

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner Indonesia merupakan salah satu pilar identitas budaya yang memiliki nilai sosial, ekonomi, dan historis yang sangat penting. Keanekaragaman geografis, tradisi lokal, serta kekayaan bahan pangan di berbagai wilayah melahirkan hidangan-hidangan tradisional yang memiliki ciri khas tersendiri. Hidangan tersebut tidak hanya hadir sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai bentuk ekspresi budaya yang mencerminkan hubungan antara masyarakat, lingkungan, dan sejarah kuliner daerahnya (Sunaryo, 2013). Namun, di tengah perkembangan industri kuliner modern yang semakin kompetitif dan berorientasi pada inovasi, banyak hidangan tradisional yang belum mendapatkan ruang optimal untuk dikembangkan menjadi produk bernilai komersial tinggi. Transformasi hidangan tradisional menjadi hidangan modern yang siap masuk ke industri kuliner merupakan tantangan sekaligus peluang strategis yang dapat memperkuat posisi kuliner Indonesia di pasar nasional maupun internasional.

Dalam dekade terakhir, terjadi pergeseran signifikan dalam preferensi konsumen. Mereka tidak lagi hanya menilai makanan berdasarkan rasa, tetapi juga pada nilai tambah seperti pengalaman makan, estetika penyajian, kreativitas teknik, konsistensi kualitas, serta narasi budaya di balik sebuah hidangan (Richards, 2015). Industri kuliner modern menuntut hidangan yang mampu memenuhi standar profesional, mulai dari kontrol rasa, struktur tekstur, hingga visual yang menarik. Fenomena ini membuat banyak hidangan tradisional perlu dipresentasikan dalam

format baru agar dapat diterima oleh pasar komersial yang lebih luas. Dalam konteks inilah modernisasi kuliner bukan dipahami sebagai penghilangan tradisi, melainkan sebagai proses *recontextualization* mengangkat kembali hidangan tradisional ke dalam standar industri kontemporer tanpa menghilangkan identitasnya.

Kabupaten Purbalingga, sebagai bagian dari wilayah budaya Banyumasan, memiliki sejumlah hidangan tradisional yang menyimpan potensi besar untuk dikembangkan. Dua di antaranya adalah **buntil** dan **garang asem**, yang telah menjadi bagian integral dari kuliner masyarakat setempat. Meskipun memiliki kekuatan rasa yang khas, kedua hidangan ini masih jarang ditemukan dalam ranah kuliner profesional seperti restoran modern, hotel, maupun bisnis kuliner premium. Potensi tersebut belum tergarap secara maksimal, padahal karakter rasa dan teksturnya memiliki nilai jual tinggi jika dikembangkan melalui pendekatan komersialisasi yang tepat.

Buntil merupakan hidangan yang menggabungkan kelapa parut, rempah, dan ikan teri yang dibungkus daun singkong lalu dimasak dalam kuah santan. Kombinasi bahan tersebut menciptakan profil rasa yang kompleks, yaitu gurih, aromatik, sedikit pedas, dan memiliki sentuhan pahit alami dari daun singkong. Rasa pahit ini justru menjadi elemen yang memberikan kedalaman rasa dan membedakannya dari hidangan lain yang sejenis. Secara sensori, buntil memiliki lapisan rasa yang kuat dan konsisten, di mana aroma kelapa dan rempah berperan dominan. Teksturnya yang lembut namun tetap memiliki struktur padat pada bagian luar menjadikannya hidangan yang mudah diterima sebagai menu pembuka atau hidangan individual dalam konsep fine dining. Menurut Hapsari (2017), kekuatan

hidangan tradisional sering kali terletak pada kealamian bahan serta teknik pemasakan yang membuat rasa menjadi stabil dan mudah dikenali oleh konsumen lintas usia.

Garang asem, di sisi lain, memiliki karakter rasa yang lebih ringan, cerah, dan menyegarkan. Keasaman alami dari belimbing wuluh, aroma herbal dari daun jeruk dan serai, serta perpaduan rasa pedas dan gurih menciptakan profil rasa yang *clean*, *bright*, dan memiliki daya tarik universal. Rasa asam yang natural menjadikan hidangan ini terasa segar dan tidak berat, sehingga cocok menjadi pendamping protein utama seperti ayam. Berdasarkan kajian gastronomi, hidangan dengan karakter asam alami memiliki nilai kuliner yang tinggi karena dapat memperkuat cita rasa protein dan meningkatkan kompleksitas rasa secara keseluruhan (Escoffier, 2011). Dari perspektif komersial, profil rasa yang mudah diterima dan fleksibel ini sangat potensial untuk dikembangkan menjadi saus modern dengan teknik reduksi.

Nilai sensorik dari kedua hidangan ini menjadi fondasi utama bagi pengembangan produk kuliner komersial. Buntel memiliki keunggulan berupa kekayaan rasa gurih-rempah dan tekstur lembut yang cocok untuk dikemas sebagai hidangan modern. Sementara itu, garang asem memiliki karakter asam yang stabil, aroma segar yang kuat, serta kemampuan untuk dipadukan dengan beragam teknik masak kontemporer. Kedua hidangan ini juga memanfaatkan bahan lokal seperti daun singkong, kelapa, ikan teri, tomat hijau, dan belimbing wuluh, yang semuanya memiliki ketersediaan tinggi dan harga terjangkau, sehingga menjadikan keduanya ideal untuk dikembangkan dalam skala industri. Menurut Kemenparekraf (2020), penggunaan bahan lokal dalam pengembangan produk kuliner tidak hanya

mendukung keberlanjutan pangan, tetapi juga memberikan nilai keunikan pada sebuah hidangan sehingga memiliki daya tarik tersendiri di pasar.

Namun, meskipun kaya potensi, keduanya belum banyak ditampilkan dalam bentuk komersial modern. Hambatan utamanya terletak pada penyajian yang masih sederhana dan teknik pengolahan rumahan yang sulit direplikasi. Dalam industri kuliner, konsistensi adalah elemen kunci yang menentukan keberlanjutan sebuah produk. Proses rumahan seperti takaran yang tidak terukur, durasi memasak yang bervariasi, dan teknik pembungkus atau pengolahan yang sangat subjektif membuat buntil dan garang asem sulit diproduksi dalam skala besar. Untuk menjadi produk industri, sebuah hidangan harus memenuhi aspek standarisasi, yaitu kemampuan untuk diolah dengan hasil yang sama dari waktu ke waktu dan oleh orang yang berbeda (Coltman, 2020). Inilah titik kritis yang membuat pengembangan teknik modern menjadi sangat relevan.

Selain itu, pasar kuliner premium cenderung memilih hidangan yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki *storytelling value*. Konsumen menyukai hidangan yang memiliki narasi budaya kuat, namun tetap disajikan dengan tampilan elegan dan teknik masak presisi. Buntil dan garang asem memenuhi seluruh kriteria tersebut. Buntil memiliki keunikan rasa dan filosofi penggunaan bahan lokal yang mencerminkan ketahanan pangan masyarakat Purbalingga. Garang asem memiliki sejarah panjang sebagai hidangan rumahan dengan rasa ringan yang merepresentasikan keseimbangan kuliner Jawa Tengah. Ketika keduanya dikemas ulang dengan estetika modern, nilai cerita yang mereka bawa menjadi semakin kuat dan relevan dalam konteks komersial.

Transformasi ini juga selaras dengan arah perkembangan industri makanan di Indonesia yang semakin menekankan pentingnya eksplorasi kuliner daerah. Tren nasional menunjukkan peningkatan minat terhadap hidangan lokal yang dikemas secara modern, terutama di kalangan generasi muda yang lebih peduli pada pengalaman makan dan keunikan rasa (Kemenkes, 2022). Dalam segmen restoran premium, penggunaan bahan lokal berkualitas tinggi bahkan menjadi nilai jual tersendiri. Hal ini menciptakan peluang bagi hidangan seperti buntil dan garang asem untuk menjadi *signature dish* yang dapat memperkuat identitas kuliner sebuah restoran atau merek makanan.

Di tingkat global, fenomena serupa juga terjadi. Negara seperti Jepang dan Korea telah berhasil mengangkat makanan tradisionalnya ke ranah internasional dengan memanfaatkan pendekatan modernisasi tanpa menghilangkan jati dirinya (Scarpatto, 2002). Jika dilakukan dengan strategi yang tepat, buntil dan garang asem memiliki potensi yang sama: menjadi hidangan tradisional Indonesia yang dikonsumsi bukan hanya karena faktor budaya, tetapi karena kualitas kulinernya mampu bersaing dengan hidangan modern lain.

Dalam konteks akademik, penelitian ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempelajari bagaimana sebuah hidangan tradisional dapat dikembangkan secara profesional dengan tetap menghormati nilai-nilai budayanya. Proses pengembangan ini melibatkan pemahaman tentang analisis rasa, pemilihan teknik yang tepat, kontrol tekstur, hingga estetika penyajian. Kemampuan untuk mengidentifikasi potensi komersial sebuah hidangan merupakan aspek yang sangat penting dalam dunia kuliner profesional, dan buntil serta garang asem menyediakan

contoh nyata bagaimana nilai tradisional dapat dipadukan dengan pendekatan modern.

Melalui pengembangan ini, buntil dan garang asem tidak hanya dipertahankan sebagai warisan kuliner, tetapi juga diposisikan sebagai produk kuliner modern yang memiliki daya jual tinggi. Upaya modernisasi melalui teknik kontemporer seperti *ballotine*, *reduction sauce*, dan *plating* presisi memungkinkan kedua hidangan tampil lebih elegan dan sesuai dengan standar industri. Dengan meningkatnya kualitas visual, konsistensi rasa, serta struktur penyajian, kedua hidangan ini memiliki peluang besar untuk dipasarkan dalam berbagai segmen industri kuliner, mulai dari restoran *fine dining* hingga *katering tematik* dan promosi kuliner daerah.

Dengan demikian, pengembangan buntil dan garang asem bukan hanya merupakan proyek inovasi kuliner, tetapi juga sebuah langkah strategis untuk meningkatkan nilai komersial kuliner tradisional Purbalingga. Upaya ini menunjukkan bahwa hidangan lokal dapat memiliki daya saing tinggi dan mampu mengisi ruang dalam industri makanan modern melalui pendekatan teknik, estetika, dan standarisasi yang tepat. Melalui penelitian ini, diharapkan kedua hidangan tersebut dapat dikenal tidak hanya sebagai makanan tradisional, tetapi sebagai produk kuliner premium yang merepresentasikan kekayaan rasa, identitas budaya, dan peluang komersial yang luas.

Selain aspek rasa dan nilai sensori, keberhasilan sebuah hidangan untuk memasuki pasar komersial juga sangat ditentukan oleh kesiapan hidangan tersebut untuk memenuhi kebutuhan operasional industri kuliner. Saat ini, restoran, hotel, hingga bisnis *katering* menuntut hidangan yang tidak hanya lezat, tetapi juga efisien

dalam proses produksi, stabil dalam penyimpanan, dan konsisten dalam penyajian. Hidangan tradisional sering kali menghadapi kendala pada tahap ini karena proses pembuatannya yang sangat bergantung pada intuisi dan pengalaman pribadi juru masak. Ketidakkonsistenan tersebut menjadi hambatan nyata ketika suatu hidangan hendak dikembangkan sebagai produk kuliner komersial, terutama untuk segmen menengah-atas yang menuntut standar kualitas tinggi. Oleh karena itu, rekonstruksi teknik memasak buntil dan garang asem dengan pendekatan profesional menjadi penting agar hidangan ini dapat diproduksi secara lebih terukur dan sistematis.

Modernisasi teknik juga dibutuhkan karena industri kuliner Indonesia sedang memasuki fase pertumbuhan signifikan yang ditandai dengan semakin banyaknya restoran yang mengadopsi pendekatan *chef-driven concept*, *farm-to-table*, serta *heritage fine dining*. Banyak restoran kini mencari cara untuk menonjolkan identitas lokal sebagai diferensiasi bisnis mereka. Hal ini menempatkan hidangan tradisional sebagai sumber inspirasi yang potensial untuk diolah menjadi menu signature yang memiliki nilai komersial tinggi. Mengingat karakter rasa buntil dan garang asem yang kuat, keduanya memiliki peluang besar untuk menjadi hidangan representatif yang mampu membawa ciri khas Purbalingga ke panggung kuliner nasional. Strategi seperti ini telah terbukti efektif di berbagai negara lain, di mana hidangan lokal diperkenalkan kembali melalui perspektif modern sehingga memiliki daya tarik lintas budaya (Scarpato, 2002).

Selain itu, perkembangan media sosial dan digital marketing juga berpengaruh besar dalam menentukan daya tarik suatu hidangan. Hidangan yang memiliki tampilan visual menarik akan lebih mudah dipromosikan dan diterima oleh konsumen modern. Dalam konteks ini, buntil dan garang asem yang

sebelumnya tidak memiliki bentuk penyajian yang menonjol, dapat mendapatkan nilai baru ketika ditata menggunakan pendekatan fine dining. Plating yang presisi, warna kontras, serta struktur porsi yang elegan mampu menciptakan persepsi nilai yang lebih tinggi di mata konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa modernisasi penyajian bukan sekadar estetika, tetapi sebuah strategi untuk meningkatkan nilai jual dan keunggulan kompetitif dalam industri kuliner masa kini (Gvion, 2009).

Dalam proses memahami karakter kuliner buntill dan garang asem secara lebih mendalam, penulis melibatkan narasumber yang memiliki pengalaman langsung dalam pengolahan hidangan tradisional Purbalingga. Informasi dari narasumber tersebut digunakan sebagai dasar untuk memastikan bahwa pengembangan teknik dan penyajian modern tetap mempertahankan identitas rasa asli kedua hidangan.

TABEL 1.1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION

No.	Nama	Pekerjaan	Penjelasan
1.	Sri Wahyuni	Pemilik Restoran <i>The Garang Asem</i>	Narasumber menu Buntill dan Garang Asem
2.	Siti Hurhayati	Penduduk Kabupaten Purbalingga	Narasumber menu Buntill dan Garang Asem

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah Pengembangan Hidangan Buntill dan Garang asem Kabupaten Purbalingga, Provinsi Jawa Tengah dapat dijelaskan sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademik

Penyusunan Tugas Akhir ini dilaksanakan sebagai persyaratan kelulusan Program Diploma III Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta sebagai bentuk penerapan ilmu yang telah dipelajari selama masa studi.

1.2.2 Tujuan Aplikatif

1. Penulis dapat mengembangkan hidangan tradisional dan mengubah penampilannya sesuai dengan perkembangan dunia kuliner. Langkah ini menawarkan kesempatan untuk menyajikan hidangan tradisional dengan standar lebih tinggi, sehingga menarik perhatian lokal dan internasional
2. Menghitung gizi yang terkandung dalam hidangan yang dipilih.
3. Menghitung biaya bahan baku dalam produksi hidangan dan menghitung harga jual yang sesuai.

1.3 Usulan Produk

1.3.1 Perencanaan Produk

Menu yang dirancang dalam tugas akhir ini terdiri atas dua jenis hidangan tradisional khas Purbalingga yang diolah dan disajikan dengan pendekatan fine dining. Kedua menu ini akan disajikan dalam satu rangkaian hidangan kepada tiga orang penguji sebagai bagian dari uji coba presentasi tugas akhir. Penyusunan menu mempertimbangkan aspek keseimbangan rasa, estetika penyajian, kandungan gizi, dan teknik memasak yang sesuai dengan standar pelayanan hidangan profesional.

Adapun dua menu yang akan disajikan adalah:

- *Appetizer*: Buntil
- *Main Course*: Garang Asem

Pemilihan dua menu ini dilakukan berdasarkan potensi transformasi visual dan rasa dari masing-masing hidangan. Selain mempertahankan cita rasa asli, setiap menu akan diberikan penyesuaian dalam hal porsi, penyusunan elemen pada piring (*plating*), dan pengolahan bahan dengan teknik modern.

1.3.2 Uraian Produk

Rangkaian set menu disusun dengan alur penyajian sebagai berikut:

- Hidangan pembuka (*appetizer*): Buntil, disajikan dalam porsi individual dengan sentuhan plating modern dan pelengkap tekstur.
- Hidangan utama (*main course*): Garang asem yang disajikan dengan *cassava pave* sebagai karbohidrat, dan *grilled* okra sebagai hidangan pendamping.

TABEL 1.2 MATRIKS MENU

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1	Buntil	Daun singkong, kelapa parut, ikan teri, rempah	Gurih, asin	Hijau	Lembut	<i>Wrapped, Stew</i>
2	Tempe <i>Cracker</i>	Tempe, tapioka, rempah	Gurih, asin		Crispy	<i>Deep Fried</i>
3	<i>Pickle</i>	Bawang merah, cabai, cuka, gula, garam	Asam, manis, pedas	merah	Crunchy	<i>Pickled</i>
4	<i>Chicken Ballotine</i>	Ayam, rempah	Gurih, asin	Coklat, putih	Lembut	<i>Poach</i>

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
5	Garang asem	Bawang, belimbing, tomat, cabai	Asam, gurih	Kuning	Kental	<i>Saute, simmer</i>
6	<i>Cassava Pave</i>	Singkong, Butter	Gurih, asin	Putih, emas	Crispy	<i>Baked, Fried</i>
7	<i>Grilled</i> okra	Okra	Asin ringan	Hijau	Crunchy	<i>Grilled</i>
8	<i>Sambal</i>	Cabai merah, bawang, tomat, gula,	Pedas, manis	merah	Kental	<i>Saute, simmer</i>
9	Tomat hijau <i>gel</i>	Tomat hijau, agar - agar	Asam	Hijau muda	Kental	<i>Gelfication</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Matriks ini menggambarkan karakteristik utama dari setiap hidangan, mulai dari bahan dasar, rasa dominan, warna yang muncul dalam penyajian, tekstur yang diharapkan, serta metode pengolahan utama yang digunakan dalam proses pembuatan hidangan. Penyusunan ini bertujuan untuk memastikan setiap menu memiliki kejelasan konsep dan konsistensi selama tahap produksi dan penyajian.

1.3.3 Deskripsi Produk

1. Buntel Daun Singkong

Buntel merupakan hidangan tradisional khas Kabupaten Purbalingga yang dibuat dari parutan kelapa berbumbu rempah dan ikan teri yang

dibungkus daun singkong, kemudian dimasak perlahan dalam santan hingga bumbu meresap sempurna (Hapsari, 2017). Hidangan ini dikenal dengan karakter rasa gurih dari santan, pedas dari cabai, serta sedikit pahit alami dari daun singkong yang menjadi ciri khas kuliner Jawa Tengah. Dalam pengembangan ini, buntil diadaptasi ke dalam konsep *fine dining appetizer* dengan pendekatan plating modern yang tetap mempertahankan identitas tradisionalnya (Horng & Tsai, 2012).

Bahan utama yang digunakan terdiri atas daun singkong sebagai pembungkus alami, kelapa parut dan ikan teri sebagai isian utama yang menghasilkan tekstur lembut serta rasa gurih kompleks. Bahan pendamping mencakup *tempe cracker* yang memberikan elemen renyah, serta *pickled shallot and chili* yang menghadirkan sensasi asam-manis segar untuk menyeimbangkan kekayaan rasa santan. Taburan *coconut flakes* kering ditambahkan di atas kuah santan rempah untuk memperkuat aroma kelapa sekaligus menjadi elemen visual yang halus. Penggunaan daun singkong juga memiliki nilai kontekstual karena Kabupaten Purbalingga merupakan salah satu daerah dengan produksi singkong tertinggi di Jawa Tengah, mencapai lebih dari 95.000 ton per tahun (BPS Purbalingga, 2023).

Proses pengolahan buntil mengacu pada prinsip *moist-heat cooking* dengan teknik *stewing*, yakni memasak perlahan dalam cairan santan berbumbu agar bumbu meresap sempurna (Coltman, 2020). Kondimen *tempe cracker* dibuat dengan teknik *deep-frying* untuk mencapai tekstur renyah, sedangkan acar bawang merah dan cabai melalui proses *pickling* dengan larutan cuka apel. Penerapan berbagai teknik tersebut

mencerminkan adaptasi kuliner tradisional dalam kerangka metode modern tanpa meninggalkan karakteristik orisinal bahan lokal (Richards, 2015).

Dalam konsep penyajiannya, hidangan ini mengikuti kaidah penyusunan menu *fine dining* yang menekankan keseimbangan warna, tekstur, suhu, dan rasa. Buntel disajikan hangat sebagai pembuka untuk merangsang selera makan, dengan warna hijau daun singkong yang kontras dengan kuah santan kekuningan dan aksen merah dari acar (Scarpato, 2002). Teknik penataan yang digunakan adalah *asymmetrical balance plating*, di mana buntel diletakkan di sisi kanan piring dengan kuah disiram di bawahnya, sedangkan elemen pelengkap disusun di sisi berlawanan untuk menciptakan harmoni visual dan dinamika komposisi.

Hidangan ini disajikan menggunakan piring keramik hitam dengan permukaan *doff* agar warna hijau dan kuning dari makanan lebih menonjol secara visual. Penggunaan piring berwarna gelap memberikan kontras yang elegan dan memperkuat kesan modern dalam penyajian *fine dining* (Hornig & Tsai, 2012). Secara keseluruhan, penyajian buntel ini menampilkan transformasi kuliner tradisional menjadi sajian elegan tanpa menghilangkan karakter aslinya, sekaligus mengangkat potensi bahan pangan lokal Purbalingga yang kaya dan berlimpah.

GAMBAR 1.1 SKETSA BUNTIL



Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

2. Garang Asem

Garang asem merupakan hidangan berkuah khas Jawa Tengah yang dikenal dengan rasa asam segar dari belimbing wuluh, dikombinasikan dengan cita rasa gurih pedas yang ringan (Nisa, 2019). Hidangan ini secara tradisional menggunakan ayam sebagai bahan utama dan diolah dengan bumbu rempah segar serta dibungkus daun pisang sebelum dikukus. Dalam pengembangan ini, garang asem dimodifikasi menjadi *main course* bergaya *fine dining* dengan pendekatan teknik kuliner modern yang menonjolkan rasa lokal dalam format internasional (Richards, 2015).

Bahan utama berupa daging ayam diolah menjadi *chicken ballotine*, yaitu teknik klasik Prancis di mana ayam difillet, diisi dengan daun jeruk dan serai, lalu digulung rapat sebelum dimasak dengan metode *poaching* untuk menghasilkan daging yang lembut dan berair (Escoffier, 2011). Kuah garang asem yang biasanya encer dimodifikasi menjadi *garang asem sauce*

dengan teknik *reduction* sehingga rasa asam dari belimbing wuluh dan tomat hijau menjadi lebih pekat dan seimbang. Penggunaan belimbing wuluh juga menunjukkan relevansi geografis karena tanaman ini banyak tumbuh di wilayah Jawa Tengah dan digunakan secara turun-temurun sebagai bahan masakan rumah tangga (Kementan, 2022).

Sebagai sumber karbohidrat, digunakan *cassava pavé* yang terinspirasi dari *potato pavé* Prancis namun mengganti kentang dengan singkong lokal. Penggunaan singkong lokal menjadi bentuk apresiasi terhadap potensi bahan pangan Purbalingga sekaligus mengurangi ketergantungan pada bahan impor (BPS Purbalingga, 2023). Elemen sayuran berupa *grilled okra* menambah tekstur segar dan renyah serta memberikan nilai gizi tambahan karena kandungan serat dan antioksidannya (USDA, 2024). Hidangan ini juga dilengkapi *sambal halus* untuk memperkuat cita rasa pedas-manis khas Nusantara dan *green tomato gel* sebagai elemen *garnish* yang menghadirkan sentuhan modern.

Penyusunan hidangan ini mengacu pada kaidah *fine dining* yang menyeimbangkan aspek rasa, tekstur, warna, dan komposisi visual. Teknik penataan yang digunakan adalah *center plating* dengan prinsip *height composition*, di mana *chicken ballotine* ditempatkan di tengah piring, saus garang asem dituangkan di bawahnya, dan elemen pendamping *cassava pavé* serta *grilled okra* diletakkan di sisi kanan-kiri untuk menciptakan keseimbangan visual (Horng & Tsai, 2012). Titik-titik *gel tomat hijau* diaplikasikan di sekeliling piring untuk menambah dinamika warna dan kesan presisi modern.

Hidangan disajikan pada piring keramik putih untuk menonjolkan warna-warna cerah dari bahan makanan seperti saus kuning dan sayuran hijau. Warna putih menciptakan kesan bersih dan elegan yang khas pada penyajian *fine dining*, sekaligus menonjolkan keindahan warna alami bahan pangan Nusantara (Hjalager & Richards, 2002). Secara keseluruhan, garang asem versi modern ini merupakan wujud integrasi antara tradisi dan inovasi, menghadirkan rasa autentik Purbalingga dalam pengalaman bersantap yang berkelas dan kontekstual.

GAMBAR 1. 2 SKETSA GARANG ASEM



Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

1.3.4 Tema Penyajian

Tema penyajian yang digunakan dalam tugas akhir ini mengadaptasi konsep *fine dining* sebagai pendekatan utama dalam memodernisasi hidangan tradisional khas Kabupaten Purbalingga. *Fine dining* tidak hanya berfokus pada rasa, melainkan pada keseluruhan pengalaman bersantap (*dining experience*) yang melibatkan unsur visual, aroma, tekstur, atmosfer, hingga narasi budaya yang disampaikan melalui hidangan. Oleh karena itu, transformasi buntel dan garang

asem ke dalam format fine dining membutuhkan pemikiran menyeluruh mengenai bagaimana hidangan tradisional dapat dikemas dengan lebih elegan, presisi, dan berkelas tanpa kehilangan karakter aslinya.

Dalam penyajian appetizer, buntel ditampilkan menggunakan pendekatan plating kontemporer yang mengedepankan keseimbangan warna dan tekstur. Warna hijau daun singkong yang khas dipadukan dengan kuah santan berwarna kekuningan untuk menciptakan kontras visual yang menarik. Elemen pelengkap seperti tempe *cracker* dan acar bawang merah serta cabai ditata secara asimetris untuk memberikan dinamika visual sekaligus memperkaya dimensi rasa. Pemilihan piring keramik hitam doff bukan hanya bersifat estetis, tetapi juga bertujuan menonjolkan warna bahan pangan lokal agar tampil lebih menonjol, bersih, dan elegan.

Untuk main course, chicken ballotine garang asem disajikan dengan pendekatan *center plating*, yakni penempatan komponen utama di pusat piring yang dikelilingi elemen pendukung. Gaya penyajian ini memberikan kesan fokus dan presisi khas fine dining. Saus garang asem hasil reduksi ditempatkan di bawah ballotine untuk memberikan efek *glazing* alami sekaligus menciptakan lapisan rasa yang bertahap. Komponen pendamping seperti cassava pavé dan sayuran ditempatkan secara terstruktur untuk menghasilkan komposisi visual yang seimbang antara bentuk, warna, dan ketinggian (*height composition*). Piring putih bertekstur halus dipilih untuk menciptakan kesan bersih dan minimalis yang umum ditemukan dalam penyajian hidangan modern.

Pemilihan elemen-elemen pendukung seperti garnish, micro-components, serta teknik plating dilakukan berdasarkan empat pilar penyajian fine dining, yaitu:

(1) *ingredient integrity* atau penghargaan terhadap bahan-bahan lokal; (2) *refined technique*, yaitu penggunaan teknik memasak yang presisi dan modern; (3) *aesthetic presentation*, yakni penataan visual yang elegan, seimbang, dan bersih; serta (4) *cultural storytelling* yang menghadirkan identitas kuliner Purbalingga melalui rasa, bahan, dan narasi. Kombinasi keempat aspek ini bertujuan menghadirkan hidangan tradisional dalam bentuk yang lebih terstruktur dan artistik. Selain itu, tema penyajian juga memperhitungkan alur pengalaman makan (*menu progression*) yang bertahap dari appetizer menuju main course. Buntel disajikan dengan komposisi rasa gurih-rempah yang lembut untuk merangsang selera makan, sementara garang asem disajikan sebagai puncak rasa dengan intensitas yang lebih kompleks dan berlapis. Alur ini disusun dengan mempertimbangkan prinsip keseimbangan rasa (*balance of flavor*) dan kesinambungan narasi dari satu hidangan ke hidangan berikutnya.

Secara keseluruhan, tema penyajian yang digunakan bertujuan membangun pengalaman makan yang tidak hanya menonjolkan estetika visual, tetapi juga menghadirkan identitas kuliner Purbalingga melalui pendekatan modern. Dengan memadukan tradisi dan inovasi, penyajian hidangan ini diharapkan dapat menunjukkan bahwa kuliner daerah memiliki potensi besar untuk ditampilkan dalam standar *fine dining* yang lebih tinggi dan berdaya saing.

1.3.5 Pengajuan Resep

Resep merupakan panduan tertulis yang menjelaskan cara menyiapkan suatu hidangan. Di dalamnya tercantum bahan-bahan yang dibutuhkan, takaran masing-masing bahan, tahapan proses memasak, jumlah porsi, peralatan yang diperlukan, serta elemen penyajian seperti *garnish* dan

cara penyimpanan. Resep standar juga memuat informasi mengenai teknik memasak yang harus dipahami secara konsisten oleh juru masak demi menjaga kualitas dan keseragaman hidangan. Struktur umum dari resep standar meliputi nama resep, hasil akhir (porsi dan ukuran), daftar bahan beserta takaran, perlengkapan dapur, langkah-langkah persiapan dan pengolahan, durasi waktu memasak, metode penyajian, hingga petunjuk penyimpanan makanan (Rahmawati, 2020).

Dalam konteks pengembangan menu ini, rangkaian resep yang disusun berfungsi sebagai pedoman utama selama proses uji coba, modifikasi, dan evaluasi hidangan. Setiap resep tidak hanya bersumber dari literatur daring yang kredibel, tetapi juga diperkaya dengan pengalaman empiris yang penulis peroleh selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Proses pengujian ulang, penyesuaian takaran, serta pengamatan terhadap perubahan tekstur dan rasa menjadi bagian penting dalam pengembangan resep agar hidangan yang dihasilkan stabil, dapat direplikasi, dan sesuai dengan standar fine dining yang diharapkan.

TABEL 1. 3 RESEP BUNTIL**RESEP BUNTIL****(Bunttil)**

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat Per Porsi : 80 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Hangat

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Cassava Leaf</i>	100	gr	
		<i>Grated Coconut</i>	90	gr	
		<i>Anchovy</i>			
		<i>Shallot</i>	45	gr	
		<i>Garlic</i>	15	gr	
		<i>Red Chili</i>	10	gr	
		<i>Cutchery</i>	10	gr	
		<i>Salt</i>	5	gr	
		<i>Oil</i>	5	gr	
		<i>Water</i>	50	ml	
			400	ml	
3.	<i>Blend & saute</i>	<i>Shallot</i>	15	gr	Sampai matang
		<i>Garlic</i>	10	gr	
		<i>Red Chili</i>	10	gr	

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
		<i>Cutchery</i>	5	gr	
		<i>Salt</i>	5	gr	
4.	<i>Add</i>	<i>Grated Coconut</i>	90	gr	Ke dalam bumbu yang sudah di
		<i>Anchovy</i>	45	gr	<i>saute</i>
4.	<i>Boil</i>	<i>Water</i>	500	ml	Sampai setengah
		<i>Cassava leaf</i>	100	gr	matang
5.	<i>Wrap</i>	<i>Cassava leaf</i>	100	gr	
		<i>Grated Coconut mixture</i>	165	gr	

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 1. 4 RESEP KUAH BUNTIL**RESEP BUNTIL****(Kuah Bunttil)**

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat per Porsi : 30 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Hangat

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Shallot</i>	40	gr	
		<i>Garlic</i>	20	gr	
		<i>Red Chilli</i>	20	gr	
		<i>Tumeric</i>	5	gr	
		<i>Cutchery</i>	5	gr	
		<i>Corriander</i>	3	gr	
		<i>Candlenut</i>	5	gr	
		<i>Salam leaf</i>	2	pcs	
		<i>Coconut Milk</i>	200	MI	
3.	<i>Blend & saute</i>	<i>Shallot</i>	40	gr	Saute sampai bumbu
		<i>Garlic</i>	20	gr	matang dan tidak langu
		<i>Red Chilli</i>	20	gr	
		<i>Tumeric</i>	5	gr	
		<i>Cutchery</i>	5	gr	

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
		<i>Corriander</i>	3	gr	
		<i>Candlenut</i>	5	gr	
4.	<i>Add & simmer</i>	<i>Salam leaf</i>	2	Pcs	Simmer sampai rasanya menyatu
		<i>Coconut Milk</i>	200	MI	

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 1. 5 RESEP TEMPE *CRACKERS***RESEP BUNTIL***(Tempe Cracker)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat per Porsi : 10 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Hangat

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	Tempe	50	gr	Sliced
		<i>Salt</i>	2	gr	
		<i>Lime leaf</i>	1	gr	
3.	<i>Bake</i>	<i>Tempe</i>	50	gr	Bake sampai crispy
		<i>Salt</i>	2	gr	
		<i>Lime leaf</i>	1	gr	

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 1. 6 RESEP PICKLED SHALLOT & CHILI**RESEP BUNTIL***(Pickled Shallot & Chili)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat per Porsi : 10 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Ruang

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Shallot</i>	3	pcs	
		<i>Chili</i>	1	pcs	
		<i>Water</i>	30	ml	
		<i>Apple cider vinegar</i>	30		
		<i>Sugar</i>		ml	
		<i>Salt</i>	15	gr	
			5	gr	
3.	<i>Boil</i>	<i>Water</i>	30	ml	Sampai larut
		<i>Apple cider vinegar</i>	30	ml	dan rasa
		<i>Sugar</i>			menyatu
		<i>Salt</i>	15	gr	
			5	gr	

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
4.	<i>Cool down</i>	<i>Pickling liquid</i>	80	ml	Tunggu sampai suhu ruang
5.	<i>Add</i>	<i>Cherry tomato</i>	6	pcs	Diamkan di <i>chiller</i> untuk melakukan pickling

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 1. 7 RESEP CHICKEN BALLOTINE**RESEP GARANG ASEM***(Chicken Ballotine)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat per Porsi : 80 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Hangat

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Chicken thigh</i>	300	gr	<i>Fillet</i>
		<i>Garlic</i>	20	gr	<i>Minced</i>
		<i>Lime leaf</i>	3	gr	<i>Chifonade</i>
		<i>Lemongrass</i>	5	gr	<i>Fine chopeed</i>
		<i>Salt</i>	3	gr	
		<i>Pepper</i>	2	gr	
		<i>Oil</i>	30	ml	
		<i>Water</i>	500	ml	
3.	<i>Marinate</i>	<i>Chicken thigh</i>	300	gr	
		<i>Garlic</i>	20	gr	
4.	<i>Roll & wrap</i>	<i>Chicken thigh</i>	300	gr	Taruh di chicken thigh bagian dalam, lalu roll

		<i>Lime leaf</i>	3	gr	& wrap menggunakan <i>wrapping plastic</i>
		<i>Lemongrass</i>	5	gr	
		<i>Salt</i>	3	gr	
		<i>Pepper</i>	2	gr	
5.	<i>Poached</i>	<i>Wrapped chicken</i>	300	gr	Sampai matang
		<i>Water</i>	500	ml	
6.	<i>Resting</i>	<i>Chicken thigh</i>	300	gr	Tunggu sampai suhu ruang
7.	<i>Pan seared</i>	<i>Chicken thigh</i>	300	gr	Sear sampai kecoklatan
		<i>Oil</i>	30	ml	

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 1. 8 RESEP GARANG ASEM SAUCE SAUCE**RESEP GARANG ASEM****(GARANG ASEM SAUCE)**

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat per Porsi : 30 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Hangat

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Blimbi</i>	30	gr	
		<i>Green Tomato</i>	30	gr	
		<i>Shallot</i>	25	gr	
		<i>Garlic</i>	10	gr	
		<i>Red Chili</i>	10	gr	
		<i>Tumeric</i>	5	gr	
		<i>Lemongrass</i>	10	gr	
		<i>Salam leaf</i>	2	pcs	
		<i>Lime leaf</i>	2	Pcs	
		<i>Salt</i>	5	gr	
		<i>Sugar</i>	5	gr	
		<i>Oil</i>	20	ml	
3.	<i>Saute</i>	<i>Blimbi</i>	30	gr	

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
		<i>Green Tomato</i>	30	gr	
		<i>Shallot</i>	25	gr	
		<i>Garlic</i>	10	gr	
		<i>Red Chili</i>	10	gr	
		<i>Tumeric</i>	5	gr	
		<i>Lemongrass</i>	10	gr	
		<i>Salam leaf</i>	2	pcs	
		<i>Lime leaf</i>	2	Pcs	
		<i>Oil</i>	20	ml	
4.	<i>Blend</i>	<i>Blimbi</i>	30	gr	
		<i>Green Tomato</i>	30	gr	
		<i>Shallot</i>	25	gr	
		<i>Garlic</i>	10	gr	
		<i>Lemongrass</i>	10	gr	
5.	<i>Reduce</i>	<i>Mixture</i>	200	Ml	<i>Reduce sampai menjadi 100 ml</i>

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 1 .9 RESEP CASSAVA PAVE**RESEP GARANG ASEM***(Cassava pave)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat per Porsi : 60 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Hangat

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	<i>Cassava</i>	200	gr	Iris tipis
		<i>Butter</i>	20	gr	Panaskan
		<i>Nutmeg</i>	5	gr	
		<i>Salt</i>	5	gr	
		<i>Cooking</i>	80	ml	
		<i>Cream</i>			
		<i>Oil</i>	20	ml	
3.	Susun	<i>Cassava</i>	200	gr	Susun singkong satu
		<i>Butter</i>	20	gr	demi satu hingga
		<i>Nutmeg</i>	5	gr	berlapis.
		<i>Salt</i>	5	gr	
		<i>Oil</i>	80	ml	
		<i>Cooking</i>			
		<i>Cream</i>	20	ml	

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
4	<i>Baked</i>	<i>Cassava</i> <i>Potato</i>			<i>Baked</i> hingga matang
5	<i>Fry</i>				Hingga warna kecoklatan
6.	<i>Serve</i>				

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 1. 10 RESEP GRILLED OKRA

RESEP GARANG ASEM

(Grilled Okra)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat per Porsi : 35 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Hangat

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	Okra <i>Salt</i> <i>Pepper</i> <i>Oil</i>	100 3 2 5	gr gr gr ml	
3.	<i>Season and brush</i>	Okra <i>Salt</i> <i>Pepper</i> <i>Oil</i>	100 3 2 5	gr gr gr ml	
4.	<i>Grill</i>	Okra	100	gr	Sampai matang dan masih crunchy di sisi luar
5.	<i>Cut</i>	<i>Grilled okra</i>			Potong okra menjadi 2 bagian panjang

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1 .11 RESEP SAMBAL

RESEP GARANG ASEM

(Sambal)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat per Porsi : 15 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Ruang

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Red chilli</i>	40	gr	
		<i>Bird's eye chili</i>	10	gr	
		<i>Shallot</i>	10	gr	
		<i>Garlic</i>	10	gr	
		<i>Tomato</i>	30	gr	
		<i>Salt</i>	5	gr	
		<i>Sugar</i>	5	gr	
		<i>Oil</i>	100	ml	
		<i>Water</i>	50	ml	
3.	<i>Deep Fry</i>	<i>Red chilli</i>	40	gr	Goreng sampai
		<i>Bird's eye chili</i>	10	gr	lunak

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
		<i>Shallot</i>	10	gr	
		<i>Garlic</i>	10	gr	
		<i>Tomato</i>	30	gr	
		<i>Oil</i>	100	ml	
4.	<i>Blemd</i>	<i>Red chilli</i>	40	gr	Sampai tercampur rata
		<i>Bird's eye chili</i>	10	gr	
		<i>Shallot</i>	10	gr	
		<i>Garlic</i>	10	gr	
		<i>Tomato</i>	30	gr	
		<i>Salt</i>	5	gr	
		<i>Sugar</i>	5	gr	
		<i>Water</i>	50	ml	
5.	<i>Strain</i>	Sambal	160	gr	Saring sambal yang sudah dihaluskan agar tekstur nya lembut

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABEL 1 .12 RESEP TOMAT HIJAU GEL**RESEP GARANG ASEM***(Gel Tomat Hijau)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: Juni 2025

Berat per Porsi : 15 gr

Asal : Kota Purbalingga

Suhu Hidangan : Ruang

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	Green tomato Sugar Agar – agar Water	50 3 1 20	gr gr gr ml	Plain
3.	<i>Blend</i>	Green tomato Sugar Water	50 5 20	gr gr ml	
4.	<i>Strain</i>	Tomato Mixture	75	gr	Yang sudah diblender
5.	<i>Boil</i>	Tomato Mixture	75	gr	Yang sudah diblender
6.	<i>Add</i>	Agar agar	1	Gr	Ke campuran tomat hijau yang sudah mendidih

No.	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penejelasan
7.	<i>Cool down</i>	Tomato Mixture	6	Gr	Sampai suhu ruang
8.	<i>Blend</i>	Tomato Mixture	76	Gr	Blender campuran gel tomat sehingga menjadi bertekstur kental

Sumber: Sri Wahyuni, Hasil Olahan Penulis, 2025.

1.3.6 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, & Selling Price

Recipe Cost adalah jumlah keseluruhan biaya yang diperlukan untuk memproduksi suatu resep makanan. Biaya ini mencakup bahan utama, bahan tambahan, tenaga kerja, serta pengeluaran operasional yang berhubungan dengan proses pengolahan dan penyajian. Memahami perhitungan *recipe cost* sangat penting dalam menentukan harga jual dan mempertahankan margin keuntungan dalam operasional dapur profesional (Widiyanto, 2021).

Food Cost merujuk pada seluruh biaya bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan menu. Persentase *food cost* sering digunakan sebagai acuan efisiensi pengelolaan dapur. *Food cost* yang ideal membantu menjaga keseimbangan antara pengeluaran dan pendapatan, sehingga profitabilitas bisnis dapat tetap terjaga (Hartono, 2020).

Dish cost mengacu pada keseluruhan pengeluaran untuk menghasilkan satu porsi hidangan, yang di dalamnya mencakup harga bahan, upah tenaga kerja, hingga biaya operasional yang terkait dengan proses produksi. Nilai ini menjadi dasar perhitungan *Selling Price*, yaitu harga jual yang diberikan kepada konsumen.

Selling Price dihitung dengan menambahkan margin keuntungan ke dalam dish cost. Perhitungan ini penting untuk menjamin kelangsungan usaha tanpa mengorbankan kualitas atau daya saing produk di pasar.

TABEL 1 .13 DISH COST BUNTIL

No	<i>Ingridients</i>	QTY	<i>Unit</i>	<i>Price (Kg/L)</i>	Total
Buntil					
1	<i>Cassava Leaf</i>	100	gr	Rp 13.000	Rp 1.300
2	<i>Grated Coconut</i>	90	gr	Rp 50.000	Rp 4.500
3	<i>Anchovy</i>	45	gr	Rp 100.000	Rp 4.500
4	<i>Shallot</i>	15	gr	Rp 40.000	Rp 600
5	<i>Garlic</i>	10	gr	Rp 45.000	Rp 450
6	<i>Red Chili</i>	10	gr	Rp 55.000	Rp 550
7	<i>Cutchery</i>	5	gr	Rp 30.000	Rp 150
8	<i>Salt</i>	5	gr	Rp 14.000	Rp 70
9	<i>Oil</i>	50	ml	Rp 22.000	Rp 1.100
Kuah Buntil					
1	<i>Shallot</i>	40	gr	Rp 40.000	Rp 1.600
2	<i>Garlic</i>	20	gr	Rp 45.000	Rp 900
3	<i>Red Chili</i>	20	gr	Rp 55.000	Rp 1.100
4	<i>Tumeric</i>	5	gr	Rp 20.000	Rp 100
No	<i>Ingridients</i>	QTY	<i>Unit</i>	<i>Price (Kg/L)</i>	Total
5	<i>Cutchery</i>	5	gr	Rp 30.000	Rp 150
6	<i>Corriander</i>	3	gr	Rp 35.000	Rp 105

No	Ingridients	QTY	Unit	Price (Kg/L)	Total
7	<i>Candlenut</i>	5	gr	Rp 50.000	Rp 250
8	<i>Salam leaf</i>	2	gr	Rp 30.000	Rp 60
9	<i>Coconut Milk</i>	100	ml	Rp 65.000	Rp 6.500
No	Ingridients	QTY	Unit	Price (Kg/L)	Total
<i>Tempe Cracker</i>					
1	<i>Tempe</i>	100	gr	Rp 16.000	Rp 1.600
2	<i>Salt</i>	2	gr	Rp 14.000	Rp 28
3	<i>Lime leaf</i>	1	gr	Rp 50.000	Rp 50
<i>Pickled Tomato</i>					
1	<i>Cherry Tomato</i>	60	gr	Rp 80.000	Rp 4.800
2	<i>Apple Cider Vinegar</i>	30	ml	Rp 130.000	Rp 3.900
3	<i>Sugar</i>	15	gr	Rp 20.000	Rp 300
4	<i>Salt</i>	5	gr	Rp 14.000	Rp 70
<i>DISH COST</i>					Rp 39.533
<i>DISH COST / PORTION</i>					Rp 13.178
<i>FOOD COST</i>					21%
<i>PROJECT SELLING PRICE</i>					Rp 60.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1 .14 DISH COST GARANG ASEM

No.	<i>Ingridients</i>	QTY	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>	Total
<i>Chicken Ballotine</i>					
1	<i>Chicken thigh</i>	300	gr	Rp 55.000	Rp 16.500
2	<i>Garlic</i>	20	gr	Rp 45.000	Rp 900
3	<i>Lime leaf</i>	3	gr	Rp 50.000	Rp 150
4	<i>Lemongrass</i>	5	gr	Rp 40.000	Rp 200
5	<i>Salt</i>	3	gr	Rp 14.000	Rp 42
6	<i>Pepper</i>	2	gr	Rp 45.000	Rp 90
7	<i>Oil</i>	30	ml	Rp 22.000	Rp 660
<i>Garang Asem Sauce</i>					
1	<i>Blimbi</i>	30	gr	Rp 50.000	Rp 1.500
2	<i>Green Tomato</i>	30	gr	Rp 25.000	Rp 750
3	<i>Shallot</i>	25	gr	Rp 40.000	Rp 1.000
4	<i>garlic</i>	10	gr	Rp 45.000	Rp 450
5	<i>Lemongrass</i>	10	gr	Rp 40.000	Rp 400
6	<i>Salam Leaf</i>	2	gr	Rp 30.000	Rp 60
7	<i>Lime leaf</i>	2	gr	Rp 50.000	Rp 100
8	<i>Salt</i>	5	gr	Rp 14.000	Rp 70
9	<i>Sugar</i>	5	gr	Rp 20.000	Rp 100
10	<i>Oil</i>	20	ml	Rp 22.000	Rp 440
<i>Cassava Pave</i>					
1	<i>Cassava</i>	200	gr	Rp 10.000	Rp 2.000

No.	<i>Ingrédients</i>	QTY	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>	Total
2	<i>Butter</i>	20	gr	Rp 65.000	Rp 1.300
3	<i>Nutmeg</i>	5	gr	Rp 240.000	Rp 1.200
4	<i>Salt</i>	5	gr	Rp 14.000	Rp 70
5	<i>Cooking Cream</i>	80	ml	Rp 75.000	Rp 6.000
6	<i>Oil</i>	20	ml	Rp 22.000	Rp 440
<i>Grilled Okra</i>					
1	<i>Okra</i>	100	gr	Rp 26.000	Rp 2.600
2	<i>Salt</i>	3	gr	Rp 14.000	Rp 42
3	<i>Pepper</i>	2	gr	Rp 45.000	Rp 90
4	<i>Oil</i>	5	ml	Rp 22.000	Rp 110
<i>Sambal</i>					
1	<i>Red chili</i>	40	gr	Rp 55.000	Rp 2.200
2	<i>Bird's eye chili</i>	10	gr	Rp 50.000	Rp 500
3	<i>Shallot</i>	10	gr	Rp 40.000	Rp 400
4	<i>Garlic</i>	10	gr	Rp 45.000	Rp 450
5	<i>Tomato</i>	30	gr	Rp 25.000	Rp 750
6	<i>Salt</i>	5	gr	Rp 14.000	Rp 70
7	<i>Sugar</i>	5	gr	Rp 20.000	Rp 100
8	<i>Oil</i>	100	ml	Rp 22.000	Rp 2.200
<i>Gel Tomat Hijau</i>					
1	Green tomato	50	gr	Rp 25.000	Rp 1.250
2	Agar – agar	3	gr	Rp 142.000	Rp 2.500

No.	Ingridients	QTY	Unit	Unit Price	Total
3	Sugar	2	gr	Rp 20.000	Rp 40
<i>DISH COST</i>					Rp 48.116
<i>DISH COST / PORTION</i>					Rp 16.038
<i>FOOD COST</i>					20%
<i>PROJECT SELLING PRICE</i>					Rp 80.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.15 Harga Set Menu

No.	Nama Produk	Harga Produk / Pax
1.	Buntil	Rp. 65.000
2.	Garang Asem	Rp. 80.000
Total Harga Set Menu		Rp. 145.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.3.7 Daftar Nilai Gizi

Unsur gizi memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan tubuh, baik untuk menunjang fungsi vital maupun pembentukan jaringan. Asupan gizi tidak hanya sebagai sumber energi, tetapi juga menjaga metabolisme, daya tahan tubuh, dan proses tumbuh kembang. Pemanfaatan gizi melalui tahapan konsumsi makanan, pencernaan, penyerapan, hingga distribusi zat gizi ke jaringan tubuh, yang semuanya berperan dalam memastikan tubuh memperoleh manfaat optimal.

Zat gizi terbagi atas makronutrien dan mikronutrien. Makronutrien dibutuhkan dalam jumlah besar, meliputi karbohidrat sebagai sumber energi, protein untuk membangun jaringan, lemak sebagai cadangan energi sekaligus pelindung organ, serta air yang berfungsi menjaga keseimbangan cairan tubuh.

Sementara itu, mikronutrien dibutuhkan dalam jumlah lebih kecil, tetapi tetap esensial. Vitamin dan mineral berperan sebagai pengatur metabolisme, menjaga kesehatan organ, dan meningkatkan imunitas. Walaupun kecil jumlahnya, kekurangan mikronutrien dapat menimbulkan gangguan serius, sehingga keseimbangan antara kedua kelompok zat gizi sangat diperlukan dalam pola makan sehat (Kemenkes RI, 2022).

TABEL 1. 16 GIZI BUNTIL

Bahan	Jumlah (g)	Kalori (kkal)	Protein (g)	Lema k (g)	Karbohidrat (g)
<i>Cassava Leaf</i>	100	37	4	0,6	7
<i>Grated Coconut</i>	90	354	0,1270833 3	33	15
<i>Anchovy</i>	45	95	10	3	0
<i>Shallot</i>	85	60	1,8	0,1	14
<i>Garlic</i>	30	45	1,9	0,1	10
<i>Red Chili</i>	35	15	0,7	0,2	3
<i>Cutchery</i>	10	29	0,5	0,2	6
<i>Salt</i>	10	0	0	0	0
<i>Oil</i>	50	450	0	50	0
<i>Tumeric</i>	5	15	0,3	0,2	3
<i>Coriander</i>	3	9	0,4	0,6	1,5
<i>Candlenut</i>	5	32	0,6	3	1
<i>Salam leaf</i>	2	0	0	0	0
<i>Coconut Milk</i>	100	230	2,3	24	6

Bahan	Jumlah (g)	Kalori (kkal)	Protein (g)	Lema k (g)	Karbohidrat (g)
<i>Lechitin</i>	2	14	0	1,5	0
<i>Tempe</i>	100	193	20	11	8
<i>Lime leaf</i>	1	0	0	0	0
<i>Apple Cider Vinegar</i>	30	6	0	0	0,3
<i>Sugar</i>	15	60	0	0	15
<i>Total</i>		1644	42,62	127,5	89,8
<i>Per porsi</i>		548,00	14,21	42,50	29,93

Sumber : *myfitnesspal.com* dan Olahan Data Penulis, 2025.

Berdasarkan hasil analisis, Buntil memiliki kandungan energi sebesar 614,57 kkal, dengan dominasi lemak (50,36 g) dan karbohidrat (30,23 g), serta protein (17,23 g). Hal ini menunjukkan bahwa Buntil lebih banyak berkontribusi pada asupan energi dari lemak, sementara kandungan proteinnya relatif sedang. Dengan demikian, Buntil dapat dikategorikan sebagai hidangan tinggi lemak yang cukup kaya energi, namun tetap menyumbang karbohidrat dan protein dalam jumlah moderat.

TABEL 1. 17 GIZI GARANG ASEM

Bahan	Jumlah (g)	Kalori (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Chicken thigh	300	642	57	45	0
Garlic	30	45	1,9	0,1	10

Bahan	Jumlah (g)	Kalori (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Lime leaf	6	0	0	0	0
Lemongrass	10	5	0,1	0	1,2
Salt	13	0	0	0	0
Pepper	2	6	0,2	0,1	1,3
Oil	75	675	0	75	0
Blimbi	30	12	0,2	0,1	3
Tomato	30	6	0,3	0	1,4
Shallot	35	25	0,8	0,1	6
Cassava	200	322	3	0,6	78
Butter	20	143	0,2	16	0
Nutmeg	5	25	0,3	2	2,5
Cooking Cream	80	288	2,4	30	4
Okra	100	33	2	0,2	7
Red chili	40	18	0,9	0,2	4
Bird's eye chili	10	6	0,3	0,1	1,4
Sugar	10	40	0	0	10
Agar-agar	1	3	0	0	0,8
Total		2294	69,6	169,5	130,6
Per porsi		764,67	23,20	56,50	43,53

Sumber : *myfitnesspal.com* dan Olahan Data Penulis, 2025.

Hidangan ini memberikan energi yang lebih tinggi dibandingkan Buntil, yaitu 749,25 kkal. Kandungan protein (31,37 g) pada hidangan ini lebih besar, sehingga berfungsi sebagai sumber protein utama. Selain itu, terdapat lemak (51,39 g) dan karbohidrat (43,49 g) yang membuat komposisinya lebih seimbang antar makronutrien. Dengan karakteristik tersebut, Garang Asem *Sauce* dapat dianggap sebagai hidangan dengan nilai gizi tinggi, terutama dalam memenuhi kebutuhan protein.

TABEL 1.18 GIZI BUNTIL DAN GARANG ASEM

Hidangan	Kalori (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Buntil	548,00	14,21	42,50	29,93
Garang asem	764,67	23,20	56,50	43,53
Total	1312,66	37,409	99	73,46

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Berdasarkan table nilai gizi, buntil dan garang asem, memiliki makronutrisi yang seimbang untuk menjadi sajian lengkap. Terutama dalam konsep *fine dining* dengan porsi terukur.

1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.4.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di dapur tempat tinggal penulis. Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan Oktober hingga November 2025.

1.4.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir Food Presentation akan dilaksanakan di Nusantara *Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada bulan November 2025