

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Sumatra Barat, beribu kota Padang, memiliki luas 42.012,89 km² dan populasi 5,6 juta jiwa. Terdiri dari 12 kabupaten dan 7 kota, provinsi ini menjadi pusat budaya Minangkabau dengan seni randai—pertunjukan tradisional yang menggabungkan silat, musik, dan cerita kaba. Randai mencerminkan kearifan lokal seperti filosofi adat basandi syarak-syarak basandi kitabullah (ABS-SBK) dan alam takambang jadi guru (belajar dari alam), serta kato nan ampek (tata krama komunikasi). Destinasi unggulannya meliputi Danau Maninjau dan Lembah Harau, dengan slogan "Tambo Alam yang Bersambung" yang menegaskan harmoni warisan budaya dan alam.(Bahardur, 2018)

Kota Padang, ibu kota Provinsi Sumatra Barat, menjadi pusat pelestarian budaya Minangkabau, termasuk sistem matrilineal yang mengatur garis keturunan dan warisan melalui pihak ibu. Budaya ini tercermin dalam arsitektur Rumah Gadang dengan atap gonjong yang melambangkan filosofi adat basandi syarak-syarak basandi kitabullah (ABS-SBK), serta seni Randai yang memadukan silat, musik, dan narasi kaba sebagai media transmisi nilai adat. Sebagai gerbang budaya dan ekonomi, Padang juga dikenal dengan kuliner khas seperti Rendang dan destinasi wisata seperti Pantai Muara Padang. Slogan "Tambo Alam yang Bersambung" menegaskan integrasi warisan alam dan adat, terlihat dari harmonisasi tradisi lokal dengan perkembangan modern di kawasan seperti Museum Adityawarman dan Pelabuhan Muaro.(Sadzali et al., 2019)

Sebagai inti budaya Minangkabau, Kota Padang di Sumatra Barat mempertahankan sistem kekerabatan maternal yang menetapkan pewarisan aset dan garis keturunan melalui pihak ibu—sebuah praktik unik yang bertahan di tengah modernisasi. Identitas kultural ini termanifestasi dalam arsitektur vernakular berkonstruksi kayu dengan atap melengkung (gonjong), merepresentasikan filosofi sosio-religius ABS-SBK (Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah) yang menyelaraskan nilai adat dan syariat. Seni Randai, kolaborasi antara silat, musik saluang, dan narasi kaba, berfungsi sebagai medium edukasi kearifan lokal. Sebagai destinasi multidimensi, Padang menawarkan Rendang—hidangan berbumbu kompleks yang diakui UNESCO sebagai Warisan Budaya Takbenda (2013)—dan objek wisata seperti Pantai Muara Padang, sementara slogan “Tambo Alam yang Bersambung” menegaskan integrasi triadik antara ekologi alam, tradisi, dan modernitas, terlihat dari Museum Adityawarman (penyimpan artefak sejarah) hingga Pelabuhan Muaro yang mengadopsi teknologi tanpa mengikis identitas lokal.(Sadzali et al., 2019)

Provinsi Sumatra Barat menetapkan Rendang hidangan daging sapi berbumbu rempah kompleks yang meraih pengakuan global sebagai salah satu kuliner terbaik sebagai ikon gastronomi unggulan, didukung keanekaragaman hidangan tradisional seperti Dendeng Balado dan Lamang Tapai (olahan ketan fermentasi dengan tapai hitam). Hasil kajian SWOT mengidentifikasi keunggulan Rendang meliputi cita rasa autentik berbasis rempah lokal serta ketahanan simpan yang tinggi, sementara tantangan utama mencakup disparitas rasa antarprodusen dan minimnya standar higienitas dalam proses produksi. Strategi pengembangan difokuskan pada optimalisasi pemasaran digital, inovasi kemasan kedap udara untuk menjaga

kualitas, serta sinergi dengan sektor pariwisata, seperti pengemasan paket wisata berbasis kuliner yang menyajikan Soto Padang dan Asam Padeh sebagai daya tarik utama. Peran strategis pemerintah dalam menerapkan regulasi sertifikasi higienitas dan menyelenggarakan pelatihan teknis bagi UMKM kuliner menjadi faktor kritis untuk memperkuat daya saing di tengah penetrasi kuliner global, sekaligus memastikan keberlanjutan warisan kuliner Minangkabau sebagai identitas budaya. (Eka Rosalina Afridian Wirahadi Ahmad Anda Dwi Haryadi, 2015)

Penulis melakukan wawancara dengan berbagai narasumber yang relevan untuk membantu proses pengembangan produk dalam tugas akhir ini. Rincian narasumber ditunjukkan dalam tabel berikut:

Table 1.1 Narasumber

No	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Ibu Ikas	Wirausahawan	Owner Rumah Makan Minangkabau bernama RM. Minang kabau di Jakarta timur, klender
2	Isyulendri	Wirausahawan	Owner Rumah makan padang di kota Bukittinggi yang bernama ampera met payakumbuah
3	Hj Vicronayang Revita	Ibu rumah tangga	Orang asli padang yang mengenalkan makanan Sumatera barat pada saat penulis berada di Sumatera barat

1.2 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian ini adalah *Food Preparation* Pengembangan presentasi Makanan Mie tahu, Ayam singgang dan Es selasih tapai dari Provinsi Sumatera barat dapat dijelaskan sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademik

Penulis dapat memenuhi tugas akhir yang merupakan kewajiban dan persyaratan kelulusan Pendidikan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat mengintegrasikan makanan khas Minangkabau dalam menu restoran fine dining. Langkah ini menawarkan kesempatan untuk menyajikan hidangan tradisional dengan standar layanan dan kualitas yang tinggi, sehingga menarik perhatian tamu baik internasional maupun local.
2. Menyusun Resep makanan khas Sumatera barat agar bisa digunakan untuk panduan dalam mengolah masakan yang akan digunakan di masa depan.
3. Menghitung biaya bahan bahan dalam produksi makanan dan menghitung harga jual yang sesuai.
4. Menerapkan ilmu yang diperoleh penulis selama studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Menetapkan target penjualan bulanan yang realistis dan strategi untuk target pasar yang di tuju yaitu menengah keatas

1.3 USULAN MENU

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis susun, berikut adalah usulan sajian menu yang akan dipresentasikan dengan konsep penyajian yang modern namun tidak mengubah rasa asli dari hidangan itu sendiri dan memberikan pengalaman bersantap yang unik. Menu yang diusulkan adalah sebagai berikut:

1.3.1 Perencanaan Menu

Fine Dining merupakan sebuah konsep gastronomi yang mengedepankan kualitas layanan, hidangan, serta atmosfer untuk menciptakan pengalaman kuliner yang luar biasa. Menurut Harr (2008), dimensi kualitas layanan seperti assurance (kepercayaan), empathy (empati), dan tangibles (fisik) menjadi faktor kunci dalam membangun kepuasan pelanggan di restoran Fine Dining. Konsep ini tidak hanya berfokus pada kelezatan hidangan, tetapi juga pada presentasi yang artistik, penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi, serta suasana yang elegan dan profesional. Tujuannya adalah memberikan pengalaman menyeluruh yang memenuhi ekspektasi emosional dan sensorik pelanggan, melampaui sekadar pemenuhan kebutuhan fisik semata. (King & Harr, 2008)

Pemilihan Mie Tahu dan Ayam Singgang khas Minangkabau sebagai menu utama didasarkan pada keunikan cita rasa dan nilai budaya yang terkandung dalam kedua hidangan tersebut. Mie Tahu, dengan perpaduan tekstur lembut tahu dan kuah kaldu yang kaya akan rempah-rempah, serta Ayam Singgang yang dimasak perlahan dengan bumbu kuning khas Minang, mencerminkan kekayaan kuliner Sumatra Barat. Kedua hidangan ini dipilih karena potensinya untuk diadaptasi ke dalam penyajian modern (modern plating) tanpa menghilangkan keaslian rasa. Misalnya, Mie Tahu dapat disajikan dalam wadah keramik minimalis, sementara Ayam Singgang dapat dihias dengan dekorasi rempah segar. Dengan demikian, kedua hidangan tradisional ini tidak hanya mempertahankan identitas budaya Minangkabau, tetapi juga mampu memenuhi standar Fine Dining sebagai sajian premium yang memikat.

1.3.2 Rangkaian Manu

MENU

Appetizers

MIE TAHU

Seared intercostal steak yang di sajikan dengan Mie kuning, *Tapioca chips* dan

Whipped tofu serta saus kacang

Refreshment

ES SELASIH

(*Melon Cheong*, Yang di sajikan dengan air soda, biji selasih dan *nata de coco*)

Main Course

AYAM SINGGANG

Poulet Farci disajikan dengan *Rose Potato*, *Jackfruit Puree* dan *Chou Farci* serta

Chicken Singgang Au Jus

1.3.3 Matriks Menu

Matriks menu merupakan alat analisis yang digunakan dalam perencanaan hidangan untuk menciptakan keseimbangan dalam aspek rasa, tekstur, warna, dan bahan. Dengan menggunakan matriks ini, seorang chef dapat merancang menu yang lebih variatif dan harmonis, sehingga memberikan pengalaman bersantap yang lebih menyeluruh bagi pelanggan. Kombinasi rasa seperti manis, asin, asam, dan pedas dapat diatur agar saling melengkapi, sementara variasi tekstur, mulai dari renyah hingga lembut dan kenyal, menciptakan kontras yang menarik. Selain itu,

perpaduan warna yang tepat, baik cerah, netral, maupun gelap, turut berperan dalam meningkatkan daya tarik visual serta menggugah selera.(Spence & Piqueras-Fiszman, 2014)

Matriks menu yang mempertimbangkan rasa, tekstur, warna, dan bahan berperan dalam meningkatkan pengalaman bersantap pelanggan. mengungkapkan bahwa keseimbangan dalam elemen-elemen tersebut dapat meningkatkan kepuasan pelanggan hingga 25%. Sebagai contoh, hidangan bercita rasa pedas dapat dikombinasikan dengan tekstur lembut, seperti krim, serta warna cerah, seperti paprika merah, untuk menciptakan kontras yang menarik. Pendekatan ini juga memastikan bahwa setiap bahan yang digunakan tidak hanya saling melengkapi dari segi rasa, tetapi juga memberikan keseimbangan nutrisi.(Michel et al., 2015)

Dalam tren kuliner modern, penggunaan matriks menu yang berfokus pada rasa, tekstur, warna, dan bahan menjadi semakin penting, terutama dengan berkembangnya konsep fusion cuisine dan pola makan berbasis nabati. Penelitian oleh (Graça et al., 2015) menunjukkan bahwa matriks ini membantu restoran dalam menyesuaikan hidangan tradisional ke dalam format yang lebih modern, misalnya dengan mengganti bahan hewani menggunakan alternatif nabati tanpa mengurangi cita rasa atau teksturnya. Selain itu, pendekatan ini memungkinkan perancangan menu yang lebih inklusif, sehingga dapat mengakomodasi pelanggan dengan preferensi diet tertentu, sekaligus tetap mempertahankan daya tarik visual dan pengalaman sensorik yang optimal.

Table 1.2 Matriks Menu

NO	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1	Mie tahu	Mie Kuning, Tofu, Intercostal, Bumbu Kacang	Gurih	Kuning, Coklat	<i>Crunchy</i> <i>Lembut</i>	<i>Seared,</i> <i>Blanch,</i> <i>Simmer</i>
2	Ayam Singgang	<i>Chicken breast,</i> <i>Chicken</i> <i>Mousseline,</i> <i>Bumbu</i> <i>Singgang</i>	Gurih, Asin	Coklat, Putih	Empuk	<i>Poached,</i> <i>Baked</i>
3	<i>Croissant</i> <i>potato</i> <i>(Perkedel)</i>	<i>Potato,</i> <i>Butter,Perkedel</i> <i>Powder</i>	Gurih	Coklat kuning	<i>Crispy</i>	<i>Baked,</i> <i>Deep</i> <i>frying</i>
4	<i>Jackfruit</i> <i>puree</i>	<i>Jackfruit,</i> <i>Bumbu gulai</i>	Creamy	Coklat	Lembut	<i>Boiled</i>
5	<i>Kapau</i> <i>Vegetable</i>	<i>Long bean,</i> <i>Savoy Cabbage,</i> <i>Cabbage,</i> <i>bumbu gulai</i>	Gurih, Asin	Hijau	<i>Crunchy</i>	<i>Blanch,</i> <i>Sautee</i>
6	<i>Chicken au</i> <i>jus</i> <i>(singgang)</i>	<i>Chicken bones,</i> <i>Bumbu</i> <i>singgang</i>	Gurih, Asin	Coklat Gelap	Cair	<i>Simmer</i>
7	Es Selasih	Melon Cheong, <i>Nata de coco,</i> Biji selasih	Manis	Hijau Terang	Cair	<i>Simmer</i>

1.3.4 Deskripsi Produk

Penulis akan mendeskripsikan mengenai produk yang akan disajikan oleh penulis dalam Tugas Akhir *Food Presentation* yang merupakan pengembangan makanan Mie Tahu dan Ayam Singgang khas Minangkabau. Presentasi yang akan

ditampilkan penulis adalah dalam bentuk Fine Dining dengan mengembangkan modern plating dari segi cooking method dan penambahan bahan ke dalam produk yang akan dipresentasikan oleh penulis. Berikut merupakan deskripsi menu yang akan diuraikan nanti sebagai berikut:

1. Mie Tahu

Mie Tahu merupakan sajian khas Minangkabau yang memadukan mie kuning dan tahu goreng lembut dalam kuah beraroma rempah seperti lengkuas, serai, dan daun salam. Tekstur kenyal mie dan lembutnya tahu berpadu dengan kuah gurih menciptakan harmoni rasa yang khas. Penyajiannya dilakukan secara sederhana namun tetap menarik, menggunakan piring keramik serta tambahan daun bawang segar dan bawang goreng sebagai garnish, tanpa menghilangkan unsur tradisional. Dalam pengembangan kuliner berbasis kearifan lokal, pendekatan modern mulai mengarah pada integrasi bahan-bahan alami yang tidak hanya memperkaya cita rasa, tetapi juga memiliki manfaat fungsional. menunjukkan bahwa bakteri asam laktat seperti *Pediococcus* spp. yang diisolasi dari kombucha memiliki kemampuan sebagai antimikroba alami, toleran terhadap lingkungan ekstrem seperti pH asam dan garam empedu, serta menunjukkan aktivitas antioksidan yang baik, sehingga berpotensi diterapkan pada makanan tradisional untuk meningkatkan kualitas dan ketahanannya secara alami. (Diguță et al., 2020)

2. Ayam Singgang

Ayam Singgang merupakan sajian warisan kuliner Minangkabau yang dibuat dari ayam kampung yang direbus bersama bumbu khas Sumatera Barat seperti daun salam, lengkuas, dan serai, menghasilkan cita rasa yang dalam serta aroma yang khas. Dalam pengembangan kuliner masa kini, resep tradisional ini mengalami

inovasi dengan mengubah kuah singgang menjadi saus kental beraroma kuat, sementara teknik memasak ayam diadaptasi menggunakan metode poulet farci, yakni ayam yang diisi dan dimasak dengan pendekatan lebih modern tanpa meninggalkan akar rasa tradisionalnya.(Mardatillah, 2020)

3. Es Selasih

Es Selasih khas Minangkabau merupakan minuman tradisional yang menyegarkan, memadukan biji selasih bertekstur seperti jeli, nata de coco yang kenyal, dan sirup melon berwarna hijau cerah, disajikan bersama es serut untuk menciptakan sensasi dingin dan manis yang harmonis. Kombinasi tekstur dan rasa yang seimbang antara segar, manis, dan kenyal memberikan pengalaman minum yang khas, terlebih saat disajikan dalam gelas transparan dengan tampilan berlapis warna yang menggoda, sering dihias dengan daun pandan atau potongan buah. Dalam inovasi modern, penyajian Es Selasih turut mengedepankan unsur estetika visual dan kualitas bahan baku yang tinggi, sejalan dengan tren penyajian kuliner kontemporer yang menitikberatkan pada pengalaman konsumsi secara menyeluruh, di mana elemen visual dan personalisasi sajian menjadi nilai tambah penting dalam menarik minat konsumen (Shivekar et al., n.d.)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Produk

Proyek akhir ini mengangkat konsep penyajian makanan dalam ranah fine dining sebuah pendekatan gastronomi formal untuk mengeksplorasi seni food presentation. Sebagai ciri khasnya, fine dining menawarkan pengalaman bersantap yang terstruktur melalui rangkaian hidangan bertingkat (multi-course meal), seperti hidangan pembuka (appetizer) dan hidangan utama (main course) yang disajikan dengan teknik penyajian estetis serta disertai tata cara penyajian yang

mengedepankan etika, dalam tugas akhir ini, penulis memfokuskan diri pada presentasi kuliner tradisional Kota Bukittinggi melalui dua tahapan hidangan, yaitu appetizer dan main course, dengan tujuan menyinergikan kekayaan cita rasa lokal dan elemen visual kontemporer. Pemilihan konsep ini bertujuan untuk mengangkat warisan kuliner Minangkabau ke tingkat premium, sekaligus menguji adaptasinya dalam format penyajian yang mengutamakan presisi, kreativitas, dan kesesuaian dengan standar internasional fine dining.

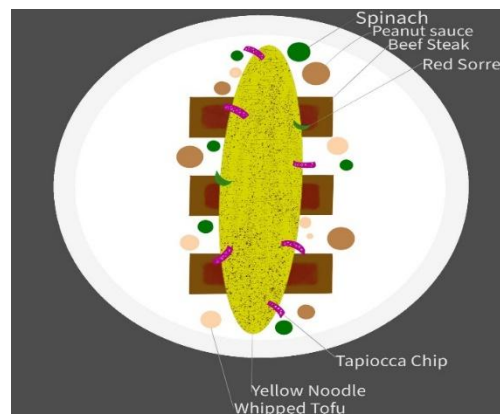
1.4.2 Jenis Makanan

Pengalaman kuliner yang berkesan seperti mencicipi Nasi Kapau di Bukittinggi berpengaruh positif terhadap niat kunjungan ulang wisatawan. Oleh karena itu, penulis menyusun menu fine dining dengan mengadaptasi masakan khas Bukittinggi untuk menghadirkan cita rasa otentik yang dipadukan dengan penyajian modern guna meningkatkan kepuasan dan daya tarik kuliner lokal. (Setyawan et al., n.d.)

1. Mie Tahu

Intercoastal Steak yang di seared lalu di padukan dengan Mie kuning khas Sumatera Barat dan whipped tofu, sebagai sausnya dengan saus kacang dan diberikan tapioca chips sebagai condiment

Gambar 1.1 Rancangan Tampilan Produk Mie Tahu

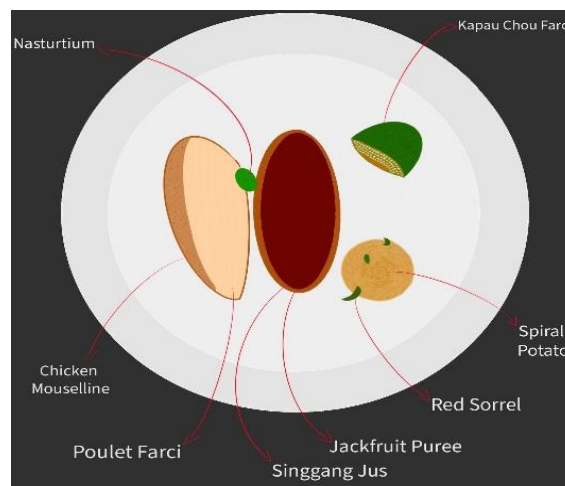


Sumber: Hasil Sketsa Penulis

2. Ayam Singgang

Poulet farci yang di isi dengan Chicken Mousseline yang di berikan bumbu singgang dan dipadukan dengan Chicken au jus yang berbahan dasar bumbu singgang. Disajikan dengan jackfruit Puree dan chou farci sebagai side dish dan rose potato sebagai karbohidrat

Gambar 1.2 Rancangan Produk Ayam Singgang

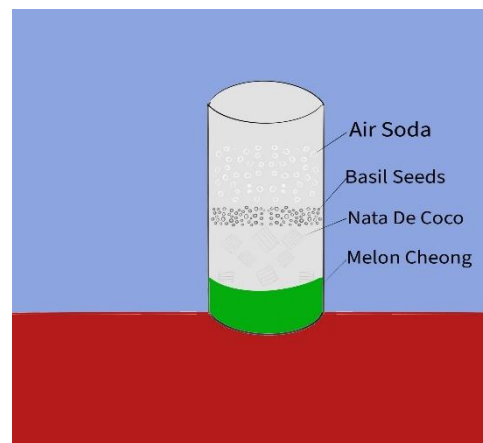


Sumber: Hasil Sketsa Produk

3. Es Selasih

Melon dan gula yang di fermentasi yang akan menjadikan melon cheong, melon cheong yang di padukan dengan air soda , biji selasih dan nata de coco.

Gambar 1.3 Rancangan Produk Es Selasih



Sumber: Hasil Sketsa penulis

1.4.3 Pengajuan Resep

Resep standar adalah instruksi tertulis yang dirancang untuk menghasilkan produk makanan dengan kualitas dan kuantitas yang konsisten. Resep ini mencakup informasi mengenai bahan-bahan yang diperlukan, jumlah yang tepat, prosedur persiapan, ukuran porsi, peralatan yang dibutuhkan, garnish, serta instruksi memasak dan penyajian. Menurut United States Department of Agriculture (USDA), standar resep harus memuat elemen-elemen seperti nama resep, daftar bahan, takaran atau ukuran, petunjuk persiapan, petunjuk penyajian, jumlah porsi yang dihasilkan, ukuran porsi, variasi, informasi nutrisi per porsi, dan peralatan yang dibutuhkan. Struktur ini memastikan bahwa juru masak dapat memahami dan menerapkan resep dengan tepat, sehingga kualitas makanan yang dihasilkan tetap

terjaga. Dengan demikian, penerapan resep standar sangat penting dalam produksi makanan untuk mencapai konsistensi rasa, tekstur, dan penampilan hidangan yang dihasilkan.(Luh et al., 2019)

Rekomendasi masakan yang disampaikan oleh penulis berperan sebagai acuan utama dalam proses pembuatan hidangan yang akan disajikan. Beragam resep yang digunakan dalam penyusunan menu ini bersumber dari berbagai referensi, seperti situs web terpercaya, wawancara dengan para ahli kuliner, serta pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh penulis selama menempuh studi di Politeknik NHI Bandung.

TABEL 1.3 USULAN RESEP MIE TAHU

Halaman :1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : Maret 2025 Berat Porsi : 150 gr
Asal : Kota Bukittinggi Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Steak	150	Gr	Bagian intercostal
		Oil	10	Ml	
		Salt	3	Gr	
		Tofu	40	Gr	Tahu sutra
		Milk	10	Ml	
		Coconut Milk	10	Ml	
		Salt	2	Gr	
		Tapioca pearls	20	Gr	Biji mutiara
		Flour	10	Gr	Tepung Protein sedang
		Water	20	Ml	
		Paprika powder	3	Gr	
		Oil	100	Ml	
		Peanuts	40	Gr	Digiling kasar
		Cashew	35	Gr	Digiling kasar
		Coconut milk	90	Ml	Santan cair
		Shallots	10	Gr	Digoreng kering
		Garlic	7	Gr	Dihaluskan
		Galanggal	5	Gr	Dimemarkan
		Ginger	4	Gr	Dihaluskan
		Aromatic ginger	2	Gr	Dihaluskan

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
		Thai bird eye chili	5	Gr	Dihaluskan
		Tamarind	4	MI	Dihaluskan
		Brown sugar	4	Gr	Dipotong kasar
		Curly chillies	4	Gr	Dihaluskan
		Kafir lime leaves	2	Gr	Di iris tipis
		Salam Leaf	1	Gr	Di memarkan
		Lemongrass	10	Gr	
		Salt	2	Gr	
		Pepper	2	Gr	
		<i>Mie kuning</i>	150	Gr	Mie kuning khas
		<i>Spinach</i>	30	Gr	padang
		<i>Shallots</i>	12	Gr	
2.	<i>Making the peanut sauce</i>	Peanuts	40	Gr	Tumis semua bahan
		Cashew	35	Gr	kecuali santan,gula
		Coconut milk	90	MI	merah,asam jawa
		Shallots	10	Gr	garam dan lada
		Garlic	7	Gr	sampai wangi
		Galanggal	5	Gr	kurang lebih selama
		Ginger	4	Gr	2-3menit di api
		Aromatic ginger	2	Gr	sedang
		Thai bird eye chili	5	Gr	Lalu masukan
		Tamarind	4	MI	santan, gula merah
		Brown sugar	4	Gr	dan asam jawa
		Curly chillies	4	Gr	pastikan larut dan
		Kafir lime leaves	2	Gr	tercampur secara
		Salam Leaf	1	Gr	rata setelah itu cek
		Lemongrass	10	Gr	rasa dan masukan
		Salt	2	Gr	garam dan lada
		Pepper	2	Gr	untuk
					menyimbangkan
					rasa
3.	<i>Making tapioca chips</i>	Tapioca pearls	20	Gr	Panaskan air dan
		Flour	10	Gr	masukan tapioca
		Water	20	MI	pearls sampai
		Paprika powder	3	Gr	warnanya transparan
		Oil	100	MI	dan masukan
					paprika powder
					sampai tercampur
					rata dan masukan
					flour lalu Keringkan
					adonan tapioca flour
					di dehydrater pada
					suhu 65c selama 120
					menit Panaskan
					minyak sampai suhu
					minimal 150c dan
					maksimal 190c,
					goreng sampai
					tapioca mixture
					mengembang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
4.	<i>Cooking noodle and the condiment</i>	<i>Mie kuning</i> <i>Spinach</i> <i>Shallots</i>	150 30 12	Gr Gr Gr	Blanch mie dengan air mendidih selama 1 menit, potong spinach chifonade, iris shallots lalu goreng di minyak yang bersuhu 140c selama coklat keemasan
5.	Making whipped tofu	Tofu Milk Coconut Milk Salt	40 10 10 2	Gr Ml Ml Gr	Haluskan semua bahan sampai udara sudah masuk kedalam adonan
6	Making seared steak	Steak Oil Salt	150 10 3	Gr Ml Gr	Berikan garam kedua sisi steak dan pastikan secara merata, Seared Steak sampai warna kecoklatan lalu Resting Steak minimal dari setengah waktu searing

Sumber : Hasil Wawancara Narasumber Dan Hasil Olahan Penulis,2025

TABEL 1.4 USULAN RESEP POULET FARCI

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : Maret 2025 Berat Porsi : 150 gr
 Asal : Kota Bukittinggi Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Tumeric Leaves Cardamom Cinamon Kafir lime leaves Salam Leaves Tumeric Garlic Shallots Corinander seeds Green chillies Ginger Lemongrass Galanggal Coconut milk	5 1 2 1 2 3 5 8 1 8 4 8 7 40	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml	 Dihaluskan Dihaluskan Dihaluskan Dihaluskan Dihaluskan Dimemarkan Dimemarkan Dimemarkan Cair (<i>fresh</i>)

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
		Coconut oil	5	MI	
		Chicken Breast	1	Pcs	Dada ayam Potongan
		Water	100	MI	Crown
		Chicken thigh	50	Gr	Air yang dicampurkan
		Coconut milk	20	MI	5% garam
		Baking powder	2	Gr	Dihaluskan
		Salt	8	Gr	Dihaluskan
		Pepper	2	Gr	5 gram untuk dicampur ke air
2.	<i>Making singgang paste</i>	Tumeric Leaves	5	Gr	Tumis semua bahan (kecuali
		Cardamom	1	Gr	santan) 5–10
		Cinamon	2	Gr	menit hingga
		Kafir lime leaves	1	Gr	harum, lalu
		Salam Leaves	2	Gr	masukkan santan
		Tumeric	8	Gr	dingin. Masak
		Garlic	10	Gr	dengan api kecil
		Shallots	15	Gr	20–30 menit
		Corinander seeds	3	Gr	hingga menyusut.
		Green chillies	15	Gr	
		Ginger	4	Gr	
		Lemongrass	8	Gr	
		Galanggal	15	Gr	
		Coconut milk	90	MI	
		Coconut oil	10	MI	
3.		Chicken Breast	1	Pcs	Campurkan air
		Water	100	MI	dan garam, lalu
		Chicken thigh	50	Gr	suntikkan ke dada
		Coconut milk	20	MI	ayam. Keringkan
		Baking powder	2	Gr	selama 3 hari,
		Salt	8	Gr	kemudian ulangi
		Pepper	2	Gr	proses
		Singgang paste	40	Gr	penyuntikan.
					Blender semua
					bahan untuk
					mousseline, tes
					rasa, lalu
					sesuaikan bumbu.
					Masukkan
					mousseline di
					antara kulit dan
					daging dada
					ayam. Panggang
					di oven 110°C
					selama 60 menit,
					dinginkan, lalu
					panggang kembali
					di 180°C selama
					10 menit.

Sumber : Hasil Wawancara Narasumber Dan Hasil Olahan Penulis,2025

TABEL 1.5 USULAN RESEP SINGGANG JUS

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Maret 2025
 Asal : Kota Bukittinggi

Jumlah Porsi : 3
 Berat Porsi : 150 gr
 Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place	Chicken Bones	100	Gr	Roast (carcasses, Chicken feet & Chicken neck)
		Onion	10	Gr	Chunk
		Carrots	5	Gr	Chunk
		Celery	2	Gr	Chunk
		Blackpepper	3	Gr	Whole
		Garlic	10	Gr	Chunk
		Shallots	10	Gr	Chunk
		Water	300	ML	
		Tomato Paste	8	Gr	Dihaluskan
		Tumeric	5	Gr	Dihaluskan
		Leaves	1	Gr	Dihaluskan
		Cardamom	2	Gr	Dihaluskan
		Cinamon	1	Gr	Dihaluskan
		Kafir lime	2	Gr	Dimemarkan
		leaves	8	Gr	Dimemarkan
		Salam Leaves	10	Gr	Dimemarkan
		Tumeric	15	Gr	Cair (<i>fresh</i>)
		Garlic	3	Gr	
		Shallots	15	Gr	
		Corinander	4	Gr	
		seeds	8	Gr	
		Green chillies	15	Gr	
		Ginger	90	ML	
		Lemongrass	10	ML	
		Galanggal			
		Coconut milk	3	Gr	Dicampur dengan air rasio 1:10
		Coconut oil			
			3	Gr	
		Salt	3	Gr	
			10	Gr	
		Pepper	1	Pcs	
		Sweet soy	1	Gr	
		sauce			
		Butter			
		Charcoal			
		Xanthan gum			

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
2.	<i>Making brown stock</i>	<i>Chicken Bones</i>	100	Gr	Roast tulang ayam di 190°C selama 7–15 menit hingga kecokelatan. Tumis bawang, seledri, bawang putih, lada hitam, dan shallot hingga cokelat, lalu tambahkan pasta tomat. Masukkan tulang ayam dan air, lalu masak dengan api kecil 30–90 menit. Terakhir, saring dan buang minyak di permukaan kaldu.
		<i>Onion</i>	10	Gr	
		<i>Carrots</i>	5	Gr	
		<i>Celery</i>	2	Gr	
		<i>Blackpepper</i>	3	Gr	
		<i>Garlic</i>	10	Gr	
		<i>Shallots</i>	10	Gr	
		<i>Water</i>	300	ml	
		<i>Tomato Paste</i>	8	Gr	
3.	<i>Making singgang paste</i>	Tumeric	5	Gr	Tumis semua bahan kecuali santan dengan api sedang selama 5-10 menit sampai harum dan tidak berbau mentah lalu masukan santan cair kedalam bumbu pastikan masukan dengan keadangan dingin agar santan tidak pecah lalu masak dengan api kecil selama 20-30 menit sampai air nya menyusut
		Leaves	1	Gr	
		Cardamom	2	Gr	
		Cinamon	1	Gr	
		Kafir lime leaves	2	Gr	
		leaves	8	Gr	
		Salam Leaves	10	Gr	
		Tumeric	15	Gr	
		Garlic	3	Gr	
		Shallots	15	Gr	
		Corinander seeds	4	Gr	
		Green chillies	8	Gr	
		Ginger	15	Gr	
		Lemongrass	90	ml	
		Galanggal	10	ml	
		Coconut milk			
		Coconut oil			
4.	<i>Making singgang jus</i>	Singgang paste			Tumis bumbu hingga harum, tambahkan brown chicken stock dan masak 45–60 menit. Masukkan arang panas, tutup 10 menit, lalu angkat. Tambahkan xanthan gum dan butter untuk mengentalkan dan memberi aroma.
		Brown chicken			
		Stock	3	Gr	
		Salt	3	Gr	
		Pepper	3	Gr	
		Sweet soy sauce	10	Gr	
		Butter	1	Pcs	
		Charcoal	1	Gr	
		Xanthan gum			

Sumber : Hasil Wawancara Narasumber Dan Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.6 USULAN RESEP JACKFRUIT PUREE

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : Maret 2025

Berat Porsi : 300 gr

Asal : Kota Bukittinggi

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Coconut milk	70	ML	Santan Cair
		Young jackfruit (meat)	30	Gr	
		Salam leaves			
		Tumeric leaves	2	Pcs	
		Tewe Chillies	1	Pcs	Dihaluskan
		Shallots	8	Gr	Dihaluskan
		Garlic	5	Gr	Dihaluskan
		Tumeric	8	Gr	Dihaluskan
		Ginger	3	Gr	Dihaluskan
		Galanggal	3	Gr	Dihaluskan
		Candlenut	3	Gr	Dihaluskan
		Kafir lime leaves	4	Gr	
		Lemongrass	2	Pcs	
		Coconut Oil	1	Pcs	
			10	ML	
2.	<i>Sautee</i>	Salam leaves	2	Pcs	Tumis bahan sampai matang dan wangi di api kecil 5-10 menit
		Tumeric leaves	1	Pcs	
		Tewe Chillies	15	Gr	
		Shallots	10	Gr	
		Garlic	8	Gr	
		Tumeric	3	Gr	
		Ginger	3	Gr	
		Galanggal	3	Gr	
		Candlenut	4	Pcs	
		Kafir lime leaves	2	Pcs	
		Lemongrass	1	Pcs	
		Coconut oil	10	ML	
3.	<i>Add</i>	Coconut milk	70	ML	perlahan sambil menjaga suhu di bawah suhu 70°C
		Young jackfruit (meat)	30	Gr	masak selama 20–30 menit hingga empuk.
4.	<i>Blend</i>				Blender nangka empuk dengan sisa air rebusan hingga konsistensi sesuai.

Sumber : Hasil Wawancara Narasumber Dan Hasil Olahan Penulis,2025

TABEL 1.7 USULAN RESEP KAPAU *CHOU FARCI*

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : Maret 2025

Berat Porsi : 150 gr

Asal : Kota Bukittinggi

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Tewe Chillies	10	Gr	Dihaluskan
		Shallots	6	Gr	Dihaluskan
		Garlic	3	Gr	Dihaluskan
		Tumeric	2	Gr	Dihaluskan
		Galanggal	2	Gr	Dihaluskan
		Candlenut	3	Gr	Dihaluskan
		Kafir lime leaves	2	Pcs	
		Salt	3	Gr	
		Salam leaves	2	Pcs	
		Tumeric leaves	1	Pcs	
		Longbean	40	Gr	
		White cabbage	20	Gr	
		Bamboo shoots	20	Gr	Allumette
		Savoy cabbage	20	Gr	
		Coconut milk	50	MI	Kental
		Water		MI	
		Coconut Oil	10	MI	
2.	<i>Sautee</i>	Tewe Chillies	10	Gr	sampai harum di api
		Shallots	6	Gr	sedang selama 5-7 menit
		Garlic	3	Gr	
		Tumeric	2	Gr	
		Galanggal	2	Gr	
		Candlenut	3	Gr	
		Kafir lime leaves	2	Pcs	
		Salt	3	Gr	
		Salam leaves	2	Pcs	
		Tumeric leaves	1	Pcs	
		Coconut oil	10	MI	
3.	<i>Add</i>	Coconut milk	50	MI	pastikan bumbu tidak
		Brown chicken stock	30	MI	terlalu panas agar santan
					tidak pecah lalu masak
					dengan api sedang
					selama 20 sampai
					mengental
4.	<i>Wrapped</i>	Longbean	40	Gr	Susun bamboo shoots,
		White cabbage	20	Gr	white cabbage, dan long
		Bamboo shoots	20	Gr	bean di dalam savoy
		Savoy cabbage	20	Gr	cabbage secara
					berurutan, lalu bungkus
					rapat dengan plastic
					wrap, kencangkan, dan
					beri lubang.
5.	<i>Simmer</i>				Masukan sayuran yang
					sudah dibungkus lalu
					masak dengan api
					sedang selama 10 menit

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
					saja

Sumber : Hasil Wawancara Narasumber Dan Hasil Olahan Penulis,2025

TABEL 1.6 USULAN RESEP JACKFRUIT PUREE

Halaman :1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : Maret 2025 Berat Porsi : 100 gr
Asal : Kota Bukittinggi Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Coconut milk	70	MI	Santan Cair
		Young jackfruit (meat)	30	Gr	
		Salam leaves			
		Tumeric leaves	2	Pcs	
		Tewe Chillies	1	Pcs	Dihaluskan
		Shallots	8	Gr	Dihaluskan
		Garlic	5	Gr	Dihaluskan
		Tumeric	8	Gr	Dihaluskan
		Ginger	3	Gr	Dihaluskan
		Galanggal	3	Gr	Dihaluskan
		Candlenut	3	Gr	Dihaluskan
		Kafir lime leaves	4	Gr	
		Lemongrass	2	Pcs	
		Coconut Oil	1	Pcs	
			10	MI	
2.	<i>Sautee</i>	Salam leaves	2	Pcs	Tumis bahan sampai matang dan wangi di api kecil 5-10 menit
		Tumeric leaves	1	Pcs	
		Tewe Chillies	15	Gr	
		Shallots	10	Gr	
		Garlic	8	Gr	
		Tumeric	3	Gr	
		Ginger	3	Gr	
		Galanggal	3	Gr	
		Candlenut	4	Pcs	
		Kafir lime leaves	2	Pcs	
		Lemongrass	1	Pcs	
		Coconut oil	10	MI	
3.	<i>Add</i>	Coconut milk	70	MI	Masukan Santan cair secara perlahan dan pastikan suhu di wajan tidak melebihi 70c Setelah memasukan santan masukan nangka muda lalu dimasak sampai empuk 20-30 menit
		Young jackfruit (meat)	30	Gr	
4.	<i>Blend</i>				Jika nangka sudah empuk pisahkan

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
					nangka dengan setengah dari air yang berada di wajan lalu blender nangka secara dengan memasukan air sisanya sampai mendapatkan konsistensi yang di inginkan

Sumber : Hasil Wawancara Narasumber Dan Hasil Olahan Penulis,2025

TABEL 1.7 USULAN RESEP KAPAU *CHOU FARCI*

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : Maret 2025 Berat Porsi : 120 gr
Asal : Kota Bukittinggi Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Tewe Chillies	10	Gr	Dihaluskan
		Shallots	6	Gr	Dihaluskan
		Garlic	3	Gr	Dihaluskan
		Tumeric	2	Gr	Dihaluskan
		Galanggal	2	Gr	Dihaluskan
		Candlenut	3	Gr	Dihaluskan
		Kafir lime leaves	2	Pcs	
		Salt	3	Gr	
		Salam leaves	2	Pcs	
		Tumeric leaves	1	Pcs	
		Longbean	40	Gr	
		White cabbage	20	Gr	
		Bamboo shoots	20	Gr	Allumette
		Savoy cabbage	20	Gr	
		Coconut milk	50	MI	Kental
		Water		MI	
		Coconut Oil	10	MI	
2.	<i>Sautee</i>	Tewe Chillies	10	Gr	Tumis semua bahan sampai harum di api sedang selama 5-7 menit
		Shallots	6	Gr	
		Garlic	3	Gr	
		Tumeric	2	Gr	
		Galanggal	2	Gr	
		Candlenut	3	Gr	
		Kafir lime leaves	2	Pcs	
		Salt	3	Gr	
		Salam leaves	2	Pcs	
		Tumeric leaves	1	Pcs	
		Coconut oil	10	MI	

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
3.	<i>Add</i>	Coconut milk Brown chicken stock	50 30	ml ml	Masukan santan dan kaldu kedalam bumbu yang ditumis pastikan bumbu tidak terlalu panas agar santan tidak pecah lalu masak dengan api sedang selama 20 sampai mengental
4.	<i>Wrapped</i>	Longbean White cabbage Bamboo shoots Savoy cabbage	40 20 20 20	gr gr gr gr	Di kencangkan dengan plastic wrap dan di lubangi
5.	<i>Simmer</i>				Masukan sayuran yang sudah dibungkus lalu masak dengan api sedang selama 10 menit saja

Sumber : Hasil Wawancara Narasumber Dan Hasil Olahan Penulis,2025

1.4.4 Food Cost & Selling Price

Food cost, atau biaya makanan, adalah rasio antara biaya bahan makanan dengan pendapatan yang diperoleh dari penjualan makanan tersebut. Biasanya, food cost dinyatakan dalam bentuk persentase dan memberikan wawasan tentang profitabilitas restoran. Nilai ini digunakan untuk mengatur keuntungan dan kualitas bisnis. Persentase food cost menunjukkan proporsi pendapatan yang dihabiskan untuk biaya persediaan makanan di restoran selama periode tertentu. Mempertahankan rasio yang tepat membantu menentukan harga jual yang sesuai dan memaksimalkan keuntungan. (Minarizki & Frimayasa, 2023)

Food cost, atau biaya makanan, mencakup semua pengeluaran yang dikeluarkan untuk membuat menu di restoran, kafe, atau hotel. Food cost sangat penting sebagai patokan untuk menentukan harga menu di restoran atau hotel. Ini adalah salah satu indikator penting dari profitabilitas bisnis makanan dan minuman

lainnya. Semakin kecil persentase biaya makanan dan minuman, semakin banyak keuntungan yang didapatkan. Selain itu, perhitungan food cost yang akurat memudahkan dalam menetapkan harga per menu yang sesuai. Sebagaimana dijelaskan dalam artikel di Jurnal.id, perhitungan food cost ideal melibatkan pembagian total biaya bahan baku yang digunakan untuk semua set menu dengan total penjualan semua set menu.(Diyah Ikawati, 2020)

Harga jual, atau selling price, adalah harga yang ditetapkan untuk menjual suatu hidangan makanan atau minuman kepada pelanggan. Penetapan harga jual yang tepat sangat penting untuk memastikan profitabilitas bisnis. Metode penetapan harga berdasarkan biaya (cost-plus pricing method) adalah penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk. Dalam konteks industri kuliner, perhitungan biaya produksi makanan (food cost) sangat penting sebagai dasar penentuan harga jual. Jika terjadi kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi, dapat menyebabkan harga jual yang tidak kompetitif atau margin keuntungan yang tidak sesuai harapan.(Sari, 2018)

Perhitungan dapat diwakili sebagai biaya makanan persen, dengan formula dasar sebagai berikut:

$$\text{FOOD COST \%} = \text{food cost} / \text{food sales} \times 100$$

Setelah mendapatkan hasil dari recipe cost, langkah selanjutnya adalah menghitung dish costing atau harga kasar per satu porsi dalam suatu hidangan. Dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Dish Costing} = \text{recipe cost} : \text{porsi yang akan disajikan}$$

Tahap terakhir adalah menghitung selling price. Untuk menghitung selling price harus mengetahui recipe cost dan dish costing. Dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Selling Price} = \text{Dish cost} : \text{Food cost}$$

TABEL 1.10 RECIPE COSTING APPETIZER

Appetizer					
				Portion	3
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
Mie Tahu					
1	Intercostal steak	150	Gr	Rp332,000	Rp49,800
2	Oil	110	ml	Rp25,500	Rp2,805
3	Salt	2	Gr	Rp10,000	Rp40
4	Tofu	40	Gr	Rp11,000	Rp1,760
5	Milk	10	ml	Rp18,000	Rp180
6	Coconut Milk	100	ml	Rp7,500	Rp11,538
7	Tapioca pearls	10	Gr	Rp20,000	Rp800
8	Flour	10	Gr	Rp15,000	Rp150
9	Paprika powder	3	Gr	Rp16,000	Rp480
10	Peanuts	40	Gr	Rp24,000	Rp960
11	Cashew	35	Gr	Rp80,000	Rp5,600
12	Shallots	22	Gr	Rp60,000	Rp1,320
13	Garlic	7	Gr	Rp60,000	Rp420
14	Gallangal	5	Gr	Rp23,000	Rp115
15	Ginger	4	Gr	Rp30,000	Rp120
16	Aromatic ginger	2	Gr	Rp22,000	Rp44
17	Birds eye chillie	5	Gr	Rp60,000	Rp300
18	Tamarind	4	Gr	Rp9,000	Rp72
19	Brown sugar	4	Gr	Rp20,000	Rp80
20	Curly chillie	4	Gr	Rp13,000	Rp520
21	Kafir lime leaves	2	Gr	Rp5,000	Rp100
22	Salam Leaf	1	Gr	Rp5,000	Rp50
23	Lemongrass	10	Gr	Rp4,600	Rp1,840
24	Mie kuning	150	Gr	Rp42,000	Rp6,300
25	Spinach	30	Gr	Rp15,000	Rp2,250
RECIPE COST					Rp87,644
DISH COST					Rp29,215
FOOD COST (%)					35.00%
PROJECT SELLING PRICE					Rp83,471

SELLING PRICE/PORTION	Rp85,000
-----------------------	----------

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2025

TABEL 1.11 RECIPE COSTING MAIN COURSE

Main course					
			Portion		3
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
Poulet Farci					
1	Tumeric Leaves	5	Gr	Rp15,000	Rp300
2	Cardamom	1	Gr	Rp10,000	Rp1,000
3	Cinnamon	2	Gr	Rp19,000	Rp380
4	Kafir lime leaves	1	Gr	Rp5,000	Rp50
5	Salam leaves	2	Gr	Rp5,000	Rp100
6	Garlic	5	Gr	Rp60,000	Rp1,200
7	Shallots	8	Gr	Rp60,000	Rp480
8	Corriander seeds	1	Gr	Rp48,000	Rp480
9	Green chillies	8	Gr	Rp38,000	Rp608
10	Ginger	4	Gr	Rp30,000	Rp240
11	Lemongrass	8	Gr	Rp4,600	Rp818
12	Galanggal	7	Gr	Rp23,000	Rp161
13	Coconut oil	60	Ml	Rp105,000	Rp3,150
14	Chicken breast	1	Pcs	Rp21,000	Rp21,000
15	Chicken thigh	50	Gr	Rp42,000	Rp2,100
16	Baking powder	2	Gr	Rp7,500	Rp333
17	Coconut milk	60	Ml	Rp7,500	Rp6,923
18	Salt	8	Gr	Rp10,000	Rp160
19	Pepper	2	Gr	Rp11,000	Rp220
Singgang Jus					
1	Chicken Bones	100	Gr	Rp4,000	Rp400
2	Blackpepper	3	Gr	Rp22,000	Rp660
3	Butter	10	Gr	Rp19,000	Rp950
4	Cardamom	1	Gr	Rp10,000	Rp1,000
5	Carrots	5	Gr	Rp10,000	Rp50
6	Celery	2	Gr	Rp21,000	Rp42

7	Charcoal	1	Pcs	Rp8,500	Rp43
8	Cinamon	2	Gr	Rp19,000	Rp380
9	Coconut milk	90	MI	Rp7,500	Rp10,385
10	Coconut oil	10	MI	Rp105,000	Rp525
11	Corinander seeds	3	Gr	Rp48,000	Rp1,440
12	Galanggal	15	Gr	Rp23,000	Rp345
13	Garlic	20	Gr	Rp60,000	Rp1,200
14	Ginger	4	Gr	Rp30,000	Rp120
15	Green chillies	15	Gr	Rp70,000	Rp1,050
16	Kafir lime leaves	1	Gr	Rp5,000	Rp10
17	Lemongrass	8	Gr	Rp4,600	Rp818
18	Onion	10	Gr	Rp38,000	Rp380
19	Pepper	3	Gr	Rp11,000	Rp330
20	Salam Leaves	2	Gr	Rp5,000	Rp100
21	Salt	3	Gr	Rp10,000	Rp30
22	Shallots	25	Gr	Rp60,000	Rp15,000
23	Sweet soy sauce	3	Gr	Rp25,000	Rp136
24	Tomato Paste	8	Gr	Rp20,250	Rp953
25	Tumeric	5	Gr	Rp10,500	Rp53
26	Tumeric Leaves	5	Gr	Rp1,500	Rp30
27	Xanthan gum	1	Gr	Rp100,000	Rp100
Jackfruit Puree					
1	Candlenut	4	Gr	Rp25,000	Rp200
2	Coconut milk	70	MI	Rp7,500	Rp8,077
3	Coconut Oil	10	MI	Rp105,000	Rp525
4	Galanggal	3	Gr	Rp23,000	Rp230
5	Garlic	8	Gr	Rp60,000	Rp180
6	Ginger	3	Gr	Rp30,000	Rp90
7	Kafir lime leaves	2	Gr	Rp5,000	Rp30
8	Lemongrass	1	Pcs	Rp4,600	Rp204
9	Salam leaves	2	Pcs	Rp5,000	Rp50
10	Shallots	5	Gr	Rp60,000	Rp300
11	Tewe Chillies	8	Gr	Rp120,000	Rp240
12	Tumeric	3	Gr	Rp10,500	Rp53
13	Tumeric leaves	1	Pcs	Rp1,500	Rp48

14	Young jackfruit (meat)	30	Gr	Rp35,000	Rp105
Kapau Chou Farci					
1	Bamboo shoots	20	Gr	Rp20,000	Rp1,600
2	Candlenut	3	Gr	Rp25,000	Rp150
3	Coconut milk	50	Ml	Rp7,500	Rp5,769
4	Coconut Oil	10	Ml	Rp105,000	Rp525
5	Galanggal	2	Gr	Rp23,000	Rp46
6	Garlic	3	Gr	Rp60,000	Rp180
7	Kafir lime leaves	2	Pcs	Rp5,000	Rp20
8	Longbean	40	Gr	Rp4,500	Rp900
9	Salam leaves	2	Pcs	Rp5,000	Rp100
10	Salt	3	Gr	Rp10,000	Rp60
11	Savoy cabbage	20	Gr	Rp28,000	Rp560
12	Shallots	6	Gr	Rp60,000	Rp360
13	Tewe Chillies	10	Gr	Rp120,000	Rp1,200
14	Tumeric	2	Gr	Rp10,500	Rp21
15	Tumeric leaves	1	Pcs	Rp1,500	Rp6
16	White cabbage	20	Gr	Rp10,000	Rp400
Spiral Potato					
1	Celery leaves	1	Gr	Rp3,200	Rp32
2	Egg yolk	1	Pcs	Rp32,000	Rp1,882
3	Garlic	3	Gr	Rp60,000	Rp180
4	Nutmeg	1	Gr	Rp16,000	Rp160
5	Oil	150	Ml	Rp25,500	Rp3,825
6	Pepper	1	Gr	Rp11,000	Rp110
7	Potato	150	Gr	Rp13,000	Rp3,900
8	Salt	1	Gr	Rp10,000	Rp20
9	Shallots	3	Gr	Rp60,000	Rp180
RECIPE COST					Rp108,750
DISH COST					Rp36,250
FOOD COST (%)					35.00%
PROJECT SELLING PRICE					Rp103,572
SELLING PRICE/PORTION					Rp105,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2025

TABEL 1.12 RECIPE COSTING REFRESHMENT

Resfreshment					
			Portion		3
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
Es Selasih					
1	Basil seeds	20	Gr	Rp60,000	Rp1,200
2	Kyuri	90	Gr	Rp15,500	Rp2,790
3	Lemon	15	Gr	Rp10,600	Rp159
4	Melon	150	Gr	Rp12,500	Rp2,500
5	Nata de coco	90	Gr	Rp17,000	Rp1,530
6	Soda	500	MI	Rp30,000	Rp10,000
7	Sugar	100	Gr	Rp6,000	Rp600
RECIPE COST					Rp18,779
DISH COST					Rp6,260
FOOD COST (%)					20.00%
PROJECT SELLING PRICE					Rp31,298
SELLING PRICE/PORTION					Rp35,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2025

TABEL 1.13 TOTAL RECIPE COSTING

TOTAL RECIPE COSTING			
No	Menu	%	Selling Price
1	Mie Tahu	35	Rp85,000
2	Ayam Singgang	35	Rp105,000
3	Es Selasih	20	Rp35,000
TOTAL			Rp225,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2025

1.4.5 Kandungan Gizi

Gizi merupakan komponen esensial dalam makanan yang berperan dalam memperbaiki, memelihara, dan mendukung fungsi tubuh manusia secara optimal. Proses gizi mencakup tahapan pencernaan, absorpsi, transportasi, penyimpanan,

metabolisme, hingga ekskresi zat yang tidak dibutuhkan oleh tubuh. Zat gizi dikategorikan menjadi dua kelompok utama: makronutrien dan mikronutrien. Makronutrien adalah zat gizi yang dibutuhkan tubuh dalam jumlah besar, meliputi karbohidrat, protein, dan lemak, yang berperan dalam menyediakan energi serta membangun dan memperbaiki jaringan tubuh. Sebaliknya, mikronutrien adalah zat gizi yang diperlukan dalam jumlah kecil, seperti vitamin dan mineral, namun memiliki peran krusial dalam berbagai proses metabolisme dan menjaga keseimbangan fungsi tubuh. Keseimbangan antara asupan makronutrien dan mikronutrien sangat penting untuk menunjang kesehatan secara keseluruhan dan mencegah berbagai penyakit terkait defisiensi atau kelebihan zat gizi tertentu. Jenis Bahan et al. (2023)

Asupan gizi yang cukup tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar tubuh, tetapi juga mendukung metabolisme dan fungsi biologis lainnya. Gizi seimbang berperan penting dalam pertumbuhan, meningkatkan daya tahan tubuh, serta mencegah penyakit seperti obesitas, malnutrisi, dan gangguan kardiovaskular. Oleh karena itu, memilih makanan berkualitas dan menerapkan pola makan sehat sangat penting untuk kesehatan jangka panjang dan kualitas hidup seseorang. (Nomira, 2024)

TABEL 1.14 GIZI APPETIZER

Gizi Appetizer Mie Tahu					Portion	3
No	Bahan	Berat (g)	Kalori (kcal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Intercostal steak	150	375	30	0	30
2	Oil	110	990	110	0	0
3	Salt	2	0	0	0	0
4	Tofu	40	52	3	2	5
5	Milk	10	6	0.3	0.5	0.3

6	Coconut milk	100	230	24	6	2
7	Tapioca pearls	10	35	0	9	0
8	Flour	10	36	0.1	8	1
9	Paprika powder	3	9	0.5	2	0.5
10	Peanuts	40	226	19	6	10
11	Cashew	35	196	16	10	5
12	Shallots	22	9	0	2	0.2
13	Garlic	7	10	0	2	0.4
14	Galangal	5	2	0	0.5	0
15	Ginger	4	3	0	0.7	0.1
16	Aromatic ginger	2	1	0	0.3	0
17	Bird's eye chilli	5	2	0	0.5	0.1
18	Tamarind	4	11	0	2.8	0.1
19	Brown sugar	4	15	0	4	0
20	Curly chilli	4	2	0	0.5	0.1
21	Kaffir lime leaves	2	1	0	0.2	0
22	Salam leaf	1	0	0	0	0
23	Lemongrass	10	7	0	1.7	0.2
24	Mie kuning	150	210	3	40	6
25	Spinach (bayam)	30	7	0.1	1.1	0.9
Total			2,464	205	97.8	61.9
Total per portions			821.3	68.3	32.6	20.6

Sumber : Fatsecret, 2025

TABEL 1.15 GIZI MAIN COURSE

Gizi Main Course Poulet Farci					Portion	3
No	Bahan	Berat (g)	Kalori (kcal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Turmeric leaves	5	2	0.1	0.4	0.1
2	Cardamom	1	1	0.03	0.2	0.02
3	Cinnamon stick	2	5	0.05	1.6	0.1
4	Kafir lime leaves	1	0.4	0.01	0.1	0.01
5	Salam leaves	2	0.8	0.01	0.1	0.02
6	Garlic	5	7	0.03	1.5	0.3
7	Shallots	8	3	0.01	0.6	0.1

8	Coriander seeds	1	3	0.2	0.5	0.1
9	Green chillies	8	3	0.1	0.7	0.2
10	Ginger	4	3	0.03	0.8	0.1
11	Lemongrass	8	6	0.1	1.3	0.2
12	Galangal	7	5	0.1	1.1	0.1
13	Coconut oil	60	540	60	0	0
14	Chicken breast	400	660	7.6	0	74
15	Chicken thigh	50	119	7.7	0	11.5
16	Baking powder	2	2	0	1	0
17	Coconut milk	60	138	13	4.5	1.2
18	Salt	8	0	0	0	0
19	Pepper (black)	2	5	0.1	1.3	0.2
Total			1,503.20	89.17	15.70	88.25
Total per portions			501.1	29.7	5.2	29.4

Sumber : Fatsecret, 2025

TABEL 1.16 GIZI MAINCOURSE SAUCE

Gizi Main Course Singgang Jus					Portion	3
No	Bahan	Berat (g)	Kalori (kcal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Chicken bones	100	88	5.5	0	9.5
2	Black pepper	3	8	0.2	2.1	0.3
3	Butter	10	72	8	0	0.1
4	Cardamom	1	1	0.03	0.2	0.02
5	Carrots	5	2	0	0.5	0.05
6	Celery	2	1	0	0.1	0.05
7	Charcoal	1	0	0	0	0
8	Cinnamon	2	5	0.05	1.6	0.1
9	Coconut milk	90	207	19.5	5.8	1.1
10	Coconut oil	10	90	10	0	0
11	Coriander seeds	3	10	0.6	1.6	0.5
12	Galangal	15	11	0.1	2.3	0.2
13	Garlic	20	30	0.1	6.6	1.4
14	Ginger	4	3	0.03	0.8	0.1
15	Green chillies	15	5	0.1	1.3	0.2

16	Kafir lime leaves	1	0.4	0.01	0.1	0.01
17	Lemongrass	8	6	0.1	1.3	0.2
18	Onion	10	4	0	0.9	0.1
19	Pepper	3	8	0.2	2.1	0.3
20	Salam leaves	2	0.8	0.01	0.1	0.02
21	Salt	3	0	0	0	0
22	Shallots	25	10	0	2.2	0.2
23	Sweet soy sauce	3	9	0	2	0.1
24	Tomato paste	8	7	0.1	1.5	0.3
25	Turmeric	5	15	0.4	3.2	0.3
26	Turmeric leaves	5	2	0.1	0.4	0.1
27	Xanthan gum	1	3	0	0.8	0
Total			598.20	45.13	37.50	15.25
Total per portions			199.4	15.0	12.5	5.1

Sumber : Fatsecret, 2025

TABEL 1.17 GIZI PUREE

Gizi Main Course Jackfruit Puree					Portion	3
No	Bahan	Berat (g)	Kalori (kcal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Candlenut	4	27	2.9	0.6	0.3
2	Coconut milk	70	161	14.5	4.2	1.1
3	Coconut oil	10	90	10	0	0
4	Galangal	3	2	0.03	0.5	0.05
5	Garlic	8	12	0.05	2.6	0.4
6	Ginger	3	2	0.02	0.6	0.05
7	Kafir lime leaves	2	0.8	0.02	0.2	0.02
8	Lemongrass	1	1	0.01	0.2	0.02
9	Salam leaves	2	0.8	0.01	0.1	0.02
10	Shallots	5	2	0.01	0.5	0.05
11	Tewe chillies	8	3	0.1	0.6	0.2
12	Turmeric	3	9	0.2	1.9	0.1
13	Turmeric leaves	1	0.4	0.01	0.1	0.01
14	Young jackfruit (meat)	30	15	0.1	3.6	0.6
Total			326.00	27.96	15.70	2.92

Total per portions	108.7	9.3	5.2	1.0
--------------------	-------	-----	-----	-----

Sumber : Fatsecret, 2025

TABEL 1.18 GIZI VEGETABLE

Gizi Main Course Kapau Chou Farci					Portion	3
No	Bahan	Berat (g)	Kalori (kcal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Bamboo shoots	20	4	0.1	0.8	0.4
2	Candlenut	3	20	2.2	0.4	0.2
3	Coconut milk	50	115	10.3	3.1	0.8
4	Coconut oil	10	90	10	0	0
5	Galangal	2	1	0.02	0.3	0.02
6	Garlic	3	5	0.02	1	0.2
7	Kafir lime leaves	2	0.8	0.02	0.2	0.02
8	Longbean	40	14	0.1	3	0.9
9	Salam leaves	2	0.8	0.01	0.1	0.02
10	Salt	3	0	0	0	0
11	Savoy cabbage	20	5	0.1	1.2	0.3
12	Shallots	6	3	0.02	0.6	0.05
13	Tewe Chillies	10	3	0.06	0.6	0.1
14	Turmeric	2	6	0.1	1.3	0.1
15	Turmeric leaves	1	0.4	0.01	0.1	0.01
16	White cabbage	20	5	0.1	1.2	0.3
Total			273.00	23.16	13.90	3.42
Total per portions			91.0	7.7	4.6	1.1

Sumber : Fatsecret, 2025

TABEL 1.19 GIZI KARBOHIDRAT

Gizi Main Course Spiral Potato					Portion	3
No	Bahan	Berat (g)	Kalori (kcal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Celery leaves	1	0.2	0.002	0.03	0.007
2	Egg yolk	17	55	4.5	0.6	2.7
3	Garlic	3	4.5	0.02	1	0.2
4	Nutmeg	1	5	0.36	0.5	0.06

5	Oil	150	1326	150	0	0
6	Pepper	1	2.5	0.03	0.6	0.1
7	Potato	150	116	0.15	25.5	3
8	Salt	1	0	0	0	0
9	Shallots	3	2.16	0.01	0.7	0.07
Total			1,511.36	155.07	28.93	6.14
Total per portions			503.8	51.7	9.6	2.0

Sumber : Fatsecret, 2025

TABEL 1.20 GIZI REFRESHMENT

Gizi Resfreshment Es Selasih					Portion	3
No	Bahan	Berat (g)	Kalori (kcal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
1	Basil seeds	20	12	0.4	2	0.4
2	Kyuri (Timun)	90	13.5	0	3	0.6
3	Lemon	15	4.35	0.05	1.3	0.15
4	Melon	150	51	0.15	12.9	1.35
5	Nata de coco	90	18	0	5	0
6	Soda (air soda)	500	0	0	0	0
7	Sugar (Gula)	100	400	0	100	0
Total			498.85	0.60	124.20	2.50
Total per portions			166.3	0.2	41.4	0.8

Sumber : Fatsecret, 2025

TABEL 1.21

No	Nama Menu	Kalori (kcal)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)
Appetizer					
1	Mie Tahu	821.3	68.3	32.6	20.6
Main Course					
2	Poulet Farci	501.1	29.7	5.2	29.4
3	Singgang Jus	199.4	15.0	12.5	5.1
4	Jackfruit Puree	108.7	9.3	5.2	1.0
5	Kapau Chou Farci	91.0	7.7	4.6	1.1

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan uji coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Jl. Dr. Setiabudi No.186E, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat. Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan Maret hingga Juli 2025.

1.5.2 Lokasi dan Waktu pelaksanaan presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir Food Presentation akan dilaksanakan di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada bulan Juli 2025