

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Indonesia adalah negara yang sangat kaya akan keragaman budaya dan alam. Terletak di sepanjang garis khatulistiwa, negara ini terdiri dari ribuan pulau yang terbentang luas, menciptakan iklim tropis yang menguntungkan untuk pertumbuhan berbagai macam tanaman. Keberadaan deretan gunung berapi yang melintasi Indonesia menghasilkan tanah yang sangat subur, yang menjadi faktor utama dalam pesatnya perkembangan sektor pertanian di negara ini. Tanah yang subur ini memungkinkan Indonesia untuk memproduksi berbagai jenis pangan, mulai dari beras sebagai makanan pokok, hingga rempah-rempah yang sangat terkenal di seluruh dunia. Tidak hanya menjadi komoditas perdagangan utama, rempah-rempah Indonesia juga memiliki nilai strategis dalam membangun citra bangsa melalui gastrodipomasi, di mana kekayaan rasa dan keunikan kuliner Nusantara digunakan sebagai sarana diplomasi budaya untuk memperkuat hubungan internasional (Baskoro, 2022). Keberagaman ini berperan penting dalam mendukung ekonomi Indonesia, menjadikan sektor pertanian sebagai salah satu andalan negara ini.

Secara geografis, Indonesia memiliki posisi yang sangat strategis, terletak di antara dua samudra, yang memperkaya hasil alam negara ini, khususnya dalam hal hasil pangan. Tanah yang subur dan iklim tropis memberikan keuntungan bagi sektor pertanian

Indonesia untuk menghasilkan produk pangan yang tidak hanya beragam, tetapi juga unik. Hal ini menyebabkan Indonesia menjadi tujuan yang menarik bagi negara-negara asing, terutama pada masa penjajahan kolonial, ketika bangsa asing rela berusaha keras untuk menguasai hasil bumi Indonesia, khususnya rempah-rempah, yang sangat berharga pada masa itu. Sejak abad ke-15, bangsa-bangsa asing seperti Portugis, Spanyol, Belanda, dan Inggris mulai berlomba-lomba datang ke Indonesia untuk menguasai hasil bumi yang melimpah, terutama rempah-rempah yang menjadi komoditas utama perdagangan dunia saat itu (Musliati dkk., 2023). Persaingan sengit antar bangsa Eropa ini kemudian mendorong Belanda melalui VOC untuk memonopoli perdagangan rempah dan memberlakukan sistem kolonial yang menekan masyarakat lokal demi kepentingan ekonomi mereka (Nurmalasyari dkk., 2024).

Selain hasil pertanian, Indonesia juga sangat kaya akan hasil laut. Letaknya yang diapit oleh dua samudra menjadikan negara ini memiliki sumber daya alam kelautan yang melimpah. Keanekaragaman hayati Indonesia tidak hanya mencakup tanahnya yang subur, tetapi juga flora dan fauna laut yang sangat beragam, menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara dengan kekayaan alam yang luar biasa. (Aminuddin & Burhanuddin 2023) mengatakan bahwa kekayaan maritim Indonesia mencakup garis pantai sepanjang lebih dari 54.000km dengan keberagaman ekosistem laut seperti terumbu karang, hutan bakau, dan lautan dalam yang menjadi habitat bagi berbagai kehidupan di laut.

Kuliner Indonesia, sebagai bagian dari budaya yang berkembang seiring dengan masyarakat, memiliki peran yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Kuliner

tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga mencerminkan nilai sejarah, budaya, bahkan filosofi yang terkandung dalam setiap hidangan. Makanan tradisional yang autentik adalah manifestasi dari kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal dengan cara yang unik, dan setiap hidangan sering kali memuat cerita serta warisan budaya yang sangat berharga. Kuliner tradisional Indonesia, seperti halnya artefak budaya lainnya, harus dijaga dan dilestarikan agar tetap terjaga keasliannya dan tidak tergerus oleh perkembangan zaman yang semakin cepat. Upaya pelestarian kuliner kepada generasi muda perlu dilakukan agar mereka tahu dan mengenal kembali kuliner tradisional Indonesia yang mulai terpinggirkan akibat dominasi makanan modern dan pengaruh budaya Barat (Nafiyah dkk., 2023).

Kuliner Indonesia, sebagai bagian dari budaya yang berkembang seiring dengan masyarakat, memiliki peran yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Kuliner tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga mencerminkan nilai sejarah, budaya, bahkan filosofi yang terkandung dalam setiap hidangan. Makanan tradisional yang autentik adalah manifestasi dari kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal dengan cara yang unik, dan setiap hidangan sering kali memuat cerita serta warisan budaya yang sangat berharga (Jaka dkk., 2024). Pelestarian kuliner tradisional juga berkontribusi pada pengembangan pariwisata berkelanjutan. Studi menunjukkan bahwa destinasi yang mengangkat kekayaan kuliner lokal dapat meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan di suatu daerah (Wijayanti, 2020).

Daerah Kabupaten Tapanuli Selatan menjadi salah satu contoh bukti nyata dari keunikan kuliner yang ada di Indonesia. Lahirnya Kabupaten Tapanuli Selatan sebagai

daerah otonom didasarkan oleh Undang-Undang nomor 7 tahun 1956 tentang Pembentukan Daerah Otonom Kabupaten-Kabupaten Dalam Lingkungan Daerah Propinsi Sumatera Utara. Salah satu hasil dari kebijakan tersebut adalah pembentukan Kabupaten Tapanuli Selatan Secara Administratif pada 18 Maret 1956, yang termasuk ke dalam kategori daerah yang cukup sering mengalami pemekaran.

Kabupaten Tapanuli Selatan menjadi daerah ketiga terluas setelah Kabupaten Langkat dan Mandailing Natal. Tercatat, kabupaten ini telah mengalami empat kali pemekaran. Pemekaran pertama terjadi pada tahun 1998 dengan pembentukan Kabupaten Mandailing Natal, disusul dengan pembentukan Kota Padang Sidempuan pada tahun 2001. Kemudian, pada tahun 2007 terjadi dua kali pemekaran lagi yang menghasilkan dua daerah baru, yaitu Kabupaten Padang Lawas dan Kabupaten Padang Lawas Utara. Karena maraknya pemekaran ini, Kabupaten Tapanuli Selatan harus memindahkan ibu kotanya yang awalnya berada di Padang Sidempuan, beralih ke Sipirok, mengingat Padang Sidempuan sudah bukan lagi bagian dari Kabupaten Tapanuli Selatan. (Syukri Mujahid dan Darwin P. Lubis, 2013)

Secara geografis, Kabupaten Tapanuli Selatan memiliki keunggulan dengan luas wilayah sekitar 6.030,47. Daerah ini terdiri dari berbagai topografi yang bervariasi, mulai dari dataran rendah hingga pegunungan yang membentang megah. Kekayaan sumber daya alamnya sangat melimpah, terutama karena wilayah ini berada di daerah pegunungan dan dataran tinggi yang menjadikan tanahnya sangat subur. Kondisi ini memberikan keuntungan besar bagi sektor pertanian. Selain itu, Kabupaten Tapanuli

Selatan juga memiliki kekayaan sumber daya alam lainnya, yaitu hasil laut, karena garis pantainya yang menghadap langsung ke Samudra Hindia.

Kabupaten ini terdiri atas beberapa kecamatan, yaitu: Aek Bilah, Angkola Barat, Angkola Muara Tais, Angkola Sangkunur, Angkola Selatan, Angkola Timur, Arse, Batang Angkola, Batang Toru, Marancar, Muara Batang Toru, Saipar Dolok Hole, Sayur Matinggi, Sipirok, dan Tano Tombangan Angkola. Kabupaten Tapanuli Selatan juga berbatasan langsung dengan beberapa daerah lainnya, yaitu

Sebelah Utara:

- Kabupaten Tapanuli Utara

Sebelah Timur

- Kabupaten Padang Lawas

Sebelah Selatan:

- Kabupate Mandailing Natal

Sebelah Barat:

- Kabupaten Mandailing Natal

(Wikipedia)

Dengan kekayaan sumber pangan yang berasal dari sektor pertanian maupun kelautan dan perikanan, masyarakat Tapanuli Selatan memiliki pedoman kuliner yang khas berdasarkan hasil sumber daya alam mereka yang melimpah dan tentunya berkualitas. Masyarakat Tapanuli Selatan memanfaatkan hasil bumi mereka sendiri yang memiliki ciri khas tersendiri. Salah satu contohnya adalah andaliman, yang berbentuk

seperti lada hitam tetapi memiliki rasa pedas yang sedikit lebih tajam. Andaliman digunakan dalam berbagai masakan Batak untuk memberikan rasa pedas yang khas. Napitupulu & Attoriq (2021) dalam penelitiannya mengatakan andaliman diperkaya oleh banyak vitamin dan mineral, seperti vitamin A, zat besi, mangan, kalium, zinc, dan fosfor. Tidak hanya itu, andaliman juga mengandung beberapa antioksidan, seperti phytosterol, terpene, dan karoten. Semua nutrisi penting tersebut memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan, seperti menambah darah, meningkatkan daya tahan tubuh, dan manfaat lainnya.

Kuliner Tapanuli Selatan juga masih erat kaitannya dengan adat istiadat setempat. Hidangan-hidangan khas daerah ini sering disajikan dalam berbagai upacara adat. Sebagai contoh, saksang biasanya disajikan dalam upacara *mangolu* atau pernikahan. Lalu, ada naniura yang umumnya hadir dalam perayaan *mangalua* atau syukuran, dan pada upacara *pesta pora* atau pesta adat biasanya menyajikan gulai ikan salai. Keunikan latar belakang budaya dan tradisi ini menjadikan kuliner sebagai salah satu daya tarik wisata utama di daerah ini. Selain kuliner, daya tarik wisata di Kabupaten Tapanuli Selatan juga mencakup wisata alam seperti Danau Siais, Aek Sijorni, Bukit Tor Simago-Mago, dan Air Terjun Sisundung Parsalakan.

Oleh karena itu, penulis memilih masakan Sup Sipirok dan Gulai Ikan Salai dari daerah Tapanuli Selatan sebagai upaya untuk mengangkat kuliner tradisional daerah ini ke tingkat yang lebih tinggi. Penulis akan mengemas kedua hidangan tersebut dalam bentuk food presentation dengan konsep *fine dining*. Judul yang diangkat oleh penulis

dalam karya ini adalah “*Pengembangan Presentasi Hidangan Sup Sipirok dan Gulai Ikan Salai*”.

Tabel 1.1 Narasumber

Narasumber kegiatan *Food Presentation*

No	Nama Narasumber	Pekerjaan	Keterangan
1	DR. Hj. Nahriyah Fata Harahap. S.Ag.Mpd	Dosen Budaya Dan karakter	Membantu Penulis Dalam Penulisan deskripsi menu dan latar belakang
2	Dian Pithaloka	Ibu Rumah Tangga	Sebagai Narasumber dalam membantu penulis memberikan informasi mengenai resep yang akan digunakan

Sumber: Data Olahan Penulis, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah Food Presentation Pengembangan Hidangan Sup Sipirok Dan Gulai Ikan Salai dapat dijelaskan sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademik

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memenuhi syarat menyelesaikan studi di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Mengembangkan kuliner khas Tapanuli Selatan dari segi aspek tampilan dan metode yang digunakan dengan tetap mempertahankan keaslian cita rasa dari masakan tersebut.
2. Penelitian ini bertujuan untuk menguji kemampuan penulis dalam menyiapkan dan mempresentasikan hidangan Sup Sipirok dan Gulai Ikan Salai dengan teknik memasak yang telah penulis pelajari di Program Studi Seni Kuliner.
3. Menerapkan ilmu yang di dapat oleh penulis selama 3 tahun studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.3 Usulan Menu

1.3.1 Perencanaan Menu

Sup Sipirok dan Gulai Ikan Salai”, penulis memilih menyajikan menu yang sudah dipilih dengan konsep fine dining. Menu ini mengangkat dua hidangan tradisional Indonesia. Rangkaian menu yang penulis sajikan terdiri dari Soup dan Main Course yaitu Sup Sipirok dan Gulai Ikan Salai, dengan mengusung konsep fine dining dengan tetap menjaga cita rasa autentiknya. Dengan teknik modern dan menekankan pada tampilan plating seperti fine dining, menu ini memberikan pengalaman kuliner yang unik, menarik, dan tetap mempertahankan rasa asli dari hidangan yang telah dipilih.

1.3.2 Rangkaian Menu

(SOUP)

SUP SIPIROK

(Kaldu bening beraroma rempah, dipadukan dengan daging iga sapi, lobak, wortel, dan sumsum tulang panggang, ditambahkan dengan chilli oil.)

(MAIN COURSE)

GULAI IKAN SALAI

(Salmon asap dipadukan dengan saus gulai aromatik, acar kacang panjang, potato fondant, dan kemangi oil.)

1.3.3 Matriks Menu

Tabel 1.2 Matriks Menu

Nama Dish	Bahan Utama	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Cooking Method
Sup Sipirok	Iga Sapi Sumsum sapi	Kenyal, Empuk	Kecoklatan dan bening	Gurih ,Asin	Rempah	Simmer, Roast, blanch
Gulai Ikan salai	Smoked salmon, Bumbu halus	Lembut	Kuning, hijau, orange	Gurih , asin, manis	Rempah , smoky.	Smoke,
Fondant potato	Kentang, Butter, Bawang putih	Lembut	Kuning keemasan	Gurih		Seared, simmer

Acar Kacang panjang	Kacang panjang, Bawang merah,kec ombrang	Renyah	Hijau,merah	asam		Pickled
---------------------------	--	--------	-------------	------	--	---------

Sumber: Data Olahan Penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

1. Sup Sipirok

Sup Sipirok adalah hidangan khas dari Tapanuli Selatan, Sumatera Utara, yang menggambarkan kekayaan cita rasa dan tradisi kuliner Batak. Hidangan ini menggunakan bahan utama daging sapi atau daging kambing yang dimasak dengan bumbu rempah khas Batak yang kaya dan menggugah selera. Kuah bening yang kaya akan rasa ini dipadukan dengan berbagai rempah, seperti jahe, serai, daun salam, cabai, dan sentuhan khas andaliman rempah pedas khas Batak yang memberikan rasa dan aroma unik pada sup ini. Sebagai bagian dari tradisi Batak, Sup Sipirok tidak hanya berfungsi sebagai hidangan lezat tetapi juga sebagai simbol penghormatan, kebersamaan, dan rasa syukur dalam setiap perayaan atau upacara adat. Setiap bahan dan rempah yang digunakan dalam sup ini mencerminkan hubungan erat antara manusia, alam, dan budaya Batak yang penuh makna. Sup Sipirok sering disajikan dalam berbagai upacara adat Batak, seperti Pesta Pora (pernikahan), Mangalua (syukuran), Mangalehen (upacara kematian), dan Partangiangan (upacara pemberian nama). Dalam Pesta Pora, Sup Sipirok melambangkan keharmonisan dan kebersamaan pasangan pengantin. Dalam Mangalua, hidangan ini mencerminkan rasa syukur atas pencapaian atau berkat yang diterima. Sementara itu, dalam Mangalehen,

Sup Sipirok menjadi simbol penghormatan terhadap orang yang telah meninggal serta kelanjutan kehidupan dan kesatuan keluarga. Pada Partangiangan, upacara pemberian nama bayi, Sup Sipirok melambangkan harapan agar bayi yang baru lahir mendapatkan kehidupan yang penuh dengan keberkahan dan kebahagiaan.

2. Gulai Ikan Salai

Gulai Ikan Salai adalah hidangan khas Batak yang menggambarkan kelezatan dan kekayaan rempah-rempah khas daerah Tapanuli Selatan. Hidangan ini menggunakan ikan salai (ikan yang diasapi) yang dimasak dengan kuah gulai yang kaya rasa. Proses penyalaan ikan memberikan cita rasa yang unik dan beraroma khas, yang kemudian dipadu dengan bumbu rempah Batak, seperti andaliman (merica Batak), jahe, serai, daun salam, dan cabai. Kuah gulai yang gurih dan pedas memberikan rasa yang mendalam, menjadikannya pilihan hidangan yang menggugah selera.

Gulai Ikan Salai sering disajikan dalam berbagai upacara adat Batak, seperti Pesta Pora (pernikahan), Mangalua (syukuran), dan acara adat lainnya, sebagai simbol rasa syukur, keharmonisan, dan kelimpahan. Ikan salai yang diasapi memberikan karakter rasa yang kuat, sementara kuah gulai yang kaya rempah menciptakan keseimbangan yang sempurna antara rasa pedas, gurih, dan sedikit manis dari bahan alami yang digunakan.

Sumber: hasil wawancara dengan DR. Hj. Nahriyah Fata Harahap. S.Ag.Mpd

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Tema ini mengusung konsep perpaduan antara masakan tradisional Indonesia dengan teknik dan bahan-bahan modern. Fokusnya adalah pada pengembangan masakan dengan tetap mempertahankan cita rasa yang autentik ditambah dengan sentuhan inovatif, menggabungkan kekayaan kuliner daerah Indonesia, dengan menggunakan teknik memasak dan plating modern. seperti kuah sup yang di clarified agar kuah menjadi jernih lalu untuk gulai ikan salai menggunakan teknik cold smoke selama sehari pada salmon Tujuan tema ini adalah untuk memberikan pengalaman kuliner yang unik, dan juga memadukan tradisi dan inovasi

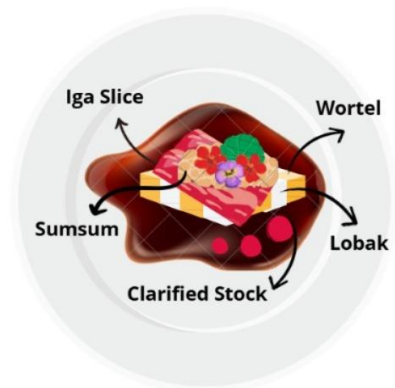
1.4.2 Jenis Masakan

Jenis masakan yang dipilih dalam penelitian ini adalah masakan Indonesia, khususnya dari daerah Tapanuli Selatan (Sup Sipirok) dan (Gulai Ikan salai), yang memiliki rasa autentik tetapi akan di kembangkan dengan konsep *fine dining*.

1. Sup sipirok (soup)

Menyajikan sup dengan sumsum sapi yang di panggang dan kuah yang melewati proses klarifikasi di padukan dengan daging iga sapi lembut

Gambar 1.1 Sketsa Sup Sipirok

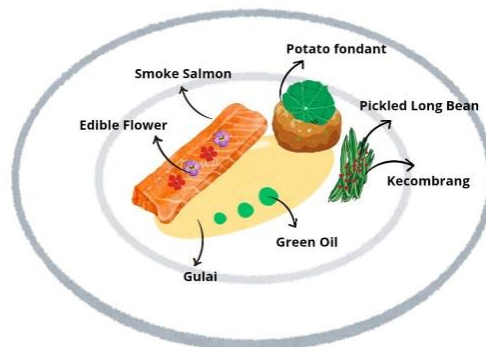


Sumber: Hasil sketsa Penulis, 2025

2. Gulai ikan salai

Saus Gulai yang disajikan oleh ikan yang di asap dan di lengkapi oleh fondant potato sebagai karbohidrat disajikan juga dengan acar kacang panjang sebagai vitamin

Gambar 1. 2 sketsa gulai ikan salai



Sumber: Hasil sketsa Penulis, 2025

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Definisi resep dapat ditemukan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), yang menyebutkan bahwa resep adalah “petunjuk tertulis tentang cara meramu atau membuat sesuatu, terutama makanan atau minuman, dengan menyebutkan bahan-bahan dan cara mengolahnya.” Selain itu, menurut Oxford Learner’s Dictionaries, resep (*recipe*) didefinisikan sebagai “*a set of instructions that tells you how to cook something and the ingredients that you need for it.*”

Tabel 1.3 Resep Sup Sipiriok

(Beef Stock)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 3
Ukuran Sajian	: 450 ml	Suhu Penyajian	: Hangat
Tipe Hidangan	: Sup	Disajikan Di	: Soup Plate
		Asal	: Indonesia

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	siapkan	100 gr 10 gr 5 g 2 gr 4 gr 450 ml	Tulang sapi Bawang Bombay Wortel Seledri Black pepper corn Air	Roast Chunk Chunk Chunk

2	Roast	100 gr 10 gr 5 gr 2 gr	Tulang sapi Bawang Bombay Wortel Seledri	Roast hingga semua bahan hingga kecoklatan
3	Masukan	100 gr 10 g 5 gr 2 gr 4 gr 450 ml	Tulang sapi Bawang Bombay Wortel Seledri Black pepper corn Air	Masukan semua kondimen yang sudah di roast lalu tambahkan air
5	Simmer	100 gr 10 gr 5 gr 2 gr 4 gr 450 ml	Tulang sapi Bawang Bombay Wortel Seledri Black pepper corn Air	Simmer semua bahan sampai reduce

Sumber: Data Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 4 Resep Sup Sapiro
(Sup Sapiro)

Halaman : 1 Dari 1
 Ukuran Sajian : 150 ml
 Tipe Hidangan : Sup
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 3
 Suhu Penyajian: Hangat
 Disajikan Di : soup plate

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
----	--------	-----------	-------	------------

1	Prepare	5 gr 20gr 5 gr 5 gr 6 gr 6 gr 75 gr 5 gr 20 gr 300 ml 300 gr 30 ml 30 gr 150 gr 20 gr 4 gr 4 gr 8 gr 7 gr 300 ml 30 gr 10 gr 25 ml 5 gr	Andaliman Bawang putih Bunga lawang Cengkeh Kapulaga Kayu manis Garam Gula Lada Beef stock Sumsum sapi Olive oil Wortel Iga sapi Serai Daun salam Daun jeruk Lengkuas Pala bubuk Air Lobak Jahe Putih telur Bawang bombay	Tumis, chop To taste To taste Clear stock Cuci,Seasoning Macedoine Slice, Seasoning Geprek Geprek Macedoine Geprek chop
2	Masak	5 gr 12 gr 5 gr 5 gr 6 gr 6 gr 4 gr 300 ml	Andaliman Bawang putih Bunga lawang Cengkeh Kapulaga Kayu manis Pala bubuk Beef stock	Masak stock lalu tambahkan rempah tunggu hingga reduce
3	Masak	150 gr 20 gr 4 gr 4 gr 10 gr 10 gr 300 ml 30 gr	Iga sapi Serai Daun salam Daun jeruk Lengkuas jahe Air garam	Masak semua bahan dengan alat presto

4	Blanch	30 gr 30 gr	Wortel Lobak	Blanch sayuran lalu angkat
5	Simmer	300 ml 25 gr 5 gr 10 gr	Beef Stock Garam Gula Lada	Seasoning kuah sup dan masak sampai reduce
6	Angkat	100 gr	Iga sapi	Angkat daging dari alat presto
7	Saring	200 ml	Beef stock	Saring liquid dari rempah yang di masak
8	Simmer	200 ml 25 ml 5gr	Beef stock Putih telur Onion	Masukan putih telur dan onion untuk menjernihkan stock simmer sampai telur naik ke permukaan
9	Saring	200 ml	Beef stock	Saring kembali beef stock
10	Seasoning	300 gr 30 ml 20 gr 10 g 8 gr	Sumsum sapi Olive oil Garam Lada Bawang putih	Season bone marrow dengan olive oil,garam,dan bawang putih
11	Roast	300 gr	Sumsum sapi	Roast dengan suhu 180 derajat selama 15 menit
12	Angkat	300 gr	Sumsum sapi	Angkat lalu pisahkan sum sum dengan tulangnya
13	plating		Beef ribs Sum sum Lobak Wortel	Susun vitamin secara rapih dibawah irisan daging iga dan sum sum

Sumber: Data Olahan Penulis, 2025

Tabel 1.5 Resep Gulai Ikan Salai**(Smoked Salmon)**

Halaman : 1 dari 1
 Ukuran Sajian : 100 Gr
 Tipe Hidangan: *Maincourse*
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 3
 Suhu Penyajian : *Hot*
 Disajikan Di : Dinner Plate

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	20 gr 10 ml 9 g 5 gr 4 g 6 gr 300 gr	Kayu apel Olive oil Garam Lada Garlic powder Palm sugar Salmon	Fillet
2	marinate	10 ml 9 gr 5 gr 4 g 6 gr 300 gr	Olive oil Garam Lada Garlic powder Palm sugar Salmon	Bersihkan fillet salmon lalu keringkan balurkan bumbu marinate diamkan dalam chiller selama 1 jam
3	Siapkan	20 gr	Kayu apel	Bakar kayu lalu masukan ke oven
4	Smoke	300 gr	Salmon	Smoke salmon di suhu oven 60 derajat selama kurang lebih 30-45 menit
5	Sajikan		Smoked salmon	

Tabel 1.6 Resep Gulai Ikan Salai**(Gulai Sauce)**

Halaman : 1 Dari 1
 Ukuran Sajian : 30 ml
 Tipe Hidangan : Sauce
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 3
 Suhu Penyajian: Hangat
 Disajikan Di : Dinner Plate

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	siapkan	3 gr 10 gr 15 gr 12 gr 5 gr 6 gr 8 gr 2 gr 1 gr 2 gr 20 gr 100 ml 50 ml 10 gr 5 gr 8 gr 5 gr	Andaliman Cabe merah Bawang merah Bawang putih Jahe Kemiri Kunyit Daun jeruk purut Daun salam Daun kunyit Serai Air Santan kental Garam Gula Lada Peyedap rasa	Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Kupas ,Haluskan Sangrai,Haluskan Haluskan
2	Campur	3 gr 10 gr 15 gr 12 gr 5 gr 6 gr 8 gr	Andaliman Cabe merah Bawang merah Bawang putih Jahe Kemiri Kunyit	Blender semua bahan menjadi bumbu
3	Masak	59 gr	Bumbu gulai	Masak bumbu hingga keluar minyak
4	Tambahkan	2 gr 1 gr 2 gr 20 gr 100 ml 50 ml 10 gr	Daun jeruk purut Daun salam Daun kunyit Sereh Air Santan kental Garam	Masukkan aromatic dan masak hingga reduce

		5 gr 8 gr 5 gr	Gula Lada Peyedap rasa	
5	Saring		Gulai sauce	

Sumber: Data Olahan Penulis, 2025

**Tabel 1.7 Resep Gulai Ikan Salai
(Pickled Log Bean)**

Halaman : 1 Dari 1 Jumlah Porsi : 3
 Ukuran Sajian : 20 Gr Suhu Penyajian : ruang
 Tipe Hidangan : (Acar) Vitamin Disajikan Di : Dinner Plate
 Asal : Indonesia

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	siapkan	60 gr 15 gr 60 gr 50 ml 100 gr 3 gr	Kacang Panjang Bawang merah Gula Cuka Air Kecombrang	Potong 2-3 cm Iris iris
2	masak	100 gr 60 gr 50 ml	Air Gula Cuka	Masak air acar sampai larut
3	masukan	15 gr 3 gr	Bawang merah kecombrang	Masukan bawang merah kedalam larutan pickel
4	fermentasi		kacang panjang	Masukan kacang panjangdan air acar kedalam wadah Selama 24 jam

Sumber: Data Olahan Penulis, 2025

**Tabel 1.8 Resep Gulai Ikan Salai
(Potato Fondant)**

Halaman	: 1 Dari 1	Jumlah Porsi	: 3
Ukuran Sajian	: 40 Gr	Suhu Penyajian	: <i>Hot</i>
Tipe Hidangan	: Karbohidrat	Disajikan Di	: <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Indonesia		

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	siapkan	150 gr 40 gr 100 ml 6 gr 5 gr 10 gr	Kentang Butter Beef Stock Garam Lada Bawang putih	Potong menggunakan ring cutter
2	Sear	150 gr 40 gr 10 gr	Kentang Butter Bawang putih	Sear kentang sampai berwarna coklat keemas an lalu tambahkan bawang puth
3	Tambahkan	100 ml	stock	Setelah kentang berubah warna tambahkan stock lalu masak hingga kentang matang
4	sajikan		Potato fondant	Ke <i>dinner plate</i>

Sumber: Data Olahan Penulis, 2025

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

Dikutip dari buku food and beverages cost control menurut Lea R,Dopson

Pengelola biaya makanan memegang peranan penting dalam industri perhotelan karena berdampak langsung terhadap keuntungan dan efisiensi operasional. Untuk dapat bersaing di pasar yang kompetitif, perusahaan perlu memahami serta mengatur biaya makanan secara optimal. Biaya makanan umumnya mencakup seluruh pengeluaran yang dikeluarkan dalam proses produksi hingga penjualan makanan.

Berikut Rumus untuk Recipe cost,Food cost,Dish cost,dan Selling price:

1.Food Cost Percentage

Food Cost Percentage: rumus ini digunakan untuk mengetahui beberapa persen dari pendapatan yang digunakan untuk membeli bahan makanan.

$$\text{Food Cost Percentage} = (\text{Total Food Cost} / \text{Total Sales}) \times 100$$

2.Dish Costing

Setelah menentukan resep standar, kita dapat menentukan biaya perdagangan dengan membagi biaya resep standar dengan jumlah porsi yang dianjurkan dalam resep tersebut.

Jika resep tersebut dibuat untuk 2 orang maka perhitungannya adalah:

$$\text{Dish Costing} = \text{Standard Recipe} / 2 \text{ Porsi}$$

3. Selling Price

Langkah selanjutnya adalah menentukan harga jual yang bisa dihitung menggunakan rumus:

$$\text{Selling Price} = \text{Cost of a specific food item} / \text{Food Cost \%}$$

Berikut ini adalah hasil perhitungan penulis untuk Food Cost, Recipe Cost, Dish

Cost

Dan selling price dalam penulisan Tugas Akhir ini Sesuai sumber sumber yang penulis ambil dan pelajari selama melakukan studi selama di Poltekpar NHI Bandung.

Tabel 1. 9 Rescipe Cost Sup Sipirok

soup					
Beef stock					
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE	COST
1	tulang sapi	100	gr	Rp 45.000	Rp4.500
2	bawang bombay	10	gr	Rp 35.000	Rp350
3	wortel	5	gr	Rp 21.000	Rp105
4	Seledri	2	gr	Rp 37.000	Rp74
5	black pepper corn	4	gr	Rp 110.000	Rp440
6	air	450	gr		Rp0
Sup sipirok					
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE	COST
1	Andaliman	5	gr	Rp 95.000	Rp475
2	Bawang putih	20	gr	Rp 50.000	Rp1.000
3	Bunga lawang	5	gr	Rp 100.000	Rp500
4	Cengkeh	5	gr	Rp 150.000	Rp750
5	Kapulaga	6	gr	Rp 112.000	Rp672
6	Kayu manis	6	gr	Rp 64.000	Rp384
7	Garam	75	gr	Rp 19.000	Rp1.425
8	Gula	5	gr	Rp 17.500	Rp88
9	Lada	20	gr	Rp 165.000	Rp3.300
10	Beef stock	300	ml	Rp 5.881	Rp1.764
11	Bone marrow	300	gr	Rp 129.000	Rp38.700
12	Olive oil	30	ml	Rp 95.000	Rp2.850
13	Wortel	30	gr	Rp 21.000	Rp630
14	Beef ribs	150	gr	Rp 134.900	Rp20.235
15	Serai	20	gr	Rp 20.000	Rp400
16	Daun salam	4	gr	Rp 20.000	Rp80
17	Daun jeruk	4	gr	Rp 50.000	Rp200
18	Lengkuas	8	gr	Rp 35.000	Rp280
19	Pala bubuk	7	gr	Rp 95.000	Rp665
20	Air	300	ml		Rp0
21	Lobak	30	gr	Rp 15.000	Rp450
22	Jahe	10	gr	Rp 37.000	Rp370

23	Putih telur	25	ml	Rp	35.000	Rp875
24	Bawang bombay	5	gr	Rp	35.000	Rp175
Total Recipe Costing						Rp81.737
Dish Costing						Rp27.246
Food Cost Percentage						30%
Selling Price						Rp90.819

Sumber: Data Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 10 Recipe Cost Gulai Ikan Salai

Main Course					
Smoked Salmon					
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE (RP)	COST (RP)
1	kayu apel	20	gr	Rp 44.000	Rp880
2	olive oil	10	ml	Rp 95.000	Rp950
3	garam	9	gr	Rp 19.000	Rp171
4	lada	5	gr	Rp 165.000	Rp825
5	garlic powder	4	gr	Rp 42.000	Rp168
6	palm sugar	6	gr	Rp 50.000	Rp300
7	salmon	300	gr	Rp 310.000	Rp93.000
Gulai Sauce					
1	Andaliman	3	gr	Rp 95.000	Rp285
2	cabe merah	10	gr	Rp 68.000	Rp680
3	bawang merah	15	gr	Rp 57.400	Rp861
4	bawang putih	12	gr	Rp 50.000	Rp600
5	jahe	6	gr	Rp 30.000	Rp180
6	kemiri	8	gr	Rp 55.000	Rp440
7	kuyit	8	gr	Rp 15.000	Rp120
8	daun jeruk parut	2	gr	Rp 60.000	Rp120
9	daun salam	1	gr	Rp 20.000	Rp20
10	daun kunyit	2	gr	Rp 15.000	Rp30
11	Serai	20	gr	Rp 20.000	Rp400
12	air	100	gr		Rp0
13	santan kental	50	gr	Rp 75.000	Rp3.750
14	garam	10	gr	Rp 19.000	Rp190
15	gula	5	gr	Rp 17.500	Rp88
16	lada	8	gr	Rp 165.000	Rp1.320

17	penyedap rasa	5	gr	Rp	51.000	Rp255
Acar Kacang Panjang						
1	kacang panjang	60	gr	Rp	14.000	Rp840
2	bawang merah	10	gr	Rp	57.400	Rp574
3	gula	15	gr	Rp	17.500	Rp263
4	cuka	12	ml	Rp	10.000	Rp120
5	air	6	ml			Rp0
6	kecombrang	3	gr	Rp	39.500	Rp119
Potato Fondant						
1	kentang	150	gr	Rp	25.000	Rp3.750
2	butter	40	gr	Rp	60.000	Rp2.400
3	beef stock	100	gr	Rp	5.881	Rp588
4	garam	6	gr	Rp	19.000	Rp114
5	lada	5	gr	Rp	165.000	Rp825
6	bawang putih	10	gr	Rp	50.000	Rp500
Total Recipe Costing						Rp115.725
Dish Costing						Rp38.575
Food Cost Percentage						30%
Selling Price						Rp128.583

Sumber: Data Olahan Penulis, 2025

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Makanan bergizi adalah jenis makanan yang mengandung zat-zat esensial yang dibutuhkan tubuh dalam jumlah yang cukup. Sementara itu, makanan sehat merupakan makanan yang memenuhi kriteria kesehatan dan aman untuk dikonsumsi, tidak menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan. Makanan sehat juga dapat dimaknai sebagai makanan yang beragam, bergizi, seimbang, serta aman untuk dikonsumsi. Penting untuk dicatat bahwa makanan bergizi tidak selalu harus mahal atau mewah, yang terpenting adalah kandungan gizinya. Makanan bergizi sebaiknya mencakup zat tenaga, zat pembangun, dan zat pengatur dalam jumlah yang proporsional.

Istilah “gizi” berasal dari bahasa Arab giza, yang berarti zat makanan. Dalam bahasa Inggris, istilah ini dikenal dengan nutrition, yang merujuk pada zat gizi atau ilmu gizi. Secara lebih luas, gizi merupakan proses biologis di mana tubuh mengolah makanan melalui pencernaan, penyerapan, distribusi, penyimpanan, metabolisme, hingga pembuangan zat yang tidak dibutuhkan, untuk mendukung kelangsungan hidup, pertumbuhan, serta fungsi organ secara normal dan optimal.

Beberapa ahli memberikan definisi gizi sebagai berikut:

a. Menurut Titi Sunardi, gizi adalah suatu keadaan yang mempengaruhi proses transformasi zat makanan untuk menunjang kelangsungan hidup.

b. Nirmala Devi menyatakan bahwa gizi merupakan bagian penting dari makanan yang berfungsi dalam pemeliharaan dan perbaikan jaringan tubuh manusia.

c. Lioni Elis H. mengemukakan bahwa gizi adalah komponen penting yang diperlukan tubuh dalam proses tumbuh kembang. (Andi Gita Novianti,2022)

Dibawah Ini adalah rangkuman nilai gizi dari menu yang diangkat oleh penulis

Tabel 1.11 Nilai Gizi Sup Sipirok

Jumlah : 3
Tanggal : 10 April 2025

no	Bahan	Berat (g)	kalori (g)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	Andaliman	5	5	0,9	0,05	0,2	0
2	Bawang Putih	20	29,8	6,6	0,1	1,3	0,1
3	Bunga Lawang	5	15	3,5	0,7	0,3	0
4	Cengkeh	5	16	3,6	0,7	0,3	0
5	Kapulaga	6	18	4	0,8	0,4	0
6	Kayu Manis	6	15,6	5,1	0,1	0,2	0
7	Garam	75	0	0	0	0	0
8	Gula	5	19,3	5	0	0	5
9	Lada	20	62,8	7,6	0,6	1,2	0
10	Kaldu Sapi	300	9	1	0,2	1,1	0,8
11	Sumsum Tulang	300	2358	0	253,2	20,1	0
12	Minyak Zaitun	15	182,5	0	30	0	0
13	Wortel	30	12,3	2,8	0,1	0,3	1,4
14	Iga Sapi	150	526,5	0	42	34,5	0
15	Serai	20	6,6	1,5	0,1	0,2	0
16	Daun Salam	4	1,2	0,3	0	0	0
17	Daun Jeruk	4	1,2	0,3	0	0	0
18	Lengkuas	8	5,6	1,3	0,1	0,1	0
19	Pala Bubuk	7	37,8	3	2,6	0,3	0
20	Air	300	0	0	0	0	0
21	Lobak	30	5,7	1,3	0	0,2	0
22	Jahe	10	8	1,8	0,1	0,2	0,2

23	Putih Telur	25	13	0,2	0	2,7	0,2
24	Bawang Bombay	5	2	0,5	0	0,1	0,2
TOTAL		1355	3350,9	50,3	331,45	63,7	7,3
Per Porsi		677,5	1675,45	25,15	165,725	31,85	3,7

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret,2025

Table 1.12 Nilai Gizi Smoked Salmon

Jumlah : 3
Tanggal : 10 April 2025

no	Bahan	Berat (g)	kalori (g)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	Kayu Apel	20	15	3	0,3	0,2	0
2	Olive Oil	10	88	0	10	0	0
3	Garam	9	0	0	0	0	0
4	Lada	5	15,7	1,9	0,2	0,3	0
5	Garlic Powder	4	13,2	2,9	0	0,6	0,1
6	Gula Aren (Palm Sugar)	6	23,3	6	0	0	6
7	Salmon	300	570	0	34,5	60	0
TOTAL		354	725,2	13,8	45	61,1	6,1
Per Porsi		177	362,6	6,9	22,5	30,55	3,1

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret,2025

Table 1.13 Nilai Gizi Sauce

Jumlah : 3
Tanggal : 10 April 2025

no	Bahan	Berat (g)	kalori (g)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	Andaliman	3,0	1,5	0,3	0,0	0,1	0,0
2	Cabe Merah	10,0	40,0	9,5	0,4	1,9	5,3
3	Bawang Merah	15,0	6,3	1,5	0,0	0,2	0,5
4	Bawang Putih	12,0	17,9	4,0	0,1	0,8	0,1
5	Jahe	5,0	4,0	0,9	0,1	0,1	0,1
6	Kemiri	6,0	41,3	0,7	4,3	0,5	0,0
7	Kunyit	8,0	5,6	1,4	0,0	0,1	0,0
8	Daun Jeruk	2,0	0,6	0,2	0,0	0,0	0,0
9	Daun Salam	1,0	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0
10	Daun Kunyit	2,0	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0
11	Sereh	20,0	6,6	1,5	0,1	0,2	0,0
12	Air	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13	Santan Kental	50,0	166	1,5	18,0	1,5	0,0
14	Garam	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
15	Gula	5,0	19,3	5,0	0,0	0,0	5,0
16	Lada	8,0	25,1	3,0	0,2	0,5	0,0
17	Peyedap Rasa	5,0	10,0	1,0	0,1	0,3	0,0
TOTAL		262	345,26	30,57	23,43	6,12	11,0
Per Porsi		131	172,63	15,285	11,715	3,06	5,5

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret,2025

Table 1.14 Nilai Gizi Acar Kacang Panjang

Jumlah : 3
 Tanggal : 10 April 2025

no	Bahan	Berat (g)	kalori (g)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	Kacang Panjang	60	18,6	4,2	0,3	1,8	0
2	Bawang Merah	15	6,3	1,5	0,03	0,2	0,5
3	Gula	60	231,6	60	0	0	60
4	Cuka	50	10	0,3	0	0	0,3
5	Air	100	0	0	0	0	0
6	Kecombrang	3	0,9	0,2	0	0,1	0
TOTAL		288	267,4	66,2	0,33	2,1	60,8
Per Porsi		144	133,7	33,1	0,165	1,05	30,4

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret,2025

Table 1.15 TOTAL KESELURUHAN GIZI

TOTAL GIZI				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Sup Sapirook	1675,45	7,23	50,3	63,7
Gulai Ikan Salai	1.337,9	68,63 g	110,8	69,4
Total	4688,76	400,21	160,87	133,02
Per Sajian (porisi)	1562,92	133,40	53,62	44,34

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*,2024

Berdasarkan data kandungan gizi dari dua hidangan yaitu Sup Sapirook dan Gulai Ikan Salai, total asupan gizi yang dihasilkan adalah sebesar 4.688,76 kkal energi, dengan 400,21 gram karbohidrat, 160,87 gram lemak, dan 133,02 gram protein. Jika dibagi menjadi 3 porsi sajian, maka setiap porsi mengandung sekitar 1.562,92 kkal, 133,40 gram karbohidrat, 53,62 gram lemak, dan 44,34 gram protein.

Kesimpulannya, kombinasi Sup Sapirok dan Gulai Ikan Salai menghasilkan sajian yang tinggi kalori dan bernilai gizi seimbang, dengan kandungan protein yang cukup tinggi. Hal ini menjadikan hidangan tersebut cocok disajikan sebagai menu utama dalam konsep fine dining tradisional, khususnya untuk konsumen yang membutuhkan asupan energi dan nutrisi yang cukup dalam satu kali makan.

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Uji coba atau trial dilakukan di dapur penulis mulai pada akhir tahun ini sampai waktu pelaksanaan praktek sedangkan untuk pelaksanaan presentasi akan dilakukan di dapur nusantara poltekpar NHI Bandung.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Lokasi pelaksanaan presentasi dan pengembangan produk penulis akan dilakukan dan dinilai di Kitchen Nusantara, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan waktu yang akan ditentukan pada tahun 2025.