

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keragaman budaya dan suku bangsa di Indonesia sangat tinggi, yang didasarkan pada fakta bahwa negara ini terdiri dari ribuan pulau. Hal ini diperkuat oleh data Badan Pusat Statistik (BPS) yang mencatat keberadaan lebih dari 1.300 suku bangsa di seluruh wilayah Nusantara (Badan Pusat Statistik (BPS), 2024). Dari banyaknya suku dan budaya inilah yang menghasilkan keanekaragaman dalam pariwisata di Indonesia. Salah satu jenis usaha yang terlibat dalam industri pariwisata adalah makanan dan minuman. Setiap daerah yang ada di Indonesia memiliki hidangan khusus yang menjadi penciri.

Indonesia merupakan negara penghasil rempah yang melimpah. Mulai dari merica yang memiliki rasa pedas namun menghangatkan, hingga kunyit yang berwarna kuning cerah dengan khasiat yang banyak membuktikan bahwa rempah di Indonesia tidak hanya memperkaya cita rasa masakan, namun juga memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan yang telah digunakan selama bertahun-tahun yang lalu.

Keberagaman suku dan budaya, yang melahirkan ribuan hidangan khas daerah, menjadikan kuliner sebagai aset pariwisata yang sangat strategis (Pratama, Yansah, & Sonjaya, 2022). Makanan dan minuman bukan sekadar kebutuhan, melainkan juga cerminan warisan budaya, tradisi, dan pemanfaatan rempah-rempah yang kaya. Hal ini menempatkan usaha makanan dan minuman di garis depan

industri pariwisata, sebagai penyedia pengalaman otentik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara.

Rempah merupakan bagian dari tanaman, tumbuh-tumbuhan, baik itu dari akar hingga ke daun yang dimanfaatkan untuk memberikan rasa, aroma, dan juga warna pada makanan. Rempah memiliki peranan yang sangat penting bagi kuliner di Indonesia. Secara umum, masakan di Indonesia menggunakan rempah tergantung dengan kegunaannya. Di antara banyak daerah di Indonesia, Sumatera Barat menonjol berkat penggunaan rempah-rempah yang melimpah dan beragam dalam masakannya.

Jejak Sumatera Barat dalam sejarah rempah-rempah di Indonesia sangat kuat, menjadikannya salah satu daerah utama baik sebagai penghasil maupun jalur perdagangan. Dilansir dari Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN), rempah yang paling banyak ditemukan di sana adalah lada, pala, kapur barus dan kayu manis dan Pariaman menjadi salah satu dari pelabuhan terpenting dalam sejarah perdagangan rempah. Pariaman merupakan satu dari sekian banyak kota di pesisir Sumatera Barat yang terkenal dengan akulturasi budayanya. Akulturasi ini terjadi karena letak geografisnya sebagai kota pelabuhan dan pusat perdagangan sejak dahulu kala. Sebagai pintu gerbang, Pariaman menjadi tempat bertemunya berbagai suku bangsa dari luar, seperti India, Tiongkok, dan Arab, yang membawa serta kebudayaan mereka.

Kota Pariaman yang merupakan salah satu kota Sumatera Barat, dengan penduduknya yang disebut etnis Minangkabau. Dengan derasny arus migrasi, etnis Tionghoa mulai masuk ke kota ini dengan maksud berdagang dan mencari

kehidupan yang lebih baik, juga disusul oleh etnis lainnya (Awwali, 2015). Pendatang membawa kebudayaan asalnya masuk kedalam ke tempat tujuannya dan berinteraksi dengan penduduk lokal sehingga berlangsunglah proses pertukaran budaya.

Seperti yang dijelaskan oleh Koentjaraningrat (2015), akulturasi adalah sebuah proses sosial yang terjadi ketika suatu masyarakat berinteraksi dengan budaya asing, lalu secara bertahap mengintegrasikan unsur-unsur asing tersebut ke dalam kebudayaan mereka hingga menjadi kebiasaan baru. Proses ini tidak menyebabkan hilangnya kebudayaan asli, melainkan menghasilkan perpaduan yang unik. Akulturasi di Sumatera Barat dapat terlihat dari struktur bangunan yang menunjukkan perpaduan dari etnis Minangkabau, Tiongkok, dan juga kolonial Belanda. Kemudian juga bisa ditemukan pada motif kain songket dan ukirannya yang dipengaruhi oleh Tiongkok dan India. Akulturasi ini tidak hanya terlihat pada aspek sosial, tetapi juga termanif estasi secara nyata dalam keanekaragaman dan kekayaan gastronomi Pariaman. Terakhir bisa dirasakan sampai sekarang adalah kuliner. Rendang, Gulai, hingga Sate Padang mengadopsi rempah dan teknik masak dari India dan Arab.

Akulturasi budaya yang intens di Pariaman dan pesisir Sumatera Barat lainnya memiliki dampak signifikan terhadap kekayaan rasa masakan Minangkabau. Rempah-rempah yang dibawa dan diperkenalkan oleh pedagang dari India, Timur Tengah, dan Tiongkok tidak hanya diperdagangkan, tetapi juga diadopsi dan diintegrasikan ke dalam tradisi memasak lokal. Hal ini menghasilkan sintesis kuliner yang unik, di mana penggunaan rempah menjadi sangat kaya, kompleks, dan berbeda dari daerah lain di Indonesia. Kekhasan ini menjadikan

kuliner Minangkabau, yang kental dengan hidangan seperti rendang, gulai, dan kari, sebagai representasi puncak dari pemanfaatan rempah Nusantara. Oleh karena itu, wilayah Sumatera Barat, khususnya yang memiliki jejak sejarah perdagangan yang kuat seperti Pariaman, menawarkan konteks studi yang kaya mengenai peran rempah dalam membentuk identitas kuliner dan potensi pariwisata gastronomi.

Menurut Yudhistira (2017), kuliner merupakan ekspresi budaya yang mencakup pengolahan makanan dan nilai sosial dari suatu daerah. Setiap diadakan perayaan Idul Fitri maupun Idul Adha, banyak wisatawan dari luar kota datang untuk menikmati kuliner khas Sumatera Barat, khususnya Kota Pariaman (Sani, Alia, & Riyadi, 2016). Satu dari sekian banyaknya makanan, yang paling banyak digemari dan dicari oleh wisatawan adalah Sate Padang. Sate Padang merepresentasikan karakteristik hidangan tradisional Minangkabau secara baik. Kuah Sate Padang dengan aroma rempah yang kuat menjadi bukti keahlian masyarakat Minangkabau dalam mengolah bumbu. Meskipun memiliki warna kemerahan dan rasa pedas, keunikan rasanya berhasil melampaui batas geografis sehingga digemari secara luas. Hal ini menjadikan Sate Padang dan kuliner Minangkabau lainnya diakui sebagai bagian penting dari kekayaan kuliner Nusantara (Indonesiakaya, 2016). Oleh karena itu, Sate Padang Pariaman tidak hanya dipilih sebagai *Main Course* karena kepedasannya, tetapi juga karena ia mewakili kekayaan sejarah akulturasi kuliner yang ingin penulis angkat dan sajikan dalam format Casual Fine Dining.

Menu lainnya yang penulis pilih merupakan Sup Pindang Udang dari Kota Palembang. Pindang Udang merupakan salah satu hidangan khas Palembang, Sumatera Selatan, yang mencerminkan kekayaan kuliner Melayu serta akulturasi

budaya setempat. Pindang merupakan teknik memasak tradisional dengan cara merebus bahan utama, seperti ikan atau udang, dalam kuah bening yang kaya akan rempah tanpa menggunakan santan (Pratama, Yansah, & Sonjaya, 2022). Metode memasak dan bahan tambahan dalam pembuatan pindang di kabupaten dan kota bervariasi. Pindang di kabupaten dan kota Sumatera Selatan memiliki warna kuah mulai dari kuning bening hingga coklat kemerahan gelap. Kemudian di Utara Kota Palembang berwarna kuning kecoklatan namun tetap bening. Di daerah barat berwarna coklat kemerahan dan kental. Sedangkan di bagian Selatan, kuah pindang berwarna kuning kental hingga bening. Keragaman ini menunjukkan kekayaan interpretasi lokal terhadap teknik pindang.

Umumnya, pindang di daerah Sumatera Selatan menggunakan ikan sebagai protein utamanya. Salah satu alasan penggunaan ikan sebagai protein utama di Kota Palembang adalah banyaknya sungai di kota tersebut, mulai dari Sungai Musi hingga Batanghari Sembilan. Di setiap sungainya memiliki beragam jenis ikan air tawar, seperti ikan patin, gabus, baung, dan lainnya. Namun, variasi pindang tidak terbatas pada ikan, tak jarang juga banyak juga yang menggunakan udang sebagai pengganti ikan dalam. Oleh karena itu, udang pindang diakui sebagai salah satu variasi makanan khas dari Palembang yang meskipun menggunakan protein pengganti ikan, sering kali dikategorikan sebagai kuliner “mewah” karena perpaduan rasa asam, pedas, dan asinnya (Kulinear.ID (Hops.ID), 2023).

Daerah yang penulis akan jadikan referensi untuk tugas akhir ini adalah Pindang Udang Palembang, Sumatera Selatan. Menggunakan udang sungai (udang windu), yang dapat ditemukan dari Sungai Musi atau Sungai perairan tawar lainnya. Udang jenis ini dipilih karena teksturnya yang padat dan rasa manis alami yang

konsisten, menjadikannya bahan baku premium yang layak untuk *Casual Fine Dining*.

Pindang Udang Palembang memiliki ciri khas berwarna bening kuning ke oranye an dengan profil rasa yang kompleks, seperti asam, pedas, gurih dan segar. Karakteristik kesegaran ini sangat ditonjolkan dari penggunaan nanas dan asam jawa, membuat rasa pindang menjadi segar.

Permainan rempah yang kaya dan juga keunikan ciri khas dari kedua makanan diatas menjadikan inspirasi bagi penulis untuk melakukan tugas akhir yang berjudul “Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang Palembang dan Sate Padang”. Penulis berharap agar sajian kuliner ini semakin dikenal luas dan bisa dijadikan pilihan untuk dikembangkan menjadi menu *Casual Fine Dining*.

TABEL 1 NARASUMBER

Narasumber kegiatan *Food Presentation*

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1.	Roaida	Pemilik <i>catering</i> rumahan “Katering Rafli”.	Orang Palembang yang memiliki catering rumahan masakan Palembang dan sebagai narasumber dalam membantu menulis resep Pindang Udang.
2.	Marni	Pemerhati Kuliner Pariaman	Orang Pariaman yang mengetahui masakan Padang dan sebagai narasumber dalam membantu menulis resep Sate Padang.

Sumber: Hasil Data Penulis, 2025.

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Akademik

- 1) Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Tugas akhir pada program studi Seni Kuliner, jurusan Perhotelan, Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- 2) Untuk menerapkan secara nyata pengetahuan teoritis dan keterampilan praktis yang telah diperoleh selama mengikuti mata kuliah mengenai pengolahan makanan di program studi Seni Kuliner.
- 3) Menjadikan Pindang Udang Palembang dan Sate Padang sebagai satu dari sekian banyaknya masakan Indonesia yang bisa dinaikkan menjadi ide bisnis ke tingkat *Casual Fine Dining*.

1.2.2 Tujuan Operasional

- 1) Memperkenalkan kembali Pindang Udang dan juga Sate Padang sebagai makanan daerah yang memiliki nilai budaya, sejarah, dan kuliner tinggi, khususnya masyarakat daerah lain dan juga wisatawan.
- 2) Mengembangkan konsep presentasi kuliner daerah, khususnya pindang udang dan sate Padang, yang dapat ditingkatkan ke standar *Casual Fine Dining* melalui inovasi teknik penyajian, pengolahan dari setiap bahan baku, dan estetika kuliner.
- 3) Menjadikan Pindang Udang Palembang dan Sate Padang sebagai satu dari sekian banyaknya masakan Indonesia yang bisa dinaikkan menjadi ide bisnis ke tingkat *Casual Fine Dining*.

1.3 Usulan Menu

Usulan menu pada Tugas Akhir ini berfokus pada pengembangan dua ikon kuliner Nusantara ke dalam standar penyajian *Casual Fine Dining*. Pindang Udang khas Palembang dan Sate Padang khas Pariaman, memiliki kekayaan rempah, nilai Sejarah, dan kompleksitas rasa yang tinggi, menjadikannya asset kuliner strategis untuk ditingkatkan nilainya. Di bawah ini merupakan usulan menu yang akan penulis buat.

1.3.1 Perencanaan Menu

Dalam menyusun perencanaan menu, penulis tidak sekedar mempertimbangkan aspek teknik pengolahan, cita rasa, dan estetika penyajian. Tantangan utama terletak pada upaya menyeimbangkan inovasi modern, yang dituntut oleh konsep *Casual Fine Dining*, dengan pelestarian keaslian rasa serta nilai sejarah kuliner Pindang Udang Palembang dan Sate Padang. Keaslian rasa, terutama karakter bumbu dan rasa otentik dari kedua hidangan, tetap diprioritaskan sebagai fondasi yang tidak boleh diubah.

Sementara itu, nilai estetika penyajian (*modern plating*) memegang peranan krusial dalam meningkatkan daya tarik visual hidangan. Konsep ini mengintegrasikan prinsip-prinsip seni penataan piring, seperti komposisi warna, pemanfaatan ruang kosong (*white space*), dan dimensi vertikal untuk menciptakan harmoni visual. Penataan modern ini dilakukan tanpa menghilangkan esensi serta karakter historis yang melekat pada kedua sajian tradisional tersebut. Dengan demikian, inovasi penyajian ini tidak hanya mempertahankan eksistensi hidangan tradisional, tetapi juga memungkinkannya untuk berevolusi dan bersaing secara

efektif dalam segmen *Casual Fine Dining*. Hasilnya adalah penawaran pengalaman bersantap yang mewah, kontekstual, dan kaya akan stimulasi multisensori bagi konsumen dari kedua sajian tersebut.

1.3.2 Rangkaian Menu

PINDANG UDANG PALEMBANG

(Pindang dengan udang yang di *mosaic*, dengan kuah bening berwarna kuning yang disajikan bersama *gel* nanas dan kemangi *oil*)

SATE PADANG

(Daging dan lidah sapi yang di *sous vide* dengan bumbu rempah kemudian dibakar, dan juga saus sate yang di *espuma*, bersama dengan ketupat)

ES SECANG

(Minuman berwarna merah dari kayu secang yang direbus menggunakan jahe dan rempah lainnya)

1.3.3 Matriks Menu

Menurut Menubly (2025), matriks menu adalah alat analisis strategis yang esensial dalam manajemen bisnis kuliner. Matriks ini berfungsi untuk mengkategorikan item menu dengan membandingkan dua sumbu kinerja utama: profitabilitas (margin keuntungan) dan popularitas (volume penjualan). Tujuannya adalah membantu pengelola restoran mengambil keputusan strategis yang terinformasi guna mengoptimalkan struktur menu dan memaksimalkan keuntungan bersih (net profit). Matriks menu secara fundamental terbagi menjadi empat kuadran kategori yang menghasilkan strategi spesifik.

Pertama ada bintang yang merupakan item menu dengan profitabilitas tinggi dan tingkat popularitas yang signifikan, ini merupakan item yang harus

dipromosikan dan dijaga konsistensinya. Teka-teki (*puzzle*) merupakan item yang membingungkan karena mereka memiliki profitabilitas tinggi, namun popularitasnya rendah yang mengharuskan untuk mencari tahu alasan untuk mendorongnya menjadi bintang. Pekerja atau kuda pembajak, merupakan item menu yang menjadi favorit pelanggan, namun profitabilitasnya rendah sehingga strategi yang harus dilakukan adalah menaikkan sedikit harga atau mengurangi biaya secara hati-hati. Dan yang terakhir adalah anjing, item menu yang memiliki profitabilitas rendah dan popularitas rendah, dengan kata lain item ini tidak laku dan tidak menguntungkan, sehingga harus menghapus item ini dari menu.

Metode ini biasa digunakan di restoran guna memaksimalkan keuntungan secara keseluruhan dengan mempertimbangkan biaya bahan, harga jual, dan data penjualan historis. Meskipun matriks ini umumnya digunakan untuk menganalisis menu yang sudah ada, prinsi-prinsipnya sangat krusial bagi penulis dalam tahap perancangan produk Tugas Akhir ini.

Dengan memahami proyeksi Harga Pokok Penjualan (HPP) dan potensi daya tarik pasar dari Pindang Udang serta Sate Padang yang dikembangkan, penulis berupaya merancang kedua hidangan ini untuk masuk ke kuadran Bintang. Hal ini berarti standar recipes dirancang secara ketat agar HPP terkontrol—menghasilkan margin keuntungan yang optimal. Sementara itu, penerapan konsep *Casual Fine Dining* diarahkan untuk menciptakan presentasi modern plating yang unik dan berdaya tarik tinggi sehingga dapat meningkatkan popularitas dan permintaan secara signifikan.

TABEL 2 MATRIKS MENU

Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
Kuah Pindang	Udang, Kunyit, Cabai Merah, Tomat, Daun Bawang	Asam, Pedas, Gurih	Kuning	Lembut	<i>Boil</i>
<i>Mosaic Prawn</i>	Udang, <i>Leeks Powder</i>	Manis, Gurih	Merah Kehijauan	Kenyal, Lembut	<i>Poach</i>
<i>Gel Nanas</i>	Nanas, Lemon	Asam, Manis	Kuning	Lembut	<i>Gel</i>
Sate Padang	Daging, Lidah,	Pedas, Gurih	Merah Kecoklatan	Empuk	<i>Sous Vide, Espuma</i>
Ketupat	Beras	Plain	Putih	Lembut	<i>Steam</i>
Es Secang	Kayu Secang, Gula Batu, Sereh, Jahe	Manis	Merah Muda	Cair	<i>Boiling</i>

Sumber: Hasil Data Penulis, 2025.

1.3.4 Deskripsi Menu

Pada bagian ini, penulis akan menjelaskan mengenai masakan yang akan penulis presentasikan sebagai Tugas Akhir, yaitu Pindang Udang Palembang dan Sate Padang, yang merupakan pengembangan cara penyajian kedua makanan diatas, khususnya pada aspek presentasi. Konsep yang akan penulis bawakan merupakan *Casual Fine Dining* dengan teknik *modern plating* dan teknik masak yang sedikit berbeda dengan aslinya. Tujuan inovasi ini adalah mentransformasi hidangan tradisional agar mampu bersaing di segmen pasar premium. Adapun detail menu yang akan penulis presentasikan dalam Tugas Akhir sebagai berikut.:

1. Pindang Udang Palembang

Pindang Udang merupakan kuliner khas Palembang, Sumatera Selatan yang terbuat dari udang segar dengan rasa manis. Kuahnya berwarna kuning dengan rasa asam, pedas, dan gurih, dibuat dari kombinasi bumbu kuning, belimbing wuluh, sereh, dan sedikit garam. Menurut Melati Pratama (2021) profil rasa khas pindang adalah asam, asin, dan manis yang harus seimbang. Dalam *Casual Fine Dining*, hidangan ini diinterpretasikan sebagai *Soup Course* yang elegan. Fokus utama penulis adalah memisahkan dan memurnikan elemen-elemen rasa aslinya. Udang segar akan disajikan secara mosaic untuk menonjolkan tekstur dan visual, berbeda dengan penyajian utuh tradisional.

Kuah pindang yang kaya rasa disajikan dalam keadaan panas untuk memaksimalkan aroma. Di sisi lain, penulis mengaplikasikan *gel* nanas, bukan potongan nanas biasa, yang memberikan cita rasa asam dan manis yang presisi serta tekstur yang terdefinisi. Penggunaan kemangi *oil* sebagai sentuhan akhir tidak hanya memberikan aroma *herb* yang tajam, tetapi juga menambahkan dimensi visual dengan tetesan minyak berwarna hijau terang di atas udang. Perpaduan ini memungkinkan eksplorasi tekstur dan suhu yang harmonis, yang merupakan ciri khas dari *modern plating*.

2. Sate Padang

Sate Padang yang akan penulis bawakan mengacu pada ciri khas daerah Pariaman, Sumatera Barat. Menurut Elsa (n.d.), Sate Padang khas Pariaman memiliki ciri utama kuah bumbu yang kental dan berwarna merah

kecoklatan, dengan rasa yang secara signifikan lebih pedas dibandingkan varian lain seperti Sate Padang Kota Padang atau Padang Panjang.

Hidangan ini disajikan sebagai *Main Course*. Untuk mencapai kelembutan yang konsisten, daging dan lidah sapi akan dimasak menggunakan teknik *sous vide*. Teknik *sous vide* menjamin protein matang merata, mempertahankan kelembaban (*juiciness*) maksimal, dan menyerap bumbu dengan sempurna, sebuah peningkatan kualitas signifikan dibandingkan metode bakar tradisional.

Penggunaan *espuma* pada saus sate memungkinkan penulis untuk menyajikan esensi rasa Sate Padang yang pekat namun dengan tekstur yang jauh lebih ringan dan halus. Ini memberikan kontras tekstur yang menarik antara daging yang padat, saus *espuma* yang *airy*, dan taburan *garlic chips* yang renyah. Penggunaan ketupat menurut Fahmy Arif Tsani sebagai sumber energi utama yang mengenyangkan namun ringan (Lembaga Kesehatan PBNU), sebagai karbohidrat utama pendamping untuk menjaga otentisitas dan keseimbangan hidangan.

3. Es Secang

Es Secang merupakan minuman rempah dari Yogyakarta, dengan warna merah yang khas dari kayu secang kering. Secara tradisional, secang biasa disajikan dalam keadaan hangat, dan proses pembuatannya melibatkan rempah tambahan seperti jahe, serai, kapulaga, dan gula batu, yang terkenal akan khasiatnya untuk daya tahan tubuh (Intan & Silvia, 2021).

Dalam Tugas Akhir ini, minuman secang penulis modifikasi menjadi Es Secang yang menyegarkan, menjadi *refreshment* yang menyeimbangkan rasa kompleks dan pedas dari *Main Course*.

Penulis mempertahankan profil rasa rempah yang kaya, namun menyesuaikannya dengan menambahkan es. Modifikasi ini dilakukan untuk membuktikan bahwa minuman tradisional Indonesia juga dapat dikembangkan dengan presentasi yang modern, menjadikannya pilihan minuman yang menarik dan sehat untuk menemani pengalaman *Casual Fine Dining*.

1.4 Tinjauan Produk

Tahap tinjauan produk adalah bagian penting dalam pengembangan menu atau inovasi kuliner. Biasanya dilakukan setelah proses identifikasi kebutuhan (analisis) dan desain produk, diikuti dengan uji coba, evaluasi, dan *prototyping* guna memastikan produk akhir sesuai standar dan konsumen terpuaskan (Heradine, 2022). Hal tersebut merupakan alat kontrol kualitas utama untuk memastikan setiap elemen memiliki rasa dan visual yang presisi, sesuai dengan proses tinjauan produk yang telah dilakukan.

Kemudian, resep yang di standarisasikan menjadi poin utama dalam setiap pembuatan masakan. Di dapur profesional, resep penting untuk menjaga konsistensi, namun ketergantungan berlebihan dapat mengurangi kemampuan koki untuk beradaptasi—misalnya ketika kondisi bahan atau alat (Patterson, 2015). prinsip ini sangat krusial, terutama saat eksekusi, yaitu hari sidang. Misalnya, jika tingkat keasaman belimbing wuluh untuk pindang sedikit berbeda dari saat uji coba,

atau suhu ruangan memengaruhi kekentalan saus sate, penulis harus mampu beradaptasi secara *real time* untuk memastikan produk akhir tetap sempurna.

Oleh karena itu, tahapan tinjauan produk ini tidak hanya menghasilkan *standar recipes*, tetapi juga pemahaman mendalam mengenai bagaimana produk bereaksi, yang menjadi pedoman adaptasi saat presentasi akhir. Berikut merupakan tinjauan produk yang penulis susun dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini:

1.4.1 Tema Masakan

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memutuskan untuk mempresentasikan makanan dalam bentuk *Casual Fine Dining*. Dalam buku *Casual Fine Dining: 70 unkomplizierte Rezepte für außergewöhnlichen Genuss am Feierabend*, Fabian menyebut *Casual Fine Dining* sebagai pengalaman memasak dan menikmati hidangan yang layak “*fine dining*” (dari segi rasa, bahan, dan tampilan), namun dalam konteks yang lebih santai, untuk penggunaan rumah setelah bekerja, dengan resep yang tetap terjangkau waktu dan kerjanya (2023). *Casual Fine Dining* sendiri merupakan tren kuliner yang menggabungkan antara konsep *Casual* (santai) dan *Fine Dining* (lebih serius).

Konsep ini menjadi pendekatan yang ideal untuk menjembatani kuliner warisan Indonesia dengan standar presentasi global. Pindang Udang dan Sate Padang merupakan dua hidangan yang memiliki cita rasa yang kaya dan kompleks, namun secara tradisional disajikan dalam konsep sederhana, seperti warung kaki lima yang mengutamakan rasa dan harga yang murah di atas estetika.

Penerapan *Casual Fine Dining* memungkinkan penulis untuk melakukan pengembangan terhadap kedua hidangan ini. Penulis akan membawakan Pindang

Udang sebagai *soup* dan Sate Padang sebagai *main course* dalam bentuk sajian *Casual Fine Dining*.

1.4.2 Jenis Masakan

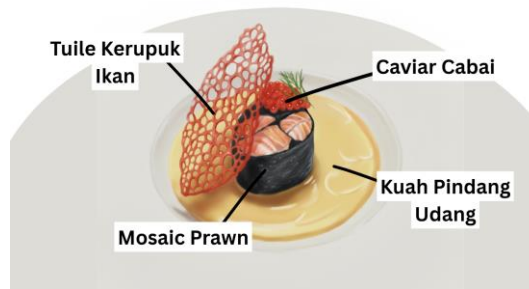
Berlandaskan pada berbagai sumber rujukan, baik rujukan kuliner tradisional maupun akademis, penulis telah merancang serta mengembangkan hidangan Kota Palembang dan Kota Sumatera Barat. Proses ini berfokus pada reinterpretasi hidangan tradisional tersebut melalui penerapan teknik dan filosofi *Casual Fine Dining*.

Tujuannya adalah untuk meningkatkan pengalaman bersantap secara menyeluruh, mencakup aspek rasa, tekstur, dan presentasi hidangan, namun dengan prinsip tetap pemertahanan yang kuat, tanpa menghilangkan esensi serta karakteristik otentik dari kedua hidangan tersebut sebagai inti dari kreasi pengembangan produk. Hasil dari perpaduan antara tradisi dan inovasi teknik modern ini diwujudkan dalam rancangan hidangan sebagai berikut:

1. Pindang Udang (*Soup*)

Udang akan di *mosaic* menggunakan *leeks powder*. Untuk kuahnya, penulis akan menggunakan cara tradisional namun dengan tambahan udang kecil sebagai penguat rasa dari kaldunya. Kemudian diatas kuahnya akan penulis teteskan kemangi *oil*, *gel* nanas dan *caviar* cabai.

Gambar 1 Sketsa Pindang Udang

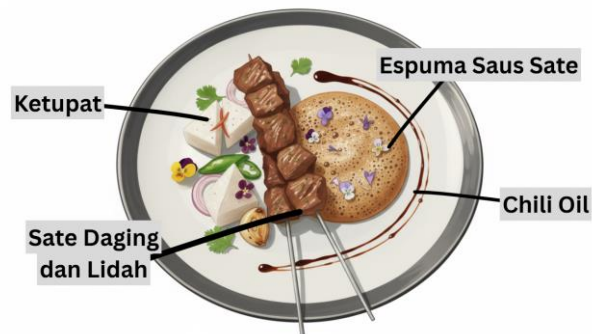


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

2. Sate Padang (*Main Course*)

Daging sapi dan lidah sapi akan melalui proses pengempukan menggunakan teknik *sous vide*. Kemudian disajikan bersamaan ketupat sebagai karbohidrat utama dan juga sausnya menggunakan teknik *espuma* dengan taburan *caviar* cabai di atasnya.

Gambar 2 Sketsa Sate Padang

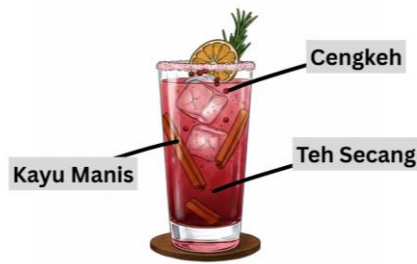


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

3. Es Secang

Minuman hasil dari perpaduan unik antara ekstraksi kayu secang dan juga rempah-rempah; yang menghasilkan nuansa tradisional yang kontras dengan sensasi menyegarkan.

Gambar 3 Sketsa Es Secang



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Dalam pembuatan Tugas Akhir dengan topik *Food Presentation*, sudah pasti memerlukan standar resep sebagai landasan operasional yang tetap. Helmi Pamuji (2025) mendefinisikan standar resep sebagai susunan bahan dan bumbu yang menjadi pedoman dalam proses pengolahan makanan, sesuai dengan ketentuan yang ada dalam resep. Kegunaan dari standar resep ini berfungsi untuk menjadi acuan seorang juru masak dalam menentukan rasa, kuantitas, hingga jumlah berapa banyak bahan atau bumbu yang akan digunakan. Penggunaan standar resep menjamin konsistensi produk, sehingga setiap hidangan presentasi memiliki kualitas yang seragam.

Komposisi dari bahan dalam resep menjelaskan jumlah setiap bahan yang digunakan, dan lebih dari itu, berfungsi untuk mencapai keseimbangan antar bahan. Setiap bahan memiliki titik batas efektivitas atau toleransi maksimal penggunaannya. Prinsip keseimbangan ini tidak hanya berlaku pada dimensi rasa (*flavor*), tetapi juga krusial untuk mencapai stabilitas tekstur dan kualitas fisik produk akhir. Contohnya seperti garam, jika digunakan terlalu banyak, akan

memberikan rasa asin, sama halnya dengan gula atau bahan lainnya. Dengan demikian, presisi dalam komposisi resep merupakan fondasi utama yang menentukan keberhasilan *plating* secara keseluruhan, karena stabilitas produk adalah syarat mutlak untuk presentasi *Casual Fine Dining* yang konsisten dan menarik

Oleh karena itu, standar resep berfungsi sebagai alat control kualitas utama bagi penulis. Melalui pernyataan diatas, standar resep sangat dibutuhkan oleh setiap juru masak. Berikut merupakan pengajuan resep yang penulis buat berdasarkan data yang dikumpulkan dari berbagai sumber, kemudian penulis sesuaikan dengan kuantitas yang penulis butuhkan sehingga selaras dengan konsep awal penulisan Tugas Akhir ini.

TABEL 3 RESEP KUAH PINDANG UDANG
PINDANG UDANG

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Palembang

Ukuran Per Porsi : 30 ml

Jenis Makanan: *Soup*

Suhu Hidangan : *Hot*

NO.	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en place</i>	100	gr	Kulit Udang	Bersihkan
		40	gr	Bawang Merah	
		15	gr	Bawang Putih	
		20	gr	Cabai Merah	Keriting
		10	gr	Kunyit	
		10	gr	Lengkuas	
		10	gr	Jahe	
		20	gr	Serai	Iris dan geprek
		12	gr	Daun Bawang	Potong 3cm
		10	gr	Belimbing Wuluh	
		17	gr	Tomat	
		7	gr	Gula Merah	Iris tipis
		15	gr	Kecap Manis	
		15	gr	Kecap Asin	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Terasi	
		7	gr	Daun Salam	
		100	ml	Air	
2.	Panaskan	100	ml	Air	Hingga mendidih
3.	Haluskan	100	gr	Kulit udang	Jika sudah halus,
		40	gr	Bawang Merah	masukkan ke air
		15	gr	Bawang Putih	yang sudah
		20	gr	Cabai Merah	mendidih
		10	gr	Kunyit	(sisakan sedikit
		10	gr	Lengkuas	untuk <i>Seared</i>
		10	gr	Jahe	<i>Prawn</i>)
4.	Masukkan	10	gr	Belimbing Wuluh	Yang telah
		17	gr	Tomat	diremas dengan
		20	gr	Serai	bumbu lainnya,
		3	gr	Daun Salam	setelah
		12	gr	Daun Bawang	memasukkan
		5	gr	Terasi	bumbu halus.
		7	gr	Gula Merah	

NO.	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		15	gr	Kecap Manis	
		15	gr	Kecap Asin	
		5	gr	Garam	
5.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Roaida dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 4 RESEP *MOSAIC PRAWN*

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Palembang

Ukuran Per Porsi : 45 gr

Jenis Makanan: *Soup*

Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en place</i>	200 15 2	gr gr gr	Udang Windu <i>Leeks Powder</i> <i>Meat Glue</i>	Tanpa kulit.
2.	Baluti	200 15 2	gr gr	Udang Windu <i>Leeks Powder</i> <i>Meat Glue</i>	Hingga seluruh permukaan tertutup. Kemudian <i>roll</i> menggunakan <i>plastic wrap</i> .
3.	<i>Poach</i>			Udang	Hingga matang.
4.	<i>Torch</i>			Udang	Bagian atas udang.
5.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Roaida dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 5 KEMANGI OIL
PINDANG UDANG

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Palembang

Ukuran Per Porsi : 10 ml

Jenis Makanan: *Soup*

Suhu Hidangan : *Cold*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en place</i>	20 30 5	gr ml ml	Daun Kemangi Minyak Air	
2.	<i>Blanch</i>	20 30	Gr ml	Kemangi Air	Hingga warnanya berubah menjadi hijau pekat, kemudian saring.
3.	<i>Blend</i>	20 30 5	gr ml ml	Kemangi Minyak Air	Hingga tercampur.
4.	<i>Strain</i>			Minyak Kemangi	Dengan filter kopi.
5.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Roaida dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 6 GEL NANAS
PINDANG UDANG

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Palembang

Ukuran Per Porsi : 10 gr

Jenis Makanan: *Soup*

Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en place</i>	30 3 3	gr ml gr	Nanas Lemon Agar-agar	Potong kecil Air
2.	<i>Blend</i>	30 3	gr ml	Nanas Lemon	Dengan <i>blender</i> hingga halus
3.	Masak	30 3	gr ml	Nanas Lemon	Hingga kadar airnya berkurang.
4.	Dinginkan			Gel Nanas	Kemudian potong menggunakan <i>ring cutter</i> .
5.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Roaida dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 7 TUILE KERUPUK UDANG
PINDANG UDANG

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Pariaman

Ukuran Per Porsi : 1 gr

Jenis Makanan: *Soup*

Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en place</i>	0,5 0,5 2,5 2,5	gr gr ml ml	Kerupuk udang Terigu Air Minyak	Goreng, haluskan
2.	Campur	0,5 0,5 2,5 2,5	gr gr ml ml	Kerupuk udang Terigu Air Minyak	Hingga merata
3.	Panaskan			Adonan <i>tuile</i>	Panaskan pan, kemudian tuang adonan sampai matang.
4.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Roaida dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 8 CAVIAR CABAI
PINDANG UDANG

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Pariaman

Ukuran Per Porsi : 2 gr

Jenis Makanan: *Soup*

Suhu Hidangan : *Cold*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en Place</i>	5 10 1 100	gr ml gr ml	Cabai Merah Air Agar-agar Minyak	<i>Blender</i> Tanpa rasa Dingin
2.	Saring	50 100 1	gr ml gr	Cabai Merah Air Agar-agar	Ke dalam <i>sauce pan</i> , masak dengan api kecil hingga mendidih
3.	Teteskan	100	ml	Agar cabai Minyak	Kedalam minyak dingin. Kemudian saring dan bilas <i>caviar</i> .

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
4.	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 9 RESEP SATE PADANG

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Pariaman

Ukuran Per Porsi : 150 gr

Jenis Makanan: *Main Course*

Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1.	<i>Mise en place</i>	250	gr	Daging Sapi	Cuci bersih Setengah diiris	
		200	gr	Lidah Sapi		
		60	gr	Bawang Merah		
		15	gr	Bawang Putih		
		10	gr	Jahe		
		10	gr	Lengkuas		
		7	gr	Kunyit		
		15	gr	Cabai Merah		
		10	gr	Cabai Rawit Hijau		
		30	gr	Serai		
		10	gr	Daun Kunyit		
		9	gr	Daun Jeruk		Memarkan
		10	gr	Gula Merah		
		15	gr	Garam		Setengah diiris
		7	gr	Bumbu Sate		Iris tipis
		7	gr	Pemasak Kambing		
500	ml	Air				
2.	<i>Sous vide</i>	500	ml	Air	Sampai empuk.	
		250	gr	Daging Sapi		
		200	gr	Lidah Sapi		
3.	Tumis	20	gr	Bawang Merah	Yang sudah diiris hingga berminyak, lalu berikan <i>seasoning</i> .	
		10	gr	Daun Kunyit		
		9	gr	Daun Jeruk		
		15	gr	Garam		
		7	gr	Bumbu Sate		
4.	Tumis	60	gr	Bawang Merah	Yang sudah di blender. Air yang digunakan adalah kaldu dari rebusan daging dan lidah sapi.	
		15	gr	Bawang Putih		
		10	gr	Jahe		
		10	gr	Lengkuas		
		7	gr	Kunyit		
		15	gr	Cabai Merah		

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		10 20 10 7	gr gr gr gr	Cabai Rawit Hijau Serai Gula Merah Pemasak Kambing	
5.	Masukkan			Daging Sapi Lidah	Yang sudah dipotong-potong hingga bumbu mengering.
6.	Bakar			Daging Sapi Lidah	Yang sudah ditusuk selama 2-3 menit saja.
7.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Marni dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 10 RESEP SAUS

SATE PADANG

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Pariaman

Ukuran Per Porsi : 80 gr

Jenis Makanan: *Main Course*

Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en place</i>	300 6 5 8 20 10 20 8	ml gr gr gr gr gr gr gr	Bumbu Sate Padang Air Daun Jeruk Daun Seledri Daun Bawang Kelapa Parut Kacang Tanah Tepung Beras Garam	Rebusan Daging Iris Iris Gongseng Goreng
2.	Masak	300 6 5 8 20 10	ml gr gr gr gr gr	Bumbu Sate Padang Air Daun Jeruk Daun Seledri Daun Bawang Kelapa Parut Kacang Tanah	
3.	Tambahkan	20	gr	Tepung Beras Air	Untuk mengentalkan saus
4.	Berikan	8	Gr	Garam	Untuk mengkoreksi rasa

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
5.	Masukkan			Saus	Kedalam <i>Espuma</i>
6.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Marni dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 11 GARLIC CHIPS

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Pariaman

Ukuran Per Porsi : 5 gr

Jenis Makanan: *Main Course*

Suhu Hidangan : *Hot*

NO.	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en Place</i>	20	gr	Bawang Putih	Iris tipis
		100	ml	Minyak	
		1	gr	Garam	
		50	ml	Air	
2.	Goreng	20	gr	Bawang Putih	Bawang yang sudah di rendam air garam hingga berwarna <i>golden brown</i> .
		100	ml	Minyak	
3.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Marni dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 12 RESEP KETUPAT

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Pariaman

Ukuran Per Porsi : 50 gr

Jenis Makanan: *Main Course*

Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en Place</i>	70	Gr	Beras	Cuci
		200	Ml	Air	
		5	Gr	Daun Pandan	
		5	Gr	Garam	
2.	Masak	70	Gr	Beras	Yang sudah dimasukan kedalam selongsong ketupat (ukuran kecil) ketika air sudah mendidih, hingga matang.
		200	Gr	Air	
		5	Gr	Daun Pandan	
		5	Gr	Garam	
3.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Marni dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 13 RESEP ES SECANG

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Jawa

Ukuran Per Porsi : 100 ml

Jenis Makanan: *Refreshment*Suhu Hidangan : *Cold*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en place</i>	20	gr	Kayu Secang	Kering Bakar, Memarkan Memarkan
		500	ml	Air	
		30	gr	Jahe	
		20	gr	Sereh	
		5	gr	Kapulaga	
		10	gr	Kayu Manis	
		50	gr	Gula Batu	
2.	Rebus	20	gr	Kayu Secang	Hingga gula larut dan mendidih. Dinginkan.
		500	ml	Air	
		30	gr	Jahe	
		20	gr	Sereh	
		5	gr	Kapulaga	
		10	gr	Kayu Manis	
3.	Sajikan			Gula Batu	Dengan es batu.
				Es Batu	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

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

Recipe cost merujuk pada akumulasi biaya bahan mentah yang digunakan dalam pengolahan hidangan atau produk makanan, yang didasarkan pada komposisi standar resep. Menurut Saiful Adi (2022), dalam diktat *Food and Beverage Cost Control 2*, mendefinisikan *recipe costing* sebagai hasil perhitungan biaya bahan-bahan yang dikeluarkan (*issued ingredients*) dikalikan dengan harga satuan (*price*). *Recipe costing* merupakan bagian penting dalam pengendalian biaya makanan (*food cost control*), yang membantu pelaku usaha kuliner menentukan harga jual yang kompetitif sekaligus menguntungkan. Proses ini biasanya melibatkan identifikasi semua bahan resep, pengukuran jumlah bahan yang digunakan (*issued ingredients*), perhitungan biaya berdasarkan harga pasar atau *supplier*, dan penyesuaian dengan faktor seperti porsi dan target *food cost percentage*.

Persentase atau total biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi makanan atau minuman dalam suatu operasi kuliner, biasanya dihitung relative terhadap pendapatan penjualan atau biaya absolut per hidangan disebut dengan *Food Cost*. Saiful Adi (2022), mendefinisikan *food cost* sebagai total biaya bahan-bahan makanan yang dikeluarkan untuk membuat sebuah hidangan sesuai dengan resep yang telah distandarisasi. *Food cost* dihitung dari *recipe costing* (total biaya bahan baku resep) dan dinyatakan sebagai persentase dari harga jual (*selling price*). *Food Cost* merupakan indikator kunci dalam pengendalian biaya (*cost control*) di industry makanan dan minuman. Proses ini melibatkan perhitungan *recipe costing* (biaya bahan baku per resep), menentukan *dish costing* (biaya per porsi), dan menyesuaikan harga jual agar sesuai dengan target *food cost* yang diinginkan (25-35%).

Dish Cost atau biaya per porsi adalah biaya bahan baku yang diperlukan untuk menghasilkan satu porsi hidangan berdasarkan resep tertentu, yang dihitung dari *recipe costing* dibagi dengan jumlah porsi yang dihasilkan. Dalam diktat yang sama, yaitu *Food and Beverage Cost Control 2*, Saiful Adi (2022), mendefinisikan *dish costing* sebagai biaya bahan baku per porsi hidangan yang dihasilkan dari suatu resep. *Dish cost* dihitung dengan membagi total *recipe costing* (biaya semua bahan dalam resep) dengan jumlah porsi yang dihasilkan. *Dish costing* adalah langkah penting dalam pengendalian biaya makanan (*food cost control*) karena membantu pelaku usaha kuliner menentukan biaya produksi per porsi secara akurat. Prosesnya melibatkan perhitungan *recipe costing* dari semua bahan yang digunakan dalam resep, menentukan jumlah porsi yang dihasilkan dari resep tersebut, membagi *recipe costing* dengan jumlah porsi untuk mendapatkan *dish cost*, dan yang terakhir menggunakan *dish cost* untuk menghitung harga jual berdasarkan target *food cost percentage*. *Dish cost* berbeda dengan *recipe cost* karena berfokus pada biaya per porsi, bukan total biaya resep.

Harga jual atau yang biasa disebut dengan *selling price* merupakan harga yang ditetapkan untuk satu porsi hidangan atau produk makanan/minuman yang dijual kepada pelanggan, yang dihitung berdasarkan biaya produksi (seperti *dish cost* atau *recipe cost*) ditambah dengan margin keuntungan dan faktor lain seperti pajak (*tax*) atau biaya operasional (*overhead*). Menurut Saiful Adi (2022), *selling price* merupakan harga jual per porsi hidangan yang dihitung berdasarkan *dish cost* dibagi dengan persentase *food cost* yang ditargetkan. *Selling price* adalah elemen kunci dalam strategi penetapan harga industri makanan dan minuman. Proses yang dilibatkan merupakan perhitungan *dish cost* dari *recipe costing* dibagi jumlah porsi,

menentukan target *food cost percentage*, dan menyesuaikan harga dengan faktor lain seperti pajak, biaya operasional, atau harga pasar untuk memastikan daya saing dan keuntungan. *Selling price* harus cukup tinggi untuk menutupi biaya dan memberikan keuntungan, tetapi juga kompetitif agar menarik bagi pelanggan. Penetapan harga yang tepat membantu menjaga keberlanjutan bisnis kuliner

Rumus dari *recipe cost*, *food cost*, *dish cost*, dan *selling price*:

- *Recipe cost*:

$$\text{Recipe Costing} = \text{Issued Ingredients} \times \text{Price}$$

- *Food cost*:

$$\text{Food Cost (\%)} = (\text{Total Biaya Bahan} / \text{Harga Jual}) \times 100$$

- *Dish cost*

$$\text{Dish Cost} = \text{Recipe Costing} \div \text{Jumlah Porsi}$$

- *Selling price*

$$\text{Selling Price} = \text{Dish Cost} \div \text{Target Food Cost Percentage}$$

Berikut merupakan hasil perhitungan *Recipe Cost*, *Food Cost*, *Dish Cost*, dan *Selling Price* dalam penulisan Tugas Akhir penulis berdasarkan sumber yang penulis pelajari dan ambil selama perkuliahan di Poltekpar NHI Bandung.

TABEL 14 *RECIPE COST* PINDANG UDANG

Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang Palembang dan Sate Padang						
Pindang Udang			Porsi: 3			
QTY	UNIT	INGREDIENTS	COST	QTY	UNIT	TOTAL COST PRICE
KUAH PINDANG UDANG						
40	gr	Bawang Merah	Rp 45.000	1000	gr	Rp 1.800
15	gr	Bawang Putih	Rp 45.000	1000	gr	Rp 675
20	gr	Cabai Merah Keriting	Rp 60.000	1000	gr	Rp 1.200
10	gr	Kunyit	Rp 12.000	1000	gr	Rp 120
10	gr	Lengkuas	Rp 22.000	1000	gr	Rp 220
10	gr	Jahe	Rp 30.000	1000	gr	Rp 300
20	gr	Serai	Rp 12.000	1000	gr	Rp 240
12	gr	Daun Bawang	Rp 16.000	1000	gr	Rp 192
10	gr	Belimbing Wuluh	Rp 85.000	1000	gr	Rp 850
17	gr	Tomat	Rp 10.000	1000	gr	Rp 170
7	gr	Gula Merah	Rp 20.000	1000	gr	Rp 140
15	gr	Kecap Manis	Rp 24.800	1000	gr	Rp 372
15	ml	Kecap Asin	Rp 32.000	610	ml	Rp 787
3	gr	Garam	Rp 15.000	1000	gr	Rp 45
5	gr	Terasi	Rp 16.000	180	gr	Rp 444
5	gr	Daun Salam	Rp 3.000	100	gr	Rp 150
MOSAIC PRAWN						
200	gr	Udang Windu	Rp 120.000	1000	gr	Rp 24.000
15	gr	Leeks Powder	Rp 30.800	55	gr	Rp 8.400
KEMANGI OIL						
20	gr	Daun Kemangi	Rp 3.000	250	gr	Rp 240
30	ml	Minyak	Rp 19.600	1000	ml	Rp 588
GEL NANAS						
30	gr	Nanas	Rp 15.000	1000	gr	Rp 450
10	gr	Lemon	Rp 19.000	1000	gr	Rp 190
3	gr	Agar-Agar	Rp 4.700	7	gr	Rp 2.014
CAVIAR CABAI						
5	gr	Cabai Merah Keriting	Rp 60.000	1000	gr	Rp 300
1	gr	Agar-Agar	Rp 4.700	1000	gr	Rp 5
100	ml	Minyak	Rp 19.600	1000	gr	Rp 1.960
TUILE KERUPUK IKAN						
0,5	gr	Kerupuk Ikan	Rp 90.000	1000	gr	Rp 45
0,5	gr	Terigu	Rp 13.000	1000	gr	Rp 7
2,5	ml	Minyak	Rp 19.600	1000	gr	Rp 49
RECIPE COST						Rp 45.953
DISH COSTING						Rp 15.318
FOOD COST (%)						30%
PROJECT SELLING PRICE						Rp 51.059
SELLING PRICE						Rp 51.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 15 *RECIPE COST SATE PADANG*

Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang Palembang dan Sate Padang							
Sate Padang			Porsi: 3				
QTY	UNIT	INGREDIENTS	COST		QTY	UNIT	TOTAL COST PRICE
SATE PADANG							
250	gr	Daging Sapi	Rp	168.000	1000	gr	Rp 42.000
200	gr	Lidah Sapi	Rp	122.000	1000	gr	Rp 24.400
60	gr	Bawang Merah	Rp	45.000	1000	gr	Rp 2.700
15	gr	Bawang Putih	Rp	45.000	1000	gr	Rp 675
10	gr	Jahe	Rp	30.000	1000	gr	Rp 300
10	gr	Lengkuas	Rp	22.000	1000	gr	Rp 220
7	gr	Kunyit	Rp	12.000	1000	gr	Rp 84
15	gr	Cabai Merah	Rp	60.000	1000	gr	Rp 900
10	gr	Cabai Rawit Hijau	Rp	35.000	1000	gr	Rp 350
20	gr	Serai	Rp	12.000	1000	gr	Rp 240
5	gr	Daun Salam	Rp	3.000	100	gr	Rp 150
10	gr	Daun Kunyit	Rp	17.000	1000	gr	Rp 170
9	gr	Daun Jeruk	Rp	85.000	1000	gr	Rp 765
10	gr	Gula Merah	Rp	20.000	1000	gr	Rp 200
15	gr	Garam	Rp	15.000	1000	gr	Rp 225
7	gr	Bumbu Sate	Rp	4.750	40	gr	Rp 831
7	gr	Pemasak Kambing	Rp	4.350	40	gr	Rp 761
10	ml	Minyak	Rp	19.600	1000	ml	Rp 196
SAUS SATE PADANG							
6	gr	Daun Jeruk	Rp	85.000	1000	gr	Rp 510
5	gr	Daun Seledri	Rp	59.000	1000	gr	Rp 295
8	gr	Daun Bawang	Rp	16.000	1000	gr	Rp 128
20	gr	Kelapa Parut	Rp	15.000	1000	gr	Rp 300
10	gr	Kacang Tanah	Rp	8.000	100	gr	Rp 800
20	gr	Tepung Beras	Rp	8.000	1000	gr	Rp 160
8	gr	Garam	Rp	15.000	1000	gr	Rp 120
KETUPAT							
70	gr	Beras	Rp	15.000	1000	gr	Rp 1.050
5	gr	Daun Pandan	Rp	12.000	1000	gr	Rp 60
5	gr	Garam	Rp	15.000	1000	gr	Rp 75
3	pcs	Selongsong Ketupat	Rp	10.000	10	pcs	Rp 3.000
RECIPE COST							Rp 81.666
DISH COSTING							Rp 27.222
FOOD COST (%)							30%
PROJECT SELLING PRICE							Rp 90.739
SELLING PRICE							Rp 91.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 16 RECIPE COST ES SECANG

Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang Palembang dan Sate Padang						
Es Secang			Porsi: 3			
QTY	UNIT	INGREDIENTS	COST	QTY	UNIT	TOTAL COST PRICE
ES SECANG						
20	gr	Kayu Secang	Rp 30.000	1000	gr	Rp 600
30	gr	Jahe	Rp 30.000	1000	gr	Rp 900
20	gr	Serai	Rp 12.000	1000	gr	Rp 240
5	gr	Kapulaga	Rp 120.000	1000	gr	Rp 600
10	gr	Kayu Manis	Rp 47.500	500	gr	Rp 950
50	gr	Gula Batu	Rp 22.000	1000	gr	Rp 1.100
RECIPE COST						Rp 4.390
DISH COSTING						Rp 1.463
FOOD COST (%)						20%
PROJECT SELLING PRICE						Rp 7.315
SELLING PRICE						Rp 8.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 17 TOTAL RECIPE COST

TOTAL RECIPE COST		
Menu	%	Selling Price
Pindang Udang	30	Rp 51.000
Sate Padang	30	Rp 91.000
Es Secang	20	Rp 8.000
TOTAL		Rp 150.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Menurut Peraturan Pemerintah No. 88 Tahun 2019, gizi merupakan zat atau senyawa yang terkandung dalam makanan, seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, dan air, yang berperan penting bagi perkembangan serta kesehatan manusia. Gizi tidak hanya soal zat yang dikonsumsi, tetapi juga mencakup proses saat dikonsumsi, dicerna, diserap, metabolisme, dan pengeluaran nutrisi dari tubuh. Gizi berfungsi sebagai pemelihara Kesehatan dan mendukung fungsi tubuh secara keseluruhan.

Banyak makanan yang menjadi sumber penghasil gizi bagi tubuh, mulai dari daging, sayur, buah, hingga rempah. Maka dari itu, makanan merupakan hal yang paling krusial dalam sumber energi dalam tubuh. Semua makanan dan minuman yang dikonsumsi manusia adalah pembawa gizi. Kualitas makanan menentukan kecukupan gizi. Semakin beragam dan seimbang komposisinya, semakin baik pemenuhan gizi dalam tubuh. Gizi memberikan energi dalam tubuh.

Seorang juru masak tidak hanya bertanggung jawab terhadap cita rasa, tetapi juga kontribusi nutrisi yang akan diberikan suatu hidangan kepada konsumen. Inovasi pada sebuah hidangan, harus mempertimbangkan dampaknya terhadap komponen gizi akhir. Oleh karena itu, pemahaman dan perhitungan nilai gizi merupakan langkah yang penting dalam proses pengembangan produk. Analisis ini memungkinkan penulis secara objektif menilai komposisi nutrisi dari hidangan Pindang Udang dan Sate Padang yang dikembangkan.

Melalui data nutrisi ini, penulis dapat memastikan bahwa modifikasi atau teknik modern yang diterapkan tetap menjaga kualitas gizi sajian, sekaligus memberikan informasi yang lebih lengkap mengenai produk.

Berikut merupakan tabel nilai gizi dan nutrisi dari Tugas Akhir Pengembangan Sajian kuliner Pindang Udang Palembang dan Sate Padang:

TABEL 18 GIZI PINDANG UDANG

Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang dan Sate Padang					
GIZI PINDANG UDANG					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)
Udang Windu	200	200	46,2	1,8	0,8
Bawang Merah	40	16	0,6	0	3,6
Bawang Putih	15	24	1	0,1	5
Cabai Merah Keriting	25	10	0,5	0,1	1,8
Gula Merah	7	26	0	0	6,5
Kecap Manis	15	27	0,3	0	6,7
Minyak	48	425	0	48	0
Tepung Terigu	0,5	2	0	0	0,4
TOTAL		730	48,6	50	24,8
Per Sajian (Porsi)		243,3 kkal	16,2 gr	16,67 gr	8,27 gr

Sumber: *Fat Secret*, Hasil olahan Penulis, 2025.

TABEL 19 GIZI SATE PADANG

Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang dan Sate Padang					
GIZI SATE PADANG					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)
Daging Sapi	250	500	58,7	27,5	0
Lidah Sapi	200	566	32,2	48,2	0
Bawang Merah	60	25	0,9	0	5,5
Bawang Putih	15	24	1	0,1	5
Cabai Merah Keriting	22	9	0,4	0,1	1,6
Gula Merah	10	37	0,4	0	9,2
Minyak	10	88	0	10	0
Tepung Beras	20	72	1,3	0,2	15,8
Kelapa Parut	20	70	0,7	6,8	3
Kacang Tanah	10	55	2,5	4,8	1,9
Beras	70	254	4,9	0,5	55,4
TOTAL		1700	103	98,2	97,4
Per Sajian (Porsi)		566,67 kkal	34,3 gr	32,7 gr	32,4 gr

Sumber: *Fat Secret*, Hasil olahan Penulis, 2025.

TABEL 20 GIZI ES SECANG

Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang Palembang dan Sate Padang					
GIZI ES SECANG					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)
Secang	20	0	0	0	0
Jahe	30	24	0,54	0,23	5,34
Serai	20	19,8	0,36	0,1	5
Kapulaga	5	15,55	0,54	0,34	3,43
Kayu Manis	10	24,7	0,4	0,12	8,1
Gula Batu	50	193,5	0	0	50
Total		277,55	1,84	0,79	71,87
Per Sajian (Porsi)		92,52 kkal	0,61 gr	0,26 gr	23,96 gr

Sumber: *Fat Secret*, Hasil olahan Penulis, 2025.

TABEL 21 TOTAL NUTRISI

Pengembangan Sajian Kuliner Pindang Udang dan Sate Padang				
TOTAL GIZI				
Menu	Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbo (gr)
Pindang Udang	730	48,6	50	24,8
Sate Padang	1700	103	98,2	97,4
Es Secang	277,55	1,84	0,79	71,87
Total	2707,55	153,44	148,99	194,07
Per Sajian (Porsi)	902,52	51,15	49,66	64,69

Sumber: *Fat Secret*, Hasil olahan Penulis, 2025.

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Penulis akan melakukan latihan presentasi di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Jl. Dr. Setiabudi No. 183 Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat. Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan September hingga November 2025.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir *Food Presentation* akan diselenggarakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada bulan November 2025.