

BAB 1

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara Kesatuan yang memiliki ribuan pulau dan memiliki berbagai macam karakteristik masyarakat, bermacam budaya, suku bangsa, dan agama. Makanan tradisional Indonesia merupakan salah satu keanekaragaman budaya yang ada di Indonesia. Setiap daerah, provinsi, dan Kota di Indonesia memiliki makanan khasnya masing-masing misalnya Kota Palembang dengan Pempek nya atau Kota Jogjakarta dengan Gudegnya. Tidak dapat dipungkiri lagi apabila suatu Kota atau daerah di jadikan destinasi pariwisata dikarenakan memiliki kekhasan sajian dan makanannya selain karena suku etnis dan budayanya. Makanan-makanan khas dari setiap daerah ini terlahir dari budaya masyarakat itu sendiri yang selalu menyajikan makanan-makanan khas sebagai sajian khusus dalam sebuah acara adat maupun acara-acara biasa seperti menyambut tamu atau saat merayakan sesuatu.

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, sajian dapat diartikan sebagai hidangan atau makanan yang telah disediakan di suatu tempat dan siap untuk dimakan. Sajian khas daerah, menunjukkan bahwa masyarakat Nusantara memiliki kekayaan kultural dan agama. Beragamnya sajian khas Indonesia merupakan salah satu contoh budaya yang sentral, dikarenakan perbedaan selera dan rasa pada setiap daerah, sehingga menyebabkan keanekaargaman sajian nusantara contohnya masyarakat suku Jawa cenderung menyukai masakan bercitarasa manis ataupun suku Sunda yang cenderung memilih makanan dengan citarasa gurih. Dengan mengenal sajian khas tiap daerah kita dapat mengetahui dan

memahami proses terciptanya makanan tersebut dan sejarah yang terjadi dibelakangnya. Berikut penulis akan membahas mengenai Kota Kendari sebagai ibu kota Sulawesi Tenggara serta sajian khasnya.

Sulawesi Tenggara adalah salah satu propinsi di Indonesia yang beribukotakan Kendari dan terdiri dari berbagai suku didalamnya seperti suku Tolaki yang merupakan suku asli dari Kendari pada jaman dahulu, kemudian ada suku Wawonii, suku Maronene, suku Muna, suku Kalisusu, suku Wolio, suku Ciacia dan suku yang mendiami daerah Wakatobi. Tetapi suku yang paling menyebar ke hampir seluruh penjuru wilayah Sulawesi adalah suku Tolaki, suku Muna dan suku Wolio. Kebanyakan dari mereka berprofesi sebagai petani, pemburu, serta sebagai nelayan bagi yang mendiami daerah pesisir wilayah Sulawesi. (Pemerintah provinsi Kendari, 2018)

Keanekaragaman suku, ras dan budaya tersebut memberikan daya Tarik bagi Kota Kendari. Terdapat beragam peristiwa budaya yang dapat kitanikmati dari masing-masing suku yang mendiami wilayah Sulawesi. Peristiwa tersebut pada umumnya dirayakan dan diperingati bersamaan dengan upacara hari besar keagamaan. Dilihat dari kondisi geografis Kota Kendari yang dikelilingi oleh gunung dan berbatasan langsung dengan lautan, memberikan kesan dan keindahan alam tersendiri dan letaknya yang sedemikian rupa membuat Kota Kendari menyimpan banyak objek wisata menarik dan memillikipotensi besar untuk dapat dikembangkan serta memberikan peluang investasi bagi para investor khususnya dalam bidang perhotelan, maupun pengembangan sarana dan prasarana pendukung kegiatan wisata lainnya.

Secara tidak langsung, wilayah Kota Kendari berbatasan dengan Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe di sebelah Utara, Laut Kendari di sebelah timur, Kecamatan Maramo di sebelah Selatan dan Kecamatan Ranomeeto (Kabupaten Konawe Selatan) dan Kecamatan Sampara (Kabupaten Konawe) di bagian barat. Hal ini membuat beberapa hidangan yang ada disana saling mempengaruhi satu sama lain. Terdapat beberapa budaya makan bersama di Pulau Sulawesi seperti contohnya pada sebuah acara besar seperti hari peringatan Keagamaan seperti Bulan Ramadhan, masyarakat Sulawesi Utara khususnya daerah Sangihe dan Talaud mengadakan acara makan bersama yang bernama Upacara Tulude yang menjadi simbol kerukunan, kebersamaan dan persatuan. (Majalah Amazing Indonesia, 2019)

Hidangan yang disajikan pada saat upacara Tulude salah satunya yaitu Kue Tamoyang terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan gula merah, minyak kelapa, pepaya matang, kelapa muda dan pisang raja kemudian dimasak hingga matang lalu dicetak kedalam wadah dan ditiriskan selama 3 sampai 7 hari agar minyaknya keluar. Sedangkan bagi masyarakat Sulawesi Barat, salah satu acara makan bersama masyarakatnya bernama Mabacca-baca yang menjadi tradisi khas dalam merayakan hari raya Idul Fitri. Mabacca-baca merupakan serangkaian ritual membaca doa sebagai ungkapan rasa syukur telah berhasil menjalankan ibadah pada bulan puasa. Hidangan yang disajikan pada saat upacara Mabacca-baca ini biasanya masakan rumahan yang dibuat oleh masyarakat sekitar. (Makanan Khas Kendari, Asep Balado, 2019)

Bagi masyarakat Sulawesi Tengah, Molimbu merupakan tradisi makan bersama yang dilaksanakan pada saat terdapat acara penting seperti syukuran

hasil panen, pertemuan antar masyarakat ataupun ulang tahun desa, salah satu hidangan yang menonjol yaitu disajikannya Sagner. Sagner merupakan minuman yang berasal dari fermentasi buah pohon enau, yang memiliki cita rasa pahit dan agak asam dan dapat memabukkan karena Sagner merupakan jenis tuak. Sedangkan pada masyarakat Sulawesi Tenggara, salah satu upacara makan bersama yaitu Pekande-kandea yang setiap tahun dilaksanakana setelah perayaan hari raya Idul Fitri, lebih tepatnya sepuluh hari setelah lebaran. Pada umumnya, hidangan yang disediakan pada saat upacara yaitu terdapat makanan berat seperti Ikan Parende, hingga macam kue tradisional seperti cucur, palaiya dan epu-epu.

Banyaknya jumlah desa atau kecamatan di Kota Kendari menimbulkan keragamanmakanan yang sudah menjadi ciri khas Kota Kendari itu sendiri, karena faktor tersebut maka penulis memutuskan untuk mengangkat tema “Sajian Kuliner Khas Kota Kendari, Sulawesi Tenggara” untuk dijadikan sebagai karya tulis untuk tugas akhir *food presentation* dengan harapan melalui karya tulis ini penulis dapat lebih mengenalkan makanan khas dari Kota Kendari ke masyarakat luas ataupun sebagai salah satu upaya melestarikan kekayaan budaya Indonesia.

Tujuan Penelitian

Tujuan Formal

- a) Salah satu syarat kelulusan dalam menempuh ujian sidang Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- b) Wujud pengaplikasian ilmu yang telah dipelajari di STP Bandung.
- c) Melatih kemampuan penulis dalam membuat masakan daerah lain dan memaparkan dalam bentuk karya tulis.

Tujuan Operasional

- a) Memperkenalkan ragam masakan Kota Kendari kepada masyarakat luas dan untuk mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung khususnya Program Studi Manajemen Tata Boga.
- b) Sebagai peluang usaha bagi masyarakat untuk mengembangkan kuliner khas Kendari dalam segi bisnis, rasa dan tampilan.
- c) Menjadi jasa penyedia hidangan Khas Kendari bagi komunitas masyarakat Kendari yang ada di Bandung.

Usulan Masakan

Kendari merupakan sebuah Kota di Indonesia yang menjadi tempat datangnya bagi berbagai macam suku dan ras yang menjadikannya kaya akan berbagai kalangan penduduk, budaya, ras, agama dan juga produk-produk kuliner unik yang menarik perhatian penulis untuk mengulas beberapa kuliner tersebut. Beberapa produk kuliner Kendari yang akan penulis angkat adalah :

1. Kasoami

Kasoami merupakan hidangan berbahan dasar singkong sebagai pengganti nasi bagi masyarakat Kota Kendari. Teknik pengolahan kasoami yaitu dengan cara membuat singkong menjadi tepung terlebih dahulu dengan cara diparut kemudian dikeringkan, setelah itu baru ditempatkan pada wadah lalu dikukus.

2. Parende Kakap Putih

Parende kakap putih merupakan sup khas dari Daerah Buton yang dapat dibuat dari berbagai jenis ikan, contohnya kerapu, dan kakap. Karena letak Kota

Kendari yang berbatasan dengan laut maka salah satu komoditi yang banyak digunakan adalah ikan dari air tawar maupun ikan dari laut.

3. Sate Gogos Pokea

Sate Gogos Pokea merupakan sate yang terbuat dari bahan kerang. Nama Pokea adalah nama sejenis kerang lokal bagi orang Sulawesi Tenggara. Biasanya pada pembuatan sate kerang tidak menggunakan bumbu apapun, hanya direbus lalu ditusuk menggunakan bambu dan kadang dibuat bumbu bacem manis. Namun pada Sate Gogos Pokea berbeda, Sate Pokea memakai bumbu yang rasanya agak pedas dimulut.

4. Gore-Gore

Gore-gore merupakan hidangan olahan dari daging sapi goreng khas daerah Kaili yang memiliki rasa dominan asam dan pedas. Hidangan tradisional ini biasanya disajikan dalam acara kematian. Proses pemasakan Gore-gore terbilang sederhana. Bahan utama dari Gore-gore adalah daging sapi has dalam, yang dicampur dengan bumbu rempah. Terdapat dua jenis bumbu yang digunakan untuk memasak gore-gore, yakni bumbu halus dan iris. Bumbu halus terdiri atas cabai rawit, bawang putih, merica, dan garam sedangkan untuk bumbu iris, terdiri dari tomat, bawang merah, dan cabai merah.

5. Ikan Dole

Merupakan makanan yang berbahan dasar ikan tenggiri dicampur dengan kelapa parut yang sudah disangrai. Makanan yang berasal dari daerah Buton ini biasanya disajikan sebagai pendamping dari masakan seperti Sate Gogos Pokea, maupun Kasoami. Rasanya yang gurih cocok dijadikan camilan maupun lauk pauk sehari-hari.

6. Sambal Lawar Kacci

Merupakan salah satu makanan khas Mandar, sambal ini terbuat berasal dari mangga muda yang diiris tipis kemudian dicampur dengan santan kental. Perpaduan rasa asam yang berasal dari mangga muda dan rasa pedas dari cabai yang dihaluskan membuat Sambal ini memiliki rasa segar yang cocok dihidangkan dengan olahan laut seperti ikan goreng atau bakar.

7. Sinonggi

Sinonggi merupakan hidangan yang terbuat dari pati sari sagu. Terdapat beberapa hidangan yang dapat dikatakan mirip dengan Sinonggi, salah satunya berasal dari daerah Maluku yang disebut Papeda, namun Sinonggi berbeda pada cara penyajian. Pada sinonggi, seluruh bahan pelengkap disajikan terpisah dan diserahkan kepada selera masing masing orang. Rasa dominan yang akan muncul dari hidangan ini adalah gurih dan bertekstur lembut yang berasal dari sagu dan daging ikan yang dimasak dengan cara direbus.

8. Pisang Epe

Pisang Epe adalah cemilan yang berbahan dasar dari pisang dan proses pengolahannya dapat dikatakan sangat sederhana yaitu dengan cara pisang dikupas lalu dipanggang diatas bara api hingga setengah matang, apabila sudah cukup lembek, maka pisang diletakkan di atas alat yang terbuat dari balok kayu untuk kemudian ditekan hingga pipih. Rasa dominan yang akan muncul dari hidangan ini apabila dilihat dari bahan penyusunnya adalah rasa manis dan bertekstur lembut, karena terdapat bahan gula dan rasa yang berasal dari pisang itu sendiri. Seluruh masakan diatas akan disajikan dalam bentuk sajian Rijsttafel, sebagai berikut :

8 COURSES KENDARI RIJSTTAFEL MENU

“Kasoami”

(Singkong parut yang dikukus)

“Parende Kakap Putih”

(Ikan kakap putih dimasak dengan kuah kuning khas Kendari)

“Sate Gogos”

(Sate kerang hijau disajikan dengan saus kacang)

“Gore-Gore”

(Daging sapi yang dimasak perlahan dengan bumbu khas Kendari)

Ikan Dole

(Olahan daging ikan tenggiri dan kelapa parut yang digoreng)

“Sambal Lawar Kacci”

(Irisan mangga muda yang dicampur dengan bumbu merah dan santan)

“Sinonggi”

(Sari pati sagu yang disajikan dengan berbagai macam sayuran dan kuah kuning)

“Pisang Epe”

(Pisang kepok yang dibakar lalu diberi saus gula merah)

1.1 Tinjauan Masakan

1.1.1 Tema Masakan

Menu yang penulis buat akan disajikan dalam bentuk *8coursesrijsttafel*. Penulis memilih tema "*Rijsttafel*" sebagai tema produk dalam tugas akhir ini. Menurut Ganie, 2003: 250 Secara harafiah, *rijst* berarti nasi dan *tafel* berarti meja, yang apabila disatukan menjadi "hidangan nasi" orang-orang Belanda menggunakan istilah ini untuk menyebut jamuan hidangan Indonesia yang ditata komplit diatas meja makan. Mengutip dari Victor Ido (1948: 31) "*...eten van de rijstafel een speciale tafel gebruikt*" (sajian nasi yang disajikan spesial). Penulis menyimpulkan, kutipan tersebut membuktikan budaya orang Indonesia memakan nasi sebagai hidangan pokok dan disajikan secara komplit beserta lauknya merupakan ciri budaya kuliner bangsa Indonesia. Tema ini dipilih penulis dikarenakan *Rijsttafel* dianggap tema yang paling cocok untuk mempresentasikan kekayaan sajian khas Kota Kendari.

1.2 Resep-resep yang digunakan.

Menurut John Birchfield dalam buku Contemporary Quantity Recipe File (2006:16) mengatakan bahwa "*A standard recipe is a formula for producing a food or beverages item. It specifies ingredients required, quantity of each ingredients, preparation procedure, procedure, portion size, equipment needs, garnish, and any other information necessary to prepare the item. The recipe also be a communications tool. It tells the cook all kind of instructions about how to make it, so the cook must be able to follow*". Maka dari itu untuk memproduksi produk yang memiliki kualitas yang tinggi dibutuhkan sebuah standar, begitu

juga dengan produk makanan, *recipe* yang distandarisasikan merupakan bagian yang penting dari program *Food Service*. *Recipe* yang sudah distandarisasikan dapat secara spesifik mendeskripsikan secara akurat komoditi pangan yang di butuhkan beserta berat dari tiap bahan yang dibutuhkan secara konsisten dalam memproduksi suatu produk. Selain itu *standard recipe* juga harus dibuat agar mudah dibaca oleh orang awam dan bersifat universal seperti yang dikatakan oleh Sarah R. Labensky (2015:40): “*each recipe should be complete, consistent and simple to read and follow*”. Prosedur yang pasti, jenis dari *equipment* dan *utensils* yang dipakai, serta kualitas dan kuantitas bahan telah dicantumkan juga bagian dari *standard recipe*. Berikut susunan resep dari makanan yang akan penulis tampilkan dengan format resep dari STP NHI Bandung.

Penulis memilih untuk menghadirkan masakan yang telah disebutkan diatas karena masakan-masakan tersebut belum dikenal secara luas oleh masyarakat Indonesia, serta bahannya pun tidak terlalu sulit untuk didapatkan di Indonesia. Penulis berharap agar tidak hanya masyarakat Indonesia saja yang dapat memperoleh pengetahuan lebih mengenai hidangan tradisional Indonesia khas pulau Sulawesi khususnya Kota Kendaritetapi masyarakat luar juga dapat mengenal hidangan tradisional Indonesia dari apa yang akan coba penulis gambarkan dalam projek Tugas Akhir ini.

Diharapkan juga agar makanan khas Kendari dapat lebih dikenal di Indonesia. Selain itu penulis juga ingin mengukur kemampuan penulis dalam melakukan kegiatan memasak dimulai dari *mise en place* sampai dengan *finishing* dengan berpusat pada makanan khas Kota Kendari.

TABEL 1**KASOAMI**

Origin : Sulawesi Tenggara Jumlah porsi : 5 porsi
Jenis makanan : Sumber karbohidrat Berat porsi : 80 gr
Alat saji : *Bambu / daun pisang* Suhu hidangan: 60 - 80°C

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Mise En Place			Persiapan
		400 gr	Singkong	Kupas kulit singkong kemudian cuci hingga bersih di air mengalir
2	Result			
3	Parut	400 gr	Singkong	Hingga halus, kemudian bungkus hasil parutan singkong menggunakan kain
4	Peras			Hingga kandungan air berkurang, kemudian diamkan selama 1-3 jam hingga air benar benar kering
5	Haluskan			Kembali singkong, kemudian saring agar bentuknya lebih halus
6	Masukkan			Kedalam kukusan, kemudian masak hingga matang

(Sumber : resepnusantara.id ; data olahan penulis, 2019)

TABEL 2**PARENDE KAKAP PUTIH**

Origin : Sulawesi Tenggara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Soup Berat porsi : 60 gr
 Alat saji : *Mangkuk* Suhu hidangan: 60 - 80°C

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Mise En Place			Persiapan
		500 gr	Ikan kakap putih	Bersihkan, potong dadu, rendam dengan air jeruk nipis dan garam
		35 gr	Bawang merah	
		20 gr	Bawang putih	
		10 gr	Jahe	Memarkan
		15 gr	Tomat	
		10 gr	Jeruk nipis	
		15 gr	Serai	
		1 L	Air	
		5 gr	Merica	
		10 gr	Gula	
		10 gr	Garam	
		15 gr	Kunyit	
		20 gr	Cabai keriting	Bakar, lalu haluskan
		15 gr	Cabai rawit	Haluskan
2	Result			
3	Bersihkan	500 gr	Ikan kakap putih	
4	Iris halus		Bawang putih Bawang merah dan Cabai merah	Tumis hingga harum
5	Masukkan		Serai, Jahe, Lengkuas, Daun salam, cabai merah	Tumis hingga matang
6	Masukkan		Air, Asam jawa, Kunyit, Tomat, Cabai rawit utuh	Masak hingga mendidih
7	Masukkan		Potongan ikan kakap	Tambahkan perasan air jeruk
8	Makanan			Siap disajikan di atas mangkuk

(Sumber : www.rasasayange.co.id ; data olahan penulis, 2019)

TABEL 3**SATE GOGOS POKEA**

Origin : Sulawesi Tenggara Porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Sumber protein Berat porsi: 80 gr
 Alat saji : Dinner Plate Suhu hidangan :60 - 80°c

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Mise En Place			Persiapan
		500 gr	Kerang air tawar	
		250 gr	Kacang Tanah	Goreng
		3 gr	Terasi	
		75 ml	Kecap	
		75 gr	Gula Merah	
		40 gr	Jeruk limau	
2	Hasil Akhir			
3	Rebus		Air	Hingga mendidih, lalu masukkan kerang dan rebus hingga cangkang kerang terbuka dengan sendirinya
4	Angkat		Kerang	Lalu tusuk sebanyak 5-6 buah per tusuknya
5	Campurkan			Dengan bumbu kacang yang telah dibuat sebelumnya
6	Bakar			Sate diatas bara api hingga matang
Sajikan				Diatas piring

(Sumber :www.rasasayange.co.id ; data olahan penulis, 2019)

TABEL 4
GORE-GORE

Origin : Sulawesi Tenggara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Sumber protein Berat porsi : 80 gr
 Alat saji : *Dinner Plate* Suhu hidangan: 60 - 80°C

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Mise En Place			Persiapan
		500 gr	Daging sapi tanpa lemak	Potong dadu
		500 ml	Air	
		15 ml	Minyak goreng	
		35 gr	Asam jawa	
	Bumbu halus	45 gr	Bawang merah	Haluskan
		30 gr	Bawang putih	Haluskan
		15 gr	Lengkuas	Haluskan
		5 gr	Merica	
		75 ml	Kecap manis	
		5 gr	Garam	
2	Result			
3	Rebus		Daging sapi	Hingga matang dan sudah empuk
4	Haluskan			Semua bumbu
5	Panaskan		Minyak goreng	
6	Masukkan		Daging sapi	Kedalam wajan
7	Tambahkan		Gula pasir	Kemudian masak hingga gula pasir tercampur dengan daging
8	Tambahkan		Air asam jawa	Aduk hingga tercampur rata
9	Masukkan			Bumbu halus yang telah disiapkan sebelumnya
10	Aduk			Hingga semua bahan tercampur rata
11	Masakan			Siap disajikan

(Sumber : <https://lestariweb.com> ; data olahan penulis, 2019)

TABEL 5**IKAN DOLE**

Origin : Sulawesi Tenggara Jumlah Porsi : 5 porsi
 Jenis Makanan : Sumber Karbohidrat Berat porsi : 80 Gr
 Alat Saji : *Dinner Plate* Suhu hidangan : 60 - 80°c

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
		500 gr	Ikan Tenggiri	Pisahkan daging dan tulang
		350 gr	Kelapa	Ambil dagingnya kemudian parut
	Bumbu Halus			
		10 gr	Cabai merah	
		10 gr	Cabai keriting	
		5 gr	Cabai rawit	
		15 gr	Bawang putih	
		30 gr	Bawang merah	
		5 gr	Serai	
		30 gr	Jeruk	
		10 gr	Garam	
		5 gr	Kunyit bubuk	
		5 gr	Jintan halus	
		8 gr	Ketumbar halus	
		8 gr	Merica halus	
		7 gr	Jahe	
		5 gr	Lengkuas	
		100 gr	Telur	
		1 L	Minyak goreng	
	Result			
2	Bersihkan	500 gr	Ikan tenggiri	kemudian potong menjadi ukuran kecil
3	Lumuri			Dengan perasan jeruk nipis, garam dan kunyit selama 5 menit
4	Kukus		Ikan tenggiri	Selama ± 15 menit
5	Sangrai	350 gr	Daging kelapa	Yang telah diparut

Lanjutan Tabel 5

IKAN DOLE

Origin : Sulawesi Tenggara

Jumlah Porsi : 5 porsi

Jenis makanan : Sumber Karbohidrat

Berat Porsi : 80 gr

Alat Saji : *Dinner Plate*

Suhu hidangan : 60 - 80°C

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
6	Tambahkan			Bumbu halus kedalam adonan ikan dan kelapa. Aduk hingga merata
7	Tambahkan		Air jeruk nipis	Kedalam adonan ikan
			Jintan	
			Merica	
			Ketumbar	
			Garam	
			Gula	
			Telur	
8	Panaskan		Minyak	Kemudian goreng hingga berubah warna menjadi <i>golden brown</i>
9	Sajikan			Saat Ikan Dole masih Panas

(Sumber : www.sarihusada.co.id ; Data Olahan Penulis, 2019)

TABEL 6**LAWAR KACCI**

Origin : Sulawesi Barat Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : *side dishes* Berat porsi : 20 gr
 Alat saji : *small bowl* Suhu hidangan: > 30°C

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Mise En Place			Persiapan
		300 gr	Mangga muda	Kupas kulit
		5 gr	Terasi	Bakar terlebih dahulu
		5 gr	Garam	
		35 gr	Cabai merah	
		10 gr	Cabai rawit	
		20 gr	Bawang merah	
		10 gr	Bawang putih	
		75 ml	Santan	
2	Results			
3	Potong		Mangga	Seukuran korek api
4	Haluskan		Gula merah, Garam, Bawang merah, Bawang putih, Terasi, dan Cabai	Aduk hingga tercampur rata
5	Campurkan		Mangga	Dengan bumbu halus
6	Aduk			Semua bahan hingga tercampur rata
7	Sambal			Siap disajikan

(Sumber : www.beepdo.com ; data olahan penulis, 2019)

TABEL 7**SINONGGI**

Origin : Sulawesi Tenggara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Sumber karbohidrat Berat porsi : 60gr
 Alat saji : *Bowl* Suhu hidangan: 60 - 80°C

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Mise En Place			Persiapan
		500 gr	Tepung sagu	
		20 gr	Bawang putih	Haluskan
		35 gr	Bawang merah	Haluskan
		30 gr	Tomat	
		15 gr	Daun serai	
		25 gr	Kunyit	Haluskan
		800 gr	Kangkung	Cuci bersih
		1 L	Air	
2	Result			
3	Tumis		Bawang merah, Bawang putih, dan Kunyit	Hingga mengeluarkan harum tanda sudah matang
4	Tambahkan		Air	Kedalam tumisan bumbu
5	Masukkan		Ikan kakap merah	Kedalam air rebusan. Masak sampai matang
6	Tumis		Potongan Bawang merah dan bawang putih	Didalam wajan
7	Masukkan		Kangkung	Kedalam tumisan Bawang merah dan putih, masak sampai matang
8	Panaskan		Air	Sampai mendidih
9	Campurkan		Air	Secara perlahan dengan sagu sampai sagu berubah bentuk menjadi seperti lem
10	Masakan			Siap disajikan

(Sumber : cookpad.com ; data olahan penulis, 2019)

TABEL 8**PISANG EPE**

Origin : Sulawesi Tenggara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : *Snack* Berat porsi : 50 gr
 Alat saji : *BnB plate* Suhu hidangan: 60°C

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Mise En Place			Persiapan
		200 gr	Pisang kepok	Kupas kulitnya
		75 gr	Gula merah	
		75 gr	Gula pasir	
		10 gr	Garam	
		50 gr	Vanilla powder	
		100 ml	Minyak goreng	
2	Result			
3	Kupas		Pisang	Lalu potong sesuai selera
4	Olesi			Panggang dengan minyak, kemudian panggang pisang sambil ditekan pada kedua sisi
5	Campurkan		Gula pasir, Vanilla, garam dan Air	Masak semua bahan hingga tercampur dan teksturnya mengental
6	Angkat			Pisang yang sudah matang
7	Siram			Pisang dengan saus yang telah dibuat
8	Masakan			Siap disajikan

(Sumber : <https://m.fimela.com> : data olahan penulis, 2019)

1.2.1 Purchasing list

Dalam pelaksanaan presentasi makanan, dibutuhkan daftar bahan-bahan yang harus dibeli untuk kemudian dapat diolah. *Purchasing list* juga merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan proses presentasi makanan, *purchasing list* dapat membantu dalam menentukan kuantitas dan kualitas masakan yang akan di presentasikan. Oleh karena itu, penulis akan membuat *purchasing list* sebagai berikut ini :

Tabel 9

<i>NO</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>AMOUNT</i>	<i>UNIT</i>	<i>PRICE</i>	<i>EXPLANATION</i>
<i>Seafood</i>					
1	<i>Kerang air tawar</i>	500	<i>Gr</i>	<i>Rp 17.500</i>	<i>Cleaned</i>
2	<i>Kakap Putih</i>	500	<i>Gr</i>	<i>Rp 80.000</i>	<i>Whole</i>
3	<i>Ikan Tenggiri</i>	500	<i>Gr</i>	<i>Rp 90.000</i>	<i>Whole</i>
<i>Beef</i>					
1	<i>Daging Sapi</i>	500	<i>gr</i>	<i>Rp 120.000</i>	<i>Tanpa lemak</i>
<i>Perishable</i>					
1	<i>Singkong</i>	300	<i>gr</i>	<i>Rp 7.000</i>	
2	<i>Tomat</i>	50	<i>gr</i>	<i>Rp 7.600</i>	
3	<i>Kangkung</i>	800	<i>gr</i>	<i>Rp 13.500</i>	
4	<i>Mangga muda</i>	300	<i>gr</i>	<i>Rp 13.450</i>	
5	<i>Pisang kapok</i>	200	<i>gr</i>		
<i>Groceries</i>					
1	<i>Bawang merah</i>	180	<i>gr</i>	<i>Rp 21.000</i>	
2	<i>Bawang putih</i>	110	<i>gr</i>	<i>Rp 34.414</i>	
3	<i>Jeruk nipis</i>	20	<i>gr</i>	<i>Rp 26.000</i>	
4	<i>Jahe</i>	10	<i>gr</i>	<i>Rp 18.000</i>	
5	<i>Kunyit</i>	40	<i>gr</i>	<i>Rp 6.000</i>	
6	<i>Cabai rawit</i>	35	<i>gr</i>	<i>Rp 60.000</i>	
7	<i>Cabai keriting</i>	20	<i>gr</i>	<i>Rp 46.933</i>	
8	<i>Garam</i>	1	<i>pack</i>	<i>Rp 2.000</i>	
9	<i>Kacang tanah</i>	300	<i>gr</i>	<i>Rp 26.000</i>	
10	<i>Terasi</i>	8	<i>gr</i>	<i>Rp 2.500</i>	
11	<i>Kecap</i>	75	<i>ml</i>	<i>Rp 13.000</i>	
12	<i>Gula merah</i>	150	<i>gr</i>	<i>Rp 25.000</i>	
13	<i>Jeruk limau</i>	40	<i>gr</i>	<i>Rp 18.000</i>	
14	<i>Asam jawa</i>	35	<i>gr</i>	<i>Rp 5.000</i>	
15	<i>Santan</i>	75	<i>ml</i>	<i>Rp 4580</i>	
16	<i>Tepung sagu</i>	500	<i>gr</i>	<i>Rp 21.000</i>	
17	<i>Serai</i>	15	<i>gr</i>	<i>Rp 3.500</i>	

Purchasing List

Lanjutan Tabel 9

NO	DESCRIPTION	AMOUNT	UNIT	PRICE	EXPLANATION
18	<i>Gula pasir</i>	75	<i>gr</i>	<i>Rp 12.475</i>	
19	<i>Vanilla powder</i>	50	<i>gr</i>	<i>Rp 11.500</i>	
20	<i>Minyak goreng</i>	150	<i>ml</i>	<i>Rp 14.000</i>	
21	<i>Cabai merah</i>	35	<i>gr</i>	<i>Rp 44.000</i>	
22	<i>Kelapa parut</i>	250	<i>gr</i>	<i>Rp 5000</i>	
23	<i>Turmeric powder</i>	8	<i>gr</i>	<i>Rp 1000</i>	
24	<i>Jintan</i>	8	<i>gr</i>	<i>Rp 2500</i>	
25	<i>Ketumbar halus</i>	5	<i>gr</i>	<i>Rp 1000</i>	
26	<i>Merica</i>	5	<i>gr</i>	<i>Rp 2500</i>	
TOTAL				<i>Rp 775.952</i>	

(Sumber : Data Olahan Penulis, 2019)

1.2.2 Recipe Costing & Dish Costing

Berdasarkan resep uji coba diatas, perhitungan terhadap *dish costing* dan *recipe costing* dapat dilakukan oleh penulis. Rumus penghitungan diambil dari buku diktat MTB *Food and Beverage Cost Control 2* yang disusun oleh Bapak Drs. Saiful Adi, M.Pd.

Rumus untuk menghitung *recipe costing* adalah sebagai berikut :

$$\text{Recipe Costing} = \text{Issued Ingredients} \times \text{Price}$$

Rumus untuk penghitungan *dish costing* adalah sebagai berikut:

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{Recipe costing}}{\text{Amount Of Portion}}$$

Dan rumus untuk menghitung *selling price* adalah sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = \frac{100}{\text{Food Cost}} \times \text{Dish Costing}$$

Hasil dari penghitungan *recipe & dish costing* setiap jenis hidangan yang akan ditampilkan adalah sebagai berikut :

Tabel 10

RECIPE

COSTING KASOAMI

NO	Items	Price/Unit	Unit	Issuses	Amount
1	Singkong	Rp 7000	Kg	0.4	Rp 2,800
2	<i>Recipe Costing</i>				Rp 2,800
3	<i>Dish Costing</i>				Rp560
4	<i>Selling price</i>				Rp1,866
5	<i>Food Cost</i>				30 %

(Sumber : Data Olahan Penulis, 2019)

Tabel 11

RECIPE COSTING

PERENDE KAKAP PUTIH

NO	Items	Price/Unit	Unit	Issues	Amount
1	Ikan kakap putih	Rp 80.000	Kg	0.5	Rp 40,000
2	Bawang merah	Rp 21.000	Kg	0.04	Rp 840
3	Bawang putih	Rp 34.000	Kg	0.03	Rp 1,020
4	Jahe	Rp 18.000	Kg	0.01	Rp 180
5	Tomat	Rp 7.600	Kg	0.015	Rp 114
6	Jeruk nipis	Rp 26.000	Kg	0.01	Rp 260
7	Serai	Rp 3.000	Kg	0.015	Rp 45
8	Gula	Rp 12.475	Kg	0.01	Rp 124,75
9	Garam	Rp 2.000	Kg	0.01	Rp 20
10	Kunyit	Rp 6.000	Kg	0.10	Rp 90
11	Cabai keriting	Rp 46.933	Kg	0.02	Rp 938,66
12	Cabai rawit	Rp 60.000	Kg	0.02	Rp 1,200
13	<i>Recipe Costing</i>				Rp 44,832
14	<i>Dish Costing</i>				Rp 8,966
15	<i>Selling price</i>				Rp 29,886
16	<i>Food Cost</i>				30 %

(Sumber : Data Olahan penulis, 2019)

Tabel 12
RECIPE COSTING
SATE GOGOS POKEA

NO	Items	Price/Unit	Unit	Issues	Amount
1	Kerang air tawar	Rp 17.500	Kg	0.5	Rp 8.750
2	Kacang tanah	Rp 26.000	Kg	0.25	Rp 6,500
3	Terasi	Rp 2500	Kg	0.003	Rp 7,5
4	Kecap	Rp 13.000	ML	75	Rp 975
5	Gula merah	Rp. 25.000	Kg	0.075	Rp 1,875
6	Jeruk limau	Rp 18.000	Kg	0.04	Rp 720
7	Bawang merah	Rp 21.000	Kg	0.04	Rp 840
8	Bawang putih	Rp 34. 414	Kg	0.035	Rp 1,204
9	Cabai merah	Rp 44.000	Kg	0.05	Rp 2.200
10	<i>Recipe Costing</i>				Rp 23,071
11	<i>Dish Costing</i>				Rp 4,614
12	<i>Selling Price</i>				Rp 15,380
14	<i>Food Cost</i>				30%

(Sumber : Data Olahan Penulis,2019)

Tabel 13
RECIPE COSTING
GORE-GORE

NO	Items	Price/Unit	Unit	Issues	Amount
1	Daging sapi	Rp 120.000	Kg	0.5	Rp 60.000
2	Asam jawa	Rp 5000	Kg	0.035	Rp 175
3	Bawang merah	Rp 21.000	Kg	0.045	Rp 945
4	Bawang putih	Rp 34.414	Kg	0.03	Rp 1,032
5	Lengkuas	Rp 17.000	Kg	0.015	Rp 255
6	Kecap	Rp 13.000	L	0.075	Rp 975
7	<i>Recipe Costing</i>				Rp 63,382
8	<i>Dish Costing</i>				Rp 12,676
9	<i>Selling Price</i>				Rp 42,252
10	<i>Food Cost</i>				30 %

(Sumber : Data Olahan Penulis,2019)

Tabel 14

RECIPE COSTING

IKAN DOLE

NO	Items	Price /Unit	Unit	Issues	Amount
1	Ikan tenggiri	Rp 90.000	Kg	0.5	Rp 45.000
2	Kelapa parut	Rp 5000	Kg	0.25	Rp 1,250
3	Cabai merah	Rp 44.000	Kg	0.01	Rp4,400
4	Cabai keriting	Rp 46.933	Kg	0.01	Rp 4,693
5	Bawang Merah	Rp 21.000	Kg	0.03	Rp 6,300
6	Bawang Putih	Rp 34.414	Kg	0.015	Rp 516
7	Serai	Rp 3000	Kg	0.005	Rp 15
8	Jeruk nipis	Rp 26.000	Kg	0.03	Rp 780
9	Kunyit bubuk	Rp 4800	Gr	8	Rp 600
10	Ketumbar bubuk	Rp 1000	Gr	8	Rp 125
11	Bubuk merica	Rp 1000	Gr	5	Rp 200
12	Jahe	Rp 18.000	Kg	0.008	Rp 144
13	Lengkuas	Rp 17.000	Kg	0.005	Rp 85
14	Telur	Rp 21.000	Kg	0.1	Rp 2,100
15	Minyak goreng	Rp 14.000	L	0.5	Rp 7,000
16	<i>Recipe Costing</i>				Rp 73,208
17	<i>Dish Costing</i>				Rp 14,641
18	<i>Selling Price</i>				Rp 4,392
19	<i>Food Cost</i>				30 %

(Sumber : Data Olahan Penulis, 2019)

TABEL 15

RECIPE COSTING

SAMBAL LAWAR KACCI

NO	Items	Price/Unit	Unit	Issues	Amount
1	Mangga muda	Rp13.450	Kg	0.300	Rp 4,035
2	Terasi	Rp 2,500	Kg	0.5	Rp 12,5
3	Cabai merah	Rp 44,000	Kg	0.35	Rp 1,540
4	Cabai rawit	Rp 60,000	Kg	0.10	Rp 600
5	Bawang merah	Rp 21,000	Kg	0.20	Rp 420
6	Bawang putih	Rp 34,414	Kg	0.10	Rp 344
7	Santan	Rp 4,850	L	0.75	Rp 363
8	<i>Recipe Costing</i>				Rp 7,314

9	<i>Dish Costing</i>	Rp 1,462
10	<i>Selling Price</i>	Rp 4,873
11	<i>Food Cost</i>	30 %

(Sumber : Data Olahan Penulis, 2019)

TABEL 16

RECIPE COSTING

SINONGGI

NO	Items	Price/Unit	Unit	Issues	Amount
1	Tepung sagu	Rp 21,000	Kg	0.500	Rp 10,500
2	Bawang merah	Rp 21,000	Kg	0.35	Rp 735
3	Bawang putih	Rp 34,414	Kg	0.20	Rp 688
4	Tomat	Rp 7,600	Kg	0.30	Rp 228
5	Serai	Rp 3000	Kg	0.15	Rp 45
6	Kunyit	Rp 6,000	Kg	0.20	Rp 120
7	Kangkung	Rp 13,500	Kg	0.600	Rp 8,100
8	<i>Recipe Costing</i>				Rp 21,416
9	<i>Dish Costing</i>				Rp 4,038
10	<i>Selling Price</i>				Rp 13,460
11	<i>Food Cost</i>				30 %

(Sumber : Data Olahan Penulis, 2019)

TABEL 17

RECIPE COSTING

PISANG EPE

NO	Items	Price/Unit	Unit	Issues	Amount
1	Pisang kapok	Rp 30,000	Kg	0.200	Rp 6,000
2	Gula merah	Rp 25,000	Kg	0.75	Rp 1,875
3	Gula pasir	Rp 12,475	Kg	0.75	Rp 935
4	Vanilla powder	Rp 11,500	Kg	0.50	Rp 575
5	<i>Recipe Costing</i>				Rp 9,385
6	<i>Dish Costing</i>				Rp 1,887
7	<i>Selling Price</i>				Rp 6,290
8	<i>Food Cost</i>				30 %

(Sumber : Data Olahan Penulis, 2019)

1.2.3 Nutrition Value

Setiap makhluk hidup pasti memerlukan bahan makanan untuk menunjang keberlangsungan hidupnya, dengan menggunakan bahan makanan, manusia dapat melakukan regenerasi atau membangun ulang sel dalam tubuh yang bertujuan agar tetap sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. Dikutip dari buku “Panduan Gizi Lengkap dan Peranan Gizi” istilah gizi berasal dari bahasa Arab yaitu “*giza*” yang berarti zat makanan. Gizi dapat diartikan sebagai suatu proses organisme melalui perantara makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses pencernaan, penyerapan, transportasi, penyimpanan, metabolisme, dan pengeluaran zat gizi untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal organ tubuh untuk menghasilkan energi.

Dengan memperhatikan asupan nutrisi yang masuk kedalam tubuh, masyarakat dapat lebih mengatur pola makan menjadi lebih baik sehingga asupan nutrisi yang diperoleh stabil dan tercukupi agar terhindar dari penyakit yang tidak diinginkan yang dapat disebabkan oleh kurang atau berlebihnya asupan gizi. Penulis menyadari betapa pentingnya peranan gizi dalam setiap makanan, oleh karena itu penulis mencoba memaparkan kandungan gizi pada menu yang akan dipresentasikan, penulis mengambil sumber website www.myfitnesspal.com sebagai referensi penulis. Berikut data nilai nutrisi yang penulis dapatkan dari setiap jenis masakan :

TABEL 18
NUTRITION VALUE
KASOAMI

NO	Ingredients	Calories	Carbs	Fat	Protein	Sugar
1	Singkong (100 gr)	160	28,09	0,28	1,3	1,7
	Total	160	28.09	0,28	1,3	1,7
	<i>Per Serving</i>	32	5.618	0.056	0.26	0.85

(Sumber : www.myfitnesspal.com ; Data olahan penulis 2019)

TABEL 19
NUTRITION VALUE
PARENDE KAKAP PUTIH

NO	Ingredients	Calories	Carbohydrate	Fat	Protein	Sugar
1	Kakap putih (100 gr)	100	0	1,34	20,51	0
2	Bawang merah	29	7,08	0,06	0,64	3
3	Bawang putih	4	0,99	0,02	0,19	0,03
4	Jahe	2	0,36	0,02	0,04	0,03
5	Jeruk nipis (100 gr)	30	10,54	0,2	0,7	1,69
6	Serai	66	17	0	1	0
7	Kunyit (100 gr)	354	64,93	9,88	7,83	3,21
8	Cabai keriting	40	9	0	1	0
9	Cabai rawit	17	3	0,92	0,64	0,55
	Total	645	112,009	12,48	37,55	8,51
	<i>Per Serving</i>	129	22.401	2.49	7.51	1.7

(Sumber : www.myfitnesspal.com ; Data olahan penulis, 2019)

TABEL 20
NUTRITION VALUE
SATE GOGOS POKEA

NO	Ingredients	Calories	Carbohydrate	Fat	Protein	Sugar
1	Kerang air tawar (100 gr)	217	10,49	10,49	18,14	0,82
2	Kacang tanah (100 gr)	576	16,13	49,24	25,8	3,97
3	Terasi (100 gr)	155	9,9	2,9	22,3	0
4	Kecap	84	19	0	1	0
5	Gula merah (100 gr)	377	97	0	0	96,21
6	Jeruk limau (100 gr)	30	10,54	0,2	0,7	1,69
7	Bawang merah (100 gr)	26	7,08	0,06	0,64	3
8	Bawang putih (100 gr)	4	0,99	0,02	0,19	0,03
9	Cabai merah (100 gr)	318	56,63	17,27	12,01	10,34
	Total	1,790	227,76	80,63	80,78	116,06
	Per Serving	358	45,5	16,12	16,15	23,21

(Sumber : www.myfitnesspal.com ; Data olahan penulis, 2019)

TABEL 21
NUTRITION VALUE
IKAN DOLE

NO	Ingredients	Calories	Carohydrate	Fat	Protein	Sugar
1	Ikan Tenggiri (100 gr)	139	0	14	19	20
2	Kelapa parut (100 gr)	604	6	62	6	10
3	Cabai merah	318	56,63	17,27	12,01	10,34

Lanjutan TABEL 21

NUTRITION VALUE

IKAN DOLE

NO	Ingredients	Calories	Carbohydrate	Fat	Protein	Sugar
4	Cabai keriting (100 gr)					
5	Bawang merah (100 gr)	26	7,08	0,06	0,64	3
6	Bawang putih (100 gr)	4	0,99	0,02	0,19	0,03
7	Serai (100 gr)	66	17	0	1	0
8	Jeruk nipis (100 gr)	30	10,54	0,2	0,7	1,69
9	Kunyit bubuk	24	4,42	0,67	0,53	0,22
10	Ketumbar bubuk	23	3,67	0,52	2,13	0,87
11	Merica bubuk	16	4,15	0,21	0,7	0,04
12	Jahe	80	17,77	0,75	1,82	1,7
13	Lengkuas	5	1	0	0	3
14	Telur	147	0,77	9,84	12,58	0,77

(Sumber : www.myfitnesspal.com ; Data olahan penulis, 2019)

TABEL 22

NUTRITION VALUE

GORE-GORE

NO	Ingredients	Calories	Carbohydrate	Fat	Protein	Sugar
1	Daging sapi (100 gr)	288	0	19,54	26,33	0
2	Asam jawa (100 gr)	239	62,5	0,6	2,8	57,4
3	Bawang merah (100 gr)	29	7,08	0,06	0,64	3
4	Bawang putih	4	0,99	0,02	0,19	0,03

	(100 gr)					
5	Lengkuas	5	1	0	0	0
6	Kecap (100 gr)	84	19	0	1	0
	Total	649	96,57	20,22	30,96	60,43
	<i>Per Serving</i>	129,8	19,3	4.04	6.19	12.8

(Sumber : www.myfitnesspal.com ; Data olahan penulis, 2019)

TABEL 23
NUTRITION VALUE
SAMBAL LAWAR KACCI

NO	Ingredients	Calories	Carbohydrate	Fat	Protein	Sugar
1	Mangga muda (100 gr)	65	17	0,27	0,51	14,8
2	Terasi (100 gr)	155	9,9	2,9	22,3	0
3	Cabai merah (100 gr)	17	3	0,92	0,64	0,55
4	Cabai rawit (100 gr)	17	3	0,92	0,64	0,55
5	Bawang Merah (100 gr)	29	7,08	0,06	0,64	3
6	Bawang putih (100 gr)	4	0,99	0,02	0,19	0,03
7	Santan (100 gr)	230	5,54	23,84	2,29	3,34
	Total	517	46,51	28,93	27,21	22,27
	<i>Per Serving</i>	103.4	9.3	5.78	5.44	4.45

(Sumber : www.myfitnesspal.com ; Data olahan penulis, 2019)

TABEL 24
NUTRITION VALUE
SINONGGI

NO	Ingredients	Calories	Carbohydrate	Fat	Protein	Sugar
1	Tepung sagu (100 gr)	129	22	3,9	2	15
2	Bawang merah (100 gr)	29	7,08	0,06	0,64	3
3	Bawang putih (100 gr)	4	0,99	0,02	19	0,03
4	Tomat (100 gr)	18	3,92	0,2	0,88	2,63
5	Serai	66	17	0	1	0
6	Kunyit (100 gr)	354	64,93	9,88	7,83	3,21
7	Kangkung (100 gr)	20	3,18	0,34	2,51	0,37
	Total	620	119	14,4	32,86	24,24
	Per Serving	130	23,8	2,88	6,57	4,84

(Sumber : www.myfitnesspal.com ; Data olahan penulis, 2019)

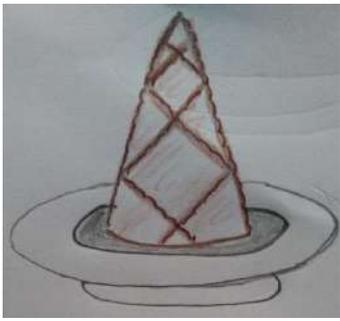
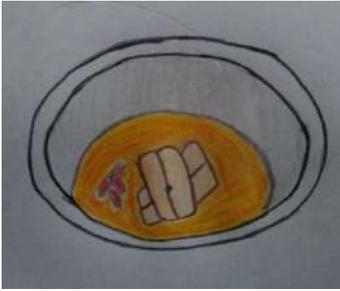
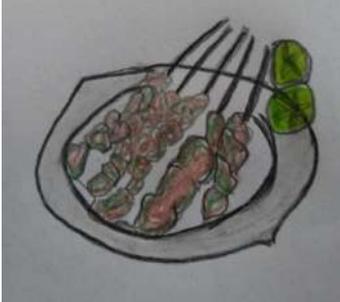
TABEL 25
NUTRITION VALUE
PISANG EPE

NO	Ingredients	Calories	Carbohydrate	Fat	Protein	Sugar
1	Pisang kepok (100 gr)	89	22,84	0,33	1,09	12,23
2	Gula merah (100 gr)	377	97,33	0	0	96,21
3	Gula pasir (100 gr)	387	99,98	0	0	99,91
4	Vanilla Powder	288	12,56	0,06	0,06	12,56
	Total	1,141	232,71	0,39	1,15	220,91
	Per Serving	228.2	46.5	0.078	0.023	44

Sumber : www.myfitnesspal.com ; Data olahan penulis, 2019

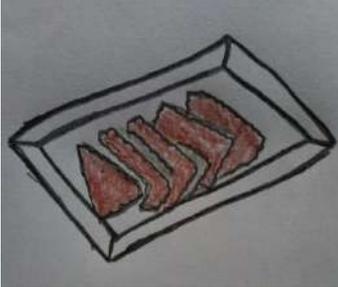
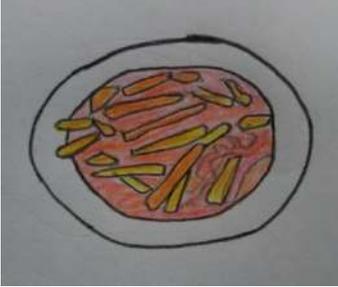
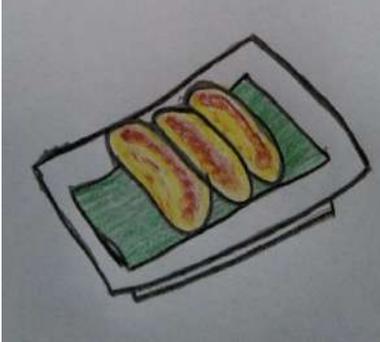
1.3 Sketsa/gambaran Rencana Presentasi

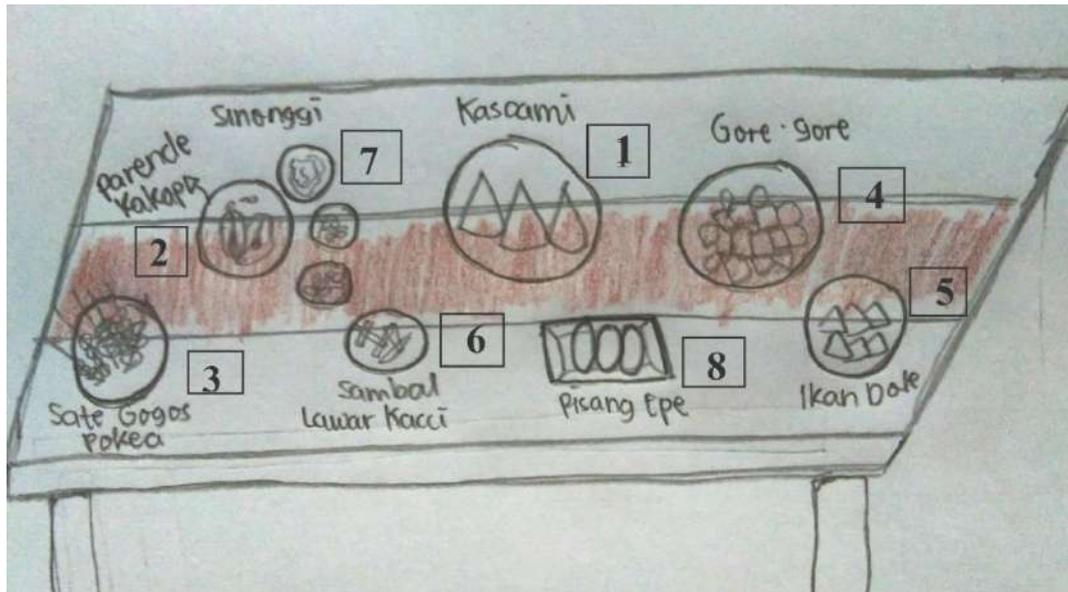
TABEL 26

NO	GAMBAR	KETERANGAN
1		Sketsa gambar Menu Kasoami
2		Sketsa gambar Menu Parende Kakap Putih
3		Sketsa gambar Menu Sate Gogos Pokea
4		Sketsa gambar Menu Gore-gore

Lanjutan

TABEL 26

NO	GAMBAR	KETERANGAN
5		Sketsa gambar menu Ikan Dole
6		Sketsa gambar Menu Sambal Lawar Kacci
7		Sketsa Gambar Menu Sinonggi
8		Sketsa Gambar Menu Pisang Epe



Gambar 33
Rencana Layout Presentasi Produk.

Gambar diatas merupakan rencana layout untuk presentasi produk yang akan penulis laksanakan nanti, berdasarkan indeks nomor yang telah penulis berikan, berikut penjelasannya :

1. Hidangan utama atau sumber karbohidrat khas Kota Kendari yang akan penulis coba untuk sampaikan adalah Kasoami, yaitu singkong yang diparut kemudian dimasak dengan cara dikukus.
2. Untuk bagian sup, penulis mencoba untuk menampilkan Parende Kakap Putih, mewakili hasil laut yang melimpah di Kota Kendari.
3. Untuk sumber protein yang pertama, penulis mencoba untuk mengangkat menu Sate Gogos Pokea, yang kembali berkaitan dengan sumber laut disana.
4. Untuk sumber protein yang kedua, penulis mencoba menampilkan menu Gore-gore, yaitu olahan daging sapi yang diberi bumbu merah.
5. Hidangan selanjutnya yaitu dapat dijadikan lauk ataupun cemilan, yaitu menu Ikan Dole.

6. Salah satu menu pelengkap seluruh menu diatas adalah Sambal Lawar Kacci, yang terbuat dari mangga muda.
7. Selain singkong, salah satu sumber karbohidrat yang dikonsumsi oleh warga Kota Kendari dan sekitarnya yaitu Sinonggi. Terbuat dari saripati sagu.
8. Untuk hidangan penutup yang akan penulis coba untuk sajikan yaitu Pisang epe yang disiram saus gula merah khas Makassar.