

**PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN "SATE REMBIGA
DAN AYAM SAMPUN RAWUH KHAS KOTA LOMBOK"**

PROPOSAL TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat menuntaskan

PROGRAM DIPLOMA III

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG



Disusun Oleh :

ABDUL FAJRIAS-SIDIQ

Nomor Induk Mahasiswa: 2022406086

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT, berkat rahmat dan karunia-Nya kami menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik dan bisa menyatukan dalam penulisan tugas akhir yang berjudul “PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SATE REMBIGA DAN AYAM SAMPUN RAWUH KHAS KOTA LOMBOK ” ini bisa diselesaikan dengan baik. Tesis ini disiapkan menjadi syarat untuk menyelesaikan Program Studi yang kami tempuh.

Dalam proses menyelesaikan tugas akhir ini, penulis telah ber-Upaya secara sepenuh hati untuk menemukan jawaban dari berbagai pertanyaan yang berkaitan dengan permasalahan yang diangkat. Melihat perjalanan panjang dalam menyusun tugas akhir ini, penulis dapat mempertimbangkan bahwa pencapaian ini tidak luput dari dukungan, bantuan, dan dorongan yang datang dari banyak pihak. Atas dasar itu, kami ingin menyampaikan banyak terima kasih yang seluas-luasnya kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip,MM.Par., Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MP. Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Cristian Helmy Rumayar, S.Sos.Par.MM. Selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par.,M.M.Par. Selaku dosen Pembimbing Ke - II yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
7. Bapak Shodiqin dan ibu Susilawati selaku orang tua penulis yang tidak pernah lelah atas doa dan dukungannya.
8. Seluruh dosen, tenaga pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membimbing serta membagikan ilmu kepada penulis selama enam semester.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir yang penulis susun ini belum sempurna dan oleh karena itu mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pihak-pihak yang berkepentingan lainnya.

Bandung, 17 September 2025

Abdul Fajri As-Sidiq

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	5
1.2.1. Tujuan Penelitian Akademik.....	5
1.2.2. Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Menu	6
1.3.1. Perencanaan Menu	6
1.3.2. Rangkain Menu.....	6
1.3.3. Matriks Menu.....	8
1.3.4. Deskripsi Menu	9
1.4. Tinjauan Produk	17
1.4.1. Tema Masakan	17
1.4.2. Jenis Masakan	18
1.4.3. Pengajuan Usulan Resep	19
1.4.4. <i>Dish Costing</i>	37
1.4.5. <i>Selling Price</i>	37
1.4.6. Daftar Nilai Gizi	43
1.5. Lokasi dan Pelaksanaan Waktu Uji Coba	47
1.5.1. Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	47
BAB II	48
PELAKSANAAN KEGIATAN UJI COBA PRODUK.....	48
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	48
2.1.1. <i>Working Plan</i>	48
2.1.2. Tabel Waktu/ <i>Timer Table</i>	55
2.1.3. Daftar Pembelian Bahan.....	57
2.1.4. Kebutuhan Perlatan	60

2.1.5. Menu Yang Akan Dipersiapkan Dirumah.....	62
2.1.6. Menu Yang Akan Dibuat di Ruang Sidang.....	64
2.1.7. <i>Matriks</i> Perencanaan Kegiatan	67
2.2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	69
2.2.1. Kendala dan Hambatan	79
BAB III.....	81
PELAKSANAAN UJIAN SIDANG	81
3.1. Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	81
3.2. Pelaksanaan Sidang Penulis	81
3.3. Penilaian Oleh Penguji.....	83
BAB IV	85
KESIMPULAN DAN SARAN.....	85
4.1. Kesimpulan	85
4.2. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	i

DAFTAR TABEL

BAB I

TABEL 1. 1 NARASUMBER	5
TABEL 1. 2 MATRIKS MENU	8
TABEL 1. 3 USULAN RESEP SATE REMBIGA.....	20
TABEL 1. 4 USULAN RESEP SAMBAL TURUN TANGIS	22
TABEL 1. 5 USULAN RESEP WHIPP TOFU	23
TABEL 1. 6 USULAN RESEP AYAM TALIWANG	24
TABEL 1. 7 USULAN RESEP RASI DAUN JERUK.....	26
TABEL 1. 8 USULAN RESEP TEMPE JAGUNG GORENG	28
TABEL 1. 9 USULAN PLECEK KANGKUNG.....	30
TABEL 1. 10 USULAN RESEP SAMBAL TOMAT	31
TABEL 1. 11 USULAN RESEP COMPRESEED CUCUMBER.....	32
TABEL 1. 12 USULAN RESEP TUILE KACANG	33
TABEL 1. 13 USULAN RESEP SERBAT JAHE	34
TABEL 1. 14 USULAN RESEP CEROROT	36
TABEL 1. 15 DISH COSTING SATE REMBIGA	38
TABEL 1. 16 DISH COSTING AYAM SAMPUN RAWUH.....	39
TABEL 1. 17 DISH COSTING SERBAT JAHE.....	41
TABEL 1. 18 DISH COSTING JAJE MANIS CECOROT.....	42
TABEL 1. 19 TOTAL RECIPE COSTING	42
TABEL 1. 20 NILAI GIZI SATE REMBIGA	43
TABEL 1. 21 NILAI GIZI AYAM SAMPUN RAWUH	44
TABEL 1. 22 NILAI GIZI SERBAT JAHE	45

TABEL 1. 23 NILAI GIZI JAJE MANIS CEROROT	46
TABEL 1. 24 TOTAL GIZI.....	46
BAB II	
TABEL 2. 1 <i>WORKING PLAN</i> SATE REMBIGA	49
TABEL 2. 2 <i>WORKING PLAN</i> AYAM SAMPUN RAWUH.....	50
TABEL 2. 3 <i>WORKING PLAN</i> SERBAT JAHE	53
TABEL 2. 4 <i>WORKING PLAN</i> JAJE MANIS CEROROT	54
TABEL 2. 5 <i>TIME TABLE</i> SEHARI SEBELUM SIDANG.....	56
TABEL 2. 6 <i>TIME TABLE</i> HARI PELAKSANAAN SIDANG.....	56
TABEL 2. 7 Purchasing Order	58
TABEL 2. 8 DAFTAR ALAT YANG DIBUTUHKAN <i>UTENSIL</i>	61
TABEL 2. 9 MENU YANG DIPERSIAPKAN DIRUMAH	63
TABEL 2. 10 MENU YANG DIBUAT RUANG SIDANG	65
TABEL 2. 11 KETERANGAN WARNA <i>MATRIKS</i>	67
TABEL 2. 12 <i>MATRIKS</i> PELAKSANAAN	67
TABEL 2. 13 <i>TRIAL</i> SATE REMBIGA	70
TABEL 2. 14 <i>TRIAL</i> TEMPE JAGUNG	72
TABEL 2. 15 <i>TRIAL</i> AYAM SAMPUN RAWUH.....	73
TABEL 2. 16 <i>TRIAL</i> SERBAT JAHE.....	77

TABEL 2 17 TRIAL JAJE MANIS CEROROT 78

BAB III

TABEL 3. 1 Dokumentasi Ujian Sidang..... 82

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA SATE REMBIGA	9
GAMBAR 2 SKETSA AYAM TALIWANG	11
GAMBAR 3 SKETSA SERBAT JAHE.....	15
GAMBAR 4 SKETSA CEROROT	16

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Pariwisata merupakan rangkaian kegiatan atau perjalanan yang dilakukan oleh individu, kelompok, atau keluarga menuju suatu destinasi tertentu untuk jangka waktu sementara, dengan tujuan memperoleh ketenangan, kedamaian, keseimbangan, keserasian, dan kebahagiaan batin. Aktivitas ini ditunjang oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pelaku usaha, pemerintah, dan pemerintah daerah.

Menurut Hari Karyono (1997:15), pariwisata adalah kumpulan aktivitas yang dilakukan seseorang atau sekelompok orang, baik di dalam negeri maupun luar negeri, dengan memanfaatkan berbagai fasilitas, layanan, serta faktor pendukung lainnya yang disediakan oleh pemerintah maupun masyarakat guna memenuhi kebutuhan dan keinginan wisatawan.

Hospitality, yang merujuk pada sikap ramah dan pelayanan yang memberikan kepuasan, menjadi unsur penting dalam berbagai sektor, terutama industri perhotelan dan pariwisata. Dengan memberikan pengalaman menyenangkan kepada pelanggan, pelaku usaha di bidang ini dapat membangun hubungan baik serta meninggalkan kesan positif yang berkesan.

Menurut Henri J.M. Nouwen, istilah *hospitality* berasal dari kata *hospes* yang berarti tamu. Sementara itu, *hospitalitas* dimaknai sebagai sikap ramah seorang tuan rumah, yakni bentuk keramahtamahan yang tercermin dari kebiasaan menyambut tamu dengan hangat, bersikap akrab, serta menciptakan suasana nyaman dan santai.

Secara umum, kuliner mencakup segala hal yang berkaitan dengan proses memasak atau aktivitas memasak. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), kuliner diartikan sebagai hal-hal yang berkaitan dengan masakan dan makanan. Dalam pengertian yang lebih luas, kuliner juga melibatkan aspek lain seperti teknik penyajian, bahan yang digunakan, serta keunikan suatu hidangan atau makanan.

Menurut Prof. Dr. Zainal Bagir, kuliner merupakan bagian dari warisan budaya suatu bangsa atau daerah yang diwariskan dari generasi ke generasi melalui proses pembelajaran. Kuliner juga menggambarkan perpaduan antara keterampilan memasak, adat atau tradisi, serta ketersediaan bahan pangan khas daerah tertentu.

Hal ini juga terlihat pada kuliner khas Lombok, terutama di Kota Mataram, yang memiliki berbagai hidangan lokal terkenal di Indonesia, seperti Ayam Taliwang. Sebagai pusat kegiatan MICE (*Meeting, Incentive, Conference, and Exhibition*) di Nusa Tenggara Barat, wilayah Mataram memiliki potensi besar untuk berkembang sebagai pusat wisata kuliner di Pulau Lombok. Sama seperti kota-kota lain, kehadiran kawasan kuliner menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan dan turut mendukung sektor pariwisata, khususnya dalam memenuhi kebutuhan pengunjung selama berada di Mataram, sekaligus menyediakan pilihan oleh-oleh khas Lombok (Kuliner Lokal, 2018).

Dalam penyusunan menu, penulis memilih Ayam Taliwang karena menurut kajian gastronomi, hidangan ini termasuk makanan bergizi tinggi dan bebas bahan kimia, sebab menggunakan ayam kampung muda — atau “ayam penjantan” dalam sebutan masyarakat Lombok — yang juga memiliki nilai filosofis terkait makna perjuangan dan keikhlasan (Reza Alfian Wahyudi, 2021).

Lombok juga dikenal sebagai salah satu daerah penghasil cabai terbesar ketiga di Indonesia, sehingga penggunaan cabai sebagai bahan pedas menjadi ciri khas dalam hidangan sehari-hari, termasuk Ayam Taliwang (Nilai Budaya, 2023).

Sate dikenal sebagai hidangan tradisional yang sudah ada sejak tahun 1843. Dalam penelitian ini, penulis memilih Sate Rembiga, yaitu sajian yang memiliki sejarah panjang yang dimulai dari profesi pemiliknya sebagai tukang potong sapi sejak tahun 1970 (Sate Rembige, 2023).

Ayam Taliwang adalah makanan khas dari Taliwang, Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat, yang menggunakan ayam kampung muda sebagai bahan utama. Ayam tersebut dipanggang dengan bumbu khas Taliwang dan sering disajikan bersama hidangan Lombok lainnya seperti peleceng kangkung. Proses pembuatannya masih dilakukan secara tradisional dengan menggunakan rempah khas Lombok sehingga menghasilkan rasa pedas dan gurih. Bahan yang diperlukan meliputi ayam kampung muda, minyak goreng, dan jeruk limau, sedangkan bumbunya terdiri dari cabai merah keriting, cabai rawit, kencur, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi, dan gula merah. Sebagai salah satu ikon wisata kuliner Mataram, Ayam Taliwang memiliki daya tarik tersendiri berkat rasa pedas khas bumbunya serta penggunaan ayam kampung muda (Taliwang *Chicken*, 2021).

Sejak tahun 1970-an, Hj. Napisah dikenal sebagai seorang tukang jagal atau pemotong sapi di daerah Rembiga. Menurut penuturan penerusnya, Ibu Jumiati, profesi jagal pada masa itu masih sangat jarang ditemui. Awalnya, pekerjaan tersebut dilakukan oleh suami Hj. Napisah, namun setelah beliau meninggal, Hj. Napisah mengambil alih tugas tersebut dan bekerja sebagai pemotong daging sapi serta tukang qurban (Pariwisata Gastronomi, 2023).

Kuliner khas Lombok pada umumnya memiliki ciri rasa pedas dan gurih dengan komposisi bumbu sederhana. Oleh sebab itu, penulis ingin mengangkat produk kuliner Kota Lombok dalam penelitian berjudul **“PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SATE REMBIGA DAN AYAM SAMPUN RAWUH KHAS KOTA LOMBOK”** untuk mendorong perkembangan kuliner daerah ini, terutama dari aspek penyajian dan teknik memasak. Dengan memanfaatkan bumbu-bumbu sederhana, penulis ingin membuktikan bahwa hidangan kuliner Lombok dapat diolah dan disajikan dalam bentuk menu *fine dining* berdasarkan ilmu yang diperoleh selama menempuh pendidikan di Poltekpar NHI Bandung.

TABEL 1. 1 NARASUMBERNarasumber Kegiatan *Food Presentation*

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	David Suhardja	Wiraswasta Asli Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> - Sebagai Narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan makanan khas Lombok dan resep asli kota Lombok - Sebagai Narasumber dalam membantu pengembangan menu

Sumber: Olahan penulis, 2025

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu *Food Presentation* Modifikasi Penyajian Hidangan Sate Rembiga dan Ayam Sampun Rawuh Khas Kota Lombok antara lain adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Penelitian Akademik

Sebagai indikator bahwa apa yang penulis pelajari selama kuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dapat diterapkan pada tugas akhir ini, dengan menerapkan materi Ilmu Gizi, *Food Costing*, Pengolahan Dapur Komersial, Bahan Pangan Lanjutan, dan menjadi rujukan bisnis untuk membuka usaha restoran dengan target pasar menengah ke atas.

1.2.2. Tujuan Operasional

1) Penelitian ini bertujuan untuk mengasah kemampuan penulis dalam membuat sebuah hidangan tradisional menggunakan teknik materi Pengolahan Dapur Komersial, dan metode memasak pada materi Bahan

Pangan Lanjutan yang sudah penulis pelajari selama kuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

- 2) Melatih kemampuan penulis dalam merancang dan membuat menu
- 3) Memperluas keahlian dan pengetahuan penulis dalam dunia *fine dining*.
- 4) Memperkenalkan kembali hidangan-hidangan khas Indonesia dalam bentuk penyajian modern.
- 5) Memberikan ide usaha untuk hidangan-hidangan tradisional agar kembali dikenal oleh masyarakat umum, seperti bisnis *restaurant casual fine dining*.

1.3 Usulan Menu

Penulis akan menampilkan 2 jenis hidangan dari daerah yang sama, yaitu Sate Rembiga sebagai *Appetizer* dan Ayam Sampun Rawuh khas Kota Lombok sebagai *Main Course* dengan konsep *fine dining*.

Berikut adalah penjelasan tentang hidangan yang akan penulis tampilkan.

1.3.1 Perencanaan Menu

Penulis akan menggunakan konsep penyajian *fine dining* dengan sedikit sentuhan gastronomi modern tanpa mengurangi bahan-bahan atau aspek tradisional dari hidangan yang dipilih.

1.3.2 Rangkain Menu

Menu yang penulis usulkan adalah Sate Rembiga sebagai *Appetizer* dan Ayam Sampun Rawuh sebagai hidangan utama *Main Course*.

APPETIZER**SATE REMBIGA**

Sate Rembiga merupakan makanan khas Lombok yang terbuat dari daging iga sapi dengan cara dibakar menggunakan bumbu rembiga *sauce*, sambal turun tangis, dan *whipped tofu*

MAIN COURSE**AYAM SAMPUN RAWUH**

Ayam Sampun Rawuh Merupakan Ayam *Ballotine* , yang dimarinasi bumbu taliwang lalu di sous vide dan dibakar dengan pendamping rasi daun jeruk, plecing kangkung, sambal tomat, tempe jagung goreng, dan

Tuile kacang

BEVERAGE**SERBAT JAHE**

Minuman rempah yang memiliki rasa hangat karena direbus dan rasa asam dengan aroma dari jahe merah, kayu manis, cengkeh, merica, serai, lemon dan gula merah.

KUDAPAN**CEROROT**

Cerorot yaitu jajanan tradisional khas Lombok yang dibuat dari tepung ketan putih, santan, dan gula merah dengan dikukus.

1.3.3 Matriks Menu

Berikut merupakan rangkaian matriks menu yang penulis buat untuk menjelaskan hidangan yang akan dipresentasikan secara jelas:

TABEL 1. 2 MATRIKS MENU

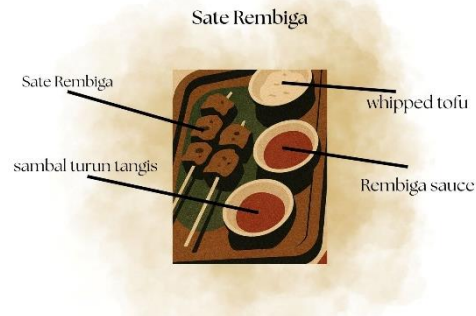
Nama menu	Bahan utama	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Metode
Sate Rembiga	Daging Sapi	Empuk dan Berserat	Coklat ter karamelisasi	Gurih, manis	<i>Smokey</i>	<i>Pansear</i>
Sambal Turun Tangis	Ikan Teri	<i>Crumbly</i>	Merah	Pedas, Asin	Rempah	<i>Fry</i>
<i>Whipped Tofu</i>	Tahu Cihuni	<i>Smooth</i>	Putih	<i>Creamy</i>	Netral	<i>Blend</i>
Ayam Taliwang	Chicken Thight Chicken minced	<i>Juicy</i> Empuk Sedikit Berserat	Orange Sedikit Coklat	Gurih, Pedas	Ber - rempah	<i>Sous vide Grill</i>
Rasi Daun Jeruk	Rasi	Padat	<i>Goldenbrown</i>	Gurih	Ber - rempah	<i>Steam, Fry</i>
Tempe Jagung	Jagung	Padat	<i>Goldenbrown</i>	Gurih, Manis	Rempah	<i>Fry</i>
Plecing Kangkung	Kangkung, Toge	<i>Cruncy, Berserat</i>	Hijau, Putih	Netral	Netral	<i>Blanch</i>
Sambal Tomat	Tomat	<i>Smooth, Bertekstur</i>	Merah	<i>Fresh</i>	<i>Fresh</i>	<i>Blanch</i>
<i>Compressed Cucumber</i>	<i>Cucumber</i>	<i>Crunchy</i>	Hijau Pucet	Manis, asam	<i>Fresh</i>	<i>Compres sed</i>
<i>Tuile Kacang</i>	Kacang	<i>Crispy</i>	Coklat	<i>Nuty</i>	Netral	<i>Baked</i>
Serbat Jahe	Jahe merah	Cair	Coklat bening	Segar	Aromatik	<i>Boil</i>
Cerorot	Tepung Beras	Kenyal	Coklat	Manis sedikit gurih	Kelapa	<i>Steam</i>

Sumber: Hasil Olahan penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

1. Sate Rembiga

GAMBAR 1 SKETSA SATE REMBIGA



Sumber: Olahan penulis, 2025

Pada dasarnya asal mula Sate Rembiga merupakan kebiasaan seorang ibu yaitu Hj. Napisah sebagai tukang potong di daerahnya yaitu Rembiga, Pada saat itu profesi “Jagal” atau tukang potong Daging Sapi sangat sedikit di desanya, kebiasaan ibu Hj. Napisah merupakan tukang daging di desanya, jadi beliau sudah terbiasa berhadapan dengan daging. Pada saat itu suaminya meninggal dan pengganti suaminya yaitu beliau Ibu Hj. Napisah, dengan melanjutkan profesi suaminya sebagai “Jagal” atau Tukang Potong Daging Sapi atau Tukang Qurban, ibu Hj. Napisah ini melanjutkan profesi suami dan dirinya dengan menjual daging sapi, suatu saat ibu H.j Napisah kebingungan untuk apa daging sisa berjualan itu, ibu Hj. Napisah gunakan daging itu menjadi sajian yaitu Sate Rembiga. Penulis disini akan menyajikan hidangan tanpa menghilangkan filosofi pada

hidangan ini, dengan memunculkan bagaimana masyarakat rembiga dalam mengkonsumsi hidangan ini.

2. Sambal Turun Tangis

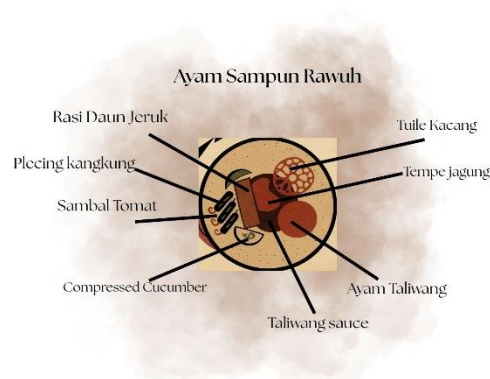
Sambal Cengeh Turun Tangis biasa masyarakat Lombok (sasak) itu menyebutnya, sambal yang terbuat dari cabai rawit, cabai merah besar kering, ikan teri, bawang merah, dan bawang putih bahan ini memiliki rasa pedas, yang dimana saat membuka tempat sambal itu akan mengeluarkan aroma pedas hingga bersin atau pedih pada mata, saking tercium aroma pedas, sambal cengeh turun tangis ini sangat populer pada bulan Januari 2022 hingga saat ini di kota Lombok, kenapa? Karena sambal ini biasanya dikonsumsi dengan nasi hangat saja sudah enak dan selain itu juga karena rasa yang sangat pedas sampai turun tangis/ air mata, maka dari itu disebut sambal turun tangis.

3. *Whipped Tofu*

Whipped dalam Bahasa Indonesia yaitu hasil mengocok dalam waktu singkat atau biasa ditemukan dalam cara membuat *cream* dengan cara dikocok atau biasa disebut *Whipped Cream*, kemudian *Tofu* itu sendiri dalam Bahasa Inggris yaitu tahu, tahu itu sendiri terbuat dari sari kedelai yang memiliki tekstur lembut dan memiliki rasa *Creamy*, penggunaan tahu putih disini dengan cara di *Whipped* penulis ingin menurunkan rasa pedas pada sambal turun tangis yang berada pada hidangan sate rembiga sebagai *deeping*.

1. Ayam Sampun Rawuh

GAMBAR 2 SKETSA AYAM TALIWANG



Sumber: Olahan penulis, 2025

Dalam hidangan ini penulis akan menyajikan ayam yang berasal dari Lombok (sasak), kenapa ambil Namanya Ayam Sampun Rawuh, “Sampun Rawuh sendiri artinya yaitu kalimat dalam Bahasa Lombok yaitu selamat datang, jadi hidangan ini merupakan makan utama para masyarakat lombok (sasak) dalam menyambut tamu yang berkunjung ke daerah Lombok dan biasanya yang mereka cari (*Tourist*) ini pasti ayam taliwang dan makanan pendamping lainnya seperti plecing kangkung sambal tomat, tempe jagung goreng dan *tuile* kacang, disini penulis akan representasikan dengan menyambut kedatangan para dosen/penguji dalam hidangan ini.

Ayam Taliwang secara filosofi merupakan makanan yang biasanya disajikan kepada tamu atau pendatang baru yang berkunjung ke daerah Lombok, rasa dari Ayam Taliwang cenderung sedikit pedas karena Lombok atau NTB merupakan salah satu penghasil cabai terbanyak. Penulis disini akan menyajikan Ayam Taliwang sebagai *Main course* yang dimana penulis

akan buat ayam taliwang berbentuk *Ballotine* dengan menggunakan *Chicken thigh* sebagai lapisan luar dan untuk *felling* nya menggunakan *Chicken minced*, untuk proses memasaknya penulis akan *Sous vide* terlebih dahulu menggunakan bumbu marinasi ayam taliwang tersebut supaya bumbunya dapat menyerap hingga bagian dalam, setelah itu penulis *grilling* menggunakan *grill* supaya dapat memberikan aroma *smokey* dan memberikan warna kecoklatan pada ayam taliwang.

2. Rasi Daun Jeruk

Rasi merupakan bahan pangan yang ada di Indonesia, rasi merupakan bahan pangan yang bisa disebut sudah jarang digunakan atau dikonsumsi pada jaman sekarang, tetapi ada salah satu daerah di Jawa barat lebih tepatnya Kota Cimahi desa adat Cirendeu Leuwi Gajah, desa ini merupakan desa yang masih mengkonsumsi rasi sampai saat ini, *funfact* nya desa Cirendeu ini apabila masyarakatnya mengkonsumsi nasi maka mereka akan terkena penyakit atau masyarakat disana menyebutnya terkena kutukan, apabila masyarakatnya ingin mengkonsumsi nasi karena rasi nya habis maka masyarakat disana harus meminta ijin terlebih dahulu kepada kepala desa setempat apabila tidak ingin terkena penyakit.

3. Tempe Jagung Goreng

Tempe adalah salah satu produk hasil fermentasi yang umumnya dibuat dari kacang kedelai dan memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan. Selain biji kedelai yang dapat diolah menjadi makanan, bagian daun dan batang yang sudah mengering juga bisa dimanfaatkan sebagai

pakan ternak atau pupuk hijau. Namun, tempe yang dikembangkan penulis menggunakan bahan dasar jagung dengan proses fermentasi yang serupa dengan pembuatan tempe konvensional. Perbedaannya terletak pada bahan baku dan cita rasa, di mana tempe jagung ini memiliki rasa yang sedikit lebih manis.

4. Plecing kangkung

Kangkung merupakan sayuran tradisional yang mudah ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Salah satu olahan kangkung yang terkenal adalah plecing kangkung, makanan khas Lombok yang memiliki kekhasan tersendiri dari segi bahan, teknik pengolahan, dan cita rasa. Keunggulan plecing kangkung khas Lombok terletak pada penggunaan kangkung lokal yang dikenal lebih renyah, berukuran besar, dan sangat segar, serta bumbu plecing yang menggunakan terasi khas Lombok. Dalam pembuatan plecing kangkung ini, penulis memilih menggunakan kangkung organik karena memiliki kualitas, warna, serta nilai gizi yang lebih baik. Sambal Tomat Lombok

Sambal merupakan makanan pendamping yang biasanya dibuat menggunakan bahan utama cabai rawit, cabai merah besar dan lain sebagainya. Sambal itu sendiri banyak sekali variasinya mulai dengan ada yang menggunakan terasi/tidak, sambal yang penulis buat dihidangkan ini menggunakan terasi Lombok, yang biasanya disajikan dengan plecing kangkung yaitu sambal tomat dengan bahan utama tomat kemudian ada sedikit cabai rawit dan pastinya ada terasi Lombok, bedanya terasi Lombok

dan terasi pada umumnya menurut penulis yaitu mulai dari aromanya yang kuat, kemudian rasanya yang sangat berasa, warnanya yang lebih pekat, dan yang penulis alami lainnya yaitu, cara mendapatkan terasi Lombok ini sangat susah, yang dimana penulis katakan diatas aromanya yang kuat dan rasanya sangat berasa itu hanya bisa didapat dilombok dengan sesuai kriteria yang penulis rasakan dan dapatkan.

5. *Compressed Cucumber*

Compressed merupakan proses kompresasi yang dimana menggunakan air atau *liquid* sesuai kebutuhan dan diamkan selama 1 malam supaya *liquid* yang digunakan bisa menyerap hingga kedalam bahan yang digunakan, bahan utama yang penulis gunakan dalam membuat *Compressed Cucumber* yaitu timun yang direndam atau dikompresasi menggunakan *liquid* dari *Lime Juice*, dan gula, yang dimana memiliki rasa manis dan masam.

6. *Tuile Kacang*

Tuile (diucapkan “Tweel” atau “ubin” dalam bahasa Prancis) adalah kue tipis renyah yang biasanya dibentuk melengkung seperti genteng. *Tuile* dapat dibuat dengan cita rasa manis atau gurih dan sering digunakan sebagai elemen dekoratif dalam hidangan *fine dining*, terutama pada *plated dessert*, *cake*, maupun hidangan utama. Biasanya, bahan dasar *tuile* meliputi telur, tepung terigu, mentega, garam, dan gula. Pada kreasi penulis, tepung terigu diganti dengan kacang tanah sehingga menghasilkan tekstur dan rasa yang berbeda.

7. Serbat Jahe.

GAMBAR 3 SKETSA SERBAT JAHE

Sumber: Olahan penulis, 2025

Serbat jahe merupakan minuman tradisional yang dibuat dari campuran jahe merah, jahe putih, serai, kayu manis, merica, dan gula merah. Kandungan bahan alaminya yang kaya senyawa bioaktif menjadikan minuman ini bermanfaat bagi kesehatan. Serbat jahe dikenal dapat meningkatkan kebugaran, meredakan pegal, mengatasi masuk angin, membantu meredakan maag, meningkatkan selera makan, meningkatkan stamina, dan berbagai khasiat lainnya. Jaje Manis

Jaje artinya dalam Bahasa masyarakat Lombok merupakan kudapan atau makanan ringan yang bisannya merujuk pada makanan tradisional atau makanan kecil yang biasa dinikmati di sela sela waktu luang sebelum mengkonsumsi makanan utama.

7. Cerorot

GAMBAR 4 SKETSA CEROROT

Sumber: Olahan penulis, 2025

Cerorot merupakan kudapan/jajanan tradisional khas dari Lombok yang terbuat dari tepung beras, gula merah, dan santan. Kue ini dibungkus menggunakan daun kelapa muda yang digulung berbentuk kerucut. Cerorot memiliki tekstur lembut dan kenyal, serta rasa manis, sedikit gurih serta aromanya yang harum dari daun kelapa. Cecorot ini biasa ditemukan pada saat Idul Fitri, Idul Adha, tetapi bisa juga ditemukan di pasar tradisional.

1.4. Tinjauan Produk

Penjelasan ini merupakan bagian dari hidangan yang akan penulis sajikan dalam tugas akhir berjudul **Pengembangan Kuliner dalam Hidangan Sate Rembiga dan Ayam Sampun Rawuh Khas Kota Lombok.**

1.4.1 Tema Masakan

Fine dining adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan gaya makan yang bersifat formal dan elegan. Dalam konsep ini, bukan hanya pelanggan yang diharuskan berpenampilan formal, tetapi juga para pelayannya. Dari aspek pelayanan, desain interior restoran, hingga penyajian hidangannya, semua harus mencerminkan suasana yang rapi, mewah, dan berkelas. Restoran *fine dining* juga memiliki aturan yang berbeda dibandingkan restoran pada umumnya, seperti adanya sistem reservasi, ketentuan mengenai penampilan pelanggan yang harus rapi, penggunaan peralatan makan yang lebih kompleks, penerapan etika makan yang ketat, serta tata cara khusus dalam menikmati setiap hidangan yang disajikan (*Fine Dining Restaurant, 2020*).

Selain itu menurut penulis konsep masakan yang disajikan secara *fine dining* itu setiap *dish* yang disajikan pada satu hidangan memiliki arti dan makna tersendiri dengan mengabungkan unsur budaya, dan filosofi penyajian makanannya. Hidangan yang disajikan mencerminkan segala unsur mulai dari visual, kombinasi rasa, dan filosofi cerita makanan yang mendalam.

Pada tugas akhir yang penulis buat ini, penulis memutuskan untuk menyajikan dua hidangan dengan tema filosofis dari daerah asal hidangan.

1.4.2 Jenis Masakan

Appetizer adalah jenis hidangan yang umumnya disajikan sebagai makanan pembuka dalam rangkaian menu. Hidangan ini berfungsi memberikan kesan pertama terhadap pengalaman bersantap dan bertujuan untuk merangsang atau meningkatkan nafsu makan. Porsi *appetizer* biasanya berukuran kecil dan disajikan sebelum hidangan utama (Geograf, 2023).

Menurut Setiawati (2020), makanan utama atau *main course* merupakan hidangan pokok dalam suatu rangkaian menu lengkap yang disajikan pada waktu makan, seperti makan siang (*lunch*) maupun makan malam (*dinner*). Porsi hidangan ini umumnya lebih besar dibandingkan dengan *appetizer* atau hidangan pembuka.

Selanjutnya, Bourdain (2000) menjelaskan bahwa hidangan utama merupakan cerminan dari keterampilan seorang koki, khususnya dalam kemampuan memilih bahan-bahan berkualitas serta menerapkan teknik memasak yang tepat. Penyajian hidangan utama umumnya disertai dengan berbagai komponen pendamping, seperti nasi, pasta, atau sayuran, yang berfungsi untuk menciptakan keseimbangan rasa dan harmoni tekstur dalam satu kesatuan sajian.

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Menurut Jhon dalam Mufqi (2016), standar resep makanan merupakan panduan atau instruksi tertulis yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk makanan. Di dalamnya memuat informasi mengenai jenis dan jumlah bahan yang dibutuhkan, langkah-langkah persiapan, ukuran porsi, peralatan yang digunakan, hiasan penyajian (*garnish*), serta keterangan lain yang diperlukan dalam proses penyiapan bahan maupun alat. Selain itu, standar resep juga mencakup petunjuk tentang cara memasak yang benar. Penerapan standar resep sangat berpengaruh terhadap terciptanya kualitas makanan yang konsisten dan dapat dijadikan acuan dalam proses produksi, sebagaimana dijelaskan oleh *United States Department of Agriculture (USDA)* dalam Mufqi (2016).

Resep disusun berdasarkan metode dan teknik yang telah dipelajari dan dipertimbangkan dengan standar penyajian *fine dining*.

TABEL 1. 3 USULAN RESEP SATE REMBIGA**SATE REMBIGA****(Protein)**

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan: Makanan Pembuka Ukuran/Porsi : 160 gram
 Suhu Penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan Bahan	500	g	Iga Sapi	Semua bahan diatas meja kerja
		100	g	B. Merah	
		100	g	B. Putih	
		10	g	Ketumbar	
		20	g	Kemiri	
		3	g	Udang kering	
		25	g	Cabai merah	
		25	g	Cabai merah	
		100	g	Minyak	
		5	g	Garam	
		5	g	Asam jawa	
2	Persiapkan	500	g	Iga Sapi	Daging, Dadu
		100	g	B. Merah	
		100	g	B. Putih	
		10	g	Ketumbar	
		20	g	Kemiri	
		3	g	Udang Kering	
		25	g	Cabai Merah	
		25	g	Cabai Merah	
		100	g	Minyak	
		5	g	Garam	
		5	g	Asam Jawa	
3	Kupas, Rebus	100	g	Bawang Merah	Kupas B. merah, B. putih, lalu cuci semua bahan, kemudian rebus semua bahan hingga matang
		100	g	Bawang Putih	
		25	g	Cabai Merah	
		25	g	Cabai Merah	
3	Haluskan, Tumis	100	g	B. Merah	Blender semua bahan sampai halus, lalu tumis bahan yang sudah di blender
		100	g	B. Putih	
		10	g	Ketumbar	
		20	g	Kemiri	
		3	g	Udang Kering	
		25	g	Cabai Merah	

		25 100 5 5 100	g g g g g	Cabai Merah Minyak Garam Asam Jawa Kecap	kemudian masak hingga matang
4	Marinasi	500 100 100 10 20 3 25 25 5 5 100	g g g g g g g g g g g	Iga Sapi B. Merah B. Putih Ketumbar Kemiri Udang Kering Cabai Merah Cabai Merah Garam Asam Jawa Kecap	Keringkan Iga sapi kemudian lumuri iga sapi dengan bumbu sate rembiga, lalu beri beri penyedap rasa dan marinasi selama 5 menit, kemudian tusuk sesuai porsi
5	<i>Pansear</i>	480 100 100 10 20 3 25 25 100 5 5 100	g g g g g g g g g g g g	Iga Sapi B. Merah B. Putih Ketumbar Kemiri Udang Kering Cabai Merah Cabai Merah Minyak Garam Asam Jawa Kecap	Bakar menggunakan arang briket hingga matang dan berwarna kecoklatan
6	Sajikan				Sajikan

Sumber: Cookpad.com/id dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 1. 4 USULAN RESEP SAMBAL TURUN TANGIS

SATE REMBIGA
(Sambal Turun Tangis)

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Makanan: Makanan Pembuka Ukuran Per Porsi : 20 gram
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan Bahan	20	g	B. merah	Semua bahan diatas meja kerja
		20	g	B. Putih	
		10	g	Ikan teri	
		2	g	Gula putih	
		50	g	Cabai rawit	
		150	g	Minyak	
2	Persiapkan	20	g	B. Merah	Iris Iris Bilas, Goreng Kering Kelapa
		20	g	B. Putih	
		10	g	Ikan Teri	
		2	g	Gula Putih	
		50	g	Cabai rawit	
		150	g	Minyak	
3	Goreng	20	g	B. Merah	Bilas ikan teri, lalu Goreng semua bahan satu persatu mulai dari B. Merah, B. Putih, Dan Ikan Teri hingga kecoklatan dan tiriskan
		20	g	B. Putih	
		10	g	Ikan Teri	
		2	g	Gula Putih	
		50	g	Cabai rawit	
		150	g	Minyak	
4	Campurkan, haluskan	20	g	B. Merah	Campurkan semua bahan yang sudah digoreng hingga tercampur rata, kemudian blender jangan sampai halus dan masih milliki tekstur lalu beri penyedap rasa
		20	g	B. Putih	
		10	g	Ikan Teri	
		2	g	Gula Putih	
		50	g	Cabai rawit	
		150	g	Minyak	
5	Sajikan				Sajikan

Sumber: Gomandalika.com dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 1. 5 USULAN RESEP WHIPP TOFU**SATE REMBIGA****(Whipp Tofu)**

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Makanan: Makanan Pembuka Ukuran/Porsi : 10 gram
 Suhu Penyajian : Dingin

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan bahan	40	g	Tahu putih	semua bahan diatas meja kerja
2		40	g	Tahu Putih	Cihuni
3	Blender	40	g	Tahu Putih	Blender hingga tekstur lembut seperti <i>whip</i>
4	Sajikan				Sajikan

Sumber: Sumber Terinspirasi dari hidangan Joongla, 2025

TABEL 1. 6 USULAN RESEP AYAM TALIWANG

AYAM TALIWANG

(Protein)

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Makanan: Makanan Utama Ukuran Per Porsi : 80 gram
 Suhu Penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan Bahan	200	g	Paha ayam	Semua bahan diatas meja kerja
		150	g	Dada ayam	
		90	g	B. merah	
		150	g	B. putih	
		120	g	Cabai merah	
		60	g	Cabai merah	
		75	g	Cabai rawit	
		30	g	Kencur	
		10	g	Terasi Lombok	
		5	g	Garam	
		200	g	Minyak	
		30	g	Jeruk limau	
		2	g	Daun jeruk	
		100	g	Air	
2	Persiapkan	200	g	Paha Ayam	Bagian atas, <i>Fillet</i> dan pipihkan <i>Jardinier</i> Besar Keriting Bakar Peras
		150	g	Dada Ayam	
		90	g	B. Merah	
		150	g	B. Putih	
		120	g	Cabai Merah	
		60	g	Cabai Merah	
		75	g	Cabai Rawit	
		30	g	Kencur	
		10	g	Terasi Lombok	
		5	g	Garam	
		200	g	Minyak	
		30	g	Jeruk Limau	
		2	g	Daun Jeruk	
		100	g	Air	
3	Rendam	200	g	Paha Ayam	Rendam protein selama 10 menit menggunakan limau <i>juice</i> , air, dan garam
		150	g	Dada Ayam	
		30	g	Jeruk Limau	
		2	g	Daun Jeruk	
		100	g	Air	
		5	g	Garam	

4	Rebus, Haluskan, Tumis	90 150 120 60 75 30 10 5 200	g g g g g g g g g	B. Merah B. Putih Cabai Merah Cabai Merah Cabai Rawit Kencur Terasi Lombok Garam Minyak	Rebus semua bahan ayam taliwang hingga matang, kemudian blender hingga halus, lalu tumis sampai matang atau sampai hilang bau langu pada bumbu lalu beri penyedap rasa
5	Campurkan	150 90 150 120 60 75 30 10 5 200	g g g g g g g g g g	Dada Ayam B. Merah B. Putih Cabai Merah Cabai Merah Cabai Rawit Kencur Terasi Lombok Garam Minyak	Campurkan <i>Chicken Breast Minced</i> dengan bumbu Taliwang yang sudah masak,
6	Gulung	200 150 90 150 120 60 75 30 10 5 200	g g g g g g g g g g g	Paha Ayam <i>Breast</i> B. Merah B. Putih Cabai Merah Cabai Merah Cabai Rawit Kencur Terasi Garam Minyak	Pipihkan paha ayam kemudian beri <i>filling</i> dengan <i>Chicken Breast Minced</i> yang sudah dimarinasi dengan bumbu Taliwang, lalu gulung seperti <i>Ballotine</i>
7	<i>Sous Vide</i>			Ayam Ballotine	<i>Sous vide</i> ayam <i>ballootine</i> selama 30 menit hingga waktu habis
8	Porsikan, Bakar	150	g	Bumbu Taliwang	Porsikan ayam taliwang, kemudian terakhir bakar ayam taliwang hingga terlihat warna orange dan sedikit ada hitam
9	Sajikan				Sajikan

Sumber: Hasil Mewawancarai Chef David dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 1. 7 USULAN RESEP RASI DAUN JERUK**AYAM TALIWANG****(Rasi Daun Jeruk)**

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Makanan: Makanan Utama Ukuran/Porsi : 60 gram
 Suhu Penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan Bahan	140	g	Rasi	Semua bahan diatas meja kerja
		140	g	Air	
		140	g	Santan	
		15	g	B. merah	
		15	g	B. Putih	
		15	g	Daun Jeruk	
		50	g	Minyak	
		2	g	Garam	
2	Persiapkan	140	g	Rasi	Haluskan Haluskan Haluskan
		140	g	Air	
		140	g	Santan	
		15	g	B. Putih	
		15	g	B. Merah	
		15	g	Daun Jeruk	
		50	g	Minyak	
		2	g	Garam	
3	Haluskan, Tumis	15	g	B. Putih	Haluskan B. putih, B merah, dan Daun jeruk hingga halus, lalu tumis hingga matang
		15	g	B. Merah	
		15	g	Daun Jeruk	
		50	g	Minyak	
4	Campurkan	140	g	Air	Campurkan bahan cair diantaranya santan, air, dan bumbu yang sudah dimasak
		140	g	Santan	
		15	g	B. Putih	
		15	g	B. Merah	
		15	g	Daun Jeruk	
5	Campurkan	140	g	Rasi	Campurkan bahan basah yang sudah diberi bumbu dengan bahan kering yaitu rasi, aduk hingga merata dan beri penyedap rasa
		140	g	Air	
		140	g	Santan	
		15	g	B. Putih	
		15	g	B. Merah	
		15	g	Daun Jeruk	
		2	g	Garam	
6	Bentuk			Adonan Rasi	Bentuk adonan menggunakan

					loyang ukuran 15x15 dengan gramasi 150gr/loyang lalu tekan tekan hingga padat
7	Kukus			Adonan Rasi	Kukus adonan yang sudah di cetak lalu kukus selama 10 menit
9	Porsikan			Rasi Daun Jeruk	Porsikan adonan yang sudah di kukus berbentuk <i>jardinier</i>
10	Simpan			Rasi Daun Jeruk	Simpan selama 1 malam dalam <i>freezer</i>
11	Siap digunakan			Rasi Daun Jeruk	Siap digunakan
12	Goreng			Rasi Daun Jeruk	Goreng adonan yang sudah dipotong beberapa porsi selama 3 menit
13	Sajikan			Rasi Daun Jeruk	Sajikan

Sumber: Terinspirasi hidangan joongla dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 1. 8 USULAN RESEP TEMPE JAGUNG GORENG**AYAM TALIWANG****(Tempe Jagung Goreng)**

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 20 porsi
 Jenis Makanan: Makanan Utama Ukuran/Porsi : 10 gram
 Suhu Penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan Bahan	250	g	Jagung	Semua bahan diatas meja kerja
		10	g	Teoung Maizena	
		1	g	Ragi tempe	
		300	g	Air	
		250	g	Daun pisang	
2	Persiapkan	250	g	Jagung	
		10	g	Tepung Maizena	
		1	g	Ragi tempe	
		300	g	Air	
		250	g	Daun pisang	
3	Rebus	250	g	Jagung	Rebus jagung hingga mendidih
4	Tiriskn, dinginkan				Saring jagung dan dinginkan
5	campurkan	250	g	Jagung	Setelah dingin dan kering, campurkan semua bahan dan aduk hingga merata
		10	g	Tepung maizena	
		1	g	Ragi tempe	
6	Bungkus	250	g	Daun pisang	Bungkus adonan jagunng kedalam daun pisang dan bentuk bentuk persegi panjang/
7	Simpan			Tempe Jagung dalam fermentasi	Setelah dibungkus menggunakan daun pisang, lalu simpan di tempat tertutup dan selimuti menggunakan kain agar proses fermentasi cepat/diamkan selama 2-3 hari
8	Siap digunakan				Siap digunakan
9	Persiapkan	40	g	Tempe jagung	<i>Jardinier</i>
		10	g	Bawang Putih	

		3 150 200 10	g g g g	Ketumbar Minyak Air Garam	
10	Porsikan, Marinasi	40 10 3 200 10	g g g g g	Tempe Bawang Putih Ketumbar Air Garam	Potong tempe berbentuk <i>jardinier</i> , <i>chopped</i> kasar bawang putih dan tumbuk ketumbar lalu marinasi menggunakan air, garam, b. putih dan ketumbar, diamkan
11	Goreng	150	g	Minyak	Goreng tempe hingga kecoklatan dan tiriskan
12	Sajikan				Sajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2025

TABEL 1. 9 USULAN PLECING KANGKUNG**AYAM TALIWANG****(Plecing Kangkung)**

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Makanan: Makanan Utama Ukuran/Porsi : 35 gram
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Periapan Bahan	30	g	Kangkung	Semua bahan diatas meja kerja
		70	g	Toge	
		3	g	Garam	
		1000	g	Air	
		200	g	ice	
2	Persiapkan	50	g	Kangkung	
		70	g	Toge	
		3	g	Garam	
		1000	g	Air	
		200	g	ice	
3	Rebus	50	g	Kangkung	Panaskan air hingga mendidih dan beri garam , rebus kangkung dan toge satu persatu selama 1 menit setiap bahannya
		70	g	Toge	
		3	g	Garam	
		500	g	Air	
4	Rendam	50	g	Kangkung	Rendam kangkung dan toge dalam air <i>ice</i> , dan tiriskan
		70	g	Toge	
		500	g	Air	
		200	g	Ice	
5	Gulung	50	g	Kangkung	Lebarkan daun kangkung kemudian taruh toge diatas daun kangkung dan gulung
		70	g	Toge	
6	Sajikan				Sajikan

Sumber: Olahan Penulis pada saat lomba, 2024

TABEL 1. 10 USULAN RESEP SAMBAL TOMAT**AYAM TALIWANG****(Sambal Tomat)**

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Makanan: Makanan Utama Ukuran/Porsi : 15 gram
 Suhu Penyajian : Suhu ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan Bahan	60	g	Tomat	Semua bahan diatas meja kerja
		5	g	Cabai rawit	
		6	g	B. putih	
		5	g	Garam	
		5	g	Jeruk nipis	
		5	g	Gula	
		1	g	Terasi Lombok	
		1000	g	Air	
2	Persiapkan	60	g	Tomat	Merah, <i>Seedless</i>
		5	g	Cabai Rawit	
		6	g	B. Putih	
		5	g	Garam	
		5	g	Jeruk nipis	
		5	g	Gula	
		1	g	Terasi Lombok	
		1000	g	Air	
3	Rebus	60	g	Tomat	Silang bagian ujung tomat agar mudah saat di kupas ,lalu Rebus semua bahan sampai air mendidih kemudian tirisakan dan rendam air dingin
		6	g	Bawang Putih	
4	Haluskan	60	g	Tomat	Blender semua bahan sebentar saja supaya masih memiliki tekstur, beri penyedap rasa menggunakan garam, gula,dan <i>lime juice</i>
		6	g	Bawang Putih	
		5	g	Garam	
		5	g	Lime Juice	
		5	g	Gula	
		1	g	Terasi Lombok	
5	Sajikan				Sajikan

Sumber: Olahan Penulis pada saat lomba, 2025

TABEL 1. 11 USULAN RESEP *COMPRESSED CUCUMBER*
AYAM TALIWANG
(*Compressed Cucumber*)

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Makanan: Makanan Utama Ukuran/Porsi : 6 gram
 Suhu Penyajian : Suhu ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Persipan Bahan	100	g	Timun	Semua bahan diatas meja kerja
		30	g	Lemon\	
		15	g	Gula	
2	Persiapkan	100	g	Timun	
		30	g	Lemon	
		15	g	Gula	
3	Porsikan	100	g	Timun	Porsikan timunn menjadi 4, dan potong manjadi 2 bagian <i>half</i>
4	Campurkan, Rendam	30	g	Lemon	Campurkan semua bahan
		15	g	Gula	
5	Campurkan, Rendam	100	g	Timun	Campurkan, rendam lalu diamkan selama 1 malam
		30	g	Lemon	
		15	g	Gula	
6	Sajikan				sajikan

Sumber: Terinspirasi hidangan joongla, 2025

TABEL 1. 12 USULAN RESEP *TUILE* KACANG

AYAM TALIWANG

(Tuile Kacang)

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Makanan: Makanan Utama Ukuran/Porsi : 5 gram
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan Bahan	50	g	Kacang tanah	Semua bahan diatas meja kerja
		50	g	Mentega	
		50	g	Telur	
		2	g	Garam	
2	Persiapkan	50	g	Kacang tanah	Panggang Cairkan Putih telur
		50	g	Mentega	
		50	g	Telur	
		2	g	Garam	
3	Kupas, dioven	50	g	Kacang tanah	Panggang kacang tanah selama 5 menit menggunakan suhu 165'c, dinginkan dan kupas atau buang kulitnya yang ada pada kacang tanah
4	Haluskan	50	g	Kacang tanah	Haluskan kacang tanah hingga teksturnya seperti pasir atau tepung
5	Campur	50	g	Kacang tanah	Campurkan dan aduk semua bahan hingga merata
		50	g	Mentega	
		50	g	Telur	
		2	g	Garam	
6	Bentuk, Panggang	50	g	Kacang tanah	Bentuk adonan <i>tuile</i> lalu panggang menggunakan suhu 165'c selama 6-7menit
		50	g	Mentega	
		50	g	Telur	
		2	g	Garam	
5	Sajikan				Sajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2025

TABEL 1. 13 USULAN RESEP SERBAT JAHE

BEVERAGE**(Serbat Jahe)**

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Hidangan: *Beverage* Ukuran/Porsi : 300 gram
 Suhu Penyajian : Dingin

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
	Persiapan Bahan	4 4 15 1 6 1 3 1 100 1500	g g g g g g g g g g	Jahe merah Jahe Gula aren Cengkeh Sereh Kayu manis Merica Garam Lemon Air	Semua bahan diatas meja kerja
1	Persiapkan	4 4 15 1 6 1 3 1 100 1500	g g g g g g g g g g	Jahe Merah Jahe Gula aren Cengkeh Serai Kayu manis Merica Garam Lemon Air	Bakar Bakar Iris Butir <i>Squeeze</i>
2	Bakar	4 4	g g	Jahe Merah Jahe	Bakar jahe kemudian memarkan
3	Rebus	4 4 15 1 6 1 3 1 1500	g g g g g g g g g	Jahe Merah Jahe Gula aren Cengkeh Serai Kayu manis Merica Garam Air	Masukkan semua bahan kedalam <i>saucepan</i> , rebus semua bahan hingga mendidih
4	Diamkan, simpan	4 4 15 1 6	g g g g g	Jahe Merah Jahe Gula aren Cengkeh Serai	Diamkan minuman hingga sehu ruang, lalu campurkan dengan lemon

		1 3 1 100 1500	g g g g g	Kayu manis Merica Garam Lemon Air	<i>juice</i> kemudian simpan dalam <i>chiller</i> selama 1 hari
5	Sajikan				Sajikan

Sumber; Cookpad.com dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 1. 14 USULAN RESEP CEROROT**JAJE MANIS****(Cerorot)**

Asal Sajian : Lombok Jumlah Porsi : 3 porsi
 Jenis Hidangan: Jeja Manis Ukuran/Porsi : 0 gram
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
	Persiapan Bahan	50 50 12 1 10	g g g g g	Tepung ketan Gula aren Santan Garam Daun pandan	Semua bahan diatas meja kerja
1	Persiapkan	50 50 12 1 10	g g g g g	Tepung ketan Gula aren Santan Garam Daun pandan	
2	Campur, Panaskan	50 12	g g	Gula merah Santan	Campurkan kedua bahan sampai meleleh gulanya
3	Campur	50 50 12 1	g g g g	Tepung ketan Gula aren Santan Garam	Masukkan gula merah dan santan yang sudah dipanaskan kedalam tepung ketan, lalu masukkan kedalam cetakan
4	Kukus	50 50 12 1	g g g g	Tepung ketan Gula aren Santan Garam	Kukus selama 8 menit
5	Dinginkan			Cerorot	Keluarkan dalam kukusan dan dinginkan
6	Simpan			Cerorot	Simpan dalam <i>frezzer</i> , keluarkan apabila mau digunakan
5	Sajikan				Sajikan

Sumber; Cookpad.com dan Olahan Penulis, 2025

1.4.4 Dish Costing

Menurut Dubenskaia (2025), *dish costing* merupakan proses perhitungan secara rinci terhadap seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu hidangan. Perhitungan ini mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, peralatan, serta tahapan persiapan yang diperlukan agar hidangan dapat dihasilkan dengan kualitas yang konsisten sekaligus efisien dalam penggunaan sumber daya.

1.4.5 Selling Price

Sementara itu, menurut Naughton *et al.* (2024), *selling price* atau harga jual merupakan nilai yang ditetapkan berdasarkan total biaya produksi dengan mempertimbangkan margin keuntungan, kondisi pasar, serta faktor eksternal seperti fluktuasi harga bahan baku dan tingkat permintaan konsumen. Penetapan harga jual yang tepat sangat penting agar suatu usaha kuliner dapat tetap memperoleh keuntungan sekaligus mempertahankan daya saing di pasar.

TABEL 1. 15 *DISH COSTING* SATE REMBIGA

SATE REMBIGA				<i>PORTION: 3</i>	
<i>No</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Qty</i>	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>	<i>Cost Price</i>
SATE REMBIGA					
1	Daging Iga Sapi	0,5	Kg	Rp 111.000	Rp55.500
2	Bawang Merah	0,1	Kg	Rp 78.000	Rp7.800
3	Bawang Putih	0,1	Kg	Rp 84.000	Rp8.400
4	Cabai Merah Besar	0,025	Kg	Rp72.000	Rp1.800
5	Cabai Merah Keriting	0,025	Kg	Rp 46.000	Rp1.150
6	Kemiri	0,02	Kg	Rp 50.000	Rp1.000
7	Ketumbar	0,01	Kg	Rp 17.500	Rp175
8	Udang Kering	0,003	Kg	Rp 125.000	Rp375
9	Asam Jawa	0,005	Kg	Rp 26.000	Rp130
10	Minyak	0,1	Kg	Rp 15.000	Rp1.500
11	Kecap Kikoman	0,1	Kg	Rp 80.000	Rp8.000
12	Garam	0,005	Kg	Rp 10.000	Rp50
SAMBAL TURUN TANGIS					
1	Cabai Rawit Kering	0,05	Kg	Rp 20.000	Rp1.000
2	Bawang Merah	0,02	Kg	Rp 78.000	Rp1.560
3	Bawang Putih	0,02	Kg	Rp 84.000	Rp1.680
4	Ikan Teri	0,01	Kg	Rp 156.240	Rp1.562
5	Gula	0,002	Kg	Rp 15.000	Rp30
WHIPPED TOFU					
1	Tahu Cihuni	0,04	Kg	Rp 20.000	Rp 800
<i>Total cost</i>					Rp93.142
<i>Cost Per Dish</i>					Rp31.047
<i>Selling Price (27 %)</i>					Rp114.988
<i>Roundup Selling Price</i>					Rp115.000

Sumber: Olahan penulis, 2025