

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki lebih dari 300 kelompok etnis atau suku bangsa, dengan 1.340 suku bangsa yang hidup di sana. Sumatra, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Maluku, Nusa Tenggara, dan Papua adalah tujuh kepulauan utama Indonesia. Berbagai faktor akan memengaruhi karakteristik produk kuliner yang berbeda di setiap kepulauan Orang-orang dari berbagai etnis yang tinggal di daerah tersebut juga memengaruhi rasa makanannya.. Jenis makanan, asal-usulnya, persiapan, metode memasak, dan tempat penyajian adalah beberapa dari banyak aspek dan aktivitas yang berkaitan dengan makanan. Seringkali, ada makanan atau rempah-rempah yang hanya ditemukan atau banyak tumbuh di suatu tempat.(Wachyuni, 2023)

Di Indonesia, nasi menjadi makanan pokok masyarakat pada umumnya. Nasi memiliki kandungan karbohidrat tinggi untuk memenuhi energi dalam berkegiatan sehari-hari. Padi menjadi komoditas utama di Indonesia, karena negara kita beriklim tropis dan memiliki banyak lahan yang subur. Dalam hal ini, alam berpengaruh penting terhadap budaya makan di Indonesia(Wachyuni, 2023). Faktor-faktor mengapa masyarakat Indonesia memilih nasi sebagai makanan pokok walaupun banyak olahan makanan lain yang lebih modern tersebar ke berbagai daerah, disebabkan karena rantai produksi beras yang masih dikatakan mudah. Dalam upaya ketergantungan terhadap beras ini, pengembangan dilakukan untuk mempromosikan diversifikasi pangan dengan mengkaji berbagai

jenis sumber karbohidrat alternatif seperti sorgum dan beras merah(Nurmalasari, 2023).

Indonesia adalah negara yang sangat menghasilkan rumput laut, sehingga diakui sebagai bank rumput laut di 72 negara di seluruh dunia (Santosa et al., 2016). *Caulerpa racemosa* adalah salah satu jenis rumput laut yang banyak tumbuh di perairan Indonesia, tetapi masih jarang digunakan. Salah satu jenis rumput laut dari kelas *Chlorophyceae* adalah *Caulerpa racemosa*. Karena bentuknya yang mirip dengan buah anggur, spesies ini disebut anggur laut. Di Bali sendiri, *Caulerpa racemosa* disebut Bulung Boni. Rumput laut ini biasanya hanya dikonsumsi dalam bentuk mentah atau salad. (Rahangmetan, 2019)

Makanan di Bali, yang mayoritas penduduknya beragama Hindu, agak berbeda dengan makanan daerah lain di Indonesia. Pada festival dan perayaan keagamaan, ada banyak makanan khusus yang disiapkan sebagai persembahan, serta makanan lain yang dimakan bersama selama perayaan. (JalurRempah, 2021). Salah satu perayaan terkenal di Bali berasal dari Kabupaten Tabanan yaitu Mesuryak. Makna dan tujuan dari tradisi Mesuryak ini adalah untuk memberikan persembahan atau sesajen secara kecil-kecilan, dan dalam skala yang lebih besar adalah memberikan uang sebagai bekal.

Kabupaten Tabanan adalah salah satu dari banyak kabupaten dan kota di Provinsi Bali. Terletak di bagian selatan Pulau Bali, memiliki luas 839,33 km² yang terdiri dari wilayah pantai dan pegunungan. Tingkat pertumbuhan ekonomi Kabupaten Tabanan didasarkan pada asumsi makroekonomi sebagai landasan kebijakan dalam pembuatan anggaran, berdasarkan potensi dan kondisi masyarakat Kabupaten Tabanan. (Iani triani et al., n.d.; tabanankab, 2024)

Kabupaten Tabanan sendiri mempunyai rempah aromatik dalam masakannya yang sering dikaitkan dengan hal mistis yaitu kemenyan. Menurut Chef Dewa Made Suardiyasa, kemenyan adalah rempah-rempah yang menjadi ciri khas bumbu Kabupaten Tabanan. Dia percaya bahwa kemenyan malah memberikan rasa pahit pada masakan luar Bali, membuatnya lebih kuat.

Kamus Besar Bahasa Indonesia mengatakan kemenyan adalah dupa yang dibuat dari tumbuhan *Styrax benzoin*, yang dibakar memiliki bau harum. Menurut akun Twitter resmi Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, kemenyan dapat digunakan sebagai bahan tambahan untuk obat, parfum, kosmetik, dan produk makanan dan minuman. Asam sinamat adalah komponen kemenyan paling umum. Menurut nutrisisionis Hana Adisti, S.Gz., industri farmasi sering menggunakan bahan kimia ini sebagai antiseptik, ekspektoran, dan antibiotik. Asam sinamat digunakan dalam industri kosmetik untuk melindungi kulit dari sinar matahari. “Nah, dalam industri makanan, asam sinamat bisa digunakan sebagai tambahan makanan atau sebagai bahan baku untuk bahan tambahan makanan lainnya, seperti aspartam, pewarna makanan, dan pengawet asam benzoat,” kata Hana. (guesehat, 2018)

Kembali pada Kuliner yang ada di Tabanan makanan ini sering dijumpai di daerah Jawa hanya saja nama dan resepnya berbeda yaitu Tum, yang merupakan pepes versi Bali yang dibuat dari daging ayam, itik, bebek, kuwir, penyu, atau ikan laut. Bumbunya terdiri dari santan dan bumbu gurih khas Bali seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan merica. Sekilas mirip dengan pepes atau bothok, tum ayam khas Tabanan ini adalah salah satu kuliner yang cara pengolahannya dikukus. Tum ayam ini akrab disajikan bersamaan dengan nasi

campur Bali sebagai makanan pendamping(detikfood, 2015).

Beralih ke bumbu dasar Bali, di Bali memiliki beberapa bumbu otentik yang menjadi ciri khasnya. Salah satunya adalah Kesuna cekuh atau sering disebut sun acekuh merupakan salah satu bumbu dasar khas Bali yang biasa digunakan untuk membuat berbagai macam masakan. *Kesuna* (disingkat sune yang artinya bawang putih), *cekuh* (yang artinya kencur). Bumbu kesuna cekuh menggunakan kencur sebagai bahan utamanya. Maka dari itu, rasa kencur sendiri akan sangat dominan. Jika bumbu masakan nusantara mempunyai bumbu dasar merah, kuning dan putih. Pada masakan bali sune cekuh adalah bumbu dasar bali. Bumbu masakan Bali bisa dibilang orisinal, dari berbagai sumber dan informasi yang didapatkan, bumbu ini sudah ada sebelum ada perdagangan melintasi Kepulauan Bali terutama Bali Utara(Asti, 2021).

Kabupaten Tabanan memiliki makanan, rempah, serta bumbu yang sangat menarik bagi penulis seperti kemenyan, sup ikan mak beng, bumbu suna cekuh dan lain sebagainya. Hal ini membuat penulis berkeinginan untuk menyajikan makanan, rempah serta bumbu tersebut dalam bentuk yang baru dengan memadukan semuanya hingga menghasilkan hidangan yang kompleks dan bernilai tinggi dengan tetap mempertahankan cita rasa yang ada, dengan mengusung judul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER TABANAN BALI”** untuk diangkat sebagai Tugas Akhir *Food Presentation*/Presentasi Produk dengan tema sajian *Fine Dining*.

1.2. Tujuan Penelitian

Penulis membagi tujuan penelitian dari kegiatan presentasi produk ini menjadi dua, yaitu :

1.2.1. Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat untuk memenuhi penyelesaian studi pada program Diploma III Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

- a. Menguji dan melatih kemampuan penulis dalam mengolah bahan pangan yang telah dipelajari selama kurang lebih 3 tahun di Program Studi Seni Kuliner.
- b. Memperkenalkan tampilan baru dari 2 hidangan, Makanan pembuka dan Makanan utama. Untuk makanan pembuka penulis menyajikan Gerita Sun Acekuh, dan untuk makanan utama penulis menyajikan Reuni Tum Ayam.
- c. Menghitung kandungan gizi dalam kedua hidangan yang disusun.
- d. Menghitung biaya produksi dan harga jual untuk sajian menu fine dining.

1.3. Usulan Produk

Berdasarkan dengan latar belakang yang telah penulis susun, berikut adalah usulan sajian menu yang akan dipresentasikan dengan konsep Fine Dining yang merupakan tata cara menghidangkan makanan dengan tampilan yang mewah dan elegan dengan penyajian yang memberikan pengalaman bersantap yang unik dan merupakan tata cara menghidangkan makanan dengan tampilan yang mewah dan elegan dengan penyajian yang memberikan pengalaman bersantap yang unik. Menu yang diusulkan adalah sebagai berikut :

Gerita Suna Cekuh

(Saus Sun Acekuh, *Potato Bread*, Arugula Dressing Embe, Gurita *Mosaic*, *Candied* Coconut, *Candied* Tomato)

Reuni Tum Ayam

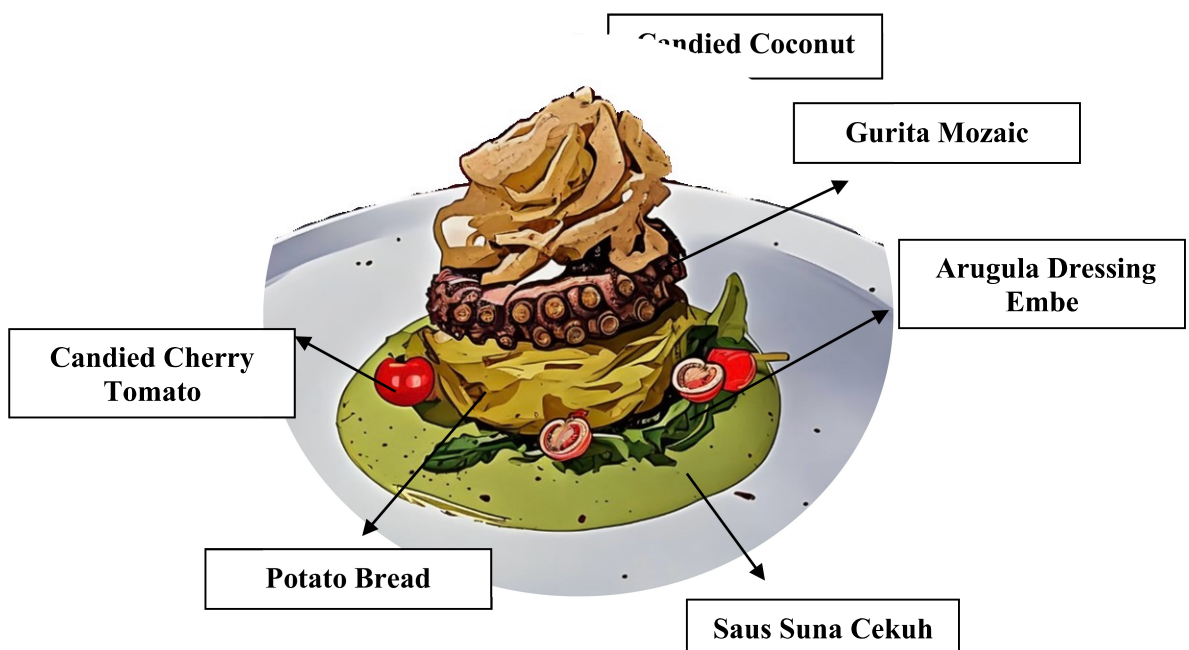
(Roulade Ayam Isi Daun Pepaya Jepang dan Paha Ayam Cincang, Sorgum Masak Mak Beng, Saus Kari Menyan, Serombotan, Sambal Embe Emulsion, Kripik Bawang)

Dalam perencanaan menu ini, penulis telah mempertimbangkan keseimbangan hidangan agar tidak monoton, seperti memperhatikan metode memasak, bahan, rasa, warna, dan tekstur makanannya.

1.4. Tinjauan Produk

Dalam tugas akhir ini penulis menyajikan 2 sajian yaitu makanan pembuka dan makanan utama yang mengangkat Kabupaten Tabanan di Bali sebagai referensi. Banyak makanan di Tabanan diwariskan secara turun-temurun yang menyimpan cita rasa yang sangat khas dan enak.

1.4.1 *Appetizer* – Gerita Suna Cekuh



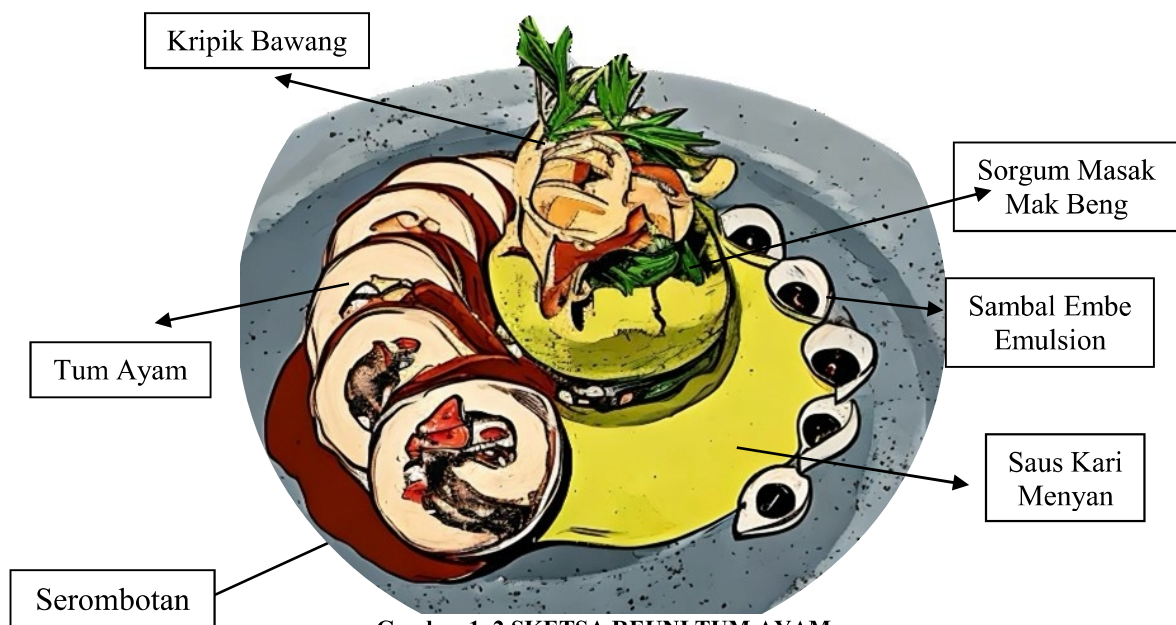
Gambar 1. 1 SKETSA GERITA SUNA CEKUH

Sumber : Olahan Penulis dan *Pinterest*

"Suna Cekuh" adalah bumbu dapur yang sering digunakan dengan bawang putih dan kencur. Bawang putih dan kencur, keduanya rempah-rempah yang memiliki sifat antimikroba dan antioksidan, sudah lama digunakan sebagai penyedap untuk berbagai jenis masakan, terutama masakan Bali dengan bumbu "Suna Cekuh". (Iani triani et al). Dinamakan Gerita Sun Acekuh karena hidangan ini menghighlight gerita yang dalam bahasa bali artinya gurita dan bumbu

tradisional Bali Sun acekuh yang memang biasa disandingkan dengan makanan laut. Saus yang terbuat dari bumbu Sun Acekuh menawarkan rasa gurih dan aroma rempah Bali yang khas. Potato bread yang lembut dan sedikit manis berfungsi sebagai dasar yang sempurna untuk menyerap saus. Arugula *dressing* bumbu embe memberikan sentuhan segar dan pedas dengan kecipir renyah dan bumbu embe Bali. *Roll gurita mosaic* menyajikan gurita dalam bentuk gulungan *mosaik*, menambah elemen laut yang lezat. Untuk rasa manis, terdapat candied coconut yang memberikan tekstur renyah dan aroma tropis, serta candied tomato yang menambahkan sentuhan manis dan asam. Kombinasi ini menciptakan harmoni rasa yang beragam, menggabungkan gurih, pedas, manis, dan segar dalam satu sajian.

1.4.2 Main Course – Reuni Tum Ayam



Gambar 1. 2 SKETSA REUNI TUM AYAM

Sumber : Olahan Penulis dan Pinterest

Tum merupakan makanan tradisional Bali yang termasuk kategori makanan basah. Tum artinya dibungkus menggunakan daun, biasanya menggunakan daun

pisang. Masyarakat Bali masih sering mengonsumsi tum, yang dimasak dengan teknik pengukusan. Bumbu genep gede yang dirajang dan bumbu tambahan base embe ditambahkan untuk membuat tum. Campuran base dengan bahan utama yang digunakan memberikan rasa dan aroma unik pada tum (Iqlima Rahmadaeni, 2019).

Dinamakan Reuni Tum Ayam, karena hidangan ini merupakan representasi dari makanan khas Kabupaten Tabanan yang beragam dan dikombinasikan menjadi satu secara kompleks dan menjadikan suatu hidangan baru. Sorgum Masak Mak Beng sebagai sajian utama, menggantikan beras dengan sorgum yang lebih kaya serat dan memiliki tekstur kenyal serta rasa gurih yang *creamy*, terinspirasi dari sup ikan mak beng dan dilengkapi dengan saus kari bumbu menyan, yang kaya akan rempah seperti kunyit dan ketumbar dengan aroma *smoky* khas bumbu menyan. Sebagai pendamping, Serombotan yang merupakan campuran sayuran segar, anggur laut, kelapa parut, dan rempah Bali, menambahkan elemen segar, renyah, dan sedikit pedas. Untuk protein menggunakan *Roulade* Ayam Isi Daun Pepaya Jepang dan jamur champignon. Sambal embe *emulsion*, sambal khas Bali dengan aroma bawang yang kuat dan rasa pedas menggigit, dikemas lebih modern. Untuk tekstur renyah, Keripik Bawang disajikan sebagai pelengkap yang ringan dan gurih, memberikan keseimbangan rasa yang menyeluruh dalam menu ini.

1.5. Usulan Resep

Standar resep makanan merupakan instruksi tertulis untuk membuat produk makanan. Instruksi ini mencakup informasi tentang bahan-bahan yang diperlukan, banyaknya bahan, persiapan, porsi, alat-alat yang digunakan, garnish, dan lainnya yang diperlukan untuk menyiapkan bahan atau alat. Standar resep makanan sangat penting untuk membuat makanan berkualitas tinggi dan dapat digunakan sebagai acuan dalam proses produksi, jadi juru masak harus memahami isi standar resep(Luh et al., 2019).

TABEL 1.3
USULAN RESEP ARAGULA DRESSING EMBE

Waktu Memasak : 30 menit
Jenis Makanan : Side Dish
Disajikan : Suhu Ruang

Jumlah Porsi : 2 Porsi
Ukuran Porsi : 40 gr

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	20 10 15 10 1 3 5 5 3 60	ml ml gr gr gr gr gr gr gr gr	White vinegar Minyak kelapa - Bawang merah Bawang putih Terasi Cabai rawit merah Cabai rawit keriting Garam Gula Arugula	Bakar
2	Hasil				
3	Campur			White vinegar Minyak kelapa Garam Gula	Campur dan kocok dengan ballon wisk, hingga tercampur rata.
4	Haluskan			Bawang merah Bawang putih Terasi Cabai rawit merah Cabai rawit keriting Minyak kelapa	Blender hingga halus kemudian saring hingga menjadi cairannya saja.
5	Campur			Base dressing dan base bumbu embe	Perlahan sambal diaduk dengan ballon wisk.
6	Campur			Arugula Dressing	Hingga tercampur rata kesemua bagian.
7	Sisihkan				

Sumber : Devina Hermawan & Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 4
USULAN RESEP GURITA MOSAIC

Waktu Memasak	: 30 menit	Jumlah Porsi	: 2 Porsi
Jenis Makanan	: Side Dish	Ukuran Porsi	: 50 gr
Disajikan	: Dingin		

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	120 50 1 20 4 5 10	gr gr liter gr pcs lembar gr	Gurita Daun ketumbar Air Lengkuas Serai Daun salam Garam	Tentakel saja
2	Hasil				
3	Pijat			Gurita Garam Daun ketumbar	Pijat gurita dengan garam dan ketumbar, pijat selama 1 jam agar empuk dan mengeluarkan lendir.
4	Rajang			Lengkuas Serai Daun salam	Kemudian campur
5	Masak			Gurita Air Bumbu rajang	Selama 45 menit dengan api sedang, setelah itu angkat ddan dinginkan.
6	Gulung			Gurita	Hingga membentuk <i>mosaic</i> dengan <i>plastic wrap</i> , bekukan selama semalam.
7	Sisihkan				

Sumber : Akis Petretzikis & Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 8
USULAN RESEP SAUS KARI MENYAN

Waktu Memasak : 20 menit
Jenis Makanan : Saus
Disajikan : Panas

Jumlah Porsi : 2 Porsi
Ukuran Porsi : 30 gr

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	10 20 10 5 5 5 5 5 5 3 5 20 5 50 8 5	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr ml gr ml gr gr	Cabai Merah Bawang Merah Bawang putih Cengkeh Kayu Manis Kunyit Ketumbar Jinten Kapulaga Menyan Daun Kari Minyak Kelapa Merica Bubuk Santan kental Garam Gula	Kupas Kupas Bakar terlebih dulu Sangrai terlebih dulu
2	Sisihkan				
3	Haluskan			Cabai Merah Bawang Merah Bawang putih Kunyit	Semua hingga halus dan tercampur rata.
4	Tumis			Cabai Merah Bawang Merah Bawang putih Kunyit	Yang sudah dihaluskan.
5	Masukan			Cengkeh Kayu Manis Ketumbar Jinten Kapulaga Menyan Daun Kari	Sebagai aromatic, masak hingga harum dan matang.
6	Campur	50 50	ml ml	Base Kari Santan kental Air	Base kari, santan kentan dan air.
7	<i>Simmer</i>			Bumbu kari menyan	Hingga mengental.
8	Sisihkan				

Sumber : Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 9
USULAN RESEP SEROMBOTAN

Waktu Memasak : 15 menit
Jenis Makanan : Side Dish
Disajikan : Suhu Ruang

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Ukuran Porsi : 20 gr

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	10 10 10 10 5 3 5 5 5 5 10 10 10 3	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr pcs gr gr gr	Kacang Panjang Tauge Kangkung Kelapa parut Bawang putih Cabai merah besar Cabai Rawit Kemiri Kencur Gula merah Lemon Cui Kacang Tanah Anggur laut Garam	Kupas
2	Sisihkan				
3	Rebus			Kacang Panjang Tauge Kangkung	Direbus masing-masing terpisah.
4	Sangrai			Kelapa	Hingga sedikit kering
5	Haluskan			Bawang putih Cabai merah besar Cabai Rawit Kemiri Kencur	Sampai halus dan tercampur rata.
6	Tumis			Bawang putih Cabai merah besar Cabai Rawit Kemiri Kencur	Sampai matang dan harum.
7	Campur			Kelapa, bumbu, dan Air lemon cui	Aduk hingga rata

TABEL 1. 10
USULAN RESEP SEROMBOTAN

Waktu Memasak	: 15 menit	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Makanan	: Side Dish	Ukuran Porsi	: 20 gr
Disajikan	: Suhu Ruang		

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
8	Sangrai			Kacang Tanah	Kemudian haluskan, hingga jadi crumble
9	Cuci			Anggur laut	Hingga bersih dan lendirnya hilang.
10	Campur			Semua bahan kecuali anggur laut	
11	Sisihkan				

Sumber : Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 11
USULAN RESEP SAMBAL EMBE EMULSION

Waktu Memasak : 20 menit
 Jenis Makanan : Side Dish
 Disajikan : Suhu Ruang

Jumlah Porsi : 2 Porsi
 Ukuran Porsi : 10 gr

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	50 20 5 5 5 5 3 15 10	ml gr gr gr gr gr gr ml gr	Minyak Bawang merah Bawang putih Cabai rawit merah Cabai merah keriting Jeruk limau Terasi Minyak kelapa Putih telur	Kupas Sangrai
2	Hasil				
3	Panaskan			Minyak	
4	Masukkan			Bawang merah Bawang putih	Goreng hingga kering
5	Masukkan			Cabai rawit merah Cabai rawit keriting Terasi	Goreng hingga layu
6	Blend			Minyak kelapa Putih telur	Hingga emulsify seperti mayonaise
7	Campur			Base sambal embe Base mayonaise Jeruk limau	Hingga tercampur rata.
8	Sisihkan				

Sumber : Devina Hermawan & Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 12
USULAN RESEP TUM AYAM

Waktu Memasak : 30 menit

Jumlah Porsi : 2 Porsi

Jenis Makanan : Protein

Ukuran Porsi : 75 gr

Disajikan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	40	gr	Jamur champignon	Tanpa tulang Potong dadu Iris tipis Iris Tipis
	Isian roulade	50	gr	Daun pepaya jepang	
	Bumbu halus	10	gr	Bawang putih	
		15	gr	Bawang merah	
		5	gr	Kunyit	
		10	gr	Cabai merah	
		5	ml	Air asam jawa	
		400	gr	Paha Ayam	
		30	gr	Tomat	
		10	gr	Daun bawang	
		5	gr	Serai	
		5	gr	Daun jeruk	
		5	gr	Daun salam	
		1	lembar	Daun pisang	
2	Hasil				
3	Rebus			Daun pepaya jepang	Hingga lunak teksturnya
4	Haluskan			Bawang putih Bawang merah Kunyit Cabai merah Air asam jawa	Hingga halus
5	Tumis			Bumbu merah Minyak Serai Daun jeruk Daun salam	Hinga harum dan bumbu matang
6	Masukkan			Daun pepaya jepang Jamur champignon Tomat Daun bawang	Aduk hingga tercampur rata dan matang semua.

TABEL 1. 13
USULAN RESEP TUM AYAM

Waktu Memasak	: 30 menit	Jumlah Porsi	: 2 Porsi
Jenis Makanan	: Protein	Ukuran Porsi	: 75 gr
Disajikan	: Panas		

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
7	<i>Stuffing</i>			Paha ayam Daun Pisang Daun pepaya jepang Jamur <i>champignon</i> Tomat Daun bawang	Masukkan isian lalu gulung ayam lalu lapisi dengan daun pisang dan plastik wrap kemudian ikat dengan tali.
8	Rebus			<i>Roulade</i> ayam	Rebus selama 25 menit.
9	Sisihkan				

Sumber : Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 14
USULAN RESEP KRIPIK BAWANG

Waktu Memasak	: 30 menit	Jumlah Porsi	: 2 Porsi
Jenis Makanan	: Side Dish	Ukuran Porsi	: 20 gr
Disajikan	: Suhu ruang		

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1		30 50 10 1 100 5 3	gr gr gr pcs ml gr gr	Bawang merah Terigu Ketumbar Telur Minyak Garam Gula	Kupas
2	Hasil				
3	Slice			Bawang merah	Hingga tipis
4	Sangrai			Ketumbar	
5	Campur			Terigu Telur Bawang merah Ketumbar Garam Gula	Hingga tercampur rata
6	Pipihkan			Adonan	Menggunakan rolling pin hingga tipis , lalu potong panjang.
7	Panaskan minyak				
8	Deep fry			Adonan kripik bawang	Masak sambil terus diaduk hingga warna kecoklatan.
9	Sisihkan				

Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.6. Recipe Costing dan Dish Costing

Recipe costing adalah sebuah proses yang dilakukan untuk menghitung harga atau biaya bahan baku dari setiap menu makanan dan minuman yang disajikan di restoran. Hasil dari *recipe costing* akan membantu mengetahui biaya yang mesti dikeluarkan untuk setiap porsi menu. Hal ini juga akan membantu mengambil keputusan terbaik mengenai pembelian bahan baku apabila sewaktu-waktu ada perubahan bahan baku atau harga dari pemasok (trofi., 2023).

1.7. Selling Price

Harga penjualan yang sudah termasuk harga pokok penjualan adalah jumlah yang dibayar pelanggan untuk membeli barang atau jasa. Selling price merupakan harga akhir yang ditetapkan penjual kepada pelanggan untuk sebuah produk atau layanan yang dijual, dan fungsinya adalah untuk menentukan pendapatan yang dibutuhkan perusahaan untuk mencapai margin keuntungan yang telah ditetapkan. Karena nilai tersebut berkontribusi pada keuntungan perusahaan, harga penjualan berdampak langsung pada penjualan. Harga dapat berubah setiap tahun, setiap musim, atau berdasarkan permintaan pasar di daerah tertentu. Ini juga dapat membantu Anda memahami pesaing Anda. Selain itu, hukum nasional dapat memengaruhi harga penjualan (Sekarningrum, 2022).

TABEL 1. 15
FOOD COSTING dan DISH COSTING

FOOD COSTING					
RECIPE FOR : APPETIZER - Gerita Sun Acekuh					
QUANTITY PRODUCED (pcs) :			2	PORTION SIZE (gr) :	65
NO	INGREDIENTS	UNIT	UNIT PRICE (IDR)	QUANTITY	COST (IDR)
1.	Air	ml	IDR -	180	IDR -
2.	Arugula	kg	IDR 35.000	0,060	IDR 4.285
3.	Bawang Merah	kg	IDR 35.000	0,03	IDR 8.571
4.	Bawang Putih	kg	IDR 41.300	0,02	IDR 826
5.	Beras	kg	IDR 18.000	0,020	IDR 360
6.	Biji Ketumbar	pack	IDR 28.000	0,005	IDR 140
7.	Cabai Merah	kg	IDR 96.000	0,010	IDR 960
8.	Cabai Rawit Keriting	kg	IDR 110.000	0,005	IDR 550
9.	Cabai Rawit Merah	kg	IDR 75.000	0,003	IDR 225
10.	Cherry Tomato	kg	IDR 55.000	0,040	IDR 2.200
11.	Daun Ketumbar	kg	IDR 20.000	0,050	IDR 1.000
12.	Daun Salam	kg	IDR 30.000	0,005	IDR 150
13.	Garam	pack	IDR 5.000	0,025	IDR 125
14.	Gula	kg	IDR 20.000	0,028	IDR 560
15.	Gurita	pack	IDR 85.000	0,050	IDR 4.250
16.	Kelapa Tua	kg	IDR 15.000	0,050	IDR 750
17.	Kemiri	kg	IDR 38.000	0,005	IDR 190
18.	Kencur	kg	IDR 27.000	0,005	IDR 135
19.	Kentang	kg	IDR 18.000	0,050	IDR 900
20.	Kunyit	kg	IDR 17.000	0,003	IDR 51
21.	Lada Bubuk	kg	IDR 35.000	0,003	IDR 105
22.	Lada Hitam	kg	IDR 140.000	0,003	IDR 420
23.	Lengkuas	kg	IDR 14.500	0,020	IDR 290
24.	Minyak Goreng	ltr	IDR 21.000	0,010	IDR 210
25.	Minyak Kelapa	ml	IDR 55.000	0,010	IDR 550
26.	Serai	kg	IDR 25.000	0,004	IDR 100
27.	Telur	kg	IDR 28.000	0,020	IDR 560
28.	Terasi	pack	IDR 5.000	1	IDR 5.000
29.	Terigu	kg	IDR 15.000	0,020	IDR 300
30.	White Vinegar	ml	IDR 38.450	0,020	IDR 769
TOTAL					IDR 24.262
COST PORTION					IDR 12.131
SELLING PRICE (COST PER PORTION x 100/25) 25%					IDR 48.524

Sumber : Olahan Penulis, 2024

FOOD COSTING			
RECIPE FOR : MAINCOURSE - Reuni Tum Ayam			
QUANTITY PRODUCED (pcs) :	2	PORTION SIZE (gr) :	120

NO	INGREDIENTS	UNIT	UNIT PRICE (IDR)	QUANTITY	COST (IDR)
1.	Anggur Laut	gr	IDR 4.500	30	IDR 7.500
2.	Bawang Merah	gr	IDR 7.000	100	IDR 7.000
3.	Bawang Merah	gr	IDR 7.000	20	IDR 1.400
4.	Bawang Putih	gr	IDR 7.000	50	IDR 3.500
5.	Cabai Merah	gr	IDR 4.000	50	IDR 2.000
6.	Cabai Merah	gr	IDR 4.000	10	IDR 400
7.	Cabai Rawit	gr	IDR 4.500	30	IDR 1.350
8.	Daun Jeruk	gr	IDR 1.500	3	IDR 4.500
9.	Daun Salam	gr	IDR 1.500	5	IDR 7.500
10.	Garam	gr	IDR 500	10	IDR 50
11.	Gula	gr	IDR 1.300	15	IDR 195
12.	Gula Merah	gr	IDR 10.000	30	IDR 3.000
13.	Jahe	gr	IDR 5.000	30	IDR 1.500
14.	Jinten	gr	IDR 10.000	20	IDR 2.000
15.	Kacang Panjang	gr	IDR 6.000	20	IDR 1.200
16.	Kacang Tanah	gr	IDR 15.000	50	IDR 7.500
17.	Kangkung	gr	IDR 5.000	20	IDR 1.000
18.	Kelapa Parut	gr	IDR 10.000	50	IDR 5.000
19.	Kemiri	gr	IDR 5.000	30	IDR 1.500
20.	Kencur	gr	IDR 10.000	30	IDR 3.000
21.	Ketumbar	gr	IDR 10.000	5	IDR 500
22.	Kunyit	gr	IDR 10.000	30	IDR 3.000
23.	Lengkuas	gr	IDR 4.000	25	IDR 1.000
24.	Minyak	ml	IDR 2.000	150	IDR 3.000
25.	Minyak Kelapa	ml	IDR 10.000	20	IDR 2.000
26.	Santan Kental	ml	IDR 5.000	50	IDR 2.500
27.	Serai	gr	IDR 5.000	40	IDR 2.000
28.	Sorgum	gr	IDR 15.000	100	IDR 15.000
29.	Tauge	gr	IDR 6.000	20	IDR 1.200
30.	Terasi	gr	IDR 10.000	10	IDR 1.000
TOTAL					IDR 92.295
COST PORTION					IDR 46.148
SELLING PRICE (COST PER PORTION x 100/35) 35%					IDR 131.850

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Total Harga 2 course	IDR. 48.524 + IDR. 131.850 IDR. 180.374
-----------------------------	--

1.8. Kandungan Gizi

Nutrisi adalah sejumlah zat atau nutrisi yang biasanya ditemukan dalam berbagai jenis makanan, seperti air, protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin, dan serat. Nutrisi ini sangat penting untuk menjaga, membangun, dan memelihara sel dan jaringan tubuh manusia, dan juga sangat penting untuk menjaga fungsi tubuh kita. Tubuh kita tetap sehat karena makanan yang kita konsumsi terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral, selain memberikan energi yang dibutuhkan untuk aktivitas sehari-hari dan membantu dalam pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh seperti otot, tulang, dan kulit. Selain itu, nutrisi membantu sistem kekebalan tubuh (sehataqua, 2024).

TABEL 1. 16
KANDUNGAN GIZI SAUS SUNA CEKUH

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Air	50	0	0	0	0	0
Bawang Merah	15	5	0	0	0,1	0
Bawang Putih	10	15	3,5	0	0,6	0,1
Beras	20	70	17,3	0,2	1,7	12
Biji Ketumbar	5	12	3,8	0,7	0,5	0
Cabai Merah	10	32	8,4	1,7	1,2	1
Garam	10	0	0	0	0	0
Gula	8	32	8	0	0	10
Kemiri	5	31	1,3	3	0,7	0,2
Kencur	5	10	2,2	0	0,2	0
Kunyit	3	6	1,3	0,2	0,2	0,1
Lada Hitam	3	15	1,5	1	0	0
Total 2 porsi		228	47,3	6,8	5,2	23,4
Per porsi		114	23,65	3,4	2,6	11,7

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 17
KANDUNGAN GIZI POTATO BREAD

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Air	10 ml	0	0	0	0	0
Garam	3 gr	0	0	0	0	0
Kentang	50 gr	44	11,1	0,1	0,9	0,4
Lada bubuk	1 gr	3	0,7	0	0	0
Minyak goreng	15 ml	120	0	13,5	0	0
Telur	1 pcs	98	4	6	8	0
Terigu	20 gr	70	15	0,3	2	0
Total 2 porsi		335	30,8	19,9	10,9	0,4
Per porsi		167,5	15,4	9,95	5,45	0,2

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 18
KANDUNGAN GIZI ARUGULA DRESSING EMBE

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Arugula	60 gr	15	2,1	0	1,5	1,3
Bawang Merah	15 gr	5	0	0	0,1	0
Bawang Putih	10 gr	15	3,5	0	0,6	0,1
Cabai Rawit Keriting	5 gr	16	4,2	0,9	0,6	0,5
Cabai Rawit Merah	3 gr	10	2,5	0,5	0,4	0,3
Garam	5 gr	0	0	0	0	0
Gula	3 gr	16	4,2	0	0	4,2
Minyak kelapa	10 ml	92	0	10	0	0
Terasi	1 gr	2	0,3	0,1	3,5	0,2
White Vinegar	20 ml	0	0	0	0	0
Total 2 porsi		171	16,8	11,5	6,7	6,6
Per porsi		85,5	8,4	5,75	3,35	3,3

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 19
KANDUNGAN GIZI GURITA MOSAIC

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Air	1 ltr	0	0	0	0	0
Daun Ketumbar	50 gr	12	1,8	0,3	1,1	0,4
Daun Salam	5 lembar	3	0,7	0,1	0,1	0
Garam	10 gr	0	0	0	0	0
Gurita	150 gr	132	1,8	1,2	30	0
Lengkuas	20 gr	16	3,6	0,1	0,4	0,3
Serai	10 gr	10	2,5	0	0,2	0
Total 2 porsi		173	10,4	1,7	31,8	0,7
Per porsi		86,5	5,2	0,85	15,9	0,35

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 20
KANDUNGAN GIZI CANDIED COCONUT

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Air	30 ml	0	0	0	0	0
Garam	5 gr	0	0	0	0	0
Gula	20 gr	77	20	0	0	20
Kelapa tua	50 gr	340	4	33,6	3,6	0
Total 2 porsi		417	24	33,6	3,6	20
Per porsi		208,5	12	16,8	1,8	10

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 21
KANDUNGAN GIZI CANDIED CHERRY TOMATO

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Air	100 ml	0	0	0	0	0
Cherry Tomato	40 gr	8	1,6	0,1	0,3	1,1
Gula	15 gr	60	15	0	0	10
Total 2 porsi		68	16,6	0,1	0,3	11,1
Per porsi		34	8,3	0,05	0,15	5,55

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 22
TOTAL KANDUNGAN GIZI GERITA SUN ACEKUH

TOTAL	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
	582	49,3	33,4	26,65	19,4

TABEL 1. 23
KANDUNGAN GIZI SORGUM MASAK BENG

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Bawang Merah	100 gr	36	0	0	0,9	0
Bawang Putih	50 gr	74	7,6	0,2	3,2	0,5
Biji Ketumbar	5 gr	12	3,8	0,7	0,5	0
Cabai Merah	50 gr	59	1,9	8,6	6	5,2
Cabai Rawit Merah	30 gr	95	5,1	5,2	3,6	3,1
Daun Jeruk	5 lembar	0	0	0	0	0
Daun Salam	5 lembar	3	0,7	0,1	0,1	0
Garam	10 gr	0	0	0	0	0
Gula	15 gr	60	15	0	0	10
Jahe	30 g	25	6	0,2	0,5	0,5
Jinten	2 gr	8	0,9	0,4	0,4	0
Kemiri	30 gr	189	8,1	18,3	4,5	1,2
Kencur	30 gr	61	13,5	0,1	1,3	0
Kunyit	30 gr	64	12,8	1,9	1,7	1
Lengkuas	25 gr	20	4,4	0,2	0,5	0,4
Minyak goreng	150 ml	200	0	85	0	0
Serai	40 gr	40	0,1	0,2	0,7	0
Sorgum	100 gr	386	85,7	0	0	85,7
Terasi	10 gr	20	0,1	0	35	2
Total 2 porsi		1397	180,6	123	58,9	109,6
Per porsi		698,5	90,3	61,5	29,45	54,8

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 24
KANDUNGAN GIZI SAUS KARI MENYAN

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Bawang Merah	20 gr	7	0	0	0,2	0
Bawang Putih	10 gr	15	3,5	0	0,6	0,1
Biji Ketumbar	5 gr	12	3,8	0,7	0,5	0
Cabai Merah	10 gr	32	8,4	1,7	1,2	1
Cengkeh	5 gr	14	3,3	0,6	0,3	0,1
Daun Kari	5 gr	0	0	0	0	0
Garam	8 gr	0	0	0	0	0
Gula	5 gr	15	5	1,2	0,5	0
Jinten	5 gr	19	2,2	1,1	0,9	0,1
Kapulaga	5 gr	16	4,8	0,3	0,5	0
Kayu Manis	5 gr	12	4	0,1	0,2	0,1
Kunyit	5 gr	16	3,4	0,2	0,5	0,2
Lada Bubuk	5 gr	18	4	0,1	0,5	0
Menyan	3 gr	6	1,2	0	0,3	0
Minyak Kelapa	20 ml	85	0	20	0	0
Santan Kental	50 ml	70	3,3	13,3	0	0
Total 2 porsi		337	46,9	39,3	6,2	1,6
Per porsi		168,5	23,45	19,65	3,1	0,8

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 25
KANDUNGAN GIZI SEROMBOTAN

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Anggur Laut	10 gr	2	0,5	0,1	0,1	0
Bawang Putih	5 gr	7	1,8	0	0,3	0
Cabai Merah	3 gr	1	0,3	0	0,1	0,2
Cabai Rawit Merah	5 gr	16	4,2	0,9	0,6	0,5
Garam	3 gr	0	0	0	0	0
Gula Merah	5 gr	19	4,9	0	0	4,8
Kacang Panjang	10 gr	26	6,1	0,6	1,9	0
Kacang Tanah	10 gr	57	69,8	92,4	25,8	39,7
Kangkung	10 gr	3	0,5	0	0,3	0
Kelapa Parut	10 gr	35	2,4	3,3	0,3	0,6
Kemiri	5 gr	11	1,3	3	0,7	0,2
Kencur	5 gr	10	2,2	0	0,2	0
Lemon Cui	10 pcs	2	0,6	0,1	0,3	0
Tauge	10 gr	7	0,8	0,2	0,7	0
Total 2 porsi		196	95,4	100,6	31,3	46
Per porsi		98	47,7	50,3	15,65	23

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 26
KANDUNGAN GIZI SAMBAL EMBE EMULSION

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Bawang Merah	20 gr	7	0	0	0,2	0
Bawang Putih	5 gr	7	1,8	0	0,3	0
Cabai Rawit keriting	5 gr	14	4,5	0,7	0,6	0,6
Cabai Rawit Merah	5 gr	16	4,2	0,9	0,6	0,5
Jeruk Limau	5 gr	1	0,2	0	0	0
Minyak Goreng	50 ml	72	0	45	0	0
Minyak Kelapa	15 ml	48	0	15	0	0
Putih Telur	10 gr	5	0,1	0	1,1	0,1
Terasi	3 gr	6	0,9	0	10,5	0,6
Total 2 porsi		176	11,7	61,6	13,3	1,8
Per porsi		88	5,85	30,8	6,65	0,9

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 27
KANDUNGAN GIZI TUM AYAM

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Air Asam Jawa	5 ml	13	3,1	0	0,1	0,7
Bawang Merah	10 gr	4	0	0	0,1	0
Bawang Putih	15 gr	22	5,3	0,1	1	0,1
Cabai Merah	10 gr	32	8,4	1,7	1,2	1
Daun bawang	10 gr	6	1,6	0	0,1	0,4
Daun Jeruk	5 lembar	0	0	0	0	0
Daun Pepaya Jepang	50 gr	32	5,3	0,3	3,1	0
Daun Salam	5 lembar	3	0,7	0,1	0,1	0
Jamur Champignon	40 gr	9	1,7	0,1	1,2	0,8
Kunyit	5 gr	16	3,4	0,2	0,5	0,2
Paha ayam	400 gr	596	0	177,6	75,7	0
Serai	5 gr	5	1,3	0	0,1	0
Tomat	30 gr	8	1,7	0,1	0,2	0
Total 2 porsi		746	32,5	180,2	83,4	3,2
Per porsi		373	16,25	90,1	41,7	1,6

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 28
KANDUNGAN GIZI KRIPIK BAWANG

Nama	Qty	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Bawang Merah	30 gr	11	0	0	0,3	0
Biji Ketumbar	10 gr	24	7,7	1,4	1	0
Garam	5 gr	0	0	0	0	0
Gula	3 gr	12	3	0	0	0,2
Minyak goreng	10 ml	20	0	9	0	0
Telur	1 pcs	38	4	6	8	0
Terigu	50 gr	125	37,5	0,8	5	0
Total 2 porsi		230	52,2	17,2	14,3	0,2
Per porsi		115	26,1	8,6	7,15	0,1

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 1. 29
TOTAL KANDUNGAN GIZI REUNI TUM AYAM

TOTAL	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
	1541	209,65	260,95	103,7	81,2

Sumber : MyfitnessPal, Hasil olahan penulis, 2024

TOTAL NUTRISI

TOTAL	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
	2123	258,95	294,35	130,35	100,6

1.9. Tempat dan Waktu Latihan Uji Coba Produk dan Presentasi Produk

1.9.1 Lokasi penelitian

Lokasi untuk trial and error yaitu di restoran penulis dan dapur Joongla, sedangkan untuk pelaksanaan presentasi produk akan dilaksanakan di dapur Nusantara, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.9.2 Waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan dari bulan Agustus sampai dengan bulan Desember 2024. Mulai dari pemilihan menu, *trial and error*, sampai pelaksanaan presentasi produk.