

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beragamnya kuliner dan budaya Indonesia dipengaruhi oleh letak geografis Indonesia yang membentang dari bagian paling barat yakni Sabang sampai ke bagian paling timur yaitu Merauke. Kepala Pusat Perencanaan Pembangunan Hukum Nasional mengatakan bahwa Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia. Dengan 1.922.570 km², Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia dengan 13.466 pulau. Dengan luas perairan 3.257.483 hektar. Peta Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI), yang merupakan produk dari Badan Informasi Geospasial (BIG). (DIKDAS, 2021).

Tempat suatu wilayah atau area dilihat dari wilayah-wilayah sekitarnya disebut letak geografis. Geografis juga disebut letak relatif karena posisinya ditentukan oleh fenomena geografis yang membatasinya, seperti gunung, sungai, lautan, benua, dan samudra. Indonesia terletak di antara dua samudra, Samudra Hindia dan Samudra Pasifik, dan dua benua, Asia dan Australia. untuk meningkatkan pemahaman tentang lokasi geografis Indonesia. Letak geografis Indonesia, yang berada di antara dua samudra dan diapit oleh dua benua, sangat memengaruhi kondisi alam dan kehidupan manusia. Posisi silang (cross position) adalah istilah lain untuk posisi ini. Karena kondisi alam dan lintas benua dan samudera yang mempengaruhi kehidupan orang Indonesia, lokasi geografis ini sangat strategis bagi Indonesia. (Julismin, 2021)

Salah satu Pulau terbesar di Indonesia adalah Pulau Sumatera, di mana provinsi Aceh berada. Salah satu kabupaten di Aceh adalah Pidie, dengan pusat pemerintahan di Sigli. Kabupaten ini juga memiliki jumlah penduduk terbesar kedua di Aceh, setelah Aceh Utara. Letak geografisnya juga sangat luas, membentang antara selat Malaka dan pegunungan Aceh Besar, membuatnya memiliki sumber daya alam yang berlimpah mulai dari pertanian, peternakan, hingga hasil laut (Ramadhani, 2023). Aceh memiliki banyak sumber daya alam dan menjadikannya tempat yang dicari pada masa penjajahan Belanda karena kekayaan alamnya yang luar biasa. Pada abad ke-16, Aceh menjadi pusat jalur rempah Nusantara yang sering disinggahi kapal dari seluruh dunia. Ini

menempatkan Aceh di peta perdagangan dunia dan menghubungkannya kepada dunia melalui rempah.

Jejak Jalur Rempah di Pantai Aceh Besar menunjukkan adanya hubungan dagang antara masyarakat Pantai Aceh dengan luar negeri pada masa lampau. (Taran, 2023) Para pedagang Arab, India, dan Persia memiliki pengaruh yang signifikan terhadap masakan Aceh, terutama dengan masuknya rempah-rempah dan pengenalan makanan kari. Para pedagang dari Arab dan Persia membawa rempah-rempah seperti jahe, lada, ketumbar, jintan, cengkeh, kayu manis, kapulaga, dan adas. Hingga saat ini penggunaan rempah-rempah banyak digunakan dalam masakan Aceh dan menjadikannya karakteristik dari masakan Aceh sendiri.

Makanan Aceh dipengaruhi secara signifikan oleh para pedagang India, terutama mereka yang berasal dari Gujarat dan Tamil. Banyak resep dari kari Aceh yang populer menggunakan asam sunti. Penambahan asam sunti kepada makanan merupakan bentuk dari modifikasi resep makanan timur Tengah dan India ke dalam makanan Aceh. Asam sunti selalu ada di dapur setiap rumah Aceh, dan merupakan salah satu rempah yang selalu digunakan dalam masakan. Rasa asam sunti membuat masakan Aceh berbeda dari masakan di daerah lain. (Lusiana, 2021)

Asam sunti merupakan rempah yang sangat lazim digunakan dalam masakan Aceh. Berbahan dasar dari belimbing wuluh, asam sunti dapat diperoleh dan diakses dengan mudah oleh seluruh kalangan Masyarakat disana. Asam sunti dibuat dengan membersihkan belimbing wuluh, lalu membalurnya dengan garam dan dijemur sehari-hari dibawah Terik matahari hingga buahnya menyusut dan warnanya berubah kecoklatan.

Begitu juga dengan ragam kuliner Pidie yang kerap menggunakan asam sunti dalam masakannya. Hal ini dapat dilihat dalam beberapa hidangan Aceh, seperti Sie Masak Puteh(kari putih daging sapi), Mie Aceh (mie yang disajikan dengan kuah kari pedas), Udeung Masak Merah (udang yang dimasak dengan bumbu kari merah), dan Ayam Tangkap (ayam yang digoreng bersamaan dengan rempah-rempah lainnya). Penggunaan rempah-rempah seperti bunga lawang, daun temurui(daun kari), kunyit, cabai, dan daun jeruk juga sering

ditemukan dalam masakan aceh, maka dari itu hidangan Aceh dikenal karena rasanya yang pedas dan menyengat, yang diperkuat oleh bau dan rasa khas rempah-rempah ini.

Selain asam sunti ada juga rempah yang seringkali digunakan dalam masakan aceh. Daun kari (Temurui) adalah tanaman yang populer digunakan masyarakat Aceh dan mudah ditemukan di Aceh. Digunakan sebagai bumbu penyedap untuk berbagai masakan khas Aceh karena memberikan rasa dan aroma yang khas. (Safrijal, 2017) Tanaman ini diperkenalkan aceh melalui perdagangan pada masa lampau yang lama-kelamaan menjadi ciri khas dari makanan aceh tanpa menghilangkan originalitas asalnya. Contohnya Masyarakat Pidie masih menggunakan daun temurui dalam memasak kari, seperti bagaimana kari diperkenalkan kepada Masyarakat Aceh oleh orang Timur-Tengah dan India.

Dengan kekayaan alamnya yang melimpah, Aceh memiliki banyak sekali sumber alam yang bisa diolah menjadi bahan makanan. Pohon kelapa sangat mudah ditemukan di Aceh, seperti di Pidie, pohon kelapa sering kali ditemukan tumbuh di daerah pemukiman warga. Masyarakat setempat pun dapat mengolah dan memanfaatkan seluruh bagian dari pohon kelapa. Hal ini sudah dilakukan dari masa lampau dan diajarkan turun-temurun.

Salah satu contoh olahan dari kelapa yang banyak digunakan pada makanan ialah kelapa gongseng, minyak kelapa, dan santan. 3 bahan ini termasuk sebagai bahan fundamental dalam masakan Aceh. Kelapa gongseng sedniri adalah kelapa yang sudah di parut dan di gongseng tanpa menggunakan minyak di wajan dengan suhu rendah, kelapa ini dimaska hingga kadar airnya mengering dan warnanya berubah coklat. Penggunaan kelapa gongseng biasa digunakan pada kari, masak puteh, tumis dayuran, dll.

Olahan lain dari kelapa yang cukup terkenal di Aceh ialah Pliek u. Pliek U adalah bumbu yang terbuat dari ampas kelapa yang sudah diperas minyaknya. Hasil minyak yang diperoleh dari perasan kelapa disebut minyak reutik. Ampas kelapa dari perasan minyak ini kemudian difermentasi selama lebih kurang 3 hari, lalu dijemur di terik matahari hingga mengering selama berhari-hari. Masyarakat Aceh biasanya menggunakan bumbu pliek u untuk

membuat "kuah pliek u". Selain itu, bumbu pliek u ini bisa digunakan untuk rujak buah salak dan jambu batu. (Saragih, 2021)

Dilihat dari keberagaman dan keunikan kuliner yang ada di Pidie, Aceh, penulis tergugah untuk mengulas lebih lanjut makanan-makanan yang ada di Aceh. Dilatar belakangi juga dengan kampung asal penulis yang berada di Kabupaten Pidie membuat penulis semakin yakin untuk mengembangkan sajian makanan Aceh. Dengan hal ini penulis berniat untuk mengangkat judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KABUPATEN PIDIE, ACEH”** dengan harapan penulis dapat melestarikan masakan Aceh yang kian waktu makin tergerus kemajuan jaman. Yang diajukan sebagai syarat sidang Food Presentation untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan yaitu penulisan Tugas Akhir.

Table 1.1 Narasumber

S u m b e r : H	No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
	1.	Chef Saifuddin	Chef corporate, Consultant, Food expertise	Orang asli Pidie, Aceh.
	2.	Chef Kelana	Executive Chef, Food expertise, Celebrity Chef	Orang asli Pidie, Aceh
	3.	Rosnidar	Juru masak kampung Gapuy, Pidie	Orang lokal asli Pidie, Aceh.

1.2 Tujuan Penulisan

1.2.1 Tujuan Formal

Pembuatan Tugas Akhir ini ditujukan penulis untuk melengkapi salah satu syarat kelulusan dan agar dapat mengikuti Ujian Akhir Program Studi Seni Kuliner, Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Memaparkan eksistensi kuliner Kabupaten Pidie, Aceh kepada Masyarakat umum agar Masyarakat umum lebih mengenal dan mengetahui cita rasa dari masakan Aceh.
2. Untuk menerapkan ilmu dari mata kuliah yang sudah dipelajari di semester-semester sebelumnya, sekaligus menjadi tolak ukur penulis akan kemampuannya dalam menyusun serangkaian menu dengan konsep hidangan *Rijsttafle*.
3. Mengembangkan sajian kuliner di Kabupaten Pidie dari segi presentasi agar dapat dijadikan rekomendasi dan saran sebagai pengembangan penyajian menu dalam ide bisnis restoran yang mengangkat tema *Rijsttafel*.

1.3 Usulan Menu

Menu menurut Kinston dan Caserani (sudiara, 2000: 1), menu adalah suatu daftar makanan yang disediakan oleh penjual dan juga terkadang telah dilengkapi dengan harga yang masing-masing disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan dan memberikan nilai untuk terhadap jumlah uang yang dikeluarkan untuk makanan yang ditawarkan. (Nuriyanti, 2017)

Berikut terlampir deskripsi secara ringkas mengenai menu beserta penjelasan untuk tiap-tiap hidangan dari Kab. Pidie, Aceh. Penulis menggunakan beberapa referensi untuk menu yang hendak penulis cantumkan, diantaranya penulis dapatkan dari narasumber langsung yang berasal dari Aceh yang saat ini merupakan consultan dari beberapa *restaurant*, dan *website* yang megulas hidangan kuliner Pidie. Berikut adalah usulan rangkaian menu yang telah ditetapkan oleh penulis;

1.3.1 Rangkaian Menu

PIDIENESE RIJSTTAFEL

“RUJAK KWENI”

(caramelized pineapple, sliced fruits, kolang-kaling gel, kweni sauce)

“ASAM KEUEUNG”

(layered seared snapper with long bean and light sour spicy fish broth, garnished with confetti of chili)

“UDEUNG MASAK MERAH”

(Red curry prawn, with crispy shredded potato on top)

“AYAM TANGKAP”

(aromatic chicken skewer combined with crispy fried pandan and temurui leaves, garnished with fried shallot)

“BU GURI”

(aromatic of yellow coconut rice, garnished with fried shallot)

“TUMEH BOH TRUENG”

(sauteed eggplant with spicy dry coconut, garnished with fried fine julienne red chili)

“ASAM KULET”

(Pidie's signature sambal with buffalo skin crackers)

“CAGRUK BREUNE”

(savory coconut milk sauce and caramel glaze, topped with molded breune, sprinkled with crystal sugar)

“IE BOH TIMON”

(sweet grated cucumber cooler with squeezed lime juice and selasih seed)

1.3.2 Penjelasan Menu

Penjelasan menu adalah ringkasan menyeluruh tentang penjelasan produk kuliner Masyarakat Pidie yang agar dapat penulis kembangkan dari segi presentasi yang nantinya akan dihidangkan dengan menggunakan konsep *Rijsttafle*. Berikut terlampir penjelasan dari setiap sajian yang telah ditetapkan oleh penulis, yaitu;

A. Rujak Kweni

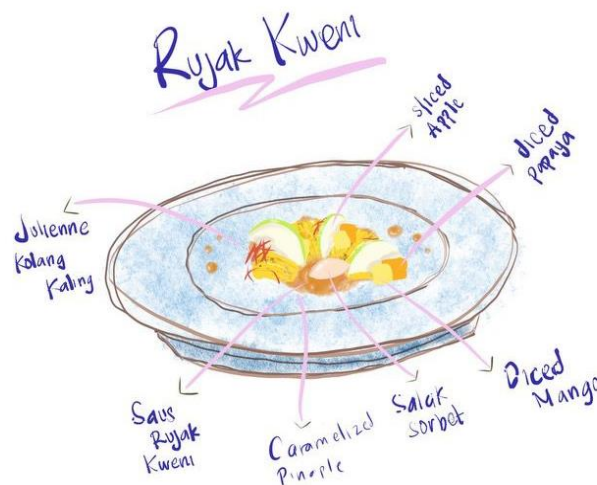
Terdapat beragam jenis rujak yang ditawarkan di Pidie, diantaranya ada Rujak Serut, rujak Boh U, dan lain-lain. Salah satu rujak yang cukup terkenal di Pidie ialah Rujak Kweni yang merupakan jenis rujak berkuah yang khas dengan campuran buah kweni pada kuahnya, berbeda dari kebanyakan rujak yang biasanya menggunakan gula merah, kacang, dan cabai. Pilihan dan penggunaan bahan pada isian rujak kweni ini relatif memiliki kemiripan dengan isian rujak yang sering ditemukan, seperti nanas, bengkuang, jambu air, mangga muda, dan mentimun. Yang membuat rujak ini sedikit berbeda dari kebanyakan rujak ialah ditambahkannya kolang-kaling kedalam isian rujak ini.

Cita rasa dari hidangan ini berporos pada kuah rujak itu sendiri, sedangkan isiannya dapat disesuaikan dengan selera masing-masing

individu yang membuatnya. Kuah dari rujak ini biasanya terdiri dari daging buah mangga kweni, daging buah salak, nanas, cabai merah, gula, asam jawa, bawang merah, dan bahan pelengkap lainnya. Setelah kuah rujak jadi tambahkan potongan buah dan kolang kaling kedalamnya lalu biarkan didalam lemari pendingin selama kurang lebih 3-4 jam agar sari buah ter-infused kedalam kuah rujak.

Makanan ini biasanya dijadikan sebagai hidangan awal sebelum hidangan utama atau biasa diketahui sebagai hidangan pembuka. Hidangan pembuka memiliki fungsi untuk membangkitkan selera makan, maka dari itu biasanya hidangan pembuka memiliki cita rasa complex yang didalamnya terdapat kombinasi dari rasa asin, manis, pedas, dan asam seperti rujak kweni. (Napitupulu, 2021)

Pengembangan yang dilakukan oleh penulis yaitu merubah kauh rujak menjadi saus, menambahkan caramelized pinapple, membuat nangka menjadi gel, dan merubah salak menjadi sorbet.



Gambar 1 1 rujak Kweni

B. Asam Keueung

Hidangan ini merupakan salah satu hidangan berkuah khas Pidie yang dipengaruhi oleh Aceh Besar yang disebabkan oleh sumber penghasilan laut mereka yang melimpah. Asam Keueung adalah makanan yang sangat lazim

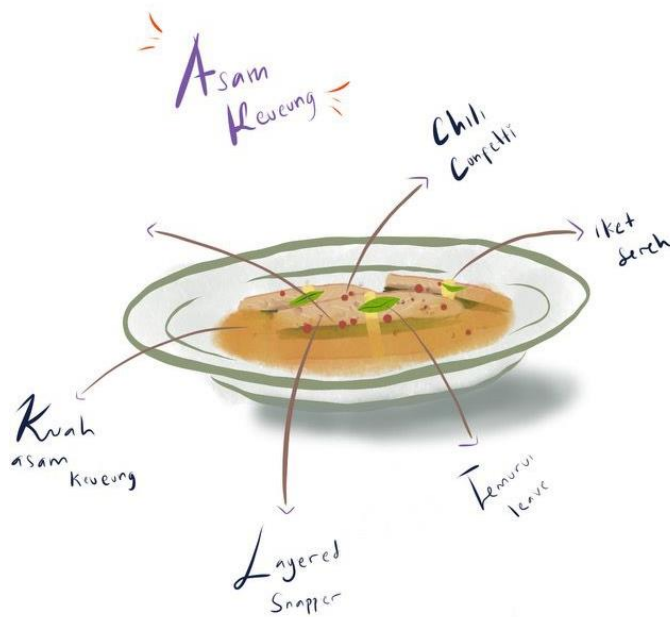
dan mudah sekali ditemukan di Aceh, terutama di daerah Pidie. Nama masakan ini diambil dari cita rasa kuahnya, asam dan pedas atau “keueung” dalam bahasa Aceh. Masakan ini dapat ditemukan hampir di setiap rumah makan atau restoran yang menjual masakan Aceh.

Asam keueung memiliki karakteristik tersendiri yang membuatnya berbeda dengan masakan berkuah lainnya di Pidie yaitu, masakan ini tidak menggunakan santan atau rempah berat lainnya yang menjadikan masakan ini hidangan berkuah yang ringan. (Saifuddin, 2024) Jenis ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan hidangan ini ialah ikan patin karena memiliki kandungan lemak yang rendah, selaras dengan proses pembuatan hidangan ini yang sama sekali tidak menggunakan minyak untuk menumis bumbu dan hanya sepenuhnya menggunakan metode masak merebus.

Bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan hidangan ini ialah bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai hijau keriting, kunyit, serai, daun jeruk, dan daun temurui. Hidangan ini memiliki opsi pilihan yang luas untuk ikan yang ingin digunakan sebagai sumber protein pada hidangan ini, namun masyarakat Pidie biasanya menggunakan beberapa ikan tertentu, diantaranya ikan patin, ikan tongkol, ikan kembung, dan lain-lain.

Hidangan ini dapat dikategorikan sebagai soup dalam sebuah rangkaian menu. Soup adalah makanan bertekstur cair yang terbuat dari rebusan sayur, daging, ayam, ataupun ikan. Hidangan ini dapat dihidangkan sebagai makanan pembuka, makanan pendamping, ataupun makanan pokok.

Alasan penulis memilih menu ini yaitu karena Asam Keueung memiliki cita rasa dan tekstur yang ringan. Menurut penulis adanya Asam Keueung dalam menu Rijsttafel ini akan menyeimbangkan keberagaman rasa pada menu yang telah penulis tetapkan. Ada juga pengembangan yang penulis lakukan dalam menu Asam Keueung yaitu menggunakan ikan kakap merah yang nantinya akan di susun bertumpuk dengan kacang Panjang lalu diikat dengan daun bawang yang telah dilayukan, dan juga menambahkan Confetti of Chili sebagai garnish.



Gambar 1 2 Asam Keueung

C. Udeueng Masak Merah

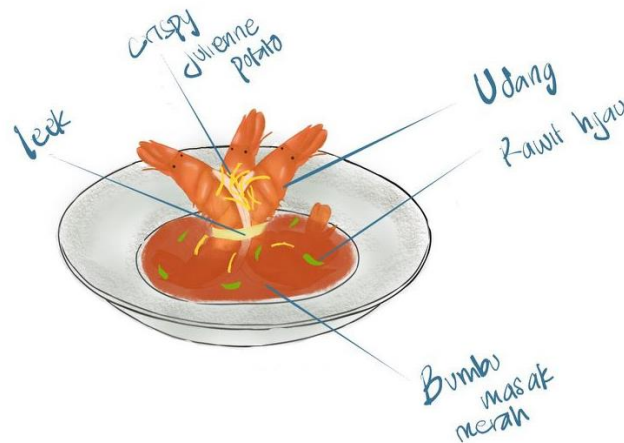
Aceh memiliki beberapa hidangan khas yang biasanya disajikan saat ada acara atau perayaan, salah satunya ialah udeung masak merah. Masakan ini bisa digolongkan kedalam masakan semi gulai. Udeung masak merah merupakan masakan yang berbahan dasarnya udang yang juga seringkali ditambahkan kentang sebagai opsi tambahan pelengkap dari isi masakan ini. Hidangan ini memiliki ciri khas kuah yang kental dan rempah yang kuat. Salah satu rempah yang memberikan ke-khasan pada hidangan ini ialah asam sunti yang menambahkan cita rasa tersendiri.

Asam sunti memiliki ciri khas rasa asam dan asin yang dominan sehingga memberikan keseimbangan rasa pada hidangan ini yang memang menggunakan rempah-rempah yang cukup kuat. Cita rasa dari masakan ini cenderung pedas karena menggunakan bumbu yang berbahan dasar cabai untuk mencapai warna merah yang alami, sesuai dengan nama dari hidangan ini.

Bumbu dari hidangan ini umumnya terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah besar, cabai merah keriting, jahe, kunyit, ketumbar, asam sunti, daun salam, dan daun temurui. Bumbu dihaluskan

lalu ditumis hingga matang lalu ditambahkan santan dan kentang. Setelah santan mulai mengeluarkan minyaknya, masukan udang lalu dimasak hingga mencapai Tingkat kematangan yang sempurna. Hidangan ini umumnya disajikan sebagai lauk dari hidangan utama.

Penulis memilih menu ini dikarenakan faktor geografis kampung halaman penulis di Pidie sangat dekat dengan laut yang menjadikan wilayah tersebut sangat kaya akan hasil laut. Pengembangan yang dilakukan penulis pada menu ini ialah menambahkan potongan pada punggung udang sehingga nantinya punggung udang akan terbuka saat dimasak. Lalu penulis mengganti cara penyajian kentang menjadi Crispy Shredded Potato untuk menambahkan tekstur.



Gambar 1 3 Udeueng Masak Merah

D. Ayam Tangkap

Asal-usul nama hidangan ayam tangkap diambil dari kebiasaan masyarakat Aceh memasak ayam, dimana sebelum mengolah hidangan ini orang-orang di Aceh harus menangkapnya terlebih dahulu. Sehingga terciptalah nama ayam tangkap karena banyak orang yang menyebutnya begitu. Jenis ayam yang biasa dipergunakan dalam membuat hidangan ini adalah ayam kampung. Sangat lazim bagi Masyarakat disana untuk

memelihara beberapa hewan ternak tersendiri, seperti ayam, bebek, angsa, hingga kambing. (Sukmah, 2021)

Ayam tangkap merupakan hidangan khas Aceh yang cukup terkenal. Hidangan ini terbuat dari ayam yang sudah dibumbui dan digoreng bersamaa dengan daun pandan, daun temurui dan bawang merah. Daun-daun yang telah digoreng kering ini bukan hanya berfungsi sebagai garnish namun juga dimakan bersamaan sebagai penyempurnaan cita rasa dari ayam itu sendiri. Perpaduan rasa dari daun kering dan ayam goreng itulah yang menjadi ciri khas dari masakan ayam tangkap ini. (Sukmah, 2021)

Ayam tangkap biasa dihidangkan sebagai lauk pendamping nasi guri khas Aceh yang dihidangkan sebagai hidangan utama. Hidangan ini juga cocok untuk disandingkan dengan berbagai jenis sambal yang ada di Aceh. Maka dari itu penulis berniat untuk menambahkan ayam tengkap sebagai menu tambahan dalam menu rijsttafel ini. Penulis berniat untuk melakukan pengembangan pada menu ini dengan merubah cara penyajian ayam tangkap yang pada umumnya hanya dihidangkan sebagai potongan ayam menjadi Skewered Chicken tanpa merubah bumbunya untuk menjaga originalitas cita rasa Ayam Tangkap.

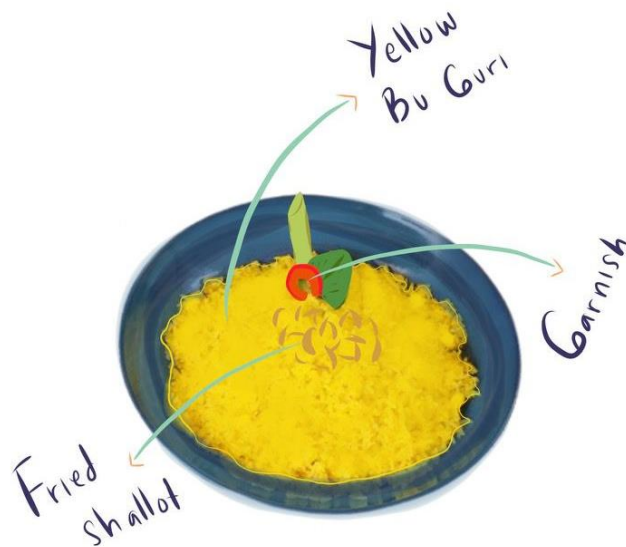


Gambar 1.4 Ayam Tangkap

E. Bu Guri

Bu guri atau nasi gurih merupakan hidangan sumber karbohidrat yang berasal dari Aceh. “bu” dalam bahasa Indonesia berarti “nasi” sedangkan “guri” memiliki arti “gurih”. Masyarakat Pidie biasa mengonsumsi Bu Guri sebagai menu sarapan pagi, dan atau sebagai sumber karbohidrat pada hidangan utama di acara perayaan. Bu guri memiliki cita rasa yang hampir mirip dengan Nasi Uduk, namun Bu Guri memiliki aroma rempah yang lebih kuat.

Alasan penulis memilih menu Bu Guri sebagai sumber karbohidrat pada menu Rijsttafel ini yaitu karena menurut pendapat para narasumber Bu Guri merupakan makanan yang sangat dikenal di Pidie dan cocok untuk disandingkan dengan hampir semua menu pendamping. Ada juga pengembangan yang dilakukan penulis pada menu ini yaitu menambahkan kunyit sebagai coloring agent sehingga nantinya Bu Guri akan berwarna kuning.



Gambar 1 5 Bu Guri

F. Tumeh Boh Trueng

Tumeh boh trueng yang berarti “tumis Buah Terong” dalam bahasa Indonesia merupakan salah satu menu pendamping yang cukup umum dan sering ditemui dalam kuliner Aceh. Pada dasarnya Tumeh Boh Trueng adalah tumisan terong dengan bumbu dan rempah khas Aceh. Di daerah Pidie hidangan ini biasa dimasak dengan bumbu tumisan yang dicampur dengan kelapa gongseng dan asam sunti.

Penulis memilih menu ini berdasarkan saran dari narasumber penulis. Menurut Chef Kelana masakan ini bisa dikategorikan sebagai menu rumahan, namun memiliki cita rasa yang unik dan khas sehingga patut untuk diperkenalkan lebih luas kepada masyarakat awam dengan tujuan agar bisa dijadikan salah satu referensi opsi masakan sehari-hari.

Pengembangan yang akan penulis terapkan pada hidangan ini ialah merubah cara penyajiannya dengan memotong terong menyerupai bentuk kipas yang lalu kemudian akan disusun melingkar lalu diberi garnish *fried fine julienne red chili*. Penulis berniat untuk memmpertahankan keaslian cita rasa dari hidangan ini, maka dari itu penulis tidak melakukan banyak perubahan dalam mengembangkan hidangan ini.

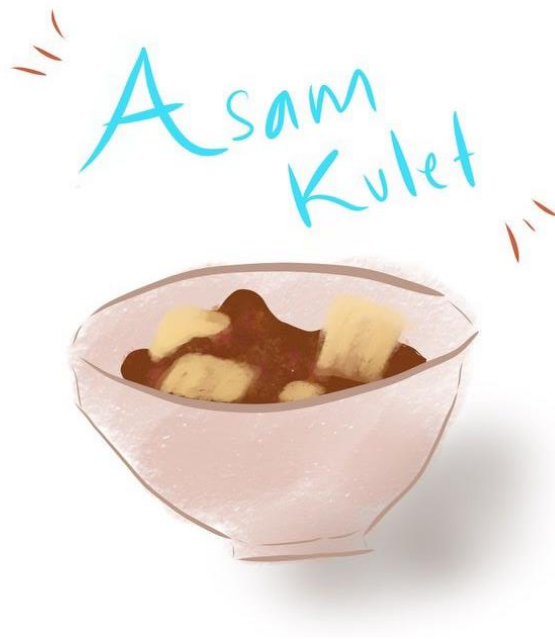


Gambar 1 6 Tumeh Boh Trueng

G. Asam Kulet

Menurut Rosnidar sebagai narasumber ke-3 penulis, sambal merupakan salah satu komponen yang signifikan dalam kuliner Indonesia, maka dari itu Rosnidar menyarankan untuk menambahkan Asam Kulet kedalam menu Rijsttafel ini sebagai condiment yang cocok untuk disandingkan dengan menu-menu lainnya pada rangkaian menu yang telah penulis tetapkan.

Penulis tidak melakukan banyak perubahan dalam mengembangkan menu ini untuk menjaga keaslian cita rasa dan mempertahankan esensi originalitas dalam segi rasa, tekstur, aroma, dan penampilan.



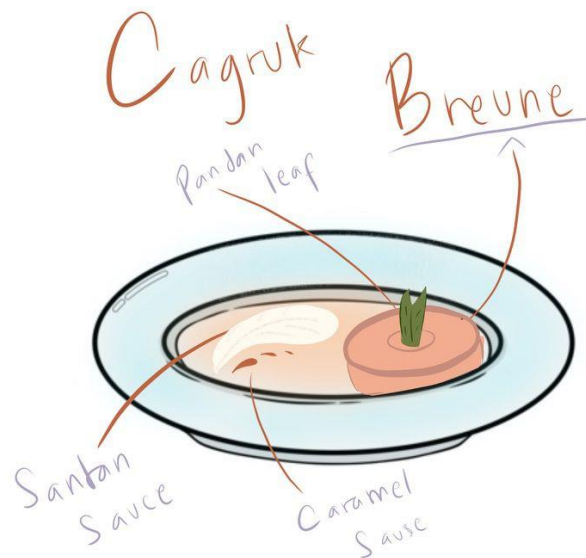
Gambar 1 7 Asam Kulet

H. Cagruk Breune

Cagruk merupakan makanan manis yang berbahan utama Breune atau butir sagu. Nama Breune berasal dari kata “Breuh” yang berarti beras atau berbutir-butir. Breune memiliki warna coklat menuju ke merah-merahan secara alami. Breune adalah bahan dasar makanan yang bisa diolah menjadi berbagai macam jenis makanan. Di ujian akhir ini, penulis memilih untuk mempresentasikan hidangan manis berbahan dasar Breune yang akan diolah menjadi Cagruk.

Menurut narasumber ke-3 penulis yaitu Rosnidar, cagruk pada umumnya dihidangkan di cawan atau mangkuk kecil yang berisikan Ie Bu Breune (Bubur Breune) dan siraman kuah santan yang cenderung gurih. Hidangan ini bisa dimakan saat hangat maupun dingin.

Pengembangan yang akan penulis terapkan pada hidangan ini ialah merubah Cagruk dari segi tampilan dan metode masak. Perubahan yang penulis maksud yaitu; mengentalkan kuah santan dan membuatnya menjadi saus, menambahkan saus caramel, mengentalkan Breune sehingga nantinya bisa dicetak.



Gambar 1 8 Cagruk Breune

I. Ie Boh Timon

Ie Boh Timon pada dasarnya adalah minuman manis yang terbuat dari campuran timun parut dengan air gula. Penulis berniat untuk melakukan sedikit pengembangan pada minuman ini dengan menambahkan perasan jeruk nipis untuk memberikan rasa asam dan menyeimbangkan rasa manis dari minuman ini. Penulis juga menambahkan biji selasih kedalam minuman ini untuk memberikan kesan kontras dari segi warna dimana hijau timun bertemu dengan hitam.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Produk

Penulis memilih untuk menggunakan cara penyajian *Rijsttafel* pada rangkaian menu ini. Alasan penulis memilih konsep *Rijsttafle* ialah karena dapat menggabungkan berbagai hidangan kuliner Pidie dalam satu sajian yang lengkap, sehingga para penguji dapat mencicipi beragam cita rasa yang dimiliki oleh kuliner tradisional Pidie.

Rijsttafel sendiri merupakan sebuah sajian yang diperkenalkan pada masa penjajahan Belanda, dan merupakan kebudayaan indis. *Rijsttafel* secara harfiah berarti “*rice on table*” atau “nasi diatas meja”, dengan pengertian ini *rijsttafel* memiliki ciri khas mengenai cara penyajiannya yang dikenal sebagai penyajian hidangan dalam porsi kecil dengan pilihan beragam hidangan (Nurlitasari, 2022).

1.4.2 Usulan Resep

Resep adalah panduan untuk mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang dapat disajikan. Resep biasanya mencantumkan petunjuk langkah demi langkah tentang cara memasak, termasuk ukuran takaran bahan dan cara memasaknya. Dengan mengikuti resep yang baik, seseorang dapat membuat hidangan yang lezat dan sehat tanpa khawatir akan kekurangan bahan atau kesalahan dalam proses memasaknya. Selain itu, resep makanan juga dapat membantu menentukan apakah bahan yang digunakan cukup atau tidak. (Budanis Dwi Meilani, 2020) Berikut adalah usulan resep yang akan penulis ajukan;

Tabel 1. 1 Usulan Resep Saus Rujak Kweni

SAUS RUJAK KWENI

Date : April 2024

Portion Size : 20 ml

Type of Dish : Appetizer

Serving Temperature : Cold

Origin : Pidie, Aceh

Serving Tools : Round Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	2 gr 2 gr 20 gr 15 gr 18 gr 18 gr 12 gr 3 gr 5 ml 10 ml 35 ml	Cabai rawit hijau Cabai merah keriting Gula pasir putih Kacang tanah Kweni Mangga harum manis Nanas Garam Sari jeruk nipis Asam jawa Air	Sangrai, tumbuk kasar Potong <i>chunk</i> buah-buahan
2	Hasil			
3	Haluskan	2 gr 2 gr 18 gr 12 gr 18 gr 12 gr 35 ml	Cabai rawit hijau Cabai merah kriting Kweni Salak Mangga harum manis Nanas Air	Menggunakan <i>blender</i>
4	Hasil			
5	Tambahkan	20 gr 3 gr	Gula pasir putih Garam	Ke dalam <i>blender</i> , lalu nyalakan kembali blender

		5 ml 10 ml 15 gr	Jus jeruk nipis Asam jawa Kacang tanah	hingga bahan tercampur rata.
6	Pindahkan		Saus rujak kweni	Ke dalam <i>bowl</i> dan simpan di chiller.

Sumber: Hasil wawancara narasumber, 2024

Tabel 1. 2 Usulan Resep Layered Kakap Merah

Layered Kakap Merah

Page : 1 dari Yield : 3 pax
Date : April 2024 Portion Size : 60gr
Type of Dish : Soup Serving Temperature : Hot
Origin : Pidie, Aceh Serving Tools : Soup Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	210 gr 16 gr 25 gr 2 gr 3 ml	Fillet kakap merah Kacang Panjang Serai Garam Jus jeruk nipis	<i>Skin on</i> , potong masing masing menjadi ± 35 gr Potong dengan Panjang seukuran dengan ikan Pisahkan lapisan serai, potong memanjang menyerupai tali
2	Hasil			
3	Marinate	3 ml 2 gr	Potongan ikan jeruk nipis Garam	Dengan melumuri ikan dengan jus jeruk nipis lalu taburkan garam.
4	Hasil			
5	Rebus		Potonngan	Di <i>saucepan</i> selama ± 2

			kacang Panjang Potongan serai	menit Hingga layu
6	Hasil			
7	Tumpuk		Potongan ikan Kacang Panjang	Dengan urutan <i>fillet</i> ikan, kacang Panjang, lalu ditutup dengan <i>fillet</i> ikan sehingga bentuknya menyerupai <i>sandwich</i> .
8	Ikat		Tumpukan ikan	Dengan potongan serai yang sudah di layukan sebelumnya.
9	Hasil			
10	Pan sear		Layered kakap merah	Di pan baja selama 4-5 menit hingga matang.

Sumber: Olahan penulis, 2024

Tabel 1. 3 Usulan Resep Kuah Asam Keueung

KUAH ASAM KEUEUNG

Page	: 1 dari	Yield	: 3 pax
Date	: April 2024	Portion Size	: 175 ml
Type of Dish	: Soup	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Pidie, Aceh	Serving Tools	: Soup Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	200 gr 12 gr 7 gr 10 gr 7 gr 3gr 2 gr 5 gr 7 gr 3 gr 2 gr 1 gr 5 gr	Tulang ikan kakap Cabai merah keriting Cabai rawit hii jau Bawang merah Bawang putih Jahe Ketumbar bubuk Asam sunti Belimbing wuluh Garam Gula Merica Daun temurui	Cuci bersih
2	Hasil			
3	Haluskan	12 gr 7 gr 10 gr 7 gr 3gr	Cabai merah keriting Cabai rawit hii jau Bawang merah Bawang putih Jahe	Menggunakan blender

		2 gr 5 gr 500 ml	Ketumbar bubuk Asam sunti Air	
4	Hasil			
5	Panaskan	500 ml	Air	Di dalam panci
6	Masukkan	200 gr 7 gr 5 gr	Tulang ikan Belimbing wuluh Daun temurui Bumbu halus	Kedalam rebusan air, masak hingga bumbu halus tidak berbau langu.
7	<i>Skim out</i>			Residu tulang ikan menggunakan <i>skimmer</i>
8	Tambahkan	3 gr 2 gr 1 gr	Garam Gula Merica	Lalu koreksi rasa.
9	Saring		Kuah asam keueung	Menggunakan conical strainer. Sajikan kuah ikan sesuai dengan <i>serving temperature</i> .

Sumber: Hasil wawancara penulis, 2024

Tabel 1. 4 Usulan Resep Udeung Masak Merah

UDEUNG MASAK MERAH

Page : 1 dari Yield : 3 pax
Date : April 2024 Portion Size : 100 gr
Type of Dish : Main Course Serving Temperature : Hot
Origin : Pidie, Aceh Serving Tools : Round Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	300 gr	Udang madu	Bersihkan, gurat bagian punggung.
		20 gr	Asam sunti	
		10 gr	Cabai merah keriting	
		10 gr	Cabai merah tanjung	
		20 gr	Kelapa gongseng	
		20 gr	Bawang merah	
		15 gr	Bawang putih	
		5 gr	Kemiri	Sangrai
		3 gr	Jahe	
		2 gr	Ketumbar	
		2 gr	Jintan	
		2 gr	Kunyit bubuk	
		10 gr	Garam	
		5 gr	Gula	
		2 gr	Merica	
		30 ml	Minyak goreng	
		30 gr	Serai	Memarkan
		6 gr	Daun temurui	

		2 gr 3 gr 3 gr 200 ml	Kembang lawang Daun pandan Kayu manis Air	
2	Hasil			
3	Haluskan	20 gr 10 gr 10 gr 20 gr 20 gr 15 gr 5 gr 3 gr 2 gr 2 gr 2 gr 100 ml	Asam sunti Cabai merah keriting Cabai merah tanjung Kelapa gongseng Bawang merah Bawang putih Kemiri Jahe Ketumbar Jintan bubuk Kunyit bubuk air	Menggunakan blender sampai halus.
4	Hasil			
5	Panaskan	30 ml	Minyak goreng	Di <i>sautés</i>
6	Masukan	30 gr 6 gr 2 gr 3 gr 3 gr	Serai Daun temurui Kembang lawang Daun pandan Kayu manis	Ke dalam <i>sautés</i> dan tumis selama \pm 1 menit.
7	Tambahkan	100 ml	Bumbu halus Air	Ke dalam <i>sautés</i> dan tumis sampai bumbu matang dan tidak berbau langu. Ke dalam tumisan
9	Masukan	10 gr 5 gr	Garam Gula	

		2 gr 300 gr	Merica Udang madu	Lalu koreksi rasa. Masak hingga matang sempurna. Matikan api lalu sisihkan. Hangatkan Kembali saat mendekati waktu penyajian.
--	--	----------------	----------------------	--

Sumber: Hasil wawancara narasumber, 2024

Tabel 1. 5 Usulan Resep Ayam Tangkap

AYAM TANGKAP

Page	: 1 dari	Yield	: 3 pax
Date	: April 2024	Portion Size	: 100gr
Type of Dish	: Main Course	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Pidie, Aceh	Serving Tools	: Round Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	300 gr 150 gr 5 gr 1 gr 1 gr 1gr 2 gr 5 gr 3 gr 2 gr 1 gr 15 gr 7 gr 500 ml	Paha ayam fillet Bawang merah Bawang putih Pala bubuk Jintan bubuk Ketumbar bubuk Kunyit bubuk Sari jeruk nipis Garam Gula Merica Daun pandan Daun temurui Tusuk sate Minyak goreng	Potong dadu Iris 135 gr, 15 gr potong kasar Potong dengan panjang \pm 4cm
2	Hasil			
3	Haluskan	10 gr 5 gr 1 gr 1 gr 1gr	Bawang merah Bawang putih Pala bubuk Jintan bubuk Ketumbar bubuk	Menggunakan blender

		2 gr	Kunyit bubuk	
4	Hasil			
5	Campurkan	3 gr 2 gr 1 gr	Potongan ayam Bumbu halus Garam Gula Merica	Di dalam bowl lalu <i>marinade</i> .
6	Hasil			
7	Goreng		<i>Marinated chicken</i> Potongan daun pandan Daun temurui	Menggunakan minyak goreng di penggorengan hingga setengah matang. Kedalam penggorengan yang sama hingga daun dan bawang merah garing. Pastikan ayam matang sempurna dan dedaunan garing sebelum disaring dari minyak.
8	Hasil			
9	Tusukkan		Ayam goreng	Dengan tusukan sate hingga potongan ayam habis.

Sumber: Hasil wawancara penulis, 2024

Tabel 1. 6 Usulan Resep Bu Guri

BU GURI

Page : 1 dari 2 Yield : 3 pax
 Date : April 2024 Portion Size : 120 gr
 Type of Dish : Main Course Serving Temperature : Hot
 Origin : Pidie, Aceh Serving Tools : Round Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	250 gr 310 ml 10 gr 10 gr 20 gr 2 gr 0,5 gr 3 gr 4 gr 20 ml	Beras Santan Bawang merah Daun pandan Serai Kayu manis Kembang 29awing Cengkeh Garam Minyak goreng	Cuci bersih Iris Ikat Memarkan
2	Hasil			
3	Tumis	10 gr 10 gr 20 gr 4 gr 0,5 gr 5 gr 20 ml	Bawang merah Daun pandan Serai Kayu manis Kembang 29awing Cengkeh Minyak goreng	Ke dalam wajan dengan minyak sampai tumisan harum.
4	Masukkan	250 gr	Beras	Ke dalam wajan bersama

				tumisan rempah. Tumis selama \pm 2 menit.
5	Tambahkan	310 gr	Santan	Ke dalam wajan dan aron hingga santan dan beras mengental.
6	Hasil			
7	Kukus		Aron bu guri	Dengan kukusan hingga matang sempurna.

Sumber: Hasil wawancara penulis, 2024

Tabel 1. 7 Usulan Resep Tumeh Boh Trueng

TUMEH BOH TRUENG

Page

: 1 dari 2

Yield

: 3 pax

Date

: April 2024

Portion Size

: 80gr

Type of Dish

: Side Dish

Serving Temperature

: Hot

Origin

: Pidie, Aceh

Serving Tools

: Round Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	180 gr	Terong ungu	Cuci bersih, potong menyerupai kipas
		30 gr	Kelapa gongseng	
		15 gr	Asam sunti	
		30 gr	Bawang merah	Pisahkan 10 gr (iris) untuk menumis
		6 gr	Cabai rawit merah	
		5 gr	Daun temurui	
		3 gr	Garam	
		2 gr	Gula	
		20 ml	Minyak goreng	
2	Hasil			
3	Goreng		Terong	Di wajan untuk untuk mempertahankan warna ungu
4	Haluskan	15 gr	Asam sunti	Menggunakan blender sampai halus.
		30 gr	Bawang merah	
		6 gr	Cabai rawit merah	
5	Hasil			
6	Tumis		Irisan bawang	Di dalam wajan hingga

			merah Daun temurui Minyak goreng	mengeluarkan aroma.
7	Masukkan	3 gr 2 gr 1 gr	Garam Gula merica	Kedalam tumisan, lalu koreksi rasa.
8	Hasil			
9	Campurkan		Terong Bumbu tumeh treung	Diatas piring
10	Taburkan	30 gr	Kelapa gongseng	Diatas terong

Sumber: Hasil wawancara narasumber, 2024

Tabel 1. 8 Usulan Resep Asam Kulet

ASAM KULET

Page

: 1 dari

Yield

: 3 pax

Date

: April 2024

Portion Size

: 20gr

Type of Dish

: Side Dish

Serving Temperature

: Cold

Origin

: Pidie, Aceh

Serving Tools

: Round Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	50 gr	Kerupuk kulit kerbau goreng	Remukan kasar
		5 gr	Cabai rawit hijau	
		10 gr	Asam sunti	
		10 gr	Bawang merah	
		10 gr	Serai	Iris halus
		5 gr	Daun jeruk	Iris halus
		2 gr	Garam	
		1 gr	Gula	
2	Hasil			
3	Haluskan	5 gr	Cabai rawit hijau	Menggunakan ulekan
		10 gr	Asam sunti	
		10 gr	Bawang merah	
		10 gr	Serai	
		5 gr	Daun jeruk	
4	Tambahkan	2 gr	Garam	Lalu koreksi rasa.
		1 gr	Gula	
5	Campurkan		Remahan kerupuk kulit kerbau	Kedalam sambal dan aduk hingga tersampur sempurna.

Sumber: Hasil wawancara penulis

Tabel 1. 9 Usulan Resep Cagruk Breune

CAGRUK BREUNE

Page : 1 dari Yield : 3 pax
 Date : April 2024 Portion Size : 50 gr
 Type of Dish : Dessert Serving Temperature : Cold
 Origin : Pidie, Aceh Serving Tools : Round Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	100 gr 30 gr 2 gr 5 gr 200 ml	Breune Gula pasir Garam Daun pandan Air	
2	Hasil			
3	Rebus	100 gr 30 gr 2 gr 5 gr 200 ml	Breune Gula pasir Garam Daun pandan Air	Di panci hingga breune berubah warna semi transparan dan matang.
4	Pindahkan		Adonan breune	Kedalam cetakan, simpan di dalam <i>chiller</i> sampai adonan <i>set</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 10 Usulan Resep Saus Karamel

SAUS KARMEL

Page : 1 dari

Yield : 3 pax

Date : April 2024

Portion Size : 15 ml

Type of Dish : Dessert

Serving Temperature : Cold

Origin : Pidie, Aceh

Serving Tools : Round Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	45 gr 10 gr 20 ml 1 gr	Gula pasir Gula semut Air Garam	
2	Hasil			
3	Panaskan	45 gr 10 gr 20 ml	Gula pasir Gula palem Air	Di saucepan, biarkan meleleh tanpa diaduk.
4	Tambahkan	1 gr	Garam	Lalu masak caramel dengan suhu sambil di aduk berkala rendah hingga mengental.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 11 Usulan Resep Saus Santan

SAUS SANTAN

Page : 1 dari Yield : 3 pax
 Date : April 2024 Portion Size : 20 ml
 Type of Dish : Dessert Serving Temperature : Cold
 Origin : Pidie, Aceh Serving Tools : Round Plate

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Mise en Place	60 ml 3 gr 5 gr 10 ml 10 gr 2 gr	Santan Gula pasir Garam Air Daun pandan Xanthan gum	
2	Hasil			
3	Panaskan	60 ml 3 gr 10 ml 10 gr	Santan Gula pasir Air Daun pandan	Di saucepan hingga par-boil. Lalu matikan api dan pindahkan ke wadah.
4	Tambahkan	2 gr	Xanthan gum	Kedalam wadah santan dan hand blend sampai tekstur saus mengental.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

1.4.3 Food Cost

Biaya bahan makanan atau yang biasa disebut “Food Cost”, juga dikenal sebagai harga pokok makanan mentah, diperoleh dari resep standar, yang menunjukkan harga jual dan persentase biaya bahan makanan. Standar biaya makanan rata-rata adalah 35%-40%. (Dewi, 2018) Penentuan harga pokok produksi merupakan kegiatan yang penting dalam sebuah bisnis, tujuannya adalah untuk mengetahui berapa harga dalam membuat suatu produk sebelum dijual atau dipasarkan. Informasi harga pokok produksi bagi perusahaan adalah penting karena memudahkan mengambil keputusan dan perhitungan kebutuhan produksinya. (Kurniawan, 2023)

Selling price merupakan harga jual dari suatu produk setelah angka dari dish cost didapatkan. Selling price digunakan sebagai harga akhir yang akan dituliskan di buku menu sebelum nantinya ditambah dengan pajak, biaya pelayanan, dan lain-lain. Penulis menggunakan 30% - 40% standar biaya rata-rata makanan pada menu “PIDIENESE RIJSTTAFEL”. Berikut terlampir biaya makanan yang sudah di olah oleh penulis;

Tabel 1. 12 Food Cost Rujak Kweni

NO	BAHAN	QUANTITY		PRICE	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Apel hijau	0,03	Kg	Rp 39.000,00	Rp 1.170,00
2	Asam jawa	0,01	Kg	Rp 107.000,00	Rp 1.070,00
4	Cabai merah keriting	0,002	Kg	Rp 45.000,00	Rp 90,00
5	Cabai rawit hijau	0,002	Kg	Rp 30.000,00	Rp 60,00
6	Garam	0,003	Kg	Rp 16.000,00	Rp 48,00
7	Gula	0,025	Kg	Rp 24.000,00	Rp 600,00
8	Jeruk bali	0,03	Kg	Rp 34.000,00	Rp 1.020,00
9	Kacang tanah	0,015	Kg	Rp 43.000,00	Rp 645,00
10	Kolang kaling	0,03	Kg	Rp 40.000,00	Rp 1.200,00
11	Kweni	0,018	Kg	Rp 25.000,00	Rp 450,00
12	Mangga arum manis	0,002	Kg	Rp 34.000,00	Rp 68,00
13	Nanas	0,1	Kg	Rp 27.000,00	Rp 2.700,00
14	Nangka	0,03	Kg	Rp 180.000,00	Rp 5.400,00
15	Pepaya	0,03	Kg	Rp 23.000,00	Rp 690,00
16	Salak	0,06	Kg	Rp 21.000,00	Rp 1.260,00
17	Timun	0,25	Kg	Rp 29.800,00	Rp 7.450,00
Recipe Cost					Rp 23.921,00
Dish Cost					Rp 7.973,67
Food Cost		30%	Selling Price	Rp 26.578,89	
			Dibulatkan	Rp 27.000	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

NO	BAHAN	QUANTITY		PRICE	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Asam sunti	0,005	Kg	Rp 85.000,00	Rp 425,00
2	Bawang merah	0,01	Kg	Rp 67.000,00	Rp 670,00
3	Bawang putih	0,007	Kg	Rp 60.000,00	Rp 420,00
4	Belimbing wuluh	0,007	Kg	Rp 27.000,00	Rp 189,00
5	Cabai merah keriting	0,012	Kg	Rp 45.000,00	Rp 540,00
6	Cabai rawit hijau	0,007	Kg	Rp 30.000,00	Rp 210,00
7	Daun Temurui	0,005	Kg	Rp 23.000,00	Rp 115,00
8	Garam	0,003	Kg	Rp 16.000,00	Rp 48,00
9	Gula	0,002	Kg	Rp 24.000,00	Rp 48,00
10	Jahe	0,003	Kg	Rp 35.000,00	Rp 105,00
11	Jeruk nipis	0,07	Kg	Rp 40.000,00	Rp 2.800,00
12	Kacang panjang	0,016	Kg	Rp 25.500,00	Rp 408,00
13	Kakap merah	0,3	Kg	Rp 87.000,00	Rp 26.100,00
14	Ketumbar bubuk	0,002	Kg	Rp 60.000,00	Rp 120,00
15	Merica	0,01	Kg	Rp 183.000,00	Rp 1.830,00
16	Serai	0,025	Kg	Rp 60.000,00	Rp 1.500,00
Recipe Cost					Rp 35.528,00
Dish Cost					Rp 11.842,67
Food Cost		30%	Selling Price	Rp 39.475,56	
			Dibulatkan	Rp 40.000	

Tabel 1. 13 Food Cost Asam Keueung

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 14 Udeung Masak Mirah

NO	BAHAN	QUANTITY		PRICE	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Asam sunti	0,02	Kg	Rp 85.000,00	Rp 1.700,00
2	Bawang merah	0,02	Kg	Rp 67.000,00	Rp 1.340,00
3	Bawang putih	0,015	Kg	Rp 60.000,00	Rp 900,00
4	Belimbing wuluh	0,007	Kg	Rp 27.000,00	Rp 189,00
5	Cabai merah keriting	0,012	Kg	Rp 45.000,00	Rp 540,00
6	Cabai merah tanjung	0,01	Kg	Rp 60.000,00	Rp 600,00
7	Daun Temurui	0,005	Kg	Rp 65.000,00	Rp 325,00
8	Garam	0,01	Kg	Rp 16.000,00	Rp 160,00
9	Gula	0,005	Kg	Rp 24.000,00	Rp 120,00
10	Jahe	0,003	Kg	Rp 35.000,00	Rp 105,00
11	Jintan	0,002	Kg	Rp 153.000,00	Rp 306,00
12	Kelapa gongseng	0,02	Kg	Rp 87.000,00	Rp 1.740,00
13	Kembang lawang	0,002	Kg	Rp 230.000,00	Rp 460,00
14	Kemiri	0,005	Kg	Rp 40.000,00	Rp 200,00
15	Kentang	0,04	Kg	Rp 15.000,00	Rp 600,00
16	Ketumbar bubuk	0,002	Kg	Rp 60.000,00	Rp 120,00
17	Kunyit bubuk	0,002	Kg	Rp 49.000,00	Rp 98,00
18	Merica	0,002	Kg	Rp 183.000,00	Rp 366,00
19	Minyak goreng	0,03	Kg	Rp 19.000,00	Rp 570,00
20	Serai	0,03	Kg	Rp 60.000,00	Rp 1.800,00
21	Udang U20	0,3	Kg	Rp 167.000,00	Rp 50.100,00
Recipe Cost					Rp 62.339,00
Dish Cost					Rp 20.779,67
Food Cost		40%	Selling Price	Rp 51.949,17	
			Dibulatkan	Rp 52.000	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 15 Ayam Tagkap

NO	BAHAN	QUANTITY		PRICE	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Bawang merah	0,15	Kg	Rp 67.000,00	Rp 10.050,00
2	Bawang putih	0,005	Kg	Rp 60.000,00	Rp 300,00
3	Daun pandan	0,015	Kg	Rp 35.000,00	Rp 525,00
4	Daun Temurui	0,007	Kg	Rp 65.000,00	Rp 455,00
5	fillet paha ayam	0,3	Kg	Rp 55.000,00	Rp 16.500,00
6	Garam	0,003	Kg	Rp 16.000,00	Rp 48,00
7	Gula	0,002	Kg	Rp 24.000,00	Rp 48,00
8	Jeruk nipis	0,006	Kg	Rp 25.000,00	Rp 150,00
9	Jintan bubuk	0,001	Kg	Rp 153.000,00	Rp 153,00
11	Ketumbar bubuk	0,001	Kg	Rp 60.000,00	Rp 60,00
16	Kunyit bubuk	0,002	Kg	Rp 20.000,00	Rp 40,00
17	Merica	0,001	Kg	Rp 183.000,00	Rp 183,00
18	Minyak goreng	0,5	Kg	Rp 19.000,00	Rp 9.500,00
19	Pala bubuk	0,001	Kg	Rp 125.000,00	Rp 125,00
Recipe Cost					Rp 38.137,00
Dish Cost					Rp 12.712,33
Food Cost		32%	Selling Price	Rp 39.726,04	
			Dibulatkan	Rp 40.000	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

NO	BAHAN	QUANTITY		PRICE	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Bawang merah	0,15	Kg	Rp 67.000,00	Rp 10.050,00
2	Beras	0,25	Kg	Rp 18.000,00	Rp 4.500,00
3	Cengkeh	0,002	Kg	Rp 153.000,00	Rp 306,00
4	Daun pandan	0,01	Kg	Rp 40.000,00	Rp 400,00
5	Garam	0,003	Kg	Rp 16.000,00	Rp 48,00
6	Kayu manis	0,002	Kg	Rp 50.000,00	Rp 100,00
7	Kembang lawang	0,001	Kg	Rp 154.000,00	Rp 154,00
8	Ketumbar	0,002	Kg	Rp 60.000,00	Rp 120,00
9	Minyak goreng	0,02	Kg	Rp 19.000,00	Rp 380,00
11	Santan	0,31	Kg	Rp 40.000,00	Rp 12.400,00
12	Serai	0,02	Kg	Rp 55.000,00	Rp 1.100,00
Recipe Cost					Rp 29.558,00
Dish Cost					Rp 9.852,67
Food Cost		32%	Selling Price	Rp 30.789,58	
			Dibulatkan	Rp 31.000	

Tabel 1. 16 Bu Guri

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

NO	BAHAN	QUANTITY		PRICE	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Asam sunti	0,015	Kg	Rp 85.000,00	Rp 1.275,00
2	Bawang merah	0,03	Kg	Rp 67.000,00	Rp 2.010,00
3	Cabai rawit	0,006	Kg	Rp 55.000,00	Rp 330,00
4	Daun temurui	0,005	Kg	Rp 65.000,00	Rp 325,00
5	Garam	0,003	Kg	Rp 16.000,00	Rp 48,00
6	Gula	0,002	Kg	Rp 24.000,00	Rp 48,00
7	Kelapa gongseng	0,03	Kg	Rp 87.000,00	Rp 2.610,00
8	Minyak goreng	0,02	Kg	Rp 19.000,00	Rp 380,00
12	Terong ungu	0,18	Kg	Rp 20.000,00	Rp 3.600,00
Recipe Cost					Rp 10.626,00
Dish Cost					Rp 3.542,00
Food Cost		30%	Selling Price	Rp 11.806,67	
			Dibulatkan	Rp 12.000	

Tabel 1. 17 Tumeh Boh Trueng

Tabel 1. 18 Asam Kulet

NO	BAHAN	QUANTITY		PRICE	TOTAL
		Jumlah	Satuan		
1	Asam sunti	0,015	Kg	Rp 85.000,00	Rp 1.275,00
2	Bawang merah	0,01	Kg	Rp 67.000,00	Rp 670,00
3	Cabai rawit hijau	0,006	Kg	Rp 55.000,00	Rp 330,00
4	Daun jeruk	0,002	Kg	Rp 70.000,00	Rp 140,00
5	Garam	0,003	Kg	Rp 16.000,00	Rp 48,00
6	Gula	0,002	Kg	Rp 24.000,00	Rp 48,00
7	Kelapa gongseng	0,03	Kg	Rp 87.000,00	Rp 2.610,00
8	kerupuk kulit kerbau	0,18	Kg	Rp 77.000,00	Rp 13.860,00

9	Serai	0,005	Kg	Rp	60.000,00	Rp	300,00
Recipe Cost						Rp	19.281,00
Dish Cost						Rp	6.427,00
Food Cost		30%	Selling Price	Rp	21.423,33		
			Dibulatkan	Rp	21.500		

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 19 Cagruk Breune

NO	BAHAN	QUANTITY		PRICE		TOTAL
		Jumlah	Satuan			
1	Breune	0,1	Kg	Rp	40.000,00	Rp 4.000,00
2	Daun pandan	0,01	Kg	Rp	56.000,00	Rp 560,00
3	Garam	0,008	Kg	Rp	16.000,00	Rp 128,00
4	Gula	0,08	Kg	Rp	24.000,00	Rp 1.920,00
5	Gula palem	0,01	Kg	Rp	34.000,00	Rp 340,00
6	Santan	0,06	Kg	Rp	43.000,00	Rp 2.580,00
7	Xanthan gum	0,004	Kg	Rp	234.000,00	Rp 936,00
Recipe Cost						Rp 10.464,00
Dish Cost						Rp 3.488,00
Food Cost		30%	Selling Price	Rp	11.626,67	
			Dibulatkan	Rp	12.500	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 20 Ie Boh Timon

NO	BAHAN	QUANTITY		PRICE		TOTAL
		Jumlah	Satuan			
1	Air kelapa	0,2	Kg	Rp	20.000,00	Rp 4.000,00
2	Biji Selasih	0,004	Kg	Rp	16.000,00	Rp 64,00
3	Gula	0,08	Kg	Rp	24.000,00	Rp 1.920,00

4	Jeruk nipis	0,005	Kg	Rp	25.000,00	Rp	125,00
5	Sari kelapa cubes	0,1	Kg	Rp	23.000,00	Rp	2.300,00
6	Timun	0,3	Kg	Rp	19.500,00	Rp	5.850,00
7	Timun suri	0,1	Kg	Rp	28.000,00	Rp	2.800,00
Recipe Cost						Rp	17.059,00
Dish Cost						Rp	5.686,33
Food Cost		30%	Selling Price	Rp	18.954,44		
			Dibulatkan	Rp	19.000		

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

1.4.4 Nilai gizi

Makanan didefinisikan sebagai sesuatu yang memiliki komponen yang terikat secara kimiawi atau nutrisi yang dapat bereaksi dengan tubuh untuk menghasilkan nutrisi yang dibutuhkan tubuh. Tubuh membutuhkan nutrisi, yang merupakan ikatan kimiawi, untuk mengembangkan dan memelihara jaringan, menghasilkan energi, dan mengendalikan proses biologis. (Sunaryanti, 2023)

Nilai gizi berfungsi untuk mengetahui berapa presentase dari karbohidrat, protein, lemak, dan kalori yang akan dikonsumsi pada suatu makanan. Berikut penulis lampirkan nilai gizi per-menu yang sudah penulis akumulasikan dalam bentuk tabel;

Tabel 1. 21 Nilai Gizi Rujak Kweni

Gr/MI	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (Kkal)
30	Apel hijau	4,14	0,08	0,05	16
10	Asam jawa	6,25	0,28	0,06	24
2	Cabai merah keriting	0,16	0,03	0	1
2	Cabai rawit hijau	1,13	0,24	0,35	6
3	Garam	0	0	0	0
25	Gula	25	0	0	97
30	Jeruk bali	2,42	0,19	0,03	10
15	Kacang tanah	2,42	3,87	7,39	85
30	Kolang kaling	2,49	0,12	0,06	10
18	Kweni	2,76	0,08	0,04	11
18	Mangga arum manis	3,6	0,09	0,05	12
100	Nanas	12,63	0,54	0,12	48
30	Nangka	7,23	0,44	0,09	28
30	Pepaya	9,81	0,61	0,14	39
10	Salak	2,2	0,04	0,02	8
25	Timun	0,91	0,16	0,03	4
total	3 pax	83,15	6,77	8,43	399
	1 pax	27,72	2,26	2,81	133

Sumber: Website Fat Secret, 2024

Tabel 1. 22 Nilai Gizi Asam Keueung

Gr/MI	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (Kkal)
5	Asam sunti	0	0	0	0
10	Bawang merah	1,1	0,09	0,01	4
7	Bawang putih	6,94	1,34	0,1	31
7	Belimbing wuluh	0	0	0	0
12	Cabai merah keriting	0,96	0,2	0,05	4
7	Cabai rawit hijau	3,96	0,84	1,21	22
5	Daun Temurui	0	0	0	0
3	Garam	0	0	0	0
2	Gula	2	0	0	8
3	Jahe	0,53	0,05	0,03	2
7	Jeruk nipis	0,74	0,05	0,01	2
16	Kacang panjang	1,22	0,29	0,5	9
300	Kakap merah	0	61,53	4,2	300
2	Ketumbar bubuk	0,07	0,04	0,01	0
10	Merica	0,54	0,17	0,04	3
25	Serai	6,33	0,46	0,12	25
total	3 pax	24,39	65,06	6,28	410
	1 pax	8,13	21,69	2,0933333	136,6666667

Sumber: Website Fat Secret, 2024

Tabel 1. 23 Nilai Gizi Udeung Masak Mirah

Gr/MI	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (Kkal)
20	Asam sunti	0	0	0	0
20	Bawang merah	2,2	0,18	0,02	8
15	Bawang putih	6,61	1,27	0,1	30
7	Belimbing wuluh	0	0	0	0
12	Cabai merah keriting	0,96	0,2	0,05	4
10	Cabai merah tanjung	0,73	0,15	0,03	3
5	Daun Temurui	0	0	0	0
10	Garam	0	0	0	0
5	Gula	6	0	0	23
3	Jahe	0,53	0,05	0,02	2
2	Jintan	0,88	0,36	0,45	8
20	Kelapa gongseng	4,73	1,38	12,91	132
2	Kembang lawang	0	0	0	0
5	Kemiri	0,69	0,46	0,6	0,43
40	Kentang	8,05	0,75	0,04	35
2	Ketumbar bubuk	0,07	0,04	0,01	0
2	Kunyit bubuk	1,3	0,16	0,2	7
2	Merica	2	0	0	10
30	Minyak goreng	0	0	27,27	245
30	Serai	7,59	0,55	0,15	30
300	Udang U20	3,72	82,77	7,05	432
total	3 pax	46,06	88,32	48,9	969,43
	1 pax	15,35	29,44	16,3	323,1433333

Sumber: Website Fat Secret, 2024

Tabel 1. 24 Nilai Gizi Ayam Tangkap

Gr/Ml	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (Kkal)
150	Bawang merah	15,2	1,4	1	6
5	Bawang putih	1,65	0,32	0,02	7
15	Daun pandan	0	0	0	0
7	Daun Temurui	0	0	0	0
300	fillet paha ayam	29,58	63,27	49,65	834
3	Garam	0	0	0	0
2	Gula	2	0	0	8
6	Jeruk nipis	0,21	0,1	0	1
1	Jintan bubuk	0,44	0,18	0,22	4
1	Ketumbar bubuk	0,04	0,02	0,01	0
2	Kunyit bubuk	1,3	0,16	0,2	7
1	Merica	1	0	0	5
500	Minyak goreng	0	0	454,55	4091
1	Pala bubuk	0,49	0,06	0,36	5
total	3 pax	51,91	65,51	506,01	4968
	1 pax	17,30	21,84	168,67	1656

Sumber: Website Fat Secret, 2024

Tabel 1. 25 Nilai Gizi Bu Guri

Gr/Ml	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (Kkal)
15	Bawang merah	1,52	0,14	0,01	6
25	Beras	6,98	0,67	0,07	32
2	Cengkeh	0,01	0,02	0,01	2
10	Daun pandan	0	0	0	0
3	Garam	0	0	0	0
2	Kayu manis	1,6	0,08	0,06	5
1	Kembang lawang	0	0	0	0
2	Ketumbar	0,07	0,04	0,01	0
20	Minyak goreng	13,2	184,33	814,6	8108
310	Santan	17,17	7,1	73,9	713
20	Serai	5,6	0,36	0,1	20
total	3 pax	46,15	192,74	888,76	8886
	1 pax	15,38	64,25	296,25333	2962

Sumber: Website Fat Secret, 2024

Tabel 1. 26 Nilai Gizi Tumeh Boh Trueng

Gr/MI	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (Kkal)
15	Asam sunti	0	0	0	0
30	Bawang merah	3,03	0,28	0,02	13
6	Cabai rawit	3,4	0,72	1,04	19
5	Daun temurui	0	0	0	0
3	Garam	0	0	0	0
2	Gula	2	0	0	8
30	Kelapa gongseng	7,1	2,06	19,36	198
20	Minyak goreng	0	0	18,18	164
180	Terong ungu	10,26	1,82	0,34	43
total	3 pax	25,79	4,88	38,94	445
	1 pax	8,60	1,63	12,98	148,3333333

Sumber: Website Fat Secret, 2024

Tabel 1. 27 Nilai Gizi Asam Kulet

Gr/MI	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (Kkal)
15	Asam sunti	0	0	0	0
10	Bawang merah	1,01	0,09	0,01	4
6	Cabai rawit hijau	3,4	0,72	1,04	19
2	Daun jeruk	0	0	0	0
3	Garam	0	0	0	0
2	Gula	2	0	0	8
30	Kelapa gongseng	7,1	2,06	19,36	198
100	kerupuk kulit kerbau	0	83	4	422
5	Serai	1,27	0,09	0,02	5
total	3 pax	14,78	85,96	24,43	656
	1 pax	4,93	28,65	8,14333333	218,6666667

Sumber: Website Fat Secret, 2024

Tabel 1. 28 Nilai Gizi Cagruk Breune

Gr/MI	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (Kkal)
100	Breune	88,69	0,19	0,02	358
10	Daun pandan	0	0	0	0
8	Garam	0	0	0	0
80	Gula	79,98	0	0	310
10	Gula palem	9,66			40
60	Santan	3,32	1,37	14,3	138
4	Xanthan gum	0	0	0	0
total	3 pax	181,65	1,56	14,32	846
	1 pax	60,55	0,52	4,7733333	282

Sumber: Website Fat Secret, 2024

Tabel 1. 29 Nilai gizi

Tabel 15 Nilai Gizi Rujak Kweni 3 pax					
Gr/MI	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (Kkal)
200	Air kelapa	7,42	1,44	0,4	38
4	Biji Selasih	0	0	0	0
60	Gula	59,99	0	0	232
5	Jeruk nipis	0,53	0,04	0,01	2
100	Sari kelapa cubes	13,5	0	0	55
30	Timun	1,09	0,2	0,03	4
10	Timun suri	0,37	0,06	0,01	2
total	3 pax	82,9	1,74	0,45	333
	1 pax	27,63	0,58	0,15	111

Sumber: Website Fat Secret, 2024

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi dimana penulis akan melakukan pelatihan dan uji coba untuk melaksanakan ujian siding Tugas Akhir adalah di Ubud Village Sariwangi, Blok b3/04, Sariwangi, Parongpong, Bandung. Pelatihan yang akan dilakukan akan berlangsung dari bulan Mei hingga Juni 2024.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Lokasi proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir Food Presentation akan bertempat di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Juli 2024.