

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki kekayaan budaya yang sangat beragam dari Sabang hingga Merauke. Keanekaragaman tersebut juga tercermin dalam kuliner tradisional yang dimiliki setiap suku dan daerah. Cita rasa makanan khas Indonesia terbentuk dari kondisi lingkungan serta ketersediaan sumber daya alam di masing-masing wilayah. Faktor inilah yang menimbulkan perbedaan makanan pokok, bahan utama, serta variasi rasa di setiap daerah. (Nafisyah, 2024)

Pariwisata merupakan sektor jasa berbasis keindahan alam, seni, budaya, dan kreativitas masyarakat yang berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian nasional. Kombinasi dari ketiga unsur tersebut menjadikan pariwisata memiliki posisi strategis sebagai penggerak pembangunan berkelanjutan. Peningkatan kualitas dan kuantitas perjalanan wisata, baik domestik maupun internasional, telah memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia. Data tahun 2024 menunjukkan bahwa jumlah kunjungan wisatawan mancanegara mencapai 13,9 juta kunjungan. Sementara itu, pergerakan wisatawan nusantara selama periode yang sama mencapai sekitar 1,02 miliar perjalanan, meningkat tajam dibandingkan tahun sebelumnya. Selain berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi, sektor pariwisata juga memiliki dampak signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja. Pada tahun 2024, bidang ini menyerap sekitar 25,01 juta tenaga kerja, tidak hanya dari segi kuantitas, tetapi juga dalam peningkatan kualitas dan kompetensi sumber daya manusia. Hal ini

menunjukkan bahwa pariwisata berperan penting sebagai sektor padat karya sekaligus sarana pengembangan keterampilan masyarakat. (Pakpahan, 2025)

Provinsi Bali merupakan salah satu wilayah administratif di Indonesia yang secara geografis terletak di antara Pulau Jawa dan Pulau Lombok. Letaknya yang strategis menjadikan provinsi ini sebagai salah satu pusat kegiatan pariwisata nasional maupun internasional. Meskipun dikenal luas sebagai destinasi wisata utama, Bali memiliki wilayah yang cukup luas dengan kekayaan budaya yang mendalam serta melekat kuat dalam kehidupan masyarakatnya. Denpasar, sebagai ibu kota sekaligus kota terbesar di Bali, berfungsi sebagai pusat pemerintahan, perekonomian, dan kebudayaan. Kota ini memiliki sejarah panjang serta menjadi cerminan dari keberlanjutan tradisi dan nilai-nilai budaya masyarakat Bali. (Fanani, 2024)

Pada awal masa kemerdekaan Indonesia, Bali merupakan bagian dari Provinsi Sunda Kecil yang juga mencakup wilayah Nusa Tenggara Barat (NTB) dan Nusa Tenggara Timur (NTT). Namun, seiring perkembangan administrasi pemerintahan, wilayah Bali kemudian berdiri sebagai provinsi tersendiri. Selain Pulau Bali sebagai pulau utama, wilayah administratif provinsi ini mencakup beberapa pulau kecil di sekitarnya seperti Nusa Penida, Nusa Lembongan, Nusa Ceningan, Pulau Serangan, dan Pulau Menjangan. Keberadaan pulau-pulau tersebut memperkaya keanekaragaman alam, budaya, dan potensi pariwisata yang dimiliki Bali. Keindahan dan kekayaan budaya Bali tercermin dari beragam julukan yang disematkan padanya, antara lain Pulau Dewata, Pulau Seribu Pura, Surga Terakhir di Bumi, Pulau Cinta, dan Pulau Surga. Julukan-julukan tersebut menggambarkan keunikan spiritualitas masyarakat Hindu Bali yang diwujudkan melalui ribuan pura,

serta keindahan alam yang menampilkan harmoni antara manusia dan lingkungannya. (Putri, 2022)

Keanekaragaman bentang alam Bali menjadi daya tarik utama bagi wisatawan, mulai dari pantai-pantai yang indah, hamparan persawahan hijau, hingga kawasan pegunungan yang mempesona. Keberagaman tersebut berpadu dengan kehidupan budaya masyarakat yang tetap lestari melalui berbagai kesenian seperti tarian tradisional, upacara keagamaan, dan seni ukir yang sarat makna simbolik. Nilai-nilai budaya ini menjadikan Bali tidak hanya sebagai destinasi wisata, tetapi juga sebagai pusat pelestarian warisan budaya Indonesia. Selain keindahan alam dan budaya, Bali juga dikenal dengan kekayaan kulinernya yang merepresentasikan identitas dan cita rasa khas daerah. Hidangan tradisional seperti Babi Guling, Ayam Betutu, Lawar, Sate Lilit, dan Nasi Campur Bali merupakan hidangan yang memiliki nilai tradisi tinggi sekaligus menjadi daya tarik wisata kuliner. Keberagaman kuliner ini memperkuat posisi Bali sebagai destinasi wisata yang menyajikan pengalaman budaya dan gastronomi yang autentik. Secara keseluruhan, Bali mencerminkan harmoni antara keindahan alam, warisan budaya, dan keramahmatan masyarakatnya. Ketiga unsur tersebut menjadikan Bali tidak hanya sebagai pusat pariwisata Indonesia, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya bangsa yang diakui di tingkat global. (Fanani, 2024)

Kuliner dapat dimaknai sebagai bentuk seni sekaligus warisan budaya yang berkaitan dengan kegiatan menyiapkan, mengolah, hingga menyantap makanan. Istilah kuliner berasal dari bahasa Latin *culina* yang berarti dapur. Proses mengolah makanan agar menjadi hidangan yang nikmat dan menarik memiliki ragam cara yang beraneka. Teknik memasak, pilihan bumbu, serta cara penyajian merupakan

unsur utama dalam pengolahan tersebut. Setiap daerah biasanya mempunyai resep dan metode masak tersendiri yang diwariskan dari generasi ke generasi. Selain itu, kuliner juga lekat dengan budaya masyarakat, sebab tradisi makan, pola kebiasaan, hingga nilai-nilai yang melekat pada makanan turut membentuk identitas kuliner suatu wilayah. (Rizqiya, 2024)

Kuliner tradisional Bali dapat dipahami sebagai seluruh aspek yang berkaitan dengan makanan dan minuman yang memiliki keunikan khas daerah Bali. Hal ini mencakup bahan pangan utama maupun bumbu, cara pengolahan, penggunaan peralatan tradisional, hingga pola penyajian dan tata cara makan yang berlaku di masyarakat Bali. Keberadaan kuliner tradisional Bali memiliki peran penting, tidak hanya dalam memperkaya keragaman pangan, tetapi juga dalam menyediakan asupan bergizi, aman, dan sehat karena memanfaatkan bahan lokal yang segar. Lebih dari itu, kuliner khas Bali juga berkontribusi sebagai daya tarik wisata yang mendukung sektor pariwisata, terutama dalam bentuk wisata kuliner (*culinary tourism*). Konteks budaya, makanan menjadi bagian dari sistem sosial yang sarat makna, mencerminkan fungsi dan nilai yang berlaku dalam kehidupan masyarakat. Keunikan ragam kuliner Bali terletak pada penggunaan bahan lokal dan rempah-rempah khas, dengan teknik persiapan, pengolahan, serta penyajian yang sederhana dan tetap mencerminkan tradisi serta budaya setempat. (Ariani, 2019)

Tabel 1 NARASUMBERNarasumber kegiatan *Food Presentation*

NO	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1	I Komang Gede Supartaman	<i>Chef de Cuisiene</i> di Restoran Mauri, Bali	Narasumber menu Ayam Betutu
2	Ngurah Arya Wita Widiyana	<i>Demi chef</i> di Restoran Mauri, Bali	Narasumber menu Rujak Bulung

Sumber : Hasil Data Penulis, 2025

Dalam rangkaian *Food Presentation*, dua ahli kuliner berperan sebagai narasumber untuk memberikan saran teknis terkait resep yang disajikan. I Komang Gede Supartaman, *Chef de Cuisine* di sebuah restoran di Bali, fokus pada pengembangan resep Ayam Betutu, sedangkan Ngurah Arya Wita Widiyana, *Demi Chef* di sebuah restoran di Bali memberikan bimbingan pada resep Rujak Bulung. Partisipasi keduanya memastikan bahwa resep disusun sesuai praktik profesional dan menghasilkan hidangan dengan kualitas yang optimal.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini menjadi sebuah kajian Tugas Akhir yang disusun oleh penulis untuk menjelaskan kegiatan pengembangan sajian dalam hidangan Rujak Bulung, dan Ayam Betutu Khas Provinsi Bali.

1.2.1 Tujuan Akademik

Tujuan dipilihnya *food presentation* pada hidangan Rujak Bulung, Es Kuwut Timun Bali, dan Ayam Betutu Khas Provinsi Bali adalah sebagai kewajiban dalam

menempuh Ujian Akhir Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penelitian ini menjadi pembanding antara konsep *food presentation* yang diperoleh secara akademik dengan praktik nyata dalam penyajian kuliner Bali, sehingga memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai penerapan teori kuliner pada konteks budaya lokal.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Sebagai bentuk menguji kemampuan penulis dalam mengolah dan mengembangkan sajian hidangan khas provinsi Bali dengan mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang penulis telah dapatkan selama 3 tahun pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Mengembangkan menu yang sudah ada yaitu cita rasa Rujak Bulung dan Ayam Betutu dengan sentuhan modern.
- c. Menghitung *food cost*, harga jual dan gizi disetiap sajian yang penulis presentasikan.
- d. Untuk menganalisis potensi usaha di masa mendatang sehingga dapat dikembangkan sebagai peluang bisnis kuliner.

1.3 Usulan Menu

Penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini akan menyajikan cita rasa kuliner khas Kota Denpasar, Bali dalam bentuk penyajian *fine dining*. Berikut adalah usulan menu atau hidangan yang akan penulis presentasikan :

1.3.1 Perencanaan Menu

Perencanaan menu yang sudah penulis pertimbangkan agar hidangan tersebut tidak monoton dan mengubahnya dengan cara yang lebih modern. Seperti mengubah teknik memasak, menambahkan bahan lain, membuat tampilan yang lebih menarik.

1.3.2 Rangkaian Menu

HIDANGAN PEMBUKA

RUJAK BULUNG

(Rumput laut hijau yang disajikan dengan ikan tuna mozaik, berkuah pedas. Disajikan bersama dengan *Pineapple grill*, *Tuile kacang*, *Pickled jicama*, Kelapa *roast*, *Mangga powder*, *Leek oil*, dan juga *Bit gel*)

REFRESHMENT

ES KUWUT TIMUN

(Minuman yang terbuat dari parutan timun yang dicampur dengan Kelapa muda, Sirup melon, Biji selasih, dan juga Jeruk nipis)

HIDANGAN UTAMA

AYAM BETUTU

(Terbuat dari ayam yang dibumbui dengan bumbu base genep di *sous vide* dan di *seared*. Disajikan Bersama dengan Nasi daun jeruk, *Vegetables lawar*, Sambal bongkot *caviar*, dan juga Kerupuk udang *crushed*)

1.3.3 Matriks Menu

Matriks menu adalah sebuah alat atau metode dalam manajemen restoran yang digunakan untuk menganalisis dan mengevaluasi performa *item* menu yang ditawarkan. *Item* menu diklasifikasikan berdasarkan dua faktor utama, yaitu margin kontribusi (selisih antara harga jual dan biaya pokok makanan) dan tingkat popularitas dari item tersebut. Matriks ini biasanya berbentuk matriks empat kotak (*four box analysis*) yang membantu dalam menentukan strategi pengelolaan menu, seperti mempertahankan, meningkatkan, mempromosikan, atau menghapus *item* tertentu. (Safitri, 2023)

Tabel 2 MATRIKS MENU

Menu	Bahan	Tekstur	Warna	Rasa	Metode
Rujak bulung	Rumput laut, tuna, cabai merah besar, nanas, kacang, kelapa, mangga, bit	Berkuah, renyah, lembut	Putih, hijau, merah, kuning, coklat, hitam, orange, ungu	Manis, asam, pedas, asin, <i>umami</i>	<i>Boiling, Pickling, Roast, Grind</i>
Ayam betutu	Ayam, Bumbu kuning	Lembut, <i>moist</i>	Kuning merah, putih, coklat, kuning, hijau, orange, ungu	<i>Aromatic</i> , pedas, gurih, asin,	<i>Sous vide, Seared</i>
Sambal bongkot <i>caviar</i>	Cabai rawit, bawang, kecombrang, serai	Lembut	<i>Orange</i>	Pedas, gurih	<i>Saute, Grind</i>

Menu	Bahan	Tekstur	Warna	Rasa	Metode
<i>Vegetables</i> lawar	Bumbu, Tauge, Kacang Panjang, Kol ungu Wortel	Renyah	Putih, hijau ungu, <i>orange</i>	Sedikit pedas	<i>Blanch,</i> <i>Grind</i>
Nasi daun jeruk	Beras, Daun jeruk, bawang putih	Lembut	Putih tulang	Asin, Manis	<i>Steam,</i> <i>Saute</i>
Kerupuk udang <i>crushed</i>	Kerupuk udang	Renyah	Coklat	Gurih	<i>Deep fry,</i> <i>Grind</i>
Es kuwut timun	Kelapa muda, timun, sirup melon, biji selasih	Renyah, cair	Hijau, putih, hitam	Manis, asam, segar	<i>Stir</i>

Sumber : Hasil Data Penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

Penulis akan menjelaskan produk yang akan di presentasikan dalam Tugas Akhir Presentasi Makanan yang merupakan pengembangan penyajian hidangan Rujak Bulung, Ayam Betutu, dan Es Kuwut Timun dari Kota Denpasar Provinsi Bali. Berikut adalah deskripsi menu yang akan di presentasikan dalam Tugas Akhir oleh penulis:

1. Rujak Bulung

Rujak Bulung adalah salah satu jajanan tradisional khas Bali yang memiliki keunikan tersendiri. Jika biasanya rujak identik dengan campuran buah-buahan segar, hidangan ini justru menggunakan rumput laut sebagai bahan utama. Dalam bahasa Bali, istilah “bulung” atau “bulung boni” merujuk pada rumput laut hijau

yang menjadi ciri khas sajian ini. Selain rumput laut, Rujak Bulung juga dipadukan dengan berbagai bumbu seperti garam, cabai rawit, terasi, kencur, parutan kelapa, serta disiram dengan kuah pindang atau kuah ikan yang gurih. (Oktaliani, 2023).

Pemanfaatan rumput laut sebagai bahan utama rujak memiliki latar belakang tersendiri. Daerah asal hidangan ini, yakni Kelurahan Serangan, dikenal sebagai salah satu sentra penghasil rumput laut. Untuk mengoptimalkan hasil panen yang berlimpah, selain diekspor ke luar daerah, rumput laut juga diolah menjadi sajian khas berupa rujak bulung. Jenis rumput laut yang digunakan biasanya berwarna hijau dan kaya serat, sehingga digemari oleh banyak orang. (Oase, 2017).

Hidangan yang akan disajikan oleh penulis yaitu berupa Rumput laut hijau yang disajikan dengan ikan tuna mozaik, berkuah pedas. Disajikan bersama dengan *Pineapple grill*, *Tuile kacang*, *Pickled jicama*, *Kelapa roast*, *Mangga powder*, *Leek oil* dan juga *Bit gel*.

2. Es Kuwut Timun

Es kuwut merupakan salah satu minuman tradisional khas Bali yang digemari oleh banyak orang. Minuman ini berbahan dasar kelapa muda yang dikenal memiliki manfaat bagi kesehatan, mulai dari meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga fungsi jantung, hingga merawat kulit. Varian es kuwut timun menghadirkan sensasi segar dengan memadukan serutan timun, kelapa muda, serta aneka buah lain yang disajikan bersama dengan sirup, sehingga menghasilkan cita rasa yang menyatu dan menyegarkan. Istilah “kuwut” dalam bahasa Bali merujuk pada kelapa muda, yang sekaligus menegaskan peran penting bahan ini dalam penyajiannya. Di Bali, es kuwut tidak hanya dikonsumsi sehari-hari, tetapi juga

kerap disajikan pada acara adat sebagai simbol kesejukan dan kesuburan. (Kirana, 2025)

Hidangan yang akan disajikan oleh penulis sebagai *Refreshment* yang berisi parutan Timun dan dicampur dengan Kelapa muda, Sirup melon, Biji selasih, dan juga Jeruk nipis.

3. Ayam Betutu

Asal mula ayam betutu bermula pada tahun 1976 ketika Ni Wayan Tempeh dari Abiansi, Gianyar, menciptakan hidangan khas hasil olahan tangannya. Bersama sang suami, I Nyoman Suratna asal Bangli, mereka mulai menjual ayam betutu di daerah Gilimanuk. Seiring waktu, cita rasa khas hidangan ini menarik perhatian banyak orang hingga resepnya menyebar luas ke seluruh Indonesia. Base genep merupakan bumbu dasar andalan dalam masakan tradisional Bali. Bumbu ini terbuat dari berbagai bahan alami seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, jahe, kunyit, lengkuas, ketumbar, merica, cengkih, kemiri, terasi, garam, daun salam. Setiap komponen memiliki fungsi tersendiri dalam membentuk rasa serta aroma khas yang kompleks. Base genep menghadirkan perpaduan rasa pedas, manis, asam, dan harum yang kuat, menjadikannya kunci utama untuk menghasilkan masakan Bali yang autentik dan menggugah selera. Dalam kebudayaan Bali, ayam betutu sering dihidangkan pada berbagai acara adat seperti upacara keagamaan, perayaan, hingga pernikahan. Kehadirannya dalam momen seperti odalan, otonan, dan pesta pernikahan menambah makna sakral sekaligus memperkaya nilai budaya.

Hidangan ini bukan hanya sekadar sajian kuliner, tetapi juga simbol penghormatan terhadap tradisi dan warisan leluhur. Kini, ayam betutu telah menjadi representasi mendalam dari budaya dan identitas kuliner Bali. Dengan aroma rempah yang khas, cita rasa pedas yang menggugah, serta kelembutan dagingnya, ayam betutu menghadirkan pengalaman kuliner yang tak hanya lezat, tetapi juga sarat makna. Setiap gigitan membawa penikmatnya menyelami keindahan rasa dan tradisi Bali yang begitu berharga. (Pratiwi, 2023)

Ayam Betutu merupakan kuliner ikonik dari Bali yang tidak hanya menghadirkan kelezatan rasa, tetapi juga mencerminkan perpaduan harmonis antara rempah-rempah khas, cara memasak tradisional, serta nilai budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Hidangan ini identik dengan aroma rempah yang kuat, tekstur daging ayam yang lembut, dan cita rasa khas yang telah memikat banyak penikmat kuliner, baik di dalam negeri maupun mancanegara. Nama “betutu” sendiri berasal dari kata “be” yang berarti daging dan “tunu” yang bermakna dipanggang atau dibakar, sehingga merujuk pada daging yang dimasak dengan cara dibakar. (Rendra, 2025)

Hidangan yang akan disajikan oleh penulis sebagai *Main Course* yang terbuat dari ayam yang dibumbui dengan bumbu base genep yang *di sous vide* kemudian di *seared*. Disajikan Bersama dengan Nasi daun jeruk, *Vegetables* lawar, Sambal bongkot *caviar*, dan juga Kerupuk udang *crushed* sebagai pelengkap.

1.4 Tinjauan Produk

Dalam tugas akhir ini, penulis mengembangkan sajian kuliner khas Bali. Sebagai bentuk penerapan ilmu dan keterampilan kuliner yang telah diperoleh selama masa studi. Pemilihan hidangan khas Bali ini didasarkan pada kekayaan cita rasa, keunikan bahan, serta nilai budaya yang terkandung didalamnya. Dalam pengembangan produk ini, penulis menitikberatkan pada penyesuaian tampilan, dan juga teknik penyajian yang lebih modern.

1.4.1 Tema Masakan

Fine dining merupakan sebuah konsep bersantap yang menghadirkan nuansa mewah dengan standar pelayanan terbaik di setiap detailnya. Pengalaman yang ditawarkan tidak hanya sekadar menyantap hidangan, melainkan juga menikmati atmosfer eksklusif yang diciptakan untuk memberi kesan mendalam bagi pengunjung. Restoran *fine dining* dikenal sebagai tempat makan dengan kualitas layanan tertinggi, menyajikan menu yang inovatif menggunakan bahan-bahan premium serta teknik memasak yang lebih rumit dan artistik (Sovia, 2025).

Menu merupakan daftar hidangan yang dilengkapi dengan informasi harga setiap sajian dan disusun untuk menarik minat konsumen. Keberadaan menu diharapkan mampu mendorong pelanggan agar tidak ragu dalam memilih serta membeli makanan yang ditawarkan. Selain berperan sebagai panduan bagi pihak penyaji dalam menyiapkan hidangan, menu juga menjadi acuan bagi konsumen dalam menentukan dan menikmati pilihan makanan (Moedasir, 2022).

Penulis akan mempresentasikan kuliner khas Kota Denpasar dengan konsep *Fine Dining* yang terdiri dari 3 *course* yaitu *Appetizer*, *Refreshment*, dan *Main*

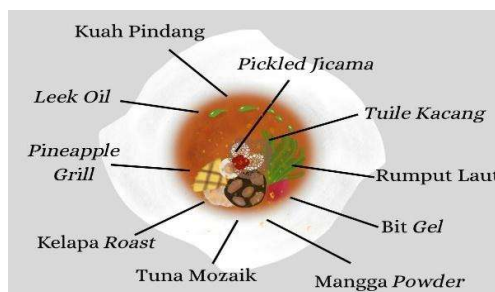
Course. Hidangan yang diambil memiliki ciri khas dari segi rasa yang menggugah selera, serta penggunaan rempah yang melimpah untuk menciptakan aroma yang kuat.

1.4.2 Jenis Masakan

Penulis menggunakan konsep dengan sentuhan *fine dining*. Mengembangkan sajian kuliner khas Kota Denpasar, Provinsi Bali dengan mengubah penampilan dan teknik memasaknya secara modernisasi, sesuai berdasarkan topik yang diangkat. Berikut merupakan susunan makanan yang dirancang oleh penulis :

1. Rujak Bulung (*Appetizer*)

Gambar 1 Sketsa Rujak Bulung



Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

Dalam inovasi penyajian hidangan yang penulis akan kembangkan Rujak Bulung akan disajikan dengan Rumput laut (bulung) sebagai bahan utamanya, Tuna mozaik, menambah aroma *smoky* dengan menambahkan *Pineapple grill*, rasa asam dan tekstur *chruny* dengan *Pickled jicama* dan juga *Tuile kacang*, umami dari kuah rebusan ikan tuna, rasa pedas yang berasal dari kuah cabai, untuk menambah warna dan rasa manis dengan menggunakan *Bit gel*, *Mangga powder* dan juga *Kelapa roast*.

2. Es Kuwut Timun (*Refreshment*)

Gambar 2 Sketsa Es Kuwut Timun

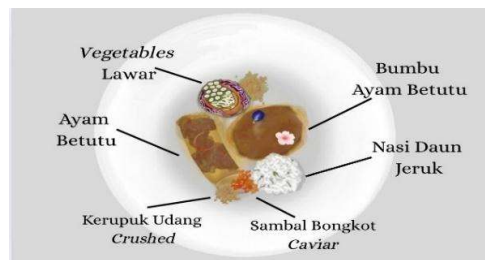


Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

Dalam hidangan yang penulis buat sebagai menu *refreshment* Es Kuwut Timun akan disajikan dengan Timun serut sebagai bahan utamanya, yang dicampur dengan Kelapa muda, sirup melon sebagai penambah rasa manis, biji selasih agar penampilan lebih menarik, juga jeruk nipis untuk menambah kesegaran.

3. Ayam Betutu (*Main Course*)

Gambar 3 Sketsa Ayam Betutu



Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

Dalam perkembangan penyajian hidangan yang lebih modern, Ayam Betutu disajikan dengan potongan ayam yang di *sous vide* kemudian di *seared* juga saus betutu yang beraroma kuat, nasi daun jeruk, tekstur *chruuncy* dari berbagai macam jenis sayur – sayuran, sambal bongkot/sambal kecombrang yang memiliki aroma dan rasa yang khas yang dijadikan *caviar*, dan kerupuk udang *crushed* sebagai pelengkap.

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Dalam konteks masakan, resep dapat dipahami sebagai kumpulan petunjuk yang terstruktur, mencakup daftar bahan, ukuran yang diperlukan, hingga metode pengolahan untuk menghasilkan makanan tertentu. Keberadaan resep tidak hanya membantu seseorang ketika memasak, tetapi juga memastikan keseragaman rasa, kualitas, serta mempertahankan ciri khas suatu hidangan. (Hamidah, 2018)

Berikut adalah pengajuan resep yang dibuat oleh penulis berdasarkan data yang bersumber dari Ngurah Arya Wita Widiyana, I Komang Gede Supartaman dan juga dari internet:

Tabel 3 RESEP RUJAK BULUNG

RUJAK BULUNG

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Asal Daerah : Denpasar

Ukuran Per Porsi : 80 Gr

Jenis Makanan : *Appetizer*

Suhu Hidangan : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	100	gr	Rumput laut (<i>Sea grapes</i>)	Cuci bersih
		250	gr	Ikan tuna	Bersihkan, dan potong
		18	gr	Serai	Memarkan
		5	gr	Lengkuas	
		3	gr	Daun jeruk	
		3	gr	Daun salam	
		15	gr	Cabai rawit	Haluskan
		25	gr	Cabai merah besar	
		3	gr	Terasi merah	
		15	ml	Jeruk limau	Peras
		28	gr	Garam	
		50	gr	Gula pasir	
		20	gr	Kelapa tua	Parut
		20	gr	Kacang tanah	
		3	lembar	Nori	Potong
		100	gr	Mangga kering	
		50	gr	Nanas	Kupas dan potong
		100	gr	Bit merah	Kupas dan bersihkan

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
		10	gr	Agar-agar/nutrijel	
		20	ml	Lemon	Peras
		50	gr	Bengkuang	Kupas, potong
		10	ml	Cuka lokal	
		10	gr	Tepung terigu	Protein sedang
		95	ml	Minyak goreng	
		15	gr	Daun bawang	Haluskan
		1	box	<i>Edible Flowers</i>	
2	Kuah pindang	250	gr	Ikan tuna	Rebus, saring, angkat ikan, potong ikan
		18	gr	Serai	
		5	gr	Lengkuas	
		3	gr	Daun jeruk	
		3	gr	Daun salam	
3	Bumbu halus	15	gr	Cabai rawit	Saring, dan tambahkan kuah
		25	gr	Cabai merah besar	
		3	gr	Terasi merah	
		15	ml	Jeruk limau	
		10	gr	Garam	
		10	gr	Gula pasir	
4	<i>Tuile kacang</i>	20	gr	Kacang tanah	Sangrai sampai matang, kupas kulit, haluskan. Campurkan semua bahan dan air, masak di atas <i>pan</i> sampai membentuk seperti jaring, masak sampai kering
		35	ml	Minyak goreng	
		5	gr	Garam	
		10	gr	Tepung terigu	
5	Kelapa <i>roast</i>	20	gr	Kelapa tua	Parut, lalu sangrai hingga kecoklatan
6	Tuna mozaik	3	lembar	Nori	Potong seukuran ikan, di gulung untuk membuat tuna mozaik
7	Mangga <i>powder, Pineapple grill</i>	100	gr	Mangga kering	Haluskan mangga yang sudah kering
		50	gr	Nanas	Potong dan panggang
8	<i>Bit gel</i>	100	gr	Bit merah	Haluskan bit, saring, masak semua bahan hingga matang, diamkan sampai keras
		10	gr	Agar-agar/nutrijel	Lalu haluskan sampai membentuk <i>gel</i>
		20	ml	Lemon	
		25	gr	Gula pasir	
		3	gr	Garam	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
9	<i>Pickled jicama</i>	50	gr	Bengkuang	Potong tipis bengkuang, masak bahan, campurkan seluruh bahan, rendam semalaman
		15	gr	Gula pasir	
		10	ml	Cuka lokal	
		10	gr	Garam	
10	<i>Leek oil</i>	60	ml	Minyak goreng	Haluskan semua bahan, masak sampai minyak keluar, kemudian saring
		15	gr	Daun bawang	
<i>PLATING AND SERVING</i>					

Sumber : Ngrurah Arya Wita Widiyana dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 4 RESEP AYAM BETUTU

AYAM BETUTU

Halaman : 1 dari 3

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Asal Daerah : Denpasar

Ukuran Per Porsi : 200 Gr

Jenis Makanan : *Main Course*

Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	400	gr	Daging ayam	Bersihkan
		30	gr	Serai	Memarkan
		15	gr	Lengkuas	
		20	gr	Daun jeruk	
		5	gr	Daun salam	
		10	gr	Kemiri	Sangrai
		10	gr	Kencur	
		10	gr	Jahe	Memarkan
		25	gr	Kunyit	Bakar
		8	gr	Terasi merah	
		25	gr	Cabai merah besar	Haluskan
		20	gr	Cabai rawit	
		35	gr	Garam	
		15	gr	Gula pasir	
		95	ml	Minyak	
		40	gr	Kecombrang	Potong
		85	gr	Bawang merah	Peras
		65	gr	Bawang putih	
		20	gr	Jeruk limau	
		1	<i>pack</i>	Agar-agar/nutrijel	<i>Blanch</i>
		50	gr	Tauge	
		50	gr	Kacang panjang	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
		50	gr	Wortel	<i>Blanch</i>
		30	gr	Kol ungu	
		5	gr	Ketumbar	Haluskan
		30	gr	Kelapa tua	Parut
		100	gr	Beras putih	Masak
		15	gr	Kerupuk udang	
		1	box	<i>Edible flowers</i>	
2	Bumbu	400	gr	Daging ayam	Haluskan bumbu, tumis hingga matang, <i>sous vide</i>
		45	gr	Bawang merah	daging ayam bersama bumbu yang sudah jadi.
		30	gr	Bawang putih	Masak daging ayam hingga setengah matang selama 40 menit, kemudian di <i>seared</i> sampai matang
		5	gr	Daun jeruk	
		5	gr	Daun salam	
		7	gr	Kemiri	
		5	gr	Kencur	
		10	gr	Jahe	
		25	gr	Kunyit	
		3	gr	Terasi	
		25	gr	Cabai merah	
		5	gr	Cabai rawit	
		20	gr	Garam	
		10	gr	Gula pasir	
		50	ml	Minyak	
		20	gr	Serai	
		15	gr	Lengkuas	
3	Sambal bongkot <i>caviar</i>	40	gr	Kecombrang	Potong tipis bahan, tumis, haluskan tambahkan sedikit air, saring, masak bahan dengan agar-agar dan bahan lainnya, dinginkan sebentar lalu cetak menggunakan pipet diatas minyak dingin sampai berbentuk bulat, saring kemudian siram menggunakan air es
		20	gr	Bawang merah	
		10	gr	Bawang putih	
		20	gr	Jeruk limau	
		15	gr	Agar-agar/nutrijel	
		5	gr	Garam	
		10	gr	Serai	
		15	gr	Cabai rawit	
		5	gr	Terasi merah	
		20	gr	Minyak	
4	<i>Vegetable lawar</i>	50	gr	Tauge	<i>Blanch</i> sayuran, haluskan bumbu, parut kelapa dan sangrai sebentar
		50	gr	Kacang panjang	
		50	gr	Wortel	
		30	gr	Kol ungu	
		5	gr	Ketumbar	
		30	gr	Kelapa tua	
		20	gr	Bawang merah	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
		10	gr	Bawang putih	
		3	gr	Kemiri	
		5	gr	Kencur	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Gula pasir	
5	Nasi daun jeruk	100	gr	Beras putih	Masak beras hingga matang, potong kasar bawang putih, potong tipis daun jeruk, kemudian tumis hingga harum, campurkan
		15	gr	Bawang putih	
		15	gr	Daun jeruk	
		5	gr	Garam	
		15	ml	Minyak	
6	Kerupuk udang	15	gr	Kerupuk udang	Goreng sampai matang, lalu hancurkan
		10	ml	Minyak	
<i>PLATING AND SERVING</i>					

Sumber : I Komang Gede Supartaman dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 5 RESEP ES KUWUT TIMUN

ES KUWUT TIMUN

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Asal Daerah : Denpasar

Ukuran Per Porsi : 150 Ml

Jenis : Minuman

Suhu Hidangan : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	PENJELASAN
1	Persiapan	200	gr	Timun	Cuci bersih
		100	ml	Sirup melon	
		15	gr	Biji selasih	Rendam
		40	ml	Jeruk nipis	Peras
		60	gr	Kelapa muda	Kupas kulit
2	Parut	250	gr	Timun	Kupas kulit, Parut memanjang
3		100	ml	Sirup melon	
4	Rendam	10	gr	Biji selasih	Rendam hingga mengembang
5	Peras	40	ml	Jeruk nipis	Peras ambil airnya
6	Kupas	60	gr	Kelapa muda	Diambil isinya
<i>PLATING AND SERVING</i>					

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan Internet, 2025

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

Recipe cost adalah total biaya bahan baku yang digunakan untuk membuat satu resep makanan secara utuh. Ini penting dalam perencanaan harga dan mengontrol pengeluaran dapur agar keuangan dapur efisien (Wongso, 2017).

Food cost adalah total pengeluaran yang dibutuhkan untuk menghasilkan makanan maupun minuman sesuai standar resep hingga dapat disajikan dalam satu porsi. Indikator ini dihitung sebagai persentase dari keseluruhan biaya pembelian bahan makanan dibandingkan dengan total pendapatan yang diperoleh dari penjualan makanan. (Rijal Fahmi Mohamadi, 2025)

Dish cost adalah total biaya untuk menyajikan satu porsi makanan lengkap, termasuk bahan utama, bumbu, *garnish*, dan bahan pendukung lainnya. Pentingnya menghitung biaya per porsi untuk konsistensi kualitas dan keuntungan (Septoadji, 2020).

Selling price adalah harga jual ke pelanggan yang ditentukan berdasarkan *food cost*, biaya operasional, dan laba yang diinginkan. Untuk menentukan harga jual harus mencerminkan kualitas bahan, adalah memasak, dan segmentasi pasar (Pattiradjawane, 2018).

Berikut ini adalah hasil perhitungan dari *Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, Selling Price* dalam penulisan Tugas Akhir ini yang bersumber dari sumber yang penulis telah pelajari selama berkuliah di Poltekpar NHI Bandung :

Tabel 6 *RECIPE COST* RUJAK BULUNG

RUJAK BULUNG					
Porsi : 3			Tanggal: 12 Desember 2025		
No	Bahan	Quantity	Unit	Harga Pasar Per Kg	Total
1	Rumput laut (<i>Sea grapes</i>)	100	gr	Rp65.000,00	Rp6.500,00
2	Ikan tuna	250	gr	Rp87.000,00	Rp21.750,00
3	Serai	18	gr	Rp25.000,00	Rp450,00
4	Lengkuas	5	gr	Rp27.000,00	Rp135,00
5	Daun jeruk	3	gr	Rp50.000,00	Rp150,00
6	Daun salam	3	gr	Rp17.000,00	Rp51,00
7	Cabai rawit	15	gr	Rp90.000,00	Rp1.350,00
8	Cabai merah besar	25	gr	Rp80.000,00	Rp2.000,00
9	Terasi merah	3	gr	Rp50.000,00	Rp150,00
10	Jeruk limau	15	gr	Rp22.000,00	Rp330,00
11	Garam	28	gr	Rp14.500,00	Rp406,00
12	Gula pasir	50	gr	Rp20.000,00	Rp1.000,00
13	Kelapa tua	20	gr	Rp60.000,00	Rp1.200,00
14	Kacang tanah	20	gr	Rp28.000,00	Rp560,00
15	Nori	1	<i>pack</i>	Rp40.000,00	Rp40,00
16	Mangga kering	1	<i>pack</i>	Rp30.000,00	Rp30,00
17	Nanas	50	gr	Rp20.000,00	Rp1.000,00
18	Bit merah	100	gr	Rp55.000,00	Rp5.500,00
19	Agar-agar	1	<i>pcs</i>	Rp6.000,00	Rp6,00
20	Lemon	20	ml	Rp35.000,00	Rp700,00
21	Bengkuang	50	gr	Rp24.000,00	Rp1.200,00
22	Tepung terigu(Sedang)	20	gr	Rp16.000,00	Rp320,00
23	Minyak goreng	95	ml	Rp18.000,00	Rp1.710,00
22	Daun bawang	15	gr	Rp12.000,00	Rp180,00
22	Cuka lokal	10	ml	Rp23.000,00	Rp230,00
23	<i>Edible flowers</i>	1	<i>pack</i>	Rp52.000,00	Rp52,00
Total					Rp47.000
Cost Portion					Rp15.666,67
Selling price (30%)					Rp52.222,22
Rounded Selling Price					Rp52.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 7 *RECIPE COST* AYAM BETUTU

AYAM BETUTU					
Porsi : 3			Tanggal: 12 Desember 2025		
No	Bahan	Quantity	Unit	Harga Pasar Per Kg	Total
1	Daging ayam	400	Gr	Rp45.000,00	Rp18.000,00
2	Serai	30	Gr	Rp36.000,00	Rp1.080,00
3	Lengkuas	15	Gr	Rp27.000,00	Rp405,00
4	Daun jeruk	20	Gr	Rp65.000,00	Rp1.300,00
5	Daun salam	5	Gr	Rp17.000,00	Rp85,00
6	Kemiri	10	Gr	Rp60.000,00	Rp600,00
7	Kencur	10	Gr	Rp70.000,00	Rp700,00
8	Jahe	10	Gr	Rp45.000,00	Rp450,00
9	Kunyit	25	Gr	Rp35.000,00	Rp875,00
10	Terasi	8	Gr	Rp70.000,00	Rp560,00
11	Cabai merah besar	25	Gr	Rp90.000,00	Rp2.250,00
12	Cabai rawit	20	Gr	Rp90.000,00	Rp1.800,00
13	Garam	35	Gr	Rp14.500,00	Rp507,50
14	Gula pasir	15	Gr	Rp27.000,00	Rp405,00
15	Minyak	95	ml	Rp40.000,00	Rp3.800,00
16	Kecombrang	40	Gr	Rp50.000,00	Rp2.000,00
17	Bawang merah	85	Gr	Rp65.000,00	Rp5.525,00
18	Bawang putih	65	Gr	Rp58.000,00	Rp3.770,00
19	Jeruk limau	20	Gr	Rp26.000,00	Rp520,00
20	Agar-agar/nutrijel	1	Pack	Rp5.500,00	Rp5,50
21	Tauge	50	Gr	Rp27.000,00	Rp1.350,00
22	Kacang panjang	50	Gr	Rp28.000,00	Rp1.400,00
23	Wortel	50	Gr	Rp23.000,00	Rp1.150,00
24	Kol ungu	30	Gr	Rp50.000,00	Rp1.500,00
25	Ketumbar	5	Gr	Rp38.000,00	Rp190,00
26	Kelapa tua	30	Gr	Rp60.000,00	Rp1.800,00
27	Beras	100	Gr	Rp19.000,00	Rp1.900,00
28	Kerupuk udang	15	Gr	Rp55.000,00	Rp825,00
29	<i>Edible flowers</i>	1	Pack	Rp52.000,00	Rp52,00
Total					Rp54.805
Cost Portion					Rp18.268,33
Selling price (30%)					Rp60.894,44
Rounded Selling Price					Rp61.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 8 RECIPE COST ES KUWUT TIMUN

ES KUWUT TIMUN					
Porsi : 3			Tanggal: 12 Desember 2025		
No	Bahan	Quantity	Unit	Harga Pasar Per Kg	Total
1	Timun	250	gr	Rp20.000,00	Rp5.000,00
2	Sirup melon	100	ml	Rp33.000,00	Rp7.173,91
3	Biji selasih	15	gr	Rp127.000,00	Rp1.905,00
4	Jeruk nipis	40	ml	Rp30.000,00	Rp1.200,00
5	Kelapa muda	60	gr	Rp70.000,00	Rp4.200,00
Total					Rp19.479
Cost Portion					Rp6.492,97
Selling price (25%)					Rp25.971,88
Rounded Selling Price					Rp26.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 9 Total Cost

Total Cost		
Menu	Total Cost/Pax	Total Cost/3 Pax
Rujak Bulung	Rp15.667	Rp47.000
Ayam Betutu	Rp18.268	Rp54.805
Es Kuwut Timun	Rp6.493	Rp19.479
Total	Rp40.428	Rp121.284

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Isi dari tabel total *cost* dari ketiga menu Rujak Bulung, Ayam Betutu, dan Es Kuwut Timun menggambarkan keseluruhan pengeluaran yang diperlukan dalam proses produksi setiap sajian. Berdasarkan hasil perhitungan biaya, per 1 *pax* membutuhkan dana sebesar Rp40.428, Sementara itu, perhitungan biaya untuk keseluruhan yaitu 3 *pax* mencapai Rp121.284. Angka ini menunjukkan total penggunaan bahan baku sebelum penentuan harga jual dan berfungsi sebagai acuan dalam analisis keuntungan serta strategi penetapan harga pada menu yang disajikan.

Tabel 10 SELLING PRICE

<i>Selling Price</i>			
Menu	%	Total Cost/Pax	Total Cost/3 Pax
Rujak Bulung	30	Rp52.000	Rp156.000
Ayam Betutu	30	Rp61.000	Rp183.000
Es Kuwut Timun	25	Rp26.000	Rp78.000
Total		Rp139.000	Rp417.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Isi dari tabel *Rounded Selling Price* menyajikan hasil perhitungan total *selling price* untuk menu Rujak Bulung, Es Kuwut Timun, dan juga Ayam Betutu. Penentuan harga jual dilakukan dengan memperhitungkan persentase *food cost* sebesar 30% dan juga 25%. Berdasarkan perhitungan tersebut, harga jual per 1 *pax* sebesar Rp139.000, sedangkan untuk perhitungan biaya keseluruhan yaitu 3 *pax* mencapai Rp417.000.

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan suatu proses di mana organisme memanfaatkan makanan yang dikonsumsi sehari-hari melalui tahapan pencernaan, penyerapan, transportasi, penyimpanan, metabolisme, hingga pembuangan zat yang tidak diperlukan, dengan tujuan menjaga kelangsungan hidup, mendukung pertumbuhan, serta menunjang fungsi normal organ tubuh sekaligus menghasilkan energi. Secara etimologis, istilah gizi berasal dari kata *ghidza* yang berarti makanan. Gizi juga mencakup unsur kimia yang esensial bagi tubuh untuk menjalankan fungsinya, seperti menghasilkan energi, membentuk dan memelihara jaringan, serta mengatur berbagai proses biologis yang menopang kehidupan. (Estofany, 2022)

Berikut ini merupakan tabel nilai gizi yang sudah penulis hitung dalam Tugas

Akhir yang bersumber dari *Fatsecret* :

Tabel 11 GIZI RUJAK BULUNG

No	Bahan	Berat (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)
1	Rumput laut (<i>Sea grapes</i>)	100	30	0,26	8,43	2,38
2	Ikan tuna	250	108	0,95	0	23,38
3	Serai	18	18	0,09	4,56	0,33
4	Lengkuas	5	1	0,03	0,22	0,07
5	Daun jeruk	3	0	0	0,12	0,01
6	Daun salam	3	9	0,25	2,25	0,23
7	Cabai rawit	15	15	0,54	3,11	0,77
8	Cabai merah besar	25	8	0,06	1,83	0,39
9	Terasi merah	3	5	0,09	0,3	0,67
10	Jeruk limau	15	4	0,03	1,58	0,1
11	Garam	23	0	0	0	0
12	Gula pasir	50	89	0	23	0
13	Kelapa tua	20	71	6,7	3,05	0,67
14	Kacang tanah	10	56,7	4,92	0,65	2,58
15	Nori	3	12	0	1,2	0,03
16	Mangga kering	100	65	0,27	17	0,51
17	Nanas	50	24	0,06	6,315	0,27
18	Bit merah	100	43	0,17	5,2	1,61
19	Agar-agar	1	0,1	0	0,03	0
20	Lemon	20	5,8	0,06	1,864	0,22
21	Bengkuang	50	19	0,045	4,41	0,36
22	Cuka lokal	10	1,8	0	0,004	0
Total			585,4	14,53	85,12	34,58
Per Porsi			195,1	4,843	28,37	11,53

Sumber : Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret*, 2025

Tabel 12 GIZI AYAM BETUTU

No	Bahan	Berat (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)
1	Daging ayam	400	780	30,88	0	118,2
2	Serai	30	30	0,15	7,59	0,55
3	Lengkuas	15	4	0,08	0,66	0,22
4	Daun jeruk	20	2	0,02	0,81	0,05
5	Daun salam	5	16	0,42	3,75	0,38
6	Kemiri	10	69	7,2	1,39	0,92
7	Kencur	10	20	0,04	4,5	0,43
8	Jahe	10	8	0,08	1,78	0,18
9	Kunyit	25	88	2,47	16,23	1,96
10	Terasi merah	8	12,4	0,23	0,79	1,78
11	Cabai merah besar	25	8	0,07	1,83	0,39
12	Cabai rawit	20	21	0,72	4,14	1,03
13	Garam	35	0	0	0	0
14	Gula pasir	15	58	0	15	0
15	Minyak	95	777	86,36	0	0
16	Kecombrang	40	14	0,14	2,96	0,59
17	Bawang merah	85	36	0,07	8,59	0,78
18	Bawang putih	65	97	0,32	21,49	4,13
19	Jeruk limau	20	6	0,04	2,11	0,14
20	Agar-agar/nutrijel	1	0,1	0	0,03	0
21	Tauge	50	14	0,24	2,35	1,8
22	Kacang panjang	50	16	0,06	3,565	0,91
23	Wortel	50	20	0,12	4,79	0,465
24	Kol ungu	30	20,7	0,783	3,723	0,387
25	Ketumbar	5	23	0,52	3,67	2,13
26	Kelapa tua	30	106	10	4,57	1
27	Beras	100	361	0,59	79,84	6,75
28	Kerupuk udang	15	81	5,28	7,5	1
Total			2688,6	146,93	203,67	146,17
Per Porsi			896,18	48,977	67,89	48,722

Sumber : Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret*, 2025

Tabel 13 GIZI ES KUWUT TIMUN

No	Bahan	Berat (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)
1	Timun	250	37,5	0,28	9,08	1,63
2	Sirup melon	100	250	0	23,3	0
3	Biji selasih	15	59	2,53	7,99	2,29
4	Jeruk nipis	40	12	0,08	4,216	0,28
5	Kelapa muda	60	28	0,5	6,07	0,05
Total			386,5	3,39	50,68	4,25
Per Porsi			128,8	1,13	16,9	1,42

Sumber : Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret*, 2025

Tabel 14 TOTAL NUTRISI

TOTAL GIZI				
Bahan	Kalori(Kkal)	Lemak(Gr)	Karbo(Gr)	Protein(Gr)
Rujak Bulung	585,4	14,529	85,12	34,58
Ayam Betutu	2689	146,93	203,67	146,17
Es Kuwut Timun	386,5	3,39	50,68	4,25
Total	3660,5	164,85	339,48	184,99
Per sajian (porisi)	1220,2	54,948	113,16	61,664

Sumber : Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret*, 2025

Isi dari tabel total nutrisi menunjukkan hasil perhitungan total nutrisi untuk menu Rujak Bulung, Es Kuwut Timun, dan juga Ayam Betutu. Berdasarkan perhitungan tersebut menunjukkan hasil dari gabungan ketiga hidangan mencapai 3660,5 Kkal. Rinciannya, rujak bulung memiliki kalori sebesar 585,4 Kkal, untuk ayam betutu memiliki kalori sebesar 2689 Kkal, dan es kuwut timun memiliki kalori sebesar 386,5 Kkal.

1.5 Lokasi dan Pelaksanaan Uji Coba

Uji coba tidak hanya bertujuan untuk mengetahui keberhasilan resep, tetapi juga mengukur aspek kebersihan, keamanan, serta efektivitas metode pengolahan yang digunakan, dengan demikian proses uji coba ini diharapkan mampu memberikan gambaran nyata mengenai kualitas produk sekaligus menjadi acuan perbaikan sebelum dipublikasikan secara akademis.

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Uji coba Latihan presentasi penulis dilaksanakan di tempat tinggal penulis yang berlokasi di Kota Sukabumi, Jalan Pelabuhan II Dayeuh Luhur No.18, yang dimulai pada awal bulan September 2025.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Lokasi dan pelaksanaan presentasi dan pengembangan produk penulis akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik NHI Bandung pada bulan November 2025.