

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kuliner merupakan segala sesuatu yang berkaitan dengan pangan dan makanan, mulai dari bahan - bahan mentah sampai pada proses pengolahan dan penyajian. Kata kuliner merupakan sebuah serapan dari Bahasa Latin yaitu *culina* dan *culinarus*, kemudian diadopsi kedalam Bahasa Inggris menjadi *culinary* (Rahman, 2016). Menurut Steven Labensky dalam Webster's New World Dictionary of Culinary Arts mendefinisikan kuliner sebagai “segala sesuatu yang berkaitan dengan aktivitas dapur dan proses memasak”, termasuk memotong, mengolah, dan menyajikan komponen makanan. Hal tersebut mencakup pemilihan bahan, metode penyiapan, dan penyajian makanan. Dengan demikian, pengertian kuliner tidak hanya bagian praktis dari memasak tetapi juga imajinasi, keahlian, dan kemampuan yang diperlukan untuk menciptakan pengalaman kuliner menarik. Dalam perkembangannya, istilah seni kuliner digunakan untuk beragam kegiatan yang melibatkan seni dalam persiapan, memasak, dan penyajian makanan, umumnya dalam bentuk hidangan.

Wisata adalah bepergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, dan sebagainya (KBBI, 2023). Berdasarkan pengertian tersebut maka dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner merupakan perjalanan yang dilakukan guna bertamasya atau bersenang-senang untuk memenuhi keinginan dalam hal yang berhubungan dengan masakan. (Wijaya & Ratnaningrum, 2019)

Wisata kuliner adalah salah satu bentuk ekspersi dalam seni kuliner. Kegiatan ini mencakup menikmati berbagai hidangan atau minuman sambil berjalan-jalan, bersantai, atau sedang berlibur, maka dari itu memungkinkan pengunjung untuk menjelajahi tempat-tempat yang menawarkan kuliner khas. Dengan demikian, wisata kuliner dapat diartikan secara fleksibel tanpa menghilangkan esensi dari pengalaman menggabungkan wisata dengan pencarian hidangan istimewa. Saat ini, kuliner telah menjadi bagian tak terpisahkan dari gaya hidup sehari-hari, karena makanan merupakan kebutuhan esensial yang memerlukan pengolahan yang baik.

Beragamnya publikasi yang tersedia melalui media cetak, penyiaran, dan media online menunjukkan pesatnya perkembangan industri wisata kuliner di Indonesia. Seni kuliner kini melibatkan lebih dari sekedar mengonsumsi makanan. Kekayaan budaya kuliner Indonesia semakin menjadi gaya hidup dan warisan budaya yang dapat dipromosikan secara luas, baik secara nasional maupun global. Berkat sajian khasnya yang beragam dan menggugah selera menjadikan Indonesia negara yang berpotensi dalam kuliner. Indonesia sudah sejak lama terkenal memiliki keunggulan kuliner, tidak hanya sumber daya alamnya yang indah (Sandiaga Uno, 2023). Bidang kuliner menyumbang sekitar 41% dari Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif pada tahun 2020, dengan jumlah sebesar Rp.455,44 triliun dari total PDB sebesar Rp1.134 triliun. (Kemenparekraf, 2023).

Memasak tidak hanya menjadi kebutuhan pokok, tetapi juga membentuk jati diri suatu bangsa sepanjang masa. kuliner pada mulanya hanya dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan tubuh, namun seiring dengan kemajuan evolusi manusia, kuliner mulai memiliki lebih banyak tujuan daripada sekedar mengenyangkan perut. Kuliner saat ini diproses untuk memberikan tampilan, rasa, dan aroma berbeda yang membangkitkan perasaan baru. Keanekaragaman kuliner Indonesia diuntungkan dengan tumbuhnya wisata kuliner di negeri ini. Campuran rempah-rempah yang kaya dan beragam cara memasak tradisional menjadi ciri khas masakan Indonesia.

Indonesia dikenal dengan negara yang kaya akan sumber daya alamnya yang lebih dari 17.000 pulau, 1.340 suku bangsa, 3.259 jenis makanan tradisional, dan 5300 makanan asli (Badan Pangan Nasional, 2024). Hal tersebut memiliki potensi besar untuk menjadi elemen penting dari ciri khas destinasi yang akan meningkatkan daya tarik dan pengalaman wisatawan di Indonesia. Setiap daerah di Indonesia mempunyai ciri khas pada masakannya masing-masing, seperti masakan Betawi yang kaya rasa gurih, atau masakan Jawa yang cenderung manis dan masih banyak lagi daerah yang memiliki ciri khasnya. Dengan demikian karena tingkat kesulitannya yang tinggi dan beragamnya profil rasa serta bahan baku yang digunakan, masakan tradisional Indonesia sangat menarik untuk dikembangkan agar memiliki daya saing pada era saat ini. Selain variasi hidangan yang telah disebutkan sebelumnya, ciri khas yang dimiliki oleh

Indonesia dan berpotensi untuk dikembangkan adalah karakteristik kuliner yang berasal dari Kota Makassar.

Makassar merupakan sebuah kota yang terletak di provinsi di Sulawesi Selatan, kota ini juga memiliki kondisi yang geografis karena berbatasan dengan Kabupaten Maros di utara dan timur, Kabupaten Gowa di selatan, dan Selat Makassar di barat. Luas wilayahnya mencapai 175,77 km persegi dengan topografi yang bervariasi, mulai dari datar hingga bergelombang dengan kemiringan lahan antara 0-15°. Secara iklim, Makassar memiliki iklim sedang hingga tropis, dengan suhu udara rata-rata berkisar antara 26°C sampai 29°C (Pemerintah Kota Makassar, 2024).

Dalam konteks pembangunan dan infrastruktur, Makassar termasuk kedalam salah satu kota metropolitan terkemuka di Indonesia. Dengan populasi lebih dari 1,6 juta jiwa, Jumlah penduduk di Makassar menempati urutan kelima di Indonesia, setelah Jakarta, Surabaya, Bandung, dan Medan. Keistimewaan kota ini tidak hanya terletak pada aspek jumlah penduduknya, tetapi juga pada keberagaman etnis dan budaya. Makassar dikenal sebagai kota multi-etnis dan multikultural, dengan beragam suku bangsa yang menetap di dalamnya, seperti Bugis, Toraja, Mandar, Buton, Jawa, dan Tionghoa. Faktor multicultural tersebut membentuk Kota Makassar sebagai kota yang kaya akan keberagaman kuliner dan telah meraih popularitas yang cukup signifikan di kalangan masyarakat, serta memberikan warna tersendiri dalam dinamika sosial dan budaya. (Kementerian Pariwisata, 2016)

Budaya Makassar, kaya akan tradisi maritim dan kearifan lokal, menampilkan penghormatan yang mendalam terhadap beras dan ikan. Dalam kehidupan sehari-hari, berbagai aspek masyarakat Makassar tercermin dalam penghargaan yang mereka berikan terhadap beras, yang tidak hanya merupakan makanan pokok tetapi juga memiliki nilai simbolis yang dalam sebagai titisan dewata dalam epos I La Galigo. Penghormatan ini tercermin dalam tata cara pengambilan dan pengolahan beras yang dijalankan dengan penuh hormat dan kesadaran akan warisan budaya. Sementara itu, ikan juga mendapat perlakuan istimewa, bukan hanya sebagai sumber nutrisi tetapi juga sebagai simbol keberlimpahan dan keberuntungan. Tradisi penghormatan terhadap ikan tercermin dalam proses pengolahan yang cermat, dimulai dengan pemberian wudhu sebelum memprosesnya, serta penggunaan tata cara yang dihormati dari pemotongan hingga penyajian. Keseluruhan, penghormatan terhadap beras dan ikan dalam budaya Makassar bukan sekadar tradisi, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai sosial, budaya, dan spiritual yang diwariskan dari generasi ke generasi, menawarkan wawasan yang dalam tentang hubungan manusia dengan alam dan keberlanjutan tradisi lokal. (Kementerian Pariwisata, 2016)

Kota Makassar menampilkan potensi ekonomi kreatif yang sangat menjanjikan, terutama dalam sektor kuliner. Dengan tagline baru yang menggema, "Makassar Kota Kuliner", kota ini memperlihatkan keanekaragaman hidangan khasnya yang sering kali memukau lidah para pengunjung. Berbagai kuliner legendaris seperti Coto Makassar, Sop

Konro, Jalangkote, dan Pallubasa telah menjadi ciri khas kulinernya. Tagline tersebut mencerminkan kekayaan kuliner Makassar, menjadikannya destinasi kuliner yang tak terlupakan bagi para wisatawan. Keberadaan kuliner khas ini juga menambah pengalaman wisata di Makassar, membuat perjalanan kuliner di kota ini menjadi petualangan rasa yang tak terlupakan. (Kemenparekraf, 2023)

Dengan kekayaan kuliner yang dimiliki oleh Kota Makassar, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) mendorong kerjasama antara Pemerintah Kota Makassar dan pelaku ekonomi kreatif. Mereka melakukan pemetaan subsektor yang memiliki potensi menjadi unggulan melalui proses Uji Petik Penilaian Mandiri Kabupaten/Kota Kreatif Indonesia (PMK3I), dengan tujuan agar Makassar dapat diakui sebagai Kabupaten/Kota (KaTa) Kreatif Indonesia. Event Kelana Nusantara, yang pertama kali diadakan di Makassar sebagai titik awal perjalanan di Indonesia bagian Timur, menunjukkan komitmen Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dalam mengarahkan pembangunan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif di wilayah Indonesia Timur, khususnya di Kota Makassar. (Uno, 2023)

Berdasarkan latar belakang diatas serta adanya dorongan dari kemenparekraf sehingga penulis termotivasi dan tertarik untuk memilih masakan Kota Makassar dalam tugas akhir ini yang akan ditampilkan dalam bentuk Food Presentation untuk jamuan set menu *Table d'hote*.

Judul yang penulis ajukan untuk tugas akhir adalah “Pengembangan Presentasi Kuliner Kota Makassar, Sulawesi Selatan”

1.2 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian Food Presentation Pengembangan Presentasi Kuliner Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Diantaranya adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan Formal dari penelitian tugas akhir yang disusun oleh penulis ini adalah untuk syarat Menyelesaikan studi di Program Diploma III, Jurusan Perhotelan, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Sebagai sarana untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh penulis selama berkuliah di Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Sebagai sarana untuk menguji kemampuan penulis dalam upaya mengembangkan kuliner Kota Makassar baik dari segi teknik maupun bahan dengan konsep sajian modern plating.

1.3 USULAN PRODUK

Dalam judul yang telah dipilih, yaitu "Pengembangan Presentasi Kuliner Kota Makassar, Sulawesi Selatan", penulis berupaya mengembangkan beberapa hidangan dengan memperhatikan aspek teknik dan tata sajian. Hidangan-hidangan ini akan disajikan dalam konsep *Table d'hote*.

1.3.1 Rangkaian Menu

Amuse Bouche

“Gogoso”

(Olahan Beras ketan yang di masak dengan santan lalu diisi dengan olahan udang kemudian dibakar)

Appetizer

“Nasu Palekko”

(Olahan bebek dengan cita rasa pedas dan asam)

Soup

“Pallumara”

(sup ikan kuah kuning)

Maincourse

“Konro Bakar”

(Iga bakar dengan bumbu kacang disajikan bersama Nasi goreng merah)

Refreshment

“Sarraba”

(Minuman yang terbuat dari jahe, merica, santan dan serai kemudian disajikan dengan cured egg)

Dessert

“Es Pisang Ijo”

(es pisang yang dibalut dengan adonan tepung dan olahan tepung disajikan dengan bubur terbuat dari tepung terigu)

1.3.2 Matriks Menu

Tabel 1. 1 Matrix Menu

Matrix Menu					
NO	COURSE	BAHAN UTAMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	Gogoso (<i>Amuse Bouche</i>)	Beras ketan, udang	Asin, Gurih	Chewy	Putih, coklat
2	Nasu Palekko (<i>Appetizer</i>)	Bebek	Sedikit asin, sedikit pedas, dan sedikit asam	Sedikit kasar, padat	cokelat, sedikit kuning dan merah
3	Pallumara (<i>Soup</i>)	Ikan	Asam, Pedas	Lembut	Kuning
4	Konro Bakar (<i>Main Course</i>)	Iga Sapi, Nasi	Gurih, manis, sedikit pedas	Chewy, Lembut	Merah, Cokelat, Hitam
5	Sarabba (<i>Refreshment</i>)	Jahe, Santan	Sedikit pedas, Manis, Gurih	Cair	Cream
6	Es Pisang Ijo	Pisang	Manis	Lembut	Hijau, Kuning, Putih

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.3 Deskripsi Menu

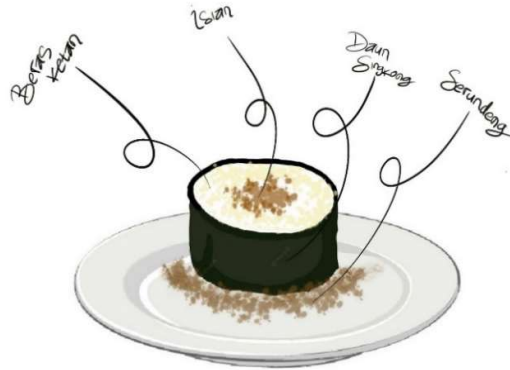
Berikut merupakan penjelasan dan jenis hidangan yang akan dipresentasikan oleh penulis :

1. Gogoso

Gogoso adalah hidangan tradisional yang dipanggang setelah dibungkus dengan daun pisang. Untuk membuatnya, beras ketan dimasak dengan santan sampai meresap, tetapi tidak sampai matang. Campuran ini kemudian dibungkus dengan daun pisang dan ditusuk dengan lidi agar tidak tumpah saat dipanggang.

Alasan penulis memilih hidangan ini yaitu karena keunikan dari segi rasa dan pengolahannya yang khas. Pengembangan yang

dilakukan oleh penulis yaitu penambahan daun singkong rebus dan serundeng lalu disajikan seperti hidangan sushi dari Jepang.



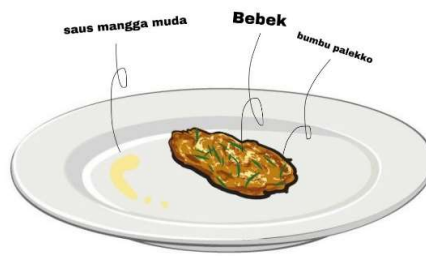
Gambar 1. 1 Sketsa Gogoso

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

2. Nasu Palekko

Nasu palekko, merupakan hidangan tradisional dari Makassar, terdiri dari cincangan daging bebek yang umumnya meliputi potongan leher, daging, dan jeroan. Daging yang telah dicincang ini kemudian dimasak dengan rempah-rempah khas Makassar serta bumbu dapur yang mengandung unsur pedas, seperti cabai, bawang, jahe, dan serai. Proses pengolahan ini menghasilkan nasu palekko dengan cita rasa pedas yang khas, memberikan ciri khas tersendiri bagi hidangan tersebut dalam konteks kuliner tradisional Makassar.

Alasan penulis memilih hidangan ini karena penggunaan bahannya yang menarik dan rasanya yang kompleks. Pengembangan yang dilakukan penulis dalam hidangan ini yaitu mengubah metode memasak dalam pembuatannya.

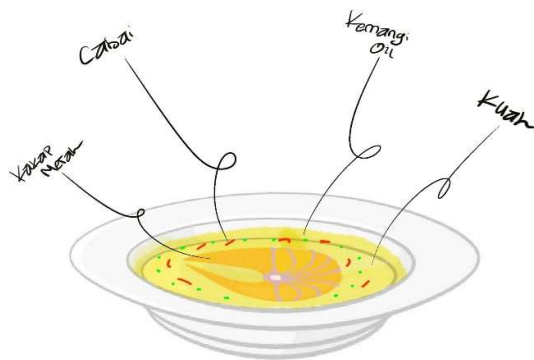


Gambar 1. 2 Sketsa Nasu Palekko

(Sumber: Olahan Penulis , 2024)

3. Pallumara

Pallumara merupakan makanan yang cukup dikenal di kota Makassar. Dalam Bahasa bugis kata “Pallu” berarti memasak sedangkan “Mara” berarti asam. Pallumara merupakan sup ikan kuah kuning yang rasanya lebih dominan asam dan pedas. Menurut (Chef Bowi, 2023) selaku juru masak di hotel The Rinra Makassar, mengatakan bahwa pallumara biasanya menggunakan ikan kakap merah lalu dalam pengolahan tersebut perlu di marinasi dengan jahe dan kayu manis agar ikan tidak berbau amis. Kemudian rasa pedas dan asam tidak boleh mendominasi dari ikannya.



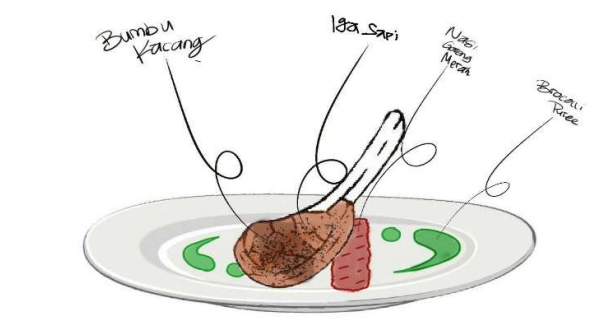
Gambar 1. 3 Sketsa Pallumara

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

4. Konro Bakar

Konro bakar merupakan makanan yang cukup dikenal di kalangan Masyarakat. Dalam bahasa Makassar kata konro memiliki arti tulang iga. Menurut (Muhammad Dhani, 2021) selaku cucu dari pemilik konro karebosi, konro bakar memiliki metode memasak yang sama dengan sop konro hanya saja konro bakar memiliki waktu memasak yang lebih lama karena harus lebih empuk.

Pengembangan yang ingin dilakukan oleh penulis yaitu mengubah metode memasak dalam pemasakan konro bakar dan penampilannya dengan menambahkan nasi goreng merah sebagai karbohidrat yang bertujuan untuk penyempuraan dalam sebuah hidangan *main course*.



Gambar 1. 4 Sketsa Konro Bakar

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

5. Sarabba

Sarabba merupakan minuman minuman yang cukup populer di kota makassar. Menurut Daeng Aco selaku pemilik warung sarabba, minuman ini dibuat dari bahan utama jahe, merica, santan.

Biasanya masyarakat kota Makassar menikmati sarabba pada saat cuaca sedang dingin, khususnya pada musim hujan.

Alasan penulis memilih sarabba sebagai refreshment yaitu karena memiliki rasa yang menyegarkan dan menyehatkan untuk tubuh.



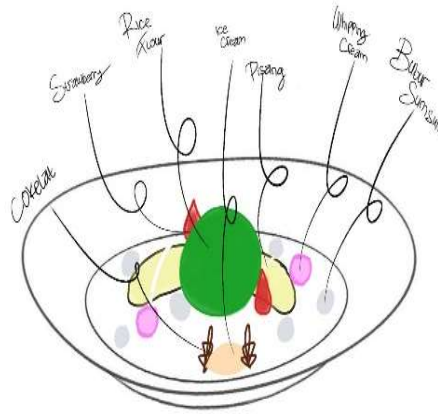
Gambar 1. 5 Sketsa Sarabba

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

6. Es Pisang Ijo

Es pisang ijo merupakan sajian yang berasal dari kota Makassar. Hidangan ini diolah dari pisang yang sudah matang kemudian dibalut dengan adonan dari tepung beras yang berwarna hijau karena air daun pandan. Lalu disajikan bersama bubur sumsum yang terbuat dari rebusan terigu (Indonesia Kaya, 2022). Menurut *chef* Suwanta selaku *Executive Chef* hotel *Four Points By Sheraton*, menyarankan dalam pembuatan es pisang ijo lebih baik menggunakan pisang kepok karena teksturnya tidak mudah hancur.

Alasan penulis memilih es pisang ijo sebagai dessert yaitu selain rasanya yang enak, bahan dalam pembuatan es pisang ijo juga cukup mudah ditemukan dan murah. Menurut penulis sajian presentasi es pisang ijo perlu dikembangkan untuk dapat bersaing pada kuliner saat ini.



Gambar 1. 6 Sketsa Es Pisang Ijo
(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.4 TINJAUAN PRODUK

1.4.1 Tema Masakan

Tema masakan yang dilakuka penulis dalam Tugas akhir *Food Presentation* ini adalah tema *Table D'hote* dengan konsep *modern platting* kuliner kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. *Table d'hôte* adalah istilah Prancis yang secara harfiah berarti "meja tuan rumah". Dalam konteks restoran, istilah ini Merujuk pada menu tetap di mana hidangan-hidangan yang telah ditentukan ditawarkan dengan harga yang sudah ditetapkan, biasanya dalam paket lengkap termasuk *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *main*

course, *refreshment*, dan *dessert*. Para tamu biasanya memilih menu dari opsi yang tersedia, dan mereka harus membayar harga yang sama terlepas dari pilihan mereka. (Wikipedia, 2024)

1.4.2 Usulan Resep

Resep adalah serangkaian instruksi yang memberikan panduan langkah demi langkah tentang cara memasak dan menyiapkan hidangan, dan mencakup daftar bahan-bahan yang diperlukan. Menurut Kamus Bahasa Inggris Oxford, resep adalah instruksi yang digunakan untuk membuat atau memasak suatu jenis makanan tertentu. Kontemporer, istilah "resep" mengacu pada pernyataan tentang bahan-bahan dan prosedur yang diperlukan untuk membuat sesuatu, seperti hidangan yang akan dimasak. (Minarizki & Frimayasa, 2023)

Penulis menyajikan suatu panduan dalam mempersiapkan hidangan kuliner yang akan disajikan, yang berasal dari berbagai sumber seperti wawancara dengan narasumber, referensi dari internet, dan pengetahuan yang diperoleh penulis selama menjalani pendidikan di Poltekpar NHI Bandung. Resep yang disusun merupakan hasil sintesis dari informasi-informasi narasumber. Berikut adalah daftar nama dari narasumber penulis.

Tabel 1.2 NARASUMBER

NO.	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1.	Chef Rudy Khoirudin	<i>Celebrity Chef</i>	<i>Selebrity Chef</i> Galeri Rasa Channel (Youtube)
2.	Chef Steby Rafael	<i>Celebrity Chef</i>	<i>Celebrity Chef</i> Trans TV
3.	Chef Suwanta	<i>Executive Chef</i>	<i>Executive Chef</i> Four Points By Sheraton
4.	Daeng Aco	Wirausaha	Pemilik Warung Sarabba di Kota Makassar
5.	Chef Bowi	Cook	Juru Masak di Hotel Rinra Makassar
6.	Muhammad Dhani	Wirausaha	Cucu Pemilik Usaha Konro Karebosi
7.	Chef Ragil	<i>Celebrity Chef</i>	Cooking Show Host

(sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 3 Resep Gogoso

GOGOSO

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah	: 3 pax
Tanggal	: 17 April 2024	Berat / Porsi	: 35 gram
Jenis	: Amuse bouche	Suhu penyajian	: Cold
Tempat	: Makassar	Alat penyajian	: Dessert Plate

No	Metode	Bahan	Jumlah	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Udang Beras ketan Cabe keriting Bawang Putih Bawang Merah Garam Kaldu Jamur Daun salam Daun jeruk Daun kemangi Gula merah Gula pasir Daun pisang Daun singkong Minyak goreng Santan Kara Air	100 gr 250 gr 12 gr 12 gr 16 gr 3 gr 5 gr 2 gr 1 gr 2 gr 7 gr 2 gr 125 gr 15 gr 5 ml 65 ml 225 ml	Haluskan Cuci dan rendam selama 1 jam
2	Kukus	Beras Ketan	250 gr	Menggunakan <i>steamer</i> dan <i>tammy cloth</i>
3	Rebus	Daun singkong	15 gr	Rebus daun singkon wajan berisi air yang sudah mendidih

4	Haluskan	Cabe Keriting Bawang putih Bawang merah Kaldu jamur Garam	12 gr 12 gr 16 gr 5 gr 1,5 gr	Campur bahan bahan tersebut dan blender hingga halus lalu tumis bahan
5	Seasoning	Salt Pepper	3 gr 1,5 gr	Aduk hingga merata
6	Angkat dan Campurkan	Beras ketan Santan air	35 ml 125 ml	Aduk hingga merata
7	Masukan			Masukan kembali beras ketan kedalam <i>tammy cloth</i> dan <i>steamer</i> . Lalu tunggu hingga matang
8	Masukan	udang	100 gr	Masukan udang kedalam tumisan
9	Angkat			Angkat beras ketan dan tumisan yang sudah matang
10	Cetak	Daun pisang	125 gr	Cetak daun beras ketan diatas daun pisang kemudian diisi dengan tumisan udang dan bungkus dengan daun pisang
11	Bakar			Bakar gogoso hingga matang dengan sempurna
12	Sajikan	Daun singkong		Keluarkan gogoso dari daun pisang kemudian bungkus dengan daun singkong

(Sumber : https://youtu.be/N9siQXZOGj8?si=giYd2g_omgeKcPxL Chef Rudy Choirudin, 2024 dan olahan penulis, 2024)

Tabel 1. 4 Resep Serundeng

SERUNDENG

Halaman : 2 dari 2 Jumlah : 3 pax
 Tanggal : 17 April 2024 Berat / Porsi : 10 gram
 Jenis : *Amuse bouche* Suhu penyajian : Cold
 Origin : Makassar Alat penyajian : Dessert Plate

No	Metode	Bahan	Jumlah	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Kelapa parut Bawang merah Bawang putih Lengkuas Jahe Kunyit bubuk Cabe bubuk Gula pasir Garam Daun jeruk Air Minyak	50 gr 15 gr 10 gr 3 gr 3 gr 2 gr 4 gr 5 gr 3 gr 1 gr 30 ml 70 ml	
2	Haluskan	Bawang merah Bawang putih Lengkuas Jahe Kunyit bubuk Cabe bubuk Gula pasir Garam Daun jeruk Air	15 gr 10 gr 1 gr 1 gr 2 gr 4 gr 5 gr 3 gr 1 gr 35 ml	Haluskan menggunakan blender
3	Tumis	Minyak	70 ml	Tumis semua bahan yang sudah di haluskan
4	Masukan	Kelapa parut		Masukan kelapa parut kedalam tumisan. Tumis hingga harum
5	Sajikan			Sajikan serundeng sebagai alas gogoso

(Sumber : <https://youtu.be/ghitF8CDLpY?si=pF0z83BFTyHubiWl> Rudy Choirudin, 2024 dan Olahan penulis, 2024)

Tabel 1. 5 Resep Nasu Palekko

NASU PALEKKO

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah	: 3 pax
Tanggal	: 17 April 2024	Berat / Porsi	: 60-80 gram
Jenis	: <i>Appetizer</i>	Suhu penyajian	: Cold
Tempat	: Makassar	Alat penyajian	: Dessert Plate

No	Metode	Bahan	Jumlah	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Fillet dada Bebek Bawang merah Bawang putih Jahe Serai Mangga muda Gula Cabe rawit Garam Merica Air Minyak	500 gr 14 gr 9 gr 5 gr 25 gr 75 gr 5 gr 15 gr 3 gr 2 gr 100 ml 40 ml	Potong dadu
2	Haluskan	Bawang merah Bawang putih Jahe Serai Mangga muda Cabe rawit Minyak	14 gr 9 gr 5 gr 25 gr 75 gr 15 gr 20 ml	Haluskan semua bahan kedalam blender
3	Tumis	Minyak 20 ml		Tumis bahan yang sudah di blender hingga harum
4	<i>Seasoning</i>	Gula Garam Merica	5 gr 3 gr 2 gr	Beri rasa dengan gula garam dan merica sampai rasanya enak
4	Masukan	Fillet dada bebek Bumbu	7 gr	Masukan fillet dada bebek dan bumbu kedalam plastik ziplock
5	<i>Sousvide</i>			Masukan kedalam alat sousvide dengan suhu 60 derajat dengan waktu sekitar 2 jam 15 menit
6	Sajikan			Sajikan diatas dessert plate

(Sumber : <https://youtu.be/L8uwbnOJmX8?si=zm4kIBLSALhXHGLq> dan Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 6 Resep Pallumara

PALLUMARA

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah	: 3 pax
Tanggal	: 17 April 2024	Berat / Porsi	: 1 dl
Jenis	: <i>Soup</i>	Suhu penyajian	: <i>Hot</i>
Tempat	: Makassar	Alat penyajian	: <i>Soup Plate</i>

No	Metode	Bahan	Jumlah	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Ikan Kakap merah Kunyit Serai Bawang merah Bawang putih Jahe Cabai merah Lengkuas Ketumbar bubuk Gula Garam Jeruk nipis Daun jeruk Asam jawa Tomat Cabai rawit Daun bawang Air minyak	1000 gr 15 gr 50 gr 15 gr 10 gr 12 gr 16 gr 12 gr 5 gr 6 gr 5 gr 25gr 2 gr 75 gr 250 gr 30 gr 10 gr 850 ml 75 ml	Bersihkan dari sisiknya kemudian potong menjadi 3 bagian
2	Marinasi	Jeruk nipis Garam	25 gr 1,5 gr	
2	Haluskan	Kunyit Bawang merah Bawang putih Jahe Lengkuas Ketumbar bubuk Daun jeruk Cabai rawit	250 gr 15 gr 10 gr 12 gr 12 gr 5 gr 2 gr 30 gr	Blender semua bahan hingga halus

3	Tumis	Minyak air	75 ml 1000 ml	Tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum lalu tambahkan air
4	Masukan	Asam jawa Air	75 gr 150 ml	Masukan asam jawa kedalam air panas
5	Tambahkan	Larutan asam jawa Ikan yang sudah dipotong Tomat Cabai rawit	250 gr 30 gr	Tumis bawang putih hingga harum lalu campurkan semua bahan
6	Seasoning	Gula Garam	6 gr 4 gr	seasoning hingga memiliki rasa yang enak
7	Sajikan			Sajikan pada soup plate

(Sumber : https://youtu.be/qZyBQ2UAg7c?si=0rC6Wc0jSsf_Z2vk Chef Rudy Choirudin, dan olahan penulis, 2024)

Tabel 1. 7 Resep Kemangi Oil

KEMANGI OIL

Halaman : 2 dari 2 Jumlah : 3 pax
 Tanggal : 17 April 2024 Berat / Porsi : 1 dl
 Jenis : *Soup* Suhu penyajian : *Cold*
 Tempat : Makassar Alat penyajian : *Soup Plate*

No	Metode	Bahan	Jumlah	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Kemangi Olive oil	30 gr 60 ml	Dicuci bersih dan keringkan
2	Blender	Kemangi Olive oil	30 gr 60 ml	Blender hingga halus
3	Panaskan			Panaskan bahan yang sudah halus pada wajan hingga harum
4	Saring			Saring hingga minyak terpisah dari ampas
5	Sajikan			Sajikan pada pallumara

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 8 Resep Konro Bakar

KONRO BAKAR

Halaman	: 1 dari 3	Jumlah	: 3 pax
Tanggal	: 17 April 2024	Berat / Porsi	: 180 gram
Jenis	: <i>Main Course</i>	Suhu penyajian	: Hot
Tempat	: Makassar	Alat penyajian	: Dinner Plate

No	Metode	Bahan	Jumlah	Penjelasan
	Prepare (<i>mise en place</i>)	Iga Sapi	750 gr	Potong menjadi 4 bagian
		Bawang Putih	15 gr	
		Bawang merah	20 gr	
		Ketumbar	5 gr	
		Merica	3 gr	
		Kluwek	20 gr	
		Cabe merah besar	20 gr	
		Pala	3 gr	
		Kunyit bubuk	3 gr	
		Daun jeruk	1 gr	
		Daun salam	1 gr	
		Serai	25 gr	
		Lengkuas	15 gr	
		Kayu manis	3 gr	
		Cengkeh	1 gr	
		Garam	3 gr	
		Gula	3 gr	
		Kecap manis	10 ml	
		Minyak	50 ml	
		Air	2000 ml	

2.	Haluskan dan tumis	Minyak Bawang Putih Bawang merah Ketumbar Merica Cabe merah besar	50 ml 15 gr 20 gr 5 gr 3 gr 20 gr	Haluskan semua bahan lalu tumis dalam panci presto hingga harum
3	Tambahkan	Kluwek Kunyit bubuk Daun jeruk Daun salam Serai Lengkuas Kayu manis Cengkeh	20 gr 3 gr 1 gr 1 gr 25 gr 15 gr 3 gr 1 gr	Tambahkan bahan bahan tersebut kedalam tumisan, tumis kembali hingga harum
4	Tambahkan	Air Garam Gula Iga sapi	2000 ml 3 gr 3 gr 750 gr	Tambahkan air kemudian <i>seasoning</i> dengan garam dan gula lalu masukan iga sapi kedalam tumisan
5	Masak			Masak dengan <i>High pressure</i> sekitar 1 jam. Kemudian angkat konro dan tiriskan
6	Oleskan	Kecap	10 ml	Oleskan iga dengan kecap
7	Bakar			Bakar iga hingga matang dan berwarna sempurna
8	Sajikan			Sajikan iga Bakar dengan kuah, bumbu kacang, dan nasi goreng merah

(Sumber : (Chef Steby Rafael, 2022)dan Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 9 Resep Bumbu Kacang

BUMBU KACANG

Halaman : 2 dari 3 Jumlah : 3 pax
 Tanggal : 17 April 2024 Berat / Porsi : 10 gram
 Jenis : *Main Course* Suhu penyajian : Hot
 Origin : Makassar Alat penyajian : *Dinner Plate*

No	Metode	Bahan	Jumlah	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Kacang tanah Gula merah Terasi Bawang merah Bawang putih Cabai merah besar Cabai rawit Kecap manis Asam jawa Air Minyak	150 gr 5 gr 3 gr 12 gr 9 gr 10 gr 5 gr 10 ml 10 gr 300 ml 350 ml	
2	Goreng	Kacang tanah Minyak	150 gr 330 ml	Goreng kacang tanah hingga matang
3	Haluskan	Cabai merah besar Cabai rawit Bawang merah Bawang putih	10 gr 5 gr 12 gr 9 gr	Potong cacah semua bahan
4	Tumis	Minyak	20 ml	Tumis semua bahan yang telah dihaluskan kedalam wajan lalu masukan kedalam blender
5	Larutkan	Asam jawa Air	10 gr 50 ml	Larutkan asam jawa dengan air panas
6	Haluskan	Kacang tanah Asam jawa		Masukan semua bahan kedalam blender lalu angkat
7	Tumis			Tumis kembali bahan bahan yang sudah dihaluskan dengan blender
8	Masukan	Gula merah Terasi Kecap manis Air	5 gr 3 gr 10 ml 250 ml	Masukan semua bahan kedalam tumisan
9	Seasoning	Gula Garam	3 gr 3 gr	Seasoning hingga rasa bumbu kacang nikmat
10	Sajikan			Sajikan bumbu kacang bersama konro bakar dan nasi merah

(Sumber : (Chef Steby Rafael, 2022), dan Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 10 Resep Nasi Goreng Merah

NASI GORENG MERAH

Halaman	: 3 dari 3	Jumlah	: 3 pax
Tanggal	: 17 April 2024	Berat / Porsi	: 50 gram
Jenis	: Maincourse	Suhu penyajian	: Hot
Tempat	: Makassar	Alat penyajian	: Dinner Plate

No	Metode	Bahan	Jumlah	Penjelasan
1.	Prepare bahan-bahan (<i>mise en place</i>)	Nasi putih Telur Saus tomat merah Kecap ikan Saus tiram Kecap manis Kecap asin Pewarna merah Minyak Daun bawang Bawang putih Bawang merah Margarin Garam Lada Gula	650 gr 100 gr 40 gr 12 gr 10 g 7 ml 10 ml 1 ml 50 ml 15 gr 20 gr 28 gr 12 gr 5 gr 2 gr 4 gr	Iris besar daun bawang. <i>Chop.</i> <i>Chop.</i>
2	Tumis	Minyak Telur Bawang putih Bawang merah Nasi	50 ml 100 gr 46 gr 46 gr 650 gram	Panaskan minyak tumis seluruh bahan hingga harum kemudian masukan nasi.
3	<i>Seasoning</i>	Saus tomat merah Kecap ikan Saus tiram Kecap manis Kecap asin Pewarna merah Garam Lada Gula	40 gr 12 gr 10 g 7 gr 10 gr 1 ml 5 gr 2 gr 4 gr	Masukan seluruh bahan, aduk hingga tercampur rata dengan nasi dan telur.
4	Tambahkan	Margarin Daun bawang	12 gr 15 gr	Tambahkan margarin dan daun bawang, aduk merata.
5	Penyajian			Sajikan dengan konro bakar dan bumbu kacang.

(Sumber https://youtu.be/-Fm5NEv-m9U?si=_9oiOZOQRKh95DmR Chef Devina, 2023: dan Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 11 Resep Sarabba

SARABBA

Halaman	: 1 of 1	Jumlah	: 3 pax
Tanggal	: 17 April 2024	Berat / Porsi	: 100 gram
Jenis	: Refreshment	Suhu penyajian	: Cold
Tempat	: Makassar	Alat penyajian	: Cocktail Glass

No	Metode	Bahan	Jumlah	Penjelasan
1.	Prepare bahan-bahan (<i>mise en place</i>)	Jahe Cengkeh Kayu manis Gula Garam Santan Susu Telur Air	100 gr 25 gr 5 gr 210 gr 603 gr 100 ml 100 ml 200 gr 500 ml	Untuk Curing Egg
2	<i>Curing</i>	Telur Garam Gula	200 gr 600 gr 200 gr	Campur garam dan gula kedalam wadah. Pisahkan telur dari cangkang dan putihnya. Gunakan kuning telur dan letakan pada garam dan gula yang sudah dicampur kemudian simpan dalam chiller selama 48 jam
3	Rebus	Jahe Cengkeh Kayu manis Gula Garam Santan Susu Air	100 gr 25 gr 5 gr 10 gr 3 gr 100 ml 100 ml 500 ml	Masukan semua bahan kedalam panci lalu rebus
4	Saring			Saring hingga bersih
5	Sajikan			Sajikan dengan cured egg pada gelas

(Sumber : (Chef Ragil, 2021) dan Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 12 Resep Es Pisang Ijo

ES PISANG IJO

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah	: 3 pax
Tanggal	: 17 April 2024	Berat / Porsi	: 60-80 gram
Jenis	: Dessert	Suhu penyajian	: Cold
Tempat	: Makassar	Alat penyajian	: Dessert Plate

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Penjelasan
1.	Prepare IJO (<i>mise en place</i>)	Pisang Uli Air Tepung terigu Tepung beras Gula Santan kara Garam Perisa pandan.	550 gr 250 ml 62 gr 62 gr 25 gr 32 gr	Kupas
2	Campurkan			Campurkan seluruh bahan selain pisang, aduk merata hingga kental, lapisi pisang dengan adonan, kemudian potong menggunakan <i>ring cutter</i> .
2	Prepare SUMSUM Masukan	Gula merah Gula Air Tepung maizena Daun pandan	50 gr 25 gr 100 ml 30 gr 5 gr	Tuang kedalam <i>saucepan</i> dan aduk merata hingga kental.
3	Rebus	Sagu Mutiara Air	200 gr 2000 ml	Rebus sagu mutiara selama 60 menit hingga mengembang dan matikan api.
4	Lelehkan	Cokelat	100gr	Lelehkan cokelat lalu masukan kedalam plastik untuk <i>plating</i>
4	Penyajian			Sajikan dengan potongan pisang, tambahkan sumsum dan tutup dengan <i>green peel</i>

(sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.4.3 **Recipe Costing, Food Cost, Dish Cost, dan Selling price**

Selling Price atau Harga merupakan strategi yang bertujuan untuk mencapai keseimbangan antara keinginan untuk memperoleh pendapatan maksimal dan risiko penurunan volume penjualan akibat harga yang terlalu tinggi bagi konsumen. Sebagai salah satu elemen kunci dari strategi pemasaran suatu perusahaan, pentingnya harga bagi pemasar terletak pada perannya dalam menentukan pendapatan dan keuntungan perusahaan, yang secara langsung memengaruhi keberlangsungan bisnis.

Penentuan harga (selling price) sering kali dilakukan melalui perhitungan food cost, yang mencakup total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dan minuman sesuai dengan standar resep tertentu hingga siap dijual per porsi. Ini mencakup berbagai biaya terkait dengan proses produksi aktual dari menu-menu yang dijual kepada pelanggan, seperti biaya bahan seperti daging, produk susu, buah-buahan, sayuran, dan bahan makanan lainnya yang diproduksi oleh dapur. (Az-zahra, dkk, 2023)

Berikut merupakan biaya standar resep yang dijelaskan oleh penulis sebagai berikut :

Tabel 1. 13 *Recipe Costing* Gogoso

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER KOTA MAKASSAR						
GOGOSO				Portion =		3
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price		Total Cost price
1	Udang	0,1	Kg	Rp	150.000	Rp 15.000
2	Beras Ketan	0,25	Kg	Rp	27.000	Rp 6.750
3	Cabe keriting	0,012	Kg	Rp	110.000	Rp 1.320
4	Bawang merah	0,031	Kg	Rp	35.000	Rp 1.085
5	Bawang putih	0,022	Kg	Rp	20.000	Rp 440
6	Garam	0,006	Kg	Rp	10.000	Rp 60
7	Kaldu jamur	0,005	Kg	Rp	100.000	Rp 500
8	Daun salam	0,002	Kg	Rp	30.000	Rp 60
9	Daun jeruk	0,002	Kg	Rp	55.000	Rp 110
10	Daun kemangi	0,002	Kg	Rp	70.000	Rp 140
11	Gula merah	0,007	Kg	Rp	37.000	Rp 259
12	Gula pasir	0,007	Kg	Rp	20.000	Rp 140
13	Daun pisang	0,125	Kg	Rp	15.000	Rp 1.875
14	Daun singkong	0,015	Kg	Rp	8.000	Rp 120
15	Minyak	0,075	L	Rp	15.000	Rp 1.125
16	Santan kara	0,065	L	Rp	38.500	Rp 2.503
17	Air	0,225	L	-		
18	Kelapa parut	0,05	Kg	Rp	39.000	Rp 1.950
19	Lengkuas	0,003	Kg	Rp	19.500	Rp 59
20	Jahe	0,003	Kg	Rp	37.000	Rp 111
21	Kunyit bubuk	0,002	Kg	Rp	36.000	Rp 72
22	Cabe bubuk	0,004	Kg	Rp	70.000	Rp 280
RECIPE COST						Rp 33.958
DISH COST						Rp 11.319
FOOD COST (%)						25%
SELLING PRICE						Rp 45.277

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 14 *Recipe Costing* Nasu Palekko

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER KOTA MAKASSAR					
NASU PALEKKO				Portion =	3
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Fillet dada Bebek	0,5	Kg	Rp 120.000	Rp 60.000
2	Bawang merah	0,014	Kg	Rp 35.000	Rp 490
3	Bawang putih	0,009	Kg	Rp 20.000	Rp 180
4	Jahe	0,005	Kg	Rp 37.000	Rp 185
5	Serai	0,025	Kg	Rp 20.000	Rp 500
6	Mangga muda	0,075	Kg	Rp 28.000	Rp 2.100
7	Gula	0,005	Kg	Rp 20.000	Rp 100
8	Cabe rawit	0,015	Kg	Rp 39.000	Rp 585
9	garam	0,003	Kg	Rp 10.000	Rp 30
10	Lada	0,002	Kg	Rp 70.000	Rp 140
11	Air	0,1	L	-	-
12	Minyak	0,045	L	Rp 15.000	Rp 675
RECIPE COST					Rp 64.985
DISH COST					Rp 21.662
FOOD COST (%)					27%
SELLING PRICE					Rp 80.228

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 15 *Recipe Costing* Pallumara

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER KOTA MAKASSAR						
PALLUMARA				Portion =		3
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price		Total Cost price
1	Ikan kakap merah	1	Kg	Rp	95.000	Rp 95.000
2	Kunyit	0,015	Kg	Rp	18.000	Rp 270
3	Serai	0,05	Kg	Rp	20.000	Rp 1.000
4	Bawang merah	0,015	Kg	Rp	35.000	Rp 525
5	Bawng putih	0,048	Kg	Rp	20.000	Rp 960
6	Jahe	0,012	Kg	Rp	37.000	Rp 444
7	Lengkuas	0,012	Kg	Rp	19.500	Rp 234
8	Ketumbar bubuk	0,005	Kg	Rp	30.000	Rp 150
9	Gula	0,006	Kg	Rp	20.000	Rp 120
10	Garam	0,005	Kg	Rp	10.000	Rp 50
11	Jeruk nipis	0,025	Kg	Rp	28.000	Rp 700
12	Daun jeruk	0,002	Kg	Rp	55.000	Rp 110
13	Asam jawa	0,075	Kg	Rp	35.000	Rp 2.625
14	Tomat	0,25	Kg	Rp	25.000	Rp 6.250
15	Cabe rawit	0,03	Kg	Rp	39.000	Rp 1.170
16	Daun bawang	0,1	Kg	Rp	22.000	Rp 2.200
17	Air	0,85	L	-		-
18	Minyak	0,185	L	Rp	15.000	Rp 2.775
19	Kemangi	0,003	Kg	Rp	47.500	Rp 143
RECIPE COST						Rp 114.726
DISH COST						Rp 38.242
FOOD COST (%)						25%
SELLING PRICE						Rp 152.967

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 16 *Recipe Costing* Konro Bakar

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER KOTA MAKASSAR						
KONRO BAKAR				Portion =		3
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price		Total Cost price
1	Iga sapi	0,75	Kg	Rp	140.000	Rp 105.000
2	Beras	0,325	Kg	Rp	12.000	Rp 3.900
3	Telur	0,1	Kg	Rp	30.000	Rp 3.000
4	Saus tomat merah	0,04	Kg	Rp	21.000	Rp 840
5	Margarin	0,012	Kg	Rp	39.000	Rp 468
6	Lada	0,005	Kg	Rp	70.000	Rp 350
7	Ketumbar	0,005	Kg	Rp	21.000	Rp 105
8	Kluwek'	0,02	Kg	Rp	27.000	Rp 540
9	Cabe rawit	0,02	Kg	Rp	39.000	Rp 780
10	Pala	0,003	Kg	Rp	62.000	Rp 186
11	Kunyit bubuk	0,003	Kg	Rp	36.000	Rp 108
12	Daun jeruk	0,001	Kg	Rp	55.000	Rp 55
13	Daun salam	0,001	Kg	Rp	30.000	Rp 30
14	Kacang tanah	0,15	Kg	Rp	30.000	Rp 4.500
15	Gula merah	0,005	Kg	Rp	27.000	Rp 135
16	Terasi	0,003	Kg	Rp	40.000	Rp 120
17	Cabe merah besar	0,01	Kg	Rp	40.000	Rp 400
18	Cabe rawit ijo	0,005	Kg	Rp	40.000	Rp 200
19	Asam jawa	0,01	Kg	Rp	35.000	Rp 350
20	Serai	0,025	Kg	Rp	20.000	Rp 500
21	Lengkuas	0,015	Kg	Rp	19.500	Rp 293
22	Kayu manis	0,003	Kg	Rp	87.500	Rp 263
23	Cengkeh	0,001	Kg	Rp	85.000	Rp 85
24	Garam	0,008	Kg	Rp	10.000	Rp 80
25	Gula	0,005	Kg	Rp	20.000	Rp 100
26	Kecap manis	0,013	Kg	Rp	47.500	Rp 618
27	Minyak	0,05	Kg	Rp	15.000	Rp 750
28	Air	2	L	-		-
29	kecap ikan	0,012	Kg	Rp	80.000	Rp 960
30	Saus tiram	0,01	Kg	Rp	40.000	Rp 400
31	Kecap asin	0,01	Kg	Rp	24.500	Rp 245
32	Pewarna makanan	0,001	L	Rp	67.000	Rp 67
33	Daun Bawang	0,015	Kg	Rp	22.000	Rp 330
RECIPE COST						Rp 125.757
DISH COST						Rp 41.919
FOOD COST (%)						25%
SELLING PRICE						Rp 167.675

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 17 Recipe Costing Sarabba

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER KOTA MAKASSAR						
SARABBA				Portion =		3
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price		Total Cost price
1	Jahe	0,1	Kg	Rp	37.000	Rp 3.700
2	Cengkeh	0,025	Kg	Rp	85.000	Rp 2.125
3	Kayu manis	0,005	Kg	Rp	87.500	Rp 438
4	Gula	0,251	Kg	Rp	20.000	Rp 5.020
5	Garam	0,603	Kg	Rp	10.000	Rp 6.030
6	Santan	0,1	L	Rp	33.000	Rp 3.300
7	Susu	0,1	L	Rp	18.000	Rp 1.800
8	Telur	0,2	Kg	Rp	28.000	Rp 5.600
9	Air	0,5	L	-		
RECIPE COST						Rp 28.013
DISH COST						Rp 9.338
FOOD COST (%)						25%
SELLING PRICE						Rp 37.350

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 18 Recipe Costing Es Pisang Ijo

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER KOTA MAKASSAR						
ES PISANG IJO				Portion =		3
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price		Total Cost price
1	Pisang uli	0,55	Kg	Rp	40.000	Rp 22.000
2	Air	0,35	L	-		-
3	Tepung terigu	0,062	Kg	Rp	11.700	Rp 725
4	Tepung beras	0,062	Kg	Rp	20.000	Rp 1.240
5	Gula	0,05	Kg	Rp	20.000	Rp 1.000
6	Santan Kara	0,032	L	Rp	33.000	Rp 1.056
7	Garam	0,003	Kg	Rp	10.000	Rp 30
8	Perisa pandan	0,002	L	Rp	103.000	Rp 206
9	Gula merah	0,05	Kg	Rp	27.000	Rp 1.350
10	Tepung maizena	0,03	Kg	Rp	14.000	Rp 420
11	Daun pandan	0,005	Kg	Rp	15.000	Rp 75
12	Sagu Mutiara	0,2	Kg	Rp	33.600	Rp 6.720
13	Cokelat	0,1	Kg	Rp	61.110	Rp 6.111
RECIPE COST						Rp 40.933
DISH COST						Rp 13.644
FOOD COST (%)						25%
SELLING PRICE						Rp 54.578

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.4.4 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan indikator mengenai keadaan tubuh seseorang yang tercermin dari pola makanan yang dikonsumsi dan pemanfaatan zat gizi dalam tubuh. Status gizi digunakan sebagai parameter untuk mengevaluasi keberhasilan dalam pemenuhan kebutuhan nutrisi. (Sa'diyah, Sari, & Nikmah, 2020).

Berikut adalah daftar nilai gizi yang ada di setiap hidangan penulis, sebagai berikut :

Tabel 1. 19 Nilai Gizi Gogoso

Nilai Gizi Gogoso					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
100	Udang	1,24	27,59	2,35	144
250	Beras ketan	52,72	5,05	0,48	242
12	Cabe keriting	0,96	0,2	0,05	4
31	Bawang merah	3,13	0,29	0,02	13
22	Bawang putih	7,27	1,4	0,11	33
6	Garam	0	0	0	0
5	Kaldu jamur	0,04	0,04	0	0
2	Daun salam	1,5	0,15	0,17	6
2	Daun jeruk	0	0	0	0
2	Daun kemangi	0,09	0,05	0,01	1
7	Gula merah	6,81	0	0	26
7	Gula pasir	27	0	0	7
125	Daun singkong	9,06	4,58	0,36	48
75	Minyak	0	0	67,5	600
65	Santan kara	11,6	1,4	219	2013
225	Air	0	0	0	0
5	Kelapa parut	0,63	0,19	1,69	15
3	Lengkuas	0,13	0,04	0,02	1
3	Jahe	0,13	0,04	0,02	1
2	Kunyit bubuk	1,3	0,16	0,2	7
4	Cabe bubuk	2,19	0,49	0,67	13

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 20 Nilai Gizi Nasu Palekko

Nilai Gizi Nasu Palekko					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
500	Fillet dada bebek	0	91,4	29,75	660
14	Bawang merah	1,42	0,13	0,01	6
9	Bawang putih	2,98	0,57	0,04	13
5	Jahe	0,89	0,09	0,04	4
25	Serai	6,33	0,46	0,12	25
75	Mangga muda	11,49	0,34	0,18	44
5	Gula	5	0	0	19
15	Cabe rawit	8,49	1,8	2,59	48
3	Garam	0	0	0	0
2	Lada	2	0	0	10
100	Air	0	0	0	0
45	Minyak	0	0	40,91	368

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 21 Nilai Gizi Pallumara

Nilai Gizi Sup Pallumara					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
325	Ikan kakap merah	0	66,66	4,36	325
10	Kunyit	6,49	0,78	0,99	35
100	Serai	25,31	1,82	0,49	99
30	bawang merah	3,03	0,28	0,02	13
10	bawang putih	3,31	0,64	0,05	15
13,5	Jahe	2,4	0,25	0,1	11
6,5	lengkuas	0,29	0,09	0,04	2
105	Ketumbar bubuk	3,8	2,24	0,05	24
15	Gula	15	0	0	58
20	Garam	0	0	0	0
300	jeruk nipis	31,62	2,1	0,6	90
20	Daun jeruk	0	0	0	0
40	Asam jawa	25	1,12	0,24	96
54	Tomat	2,12	48	0,11	40
20	Cabe rawit	11,33	2,4	3,45	64
3	Daun Bawang	0,42	0,4	0,01	2
30	air	0	0	0	0
10	Minyak	0	0	9	80
20	Kemangi	0,43	0,2	0,6	3

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 22 Nilai Gizi Konro Bakar

Nilai Gizi Konro Bakar					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
750	Iga sapi	0	144,98	142,95	1905
325	Beras	258,31	21,93	1,91	1173
100	Telur	0,77	12,58	9,94	147
40	Saus tomat merah	150,48	10,44	2,28	582
12	Margarin	0	0,07	7,1	63
5	Lada	1,33	0	0	7
5	Ketumbar	0,18	0,11	0,03	1
5	Kluwek	0	0	0	0
20	Cabe rawit	11,33	2,4	3,45	64
20	Pala	9,86	1,17	7,26	105
3	Kunyit bubuk	1,95	0,23	0,3	11
1	Daun jeruk	0	0	0	0
1	Daun salam	0,75	0,08	0,08	3
150	Kacang tanah	24,2	38,7	73,86	850
5	Gula merah	4,87	0	0	19
3	Terasi	0,3	0,67	0,09	5
10	Cabe merah besar	0,73	0,15	0,03	3
5	Cabe rawit ijo	2,83	0,6	0,86	16
10	Asam jawa	6,25	0,28	0,06	24
25	Serai	6,33	0,46	0,12	25
15	Lengkuas	0,66	0,22	0,08	4
3	Kayu manis	2,4	0,12	0,1	8
1	Cengkeh	0,05	0,01	0	0
8	Garam	0	0	0	0
5	Gula	5	0	0	19
13	Kecap manis	9,94	0,17	0	39
50	Minyak			45,45	409
2000	Air	0	0	0	0
12	kecap ikan	1,6	0,8	0	12
10	Saus tiram	3,45	0	0	9
10	Kecap asin	0,67	0,67	0	3
1	Pewarna makanan	0	0	0	0
15	Daun Bawang	2,12	0,22	0,04	9

(Sumber: Oalahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 23 Nilai Gizi Sarabba

Nilai Gizi Sarabba					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
100	Jahe	17,77	1,82	0,75	80
25	Cengkeh	1,28	0,28	0,08	6
5	Kayu manis	3,99	0,19	0,16	13
5	Gula	10	0	0	194
3	Garam	0	0	0	0
100	Santan	5,54	2,29	23,84	230
100	Susu	4,71	3,29	2	50
200	Telur	1,54	25,16	19,88	294
500	Air	0	0	0	0

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 24 Nilai Gizi Es Pisang Ijo

Nilai Gizi Es pisang ijo					
Total 3 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
550	Pisang uli	150,92	5,35	1,45	572
350	Air	0	0	0	0
62	Tepung terigu	47,31	6,4	0,61	226
62	Tepung beras	49,6	3,72	2,26	0,87
50	Gula	49,99	0	0	194
32	Santan Kara	2,13	0	7,47	75
3	Garam	0	0	0	0
2	Perisa pandan	0	0	0	0
50	Gula merah	48,66	0	0	182
30	Tepung maizena	26,7	0,3	0	108
5	Daun pandan	0	0	0	0
200	Sagu mutiara	177,38	0,38	0,04	714
100	Cokelat	59,6	3,9	34,2	505

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 25Total Kandungan Gizi

NO	NAMA	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Gogoso	125,8	41,67	292,65	3174
2	Nasu Palekko	38,6	94,79	73,64	1197
3	Sup Pallumara	130,55	126,98	20,11	957
4	Konro Bakar	506,36	237,06	295,99	5515
5	Sarabba	44,83	33,03	46,71	867
6	Es Pisang Ijo	612,29	20,05	46,03	2576,87
Total Kandungan Gizi		1458,43	553,58	775,13	14286,9

(sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.5 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi latihan presentasi yang dilakukan oleh penulis dilaksanakan di Jl Pulo Nangka Rt10/02 No 13A, Jakarta Barat, DKI Jakarta. Waktu Latihan dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juni 2024.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presetasi

Pelaksanaan ujian sidang tugas akhir food presertation akan dilaksanakan di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Badung pada bulan Juli 2024.