

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sulawesi, salah satu pulau terbesar di Indonesia, terkenal dengan keanekaragaman budayanya, ekosistemnya, dan pemandangannya yang luar biasa. Pulau ini memiliki bentuk yang menyerupai huruf "K" dan terletak di antara dua laut: Laut Flores di selatan dan Laut Sulawesi di utara. Pulau ini terdiri dari banyak pegunungan, lembah, dan pantai yang indah. Orang-orang dari suku Toraja, Bugis, dan Makassar memiliki tradisi dan kebiasaan unik yang mencerminkan keanekaragaman budaya Sulawesi. Selain itu, keanekaragaman hayati Sulawesi, yang memiliki banyak spesies endemik, membuatnya penting untuk konservasi lingkungan (Prasetyo, 2020). Selain itu Sulawesi juga dikenal sebagai pusat keanekaragaman hayati dengan banyak spesies endemik dan sangat penting untuk konservasi karena geografinya yang beragam, termasuk pegunungan, wilayah pesisir, danau, dan sungai. Sehingga geografis itu sendiri mempengaruhi bagaimana kelompok budaya dan etnis tersebar, yang menghasilkan keragaman budaya yang kaya. Secara keseluruhan, lingkungan, budaya, dan ekonomi Sulawesi membuatnya unik dan menarik (Rijal et al., 2020).

Geografis beragam Sulawesi Selatan, dengan campuran pegunungan, pantai, sungai, dan danau, memengaruhi budaya, ekonomi, dan potensi pariwisatanya. Lanskap yang beragam mendukung keanekaragaman hayati dan aktivitas pertanian dan perikanan, karena terdiri dari Pegunungan Barisan dan garis pantai sepanjang Selat Makassar. Produksi lokal juga dipengaruhi oleh iklim tropis

yang berbeda di daerah pegunungan dan pesisir. Selain itu, penyebaran berbagai kelompok etnis, seperti Bugis, Makassar, dan Toraja, menghasilkan kekayaan budaya yang berbeda yang terkait erat dengan lingkungan dan kekayaan alam. Semua hal ini membuat Sulawesi Selatan menarik untuk pariwisata dan pertumbuhan ekonomi (Rijal et al., 2020). Tradisi kuliner Sulawesi Selatan sangat beragam dan kaya, menunjukkan warisan budaya dan dampak globalisasi. Hidangan seperti dangke, yang terbuat dari susu kerbau dan mengandung banyak protein, menandai adegan makanan tradisional (Sa'pang et al., 2023). Selain itu, kelompok etnis Toraja, Bugis, dan Makassar berkontribusi pada 481 makanan tradisional, yang menunjukkan betapa pentingnya menjaga identitas makanan ini di tengah munculnya waralaba makanan global (Nahriana & Tawani, 2022). Salah satunya Hors d'oeuvres unik yang disajikan di acara budaya, terutama pernikahan, melambangkan harapan dan doa bagi pengantin baru. Ini adalah bagian dari warisan kuliner Sulawesi Selatan (Hasan et al., 2020).

Dalam masyarakat Toraja, istilah yang dikenal luas adalah "tondok lepongan bulan tana matari' allo" yang berarti negeri abadi tanah pusaka. Inilah makna filosofis nama Toraja secara keseluruhan. Julukan ini artinya bulat seperti bulan dan bersinar terang seperti matahari. Secara esensi, Toraja melambangkan kesatuan dan kebulatan sebuah negara yang tidak dapat dipisahkan, sebagaimana bulan dan matahari.

Secara geografis, Toraja terletak di daerah dataran tinggi pegunungan, mencapai ketinggian 3.000 meter. - Wisata alam populer di Toraja saat ini termasuk Negeri di Atas Awan, Wisata Alam Ollon, Hutan Pinus Pango-Pango, serta Permandian Alam Tilangnga. Tidak hanya itu, terdapat juga wisata religi seperti

patung Yesus Kristus di Bukit Burake dan Singki, serta Sa'pak Bayo-bayo di Kecamatan Sangalla yang menggabungkan nuansa religi dengan keindahan alam. Hampir semua bagian Toraja masih ditutupi oleh rumpun bambu, perkebunan, dan persawahan. Kabut sering terjadi pada pagi dan sore hari. Kawasan pegunungan dan lembah menawarkan pemandangan indah pada pagi dan sore hari, mirip dengan dunia dongeng. Kita juga dapat menikmati rumah adat tongkonan dan lumbungnya yang disebut *alang* (Totanan, 2024).

Melalui pendidikan budaya dan festival, masyarakat Tana Toraja menjaga nilai-nilai multikulturalnya. Untuk meningkatkan kohesi sosial dan identitas di tengah tantangan seperti modernisasi dan keterbatasan sumber daya, upaya ini sangat penting (Mubarok et al., 2024). Selain itu masyarakat lokal memainkan peran penting dalam pariwisata berkelanjutan di Tana Toraja, memastikan bahwa pengembangan pariwisata selaras dengan pelestarian budaya dan kelestarian lingkungan. Keterlibatan mereka sangat penting untuk menyeimbangkan pertumbuhan ekonomi dengan integritas sosial budaya. Sehingga Kuliner Tana Toraja bergantung pada warisan budayanya yang kuat. Hidangan tradisional orang Toraja sering mencerminkan adat istiadat dan teknik pertanian mereka. Tur kuliner memungkinkan penonton untuk merasakan cita rasa lokal dan cara memasak secara langsung. (Suparjo et al., n.d.)

Budaya Toraja melibatkan membangun rumah, bercocok tanam, dan upacara kematian yang tidak terpisahkan dari sejarah budaya mereka. Meskipun sekarang banyak yang menganut *aluk sarani* (terutama bagi umat kristiani), hal ini menandakan bahwa Toraja modern tidak lagi terikat pada kebudayaan kuno, tetapi mengikuti ajaran agama yang dianut masyarakat Toraja saat ini. Masyarakat Toraja

memiliki dua ritual adat penting dalam kehidupan mereka. Yang pertama adalah upacara Rambu Tuka. Upacara semacam ini adalah acara adat yang melibatkan perkumpulan untuk menyatakan rasa syukur dan kebahagiaan. Contohnya adalah perkawinan, upacara peresmian (mangrara banua atau tongkonan), syukuran panen padi, dan bentuk syukuran lainnya. Kedua, upacara rambu solo. Ritual ini bertujuan untuk menghormati tradisi berkabung, khususnya dalam rangka kematian. Semua suku dan agama mengalami kematian. Namun, masyarakat Toraja menanggapi hal tersebut secara unik dan istimewa. Kata "pesta" digunakan karena acaranya mencerminkan keaktifan dan keramaian pesta (Totanan, 2024)

1.2 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan ini berupa Pengembangan Makanan Pembuka dan Makanan Utama Khas Kota Toraja Provinsi Sulawesi Selatan yang kemudian dijadikan Food Presentation dengan tujuan sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan dari penulisan ini sebagai salah satu syarat dalam kelulusan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dengan pemilihan Food Presentation yang bertujuan untuk dapat mengenal lebih dalam mengenai kuliner khas Tana Toraja yang akan dikembangkan. Selain itu juga sebagai pembelajaran bagi penulis untuk dapat menyelesaikan tugas akhir.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat memasukkan makanan khas Tana Toraja ke dalam menu restoran berbintang di hotel. Langkah ini memberikan kesempatan untuk

menyajikan hidangan tradisional dengan standar layanan dan kualitas yang tinggi, menarik perhatian tamu lokal dan internasional.

2. Membuat daftar resep makanan khas Tana Toraja untuk digunakan sebagai pedoman untuk mengolah masakan di masa depan.
3. Menghitung biaya bahan bahan produksi makanan dan harga jual yang sesuai
4. Menghitung hasil gizi dari setiap bahan-bahan makanan yang terdapat didalamnya.
5. Mengaplikasikan pengetahuan yang penulis peroleh dari pendidikan mereka di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.3 Usulan Produk

Dalam beberapa tahun terakhir, terdapat peningkatan minat terhadap makanan yang dikaitkan dengan tempat atau daerah asalnya. Konsumen semakin menuntut makanan lokal dan makanan dengan karakter atau citra tradisional, yang sering dianggap lebih berkualitas dan makanan yang lebih yang memenuhi kebutuhan akan identitas budaya dan etnosentrisme (Chambers dkk., 2007, Chryssochoidis dkk., 2007, Vermeir dan Verbeke, 2008).

Sehingga pada penulisan disini, penulis akan mengemas sajian makanan khas toraja dengan Traditional Style yang dimana akan diberikan beberapa sentuhan modern. Makanan tradisional itu juga berfungsi sebagai elemen penting dari identitas dan warisan budaya, yang sering kali dikaitkan dengan perayaan tertentu dan praktik-praktik lokal (Al-Khusaibi et al., 2019; Galli, 2018). Sehingga dari kutipan tersebut penulis tetap mengemas sajian tersebut dengan pembawaan tradisi dan juga budaya yang begitu kuat di kota Toraja. Selain itu juga

mengembangkannya dengan teknik modern dan juga dalam bahan produk yang akan dikemas.

1.3.1 Perencanaan Menu

Dalam penyelenggaraan makanan institusi, perencanaan menu adalah serangkaian tindakan yang dilakukan untuk menyusun berbagai hidangan dengan cara yang sesuai untuk memenuhi kepuasan pelanggan. Perencanaan menu harus mempertimbangkan banyak hal, termasuk kepuasan pelanggan, demografi, faktor sosial budaya, standar mutu gizi, angka kecukupan gizi, kebiasaan, tren, dan preferensi konsumsi makanan, peraturan pemerintah, biaya, dan kemampuan produsen untuk menyediakan makanan secara efisien. Menyusun pola menu, pedoman menu, master menu, memasukkan hidangan ke dalam master menu, dan mengevaluasi menu adalah semua bagian dari proses perencanaan menu. Untuk menjaga kesehatan, menu harus seimbang, tetapi variasi, komposisi, warna, rasa, rupa, dan kombinasi masakan yang serasi diperlukan (Bunga et al., 2022).

Perencanaan menu merupakan proses yang rumit, yang mencakup pembuatan variasi makanan yang sehat dan beragam dengan mempertimbangkan berbagai batasan. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa penggunaan sistem dan algoritma otomatis dapat meningkatkan efisiensi dalam perencanaan menu. Contohnya, model Perencanaan Menu Otomatis untuk kafetaria a la carte memanfaatkan optimasi matematis untuk menciptakan menu yang memenuhi kriteria rasa, tekstur, dan batasan biaya, sehingga dapat secara signifikan mengurangi waktu persiapan (Katagiri et al., 2023).

1.3.2 Rangkaian Menu

APPETIZER

PANTOLLO SUSO ATAU KOTENG

Olahan seafood yang ditumis dengan bawang merah, bawang putih, cabai merah, serai dan daun jeruk yang kemudian diberikan sedikit kuah dari hasil tumisan

MAIN COURSE

PA'PIONG SAPI

Daging Sapi yang telah marinasi dengan bumbu bawang merah, bawang putih, cabai merah, serai, jahe, lengkuas, dan diberikan daun miana sebagai ciri khas

Toraja kemudian Dibakar dengan Bambu

TUTUK UTAN

Daun singkong, kacang panjang dan terong kecil yang ditumbuk bumbu terasi, tomat, sereh, cabai merah, bawang putih dan bawang merah kemudian diberikan parutan kelapa dan ditumis hingga kering

NASI HITAM

Beras hitam yang dimasak, menjadi salah satu ciri khas Toraja

1.3.3 Matriks Menu

Matriks makanan juga mempengaruhi proses pencernaan dan pemrosesan makanan, yang berdampak pada bagaimana seseorang merasakan rasa dan rasa kenyang. Untuk mengatasi kebutuhan diet dan membuat pilihan makanan yang lebih sehat, sangat penting untuk memahami interaksi ini (Aguilera, 2019).

Struktur matriks makanan dapat memengaruhi rasa dan tekstur. Misalnya, struktur berserat daging memengaruhi tekstur, sedangkan sifat viskoelastik gluten dalam makanan yang dipanggang sangat penting untuk retensi gas dan struktur produk akhir (Aguilera, 2019). Selama proses pemrosesan, matriks memengaruhi sifat fisik dan kimia makanan; ini dapat meningkatkan rasa, tekstur, dan keamanan mikrobiologis, serta memengaruhi umur simpan dan kualitas produk secara keseluruhan. Perilaku matriks selama memasak dan penyimpanan sangat penting untuk mencapai karakteristik makanan yang diinginkan (Aguilera, 2019).

Tabel 1.1
Matriks Menu

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1	Koteng	Kerang Kijing, Bawang Merah, Bawang Putih, Cabai Merah, Serai, Daun Jeruk	Gurih	Putih Keruh, Hijau	Kenyal	Marinasi, Rebus
2	Minyak Daun Jeruk	Daun Jeruk, Minyak	Hambar	Hijau	Cair	Goreng
3	Pa'piong	Daging sapi, Daun Miana, Cabai Rawit, Bawang Merah, Bawang Putih, Sereh. Jahe, Lengkuas, Kaldu, Jamur, Daun Salam, Daun Bawang,	Pedas, Gurih	Coklat, Merah, Hijau	Lembut	Marinasi, Bakar

		Kuca, Garam				
4	Minyak Daun Miana	Daun Miana		Ungu	Cair	Blend, Simmer
5	Nasi Hitam	Beras Hitam	Manis	Hitam	Pulen	Kukus
6	Tu'tuk Utan	Daun Singkong Kacang Panjang Terong Kecil Kelapa Parut Terasi Tomat Sereh Cabe Rawit Bawang Merah Bawang Putih	Umami Gurih Pedas	Hijau Merah	Kering, Renyah	Tumbuk,

(Sumber : Hasil Olahan Penulis 2024)

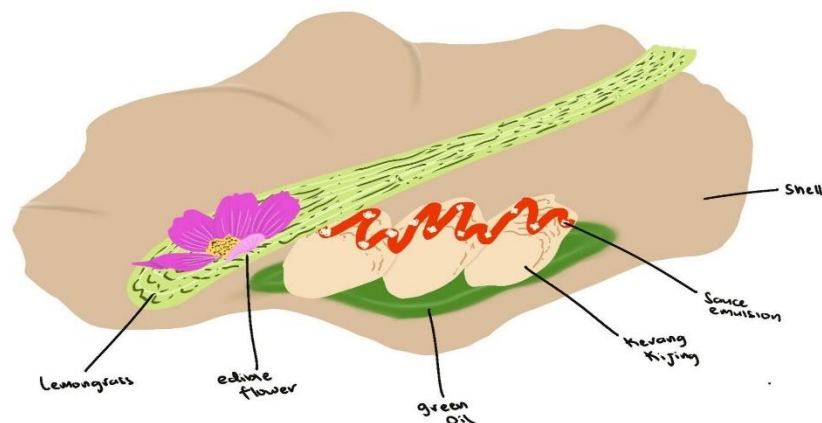
1.3.4 Deskripsi Menu

Secara, umum hampir semua masakan khas Tana Toraja menggunakan bumbu yang sederhana. Bumbu dasar yang digunakan merupakan serai, jahe, lengkuas, cabai rawit, dan garam. Masakan ini juga terkadang disebut sebagai pantollo talu atau yang diartikan sebagai masak tiga karena hanya terdiri dari bahan yang dimasak, air, dan garam (Totanan, 2024). Berikut adalah penjelasan tentang menu yang akan diuraikan selanjutnya :

1. Pantollo Suso atau Koteng

Keong sawah, yang dikenal sebagai "suso," merupakan makanan tradisional dari Toraja yang terbuat dari keong sawah dan dimasak dengan bumbu seperti bawang, cabai, dan serai, menghasilkan cita rasa yang gurih dan pedas. Hidangan ini merupakan bagian penting dari kuliner Toraja, menunjukkan bagaimana

masyarakat lokal memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana. Keong sawah juga sering disajikan dalam berbagai acara adat, mencerminkan hubungan antara komunitas dan lingkungan mereka, serta berperan sebagai pengikat sosial dalam kebersamaan. Dalam perayaan seperti pernikahan dan upacara Rambu Solo', makanan ini melambangkan keramahan dan rasa syukur, dengan proses penyajian yang dilakukan dengan perhatian untuk menjaga nilai-nilai spiritual dan sosial. Sehingga pengembangan dari makanan ini penulis akan memodifikasi dalam olahan memasaknya dan juga bahan yang akan digunakan. Pantollo suso ini biasa menggunakan keong sawah sedangkan disini akan diganti dengan kerang kijang. Proses masak yang akan digunakan oleh penulis juga berupa pan seared.



Sumber: Hasil Gambar Penulis 2024
Gambar 1.1 Pantollo Suso

2. Pa'piong Sapi

Papiong sapi merupakan makanan tradisional dari Toraja yang terbuat dari daging sapi yang dibumbui dengan rempah-rempah khas dan kemudian dikukus dalam daun pisang, menciptakan rasa yang kaya dan aroma yang menarik.

Hidangan ini memiliki peranan signifikan dalam berbagai acara adat, seperti pernikahan dan upacara pemakaman (Rambu Solo'), yang mencerminkan status sosial serta penghormatan kepada tamu. Dalam konteks budaya Toraja, papiong sapi berfungsi sebagai penghubung komunitas dan simbol kebersamaan, menunjukkan dedikasi masyarakat dalam melestarikan warisan budaya. Selain itu, cara penyajian dan proses pembuatan papiong sapi yang penuh makna juga mencerminkan nilai-nilai spiritual yang dijunjung tinggi oleh masyarakat.

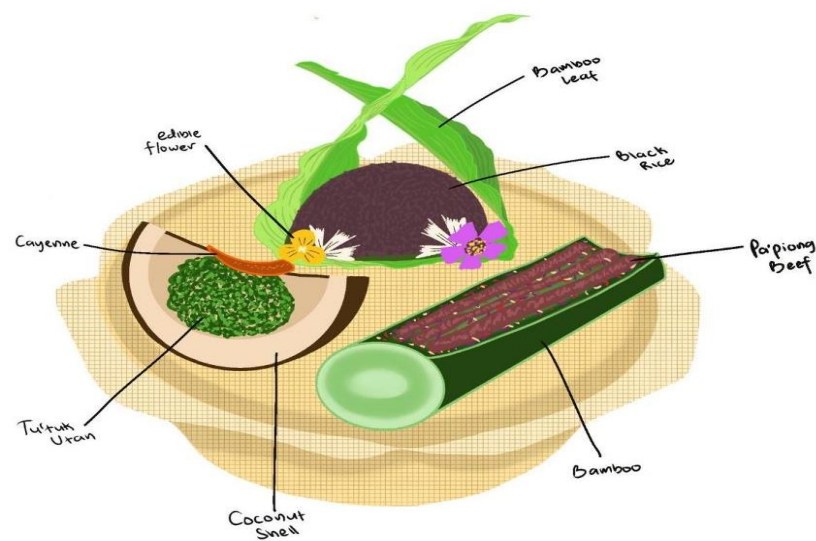
3. Tu'tuk Utan

Tutuk utan adalah makanan tradisional dari Toraja yang dibuat dari campuran sayuran liar, seperti daun singkong dan daun pepaya, yang dimasak dengan bumbu sederhana. Hidangan ini biasanya disajikan bersama nasi putih dan lauk-pauk, dengan rasa segar dan sedikit pahit yang mencerminkan karakteristik sayuran liar. Memiliki akar yang dalam dalam tradisi masyarakat, tutuk utan mencerminkan pemanfaatan sumber daya alam dan simbol hubungan harmonis antara manusia dan alam. Makanan ini sering dinikmati dalam suasana kebersamaan sebagai ungkapan rasa syukur atas hasil alam, serta mencerminkan nilai-nilai kesederhanaan dan keberlanjutan. Dalam konteks adat, tutuk utan sering disajikan dalam acara seperti upacara panen, melambangkan penghormatan kepada Tuhan dan alam, serta menunjukkan nilai-nilai spiritual dan sosial yang dijunjung tinggi dalam budaya Toraja.

4. Nasi Hitam

Nasi hitam merupakan hidangan tradisional dari Toraja yang dibuat dari beras hitam, dikenal karena warna dan teksturnya yang khas. Biasanya dimasak dengan cara dikukus atau direbus, nasi hitam memiliki cita rasa gurih dan sedikit

manis, serta sering disajikan dengan berbagai lauk, seperti ikan, daging, dan sayuran, menjadikannya kaya gizi dan nikmat. Dengan sejarah yang kuat, nasi hitam berasal dari praktik pertanian lokal yang sudah ada sejak lama dan dianggap lebih sehat dibandingkan beras putih, sehingga memiliki makna simbolis dalam masyarakat. Dalam budaya Toraja, nasi hitam mencerminkan hubungan yang erat antara manusia dan alam, serta sering dinikmati dalam suasana kebersamaan. Nasi hitam juga biasanya dihidangkan dalam berbagai acara adat, seperti pernikahan dan upacara pemakaman (Rambu Solo'), melambangkan rasa syukur dan penghormatan kepada leluhur, dengan cara penyajian yang mencerminkan nilai-nilai spiritual dan sosial yang dihargai.



Sumber: Hasil Gambar Penulis 2024
Gambar 1.2 *Main Course Plating*

1.4 Usulan Resep

Resep adalah alat ekspresi budaya, terutama dalam autobiografi yang berkaitan dengan makanan. Misalnya, tulisan Chitrita Banerji menunjukkan bagaimana resep membingkai pengalaman hidupnya, membantunya beradaptasi

dengan lingkungan baru dan menghubungkan identitasnya dengan warisan budayanya (Mohanty & Satapathy, 2023). Sehingga dari kutipan tersebut dalam pengembangan masakan ini sangat lah diperlukannya sebuah resep yang berstandar dan sesuai dengan autobiografi dari budaya yang akan dituangkan dalam sebuah produk makanan.

APPETIZER

Tabel 1.2
Pantollo Suso

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Pax

Tanggal : Oktober 2024

Berat Porsi : 50 Gr

Asal : Kota Toraja

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Qty	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100 10 10 5 20 15 10 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml Gr	Kerang Kijing Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Serai Daun Jeruk Minyak Maizena	
2	Blend			Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah	
3	Tumis			Kerang Kijing Daun Jeruk Serai	Dengan bumbu yang sudah diblender
	Add			Maizena	Sebagai pengental
4	Sajikan				

(Sumber: Bedu Ima 2020)

Tabel 1.3
Emulsion Sauce

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Pax

Tanggal : Oktober 2024

Berat Porsi : 15 Gr

Asal : Kota Toraja

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Qty	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	30 30 30 15 80	Gr Gr Gr Gr Ml	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Telur Putih Minyak	
2	Blend			Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah	Bumbu hingga halus
3	Blend			Bumbu Halus Telur Putih Minyak	Blender hingga semua bahan tercampur
4	Sajikan				

(Sumber : Olahan Penulis 2024)

MAIN COURSE

Tabel 1.4

Pa'piong Sapi

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Pax

Tanggal : Oktober 2024

Berat Porsi : 100 Gr

Asal : Kota Toraja

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Qty	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 2 200 20 20 25 75 10 5 5 10 5	Gr Btg Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Daging Sapi Bambu Daun Miana Bawang Merah Bawang Putih Cabe Rawit Sereh Jahe Lengkuas Kaldu Jamur Daun Salam Garam	
2	Potong			Daging Sapi Bawang Merah Bawang Putih Cabe Rawit Lengkuas Sereh Jahe	Daging dipotong dadu Sayur dipotong iris tipis
3	Campur dan Marinasi			Daun Miana Daging Sapi Bawang Merah Bawang Putih Cabe Rawit Lengkuas Sereh Jahe	Campurkan semua dan remas-remas hingga menyatu
4	Masukan			Bambu	Masukan semua yang

				Daun Salam Daun Miana Daging Sapi Bawang Merah Bawang Putih Cabe Rawit Lengkuas Sereh Jahe	sudah dicampur kedalam bambu, kemudian tutup lubang bambunya menggunakan Daun Salam
5	Bakar				Masukan bambu yang sudah diisi kemudian masukan kedalam oven dengan suhu 200 C selama 10
6	Sajikan				

(Sumber : Mustika Rasa 1967, Tastemade Indonesia 2022)

Tabel 1.5
Pa'piong *Sauce*

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Pax

Tanggal : Oktober 2024

Berat Porsi : 15 Gr

Asal : Kota Toraja

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Qty	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	10	Gr	Bawang Merah	
		10	Gr	Bawang Putih	
		10	Gr	Cabe Rawit	
		15	Gr	Sereh	
		10	Gr	Jahe	
		10	Gr	Lengkuas	
		5	Gr	Kaldu Jamur	
		5	Gr	Daun Salam	
		10	ML	Minyak	
		1	Gr	Garam	

		15	Gr	Telur Putih	
2	Panaskan			Bawang Merah Bawang Putih Cabe Rawit Sereh Jahe Lengkuas	Hingga tercium aroma
3	<i>Blend</i>			Bawang Merah Bawang Putih Cabe Rawit Sereh Jahe Lengkuas	Kemudian blender kedua bahan tersebut hingga halus
4	<i>Thickening</i>			Telur Putih	Bumbu yang sudah diblend kemudian tambahkan telur putih sebagai <i>thickening agent</i>
4	Sajikan				Dengan Papiong Sapi sebagai Sauce

(Sumber : Hasil Olahan Penulis 2024)

Tabel 1.6
Tu'tuk Utan

Halaman: 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Pax

Tanggal : Oktober 2024

Berat Porsi : 80 Gr

Asal : Kota Toraja

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Qty	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100 80 20 10 10 10 1 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml	Daun Singkong Kelapa Parut Sereh Cabe Rawit Bawang Merah Bawang Putih Garam Minyak	
2	Tumbuk			Daun Singkong Kelapa Parut	Hingga hancur
5	Campur			Daun Singkong Kelapa Parut Sereh Cabe Rawit Bawang Merah Bawang Putih	
5	Didihkan				Sampai kering
6	Sajikan				

(Sumber : Mustika Rasa 1967)

Tabel 1.7
Nasi Hitam

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 Pax

Tanggal : Oktober 2024

Berat Porsi : 100 Gr

Asal : Kota Toraja

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Qty	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100	Gram	Beras hitam	Mencuci terlebih dahulu
2	Kukus	100	Gram	Beras hitam	Masak dengan menggunakan Magicom
3	Sajikan				

(Sumber : Hasil Olahan Penulis 2024)

1.5 Costing

Biaya resep adalah proses penting dalam industri makanan dan minuman yang melibatkan perhitungan total biaya produksi hidangan atau minuman. Proses ini membantu bisnis menentukan strategi penetapan harga, mengelola pengeluaran, dan mengoptimalkan margin keuntungan (Kefe & Çetin, 2024)

Target Costing bertujuan untuk mengurangi biaya dan meningkatkan permintaan dengan menetapkan harga produk di bawah tarif pasar. Pendekatan ini melibatkan pembuatan kartu resep standar untuk menganalisis biaya material dan margin kontribusi, yang dapat menghasilkan pengurangan biaya yang signifikan (Kefe & Çetin, 2024) Di sisi lain, Perusahaan ABC menawarkan perhitungan biaya yang lebih akurat dengan mengidentifikasi kegiatan spesifik dalam proses produksi. Penelitian menunjukkan bahwa perusahaan ABC dapat menghasilkan penetapan

harga yang lebih tepat dan meningkatkan profitabilitas, seperti yang terlihat dalam studi kasus PT XYZ Food (Ekergil & Özgür Göde, 2020; Handriyanto & Lukmandono, 2023).

1. Biaya Makanan

Untuk menghitung Biaya Makanan, gunakan rumus berikut:

Persentase Biaya Makanan (%) = $(\text{Total biaya bahan makanan} / \text{Total pendapatan dari penjualan}) \times 100$.

2. Biaya Hidangan

Untuk menentukan Biaya Hidangan, gunakan rumus ini:

Biaya Setiap Hidangan = biaya bahan makanan + biaya tenaga kerja + biaya operasional lainnya.

3. Harga Jual

Untuk menghitung harga jual, gunakan rumus berikut:

Harga Jual = biaya setiap hidangan + margin keuntungan.

Dibawah ini adalah hasil perhitungan Biaya Makanan, Biaya Resep, Biaya Hidangan, dan Harga Jual yang disusun dalam Tugas Akhir ini, berdasarkan sumber-sumber yang telah penulis pelajari selama di Poltekpar NHI Bandung.

Tabel 1.8
Food Cost Appetizer

PANTOLLO SUSO				Portion =	2
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Kerang Kijing	400	Gr	Rp 40,000	Rp 16,000
2	Bawang Merah	50	Gr	Rp 15,300.00	Rp 1,530
3	Bawang Putih	50	Gr	Rp 12,000.00	Rp 1,200
4	Cabai Merah	50	Gr	Rp 21,500	Rp 1,075
7	Daun Jeruk	50	Gr	Rp 5,000	Rp 2,500
8	Minyak	100	Ml	Rp 20,000	Rp 2,000
9	Serai	50	Gr	Rp 13,255.00	Rp 662.75
10	Garam	5	Gr	Rp 5,000.00	Rp 250.00
11	White Egg	15	Gr	Rp 5,000.00	Rp 1,500.00
12	Butter	5	Gr	Rp 45,000.00	Rp 3,000.00
RECIPE COST					Rp 25,218
DISH COSTING					Rp 12,609
FOOD COST (%)					30%
SELLING PRICE					Rp 42,030

(Sumber Hasil Olahan Penulis 2024)

Tabel 1.9
Food Cost Maincourse

PA'PIONG SAPI					
Portion :					2
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Daging Sapi	200	Gr	Rp 65,000	Rp 65,000
2	Bambu	2	Btg	Rp 7,000	Rp 14,000
3	Daun Miana	200	Gr	Rp 7,000	Rp 14,000
4	Edible Flower	4	Pcs	Rp 30,000	Rp 10,000
7	Bawang Merah	20	Gr	Rp 15,900	Rp 636
8	Bawang Putih	20	Gr	Rp 12,000	Rp 480
9	Cabai Rawit	25	Gr	Rp 26,000	Rp 1,300
10	Sereh	75	Gr	Rp 5,000	Rp 3,750
11	Jahe	10	Gr	Rp 6,500	Rp 650
12	Lengkuas	5	Gr	Rp 8,000	Rp 80
13	Kaldu Jamur	5	Gr	Rp 13,500	Rp 1,350
14	Daun Salam	10	Gr	Rp 21,900	Rp 219

15	Minyak	100	MI	Rp 20,000	Rp 2,000
16	Garam	5	Gr	Rp 5,000	Rp 50
NASI HITAM					
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Beras Hitam	100	Gr	Rp 30,000	Rp 3,000
2	Air				Rp -
TU'TUK UTAN					
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Daun Singkong	100	Gr	Rp 5,000	Rp 500
2	Kacang Panjang	50	Gr	Rp 10,000	Rp 1,000
3	Terong Kecil	50	Gr	Rp 13,000	Rp 2,600
4	Kelapa Parut	50	Gr	Rp 15,000	Rp 750
7	Terasi	5	Gr	Rp 8,000	Rp 400
8	Tomat	20	Gr	Rp 25,000	Rp 500
9	Serai	10	Gr	Rp 13,255	Rp 133
10	Cabai Rawit	10	Gr	Rp 26,000.00	Rp 520.00
12	Bawang Merah	10	Gr	Rp 15,300.00	Rp 306.00
13	Bawang Putih	10	Gr	Rp 15,300.00	Rp 306.00
15	Minyak	20	MI	Rp 19,000.00	Rp 380.00
16	Garam	5	Gr	Rp 5,000.00	Rp 250.00
18	Air		MI		
RECIPE COST					Rp 124,160
DISH COSTING					Rp 62,080
FOOD COST (%)					35%
SELLING PRICE					Rp 177,371

(Sumber Hasil Olahan Penulis 2024)

Tabel 1.10

Total Selling Price

TOTAL HARGA JUAL			
No	Menu	%	Selling Price
1	Pantollo Suso	30%	Rp 42,030.00
2	Pa'piong Sapi	35%	Rp 177,371.00
TOTAL			Rp 219,401.00

(Sumber Hasil Olahan Penulis 2024)

1.6 Nilai Gizi

Nilai gizi merujuk pada manfaat yang diberikan oleh makanan, termasuk nutrisi penting, energi, dan kualitas keseluruhan. Faktor ini dipengaruhi oleh komposisi kimia dari produk makanan, yang mencakup senyawa organik seperti protein, karbohidrat, lemak, serta mineral (Majidova, 2018). Berbagai faktor, seperti jenis tanaman, komposisi genetik, dan kondisi pertanian, juga berperan besar dalam menentukan nilai gizi dari tanaman pangan (Singh et al., 2021).

Sebagai contoh, gandum merupakan sumber energi dan nutrisi penting yang kaya akan protein, serat, serta vitamin dan mineral esensial. Produk gandum utuh memberikan manfaat gizi yang lebih baik (Wieser et al., 2020). Secara keseluruhan, penting untuk memahami dan meningkatkan nilai gizi demi menghadapi tantangan ketahanan pangan global dan memenuhi kebutuhan kesehatan, terutama di tengah pertumbuhan populasi dan kekurangan pangan.

Tabel 1.11
Nilai Gizi *Appetizer*

No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (gr)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
PANTOLLO SUSO						
1	Kerang Kijing	400	217	10,49	10,96	18,14
2	Bawang Merah	50	21	5,55	0,04	0,46
3	Bawang Putih	50	74,5	16,5	0,25	3,18
4	Cabai Merah	50	159	28,31	8.63	6
5	Serai	50	49,5	12,65	0,245	0,91
6	Daun Jeruk	50	6	2,025	0,04	0,135
7	Minyak	100	800	0	90	0
8	Telur Putih	20	10,4	0,146	0,034	2,18
9	Butter	5	110	0	12	0
TOTAL			1.447,4	75,67	122,2	31

(Sumber: Fatsecret, Olahan Data Penulis 2024)

Tabel 1.12
 Nilai Gizi *Maincourse*

No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (gr)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
PA'PIONG SAPI						
1	Daging Sapi	200	576,00	0,00	39,08	52,60
2	Daun Miana	100	TIDAK DITEMUKAN			
3	Bawang Merah	20	8,40	0,02	0,00	0,04
4	Bawang Putih	20	29,80	6,61	0,10	1,27
5	Cabai Merah	25	79,50	14,15	4,31	3,00
6	Serai	75	74,25	18,90	0,36	1,36
7	Jahe	10	8,00	1,70	0,00	0,18
8	Lengkuas	5	1,20	0,21	0,02	0,72
9	Kaldu Jamur	5	10,00	1,00	0,25	0,15
10	Daun Salam	10	31,30	7,49	0,83	0,76
11	Minyak	50	400,00	0,00	45,00	0,00
12	Garam	5	0,00	0,00	0,00	0,00
NASI HITAM						
1	Beras Hitam	100	260	50.59	2.90	7.87
TU'TUK UTAN						
1	Daun Singkong	100	38,00	7,25	0,29	3,66
2	Kacang Panjang	50	15,5	3,57	0,06	0,91
3	Terong Kecil	50	19	3,80	0,15	0,55
4	Kelapa Parut	50	177,00	6,31	16,80	1,90
5	Terasi	10	5,00	0,00	0,00	1,00
6	Tomat	50	3,60	0,78	0,04	0,17
7	Serai	20	9,90	2,53	0,04	0,18
8	Cabai Rawit	50	63,30	11,30	3,45	2,50
9	Bawang Merah	10	4,20	0,01	0,00	0,02
10	Bawang Putih	10	14,90	3,30	0,05	0,63
11	Minyak	20	160,00	0,00	18,00	0,00
12	Garam	5	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL			1.988,85	88,92	128,84	71,60

(Sumber: Fatsecret, Olahan Data Penulis 2024)

1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian Makanan

1.7.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Pelaksanaan uji coba penelitian pengembangan makanan dilaksanakan pada dapur milik Tones. Pelaksanaan uji coba penelitian sudah dilakukan sejak bulan Oktober 2024.

1.7.2 lokasi dan Waktu Pelaksanaan presentasi

Proses pelaksanaa penyajian presentasi makanan akan dilakukan didapur Nusantara Restaurant yang berlokasi di kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung