

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Dilansir dari situs *Wikipedia*, Indonesia adalah negara terbesar ke-15 di dunia. Indonesia memiliki luas sebesar 1.904.569 Km², dan memiliki 17.000 pulau dan 34 provinsi. Oleh karena itu Indonesia memiliki adat dan budaya yang sangat beragam. Selama lebih dari 350 tahun Indonesia telah dijajah oleh beberapa negara dengan maksud mengeksploitasi keanekaragaman hayatinya. Dengan adanya penjajahan dari berbagai negara, Indonesia mengalami asimilasi dan akulturasi yang signifikan akibat budaya penjajah yang masuk ke Indonesia. Terjadinya asimilasi dan akulturasi dari negara penjajah maka terdapat banyak budaya baru yang bermunculan, termasuk budaya kesenian dan budaya kulinernya.

Dalam buku Rijsttafel: budaya kuliner Indonesia pada masa colonial 1870-1942 (2011 : 5) “Selain China, Barat mesti diakui punya kontribusi besar dalam membentuk wajah kuliner Indonesia. Makanan populer seperti perkedel dan sup yang sudah biasa terhidang di meja-meja makan kita sejatinya diadopsi dari kuliner Barat.” Dari kutipan tersebut, dapat dipahami bahwa banyak makanan khas Indonesia yang diadopsi dari berbagai kuliner negara asing.

Di setiap wilayah di negara Indonesia pasti terdapat beberapa daerah. Dilansir dari situs *Wikipedia*, pulau Jawa sendiri yang memiliki luas sebesar 128,297 km², menjadikan pulau Jawa sebagai pulau terbesar ke-5 di Indonesia. Akibat dari keanekaragaman kontur tanah, flora dan fauna, dan hayati yang tersebar di pulau Jawa, maka pulau Jawa memiliki beragam jenis budaya, adat, agama, etnis, dan kuliner.

Menurut Global Volcanism Program Smithsonian Institution, di pulau Jawa terdapat 45 gunung berapi yang aktif dan jumlah ini belum termasuk jumlah kawah yang aktif. Dengan jumlah gunung berapi yang terdapat di pulau Jawa, maka dapat disimpulkan bahwa pulau Jawa memiliki kondisi tanah yang sangat subur akibat aktivitas dari gunung berapi. Karena tanahnya yang subur, terdapat banyak pertanian dan peternakan yang tersebar luas di pulau Jawa, maka tidak heran jika mayoritas masyarakat pulau Jawa berprofesi sebagai petani dan peternak. Oleh karena itu pulau Jawa memiliki bahan makanan yang berlimpah, dengan provinsi Jawa Timur sebagai wilayah pertanian terbesar di pulau Jawa.

Pulau Jawa sendiri dibagi menjadi beberapa wilayah yaitu Banten, DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Pada karya tulis ilmiah ini penulis ingin membahas sajian kuliner di salah satu kota di provinsi Jawa Timur. Ibukota dari provinsi Jawa Timur adalah Kota Surabaya. Sebagai salah satu kota terbesar di Indonesia, Kota Surabaya juga dijadikan pusat perdagangan, Pendidikan, serta pusat industri di wilayah Jawa Timur. Oleh karena itu Kota Surabaya terdapat berbagai macam adat dan budaya mulai dari agama, etnis, dan juga kuliner. Kota Surabaya juga dikenal dengan

nama lain “Kota Pahlawan” karena perjuangan masyarakatnya melawan penjajah. Sebagai kota yang memiliki sejarah yang melimpah, Kota Surabaya juga memiliki beragam sajian kuliner tradisional yang memiliki cita rasa yang asin, pedas, dan gurih.

Pada karya tulis ini penulis terinspirasi untuk mengangkat sajian kuliner khas Kota Surabaya karena keanekaragaman kulinernya yang unik dan juga Kota Surabaya merupakan tanah kelahiran orang tua penulis. Penulis akan menghadirkan sajian kuliner khas Kota Surabaya berupa sajian *set menu fine dining* dan akan disajikan dengan berbagai macam teknik memasak, teknik *plating*, dan teknik penyajian yang biasa dilakukan di *fine dining restaurant*. Akan tetapi penulis mencoba agar tidak mengurangi otentisitas dari masakan-masakan tersebut dengan menjaga keaslian resep masakan khas Kota Surabaya dan menggunakan beberapa metode masak tradisional yang sudah lama diterapkan oleh masyarakat Kota Surabaya secara turunmenurun.

Penguraian tersebut adalah alasan utama penulis untuk menulis karya ilmiah ini. Maka dari itu penulis ingin membahas lebih dalam tentang pengembangan sajian kuliner khas Kota Surabaya kedalam tugas akhir dengan judul: **Modernisasi Sajian Kuliner Khas Kota Surabaya Jawa Timur.**

1.2. Tujuan Tujuan

Formal

Penulis memilih *food presentation* sebagai tugas akhir dengan tema sajian kuliner Kota Surabaya sebagai syarat menempuh kelulusan Program diploma III, Jurusan *Hospitality*, Program Studi Manajemen Tata Boga.

Tujuan Operasional

1. Mengevaluasi dan meningkatkan kompetensi penulis dalam memasak makanan Indonesia dengan teknik dan ilmu yang telah dipelajari selama mengikuti proses pembelajaran di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Program Studi Manajemen Tata Boga.
2. Penulis ingin mengenalkan kembali serta menjaga tradisi kuliner khas Indonesia terutama di Kota Surabaya, Jawa Timur.
3. Memberikan peluang kepada kuliner khas Kota Surabaya dalam beberapa bidang aspek termasuk aspek sosial, aspek budaya, serta aspek ekonomi dan bisnis seperti bisnis restoran.

1.3. Usulan Produk

Pada tugas akhir ini, penulis akan mempresentasikan sajian kuliner khas Kota Surabaya, Jawa Timur yang akan di hidangkan dalam bentuk *set menu*. berikut adalah rincian menu yang akan disajikan oleh penulis dalam tugas akhir berupa *food presentation*.

5 COURSES SET MENU KOTA SURABAYA

Amuse-Bouche

Goreng Otak

(Otak sapi yang digoreng dengan adonan tepung)

Appetizer

Pecel Semanggi

(campuran daun semanggi dan tauge yang dikukus lalu disajikan dengan bumbu ketela rambat)

Soup

Rawon

(Sup berbahan dasar daging sapi berkuah hitam berbumbu khas dengan menggunakan kluwek)

Main Course

Sate Klopo

(Sate ayam yang diungkep dengan kelapa dan dibakar lalu disajikan dengan lontong dan bumbu kacang)

Dessert

Kue Lapis Surabaya

(Kue lapis berwarna kuning dan coklat dengan olesan selai stroberi)

1.4. Tinjauan Produk

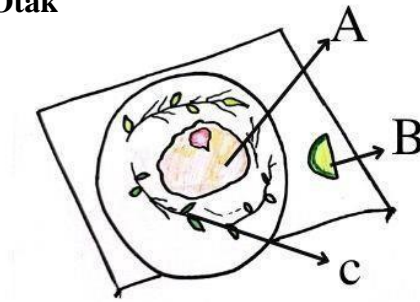
1.4.1 Tema

Pada karya tulis ini, Penulis memilih sajian kuliner khas Kota Surabaya yang dihidangkan berupa set menu. Penulis memilih konsep penyajian dalam bentuk *set menu* karena penulis ingin mengembangkan kuliner khas Kota Surabaya dari segi penampilan, sehingga dapat meningkatkan harga jual makanan tersebut. Penulis juga berharap penikmat kuliner serta masyarakat Kota Surabaya dapat menerima dengan baik dengan adanya pengembangan makanan tersebut.

Penulis mendapatkan resep yang bersumber dari buku resep berjudul “Mustika Rasa” (1967), dan beberapa *website* resep yang terdapat di internet. Namun penulis akan menambahkan beberapa bahan yang tidak ada di resep yang akan digunakan oleh penulis sebagai bahan pelengkap maupun hiasan untuk makanan tersebut.

1.4.2 Jenis Produk

1. Goreng Otak



GAMBAR 1. 1 GORENG OTAK

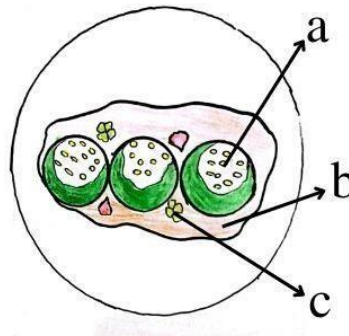
Sumber : Olahan data penulis, 2022

Keterangan gambar:

- a. Goreng Otak
- b. *Lime Wedges*
- c. *Pea Tendrils*

Dilansir dari buku resep yang berjudul “Mustika Rasa” (1967), Goreng Otak adalah makanan khas Kota Surabaya yang bercita rasa gurih dan asam pada saat dimakan. Goreng Otak sudah mulai jarang ditemui di wilayah Kota Surabaya, namun masih sering dimasak oleh masyarakat Kota Surabaya sebagai makanan rumahan. Goreng Otak terbuat dari otak sapi yang dilumuri dengan adonan tepung yang terbuat dari telur bebek dan tepung terigu, otak sapi yang telah dilumuri oleh adonan tepung tersebut lalu dimasak dengan teknik memasak *deep fry* dan biasa di siram dengan perasan jeruk nipis sebelum dimakan. Namun penulis akan menghadirkan Goreng Otak sebagai *Amuse-bouche* dalam *Set Menu* ini. Maka dari itu penulis akan memasak Goreng Otak ini dengan porsi yang kecil.

2. Pecel Semanggi



GAMBAR 1. 2 PECEL SEMANGGI

Sumber : Olahan data penulis, 2022

Keterangan gambar:

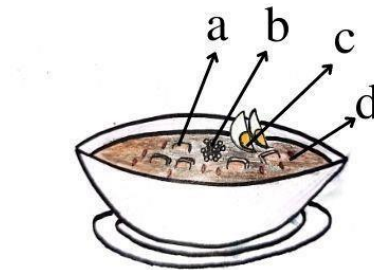
- a. *Wrapped* semanggi dan tauge
- b. Saus ketela rambat
- c. *Nasturtium*

Pecel Semanggi adalah hidangan khas Kota Surabaya yang bercita rasa manis dan gurih. Terdiri dari sayuran yang masak menggunakan teknik *blanching*, sayuran tersebut diantaranya daun semanggi, dan kecambah. Bumbu yang digunakan dalam Pecel Semanggi pun berbeda dengan bumbu pecel pada umumnya yang berbahan dasar kacang tanah. Bumbu siram yang digunakan dalam Pecel Semanggi berbahan dasar ketela rambat, kacang mete, dan gula merah. Karena bumbu siram Pecel Semanggi berwarna coklat terang dan berbahan dasar ketela rambat, maka rasa bumbunya pun memiliki rasa manis karena didominasi dari ketela rambat itu sendiri.

Di Kota Surabaya terdapat pula desa yang dijuluki sebagai

Kampung Semanggi, yaitu Desa Kendung yang terletak di Kecamatan Benowo, Surabaya. Karena tanaman semanggi banyak tumbuh di wilayah tersebut, maka masyarakat Desa Kendung banyak yang membudidayakan tanaman tersebut untuk dijadikan penghasilan mereka. Biasanya mereka menjual tanaman yang berjenis paku air tersebut dengan cara keliling dan digendong menggunakan jarit.

3. Rawon



GAMBAR 1. 3 RAWON

Sumber : Olahan data penulis, 2022

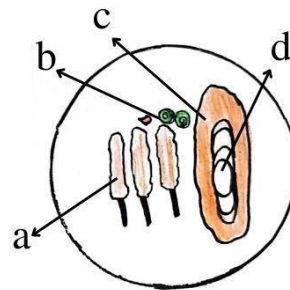
Keterangan gambar:

- a. Daging sapi
- b. Tauge
- c. Telur asin
- d. Kuah Rawon

Rawon adalah sup daging yang berkuah hitam gelap. Warna hitam yang terdapat pada Rawon diakibatkan dari campuran bumbu dasar dan kluwek yang ditumis lalu dimasak bersamaan dengan kaldu daging beserta dagingnya. Rawon sering disajikan dengan bahan pelengkap yaitu telur asin, kecambah, serta sambalnya.

Banyak orang yang beranggapan Rawon bukan berasal dari Kota Surabaya, namun Rawon Surabaya berbeda dengan jenis Rawon yang berada di wilayah Jawa Timur pada umumnya. Rawon Surabaya memiliki rasa yang lebih ringan di bandingkan dengan Rawon lainnya, seperti Rawon khas daerah Solo yang cenderung lebih manis dibanding Rawon Surabaya. Menu tersebut didapatkan penulis dari buku resep yang berjudul “Mustika Rasa” (1967).

4. Sate Klopo



GAMBAR 1. 4 SATE KLOPO

Sumber : Olahan data penulis,2022

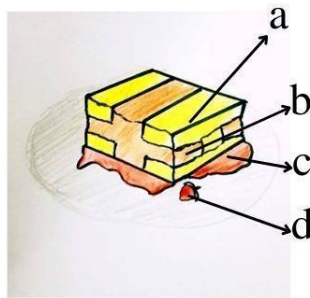
Keterangan gambar:

- a. Sate Klopo
- b. Acar
- c. Bumbu kacang
- d. Lontong

Dalam Bahasa Jawa “Sate Klopo” memiliki arti yaitu sate kelapa. Namun Sate Klopo tersebut bukan berbahan dasar dari kelapa, melainkan hidangan Sate Klopo ini berbahan dasar daging ayam maupun daging sapi. Ciri khas dari Sate Klopo ini adalah dari daging nya yang di tusuk dengan tusukan sate lalu di balut dengan parutan daging kelapa. Sate Klopo ini memiliki cita rasa yang gurih

dengan aromanya yang harum dari kelapa yang dipanggang atau dibakar di atas arang. Biasanya Sate Klopo ini disajikan dengan bahan pelengkap yaitu bumbu kacang dan potongan lontong atau ketupat.

5. Kue Lapis



GAMBAR 1. 5 KUE LAPIS SURABAYA

Sumber : Olahan data penulis, 2022

Keterangan gambar:

- a. Lapisan kuning
- b. Lapisan Cokelat
- c. Selai stroberi
- d. stroberi

Kue Lapis Surabaya atau biasa disebut dengan nama lain *Spekkoek* merupakan hidangan khas Kota Surabaya. Makanan ini adalah hasil dari akulturasi budaya Indonesia-Belanda yang terjadi pada zaman kolonial. Kue ini mudah dijumpai di kota-kota besar di Indonesia, namun kue lapis ini berbeda dengan kue lapis yang terdapat di luar Kota Surabaya. Kue Lapis Surabaya atau *Spekkoek* hanya memiliki 3 lapisan. Lapisan bawah dan lapisan atasnya berwarna kuning, dan lapisan yang berada ditengah berwarna coklat, dengan bahan perekat berupa selai stroberi. Kue ini sering

disajikan pada Hari Raya, dan sering disajikan pada hidangan *Rijsttafel* sebagai hidangan pencuci mulut.

1.4.3 Usulan Resep

Dalam proses memproduksi makanan membutuhkan daftar bahan yang akan dimasak beserta takarannya. Resep makanan memiliki panduan beserta keterangan dalam mengolah bahan yang akan dimasak dan cara menghidangkan hasil akhir dari makanan tersebut. Penulis mendapat kan resep masakan dari beberapa sumber, antara lain *google* dan buku resep masakan Indonesia. Berikut adalah usulan resep dalam memasak beberapa hidangan khas Kota Surabaya :

USULAN RESEP

TABEL 1

GORENG OTAK

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 40 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan.	: <i>Amuse-bouche</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 75
		Menit	

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 gr 1 Butir 50 gr 1 Buah 4 gr 2 gr 300 ml	Otak sapi Telur bebek Tepung terigu Jeruk nipis Garam Lada Minyak Goreng	Potong dadu peras
2	Aduk	1 Butir 50 gr 4 gr 2gr	Telur Bebek Tepung Terigu Garam Lada	
3	masukan	200 gr	Otak Sapi	Potong dadu
4	panaskan	300 ml	Minyak goreng	
5	Goreng		Otak sapi	Yang sudah di lumuri adonan tepung
6	tiriskan		Otak sapi	Yang sudah digoreng
7	Sajikan			Dengan perasan jeruk nipis

Sumber: Mustika Rasa 1967, dimodifikasi oleh penulis 2022.

USULAN RESEP
TABEL 2
PECEL SEMANGGI

Halaman : 1 dari 1	Jumlah Porsi : 5
Tanggal : April 2022	Berat Porsi : 100 gr
Revisi :	Suhu Penyajian : dingin
Jenis Hidangan. : <i>Appetizer</i>	Alat Penyajian :
Asal : Surabaya	Durasi : 75 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 gr 200 gr 25 gr 5 lembar 200 gr 200 gr 40 gr 25 gr 15 gr 5 gr 5 gr 70 ml	Daun Semanggi Tauge Kerupuk puli <i>Rice paper</i> Ketela rambat Kacang mete Gula merah Bawang putih Bawang merah Kencur Petis Air	Kukus Kukus Goreng Rendam di air Rebus hingga empuk Sangrai Matang
2	haluskan	200 gr 200 gr 40 gr 25 gr 15 gr 5 gr 5 gr 70 ml	Ketela rambat Kacang mete Gula merah Bawang putih Bawang merah Kencur Petis Air	Rebus Sangrai Matang
3	Gulung	300 gr 200 gr 5 lembar	Daun semanggi Tauge <i>Rice paper</i>	Kedalam <i>rice paper</i>
4	sajikan		Pecel semanggi yang sudah digulung	Dengan bumbu pecel dan <i>garnish</i> dengan kerupuk puli

Sumber: data olahan penulis 2022.

USULAN RESEP

TABEL 3

RAWON

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 2 dl
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan.	: <i>soup</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 120 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 gr	Daging sapi	Has dalam, potong dadu
		20 ml	Minyak goreng	
		50 gr	Bawang merah	
		25 gr	Bawang putih	
		10 gr	Keluwak	Tanpa kulit
		15 gr	Ketumbar	Sangrai
		10 gr	Kunyit	Dibakar
		5 gr	Lengkuas	Memarkan
		10 gr	Sereh	Memarkan
		10 gr	Daun jeruk	
		30 gr	Asam Jawa	
		25 gr	Gula merah	
		5 gr	Garam	
		10 ml	Kecap manis	
		10 gr	Terasi	Dibakar
		25 gr	Kecambah	<i>Blanched</i>
		140 gr	Telur asin	<i>Sectioned</i>
		1 L	Air	Matang
2	Haluskan	50 gr	Bawang merah	
		25 gr	Bawang putih	
		10 gr	Keluwak	
		15 gr	Ketumbar	
		10 gr	Kunyit	
		10 gr	Terasi	
3	Panaskan	20 ml	Minyak goreng	

USULAN RESEP
LANJUTAN TABEL 3
RAWON

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 2 dl
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan.	: <i>soup</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 120 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
4	tumis	5 gr 10 gr 10 gr	Bumbu halus Lengkuas Sereh Daun jeruk	Hingga bumbu matang dan harum
5	Masukan	500 gr	Daging sapi	Tumis hingga berair
6	Masukan	1 L	Air matang	
7	<i>simmer</i>			Selama 30 menit
8	sajikan			Dengan kecambah dan telur asin

Sumber : Mustika Rasa, 1967. Dimodifikasi oleh penulis, 2022.

USULAN RESEP

TABEL 4

SATE KLOPO

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 120 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: <i>main course</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 75 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	600 gr 250 gr 25 gr 35 gr 15 gr 10 gr 3 gr 4 gr 20 gr 15 buah	Daging ayam Kelapa Bawang putih Bawang merah Ketumbar Kunyit Garam Gula pasir Minyak goreng Tusuk sate	Paha, potong dadu Parut Sangrai Dibakar dicuci
2	Haluskan	25 gr 35 gr 15 gr 10 gr 3 gr 4 gr	Bawang putih Bawang putih Ketumbar Kunyit Garam Gula pasir	
4	Haluskan		Bumbu halus	Hingga matang dan harum. Biarkan dingin
5	campur	600 gr 250 gr	Bumbu halus Daging ayam Kelapa parut	Diamkan selama 12 jam
6	tusuk		Daging ayam	Dengan tusukan sate

Sumber: <https://resepkoki.id/resep/resep-sate-klopo/> dan olahan data penulis, 2022.

USULAN RESEP
LANJUTAN TABEL 4
SATE KLOPO

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 120 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan.	: <i>main course</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 75 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
7	bakar		Sate	Diatas arang hingga matang
8	sajikan			Dengan bumbu kacang, bawang goreng, lontong, dan acar

Sumber: <https://resepkoki.id/resep/resep-sate-klopo/> dan olahan data penulis, 2022.

USULAN RESEP
TABEL 5
BUMBU SATE KLOPO

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 50 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan.	: <i>side dish</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 75 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 gr	Kacang tanah	Kupas, sangrai, tumbuk sampai halus
		30 gr	Bawang putih	
		15 gr	Bawang merah	
		25 gr	Cabe merah	

Sumber : Olahan data penulis, 2022

USULAN RESEP
LANJUTAN TABEL 5
BUMBU SATE KLOPO

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 50 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan.	: <i>side dish</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 75 Menit

2	Persiapan	10 gr 5 gr 10 gr 20 ml 3 gr 50 ml 20 ml	Ketumbar Jahe Gula merah Kecap manis Garam Air Minyak goreng	Sangrai matang
2	haluskan	30 gr 15 gr 25 gr 10 gr 5 gr 10 gr	Bawang putih Bawang merah Cabe merah Ketumbar Jahe Gula merah	sangrai
3	panaskan	20 ml	Minyak goreng	
4	tumis		Bumbu halus	Hingga matang dan harum
5	masukan	200 gr	Kacang tanah	Yang sudah halus
6	masukan	20 ml 3 gr 50 ml	Kecap manis Garam Air	
7	masak			Hingga matang
8	sisihkan			

Sumber : olahan data penulis, 2022.

USULAN RESEP

TABEL 6

LONTONG (Disajikan dengan Sate Klopo)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 100 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: dingin
Jenis Hidangan.	: <i>side dish</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 90 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 gr 2 lembar 2 L Tusuk gigi	Beras putih Daun pisang Air	Cuci dan rendam selama 2 jam. Sudah di bakar.
2	masukan	300 gr 2 lembar	Beras putih Daun pisang	Gulung kedalam daun pisang
3	panaskan	2 L	Air	Hingga mendidih
4	Masukan		Lontong	Yang sudah diisi beras
5	Masak			Selama 1 jam
6	tiriskan		Lontong	
7	Diamkan		Lontong	Sampai dingin dan padat

Sumber : olahan data penulis, 2022.

USULAN RESEP

TABEL 7

ACAR (Disajikan dengan Sate Klopo)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 30 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: dingin
Jenis Hidangan.	: <i>side dish</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 20 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	50 gr 70 gr 20 gr 10 gr 10 ml 100 ml	Bawang merah Timun Garam Gula Cuka Air	Kupas, potong bagi 4 <i>Parisienne</i>
2	Panaskan	100 ml	Air	
3	Masukan	70 gr 20 gr 10 ml	Garam Gula Cuka	Hingga tercampur
4	Matikan api			
5	Campur	50 gr 70 gr	Bawang merah timun	Didalam wadah
6	Tuang	100 ml 70 gr 20 gr 10 ml	Air Garam Gula Cuka	Kedalam bawang merah dan timun, siram selagi air panas
7	tutup			wadah
8	dinginkan			

Sumber : data olahan penulis, 2022.

USULAN RESEP

TABEL 8

KUE LAPIS SURABAYA (Lapisan kuning)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 60 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: dingin
Jenis Hidangan.	: <i>dessert</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 75 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	195 gr 20 gr 50 gr 30 gr 10 gr 10 gr 45 gr 30 gr 10 ml	Kuning telur Putih telur Gula halus Tepung terigu Maizena Susu bubuk Mentega Margarine Vanilla	Lelehkan Lelehkan
2	<i>whisk</i>	195 gr 20 gr 50 gr	Kuning telur Putih telur Gula halus	Sampai mengembang dan agak pucat
3	tambahkan	30 gr 10 gr 10 gr	Tepung terigu Maizena Susu bubuk	<i>Whisk</i> sampai rata
4	masukan	45 gr 30 gr	Mentega Margarine	<i>whisk</i>
5	Masukan	10 ml	vanilla	<i>Whisk</i> kembali
6	Tuang		adonan	Kedalam <i>baking sheet</i> yang sudah dioleskan dengan margarin dan dilapisi <i>baking paper</i>
7	panggang		adonan	Dengan suhu 190°C selama 20 menit

Sumber : <https://resepkoki.id/resep/resep-kue-lapis-surabaya-spikoe/>

USULAN RESEP

LANJUTAN TABEL 8

KUE LAPIS SURABAYA (Lapisan kuning)

8	dinginkan			
9	susun		Lapis kuning	Di atas dan dibawah lapisan coklat dengan olesan selai stroberi

Sumber : <https://resepkoiki.id/resep/resep-kue-lapis-surabaya-spikoe/>

USULAN RESEP

TABEL 9

KUE LAPIS SURABAYA (lapisan coklat)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 30 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan.	: <i>dessert</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 75 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	195 gr 20 gr 50 gr 30 gr 10 gr 5 gr 10 gr 45 gr 30 gr 10 ml	Kuning telur Putih telur Gula halus Tepung terigu Maizena Cokelat bubuk Susu bubuk Mentega Margarine Pasta coklat	Lelehkan Lelehkan
2	<i>whisk</i>	195 gr 20 gr 50 gr	Kuning telur Putih telur Gula halus	Sampai mengembang dan agak pucat

Sumber : <https://resepkoiki.id/resep/resep-kue-lapis-surabaya-spikoe/>

USULAN RESEP

LANJUTAN TABEL 9

KUE LAPIS SURABAYA (lapisan cokelat)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 30 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan.	: <i>dessert</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 75 Menit

3	Tambahkan	30 gr 10 gr 5 gr 10 gr	Tepung terigu Maizena Cokelat bubuk Susu bubuk	<i>Whisk</i> sampai rata
4	masukan	45 gr 30 gr	Mentega Margarine	<i>whisk</i>
5	Masukan	10 ml	Pasta cokelat	<i>Whisk</i> kembali
6	Tuang		adonan	Kedalam <i>baking sheet</i> yang sudah dioleskan dengan margarin dan dilapisi <i>baking paper</i>
7	panggang		adonan	Dengan suhu 190°C selama 20 menit
8	dinginkan			
9	susun		Lapis cokelat	Diantara lapisan kuning

Sumber : <https://resepkoki.id/resep/resep-kue-lapis-surabaya-spikoe/>

USULAN RESEP

TABEL 10

SELAI STROBERI

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2022	Berat Porsi	: 30 gr
Revisi	:	Suhu Penyajian	: dingin
Jenis Hidangan.	: <i>dessert</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Surabaya	Durasi	: 20 Menit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	200 gr 100 gr 10 gr 10 gr 10 ml 30 ml	Stroberi Gula pasir Cengkeh Kayu manis Air lemon Air	Potong kecil
2	Masak	200 gr 100 gr 10 gr 10 gr 10 ml 30 ml	Stroberi Gula pasir Cengkeh Kayu manis Air lemon Air	Hingga mengental dan <i>reduce</i>
3	dinginkan			

Sumber : olahan data penulis, 2022.

1.4.4. Perumusan Harga Jual

Setelah resep sudah di tentukan, selanjutnya adalah *recipe costing* (biaya makanan). Menghitung biaya produksi atau biaya makan dalam resep bisa disebut dengan *recipe costing*. *Recipe costing* berperan sangat penting dalam menentukan *dish costing* (harga per porsi) dan *selling price* (harga jual) makanan. Berikut adalah rumus menghitung *recipe costing* dan *dish costing* :

$$\text{RECIPE COSTING} = \text{ISSUED INGREDIENTS} \times \text{PRICE}$$

$$\text{DISH COSTING} = \frac{\text{RECIPE COSTING}}{\text{YIELD}}$$

Selling price adalah harga jual makanan yang menyertakan biaya pengeluaran dalam produksi, ditambah dengan laba yang ditargetkan dari hasil yang diperoleh dalam menghitung *dish costing* dan *recipe costing*. biaya memproduksi makanan dan fasilitas yang digunakan dalam memproduksi makanan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi harga jual. Pada proses menghitung *selling price*, penulis menggunakan presentase sebesar 35 % untuk *food cost* dalam menentukan setiap hidangan.

$$\text{SELLING PRICE} = \frac{\text{COST PER PORTION}}{\text{FOOD COST \%}}$$

TABEL 11
RECIPE COSTING GORENG OTAK

No.	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep (5 portions)		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Otak sapi	400	gr	Rp40.000	200	gr	Rp20.000
2	Telur bebek	1	butir	Rp3.000	1	butir	Rp3.000
3	Tepung terigu	1	kg	Rp10.000	50	gr	Rp500
4	Jeruk nipis	1	kg	Rp12.000	60	gr	Rp720
5	Garam	250	gr	Rp3.500	4	gr	Rp56
6	Lada	500	gr	Rp28.500	2	gr	Rp114
7	Minyak goreng	1	L	Rp24.000	300	ml	Rp7.200
<i>Recipe costing</i>							Rp31.590
<i>Dish costing</i>							Rp6.318
<i>Selling price (food cost 35%)</i>							Rp18.051

Sumber : Olahan data penulis, 2022

TABEL 12
RECIPE COSTING PECEL SEMANGGI

No.	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep (5 portions)		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Daun semanggi	500	gr	Rp35.000	300	gr	Rp21.000
2	Tauge	250	gr	Rp3.000	200	gr	Rp2.400
3	Kerupuk puli	140	gr	Rp8.600	25	gr	Rp1.536
4	<i>Rice paper</i>	400	gr	Rp18.500	40	gr	Rp1.850
5	Ketela rambat	500	gr	Rp8.250	200	gr	Rp3.300
6	Kacang mete	1	kg	Rp140.000	200	gr	Rp28.000
7	Gula merah	1	kg	Rp32.000	40	gr	Rp1.280
8	Bawang putih	1	kg	Rp26.000	25	gr	Rp650
9	Bawang merah	1	kg	Rp35.000	15	gr	Rp525
10	Kencur	150	gr	Rp6.500	5	gr	Rp217
11	Petis	80	gr	Rp12.000	5	gr	Rp750
12	Air	1500	ml	Rp6.000	70	ml	Rp280
<i>Recipe costing</i>							Rp61.787
<i>Dish costing</i>							Rp12.357
<i>Selling price (food cost 35%)</i>							Rp35.307

Sumber : Olahan data penulis, 2022

TABEL 13
RECIPE COSTING RAWON

No.	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep(5 portions)		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Daging sapi (has dalam)	500	gr	Rp80.000	500	gr	Rp80.000
2	Minyak goreng	1	L	Rp24.000	20	ml	Rp480
3	Bawang merah	1	kg	Rp35.000	50	gr	Rp1.750
4	Bawang putih	1	kg	Rp26.000	25	gr	Rp650
5	Keluwak	250	gr	Rp12.000	10	gr	Rp480
6	Ketumbar	1	kg	Rp25.000	15	gr	Rp375
7	Kunyit	100	gr	Rp2.000	10	gr	Rp200
8	Lengkuas	200	gr	Rp2.700	5	gr	Rp68
9	Sereh	500	gr	Rp13.000	10	gr	Rp260
10	Daun jeruk	100	gr	Rp4.500	10	gr	Rp450
11	Asam jawa	500	gr	Rp15.000	30	gr	Rp900
12	Gula merah	1	kg	Rp32.000	25	gr	Rp800
13	Garam	250	gr	Rp3.500	5	gr	Rp70
14	Kecap manis	550	ml	Rp20.000	10	ml	Rp364
15	Terasi	100	gr	Rp11.000	10	gr	Rp1.100
16	Kecambah	250	gr	Rp3.000	25	gr	Rp300
17	Tehur asin	1	kg	Rp55.000	140	gr	Rp7.700
18	Kerupuk udang	250	gr	Rp10.000	15	gr	Rp600
19	Air	1500	ml	Rp6.000	1	L	Rp4.000
<i>Recipe costing</i>							Rp100.546
<i>Dish costing</i>							Rp20.109
<i>Selling price (food cost 35%)</i>							Rp57.455

Sumber : Olahan data penulis, 2022

TABEL 14
RECIPE COSTING SATE KLOPO

No.	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep(5 portions)		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Daging ayam	1	kg	Rp39.000	600	gr	Rp23.400
2	Kelapa parut	250	gr	Rp5.000	250	gr	Rp5.000
3	Bawang putih	1	kg	Rp26.000	25	gr	Rp650
4	Bawang merah	1	kg	Rp36.000	35	gr	Rp1.260
5	Ketumbar	1	kg	Rp25.000	15	gr	Rp375
6	Kunyit	100	gr	Rp2.000	10	gr	Rp200
7	Garam	250	gr	Rp3.500	3	gr	Rp42
8	Gula pasir	1	kg	Rp15.000	4	gr	Rp60
9	Minyak goreng	1	L	24.000	20	ml	Rp480
10	Tusuk sate	100	pcs	Rp17.000	15	pcs	Rp2.550
<i>Recipe costing</i>							Rp34.017
<i>Dish costing</i>							Rp6.803
<i>Selling price (food cost 35%)</i>							Rp19.438

Sumber : Olahan data penulis, 2022

TABEL 15
RECIPE COSTING Bumbu Sate Klopo

No.	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep ^(5 portions)		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Kacang tanah	1	kg	Rp30.500	200	gr	Rp6.100
2	Bawang putih	1	kg	Rp26.000	30	gr	Rp780
3	Bawang merah	1	kg	Rp35.000	15	gr	Rp525
4	Cabe merah	50	gr	Rp5.000	25	gr	Rp2.500
5	Ketumbar	1	kg	Rp25.000	10	gr	Rp250
6	Jahe	1	kg	Rp10.500	5	gr	Rp53
7	Gula merah	1	kg	Rp32.000	10	gr	Rp320
8	Kecap manis	550	ml	Rp20.000	20	ml	Rp727
9	Garam	250	gr	Rp3.500	3	gr	Rp42
10	Air	1500	ml	Rp60.000	50	ml	Rp2.000
11	Minyak goreng	1	L	Rp24.000	20	ml	Rp480
<i>Recipe costing</i>							Rp13.777
<i>Dish costing</i>							Rp2.755
<i>Selling price (food cost 35%)</i>							Rp7.872

Sumber : Olahan data penulis, 2022

TABEL 16
RECIPE COSTING LONTONG

No.	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep ^(5 portions)		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Beras	1	kg	Rp8.500	300	gr	Rp2.550
2	Daun pisang	1	pcs	Rp1.500	3	pcs	Rp4.500
3	Air	1500	ml	Rp6.000	2	L	Rp8.000
<i>Recipe costing</i>							Rp15.050
<i>Dish costing</i>							Rp3.010
<i>Selling price (food cost 35%)</i>							Rp8.600

Sumber : Olahan data penulis, 2022

TABEL 17
RECIPE COSTING ACAR

No.	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep(5 portions)		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Bawang merah	1	kg	Rp35.000	50	gr	Rp1.750
2	Timun	250	gr	Rp3.500	70	gr	Rp980
3	Garam	250	gr	Rp3.500	20	gr	Rp280
4	Gula	1	kg	Rp15.000	10	gr	Rp1.500
5	Air	1500	ml	Rp6.000	100	ml	Rp400
<i>Recipe costing</i>							Rp4.910
<i>Dish costing</i>							Rp982
<i>Selling price (food cost 35%)</i>							Rp2.806

Sumber : Olahan data penulis, 2022

TABEL 18
RECIPE COSTING KUE LAPIS SURABAYA

No.	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep(5 portions)		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Kuning telur	1	kg	Rp15.000	390	gr	Rp5.850
2	Putih telur	1	kg	Rp17.000	40	gr	Rp680
3	Gula halus	500	gr	Rp10.000	100	gr	Rp2.000
4	Tepung terigu	1	kg	Rp10.000	60	gr	Rp600
5	Maizena	100	gr	Rp5.000	20	gr	Rp1.000
6	Susu bubuk	800	gr	Rp75.000	10	gr	Rp938
7	Mentega	100	gr	Rp18.000	90	gr	Rp16.200
8	Margarine	200	gr	Rp4.000	60	gr	Rp1.200
9	Vanilla	10	gr	Rp40.000	10	gr	Rp40.000
10	Cokelat bubuk	200	gr	Rp20.000	5	gr	Rp500
11	Pasta cokelat	100	ml	Rp30.000	10	ml	Rp3.000
<i>Recipe costing</i>							Rp71.968
<i>Dish costing</i>							Rp14.394
<i>Selling price (food cost 35%)</i>							Rp41.124

Sumber : Olahan data penulis, 2022

TABEL 19
RECIPE COSTING SELAI STROBERI

No.	Bahan	Harga Pasar			Biaya per Resep ^(5 portions)		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Stroberi	100	gr	Rp9.800	200	gr	Rp19.600
2	Gula pasir	1	kg	Rp15.000	100	gr	Rp1.500
3	Lemon	500	ml	Rp35.000	10	ml	Rp700
4	Air	1500	ml	Rp6.000	30	ml	Rp120
<i>Recipe costing</i>							Rp21.920
<i>Dish costing</i>							Rp4.384
<i>Selling price (food cost 35%)</i>							Rp12.526

Sumber : Olahan data penulis, 2022

TABEL 20
SELLING PRICE SET MENU

NO	PRODUCT	YIELD	RECIPE COSTING	DISH COSTING	SELLING PRICE
1	Goreng otak	<i>5 Portions</i>	Rp31.590	Rp6.318	Rp18.051,00
2	Pecel semanggi		Rp61.787,00	Rp12.357,00	Rp35.307,00
3	Rawon		Rp100.546,00	Rp20.109,00	Rp57.455,00
4	Sate klopo		Rp34.107,00	Rp6.803,00	Rp19.438,00
5	Bumbu sate klopo		Rp13.777,00	Rp2.755,00	Rp7.872,00
6	Lontong		Rp15.050,00	Rp3.010,00	Rp8.600,00
7	Acar		Rp4.910,00	Rp982	Rp2.806,00
8	Kue lapis Surabaya		Rp71.968,00	Rp14.394,00	Rp41.124,00
9	Selai stroberi		Rp21.920,00	Rp4.384,00	Rp12.526,00
TOTAL					Rp203.179,00

Sumber : Olahan data penulis, 2022

1.4.5 Tabel Daftar Nilai Nutrisi

Setiap komoditas pangan yang dikonsumsi pasti mengandung gizi dan nutrisi yang diperlukan oleh tubuh untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Tubuh seorang manusia membutuhkan vitamin, protein, karbohidrat, dan lain-lain. Sebagai *food handler*, seorang juru masak tidak hanya dituntut untuk ahli dalam memasak makanan. Namun ia juga harus bisa memenuhi standar nutrisi yang seimbang pada setiap menu dan makan yang dibuat.

Pola konsumsi yang tidak benar dapat menyebabkan tidak seimbangnya kebutuhan gizi anak yang dapat menyebabkan terhambatnya pertumbuhan dan perkembangannya. Selain itu pola konsumsi yang tidak benar juga dapat menyebabkan berlebihnya berat badan karena berlebihnya asupan energi yang dikonsumsi (Sartika, 2011). Oleh karena itu, penulis ingin menjelaskan tentang nutrisi yang terkandung dalam *set menu* yang dibuat oleh penulis.

Berikut adalah table gizi yang terdapat didalam *set menu* :

TABEL 21
GORENG OTAK

Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (g)
200 gr	Otak sapi	302	2,9	21	23,3	0
1 butir	Telur bebek	130	1	9,6	8,9	0,6
50 gr	Tepung terigu	182	38	0,5	38,1	0,1
60 gr	Jeruk nipis	18	6,3	0,12	0,4	1
4 gr	Garam	0	0	0	0	0
2 gr	Lada	6,6	1,3	0	0	0
5 ml	Minyak goreng	8	0	18	0	0
	Total	646,6	49,7	49,3	70,8	1,7
	Total/Porsi	129,3	9,9	9,8	14,1	0,3

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

TABEL 22
PECEL SEMANGGI

Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (g)
300 gr	Daun semanggi	135	25,5	1,5	13,2	3,4
200 gr	Tauge	58	9,3	0,9	7,1	3,6
25 gr	Kerupuk puli	101	8	7	1,6	0,1
40 gr	<i>Rice paper</i>	131	29	0,01	0,1	0,1
200 gr	Ketela rambat	236	55,7	0,3	3	1
200 gr	Kacang mete	1162	60,3	95,5	33,6	10
40 gr	Gula merah	38,4	38,9	0	0	38,5
25 gr	Bawang putih	37,2	8,2	0,1	1,5	0,2
15 gr	Bawang merah	6,3	1,5	0,1	0,1	0,1
5 gr	Kencur	10,2	2,2	0,02	0,2	0
5 gr	Petis	31,7	0,1	0,1	1,1	0
70 ml	Air	0	0	0	0	0
	Total	1948,3	239	105	62	58
	Total/Porsi	390	47,8	21,1	12,3	11,5

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

TABEL 23
RAWON

Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (g)
500 gr	Daging sapi (has dalam)	1235	0	90,8	98	0
20 ml	Minyak goreng	160	0	18	0	0
50 gr	Bawang merah	21	5	0	0,4	2,1
25 gr	Bawang putih	37,2	8,2	0,1	1,5	0,2
10 gr	Keluwak	27,3	1,3	2,4	1	0,1
15 gr	Ketumbar	3,4	0,5	0	0,3	0,1
10 gr	Kunyit	35,4	6,4	0,9	0,7	0,3
5 gr	Lengkuas	11,2	0		0	0
10 gr	Sereh	9,9	2,5	0	0,1	0
10 gr	Daun jeruk	9	2,2	0,2	0,2	0
30 gr	Asam jawa	71,7	18,7	0,1	0,8	17,2
25 gr	Gula merah	94,2	24,3	0	0	24
5 gr	Garam	0	0	0	0	0
10 ml	Kecap manis	45	11,4	0	0,1	11,1
10 gr	Terasi	15,5	0,9	0,2	2,2	0
25 gr	Kecambah	7,2	1,1	0,1	0,8	0,4
140 gr	Telur asin	256,2	2	19,	17,7	1,2
1 L	Air	0	0	0	0	0
	Total	1648,4	92,7	137,7	125,5	57,4
	Total/Porsi	329,6	18,5	27,5	25,1	11,4

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

TABEL 24
SATE KLOPO

Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (g)
600 gr	Daging ayam (paha)	1470	0	92,1	149,1	0
250 gr	Kelapa parut	885	38	83,7	8,3	15,5
25 gr	Bawang putih	37,2	8,2	0,1	1,5	0,2
35 gr	Bawang merah	14,7	3,5	0	0,3	1,4
15 gr	Ketumbar	3,4	0,5	0	0,3	0,1
10 gr	Kunyit	35,4	6,4	0,9	0,7	0,3
3 gr	Garam	0	0	0	0	0
4 gr	Gula pasir	15,4	3,9	0	0	3,9
5 ml	Minyak goreng	40	0	18	0	0
Total		2011,2	60,9	195,1	160,4	21,7
Total/Porsi		402,2	12,1	39	32	4,3

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

TABEL 25
BUMBU SATE KLOPO

Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (g)
200 gr	Kacang tanah	1134	32,2	98,4	51,6	7,9
30 gr	Bawang putih	44,7	9,9	0,1	1,9	0,3
15 gr	Bawang merah	6,3	1,5	0	0,1	0,6
25 gr	Cabe merah	8	1,8	0	0,3	1
10 gr	Ketumbar	2,3	0,3	0	0,2	0
5 gr	Jahe	4	0,8	0	0	0
10 gr	Gula merah	37,7	9,7	0	0	9,7
20 gr	Kecap manis	90	22,9	0	0,3	22,3
3 gr	Garam	0	0	0	0	0
50 ml	Air	0	0	0	0	0
5 ml	Minyak goreng	40	0	18	0	0
Total		1367	79,4	116,8	54,7	42
Total/Porsi		273,4	15,8	23,3	10,9	8,4

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

TABEL 26
LONTONG

Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (g)
200 gr	Beras	722	238,4	1,7	20,2	0,1
3 pcs	Daun pisang	0	0	0	0	0
2 L	Air	0	0	0	0	0
Total		722	238,4	1,7	20,2	0,1
Total/Porsi		144,4	47,6	0,3	4	0,2

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

TABEL 27
ACAR

Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (g)
50 gr	Bawang merah	21	5	0	0,4	2,1
70 gr	Timun	10,5	2,5	0	0,4	1,1
20 gr	Garam	0	0	0	0	0
10 gr	Gula	38,7	9,9	0	0	9,9
100 ml	Air	0	0	0	0	0
Total		70,2	17,5	0	0,9	13,2
Total/Porsi		14	3,5	0	0,8	2,6

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

TABEL 28
KUE LAPIS SURABAYA

Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (g)
390 gr	Kuning telur	1223,6	14	103,5	61,8	2,1
40 gr	Putih telur	20,8	0,2	0	4,3	0,2
100 gr	Gula halus	387	99,9	0	0	99,9
60 gr	Tepung terigu	236,4	45,7	0,5	6,1	0,1
20 gr	Maizena	72	17,8	0	0,2	0
10 gr	Susu bubuk	37,1	13,1	0,4	1,4	6,2
90 gr	Mentega	666	0,7	73,8	0,6	0
60 gr	Margarine	430,2	0	48,6	0,5	0
10 gr	Vanilla	28,8	1,2	0	0	1,2
5 gr	Cokelat bubuk	20	2,5	0,6	1	0,1
10 ml	Pasta cokelat	52	3,2	2,8	0,4	4,3
Total		3173,9	198,7	230,5	76,5	114,6
Total/Porsi		634,7	39,74	46,1	15,3	22,9

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

TABEL 29
SELAI STROBERI

Jumlah	Bahan	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (g)
200 gr	Stroberi	64	15,3	0,6	1,3	9,3
100 gr	Gula pasir	387	99,9	0	0	99,9
10 ml	Lemon	24	7,8	0,2	0,9	2,1
30 ml	Air	0	0	0	0	0
Total		475	123,1	0,8	2,2	111,3
Total/Porsi		95	24,6	0,16	0,4	22,2

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

TABEL 30
KANDUNGAN KALORI

NO.	Jumlah	Dish	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
1	1 Porsi	Goreng Otak	64,6	9,9	9,8	14,1	0,3
2	1 Porsi	Pecel Semanggi	194,8	47,8	21,1	12,3	11,5
3	1 Porsi	Rawon	206	18,5	27,5	25,1	11,4
4	1 Porsi	Sate Klopo	210,1	12,1	39	32	4,3
5	1 Porsi	Kue Lapis Surabaya	317,3	39,7	46,1	15,3	22,9
Total			992,8	128	143,5	98,8	50,4

Sumber : *fatsecret.co.id*, 2022

1.5. Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan

Lokasi Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian dan *trial* di dapur pribadi yang berada di Jalan Gunung Kencana II No. 180, Ciumbuleuit, Kota Bandung. Sedangkan presentasi produk akan berlangsung di *Kitchen Nusantara* Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Waktu Penelitian

Waktu penelitian berlangsung pada bulan Maret hingga bulan Juli tahun 2022 yang diawali dengan pelatihan *trial menu* sampai dengan presentasi produk.