

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Aceh memiliki posisi strategis di jalur lalu lintas perdagangan dunia karena adanya Selat Malaka. Aceh menjadi pemain penting dalam perdagangan dunia dan telah lama dikenal sebagai pemasok komoditas pokok dunia, yaitu rempah-rempah. Rempah-rempah yang dihasilkan oleh daerah Serambi Mekkah ini sudah mendunia sejak abad ke-14 hingga 17. Wilayah Aceh juga merupakan jalur perdagangan rempah (Gardjito et al., 2018).

Sejarah yang terjadi pada suatu daerah akan berpengaruh terhadap bahan pangan yang tersedia dan diolah oleh masyarakat saat terjadinya suatu peristiwa. Setiap momen dalam sejarah membawa perubahan baik melalui perdagangan, kolonialisme, migrasi, hingga konflik yang kemudian memengaruhi ketersediaan bahan makanan. Hal ini tercermin, di mana masyarakat mengolah bahan yang tersedia menjadi hidangan khas yang merefleksikan kondisi sosial, budaya, dan ekonomi pada waktu itu. Kota Aceh, yang menyangkut pengaruhnya terhadap perdagangan rempah dari Maluku ke pasar dunia yang pusat perkulakannya ada di Aceh. Karena Aceh terletak di kawasan yang strategis bagi rute pelayaran perdagangan dunia, yaitu tepi selat malaka sehingga dapat dijadikan sebagai pintu Gerbang lalu lintas perdagangan internasional sejak abad ke-1 Masehi. Baik perdagangan rempah yang dihasilkan di Aceh, yaitu lada dan kayu manis maupun yang di hasilkan di Maluku yaitu, cengkih, pala dan fuli. Selat Malaka juga berperan

penting dalam ekspansi kebudayaan India dan sebagai salah satu jalur perniagaan dunia. Berbagai bangsa telah datang mengunjungi Aceh dengan maksud berdagang. Tetapi, keberadaan mereka untuk sementara sambil menunggu waktu berlayar telah membuahakan akulturasi kuliner Aceh. Sebagai contoh, bangsa India memberikan cita rasa hidangan kari pada Sebagian masakan di Aceh serta bangsa-bangsa yang datang dari Timur Tengah seperti Arab dan Persia telah membawa bumbu khas hidangan mereka seperti kapulaga dan mesoyi dalam masakan Aceh (Gardjito et al., 2018).

Makanan tradisional Aceh merupakan makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnis daerah yang spesifik di Aceh. Hal ini disebabkan karena Aceh merupakan salah satu daerah penghasil rempah-rempah (Rahmadi, 2022).

Kuliner suatu daerah tidak hanya berperan sebagai pemenuh kebutuhan pangan semata, tetapi juga mencerminkan identitas budaya masyarakatnya. Makanan menjadi bagian penting dari ekspresi sosial dan spiritual, yang berhubungan erat dengan kebiasaan dan sejarah masyarakat setempat. Kuliner Aceh adalah contoh nyata bagaimana makanan tidak hanya sekadar sajian di meja makan. Melainkan untuk memahami jati diri masyarakat Aceh itu sendiri. Cara penyajian, bahan-bahan yang digunakan, hingga tujuan makanan tersebut disajikan. Semuanya menyimpan arti yang dalam dan kaya akan nilai tradisional.

Berkaitan dengan makanan dan budaya, kata Khanduri atau makan bersama bagi masyarakat Aceh tidak dapat dipisahkan dari adat makan dalam perayaan tertentu. Seluruh adat di Aceh memang dibuka, diselingi atau diakhiri dengan Khanduri. Masyarakat Aceh biasa mempersiapkan bahan-bahan pangan di sekitar rumahnya. Maksudnya, mereka menanam pohon, sayuran, buah, dan memelihara

ayam, kambing, atau sapi. Hal ini sangat memudahkan masyarakat Aceh untuk mengolah hidangan karena semua bahan tersedia. Masyarakat Aceh juga biasa memuliakan tamu dengan menyuguhkan hidangan, yaitu adat Peumulia Jamee. Apabila ada tamu yang datang, maka merupakan suatu kebahagiaan tersendiri bagi tuan rumah.

Masyarakat Aceh dikenal memiliki tradisi yang sangat menghargai tamu. Ini tercermin dalam cara masyarakat Aceh menghidangkan makanan yang penuh kehangatan. Ketika ada acara penting seperti Malam Beguru, pernikahan, atau hari kemenangan agama Islam, makanan disiapkan dalam jumlah besar sebagai bentuk kebersamaan dan gotong royong. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner Aceh bukan hanya sekadar soal rasa, tetapi juga tentang memperkuat ikatan sosial dan kekeluargaan

Lebih dari itu, kuliner Aceh merupakan hasil dari perjalanan sejarah yang panjang. Berbagai bangsa serta banyaknya budaya. Pengaruh dari bangsa Arab, India, Tiongkok, dan Eropa tercermin dalam berbagai hidangan khas Aceh. Misalnya, penggunaan rempah-rempah yang kuat seperti kapulaga, cengkeh, kayu manis, dan jintan menjadi warisan dari jalur perdagangan rempah yang dulu melintasi Aceh. Hidangan seperti kari, gulai, dan roti cane menunjukkan adanya akulturasi dengan budaya India dan Timur Tengah, yang kemudian diolah kembali sesuai dengan cita rasa lokal masyarakat Aceh.

(Gardjito et al., 2018) menunjukkan dalam teorinya bahwa tak hanya, keberagaman etnis dan suku di Aceh juga turut memperkaya khazanah kulinernya. Etnis Aceh, Gayo, Aneuk Jamee, Tamiang, dengan masing-masing suku memiliki Sejarah asal-usul dan budaya yang berbeda. Masing-masing memiliki kuliner khas

yang unik. Misalnya, Gayo adalah dataran tinggi, masyarakat di dataran tinggi Gayo sajian khasnya seperti Masam Jing, Cecah Agur, Pengat Ikan mas dan Kopi Gayo. Sementara itu, di pesisir timur, di kota Lhokseumawe karena dekat dengan laut, terlihat kuat dalam sajian berbahan dasar ikan dan hasil laut lainnya. Seperti Kerang Sambal Nanas dan Gulai Ikan Keumamah.

Pada suku Aceh, makanan khasnya menggunakan kombinasi rempah-rempah seperti jintan, cengkih, kayu manis, kapulaga, dan adas. Karena adanya pengaruh dari India dan Arab pada masa perdagangan zaman dahulu. Makanan suku Aceh terkenal dengan bumbu gulai dan kari yang dikombinasikan dengan daging kambing, sapi, ikan atau ayam. Selain gulai dan kari terdapat beberapa makanan khas dari suku Aceh yaitu Ayam Tangkap, Mi rebus Aceh, Sie Reuboh, dan Keumamah (Gardjito et al., 2018).

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kuliner Aceh merupakan refleksi dari dinamika sosial, sejarah antarbangsa, serta warisan budaya dari berbagai etnis. Setiap sajian membawa cerita, nilai, dan makna yang dalam menjadikan kuliner Aceh bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga warisan budaya yang patut dijaga dan dibanggakan.

Produk kuliner yang ada di Kota Aceh mempunyai ciri khas cita rasa pedas dan gurih serta cara masak yang sangat sederhana. Oleh karena itu, penulis ingin mengembangkan produk kuliner serta teknik memasak hidangan Kota Aceh ke dalam penelitian ini dengan judul **“PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP DARI KOTA ACEH PROVINSI NANGGROE ACEH DARUSSALAM”** agar kuliner Kota Aceh bisa berkembang dari segi rasa, segi presentasi, dan teknik memasak. Dengan bahan-bahan yang

sederhana penulis ingin mengembangkan kuliner khas Kota Aceh bisa diangkat ke dalam menu *Fine Dining* dengan ilmu yang penulis dapatkan selama menempuh Pendidikan di Poltekpar NHI Bandung.

TABEL 1.1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION

No.	Nama	Profesi	Keterangan
1	Ray M. Villian	<i>Head Chef</i> di Restaurant Ante	Membantu pengembangan menu
2	M.Panglima Vivesco Sanggartono	<i>Owner</i> Restaurant Ayam Tangkap Makmur	Pembuatan resep Ayam Tangkap
3	Chike Ayu	Pemerhati Kuliner Aceh	Pembuatan resep Masam Jing dan Nasi Gurih

Sumber : Olahan Data Penulis, 2025

Pada kesempatan kali ini penulis tertarik memilih masakan dari Daerah Aceh untuk menampilkan sajian kuliner kota Nanggroe Aceh Darussalam dalam bentuk *food presentation* yang bertemakan *Fine Dining*.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian *Food Presentation* Pengembangan Makanan Kuliner Kota Aceh Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam di antara lain sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademik

Penulis dapat memenuhi tugas akhir yang merupakan kewajiban dan persyaratan kelulusan Pendidikan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat mengintegrasikan makanan khas Aceh dalam menu restoran *fine dining*. Langkah ini menawarkan kesempatan untuk menyajikan hidangan

tradisional dengan standar dan kualitas yang tinggi, sehingga dapat menarik perhatian tamu.

2. Menyusun resep masakan khas Kota Aceh agar bisa digunakan untuk panduan dalam mengolah masakan yang akan digunakan di masa depan.
3. Menghitung biaya bahan-bahan dalam produksi makanan dan menghitung harga jual yang sesuai dari yang penulis pelajari di mata kuliah Aplikasi Pengendalian Biaya Makanan.
4. Dapat menjadi rujukan bisnis untuk membuka usaha Rempah Atjeh dengan target pasar menengah ke atas dari yang penulis pelajari di mata kuliah Pengelolaan Dapur Komersil.
5. Menjadi acuan dalam kegiatan bisnis kuliner yang *modern*.

1.3 Pengembangan Produk Hidangan yang Diusulkan

1.3.1 Perencanaan Menu

Dalam pengembangan produk hidangan Pacri Nanas dan Ayam Tangkap, penulis menetapkan pendekatan penyajian melalui konsep *menu fine dining*. Dalam era modern ini, *fine dining* telah diakui sebagai komponen krusial dalam industri kuliner terutama kalangan konsumen menengah ke atas. *Fine dining* adalah sebuah konsep restoran di mana konsumen membayar mahal untuk menikmati makanan, minuman, dan layanan berkualitas tinggi (Walker, 2021).

Sebagai strategi utama dalam mengangkat kembali kekayaan kuliner tradisional Aceh ke ranah gastronomi *modern* yang lebih eksklusif. Pendekatan *fine dining* dipilih tidak hanya sebagai gaya penyajian, tetapi sebagai medium untuk mereinterpretasi nilai-nilai budaya yang holistik. Melalui eksplorasi estetika dan teknik penyajian, setiap hidangan memiliki potensi untuk diakui sebagai karya seni

kuliner, di mana apresiasi tidak hanya terbatas pada cita rasa, tetapi juga mencakup aspek *visual* dan artistik.

1.3.2 Usulan Set Menu Fine Dining

APPETIZER

PACRI NANAS

Grilled pickled pineapple, disajikan dengan Pacri gel, *Spicy Chilli Dust* dan *Chilli Caviar*.

MAIN COURSE

AYAM TANGKAP

Roasted Chicken dengan bumbu khas Aceh yang renyah disajikan dengan Nasi Gurih, Masam Jing Sayur, Kari *Sauce*, serta Sambal Udeung *Emulsion*.

BEVERAGE

BOH GRANITA

Es serut yang disajikan dengan ekstrak buah Sirsak dan Terong Belanda.

1.3.3 Matriks Menu

Matriks didefinisikan sebagai instrumen analisis visual yang diorganisasikan dalam format tabel. Instrumen ini berfungsi esensial dalam evaluasi dan pengelolaan komponen-komponen berdasarkan seperangkat kriteria yang telah ditetapkan. Kapasitasnya untuk memetakan korelasi antara dua variabel pada sumbu horizontal dan vertikal. Setiap sel atau titik interaksi dalam kisi tersebut mencerminkan hasil dari kombinasi tertentu antara dua kriteria pada setiap sumbunya (Heagney, 2016)

Menu sebagai daftar makanan yang disediakan kepada tamu dalam berkomunikasi dan memilih makanan yang dipesan. Menu *A'la Carte* merupakan suatu daftar makanan di dalam menu yang memuat susunan jenis makanan yang disediakan di restoran dan komposisi menu berisi berbagai jenis makanan mulai dari *Appetizer* (makanan pembuka/pembangkit selera), *Maincourse* (makanan utama), *Dessert* (makanan penutup) dan jenis minuman lainnya. (Sriwulandari, 2021). Menu restoran merupakan bagian integral dari operasional dan strategi bisnis kuliner (Ozdemir & Caliskan, 2015).

Pengelolaan makanan dan minuman yang profesional dapat menciptakan pesona dan variasi menu yang unik. Menu dapat dianalisis dengan klasifikasi menggunakan pendekatan matriks (Rahayu & Asnur, 2023).

TABEL 1.2 MATRIKS MENU

No.	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Pacri Nanas	Nanas, Rempah-rempah	Manis, asam	Kuning Merah	Empuk	Bakar, Gelifikasi
2.	Ayam Tangkap	Ayam utuh, cabai merah, cabai hijau, kacang mete	Asin, gurih, berempah	Cokelat	Renyah Empuk	Panggang, <i>Hot Oil Pouring</i>
3.	Masam Jing Sayur	Terung, Zucchini, Tomat	Asam	Ungu, Kuning, Hijau, Merah	Lembut	<i>Stewing</i>
4.	<i>Crispy Aromatic Leafs</i>	Daun temurui, daun singkong, daun pandan	Aromatik	Hijau	Renyah	Goreng
5.	Pandan Oil	Daun pandan, oil	Aromatik	Hijau	Cair	Haluskan, Saring
6.	Kari Sauce	Daun temurui, santan, bumbu merah	Asin, gurih, pedas	Kuning Oranye	Kental	Tumis, <i>Deglazing</i>
7.	Asam Udeung Emulsion	Udang, belimbing wuluh, cabai rawit, bawang merah	Pedas, gurih	Oranye Merah Ungu	Kasar	<i>Emulsifying</i> Haluskan
8.	Nasi Gurih	Nasi, santan, daun salam	Gurih	Putih	Empuk	Aron, Kukus
9.	Boh Granita	Timun, sirsak, Markisa, kecombrang	Segar, Manis, Asam	Hijau, Kuning, Merah muda	<i>Icy, Crunchy</i>	Pembekuan, <i>Scrapping</i>

1.3.4 Deskripsi Menu

Penulis akan mendeskripsikan mengenai produk yang akan disajikan oleh penulis dalam Tugas Akhir *Food Presentation* yang merupakan pengembang makanan Pacri Nanas dan Ayam Tangkap dari Kota Aceh Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Presentasi yang akan ditampilkan penulis adalah dalam bentuk *Fine dining* dengan mengembangkan modern *plating* dari segi *cooking method* dan bahan ke dalam produk yang akan dipresentasikan oleh penulis. Berikut merupakan deskripsi menu yang akan diuraikan sebagai berikut:

1. Pacri Nanas

Pacri Nanas merupakan hidangan tradisional Melayu dengan nanas sebagai bahan utama. Makanan ini seringkali disajikan dalam berbagai perayaan penting, seperti acara adat, pesta, atau kegiatan formal lainnya. Proses pengolahannya melibatkan pemotongan nanas menjadi bagian kecil yang kemudian dimasak dengan beragam rempah alami, diakhiri dengan penambahan kelapa sangrai. Pacri Nanas dapat dijadikan sebagai hidangan pendamping maupun hidangan pembuka atau penutup (Pachira et al., 2021).

Pacri Nanas merupakan masakan tradisional yang berpotensi memiliki nilai fungsional bagi kesehatan. Kandungan bahan-bahan di dalamnya diduga menyumbang manfaat terapeutik dan khasiat medis yang dapat berperan dalam pemeliharaan kesehatan serta pencegahan berbagai gangguan patologis. Selain itu juga memiliki enzim peroksidase sebagai komponen anti tumor (Sa'diyah et al., 2023). Selain rasa dari rempah-rempah yang digunakan dalam bumbu masakannya yang sangat terasa, pacri nanas yang memiliki cita rasa asam, manis dan gurih ini sangat khas seperti masakan Melayu.

2. Ayam Tangkap

Ayam tangkap merupakan satu dari sedikit masakan Aceh yang dikenal masyarakat luar. Yang mempunyai arti ayam “ditangkap”. Ayam dibelah, dipotong kecil-kecil dan digoreng menggunakan banyak daun salam dan bumbu. Ayam goreng ditaburi dengan daun temurui yang seolah mengubur ayam. Dalam Bahasa sehari-hari yang dikenal sebagai daun kari atau salam koja, sebutan Betawi, yang sebelumnya digoreng kering. Konsepnya mirip dengan ayam goreng bumbu lima ala masakan Tionghoa (Wongso, 2013).

Ayam Tangkap disini akan menggunakan teknik *Deboned* dan *Stuffing* seperti metode memasak Ayam Kodok. Lalu untuk menciptakan kulit yang garing dan renyah akan menggunakan teknik *Hot Oil Pouring*. Dimana Ayam Tangkap yang telah dipanggang akan disiram menggunakan minyak panas ke seluruh permukaannya sampai garing. . Lalu disajikan bersama dedaunan berlimpah sehingga tampak seperti tersembunyi dan tertangkap dalam daun. Rasa gurih dan wangi berasal dari perpaduan bawang merah, cabai hijau, kunyit, lengkuas, serai, daun kari, dan pandan.

3. Masam Jing Sayur

Masam jing ini adalah makanan khas Gayo. Sajian ini dikenal sangat menggugah selera. Di kawasan pesisir Aceh, sajian sejenis ini lebih dikenal sebagai Asam Keueung, sementara orang Minang menyebutnya sebagai asam padeh. Namun, Masam Jing ini memiliki cita rasa yang khas Dataran Tinggi Gayo. Masam jing ini terdiri dari ikan berpadu sayur sayuran dengan racikan bumbu kental dan melalui proses pengolahan yang sedikit berbeda (Ratnawati, 2021).

4. Crispy Aromatic Leafs

Tempura adalah hidangan goreng khas negeri Jepang menggoreng dengan teknik *deep-frying* dengan menggunakan *cold wet batter* agar tercipta *temperature shock* sehingga menghasilkan tekstur yang ringan serta renyah secara bersamaan. Pembentukan gluten dalam adonan, baik dengan menggunakan tepung berprotein rendah seperti *cake flour* maupun dengan mencampurkan tepung jagung yang paling umum digunakan (Hachisu, 2018).

Seafood, sayuran, bahkan daun aromatik akan dilapisi menggunakan adonan tipis berbahan dasar tepung, telur dan air dingin, kemudian digoreng hingga menghasilkan warna keemasan dan tekstur yang renyah saat di makan. Daun singkong, adalah bagian daun dari tanaman singkong yang biasa dikonsumsi sebagai sayuran, terutama di daerah tropis seperti Indonesia. Daun Temurui serta Daun Pandan adalah daun yang tidak lepas karakteristiknya dari pendamping Ayam Tangkap. Daun singkong akan dimasak menggunakan *cooking method Tempura*, sedangkan daun temurui dan daun pandan akan digoreng tanpa teknik tempura. Ketiga daun tersebut nantinya akan melengkapi penampilan ayam tangkap serta menambahkan tekstur saat dimakan bersamaan.

5. Pandan Oil

Pandan adalah tanaman tropis herba dengan daun panjang berwarna hijau. Esens pandan populer di negara-negara Asia Tenggara sebagai perisa untuk berbagai makanan. Misalnya, daun pandan sering direndam dalam air dan direbus untuk mengekstrak warna hijau yang berfungsi sebagai pewarna alami sekaligus memberikan aroma khas yang sedikit bernuansa kacang.

Pandan *oil* di sini digunakan khusus untuk memberikan makanan aroma, rasa serta memperkuat cita rasa khas untuk melengkapi hidangan Ayam Tangkap sendiri.

6. Kari *Sauce*

Hidangan gulai merupakan varian kari yang *aromatic* bercita rasa pedas, dimasak secara perlahan serta direbus dengan beragam bumbu antara lain, kunyit, ketumbar, lengkuas, jahe, cabai, bawang merah, dan serai dalam santan kelapa (Hussin Zoohri et al., 2020).

7. Asam Udeung *Emulsion*

Asam Udeung didefinisikan sebagai hidangan kuliner tradisional dari Aceh yang berbahan dasar udang. Proses pengolahannya meliputi perebusan udang, yang kemudian dicacah dan dicampurkan rempah rempah untuk menghasilkan profil rasa asam dan pedas yang khas. Sajian ini berfungsi secara fleksibel, baik sebagai lauk pendamping utama maupun pelengkap hidangan nasi. Karakteristik keasaman utamanya berasal dari belimbing wuluh, sementara elemen pedasnya bersumber dari cabai rawit. Belimbing wuluh merupakan agen pengasam alami yang efektif berkat kandungan asam organik yang tinggi (Prasetya & Evanuarini, 2019).

Emulsi didefinisikan sebagai sistem dispersi koloid yang terdiri dari tetesan fasa air yang terdistribusi secara homogen dalam fasa minyak. Karakteristik utamanya meliputi keberadaan partikel bermuatan dengan ukuran yang jauh lebih kecil dibandingkan ukuran tetesan pada emulsi yang telah distabilkan (Erfando et al., 2018).

8. Nasi Gurih

Nasi gurih adalah istilah nasi yang dimasak bersama santan dan memiliki ketampakan sangat mirip dengan nasi uduk. Dalam penyajiannya nasi gurih disantap bersama dengan ayam tangkap khas Aceh, irisan mentimun, bawang goreng, telur dadar, daun kemangi, dan sambal belacan. Pelengkapan santapan juga dapat berupa dendeng, kacang goreng, emping, kikil dan lainnya (Rahmadi, 2022).

9. Boh Granita

Granita merupakan *frozen dessert* seperti sorbet khas dari kota Sisilia yang dibuat dari campuran *puree* buah, gula dan air, namun perbedaan terdapat dari tekstur yang dihasilkan. Tekstur dari granita lebih kasar dibandingkan dengan sorbet. Karena dihasilkan dari proses pembekuan yang terputus. Di mana dalam cara pembuatannya sorbet diaduk dengan halus menggunakan mesin sedangkan granita dikikis berulang kali menggunakan garpu selama proses pembekuan sehingga menghasilkan tekstur seperti serpihan es atau kristal.

Penggunaan sari mentimun, sari sirsak dengan terung belanda serta markisa, kecombrang pada olahan granita ini memadukan cita rasa manis, asam dan aromatik. Penggunaan bahan-bahan pada granita ini dipilih berdasarkan kultur serta kebiasaan masyarakat Aceh ketika memasak. Boh sendiri diambil dari kata “Buah” dalam bahasa Aceh. Sebagai sentuhan terakhir, Boh Granita ini dipadukan dengan daun mint.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Penulis memilih tema penyajian makanan yang berkaitan dengan *fine dining*, yaitu gaya makan yang lebih resmi untuk tugas akhir yang berfokus pada presentasi

makanan (*food presentation*), di mana setiap elemen pada piring mulai dari segi rasa, tekstur, warna, metode pemasakan hingga teknik penyusunan dirancang secara terstruktur dan artistik. Dalam *fine dining*, makanan tidak hanya dinilai dari rasanya, tetapi juga dari visual, aroma serta harmoni antar komponen. Oleh karena itu dalam penulisan tugas akhir ini, penulis mempresentasikan kuliner khas Kota Aceh dengan konsep *fine dining* dengan 2 *course* makanan yaitu *Appetizer* dan *Main Course*.

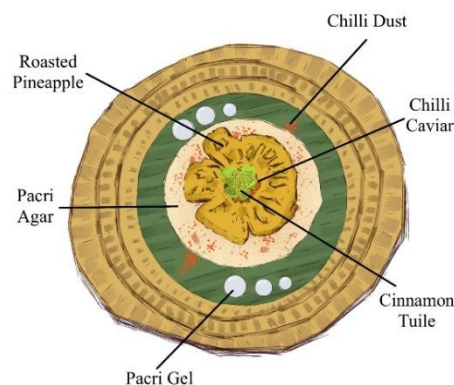
1.4.2 Jenis Masakan

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

1. Pacri Nanas (*Appetizer*)

Nanas yang telah di *infused* bersamaan dengan kuah pacri yang telah bercampur dengan rempah-rempah, dibakar, dan dikombinasikan dengan *Pacri Gel*, *Cinnamon Tuile* dan *Chilli Dust*, *Chilli Caviar*.

GAMBAR 1.1 SKETSA PACRI NANAS

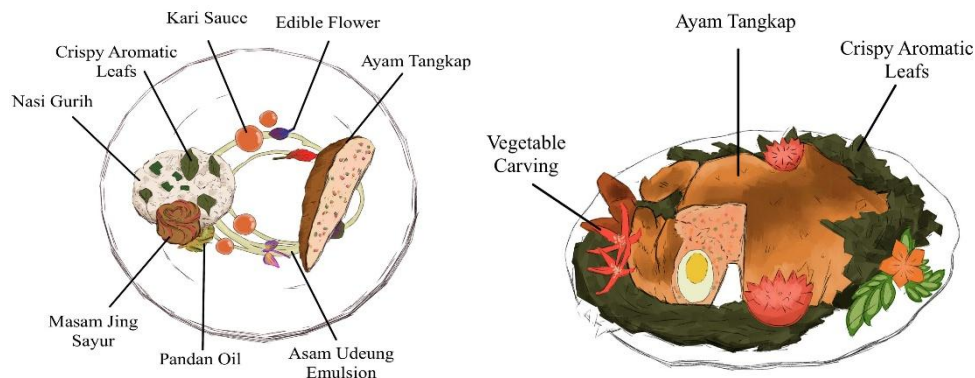


Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

2. Ayam Tangkap (*Main Course*)

Ayam yang dikeluarkan tulangnya dan disisakan seluruh kulitnya lalu di-*stuffing* dengan paha ayam, hati ayam, kulit ayam, daun temurui, daun pandan, cabai hijau, kacang mete dan wortel. Lalu di-marinasi selama 1 jam dengan air kelapa, garam, jeruk nipis dan kunyit bubuk. Setelah itu, dipanggang dan terakhir proses *hot oil pouring* dengan minyak panas untuk mendapatkan tekstur kulit yang garing dan mengeluarkan aroma rempahnya. Dilengkapi dengan Masam Jing Sayur, Daun Temurui, Daun Pandan serta Tempura Daun Singkong, Asam Udeung *Emulsion*, Nasi Gurih. Dilengkapi dengan *garnish* Pandan *Oil*.

GAMBAR 1.2 SKETSA AYAM TANGKAP



Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

3. Boh Granita (*Refreshment*)

Mentimun yang diambil sarinya kemudian dipadukan dengan perasan Jeruk nipis. Sirsak yang dipadukan dengan Terung Belanda serta Markisa yang dipadukan dengan Kecombrang campuran ketiga sari buah ini dibekukan dan melalui proses kristalisasi dengan teknik khas granita yang mengikis es secara berkala selama pembekuan sehingga menghasilkan butiran es yang ringan, renyah dan menyegarkan. Di lengkapi dengan daun mint di atasnya.

GAMBAR 1.3 SKETSA BOH GRANITA



Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

1.4.3 Pengajuan Resep

Standar Resep dapat didefinisikan sebagai pedoman operasional fundamental yang dirancang untuk menjamin konsistensi cita rasa dan mutu produk makanan, terlepas dari perbedaan waktu atau personel pelaksana. Pengguna standar resep ini memfasilitasi efisiensi proses pengolahan, mulai dari verifikasi ketersediaan bahan baku, hingga tahap persiapan alat dan bahan. Kepatuhan terhadap standar resep secara langsung berkontribusi pada keseragaman hasil akhir dalam hal profil rasa dan kualitas bahan, serta optimasi penilaian kualitas yang konsisten (Permana et al., 2023).

Proses perancangan dan penyusunan menu untuk tugas akhir ini, berbagai resep yang digunakan tidak hanya berfokus pada petunjuk teknis dalam pengolahan masakan, namun juga merefleksikan nilai, tradisi, serta cita rasa autentik yang ingin disampaikan kepada para penikmat hidangan. Seluruh resep disusun berdasarkan pendekatan komprehensif yang menggabungkan sumber-sumber terpercaya dan valid. Pengetahuan dan keterampilan yang telah penulis peroleh selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung turut menjadi fondasi penting dalam proses eksplorasi dan pengembangan resep, baik dari aspek teknik maupun penyusunan rasa dan estetika.

TABEL 1.3 RESEP GRILLED PINEAPPLE
RESEP PACRI NANAS

(Grilled Pineapple)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 75 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: dingin

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Nanas Madu Cabai Merah Bunga Lawang Kayu manis Gula Cuka Garam Air	400 50 4 10 50 15 3 200	gr gr gr gr gr ml gr ml	Bersihkan nanas dari kulit dan mahkotanya. Rendam nanas di air garam.
2.	Potong	Nanas Madu Cabai Merah	300 45	gr gr	Potong <i>Roundelle</i> Sisihkan biji cabai.
3.	<i>Simmer</i>	Cuka Air Garam Gula	15 200 3 50	gr gr gr gr	Sampai rasa dari larutan acar seimbang.
4.	Tambahkan	Bunga lawang Kayu manis Cabai merah	4 10 45	ml gr gr	Kedalam larutan acar.
5.	Tambahkan	Nanas Madu	300	gr	Sampai nanas madu terendam dengan kuah pacri.
6.	<i>Infused</i>	Nanas madu Kuah pacri	300 300	gr ml	Letakan di dalam peti sejuk.
7.	Bakar	Nanas madu	300	gr	Sampai kecokelatan.

Sumber : Gardjito, Ragam Kuliner Aceh, 2018, hlm. 115.

TABEL 1.4 RESEP PACRI *GEL*
RESEP PACRI NANAS

(Pacri *Gel*)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 15gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: dingin

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Kuah pacri Agar-agar	150 2	ml gr	Saring kuah pacri.
2.	<i>Simmer</i>	Kuah pacri Agar-agar	150 2	ml gr	Dengan api kecil sampai <i>parboil</i> .
3.	Tuang	Pacri agar-agar	120	ml	Di atas <i>tray</i> datar dan dinginkan di peti sejuk.
4.	Potong	Pacri agar-agar	60	gr	Dengan <i>ring cutter</i> bentuk bulat.
5.	Haluskan	Pacri agar-agar	60	gr	Menggunakan <i>hand blender</i> dan letakan di dalam <i>squeeze bottle</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.5 RESEP *CHILLI DUST*
RESEP PACRI NANAS

(Chilli Dust)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 5 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: ruang

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Cabai merah kering	20	gr	Potong menjadi bagian yang lebih kecil.
2.	Haluskan	Cabai merah kering	20	gr	Sampai menjadi bubuk halus.
3.	Saring	Cabai merah kering	20	gr	Dengan saringan halus untuk membuang partikel kasar.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.6 RESEP CINNAMON TUILE
RESEP PACRI NANAS
(Cinnamon Tuile)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 10 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: ruang

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Putih telur Gula halus Tepung protein rendah Bubuk kayu manis Garam <i>Butter</i>	10 10 10 3 2 10	 gr gr gr gr gr gr	Dengan saringan halus untuk membuang partikel kasar. Temperatur hangat.
2.	Campur	Putih telur Gula halus Tepung protein rendah Bubuk kayu manis Garam <i>Butter</i>	10 10 10 3 2 10	 gr gr gr gr gr gr	Aduk semua bahan sampai tercampur rata.
3.	Tuang	Adonan	45	gr	Ke dalam cetakan sampai rata.
4.	Panggang	Adonan	45	gr	Di dalam oven dengan suhu 160 °C selama 8 menit sampai matang.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.7 RESEP CHILLI CAVIAR
RESEP PACRI NANAS

(Chilli Caviar)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 15 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: dingin

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Cabai merah besar	10	gr	Bersihkan dan buang biji cabai. Temperatur dingin.
		Cabai merah keriting	10	gr	
		Agar-agar	2	gr	
		Air	50	ml	
		Minyak	200	ml	
2.	Haluskan	Cabai merah besar	5	gr	Sampai halus.
		Cabai merah keriting	5	gr	
		Air	100	ml	
3.	Saring	Jus cabai	110	ml	Menggunakan saringan.
4.	Rebus	Jus cabai	110	ml	Sampai bubuk agar-agar tercampur rata.
		Agar-agar	2	gr	
5.	Teteskan	Cairan cabai	100	ml	Ke dalam minyak dingin ketika cairan tidak terlalu panas.
6.	Saring	<i>Chilli caviar</i>	80	gr	Menggunakan saringan teh.
7.	Bilas	<i>Chilli caviar</i>	80	gr	Dengan air bersih.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.8 RESEP AYAM TANGKAP

RESEP AYAM TANGKAP

(Ayam Tangkap)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat perporisi : 175 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: panas

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Ayam Pejantan Air kelapa Jeruk nipis Garam Kunyit bubuk Paha ayam <i>fillet</i> Kulit ayam Bawang putih Putih telur Daun temurui Daun pandan Kacang mete Wortel Cabai hijau Cabai Merah Telur Bawang Merah	800 300 25 20 100 150 50 35 15 80 60 40 50 15 25 240 40	gr ml ml gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr	Bersihkan dan sisihkan semua tulang ayam, lalu biarkan kulitnya tetap utuh. Kupas bersih Sisihkan batangnya. Potong <i>chunk</i> . <i>Chopped</i> . Potong <i>brunoise</i> . Potong <i>brunoise</i> . <i>Hard boiled</i> .
2.	Haluskan	Paha ayam <i>fillet</i> Kulit ayam Bawang putih Putih telur Kacang mete Daun pandan Daun temurui Wortel Cabai hijau Cabai merah	150 50 30 15 40 50 60 50 10 20	gr gr gr ml gr gr gr gr gr gr	Blender sampai semua bahan halus. Campurkan kacang mete, wortel, cabai yang sudah dipotong dan aduk rata.
3.	Kuliti	Ayam pejantan	800	gr	Dari bagian leher perlahan, sampai

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
					semua kulit terlepas.
4.	Isi	Adonan ayam Telur rebus Kulit ayam	600 235 120	gr gr gr	Isi ¼ bagian dalam ayam, lalu masukan telur rebus pada bagian kanan dan kiri sisi ayam dan lanjutkan lagi sampai adonan habis.
5.	Jahit	Ayam utuh	855	gr	Jahit bagian ujung ayam yang terbuka dibagian leher dan yang terbuka menggunakan tusuk gigi.
6.	<i>Rubbing</i>	Jeruk nipis Garam Kunyit bubuk	15 20 100	ml gr gr	Lumuri ayam utuh dengan bumbu-bumbu tersebut.
7.	Marinasi	Air kelapa Ayam utuh Garam	300 855 20	ml gr gr	Rendam ayam di air kelapa selama 1 jam.
8.	Panggang	Ayam utuh	855	gr	Selama kurang lebih 50 menit.
9.	<i>Hot oil pouring</i>	Ayam utuh Daun temurui Daun pandan Bawang merah	715 20 10 35	gr gr gr gr	Sampai kulit ayam menjadi kering dan kecokelatan.
10.	Saring	Ayam utuh Daun temurui Daun pandan Bawang merah	700 20 10 35	gr gr gr gr	Sampai kadar minyak turun.
11.	<i> Holding</i>	Ayam Tangkap	700	gr	

Sumber : Hasil Wawancara dengan Chike Ayu dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.9 RESEP MASAM JING SAYUR
RESEP AYAM TANGKAP

(Masam Jing Sayur)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 150 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: panas

No.	Metode	Bahan	Qt	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Terung ungu Zucchini hijau Tomat Paprika merah Bawang merah Bawang putih Kunyit Cabai merah Asam sunti Jahe Terasi Garam Jeruk Kunci <i>Olive oil</i> Air	200 180 200 100 10 20 15 15 10 10 5 20 10 50 200	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr ml ml	<i>Concasse</i> <i>Charred</i> kulit paprika.
2.	Tumis	Tomat Paprika merah Bawang putih Asam sunti <i>Olive oil</i> Bawang merah Kunyit Cabai merah Asam sunti Jahe Terasi	50 70 15 5 10 10 10 10 10 5 5 5	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr	Sampai sayuran layu dan matang.
3.	Tambahkan	Air	100	ml	

No.	Metode	Bahan	Qt	Unit	Penjelasan
4.	Haluskan	Tomat Paprika merah Bawang putih Asam sunti Bawang merah Kunyit Cabai merah Asam sunti Jahe Terasi	45 60 10 5 5 5 10 5 5 5 5	gr gr gr gr 10 10 5 5 5 5	Sampai halus.
5.	Koreksi rasa	Masam Jing <i>Sauce</i> Garam	150 5	ml gr	
5.	Potong	Terung ungu Zucchini hijau Tomat	200 180 140	gr gr gr	Potong tipis berukuran 3mm menggunakan mandolin.
6.	Susun	Terung ungu Zucchini hijau Tomat Masam Jing <i>sauce</i>	180 160 120 150	gr gr gr gr gr	Susun setiap sayur dengan pola yang berulang ke dalam Casserole.
7.	Bumbui	Garam <i>Olive oil</i>	10 10	gr ml	Diatas sayuran yang telah disusun.
8.	<i>Stewing</i>	Terung ungu Zucchini hijau Tomat Masam jing <i>sauce</i>	180 160 160 120 240	gr gr gr gr gr	Selama 10-15 menit.
12.	Sisihkan	Masam Jing <i>sauce</i>	90	ml	Menggunakan sendok.
13.	Tambahkan	<i>Olive oil</i> Jeruk kunci	20 10	ml gr	Tambahkan ke masam jing <i>sauce</i> .

No.	Metode	Bahan	Qt	Unit	Penjelasan
14.	Keluarkan	Terung ungu Zucchini hijau Tomat	130 100 100	gr gr gr	Dari <i>casserole</i> dan pastikan matang merata.
15.	Susun	Masam Jing Sayur	430	gr	Ditumpuk rapih satu sama lain di atas piring.
16.	Siram	Masam jing <i>sauce</i>	120	MI	Kesekeliling sayuran masam jing.

Sumber : Hasil Wawancara dengan Chike Ayu dan Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.10 RESEP CRISPY AROMATIC LEAFS**RESEP AYAM TANGKAP***(Crispy Aromatic Leafs)*

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 30 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: ruang

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Daun temurui Daun Singkong Daun Pandan Kuning telur Tepung terigu Tepung maizena Tepung beras Air dingin Minyak goreng	100 20 30 35 75 75 75 100 300	gr gr gr gr gr gr gr ml ml	Bersihkan daun temurui dan singkong dari batangnya Potong daun pandan menjadi ukuran lebih kecil.
2.	Aduk	Kuning telur Tepung terigu Tepung maizena Tepung beras Air dingin	35 75 75 75 100	gr gr gr gr ml	Aduk menggunakan tangan. Jangan diaduk terlalu lama.
3.	Goreng	Daun singkong <i>Tempura Batter</i> Minyak goreng	20 325 300	gr ml ml	Sampai tepung matang.
5.	Goreng	Daun Temurui Daun Pandan	100 30	gr gr	Sampai tekstur berubah menjadi renyah.
6.	Saring	Daun Temurui Daun Pandan Daun Singkong	80 25 15	gr gr gr	Menggunakan saringan sampai kadar minyak turun.

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

TABEL 1.11 RESEP PANDAN OIL
RESEP AYAM TANGKAP

(Pandan Oil)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 10 ml

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: ruang

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Daun pandan Minyak	10 50	gr ml	Bersihkan dari batangnya.
2.	Rebus	Daun pandan	10	gr	Selama 3-5 menit.
3.	Haluskan	Daun pandan Minyak	10 50	gr ml	Dengan kecepatan tinggi selama 3 menit sampai halus dan minyak berubah warna menjadi hijau.
4.	Saring	Pandan oil	60	ml	Menggunakan <i>tea strainer</i> .
5.	Gantung	Pandan oil	40	ml	Didalam <i>piping bag</i> pada suhu ruang sampai minyak dan air terpisah. Lalu buang airnya.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.12 RESEP KARI SAUCE
RESEP AYAM TANGKAP

(Kari Sauce)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 20 ml

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: ruang

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Cabai merah kering Bawang putih Bawang merah Lengkuas Kunyit Jahe Daun temurui Kayu manis Bunga lawang Santan Minyak Garam Gula Air Maizena	15 15 30 10 5 10 70 5 3 20 25 10 5 20 10	gr gr gr gr gr gr gr gr ml ml ml gr gr ml gr	Rendam cabai merah keriting dengan air hangat. Cuci bersih semua bahan. Kental.
2.	Haluskan	Cabai merah kering Bawang putih Bawang merah Lengkuas Kunyit Jahe Air	10 10 20 5 3 5 20	gr gr gr gr gr gr ml	Sampai halus.
3.	Tumis	Daun temurui Kayu manis Bunga lawang Minyak	70 5 3 25	gr gr gr ml	Sampai harum.

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
4.	Tambahkan	Kari <i>Paste</i>	70	ml	Dengan api sedang hingga matang dan keluar minyak.
5.	Tambahkan	Santan	20	ml	Aduk rata dan kecilkan api.
6.	Koreksi rasa	Garam Gula	10 5	gr gr	Masak hingga kuah mengental dan berminyak di permukaan.
7.	Saring	Kari <i>sauce</i>	90	ml	
8.	Larutkan	Maizena Air	10 20	gr ml	Sampai larut.
9.	Larutkan	Kari <i>sauce</i> Maizena	90 10	ml gr	Sampai merata dan saus mengental.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.13 RESEP ASAM UDEUNG *EMULSION*

RESEP AYAM TANGKAP

(Asam Udeung *Emulsion*)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat per porsi : 50 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: ruang

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>	Udang dogol putih Bawang merah Cabai rawit hijau Serai Belimbing wuluh Daun jeruk Gula Garam Kanola <i>oil</i> Kuning Telur Jeruk nipis	120 15 15 10 15 5 5 5 20 10 10	gr gr gr gr gr gr gr gr ml gr gr	Bersihkan udang. Memarkan Cuci bersih semua bahan.
2.	Iris	Bawang merah Cabai rawit hijau Serai Belimbing wuluh Daun jeruk	10 10 5 10 2	gr gr gr gr gr	Semua bahan menjadi ukuran lebih kecil.
3.	Rebus	Udang dogol putih	90	gr	Sampai matang sempurna lalu sisihkan.
4.	Haluskan	Udang dogol putih Bawang merah Cabai rawit hijau Serai Belimbing wuluh Daun jeruk Air rebusan udang	75 10 10 5 10 2 10	gr gr gr gr gr gr ml	Sampai semua bahan cukup halus.
5.	Aduk	Kanola <i>oil</i> Kuning Telur	20 10	ml gr	Tuang minyak sedikit demi

No.	Metode	Bahan	Qty	Unit	Penjelasan
		Jeruk nipis	5	gr	sedikit sampai membentuk <i>mayonnaise</i> .
6.	Saring	Asam Udeung	125	gr	Menggunakan saringan dan tampung sari-sarinya.
7.	Aduk	Sari Asam udeung <i>Mayonnaise</i>	120 30	gr gr	Sampai emulsi terbentuk.
8.	Koreksi rasa	Garam Gula	5 5	gr gr	Tambahkan pada Asam Udeung <i>Emulsion</i> .

Sumber : Hasil Wawancara dengan Chike Ayu dan Hasil Olahan Penulis, 2025

**TABEL 1.14 RESEP NASI GURIH
RESEP AYAM TANGKAP**

(Nasi Gurih)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat perporosi : 100 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: panas

No.	Method	Ingredients	Quantity	Unit	Explanation
1.	<i>Mise En Place</i>	Beras Santan Daun Salam Serai Daun Pandan Garam	200 200 20 20 20 30	gr ml gr gr gr gr	Cuci sebanyak 3x beras sampai bersih Memarkan.
2.	Aron	Beras Santan Daun salam Serai Daun pandan Garam	200 200 20 20 20 20	gr ml gr gr gr gr	Sekitar 20 menit sampai air hilang.
3.	Kukus	Beras Daun salam Serai Daun pandan	200 20 20 20	gr ml gr gr	Sekitar 20 menit sampai nasi matang.
4.	Koreksi rasa	Nasi Gurih Garam	400 10	gr gr	

Sumber : Hasil Wawancara dengan Chike Ayu dan Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 1.15 BOH GRANITA
RESEP BOH GRANITA

(Boh Granita)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat perporisi : 125 gr

Asal : Kota Aceh

Suhu hidangan: dingin

No.	Method	Ingredients	Quantity	Unit	Explanation
1.	<i>Mise En Place</i>	Timun Jeruk nipis Daging sirsak Terung Belanda Sirup markisa Kecombrang Gula Air Daun mint Sirup kurnia	100 15 100 60 30 50 50 100 5 15	gr ml gr gr ml gr gr ml gr ml	Cuci bersih semua bahan Sisihkan dagingnya. Potong <i>Chiffonade</i> .
2.	Rebus	Gula Air	50 50	gr ml	Sampai gula larut menjadi <i>simple syrup</i> .
3.	Haluskan	Timun Jeruk nipis <i>Simple syrup</i> Air Daging Sirsak Terung Belanda <i>Simple syrup</i> Air Sirup markisa Kecombrang Air	90 10 50 50 100 50 50 50 30 40 60	gr gr ml ml gr gr ml ml ml gr ml	Blender setiap <i>variant</i> jus secara terpisah sampai tercampur rata.
3.	Tuang	Jus timun jeruk nipis	200	ml	Tuang masing-masing jus ke dalam kontainer.

No.	Method	Ingredients	Quantity	Unit	Explanation
		Jus Sirsak terung Belanda	250	ml	
		Jus Markisa kecombrang	130	ml	
4.	Bekukan	Jus timun jeruk nipis	185	gr	Ke dalam peti beku.
		Jus Sirsak terung Belanda	235	gr	
		Jus Markisa kecombrang	115	gr	
5.	Keruk	Jus timun jeruk nipis	180	gr	Setiap 2 jam menggunakan garpu. Lakukan 2-3 kali.
		Jus Sirsak terung Belanda	230	gr	
		Jus Markisa kecombrang	100	gr	
6.	Sendokan	Boh Granita	500	gr	Masing- masing 3 <i>scoop</i> sebanyak 125 gr per gelas.
7.	Hias	Daun mint Sirup kurnia	5 15	gr ml	Tambahkan di atas granita.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

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

Dopson & Hayes (2020), menyatakan bahwa resep standar sebagai dasar untuk menghitung biaya bahan, tenaga kerja, dan *overhead*, yang kemudian digunakan untuk menentukan harga jual (Suwadojo & Anissa, 2024).

Teori *Food cost* menurut Dopson & Hayes ialah biaya yang terkait dengan produksi menu yang dijual kepada tamu. Biaya ini mencakup pengeluaran untuk daging, produk susu, buah-buahan, sayuran dan kategori makanan lainnya. Saat menghitung biaya makanan, beberapa manajer memasukkan biaya untuk kertas dan plastik, seperti bungkus kertas, gelas, sedotan yang digunakan saat menyajikan. Biaya makanan akan menjadi kategori pengeluaran terbesar atau kedua terbesar (Suwadojo & Anissa, 2024).

Penggunaan formula yang telah ditetapkan memungkinkan pelaku usaha kuliner untuk mengestimasi total biaya produksi atau suatu produk, yang meliputi biaya bahan baku serta kebutuhan tenaga kerja. Formula ini, juga dapat dimanfaatkan untuk memprediksi harga jual yang akan ditentukan. Dengan demikian, pelaku usaha dapat melakukan perhitungan biaya produksi dan harga jual secara akurat (Suwadojo & Anissa, 2024).

1. *Food Cost*

Untuk mencari *food cost* menggunakan rumus berikut :

$$\text{A. Persentase Biaya Makanan (\%)} = \left(\frac{\text{Total biaya bahan makanan}}{\text{Total pendapatan penjualan}} \right) \times 100.$$

2. *Dish Cost*

Untuk mencari *Dish Cost* menggunakan rumus berikut :

A. Biaya Setiap Hidangan = biaya bahan makanan + biaya tenaga kerja + biaya operasional lainnya

3. *Selling Price*

Untuk mencari *selling price* menggunakan rumus berikut :

A. Harga Jual = biaya setiap hidangan + margin keuntungan

Berikut adalah analisis mengenai perhitungan *Food cost*, *Recipe cost*, *Dish cost* dan *Selling Price* yang telah disusun dalam penulisan Tugas Akhir sesuai dengan sumber sumber yang penulis kaji dan pelajari selama menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

TABEL 1.16 RECIPE COST PACRI NANAS

PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP KOTA ACEH					
PACRI NANAS			PORTION : 4		
Roasted Pineapple					
No.	Ingredients	Quantity	Unit	Unit Price	Total Cost
1	Nanas madu	0,4	kg	Rp15.000,00	Rp6.000,00
2	Cabai merah	0,05	kg	Rp43.645,00	Rp2.182,25
3	Bunga lawang	0,004	kg	Rp20.000,00	Rp80,00
4	Kayu manis	0,01	kg	Rp5.000,00	Rp50,00
5	Gula	0,24	kg	Rp17.500,00	Rp4.200,00
6	Cuka	0,015	ltr	Rp8.000,00	Rp120,00
7	Garam	0,003	kg	Rp5.500,00	Rp16,50
8	Air	0,5	ltr	Rp0,00	Rp0,00
Total					Rp12.648,75
Pacri Gel					
No.	Ingredients	Quantity	Unit	Unit Price	Total Cost
1	Pacri Liquid	0,15	ltr	Rp0,00	Rp0,00
2	Agar-agar	0,002	kg	Rp3.500,00	Rp7,00
Total					Rp7,00
Cinnamon Tuile					
No.	Ingredients	Quantity	Unit	Unit Price	Total Cost
1	Putih telur	0,01	kg	Rp27.800,00	Rp278,00

No.	Ingredients	Quantity	Unit	Unit Price	Total Cost
2	Bubuk kayu manis	0,003	kg	Rp6.400,00	Rp19,20
3	Gula halus	0,01	kg	Rp6.500,00	Rp65,00
4	Tepung protein rendah	0,01	kg	Rp14.900,00	Rp149,00
5	Butter	0,01	kg	Rp40.000,00	Rp400,00
6	Garam	0,002	kg	Rp5.500,00	Rp11,00
	Total				Rp511,20
Chilli Caviar					
No.	Ingredients	Quantity	Unit	Unit Price	Total Cost
1	Air	0,1	ltr	Rp0,00	Rp0,00
2	Agar-agar	0,002	kg	Rp3.500,00	Rp7,00
3	Cabai merah besar	0,010	kg	Rp50.400,00	Rp756,00
4	Cabai merah keriting	0,010	kg	Rp33.000,00	Rp495,00
5	Minyak	0,2	ltr	Rp18.000,00	Rp3.600,00
	Total				Rp4.858,00

Chilli Dust					
No.	Ingredients	Quantity	Unit	Unit Price	Total Cost
1	Cabai merah kering besar	0,015	kg	Rp5.000,00	Rp75,00
	Total				Rp75,00

Komponen	Total Harga (Rp)
Roasted Pineapple	Rp8.798,75
Kuah Pacri Gel	Rp7,00
Cinnamon Tuile	Rp511,20
Chilli Caviar	Rp4.858,00
Chilli Dust	Rp75,00
RECIPE COSTING	Rp14.249,95
DISH COSTING	Rp3.562,49
FOOD COST (%)	30%
PROJECT SELLING PRICE	Rp11.874,96
SELLING PRICE (ROUNDED)	Rp11.880,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Total biaya dari data tabel diatas untuk empat porsi adalah sebesar Rp 14.249,95 sehingga diperoleh biaya per porsi Rp 3.562,49. Berdasarkan perhitungan dengan standar *food cost* 30% harga jual yang ditetapkan adalah Rp 11.875,00 per porsi.

TABEL 1.17 RECIPE COST AYAM TANGKAP

PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP KOTA ACEH					
AYAM TANGKAP			PORTION : 4		
No.	Ingredient	Qty	Unit	Unit Price (Rp)	Total Cost (Rp)
Ayam Tangkap					
1	Ayam Pejantan	0,8	kg	Rp40.000,00	Rp36.000,00
2	Air kelapa	0,3	ltr	Rp10.000,00	Rp3.000,00
3	Jeruk nipis	0,025	kg	Rp15.000,00	Rp375,00
4	Paha ayam fillet	0,15	kg	Rp44.900,00	Rp6.735,00
5	Kulit ayam	0,05	kg	Rp22.800,00	Rp1.140,00
6	Telur ayam negeri	0,24	kg	Rp27.800,00	Rp6.672,00
7	Daun temurui	0,08	kg	Rp12.500,00	Rp1.000,00
8	Daun pandan	0,06	kg	Rp15.000,00	Rp900,00
9	Kacang mete	0,04	kg	Rp109.000,00	Rp8.720,00
10	Wortel	0,05	kg	Rp11.000,00	Rp550,00
11	Cabai merah	0,025	kg	Rp43.645,00	Rp1.091,13
12	Cabai hijau	0,015	kg	Rp37.440,00	Rp561,60
13	Garam	0,02	kg	Rp8.000,00	Rp160,00
14	Kunyit bubuk	0,1	kg	Rp19.600,00	Rp1.960,00
15	Bawang putih	0,035	kg	Rp28.000,00	Rp980,00
16	Bawang merah	0,04	kg	Rp26.000,00	Rp1.040,00
Total					Rp70.884,73
Masam Jing Sayur					
1	Terung ungu	0,2	kg	Rp14.000,00	Rp2.800,00
2	Zucchini Hijau	0,18	kg	Rp23.200,00	Rp4.176,00
3	Tomat	0,14	kg	Rp20.000,00	Rp2.800,00
4	Paprika merah	0,1	kg	Rp63.400,00	Rp6.340,00
5	Bawang putih	0,02	kg	Rp28.000,00	Rp560,00

No.	Ingredient	Qty	Unit	Unit Price (Rp)	Total Cost (Rp)
6	Bawang merah	0,01	kg	Rp26.000,00	Rp260,00
7	Kunyit	0,015	kg	Rp10.000,00	Rp150,00
8	Cabai merah besar	0,015	kg	Rp43.645,00	Rp654,68
9	Asam sunti	0,01	kg	Rp75.000,00	Rp750,00
10	Jahe	0,01	kg	Rp25.000,00	Rp250,00
11	Terasi	0,005	kg	Rp16.600,00	Rp83,00
12	Olive oil	0,05	ltr	Rp165.750,00	Rp8.287,50
13	Jeruk kunci	0,01	kg	Rp10.000,00	Rp100,00
14	Garam	0,02	kg	Rp8.000,00	Rp160,00
Total					Rp33.743,18
Crispy Leaf					
1	Daun temurui	0,1	kg	Rp12.500,00	Rp1.250,00
2	Daun pandan	0,03	kg	Rp15.000,00	Rp450,00
3	Daun singkong	0,02	kg	Rp2.500,00	Rp50,00
4	Telur ayam negeri	0,035	kg	Rp27.800,00	Rp973,00
5	Tepung terigu	0,075	kg	Rp11.000,00	Rp825,00
6	Tepung beras	0,075	kg	Rp10.000,00	Rp750,00
7	Tepung maizena	0,075	kg	Rp15.000,00	Rp1.125,00
8	Minyak goreng	0,3	ltr	Rp18.000,00	Rp5.400,00
Total					Rp10.823,00
Pandan Oil					
1	Daun pandan	0,01	kg	Rp15.000,00	Rp150,00
2	Minyak	0,05	ltr	Rp18.000,00	Rp900,00
Total					Rp1.050,00
Kari Sauce					
1	Cabai merah kering	0,015	kg	Rp5.500,00	Rp82,50
2	Bawang putih	0,015	kg	Rp28.000,00	Rp420,00
3	Bawang merah	0,03	kg	Rp26.000,00	Rp780,00
4	Lengkuas	0,01	kg	Rp8.500,00	Rp85,00
5	Kunyit	0,005	kg	Rp10.000,00	Rp50,00
6	Jahe	0,01	kg	Rp25.000,00	Rp250,00
7	Daun temurui	0,07	kg	Rp12.500,00	Rp875,00
8	Kayu manis	0,005	kg	Rp5.000,00	Rp25,00
9	Bunga lawang	0,003	kg	Rp9.905,00	Rp29,72
10	Santan	0,02	ltr	Rp20.000,00	Rp400,00
11	Minyak	0,025	ltr	Rp18.000,00	Rp450,00
12	Maizena	0,01	kg	Rp15.000,00	Rp37,00

No.	Ingredient	Qty	Unit	Unit Price (Rp)	Total Cost (Rp)
13	Garam	0,01	kg	Rp8.000,00	Rp80,00
14	Gula	0,005	kg	Rp17.500,00	Rp87,50
Total					Rp3.651,72
Sambal Udeung					
1	Udang dogol putih	0,12	kg	Rp48.800,00	Rp7.320,00
2	Bawang merah	0,015	kg	Rp26.000,00	Rp780,00
3	Cabai rawit hijau	0,015	kg	Rp24.000,00	Rp720,00
4	Serai	0,01	kg	Rp18.000,00	Rp270,00
5	Belimbing wuluh	0,015	kg	Rp10.000,00	Rp150,00
6	Daun jeruk	0,002	kg	Rp60.000,00	Rp300,00
7	Gula	0,005	kg	Rp17.500,00	Rp87,50
8	Garam	0,005	kg	Rp8.000,00	Rp40,00
9	Telur ayam negeri	0,015	kg	Rp27.800,00	Rp417,00
10	Kanola oil	0,02	ltr	Rp67.000,00	Rp4.020,00
11	Jeruk nipis	0,01	kg	Rp14.000,00	Rp140,00
Total					Rp14.244,50
Nasi Gurih					
1	Beras	0,25	kg	Rp16.600,00	Rp4.150,00
2	Santan	0,3	ltr	Rp4.000,00	Rp1.200,00
3	Daun salam	0,02	kg	Rp9.500,00	Rp190,00
4	Serai	0,02	kg	Rp18.000,00	Rp360,00
5	Daun pandan	0,02	kg	Rp15.000,00	Rp300,00
6	Garam	0,03	kg	Rp8.000,00	Rp240,00
Total					Rp6.440,00

Komponen	
Ayam Tangkap	Rp70.884,73
Masam Jing Sayur	Rp33.743,18
Crispy Leaf	Rp10.823,00
Pandan Oil	Rp1.050,00
Kari Sauce	Rp3.651,72
Sambal Udeung	Rp14.244,50
Nasi Gurih	Rp6.440,00
RECIPE COST	Rp140.781,12
DISH COSTING	Rp35.195,28
FOOD COST %	35%
PROJECT SELLING PRICE	Rp100.557,94
SELLING PRICE (ROUNDED)	Rp100.600,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Total biaya dari data tabel diatas untuk empat porsi adalah sebesar Rp 140.837,12 sehingga diperoleh biaya per porsi sebesar Rp 35.209,28. Berdasarkan perhitungan standar *food cost* 22% harga jual yang ditetapkan adalah Rp 160.050,00 per porsi.

TABEL 1.18 RECIPE COST BOH GRANITA

PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP KOTA ACEH					
Boh Granita			PORTION : 4		
Boh Granita					
No.	Ingredients	Quantity	Unit	Unit Price	Total Cost
1	Timun	0,1	kg	Rp12.000,00	Rp1.200,00
2	Sirup markisa	0,03	ltr	Rp23.000,00	Rp690,00
3	Kecombrang	0,05	kg	Rp15.000,00	Rp750,00
4	Sirsak	0,1	kg	Rp16.000,00	Rp3.200,00
5	Terong belanda	0,06	kg	Rp35.700,00	Rp2.142,00
6	Jeruk nipis	0,015	kg	Rp14.000,00	Rp210,00
7	Gula	0,05	kg	Rp17.500,00	Rp875,00
8	Air	0,1	ltr	Rp0,00	Rp0,00
9	Daun mint	0,005	kg	Rp6.800,00	Rp34,00
10	Sirup kurnia	0,015	ltr	Rp24.279,00	Rp364,19
Total					Rp9.115,19
Komponen			Total Harga (Rp)		
Boh Granita			Rp9.115,19		
RECIPE COST			Rp9.115,19		
DISH COSTING			Rp2.278,80		
FOOD COST (%)			20%		
PROJECT SELLING PRICE			Rp11.393,98		
SELLING PRICE (ROUNDED)			Rp11.400,00		

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Total biaya dari data tabel diatas untuk empat porsi adalah sebesar Rp 9.465,19 sehingga diperoleh biaya per porsi sebesar Rp 2.366,30. Berdasarkan

perhitungan dengan standar *food cost* 15%, harga jual yang ditetapkan adalah Rp 15.800,00 per porsi.

TABEL 1.19 TOTAL FOOD COST

Total Food Cost				
No	Menu	Recipe Cost	Dish Cost	Food Cost
1	Pacri Nanas	Rp 14.249,00	Rp 3.562,00	30%
2	Ayam Tangkap	Rp 140.781,00	Rp 35.195,00	35%
3	Boh Granita	Rp 9.115,00	Rp 2.278,00	20%
Total		Rp 164.145,00	Rp 41.035,00	85%

Sumber : Olahan Hasil Penulis, 2025

Berdasarkan tabel diatas, Ayam Tangkap teridentifikasi sebagai variabel biaya paling dominan dengan biaya per porsi (*dish cost*) sebesar Rp 35.195,00 dan persentase bahan baku (*food cost percentage*) tertinggi di angka 35%. Sebaliknya, Pacri Nanas dan Boh Granita memiliki biaya yang relatif rendah biaya per porsi masing-masing sebesar Rp 3.562,00 dan Rp 2.278,00. Secara kumulatif, total biaya produksi per porsi untuk satu set menu lengkap tersebut tercatat sebesar Rp 41.035,00 dengan total biaya resep keseluruhan mencapai Rp 164.145,00.

TABEL 1.20 TOTAL SELLING PRICE

Total Selling Price		
No	Menu	Selling Price
1	Pacri Nanas	Rp 11.880,00
2	Ayam Tangkap	Rp 100.600,00
3	Boh Granita	Rp 11.400,00
Project Selling Price		Rp 123.880,00
Selling Price (Rounded)		Rp 124.000,00

Sumber : Olahan Hasil Penulis, 2025

Secara keseluruhan total harga jual dari ketiga menu tersebut mencapai Rp.124.000,00, yang menunjukkan bahwa struktur biaya dan penetapan harga telah disesuaikan dengan standar serta mempertimbangkan margin keuntungan.

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi merujuk pada substansi esensial yang terkandung dalam asupan makanan dan dimanfaatkan secara langsung oleh tubuh untuk menunjang fungsi biologis. Komponen-komponen utama gizi mencakup makronutrien, seperti karbohidrat, protein, dan lemak, serta mikronutrien, yaitu vitamin dan mineral, di samping air (Hatta et al., 2022).

Gizi yang memadai akan berkontribusi pada kesehatan yang baik. Cara seseorang mengatur pola makannya memiliki dampak besar terhadap status gizi, yang selanjutnya berpengaruh pada kesehatan individu. Meningkatkan pola makan masyarakat lewat asupan gizi yang seimbang. Nutrisi yang baik sangat krusial untuk pertumbuhan yang wajar serta perkembangan fisik dan kecerdasan di semua usia. Gizi yang optimal menghasilkan berat badan yang ideal atau sehat, meningkatkan daya tahan tubuh dari infeksi, meningkatkan produktivitas dan memberikan perlindungan dari penyakit (Litaay et al., 2021).

Pengetahuan gizi memainkan peran krusial tidak hanya dalam menjaga kesehatan, tetapi juga memiliki relevansi signifikan dalam dunia kuliner. Mutu hidangan yang disajikan secara langsung terkait dengan kecukupan, kesesuaian dan keseimbangan kandungan nutrisinya

Dengan demikian, pemahaman mendalam tentang gizi memegang fondasi esensial dalam kreasi kuliner, memastikan bahwa hidangan yang diciptakan tidak hanya memuaskan dari segi rasa dan estetika, tetapi juga memberikan manfaat optimal bagi kesehatan konsumen. Hal ini disebabkan kualitas hidangan yang dihasilkan secara langsung berkaitan dengan kecukupan, kesesuaian, dan keseimbangan nutrisi yang terkandung di dalamnya.

TABEL 1.21 GIZI PACRI NANAS

PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP					
GIZI PACRI NANAS					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Nanas madu	300	144	0,36	37,89	1,62
Cabai merah	45	43,1	7,77	25,48	5,4
Bunga lawang	4	13,48	0,24	2	0,68
Kayu manis	6	14,82	0,07	4,84	0,24
Gula	50	97,5	0	80,98	0
Cuka	15	0	0	0	0
Garam	3	0	0	0	0
Agar agar	5	0,52	0	0,12	0
Putih telur	10	5,2	0,02	0,07	1,09
Gula halus	10	38,7		10	0
Tepung terigu	10	36,4	0,1	7,63	1,03
Butter	10	52,5	8,14	0,06	0,6
Cabai merah keriting	10	3,6	0,04	0,8	0,17
Total		445,82 kkal	16,74 g	169,87 g	10,83 g
Per Sajian (porsi)		111,45 kkal	4,19 g	42,47 g	2,71 g

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*, 2025

Hidangan Pacri Nanas memiliki total kandungan gizi 445,82 kkal, dengan kandungan 16,74 g lemak, 169,87 g karbohidrat, serta 10,83 g protein pada keseluruhan resep. Dalam satu porsi, komposisi gizinya adalah sekitar 111,45 kkal energi, 4,19 g lemak, 42,47 g karbohidrat dan 2,71 g protein.

TABEL 1.22 GIZI AYAM TANGKAP

PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP					
GIZI AYAM TANGKAP					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Ayam pejantan	700	880,45	100,9	0	112,57
Air kelapa	300	57	0,6	11,13	2,16

Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Telur ayam negeri	235	170,45	23,36	1,81	29,57
Paha ayam fillet	100	160	15,36	0	24,85
kulit ayam	50	97	20,34	0	10,18
Daun temurui	80	27	5	60	10
Daun pandan	60	35	17	1	0
Kacang mete	40	98,4	17,08	7,5	12,8
Wortel	50	20,5	0,12	4,79	0,47
Cabai hijau	10	2,1	0,03	0,46	0,47
Cabai merah	20	33,6	3,45	11,33	2,4
Kunyit bubuk	50	27	4,94	32,47	3,92
Bawang merah	35	14,7	0,03	3,54	0,32
Bawang putih	70	40,3	0,35	23,14	4,45
Terung ungu	130	31,2	0,25	7,41	1,31
Zucchini Hijau	100	28,8	0,32	6,03	2,02
Tomat	100	25,2	0,28	5,49	2,29
Paprika merah	10	2,6	0,3	0,6	0,12
Daun singkong	10	5,2	0,02	0,42	0,99
Kuning telur	35	97,15	10,05	0,67	5,57
Tepung terigu	75	93,5	0,73	5,53	8,41
Tepung beras	75	80,7	1,06	40,1	0,55
Tepung maizena	75	88,75	0,04	38,45	4,46
Cabai merah kering	15	48,6	0,87	10,48	0,2
Jahe	5	12	0,21	0,89	0,09
Santan	200	107	30	5,6	2,8
Udang dogol	80	75	1,58	1,10	0,5
Cabai rawit hijau	25	33,2	1,3	5,78	0,63
Serai	20	34,65	0,17	8,86	4,3
Belimbing wuluh	10	1,6	0,01	0,33	0,64
Daun jeruk	2	0	0	0	0,11
Beras	200	220,5	0,4	5	54
Daun salam	20	0	0	0	17,82
Asam sunti	5	0	0	0	0
Terasi	5	0	0	0	0

Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Kunyit	15	23,1	1,48	9,74	1,17
Jeruk kunci	10	2,9	0,03	0,93	0,15
Cabai kering	15	38,6	0,87	10,48	0,07
Olive oil	20	68,4	10	0	0,32
Lengkuas	5	3,55	0,01	0,79	0
Garam	65	0	0	0	0,08
Gula	10	38,7	0	9,7	0
Bunga lawang	3	0	0	0	0
Kayu manis	5	12,35	0,06	4,03	0
Total		2.823,67 kkal	159,39 g	299,07 g	194,05 g
Per Sajian (porsi)		705,75 kkal	39,84 g	74,76 g	48,62 g

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

Hidangan Ayam Tangkap memiliki total kandungan gizi 2.823,67 kkal, dengan distribusi 159,39 g lemak, 299,07 karbohidrat dan 194,05 g protein pada keseluruhan resep. Dan dalam satu porsi gizi mencapai 705,75 kkal energi, dengan lemak 39,84 g lemak, 74,76 g karbohidrat, serta 48,62 g protein.

TABEL 1.23 GIZI BOH GRANITA

PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP					
GIZI BOH GRANITA					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Timun	90	13,5	0,1	3,27	0,58
Sirup Markisa	30	15,3	0,02	4,08	0,12
Kecombrang	40	14	1	6,7	0,9
Sirsak	200	52	0,6	33,68	2
Terong belanda	50	35	0,25	4,36	1,03
Jeruk nipis	10	25	0,01	8,42	0,04
Gula	20	46,5	0	80,98	0
Sirup kurnia	15	18,85	0	9,6	0

Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Air	100	0	0	0	0
Daun mint	5	3,5	0,02	0,12	0,16
Total		221,65 kkal	2 g	151,21 g	4,83 g
Persajian (porsi)		55,66 kkal	0,5 g	37,8 g	1,21 g

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*, 2025

Hidangan Boh Granita memiliki total kandungan energi sebesar 376,65 kkal dengan komposisi 2 g lemak, 151,21 g karbohidrat serta 4,83 g protein pada keseluruhan resep. Dan dalam satu porsi sekitar 94,66 kkal energi, 0,5 g lemak, 37,8 g karbohidrat, dan 1,21 g protein.

TABEL 1.24 TOTAL GIZI

PENGEMBANGAN MAKANAN PACRI NANAS DAN AYAM TANGKAP				
TOTAL GIZI				
Nama Hidangan	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Pacri Nanas	445,82 kkal	16,74	169,87	10,83g
Ayam Tangkap	2.823,67 kkal	159,39 g	299,07 g	194,05 g
Boh Granita	221,65 kkal	2 g	151,21g	4,83g
Total	3.491,14 kkal	347,73g	803,37 g	402,37 g
Per Sajian (porsi)	872,785 kkal	86,93 g	200,84 g	100,59 g

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*, 2025

Secara keseluruhan, kombinasi hidangan Pacri Nanas, Ayam Tangkap dan Boh Granita memberikan total kandungan gizi sebesar 3.491,14 kkal energi, dengan komposisi 347,73 g lemak, 803,37 g karbohidrat serta 402,3 g protein. Jika dikonversikan per sajian, nilai gizi rata-rata mencapai 872,785 kkal energi, 86,93 g lemak, 200,84 g karbohidrat dan 100,59 g protein.

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Waktu Latihan akan dilaksanakan dari bulan Agustus hingga Desember 2025

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir *Food Presentation* akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada tanggal 26 Desember 2025.