

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Presentasi Masakan

Indonesia merupakan negara yang terdiri dari ribuan pulau yang terbentang dari Sabang sampai Merauke. Hal inilah yang menjadikan Indonesia sebuah negara yang sangat kaya akan keanekaragaman budaya khususnya dalam bidang kuliner.

Hidangan Indonesia identik dengan masakan tradisional yang variatif dan memiliki cita rasa yang kuat dengan berbagai macam rempahnya. Kekayaan yang ditemukan di bidang kuliner Indonesia menjadi cermin dari ragam budaya, etnis, suku, dan tradisi yang ada di lebih dari tujuh ribu pulau di Indonesia.

Nusa Tenggara Timur adalah sebuah provinsi dengan ibu kota Kupang yang berada di Sunda Kecil. Provinsi yang terletak di bagian tenggara Indonesia ini terdiri dari kurang lebih lima ratus lima puluh pulau dengan jumlah penduduk sebanyak empat juta enam ratus ribu jiwa. Di Nusa Tenggara Timur terdapat tiga pulau utama yaitu Pulau Flores, Pulau Timor, dan Pulau Sumba.

Manggarai Barat merupakan kabupaten yang terdapat di Provinsi Nusa Tenggara Timur dan berbatasan langsung dengan Provinsi Nusa Tenggara Barat. Wilayah Kabupaten Manggarai Barat meliputi daratan Pulau Flores bagian barat serta beberapa pulau besar seperti Pulau Komodo, Pulau Longos, Pulau Bidadari, dan beberapa pulau lainnya. Wilayah kabupaten ini dikenal sebagai wilayah yang beriklim tropis dengan intensitas curah hujan yang

rendah. Dengan jumlah penduduk sebanyak dua ratus lima puluh ribu jiwa, kabupaten ini termasuk salah satu daerah yang kecil. Sebagian besar masyarakat di Kabupaten Manggarai Barat beragama Katolik yang diikuti dengan agama Islam, Kristen, Hindu, dan Buddha. Berdasarkan data tersebut, tidak heran jika terdapat banyak makanan non-halal di Kabupaten Manggarai Barat. Namun tidak sedikit pula makanan yang bahan dasarnya dapat di substitusi dan halal untuk dikonsumsi.

Mayoritas pertumbuhan ekonomi di kabupaten ini berasal dari sektor pertanian, kehutanan, dan perikanan. Di Kabupaten Manggarai Barat, adat istiadat berkaitan erat dengan sistem mata pencaharian masyarakatnya. Pada umumnya, Suku Manggarai bekerja di bidang pertanian, Suku Bugis bekerja di bidang perdagangan, Suku Bajo dan Bima bekerja di bidang perikanan, sedangkan masyarakat yang mendiami wilayah daratan Pulau Flores mendominasi bidang pertanian.

Kabupaten Manggarai Barat merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi wisata alam yang telah diakui bukan hanya di dalam negeri tetapi juga dunia internasional. Wisata budaya dan keindahan panorama alam seperti gua, air terjun, ratusan jenis satwa burung dan reptil menjadikan daerah ini salah satu destinasi yang sangat menarik bagi para wisatawan. Selain dari sektor pariwisatanya, wisata kuliner juga merupakan salah satu potensi yang dapat dikembangkan dari kabupaten ini.

Kabupaten Manggarai Barat merupakan salah satu destinasi pariwisata yang memiliki wisata kuliner yang cukup beragam. Mayoritas makanan Kabupaten Manggarai Barat berasal dari sektor pertanian, perkebunan, dan

perikanan. Hal ini dapat dilihat dari produk makanan yang terdapat di Kabupaten Manggarai Barat banyak menggunakan bahan pangan seperti jagung, ubi, kacang – kacangan, daging sapi, babi, dan ikan. Produk makanan yang terdapat di kabupaten ini juga masih tergolong sangat autentik dan tradisional. Hal ini dapat dilihat dari proses pengolahan makanannya yang masih menggunakan kayu bakar serta resep masakan yang merupakan resep warisan turun temurun. Dengan tugas akhir ini, penulis ingin mengangkat makanan Kabupaten Manggarai Barat yang memiliki potensi untuk berkembang seperti sektor pariwisatanya.

Menurut saudari Siti, salah satu penduduk Kabupaten Manggarai Barat selaku narasumber, mata pencaharian di Kabupaten Manggarai Barat sangatlah beragam seperti pertanian, perkebunan, dan perikanan. Masakan yang ada di Kabupaten Manggarai Barat juga sangatlah khas karena menggunakan bahan – bahan lokal hasil kerja keras dari masyarakat setempat. Salah satunya adalah jagung bode yang hanya dapat di temukan di daerah Nusa Tenggara Timur. Masakan yang diolah di kabupaten ini pun masih menggunakan cara yang tradisional. Wilayah ini juga masih sangat erat dengan berbagai tradisi yang sudah dijalankan turun temurun. Pada masa sekarang, sudah banyak turis lokal maupun turis mancanegara yang sudah mulai melihat keunikan di bidang kuliner selain dari sektor pariwisata daerah ini.

1.2. Tujuan dari Presentasi Masakan

Penulis menyusun tugas akhir presentasi produk ini dengan harapan dapat mencapai tujuan yang dikategorikan dalam 2 bagian, yaitu :

1.2.1. Tujuan Formal

Tugas akhir ini disusun oleh penulis untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

- a. Melatih dan menguji pengetahuan penulis dalam mengolah produk makanan dengan teknik masak yang baik dan benar sesuai dengan yang telah dipelajari selama kurang lebih tiga tahun di Program Studi Manajemen Tata Boga.
- b. Untuk membantu mempromosikan kuliner Kabupaten Manggarai Barat yang jarang diketahui kepada masyarakat Indonesia.
- c. Menambah wawasan penulis mengenai kuliner Kabupaten Manggarai Barat.

1.3. Usulan Masakan Kuliner Kabupaten Manggarai Barat

Produk yang akan dipresentasikan oleh penulis merupakan beberapa menu makanan yang terdapat di Kabupaten Manggarai Barat. Penulis mengambil konsep *rijsttafel* menu dalam mempresentasikan menu makanan yang telah dipilih. Berikut adalah *rijsttafel* menu yang akan disajikan oleh penulis pada saat presentasi produk :

Rebok

(Kudapan yang berbahan dasar tepung beras, kelapa parut, dan gula pasir yang disangrai)

Jagung Bose

(Jagung bose sebagai karbohidrat yang terbuat dari jagung bose yang dimasak dengan kacang – kacangan, labu kuning, dan santan)

Tumis Bunga Pepaya

(Makanan pendamping jagung bose ini terbuat dari bunga pepaya yang ditumis dengan bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit)

Ikan Tunnu Saung Ara

(Ikan kerapu dimarinasi dengan bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, dan daun kemangi yang dimasak dengan cara dibakar)

Karmanaci

(Daging sapi cincang yang dimasak dengan bumbu halus, kecap manis, dan asam jawa)

Pelepah Manuk

(Ayam kampung dibakar dan dimasak dengan bumbu kuning dan santan)

Sambal Lu'at

(Sambal berbahan dasar cabai rawit merah, daun kemangi, dan jeruk nipis)

Kukih Serabe

(Kue tradisional Kabupaten Manggarai Barat yang terbuat dari campuran tepung terigu, tepung beras, dan gula merah)

Moke

(Minuman khas pulau Flores yang terbuat dari hasil penyulingan buah dan bunga enau)

1.4. Tinjauan Produk Kabupaten Manggarai Barat

1.4.1. Tema Masakan Kabupaten Manggarai Barat

Dalam Tugas Akhir presentasi produk ini, tema yang telah dipilih oleh penulis adalah cita rasa kuliner Kabupaten Manggarai Barat yang terletak di Provinsi Nusa Tenggara Timur. Konsep penyajian menu yang telah dipilih oleh penulis adalah menggunakan konsep *rijsttafel* menu. Konsep *rijsttafel* menu merupakan tata cara penyajian makanan khas Indonesia yang dianut dari tradisi bangsa Belanda sejak zaman penjajahan dulu.

Kata '*rijsttafel*' sendiri berasal dari bahasa Belanda, dimana *Rijst* berarti "nasi" dan *tafel* yang berarti "meja" dan merupakan kiasan dari kata "hidangan". Makanan yang telah dimasak akan disajikan secara bersamaan di meja makan. Konsep ini diterapkan oleh masyarakat Indonesia dengan maksud menciptakan rasa kebersamaan dan atmosfer untuk berbagi dengan satu sama lain pada saat menyantap hidangan yang telah disediakan.

1.4.2. Jenis Masakan

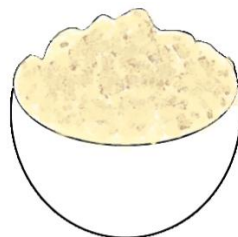
Hidangan – hidangan berikut tidak hanya berasal dari Kabupaten Manggarai Barat melainkan ada yang berasal dari daerah asal suku – suku yang tinggal di Kabupaten Manggarai Barat, Nusa Tenggara Timur. Berikut adalah penjelasan dari setiap hidangan yang akan dipresentasikan oleh penulis :

a) Rebok

Rebok atau reebok merupakan camilan tradisional masyarakat Manggarai terutama masyarakat yang tinggal di bagian barat pulau Flores, Nusa Tenggara Timur. Dari segi rasa, rebok memiliki rasa yang mirip dengan camilan khas Jawa Tengah yaitu sagon. Perbedaannya terdapat pada bentuk rebok yang tidak berbentuk bulat melainkan berupa bubuk. Bahan dasar dan proses pembuatan rebok yang tergolong cukup sederhana membuat camilan ini sangat mudah ditemukan serta sangat disukai. Camilan ini biasanya disajikan pada saat acara adat dan merupakan salah satu oleh – oleh khas Kabupaten Manggarai Barat.

GAMBAR 1.1.

ILUSTRASI REBOK



Sumber: Olahan Penulis, 2020

b) Jagung Bose

Jagung bose merupakan jagung putih yang dipanen setelah kurang lebih empat bulan. Jagung kemudian dikeringkan dan ditumbuk menggunakan lesung hingga kulit jagung terlepas dari jagungnya. Jagung bose merupakan makanan pokok pengganti nasi bagi masyarakat Kabupaten Manggarai Barat yang terbuat dari jagung bose yang dimasak dengan kacang – kacang seperti kacang beras, kacang hijau, kacang merah atau kacang tanah. Setelah jagung beserta kacang – kacang tersebut matang, santan dan garam juga ditambahkan sehingga makanan ini memiliki cita rasa yang sangat gurih. Makanan yang disebut juga bubur jagung ini biasa disantap bersama dengan ikan bakar, karmanaci atau se'i.

Menurut pemaparan saudari Siti yang merupakan salah satu penduduk lokal Kabupaten Manggarai Barat, jagung bose sudah menjadi makanan pokok pengganti nasi yang resepnya telah diturunkan dari masa ke masa dan merupakan kuliner yang wajib dicicipi ketika mengunjungi daerahnya. Perbedaan antara jagung kuning dan jagung putih hanyalah pada rasa jagung putih yang biasanya lebih manis rasanya. Jagung bose biasanya dimasak dengan campuran kacang – kacang seperti kacang tanah dan kacang merah. Masakan ini memiliki cita rasa manis dan gurih dikarenakan adanya penambahan santan kelapa.

GAMBAR 1.2.
ILUSTRASI JAGUNG BOSE

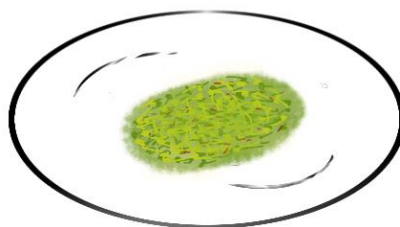


Sumber: Olahan Penulis, 2020

c) Tumis Bunga Pepaya

Bunga pepaya merupakan bahan dasar yang sangat mudah ditemukan di daerah Nusa Tenggara Timur. Hal ini menjadikan tumis bunga pepaya makanan yang cukup digemari masyarakat setempat. Sebelum proses pemasakan, bunga pepaya harus direbus dengan air garam terlebih dahulu untuk menghilangkan rasa pahitnya. Masakan ini biasanya menjadi makanan pendamping nasi kolo dan jagung bose.

GAMBAR 1.3.
ILUSTRASI TUMIS BUNGA PEPAYA



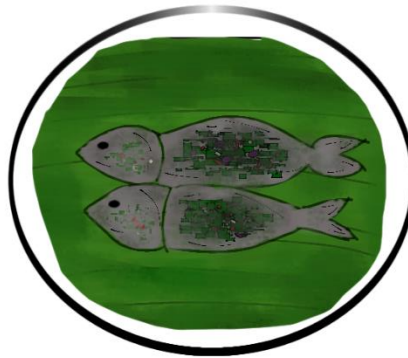
Sumber: Olahan Penulis, 2020

d) Ikan Tunnu Saung Ara

Ikan tunnu saung ara adalah makanan lokal berupa ikan bakar khas Manggarai Barat. Kata ‘tunnu’ sendiri memiliki arti yaitu dibakar dengan api. Proses pembuatan hidangan ini cukup sederhana dan dapat menggunakan berbagai jenis ikan yang mudah ditemukan di pasar. Ikan yang sudah dimarinasi, kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dibakar. Ikan tunnu saung ara biasanya disajikan sebagai makanan pendamping jagung bose atau nasi kole.

GAMBAR 1.4.

ILUSTRASI IKAN TUNNU SAUNG ARA



Sumber: Olahan Penulis, 2020

e) Karmanaci

Karmanaci disebut juga sebagai olahan semur khas Nusa Tenggara Timur yang berbahan dasar daging babi atau sapi. Masakan ini termasuk salah satu hidangan favorit masyarakat setempat karena memiliki cita rasa yang manis dari kecap manis dan sedikit asam dari asam jawa. Hidangan dengan nama karmanaci juga dapat ditemukan di Makassar. Meskipun

memiliki nama yang sama, di Makassar, karmanaci merupakan olahan ikan bakar yang dilumuri kecap manis dan ditumis dengan bumbu halus.

Di Nusa Tenggara Timur sendiri terdapat dua jenis karmanaci yaitu yang terbuat dari irisan daging sapi dan yang terbuat dari daging cincang. Untuk karmanaci yang terbuat dari irisan daging sapi biasanya lebih cocok disantap sebagai makanan pendamping nasi, sedangkan yang terbuat dari daging cincang biasanya disantap dengan jagung bose.

Saudari Siti selaku narasumber memaparkan bahwa banyak orang yang mengatakan dan hanya mengetahui daging se'i atau daging yang diasap sebagai makanan paling populer di daerah Nusa Tenggara Timur. Akan tetapi terdapat masakan daging lain yang sebenarnya cukup populer yaitu karmanaci. Daging karmanaci biasanya terbuat dari irisan daging sapi yang memiliki bentuk seperti empal atau gepuk dengan cita rasa manis, asam, dan gurih. Untuk karmanaci yang terbuat dari daging cincang, biasanya disajikan dengan jagung bose. Karmanaci yang ditaburkan di atas jagung bose menjadi salah satu kombinasi makanan yang sangat lezat dan juga bergizi tinggi.

GAMBAR 1.5.
ILUSTRASI KARMANACI

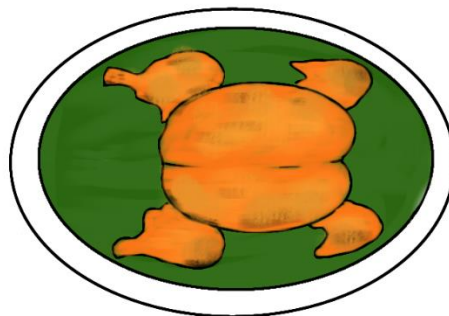


Sumber: Olahan Penulis, 2020

f) Pelepah Manuk

Hidangan khas Nusa Tenggara Timur ini merupakan masakan berbahan dasar manuk atau burung yang dibakar terlebih dahulu sebelum dimasak dengan bumbu halus, rempah – rempah serta santan. Pada masa sekarang, pelepah manuk lebih sering diolah dengan menggunakan bahan dasar ayam karena jauh lebih mudah didapatkan di pasar.

GAMBAR 1.6.
ILUSTRASI PELEPAH MANUK



Sumber: Olahan Penulis, 2020

g) Sambal Lu'at

Sambal lu'at merupakan sambal khas Nusa Tenggara Timur yang sangat populer. Memiliki cita rasa pedas dan asam yang

segar membuat sambal ini sangat cocok untuk disantap bersama dengan berbagai jenis lauk seperti se'i, ikan bakar, dan karmanaci. Ciri khas dari sambal lu'at terdapat pada cabai khas Nusa Tenggara Timur yang memiliki ukuran setengah kali lebih kecil dari cabai rawit pada umumnya namun memiliki rasa yang lebih pedas. Sambal lu'at juga sangat digemari karena terdapat bahan daun kemangi yang memiliki manfaat untuk kesehatan yaitu melancarkan peredaran darah.

GAMBAR 1.7.

ILUSTRASI SAMBAL LU'AT



Sumber: Olahan Penulis, 2020

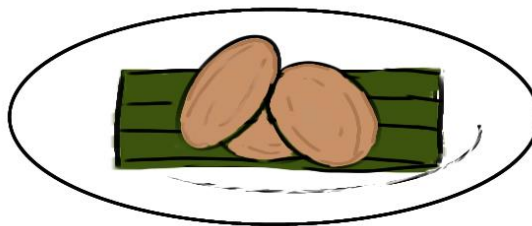
h) Kukih Serabe

Kukih serabe adalah kue tradisional berbentuk bulat yang tersebar di seluruh daerah Kabupaten Manggarai Barat. Kue ini merupakan warisan asli Manggarai Barat yang resepnya diwariskan turun temurun khususnya pada kaum perempuan. Di Manggarai Barat, kaum perempuan mempelajari cara membuat kukih serabe secara mandiri dari orang tua mereka. Kue ini selalu disajikan dalam berbagai pesta adat, perkawinan hingga pada saat kunjungan petinggi – petinggi ke Kabupaten Manggarai Barat.

Menurut pemaparan saudari Siti, kukih serabe merupakan salah satu kuliner khas yang dibuat oleh para perempuan di Flores Barat. Pada zaman dahulu, kaum perempuan di Kabupaten Manggarai Barat hanya mengenal cara mengolah kukih serabe untuk keperluan upacara adat. Makanan ini biasanya menjadi makanan pembuka bagi tamu – tamu yang berkunjung ke rumah – rumah warga di seluruh daerah Kabupaten Manggarai Barat. Namun sangat disayangkan, dikarenakan oleh perkembangan zaman dan semakin banyak pilihan kuliner pada masa sekarang, tradisi menyajikan kukih serabe sudah semakin sulit ditemukan.

GAMBAR 1.8.

ILUSTRASI KUKIH SERABE



Sumber: Olahan Penulis, 2020

i) Moke

Moke merupakan minuman khas dari pulau Flores yang terbuat dari hasil penyulingan buah dan bunga pohon enau. Minuman ini memiliki banyak sekali sebutan seperti sopi, dewe, dan yang paling populer adalah moke. Moke merupakan sebuah simbol adat dan persaudaraan bagi masyarakat pulau Flores. Untuk menghasilkan sebotol moke yang berkualitas dibutuhkan

kesabaran, keuletan, dan keahlian khusus dikarenakan proses pembuatannya yang masih tradisional. Minuman beralkohol ini wajib disajikan pada saat upacara – upacara adat Flores seperti upacara tua kalok, upacara *roko molas poco*, upacara *teing hang* serta perayaan natal. Di dalam upacara – upacara tersebut, penyajian moke memiliki beberapa makna yang berbeda. Sebagai contoh dalam upacara tua kalok, masyarakat meminum moke sebagai simbol pernyataan suatu kesepakatan, kebulatan tekad serta pernyataan dukungan sedangkan dalam upacara *teing hang* moke merupakan salah satu minuman yang disuguhkan kepada nenek moyang sebagai bentuk syukuran dan permohonan berkah pada tahun baru.

GAMBAR 1.9.

ILUSTRASI MOKE



Sumber: Olahan Penulis, 2020

1.4.3. *Recipe*

TABEL 1.1.

RECIPE

Rebok

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 21 September 2020	Porsi penyajian	: 15 g
Revisi	: 3 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Suhu Ruang
Jenis Hidangan	: Kudapan	Alat Saji	: Mangkuk
Asal Daerah	: Manggarai Barat	Waktu Penyajian	: 16 menit

No	Metode	Kuantiti	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	50 gr 25 gr 2 gr 8 gr	Tepung beras Kelapa parut Margarin Gula pasir	
2	Hasil			
3	Campurkan		Tepung beras Kelapa parut	Aduk dan remas hingga tercampur rata
4	Siapkan			<i>Teflon</i>
5	Masukkan			Campuran tepung ke dalam <i>teflon</i>
6	Tambahkan		Margarin Gula pasir	Aduk rata
7	Sangrai			Hingga berwarna cokelat muda
8	Sajikan			

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.2.**RECIPE****Jagung Bose**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 21 September 2020	Porsi penyajian	: 120 g
Revisi	: 30 Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Alat Saji	: Mangkuk
Asal Daerah	: Manggarai Barat	Waktu Penyajian	: 32 menit

No	Metode	Kuantiti	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	300 gr 40 gr 60 gr 100 gr 150 ml 1,5 ltr 10 gr	Jagung bose Kacang hijau Kacang tanah Labu kuning Santan Air Garam	Cuci bersih Cuci bersih, rendam Cuci bersih, rendam Tanpa kulit dan biji, potong kotak
2	Hasil			
3	Didihkan		Air	
4	Masukkan		Jagung bose Kacang hijau Kacang tanah	Masak hingga empuk
6	Masukkan		Labu kuning	Masak hingga setengah matang
7	Tambahkan		Santan	Aduk hingga labu kuning dan bahan lainnya matang
8	Bumbui		Garam	Aduk hingga rata
9	Sajikan			

Sumber: PDIP Kreatif, 2018 (dengan perubahan dan penambahan oleh penulis)

TABEL 1.3.**RECIPE****Tumis Bunga Pepaya**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 21 September 2020	Porsi penyajian	: 60 g
Revisi	: 30 Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Pendamping Alat Saji		: Piring
Asal Daerah	: Manggarai Barat	Waktu Penyajian	: 18 menit

No	Metode	Kuantiti	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	300 gr 10 ml 500 ml 30 gr 10 gr 3 gr 12 gr 5 gr	Bunga pepaya Minyak goreng Air Bawang merah Bawang putih Cabai rawit merah Garam Gula pasir	Kupas, iris tipis Kupas, iris tipis Iris tipis
2	Hasil			
3	Didihkan		Air Garam	
4	Rebus		Bunga pepaya	Selama 5 menit dan tiriskan
5	Panaskan		Minyak goreng	
6	Masukkan		Bawang merah Bawang putih Cabai rawit merah	Tumis hingga harum
7	Masukkan		Bunga pepaya	
8	Bumbui		Garam Gula pasir	Aduk rata
9	Sajikan			Tumis bunga pepaya sebagai makanan pendamping jagung borse

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1.4.**RECIPE****Ikan Tunnu Saung Ara**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 21 September 2020	Porsi penyajian	: 90 g
Revisi	: 30 Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Manggarai Barat	Waktu Penyajian	: 40 menit

No	Metode	Kuantiti	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	1 kg 80 gr 25 gr 4 gr 7 gr 3 gr 10 gr 2 gr 2 gr 3 gr	Ikan kerapu Bawang merah Bawang putih Cabai merah Jahe Daun kemangi Garam Gula Merica Daun pisang	Tanpa isi perut, sudah dibersihkan Kupas, ditumbuk Kupas, ditumbuk Ditumbuk Kupas, ditumbuk Ditumbuk
2	Hasil			
3	Bumbui		Garam Gula Merica Ikan kerapu	Dibumbui secara merata pada dua sisi ikan serta daerah perut ikan
4	Campurkan		Bawang merah Bawang putih Cabai merah Jahe Daun kemangi	Dilumuri secara merata pada dua sisi ikan serta daerah perut ikan
5	Siapkan		Daun pisang	Untuk membungkus ikan
6	Bakar			Ikan dibakar selama kurang lebih 20 menit
7	Sajikan			Ikan tunnu saung ara dengan jagung bose dan hidangan lainnya

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.5.**RECIPE****Karmanaci**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 21 September 2020	Porsi penyajian	: 85 g
Revisi	: 30 Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Alat Saji	: Mangkuk
Asal Daerah	: Nusa Tenggara Timur	Waktu Penyajian	: 32 menit

No	Metode	Kuantiti	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	500 gr 20 ml 200 ml 10 ml 4 gr 1 gr 80 gr 25 gr 4 gr 4 gr 2 gr 1 gr 6 gr 3 gr 1 gr	Daging has dalam Minyak goreng Air Kecap manis Asam jawa Daun bawang Bumbu Halus Bawang merah Bawang putih Jahe Lengkuas Ketumbar Adas manis Garam Gula pasir Merica	Dicincang Larutkan Iris tipis Kupas, haluskan Kupas, haluskan Kupas, haluskan Kupas, haluskan Sangrai, haluskan Sangrai, haluskan
2	Hasil			
3	Panaskan		Minyak goreng	
4	Masukkan		Bumbu Halus	Masak hingga harum dan matang
5	Tambahkan		Daging Air Kecap manis Asam jawa	
6	Bumbui		Garam Gula pasir Merica	Aduk hingga tercampur rata
7	Sajikan			Karmanaci dengan tambahan taburan daun bawang

Sumber: Dwi sajian.sedap.grid.id, 2018 (dengan perubahan dan penambahan oleh penulis)

TABEL 1.6.**RECIPE****Pelepah Manuk**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 21 September 2020	Porsi penyajian	: 100 g
Revisi	: 30 Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Nusa Tenggara Timur	Waktu Penyajian	: 55 menit

No	Metode	Kuantiti	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	900 gr 10 gr 300 ml 20 ml 80 gr 20 gr 2 gr 3 gr 10 gr 2 gr 2 gr 6 gr 8 gr	Ayam kampung Jeruk nipis Santan Minyak goreng Bumbu Halus Bawang merah Bawang putih Cabai merah besar Cabai merah keriting Kunyit Kemiri Terasi Garam Gula pasir	<i>Butterfly</i> Airnya saja Kupas, haluskan Kupas, haluskan Haluskan Haluskan Bakar, kupas, haluskan Sangrai, haluskan Bakar
2	Hasil			
3	Marinasi		Ayam Jeruk Nipis Garam	
4	Bakar			Ayam yang sudah dimarinasi
5	Panaskan		Minyak goreng	
6	Masukkan		Bumbu halus	Masak hingga harum dan matang
7	Masukkan		Ayam bakar	Aduk hingga rata
8	Tambahkan		Santan Garam Gula pasir	Masak hingga meresap dan kuahnya mengental
9	Sajikan			

Sumber: Yullia T., Astuti Utomo, 2007 (dengan beberapa perubahan oleh penulis)

TABEL 1.7.**RECIPE****Sambal Lu'at**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 21 September 2020	Porsi penyajian	: 25 g
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Suhu Ruang
Jenis Hidangan	: Makanan Pendamping Alat Saji		: Mangkuk
Asal Daerah	: Manggarai Barat	Waktu Penyajian	: 9 menit

No	Metode	Kuantiti	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	120 gr 20 gr 5 gr 10 gr 5 gr	Cabai rawit merah Jeruk nipis Daun kemangi Garam Gula pasir	Airnya saja <i>Chiffonade</i>
2	Hasil			
3	Tumbuk		Cabai rawit merah	Ditumbuk kasar
4	Campurkan		Daun kemangi	
5	Tambahkan		Jeruk nipis Garam Gula	Aduk hingga rata
6	Sajikan			

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1.8.**RECIPE****Kukih Serabe**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 21 September 2020	Porsi penyajian	: 20 g
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Suhu Ruang
Jenis Hidangan	: Makanan penutup	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Manggarai Barat	Waktu Penyajian	: 60 menit

No	Metode	Kuantiti	Bahan	Keterangan
1	Persiapan	40 gr 10 gr 3 gr 5 gr 1 gr 150 ml 20 gr	Tepung beras Tepung terigu Margarin Telur Fermipan Air Gula merah	Dipanaskan hingga cair
2	Hasil			
3	Didihkan		Air	
4	Larutkan		Gula merah	Setelah larut, saring gula merah dan diamkan hingga dingin
5	Masukkan		Fermipan	Ke dalam larutan gula merah
6	Campurkan		Tepung beras Tepung terigu	Dalam wadah yang terpisah
7	Masukkan			Campuran gula merah dan fermipan
8	Tambahkan		Telur Margarin cair	Kocok hingga adonan tercampur rata
9	Diamkan			Dalam suhu ruangan selama kurang lebih 30 menit atau sampai adonan mengembang
10	Panaskan			Wajan dan beri sedikit margarin agar tidak lengket
11	Masukkan			Adonan serabe dan masak hingga kedua sisi kecokelatan dan matang
12	Sajikan			

Sumber: Olahan penulis, 2020

1.4.4. *Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*

Penghitungan biaya menu adalah langkah yang penting dilakukan setelah standar resep selesai dibuat. Hal yang pertama kali dilakukan penulis adalah menghitung *recipe costing* yang bertujuan untuk menghitung biaya suatu produk dari setiap bahan makanan sesuai standar resep yang telah dibuat.

Penghitungan yang dilakukan penulis selanjutnya adalah *dish costing*. *Dish costing* merupakan perhitungan yang dihasilkan dengan cara membagi *recipe costing* dengan jumlah porsi yang dihasilkan berdasarkan *standard recipe* sehingga diketahui biaya suatu produk per satu porsi produk makanan.

Perhitungan *recipe costing* dan *dish costing* berfungsi untuk mengetahui berapa besar pengeluaran atau *food cost* dari suatu produk makanan.

Selanjutnya adalah perhitungan *selling price* atau biaya harga jual produk. Menentukan nominal harga jual suatu produk sangat penting karena berhubungan dengan laba atau keuntungan sebuah usaha. Berdasarkan ilmu yang penulis dapatkan selama menempuh studi, harga jual suatu produk dinyatakan baik jika presentase *food cost* nya berada di kisaran 30 – 40% dari total sales. Adapun cara untuk menghitung *selling price*, penulis menggunakan formula sebagai berikut :

$$\text{Overhead} + \text{Materials} + \text{Labor} + \text{Profit} = \text{Price (100\%)}$$

Berdasarkan formula di atas, harga jual produk dapat dihitung dengan pembagian presentase sebagai berikut :

- *Materials* : 40%
- *Labor cost* : 19%
- *Overhead* : 21%
- *Profit* : 20%

Penulis berharap seluruh ilmu yang telah didapatkan mengenai *recipe costing*, *dish costing*, dan *selling price*, dapat diterapkan dalam penyusunan menu pada Tugas Akhir *Food Presentation* ini. Untuk menentukan *recipe costing*, *dish costing*, dan *selling price*, penulis menggunakan harga pasar yang didapatkan melalui riset melalui internet dan interaksi langsung dengan pedagang di pasar tradisional.

TABEL 1.9.

RECIPE COSTING

Rebok

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Tepung beras	35	gr	16,700	kg	584.5
2	Kelapa parut	15	gr	20,000	kg	300
3	Margarin	2	gr	35,000	kg	70
4	Gula pasir	8	gr	12,500	kg	100
FOOD COST 40%		Recipe Costing for 5				Rp 1,054.00
		Dish Costing for 1				Rp 210.90
		Selling Price for 1				Rp 527.25

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.10.**RECIPE COSTING****Jagung Bose**

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Jagung bose	300	gr	50,000	kg	15,000
2	Kacang hijau	40	gr	22,000	kg	880
3	Kacang tanah	60	gr	29,000	kg	1,740
4	Labu kuning	120	gr	23,000	kg	2,760
5	Santan	150	ml	27,500	ltr	4,125
6	Air	1.5	ltr	-	-	-
7	Garam	10	gr	16,500	kg	165
FOOD COST 40%		Recipe Costing for 5				Rp 24,670.00
		Dish Costing for 1				Rp 4,934.00
		Selling Price for 1				Rp 12,335.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.11.**RECIPE COSTING****Tumis Bunga Pepaya**

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Bunga pepaya	300	gr	56,000	kg	16,800
2	Minyak goreng	10	ml	15,000	ltr	150
3	Air	500	ml	-	-	-
4	Bawang merah	30	gr	24,500	kg	735
5	Bawang putih	10	gr	27,800	kg	278
6	Cabai rawit merah	3	gr	35,000	kg	105
7	Garam	12	gr	16,500	kg	198
8	Gula Pasir	5	gr	12,500	kg	62.5
FOOD COST 40%		Recipe Costing for 5				Rp 18,178.50
		Dish Costing for 1				Rp 3,635.70
		Selling Price for 1				Rp 9,089.25

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.12.**RECIPE COSTING****Ikan Tunnu Saung Ara**

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Ikan kerapu	1,2	kg	40,000	kg	48,000
2	Bawang merah	80	gr	24,500	kg	1,960
3	Bawang putih	25	gr	27,800	kg	695
4	Cabe merah	4	gr	23,000	kg	92
5	Jahe	7	gr	37,500	kg	262.5
6	Daun kemangi	3	gr	36,000	kg	108
7	Garam	10	gr	16,500	kg	165
8	Gula pasir	2	gr	12,500	kg	25
9	Merica	1	gr	75,000	kg	75
10	Daun pisang	3	gr	13,000	kg	39
FOOD COST 40%		Recipe Costing for 5				Rp 51,421.50
		Dish Costing for 1				Rp 10,284.30
		Selling Price for 1				Rp 25,708.75

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.13.**RECIPE COSTING****Karmanaci**

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Daging has dalam	500	gr	135,000	kg	67,500
2	Minyak goreng	20	ml	15,000	ltr	300
3	Air	200	ml	-	-	-
4	Kecap manis	10	ml	7,850	Btl (135ml)	581.48
5	Asam jawa	4	gr	50,000	kg	200
6	Daun Bawang	1	gr	20,000	kg	20
7	Bawang merah	80	gr	24,500	kg	1,960
8	Bawang putih	25	gr	27,800	kg	695
9	Jahe	4	gr	37,500	kg	150
10	Lengkuas	4	gr	35,000	kg	140
11	Ketumbar	2	gr	25,000	kg	50

LANJUTAN TABEL 1.13.

*RECIPE COSTING***Karmanaci**

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
12	Adas manis	1	gr	36,000	kg	36
13	Garam	6	gr	16,500	kg	99
14	Gula pasir	3	gr	12,500	kg	37.5
15	Merica	1	gr	75,000	kg	75
FOOD COST 40%		Recipe Costing for 5				Rp 71,843.98
		Dish Costing for 1				Rp 14,368.80
		Selling Price for 1				Rp 35,922.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.14.

*RECIPE COSTING***Pelepah Manuk**

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Ayam kampung	900	gr	60,000	kg	54,000
2	Jeruk nipis	10	gr	20,000	kg	200
3	Santan	300	ml	27,500	ltr	8,250
4	Minyak goreng	20	ml	15,000	ltr	300
5	Bawang merah	80	gr	24,500	kg	1,960
6	Bawang putih	20	gr	27,800	kg	556
7	Cabai merah besar	2	gr	28,000	kg	56
8	Cabai merah keriting	3	gr	23,000	kg	69
9	Kunyit	10	gr	15,000	kg	150
10	Kemiri	2	gr	46,000	kg	92
11	Terasi	2	gr	16,500	pack (180 gr)	183.33
12	Garam	6	gr	16,500	kg	99

LANJUTAN TABEL 1.14.***RECIPE COSTING*****Pelepah Manuk**

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
13	Gula pasir	8	gr	12,500	kg	100
FOOD COST 40%		Recipe Costing for 5				Rp 66,015.33
		Dish Costing for 1				Rp 13,203.07
		Selling Price for 1				Rp 33,007.67

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.15.***RECIPE COSTING*****Sambal Lu'at**

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Cabai rawit merah	120	gr	35,000	kg	4,200
2	Jeruk Nipis	20	gr	20,000	kg	400
3	Daun kemangi	5	gr	36,000	kg	180
4	Garam	10	gr	16,500	kg	165
5	Gula pasir	5	gr	12,500	kg	62.5
FOOD COST 40%		Recipe Costing for 5				Rp 5,007.50
		Dish Costing for 1				Rp 1,001.50
		Selling Price for 1				Rp 2,503.75

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.16.
RECIPE COSTING
Kukih Serabe

No	Bahan	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Tepung beras	40	gr	16,700	kg	668
2	Tepung terigu	10	gr	10,900	kg	109
3	Margarin	3	gr	35,000	kg	105
4	Telur	60	gr	21,000	kg	1,260
5	Fermipan	1	gr	77,000	kg	77
6	Air	150	ml	-	-	-
7	Gula merah	20	gr	15,000	kg	300
FOOD COST 40%		Recipe Costing for 5				Rp 2,519.00
		Dish Costing for 1				Rp 503.80
		Selling Price for 1				Rp 1,259.50

Sumber: Olahan Penulis, 2020

1.4.5. *Nutritional Value*

Pada masa sekarang, pertimbangan seseorang dalam mengkonsumsi suatu produk makanan bukan hanya berfokus pada rasa dari makanan tersebut saja melainkan juga pada kandungan nutrisi yang terdapat pada makanan tersebut. Nutrisi merupakan faktor yang penting dan harus diperhatikan karena berhubungan langsung dengan kesehatan tubuh manusia. Zat – zat yang terkandung pada suatu makanan akan diproses oleh tubuh dan menjadi sumber nutrisi serta menghasilkan energi bagi tubuh kita.

Penulis akan mencantumkan nilai – nilai nutrisi sesuai dengan standar resep yang telah disusun. Nilai – nilai yang akan dicantumkan berupa kandungan kalori, karbohidrat, lemak, protein,

gula, dan sodium. Berikut adalah tabel *nutritional value* di setiap hidangan yang telah disusun oleh penulis :

TABEL 1.17.
NUTRITIONAL VALUE

Rebok

No	Bahan	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Tepung beras	35	114.45	16.10	5.25	5.04	0.00
2	Kelapa parut	15	53.10	2.25	5.10	0.45	0.90
3	Margarin	2	4.94	0.60	0.00	0.00	0.00
4	Gula pasir	8	30.96	8.00	0.00	16.00	0.00
TOTAL			203.45	26.95	10.35	21.49	0.90
Per Portion			40.69	5.39	2.07	4.298	0.18

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.18.
NUTRITIONAL VALUE

Jagung Bose

No	Bahan	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Jagung bose	300	1095.00	222.76	14.22	28.26	0.00
2	Kacang hijau	40	138.80	25.04	0.46	9.544	2.64
3	Kacang tanah	60	342.00	12.60	28.80	15.00	0.00
4	Labu kuning	100	32.50	8.125	0.125	1.25	1.70
5	Santan	150	345.00	8.295	36.00	6.60	0.00
6	Garam	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL			1953.30	276.82	79.61	55.304	4.34
Per Portion			390.66	55.364	15.92	12.061	0.868

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.19.
NUTRITIONAL VALUE
Tumis Bunga Pepaya

No	Bahan	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Bunga pepaya	300	98.40	16.20	0.00	0.54	0.00
2	Minyak goreng	10	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00
3	Bawang merah	30	21.60	5.10	0.03	0.75	0.00
4	Bawang putih	10	14.90	3.30	0.05	0.60	0.10
5	Cabai rawit merah	3	9.54	1.71	0.519	0.36	0.309
6	Garam	12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	Gula Pasir	2	7.74	2.00	0.00	4.00	0.00
TOTAL			240.58	28.31	10.60	6.25	0.409
Per Portion			48.116	5.662	2.12	1.25	0.082

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.20.
NUTRITIONAL VALUE
Ikan Tunnu Saung Ara

No	Bahan	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Ikan kerapu	1000	920.00	0.00	10.00	194.00	0.00
2	Bawang merah	80	57.60	13.60	0.08	2.00	0.00
3	Bawang putih	25	37.25	8.25	0.13	1.50	0.25
4	Cabe merah	4	1.60	0.352	0.016	0.071	0.212
5	Jahe	7	5.60	1.26	0.07	0.14	0.14
6	Daun kemangi	3	5.70	0.051	0.006	0.003	0.003
7	Garam	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	Gula pasir	2	7.74	2.00	0.00	4.00	0.00

LANJUTAN TABEL 1.20.***NUTRITIONAL VALUE*****Ikan Tunnu Saung Ara**

No	Bahan	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
9	Merica	1	2.50	0.65	0.035	0.11	0.01
TOTAL			1037.99	26.163	10.337	201.82	0.615
Per Portion			207.598	5.233	2.067	40.364	0.123

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.21.***NUTRITIONAL VALUE*****Karmanaci**

No	Bahan	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Daging has dalam	500	930.00	0.00	50.57	112.57	0.00
2	Minyak goreng	20	176.80	0.00	20.00	0.00	0.00
3	Kecap manis	10	42.90	10.70	0.00	0.00	9.30
4	Asam jawa	4	0.80	0.14	0.017	0.062	0.056
5	Daun Bawang	1	0.32	0.07	0.002	0.02	0.02
6	Bawang merah	80	57.60	13.60	0.08	2.00	0.00
7	Bawang putih	25	37.25	8.25	0.13	1.50	0.25
8	Jahe	4	3.20	0.72	0.04	0.08	0.08
9	Lengkuas	4	4.57	0.50	0.03	0.03	0.00
10	Ketumbar	2	5.96	1.10	0.36	0.24	0.00
11	Adas manis	1	0.30	0.073	0.00	0.012	0.00
12	Garam	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
13	Gula pasir	2	7.74	2.00	0.00	4.00	0.00
14	Merica	1	2.50	0.65	0.035	0.11	0.01
TOTAL			1269.94	37.803	71.264	120.624	9.72
Per Portion			253.99	7.561	14.253	24.125	1.94

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.22.
NUTRITIONAL VALUE

Pelepah Manuk

No	Bahan	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Ayam kampung	900	1607.14	0.00	72.00	270.00	0.00
2	Jeruk nipis	10	3.00	1.05	0.02	0.07	0.00
3	Santan	300	690.00	16.59	72.00	13.20	0.00
4	Minyak goreng	20	176.80	0.00	20.00	0.00	0.00
5	Bawang merah	80	57.60	13.60	0.08	2.00	0.00
6	Bawang putih	20	29.80	6.60	0.107	1.20	0.20
7	Cabai merah besar	2	1.18	0.23	0.009	0.048	0.146
8	Cabai merah keriting	3	1.20	0.26	0.012	0.057	0.159
9	Kunyit	10	14.63	6.49	0.99	0.79	0.33
10	Kemiri	2	9.46	0.00	1.00	0.16	0.00
11	Terasi	2	2.54	0.04	0.048	0.48	0.028
12	Garam	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
13	Gula pasir	8	30.96	8.00	0.00	16.00	0.00
	TOTAL		2624.31	52.86	166.27	304.01	0.863
	Per Portion		524.862	10.57	33.254	60.802	0.173

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.23.

*NUTRITIONAL VALUE***Sambal Lu'at**

No	Bahan	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Cabai rawit merah	120	318.00	57.00	17.30	12.00	10.30
2	Jeruk Nipis	20	6.00	2.10	0.04	0.14	0.00
3	Daun kemangi	5	9.50	0.085	0.01	0.005	0.005
4	Garam	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Gula pasir	5	19.35	5.00	0.00	10.00	0.00
TOTAL			352.85	64.185	17.35	22.145	10.31
Per Portion			70.57	12.84	3.47	4.429	2.061

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.24.

*NUTRITIONAL VALUE***Kukih Serabe**

No	Bahan	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Tepung beras	40	130.80	18.40	6.00	5.76	0.00
2	Tepung terigu	10	36.40	7.60	0.10	1.00	0.08
3	Margarin	3	7.41	0.90	0.00	0.00	0.00
4	Telur	5	7.35	0.04	0.50	0.65	0.04
5	Gula merah	20	75.40	19.48	0.00	0.00	18.40
TOTAL			257.36	46.42	6.60	7.41	18.52
Per Portion			51.472	9.284	1.32	1.482	3.704

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.25.
NUTRITIONAL VALUE
KESELURUHAN MAKANAN

No	Nama	<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)
<i>Per Portion</i>						
1	Rebok	40.69	5.39	2.07	4.298	0.18
2	Jagung Bose	390.66	55.364	15.92	12.061	0.868
3	Tumis Bunga Pepaya	48.116	5.662	2.12	1.25	0.082
4	Ikan Tunnu Saung Ara	207.598	5.233	2.067	40.364	0.123
5	Karmanaci	253.99	7.561	14.253	24.125	1.94
6	Pelepah Manuk	524.862	10.57	33.254	60.802	0.173
7	Sambal Lu'at	70.57	12.84	3.47	4.429	2.061
8	Kukih Serabe	51.472	9.284	1.32	1.482	3.704
	Total	1587.92	111.90	74.474	148.811	9.131

Sumber: Olahan Penulis, 2020

1.5. Lokasi dan Waktu Presentasi Masakan

1.5.1. Lokasi Penelitian

Pelaksanaan uji coba penelitian masakan akan dilaksanakan di dapur pribadi penulis. Untuk lokasi penyajian serta penilaian presentasi masakan akan menyesuaikan dengan situasi pandemi Covid-19.

1.5.2. Waktu Penelitian

Penulis melaksanakan pelatihan dan pengembangan penelitian masakan dimulai dari bulan September 2020.