

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Magelang merupakan bagian dari Provinsi Jawa Tengah dengan Mungkid sebagai ibukota dari Kabupaten Magelang. Kabupaten Magelang dibedakan menjadi 5 kelurahan, 21 kecamatan, dan 367 desa (Menurut Permendagri No. 137 tahun 2017). Nama Magelang berasal dari kata “Maha” yang berarti besar, jadi mahagelang memiliki arti gelang besar (Ir. R.C.A.F. Nessel van Lisa, 1936). Arti dari gelang besar ini juga dipengaruhi oleh letak geografis Magelang yang terletak di antara sungai besar, yaitu Sungai Progo di bagian barat dan Sungai Elo di bagian Timur. Karena diapit oleh dua sungai besar inilah Magelang memiliki ketersediaan bahan baku ikan yang beranekaragam. Hasil keanekaragaman ikan yang tersedia di Sungai Elo diantaranya adalah: ikan tawes kepek, ikan palung, ikan balar, ikan nilam, ikan sereni, ikan gabus, ikan cethul, ikan sepat, dan ikan nila (Darma & Putra, 2019). Sedangkan pada Sungai Progo terdapat berbagai macam ikan air tawar seperti ikan wader, ikan lele, ikan nila, ikan patin, dan yang paling terkenal di Magelang dan kalangan para wisatawan adalah ikan beong (Saputra, t.t.). Dilansir dari Disparpora Kabupaten Magelang, jumlah pelancong yang datang ke kabupaten ini menyentuh angka 566.503 orang. Dikalangan para pelancong atau wisatawan, hidangan utama yang paling diincar adalah olahan ikan mangut. Olahan ikan mangut sendiri sangat banyak ditemukan di daerah sekitar Candi Borobudur. Menurut Data Badan Pusat Statistik sendiri jumlah wisatawan yang datang ke Candi Borobudur ini sebanyak 422.930 pada tahun 2021. Ikan mangut beong sendiri sangat digemari karena dagingnya melimpah, dan rasanya gurih. Namun, karena jumlah ikan beong ini terbatas maka olahan mangut ini dijual secara terbatas.

Selain diapit dengan dua sungai besar, Magelang juga diapit oleh tujuh gunung yaitu: Merbabu, Merapi, Sumbing, Sindoro, Prahua, Ungaran, dan Telomoyo. Karena letak geografisnya yang diapit oleh gunung tersebut, maka Magelang memiliki potensi bahan baku pangan yang melimpah. Selain memiliki pemandangan yang indah, Gunung Merbabu ini menghasilkan berbagai macam

sayuran dan bahan baku pangan utama seperti beras yang memiliki kualitas bagus karena tanahnya sangat subur. Salah satu potensi pangan yang ada di Magelang dengan kualitas yang baik adalah ubi jalar. Ubi jalar merupakan potensi pangan dari Kabupaten Magelang dengan jumlah lahan tanamnya yang mencapai 800 hektar lebih, dengan hasil panen mencapai 17.000 lebih (Romza, 2020). Selain itu salah satu olahan makanan ringan dari Magelang dengan berbahan dasar ubi jalar ini adalah Grubi. Grubi adalah olahan ubi jalar yang diserut lalu digoreng, dan dibentuk bulat-bulat dengan campuran sirup gula merah. Grubi sendiri biasanya dijual sebagai buah tangan untuk para wisatawan. Potensi pangan lainnya yaitu singkong. Singkong ini banyak tersebar di daerah Muntilan (Jannah, dkk., 2020). Melimpahnya ketersediaan bahan baku umbi seperti singkong dan ubi jalar ini menyebabkan banyaknya produksi oleh-oleh dari bahan umbi tersebut. Adapun beberapa olahan yang dimanfaatkan yaitu: getuk, pothil, keripik singkong, slondok, dan tape. Namun, untuk memproduksi olahan umbi-umbian ini harus memperhatikan ketersediaan bahan baku ini dari Kecamatan Muntilan karena umbi-umbian ini banyak ditanam di daerah ini (Jannah, dkk., 2020).

Kabupaten Magelang memiliki hidangan khas yang berbeda dari daerah lain. Karena Indonesia memiliki beranekaragam budaya dan kultur, maka ciri khas kuliner dari Kabupaten Magelang ini berbeda dengan daerah lainnya. Dalam kehidupan sehari-hari makanan merupakan komponen fundamental dari gaya hidup manusia (Rana, t.t.). Salah satu aspek inti dari identitas sebuah negara salah satunya adalah makanan tradisional. (Simatupang, 2008). Bagaimanapun pula setiap ciri hidangan kuliner di Indonesia berbeda-beda tiap daerahnya, hal ini terjadi karena Indonesia memiliki berbagai macam budaya. Karena beragamnya budaya Indonesia, maka tiap masyarakat Indonesia memiliki caranya masing-masing dalam mengolah hidangan kuliner. Pengembangan variasi kuliner sangat beragam karena adanya perbedaan bahan baku pada tiap daerah. Namun, menurut Dra. Wahyuningsih pada bukunya yang berjudul “Pengolahan Makanan Nusantara” (2020) terdapat ciri dari hidangan Kabupaten Magelang yang dapat digolongkan dan dimasukkan ke dalam kelompok hidangan dari Provinsi Jawa Tengah, cirinya yaitu: rasanya cenderung manis dan sedikit pedas, menggunakan

banyak bawang putih serta sedikit rempah, dan hidangannya cenderung mengandung santan.

Seperti yang disebutkan sebelumnya, makanan daerah Kabupaten Magelang, Jawa Tengah sarat dengan rasa manis. Menurut Guru Besar Ilmu Budaya di Universitas Sebelas Maret, Professor Dr. Bani Sudardi yang disampaikan pada laman Kompas (2020) hidangan Jawa Tengah cenderung manis karena rasa manis merupakan simbol dan filosofi dari sebuah kenikmatan. Lokasi geografis juga menyebabkan ketersediaan bahan baku kelapa ini melimpah. Adanya bahan baku kelapa yang dimanfaatkan sebagai gula kelapa (gula jawa) dan diinovasikan sebagai berbagai pengembangan variasi hidangan juga menjadi salah satu sebab makanan khas Jawa Tengah sarat akan rasa manis. Karena hal ini pula kelapa diolah menjadi santan, dan daging kelapa banyak dijumpai dalam masakan khas Jawa Tengah. Pemakaian kelapa dalam sebuah hidangan juga memberikan cita rasa gurih (Adiakurnia, 2020).

Namun, sajian hidangan yang mewakili sebuah budaya akan selalu berubah dan beradaptasi sesuai zaman hal ini juga diperkuat oleh kalimat berikut ini, *“Cuisine as represents of culture is always changing and adapting, influenced by the core ingredients, food preparation methods, distinctive flavors and eating etiquette of a culture. As culture never static, neither are cuisines.”* (Yamamoto, 2017). Perubahan yang terjadi juga disebabkan oleh bahan baku utama, metode persiapan makanan, rasa yang istimewa dan etika makan dari sebuah budaya. Budaya merupakan hal yang tidak pernah sama (statis) dan selalu berubah, begitu pula sebuah hidangan masakan. Dengan pertimbangan hal tersebut, dalam presentasi makanan yang akan diajukan maka penulis akan memilih konsep kontemporer. Pada Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), kontemporer memiliki arti "pada waktu yang sama; semasa; sewaktu; pada masa kini; dewasa ini", sedangkan kata temporer sendiri memiliki sinonim "semasa, sewaktu, baru, modern, modis, mutakhir". Arti hidangan kontemporer itu sendiri adalah menyatukan dua atau lebih budaya pada tahap persiapan makanan, tahap pemasakan, dan penyajian makanan yang karakternya berdasarkan bahan yang khas dari suatu budaya, rasa dan sebagian besar disajikan di restoran (Yamamoto, 2017). Karakteristik dari hidangan kontemporer ini adalah saus yang lebih ringan

rasanya, waktu memasak yang cepat, penggunaan buah dan sayuran yang lebih banyak, dan kreativitas dalam menyajikan makanan secara menarik di sebuah piring. Sajian hidangan kontemporer ini dipilih karena dengan konsep ini hidangan yang ada akan memiliki nilai lebih baik dari segi pengolahan, penampilan dan rasa, serta bahan yg digunakan akan diperhatikan. Menurut Holtzman pada 2008, terdapat sebuah koneksi yang kuat antara makanan dan kenangan, oleh karena itu konsep ini dipilih karena dengan sajian hidangan kontemporer ini akan memberikan pengalaman makan atau *meal experience* yang membekas di ingatan yang memakan produk ini. Dan yang lebih luas, agar hidangan ini dapat menarik perhatian masyarakat umum akan hidangan tradisional yang berkualitas.

Salah satu bagian dari hidangan kontemporer ini adalah hidangan sudah dikenal, makanan ini biasanya merupakan makanan tradisional dari sebuah daerah tertentu. Makanan dari sebuah daerah harus kita lestarikan dan dikenalkan kepada generasi selanjutnya agar tidak punah karena makanan tersebut merupakan warisan budaya. Karena hal-hal yang sudah dipaparkan di atas, maka penulis memutuskan untuk mengangkat topik dengan jenis presentasi makanan yang berjudul “**Sajian Hidangan Kontemporer Kabupaten Magelang, Jawa Tengah**”. Karya tulis ilmiah ini juga diajukan sebagai tugas akhir untuk salah satu komponen ujian sidang dengan mempresentasikan hidangan Kabupaten Magelang dengan penampilan yang profesional dan layak untuk dipasarkan.

1.2 Tujuan Penulisan

A. Tujuan Formal

Tujuan dari penyusunan karya tulis ini adalah sebagai tugas akhir yang dibuat untuk memenuhi salah satu syarat untuk menempuh ujian akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga – Diploma III.

B. Tujuan Operasional

Adapun tujuan operasional dalam penulisan tugas akhir pada tahun akademik 2022 ini adalah:

- 1) Menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan memasak yang telah dipelajari di program studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Bandung.
- 2) Melestarikan dan mewariskan sajian hidangan dari Kabupaten Magelang, Jawa Tengah kepada angkatan sekarang maupun yang akan datang.
- 3) Memberikan referensi pengembangan produk kuliner Kabupaten Magelang kepada pelaku usaha restoran dengan konsep kontemporer agar layak dijual secara profesional, menarik, dan berkualitas.

1.3 Usulan Produk

Beberapa variasi dari sajian hidangan Kabupaten Magelang, Jawa Tengah yang akan dibuat dan dipresentasikan berdasarkan teori pengetahuan dan keterampilan memasak yang telah dipelajari pada program studi Manajemen Tata Boga - Politeknik Pariwisata NHI Bandung, di antaranya adalah:

1.3.1 Usulan Produk Hidangan

7 Varian Set Sajian Hidangan Kontemporer Kabupaten Magelang, Jawa Tengah

Hidangan 1 - *Amuse Bouche*

“Sweet Potato Ball Grubi”

*/ Deep Fried Shredded Sweet Potato / Brown Sugar Syrup / Pandan Leaves
Garnish / Belimbing Wuluh Compote /*

Hidangan 2 - Appetizer

“Kupat Tahu The Speciality of Magelang”

*/ Diced Cuts of Ketupat / Fried Crushed Peanut / Sweet Brown Sauce / Alfalfa
Bean Sprout / Shallow Fried White Tofu / Shredded Red Cabbage / Chopped
Celery / Fried Shallot / Vegetable and Shrimp Fritter /*

Hidangan 3 - Soup

“The Legendary Sego Godog”

*/ Steamed Rice / Boiled Egg Noodle / Boiled Cabbage / Shredded Boiled Chicken /
Thinly Sliced Scallion for Garnish / Fried Shallot /*

Hidangan 4 - Soup

“A Bowl of Soto Lesah”

*/ Pan Fried Sliced Chicken / Boiled Vermicelli / Tahu Bacem / Boiled Bean Sprout
/ Scallion / Fried Shallot /*

Hidangan 5 - Palate Cleanser

“Taste of Merbabu Trasan Tea”

/ Salt / Gula Jawa / Boiled Fresh Green Tea in a Pot /

Hidangan 6 - Main Course

“The Signature of Magelang Mangut Iwak Lele”

*/ Deep Fried Catfish / Spicy and Savory Coconut Milk / Steamed Rice / Blanched
and Pan Seared Vegetables |*

Hidangan 7 - Dessert

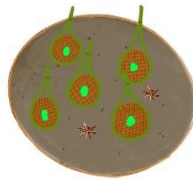
“Trilogy Color of Getuk”

*/ Mashed Cassava / Steamed Grated Coconut / Fresh Strawberry & Strawberry
Sauce / Pandan Leaves / Crushed Biscuits /*

1.3.2 Deskripsi Usulan Produk

Adapun deskripsi tentang usulan menu di atas sebagai satu set menu adalah sebagai berikut:

1. *Sweet Potato Ball Grubi*, merupakan hidangan awal menuju kepada hidangan pembuka. Grubi merupakan singkatan dari “grup ubi”, merupakan makanan ringan dari Magelang yang terbuat dari ubi jalar serut lalu digoreng dan diberi gula merah. Grubi ini berbentuk bulat, memiliki rasa yang manis dipadukan dengan tekstur yang renyah, dan warnanya coklat kemerahan. Bahan baku Grubi atau ubi jalar ini mudah didapatkan membuat hidangan ini dapat dibeli oleh seluruh kalangan masyarakat karena harganya yang terjangkau (Endah Dwi Kuntatiek, 2012). Ubi jalar mengandung kaya kalori dan juga mengandung nutrisi (gizi) cukup tinggi (Rukmana, 1997). Pada hidangan ini, bola-bola ubi yang akan disajikan dan dipasangkan dengan belimbing wuluh compote yang asam.



Gambar 1.1 - Sketsa Sweet Potato Ball Grubi

2. *Kupat Tahu The Speciality of Magelang*, merupakan pembuka dari sajian hidangan ini. Bahan utamanya adalah ketupat/kupat. Kupat berasal dari bahasa Jawa yang berarti “ngaku lepat” yang berarti sikap mengakui kesalahan (Tim Redaksi Majalah Tebuireng, 2020). Kupat adalah suatu olahan dari beras yang dibungkus oleh anyaman janur kelapa yang memiliki filosofi kompresibilitas masyarakat Jawa yang melekat dengan tali silaturahmi. Pada hidangan ini Kupat tahu merupakan makanan tradisional Magelang yang berbahan dasar ketupat, tahu goreng, taube, kol dan saus/bumbu gula dan kacang. Kupat Tahu Magelang ini memiliki saus/bumbu gula yang tidak begitu kental. Hidangan ini memiliki rasa

yang cenderung manis, asin, dan tingkat kepedasan yang opsional. Pada penyajian kupat tahu ini akan disajikan bersama dengan bakwan.



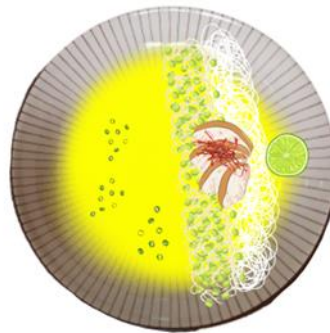
Gambar 1.2 - Sketsa Kupat Tahu

3. *The Legendary Sego Godog*, adalah hidangan ketiga dari presentasi hidangan Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Sego godog dalam Bahasa Jawa memiliki arti “nasi rebus”. Hidangan ini merupakan nasi yang dimasak dengan kuah berbahan dasar kaldu ayam. Di Magelang sendiri, hidangan ini biasa dijual pada malam hari dan dijual di pinggir jalan. Hidangan ini biasanya dimasak menggunakan wok dan arang, hal ini membuat hidangan ini memiliki aroma yang khas. Namun, tak jarang hidangan ini dimasak menggunakan kompor biasa. Sego godog ini biasanya berisi ayam, mie kuning basah, kol, daun bawang, dan yang utama adalah nasi putih. Nasi yang digunakan pada hidangan ini adalah nasi yang teksturnya pera, dan dimasukkan terakhir agar saat dimasak tekstur nasinya tidak berubah menjadi lembek.



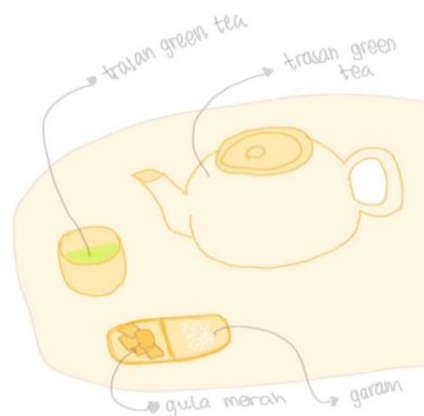
Gambar 1.3 - Sketsa Sego Godog

4. *A Bowl of Soto Lesah*, merupakan hidangan sup kedua dari Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Soto lesah merupakan soto berwarna kuning yang menggunakan santan di dalamnya. Soto ini memiliki beberapa kondimen seperti; soun, toge, ayam suwir, tahu bacem, irisan daun bawang, dan bawang goreng. Kuah soto ini memiliki perpaduan dari kaldu ayam dan santan, serta bumbu kuning dan bumbu aromatik lainnya. Hal ini membuat soto lesah memiliki rasa yang asin, gurih, dan sedikit manis.



Gambar 1.4 - Sketsa Soto Lesah

5. **Taste of Merbabu Trasan Tea**, merupakan sebuah palate cleanser dari presentasi hidangan ini. Teh trasan merbabu merupakan teh hijau, disajikan dengan cara menggodok atau merebus daun teh hijau segar. Teh ini dinikmati dengan gula jawa dan garam. Teh ini juga bisa direbus dengan daun pandan ataupun bunga melati untuk menghasilkan aroma yang khas. Cara menikmati teh ini biasanya dengan memakan gula jawa terlebih dahulu, lalu disertai dengan meminum tehnya.



Gambar 1.5 - Sketsa Taste of Merbabu Trasan Tea

6. *The Signature of Magelang Mangut Iwak Lele*, merupakan hidangan utamapertama. Mangut adalah makanan yang diolah dengan kuah santan dan kemiri serta bumbu halus lainnya. Mangut adalah hidangan sejenis gulai khas Jawa. Pengolahan iwak mangut di daerah Magelang biasanya menggunakan banyak jenis ikan, seperti: lele, nila, patin, beong/baung, dll. Agar daging ikan lele tidak hancur ketika dicampurkan dengan bumbu mangut, maka ikan lele harus digoreng terlebih dahulu. Sebelum digoreng beri marinasi dengan sedikit garam agar ikan tidak tawar. Mangut iwak lele ini memiliki rasa asin, gurih, dan sedikit pedas. Untuk penyajian hidangan ini akan menggunakan fillet ikan lele, disajikan dengan sayur labu siam kecil sebagai menu pendamping, dan nasi putih.



Gambar 1.6 – Sketsa *The Signature of Magelang Mangut Iwak Lele*

6. *Trilogy Color of Getuk*, merupakan hidangan penutup dari segala hidangan yang dipresentasikan. Menurut K Dian dalam bukunya yang berjudul 365 Hari Keliling Nusantara pada tahun 2019 getuk merupakan makanan ringan yang terbuat dari singkong. Singkong merupakan bahan substitusi karbohidrat pengganti nasi pada zaman penjajahan. Menurut sejarahnya, singkong ini dimasak dengan dikukus dan ditumbuk dengan gula di dalam lumbu oleh 4-6 orang. Pada awalnya para masyarakat mengolah singkong menjadi getuk gondok, yaitu olahan getuk paling sederhana dengan singkong dikukys lalu serat tengahnya disisihkan. Setelah itu singkong ditumbuk dengan halus dan diberi rasa manis atau asin (Erwin, Lilly T. 2015. 25 Kreasi Antaran Cantik dari Getuk Singkong).



Gambar 1.7 – Sketsa *Trilogy Color of Getuk*

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Hidangan

Pada kesempatan penulisan tugas akhir ini penulis ingin menggunakan tema pengembangan kuliner dari Kabupaten Magelang, Jawa Tengah dengan menggunakan konsep sajian hidangan kontemporer. Cara mempresentasikan makanan ini dengan menyajikan satu *set menu* atau biasa juga disebut sebagai *table d'hote*. *Table d'hote* atau biasa disebut *the table of the host* merupakan suatu konsep untuk menyajikan makanan dengan harga satu set menu, tidak terpengaruh berapa banyak makanan yang dipesan (Simon & Giesen, 2018). Sajian hidangan ini akan dipresentasikan dari urutan *amuse bouche*, *appetizer* – hidangan pembuka, 2 jenis sup, *palate cleanser*, hidangan utama, hingga makanan penutup. Penyajian hidangan satu set dengan urutan ditujukan untuk menciptakan pengalaman makan/meal experience yang harmonis dari makanan ringan, makanan berat, lalu ke makanan penutup. Untuk menyajikan makanan akan dilakukan secara *casual*. *Casual dining* sendiri adalah cara menyajikan makanan dengan harga yang terjangkau (Anonim, 2020). *Casual dining* sendiri merupakan cara penyajian yang ada diantara *quick service* dan *fine dining* (Lee, 2005).

1.4.2 Usulan Resep

Sebelum menyajikan dan mempresentasikan usulan produk tersebut, maka harus terdapat dan dimulai dari standar resep dari usulan menu tersebut. Menurut *United States Department of Agriculture (t.t.)*, pengertian dari standar recipe adalah:

“a standardized recipe that has been tried, adapted, and retried several times for use by a given foodservice operation and has been found to produce the same good results and yield every time when the exact procedures are used with the same type of equipment and the same quantity and quality of ingredients”.

Dengan pengertian di atas, maka resep standar merupakan resep yang telah dicoba, diadaptasi, dan diolah berkali-kali dalam memberikan jasa operasi kuliner dan sudah ditemukan cara untuk memproduksi produk yang baik, serta porsi setiap waktu yang sama dengan prosedur yang digunakan sama pula dengan alat serta kualitas dan kuantitas barang yang sama juga. Usulan resep di bawah ini bersumber dari beberapa referensi yang sudah diolah oleh penulis, beberapa referensinya adalah sebagai berikut; buku resep, *website* masakan Indonesia, dan hasil wawancara penjual makanan di Kabupaten Magelang. Maka di bawah ini terdapat standar resep dari usulan menu, di antaranya sebagai berikut:

USULAN RESEP

Tabel 1. 1

Sweet Potato Ball Grubi

Halaman : 1 of 2

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 30gr

Type of Dish : *Amuse Bouche*

Temperature : *Room temperature*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	200 gr 40 gr 20 gr 5 gr 300 ml 500 ml 5 gr	Ubi Jalar Gula Merah Gula Putih Garam Minyak Goreng Air Pandan	Kupas dan cuci Sebagai <i>garnish</i>
2.	Serut	200 gr	Ubi Jalar	
3.	Rendam	5 gr 500 ml	Garam Air	Serutan ubi jalar dalam air garam dengan <i>bowl</i> .
4.	Masak	40 gr 20 gr 50 ml	Gula Merah Gula Putih Air	Lalu aduk-aduk hingga semuanya larut. Masak hingga teksturnya mengental.
5.	Panaskan	300 ml	Minyak Goreng	Dengan api sedang menggunakan <i>sauce pan</i> . Lalu goreng ubi jalar serut.

LANJUTAN STANDAR RESEP

Sweet Potato Ball Grubi

Halaman : 2 of 2

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 30gr

Type of Dish : *Amuse Bouche*

Temperature : *Room temperature*

6.	Tambahkan		Saus Gula	ke dalam gorengan ubi serut. Aduk-aduk rata. Lalu tiriskan dengan <i>cooling wire</i> yang dialasi <i>grease paper</i> .
7.	Bentuk			Ubi jalar menjadi bola-bola selagi panas dengan <i>scoop</i> .
8.	Sajikan			Dengan pandan sebagai garnish

(Sumber: 250 Resep Aneka Jajanan: Paling Nendaangg, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 2
Belimbing Wuluh Compote

Halaman : 1 of 1 Yield : 5
 Tanggal : Oktober 2022 Portions : 5 gr
 Type of Dish : Kondimen *Amuse Bouche* Temperature : Cold

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	150 ml 75 gr 3 gr 5 gr 2 gr 25 gr	Air Gula Pasir Kayu Manis Cengkeh <i>Star-anise</i> Belimbing Wuluh	Bagi menjadi dua
2.	Campurkan	150 ml 75 gr 3 gr 5 gr 2 gr	Air Gula Pasir Kayu Manis Cengkeh <i>Star-anise</i>	Bahan tersebut ke dalam sauce pan, lalu masak hingga gula larut dan air mendidih. Matikan api.
3.	Tambahkan	25 gr	Belimbing wuluh	Ke dalam cairan gula. Diamkan selama semalam.
4.	Siap disajikan			

(Sumber: Rizky Annisa – *Ritz Carlton Hotel Pacific Place*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 3

Kupat Tahu The Speciality of Magelang

Halaman : 1 of 3

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 120 gr

Type of Dish : Appetizer

Temperature : room temp.

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	100 gr	Ketupat	Potong kotak-kotak
		100 gr	Tahu Putih	Potong kotak-kotak
		100 gr	<i>Red Cabbage</i>	<i>Shredded</i>
		100 gr	Toge	Buang kecambahnya
		10 gr	Seledri	
		10 gr	Bawang Goreng	<i>Crushed</i>
		25 gr	Kacang Tanah	
		300 ml	Minyak Goreng	
			Bakwan:	
		100 gr	Tepung terigu serbaguna	Potong tipis
		20 gr	Udang Kupas	Diiris
		20 gr	Daun bawang	
		50 ml	Air	
		2.5 gr	Garam	
			Saus/bumbu siram:	
		80 ml	Kecap Manis	
		40 gr	Gula Aren	
		15 gr	Bawang Putih	

LANJUTAN STANDAR RESEP

Kupat Tahu The Speciality of Magelang

Halaman : 2 of 3

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 120 gr

Type of Dish : Appetizer

Temperature : room temp.

		9 gr 15 ml 80 ml	Cabai Keriting Minyak Goreng Air	
2.	Panaskan & Goreng	300 ml 50 gr	Minyak Goreng Tahu Putih	Di atas <i>sauce pan</i> , lalu goreng tahu putih.
3.	Rebus	75 gr	Toge	Dengan <i>sauce pan</i> , lalu tiriskan.
4.	Campurkan	60 gr 50 ml	Tepung terigu serbaguna Air	Aduk rata dengan <i>balloon whisk</i> di atas <i>bowl</i> .
5.	Tambahkan	20 gr 20 gr 2.5 gr 2.5 gr	Udang Kupas Daun bawang Merica bubuk Garam	Ke dalam adonan bakwan, aduk rata.
6.	Goreng			Adonan bakwan hingga habis. Tiriskan dan potong memanjang.
7.	Haluskan	2 siung 9 gr 15 ml	Bawang Putih Cabai Keriting Minyak Goreng	Dengan <i>food processor/blender</i> .
8.	Masak			Bumbu halus hingga matang di atas <i>sauce pan</i> .
9.	Tambahkan	80 ml 40 gr 80 ml	Kecap Manis Gula Aren Air	Ke dalam bumbu halus. Masak hingga mengental.

LANJUTAN STANDAR RESEP

Kupat Tahu The Speciality of Magelang

Halaman : 3 of 3

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 120 gr

Type of Dish : *Appetizer*

Temperature : *room temp.*

10.	Susun			Semua kondimen kupat tahu, lalu siram dengan bumbu.
11.	Hias	25 gr 25 gr 50 gr	Seledri Bawang Goreng Kacang Tanah	
12.	Sajikan			

(Sumber: Makanan Tradisional Indonesia Seri 3, 2019., Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 4
The Legendary Sego Godog

Halaman : 1 of 2

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 200 gr

Type of Dish : *Soup*

Temperature : *Hot*

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	<i>Mise en Place</i>	200 gr 200 gr 200 gr 150 gr 350 ml 25 gr 25 gr 50 ml 10 gr 15 gr 5 gr 25 gr 10 gr 20 ml	Nasi Putih Mie Kuning Dada Ayam Kol Kaldu Ayam Bawang Goreng Daun Bawang Kecap Manis Garam MSG Merica Bawang Putih Kemiri Minyak goreng	<i>Boiled and shredded</i> <i>Shredded</i> <i>Thinly sliced</i>
2.	Haluskan	25 gr 10 gr 20 ml	Bawang Putih Kemiri Minyak goreng	
3.	Masak			Bumbu halus dengan wok.
4.	Tambahkan	25 gr	Daun bawang	Ke dalam wok.
5.	Masukkan	300 ml 100 gr	Kaldu ayam Mie Kuning	Ke dalam wok, aduk.

LANJUTAN STANDAR RESEP

The Legendary Sego Godog

Halaman : 2 of 2

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 200 gr

Type of Dish : *Soup*

Temperature : *Hot*

		200 gr	Nasi	
		200 gr	Ayam Suwir	
7.	Tambahkan	125 gr	Kol	Aduk rata.
		50 ml	Kecap Manis	
		10 gr	Garam	
		15 gr	MSG	
		5 gr	Merica	
8.	Angkat dan sajikan	25 gr	Bawang Goreng	Di atas sego godog.

(Sumber: Warisan Kuliner Bango - Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 5**Nasi Putih**

Halaman : 1 of 1

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 40 gr*Type of Dish* : Kondimen Soup*Temperature* : warm

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	100 gr 2 gr 200 ml	Beras Daun Salam Air	Cuci
2.	Aron	100 gr 2 gr 200 ml	Beras Daun Salam Air	Aduk semua bahan menjadi satu, hingga beras setengah matang.
3.	Kukus			Beras dengan <i>steamer</i> hingga matang. Aduk dan siram dengan air sesekali.
4.	Sajikan			

(Sumber: Standar Resep Seni Kuliner – Poltekpar Bandung, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 6
A Bowl of Soto Lesah

Halaman : 1 of 3

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 200 ml

Type of Dish : *Soup*

Temperature : *Warm*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	200 gr	Dada Ayam	Rebus dan <i>pan seared</i>
		50 gr	Soun	Seduh
		75 gr	Toge	Rebus
		75 gr	Tahu Bacem	Potong memanjang
		25 gr	Daun Bawang	Iris
		25 gr	Bawang Goreng	
		300 ml	Santan	
		300 ml	Air	
		1 gr	Daun Salam	
		1 gr	Daun Jeruk	
		3 gr	Sereh	Geprek
		5 gr	Lengkuas	Geprek
		15 gr	Garam	
		25 gr	MSG	
		10 gr	Gula Pasir	
		5 gr	Lada Bubuk	
		15 ml	Minyak Goreng	
		45 gr	Bawang Merah	
		25 gr	Bawang Putih	
		5 gr	Kemiri	
		5 gr	Kunyit	
		3 gr	Jahe	

LANJUTAN STANDAR RESEP

A Bowl of Soto Lesah

Halaman : 2 of 3

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 200 ml

Type of Dish : *Soup*

Temperature : *Warm*

		5 gr 10 gr	Ketumbar Pala Bubuk	
		10 gr 1 gr 50 gr	<i>Red Chilli</i> <i>Edible Gold</i> Jeruk Nipis	<i>Julienne</i> Potong vertikal
2.	Haluskan	15 ml 45 gr 25 gr 5 gr 5 gr 3 gr 5 gr 2 gr	Minyak Goreng Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Kunyit Jahe Ketumbar Pala Bubuk	
3.	Masak	2 gr 2 gr 3 gr 5 gr	Daun Salam Daun Jeruk Sereh Lengkuas	Masak hingga matang bumbu halus dan bumbu aromatik menggunakan <i>marmite</i> .
4.	Tambahkan	200 gr 300 ml	Dada Ayam Air	Rebus hingga ayam matang. Angkat ayam.
5.	Panaskan			Black pan, lalu <i>seared</i> ayam rebus hingga kecoklatan. Lalu iris tipis.

LANJUTAN STANDAR RESEP

A Bowl of Soto Lesah

Halaman : 3 of 3

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 200 ml

Type of Dish : *Soup*

Temperature : *Warm*

6.	Masukkan	100 ml	Santan	Lalu aduk ke dalam <i>marmite</i> .
7.	<i>Seasoning</i>	15 gr 25 gr 10 gr 5 gr	Garam MSG Gula Pasir Lada Bubuk	Aduk rata.
8.	Susun		Ayam suwir Soun Toge Tahu Bacem	Di dalam mangkuk lalu siram dengan kuah.
9.	Tambahkan	25 gr 25 gr 50 gr	Daun bawang Bawang goreng Jeruk Nipis	
10.	Hias	10 gr 1 gr	<i>Red Chilli</i> <i>Edible Gold</i>	
11.	Sajikan			

(Sumber: Heny Rosita, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 7
Tahu Bacem

Halaman : 1 of 1

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 25 gr

Type of Dish : Kondimen Sup

Temperature : room temp.

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	75 gr 10 gr 5 gr 1.5 gr 3 gr 1 gr 2 gr 10 gram 75 ml 2.5 gr 75 ml	Tahu Coklat Bawang bombai Bawang Putih Ketumbar bubuk Jahe Daun salam Lengkuas Gula merah Air Asam Jawa Garam Air	Iris tipis Iris tipis Geprek Geprek Iris tipis
2.	Masukan	75 gr 10 gr 5 gr 2.5 gr 3 gr 1 gr 2 gr 10 gram 1.5 gr 75 ml 2.5 gr 75 ml	Tahu Coklat Bawang bombai Bawang Putih Ketumbar bubuk Jahe Daun salam Lengkuas Gula merah Bubuk Cabai Air Asam Jawa Garam Air	Semua bahan menjadi satu di dalam <i>sauce pan</i> . Masak kurang lebih selama 30-45 menit.
3.	Angkat			Lalu tiriskan.
4.	Siap disajikan			

(Sumber: Sri Owen – Indonesian *Food and Cookery*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 8

Taste of Merbabu Trasan Tea

Halaman : 1 of 1

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 200 ml*Type of Dish* : *Palate Cleanser**Temperature* : *Warm to hot*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	1 lt 4 gr 5 gr 25 gr 10 gr	Air Pandan Teh Hijau Segar Gula Jawa <i>Sea Salt</i>	Potong kecil-kecil.
2.	Masak	1 lt 4 gr 10 gr	Air Pandan Teh Hijau Segar	Di dalam <i>pan</i> , hingga mendidih dan daun teh mengeluarkan warnanya.
3.	Pindahkan			Air teh ke dalam <i>tea pot</i> .
4.	Siapkan	25 gr 10 gr	Gula Jawa <i>Sea Salt</i>	Di <i>sauce dish</i> , secara terpisah dari air teh.
5.	Sajikan			

(Sumber: Pak Agus – Omah Kembang, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 9

The Signature of Magelang Mangut Iwak Lele

Halaman : 1 of 3

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 200 gr

Type of Dish : Main Course

Temperature : Warm

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	500 gr	<i>Fillet Ikan Lele</i>	Bagi rata menjadi 5
		150 ml	Santan	
		150 ml	Air	
		50 gr	Cabai Rawit	
		300 ml	Minyak Goreng	
		15 gr	Garam	
			Bumbu halus:	
		80 gr	Cabai Merah Besar	Kupas
		80 gr	Bawang Merah	
		5 gr	Ketumbar	
		5 gr	Merica	
		10 gr	Kemiri	Kupas
		10 gr	Kunyit	
		5 gr	Jinten	
		5 gr	MSG	Kupas
		10 gr	Garam	
		5 gr	Kencur	
		5 gr	Lengkuas	
		5 gr	Daun Jeruk	
		5 gr	Daun Salam	
		10 ml	Minyak Goreng	
		5 gr	<i>Edible Flower</i>	

LANJUTAN STANDAR RESEP

The Signature of Magelang Mangut Iwak Lele

Halaman : 2 of 3

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 200 gr

Type of Dish : Main Course

Temperature : Warm

2.	Marinasi	500 gr 15 gr	<i>Fillet</i> Ikan Lele Garam	Selama 10-30 menit.
3.	Haluskan	80 gr 80 gr 5 gr 10 gr 5 gr 5 gr 10 ml	Cabai Merah Besar Bawang Merah Ketumbar Kemiri Kunyit Kencur Minyak Goreng	Semua bahan.
4.	Masak			Bumbu halus hingga wangi dan matang menggunakan <i>sautoir</i> .
5.	Tambahkan	5 gr 5 gr 5 gr 5 gr 150 ml 150 ml 50 gr	Jinten Lengkuas Daun Jeruk Daun Salam Santan Air Cabai Rawit	Ke dalam bumbu halus, lalu aduk rata.

LANJUTAN STANDAR RESEP

The Signature of Magelang Mangut Iwak Lele

Halaman : 2 of 3

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 200 gr

Type of Dish : Main Course

Temperature : Warm

6.	Bumbui	10 gr 5 gr 5 gr	Garam Merica MSG	
7.	Panaskan	300 ml	Minyak Goreng	Dalam <i>sauce pan</i> .
8.	Goreng	500 gr	Ikan lele	Hingga matang, lalu tiriskan.
9.	Masukkan			Ikan lele ke dalam bumbu mangut.
10.	Sajikan			Ikan mangut di piring beserta makanan pendamping dan beri <i>garnish</i> .

(Sumber: Ibu Rini – Ikan Mangut Borobudur, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 10

Blanched and Seared Vegetables

Halaman : 1 of 1

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 50 gr*Type of Dish* : Main Course*Temperature* : Warm

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	250 gr 15 gr 5 gr 5 gr 50 ml	Labu siam kecil Garam <i>Blackpepper</i> <i>Crushed</i> Gula pasir <i>Cooking Oil</i>	Cuci dan potong jadi 2 bagian
2.	Panaskan	500 ml	Air	Dengan sauce pan, hingga mendidih.
3.	Masukkan	250 gr	Labu siam	Ke dalam sauce pan, masak hingga teksturnya mengempuk saat ditusuk.
4.	Angkat dan <i>refresh</i>			Dengan air menggunakan <i>collander</i> .
5.	Bumbui	15 gr 5 gr 5 gr 50 ml	Garam Blackpepper <i>Crushed</i> Gula pasir <i>Cooking Oil</i>	Labu siam dengan bahan tersebut. Lalu masak dengan blackpan hingga warnanya sedikit hitam kecoklatan.
6.	Angkat dan sajikan			

(Sumber: Ritz Carlton Hotel Pacific Place's Recipe, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 11
Trilogy Color of Getuk

Halaman : 1 of 2

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 120 gr

Type of Dish : *Dessert*

Temperature : *room temperature*

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	<i>Mise en Place</i>	200 gr 80 gr 60 gr 60 gr 2.5 gr 2.5 gr 2.5 gr 100 gr 1 gr 1.5 gr 25 ml 25 gr 25 gr	Singkong Parut Gula Halus Margarin Susu Bubuk Pandan Essens Pewarna Merah Pewarna Coklat Kelapa Parut Pandan Garam Saus Stroberi Stroberi <i>Biscuit Crumb</i>	Potong jadi 4
2.	Kukus	200 gr 100 gr 1 gr	Singkong Kelapa Parut Pandan	Menggunakan <i>steamer</i> hingga matang selama kurang lebih 15 menit.
3.	Angkat			Pindahkan ke dalam mixing bowl.
4.	Campurkan	80 gr 60 gr 60 gr	Gula Halus Margarin Susu Bubuk	Ke dalam adonan singkong dan aduk hingga rata.

LANJUTAN STANDAR RESEP

Halaman : 2 of 2

Yield : 5

Tanggal : Oktober 2022

Portions : 120 gr

Type of Dish : *Dessert*

Temperature : *room temperature*

5.	Bagi	2.5 sdt 2.5 sdt 2.5 sdt	Pandan Essens Pewarna Merah Pewarna Coklat	Adonan jadi tiga dan campurkan masing-masing adonan dengan satu warna.
6.	Tumpuk			Tiga adonan menjadi 3 layer, dengan loyang kue persegi panjang. Dan potong menjadi 5 bagian.
7.	Sajikan			Getuk dengan saus stroberi dan stroberi.

(Sumber: Sisca Susanto – 100 Resep Jajan Pasar Paling Diminati Untuk Jualan, 2013., Data Olahan Penulis, 2022)

1.5 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price

Untuk mempresentasikan sajian tersebut, dibutuhkan perhitungan pada *recipe* dan *dish costing*. Untuk menghitungnya terdapat rumus perhitungan yang bisa digunakan berdasarkan buku yang ditulis oleh Bapak Drs. Saiful Adi, M.Pd dari diktat *Food and Beverage Cost Control 2*, rumus perhitungannya adalah sebagai berikut:

- Rumus *Recipe Costing*

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

- *Dish Costing*

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

- *Selling Price*

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

RECIPE COSTING

Tabel 1. 12

Sweet Potato Ball Grubi

No.	Items	Price	Unit	Issues	Amount
1	Ubi Jalar	Rp12,000	Gr	200	Rp2,400
2	Gula Merah	Rp31,000	Gr	40	Rp1,240
3	Gula Putih	Rp16,000	Gr	20	Rp320
4	Garam	Rp11,800	Gr	5	Rp50
5	Minyak Goreng	Rp17,000	Ml	300	Rp5,100
6	Daun Pandan	Rp2,500	Gr	5	Rp2,500
<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>					Rp11,619
<i>Dish Costing = Recipe Costing : Amount of Portion</i>					Rp2,324
<i>Food Cost 25%</i>		<i>Selling Price Per-Portions</i>			Rp9,500

(Sumber: *Shopee*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 13
Belimbing Wuluh Compote

<i>No.</i>	<i>Items</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Issues</i>	<i>Amount</i>
1	Gula Pasir	Rp16,000	Gr	75	Rp1,200
2	Kayu Manis	Rp80,000	Gr	3	Rp240
3	Cengkeh	Rp128,700	Gr	5	Rp644
4	<i>Star-anise</i>	Rp130,000	Gr	2	Rp260
5	Belimbing Wuluh	Rp30,000	Gr	25	Rp750
<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>					Rp3,093
<i>Dish Costing = Recipe Costing : Amount of Portion</i>					Rp619
<i>Food Cost 25%</i>		<i>Selling Price Per-Portions</i>			Rp2,500

(Sumber: Shopee, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 14
Kupat Tahu The Speciality of Magelang

<i>No.</i>	<i>Items</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Issues</i>	<i>Amount</i>
1	Ketupat	Rp41,150	gr	100	Rp4,115
2	Tahu Putih	Rp23,950	gr	100	Rp2,395
3	<i>Red Cabbage</i>	Rp52,000	gr	100	Rp5,200
4	Toge	Rp9,450	gr	100	Rp945
5	Seledri	Rp4,000	gr	10	Rp40
6	Bawang Goreng	Rp25,800	gr	10	Rp258
7	Kacang Tanah	Rp43,800	gr	25	Rp1,095
8	Minyak Goreng	Rp19,750	ml	300	Rp5,925
9	Tepung bakwan	Rp31,000	gr	100	Rp3,100
10	Udang Kupas	Rp122,000	gr	20	Rp2,440
11	Daun bawang	Rp6,150	gr	20	Rp123
12	Garam	Rp10,300	gr	2.5	Rp21
13	Kecap Manis	Rp41,113	ml	80	Rp3,289
14	Gula Aren	Rp31,900	gr	40	Rp1,276
15	Bawang Putih	Rp37,400	gr	15	Rp561
16	Cabai Keriting	Rp115,500	gr	9	Rp1,040
17	Minyak Goreng	Rp19,750	ml	15	Rp296
<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>					Rp32,118
<i>Dish Costing = Recipe Costing : Amount of Portion</i>					Rp6,424
<i>Food Cost 27%</i>		<i>Selling Price Per-Portions</i>			Rp23,791

(Sumber: *Shopee*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 15**Nasi Putih**

<i>No.</i>	<i>Items</i>	<i>Price/Unit</i>	<i>Unit</i>	<i>Issues</i>	<i>Amount</i>
1.	Beras	Rp10,000	Kg	0.1	Rp1,000
2.	Daun Salam	Rp25,000	Gr	2	Rp50
<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>					Rp1,050

(Sumber: *Shopee*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 16
The Legendary Sego Godog

<i>No.</i>	<i>Items</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Issues</i>	<i>Amount</i>
1	Nasi Putih	Rp1,050	gr	200	Rp1,050
2	Mie Kuning	Rp18,000	gr	200	Rp3,600
3	Dada Ayam	Rp47,000	gr	200	Rp9,400
4	Kol	Rp20,600	gr	150	Rp3,090
5	Bawang Goreng	Rp25,800	gr	25	Rp645
6	Daun Bawang	Rp6,150	gr	25	Rp154
7	Kecap Manis	Rp41,113	ml	50	Rp2,056
8	Garam	Rp10,300	gr	10	Rp1,030
9	MSG	Rp61,000	gr	15	Rp915
10	Merica	Rp20,700	gr	5	Rp104
11	Bawang Putih	Rp37,400	gr	25	Rp935
12	Kemiri	Rp37,500	gr	10	Rp375
13	Minyak goreng	Rp19,750	ml	20	Rp395
<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>					Rp23,748
<i>Dish Costing = Recipe Costing : Amount of Portion</i>					Rp4,750
<i>Food Cost 25%</i>		<i>Selling Price Per-Portions</i>			Rp18,998

(Sumber: *Shopee*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 17
Tahu Bacem

<i>No.</i>	<i>Items</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Issues</i>	<i>Amount</i>
1	Tahu Coklat	Rp6,492	Gr	75	Rp4,869
2	Bawang bombai	Rp21,000	Gr	10	Rp210
3	Bawang Putih	Rp23,000	Gr	5	Rp115
4	Ketumbar bubuk	Rp31,500	Gr	2	Rp62
5	Jahe	Rp10,000	Gr	3	Rp30
6	Daun salam	Rp25,000	Gr	1	Rp25
7	Lengkuas	Rp10,000	Gr	2	Rp20
8	Gula merah	Rp31,000	Gr	10	Rp310
9	Bubuk Cabai	Rp50,000	Gr	2	Rp100
10	Asam Jawa	Rp22,500	Gr	75	Rp394
11	Garam	Rp14,700	Gr	2.5	Rp30
<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>					Rp6,165

(Sumber: *Shopee*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 18
A Bowl of Soto Lesah

<i>No.</i>	<i>Items</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Issues</i>	<i>Amount</i>
1	Dada Ayam	Rp47,000	gr	200	Rp9,400
2	Soun	Rp66,000	gr	50	Rp3,300
3	Toge	Rp9,450	gr	75	Rp709
4	Tahu Bacem	Rp6,145	gr	75	Rp461
5	Daun Bawang	Rp6,150	gr	25	Rp154
6	Bawang Goreng	Rp25,800	gr	25	Rp645
7	Santan	Rp33,800	ml	300	Rp10,140
8	Daun Salam	Rp2,700	gr	1	Rp3
9	Daun Jeruk	Rp2,168	gr	1	Rp2
10	Sereh	Rp35,000	gr	3	Rp105
11	Lengkuas	Rp40,500	gr	5	Rp203
12	Garam	Rp10,300	gr	15	Rp155
13	MSG	Rp61,000	gr	25	Rp1,525
14	Gula Pasir	Rp13,500	gr	10	Rp135
15	Lada Bubuk	Rp20,700	gr	5	Rp104
16	Minyak Goreng	Rp19,750	ml	15	Rp311
17	Bawang Merah	Rp57,200	gr	45	Rp2,574
18	Bawang Putih	Rp37,400	gr	25	Rp935
19	Kemiri	Rp37,500	gr	5	Rp188
20	Kunyit	Rp21,000	gr	5	Rp105
21	Jahe	Rp37,500	gr	3	Rp113
22	Ketumbar	Rp30,000	gr	5	Rp150
23	Pala Bubuk	Rp85,500	gr	10	Rp855
24	<i>Red Chilli</i>	Rp103,000	gr	10	Rp1,030

LANJUTAN TABEL 1.18

25	<i>Edible Gold</i>	Rp4,500,000	gr	1	Rp4,500
26	Jeruk Nipis	Rp12,000	gr	50	Rp600
<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>					Rp38,398
<i>Dish Costing = Recipe Costing : Amount of Portion</i>					Rp7,680
<i>Food Cost 28%</i>		<i>Selling Price Per-Portions</i>			Rp27,427

(Sumber: *Shopee*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 19

Taste of Trasan Merbabu Tea

<i>No.</i>	<i>Items</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Issues</i>	<i>Amount</i>
1	Pandan	Rp500	Helai	4	Rp2,000
2	Teh Hijau Segar	Rp100,000	Gr	10	Rp1,000
3	Gula Jawa	Rp31,000	Gr	25	Rp775
4	Javara Sea Salt	Rp120,000	Gr	10	Rp1,200
<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>					Rp4,975
<i>Dish Costing = Recipe Costing : Amount of Portion</i>					Rp995
<i>Food Cost 25%</i>		<i>Selling Price Per-Portions</i>			Rp4,000

(Sumber: *Shopee*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 20

The Signature of Magelang Mangut Iwak Lele

<i>No.</i>	<i>Items</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Issues</i>	<i>Amount</i>
1	<i>Fillet Ikan Lele</i>	Rp122,000	gr	500	Rp61,000
2	Santan	Rp33,800	ml	150	Rp18,300
3	Cabai Rawit	Rp94,500	gr	50	Rp4,725
4	Minyak Goreng	Rp19,750	ml	300	Rp5,925
5	Garam	Rp10,300	gr	15	Rp155
6	Cabai Merah Besar	Rp103,000	gr	80	Rp8,240
7	Bawang Merah	Rp57,200	gr	80	Rp4,576
8	Ketumbar	Rp30,000	gr	5	Rp150
9	Merica	Rp20,700	gr	5	Rp104
10	Kemiri	Rp37,500	gr	10	Rp375
11	Kunyit	Rp21,000	gr	10	Rp210
12	Jinten	Rp72,000	gr	5	Rp360
13	<i>MSG</i>	Rp61,000	gr	5	Rp305
14	Garam	Rp10,300	gr	25	Rp258
15	Kencur	Rp55,000	gr	5	Rp275
16	Lengkuas	Rp40,500	gr	5	Rp203
17	Daun Jeruk	Rp2,168	gr	5	Rp11
18	Daun Salam	Rp2,700	gr	5	Rp14
19	Minyak Goreng	Rp19,750	ml	60	Rp1,185
20	<i>Edible Flower</i>	Rp1,800,000	gr	5	Rp9,000
21	Labu siam kecil	Rp18,000	gr	250	Rp4,500
22	<i>Blackpepper Crushed</i>	Rp134,900	gr	5	Rp675
23	Gula pasir	Rp13,500	gr	5	Rp68

LANJUTAN TABEL 1.20

<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>		Rp120,610
<i>Dish Costing = Recipe Costing : Amount of Portion</i>		Rp24,122
<i>Food Cost 38%</i>	<i>Selling Price Per-Portions</i>	Rp63,479

(Sumber: *Shopee*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 21

Trilogy Color of Getuk

<i>No.</i>	<i>Items</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Issues</i>	<i>Amount</i>
1	Singkong Parut	Rp14,000	gr	200	Rp2,800
2	Gula Halus	Rp6,500	gr	80	Rp520
3	Margarin	Rp60,000	gr	60	Rp3,600
4	Susu Bubuk	Rp121,250	gr	60	Rp7,275
5	Pandan Essens	Rp6,500	gr	2.5	Rp16
6	Pewarna Merah	Rp6,500	gr	2.5	Rp16
7	Pewarna Coklat	Rp6,500	gr	2.5	Rp16
8	Kelapa Parut	Rp10,500	gr	100	Rp1,050
9	Pandan	Rp2,900	gr	1	Rp3
10	Garam	Rp10,300	gr	1.5	Rp15
11	<i>Biscuit Crumb</i>	Rp30,000	gr	25	Rp750
12	Saus Stroberi	Rp23,000	ml	25	Rp575
13	Stroberi	Rp35,000	gr	25	Rp875
<i>Recipe Costing = Issued Ingredients x Price</i>					Rp17,512
<i>Dish Costing = Recipe Costing : Amount of Portion</i>					Rp3,502
<i>Food Cost 25%</i>		<i>Selling Price Per-Portions</i>			Rp14,010

(Sumber: *Shopee*, Data Olahan Penulis, 2022)

Tabel 1. 22

Recipe Costing Seluruh Menu

<i>No.</i>	<i>Menu</i>	<i>Recipe Costing</i>	<i>Dish Costing</i>	<i>Selling Price</i>
1	<i>Sweet Potato Ball Grubi</i>	Rp11,619	Rp2,324	Rp9,500
2	<i>Belimbing Wuluh Compote</i>	Rp3,093	Rp619	Rp2,500
3	<i>Kupat Tahu The Speciality of Magelang</i>	Rp32,118	Rp6,424	Rp23,791
4	<i>The Legendary Sego Godog</i>	Rp23,748	Rp4,750	Rp18,998
5	<i>A Bowl of Soto Lesah</i>	Rp38,398	Rp4,750	Rp27,427
6	<i>Taste of Trasan Merbabu Tea</i>	Rp4,975	Rp995	Rp4,000
7	<i>The Authentic of Magelang Mangut Iwak Lele</i>	Rp120,610	Rp24,122	Rp63,479
8	<i>Trilogy Color of Gethuk</i>	Rp17,512	Rp3,502	Rp14,010
TOTAL		Rp252,074	Rp47,485	Rp163,706

(Sumber: Data Olahan Penulis, 2022)

1.6 Nilai Nutrisi

Seiring meningkatnya daya beli pada industri kuliner, berdampak pula pada kesadaran masyarakat dalam memilih makanan yang lebih bernutrisi. Terdapat beberapa pengertian dari nutrisi menurut para ahli, yaitu menurut Soenardi (2006) nutrisi merupakan semua jenis makanan yang akan dikonsumsi dan diserap oleh tubuh untuk dapat mempertahankan hidup. Menurut Susianto, dkk (2008) nutrisi adalah kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh agar dapat bekerja dengan baik.

Karena pentingnya untuk mengetahui nilai gizi yang ada di dalam makanan yang dipresentasikan, maka penulis akan mencantumkan nilai gizi dari sajian kuliner yang akan dipresentasikan. Nilai nutrisi ini didasarkan dari sumber aplikasi *MyFitnessPal* yang ada di play store.

Berikut merupakan nilai-nilai nutrisi yang didapatkan pada setiap hidangan:

KANDUNGAN NUTRISI

Tabel 1. 23

Sweet Potato Ball Grubi

No	Ingredients	Portions	Calories	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
1	Ubi Jalar	200 gr	320 kal	110.7 gr	2.7 gr	7.3 gr	0	0
2	Gula Merah	40 gr	151 kal	38.9 gr	0	0	0	38.9 gr
3	Gula Putih	20 gr	77 kal	19.9 gr	0.1 gr	0	0.2 mg	20 g
4	Garam	5 gr	0	0	0	0	2.325 mg	0
TOTAL			548 kal	170.3 gr	2.8 gr	7.3 gr	2.325,2 mg	58.9 gr

(Sumber: *MyFitnessPal*, Data Olahan Penulis – 2022)

Tabel 1. 24

Kupat Tahu The Speciality of Magelang

No	Ingredients	Portions	Calories	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
1	Ketupat	100 gr	93 kal	21.1 g	0	0	0	0
2	Tahu Putih	100 gr	128 kal	1.2 gr	11.1 gr	4.6 gr	0	0
3	<i>Red Cabbage</i>	100 gr	32 kal	7.2 gr	0.2 gr	1.4 gr	27 mg	3.8 gr
4	<i>Toge</i>	100 gr	22 kal	4.2 gr	0 gr	2 gr	10 mg	2.8 gr
5	<i>Seledri</i>	10 gr	2 kal	0.3gr	0	0.1 gr	20 mg	0.3 g
6	<i>Bawang Goreng</i>	10 gr	60 gr	8.4 gr	2.6 gr	0.6 gr	0	0
7	<i>Kacang Tanah</i>	25 gr	141 kal	6.4 gr	11.1 gr	6.4 gr	0	0
8	<i>Tepung bakwan</i>	100 gr	350 kal	75 gr	1.3 gr	7.5 gr	0	0
9	<i>Udang Kupas</i>	20 gr	0	0	0	0	0	0
10	<i>Daun bawang</i>	20 gr	11 kal	0	0.1 gr	2.4 gr	134 mg	0
11	<i>Garam</i>	2.5 gr	0	0	0	0	1.162 mg	0
12	<i>Kecap Manis</i>	80 ml	343 kal	85.7 gr	0	0	0	74.3 gr
13	<i>Gula Aren</i>	40 gr	88 kal	23.4 gr	0	0	0	0
14	<i>Bawang Putih</i>	15 gr	24 kal	5.3 gr	0.1 gr	1 gr	0	0.2 gr
15	<i>Cabai Keriting</i>	9 gr	29 kal	5.1 gr	1.6 gr	1.1 gr	2.7 mg	0.9 g
TOTAL			1323 kal	243.3 gr	28.3 gr	26.2 gr	1355.7 mg	82.3 gr

(Sumber: *MyFitnessPal*, Data Olahan Penulis – 2022)

Tabel 1. 25
The Legendary Sego Godog

No	Ingredients	Portions	Calories	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
1	Nasi Putih	200 gr	360 kal	80 gr	1 gr	6 gr	0	0
2	Mie Kuning	200 gr	276 kal	50.4 gr	4.2 gr	9 gr	10 mg	0.8 gr
3	Dada Ayam	200 gr	330 kal	0	7.1 g	62 gr	148 mg	0
4	Kol	150 gr	38 kal	8.7 gr	0.2 gr	1.9 gr	27 mg	4.8 gr
5	Bawang Goreng	25 gr	125 kal	12.5 gr	7.5 gr	2.5 gr	0	0
6	Daun Bawang	25 gr	15 kal	3.6 gr	0.1 gr	0.4 gr	5 mg	1 gr
7	Kecap Manis	50 ml	214 kal	53.6 gr	0	0	0	46.4 gr
8	Garam	10 gr	0	0	0	0	3875.8 mg	0
9	MSG	15 gr	0	0	0	0	5400 mg	0
10	Merica	5 gr	7 kal	1.7 gr	0.1 gr	0.3 gr	0	0
11	Bawang Putih	25 gr	37 kal	8.3 gr	0.1 gr	1.6 gr	4.2 mg	0.2 gr
12	Kemiri	10 gr	47 kal	0	5 gr	0.8 gr	1.4 mg	0.8 gr
13	Minyak Goreng	20 ml	7 kal	1.3 gr	0.1 gr	0.6 gr	0	0.3 gr
TOTAL			1456 kal	217.1 gr	25.2 gr	85.4 gr	7871.4 mg	62.4 gr

(Sumber: *MyFitnessPal*, Data Olahan Penulis – 2022)

Tabel 1. 26
A Bowl of Soto Lesah

No	Ingredients	Portions	Calories	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
1	Dada Ayam	200 gr	330 kal	0	7.1 g	62 gr	148 mg	0
2	Soun	50 gr	53 kal	11.9 gr	0.1 gr	0.9 gr	125	0
3	Toge	75 gr	17 kal	1.6 gr	0.5 gr	3 gr	0	0
4	Tahu Bacem	75 gr	110 kal	3 gr	4.5 gr	12 gr	0	0
5	Daun Bawang	25 gr	7.5 gr	1.5 gr	0.1 gr	0.2 gr	2.5 mg	0.5 gr
6	Bawang Goreng	25 gr	60 kal	8.2 gr	2.6 gr	0.6 gr	0	0
7	Santan	300 ml	740 kal	4949 gr	74 gr	8 gr	56 mg	0
8	Daun Salam	1 gr	4 kal	0.8 gr	0.2 gr	0	0	0
9	Daun Jeruk	1 gr	7 kal	1.3 gr	0.1 gr	0.2 gr	0	0
10	Sereh	3 gr	23 kal	5.8 gr	0	0.3 gr	6 mg	0
11	Lengkuas	5 gr	2 kal	0.4 gr	0	0	0.3 gr	0
12	Garam	15 gr	0	0	0	0	6.976 mg	0
13	MSG	25 gr	0	0	0	0	9.000 mg	0
14	Gula Pasir	10 gr	32 kal	8.4 gr	0	0	0	8.4 gr
15	Lada Bubuk	5 gr	7 kal	1.7 gr	0.1 gr	0.3 gr	0	0
16	Minyak Goreng	15 ml	5 kal	1 gr	0.1 gr	0.4 gr	0	0.3 gr
17	Bawang Merah	45 gr	32 kal	7.7 gr	0	1.1 gr	5.4 mg	3.6 gr
18	Bawang Putih	25 gr	37 kal	8.3 gr	0.1 gr	1.6 gr	4.2 mg	0.2 gr
19	Kemiri	5 gr	43 kal	0	4.5 g	0.7 gr	1.3 mg	0
20	Kunyit	5 gr	8 kal	1.4 gr	0.2 gr	0.2 gr	1 mg	0.1 gr
21	Jahe	3 gr	2 kal	0.4 gr	0	0	0.3 mg	0
22	Ketumbar	5 gr	1 kal	0.2 gr	0	0.1 gr	2.3 mg	0

LANJUTAN TABEL 1.26

23	Pala Bubuk	10 gr	0	0	0	0	0	0
24	<i>Red Chilli</i>	10 gr	29 kal	5.1 gr	1.6 gr	1.1 gr	2.7 mg	0.9 g
25	<i>Jeruk Nipis</i>	50 gr	6 kal	2.2 gr	0	0.1 gr	0.5 mg	0.4 gr
TOTAL			1555.5 kal	5016.2 gr	96.3 gr	90.2 gr	16271.5 mg	14.4 gr

(Sumber: *MyFitnessPal*, Data Olahan Penulis – 2022)

Tabel 1. 27

Taste of Merbabu Trasan Tea

No	Ingredients	Portions	Calories	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
1	Pandan	4 gr	0	0	0	0.1 gr	1.8 mg	0
2	Teh Hijau Segar	10 gr	0	0	0	0	0	0
3	Gula Jawa	25 gr	70 kal	17.5 gr	0	0	26.2 mg	15.8 gr
4	<i>Sea Salt</i>	10 gr	0	0	0	0	4.720 mg	0
TOTAL			70 kal	17.5 gr	0	0.1 gr	5.728 mg	15.8 gr

(Sumber: *MyFitnessPal*, Data Olahan Penulis – 2022)

Tabel 1. 28

The Signature of Magelang Mangut Iwak Lele

No	Ingredients	Portions	Calories	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
1	<i>Fillet Ikan Lele</i>	500 gr	1.199 kal	42.7 gr	72.7 gr	87.8 gr	1.993 mg	4.2 mg
2	<i>Santan</i>	150 ml	740 kal	6 gr	74 gr	8 gr	56 gr	0
3	<i>Cabai Rawit</i>	50 gr	20 kal	4.4 gr	0	1.1 gr	4.4 mg	2.2 gr
4	<i>Cabai Merah Besar</i>	80 gr	16 kal	3.6 gr	0.2 gr	0.8 gr	3.6 mg	2 gr
5	<i>Bawang Merah</i>	80 gr	56 kal	13.6 gr	0	2 gr	8 mg	6.4 gr
6	<i>Ketumbar</i>	5 gr	15 kal	2.7 gr	0.9 gr	0.6 gr	0	0
7	<i>Merica</i>	5 gr	14 kal	3.3 gr	0.1 gr	0.5 gr	0	0
8	<i>Kemiri</i>	10 gr	47 kal	0	5 gr	0.8 gr	1.4 mg	0
9	<i>Kunyit</i>	10 gr	9 kal	1.6 gr	0.2 gr	0.2 gr	1.1 mg	0.1 gr
10	<i>Jinten</i>	5 gr	19 kal	2.2 gr	1.1 gr	0.9 gr	8.4 mg	0.1 gr
11	<i>MSG</i>	5 gr	0	0	0	0	1800 mg	0
12	<i>Garam</i>	25 gr	0	0	0	0	9689.5 mg	0
13	<i>Lengkuas</i>	5 gr	4 kal	0.9 gr	0	0.1 gr	0.6 mg	0.1 gr
14	<i>Daun Jeruk</i>	5 gr	17 kal	3.2 gr	0.2 gr	0.6 gr	0	0
15	<i>Daun Salam</i>	5 gr	10 kal	2 kal	0.5 gr	0	0	0
16	<i>Minyak Goreng</i>	10 ml	5 kal	1 gr	0.1 gr	0.4 gr	0	0.3 gr
17	<i>Edible Flower</i>	5 gr	1 gr	0.1 gr	0	0.2 gr	0.2 mg	0
18	<i>Labu siam kecil</i>	250 gr	43 gr	9.8 gr	32.5 gr	2.1 gr	5 mg	4.6 gr

LANJUTAN TABEL 1.28

19	<i>Blackpepper</i> <i>Crushed</i>	5 gr	0	0	0	0	0	0
20	<i>Gula pasir</i>	5 gr	16 kal	4.2 gr	0	0	0	5 gr
TOTAL			1135 kal	101.1 gr	187.4 gr	105 gr	13567.8 mg	25 gr

(Sumber: MyFitnessPal, Data Olahan Penulis – 2022)

Tabel 1. 29

Trilogy Color of Getuk

No	Ingredients	Portions	Calories	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
1	Singkong Parut	200 gr	292 kal	69.5 gr	0.5 gr	2.5 gr	26 mg	3.1 gr
2	Gula Halus	80 gr	312 kal	79.7 gr	0.1 gr	0	0.8 mg	80 gr
3	Margarin	60 gr	437 kal	0	48.4 gr	0	0	0
4	Susu Bubuk	60 gr	268 kal	37.9 gr	9.5 gr	9.5 gr	0	24.4 gr
5	Pandan Essens	2.5 gr	0	0	0	0	0	0
6	Pewarna Merah	2.5 gr	0	0	0	0	0.1 mg	0
7	Pewarna Coklat	2.5 gr	0	0	0	0	0.1 mg	0
8	Kelapa Parut	100 gr	597 kal	8 gr	57.7 gr	11.3 gr	0	0
10	Garam	1.5 gr	0	0	0	0	581.4 mg	0
11	Saus Stroberi	25 ml	8 kal	2.1 g	0	0.1 gr	0.4 mg	1.8 gr
12	Stroberi	25 gr	20 kal	4.5 gr	0.2 gr	0.5 gr	0	3 gr
13	<i>Biscuit Crumb</i>	25 gr	110 kal	16 gr	4.5 gr	2 gr	0	5 gr
TOTAL			2044 kal	217.9 gr	120.9 gr	25.9 gr	605.8 mg	117.3 gr

(Sumber: MyFitnessPal, Data Olahan Penulis – 2022)

Tabel 1. 30

Total Nilai Nutrisi Seluruh Hidangan

No	Menu	Calories	Carbs	Fat	Protein	Sodium	Sugar
1	<i>Sweet Potato</i> <i>Ball Grubi</i>	548 kal	170.3 gr	2.8 gr	7.3 gr	2.325,2 mg	58.9 gr
2	Kupat Tahu The Speciality of Magelang	1323 kal	243.3 gr	28.3 gr	26.2 gr	1355.7 mg	82.3 gr
3	<i>The Legendary</i> <i>Sego Godog</i>	1456 kal	217.1 gr	25.2 gr	85.4 gr	7871.4 mg	62.4 gr
4	<i>A Bowl of Soto</i> <i>Lesah</i>	1555.5 kal	5016.2 gr	96.3 gr	90.2 gr	16271.5 mg	14.4 gr
5	<i>Taste of Trasan</i> <i>Merbabu Tea</i>	70 kal	17.5 gr	0	0.1 gr	5728 mg	15.8 gr
6	<i>The Signature of</i> <i>Magelang</i> <i>Mangut</i> <i>Iwak Lele</i>	1135 kal	101.1 gr	187.4 gr	105 gr	13567.8 mg	25 gr
7	<i>Trilogy Color</i> <i>of Gethuk</i>	2044 kal	217.9 gr	120.9 gr	25.9 gr	605.8 mg	117.3 gr
Total		8131.5 kal	5983.4 gr	460.9 gr	340.1 gr	31453.9 mg	376.1 gr
Total Per-5 Porsi		1626.2 kal	1196.7 gr	92.18 gr	68.02 gr	6290.8 mg	75.22 gr

(Sumber: MyFitnessPal, Data Olahan Penulis – 2022)

1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian

a) Lokasi Penelitian

Untuk menyusun usulan penulisan karya tulis ini, maka akan dilakukan serangkaian latihan di Komplek Hankam Jl. Duku No. H39. Sedangkan, pada pelaksanaan ujian presentasi makanan maka prosesnya akan dilaksanakan dan dilakukan pada Dapur Restoran Politeknik Pariwisata NHI Bandung (Gedung Galunggung).

b) Waktu Penelitian

Waktu penelitian akan mulai dijalankan pada bulan oktober 2022. Untuk pada pelaksanaan ujian presentasi makanan maka prosesnya akan dilaksanakan dan dilakukan di bulan januari tahun 2023.