

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Pariwisata kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk menjadi daya tarik utama bagi wisatawan, didukung oleh kekayaan sumber daya pangan dan keberagaman hidangan tradisional. Hidangan tradisional ini merupakan bagian tak terpisahkan dari budaya dan identitas setiap daerah, diwariskan secara turun-temurun dan sering disajikan dalam upacara adat serta perayaan lokal. Seiring perkembangan zaman, hidangan warisan leluhur ini mengalami transformasi menjadi hidangan tradisional yang mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap sektor pariwisata, khususnya dalam bidang wisata boga atau yang lebih dikenal dengan wisata kuliner. Untuk meningkatkan daya saing dan membangun kepercayaan wisatawan terhadap kualitas hidangan tradisional, diperlukan perhatian serius pada aspek teknis pengolahannya (Mayasari dkk., t.t.).

Kalimantan merupakan salah satu pulau yang ada di Indonesia. Kalimantan adalah pulau terbesar ketiga di dunia yang terletak di sebelah utara Pulau Jawa dan di sebelah barat Pulau Sulawesi. Pulau Kalimantan terkenal dengan julukan “Pulau Seribu Sungai” karena banyaknya sungai yang mengalir di pulau ini. Kota Pontianak merupakan salah satu kota yang berada di Pulau Kalimantan yang memiliki potensi signifikan untuk mengembangkan sektor pariwisata terutama dalam bidang kuliner. Keberagaman hidangan, mulai dari kudapan hingga hidangan utama, menawarkan berbagai jenis, rasa, dan tampilan yang unik serta khas. Potensi ini didukung kuat oleh visi pemerintah kota untuk menjadikan Pontianak sebagai destinasi kuliner utama. Rencana pembangunan sentra kuliner di beberapa titik

strategis, seperti Jalan Sungai Jawi, Jalan Sungai Raya Dalam, dan Jalan Parit Tokaya, menunjukkan komitmen serius. Inisiatif ini didasari oleh tingginya minat masyarakat dan wisatawan terhadap kekayaan cita rasa kuliner Pontianak. Kuliner tidak lagi sekadar pemenuhan kebutuhan dasar, melainkan telah bertransformasi menjadi daya tarik pariwisata yang bernilai ekonomi dan budaya (Indra dkk., 2022).

Kota Pontianak dengan kekayaan budayanya, memiliki potensi besar dalam pengembangan hidangan tradisional. Beberapa contoh hidangan khas Pontianak yang menjadi representasi budaya antara lain Singkep-singkep, Bingke, Pengkang, dan Batang burok. Potensi ini didukung oleh keberagaman kuliner serta sifat masyarakatnya yang konsumtif, sehingga berbagai jenis hidangan tradisional memiliki peluang tinggi untuk diterima pasar (Karlina & Yaniza, 2022).

Kota Samarinda juga menunjukkan potensi yang signifikan sama halnya dengan Kota Pontianak dalam pengembangan pariwisata khususnya di sektor kuliner. Sebagai ibu kota Provinsi Kalimantan Timur dan salah satu kota terbesar di Kalimantan, Samarinda kaya akan warisan Sejarah dan keberagaman kuliner khas daerah. Kekayaan gastronomi ini menjadi aset vital yang mampu memposisikan Samarinda sebagai destinasi unggulan bagi para penggemar kuliner tradisional (Nurisnaini dkk., t.t.).

Kuliner Pulau Kalimantan memperlihatkan keragaman yang kaya dan berlapis, mencerminkan keterkaitan era antara praktik kuliner, keanekaragaman hayati lokal, dan identitas etnis seperti Dayak, Banjar, dan Melayu (Gozali dkk., 2024).

Berdasarkan penjelasan yang telah disampaikan, penulis memilih untuk mempresentasikan salah satu kekayaan kuliner khas Pulau Kalimantan.

Penulis melakukan wawancara dengan sejumlah narasumber yang dianggap relevan guna mendukung proses pengembangan produk pada tugas akhir ini. Rincian narasumber dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1.1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION

NO	NAMA	PEKERJAAN	PENJELASAN
1	Alang	Pemilik restoran Mutiara 89 asli Kalimantan Barat	Sebagai narasumber kuliner asli Kalimantan
2	Katherine	Pemilik restoran Kalimantan <i>Tio Ciu</i>	Sebagai narasumber dalam pembuatan resep
3	Jeffry	Chef Ritz Carlton Pacific Place	Sebagai narasumber dalam pembuatan resep

Sumber : Olahan Data Penulis, 2025

Pada kesempatan kali ini penulis memiliki ketertarikan untuk memilih hidangan dari Pulau Kalimantan untuk menampilkan sajian kuliner Pulau Kalimantan dalam bentuk *Food Presentation* dengan bertemakan *Fine Dining Style*.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian *Food Presentation* Pengembangan Sajian Kuliner Pulau Kalimantan diantara lain sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan Formal penelitian tugas akhir ini adalah untuk memenuhi syarat kelulusan dalam menyelesaikan studi program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Tujuan Operasional dari penelitian ini adalah mengembangkan kuliner khas Pulau Kalimantan dengan merubah penampilan namun tetap menjaga cita rasa aslinya.
- b. Tugas akhir ini dapat menjadi rujukan bisnis untuk membuka usaha restoran *fine dining* Indonesia dengan target pasar menengah keatas.
- c. Menyajikan hidangan tradisional dengan presentasi modern dan menghitung nilai gizi yang terkandung sebagai pengaplikasian dari mata kuliah Aplikasi Gizi.

1.3 Usulan Produk Makanan

1.3.1 Perencanaan Menu

Berdasarkan judul yang telah dipilih, yaitu “Pengembangan Sajian Kuliner Pengkang dan Ayam Cincane dari Pulau Kalimantan”, penulis menetapkan pendekatan penyajian melalui konsep *Fine Dining Set Menu*. Keputusan ini diambil sebagai bentuk upaya untuk mengangkat kekayaan kuliner khas Pulau Kalimantan ke dalam pengalaman bersantap yang lebih eksklusif.

1.3.2 Rangkaian Menu

APPETIZER

PENGGKANG

Ketan yang diisi ebi sangrai, dimasak dengan santan dan disajikan dengan Corn Sauce, Sambal Kepah, Acar Belimbing, Tuille Daun Jeruk serta Shallot Dust.

MAIN COURSE

AYAM CINCANE

Chicken Roulade berbumbu cincane dibalut *beef bacon*, dipanggang dan disajikan dengan *Potato Mousseline*, *Sauteed Mushroom* dan Daun Ginseng, *Pickled Cherry Tomato*, Saus Cincane *Coulis* dan *Scallion Oil*

BEVERAGE

ES JERUK SONGKIT

Sajian minuman jeruk khas Kalimantan

1.3.3 Matriks Menu

Menurut Potter dan Hotchkiss dalam buku *Andreas & Michael*, bahwa kualitas dari hidangan adalah karakteristik yang diterima oleh konsumen, yang meliputi ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur dan cita rasa. Bahan tambahan untuk hidangan didefinisikan sebagai zat yang sengaja ditambahkan dalam jumlah kecil untuk meningkatkan penampilan, rasa, tekstur, dan memperpanjang masa simpan produk. Berdasarkan penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa kualitas hidangan merupakan salah satu faktor paling efektif dalam menentukan kesuksesan sebuah usaha restoran (Diana dkk., 2020).

Tabel 1.2 MATRIKS MENU

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1	Pengkang	Nasi ketan, ebi sangrai	Gurih, Sedikit manis, <i>Smoky</i>	Putih kecoklatan	Kenyal, Lembut	<i>Grilled in banana leaves</i>
2	Sambal Kepah	Kepah, Sambal	Pedas, Gurih, Umami	Oranye terang	Lembut	<i>Blended</i>
3	<i>Corn Sauce</i>	Jagung, <i>Butter, Heavy Cream, Stock</i>	Gurih, Manis	Kuning	Lembut	<i>Reduce</i>

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
4	Daun Jeruk Tuille	Daun Jeruk	Gurih	Hijau	Renyah	<i>Pan-frying</i>
5	Acar Belimbing	Belimbing, Cuka, Gula	Asam, Manis, Segar	Hijau Muda	Renyah, Juicy	<i>Pickled</i>
6	<i>Shallot Dust</i>	Bawang goreng	Gurih	Coklat muda	Halus	<i>Grinded</i>
7	<i>Chicken Roulade</i>	Ayam, Bayam, Beef Bacon, Leek	Gurih, Smoky, Umami	Coklat, Hijau	Lembut, Juicy, Renyah	<i>Sousvide, panseared</i>
8	<i>Potato Mousseline</i>	Kentang, Susu, Butter	<i>Creamy</i> , Gurih	Putih kekuningan	<i>Creamy</i>	Direbus lalu diblender
9	<i>Pickled Cherry Tomato</i>	Tomat ceri, Cuka, Gula	Asam	Merah	<i>Fresh</i> , Juicy	<i>Pickled</i>
10	Saus Cincane Coullis	Reduksi bumbu cincane, Cooking Cream	Pedas, Gurih	Merah gelap	Kental	Reduksi

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
11	<i>Sauteed Mushroom & Daun Gingseng</i>	Jamur, Daun Gingseng <i>Butter</i> , Bawang putih	Umami, Gurih	Cokelat, Hijau	<i>Crisp & Juicy</i>	<i>Sauteed</i>
12	<i>Scallion Oil</i>	Minyak, Daun bawang, Bawang putih	Umami, Aromatik	Hijau	<i>Oily</i>	<i>Infused Oil</i>
13	Es Jeruk Songkit	Jeruk songkit, <i>Simple syrup</i> , Es batu, <i>Garnish</i>	Manis, Asam segar	Oranye cerah	Cair, <i>Juicy</i>	Diperas manual

Sumber : Hasil olahan Penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

Penulis akan mendeskripsikan mengenai produk yang akan penulis sajikan dalam Tugas Akhir *Food Presentation* yang merupakan Pengembangan Sajian Kuliner Pengkang dan Ayam Cincane dari Pulau Kalimantan. Penulis akan

mempresentasikan hidangan dalam bentuk *Fine Dining* dengan mengembangkan bentuk penyajian dan proses memasak serta penambahan beberapa bahan tanpa menghilangkan cita rasa aslinya. Berikut adalah deskripsi menu yang akan diuraikan :

1. Pengkang

Pengkang adalah hidangan khas dari Desa Peniti yang terletak di Kecamatan Jongkat, Kabupaten Mempawah. Hidangan ini terdiri dari bahan dasar ketan dengan isian utama udang ebi serta berbagai bumbu lainnya. Pengkang menawarkan rasa gurih dan tekstur kenyal, dilengkapi dengan aroma wangi dari daun pisang yang dibakar. Perpaduan rasa gurih ketan dan manisnya ebi membuatnya menjadi hidangan yang nikmat serta mengenyangkan. Dikenal sebagai bekal bagi mereka yang berburu atau berkebun karena kepraktisannya untuk dibawa, pengkang dapat dengan mudah ditemukan di restoran yang mengkhususkan diri pada hidangan ini, termasuk Pondok Pengkang Peniti yang telah ada sejak tahun 1934. Pengkang menjadi simbol kearifan lokal dalam dunia kuliner yang unik dan berharga. Lebih dari sekedar makanan, pengkang merupakan bagian dari warisan budaya masyarakat Kalimantan Barat yang mencerminkan kearifan lokal dalam penggunaan bahan-bahan alami serta tradisi kuliner yang telah ada jauh sebelumnya (Satyaningrum dkk., 2024).

Sebagai pendamping Pengkang, penulis memilih disajikan dengan *Corn Sauce*, Sambal Kepah, Acar Belimbing, Daun Jeruk *Tuille* dan *Shallot Dust*. Sambal Kepah adalah salah satu jenis sambal yang berasal dari wilayah pesisir Kalimantan Barat, terutama di sekitar Pontianak, yang mengandalkan kepah, sejenis kerang laut kecil sebagai bahan utamanya. Kepah umumnya ditemukan di pasir atau lumpur di

kawasan pantai dan memiliki rasa gurih yang sedikit asin secara alami. Guna menciptakan harmoni rasa, bakwan jagung menjadi pilihan teman makan sebab sanggup menawarkan perbedaan rasa manis, gurih, sekaligus tekstur renyah. Oleh karena itu, perpaduan keduanya menghasilkan sensasi rasa dan tekstur yang unik, pada hidangan ini penulis mengubah bentuk bakwan jagung menjadi *Corn Sauce*. Sementara Acar Belimbing menyajikan perpaduan rasa asam, manis, dan segar yang berfungsi menyeimbangkan dan menyegarkan. Sebagai pelengkap, Daun Jeruk *Tuille & Shallot Dust* menyuguhkan lapisan rasa gurih dengan tekstur yang ringan, yang memperkaya keseluruhan profil rasa, sehingga ketiga bumbu ini berkolaborasi untuk menciptakan kontras tekstur dan harmoni rasa yang seimbang pada hidangan.

2. Ayam Cincane

Ayam Cincane adalah salah satu hidangan tradisional yang berasal dari Samarinda, Kalimantan Timur, yang mempunyai nilai budaya sekaligus menjadi simbol kehormatan dalam pertemuan warga setempat. Hidangan ini disajikan pada momen-momen penting seperti resepsi pernikahan atau perayaan adat, sehingga statusnya tidak hanya sebagai hidangan, tetapi sekaligus bagian dari tradisi dan identitas kuliner di daerah tersebut. Teknik memasaknya dilakukan dengan memanggang ayam sambil diolesi dengan bumbu berulang kali, hingga dagingnya berwarna merah mengkilap, memiliki rasa manis gurih dengan sedikit pedas dan nuansa asap. Keunikan ini membuat Ayam Cincane menjadi lebih dari sekadar hidangan, melainkan juga sebagai representasi kearifan lokal dan kekayaan kuliner Kalimantan Timur. Penulis mengubah bentuk Ayam Cincane mejadi *Chicken*

Roulade yang dilapisi dengan *Beef Bacon* serta isian Bayam dan Batang Daun Bawang di dalamnya. Hidangan ini disajikan bersama *Potato Mouseline*, yaitu kentang rebus yang dihaluskan dengan susu dan mentega, memberikan tekstur yang lembut dan rasa gurih yang seimbang dengan karakter ayam yang kuat. Selanjutnya *Pickled Cherry Tomato*, menyuguhkan kombinasi rasa manis dan asam yang segar serta ringan, menciptakan kontras alami dengan bagian utama dari sajian. *Sauteed Mushroom* dan Daun Ginseng menambah elemen yang lembut, memberikan cita rasa tekstur yang halus dan serat untuk hidangan, sehingga tetap menjaga keseimbangan antara rasa dan gizi didalamnya. Saus Cincane *Coullis* menghadirkan karakter bumbu yang khas, mengombinasikan rasa pedas dan manis yang gurih dipadukan dengan *cooking cream*, menjadikannya inti dari kekayaan cita rasa Indonesia. *Scallion Oil* yang menyempurnakan keseluruhan dengan nuansa rasa yang lembut namun memperkuat hidangan.

3. Es Jeruk Songkit

Es Jeruk Songkit merupakan salah satu minuman tradisional yang menjadi bagian dari warisan budaya kuliner Kalimantan Barat. Minuman ini dibuat dari perasan jeruk lokal yang dikenal dengan nama jeruk songkit. Karakteristik jeruk ini ditandai oleh ukuran buah yang relatif kecil, kulit yang tipis, aroma yang khas dan menyegarkan, serta perpaduan cita rasa asam dan manis yang seimbang.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Penulis memilih tema penyajian hidangan yang berhubungan dengan *Fine Dining* untuk proyek akhir mengenai *food presentation*. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mempersembahkan hidangan khas Pulau Kalimantan yang terdiri dari dua jenis hidangan yaitu *Appetizer* dan *Main Course*.

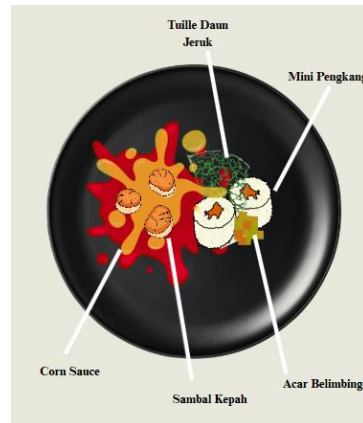
1.4.2 Jenis Masakan

Dari hasil penelitian penulis, penulis telah menyusun dan mengembangkan hidangan yang menampilkan kuliner khas Pulau Kalimantan dengan konsep *Fine Dining*. Susunan hidangan yang telah penulis rancangan adalah sebagai berikut :

1. Pengkang (*Appetizer*)

Sajian asli kota Pontianak yang berbahan dasar ketan dan ebi sangrai sebagai isiannya. Dikombinasikan dengan sambal kepah yang memiliki rasa dan sensasi yang unik dan *corn sauce*, acar belimbing, daun jeruk *tuille* serta *shallot dust* sebagai pengembangan menu dari Pengkang.

Gambar 1.1 Sketsa Pengkang



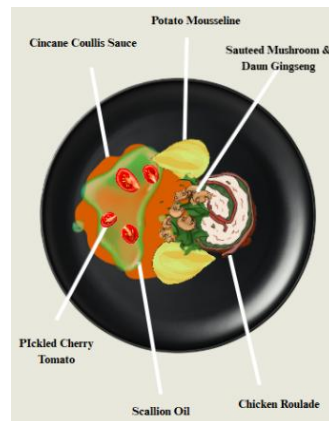
Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

2. Ayam Cincane (*Main Course*)

Ayam Cincane dihidangkan dengan rempah khas dari Kalimantan Timur yang memiliki rasa pedas, manis, dan gurih, disertai dengan saus cincane emulsi yang lembut dan beraroma *smoky*.

Dilengkapi dengan *potato mousseline*, *pickled cherry tomato* yang memberikan rasa asam dan manis yang menyegarkan, *sauteed mushroom* dan daun ginseng yang memberi tambahan rasa umami dengan karakter yang lembut serta saus cincane yang direduksi dan *scallion oil* yang memberi rasa gurih yang melengkapi hidangan.

Gambar 1.2 Sketsa Ayam Cincane

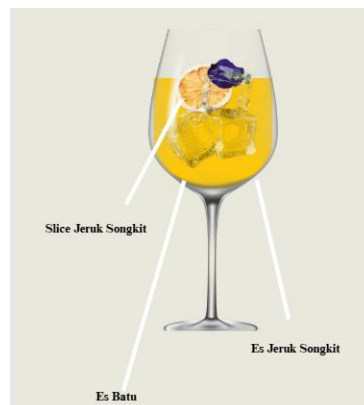


Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

3. Es Jeruk Songkit

Es Jeruk Songkit merupakan sebuah minuman yang menyegarkan, menggabungkan sari jeruk manis dengan tambahan daun songkit yang beraroma.

Gambar 1.3 Sketsa Es Jeruk Songkit



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4.3 Pengajuan Resep

Sajian tradisional tentu saja memiliki rasa unik yang membedakan kuliner dari satu lokasi ke lokasi lainnya. Menurut Fardiaz D (1998), makanan tradisional mencakup hidangan dan minuman, termasuk camilan serta bahan yang digunakan secara tradisional, yang telah ada dan berkembang khusus di suatu daerah, diolah berdasarkan resep yang telah dikenal oleh masyarakat setempat dengan menggunakan bahan lokal serta memiliki cita rasa yang umumnya disukai oleh masyarakat di sekitarnya. Proses pembuatan hidangan tradisional di suatu daerah dikuasai oleh penduduk lokal, sehingga sering kali kita tidak menemukan hidangan khas suatu daerah di daerah lain. Kuliner khas yang biasa disantap di suatu tempat tentunya sangat sesuai dengan selera masyarakat di daerah tersebut (Candra dkk., 2023).

Rekomendasi hidangan yang telah penulis pilih tentunya menjadi referensi utama dalam penyusunan menu yang akan disajikan. Dari berbagai sumber terpercaya penulis sudah mengulik informasi terkait hidangan yang akan penulis sajikan, dari wawancara dengan penduduk asli Pulau Kalimantan, pemilik restoran, dan pengetahuan yang penulis dapat selama studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tabel 1.3 RESEP PENGKANG
RESEP PENGKANG

Pengkang

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 40 gr

Asal : Kalimantan Barat

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	Beras Ketan Santan Ebi Bawang Putih Cabai Merah Minyak Garam Daun Pisang Kelapa Parut	100 40 80 10 5 10 5 1 50	Gr Ml Gr Gr Gr Ml Gr Sht Gr	
2.	<i>Soak</i>	Beras ketan	100	Gr	Rendam 15 menit
3.	<i>Mix & Steam</i>	Beras ketan Santan Garam			Masak hingga santan surut lalu kukus hingga matang
4.	<i>Blend & Saute Filling</i>	Ebi (rendam dahulu) Bawang putih Cabe merah Minyak Kelapa Parut			Blender bawang putih dan cabai merah, lalu tumis hingga matang, tambahkan ebi dan kelapa parut

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
6.	<i>Wrap</i>	Daun pisang	1	Sht	Isi ketan dan ebi, bentuk.
7.	<i>Grill</i>	Pengkang	-	-	Pangang di atas <i>grill flat</i>
8.	Sajikan	-	-	-	Sajikan hangat.

Sumber : Hasil Wawancara dengan Alang dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

Tabel 1.4 RESEP SAMBAL KEPAH

RESEP PENGKANG

Sambal Kepah

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 10 gr

Asal : Kalimantan Barat

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Daging Kerang Simping	200	Gr	Daging Kerang
		Bawang Putih	10	Gr	
		Bawang Merah	15	Gr	
		Bawang Bombay	10	Gr	
		Cabai Merah	20	Gr	
		Jeruk Nipis (juice)	10	Gr	
		Air	10	ml	
		Minyak Goreng	5	Ml	

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
		Gula	5	Ml	
		Garam	5	Gr	
		Daun Jeruk	5	Gr	
3.	<i>Blend</i>	Bawang Putih Bawang Merah Bawang Bombay Cabai Merah Air			Blender hingga halus
4.	<i>Saute</i>	Bumbu yang dihaluskan Kerang Simping Daun Jeruk			Saute bumbu yang sudah dihaluskan hingga matang, kemudian masukan kerang yang sudah direbus
6.	<i>Seasoning</i>	Sambal Kepah Gula Garam Jeruk Nipis	-	-	Tambahkan air, gula, garam, dan jeruk nipis untuk memberi rasa

Sumber : Hasil Wawancara dengan Alang dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1.5 RESEP CORN SAUCE
RESEP PENGKANG

Corn Sauce

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 12 gr

Asal : Kalimantan Barat

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Juml ah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Jagung pipil	15	Gr	
		<i>Butter</i>	5	Gr	
		Bawang Merah	5	Gr	
		Bawang Putih	5	Gr	
		Susu	10	ml	
		<i>Heavy Cream</i>	10	ml	
		Garam	3	Gr	
		Merica	3	Gr	
		Ayam	500	Gr	
		Air	1,5	L	
		Bawang Bombay	100	Gr	
		Wortel	50	Gr	
		Seledri	30	Gr	
		<i>Bayleaf</i>	3	Gr	
		Lada hitam	4	Gr	
		<i>Thyme</i>	3	Gr	
3.	<i>Making Stock</i>	Ayam	500	Gr	Buat kaldu ayam

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
		Air	1,5	L	
		Bawang Bombay	100	Gr	
		Wortel	50	Gr	
		Seledri	30	Gr	
		<i>Bayleaf</i>	3	Gr	
		Lada hitam	4	Gr	
		<i>Thyme</i>	3	Gr	
4.	<i>Saute</i>	Butter Bawang merah Bawang putih Jagung			Tumis hingga matang
5.	<i>Add</i>	<i>Chicken Stock</i>			Tambahkan chicken stock, masak hingga mendidih
6.	<i>Blend</i>	Corn velouté sauce			Pindahkan ke blender lalu haluskan
7.	<i>Simmer</i>	Corn velouté sauce Heavy cream			Masak dengan api kecil
8.	<i>Seasoning</i>	Garam Merica			Secukupnya
9.	<i>Serve</i>				Sajikan selagi hangat

Sumber : Hasil Wawancara dengan Jeffry Chef Ritz Carlton Pacific Place dan

Hasil Olahan Penulis, 2025.

Tabel 1.6 RESEP DAUN JERUK *TUILLE*
RESEP PENGKANG

Daun Jeruk *Tuille*

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 5 gr

Asal : Kalimantan Barat

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Tepung Minyak Air Daun Jeruk	24 50 180 50	Gr Ml Ml Gr	
3.	<i>Blend</i>	Daun jeruk			Blender hingga halus
4.	<i>Mix</i>	Air Tepung Minyak Daun jeruk			Aduk hingga merata
5.	<i>Cook</i>				Masak di pan dengan sedikit minyak hingga membentuk coral
6.	Sajikan				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025.

**Tabel 1.7 RESEP ACAR BELIMBING
RESEP PENGKANG**

Acar Belimbing

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 5 gr

Asal : Kalimantan Barat

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumla h	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Belimbing Wuluh Cuka Gula pasir Garam Air matang Cabai rawit merah	10 10 10 8 30 5	Gr Ml Gr Gr Ml Gr	<i>Julienne</i> Larutan acar <i>Chopped</i>
3.	<i>Mix</i>	Belimbing Wuluh dan Larutan Acar	-	-	
4.	<i>Chill</i>	Campuran acar	-	-	
5.	Sajikan	-	-	-	Sajikan sebagai pelengkap

Sumber : Hasil Wawancara dengan Jeffry Chef Ritz Carlton Pacific Place dan

Hasil Olahan Penulis, 2025.

**Tabel 1.8 RESEP SHALLOT DUST
RESEP PENGKANG**

Shallot Dust

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 3 gr

Asal : Kalimantan Barat

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Bawang Goreng	10	Gr	
3.	<i>Crush</i>	Bawang Goreng	-	-	Blender halus
4.	Sangrai	Bawang Goreng Bubuk	-	-	
5.	<i>Serve</i>				Sajikan

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025.

Tabel 1.9 RESEP *CHICKEN ROULADE*
RESEP AYAM CINCANE

Chicken Roulade

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 80 gr

Asal : Kalimantan Timur

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Ayam paha	250	Gr	Haluskan
		<i>Beef Bacon</i>	150	Gr	
		Daun Bawang	25	Gr	
		Bayam	100	Gr	
		Bawang merah	20	Gr	
		Bawang putih	8	Gr	
		Kemiri sangrai	6	Gr	
		Jahe	5	Gr	
		Kunyit	4	Gr	
		Kecap manis	10	ml	
		Garam	5	Gr	
		Gula	2	Gr	
		Cabai Merah	15	gr	
		Cabai Rawit Merah	10	gr	
		<i>Edible Flower</i>	1	pack	
3.	<i>Blend & Saute</i>	Bawang merah			Haluskan, lalu tumis, tambahkan kecap
		Bawang putih			
		Kemiri sangrai			

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
		Jahe Kunyit Kecap manis Garam Gula Cabai merah Cabai rawit merah			manis, garam dan gula
4.	<i>Blend</i>	Ayam Bawang Putih Daun Bawang Garam Gula	-	-	Blender halus, masukkan ke piping bag
5.	<i>Roll</i>	<i>Beef Bacon</i> Adonan Ayam Bayam Batang Daun Bawang Bumbu cincane	-	-	Susun <i>beef bacon</i> , lalu susun bayam di atasnya, masukkan adonan ayam dan batang daun bawang, serta bumbu cincane lalu gulung
6.	<i>Steam</i>	<i>Ayam Roulade</i>			Masak hingga matang
7.	<i>Sear</i>	<i>Ayam Roulade</i>			Masak dengan api besar di teflon hingga kecoklatan
6.	<i>Portioning</i>	<i>Ayam Roulade</i>	-	-	<i>Slice</i> sesuai porsi

Sumber : Hasil Wawancara dengan Jeffry Chef Ritz Carlton Pacific Place dan

Hasil Olahan Penulis, 2025.

Tabel 1.10 RESEP SAUS CINCANE *COULIS*
RESEP AYAM CINCANE

Saus Cincane *Coulis*

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 10 gr

Asal : Kalimantan Timur

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Bumbu cincane Cooking cream	20 10	Gr Ml	
3.	<i>Saute</i>	Bumbu cincane	-	-	Tumis hingga harum
4.	<i>Add</i>	Cooking Cream	10	Ml	Masukkan dan masak hingga mengental
5.	<i>Blend</i>	Saus	-	-	Blender hingga halus
6.	<i>Serve</i>				Sajikan hangat

Sumber : Hasil Wawancara dengan Jeffry Chef Ritz Carlton Pacific Place dan

Hasil Olahan Penulis, 2025.

Tabel 1.11 RESEP *POTATO MOUSSELINE*
RESEP AYAM CINCANE

Potato Mouseline

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 50 gr

Asal : Kalimantan Timur

Suhu Hidangan : Hangat

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Kentang Susu <i>Heavy Cream</i> <i>Butter</i> Garam Merica	200 60 60 40 5 5	Gr Ml Ml Gr Gr Gr	<i>Washed & Peeled</i>
3.	<i>Boil</i>	Kentang	-	-	Rebus hingga empuk, tiriskan
4.	<i>Blend</i>	Kentang Susu	-	-	Blender
5.	<i>Simmer</i>	<i>Butter</i> Kentang <i>Heavy Cream</i>			Masak dan aduk hingga rata
6.	<i>Season</i>	Garam Merica	5 5	Gr Gr	Koreksi rasa
7.	<i>Serve</i>				Sajikan

Sumber : Hasil Wawancara dengan Jeffrey Chef Ritz Carlton Pacific Place dan

Hasil Olahan Penulis, 2025.

**Tabel 1.12 RESEP SAUTEED MUSHROOM & DAUN GINSENG
RESEP AYAM CINCANE**

Sauteed Mushroom & Daun Ginseng

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 8 gr

Asal : Kalimantan Timur

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	<i>Champignon</i> Daun Ginseng <i>Butter</i>	20 20 10	Gr Gr Gr	
3.	<i>Slice</i>	<i>Champignon</i>			Potong belah menjadi 2 bagian
4.	<i>Saute</i>	<i>Champignon</i> Daun Ginseng <i>Butter</i>			Hingga sedikit layu dan wangi
5.	<i>Serve</i>				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025.

Tabel 1.13 RESEP *PICKLED CHERRY TOMATO*

RESEP AYAM CINCANE

Pickled Cherry Tomato

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 5 gr

Asal : Kalimantan Timur

Suhu Hidangan : Dingin

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Tomat Ceri Cuka apel Air matang Gula pasir Garam	25 20 20 15 5	Gr Ml Ml Gr Gr	
3.	<i>Slice</i>	Tomat Ceri			
4.	<i>Mix</i>	Cuka Air matang Gula pasir Garam			Koreksi rasa larutan
5.	<i>Soak</i>	Tomat Ceri Larutan acar			Rendam dan diamkan di kulkas

Sumber : Hasil Wawancara dengan Jeffry Chef Ritz Carlton Pacific Place dan

Hasil Olahan Penulis, 2025.

Tabel 1.14 RESEP *SCALLION OIL*
RESEP AYAM CINCANE

Scallion Oil

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 5 gr

Asal : Kalimantan Timur

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Daun bawang Minyak Bawang Putih	25 20 5	Gr Ml Gr	
3.	<i>Slice</i>	Daun bawang			Iris tipis
4.	<i>Heat</i>	Minyak			Panaskan
5.	<i>Infuse</i>	Daun bawang			Masukkan daun ke dalam minyak panas, tunggu hingga layu
6.	<i>Strain</i>	Minyak			Saring dan ambil minyak aromatik

Sumber : Hasil Wawancara dengan Katherine dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

Tabel 1.15 RESEP ES JERUK SONGKIT

RESEP ES JERUK SONGKIT

Es Jeruk Songkit

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 4

Tanggal : Juni 2025

Berat Per Porsi : 120 ml

Asal : Kalimantan Selatan

Suhu Hidangan : Dingin

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				Persiapkan semua bahan dan alat.
2.	<i>Prepare</i>	Jeruk songkit (juice) Gula pasir Air Es batu	240 25 125 50	ml Gr ml Gr	Peras
3.	<i>Make</i>	Gula pasir Air	25 25	Gr ml	Masak hingga gula larut
4.	<i>Add</i>	Juice Jeruk Songkit			
5.	<i>Shake</i>	Juice Jeruk Songkit Gula Cair Es Batu			Kocok hingga merata
6.	<i>Serve</i>				Sajikan dengan garnish edible flower

Sumber : Hasil Wawancara dengan Katherine dan Hasil Olahan Penulis, 2025.

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

Recipe Cost adalah estimasi pengeluaran yang diperlukan untuk menyiapkan suatu resep atau hidangan berdasarkan daftar bahan dan takaran yang digunakan. Biaya resep menjadi landasan dalam menghitung harga pokok produksi hidangan karena mencerminkan total biaya bahan mentah yang terlibat dalam satu kali pembuatan resep tertentu. Dengan adanya perhitungan biaya resep, seorang koki atau manajer dapur dapat memahami berapa banyak biaya bahan dalam menghasilkan sejumlah porsi tertentu sehingga efisiensi penggunaan bahan dapat terjaga.

Dish Cost adalah persentase pengeluaran bahan hidangan dibandingkan dengan pendapatan dari penjualan hidangan yang dihasilkan. Biaya hidangan dihitung untuk mengukur seberapa besar beban biaya bahan baku terhadap pemasukan dari penjualan. Angka biaya hidangan yang ideal biasanya berada dalam standar industri restoran, yakni sekitar 30-35%, meskipun angka ini bisa beragam tergantung pada jenis usaha dan konsep restoran yang diterapkan. Biaya hidangan menjadi parameter penting dalam menilai efisiensi pengelolaan dapur, karena semakin rendah biaya hidangan yang didapat tanpa mengurangi kualitas, maka semakin besar pula profit yang dapat diperoleh.

Harga Jual atau *Selling Price* adalah estimasi yang dihitung lebih spesifik untuk satu porsi hidangan tertentu. Jika biaya resep menghitung total biaya dari secara keseluruhan, maka biaya hidangan merinci hingga biaya per porsi. Perhitungan biaya hidangan sangat penting untuk menetapkan harga jual yang wajar untuk setiap hidangan. Selain itu, biaya hidangan juga membantu dalam

mengendalikan limbah, mengatur porsi, serta mempertahankan konsistensi kualitas hidangan yang disajikan kepada pelanggan.

1) *Food Cost*

Dalam menghitung *Food Cost*, rumus yang digunakan adalah :

Persentase Biaya Hidangan (%) = $(\text{Jumlah Total Biaya Bahan Hidangan} / \text{Total Pendapatan Penjualan}) \times 100$

Rumus ini bertujuan untuk mengetahui proporsi biaya bahan hidangan yang dikeluarkan dibandingkan dengan pendapatan dari penjualan hidangan. Nilai persentase yang didapat berfungsi sebagai indikator efisiensi pengelolaan bahan hidangan.

2) *Dish Cost*

Untuk menentukan *Dish Cost*, berikut rumus yang dipakai :

Biaya Setiap Hidangan = Total Biaya Bahan Hidangan + Biaya Tenaga Kerja + Biaya Operasional Lain

Perhitungan ini bertujuan untuk memperoleh total biaya yang dibutuhkan agar satu porsi hidangan dapat diproduksi, meliputi semua aspek biaya langsung dan tidak langsung yang berhubungan.

3) *Selling Price*

Harga Jual dari sebuah hidangan ditetapkan dengan menambahkan margin keuntungan terhadap total biaya hidangan.

Berikut rumus yang digunakan :

Harga Jual = Biaya Setiap Hidangan + Margin Keuntungan

Penentuan harga jual ini sangat penting untuk memastikan bahwa setiap hidangan dapat memberikan profit yang sesuai dengan target bisnis, sambil tetap mempertimbangkan kemampuan beli konsumen.

Perhitungan dalam Tugas Akhir ini didasarkan pada teori yang telah dipelajari selama Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Data serta analisis ini tersusun dengan mengacu pada sumber yang relevan dan pengalaman lapangan yang didapatkan.

Tabel 1.16 *Recipe Cost Pengkang*

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGGKANG DAN AYAM CINCANE DARI PULAU KALIMANTAN							
PENGGKANG				Portion = 4			
Pengkang							
No.	Ingredients	MARKET LIST			QTY	UNIT	TOTAL (4 PAX)
		PRICE	QTY	UNIT			
1	Beras Ketan	Rp39,500	1	Kg	100	Gr	Rp3,950
2	Santan	Rp71,000	1	Ltr	40	ML	Rp2,840
3	Garam	Rp12,000	1	Kg	5	Gr	Rp60
4	Ebi	Rp131,000	1	Kg	80	Gr	Rp10,480
5	Bawang Putih	Rp45,000	1	Kg	10	Gr	Rp450
6	Cabai Merah	Rp66,000	1	Kg	5	Gr	Rp330
7	Minyak	Rp384,100	18	Ltr	10	ML	Rp213
8	Kelapa Parut	Rp25,000	1	Kg	50	Gr	Rp1,250
9	Daun Pisang	Rp5,000	1	Kg	1	pcs	Rp5
Sambal Kepah							
1	Kerang Samping	Rp93,750	500	Gr	200	Gr	Rp37,500
2	Bawang Putih	Rp45,000	1	Kg	10	Gr	Rp450
3	Bawang Merah	Rp40,000	1	Kg	15	Gr	Rp600
4	Bawang Bombay	Rp41,000	1	Kg	10	Gr	Rp410
5	Cabai merah	Rp66,000	1	Kg	20	Gr	Rp1,320
6	Jeruk Nipis	Rp55,000	1	Kg	10	ML	Rp550
7	Air	Rp0	1	Ltr	10	ML	Rp0
8	Minyak Goreng	Rp384,100	18	Ltr	5	ML	Rp107
9	Gula	Rp20,000	1	Kg	5	Gr	Rp100
10	Daun Jeruk	Rp50,000	1	Kg	5	Gr	Rp250
11	Garam	Rp12,000	1	Kg	5	Gr	Rp60
Corn Sauce							
1	Jagung Pipil	Rp35,000	1	Kg	15	Gr	Rp525
2	Susu	Rp21,000	1	Ltr	10	ML	Rp210
3	Butter	Rp56,500	227	Gr	5	Gr	Rp1,244
4	Bawang merah	Rp40,000	1	Kg	5	Gr	Rp200
5	Garam	Rp12,000	1	Kg	3	Gr	Rp36
6	Bawang putih	Rp45,000	1	Kg	5	Gr	Rp225
7	Heavy cream	Rp50,700	250	ML	10	ML	Rp2,028
8	Merica	Rp308,000	1	Kg	3	Gr	Rp924

9	Ayam	Rp38,500	1	Kg	500	Gr	Rp19,250
10	Air	Rp0	1,5	Ltr	1,5	Ltr	Rp0
11	Wortel	Rp25,000	1	Kg	50	Gr	Rp1,250
12	Seledri	Rp45,000	1	Kg	30	Gr	Rp1,350
13	<i>Bayleaf</i>	Rp186,000	1	Kg	3	Gr	Rp558
14	Lada hitam	Rp160,000	1	Kg	4	Gr	Rp640
15	<i>Thyme</i>	Rp75,000	1	Kg	3	Gr	Rp225
16	Bawang bombay	Rp40,000	1	Kg	100	Gr	Rp4,000
17	Minyak	Rp384,100	18	Ltr	225	ML	Rp4,801
<i>Tuille Daun Jeruk</i>							
1	Minyak	Rp384,100	18	Ltr	50	ML	Rp1,067
2	Air	Rp0	1	Ltr	180	ML	Rp0
3	Tepung Terigu	Rp14,000	1	Kg	24	Gr	Rp336
4	Daun Jeruk	Rp85,000	1	Kg	50	Gr	Rp4,250
<i>Acar Belimbing</i>							
1	Belimbing Wuluh	Rp80,000	1	Kg	10	Gr	Rp800
2	Cuka	Rp55,000	946	ML	10	ML	Rp581
3	Gula Pasir	Rp20,000	1	Kg	10	Gr	Rp200
4	Garam	Rp12,000	1	Kg	8	Gr	Rp96
5	Air	Rp0	1	Ltr	30	ML	Rp0
6	Cabai Rawit Merah	Rp90,000	1	Kg	5	Gr	Rp450
<i>Shallot Dust</i>							
1	Bawang Goreng	Rp88,000	1	Kg	10	Gr	Rp880
<i>RECIPE COST</i>							Rp107,052
<i>DISH COST</i>							Rp26,763
<i>FOOD COST (%)</i>							35%
<i>PROJECT SELLING PRICE</i>							Rp76,465
<i>SELLING PRICE / PORTION</i>							Rp77,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret* 2025

Tabel 1.17 *Recipe Cost Ayam Cincane*

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGGKANG DAN AYAM CINCANE DARI PULAU KALIMANTAN							
AYAM CINCANE				Portion = 4			
AYAM CINCANE							
No	Ingredients	MARKET LIST			QTY	UNIT	TOTAL (4 PAX)
		PRICE	QTY	UNIT			
1	Ayam Paha	Rp65,000	1	Kg	250	Gr	Rp16,250
2	Beef Bacon	Rp160,000	1	Kg	150	Gr	Rp24,000
3	Bayam	Rp14,000	1	Kg	100	Gr	Rp1,400
4	Daun Bawang	Rp45,000	1	Kg	25	Gr	Rp1,125
5	Bawang Merah	Rp40,000	1	Kg	20	Gr	Rp800
6	Bawang Putih	Rp45,000	1	Kg	8	Gr	Rp360
7	Kemiri	Rp59,000	1	Kg	6	Gr	Rp354
8	Jahe	Rp45,000	1	Kg	5	Gr	Rp225
9	Kunyit	Rp24,000	1	Kg	4	Gr	Rp96
10	Kecap Manis	Rp28,000	1	Kg	10	ML	Rp280
11	Gula	Rp20,000	1	Kg	2	Gr	Rp40
12	Cabai Merah	Rp66,000	1	Kg	15	Gr	Rp990
13	Cabai Rawit Merah	Rp90,000	1	Kg	10	Gr	Rp900
14	Garam	Rp12,000	1	Kg	5	Gr	Rp60
15	Edible Flower	Rp52,998	1	pack	1	pack	Rp52,998
Bumbu Cincane							
1	Bawang Merah	Rp40,000	1	Kg	20	Gr	Rp800
2	Bawang Putih	Rp45,000	1	Kg	8	Gr	Rp360
3	Kemiri	Rp59,000	1	Kg	6	Gr	Rp354
4	Jahe	Rp45,000	1	Kg	5	Gr	Rp225
5	Kunyit	Rp24,000	1	Kg	4	Gr	Rp96
6	Kecap Manis	Rp28,000	1	Kg	10	ML	Rp280
7	Gula	Rp20,000	1	Kg	2	Gr	Rp40
8	Cabai Merah	Rp66,000	1	Kg	15	Gr	Rp990
9	Cabai Rawit Merah	Rp90,000	1	Kg	10	Gr	Rp900

10	Garam	Rp12,000	1	Kg	5	Gr	Rp60
Cincane Coullis Sauce							
1	Bumbu Cincane	Rp4,105	100	Gr	60	Gr	Rp2,463
2	<i>Cooking Cream</i>	Rp135,000	1	Ltr	10	MI	Rp1,350
Potato Mousseline							
1	Kentang	Rp22,000	1	Kg	200	Gr	Rp4,400
2	Susu	Rp21,000	1	Ltr	60	MI	Rp1,260
3	<i>Butter</i>	Rp56,500	227	Gr	40	Gr	Rp9,956
4	Merica	Rp308,000	1	Kg	5	Gr	Rp1,540
5	<i>Heavy cream</i>	Rp50,700	250	MI	60	MI	Rp12,168
6	Garam	Rp12,000	1	Kg	5	Gr	Rp60
Pickled Cherry Tomato							
1	Tomat Ceri	Rp88,888	1	Kg	25	Gr	Rp2,222
2	Gula	Rp20,000	1	Kg	15	Gr	Rp300
3	Garam	Rp12,000	1	Kg	5	Gr	Rp60
4	Cuka apel	Rp33,000	1	Ltr	20	Gr	Rp660
5	Air	Rp0	1	Ltr	20	Gr	Rp0
Sauteed Mushroom & Daun Ginseng							
1	<i>Champignon</i>	Rp45,000	1	Kg	20	Gr	Rp900
2	Daun Ginseng	Rp25,000	1	Kg	20	Gr	Rp500
3	<i>Butter</i>	Rp56,500	227	Gr	10	Gr	Rp2,489
Scallion Oil							
1	Daun Bawang	Rp26,000	1	Kg	30	Gr	Rp780
2	Bawang putih	Rp45,000	1	Kg	5	Gr	Rp225
3	Minyak	Rp384,100	18	Ltr	100	MI	Rp2,134
RECIPE COST							Rp143,681
DISH COST							Rp35,920
FOOD COST (%)							30%
PROJECT SELLING PRICE							Rp119,733
SELLING PRICE / PORTION							Rp120,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis,dan *Fatsecret* 2025

Tabel 1.18 *Recipe Cost* Es Jeruk Songkit

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGGKANG DAN AYAM CINCANE DARI PULAU KALIMANTAN							
ES JERUK SONGKIT				<i>Portion = 4</i>			
ES JERUK SONGKIT							
No.	Ingredients	MARKET LIST			QTY	UNIT	TOTAL (4 PAX)
		PRICE	QTY	UNIT			
1	Jeruk songkit	Rp42,150	1	Kg	240	ml	Rp10,116
2	Gula	Rp20,000	1	Kg	25	gr	Rp500
3	Air	Rp0	1	Ltr	125	ml	Rp0
4	Es Batu	Rp0	1	Kg	50	gr	Rp0
<i>RECIPE COST</i>							Rp10,616
<i>DISH COST</i>							Rp2,654
<i>FOOD COST (%)</i>							15%
<i>PROJECT SELLING PRICE</i>							Rp17,693
<i>SELLING PRICE / PORTION</i>							Rp20,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret* 2025

Tabel 1.19 *Total Food Cost*

<i>Total Food Cost</i>				
No.	Menu	Recipe Cost	Dish Cost	Food Cost
1.	Pengakang	Rp 107,052	Rp 26,763	35%
2.	Ayam Cincane	Rp 143,681	Rp 35,920	30%
3.	Es Jeruk Songkit	Rp 10,616	Rp 2,654	15%
Total		Rp 261,349	Rp 65,337	80%

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1.20 *Total Selling Price / pax*

<i>Total Selling Price / pax</i>		
No.	Menu	<i>Selling price</i>
1	Pengakang	Rp 77,000
2	Ayam Cincane	Rp 120,000
3	Es Jeruk Songkit	Rp 20,000
Total		Rp 217,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Berdasarkan hasil perhitungan, *total recipe cost* untuk ketiga menu adalah sebesar Rp261.349 dengan *total dish cost* sebesar Rp65.337. Persentase *food cost* masing-masing menu menunjukkan variasi, yaitu Pengkang sebesar 35%, Ayam Cincane sebesar 30%, dan Es Jeruk Songkit sebesar 15%. Adapun total harga jual satu paket menu ditetapkan sebesar Rp217.000 per porsi.

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi berperan vital dalam kehidupan manusia. Menurut (Almatsier, S, 2019), Pola makan yang seimbang sangat penting untuk menjaga Kesehatan dan meningkatkan kualitas hidup, terutama dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak-anak secara maksimal. Makanan bergizi yang seimbang menyediakan energi, zat pembangun, dan zat pengatur yang diperlukan agar tubuh berfungsi optimal. Namun di era modern ini, menurut (Bisma, R., Nerisafitra, P., & Utami, A.W, 2023), banyak orang kesulitan memenuhi kebutuhan gizi mereka akibat gaya hidup yang sibuk. Hal ini sering kali memicu berbagai masalah Kesehatan, seperti kekurangan gizi, obesitas, dan penyakit kronis. Oleh karena itu, mengukur kandungan gizi makanan adalah Langkah krusial untuk mengatasi tantangan tersebut dengan memahami komposisi nutrisi, individu dapat memastikan asupan gizi yang sesuai dengan kebutuhan mereka (Nomira, 2024).

Tabel 1.21 GIZI PENGKANG

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGKANG DAN AYAM CINCANE					
GIZI PENGKANG					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Beras Ketan	100 gr	356	1.6	79	6.8
Santan	40 ml	92	9.6	1.6	0.4
Garam	23 gr	0	0	0	0
Ebi	80 gr	264	3.2	1.6	57.6
Bawang putih	27 gr	40	0.13	6.6	1.5
Cabai merah	25 gr	10	1.25	14.75	1.75
Minyak goreng	45 ml	369	340	0	0
Kelapa parut	50 gr	177	21	7.5	3.5
Daun pisang	1 pcs	0	0	0	0
Kerang simping	200 gr	30	0.6	0.6	5.4
Bawang merah	35 gr	14	0.04	5.95	0.88
Bawang bombay	110 gr	44	0.11	11.55	1.1
Jeruk nipis	10 ml	3	0	0.7	0.1
Air	1,72 l	0	0	0	0
Gula pasir	15 gr	58	0	15	0
Daun jeruk	55 gr	17	0.2	5.5	0.8
Merica	3 gr	8	0.2	1.9	0.3
Ayam	500 gr	825	20	0	105
Wortel	50 gr	21	0.1	4.7	0.5
Seledri	30 gr	4	0.15	2.4	0.6
<i>Bayleaf</i>	3 gr	9	0.06	1.6	0.18
Lada hitam	4 gr	10	0.26	2.6	0.44
<i>Thyme</i>	3 gr	8	0.14	1.1	0.18
Susu	10 ml	6	0.6	0.5	0.3
<i>Butter</i>	5 gr	36	4.15	0.03	0.06
<i>Heavy Cream</i>	10 ml	34	4.32	0.96	0.96
Tepung terigu	24 gr	87	0.31	17.52	2.88
Belimbing wuluh	10 gr	2	0	0.7	0.1
Cuka	10 ml	2	0	0.5	0
Total		2526	443.9	198.5	194.4
Per sajian (porisi)		631,5	111	49.6	48.6

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan *Myfitnesspal*, 2025

Tabel 1.22 GIZI AYAM CINCANE

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGKANG DAN AYAM CINCANE					
GIZI AYAM CINCANE					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Ayam paha	250 gr	523	32.5	0	40
<i>Beef Bacon</i>	150 gr	216	16.5	0.4	8.8
Bayam	100 gr	23	0.4	3.6	2.9
Daun bawang	55 gr	17	0.17	3.2	0
Bawang merah	40 gr	16	0.04	6.7	1
Bawang putih	21 gr	31	0.1	5.2	1.5
Kemiri	12 gr	76	8.7	1.5	1.4
Jahe	10 gr	8	0.07	1.8	0.18
Kunyit	8 gr	25	0.88	5.2	0.6
Kecap manis	20 ml	80	0	6.4	0.3
Gula	19 gr	74	0	18.9	0
Cabai merah	30 gr	12	0.08	2.5	0.5
Cabai rawit merah	25 gr	18	0.05	2.3	0.5
Garam	15 gr	0	0	0	0
<i>Cooking cream</i>	10 ml	34	2.5	0.4	0.3
Kentang	200 gr	154	0.2	34.6	3.6
Susu	60 ml	36	2.1	3	2.1
<i>Butter</i>	50 gr	359	41.5	0.25	0.25
Merica	5 gr	13	0.16	3.3	0.5
<i>Heavy cream</i>	60 ml	204	21.6	1.8	1.8
Tomat ceri	25 gr	5	0.05	0.9	0.2
Cuka apel	20 ml	4	0	0.6	0
Air	20 ml	0	0	0	0
<i>Champignon</i>	20 gr	4	0.06	0.6	0.6
Daun ginseng	20 gr	5	0.1	1.1	0.6
Minyak	100 ml	162	100	0	0
Total		2099	233.1	94.8	68.6
Per sajian (porsi)		524,75	58.3	23.7	17.1

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan *Myfitnesspal*, 2025

Tabel 1.23 GIZI ES JERUK SONGKIT

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGKANG DAN AYAM CINCANE					
GIZI ES JERUK SONGKIT					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Jeruk songkit	240 ml	69.6	0.24	22.3	1.44
Gula	25 gr	97.5	0	25	0
Air	125 ml	0	0	0	0
Es batu	50 gr	0	0	0	0
Total		167.1	0.24	47.3	1.44
Per sajian (porsi)		41.8	0.06	11.8	0.36

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan *Myfitnesspal*, 2025

Tabel 1.24 TOTAL NUTRISI

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER PENGKANG DAN AYAM CINCANE				
TOTAL GIZI				
Menu	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Pengkang	2526	443.9	198.5	194.4
Ayam Cincane	2099	233.1	94.8	68.6
Es Jeruk Songkit	167.1	0.24	47.3	1.44
Total	4792	677.24	340.6	264.44
Per sajian (porsi)	1198	169.31	85.15	66.11

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Berdasarkan analisis kandungan gizi, total nutrisi dari keseluruhan menu mencapai 4792 kkal energi dengan kandungan lemak sebesar 677.24 gram, karbohidrat 340.6 gram, dan protein 264.44 gram. Jika disajikan dalam satu porsi lengkap, total kandungan gizi per sajian adalah sebesar 1198 kkal, dengan lemak 169.31 gram, karbohidrat 85.15 gram, serta protein 66.11 gram. Data ini

menunjukkan bahwa satu porsi sajian memiliki nilai energi dan nutrisi yang relative tinggi, terutama dari komponen lemak dan protein.

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi untuk melaksanakan latihan presentasi akan dilakukan di Kitchen Nusantara yang berada dalam area Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Rencana kegiatan ini diadakan dari bulan Oktober 2025 sampai November 2025, untuk memberikan waktu yang memadai dalam mempersiapkan dan meningkatkan kemampuan presentasi secara maksimal.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Untuk proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir *Food Presentation* akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant* yang berada di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada bulan Desember 2025.