

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan yang kaya akan keanekaragaman budaya, termasuk dalam bidang kuliner. Setiap daerah di Nusantara memiliki makanan khas yang tidak hanya mencerminkan kekayaan sumber daya alam, tetapi juga sejarah dan tradisi masyarakatnya. Dari Sumatera hingga Papua, beragam hidangan tradisional seperti rendang, pempek, hingga papeda telah menjadi identitas kuliner yang mendunia dan memperkaya khazanah gastronomi Indonesia. (Hasan, 2025)

Kalimantan Selatan merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner khas dengan karakteristik yang berbeda dari daerah lainnya. Keunikan kuliner ini tercermin dari penggunaan rempah-rempah lokal serta teknik pengolahan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Beberapa hidangan seperti *soto Banjar*, *sop mutiara*, dan *ikan pakasam* telah menjadi ikon gastronomi daerah yang tidak hanya digemari oleh masyarakat setempat, tetapi juga menarik perhatian wisatawan kuliner dari berbagai wilayah (Hidayatullah, 2024; Sari, 2024).

Keberagaman kuliner Kalimantan Selatan sangat erat kaitannya dengan identitas budaya masyarakat Banjar dan kondisi geografis wilayahnya. Ragam kuliner ini meliputi berbagai jenis hidangan mulai dari makanan pokok, lauk pauk, hingga jajanan tradisional, seperti *soto Banjar*, *ketupat kandang*, *itik gambut*, *iwak pakasam*, serta kue-kue tradisional yang dikenal sebagai *Wadai 41* (Supriatna,

2019). Keunikan ini tidak hanya terdapat pada jenis makanan, tetapi juga pada variasi penamaan dan metode pengolahan di tiap daerah (Badan Bahasa, 2022).

Dalam kurun waktu lima tahun terakhir, perkembangan kuliner di Kalimantan Selatan menunjukkan kemampuan adaptasi yang dinamis terhadap tren makanan viral dari luar daerah. Pelaku usaha kuliner setempat tidak sekadar mengikuti tren, tetapi juga memadukannya dengan elemen lokal seperti cita rasa, bahan, dan identitas budaya, sehingga menciptakan produk yang lebih diterima oleh masyarakat. Hidayatullah dan Anisah (2024) mencatat bahwa jeda adaptasi terhadap tren nasional biasanya berkisar antara satu hingga tiga bulan, sehingga memberikan ruang bagi inovasi kuliner lokal. Kondisi ini menjadi peluang strategis bagi pengembangan hidangan tradisional seperti *soto Banjar* dan *ikan pakasam* agar dapat dikemas dengan pendekatan modern dan strategi branding yang kreatif, tanpa meninggalkan nilai-nilai tradisionalnya. Tren ini juga sejalan dengan meningkatnya minat konsumen terhadap kuliner lokal yang memiliki nilai cerita, cita rasa autentik, serta tampilan visual yang lebih menarik.

Soto Banjar merupakan salah satu hidangan berkuah yang sangat populer di Kalimantan Selatan. Dengan bahan utama daging ayam, ketupat, serta perpaduan rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala, dan cengkih, soto Banjar menawarkan cita rasa gurih dan aroma harum yang khas. Hidangan ini sering disajikan dalam berbagai acara adat maupun sebagai menu sehari-hari, menandakan pentingnya soto Banjar dalam budaya makan masyarakat Banjar. (Harahap, 2024; STIKes Husada Borneo, 2023)

Selain soto Banjar, ikan pakasam atau iwak pakasam juga menjadi kuliner khas yang menonjol dari Kalimantan Selatan. Ikan pakasam dibuat melalui proses fermentasi ikan dengan garam dan bahan lain, menghasilkan rasa asam yang unik sekaligus berfungsi sebagai metode pengawetan tradisional. Hidangan ini tidak hanya menjadi lauk pendamping nasi, tetapi juga menggambarkan kearifan lokal dalam memanfaatkan hasil perikanan dan menjaga ketahanan pangan masyarakat Banjar. (Hidayatullah, 2024; Harahap, 2022)

Berbeda dari soto lainnya di Indonesia, Soto Banjar menonjolkan penggunaan rempah-rempah seperti kapulaga, kayu manis, cengkeh, pala, dan jahe yang memberikan karakter aroma dan rasa khas pada kuahnya. Sementara itu, ikan pakasam merupakan produk fermentasi tradisional yang menggunakan garam dan sumber karbohidrat untuk mendukung aktivitas bakteri asam laktat, menghasilkan rasa asam serta meningkatkan kadar asam amino bebas seperti glutamat dan aspartat yang berperan dalam pembentukan cita rasa umami (Suhardjo et al., 2024). Keunikan kombinasi kekayaan rempah pada Soto Banjar dan kompleksitas rasa umami dari pakasam dapat menjadi nilai tambah dalam pengembangan kedua hidangan ini menjadi menu fine dining yang mengangkat identitas kuliner lokal dengan pendekatan gastronomi modern.

Melalui tugas akhir ini, penulis akan membahas lebih lanjut mengenai pengembangan soto Banjar dan ikan pakasam sebagai kuliner khas Kalimantan Selatan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional, serta memperkenalkan kekayaan budaya Kalimantan Selatan ke kancah nasional maupun internasional.

TABEL 1
TABEL NARASUMBER

No	Nama	pekerjaan	Keterangan
1	Ibu Noor Bainah	Pemilik usaha Soto Banjar & Nasi Sop di Bandung	Warga asli kalimantan selatan dan pemilik usaha makanan khas Banjarmasin berlokasi di Jl. Saparua, Bandung. Sebagai narasumber dalam membantu penulis memperoleh informasi mengenai keterangan dan resep asli makanan khas Banjarmasin.
2	Fatmah Sy.	Ibu Rumah Tangga di Bandung	warga asli kalimantan selatan, Sebagai narasumber dalam membantu penulis mendapatkan informasi mengenai keterangan dan resep asli makanan khas Banjarmasin

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah *food presentation* pengembangan soto banjar dan ikan pakasam kuliner khas Kalimantan Selatan dapat dijelaskan 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 bertujuan untuk mentransformasi dua kuliner tradisional khas Kalimantan Selatan—Soto Banjar dan Ikan Pakasam—menjadi sajian yang tidak hanya mempertahankan cita rasa otentiknya, tetapi juga memenuhi standar estetika, teknik penyajian, dan pelayanan ala fine dining. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik hidangan tradisional di mata konsumen kelas atas dan wisatawan internasional tanpa menghilangkan nilai budaya lokalnya.
- 2) Penulis menyusun formulasi resep yang terukur dan terdokumentasi untuk kedua hidangan tersebut, agar dapat digunakan sebagai panduan dalam proses produksi yang konsisten, baik untuk keperluan penelitian maupun operasional dapur profesional di masa mendatang.
- 3) Penulis akan menghitung kebutuhan bahan baku untuk setiap porsi, menentukan harga pokok penjualan (HPP), serta menetapkan harga jual yang kompetitif namun tetap sesuai dengan segmentasi pasar fine dining.
- 4) Seluruh proses penelitian dan pengembangan ini merupakan bentuk penerapan ilmu kuliner, manajemen produksi, teknik penyajian, hingga perhitungan biaya yang telah penulis pelajari selama menjalani pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan harapan dapat menghasilkan produk akhir yang berkualitas tinggi, profesional, dan bernilai jual tinggi.

1.3 Usulan menu

1.3.1 Perencanaan Menu

Penulis akan mempresentasikan hidangan soto banjar, ikan pakasam, dan es kuwut jeruk dalam bentuk konsep *fine dining*. *Fine dining* restaurant adalah jenis restoran yang menawarkan pengalaman bersantap mewah dengan kualitas makanan dan pelayanan yang prima dalam suasana formal dan elegan. Restoran ini menonjolkan hidangan berkualitas tinggi yang disajikan secara berurutan mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*), hingga hidangan penutup (*dessert*) dengan presentasi artistik dan inovatif (Davis et al., 2018; Walker, 2017).

Ciri khas *fine dining* meliputi penggunaan bahan baku premium, perhatian detail pada setiap aspek mulai dari rasa, tampilan hidangan, hingga pelayanan yang sangat profesional dengan staf berpakaian formal. Interior restoran dirancang mewah dan elegan, serta peralatan makan yang digunakan juga berkualitas tinggi. Pelanggan biasanya harus melakukan reservasi terlebih dahulu dan mengikuti aturan berpakaian tertentu agar suasana eksklusif tetap terjaga (Lillicrap & Cousins, 2014).

Selain itu, *fine dining* bukan sekadar soal harga mahal, melainkan pengalaman menyeluruh yang menggabungkan rasa, pelayanan, dan atmosfer sehingga menciptakan momen makan yang berkesan dan istimewa (Namkung & Jang, 2008).

1.3.2 Rangkaian Menu

SOUP

SOTO BANJAR

Soto Banjar *cleared broth* disajikan dengan *Stuffed chicken wing*, *vermicelli nest*, *caviar egg*, perkedel kentang *foam*, dan *lime gel*

MAIN COURSE

IKAN PAKASAM

Fermented fish (ikan pakasam) disajikan dengan *arancini* akar wangi, *puree* daun singkong, dan *emulsion* sambal tempoyak

BEVERAGE

ES KUWUT JERUK

Air kelapa dan jeruk peras disajikan dengan serutan melon dan selasih

1.3.3 Matriks Menu

Matriks adalah susunan data yang terdiri dari elemen-elemen yang diatur dengan format baris dan kolom. Matriks dalam pembuatan masakan untuk menentukan rasa, tekstur, dan penampilan suatu menu adalah alat evaluasi yang membantu koki dan manajemen dalam mengembangkan hidangan berkualitas dengan memperhatikan aspek sensorik utama yang memengaruhi kepuasan konsumen. Matriks ini menilai beberapa atribut penting seperti rasa, warna, aroma, tekstur, suhu, dan bentuk makanan secara sistematis untuk memastikan hidangan

yang dihasilkan tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual dan memiliki tekstur yang sesuai (Yana, 2020).

Menurut Yana (2020), penilaian rasa mencakup keseimbangan rasa dasar seperti manis, asin, asam, dan pahit yang harus harmonis dalam hidangan. Warna dan penampilan makanan sangat memengaruhi daya tarik visual dan selera makan konsumen, sehingga teknik memasak dan pewarnaan alami maupun buatan dapat digunakan untuk meningkatkan estetika hidangan. Tekstur makanan, seperti kelembutan, kerenyahan, atau kekenyalan, juga sangat penting karena memengaruhi sensasi makan dan kepuasan konsumen. Selain itu, aroma makanan yang segar dan menggugah selera menjadi faktor awal yang menarik perhatian sebelum mencicipi hidangan (Yana, 2020).

Dalam matriks tersebut, setiap hidangan dievaluasi berdasarkan tiga kriteria utama:

1. Rasa: Meliputi keseimbangan rasa dasar (manis, asin, asam, pahit, dan umami), intensitas rasa, serta harmonisasi bumbu dan bahan dalam hidangan. Rasa yang baik harus mampu memberikan pengalaman sensorik yang memuaskan dan sesuai dengan ekspektasi pelanggan.
2. Tekstur: Menilai sensasi fisik makanan saat dikunyah, seperti kelembutan, kerenyahan, kekenyalan, atau kehalusan. Tekstur yang bervariasi dan tepat dapat meningkatkan kenikmatan makan dan menambah dimensi pada hidangan.
3. Penampilan: Meliputi tata letak, warna, bentuk, dan estetika penyajian makanan. Penampilan yang menarik dan artistik penting terutama di

restoran fine dining untuk menciptakan kesan pertama yang positif dan meningkatkan selera makan.

Matriks ini biasanya disusun dalam bentuk tabel yang mengkategorikan hidangan berdasarkan skor atau penilaian dari ketiga aspek tersebut. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip sensory evaluation yang dikemukakan oleh Meilgaard, Civille, & Carr (2015), di mana setiap atribut dinilai secara sistematis untuk mengidentifikasi aspek produk yang perlu ditingkatkan, sekaligus memastikan keseimbangan dan konsistensi kualitas sensori pada keseluruhan menu.

Selain itu, dalam fine dining, matriks ini juga membantu dalam menyusun urutan penyajian menu yang berurutan dan harmonis, mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, hingga *dessert*, sehingga setiap hidangan saling melengkapi dari segi rasa dan tekstur, serta memberikan pengalaman makan yang menyeluruh dan memuaskan (The Culinary Institute of America, 2011).

Dengan demikian berikut adalah matriks menu Soto Banjar, ikan pakasam, dan es kuwut jeruk :

TABEL 2
MATRIKS SOTO BANJAR

Soto Banjar				
no	komponen	rasa	warna	tekstur
1	vermicelli nest	netral	<i>golden brown</i>	<i>crispy</i>
2	stuffed chicken wing	Gurih	coklat	<i>moist</i>
3	caviar egg	netral	putih	moist
4	perkedel kentang foam	gurih, <i>creamy</i>	coklat muda	<i>foam</i>
5	lime pearl	asam	hijau	<i>moist</i>
6	Soto Banjar Cleared Broth	gurih, umami	<i>clear</i>	<i>liquid</i>

Sumber : Hasil olahan penulis, 2025

TABEL 3
MATRIKS IKAN PAKASAM

Ikan Pakasam				
no	komponen	rasa	warna	tekstur
1	Fermented fish(ikan pakasam)	asam, gurih	putih , <i>golden brown</i>	<i>moist</i>
2	Arancini akar wangi	gurih	<i>goldern brown</i>	<i>crispy</i>
3	Puree daun singkong	<i>creamy</i>	hijau	lembut
4	emulsion sambal tempoyak	pedas, <i>creamy</i> , gurih	merah	<i>liquid</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 4
MATRIKS ES KUWUT JERUK

Es kuwut jeruk				
no	komponen	rasa	warna	tekstur
1	air kelapa	netral	bening	<i>liquid</i>
2	jeruk peras	asam, manis	oren	<i>liquid</i>
3	melon serut	manis	hijau	lembut
4	selasih	netral	hitam	kenyal

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

1. Soto Banjar

Soto Banjar adalah hidangan sup khas Kalimantan Selatan yang terkenal dengan kuah beningnya yang gurih dan kaya rempah. Hidangan ini terdiri dari beberapa komponen yang memberikan variasi rasa, warna, dan tekstur sehingga menciptakan pengalaman bersantap yang kompleks dan memuaskan.

- *Vermicelli nest* memiliki rasa netral dengan warna *golden brown* dan tekstur yang renyah (*crispy*), memberikan kontras tekstur yang menarik di dalam kuah soto.

- ***Stuffed chicken wing*** dengan rasa gurih dan warna coklat, memiliki tekstur moist yang lembut, menambah kelezatan utama pada hidangan.
- ***Caviar egg*** berwarna putih dengan rasa netral dan tekstur moist, memberikan elemen unik dan kaya protein.
- **Perkedel kentang *foam*** yang gurih dan *creamy* dengan warna coklat muda dan tekstur foam, menambah keunikan tekstur dan kelembutan pada soto.
- ***Lime gel*** memberikan rasa asam segar dengan warna hijau dan tekstur *moist*, menyeimbangkan rasa gurih kuah dengan sentuhan asam yang menyegarkan.
- **Soto Banjar Cleared Broth** sebagai kuah utama, memiliki rasa gurih dan umami dengan warna bening (*clear*) dan tekstur cair (*liquid*) yang ringan dan menyegarkan.

Komposisi ini menghasilkan hidangan yang kaya rasa, berlapis tekstur, dan menarik secara visual, sesuai dengan karakteristik Soto Banjar yang autentik dan mencerminkan kekayaan rempah khas masyarakat Banjar (Harahap, 2024).

2. Ikan Pakasam

Ikan pakasam adalah makanan fermentasi khas Kalimantan Selatan yang menggunakan ikan air tawar sebagai bahan utama. Hidangan ini kaya rasa dan tekstur yang unik, melambangkan tradisi pengawetan makanan secara alami.

- **Fermented fish (ikan pakasam)** memiliki rasa asam dan gurih dengan warna *golden brown* serta tekstur *moist*, mencerminkan proses fermentasi yang menghasilkan cita rasa khas dan aroma yang kuat.

- **Arancini akar wangi** memiliki rasa gurih dan tekstur *crispy*, memberikan elemen kerenyahan dan aroma khas akar wangi yang menambah kompleksitas hidangan.
- **Puree daun singkong** berwarna hijau dengan rasa *creamy* dan tekstur lembut, berfungsi sebagai pelengkap yang menyeimbangkan rasa dan menambah kelembutan.
- **Emulsion sambal tempoyak** yang pedas, *creamy*, dan gurih dengan warna merah serta tekstur cair (*liquid*), menambah dimensi rasa pedas dan asam fermentasi durian yang khas.

Hidangan ini menunjukkan perpaduan antara cita rasa fermentasi tradisional dan inovasi teknik penyajian modern yang memperkaya pengalaman bersantap (Suhardjo, Nurhayati, & Prasetyo, 2024).

3. Es Kuwut Jeruk

Es Kuwut Jeruk adalah minuman segar khas Kalimantan Selatan yang menyegarkan dengan perpaduan rasa manis, asam, dan netral, serta berbagai tekstur yang menarik.

- **Air kelapa** berwarna bening dengan rasa netral dan tekstur cair (*liquid*), memberikan kesegaran alami.
- **Jeruk peras** berwarna oranye dengan rasa asam dan manis, menambah kesegaran dan rasa buah yang menyegarkan.
- **Melon serut** berwarna hijau dengan rasa manis dan tekstur lembut, memberikan sensasi buah yang menyenangkan dan menambah variasi tekstur.

- **Selasih** berwarna hitam dengan rasa netral dan tekstur kenyal, menambah elemen unik dan menarik pada minuman.

Minuman ini berfungsi sebagai pelengkap hidangan utama dengan karakter rasa ringan, manis-asam, dan aroma tropis yang menyegarkan (Dewi & Santosa, 2022).

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih konsep penyajian makanan *fine dining* dengan menghadirkan dua hidangan utama khas Kalimantan Selatan, yaitu Soto Banjar sebagai *soup* dan Ikan Pakasam sebagai *main course*. Konsep *fine dining* dipilih karena memberikan pengalaman bersantap yang eksklusif dan berkelas, dengan penekanan pada kualitas bahan, teknik memasak, serta penyajian yang artistik dan presisi (Davis, Lockwood, Alcott, & Pantelidis, 2018; Lillicrap & Cousins, 2014).

Soto Banjar, yang pada umumnya dikenal sebagai hidangan berkuah tradisional masyarakat Banjar, diadaptasi menjadi *soup course* dalam rangkaian menu *fine dining*. Penyajiannya difokuskan pada proporsi porsi yang seimbang, estetika plating, serta keseimbangan rasa, tekstur, dan warna. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip *menu presentation* yang dikemukakan oleh The Culinary Institute of America (2011), yang menekankan pentingnya harmoni antara cita rasa autentik dan penyajian modern.

Sebagai *main course*, Ikan Pakasam diolah dan disajikan dengan pendekatan kontemporer tanpa meninggalkan karakteristik rasa asam-gurih hasil fermentasi yang menjadi ciri khasnya. Penyajian ikan pakasam dipadukan dengan elemen

pendamping yang memperkaya tekstur dan penampilan, sehingga menciptakan harmoni antara tradisi lokal dan teknik presentasi modern. Dengan demikian, kedua hidangan ini tidak hanya merepresentasikan kekayaan kuliner Kalimantan Selatan, tetapi juga menunjukkan potensi kuliner Nusantara untuk diangkat ke ranah *fine dining* internasional. (Suhardjo et al., 2024)

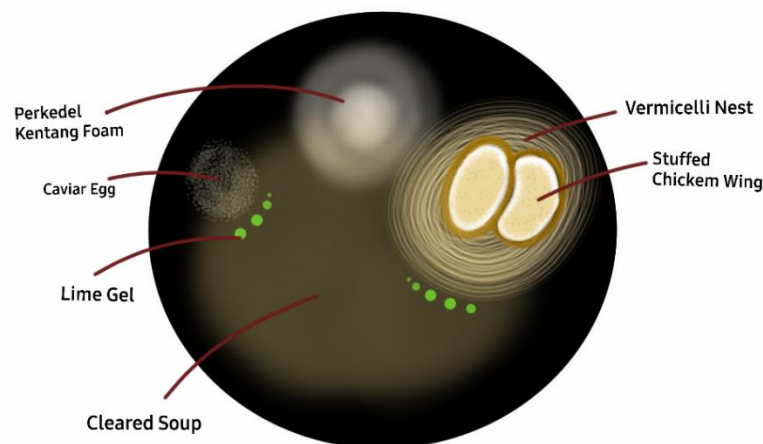
Melalui pendekatan ini, penulis berharap dapat memperkenalkan dan mengangkat citra kuliner tradisional Indonesia, khususnya soto banjar dan ikan pakasam, ke tingkat yang lebih tinggi melalui inovasi pada aspek penyajian dan tata saji sesuai standar *fine dining*.

1.4.2 Jenis Masakan

1. Soto Banjar (*Soup Course*)

Soto Banjar adalah sup tradisional khas Kalimantan Selatan yang dikenal dengan kuah bening yang gurih dan kaya rempah seperti kapulaga, kayu manis, dan cengkeh. Untuk penyajian *fine dining*, Soto Banjar dikembangkan sebagai sup course dengan komponen berlapis dan teknik penyajian modern yang tetap mempertahankan esensi rasa autentik.

GAMBAR 1
ILUSTRASI SOTO BANJAR



sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Komponen hidangan terdiri dari:

- **Soto banjar *cleared broth***, kuah bening hasil ekstraksi dan penyaringan kaldu ayam dan rempah-rempah tradisional. Rasa gurih-umami yang ringan menjadi elemen utama yang memikat.
- ***Stuffed chicken wing***, sayap ayam yang diisi dengan daging cincang dan bumbu khas Banjar, dipanggang hingga berwarna keemasan. Dipotong kecil dan disusun artistik di dalam mangkuk sup.
- ***Perkedel kentang foam***, reinterpretasi dari perkedel tradisional dalam bentuk busa (foam) yang ringan dan *creamy*, disajikan di atas komponen padat sup.
- ***White Egg caviar***, butiran telur putih bertekstur moist yang menyerupai caviar, menambah visual dan nilai gizi dalam sajian.
- ***Vermicelli nest***, bihun tipis yang digoreng menjadi bentuk seperti sarang, memberikan tekstur renyah sebagai kontras terhadap kuah dan elemen lembut lainnya.
- ***Lime gel***, jeruk nipis berbentuk gel memberikan kejutan rasa asam segar, menciptakan keseimbangan cita rasa dalam satu suapan.

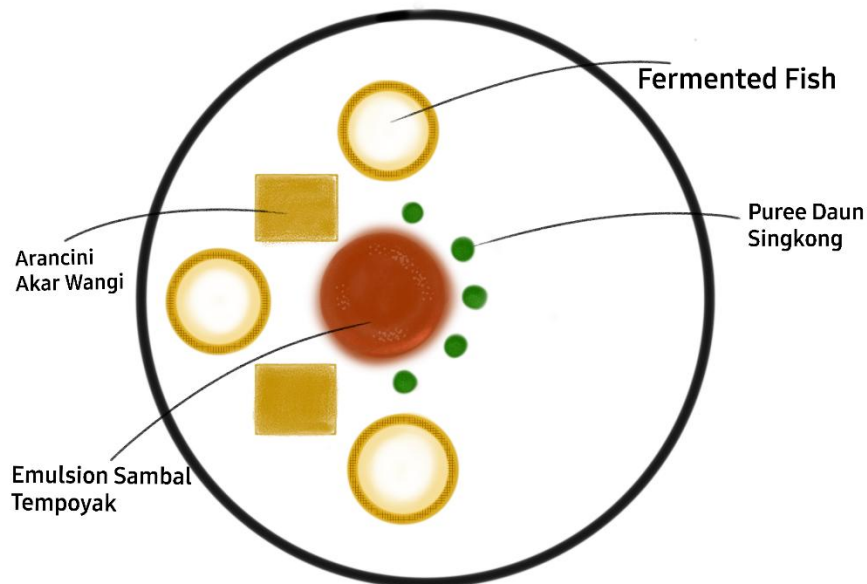
Penyajian dilakukan dengan teknik *pouring*, di mana kaldu bening Soto Banjar dituangkan langsung di meja tamu ke dalam mangkuk berisi komponen padat, menambah kesan interaktif dan elegan dalam pengalaman bersantap.

2. Ikan Pakasam (*Main Course*)

Pakasam adalah hasil fermentasi ikan air tawar khas Kalimantan Selatan yang memiliki cita rasa asam dan gurih kuat. Untuk menu utama fine dining, ikan

pakasam disajikan dalam bentuk yang telah diolah ulang dengan teknik modern namun tetap mempertahankan rasa autentiknya.

GAMBAR 2
ILUSTRASI IKAN PAKASAM



sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Komponen hidangan terdiri dari:

- ***Fermented fish (Pakasam)***, diolah dengan teknik pan-seared untuk menghasilkan tekstur moist di dalam dan sedikit crisp di luar, menonjolkan rasa fermentasi yang khas.
- ***Arancini akar wangi***, nasi mini aromatik dari akar wangi, menciptakan tekstur yang *crispy* di luar dan lembut di dalam.
- ***Puree daun singkong***, berwarna hijau lembut dengan rasa *earthy* dan creamy, menjadi pelengkap yang menyeimbangkan rasa fermentasi.
- ***Emulsion sambal tempoyak***, saus berbasis durian fermentasi dan cabai yang diblender hingga halus dan *creamy*, memberikan sensasi rasa asam-pedas-gurih sebagai saus utama.

Dengan pengolahan kontemporer ini, hidangan memadukan elemen tradisional fermentasi dan sambal khas daerah dengan penyajian dan teknik modern berlapis tekstur.

3. Es Kuwut Jeruk (*Beverage*)

Es Kuwut yang berasal dari Bali diadaptasi dan dipadukan dengan cita rasa jeruk lokal Kalimantan Selatan untuk menciptakan hidangan penutup yang menyegarkan dan kaya tekstur.

Komponen utama terdiri dari:

- **Air kelapa**, berwarna bening dengan rasa netral yang menyegarkan dan menjadi dasar utama minuman.
- **Jeruk peras**, memberikan warna oranye alami serta rasa asam-manis menyegarkan.
- **Melon serut**, memberikan warna hijau cerah, rasa manis, dan tekstur lembut buah.
- **Selasih**, biji hitam yang mengembang dengan tekstur kenyal, menambah dimensi visual dan tekstur pada minuman.

Disajikan dalam gelas tinggi dengan lapisan visual yang cantik, Es Kuwut Jeruk menjadi penutup yang ringan, menyegarkan, dan tetap mencerminkan kekayaan rasa tropis Nusantara.

1.4.3 Pengajuan Resep

Resep merupakan serangkaian informasi yang dibutuhkan dalam pembuatan sebuah hidangan. Resep secara garis besar berisi daftar bahan-bahan dan langkah-langkah dalam membuat hidangan yang spesifik. Format dalam pembuatan resep

dapat bervariasi tergantung untuk siapa resep akan digunakan maupun media yang digunakan. Berbeda dengan resep yang digunakan oleh masyarakat secara umum resep standar merupakan resep yang digunakan di dapur profesional. Resep standar di buat khusus berdasarkan kebutuhan dari masing-masing dapur professional. Tidak seperti resep pada umumnya yang hanya berisi daftar bahan-bahan dan langkah-langkah pembuatan, resep standar juga memiliki informasi penting lainnya seperti jumlah porsi, ukuran untuk satu porsi nya, cara penyajian, suhu penyajian, dll. Resep standar berfungsi untuk menjaga konsistensi rasa, tampilan, maupun tekstur sebuah hidangan meskipun dimasak oleh orang yang berbeda. (The Culinary Institute of America, 2011; Egan, 2015)

Rekomendasi masakan yang penulis sajikan berfungsi sebagai rujukan utama penulis dalam pembuatan hidangan yang akan disajikan. Beberapa resep yang digunakan untuk pembuatan resep ini didapatkan melalui aneka sumber yang terpercaya, wawancara intensif dengan pakar kuliner, dan pengetahuan yang didapatkan selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

TABEL 5
STANDAR RESEP SOTO BANJAR

Resep Soto Banjar
Bumbu soto banjar

Halaman	: 1 dari 1	Hasil	: 90 gr
Tanggal	: 10 Agustus 2025	Jumlah Porsi	3
Asal	: Banjarmasin	Berat porsi	30 gr

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION	
1	<i>Prepare</i>			<i>Mise en place</i>	
		25	gr	Bawang putih	<i>Peel</i>
		50	gr	Bawang merah	<i>Peel</i>
		3	gr	Bunga lawang	

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
		2	gr	Cengkeh	
		3	gr	Kas-kas	
		2	gr	Geganti	
		2	gr	Kayu manis	
		2	gr	Kapulaga hijau	
		2	gr	Adas manis	
		3	gr	Pala	
		3	gr	Lada putih	
		5	gr	Garam	
		50	ml	Minyak	
2	<i>blend</i>	3	gr	Bunga lawang	Sampai halus
		2	gr	Cengkeh	
		3	gr	Kas-Kas	
		2	gr	Geganti	
		2	gr	Kayu manis	
		2	gr	Kapulaga hijau	
		2	gr	Adas manis	
		3	gr	Pala	
		3	gr	Merica putih	
3	Sangrai				
4	<i>Blend</i>	25	gr	Bawang putih	Sampai halus
		50	gr	Bawang merah	
5	Masukan				Ke rempah yang sudah di sangrai
6	Masukan			Minyak	
7	<i>Seasoning</i>			Garam	
8	Masak				Sampai bumbu matang
9	<i>Correct seasoning</i>				
10	simpan				

Sumber : Hasil Wawancara, dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 6
TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR

Resep Soto Banjar
Soto Banjar *cleared soup*

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : 10 Agustus 2025 Berat Porsi : 200 ml
Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Panas

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		600	gr	Tulang ayam	
		900	ml	Air	
		15	gr	Seledri	
		15	gr	Daun bawang	
		8	gr	Jahe	
		4	gr	Cengkeh	
		6	gr	Garam	
		60	gr	Bumbu Soto Banjar	
2	<i>Blanching</i>	600	gr	Tulang ayam	
		300	ml	Air	
3	<i>Refreshing</i>				
4	<i>Boil</i>			Tulang ayam	
		600	ml	air	
5	<i>Add</i>	15	gr	Seledri	
		15	gr	Daun bawang	
		8	gr	Jahe	
		4	gr	Cengkeh	
		60	gr	Bumbu soto Banjar	
		6	gr	garam	
6	<i>Simmer</i>				<i>Simmer</i> selama 45 menit, sesekali di <i>skimming</i>
7	<i>Straining</i>				Saring dua kali dengan <i>Coffee filter</i>
8	<i>Correct seasoning</i>				
9	<i>Serve</i>				

Sumber : Hasil Wawancara dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 7
TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR

Resep Soto Banjar
Stuffed chicken wing

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : 10 Agustus 2025 Berat Porsi : 50 gr
Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Panas

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		120	gr	Sayap ayam	<i>Middle joint</i> , keluarkan tulang nya
		30	gr	Ayam giling	
		15	gr	Bumbu soto Banjar	
		10	gr	Santan	
		100	ml	Minyak	
		5	gr	Lada putih	
		5	gr	Garam	
		6	gr	Bubuk paprika	
2	<i>Mix</i>	30	gr	Ayam giling	
		15	gr	Santan	
		10	gr	Bumbu soto Banjar	
3	<i>Stuffed</i>	120	gr	Sayap ayam	Ayam giling yang sudah dicampur ke dalam sayap ayam
4	<i>Mix</i>			Minyak	
				Garam	
				Lada putih	
				Bubuk paprika	
5	<i>Marinate</i>				Sayap ayam yang sudah di isi
6	<i>Sous vide</i>				15 menit suhu 60°C
7	<i>Pan seared</i>				Sampai golden brown
8	<i>serve</i>				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 8
TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR

Resep Soto Banjar
Egg white Caviar

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : 10 Agustus 2025 Berat Porsi : 10 gr
Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Suhu ruang

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		40	gr	Putih telur	
		100	ml	Minyak	
2	Panaskan			Minyak	Sampai 70°C
3	<i>Put</i>			Putih telur	Teteskan dengan suntikan kedalam minyak yang sudah panas
4	<i>Strain</i>				Saring putih telur yang sudah terbentuk
5	<i>Served</i>				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 9
TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR

Resep Soto Banjar
Vermicelli Nest

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : 10 Agustus 2025 Berat Porsi : 10 gr
Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Suhu ruang

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		30	gr	Bihun	
		100	ml	Minyak	

2	<i>Soak</i>			bihun	di air sampai sedikit lunak
3	shape				Menjadi bentuk sarang burung
4	<i>Keringkan</i>				di oven/dehydrator pada suhu rendah hingga kering
5	Panaskan			Minyak	
6	<i>Fry</i>			Bihun	Sampai <i>crispy</i>
7	<i>Strain</i>				
8	<i>served</i>				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 10
TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR
 Resep Soto Banjar
 Perkedel kentang *foam*

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : 10 Agustus 2025 Berat Porsi : 10 gr
 Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Panas

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		50	gr	Kentang	<i>Wash, peeled, cut chunk</i>
		5	gr	Bawang putih	<i>Slice</i>
		10	gr	Bawang merah	<i>Slice</i>
		2	gr	Pala	Bubuk
		25	gr	Santan	
		3	gr	Garam	
		2	gr	Lada putih	
2	<i>Boil</i>	50	gr	Kentang	
3	<i>Saute</i>	5	gr	Bawang merah	Sampai harum
		10	gr	Bawang putih	
4	<i>Blend</i>				

5	Tambahkan			Pala bubuk	
				Lada putih	
				Garam	
				Santan	
6	Masukan				Ke <i>whipper</i> <i>dispenser</i> sampai jadi <i>foam</i>
7	<i>served</i>				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 11
TABEL STANDAR RESEP SOTO BANJAR
Resep Soto Banjar
Lime Gel

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : 10 Agustus 2025 Berat Porsi : 20 gr
Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Suhu ruang

NO	METHOD	QUANT ITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		75	gr	Jeruk nipis	Ambil air nya
		4	gr	Agar-agar	
		40	ml	Air	
2	<i>Mix</i>			Air	
				Air jeruk Nipis	
3	Tambahkan			Agar-Agar	
4	<i>boil</i>				
5	<i>Refrigerate</i>				sampai mengeras
6	<i>Blend</i>				
7	<i>Serve</i>				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 12
TABEL STANDAR RESEP IKAN PAKASAM
 Resep Ikan Pakasam
 Fermented Fish

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : 10 Agustus 2025 Berat Porsi : 100 gr
 Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Panas

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		300	gr	Ikan gabus	<i>Cleaned, fillet</i>
		30	gr	Garam	
		100	gr	Beras	
		10	gr	Asam Jawa	
		100	ml	Minyak	
2	<i>Saute</i>			Beras	Sampai kecoklatan
3	<i>Blend</i>			Beras	sampai halus
4	<i>Mix</i>			Ikan gabus	Lumuri dengan garam dan Asam Jawa lalu dengan beras yang sudah dihaluskan
				garam	
				Asam Jawa	
				Beras	
5	<i>ferment</i>				Dalam wadah kedap udara selama 3 hari di suhu ruang.
6	<i>Shape</i>				<i>Roll</i> ikan menjadi lonjong dan ikat
7	<i>steam</i>				15 menit
8	<i>Heat</i>			Minyak	Di wajan
9	<i>Pan fried</i>				Ikan yang sudah di steam sampai luarnya golden brown
10	<i>serve</i>				

Sumber : Hasil wawancara dan Olahan Penulis, 2025

TABEL 13
TABEL STANDAR RESEP IKAN PAKASAM

Resep Ikan Pakasam
Emulsion Sambal Tempoyak

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : September 2025 Berat Porsi : 50 gr
Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Suhu Ruang

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		100	gr	Tempoyak	
		25	gr	Cabai keriting merah	<i>seedless, cut chunk</i>
		10	gr	Cabai rawit merah	<i>seedless, cut chunk</i>
		15	gr	Bawang putih	<i>peeled</i>
		30	gr	Bawang merah	<i>peeled</i>
		20	gr	Jeruk nipis	<i>jucies</i>
		5	gr	Gula pasir	
		5	gr	garam	
		2	gr	Lecithin	
		50	ml	Minyak	
2	<i>fried</i>			Cabai keriting merah	<i>until soft and cooked</i>
				Cabai rawit merah	
				Bawang putih	
				Bawang merah	
3	<i>strain</i>				<i>keep the oil</i>
4	<i>blend</i>			Tempoyak	
				Cabai keriting merah	
				Cabai rawit merah	
				Bawang putih	
				Bawang merah	
5	<i>Add</i>			Jeruk nipis	
				Lecithin	

6	<i>Season with</i>			Gula pasir	
				Garam	
7	<i>add</i>			<i>the reserved oil</i>	sedikit demi sedikit sambil di blender
8	<i>serve</i>				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 14
TABEL STANDAR RESEP IKAN PAKASAM

Resep Ikan Pakasam
Arancini Nasi Akar Wangi

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : September 2025 Berat Porsi : 85 gr
Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Hangat

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		120	gr	Beras	washed
		10	gr	Akar wangi	
		25	gr	Tepung terigu	
		60	gr	Telur	whisk
		50	gr	Tepung roti	
		240	ml	Air	
		100	ml	Minyak	
2	Cook			Beras	sampai matang, sisihkan akar wangi
				Akar wangi	
				Air	
3	<i>Shape</i>				
4	<i>Coat</i>			tepung	
				telur	
				tepung roti	
5	<i>heat</i>			minyak	in pan
6	<i>fry</i>				sampai golden brown

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 15
TABEL STANDAR RESEP IKAN PAKASAM

Arancini Nasi Akar Wangi
Puree Daun Singkong

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : September 2025 Berat Porsi : 40
Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Suhu Ruang

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		100	gr	Daun singkong	
		25	gr	Santan	
		3	gr	Garam	
2	<i>Blanch</i>			Daun singkong	sampai matang
3	<i>Strain</i>				
4	<i>Blend</i>			santan	sampai halus
5	<i>Season</i>			garam	
6	<i>Serve</i>				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 16
TABEL STANDAR RESEP ES KUWUT JERUK

Es Kuwut Jeruk

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
Tanggal : September 2025 Berat Porsi : 150 ml
Asal : Banjarmasin Suhu Hidangan : Dingin

NO	METHOD	QUANTITY		INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>				<i>Mise en place</i>
		60	gr	Melon	Serut daging buahnya
		100	ml	Air kelapa	
		100	gr	Jeruk	Peras Air nya
		10	gr	Selasih	Rendam air panas
		25	gr	Gula	
		25	ml	Air	
		50	gr	Es Batu	

2	<i>Boil</i>			Air	Buat <i>simple syrup</i>
				Gula	
3	<i>Arrange</i>			<i>Simple syrup</i>	dalam gelas
				Es batu	
				Melon	
				Air jeruk	
				Air kelapa	
				Selasih	
4	<i>Serve</i>				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

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

Recipe cost merupakan jumlah biaya yang diperlukan untuk membuat satu resep standar sebuah hidangan lalu *dish cost* merupakan biaya yang diperlukan untuk membuat satu porsi sebuah hidangan. *Recipe cost* diperoleh dengan mengalkulasi bahan-bahan yang dipakai dengan harga dari pemasok atau harga di pasar. *dish cost* didapatkan melalui membagi *Recipe cost* dengan jumlah porsi per resep nya. *Recipe cost* yang baik dapat membantu untuk menentukan harga jual yang sesuai dan juga memastikan akurasi dari biaya produksi. (Miller et al., 2002)

Food cost merupakan istilah yang merepresentasikan biaya yang digunakan untuk menghasilkan sebuah hidangan yang dibeli oleh konsumen. Biaya ini merujuk kepada pembelian bahan-bahan yang digunakan seperti sayur, daging, produk susu, dan lain lain. Seringkali *food cost* ditampilkan secara persentase dari total *revenue* atau jumlah pendapatan dari makanan. Dalam praktik nya *food cost* menjadi pengeluaran terbesar pertama atau kedua dari operasional restoran, maka dari itu sangat krusial pengelolaan *food cost* dalam sebuah bisnis restoran. Dengan pengelolaan *food cost* yang baik maka profitabilitas sebuah bisnis dapat dikontrol. (Miller et al., 2002)

Selling price merupakan harga yang ditentukan untuk sebuah hidangan setelah menambahkan margin keuntungan kedalam biaya produksi atau *dish cost*. Menurut Walker (2017), faktor yang mempengaruhi penetapan *selling price* dalam restoran meliputi harga kompetitor, persen *food cost* yang diinginkan, biaya tenaga kerja, laba yang ingin dicapai, dan margin kontribusi.

Berikut adalah rumus-rumus dari konsep *recipe cost*, *food cost*, *dish cost*, dan *selling price* yang digunakan dalam pengendalian biaya makanan pada operasional dapur profesional. Formula ini menjadi dasar analisis biaya produksi dan penetapan harga jual yang berorientasi pada profit. *Recipe cost* menggambarkan total biaya pembuatan satu resep standar, sedangkan *dish cost* menunjukkan biaya aktual per porsi. Dengan mengetahui biaya per porsi, restoran dapat menilai efisiensi penggunaan bahan dan menentukan margin keuntungan yang tepat.

TABEL 17
TABEL RUMUS RECIPE COST, DISH COST, FOOD COST, DAN SELLING PRICE

Konsep	Deskripsi	Rumus
Recipe Cost	Total biaya untuk membuat satu resep standar	$\text{Recipe Cost} = \Sigma (\text{Quantity} \times \text{Unit Cost})$
Dish Cost / Portion Cost	Biaya untuk satu porsi hidangan	$\text{Dish Cost} = \text{Recipe Cost} \div \text{Number of Portions}$
Food Cost (IDR)	Biaya bahan makanan yang terpakai	$\text{Food Cost} = \Sigma \text{Pembelian Bahan Makanan Terpakai}$
Food Cost Percentage	Persentase biaya makanan dibanding pendapatan makanan	$\text{Food Cost \%} = (\text{Cost of Food Used} \div \text{Food Revenue}) \times 100\%$
Selling Price (Desired Food Cost %)	Harga jual berdasarkan target persentase food cost	$\text{Selling Price} = \text{Dish Cost} \div \text{Desired Food Cost \%}$

sumber : Miller et al., 2002; Walker, 2017.

TABEL 18
TABEL RECIPE COST SOTO BANJAR

No	Bahan	Unit	Quantity	Harga pasar	Total	
1	Adas Manis	2	gr	Rp 12.000,00	Rp 240,00	
2	Agar-Agar	4	gr	Rp 7.000,00	Rp 4.000,00	
3	Ayam Giling	30	gr	Rp 50.000,00	Rp 1.500,00	
4	Bawang Merah	60	gr	Rp 50.000,00	Rp 3.000,00	
5	Bawang Putih	30	gr	Rp 41.000,00	Rp 1.230,00	
6	Bihun	30	gr	Rp 10.000,00	Rp 937,50	
7	Bubuk Paprika	6	gr	Rp 25.000,00	Rp 3.333,33	
8	Bunga Lawang	3	gr	Rp 22.500,00	Rp 675,00	
9	Cengkeh	6	gr	Rp 23.000,00	Rp 1.380,00	
10	Daun Bawang	15	gr	Rp 5.000,00	Rp 750,00	
11	Garam	19	gr	Rp 4.000,00	Rp 304,00	
12	Geganti	2	gr	Rp 35.000,00	Rp 700,00	
13	Jahe	8	gr	Rp 8.000,00	Rp 640,00	
14	Jeruk Nipis	75	gr	Rp 30.000,00	Rp 2.250,00	
15	Kapulaga Hijau	2	gr	Rp 60.000,00	Rp 2.400,00	
16	Kas-Kas	3	gr	Rp 16.500,00	Rp 495,00	
17	Kayu Manis	2	gr	Rp 30.000,00	Rp 1.200,00	
18	Kentang	50	gr	Rp 28.000,00	Rp 1.400,00	
19	Lada Putih	10	gr	Rp 35.000,00	Rp 1.400,00	
20	Minyak	350	ml	Rp 22.000,00	Rp 7.700,00	
21	Pala	5	gr	Rp 105.000,00	Rp 1.050,00	
22	Putih Telur	40	gr	Rp 30.000,00	Rp 1.200,00	
23	Santan	35	gr	Rp 5.000,00	Rp 2.692,31	
24	Sayap Ayam	120	gr	Rp 45.000,00	Rp 5.400,00	
25	Seledri	15	gr	Rp 10.000,00	Rp 150,00	
26	Tulang Ayam	600	gr	Rp 40.000,00	Rp 24.000,00	
total					Rp 70.027,14	
food cost					recipe Costing	Rp 70.027,14
					dish costing	Rp 23.342,38
					Food Cost %	32%
					selling price	Rp 72.944,94
					Round up price	Rp 72.999,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 19
TABEL RECIPE COST IKAN PEKASAM

No	Bahan	Unit	Quantity	Harga pasar	Total	
1	Akar Wangi	10	gr	Rp 33.250,00	Rp 3.325,00	
2	Asam Jawa	10	gr	Rp 20.000,00	Rp 800,00	
3	Bawang Merah	30	gr	Rp 50.000,00	Rp 1.500,00	
4	Bawang Putih	15	gr	Rp 41.000,00	Rp 615,00	
5	Beras	220	gr	Rp 20.000,00	Rp 4.400,00	
6	Cabai Keriting Merah	25	gr	Rp 85.000,00	Rp 2.125,00	
7	Cabe Rawit Merah	10	gr	Rp 50.000,00	Rp 1.000,00	
8	Daun Singkong	100	gr	Rp 10.000,00	Rp 2.000,00	
9	Garam	38	gr	Rp 4.000,00	Rp 608,00	
10	Gula Pasir	5	gr	Rp 20.000,00	Rp 100,00	
11	Ikan Gabus	300	gr	Rp 120.000,00	Rp 80.000,00	
12	Jeruk Nipis	20	gr	Rp 30.000,00	Rp 600,00	
13	Lecithin	2	gr	Rp 25.500,00	Rp 102,00	
14	Minyak	300	ml	Rp 22.000,00	Rp 6.600,00	
15	Santan	25	gr	Rp 5.000,00	Rp 1.923,08	
16	Telur	60	gr	Rp 40.000,00	Rp 2.400,00	
17	Tempoyak	100	gr	Rp 50.000,00	Rp 10.000,00	
18	Tepung Roti	50	gr	Rp 22.000,00	Rp 1.100,00	
19	Tepung Terigu	25	gr	Rp 15.000,00	Rp 375,00	
total					Rp 119.573,08	
Food cost					Recipe Costing	Rp 119.573,08
					Dish costing	Rp 39.857,69
					Food Cost %	32%
					Selling price	Rp 124.555,29
					Round up price	Rp 124.999,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 20
TABEL RECIPE COST ES KUWUT JERUK

No	Bahan	Unit	Quantity	Harga pasar	Total	
1	Air Kelapa	100	ml	Rp 26.600,00	Rp 2.660,00	
2	Es Batu	50	gr	Rp 5.000,00	Rp 250,00	
3	Gula	25	gr	Rp 20.000,00	Rp 500,00	
4	Jeruk	100	gr	Rp 27.000,00	Rp 2.700,00	
5	Melon	60	gr	Rp 45.000,00	Rp 2.700,00	
6	Selasih	10	gr	Rp 7.000,00	Rp 1.400,00	
total					Rp 10.210,00	
Food cost					Recipe Costing	Rp 10.210,00
					Dish costing	Rp 3.403,33
					Food Cost %	10%
					Selling price	Rp 34.033,33
					Round up price	Rp 34.900,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 21
REKAPITULASI RECIPE COST

No	Menu	Food cost	Dish costing	Selling price
1	Soto Banjar	32%	Rp 23.342,38	Rp 72.999,00
2	Ikan pakasam	32%	Rp 39.857,69	Rp 124.999,00
3	Es kuwut jeruk	10%	Rp 3.403,33	Rp 34.900,00
Total			Rp 66.603,41	Rp 232.898,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Menurut Almtsier (2009), gizi merupakan zat-zat yang terdapat dalam makanan yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhan, pemeliharaan, serta perbaikan jaringan tubuh. Dengan pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi untuk memberi rasa kenyang dan sebagai sumber energi, namun juga diperlukan untuk fungsi biologis dan regenerasi sel. Seorang juru masak profesional tidak hanya bertanggung jawab pada cita rasa dan estetika

sebuah hidangan namun juga harus mempertimbangkan kandungan gizi yang terkandung didalamnya. Untuk menghasilkan hidangan yang tidak hanya memiliki cita rasa yang lezat tetapi juga mempunyai gizi yang optimal, diperlukan penyusunan menu yang seimbang, bahan baku yang berkualitas, dan juga penerapan teknik yang sesuai.

Penggunaan minyak dalam proses memasak akan menyebabkan sebagian minyak terserap oleh bahan makanan yang diolah. Jumlah minyak yang terserap akan memengaruhi kandungan gizi akhir, terutama kadar lemak dan nilai energi (kalori). Semakin banyak minyak yang terserap, semakin tinggi pula kandungan kalori dan lemak pada hidangan (Saguy & Dana, 2003). Banyak faktor yang memengaruhi tingkat penyerapan minyak, di antaranya:

- Suhu minyak selama proses penggorengan
- Waktu pemasakan
- Jenis bahan baku (kadar air, porositas, ukuran potongan)
- Jenis minyak (viskositas, tegangan permukaan)
- Perlakuan awal seperti blanching, coating, atau pre-drying (Dana & Saguy, 2006).

Tidak ada persentase yang mutlak untuk mengukur penyerapan minyak karena setiap proses memiliki variabel yang berbeda. Namun, terdapat beberapa referensi yang dapat dijadikan acuan untuk memperkirakan jumlah minyak yang terserap berdasarkan teknik memasak dan jenis bahan. Berikut adalah tabel referensi penyerapan minyak dalam makanan.

TABEL 22
TABEL PENYERAPAN MINYAK

Teknik Memasak	Jenis Bahan	Kisaran Penyerapan Minyak (% dari berat akhir)	Sumber
Deep-frying	Kentang (French fries)	8 – 15%	(Bouchon, Hollins, Pearson, Pyle, & Tobin, 2003)
	Ikan / ayam tanpa tepung	8 – 12%	(Dana & Saguy, 2006)
	Produk berlapis tepung / donat	12 – 25%	(Moreira, 1999)
Pan-frying	Daging / ikan tipis	6 – 10%	(Saguy & Dana, 2003)
Stir-frying	Sayur / protein	2 – 6%	(Pan, Chen, & Luo, 1993)

sumber : diadaptasi dari Bouchon et al.,2003; Dana & Saguy, 2006; Moreira,1999; Saguy & Dana, 2003; dan Pan et al., 1993.

Dengan demikian, perhitungan kandungan lemak pada hidangan yang menggunakan minyak umumnya dilakukan menggunakan asumsi persentase penyerapan minyak berdasarkan jenis bahan dan teknik pengolahan.

Dibawah ini merupakan tabel nilai gizi yang penulis tulis dalam Pengembangan Soto Banjar dan Ikan Pakasam Kuliner Khas Kalimantan Selatan:

TABEL 23
TABEL GIZI SOTO BANJAR

PENGEMBANGAN SOTO BANJAR DAN IKAN PAKASAM KULINER					
Gizi Soto Banjar					
Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Adas Manis	2	6,66	0,32	1	0,32
Agar-Agar	4	1,04	0	0,27	0,02
Ayam Giling	30	49,5	1,08	0	9,3
Bawang Merah	60	24	0,06	5,58	0,66
Bawang Putih	30	44,7	0,15	9,92	1,91
Bihun	30	105	0,03	25,8	0,27
Bubuk Paprika	6	16,92	0,77	3,24	0,85
Bunga lawang	3	11,25	0,24	2,16	0,21
Cengkeh	6	16,44	0,48	3,9	0,36
Daun Bawang	15	4,65	0,03	1,09	0,27
Garam	3	0	0	0	0
Geganti	2	1	0	0,2	0,01
Jahe	8	6,4	0,06	1,44	0,14
Jeruk Nipis	75	22,5	0,15	7,88	0,45
Kapulaga Hijau	2	6,22	0,13	1,36	0,22
Kas-Kas	3	15,75	1,26	0,84	0,12
Kayu Manis	2	4,94	0	1,62	0,08
Kentang	50	38,5	0,05	8,5	1
Lada Putih	10	29,6	0,3	6	1
Minyak	15	132,6	15	0	0
Pala	5	26,25	1,8	2,45	0,29
Putih Telur	40	20,8	0,08	0,28	4,4
Santan	35	80,5	8,05	1,05	0,81
Sayap Ayam	120	288	22,8	0	21,6
Seledri	15	2,4	0,04	0,56	0,1
Tulang Ayam	600	30	0	0	0
Total		985,62	52,88	85,14	44,39
Per sajian		328,54	17,6267	28,38	14,7967

Sumber : Fat Secret, 2025

TABEL 24
TABEL GIZI IKAN PAKASAM

PENGEMBANGAN SOTO BANJAR DAN IKAN PAKASAM KULINER					
Gizi Ikan Pakasam					
Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
akar wangi	10	0	0	0	0
Asam Jawa	10	23,9	0,06	6,2	0,28
bawang merah	30	12	0,03	2,79	0,33
bawang putih	15	22,35	0,07	4,96	0,95
beras	150	540	0,6	118,5	9,9
cabai keriting merah	25	10	0,1	2,25	0,47
cabe rawit merah	10	4	0,05	0,9	0,2
daun singkong	100	35	0,4	7	3,7
Garam	3	0	0	0	0
gula pasir	5	19,35	0	5	0
Ikan Gabus	300	270	4,5	0	66
jeruk nipis	20	6	0,04	2,1	0,12
lecithin	2	0	0	0	0
minyak	20	176,8	20	0	0
santan	25	57,5	5,75	0,75	0,57
telur	60	0	0	0	0
tempoyak	100	200	10	22	8
tepung roti	50	91	1,25	18,25	3
tepung terigu	25	45,5	0,12	9,5	1,25
Total		1513,4	42,97	200,2	94,77
Per sajian		504,467	14,3233	66,7333	31,59

sumber : Fat Secret, 2025

TABEL 25
TABEL GIZI ES KUWUT JERUK

PENGEMBANGAN SOTO BANJAR DAN IKAN PAKASAM KULINER					
Gizi Es Kuwut Jeruk					
Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Air kelapa	100	19	0,2	3,7	0,7
Es Batu	50	0	0	0	0
Gula	25	96,75	0	25	0
Jeruk	100	47	0,1	12	0,9
Melon	60	15	0,06	3,6	0,36
Selasih	10	2,1	0,06	0,35	0,09
Total		179,85	0,42	44,65	2,05
Per sajian		59,95	0,14	14,8833	0,68333

Sumber : Fat Secret, 2025

TABEL 26
TABEL GIZI TOTAL

PENGEMBANGAN SOTO BANJAR DAN IKAN PAKASAM KULINER				
Gizi Total				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Soto Banjar	985,62	52,88	85,14	44,39
Ikan pakasam	1513,4	42,97	200,2	94,77
Es kuwut jeruk	179,85	0,42	44,65	2,05
Total	2678,87	96,27	329,99	141,21
Per sajian	892,957	32,09	109,997	47,07

Sumber : Hasil olahan penulis, 2025

Berdasarkan hasil analisis nilai gizi, satu sajian hidangan yang terdiri dari Soto Banjar, Ikan Pakasam, dan Es Kuwut Jeruk memiliki total energi sebesar 892,96 kkal dengan kandungan lemak 32,09 gram, karbohidrat 109,99 gram, dan protein 47,07 gram. Jika dibandingkan dengan kebutuhan gizi rata-rata orang dewasa per sekali makan, yaitu sekitar 700–900 kkal energi, 18–25 gram protein, 20–25 gram lemak, dan 100–140 gram karbohidrat, maka hidangan ini telah memenuhi kebutuhan energi dan karbohidrat dalam satu kali makan. Kandungan proteinnya

tergolong tinggi sehingga baik untuk menunjang kebutuhan zat pembangun tubuh, sementara kadar lemaknya sedikit melebihi batas ideal namun masih dalam kisaran wajar. Secara keseluruhan, hidangan ini dapat dikategorikan sebagai menu yang bergizi seimbang dan cukup memenuhi kebutuhan gizi dalam satu kali makan utama (Almatsier, 2009; Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2019; WHO, 2004).

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di Jalan Citra Green Dago No. 11 Bandung Jawa Barat. Waktu latihan akan dilaksanakan mulai dari bulan Juli 2025.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

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