

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Peran penting kuliner yaitu sebagai kebutuhan utama pada tiap individu yang membutuhkan asupan nutrisi bagi tubuh mereka. Tak hanya sebagai kebutuhan utama, keberadaannya juga menjadi ciri khas dari suatu budaya yang bercampur dari suatu etnis maupun daerah. Negara kepulauan seperti Indonesia ini, terkenal akan sumber daya alamnya yang melimpah menciptakan keanekaragaman budaya pada bidang kulinernya. Menurut Fatma, (20 June 2016) Negara Indonesia memiliki banyak macam makanan yang beragam jenisnya dipengaruhi juga oleh hasil pangannya dari rupa ragam rempah-rempahnya. Citra dari kelezatan kulinernya yang identik dengan penggunaan bumbu dan rempah yang beragam ditiap masakannya menghasilkan aroma, warna, tekstur serta rasa yang kuat juga khas di sajian hidangannya yang menjadi ketertarikan tersendiri pada tiap daerah di Indonesia.

Dari Dr. Ir. Arief Yahya, M.Sc. saat menjadi Menteri Pariwisata tahun 2016 di buku “Profil Kuliner di Destinasi Pariwisata Indonesia” (Indonesia, 2016), mengatakan Potensi kuliner di Indonesia dalam memberikan pengalaman keberagaman budaya Indonesia tidak perlu diragukan kembali, setidaknya ada 5,300 macam kuliner setempat yang dapat menjadi dalam modal pengembangan destinasi wisata, jelasnya. Sajian kuliner lokal Indonesia sudah sangat terkenal baik bagi wisatawan lokal maupun Internasional saat mendengar kata Indonesia itu sendiri. Pergi berkunjung ke suatu destinasi

wisata, akan terasa kurang lengkap pengalamannya apabila tidak mencicipi Kuliner khas daerah destinasi wisata tersebut. Hal ini menjadi sebuah pengalaman yang ingin dirasakan wisatawan untuk berwisata kuliner. Dari Dadang Rizki Ratman SH. MPA, selaku Deputy Pengembangan Destinasi dan Industri Pariwisata 2019 menyatakan ditargetkan terdapat 5,4 juta kunjungan wisatawan mancanegara karena daya tarik wisata kuliner dan belanja yang ada di Indonesia dari total keseluruhan target 12 juta di tahun 2019. Maka dari itu, dengan menaruh titik fokus pada bidang kuliner akan menjadi potensi yang baik untuk dapat meningkatkan sektor pariwisata di Indonesia.

Destinasi wisata yang memiliki ciri khas kuat pada bidang kulinernya ini dapat kita jumpai pada salah satu Provinsi dengan populasi manusia terbanyak di Indonesia, yaitu Provinsi Jawa Tengah. Dikutip dari website *Seputarsemarang.com*, secara administratif Provinsi Jawa Tengah terdiri dari 6 kota dan 29 Kabupaten dengan Semarang sebagai ibukotanya ini memiliki ciri khas masakan yang terpengaruh dari zaman Kerajaan kuno pada pusat Yogyakarta dan Surakarta. Ciri khas bumbu masakan kuliner Jawa Tengah yaitu ada pada bumbu yang mendominasi masakannya ialah bumbu putih dan bumbu merah dimana rempahnya terdapat daun salam, lengkuas atau laos orang Jawa Tengah menyebutnya dan juga serai (Utami, 20 November 2015).

Daerah yang secara umum merupakan area perbukitan juga pegunungan, dan letak geografis Kabupaten Wonosobo berada pada ketinggian antara 200 sampai 2.250 m di atas permukaan laut juga dikelilingi seluas lebih dari 42,952 ha perkebunan dari data Pemerintahan Wonosobo tahun 2012. Pemilik salah satu potensi wisata yang cukup

terkenal diantaranya yaitu Dataran Tinggi Dieng atau terkenal sebagai ‘Negeri di atas Awan’ dengan panas buminya, kawah dan panorama yang indah juga acara budaya tahunannya yang pastinya tak ingin disesali wisatawan jika melewatkannya.

Karena potensi tersebut, BPOB (Badan Pelaksana Otorita Borobudur) melakukan audiensi dengan Pemerintah Kabupaten Wonosobo terkait Sinergitas Pengembangan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang akan berpusat pada pengembembangan potensi wisata Kawasan 5 Dieng baru. Bupati Wonosobo, Afif Nurhidayat menyatakan Kawasan Dieng merupakan andalan pariwisata Kabupaten Wonosobo, “ yang pada akhirnya mampu mendatangkan wisatawan”, jelasnya pada acara “Nguda Rasa” di media [Republika.co.id](http://Republika.co.id). (Fakhrudin, 07 Maret 2022) Sebagai Negeri para Dewa, Kabupaten Wonosobo dilingkupi cuaca dengan udara yang dingin dan sejuk menjadikan pilihan wisatawan yang ingin berwisata jauh dari polusi dan hiruk-pikuk kota besar. Di sekitar Dieng pun banyak ditemukan penjaja kuliner yang serasi untuk wisatawan menghadapi cuaca di Dieng, seperti Mi Ongklok dan Purwaceng khas Wonosobo.

Mi Ongklok berupa masakan mie yang nama ‘ongklok’ nya berasal dari keranjang bambu yang digunakan untuk merebus hidangan tradisional ini. Berisikan mie, kubis, kol dan daun kucai yang dicampur dengan kuah kacang kental yang warga lokal biasa menyebutnya ‘loh’. Cita rasa khas kuliner nya, terbawa dari karakteristik Provinsi Jawa tengah yang terkenal akan masakannya yang terasa manis. Dari buku Antropologi Kuliner Nusantara, Janoe Ariyanto selaku bagian dari *Research and Culinary Culture* pada bagian

komunitas ‘Aku Cinta Masakan Indonesia’ berkata, “Rasa manis dalam masakan Jawa mungkin bisa dikaitkan dengan banyaknya suplai gula di Jawa akibat didirikannya banyak pabrik gula.”

Acuan kerja ini akan mengarah kepada peningkatan nilai juga melestarikan kuliner khas Kabupaten Wonosobo, Provinsi Jawa Tengah dengan cara penyajian yang mengusung konsep *Fine Dining*. *Fine Dining* merupakan sebuah konsep perjamuan makan dengan nuansa resmi/formal yang pada umumnya ditujukan pada kegiatan yang memiliki kepentingan bisnis atau sekedar mempererat relasi dimana konsep ini biasa diterapkan oleh restoran-restoran mewah dan hotel bintang lima. Konsep makanannya terdiri dari beberapa jenis hidangan dalam satu set menu dimana hidangan tersebut terkonspek mewah dan disajikan unik dengan bahan-bahan berkualitas tinggi, dan terdapat etiket tidak tertulis selama sesi makan berlangsung. Dengan konsep tersebut, pilihan-pilihan kuliner khas Kabupaten Wonosobo akan disajikan menarik dengan teknik masak modern yang nantinya dapat menambah nilai artistik dan tentunya dapat menarik perhatian tanpa merubah nilai budaya asal, sehingga budaya-budaya khas Kabupaten Wonosobo pada bidang Kuliner ini dapat dilestarikan dan tidak akan hilang begitu saja.

Dari pembahasan diatas, dapat disimpulkan tujuan Penulis dalam harapan pengangkatan topik dari Sajian Kuliner khas Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah akan dapat semakin menarik wisatawan dan non-wisatawan yang belum pernah berkunjung agar dapat merasakan masakan khas yang kental akan nilai-nilai budaya tersebut yang akan berdampak pada rasa ingin berkunjung langsung untuk berwisata atau sekadar mencicipi kuliner khasnya,

sehingga dapat membuktikan bahwa bidang kuliner pun dapat meningkatkan sektor Pariwisata di Indonesia. Maka demikian, Penulis mengangkat judul, “SAJIAN KULINER *FINE DINING* KHAS KABUPATEN WONOSOBO, JAWA TENGAH”.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Formal**

- a. Sebagai syarat kelulusan Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Sebagai wujud pengaplikasian ilmu yang telah dipelajari oleh penulis di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

- a. Menjadikan presentasi ini sebagai pengoptimalan potensi bisnis pada sajian kuliner Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah agar dapat dikembangkan dalam penyajian masakan dengan konsep *Fine Dining*.
- b. Meningkatkan kemampuan Penulis dalam pembuatan dan penyusunan karya tulis ilmiah

## **1.3 Usulan Produk**

Berada di Provinsi Jawa Tengah, Kabupaten Wonosobo pun tidak terlepas dari karakteristik cita rasa kuliner yang terasa manis dan terdapat sentuhan akhir rasa pedas pada tiap hidangannya. Maka, berikut dilampirkan menu dengan konsep *Fine Dining* dari sajian kuliner khas Kabupaten Wonosobo Provinsi Jawa Tengah yang Penulis pilih untuk

dipresentasikan menyesuaikan keberadaannya yang mudah ditemukan di sekitar destinasi pariwisata. Menu presentasi produk usulan Penulis, antara lain:

### ***MENU***

#### **Geblek**

(Kudapan yang berasal dari bahan singkong yang digoreng dan disajikan bersama sambal rujak kacang mede)

\*\*\*

#### **Mie Ongklok**

(Mie rebus khas Kabupaten Wonosobo yang disajikan dengan semur bola tahu dan kuah kental yang disebut 'loh')

\*\*\*

#### **Saoto Wonosobo**

(Soto berkuah tauco yang disajikan bersama irisan daging, keripik kentang, dan tauge)

\*\*\*

#### **Sego Megono**

(Nasi putih yang dimasak bersama sayur gewos/irisian kol)

\*\*\*

#### **Tempe Kemul**

(Tempe dengan balutan tepung dan daun kucai yang digoreng)

\*\*\*

#### **Sambal Teri**

(Sambal yang dicampur dengan teri yang digoreng)

\*\*\*

#### **Kue Pepe Carica**

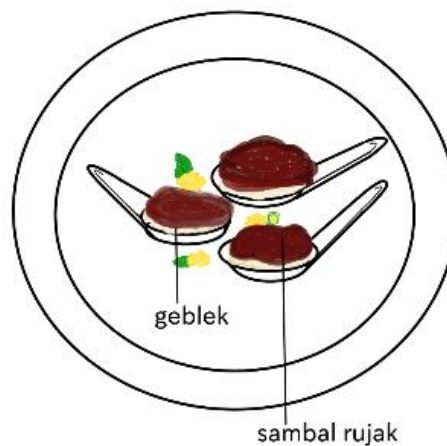
(Pencuci mulut khas Wonosobo yang berbahan dasar tepung beras yang dikukus dan disajikan dengan selai carica, *black tea jelly*, *strawberry mousse* dan *coconut milk foam*)

\*\*\*

a. Geblek (*Amuse Bouche*)

Hidangan khas Kabupaten Wonosobo ini berasal dari campuran tepung tapioka dengan bumbu bawang putih yang digoreng gurih, menyerupai cireng namun berbeda di teksturnya geblek yang lebih cenderung kenyal dan garing. Berbentuk bulat menyerupai angka delapan, berwarna putih dan diolah melalui proses penggorengan. Berbeda dengan Penduduk lokal yang biasa menyajikan gebleg bersama saus kacang, Penulis mencoba untuk menyajikan geblek yang diolah seperti pada umumnya digoreng dan akan disajikan bersama sambal rujak yang akan dibakar permukaan atasnya dengan *Torch* sehingga lebih menarik saat disajikan dari segi warna, rasa, dan tampilan.

**GAMBAR 1. 1**  
**PLATING GEBLEK**



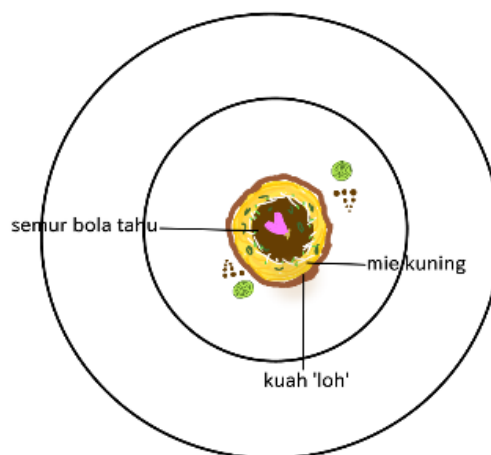
Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

b. Mie Ongklok (*Appetizer*)

Mie ongklok merupakan hidangan khas Kabupaten Wonosobo yang sejenis bakmi karena sama menggunakan mie kuning basah, yang

membedakannya adalah bakmi dengan kuah kaldu bening sedangkan mi onklok dengan keunikan kuah kentalnya. Berawal dari seorang juru masak yang pernah bekerja di kedai bakmi, Pak Muhadi menciptakan bakmi versi Beliau yang ia jajakan mandiri dengan bisnisnya setelah tidak bekerja lagi di kedai bakmi tersebut. Nama mie ini berasal dari kata ‘onklok’ yaitu alat bantu masak mie yang terbuat dari anyaman bambu. Kuah kentalnya dikenal dengan sebutan ‘loh’ oleh penduduk setempat karena khas kuahnya yang menggunakan kuah kaldu dicampur bersama bumbu kacang, menciptakan rasa gurih dan manis pada hidangan ini. Penulis akan menjadikannya sebagai *appetizer* dengan mengurangi porsi pada umumnya dan bahan yang tetap sama, dan akan merubah tatanan tampilan penyajian yang disesuaikan pada konsep *fine dining*.

**GAMBAR 1. 2 PLATING  
MI ONGKLOK**



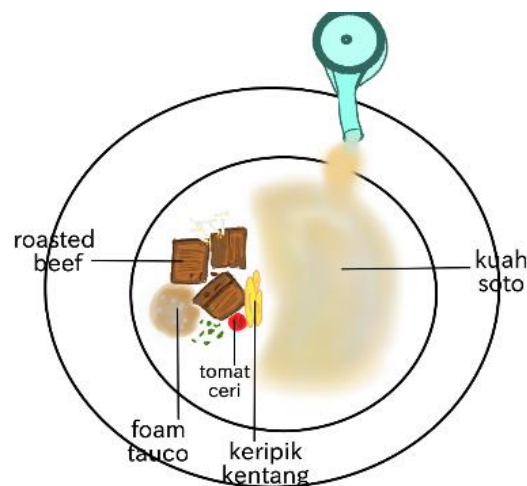
Sumber: Data Olahan Penulis, 2022



c. Saoto Wonosobo (*Soup*)

Menurut Murdijati Gardjito (Pakar Kuliner Tradisional UGM) dari Lokadata.id menyatakan, soto layak menjadi representasi kuliner di Indonesia. Hal itu berdasar pada penelitiannya yang menemukan setidaknya terdapat 75 jenis soto di 22 daerah di Indonesia dengan 48 jenis bumbu yang digunakan. Maka demikian, Kabupaten Wonosobo pun memiliki ciri khas soto nya tersendiri yang biasa mereka sebut Saoto. Unik nya saoto ini menggunakan bahan tauco juga gula merah pada kuahnya, yang nantinya Penulis akan foam tauco nya sehingga menjadi sangat khas rasa lokal dari saoto ini. Disajikan bersama kecambah, keripik kentang dan potongan daging sapi bagian *sirloin* berbentuk kubus cukup melengkapi hidangan ini.

**GAMBAR 1. 3 PLATING SAOTO WONOSOBO**



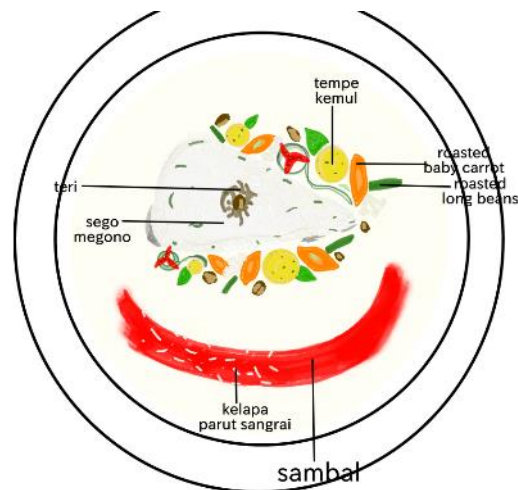
Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

d. Sego Megono (*Main Courses*)

Hidangan ini selalu menjadi incaran wisatawan untuk sarapan bersama tempe kemul, sarapan yang berupa nasi dicampur dengan

irisan kol jawa atau biasa disebut sayur gewos, ditambah campuran teri juga parutan kelapa. Penduduk lokal juga biasa menyebutnya ‘Sego Reged’ dikarenakan penyajian nasinya yang dicampur-campur dengan bahan lainnya.

**GAMBAR 1. 4 PLATING  
SEGO MEGONO**

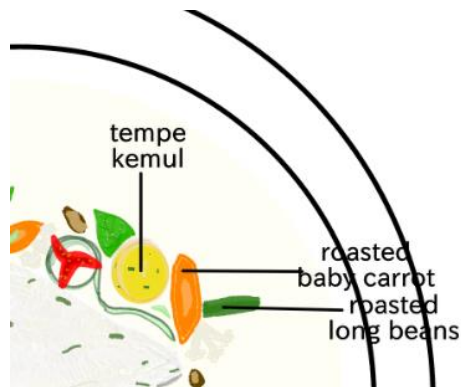


Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

e. Tempe Kemul (*Side dishes: Protein*)

Hidangan yang cukup terkenal di Kawasan Dieng sebagai kudapan sederhana ini mirip seperti mendoan. Ciri khas dari Kabupaten Wonosobonya adalah tempe yang dikemul atau dibalut dengan tepung beras ini melalui proses digoreng. Menjadi makanan pendamping favorit sego megono atau mie onklok yang disajikan hangat-hangat. Tempe kemul ini akan disajikan dalam bentuk menyerupai cimol bulat agar memudahkan saat dimakan bersama.

### GAMBAR 1. 5 *PLATING* TEMPE KEMUL



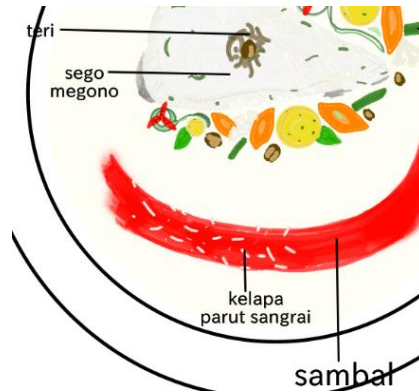
Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

#### f. Sambal Teri (*Side dishes*)

Dikutip dari Kompas.com, Prof. Dr. Murdijati Gardjito (Tahun 2017) bersama dengan rekan-rekannya menelaah ragamnya sambal di Indonesia sendiri dan menemukan setidaknya sebanyak 212 jenis sambal yang jelas asal-usulnya dan 43 jenis sambal lain yang tidak jelas darimana asal-usulnya. Ditambah, pada acara seminar kuliner Citarasa Pedas yang mengusung ide ‘Mengungkap Keunikan Kuliner Bercita Rasa Pedas’ di Gedung Balai Pamungkas, ia pun menambahkan bahwa, “*Dalam Serat Centhini (1819-1923) tercatat ada sekitar 16 sambal. Berarti sambal sudah dikenal bangsa Indonesia dari ratusan tahun yang lalu,*” jelasnya. Dari kian banyak jenis sambal, salah satu sambal yang sudah banyak orang ketahui ialah sambal teri. Sambal teri merupakan sambal yang berbahan dasar bawang merah, bawang putih dan cabai merah keriting ditambah ikan teri (jenis ikan *Engraulis spp.*) yang digoreng dimana

rasa sambal ini di dominasi gurih umami ikan. Tidak ada perubahan penyajian untuk sambal teri.

**GAMBAR 1. 6 PLATING  
SAMBAL TERI**

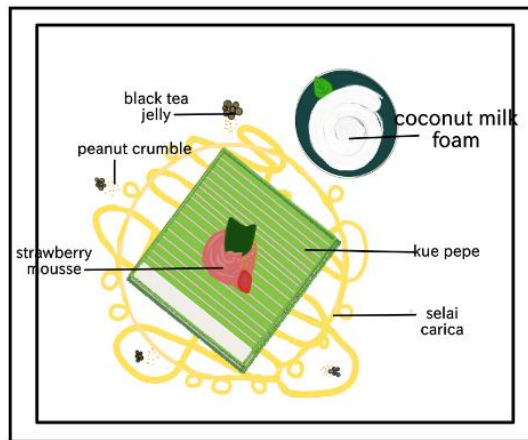


Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

g. Kue Pepe Carica (*Dessert*)

Carica merupakan buah khas dari daerah Dieng, Kabupaten Wonosobo. Sebagai oleh-oleh wajib wisatawan yang berkunjung kesana, manisan carica tidak pernah terlewatkan. Penulis berinisiatif untuk membawa manisan carica menjadi pencuci mulut inovatif dimana manisan caricanya akan disajikan menjadi selai untuk dimakan bersama kue khas Kabupaten Wonosobo yaitu Kue Pepe. Kue pepe mirip seperti kue lapis legit dimana Penulis akan membuatnya dalam rasa Pandan lalu disajikan bersama *foam* susu, dan *Black Tea Jelly*.

**GAMBAR 1. 7 PLATING KUE PEPE**



Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

## 1.4 Tinjauan Produk

### 1.4.1 Tema Produk

Tema/konsep yang Penulis usung dalam mempresentasikan produk sajiannya adalah dengan menjadikannya satu *Set Menu* atau *Table d'hote* atau dengan menyesuaikan penataan penampilan hidangan dengan *Fine Dining Restaurant*. *Fine Dining* merupakan konsep perjamuan makan yang bernuansa formal/resmi ditujukan untuk momentum berkepentingan baik bisnis maupun relasi. Konsep yang terkesan mewah ini mengikat kepada etika tidak tertulis yang diberlakukan saat sesi makan berlangsung. Makanan yang disajikan terdiri dari 4 - 6 sajian yang disajikan berurutan dimulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup. Penulis akan menyajikan 5 jenis sajian hidangan dimulai dari *Appetizer*, *Soup*, *Main course* dan diakhiri *Dessert*.

#### **1.4.2 Usulan Resep**

Resep adalah takaran yang digunakan untuk membuat masakan (makanan & minuman) yang telah teruji ke akuratannya yang dapat memudahkan Juru masak dalam pengolahan sampai disajikan. Dengan pembuatan resep yang Penulis buat, memberi tujuan untuk dapat dijadikan standar pembuatan produk yang baik sehingga hasil yang akan didapatkan juga baik dimana resep dibuat dalam rupa Langkah- langkah berisikan informasi yang penting terkait metode yang digunakan dalam pembuatan masakan tertentu dimulai dari bahan apa saja yang dibutuhkan, kuantitas dan metode masaknya. Penjelasan tersebut diperkuat Kembali dari pernyataan I.B.M Wiyasha dari Tulisan Akuntansi Biaya (Wiyasha, 2006), “Resep uji coba adalah resep pada suatu masakan yang menjelaskan secara rinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran bahan baku, harga pokok bahan baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan. Fungsi Resep sendiri sebagai alat baku untuk menentukan cita rasa, takaran, penampilan dan cara penyajian suatu makanan.”. Berdasarkan penjelasan diatas mengenai resep dan kegunaannya, Penulis memberikan usulan resep yang disusun menggunakan format penulisan standar resep Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang dikutip berdasarkan dari beberapa sumber yang Penulis dapatkan dari buku-buku dengan Penulis yang berpengalaman di bidangnya dimana nantinya resep tersebut akan digunakan Penulis untuk presentasi produk, sebagai berikut:

**TABEL 1. 1**  
**Usulan Resep**  
**GEBLEK**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Per Porsi	: 35 gr
Jenis Makanan	: Makanan Pembuka	Suhu Penyajian	: Panas
Lokasi	: Wonosobo	Alat penyajian	: <i>Saucier</i>

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
1.	Persiapan	150 gr 50 gr 15 gr 15 gr	Singkong Kelapa parut Tepung Tapioka Butter	Parut dan kukus Peras dan sangrai
	Bumbu Halus:	10 gr 1 gr Secukupnya,  Secukupnya, 4 gr 10 gr	Bawang putih Ketumbar <i>Roasted Salt</i> Merica Minyak Goreng  Bubuk Parseli Biji Wijen Hitam <i>Fresh Parsley</i>	Haluskan
2	Hasil			
3	Campurkan	150 gr 50 gr	Singkong kukus Kelapa parut Bumbu Halus	Pada wadah, aduk rata
4	Tambahkan	15 gr 15 gr	Tepung Tapioka Mentega	Uleni sampai kalis lalu masukkan ke dalam <i>piping bag</i> dengan spuit
5	Cetak		Adonan	Menggunakan <i>piping bag</i> memanjang seperti churros
6	Goreng		Adonan	Hingga kering
7	Sajikan		Geblek	Bersama sambal

Sumber : Moertjipto, Dkk. 1994 (buku kuliner Yogyakarta, 2017), Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 2**  
**Usulan Resep**  
**SAMBAL RUJAK KACANG METE**

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Per Porsi	: 15 gr
Jenis Makanan	: Makanan Pembuka	Suhu Penyajian	: Panas
Lokasi	: Wonosobo	Alat penyajian	: <i>Saucier</i>

<i><b>NO</b></i>	<i><b>METHOD</b></i>	<i><b>QUANTITY</b></i>	<i><b>INGREDIENTS</b></i>	<i><b>EXPLANATION</b></i>
1	Persiapan	15 gr 5 gr 50 gr 10 gr 25 gr Secukupnya,	Cabai rawit Terasi Matang Gula Merah Asam Jawa Kacang Mete Garam Air	Larutkan dengan air Panggang
2	Hasil			
3	Haluskan	15 gr 5 gr 50 gr 10 gr Secukupnya,	Cabai rawit Terasi Matang Gula Merah Asam Jawa Garam	Pada ulekan
4	Tambahkan	Secukupnya,	Air	Sampai mencapai konsistensi sambal
5	Masukkan	25 gr	Kacang Mete	Ulek kembali sampai tercampur rata
5	Sajikan		Sambal rujak	

Sumber : Restu Utami D. (Buku *Go Kitchen*, 2018), Data Olahan Penulis, 2022



**TABEL 1. 3**  
**Usulan Resep**  
**MI ONGKLOK**

Halaman : 1 dari 2                      Jumlah Porsi : 5 porsi  
Tanggal : Maret 2022                      Ukuran Per Porsi : 70 gr  
Jenis Makanan : Makanan Pembuka Suhu Penyajian : Panas  
Lokasi : Wonosobo                      Alat penyajian : *Dessert Plate*

<b>NO</b>	<b>METHOD</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
1	Persiapan	200 gr	Mie kuning	Rebus
		50 gr	<i>Iceberg</i>	Iris
		30 gr	Daun Kucai	Iris
		15 ml	Saus tiram	
		30 ml	Kecap manis	
		100 ml	Kaldu sapi	
		200 ml	Minyak goreng	
		15 gr	Bawang goreng	
	Bumbu halus:	15 gr	Bawang putih	Haluskan
		25 gr	Bawang merah	
		10 gr	Ebi kering	
		Secukupnya,	Merica	
	Semur Tahu:	100 gr	Tahu Putih	Haluskan
		15 gr	Terigu	
		2 buah	Telur	
5 gr		Gula Merah		
Secukupnya,		Bubuk Pala		
Sate Ayam:	150 gr	Dada Ayam <i>Fillet</i>	Potong kotak (10 gr)	
	5 buah	Tusuk sate		
	15 ml	Air Jeruk nipis	Goreng	
	100 gr	Kacang Tanah		
	15 gr	Cabai Rawit		
	12 gr	Bawang putih		
	7 gr	Daun Bawang		Potong kotak
15 gr	Timun	Potong kotak		
5 gr	<i>Edible flower</i>			
25 gr	<i>Micro greens</i>			

Lanjutan Tabel 1.3				
2	Hasil			
3	Tumis		Bumbu halus	Hingga harum
4	Tambahkan	300 ml	Kaldu sapi	Didihkan, lalu koreksi rasa
5	Tambahkan	15 ml 30 ml	Saus Tiram Kecap manis	Aduk, masak sampai mendidih lalu bagi dua untuk semur Tahu
6	Campurkan	100 gr 15 gr 1 buah Secukupnya	Tahu Putih Terigu Telur Bubuk Pala	Aduk rata, lalu bentuk seperti bola (10 gr)
7	Goreng		Bola Tahu	Sampai matang
8	Masukkan	5 gr	Bola Tahu Gula Merah	Ke dalam kuah yang sudah dibagi dua dan masak sampai bola tahu kecoklatan
9	Campurkan	300 gr 1 buah	Mie Kuning Telur Telur	Pada wadah, aduk rata
10	Cetak		Adonan mie	Pada cetakan bulat
11	Panggang		Adonan mie	Di Oven, 15-20 menit dalam suhu 159-180 C
12	Haluskan	100 gr 15 gr 12 gr	Kacang tanah Cabai rawit Bawang putih	
13	Panggang		Sate ayam	Yang sudah dimarinasi dan ditusuk
12	Sajikan		Mie Ongklok	Dengan <i>garnish</i> dan makanan pendamping

Sumber : Makanan Tradisional Indonesia (seri II), Murdijati Gardjito, Umar Santoso, Eni Harmayani, 2017. Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 4**  
**Usulan Resep**  
**SAOTO WONOSOBO**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Per Porsi	: 120 gr
Jenis Makanan	: Sup	Suhu Penyajian	: Panas
Lokasi	: Wonosobo	Alat penyajian	: <i>Soup Plate</i>

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
1	Persiapan	250 gr	Daging Sirloin	<i>Pan-seared</i> potong kotak 2-3 cm
		500 MI	Kaldu Sapi	
	Bumbu Halus:	10 gr	Ketumbar	Haluskan Sangrai
		10 gr	Jinten	
		10 gr	Kemiri	Sangrai
		5 gr	Kapulaga	Sangrai
		25 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Bawang Merah	
		2 cm	Jahe	
		4 cm	Kunyit	
	Bumbu pelengkap:	10 gr	Gula Jawa	
		15 gr	Gula Pasir	
		30 gr	Tauco	
		1 cm	Kayu Manis	
		20 gr	Daun bawang	
		1 lembar	Daun Jeruk	
		3 buah	Cengkeh	
		1 cm	Lengkuas	Memarkan
		3 lembar	Salam	
		2 batang	Serai	Memarkan
		Secukupnya,	Garam	
			Merica	
			Kaldu bubuk	
	Bahan Pelengkap:	25 gr	<i>Baby Potato</i>	Iris tipis, Goreng
		25 gr	Kecambah Impor	

Lanjutan Tabel 1.4				
		10 gr	Bawang Goreng	
		5 gr	Daun Bawang	Potong kotak
		25 gr	Tomat Ceri	Panggang
		3 gr	Soy Lecithin	
		1 buah	Telur	Putihnya kocok lepas
		15 gr	Bawang Bombay	Potong <i>Brunoise</i>
		15 gr	Wortel	Potong <i>Brunoise</i>
		5 gr	<i>Edible flower</i>	
2	Hasil			
3	Haluskan		Bumbu halus	Lalu masukkan ke kaldu sapi mendidih
4	Tambahkan		Bumbu pelengkap	Kecuali tauco dalam kuah, koreksi rasa
5	<i>Clarify</i>	1 buah 15 gr 15 gr	Kuah Telur Bawang Bombay Wortel	Dengan campuran putih telur, wortel dan bawang bombay dan air yang sudah di didihkan, saring
6	Campurkan	30 gr 3 gr	Tauco Soy Lecithin	Dengan air/kaldu, blend sampai berbusa
7	Sajikan			Saoto bersama bahan pelengkap

Sumber : Yuyun A. (Buku Panduan Wirausaha Soto Nusantara, 2008), Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**Usulan Resep**  
**SEGO MEGONO**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Per Porsi	: 100 gr
Jenis Makanan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Lokasi	: Wonosobo	Alat penyajian	: <i>Dinner Plate</i>

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
1	Persiapan	100 gr	Beras putih	
		25 gr	Kubis Jawa	Iris
		50 gr	Ceciwis	Iris tipis
		30 gr	Udang vaname	Bersihkan, potong kotak
		30 gr	Kelapa Parut	
		20 gr	Gula Jawa	
		10 lembar	Daun Salam	
		Secukupnya,	Garam	
			Merica	Haluskan
			Minyak goreng	
	Bumbu halus:	45 gr	Bawang merah	
		15 gr	Bawang putih	
		5 gr	Kemiri	
		10 gr	Cabai rawit	
	Bahan Pelengkap:	50 gr	Baby Carrot	<i>Slice diagonal, Blanch</i>
		50 gr	Kembang Kol	<i>Floret, Blanch</i>
		30 gr	Kacang Panjang	<i>Potong 2 cm, Blanch</i>
		25 gr	Daun basil	
		15 gr	Timun	<i>Peel Memanjang,</i>
		15 gr	Cabai Merah	<i>Pickled</i>
		5 gr	<i>Edible flower</i>	<i>Julienne, Pickled</i>
		15 gr	<i>Butter</i>	
	<i>Tuile Salted egg:</i>	10 gr	Tepung terigu	
		80 ml	Air	
		20 ml	Minyak Kelapa	

Lanjutan Tabel 1.5				
		10 gr Secukupnya,	Telur asin Pewarna kuning	Kuningnya saja, haluskan
2	Hasil			
3	Masak	100 gr	Beras	Dalam dandang/metode bibis
4	Tumis	2 Lembar	Bumbu Halus Daun salam	Bersama, Hingga harum
5	Tambahkan	25 gr 50 gr 15 gr	Kubis Jawa Ceciwis Udang vaname	Masak hingga setengah matang sayurannya
6	Tambahkan	30 gr 20 gr	Kelapa Parut Gula Jawa	Aduk rata dan koreksi rasa
7	Campurkan		Sayuran	Ke dalam dandang yang berisikan nasi, masak kembali sampai nasi matang
8	Tumis	50 gr 50 gr 30 gr 15 gr	<i>Baby carrot</i> Kembang Kol Kacang Panjang Butter	Masing-masing sayuran, koreksi rasa
8	Campurkan		Bahan Tuile	
9	Masak		Tuile	Di Teflon
8	Sajikan			Sego megono

Sumber : Dari buku *Masakan dan Jajanan* (Retno S., 2008) dan Data Olahan Penulis, 2022



**TABEL 1.7**  
**Usulan Resep**  
**SAMBAL TERI**

Halaman : 1 dari 1                      Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Tanggal : Maret 2022                      Ukuran Per Porsi : 25 gr  
 Jenis Makanan : Makanan Pendamping Suhu Penyajian : Panas  
 Lokasi : Wonosobo                      Alat penyajian : *Dinner Plate*

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
1	Persiapan	100 gr 50 gr 100 ml	Teri medan Kacang Tanah Minyak Goreng	Goreng Goreng  Haluskan
	Bumbu halus:	12 gr 8 gr 15 gr 4 gr Secukupnya,	Bawang merah Bawang putih Cabai merah kriting Gula pasir Garam	
2	Hasil			
3	Tumis		Bumbu halus	
4	Tambahkan	100 gr 50 gr	Teri medan Kacang tanah	Yang sudah digoreng sebelumnya, aduk rata dan koreksi rasa
5	Sajikan			Sambal teri

Sumber : Data Olahan Penulis, 2022



**TABEL 1. 8**  
**Usulan Resep**  
**KUE PEPE**

Halaman	: 1 dari 5	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Per Porsi	: 60 gr
Jenis Makanan	: Makanan Penutup	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Lokasi	: Wonosobo	Alat penyajian	: <i>Dessert Plate</i>

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
1	Persiapan	150 gr 75 gr 20 gr 200 ml 50 ml 2 gr 4 gr 5 gr	Tepung Sagu Tepung Beras Gula Pasir Santan Air Garam Pandan <i>Essence</i> Pandan	
2	Hasil			
3	Rebus	225 ml 4 gr 5 gr 35 gr 2 gr	Santan Pandan <i>Essence</i> Pandan Gula Pasir Garam	Sampai mendidih, lalu biarkan dingin
5	Campur	75 gr 8 gr	Tepung Sagu Tepung Beras Larutan santan	Aduk rata, lalu bagi dua yang satu dicampur larutan pandan yang satu biarkan putih
6	Tuang		Adonan	Per 100 ml di Loyang yang sudah dialasi dan diolesi minyak goreng
7	Kukus		Adonan	Selama 5-7 menit, lalu ulangi langkah 6 sampai adonan habis, terakhir kukus 30 menit
8	Sajikan		Kue Pepe	

Sumber : Kue Tradisional Anti Gagal, (Fatimah, 2013)., Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 9**  
**Usulan Resep**  
***BLACK TEA JELLY***

Halaman : 2 dari 5                      Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Tanggal : Maret 2022                      Ukuran Per Porsi : 10 gr  
 Jenis Makanan : Makanan Penutup                      Suhu Penyajian : Suhu ruangan  
 Lokasi : Wonosobo                      Alat penyajian : *Dessert Plate*

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QTY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
1	Persiapan	50 Gr 10 Gr 190 MI 7 Gr Secukupnya,	<i>Black Tea</i> Gula Air Bubuk Agar Plain Salad oil	Seduh dengan air    Dinginkan
2	Hasil			
3	Rebus		Air teh Gula Bubuk agar plain	Sampai mendidih, lalu
4	Tuang		Larutan agar	Ke botol dan teteskan pada minyak dingin hingga tercetak bulat lalu bilas.

Sumber : Internet (Gelification, n.d.) dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 10**  
**Usulan Resep**  
***SELAI CARICA***

Halaman : 3 dari 5                      Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Tanggal : Maret 2022                      Ukuran Per Porsi : 10 gr  
 Jenis Makanan : Makanan Penutup                      Suhu Penyajian : Suhu ruangan  
 Lokasi : Wonosobo                      Alat penyajian : *Dessert Plate*

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QTY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
1	Persiapan	100 Gr 75 Gr 20 MI	Carica Gula Air Lemon	Blender
2	Hasil			
3	Masak	100 Gr 75 Gr 20 MI	Carica Gula Air Lemon	Sampai mendidih dan lumatkan menggunakan <i>balloon whisk</i> sampai halus dan mengental

Sumber :Buku Resep-resep Selai dan Manisan (Rumah, 2013) dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 11**  
**Usulan Resep**  
**COCONUT MILK FOAM**

Halaman : 4 dari 5                      Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Tanggal : Maret 2022                      Ukuran Per Porsi : 10 gr  
 Jenis Makanan : Makanan Penutup                      Suhu Penyajian : Suhu ruangan  
 Lokasi : Wonosobo                      Alat penyajian : *Dessert Plate*

<b>NO</b>	<b>METHOD</b>	<b>QTY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
1	Persiapan	150 ml 5 gr 15 ml	Santan Gula merah Air Lemon	
2	Hasil			
3	Campurkan	150 ml 5 gr 15 ml	Santan Gula merah Air Lemon	Pada blender
4	Saring dan Pindahkan		Larutan	Ke <i>Whipping siphon</i> dan diamkan pada <i>Ice bath</i> sampai dingin lalu kocok dan cetak <i>foam</i>

Sumber : Internet (*Smartwhip.com&Cocktaildudes.com*) dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 12**  
**Usulan Resep**  
**STRAWBERRY MOUSSE**

Halaman : 5 dari 5                      Jumlah Porsi : 4 porsi  
 Tanggal : Maret 2022                      Ukuran Per Porsi : 10 gr  
 Jenis Makanan : Makanan Penutup                      Suhu Penyajian : Suhu ruangan  
 Lokasi : Wonosobo                      Alat penyajian : *Dessert Plate*

<b>NO</b>	<b>METHOD</b>	<b>QTY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
1	Persiapan	140 gr 50 gr 1 buah 125 ml	Stroberi Gula Pasir Putih Telur <i>Whip Cream</i>	<i>Whisk</i> sampai kaku <i>Whisk</i> sampai kaku
2	Hasil			
3	Haluskan	140 gr 50 gr	Stroberi Gula Pasir	Pada blender lalu masak hingga <i>reduce</i> selama 2 menit
4	Campur		Semua bahan	Secara merata dengan spatula lalu dinginkan sampai set
5	Sajikan		<i>Strawberry Mousse</i>	

Sumber : Internet (*ricardocuisine.com*) dengan Data Olahan Penulis, 2022

### 1.4.3 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

Perhitungan biaya makanan per standar resep (*Food Cost*) yang ditujukan kepada konsumen ini menjadi tahap yang akan dibahas pada poin ini dimana perhitungannya didapatkan dari formula perhitungan *Recipe Costing*, *Dish Costing*, dan *Selling Price*. *Recipe Costing* merupakan pencacatan pada perhitungan biaya bahan yang dibutuhkan dalam memproduksi suatu produk pada operasional yang telah ditentukan. Menurut *Lea R.* dan kawan Penulis buku *Managing Food and Beverage Pricing* menyatakan bahwa rumus untuk perhitungan *Recipe Costing* sebagai berikut:

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

Pada buku *Managing Food and Beverage Pricing*, *Lea R.* dan penulis lainnya menyatakan *Dish Costing* atau juga dapat disebut sebagai *Plate Cost* merupakan jumlah dari semua biaya pembuatan produk pada satu piring atau porsi yang disajikan pada tamu. Berikut formula perhitungan *Dish Costing* sebagai berikut:

$$\text{Recipe Costing} : \text{Amount of portion} = \text{Dish Costing}$$

Berikut formula perhitungan *Selling Price* yang diperoleh dari buku *Managing Food and Beverage Pricing*, yaitu:

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

Dibawah berikut ini merupakan tabel – tabel perhitungan dari *Recipe Costing*, *Dish Costing*, dan *Selling Price* pada standar resep-resep di menu Sajian Kuliner *Fine Dining* khas Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah dimana daftar harganya didasari daftar harga bahan di Pasar Ciroyom, Griya dan Setiabudi *Supermarket* Juli 2022:

**TABEL 1. 13**  
*Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*  
**GEBLEK**

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR/KG</b>	<b>HARGA PENGGUNAAN</b>
Singkong	0.15	Kg	Rp14,700	Rp2,205
Kelapa Parut	0.05	Kg	Rp27,000	Rp1,350
Tepung Tapioka	0.015	Kg	Rp24,500	Rp368
Butter	0.015	Kg	Rp270,000	Rp4,050
Bawang putih	0.007	Kg	Rp30,000	Rp210
Ketumbar	0.001	Kg	Rp15,500	Rp16
<i>Roasted Salt</i>	0.005	Kg	Rp250,000	Rp1,250
Merica	0.005	Kg	Rp96,000	Rp480
Minyak Goreng	0.25	Ltr	Rp24,000	Rp6,000
Bubuk Parseli	1	Pack	Rp21,840	Rp21,840
Biji Wijen Hitam	0.02	Pack	Rp21,500	Rp430
<i>Fresh Parsley</i>	0.01	Kg	Rp125,000	Rp1,250
<i>Recipe Cost</i>				Rp39,448
<i>Dish Costing</i>				Rp7,890
<i>Food Cost:</i>	30%		<i>Selling Price</i>	Rp26,299

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 14**  
*Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*  
**SAMBAL RUJAK KACANG METE**

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR/KG</b>	<b>HARGA PENGGUNAAN</b>
Cabai Rawit	0.015	Kg	Rp107,000	Rp1,605
Gula Jawa	0.05	Kg	Rp38,000	Rp1,900
Asam Jawa	0.01	Kg	Rp42,000	Rp420
Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
Terasi	0.005	Kg	Rp45,000	Rp225
Kacang Mete	0.025	Kg	Rp219,750	Rp5,494
<i>Recipe Cost</i>				Rp9,719
<i>Dish Costing</i>				Rp1,944
<i>Food Cost:</i>	30%		<i>Selling Price</i>	Rp6,479

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 15**  
*Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*  
**MI ONGKLOK**

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR/KG</b>	<b>HARGA PENGGUNAAN</b>
Mie Kuning	0.2	Kg	Rp43,950	Rp8,790
Iceberg	0.05	Kg	Rp47,500	Rp2,375
Daun Kucai	0.03	Kg	Rp45,000	Rp1,350
Saus Tiram	0.015	510 ml/Btl	Rp40,000	Rp1,176
Kecap Manis	0.03	1.6 Ltr/Btl	Rp47,500	Rp891
Tulang Sapi	0.05	Kg	Rp80,000	Rp4,000
Minyak Goreng	0.2	Ltr	Rp24,000	Rp4,800
Bawang Goreng	0.015	200 gr/Pck	Rp38,000	Rp2,850
Bawang Putih	0.027	Kg	Rp30,000	Rp810
Bawang Merah	0.025	Kg	Rp80,000	Rp2,000
Ebi kering	0.01	Kg	Rp106,400	Rp1,064
Merica	0.003	Kg	Rp98,500	Rp296
Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
Gula Pasir	0.005	Kg	Rp15,950	Rp80
Tahu putih	0.1	Kg	Rp5,000	Rp500
Terigu	0.015	Kg	Rp15,000	Rp225
Telur	0.12	Kg	Rp29,350	Rp3,522
Gula Merah	0.005	Kg	Rp29,350	Rp147
Dada Ayam Fillet	0.15	Kg	Rp69,900	Rp10,485
Jeruk nipis	0.05	Kg	Rp35,000	Rp1,750
Kacang Tanah	0.1	Kg	Rp25,000	Rp2,500
Cabai rawit	0.015	Kg	Rp107,000	Rp1,605
Daun bawang	0.007	Kg	Rp35,350	Rp247
<i>Edible flower</i>	0.005	Kg	Rp65,000	Rp325
Bubuk Pala	0.003	Kg	Rp337,500	Rp1,013
Timun	0.015	Kg	Rp18,557	Rp278
Microgreens	0.025	Kg	Rp79,400	Rp1,985
<i>Recipe Cost</i>				Rp55,138
<i>Dish Costing</i>				Rp11,028
<i>Food Cost:</i>	35%		<i>Selling Price</i>	Rp31,508

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 16**  
*Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*  
**SAOTO WONOSOBO**

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR/KG</b>	<b>HARGA PENGGUNAAN</b>
Daging Sirloin	0.25	Kg	Rp182,300	Rp45,575
Tulang sapi	0.25	Kg	Rp80,000	Rp20,000
Ketumbar	0.01	Kg	Rp15,500	Rp155
Jinten	0.01	Kg	Rp40,000	Rp400
Kemiri	0.01	Kg	Rp10,000	Rp100
Kapulaga	0.005	Kg	Rp32,000	Rp160
Bawang Putih	0.025	Kg	Rp30,000	Rp750
Bawang Merah	0.01	Kg	Rp80,000	Rp800
Jahe	0.02	Kg	Rp16,500	Rp330
Kunyit	0.035	Kg	Rp8,250	Rp289
Gula Jawa	0.01	Kg	Rp38,000	Rp380
Gula	0.015	Kg	Rp15,950	Rp239
Tauco	0.16	Kg	Rp36,000	Rp5,760
Kayu Manis	0.012	Kg	Rp80,000	Rp960
Daun Bawang	0.025	Kg	Rp35,350	Rp884
Daun Jeruk	0.003	Kg	Rp3,000	Rp9
Cengkeh	0.005	Kg	Rp115,000	Rp575
Lengkuas	0.02	Kg	Rp20,000	Rp400
Salam	0.01	Kg	Rp5,000	Rp50
Serai	0.05	Kg	Rp15,000	Rp750
Garam	0.02	Kg	Rp15,000	Rp300
Merica	0.01	Kg	Rp98,500	Rp985
Kaldu Bubuk	0.01	Kg	Rp36,700	Rp367
<i>Baby Potato</i>	0.025	Kg	Rp20,000	Rp500
Kecambah Impor	0.02	Kg	Rp9,500	Rp190
Bawang Goreng	0.02	200gr/Pck	Rp38,000	Rp3,800
Tomat ceri	0.025	Kg	Rp62,400	Rp1,560
Soy Lecithin	0.003	Kg	Rp135,000	Rp405
Telur	0.06	Kg	Rp29,350	Rp1,761
Wortel	0.015	Kg	Rp16,000	Rp240
Bawang Bombay	0.015	Kg	Rp50,000	Rp750
Edible Flower	0.02	Kg	Rp65,000	Rp1,300
<i>Recipe Cost</i>				Rp90,724
<i>Dish Costing</i>				Rp18,145
<i>Food Cost:</i>	40%		<i>Selling Price</i>	Rp45,362

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 17**  
*Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*  
**SEGO MEGONO**

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR/KG</b>	<b>HARGA PENGGUNAAN</b>
Beras putih	0.1	Kg	Rp12,000	Rp1,200
Kubis Jawa	0.025	Kg	Rp10,500	Rp263
Ceciwis	0.05	Kg	Rp34,500	Rp1,725
Udang vaname	0.03	Kg	Rp145,000	Rp4,350
Kelapa Parut	0.03	Kg	Rp27,000	Rp810
Gula Jawa	0.02	Kg	Rp38,000	Rp760
Daun Salam	0.004	Kg	Rp5,000	Rp20
Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
Merica	0.005	Kg	Rp96,000	Rp480
Minyak goreng	0.02	Ltr	Rp24,000	Rp480
Bawang merah	0.045	Kg	Rp80,000	Rp3,600
Bawang putih	0.015	Kg	Rp30,000	Rp450
Kemiri	0.005	Kg	Rp36,000	Rp180
Cabai rawit	0.01	Kg	Rp107,000	Rp1,070
Baby Carrot	0.05	Kg	Rp31,200	Rp1,560
Kembang Kol	0.05	Kg	Rp13,500	Rp675
Kacang Panjang	0.03	Kg	Rp29,000	Rp870
Daun Basil	0.025	Kg	Rp97,500	Rp2,438
Timun	0.015	Kg	Rp18,557	Rp278
Cabai Merah	0.015	Kg	Rp70,000	Rp1,050
<i>Edible flower</i>	0.005	Kg	Rp65,000	Rp325
<i>Butter</i>	0.015	Kg	Rp270,000	Rp4,050
Tepung terigu	0.01	Kg	Rp15,000	Rp150
Minyak Kelapa	0.02	Ltr	Rp39,500	Rp790
Telur asin	0.01	Kg	Rp40,000	Rp400
Pewarna Kuning	1	Btl	Rp8,000	Rp8,000
<i>Recipe Cost</i>				Rp36,048
<i>Dish Costing</i>				Rp7,210
<i>Food Cost:</i>	30%	<i>Selling Price</i>		Rp24,032

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022



**TABEL 1. 18**  
*Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*  
**TEMPE KEMUL**

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR/KG</b>	<b>HARGA PENGGUNAAN</b>
Tempe	0.05	Kg	Rp30,000	Rp1,500
Daun Kucai	0.015	Kg	Rp45,000	Rp675
Tepung Beras	0.02	Kg	Rp18,000	Rp360
Tepung Tapioka	0.08	Kg	Rp24,500	Rp1,960
Parmesan bubuk	0.025	Kg	Rp282,950	Rp7,074
Minyak Goreng	0.3	Ltr	Rp24,000	Rp7,200
Bawang putih	0.01	Kg	Rp30,000	Rp300
Ketumbar	0.002	Kg	Rp15,500	Rp31
Kunyit	0.003	Kg	Rp8,250	Rp25
Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
Merica	0.005	Kg	Rp96,000	Rp480
<i>Recipe Cost</i>				Rp19,680
<i>Dish Costing</i>				Rp3,936
<i>Food Cost:</i>	30%	<i>Selling Price</i>		Rp13,120

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 19**  
*Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*  
**SAMBAL TERI**

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR/KG</b>	<b>HARGA PENGGUNAAN</b>
Teri medan	0.1	Kg	Rp127,500	Rp12,750
Kacang Tanah	0.05	Kg	Rp25,000	Rp1,250
Minyak Goreng	0.1	Ltr	Rp24,000	Rp2,400
Bawang merah	0.012	Kg	Rp80,000	Rp960
Bawang putih	0.008	Kg	Rp30,000	Rp240
Cabai merah keriting	0.015	Kg	Rp70,500	Rp1,058
Gula pasir	0.004	Kg	Rp15,950	Rp64
Garam	0.005	Kg	Rp15,000	Rp75
<i>Recipe Cost</i>				Rp18,796
<i>Dish Costing</i>				Rp3,759
<i>Food Cost:</i>	30%	<i>Selling Price</i>		Rp12,531

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 20**  
*Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*  
**KUE PEPE**

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR/KG</b>	<b>HARGA PENGGUNAAN</b>
Tepung Sagu	0.15	Kg	Rp35,900	Rp5,385
Tepung Beras	0.075	Kg	Rp22,000	Rp1,650
Gula Pasir	0.175	Kg	Rp15,950	Rp2,791
Santan	0.35	Ltr	Rp29,000	Rp10,150
Garam	0.002	Kg	Rp15,000	Rp30
<i>Pandan Essence</i>	0.004	25 ml/Btl	Rp5,500	Rp880
Daun Pandan	0.004	Kg	Rp100,000	Rp400
Carica	0.1	Kg	Rp16,000	Rp1,600
Gula Jawa	0.005	Kg	Rp38,000	Rp190
Telur	0.06	Kg	Rp29,350	Rp1,761
<i>Black Tea</i>	0.05	Kg	Rp276,500	Rp13,825
Bubuk Agar	1	Sachet	Rp15,000	Rp15,000
<i>Salad Oil</i>	0.2	Ltr	Rp62,500	Rp12,500
Lemon	0.15	Kg	Rp69,500	Rp10,425
Stroberi	0.14	Kg	Rp40,000	Rp5,600
Cream	0.125	Kg	Rp167,500	Rp20,938
<i>Recipe Cost</i>				Rp103,125
<i>Dish Costing</i>				Rp20,625
<i>Food Cost:</i>	35%		<i>Selling Price</i>	Rp58,928

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 21**  
**Penghitungan Selling Price**

<b>ITEM</b>	<b>YIELD</b>	<b>%FOOD COST</b>	<b>COST PER PORTION</b>	<b>SELLING PRICE</b>
Geblek	5 Porsi	30%	Rp7,890	Rp26,500
Sambal Rujak	5 Porsi	30%	Rp1,944	Rp6,500
Mie Ongklok	5 Porsi	30%	Rp11,028	Rp31,500
Saoto Wonosobo	5 Porsi	40%	Rp18,145	Rp45,000
Sego Megono	5 Porsi	30%	Rp7,210	Rp25,000
Tempe Kemul	5 Porsi	30%	Rp3,936	Rp13,000
Sambal Teri	5 Porsi	30%	Rp3,759	Rp12,500
Kue Pepe Carica	5 Porsi	35%	Rp20,625	Rp60,000
<b>TOTAL</b>			Rp74,731	Rp220,000

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

#### 1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi

Peran penting kuliner sendiri yaitu sebagai kebutuhan pangan untuk memenuhi nutrisi bagi tiap Individu yang membutuhkan energi untuk beraktivitas. Menurut Dewi Cakrawati, Nutrisi-nutrisi tersebut berupa zat gizi yang dijelaskan dalam buku *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan* (Tahun 2012) adalah sebuah komponen yang terdapat dalam bahan pangan yang terurai selama proses pencernaan dalam tubuh dengan fungsinya sebagai sumber energi, zat pembangun dan pengatur.

Menurut para ahli secara umum zat gizi terbagi menjadi dua macam yaitu zat gizi/nutrisi makro (Karbohidrat, Protein dan Lemak) dan zat gizi mikro (Mineral dan Vitamin. Zat gizi makro merupakan komponen penghasil sumber energi atau kalori yang memiliki arti jumlah energi yang terdapat pada setiap makanan. Dari penjelasan diatas, dapat disimpulkan bahwa perhitungan nilai gizi dalam suatu bahan pangan menjadi hal yang penting sebagai sumber energi pada tiap Individu untuk beraktivitas. Perhitungan kandungan gizi pada tiap hidangan yang disajikan yang akan dipresentasikan Penulis didasari pada situs *website myfitnesspal.com* yang disesuaikan dengan takaran jumlah pada usulan standar resep di poin sebelumnya. Berikut perhitungan nilai gizi pada sajian hidangan yang akan dipresentasikan Penulis:

**TABEL 1. 22**  
**Kandungan Gizi**  
**GEBLEK**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kcal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)
1	Singkong	125 gr	160	106	0	0
2	Kelapa Parut	50 gr	173	8	17	2
3	Tepung Tapioka	15 gr	5	5	0	1
4	Butter	15 gr	0	0	0	0
5	Bawang putih	7 gr	0	0	0	0
6	Ketumbar	1 gr	0	0	0	0
7	<i>Roasted Salt</i>	5 gr	0	0	0	0
8	Merica	3 gr	0	0	0	0
9	Minyak Goreng	250 ml	783	130	133	0
10	Bubuk Parseli	5 gr	4	1	0	0
11	Biji Wijen Hitam	20 gr	60	3	6	2
12	<i>Fresh Parsley</i>	10 gr	7	3	0	1
Total			1125	250	150	6
Per sajian			225	50	30	1.2

Sumber: *myfitnesspal.com* dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 23**  
**Kandungan Gizi**  
**SAMBAL RUJAK KACANG MEDE**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kcal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)
1	Cabai Rawit	15 gr	30	8	3	2
2	Terasi	5 gr	8	3	0	35
3	Gula Jawa	50 gr	150	100	0	0
4	Asam Jawa	10 gr	32	9	0	0
5	Kacang Mete	25 gr	150	19	11	4
6	Garam	5 gr	0	0	0	0
Total			370	139	14	41
Per sajian			74	27.8	2.8	8.2

Sumber: *myfitnesspal.com* dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 24**  
**Kandungan Gizi**  
**MI ONGKLOK**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kcal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)
1	Mie Kuning	200 gr	250	73	5	14
2	Iceberg	50 gr	10	3	0	1
3	Daun Kucai	30 gr	0	1	0	1
4	Saus Tiram	15 ml	63	5	0	0
5	Kecap Manis	30 ml	100	32	0	0
6	Tulang Sapi	100 ml	20	153	9	16
7	Minyak Goreng	50 ml	380	0	44	0
8	Bawang Goreng	15 gr	22	9	6	0
9	Bawang Putih	27 gr	9	5	0	1
10	Bawang Merah	25 gr	5	0	0	0
11	Ebi kering	15 gr	30	7	1	1
12	Merica	3 gr	0	5	0	1
13	Garam	5 gr	0	0	0	0
14	Gula Pasir	5 gr	10	5	0	0
15	Tahu putih	100 gr	70	5	7	10
16	Terigu	15 gr	27	6	0	1
17	Telur	120 gr	20	1	11	15
18	Gula Merah	5 gr	15	5	0	0
19	Dada Ayam Fillet	150 gr	240	4	0	0
20	Jeruk nipis	50 gr	10	4	0	0
21	Kacang Tanah	100 gr	300	16	49	26
22	Cabai rawit	50 gr	150	28	9	6
23	Daun bawang	7 gr	2	1	0	0
24	<i>Edible flower</i>	5 gr	0	0	0	0
25	Bubuk Pala	3 gr	0	0	0	0
26	Timun	15 gr	0	1	0	0
27	Microgreens	20 gr	0	5	0	1
Total			1733	374	141	94
Per sajian			346.6	74.8	28.2	18.8

Sumber: *myfitnesspal.com* dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 25**  
**Kandungan Gizi**  
**SAOTO WONOSOBO**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kcal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)
1	Daging Sirloin	250 gr	400	0	24	49
2	Tulang sapi	500 ml	100	255	15	27
3	Ketumbar	10 gr	0	0	0	0
4	Jinten	10 gr	0	0	0	0
5	Kemiri	10 gr	0	0	5	1
6	Kapulaga	5 gr	0	3	0	1
7	Bawang Putih	25 gr	1	8	0	2
8	Bawang Merah	10 gr	5	2	0	0
9	Jahe	20 gr	0	4	0	0
10	Kunyit	35 gr	0	10	0	1
11	Gula Jawa	10 gr	20	10	0	0
12	Gula	15 gr	30	13	0	0
13	Tauco	160 gr	230	43	11	11
14	Kayu Manis	12 gr	0	10	0	0
15	Daun Bawang	20 gr	0	3	0	0
16	Daun Jeruk	3 gr	0	2	0	0
17	Cengkeh	5 gr	0	1	0	0
18	Lengkuas	20 gr	0	4	0	0
19	Salam	10 gr	0	0	1	2
20	Serai	50 gr	0	15	0	1
21	Garam	20 gr	0	0	0	0
22	Merica	10 gr	0	3	0	1
23	Kaldu Bubuk	10 gr	20	2	1	0
24	<i>Baby Potato</i>	25 gr	20	13	8	2
25	Kecambah Impor	25 gr	10	1	0	1
26	Bawang Goreng	10 gr	23	6	4	0
27	Tomat ceri	25 gr	5	2	0	0
28	Soy Lecithin	3 gr	0	0	0	0
29	Telur	60 gr	10	0	0	2
30	Wortel	15 gr	3	1	0	0
31	Bawang Bombay	15 gr	6	1	0	0
32	Edible Flower	5 gr	0	0	0	0
Total			883	412	69	101
Per sajian			176.6	82.4	13.8	20.2

Sumber: *myfitnesspal.com* dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 26**  
**Kandungan Gizi**  
**SEGO MEGONO**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kcal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)
1	Beras putih	100 gr	300	0	0	0
2	Kubis Jawa	25 gr	6	1	0	0
3	Ceciwis	50 gr	24	4	0	1
4	Udang vaname	25 gr	30	0	0	0
5	Kelapa Parut	30 gr	170	8	17	2
6	Gula Jawa	20 gr	150	50	0	0
7	Daun Salam	4 gr	0	0	0	0
8	Garam	5 gr	0	0	0	0
9	Merica	5 gr	0	3	0	0
10	Minyak goreng	20 ml	200	0	22	0
11	Bawang merah	45 gr	32	8	0	1
12	Bawang putih	15 gr	20	5	0	1
13	Kemiri	5 gr	0	0	2	1
14	Cabai rawit	10 gr	29	6	2	1
15	Baby Carrot	50 gr	11	4	0	0
16	Kembang Kol	50 gr	10	2	0	1
17	Kacang Panjang	30 gr	20	4	0	1
18	Daun Basil	25 gr	0	3	0	1
19	Timun	15 gr	0	0	0	0
20	Cabai Merah	15 gr	5	1	0	0
21	<i>Edible flower</i>	5 gr	0	0	0	0
22	<i>Butter</i>	15 gr	100	0	12	0
23	Tepung terigu	10 gr	35	8	0	1
24	Minyak Kelapa	20 ml	180	0	30	0
25	Telur asin	15 gr	100	0	12	0
26	Pewarna Kuning	2 ml	0	0	0	0
Total			1422	107	97	11
Per sajian			284.4	21.4	19.4	2.2

Sumber: *myfitnesspal.com* dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 27**  
**Kandungan Gizi**  
**TEMPE KEMUL**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kcal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)
1	Tempe	50 gr	70	3	4	6
2	Daun Kucai	5 gr	2	0	0	0
3	Tepung Beras	80 gr	174	70	0	0
4	Tepung Tapioka	20 gr	70	16	0	1
5	Parmesan bubuk	25 gr	57	0	7	8
6	Minyak Goreng	100 gr	500	0	108	0
7	Bawang putih	10 gr	15	7	0	2
8	Ketumbar	2 gr	0	0	0	0
9	Kunyit	3 gr	0	2	0	0
10	Garam	5 gr	0	0	0	0
11	Merica	5 gr	0	0	0	0
Total			888	98	119	17
Per sajian			177.6	19.6	23.8	3.4

Sumber: *myfitnesspal.com* dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 28**  
**Kandungan Gizi**  
**SAMBAL TERI**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kcal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)
1	Teri medan	100 gr	120	0	4	17
2	Kacang Tanah	50 gr	40	1	4	1
3	Minyak Goreng	50 ml	8	0	1	0
4	Bawang merah	12 gr	9	2	0	0
5	Bawang putih	8 gr	4	6	0	1
6	Cabai merah kriting	15 gr	5	8	3	2
7	Gula pasir	4 gr	8	8	0	0
8	Garam	5 gr	0	0	0	0
Total			194	25	12	21
Per sajian			38.8	5	2.4	4.2

Sumber: *myfitnesspal.com* dengan Data Olahan Penulis, 2022



**TABEL 1. 29**  
**Kandungan Gizi**  
**KUE PEPE**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kcal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)
1	Tepung Sagu	150 gr	120	70	150	3
2	Tepung Beras	75 gr	147	60	1	4
3	Gula Pasir	175 gr	200	155	0	0
4	Santan	350 ml	400	15	40	4
5	Garam	2 gr	0	0	0	0
6	Daun Pandan	4 gr	0	0	0	0
7	Carica	100 gr	13	3	0	0
8	Gula Jawa	5 gr	35	10	0	0
9	Putih Telur	60 gr	31	0	0	7
10	Black Tea	50 gr	0	0	0	0
11	Bubuk Agar	1 sachet	21	10	0	0
12	Salad Oil	200 ml	0	0	0	0
13	Lemon	150 gr	0	0	0	0
14	Stroberi	140 gr	4	1	0	0
15	Cream	125 ml	367	4	46	4
Total			1338	328	237	22
Per sajian			267.6	65.6	47.4	4.4

Sumber: *myfitnesspal.com* dengan Data Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 30**  
**Kandungan Kalori**

Jumlah Porsi: 5 Porsi

NO	NAMA SAJIAN	KALORI PER SAJI
1	Geblek	225
2	Sambal Rujak	74
3	Mi Ongklok	346.6
4	Saoto Wonosobo	176.6
5	Sego Megono	284.4
6	Tempe Kemul	177.6
7	Sambal Teri	38.8
8	Kue Pepe Carica	267.6
Total		1590.6

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

#### **1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

Pelaksanaan uji latihan produk untuk tugas akhir ini Penulis lakukan di dapur pribadi yang berlokasi di jalan Picung, Sukasari, Bandung. Dan untuk presentasi produk yang telah Penulis uji akan dilakukan di *Kitchen* Nusantara Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Uji latihan produk Penulis lakukan dengan melakukan percobaan dan latihan presentasi produk yang dimulai dari bulan Mei 2022