

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kuliner adalah hasil olahan dari produk yang berupa lauk-pauk, baik itu berupa makanan ataupun juga minuman. ‘*Culinary*’ adalah kata serapan dari bahasa Inggris yang mengacu pada segala sesuatu yang berhubungan dengan memasak. Dari segi wisata kuliner, Minta Hasana:27) mengartikannya sebagai kegiatan yang dilakukan secara sukarela untuk menikmati makanan atau minuman khas daerah. Kegiatan bepergian dari satu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan utama menikmati makanan dan minuman diartikan sebagai dengan wisata kuliner.

Dengan lebih dari 7.000 pulau berpenghuni yang terbentang dari Sabang hingga Merauke, Indonesia memiliki beragam adat dan budaya, menjadikan masakannya sebagai salah satu yang paling melimpah di dunia. Karena banyaknya rempah-rempah yang tersedia di Indonesia, makanan Indonesia terkenal dengan rasanya yang kuat dan beragam. Karena lokasinya yang menguntungkan dan kekayaan sumber daya alamnya, Indonesia telah berpartisipasi dalam perdagangan internasional, yang berdampak pada tradisi negara, penggunaan rempah-rempah, dan metode memasak. Cina, Eropa, India, dan Timur Tengah merupakan beberapa negara yang melakukan perdagangan dengan India (SBS Food, 2008).

Salah satu daerah di Indonesia yang terkenal dengan kekayaan tradisi kulinernya adalah Pulau Sumatera, khususnya Kabupaten Agam. Kabupaten Agam terletak di provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Alasan daerah ini diberi nama Kabupaten Agam mengacu pada Tambo, dimana beberapa nagari yang kini menjadi

bagian dari kabupaten ini dulunya bernama Luhak Agam. Pencatatan jumlah penduduk Kabupaten Agam sekitar 527.451 jiwa pada akhir tahun 2023. Meskipun hanya mencakup 5,29% persen dari provinsi Sumatera Barat, Kabupaten Agam dengan luas 2.232,30 Km² adalah rumah bagi kekayaan situs pariwisata yang menakjubkan, serta warisan budaya dan sejarah yang kaya (AgamKab, 2011).

Kabupaten ini masih memiliki hutan lebat yang mencakup sekitar 85 km³, atau 38% dari total luas wilayahnya. Kekayaan fauna Kabupaten Agam yang dilindungi, antara lain Harimau sumatera, Kijang, Siamang, Rusa, dan berbagai jenis burung, antara lain burung muo, burung kuau, dan beberapa burung dilindungi lainnya, hutan yang lebat ini merupakan tempat habitat asli bagi hewan-hewan tersebut, selain itu juga hutan di Kabupaten Agam ini sebagai penyimpan persediaan air.

Kabupaten Agam merupakan salah satu dari Luhak Nan Tigo yang merupakan tiga daerah tertua di Minangkabau Luhak Agam salah satunya. Sedangkan Luhak Nan Tigo artinya Luhak Yang Tiga Luhak berarti sumur, nenek moyang Minangkabau yang awalnya tinggal di bawah kaki Gunung Marapi saat jumlah penduduk semakin banyak mereka bermigrasi ke tiga tempat yang berbeda-beda sesuai sumur sumber air yang mereka minum. Luhak Agam menurut cerita terlahir dari murid seorang guru Agama yang bernama Tuanku Batuang, kemudian salah satu muridnya yang berasal dari Bukittinggi membawa kitab-kitab pelajaran kenegerinya lalu ia menyebut kampung halamannya sebagai “Memang Luhak Agam Kita” kemudian terlahirlah Luhak kedua yaitu Luhak Agam sedangkan Luhak Pertama adalah Luhak Tanah Datar, dan Luhak Lima Puluh Koto yang terakhir. Adapun wawancara yang telah penulis lakukan adalah dengan Ibu Ajisma

yaitu sebagai salah satu warga yang lahir dan tinggal di dusun Tilatang Kamang Kabupaten Agam saat ini, mengkonfirmasi bahwa menu yang penulis ajukan merupakan asli khas Kabupaten Agam. Berikut Narasumber yang penulis tanyakan:

TABEL 1. 1
NARASUMBER

NO	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1	Ajisma	Ibu Rumah Tangga	Sebagai narasumber resep tradisional
2	Nyiak Ameh	Pemilik rumah makan Sari Bundo cabang Bandung	Sebagai narasumber resep tradisional
3	Meidar	Ibu Rumah Tangga	Sebagai narasumber resep tradisional

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

Tujuan Penelitian

1.1.1. Tujuan Formal

Penelitian ini menjadi sebuah kajian tugas akhir yang disusun oleh penulis sebagai kewajiban dalam menempuh Ujian Akhir Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

- i. Sebagai bentuk menguji kemampuan penulis dalam mengolah dan menyajikan makanan Kabupaten Agam, lalu mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah penulis dapat di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- ii. Menghitung *food cost*, harga jual dan gizi disetiap sajian yang penulis presentasikan
- iii. Mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari di program Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam bentuk *Food Presentation*.

1.3. Usulan Produk

Penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini akan menyajikan citarasa kuliner Khas Kabupaten Agam dalam bentuk *Rijfstafel*, Menu yang dipilih penulis diambil melalui berbagai sumber dan referensi. Rangkaian menu yang akan dihidangkan oleh penulis seperti berikut:

1.3.1 Rangkaian Menu

“KATAN SARIKAYO”

(Telur, gula merah, dan santan, *steamed*)

“AYAM PATAH LADO”

(Ayam, cabai hijau, dan kuah sup ayam, *boiled*)

“PARAGEDE JAGUANG”

(Jagung, kentang, dan telur)

“ASAM PADEH”

(Sup ikan tongkol, kacang panjang, cabai merah, *poached*)

“RANDANG”

(Daging sapi, santan, dan kelapa parut, *braised*)

“NASI PUTIH”

“AMPIANG DADIAH”

(Fermentasi susu kerbau, emping ketan putih, gula merah, kelapa parut)

“KAWA DAUN”

(Daun kopi diseduh seperti teh)

1.3.2 Deskripsi Menu

Berikut adalah deskripsi menu yang akan dijelaskan dibawah ini:

1. Katan Sarikayo

Kue yang bernama katan sarikayo berasal dari daerah Minangkabau, Sumatera Barat. Kata Sari Kayo memiliki arti rasa yang kaya dengan rasa manis. Rasa manis adonan sarikayo dan gurihnya ketan berpadu sempurna dalam hidangan penutup ini. (Merza Gamal, 2024). Makanan yang dikenal dengan nama "katan sarikayo" ini biasanya dikirimkan ke mertua saat bulan puasa. Namun saat ini, katan sarikayo adalah makanan umum dan hidangan yang disajikan pada acara-acara tradisional. Alih-alih berasal dari buah srikaya, bahan dasar kuah sarikayo adalah santan, telur, gula merah, dan adas manis.

2. Ayam Patah Lado

Di Tilatang Kamang kabupaten Agam, hidangan ini disajikan untuk makanan sehari-hari karena cara pembuatannya yang tidak terlalu rumit. Namun secara tradisi makanan ini dimasak untuk menantu perempuan yang sedang mengandung dari mertua, hanya sebagai untuk mengungkapkan rasa syukur. Bahan utama dalam hidangan ini adalah ayam dan cabai rawit hijau, untuk kuahnya berasal dari rebusan ayam tersebut dan direbus dengan rempah-rempah seperti bawang putih, bawang merah, daun salam, daun jeruk, jahe dan lengkuas.

3. Paragede Jaguang

Faktanya, hidangan Perkedel pada mulanya berasal dari Jerman disebut *Frikadellen*, *Bulleten*, *Feischkuechle*, atau *Fleischpflanzerl*, di Indonesia disebut Perkedel atau paragede dalam bahasa Minang. Meskipun versi Indonesianya menggunakan kentang atau jagung, dan ada juga yang menggunakan campuran

kentang dan daging, *frikadellen* aslinya terbuat dari babi cincang, daging sapi, atau gabungan keduanya. Indonesia pertama kali mengenal perkedel dari bangsa Belanda pada masa penjajahannya di Indonesia. Perkedel disebut juga *Vrikadel* merupakan bahasa Indonesia yang diserap dari bahasa Belanda (Agmada Restu, 2024)

4. Asam Padeh

Karena cabai adalah bahan utama masakan ini, asam padeh artinya asam pedas. Selain pedas, asam kandis memberi rasa asam pada makanan ini. Hidangan ini rasanya seperti paduan rasa yang panas dan asam. Dalam tradisi Minangkabau, makanan tidak hanya untuk dinikmati tetapi juga sebagai simbol kebersamaan dan keharmonisan. Ikan Asam Padeh, dengan rasanya yang kuat dan kompleks, mencerminkan prinsip-prinsip tersebut dan sering menjadi pilihan utama dalam hidangan bersama keluarga atau tamu. (Dinda, 2024).

5. Rendang

Makanan yang mendunia dari bahan baku daging khas Sumatera Barat disebut dengan rendang. "Rendang" mengacu pada metode memasak yang menggunakan api kecil dan proses memasak yang berulang atau di aduk secara terus-menerus dengan jangka waktu yang lama biasanya sekitar empat sampai delapan jam, dan hidangan itu sendiri merupakan masakan klasik Indonesia yang telah mendapat pengakuan internasional. Rendang dibuat dengan memasak berbagai macam bumbu dalam jumlah banyak dalam waktu yang lama. (Fajri *et al.*, 2013)

Sejarah penggunaan bahan utama dari Rendang adalah berawal dari masa penjajahan belanda, masyarakat pribumi tidak dapat menikmati daging sapi yang

mewah oleh karena itu leluhur orang minang menggunakan daging kerbau atau bagian daging sapi yang keras serta bagian yang dibuang untuk dijadikan sebuah makanan, agar dapat menikmati daging tersebut nenek moyang kita menggunakan rempah yang banyak serta teknik memasak yang lama agar dapat mengempukkan daging yang keras hingga menjadi sebuah hidangan yang lezat.

6. Ampiang Dadiah

Hidangan khas Sumatera Barat yang dikenal dengan sebutan *yoghurt* tradisional Minangkabau adalah ampiang dadiah. Dadiah adalah susu kerbau yang difermentasi secara alami dalam wadah buluh atau sejenis ruas bambu, Fermentasi susu kerbau menghasilkan dadih, hasil fermentasi susu kerbau ini memiliki rasa yang enak, dan tekstur yang sangat lembut. Evelyn (2023). Menurut Murni (2020) seorang pengusaha susu kerbau, penggunaan buluh atau bambu sebagai wadah fermentasi susu kerbau agar dapat menyerap kadar air dalam susu kerbau serta memberikan aroma khas bambu. Dadiah kerbau juga dapat dinikmati sebagai lalapan yang dicampur dengan cabai merah, bawang merah, dan sayur-sayuran tambahnya.

7. Nasi Putih

Menurut catatan sejarah, nasi awalnya dikonsumsi oleh orang China. Masyarakat China yang merantau membawa beras ke negara lain. Korea diketahui merupakan negara pertama yang menerima beras oleh china sekitar tahun 1030 SM, dan Jepang menerima beras dari china pada abad ketiga SM. Persebaran yang dilaksanakan oleh ras Indica antara tahun 2000 hingga 1400 M adalah beras di Indonesia (Anindya Miriati, 2020).

8. Kawa Daun

Kawa daun adalah minuman yang dibuat dengan cara menyeduh daun kopi dan menyajikannya dalam tempurung kelapa, bukan dalam gelas. Bagi masyarakat Minang, aia kawa merupakan minuman tradisional. Selain itu, minuman ini mempunyai keterkaitan yang kuat dengan sejarah masyarakat Minang pada masa penjajahan. Wajar saja, penjajah yang menjarah hasil bumi nusantara juga melanda Sumatera Barat. Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil kopi produktif pada saat itu. Penduduk setempat tidak dapat mengkonsumsi kopi pada saat itu karena penjajah merampas seluruh hasil panen.

Kopi adalah minuman yang dinikmati oleh orang kalangan atas pada saat itu. Pada akhirnya, para buruh dan masyarakat kelas bawah menyeduh daun kopi untuk melepas dahaga dan menambah energi, sejak saat itulah tradisi meminum kawa daun terus berlanjut sampai sekarang.

Penamaan kawa daun berasal dari serapan Bahasa Arab yaitu “*qahwah*” yang artinya kopi, lalu diadaptasi oleh masyarakat minang dan dilestarikan sampai saat ini. Proses pembuatan Aia Kawa sebenarnya cukup sederhana, namun menemukan bahan utama yang dibutuhkan mungkin akan menjadi tantangan bagi mereka yang tinggal di kota besar. Satu-satunya yang membedakan pembuatan teh dan aia kawa adalah penggunaan daun kopi (Novia Harlina, 2024).

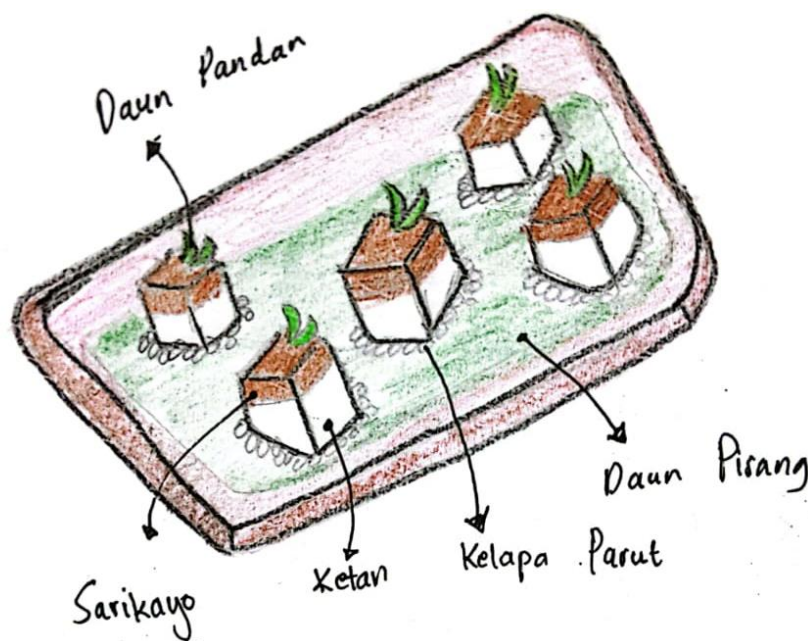
1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Produk Tugas Akhir *Food Presentation* yang akan penulis angkat adalah makanan khas Kabupaten Agam. Bentuk penyajiannya akan

didasarkan pada tema *Rijsttafel*, dengan menyajikan berbagai hidangan, termasuk nasi, yang biasanya disajikan di tengah meja sebagai hidangan pokok, dipajang dalam satu meja. Kata *Rijsttafel* berasal dari dua kata dalam bahasa Belanda yaitu *Rijst* berarti nasi dan *Tafel* yang berarti meja yang merupakan metafora dari hidangan. Jika kedua istilah ini digabungkan, maka makna yang dihasilkan adalah *rice table* atau hidangan yang disajikan dengan nasi. Penulis akan memberikan rangkaian menu sajian kuliner khas Kabupaten Agam, sebagai berikut:

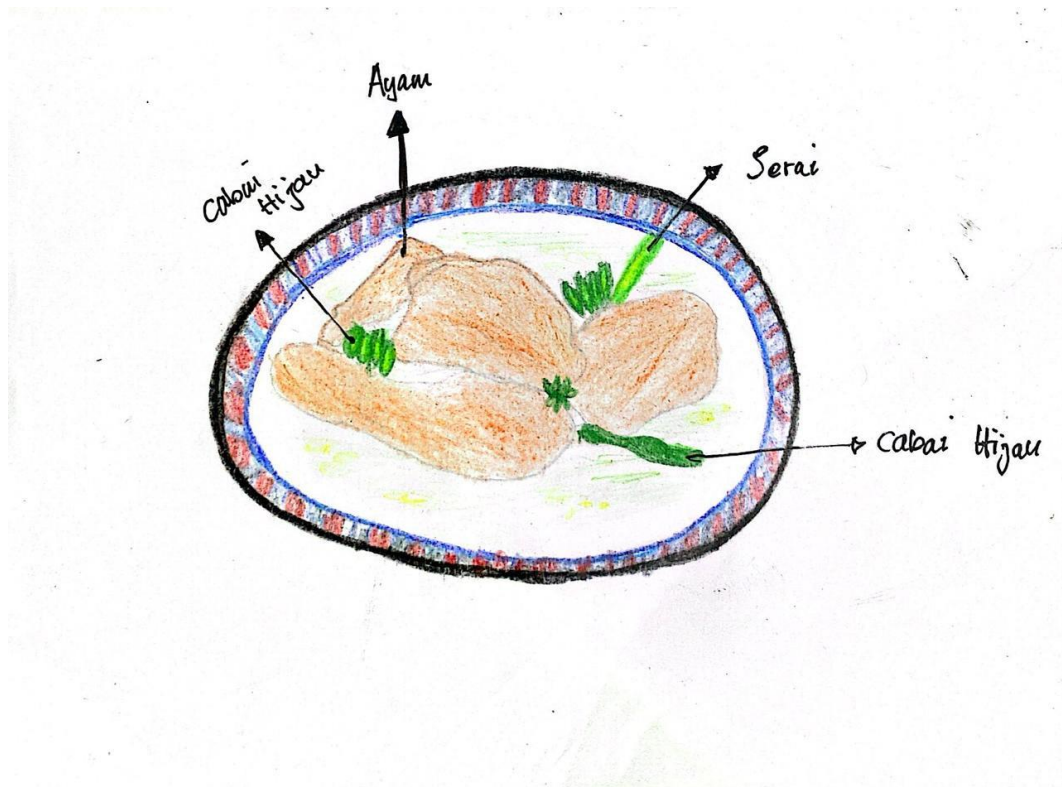
1. Katan Sarikayo



Gambar 1. 1 Katan Sarikayo

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2024

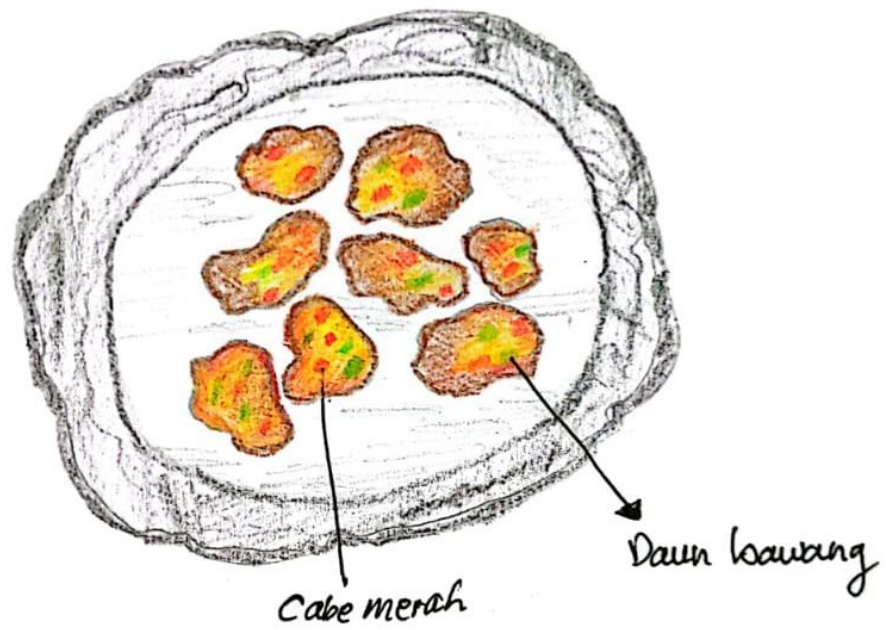
2. Ayam Patah Lado



Gambar 1. 2 Sketsa Ayam Patah Lado

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2024

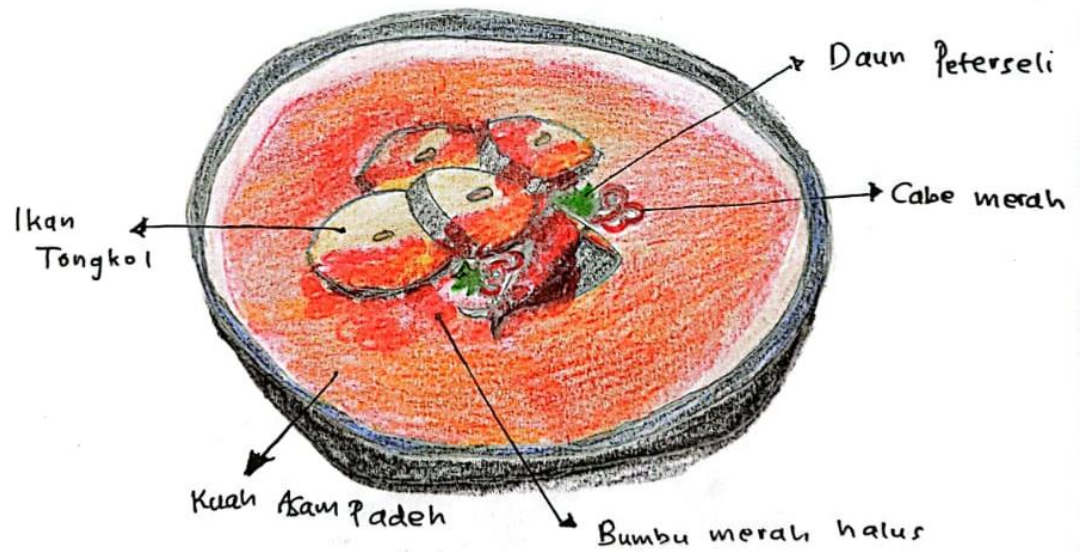
3. Paragede Jaguang



Gambar 1. 3 Sketsa Paragede Jaguang

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2024

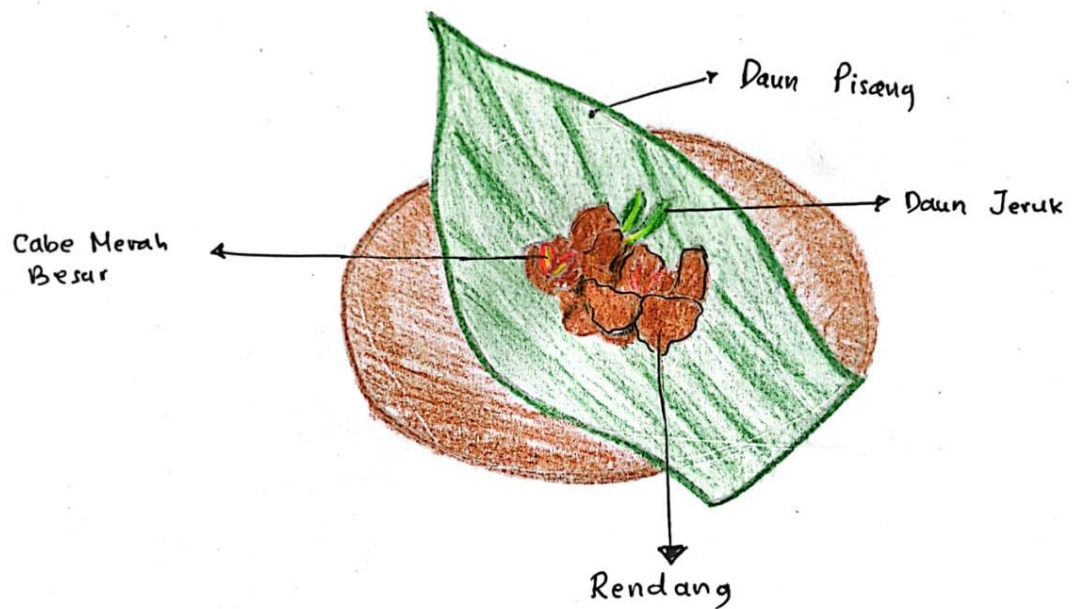
4. Asam Padeh



Gambar 1. 4 Asam Padeh

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2024

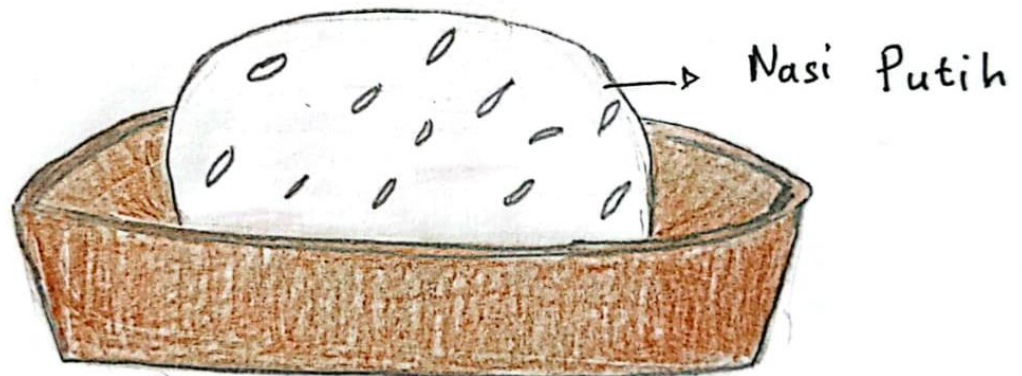
5. Randang



Gambar 1. 5 Randang

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2024

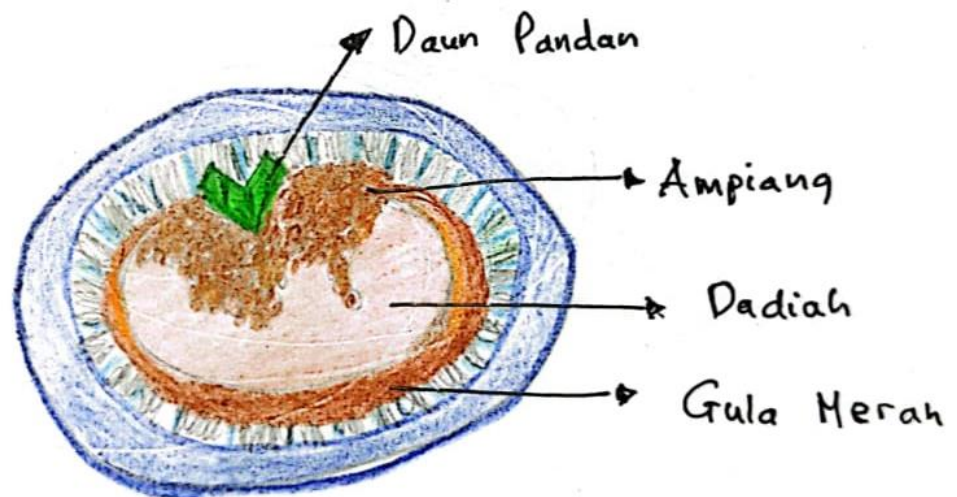
6. Nasi Putih



Gambar 1. 6 Nasi Putih

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2024

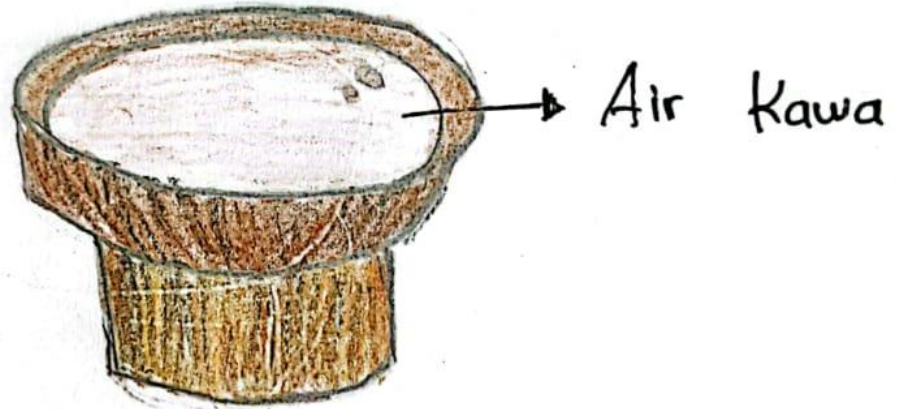
7. Ampiang Dadiah



Gambar 1. 7 Ampiang Dadiah

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2024

8. Kawa Daun



Gambar 1. 8 Kawa Daun

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2024

1.5 Pengajuan Resep

Resep standar adalah strategi untuk membakukan resep sehingga kuantitas dan biaya dapat dikontrol dengan ketat. Manfaat mengikuti standar resep Memberikan produk makanan unggulan secara konsisten yang telah melalui pengujian dan evaluasi ekstensif. Ini mengatur ukuran porsi, yang berdampak signifikan pada harga suatu hidangan. Standar resep membuat harga makanan tertentu menjadi lebih sederhana. Kemungkinan kesalahan berkurang. Daya cipta memasak didukung ketika resep konvensional digunakan.

Dengan menggunakan informasi pada resep, seseorang dapat dengan cepat menghitung jumlah bahan yang dibutuhkan untuk pembuatannya. Resep-resep yang digunakan berasal dari berbagai sumber seperti wawancara narasumber, internet, serta pengetahuan penulis dari pengalaman selama berpendidikan di Politeknik NHI Bandung.

Tabel 1. 2 Resep Katan

KATAN

Halaman : 1 dari 1	Jumlah : 5 Pax
Tanggal : April 2024	Berat : 40 gr
Jenis : Makanan penutup	Temperatur : Hangat
Lokasi : Agam, Sumatera Barat	

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	500 gr 3 gr 350 ml 5 gr	Beras ketan Garam Santan Daun Pandan	cuci bersih cuci bersih
2	Rendam Campur	500 gr 3gr 350ml 5gr	Beras Ketan	Selama 3 jam lalu tiriskan Campurkan semua bahan lalu ketan siap dikukus
3	Masak	500 gr 2 gr 50 ml 6 gr	Beras ketan Daun Pandan Santan kental Garam	Kukus beras ketan
4	Sajikan Tambahkan		Ketan Daun Pandan	

Sumber: RM Saribundo, 2024

Tabel 1. 3 Resep Sarikayo

SARIKAYO

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis : Makanan penutup
 Lokasi : Agam, Sumatera Barat

Jumlah : 5 Pax
 Berat : 40 gr
 Temperatur : Dingin

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	200 gr 200 ml 3 pcs 0.5 gr 2 gr 3 gr 25 gr 50 gr 100 gr	Gula merah Santan Telur Adas manis Daun pandan Garam Gula pasir Tepung maizena Tepung terigu	Di kocok
2	Hasil			
3	Panaskan	200 ml 135 gr 0.5 gr 2 gr	Santan Gula merah Adas manis Daun pandan	Hingga gula larut, disaring
4	Tambahkan	200 ml 3 pcs 25 gr 3 gr 50 gr 100 gr	Santan Telur Gula pasir Garam Tepung maizena Tepung terigu	Di aduk rata, lalu panaskan hingga Mendidih
5	Sajikan			Dengan ketan

Sumber: RM Sari Bundo, 2024

Tabel 1. 4 Resep Ayam Patah Lado

RESEP AYAM PATAH LADO

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah	: 5 Pax
Tanggal	: April 2024	Berat	: 120 gr
Jenis	: Makanan utama	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Tilatang kamang, Sumatera Barat		

No	Metode	Jumlah		Bahan	Keterangan
		Qty	Unit		
1	Siapkan	500	gr	Ayam	<i>The Mise en Place</i> Dibersihkan
		75	gr	Cabai Hijau Keriting	
		50	gr	Bawang Merah	Diiris tipis
		40	gr	Bawang Putih	
		20	gr	Jahe	
		10	gr	Lengkuas	
		10	gr	Daun Bawang	Memarkan
		10	gr	Serai	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Daun Salam	
2	Rebus	500	gr	Ayam	Selama 10 menit
		75	gr	Cabai Hijau Keriting	Setelah 10 menit rebus ayam menggunakan air baru, lalu masukkan semua rempah rempah
		50	gr	Bawang Merah	
		40	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Jahe	
		5	gr	Lengkuas	
		10	gr	Daun Bawang	
		10	gr	Serai	
		5	gr	Daun Salam	
3	Sajikan				

Sumber: Ajisma, 2024

Tabel 1. 5 Resep Paragede Jaguang

RESEP PARAGEDE JAGUANG

Halaman : 1 dari 1 Jumlah porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2024 Berat porsi : 50 gr
 Jenis Hidangan : *Appetizer* Alat Saji : Piring Kecil

No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	60 gr 500 gr 40 gr 30 gr 15 gr 4 gr 2 gr 2 gr 2 gr 2 gr 8 gr 60 gr 500 ml	Tepung Terigu Jagung Cabai merah keriting Bawang Merah Bawang Putih Seledri Daun Bawang Merica Bubuk Pala Bubuk Garam Telur Minyak Goreng	
2.	Pisahkan	500 gr	Jagung	Ambil daging jagung
3.	Haluskan	500 gr 40 gr	Jagung Cabai merah keriting	Menggunakan chopper
4.	Campurkan	60 gr 30 gr 15 gr 4 gr 2 gr 2 gr 2 gr 8 gr 60gr	Tepung Terigu Bawang Merah Bawang Putih Seledri Daun Bawang Merica Bubuk Pala Bubuk Garam Telur	Di dalam bowl
5.	Aduk			Aduk adonan lalu bentuk bulat dengan genggaman tangan
6.	Panaskan		Minyak Goreng	
7.	Goreng		Adonan Perkedel	Hingga matang
8.	Angkat, Sajikan			

Sumber: Meidar, 2024

Tabel 1. 6 Resep Asam Padeh

RESEP ASAM PADEH

Lembar : 1 dari 1
 Tanggal : Maret 2024
 Jenis : Makanan utama
 Lokasi : Agam, Sumatera Barat

Jumlah : 5 Pax
 Berat : 90 gr
 Temperatur : Panas

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Persiapan	400 gr 40 gr 8 gr 4 gr 2 gr 10 gr 5 gr 2 gr 75 gr 20 gr 1 gr 5 gr 0,5 l	Ikan tongkol Cabai merah keriting Lengkuas Jahe Serai Bawang merah Bawang putih Daun kunyit Tomat Asam kandis Daun jeruk Garam Air	Dihaluskan Dikupas, lalu dihaluskan Dikupas, lalu dihaluskan Dimemarkan Dikupas, lalu dihaluskan Dikupas, lalu dihaluskan Dipotong cube
2.	Hasil			
3.	Masukkan	0,5 l 400 gr	Air Ikan tongkol	Di wajan, Panaskan hingga beruap
4.	Tambahkan	40 gr 7 gr 5 gr	Cabai merah keriting Lengkuas Jahe	Aduk hingga merata
5.	Tambahkan	10 gr 5 gr 3 gr 2 gr 20 gr 1 gr 75 gr	Bawang merah Bawang putih Serai Daun kunyit Asam kandis Daun jeruk Tomat	Aduk hingga merata, masak hingga ikan matang
6.	Sajikan			

Sumber: Meidar, 2024

Tabel 1. 7 Resep Randang

RESEP RANDANG

Lembar : 1 dari 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis : Makanan utama
 Lokasi : Bukittinggi, Sumatera Barat

Jumlah : 5 Pax
 Berat : 90 gr
 Temperatur : Panas

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	400 gr 2 gr 3 gr 2 gr 5 gr 1,5 l 8 gr 5 gr 45 gr 15 gr 8 gr 8 gr	Daging tanpa lemak Daun kunyit Daun salam Daun jeruk Serai Santan Lengkuas Jahe Cabai merahkeriting Bawang merah Bawang putih Garam	Dimemarkan Dikupas lalu dihaluskan Dikupas lalu dihaluskan Dihaluskan Dikupas lalu dihaluskan Dikupas lalu dihaluskan
2	Hasil			
3	Campurkan	1,5 l	Santan Bumbu halus	Di dalam wajan, panaskan, aduk hingga merata Hingga matang, haluskan
4	Tambahkan	2 gr 3 gr 2 gr 5 gr 8 gr 400 gr	Daun kunyit Daun salam Daun jeruk Serai Garam Daging sapi	Masak hingga bumbu meresap, dan kering kurang lebih 6-8 jam
5.	Sajikan			

sumber: Ajisma, 2024

Tabel 1. 8 Resep Nasi Putih

RESEP NASI PUTIH

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2024 Ukuran/Porsi : 100 gr
 Jenis Hidangan : Karbohidrat Alat Saji : Piring
 Lokasi : Kabupaten Agam Suhu Penyajian : 60°C
 Waktu Penyajian : 50 menit

No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	250 gr 500 ml	Beras Air	Cuci hingga bersih
2.	Masak	250 gr 500 ml	Beras Air	Menggunakan <i>rice cooker</i> . Sekitar 45 menit
3.	Sajikan			Hangat

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 9 Resep Ampiang Dadiah

RESEP AMPIANG DADIAH

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : April 2024
 Jenis : Makanan penutup
 Lokasi : Agam, Sumatera Barat

Jumlah : 5 Pax
 Berat : 40 gr
 Temperatur : Dingin

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
1	Siapkan	200	gr	Dadiah	Yang telah disiapkan 2 hari sebelum
		75	gr	Emping	
		100	gr	Gula merah	
		100	ml	Air	
		50	gr	Kelapa parut	
		2	pcs	Garam Daun pandan	
2	<i>Boil</i>	100	gr	Gula merah	Sampai larut
3	Campurkan	75	gr	Emping	
		50	gr	Kelapa parut	
				Garam	
4	Sajikan				

Sumber: RM Saribundo, 2024

Tabel 1. 10 Resep Kawa Daun

RESEP KAWA DAUN

Halaman : 1 dari 1	Jumlah : 5 Pax
Tanggal : April 2024	Berat : 350 ml
Jenis : Minuman	Temperatur : Hangat
Lokasi : Agam, Sumatera Barat	

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	40	Gr	Daun Kopi	
		15	Gr	Gula	
		80	Gr	Air	
2	Petik	40	Gr	Daun kopi	Jangan terlalu muda
3	Bakar				menghilangkan kadar air dalam daun
4	Remas	40	Gr	Daun Kopi	menjadi potongan kecil
5	Seduh dan tambahkan	40	Gr	Daun kopi	
		15	Gr	Air Panas	
		80	Gr	Gula	
6	Siap				Dihidangkan

Sumber: RM Sari Bundo, 2019

a. Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price

Dasar untuk mengetahui berapa harga setiap bahan pokok dalam sebuah resep adalah *Recipe Cost*. Harga dan kuantitas bahan yang digunakan dihitung selama proses penetapan biaya resep. “Untuk menentukan biaya keseluruhan, cantumkan setiap komponen dan kuantitas berdasarkan biaya unit item tersebut.” Dittmer (2008:159) Proses penentuan biaya makanan untuk setiap porsi dikenal sebagai penetapan biaya hidangan dan biaya hidangan merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dengan harga jual. Perhitungan harga jual melibatkan tampilan berbagai biaya, termasuk overhead, tenaga kerja, material, dan keuntungan tambahan. “Di sektor komersial, pengeluaran biaya makanan dan minuman biasanya mencapai 30–35% dari total biaya operasional.” Davis (1991). Mengingat hal ini, penulis memilih persentase biaya 30 persen

Berikut daftar tabel harga resep dan harga masakan yang penulis hitung dengan menggunakan harga beberapa bahan yang ditemukan di tempat penulis berada, serta harga dari pengecer online seperti Shopee dan Pasar Tradisional Gerlong.

Tabel 1. 11 Biaya Katan Sarikayo

Recipe cost Katan Sarikayo

PENGEMBANGAN KULINER KOTA AGAM					
Katan Sarikayo				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	ketan	0.15	kg	Rp 33,000	Rp 4,950
2	garam	0.009	kg	Rp 7,000	Rp 63
3	santan kelapa	0.25	kg	Rp 31,000	Rp 7,750
4	daun pandan	0.04	kg	Rp 500	Rp 20
5	gula merah	0.135	kg	Rp 20,000	Rp 2,700
6	telur	0.05	kg	Rp 28,000	Rp 1,400
7	adas manis	0.05	kg	Rp 50,000	Rp 2,500
8	gula pasir	0.25	kg	Rp 20,000	Rp 5,000
9	bubuk agar agar	0.2	kg	Rp 48,000	Rp 9,600
RECIPE COST					Rp 33,983
DISH COSTING					Rp 11,328
FOOD COST (%)					30%
SELLING PRICE					Rp 37,760

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 12 Ayam Patah Lado

Recipe cost Ayam Patah Lado

PENGEMBANGAN KULINER KOTA AGAM					
Palai Rinuak				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Ayam	0.5	kg	Rp 26,000	Rp 4,000
2	Cabai hijau keriting	0.05	kg	Rp 34,000	Rp 1,700
3	Bawang merah	0.035	kg	Rp 47,500	Rp 1,663
4	Bawang purih	0.02	kg	Rp 45,000	Rp 900
5	Jahe	0.01	kg	Rp 30,000	Rp 300
6	Lengkuas	0.005	kg	Rp 16,000	Rp 80
7	Daun bawang	0.005	kg	Rp 10,000	Rp 50
8	Daun salam	0.02	kg	Rp 12,000	Rp 240
9	Serai	0.05	kg	Rp 4,000	Rp 200
10	Garam	0.005	kg	Rp 7,000	Rp 140
RECIPE COST					Rp 9,273
DISH COSTING					Rp 3,091
FOOD COST (%)					30%
SELLING PRICE					Rp 10,303

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 13 Biaya Paragede Jaguang

Recipe cost Paragede Jaguang

PENGEMBANGAN KULINER KOTA AGAM					
Paragede Jaguang				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	kentang	0.25	kg	Rp 20,000	Rp 5,000
2	bawang merah	0.03	kg	Rp 47,500	Rp 1,425
3	bawang putih	0.15	kg	Rp 36,000	Rp 5,400
4	seledri	0.004	kg	Rp 8,500	Rp 34
5	bawang daun	0.002	kg	Rp 11,000	Rp 22
6	merica bubuk	0.002	kg	Rp 27,000	Rp 54
7	pala bubuk	0.002	ltr	Rp 15,000	Rp 30
8	garam	0.008	kg	Rp 7,000	Rp 56
9	telur	0.060	kg	Rp 28,000	Rp 1,680
10	minyak goreng	0.50	kg	Rp 16,200	Rp 8,100
RECIPE COST					Rp 21,801
DISH COST					Rp 7,267
FOOD COST (%)					30%
SELLING PRICE					Rp 24,223

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 14 Biaya Hidangan Asam Padeh

Recipe Cost Asam Padeh

PENGEMBANGAN KULINER KOTA AGAM					
Asam Padeh				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	ikan tongkol	0.4	kg	Rp 48,000	Rp 19,200
2	cabai merah	0.04	kg	Rp 34,000	Rp 1,360
3	lengkuas	0.07	kg	Rp 16,000	Rp 1,120
4	jahe	0.05	kg	Rp 30,000	Rp 1,500
5	serai	0.03	kg	Rp 5,000	Rp 150
6	bawang merah	0.1	kg	Rp 47,500	Rp 4,750
7	bawang putih	0.05	kg	Rp 36,000	Rp 1,800
8	daun kunyit	0.02	kg	Rp 5,000	Rp 100.00
9	tomat	0.075	kg	Rp 12,000	Rp 900.00
10	asam kandis	0.02	kg	Rp 25,000	Rp 500.00
11	daun jeruk	0.01	kg	Rp 3,000	Rp 30.00
12	garam	0.05	kg	Rp 7,000	Rp 350.00
SUBTOTAL					Rp 31,760
DISH COST					Rp 10,587
FOOD COST%					30%
SELLING PRICE					Rp 35,286

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 15 Biaya Hidangan Randang

Recipe cost Randang

PENGEMBANGAN KULINER KOTA AGAM					
Randang				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	daging	0.4	kg	Rp 110,000	Rp 44,000
2	daun kunyit	0.02	kg	Rp 5,000	Rp 100
3	daun salam	0.03	kg	Rp 1,500	Rp 45
4	daun jeruk	0.02	kg	Rp 3,000	Rp 60
5	serai	0.05	kg	Rp 5,000	Rp 250
6	santan	1	ltr	Rp 31,000	Rp 31,000
7	lengkuas	0.08	kg	Rp 16,000	Rp 1,280
8	jahe	0.05	kg	Rp 30,000	Rp 1,500
9	cabai merah	0.45	ltr	Rp 34,000	Rp 15,300
10	bawang merah	0.15	kg	Rp 47,500	Rp 7,125
11	bawang putih	0.080	kg	Rp 45,000	Rp 3,600
12	garam	0.080	kg	Rp 7,000	Rp 560
13	hati sapi	0.500	kg	Rp 41,000	Rp 20,500
RECIPE COST					Rp 125,320
DISH COST					Rp 41,773
FOOD COST (%)					30%
SELLING PRICE					Rp 139,243

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 16 Biaya Hidangan Nasi Putih

Recipe cost Nasi Putih

nasi putih				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Beras	0.25	kg	Rp 16,500	Rp 4,125
2	air	500	ml	Rp -	Rp -
RECIPE COST					Rp 4,125
DISH COST					Rp 1,375
FOOD COST %					30%
SELLING PRICE					Rp 4,583

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 17 Biaya Hidangan Kawa Daun

Recipe cost Kawa Daun

PENGEMBANGAN KULINER KOTA AGAM					
kawa daun				Portion =	3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	daun kopi	0.4	kg	Rp 1,000	Rp 400
2	gula	0.1	kg	Rp 17,000	Rp 1,700
SUBTOTAL					Rp 2,100
DISH COST					Rp 700
FOOD COST (%)					30%
SELLING PRICE					Rp 7,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 1. 18
SELLING PRICE

<i>No</i>	<i>Menu</i>	<i>Recipe costing</i>	<i>Yield</i>	<i>Selling Per Portion</i>
1	Katan Sarikayo	Rp33,983	1 Portion	Rp37.760
2	Ayam Patah Lado	Rp17.557	1 Portion	Rp10.304
3	Paragede Jaguang	Rp21.822	1 Portion	Rp24.223
4	Asam Padeh	Rp18.811	1 Portion	Rp35.286
5	Randang	Rp23.601	1 Portion	Rp139.243
6	Kawa Daun	Rp9.736	1 Portion	Rp7.000
<i>Total (Selling Price)</i>				Rp253.816

Sumber : Hasil olahan data penulis, 2024

b. Daftar Nilai Gizi

Komponen penting dalam pembangunan dan kesehatan adalah nutrisi. Peningkatan imunitas, kehamilan dan persalinan yang lebih aman, penurunan risiko penyakit tidak menular (termasuk diabetes dan penyakit kardiovaskular), masa hidup yang lebih panjang, dan nutrisi yang lebih baik semuanya terkait dengan hasil kesehatan yang lebih baik bagi ibu, bayi, dan anak.

Anak-anak dalam kondisi kesehatan yang baik belajar lebih efektif. Pola makan yang sehat meningkatkan produktivitas dan membuka pintu bagi masyarakat untuk secara bertahap mengakhiri siklus kelaparan dan kemiskinan. Dengan pengertian tersebut penulis membuat tabel nilai nutrisi yang terdiri dari menu yang penulis ambil sebagai Tugas Akhir. Berikut adalah tabel-tabel nilai nutrisi dari makanan yang penulis gunakan sebagai Tugas Akhir presentasi makanan.

Tabel 1. 19 Nilai Gizi Katan Sarikayo

Nilai Gizi Katan Sarikayo

Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein
Ketan	97	21	0.2	2
Garam	-	-	-	-
Santan kental	230	6	24	2.5
Daun Pandan	24	6	-	35
Gula merah	380	98	0	0.1
Telur	155	1.1	11	13
Adas manis	20	3	-	31
Gula pasir	387	100	-	-
Bubuk agar-agar	26	7	0	0.5
TOTAL	1319	242.1	35.2	84.1
Perporsi	263.8	48.42	7.04	16.82

Sumber : hasil olahan penulis
fatsecret.co.id, 2024

Tabel 1. 20 Nilai Ayam Patah Lado
Nilai Gizi Ayam Patah Lado

Nama Bahan	Gr/Mi	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
Ayam	500	1566	0	85	178
Cabai hijau keriting	50	6.9	1.56	0.1	0.2
Cabai rawit hijau	50	51.5	10	0.12	2.4
Bawang merah	35	24.5	5.4	0.03	0.75
Bawang putih	20	28	4.3	0.4	0.75
Jahe	10	8	0.07	1.77	0.189
Kunyit	5	17.7	3.2	0.49	0.4
Lengkuas	5	0	0	0	0
Daun salam	3	16	2.25	0	0
Serai	5	0	1.3	0	0
Garam	5	0	0	0	0
Total	688	1.718	28	88	182

Sumber: hasil olahan penulis *fatsecret.co.id*, 2024

Tabel 1. 21 Nilai Gizi Paragede Jaguang

Nilai Gizi Paragede Jaguang

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
1	Kentang	250	192,5	42,5	0	5	0
2	Bawang Merah	30	20	5	0	1	1
3	Bawang Putih	15	22,35	4,95	0	9,9	0,15
4	Seledri	4	0,64	0,12	0	0	0
5	Bawang Daun	2	1,22	0,7	0	0,05	0,06
6	Merica Bubuk	2	0	0	0	0	0
7	Pala Bubuk	2	0	0	0	0	0
8	Garam	8	0	0	0	0	0
9	Telur	60	70	0	5	6	0
Total			306,71	53,27	505	21,95	1,21
Per Sajian			61,34	10,65	101	4,39	0,24

Sumber : hasil olahan penulis
fatsecret.co.id., 2024

Tabel 1. 22 Nilai Gizi Asam Padeh

Nilai Gizi Asam Padeh

Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein
Ikan Tongkol	110	-	0,92	23,87
Cabai merah keriting	40	9	0.4	1.9
Kunyit	85	65	10	80
Lengkuas	87	15.3	0.6	1.2
Jahe	80	18	0.8	1.8
Serai	50	28.37	0.49	1.82
Bawang merah	72	17	0.1	2.5
Bawang putih	98	33	0.5	6
Daun kunyit	54	6.5	1	8
Tomat	18	3.9	0.2	0.9
Asam kandis	130	63	0.6	2.8
Daun jeruk	9	9	0.3	1.1
Garam	-	-	-	-
TOTAL	833	268.07	15.91	131.89

Sumber : hasil olahan penulis,
fatsecret.co.id., 2024

Tabel 1. 23 Nilai Gizi Randang

Nilai Gizi Randang

Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein
daging sapi	330	-	14	25
daun kunyit	12	7	1	8
daun salam	12	1	-	-
daun jeruk	30	9	0.2	1
serai	49	28.37	0.48	1.9
santan	229	5	23	2.5
lengkuas	24	15	0.5	1.1
jahe	29	17	0.7	1.7
cabai merah keriting	39	8	0.3	1.8
bawang merah	71	16	0.1	2.4
bawang putih	148	31	0.4	5
garam	-	-	-	-
biji Pala	2.5	39	35.4	7.4
TOTAL	889,1	180.17	76	59,1

Sumber : hasil olahan penulis, *fatsecret.co.id* 2024

Tabel 1. 24 Nilai Gizi Nasi Putih

Nilai Gizi Nasi Putih

Nama Bahan	Gr/Mi	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Beras	350	547	139.5	1.25	13.3	0.25

Sumber: hasil olahan penulis,

fatsecret.co.id 2024

Tabel 1. 25 Nilai Gizi Ampiang Dadiah

Nilai Gizi Ampiang Dadiah

Nama	Gr/Mi	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
Dadiah	200	126,21	6,68	10,84	10,78
Emping	100	97	21,09	0,19	2,02
Gula Merah	100	377	97,33	0	0
Kelapa Parut	50	177	6,31	16,8	1,9
Total		777,21	125,41	27,83	14,7

Sumber: hasil olahan penulis,

fatsecret.co.id 2024

Tabel 1. 26 Nilai Gizi Kawa Daun

Nilai Gizi Kawa Daun

Nama	Gr/Mi	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
Daun Kopi	40	0,34G	0,015G	0,008G	0,046G
Gula	10	1,5G	0,40G	0	0
Total		1,93	0,435	0,008	0,046
Per porsi		0,386	0,087	0,0016	0,00092

Sumber: hasil olahan penulis,

fatsecret.co.id 2024