

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 kedulian 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, 206).

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. (Sri wahyuni 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 Kroket | Sambal

Puree

*(Ayam yang digulung dengan isian daun singkong
kemudian di poached dan di pan seared, disajikan
dengan saus pop, nasi bunga telang, nangka
kroket, 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</i> , <i>Pan seared</i> |
| 2. | Sambal Puree | Cabai Merah, Bawang Merah, Tomat, Air, Garam, Gula. | Pedas ringan, Asam, Guruh | 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, Guruh, asin, sedikit pedas | <i>Clear</i> | berkuah | Gulung, <i>simmer</i> , <i>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

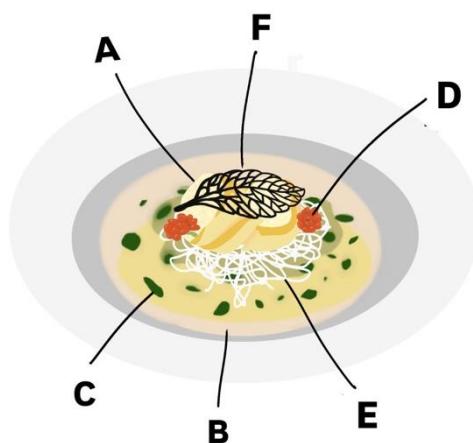
Pada bagian ini Penulis akan menjelaskan singkat terkait hidangan yang akan dibuat dan asal usul dari masakan tersebut. Hidangan yang di ambil oleh penulis merupakan hidangan masakan tradisional Minang yang berasal dari Kota Padang, Sumatera Barat. Berikut uraian mengenai setiap hidangan yang disajikan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



- A. Ikan Kakap Gulung
- B. Sup Kuah Asam
- C. *Leeks Oil*
- D. *Tomato Caviar*
- E. Bihun
- F. *Potato Tuille*

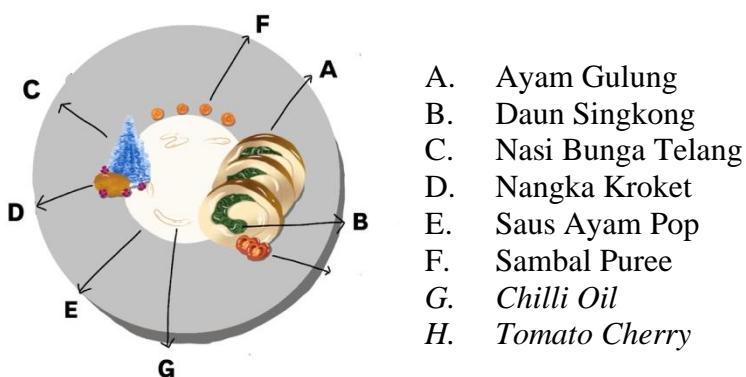
Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

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

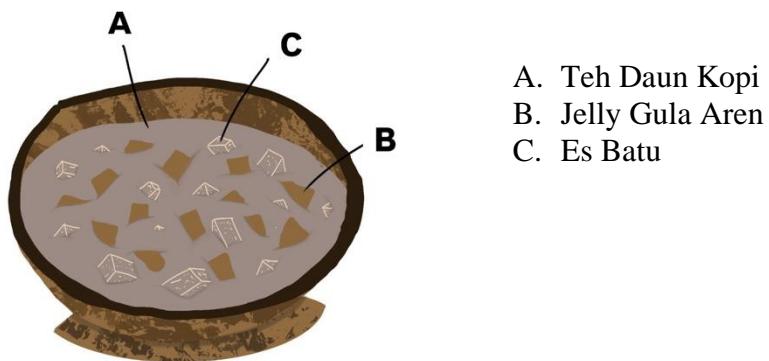


Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

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 | : <i>Side Dish</i> | 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 masukin kedalam piping bag atau botol. |
| 5. | Teteskan | | 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 | Ml | 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 | Ml | 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 |
| <i>Total</i> | | | 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.