

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tradisi dan budaya Indonesia kaya akan makanan lokal khas dari berbagai daerah, yang telah diwariskan turun-temurun sebagai warisan yang sangat bernilai. Meski mengalami beberapa perubahan seiring berjalannya waktu, resep dan cara memasaknya umumnya tetap pada metode Tradisional. Bahan dasar dan teknik memasak yang digunakan tetap dipertahankan sebagai ciri khas kuliner setiap daerah. Makanan tradisional ini tidak hanya mudah ditemukan tetapi juga sering menjadi ikon pariwisata lokal, menarik wisatawan yang ingin mencicipi cita rasa khas nusantara yang unik dan autentik.(Siwi & Tyas, 2017)

kuliner adalah persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan dan minuman yang memiliki peran penting dalam proses penyajian makanan, karena memasak adalah kegiatan penting bagi manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup. Dengan keanekaragaman makanan yang unik yang menjadi ciri khas setiap wilayah kuliner Indonesia. Makanan Indonesia dapat bersaing berkat keunikan dan keunggulannya dalam rasa, layanan, dan harga dengan inovasi yang terus-menerus. Upaya ini akan melestarikan warisan budaya dan meningkatkan daya tarik kuliner Indonesia di dunia.kuliner dapat menciptakan cita rasa yang unik dan menarik bagi pelanggan dengan memanfaatkan Tradisi dan kearifan lokal. Untuk meningkatkan daya tarik tempat makan, ide-ide kreatif seperti membuat menu fusion yang menggabungkan

masakan Internasional dengan rasa lokal dapat menjadi pilihan yang menarik. (Ariyanti SMK Negeri, 2023)

Salah satu provinsi di Indonesia adalah Bali. Bali terkenal karena keindahan alam dan pemandangan pantainya, serta budayanya yang beragam dan kaya. Bali merupakan pusat agama Hindu dan memiliki identitas yang unik dan sesuai dengan tradisi lokal. Contoh ritual dan upacara ini adalah pertunjukan wayang kulit dan upacara pembakaran jenazah (ngaben). Selain itu, seni dan kesenian Bali sangat dominan, patung-patung.(Soeprapto & Yohana, 2021)

Bali, dengan segala keunikan yang dimilikinya, telah menjadi salah satu destinasi wisata paling dicari di dunia. Masyarakatnya yang ramah, keindahan alamnya, budayanya yang kaya, dan pengalaman kulinernya yang luar biasa menarik wisatawan lokal dan asing. Setiap tahun, di Bali diadakan festival kuliner dan kesenian yang mendukung upaya pemerintah untuk melestarikan seni dan budaya. Festival-festival ini tidak hanya menampilkan sejarah dan ciri khas Bali, tetapi juga merupakan upaya nyata untuk mendukung upaya pemerintah untuk mempertahankan dan memperluas nilai-nilai budaya Bali. (Surya 2014) (Purna & Dwikayana, 2019)

Kuliner Bali terutama bumbu masakannya yang khas *base genep* telah berkembang menjadi produk budaya yang menguntungkan. Masyarakat Bali semakin inovatif dalam mengubah bahan baku lokal menjadi hidangan dengan penyajian yang menarik dan pelayanan yang baik. Berbagai makanan khas Bali, termasuk Lawar, babi guling, srombotan, ayam betutu, dan blayag, dapat ditemukan di berbagai kabupaten pulau ini. Makanan Bali dikenal memiliki banyak aspek yang kompleks, mulai dari

rasanya hingga proses pengolahannya. Setiap hidangan memiliki cara penyajian dan menikmati yang berbeda, yang menghasilkan pengalaman kuliner yang luar biasa. Makanan Tradisional Bali memiliki nilai jual tinggi karena penggunaan bumbu-bumbu yang berasal dari pertanian lokal dan dibuat tanpa bahan pengawet. (Made et al., 2014)

Lawar adalah salah satu masakan khas Bali yang sangat filosofis dan kaya makna. Lawar yang dianggap sebagai garis pemisah antara makanan Barat dan Timur di Indonesia, juga menunjukkan peralihan dari rasa manis Jawa ke rasa pedas Timur yang khas. Lawar bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan simbol berkah Tuhan. Lawar dibuat dari bahan-bahan seperti parutan kelapa, daging cincang (babi, ayam, atau penyu), basa genep, dan darah segar. Dengan rasanya yang luar biasa dan nilai-nilainya yang mendalam, lawar selalu menjadi bagian dari persembahan dalam setiap upacara keagamaan Bali. Hidangan ini menunjukkan betapa pentingnya Lawar bagi budaya dan Tradisi Bali. (Lia Margaretha et al., 2023)

Provinsi Bali mempunyai beberapa Kabupaten, salah satunya adalah Kabupaten Karangasem Bali. Kabupaten Karangasem Bali memiliki wisata yang beragam mulai dari alam, budaya, sejarah hingga buatanya. (Luh Putu Ravi Cakswindryandani et al., 2020). Karangasem adalah tempat yang strategis karena letaknya yang indah di antara laut dan pegunungan. Sebagian besar penduduknya bergantung pada pertanian, perikanan, perkebunan, dan kehutanan untuk hidup. Dengan kekayaan alam budaya yang dimiliki Kabupaten Karangasem seperti Gunung Agung, Pura Besakih, Pantai Pasir Putih, Pantai Tulamben, dan Goa Lawah, Wisata budaya di Karangasem memberi pengunjung kesempatan untuk melihat kekayaan sejarah dan kebiasaan lokal di

Kabupaten Karangasem Bali.(Lokantara & Rafi'i, 2017), (Suardana, I wayan & I Nyoman Sudiarta & Ni gusti, Ayu. 2015).

Setelah Islam masuk ke Bali, terutama di wilayah Karangasem, Tradisi ebatan seselaman mulai dilakukan sebagai tanda toleransi antar umat beragama. Di mana sekelompok delapan orang menikmati makanan dalam tradisi megibung. Melalui sajian makanan ini biasanya dipenuhi dengan keakraban masyarakat Bali berusaha untuk menciptakan hubungan yang harmonis dan saling menghormati dengan orang-orang dari berbagai agama. Contohnya warung makan di Jalan Veteran, Karangasem, Bali adalah salah satu dari inisiatif yang berfokus pada pembuatan lawar Bali yang unik dengan menggunakan bahan utama daging kambing sebagai bentuk perpaduan cita rasa lokal, halal dan semangat kebersamaan. (Lia Margaretha et al., 2023)

Makanan Karangasem menunjukkan sifat orang Bali yang ramah, sederhana, dan kreatif. Hidangannya sangat menggugah selera karena banyaknya rempah-rempah di daerah ini. Nasi sela, plecing telengis, pepes tlengis, sate serapah, dan tipat blayang menjadi pilihan yang menarik dari berbagai makanan yang tersedia. Setiap makanan tidak hanya memiliki rasa yang luar biasa, tetapi juga mencerminkan budaya dan tradisi orang-orang yang tinggal di Karangasem, yang menjadikannya bagian penting dari identitasnya yang unik. (dudautara 2024)

Table 1. 1 Narasumber Narasumber*Kegiatan Food Presentation*

NO	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1	Brenda Emyria Susanto	CDP Aperitif Restaurant	Orang yang memberi penjelasan dan masukan tentang produk makanan khas kabupaten Karangasem Bali.
2	Made Nopuanda	Chef Cantina Rooftop Bali	Orang asli kabupaten Karangasem, yang memberikan informasi tentang masakan khas Karangasem

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

1.2 Tujuan Penelitian

Penulis membagi Tujuan dari kegiatan *Food Presentation* dapat dijelaskan sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademis

Dalam menuntaskan perjalanan studi di jurusan perhotelan, program studi seni kuliner untuk meraih gelar Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulisan Tugas Akhir ini menjadi salah satu persyaratan penting yang harus dipenuhi.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat menghitung biaya dari menu makanan untuk diperjual belikan kepada masyarakat.
2. Untuk memperkenalkan masakan khas kabupaten Karangasem yang Sebagian

belum dikenal oleh masyarakat.

3. Mengaplikasikan serta menerapkan ilmu dan keterampilan dalam bentuk cost control, cooking method yang sudah dipelajari di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner.
4. Dari segi bisnis, penulis berharap dapat meningkatkan nilai jual produk sehingga dapat dinikmati oleh semua orang dengan harga jual yang sesuai dengan produk.

1.3 Usulan Menu

Usulan menu adalah gambaran singkat dan makna yang menjelaskan setiap hidangan yang dipilih dengan cermat oleh penulis. Penulis bertujuan untuk memperkenalkan dan mengemas sajian kuliner yang berada di kabupaten Karangasem. Rangkaian menu ini akan disajikan dalam konteks *fine dining*. Berikut adalah gambaran singkat mengenai hidangan yang akan penulis sajikan, yang terdiri dari *Appetizer* dan *Maincourse*.

1.3.1 Rangkaian Menu

APPETIZER

PEPES TLENGIS

Tlengis |Tart | Fried kemangi| Kemangi Emultion | Daun pisang

(Adonan Tlengis ampas kelapa yang dicampur dengan bumbu rempah khas Bali dan dibungkus daun pisang dan dikukus, disajikan menggunakan Tart, kemangi emultion dan fried kemangi)

MAIN COURSE

AYAM GULUNG LAWAR

Ayam | magenep sauce |Lawar| nasi sela| plecing kangkung|Sambal emultion

(ayam yang digulung dengan isian lawar di poached dan di pan seared, disajikan dengan nasi sela, plecing kangkung, Sambal emultion dan diberi magenep sauce)

BEVERAGE

ES KUWUT BALI

Melon|sirup melon| Jeruk nipis

(Minuman segar khas Bali yang terbuat dari buah melon dicampur dengan sirup melon biji selasih dan jeruk nipis)

1.3.2 Matriks Menu

Matriks menu digunakan untuk membagi menu berdasarkan preferensi dan karakteristik pelanggan. Variabel seperti harga, popularitas, dan kepuasan pelanggan dinilai melalui analisis korelasi, dan analisis regresi digunakan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh variabel-variabel ini terhadap penjualan menu. Metode ini digunakan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang cara membuat menu yang lebih efisien. (Hapsari & Fahmi, 2021)

Menu terdiri dari daftar makanan yang disajikan kepada tamu untuk memudahkan interaksi dan memungkinkan mereka memilih makanan sesuai dengan pesanan. Menu terdiri dari berbagai makanan ringan, mulai dari pembuka atau penyedap selera hingga makanan utama yang menggugah selera. Selain itu, terdapat dessert, seperti makanan penutup manis dan menyenangkan, serta berbagai minuman untuk melengkapi makan malam. Menu ini dirancang untuk memberikan kenyamanan dan kepuasan bagi setiap tamu yang datang, karena setiap item ditunjukkan dengan harga. (Sriwulandari & Ramadhani, 2021)

Table 1. 2 MATRIKS MENU

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1	Pepes Tlengis	Ampas minyak kelapa, daun pisang, bumbu khasbali	Gurih, Sedikit pedas	Putih, kuning kecoklatan	lembut	Kukus
2	Ayam gulung, plecing kangung , Sambal Emultion dan nasisela	Ayam, lawar,base genep. Kangkung, sambal plecing, Beras putih, dan ubi Kuning	Gurih, sedikit pedas, Netral, pedas dan sedikit manis.	Coklat, Putih, oren ,hijau dan kuning	Empuk dan berarom asmoky, lembut dan ringan	<i>Poached</i> , <i>pan</i> <i>seared</i> , <i>steam</i> , rebus.
3	Es kuwut Bali	Melon, sirup melon, biji selasih, jeruk nipis,	Segar, sedikit asam	Hijau	Cair	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

1.3.3 Deskripsi Menu

Pada Deskripsi Menu disini akan menjelaskan tentang masakan yang akan dibuat dan asal usul masakan tersebut. Penulis akan melakukan penyajian masakan tersebut dengan metode *Fine dining*. Dan akan memperkenalkan masakan yang berasal dari Kabupaten Karangasem Provinsi Bali.

1. *Pepes Tlengis*

Di Provinsi Bali pepes adalah makanan tradisional yang pertama kali muncul dalam prasasti Trunyan dari tahun 891 M. Makanan ini biasanya dibungkus dengan daun pisang dan dimasak dengan banyak bumbu dan rempah-rempah, masakan dapat dikukus atau dibakar. Tergantung pada bahan yang digunakan. dikenal sebagai klengis adalah lauk khas bali. Terbuat dari sari ampas minyak tandusan yang dibuat selama proses pembuatan minyak kelapa secara tradisional. Pepes klengis dibuat dengan bumbu (campuran rempah yang sering digunakan dalam masakan bali) dan digabungkan dengan parutan kelapa dan daging seperti ayam, ikan atau udang yang memiliki rasa gurih dan aroma yang unik. (Luh Putu Ravi Cakswindryandani et al., 2020)

2. Ayam gulung Lawar

Dibuat dari daging ayam yang dibumbui dengan rempah-rempah khas Bali yaitu Base genep lalu digulung dan di *pan seared*. Dimulai dengan marinasi ayam dalam bumbu yang dipilih, yang memberikan rasa yang kaya lalu ayam yang sudah digulung dipanggang hingga matang sempurna, membuat bagian dalam dan luarnya juicy. (sajian sedap 2010)

3. *Magenep sauce (Base genep sauce)*

Magenep Sauce berasal dari base genep, “base genep” berasal dari Bahasa bali dimana “bumbu” berarti bumbu, dan “genep” berarti lengkap. Bumbu dasar ini dikenal karena kekuatan rasanya. 15 rempah dalam bumbu ini digunakan untuk menambah rasa dan 4 bahan yang sering digunakan dalam base genep adalah jahe, lengkuas, kencur, dan kunyit. Bahan-bahan ini biasanya dicampur dengan rempah lain untuk memberikan rasa yang lebih kompleks dan aromatic. Base genep merupakan bumbu dasar rempah khas Bali yang banyak digunakan untuk pengolahan masakan di pulau bali. Base genep adalah bagian penting dari masakan Bali karena menambah cita rasa dan memberikan keaslian dan aroma yang unik. Base genep membuat setiap hidangan lebih menggugah selera dan menghidupkan kembali tradisi kuliner Bali. (Nunuk sri rahayu 2020)

4. *Plecing kangkung*

Plecing kangkung adalah s masakan khas Bali yang sangat terkenal dengan rasa segar dan pedasnya. Hidangan ini terbuat dari kangkung yang direbus sebentar. Kangkung yang sudah direbus kemudian disajikan dengan sambal plecing untuk memberikan rasa pedas dan gurih yang khas (Sajian sedap 2021)

5. *Nasi sela*

Nasi Sela adalah makanan khas Kabupaten Karangasem, Bali, yang terbuat dari campuran nasi putih dan cacahan ubi berukuran kecil dan memiliki rasa yang unik yang berasal dari kombinasi rasa dan tekstur yang berbeda. Dan Sering disajikan dengan berbagai lauk pauk khas Bali, Nasi sela Popularitasnya meningkat pada tahun 1970-an ketika beras langka di Bali, sehingga

masyarakat beralih ke ketela, ubi, atau sela sebagai alternatif. Nasi Sela awalnya dianggap sebagai makanan "pertahanan di masa krisis", tetapi Sekarang dikenal sebagai hidangan yang lezat dengan campuran Nasi dan ketela yang unik. nasi sela menunjukkan kekayaan kuliner daerah Karangasem serta tradisinya. Nasi Sela dianggap lebih sehat daripada nasi putih biasa, dan menarik pengunjung lokal dan internasional. (Rizki aryawan2018)

6. *Lawar*

Sejak masuknya agama Hindu ke Indonesia, lawar telah menjadi bagian penting dari budaya Bali. Lawar adalah makanan tradisional Bali yang terbuat dari campuran sayur-sayuran, daging cincang, kelapa, dan bumbu khas. Lawar memiliki 2 jenis yaitu lawar merah dan putih. Makanan ini tidak hanya dinikmati sebagai hidangan sehari-hari, tetapi juga memiliki arti penting dalam upacara Yadnya karena melambangkan keseimbangan dan keharmonisan. (Luh Juniari et al., 2023)

7. *Es kuwut Bali*

Es Kuwut Bali adalah minuman khas Bali yang segar dan terbuat dari campuran melon, biji selasih, sirup melon dan jeruk nipis. Dengan rasa manis, asam, dan segar.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema masakan

Tema masakan yang akan dipilih dalam pengerjaan Tugas Akhir ini yang berjudul “pengembangan produk ayam gulung Lawar dan pepes Tlengis khas kabupaten Karangasem provinsi Bali.” Penulis ingin membawakan tema *Fine Dining*. Penulis akan mengemas masakan khas Karangasem dengan tampilan yang menggunakan bahan-bahan berkualitas dan tidak menghilangkan nilai-nilai tradisional yang disajikan secara modern. Hidangan *fine dining* adalah hidangan yang luar biasa dengan presentasi, rasa yang luar biasa, kualitas bahan yang digunakan, dan keterampilan dan kreativitas kuliner khusus yang harus dimiliki oleh seorang chef saat mempersiapkan masakannya. (Har, 2008)

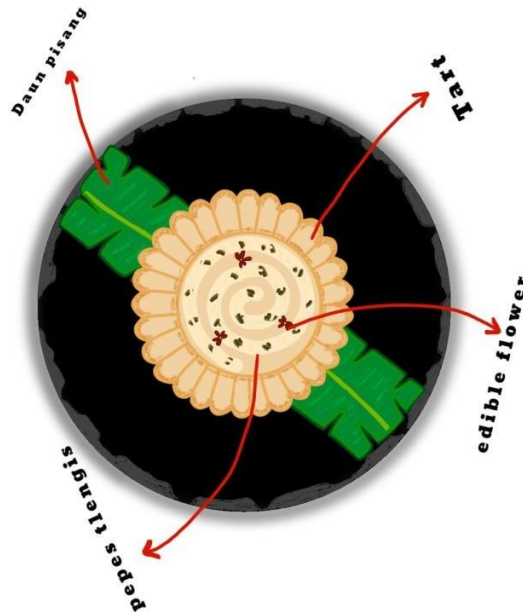
1.4.2 Jenis Masakan

Pada Tugas Akhir ini, penulis akan menyajikan masakan dengan Tema sajian Menu Fine dining *Appetizer* dan *Maincourse* dari Kabupaten Karangasem Provinsi Bali. Penulis akan menyajikan rangkaian Menu Masakan asal Kabupaten Karangasem, Sebagai berikut:

1. Pepes Tlengis (*Appetizer*)

Ampas Kelapa yang dicampur dengan ayam, ikan atau udang sebagai isiannya. Kemudian dicampur menggunakan bumbu Tlengis dan dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus.

Gambar 1.1 sketsa Pepes Tlengis



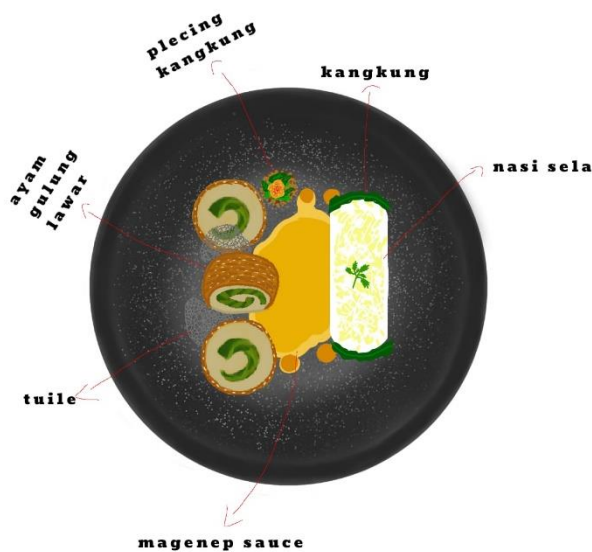
Gambar 1. 1 Sketsa Pepes Tlengis

Sumber: sketsa Hasil Olahan penulis,2024

2. Ayam gulung Lawar (*Main course*)

Ayam yang diberi bumbu khas Bali lalu digulung, di *poached* dan di *pan seared*. Dan disajikan Bersama nasi sela, plecing dan diberikan magenep sauce.

Gambar 1.2 Sketsa Ayam Gulung Lawar



Gambar 1. 2 Sketsa Ayam Gulung Lawar

Sumber: Hasil Sketsa Penulis, 2024

3. Es Kuwut Bali (*Beverage*)

Minuman segar Khas Provinsi Bali yang terbuat dari buah melon, sirup melon, biji selasih dan Jeruk Nipis.

Gambar 1.3 Sketsa Es Kuwut Bali



Sumber: Hasil sketsa penulis, 2024

1.4.3 Usulan Resep

Resep masakan adalah panduan penting untuk menyiapkan berbagai hidangan, yang mencakup takaran dan cara mengolah bahan-bahan. Agar hasil masakan sesuai dengan harapan, resep harus akurat. Ada banyak sumber resep yang dapat diakses, termasuk buku resep, koran, majalah, yang menawarkan berbagai opsi untuk membuat makanan lezat. Para koki, baik pemula maupun berpengalaman, dapat mencoba teknik baru dan membuat hidangan yang menggugah selera dengan mengikuti resep. (Sari et al., 2019)

Table 1. 3 RESEP PEPES TLENGIS***Pepes Tlengis***

Tanggal: Oktober

Jumlah Porsi : 2

Asal : Karangasem, Bali

Berat Porsi : 50gr

NO	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Prepare (mise en place)	Ampas minyak kelapa	100	Gr	Untuk membungkus
		Daun pisang	30	Gr	
		jeruk nipis	5	Gr	
		kecap manis	5	Gr	
		serai	20	Gr	
		bawang merah	16	Gr	
		bawang putih	8	Gr	
		jahe	4	Gr	
		kunyit	5	Gr	
		cabai merah	30	Gr	
		daun salam	2	Gr	
		terasi	2	Gr	
		seasoning			

2	Campurkan	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Jahe Terasi Garam Gula	16 8 30 4 2 4 4	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Aduk rata dalam mangkuk
3	Tambahkan	Tlengis Daun kelor	100 10	Gr Gr	Aduk hingga merata
4	Bungkus	Daun pisang Daun salam Adonan tlengis	30 2	Gr Gr	Bungkus menggunakan Daun pisang yang sudah dibersihkan dan masukan daun salam
5	Kukus	Adonan tlengis			Kukus selama 15 menit
6	Sajikan				

Sumber : Hasil olahan Narasumber Made nopusanda dan Hasil olahan penulis 2024

Table 1.4 RESEP KEMANGI EMULTION
Kemangi Emulsion

Jumlah Porsi 2

Tanggal : Oktober

Berat Porsi : 15 gr

Asal : Karangasem, Bali

Suhu Hidangan : Ruang

NO	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Prepare	Daun kemangi	20	Gr	
		Minyak	15	Gr	
		Putih telur	10	Gr	
		Air	10	Ml	
		Seasoning Garam	2	Gr	
2	Blender	Daun kemangi	20	Gr	Blender hingga halus dan tercampur rata, dan saring.
		Air	10	Ml	
3	Mix	Putih Telur	10	Gr	Menggunakan balon whisk sampai tercampur rata. Dan masukkan kemangi yang Sudah diblender
		Minyak	15	Gr	
		Garam	2	Gr	
4	Sajikan	Kemangi emulsion			

Sumber: Resep hasil narasumber Brenda Emyria dan Hasil olahan penulis 2024

Table 1. 2 RESEP TART**TART**

Jumlah Porsi 2

Tanggal: Oktober

Berat Porsi : 15 gr

Asal :Karangasem,Bali

Suhu Hidangan : Ruang

NO	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	<i>Prepare</i>	<i>Kulit pangsit</i>	30	Gr	Dicetak menggunakan cetakan pie
2		<i>Kulit pangsit</i>	30	Gr	Yang sudah dicetak lalu digoreng
3	sajikan				Serve tart yang diisi dengan pepes tlengis

Sumber: Resep Hasil olahan penulis saat job training di Bali, 2024

Table 1. 3 RESEP AYAM GULUNG LAWAR**Ayam Gulung**

Jumlah Porsi 2

Tanggal: Oktober

Berat Porsi : 150 gr

Asal : Karangasem, Bali

Suhu Hidangan : Panas

NO	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Prepare	<i>Fillet</i> dada ayam	300	Gr	<i>Butterfly cut</i>
		Lawar	100	Gr	
		<i>Seasoning</i>	2	Gr	
		garam	4	Gr	
2	Seasoning	merica hitam			Lumuri seasoning ke <i>fillet</i> dada ayam
3	Gulung	Garam	2	Gr	
		Merica hitam	4	Gr	
3	Gulung	Lawar			Letakkan Lawar di atas <i>fillet</i> dada ayam lalu digulung dari satu sisi ke sisi lainnya menggunakan wrapping dan diikat menggunakan tali.lalu di poached.
		<i>Fillet</i> dada ayam			
4	Panggang				Dipanggang diatas pan sangat matang sempurna dan kecoklatan
		Ayam gulung			
6	Serve				

Sumber: Resep hasil Narasumber Brenda Emyria dan Hasil olahan penulis 2024

**Table 1. 5 RESEP LAWAR
LAWAR**

Jumlah Porsi 2

Tanggal : Oktober

Berat Porsi : 50 gr

Asal : Karangasem, Bali

Suhu Hidangan : Ruang

NO	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Prepare	Daun singkong	30	Gr	Rebus
		Kacang Panjang	30	Gr	Rebus
		Bawang merah	30	Gr	Goreng
		Bawang putih	20	Gr	Goreng
		Cabai rawit	15	Gr	Goreng
		Terasi	2,4	Gr	Goreng
		Santan	40	Gr	
		Kelapa	30	Gr	Bakar dan
		Minyak sayur	100	ML	Parut
		Base genep			
		<i>seasoning</i>			
2	Tumis	Minyak sayur	50	ML	Tumis sampai
		Base genep			harum
		Santan	40	Gr	
3	Mix	Bumbu yang sudah ditumis dan bahan yang sudah digoreng			Di aduk hingga rata
4		Kacang Panjang			Masukan bahan ke
		Daun singkong			dalam bumbu
		Kelapa			yang sudah
		Seasoning			

					ditumis dan masukan kelapa yang sudah diparut dan seasoning
5	Disajikan				Disajikan untuk isian ayam gulung panggang

Sumber: Hasil narasumber made nopuanda dan hasil olahan penulis 2024

Table 1. 6 RESEP NASI SELA***Nasi sela***

Jumlah Porsi :2

Tanggal : Oktober

Berat Porsi : 45 gr

Asal : Karangasem,Bali

Suhu Hidangan :panas

NO	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Prepare	Beras Ubi kuning Air <i>Seasoning</i> Garam	90 30 150 2	Gr Gr Ml Gr	Cuci bersih
2		Ubi kuning Air Garam	30 150 2	Gr Ml Gr	Dalam wadah cuci bersih ubi hingga getahnya berkurang, dan diamkan selama 5 menit. Cuci bersih kembali lalu tiriskan.
3	Masak	Beras Ubi kuning	90 30	Gr	Masak hingga matang
4	Sajikan				

Sumber : Hasil Narasumber Made Nopuanda dan Hasil olahan penulis 2024

Table 1. 7 RESEP PLECING KANGKUNG***Plecing Kangkung***

Jumlah Porsi :2

Tanggal : Oktober

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Karangasem,Bali

Suhu Hidangan :ruang

NO	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Prepare	Kangkung Cabai keriting Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Terasi Tomat Garam Gula	70 12 20 15 7 2,8 5 3 3	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	
2	Rebus	Kangkung	70	Gr	Rebus kangkung sampai matang
3	Ulek	Cabai keriting Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Tomat Terasi	12 20 15 7 5 2,8	Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Ulek sampai halus lalu di <i>seasoning</i> garam dan gula
5	Disajikan				Disajikan dengan <i>Maincourse</i>

Sumber: <https://youtu.be/I3O7Y8dLTno?si=h9yw5KzbwhKlHhXY>

Table 1. 8 RESEP SAMBAL EMULTION***Sambal Emulsion***

Jumlah Porsi :2

Tanggal : Oktober

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Karangasem,Bali

Suhu Hidangan :Ruang

NO	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Prepare	Minyak sayur Cabai keriting Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Terasi Tomat Telor Garam Gula	15 20 20 15 15 2,8 5 6 3 3	Ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	
2	Goreng dan blender	Cabai keriting Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Terasi Tomat	20 20 15 15 2,8 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Goreng sampai matang lalu di blender sampai jadi <i>paste</i>
3	Blender	Telor <i>Paste sambal</i>	6	Gr	Blender putih telur dan <i>paste</i> sambel sampai menjadi <i>emulsion</i> dan <i>seasoning</i>

5	Disajikan				Disajikan dengan Maincourse
---	-----------	--	--	--	-----------------------------

Sumber: Hasil olahan Narasumber made nopuanda dan olahan penulis,2024

Table 1. 12 ES KUWUT BALI

Es Kuwut Bali

Jumlah Porsi :2

Tanggal : Oktober

Berat Porsi : 150 ml

Asal : Provinsi Bali

Suhu Hidangan : Dingin

NO	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Prepare	Melon Sirup melon Biji Selasih Jeruk Nipis	200 100 20 40	Gr Ml Gr Gr	
2		Melon	200	Gr	Parut buah melon
3	Campurkan	Melon Sirup melon Biji selasih Jeruk nipis	200 100 20 40	Gr Ml Gr Gr	Campurkan semua bahan dan aduk rata

5	Disajikan				Disajikan dingin
---	-----------	--	--	--	---------------------

Sumber: Hasil olahan Narasumber made nopuanda dan olahan penulis, 2024

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

Untuk memastikan profitabilitas dalam industri kuliner, pengusaha harus menghitung harga pokok dan harga jual produk. Salah satu metode yang efektif adalah menggunakan menghitung recipe cost sebagai dasar perhitungan. Metode ini menghitung biaya bahan baku, biaya operasional, dan tenaga kerja yang digunakan untuk membuat barang. Pengusaha dapat menentukan harga pokok produk kuliner dengan merinci setiap komponen biaya secara akurat. Harga jual juga dapat ditetapkan dengan mempertimbangkan margin keuntungan yang diinginkan. Metode ini tidak hanya membantu bisnis bertahan lama, tetapi juga menunjukkan kepada pelanggan nilai barang yang mereka beli. (Dopson & Hayes, 2019). (Prakoso Eko Hery Suwandojo et al., 2024)

Pengusaha harus menghitung biaya yang dikeluarkan ditambah dengan persentase yang menunjukkan keuntungan untuk menentukan harga jual suatu barang. Resep standar membantu pengusaha menghitung biaya variabel dan memastikan bahwa produk memenuhi standar kualitas dan konsistensi tertentu. Selain itu, penting untuk mempertimbangkan nilai yang dirasakan oleh pelanggan. Ini dilakukan agar harga jual yang ditentukan menunjukkan bukan hanya biaya tetapi juga bagian kontribusi yang diharapkan produk tersebut untuk mencapai tujuan bisnis. (Prakoso Eko Hery Suwandojo et al., 2024)

1) Food cost

Untuk mencari food cost menggunakan rumus berikut:

$$\text{A. Presentase food cost per hidangan (\%)} = \left(\frac{\text{Total biaya bahan satu porsi menu}}{\text{(harga hidangan ke pelanggan)}} \times 100 \right)$$

$$\text{B. Presentasi Total Food Cost} = \left(\frac{\text{total harga pokok penjualan}}{\text{total pendapatan}} \right) \times 100$$

2) Dish cost

Untuk mencari Dish Cost menggunakan rumus berikut:

$$\text{A. Biaya setiap hidangan} = \text{biaya bahan makanan} + \text{biaya tenaga kerja} + \text{biaya operasional lainnya} \times 100$$

3). Selling price

Untuk mencari selling price menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya makanan} + (\text{biaya makanan} \times \text{presentase keuntungan})$$

Table 1. 13 Recipe Cost Pepes Tlengis

PENGEMBANGAN AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KARANGASEM BALI					
PEPES TLENGIS				PORTION = 2	
PEPES TLENGIS					
no	nama bahan	Jumlah	unit	harga pasar	Total
1	ampas minyak kelapa	100	gr	Rp 15,000.00	Rp 6,000.00
2	daun pisang	30	gr	Rp 7,500.00	Rp 900.00
3	jeruk nipis	5	gr	Rp 7,000.00	Rp 140.00
4	garam	5	gr	Rp 3,800.00	Rp 76.00
5	gula pasir	4	gr	Rp 7,000.00	Rp 140.00
6	kecap manis	4	gr	Rp 15,000.00	Rp 444.44
7	serai	20	gr	Rp 5,000.00	Rp 1,000.00
8	daun jeruk	10	gr	Rp 5,000.00	Rp 500.00
9	bawang merah	16	gr	Rp 38,000.00	Rp 1,216.00
10	bawang putih	8	gr	Rp 43,500.00	Rp 696.00
11	Jahe	4	gr	Rp 9,000.00	Rp 360.00
12	Kunyit	5	gr	Rp 3,000.00	Rp 150.00
13	cabai merah	30	gr	Rp 10,000.00	Rp 3,000.00
14	daun salam	2	gr	Rp 5,000.00	Rp 100.00
15	terasi	2	gr	Rp 5,000.00	Rp 2,000.00
KEMANGI EMULTION					
1	daun kemangi	20	gr	Rp 15,000.00	Rp 3,000.00
2	minyak sayur	15	gr	Rp 16,000.00	Rp 960.00
3	Egg	10	gr	Rp 15,000.00	Rp 600.00
4	garam	2	gr	Rp 3,800.00	Rp 30.40
TART					
1	fillo pastry	30	gr	Rp 40,000.00	Rp 2,000.00
RECEIPE COSTING					Rp 23,312.84
DISH COSTING					Rp 11,656.42
FOOD COSTING					30%
SELLING PRICE					Rp 38.854,74

Sumber: Hasil olahan penulis,2024

Table 1. 14 Recipe Cost Ayam gulung lawar

PENGEMBANGAN AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KARANGASEM BALI					
AYAM GULUNG LAWAR				PORTION = 2	
no	nama bahan	Jumlah	Unit	harga pasar	Total Cost Price
AYAM GULUNG LAWAR					
1	Fillet dada ayam	300	Gr	Rp 30,000.00	Rp 18,000.00
2	Garam	2	Gr	Rp 3,800.00	Rp 30.40
3	merica hitam	4	Gr	Rp 12,000.00	Rp 960.00
BASE GENEP					
1	Bawang merah	120	Gr	Rp 38,000.00	Rp 9,120.00
2	Bawang putih	42	Gr	Rp 43,500.00	Rp 3,654.00
3	Jahe	4	Gr	Rp 9,000.00	Rp 360.00
4	Kunyit	5	Gr	Rp 3,000.00	Rp 150.00
5	Kemiri	10	Gr	Rp 6,000.00	Rp 600.00
6	merica hitam	2.4	Gr	Rp 12,000.00	Rp 576.00
7	Ketumbar	5	Gr	Rp 21,900.00	Rp 438.00
8	Pala	3	Gr	Rp 13,000.00	Rp 156.00
9	cabai merah keriting	30	Gr	Rp 17,000.00	Rp 2,040.00

10	terasi	2.4	Gr	Rp 5,000.00	Rp 2,400.00
11	minyak sayur	120	MI	Rp 12,000.00	Rp 2,880.00
12	garam	5	Gr	Rp 3,800.00	Rp 76.00
13	gula merah	10	Gr	Rp 15,000.00	Rp 600.00
LAWAR					
1	Daun singkong	30	Gr	Rp 25,000.00	Rp 750.00
2	Kacang Panjang	30	Gr	Rp 20,000.00	Rp 600.00
3	Bawang merah	30	Gr	Rp 38,000.00	Rp 2,280.00
4	Bawang putih	20	Gr	Rp 43,500.00	Rp 1,740.00
5	Cabai rawit	15	Gr	Rp 22,000.00	Rp 1,320.00
6	Terasi	2.4	Gr	Rp 5,000.00	Rp 2,400.00
7	Santan	40	Gr	Rp 4,500.00	Rp 2,769.23
8	Kelapa	30	Gr	Rp 14,000.00	Rp 1,680.00
9	Minyak sayur	100	MI	Rp 16,000.00	Rp 6,400.00
10	Garam	5	Gr	Rp 3,800.00	Rp 76.00
11	Gula merah	5	Gr	Rp 15,000.00	Rp 300.00
NASI SELA					
1	beras	90	Gr	Rp 22,500.00	Rp 2,025.00
2	ubi kuning	30	Gr	Rp 30,000.00	Rp 1,800.00
3	garam	2	Gr	Rp 3,800.00	Rp 30.40
RECEIPE COSTING					Rp 66,211.03
DISH COSTING					Rp 33,105.52
FOOD COSTING					30%
SELLING PRICE					Rp 110.351,72

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

Table 1.15 Recipe Cost Es Kuwut Bali

PENGEMBANGAN AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KARANGASEM BALI				
ES KUWT BALI			PORTION = 2	
nama bahan	Jumlah	Unit	harga pasar	Total Cost Price
<i>ES KUWUT BALI</i>				
Buah Melon	200	Gr	Rp 28,000.00	Rp 5,600.00
Sirup melon	100	ML	Rp 26,000.00	Rp 5,652.00
Biji selasih	20	Gr	Rp 10,000.00	Rp 4,000.00
Jeruk Nipis	40	Gr	Rp 13,000.00	Rp 520.00
RECIPE COSTING				Rp 15,772.00
DISH COSTING				Rp 7,886.00
FOOD COSTING				40%
SELLING PRICE				Rp 19,715.00

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

Table 1. 16 Total Recipe Cost

Total Recipe Costing			
NO	Menu	%	Selling Price
1	Pepes Tlengis	30	Rp 38.854,74
2	Ayam gulung Lawar	30	Rp 110.351,72
3	Es Kuwut Bali	40	Rp 19.715,00
	Total		Rp 168.921,46

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi adalah variabel seperti berat badan dan tinggi badan serta indikator kesehatan lainnya. yang menunjukkan keadaan keseimbangan nutrisi. Untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyakit, sangat penting asupan dan kebutuhan zat gizi. Status gizi ideal dapat mempengaruhi pertumbuhan, perkembangan, serta daya tahan tubuh seseorang. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kesehatan dan kualitas hidup, pemantauan dan pemenuhan kebutuhan gizi yang tepat sangat penting. Memahami dan menjaga keseimbangan ini memungkinkan kita untuk mendapatkan nutrisi yang diperlukan tubuh untuk berfungsi dengan baik.(Ilmiah Kesehatan Sandi Husada et al., 2020)

Table 1. 17 GIZI PEPES TLENGIS

PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KARANGASEM, BALI					
GIZI PEPES TLENGIS					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Ampas minyak kelapa	100	354	33,49	15,23	3,33
Daun pisang	30	8,1	0,14	1,61	0,5
kecap manis	4	10,68	0	2,67	0
jeruk nipis	5	1,5	0,01	0,53	0,04
serai	20	19,8	0,1	5,06	0,36
bawang merah	16	6,72	0,01	2	0,15
bawang putih	8	3,2	0,02	0,79	0,15
jahe	4	3,2	0,03	0,71	0,07
kunyit	5	17,7	0,49	3	0,39
cabai merah keriting	30	10,8	0,12	2	0,51
daun salam	2	6,26	0,17	2	0,15

terasi	2	2,5	0	0	0,5
garam	5	0	0	0	0
gula pasir	4	12,8	0	3,36	0
Daun kemangi	20	5,4	0,12	0,87	0,51
Minyak	15	120	13,5	0	0
Putih telur	10	5,2	0,02	0,07	1
Air	10	0	0	0	0
garam	2	0	0	0	0
<i>Filo pastry</i>	30	126	7,2	12,6	1,8
Total		713,86	22	52,27	6,22
Total persajian (porsi)		356,93	10,97	26,14	3,11

Sumber: Hasil olahan penulis dan *Fatsecret*, 2024

Table 1. 18 Gizi Ayam Gulung Lawar PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KARANGASEM, BALI					
GIZI AYAM GULUNG LAWAR					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<i>Fillet dada ayam</i>	300	495	10,71	0	93,06
Lawar	100	175	10,16	3,25	17,32
Merica hitam	4	0	0	0,24	0,04
bawang merah	120	50,4	0,096	12,132	1,104
Bawang putih	42	16,8	0,084	4,158	0,798
Jahe	4	3,2	0,03	0,71	0,07
Kunyit	5	17,7	0,49	3,25	0,39
Kemiri	10	69,1	7,2	1,39	0,92
Merica hitam	2,4	0	0	0,14	0,02
Ketumbar	5	1,15	0,03	0,18	0,11
Pala	3	0,69	0,02	0,11	0,06
Cabai merah Keriting	30	10,8	0,12	2,4	0,51
Terasi	2,4	3	0	0	0,6
Minyak sayur	120	960	108	0	0
Garam	5	0	0	0	0
Gula merah	10	37,7	0	9,73	0

Daun singkong	30	11,4	0,09	2,18	1,1
Kacang Panjang	30	9,3	0,04	2,14	0,55
Bawang merah	30	12,26	0,02	3,03	0,28
Bawang putih	30	12	0,06	2,97	0,57
Cabai rawit	20	63,6	3,45	11,33	2,4
Santan	40	93,45	9,35	2,67	0
Kelapa	30	106,2	10,05	4,57	1
Beras	90	324,9	0,53	71,53	6,08
Ubi kuning	30	22,5	0,09	5,4	0,36
Air	150	0	0	0	0
Total		2496,15	160,62	143,51	127,342
Total persajian (porsi)		1248,075	80,31	71,755	63,671

Sumber: Hasil olahan penulis dan *Fatsecret*, 2024

Table 1.19 Gizi Es Kuwut Bali

PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR DAN PEPES TLENGIS KARANGASEM, BALI					
GIZI ES KUWUT BALI					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Melon	200	68	0,38	16,32	1,68
Sirup Melon	100	260	0	64	0
Biji Selisih	20	4,4	0,12	0,54	0,64
Jeruk Nipis	40	12	0,08	4,216	0,28
Total		344,4	0,58	85,076	2,6
Total Persajian (Porsi)		172,2	0,29	42,538	1,3

Sumber: Hasil Olahan penulis dan *fatsecret*, 2024

Table 1. 20 TOTAL NUTRISI

PENGEMBANGAN PRODUK AYAM GULUNG LAWAR				
GIZI AYAM GULUNG LAWAR				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Pepes Tlengis	713,86	22	52,27	6,22
Ayam Gulung Lawar	2496,15	160,62	143,51	127,342
Es Kuwut Bali	344,4	0,58	85,076	2,6
Total	3554,41	183,2	280,856	136,162
Total persajian (porsi)	1777,205	91,6	140,428	68,081

Sumber: Hasil olahan penulis dan fatsecret, 2024

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan uji coba

1.5.1 Lokasi dan jadwal Latihan presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di rumah. Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan oktober hingga Desember 2024.

1.5.2 Lokasi dan waktu pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian siding Tugas Akhir Food Presentation akan dilaksanakan di Kitcehn Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada bulan Desember 2024