

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Jambi secara geografis berada pada bagian sentral Pulau Sumatera dengan luas wilayah mencapai 53.435,72 km². Provinsi ini berhadapan langsung dengan Selat Kalimata di selepas pantai timurnya, Provinsi Riau di batas utara, bersebelahan dengan Provinsi Sumatera Barat dan Provinsi Bengkulu di barat, serta Provinsi Sumatera Selatan di bagian selatan. Sesuai dengan Undang-Undang Darurat No. 19 Tahun 1957, Provinsi Jambi diberi kekuasaan otonomi daerah oleh pemerintah pusat setelah dimekarkan dari Provinsi Sumatera Tengah, yang lalu ditunjuknya Kota Jambi menjadi pusat pemerintahan Provinsi Jambi pada tahun 1958.

Menurut data ketenagakerjaan dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi (2020), Jambi memiliki jumlah penduduk mencapai 3,54 juta jiwa. Sektor perkebunan dan pertanian di Provinsi Jambi merupakan yang tertinggi dengan 46,4% dari total penduduk menjadikan sektor ini sebagai mata pencaharian utama. Hasil perkebunan dan pertanian di Jambi seperti kopi, teh, beras, kayu manis, karet, hingga kelapa sudah dikenal kualitasnya hingga diekspor ke manca negara. Beragam kebudayaan dari berbagai kelompok etnik asli serta asimilasi dari luar daerah tersebar di Jambi. Tercatat delapan Suku yang merupakan penduduk asli tanah Jambi yang salah satunya ialah suku tertua yang diperkirakan datang melalui Semenanjung Malaka dari Hindia Belakang ke tanah Jambi, yaitu Suku Kerinci. Menurut beberapa peneliti seperti Whitten (1987), orang Kerinci kuno disebut juga sebagai *Kecik Wok Gedang Wok* telah mendiami Kerinci sejak masa Mesolitikum

yang merupakan zaman batu menengah atau kurang lebih 10.000 tahun silam bahkan sebelum masuknya kelompok Proto-Melayu ke Tanah Sumatera, ini dibuktikan dengan ditemukannya sisa peradaban manusia cerdas prasejarah disekitar Danau Kerinci seperti bebatuan mikrolith tajam yang digunakan pada tombak untuk berburu, batu permata, hingga kapak genggam. Fakta ini memunculkan sebuah teori bahwa Suku Kerinci mungkin saja merupakan salah satu suku dengan peradaban tertua di dunia (Bronson, 1973).

Suku Kerinci tersebar dibagian ujung barat Provinsi Jambi, lebih tepatnya di sekitar Kabupaten Kerinci, barat Kabupaten Bungo, Kota Sungaipenuh hingga daerah perbatasan Provinsi Sumatera Barat. Jika dilihat dari topografi-nya, wilayah Suku Kerinci masuk dalam daerah dataran tinggi dengan ketinggian lebih dari 500 meter diatas permukaan laut, Kerinci dikenal memiliki kekayaan alam yang berlimpah karena berada di kawasan Bukit Barisan yang membentang sepanjang Pulau Sumatera dengan Gunung Kerinci sebagai puncak tertingginya. Selain itu juga terdapat danau terluas di Provinsi Jambi yang bernama Danau Kerinci dan salah satu danau tertinggi di Indonesia yang dikelilingi tujuh gunung berbeda yaitu Danau Gunung Tujuh yang merupakan bagian dari Taman Nasional Kerinci Seblat.

Kuliner Kerinci memiliki citrarasa yang mirip dengan Kuliner Melayu, penggunaan buah kelapa dan kunyit sangat sering ditemukan pada hampir tiap masakannya. Menurut Idris (2001), Suku Kerinci modern merupakan hasil peleburan dari orang Kerinci kuno dengan Proto-Melayu yang mana juga merupakan nenek moyang dari Suku Minang, maka tak heran jika dapat ditemukan beberapa kemiripan tradisi, budaya serta kuliner diantaranya. Masyarakat Kerinci memanfaatkan beragam komoditi pangan dari hasil perkebunan, pertanian, dan

perikanan lokal dengan maksimal, salah satunya dengan menggunakan tunas *Kawo* atau tanaman kopi yang banyak ditemukan di perkebunan kopi, Beras Payo yang merupakan beras asli Kerinci, serta ikan endemik Kerinci yaitu Ikan Semah.

Kekayaan tradisi, budaya, sejarah, sumber daya alam dan khususnya kuliner merupakan keunikan tersendiri yang dimiliki Suku Kerinci, akan tetapi penyebaran dan pengetahuan masyarakat mengenai kekayaan Kerinci masih kurang dikenal bahkan oleh masyarakat Jambi sendiri. Dalam upaya melestarikan, mengembangkan, serta memperkenalkan kebudayaan Suku Kerinci, penulis tertarik untuk dapat mengangkat khususnya kuliner Suku Kerinci dalam penelitian presentasi produk yang berjudul “Pengembangan Presentasi Kuliner Suku Kerinci Provinsi Jambi” agar masyarakat dapat menerima, beradaptasi, dan mengenal lebih dalam kuliner Suku Kerinci.

1.2 Tujuan dan Sasaran

1.2.1. Tujuan Formal

Penelitian ini dibuat dalam rangka memenuhi syarat untuk dapat menempuh ujian akhir Program Studi Manajemen Tata Boga, Program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

- 1) Memperkenalkan citarasa produk kuliner Suku Kerinci.
- 2) Membantu melestarikan warisan kuliner Suku Kerinci yang mulai pudar di pengaruhi modernisasi.
- 3) Mengembangkan presentasi produk kuliner Suku Kerinci dengan konsep *fine-dining*.

1.3 Usulan Menu

Berikut merupakan penjelasan singkat berisikan nama menu dan deskripsi dari setiap hidangan dengan citarasa Suku Kerinci yang akan dibawakan penulis dalam bentuk *Rijsttafel*. Dalam usulan menu yang akan dibawakan, penulis dapatkan informasi dari beberapa sumber referensi berupa lisan maupun tulisan yang mendeskripsikan tradisi, komoditas pangan, budaya serta sejarah Suku Kerinci. Berikut merupakan susunan menu makanan yang akan penulis presentasikan:

1.3.1. Menu *Rijsttafel*

6 COURSE RIJSTTAFEL MENU SUKU KERINCI

“SEBUK KAWO ”

(*Minuman Khas Kerinci dari seduhan tunas daun kopi*)

“NASI PAYO ”

(*Nasi putih dari beras lokal Kerinci*)

“SAYOU LICIT ”

(*Sayur buncis yang ditumis dengan saus rempah ketumbar*)

“DENDENG BATOKOK ”

(*Daging sapi pipih yang diasap dan disajikan dengan sambal cabe ije*)

“GULAI SEMAH ”

(*Ikan mas yang disajikan dengan saus gulai Kerinci*)

“CABE SUHIN ”

(*Sambal fermentasi rebung dan daun suhin*)

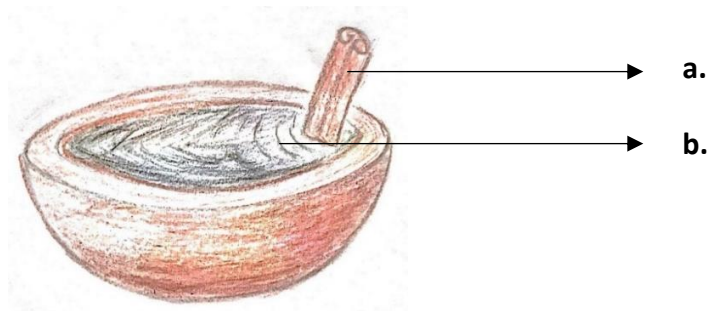
1.3.2. Penjelasan Menu

Penjelasan serta penggambaran lebih mendetail mengenai masakan Suku Kerinci yang berisikan tentang pengertian, arti kata, sejarah, tradisi, komoditas pangan dan ilustrasi presentasi dari setiap hidangan yang dipilih penulis dalam bentuk *Rijsttafel*, yaitu:

1) **Sebuk Kawo**

Minuman Kerinci yang dibuat dari seduhan *Kawo* atau dedaunan tunas tanaman kopi liar yang di-*sangai* atau diangin-anginkan selama semalaman diluar ruangan, diseduh dalam tekok bambu khusus yang disebut *Tagek* dan disajikan dengan wadah batok kelapa yang disebut *Sayak*. Masyarakat Kerinci menjadikan minuman Sebuk Kawo sebagai minuman tradisional tersendiri yang mana dikonsumsi secara rutin setiap harinya.

GAMBAR 1
SEBUK KAWO



Keterangan :

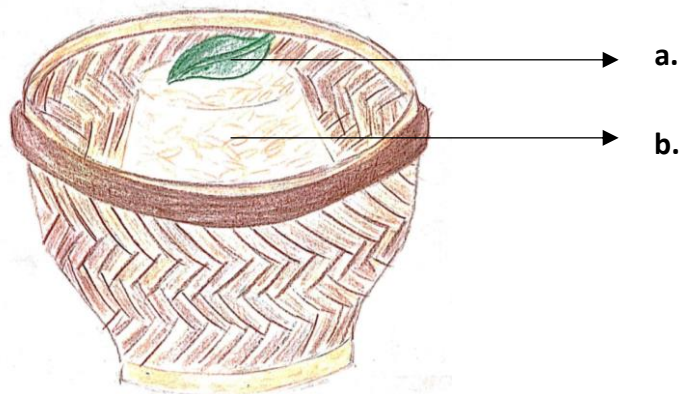
a. Kayu Manis

b. Sebuk Kawo

2) Nasi Payo

Nasi putih dari beras lokal Kerinci yang mulai tergantikan dengan bibit beras yang direkomendasikan pemerintah pada program swasembada beras bersekala nasional pada tahun 2014. Beras Payo memiliki tradisi sendiri dalam proses menanamnya yang memakan waktu hingga 6 bulan, yaitu dengan mengadakan ritual penghormatan yang melibatkan pelaku pimpinan adat Kerinci dengan cara dipapah dan balut kain seperti bayi pada tangkai induk padi pertama yang akan dituai.

GAMBAR 2
NASI PAYO



Keterangan :

- a. Daun Salam
- b. Nasi Payo

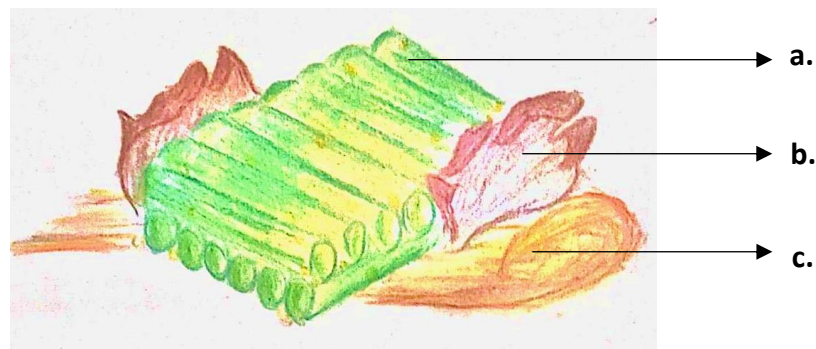
3) Sayou Licit

Sayur buncis yang dimasak dengan bumbu dan rempah Umbu Penjelang sembari ditumbuk hingga kentang dan kacang merah menjadi lembut. Merupakan masakan dari Desa Lempur, dulunya masakanan ini hanya dimasak pada upacara adat tertentu saja, hingga akhirnya menjadi

daya tarik tersendiri bagi wisatawan dan banyak dijual oleh masyarakat sekitar.

Dalam pengerjaan penelitian ini, penulis mengganti rempah Umbu Penjelang dikarenakan terbatasnya ketersediaan bahan asli Kerinci di Kota Bandung dengan Ketumbar yang masih satu keluarga dengan Ketumbar untuk tetap menjaga kemiripan rasa.

GAMBAR 3
SAYOU LICIT



Keterangan :

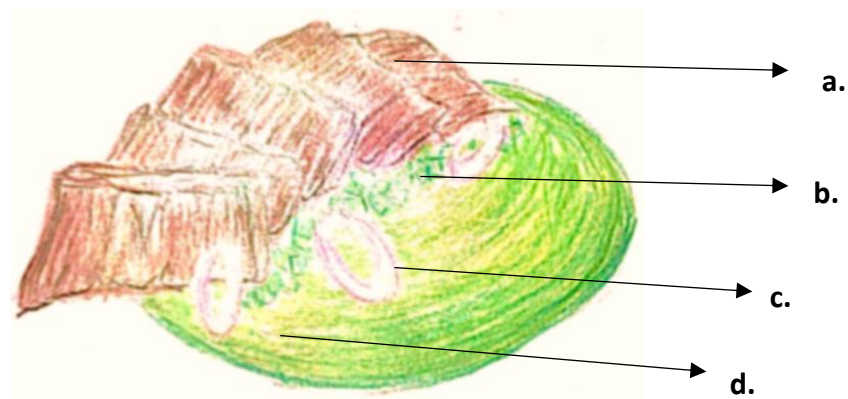
- a. Buncis Tumis
- b. Jamur Kuping
- c. Saus Licit

4) **Dendeng Batokok**

Daging sapi yang dipotong tipis kemudian dimarinasi dengan asam jawa, air kelapa dan gula merah, diasapi hingga kering dengan bara tempurung kelapa dan dipipihkan menggunakan palu khusus, lalu disajikan dengan lumuran sambal hijau. Kata batokok sendiri dalam Bahasa Kerinci memiliki arti yang sesuai dengan proses pembuatannya, yaitu ditumbuk-tumbuk.

Dendeng Batokok juga dapat ditemukan dalam masakan Suku Minang tetangga Suku Kerinci, namun terdapat perbedaan signifikan antara keduanya, seperti tekstur dari Dendeng Batokok Kerinci memiliki tekstur yang basah serta lembut karena proses masaknya yang tidak melalui proses digoreng namun hanya diasapi dan dibakar.

GAMBAR 4
DENDENG BATOKOK



Keterangan :

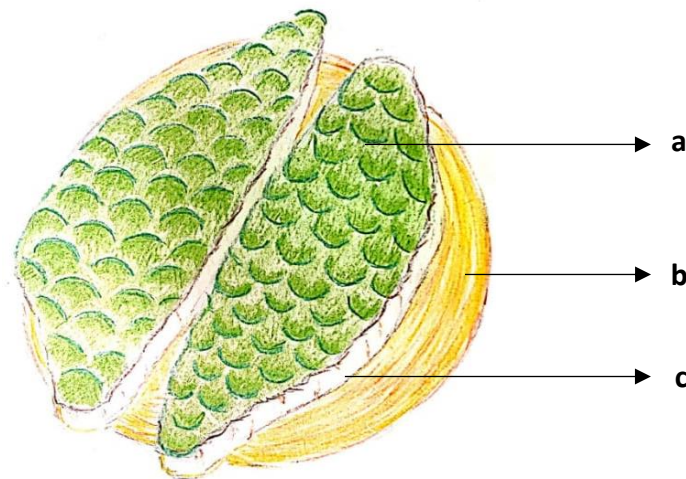
- a. Dendeng Sapi
- b. Dadu Tomat Hijau
- c. Acar Bawang
- d. Sambal Cabe Ije

5) **Gulai Semah**

Ikan semah yang merupakan spesies endemik Danau Kerinci dimasak tanpa membuang sisiknya dengan gulai bercitarasa Kerinci yang menggunakan aromatik Daun Raku-Raku sebagai cirinya. Ikan ini pada zaman dahulu hanya dijadikan santapan untuk para priyayi maupun tamu penting yang datang ke daerah Suku Kerinci.

Dalam pengerjaan penelitian ini, penulis mengganti ikan semah yang sudah masuk dalam kategori hewan dilindungi dengan ikan yang masih berada pada satu famili dengan ikan semah, yaitu ikan mas. Penulis juga mengganti sisik ikan dengan acar timun sebagai sisik buatan serta mengganti aromatik Daun Raku-Raku dengan kerabat dekatnya yang tersedia di Kota Bandung, yaitu Daun Kemangi, demi mempertahankan tekstur dan rasa dari masakan aslinya.

GAMBAR 5
GULAI SEMAH



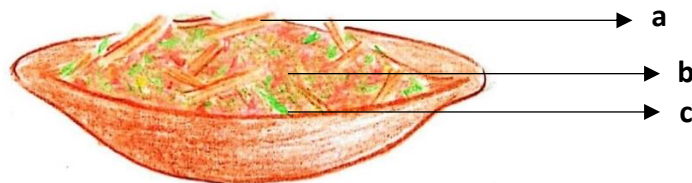
Keterangan :

- a. Timun *Slice*
 - b. Saus Gulai
 - c. *Fillet* Ikan Mas
- 6) **Cabe Suhin**

Rebung dicampur dengan tumbukan daun surian atau *Suhin* kemudian disimpan selama dua malam hingga terjadi proses fermentasi, lalu dicampur dengan cabai dan tambahan aromaik lain

sesuai selera sembari ditumis hingga matang. Memiliki ciri aroma dari daun surian serta rasa asam fermentasi serta rasa pedas.

GAMBAR 6
CABE SUHIN



Keterangan :

- a. Rebung
- b. Cabai Merah
- c. Daun Suhin

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Rijsttafel merupakan tema penyajian makanan yang akan digunakan dalam penelitian tugas akhir ini. *Rijsttafel* sendiri merupakan budaya yang banyak dilakukan masyarakat Indonesia dalam menyajikan makanan sehari-hari, dengan cara menaruh karbohidrat dengan jumlah yang cukup di atas meja makan bersama dengan beberapa lauk lain sebagai pelengkap di piring yang berbeda, lalu setiap individu yang datang untuk makan dapat mengambil lauk serta nasi yang ada sesuai dengan jumlah dan keinginannya masing-masing. Praktik ini secara komersil dapat ditemukan dalam penyajian makanan yang biasanya ada di Rumah Makan Minang.

Bedasarkan Reggie Bay dalam buku *Nyai & Pergundikan di Hindia Belanda* (2010), budaya *Rijsttafel*, *rijst* yang berarti nasi, dan *tafel* yang berarti

meja merupakan serapan tradisi yang diambil dari budaya Belanda yang didapat pada masa penjajahan di Indonesia, dimana, makanan yang ada harus lengkap berisikan karbohidrat atau nasi sebagai makanan wajib, protein seperti daging atau kacang-kacangan, sajian sayur sebagai vitamin serta pelengkap seperti sambal. Sesuai dengan budaya yang sudah mendarah daging dengan orang Indonesia.

Dalam presentasi makanan yang dibawa penulis ini pula, penulis akan mengembangkan presentasi dari makanan yang akan dibawakan, dengan beberapa penyesuaian dan tanpa menghilangkan ciri rasa, tekstur, proses memasak, dan budaya yang sudah ada, dengan maksud agar makanan dari Suku Kerinci ini dapat menjadi daya tarik, dikenal, dan tersebar hingga seluruh negeri oleh masyarakat. Maka akan di-implementasikan dalam penelitian Pengembangan Presentasi Kuliner Suku Kerinci ini.

1.4.2 Usulan *Recipe*

Rumusan dasar pembuatan makanan atau minuman perlu diadakan tinjauan lebih lanjut dengan dibuatnya *recipe*, yang berisikan takaran tetap dan konsisten, agar jumlah porsi, volume, dan berat dari setiap porsinya dapat dijaga secara mudah dan efektif (Shiring, 2001)

TABEL 1
RESEP SEBUK KAWO

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal	: 1 Maret 2021	Berat per porsi: 200 ml
Revisi	: -	Suhu hidangan: Dingin
Jenis makanan	: Pendamping / Minuman	Alat saji : <i>Sayak</i>
Asal	: Kerinci	Durasi : 5 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	125 1000 30	gr ml gr	Daun Kawo Air Kayu Manis	Panas
2	Seduh	125 5 1000	gr gr ml	Kawo Kayu Manis Air	
3	Biarkan				hingga suhu ruang
4	Taruh				Diluar semalaman
5	Sajikan Dengan	25	gr	Kayu Manis	

Sumber : Data olahan penulis, 2021

TABEL 2
RESEP NASI PAYO

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 28 Februari 2021	Berat per saji	: 100 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan:	Hangat
Jenis makanan	: Pendamping / Karbohidrat	Alat saji	: Bakul
Asal	: Kerinci	Durasi	: 45 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	250	gr	Beras Payo	Cuci 3 kali
		375	ml	Air	
		5	gr	Daun Salam	
2	Masak	250	gr	Beras Payo	Selama 15 Menit hingga mendidih lalu matikan api
		625	ml	Air	
		5	gr	Daun Salam	
3	Biarkan				Selama 10 menit
4	Angkat			Daun Salam	
5	Sajikan				

Sumber : Data olahan penulis, 2021

TABEL 3
RESEP SAYOU LICIT

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal	: 8 Maret 2021	Berat per porsi: 100 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan: Hangat
Jenis makanan	: Pendamping / Vitamin	Alat saji : <i>Salad Plate</i>
Asal	: Kerinci	Durasi : 5 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150	gr	Buncis	Bersihkan Kupas Cincang Halus
		25	gr	Bawang Putih	
		25	ml	Minyak	
		2	gr	Garam	
		375	gr	Saus Licit	
		10	gr	Jamur Kuping	
2	Tumis	150	gr	Buncis	
		25	gr	Bawang Putih	
		25	ml	Minyak	
3	Seasoning	12	gr	Garam	
4	Sajikan Dengan			Saus Licit	
		10	gr	Jamur Kuping	

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=juXRcUL53Ns>, 2018 dan data olahan penulis, 2021

TABEL 4
RESEP SAUS LICIT

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 8 Maret 2021	Berat per porsi:	75 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan:	Hangat
Jenis makanan	: <i>Condiment</i>	Alat saji	: -
Asal	: Kerinci	Durasi	: 30 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	40	gr	Bawang Merah	Kupas
		20	gr	Bawang Putih	Kupas
		10	gr	Kunyit	Bakar
		10	gr	Kemiri	Sangrai
		15	gr	Cabai Tanjung	Bersihkan Bijinya
		5	gr	Ketumbar	
		100	ml	Minyak	
		20	gr	Serai	Memarkan
		5	gr	Daun Kunyit	
		10	gr	Daun Bawang	
		500	ml	Air	
		8	gr	Garam	
		25	gr	Kacang Merah	
50	gr	Kentang	Bersihkan		
2	Haluskan	40	gr	Bawang Merah	
		20	gr	Bawang Putih	
		10	gr	Kunyit	
		10	gr	Kemiri	
		15	gr	Cabai Tanjung	
		5	gr	Ketumbar Hijau	
3	Tumis	100	ml	Bumbu Halus	Hingga hampir matang
				Minyak	
4	Tambahkan	20	gr	Serai	
		5	gr	Daun Kunyit	
		10	gr	Daun Bawang	
5	Masak				Hingga matang
6	Tambahkan	500	ml	Air	
		8	gr	Garam	
		25	gr	Kacang Merah	
		50	gr	Kentang	

TABEL 4
RESEP SAUS LICIT
(LANJUTAN)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal	: 8 Maret 2021	Berat per porsi: 75 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan: Hangat
Jenis makanan	: <i>Condiment</i>	Alat saji : -
Asal	: Kerinci	Durasi : 30 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
7	Masak Sambil menekan			Kentang Kacang Merah	Selama 15 menit hingga hancur
8	Sajikan				

Sumber : Merah Putih *Restaurant* Bali, 2020 dan data olahan penulis, 2021

TABEL 5
RESEP DENDENG BATOKOK

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat per porsi: 120 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan: Hangat
Jenis makanan	: Hidangan Utama / Protein	Alat saji : <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Kerinci	Durasi : 120 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50	gr	Bawang Putih	Kupas
		15	gr	Jahe	Bersihkan
		5	gr	Ketumbar	Sangrai
		100	ml	Minyak	
		500	ml	Air Kelapa	
		125	gr	Asam Jawa	Larutkan
		20	gr	Garam	
		125	gr	Gula Aren	
		300	gr	Daging Sapi <i>Rump</i>	Potong tipis 1,5 cm
		500	gr	Batok Kelapa	
		50	gr	Kayu Manis	
		150	gr	Sambal Cabe Ije	
125	gr	Acar Bawang			
2	Confit	350	ml	Minyak	Hingga layu
		250	gr	Bawang Putih	
		125	gr	Jahe	
3	Haluskan			Bawang Putih	
				Jahe	
		60	gr	Ketumbar	
4	Tumis			Bumbu Halus	Hingga matang
5	Masukan	500	ml	Air Kelapa	
		125	gr	Asam Jawa	
		60	gr	Garam	
		125	gr	Gula Aren	
		300	gr	Daging Sapi <i>Rump</i>	
6	Masak				Selama 90 menit
7	Tiriskan			Daging Sapi <i>Rump</i>	
8	Potong			Daging Sapi <i>Rump</i>	Tipis dan Tumbuk hingga pipih

TABEL 5
RESEP DENDENG BATOKOK
(LANJUTAN)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat per porsi:	: 120 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan:	: Hangat
Jenis makanan	: Hidangan Utama / Protein	Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Kerinci	Durasi	: 120 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
9	Asapi	250	gr	Batok Kelapa	
		50	gr	Kayu Manis	
10	Oleskan pada	50	ml	Minyak Daging Sapi <i>Rump</i>	
11	Masak			Daging Sapi <i>Rump</i>	Hingga caramelize
12	Sajikan Dengan			Sambal Cabe Ije Acar Bawang	Selagi panas

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=SKgbQGd5Kq0>, 2015; Merah Putih *Restaurant* Bali, 2020; dan data olahan penulis, 2021

TABEL 6
RESEP SAMBAL CABE IJE

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat per porsi: 30 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan: Hangat
Jenis makanan	: <i>Condiment</i>	Alat saji : -
Asal	: Kerinci	Durasi : 30 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	60	gr	Cabai Hijau Besar	Bersihkan Bersihkan Bersihkan Peras
		60	gr	Tomat Hijau	
		5	gr	Cabai Rawit	
		30	gr	Bawang Merah	
		15	gr	Bawang Putih	
		10	gr	Jahe	
		8	gr	Garam	
		100	ml	Minyak	
2	Rebus	25	gr	Jeruk Limau	
		60	gr	Cabai Hijau Besar	
		60	gr	Tomat Hijau	
		5	gr	Cabai Rawit	
		30	gr	Bawang Merah	
15	gr	Bawang Putih			
3	Haluskan			Cabai Hijau Besar	
				Tomat Hijau	
				Cabai Rawit	
				Bawang Merah	
				Bawang Putih	
	10	gr	Jahe		
	8	gr	Garam		
4	Tumis			Sambal	Hingga Matang
		100		Minyak	
5	Saring			Sambal	
6	Tambahkan	25	gr	Jeruk Limau	Peras
7	Sajikan				

Sumber : Merah Putih *Restaurant* Bali, 2020 dan data olahan penulis, 2021

TABEL 7
RESEP ACAR BAWANG

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat per porsi:	25 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan:	Hangat
Jenis makanan	: <i>Condiment</i>	Alat saji	: -
Asal	: -	Durasi	: 10 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	125	gr	Bawang Merah	Kupas Potong <i>Ring</i>
		60	ml	Cuka Beras	
		120	ml	Air	
		75	gr	Gula	
		25	gr	Garam	
2	Campur	60	ml	Cuka Beras	
		120	ml	Air	
		75	gr	Gula	
		25	gr	Garam	
3	Rebus				Hingga mendidih
4	Tuang pada	125	gr	Bawang Merah	
5	Diamkan				Hingga suhu ruang
6	Masukan				Ke dalam kulkas
7	Sajikan				

Sumber : Merah Putih *Restaurant* Bali, 2020 dan data olahan penulis, 2021

TABEL 8
RESEP GULAI SEMAH

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 8 Maret 2021	Berat per porsi:	150 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan:	Hangat
Jenis makanan	: Hidangan Utama / Protein	Alat saji	: <i>Soup Plate</i>
Asal	: Kerinci	Durasi	: 15 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	500	gr	Ikan Mas	<i>Fillet Skin On</i> Peras
		10	gr	Garam	
		50	gr	Jeruk Nipis	
		500	ml	Air	
		25	ml	Minyak	
		100	gr	Acar Timun	
		140	gr	Saus Gulai	
2	Marinasi	500	gr	Ikan Mas	Selama 30 menit
		10	gr	Garam	
		50	gr	Jeruk Nipis	
3	<i>Poach</i>	500	ml	Ikan Mas Air	
4	Tiriskan				
5	<i>Pan Fry</i>	25	ml	Ikan Mas Minyak	bagian kulit
6	Tiriskan				
5	Sajikan Dengan	100	gr	Timun Saus Gulai	

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=rJCYqWMces0>, 2018 dan data olahan penulis, 2021

TABEL 9
RESEP SAUS GULAI

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal	: 8 Maret 2021	Berat per porsi: 30 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan: Hangat
Jenis makanan	: <i>Condiment</i>	Alat saji : -
Asal	: Kerinci	Durasi : 45 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	25	gr	Cabai Tanjung	Bersihkan bijinya
		45	gr	Bawang Merah	Kupas
		20	gr	Bawang Putih	Kupas
		15	gr	Kunyit	Bersihkan
		5	gr	Jahe	Bersihkan
		12	gr	Garam	
		100	ml	Minyak	
		60	ml	Air	
		10	gr	Serai	Memarkan
		5	gr	Daun Kunyit	
		10	gr	Daun Kemangi	
		5	gr	Asam Kandis	
50	ml	Santan			
2	Confit	25	gr	Cabai Tanjung	
		45	gr	Bawang Merah	
		20	gr	Bawang Putih	
		15	gr	Kunyit	
		5	gr	Jahe	
		100	ml	Minyak	
3	Haluskan			Cabai Tanjung	
				Bawang Merah	
				Bawang Putih	
				Kunyit	
				Jahe	
4	Tumis			Bumbu Halus	Hingga matang
5	Seasoning	12	gr	Garam	

TABEL 9
RESEP SAUS GULAI
(LANJUTAN)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal	: 8 Maret 2021	Berat per porsi: 30 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan: Hangat
Jenis makanan	: <i>Condiment</i>	Alat saji : -
Asal	: Kerinci	Durasi : 45 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
6	Masukan	60	ml	Air	
		10	gr	Serai	
		5	gr	Daun Kunyit	
		10	gr	Daun Kemangi	
		5	gr	Asam Kandis	
		50	ml	Santan	
7	Angkat			Serai	
				Daun Kunyit	
				Daun Kemangi	
				Asam Kandis	
8	Sajikan				

Sumber : Merah Putih *Restaurant* Bali, 2020 dan data olahan penulis, 2021

TABEL 10
RESEP ACAR TIMUN

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat per porsi:	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan:	: Hangat
Jenis makanan	: <i>Condiment</i>	Alat saji	: -
Asal	: Kerinci	Durasi	: 10 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100	gr	Timun	Slice Tipis Peras
		50	gr	Jeruk Nipis	
		30	ml	Cuka Beras	
		120	ml	Air	
		75	gr	Gula	
		25	gr	Garam	
2	Campur	60	ml	Cuka Beras	
		120	ml	Air	
		75	gr	Gula	
		25	gr	Garam	
3	Rebus				Hingga mendidih
4	Tuang pada	125	gr	Bawang Merah	
5	Diamkan				Hingga suhu ruang
6	Masukan				Ke dalam kulkas
7	Sajikan				

Sumber : Merah Putih *Restaurant* Bali, 2020 dan data olahan penulis, 2021

TABEL 11
RESEP CABE SUHIN

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal	: 28 Februari 2021	Berat per porsi: 50 gr
Revisi	: -	Suhu hidangan: Suhu Ruang
Jenis makanan	: Pelengkap	Alat saji : Cobek
Asal	: Kerinci	Durasi : 15 menit

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150	gr	Rebung	Potong memanjang
		30	gr	Daun Suhin	Tumbuk Halus
		25	gr	Bawang Putih	Kupas
		60	gr	Cabai Tanjung	Bersihkan Bijinya
		12	gr	Cabai Rawit	
		5	gr	Garam	
		100	ml	Minyak	
1	Fermentasi	150	gr	Rebung	Selama 2 malam
		100	gr	Daun Suhin	
2	Haluskan	25	gr	Bawang Putih	
		60	gr	Cabai Tanjung	
		12	gr	Cayenne	
		25	gr	Garam	
3	Tumis			Bumbu Halus	Hingga matang
				Rebung	
				Daun Suhin	
		250	ml	Minyak	
4	Sajikan				

Sumber : Sunleinsyar H. H., 2019 dan data olahan penulis, 2021

1.4.3 *Recipe Costing dan Dish Costing*

Kegiatan menghitung jumlah pengeluaran yang digunakan dalam suatu resep makanan atau minuman yang biasanya setiap resep berisikan lebih dari satu porsi disebut sebagai *Recipe Costing*. Sedangkan dalam penghitungan harga setiap porsi dari *Recipe Costing* yang ada adalah *Dish Costing*. Menurut Bernard (1991) Tujuan dari dibuatnya kedua kegiatan tersebut antara lain untuk memastikan dan memaksimalkan penggunaan bahan untuk meminimalisir pengeluaran dana yang tidak diperlukan.

TABEL 12
BIAYA SEBUK KAWO

Jumlah porsi : 5

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Sebuk Kawo	250	gr	Rp 47.000	125	gr	Rp 23.500,00
2	Air	19000	ml	Rp 5.000	1000	ml	Rp 263,16
3	Kayu Manis	1000	gr	Rp 133.200	30	gr	Rp 3.996,00
<i>Recipe Costing</i>							Rp 27.759,16
<i>Dish Costing</i>							Rp 5.551,83

Sumber : Tokopedia.com dan data olahan penulis, 2021

TABEL 13
BIAYA NASI PAYO

Jumlah porsi : 5

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Beras Payo	1000	gr	Rp 16.000	250	gr	Rp 4.000,00
2	Air	19000	ml	Rp 5.000	375	ml	Rp 98,68
3	Daun Salam	1000	gr	Rp 13.500	5	gr	Rp 67,50
<i>Recipe Costing</i>							Rp 4.166,18
<i>Dish Costing</i>							Rp 833,24

Sumber : Tokopedia.com dan data olahan penulis, 2021

TABEL 14
BIAYA SAYOU LICIT

Jumlah porsi : 5

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Buncis	1000	gr	Rp 24.000	150	gr	Rp 3.600,00
2	Bawang Putih	1000	gr	Rp 26.000	45	gr	Rp 1.170,00
3	Minyak	1000	ml	Rp 14.500	125	ml	Rp 1.812,50
4	Garam	500	gr	Rp 7.500	10	gr	Rp 150,00
5	Jamur Kuping	1000	gr	Rp 13.500	10	gr	Rp 135,00
6	Bawang Merah	1000	gr	Rp 32.000	40	gr	Rp 1.280,00
7	Kunyit	1000	gr	Rp 9.000	10	gr	Rp 90,00
8	Kemiri	1000	gr	Rp 35.280	10	gr	Rp 352,80
9	Cabai Tanjung	1000	gr	Rp 70.000	15	gr	Rp 1.050,00
10	Ketumbar	1000	gr	Rp 32.143	15	gr	Rp 482,15
11	Serai	1000	gr	Rp 7.000	20	gr	Rp 140,00
12	Daun Kunyit	1000	gr	Rp 21.000	5	gr	Rp 105,00
13	Daun Bawang	1000	gr	Rp 18.000	10	gr	Rp 180,00
14	Air	19000	ml	Rp 5.000	500	ml	Rp 131,58
15	Kacang Merah	500	gr	Rp 25.000	25	gr	Rp 1.250,00
16	Kentang	1000	gr	Rp 19.000	50	ml	Rp 950,00
<i>Recipe Costing</i>							Rp 12.879,02
<i>Dish Costing</i>							Rp 2.575,80

Sumber : Data olahan penulis, 2021

TABEL 15
BIAYA DENDENG BATOKOK

Jumlah porsi : 5

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Bawang Putih	1000	gr	Rp 26.000	65	gr	Rp 1.690,00
2	Jahe	1000	gr	Rp 35.500	25	gr	Rp 887,50
3	Ketumbar	1000	gr	Rp 32.143	5	gr	Rp 160,72
4	Minyak	1000	ml	Rp 14.500	200	ml	Rp 2.900,00
5	Air Kelapa	1000	ml	Rp 2.000	500	ml	Rp 1.000,00
6	Asam Jawa	1000	gr	Rp 26.000	125	gr	Rp 3.250,00
7	Garam	500	gr	Rp 7.500	53	gr	Rp 795,00
8	Gula Aren	1000	gr	Rp 30.000	125	gr	Rp 3.750,00
9	Daging Sapi <i>Rump</i>	1000	gr	Rp 180.000	300	gr	Rp 54.000,00
10	Batok Kelapa	1000	gr	Rp 4.000	250	gr	Rp 1.000,00
11	Kayu Manis	1000	gr	Rp 133.200	50	gr	Rp 6.660,00
12	Cabai Hijau Besar	1000	gr	Rp 30.000	60	gr	Rp 1.800,00
13	Tomat Hijau	1000	gr	Rp 7.500	60	gr	Rp 450,00
14	Cabai Rawit	1000	gr	Rp 110.000	5	gr	Rp 550,00
15	Jeruk Limau	1000	gr	Rp 15.500	25	gr	Rp 387,50
16	Cuka Beras	4500	ml	Rp 31.500	60	ml	Rp 420,00
17	Air	19000	ml	Rp 5.000	120	ml	Rp 31,58
18	Gula	1000	gr	Rp 16.000	75	gr	Rp 1.200,00
19	Bawang Merah	1000	gr	Rp 32.000	155	gr	Rp 4.960,00
<i>Recipe Costing</i>							Rp 85.892,29
<i>Dish Costing</i>							Rp 17.178,46

Sumber : Data olahan penulis, 2021

TABEL 16
BIAYA GULAI SEMAH

Jumlah porsi : 5

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Ikan Mas	1000	gr	Rp 24.000	500	gr	Rp 12.000,00
2	Garam	500	gr	Rp 7.500	47	gr	Rp 705,00
3	Jeruk Nipis	1000	gr	Rp 10.000	100	gr	Rp 1.000,00
4	Air	19000	ml	Rp 5.000	180	ml	Rp 47,37
5	Cabai Tanjung	1000	gr	Rp 70.000	25	gr	Rp 1.750,00
6	Bawang Merah	1000	gr	Rp 32.000	45	gr	Rp 1.440,00
7	Bawang Putih	1000	gr	Rp 26.000	20	gr	Rp 520,00
8	Kunyit	1000	gr	Rp 9.000	15	gr	Rp 135,00
9	Jahe	1000	gr	Rp 35.500	5	gr	Rp 177,50
10	Minyak	1000	ml	Rp 14.500	140	ml	Rp 2.030,00
11	Serai	1000	gr	Rp 7.000	10	gr	Rp 70,00
12	Daun Kunyit	1000	gr	Rp 21.000	5	gr	Rp 105,00
13	Timun	1000	gr	Rp 12.000	100	gr	Rp 1.200,00
14	Daun Kemangi	1000	gr	Rp 36.500	10	gr	Rp 365,00
15	Asam Kandis	1000	gr	Rp 35.000	5	gr	Rp 175,00
16	Cuka Beras	4500	ml	Rp 31.500	30	gr	Rp 210,00
17	Gula	1000	gr	Rp 16.000	75	gr	Rp 1.200,00
18	Santan	1000	ml	Rp 40.500	50	ml	Rp 2.025,00
<i>Recipe Costing</i>							Rp 25.154,87
<i>Dish Costing</i>							Rp 5.030,97

Sumber : Data olahan penulis, 2021

TABEL 17
BIAYA CABE SUHIN

Jumlah porsi : 5

No	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Rebung	1000	gr	Rp 40.000	150	gr	Rp 6.000,00
2	Daun Surian	1000	gr	Rp 100.000	30	gr	Rp 3.000,00
3	Bawang Putih	1000	gr	Rp 26.000	25	gr	Rp 650,00
4	Cabai Tanjung	1000	gr	Rp 70.000	60	gr	Rp 4.200,00
5	Cabai Rawit	1000	gr	Rp 110.000	12	gr	Rp 1.320,00
6	Garam	500	gr	Rp 7.500	5	gr	Rp 75,00
7	Minyak	1000	ml	Rp 14.500	100	ml	Rp 1.450,00
<i>Recipe Costing</i>							Rp 16.695,00
<i>Dish Costing</i>							Rp 3.339,00

Sumber : Tokopedia.com dan data olahan penulis, 2021

TABEL 18
TOTAL RECIPE COSTING

Jumlah porsi : 5

No	Menu	<i>Recipe Costing</i>
1	Sebuk Kawo	Rp 27.759,16
2	Nasi Payo	Rp 4.166,18
3	Sayou Licit	Rp 12.879,02
4	Dendeng Batokok	Rp 85.892,29
5	Gulai Semah	Rp 25.154,87
6	Cabe Suhin	Rp 16.695,00
Total		Rp 172.546,53

Sumber : Data olahan penulis, 2021

1.4.4 *Selling Price*

Penentuan harga jual atau *selling price* yang harus dibayar konsumen dapat ditemukan dengan memperhatikan persentase *dish costing* dari setiap makanan berada pada 25-45% dari harga penjualan makanan tersebut. Menurut Blocker dan Hill pada buku *Culinary Math* (2007), membagi *dish costing per portion* dengan persentase *cost* yang sesuai dapat dihitung untuk mencari *selling price*. Berikut penulis jabarkan *selling price* dari menu Suku Kerinci yang akan penulis bawakan dalam penelitian ini:

TABEL 19
SELLING PRICE

No	Menu	Food Cost	Dish Costing	Selling Price per Portion	Selling Price Menu Rijstaffel
1	Sebuk Kawo	40%	Rp 5.551,83	Rp 14.000,00	Rp 70.000,00
2	Nasi Payo	18%	Rp 833,24	Rp 5.000,00	Rp 25.000,00
3	Sayou Licit	30%	Rp 2.575,80	Rp 9.000,00	Rp 45.000,00
4	Dendeng Batokok	40%	Rp 17.178,46	Rp 43.000,00	Rp 215.000,00
5	Gulai Semah	36%	Rp 5.030,97	Rp 14.000,00	Rp 70.000,00
6	Cabe Suhin	35%	Rp 3.339,00	Rp 10.000,00	Rp 50.000,00
Total			Rp 34.509,31	Rp 95.000,00	Rp 475.000,00

Sumber : Data olahan penulis, 2021

1.4.5 Nilai Nutrisi

Dalam upaya bertahan hidup, mengonsumsi makanan sudah menjadi kebutuhan dari setiap individu. Pengetahuan mengenai nilai nutrisi dari setiap makanan yang dikonsumsi perharinya dibutuhkan agar menghindari tubuh dari penyakit, menjaga dan mengembalikan keseimbangan metabolisme tubuh, serta mempertahankan pola hidup sehat secara fisik maupun mental (Marsono, 2004). Berikut merupakan kandungan nilai gizi dari setiap menu Suku Kerinci yang akan penulis bawakan:

TABEL 20
NILAI GIZI SEBUK KAWO

Jumlah porsi : 5

No	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (cal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	125	gr	Daun Kawo	0,0	0,0	250,0	1093,8	0,0	0,0
2	1000	ml	Air	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3	30	gr	Kayu Manis	0,0	24,0	0,6	1,2	3,0	0,6
Total				0,0	24,0	250,6	1095,0	3,0	0,6
Total per porsi				0,0	4,8	50,1	219,0	0,6	0,1

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/>, 2021

TABEL 21
NILAI GIZI NASI PAYO

Jumlah porsi : 5

No	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	250	gr	Beras Payo	1,2	257,4	0,0	23,4	0,0	0,0
2	375	ml	Air	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
3	5	gr	Daun Salam	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Total				1,17	257,4	0,0	23,4	0,0	0,0
Total per porsi				0,234	51,48	0,0	4,7	0,0	0,0

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/>, 2021

TABEL 22
NILAI GIZI SAYOU LICIT

Jumlah porsi : 5

No	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	150	gr	Buncis	0,5	11,5	30,0	360,0	0,0	0,0
2	45	gr	Bawang Putih	0,1	0,2	0,0	0,1	7,7	0,5
3	125	ml	Minyak	1,0	0,0	112,0	0,0	0,0	0,0
4	10	gr	Garam	0,0	0,0	0,0	0,0	4000,0	0,0
5	10	gr	Jamur Kuping	0,0	7,3	0,1	0,9	3,6	0,0
6	40	gr	Bawang Merah	0,0	6,8	0,0	1,0	4,8	3,2
7	10	gr	Kunyit	0,0	7,0	0,3	0,9	0,0	0,0
8	10	gr	Kemiri	0,1	1,7	6,1	1,5	1,4	0,4
9	15	gr	Cabai Tanjung	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0
10	15	gr	Ketumbar	0,0	8,3	2,7	1,8	0,0	0,0
11	20	gr	Serai	0,0	5,0	0,1	0,7	0,0	0,0
12	5	gr	Daun Kunyit	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13	10	gr	Daun Bawang	0,0	1,4	0,1	0,2	2,0	0,4
14	500	ml	Air	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
15	25	gr	Kacang Merah	0,1	15,0	3,4	1,3	0,0	0,0
16	50	gr	Kentang	0,2	91,7	25,0	0,0	0,0	0,0
Total				2,2	156,1	179,8	368,4	4019,4	4,5
Total per porsi				0,4	31,2	36,0	73,7	803,9	0,9

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/>, 2021

TABEL 23
NILAI GIZI DENDENG BATOKOK

Jumlah porsi : 5

No	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	65	gr	Bawang Putih	0,1	21,5	0,3	4,1	11,1	0,7
2	25	gr	Jahe	0,0	4,5	0,2	0,5	0,0	0,5
3	5	gr	Ketumbar	0,0	2,5	0,0	0,0	10,0	2,5
4	200	ml	Minyak	1,6	0,0	180,0	0,0	0,0	0,0
5	500	ml	Air Kelapa	0,1	20,0	0,0	5,0	0,6	0,0
6	125	gr	Asam Jawa	0,3	47,5	0,0	3,9	35,0	48,8
7	53	gr	Garam	0,0	0,0	0,0	0,0	21200,0	0,0
8	125	gr	Gula Aren	0,5	117,0	0,5	1,8	0,0	0,0
9	300	gr	Daging Sapi <i>Rump</i>	1,4	0,0	9,7	106,7	0,0	0,0
10	150	gr	Kayu Manis	0,1	120,0	3,0	6,0	15,0	3,0
11	60	gr	Cabai Hijau Besar	0,0	1,5	0,1	0,2	0,0	0,0
12	60	gr	Tomat Hijau	0,0	0,1	0,1	0,3	3,3	1,0
13	5	gr	Cabai Rawit	0,2	2,8	0,8	0,6	1,5	0,5
14	25	gr	Jeruk Limau	0,0	3,5	0,4	2,0	7,5	3,2
15	60	ml	Cuka Beras	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
16	120	ml	Air	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
17	75	gr	Gula	0,2	60,0	0,0	0,0	0,0	60,0
18	155	gr	Bawang Merah	0,1	26,3	0,1	3,8	18,6	12,4
Total				4,6	427,2	195,2	134,9	21302,6	132,5
Total per porsi				0,9	85,4	39,0	27,0	4260,5	26,5

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/>, 2021

TABEL 24
NILAI GIZI GULAI SEMAH

Jumlah porsi : 5

No	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	500	gr	Ikan Mas	0,6	0	30	90	245	0
2	47	gr	Garam	0,0	0,0	0,0	0,0	18800,0	0,0
3	100	gr	Jeruk Nipis	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
4	180	ml	Air	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
5	25	gr	Cabai Tanjung	0,0	1,825	0,075	0,25	0	0
6	45	gr	Bawang Merah	0,0	7,7	0,1	1,1	5,4	3,6
7	20	gr	Bawang Putih	0,0	6,6	0,1	1,3	3,4	0,2
8	15	gr	Kunyit	0,0	2,4	0,4	0,3	1,7	0,1
9	5	gr	Jahe	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0
10	140	ml	Minyak	1,1	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0
11	10	gr	Serai	0,0	0,3	0,1	0,0	0,0	0,1
12	5	gr	Daun Kunyit	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13	100	gr	Timun	0,0	3,6	0,1	0,7	2,0	0,7
14	10	gr	Daun Kemangi	0,1	1,1	0,1	0,5	0,0	0,0
15	5	gr	Asam Kandis	0,0	0,1	0,0	0,0	0,3	0,0
16	75	gr	Gula	0,2	60,0	0,0	0,0	0,0	60,0
17	50	ml	Santan	0,1	1,3	13,0	1,3	6,5	0,0
Total				2,28	85,16	45,15	95,46	19064,31	64,72
Total per porsi				0,46	17,03	9,03	19,09	3812,86	12,94

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/>, 2021

TABEL 25
NILAI GIZI CABE SUHIN

Jumlah porsi : 5

No	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	150	gr	Rebung	0,041	7,5	0,4167	3,9167	6	4,5
2	30	gr	Daun Surian	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0
3	25	gr	Bawang Putih	0,037	8,3	0,1	1,6	4,2	0,2
4	60	gr	Cabai Tanjung	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
5	12	gr	Cayenne	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0
6	25	gr	Garam	0,0	0,0	0,0	0,0	10000,0	0,0
7	100	ml	Minyak	0,8	0,0	90,0	0,0	0,0	0,0
Total				0,92	18,80	90,52	6,08	10013,20	4,70
Total per porsi				0,18	3,76	18,10	1,22	2002,64	0,94

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/>, 2021

TABEL 26
TOTAL NILAI GIZI

Jumlah porsi : 5

No	Menu	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Sebuk Kawo	0,0	24,0	250,6	1095,0	3,0	0,6
2	Nasi Payo	1,2	257,4	0,0	23,4	0,0	0,0
3	Sayou Licit	2,2	156,1	179,8	368,4	4019,4	4,5
4	Dendeng Batokok	4,6	427,2	195,2	134,9	21302,6	132,5
5	Gulai Semah	2,3	85,2	45,1	95,5	19064,3	64,7
6	Cabe Suhin	0,9	18,8	90,5	6,1	10013,2	4,7
Total		11,2	968,7	761,3	1723,2	54402,5	207,0
Total per pax		2,2	193,7	152,3	344,6	10880,5	41,4

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/>, 2021

1.4.6 Lokasi dan Waktu Penelitian

1) Lokasi Penelitian

Kegiatan penelitian dilakukan penulis di rumah rekan yang berada di Perumahan Pondok Hijau Indah, Jalan Gardenia No. 8, Ciwaruga, Parongpong, Kabupaten Bandung Barat.

2) Waktu Penelitian

Kegiatan penelitian dilakukan oleh penulis dimulai pada bulan Maret 2021 hingga bulan Juli 2021. Kegiatan penelitian ini meliputi uji coba menu hingga presentasi produk.