

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan dengan kekayaan dalam keberagaman agama, ras, suku, dan budaya. Keragaman dan kekayaan budaya tersebut tentu memerlukan kepedulian masyarakat agar dapat terus terjaga dan dilestarikan. Salah satu bentuk keberagaman budaya yang perlu dilestarikan di Indonesia adalah seni kuliner, termasuk kuliner tradisional Nusantara. (Hakim & Hamidah, 2021)

Letak geografis yang strategis menjadikan negara ini kaya akan sumber daya alam, terutama bahan pangan. Dalam bidang pertanian, tanah subur Indonesia menghasilkan produk pangan unik yang menarik minat bangsa asing, yang pada masa kolonial rela melakukan berbagai cara untuk menguasai hasil pertanian tersebut. Selain itu, sumber daya laut juga merupakan komoditas bernilai tinggi karena posisi Indonesia yang berada di antara dua samudra, sehingga memiliki keanekaragaman flora dan fauna laut yang melimpah. (Nitisuari & Wardono, 2021)

Keberadaan kuliner akan selalu erat dengan masyarakat atau kehidupan manusia karena selain fungsi utama bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan dasar, kuliner juga mempunyai nilai sejarah dan filosofis. Masakan autentik merupakan bentuk kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan sekaligus menambah nilai budaya. Budaya makanan tradisional, seperti halnya artefak budaya Indonesia lainnya, penting untuk dilestarikan keasliannya. (Nitisuari & Wardono, 2021)

Sumatera Barat adalah salah satu provinsi di Indonesia yang berada di pulau Sumatera, dikenal akan kekayaan budaya, sejarah, dan keindahan alamnya. Provinsi ini adalah rumah bagi suku Minangkabau, yang terkenal dengan beragam kuliner khasnya yang unik dengan cita rasa pedas kulinernya di seluruh pelosok Indonesia. Jenis kuliner atau masakan tradisional dari Sumatera Barat ini memiliki beragam jenis, mulai dari olahan berbahan dasar hewani hingga berbahan nabati. (Besra, 2012)

Keberagaman kuliner di Sumatera Barat memberikan peluang besar bagi kuliner khas Minang untuk memajukan sebagai layanan pendukung dalam mengoptimalkan daya tarik kuliner. Wisata kuliner menjadi salah satu pilihan alternatif selain jenis pariwisata lain seperti wisata budaya, alam, dan bahari yang sudah lebih dulu populer di kalangan pengunjung yang datang ke Sumatera Barat. (Besra, 2012)

Kota Padang merupakan ibu kota Provinsi Sumatera Barat yang terkenal dengan kekayaan budaya dan berbagai daya tarik wisatanya, termasuk wisata alam dan kuliner. Daya tarik Kota Padang ini menarik banyak pengunjung, baik wisatawan lokal maupun mancanegara. Selain pemandangannya yang mempesona, Padang juga menyajikan kuliner yang terkenal dengan cita rasa lezatnya (Yulianti dan Juwita, 2006).

Masakan Padang adalah ikon kuliner Kota Padang yang sudah sangat dikenal di seluruh Indonesia, terbukti dengan banyaknya Rumah Makan Padang di berbagai kota besar. Rumah makan Padang membantu memperkenalkan kuliner khas Minang kepada masyarakat luar Sumatera Barat. Secara umum, orang hanya mengetahui hidangan khas Minang seperti rendang, dendeng balado, sate Padang.

Namun, masih banyak sajian menu hidangan khas Minang yang masyarakat belum ketahui. (Yulianti & Juwita, 2016)

Kesederhanaan bahan kuliner Kota Padang membuat penulis untuk menjadikan Kota Padang menjadi subjek tugas akhir yang berjudul “Pengembangan Sajian Produk Ayam Gulung Dengan Saus Pop dan Sup Ikan Asam Cuka Kota Padang, Sumatera Barat”. Hal ini dilakukan dengan harapan makanan atau kuliner khas Padang dapat dikembangkan secara modern dan dikenal masyarakat luas. Penulis mewawancarai narasumber yaitu Asni Yunirita selaku orang asli padang dan pelaku usaha kuliner.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari tugas akhir ini diharapkan dapat dicapai oleh penulis dengan membaginya kedalam 2 bagian, yaitu:

1. Tujuan Formal

Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir dan menyelesaikan pendidikan pada Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Menguji dan melatih keahlian penulis dalam mengolah bahan pangan yang telah dipelajari selama kurang lebih 3 (tahun) di Program Studi Seni Kuliner.
- b. Mengembangkan konsep dan tampilan baru masakan khas Kota Padang, Sumatera Barat.

- c. Penulis dapat menentukan biaya produksi dan menetapkan harga jual yang sesuai dengan cara efisien, sehingga dapat memperoleh keuntungan dengan harga yang kompetitif.
- d. Penulis dapat memahami pengetahuan ilmu gizi dan dapat mengidentifikasi berbagai produk atau bahan makanan dalam menghitung kandungan gizinya untuk mencapai keseimbangan gizi yang diperlukan tubuh.

C. Usulan Produk

1. Perencanaan Menu

Menu adalah daftar pilihan makanan dan minuman yang tersedia bagi tamu untuk dipilih sesuai selera. Kelengkapan produk mengacu pada ketersediaan semua jenis barang yang ditawarkan oleh produsen untuk digunakan, dimiliki, atau dikonsumsi oleh pelanggan. Perencanaan menu adalah proses merancang hidangan yang beragam dan seimbang sebagai bagian dari pengelolaan penyelenggaraan makanan di sebuah institusi. Tahapan ini diawali dengan penetapan tujuan yang jelas yang sejalan dengan hasil yang ingin dicapai. (Sriwahyuni et al., 2023)

Berdasarkan pada latar belakang di atas, berikut adalah usulan produk untuk sajian masakan Kota Padang yang akan penulis presentasikan dengan konsep *Fine Dining* yang merupakan tata cara menghidangkan makanan yang lebih mewah. Berikut adalah usulan produk kuliner Padang yang Penulis ajukan:

2. Rangkaian Menu

“SOUP”

SUP IKAN ASAM CUKA

Ikan Kakap | Bihun | Tomato Caviar | Leeks Oil | Potato tuil

(Hidangan berkuah yang memiliki campuran rasa asam, pedas ringan, dan gurih dengan isian ikan kakap yang digulung dengan zucchini, tomato caviar, leeks oil, dan potato tuil)

“MAIN COURSE”

AYAM POP

Ayam | Saus Pop | Daun Singkong | Nasi

Bunga Telang | Nangka Krokot | Sambal

Puree

(Ayam yang digulung dengan isian daun singkong kemudian di poached dan di pan seared, disajikan dengan saus pop, nasi bunga telang, nangka krokot, dan sambal)

“BEVERAGE”

ES KAWA DAUN

Teh Kopi | Susu Kental Manis | Jelly Gula Aren

(Minuman yang memiliki rasa manis, sedikit pahit dan disajikan dengan gula aren jelly)

3. Matriks Karakteristik Produk

TABEL 1

Matriks Karakteristik Produk

No	Nama Produk	Bahan Utama	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Ayam Pop	Ayam, Bawang Putih, Air Kelapa Tua, Jahe, Sereh Daun Salam, Daun Jeruk, Santan, Daun Bayam.	Gurih, Asin, <i>heavy</i>	Putih, Hijau, sedikit coklat	Empuk, <i>Juicy</i>	Gulung, <i>Poach, Pan seared</i>
2.	Sambal Puree	Cabai Merah, Bawang Merah, Tomat, Air, Garam, Gula.	Pedas ringan, Asam, Gurih	Merah keorenan	Kental, <i>creamy</i>	Rebus, Tumis, <i>blend</i>
3.	Nangka Kroket	Nangka Muda, Telur, Bawang Merah, Tepung roti, Minyak, Garam Merica Bubuk.	Gurih, Asin	Oranye, kuning	Lembut, sedikit <i>crunchy</i>	Rebus, <i>deep fry</i>
4.	Nasi Bunga Telang	Beras, Bunga telang, Air	Sedikit manis	Biru	<i>Moist</i> , lembut, pulen	rebus
5.	Sup ikan Asam Cuka	Ikan kakap, Bawang Merah, Bawang Putih Cabai merah, Serai, Jahe, Cuka Tomat, Daun salam, Garam, Gula Minyak Goreng Jeruk Nipis	Asam, Gurih, asin, sedikit pedas	<i>Clear</i>	berkuah	Gulung, <i>simmer,, pan seared</i>
6.	Es Kawa Daun	Kawa daun, gula aren, susu kental manis.	Manis, pahit	<i>Hitam coklat</i>	Cair	Rebus

Sumber: data olahan penulis, 2024.

D. Tinjauan Produk

1. Tema Penyajian Produk

Untuk menyajikan masakan Kota Padang ini, Penulis memilih konsep penyajian bergaya restoran *Fine Dining*. Restoran *Fine Dining* adalah bisnis yang menjual dan menyajikan makanan serta minuman dengan layanan dan atribut tertentu yang menjadikannya istimewa. Peralatan makan yang digunakan juga berkualitas baik, dan suasana restoran bersifat elegan, di mana staf dan pengunjung berpakaian rapi, dengan busana semi formal. (Harr, 2008). *Fine Dining* merupakan konsep bersantap ala restoran yang menawarkan suasana mewah dan pelayanan berkelas. Makanan yang disajikan luar biasa, dengan penekanan pada presentasi visual dan rasa yang halus, serta bahan berkualitas tinggi yang disiapkan oleh Chef berpengalaman dengan keahlian kuliner khusus. (Harr, 2008)

Penulis tertarik untuk menyajikan produk masakan Padang di atas dengan konsep *Fine Dining*, karena ingin menghadirkan pengalaman makan yang elegan dan mewah namun tetap otentik. Dengan tetap mempertahankan cita rasa tradisional, konsep *Fine Dining* memungkinkan penulis untuk mempresentasikan yang lebih modern tanpa menghilangkan keunikan bumbu rempah khas.

2. Jenis Masakan

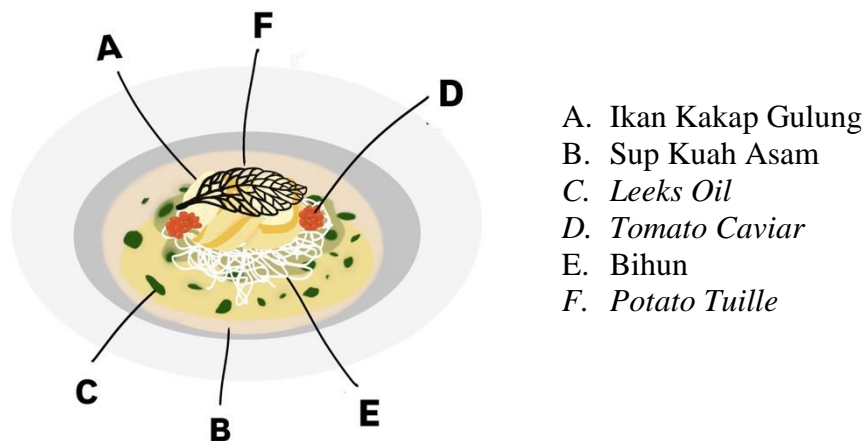
Pada bagian ini Penulis akan menjelaskan singkat terkait hidangan yang akan dibuat dan asal usul dari masakan tersebut. Hidangan yang di ambil oleh penulis merupakan hidangan masakan tradisional Minang yang berasal dari Kota Padang, Sumatera Barat. Berikut uraian mengenai setiap hidangan yang disajikan oleh penulis:

a. Sup Ikan Asam Cuka

Sup Ikan Asam Cuka adalah salah satu hidangan ikan dengan kuah yang asam, pedas, dan gurih dipadu dengan bumbu rempah dengan berbagai kondimen didalamnya kemudian diberi dengan cuka asam sehingga menghasilkan hidangan gurih dan menyegarkan. Asal usul hidangan ini erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat pesisir Minangkabau, khususnya di Sumatera Barat. Wilayah pesisir ini kaya akan hasil laut, sehingga ikan menjadi salah satu bahan makanan utama.

Pengembangan yang dilakukan adalah penulis memilih ikan kakap putih sebagai bahan utamanya, daging ikan digulung menggunakan zucchini kemudian dikukus kemudian tomat dibuat menjadi *caviar*. Penulis menambahkan potato *tuille*, dan *leeks oil* sebagai garnish.

Gambar 1 Sketsa Sup Ikan Asam Cuka



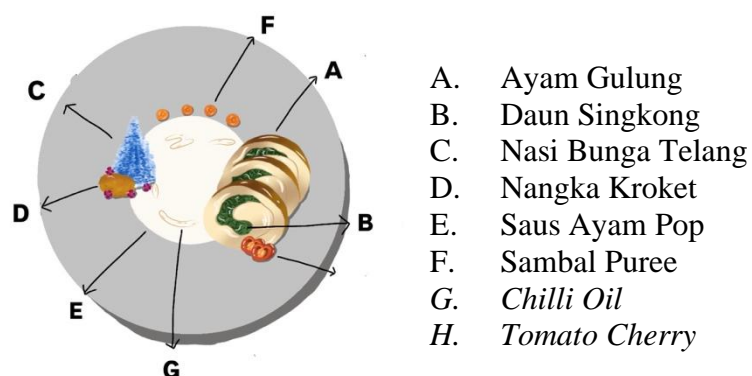
Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

b. Ayam Pop

Ayam Pop merupakan salah satu jenis hidangan khas Padang yang unik dari provinsi Sumatera Barat. Terkenal karena hidangan ini berbeda dari cara masak ayam tradisional lain dikarenakan proses memasaknya yaitu merebus dengan menggunakan air kelapa bersama dengan bawang putih, daun salam, dan rempah sederhana lain sehingga menghasilkan warna putih pucat yang membuatnya menjadi ciri khas dan disajikan bersama sambal merahnya. (Mileneo, 2023)

Hidangan ini sangat populer dan sering di temui di berbagai Restoran Masakan Padang. Pengembangan masakan yang dilakukan oleh penulis yaitu membuat nasi bunga telang yang dibentuk kerucut, lalu membuat ayam yang digulung berisi daun singkong di dalamnya dan membuat Nangka kroket sebagai *side dish* nya disajikan bersama saus pop dan sambal merahnya. Untuk mempercantik hidangan tersebut, penulis menambahkan *edible flowers* sebagai garnish.

Gambar 2 Sketsa Ayam Pop

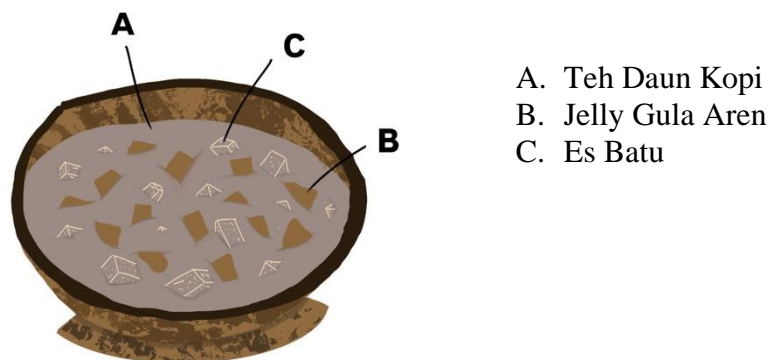


Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

c. Kopi Kawa Daun

Kawa daun atau kopi kawa daun adalah minuman tradisional khas masyarakat Minangkabau yang telah dikenal sejak masa penjajahan Belanda. Kopi kawa daun tradisional ini awalnya dapat dijumpai di daerah Tanah Datar, namun saat ini telah meluas di beberapa wilayah di Sumatera Barat. Kawa daun diolah dengan mengeringkan daun kopi melalui proses penjemuran, penyangraian, atau pemanggangan. Untuk meningkatkan cita rasa, minuman daun kopi ini biasanya diberi tambahan gula merah atau gula aren. (Endri & Prasetyo, 2021)

Gambar 3 Sketsa Es Kawa Daun



Sumber: Data Olahan Penulis, 2024

3. Usulan Resep

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang menyebabkan resep-resep lokal tersebar di berbagai provinsi. Dengan jumlah provinsi yang banyak, ada potensi hilangnya resep asli jika tidak dilestarikan. Oleh karena itu, pemanfaatan teknologi menjadi sangat penting untuk menjaga keberlanjutan resep lokal dan produknya di Indonesia. (William & Ham, 2019)

Resep adalah panduan tertulis yang memberikan instruksi lengkap dalam mempersiapkan suatu hidangan, dimulai dari pemilihan bahan hingga proses memasaknya. Resep memiliki peran penting karena mencakup beberapa unsur diantaranya seperti daftar bahan yang digunakan, takaran yang tepat, serta langkah - langkah untuk mengolah bahan - bahan tersebut menjadi sebuah hidangan. (Hamidah & Komariah, 2018)

Selain itu, resep juga mencantumkan waktu memasak yang diperlukan untuk setiap langkah mulai dari penyiapan bahan hingga proses memasaknya, dan setiap resep menunjukkan berapa porsi yang akan dibuat serta panduan cara memasaknya dengan baik. oleh karena itu, resep tidak hanya menjadi panduan dalam menciptakan hidangan yang lezat dan berkualitas, tetapi juga alat untuk menjaga konsistensi rasa dan tampilan makanan. (Hamidah & Komariah, 2018)

Berdasarkan menu yang telah dipilih, berikut usulan resep menu penulis untuk mempresentasikan makanan tersebut:

TABEL 2

RESEP SUP IKAN ASAM CUKA

Jenis Hidangan : Sup Jumlah Porsi : 2
 Tanggal : Oktober 2024 Besaran Porsi: 100 ml
 Asal Daerah : Kota Padang Suhu Penyajian: Panas

NO	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	150 gr 20 gr 10 gr 25 gr 5 gr 5 gr 5 ml 30 gr 5 gr 2 gr 50 ml 10 gr 5 gr 40 gr 1 gr 1 gr 3 gr 35 gr 30 gr 30 gr 5 gr	Ikan Kakap Bawang Merah Bawang Putih Cabai merah keriting Serai Jahe Cuka Tomat Garam Gula Minyak Goreng Jeruk Nipis Lengkuas Bihun Kayu manis Pala bubuk Daun Jeruk Daun Bawang Zucchini Potato Agar agar bubuk	Fillet Iris Iris Iris Memarkan Memarkan <i>Caviar</i> Memarkan <i>Blanch</i> <i>Leeks oil</i> Iris tipis Touille
2.	Hasil			
3.	Kukus		Ikan Kakap	Dari daging
4.	Campurkan		Ikan Kakap Putih telur	<i>Blend</i> setengah ikan kakap yang dicampurkan dengan putih telur untuk menggulungkan ikan dengan zucchini.
5.	Gulung		Ikan	Gulungkan zucchini dengan stuffingnya lalu ikannya.

TABEL 3**LANJUTAN RESEP SUP IKAN ASAM CUKA**

Jenis Hidangan : Sup

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Oktober 2024

Besaran Porsi: 100 ml

Asal Daerah : Kota Padang

Suhu Penyajian:Panas

No	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
6.	Tumis		Bawang merah Bawang Putih	Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
7.	Masukkan		Cabai merah Sereh Jahe Lengkuas Daun Salam Daun jeruk	Setelah harum, masukkan bahan - bahan tersebut, aduk hingga merata.
8.	Tambahkan		Air Cuka Jeruk Nipis	Ke dalam tumisan yang sudah harum dan matang. Aduk hingga merata.
9.	<i>Seasoning</i>		Garam Merica bubuk Pala bubuk Gula	Berikan <i>seasoning</i> pada sup ikan asam.
10.	kukus		Ikan	Hingga dirasa matang.
11.	<i>Garnish</i>		<i>Tomato caviar</i> <i>Leeks oil</i> <i>Potato tuil</i>	
12.	Sajikan			

Sumber: Asni Yunirita dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 4**RESEP LEEKS OIL**

Jenis Hidangan : Kondimen

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Oktober 2024

Besaran Porsi: 5 ml

Asal Daerah : -

Suhu Penyajian: Ruang

NO	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	5 gr 8 ml	Daun Bawang Minyak	
2.	Blend		Daun bawang Minyak	Menggunakan blender hingga halus.
3.	Masak		Jus daun dawang	
4.	saring		Jus daun bawang	Ambil minyaknya saja.
4.	Sajikan			

Sumber: Chef Majk dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 5
RESEP AYAM POP

Jenis Hidangan : Protein Jumlah Porsi : 2
Tanggal : Oktober 2024 Besaran Porsi: 90 gr
Asal Daerah : Kota Padang Suhu Penyajian: Panas

NO	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	125 gr 125 gr 30 gr 200 ml 5 gr 10 gr 1 gr 50 ml 30 gr 5 ml 5 gr	Dada Ayam Paha Ayam Bawang Putih Air Kelapa Tua Jahe Sereh Daun Salam Santan Daun Singkong Minyak Garam	<i>Fillet</i> Haluskan Memarkan Memarkan <i>Blanch</i> <i>Seasoning</i>
2.	<i>Blanch</i>		Daun Singkong	Hingga matang dan tidak pahit untuk menjadi isian di dalam ayam.
3.	Haluskan		Dada ayam Paha ayam	Menggunakan chopper.
4.	<i>Stuffing and seasoning</i>		Daun Bayam Ayam	Masukkan daun singkong ke dalam ayam lalu digulung menggunakan <i>wrapping</i> dan beri garam dan merica.
5.	<i>Blend</i>		Bawang Putih Air Kelapa	Haluskan dengan menggunakan <i>blender</i> .
6.	<i>Heat</i>		Bawang Putih	Masukkan bawang putih dan air kelapa yang sudah diblender ke dalam panci.
7.	<i>Poach</i>		<i>Chicken stuffing</i>	Menggunakan air kelapa yang sudah diblender Bersama bawang putih. Masak hingga <i>reduce</i> .

Sumber: Murdijati Gardjito dan olahan penulis, 2024.

TABEL 6
LANJUTAN RESEP AYAM POP

Jenis Hidangan : Protein Jumlah Porsi : 2
 Tanggal : Oktober 2024 Besaran Porsi: 90 gr
 Asal Daerah : Kota Padang Suhu Penyajian: Panas

No	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
8.	Masukkan		Jahe Sereh Santan Daun Salam Garam	Ke dalam rebusan ayam untuk menambah aroma.
9.	Diamkan		<i>Chicken stuffing</i>	Selama 20 menit hingga meresap pada ayam lalu tiriskan.
10.	Dinginkan			Angkat lalu dinginkan ayam sebentar.
11.	<i>reduce</i>		Rebusan ayam Santan	Sisakan rebusan ayam pop lalu tambahkan sedikit santan dibuat menjadi saus dan sajikan bersama ayamnya.
12.	Sajikan			

Sumber: Murdijati Gardjito dan olahan penulis, 2024.

TABEL 7
RESEP NANGKA KROKET

Jenis Hidangan : *Side Dish* Jumlah Porsi : 2
Tanggal : Oktober 2024 Besaran Porsi: 20 gr
Asal Daerah : Kota Padang Suhu Penyajian: Panas

NO	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	65 gr 60 gr 25 gr 3 gr 40 gr 200 ml 2 gr 1 gr	Nangka Muda Telur Bawang Merah Bawang Putih Tepung roti Minyak Garam Merica Bubuk	Cuci bersih Kocok Cincang Cincang
2.	Hasil			
3.	Rebus atau presto		Nangka Muda	Rebus Nangka muda hingga teksturnya empuk dan lembut.
4.	Tumis		Bawang Merah Bawang Putih	Hingga harum
5.	Tumbuk		Nangka muda Bawang Merah	Campurkan Nangka yang sudah direbus dan dihaluskan bersama bawang merah yang sudah ditumis.
6.	Seasoning			Aduk rata dan bentuk sesuai kebutuhan.
7.	<i>Coating</i>		Telur Tepung roti	Pada Nangka yang sudah dibentuk.
8.	Goreng		Nangka	Menggunakan minyak panas hingga matang
9.	Angkat dan Sajikan			

Sumber: nabila kitchen dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 8**RESEP NASI AROMATIK BUNGA TELANG**

Jenis Hidangan : Karbohidrat Jumlah Porsi : 2
 Tanggal : Oktober 2024 Besaran Porsi: 50 gr
 Asal Daerah : - Suhu Penyajian: Panas

NO	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	100 gr 200 ml 5 gr 5 gr 1 gr 10 ml	Beras Air Bunga Telang Serai Daun Salam Minyak	Cuci Bersih Rendam air panas Memarkan
2.	Hasil			
3.	Masak		Beras Air bunga telang Serai Daun Salam	Masak semua di <i>rice cooker</i> .
4.	Sajikan			

Sumber: Eddy Siswanto dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 9**RESEP *TOMATO CAVIAR***

Jenis Hidangan : Kondimen

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Oktober 2024

Besaran Porsi: 5 gr

Asal Daerah : -

Suhu Penyajian: ruang

NO	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	20 gr 5 gr 5 gr 5 ml 50 ml	Tomat Agar-agar bubuk Gula Lemon Jus Minyak	
2.	Haluskan		Gula Tomat Lemon jus	Haluskan menggunakan blender.
3.	Saring		Jus tomat	Hingga alus dan partikel kasar terbuang menggunakan strainer.
4.	Masak		Jus tomat	Masak hingga mendidih kemudian masukan kedalam piping bag atau botol.
5.	Tetaskan		tomat	Kedalam minyak dingin hingga menghasilkan bentuk bulat.
6.	Cuci		<i>Tomato Caviar</i>	Hingga bersih.
7.	Platting			

Sumber: chef rudakova dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 10
RESEP POTATO TUILLE

Jenis Hidangan : Kondimen Jumlah Porsi : 2
 Tanggal : Oktober 2024 Besaran Porsi: 5 gr
 Asal Daerah : - Suhu Penyajian: panas

NO	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	50 gr 5 ml 17 gr 35 ml 3 gr	Kentang Minyak Tepung maizena Air Garam	
2.	Hasil			
3.	Rebus		Kentang	Hingga dirasa matang.
4.	Tumbuk		Kentang	Yang sudah matang hingga halus.
5.	Campurkan		Kentang Minyak Tepung Maizena Air Garam	Hingga tercampur semua bahan.
6.	<i>Bake</i>		Adonan tuil	Menggunakan cetakan tuil.
7.	Angkat dan <i>Platting</i>			

Sumber: Vania Wijaya dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 11
RESEP SAMBAL PUREE

Jenis Hidangan : Sambal Jumlah Porsi : 2
Tanggal : Oktober 2024 Besaran Porsi: 10 ml
Asal Daerah : Kota Padang Suhu Penyajian: Ruang

NO	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	20 gr 10 gr 25 gr 20 gr 3 gr 10 ml 10 ml	Cabai Merah Besar Cabai Merah Keriting Bawang Merah Tomat Garam Minyak Rebusan ayam pop	Rebus Rebus Rebus Seasoning Seasoning
2.	Hasil			
3.	Rebus		Cabai Merah Bawang Merah Tomat	Rebus selama 5 menit.
4.	<i>Blend</i>		Cabai Merah Bawang Merah Tomat	Hingga halus.
5.	Tumis		Cabai Merah Bawang Merah Tomat	Yang sudah diblender hingga harum.
6.	<i>Seasoning</i>		Garam Gula	Sampai dirasa sudah cukup
6.	Haluskan dan saring		Sambal dan kuah ayam pop	Menggunakan blender atau <i>strainer</i> hingga teksturnya lembut.
7.	Sajikan			

Sumber: chef dj dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 12
RESEP ES KAWA DAUN

J Jenis Hidangan : Beverage Jumlah Porsi : 2
Tanggal : Oktober 2024 Besaran Porsi: 250 ml
Asal Daerah : Kota Padang Suhu Penyajian: Dingin

NO	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	5 gr 25 gr 40 ml 600 ml 8 gr 7 gr	Daun kawa kering Gula Aren SKM Air Daun Pandan Agar Agar Bubuk Es batu	Jelly Panas
2.	Hasil			
3.	Rebus		Air Daun Kawa kering	Masukkan kawa daun hingga air berubah dan beraroma.
4.	Masak		Air Gula aren Agar agar bubuk	masak gula aren jelly.
5.	Dinginkan			Tunggu hingga ngeset.
4.	Tambahkan		Susu kental manis Es batu	Hidangkan dalam satu gelas.
4.	Sajikan			

Sumber: Desmawati Kuretangin dan data olahan penulis, 2024.

4. *Recipe Costing dan Dish Costing*

Food Costing adalah pengeluaran terkait makanan mencakup seluruh biaya yang diperlukan untuk memproduksi makanan dengan memenuhi standar resep tertentu hingga mencapai titik penjualan berdasarkan per porsi. Perhitungan biaya makanan dapat dihitung dengan membandingkan total biaya makanan atau minuman yang digunakan dengan pendapatan yang diperoleh dari penjualan makanan atau minuman selama jangka waktu yang sesuai. (K. Coper & Mincenmoyer, 2020). *Recipe Costing* adalah perhitungan total biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi satu resep makanan. Berikut rumus untuk mendapatkan total biaya:

$$\text{Recipe Costing} = \text{Total of Issued Ingredients} \times \text{Price}$$

penulis akan menghitung *dish cost* setelah mendapatkan hasil *recipe cost*. Ini dilakukan dengan membagi *recipe costing* dengan *portion yield* yakni biaya yang diperlukan untuk membuat satu porsi yang disebutkan dalam resep yang telah dibuat.

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{Recipe Costing}}{\text{Portion Yield}}$$

Selling price atau harga jual adalah harga yang dibayar pelanggan untuk setiap porsi makanan. Untuk menentukan harga jual, perusahaan harus menghitung total biaya yang diperlukan mencakup bahan baku, biaya tenaga kerja, dan lainnya. *Selling price* meliputi biaya makanan dan juga keuntungan yang ingin didapatkan.

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Dish Costing} \times 100}{\text{Food Cost}}$$

TABEL 13***Food Cost Soup***

No	Bahan	Qty	Unit	Price/Kg	Total Price
1.	Snapper	150	Gr	Rp. 119.980	Rp. 19.020
2.	Bawang Merah	20	Gr	Rp. 48.375	Rp. 968
3.	Bawang Putih	10	Gr	Rp. 50.504	Rp. 505
4.	Cabai Merah Keriting	25	Gr	Rp. 84.360	Rp. 2.109
5.	Serai	5	Gr	Rp. 22.201	Rp. 111
6.	Jahe	5	Gr	Rp. 42.180	Rp. 211
7.	Cuka	5	MI	Rp. 71.928	Rp. 360
8.	Tomat	30	Gr	Rp. 22.204	Rp. 666
9.	Garam	5	Gr	Rp. 19.250	Rp. 96
10.	Gula	2	Gr	Rp. 17.500	Rp. 35
11.	Minyak	50	MI	Rp. 19.500	Rp. 975
12.	Jeruk nipis	10	Gr	Rp. 26.201	Rp. 262
13.	Lengkuas	5	Gr	Rp. 18.408	Rp. 92
14.	Daun Bawang	35	Gr	Rp. 25.198	Rp. 882
15.	Soun	40	Gr	Rp. 33.100	Rp. 1.324
17.	Nutmeg	5	Gr	Rp. 126.500	Rp. 633
18.	Daun Jeruk	3	Gr	Rp. 54.501	Rp. 164
19.	Telur	25	Gr	Rp. 28.675	Rp. 717
20.	Kentang	50	Gr	Rp. 26.549	Rp. 1.327
21.	Zucchini	100	Gr	Rp. 36.900	Rp. 3.690
22.	Agar Agar Bubuk	5	Gr	Rp. 6.000	Rp. 3.000
<i>Total Cost</i>					Rp. 37.145,76
<i>Cost Perpax</i>					Rp. 18.522,88
<i>Selling Price 30%</i>					Rp. 61.909,61
<i>Food Cost</i>					30,00%

Sumber: data olahan penulis, 2024.

TABEL 14***Food Cost Main Course***

No	Bahan	Qty	Unit	Price/Kg	Total Price
1.	Beras	100	Gr	Rp. 21.500	Rp. 2.150
2.	Bunga Telang	5	Gr	Rp. 300.000	Rp. 1.500
3.	Chicken breast	125	Gr	Rp. 59.500	Rp. 7.438
4.	Paha Ayam	125	Gr	Rp. 59.500	Rp. 7.438
5.	Bawang Putih	30	Gr	Rp. 50.504	Rp. 1.515
6.	Air Kelapa	200	ML	Rp. 21.000	Rp. 4.200
7.	Jahe	5	Gr	Rp. 42.180	Rp. 211
8.	Sereh	10	Gr	Rp. 22.201	Rp. 222
9.	Daun Salam	2	Gr	Rp. 27.500	Rp. 55
10.	Santan	50	ML	Rp. 71.928	Rp. 3.596
11.	Daun Singkong	30	Gr	Rp. 35.000	Rp. 1.050
12.	Garam	15	Gr	Rp. 19.250	Rp. 289
13.	Merica Bubuk	10	Gr	Rp. 153.280	Rp. 1.050
14.	Tomato cherry	15	Gr	Rp. 43.402	Rp. 651
15.	Edible flowers	5	Gr	Rp. 24.000	Rp. 343
17.	Bawang Merah	25	Gr	Rp. 48.375	Rp. 1.209
18.	Minyak	300	ML	Rp. 19.500	Rp. 5.850
19.	Cabai merah besar	20	Gr	Rp. 99.651	Rp. 1.993
20.	Cabai merah keriting	10	Gr	Rp. 84.360	Rp. 844
21.	Tomato	20	Gr	Rp. 22.204	Rp. 444
22.	Gula	5	Gr	Rp. 17.500	Rp. 88
23.	Nangka Muda	65	Gr	Rp. 26.000	Rp. 1.690
24.	Telur Ayam	60	Gr	Rp. 28.675	Rp. 1.721
25.	Tepung Roti	40	Gr	Rp. 45.990	Rp. 1.840
26.	Bawang Merah	25	Gr	Rp. 48.375	Rp. 1.209
<i>Total Cost</i>					Rp. 47.867,54
<i>Cost Perpax</i>					Rp. 23.933,77
<i>Selling Price 30%</i>					Rp. 79.779,24
<i>Food Cost</i>					30,00%

Sumber: data olahan penulis, 2024.

TABEL 15***Food Cost Beverage***

No	Bahan	Qty	Unit	Price/Kg	Total Price
1.	Kawa Daun Kering	10	Gr	Rp. 39.900	Rp. 1.596
2.	Gula Aren	30	Gr	Rp. 41.500	Rp. 1.038
3.	Susu Kental Manis	20	Ml	Rp. 22.000	Rp. 880
4.	Daun Pandan	8	Gr	Rp. 8.100	Rp. 130
5.	Agar-Agar Bubuk	30	Gr	Rp. 6.000	Rp. 3.000
<i>Total Cost</i>					Rp. 6.643
<i>Cost Perpax</i>					Rp. 3.322
<i>Selling Price 30%</i>					Rp. 11.072
<i>Food Cost</i>					30,00%

Sumber: data olahan penulis, 2024.

TABEL 16***Total Food Costing***

No	Menu	%	Selling Price
1.	Sup Ikan Asam Cuka	30	Rp. 61.909,61
2.	Ayam Pop	30	Rp. 79.779,24
3.	Es Kawa Daun	30	Rp. 11.072
Total			Rp. 152.760,85

Sumber: data olahan penulis, 2024.

5. Daftar Nilai Gizi

Nutrisi adalah komponen penting yang diperlukan tubuh manusia untuk mendukung proses tumbuh kembang. Energi diperlukan dari berbagai nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, air, vitamin, dan mineral. Nutrisi tidak hanya berfungsi untuk menghasilkan energi tetapi juga membangun, membentuk, dan memperbaiki jaringan tubuh, serta menjaga dan mengontrol suhu tubuh. Konsumsi gizi yang memadai berperan dalam menjaga berat badan yang ideal, memperkuat daya tahan tubuh, mendukung pertumbuhan anak secara optimal, dan mempercepat proses penyembuhan bagi individu. (Anggo, 2023)

Berikut merupakan informasi nilai gizi dalam produk yang akan disajikan oleh penulis dalam bentuk tabel:

TABEL 17
Daftar Nilai Gizi *Soup*

Total Berat (gr)	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kkal)
150	Snapper	0,0	30,8	2,0	150,0
20	Bawang Merah	2,0	0,2	0,0	8,4
10	Bawang Putih	3,3	0,3	0,0	14,9
25	Cabai Merah Keriting	2,0	0,4	0,1	9,0
5	Serai	1,3	0,1	0,0	5,0
5	Jahe	0,9	0,1	0,0	4,0
5	Cuka	0,0	0,0	0,0	0,9
30	Tomat	1,2	0,3	0,1	5,4
5	Garam	0,0	0,0	0,0	0,0
2	Gula	2,0	0,0	0,0	7,7
10	Minyak	0,0	0,0	9,0	80,0
10	Jeruk nipis	1,1	0,1	0,0	3,0
5	Lengkuas	0,0	0,1	0,0	1,2
35	Daun Bawang	5,0	0,5	0,1	21,4
40	Soun	34,4	0,1	0,0	140,4
5	Pala Bubuk	2,5	0,3	1,8	26,3
3	Daun Jeruk	0,1	0,0	0,0	0,4
50	Kentang	10,1	0,9	0,1	43,5
30	Zucchini	1,0	0,4	0,1	4,8
25	Telur	0,2	3,1	2,5	36,8
Total		67,0	37,9	15,9	562,9
Total Perpax		33,5	19,0	7,9	281,5

Sumber: fatsecret.co.id dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 18**Daftar Nilai Gizi *Main Course***

Total Berat (gr)	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kkal)
100	Beras	79,5	6,8	0,6	361,0
5	Bunga Telang	0,0	0,0	0,0	0,0
125	Dada Ayam	0,0	37,3	23,0	306,3
125	Paha Ayam	0,0	44,3	11,6	243,8
30	Bawang Putih	9,9	1,9	0,2	44,7
200	Air Kelapa	7,4	1,4	0,4	38,0
5	Jahe	0,9	0,1	0,0	0,4
10	Sereh	2,5	0,2	0,0	9,9
2	Daun Salam	1,5	0,2	0,2	6,3
50	Santan	2,8	1,1	11,9	115,0
30	Daun Singkong	1,1	0,9	0,1	6,9
15	Garam	0,0	0,0	0,0	0,0
10	Merica Bubuk	0,2	0,0	0,0	4,0
15	Tomato cherry	0,6	0,1	0,0	2,7
5	Edible flowers	0,0	0,0	0,0	0,0
10	Minyak	0,0	0,0	9,0	80,0
20	Cabai merah besar	1,5	0,3	0,1	6,4
10	Cabai merah keriting	0,8	0,2	0,0	3,6
20	Tomato	0,8	0,2	0,0	3,6
5	Gula	5,0	0,0	0,0	19,35
65	Nangka Muda	7,7	1,5	0,2	35,1
60	Telur Ayam	0,5	7,5	6,0	88,2
40	Breadcrumbs	30,4	4,4	0,8	148
Total		153,0	94,8	58,4	1523,1
Total PerPax		76,5	47,4	29,2	761,6

Sumber: fatsecret.co.id dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 19
Daftar Nilai Gizi Beverage

Total Berat (gr)	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kkal)
10	Kawa Daun Kering	0,9	0,2	0,0	3,9
30	Gula Aren	15,5	0,0	0,0	86,5
8	Daun Pandan	0,4	0,1	0,0	2,0
20	Susu Kental Manis	11,5	0,5	2,0	50,0
30	Agar-agar Bubuk	20,0	0,0	0,0	20,0
Total		48,3	0,8	2,0	162,4
Total Perpax		24,2	0,4	1,0	81,2

Sumber: fatsecret.co.id dan data olahan penulis, 2024.

TABEL 20
Total Nutrisi

No	Menu	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kkal)
1.	Sup Ikan Asam Cuka	67,0	37,9	15,9	562,9
2.	Ayam Pop	153,0	94,8	58,4	1523,1
3.	Es Kawa Daun	48,3	0,8	2,0	162,4
Total		268,3	133,5	76,3	2.248,4
Total Perpax		134,1	66,7	38,1	1.124,2

Sumber: fatsecret.co.id dan data olahan penulis, 2024.

E. Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan

1. Lokasi Penelitian

Tempat berlangsungnya uji coba penelitian pengembangan produk makanan dilakukan di rumah pribadi penulis dan presentasi produk dilakukan di dapur Nusantara Restaurant di lingkungan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Waktu Penelitian

Penelitian akan dilakukan oleh penulis selama kurang lebih 1 Bulan, dimulai dari bulan Oktober – Desember 2024.