

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai salah satu negeri yang menghasilkan rempah terbanyak, hal ini dapat dilihat dari bumbu dasar yang dihasilkan (Uniliver, t.t.). Adapun bumbu dasar yang dihasilkan dari Indonesia yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih, bumbu dasar kuning, bumbu dasar oranye, bumbu dasar hitam, bumbu dasar kacang, dan bumbu dasar hijau (Arofani, 2021). Masakan Indonesia memiliki ciri khas yang berbeda dengan masakan dari negara lain yaitu menggunakan rempah yang berlimpah didalam masakannya, memiliki dominan ctra rasa yang pedas, gurih, dan manis serta makanan yang berlemak (Endeutorial, 2019).

Dengan berbagai macam ciri khas makanan di Indonesia, makanan khas Kabupaten Kuningan memiliki keunikannya tersendiri. Umumnya, makanan yang dikonsumsi di daerah Kabupaten Kuningan merupakan kuliner yang sederhana, hal ini dilatar belakangi oleh berdekatnya daerah Cirebon dengan Kabupaten Kuningan sehingga kuliner Kabupaten Kuningan perkembangan dari daerah Cirebon. Dari hasil wawancara secara langsung di kantor pemerintah kabupaten Kuningan dinas pemuda olahraga dan pariwisata yang dilakukan oleh peneliti dengan Kepala Bidang Destinasi Pariwisata yaitu Ritto Riswanto, SE.Par., M. Par. (2022) pada tanggal 4 April 2022. Didapatkan pengetahuan baru mengenai kuliner khas Kabupaten Kuningan bahwa sumber daya makanan yang sering digunakan di Kabupaten Kuningan dihasilkan sendiri. Hal tersebut mencakup pengolahan kacang kedelai terbesar di Jawa Barat yang dikembangkan di daerah Kuningan Timur salah satunya untuk membuat Tahu Lamping. Tahu lamping tersebut diolah untuk cemilan khas Kabupaten Kuningan yaitu Tahu Kopeci, Hucap, dan Ampas dari pembuatan tahu tersebut digunakan untuk masakan Golono.

Peneliti juga melakukan wawancara dengan sebagian pelaku bisnis di Kabupaten Kuningan, hal ini untuk membantu penulis mengobservasi setiap

masakan khas Kabupaten Kuningan. Peneliti mewawancarai pegawai pelaku bisnis yaitu restoran Sop Dengkil yang berada di jalan Otista, Kabupaten Kuningan. Restoran Sop Dengkil tersebut didirikan pada tahun 1965 dan turun temurun hingga tiga generasi. Restoran sop dengkil di Jalan Otista, Kabupaten Kuningan merupakan restoran sop dengkil pertama di Kabupaten Kuningan.

Dari hasil wawancara dengan Hendra (2022) sebagai pegawai di restoran sop dengkil tersebut ditemukan hasil bahwa sop dengkil merupakan bagian dari masakan khas Kabupaten Kuningan. Kata “Dengkil” sendiri dikatakan sebagai kosa kata khusus di Kabupaten Kuningan, memiliki arti yang sama dengan kikil namun penyebutan dengkil hanya digunakan oleh masyarakat Kabupaten Kuningan. Sop dengkil sendiri diawali dari pemilik restoran yang mencoba mengolah bagian dengkul dari sapi yang biasanya tidak dapat diolah, namun akhirnya diambil oleh pemilik untuk disajikan dalam bentuk sop.

Makanan khas Kabupaten Kuningan selanjutnya adalah Hucap. Peneliti mewawancarai Ocim (2022) sebagai salah satu penjual Hucap di Jalan Siliwangi yang berjualan sejak tahun 1990. Dalam wawancara tersebut, ditemukan hasil bahwa Hucap adalah bagian dari makanan khas Kabupaten Kuningan. Dijelaskan bahwa Hucap merupakan makanan sejak zaman kerajaan Kuningan. Hucap sendiri merupakan tahu dari olahan kedelai yang berasal dari Kabupaten Kuningan. Dikarenakan produksi kedelai yang meningkat dan terus diolah menyebabkan banyaknya kuliner khas Kabupaten Kuningan yang berdasar tahu.

Dan terdapat berbagai macam makanan khas kuliner Kabupaten Kuningan lainnya yang akan dikembangkan pada penelitian ini. Antara lain adalah masakan golono, nasi kasreng, dan papais monyong. Kelima masakan tersebut, sudah divalidasi oleh pelaku bisnis di bidang kuliner khas Kabupaten Kuningan dan pemerintah pariwisata setempat bahwa menu yang penulis susun benar adanya makanan khas Kabupaten Kuningan.

1.2 Tujuan Presentasi Makanan

Dalam merancang tugas akhir *food presentation* “Pengembangan Presentasi Produk Kuliner Khas Kabupaten Kuningan, Jawa Barat”, penulis membagi tujuan menjadi dua bagian, yaitu:

1.2.1 Tujuan Formal

Secara teoritis penelitian ini akan membantu peneliti untuk memperdalam teori tentang produk kuliner khas kabupaten Kuningan.

1.2.2 Tujuan Operasional

Adapun tujuan operasional dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengembangkan kuliner khas Kabupaten Kuningan dalam bentuk *set menu*.
2. Meningkatkan kualitas produk kuliner khas Kabupaten Kuningan.
3. Membuka peluang bisnis restoran khas Kabupaten Kuningan.

1.3 Usulan Menu

Penulis akan mempresentasikan masakan Kabupaten Kuningan, Jawa Barat dan akan di presentasikan dalam bentuk *set menu*. Menu yang akan di presentasikan terdiri dari *Amuse Bouche, Appetizer, Soup, Main Course, Dessert*. Usulan menu ini penulis dapatkan dari beberapa narasumber dan referensi lainnya. Adapun susunan menu yang akan di presentasikan ialah sebagai berikut:

1.3.1 Menu

“*GOLONO*”

(Ampas Tahu, Tepung Terigu, Tepung Beras, Daun Bawang,
Mixing, Deep fried)

“*HUCAP*”

(Tahu, *Deep fried*, Labu siam,*Blanched*, Ketupat, *Steam*, Saus
Kacang, *blend*, Kecap)

“*SOP DENGKIL SAPI*”

(Dengkil/Kikil, Kentang, Wortel, Daun Bawang, Bawang
Goreng, Kuah Kaldu, *Boiled, Blanched, Pan seared*)

“*NASI KASRENG*”

(Nasi Putih, Tauge, Ayam Kuning, *Poach egg*, Sambel
Terasi,Udang Rebon, Bawang Goreng, *Steam, Pan seared, simmer,*
Poached)

“*KWE CANG*”

(Beras Ketan, *Soak, Boiled*, Kelapa Parut, *Steam*, Gula Merah)

1.3.2 Penjelasan Menu

Adapun penjelasan mengenai masakan Kabupaten Kuningan, Jawa Barat yang sudah di jabarkan di atas akan disajikan dalam bentuk *Set Menu*.

1. *Golono*

Penulis menyajikan Golono sebagai *Amuse Bouche*. *Amuse Bouche* merupakan kudapan sebelum makanan pembuka yang diberikan secara gratis dengan ukuran kecil untuk *one bite*. Dengan metode memasak *deepfried*.

2. *Hucap*

Hucap disajikan penulis sebagai *appetizer*. *Appetizer* adalah makanan pembuka yang disajikan sebelum makanan utama atau yang biasa disebut dengan *starters*. Hucap sendiri ialah makanan yang berisikan tahu, ketupat dan sayuran yang biasa di konsumsi saat sarapan. Dengan metode memasak *steam*, *deepfried* dan *blanched*.

3. Sop Dengkil Sapi

Sop dengkil sapi disajikan oleh penulis sebagai *soup* di dalam rangkaian *set menu*. Sop dengkil sapi merupakan makanan yang berisikan dengkil atau kikel, wortel, daun bawang, kentang, dan kaldu sop. Dengan metode memasak *boiled*.

4. Nasi Kasreng

Nasi kasreng disajikan oleh penulis sebagai *main course*. *Main course* adalah hidangan pokok atau makanan inti dalam *set menu* ini. Nasi kasreng berisikan nasi putih, tauge, aneka gorengan, udang rebon dan sambal sebagai pelengkap. Dengan metode memasak *sousvide*, *steam*, *blanched*, dan *pan seared*.

5. Kwe Cang

Kwe cang disajikan oleh penulis sebagai *dessert*. *Dessert* adalah hidangan penutup yang mempunyai rasa manis dan menyegarkan. Kwe Cang merupakan makanan manis yang terbuat dari beras ketan dan dicampur dengan air abu lalu dibungkus dengan daun bambu. Dengan metode memasak *boiled*.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Dalam penyelesaian tugas akhir ini, penulis mengambil tema Pengembangan Presentasi Produk Kuliner Khas Kabupaten Kuningan, Jawa Barat dengan penyajian secara *Set Menu*. Pengertian dari *Set Menu* sendiri ialah satu menu yang terdiri dari

beberapa *course* yang disajikan secara berurutan (Femina, 2016). Penulis menyajikan Kuliner Khas Kabupaten Kuningan dengan jumlah makanan yang dihidangkan sebanyak lima jenis masakan yang diuraikan dari *Amuse Bouche* hingga *Dessert*.

1.4.2 Jenis Masakan

Penulis akan menyusun menu mengenai Kuliner Khas Kabupaten Kuningan, Jawa Barat dengan penyajian *Set Menu*. Susunan akan makanan dipresentasikan sebagai berikut:

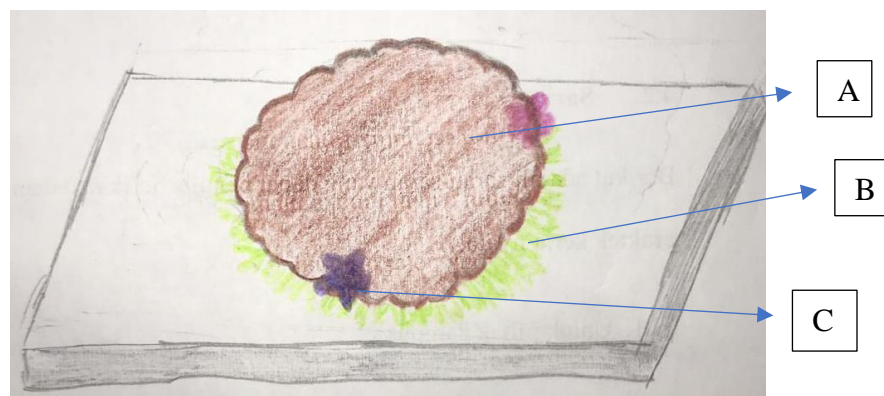
1. Golono (*Amuse Bouche*)

Golono adalah sebuah kudapan berjenis gorengan yang berbahan dasar ampas tahu dengan mempunyai cita rasa gurih renyah, dengan tekstur yang lembut didalamnya (Kautsar, 2020).

Pengembangan produk yang dilakukan oleh penulis di dalam penelitian ini yaitu dengan mengubah struktur penyajian dari golono. Pada umumnya, penyajian golono disajikan seperti gorengan pada umumnya. Namun, di penelitian ini penulis mengembangkan struktur penyajian dengan menambahkan aspek keindahan di dalamnya. Dalam penyajiannya, golono akan disajikan dengan *alfafa microgreens* dan *edible flower*. Selain itu bentuk asli dari golono yang berbentuk pipih akan di kembangkan oleh penulis dengan membentuk golono yang bulat.

Gambar 1

Golono



Keterangan:

- A. Golono
- B. *Alfafa Microgreens*
- C. *Edible Flower*

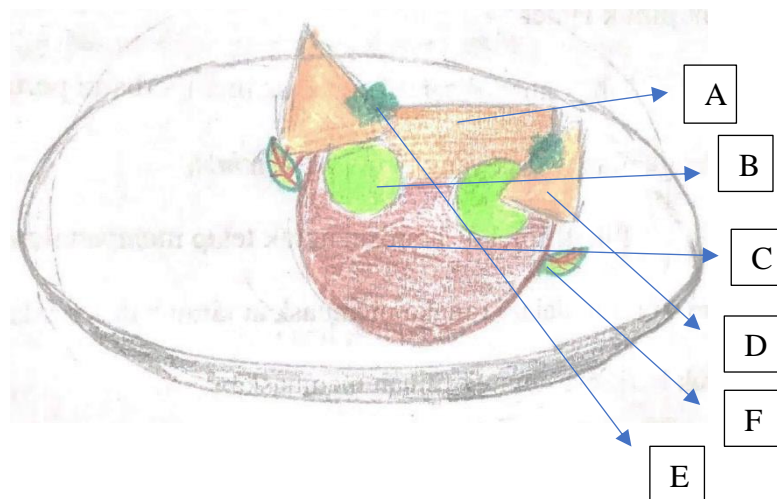
2. Hucap

Hucap adalah hidangan sederhana yang berisikan tahu dengan pelengkap saus kacang yang diberikan kecap. Hidangan ini, memberikan rasa yang cenderung manis dan gurih (Sulistiarmi, t.t.).

Pengembangan produk pada hucap yaitu dengan merubah struktur penyajian dari hucap. Umumnya, penyajian hucap disajikan dengan semua komponen tercampur rata. Namun, terdapat salah satu perbedaan yaitu ketupat diganti dengan labu siam dengan tujuan mengurangi karbohidrat. Selain itu jika pada umumnya penyajian hucap tercampur rata, di dalam penelitian ini setiap komponen hucap disusun dengan rapih dan tidak tercampur.

Gambar 2

Hucap



Keterangan:

- | | |
|----------------|----------------------|
| A. Tahu Goreng | D. Ketupat |
| B. Labu Siam | E. <i>Nasturtium</i> |
| C. Saus Kacang | F. <i>Red Sorel</i> |

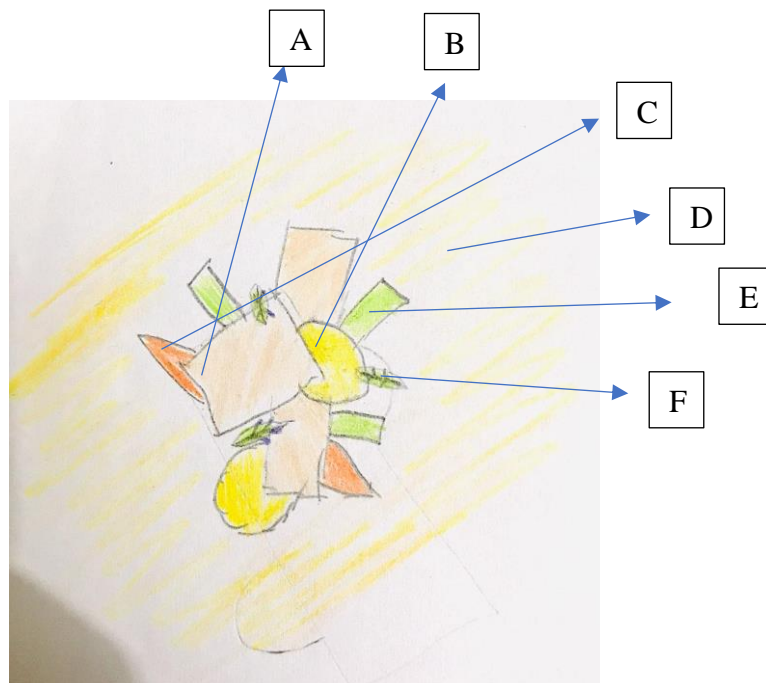
3. Sop Dengkil Sapi

Sop dengkil sapi merupakan salah satu kuliner khas yang ada di Kabupaten Kuningan. Hidangan ini menggunakan bahan utama yaitu dengkil atau dengkul sapi yang dimasak secara khas dengan memasukan bumbu yang tidak dihaluskan pada rebusan dengkil sapi.

Pengembangan produk pada sop dengkil sapi dilakukan dengan mengubah penyajian makanan. Jika pada umumnya sop dengkil sapi menyajikan makanan tercampur dengan kuah sop. Namun, pada penelitian ini sop dengkil sapi disajikan terpisah atau sistem *live pouring* yang berarti kuah dari sop dengkil sapi memiliki tempat yang terpisah dari komponen lainnya sehingga makanan yang di tampilkan terlihat indah saat disajikan.

Gambar 3

Sop Dengkil Sapi



Keterangan:

- | | |
|-----------------|----------------|
| A. Dengkil Sapi | D. Kuah Sop |
| B. Kentang | E. Daun bawang |
| C. Wortel | F. Red Sorel |

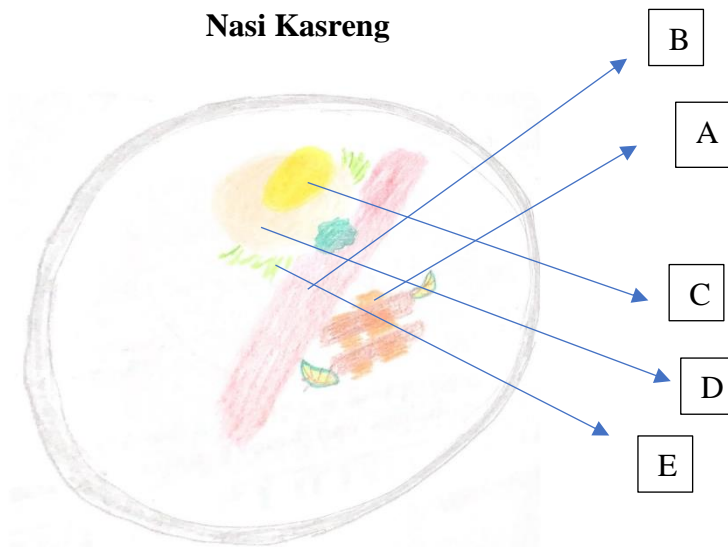
4. Nasi Kasreng

Nasi kasreng menyerupai makanan khas Jawa Tengah yaitu nasi kucing. Nasi kasreng merupakan nasi yang dibungkus dengan kertas nasi yang berisikan tauge mentah, abon udang, aneka gorengan, dan sambal (Yusep, 2021).

Pengembangan produk pada nasi kasreng ialah merubah struktur penyajiannya. Umumnya, nasi kasreng disajikan seperti nasi rames. Tetapi pada penelitian ini, penulis merubah struktur penyajian yang berbeda. Salah satu komponen dari nasi kasreng yang dikembangkan dalam penelitian ialah menggunakan ayam yang sudah di *fillet* untuk memudahkan menyantap nasi kasreng.

Gambar 4

Nasi Kasreng



Keterangan:

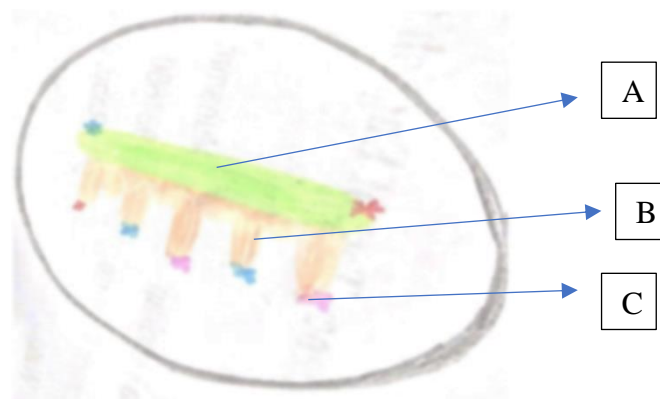
- | | | |
|------------------|---------------|---------------------|
| A. Ayam Kuning | C. Nasi Putih | E. <i>Poach Egg</i> |
| B. Sambal Terasi | D. Tauge | |

5. Kwe Cang

Kwe Cang ialah makanan yang terbuat dari beras ketan yang dipadatkan serta diolah bersamaan dengan air abu dan dibungkus dengan daun bambu untuk mengeluarkan aroma (Isticasugi, 2017).

Pengembangan produk yang penulis lakukan pada kwe cang ialah menambahkan komponen kelapa parut pada isiannya dengan tujuan memberikan tekstur yang garing dalam isian kwe cang.

Gambar 5
Kwe Cang



Keterangan:

A. Kwe Cang

B. Sirup Kwe Cang

C. *Edible Flower*

1.5 Usulan Resep

Resep merupakan serangkaian catatan yang berisikan instruksi untuk membuat atau mengelola sesuatu. Tujuan dari resep untuk mengatur jumlah bahan yang akan digunakan ketika memasak. Dengan adanya resep, operasional dapur akan berjalan dengan baik. Resep yang penulis akan gunakan berasal dari berbagai sumber diantaranya *Google*, *Youtube*, dan beberapa olahan penulis sendiri.

TABEL 1. 1
RESEP GOLONO

Halaman : 1 dari 1	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 21 Maret 2022	Berat porsi : 25 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu Ruangan
Jenis makanan : <i>Amuse Bouche</i>	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : 30 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	90 5 10 5 30 5 3 5 10 5 100	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr MI	Ampas Tahu Bawang Putih Bawang Merah Daun Bawang Tepung Beras Garam Lada Ketumbar Alfafa Microgreens Edible Flower Minyak	Haluskan Haluskan <i>Slice</i> Haluskan
2	Campurkan Larutkan Campurkan			Ampas Tahu Bawang Putih Bawang Merah Ketumbar Tepung Beras Garam Lada	Hingga rata dan di bentuk bulat Hingga tercampur rata Adonan ampas tahu dengan adonan tepung beras
3	Siapkan Masukan Sajikan			Minyak Golono	Sampai panas Adonan dan goreng hingga kuning ke emasan Dan beri garnish untuk mempercantik

Sumber : Kautsar, 2020 dan Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.2
RESEP HUCAP

Halaman : 1 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 22 Maret 2022	Berat porsi : 80 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu Ruangan
Jenis makanan : <i>Appetizer</i>	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : 70 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	110	Gr	Tahu	Potong Kubus <i>Parisienne</i> Sangrai memarkan
		50	Gr	Labu siam	
	50	Gr	Ketupat		
	Bumbu Kacang	70	Gr	Kacang Tanah	
		20	Gr	Bawang Putih	
		50	Gr	Bawang Merah	
		20	Gr	Cabai Keriting	
		5	Gr	Kemiri	
		2	Gr	Daun Jeruk	
		20	Gr	Garam	
		100	Gr	Gula Jawa	
		50	Gr	Gula Pasir	
	50	ML	Kecap Manis		
	5	Gr	Bawang Goreng		
250	ML	Minyak			
2	Masak			Kacang Tanah Bawang Putih Bawang Merah Cabai Keriting Kemiri Gula Jawa	Hingga semua matang lalu Haluskan dengan <i>food processor</i> hingga halus, Bumbu kacang hingga mateng dan kekentalan yang pas lalu
	Campurkan			Garam	Bumbu kacang
	Masak			Gula pasir	siap di hidangan
	<i>seasoning</i>				
3	Merebus			Labu siam	Hingga matang

LANJUTAN TABEL 1. 2

RESEP HUCAP

Halaman : 2 dari 2
 Tanggal : 22 Maret 2022
 Revisi :
 Jenis makanan : *Appetizer*
 Lokasi : -

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 80 gr
 Suhu hidangan: Suhu Ruang
 Alat saji : -
 Durasi : 70 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
4	Menggoreng			Tahu	Hingga warna kuning keemasan
5	Sajikan Taburkan			Hucap Bawang goreng Kecap manis	Dengan cara tata rapih semua <i>condiment</i> dan bumbu kacang di samping nya lalu Dan Diatas bumbu kacang dan diberi <i>garnish</i> untuk memperindah masakan.

Sumber : Kurniawati, 2021 dan Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 3
RESEP SOP DENGKIL SAPI

Halaman : 1 dari 3	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 22 Maret 2022	Berat porsi : 2 dl
Revisi :	Suhu hidangan: Panas
Jenis makanan: <i>Soup</i>	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : 75 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	500	l	Air	
		100	Gr	Dengkil Sapi	Cuci bersih
		70	Gr	Wortel	<i>Chunk</i>
		70	Gr	Kentang	<i>Parisienne</i>
		50	Gr	Tomat	<i>section</i>
		25	Gr	Daun Bawang	Cut into half
		20	Gr	Bawang Putih	Memarkan
		10	Gr	Seledri	<i>Slice</i>
		10	Gr	Jahe	Memarkan
		2	Gr	Cengkeh	
		5	Gr	Bunga Lawang	
		20	Gr	Garam	
		10	Gr	Lada	
		5	Gr	Pala	
		50	l	Minyak	
10	Gr	Alfafa			
			Microgreens		
2	Rebus			Air	Hingga kotoran yang ada hilang, lalu buang air rebusan pertama dan tiriskan.
				Dengkil Sapi	

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP SOP DENGKIL SAPI

Halaman : 2 dari 3
 Tanggal : 22 Maret 2022
 Revisi :
 Jenis makanan: *Soup*
 Lokasi : -

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 100 gr
 Suhu hidangan: Panas
 Alat saji : -
 Durasi : 75 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
3	Rebus Tumis Tambahkan Masukan Masukan Masukan			Wortel Kentang Bawang Putih Air Seledri Jahe Cengkeh Bunga Lawang Garam Lada Pala Dengkil sapi	Hingga matang lalu tiriskan Hingga harum Aduk hingga rata lalu tunggu hingga mendidih. Yang sudah direbus, lalu tunggu hingga dengkil sapi empuk
4	Tiriskan <i>Grill</i>			Dengkil sapi Daun bawang	Yang sudah di masak dengan kuah nya. Hingga wangi nya keluar

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP SOP DENGKIL SAPI

Halaman : 3 dari 3
 Tanggal : 22 Maret 2022
 Revisi :
 Jenis makanan: *Soup*
 Lokasi : -

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 100 gr
 Suhu hidangan: Panas
 Alat saji : -
 Durasi : 75 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
5	Sajikan				Sop Dengkil sapi dengan ditata rapih diatas <i>plate</i> dengan <i>garnish</i> untuk memperindah masakan. Lalu, tuangkan kuah sop ke <i>jug</i> yang sudah disiapkan. Hidangan siap disajikan.

Sumber : Rachmawati, 2022 dan Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.4
NASI PUTIH

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : 22 Maret 2022
 Revisi :
 Jenis makanan: *Main Course*
 Lokasi : -

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 80 gr
 Suhu hidangan: Panas
 Alat saji : -
 Durasi : 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 200 2	Gr Ml Gr	Beras Air Daun Salam	Cuci bersih

LANJUTAN TABEL 1.4

NASI PUTIH

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 22 Maret 2022	Berat porsi	: 80 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan:	<i>Main Course</i>	Alat saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
2	Masak			Beras Air Daun Salam	Dalam <i>rice cooker</i> , lalu tunggu hingga Matang
3	Sajikan				Selagi masih panas

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.5

SAMBAL TERASI

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 22 Maret 2022	Berat porsi	: 20 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan:	<i>Main Course</i>	Alat saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	20	Gr	Bawang Merah	
		10	Gr	Bawang Putih	
		60	Gr	Cabe Keriting	
		5	Gr	Cabe Rawit	
		50	Gr	Tomat	
		5	Gr	Terasi	
		10	Gr	Gula	
		5	Gr	Garam	
		100	MI	Minyak	

LANJUTAN TABEL 1.5
SAMBAL TERASI

Halaman : 2 dari 2
 Tanggal : 22 Maret 2022
 Revisi :
 Jenis makanan : *Main Course*
 Lokasi : -

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 20 gr
 Suhu hidangan: Panas
 Alat saji : -
 Durasi : 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
2	Tumis <i>Blend</i> Masak Tambahkan			Bawang Merah Bawang Putih Cabe Keriting Cabe Rawit Tomat Terasi Gula Garam	Hingga matang dan harum. Dengan <i>food processor</i> yang sudah ditumis hingga halus, lalu Yang sudah di blender.
3	Sajikan				Di nasi kasreng

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 6
AYAM KUNING

Halaman : 1 dari 1	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 22 Maret 2022	Berat porsi : 70 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Panas
Jenis makanan : <i>Main Course</i>	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : 45 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	500	Gr	Ayam	Dada, <i>Fillet</i>
		75	Gr	Bawang Merah	
		30	Gr	Bawang Putih	
		25	Gr	Kunyit	Bakar, Kupas
		10	Gr	Kemiri	Sangrai
		10	Gr	Lengkuas	Memarkan
		2	Gr	Sereh	Memarkan
		1	Gr	Daun Jeruk	Memarkan
		1	Gr	Daun Salam	Memarkan
		25	Gr	Garam	
		10	Gr	Lada	
		200	ML	Air	
		100	ML	Minyak	
2	Tumbuk			Bawang Merah	Hingga sedikit
				Bawang Putih	halus dan menjadi
				Kunyit	bumbu kuning,
				Kemiri	lalu
	Tumis			Bumbu Kuning	Hingga matang
				Lengkuas	dan harum, lalu
				Sereh	
				Daun Jeruk	
				Daun Salam	
	<i>Simmer</i>				Kuah kuning
					hingga kental
	Tambahkan			Air	Aduk rata dan
				Garam	ungkep selama 10-
				Lada	15 menit, lalu
					tiriskan

LANJUTAN TABEL 1.6

AYAM KUNING

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 22 Maret 2022	Berat porsi	: 70 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan:	<i>Main Course</i>	Alat saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 60 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
3	<i>Sous vide</i>			Ayam	Sekitar 10-15 menit
	<i>Pan seared</i> Sajikan			Ayam	Hingga kecoklatan Ayam kuning dengan di <i>slice</i> miring.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7

NASI KASRENG

Halaman	: 5 dari 5	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 22 Maret 2022	Berat porsi	: 200 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan:	<i>Main Course</i>	Alat saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 120 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	400	Gr	Nasi Putih	
		350	Gr	Ayam Kuning	
		100	Gr	Sambal Terasi	
		80	Gr	Telur	
		5	Gr	Udang Rebon	
2	Rebus <i>Poach</i>			Tauge	Hingga matang Tidak terlalu matang
				Telur	
3	Sajikan				Semua <i>condiment</i> dengan di tata diatas <i>plate</i> Nasi Kasreng siap disajikan

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 8
RESEP KWE CANG

Halaman : 1 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 22 Maret 2022	Berat porsi : 50 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Dingin
Jenis makanan : <i>Dessert</i>	Alat saji : -
Lokasi : -	Durasi : 90 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan Sirup	200 50 15 200 50 100 100 200 5 2 2	Gr Gr Ml Ml Gr Gr Gr Ml Gr Gr Gr	Beras Ketan Kelapa Parut Air Abu Air Daun Bambu Gula Pasir Gula Jawa Air Garam Daun Pandan Daun Jeruk	Cuci, tiriskan
2	Masak			Gula Pasir Gula Merah Air Garam Daun Pandan Daun Jeruk	Aduk hingga rata dengan api kecil hingga mendidih dan mengental. Angkat saring dan sisihkan
3	Rendam Kukus			Beras Ketan Air Abu Parutan kelapa	Dengan Selama 3 jam lalu tiriskan dan bilas dengan air Hingga matang

LANJUTAN TABEL 1.8

RESEP KWE CANG

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 22 Maret 2022	Berat porsi	: 50 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Dingin
Jenis makanan:	<i>Dessert</i>	Alat saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 90 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan Rebus			Daun bambu	Lalu letakan beras ketan sesuai porsinya dan diisi dengan parutan kelapa Kwe cang kurang lebih 1 set jam.
2	Sajikan				Kwe Cang dengan sirup diatas <i>dessert plate</i> .

Sumber : Raremasakan, n.d dan Olahan Penulis, 2022.

1.6 *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

Recipe Costing merupakan sebuah usaha untuk menghitung biaya yang digunakan dalam satu resep, yang umumnya dalam satu resep terdiri atas dari beberapa porsi. Sedangkan *Dish Costing* digunakan untuk menentukan harga per porsi yang berdasarkan *Recipe Costing*. Tujuan dari pembuatan *Recipe Costing* dan *Dish Costing* untuk mengetahui penggunaan komoditi pangan yang bertujuan memaksimalkan penggunaan dana yang ada (Jurnal.id, n.d.).

TABEL 1. 9
BIAYA GOLONO

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Ampas Tahu	1000	Gr	Rp 5.000	90	Gr	Rp 450,00
Bawang Putih	1000	Gr	Rp 32.500	5	Gr	Rp 162,50
Bawang Merah	1000	Gr	Rp 29.795	10	Gr	Rp 297,95
Daun Bawang	100	Gr	Rp 3.000	5	Gr	Rp 150,00
Tepung Beras	500	Gr	Rp 6.500	30	Gr	Rp 390,00
Garam	1000	Gr	Rp 9.730	5	Gr	Rp 48,65
Lada	100	Gr	Rp 14.500	3	Gr	Rp 435,00
Ketumbar	25	Gr	Rp 1.500	5	Gr	Rp 300,00
Alfafa Microgreens	125	Gr	Rp 34.000	5	Gr	Rp 1.360,00
Edible Flower	30	Gr	Rp 65.000	2	Gr	Rp 4.333,33
Minyak	2000	MI	Rp 47.000	100	MI	Rp 2.350,00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 10.277,43
<i>Dish Costing</i>						Rp 2.055,49
<i>Food Cost 30%</i>			<i>Selling Price</i>			Rp 6.851,62

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 10
BIAYA HUCAP

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Tahu	600	Gr	Rp 5.000	110	Gr	Rp 916,67
Labu Siam	500	Gr	Rp 5.000	80	Gr	Rp 1.100,00
Ketupat	250	Gr	Rp 4.500	50	Gr	Rp 900,00
Kacang Tanah	1000	Gr	Rp 25.500	100	Gr	Rp 2.550,00
Bawang Putih	1000	Gr	Rp 32.500	20	Gr	Rp 650,00
Bawang Merah	1000	Gr	Rp 29.795	50	Gr	Rp 1.489,75
Cabai Keriting	1000	Gr	Rp 50.000	20	Gr	Rp 1.000,00
Kemiri	500	Gr	Rp 12.000	5	Gr	Rp 120,00
Daun Jeruk	500	Gr	Rp 18.000	2	Gr	Rp 72,00
Garam	1000	Gr	Rp 9.730	20	Gr	Rp 194,60
Gula Jawa	1000	Gr	Rp 17.500	100	Gr	Rp 1.750,00
Gula Pasir	1000	Gr	Rp 12.500	50	Gr	Rp 625,00
Kecap Manis	275	MI	Rp 21.500	50	MI	Rp 3.909,09
Bawang Goreng	1000	Gr	Rp 89.500	5	Gr	Rp 447,50
Minyak	1000	MI	Rp 24.500	250	MI	Rp 6.125,00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 21.850
<i>Dish Costing</i>						Rp 4.369,92
<i>Food Cost 30%</i>			<i>Selling Price</i>			Rp 14.566,41

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 11
BIAYA SOP DENGKIL SAPI

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Dengkil/Kikil	1000	Gr	Rp 31.000	100	Gr	Rp 6.200,00
Wortel	1000	Gr	Rp 20.000	70	Gr	Rp 4.000,00
Kentang	1000	Gr	Rp 14.000	70	Gr	Rp 2.800,00
Tomat	1000	Gr	Rp 11.000	50	Gr	Rp 550,00
Bawang Putih	1000	Gr	Rp 32.500	20	Gr	Rp 650,00
Seledri	1000	Gr	Rp 35.000	10	Gr	Rp 350,00
Jahe	1000	Gr	Rp 2.000	10	Gr	Rp 20,00
Cengkeh	1000	Gr	Rp 53.000	2	Gr	Rp 106,00
Bunga Lawang	1000	Gr	Rp 65.000	5	Gr	Rp 325,00
Garam	1000	Gr	Rp 9.730	20	Gr	Rp 194,60
Lada	100	Gr	Rp 14.500	10	Gr	Rp 1.450,00
Pala	1000	Gr	Rp125.000	5	Gr	Rp 625,00
Minyak	1000	MI	Rp 24.500	50	MI	Rp 1.225,00
Daun Bawang	100	Gr	Rp 3.000	25	Gr	Rp 750,00
Alfafa Microgreens	125	Gr	Rp 34.000	10	Gr	Rp 2.720,00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 21.965,60
<i>Dish Costing</i>						Rp 4.393,12
<i>Food Cost 30%</i>			<i>Selling Price</i>			Rp 14.643,73

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 12
BIAYA NASI KASRENG

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Beras	5000	Gr	Rp 62.000	200	Gr	Rp 2.480,00
Daun Salam	1000	Gr	Rp 20.000	3	Gr	Rp 60,00
Bawang Merah	1000	Gr	Rp 29.795	95	Gr	Rp 2.830,53
Bawang Putih	1000	Gr	Rp 32.500	40	Gr	Rp 1.300,00
Cabe Keriting	1000	Gr	Rp 50.000	60	Gr	Rp 3.000,00
Cabe Rawit	1000	Gr	Rp 96.247	5	Gr	Rp 481,24
Tomat	1000	Gr	Rp 11.000	50	Gr	Rp 550,00
Terasi	1000	Gr	Rp 40.999	5	Gr	Rp 205,00
Gula	1000	Gr	Rp 12.500	10	Gr	Rp 125,00
Garam	1000	Gr	Rp 9.730	30	Gr	Rp 291,90
Minyak	1000	MI	Rp 24.500	200	MI	Rp 4.900,00
Ayam	1000	Gr	Rp 56.000	500	Gr	Rp 28.000,00
Kunyit	250	Gr	Rp 4.000	25	Gr	Rp 400,00
Kemiri	500	Gr	Rp 12.000	10	Gr	Rp 240,00
Lengkuas	1000	Gr	Rp 10.000	10	Gr	Rp 100,00
Sereh	500	Gr	Rp 6.000	2	Gr	Rp 24,00

LANJUTAN TABEL 1.12

BIAYA NASI KASRENG

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Daun Jeruk	500	Gr	Rp 18.000	1	Gr	Rp 36,00
Lada	100	Gr	Rp 14.500	10	Gr	Rp 1.450,00
Tauge	1000	Gr	Rp 7.000	50	Gr	Rp 350,00
Abon Udang	250	Gr	Rp 6.000	10	Gr	Rp 240,00
Telur	1000	Gr	Rp 24.000	100	Gr	Rp 2.400,00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 49.463,66
<i>Dish Costing</i>						Rp 9.892,73
<i>Food Cost 30%</i>			<i>Selling Price</i>			Rp 32.975,77

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 13

BIAYA KWE CANG

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Beras Ketan	1000	Gr	Rp 26.700	200	Gr	Rp 5.340,00
Kelapa Parut	250	Gr	Rp 5.000	50	Gr	Rp 1.000,00
Air Abu	500	MI	Rp 22.500	15	MI	Rp 675,00
Daun Bambu	100	Gr	Rp 6.500	50	Gr	Rp 3.250,00
Gula Pasir	1000	Gr	Rp 12.500	100	Gr	Rp 1.250,00
Gula Merah	250	Gr	Rp 10.000	100	Gr	Rp 4.000,00
Garam	1000	Gr	Rp 9.730	5	Gr	Rp 48,65
Daun Jeruk	10	Gr	Rp 1.000	2	Gr	Rp 200,00
Daun Pandan	10	Gr	Rp 1.000	2	Gr	Rp 200,00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 15.963,65
<i>Dish Costing</i>						Rp 3.192,73
<i>Food Cost 30%</i>			<i>Selling Price</i>			Rp 10.642,43

Sumber : Olahan Penulis, 2022

1.7 Selling Price

Selling Price adalah komponen harga jual per unit dari barang maupun jasa yang sudah di produksi (Gobiz, 2020). Umum nya untuk menentukan harga jual, persentase yang diambil ialah sekitar 30% - 35% dari biaya operasi (Mealey, 2021). Oleh karena itu penulis memutuskan untuk menggunakan persentase *costing* pada kisaran 30%.

TABEL 1. 14
SELLING PRICE

No	Menu	Recipe Cost	Dish Cost	Selling Price	Rounding
1	Golono	Rp 10.277	Rp 2.055	Rp 6.852	Rp 7.000
2	Hucap	Rp 21.850	Rp 4.370	Rp 14.566	Rp 14.500
3	Sop Dengkil Sapi	Rp 21.966	Rp 4.393	Rp 14.644	Rp 15.000
4	Nasi Kasreng	Rp 49.464	Rp 9.893	Rp 32.976	Rp 33.000
5	Kwe Cang	Rp 15.964	Rp 3.193	Rp 10.642	Rp 11.000
	Total	Rp 119.520	Rp 23.904	Rp 79.680	Rp 80.500

Sumber : Olahan Penulis, 2022

1.1 Daftar Nilai Gizi

Nilai gizi merupakan informasi tentang zat gizi yang ada di dalam bahan makanan tersebut. Manfaat dari nilai gizi ialah mengetahui berapa kandungan gizi dari sebuah makanan yang dikonsumsi, yang bertujuan untuk memenuhi gizi tubuh manusia. Membaca nilai gizi juga bermanfaat untuk mengatur konsumsi zat gizi harian, untuk mencegah resiko penyakit (Rifanty Meydiana Rachmawati Putri, 2021). Didalam nilai gizi terdapat lemak, karbohidrat dan protein. Protein digunakan sebagai zat pengganti sel-sel tubuh yang telah rusak, karbohidrat digunakan sebagai sumber tenaga bagi tubuh untuk melakukan kegiatan sehari-hari, dan lemak digunakan sebagai cadangan makanan didalam tubuh (Geniora, 2021). Berikut adalah nilai gizi dari pengembangan produk Kabupaten Kuningan, Jawa Barat.

TABEL 1. 15
NILAI GIZI GOLONO

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karb (g)	Prot (g)	Kal (Kcal)
90 gr	Ampas Tahu	4,45	1,89	7,17	71
5 gr	Bawang Putih	0,02	1,65	0,32	7
10 gr	Bawang Merah	0,01	1,01	0,09	4
5 gr	Daun Bawang	0,02	0,71	0,08	3
30 gr	Tepung Beras	0,42	24,00	1,80	110
5 gr	Garam	0,00	0,00	0	0
3 gr	Lada	0,00	3,33	0	10
5 gr	Ketumbar	0,03	0,18	0,11	1
100 ml	Minyak	90,91	0,00	0	818
Total		95,86	32,77	9,46	1024
Total/Porsi		19,17	6,55	1,89	205

Sumber : Fatsecret, 2022 dan Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 16
NILAI GIZI HUCAP

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karb (g)	Prot (g)	Kal (Kcal)
110 gr	Tahu	5,44	2,31	8,77	86
110 gr	Labu Siam	0,14	4,29	0,90	19
50 gr	Udang	1,13	0,60	13,25	69
100 gr	Kacang Tanah	49,24	16,13	25,80	567
20 gr	Bawang Putih	0,10	6,61	1,27	30
50 gr	Bawang Merah	0,04	5,06	0,46	21
20 gr	Cabai Keriting	3,45	11,33	2,40	64
5 gr	Kemiri	3,60	0,69	0,46	35
2 gr	Daun Jeruk	0,00	0,00	0,00	0
20 gr	Garam	0,00	0,00	0,00	0
100 gr	Gula Jawa	0,00	97,33	0,00	377
50 gr	Gula Pasir	0,00	49,99	0,00	194
50 ml	Kecap Manis	0,00	53,56	0,00	214
5 gr	Bawang Goreng	1,50	2,50	0,50	25
250 gr	Minyak	227,27	0,00	0,00	2045
Total		291,91	250,40	53,81	3746
Total/Porsi		58,38	50,08	10,76	749

Sumber : Fatsecret, 2022 dan Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 17
NILAI GIZI SOP DENGKIL SAPI

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karb (g)	Prot (g)	Kal (Kcal)
200 gr	Dengkil Sapi	9,05	8,31	21,77	200
200 gr	Wortel	0,48	19,16	1,86	82
200 gr	Kentang	0,20	40,26	3,74	174
50 gr	Tomat	0,10	1,96	0,44	9
20 gr	Bawang Putih	0,10	6,61	1,27	30
10 gr	Seledri	0,02	0,30	0,07	1
10 gr	Jahe	0,08	1,78	0,18	8
2 gr	Cengkeh	0,00	0,00	0,00	0
5 gr	Bunga Lawang	0,00	0,00	0,00	0
10 gr	Lada	0,00	6,67	0,00	33
5 gr	Pala	1,82	2,46	0,29	26
25 gr	Daun Bawang	0,08	3,54	0,38	15
20 gr	Garam	0,00	0,00	0,00	0
50 ml	Minyak	45,45	0,00	0,00	409
Total		57,38	91,05	30,00	987
Total/Porsi		11,48	18,21	6,00	197

Sumber : Fatsecret, 2022 dan Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 18
NILAI GIZI NASI KASRENG

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karb (g)	Prot (g)	Kal (Kcal)
200 gr	Beras	1,47	198,70	16,87	902
95 gr	Bawang Merah	0,08	9,60	0,87	40
40 gr	Bawang Putih	0,20	13,22	2,54	60
60 gr	Cabai Keriting	10,36	33,98	7,21	191
5 gr	Cabai Rawit	0,86	2,83	0,60	16
50 gr	Tomat	0,10	1,96	0,44	9
5 gr	Terasi	0,14	0,50	1,12	8
10 gr	Gula	0,00	10,00	0,00	39
30 gr	Garam	0,00	0,00	0,00	0
200 ml	Minyak	181,82	0,00	0,00	1636
500 gr	Ayam	38,60	0,00	147,75	975
25 gr	Kunyit	2,47	16,23	1,96	88
10 gr	Kemiri	7,20	1,39	0,92	69
10 gr	Lengkuas	0,05	0,44	0,14	2

LANJUTAN TABEL 1.18
NILAI GIZI NASI KASRENG

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karb (g)	Prot (g)	Kal (Kcal)
2 gr	Sereh	0,01	0,51	0,04	2
10 gr	Lada	0,00	6,67	0,00	67
50 gr	Tauge	0,24	2,34	1,80	14
100 gr	Telur	9,94	0,77	12,58	147
Total		253,54	299,14	194,84	4265
Total/Porsi		50,71	59,83	38,97	853

Sumber : Fatsecret, 2022 dan Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 19
NILAI GIZI KWE CANG

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karb (g)	Prot (g)	Kal (Kcal)
200 gr	Beras ketan	0,38	42,18	4,04	194
50 gr	Kelapa Parut	32,26	11,82	3,44	330
15 ml	Air Abu	0,00	0,00	0,00	0
100 gr	Gula Pasir	0,00	99,98	0,00	387
100 gr	Gula merah	0,00	97,33	0,00	377
5 gr	garam	0,00	0,00	0,00	0,00
Total		32,64	251,31	7,48	1288
Total/Porsi		6,53	50,26	1,50	258

Sumber : Fatsecret, 2022 dan Olahan Penulis, 2022