

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nama hotel berasal dari *HOSPITIUM*, yang dalam bahasa Latin berarti ruang tamu. Perubahan dan kebutuhan individu untuk mencapai kepuasan telah mengubah istilah "hostel". Kata "hostel" berubah menjadi "hotel" saat huruf "s" dihilangkan. Menurut Dirjen Pariwisata, hotel adalah jenis penginapan yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan penginapan, makan, dan minuman, serta layanan lainnya yang dikelola secara komersial untuk umum. Obyek penelitian yang dipilih oleh penulis untuk penyusunan proposal tugas akhir ini adalah makanan yang dimiliki B10 Café Braga di Hotel De Braga ARTOTEL Kota Bandung. Penulis memilih perusahaan ini karena sesuai dengan minat penulis, yaitu presentasi makanan. (Maria, n.d.)



Gambar 1.1

Sebuah jalan utama di Bandung, Indonesia, disebut Jalan Braga. Selama pemerintahan Hindia Belanda, nama jalan ini sangat dikenal. Jalan yang dulunya disebut Parijs van Java masih dianggap sebagai salah satu simbol kota Bandung dan tempat wisata. Supermarket pertama Bandung di Jalan Braga (1880) Pada awalnya, Jalan Braga adalah jalan kecil di depan pemukiman yang tenang; itu dinamakan Jalan Culik karena sangat rawan. Pada tahun 1800-an, itu juga disebut Jalan Pedati

(Pedatiweg). Jalan Braga menjadi ramai karena banyak usahawan, terutama dari Belanda, mendirikan toko, bar, dan tempat hiburan di sekitarnya. Namun, sisi buruknya adalah munculnya hiburan malam dan kawasan lampu.

merah, juga dikenal sebagai "kawasan remang-remang", di daerah tersebut, yang membuat Jalan Braga sangat dikenal oleh turis. Kemudian istilah "kota kembang" digunakan untuk menggambarkan Bandung. Karena itu, kelompok orang yang tinggal di Bandung saat itu membuat selebaran yang mengatakan, "Para Tuan- tuan Turis sebaiknya tidak mengunjungi Bandung jika mereka tidak membawa istri atau meninggalkan istri di rumah."



Gambar 1.2

Sumber : Booking.com, 2019

Hotel de Braga dari Artotel, yang terletak di Jalan Braga Bandung, adalah hotel butik pertama di Indonesia yang menerapkan konsep seni kontemporer dengan sentuhan seniman-seniman dari Kota Bandung. WIKA Building adalah pemilik Hotel de Braga artotel ini. ARTOTEL's de Braga, yang merupakan anggota dari ARTOTEL Group Curated Collections, memulai debutnya di Bandung pada 18 Agustus 2018. ARTOTEL Braga, de Braga adalah tempat peleburan epik dengan lokasi bersejarahnya yang indah. Di sini, Anda dapat menikmati lima indera kelezatan lokal, mengunjungi tempat wisata, dan mengikuti acara di daerah tetangga. Hotel ini terletak di Jl. Braga No.10 Kota Bandung dan memiliki 112 kamar tamu dengan desain eklektik yang dibuat dengan tangan menggunakan bahan lokal terbaik. BISTRO—restoran yang buka selama 24 jam, B10 Cafe, MEETSPACE, dan kolam renang menjadikan ARTSPACE sebagai destinasi terpadu untuk de Braga ARTOTEL. (DE BRAGA, n.d.)

B10 Café de Braga ARTOTEL adalah tempat bersosialisasi setelah kerja di mana orang-orang berkumpul di Jalan Braga untuk bersantai, relaksasi, dan menikmati makanan dan minuman yang lezat. B10 Café adalah tempat terbaik di Bandung untuk melepaskan kepenatan setelah pekerjaan dan bertemu dengan orang lain. Makanan brunch klasik, frites, dan kroket khas ada di menunya, serta roti bao, nasi mangkuk spesial, camilan kecil seperti popcorn ayam Karaage, dan makanan penutup seperti Pavlova Strawberry. Dengan kopi, teh, jus, milkshake, dan smoothie yang lezat, menu minuman juga luar biasa.

B10 Café de Braga ARTOTEL adalah tempat bersosialisasi setelah kerja di mana orang-orang berkumpul di Jalan Braga untuk bersantai, relaksasi, dan menikmati makanan dan minuman yang lezat. B10 Café adalah tempat terbaik di Bandung untuk melepaskan kepenatan setelah pekerjaan dan bertemu dengan orang lain. Makanan brunch klasik, frites, dan kroket khas ada di menunya, serta roti bao, nasi mangkuk spesial, camilan kecil seperti popcorn ayam Karaage, dan makanan penutup seperti Pavlova Strawberry. Dengan kopi, teh, jus, milkshake, dan smoothie yang lezat, menu minuman juga luar biasa.

DE BRAGA. (n.d.). Maria. (n.d.). Beach Resort Hotel di Pantai Jungwok Gunungkidul.



Gambar 1.3

Sumber : Jelajah Indonesia, 2018

Dalam hali ini penulis ingin mengembangkan sajian melakukan modifikasi terhadap sajian yang ada sebelumnya dari segi teknik masak serta tampilan dan juga mengembangkan konsep *fine dining* dari amusbouche hingga dessert dengan tambahan minuman, serta mengembangkan keterampilan selama penulis mengemban ilmu selama 3 tahun di Poltekpar NHI Bandung

1.2. Tujuan Penelitian

1.2.1. Tujuan Formal

Salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir untuk memperoleh gelar Diploma-III (D3), pada Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

1. Mengaplikasikan pengetahuan dan kemampuan penulis yang dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ke dalam tugas akhir presentasi makanan B10 Café Braga.
2. Mengolah beberapa hidangan populer di B10 Café Braga dan menampilkannya dengan sajian terbaru.
3. Menghitung biaya produksi dan harga jual yang layak untuk satu set menu.
4. Menghitung kandungan gizi khas hidangan di set menu yang dipilih.
5. Membuat desain untuk set menu B10 Café Braga.

1.3. Usulan Produk

1.3.1. Perencanaan Menu

Menu berasal dari bahasa Prancis *Le Menu* yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Dalam lingkungan rumah tangga, menu diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan tertentu. Menu disebut juga *Bill of Fare* oleh orang Inggris. Menu adalah pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan, bahkan merupakan penuntun bagi mereka yang menikmati hidangan tersebut dibuat (Manuntun *et al*, 2015). (Adriyanti, n.d.).

Menu merupakan hal yang mutlak adanya di manapun tempat makan, termasuk di restoran dan cafe. Penulis membuat sebuah set menu yang terinspirasi

dari Cafe B10 De Braga By Artotel Bandung yang bertujuan untuk mempopulerkan makanan khas Indonesia dengan sajian yang modern, terdiri dari *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *maincourse*, dan *dessert*. Berikut ini adalah merupakan rangkaian menu yang akan penulis presentasikan.

1.3.2. Rangkaian Menu

MENU

Amuse Bouche

Spring roll with Bangkok sauce

(Prawn, Chicken with vegetables and Bangkok Sauce)

Appetizer

Smoked salmon salad

(mix lettuce |smoke salmon |kyuri|capperc|orange coulis

Soup

Laksa iga

(Iga with coconut broth)

Main Course

Bebek Rempah

(Peking Duck with Indonesian flavour , rice, sauteed water spinach,

Dessert

Tiramisu

(Lady finger biscuits, coffee, cream cheese, whipped cream, dust with cocoa powder)

Beverages

Pineapple pandan

Pineapple , caramel with pandan

1.3.3. Deskripsi Produk

a. Spring roll with Bangkok sauce

Thailand merupakan salah satu negara dengan beragam macam *street food* serta makanan khas lainnya, dengan cita rasa yang khas, seperti asam, asin, pedas, manis, dan *creamy* yang berasal dari santan kelapa serta selalu ada daun ketumbar di setiap hidangannya yang membuat semua masakan khas Thailand selalu wangi. Salah satu makanan khas Thailand dari Cafe B10 De Braga By Artotel. Bandung yang akan penulis presentasikan adalah Spring roll with Bangkok sauce merupakan makanan ringan berasal dari negara Thailand yang akan dijadikan *amuse bouche* di presentasi makanan penulis. Makanan ini terbuat dari ayam, udang, kulit lumpia, berbagai macam sayuran, dan penyedap rasa. Makanan ini dimasak dengan cara digoreng hingga berwarna kuning keemasan. Spring roll dimakan dengan saus khas Bangkok yang rasanya manis dan pedas dengan daun ketumbar sebagai *garnish*.

b. Smoked salmon salad

Ikan salmon mempunyai kandungan gizi yang beragam dan sangat baik untuk mengoptimalkan kesehatan. Ikan salmon merupakan sumber asam lemak dan protein yang mempunyai kualitas tinggi. Ikan salmon mengandung berbagai macam zat gizi meliputi: vitamin B, vitamin D, niasin, fosfor, dan protein yang tinggi. Selain itu, kandungan asam lemak, dan omega 3 pada salmon cukup tinggi.(Setyawan et al., 2023).Air merupakan kandungan yang terbesar dalam ikan. Air merupakan sarana mikroorganisme untuk berkembang. Sehingga, proses pengasapan, memiliki tujuan untuk menghilangkan kadar air dalam ikan, dan diharapkan dapat memperpanjang umur simpan ikan asap. Kualitas ikan asap merupakan gambaran

karakteristik dari produk tersebut yang mempengaruhi akseptabilitas konsumen. (Swastawati et al., 2013).

Penggunaan smoked salmon pada salad adalah untuk membuat salad tersebut semakin bergizi seimbang karena memiliki gizi seperti vitamin B, vitamin D, niasin, fosfor, dan protein yang tinggi. Selain itu, kandungan asam lemak, dan omega 3 pada salmon cukup tinggi. Selain itu, di dalamnya terdapat serat serta lemak nabati seperti alpukat, timun, *romain lettuce* Tomat ceri, Jeruk,

Asparagus, dan terdapat *balsamic honey mustard dressing* yang akan membuat salad lebih *moist* dan *shiny* dengan rasa yang seimbang.

c. Laksa iga

Iga sapi merupakan bagian dari tulang rusuk sapi yang mengandung banyak kolagen, kaya akan protein, sebagai sumber zat besi, serta sangat gurih, seringnya digunakan untuk pembuatan *beef stock*. Selain rasanya yang enak dan harumnya yang wangi, iga sapi memiliki banyak manfaat, seperti: meningkatkan kesehatan tulang, memperkuat sistem kekebalan tubuh, mengurangi risiko penyakit jantung mengurangi risiko kanker, dan menjaga kesehatan kulit. Hal ini dikarenakan iga sapi kaya akan zat-zat penting seperti kalsium, fosfor, dan magnesium, yang semuanya sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh. (Sisca, 2024)

Laksa iga merupakan salah satu makanan yang sangat banyak dibeli di Cafe B10 De Braga By Artotel Bandung karena rasanya yang kaya akan kaldu sapi dengan aroma dan rasa yang sangat khas akan rempah-rempah Indonesia ini sangat cocok dimakan ketika cuaca Kota Bandung hujan maupun saat cuaca panas. Laksa iga terdiri dari kaldu sapi yang dimasak lama, udang yang di-*sautee* bersama pasta laksa membuat kaya akan rasa. Lalu disajikan dengan ayam panggang dan sambal bajak yang membuat hidangan ini sangat bergizi dan membuat tubuh yang sakit menjadi segar kembali.

d. Bebek Rempah

Daging bebek merupakan salah satu sumber makanan yang memiliki protein dan lemak yang tinggi. Dalam setiap 45 gr daging bebek terkandung nilai gizi berupa 7 gr protein. (Tarigan et al., 2023). Daging bebek pun mengandung asam lemak omega-3, vitamin B kompleks, khususnya vitamin B3 (niasin) dan vitamin B12 (kobalamin), folat, dan kolin.

Berkat kandungan nutrisinya yang melimpah, ada banyak manfaat daging bebek untuk kesehatan, yaitu: meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga Kesehatan tulang, menyehatkan jantung, mendukung kesehatan kelenjar tiroid,

sebagai sumber energi, memperbaiki jaringan tubuh yang rusak. (dr. Kevin Adrian, 2021).

Bebek memiliki banyak kandungan gizi serta bermanfaat bagi tubuh, serta dagingnya yang lezat untuk dijadikan hidangan apapun, penulis akan mempresentasikan hidangan bernama “Bebek Rempah” yang merupakan makanan khas dari Cafe B10 De Braga By Artotel Bandung. Bebek rempah merupakan hidangan utama atau *main course* yang terdiri dari bebek yang diungkep lama dengan rempah-rempah khas Indonesia, lalu digoreng. Untuk hidangan pendampingnya atau *side dish* terdiri dari nasi putih, tumis kangkong, sambal terasi, dan keripik terong.

e. Tiramisu

Untuk makanan penutup, penulis mengambil makanan penutup dari Café B10 De Braga By Artotel Bandung, yaitu tiramisu. Tiramisu merupakan makanan penutup khas Italia yang terdiri dari biskuit *lady finger*, kemudian dicelupkan ke dalam kopi, disusun di wadah tertutup, lalu diapisi dengan krim keju yang telah dicampur dengan *whipped cream*. Selanjutnya ditaburi dengan bubuk coklat, lalu dimasukkan ke dalam *chiller* dengan wadah yang tertutup. Didiamkan di *chiller* selama satu malam akan membuat tekstur dan rasa dari tiramisu lebih enak.

f. Pineapple pandan

Adalah minuman yang disajikan dengan campuran vanila *essence* yang dicampur dengan ekstrak nanas dan pandan sehingga memberikan kesan manis asam segar dari pandan *essence*

1.4. Tinjauan Produk

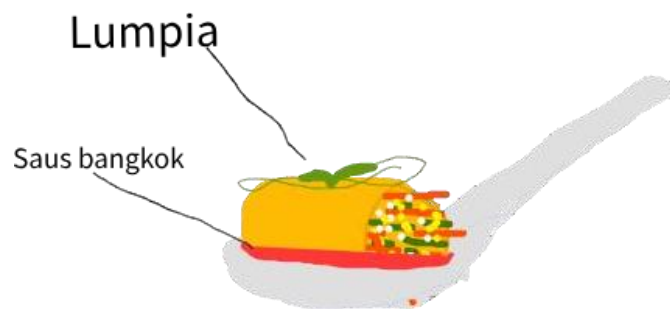
1.4.1. Tema Produk

Penulis membuat sebuah presentasi set menu yang terinspirasi dari Cafe B10 De Braga By Artotel Bandung.

1.4.2. Sketsa Produk

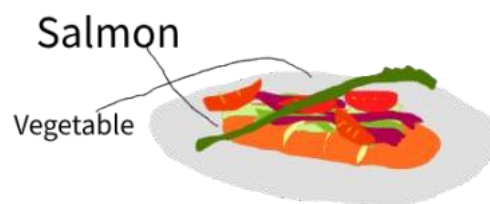
Spring Roll

Gambar 1. 4



Smoke Salmon Salad

Gambar 1. 5



Laksa Iga

Gambar 1. 1

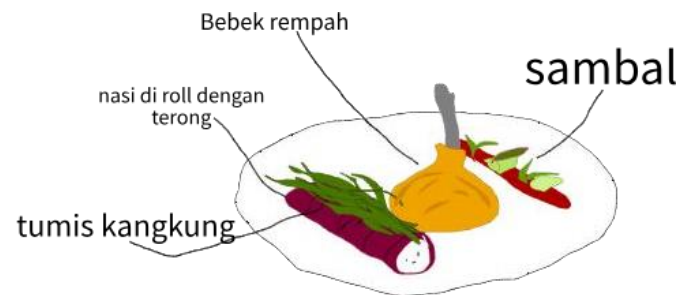
Gambar 1. 6



Gambar 1. 2

Bebek rempah

Gambar 1.7



Gambar 1.8



Pineapple pandan

Gambar 1.9



1.4.3. Usulan Resep

Tabel 1. 1
Spring Roll With Bangkok Sauce
(SPRING ROLL)

Halaman : 1 dari 3

Jumlah porsi : 3 pax

Tanggal : April 2024

Berat per porsi: 60gr

Jenis Hidangan : *Dessert*

Suhu hidangan: 60°

Lokasi : Thailand

Alat saji : *duck spoon*

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	50 g	Ayam rebus	Potong kecil
		50 g	Udang rebus	Potong dadu
		10 g	Bean sprout	Cuci bersih
		10 g	Wortel	Iris kasar
		10 g	Daun bawang	Iris
		5 g	Seledri	Iris
		5 g	Bawang merah	Cuci bersih
		5 g	Bawang putih	Cuci bersih
		100 ml	Minyak	
		1 g	Garam	
		2 g	MSG	
		2 g	Gula	
		3 pcs	Kulit Lumpia	
2	Tumis		Minyak	Isian Spring Roll
			Bawang merah	
			Bawang putih	
3	Tambahkan		Ayam rebus	<i>Isian Spring Roll</i>
			Udang rebus	
			Tauge	

			Wortel Daun bawang Seledri Bawang merah Bawang putih Garam MSG Gula	
3	Siapkan		Kulit lumpia	Lipat
4	Goreng		Spring Roll	

Sumber data penulis 2024 dan hasil wawancara

TABLE 1.2
(BANGKOK SAUCE)

Halaman : 1 dari 3	Jumlah porsi : 3 pax
Tanggal : April 2024	Berat per porsi: 60gr
Jenis Hidangan : side dish	Suhu hidangan: 60°
Lokasi : -	Alat saji : Dessert plate

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	20 g	Garlic	Cincang
		50 g	Cabe merah	Cincang
		5 g	Daun ketumbar	Cuci bersih
		10 ml	Cuka	
		2 dl	Air	
		10 ml	Kecap ikan	
		5 g	Maizena	
		10 g	Sugar	
		5 g	Salt	

2	Rebus		Garlic Red Chillies Daun ketumbar Cuka Air Kecap ikan Gula Garam	
3	Tambahkan		Maizena	Sebagai pengental

TABEL 1.3

SMOKE SALMON SALAD

Halaman : 1 dari 3

Jumlah porsi : 3 pax

Tanggal : April 2024

Berat per porsi: 60gr

Jenis Hidangan : *apptizer*

Suhu hidangan: 60°

Lokasi : -

Alat saji : *Dessert plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	50 gr	Letuce	
		10 gr	Tomat ceri	Iris
		10 gr	Timun	<i>Iris Tipis</i>
		50 gr	<i>Romain Letuce</i>	Kupas
		15 gr	Jeruk	Iris
		10 gr	mandarin	
			Asparagus	
		40 gr	Smoke Salmon	
2	Campurkan		Letuce	
			Tomat Ceri	
			Timun	
			<i>Romain Letuce</i>	
			Jeruk	
			Asparagus	
			<i>Smoke Salmon</i>	
3.	Bumbui		Garam	
			Lada	

--	--	--	--	--

Tabel 1.4
(DRESSING)

Halaman : 1 dari 3
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : *dressing*
 Lokasi : -

Jumlah prosi : 3 pax
 Berat per porsi: -
 Suhu hidangan: 60°
 Alat saji : *Dessert plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	50 ml 20 ml 5 ml 5 gr 3 gr 3 gr	<i>Olive Oil</i> <i>Balsamic</i> <i>Vinegar</i> <i>Honey Mustard</i> Bawang Putih Garam Lada Putih	Cincang
2.	Campurkan		Olive Oil Balsamic Vinegar <i>Honey Mustard</i> Bawang Putih	
3.	bumbui		Garam Lada Putih	

TABEL 1.5
LAKSA IGA

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 3 pax

Tanggal : April 2023

Berat per porsi: 120 gr

Jenis Hidangan : *Dessert*

Suhu hidangan: 70°

Lokasi : Indonesia

Alat saji : *Soup plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	400 gr 400 ml 10 gr 10 gr 12 gr 15 gr 10 gr 8 gr 9 gr 5 gr 5 gr 7 gr 8 gr 10 gr 7 gr 5 gr 10 gr 70 ml 1 rcp 50 gr 5 gr 5 gr	Tulang Sapi Air Bawang Bombay Garam Daun Bawang Bawang Merah Bawang Putih Jahe Lengkuas Ketumbar Jinten Bubuk Kunyit Cabe Merah Sereh Daun Jeruk Asam Kandis Daun Kunyit Minyak Laksa paste udang lada <i>Chicken Powder</i>	
2	rebus	400 gr 200 ml 10 gr	Tulang Sapi Air Bawang	

		10 gr 12 gr	Bombay Garam Daun Bawang	
3	Tambahkan	15 gr 10 gr 8 gr 9 gr 5 gr 5 gr 7 gr 8 gr 10 gr 7 gr 5 gr 10 gr	Bawang Merah Bawang Putih Jahe Lengkuas Ketumbar Jinten Bubuk Kunyit Cabe Merah Sereh Daun Jeruk Asam Kandis Daun Kunyit	<i>Paste</i>
	Masak		Minyak Laksa <i>paste</i> udang Air	Masak sampai matang
	Bumbui			

TABEL 1.6
(PULLED ROASTED CHICKEN)

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : Side dish
 Lokasi : Indonesia

Jumlah porsi : 3pax
 Berat per porsi: 30 gr
 Suhu hidangan: 10°

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	100 gr 2 gr 3 gr 2 gr 15 ml	Ayam Garam <i>Chicken</i> <i>Powder</i> Lada Putih Minyak	
2	Marinasi		Ayam Garam Lada Minyak	

TABLE 1.7
(SAMBAL BAJAK)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah prosi	: 3pax
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi:	30 gr
Jenis Hidangan	: Side dish	Suhu hidangan:	10°
Lokasi	: Indonesia	Alat saji	: Dinner Plate

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	10 gr 5 gr 10 gr 5 gr 60 ml 10 gr 1 pck 10 gr 7 gr 2 gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabe Merah Cabe Rawit Minyak Tomat Terasi Garam Gula Jawa Micin	
2	Blanched		Bawang Putih Bawang Merah Cabe Merah Cabe Rawit	
3.	Masak			
4.	Ulek			
5.	Seasoning		Salt Pepper	

Sumber data penulis 2024

TABEL 1. 8
BEBEK REMPAH

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 3 pax

Tanggal : April 2024

Berat per porsi: 130 gr

Jenis Hidangan : *maincourse*

Suhu hidangan: 50°

Lokasi : Indonesia

Alat saji : *dinner plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	300 g	Bebek	Cuci bersih dan potong
		10 g	Bawang merah	Cuci bersih
		8 g	Bawang putih	Cuci bersih
		10 g	Kunyit	Cuci bersih
		5 g	Kemiri	Cuci bersih
		10 g	Sereh	Hancurkan
		3 pcs	Daun salam	Cuci bersih
		10 g	Lengkuas	Hancurkan
		10 g	Garam	
		5 g	Gula	
		150 ml	Minyak	
		500 ml	Air	
2	Haluskan	10 g	Bawang merah	Sampai benar benar halus
		8 g	Bawang putih	
		10 g	Kunyit	
		5 g	Kemiri	
3	Panaskan	150 ml	Minyak	Di <i>sautoir</i>
4	Tambahkan		Bumbu halus	Hingga harum
			Sereh	
			Daun salam	
			Lengkuas	
6	Tambahkan	300 g	Bebek	

7	Tambahkan	400 ml	Air	Hingga mendidih
8	Tambahkan		Garam Gula	
9	Panaskan dengan api kecil Aduk rata			Selama. 30 minutes hingga 45 minutes.
10	Periksa			Rasa
11	Angkat			Bebek menggunakan <i>aluminium foil</i> selama 30 menit disuhu 180 derajat
12	panggang		Bebek ungkep	Sebelum disajikan
13	Sajikan			

Sumber data penulis 2024 dan hasil wawancara

TABEL 1. 9
(NASI PUTIH)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah porsi : 3pax
 Tanggal : April 2024 Berat per porsi: 30 gr
 Jenis Hidangan : *Side dish* Suhu hidangan: 10°
 Lokasi : Indonesia Alat saji : *Dinner Plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50 g 60 ml	Beras Air	
3	Cuci		Beras	Hingga bersih (2 - 3 kali)
4	Tambahkan	50 g 60 ml	Beras Water	Di <i>sauce pan</i>
5	Tutup			<i>sauce pan</i> menggunakan <i>aluminum foil</i>
6	Nyalakan			Kompor dengan api sedang hingga <i>aluminum foil</i> mengembang
7	Kecilkan			Kompor biarkan masak selama 7 minutes
8	Matikan			Kompor, Jaga agar foil tetap utuh (jangan dilepas/dibuka) lalu diamkan lagi selama 7 menit (agar sisa uapnya bisa memasak nasi lebih merata)

Sumber data penulis 2024

TABEL 1. 10
(TUMIS KANGKUNG)

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis Hidangan : Side dish
 Lokasi : Indonesia

Jumlah porsi : 3pax
 Berat per porsi: 30 gr
 Suhu hidangan: 60°

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	siapkan	200 g	Kangkung	Cuci bersih, petik daunnya
		10 ml	Minyak	Iris tipis
		5 g	Bawang merah	Iris tipis Iris tipis
		6 g	Bawang putih	
		3 g	Cabai rawit	Bakar
		2 g	Terasi Tomat	Wedges
		10 g	Gula Garam	
		5 g	MSG	
		5 g		
		5 g		
2	Panaskan		Minyak	Di sautoir
3	Tambahkan		Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Terasi Tomat Gula Garam MSG	Tumis hingga harum
4	Masukan		Kangkung	Aduk hingga matang
5	Sajikan			Panas

Sumber data penulis 2024

TABEL 1. 11
(SAMBAL MATAH)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 3pax

Tanggal : April 2024

Berat per porsi: -

Jenis Hidangan : *Side dish*

Suhu hidangan: 10°

Lokasi : Indonesia

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	20 g 10 g 7 g 5 g 5 g 10 g 100 ml 5 g 5 g 5 g	Cabai rawit Cabai merah Bawang merah Bawang putih Terasi Tomat Minyak Garam Gula merah MSG	Petik, cuci bersih Petik, cuci bersih Kupas, cuci bersih Kupas, cuci bersih
2	Panaskan		Minyak	Di <i>saucepan</i>
3	Masukan		Cabai rawit Cabai merah Bawang merah Bawang putih Terasi Serai	Goreng menggunakan api kecil
4	Angkat			Dari <i>saucepan</i>
5	Siram			Minysk dengan minyak panas

7	Tambahkan		Garam Gula merah MSG	Hingga rasa enak
8	Sajikan			

Sumber data penulis 2024 dan hasil wawancara

TABEL 1. 12
(TERONG CHIP)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah prosi	: 3 pax
Tanggal	: April 2024	Berat per porsi:	-
Jenis Hidangan	: side dish	Suhu hidangan:	-
Lokasi	: -	Alat saji	: Dessert plate

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50 g 100 g 5 g 50 ml	Terong Tepung tapioka Garam Minyak	Cuci, potong tipis
2	Siapkan	50 g	Tepung tapioka Garam	Di wadah untuk adonan basah
3	Siapkan	50 g	Tepung tapioka	Di wadah untuk adonan kering
4	Masukan	50 g	Terong	Ke tepung kering lalu ke tepung basah
5	Panaskan	50 ml	Minyak	Di <i>saucepan</i>
6	Masukan		Adonan terong	Goreng hingga kuning kecoklatan
7	Sajikan			

Sumber data penulis 2024

TABEL 1.13
Tiramisu

Halaman : 1 dari 1

Jumlah porsi : 3 pax

Tanggal : April 2024

Berat per porsi: 80 gr

Jenis Hidangan : *Dessert*

Suhu hidangan: 10°

Lokasi : Italia

Alat saji : *Dessert plate*

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	30 gr 10 gr 80 gr 80 gr 10 gr 20 gr	<i>Lady Finger</i> Kopi Instan <i>Whipped</i> <i>Cream</i> <i>Cream Cheese</i> Gula Bubuk Coklat	
2.	Siapkan		<i>Lady Finger</i>	
3.	Aduk		<i>Cream Cheese</i> Gula <i>Whipped</i> <i>Cream</i>	Hingga Lembut
4	Siapkan		<i>Lady Finger</i> Kopi Instan <i>Whipped</i> <i>Cream</i> <i>Cream Cheese</i> Gula	Letakan <i>lady finger</i> , tambah kopi instan, tutup dengan cream dan terus di ulangi
5	Simpan			Diamkan dikulkas selama 4 jam
6	Garnish		Bubuk coklat	Diatas adonan

Sumber data penulis 2024 dan hasil wawancara

TABEL 1.14
PINEAPPLE PANDAN

Halaman : 1 dari 1

Jumlah prosi : 3 pax

Tanggal : April 2024

Berat per porsi: 40 gr

Jenis Hidangan : *beverages*

Suhu hidangan: 10°

Lokasi : Indonesia

Alat saji : *cocktail glass*

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	15ml 15ml 90 ml	Sirup pandan Sirup caramel Jus konsentrat nanas	
2.	masukan		Semua bahan	
3.	kocok		Sirup pandan Sirup caramel Jus konsentrat nanas	Hingga tercampue semua bahan
4	Siapkan		Dadu es	
5	sajikan			
6	garnish		<i>Edible flower</i>	

Sumber data penulis 2024 dah hasil wawancara

1.4.4. Food Cost & Selling Price

Costing Springroll

TABEL 1. 15

Per 1 porsi

FOOD COSTING							
No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal	
1	chicken breast	0.05	Kg	1	Kg	Rp55.000,00	Rp2.750,00
2	shrimp	0.05	Kg	1	Kg	Rp110.000,00	Rp5.500,00
3	beansprout	0.01	Kg	1	Kg	Rp9.818,00	Rp98,00
4	wortel	0.01	Kg	1	Kg	Rp17.188,00	Rp172,00
5	daun bawang	0.01	Kg	1	Kg	Rp22.500,00	Rp225,00
6	seledri	0.005	Kg	1	Kg	Rp25.000,00	Rp125,00
7	bawang merah	0.005	Kg	1	Kg	Rp34.898,00	Rp174,00
8	bawang putih	0.035	Kg	1	Kg	Rp45.250,00	Rp1.584,00
9	minyak	0.1	ltr	1	btl	Rp18.000,00	Rp1.800,00
10	garam	0.001	Kg	1	Kg	Rp18.000,00	Rp18,00
11	MSG	0.002	Kg	1	Kg	Rp47.025,00	Rp94,00
12	gula	0.002	Kg	1	Kg	Rp17.000,00	Rp34,00
13	kulit lumpia	3	pcs	1	pack	Rp36.500,00	Rp5.475,00
14	cabe merah	0.05	kg	1	kg	Rp59.455,00	Rp2.973,00
15	daun ketumbar	0.005	kg	1	kg	Rp75.000,00	Rp375,00
16	cuka	0.01	ltr	1	150 ml	Rp11.000,00	Rp733,00
17	kecap ikan	0.01	ltr	1	btl	Rp28.908,00	Rp289,00
18	maizena	0.005	kg	1	kg	Rp8.690,00	Rp43,00
RECIPE COSTING							Rp22.462,00
DISH COSTING							Rp7.487,00
FOOD COST							25%
SELLING PRICE							Rp29.948,00

COST SMOKE SALMON SALAD

TABEL 1. 16

Per porsi 1

FOOD COSTING							
No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal	
1	Smoked salmon	0.05	Kg	1	Kg	Rp 90.0000	Rp2.750,00
2	Asparagus	0.05	Kg	1	Kg	Rp31.000	Rp5.500,00
3	Jeruk mandarin	0.01	Kg	1	Kg	Rp9.818,00	Rp98,00
4		0.01	Kg	1	Kg	Rp17.188,00	Rp172,00
5	Romance lettuce	0.01	Kg	1	Kg	Rp22.500,00	Rp225,00
6	Tomat ceri	0.005	Kg	1	Kg	Rp25.000,00	Rp125,00
7	timun	0.005	Kg	1	Kg	Rp34.898,00	Rp174,00
8	Wijen sangrai	0.035	Kg	1	Kg	Rp45.250,00	Rp1.584,00
9	Olive oil	0.1	ltr	1	btl	Rp18.000,00	Rp1.800,00
10	Balsamic dressing	0.001	Kg	1	Kg	Rp18.000,00	Rp18,00
11	Honey mustard	0.002	Kg	1	Kg	Rp47.025,00	Rp94,00
RECIPE COSTING							Rp22.462,00
DISH COSTING							Rp7.487,00
FOOD COST							25%
SELLING PRICE							Rp 66786

Sumber data penulis 2024

COST LAKSA IGA

TABEL 1. 17

FOOD COSTING							
No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total (Rp.)
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal	
1	ribs	0.4	Kg	1	Kg	Rp116.000,0 0	Rp46.400, 00
2	bawang bombay	0.01	Kg	1	Kg	Rp27.445,00	Rp274,00
3	daun bawang	12	Kg	1	Kg	Rp22.500,00	Rp270,00
4	garam	0.02	Kg	1	Kg	Rp18.000,00	Rp360,00
5	bawang merah	0.05	Kg	1	Kg	Rp34.898,00	Rp1.745,0 0
6	bawang putih	0.04	Kg	1	Kg	Rp45.250,00	Rp1.810,0 0
7	jahe	0.01	Kg	1	Kg	Rp28.000,00	Rp280,00
8	lengkuas	0.01	Kg	1	Kg	Rp23.000,00	Rp230,00
9	ketumbar	5	Kg	1	Kg	Rp40.000,00	Rp200,00
10	jinten	5	pack	1	pack	Rp8.800,00	Rp440,00
11	kunyit	7	Kg	1	Kg	Rp20.000,00	Rp140,00
12	cabe merah	0.03	Kg	1	Kg	Rp59.455,00	Rp416,00
13	sereh	15	Kg	1	Kg	Rp15.000,00	Rp225,00
14	daun jeruk	7	Kg	1	Kg	Rp50.000,00	Rp350,00
15	asam kandis	5	kg	1	kg	Rp57.000,00	Rp285,00
16	daun kunyit	0.01	lbr	1	ikt	Rp9.158,00	Rp916,00
17	minyak goreng	25	Kg	1	Kg	Rp18.000,00	Rp450,00
18	chicken	0.1	Kg	1,4	Kg	Rp45.000,00	Rp3.214,0 0
19	cabe rawit	5	Kg	1	Kg	Rp65.000,00	Rp325,00
20	tomat	0.01	kg	1	kg	Rp14.300,00	Rp143,00
21	gula jawa	7	kg	1	Kg	Rp25.000,00	Rp175,00
22	merica	7	Kg	1	Kg	Rp232.650,0 0	Rp1.629,0 0
23	terasi	5	Kg	1	Kg	Rp21.000,00	Rp105,00
24	MSG	2	Kg	1	Kg	Rp47.025,00	Rp94,00
25	kemiri	5	kg	1	kg	Rp40.000,00	Rp200,00
RECIPE COSTING (Rp.)							Rp60.201, 00
DISH COSTING (Rp.)							Rp20.067, 00
FOOD COST (Rp.)							30%
SELLING PRICE (Rp.)							Rp66.890, 00

Sumber data penulis 2024

COST BEBEK REMPAH

TABEL 1. 18

No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total (Rp.)
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal	
1	Pecking bebek	0.3	Kg	1	Kg	Rp210.000,0 0	Rp63.000,0 0
2	bawang merah	35	Kg	1	Kg	Rp34.898,00	Rp1.221,00
3	bawang putih	15	Kg	1	Kg	Rp45.250,00	Rp679,00
4	kunyit	0.01	Kg	1	Kg	Rp20.000,00	Rp200,00
5	kemiri	5	Kg	1	Kg	Rp40.000,00	Rp200,00
6	sereh	0.01	Kg	1	Kg	Rp15.000,00	Rp150,00
7	daun salam	7	Kg	1	Kg	Rp36.300,00	Rp254,00
8	lengkuas	0.01	Kg	1	Kg	Rp23.000,00	Rp230,00
9	garam	25	Kg	1	Kg	Rp18.000,00	Rp450,00
10	gula	15	Kg	1	Kg	Rp17.000,00	Rp255,00
11	minyak	0.3	ltr	1	ltr	Rp18.000,00	Rp5.400,00
12	beras	0.05	kg	1	kg	Rp30.000,00	Rp1.500,00
13	kangkung	0.2	Kg	1	Kg	Rp12.500,00	Rp2.500,00
14	cabe rawit	25	Kg	1	Kg	Rp65.000,00	Rp1.625,00
15	terasi	5	Kg	1	Kg	Rp21.000,00	Rp105,00
16	tomat	0.02	Kg	1	Kg	Rp14.300,00	Rp286,00
17	MSG	0.01	Kg	1	Kg	Rp47.025,00	Rp470,00
18	cabe merah	0.01	Kg	1	Kg	Rp59.455,00	Rp595,00
19	terong	0.05	kg	1	kg	Rp21.998,00	Rp1.100,00
20	tepung	0.1	Kg	1	Kg	Rp13.860,00	Rp1.386,00
	tapioka						
RECIPE COSTING (Rp.)							Rp81.606,0 0
DISH COSTING (Rp.)							Rp27.202,0 0
FOOD COST (Rp.)							20%
SELLING PRICE(Rp.)							Rp136.010, 00

Sumber data penulis 2024

COST TIRAMISU**TABEL 1. 19****per porsi 1**

No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal	
1	lady finger	0.03	Kg	1	Kg	Rp65.000,00	Rp9.750,00
2	kopi instan	0.01	Kg	1	Kg	Rp375.000,00	Rp3.750,00
3	whipped cream	0.08	kg	1	kg	Rp65.000,00	Rp5.200,00
4	cream cheese	0.08	Kg	1	Kg	Rp95.000,00	Rp7.600,00
5	gula	0.01	Kg	1	Kg	Rp17.000,00	Rp170,00
6	bubuk coklat	0.02	Kg	1	pack	Rp125.000,00	Rp2.500,00
RECIPE COSTING (Rp.)							Rp28.970,00
DISH COSTING (Rp.)							Rp9.657,00
FOOD COST (Rp.)							20%
SELLING PRICE (Rp.)							Rp48.285,00

Sumber data penulis 2024

Pinneapple pandan
Table 1.20

Per Porsi 1

No	Bahan	Harga Resep		Harga Pasar			Total
		Jumlah	Unit	Jumlah	Unit	Nominal	
1	Syrup caramel	5.00	ml	1	Kg	Rp65.000,00	Rp 13.000,00
2	Syrup pandan	20.00	ml	1	Kg	Rp70.000	Rp3500,00
3	Jus ekstrak nanas	90	ml	1	kg	Rp30.000	Rp 3.300,00
4	Lemo n juice	20.00	ml	1	Kg	Rp 30.000	Rp3,500,00
RECIPE COSTING (Rp.)							Rp23.300,0 0
DISH COSTING (Rp.)							Rp 4660,00
FOOD COST (Rp.)							51%
SELLING PRICE (Rp.)							Rp41 .686

Sumber data penulis 2024

TOTAL COSTING SET MENU
TABEL 1. 21

Food Cost	Menu	Recipe cost (Rp.)	Dish Cost (Rp.)	Selling price
25%	Springroll w/Bangkok sc	Rp22.462,00	Rp7.487,00	Rp29.948,00
30%	Smoked Salmon Salad	Rp25.063,00	Rp8.354,00	Rp27.846,00
30%	Laksa Iga	Rp60.201,00	Rp20.067,00	Rp66.890,00
20%	Bebek Rempah	Rp648.406,00	Rp216.135,00	Rp136.010,00
30%	Tiramisu	Rp28.970,00	Rp9.657,00	Rp48.285,00
10%	Pineapple pandan	Rp 4.460	Rp 3.300,00	Rp 45.000,00
	Pembulatan			Rp 342.000,0

Sumber data penulis 2024

1.4.5. Kandungan Nutrisi

Kandungan Gizi Spring Roll

Per porsi 1

Bahan	Jumlah	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)	Kalori (Kkal)
Ayam	50 g	0	3,86	0	14,78
Udang	50 g	0	0,45	0	5,8
Bean sprout	10 g	0,02	0,59	0,02	0,3
Wortel	10 g	0,02	0,96	0,09	4
Daun bawang	10 g	0,03	1,42	0,15	6
Seledri	5 g	0,01	0,15	0,03	1
Bawang merah	5 g	0,01	0,84	0,12	4
Bawang putih	25 g	0,03	1,98	0,38	9
Minyak	100 g	0	0	9,91	818
Garam	6 g	0	0	0	0
MSG	2 g	0	0	0	0
Gula	12 g	0,23	0,45	0,23	5
Daun Ketumbar	5 g	0,89	2,75	0,62	15
Maizena	5 g	0	22,47	0,17	18
Kecap Ikan	10 g	0	2	1	15
Cuka	5 g	0	0	0	1
Cabai Merah	50 g	2,8	3,87	2,65	50
Kulit Lumpia	3 g	0,32	4,07	0,43	21
Total		14,66	10,01	22,08	1022
Total/porsi		4,89	3,34	7,36	340,67

Kandungan Smoke Salmon Salad

TABEL 1. 21

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
50	Lettuce	0,07	1,48	0,45	7
10	Cherry Tomatoes	0,02	0,39	0,09	2
10	Timun	0,02	0,22	0,06	1
50	Romain Lettuce	0,15	1,64	0,62	8
15	Jeruk	0	4	0	15
10	Asparagus	0,22	0,4	0,23	4
40	Smoke Salmon	1,73	1,73	7,31	47
50	Olive Oil	50	0	0	442
20	Balsamic Vinegar	0	2,67	0	7
5	Honey Mustard	0,87	2,23	0,05	16
5	Bawang Putih	0,02	1,62	0,32	7
3	Garam	0	0	0	0
3	Lada Putih	0	2	0	10
Total		53,1	18,38	9,13	566
Total/porsi		17,70	6,13	3,04	188,67

Sumber fat secret

Kandungan Gizi Laksa

Tabel 1. 22

TABLE 1.22
Per porsi 1

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
400	Tulang Sapi	63,72	0	96,72	988
10	Bawang Bombai	0,01	1,01	0,09	4
20	Garam	0	0	0	0
12	Daun Bawang	0,02	0,88	0,22	4
10	Bawang Merah	0,01	1,68	0,25	7
15	Bawang Putih	0,95	4,96	0,95	22
8	Jahe	0,06	1,42	0,15	6
9	Lengkuas	0,07	1,6	0,16	7
5	Ketumbar	1	3,06	0,3	16
5	Jinten Bubuk	1,11	2,21	0,89	19
7	Kunyit	0	0,93	0	4
5	Cabe Rawit	0,28	0,39	0,26	5
10	Cabe Merah	50	0,77	0,53	10
10	Sereh	0,05	2,53	0,18	10
7	Daun Jeruk	0	1,87	0	7
5	Asam Kandis	0,03	3,12	0,14	12
10	Daun Kunyit	0	1,33	0	6
60	Minyak	54,55	0	0	491
5	Laksa Paste	0,11	0,1	1,19	6
50	Shrimp	1,18	0,62	13,8	72
7	Chicken Powder	0	3,5	0	18
10	Tomat	0,02	0,39	0,09	2
5	Terasi	0,65	1,3	0,22	11
7	Gula jawa	0	7,35	0	21
5	Lada	0,11	3,43	0,52	15
total		117,25	30,9	102,29	1143
Total/porsi		39,08	10,3	34,1	381

Sumber fat secret ,com

Kandungan Gizi Bebek Rempah

TABEL 1. 23
Per porsi 1

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
300	Bebek	84,69	0	56,73	1008
25	Bawang merah	0,38	18,75	2,25	88
20	Bawang putih	0,1	6,61	1,27	30
10	Kunyit	0	1,33	0	6
5	Kemiri	1	3,06	0,3	16
10	Sereh	0,05	2,53	0,18	10
3	Daun salam	0,25	2,25	0,23	9
10	Lengkuas	0,08	1,78	0,18	8
25	Garam	0	0	0	0
10	Gula	0	10	0	39
310	Minyak	281,82	0	0	2536
50	Beras	0	40,5	4	205
200	Kangkung	4,5	7,36	5,76	80
23	Cabai Rawit	1,29	1,78	1,22	23
7	Terasi	0,2	0,69	1,56	11
20	Tomat	0,02	0,39	0,09	2
10	MSG	0	0	0	0
10	Cabai Merah	0,53	0,77	0,53	10
5	Gula Merah	0	0	4,83	20
50	Terong	1,92	4,16	0,39	32
100	Tepung Tapioka	0	89	0	360
Total		376,83	101,96	79,52	4493
Total porsi		125,61	33,99		1.497,67

Sumber fat secret.com,

Kandungan Gizi Tiramisu

TABEL 1. 24
Per porsi 1

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
30	Lady Finger	2,73	17,91	3,18	110
10	Kopi Instan	0,05	4,11	1,22	24
80	Whipped Cream	24	48	5,33	427
80	Cream Cheese	27,9	2,13	6,04	279
10	Gula	1,14	2,27	1,14	23
20	Bubuk Coklat	2,26	10	4	80
Total		58,08	84,42	20,91	943
Total/porsi		19,36	28,14	6,97	314,33

sumber : fatsecret.com

Kandungan Gizi Pineapple Pandan

TABEL 1. 25

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (Kcal)
15	Syrup caramel	2,73	17,91	3,18	110
15	Syrup pandan	0,05	4,11	1,22	24
90	Jus konsentrat nanas	24	48	5,33	427
	total	27,9	2,13	6,04	279
		1,14	2,27	1,14	23

Sumber fat secret.com