

BAB I

PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang Pengembangan Presentasi Makanan Rujak Cuka dan Hayam Dipadamara Khas Kabupaten Garut

Kabupaten Garut, juga disebut sebagai "*Swiss van Java*", memiliki banyak tempat wisata yang memadukan keindahan alam, keanekaragaman budaya, peluang wisata kuliner dan kesehatan. Banyak tempat wisata alam di Garut, termasuk Gunung Papandayan, yang terkenal dengan kawah aktif dan padang edelweiss, dan Pantai Santolo, yang populer bagi mereka yang ingin menikmati keindahan lautnya di selatan. Wisata air panas Cipanas di Garut juga sangat diminati karena diyakini memiliki manfaat kesehatan. Sebuah artikel berjudul "*Potensi Pariwisata Garut dalam Mewujudkan Ekonomi Kreatif*", yang ditulis oleh Eldi Mulyana dan diterbitkan oleh Jurnal Bina Insani Ekonomi pada tahun 2019, mengatakan bahwa Kabupaten Garut memiliki banyak tempat wisata populer, seperti Pantai Santolo, Cipanas, Situ Bagendit, dan Candi Cangkuang.. Inovasi yang menggabungkan elemen budaya dengan fasilitas yang ada dapat meningkatkan kunjungan wisatawan asing dan meningkatkan jumlah wisatawan yang datang. (Rovy Rosidah dkk., 2024). Kabupaten Garut, yang terletak di Provinsi Jawa Barat, memiliki luas wilayah sekitar 3.065,19 km² dan berbatasan dengan Kabupaten Bandung, Sumedang, Tasikmalaya, Cianjur, serta Samudra Hindia di sisi selatan. Secara administratif, kabupaten ini terdiri dari 42 kecamatan, 21 kelurahan, dan 424 desa, dengan Kecamatan Tarogong Kidul sebagai ibu kota. Sejarah Kabupaten Garut

dimulai pada tahun 1811 dengan pembubaran Kabupaten Limbangan oleh Gubernur Jenderal Daendels. Pada 16 Februari 1813, Letnan Gubernur Raffles membentuk kembali kabupaten ini dengan ibu kota awal di Suci, sebelum akhirnya berpindah ke lokasi saat ini. (Statistik-Daerah-Kabupaten-Garut-2024, n.d.).

Selain dari pariwisatanya, Garut juga terkenal dengan kulinernya, Keanekaragaman makanan yang ditawarkan oleh kuliner Garut mencerminkan keanekaragaman alam dan budaya lokal. Dodol Garut, yang terbuat dari ketan, gula kelapa, dan santan, adalah salah satu yang paling terkenal. Banyak orang menyukai dodol ini karena rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal. Selain itu, ada juga nasi liwet yang disajikan dengan rempah-rempah khas. Lauk-pauknya termasuk ayam goreng, tempe, tahu, dan sambal terasi dan lalapan. Di setiap kesempatan, nasi liwet menjadi hidangan yang menggugah selera. Burayot, kudapan manis lainnya, adalah bentuk bulat tepung beras dan gula merah yang digoreng hingga empuk. Pindang ikan, khususnya pindang ikan mas, sangat menarik karena dimasak dengan bumbu khas yang menghasilkan rasa gurih dan segar. (Cim Jessica, 2025).

Masakan Sunda memiliki kekayaan rasa yang khas, salah satunya tercermin dalam tradisi lalaban. Lalaban adalah sajian sayuran mentah seperti timun, selada, daun kemangi, terong, dan sambal yang disajikan sebagai pelengkap hidangan utama. Biasanya, lalaban menemani ikan bakar, ayam goreng, atau berbagai hidangan berbumbu lainnya. Keistimewaan masakan Sunda terletak pada penggunaan bahan-bahan segar yang berasal dari alam sekitar, dengan teknik memasak yang sederhana namun mempertahankan rasa alami. Cita rasa masakan Sunda terkenal dengan keseimbangan antara gurih, pedas, dan manis, yang

dihasilkan dari penggunaan bahan-bahan lokal seperti cabai, bawang, dan rempah-rempah. Lalaban, yang sering kali disajikan dengan sambal, memberikan sentuhan segar dan pedas yang menyatu sempurna dengan hidangan utama. Dalam budaya makan Sunda, makanan bukan hanya sekadar untuk disantap, tetapi juga sebagai sarana untuk merayakan kebersamaan dan hubungan dengan alam sekitar. (Rahman, 2018).

Kuliner Sunda telah mengalami perkembangan yang signifikan, terutama dalam hal mengadopsi gaya modern sambil mempertahankan nilai-nilai tradisional. Rumah makan Sunda Bandung telah mengalami transformasi besar sejak tahun 60-an. Sekarang menjadi restoran besar dengan fasilitas modern dan cabang di berbagai daerah, warung makan yang dulunya sederhana dengan menu khas sederhana. Meskipun demikian, kuliner Sunda masih dapat mempertahankan identitas budayanya yang asli, seperti makanan tradisional yang tetap dipertahankan dan disajikan dengan cara yang sesuai dengan preferensi masyarakat modern. Proses ini menunjukkan kemampuan kuliner Sunda untuk tetap relevan dengan era modern. (Setyawan dkk., t.t.)

Produk kuliner yang ada di Kabupaten Garut memiliki ciri khas dengan makanan yang mempunyai keseimbangan antara gurih, pedas, manis, serta berbahan dasar sederhana yang diambil dari alam sekitar. Oleh karena itu penulis ingin membuat produk kuliner yang ada di Kabupaten Garut kedalam tugas akhir ini ini dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARAN KHAS KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT”** agar kuliner Kabupaten Garut bisa berkembang dari segi penyajian dan teknik masak. Dengan bahan-bahan yang sederhana penulis

ingin mengembangkan bahwa makanan kuliner di Kabupaten Garut bisa dibawa kedalam menu *Fine Dining* dengan ilmu yang penulis dapat selama menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Table 1 Narasumber

No.	Nama	Pekerjaan	No HP	Keterangan
1	Dr. Riadi Darwis, M.Pd.	Dosen	089662287961	Sebagai Narasumber dalam membantu penulis memberikan informasi mengenai produk yang dibuat penulis

Sumber : Data Penulis, 2025

Gambar 1 Foto Penulis Bersama Pak Riadi Darwis



1.2 Tujuan Presentasi Makanan Rujak Cuka dan Hayam Dipadamara

Khas Kabupaten Garut

Tujuan dari Presentasi produk untuk Makanan Rujak Cuka dan Hayam Dipadamara Khas Kabupaten Garut ini adalah sebagai berikut.

1.2.1 Tujuan Akademik

Sebagai salah satu syarat untuk memenuhi penyelesaian studi pada program Diploma III Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Menguji dan melatih kemampuan penulis dalam mengolah bahan pangan yang telah dipelajari selama kurang lebih 3 tahun di Program Studi Seni Kuliner.
- b. Memperkenalkan tampilan baru dari 2 hidangan, Makanan pembuka dan Makanan utama. Untuk makanan pembuka penulis menyajikan Rujak Cuka, dan untuk makanan utama penulis menyajikan Hayam Dipadamara.
- c. Mengetahui *dish costing*, *food cost*, dan akhirnya bisa menentukan *selling price* dari makanan yang dibuat oleh penulis sehingga dapat dijadikan makanan yang dibuat penulis sebagai produk berupa menu *a la carte fine dining* yang bisa dijual kepada masyarakat.

1.3 Usulan Menu

1.3.1 Perencanaan Menu

Penulis akan mempresentasikan hidangan makanan Rujak Cuka dan Hayam Dipadamara khas Kabupaten Garut, Provinsi Jawa Barat dalam bentuk konsep *Fine dining*

Pemilihan menu ini dibuat karena makanan tersebut jarang diketahui oleh masyarakat umum dan mengandung nilai budaya Sunda. Oleh karena itu penulis ingin menampilkan bahwa makanan tradisional bisa diubah dalam bentuk modern tanpa mengubah cita rasa asli makanan tersebut. Menu yang akan dipresentasikan oleh penulis adalah sebagai berikut.

1.3.2 Rangkaian Menu

APPETIZER

RUJAK CUKA

Buah-buahan dan sayuran segar yang *dicompressed* menggunakan kuah rujak cuka Nira dan disajikan dengan *Grilled Pineapple, Kyuri Caviar, Sweet Potato Tuille, Cashew Praline Paste, dan Rujak Sauce.*

MAIN COURSE

HAYAM DIPADAMARA

Dada Ayam Panggang *Fillet* yang disajikan dengan saus dipadamara, *Cassava Charcoal, Sauteed Kale, Lalab Oil, Tomato Confit, dan Pickled Shallots*

REFRESHMENT

ES GOYOBOD

Minuman tradisional khas Sunda dengan isian goyobod, alpukat, nangka, kelapa muda, sagu mutiara, dan kolang-kaling. Disajikan dengan kuah santan manis

1.3.3 Matriks Menu

Matriks secara umum dalam berbagai bidang sering didefinisikan sebagai suatu susunan data atau elemen yang disusun dalam baris dan kolom. Dalam konteks manajemen, matriks merujuk pada struktur organisasi atau alat yang digunakan untuk analisis. Definisi matriks menurut ahli yang diambil dari buku “*Strategic Management Theory*” mendefinisikan matriks sebagai sebuah kerangka yang mengorganisir sumber daya dan proses dalam suatu organisasi agar dapat merespons dengan cepat dan efektif terhadap perubahan yang ada di pasar. Matriks, menurut mereka, adalah cara untuk meningkatkan fleksibilitas organisasi dalam mengelola berbagai proyek yang kompleks. (Hill & Jones, 2016)

Menurut Ninemeier (2000), menu bukan sekadar daftar makanan dan minuman yang tersedia di suatu restoran, tetapi juga merupakan elemen strategis yang mencerminkan konsep bisnis, target pasar, serta tingkat kualitas layanan. Menu berfungsi sebagai alat komunikasi antara restoran dan pelanggan, memberikan informasi tentang pilihan hidangan, bahan yang digunakan, serta harga. Selain itu, menu juga berperan sebagai alat pemasaran yang dapat memengaruhi keputusan pelanggan melalui desain, tata letak, dan pemilihan kata yang menarik. (Jack D. Ninemeier & American Hotel & Lodging Association, 2014)

Matriks menu adalah alat analisis yang digunakan untuk mengatur dan menilai berbagai komponen menu restoran atau hotel. Alat ini memfasilitasi identifikasi hubungan antara berbagai hidangan, mengevaluasi pengaruhnya terhadap penjualan, dan merancang strategi harga dan penawaran yang sesuai dengan preferensi pelanggan. Dengan memanfaatkan matriks menu, restoran dapat mengevaluasi dampak berbagai elemen menu terhadap penjualan dan efisiensi operasional. Selain itu, hal ini membantu mereka membuat keputusan yang lebih informasional tentang penetapan harga dan penawaran menu (Hollingsworth, 2015).

Table 2 Matriks Menu

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Rujak Cuka	Buah-buahan, sayuran	Asam, Manis, pedas	Putih, Ungu, Merah, Kuning	<i>Crunchy, Chewy</i>	<i>Pickling, Compressing,</i>
2.	Ayam Panggang	Dada Ayam	Gurih, asin	Coklat	Empuk	<i>Sous Vide, Searing</i>

3.	<i>Dipadamara Sauce</i>	<i>Dipadamar Paste, Chicken Stock, Santan</i>	Gurih, asin, manis	Putih ke abu-abuan	Kental, Creamy	<i>Boiling, Simmering</i>
4.	<i>Cassava Charcoal</i>	Singkong	Gurih, Asin, Manis	Hitam	Lembut, Crumbly	<i>Boiling, Baking</i>
5.	<i>Sauteed Kale</i>	Lompong	Gurih, Asin	Hijau	Lembut, Crunchy	<i>Sauteing</i>
6.	<i>Tomato Confit</i>	Tomat Ceri	Asam, Gurih	Merah	Lembut	<i>Confit</i>
7.	<i>Pickle Shallot</i>	Bawang merah	Asam	Merah Muda	Lembut	<i>Pickling</i>
8.	Es Goyobod	Goyobod, Kuah santan	Manis, gurih	Hijau, Kuning, Putih, Merah Muda	Kenyal, Creamy	<i>Simmer</i>

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

Penulis akan mendeskripsikan mengenai produk yang akan disajikan oleh penulis dalam Tugas Akhir *Food Presentation* yang merupakan Pengembangan Presentasi Makanan Rujak Cuka dan Hayam Dipadamara Khas Kabupaten Garut Presentasi yang akan ditampilkan penulis adalah dalam bentuk *Fine Dining* dengan mengembangkan *modern plating* dari segi *cooking method* dan penambahan bahan kedalam produk yang akan dipresentasikan oleh penulis. Berikut merupakan deskripsi menu yang akan diuraikan nanti sebagai berikut:

1. Rujak Cuka

Rujak adalah makanan yang dibuat dari potongan buah-buahan dan kadang sayuran yang dipotong kecil atau ditumbuk. Makanan Rujak pasti sudah biasa di keluarga Jawa. Namun, kali ini adalah rujak cuka. Varian rujak ini bumbunya bertekstur cair. Bahan rujak sebagian diiris tipis-tipis dan sebagian lagi di *diisrud*. Berbeda dengan rujak cuka Bandung yang diserut dengan sugu dan menghasilkan tekstur lembaran yang agak lebar. Di Garut, hasil serutan menyerupai lembaran mie tali kolor. Penambahan bahan lainnya berupa irisan tipis kol mentah dan tauge. *Topping*-nya berupa taburan kacang suuk yang disangrai dan ditumbuk kasar. (Dr. Riadi Darwis, 2022).

2. Hayam Dipadamara

Hayam Dipadamara adalah hidangan khas Nusantara yang menggabungkan cita rasa gurih, pedas, dan manis dalam satu sajian ayam berbumbu kaya. Nama "Hayam" berarti ayam dalam bahasa Sunda atau Jawa, sedangkan "Dipadamara" menggambarkan kemewahan atau kelezatan bumbu yang digunakan. Seperti yang dikutip dari buku "KHAZANAH KULINER KABUYUTAN GALUH KLASIK" oleh Dr. Riadi Darwis, M.Pd. "Makanan ini termasuk jenis makanan kuna yang afa dalam naskah *Sanghyang Swawarcinta* (perkiraan abad XV atau XVI) dengan nama "*hayam dipadamara*".

3. Es goyobod

Dalam bahasa Sunda "goyobod" berasal dari kata yang merujuk pada tekstur hunkwe yang kenyal yang digunakan dalam minuman ini. Salah satu kebutuhan masyarakat lokal untuk menyegarkan diri di iklim tropis yang panas adalah sumber minuman ini. Es goyobod dengan cepat menjadi favorit karena mampu memberikan energi sekaligus menyegarkan. (Lotusyouthcouncil, 2024).

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

a la carte menu dalam *fine dining* dirancang dengan perhatian khusus terhadap keseimbangan rasa, tekstur, dan estetika penyajian. Setiap hidangan dibuat untuk memberikan kombinasi rasa yang harmonis, dengan kontras tekstur yang menarik, serta plating yang elegan dan artistik untuk meningkatkan daya tarik visual. Selain itu, harga menu *a la carte* umumnya lebih tinggi karena hidangan dibuat berdasarkan pesanan (*made-to-order*), menggunakan bahan berkualitas *premium*, serta menerapkan teknik memasak kompleks yang memerlukan keterampilan tinggi dari. Dengan demikian, konsep *a la carte* menu dalam *fine dining* tidak hanya memberikan fleksibilitas pemesanan bagi pelanggan, tetapi juga menonjolkan kualitas bahan, teknik kuliner tingkat tinggi, dan pengalaman bersantap yang eksklusif. (John R. Walker, 2007).

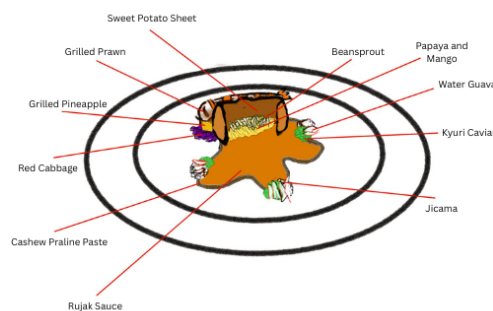
1.4.2 Jenis Makanan

Berdasarkan berbagai sumber rujukan, penulis menyusun dan memperluas prinsip daftar hidangan yang menampilkan masakan khas dari Kabupaten Garut Provinsi Jawa Barat menerapkan konsep *Fine Dining*. Susunan makanan yang dirancang oleh pengarang adalah sebagai berikut:

1. Rujak Cuka

Berbagai jenis buah-buahan dan sayuran yang dimarinasi dengan kuah rujak dan disajikan dengan saus rujak serta dikombinasikan dengan *grilled pineapple*, *Sweet Potato Tuille*, *Kyuri Caviar*, *Rujak Sauce*, dan *Cashew Praline Paste* sebagai pengembangan menu dari rujak cuka.

Gambar 2 Sketsa Rujak Cuka

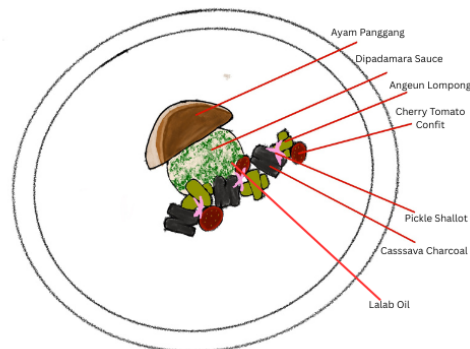


Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

2. Hayam Dipadamara

Dada Ayam Fillet Panggang yang sebelumnya *dibrine* menggunakan air kelapa dan rempah-rempah yang disajikan dengan *Dipadamara Sauce* yang beraroma kencur, *Cassava Charcoal*, *Sauteed Kale*, *Tomato Confit*, *Pickle Shallots* sebagai pengembangan dari menu Hayam Dipadamara.

Gambar 3 Sketsa Hayam Dipadamara

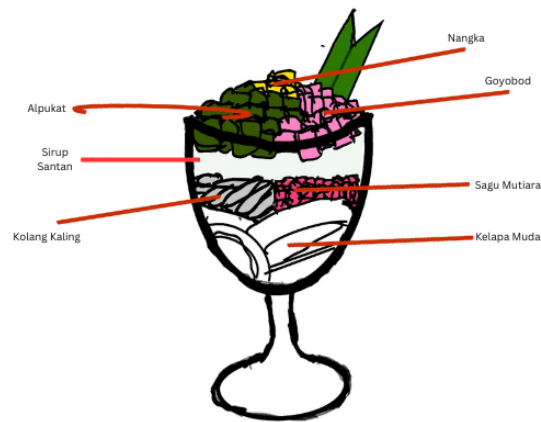


Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

3. Es Goyobod

Es Goyobod segar berisi goyobod, nangka, alpukat, kolang kaling, sagu mutiara, kelapa muda, dan sirup santan, menyajikan perpaduan rasa manis, gurih, dan tekstur yang unik.

Gambar 4 Sketsa Es Goyobod



Sumber : Hasil Olahan Penulis

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Menurut Ruhlman (2008) dalam bukunya "*Ratio: The Simple Codes Behind the Craft of Everyday Cooking*", resep bukan sekadar kumpulan arahan

untuk membuat suatu hidangan, melainkan alat untuk memahami hubungan mendasar antara bahan-bahan yang digunakan. Ruhlman menekankan bahwa resep seharusnya tidak hanya diikuti secara membabi buta, tetapi juga dipahami sebagai panduan untuk menguasai prinsip-prinsip dasar memasak, seperti proporsi dan keseimbangan bahan. Dengan demikian, resep mencakup proses pembelajaran dan penguasaan teknik memasak serta hasil akhir. (Michael Ruhlman, 2009)

Rekomendasi masakan yang disajikan oleh penulis berperan sebagai pedoman utama dalam proses pembuatan dan penyajian hidangan. Beragam resep yang digunakan dalam penyusunan menu ini diperoleh dari berbagai sumber yang kredibel, termasuk informasi dari situs web terpercaya, wawancara mendalam dengan para ahli kuliner, serta pengalaman dan wawasan yang telah dikumpulkan penulis selama menempuh studi di Politeknik NHI Bandung. Dengan menggabungkan berbagai referensi tersebut, diharapkan hidangan yang dihasilkan memiliki kualitas terbaik serta sesuai dengan standar kuliner yang berlaku.

Table 3 *Standar Recipe* Rujak Cuka

Jumlah Porsi		: 3 Porsi		Ukuran Porsi		: 150 g	
Tipe Hidangan		: <i>Appetizer</i>		Suhu Hidangan		: Dingin	
No	Steps	Unit	Qty	Bahan	Keterangan		
1.	Mise en Place	Gr	30	Cabai Merah	Dibakar <i>Roasted</i>		
		Gr	5	Terasi			
		Gr	15	Kacang Mede			
		Gr	3	Garam			
		ml	25	Cuka Nira			
		Gr	5	Gula Kawung			
		ml	150	Air	<i>Cut Dice</i>	<i>Cut Julienne</i>	<i>Cut Julienne</i>
		Gr	45	Bengkoang			
		Gr	45	Mangga			
		Gr	45	Pepaya			
		Gr	45	Jambu Air			

		Gr	45	Red Cabbage	<i>Cut Julienne</i>
		Gr	45	Tauge	
		Gr	120	Nanas	<i>Cut 5cm Jardiniere</i>
		ML	10	Minyak Goreng	
		Gr	60	Ubi Cilembu	
		ML	200	Air	
		Gr	1	Garam	
		Gr	100	Kyuri	
		Gr	5	Daun Mint	
		ML	50	Air	
		Gr	10	Gula	
		Gr	2	<i>Gelatine Powder</i>	
		Gr	40	Kacang Mede	<i>Roasted</i>
		Gr	30	Gula Kawung	
		30	30	Gula Putih	
		ML	10	Air	
2.	Membuat Kuah Rujak	Gr	30	Cabai Merah	1. Haluskan cabai merah, terasi, kacang mede
		Gr	5	Terasi	2. Masak bersama cuka nira, air, gula kawung, Garam. Aduk secara berkala
		Gr	15	Kacang Mede	3. Setelah mendidih matikan api dan tunggu hingga dingin
		Gr	2	Garam	
		ML	25	Cuka Nira	
		Gr	15	Gula Kawung	
		ML	150	Air	
3.	Membuat <i>Compressed Fruits and Vegetables</i>	Gr	45	Bengkoang	1. Masukkan bengkoang, manga, pepaya muda, jambu, <i>red cabbage</i> , tauge masing-masing ke dalam plasti vakum
		Gr	45	Mangga	2. Tambahkan kuah rujak secara merata
		Gr	45	Pepaya muda	3. <i>Seal</i> menggunakan <i>vacuum sealer</i>
		Gr	45	Jambu Air	4. Dinginkan dalam <i>chiller</i> selama 1 malam sebelum digunakan
		Gr	45	<i>Redd Cabbage</i>	
		Gr	45	Tauge	
		ML	150	Kuah Rujak	
4.	Membuat <i>Grilled Pineapple</i>	Gr	120	Nanas	1. Panaskan minyak dalam pan dengan api sedang
		ML	10	Minyak Goreng	2. Masukkan nanas
					3. Masak semua sisi hingga semua terkaramelisasi berwarna coklat keemasan
					4. Angkat dan tiriskan
5.	Membuat <i>Sweet</i>	Gr	60	Ubi Ungu	1. Rebus ubi ungu hingga lembek, saring, tiriskan,
		ML	200	Air	

	<i>Potato Tuille</i>	Gr	1	Garam	dan buat menjadi <i>puree</i> sambil ditambahkan garam 2. Ratakan <i>puree</i> di atas <i>baking paper</i> sampai merata 3. Masukkan kedalam mesin <i>dehydrator</i> dengan suhu 50°C selama 10 jam 4. keluarkan
6.	Membuat <i>Kyuri Caviar</i>	Gr Gr Ml Gr Gr Ml	100 5 50 10 2 200	Kyuri Daun Mint Air Gula <i>Gelatine</i> <i>Olive Oil</i>	1. Dinginkan olive oil di dalam kulkas 2. Campurkan Kyuri, Daun Mint, Air, Gula dengan menggunakan <i>blender</i> kemudian saring dengan menggunakan kertas filter kopi 3. Panaskan ke dalam pan hingga panas dan masukkan <i>gelatine</i> , aduk hingga tercampur rata 4. Keluarkan <i>Olive Oil</i> dari dalam kulkas 5. Teteskan Campuran kyuri ke dalam <i>Olive Oil</i> secara perlahan hingga membentuk seperti butiran <i>caviar</i> 6. Saring Minyak dan bilas <i>Kyuri Caviar</i> menggunakan air bersih hingga tidak ada minyak yang tersisa
7.	Membuat <i>Rujak Sauce</i>	Gr Ml	150 1	Kuah Rujak <i>Xanthan Gum</i>	1. Gunakan kuah rujak hasil <i>Compressed Fruits and Vegetables</i> 2. Campurkan kuah rujak bersama <i>xanthan gum</i> dengan menggunakan <i>hand blender</i>
8.	Membuat <i>Cashew Praline Paste</i>	Gr Gr Gr Ml	40 30 30 10	Kacang Mede Gula Kawung Gula Putih Air	1. Masak Air, Gula Kawung, Gula putih hingga tahap <i>soft ball</i> yaitu berada di suhu 100°C-120°C 2. Masukkan Kacang Mede dan aduk secara merata

Table 4 *Standard Recipe* Hayam dipadamara

No	Steps	Unit	Qty	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	Gr	420	Dada Ayam Fillet	
		Ml	50	Air	
		Gr	28	Garam	
		Gr	5	Gula	
		Ml	3	Minyak Goreng	
		Gr	3	Lada	
		Gr	80	Tulang Ayam	
		Gr	5	Daun Salam	
		Gr	5	Sereh	
		Gr	5	Lengkuas	
		Gr	5	Ketumbar	
		Ml	350	Air	

		Gr	30	Bawang Merah	
		Gr	15	Kencur	
		Gr	15	Lengkuas	
		Gr	5	Terasi	
		Gr	15	Gula Merah	
		ml	10	Minyak Goreng	
		ml	180	<i>Chicken Stock</i>	
		Gr	45	Dipadamara Paste	
		ml	50	Santan	
		Gr	60	<i>Butter</i>	
		Gr	30	Tepung Terigu	
		Gr	5	Garam	
		Gr	5	Gula	
		Gr	3	Lada	
		ml	10	Minyak Goreng	
		Gr	150	Kale	
		Gr	90	Tomat Ceri	
		ml	150	Olive Oil	
		Gr	5	Sereh	
		Gr	2	Daun Salam	
		Gr	15	Daun Kemangi	
		Gr	15	<i>Parsley</i>	
		ml	50	<i>Olive Oil</i>	
		Gr	1	Garam	
		Gr	50	Bawang Merah	
		ml	50	Cuka Beras	
		ml	50	Air	
		Gr	25	Gula	
		Gr	3	Garam	
		Gr	240	Singkong	
		ml	250	Air	
		Gr	5	Tinta Cumi	
		Gr	10	Kecap Manis	
		Gr	5	Gula Merah	
		Gr	5	Garam	
		Gr	5	<i>Charcoal Powder</i>	
2.	Membuat Ayam Panggang	Gr	420	Dada Ayam <i>Fillet</i>	1. Siapkan 3 Liter air dalam <i>container</i> besar bersama <i>immersion circulator</i> , atur pada suhu 64°C dan tunggu hingga temperatur air berada pada suhu tersebut 2. Masukkan ayam yang sudah dimasukkan kedalam plastik kedap udara dan tahan panas kedalam air tersebut
		Gr	25	Garam	
		Gr	15	Gula	
		ml	10	Minyak Goreng	
		Gr	3	Garam	
		Gr	3	Lada	

					3. Masak ayam dengan metode <i>Sous vide</i> ayam selama 45 menit 4. <i>Resting</i> selama 10 menit 5. <i>Sear</i> ayam hingga berwarna coklat keemasan
3.	Membuat <i>Dipadamara Paste</i>	Gr Gr Gr Gr Gr Ml	30 15 15 5 15 10	Bawang Merah Kencur Lengkuas Terasi Gula Merah Minyak Goreng	1. Haluskan Semua Bahan
4.	Membuat <i>Dipadamara Sauce</i>	Ml Gr Ml Gr Gr Gr Gr Gr Ml	180 45 50 60 30 5 5 3 10	<i>Chicken Stock</i> <i>Dipadamara Paste</i> Santan <i>Butter</i> <i>Flour</i> Garam Gula Lada Minyak Goreng	1. Panaskan minyak dalam pan 2. Masak <i>dipadamara paste</i> hingga matang 3. Tambahkan <i>Butter</i> dan <i>Flour</i> 4. Masukkan <i>Chicken Stock</i> dan santan 5. Masak Hingga mendidih 6. Kecilkan api dan tunggu hingga mengental 7. <i>Seasoning</i> dengan garam dan lada
5.	Membuat <i>Cassava Charcoal</i>	Gr Ml Gr Gr Gr Gr	240 250 5 10 5 5 5	Singkong Air Tinta Cumi Kecap Manis Gula Merah Garam <i>Charcoal Powder</i>	1. Cuci, kupas, dan potong singkong menjadi beberapa bagian 2. Masukkan Bersama Air, Tinta Cumi, Kecap Manis, Gula Merah, Garam, dan <i>Charcoal Powder</i> selama 30 menit hingga empuk 3. matikan api, lalu keluarkan Singkong dan pindahkan ke <i>baking tray</i> 4. Masukkan Singkong ke dalam oven dengan suhu 180°C selama 10 menit 5. Keluarkan Dari Oven
6.	Membuat <i>Sauteed Kale</i>	Gr Ml Gr	150 15 3	Kale Minyak Goreng Garam	1. Cuci bersih kale dan keringkan 2. Panaskan minyak dalam <i>pan</i>

					3. Masukkan Kale dan masak hingga layu 4. <i>Seasoning</i>
7.	Membuat <i>Tomato Confit</i>	Gr Ml Gr Gr	90 150 5 2	Tomat Ceri <i>Olive Oil</i> <i>Sereh</i> <i>Daun Salam</i>	1. Potong secara vertical menjadi 2 bagian 2. Masukkan ke dalam <i>Container</i> yang berisi <i>Olive Oil</i> , kemudian masukkan ke oven pada suhu 100°C selama 30 menit 3. Keluarkan dari oven
8.	Membuat <i>Lalab Oil</i>	Gr Gr Ml Gr	15 15 50 1	Daun Kemangi <i>Parsley</i> <i>Olive Oil</i> Garam	1. Cuci Daun Kemangi, Daun Pohpohan, <i>Parsley</i> 2. <i>Blanch</i> ke dalam air mendidih selama 2 menit 3. <i>Refresh</i> Menggunakan air es dan <i>Pat dry</i> menggunakan <i>Kitchen Towel</i> hingga kering 4. Masukkan semua bahan ke dalam <i>blender</i> dan <i>blend</i> hingga tercampur rata 5. Saring menggunakan filter kopi dan saringan, kemudian masukkan kedalam <i>container</i>
9.	Membuat <i>Pickle Shallot</i>	Gr Ml Ml Gr Gr	50 50 50 25 3	Bawang Merah Cuka Beras Air Gula Garam	1. Kupas dan potong <i>julienne</i> dan masukkan kedalam container 2. Masak Cuka Beras, Air, Gula, Garam hingga mendidih dan semua bahan tercampur rata 3. Tuangkan Cairan campuran air ke dalam <i>container</i> yang berisi bawang merah 4. Tunggu hingga dingin dan pindahkan ke wadah kedap udara dan simpan dalam <i>chiller</i> minimal 1 malam
10.	Assemble	Gr Gr	360 150	Ayam Panggang	

2.	Membuat Kuah Santan	Ml Gr Gr Ml	300 6 120 100	Santan Daun Pandan Gula Kawung Air	1. Rebus santan bersama daun pandan dan garam. 2. Aduk perlahan agar santan tidak pecah, masak hingga mendidih. Dinginkan. 3. Lelehkan gula aren dengan air, saring agar bersih dari ampas. 4. Campurkan larutan gula aren ke dalam santan, aduk rata.
3.	<i>Assemble</i>	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	150 90 60 90 90 60 30 120	Goyobod Alpukat Nangka Kelapa Muda Kolang-kaling Sagu Mutiara Es Serut Kuah Santan	

Sumber : Hasil Wawancara dan Hasil Olahan Penulis, 2025

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

Harga resep adalah total biaya yang diperlukan untuk membuat sebuah resep, termasuk semua bahan yang diperlukan dan proporsi masing-masing bahan. Biaya ini mencakup harga bahan utama dan bahan tambahan, serta biaya tenaga kerja dan overhead yang terkait dengan proses persiapan dan penyajian hidangan. Menghitung biaya resep sangat penting untuk menentukan harga jual yang tepat dan mengatur margin keuntungan di industri restoran dan katering.(Coltman, 1989)

1) *Food Cost*

Untuk mencari *Food Cost* menggunakan rumus berikut :

$$\text{A. Persentase Biaya Makanan (\%)} = \left(\frac{\text{Total biaya bahan makanan}}{\text{Total pendapatan penjualan}} \right) \times 100.$$

2) Dish Cost

Untuk mencari *Dish Cost* menggunakan rumus berikut ini :

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

3) Selling Price

Untuk mencari *selling price* menggunakan rumus berikut ini :

- A. Harga Jual = biaya setiap hidangan + margin keuntungan

Berikut ini adalah hasil perhitungan dari *Food Cost*, *Recipe Cost*, *Dish Cost* dan *Selling Price* dalam penulisan Tugas Akhir ini sesuai dengan sumber sumber yang penulis ambil dan pelajari selama di Poltekpar NHI Bandung.

Table 6 Recipe Cost Rujak Cuka

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT					
RUJAK CUKA		PORSI : 3			
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE (RP)	COST (RP)
KUAH RUJAK					
1	Cabai Merah	30	Gr	Rp54.000	Rp1.620
2	Terasi	1	Gr	Rp9.400	Rp124
3	Kacang Mede	15	Gr	Rp122.000	Rp6.655
4	Garam	3	Gr	Rp6.000	Rp90
5	Cuka Nira	25	ML	Rp95.000	Rp3.958
6	Gula Kawung	5	Gr	Rp32.000	Rp160
7	Air	150	ML	Rp0	Rp0
COMPRESSED FRUITS AND VEGETABLES					
1	Bengkoang	45	Gr	Rp21.000	Rp945
2	Mangga	45	Gr	Rp34.000	Rp1.530
3	Pepaya Muda	45	Gr	Rp20.000	Rp900
4	Jambu Air	45	Gr	Rp37.000	Rp1.665
5	Redd Cabbage	45	Gr	Rp58.700	Rp2.642
6	Tauge	45	Gr	Rp15.000	Rp675
GRILLED PINEAPPLE					
1	Nanas	120	Gr	Rp26.200	Rp3.144

2	Minyak goreng	10	Ml	Rp20.000	Rp200
SWEET POTATO TUILLE					
1	Ubi Ungu	60	Gr	Rp23.000	Rp1.380
2	Garam	1	Gr	Rp6.000	Rp6
3	Air	200	Ml	Rp0	Rp0
KYURI CAVIAR					
1	Kyuri	100	Gr	Rp43.800	Rp4.380
2	Daun Mint	5	Gr	Rp61.200	Rp306
3	Air	50	Ml	Rp0	Rp0
4	Gula	10	Gr	Rp8.000	Rp80
5	Gelatine Powder	5	Gr	Rp28.850	Rp1.443
6	Olive Oil	50	Gr		Rp0
RUJAK SAUCE					
1	Xanthan Gum	1	Gr	Rp261.293	Rp1.151
CASHEW PRALINE PASTE					
1	Kacang Mede	40	Gr	Rp122.000	Rp17.745
2	Gula	30	Gr	Rp8.000	Rp240
3	Air	10	Gr	Rp0	Rp0
RECIPE COSTING					Rp51.038
DISH COSTING					Rp17.013
FOOD COST(%)					Rp0
PROJECT SELLING PRICE					Rp56.709
SELLING PRICE					Rp57.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 7 Dish Costing Hayam Dipadamara

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT					
HAYAM DIPADAMARA		PORSI : 3			
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE (RP)	COST (RP)
AYAM PANGGANG					
1	Dada Ayam Fillet	420	Gr	Rp50.000	Rp21.000
2	Garam	28	Gr	Rp7.000	Rp392
3	Minyak Goreng	3	Ml	Rp20.000	Rp60
4	Lada	3	Gr	Rp30.000	Rp90
CHICKEN STOCK					
1	Tulang Ayam	80	Gr	Rp15.000	Rp1.200

2	Daun Salam	5	Gr	Rp12.000	Rp60
3	Sereh	5	Gr	Rp10.000	Rp50
4	Lengkuas	5	Gr	Rp10.000	Rp50
5	Ketumbar	5	Gr	Rp20.000	Rp100
<i>DIPADAMARA PASTE</i>					
1	Bawang Merah	30	Gr	Rp24.000	Rp720
2	Kencur	15	Gr	Rp8.500	Rp128
3	Lengkuas	15	Gr	Rp10.000	Rp150
4	Terasi	5	Gr	Rp85.000	Rp5.060
5	Gula Merah	15	Gr	Rp30.000	Rp450
6	Minyak Goreng	10	MI	Rp20.000	Rp200
<i>DIPADAMARA SAUCE</i>					
1	Santan	50	MI	Rp57.000	Rp2.850
2	Butter	60	Gr	Rp57.000	Rp15.066
3	Flour	30	Gr	Rp15.000	Rp450
4	Garam	5	Gr	Rp7.000	Rp70
5	Gula	5	Gr	Rp8.000	Rp40
6	Lada	3	Gr	Rp30.000	Rp90
7	Minyak Goreng	10	MI	Rp20.000	Rp200
<i>SAUTEED KALE</i>					
1	Kale	150	Gr	Rp105.000	Rp15.750
2	Garam	1	Gr	Rp7.000	Rp7
3	Minyak Goreng	10	MI	Rp20.000	Rp200
4	Lada	1	Gr	Rp30.000	Rp30
<i>TOMATO CONFIT</i>					
1	Tomat Ceri	90	Gr	Rp80.000	Rp7.200
2	Olive Oil	150	MI	Rp35.000	Rp21.000
3	Sereh	5	Gr	Rp10.000	Rp50
4	Daun Salam	2	Gr	Rp12.000	Rp24
<i>LALAB OIL</i>					
1	Daun Kemangi	15	Gr	Rp75.000	Rp1.125
2	Parsley	15	Gr	Rp60.000	Rp900
3	Olive Oil	50	MI	Rp35.000	Rp7.000
4	Garam	1	Gr	Rp7.000	Rp14
<i>PICKLE SHALLOT</i>					
1	Bawang Merah	50	Gr	Rp24.000	Rp1.200
2	Cuka Beras	50	MI	Rp19.000	Rp4.750
3	Gula	25	Gr	Rp8.000	Rp200
4	Garam	3	Gr	Rp7.000	Rp42
<i>CASSAVA CHARCOAL</i>					

1	Singkong	240	Gr	Rp11.000	Rp2.640
2	Tinta Cumi	5	Gr	Rp64.000	Rp2.133
3	Kecap Manis	10	Gr	Rp4.500	Rp750
4	Gula Merah	5	Gr	Rp30.000	Rp150
5	Garam	5	Gr	Rp7.000	Rp70
6	Charcoal Powder	5	Gr	Rp50.000	Rp5.000
<i>RECIPE COSTING</i>					Rp118.710
<i>DISH COSTING</i>					Rp39.570
<i>FOOD COST(%)</i>					Rp0
<i>PROJECT SELLING PRICE</i>					Rp131.900
<i>SELLING PRICE</i>					Rp132.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 8 Dish Costing Es Goyobod

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT					
ES GOYOBOD		PORSI : 3			
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE (RP)	COST (RP)
ES GOYOBOD					
1	Tepung Hunkwe	100	Gr	Rp1.800	Rp3.000
2	Alpukat	90	Gr	Rp23.000	Rp2.070
3	Nangka	60	Gr	Rp33.500	Rp2.010
4	Kelapa Muda	90	Gr	Rp17.500	Rp1.575
5	Kolang-Kaling	90	Gr	Rp10.900	Rp981
6	Es Serut	30	Gr	Rp0	Rp0
7	Santan	100	ml	Rp8.000	Rp800
8	Gula Kawung	120	Gr	Rp8.000	Rp960
9	Daun Pandan	6	Gr	Rp7.500	Rp180
10	Garam	1	Gr	Rp6.000	Rp24
<i>RECIPE COSTING</i>					Rp11.600
<i>DISH COSTING</i>					Rp3.867
<i>FOOD COST(%)</i>					Rp0
<i>PROJECT SELLING PRICE</i>					Rp19.333
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 20.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 9 Total Recipe Cost

Total Recipe Costing			
No	Menu	%	Selling Price
1	Rujak Cuka	30	Rp57.000
2	Hayam Dipadamara	30	Rp132.000
3	Es Goyobod	20	Rp20.000
Total			Rp209.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Menurut Sunita Almatsier dalam bukunya *Prinsip Dasar Ilmu Gizi* (2003), nilai gizi merupakan kandungan zat-zat gizi dalam suatu bahan makanan yang berperan dalam memenuhi kebutuhan tubuh untuk pertumbuhan, perkembangan, serta pemeliharaan kesehatan. Zat gizi yang terkandung dalam makanan mencakup makronutrien (karbohidrat, protein, dan lemak) yang berfungsi sebagai sumber energi dan bahan pembangun tubuh, serta mikronutrien yang berperan dalam berbagai proses metabolisme dan fungsi biologis tubuh.(Almatsier, 2003).

Table 10 Gizi Rujak Cuka

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT					
GIZI RUJAK CUKA					
Bahan	Berat / Porsi (g)	Kalori	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)
Cabai Merah	10	4	00.03	0,063	00.19
Terasi	0,09	2	00.04	00.03	00.40
Kacang Mede (total)	35	195	16.07	07.03	05.01
Garam (total)	03.03	0	00.00	00.00	00.00
Cuka Nira	08.33	~1	00.00	00.00	00.00
Gula Kawung (total)	55	188	00.00	46.00.00	00.00
Bengkoang	15	6	00.01	01.03	00.10
Mangga	15	9	00.05	02.03	00.08
Pepaya	15	6	00.04	01.06	00.08
Jambu Air	15	7	00.06	01.06	00.10
Red Cabbage	15	6	00.05	01.04	00.30
Tauge	15	5	00.03	01.00	00.50
Nanas	20	10	00.03	02.01	00.09
Lada Putih	1	3	00.13	00.07	00.01
Minyak Goreng	03.33	30	03.03	00.00	00.00
Ubi Cilembu	08.33	7	00.03	01.08	00.10
Tepung Jagung	02.33	8	00.03	01.09	00.09
Olive Oil	03.33	30	03.03	00.00	00.00
Kyuri	33.03.00	5	00.02	01.00	00.01
Daun Mint	0,09	00.05	00.01	00.01	00.03
Gula	03.33	13	00.00	03.03	00.00
Total Kuah Rujak (sis)	~20	~10	00.01	02.02	00.01
TOTAL PER PORSI	—	534,003	23.10	3,021	08.30

Sumber : *FatSecret* dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 11 Gizi Hayam Dipadamara

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT					
GIZI RUJAK HAYAM DIPADAMARA					
Bahan	Berat (g)	Kalori	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)
Dada Ayam Fillet	140	231	03.01	00.00	43.00.00

Santan	16.07	61	06.04	00.07	00.06
Butter	20	143	16.03	00.00	00.01
Tepung Terigu	10	36	00.01	07.06	01.01
Kale	50	13	00.01	03.01	00.06
Bawang Merah	15	13	00.01	03.01	00.03
Gula Merah	10	34	00.00	08.02	00.00
Gula Pasir	10	39	00.00	10.00	00.00
Singkong	80	137	00.03	32.08.00	01.02
Olive Oil	53.3 (total)	476	53.02.00	00.00	00.00
Daun Kemangi	5	1	00.00	00.02	00.02
Parsley	5	2	00.00	00.03	00.01
Tomat Ceri	30	6	00.01	01.03	00.03
<i>Pickled Shallot</i>	16.07	6	00.00	01.05	00.02
Terasi	01.07	2	00.04	00.03	00.04
<i>Charcoal Powder</i>	01.07	0	00.00	00.00	00.00
Tinta Cumi	01.07	2	00.01	00.00	00.04
TOTAL PER PORSI	—	1.284	80.00.00	85.01.00	49.04.00

Sumber : *FatSecret* dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 12 Gizi Es Goyobod

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RUJAK CUKA DAN HAYAM DIPADAMARA KHAS KABUPATEN GARUT PROVINSI JAWA BARAT					
ES GOYOBOD					
Bahan	Berat / Porsi	Kalori	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)
Alpukat	30	25.05.00	0,1076388 9	02.31	00.27
Nangka	20	11.04	00.08	02.26	00.40
Kelapa Muda	30	54.00.00	05.10	01.50	0,042
Kolang-kaling	30	21.00	00.00	05.40	00.00
Es Serut	10	00.00	00.00	00.00	00.00
Santan	100	230.00.0 0	24.00.00	06.00	02.00
Tepung Hunkwe	33.03.00	119.09.0 0	00.00	27.30.0 0	00.00
Air	166.07.00	00.00	00.00	00.00	00.00
Gula Kawung	40	160.00.0 0	00.00	40.00.0 0	00.00
Daun Pandan	2	00.00	00.00	00.00	00.00
Garam	00.33	00.00	00.00	00.00	00.00

TOTAL PER PORSI	—	621.08.0 0	31.13.00	84.77	03.02
----------------------------	---	-----------------------	-----------------	--------------	--------------

Sumber : *FatSecret* dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 13 Total Nutrisi

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT				
TOTAL GIZI				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
RUJAK CUKA	534,00	0,97	3,02	0,35
HAYAM DIPADAMARA	1284,00	3,33	3,54	2,04
ES GOYOBOD	25,88	1,30	84.77	2,22
Per Sajian (porisi)	1843,88	5,60	6,56	4,62

Sumber : *FatSecret* dan Hasil Olahan Penulis, 2025

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi dan Waktu Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di *Kitchen Nusantara Restaurant* dan rumah Penulis, Politeknik NHI Bandung.

Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan Januari hingga Juni 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.