

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional salah satu aspek yang berkaitan dengan identitas suatu daerah yang diturunkan secara generasi. Makanan tradisional di Indonesia sudah berada sejak masa lampau dan masih bertahan hingga sekarang, menjadi bagian melekat dari warisan budaya Indonesia. Tidak hanya makanan, tetapi makanan tradisional inilah yang menjadi pusat perhatian pariwisata yang terus mencerminkan keunikan budaya lokal bangsa. Resep pada masakan ini diturunkan secara generasi, mempertahankan ke-autentikan cara mengolah yang diwariskan oleh nenek moyang, walau beberapa inovasi mungkin dikenalkan dalam berjalannya zaman. Bahan utama dan cara pengolahannya biasanya dilakukan dengan konstan, maka meskipun sudah dimodifikasi untuk menyesuaikan preferensi modern, pada akhirnya teknik mengolah ini tetap balik pada alur aslinya. Pembicaraan makanan tradisional tidak bisa dibebaskan dari konteks sumber daya alam dan aspek sosial-kultural sebuah daerah. “Makanan tradisional diartikan ke dalam dua hal, yaitu: pertama, keterkaitan dengan sumber daya alam lokal serta warisan gastronomi yang khas; kedua, cara produksinya yang diwariskan dari generasi ke generasi melalui metode tradisional (Galli, 2018).”

Sedangkan Vanhonacker (2010) menyatakan bahwa makanan tradisional dilihat dari proses spesifik yang membuntuti warisan leluhur dan memiliki

karakter sensoris yang berbeda dari yang lain, hal ini menjadi dikenali oleh masyarakat di lingkungan tersebut.

Proses memakan waktu yang mengaitkan penyesuaian terhadap bahan-bahan yang tersedia secara umum dan kerutinan masyarakat setempat menjadikan makanan tradisional menjadi bagian yang tak terpisah dari sejarah kuliner suatu wilayah. Menurut Sempati (2017), makanan tradisional telah menjadi bagian dari kesibukan sehari-hari masyarakat, lalu tidak hanya mengisi kebutuhan gizi, tetapi juga menyesuaikan dengan selera, kepercayaan, serta bahan-bahan lokal yang tersedia. Namun begitu juga Nurdyansah (2014) berpendapat bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga menjadi media yang melekatkan manusia dengan Tuhan, roh leluhur, dan alam semesta. Hal ini mencerminkan pentingnya makanan sebagai bagian dari ritual dan upacara adat, yang melibatkan keharmonisan budaya dan tradisi sekitar.

Keanekaan lanskap Indonesian dengan berbagai kepulauan yang dimilikinya seperti : Sumatra, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Maluku, Nusa Tenggara, dan Papua melahirkan beraneka macam kuliner yang memperlihatkan kita kepada kekayaan alam dan karakteristik unik masing-masing daerah, menurut Rahmadi (2022). Namun perlu diketahui walau setiap daerah memiliki keunikan rasa, adanya sebuah benang merah yang mengikat kuliner nusantara ini, ialah penggunaan rempah-rempah yang bervariasi, lalu begitu juga iklim tropis yang membuat tanaman-tanaman tersebut tumbuh dengan subur sepanjang tahun. Lalu selain rempah, kelapa, dan olahannya seperti santan, ini juga menjadi sebuah bahan dasar yang banyak

digunakan dalam kuliner masakan tradisional nusantara. Dikutip dari Gardjito (2018) masakan khas di kontenks daerah “Minangkabau”, biasanya mempunyai cita rasa pedas dan gurih yang diwujudkan dari penggunaan rempah-rempah yang sangat banyak, seperti cabai dan santan yang menjadi ciri khas utama. Teknik mengolah yang rumit lalu proses yang memakan waktu ini menunjukkan betapa kuatnya nilai budaya dan seni dalam pengolahan masakan Minangkabau. Perbedaan utama dalam masakan Minangkabau dengan daerah lain di Indonesia adalah dengan cara pengolahan makanan, contohnya seperti ikan dan daging, yang mengombinasikan cabai, kelapa, dan berbagai bumbu hingga melahirkan sebuah masakan yang penuh dengan cita rasa yang kuat dan khas.

Menurut sejarah Minangkabau yang dijelaskan dalam kutipan Aisyah (2017) , dua daerah utama Minangkabau adalah ”Daerah Darek” dan ”Daerah Rantau”. Istilah “daerah darek” mengacu pada tiga jenis tanah utama: Tanah Datar, Agam, dan Lima Puluh Kota. Sebagai hasil dari populasi ketiga daerah ini yang meluas hingga ke rantau Minangkabau, mereka dikenal sebagai daerah “penduduk asli”. Letak daerah rantau adalah daerah yang dipisahkan dari pantai oleh sejumlah pesisir.

Salah satu daerah *rantau* yang dikenal adalah, Padang Pariaman yang dahulunya dikenal dengan sebutan *Piaman*. Sumber daya alam yang dihasilkan dari kekayaan laut, khususnya ikan membuat makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat sekitar dominan berbahan dasar ikan. Namun, selama itu makanan khas tersebut disajikan dengan penampilan yang kurang menarik sehingga Masyarakat luas kurang tertarik. Oleh karena itu penulis ingin mengangkat

keunikan makanan tradisional khas daerah Pariaman yang dikemas dengan teknik pengolahan serta penyajiannya yang lebih menarik dengan penampilan produk makanan untuk *fine dining room*, namun tanpa merubah keaslian dari makanan tradisional tersebut. Menurut Walker (2021) , *fine dining* dapat diartikan sebagai masakan dan layanan yang disajikan dengan tampilan yang mewah, mahal, dan terkesan spesial. Dengan penggabungan makanan tradisional dan penyajian makanan dengan *fine dining*, penulis berharap Tugas Akhir ini bisa menjadi inspirasi untuk kedepannya dalam pengembangan sajian tradisional Indonesia.

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Formal

Penulisan ini menjadi salah satu syarat untuk penulis menyelesaikan studi akhir program studi Diploma III Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Mengetahui dan menguji keterampilan penulis dalam pengaplikasian ilmu dalam pengolahan dan penyajian bahan pangan yang telah dipelajari selama penulis belajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Mempelajari kembali resep asli dari menu Pangek Masin dan Asam Padeh Dagiang , dan melakukan modifikasi tanpa merubah cita rasa khas makanan Pariaman, Sumatera Barat, serta dapat meningkatkan daya tarik konsumen.

3. Menghitung *food cost*, dan harga jual yang sesuai dengan tema penyajian *fine dining*.
4. Menghitung kandungan gizi dari setiap sajian agar bisa mengetahui total kandungan gizi setiap sajian.

1.3 Usulan Produk

Untuk Proposal Tugas Akhir ini, penulis memilih penyajian produk kuliner khas Pariaman, Sumatera Barat yang penuli kembangkan dalam bentuk konsep *fine dining* dengan pilihan *course* yang dipilih adalah *Soup* dan *Main Course*. Menu yang akan diusulkan sebagai berikut :

“ASAM PADEH DAGIANG”

(Sup dengang menggunakan kaldu yang dicampur dengan bumbu merah, yang dipadu padankan dengan *hakau* yang berisi daging balado)

“PANGEK MASIN”

(Ikan kakap putih yang dimasak dengan kuah gulai kuning, yang disajikan dengan nasi sek, anyang dan *tuile* sala lauak”

“KOMBUCHA REMPAH”

(Minuman kombucha yang dicampur dengan bunga rosella, cengkeh, pala, dan buah strawberry)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Tema masakan yang akan penulis angkat ialah set menu *fine dining*. *Fine dining* sendiri merupakan konsep dimana penyajian makanannya yang memperhatikan kualitas dan estetika. Selain itu *fine dining* juga memfokuskan hal-hal seperti penggunaan bahan baku yang premium, teknik memasak tingkat tinggi, dan presentasi makanan yang memukau.

Di Indonesia, konsep *fine dining* lebih dominan dipakai untuk sajian makanan *western*. Namun seiring berkembangnya zaman, mulai banyak restoran di Indonesia yang menggunakan penyajian makanan Indonesia dalam konsep *fine dining*, seperti Joongla (Bandung), August (Jakarta), dan Locavore NXT (Bali). Dengan memodifikasi dan mempresentasikan makanan daerah dengan tema masakan *fine dining*, kekayaan kuliner lokal akan mulai dilirik oleh masyarakat luas.

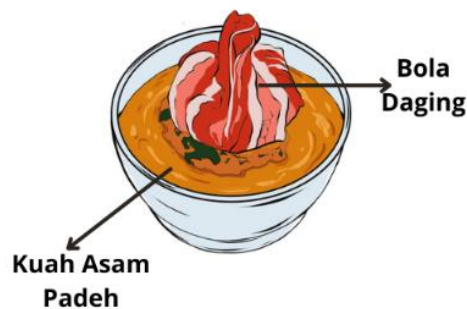
1.4.2 Jenis Makanan

1. Asam Padeh

Asam Padeh merupakan salah satu makanan tradisional khas Minangkabau. Kata “asam” merujuk pada penggunaan asam pada sajian asam padeh yang biasanya berasal dari asam kandis atau asam jawa, lalu untuk kata “padeh” diartikan sebagai rasa pedas. Pada umumnya sajian ini disajikan menggunakan ikan tongkol, kakap, ataupun ikan tuna, namun ada juga yang menggunakan daging sapi ataupun ayam, menurut Rosalina (2015).

Menurut Mardatillah (2020) asam padeh berbeda dengan makanan tradisional Minangkabau pada umumnya, dimana biasanya masakan berkuah Minangkabau menggunakan santan, asam padeh hanya menggunakan air kaldu dari bahan pangan yang digunakan sehingga menghasilkan cita rasa yang beragam namun lebih ringan karena tidak ada tambahan santan, lalu dicampur dengan bumbu-bumbu utamanya seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, lengkuas, serai, dan daun jeruk. Yang menjadi daya tarik makanan ini ialah cita rasa asam dan pedas yang saling padu padan.

Bentuk penampilan asam padeh dagiang yang akan penulis kembangkan ialah, untuk penggunaan dagingnya, akan dibuat dalam bentuk bola daging , serta disajikan dengan kuah asam padeh. Makanan ini akan disajikan sebagai hidangan *soup*.



Gambar 1. 1 Asam Padeh Dagiang

2. Pangek Masin

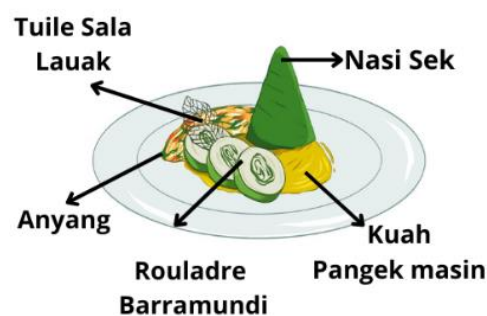
Menurut Rahmadi (2022) kata “Pangek” merujuk kepada proses pemasaka, yaitu pengentalan bumbu-bumbu beserta *liquid* terlebih dahulu, setelah itu baru ditambahkan protein yang akan digunakan. Sedangkan untuk kata “Masin”, menurut Sriwati (2020) diartikan sebagai rasa asin yang berasal dari rasa kuah serta bahan pangan yang digunakan.

Makanan ini menggunakan ikan sebagai bahan utamanya. Perpaduan cita rasa berempah dari santan, rempah-rempah, penggunaan asam kandis serta penggunaan daun ruku-ruku yang membuat pangek masin berbeda dengan gulai ikan pada umumnya, menurut Rahmadi (2022). Penggunaan daun ruku-ruku di pangek masin berfungsi untuk menutupi bahkan menghilangkan bau amis yang berasal dari ikannya sendiri. Daun ruku-ruku (*Ocimum tenuiflorum*) merupakan daun yang masih satu rumpun dengan daun kemangi. Dikutip dari buku Gardjito (2018), daun ruku-ruku sangat jarang ditemukan tumbuh di daerah lain, karena hanya bisa tumbuh di tanah Minangkabau. Disajikan dengan Nasi Sek, yang merupakan sajian khas Pariaman juga, dimana nasi yang sudah matang, dibungkus dengan daun pisang lalu dibentuk seperti prisma segitiga, dan disajikan dengan sajian khas Pariaman lainnya.

Penulis mengembangkan sajian ini dengan menyajikan ikannya dalam bentuk *roulade* dengan isian daun bayam, daun kunyit, serta

potongan daging ikan. Serta kuah Pangek Masin yang akan dibuat lebih halus dan kental.

Serta untuk menambah tekstur *crispy* , penulis menambahkan sala lauak, salah satu makanan khas Pariaman juga yang berbahan dasar tepung beras dan ikan teri, yang akan dikembangkan menjadi bentuk *tuile*.



Gambar 1. 2 Pangek Masin

3. Kombucha Rempah

Menurut Azrini Khaerah (2019), Kombucha adalah minuman fermentasi yang berasal dari teh dan gula, di mana proses fermentasi didukung oleh aktivitas simbiosis antara bakteri dan ragi. Proses ini dimulai dengan kultur awal yang disebut SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts), yaitu koloni hidup yang terdiri dari campuran bakteri dan ragi. Peran utama SCOBY adalah untuk mengubah gula dalam teh menjadi senyawa organik yang memberikan karakteristik rasa asam-manis yang khas pada kombucha, sekaligus menambahkan komponen probiotik yang baik untuk kesehatan.

Kombucha rempah merupakan variasi yang memadukan kombucha dengan berbagai rempah pilihan, menghasilkan rasa yang lebih kaya dan aroma yang khas. Rasa kombucha rempah biasanya berpadu dengan kehangatan dan wangi rempah-rempah seperti bunga rosella, cengkeh, dan pala. Tambahan rempah-rempah ini tidak hanya memperkaya cita rasa, tetapi juga membawa manfaat kesehatan tambahan berkat kandungan antioksidan dan sifat antiinflamasi alaminya. Kombucha rempah menawarkan alternatif yang menarik dan menyegarkan sebagai minuman sehat dengan sentuhan rasa tradisional.



Gambar 1. 3 Kombucha Rempah

1.4.3 Matriks Karakteristik Produk

Tabel 1. 1 Tabel Karakteristik Produk

No	Nama Produk	Bahan Utama	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Asam Padeh Dagiang	Daging sapi, tulang sapi, bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, kunyit jahe, asam kandis	Gurih, Pedas, Asam	Oren, merah	Lembut, berkuah	<i>Boil, pan sear</i>
2.	Pangek masin	Ikan kakap putih, daun bayam hijau, daun kunyit, bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, kunyit, santan, asam kandis, daun ruku-ruku, cabai rawit hijau, kepala ikan kakap putih	Gurih, asin, sedikit pedas	Hijau pucat	Lembut, <i>moist</i> , kental	<i>Steam, slow cook</i>
3.	Anyang	Kelapa parut, cabai merah keriting, cabai rawit merah jeruk sundai, daun pepaya muda, kacang panjang, toge, terasi	Gurih, pedas	Oren, hijau, putih	<i>Crunchy</i>	<i>Blanch, steam</i>

4.	Nasi sek	Beras solok, minyak samin, bawang merah, jahe, kayu manis, kapulaga, cengkeh,	Gurih	Putih	Lembut	Rebus
5.	<i>Tuile</i> sala lauak	Ikan teri, bawang merah, bawang putih, cabe merah keriting, kunyit, santan, putih telur	Sedikit gurih	Coklat	<i>Crispy</i>	<i>Bake</i>
6.	Kombucha Rempah	Teh hijau, bunga rosella, cengkeh, pala, buah strawberry	Asam, manis, segar	Pink		Fermentasi

1.5 Usulan Resep

Dikutip dari Sungkawa (2024), menurut KKBI, standar ialah ukuran yang digunakan sebagai patokan. Sedangkan pengertian resep menurut Siti Hamidah dan Kokom Komariah (2018) dapat diartikan sebagai arahan yang berisikan petunjuk dalam pembuatan hidangan. Berdasarkan dua pendapat di atas maka pengertian standar resep ialah panduan yang digunakan dalam pembuatan suatu hidangan dengan takaran serta teknik pengolahan yang sesuai untuk menciptakan hidangan yang konsisten dan dapat memenuhi kualitas yang diharapkan. Selain itu resep juga berfungsi untuk menjaga kualitas rasa suatu hidangan agar sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan. Hal-hal yang

harus ada di dalam penulisan standar resep meliputi susunan dan porsi dari bahan yang akan digunakan, cara mengolah bahan tersebut, dan prosedur kerja.

Dalam penulisan usulan resep ini, penulis mendapatkan referensi dari berbagai sumber yang berisi resep-resep Indonesia, seperti Mustikarasa Resep Masakan Indonesia Warisan Soekarno , Kitab Masakan Nusantara : Kumpulan Resep Pilihan dari Aceh sampai Papua yang disusun oleh Tim Dapur Demedia, Kumpulan Resep Sepanjang Masa yang ditulis oleh T.S. Dharmaputra, Seri Pusaka Cita Rasa Indonesia, Ragam Lauk-Pauk Sumatra yang ditulis oleh Murdijati Gardjito, lalu wawancara dari beberapa narasumber, yaitu Ibu Minda, yang merupakan orang asli dari Pariaman yang menjual menu catering di Kota Padang, internet, serta pengalaman yang penulis dapat saat *Job Training*. Resep-resep yang berhasil penulis kumpulkan dan kembangkan, dalam proposal ini akan penulis tampilkan dengan format penulisan resep Poltekpar NHI Bandung sebagai berikut

Tabel 1. 2 Usulan Resep Asam Padeh Dagiang

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 2 pax

Tanggal : September 2024

Berat per porsi : 120 gr

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu hidangan : Hangat

Lokasi : Pariaman, Sumatera Barat Alat saji : *Soup Cup*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan	
1.	<i>Mise en Place</i>	200	Gr	Bola daging :	Bakar	
		100	Gr	Brisket <i>slice</i>		
		10	Gr	<i>Minced beef</i>		
		10	Gr	Garam		
		5	Gr	Lada		
			Gr	Bawang putih bubuk		
				Kuah asam padeh :		
		25	Gr	Bumbu halus :		
		10	Gr	Bawang merah		
		50	Gr	Bawang putih		
		5	Gr	Cabai merah		
		5	Gr	keriting		
		3	Gr	Kunyit		
		20	Gr	Jahe		
		20	mL	Garam		
				Minyak goreng		
		5	Gr	Daun jeruk		Memarkan
		3	Gr	Daun salam		Memarkan
		5	Gr	Daun kunyit		
		5	Gr	Sereh		
10	Gr	Lengkuas				
5	Gr	Asam Kandis				
250	Gr	Tulang Sapi				
500	mL	Air				
2.	Campurkan	100	Gr	<i>Minced beef</i>	Hingga	
		10	Gr	Garam	tercampur	
		10	Gr	Lada	rata	
		15	G			

				Bawang putih bubuk	
3.	Susun	200	Gr	Brisket <i>slice</i> Campuran <i>minced beef</i>	Hingga berbentuk bola, dan simpan di dalam kulkas
5.	Rebus	250	Gr	Tulang sapi	Dengan perbandingan air 1 :1, hingga kotorannya terangkat, lalu bilas
4.	<i>Blend</i>	25 10 50 5 3 20	Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Bawang merah Bawang putih Cabai merah keriting Kunyit Garam Minyak goreng	Hingga halus
5.	Campurkan, dan didihkan	5 3 5 5 10 5 250 500	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr mL	Bumbu halus Daun jeruk Daun salam Daun kunyit Sereh Lengkuas Asam Kandis Tulang Sapi Air	Hingga matang
6.	Sajikan				

Sumber : Demedia, T. D. (2010), dan hasil olahan penulis.

Tabel 1. 3 Usulan Resep Pangek Masin

(Roulade Ikan kakap putih)

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 2 pax
Tanggal	: September 2024	Berat per porsi	: 70 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu hidangan	: Hangat
Lokasi	: Pariaman, Sumatera Barat	Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en Place</i>	200 10 5 50 20 15 10 5 3 10	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr mL	<i>Roulade</i> : Ikan kakap putih <i>fillet</i> Daun bayam hijau Daun kunyit Daun bayam hijau Ikan kakap putih <i>trimming</i> Bumbu halus : Bawang merah Bawang putih Kemiri Lengkuas Minyak goreng	<i>Blanch, chop</i> <i>Blanch, chop</i> <i>Blanch</i> Sangrai
2.	Blender	15 10 5 3 10	Gr Gr Gr Gr mL	Bawang merah Bawang putih Kemiri Lengkuas Minyak goreng	Hingga halus
3.	Tumis	10 5	Gr Gr	Bumbu halus Daun bayam hijau Daun kunyit	Hingga matang
4.	Campurkan			Tumisan bumbu	<i>Blend</i>

		20	Gr	Ikan kakap putih <i>trimming</i>	
5.	Susun	50 200	Gr Gr	Daun bayam hijau Ikan kakap putih <i>fillet</i> Tumisan bumbu dan trimming ikan	Susun ikan kakap putih diatas daun bayam hijau, lalu isi dengan tumisan bumbu, lalu tumpuk kembali dengan ikan kakap putih, lalu gulung
6.	<i>Steam</i>			Ikan kakap putih <i>roulade</i>	Hingga matang
7.	Sajikan				

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024.

Tabel 1. 4 Usulan Resep Pangek Masin

(Kuah Pangek Masin)

Halaman : 1 dari 2 Jumlah porsi : 2 pax
 Tanggal : September 2024 Berat per porsi : 30 gr
 Jenis Hidangan : *Main Course* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Pariaman, Sumatera Barat Alat saji : *Dinner Plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en Place</i>	40	Gr	Bumbu halus :	
		20	Gr	Bawang merah	
		10	Gr	Bawang putih	
		10	Gr	Kemiri	Sangrai
		5	Gr	Jahe	
		4	Gr	Kunyit	Sangrai
		10	mL	Minyak goreng	
				Kuah :	
		100	mL	Santan kental	
		20	Gr	Bawang merah	Iris tipis
		5	Gr	Sereh	Memarkan
		3	Gr	Daun kunyit	Ikat simpul
		5	Gr	Cabai rawit hijau	Belah tengah
		10	Gr	Asam kandis	
		5	Gr	Gula pasir	
		5	Gr	Daun kemangi	
		5	Gr	Daun ruku-ruku	
		2	Gr	Garam	
		100	Gr	Kepala ikan kakap putih	

2.	Blender	40	Gr	Bawang merah	Hingga halus
		20	Gr	Bawang putih	
		10	Gr	Kemiri	
		5	Gr	Jahe	
		4	Gr	Kunyit	
		50	mL	Minyak goreng	
3.	Campurkan, dan masak	100	mL	Bumbu halus	Hingga matang dan harum
		20	Gr	Santan kental	
		20	Gr	Bawang merah	
		5	Gr	Sereh	
		3	Gr	Daun kunyit	
		5	Gr	Cabai rawit hijau	
		10	Gr	Asam kandis	
		5	Gr	Gula pasir	
		5	Gr	Daun kemangi	
		5	Gr	Daun ruku-ruku	
		2	Gr	Garam	
		100	Gr	Kepala ikan kakap putih	
4.	Sajikan				

Sumber : Demedia, T.D. (2010), dan hasil olahan penulis.

Tabel 1. 5 Usulan Resep Anyang

Halaman : 1 dari 2 Jumlah porsi : 2 pax
 Tanggal : September 2024 Berat per porsi : 30 gr
 Jenis Hidangan : *Main Course* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Pariaman, Sumatera Barat Alat saji : *Dinner Plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en Place</i>	15	Gr	Daun papaya muda	<i>Blanch, cut</i>
		10	Gr	Toge	<i>Blanch, cut</i>
		10	Gr	Kacang panjang	<i>Blanch, cut</i>
		25	Gr	Kelapa parut	
		10	Gr	Jeruk sundai	
		3	Gr	Garam	
		5	Gr	Gula	
				Bumbu halus :	
		15	Gr	Bawang merah	
		10	Gr	Cabai merah keriting	
2.	Blender	5	Gr	Cabai rawit merah	
		2	Gr	Terasi	
		15	Gr	Bawang merah	Hingga halus
		10	Gr	Bawang putih	
		10	Gr	Cabai merah keriting	
		5	Gr	Cabai rawit merah	
3.	Campurkan	5	Gr	Terasi	
		10	Gr	Jeruk sundai	
		15	Gr	Bumbu halus	Hingga rata, lalu kukus hingga kelapanya tidak terlalu langu
		3	Gr	Kelapa parut	
4.	Tambahkah	5	Gr	Garam	
		5	Gr	Gula	
		15	Gr	Daun papaya muda	
7.	Sajikan	10	Gr	Toge	
		10	Gr	Kacang panjang	

Sumber : Murdijati Gardjito (2024), dan hasil olahan penulis.

Tabel 1. 6 Usulan Resep Nasi Sek

Halaman : 1 dari 1 Jumlah porsi : 2 pax
 Tanggal : September 2024 Berat per porsi : 70 gr
 Jenis Hidangan : *Main Course* Suhu hidangan : Hangat
 Lokasi : Pariaman, Sumatera Barat Alat saji : *Dinner Plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en Place</i>	80	Gr	Beras solok	Cuci bersih
		30	Gr	Minyak samin	
		10	Gr	Bawang merah	Iris tipis
		5	Gr	Jahe	Iris tipis
		5	Gr	Kayu manis	
		3	Gr	Kapulaga	
		3	Gr	Cengkeh	
		2	Gr	Garam	
		160	mL	Air	
2.	Tumis	30	Gr	Minyak samin	Hingga harum
		10	Gr	Bawang merah	dan menguning
		5	Gr	Jahe	
3.	Tambahkan	1	Pcs	Kayu manis	Masak hingga
		3	Pcs	Kapulaga	rata, dan
		3	Pcs	Cengkeh	masukan air dan
		2	Gr	Garam	garam, masak
		200	mL	Air	hingga boil
4.	Masukkan	80	Gr	Beras solok	Masak hingga
					matang
7.	Sajikan				

Sumber : Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2016), dan hasil olahan penulis.

Tabel 1. 7 Usulan Resep Tuile Sala Lauak

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2024
 Jenis Hidangan : *Main Course*
 Lokasi : Pariaman, Sumatera Barat

Jumlah porsi : 2 pax
 Berat per porsi : 10 gr
 Suhu hidangan : Hangat
 Alat saji : *Dinner Plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en Place</i>	35 15 10 5 2 2 1,5 2 15 30 15 15	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr mL mL mL mL	Tepung beras Tepung terigu Ikan teri Bawang merah Bawang putih Cabe merah keriting Kunyit Garam Minya goreng Air Santan kental Putih telur	
2.	<i>Blend</i>	5 2 2 1,5 2 15	Gr Gr Pcs Gr Gr mL	Bawang merah Bawang putih Cabe merah keriting Kunyit Garam Minya goreng	Hingga halus, lalu saring, dan masak hingga matang
3.	<i>Blend</i>	10	Gr	Ikan teri Bumbu Halus	Hingga halus, dan saring
4.	Campurkan	15 15 35 15	mL mL Gr Gr	Sari ikan teri Santan kental Putih telur Tepung tapioka Tepung terigu	Hingga tercampur rata, dan ratakan di cetakan <i>tuile</i>
7.	<i>Bake</i>				Dengan suhu 175°C, selama 5-7 menit
8.	Sajikan				

Sumber : Murdijati Gardjito (2024), dan hasil olahan penulis.

Tabel 1. 8 Usulan Resep Kombucha Rempah

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 2 pax

Tanggal : September 2024

Berat per porsi : 50 gr

Jenis Hidangan : *Beverage*

Suhu hidangan : Dingin

Lokasi :

Alat saji : *Wine Glass*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	<i>Mise en Place</i>	500 50 5 100 15 15 3 5 2 80	mL Gr Pack Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Kombucha base : Air Gula Teh hijau Kombucha starter Scooby Gula pasir Air Cengkeh Biji pala Bunga rosella Buah strawberry	Potong kecil
2.	Didihkan	500 50 5	mL Gr Pack	Air Gula The hijau	Hingga tercampur rata, lalu dinginkan
3.	Campurkan	100	Gr	Air teh Kombucha starter Scooby	Lalu diamkan 5-7 hari
4.	Didihkan	15 15 3 5 2	Gr Gr Gr Gr Gr	Gula pasir Air Cengkeh Biji pala Bunga rosella	
5.	Masukkan	80	Gr	Kombucha base Simple syrup rempah Buah strawberry	Ke dalam botol kedap udara
6.	Sajikan				

Sumber : Rene Redzepi (2018), hasil olahan penulis.

1.6 *Food Costing*, dan *Selling Price*

Menurut Swary (2024), *food cost* adalah biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi suatu produk. Biaya-biaya tersebut di dapatkan berdasarkan ketentuan yang telah ditentukan dan dinyatakan dengan presentase. *Food cost* digunakan sebagai penentuan umum dalam menentukan harga jual suatu makanan. Menurut Asrori (2020), ada beberapa aspek dalam penentuan *food cost*, dan harus diperhatikan karena aspek-aspek tersebut dapat mempengaruhi harga menu. Beberapa aspek yang harus diperhatikan antara lain : harga bahan baku yang bisa naik turun, biaya *overheat* seperti pembayaran air, gas, listrik, serta perhitungan gaji karyawan. Menurut Dyan (2018) dalam penentuan persen (%) *food cost*, setiap manajemen menetapkan yang berbeda-beda, dikarenakan setiap manajemen memiliki kebutuhan-kebutuhan yang berbeda. Namun standar perusahaan dalam menentukan persen (%) memiliki kisaran 30 – 45% untuk penjualan makanan, dan 28 – 33% untuk penjualan minuman.

Menurut Robany (2023) dalam menentukan *selling price* dibutuhkan informasi yang menjelaskan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, sehingga dapat membantu dalam perhitungan harga pokok produksi dan menetapkan harga jual yang benar, tidak terlalu tinggi dan terlalu rendah dari harga pokok, sehingga dapat menghasilkan keuntungan yang sesuai dengan yang diharapkan.

Berikut hasil olahan data penulis mengenai *food cost* dan *selling price* yang telah ditetapkan untuk pengembangan sajian asam padeh dagiang dan pangek masin.

Tabel 1. 9 *Food Cost* Asam Padeh Dagiang

BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR/KG	TOTAL HARGA
Air	0.5	L	Rp -	Rp -
Asam kandis	0.005	kg	Rp 30,000	Rp 150
Bawang merah	0.025	kg	Rp 32,000	Rp 800
Bawang putih	0.01	kg	Rp 40,000	Rp 400
Bawang putih bubuk	0.005	pack (80gr)	Rp 26,000	Rp 1,625
Cabai merah keriting	0.05	kg	Rp 48,000	Rp 2,400
Daun jeruk	0.005	kg	Rp 50,000	Rp 250
Daun salam	0.003	pack (100gr)	Rp 3,000	Rp 90
Garam	0.013	pack (500gr)	Rp 5,000	Rp 130
Kunyit	0.005	kg	Rp 20,000	Rp 100
Lada	0.01	pack (50gr)	Rp 18.500	Rp 3.700
Lengkuas	0.01	kg	Rp 14,000	Rp 140
Minced beef	0.01	kg	Rp 105,000	Rp 1,050
Minyak goreng	0.02	L	Rp 19,000	Rp 380
Sereh	0.005	kg	Rp 12,000	Rp 60
Brisket slice	0.15	pack (250gr)	Rp 44,000	Rp 26,400
Tulang sapi	0.3	kg	Rp 30,000	Rp 9,000
SUBTOTAL				Rp 42,979
COST PER PORTION				Rp 21,489
FOOD COST (%)				30%
SELLING PRICE				Rp 71,631

Sumber : Harga pasar Ciroyom pada tanggal 30 Oktober 2024, harga Tokopedia, dan olahan penulis, 2024

Tabel 1. 10 *Food Cost* Pangek Masin

BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR/KG	TOTAL HARGA
Air	0.08	L	Rp -	Rp -
Asam kandis	0.01	kg	Rp 30,000	Rp 180
Ikan kakap putih fillet	0.22	kg	Rp 97,200	Rp 21,384
Bawang merah	0.24	kg	Rp 32,000	Rp 7,680
Bawang putih	0.035	kg	Rp 40,000	Rp 1,400
Beras solok	0.15	kg	Rp 17,000	Rp 510
Cabai merah keriting	0.015	kg	Rp 48,000	Rp 720
Cabai rawit hijau	0.005	kg	Rp 30,000	Rp 150
Cabai rawit merah	0.005	kg	Rp 48,000	Rp 240
Cengkeh	0.003	kg (100gr)	Rp 17,000	Rp 510
Daun bayam hijau	0,06	pack (250gr)	Rp 12,000	Rp 2,880
Daun kemangi	0.005	kg (100gr)	Rp 5,000	Rp 250
Daun kunyit	0.008	kg (100gr)	Rp 6,000	Rp 480
Daun pepaya muda	0.015	pack (250gr)	Rp 11,500	Rp 1,150
Daun ruku-ruku	0.005	kg (20gr)	Rp 5,000	Rp 1,250
Garam	0.032	pack (500gr)	Rp 5,000	Rp 20
Gula pasir	0.005	kg	Rp 16,000	Rp 1,043
Ikan teri	0.02	kg (100gr)	Rp 18,000	Rp 3,600
Jahe	0.005	kg	Rp 40,000	Rp 200
Jeruk sundai	0.01	kg	Rp 45,000	Rp 3,000
Kacang panjang	0.02	kg	Rp 23,000	Rp 1,150
Kapulaga	0.003	kg (100gr)	Rp 17,000	Rp 510
Kayu manis	0.005	kg (100gr)	Rp 15,000	Rp 750
Kelapa parut	0.05	kg (250gr)	Rp 5,000	Rp 1,000
Kemiri	0.015	kg	Rp 65,000	Rp 975
Kunyit	0.007	kg	Rp 20,000	Rp 140
Lengkuas	0.003	kg	Rp 14,000	Rp 42
Minyak goreng	0.05	L	Rp 19,000	Rp 950
Minyak samin	0,03	pack (200gr)	Rp 14,000	Rp 2,100
Telur	0.03	kg	Rp 32,000	Rp 960
Santal kental	0.2	pack(200mL)	Rp 8,500	Rp 8,500
Tepung beras	0.07	pack (500gr)	Rp 7,500	Rp 1,050
Tepung terigu	0.03	kg	Rp 14,500	Rp 435
Terasi	0.002	pack (20gr)	Rp 4,000	Rp 400
Toge	0.03	kg (250gr)	Rp 3,000	Rp 360
SUBTOTAL				Rp 68,655
COST PER PORTION				Rp 34,328
FOOD COST (%)				35%
SELLING PRICE				Rp 98,079

Sumber : Harga pasar Ciroyom pada tanggal 30 Oktober 2024, harga Tokopedia, dan olahan penulis, 2024

Tabel 1. 11 *Food Cost* Kombucha Rempah

BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR/KG	TOTAL HARGA
Air	0,515	L	Rp -	Rp -
Gula	0,065	kg	Rp 16,000	Rp 1,040
Teh hijau	5	pack (25 pcs)	Rp 12,000	Rp 2,400
Scooby	1	pack	Rp 15,000	Rp 15,000
Cengkeh	0,003	kg (100 gr)	Rp 17,000	Rp 1,063
Biji pala	0,005	kg	Rp 120,000	Rp 600
Bunga rosella	0,002	pack (2 gr)	Rp 3,000	Rp 3,000
Strawberry	0,08	kg	Rp 30,000	Rp 2,400
SUBTOTAL				Rp 25,503
COST PER PORTION				Rp 12,751
FOOD COST (%)				33%
SELLING PRICE				Rp 38,640

Sumber : Harga Tokopedia, dan olahan penulis, 2024

Tabel 1. 12 *Total Selling Price*

No.	Menu	Recipe Costing	Yield	Selling per Portion
1.	Asam Padeh Dagiang	Rp 21,489	1 Portion	Rp 71,631
2.	Pangek Masin	Rp 34,328	1 Portion	Rp 98,079
3.	Kombucha Rempah	Rp 12,751	1 Portion	Rp 38,640
Total (Selling Price)				Rp 208,350

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

1.7 Daftar Nilai Gizi

Menurut Andriyani (2019), kata gizi berasal dari etimologi “*ghidzdzi*” yang berartikan segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan. Dalam hal kesehatan, gizi merujuk kepada nutrisi yang terkandung dalam makanan dan dibutuhkan oleh tubuh agar dapat tumbuh dan berkembang. Gizi dan makanan memiliki keterikatan antar 1 dengan yang lainnya, karena setiap makanan yang dikonsumsi pasti mengandung gizi esensial. Memilih makanan yang sehat serta seimbang sangat penting dalam menjaga kesehatan. Untuk mendukung gaya hidup yang sehat, makanan yang dikonsumsi harus memiliki kandungan gizi yang seimbang, seperti karbohidrat, protein hewani maupun nabati, lemak, vitamin, dan mineral.

Menurut Yayang Eluis Bali Mawartika (2021), makanan adalah sumber utama dari sumber gizi. Jenis makanan yang dikonsumsi harus mengandung kandungan gizi yang sesuai dengan kebutuhan gizi. Mengkombinasi berbagai jenis makanan yang berbeda, mengolah makanan dengan cara yang salah juga dapat mempengaruhi kadar gizi dalam suatu makanan. Oleh sebab itu kita harus mengetahui informasi yang berisikan tentang gizi suatu makanan dengan baik agar tidak mengubah kadar gizi dari makanan tersebut.

Berikut olahan data gizi hidangan yang akan penulis sajikan :

Tabel 1. 13 Kandung Gizi Asam Padeh Dagiang

NO	Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Air	500	0	0	0	0
2	Asam kandis	5	1.5	0.01	0.325	0.03
3	Bawang merah	25	10	0,03	2,33	0,28
4	Bawang putih	10	14,9	0,05	3,31	0,64
5	Bawang putih bubuk	15	49.65	0.105	10.9	2.5
6	Cabai merah keriting	50	20	0,20	4,40	0,95
7	Daun jeruk	5	1.85	0.005	0.41	0.08
8	Daun kunyit	3	1.29	0.23	0.022	0.101
9	Daun salam	3	1.11	0.003	0.246	0.048
10	Garam	13	0	0	0	0
11	Jahe	5	4	0.04	0.89	0.09
12	Kunyit	5	17,7	0,50	3,25	0,4
13	Lada	10	25.5	0.33	6.4	1.04
14	Lengkuas	10	7.1	0.02	1.74	0.1
15	Minced beef	100	25	2	0	2.6
16	Minyak goreng	20	177	20	0	0
17	Sereh	5	4.95	0.025	1.25	0.09
18	Brisket slice	200	412	28	0	40
19	Tulang sapi	300	450	24	0	48
Total			1190.95	74.768	22.183	94.679
Per Sajian			595.48	37.38	11.09	47.34

Sumber : Hasil olahan dari aplikasi FatSecret dan penulis, 2024

Tabel 1. 14 Kandungan Gizi Pangek Masin

NO	Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Air	0.08	0	0	0	0
2	Asam kandis	10	3	0.02	0.65	0.06
3	Ikan kakap putih fillet	220	231	2.2	0	48.4
4	Bawang merah	75	31.5	0.06	7.6	0.69
5	Bawang putih	30	44.7	0.315	9.93	1.92
6	Beras solok	150	193.5	0.45	42.3	4.05
7	Cabai merah keriting	15	6	0.06	1.425	0.285
8	Cabai rawit hijau	5	2	0.02	0.475	0.095
9	Cabai rawit merah	5	2	0.02	0.475	0.095
10	Cengkeh	3	8.22	0.39	1.965	0.18
11	Daun bayam hijau	60	13.8	0.24	2.16	1.74
12	Daun kemangi	5	1.15	0.03	0.135	0.16
13	Daun kunyit	8	2.32	0.08	0.368	0.296
14	Daun pepaya muda	25	9.25	0.1	1.6	0.925
15	Daun ruku-ruku	5	1.15	0.03	0.135	0.16
16	Garam	32	0	0	0	0
17	Gula pasir	5	19.35	0	5	0
18	Ikan teri	20	42	0.88	0	8.4
19	Jahe	5	4	0.04	0.89	0.09
20	Jeruk sundai	10	2.9	0.03	0.93	0.05
21	Kacang panjang	20	6.2	0.02	1.4	0.4
22	Kapulaga	3	9.33	0.201	2.055	0.324
23	Kayu manis	5	12.35	0.06	4.03	0.2
24	Kelapa parut	50	17.7	1.675	7.6	1.65
25	Kemiri	15	107.7	10.35	0.6	1.2
26	Kunyit	4	24.78	0.693	4.55	0.546
27	Lengkuas	3	2.13	0.006	0.522	0.03
28	Minyak goreng	50	388	44.5	0	0
29	Minyak samin	30	250	30	0	0
30	Putih telur	30	1.56	0	0.033	3.3
31	Santal kental	200	460	48	12	4
32	Tepung beras	70	25.55	0.42	56	5.11
33	Tepung terigu	30	10.92	0.3	22.8	3
34	Terasi	2	5.36	0.2	0	0.72
35	Toge	30	9	0.06	1.77	0.9
Total			1948.42	141.45	189.40	88.98
Per Sajian			649.47	70.73	94.70	44.49

Sumber : Hasil olahan dari aplikasi FatSecret dan penulis, 2024

Tabel 1. 15 Kandungan Gizi Kombucha Rempah

NO	Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Air	515	0	0	0	0
2	Gula	65	251	0	65	0
3	Teh hijau	5	25	0	0	0
4	Scooby	1	13	0	3,24	0
5	Cengkeh	3	0.69	0.009	0.153	0.033
6	Biji pala	5	26.25	1.81	2.46	0.292
7	Bunga rosella	2	5	0	2	0
8	Strawberry	80	25.6	0.24	6.144	0.536
Total			346.54	74.768	78.997	1.722
Per Sajian			173.27	37.38	39.499	0.861

Sumber : Hasil olahan dari aplikasi FatSecret dan penulis, 2024

Tabel 1. 16 Total Kandungan Gizi Sajian

No.	Menu	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1.	Asam Padeh Dagiang	595.48	37.38	11.09	47.34
2.	Pangek Masin	649.47	70.73	94.70	44.49
3.	Kombucha Rempah	173.27	37.38	39,5	0,861
Total		1418.22	145.49	145.29	92.691

Sumber : Hasil olaha penulis, 2024