

BAB 1

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Presentasi Masakan

Pulau Bali adalah salah satu dari 17.000 lebih kepulauan yang berada di Indonesia. Terletak di antara pulau Jawa dan Lombok membuat pulau Bali memiliki budaya yang unik dan berbeda dengan daerah lain di Indonesia. Selain budaya yang unik dan berbeda, kuliner di pulau Dewata ini pun mempunyai keunikan tersendiri karena dalam pemilihan bahannya sendiri pun mengikuti dengan tradisi yang melekat di daerah tersebut. Menurut buku Profil Struktur, Bumbu dan Bahan dalam Kuliner Indonesia (2017:223-224) menyatakan, “Umumnya, masyarakat Hindu Bali terbiasa bersembahyang dan mempersembahkan *sajen* kepada para dewa. Pemahaman konsep Tri Hita Karana menjadi fondasi perilaku tersebut. Tri Hita Karana berasal dari kata Tri (tiga), Hita (Bahagia) dan Karana (penyebab) yang berarti manusia mengupayakan hubungan harmonis dengan Tuhan, sesama manusia, dan dengan alam lingkungannya (Wiana,2007)”.

Penulis mengutip dari www.kompasiana.com menyatakan bahwa, “Bali menjadi salah satu dari sekian kasus kuliner yang saya pandang unik dan menarik, karena – mungkin— selain dilandasi nilai-nilai sejarah dan budaya, khasanah kuliner Bali juga mengandung nilai religius”. Keunikan dan keberagaman kuliner di Bali tentu di pengaruhi oleh beberapa faktor, salah satu faktor yang sangat berpengaruh dengan jenis makanan yang dikonsumsi masyarakat Bali yaitu faktor agama. Kebanyakan masyarakat Bali beragama Hindu, dengan beberapa peraturan yang mengikuti mayoritas agama di Bali akhirnya, ada beberapa komoditi yang dilarang untuk di konsumsi karena mengandung

unsur religi. Komoditi yang dimaksud adalah sapi terutama sapi putih, penulis mengambil sebuah kutipan dari gamabali.com menyatakan bahwa “Sapi menurut Weda yaitu Nandini (lembu putih) ini sangatlah disucikan, sangat disakralkan, bukan diharamkan seperti babi dalam ajaran Islam”. Berdasarkan kutipan tersebut sebagian besar masyarakat di Bali tidak menggunakan sapi putih ataupun sapi sebagai sumber utama protein untuk menghargai masyarakat yang mayoritas beragama Hindu.

Karena ketentuan tersebut masakan tradisional dari Bali tidak ada yang berbahan dasar daging sapi. Masyarakat di Bali mengonsumsi makanan bersumber protein menggunakan komoditi dari laut ataupun hewan ternak seperti babi, unggas dan kambing. Kebanyakan dari mereka menggunakan sumber daya alam yang terdapat di sekitar, seperti Sate Lilit yang berasal dari Kabupaten Karangasem, masyarakat daerah timur Bali ini menggunakan daging babi atau daging ikan bahkan daging kura – kura sebagai bahan dasar. Masakan tradisional Bali itu fleksibel karena bahan dasar yang digunakan menyesuaikan dengan kondisi lingkungan sekitar mereka tinggal.

Dengan luasnya wilayah di Bali, Kabupaten Karangasem memiliki pesona alam, tradisi dan kuliner yang masih belum banyak diketahui masyarakat luas di Indonesia. Penulis mengambil sebuah kutipan dari <https://travel.kompas.com> yang menyatakan “Kabupaten yang terletak di Timur Bali ini dijuluki "Bumi Lahar" karena sejarah dan perkembangan yang tidak lepas dari dinamika kehidupan di sekitar Gunung Agung”. Menurut kutipan tersebut, bagian timur Bali ini merupakan daerah yang memiliki ciri khas Gunung Agung, sehingga masyarakat di sekitar Kabupaten Karangasem banyak melaksanakan tradisi dan upacara adat. Salah satu tradisi yang dilaksanakan yaitu tradisi Mengibung atau biasa dikenal sebagai Bancakan. Tradisi ini dilakukan setelah

melaksanakan upacara adat seperti Ngaben, pernikahan ataupun upacara potong gigi. Biasanya setelah upacara adat dilaksanakan, orang – orang membuat lingkaran yang di tengah lingkaran tersebut sudah di hidangkan nasi beserta lauk pauknya. Sate Lilit dan Lawar biasanya menjadi makanan pendamping nasi bagi masyarakat Kabupaten Karangasem.

Keunikan dari tradisi dan makanan Kabupaten Karangasem yang membuat penulis tertarik mengambil tema “**MENGOLAH SAJIAN MASAKAN KHAS KABUPATEN KARANGASEM**”. Untuk diangkat sebagai Tugas Akhir *Food presentation* secara *rijsttafel*, dengan harapan masakan Kabupaten Karangasem dapat lebih dikenal oleh masyarakat secara luas dengan cara memperkenalkan makanan Kabupaten Karangasem kepada turis lokal maupun internasional melewati festival makanan maupun restoran dengan tema makanan tradisional Indonesia. Menurut data dari www.nusabali.com jumlah wisatawan lokal dan asing bisa mencapai 9,31 juta dihitung dari periode Januari – Juli, dengan banyaknya wisatawan yang datang hal ini bisa dimanfaatkan sebagai pengenalan kuliner khas Kabupaten Karangasem.

1. Tujuan Presentasi Masakan

2.1 Tujuan Formal:

- a. Salah satu syarat Ujian Akhir Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi pariwisata NHI Bandung.
- b. Mempertahankan dan melestarikan citarasa Masakan Kabupaten Karangasem.

2.2 Tujuan Operasional:

- a. Menyajikan masakan Kabupaten Karangasem secara *rijstafel* yang nantinya bisa dipresentasikan tidak hanya di kampus melainkan bisa dalam festival makanan nasional maupun internasional.
- b. Menjadi standar resep untuk hotel atau restoran yang ingin menjadikan masakan khas Kabupaten Karangasem menjadi salah satu menu mereka.

3. Usulan Masakan Kuliner Kabupaten Karangasem

Kuliner khas Kabupaten Karangasem saat ini banyak yang belum dikenali orang, dari cita rasa penulis percaya kuliner khas Kabupaten Karangasem dapat diterima banyak orang dan bisa dijadikan salah satu ikon kuliner Indonesia. Berikut menu *rijstafel* penulis yang akan dipresentasikan di hadapan panelis:

Usulan Produk Masakan

NASI SELA

(nasi dengan campuran ubi)

TIPAT BLAYAG

(beras dikukus dalam janur)

SATE LILIT

(lilitan campuran daging ikan pada sereh)

SATE SERAPAH

(Jeroan ayam dengan bumbu khas Bali)

LAWAR PUTIH

(Suwir ayam dicampur kelapa dan kacang panjang)

PLECING TELENGIS

(Tumis kangkung dengan minyak kelapa)

BUNTILAN

(Adonan gula merah dan Kelapa parut)

ES KUWUT

(Es Kelapa dengan campuran melon dan jeruk)

3.1 Nasi Sela

Nasi Sela merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Karangasem yang memiliki ciri khas berupa nasi di campur dengan umbi – umbian. Berawal di tahun 1970an disaat Bali sedang mengalami krisis bahan pangan, makanan pokok orang Indonesia yakni beras di tahun 1970an sangat langka di pulau Bali. Akhirnya masyarakat Bali menambahkan umbi – umbian untuk menambah volume nasi sumber karbohidrat yang dikonsumsi. Sampai saat ini, Nasi Sela menjadi makanan favorit di pulau Bali.

Dengan keunikan citarasa Nasi Sela ini yang membuat penulis mengambil Nasi Sela sebagai salah satu makanan yang akan di presentasikan kepada panelis. Citarasa yang dimaksud yaitu perpaduan nasi dan umbi – umbian yang unik di santap bersama Sate Lilit, Lawar dan Plecing Telengis dengan rasa yang asin dan gurih.

3.2 Tipat Blayag

Apabila masyarakat pulau Jawa memiliki Ketupat maka masyarakat pulau Bali memiliki Tipat. Tipat itu sendiri terbuat dari beras yang dibungkus oleh janur atau daun enau muda untuk menghasilkan aroma dari daunnya itu sendiri. Beras yang akan di bungkus ke dalam janur di rendam terlebih dahulu selama 5 jam, semakin lama waktu perendaman akan menghasilkan tekstur Tipat yang halus dan legit. Sebenarnya Tipat Blayag merupakan salah satu makanan ciri khas daerah Buleleng namun, Kabupaten Karangasem memiliki ciri khas sendiri dalam penyajian Tipat Blayag. Perbedaan yang paling menonjol dari Tipat Blayag dari Buleleng yaitu cara penyajian ayamnya, ayam dari Buleleng biasanya di suwir namun di Kabupaten Karangasem ayamnya ditumbuk.

Penulis mengambil Tipat Blayag sebagai makanan yang akan di presentasikan pada panelis karena, Tipat Blayag Kabupaten Karangasem memiliki ciri khas sendiri

dengan penyajian ayam yang ditumbuk dan Sate serapah sebagai pendamping Tipat Blayag yang tidak akan ditemukan di daerah manapun.

3.3 Sate Lilit

Di masa lalu, kejantanan pria di Bali di nilai dengan Sate Lilit. Ketika seorang pria tidak bisa membuat Sate Lilit maka kejantannya di pertanyakan. Karena proses dalam pembuatan sate lilit ini pun, benar – benar dilakukan dari menyembelih hewannya sampai pematangannya yang menggunakan ujung batang pisang dengan ujungnya yang di tusuk ratusan Sate Lilit dan pematangannya tidak langsung menyentuh api. *Lilit* dalam bahasa Bali berarti membungkus, seperti cara pembuatannya sate ini membungkus daun sereh ataupun bambu. Selain dikonsumsi Sate Lilit digunakan sebagai sesajen untuk keseimbangan alam semesta dan biasanya dalam sesajen jumlah dari Sate Lilit harus ganjil.

Keunikan dari Sate Lilit membuat Penulis mengangkat salah satu makanan khas Kabupaten Karangasem ke dalam tugas akhir *food presenting*, dengan ini masyarakat luas bisa mengenal sejarah dan makna dari makanan tersebut.

3.4 Sate Serapah

Salah satu kuliner di Kabupaten Karangasem dengan harga yang terjangkau dan mudah ditemukan di setiap daerah di Kabupaten Karangasem. Sate ini merupakan sate yang berbahan dasar dari ayam namun hanya menggunakan bagian kulit dan jeroannya saja. Bumbu untuk Sate Serapah menggunakan bumbu ciri khas Bali yakni bumbu Genep yang terdiri dari, campuran terasi, bawang merah, bawang putih, merica hitam, merica putih, jahe , cabai, lengkuas, kunyit dan kemiri.

Sate Serapah banyak di ketahui oleh masyarakat Bali terutama masyarakat Kabupaten Karangasem namun belum dikenal oleh masyarakat Indonesia pada umumnya. Karena Sate Serapah masih belum dikenal luas oleh masyarakat Indonesia maka penulis mengangkat makanan ini ke dalam menu untuk tugas akhir *food presenting*.

3.5 Lawar Putih

Salah satu makanan yang terkenal dengan cita rasanya yang ekstrim yakni, Lawar. Makanan yang satu ini terbilang ekstrim karena saat pengolahannya di campur darah dari daging hewan yang kita olah. Lawar sendiri memiliki simbol keharmonisan dan keseimbangan bagi masyarakat Bali selain itu, Bahan dasar pembuatan Lawar memiliki makna. Darah berwarna merah melambangkan Dewa Brahma, Kelapa berwarna putih melambangkan Dewa Iswara, terasi berwarna hitam melambangkan Dewa Wisnu karena memiliki simbol yang mendalam, masyarakat Bali menggunakan Lawar untuk setiap upacara adat dan pengangkatan Gubernur yang di percaya nantinya akan menghasilkan suasana yang harmonis dan seimbang.

Lawar yang di sajikan untuk tugas akhir *food presentation* merupakan Lawar Putih. Salah satu jenis Lawar yang tidak menggunakan darah hewan, karena penulis memikirkan dari segi keamanan saat pengolahan dan ketahanan produk makanan untuk di presentasikan kepada panelis.

3.6 Plecing Telengis

Telengis atau kata lainnya Tain lengis dalam bahasa Indonesia adalah ampas minyak dan Plecing sendiri merupakan sambal khas Bali yang terbuat dari, bawang merah, putih, cabai merah, terasi, dan tomat. Plecing Telengis merupakan makanan khas Kabupaten Karangasem yang berbahan dasar kangkung yang dapat ditemukan di Desa

Muncan. Desa ini terkenal dengan pengolahan Plecing Telengisnya karena banyak warga desa ini bercocok tanam kangkung maka dari itu kangkung yang diolahnya pun segar. Plecing Telengis sendiri pun sebenarnya berbeda dengan Plecing kangkung pada umumnya, Telengis menjadikan plecing ini berbeda dari plecing pada umumnya dan sambal yang digunakan pun sambal kacang.

Perbedaan inilah yang membuat penulis mengangkat Plecing Telengis ke dalam menu *rijsttafel* untuk tugas akhir *food presentation*. Plecing Telengis juga bisa dijadikan pendamping Tipat Blayag untuk di presentasikan kepada panelis.

3.7 Buntilan

Buntilan adalah dodol khas Bali dengan pembuatannya yang menggunakan Gula Bali yang berbahan dasar Tuak Manis dan dibungkus dengan janur kering. Buntilan sebenarnya adalah sebuah sesajen yang di persembahkan untuk Ngusaba Dodol yakni untuk bentuk rasa syukur ini di tujukan kehadapan Dewi Sri Manifestasi tuhan sebagai Dewi Penyubur tanaman bagi kepercayaan orang Hindu.

3.8 Es Kuwut

Pulau Bali terkenal dengan pantainya sehingga buah kelapa menjadi salah satu minuman yang banyak di konsumsi di Pulau Dewata ini. Es Kuwut adalah salah satu minuman di Bali yang menggunakan air kelapa serta daging kelapa muda, melon dan campuran air jeruk. Minuman ini biasanya di konsumsi oleh masyarakat Bali yang tidak bisa meminum – minuman beralkohol.

4. Tinjauan Masakan Kuliner Kabupaten Karangasem

4.1 Tema Masakan Kuliner Kabupaten Karangasem

Berdasarkan menu yang sudah di susun oleh Penulis, Tema yang akan diambil untuk tugas akhir *food presentation* yakni, *Rijsttafel*. *Rijsttafel* itu sendiri berarti tata cara penyajian yang berurutan dengan menghadirkan berbagai masakan daerah Nusantara. Pada dasarnya, *rijsttafel* merupakan konsep penyajian makanan yang berasal dari Eropa, dimulai dari makanan pembuka sampai ke makanan penutup.

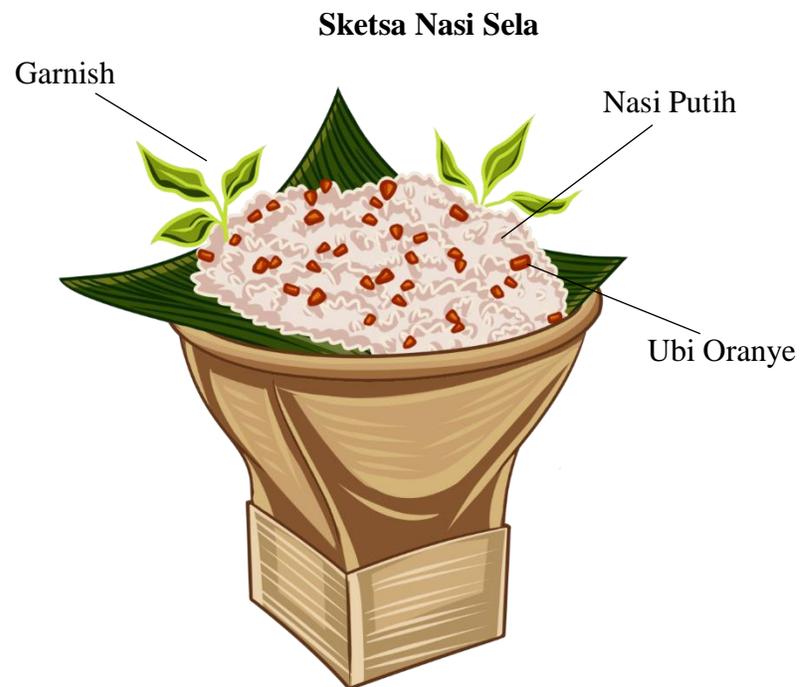
Dalam *rijsttafel* terdiri dari 7 sampai 40 makanan untuk dihidangkan, maka dari itu penulis membuat 8 jenis makanan yang sudah terdiri dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*) dan makanan penutup (*dessert*) untuk di presentasikan kepada panelis.

4.2 Jenis Masakan Kuliner Yang Akan Dipresentasikan

Gizi yang baik bersumber dari makanan yang dikonsumsi, dengan mengkonsumsi karbohidrat, protein, lemak dan vitamin secara seimbang kita dapat mendapatkan gizi yang baik. Penulis mengaplikasikan pernyataan tersebut dengan melampirkan tabel di bawah ini :

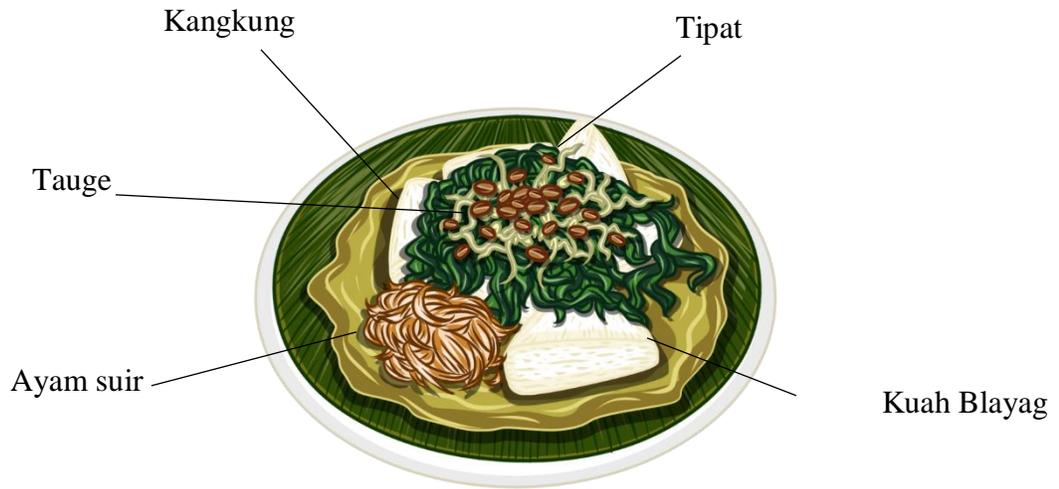
Karbohidrat	Protein dan Lemak	Vitamin dan Pelengkap	Dessert
Nasi Sela	Sate Lilit	Lawar Putih	Buntilan
Tipat Blayag	Sate Serapah	Plecing Telengis	Es Kuwut

Untuk Bagian 4.2 Penulis juga akan melampirkan Sketsa makanan yang akan di persentasikan. Tujuannya untuk menggambarkan tampilan makanan yang akan di persentasikan kepada panelis, berikut sketsa yang di lampirkan :



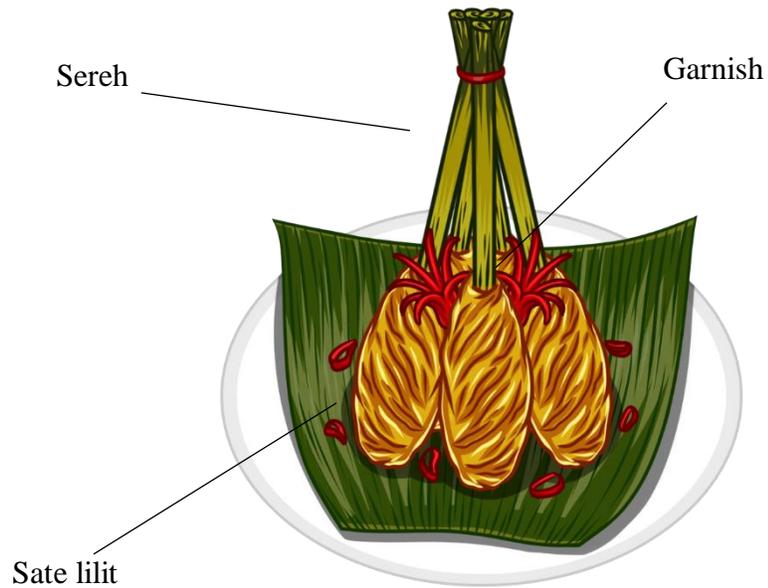
Sumber: Hasil Sketsa Achmad Baihaqqi, 2020

Sketsa Tipat Blayag



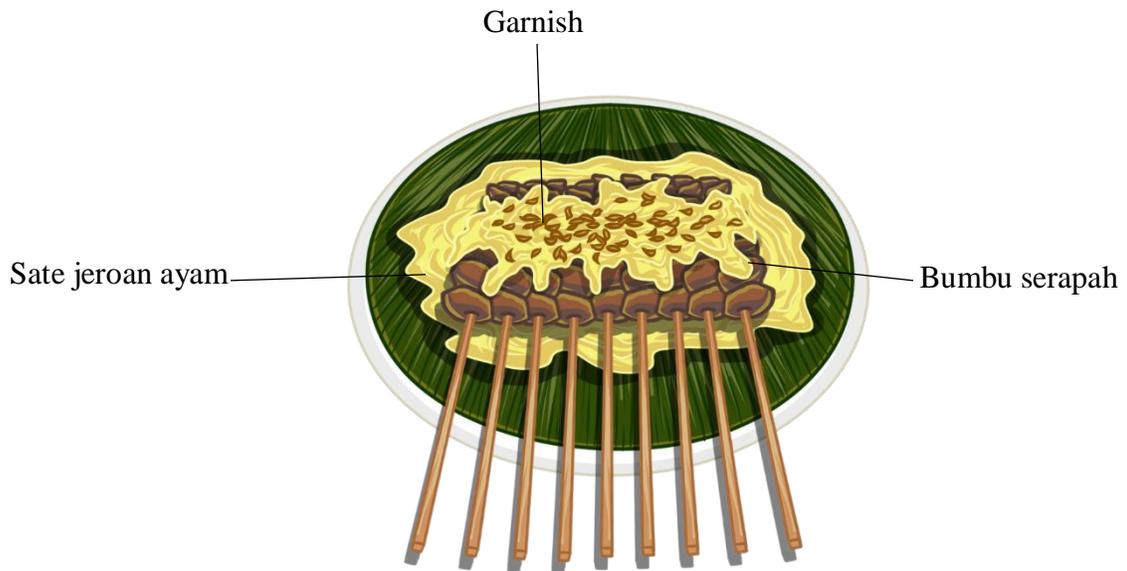
Sumber: Hasil Sketsa Achmad Baihaqqi, 2020

Sketsa Sate Lilit



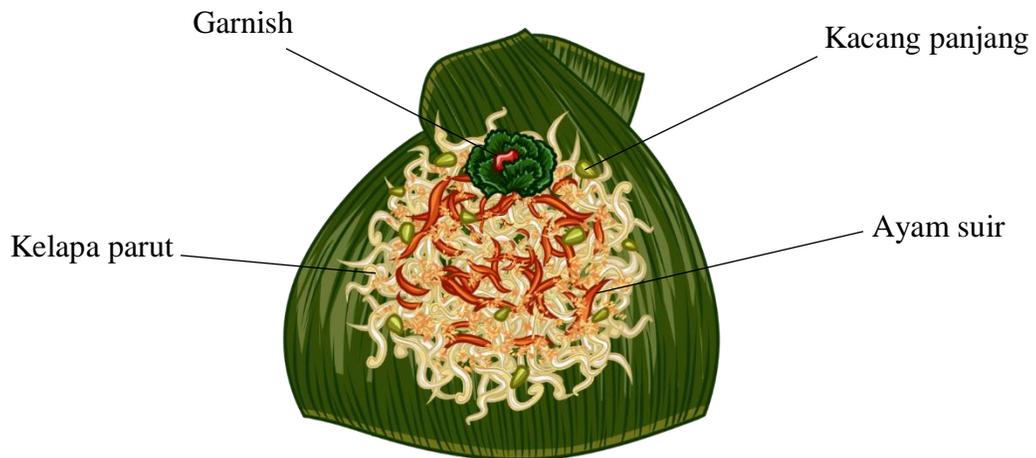
Sumber: Hasil Sketsa Achmad Baihaqqi, 2020

Sketsa Sate Serapah



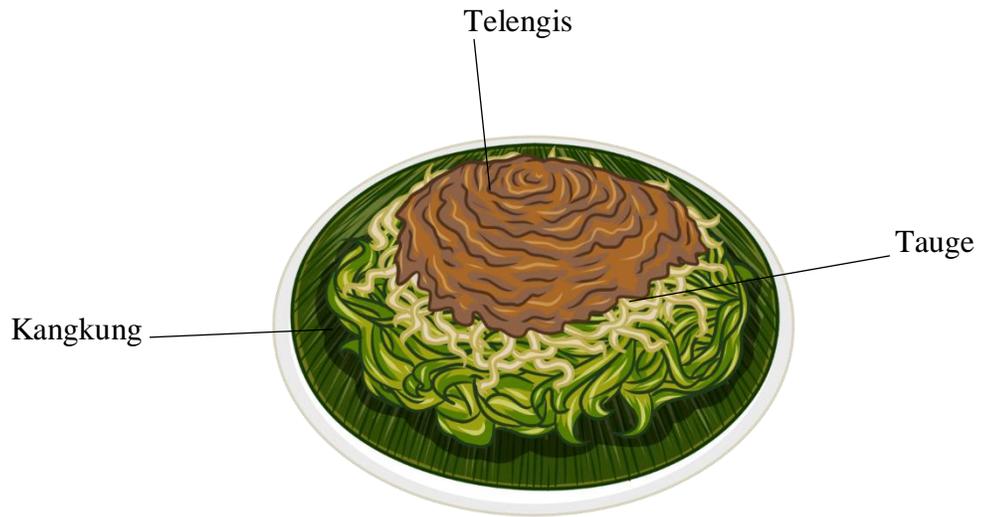
Sumber: Hasil Sketsa Achmad Baihaqqi, 2020

Sketsa Lawar Putih



Sumber: Hasil Sketsa Achmad Baihaqqi, 2020

Sketsa Plecing Telengis

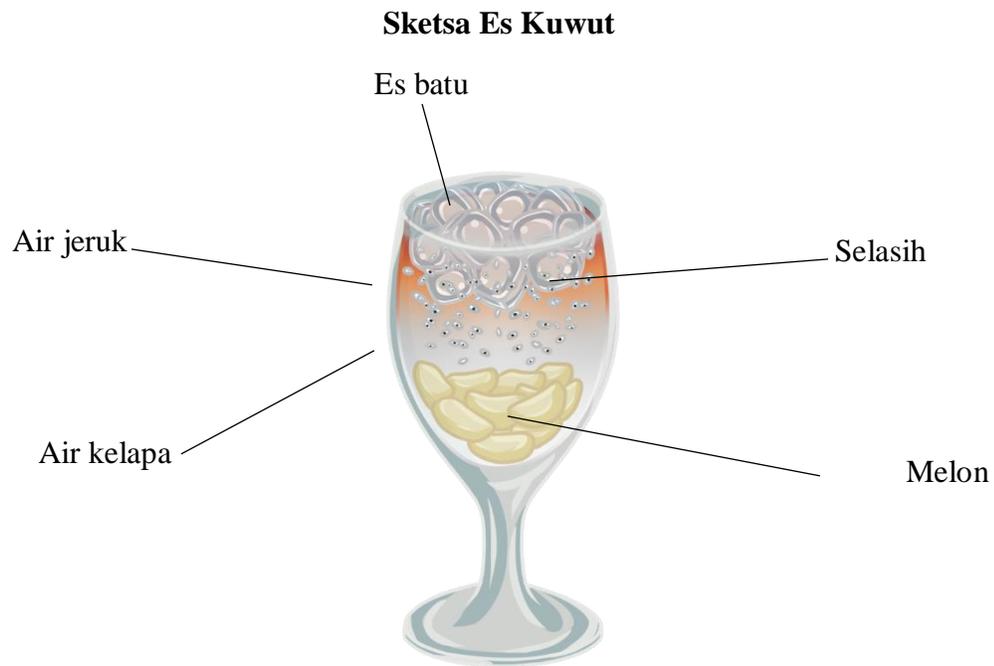


Sumber: Hasil Sketsa Achmad Baihaqqi, 2020

Sketsa Buntilan



Sumber: Hasil Sketsa Achmad Baihaqqi, 2020



Sumber: Hasil Sketsa Achmad Baihaqqi, 2020

4.3 Usulan Resep

Penulis mengambil sebuah kutipan dari buku *The Management of Foodservice Operations* (1994:240) menyebutkan bahwa :

“... a standard recipe is needed in order to define exactly the quantity of raw materials needed. Secondly, the standard recipe controls not only the input quantities, but also the production process. This should ensure that the materials are handled in such a way as to ensure the right quality and quantity of finished product are produced. “

Berdasarkan kutipan diatas menyebutkan bahwa pentingnya *standard recipe* untuk menentukan jumlah dari produk yang akan di produksi maupun kualitas makanan yang akan di olah. Penulis akan memaparkan standard recipe dari makanan yang akan di presentasikan, berikut resep yang dipaparkan :

TABEL 1
NASI SELA

Halaman : 1 dari 1
Origin : Kabupaten Karangasem
 Jenis Makanan: Karbohidrat

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran Per Porsi: 100 gr
 Suhu Penyajian : >30°C

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 450 150 5	Gr Ml Gr Gr	Beras Air Ubi Oranye Garam	Cuci Cuci
2	Kukus			Beras Air Garam	Selama 30 menit hingga beras matang menjadi nasi
3	Kukus			Ubi Oranye	Sampai ubi matang, Kupas kulitnya lalu potong <i>dice</i>
4	Tambahkan			Nasi Ubi Oranye	Aduk rata
5	Sajikan			Nasi Sela	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 2

TIPAT BLAYAG

Halaman : 1 dari 2
 Origin : Kabupaten Karangasem
 Jenis Makanan: Karbohidrat

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran Per Porsi: 150 gr
 Suhu Penyajian : >30°C

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	400	Gr	Beras	Cuci, rendam selama 5 jam
		4	Lembar	Janur	Bentuk lonjong
		350	Gr	Ayam kampung	Cuci
		3	Lembar	Daun jeruk	
		2	Lembar	Daun salam	
		30	Gr	Garam	
		10	Gr	Gula	
		1	Liter	Air	
		8	Gr	Merica Bubuk	
				Bumbu halus :	
		200	Gr	Bawang merah	Kupas, haluskan
		75	Gr	Bawang putih	Kupas, haluskan
		15	Gr	Ketumbar	Sangrai, haluskan
		15	Gr	Kunyit	Kupas, haluskan
		20	Gr	Jahe	Kupas, haluskan
		20	Gr	Lengkuas	Kupas, haluskan
		20	Gr	Kencur	Kupas, haluskan
		10	Gr	Terasi udang	
2	Masukkan			Beras Garam Janur	Isi setengah agar Tipat tidak tumpah
3	Kukus			Tipat	Kukus dalam presto selama 1 jam
4	Rebus			Ayam kampung Air	Di api sedang sampai ayam empuk
5	Tumis			Bumbu halus	Sampai harum dan matang

TABEL 2

(LANJUTAN)

TIPAT BLAYAG

Halaman : 2 dari 2
Origin : Kabupaten Karangasem
Jenis Makanan: Karbohidrat

Jumlah Porsi : 5 porsi
Ukuran Per Porsi: 150 gr
Suhu Penyajian : >30°C

6	Tambahkan			Daun jeruk Daun salam	Aduk hingga merata
7	Angkat			Ayam kampung	Geprek ayam sampai hancur
8	Campurkan			Kaldu ayam Bumbu halus	Aduk sampai bumbu larut dalam kaldu
9	Potong			Tipat	Yang sudah matang
10	Campurkan			Tipat Potongan ayam Kuah blayag	Tuang semua dalam satu piring
11	Sajikan			Tipat Blayag	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 3**SATE LILIT**

Halaman : 1 dari 2
 Origin : Kabupaten Karangasem
 Jenis Makanan: Protein

Jumlah Porsi : 10 porsi
 Ukuran Per Porsi: 80 gr
 Suhu Penyajian : >30°C

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 150 25 20 5 5 5 5 80 30 20 20 10 15 15 10	Gr Gr Gr Gr Lembar Gr Batang Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Ikan Tenggiri Kelapa Parut Gula Merah <i>Chicken powder</i> Daun jeruk Garam Sereh Minyak Kelapa Bumbu halus : Bawang merah Bawang putih Jahe Lengkuas Kunyit Merica butir Ketumbar Cabe rawit	Cincang halus Iris tipis Kupas, haluskan Kupas, haluskan Kupas, haluskan Kupas, haluskan Kupas, haluskan Haluskan Sangrai, haluskan Haluskan
2	Campurkan			Ikan Tenggiri Kelapa Parut Gula Merah <i>Chicken powder</i> Daun jeruk Garam Minyak Kelapa Bumbu Halus	Aduk hingga rata sampai menjadi adonan
3	Lilitkan			Adonan Ikan Sereh	Kepal adonan agar tidak lepas dari batang sereh

TABEL 3

(LANJUTAN)

SATE LILIT

Halaman : 2 dari 2
Origin : Kabupaten Karangasem
Jenis Makanan: Protein

Jumlah Porsi : 10 porsi
Ukuran Per Porsi: 90 gr
Suhu Penyajian : >30°C

4	Bakar			Adonan Ikan	Hingga matang dan berwarna kecoklatan
5	Sajikan			Sate Lilit	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 4

(LANJUTAN)

SATE SERAPAH

Halaman : 2 dari 2
Origin : Kabupaten Karangasem
Jenis Makanan: Protein

Jumlah Porsi : 5 porsi
Ukuran Per Porsi: 90 gr
Suhu Penyajian : >30°C

4	Masukan			Beras Santan Daun Salam Garam	Aduk hingga mengental dan mendidih
5	Bakar			Jeroan Ayam	Hingga matang dan kecoklatan
6	Tuang			Bumbu serapah Jeroan ayam	Diatas sate jeroan ayam
7	Sajikan			Sate Serapah	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 5**LAWAR PUTIH**

Halaman : 1 dari 1
 Origin : Kabupaten Karangasem
 Jenis Makanan: Vitamin

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran Per Porsi: 85 gr
 Suhu Penyajian : >30°C

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1	Persiapan	150	Gr	Dada ayam	Cuci bersih	
		100	Gr	Kacang Panjang	Potong dadu	
		200	Gr	Kelapa parut		
		40	MI	Santan		
		60	MI	Kaldu ayam		
		20	Gr	Jeruk limau	Peras	
		15	Gr	Minyak		
					Bumbu halus :	
		20	Gr	Bawang putih	Kupas, haluskan	
		50	Gr	Bawang merah	Kupas, haluskan	
		15	Gr	Kunyit	Kupas, haluskan	
		25	Gr	Kencur	Kupas, haluskan	
		8	Gr	Kemiri	Sangrai, haluskan	
		10	Gr	Jahe	Kupas, haluskan	
10	Gr	Lengkuas	Kupas, haluskan			
5	Gr	Ketumbar bubuk				
13	Gr	Garam				
2	Rebus			Dada ayam Kacang panjang	Sampai matang, suwir ayam dan air rebusannya untuk dijadikan kaldu ayam	
3	Tumis			Minyak Bumbu halus Santan Kaldu ayam	Sampai harum dan matang	
4	Sangrai			Kelapa parut	Sampai berwarna kecoklatan	
5	Campurkan			Suwir ayam Kacang panjang Bumbu halus Kelapa parut	Aduk rata	
6	Sajikan			Lawar putih		

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 6
PLECING TELENGIS

Halaman : 1 dari 1

Origin : Kabupaten Karangasem

Jenis Makanan: Vitamin

Jumlah Porsi : 5 porsi

Ukuran Per Porsi: 70 gr

Suhu Penyajian : >30°C

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	400 100 25 15 20 35 15 15	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Kangkung Tauge Telengis Bumbu halus : Cabe rawit Bawang putih Bawang merah Minyak kelapa Garam	
2	Tumis			Bumbu halus	Sampai harum dan matang
3	Tambahkan			Telengis	Aduk sampai merata
4	Rebus			Kangkung Tauge	Hingga matang
5	Tuang			Bumbu telengis Kangkung	Diatasnya
6	Sajikan			Plecing Telengis	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 7**BUNTILAN**

Halaman : 1 dari 1

Origin : Kabupaten Karangasem

Jenis Makanan: Dessert

Jumlah Porsi : 10 porsi

Ukuran Per Porsi: 120 gr

Suhu Penyajian : *room temp*

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	700 350 500 1 200 10 5	Gr Gr Ml Lembar Gr Gr Lembar	Gula merah Tepung ketan Santan Daun pandan Kacang tanah Garam Daun jagung	Haluskan Haluskan
2	Rebus			Santan	Sampai mendidih
3	Tambahkan			Gula merah Tepung ketan Kacang tanah Garam Daun pandan	Aduk hingga menjadi adonan dodol
4	Dinginkan			Adonan dodol	Tunggu sampai temperature suhu ruangan
5	Bungkus			Adonan dodol Daun jagung	Ikat dengan tali
6	Sajikan			Buntilan	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 8**ES KUWUT**

Halaman : 1 dari 1

Origin : Kabupaten Karangasem

Jenis Makanan: *Beverage*

Jumlah Porsi : 5 porsi

Ukuran Per Porsi: 200 ml

Suhu Penyajian : *Chill*

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	600 150 200 100 35 150 250	MI Gr Gr MI Gr MI Gr	Air kelapa Melon Kelapa muda Jeruk peras Biji selasih Gula cair Es batu	Potong kecil Rendam air panas
2	Campurkan			Air kelapa Melon Kelapa muda Jeruk peras Biji selasih Gula cair Es batu	Aduk sampai gulanya larut
3	Sajikan			Es Kuwut	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

4.4 *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

Untuk menjadikan *standard recipe* memiliki harga jual, *recipe* dan *dish costing* harus di perhitungkan terlebih dahulu. Paul Wyman (1996 : 46) menyatakan bahwa, “*Dish cost or food cost is the cost associated with producing one items according to a standard recipe*”. Berdasarkan pernyataan tersebut untuk membuat sebuah *standard recipe* setiap bahan yang digunakan harus di perhitungkan setiap kuantitasnya sehingga menghasilkan nilai jual untuk sebuah menu.

4.5 Perumusan Harga Jual

Penulis mengambil sebuah kutipan dari mfk.co.id yang menyatakan “Setiap restoran bisa saja berbeda karena dalam menentukan besaran nilai food cost tergantung dari pihak restoran itu sendiri. Namun standart cost restoran kisaran 35-45%”. Penulis menggunakan rumus yang ditetapkan Paul R.Dittmer dan Keefe (2009:26) untuk menentukan *selling price*. Berikut ini formulanya :

$$\text{SALES} = \frac{\text{COST}}{\text{COST\%}}$$

Berikut adalah tabel *recipe costing* dan *dish costing* berdasarkan menu yang sudah paparkan oleh penulis:

TABEL 9**(RECIPE COSTING)****NASI SELA**

Nama Bahan	Jumlah		Harga pasaran		Total Harga
			Unit	Harga	
Beras	200	Gr	Kg	Rp. 13.000	Rp. 2.600
Air	450	ml	Liter	Rp. 6.000	Rp. 2.700
Ubi Oranye	150	Gr	Kg	Rp. 8.000	Rp. 1,200
Garam	5	Gr	Pax @200gr	Rp. 3.000	Rp. 75
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 6.575
<i>Dish Cost</i>					Rp. 1.315
<i>Food Cost 35%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp. 3.800

Sumber: Hasil olahan data penulis, 2020.

TABEL 10**(RECIPE COSTING)****TIPAT BLAYAG**

Nama Bahan	Jumlah		Harga pasaran		Total Harga
			Unit	Harga	
Beras	400	Gr	Kg	Rp. 13.000	Rp. 5.200
Janur	4	Lembar	Lembar	Rp. 2.000	Rp. 8.000
Ayam kampung	350	Gr	Kg	Rp. 75.000	Rp. 26.250
Daun jeruk	2	Lembar	Ikat	Rp. 1.000	Rp. 100
Daun salam	3	Lembar	Ikat	Rp. 1.000	Rp. 500
Garam	30	Gr	Pax @200gr	Rp. 3.000	Rp. 450
Gula	10	Gr	Kg	Rp. 20.000	Rp. 200
Air	1	Liter	Liter	Rp. 6.000	Rp. 6.000
Merica Bubuk	8	Gr	Pax @250gr	Rp. 2.000	Rp. 64
Bawang merah	200	Gr	Kg	Rp. 40.000	Rp. 8.000
Bawang putih	75	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 3.750
Ketumbar	15	Gr	Ons	Rp. 10.000	Rp. 1.500
Kunyit	15	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 750
Jahe	20	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 1.000
Kencur	20	Gr	Kg	Rp. 70.000	Rp. 1.400
Lengkuas	20	Gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 300
Terasi udang	10	Gr	Pax @500gr	Rp. 20.000	Rp. 400
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 63.864
<i>Dish Cost</i>					Rp. 12.769
<i>Food Cost 35%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp. 36.500

Sumber: Hasil olahan data penulis, 2020.

TABEL 11**(RECIPE COSTING)****SATE LILIT**

Nama Bahan	Jumlah		Harga pasaran		Total Harga
			Unit	Harga	
Ikan Tenggiri	500	Gr	Kg	Rp. 80.000	Rp. 40.000
Kelapa Parut	150	Gr	Kg	Rp. 32.000	Rp. 4.800
Gula Merah	25	Gr	Kg	Rp. 18.000	Rp. 450
<i>Chicken powder</i>	20	Gr	Pax @100gr	Rp. 4,700	Rp. 940
Daun jeruk	5	Lembar	Ikat	Rp. 1.000	Rp. 250
Garam	5	Gr	Pax @200gr	Rp. 3.000	Rp. 75
Sereh	5	Batang	Kg	Rp. 15.000	Rp. 2.500
Minyak Kelapa	5	Gr	Liter	Rp. 48.000	Rp. 240
Bawang merah	80	Gr	Kg	Rp. 40.000	Rp. 3.200
Bawang putih	30	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 1.500
Jahe	20	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 1.000
Lengkuas	20	Gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 300
Kunyit	10	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 500
Merica butir	15	Gr	Ons	Rp. 10.000	Rp. 1.500
Ketumbar	15	Gr	Ons	Rp. 10.000	Rp. 1.500
Cabe rawit	10	Gr	Kg	Rp. 70.000	Rp. 700
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 59.455
<i>Dish Cost</i>					Rp. 5.945
<i>Food Cost 40%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp. 14.900

Sumber: Hasil olahan data penulis, 2020.

TABEL 12**(RECIPE COSTING)****SATE SERAPAH**

Nama Bahan	Jumlah		Harga pasaran		Total Harga
			Unit	Harga	
Jeroan ayam	750	Gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 11.250
Beras	100	Gr	Kg	Rp. 13.000	Rp. 1.300
Santan	30	MI	Kg	Rp. 20.000	Rp. 600
Daun Salam	1	Lembar	Ikut	Rp. 1.000	Rp. 167
Garam	15	Gr	Pax @200gr	Rp. 3.000	Rp. 225
Minyak kelapa	20	Gr	Liter	Rp. 48.000	Rp. 960
Tusuk sate	50	tusuk	Pax @50pcs	Rp. 2.000	Rp. 400
Lengkuas	100	Gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 1.500
Jahe	6	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 300
Kunyit	10	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 500
Kencur	5	Gr	Kg	Rp. 70.000	Rp. 350
Merica hitam	15	Gr	Ons	Rp. 10.000	Rp. 1.500
Merica putih	5	Gr	Ons	Rp. 10.000	Rp. 500
Ketumbar	10	Gr	Ons	Rp. 10.000	Rp. 1.000
Cengkeh	5	Gr	Ons	Rp. 18.000	Rp. 900
Pala	8	Gr	Ons	Rp. 18.500	Rp. 1.480
Bawang merah	200	Gr	Kg	Rp. 40.000	Rp. 8.000
Bawang putih	150	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 7.500
Cabai besar	100	Gr	Kg	Rp. 80.000	Rp. 8.000
Cabai rawit	30	Gr	Kg	Rp. 70.000	Rp. 2.100
Kemiri	4	Gr	Ons	Rp. 5.000	Rp. 200
Menyan masak	5	Gr	Pax @150gr	Rp. 35.000	Rp. 1.167
Terasi	20	Gr	Pax @500gr	Rp. 20.000	Rp. 800
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 36.799
<i>Dish Cost</i>					Rp. 7.359
<i>Food Cost 40%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp. 18.400

Sumber: Hasil olahan data penulis, 2020.

TABEL 13**(RECIPE COSTING)****LAWAR PUTIH**

Nama Bahan	Jumlah		Harga pasaran		Total Harga
			Unit	Harga	
Dada ayam	150	Gr	Kg	Rp. 45.000	Rp. 6.750
Kacang Panjang	100	Gr	Kg	Rp. 34.000	Rp. 3.400
Kelapa parut	200	Gr	Kg	Rp. 17.000	Rp. 3.400
Santan	40	ml	Kg	Rp. 18.000	Rp. 720
Kaldu ayam	60	ml	Liter	Rp. 163.000	Rp. 9.780
Jeruk limau	20	Gr	Kg	Rp. 25.000	Rp. 500
Minyak	15	Gr	Liter	Rp. 13.000	Rp. 195
Bawang putih	20	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 1.000
Bawang merah	50	Gr	Kg	Rp. 40.000	Rp. 2.000
Kunyit	15	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 750
Kencur	25	Gr	Kg	Rp. 70.000	Rp. 1.750
Kemiri	8	Gr	Ons	Rp. 5.000	Rp. 400
Jahe	10	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 500
Lengkuas	10	Gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 150
Ketumbar bubuk	5	Gr	Pax@150gr	Rp. 10.000	Rp. 333
Garam	13	Gr	Pax@200gr	Rp. 3.000	Rp. 195
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 31.823
<i>Dish Cost</i>					Rp. 6.365
<i>Food Cost 40%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp. 16.000

Sumber: Hasil olahan data penulis, 2020.

TABEL 14**(RECIPE COSTING)****PLECING TELENGIS**

Nama Bahan	Jumlah		Harga pasaran		Total Harga
			Unit	Harga	
Kangkung	400	Gr	Kg	Rp. 18.000	Rp. 7.200
Tauge	100	Gr	Kg	Rp. 20.000	Rp. 2.000
Cabe rawit	15	Gr	Kg	Rp. 70.000	Rp. 1.050
Bawang putih	20	Gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 1.000
Bawang merah	35	Gr	Kg	Rp. 40.000	Rp. 1.400
Minyak kelapa	15	Gr	Liter	Rp 48.000	Rp. 720
Garam	15	Gr	Pax @200gr	Rp. 3.000	Rp. 225
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 13.595
<i>Dish Cost</i>					Rp. 2.719
<i>Food Cost 35%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp. 7.800

Sumber: Hasil olahan data penulis, 2020.

TABEL 15**(RECIPE COSTING)****BUNTILAN**

Nama Bahan	Jumlah		Harga pasaran		Total Harga
			Unit	Harga	
Gula merah	700	Gr	Kg	Rp. 18.000	Rp. 12.600
Tepung ketan	350	Gr	Pax @500gr	Rp. 8.500	Rp. 5.950
Santan	500	ml	Liter	Rp. 18.000	Rp. 9.000
Daun pandan	1	Lembar	ikat @3lbr	Rp. 2.000	Rp. 667
Kacang tanah	200	Gr	Kg	Rp. 20.000	Rp. 4.000
Garam	10	Gr	Pax @200gr	Rp. 3.000	Rp. 150
Daun jagung	5	Lembar	ikat@10lbr	Rp. 15.000	Rp. 7.500
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 39.867
<i>Dish Cost</i>					Rp. 3.986
<i>Food Cost 35%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp. 11.400

Sumber: Hasil olahan data penulis, 2020.

TABEL 16**(RECIPE COSTING)****ES KUWUT**

Nama Bahan	Jumlah		Harga pasaran		Total Harga
			Unit	Harga	
Air kelapa	600	ml	Kg	Rp. 10.000	Rp. 6.000
Melon	150	Gr	Kg	Rp. 32.500	Rp. 4.875
Kelapa muda	200	Gr	Kg	Rp. 10.000	Rp. 2.000
Jeruk peras	100	ml	Kg	Rp. 20.000	Rp. 2.000
Biji selasih	35	Gr	Pax @55gr	Rp. 12.000	Rp. 7.636
Gula cair	150	ml	Kg	Rp. 12.000	Rp. 1.800
Es batu	250	Gr	Kg	Rp. 1.000	Rp. 250
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 24.561
<i>Dish Cost</i>					Rp. 4.912
<i>Food Cost 30%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp. 16.400

Sumber: Hasil olahan data penulis, 2020.

4.6 Kandungan Nutrisi

Manusia membutuhkan nutrisi yang bersumber dari makanan dan minuman yang dikonsumsinya sehari - hari. Seperti halnya yang dikatan oleh Lori.A Smolin dan Marry B.Grosvenor (2012:5) *“Nutrients are substances contained in food that are necessary to maintain life and allow growth and reproduction.”*

Berikut adalah tabel perhitungan nutrisi dari setiap menu tugas akhir penulis:

TABEL 17
KANDUNGAN GIZI
NASI SELA

No	Bahan	Jumlah		Kalori	Karbohidrat	Protein	Lemak
1	Beras	200	Gr	571	111.6	10.63	1.13
2	Air	450	MI	0	0	0	0
3	Ubi Oranye	150	Gr	301	70	5.6	0.35
4	Garam	5	Gr	0	0	0	0
TOTAL				871	181.6	16.23	1.48
PER SERVING				172.2	36.32	3.246	0.295

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020 berdasarkan www.fatsecret.com

TABEL 18
KANDUNGAN GIZI
TIPAT BLAYAG

No	Bahan	Jumlah		Kalori	Karbohidrat	Protein	Lemak
1	Beras	400	Gr	2100	450	54	9
2	Ayam kampung	350	Gr	950	0	1000	60
3	Daun jeruk	2	Lembar	0	0	0	0
4	Daun salam	3	Lembar	0	0	0	0
5	Garam	30	Gr	0	0	0	0
6	Gula	10	Gr	40	10	0	0
7	Air	1	Liter	0	0	0	0
8	Merica Bubuk	8	Gr	0	0	0	0
9	Bawang merah	200	Gr	144	33.6	5	2
10	Bawang putih	75	Gr	90	18.8	3.8	0.4
11	Ketumbar	15	Gr	2.1	0.40	0.23	0.06
12	Kunyit	15	Gr	35	6	7.8	0.8
13	Jahe	20	Gr	9.5	2	0	0
14	Kencur	20	Gr	0	0	0	0
15	Lengkuas	20	Gr	5	0.1	0	0
	Terasi udang	10	Gr	20	3	35	0
TOTAL				3.395,6	523.8	1.105,8	72,3
PER SERVING				679,1	104.8	221.17	14,45

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020 berdasarkan www.fatsecret.com

TABEL 19
KANDUNGAN GIZI
SATE LILIT

No	Bahan	Jumlah		Kalori	Karbohidrat	Protein	Lemak
1	Ikan Tenggiri	500	Gr	605	0	107	16.5
2	Kelapa Parut	150	Gr	531	22.84	5	50.23
3	Gula Merah	25	Gr	107	27.59	0	0
4	<i>Chicken powder</i>	20	Gr	11	2	0.5	0
5	Daun jeruk	5	Lembar	0	0	0	0
6	Garam	5	Gr	0	0	0	0
7	Sereh	5	Batang	10	10	0	1
8	Minyak Kelapa	5	Gr	43	0	0	5
9	Bawang merah	80	Gr	70	16.6	2	0.1
10	Bawang putih	30	Gr	45	9.9	1.9	0.2
11	Jahe	20	Gr	9.5	2	0	0
12	Lengkuas	20	Gr	5	1	0	0
13	Kunyit	10	Gr	32	6	7.4	0.04
14	Merica butir	15	Gr	0	0	0	0
15	Ketumbar	15	Gr	40	8	2	2.5
16	Cabe rawit	10	Gr	8	0.8	0.8	0.3
TOTAL				1.516,5	106,7	126,6	75,9
PER SERVING				303,3	21,3	25,3	15,2

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020 berdasarkan www.fatsecret.com

TABEL 20
KANDUNGAN GIZI
SATE SERAPAH

No	Bahan	Jumlah		Kalori	Karbohidrat	Protein	Lemak
1	Jeroan ayam	750	Gr	685	0	128.7	2.64
2	Beras	100	Gr	129	27.9	2.66	0.28
3	Santan	30	ml	65	1.57	0.65	6.76
4	Daun Salam	5	Gr	0	0	0	0
5	Garam	15	Gr	0	0	0	0
6	Minyak kelapa	20	Gr	240	0	0	28.35
7	Lengkuas	100	Gr	25	5	0	0
8	Jahe	6	Gr	6	1.42	0.15	0.06
9	Kunyit	10	Gr	32	6	7.4	0.04
10	Kencur	5	Gr	0	0	0	0
11	Merica hitam	15	Gr	16	4.15	0.7	0.21
12	Merica putih	5	Gr	0	0	0	0
13	Ketumbar	10	Gr	38	6	1	2
14	Cengkeh	5	Gr	0	0	0	0
15	Pala	8	Gr	0	0	0	0
16	Bawang merah	200	Gr	84	20.22	1.84	0.16
17	Bawang putih	150	Gr	194	43	8.16	0.64
18	Cabai besar	100	Gr	318	56.63	12.01	17.27
19	Cabai rawit	30	Gr	24	2.4	2.4	0.9
20	Kemiri	4	Gr	0	0	0	0
21	Menyan masak	5	Gr	0	0	0	0
22	Terasi	20	Gr	40	6	70	0
TOTAL				1.896	180,3	235,7	57.3
PER SERVING				379,2	36,1	47,14	11,5

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020 berdasarkan www.fatsecret.com

TABEL 21
KANDUNGAN GIZI
LAWAR PUTIH

No	Bahan	Jumlah		Kalori	Karbohidrat	Protein	Lemak
1	Dada ayam	150	Gr	250	0	36.31	9.91
2	Kacang Panjang	100	Gr	31	7.13	1.82	0.12
3	Kelapa parut	200	Gr	354	15.23	3.33	33.49
4	Santan	40	ml	68	2	0.70	6.8
5	Kaldu ayam	60	ml	2	0.36	0.22	0.06
6	Jeruk limau	20	Gr	8	2.52	0.18	0.08
7	Minyak	15	Gr	129	0	0	15
8	Bawang putih	20	Gr	43	9	1.6	0.1
9	Bawang merah	50	Gr	21	5.5	0.46	0.04
10	Kunyit	15	Gr	35	8	7.8	0.08
11	Kencur	25	Gr	0	0	0	0
12	Kemiri	8	Gr	0	0	0	0
13	Jahe	10	Gr	7.6	1.68	0.17	0.7
14	Lengkuas	10	Gr	2.5	0.5	0	0
15	Ketumbar bubuk	5	Gr	0	0	0	0
16	Garam	13	Gr	0	0	0	0
TOTAL				951,1	51,92	52,59	66,38
PER SERVING				190,22	10,384	10,518	13,276

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020 berdasarkan www.fatsecret.com

TABEL 22
KANDUNGAN GIZI
PLECING TELENGIS

No	Bahan	Jumlah		Kalori	Karbohidrat	Protein	Lemak
1	Kangkung	400	Gr	92	14.52	11.44	1.56
2	Tauge	100	Gr	30	5.49	3.04	0.18
3	Telengis	25	Gr	216	0	0	25
4	Cabe rawit	15	Gr	15	1.16	0.79	0.84
5	Bawang putih	20	Gr	30	6.61	1.27	0.1
6	Bawang merah	35	Gr	25	5.88	0.88	0.04
7	Minyak kelapa	15	Gr	129	0	0	15
8	Garam	15	Gr	0	0	0	0
TOTAL				537	33,66	17,39	42,72
PER SERVING				107,4	6,732	3,478	8,544

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020 berdasarkan www.fatsecret.com

TABEL 23
KANDUNGAN GIZI
BUNTILAN

No	Bahan	Jumlah		Kalori	Karbohidrat	Protein	Lemak
1	Gula merah	700	Gr	2639	681.31	0	0
2	Tepung ketan	350	Gr	1186	254	47.95	6.54
3	Santan	500	MI	160	14	0	10
4	Daun pandan	1	Lembar	0	0	0	0
5	Kacang tanah	200	Gr	1134	32	52	98
6	Garam	10	Gr	0	0	0	0
TOTAL				5119	981,131	99,95	114,54
PER SERVING				1023,8	196,2262	19,99	22,908

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020 berdasarkan www.fatsecret.com

TABEL 24
KANDUNGAN GIZI
ES KUWUT

No	Bahan	Jumlah		Kalori	Karbohidrat	Protein	Lemak
1	Air kelapa	600	MI	114	22.26	4.32	1.2
2	Melon	150	Gr	54	13.64	0.81	0.21
3	Kelapa	200	Gr	708	30.46	6.66	66.98
4	Jeruk peras	100	MI	47	10.9	0.73	0.21
5	Biji selasih	35	Gr	156	12.25	7.35	11.2
6	Gula cair	150	MI	189	48.8	0	0
7	Es batu	250	Gr	0	0	0	0
TOTAL				1268	138,31	19,87	79,8
PER SERVING				253,6	27,662	3,974	15,96

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020 berdasarkan www.fatsecret.com

5. Lokasi dan Waktu Penelitian

5.1 Lokasi

Lokasi penelitian akan di lakukan di rumah penulis yang berlokasi di Jalan Babakan Irigasi Nomor 74 dan untuk presentasi makanan akan dilakukan di *Kitchen Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung Nusantara Restaurant*.

5.2 Waktu

Pengembangan dan latihan yang dilakukan penulis selama 4 bulan, dimulai pada bulan Maret 2020 sampai dengan dengan Juni 2020.