

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung merupakan salah satu wilayah di bagian timur Pulau Sumatera yang terdiri atas dua pulau besar, yaitu Pulau Bangka dan Pulau Belitung, serta ratusan pulau kecil di sekitarnya. Secara geografis, provinsi ini terletak di antara 104°50' hingga 109°30' Bujur Timur dan 0°50' hingga 4°10' Lintang Selatan, dengan karakteristik wilayah kepulauan yang kaya akan sumber daya laut serta budaya masyarakat pesisir (Indra dkk., 2021). Selain dikenal sebagai daerah penghasil timah, Bangka Belitung juga memiliki kekayaan alam, budaya, dan kuliner yang menjadikannya salah satu destinasi wisata potensial di Indonesia. Sektor pariwisata kini menjadi tumpuan baru dalam pembangunan ekonomi daerah, seiring dengan berkurangnya dominasi sektor pertambangan yang telah berlangsung lama (Levyda dkk., 2020).

Perkembangan pariwisata Bangka Belitung menunjukkan kemajuan signifikan pada periode 2014 hingga 2018, yang ditandai dengan peningkatan jumlah wisatawan domestik dan mancanegara. Keberagaman kuliner lokal menjadi daya tarik utama yang mendorong pertumbuhan ini. Wisata kuliner memberikan dampak ekonomi cukup besar, yaitu sekitar 30% dari total pengeluaran wisatawan nusantara (Badan Pusat Statistik, 2017 dalam Levyda dkk., 2020). Oleh karena itu, pengembangan kuliner tradisional sebagai produk wisata memiliki peran penting dalam mendukung pariwisata yang berkelanjutan di daerah tersebut.

Pulau Bangka, khususnya Kota Pangkalpinang, dikenal memiliki kekayaan kuliner yang unik dan berakar kuat pada budaya masyarakat Melayu dan Tionghoa Hakka. Sebagian besar hidangan khasnya berbahan dasar ikan dan hasil laut, yang mencerminkan kedekatan masyarakat dengan lingkungan pesisir (Indra dkk., 2021). Di antara beragam makanan khas yang ada, lempah kuning dan otak-otak menempati posisi istimewa dalam identitas kuliner Bangka.

Salah satu hidangan yang telah dikenal luas dan menjadi ikon kuliner masyarakat Bangka adalah otak-otak. Berbeda dengan otak-otak dari daerah lain, otak-otak khas Bangka memiliki tekstur yang lebih kenyal dengan rasa ikan yang lebih dominan (WowBabel, 2025). Hidangan ini biasanya disantap bersama cuka sambal, cuka terasi, atau cuka tauco yang menciptakan paduan rasa khas dan kuat. Seperti dijelaskan oleh WowBabel (2025), makanan yang terbuat dari ikan segar yang dibungkus daun pisang dan dimasak dengan cara dibakar ini merupakan kuliner yang banyak dicari oleh wisatawan, sehingga menunjukkan posisinya sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner Bangka. Selain nilai kulinernya, penggunaan ikan tenggiri sebagai bahan utama juga memberikan manfaat gizi karena ikan ini dikenal tinggi protein, rendah lemak, serta mengandung asam lemak omega yang baik bagi tubuh. Kandungan gizi tersebut menjadikan otak-otak tidak hanya digemari karena cita rasanya, tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik bagi kesehatan.

Sementara itu, lempah kuning merupakan hidangan khas Bangka yang memiliki makna budaya yang kuat. Hidangan ini telah diakui sebagai Warisan Budaya Takbenda Nasional dan merepresentasikan nilai kehidupan masyarakat

Bangka yang selaras dengan alam (Mongabay, 2021). Lempah kuning memanfaatkan hasil sumber daya alam darat dan laut, yang tercermin dari pengelompokan jenisnya. Menurut penjelasan etnobiolog Budi Afriansyah dalam pemberitaan Mongabay (2021), lempah kuning terbagi menjadi dua jenis, yaitu lempah kuning darat yang menggunakan daging sapi atau ayam dan lempah kuning laut yang menggunakan berbagai jenis ikan. Pembagian ini menunjukkan pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan sekaligus mencerminkan budaya masyarakat yang hidup berdampingan dengan kedua ekosistem tersebut. Selain nilai budayanya, lempah kuning juga memiliki manfaat gizi yang penting. Penggunaan kunyit, lengkuas, jahe, lada, serta nanas menjadikan hidangan ini kaya antioksidan. Rempah-rempah tersebut mengandung senyawa bioaktif, seperti kurkumin, yang berperan membantu tubuh melawan radikal bebas, sehingga memberikan manfaat fungsional selain cita rasa yang kuat dan segar.

Perkembangan zaman menghadirkan tantangan bagi kuliner khas daerah seperti lempah kuning dan otak-otak agar tetap diminati oleh masyarakat. Arus globalisasi dan perkembangan industri kuliner mendorong munculnya berbagai inovasi dalam pengolahan dan penyajian makanan. Modifikasi kuliner daerah kini menjadi salah satu tren dalam industri kuliner Nusantara sebagai bentuk inovasi tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya (Liputan6, 2023). Modifikasi tersebut dilakukan melalui penyesuaian bahan, teknik penyajian, maupun konsep hidangan agar lebih menarik bagi generasi muda dan wisatawan. Pendekatan ini sejalan dengan pandangan Smith dan Honggen (2008) yang menyatakan bahwa wisata kuliner tidak hanya berfungsi sebagai sarana konsumsi, tetapi juga sebagai media

pelestarian budaya lokal yang mampu menyesuaikan diri dengan perkembangan zaman.

Pengembangan kuliner khas Bangka, khususnya otak-otak dan lempah kuning, menjadi penting untuk dilakukan sebagai upaya pelestarian sekaligus penyesuaian terhadap perkembangan industri kuliner modern. Kedua hidangan ini tidak hanya memiliki cita rasa yang khas, tetapi juga merepresentasikan identitas budaya masyarakat Bangka serta berpotensi sebagai produk unggulan dalam sektor wisata kuliner. Oleh karena itu, tugas akhir ini berfokus pada pengembangan kedua hidangan tersebut melalui perancangan resep, pengolahan, dan penyajian hidangan, dengan tetap mempertahankan cita rasa dan nilai tradisional kuliner Bangka.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan pengembangan presentasi produk dalam tugas akhir ini meliputi :

### **1.2.1 Tujuan Akademik**

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan dalam Program Diploma III Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan fokus pada pengembangan dan presentasi produk kuliner sebagai bentuk penerapan ilmu yang telah diperoleh selama masa studi.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

1. Meningkatkan kompetensi penulis sebagai mahasiswa Seni Kuliner dalam merancang, mengolah, dan menyajikan hidangan tradisional melalui penerapan teknik memasak yang diperoleh selama perkuliahan.

2. Menghitung biaya produksi hidangan serta menentukan harga jual yang sesuai berdasarkan perhitungan biaya makanan.
3. Menghadirkan kembali kuliner asal Bangka melalui bentuk penyajian yang lebih modern dan menarik tanpa menghilangkan identitas tradisionalnya.
4. Mengembangkan hidangan tradisional sebagai konsep usaha melalui penyajian *fine dining* yang memiliki nilai jual tinggi dan relevan dengan kebutuhan pasar modern.

### **1.3 Usulan Menu**

Penulis akan menyajikan dua hidangan khas Bangka dengan konsep modern, yaitu otak-otak sebagai *appetizer* dan lempah kuning sebagai *main course*. Penyajian dirancang untuk mempertahankan cita rasa tradisional dengan teknik pengolahan dan konsep presentasi yang inovatif.

#### **1.3.1 Perencanaan Menu**

Perencanaan menu dalam presentasi produk ini berfokus pada pengembangan penyajian kuliner tradisional Bangka Belitung yang dilakukan tanpa meninggalkan cita rasa aslinya. Tujuan utama dari perencanaan ini adalah menghadirkan hidangan tradisional dalam tampilan yang lebih menarik, elegan, dan sesuai dengan selera masyarakat masa kini. Upaya tersebut dilakukan dengan mempertahankan unsur keaslian rasa serta nilai budaya yang terkandung di dalam setiap hidangan, sambil menyesuaikan bentuk penyajian agar lebih modern dan memiliki nilai estetika.

Proses perencanaan menu melibatkan penyesuaian pada aspek tampilan, tekstur, dan keseimbangan rasa untuk menghasilkan hidangan yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki nilai visual yang tinggi. Elemen seperti penataan piring,

pemilihan warna bahan, serta teknik pengolahan digunakan untuk menonjolkan keindahan dan karakter khas kuliner daerah. Dengan demikian, menu yang dihasilkan diharapkan mampu memperlihatkan perpaduan antara tradisi dan kreativitas dalam satu kesatuan yang harmonis.

Pemilihan otak-otak dan lempah kuning didasarkan pada beberapa pertimbangan yang menggambarkan kekayaan kuliner Bangka Belitung. Pertama, dari segi nilai budaya, kedua hidangan ini merupakan simbol warisan kuliner masyarakat Bangka yang memiliki sejarah dan makna budaya yang kuat. Kedua, dari segi bahan baku lokal, otak-otak mencerminkan potensi hasil laut yang melimpah, sedangkan lempah kuning dengan bahan dasar ayam menunjukkan pemanfaatan hasil alam darat yang dekat dengan kehidupan masyarakat setempat. Ketiga, dari sisi potensi pengembangan penyajian, kedua hidangan ini memiliki karakter rasa yang khas sehingga dapat dikreasikan dalam tampilan modern tanpa mengurangi keaslian cita rasanya.

### 1.3.2 Rangkaian Menu

Rangkaian menu berikut disusun untuk menghadirkan pengalaman kuliner yang seimbang dan berurutan, dimulai dari *appetizer*, *main course*, hingga *refreshment*. Setiap hidangan dipilih dan dikembangkan dengan mempertahankan cita rasa khas Bangka yang dipadukan dengan sentuhan penyajian modern, sehingga mampu memberikan kesan yang harmonis, unik, dan memuaskan secara keseluruhan.

#### RANGKAIAN MENU

##### *Appetizer*

#### **OTAK-OTAK**

(Adonan ikan tenggiri berbumbu yang dikukus lalu dipanggang dalam daun pisang, diisi saus tauco, dan disajikan dengan saus cuka merah serta *tuile* kelapa.)

\*\*\*\*\*

##### *Main Course*

#### **LEMPAH KUNING**

(*Pan-seared roll* daging ayam yang *dipoach* dengan saus lempah kuning, disajikan dengan nasi balut daun bayam, acar tomat, tomat panggang, nanas bakar, kulit ayam renyah, dan kaviar jeruk sonkit.)

\*\*\*\*\*

##### *Refreshment*

#### **THEW FU SUI**

(Minuman susu kedelai manis beraroma pandan yang disajikan dingin.)

### 1.3.3 Matriks Menu

Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas, berikut merupakan matriks menu yang memuat rangkaian hidangan yang akan disajikan.

**TABEL 1. 1 MATRIKS MENU**

<b>Menu</b>	<b>Bahan Utama</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Warna</b>	<b>Rasa</b>	<b>Aroma</b>	<b>Metode</b>
Otak-Otak	Ikan Tenggiri, Santan, Tauco	Kenyal lembut (otak-otak), kental lembut (saus), renyah ( <i>tuile</i> )	Cokelat keemasan (otak-otak), oranye kemerahan (saus tauco), hitam ( <i>tuile</i> )	Gurih, asin	Harum ikan panggang, fermentasi tauco	<i>Steam, grill</i>
Lempah Kuning	Ayam, Air Kelapa	Padat ( <i>roll</i> daging ayam dan nasi), kental (saus lempah kuning), <i>juicy</i> (tomat panggang, nanas bakar), <i>crunchy</i> (acar tomat), renyah (kulit ayam), kenyal (kaviar sonkit)	Kuning kemerahan, hijau, putih, merah, cokelat keemasan, oranye, kuning	Gurih, asam segar, sedikit pedas	Harum air kelapa dan ayam yang bercampur rempah	<i>Poaching, sear, boil, grill, roast, pickling, spherification</i>
Thew Fu Sui	Kedelai, Daun Pandan, Gula	Cair	Putih kekuningan	Manis	Aroma kacang kedelai	<i>Boil</i>

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

### 1.3.4 Deskripsi Menu

Berikut merupakan gambaran singkat menu yang akan penulis sajikan dalam tugas akhir, menghadirkan kuliner tradisional Bangka dengan sentuhan inovatif pada penyajiannya.

#### 1. Otak-otak

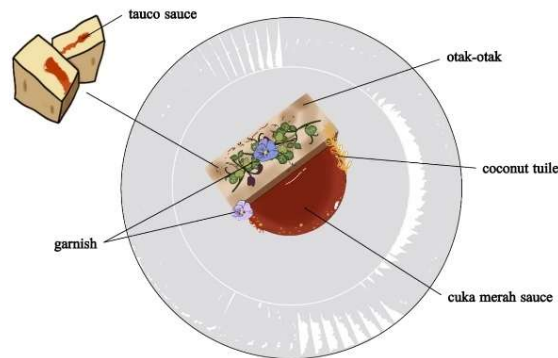
Hidangan ini berbahan dasar ikan tenggiri yang dimasak dengan cara dikukus atau dibakar dalam bungkusan daun pisang. Dinamakan "otak-otak" karena teksturnya yang lembut menyerupai otak, kuliner ini memiliki akar sejarah yang dalam. Menurut Media Indonesia (2024), otak-otak pertama kali diperkenalkan ke Bangka pada masa Kesultanan Palembang, tepatnya di era Sultan Muhammad Mansyur Jayo Inglago (1078–1710). Keberadaannya dibawa oleh orang-orang Tionghoa yang datang untuk bekerja, baik di sektor pertambangan timah maupun pengolahan hasil laut. Seiring waktu, otak-otak tidak hanya menjadi sajian kuliner, tetapi juga bukti akulturasi budaya yang diadaptasi menjadi bagian dari kearifan lokal. Kini, hidangan ini telah diwariskan secara turun-temurun dan dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat tanpa memandang suku, agama, atau ras, menjadi simbol persatuan dalam keberagaman.

Inovasi Penyajian :

Dalam pengembangan ini, otak-otak dicetak berbentuk balok persegi panjang untuk menciptakan kesan modern dan presisi. Adonan diisi dengan saus tauco yang memberikan sensasi lumer saat dipotong. Proses pematangan dilakukan dengan pengukusan dan pemanggangan untuk mempertahankan aroma khas daun pisang.

Hidangan disajikan dengan saus cuka merah yang memberikan cita rasa asam-pedas segar sebagai penyeimbang.

**GAMBAR 1. 1 SKETSA OTAK-OTAK**



## 2. Lempah Kuning

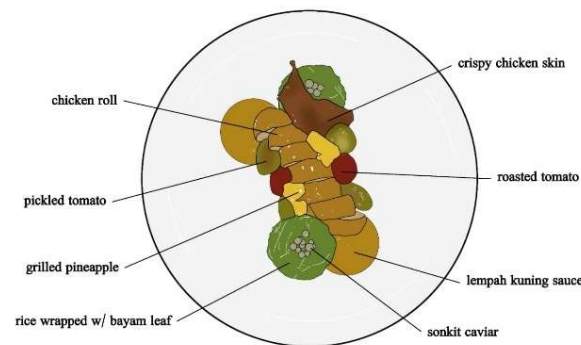
Hidangan ini merupakan sajian ikonik dengan kuah kuning asam pedas yang khas, mencerminkan keharmonisan manusia dengan alam. Nama “lempah kuning” berasal dari kata “lem” yang berarti mencampur atau merekatkan, dan “pah” dari kata rempah, sedangkan kuning mengacu pada warna kuah yang didominasi kunyit. Seperti dilaporkan Mongabay (2021), hidangan ini merepresentasikan harmoni antara masyarakat pesisir dan daratan, sekaligus menjadi simbol akulturasi budaya antara orang laut dan orang darat, termasuk pengaruh etnis Melayu, Suku Laut, dan para pendatang. Melalui proses pewarisan secara turun-temurun, lempah kuning tidak hanya bertahan sebagai hidangan tradisional, tetapi juga menjadi penanda identitas budaya yang terus hidup dalam masyarakat Bangka Belitung.

Inovasi Penyajian :

Modifikasi hidangan ini menampilkan *roll* daging ayam sebagai protein utama yang disajikan dengan saus lempah kuning. Penyajian dilengkapi dengan nasi

berbentuk koin yang dibungkus daun bayam, acar tomat, tomat panggang, nanas bakar, kulit ayam renyah, dan kaviar jeruk sonkit untuk menciptakan komposisi rasa dan visual yang seimbang.

**GAMBAR 1. 2 SKETSA LEMPAH KUNING**



### 3. Thew Fu Sui

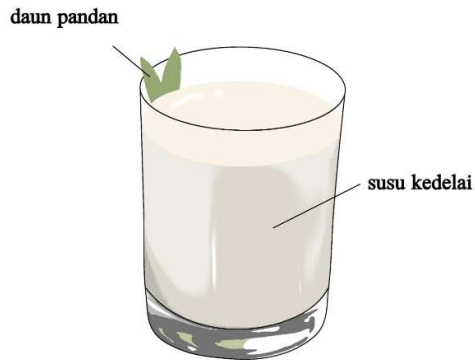
Thew fu sui merupakan minuman tradisional khas Bangka yang sudah menjadi bagian dari keseharian masyarakat, terutama di Pangkalpinang. Nama thew fu sui berasal dari bahasa Hokkien, “thew fu” yang berarti tahu dan “sui” yang berarti air, sehingga dimaknai sebagai air tahu. Minuman ini dibuat dari sari kedelai yang dimasak bersama air dan gula, menghasilkan rasa manis ringan dengan aroma khas kedelai.

Lebih dari sekadar melepas dahaga, thew fu sui memiliki nilai sosial melalui tradisi “musoi,” yaitu kebiasaan berkumpul sambil menikmati minuman ini bersama keluarga atau teman. Biasanya disajikan hangat maupun dingin, thew fu sui sering dinikmati bersama kudapan lokal seperti otak-otak, menjadikannya simbol sederhana dari kehangatan dan kebersamaan masyarakat Bangka (Redaksi Eranusanews, 2024).

Inovasi Penyajian :

Minuman ini dihadirkan dalam bentuk yang tetap tradisional, sebagai penyegar penyeimbang cita rasa gurih dan asam dari kedua hidangan utama.

**GAMBAR 1. 3 SKETSA THEW FU SUI**



#### **1.4 Tinjauan Produk**

Berikut merupakan penjelasan mengenai hidangan yang akan dipresentasikan oleh penulis dalam tugas akhir berjudul "Pengembangan Kuliner dalam Hidangan Otak-Otak dan Lempah Kuning Khas Bangka" :

##### **1.4.1 Tema Masakan**

Pengembangan produk kuliner ini mengangkat konsep *fine dining* untuk menyajikan kuliner tradisional Bangka Belitung secara lebih modern dan elegan. Menurut Sinaga dkk. (2023), *fine dining* merupakan bentuk pelayanan kuliner yang tidak hanya mementingkan cita rasa, tetapi juga menitikberatkan pada kualitas bahan, teknik memasak, penampilan hidangan, serta pengalaman makan yang istimewa.

Penerapan konsep *fine dining* bertujuan untuk mengangkat kuliner khas Bangka agar tampil lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Melalui

proses pengolahan yang cermat serta penyajian dengan tampilan yang menarik, hidangan tradisional seperti otak-otak dan lempah kuning dapat disajikan secara lebih modern tanpa menghilangkan cita rasa autentiknya. Setiap hidangan tidak hanya berfungsi sebagai sajian makanan, tetapi juga sebagai media penyampaian nilai budaya dan kearifan lokal yang dikandungnya.

Konsep *fine dining* diharapkan dapat menjadi penghubung antara warisan kuliner tradisional dan inovasi modern. Hal ini pada akhirnya dapat meningkatkan daya tarik serta nilai jual kuliner Nusantara di lingkup yang lebih luas.

#### **1.4.2 Jenis Masakan**

Hidangan pembuka atau *appetizer* memiliki peran penting dalam membangkitkan selera makan sebelum menyantap hidangan utama. Peran ini tidak hanya bersifat fungsional, tetapi juga menjadi kesan pertama yang memengaruhi pengalaman makan secara keseluruhan. Menurut Buana G. (2025) dalam Media Indonesia, bentuk *appetizer* sangat beragam, tergantung pada budaya, tradisi, dan ketersediaan bahan di setiap daerah. Variasi tersebut juga terlihat dari cara penyajiannya, yang dapat disajikan dalam kondisi dingin, hangat, atau panas sesuai karakteristik hidangan.

Berbeda dengan *appetizer*, hidangan utama atau *main course* merupakan bagian inti dalam suatu rangkaian menu. Hidangan ini umumnya disajikan dalam porsi yang lebih besar karena mengandung komponen gizi utama seperti protein, karbohidrat, dan serat yang disusun secara seimbang. Arum P. (2025) dalam Fortune Indonesia menjelaskan bahwa *main course* tidak hanya berfungsi sebagai sumber energi dan pemenuhan rasa kenyang, tetapi juga mencerminkan keterampilan koki

dalam memilih bahan berkualitas serta menerapkan teknik pengolahan yang tepat. *Main course* sering dianggap sebagai penentu utama dalam suatu santapan karena menghadirkan keselarasan rasa, tekstur, dan tampilan hidangan.

### **1.4.3 Pengajuan Usulan Resep**

Standar resep berperan sebagai pedoman kerja tertulis yang berisi serangkaian instruksi terperinci untuk menyiapkan hidangan tertentu. Menurut Soenardi (2013), standar resep merupakan acuan baku yang memuat informasi lengkap meliputi nama resep, jumlah porsi, bahan dan takaran yang digunakan, peralatan yang dibutuhkan, metode persiapan bahan, teknik pengolahan termasuk suhu dan waktu memasak, serta tata cara penyajian.

Penerapan standar resep memiliki fungsi sebagai alat pengendalian mutu dan kuantitas. Pengendalian mutu dilakukan melalui spesifikasi yang jelas untuk menjaga konsistensi rasa, tekstur, dan tampilan hidangan. Sementara itu, pengendalian kuantitas dicapai melalui pengaturan proporsi bahan dan jumlah porsi secara tepat. Namun demikian, penerapan standar resep juga memiliki keterbatasan, terutama terkait perbedaan kualitas bahan baku dan tingkat pemahaman tenaga pelaksana.

Pengembangan resep pada tugas akhir ini bersumber dari tiga jenis referensi. Sumber pertama diperoleh melalui wawancara dengan Sindy Yuliantina B., pelaku usaha kuliner Bangka yang berpengalaman dalam mengolah makanan khas daerah. Sumber kedua berasal dari buku *668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33 Provinsi* karya Yullia T. dan Astuti Utomo (2008) yang diterbitkan oleh Agromedia Pustaka sebagai acuan tertulis. Sumber ketiga diperoleh dari referensi online yang

relevan dan dapat dipercaya. Seluruh sumber tersebut kemudian dikaji dan disesuaikan kembali, baik dari segi komposisi bahan, takaran, maupun porsi, agar sesuai dengan konsep pengembangan hidangan yang direncanakan.

Dengan menerapkan standar resep yang jelas dan terukur, pengajuan usulan resep ini bertujuan menciptakan hidangan yang tetap mempertahankan cita rasa tradisional, serta memiliki konsistensi yang sesuai dengan standar penyajian kuliner profesional.

**TABEL 1. 2 NARASUMBER**

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>PEKERJAAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Sindy Yuliantina B.	Pengusaha <i>Catering</i>	Narasumber memberikan informasi mengenai resep tradisional dan teknik pengolahan hidangan otak-otak dan lempah kuning khas Bangka berdasarkan pengalaman langsung dalam memproduksi makanan khas daerah.

(Sumber : Hasil Data Penulis, 2025)

**TABEL 1. 3 USULAN RESEP OTAK-OTAK**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Appetizer* Ukuran per Porsi : 80 gr  
 Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1	<i>Mise en Place</i>	120	g	Ikan Tenggiri	<i>Fillet</i> , giling	
		40	g	Tepung Tapioka		
		35	ml	Santan		
		10	g	Putih Telur		
		15	ml	Air Es		
		5	g	Bawang Merah		Cincang halus
		5	g	Bawang Putih		Cincang halus
		5	g	Daun Bawang		Iris tipis
		2	g	Garam		
		2	g	Gula		
		2	g	MSG		
		1	g	Lada		
20	g	Daun Pisang	Bersihkan			
2	Larutkan	15	ml	Air Es		
		2	g	Garam		
3	Campurkan	120	g	Ikan Tenggiri	Aduk rata	
		5	g	Bawang Merah		
		5	g	Bawang Putih		
		5	g	Daun Bawang		
	Tambahkan	10	g	Putih Telur	Sedikit demi sedikit	
				Larutan Air Garam		
	Masukkan	2	g	MSG		
		2	g	Gula Pasir		
Tuang	1	g	Lada			
	35	ml	Santan	Pastikan semuanya tercampur merata		
40	g	Tepung Tapioka				
4	Cetak			Adonan otak-otak	Ke dalam wadah berbentuk balok	
	Kukus				Hingga adonan menjadi padat	
5	Bungkus Panggang			Otak-otak	Dengan daun pisang	

(Sumber : Hasil Wawancara dan Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 4 USULAN RESEP SAUS TAUCO**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Appetizer* Ukuran per Porsi : 40 ml  
 Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	10	g	Cabai Keriting	Cuci bersih
		5	g	Bawang Putih	Kupas
		10	g	Tauco	
		5	g	Gula Aren	
		80	ml	Air	
		30	g	Jeruk Sonkit	Ambil airnya
		2	g	Maizena	
2	Masak	10	g	Cabai Keriting	Hingga matang
		10	ml	Air	
3	Masukkan	5	g	Cabai Matang	Ke dalam blender dan haluskan, lalu saring
		5	g	Bawang Putih	
		30	g	Gula Aren	
		10	g	Jeruk Sonkit	
		70	ml	Tauco	
4	Larutkan Campurkan	2	g	Maizena	Hingga mengental lalu dinginkan
				Saus Tauco	

(Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 5 USULAN RESEP CUKA MERAH SAUCE**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Appetizer* Ukuran per Porsi : 25 ml  
 Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	10	g	Cabai Merah	Cuci bersih Kupas Ambil airnya
		5	g	Bawang Putih	
		30	g	Jeruk Sonkit	
		40	ml	Air	
		5	g	Gula	
		2	g	Garam	
		2	g	Maizena	
2	Masak	10	g	Cabai Merah	Hingga matang
		10	ml	Air	
3	Masukkan	10	g	Cabai Matang	Ke dalam blender dan haluskan
		5	g	Bawang Putih	
		30	g	Jeruk Sonkit	
		30	ml	Air	
		5	g	Gula	
		2	g	Garam	
4	Campurkan	2	g	Maizena	Masak hingga mengental lalu dinginkan
				Saus Cuka Merah	

(Sumber : Hasil Wawancara dan Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 6 USULAN RESEP COCONUT TUILE**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Garnish* Ukuran per Porsi : 5 gr  
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	2	g	Kelapa Parut	Kering
		2	ml	Santan	
		5	g	Butter	Cair
		2	g	Gula	
		5	g	Tepung Terigu	<i>All-purpose</i>
		5	g	Telur	
		1	g	Garam	
2	Campurkan	2	g	Kelapa Parut	
		2	ml	Santan	
		5	g	Butter	
		2	g	Gula	
		5	g	Tepung Terigu	
		1	g	Garam	
	Tambahkan	5	g	Telur	Aduk hingga merata
3	Dinginkan			Adonan tuile	Sekitar 10 menit di kulkas
	Ratakan				Ke cetakan tuile
	Panggang			Tuile	Sekitar 10-12 menit di suhu 175°C lalu angkat

(Sumber : Internet dan Hasil Olahan Penulis, 2025)



**TABEL 1. 8 USULAN RESEP SAUS LEMPAH KUNING**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran per Porsi : 60 ml  
 Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1	<i>Mise en Place</i>	80	g	Tulang Ayam	Bersihkan	
		100	ml	Air Kelapa		
		15	g	Bawang Merah	Kupas	
		8	g	Bawang Putih	Kupas	
		6	g	Cabai Keriting	Cuci bersih	
		2	g	Cabai Rawit	Cuci bersih	
		2	g	Kemiri	Sangrai	
		6	g	Kunyit	Bakar	
		5	g	Terasi Bangka	Bakar	
		5	g	Lengkuas	Geprek	
		15	g	Serai	Geprek	
		20	g	Nanas		
		5	g	Garam		
		2	g	Gula		
		2	g	Asam Jawa		
200	ml	Air				
2	g	Maizena				
2	Haluskan	15	g	Bawang Merah	Menggunakan blender	
		8	g	Bawang Putih		
		6	g	Cabai Keriting		
		2	g	Kemiri		
		6	g	Kunyit		
	5	g	Terasi Bangka			
	Tumis	15	g	Bumbu Halus	Hingga matang	
		5	g	Serai		
3	Rebus	200	ml	Air	Dengan api kecil ±30 menit hingga aromanya keluar	
		80	g	Tulang Ayam		
		100	ml	Air Kelapa		
		20	g	Nanas		
4	Larutkan	2	g	Asam Jawa	Ke dalam lempah kuning lalu masak hingga matang lalu saring	
				Larutan Asam Jawa		
	Masukkan	5	g	Garam		
				Gula		
	Campurkan	2	g	Maizena		Masak hingga teksturnya mengental
				Lempah Kuning		

(Sumber : Hasil Wawancara, Buku Resep, dan Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 9 USULAN RESEP CRISPY CHICKEN SKIN**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Side Dish* Ukuran per Porsi : 5 g  
 Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	30	g	Kulit Ayam	
		2	g	Garam	
		1	g	Lada	
2	Bumbui	30	g	Kulit Ayam	Hingga merata
		2	g	Garam	
		1	g	Lada	
3	Panggang			Kulit Ayam	Sekitar 20 menit di suhu 200°C

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 10 USULAN RESEP GRILLED PINEAPPLE**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Side Dish* Ukuran per Porsi : 10 g  
 Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	40	g	Nanas	Iris
		1	g	Garam	
		1	g	Lada	
2	Bumbui	40	g	Nanas	Hingga merata
		1	g	Garam	
		1	g	Lada	
2	Panggang			Nanas	Selama 2-3 menit

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 11 USULAN RESEP ROASTED TOMATO**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Side Dish* Ukuran per Porsi : 10 gr  
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	40	g	Tomat Ceri	Kupas kulitnya
		2	ml	Minyak Sayur	
		1	g	Garam	
		1	g	Lada	
2	Bumbui	40	g	Tomat Ceri	Hingga tercampur rata
		2	ml	Minyak Sayur	
		1	g	Garam	
		1	g	Lada	
3	Panggang			Tomat Ceri	Sekitar 20 menit dengan suhu $\pm 180^{\circ}\text{C}$

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 12 USULAN RESEP PICKLE TOMATO**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Side Dish* Ukuran per Porsi : 10 gr  
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	35	g	Tomat Hijau	Ukuran kecil, potong section  Ambil airnya
		5	g	Gula	
		2	ml	Cuka	
		20	g	Jeruk Sonkit	
		30	ml	Air	
2	Campurkan	5	g	Gula	Hingga tercampur rata
		2	ml	Cuka	
		10	ml	Jeruk Sonkit	
		30	ml	Air	
	Masukkan	35	g	Tomat Hijau	Diamkan beberapa waktu atau semalaman

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 13 USULAN RESEP SONKIT CAVIAR**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Garnish* Ukuran per Porsi : 5 gr  
 Suhu Penyajian : Suhu Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	1	g	Agar-agar	Ambil airnya
		40	g	Jeruk Sonkit	
		30	ml	Minyak Sayur	
		20	ml	Air	
2	Larutkan	20	ml	Air	Setelah tercampur, masukkan ke dalam <i>squeeze bottle</i>
		1	g	Agar-agar	
		40	g	Jeruk Sonkit	
3	Teteskan	30	ml	Cairan Jeruk Sonkit Minyak Sayur	Untuk membuat caviar

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 14 USULAN RESEP RICE WRAPPED IN SPINACH**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Side Dish* Ukuran per Porsi : 80 gr  
 Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	110	g	Beras	Cuci bersih  Ukuran besar, blanch
		130	ml	Air	
		30	g	Daun Bayam	
		5	g	Daun Pandan	
2	Masukkan	110	g	Beras	Ke dalam pan lalu masak hingga air menyerap ke dalam beras
		130	ml	Air	
		5	g	Daun Pandan	
3	Kukus			Nasi	Kurang lebih selama 7 menit
4	Cetak	30	g	Daun Bayam Nasi	Menggunakan <i>ring cutter</i>

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 15 USULAN RESEP THEW FU SUI**

Asal Daerah : Bangka Belitung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Jenis Makanan : *Refreshment* Ukuran per Porsi : 200 ml  
 Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	300 650 5 40	g l g g	Kacang Kedelai Air Daun Pandan Gula	Cuci
2	Rendam	600	g	Kacang Kedelai Air	Selama semalaman ( $\pm 8$ jam) lalu bersihkan
3	Blender	600 650	g ml	Kacang Kedelai Air	Saring dengan kain lalu peras.
4	Rebus  Simmer	5	g	Sari Kacang Kedelai  Daun Pandan	Menggunakan api sedang hingga mendidih dan jangan lupa untuk diaduk perlahan. Hingga buih hilang.
5	Masukkan	40	g	Gula	Aduk hingga larut lalu matikan api
6	Dinginkan Sajikan			Thew Fu Sui	Di dalam kulkas Dalam keadaan dingin

(Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis, 2025)

#### 1.4.4 Food Cost

Biaya makanan atau *food cost* merupakan seluruh biaya bahan yang dikeluarkan dalam proses produksi makanan dan menjadi dasar dalam pengendalian biaya dapur. Blocker dan Hill dalam *Culinary Math* (2016) menjelaskan bahwa *food cost* mencakup seluruh bahan yang benar-benar digunakan dalam satu resep, sehingga perhitungannya didasarkan pada jumlah bahan yang dipakai secara nyata. Pada tahap ini dilakukan perhitungan *recipe cost*, yaitu total biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk menghasilkan satu resep melalui penjumlahan seluruh bahan berdasarkan gramasi dan harga satuan.

*Recipe cost* kemudian dibagi dengan jumlah porsi yang dihasilkan untuk memperoleh *dish cost* atau biaya per porsi. *Dish cost* berfungsi sebagai acuan dalam menentukan harga jual serta menjaga konsistensi porsi. Selanjutnya, perhitungan *food cost percentage* digunakan untuk mengetahui persentase biaya bahan terhadap harga jual. Persentase yang umum digunakan berada pada kisaran 25% hingga 40%, bergantung pada jenis usaha yang dijalankan. Nilai ini membantu mengevaluasi kesesuaian harga jual dengan target keuntungan serta digunakan dalam penentuan *selling price* melalui rumus berikut :

$$\boxed{\text{Selling Price} = \frac{\text{Dish Cost}}{\text{Desired Food Cost Percentage}}}$$

Pemaparan konsep tersebut menjadi dasar perhitungan pada menu yang diolah penulis. Berikut ini merupakan lampiran tabel *food cost* untuk menu tersebut.

**TABEL 1. 16 FOOD COST OTAK-OTAK**Menu : **Otak-Otak Khas Bangka**Quantity : **3**

NO	BAHAN	Harga Pasaran			Harga Resep		COST (RP)
		JUMLAH	UNIT	NOMINAL	JUMLAH	UNIT	
1	Ikan Tenggiri	1000	g	Rp124.500	120	g	Rp14.940
2	Tepung Tapioka	500	g	Rp9.950	40	g	Rp796
3	Santan	65	ml	Rp5.600	37	ml	Rp3.188
4	Telur	1000	g	Rp29.500	15	g	Rp443
5	Bawang Merah	250	g	Rp22.250	5	g	Rp445
6	Bawang Putih	250	g	Rp12.500	15	g	Rp750
7	Daun Bawang	200	g	Rp8.400	5	g	Rp210
8	Garam	250	g	Rp4.800	5	g	Rp96
9	Gula	1000	g	Rp17.500	9	g	Rp158
10	MSG	50	g	Rp3.000	2	g	Rp120
11	Lada	100	g	Rp46.200	1	g	Rp462
12	Daun Pisang	175	g	Rp3.700	20	g	Rp423
13	Cabai Keriting	100	g	Rp9.450	10	g	Rp945
14	Tauco	400	g	Rp21.800	10	ml	Rp545
15	Gula Aren	500	g	Rp16.450	5	g	Rp165
16	Jeruk Sonkit	1000	g	Rp15.000	60	g	Rp900
17	Cabai Merah	250	g	Rp21.950	10	g	Rp878
18	Maizena	100	g	Rp5.450	4	g	Rp218
19	Kelapa Parut	100	g	Rp9.900	2	g	Rp198
20	Tepung Terigu	1000	g	Rp13.750	5	g	Rp69
21	Butter	100	g	Rp48.650	5	g	Rp2.433
<b>RECIPE COST</b>					Rp28.379		
<b>DISH COST</b>					Rp9.460		
<b>SELLING PRICE (FOOD COST 30%)</b>					Rp31.533		

(Sumber : Internet dan Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 1. 17 FOOD COST LEMPAH KUNING

Menu : Lempah Kuning

Quantity : 3

NO	BAHAN	Harga Pasaran			Harga Resep		COST (RP)
		JUMLAH	UNIT	NOMINAL	JUMLAH	UNIT	
1	Dada Ayam	500	g	Rp72.770	360	g	Rp52.394
2	Bawang Merah	250	g	Rp22.250	35	g	Rp3.115
3	Bawang Putih	250	g	Rp12.500	18	g	Rp900
4	Kemiri	100	g	Rp13.150	7	g	Rp921
5	Kunyit	150	g	Rp4.300	11	g	Rp315
6	Garam	250	g	Rp4.800	14	g	Rp269
7	Lada	100	g	Rp46.200	4	g	Rp1.848
8	Minyak Sayur	1000	ml	Rp33.500	47	ml	Rp1.575
9	Tulang Ayam	500	g	Rp9.500	80	g	Rp1.520
10	Air Kelapa	100	g	Rp12.000	100	ml	Rp12.000
11	Cabai Keriting	100	g	Rp10.000	6	g	Rp600
12	Cabai Rawit Merah	100	g	Rp10.500	2	g	Rp210
13	Terasi Bangka	100	g	Rp12.500	5	g	Rp625
14	Lengkuas	150	g	Rp5.400	5	g	Rp180
15	Serai	1000	g	Rp8.500	15	g	Rp128
17	Nanas	800	g	Rp28.950	60	g	Rp2.171
18	Gula	1000	g	Rp17.500	7	g	Rp123
19	Asam Jawa	100	g	Rp4.950	2	g	Rp99
20	Maizena	100	g	Rp5.450	2	g	Rp109
21	Kulit Ayam	500	g	Rp27.550	30	g	Rp1.653
22	Tomat Ceri	250	g	Rp15.000	40	g	Rp2.400
23	Tomat Hijau	250	g	Rp7.500	35	g	Rp1.050
24	Cuka	100	ml	Rp4.550	2	ml	Rp91
25	Jeruk Sonkit	1000	g	Rp15.000	60	g	Rp900
26	Agar-agar	7	g	Rp5.350	1	g	Rp764
27	Beras	5000	g	Rp93.000	110	g	Rp2.046

**TABEL 1. 17 FOOD COST LEMPAH KUNING  
(LANJUTAN)**

28	Daun Bayam	250	g	Rp12.500	30	g	Rp1.500
29	Daun Pandan	100	g	Rp4.000	5	g	Rp200
<b>RECIPE COST</b>					Rp89.705		
<b>DISH COST</b>					Rp29.902		
<b>SELLING PRICE (FOOD COST 30%)</b>					Rp99.672		

(Sumber : Internet dan Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 18 FOOD COST THEW FU SUI**

**Menu :** Thew Fu Sui

**Quantity :** 3

NO	BAHAN	Harga Pasaran			Harga Resep		COST (RP)
		JUMLAH	UNIT	NOMINAL	JUMLAH	UNIT	
1	Kacang Kedelai	1000	g	Rp16.000	300	g	Rp4.800
2	Daun Pandan	100	g	Rp4.000	5	g	Rp200
3	Gula	1000	g	Rp17.500	40	g	Rp700
<b>RECIPE COST</b>					Rp5.700		
<b>DISH COST</b>					Rp1.900		
<b>SELLING PRICE (FOOD COST 20%)</b>					Rp9.500		

(Sumber : Internet dan Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 1. 19 TOTAL SELLING PRICE**

MENU	%	SELLING PRICE
Otak-Otak	30	31.533
Lempah Kuning	30	99.672
Thew Fu Sui	20	9.500
<b>TOTAL</b>		140.705

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

Berdasarkan hasil perhitungan pada ketiga menu, diketahui bahwa menu otak-otak memiliki biaya per porsi sebesar Rp9.460 dengan harga jual Rp31.533. Menu lempah kuning memiliki biaya per porsi sebesar Rp29.902 dengan harga jual Rp99.672, sedangkan minuman thew fu sui memiliki biaya per porsi sebesar Rp1.900 dengan harga jual Rp9.500. Dari hasil tersebut diperoleh total harga jual sebesar Rp140.705 untuk satu set hidangan lengkap yang terdiri atas *appetizer, main*

*course*, dan *refreshment*. Harga ini dihitung berdasarkan standar persentase *food cost* dan estimasi harga pasar bahan baku yang berlaku, sehingga mencerminkan keseimbangan antara nilai produk, kualitas bahan, dan potensi daya jual menu.

Meskipun hasil perhitungan menunjukkan total harga jual sebesar Rp140.705, dalam praktik industri kuliner pembulatan harga sering diterapkan untuk mempermudah transaksi serta memberikan kesan lebih praktis dan profesional. Oleh karena itu, harga jual dapat dibulatkan menjadi Rp145.000 per set menu. Pembulatan ini dinilai wajar karena selain menyederhanakan proses pembayaran, juga berfungsi sebagai antisipasi terhadap kemungkinan perubahan harga bahan baku di pasaran, sehingga margin keuntungan tetap terjaga. Dengan demikian, penetapan harga sebesar Rp145.000 dianggap tepat karena tidak jauh dari hasil perhitungan awal serta sesuai dengan kualitas dan nilai produk yang disajikan.

### 1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Berikut disajikan perhitungan nilai gizi untuk setiap hidangan berdasarkan resep yang telah diusulkan. Perhitungan dilakukan menggunakan acuan komposisi bahan dari FatSecret Indonesia untuk mengetahui kandungan energi dan zat gizi utama, meliputi karbohidrat, protein, lemak, dan kalori pada masing-masing menu. Informasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran nilai gizi hidangan yang dikembangkan serta mendukung penyajian menu yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga seimbang dari segi kandungan gizi.

**TABEL 1. 20 NILAI GIZI OTAK-OTAK**

**Menu :** Otak-Otak Khas Bangka

**Quantity :** 3

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN
1	Ikan Tenggiri	120	145,20	3,96	0,00	25,68
2	Tepung Tapioka	40	144,00	0,00	35,60	0,00
3	Santan	37	86,33	8,63	2,47	0,00
4	Telur	15	11,10	0,75	0,06	0,94
5	Bawang Merah	5	2,10	0,00	0,51	0,05
6	Bawang Putih	15	22,35	0,08	4,96	0,95
7	Daun Bawang	5	3,05	0,02	0,71	0,08
8	Garam	5	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Gula	9	34,83	0,00	8,99	0,00
10	MSG	2	0,00	0,00	0,00	0,00
11	Lada	1	3,33	0,00	0,67	0,00
12	Cabai Keriting	10	3,60	0,04	0,80	0,17
13	Tauco	10	17,70	0,49	2,42	1,01
14	Gula Aren	5	19,35	0,00	4,99	0,00
15	Cabai Merah	10	10,30	0,36	2,07	0,51
16	Maizena	4	14,29	0,01	3,38	0,01
17	Kelapa Parut	5	17,70	1,69	0,63	0,19
18	Tepung Terigu	5	18,20	0,05	3,82	0,52
19	Jeruk Sonkit	60	17,40	1,57	0,00	0,00
20	Butter	5	5,50	0,66	0,00	0,00
<b>TOTAL</b>			576,33	18,30	72,06	30,11

(Sumber: FatSecret dan Hasil Olahan penulis, 2025)

**TABEL 1. 21 NILAI GIZI LEMPAH KUNING****Menu :** Lempah Kuning**Quantity :** 3

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN
1	Dada Ayam	360	702,00	27,79	0,00	106,38
2	Bawang Merah	35	14,70	0,03	3,54	0,32
3	Bawang Putih	18	26,82	0,09	5,95	1,14
4	Kemiri	7	48,37	5,04	0,97	0,64
5	Kunyit	11	38,94	1,09	7,14	0,86
6	Garam	14	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Lada	4	13,33	0,00	2,67	0,00
8	Minyak Sayur	47	384,55	42,73	0,00	0,00
9	Air Kelapa	100	19,00	0,20	3,71	0,72
10	Cabai Keriting	6	2,16	0,02	0,48	0,10
11	Cabai Rawit Merah	2	2,06	0,07	0,41	0,11
12	Lengkuas	5	1,20	0,03	0,22	0,07
13	Serai	15	14,85	0,07	3,80	0,27
14	Nanas	60	28,80	0,07	7,58	0,32
15	Gula	7	27,09	0,00	6,99	0,00
16	Asam Jawa	2	4,78	0,01	1,25	0,06
17	Maizena	2	7,20	0,00	1,78	0,02
18	Kulit Ayam	30	136,20	12,20	0,00	6,11
19	Tomat Ceri	40	7,20	0,08	1,57	0,35
20	Tomat Hijau	35	6,30	0,07	1,37	0,31
21	Cuka	2	0,36	0,00	0,00	0,00
22	Agar-agar	1	3,57	0,00	0,85	0,00
23	Beras	110	397,10	0,65	87,43	7,43
24	Jeruk Sonkit	60	17,40	1,57	0,00	0,00
25	Daun Bayam	30	6,90	0,12	1,09	0,86
<b>TOTAL</b>			1910,88	91,93	138,80	126,08

(Sumber: FatSecret dan Hasil Olahan penulis, 2025)

**TABEL 1. 22 NILAI GIZI THEW FU SUI****Menu :** Thew Fu Sui**Quantity :** 3

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN
1	Kacang Kedelai	300	1413	76,2	100,65	105,66
2	Gula	40	154,8	0	39,956	0
<b>TOTAL</b>			1567,8	76,2	140,606	105,66

(Sumber: FatSecret dan Hasil Olahan penulis, 2025)

**TABEL 1. 23 TOTAL NILAI GIZI**

<b>TOTAL GIZI</b>				
<b>MENU</b>	<b>KALORI (KKAL)</b>	<b>LEMAK (GR)</b>	<b>KARBO (GR)</b>	<b>PROTEIN (GR)</b>
Otak-Otak	576,33	18,30	72,06	30,11
Lempah Kuning	1910,88	91,93	138,80	126,08
Thew Fu Sui	1567,8	76,2	140,606	105,66
<b>TOTAL</b>	<b>4055,01</b>	<b>186,43</b>	<b>351,47</b>	<b>261,84</b>
<b>PER SAJIAN (PORSI)</b>	<b>1351,67</b>	<b>62,14</b>	<b>117,16</b>	<b>87,28</b>

(Sumber: FatSecret dan Hasil Olahan penulis, 2025)

Dari hasil perhitungan pada tabel di atas, ketiga menu yang disajikan yaitu otak-otak, lempah kuning, dan thew fu sui memiliki total energi sebesar 4.039,41 kkal untuk tiga porsi. Jika dihitung per porsi, menu tersebut rata-rata menyumbang sekitar 1.351,67 kkal energi dengan kandungan 62,14 gram lemak, 117,16 gram karbohidrat, dan 87,28 gram protein.

Berdasarkan komposisi tersebut, ketiga menu ini memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, dengan sumber protein utama berasal dari bahan-bahan seperti ikan tenggiri, daging ayam, kulit ayam, dan kacang kedelai. Kandungan protein yang tinggi berperan penting dalam membantu pembentukan serta perbaikan jaringan tubuh. Sementara itu, karbohidrat yang cukup besar berasal dari bahan-bahan seperti tepung tapioka, nasi, gula, dan bahan nabati lainnya, berfungsi sebagai sumber energi utama bagi tubuh. Kandungan lemak yang juga relatif tinggi diperoleh dari penggunaan santan, minyak sayur, kelapa parut, kulit ayam, dan kacang kedelai, yang tidak hanya memberikan cita rasa gurih, tetapi juga meningkatkan nilai energi pada hidangan.

Secara keseluruhan, ketiga menu tersebut mencerminkan kekayaan kuliner khas Bangka yang memadukan bahan hewani dan nabati dengan penggunaan

bumbu rempah yang kuat. Selain memiliki cita rasa khas, kombinasi ketiga hidangan ini juga memberikan nilai gizi yang seimbang dan dapat memenuhi kebutuhan energi harian jika dikonsumsi dalam porsi yang sesuai.

## **1.5 Lokasi dan Waktu**

Tugas akhir yang penulis susun dengan judul "Pengembangan Kuliner dalam Hidangan Otak-Otak dan Lempah Kuning Khas Bangka" akan diuji cobakan sebagai berikut :

### **1.5.1 Lokasi dan Waktu Latihan Uji Coba**

Uji coba pengolahan dan penyajian hidangan akan dilaksanakan di rumah penulis. Kegiatan ini dimulai pada bulan September 2025 dan berlangsung secara berkala hingga menjelang pelaksanaan sidang presentasi produk. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada ketersediaan peralatan masak dan kemudahan dalam mengatur jadwal latihan. Selain itu, uji coba di rumah memungkinkan penulis untuk melakukan evaluasi mandiri dan melakukan perbaikan terhadap teknik pengolahan serta penyajian hidangan secara bertahap.

### **1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi**

Pelaksanaan presentasi hidangan akan dilaksanakan di Dapur Restoran Nusantara, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada bulan November 2025. Kegiatan ini melibatkan dosen pembimbing, dosen penguji, serta pihak terkait sebagai audiens untuk mengevaluasi hasil pengembangan dan penyajian hidangan yang telah dilakukan. Waktu pelaksanaan disesuaikan dengan kalender akademik serta koordinasi dengan pihak kampus.