidangan *amuse bouche* yang awalnya menggunakan bahan utama ikan. Disini penulis mengembangkan isiannya yang terdiri dari *Smoke beef* dan terong roti dengan menggunakan saus khas restoran Bonito *Fish Bar*, dan hidangan ini merupakan menu rekomendasi yang ada di restoran Bonito *Fish Bar*.
2. Bonito Salad adalah hidangan pembuka yang terbuat dari berbagai macam sayuran dengan dressing yang terbuat dari lemon dressing. Disini penulis mengembangkan cara penyajian dan penggantian bahan dari baby romane menjadi white cabbage yang disajikan dalam bentuk *wrap*. Menu ini bagus untuk makan siang cepat juga sebagai menu

pembuka selera, dan biasanya menu ini bisa dicampur menggunakan *seafood*.

3. Dumpling *Seafood Consome* merupakan hidangan ini awalnya hanya berupa consome dan bugget, disini penulis mengganti bugget menjadi dumpling dengan isian potongan udang. Hidangan ini biasa disajikan pada saat musim dingin.
4. Barramundi fetucine adalah hidangan pasta dengan konsep Jepang yang memberikan cita rasa baru dengan kaldu campuran *dashi* dan *kombu* yang di masak dengan pasta. Awalnya menu ini menggunakan tambahan protein dari kerang, disini penulis mengganti kerang menjadi ikan barramundi serta di *plating* dengan *grill* barramundi.
5. *Chocolate tart* merupakan hidangan penutup yang berisikan tart, cokelat, *coconut cremoux*, dan *orange candied* hidangan ini sangat cocok sebagai hidangan pencuci mulut setelah menikmati menu utama yang memiliki aroma dan rasa yang pekat bahkan amis. Disini penulis mengembangkan tampilan produk yang awalnya kecil menjadi lebih besar dan mengganti orange jam menjadi orange candied zest
6. *Sparkling Javanese Tamarind* adalah minuman yang terbuat dari sparkling dan larutan asam jawa. Disini penulis melakukan penambahan gula agar rasa minuman lebih manis dan penggantian gelas yang digunakan menjadi lebih bagus dan menarik.

### **3.4 Tinjauan Produk**

#### **a. Tema Masakan**

Dalam pelaksanaan tugas akhir *Food Presentation*, penulis memilih tema penyajian makanan dengan tema *fine dining* merupakan istilah gaya makan yang formal. *Fine dining* merupakan konsep makanan ala restoran yang menawarkan suasana mewah dan pelayanan berkelas biasanya disertai etika makan ketika berada dalam situasi formal. *Fine dining* memiliki karakteristik yang dapat disimpulkan, makan dengan biaya yang paling tinggi *fine dining* biasanya menyajikan *Appetizer*, *Soup*, *Min Course*, dan *Dessert*. Tidak seperti *dinner casual* pada umumnya, *fine dining* memiliki aturan yang cukup ketat untuk diikuti.(kiki,2023)

### **3.5 Jenis Masakan**

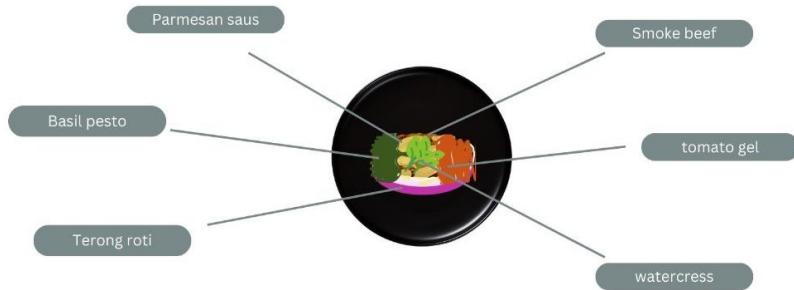
Mengambil tema penyajian *fine dining*, maka penulis menyusun dan menulis filosofi menu yang mewakili hidangan Bonito Fish Bar yang penulis ambil dari berbagai sumber, rangkaian menu yang disajikan penulis adalah sebagai berikut :

#### **a. *Smoke Beef Canape***

*Smoke beef canape* hidangan *amuse bouche* yang isiannya terdiri dari *Smoke beef* dan terong roti dengan menggunakan saus khas dari restoran Bonito Fish Bar,

**GAMBAR 1.1**

*Plating*

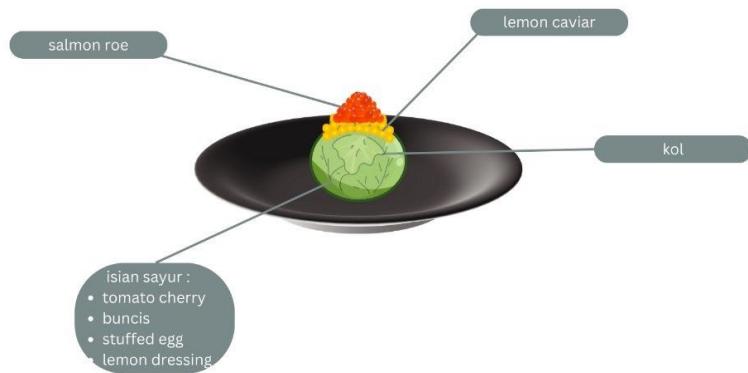


**b. Bonito Salad**

Bonito salad yang terbuat dari berbagai macam sayuran dengan *dressing* yang terbuat dari *lemon dressing* yang disajikan dalam bentuk *wrap*.

**GAMBAR 1.2**

*Plating*

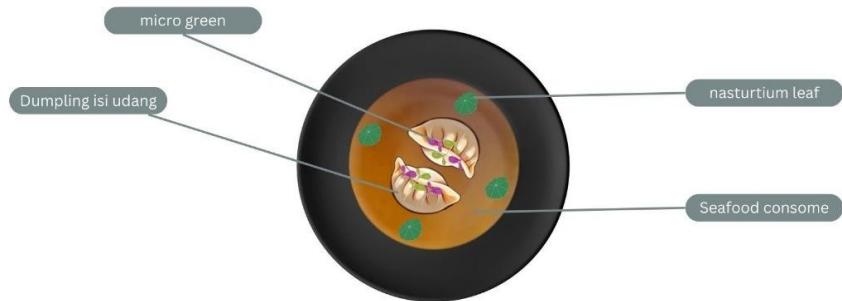


**c. Dumpling Seafood Consome**

Dumpling *Seafood Consome* hidangan *soup seafood consome* yang disajikan dalam bentukan dumpling dengan isian potongan udang.

**GAMBAR 1.3**

*Plating*



**d. Barramundi fetucine**

Barramundi fetucine hidangan pasta dengan kaldu campuran dashi dan kombu yang plating dengan *grill* barramundi.

**GAMBAR 1.4**

*Plating*

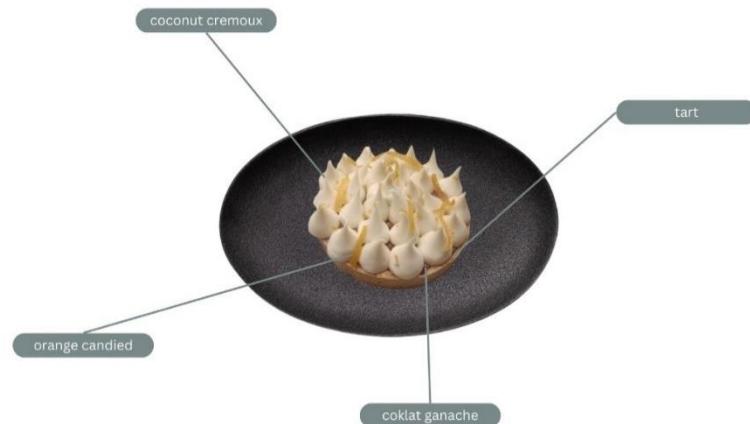


**e. Chocolate tart**

*Chocolate tart* Hidangan yang berisikan tart, cokelat, *coconut* *cremoux*, dan *topping orange candied* diatasnya.

**GAMBAR 1.5**

*Plating*



*f. Sparkling Javanese Tamarind*

*Sparkling Javanese Tamarind* adalah *water sparkling* yang dicampurkan dengan sirup asam jawa

**GAMBAR 1.6**

*Plating*



**1.1 Pengajuan Resep**

Resep adalah intruksi yang menjelaskan bagaimana cara menyiapkan atau membuat sesuatu, terutama hidangan makanan yang disiapkan. Resep tertulis yang paling awal dikenal berasal dari 1600 SM.

*Review resep* adalah kumpulan resep yang digunakan untuk membuat

makanan atau minuman. *Review* resep ini akan menjadi panduan penulis dalam mempersiapkan setiap masakan yang akan disajikan, mulai dari bahan, cara penyajian, hingga jumlah porsinya. Untuk memastikan konsistensi setiap hidangan, setiap takaran akan ditulis dengan jelas dan tepat.

**TABEL 1.1**  
**USULAN RESEP**  
**(Pengembangan)**  
*Smoke Beef Canape*

Halaman	: 1 dari 3	Jumlah Porsi	: 3
Tanggal	: April 2024	Berat Porsi	: 80 gr
Lokasi	: Provinsi Bali	Suhu Hidangan : Hangat	

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 45 150 50 70 50 2 50 100	gr gr gr ml gr gr gr gr gr	Smoke beef Terong roti Tomat <i>Salad oil</i> Parmesan <i>Cooking cream</i> <i>Gelatin leaves</i> <i>Xantana</i> <i>powder</i>	<i>Mise en place</i>

		5 3 5 5	gr gr gr gr	Basil Kacang mete Bawang putih Garam Lada	
2	Membuat <i>Saus</i> <i>Tomato gel</i>	150 50	gr gr	Tomat <i>Xantana</i> <i>powder</i>	Blend tomato,campurkan air,beri <i>seasoning</i> ,tambahkan <i>xantan powder</i>
3	Membuat Saus basil pesto	100 5 50 20 3 20	Gr Gr Gr Gr Gr ml	Basil Kacang mete <i>Salad oil</i> Parmesan Bawang putih Air es	<i>Blanch</i> basil, lalu <i>Blend</i> semua bahan hingga tercampur rata Dan bertekstur pasta
4	Membuat parmesan saus	50 50 5 5	Gr Ml Gr Gr	Parmesan <i>Cooking cream</i> Garam lada	Grated parmesan,panaskan pan lalu campurkan <i>cooking cream</i> dan beri <i>seasoning</i>
5	Goreng	45	Gr	Terong roti	

6	<i>Marinated</i>	150	Gr	<i>Smoked beef</i>	<i>Marinate smoke beef</i> dengan <i>smoke</i> <i>powder</i>
7	<i>Pan sear</i>	150	Gr	<i>Smoke beef</i>	

*Sumber: Bonito Fish Bar*

**TABEL 1. 2**  
**USULAN RESEP**  
**(Pengembangan)**

***Bonito Salad***

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi : 3
Tanggal	: April 2024	Berat Porsi : 100 gr
Lokasi	: Provinsi Bali	Suhu Hidangan : Dingin

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 150 100 150 30 150 100 5	gr gr gr gr gr gr ml gr	Kol <i>Tomato cherry</i> Buncis Telur puyuh Salmon roe Lemon Salad oil Mayones	<i>Mise en place</i>
2	<i>Lemon dressing</i>	150 100	gr ml	Lemon <i>Salad oil</i>	<i>Blend air lemon dengan salad oil</i>
3	Rebus	150 100 150	gr gr gr	Kol Buncis Telur puyuh	

4	Campurkan	150	gr	Kol	
		150	gr	Tomato cherry	<i>Diced</i>
		100	gr	Buncis	
		150	gr	Telur puyuh	
		30	gr	<i>Salmon roe</i>	

*Sumber : Bonito Fish Bar*

**TABEL 1. 3**  
**USULAN RESEP**  
**(Pengembangan)**

**Dumpling Seafood Consome**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi : 3
Tanggal	: April 2024	Berat Porsi : 150 gr
Lokasi	: Provinsi Bali	Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1000	gr	Udang	<i>Mise en place</i>
		200	gr	Wortel	
		100	gr	Bawang Bombay	
		50	gr	Seledri	
		200	gr	Daging ayam	
		100	gr	Putih telur	
		120	gr	Kulit dumpling	
		100	gr	<i>Tomato paste</i>	
2	Membuat kaldu	500	Gr	Udang	Kulit udang
		200	Gr	Wortel	<i>Bake</i> kulit
		100	Gr	Bawang Bombay	udang, lalu tumis
		50	Gr	Seledri	dengan

		100	Gr	<i>Tomato paste</i>	wortel,bawang Bombay,seledri dan tambahkan <i>tomato paste</i> , dan step terakhir masukkan air
3	Membuat dumpling	120 500	Gr Gr	Kulit dumpling Udang	Masukkan udang yang telah diporsi kedalam kulit dumpling
4	<i>Meat clarification</i>	200 100	Gr Gr	Daging ayam Putih telur	Campurkan putih telur dengan daging ayam lalu diamkan 1 malam
5	Membuat consommé			Kaldu udang Meat clarification	Masukkan <i>meat clarification</i> ke dalam kaldu , lalu <i>skim</i> dengan skimmer

Sumber : Bonito Fish Bar

**TABEL 1.4**  
**USULAN RESEP**  
**(Pengembangan)**

***Barramundi Fetucinne***

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi : 3
Tanggal	: April 2024	Berat Porsi : 300gr
Lokasi	: Provinsi Bali	Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	450	Gr	Barramundi	<i>Mise en place</i>
		240	Gr	Fetucinne	
		200	Gr	Tomato	
		50	Gr	Zaitun hitam	
		100	Gr	Bombay merah	
		100	Ml	<i>Olive oil</i>	
		50	Gr	Kombu	
		100	Gr	<i>Dashi powder</i>	
		500	Gr	Tulang ikan	
		5	Gr	Garam	
		5	Gr	Lada	
2	Membuat <i>fish stock</i>	500	gr	Tulang ikan	<i>Boil</i> tulang
		100	gr	<i>Dashi powder</i>	ikan ,lalu Saring tulang ikan, lalu

					tambahkan <i>dashi powder</i>
3	Tomato salsa	200 50 100 100	Gr Gr Gr Gr	Tomato Zaitun hitam Bombay merah <i>Olive oil</i>	Potong dadu semua <i>ingredients</i> , lalu campurkan dengan <i>olive oil</i>
4	Bakar	450 5 5	Gr Gr Gr	Barramundi Garam Lada	
5	Tumis	240 50		Fetucinne Kombu <i>Fish stock</i>	Panaskan <i>fish stock</i> lalu masukkan fetucinne dan <i>kombu</i>

*Sumber : Bonito Fish Bar*

**TABEL 1.5**  
**USULAN RESEP**  
**(Pengembangan)**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : April 2024

Berat Porsi : 200 gr

Lokasi : Provinsi Bali

Suhu Hidangan : dingin

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	60	gr	Telur	<i>Mise en place</i>
		200	gr	Tepung terigu	
		90	gr	Mentega	
		175	gr	Gula	
		375	gr	Coklat ganache	
		150	gr	<i>Coconut cream</i>	
		50	gr	<i>Cream</i>	
		100	gr	<i>White chocolate</i>	
		3	gr	<i>Gelatine</i>	
		50	gr	<i>Orange</i>	
2	Campurkan	60	gr	Telur	Campurkan semua
		200	gr	Tepung	hingga rata, lalu
		90	gr	Mentega	ratakan adonan dan
		75	gr	Gula	cetak
		375	gr	Coklat ganache	

3	Coconut creamoux	150 50 100 3	Gr Gr Gr Gr	<i>Coconut cream</i> <i>Cream</i> <i>White chocolate</i> <i>Gelatine</i>	Rendam gelatine didalam air es, lalu lelehkan <i>white chocolate</i> ,panaskan <i>cream</i> dan santan, lalu campurkan <i>white chocolate</i> beserta gelatine dengan <i>cream</i> dan santan
4	<i>Orange candied</i>	50 100	Gr Gr	Orange Gula	<i>Boil orange skin</i> yang telah dipotong lalu tambahkan gula hingga menjadi simple syrup

Sumber : Bonito Fish Bar

**TABEL 1.6**  
**USULAN RESEP**  
**(Pengembangan)**

*Sparkling Javanese Tamarind*

Halaman : 1	Jumlah Porsi : 3
Tanggal : April 2024	Berat Porsi : 200 gr
Lokasi : Provinsi Bali	Suhu Hidangan : dingin

NO	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	330 90	ml ml	<i>Sparkling Water</i> Sirup gula asam jawa	<i>Mise en place</i>
2	Campurkan	330 90	ml ml	<i>Sparkling Water</i> Sirup gula asam jawa	Campurkan <i>Sparkling water</i> dengan sirup gula asam jawa

*Sumber : Bonito Fish Bar*

### **3.6 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price**

*Food cost, dish cost, dan selling price* adalah tiga konsep penting

dalam dunia bisnis kuliner. Berikut adalah penjelasan singkat dari masing – masing konsep beserta sumber referensi:

1. *Food Cost* menurut Miller, Hayes dan Dapson adalah biaya yang berhubungan dengan produk yang dipilih oleh konsumen pada saat memesan menu. *Food cost* menjadi salah satu *indikator* paling penting dari nilai keuntungan (*profitabilitas*) di restoran. Ini artinya penentuan

besaran *food cost* akan sangat mempengaruhi laba sehingga pantauan *food cost* penting bagi pengusaha untuk menentukan kapan harus mengubah harga, produk, atau jumlah pembelian.

2. *Dish cost* adalah biaya uang dikeluarkan untuk membuat suatu hidangan tertentu. *Dish cost* mencakup biaya bahan tambahan, biaya tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya yang terkait dengan pembuatan hidangan tersebut. Harga jual dari sebuah hidangan harus melebihi *dish cost* agar bisnis kuliner bisa menghasilkan keuntungan. (Freeman, 2023)

3. *Selling price* adalah harga jual dari sebuah hidangan atau menu. Harga jual harus menakup semua biaya terkait dengan pembuatan hidangan, termasuk biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja, biaya operasional, dan keuntungan yang diinginkan oleh bisnis kuliner. Penentuan harga jual yang tepat sangat penting agar bisnis kuliner bisa menghasilkan keuntungan yang cukup dan bisa bersaing di pasar. (Rankin, 2023)

### 1. *Food cost*

*Food Cost Ideal* = (*Total Biaya Bahan Makanan / Total Pendapatan*) x 100%

### 2. *Dish cost*

*Dish cost* = *biaya bahan makanan + biaya tenaga kerja + biaya operasional lainnya*

### 3. *Selling Price*

*Selling price = dish cost + margin keuntungan*

Berikut adalah tabel perhitungan pada standar resep menu Pengembangan Makanan Restoran Bonito Fish Bar Kabupaten Badung Provinsi Bali

**TABEL 1. 7**

*Smoke Beef Canape*

SET MENU PENGEMBANGAN RESTORAN BONITO FISH BAR					
<i>Amuse Bouche</i>					
<i>Smoke Beef Canape</i>					3 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	Smoke Beef	0.15	kg	165000	Rp 24,750
2	Terong Roti	0.045	kg	14700	Rp 662
3	Tomat	0.15	kg	32000	Rp 4,800
4	Salad Oil	0.05	L	64200	Rp 3,210
5	Permesan	0.07	kg	165000	Rp 11,550
6	Cooking Cream	0.05	kg	75500	Rp 3,775
7	Gelatin Leaves	0.002	kg	89000	Rp 178
8	Xantana Powder	0.05	kg	10000	Rp 500
9	Basil	0.1	kg	60000	Rp 6,000
10	Kacang Mete	0.005	kg	72000	Rp 360
11	<i>Bawang Putih</i>	0.003	kg	20000	Rp 60
12	Garam	0.005	kg	9730	Rp 49
13	Lada	0.005	kg	70000	Rp 350
SUBTOTAL					Rp 56,243
COST PER PORTION					Rp 11,249
FOOD COST (%)					45%
PRELIMINARY SELLING					0
Selling price					Rp 24,997

**TABEL 1. 8**

*Bonito Salad*

SET MENU PENGEMBANGAN RESTORAN BONITO FISH BAR					
<i>Appitizer</i>					
<i>Bonito Salad</i>					3 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	Kol	0.15	Kg	16600	Rp 2,490
2	Tomat Cherry	0.15	Kg	46425	Rp 6,964
3	Buncis	0.1	Kg	12000	Rp 1,200
4	Telur Puyuh	0.15	Kg	28000	Rp 4,200
5	Salmon Roe	0.03	Kg	1904000	Rp 57,120
6	Lemon	0.15	Kg	40000	Rp 6,000
7	Salad oil	0.1	Kg	64200	Rp 6,420
8	Mayones	0.005	Kg	30000	Rp 150
SUBTOTAL					Rp 84,544
COST PER PORTION					Rp 16,909
FOOD COST (%)					45%
PRELIMINARY SELLING					0
Selling price					Rp 37,575

**TABEL 1. 9**  
**Dumpling Seafood Consome**

SET MENU PENGEMBANGAN RESTORAN BONITO FISH BAR					
<i>Soup</i>					
<i>Dumpling Seafood Consome</i>					3 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	Udang	1	kg	85000	Rp 85,000
2	Wortel	0.2	kg	18000	Rp 3,600
3	Bawang Bombay	0.1	kg	33000	Rp 3,300
4	Seledri	0.05	kg	30000	Rp 1,500
5	Daging Ayam	0.2	kg	40994	Rp 8,199
6	Putih Telur	0.1	kg	30500	Rp 3,050
7	Kulit Dumpling	0.12	kg	19000	Rp 2,280
8	Tomato Paste	0.1	kg	203741	Rp 20,374
SUBTOTAL					Rp 127,303
COST PER PORTION					Rp 25,461
FOOD COST (%)					35%
PRELIMINARY SELLING					0
Selling price					Rp 72,745

**TABEL 1. 10**  
**Barramundi Feticinne**

SET MENU PENGEMBANGAN RESTORAN BONITO FISH BAR					
<i>Main Course</i>					
<i>Barramundi Feticinne</i>					3 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	Barramundi	0.45	kg	88000	Rp 39,600
2	Fetucinne	0.24	kg	276933	Rp 66,464
3	Tomat	0.2	kg	32000	Rp 6,400
4	Zaitun Hitam	0.05	kg	230000	Rp 11,500
5	Bombay Merah	0.1	kg	32000	Rp 3,200
6	Olive Oil	0.1	L	189900	Rp 18,990
7	Kombu	0.05	kg	1082242	Rp 54,112
8	Dashi Powder	0.1	kg	140000	Rp 14,000
9	Tulang Ikan	0.5	kg	41900	Rp 20,950
10	Garam	0.005	kg	9730	Rp 49
11	Lada	0.005	kg	70000	Rp 350
SUBTOTAL					Rp 235,615
COST PER PORTION					Rp 47,123
FOOD COST (%)					40%
PRELIMINARY SELLING					0
Selling price					Rp 117,807

**TABEL 1. 11**

*Chocolate Tart*

SET MENU PENGEMBANGAN RESTORAN BONITO FISH BAR					
<i>Dessert</i>					
<i>Chocolate Tart</i>					3 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	Telur	0.06	kg	31600	Rp 1,896
2	Tepung Terigu	0.2	kg	13850	Rp 2,770
3	Mentega	0.09	kg	39500	Rp 3,555
4	Gula	0.175	L	22500	Rp 3,938
5	Coklat Ganache	0.375	kg	75000	Rp 28,125
6	Coconut Cream	0.15	kg	86000	Rp 12,900
7	Cream	0.05	kg	84000	Rp 4,200
8	White Chocolate	0.1	kg	70000	Rp 7,000
9	Gelatine	0.003	kg	89440	Rp 268
10	Orange	0.05	kg	35000	Rp 1,750
SUBTOTAL					Rp 66,402
COST PER PORTION					Rp 13,280
FOOD COST (%)					40%
PRELIMINARY SELLING					0
Selling price					Rp 33,201

**TABEL 1.12**

*Sparkling Javanese Tamarind*

SET MENU PENGEMBANGAN RESTORAN BONITO FISH BAR					
<i>Beverage</i>					
<i>Sparkling Javanese Tamarind</i>					3 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	Sparkling Water	0.99	L	Rp 17,100	Rp 16,929
2	Sirup Gula Asam Jawa	0.09	L	Rp 11,000	Rp 990
SUBTOTAL					Rp 17,919
COST PER PORTION					Rp 3,584
FOOD COST (%)					35%
PRELIMINARY SELLING					0
Selling price					Rp 10,239

### **3.7 Daftar Nilai Gizi**

Gizi adalah salah satu unsur terpenting dalam menjaga kesehatan dan kesejahteraan manusia. Gizi yang cukup dan seimbang adalah kunci untuk menjaga tubuh agar tetap berfungsi dengan baik, mencegah berbagai penyakit, serta mendukung pertumbuhan dan perkembangan yang optimal. Menurut Sunita Almatsier (2009: 8) zat-zat gizi yang dapat memberikan energi adalah karbohidrat, lemak, dan protein, oksidasi zat - zat gizi ini menghasilkan energi yang diperlukan tubuh untuk melakukan kegiatan atau aktivitas. Karbohidrat merupakan sumber energi utama bagi tubuh dan dapat ditemukan dalam makanan seperti nasi, roti, kentang, dan buah-buahan, serta berfungsi sebagai sumber energi alternatif. Protein dapat ditemukan dalam makanan seperti daging, ikan, kacang-kacangan, dan telur. Lemak juga berfungsi sebagai sumber energi dan membantu melindungi organ dalam tubuh. Lemak dapat ditemukan dalam makanan seperti minyak zaitun, alpukat, dan ikan berlemak. Vitamin dan mineral adalah mikronutrien yang dibutuhkan oleh tubuh dalam jumlah kecil. Vitamin berfungsi sebagai katalis dalam proses metabolisme tubuh, sedangkan mineral berfungsi sebagai bagian dari struktur tubuh dan mengatur berbagai proses dalam tubuh. Contoh vitamin antara lain vitamin A, vitamin C, dan vitamin D, sedangkan contoh mineral antara lain kalsium, zat besi, dan seng.

**TABEL 1. 13**  
***Kandungan Gizi Smoke Beef Canape***

Smoke beef canapé ( 3 porsi)						
No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<b>1</b>	<i>Smoke Beef</i>	150 gr	240	15	4	32
<b>2</b>	Terong Roti	45 gr	28	1.54	3.32	0.32
<b>3</b>	Tomat	150 gr	27	0.3	5.88	1.32
<b>4</b>	<i>Salad Oil</i>	50 ml	130	15	0	0
<b>5</b>	Parmesan	70 gr	294	19.48	9.37	19.89
<b>6</b>	<i>Cooking Cream</i>	50 gr	164	16.75	2	1.35
<b>7</b>	<i>Gelatin Leaves</i>	2 gr	6,7	0	0.28	0.024
<b>8</b>	<i>Xantana Powder</i>	50 gr	101.5	0.05	39	1.65
<b>9</b>	Basil	100 gr	27	0.61	4.34	2.54
<b>10</b>	Kacang Mete	5 gr	7.85	0.6	0.45	0.25
<b>11</b>	Bawang Putih	3 gr	3.36	0.006	0.63	0.135
<b>12</b>	Garam	5 gr	0	0	0	0
<b>13</b>	Lada	5 gr	0.5	0	0.1	0

Sumber : nilaigizi.com

**TABEL 1.14**  
**Kandungan Gizi Bonito Salad**

<b>Bonito Salad ( 3 porsi)</b>						
<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Kalori (Kkal)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>
<b>1</b>	Kol	150 gr	36	0.15	12	1.65
<b>2</b>	<i>Tomat Cherry</i>	150 gr	27	0.3	5.88	1.32
<b>3</b>	Buncis	100 gr	30	0.1	7	1.8
<b>4</b>	Telur Puyuh	150 gr	230	17.85	0.615	19.57
<b>5</b>	<i>Salmon Roe</i>	30 gr	60	2	0	9
<b>6</b>	Lemon	150 gr	42	0.45	13.5	1.65
<b>7</b>	<i>Salad Oil</i>	100 gr	884	100	0	0
<b>8</b>	Mayones	5 gr	57	4.91	3.51	0.13

*Sumber : nilaigizi.com*

**Tabel 1.15****Kandungan Gizi Dumpling Seafood Consome**

<b>Dumpling Seafood Consome ( 3 porsi)</b>						
No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<b>1</b>	Udang	1000 gr	990	3	2	240
<b>2</b>	Wortel	200 gr	82	0.4	20	1.8
<b>3</b>	Bawang Bombay	100 gr	39	0.1	9	1.1
<b>4</b>	Seledri	50 gr	7	0.08	1.48	0.34
<b>5</b>	Daging Ayam	200 gr	478	28	0	54
<b>6</b>	Putih Telur	100 gr	52	0.17	0.73	10.9
<b>7</b>	Kulit Dumpling	120 gr	321	2	60	9.8
<b>8</b>	<i>Tomato Paste</i>	100 gr	82	0.47	18.91	4.32

Sumber : FatSecret Indonesia

**Tabel 1.16****Kandungan Gizi Barramundi Fetucini**

<b>Barramundi Fetucini ( 3 porsi)</b>						
No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<b>1</b>	Barramundi	450 gr	630	5.31	0	0.225
<b>2</b>	Fetucinne	240 gr	914	5	178	30
<b>3</b>	Tomat	200 gr	36	0.4	7.84	1.76
<b>4</b>	Zaitun Hitam	50 gr	58	5.45	3.02	0.12

<b>5</b>	Bombay Merah	100 gr	40	0.08	9.63	0.88
<b>6</b>	<i>Olive Oil</i>	100 gr	119	13.5	0	0
<b>7</b>	Kombu	50 gr	8.5	0	1.5	0.5
<b>8</b>	<i>Dashi Powder</i>	100 gr	11	1	1	1
<b>9</b>	Tulang Ikan	500 gr	2815	220	0.02	46
<b>10</b>	Garam	5 gr	0	0	0	0
<b>11</b>	Lada	5 gr	10	0	2	0

Sumber : FatSecret.co.id

**Tabel 1.17**

**Kandungan Gizi *Chocolate Tart***

<i>Chocolate Tart ( 3 porsi)</i>						
No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<b>1</b>	Telur	60 gr	93	6.48	0.42	7.44
<b>2</b>	Tepung Terigu	200 gr	666	2	15.44	18
<b>3</b>	Mentega	90 gr	667.8	73.44	1.26	0.45
<b>4</b>	Gula	175 gr	234.5	0	164.5	0
<b>5</b>	<i>Coklat Ganache</i>	375 gr	502.5	48.75	22.5	1.75
<b>6</b>	<i>Coconut Cream</i>	150 gr	315	32.82	5.62	375
<b>7</b>	<i>Cream</i>	50 gr	169	17.55	1.75	1.05
<b>8</b>	<i>White Chocolate</i>	100 gr	538	32	59	32

<b>9</b>	<i>Gelatine</i>	3 gr	1.83	0	0.42	0.036
<b>10</b>	<i>Orange</i>	50 gr	23.5	0.05	6	0.65

Sumber : nilaigizi.com

**Tabel 1.18**

**Kandungan Gizi *Sparkling Javanese Tamarind* (3 Porsi)**

No	Nama	Jumlah	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<b>1</b>	<i>Sparkling Water</i>	330 ml	0	0	0	0
<b>2</b>	Sirup Asem Jawa	90 ml	287	0.6	62.5	2.8

**Tabel 1.19**

**Total Kandungan Gizi**

No	Nama menu	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<b>1</b>	<i>Smoke Beef Canape</i>	1.029,91	69.336	99.37	59.479
<b>2</b>	Bonito Salad	1366	125.76	42.505	35.12
<b>3</b>	Dumpling Seafood <i>Consome</i>	2051	34.22	112.12	322.26
<b>4</b>	Barramundi Fetucinne	4.641,5	250.74	203.01	80.485
<b>5</b>	<i>Chocolate Tart</i>	2.611,13	613.09	890	436.7

<b>6</b>	<i>Sparkling Javanese Tamarind</i>	287	0.6	62.5	2.8
----------	--	-----	-----	------	-----

### **3.8 Lokasi dan waktu penelitian**

Penelitian ini ditulis di rumah penulis dan waktu penelitian

Februari – Agustus 2024.