

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Jambi adalah sebuah provinsi yang berada pada pesisir timur di bagian tengah pulau Sumatera. Provinsi Jambi merupakan provinsi dengan luas wilayah hampir 50.160,05 km², serta merupakan satu dari 3 Provinsi yang ada di Indonesia, yang mempunyai julukan serupa dengan ibukotanya.

Dengan luas sekitar 205.38 km², Kota Jambi adalah ibu kota Provinsi Jambi. Lokasi kota adalah pada koordinat 01° 30' 2.98" - 01° 7' 1.07" Lintang Selatan dan 103° 40' 1.67" - 103° 40' 0.23" Bujur Timur. Kota Jambi terletak di bagian tengah pulau Sumatera, menurut letak koordinatnya. Struktur geologi, Kota Jambi terletak di bagian barat dari Cekungan Jambi, yang berupa lahan rendah di bagian timur Sumatera. Jambi berada di dataran cenderung lebih rendah pada tinggi 0-60 m di atas permukaan LAUT. (Buku Profil Republik Indonesia wilayah Jambi).

Di daerah utara dan arah selatan kota terdapat bagian bergelombang, sementara wilayah rawa terletak di daerah sekitar Sungai Batanghari, salah satu sungai paling panjang yang pernah ada di Pulau Sumatera. Kota Jambi dibelah menjadi dua sisi yang terdapat di utara dan selatan Sungai Batanghari. Sebagaimana disebutkan sebelumnya, kota Jambi memiliki tata ruang kuliner yang beragam dan unik karena sungai Batanghari membagi kota ini menjadi dua. Sungai Batanghari memisahkan bagian kota tradisional—yang dikenal sebagai "Kota Seberang Jambi"—dari bagian pusat pemerintahan yang berkembang menjadi kota modern. Tempat tersebut memiliki

sejarah budaya yang panjang, jadi dapat dianggap sebagai pusat kebudayaan Melayu Jambi. Warisan budaya yang dirusak (Dwi Setiati 2012)

Jambi ingin mengembangkan pariwisatanya, terutama wisata kuliner. Sebenarnya, Jambi memiliki banyak tempat luar biasa yang dapat mendorong pariwisatanya ke tingkat global. Akibatnya, juga harus diperkuat dengan memberikan lebih banyak ruang untuk sesuai dengan sejarah dan tradisi Jambi (Novra, 2015). Selain itu, pemerintah, masyarakat, dan akademisi harus berperan untuk mengambil tindakannyata dalam situasi ini. Provinsi Jambi memiliki potensi besar untuk memperbaiki semuanya; ia memiliki potensi besar untuk menjadi tempat pariwisata yang dapat meningkatkan identitas Jambi melalui wisata dan kulinernya. untuk memungkinkan pertumbuhan nasional dan internasional. Situasi ini didasarkan pada komponen pendukungnya (Anita et al., 2019).

Pedagang Muslim Arab pertama kali datang ke Jambi, salah satu daerah di nusantara. Tidak hanya pertukaran komoditas rempah-rempah, tetapi juga pertukaran kuliner terjadi selama pertukaran ini. Jambi memiliki lokasi yang menguntungkan secara geografis. Perdagangan internasional dan domestic melewati pantai timur Sumatera karena melewati DAS Batanghari sebagai jalan yang membawa pedagang masuk dan keluar ke Jambi. perkembangan kuliner dipengaruhi oleh letak geografis lingkungan alam (Sari 2018).

Jambi merupakan daerah dimana penulis berasal. Penulis memilih sate tempe dan daging masak itam dikarenakan makanan tersebut memiliki kesempatan yang

besar untuk dikembangkan dan diperkenalkan ke masyarakat luas dan dijadikan potensi usaha yang sangat besar Jambi juga memiliki keunikan rempah – rempah yang banyak dalam setiap masakannya disertai dengan perpaduan teknik memasak yang khas, perpaduan tekstur dari setiap hidangannya membuat Jambi menjadi wilayah yang harus diangkat sajian kuliner nusantaranya. Disini, penulis melihat secara langsung proses pembuatan berbagai hidangan, yang memberikan saya sebagai penulis memiliki pemahaman yang lebih mendalam mengenai kuliner Jambi.

Berikut adalah narasumber yang digunakan penulis untuk mendukung dan membantu dan dalam pengolahan informasi penulisan:

Narasumber pelaksanaan kegiatan Food Presentation

Tabel 1. 1 Narasumber

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Sri Rustina	Pelaku usaha kuliner Jambi	Membantu mencari menu dan resep yang autentik dari Kota Jambi
2	Effendi	Dosen Bali Culinary Pastry School	Membantu memvalidasi menu dan resep yang diambil
3	Novi Siahaan	<i>Sous chef club med Bali</i>	Membantu perubahan visual pada menu yang penulis pilih

Sumber: Hasil Data Penulis, 2025

1.2 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian *Food Presentation* Pengembangan Presentasi Makanan Daerah Jambi ini adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Formal

Adapun tujuan formal dari penelitian ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan pada Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitality, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- 1 . Mengembangkan masakan khas Jambi dari aspek tampilan dan metode penyajian secara bisnis *restaurant fine dining* dengan menciptakan dan mengelevasi cita rasa dari masakan tersebut.
2. Melakukan perhitungan biaya produksi dalam pengembangan *menu* khas Jambi. Untuk mengembangkan potensi ekonomi dalam penjualan kuliner *fine dining* di kota Jambi.

1.3 USULAN PRODUK MAKANAN

1.3.1 Perencanaan Menu

Sesuai judul yang saya pilih yaitu “PENGEMBANGAN PRODUK SATE TEMPE RANG KAYO HITAM DAN DAGING MASAK ITAM (DISAJIKAN DENGAN SINGKONG HASHBROWN, KECIWIS BALADO DAN SAMBAL KWENI) KHAS SEBERANG ,PROVINSI JAMBI. Maka penulis memilih metode *fine dining* sebagai salah satu metode yang tepat untuk memberikan sajian kuliner yang

menarik dan unik tersebut. Rangkaian menu yang penulis sajikan terdiri dari *Appetizer* dan *Maincourse* yang dirancang agar menjadi menu yang memumpuni baik di skala nasional maupun internasional.

1.3.2 Rangkaian Menu

(APPETIZER)

Sate Tempe Rang kayo Hitam

Sate tempe yang dimarinasi dengan bumbu putih dan santan lalu dibakar dengan kecap disajikan dengan saus kacang dan acar segar

(MAIN COURSE)

(Protein)

Daging Masak Hitam

Tenderloin kerbau yang dimasak dengan bumbu hitam (rasa manis dan gurih yang berasal dari rempah rempah)

(Vitamin)

Keciwis Balado

Keciwis yang di grill dengan bumbu balado yang pedas

(Karbohidrat)

Singkong *Hashbrown*

Singkong yang diolah menjadi *hashbrown* yang gurih dan asin serta sedikit moist

(Topping)

Sambal Kweni *emulsion*

Sambal Kweni terbuat dari kweni muda yang kemudian diolah menjadi sambal dan di *emulsify* dengan *mayonaise*.

1.3.3 Matriks Menu

Tabel 1. 2 Matriks Menu

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Sate Tempe	Tempe, Kecap, Bumbu putih, Minyak	Sedikit gurih dan manis	Krem kecoklatan	<i>Soft</i>	Ungkep, Bakar
2.	Acar Segar	Timun, Nanas, Bawang merah, Cuka, Gula	Asam, Manis dan segar	Hijau,Kuning, Merah muda	<i>Crunchy</i>	<i>Preservation</i>
3.	Bumbu Kacang	Bawang Merah, Bawang putih, Cabai,	Gurih, manis dan sedikit pedas	Coklat sedikit kemerahan	Sedikit <i>crunchy</i>	Goreng

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
		Kacang Tanah				
4.	Daging Masak Itam	Kerbau, Bumbu Itam	Manis dan Gurih	Hitam Kecoklatan	<i>Soft</i> dan sedikit <i>Chewy</i>	<i>Stew</i>
5.	<i>Potato</i> <i>Hashbrown</i>	Kentang, <i>Butter</i>	Asin dan Gurih	Coklat sedikit keputihan	Sedikit <i>Crispy</i>	<i>Pan sear</i>
6.	<i>Brussels</i> <i>Sprout</i> <i>Balado</i>	<i>Brussels</i> <i>Sprout</i> , bumbu balado	Pedas dan sedikit pahit	Putih dan kehijauan	<i>Soft</i> dan <i>Crunchy</i>	<i>Sautee</i>
7.	Sambal Kweni	Bawang Merah, Bawang Putih,	Pedas, Asin dan Gurih	Merah keorenan	<i>Soft</i>	<i>Convit</i> , <i>Emulsification</i>

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
		Terasi, Cabai merah keriting, Cabai rawit, Kweni				

Tabel 1. 3 Matriks menu modifikasi

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Sate Tempe	Tempe, Kecap, Bumbu putih, Minyak	Sedikit gurih dan manis	Krem kecoklatan	<i>Soft</i>	<i>Marinated, Vacuum, Smoked dan Grill</i>

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
2.	Acar Segar	Timun, Nanas, Bawang Merah, Cuka, Gula	Asam, Manis dan Segar	Hijau, Kuning, Merah muda	<i>Crunchy</i> dan <i>Soft</i>	<i>Preservation,</i> <i>Vacuum</i>
3.	Bumbu Kacang	Bawang Merah, Bawang putih, Cabai, Wijen, Kacang Mete, Almond Minyak	Gurih, manis dan sedikit pedas	Coklat sedikit kemerahan	Sedikit <i>crunchy</i>	<i>Confit dan</i> <i>Sangrai</i>
4.	Daging Masak Itam	Kerbau dan bumbu Itam	Manis, <i>Smoky</i> dan Gurih	Merah muda dan Hitam	Chewy	<i>Sous vide,</i> <i>Sear</i>

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
5.	<i>Cassava Hashbrown</i>	Singkong, bumbu kuning	Gurih dan Asin	Krem kecoklatan	<i>Crispy</i> dilu dan lembut didalam	<i>Fry</i>
6.	<i>Keciwis Balado</i>	<i>Keciwis, bumbu balado</i>	<i>Pedas dan sedikit pahit</i>	Putih dan kehijauan	<i>Soft and Crunchy</i>	<i>Blanch, Grill</i>
7.	<i>Sambal Kweni Emulsion</i>	<i>Bawang Merah, Bawang Putih, Terasi, Cabai merah keriting, Cabai rawit,Kweni, Mayonaise</i>	<i>Pedas, Asin dan Gurih</i>	Merah keorenan	<i>soft</i>	<i>Convit, emulsification</i>

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2025

1.3.4 Penjelasan Produk

Berikut adalah beberapa produk yang akan dipresentasikan oleh penulis :

1. Sate Tempe “Rang Kayo Hitam”

Sate Tempe “Rang Kayo Hitam” merupakan jenis sate yang terbuat dari tempe kedelai. Bumbu dan sausya hampir menyerupai dengan sate hewani pada umumnya. Tempe yang dimarinasi dengan bumbu khas jambi dan disajikan dengan bumbu kacang sebagai pelengkapya. Sate tempe ini menggunakan tempe yang dikukus atau direbus lalu dipotong dadu dan dibakar dengan kecap. (Jambi daily 2024). Sate Tempe ini disajikan dengan saus kacang yang dimodifikasi dan juga acar segar, Penulis memodifikasi Saus kacang Sate Tempe tersebut dengan kacang mete dan almond sebagai bahan untuk membuat saus kacangnya dan menggunakan teknik *confit* untuk memasak bahan-bahan lainnya.

2. Daging Masak Itam

Daging Masak Itam adalah salah satu masakan khas Jambi yang termasuk kategori makanan pesta. Masakan ini dinamai Daging Masak Itam karena warnanya hitam. Menurut masyarakat Jambi Kota Seberang, dari sejak dulu sampai sekarang, masakan ini merupakan salah satu menu utama dalam suatu perhelatan. Bahan utama daging masak itam adalah daging kerbau. Tradisi melestarikan daging masak itam sebagai menu hajatan merupakan tantangan bagi sebagian besar masyarakat yang saat ini sudah mulai ter biasa untuk memilih hal-hal yang bersifat praktis dan mudah. Masih terpeliharanya semangat warga Jambi Kota Seberang untuk tetap bergotong royong dalam mempersiapkan makanan hajatan, termasuk dalam hal memasak daging masak

itam, mencerminkan bahwa kuliner ternyata bukan hanya sekedar mengungkap cita rasa tetapi dapat menjadi simbol kebersamaan. (Dwi Setiati 2012).

3. Singkong Hashbrown

Hashbrown adalah produk kentang yang dibuat dengan memotong kentang tipis dan diparut dengan kemudian digoreng. *Hashbrown* memiliki karakteristik yang lunak, *moist*, dan sedikit *crunchy*. *Hashbrown* biasanya terbuat dari kentang. Untuk membuat *hashbrown*, kentang dapat digantikan dengan umbi-umbian lain, seperti singkong, yang memiliki kandungan karbohidrat atau pati yang tinggi. Salah satu alasan singkong dipilih untuk membuat hashbrown adalah karena memiliki banyak karbohidrat dan pati. Agar dapat memiliki rasa gurih, warna kuning muda, bau netral, dan tekstur yang kompak. (Suesti Lilis Pringgowatia, Sutarjo Surjoseputroa , Erni Setijawatia 2017).

4. Keciwis Balado

Keciwis adalah tanaman yang kubis dapat tetap tumbuh secara vegetatif, dan stek . Setelah fase dewasa tercapai, bunga akan terbentuk ketika suhu rendah yang cukup diberikan. "Balado" berasal dari daerah Minang di Sumatera Barat, dan "lado" berarti bumbu pedas. Oleh karena itu, masakan balado didefinisikan sebagai makanan yang memiliki bumbu pedas. Memasak cabai yang dihaluskan dengan bahan-bahan lainnya, biasanya bawang merah, bawang putih, dan jeruk nipis, dikenal sebagai balado. (Tagar.id)

5. Sambal Kweni *Emulsion*

Sambal mangga kweni adalah jenis sambal khas Sumatera.

Di Indonesia, jenis mangga yang disebut mangga kweni, atau *Mangifera odorata* Griff, sering ditanam. Mangga ini banyak digunakan dalam pembuatan sambal kweni.

Di Jambi, Lampung, dan Pulau Sumatera. Cabai rawit merah, bawang putih, bawang merah, air, gula, garam, dan minyak goreng merupakan beberapa bahan yang digunakan untuk membuat sambal kweni. Sementara itu, Jambi dikenal dengan sambal kweni. Sambal ini biasanya dicampur dengan tahu, tempe, ikan, dan terong serta dibuat dengan cabai, rampai, dan terasi. (Rahmah L. L., Ansori A. N. M., 2023)

1.4 TINJAUAN PRODUK

1.4.1 Tema Masakan

Fine dining adalah pengalaman kuliner yang menekankan pada kualitas, estetika, dan pelayanan yang sangat profesional. Restoran *fine dining* biasanya menciptakan suasana yang elegan dengan dekorasi mewah dan pencahayaan lembut, memberikan nuansa yang intim dan berkelas. Menu yang disajikan sering kali terdiri dari hidangan yang dirancang dengan teliti, menggunakan bahan premium dan teknik memasak yang kreatif, termasuk penyajian bertingkat dan penggabungan rasa yang unik. Pelayanan di restoran ini sangat diperhatikan, dengan staf terlatih yang siap memberikan rekomendasi, menjelaskan setiap hidangan, dan memastikan kenyamanan tamu selama pengalaman makan. *Fine dining* lebih dari sekadar makan namun hal ini juga merupakan perayaan seni kuliner dan pengalaman sosial yang tak terlupakan. (toast tab, 2018)

1.4.2 Jenis Masakan

Penulis menggunakan konsep atau tema *fine dining* yang dikembangkan berdasarkan dengan menu kuliner khas Provinsi Jambi, Seberang dan dilandasi beberapa sumber sebagai referensi dalam penulisan. susunan menu yang dibuat oleh penulis adalah sebagai Berikut:

1. Sate Tempe “Rang Kayo Hitam” (*Appetizer*)

Makanan pembuka dari Jambi yang terbuat dari tempe yang dimarinasi dengan bumbu putih dan santan yang kemudian di panggang dengan kecap, lalu ditambahkan acar segar sebagai pelengkap

- 1) Sate Tempe
- 2) Saus Kacang
- 3) Acar Segar



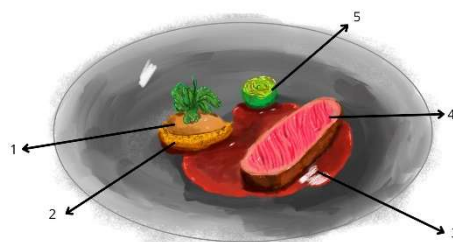
Sumber: Hasil Gambar Penulis, 2025

Gambar 1. 1 *Appetizer*

2. Daging Masak Hitam dan *Cassava Hashbrown* (*Maincourse*)

Daging Kerbau yang diolah dengan bumbu hitam dengan rasa manis dan gurih serta Cassava hashbrown yang asin gurih dan *crispy* disajikan dengan sambal kweni emulsion dengan rasa pedas dan sedikit asam

- 1) Sambal Kweni emulsion
- 2) Cassava Hashbrown



- 3) Saus Itam
- 4) Tenderloin Kerbau
- 5) Keciwis Balado

Gambar 1. 2 Maincourse

2.

Sumber: Hasil Gambar Penulis, 2025

1.4.3 Pengajuan Resep

Standar resep adalah panduan tertulis yang berisi informasi tentang langkah-langkah memasak suatu hidangan dengan langkah-langkah yang jelas dan terstruktur. Resep makanan menjadi komponen penting dalam memasak karena memberikan arahan khusus tentang cara membuat dan menyajikan masakan dengan menggunakan alat yang sesuai serta penyajian yang diinginkan.

Resep dibuat dengan standar yang akurat dan spesifik untuk Menghindari kesalahan dalam proses memasak. Menjamin konsistensi rasa, tekstur, dan kualitas hidangan, Menentukan takaran bahan dan metode pengolahan yang tepat agar hasil masakan sesuai standar, Dengan adanya standar resep, setiap hidangan dapat dihasilkan dengan kualitas yang sama, baik oleh koki profesional maupun pemula.

(Sumber: Indogastronomi.wordpress.com, 2017)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 5 Maret 2025	Ukuran Porsi	: 60 gr
Jenis Makanan	: Makanan Pembuka	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Indonesia	Alat penyajian	:Piring

Tabel 1. 4 Sate Tempe “Rang Kayo Hitam”

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	5 pcs	Tusuk sate	Ukuran besar Potong dadu Kecap manis (2 ayam) Haluskan Haluskan
		1 pcs	Plastik Vacuum	
		350 gr	Tempe kedelai	
		60 ml	Kecap manis	
		50 ml	Santan	
		30 gr	Bawang merah	
		15 gr	Bawang putih	
		5 gr	Ketumbar bubuk	
		5 gr	Kemiri	
		3 gr	Daun salam	
2	Campurkan	30 gr	Bawang merah	Campurkan semua bahan menjadi satu dan tercampur rata
		15 gr	Bawang putih	
		5 gr	Ketumbar bubuk	
		5 gr	Kemiri	

3	Masak			Bumbu yang sudah dihaluskan
4	Tambahkan	350 gr 50 ml 3 gr	Tempe kedelai Santan Daun Salam	Masak hingga bumbu mengeluarkan minyak dan tempe $\frac{1}{2}$ matang
5	Masukkan	350 gr	Tempe kedelai yang sudah dimasak $\frac{1}{2}$ matang	Marinasi tempe yang telah dipotong dengan bumbu halus
6	Vacuum			Masukkan semua bahan ke dalam vacuum bag dan diamkan selama 30-60 menit
7	Siapkan	5 pcs	Tusuk sate	Tusukkan tempe yang telah dimarinasi
8	Bakar		Sate tempe	Bakar sate tempe dengan api sedang
9	Oleskan	60 ml	Kecap manis	Oleskan kecap manis di kedua sisi Ketika sedang membakar sate

10	Sajikan		Sate tempe	Sajikan sate tempe selagi hangat
----	---------	--	------------	----------------------------------

Sumber : Hj. Munir dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 5 Maret 2025	Ukuran Porsi	: 60 gr
Jenis Makanan	: Makanan Pembuka	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Indonesia	Alat penyajian	:Piring

Tabel 1. 5 Saus Kacang

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	100 ml	Minyak goreng	Panggang Iris tipis
		4 gr	Daun Jeruk	
		100 gr	Kacang mete	
		50 gr	Kacang kenari	
		30 gr	Bawang merah	
		15 gr	Bawang putih	
		20 gr	Cabai merah	
		80 gr	Gula merah	
		30 gr	Bawang goreng	

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
		8 gr	Garam	
		4 gr	MSG	
2	Panaskan	100 ml	Minyak	
3	<i>Confit</i>	30 gr	Bawang merah	Masak dengan suhu rendah
		15 gr	Bawang putih	dan bahan-bahan tersebut
		20 gr	Cabai merah	matang
4	Haluskan	100 gr	Kacang Mete	Haluskan semua bahan
		50 gr	Kacang Kenari	yang sudah di confit dan
		5 gr	Ketumbar	bahan lainnya
		30 gr	Bawang goreng	
		80 gr	Gula merah	
			Bahan-bahan yang sudah di <i>confit</i>	
5	Tambahkan	4 gr	Daun jeruk	
		8 gr	Garam	
		4 gr	MSG	
6	Masak			Hingga mengeluarkan minyak

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
7	Sajikan		Sate tempe Bumbu Kacang	Sajikan sate tempe dengan saus kacang sebagai pelengkap

Sumber : Hj. Munir dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 5 Maret 2025	Ukuran Porsi	: 12 gr
Jenis Makanan	: Makanan Pendamping	Suhu Penyajian	: dingin
Asal Daerah	: Indonesia	Alat penyajian	:Piring

Tabel 1. 6 Acar Segar

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	1 pcs	Vacuum bag	
		20 gr	Timun	Potong dadu
		20 gr	Nanas	Potong dadu
		20 gr	Bawang merah	Potong dadu
		50 ml	Air	Potong dadu
		10 ml	Cuka	
		20 gr	Gula	

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
		5 gr	Garam	
2	Campurkan	50 ml 10 ml 20 gr 5 gr	Air Cuka Gula Garam	Di dalam mangkuk
3	Tambahkan	20 gr 20 gr 20 gr 15 gr	Timun Nanas Bawang merah Cabai rawit	
4	Masukkan		Semua bahan ke dalam plastik vakum	
5	Vacuum		Vakum semua bahan dan fermentasi selama kurang lebih 24 jam	
6	Sajikan			Sajikan acar sebagai pelengkap sate tempe

Sumber : Chef Effendi dan hasil olahan penulis 2025

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 5 Maret 2025	Ukuran Porsi	: 150 gr
Jenis Makanan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Indonesia	Alat penyajian	:Piring

Tabel 1. 7 Daging Masak Itam

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan	800 gr	Tenderloin Kerbau	Potong <i>Medallion</i>
		350 ml	Beef Stock	
		200 gr	Kelapa sangrai	
		5 gr	Adas manis	
		5 gr	Lada halus	
		5 gr	Pala halus	
		5 gr	Ketumbar	
		8 gr	Kayu manis	
		200 ml	Kecap manis	
		6 gr	Garam	
		300 ml	Santan	
		5 gr	Jinten	
		200 gr	Bawang merah	
		100 gr	Bawang putih	
		30 gr	Kemiri	

		7 gr	Batang serai	
		4 gr	Laos	
		4 gr	Jahe	
		100 ml	Minyak goreng	
		100 gr	Nanas	
		3 gr	Bunga Lawang	
2.	Haluskan	100 gr	Nanas	
3.	Potong	800 gr	Tenderloin Kerbau	Potong <i>Medallion</i> (160gr / porsi)
4.	Marinasi	100 gr	Nanas	Marinasi tenderloin yang
		3 gr	Kayu Manis	telah dipotong dengan
		3 gr	Bunga lawang	bahan-bahan tersebut
5.	Vacuum			Vacuum tenderloin yang telah dimarinasi
6.	<i>Sousvide</i>			Sousvide daging selama 20 menit di suhu 50 derajat
7.	Sear			Masak Daging yang telah dimarinasi 1,5 menit setiap sisi
8.	Haluskan	200 gr	Bawang merah	Hingga halus
		100 gr	Bawang putih	
		30 gr	Kemiri	

		7 gr	Batang serai	
		4 gr	Laos	
		4 gr	Jahe	
9.	Masak		Bumbu putih yang sudah dihaluskan	Masak hingga matang dan mengeluarkan aroma
10.	Masukkan	200 g	Kelapa Sangrai	Kelapa sangrai halus
		5 gr	Adas manis	
		5 gr	Lada halus	
		5 gr	Pala halus	
		5 gr	Ketumbar	
		8 gr	Kayu manis	
		200 ml	Kecap manis	
		6 gr	Garam	
11.	Tambahkan	350 ml	Beef Stock	Masukkan santan demi sedikit dan masak hingga berubah warna menjadi hitam
		300 ml	Santan	
12.	Sajikan			Daging yang sudah di sear dan Saus masak hitam

Sumber : Sri rustina dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 5 Maret 2025	Ukuran Porsi	: 60 gr
Jenis Makanan	: Karbohidrat Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal Daerah	: Indonesia	Alat penyajian	:Piring

Tabel 1. 8 Cassava Hashbrown bumbu kuning

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	350 gr	Singkong	Cuci dan kupas
		150 ml	Minyak goreng	
		50 gr	Bawang merah	Haluskan
		25 gr	Bawang putih	Haluskan
		10 gr	Parsley	
		5 gr	Kunyit	
		3 gr	Ketumbar bubuk	
		3 gr	Garam	
		2 gr	Lada	
		2 gr	MSG	
2	Parut	350 gr	Singkong	Parut singkong dengan halus

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	Rendam	350 gr	Singkong	Rendam singkong dengan air selama 15 menit hingga mengeluarkan getahnya lalu ganti air nya dan cuci singkong hingga bersih berbuih
4	Saring		Singkong	Keringkan singkong dengan cara di peras dengan kain hingga tidak ada lagi cairan yang keluar dari singkong
5	Haluskan	50 gr 25 gr 5 gr 3 gr 3 gr 2 gr 2 gr	Bawang merah Bawang putih Kunyit Ketumbar bubuk Garam Lada MSG	Haluskan semua bumbu
6	Mix	10 gr	Parsley Singkong Bumbu halus	Campurkan <i>parsley</i> dan bumbu yang sudah dihaluskan dengan singkong
7	Heat	150 ml	Minyak Goreng	

2	<i>Grind</i>	40 ml 20 gr 10 gr 15 gr 5 gr 3 gr	Minyak goreng Bawang merah Bawang putih Cabai merah Salt MSG	Haluskan semua bahan hingga tercampur rata
3	<i>Blanch</i>	200 gr	Keciwis	<i>Blanch</i> keciwis di air mendidih lalu dinginkan keciwis dengan air es
4	<i>Sear</i>		Keciwis	<i>Sear</i> keciwis hingga kecoklatan
5	<i>Glaze</i>		Bumbu balado	Oleskan balado di atas keciwis
6	<i>Serve</i>			Sajikan keciwis balado sebagai makanan pendamping

Sumber : Chef Novi dan hasil olahan penulis, 2025

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 5 Maret 2025	Ukuran Porsi	: 25 gr
Jenis Makanan	: Pelengkap makanan utama	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal Daerah	: Indonesia	Alat penyajian	: Piring

Tabel 1. 10 Sambal Kweni Emulsion

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>	100 gr	Mangga kweni	Cuci dan kupas
		50 ml	<i>Plain mayonaise</i>	
		50 gr	Bawang merah	
		25 gr	Bawang putih	
		15 gr	Cabai merah keriting	
		10 gr	Cabai rawit merah	
		4 gr	Terasi	Bakar
		8 gr	Gula merah	
		3 gr	Garam	
		2 gr	MSG	
		100 ml	Minyak goreng	

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
2	<i>Confit</i>	100 ml 50 gr 25 gr 15 gr 10 gr	Minyak goreng Bawang merah Bawang putih Cabai merah keriting Cabai rawit merah	Masak bahan- bahan menggunakan minyak dengan suhu rendah dan perlahan-lahan hingga bahan bahan tersebut matang
3	<i>Cut</i>	100 gr	Mangga kweni	Potong kweni menjadi <i>julienne</i>
4.	Blend	50 ml 4 gr 8 gr 3 gr 2 gr	Base sambal <i>Plain mayonnaise</i> Terasi Gula merah Garam MSG	Blender bahan bahan yang sudah di <i>convit</i> hingga halus
5	Serve			Sajikan sambal dengan potongan kweni di atasnya

Sumber: Chef Novi dan hasil olahan penulis, 2025

1.4.4 *Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price*

Salah satu elemen penting dalam industri perhotelan, terutama di bidang makanan dan minuman (F&B), adalah pengendalian biaya makanan; ini berdampak langsung pada keuntungan dan efisiensi operasional suatu perusahaan. Memahami dan mengelola biaya makanan dengan baik tidak hanya membantu menjaga keseimbangan keuangan tetapi juga memastikan bahwa bisnis sendiri tetap pada ketahanannya dan maju di pasar yang kompetitif. Karena biaya makanan merupakan komponen penting dari anggaran restoran dan hotel, pengelolaan yang tidak efisien dapat menyebabkan pemborosan, harga pokok penjualan (HPP), dan penurunan margin keuntungan.

Biaya makanan mencakup semua biaya yang digunakan untuk produksi dan penjualan makanan, termasuk ongkos bahan baku, pekerja yang dibutuhkan untuk mengolah makanan, dan ongkos lainnya yang terkait dengan operasional dapur. Pengendalian biaya makanan dapat diartikan sebagai suatu metode atau teknik yang dilakukan oleh manajer atau pihak manajemen untuk mengatur dan menjaga biaya tidak melebihi batas yang telah ditetapkan. Proses ini bukan hanya sekadar pengawasan, tetapi merupakan langkah yang berkesinambungan yang harus diterapkan di setiap tahap rantai pengendalian biaya makanan. (Dittmer & Keefe, 2009:42)

Komponen	Rumus
Persentase Harga Makanan (%)	$(\text{Total biaya bahan makanan} / \text{Total pendapatan penjualan}) \times 100$
Biaya untuk setiap hidangan	biaya bahan pangan + biaya pekerja + biaya operasional dll

Komponrn	Rumus
Biaya Hidangan	biaya bahan pangan + biaya pekerja + biaya operasional dll
Harga Jual	Harga jual = biaya hidangan + keuntungan

Rumus di atas akan digunakan dalam perhitungan *Food Cost*, *Dish Cost*, dan *Selling Price* dalam penulisan ini.

Tabel 1. 11 Recipe Costing Appetizer

SATE TEMPE RANGKAYO HITAM					
No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Unit (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Tempe kedelai	350	gr	15.000/kg	5.250
2	Kecap manis	60	ml	20.000/liter	1.200
3	Santan	50	ml	15.000/liter	750
4	Bawang merah	30	gr	49.250/kg	1.478
5	Bawang putih	15	gr	50.150/kg	752
6	Ketumbar bubuk	5	gr	60.000/kg	300
7	Kemiri	5	gr	80.000/kg	400
8	Daun salam	3	gr	10.000/kg	30
SAUS KACANG					
1	Minyak goreng	100	ml	19.250/liter	1.925
2	Daun jeruk	4	gr	10.000/kg	40
3	Kacang mete	100	gr	150.000/kg	15.000

4	Kacang kenari	50	gr	200.000/kg	10.000
5	Bawang merah	30	gr	45.600/kg	1.368
6	Bawang putih	15	gr	43.250/kg	649
7	Cabai merah	20	gr	40.100/kg	802
8	Gula merah	80	gr	15.000/kg	1.200
9	Bawang goreng	30	gr	100.000/kg	3.000
10	Garam	8	gr	10.000/kg	80
11	MSG	4	gr	50.000/kg	200
ACAR SEGAR					
1	Timun	20	gr	18.000/kg	360
2	Nanas	20	gr	25.800/buah	516
3	Bawang merah	20	gr	48.650/kg	973
4	Air	50	ml	5.000/liter	15
5	Cuka	10	ml	59.990/liter	600
6	Gula	20	gr	18.800/kg	376
7	Garam	5	gr	11.673/kg	58
Total Recipe Cost (5 porsi)				47.322	
Dish Cost Per Porsi				9.464	
Food Cost				18%	
Selling Price Per Porsi				52.567	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 12 *Recipe Costing Maincourse*

DAGING MASAK ITAM					
No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Unit (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Daging Kerbau	800	gr	152.000/kg	121.600
2	Kelapa Sangrai	200	gr	15.000/kg	3.000
3	Adas Manis	5	gr	80.000/kg	400
4	Lada Halus	5	gr	100.000/kg	500
5	Pala Halus	5	gr	120.000/kg	600
6	Ketumbar	5	gr	60.000/kg	300
7	Kayu Manis	8	gr	80.000/kg	640
8	Kecap Manis	200	ml	20.000/liter	4.000
9	Garam	6	gr	10.000/kg	60
10	Santan	300	ml	15.000/liter	7.500
11	Jinten	5	gr	8.000/kg	40
12	Bawang Merah	200	gr	45.000/kg	9.000
13	Bawang Putih	100	gr	43.000/kg	4.300
14	Kemiri	30	gr	100.000/kg	3.000
15	Batang Serai	7	gr	15.000/kg	105
16	Laos	4	gr	20.000/kg	80
17	Jahe	4	gr	14.500/kg	58
18	Minyak Goreng	100	ml	20.000/liter	2.000
19	Bunga Lawang	3	gr	120.500/kg	361

20	Nanas	100	gr	25.800/buah	2.580
21	Beef Stock	350	ml	94.000/ml	32.900
CASSAVA HASHBROWN					
1	Singkong	350	gr	10.000/kg	3.500
2	Minyak Goreng	150	ml	20.000/liter	3.000
3	Bawang Merah	50	gr	45.000/kg	2.250
4	Bawang Putih	25	gr	43.000/kg	1.075
5	Parsley	10	gr	120.000/kg	1.200
6	Kunyit	5	gr	30.000/kg	150
7	Ketumbar Bubuk	3	gr	60.000/kg	180
8	Garam	3	gr	10.000/kg	30
9	Lada	2	gr	100.000/kg	200
10	MSG	2	gr	50.000/kg	100
KECIWIS BALADO					
1	Brussels sprouts	200	gr	75.000/kg	15.000
2	Minyak goreng	40	ml	20.000/liter	800
3	Bawang merah	20	gr	45.000/kg	900
4	Bawang putih	10	gr	43.000/kg	430
5	Cabai merah	15	gr	40.000/kg	600
6	Garam	5	gr	10.000/kg	50
7	MSG	3	gr	50.000/kg	150
SAMBAL KWENI EMULSION					

1	Mangga kweni	100 gr	gr	35.000/kg	3.500
2	Plain mayonaise	50 ml	ml	31.100/kg	1.556
3	Bawang merah	50 gr	gr	48.650/kg	2.433
4	Bawang putih	25 gr	gr	20.000/kg	500
5	Cabai merah keriting	15 gr	gr	87.500/kg	1.313
6	Cabai rawit merah	10 gr	gr	91.600/kg	916
7	Terasi	4 gr	gr	100.000/kg	400
8	Gula merah	8 gr	gr	15.000/kg	120
9	Garam	3 gr	gr	10.000/kg	30
10	MSG	2 gr	gr	50.000/kg	100
11	Minyak goreng	100 ml	ml	19.250/liter	1.925
Total Recipe Cost (5 porsi)				Rp234.432	
Dish Cost Per Porsi				Rp46.886	
Food Cost				38%	
Selling Price Per Porsi				Rp123.384	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Definisi gizi Tubuh membutuhkan gizi untuk menghasilkan energi, berkembang, dan memelihara jaringan. Gizi memiliki makna yang sangat luas. Selain berdampak pada kondisi medis seseorang, gizi sendiri sangatlah berkaitan dengan potensi ekonomi mereka karena memiliki peran dengan proses tumbuhnya otak, keterampilan belajar, serta produktivitas. Seseorang harus mengonsumsi sejumlah nutrisi primer seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, serta air sebagai salah satu cara

mendapatkan asupan gizi yang cukup. Agar tubuh tumbuh dan berfungsi dengan baik, zat gizi ini harus ada. Tubuh tidak dapat menghasilkan zat-zat ini sendiri, jadi harus didapat dari makanan. (Theresia tutik 2024)

Berikut adalah rangkuman nilai gizi dari menu yang diangkat oleh penulis:

Tabel 1. 13 Nilai gizi Sate tempe “*Rang kayo hitam*”

Bahan	Jumlah (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Tempe	60	116	6,6	5,6	10,8
Santan	16	36,8	3,84	0,35	0,37
Minyak goreng	14	123,76	14	0	0
Kecap manis	20	30	0	7	0,6
Daun Salam	0,6	0,24	0,005	0,06	0,012
Daun jeruk	0,8	0,32	0,006	0,06	0,032
Kacang mete	20	110,6	8,8	6	3,6
<i>Kacang kenari</i>	10	65,4	6,5	1,4	1,5
Bawang merah	6	2,4	0,006	0,56	0,084
Bawang putih	3	4,47	0,015	0,99	0,192
Ketumbar	2	6,2	0,14	1,12	0,22

Cabai merah	4	1,6	0,016	0,35	0,08
Gula merah	16	58,88	0,016	15,2	0,048
Bawang goreng	6	31,2	2,4	2,58	0,414
Garam	2	0	0,01	0	0
Pepper	0,6	1,86	0,024	0,38	0,072
Timun	5	0,75	0,005	0,18	0,035
Nanas	5	2,15	0,006	0,55	0,005
Bawang Merah	5	3,6	0,005	0,84	0,125
Cuka	3,3	0,594	0,0	0,132	0
Gula	6,6	25,54	0,0	65,394	0
Total sajian per porsi		Kalori 722,1 8	Lemak 42,43	Karbo 108,76	Protein 18,61

Sumber: Fatsecret 2025

Tabel 1. 14 Nilai gizi *Main Course*

Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Daging Masak Itam					
<i>Daging kerbau</i>	120	171,6	4,08	0	33,6
Kelapa sangrai	40	260,0	26,0	10,0	2,8

Adas manis	1	0,34	0,016	0,073	0,016
Lada halus	1	0,31	0,004	0,63	0,012
Pala halus	1	0,5	0,035	0,051	0,004
Ketumbar	1	0,31	0,007	0,056	0,011
Kayu manis	1,6	0,38	0,002	0,13	0,006
Kecap manis	40	60	0	14,0	1,2
Garam	1,2	0,01	0	0	0
Santan	60	230,0	24,0	2,2	2,3
Jinten	1	0,37	0,018	0,064	0,018
Bawang merah	40	16,0	0,04	3,72	0,56
Bawang putih	20	29,8	0,1	6,6	1,28
Kemiri	6	43,08	4,26	0,6	0,49
Serai	1,4	0,07	0,014	0,014	0,003
Laos	0,8	0,05	0	0,010	0,002
Jahe	0,8	0,06	0	0,014	0,002
Minyak goreng	20	176,8	20.0	0	0
Bunga lawang	0,6	2,2	0	0,30	0,10
Nanas	20	10	0	2,6	0
Beef stock	70	2,1	0,6	0,23	0,25
<i>Cassava Hashbrown</i>					
Singkong	70	112.7	0.2	26.6	0.4
Minyak goreng	20	176.8	20	0	0

Bawang merah	10	4	0.01	0.93	0.18
Bawang putih	5	7.45	0.025	1.65	0.32
Parsley	2	1.04	0.02	0.17	0.1
Kunyit	1	3.12	0.07	0.67	0.09
Ketumbar bubuk	0,6	1.86	0.042	0.34	0.066
Garam	0,6	0	0	0	0
Lada	0,4	1.24	0.016	0.25	0.048
MSG	0,4	0	0	0	0.1
<i>Brussels Sprouts Balado</i>					
Brussels sprout	40	17.2	0.14	3.2	1.4
Minyak goreng	8	70.72	8	0	0
Bawang merah	4	1.6	0.004	0.37	0.06
Bawang putih	2	2.98	0.01	0.66	0.13
Cabai merah	3	1.2	0.012	0.27	0.06
Garam	1	0,01	0	0	0
MSG	0,6	0	0	0	0.15
<i>Sambal Kweni Emulsion</i>					
Mangga kweni	20	12.8	0.08	3.1	0.1
Plain mayonaise	10	68.7	7.5	0.2	0.1
Bawang merah	10	4.0	0.01	0.93	0.14
Bawang putih	5	7.45	0.025	1.65	0.32
Cabai merah keriting	3	1.2	0.012	0.27	0.06

Cabai rawit merah	2	0.84	0.01	0.2	0.04
Terasi	0.8	2.8	0.2	0.1	0.2
Gula merah	1.6	5.89	0.001	1.52	0.005
Garam	0.6	0	0	0	0
MSG	0.4	0	0	0	0.1
Minyak goreng	15	132.9	15	0	0
Total sajian per porsi		1,543.51	130.80	72.94	48.56

Sumber: Fatsecret 2025

1.4.5.1 Nilai Gizi

Protein Cukup Baik Total protein dari dua menu ini mencapai 67,17 gram, yang cukup tinggi, terutama dari daging kerbau, tempe, dan kacang-kacangan. Menu ini bisa menjadi lebih seimbang jika ditambah sayuran segar/rebus sebagai pendamping, untuk meningkatkan asupan serat dan mengurangi kepadatan kalori. Menu ini sangat kaya rasa dan padat energi, cocok untuk menu eksploratif, atau sajian fine dining.

1.5 LOKASI DAN PELAKSANAAN UJI COBA

1.5.1 Lokasi Dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi latihan presentasi yang dilakukan oleh penulis dilaksanakan di Jl. Dr. Setiabudi No.186e, Hegarmanah, Kec. Cidadak, Kota Bandung, Jawa Barat 40141, Indonesia.

Waktu latihan presentasi produk dilaksanakan dari bulan April hingga Juli 2025

1.5.2 Lokasi Dan Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Juli 2025.