

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bandar Lampung, sebagai ibu kota Provinsi Lampung, berada di ujung selatan Pulau Sumatra dan terletak di kawasan strategis Teluk Lampung. dengan luas mencapai 197,22 km². Secara geografis, kota ini berada di antara 5°19'35"–5°31'06" Lintang Selatan dan 105°10'42"–105°21'02" Bujur Timur. Letaknya yang menjadi penghubung utama dari Bandar Lampung sebagai jalur transit yang penting dalam kegiatan ekonomi, perdagangan, dan pariwisata (BPS Kota Bandar Lampung, 2020).

Provinsi Lampung memiliki potensi besar dalam bidang kuliner yang mencerminkan keberagaman budaya dan kearifan lokal masyarakatnya. Sebagai pintu gerbang Pulau Sumatra, wilayah ini secara historis menjadi titik temu berbagai etnis dan jalur perdagangan, yang turut membentuk ragam hidangan dengan cita rasa khas. Kuliner Lampung dikenal karena kekayaan rempah-rempah, teknik memasak tradisional, serta penggunaan bahan lokal seperti ikan air tawar, kelapa, dan aneka umbi-umbian. Ciri utama kuliner Lampung terletak pada cita rasa gurih, pedas, dan asam yang dominan. Hidangan-hidangan seperti **seruit**, **gulai taboh**, **tempoyak ikan**, hingga olahan seperti **pindang** menjadi ikon masakan yang sering disajikan dalam acara adat maupun keseharian masyarakat. Menurut Syahril (2021), masakan Lampung merepresentasikan identitas kolektif masyarakatnya yang erat dengan alam dan kehidupan agraris. Penggunaan bahan-bahan alami seperti santan, belimbing wuluh, dan terasi, menjadi karakter kuat dalam hampir

setiap menu tradisionalnya. Kuliner di Lampung tidak hanya bersifat konsumtif, namun juga sarat nilai sosial dan budaya. Dalam konteks masyarakat adat seperti Saibatin dan Pepadun, penyajian makanan sering dikaitkan dengan struktur sosial dan ritual adat. Makanan tradisional memiliki peran dalam memperkuat nilai kekeluargaan, kehormatan, dan gotong royong, terutama dalam kegiatan seperti pernikahan, khitanan, dan upacara adat (Dewi, 2020). Meski memiliki potensi yang besar, promosi dan pengemasan kuliner Lampung dalam konteks modern masih relatif terbatas. Upaya modernisasi sajian melalui pendekatan seperti fine dining atau pengemasan visual yang estetik dapat menjadi jembatan untuk memperkenalkan kuliner Lampung ke khalayak nasional maupun internasional. Hal ini sejalan dengan konsep gastronomi lokal yang berkelanjutan, yaitu memodernisasi tanpa menghilangkan esensi tradisional (Wijaya, 2022).

Pekhos Pati merupakan salah satu sajian kuliner tradisional khas Lampung yang memiliki cita rasa kompleks dan kaya akan rempah. Hidangan ini umumnya menggunakan ikan air tawar seperti nila, lele, atau gabus yang dimasak dengan cara dibakar atau dipanggang. Kemudian ikan tersebut disiram dengan saus khas bernama *pekhos*, yang terbuat dari perpaduan santan kelapa, bawang merah, cabai merah, kemiri, belimbing wuluh, serta bumbu tradisional lainnya. Cita rasa yang dihasilkan umumnya gurih, pedas, dan sedikit asam, menciptakan sensasi rasa yang khas dan berlapis. Menurut Wiwit Sugianto, seorang chef sekaligus narasumber dalam penelitian ini, "Ciri utama dari saus pekhos terletak pada penggunaan santan dan belimbing wuluh, yang tidak hanya memberikan kekentalan dan kekayaan rasa, tetapi juga keasaman yang menyegarkan tanpa merusak harmoni bumbu" (W. Sugianto, wawancara pribadi, April 2025). Komponen inilah yang membedakan

Pekhos Pati dengan jenis olahan ikan berbumbu lainnya di Nusantara. Dalam penyajian konvensional, Pekhos Pati disajikan secara sederhana, biasanya bersama nasi putih dan lalapan. Namun demikian, dalam pengembangan sajian ini untuk keperluan tugas akhir, dilakukan proses modifikasi terhadap teknik memasak dan penyajian. Misalnya, ikan gindara dipilih menggantikan ikan lokal, dan dimasak dengan teknik *pan-sear* agar tekstur dan tampilannya sesuai dengan standar fine dining. Penyajian juga dilengkapi dengan komponen modern seperti sambal seruit yang telah dimodifikasi, *terong puree*, dan minyak daun bawang sebagai elemen penguat rasa dan estetika visual. Transformasi ini bertujuan untuk mengangkat nilai budaya dari makanan tradisional menjadi sajian modern yang dapat diterima di lingkup restoran kelas atas tanpa menghilangkan keasliannya. Konsep semacam ini juga dinilai strategis untuk mendukung pelestarian kuliner daerah sekaligus meningkatkan potensi wisata gastronomi (Kemendikbud, 2019).

Gulai Taboh merupakan salah satu makanan tradisional khas Provinsi Lampung yang menonjolkan kekayaan rempah dan penggunaan santan sebagai bahan utama. Secara etimologis, kata "taboh" dalam bahasa Lampung memiliki arti "santan", sehingga secara harfiah Gulai Taboh dapat diartikan sebagai gulai berbasis santan (Kemendikbud, 2019). Dalam penyajiannya secara tradisional, Gulai Taboh umumnya menggunakan bahan dasar ikan air tawar atau laut, Dalam pengembangan menu ini, penulis melakukan inovasi dengan mengganti bahan utama dari ikan menjadi daging bebek, khususnya bebek peking. Penggunaan daging bebek memberikan nilai tambah karena teksturnya yang lebih padat dan rasa gurih alami dari lemak bebek yang khas. Menurut narasumber Yono Purnomo, seorang praktisi kuliner dan chef, "Penggunaan bebek pada Gulai Taboh

memberikan kedalaman rasa yang lebih kompleks. Lemak bebek yang meresap ke dalam santan memperkaya cita rasa gulai tanpa mengurangi karakter tradisionalnya” (Y. Purnomo, wawancara pribadi, April 2025). Daging bebek yang digunakan dalam pengolahan menu ini terlebih dahulu diproses dengan metode pengasapan, untuk memberikan aroma smokey yang khas dan meningkatkan daya tarik visual serta rasa. Saus gulai yang dibuat tetap mempertahankan komposisi tradisional, namun melalui teknik penyajian fine dining, sajian ini ditampilkan secara modern dengan paduan elemen seperti nasi uduk, urap Bali, sambal dabu-dabu, dan tarlette goreng. Melalui pendekatan ini, Gulai Taboh Bebek tidak hanya mengalami transformasi dalam hal bahan dan penyajian, tetapi juga berfungsi sebagai media pelestarian budaya kuliner Lampung yang adaptif terhadap tren gastronomi modern. Model transformasi semacam ini sejalan dengan upaya mempromosikan kearifan lokal melalui medium yang lebih luas, termasuk dalam dunia perhotelan dan restoran kelas atas (Warta Pesona, 2023).

Dalam penelitian sekumpulan data, tentu saja diperlukan kehadirannya narasumber. Narasumber adalah orang yang memberikan informasi atau bisa disebut dengan informan (KBBI). Pada umumnya, Narasumber merupakan seseorang yang keahliannya dan pengetahuannya lebih mendalam pada bidang yang diteliti. Berikut adalah narasumber yang sudah dikumpulkan oleh penulis.

Tabel 1 Narasumber Kegiatan Food Presentation

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Anggaraina Aini	Wiraswasta	Sebagai Narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan makanan khas Lampung
2	Wiwit Sugianto	Chef	Sebagai Narasumber dalam membantu pengembangan menu
3	Yono Purnomo	Chef	Sebagai Narasumber dalam membantu pengembangan menu

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis,2025

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah *Food Presentation* Pengembangan Makanan Pekhos Pati dan Gulai Taboh Bebek dari Kota Lampung dapat dijelaskan sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademik

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik dalam menyelesaikan studi di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat membuat makanan khas Lampung dalam menu restoran nasional
2. Menyusun Resep makanan khas Kota Lampung 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. Penulis dapat mengimplementasikan ilmu yang didapat selama studi di **Politeknik Pariwisata NHI Bandung** dalam manajemen dapur dan pengolahan menu restoran

1.3 Usulan Menu

1.3.1 Perencanaan Menu

Perencanaan menu dalam konteks *fine dining*, seperti yang diterapkan pada Pekhos Pati dan Gulai Taboh Bebek khas Lampung, adalah narasi yang dikurasi cermat (KimEcopak, 2025). Penulis mempertimbangkan cita rasa, kualitas bahan, teknik penyajian, dan narasi budaya (The Best Chef, 2024), mengingat bahan berkualitas memengaruhi biaya dan presentasi artistik meningkatkan pengalaman

1.3.2 Rangkaian Menu

APPETIZER

PEKHOS PATI

Gindara yang dimasak dengan teknik pan-sear disajikan bersama sambal seruit, saus khas Pekhos, minyak daun bawang, dan puree terong

MAIN COURSE

GULAI TABOH BEBEK

Daging bebek asap disajikan dengan nasi uduk, urap Bali, sambal dabu-dabu, tartlet goreng, dan saus gulai taboh khas Lampung

1.3.3 Matriks Menu

Matriks menu digunakan untuk menyusun hidangan yang seimbang dari segi rasa, tekstur, warna, dan teknik memasak, sehingga dapat menciptakan pengalaman makan yang utuh serta menarik berbagai kelompok konsumen. Payne-Palacio dan Theis (2012) menyatakan bahwa matriks menu membantu merancang menu secara sistematis, seimbang, dan sesuai dengan kebutuhan pelanggan yang beragam

Tabel 2 Matrix Menu

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Appetizer	Seard Gindara	Gurih	Coklat	Lembut	Seard,
2.		Pekhos Sauce	Gurih	Putih	Kental	Stir fry
3.		Sambal Seruit	Spicy	Merah	Kasar	Pestle and Mortar
4.		Eggplant Puree	Creamy	Coklat	Lembut	Roast
5.		Leek infuse oil	Gurih	Hijau	Lembut	Boil, Blend
6.	Main Course	Bebek Asap	Smoky	Coklat	Lembut	Smoke
7.		Gulai Taboh Sauce	Gurih	Kuning	Lembut	Braise
8.		Urap	Gurih	Merah	Crunchy	Boil, Sautee
9.		Nasi Uduk	Gurih	Putih	Lembut	Rice Cooker
10.		Sambal Dabu Dabu	Fresh	Merah	Kasar	Cut
11.		Tarlette	Gurih	Coklat	Crispy	Fry

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

Tugas akhir ini menampilkan dua menu utama khas Lampung yang dimodifikasi ke dalam konsep fine dining melalui teknik memasak dan penyajian modern. Tujuannya adalah memperkenalkan kuliner tradisional dalam bentuk yang lebih profesional. Menurut Kusnandar (2011), inovasi pada masakan daerah penting

untuk menjaga keberlanjutan dan daya saing kuliner di tengah perkembangan industri makanan.

1. Pekhos Pati

Pekhos Pati merupakan salah satu kuliner tradisional khas Lampung yang mengedepankan kekayaan rasa dan bahan lokal. Hidangan ini biasanya terdiri dari ikan air tawar seperti nila, lele, atau gabus yang dibakar atau dipanggang hingga matang. Ikan tersebut kemudian disajikan dengan saus khas bernama Pekhos Pati, yang terbuat dari santan kelapa, bawang merah, cabai, garam, dan kemiri, menghasilkan cita rasa gurih yang khas (Radar Lampung. 2024)

2. Gulai Taboh Bebek

Gulai Taboh adalah masakan tradisional khas Provinsi Lampung yang kaya akan cita rasa dan sejarah. Kata “taboh” dalam bahasa Lampung berarti santan, gulai taboh dapat diartikan sebagai gulai santan. Hidangan ini biasanya menggunakan bahan utama ikan (Kemendikbud, 2018) akan tetapi penulis ingin membuat penyajian dengan cara yang berbeda yaitu mengganti ikan dengan bebek karena bebek memiliki rasa yang gurih dari lemak bebek jika dipadukan dengan sauce gulai lalu tekstur bebek yang lebih padat dibandingkan dengan ikan dan untuk rasa bebek memiliki rasa yang lebih “gamy” atau khas dibandingkan ikan.

3. Nasi Uduk

Nasi uduk merupakan hidangan khas Indonesia berbahan dasar beras yang dipadu dengan santan serta campuran rempah, kombinasi bahan tersebut menghasilkan nasi bercita rasa gurih, beraroma wangi, dan bertekstur agak lengket (Sari Dewi, 2019).

4. Balinese Urap

Urap Bali adalah hidangan tradisional yang terdiri dari sayuran rebus segar seperti kacang panjang, bayam, dan tauge yang dicampur dengan kelapa parut berbumbu khas. Kelapa tersebut diolah dengan bumbu bawang merah, bawang putih, cabai, kencur, dan terasi sehingga menciptakan rasa gurih dan aroma yang khas. Hidangan ini tidak hanya lezat tetapi juga kaya nutrisi, sering disajikan dalam acara adat Bali maupun sebagai pelengkap menu sehari-hari (Dinas Pariwisata Provinsi Bali, 2023)

5. Sambal Dabu Dabu

Sulawesi Utara memiliki kekayaan kuliner yang tak ternilai, salah satunya Sambal Dabu-dabu, khususnya daerah Manado, yang terkenal dengan cita rasa segar dan pedas. Tidak seperti sambal pada umumnya yang dimasak, sambal ini dibuat dari bahan-bahan mentah segar yang langsung dicampur tanpa proses pemanasan. (Warta Pesona, 2023)

1.4 Tema Produk

1.4.1 Tema Masakan

Makanan diartikan sebagai substansi alami yang bersumber dari hewan, tumbuhan, atau air (Kaplan, David). Sementara itu, menu dapat dipahami sebagai daftar hidangan atau sajian yang tersedia untuk disajikan (Wayne Gisslen, 2006). Terdapat berbagai pendekatan dalam penyajian menu, salah satunya adalah *table d'hote*, yang merujuk pada menu tetap yang ditawarkan kepada tamu dengan harga dan daftar *course* yang sudah ditentukan dan tidak dapat diubah (Wayne Gisslen, 2006).

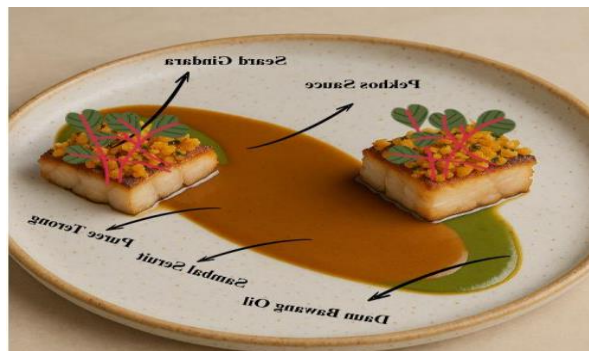
1.4.2 Jenis Masakan

Jenis masakan berupa hidangan tradisional khas daerah yang dikembangkan dalam format *two course menu*

Dengan penyusunan menu seperti ini, penulis ingin menunjukkan bahwa kuliner tradisional tidak hanya bisa dipertahankan, tetapi juga dikembangkan dan diadaptasi dalam format modern yang profesional, estetis, dan berdaya saing tinggi.

1. Pekhos Pati (Appetizer)

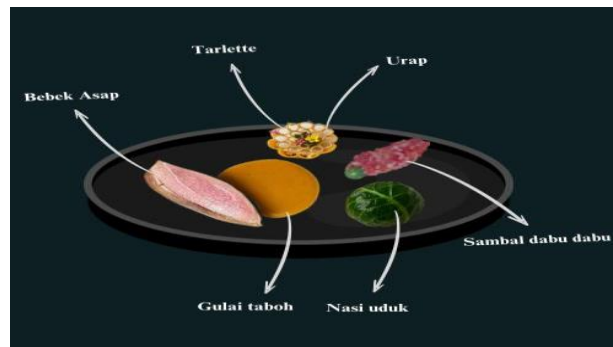
Pekhos Pati diposisikan sebagai appetizer karena memiliki rasa gurih dan pedas yang ringan namun tetap kompleks, cocok sebagai pembuka selera



Gambar 1 Pekhos Pati
Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

1. Gulai Taboh Bebek (*Main Course*)

Gulai Taboh Bebek menjadi main course karena kekayaan bumbu dan tekstur bebek asap yang lebih berat, cocok sebagai hidangan utama yang mengenyangkan.



Gambar 2 Gulai Taboh Bebek
Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2025

1.4.3 Pengajuan Resep

Standar resep merupakan formula masakan yang telah melalui pengujian dan terbukti secara konsisten menghasilkan kualitas serta hasil yang sesuai standar sebuah restoran (unileverfoodsolutions.co.id). Resep juga dapat dikatakan sebagai fondasi utama dalam pembuatan makanan atau penyusunan menu (Wayne Gisslen, 2006). Fungsi standar resep sangat krusial, yaitu sebagai panduan utama dalam proses memasak, referensi utama untuk pengadaan bahan baku, dan dasar fundamental dalam perhitungan biaya makanan (*food costing*).

Tabel 3 Resep Seard Fish
RESEP PEKHOS PATI
(Seard Fish)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 40gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare Scallop	Gindara Oil Butter Garlic Thyme	100 10 30 5 10	Gr Ml Gr Gr	Seard
3.	Seard	Gindara Oil Butter Garlic Thyme	100 10 30 5 10	Gr Ml Gr	Seard Gindara sampai warna kecoklatan
4.	Resting	Gindara	100	Gr	Resting Gindara
5.	Sajikan				

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 4 Resep Pekhos Sauce**RESEP PEKHOS PATI***(Pekhos sauce)*

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Ikan Nila Water Terasi Bawang merah Cabe merah besar Belimbing wuluh Santan Kemiri Lada Garam laut	100 200 3 60 30 10 200 15 2 5	Gr Ml Gr Gr Gr Gr Ml Gr Gr Gr	Membuat kaldu ikan dibakar
3.	Simmer	Ikan Nila Water	100 200	Gr Ml	Simmer selama 30 menit
4.	Grind	Terasi Bawang merah Cabe merah besar Belimbing wuluh Kemiri	3 60 30 10 15	Gr Gr Gr Gr Gr	Blender bumbu halus
5.	Sautee	Bumbu Halus Kaldu ikan Santan	- 50 200	Gr Ml Ml	Reduce
6.	Seasoning	Lada Garam Laut	2 5	Gr Gr	
7.	Sajikan				

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 5 Resep Sambal Seruit
RESEP PEKHOS PATI
(Sambal Seruit)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Tomat rampai Cabai rawit hijau Cabai rawit merah Bawang merah Terasi Jeruk nipis Garam Minyak goreng	30 15 15 5 3 5 5 100	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml	
3.	Fry	Cabai rawit hijau Cabai rawit merah Bawang merah	15 15 5	Gr Gr Gr	Masak hingga sedikit harum dan kecoklatan
4.	Grind	Tomat rampai Cabai rawit hijau Cabai rawit merah Bawang merah Terasi Minyak goreng	30 15 15 5 3 100	Gr Gr Gr Gr Gr Ml	Haluskan menggunakan blender
5.	Seasoning	Jeruk nipis Garam	5 5	Gr Gr	Sesuaikan seasoning dengan rasa yang diinginkan
6.	Sajikan				

Sumber : Hasil Wawancara dan Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 6 Resep Terong Puree
RESEP PEKHOS PATI
(Pure Eggplant)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Eggplant Miso Cream Xantham gum Sea salt Milk	300 20 120 2 5	Gr Gr Ml Gr Gr	Campurkan semua bahan lalu kocok menggunakan whisking bowl
3.	Roast	Eggplant	300	Gr	Roast selama 45 menit di oven dan tutup menggunakan alumunium foil
4.	Mix	Eggplant Miso Cream Xantham gum Sea salt	300 20 120 2 5	Gr Gr Ml Gr Gr	Campurkan semua bahan menggunakan blender
5.	Sieve	Eggplant Miso Cream Xantham gum Sea salt	300 20 120 2 5	Gr Gr Ml Gr Gr	Sieve semua bahan agar texture halus
6.	Sajikan				

Sumber : Hasil Wawancara dan Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 7 Minyak Daun Bawang
RESEP PEKHOS PATI
(Minyak Daun Bawang)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: April 2025

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Minyak Goreng Daun bawang Garam	20 30 3	ml Gr Gr	
3.	Fry	Minyak Goreng Daun bawang	20 30	ml Gr	Goreng menggunakan api kecil
4.	Grind	Minyak Goreng Daun bawang	20 30	ml Gr	Blender
5.	Seasoning	Garam	3	Gr	Sesuaikan rasa yang diinginkan
6.	Sajikan				

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 8 Resep Bebek Asap
RESEP GULAI TABOH BEBEK
(Bebek asap)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Bebek peking Air panas Serabut kelapa	250 100 30	Gr Ml Gr	
3.	Mix	Bebek peking Air panas	250 100	Gr Ml	Siram bebek menggunakan air panas
4.	Pengasapan	Serabut kelapa	30	Gr	Bakar serabut kelapa menggunakan torch lalu masukan bebek dan tutup dengan bowl
5.	Sajikan				

Sumber : Hasil Wawancara dan Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 9 Resep Gulai Taboh Sauce
RESEP GULAI TABOH BEBEK
(Gulai Taboh Sauce)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Air Santan Bawang merah Bawang putih Cabe merah Cabe rawit Kunyit Ketumbar Jahe Lada Pekak Jinten Kapulaga Cengkeh Lengkuas Sereh Daun kunyit Daun salam Totole Gula pasir Garam	100 200 90 75 60 30 10 10 5 7 5 5 7 5 10 10 5 5 15 15 10	MI MI Gr Gr Gr Gr M Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Blender
3.	Sautee	Bumbu halus Lengkuas Sereh Daun kunyit Daun salam	- 10 10 5 5	Gr Gr Gr Gr Gr	Sautee bumbu halus dan tambahkan aromatic hingga harum
4.	Tambahkan	Air Santan Totole Gula pasir Garam	100 200 15 15 10	MI MI Gr Gr Gr	Simmer hingga semua larut
5.	Sajikan				

Sumber : Hasil Wawancara dan Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 10 Resep Balinese Urap
RESEP GULAI TABOH BEBEK
(Balinese Urap)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Jamur tiram Jamur portabello Kelapa parut Kacang Panjang Taoge Daun bayam Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabe rawit Kencur Kunyit Terasi Daun jeruk Sereh Garam Kaldu jamur Jeruk nipis	50 20 15 90 90 50 75 60 90 30 20 5 5 2 2 2 3 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Suwir suwir Iris tipis Sangrai Iris tipis Iris tipis Iris tipis Bersihkan biji Bakar Geprek
3.	Blend	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabe rawit Kencur Kunyit	75 60 90 30 20 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr	
4.	Boil	Kacang Panjang Taoge Daun bayam	90 90 50	Gr Gr Gr	Rebus dan tidak terlalu overcooked

Sumber : Hasil Wawancara dan Hasil Olahan Penulis 2025

5.	Sautee	Bumbu halus Kacang Panjang Taoge Daun bayam Jamur tiram Jamur portabello Kelapa parut Terasi Daun jeruk Sereh Garam Kaldu jamur Jeruk nipis	- 90 90 50 50 20 15 5 2 2 2 3 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	
6.	Sajikan				

Tabel 11 Resep Sambal Dabu Dabu
RESEP GULAI TABOH BEBEK
(Sambal Dabu Dabu)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Cabai merah besar Tomat Bawang merah Minyak kelapa Jeruk nipis Sea salt	100 150 50 20 15 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Buang biji Chop kasar Iris tipis
3.	Cut	Cabai merah besar Tomat Bawang merah Minyak kelapa Jeruk nipis Sea salt	100 150 50 20 15 5	Gr Gr Gr Ml Gr Gr	Campurkan semua bahan di dalam bowl
4.	Sajikan				

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 12 Resep Tarlette
RESEP GULAI TABOH BEBEK
(TARLETTE)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Kulit pangsit Minyak goreng	10 60	Gr Ml	
3.	Fry	Kulit pangsit Minyak goreng	10 60	Gr Ml	Goreng kulit lumpia dengan cetakan
4.	Sajikan				

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 13 Resep Nasi Uduk
RESEP GULAI TABOH BEBEK
(Nasi Uduk)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 3

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Lampung

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Mise En Place				
2.	Prepare	Beras Santan Air Minyak goreng Bawang merah Lengkuas Jahe Sereh Daun pandan Daun salam Garam	350 60 450 30 15 8 10 10 5 5 5	Gr Ml Ml Ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Cuci bersih Iris tipis Geprek Geprek
3.	Wash	Beras	350	Gr	Cuci beras sampai bersih
4.	Fry	Bawang merah Minyak goreng	15 30	Gr Ml	Goreng dengan api kecil
5.	Cook	Beras Santan Air Bawang merah Lengkuas Jahe Sereh Daun pandan Daun salam Garam	350 60 450 15 8 10 10 5 5 5	Gr Ml Ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Masak menggunakan rice cooker selama 30 menit
6.	Sajikan				

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

1.4.4 Costing

Dalam menjalankan usaha kuliner, menghitung biaya produksi makanan secara tepat sangat penting agar bisnis bisa berjalan dengan efisien dan tidak merugi. Menurut Carter dan Usry (2005), sistem costing yang baik membantu pelaku usaha dalam membuat strategi bisnis yang lebih terarah. Tanpa perhitungan biaya yang jelas, usaha bisa saja menetapkan harga jual yang tidak sesuai dengan biaya produksi, dan ini bisa berujung pada kerugian. Untuk menyusun harga jual menu yang tepat, biasanya digunakan beberapa langkah dasar dalam menghitung biaya makanan, yaitu:

- a. $\text{Recipe Costing} = \text{banyak bahan yang digunakan} / \text{harga}$
- b. $\text{Dish Costing} = \text{recipe costing} / \text{banyaknya pax}$
- c. $\text{Food Costing} = \text{persentase untuk food cost}$
- d. $\text{Selling Price} = \text{dish cost} / \text{food cost persen}$

Berikut ini merupakan hasil perhitungan food costing untuk sajian kuliner khas dari Kota Lampung yang telah dikembangkan oleh penulis.

Tabel 14 Recipe Cost Pekhos Pati

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH LAMPUNG , SUMATERA SELATAN					
PEKHOS PATI				Portion = 3	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
<i>Seared Fish</i>					
1	Gindara	100	Gr	Rp 75.000,00	Rp 15.000,00
2	Butter	30	Gr	Rp 50.000,00	Rp 7.930,00
3	Thyme	5	Gr	Rp 25.000,00	Rp 625,00
4	Bawang putih	5	Gr	Rp 50.000,00	Rp 250,00
5	Oil	10	ML	Rp 20.000,00	Rp 200,00
<i>Pekhos Sauce</i>					
1	Kakap merah	100	Gr	Rp 35.000,00	Rp 3.500,00
2	Terasi	3	Gr	Rp 19.000,00	Rp 570,00
3	Bawang merah	60	Gr	Rp 55.000,00	Rp 3.300,00
4	Cabe merah besar	30	Gr	Rp 100.000,00	Rp 3.000,00
5	Belimbing wuluh	10	Gr	Rp 33.000,00	Rp 660,00
6	Santan	200	ML	Rp 35.000,00	Rp 7.000,00
7	Kemiri	15	Gr	Rp 25.000,00	Rp 375,00
8	Lada	2	Gr	Rp 20.000,00	Rp 400,00
9	Garam	5	Gr	Rp 22.000,00	Rp 367,00
<i>Terong puree</i>					
1	Terong	30	Gr	Rp 31.000,00	Rp 930,00
2	Miso	120	Gr	Rp 50.000,00	Rp 6.000,00
3	Cream	30	ML	Rp 179.000,00	Rp 10.740,00
4	Susu	75	ML	Rp 109.000,00	Rp 45.417,00
5	Xanthan Gum	3	Gr	Rp 35.000,00	Rp 1.350,00
6	Garam	5	Gr	Rp 15.000,00	Rp 4.200,00
<i>Minyak Daun Bawang</i>					
1	Daun bawang	20	Gr	Rp 15.000,00	Rp 600,00
2	Oil	20	ML	Rp 30.000,00	Rp 40,00
3	Garam	3	Gr	Rp 15.000,00	Rp 45,00
<i>Sambal Seruit</i>					
1	Tomat Rampai	30	Gr	Rp 34.000,00	Rp 1.700,00
2	Cabai rawit hijau	15	Gr	Rp 90.000,00	Rp 1.350,00
3	Cabai rawit merah	15	Gr	Rp 100.000,00	Rp 1.500,00
4	Bawang merah	5	Gr	Rp 55.000,00	Rp 275,00
5	Terasi	3	Gr	Rp 19.000,00	Rp 570,00
6	Jeruk nipis	5	Gr	Rp 10.000,00	Rp 500,00
7	Garam	5	Gr	Rp 15.000,00	Rp 125,00
8	Minyak Goreng	100	ML	Rp 20.000,00	Rp 2.000,00
PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH LAMPUNG , SUMATERA SELATAN					

RECIPE COST	Rp	120.878,,00
DISH COSTING	Rp	40.293,00
FOOD COST (%)		40%
PROJECT SELLING PRICE	Rp	100.000,00
SELLING PRICE	Rp	101.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2025

Tabel 15 Recipe Cost Gulai Taboh Bebek

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH LAMPUNG , SUMATERA SELATAN					
GULAI TABOH BEBEK				Portion = 3	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
Smoked Duck					
1	Bebek Peking	250	Gr	Rp 139.000,00	Rp 34.750,00
2	Serabut Kelapa	30	Gr	Rp 10.000,00	Rp 3.000,00
Gulai Taboh Sauce					
1	Bawang Merah	90	Gr	Rp 50.000,00	Rp 4.500,00
2	Bawang Putih	75	Gr	Rp 55.000,00	Rp 6.875,00
3	Cabai Keriting	60	Gr	Rp 33.000,00	Rp 19.800,00
4	Cabai Rawit	30	Gr	Rp 100.000,00	Rp 30.000,00
5	Santan	250	ML	Rp 35.000,00	Rp 8.750,00
6	Kunyit	10	Gr	Rp 4.300,00	Rp 430,00
7	Ketumbar	10	Gr	Rp 25.000,00	Rp 2.500,00
8	Jahe	5	Gr	Rp 32.000,00	Rp 640,00
9	Lada	7	Gr	Rp 20.000,00	Rp 560,00
10	Pekak	5	Gr	Rp 14.000,00	Rp 700,00
11	Jinten	5	Gr	Rp 10.000,00	Rp 500,00
12	Kapulaga	7	Gr	Rp 12.000,00	Rp 840,00
13	Cengkeh	5	Gr	Rp 19.000,00	Rp 950,00
14	Lengkuas	10	Gr	Rp 13.000,00	Rp 1.300,00
15	Sereh	10	Gr	Rp 15.000,00	Rp 1.500,00
16	Daun Kunyit	5	Gr	Rp 4.000,00	Rp 200,00
17	Daun Salam	5	Gr	Rp 31.000,00	Rp 155,00
18	Totole	15	Gr	Rp 27.000,00	Rp 1.620,00
19	Gula Pasir	15	Gr	Rp 17.000,00	Rp 255,00
20	Garam	10	Gr	Rp 15.000,00	Rp 1.500,00
Nasi Uduk					
1	Beras	350	Gr	Rp 87.000,00	Rp 30.450,00
2	Santan	60	ML	Rp 35.000,00	Rp 2.100,00
3	Bawang Merah	15	Gr	Rp 55.000,00	Rp 1.269,00
4	Daun Salam	5	Gr	Rp 31.000,00	Rp 1.550,00
5	Daun Pandan	5	Gr	Rp 39.000,00	Rp 1.950,00
6	Sereh	10	Gr	Rp 15.000,00	Rp 1.500,00
7	Lengkuas	5	Gr	Rp 16.000,00	Rp 1.280,00
8	Jahe	8	Gr	Rp 32.000,00	Rp 3.200,00
9	Garam	10	Gr	Rp 15.000,00	Rp 750,00
10	Air	450	ML	Rp 20.000,00	Rp 9.600,00

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH LAMPUNG , SUMATERA SELATAN						
<i>Balinese Urap</i>						
1	Jamur Champignon	50	Gr	Rp	34.000,00	Rp 1.700,00
2	Kulit Lumpia	20	Pack	Rp	45.000,00	Rp 1.800,00
3	Kelapa Parut	15	Gr	Rp	30.000,00	Rp 450,00
4	Kacang Panjang	90	Gr	Rp	12.000,00	Rp 1.080,00
5	Taoge	90	Gr	Rp	15.000,00	Rp 1.350,00
6	Daun Bayam	50	Gr	Rp	22.000,00	Rp 1.100,00
7	Bawang Merah	75	Gr	Rp	55.000,00	Rp 4.125,00
8	Bawang Putih	60	Gr	Rp	50.000,00	Rp 3.000,00
9	Cabai Merah	90	Gr	Rp	100.000,00	Rp 9.000,00
10	Cabai Rawit	30	Gr	Rp	100.000,00	Rp 3.000,00
11	Kencur	30	Gr	Rp	40.000,00	Rp 800,00
12	Kunyit	5	Gr	Rp	4.300,00	Rp 215,00
13	Terasi	5	Gr	Rp	19.000,00	Rp 413,00
14	Daun Jeruk	2	Gr	Rp	5.000,00	Rp 100,00
15	<i>Sereh</i>	2	Gr	Rp	15.000,00	Rp 300,00
16	<i>Garam</i>	3	Gr	Rp	15.000,00	Rp 450,00
17	<i>Totole</i>	2	Pack	Rp	27.000,00	Rp 215,00
18	<i>Jeruk Nipis</i>	5	Gr	Rp	10.000,00	Rp 50,00
<i>Sambal Dabu Dabu</i>						
1	<i>Cabai Merah</i>	30	Gr	Rp	100.000,00	Rp 3.000,00
2	<i>Bawang Merah</i>	20	Gr	Rp	55.000,00	Rp 1.100,00
3	<i>Tomat</i>	15	Gr	Rp	17.000,00	Rp 510,00
4	<i>Jeruk Nipis</i>	5	Gr	Rp	10.000,00	Rp 50,00
5	<i>Minyak Kelapa</i>	30	MI	Rp	38.000,00	Rp 1.140,00
RECIPE COST						Rp 209.923,00
DISH COSTING						Rp 69.974,00
FOOD COST (%)						35%
PROJECT SELLING PRICE						Rp 174.936,00
SELLING PRICE						Rp 175.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2025

Tabel 16 Total Recipe Cost

Total Recipe Costing			
No	Menu	%	Selling Price
1	Pekhos Pati	40	Rp 101.000,00
2	Gulai Taboh Bebek	35	Rp 175.000,00
Total			Rp 276.000,00

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi memegang peran penting upaya menghasilkan tenaga kerja yang sehat jasmani dan mampu bekerja secara efisien , Asupan makanan yang dikonsumsi setiap hari harus mampu memenuhi kebutuhan zat gizi tubuh agar proses tumbuh kembang dapat berlangsung optimal. Masalah gizi pada dasarnya merupakan bagian dari isu kesehatan masyarakat yang perlu mendapat perhatian khusus, Salah satu persoalan utama masih dihadapi hingga kini adalah kekurangan energi dan protein, yang berdampak pada kualitas kesehatan masyarakat secara luas. Upaya perbaikan status gizi seharusnya dimulai sejak dini, bahkan sejak masa kehamilan, mengingat proses tumbuh kembang manusia berlangsung sejak dalam kandungan. Kualitas makanan yang dikonsumsi sangat menentukan asupan zat gizi yang dibutuhkan tubuh Menurut UNICEF yang dikutip oleh Soekirman (2001), gizi buruk pada masyarakat sering kali terjadi akibat pola makan yang tidak memenuhi keseimbangan nutrisi harian., Rendahnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya menjaga pola makan bergizi menjadi salah satu pemicu memburuknya kondisi gizi di berbagai wilayah (Hidayati, 2015)

Tabel 17 Gizi Pekhos Pati

PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DAERAH LAMPUNG, SUMATERA SELATAN					
GIZI PEKHOS PATI					
BAHAN	Kuantitas (GR)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Ikan Gindara	100	126	6,91	0	14,9
Butter	30	215,1	24,3	0,06	0,18
Thyme	5	5,05	0,084	1,223	0,278
Bawang putih	5	6,75	0,02	1,5	0,225
Minyak goreng	130	1150,2	130	0	0
Ikan Nila	100	96	1,7	0	20,08
Terasi	6	7,89	0,02	0	1,2
Bawang merah	65	27,3	0,052	6,572	0,598
Cabai merah besar	30	95,4	5,181	16,989	3,603
Belimbing wuluh	10	2,7	0,061	0,9	0,061
Santan	200	548	57	7,9	5,5
Kemiri	15	72	7,485	1,17	2,25
Lada	6	17,01	0,51	2,58	0,3
Garam Laut	60	0	0	0	0
Kuning telur	30	96,6	7,962	1,077	4,758
Lemon	120	35	0,3	11,6	0,6
Minyak zaitun	30	265,2	30	0	0
Tinta cumi	75	69	1,04	2,31	11,69
Tomat rampai	30	5,4	0,06	1,176	0,264
Cabai rawit hijau	15	15,45	0,54	3,11	0,77
Cabai rawit merah	15	103	3,61	20,71	5,14
Jeruk nipis	5	1,25	0,005	0,42	0,02
Daun bawang	20	12,2	0,06	2,83	0,3
Total		2972	276,9	82,12	72,71
Per Sajian (Porsi)		990,8	92,3	27,37	24,23

Tabel 18 Gizi Gulai Taboh Bebek

Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Lampung , Sumatera Selatan					
GIZI GULAI TABOH BEBEK					
BAHAN	Kuantitas (GR)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Bebek Peking	250	330	14,88	0	45,7
Serabut Kelapa	30	0	0	0	0
Bawang Merah	200	84	0,16	20,22	1,84
Bawang Putih	135	201	0,68	44,63	8,59
Cabai Keriting	180	65	0,72	14,41	3,06
Cabai Rawit	60	191	10,36	33,98	7,21
Santan	310	713	73,9	17,17	7,1
Kunyit	15	15	1,84	9,74	1,17
Ketumbar	10	2	0,05	1,37	0,21
Jahe	13	10	0,1	2,31	0,24
Lada	7	18	0,23	4,54	0,77
Pekak	5	0	0,01	1,23	1,16
Jintan	5	19	1,11	2,21	0,89
Kapulaga	7	22	0,47	4,79	0,75
Cengkeh	5	14	0,18	3,06	0,66
Lengkuas	15	4	0,08	0,66	0,22
Sereh	22	22	0,11	5,57	0,4
Daun Kunyit	5	16	0,42	3,75	0,38
Daun Salam	10	31	0,84	7,5	0,76
Totole	17	20	0,5	2,9	0,3
Gula Pasir	15	244	0	62,99	0
Garam	23	0	0	0	0
Beras	350	1263	2,05	278,18	23,61
Jamur Champignon	50	11	0,17	1,64	1,54
Kulit Lumpia	20	90	1,5	17	2
Kelapa Parut	15	53	5,06	1,89	0,57
Kacang Panjang	90	28	0,11	6,42	1,64
Taoge	90	29	0,48	4,69	3,59
Daun Bayam	50	12	0,2	1,82	1,43
Kencur	30	0	0	0	0
Daun Jeruk	2	0	0	0,08	0,01
Flour	50	350	1,5	75	10

Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Lampung , Sumatera Selatan					
GIZI GULAI TABOH BEBEK					
BAHAN	Kuantitas (GR)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Jeruk Nipis	10	3	0,02	1,05	0,07
Tomat	15	3	0,03	0,59	0,13
Minyak Kelapa	30	112	13	0	0
Total	2091	<u>3625</u>	13.01	87.78	3.16
Per Sajian (Porsi)	697	1208	4336	29.26	1053

Sumber: Fatsecret dan Hasil Olahan Penulis,2025

Tabel 19 Total Gizi

Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Lampung , Sumatera Selatan				
TOTAL GIZI				
BAHAN	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
PEKHOS PATI	2972	276,5	82,12	72,71
GULAI TABOH BEBEK	3625	13,01	87,78	3,16
Total	6597	289,5	169,5	75,87
Per Sajian (Porsi)	2199	96.5	50.5	25.29

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di *rumah penulis yang berada di jakarta*. Waktu pembuatan *menu produk* masakan dari daerah *Lampung* di laksanakan pada bulan *April 2025*..

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

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

