

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

suku Bugis yang terletak di provinsi Sulawesi Selatan memiliki warisan kuliner yang cukup terkenal di Nusantara. Rumah makan yang menawarkan hidangan khas Bugis sudah tersebar luas dan mudah ditemukan di berbagai daerah Nusantara. Salah satu dari 38 provinsi di Indonesia, Sulawesi Selatan memiliki berbagai jenis suku. Toraja, Makassar, Bugis, dan Mandar adalah empat suku utama di Sulawesi Selatan. Salah satu suku yang paling umum ditemukan di Sulawesi Selatan adalah Bugis, yang paling banyak ditemukan di Bone, Wajo, Soppeng, Sinjai, Bulukumba, Barru, Pare-Pare, Sidrap, Pinrang, dan Luwu.(Kapojos & Hengki, 2018)

Suku Bugis menawarkan berbagai jenis kuliner khas daerah, selain adat dan budayanya, suku bugis juga terkenal memiliki kekayaan kuliner. Salah satu kuliner khas suku bugis adalah Konro Bakar dan Nasu Palekko. Konro Bakar berasal dari hidangan sop konro yang dikembangkan sehingga menjadi hidangan sop konro yang inovatif. (Rijal, Fitry, & Zaenal, 2020)

Setiap tahun di bagian timur Indonesia, khususnya di Makassar, selalu ramai dikunjungi oleh warga lokal dan turis asing. Berdasarkan informasi yang diberikan oleh Dinas Pariwisata Sulawesi Selatan, triwulan pertama di tahun 2015 atau 2016 kurang lebih dua kali lipat. Jumlah wisatawan yang datang ke Sidrap, Pinrang, dan Luwu meningkat menjadi 48 ribu pada tahun 2016, dengan peningkatan 24 ribu pada triwulan pertama tahun 2015. (Santosa, 2019)

Suku bugis terkenal dengan berbagai macam masakan, salah satunya adalah Sop Konro. Ini adalah masakan berkuah berwarna coklat kehitaman yang terbuat dari iga atau rusuk sapi. Pak Hanafi, seorang guru, membuat kuliner tradisional Sulawesi Selatan ini dikenal sejak tahun 1960an. Pada tahun 1962, dia mendirikan sop konro di lahan kaki lima di bawah sebuah tenda biru dekat Lapangan Karebosi di Makassar. (Santosa, 2019) (Santoso, Gardjito, & Harmayani, 2019)

Seiring dengan berjalannya waktu, Sop Konro kini dapat disajikan dalam berbagai bentuk, bukan hanya kuah. Salah satunya adalah Konro Bakar dan Konro Rica-rica. Mereka menggunakan bahan dan rempah-rempah yang sama, meskipun penyajiannya berbeda. Dalam ajang penghargaan pangan Usaha Kecil dan Menengah 2011, masakan Bugis ini dinobatkan sebagai Juara Nasional dalam kategori cita rasa terbaik. (Santosa, 2019) (Santoso, Gardjito, & Harmayani, 2019)

Konro bakar adalah iga sapi yang dipanggang dengan rempah yang khas sehingga menciptakan cita rasa yang unik dan intens. Nama “Konro” berasal dari Bahasa Bugis yang berarti iga sapi, sedangkan “Bakar” berarti memanggang. Hidangan ini mengedepankan Teknik pemanggangan yang memberikan tekstur renyah di luar dan daging yang empuk di dalam. Konro bakar menawarkan kombinasi rasa yang harmonis antara, manis, gurih, pedas dan aromatik. Proses pemanggangan memperkaya cita rasa daging dengan lapisan karamelisasi yang menambah dimensi rasa, sementara rempah rempah tradisional memberikan kompleksitas dan keunikan rasa dan aroma pada hidangan ini.

Di suku Bugis juga ada hidangan yang disebut Nasu Palekko. Secara umum, hidangan ini berasal dari dua kata dalam bahasa Bugis: “Nasu,” yang berarti ‘masak,’ dan ‘palekko,’ yang berarti ‘wajan’ yang berasal dari tanah. Oleh karena

itu, dapat dikatakan bahwa Nasu Palekko berarti menggunakan wajan yang berasal dari tanah. Di masa lalu, banyak orang Bugis yang menggunakan wajan yang berasal dari tanah untuk menjalani kehidupan. Nasu palekko terbuat dari daging bebek yang memiliki ciri khas rasa pedas dan gurih yang khas. Jika menilik dari sejarahnya, Nasu Palekko pertama kali dikenalkan di Kabupaten Pinrang oleh seorang peternak asal Sidrap yang saat itu sedang beternak di Daerah Pinrang yang secara geografis berbatasan langsung dengan Sidrap. Para peternak dari Sidrap yang menggunakan lahan Masyarakat Pinrang kemudian menyajikan Hidangan Nasu Palekko kepada pemilik lahan. Sejak Nasu Palekko di sajikan oleh para peternak Sidrap kini menjadi populer dan banyak disukai oleh Masyarakat Pinrang, hingga didirikan rumah makan yang khusus menyajikan hidangan tersebut. (Wutsqaa, 2022)

Adapun hidangan pendamping yaitu Arancini. Di Italia, *Arancini* adalah hidangan *appetizer* yang berbentuk bulat dengan bahan dasar nasi. Nasi, telur, dan isian daging cincang digabungkan untuk membuat ancini. Makanan yang dibuat dari campuran adonan *Arancini* memiliki bagian luar yang renyah tetapi terasa empuk dan teksturnya yang sedikit lengket. (Nurjanah & Ratnaningsih, 2022)

Ada juga pemdamping lain yaitu Urap Sayur, Urap adalah makanan tradisional Indonesia yang dibuat dengan campuran sayuran segar, bumbu halus, dan parutan kelapa yang gurih. Meskipun urap adalah bagian dari budaya nusantara, ada rasa dan ciri khasnya sendiri. Masakan Sasak dari Lombok menggabungkan urap dengan berbagai jenis sayuran, seperti kacang panjang, kacang merah, kacang kedelai, tauge, dan daun turi, yang memberikan rasa segar dan sehat untuk setiap gigitannya. (Suteja & Wayuningsih, 2019)

Kemudian *garnish* yaitu *Tomato Cherry Pickle*, *Tomato Cherry Pickle* adalah tomat yang direndam dalam larutan asam, biasanya cuka, garam, dan gula. Mereka juga sering ditambahkan bumbu seperti bawang putih, ketumbar, lada, dan rempah lainnya. Proses pengawetan ini membuat tomat lebih tahan lama dan memberikan rasa asam, gurih, dan kadang-kadang sedikit manis. Berbagai jenis tomat dapat digunakan untuk dikeringkan, seperti tomat ceri, tomat hijau, atau tomat besar yang dipotong-potong. (Data Olahan Penulis, 2024)

Penulis sangat tertarik untuk membahas kuliner khas suku tersebut sebagai salah satu daya Tarik wisata Sulawesi Selatan. Dengan kulinernya, Suku Bugis dapat lebih menyebarkan kekayaan kuliner otentik yang dimiliki provinsi Sulawesi Selatan. Hal ini dapat menjadi salah satu cara untuk mengembangkan kuliner lokal agar lebih dapat dikenal oleh Masyarakat lokal maupun mancanegara. Oleh karena itu penulis mengangkat topik untuk tugas akhir dengan judul “PENGEMBANGAN PRODUK KONRO BAKAR DAN NASU PALEKKO KHAS SUKU BUGIS SULAWESI SELATAN” yang disajikan dengan format persentasi makanan.

**TABEL 1**  
**Narasumber Kegiatan Presentasi Produk**

NO	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1	Tasya Aida Athirah	Barista at Coffee Shop	Narasumber: Penduduk Asli Suku Bugis, Sulawesi Selatan
2	Bryan Exel Setiawan	Demi Chef	Narasumber: Staff di Savaya Dayclub Bali, Indonesia

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024

#### B. Tujuan Penelitian

Tujuan penyusunan proyek Tugas Akhir ini dibuat dengan tema *food presentation* dengan judul “PENGEMBANGAN PRODUK KONRO BAKAR DAN NASU PALEKKO KHAS BUGIS SULAWESI SELATAN” dengan beberapa tujuan sebagai berikut:

##### a. Tujuan Formal

Tujuan dipilihnya tema *food presentation* kuliner khas Bugis dalam penyelesaian proyek Tugas Akhir ini adalah untuk syarat kelulusan pendidikan Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

b. Tujuan Operasional

Tujuan dipilihnya Kuliner Fusion antara Suku Bugis dan Italia dalam pengerjaan Tugas Akhir *Food Presentation* ini adalah untuk menambah wawasan dan pengetahuan penulis tentang cara menggabungkan makanan khas Suku Bugis di Provinsi Sulawesi Selatan dengan makanan Italia. Selain itu, dengan memadukan metode, bahan, dan cita rasa unik masakan Italia, penulis berusaha untuk mengidentifikasi dan melestarikan elemen budaya dari sajian khas seperti Konro Bakar dan Nasu Palekko. Tujuannya adalah untuk menghasilkan inovasi kuliner yang mampu memberikan pengalaman rasa yang unik sekaligus memberi tahu masyarakat tentang potensi pengembangan kuliner lokal melalui pendekatan yang berbasis di seluruh dunia. Tujuan tambahan adalah untuk menemukan peluang untuk mengadaptasi dan memasarkan produk fusion Konro Bakar dan Nasu Palekko dengan gaya Italia di pasar kontemporer, sehingga meningkatkan daya tarik sajian unik tersebut.

c. Usulan Produk

Dalam penyusunan proyek Tugas Akhir ini, penulis ingin membahas pengembangan Kuliner Lokal Khas Suku Bugis dengan konsep dan Teknik memasak dalam bentuk *fine dining*. Berikut adalah usulan menu yang akan penulis presentasikan dalam pengembangan Sajian Kuliner Lokal dengan meningkatkan kualitas bahan, Teknik memasak dan presentasi produk.

d. Usulan Menu

**MENU *FINE DINING***

**KULINER KHAS SUKU BUGIS, PROVINSI SULEWESI**

**SELATAN**

***APPETIZER***

**NASU PALEKKO**

*(Stewed Daging Bebek disajikan dengan Tart dan Black Caviar, serta*

*Saus Palekko)*

\*\*\*\*\*

***MAIN COURSE***

**KONRO BAKAR**

*(Grilled Iga Sapi disajikan dengan Arancini, Urap Sayur, Tomato*

*Cherry Pickle dan Kemangi Oil serta Konro Jus)*

e. Penjelasan Menu

Berikut adalah *menu explanation* dari produk yang akan dipresentasikan oleh penulis:

1. Konro Bakar

Konro Bakar adalah hidangan yang dikembangkan dari produk sop konro dan menjadi salah satu hidangan utama di daerah Sulawesi Selatan, khususnya bagi Masyarakat suku Bugis. berbahan baku iga sapi yang dipanggang dengan rempah yang khas sehingga menciptakan cita rasa yang unik dan tekstur yang renyah diluar dan empuk didalam. Konro Bakar juga menawarkan perpaduan rasa yang harmonis antara, manis, gurih, pedas dan aromatik. (Santosa, Husain, & Sukarman, Perancangan Media Promosi Kuliner Sop Konro Di Kota Makassar, 2020) (Santoso, Gardjito, & Harmayani, 2019)

2. Nasu Palekko

Nasu palekko adalah olahan daging itik Khas Suku Bugis, Sulawesi Selatan yang banyak diminati oleh Masyarakat tertentu. Bahan yang digunakan pada pemasakan hidangan ini menggunakan rempah dan bahan pilihan yang mengandung aktivitas antioksidan. Proses pemasakan biasanya menggunakan suhu 100 derajat celcius bahkan lebih untuk menghasilkan rasa gurih, keempukan daging dan aroma masakan yang menggugah selera. (Rijal et al., 2020a)



## f. Tabel Matriks Komposisi Menu

Untuk membantu penulis membuat menu engineering, tabel matriks berikut akan menjadi pedoman:

**TABEL 2**  
**Tabel Matriks Komposisi Menu**

<b><u>Index</u></b> <b><u>Dish</u></b>	<b>Warna</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Aroma</b>	<b>Cita Rasa</b>	<b>Suhu</b>
<b><i>Appetizer</i></b>	Coklat, Orange, Hitam	<b>Tekstur</b>  <b>Utama:</b>  <i>Moist</i>  <b>Tekstur</b>  <b>Pendukung:</b>  <i>Crunchy</i>	<i>Moderate to</i>  <i>Light</i>	<i>Aromatic</i>  <i>Lukewarm,</i>  <i>Slightly</i>  <i>Spicy</i>	<i>Warm</i>
<b><i>Main</i></b> <b><i>Course</i></b>	Cokelat  Tua, Merah,  Hijau,  Cokelat	<b>Tekstur</b>  <b>Utama:</b>  <i>Moist</i>  <b>Tekstur</b>  <b>Pendukung:</b>  <i>Crunchy,</i>  <i>Chewy</i>	<i>Strong</i>	<i>Strong</i>  <i>Savory,</i>  <i>Strong</i>  <i>Spices,</i>  <i>Smoky</i>	<i>Hot</i>

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024

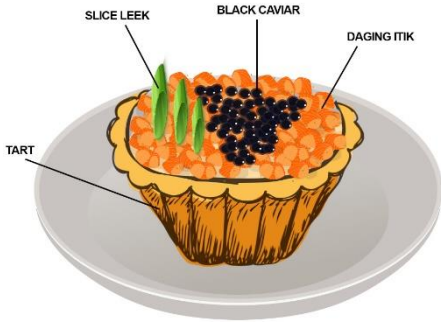
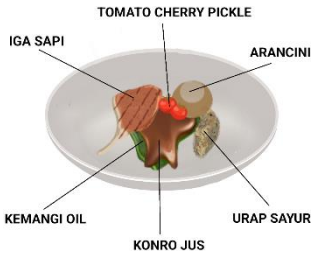
**TABEL 3**  
**Tabel Matriks Komposisi Menu**

<b><u>Index</u></b> <b><u>Dish</u></b>	<b>Bahan Utama</b>	<b>Bumbu Dasar</b>	<b>Pengolahan</b>	<b><i>Garnish</i></b>	<b>Porsi</b>
<b><i>Appetizer</i></b>	Bebek	Bumbu <i>Orange</i>	<i>Sautee, Stew</i>	<i>Tart, Slice leek, Black caviar</i>	<i>Light</i>
<b><i>Main Course</i></b>	Iga Sapi	Konro <i>Paste</i>	<i>Grilled</i>	Kemangi <i>oil, Konro jus, Tomato Cherry Pickle</i>	<i>Heavy</i>

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024

## C. Sketsa Usulan Produk

**TABEL 4**  
**Tabel Sketsa Penyajian Makanan**

No.	SKETSA	Type of Dish
1	 <p>Sumber: Olahan data penulis, 2024</p>	<p><i>Appetizer:</i></p> <p>Nasu Palekko</p>
2.	 <p>Sumber: Olahan data penulis, 2024</p>	<p><i>Main Course:</i></p> <p>Konro Bakar with Arancini</p>

#### D. Tinjauan Produk

Resep masakan sangat penting untuk menghasilkan masakan yang sehat, lezat, dan berenergi melalui proses penyiapan bahan, pembuatan, dan penelitian. (Wiliam and Ham, 2019). Resep masakan adalah seperangkat instruksi untuk membuat masakan yang telah dianalisis. Resep masakan juga mencakup nama-nama bahan, komposisi, bumbu, dan cara membuat dan menyiapkannya. (Christina, Ronaldo, & Zaini, 2021)

##### a) Standar Resep

Standar resep makanan adalah arahan tertulis yang digunakan untuk membuat produk makanan dengan memberikan informasi tentang bahan apa yang diperlukan, jumlah bahan, cara memasak, ukuran porsi, alat yang diperlukan, garnish, dan informasi lainnya yang diperlukan untuk menyiapkan bahan atau alat. Standar resep sangat penting untuk membuat makanan yang baik dan dapat digunakan sebagai referensi selama proses produksi, karena mereka juga mencakup cara memasak. Oleh karena itu, informasi yang tersedia dalam standar resep harus diutamakan dan ditetapkan dengan baik, Departemen Pertanian Amerika Serikat (USDA) juga menegaskan bahwa standar resep harus mencantumkan bahan-bahan yang diperlukan untuk memastikan proses pembuatan makanan yang akurat. (Vinaya, Prasetyo, & Harisyana, 2019)

**TABEL 5**  
**Nasu Palekko**

Halaman : 1 dari 2  
Asal Daerah : Makassar  
Jenis Makanan: *Appetizer*

Jumlah Porsi : 2 Porsi  
Ukuran Per Porsi : 100 gr  
Suhu Penyajian : Hangat

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	300	Gr	Daging Bebek	Cincang Kasar
		2	Gr	Daun salam	
		1	Gr	Serai	
		3	Gr	Daun Jeruk	
		4	Gr	Lengkuas	
		20	ml	Air Asam Jawa	
		300	ml	Air	
		20	Gr	Tacos	
		20	Gr	<i>Leeks</i>	
				Garam	
				Merica Bubuk	
				Gula Pasir	
				Minyak	
		7	Gr	Tobico Caviar	
		2	Pcs	<i>Tart</i>	
				Bumbu:	} Haluskan
		20	Gr	Bawang Merah	
		10	Gr	Bawang Putih	
		10	Gr	Cabai Rawit	
		15	Gr	Cabai Keriting	
				Kunyit	.
				Serundeng:	
		50	Gr	Bawang Merah	
		30	Gr	Bawang Putih	
		1	Gr	Serai	
		4	Gr	Lengkuas	
		8	Gr	Kunyit	
		4	Gr	Coriander	
				<i>Tart:</i>	
				<i>Rice</i>	
		50	Gr	Serundeng	
		1	Pcs	Telur Bebek	

**TABEL 6**  
**Nasu Palekko**

Halaman : 2 dari 2  
Asal Daerah : Makassar  
Jenis Makanan: *Appetizer*

Jumlah Porsi : 2 Porsi  
Ukuran Per Porsi : 100 gr  
Suhu Penyajian : Hangat

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
2	<i>Result</i>				
3	<i>Fry</i>			Daging Bebek	Yang sudah di potong
4	<i>Sautee</i>			Bumbu	<i>Until Cooked and Fragrant</i>
5	<i>Stew</i>			Daging Bebek	<i>Until reduced and thickened</i>
6	<i>Sautee</i>			Bumbu Serundeng	<i>Until Cooked and Fragrant</i>
7	<i>Toast</i>			Serundeng	<i>Until Dry</i>
8	<i>Baked</i>			Tart	<i>Until Crispy</i>
9	<i>Garnish</i>			<i>With Tart, Slice Leek and Black Caviar</i>	

Sumber: Penduduk asli Bugis, Tasya Aida Athirah 2024

**TABEL 7**  
**Konro Bakar**

Halaman : 1 dari 2  
 Asal Daerah : Makassar  
 Jenis Makanan: *Main Course*

Jumlah Porsi : 2 Porsi  
 Ukuran Per Porsi : 200 gr  
 Suhu Penyajian : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
	<i>Mise en place</i>	150	Gr	Iga Sapi	
		1	Pcs	Daun Salam	
		1	Pcs	Serai	
		1	Pcs	Daun Jeruk	
		10	Gr	Lengkuas	
				<i>Tomato Cherry</i>	
				<i>Pickle</i>	
				Urap Sayur	
		5	Ml	Air Asam Jawa	
		30	Gr	Kecap Manis	
		10	Gr	<i>Butter</i>	
		7	Ml	Air Jeruk Nipis	
				Garam	
				Minyak	
		1000	Ml	Air	
				Bumbu Halus:	
		40	Gr	Bawang Merah	} Haluskan
		20	Gr	Bawang Putih	
		12	Gr	Kemiri	
		6	Gr	Ketumbar	
		1	Gr	Jinten	
				Merica Bubuk	
		7	Gr	Gula Merah	
		1	Gr	Pala Bubuk	
				<i>Tomato Cherry</i>	
				<i>Pickle:</i>	
		200	Gr	<i>Tomato Cherry</i>	
		8	Gr	Garam	
		8	Gr	Gula	
		90	Ml	Cuka Apel	
		30	Ml	Air	
		3	Gr	Bawang Putih	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		1/4	Sdm	Ketumbar	Haluskan
		1/4	Sdm	<i>Black Pepper</i>	
		1	Pcs	Daun salam	
		1/2	Pcs	Serai	
		5	Gr	Cabai Merah	
		10	Gr	Kemangi <i>Oil</i> :	
		10	Ml	Kemangi	
				<i>Oil</i>	
				Urap Sayur:	
		50	Gr	Kacang Panjang	
		50	Gr	Tauge	
		50	Gr	Bayam	
		50	Gr	Wortel	
		50	Gr	Kol	
		75	Gr	Kelapa Parut	
		5	Gr	Kencur	
		10	Gr	Cabai Merah	
				Keriting	
		2	Gr	Daun Jeruk	
		5	Gr	Gula Merah	
		5	Ml	Air Asam Jawa	
				Konro <i>Jus</i> :	
		250	Ml	Kaldu Iga	
		50	Gr	Bumbu Halus	
				Xanthan Gum	
		40	Gr	Kecap Manis	
		30	Gr	Kacang Tanah	
				Garam	
				Merica Bubuk	



**TABEL 8**  
**Konro Bakar**

Halaman : 2 dari 2  
 Asal Daerah : Makassar  
 Jenis Makanan: *Main Course*

Jumlah Porsi : 2 Porsi  
 Ukuran Per Porsi : 200 gr  
 Suhu Penyajian : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
2	<i>Result</i>				
3	<i>Boiled</i>			Iga Sapi with Aromatic	<i>Until Tender</i>
4	<i>Sautee</i>			Bumbu	<i>Add seasoning, Until Cooked and Fragrant</i>
5	<i>Grilled</i>			Iga Sapi with Butter, Kecap Manis dan Air Jeruk Nipis	<i>Until Browning.</i>
6	<i>Pickle</i>			<i>Tomato cherry</i>	
7	<i>Blend</i>			Kemangi dan Minyak	<i>Until Emulsify</i>
8	<i>Split</i>			Kemangi Oil	<i>Until Emulsify</i>
9	<i>Boiled</i>			Konro Jus	<i>Until Reduce</i>
10	<i>Add</i>			<i>Xanthan Gum</i>	<i>For Thickening Agent</i>
12	<i>Boiled</i>			Sayur Urap	<i>Until Cooked</i>
13	<i>Toast</i>			Kelapa Parut	<i>Until Dry</i>
14	<i>Sautee</i>			Bumbu Halus	<i>Until Cooked And Fragrance</i>
15	<i>Mix</i>			Sayur, Kelapa Parut dan Bumbu Halus	
16	<i>Garnish</i>			<i>With Kemangi Oil, Edible Flowers and Konro Jus</i>	

Sumber: Penduduk asli Bugis, 2024

**TABEL 9**  
**Arancini**

Halaman : 1 dari 2

Asal Daerah : *Italy*

Jenis Makanan: *Side Dish*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Ukuran Per Porsi : 50 gr

Suhu Penyajian : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	20 10 10 5 1 12 20 1	Gr Gr Gr Gr Gr Pcs Gr Gr Gr	Nasi Mozzarella Parmesan Onion Garlic Telur Tepung Terigu Tepung Roti Kunyit Minyak Seasoning	

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024

**TABEL 10**  
**Arancini**

Halaman : 2 dari 2

Asal Daerah : *Italy*

Jenis Makanan: *Side Dish*

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Ukuran Per Porsi : 50 gr

Suhu Penyajian : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
2	<i>Result</i>				
3	<i>Sautte</i>			Mentega, Onion and Garlic	<i>Until Fragrant</i>
4	<i>add</i>			Nasi, Kaldu	<i>Until Cooked</i>
5	<i>add</i>			Parmesan	
6	<i>Sautee</i>			Daging Cincang	<i>Until Cooked and Fragrant</i>
7	<i>Coating</i>			Nasi, Tepung Terigu, Telur dan Tepung Roti	
8	<i>Fry</i>			Arancini	<i>Until Browning</i>

Data Olahan Penulis, 2024

b) *Recipe Costing*

Dalam manajemen biaya industri kuliner, dua konsep penting adalah standar biaya makanan dan biaya makanan sebenarnya. Perkiraan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu porsi makanan atau minuman, berdasarkan resep baku dan harga satuan bahan yang telah ditetapkan, dikenal sebagai standar biaya makanan. Biaya ini digunakan sebagai referensi untuk menentukan efisiensi produksi dan margin keuntungan yang diharapkan. Standar biaya makanan dapat diwakili sebagai persentase dari harga jual atau nilai nominal. Ini membantu pemilik usaha menentukan apakah harga jual suatu menu sudah cukup untuk mencapai target keuntungan mereka. Biaya sebenarnya untuk makanan adalah biaya yang terjadi setelah proses produksi dan penyajian. Biaya makanan sebenarnya dipengaruhi oleh sejumlah variabel, termasuk perubahan harga bahan baku, pemborosan selama proses produksi, dan over-portioning, yang masing-masing dapat meningkatkan biaya.

Analisis variansi memungkinkan manajer menemukan perbedaan antara biaya yang diharapkan dan biaya yang sesungguhnya dengan membandingkan biaya makanan standar dengan biaya makanan sebenarnya. Jika ada perubahan yang signifikan, itu menunjukkan masalah operasional yang perlu diperbaiki. Masalah seperti pemborosan bahan atau proses produksi yang tidak efisien adalah contohnya. Oleh karena itu, baik biaya makanan standar maupun makanan sebenarnya berpengaruh pada biaya dan

profitabilitas bisnis makanan. Perbandingan ini memungkinkan perusahaan untuk mengubah harga jual, meningkatkan proses produksi, dan menjamin biaya operasional yang efisien. (Swary, Sitawati, & Yasa, 2024)

**TABEL 11**  
***Recipe Costing Nasu Palekko***

**Jumlah Porsi: 2**

<b>No.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Nominal</b>
1,	Daging Bebek	0,3	Kg	Rp. 52.000	Rp. 15.600
2,	Daun Salam	0,002	Kg	Rp. 27.000	Rp. 54
3,	Serai	0,001	Kg	Rp. 18.000	Rp. 18
4,	Daun Jeruk	0,003	Kg	Rp. 99.000	Rp. 297
6,	Lengkuas	0,002	Kg	Rp. 29.900	Rp. 59
7,	Asam Jawa	0,02	Kg	Rp. 89.900	Rp. 1.798
8,	Garam	0,005	Kg	Rp. 19.980	Rp. 99
9,	Merica	0,003	Kg	Rp. 161.000	Rp. 483
10,	Gula Pasir	0,005	Kg	Rp. 20.600	Rp. 103
11,	Minyak	0,1	L	Rp. 17.000	Rp. 1.700
12,	Bawang Merah	0,02	Kg	Rp. 24.999	Rp. 499
13,	Bawang Putih	0,01	Kg	Rp. 42.180	Rp. 421
14,	Cabai Rawit	0,01	Kg	Rp.56.000	Rp. 560
15,	Cabai Keriting	0,015	Kg	Rp 40.900	Rp. 613
16,	Kunyit	0,01	Kg	Rp 15.000	Rp. 150

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
17,	Ketumbar	0,004	Kg	Rp 35.000	Rp. 140
18,	Rice	0,05	Kg	Rp 18.000	Rp. 900
19,	Telur Bebek	0,07	Kg	Rp 35.650	Rp. 2.495
20.	Kelapa Parut	0,05	Kg	Rp. 64.000	Rp. 3.200
21.	Leeks	0,02	Kg	Rp. 25.000	Rp. 500
22.	Tobico Caviar	0,007	Kg	Rp. 350.998	Rp. 2.456
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp. 30.350</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp. 15.175</b>
<b>Food Cost 30%</b>		<b>Selling Price</b>			<b>Rp. 50.584</b>

Sumber: Data Yang Diakumulasi Penulis Melalui Penjual Pasar Induk Andir, 2024

**TABEL 12**  
**Recipe Costing Konro Bakar**

**Jumlah Porsi: 2**

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1.	Iga Sapi	0,25	Kg	Rp.189,810.00	Rp. 47.453
2.	Daun Salam	0,002	Kg	Rp. 27,000.00	Rp. 54
3.	Serai	0,001	Kg	Rp. 18,000.00	Rp. 18
4.	Daun Jeruk	0,003	Kg	Rp. 99,900.00	Rp. 300
5.	Lengkuas	0,01	Kg	Rp. 29,900.00	Rp. 299
8.	Asam Jawa	0,01	Kg	Rp. 89,900.00	Rp. 899
9.	Garam	0,015	Kg	Rp. 19,980.00	Rp. 300
10.	Merica	0,005	Kg	Rp.161,000.00	Rp. 805
11.	Gula Pasir	0,015	Kg	Rp. 20,600.00	Rp. 309
12.	Minyak	0,1	L	Rp. 17,000.00	Rp. 1.700

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
13.	Bawang Merah	0,04	Kg	Rp. 24,999.00	Rp. 1.000
14.	Bawang Putih	0,023	Kg	Rp. 42,180.00	Rp. 970
15.	Kemiri	0,012	Kg	Rp. 68,000.00	Rp. 816
16.	Ketumbar	0,006	Kg	Rp. 35,000.00	Rp. 210
17.	Jinten	0,001	Kg	Rp. 90,250.00	Rp. 90
18.	Gula Merah	0,007	Kg	Rp. 25,000.00	Rp. 175
19.	Pala	0,001	Kg	Rp.135,730.00	Rp. 136
20.	<i>Tomato Cherry</i>	0,2	Kg	Rp. 23,000.00	Rp. 4.600
21.	Cuka Apel	0,09	L	Rp. 61,999.00	Rp. 5.580
21.	<i>Black Pepper</i>	0,006	Kg	Rp.112,700.00	Rp. 676
22.	Cabai Merah	0,005	Kg	Rp. 38,580.00	Rp. 193
23.	Kemangi	0,01	Kg	Rp.156,800.00	Rp. 1.568
24.	Kaldu Sapi	0,25	L	Rp. 210.000.00	Rp. 52.500
25.	Xanthan Gum	0,02	Kg	Rp.132,300.00	Rp. 2.646
26.	Kecap Manis	0,04	Kg	Rp. 90,800.00	Rp. 3.632
27.	Kacang Tanah	0,03	Kg	Rp. 36,000.00	Rp. 1.080
<b>Arancini</b>					
28.	Beras Jepang	0,1	Kg	Rp. 29.900	Rp.2.990
29.	<i>Mozzarella</i>	0,02	Kg	Rp. 95.900	Rp 1.918
30.	<i>Parmesan</i>	0,01	Kg	Rp. 130.830	Rp.1.308
31.	Bawang Bombay	0,02	Kg	Rp. 25.000	Rp. 500
32.	Bawang Putih	0,005	Kg	Rp. 42.180	Rp. 211

Arancini					
33.	Telur	0,05	Kg	Rp. 36.000	Rp.1.800
34.	Tepung Terigu	0,012	Kg	Rp. 21.000	Rp. 252
35.	Tepung Roti	0,025	Kg	Rp. 16.998	Rp. 425
36.	Butter	0,01	Kg	Rp. 79.100	Rp. 791
37.	Kunyit	0,001	Kg	Rp. 15.000	Rp. 15
38.	Minyak	0,1	Kg	Rp. 17.000	Rp.1.700
Urap Sayur					
39.	Kacang Panjang	0,05	Kg	Rp. 18.000	Rp. 900
40.	Tauge	0,05	Kg	Rp. 15.000	Rp. 750
41.	Bayam	0,05	Kg	Rp. 19.600	Rp. 980
42.	Wortel	0,05	Kg	Rp. 15.000	Rp. 750
43.	Kol	0,05	Kg	Rp. 9.900	Rp. 495
44.	Kelapa Parut	0,075	Kg	Rp. 64.000	Rp.4.800
45.	Kencur	0,005	Kg	Rp. 28.750	Rp. 144
46.	Cabai Merah Keriting	0,01	Kg	Rp. 40.900	Rp. 409
47.	Daun Jeruk	0,002	Kg	Rp. 99.000	Rp. 198
48.	Asam Jawa	0,02	Kg	Rp. 89.900	Rp.1.798
<b>Recipe Cost</b>					<b>Rp. 151.142</b>
<b>Dish Cost</b>					<b>Rp. 75.571</b>
<b>Food Cost 40%</b>		<b>Selling Price</b>			<b>Rp. 188.927</b>

**Sumber: Data Yang Diakumulasi Penulis Melalui Penjual Pasar Induk Andir, 2024**

**TABEL 13**  
**Perhitungan *Selling Price***

No.	Nama Sajian	Yeild	Food Cost	Cost/Portion	Selling Price
1.	Nasu Palekko	1 Pax	30%	Rp. 15.175	Rp. 50.584
2.	Konro Bakar	1 Pax	40%	Rp. 75.571	Rp. 188.927
<b>TOTAL</b>				Rp. 90.746	Rp. 239.511

**Sumber: Data Akumulasi Penjual Pasar Induk Andir, 2024**

Kuliner fusion sering kali membutuhkan bahan yang lebih beragam untuk menggabungkan elemen dari dua budaya kuliner. Proporsi 40% memberikan fleksibilitas dalam memilih bahan yang mencerminkan ciri khas masing-masing budaya tanpa mengurangi cita rasa atau estetika sajian.

#### c) Nutritional Value

Nutritional Value juga dikenal sebagai "nilai gizi" suatu produk, adalah ukuran penting yang mengukur seberapa seimbang komponen utama suatu makanan, seperti karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan vitamin, dalam kaitannya dengan kebutuhan gizi harian orang. (Palupi, Zakaria, & Prangdimurti, 2007)

Memahami jumlah nutrisi yang terkandung dalam makanan sangatlah penting karena memungkinkan kita untuk merencanakan, menyiapkan, dan mengonsumsi makanan dengan lebih baik dan dengan tingkat keseimbangan yang lebih baik. Menjaga keseimbangan nutrisi penting karena ketika tubuh menerima nutrisi yang cukup, setiap sel tubuh dapat melakukan fungsi terbaiknya. Penulis berencana membuat tabel nilai gizi dari berbagai hidangan yang akan disajikan sebagai



bagian dari upaya untuk menyediakan informasi gizi yang lebih akurat.

Aplikasi *Fat Secret* akan membantu mengumpulkan data.

**TABEL 14**  
***Nutritional Value* Nasu Palekko**

No.	Nama Bahan	QTY	Calorie (kcal)	Carb (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Sugar (gr)
1.	Daging Bebek	300 Gr	396		17,85	54,84	222	
2.	Daun Salam	2 Gr	6	1,5	0,17	0,15		
3.	Serai	1 Gr	1	0,25		0,02		
4.	Daun Jeruk	3 Gr		0,12		0,01		
5.	Lengkuas	4 Gr	1	0,18	0,02	0,06	1	0,07
6.	Asam Jawa	20 Gr	48	12,5	0,12	0,56	6	11,48
7.	Garam	5 Gr					1938	
8.	Merica	3 Gr	10	2				
9.	Gula Pasir	5 Gr	19	5				5
10.	Minyak	100 MI	818		90,91			
11.	Bawang Merah	20 Gr	8	2,02	0,02	0,18	1	0,86
12.	Bawang Putih	10 Gr	15	3,31	0,05	0,64	2	0,1
13.	Cabai Rawit	10 gr	32	5,66	1,73	1,2	3	1,03
14.	Cabai Keriting	15 Gr	5	1,2	0,06	0,25	4	0,72
15.	Kunyit	10 Gr	35	6,49	0,99	0,78	4	0,32
16.	Ketumbar	4 Gr	1	0,15	0,02	0,09	2	0,03
17.	Rice	50 Gr	180	39,74	0,29	3,37	1	0,02
18.	Telur bebek	70 Gr	130	1,02	9,64	8,97	102	0,65
19.	Kelapa Parut	50 Gr	177	6,31	16,85	1,9	37	5,75
TOTAL			1882	87,45	138,72	73,02	2323	26,03
TOTAL/PORSI			941	43,725	69,36	36,51	1161,5	13,015

Sumber: Olahan Data Penulis dari aplikasi "*fatsecret*", 2024

**TABEL 15**  
**Nutritional Value Konro Bakar**

No.	Nama Bahan	QTY	Calorie (kcal)	Carb (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Sugar (gr)
1.	Iga Sapi	250	762		57,18	57,99	147	
2.	Daun Salam	2 Gr	6	1,5	0,17	0,15		
3.	Serai	1 Gr	1	0,25		0,02		
4.	Daun Jeruk	3 Gr		0,12		0,01		
5.	Lengkuas	10 Gr	2	0,44	0,05	0,14	2	0,18
6.	Asam Jawa	10 Gr	24	6,25	0,06	0,28	3	5,74
7.	Garam	15 Gr					5814	
8.	Merica	5 Gr	50	10				
9.	Gula Pasir	15 Gr	58	15				14,99
10.	Minyak	100 MI	818		90,91			
11.	Bawang Merah	40 Gr	17	4,04	0,03	0,37	1	1,71
12.	Bawang Putih	23 Gr	34	7,6	0,12	1,46	4	0,23
13.	Cabai Merah	5 Gr	2	0,37	0,01	0,08		0,21
14.	Kemiri	12 Gr	83	1,66	8,64	1,1		0,48
15.	Ketumbar	6 Gr	1	0,22	0,03	0,13	3	0,05
16.	Jinten	1 Gr	4	0,44	0,22	0,18	2	0,02
17.	Gula Merah	7 Gr	26	6,81			3	6,73
18.	Pala	1 Gr	5	0,49	0,36	0,06		0,28
19.	Tomato Cherry	200 Gr	36	7,84	0,4	1,76	10	5,26
20.	Cuka Apel	90 MI	19	0,84			4	0,36
21.	Black Pepper	6 Gr	15	3,89	0,2	0,66	3	0,04
22.	Kemangi	10 Gr	3	0,43	0,06	0,25		0,03
23.	Kaldu Sapi	250 MI	8	0,84	0,2	0,89	1225	0,66
24.	Xanthan Gum	20 Gr	67	15,55			22	
25.	Kecap Manis	40 Gr	171	42,86			1143	37,14
26.	Kacang Tanah	30 Gr	170	4,84	14,77	7,74	5	1,19
TOTAL			2382	132,28	173,41	73,27	8391	75,3
TOTAL/PORSI			1191	66,14	86,705	36,635	4195,5	37,65

Sumber: Olahan Data Penulis dari aplikasi "fatsecret", 2024

**TABEL 16**  
**Nutritional Value Arancini**

No.	Nama Bahan	QTY	Calorie	Carb	Fat	Protein	Sodium	Sugar
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1.	Beras Jepang	100 Gr	333	74,52	3,92	9,8		1,96
2.	<i>Mozzarella</i>	20 Gr	60	0,77	4,01	5,19	106	0,12
3.	<i>Parmesan</i>	10 Gr	47	0,67	3	3,66	166	
4.	Bawang Bombay	20 Gr	8	1,93	0,02	0,18	1	0,82
5.	Bawang Putih	5 Gr	7	1,65	0,02	0,32	1	0,05
6.	Telur	50 Gr	74	0,38	4,97	6,29	70	0,36
7.	Tepung Terigu	12 Gr	42	9	0,18	1,2		
8.	Tepung Roti	25 Gr	90	20,5	0,5	2	425	
9.	<i>Butter</i>	10 Gr	73		8			
10.	Kunyit	1 Gr	4	0,65	0,1	0,08		0,03
11.	Minyak	100 ML	818		90,91			
TOTAL			1556	110,07	115,63	28,72	769	3,34
TOTAL/PORSI			778	55,035	57,815	14,36	384,5	1,67

Sumber: Olahan Data Penulis dari aplikasi "fatsecret", 2024

**TABEL 17**  
**Nutritional Value Urap Sayur**

No.	Nama Bahan	QTY	Calorie	Carb	Fat	Protein	Sodium	Sugar
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1.	Kacang Panjang	50 Gr	16	3,56	0,06	0,91	3	0,7
2.	Tauge	50 Gr	14	2,34	0,24	1,8	3	0,92
3.	Bayam	50 Gr	12	1,82	0,2	1,43	40	0,21
4.	Wortel	50 Gr	20	4,79	0,12	0,46	34	2,27
5.	Kol	50 Gr	12	2,65	0,5	0,99	15	1,2
6.	Kelapa Parut	75 Gr	265	9,46	25,28	2,86	56	8,62
7.	Kencur	50 Gr	102	22,5	0,2	2,15	1	0,05
8.	Cabai Merah Keriting	10 Gr	4	0,8	0,04	0,17	3	0,48
9.	Daun Jeruk	2 Gr		0,08		0,01		0,01
10.	Asam Jawa	20 Gr	48	12,5	0,12	0,56	6	11,48
TOTAL			493	60,5	26,76	11,34	161	25,94
TOTAL/PORSI			246,5	30,25	13,38	5,67	80,5	12,97

Sumber: Olahan Data Penulis dari aplikasi "fatsecret", 2024

**TABEL 18**  
**Kandungan Kalori**

<b>No.</b>	<b>Nama Sajian</b>	<b>Kandungan Kalori</b>
<b>1.</b>	Nasu Palekko	941
<b>2.</b>	Konro Bakar	1191
<b>3.</b>	Arancini	778
<b>4.</b>	Urap Sayur	246,5
<b>Total</b>		<b>3156,5</b>

Sumber: Olahan Data Penulis dari aplikasi "fatsecret", 2024

#### E. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

##### a. Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis dalam melakukan latihan presentasi berada di Jl. Permata Indah III No. 20, Bandung. Waktu latihan yang dilaksanakan yaitu dari bulan November hingga Desember 2024.

##### b. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir Food Presentation akan dilaksanakan di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Desember 2024.