

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan kuliner masyarakat lokal yang mencerminkan keragaman sosial budaya dari berbagai etnis di setiap wilayah. Selain karena tradisi dan kebiasaan masyarakat, Kuliner Indonesia dipengaruhi juga dengan kondisi geografisnya, setiap wilayah memiliki permukaan dan kondisi alam sekitar yang mempengaruhi mata pencaharian masyarakatnya serta bahan pangan di daerah tersebut. (Sutrisno et al., 2023)

Meningkatnya apresiasi Masyarakat terhadap tradisi kuliner di Indonesia membuat kuliner Nusantara semakin dilestarikan. Indonesia dikenal karena keunikan cita rasa kulinernya, yang memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang khas dari berbagai rempah-rempah. Oleh karena itu, sangat penting bagi masyarakat Indonesia untuk mempelajari dan menjaga kelestarian budaya, termasuk kuliner Nusantara sebagai bagian dari produk wisata gastronomi Indonesia, baik di dalam negeri maupun luar negeri. (Wibawati & Prabhawati, 2021)

Kalimantan utara berbatasan dengan Malaysia dan berbagai macam suku seperti Tidung, Dayak, dan Bugis yang membuat daerah ini memiliki perpaduan budaya kuliner yang unik. Sumber daya alam di daerah Kalimantan Utara memiliki peran penting terhadap makanan tradisionalnya. Masyarakat Kalimantan Utara tersebar di daerah pesisir, dataran tinggi dan dataran rendah, tak heran jika hasil laut, Perkebunan, dan pertaniannya memiliki peran penting dalam bahan pangan di daerah tersebut seperti ikan, udang, sagu dan rempah rempah yang digunakan sebagai bumbu dasar dari masakan tradisionalnya. Selain perikanan, perkebunan

dan pertaniannya, wilayah ini juga dikenal memiliki olahan dari hasil perburuan seperti babi hutan dan daging rusa. (Vera, 2020)

Kepiting Soka adalah salah satu hidangan khas Kalimantan Utara yang terkenal dengan cita rasa dan nilai gizinya yang tinggi. Makanan lain yang juga disukai adalah Nasi Subut, yang dimasak dari ubi ungu dan jagung, serta Tumis Kapah. Makanan-makanan ini menunjukkan kelimpahan alam serta kebiasaan kuliner yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. (Florensia et al., n.d.)

Kuliner Bali memiliki keunikan dan karakteristik khas yang membedakannya dari masakan lainnya, bahkan perbedaan tersebut justru meningkatkan daya tariknya. Makanan tradisional Bali kaya akan jenis dan kandungan gizi, menggunakan bahan-bahan lokal yang mudah didapat, dan memiliki rasa yang digemari banyak orang di Bali. Hal ini turut memengaruhi tren restoran yang menyajikan masakan Bali, yang semakin ramai dikunjungi oleh wisatawan baik mancanegara maupun domestik. Menu yang populer antara lain ayam betutu, bebek betutu, ayam bakar atau goreng dengan bumbu Bali dan sayur urab, ikan gurami goreng/bakar dengan sayur urab, sate lilit ayam, sate babi, pepes ikan bumbu Bali, sup ikan tradisional Bali, ayam pelalah, tuna sambal matah, serta babi guling bumbu Bali, yang kini menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya Bali yang tak ingin dilewatkan oleh para wisatawan. (Mardiana, 2021)

Dari sekian banyak hidangan tradisional di Indonesia, penulis memilih untuk mengangkat Nasi Subut yang dikombinasikan dengan Lawar Gerang dan Sup Kapurung Malinau sebagai topik Tugas Akhir.

Nasi Subut diciptakan oleh suku Dayak Lundayeh di daerah Malinau. Hidangan ini memanfaatkan bahan baku yang kebanyakan berasal dari hasil

pegunungan seperti kacang-kacangan, umbi-umbian dan rempah-rempah di daerah setempat. Nasi Subut menawarkan rasa yang istimewa dan nikmat, Nasi Subut berasal dari kata “subut” yang artinya “kukus”, hal ini merujuk pada teknik pembuatan Nasi Subut yaitu dengan cara dikukus. Proses pembuatan dari Nasi Subut sendiri memiliki Teknik yang sederhana dan tidak memakan waktu, namun tetap mengandung filosofi dan nilai Sejarah yang kuat. (Alfian, 2021)

Sup Kapurung Malinau berasal dari daerah Kabupaten Malinau, Kalimantan Utara. Hidangan ini merupakan sup yang menggunakan kapurung atau yang biasa disebut dengan tepung sagu sebagai bahan utama dan dipadukan dengan berbagai sayuran serta protein seperti ikan. Sup ini menggunakan bahan pangan yang bergizi dengan rempah-rempah tradisional yang mudah dijumpai dan termasuk hasil dari tangkapan Sungai di daerah Kalimantan Utara. Hidangan ini memiliki tekstur kenyal yang berasal dari sagu dan rasa gurih asam yang berasal dari kaldu kuah kuning dengan tambahan belimbing wuluh sebagai sumber rasa asamnya. Penggunaan rempah dalam hidangan ini membuat Sup Kapurung Malinau memiliki rasa yang kaya dan khas. Sup ini mencerminkan kombinasi dari budaya lokal dengan pengaruh eksternal namun juga mengekspresikan kearifan lokal masyarakat setempat dan mencerminkan kekayaan budaya daerah Malinau. (Alfian, 2021)

Teknik pemasakan dalam Sup Kapurung Malinau mirip seperti Nasi Subut, tidak menggunakan Teknik yang rumit dan tidak membutuhkan banyak waktu. Pembuatan sup ini dimulai dari membuat kaldu dan dilanjutkan dengan merebus bahan-bahan yang terkandung di dalamnya, seperti protein yaitu ikan, dan sayur-sayurannya seperti daun katuk, jantung pisang dan belimbing wuluh. (Alfian, 2021)

Sup Kapurung Malinau menggunakan bahan-bahan lokal yang mudah dijumpai, termasuk hasil tangkapan dari sungai dan produk hutan, sehingga menciptakan rasa yang unik dan mendalam. Hidangan ini mencerminkan kombinasi antara budaya lokal dan pengaruh eksternal, serta mengekspresikan kearifan penduduk lokal dalam mengelola sumber daya alam yang ada.(Alfian, 2021)

Lawar adalah salah satu makanan tradisional Bali yang semakin populer di kalangan masyarakat, tidak hanya di Bali, tetapi juga di luar pulau. Makanan ini memiliki sejarah panjang dan erat kaitannya dengan budaya Bali. Awalnya, lawar dikenal sebagai hidangan pelengkap atau lauk pauk dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Bali. Namun, fungsinya tidak hanya terbatas pada itu saja. Lawar juga memiliki peran penting dalam berbagai upacara adat dan keagamaan di Bali, menjadikannya lebih dari sekadar hidangan biasa.

Dalam konteks upacara adat, lawar dianggap sebagai simbol persembahan dan kelengkapan ritual, sering kali disajikan saat acara penting seperti upacara potong gigi, pernikahan, serta ritual keagamaan besar lainnya. Lawar terbuat dari campuran sayuran, kelapa parut, dan daging yang diiris halus, biasanya dicampur dengan bumbu khas Bali yang kaya rempah, menciptakan rasa yang unik dan kompleks. Ada berbagai jenis lawar yang disesuaikan dengan bahan utama yang digunakan, seperti lawar babi, lawar ayam, dan bahkan lawar vegetarian yang menggunakan kacang-kacangan atau sayuran.(Wayan Suardana et al., n.d.)

Pemilihan dua hidangan ini tidak hanya mewakili keunikan kuliner daerah, tetapi juga menunjukkan bagaimana kekayaan alam dan keanekaragaman budaya Kalimantan Utara dan Bali menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakatnya. Nasi Subut dan Sup Kapurung bukan sekadar makanan, melainkan

simbol identitas, sejarah, dan keberlanjutan yang dijunjung tinggi oleh masyarakat Malinau. Dengan begitu penulis memutuskan untuk memberi judul tugas akhir “Pengembangan Sajian Produk Nasi Subut (Disajikan dengan Lawar Gerang) dan Sup Kapurung Malinau”

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Formal

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Meningkatkan nilai kuliner Nusantara ke ranah fine dining dengan cara yang lebih modern.
- b. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi efisiensi pengelolaan biaya makanan serta dampaknya terhadap profitabilitas.
- c. Menganalisis dan mengukur nilai gizi suatu makanan guna memahami kandungan nutrisi yang terkandung di dalamnya.

1.3 Usulan Produk

Sejalan dengan latar belakang tersebut, penulis mengusulkan sajian masakan Nasi Subut dengan Sambal Lawar Gerang dan Sup Kapurung Malinau dengan bentuk dan konsep fine dining.

Restoran fine dining merupakan tempat makan yang memberikan pengalaman bersantap paling istimewa, melampaui jenis restoran lainnya. Di sini, suasana mewah menjadi fokus utama, dilengkapi dengan pelayanan kelas atas yang membuat tamu merasa sangat dihargai. Setiap hidangan disiapkan dengan teliti oleh

koki berpengalaman, yang memperhatikan cita rasa dan presentasi, sehingga setiap sajian tampak seperti karya seni. Interior restoran biasanya dirancang secara elegan dan eksklusif, menciptakan suasana yang mendukung pengalaman makan yang mewah. Dengan prioritas pada kualitas makanan, atmosfer, dan layanan luar biasa, harga menu di restoran fine dining biasanya lebih tinggi.

Fine dining lebih mengarah pada jenis makanan dan pelayanan yang berkaitan dengan kemewahan. Dalam restoran ini, makanan, minuman, dan layanan biasanya disajikan dengan kualitas tinggi, menggunakan chef berpengalaman serta staf terlatih. (Walker, 2021)

Penulis akan berperan sebagai juru masak yang bertanggung jawab atas seluruh proses pembuatan hingga penyajian hidangan. Dengan menu yang telah dipilih dan dirancang secara cermat, penulis berharap dapat memperkenalkan ragam kuliner khas Kalimantan Utara dan Bali kepada masyarakat luas, sekaligus mempromosikan keunikan cita rasa daerah tersebut. Melalui sajian yang disajikan, diharapkan masyarakat dapat lebih mengenal dan menghargai kekayaan budaya kuliner lokal yang autentik. Berikut merupakan usulan menu yang telah dipilih oleh penulis :

“Nasi Subut”

(nasi yang dimasak dengan menggunakan ubi ungu dan jagung disajikan dengan

Ayam Bumbu Kuning dan Lawar Gerang)

“Sup Ikan Kapurung Malinau”

(sup ikan kuah kuning tanpa santan yang memiliki rasa pedas asam pedas segar)

Table 1. 1 Matrix Menu

No	Nama Produk	Bahan Utama	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Nasi Subut	Beras Ubi ungu Jagung manis	Plain cenderung manis	Ungu, kuning	lembut	<i>gohan</i>
2.	Ayam bumbu kuning dibalut dengan <i>slice</i> zucchini	<i>Chicken fillet</i> Bumbu kuning	gurih	Kuning, hijau	<i>Crunchy</i> (timun, berserat (ayam))	<i>braised</i>
3.	Sambal terasi	Cabai keriting Bawang putih Bawang merah Terasi Gula merah	Pedas, gurih	merah	<i>thick</i>	<i>Blend</i>

4.	Lawar	Kelapa parut Kacang Panjang Ikan teri	Pedas, gurih	Coklelat, hijau	Kasar, renyah	<i>sautee</i>
5.	Sup Kapurung Malinau	<i>Snapper</i> Kacang tanah Tepung kanji Belimbing wuluh Bayam Tanjung pisang emping	Gurih, asam	Kuning, hijau, cokelat	Clear tidak bersantan, <i>smooth</i> (snapper)	<i>boil</i>

Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.4 Tinjauan Menu

1.4.1 Tema Masakan

Kata "*menu*" berasal dari bahasa Prancis, yaitu *Le Menu*, yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu. Dalam konteks rumah tangga, menu diartikan sebagai rangkaian makanan atau hidangan tertentu. Menu berfungsi sebagai panduan bagi mereka yang bertanggung jawab menyiapkan makanan, serta memberikan arahan bagi mereka yang menikmati hidangan tersebut..(Tambunan, 2020)

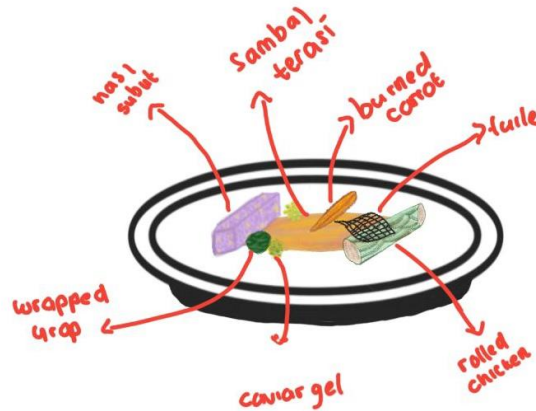
Fine dining juga dikenal dengan suasana makan yang elegan dan berkelas, di mana setiap detail, mulai dari layanan hingga presentasi makanan, diperhatikan dengan seksama. Selain memberikan kepuasan dari segi rasa makanan, restoran *fine dining* juga menekankan pengalaman emosional dan kenyamanan bagi pelanggan.(Tambunan, 2020)

a. Nasi subut

Salah satu makanan tradisional dari Kalimantan Utara, khususnya dari suku Dayak, adalah Nasi Subut. Hidangan ini memiliki rasa khas yang manis dan gurih. Nasi subut terdiri dari nasi yang dikukus bersama dengan ubi ungu dan jagung pipil sehingga menghasilkan rasa yang manis dan gurih, serta satai ikan yang dibumbui dengan bumbu kuning dan diberi sambal.(Alfian, 2021)

Penulis akan menghidangkan Nasi subut dengan mengganti beberapa komposisi yaitu satai akan diganti dengan ayam bumbu kuning yang akan digulung lalu dibalut dengan kyuri yang diiris sangat tipis lalu disusun. Untuk sambal yang digunakan oleh penulis yaitu Lawar Gerang.. Sebagai hidangan pendamping, penulis memilih Lawar Gerang, Lawar Gerang meruakan urap

yang dimasak bersama dengan ikan teri sehingga menghasilkan rasa gurih dan asin.

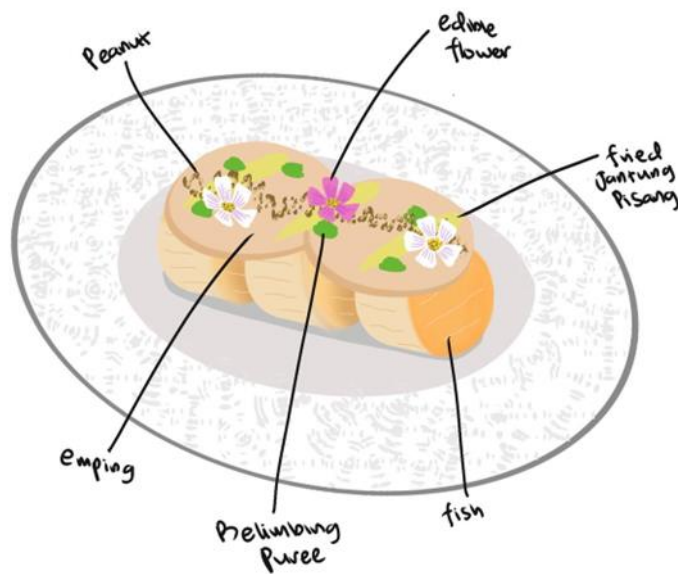


Gambar 1. 1 Nasi Subut

b. Sup Kapurung Malinau

Sup Kapurung Malinau adalah sup tradisional yang berasal dari Kalimantan Utara tepatnya Kota Malinau. Sup ini merupakan hidangan dengan kuah kuning namun tidak menggunakan santan tidak seperti kuah opor. Kondimen dari sup ini terdapat protein dan sayur-sayuran. Protein yang dipakai dalam sup ini yaitu ikan bandeng dan untuk sayur-sayurannya menggunakan daun katuk, jantung pisang, dan kacang tanah. (Alfian, 2021)

Pada kesempatan ini penulis akan menyajikan Sup Kapurung Malinau dengan ikan yang disusun berdiri menjadi tingga bagian yang dan di atasnya diberi emping sebagai alas untuk meletakkan kondimen lainnya (jantung pisang dan kacang tanah) dan untuk daun katuknya akan digulung dan diletakkan diantara ikan-ikan yang sudah disusun. Untuk mempercantik hiasan atasnya, penulis membuat belimbing wuluh *puree* dan akan dihias dengan beberapa macam *edible flower*.



Gambar 1. 2 Sup Kapurung Malinau

1.4.2 Usulan Resep

Resep adalah bermacam-macam keterampilan memasak, pengetahuan tentang produk, metode persiapan, dan subjek kuliner lainnya yang diperoleh dari berbagai kebiasaan dan budaya di seluruh dunia. Apabila mengubah berbagai komponen menjadi makanan yang siap disantap, resep adalah sumber panduan yang sangat penting. Bahkan bagi individu yang baru belajar memasak, petunjuk rinci resep memudahkan untuk menyiapkan makanan yang lezat. Dengan banyaknya alternatif yang tersedia secara online, menemukan resep tidak pernah semudah ini di dunia digital yang kita tinggali saat ini. Masakan global yang jumlahnya mencapai jutaan, dapat dengan cepat diakses melalui platform digital dan aplikasi resep. Hal ini menghilangkan kebutuhan untuk mencari buku resep secara fisik di

toko-toko, sehingga lebih mudah dan nyaman bagi lebih banyak orang untuk menemukan resep.(Meliani & Wardana, 2020)

Table 1. 2 Resep Nasi Subut

Amount of portion : 2

Serving Temperature : Hot

Type of Dish : Side Dishes

Serving Tools : Dinner Plate

Origin : Indonesia

Portion Size : 50 gr

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	Siapkan	30 gr 20 gr 20 gr 30 ml	beras Ubi ungu Jagung pipil air	Potong berbentuk <i>dice</i>
2.	Cuci		Beras	
3.	Masak		Air , beras, ubi ungu, dan jagung pipil	Hingga matang
4.	Sajikan			

Sumber : Alfian, 2021 dan Olahan Penulis, 2024

Table 1. 3 Resep Ayam Bumbu Kuning

*Amount of portion : 2**Serving Temperature : Hot**Type of Dish : Main Course**Serving Tools : Dinner Plate**Origin : Indonesia**Portion Size : 80 gr*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan	160 gr 10 gr 8 gr 10 gr 20 gr	Ayam fillet Bawang merah Bawang putih kunyit Kyuri Garam Lada	Iris tipis
2.	Blender		Bawang merah Bawang putih Kunyit	
3.	<i>Braise</i>		Ayam dengan bumbu kuning	
4.	<i>Grill</i>		Ayam bumbu kuning	Sampai kecoklatan
5.	Gulung		Ayam	Dengan kyuri yang sudah disusun

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Table 1. 4 Resep Sambal Terasi

*Amount of portion : 2**Serving Temperature : Hot**Type of Dish : Sauce**Serving Tools : Dinner Plate**Origin : Indonesia**Portion Size : 10 gr*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan	7 gr 5 gr 3 gr 15 gr 1 gr	Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Cabai keriting Terasi Minyak Garam Lada	
2.	Goreng		Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Cabai keriting Terasi	
3.	blender		Bahan yang sudah digoreng	
4.	Sajikan			

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Table 1. 5 Resep Lawar Gerang

*Amount of portion : 2**Serving Temperature : Hot**Type of Dish : Side dishes**Serving Tools : Dinner Plate**Origin : Indonesia**Portion Size : 10 gr*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	Siapkan	3 gr 3 gr 10 gr 1 gr 1 gr 1 gr	Ikan teri Kacang panjang Kelapa parut Bawang merah Bawang putih Terasi	Potong sepanjang 1cm Iris tipis
2.	<i>Blanch</i>		Kacang panjang	
3.	Sangrai		Kelapa parut	
4.	Goreng		Bawang merah Bawang putih	
5.	Bakar		Terasi	
6	Campurkan		Kelapa parut, terasi, Bawang merah dan putih, kacang panjang	Aduk hingga semua bahan tercampur rata

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Table 1. 6 Resep Sup Kapurung Malinau

*Amount of portion : 2**Serving Temperature : Hot**Type of Dish : Soup**Serving Tools : Soup Plate**Origin : Indonesia**Portion Size : 100 gr*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	Siapkan	10 gr 190 gr 2 gr 4 gr 5 gr 5 gr 15 gr 5 gr 10 gr 10 gr 5 gr	Tepung kanji Bandeng Kacang tanah Jantung pisang Daun katuk Belimbing wuluh Kunyit Jahe Bawang putih Bawang Merah Serai	Haluskan ikan dan bentuk seperti tabung
2.	Masak		Tepung ksnji Air	
3.	<i>Blender</i>		Kunyit Bawang putih Bawang Merah	Hingga halus
4.	Masak		Bumbu kuning	
5.	<i>Poach</i>		Ikan	
6.	<i>blanch</i>		Jantung pisang, daun katuk	Secara terpisah
7.	Rebus		Air, bumbu kuning, serai	Tambahkan <i>seasoning</i>
8.	Sajikan		Ikan, kuah, papeda dan sayur yang sudah dimasak	

Sumber : Alfian, 2021 dan Olahan Penulis, 2024

1.4.3 Food Costing dan Recipe Costing

Salah satu faktor yang memengaruhi harga komoditas dan harga jual produk makanan adalah biaya produksi. Jumlah modal yang digunakan untuk menghasilkan keuntungan juga dapat ditentukan dengan melihat biaya produksi. menghasilkan keuntungan dan membayar kembali modal terkait erat dengan perusahaan penjual makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana biaya produksi dihitung dan dikumpulkan ketika membuat barang-barang yang berhubungan dengan makanan. untuk mengganti investor restoran atas investasi mereka berdasarkan peningkatan kapasitas *output*.(Sunarmi & Marthalena, 2021)

Untuk mengendalikan biaya pokok makanan (*standard food cost*), diperlukan adanya ukuran baku. Ukuran baku ini berfungsi sebagai alat manajemen untuk mencapai target biaya pokok makanan yang diinginkan. Biaya pokok makanan standar merupakan hasil dari interaksi berbagai ukuran baku lainnya, seperti resep standar, takaran standar, spesifikasi bahan makanan yang baku, serta hasil standar dari bahan makanan tersebut. Manajemen memanfaatkan standar untuk memastikan bahwa biaya pokok makanan tetap konsisten dengan harga yang telah ditetapkan. Resep makanan standar, yang mencantumkan harga jual serta persentase biaya pokok makanan, dapat digunakan sebagai acuan untuk menentukan biaya pokok makanan yang sesuai dengan standar..(Wiyasha, 2007)

$$\text{Food Cost Percentage} : \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Sales}} \times 100\%$$

a. Main Course

Table 1. 7 Food Cost Main Course

Menu	Bahan	Jumlah	Unit	Harga/kg	Total	Keterangan
Nasi Subut	beras	30	g	Rp 59.000,00	Rp 1.770,00	
	ubi ungu	20	g	Rp 42.180,00	Rp 843,60	
	jagung pipil	20	g	Rp 24.000,00	Rp 480,00	
	edible flower	1	g	Rp 24.500,00	Rp 612,50	40gr/pack
Ayam Bumbu Kuning	fillet chicken	160	g	Rp 51.500,00	Rp 8.240,00	
	shallot	10	g	Rp 38.125,00	Rp 381,25	
	garlic	8	g	Rp 40.000,00	Rp 320,00	
	turmeric	10	g	Rp 31.000,00	Rp 310,00	
	kyuri	20	g	Rp 38.000,00	Rp 760,00	
	salt	2	g	Rp 4.995,00	Rp 39,96	250gr/pack
	pepper	2	g	Rp 308.000,00	Rp 616,00	
Sambal Terasi	shallot	7	g	Rp 44.955,00	Rp 314,69	
	garlic	5	g	Rp 50.504,00	Rp 252,52	
	cayenne	3	g	Rp 209.000,00	Rp 627,00	
	curly chilli	15	g	Rp 159.000,00	Rp 2.385,00	
	shrimp paste	1	g	Rp 7.000,00	Rp 51,85	135gr/pack
	oil	20	ml	Rp 23.500,00	Rp 470,00	
	salt	1	g	Rp 4.995,00	Rp 5,00	
	pepper	1	g	Rp 308.000,00	Rp 308,00	
Lawar Gerang	ikan teri	3	g	Rp 104.990,00	Rp 314,97	
	kacang panjang	3	g	Rp 23.000,00	Rp 69,00	
	shallot	1	g	Rp81.000,00	Rp 81,00	
	garlic	1	g	Rp 25.000,00	Rp 25,00	
	shrimp paste	1	g	Rp 7.000,00	Rp 51,85	135gr/pack
	kelapa parut	10	g	Rp 39.000,00	Rp 390,00	
	salt	1	g	Rp 4.995,00	Rp 19,98	250gr/pack
	daun bayam	5	g	Rp 20.000,00	Rp 100,00	
Tuile	Butter	30	gr	Rp 47.800,00	Rp 6.317,18	227gr/pack
	Telur	40	gr	Rp 39.735,00	Rp 1.589,40	
	Salt	1	gr	Rp 4.995,00	Rp 9,99	500gr/pack
	Tepung Terigu	3	gr	Rp 10.000,00	Rp 30,00	

Recipe Costing		Rp 27.785,73
Dish Costing		Rp 13.892,87
Food Cost 30%	Selling Price	Rp 46.309,56

Sumber : Olahan Penulis, 2024

a. Soup

Table 1. 8 Food Cost Soup

Menu	Bahan	Jumlah	Unit	Harga/kg	Total	Keterangan
Sup Kapurung Malinau	bandeng	180	gr	Rp 60.000,00	Rp10.800,00	
	peanut	2	gr	Rp 45.399,00	Rp 90,80	
	jantung pisang	4	gr	Rp 12.000,00	Rp 48,00	
	Daun katuk	5	gr	Rp 30.700,00	Rp 153,50	
	belimbing wuluh	5	gr	Rp 52.000,00	Rp 260,00	
	turmeric	15	gr	Rp 24.000,00	Rp 360,00	
	ginger	5	gr	Rp 41.402,00	Rp 207,01	
	garlic	10	gr	Rp 40.000,00	Rp 400,00	
	shallot	10	gr	Rp 38.125,00	Rp 381,25	
	lemongrass	5	gr	Rp 22.201,00	Rp 111,01	
	edible flower	2	gr	Rp 24.500,00	Rp 1.225,00	40 gr
	rice flour	10	gr	Rp 12.199,00	Rp 121,99	
	salt	5		Rp 4.995,00	Rp 99,90	250gr/pack
	pepper	5		Rp308.000,00	Rp 1.540,00	
Tuile Emping	oil	3	ml	Rp 23.500,00	Rp 141,00	500gr
	Tepung Terigu	70	gr	Rp 10.000,00	Rp 700,00	
	emping	20	gr	Rp 65.600,00	Rp 1.312,00	
Recipe Costing					Rp 17.951,45	
Dish Costing					Rp 8.975,73	
Food cost 35%		Selling Price			Rp 29.919,09	

Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.4.4. Informasi Nilai Gizi

Informasi Nilai Gizi (ING), merupakan daftar yang mencatat kandungan zat gizi dan zat nongizi dalam produk pangan olahan sesuai dengan bentuk produk tersebut saat dijual, disajikan berdasarkan format yang telah ditetapkan. Informasi ini memiliki peran penting karena memberikan gambaran menyeluruh tentang komposisi nutrisi suatu produk, membantu konsumen lebih memahami apa yang terkandung dalam makanan yang mereka konsumsi. Umumnya Informasi Nilai Gizi tercantum pada kemasan produk dan berfungsi sebagai alat bantu bagi konsumen untuk memilih makanan yang lebih sehat dan sesuai dengan kebutuhan gizi masing-masing.(MAKANAN, 2019)

a. Main Course

Table 1. 9 Nilai Gizi Main Course

Nutrition fact					
Main Course					
Total Berat (gr)	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	lemak (gr)	kalori (kkal)
100	rice	27,9	2,7	0,3	129,0
80	ubi ungu	14,6	1,9	0,0	65,6
15	corn kernels	3,0	0,5	0,0	13,5
250	fillet chicken	0,0	62,5	16,6	417,5
20	shallot	2,0	0,2	0,0	8,4
16	garlic	2,0	0,4	0,0	8,0
10	turmeric	6,5	0,8	1,0	35,4
30	zucchini	1,0	0,4	0,1	4,8
6	salt	0,0	0,0	0,0	0,0
3	pepper	2,0	0,0	0,0	40,0
50	cayenne	28,3	6,0	8,6	159,0
70	curly chilli	5,6	1,2	0,3	25,2
50	oil	0,0	0,0	45,5	409,1
60	white egg	0,4	6,5	0,1	31,2
25	ikan teri	0,0	7,2	2,4	52,5
20	long beans	1,4	0,4	0,0	6,2
7	lime leave	0,3	0,0	0,0	0,8
5	fried shallot	2,5	0,5	1,5	30,0

5	fried garlic	1,7	0,3	0,0	7,5
10	shrimp paste	1,0	2,2	0,3	15,5
40	palm sugar	40,0	0,0	0,0	154,8
100	kelapa parut	12,6	3,8	33,7	354,0
Total		152,8	97,4	110,4	1968,0
per pax		76,4	48,7	55,2	984,0

Sumber : Fat Secret dan Olahan Penulis

Table 1. 10 Nilai Gizi Soup

Nutrition Facts					
Soup					
Total Berat (gr)	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	lemak (gr)	kalori (kkal)
250	snapper	0,0	61,2	18,8	430,0
5	peanut	0,8	1,3	2,5	28,4
10	jantung pisang	3,1	0,1	0,0	12,3
10	daun katuk	1,1	0,5	0,1	6,0
20	belimbing wuluh	1,3	0,1	0,1	6,0
30	turmeric	19,5	2,3	3,0	106,2
5	ginger	0,9	0,1	0,0	4,0
15	garlic	5,0	1,0	0,1	22,4
20	shallot	2,0	0,2	0,0	8,4
15	lemongrass	3,8	0,3	0,1	14,9
20	rice flour	16,0	1,2	0,3	73,0
3	salt	0,0	0,0	0,0	0,0
1	pepper	0,6	0,1	0,0	2,6
Total		54,1	68,4	24,9	714,0
Total Perpax		27,1	34,2	12,5	357,0

Sumber : Fat Secret dan Olahan Penulis

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi Penelitian

Lokasi uji coba penelitian menu dilaksanakan di dapur rumah penulis sedangkan untuk Lokasi persentasi akan dilakukan di dapur Nusantara Restaurant yang berlokasi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.5.2 Waktu Penelitian

Uji coba yang akan dilakukan oleh penulis dilaksanakan kurang lebih selama 1 bulan, dimulai sejak bulan Oktober.