

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Makassar, ibukota Provinsi Sulawesi Selatan, memiliki posisi strategis sebagai salah satu pintu masuk utama di kawasan Indonesia Timur. Keunggulan geografis ini menjadikannya magnet bagi industri pariwisata, di mana Makassar berfungsi sebagai titik transit vital menuju berbagai destinasi wisata (Aini et al., 2020). Dampaknya, terjadi peningkatan arus pengunjung yang signifikan setiap tahunnya. Data dari Dinas Pariwisata Kota Makassar menunjukkan lonjakan wisatawan nusantara dari 4.688.681 orang pada tahun 2016 menjadi 5.461.677 orang pada tahun 2018. Tren serupa juga terlihat pada wisatawan mancanegara yang meningkat dari 85.644 orang menjadi 105.447 orang dalam periode yang sama. Angka-angka ini menegaskan daya tarik kuat Makassar yang tidak hanya terletak pada keindahan alam, tetapi juga pada kekayaan budaya dan kulinernya (Badan Pusat Statistik Kota Makassar, 2019).

Warisan historis Makassar sebagai salah satu entitas maritim paling signifikan di Nusantara menjadi landasan fundamental bagi kekayaan kulturalnya. Sejak abad ke-16, di bawah hegemoni Kesultanan Gowa-Tallo, Makassar memantapkan posisinya sebagai pelabuhan niaga utama di Kawasan Timur Indonesia. Kota ini dikenal karena secara konsisten mempertahankan prinsip politik perdagangan yang terbuka bagi semua pihak. Perkembangannya pada era pasca-kemerdekaan, terjadi perubahan nomenklatur resmi dari Makassar menjadi Ujung Pandang pada tahun

1971. Pengembalian nama menjadi Makassar pada tahun 1999 bukan hanya sekedar perubahan administratif, melainkan sebuah penegasan kembali identitas sejarah dan budaya kota yang telah mengakar selama berabad-abad (Syarif & Amalia, 2021). Warisan sejarah ini tidak hanya mewujud dalam situs-situs bersejarah seperti Benteng Rotterdam atau Kompleks Makam Raja-Raja Tallo tetapi juga meresap ke dalam gastronomi lokal (Arif, 2019). Gastronomi, sebagai studi yang mengkaji hubungan antara makanan dengan budaya, sejarah, dan seni penyajian, menjadi lensa yang tepat untuk memahami bahwa kuliner Makassar lebih dari sekedar pemenuhan kebutuhan pangan, melainkan narasi sejarah dan identitas budaya itu sendiri (Syamsul et al., 2020).

Secara lebih luas, kuliner merupakan suatu disiplin dalam industri jasa boga yang kegiatannya berpusat pada seni pengolahan makanan. Esensi dari disiplin ini terletak pada perpaduan antara teknik memasak dengan nilai-nilai kreativitas dan estetika yang menjadi tolok ukur utamanya (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2015). Di Indonesia, kuliner memegang peranan krusial sebagai bagian dari identitas budaya bangsa, yang mencakup seni mengolah, menyajikan, dan menikmati makanan dengan cita rasa khas setiap daerah. Karena setiap daerah memiliki bahan utama yang khas, kuliner asli menjadi cerminan dari lingkungan geografisnya. Maka dari itu, kekayaan gastronomi Indonesia tidak berfungsi memenuhi apa yang dibutuhkan sehari-hari, tetapi juga menjadi alat untuk memperkuat ekonomi masyarakat dan melestarikan warisan budaya yang tak ternilai (Wijaya, 2019).

Kekayaan gastronomi di Kota Makassar tercermin dari signifikansi yang fundamental kuliner dalam struktur budaya masyarakat tradisional. Kuliner

tradisional kehadirannya tidak hanya bersifat seremonial dalam kegiatan adat sebagai perlengkapan upacara, tetapi juga hadir sebagai penyajian khas yang memiliki makna dan filosofi. Setiap kuliner yang disajikan dalam upacara adat dan keagamaan mengandung makna simbolik yang berupa harapan-harapan dan doa.

Contoh utamanya adalah Barongko, kue khas upacara perkawinan Bugis-Makassar yang memiliki nilai filosofis tinggi. Dalam tradisi Bugis, Barongko melambangkan bahwa hakikat yang tersembunyi harus selaras dengan penampilan itu sendiri, serta menjadi simbol kejujuran dan kesucian dalam rumah tangga. Selain pernikahan, hidangan khusus juga menjadi bagian penting dalam ritual lain seperti aqiqah dan syukuran, maupun perayaan Idul Fitri yang menegaskan hubungan sakral antara makanan dan spiritualitas (Asis et al., 2019).

Namun, di tengah kekayaan filosofis tersebut, muncul sebuah masalah budaya kontemporer. Gempuran tren kuliner global yang mengedepankan estetika visual modern menjadi tantangan bagi kuliner tradisional. Terdapat risiko bahwa hidangan-hidangan sarat makna ini akan dianggap kuno atau kurang menarik dengan mempertimbangkan kebiasaan generasi muda yang lekat dengan presentasi makanan yang lebih dinamis dan artistik. Dengan demikian, tantangannya bukan hanya melestarikan resep, tetapi juga guna melestarikan warisan kuliner agar tetap relevan serta dapat dinikmati secara berkelanjutan oleh berbagai generasi (Syamsul et al., 2020).

Persebaran kuliner di Kota Makassar kini menunjukkan dinamika yang menarik. Muncul berbagai tren kekinian yang diinisiasi oleh para pelaku industri sebagai upaya menjembatani tradisi dan modernitas. Banyak restoran dan kafe mulai mengadopsi pendekatan *fusion*, memperbarui teknik pengolahan, dan

menerapkan gaya penyajian *modern (plating fine dining)* untuk hidangan tradisional seperti Coto Makassar, Konro, dan Pallubasa. Fenomena ini menunjukkan adanya kesadaran dan peluang untuk menerjemahkan cita rasa otentik ke dalam bahasa visual yang lebih kontemporer tanpa kehilangan identitas lokalnya (Haryati et al., 2023).

Hidangan khas Makassar yang secara khas merepresentasikan karakter masakan pesisir Sulawesi Selatan, memiliki identitas rasa yang sangat kuat dan otentik. Karakteristik utamanya terletak pada perpaduan harmonis antara cita rasa gurih yang mendalam dengan sentuhan pedas yang membangkitkan selera, di mana semua itu lahir dari penggunaan bumbu serta rempah-rempah lokal yang diracik secara lugas namun mampu menghasilkan profil rasa yang begitu intens. Potensi signifikan inilah yang menawarkan sebuah kanvas ideal untuk eksplorasi dan inovasi dalam format hidangan *modern*.

Berangkat dari pengamatan terhadap potensi tersebut, penulis terdorong untuk melakukan sebuah kajian yang lebih mendalam dan aplikatif. Penelitian ini akan difokuskan pada dua hidangan ikonik yang mewakili dua elemen berbeda dari kuliner Makassar: Sop Konro, yang merepresentasikan hidangan berbasis daging dengan kuah kaya rempah, dan Ikan Bakar Kuning, yang mewakili kekayaan bahari dengan bumbu kuning khasnya. Kedua hidangan ini diangkat dalam sebuah studi berjudul **"PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER SOP KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING DARI KOTA MAKASSAR SULAWESI SELATAN."** Dalam prosesnya, penelitian ini akan mengaplikasikan berbagai prinsip dan teknik kuliner profesional, seperti teknik memasak modern dan seni penataan hidangan *modern plating*, yang merupakan kompetensi inti yang

telah diperoleh dari menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Melalui pendekatan ini, diharapkan kedua sajian khas tersebut tidak hanya mengalami evolusi dari segi teknis pengolahan dan estetika visual, tetapi juga mampu meningkatkan daya saingnya agar dapat diterima secara luas di panggung gastronomi kontemporer, baik nasional maupun internasional.

TABEL 1.1 NARASUMBER PROYEK PRESENTASI PRODUK

No	Nama	Profesi	Penjelasan
1	Rusli Patta Raja	<i>Owner</i> Restoran Pondok Baronang	Sebagai narasumber mengenai resep Ikan Bakar Kuning
2	Bahe Abwata	Nenek selaku penduduk asli Kota Makassar	Sebagai narasumber pembuatan resep dari kuliner Khas Kota Makassar
3	Sitti Nurlaela	Ibu selaku warga asli Kota Makassar	Sebagai narasumber untuk penulisan keterangan makanan khas Makassar
4	Andi Permana	<i>Executive chef</i> di Semawis Resto	Sebagai narasumber untuk resep dan teknik modern

Sumber :Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Untuk proyek kali ini penulis memfokuskan perhatian pada hidangan dari daerah Makassar untuk menampilkan sajian kuliner kota Makassar dalam bentuk *food presentation* yang bertemakan *Fine Dining Room*.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah Presentasi Produk Pengembangan Sajian Kuliner Sop Konro dan Ikan Bakar Kuning dari Kota Makassar Provinsi Sulawesi Selatan dapat dijelaskan sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademik

Tugas akhir ini disusun guna memenuhi syarat kelulusan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat mengintegrasikan makanan khas Makassar dalam menu restoran *fine dining*. Langkah ini menawarkan kesempatan untuk menyajikan hidangan tradisional dengan standar layanan dan kualitas yang tinggi dan tanpa menghilangkan cita rasa serta keaslian dari hidangan tersebut, sehingga menarik perhatian tamu baik internasional maupun lokal.
2. Menyusun Resep makanan khas Kota Makassar agar bisa digunakan untuk panduan dalam mengolah masakan yang akan digunakan di masa depan.
3. Berdasarkan kompetensi dan pengetahuan yang diperoleh dari mata kuliah seperti Bahan Pangan Dasar, Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan presentasi makanan.
4. Menghitung dan menganalisis biaya produksi (*costing*) dari masing-masing sajian untuk mengetahui efisiensi dan kelayakan hidangan jika diterapkan dalam skala usaha kuliner.
5. Melakukan perhitungan kandungan nilai gizi dari masing-masing hidangan, guna mengetahui kecukupan zat gizi yang terkandung dalam porsi saji, serta menyesuaikannya dengan standar kebutuhan gizi harian.
6. Menjadi acuan dalam kegiatan bisnis kuliner yang *modern*.

1.3 Pengembangan Produk Hidangan yang Diusulkan

1.3.1 Rencana dan Komposisi Hidangan

Penulis akan mempresentasikan hidangan makanan Sop Konro dan Ikan Bakar Kuning di Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan dengan konsep *Fine dining*. *Fine dining* yaitu penciptaan sebuah pengalaman menyeluruh secara strategis dirancang untuk melampaui sekadar produk makanan. Pengalaman ini dibangun melalui kombinasi berbagai atribut yang bertindak sebagai stimulus seperti suasana formal yang mewah, menu yang berkualitas tinggi, layanan yang sangat kompeten, dan perhatian pada detail terkecil seperti kualitas peralatan makan. Semua elemen ini bertujuan untuk memengaruhi kondisi internal dan emosional pelanggan secara positif, sehingga menciptakan kepuasan secara keseluruhan yang pada akhirnya mendorong niat mereka untuk datang kembali dan membangun loyalitas (Rathnasiri et al., 2025).

Restoran *fine dining* menawarkan pengalaman yang unik, mewah, dan canggih yang diasosiasikan dengan tingkat formalitas tertentu. Tempat ini biasanya memiliki atmosfer yang lebih formal dengan aturan berpakaian bagi para tamu. Ciri khas lainnya adalah pelayan yang penuh perhatian dan berpengetahuan, perhatian tinggi terhadap detail presentasi, serta penggunaan peralatan makan dengan kualitas terbaik. Lingkungan yang nyaman, latar belakang musik, dan pencahayaan yang temaram semuanya berkontribusi untuk menciptakan suasana yang mewah dan istimewa (Rathnasiri et al., 2025).

Pemilihan menu ini dibuat karena makanan tersebut terkenal di kalangan umum dan juga penulis adalah penduduk asli dari Kota Makassar. Berangkat dari latar belakang tersebut, penulis memiliki tujuan untuk mendemonstrasikan bahwa

hidangan tradisional Kota Makassar dapat ditransformasikan melalui teknik presentasi *modern plating*. Misi utamanya adalah untuk membuktikan bahwa evolusi visual ini dapat dicapai tanpa mengorbankan atau mengubah keaslian cita rasa otentik yang menjadi ciri khas kuliner tersebut. Sebagai realisasi dari gagasan ini, menu yang akan dikembangkan dan dipresentasikan oleh penulis adalah:

1.3.2 Usulan Menu *Fine Dining*

SOUP

SOP KONRO

Sengel lembut masak perlahan dengan kuah konro jernih dan iga bakar. Disajikan dengan *Puree Bawang Karamel, Leek Couscous, Foam Jeruk Nipis*, dan *Emping Tuile*.

MAIN COURSE

MOSAIC IKAN BAKAR KUNING

Mosaik ikan kakap lembut berbalut daun singkong dibakar dengan bumbu kuning pesisir. Disajikan dengan *Buras pulen, Sayur Tutu gurih, Dabu-Dabu Vinaigrette, Coulise, Sambal Terasi Coulis, Coconut Gel*, dan *Rengginang Tuile*.

BEVERAGE

ES MARKISA SEGAR

Sirup Markisa otentik Makassar berpadu dengan sari buah asli, soda, dan Sokade asam. Diperkaya dengan aroma wangi dan sentuhan menarik dari daun pandan.

1.3.3 Matriks Menu

Matriks adalah sebuah alat analisis visual, sering kali berbentuk kisi atau tabel, yang digunakan untuk mengevaluasi dan mengelola berbagai elemen proyek berdasarkan kriteria-kriteria tertentu. Secara fundamental, kekuatan sebuah matriks terletak pada kemampuannya untuk memetakan hubungan antara dua atau lebih variabel yang berbeda pada sumbu horizontal dan vertikal. Setiap sel atau titik interaksi di dalam kisi tersebut mewakili hasil dari kombinasi spesifik antara dua kriteria dari masing-masing sumbu. Penilaian di sel ini bersifat kualitatif (seperti rendah, sedang, tinggi) atau kuantitatif (berupa skor angka yang dihitung) (Heagney, 2016).

Menu restoran adalah barisan daftar makanan yang disajikan kepada pelanggan. Sebuah menu dianggap sempurna jika dapat memengaruhi pilihan pelanggan untuk makanan atau minuman apa yang mereka pilih. Menu yang dibuat dengan baik dan benar mampu membuat restoran meningkatkan penjualan makanan dan minuman. Ada empat hal utama yang harus dipertimbangkan saat membuat menu: pelanggan, kualitas produk, keterbatasan operasional, dan tujuan keuangan. Selain itu, menu mencakup berbagai jenis hidangan, mulai dari pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), pencuci mulut (*dessert*), hingga berbagai jenis minuman lainnya (Schifferstein et al., 2022).

Matriks menu dalam konteks pengembangan produk kuliner ini dipahami sebagai alat perencanaan konseptual untuk proses pengembangan hidangan (*dish development*). Matriks ini berfungsi sebagai kerangka kerja sistematis untuk memetakan dan mengevaluasi seluruh atribut pada setiap hidangan yang dikembangkan, mulai dari inovasi resep, metode memasak modern yang digunakan,

hingga prinsip *the art of plating* (seni menata piring). Tujuan utamanya adalah untuk memastikan bahwa komposisi akhir pada piring dapat mencapai keseimbangan antara keteraturan dan kompleksitas atau yang disebut sebagai prinsip *unity-in-variety* (kesatuan dalam keragaman), sehingga mampu menghasilkan pengalaman multi-sensorik yang harmonis dan estetis bagi konsumen.

Sebagai implementasi dari landasan teori yang telah dijelaskan, matriks ini dirancang untuk memetakan keseluruhan proses pengembangan produk secara sistematis dan transparan, menjadikannya sebuah *blueprint* yang mendokumentasikan setiap tahap pengambilan keputusan. Lebih dari sekadar daftar menu, setiap kolom dan baris dalam matriks ini akan menguraikan secara rinci justifikasi teknis maupun pertimbangan kreatif di balik setiap elemen hidangan.

Aspek teknis akan mencakup pemilihan bahan baku alternatif, penerapan teknik memasak modern serta kontrol tekstur dan suhu. Sementara itu, aspek kreatif akan meliputi filosofi di balik konsep presentasi, harmoni warna, serta narasi yang ingin dibangun melalui adaptasi hidangan khas Makassar ini menjadi sebuah sajian kuliner kontemporer yang relevan dan berdaya saing tinggi. Berikut ini adalah Matriks Menu yang sudah penulis rancang:

TABEL 1.2 MATRIKS MENU

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Sop Konro	Iga Sapi, Bumbu Hitam, Daun Bawang, Jeruk nipis	Gurih, manis, asam, sedikit pedas	Coklat kehitaman	Lembut	<i>Slow cook</i>
2.	Ikan Bakar Kuning	Ikan kakap, bumbu kuning, daun singkong	Gurih, sedikit pedas	Kuning keemasan, Hijau	Empuk, sedikit garing	<i>Steam, pan sear</i>
3.	Buras	Beras, santan, daun pisang	Gurih	Putih, sedikit hijau	Padat, lembut	Aron, <i>Poach</i>
4.	Sayur Tutu	Daun Singkong, Kelapa, Bumbu Putih, Cabai merah	Manis, gurih, sedikit pedas	Hijau	Lembut	<i>Blanch, Sautee</i>
5.	Dabu-dabu Vinaigrette	Tomat, cabai, bawang merah, jeruk limau, cuka, minyak	Pedas, asam	Merah, kuning, hijau	Padat, segar	<i>Emulsifying, Mixing</i>
6.	<i>Coconut Gel</i>	Santan, cuka, air, agar-agar	Asam, Gurih	Putih	Lembut	<i>Boil, Gelification</i>
7.	Sambal Terasi Coulis	Cabai merah, terasi, tomat, minyak	Pedas, gurih, manis	Merah tua	Halus, kental	<i>Ground and sauteed</i>
8.	Es Markisa Segar	Sirup Markisa, Sari Markisa, Sokade, Air Soda,	Asam, manis, segar, bersoda	Kuning, oranye cerah	Cair	<i>Infused, chilled</i>

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2025

1.3.4 Penjelasan Menu

Penulis akan menjelaskan mengenai hidangan yang akan disajikan oleh penulis dalam Tugas Akhir Presentasi Produk yang berjudul Pengembangan Makanan Sop Konro dan Ikan Bakar Kuning dari Kota Makassar provinsi Sulawesi Selatan. Presentasi yang akan ditampilkan penulis adalah dalam bentuk *Fine Dining* dengan mengembangkan *modern plating* dari segi *cooking method* dan penambahan bahan ke dalam produk yang akan dipresentasikan oleh penulis. Di bawah ini tertera mengenai penjelasan hidangan yang akan diuraikan:

1. Sop Konro

Konro berasal dari bahasa Makassar yang artinya Tulang. Makanan khas ini berbahan dasar tulang iga sapi dengan kuah berwarna coklat kehitaman dengan cita rasa supnya yang gurih. Rasa gurih ini didapat dari kluwek yang merupakan bumbu dasarnya. Selain itu, digunakan pula rempah-rempah seperti merica, pala, cengkeh yang membuat sup ini semakin kaya rasa (Harmayani et al., 2017).

Dalam kreasi modern ini, Sop Konro dikembangkan menjadi sebuah sajian kontemporer. Hidangan ini menonjolkan kuah otentik dan tulang iga glasir sebagai elemen utama. Inovasi dihadirkan melalui transformasi kondimen tradisional menjadi tekstur modern seperti *leek couscous* dan *lime foam*.

2. *Mosaic* Ikan Bakar Kuning

Mosaic adalah teknik kuliner modern untuk membuat gulungan padat dari berbagai bahan makanan, yang saat diiris akan menampilkan pola seperti mozaik. Fokus utama dari teknik ini adalah presentasi visual artistik dan perpaduan tekstur

yang diciptakan dari penyatuan komponen-komponen berbeda dalam satu irisan (Norwegian Seafood Council, 2024).

Ikan Bakar Kuning Khas Makassar adalah hidangan ikan bakar dari Sulawesi Selatan yang dicirikan oleh bumbu kuning dari rempah-rempah seperti kunyit, kemiri, dan lengkuas. Ikan yang telah dilumuri bumbu tersebut dibakar di atas bara arang, menghasilkan cita rasa gurih-pedas dan aroma asap yang khas (Asis et al., 2019).

3. Buras (Burasak)

Burasa' merupakan salah satu warisan kuliner otentik dari suku Bugis. Penganan ini dibuat dari olahan beras yang dimasak dengan santan kelapa gurih, kemudian dibalut rapat menggunakan daun pisang yang khas. Secara tradisional, hidangan ini memiliki asosiasi kultural yang kuat dengan perayaan hari besar keagamaan. Kuliner ini kerap kali disajikan sebagai elemen penting untuk menyemarakkan momen sakral seperti Idul Fitri maupun Idul Adha. Tak hanya itu, Burasa' juga populer dijadikan bekal praktis oleh masyarakat Bugis saat akan menempuh perjalanan. Buras memiliki tekstur lembut dan rasa gurih khas santan, sering disajikan sebagai pendamping lauk-pauk seperti coto, pallubasa, dan ikan bakar (UIN Alauddin Makassar et al., 2019).

Dalam versi penyajian modern, buras disajikan dalam bentuk silinder kecil untuk memperkuat tampilan *plating fine dining* yang proporsional.

4. Sayur Tuttu

Sayur Tuttu merupakan lauk pelengkap yang esensial dalam kuliner tradisional Sulawesi Selatan. Makanan ini didefinisikan oleh bahan utamanya, yaitu daun

singkong yang ditumbuk hingga halus, sesuai dengan namanya tuttu yang berarti tumbuk. Daun singkong ini kemudian dimasak dengan santan. Kehadirannya dalam sebuah hidangan, termasuk dalam upacara adat, berfungsi sebagai penyeimbang rasa dari lauk utama yang kaya bumbu seperti ikan bakar, serta menjadi representasi pemanfaatan hasil bumi lokal dalam tradisi kuliner masyarakat Bugis-Makassar (Asis et al., 2019).

5. Dabu-Dabu Vinaigrette

Sambal dabu-dabu termasuk pendamping sambal mentah terkenal dari Makassar yang secara fundamental berbeda dari mayoritas sambal di Indonesia karena tidak dihaluskan, melainkan dibuat dari bahan-bahan segar yang diiris kasar seperti tomat, cabai, dan bawang merah (Surya & Tedjakusuma, 2022). Ciri khas utamanya terletak pada profil rasa yang pedas, asam, dan segar, yang diperoleh dari perpaduan bahan mentah dengan perasan jeruk nipis atau lemon cui, serta sering kali disempurnakan dengan teknik siraman minyak kelapa panas (Pandean-Elliott, 2023).

Dalam penyajian kontemporer, dabu-dabu disajikan dengan potongan simetris dan penambahan sedikit *dressing* minyak untuk meningkatkan estetika tanpa mengurangi cita rasa.

6. Sambal Terasi *Coulis*

Sambal terasi yaitu sambal tradisional paling banyak digemari oleh orang Indonesia yang terbuat dari bahan utama cabai yang dihaluskan dengan pasta udang fermentasi yang berfungsi sebagai penambah rasa yang kuat dan khas. Sebagai salah satu sambal paling populer di nusantara, sambal terasi juga

memegang peranan penting dalam kuliner Makassar, di mana ia sering disajikan sebagai pelengkap utama untuk menyempurnakan cita rasa beragam hidangan khas daerah tersebut (Surya & Tedjakusuma, 2022).

Coulis adalah saus halus yang berasal dari tradisi kuliner Prancis, dibuat dari buah atau sayuran yang dihaluskan lalu disaring untuk menghilangkan ampas dan bijinya. Sebuah *coulis* yang baik memiliki tekstur yang licin dan rasa yang terkonsentrasi dari bahan aslinya dan juga sering dikategorikan sebagai saus dasar yang serbaguna, digunakan untuk menambah warna, rasa, dan keanggunan visual pada hidangan penutup maupun hidangan gurih (*The Professional Chef*, 2024).

Dengan penyajian kontemporer, sambal terasi *coulis* di-dot di piring utama untuk menjaga estetika *fine dining*, tetapi tetap mempertahankan rasa tradisional yang pekat dan membumi.

7. Coconut Gel

Coconut gel adalah teknik kuliner modern dari gastronomi molekuler, dengan berbahan dasar santan atau air kelapa yang dibuat dengan metode gelifikasi. Santan dicampur dengan agen pembentuk gel (*gelling agent*) seperti agar-agar atau *gellan gum*, kemudian dipanaskan dan didinginkan hingga membentuk massa *gel* yang stabil dan dapat dipotong (Phillips & Williams, 2021).

Gel ini berfungsi sebagai elemen tekstural dan pembawa rasa yang terkonsentrasi, memberikan sensasi dingin dan bentuk yang presisi dalam sajian utama. Penggunaannya menggantikan santan cair tradisional dengan cara yang lebih modern dan visual yang kuat.

8. Es Markisa Segar

Sirup Markisa adalah sebuah ikon kuliner dari Sulawesi Selatan, yang secara khas diolah dari sari buah markisa yang tumbuh subur di dataran tinggi Malino. Varietas ini secara khusus dihargai karena memiliki profil aroma kuat dan rasa asam yang lebih kencang daripada markisa dari daerah lain, menghasilkan sirup dengan keseimbangan rasa manis-asam yang menyegarkan dan otentik (Siptyansyah Gani & Ardiarini, 2023).

Dengan menu ini, Es Markisa dibuat dari Sirup Markisa, ditambah dengan Sokade, *Esens* Pandan, dan Air Soda disajikan dingin dalam gelas elegan untuk menghadirkan nuansa tropis sekaligus menjaga kesan autentik dari bahan lokal.

1.4 Analisis Produk yang Diusulkan

1.4.1 Tema Hidangan

Untuk tugas akhir yang berfokus pada presentasi produk ini, penulis menetapkan tema penyajian yang mengacu pada standar industri tertinggi, yaitu aliran *fine dining*. Aliran ini dipilih karena kemampuannya untuk meleviasi persepsi sebuah hidangan dari sekadar santapan menjadi sebuah karya seni kuliner, yang sejalan dengan tujuan utama proyek ini. Secara umum, restoran yang mengusung konsep *fine dining* dapat diidentifikasi melalui ciri khasnya, yakni penawaran menu dengan harga premium yang disajikan dalam beberapa tahap seperti *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Pengalaman bersantap ini juga didukung oleh standar pelayanan yang tinggi dan suasana formal yang dirancang secara cermat.

Sebagai implementasi dari konsep tersebut dalam lingkup Tugas Akhir, penulis akan mempresentasikan sebuah studi kasus pada kuliner khas Kota Makassar. Namun, berbeda dengan *format fine dining* konvensional yang menyajikan banyak hidangan, proyek ini akan mengambil pendekatan yang lebih terfokus. Penulis akan mengembangkan dan menyajikan hidangan dalam format dua babak saji (*2-course*), di mana sajian akan dimulai dengan Sup yang kemudian diikuti oleh Hidangan Utama. Pilihan ini memungkinkan adanya eksplorasi yang lebih detail dan mendalam terhadap transformasi kedua hidangan inti tersebut.

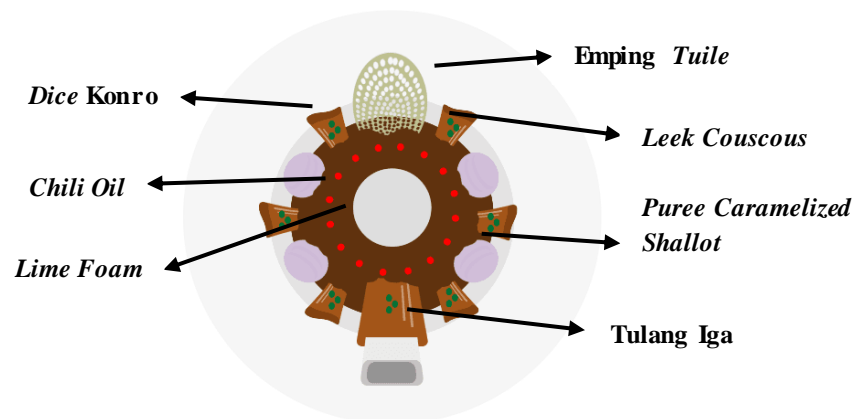
1.4.2 Jenis Masakan

Berdasarkan berbagai sumber rujukan, penulis menyusun dan memperluas prinsip daftar hidangan yang menampilkan masakan khas dari Kota Makassar, Sulawesi Selatan untuk menerapkan konsep *Fine Dining*. Susunan makanan yang dirancang oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Sop Konro (*Soup*)

Iga sapi Konro yang dimasak lambat lalu disajikan dalam dua tekstur: utuh pada tulang dan potongan dadu bakar. Disajikan dengan berbagai kondimen yang ditransformasi dari bahan asli seperti *purée* bawang karamel, jeruk nipis *foam*, *leek couscous* dan emping *tuile*, sebagai pengembangan menu dari hidangan otentik Sop Konro Makassar.

GAMBAR 1.1 SKETSA SOP KONRO

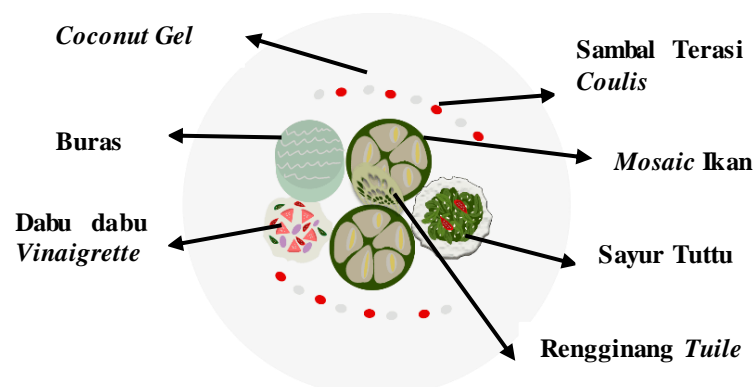


Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

2. Ikan Bakar Kuning (*Main Course*)

Mosaic daging ikan yang dibumbui kuning dan putih lalu digulung dalam daun singkong dan dibakar untuk mendapatkan aroma asap. Disajikan bersama buras berbentuk silinder, sayur tuttu dalam wadah *rice paper*, dan rengginang *tuile* yang renyah, serta diperkaya dengan dabu-dabu *vinaigrette* dan sambal terasi *coulis* sebagai pengembangan menu dari Ikan Bakar Kuning.

GAMBAR 1.2 SKETSA IKAN BAKAR KUNING

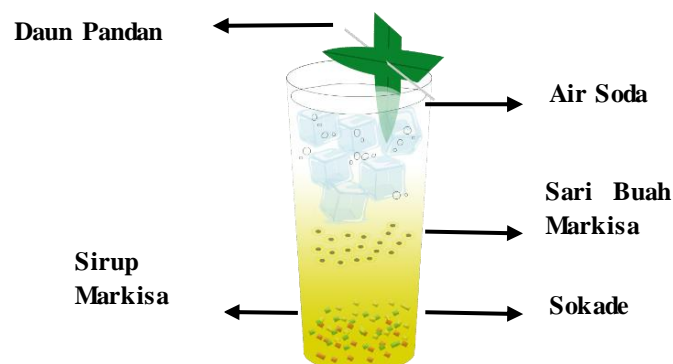


Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

3. Es Sari Markisa Segar (*Beverage*)

Minuman ini adalah sebuah artisanal soda yang diracik dengan basis utama dari sirup Markisa, lalu diperkaya dengan daun pandan yang memberikan sensasi aroma khas Pandan. Lalu diisi dengan air soda dingin yang mengangkat keseluruhan rasa. Disajikan dingin dalam gelas elegan dengan *garnish* pandan atau jeruk, minuman ini dikategorikan sebagai *traditional infused drink* yang menyatukan bahan lokal dan teknik presentasi kontemporer.

GAMBAR 1 3 SKETSA ES MARKISA SEGAR



Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

1.4.3 Pengajuan Resep

Resep, secara fundamental, adalah sebuah set instruksi terstruktur yang merinci bahan, takaran, peralatan, dan prosedur yang diperlukan untuk menciptakan kembali sebuah hidangan atau produk makanan. Secara etimologis, kata "resep" berasal dari Bahasa Latin *recipere*, yang berarti mengambil, dan awalnya

digunakan dalam konteks medis sebagai perintah untuk mengambil bahan-bahan obat (Etymonline, 2023).

Resep secara komprehensif dapat dipahami sebagai dokumen yang memiliki fungsi ganda, yakni sebagai panduan teknis sekaligus artefak budaya yang krusial. Pada tingkat fundamental, resep berfungsi sebagai instruksi terstruktur untuk mereplikasi sebuah hidangan. Namun, perannya jauh melampaui hal tersebut, di mana resep dipandang sebagai alat budaya yang vital untuk mendokumentasikan, mentransmisikan, dan melestarikan warisan gastronomi dari satu generasi ke generasi berikutnya (Borghini, 2015).

Proses pengumpulan data primer untuk penyusunan resep-resep dalam Tugas Akhir ini dilaksanakan dengan metode kualitatif. Cara utama yang digunakan adalah wawancara langsung yang memungkinkan penulis untuk melakukan eksplorasi informasi secara fleksibel dan mendalam. Pemilihan informan dilakukan secara purposif untuk memastikan triangulasi data, di mana informasi diverifikasi dari berbagai sudut pandang yang berbeda. Empat informan utama dilibatkan dalam proses ini: pertama, seorang praktisi bisnis kuliner Makassar untuk mendapatkan perspektif pasar; kedua, seorang narasumber asli Makassar untuk menangkap esensi budaya dan keaslian rasa; dan ketiga, perwakilan keluarga yang mewarisi resep secara turun-temurun untuk memahami nilai historis dan tradisionalnya, keempat, seorang ahli kuliner di hotel bintang lima.

Selanjutnya, keseluruhan data primer yang terkumpul dari para informan tersebut diolah sebagai fondasi utama. Fondasi ini kemudian diperkaya dan dikembangkan lebih lanjut melalui proses sintesis. Dalam tahap ini, penulis

mengintegrasikan data lapangan tersebut dengan landasan pengetahuan formal dan keterampilan teknis yang telah terakumulasi selama menjalani pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

TABEL 1.3 RESEP SOP KONRO

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 200 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	Siapkan	Iga Sapi Daging sengkkel Air Keluak Bawang merah Bawang Putih Kemiri Biji ketumbar Jinten Pala bubuk Lada putih Lengkuas Jahe Serai Daun salam Air asam Jawa Garam Gula merah Minyak sayur	700 350 4 50 100 75 45 5 5 5 10 50 50 100 5 100 30 25 100	gr gr ltr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr ml gr gr ml	5 pcs tulang Ambil isinya Dihaluskan Dihaluskan Sangrai, haluskan Sangrai Sangrai Dimemarkan Dimemarkan Dimemarkan Iris atau sisir
2	<i>Sautee</i>	Semua bahan yang dihaluskan, lengkuas, jahe, serai, daun salam			Dengan minyak hingga harum dan matang
3	<i>Blanch</i>	Iga sapi dan daging sengkkel			Dalam air dingin sampai mendidih, lalu buang airnya, lalu rebus iga sapi kembali dengan air
4	<i>Add</i>	Bumbu Konro, Air hangat asam jawa, Gula merah, lada putih, dan garam			Ke kuah dari iga konro yang sudah matang. Masak dengan api sangat kecil hingga daging iga empuk dan kuah mengental (sekitar 2 – 3 jam)
5	<i>Tiriskan</i>	Iga sapi matang dan daging sengkkel (dari kuah)			
6	Potong	Sengkkel & Iga			Menjadi <i>dice</i>
7	<i>Sear</i>	Iga			Hingga kecoklatan

Sumber : Hasil Wawancara dengan Andi Permana dan Hasil olahan Penulis, 2025

TABEL 1.4 RESEP PUREE BAWANG MERAH KAREMEL

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 15 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Bawang merah Mentega Garam	200 15 2	gr gr gr	Iris tipis
2	<i>Sautee</i>	Semua bahan			Di <i>sautee pan</i> dengan api sangat kecil. Aduk sesekali selama 30-45 menit hingga berwarna coklat keemasan
3	<i>Blend</i>	Bawang merah caramel			Dengan blender hingga menjadi <i>puree</i> , lalu saring agar konsistensi menjadi sangat halus
4	<i>Strain</i>	Bawang merah <i>puree</i>			Dengan <i>strainer</i> yang sangat halus

Sumber : Hasil olahan Penulis, 2025

TABEL 1.5 RESEP JERUK NIPIS FOAM

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 5 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Dingin

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Jeruk Nipis <i>Lecithin</i> Garam	60 2 2	gr gr gr	<i>Juice</i> nya saja
2	<i>Blend</i>	<i>Juice</i> Jeruk Nipis, <i>lecithin</i> , garam			Menggunakan blender hingga berbuih
3	<i>Serve</i>	Jeruk Nipis <i>Foam</i>			Ambil busa bagian atas untuk disajikan

Sumber : Hasil olahan Penulis, 2025

TABEL 1.6 RESEP LEEK COUSCOUS

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 20 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Daun Bawang Minyak sayur Garam <i>Couscous</i>	80 50 2 25	gr ml gr gr	Pakai daunnya saja
2	<i>Blanch & Blend</i>	Daun bawang Minyak sayur			Rebus cepat selama 30 detik Blender daun bawang dan minyak sayur
3	<i>Steam</i>	<i>Couscous</i> Air Mendidih <i>Puree leek</i>			Dengan air campur <i>puree leek</i> dan garam ke atas <i>couscous</i> kering sampai matang dan hijau

Sumber : Hasil olahan Penulis, 2025

TABEL 1.7 RESEP CHILI OIL

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 10 ml

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Minyak Cabai Kering Cabai rawit merah Bawang merah Ebi Bunga lawang Daun jeruk	100 50 15 30 5 5 2	ml gr gr gr gr gr gr	Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan
2	<i>Deep fry</i>	Bawang merah Ebi Cabai Kering Cabai rawit merah	25 5 50 15	gr gr gr gr	Sampai setengah matang saja agar tidak gosong, lalu masukan cabai sampai matang
3	<i>Strain</i>	Semua bahan			Menggunakan <i>strainer</i> <i>dan tammy cloth</i> untuk memisahkan ampasnya

Sumber : Hasil olahan Penulis, 2025

TABEL 1.8 RESEP EMPING TUILE

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 5 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Emping Melinjo Goreng Putih Telur Mentega Tepung terigu Gula Garam Lada Putih Air	50 35 30 25 10 5 2 20	gr gr gr gr gr gr gr ml	Lelehkan
2	<i>Blend</i>	Emping	50	gr	Dengan blender sampai teksturnya sangat halus
3	<i>Mix</i>	Tepung Emping Tepung terigu Gula Garam Lada Air	50 25 10 5 2 20	gr gr gr gr gr ml	Bahan kering dahulu lalu campur bahan basah dan aduk hingga menjadi adonan pasta yang homogen
4	Cetak	Adonan <i>tuile</i>			Di atas <i>silicone pad</i>
	<i>Bake</i>	Adonan <i>tuile</i>			Di dalam oven yang sudah dipanaskan selama 7 menit. Suhu 165
	<i>Finishing</i>	Emping <i>tuile</i>			Keluarkan dari oven, diamkan selama 30 detik. Angkat dengan spatula lalu simpan di wadah tertutup

Sumber : Hasil Wawancara dengan Andi Permana dan olahan Penulis, 2025

TABEL 1.9 RESEP MOSAIC IKAN BAKAR BUMBU KUNING

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 150 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	<i>Fillet</i> ikan kakap Kunyit Bawang putih Bawang Merah Kemiri Biji Ketumbar Asam jawa Garam Lada Putih Minyak Daun singkong	1 40 40 60 10 15 5 6 4 20 130	kg gr gr gr gr gr gr gr gr ml gr	Tanpa kulit dan tulang, potong memanjang menjadi strip Haluskan Haluskan Haluskan Sangrai, haluskan Sangrai, haluskan <i>Dilute</i> dengan air Daunnya saja
2	<i>Grind</i>	Kunyit Bawang Putih Bawang Merah Kemiri Biji ketumbar Asam Jawa Garam Minyak kelapa	30 20 50 10 15 5 3 10	gr gr gr gr gr gr gr ml	Dengan blender sampai konsistensi bumbu kuning sangat halus
3	<i>Grind</i>	Bawang Putih Garam Lada Minyak Kelapa	15 3 4 10	gr gr gr gr	Dengan blender sampai konsistensi bumbu putih halus
4	<i>Marinate</i>	Ikan kakap	700	gr	Bagi 2 strip masing-masing dengan bumbu putih dan bumbu kuning
5	<i>Blanch</i>	Daun singkong	100	gr	Selama 1 menit di air garam lalu langsung di <i>ice bath</i>
6	<i>Assemble & Roll</i>	Daun singkong Strip Ikan kakap			Di atas <i>plastic wrap</i> , dengan susun selang seling strip ikan, gulung membentuk silinder
7	<i>Steam</i>	<i>Mosaic</i> ikan			Dengan api kecil selama 15 – 20 menit)
8	<i>Cut & Sear</i>	<i>Mosaic</i> Ikan			Menjadi 10 pcs Bakar dengan <i>blow torch</i>

Sumber : Hasil Wawancara dengan Rusli Patta Raja dan Hasil olahan Penulis, 2025

TABEL 1.10 RESEP SAYUR TUTTU

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 50 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Daun singkong	180	gr	Buang batangnya, <i>chopped</i> kasar
		<i>Rice Paper</i>	25	gr	Cetak bulat kecil
		Bawang merah	60	gr	Haluskan
		Bawang putih	30	gr	Haluskan
		Serai	10	gr	Geprek
		Daun salam	5	gr	
		Lada bubuk	2	gr	
		Garam	5	gr	
		<i>Chicken Powder</i>	2	gr	
		Cabai rawit	20	gr	Iris tipis
		Kelapa parut	50	gr	
2	<i>Saute</i>	Bumbu Halus, Serai	10	gr	hingga harum, setelah itu
		Daun salam	5	gr	masukkan daun singkong
		Daun singkong	150	gr	
		Kelapa parut	50	gr	
4	<i>Add & Simmer</i>	Lada	2	Gr	Dengan api kecil hingga
		Garam	5	gr	meresap dan matang
		<i>Chicken powder</i>	2	gr	
	<i>Pour</i>	Rice Paper	50	Gr	Yang dicetak diwadah bulat dengan minyak panas
3	<i>Assemble</i>	<i>Rice Paper</i>	50	Gr	Yang sudah bulat sebagai
		Sayur Tuttu			wadah, dan isi dengan
		Cabai rawit	20	Gr	sayur tuttu dan irisan cabai sebagai <i>garnish</i>

Sumber : Hasil Wawancara dengan Bahe Abwata dan Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.11 RESEP BURAS
RESEP IKAN BAKAR BUMBU KUNING

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 70 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Beras Santan Garam Daun pisang	200 200 5 60	gr gr gr gr	Cuci bersih Rebus dengan beras Untuk membungkus Untuk mengikat
2	<i>Steam</i>	Adonan Buras			Yang sudah dibungkus dan diikat berbentuk silinder panjang dengan daun pisang selama 30 menit
3	<i>Cut</i>	Buras			Menjadi 5 potong

Sumber : Hasil Wawancara dengan Bahe Abwata dan Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.12 RESEP DABU-DABU VINAIGRETTE
RESEP IKAN BAKAR BUMBU KUNING

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 15 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Dingin

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Tomat merah Tomat Hijau Cabai rawit Cabai rawit hijau Bawang Merah Jeruk Nipis Garam Minyak Kelapa	20 20 5 5 20 20 2 15	Gr gr gr gr gr ml gr ml	Potong <i>brunoise</i> Potong <i>brunoise</i> <i>Chunk, seedless</i> <i>Chunk, seedless</i> <i>Brunoise</i> <i>Juice</i>
2	<i>Emulsify</i>	Jeruk Nipis	20	ml	Dengan garam dan aduk hingga larut
3	<i>Mixing</i>	Semua bahan			Dengan emulsi jeruk nipis hingga merata

Sumber : Hasil Wawancara dengan Rusli Patta Raja dan Hasil Pengembangan serta Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.13 RESEP COCONUT GEL

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 10 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Dingin

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Santan Cuka Jeruk nipis Air Gula Bubuk Agar-agar	100 5 30 150 10 2	gr gr gr gr gr gr	Airnya saja
2	<i>Boil</i>	Semua bahan			Campurkan dalam <i>sauce</i> pan, masak hingga mendidih lalu matikan
3	Tuang	Larutan Agar Santan			Ke dalam <i>container</i> , dinginkan hingga set.
4	<i>Blend</i>	Agar Santan			Di blender hingga menjadi gel yang cair dan halus. Masukkan ke <i>squeeze bottle</i> .

Sumber : Hasil Wawancara dengan Rusli Patta Raja dan Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.14 RESEP SAMBAL TERASI COULIS

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 15 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Cabai merah besar Cabai Merah keriting Tomat Terasi Garam Gula merah	50 25 30 5 5 10	gr gr gr gr gr gr	Bakar agar harum <i>Grated</i>
2	<i>Boil</i>	Semua bahan kecuali garam dan gula merah			Sampai semua bahan matang
3	<i>Grind</i>	Semua bahan			Dengan blender sampai halus
4	<i>Sautee</i>	Sambal Terasi			Kembali sampai minyak dari sambal keluar dan harum
5	<i>Strain</i>	Sambal Terasi			Menggunakan saringan yang sangat halus agar sausnya lembut

Sumber : Hasil Wawancara dengan Bahe Abwata dan Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.15 RESEP RENGGINANG *TUILE*

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 5 gr

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Rengginang Terasi Tepung Terigu Air Minyak	10 10 100 40	gr gr gr ml	<i>Blend</i> halus
2	<i>Mixing</i>	Semua bahan			Sampai tercampur rata, tuang ke <i>squeeze bottle</i> .
3	<i>Fry</i>	Adonan <i>tuile</i>			Dengan <i>black pan</i> kecil sampai mengering

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.16 RESEP ES MARKISA SEGAR

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 250 ml

Asal : Kota Makassar

Suhu Hidangan : dingin

No	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise en place</i>	Sirup Markisa Markisa Sokade Air soda Es batu Daun pandan	225 150 50 1000 500 10	ml gr gr ml gr gr	Isi nya saja Ambil ujungnya
2	<i>Pour</i>	Es batu Sokade Markisa Sirup markisa Esens pandan Air soda	500 50 150 225 10 1000	gr gr gr ml ml ml	Ke dalam gelas dan aduk perlahan agar tercampur rata
3	<i>Garnish</i>	Daun pandan	10	gr	Di atas es markisa segar

Sumber : Hasil Wawancara dengan Sitti Nurlaela dan Hasil Olahan Penulis, 2025

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

Dalam dunia kuliner, *recipe cost* berfungsi sebagai pilar utama dalam struktur finansial sebuah hidangan. *Recipe Cost* adalah akumulasi dari seluruh pengeluaran diperuntukkan semua *ingredients* yang tercantum dalam resep standar dalam pembuatan satu porsi hidangan sesuai dengan resep standar. Ini adalah perhitungan paling fundamental yang mencakup setiap gram bumbu, setiap mililiter saus, dan setiap potong protein. Akurasi dalam menghitung *recipe cost* sangat penting karena angka ini menjadi acuan dasar untuk penetapan harga jual terendah yang wajib digunakan untuk menghindari kerugian (*The Professional Chef*, 2024).

Dalam lingkup yang lebih luas, *Food Cost* didefinisikan bukan sebagai biaya per unit hidangan, melainkan sebagai sebuah rasio finansial makro. Metrik ini membandingkan total harga dari perolehan *ingredients* yang terjual terhadap total keuntungan penjualan pada suatu periode akuntansi. *Food Cost* berfungsi sebagai indikator esensial untuk mengevaluasi efisiensi operasional dan profitabilitas dapur, di mana persentase yang rendah mengindikasikan manajemen biaya yang efektif (Dopson & Hayes, 2020).

Sementara itu, *Dish Cost* secara teoretis mengalkulasikan biaya secara lebih komprehensif dengan mengalokasikan unsur biaya tenaga kerja dan *overhead* ke setiap porsi. Pada akhirnya, seluruh komponen biaya ini menjadi dasar dalam penetapan *Selling Price* yakni sebuah keputusan strategis yang dirancang untuk melingkupi semua biaya operasional, dan menghasilkan *margin* laba yang ditargetkan juga mempertahankan daya saing di pasar (Sanders et al., 2021).

1. *Food Cost*

Cara menghitung *Food Cost* memakai rumus berikut :

- A. $\text{Persentase Biaya Hidangan (\%)} = (\text{Total biaya bahan hidangan} / \text{Total pemasukan penjualan}) \times 100.$

2. *Dish Cost*

Cara menghitung *Dish Cost* memakai rumus berikut ini :

- A. $\text{Biaya Setiap Hidangan} = \text{biaya bahan hidangan} + \text{biaya labor} + \text{biaya overhead}$

3. *Selling Price*

Cara menghitung *selling price* memakai rumus berikut ini :

- A. $\text{Harga Jual} = \text{biaya porsi} / \text{Persentase Biaya Makanan}$

Dibawah ini merupakan rekapitulasi dari hasil analisis biaya untuk produk yang dikembangkan dalam Tugas Akhir ini. Analisis ini mencakup empat komponen utama, yaitu *Food Cost*, *Recipe Cost*, *Dish Cost*, hingga kalkulasi *Selling Price*. Hasil analisis ini didasarkan pada kerangka teoretis dan metode manajemen biaya kuliner yang telah penulis pelajari secara mendalam selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung:

TABEL 1.17 RECIPE COST SOP KONRO

PENGEMBANGAN MAKANAN SOP KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING KOTA MAKASSAR						
SOP KONRO				Porsi = 5		
No	Bahan	Qty	Unit	Unit price	Unit	Total cost price
SOP KONRO						
1	Iga sapi	700	gr	Rp 115.000	kg	Rp 80.500
2	Daging Sengkel	300	gr	Rp 135.000	kg	Rp 40.500
3	Keluak	50	gr	Rp 50.000	kg	Rp 2.500
4	Bawang merah	100	gr	Rp 40.000	kg	Rp 4.000
5	Bawang Putih	75	gr	Rp 60.000	kg	Rp 4.500
6	Kemiri	45	gr	Rp 75.000	kg	Rp 3.375
7	Biji ketumbar	5	gr	Rp 26.000	kg	Rp 130
8	Jinten	5	gr	Rp 88.000	kg	Rp 440
9	Pala bubuk	5	gr	Rp 150.000	kg	Rp 764
10	Lada putih	10	gr	Rp 100.000	kg	Rp 1.000
11	Lengkuas	50	gr	Rp 20.000	kg	Rp 1.000
12	Jahe	50	gr	Rp 25.000	kg	Rp 1.250
13	Serai	100	gr	Rp 13.000	kg	Rp 1.000
14	Daun salam	5	gr	Rp 45.000	kg	Rp 230
15	Air asam Jawa	100	ml	Rp 45.000	ltr	Rp 4.500
16	Garam	30	gr	Rp 10.000	@250gr	Rp 300
17	Gula merah	25	gr	Rp 20.000	kg	Rp 475
18	Minyak sayur	100	ml	Rp 21.000	ltr	Rp 2.100
PUREE BAWANG MERAH KAREMEL						
19	Bawang Merah	250	gr	Rp 40.000	kg	Rp 10.000
20	Mentega	15	gr	Rp 50.000	kg	Rp 750
21	Garam	2	gr	Rp 10.000	kg	Rp 20
JERUK NIPIS FOAM						
22	Jeruk nipis	250	gr	Rp 31.000	kg	Rp 7.750
23	Lechitin	10	gr	Rp 18.500	kg	Rp 1.300
24	Garam	2	gr	Rp 6.500	kg	Rp 100
LEEK COUSCOUS						
25	Daun Bawang	120	gr	Rp 20.000	kg	Rp 2.400
26	Minyak sayur	50	ml	Rp 21.000	ltr	Rp 1.050
27	Couscous kering	25	gr	Rp 3.000	@500gr	Rp 10.950
28	Garam	2	gr	Rp 10.000	@250gr	Rp 20

CHILI OIL						
29	Minyak	100	ml	Rp 21.000	ltr	Rp 2.100
30	Cabai Kering	50	gr	Rp 80.000	kg	Rp 4.000
31	Cabai rawit merah	15	gr	Rp 67.000	kg	Rp 1.000
32	Bawang merah	30	gr	Rp 40.000	kg	Rp 1.200
33	Ebi	5	gr	Rp 120.000	kg	Rp 600
34	Bunga lawang	5	gr	Rp 200.000	kg	Rp 1.000
35	Daun jeruk	2	gr	Rp 80.000	kg	Rp 160
EMPING TUILE						
36	Emping Melinjo	50	gr	Rp 100.000	kg	Rp 5.000
37	Putih Telur	35	gr	Rp 29.000	kg	Rp 1.000
38	Mentega	30	gr	Rp 50.000	kg	Rp 1.500
39	Tepung terigu	25	gr	Rp 15.000	kg	Rp 375
40	Gula	10	gr	Rp 18.500	kg	Rp 185
41	Garam	5	gr	Rp 10.000	kg	Rp 50
42	Lada Putih	2	gr	Rp 100.000	kg	Rp 200
RECIPE COST						Rp 201.274,00
DISH COSTING						Rp 40.254,80
FOOD COST (%)						40%
SELLING PRICE						Rp 100.637,00

Sumber : Hasil dari Harga Pasar dan *E-Commerce* serta Hasil Olah Penulis, 2025

TABEL 1.18 RECIPE COST IKAN BAKAR KUNING

PENGEMBANGAN MAKANAN SOP KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING KOTA MAKASSAR						
IKAN BAKAR KUNING				Porsi = 5		
No	Bahan	Qty	Unit	Unit price	Unit	Total cost price
MOSAIC IKAN BAKAR KUNING						
1	Fillet ikan kakap	1	kg	Rp 100.000	kg	Rp 100.000
2	Kunyit	40	gr	Rp 24.000	kg	Rp 960
3	Bawang putih	40	gr	Rp 60.000	kg	Rp 2.400
4	Bawang Merah	60	gr	Rp 40.000	kg	Rp 2.400
5	Kemiri	10	gr	Rp 75.000	kg	Rp 750
6	Biji Ketumbar	15	gr	Rp 26.000	kg	Rp 390
7	Asam jawa	5	gr	Rp 45.000	kg	Rp 225
8	Garam	6	gr	Rp 10.000	kg	Rp 60
9	Lada Putih	4	gr	Rp 100.000	kg	Rp 400
10	Minyak Kelapa	20	ml	Rp 40.000	L	Rp 800
11	Daun singkong	130	gr	Rp 10.000	kg	Rp 1.300

SAYUR TUTTU							
12	Daun singkong	180	gr	Rp 10.000	kg	Rp	1.800
13	Rice Paper	50	gr	Rp 11.500	kg	Rp	2.750
14	Bawang merah	60	gr	Rp 40.000	kg	Rp	2.400
15	Bawang putih	30	gr	Rp 60.000	kg	Rp	1.800
16	Serai	10	gr	Rp 13.000	kg	Rp	130
17	Daun salam	5	gr	Rp 46.000	kg	Rp	230
18	Lada bubuk	2	gr	Rp 100.000	kg	Rp	200
19	Garam	5	gr	Rp 10.000	kg	Rp	50
20	Chicken Powder	2	gr	Rp 43.500	kg	Rp	87
21	Cabai rawit	20	gr	Rp 67.000	kg	Rp	1.340
22	Kelapa parut	50	gr	Rp 27.000	kg	Rp	1.350
BURAS							
23	Beras	200	gr	Rp 15.000	kg	Rp	3.000
24	Santan	200	gr	Rp 31.500	kg	Rp	6.300
25	Garam	5	gr	Rp 10.000	kg	Rp	50
26	Daun pisang	60	gr	Rp 10.000	kg	Rp	600
DABU-DABU VINAIGRETTE							
27	Tomat merah	20	gr	Rp 22.000	kg	Rp	440
28	Tomat Hijau	20	gr	Rp 17.000	kg	Rp	340
29	Cabai rawit	5	gr	Rp 67.000	kg	Rp	335
30	Cabai rawit hijau	5	gr	Rp 45.000	kg	Rp	225
31	Bawang Merah	20	gr	Rp 40.000	kg	Rp	800
32	Jeruk Limau	20	ml	Rp 30.000	ltr	Rp	600
33	Garam	2	gr	Rp 10.000	kg	Rp	20
34	Minyak Kelapa	15	ml	Rp 41.000	ltr	Rp	615
COCONUT GEL							
35	Santan	100	gr	Rp 31.500	kg	Rp	3.150
36	Cuka	5	gr	Rp 30.000	kg	Rp	150
37	Jeruk nipis	30	gr	Rp 31.000	kg	Rp	930
38	Gula	10	gr	Rp 18.500	kg	Rp	185
39	Bubuk Agar-agar	2	gr	Rp 6.500	kg	Rp	1.857
SAMBAL TERASI COULIS							
40	Cabai merah besar	50	gr	Rp 50.000	kg	Rp	2.500
41	Cabai Merah keriting	25	gr	Rp 50.000	kg	Rp	1.250
42	Tomat	30	gr	Rp 22.000	kg	Rp	660
43	Terasi	5	gr	Rp 238.000	kg	Rp	1.190
44	Garam	5	gr	Rp 10.000	kg	Rp	50
45	Gula merah	10	gr	Rp 19.000	kg	Rp	190

RENGGINANG TUILE						
46	Rengginang Terasi	50	gr	Rp 35.000	kg	Rp 1.750
47	Tepung Terigu	10	gr	Rp 15.000	kg	Rp 150
48	Minyak	40	ml	Rp 21.000	ltr	Rp 6.300
RECIPE COST						Rp 155.500,00
DISH COSTING						Rp 31.091,80
FOOD COST (%)						30%
SELLING PRICE						Rp 104.000,00

Sumber : Hasil dari Harga Pasar dan *E-Commerce* serta Hasil Olah Penulis, 2025

TABEL 1.19 RECIPE COST ES MARKISA SEGAR

PENGEMBANGAN MAKANAN SOP KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING KOTA MAKASSAR					
ES MARKISA SEGAR				Porsi = 5	
No	Bahan	Qty	Unit	Unit price	Total cost price
1	Sirup Markisa	225	ml	Rp 40.000	Rp 9.000
2	Markisa	150	gr	Rp 35.000	Rp 5.250
3	Sokade	50	gr	Rp 14.500	Rp 2.900
4	Air soda	1000	ml	Rp 8.700	Rp 8.700
5	Daun pandan	10	gr	Rp 40.000	Rp 400
RECIPE COST					Rp 28.250,00
DISH COSTING					Rp 5.650,00
FOOD COST (%)					20%
SELLING PRICE					Rp 37.700,00

Sumber : Hasil dari Harga Pasar dan *E-Commerce* serta Hasil Olah Penulis, 2025

TABEL 1.20 TOTAL SELLING PRICE

TOTAL SELLING PRICE				
No	Menu	%	Selling Price	
1	Sop Konro	40	Rp	100.637
2	Ikan Bakar kuning	30	Rp	104.000
3	Es Markisa Segar	20	Rp	28.250
TOTAL			Rp	232.900

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2025

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Zat Gizi artinya senyawa-senyawa kimia berisi hidangan yang sangat esensial untuk mendukung fungsi fisiologis tubuh, menjaga kesehatan, serta pertumbuhan dan produktivitas. Gizi juga merupakan ilmu yang mempelajari mekanisme saat makanan dikonsumsi, dicerna, diserap, dan dimanfaatkan oleh tubuh, termasuk interaksinya dengan mikrobiota usus dan bagaimana pola makan dapat memengaruhi ekspresi genetik. Makanan sendiri mengandung zat gizi yang dibagi menjadi dua kategori utama berdasarkan jumlah yang dibutuhkan yaitu makronutrien dan mikronutrien (Ismawati et al., 2024).

Berdasarkan kuantitas kebutuhannya bagi tubuh, zat gizi dapat diklasifikasikan menjadi dua kategori utama. Kategori pertama adalah makronutrien, yang mencakup karbohidrat, lemak, dan protein. Kelompok nutrisi ini diperlukan oleh tubuh dalam volume yang signifikan untuk menjalankan fungsi-fungsi fundamental seperti produksi energi, sintesis sel untuk pertumbuhan, serta regenerasi dan perbaikan jaringan tubuh. Kategori kedua adalah mikronutrien, meliputi dari macam-macam bentuk vitamin dan mineral. Berbeda dengan makronutrien, kelompok ini hanya dibutuhkan dalam kuantitas minimal, namun memegang peranan krusial sebagai regulator dan kofaktor dalam ribuan proses metabolisme, pemeliharaan jaringan, serta optimalisasi fungsi sistem kekebalan tubuh. optimal (Ismawati et al., 2024).

Berikut merupakan tabel nilai gizi yang Penulis rancang dalam Pengembangan Sajian Kuliner Hidangan Sop Komro dan Ikan Bakar Kuning dari Kota Makassar, Sulawesi Selatan:

TABEL 1.21 GIZI SOP KONRO

GIZI SOP KONRO			Porsi = 5		
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Daging Sengkel	700	665.0	21.0	0.0	112.0
Iga Sapi	300	727.5	53.8	0.0	55.0
Minyak Sayur	150	1327.5	150.0	0.0	0.0
Couscous	25	33.0	0.2	9.5	5.7
Bawang Merah	400	319.7	0.4	75.9	4.9
Keluak	50	150.0	16.2	5.7	4.2
Kemiri	45	285.8	28.6	6.3	8.3
Emping Melinjo	50	243.0	11.5	31.5	4.0
Air Asam Jawa	100	239.0	0.6	62.5	2.8
Bawang Putih	75	171.4	0.6	38.0	7.3
Serai	100	148.5	1.8	38.0	1.7
Gula Merah	25	95.0	0.0	24.2	0.0
Tepung Terigu	25	91.3	0.2	19.1	2.6
Jahe	50	40.0	0.4	8.9	0.9
Lengkuas	50	40.0	0.4	8.6	0.8
Gula Pasir	10	38.7	0.0	10.0	0.0
Lada Putih	10	29.1	0.2	7.0	1.0
Jeruk Nipis	285	85.5	0.6	30.0	2.0
Pala Bubuk	5	26.5	1.8	2.5	0.3
Jinten	5	18.8	1.1	2.2	0.9
Putih Telur	35	18.2	0.1	0.3	3.8
Bunga Lawang	5	16.5	0.8	2.5	0.3
Daun Salam	5	15.8	0.4	3.8	0.4
Biji Ketumbar	5	14.9	0.9	2.8	0.6
Ebi	5	12.1	0.2	0.0	2.7
Cabai Kering	53	169.6	8.7	30.8	6.4
Cabai Rawit	17	6.8	0.1	1.5	0.3
Lecithin	2	15.3	1.1	0.2	0.0
Daun Jeruk	2	1.2	0.0	0.3	0.0
Mentega	15	107.4	12.2	0.0	0.1
Garam	62	0.0	0.0	0.0	0.0
Total		3534.1	329.9	455.1	234.3
Per Sajian (porisi)		750.8	66.0	91.0	46.8

Sumber : Hasil Olah Penulis dan *Fatsecret*, 2025

TABEL 1.22 GIZI IKAN BAKAR KUNING

GIZI IKAN BAKAR KUNING			Porsi = 5		
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Ikan Kakap	1000	868.0	18.2	0.0	163.1
Santan	300	690.0	72.0	18.0	6.0
Beras	200	260.0	0.6	56.3	5.4
Rengginang	50	225.0	7.0	37.5	3.0
Minyak	75	652.5	75.0	0.0	0.0
Daun Singkong	280	103.6	1.4	20.0	10.4
Bawang Merah	140	100.8	0.1	24.0	1.5
Bawang Putih	70	104.3	0.4	23.1	4.5
Kunyit	40	124.8	1.3	26.9	3.9
Kelapa Parut	50	177.0	16.8	7.6	1.7
Kemiri	10	63.5	6.4	1.4	1.9
Biji Ketumbar	15	44.7	2.7	8.3	1.9
Tomat Merah	50	9.0	0.1	2.0	0.5
Tepung Terigu	10	36.5	0.1	7.6	1.0
Gula Merah	10	38.0	0.0	9.7	0.0
Cabai Merah Besar	50	20.0	0.2	4.4	0.9
Lada Putih	4	11.6	0.1	2.7	0.4
Cabai Merah Keriting	25	9.3	0.1	2.0	0.3
Tomat Hijau	20	4.6	0.0	1.0	0.2
Cabai Rawit Merah	20	8.0	0.1	1.8	0.4
Cabai Rawit Hijau	5	2.0	0.0	0.4	0.1
Asam Jawa	5	12.0	0.0	3.1	0.1
Daun Salam	5	15.8	0.4	3.8	0.4
Serai	10	9.9	0.1	2.5	0.1
Terasi	5	5.6	0.1	0.3	0.9
Gula Pasir	10	38.7	0.0	10.0	0.0
Bubuk Agar-agar	2	6.2	0.0	1.6	0.1
Jeruk Nipis	30	9.0	0.1	3.2	0.2
Jeruk Limau	20	6.0	0.0	2.1	0.1
Chicken Powder	2	4.0	0.1	0.6	0.2
Cuka	5	0.9	0.0	0.1	0.0
Garam	18	0.0	0.0	0.0	0.0
Total		3201.3	150.8	302.4	206.0
Per Sajian (porisi)		640.3	30.2	60.5	41.2

Sumber : Hasil Olah Penulis dan *Fatsecret*, 2025

TABEL 1.23 GIZI ES MARKISA SEGAR

GIZI ES MARKISA SEGAR			Porsi = 5		
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Sirup Markisa	225	585.0	0.0	146.25	0.0
Markisa	150	48.5	0.35	11.7	1.1
Sokade	50	63	0.10	12.25	0.80
Air Soda	1000	0.0	0.0	0.0	0.0
Es Batu	500	0.0	0.0	0.0	0.0
Daun Pandan	10	0.0	0.0	0.0	0.0
Total		682.0	0.45	170.2	1.90
Per Sajian (porisi)		136,40	0.09	34.4	0.38

Sumber : Hasil Olah Penulis dan *Fatsecret*, 2025

TABEL 1.24 TOTAL NUTRISI

PENGEMBANGAN MAKANAN SOP KONRO DAN IKAN BAKAR KUNING				
TOTAL GIZI		Porsi = 5		
Menu	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Sop Konro	3534.1	329.9	455.1	234.3
Ikan Bakar Kuning	3201.3	150.8	302.4	206.0
Es Markisa Segar	682.0	0.45	170.2	1.90
Total	6917.4	481.15	927.7	442.2
Per Sajian (porisi)	1383.5	96.2	185.5	88.4

Sumber: Hasil olahan penulis dan *Fatsecret*, 2025

Berdasarkan hasil perhitungan, satu porsi set menu lengkap ini menyajikan total 1.383,5 Kkal, Komposisi gizinya didominasi oleh asupan protein yang tinggi yaitu 88,4 gr lalu lemak sebesar 96,2 gr serta karbohidrat sebesar 185,5 gr. Secara keseluruhan, menu ini dirancang bukan untuk konsumsi sehari-hari, melainkan sebagai sebuah sajian istimewa yang kaya akan rasa dan energi. Komposisi gizinya mencerminkan kekayaan hidangan tradisional Makassar yang diadaptasi menjadi hidangan *fine dining* yang kaya rasa dan mengenyangkan.

1.5 Rencana Pelaksanaan Latihan dan Final Presentasi

1.5.1 Jadwal dan Lokasi Tahap Latihan

Tahap persiapan dan simulasi presentasi untuk proyek ini akan mengambil tempat di *Kitchen Nusantara Restaurant*, yang merupakan fasilitas praktik di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis akan memanfaatkan rentang waktu dimulai pada bulan September sampai November 2025.

1.5.2 Jadwal dan Lokasi Pelaksanaan Final Presentasi

Implementasi final dari Tugas Akhir ini, yaitu ujian sidang Presentasi Produk, diselenggarakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Agenda evaluasi puncak ini telah dijadwalkan untuk dilaksanakan pada bulan November 2025.