

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Kota Padang, yang merupakan ibu kota Provinsi Sumatera Barat, tidak hanya dikenal sebagai pusat pemerintahan, tetapi juga sebagai jantung kebudayaan Minangkabau yang kaya akan seni, tradisi, dan kuliner khas. Keunikan budaya Minangkabau tercermin dalam berbagai aspek kehidupan masyarakatnya, terutama dalam bidang kuliner yang telah menjadi identitas kuat bagi daerah ini. Masakan Padang, dengan ragam hidangannya yang kaya rempah dan cita rasa yang khas, telah diakui secara resmi sebagai warisan budaya tak benda oleh pemerintah Indonesia. Pengakuan ini menegaskan posisi masakan Padang sebagai salah satu ikon kuliner nasional yang tidak hanya diminati oleh masyarakat lokal, tetapi juga oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Keberadaan restoran Padang yang tersebar luas di berbagai wilayah Indonesia bahkan hingga ke luar negeri menunjukkan betapa masakan ini telah menjadi salah satu kuliner Nusantara yang memiliki daya saing global yang kuat dan mampu menembus pasar internasional (Gupta, 2025)

Dalam beberapa studi terbaru, kuliner tradisional tidak hanya dilihat sebagai konsumsi sehari-hari, melainkan sebagai bagian penting dari budaya dan identitas khas suatu daerah. Makanan tradisional lokal mampu memberikan pengalaman wisata yang autentik dan emosional, memperkuat daya tarik destinasi melalui keunikan budaya dan sejarah yang melekat. Penelitian berjudul *Reimagining Indonesia's Culinary Tourism:*

*The Power of Gastronomy and Branding* (Serçek & Serçek, 2015) menegaskan bahwa keaslian, keberagaman kuliner, serta cita rasa khas Indonesia dapat dijadikan narasi utama untuk menarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Di sisi lain, studi *Exploring the role of traditional food in developing tourism in Kazakhstan* (Batyrbek & Chisbiyah, 2025) menunjukkan bahwa kuliner tradisional menjadi daya tarik utama melalui penyelenggaraan festival makanan, demonstrasi memasak, dan pengalaman langsung yang memungkinkan wisatawan merasakan budaya lokal secara mendalam, sehingga turut berkontribusi pada perkembangan pariwisata sekaligus pelestarian budaya.

Salah satu kuliner khas Minangkabau yang menarik untuk dikaji adalah *Ayam Pop*, ayam yang dimasak dengan air kelapa sebelum digoreng sebentar sehingga menghasilkan warna pucat dan tekstur lembut. Walau belum banyak penelitian spesifik mengenai profil gizi *Ayam Pop*, penelitian tentang pengayaan mie dengan tepung tahu menunjukkan peningkatan signifikan pada kandungan protein (Marsono & Astana, 2016). Kajian tentang mie berbasis tepung daun kelor juga memperlihatkan adanya peningkatan nilai gizi seperti protein, serat, dan mineral dibanding mie biasa (Rahmi et al., 2019). Kombinasi bahan seperti ayam, tahu, dan mie memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi pilihan kuliner sehat yang dapat menarik minat konsumen yang semakin peduli pada keseimbangan nutrisi dalam pola makan sehari-hari.

Fine dining adalah sebuah konsep dalam dunia kuliner yang menekankan pada inovasi serta keindahan dalam penyajian makanan, menggabungkan seni dengan teknik

yang detail untuk menciptakan pengalaman makan yang istimewa dan berbeda. Konsep ini melampaui sekadar rasa makanan, melibatkan pula elemen narasi budaya, performa, dan simbolisme yang menambah nilai estetika hidangan. Salah satu metode yang populer dalam fine dining adalah molekular gastronomi, yang mengintegrasikan ilmu pengetahuan dengan seni memasak untuk memodifikasi tekstur, bentuk, dan penyajian makanan menggunakan teknik ilmiah. Melalui molekular gastronomi, inovasi kuliner dapat dilakukan dengan menggunakan teknologi serta reaksi kimia fisik, memberikan pengalaman sensorik yang unik untuk pengunjung. Pendekatan ini juga mendorong keberlanjutan dan nilai seni tinggi, sehingga membantu mengangkat hidangan tradisional ke tingkat yang lebih modern sambil mempertahankan keasliannya. (Ramesh T et al., 2025)

Modernisasi dalam dunia kuliner dapat dilihat sebagai upaya revitalisasi budaya yang krusial untuk menjaga kelangsungan tradisi kuliner. Penggunaan bahan-bahan lokal dan praktik yang berkelanjutan tidak hanya mempertahankan nilai budaya, tetapi juga memenuhi kebutuhan pasar masa kini (Apriyanto Y. et al., 2024; Widyatwati, 2023). Penelitian empiris di Yogyakarta menunjukkan bahwa pengalaman gastronomi melampaui sekadar rasa, melibatkan pula narasi budaya, atmosfer, dan cara penyajian yang secara bersama-sama meningkatkan nilai destinasi kuliner (Nugroho, 2023; Park & Widyanta, 2022). Pendekatan menyeluruh ini mengindikasikan bahwa mengembangkan hidangan tradisional seperti Ayam Pop dan Mie Tahu ke dalam format fine dining atau plated dish tidak hanya memperkaya pengalaman bersantap, tetapi juga

memperkuat daya tarik wisata kuliner melalui cerita dan penyajian yang memiliki nilai estetika (Harmayani et al., 2019).

Berdasarkan berbagai paparan tersebut, penulis terdorong untuk mengangkat tema ini dalam tugas akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN MIE TAHU DAN AYAM POP KHAS KOTA PADANG.”** Penelitian ini bertujuan menemukan metode inovatif yang menggabungkan teknik memasak modern dengan filosofi kuliner tradisional, sehingga dapat melestarikan warisan kuliner lokal sekaligus meningkatkan daya saing kuliner Indonesia di tingkat internasional. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memperkuat posisi kuliner Padang sebagai ikon gastronomi Nusantara yang menarik wisatawan global dan mendukung pengembangan pariwisata budaya yang berkelanjutan.

**Tabel 1.1 NARASUMBER**

Narasumber kegiatan *Food Presentation*

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Ibu Sri Siswati	Ahli Kuliner Minangkabau	Sebagai Narasumber dalam memberikan keterangan makanan khas Padang dan resep asli Kota Padang
2	Ibu Lala	Pelaku Usaha Restoran Kalasan dan Ayam Pop	Sebagai Narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan makanan khas Padang dan resep asli Kota Padang

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah *Food Presentation* Pengembangan Makanan Mie Tahu dan Ayam Pop dari Kota Padang Provinsi Sumatera Barat dapat dijelaskan sebagai berikut:

### 1.2.1 Tujuan Akademik

Penulis berhasil menyelesaikan tugas akhir sebagai bagian dari kewajiban dan syarat kelulusan dalam Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### 1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat mengintegrasikan makanan khas Padang dalam menu restoran *fine dining*. Langkah ini menawarkan kesempatan untuk menyajikan hidangan tradisional dengan standar layanan dan kualitas yang tinggi, sehingga menarik perhatian tamu baik internasional maupun lokal.
2. Menyusun Resep makanan khas Kota Padang 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.
4. Menerapkan ilmu yang diperoleh penulis selama studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, seperti Mengkalkulasi nilai gizi, *costing food*, dan Bahan Pangan Lanjutan.

5. Dengan adanya food presentation ini, penulis harap masakan yang telah penulis olah, dapat menjadi gambaran modern cuisine di fine dining restaurant.

### **1.3 Usulan Menu**

#### **1.3.1 Perencanaan Menu**

Penulis akan memperkenalkan hidangan Mie Tahu dan Ayam Pop dari Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat dalam konsep fine dining. Fine dining adalah konsep restoran yang menekankan bukan hanya pada kualitas makanan, tetapi juga keseluruhan pengalaman; mulai dari pilihan bahan baku yang premium dan teknik masak yang rapi, hingga presentasi hidangan yang estetis dan profesionalitas staf. Suasana di dalam restoran fine dining sengaja dibuat elegan dan resmi, dengan detail seperti pencahayaan, dekorasi, peralatan makan, dan layanan yang memperhatikan tata krama makan. Tujuannya adalah agar tamu merasakan bukan hanya kenyamanan tetapi juga penghormatan dan inspirasi melalui suasana dan pelayanannya — sebuah pengalaman kuliner yang istimewa (Glion, 2023; Restroworks, 2024).

Pemilihan menu ini didasarkan pada popularitas dan banyaknya peminat makanan tersebut di kalangan masyarakat. Oleh karena itu, penulis ingin menunjukkan bahwa makanan tradisional dari Kota Padang dapat dihadirkan dalam bentuk penyajian modern tanpa mengubah cita rasa aslinya. Menu yang akan dipresentasikan oleh penulis adalah sebagai berikut:

**APPETIZER**

## MIE TAHU

*Kulit Tahu yang diisi oleh Mie Kuning, Corned Beef, Two Ways of Saus Kacang,  
Cherry Tomato Foam, dan Lettuce Gel*

\*\*\*\*

**MAIN COURSE**

## AYAM POP

*Chicken Breast disajikan dengan Nasi Wangi Kecombrang wrapped with crispy  
daun singkong, Pickled Shallot, Ayam Pop Jus, Sambal Oren, Leek Oil, Gulai  
Nangka Gel*

\*\*\*\*

**REFRESHMENT**

## KALIKIH SANTAN GRANITA

*Es serut dari perpaduan santan, dan pepaya.*

### 1.3.2 Matriks Menu

Matriks menu merupakan alat penting dalam menu engineering yang digunakan untuk mengevaluasi performa tiap item dalam menu berdasarkan dua aspek utama: tingkat pemesanan (popularitas) dan besaran keuntungan yang diperoleh (margin kontribusi). Teknik ini sering diterapkan di sektor perhotelan dan restoran masa kini untuk mengkategorikan item ke dalam empat kelompok—stars, plowhorses, puzzles, dan dogs—agar pengelola dapat mengambil keputusan terkait promosi, penyesuaian harga, penyempurnaan resep, atau penghapusan item guna meningkatkan efisiensi menu dan keuntungan (Ardiansyah, 2020; Juliana et al., n.d.; Mutlu et al., 2022).

Menu restoran tidak hanya berfungsi sebagai daftar makanan dan minuman, melainkan juga sebagai alat pemasaran yang mencerminkan strategi bisnis dan posisi restoran di pasar. Oleh sebab itu, dalam merancang menu, penting untuk mempertimbangkan preferensi pelanggan, kapasitas dapur, serta sasaran keuangan restoran. Pendekatan yang didasarkan pada data, seperti matriks menu yang mengombinasikan popularitas item dan margin keuntungan, sangat membantu dalam membuat keputusan yang objektif mengenai penempatan, penetapan harga, dan promosi item dalam menu (Noone & Cachia, 2020).

Penggunaan matriks menu terbukti mampu meningkatkan performa bisnis restoran dengan cara mengidentifikasi item yang paling menguntungkan dan yang sebaiknya dihilangkan dari menu. Analisis ini menjadi dasar penting dalam menentukan harga, promosi, dan tata letak menu. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa menu engineering sangat berperan dalam strategi operasional dan pemasaran

restoran, karena dapat mengurangi pemborosan dan memfokuskan perhatian pada produk-produk unggulan (Kim et al., 2020).

**Tabel 1. 2 MATRIKS MENU**

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Inari Tofu	Tahu Putih, Saus Tiram	Gurih, Manis,	Coklat	<i>Soft</i>	<i>Frying, Drying, Boiling</i>
2	Mie Kuning	Mie Kuning	Hambar	Kuning	<i>Soft</i>	<i>Blanching</i>
3	<i>Two Ways of Saus Kacang</i>	Bumbu Kacang, <i>Herbs &amp; Spices, Mayo</i>	Manis, Gurih, Pedas	Coklat, Kuning	<i>Crumbly , Soft</i>	<i>Blend, Sauteing, Simmer</i>
4	<i>Cherry Tomato Foam</i>	<i>Cherry Tomato</i>	Asam	Pink	<i>Soft</i>	<i>Blanching, blending</i>
5	<i>Lettuce Gel</i>	<i>Lettuce</i>	<i>Fresh</i>	Hijau	<i>Soft</i>	<i>Simmer, Blending</i>
6	Corned Beef	<i>Brisket, Prague Powder, Aromatic</i>	Gurih	Pink, Merah	<i>Soft, Chewy</i>	<i>Brining, Braising</i>
7	Ayam Pop	<i>Ayam, Coconut Water, Coconut Milk, Herbs &amp; Spices</i>	Gurih Manis	Putih Kepucatan	Empuk, Padat	<i>Steam</i>

8	<i>Nasi Wangi Kecombrang Wrapped with crispy daun singkong</i>	<i>Rice, Kecombrang, Coconut Milk, Daun Singkong</i>	Gurih,	Hijau	<i>Lembut, dan crispy</i>	<i>Gohan, Bake</i>
9	<i>Gulai Nangka Gel</i>	<i>Coconut Milk, Bumbu Kuning, Herb &amp; Spices</i>	Gurih	Kuning	Lembut	<i>Sauteing, Simmering, Gelling</i>
10	<i>Pickled Shallot</i>	<i>Shallot, Vinegar, Salt, sugar</i>	Asam	Ungu	Lembut	<i>Pickled</i>
11	<i>Ayam Pop Jus</i>	<i>Coconut Water, Coconut Milk, Chicken Bones</i>	Gurih, manis	Putih	Lembut	<i>Simmer</i>
12	<i>Sambal Oren</i>	<i>Bumbu Oren, Aromatic, Coconut Oil, Terasi</i>	Manis, Pedas	Oranye	Kental	<i>Simmer</i>
13	<i>Leek Oil</i>	<i>Leek, Salad Oil</i>	Gurih	Hijau	Kental	<i>Simmer</i>
14	<i>Kalikh Santan Granita</i>	<i>Coconut Milk, Papaya</i>	Manis, Gurih	Putih , Oran ye	Kasar	<i>Freezing</i>

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2024

### 1.3.3 Deskripsi Menu

Penulis akan menjelaskan produk yang akan disajikan dalam Tugas Akhir Food Presentation, yaitu pengembangan dari hidangan Mie Tahu dan Ayam Pop khas Kota Padang, Sumatera Barat. Presentasi ini akan dihadirkan dengan konsep Fine Dining, di mana penulis mengusung modern plating melalui inovasi pada teknik memasak serta penambahan bahan baru pada hidangan tersebut. Berikut ini adalah deskripsi menu yang akan dijabarkan lebih lanjut:

#### 1. Mie Tahu

kuliner khas Padang yang mungkin belum sepopuler rendang, tapi rasanya punya daya tarik tersendiri. Sajian ini biasanya terdiri dari mie kuning, potongan tahu goreng, tauge, dan daun bawang yang disiram kuah gurih pedas khas Minang. Menariknya, Mie Tahu lahir dari perpaduan budaya: mie dan tahu dipengaruhi oleh kuliner Tionghoa, sementara kuah berbumbunya tetap mempertahankan cita rasa Minang. Akulturasi inilah yang membuat Mie Tahu berbeda, karena selain enak, ia juga jadi bukti pertemuan tradisi Minangkabau dan Tionghoa dalam satu mangkuk (Sjofjan & Azeharie, 2019)

#### 2. Corned Beef

daging sapi olahan yang diawetkan melalui proses curing, yakni penggaraman dengan tambahan rempah, lalu dimasak hingga lunak. Istilah “corned” merujuk pada penggunaan garam berbutir kasar (*corns of salt*) dalam pengawetan daging. Sajian ini sudah lama dikenal di Eropa, terutama di Irlandia dan Inggris, sebelum kemudian

menyebar ke berbagai negara, termasuk Indonesia, melalui jalur perdagangan dan masa kolonial. Di Indonesia sendiri, corned beef lebih identik dengan produk kalengan yang praktis, tahan lama, dan mudah diolah untuk berbagai hidangan sehari-hari. Dagingnya memiliki tekstur lembut dan berserat, dengan rasa gurih dan asin yang khas. Biasanya corned beef disajikan sebagai lauk pendamping nasi, bahan campuran tumisan sayuran, isian roti, atau diolah menjadi menu sederhana seperti omelet dan perkedel. Dari sisi gizi, corned beef merupakan sumber protein hewani yang cukup tinggi, namun kandungan lemak jenuh dan natriumnya juga besar sehingga sebaiknya dikonsumsi secara bijak (Terefe, 2016; *USDA FoodData Central*, n.d.)

### 3. Ayam Pop

Ayam Pop adalah kuliner khas Minangkabau yang berasal dari Bukittinggi, Sumatera Barat, dan kini menjadi salah satu hidangan ikonik di rumah makan Padang. Ciri unik masakan ini terlihat dari warna daging ayam yang tetap pucat karena tidak dimasak dengan cabai merah atau kecap seperti kebanyakan hidangan Padang. Proses pengolahan dilakukan dengan merebus ayam kampung dalam air kelapa yang dibumbui bawang putih, daun salam, serta garam, lalu digoreng sebentar agar teksturnya tetap empuk. Ayam Pop biasanya disajikan bersama sambal tomat segar dan nasi putih. Seiring perkembangannya, hidangan ini tidak hanya dianggap sebagai bagian dari tradisi kuliner, tetapi juga sebagai bentuk inovasi khas Minangkabau yang tetap populer hingga sekarang (Winda, 2022).

#### 4. Nasi Wangi Kecombrang

Nasi aromatik khas Minangkabau yang dimasak dengan rempah seperti daun pandan, serai, dan bunga kecombrang, menghasilkan rasa gurih dan aroma segar. Kecombrang banyak digunakan dalam kuliner tradisional Indonesia untuk menambah cita rasa dan aroma. Hidangan ini biasanya disajikan dengan lauk khas Minang seperti ayam lado merah atau ikan bakar, menciptakan perpaduan rasa pedas, gurih, dan wangi. Nasi Wangi menunjukkan kekayaan kuliner Minangkabau yang tidak hanya menonjolkan kepedasan, tetapi juga aroma dan kelembutan rasa (Kumalasari et al., 2023; Sukma Lestari & Anjasmara Putra, 2019)

Nasi Wangi Kecombrang yang dibungkus dengan daun singkong merupakan inovasi kuliner yang memadukan nasi aromatik khas Minangkabau dengan cara pengemasan tradisional. Aroma khasnya berasal dari kecombrang dan bahan aromatik lokal seperti pandan atau serai, sementara daun singkong sebagai pembungkus menambah tekstur dan aroma alami yang khas.

#### 5. Gulai Nangka Gel

hidangan tradisional Minangkabau yang menggunakan nangka muda dimasak dengan santan dan bumbu khas seperti cabai, bawang, lengkuas, kunyit, dan jahe. Nangka yang empuk mampu menyerap rempah dengan baik, sehingga tercipta rasa gurih, pedas, dan aroma yang khas. Hidangan ini biasanya disajikan bersama lauk tradisional Minang, sekaligus mencerminkan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan bahan lokal yang melimpah (Ishaqy et al., 2023).

## 6. Pickled Shallot

Irisan bawang merah yang diawetkan menggunakan campuran cuka, gula, dan garam, atau melalui fermentasi ringan, sehingga memiliki rasa asam-manis segar dan tekstur renyah (Beaudoin, 2024). Acar ini biasanya dijadikan pelengkap hidangan berlemak atau berbumbu kuat untuk menyeimbangkan rasa sekaligus menambah warna dan aroma (Hill, 2023). Kualitas acar, termasuk rasa, aroma, dan warna, dipengaruhi oleh jenis bawang merah dan komposisi larutan pengawet yang digunakan (Denenberg, 2015; “Pickling,” 2025).

## 7. Sambal Oren

Sambal oren menjadi pendamping penting yang selalu hadir bersama hidangan ayam pop khas Minangkabau. Ayam pop sendiri dimasak dengan cara direbus dalam air kelapa bersama berbagai rempah seperti bawang putih, serai, lengkuas, dan daun jeruk, lalu digoreng sebentar sehingga bagian luarnya sedikit kering tetapi tetap lembut di dalam. Hidangan ini memiliki ciri khas warna yang pucat dan rasa yang ringan, berbeda dengan ayam goreng pada umumnya yang berwarna coklat keemasan. (S.Y., n.d.)

## 8. Leek Oil

Leek oil adalah minyak beraroma yang digunakan untuk memperkaya rasa dan estetika hidangan. Dalam dunia kuliner, minyak ini kerap ditambahkan sebagai finishing pada sup, stew, roti, atau sayuran panggang, sehingga menghadirkan aroma segar dan rasa lembut khas daun bawang (Fountaine, 2020). Selain itu, studi oleh

(Yazıcıoğlu, 2023) menunjukkan bahwa penambahan minyak dalam lapisan pelindung berbasis bubuk daun bawang dapat meningkatkan mutu produk dan mengurangi kehilangan berat selama penyimpanan. Temuan ini menunjukkan bahwa leek oil tidak hanya berfungsi untuk menambah cita rasa, tetapi juga memiliki peran teknis dalam pengawetan makanan.

## 9. Kalikih Santan

Kalikih Santan adalah hidangan penutup tradisional Minangkabau yang terbuat dari potongan pepaya matang, yang dalam bahasa Minang disebut "kalikih", disajikan dengan kuah santan manis. Perpaduan rasa manis dari pepaya dan gurihnya santan menciptakan sensasi yang menyegarkan. Hidangan ini biasanya dinikmati dalam keadaan dingin, sehingga menjadi pilihan populer sebagai takjil saat berbuka puasa di Sumatera Barat, terutama di wilayah Bukittinggi (*Kalikih Santan - Cari Makanan - PT KARA SANTAN PERTAMA*, n.d.).

### 1.4 Tinjauan Produk

#### 1.4.1 Tema Masakan

Penulis memilih tema penyajian makanan yang berkaitan dengan fine dining, gaya makan yang lebih resmi, untuk proyek akhir tentang food presentation. Restoran fine dining biasanya memiliki ciri khas seperti menu dengan harga tinggi yang terdiri dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, dan pencuci mulut, dan biasanya disajikan dengan tata krama makan yang sesuai dalam suasana restoran formal. Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis mempresentasikan kuliner khas Kota Padang

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 Padang Sumatera Barat untuk menerapkan konsep Fine Dining. Susunan makanan yang dirancang oleh pengarang adalah sebagai berikut:

##### 1. Mie Tahu (*Appetizer*)

Inari Tofu dengan isian mie kuning dan corned beef yang gurih, disajikan bersama saus kacang yang kaya rasa. Hidangan ini dipadukan dengan kelembutan Cherry Tomato Foam yang memberikan sensasi segar, serta Lettuce Gel yang menghadirkan sentuhan hijau nan seimbang untuk melengkapi keseluruhan cita rasa.

Gambar 1.1 Sketsa Mie Tahu

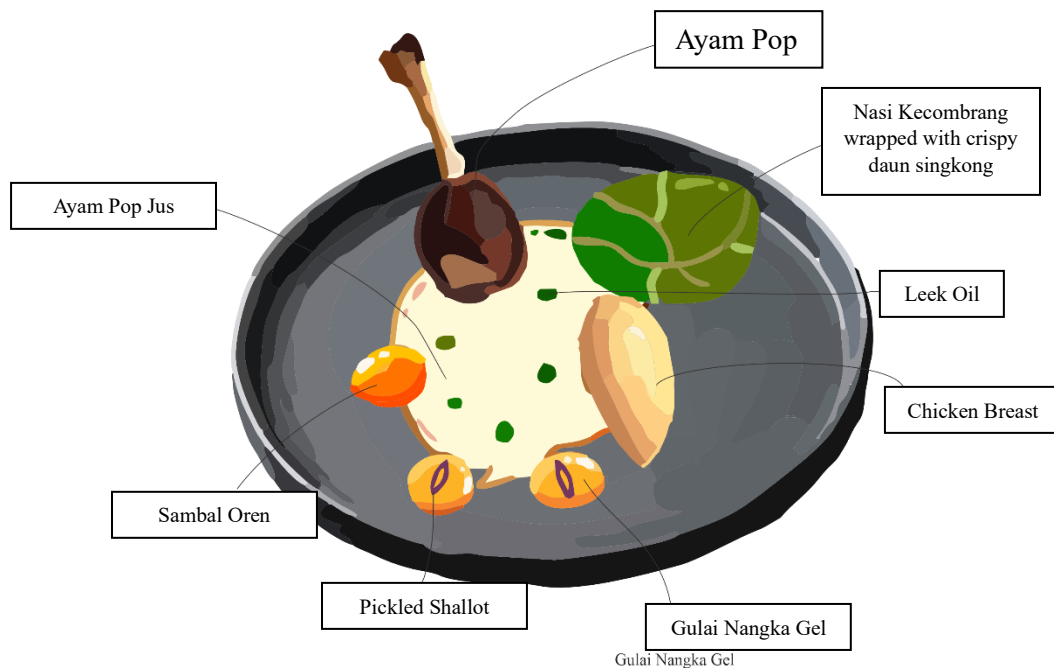


Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

## 2. Ayam Pop (*Main Course*)

Chicken Lollipop yang lembut dipadukan dengan Nasi Wangi Kecombrang yang dibalut crispy daun singkong, menghadirkan aroma khas nusantara. Hidangan ini semakin kaya rasa dengan sentuhan segar dari Pickled Shallot, kelembutan Ayam Pop Jus, serta sambal oren yang pedas-manis. Leek Oil memberikan lapisan rasa gurih-aromatik, sementara Gulai Nangka Gel menjadi elemen khas Minangkabau yang melengkapi harmoni keseluruhan sajian.

Gambar 1.2 Sketsa Ayam Pop

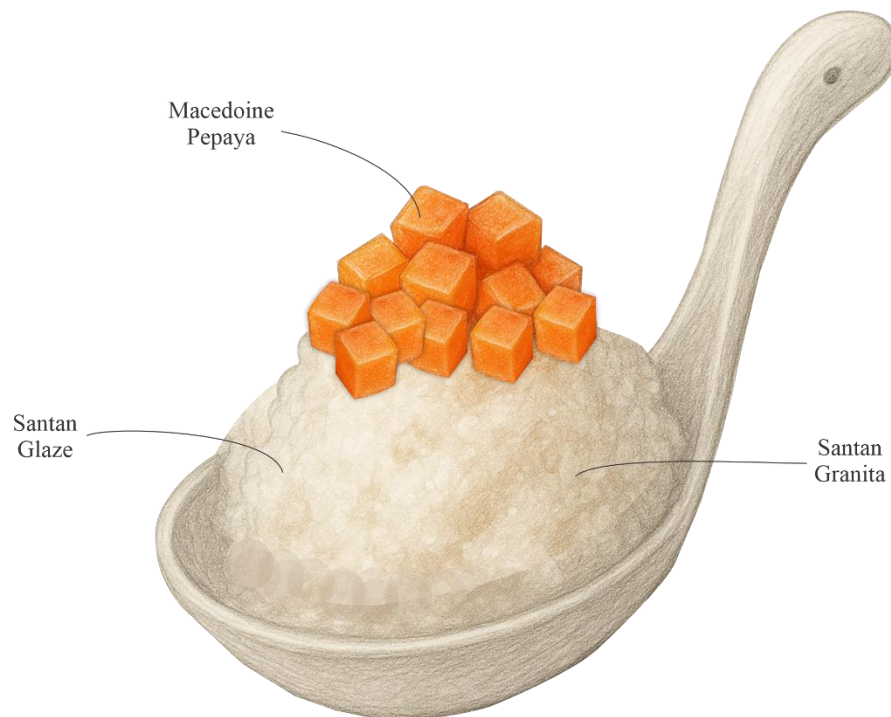


Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

### 3. Kalikih Santan (Refreshment)

Granita Santan dengan rasa manis alami, dipadukan dengan potongan pepaya yang manis dan segar dan kaya rasa. Aroma pandan yang halus memberi lapisan keharuman tropis, menciptakan penutup yang segar sekaligus berkelas. Tekstur es granita yang ringan berpadu dengan krimi santan menghadirkan harmoni manis–gurih yang elegan di setiap suapan.

Gambar 1.3 Sketsa Kalikih Santan Granita



Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

### 1.4.3 Pengajian Resep

Resep adalah alat penting dalam dapur profesional yang menjamin standar kualitas, efisiensi produksi, dan keamanan makanan dalam layanan makanan modern. (Labensky et al., n.d.). Resep pada makanan adalah kumpulan instruksi tertulis yang memandu proses pembuatan suatu hidangan, mencakup daftar bahan, takaran, urutan langkah memasak, teknik, dan waktu yang dibutuhkan untuk menghasilkan makanan dengan cita rasa dan tekstur tertentu. Resep tidak hanya berfungsi sebagai panduan teknis, tetapi juga sebagai bentuk dokumentasi kuliner yang merefleksikan budaya, tradisi, dan identitas suatu masyarakat. Dalam konteks pendidikan kuliner, resep digunakan untuk melatih konsistensi dan akurasi dalam memasak, serta mengembangkan pemahaman tentang prinsip dasar teknik dapur.

Rekomendasi masakan yang diberikan oleh penulis berfungsi sebagai referensi utama saat membuat hidangan yang akan disajikan. Berbagai resep yang digunakan dalam penyusunan menu ini berasal dari berbagai sumber, termasuk informasi yang diperoleh dari berbagai situs web terpercaya, wawancara mendalam dengan ahli kuliner, dan pengetahuan yang dikumpulkan oleh penulis selama studi di Politeknik NHI Bandung.

**Tabel 1. 3 RESEP CORNED BEEF**

**RESEP MIE TAHU**

*(Corned Beef)*

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 120 gr

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place	Brisket	140	gr	Masukkan Seluruh kondimen ke dalam satu kontainer, aduk merata, tutup dengan rapat, masukkan kedalam chiller diamkan selama 10-14 hari
		Salt	20	gr	
		Prague Powder	5	gr	
		Onion	20	gr	
		Brown Sugar	15	gr	
		Star Anise	3	gr	
		Cinnamon	3	gr	
		Cardamom	3	gr	
		Blackpepper Corn	3	gr	
		Cloves	3	gr	
		Bay Leaf	3	gr	
		Water	400	ml	
				Carrot	10
2	Prepare Corned Beef	Brined Brisket	140	gr	Braise Brined brisket dengan onion dan carrot selama 2-3 kam
		Carrot	10	gr	
		Onion	20	gr	

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

**Tabel 1. 4 RESEP TAHU BULAT**

**RESEP MIE TAHU**

**(Kulit Tahu)**

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 40 gr

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place	Tahu Putih	150	gr	Iris Tipis
		Oil	50	gr	
		Saus Tiram	10	gr	
		Water	200	ml	
2	Fry	Tahu Putih	150	gr	Goreng Tahu Putih hingga kering
		Oil	50	gr	
3	Mix	Fried Tofu	150	gr	Aduk tahu kering dengan larutan saus tiram
		Water	100	ml	
		Saus Tiram	10	gr	
4	Boil	Fried Tofu	150	gr	<i>Boil</i> Tahu kering hingga lembut
		Water	100	ml	

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

Tabel 1. 5 RESEP BUMBU KACANG

## RESEP MIE TAHU

*(Bumbu Kacang)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 50 ml

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan	
1	Mise En Place	Fried Peanut	100	gr	Mince	
		Shallot	30	gr		
		Dried Shrimp	10	gr		
		Bird Eye Chili	15	gr		
		Brown Sugar	10	gr		
		Red Curly Chili	20	gr		
		Salt	10	gr		
		Pepper	10	gr		
		Shrimp Paste	10	gr		
		Candlenut	10	gr		
		Tamarind	5	gr		
		Egg	15	gr		Kuning telur
		Kecap Manis	20	ml		
		Kewpie Mayo	40	Gr		
2	Grind and saute	Fried Peanut	100	gr	Blender semua bahan dan tumis hingga harum	
		Shallot	30	gr		
		Dried Shrimp	10	gr		
		Bird Eye Chili	15	gr		
		Red Curly Chili	20	gr		
		Candlenut	10	gr		
3	Add	Brown Sugar	10	gr	Masukkan sisa bahan, tambah air dan <i>simmer</i>	
		Salt	10	gr		
		Pepper	10	gr		
		Shrimp Paste	10	gr		
		Tamarind	5	gr		
		Egg	15	gr		
		Kecap Manis	20	ml		
4	Mix	Saus Kacang	245	ml	Tambah mayo kedalam saus kacang, dan aduk	
		Kewpie Mayo	40	ml		

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

**Tabel 1. 6 RESEP CHERRY TOMATO FOAM**  
**RESEP MIE TAHU**  
*(Cherry Tomato Foam)*

Halaman :1 dari 1  
 Tanggal : 19 Juni 2025  
 Asal : Kota Padang

Jumlah Porsi : 3  
 Berat Porsi : 10 gr  
 Suhu Hidangan : Dingin

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place	Cherry Tomato	30	gr	
		Water	10	ml	
2	Blend	Cherry Tomato	30	gr	Blender hingga halus
		Water	10	ml	
3	Insert to Chiffon	Cherry Tomato Juice	40	ml	

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

**Tabel 1. 7 RESEP LETTUCE GEL**  
**RESEP MIE TAHU**  
*(Lettuce Gel)*

Halaman :1 dari 1  
 Tanggal : 19 Juni 2025  
 Asal : Kota Padang

Jumlah Porsi : 3  
 Berat Porsi : 20 gr  
 Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place	Lettuce	30	gr	
		Water	30	ml	
		Nutrijel	1	pack	
2	Blend and strain	Lettuce	30	gr	Blender hingga halus dan saring
		Water	30	ml	
3	add	Nutrijel	1	pack	Tambah 2% dari total <i>liquid</i>
4	heat	Lettuce Gel	60	ml	Panaskan dan sisihkan

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

**Tabel 1. 8 RESEP AYAM POP LOLLIPOP****RESEP AYAM POP*****(Chicken Breast Pop)***

Halaman : 1 dari 1

Tanggal : 19 Juni 2025

Asal : Kota Padang

Jumlah Porsi : 3

Berat Porsi : 200 gr

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place	Chicken Breast	600	gr	Geprek
		Coconut Water	2000	ml	
		Garlic	50	gr	
		Lemon Grass	30	gr	
		Ginger	20	gr	
		Salt	20	gr	
2	Brine	Chicken Breast	600	gr	Buat larutan brine (air garam) dengan bahan-bahan ini dan diamkan selama 3–4 jam.
		Coconut Water	1000	gr	
		Garlic	25	gr	
		Lemon Grass	15	gr	
		Ginger	10	gr	
		Salt	20	ml	
3	Steam	Chicken Breast	600	gr	Kukus dengan bahan-bahan ini dan masak selama 30 menit.
		Coconut Water	1000	gr	
		Garlic	25	gr	
		Lemon Grass	15	gr	
		Ginger	10	gr	

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

**Tabel 1. 9 RESEP AYAM POP JUS****RESEP AYAM POP***(Ayam Pop Jus)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 50 ml

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Hangat

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	UNIT	PENJELASAN
1	Mise En Place				
2	Prepare Ayam Pop Jus	Chicken Bones	200	gr	
		Coconut Water	500	ml	
		Coconut Milk	50	ml	
		Garlic	50	gr	Geprek
		Lemongrass	30	gr	Geprek
		Ginger	20	gr	Iris
		Salt	20	gr	
3	Simmer	Cornstarch	20	gr	
		Chicken Bones	200	gr	Tambahkan semua bumbu ke dalam panci dan didihkan perlahan
		Coconut Water	500	ml	
		Coconut Milk	50	ml	
		Garlic	50	gr	
		Lemongrass	30	gr	
		Ginger	20	gr	
Salt	20	gr			
4	Simmer	Jus	100	ml	Ambil sedikit liquid
		Cornstarch	20	gr	Tambahkan <i>cornstarch</i>

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

**Tabel 1. 10 RESEP SAMBAL OREN****RESEP AYAM POP****(Sambal Oren)**

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 40 ml

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Hangat

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	UNIT	PENJELASAN
1	Mise En Place				
2	Prepare Sambal Merah	Tomato	30	gr	Blender semua bahan
		Red Curly Chili	70	gr	
		Garlic	25	gr	
		Shallot	40	gr	
		Coconut Oil	25	ml	
3	Saute	Lime Leaf	5	gr	Tumis, lalu tambahkan bahan aromatik dan bumbu lainnya. Masak sampai matang/harum.
4	Simmer	Shrimp Paste	10	gr	
		Coconut Milk	30	ml	
		Sugar	15	gr	
		Salt	15	gr	

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

**Tabel 1. 11 RESEP NASI WANGI**  
**RESEP AYAM POP**  
*(Nasi Wangi)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 110 gr

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place	Rice	100	gr	
		Coconut Milk	20	ml	
		Gingertorch	100	gr	Iris
		Daun Singkong	50	gr	
		Water	150	ml	
2	Cook	Rice	100	gr	Masak nasi dengan bahan-bahan tersebut di dalam <i>saucepot</i>
		Coconut Milk	20	ml	
		Gingertorch	100	gr	
		Water	150	ml	
3	Blanch	Daun Singkong	30	gr	Rebus dan keringkan
4	Shape and Wrap	Rice	200	gr	Bentuk menjadi bulat lalu bungkus dengan daun singkong.
		Blanched Daun Singkong	30	gr	
5	Bake	Nasi Wangi	230	gr	<i>Bake</i> di suhu yang tinggi

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

Tabel 1. 12 RESEP GULAI NANGKA GEL

## RESEP AYAM POP

*(Gulai Nangka Gel)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 20 gr

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place	Red Curly Chili	10	gr	
		Shallot	20	ml	
		Garlic	10	gr	
		Turmeric	5	gr	
		Ginger	5	gr	
		Galangal	5	gr	
		Coriander	5	gr	
		Daun Salam	5	gr	
		Daun Jeruk	5	gr	
		Coconut Milk	50	gr	
		Lemon Grass	5	gr	
		Salt	5	gr	
		Pepper	5	gr	
		Nutrijel	1	Pack	
2	Grind	Red Curly Chili	10	gr	Blender semua bahan sampai halus
		Shallot	20	ml	
		Garlic	10	gr	
		Turmeric	5	gr	
		Ginger	5	gr	
		Galangal	5	gr	
		Coriander	5	gr	
		Lemon Grass	5	gr	
3	Saute and Simmer	Paste	65	gr	Tumis sampai harum,tambahkan santan, didihkan perlahan, dan tambahkan bumbu.
		Daun Jeruk	5	gr	
		Daun Salam	5	gr	
		Coconut Milk	100	ml	
		Salt	5	gr	
		Pepper	5	gr	
4	Strain	Broth	100	ml	
5	Add	Nutrijel	1	Pack	Tambah 2% dari liquid
		Strained Broth	100	ml	

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

**Tabel 1. 13 RESEP PICKLED SHALLOT****RESEP AYAM POP***(Pickled Shallot)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 10 gr

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Dingin

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	UNIT	PENJELASAN
1	Mise En Place				
2	Prepare Pickled Shallot	Shallot	20	gr	Iris
		Dixi	30	ml	
		Sugar	15	gr	
		Salt	10	gr	
	Explanation	Shallot	20	gr	Masukkan semua bumbu ke dalam mangkuk, lalu simpan di chiller selama 3 jam.
		White Vinegar	30	ml	
		Sugar	15	gr	
		Salt	10	gr	

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

Tabel 1. 14 RESEP LEEK OIL

## RESEP AYAM POP

*(Leek Oil)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 10 ml

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Ruang

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	UNIT	PENJELASAN
1	Mise En Place				
2	Prepare Leek Oil	Leek	30	gr	
		Coconut Oil	30	ml	
	Explanation	Leek	30	gr	Blender daun bawang dengan minyak, lalu panaskan di wajan. Setelah 3 menit, saring.
		Coconut Oil	30	ml	

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

Tabel 1. 15 RESEP KALIKI SANTAN GRANITA

## RESEP KALIKI SANTAN GRANITA

*(Kalikih Santan Granita)*

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Tanggal : 19 Juni 2025

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Padang

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place	Coconut Milk	40	ml	
		Sugar	15	gr	
		Pandan Leaves	5	gr	
		Papaya	30	gr	Potong ukuran <i>Macedoine</i>
2	Cook and Simmer	Coconut Milk	40	ml	
		Sugar	15	gr	
		Pandan Leaves	5	gr	
3	Freeze	Cooked Coconut Milk	30	gr	Bekukan <i>liquid</i>
4	Shave	Ice Coconut Milk	30	gr	
5	Add	Macedoine Papaya	30	gr	Hidangkan dengan <i>Duck Spoon</i>

Sumber : Hasil Olahan Narasumber dan Penulis,2025

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

Dalam dunia kuliner masa kini, perhitungan biaya resep tidak hanya melibatkan bahan utama saja, tapi juga bahan tambahan, biaya persiapan, serta faktor limbah dan penyusutan. Menghitung dengan tepat sangat penting agar pelaku usaha bisa mendapatkan gambaran biaya sebenarnya dalam membuat satu resep. Dengan cara ini, mereka bisa mengurangi pemborosan dan tetap menjaga efisiensi produksi. (National Restaurant Association, 2025)

Selain itu, ada istilah food cost, yaitu persentase biaya bahan makanan dibandingkan dengan harga jual menu. Biasanya, food cost yang ideal di berbagai jenis restoran berkisar antara 28% sampai 35%, meskipun angka ini bisa berbeda tergantung jenis usaha dan kualitas bahan yang dipakai. Rentang ini menjadi acuan penting untuk menjaga keseimbangan antara harga jual dan keuntungan yang diharapkan. (Food & Beverage Financial Management, 2023)

Selanjutnya, dish cost adalah rincian biaya per porsi yang mencakup biaya resep, biaya persiapan, tenaga kerja, serta bagian dari overhead dapur. Menghitung dish cost membantu restoran memahami biaya sebenarnya dari setiap hidangan, sehingga bisa menentukan harga jual dengan lebih tepat. Biasanya, harga jual disesuaikan dengan menambahkan markup agar semua biaya tertutupi dan food cost tetap berada dalam batas ideal. (TouchBistro/FSR Magazine, 2024)

Sementara itu, harga jual menu tidak hanya ditentukan oleh biaya produksi saja, tapi juga dipengaruhi oleh kondisi pasar, daya beli konsumen, strategi merek, dan tren

di industri. Setelah pandemi, kenaikan harga bahan makanan dan tenaga kerja mencapai sekitar 30–35%, sehingga banyak restoran harus menaikkan harga jual agar tetap kompetitif dan menjaga keuntungan. Oleh karena itu, strategi penetapan harga yang tepat sangat penting untuk kelangsungan bisnis kuliner. (National Restaurant Association, 2025)

### *1) Food Cost*

Food cost adalah rasio antara biaya bahan baku makanan yang digunakan untuk membuat satu menu dengan harga jual menu tersebut. Persentase ini berfungsi sebagai indikator efisiensi pemakaian bahan serta tingkat keuntungan yang diperoleh restoran.

*Rumus:*

$$\text{Food Cost (\%)} = (\text{Biaya bahan makanan} / \text{Harga jual}) \times 100$$

Biasanya, persentase food cost yang ideal di restoran modern berada di kisaran 28% hingga 35%. Namun, angka ini dapat berbeda-beda tergantung pada jenis usaha, seperti casual dining, fine dining, atau quick service. (Food & Beverage Financial Management, 2023)

### *2) Dish Cost*

Dish cost meliputi semua pengeluaran yang diperlukan untuk membuat satu porsi makanan, mulai dari bahan-bahan, upah koki, sampai biaya operasional seperti listrik, gas, dan penyusutan alat-alat dapur.

*Rumus:*

*Dish Cost = Biaya bahan makanan + Biaya tenaga kerja langsung + Biaya operasional*

Perhitungan dish cost yang tepat sangat penting untuk menghindari kerugian akibat penetapan harga jual yang terlalu rendah, sekaligus menjadi dasar yang akurat dalam menentukan harga jual yang realistis. (TouchBistro/FSR Magazine, 2024)

### 3) *Selling Price*

Selling price adalah harga akhir yang ditawarkan kepada pelanggan. Harga ini dihitung dengan menjumlahkan dish cost dan margin keuntungan. Selain itu, dalam praktiknya, penentuan harga jual juga dipengaruhi oleh faktor seperti daya beli konsumen, strategi persaingan, dan kondisi pasar.

*Rumus:*

*Selling Price = Dish Cost + Margin Keuntungan*  
atau bisa juga dengan markup:

*Selling Price = Dish Cost ÷ (1 – Target Profit Margin)*

Misalnya, jika dish cost adalah Rp30.000 dan target margin 40%, maka:

$Selling Price = 30.000 \div (1 - 0,40) = Rp50.000$

Pendekatan ini sangat penting karena biaya bahan makanan dan tenaga kerja biasanya meningkat setiap tahun, sehingga penyesuaian harga jual menjadi hal yang krusial agar bisnis dapat terus berjalan dengan baik. (National Restaurant Association, 2025)

Berikut ini merupakan hasil perhitungan Food Cost, Recipe Cost, Dish Cost, dan Selling Price yang disusun dalam Tugas Akhir ini berdasarkan referensi yang penulis pelajari selama menempuh pendidikan di Poltekpar NHI Bandung.

**Tabel 1.16 Recipe Cost Mie Tahu**

PENGEMBANGAN MAKANAN MIE TAHU DAN AYAM POP KHAS KOTA PADANG						
MIE TAHU				Portion = 3		
NO	INGREDIENTS	QTY	UNIT	UNIT PRICE	TOTAL COST PRICE	
<i>Corned Beef</i>						
1	Brisket	140	gr	Rp 145,000/kg	Rp 20,300	
2	Salt	20	gr	Rp 8,000 /kg	Rp 160	
3	Prague Powder	5	gr	Rp 80,000 /kg	Rp 16,000	
4	Onion	20	gr	Rp 30,000 /kg	Rp 600	
5	Palm Sugar	15	gr	Rp 20,000 /kg	Rp 300	
6	Star Anise	3	gr	Rp 165,000 /kg	Rp 495	
7	Cinnamon	3	gr	Rp 35,000 /kg	Rp 105	
8	Cardamom	3	gr	Rp 100,000 /kg	Rp 300	
9	Blackpepper Corn	3	gr	Rp 190,000 /kg	Rp 570	
10	Cloves	3	gr	Rp 70,000 /kg	Rp 210	
11	Bay Leaf	3	gr	Rp 100,000 /kg	Rp 300	
12	Carrot	10	gr	Rp 14,000 /kg	Rp 140	
<i>Inari</i>						
1	Tahu Putih	150	gr	Rp 25,000 /kg	Rp 3,750	
2	Oil	50	gr	Rp 20,000 /kg	Rp 1,000	
3	Saus Tiram	10	gr	Rp 57,600 /kg	Rp 576	
<i>Bumbu Kacang</i>						
1	Fried Peanut	100	gr	Rp 20,000 /kg	Rp 2,000	
2	Shallot	30	gr	Rp 40,000 /kg	Rp 1,200	
3	Dried Shrimp	10	gr	Rp 71,000 /kg	Rp 710	
4	Bird Eye Chili	15	gr	Rp 50,000 /kg	Rp 750	
5	Palm Sugar	10	gr	Rp 20,000 /kg	Rp 200	
6	Red Curly Chili	20	gr	Rp 35,000 /kg	Rp 700	
7	Salt	10	gr	Rp 8,000 /kg	Rp 80	
8	Pepper	10	gr	Rp 120,000 /kg	Rp 1,200	
9	Shrimp Paste	10	gr	Rp 50,000 /kg	Rp 500	
10	Candlenut	10	gr	Rp 57,000 /kg	Rp 570	
11	Tamarind	5	gr	Rp 30,000 /kg	Rp 150	
12	Egg	15	gr	Rp 26,700 /kg	Rp 401	

13	Kecap Manis	20	gr	Rp 46,000 /kg	Rp 920
14	Kewpie Mayo	40	gr	Rp 67,800 /kg	Rp 2,712
<i>Cherry Tomato Foam</i>					
1	Cherry Tomato	30	gr	Rp 31,000 /kg	Rp 930
<i>Lettuce Gel</i>					
1	Lettuce	30	gr	Rp 34,000 /kg	Rp 1,020
2	Nutrijel	1	pack	Rp 2,200 /kg	Rp 2,200
<i>Other Condiment</i>					
1	Mie Kuning	75	gr	Rp 14,000 /kg	Rp 1,050
RECIPE COST					Rp 59,387
DISH COSTING					Rp 19,796
FOOD COST (%)					35%
PROJECT SELLING PRICE					Rp 56,559
SELLING PRICE					<b>Rp 57,000</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, dan Dashboard Jabar 2025

**Tabel 1.17 Recipe Cost Ayam Pop**

PENGEMBANGAN MAKANAN MIE TAHU DAN AYAM POP KHAS KOTA PADANG					
AYAM POP				Portion = 3	
NO	INGREDIENTS	QTY	UNIT	UNIT PRICE	TOTAL COST PRICE
<i>Chicken Breast Pop</i>					
1	Chicken Breast	600	gr	Rp 45,000 /kg	Rp 27,000
2	Coconut Water	2000	ml	Rp 2,000 /ltr	Rp 4,000
3	Garlic	50	gr	Rp 35,000 /kg	Rp 1,750
4	Lemongrass	30	gr	Rp 15,000 /kg	Rp 450
5	Ginger	20	gr	Rp 40,000 /kg	Rp 800
6	Salt	20	gr	Rp 8,000 /kg	Rp 160
<i>Ayam Pop Jus</i>					
1	Chicken Bones	100	gr	Rp 10,000 /kg	Rp 1,000
2	Coconut Water	300	ml	Rp 2,000 /ltr	Rp 600
3	Coconut Milk	40	ml	Rp 70,000 /ltr	Rp 2,800
4	Garlic	20	gr	Rp 35,000 /kg	Rp 700
5	Lemongrass	10	gr	Rp 15,000 /kg	Rp 150
6	Ginger	5	gr	Rp 40,000 /kg	Rp 200
7	Salt	10	gr	Rp 8,000 /kg	Rp 80
8	Cornstarch	15	gr	Rp 11,000 /kg	Rp 500
<i>Sambal Oren</i>					
1	Tomato	30	gr	Rp 16,000 /kg	Rp 480
2	Red Curly Chili	70	gr	Rp 35,000 /kg	Rp 2,450
3	Garlic	25	gr	Rp 35,000 /kg	Rp 875

4	Shallot	40	gr	Rp	40,000 /kg	Rp	1,600
5	Coconut Oil	25	ml	Rp	70,000 /ltr	Rp	1,750
6	Lime Leaf	5	gr	Rp	40,000 /kg	Rp	200
7	Shrimp Paste	10	gr	Rp	50,000 /kg	Rp	500
8	Coconut Milk	30	ml	Rp	70,000 /ltr	Rp	2,100
9	Sugar	15	gr	Rp	20,000 /kg	Rp	300
10	Salt	15	gr	Rp	8,000 /kg	Rp	120
<i>Nasi Wangi Kecombrang</i>							
1	Rice	150	gr	Rp	13,000 /kg	Rp	1,950
2	Coconut Milk	10	ml	Rp	76,000 /ltr	Rp	760
3	Ginger Torch	100	gr	Rp	28,000 /kg	Rp	2,800
4	Daun Singkong	50	gr	Rp	14,000 /kg	Rp	700
<i>Gulai Nangka Gel</i>							
1	Red Curly Chili	10	gr	Rp	35,000 /kg	Rp	350
2	Shallot	20	ml	Rp	40,000 /ltr	Rp	800
3	Garlic	10	gr	Rp	35,000 /kg	Rp	350
4	Turmeric	5	gr	Rp	15,000 /kg	Rp	75
5	Ginger	5	gr	Rp	40,000 /kg	Rp	200
6	Galangal	5	gr	Rp	20,000 /kg	Rp	100
7	Coriander	5	gr	Rp	37,000 /kg	Rp	185
8	Bay Leaf	5	gr	Rp	100,000 /kg	Rp	500
9	Lime Leaf	5	gr	Rp	40,000 /kg	Rp	200
10	Coconut Milk	50	ml	Rp	70,000 /ltr	Rp	3,500
11	Lemongrass	5	gr	Rp	15,000 /kg	Rp	75
12	Salt	5	gr	Rp	8,000 /kg	Rp	40
13	Pepper	5	gr	Rp	120,000 /kg	Rp	600
14	Nutrijel	1	Pack	Rp	2,200 /pack	Rp	2,200
<i>Pickled Shallot</i>							
1	Shallot	20	gr	Rp	40,000/kg	Rp	800
2	Dixi	30	ml	Rp	6,000 /ltr	Rp	1,200
3	Sugar	15	gr	Rp	20,000 /kg	Rp	300
4	Salt	10	gr	Rp	8,000 /kg	Rp	80
<i>Leek Oil</i>							
1	Leek	30	gr	Rp	14,000 /kg	Rp	420
2	Coconut Oil	30	ml	Rp	70,000 /ltr	Rp	2,100
RECIPE COST						Rp	70,850
DISH COSTING						Rp	23,617
FOOD COST (%)							40%
PROJECT SELLING PRICE						Rp	67,476
SELLING PRICE						<b>Rp</b>	<b>68,000</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, dan Dashboard Jabar 2025

**Tabel 1.18 Recipe Cost Kalikih Santan Granita**

PENGEMBANGAN MAKANAN MIE TAHU DAN AYAM POP KHAS KOTA PADANG					
KALIKIH SANTAN GRANITA				Portion = 3	
NO	INGREDIENTS	QTY	UNIT	UNIT PRICE	TOTAL COST PRICE
<i>Kalikih Santan Granita</i>					
1	Coconut Milk	40	ml	Rp 70,000/ltr	Rp 2,800
2	Sugar	15	gr	Rp 20,000/kg	Rp 300
3	Pandan Leaves	5	gr	Rp 40,000/kg	Rp 200
4	Papaya	30	gr	Rp 15,000/kg	Rp 450
RECIPE COST					Rp 3,750
DISH COSTING					Rp 1,250
FOOD COST (%)					20%
PROJECT SELLING PRICE					Rp 6,250
SELLING PRICE					Rp 6,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, dan Dashboard Jabar 2025

**Tabel 1.19 Total Recipe Cost**

TOTAL RECIPE COSTING			
NO	MENU	%	SELLING PRICE
1	Mie Tahu	35	Rp 57,000
2	Ayam Pop	35	Rp 68,000
3	Kalikih Santan Granita	20	Rp 6,500
TOTAL			<b>Rp 131,500</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis

### 1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi pada dasarnya adalah proses bagaimana tubuh memanfaatkan makanan untuk memperoleh energi, mendukung pertumbuhan, memperbaiki jaringan, dan menjaga kesehatan secara keseluruhan. Dengan kata lain, gizi bukan hanya tentang mengisi perut, melainkan juga tentang menyediakan nutrisi penting agar organ dan sistem tubuh dapat berfungsi dengan baik. (WHO, 2021)

Nutrisi terbagi menjadi enam jenis utama, yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air. Karbohidrat, protein, dan lemak dikenal sebagai makronutrien karena tubuh memerlukannya dalam jumlah yang cukup banyak. Sedangkan vitamin dan mineral disebut mikronutrien karena dibutuhkan dalam jumlah yang lebih sedikit, tapi tetap sangat penting bagi kesehatan. (Gropper & Smith, 2020)

Konsumsi gizi yang tidak seimbang bisa menyebabkan berbagai gangguan kesehatan. Kekurangan gizi dapat menyebabkan tubuh menjadi lemah, pertumbuhan terhambat, serta munculnya penyakit akibat defisiensi. Sebaliknya, kelebihan gizi, seperti konsumsi kalori dan lemak yang berlebihan, dapat menyebabkan obesitas dan penyakit kronis. Kondisi ini dikenal dengan istilah double burden of malnutrition. (FAO, 2020)

Singkatnya, gizi yang seimbang sangat penting untuk menunjang produktivitas dan kualitas hidup. Pola makan yang tepat sejak masa kanak-kanak hingga dewasa merupakan salah satu kunci dalam mencegah penyakit dan menjaga kesehatan jangka panjang. (UNICEF, 2019)

Berikut merupakan tabel nilai gizi yang penulis tulis dalam Pengembangan Makanan Mie Tahu dan Ayam Pop dari Kota Padang Sumatera Barat:

**Tabel 1.20 GIZI MIE TAHU**

PENGEMBANGAN MAKANAN MIE TAHU DAN AYAM POP					
GIZI MIE TAHU					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Brisket	140	350	25.2	0	36.4
Salt	20	0	0	0	0
Prague Powder	5	0	0	0	0
Onion	20	8	0.02	1.86	0.22
Palm Sugar	15	57	0	14.1	0
Star Anise	3	10.11	0.2	1.5	0.24
Cinnamon	3	7.41	0.04	2.43	0.12
Cardamom	3	9.33	0.2	2.04	0.3
Blackpepper					
Corn	3	6	0.1	1.92	0.3
Cloves	3	6	0.39	1.98	0.18
Bay Leaf	3	4	0.22	2.25	0.23
Carrot	10	4.1	0.02	1	0.09
Tahu Putih (Tofu)	150	114	7.2	2.85	12
Oil	30	240	27	0	0
Saus Tiram (Oyster Sauce)	10	5.1	0	1.2	0.15
Fried Peanut	100	567	49	16	26
Shallot	30	21.6	0.03	5.04	0.75
Dried Shrimp	10	28.9	0.39	0	5.6
Bird Eye Chili	15	6	0.06	1.32	0.28
Brown Sugar	10	38	0	9.4	0
Red Curly Chili	20	8	0.08	1.76	0.38
Salt (again)	10	0	0	0	0
Pepper	10	25.5	0.33	6.4	1
Shrimp Paste	10	23.8	1.4	0.3	1.9
Candlenut (Kemiri)	10	71.8	7.5	0.5	1.2

Tamarind	5	11.95	0.03	3.1	0.14
Egg	15	23.25	1.65	0.17	1.95
Kecap Manis	20	56	0	14	0.8
Kewpie Mayo	40	175	10	0.4	0.4
Cherry Tomato	30	5.4	0.06	1.17	0.27
Lettuce	30	4.5	0.06	0.87	0.42
Nutrijel (assumed 10g pack)	10	38	0	9.4	0
Mie Kuning	75	232.5	7.5	36	6.75
<b>Total</b>		2158.25	138.68	138.96	98.07
<b>Per Sajian (Porsi)</b>		719.416666 7	46.2266666 7	46.32	32.69

Sumber : Hasil Olahan Penulis, *Healthline* dan *FoodStruct*, 2025

**Tabel 1.21 GIZI AYAM POP**

PENGEMBANGAN MAKANAN MIE TAHU DAN AYAM POP					
GIZI AYAM POP					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Chicken Breast	600	720	7.44	0	186
Coconut Water	2300	437	4.6	85.1	16.56
Garlic	105	156.45	0.53	34.71	6.68
Lemongrass	30	29.7	0.15	7.53	0.54
Ginger	30	24	0.22	5.34	0.54
Salt	60	0	0	0	0
Chicken Bones	100	0	0	0	0
Coconut Milk	130	299	31.2	4.29	2.99
Cornstarch	15	57.15	0.01	13.69	0.04
Tomato	30	5.4	0.06	1.17	0.27
Red Curly Chili	80	32	0.32	7.04	1.52
Shallot	80	57.6	0.08	13.44	2
Coconut Oil	40	320	36	0	0
Lime Leaf	5	1.55	0.03	0.35	0.04
Shrimp Paste	10	20	0.8	1	3
Sugar	30	116.1	0	30	0

PENGEMBANGAN MAKANAN MIE TAHU DAN AYAM POP					
GIZI AYAM POP					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Rice	150	547.5	0.99	120	10.65
Ginger Torch	100	80	0.75	17.8	1.8
Daun Singkong	50	40.5	0.8	5.4	3.35
Turmeric	5	15.6	0.17	3.35	0.48
Galangal	5	6	0.02	1.26	0.08
Coriander	5	1.15	0.03	0.19	0.11
Daun Salam	5	0.2	0	0.03	0.01
Daun Jeruk	5	0.2	0	0.03	0.01
Pepper	5	12.75	0.17	3.24	0.52
Nutrijel	1 pack	0.01	0	0	0
Dixi	30	0.3	0	0	0
Leek	30	18.3	0.09	4.23	0.45
<b>Total</b>		2,998.46	84.46	359.19	237.64
<b>Per Sajian (Porsi)</b>		999.4866667	28.15333333 3	119.73	79.21333333 3

Sumber : Hasil Olahan Penulis, *Healthline* dan *Nutritionvalue.org*, 2025

**Tabel 1.22 GIZI KALIKIH SANTAN GRANITA**

PENGEMBANGAN MAKANAN MIE TAHU DAN AYAM POP					
GIZI KALIKIH SANTAN GRANITA					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Coconut Milk	40	92	9.6	1.32	0.92
Sugar	15	58.05	0	15	0
Pandan Leaves	5	1.75	0.02	0.37	0.06
Papaya	30	12.9	0.09	3.24	0.15
<b>Total</b>		164.70	9.71	19.93	1.13
<b>Per Sajian (Porsi)</b>		54.9	3.236666667	6.643333333	0.376666667

Sumber : Hasil Olahan Penulis, *Healthline*, *FoodStruct*, dan *Nutritionvalue.org*, 2025

Tabel 1.23 TOTAL NUTRISI

PENGEMBANGAN MAKANAN MIE TAHU DAN AYAM POP				
TOTAL GIZI				
Makanan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Mie Tahu	2158.25	138.68	138.96	98.07
Ayam Pop	2,998.46	84.46	359.19	237.64
Kalikh Santa Granita	164.70	9.71	19.93	1.13
<b>Total</b>	<b>5,321.41</b>	<b>232.85</b>	<b>518.08</b>	<b>336.84</b>
<b>Per Sajian (Porsi)</b>	<b>1773.803333</b>	<b>77.61666667</b>	<b>172.6933333</b>	<b>112.28</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis

Komposisi gizi dari Mie Tahu, Ayam Pop, dan Kalikh Santa Granita menghasilkan total 5.321,41 kkal dengan 232,85 g lemak, 518,08 g karbohidrat, dan 336,84 g protein. Per porsi, nilai gizinya sekitar 1.773,80 kkal, 77,62 g lemak, 172,69 g karbohidrat, dan 112,28 g protein. Menu ini tergolong tinggi energi, karbohidrat, dan protein, sehingga cocok sebagai hidangan utama yang sangat mengenyangkan.

## **1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba**

### **1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi**

Penulis melaksanakan latihan presentasi di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta di Jalan Cendani 1 no.25, Pondok Bambu, Jakarta Timur. Latihan ini dijadwalkan berlangsung mulai bulan Juli hingga November 2025.

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

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir *Food Presentation* dijadwalkan berlangsung di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada bulan November 2025.