

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Masakan Indonesia terbentuk sebab beberapa faktor, seperti kondisi alam di sebagian banyak daerah, perjalanan historis sebuah daerah atau tempat, dan faktor-faktor kebiasaan suatu masyarakat atau biasa disebut budaya. Secara geografis, Indonesia terdiri dari 17.508 pulau, oleh sebab itu Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia.. Iklim tropis dan kelembaban tinggi mendukung kombinasi yang kaya dan unik dari beragam sumber daya alam, termasuk pantai, gunung berapi, hutan tropis, dan satwa liar. Masakan Indonesia tercipta oleh rangkaian perjalanan historis sebuah bangsa yang akhirnya menjadikan pedoman menghidangkan makanan oleh peradaban bangsa untuk menyiapkan, menyajikan, dan mengkonsumsi. Budaya konsumsi ini telah dipelajari, dibagikan dan diturunkan dari sebuah generasi ke generasi selanjutnya. Beberapa cara di mana makanan telah melalui proses disempurnakan dan peradaban masyarakat yang telah beradaptasi oleh berjalannya zaman, maka budaya tersebut masih dipraktekkan hingga saat ini (Wijaya, 2019).

Industri kuliner memiliki peran penting dalam industri pariwisata, sebab wisatawan menghabiskan anggaran wisatanya untuk menikmati hidangan suatu daerah. negara Indonesia memiliki potensi kuliner yang sangat besar

disebabkan oleh keanekaragaman dan keunikan kuliner nusantara yang bersumber dari keragaman suatu daerah, faktor etnis dan suku, juga budaya yang berada di Negara Indonesia (Kardono, 2019).

kuliner daerah merupakan menu yang memanfaatkan ciri khas suatu daerah dan juga tata cara memasak atau mengolah makanan merupakan cerminan akan identitas suatu daerah. Masakan yang mewakili identitas suatu daerah memiliki cita rasa yang lezat dan khas (Rengganis, 2021). Maka oleh berbagai hal tersebut kuliner local dari negara Indonesia menjadi asset menarik oleh karena keunikan yang dimiliki oleh setiap daerah. Salah satu nya adalah kota Cirebon, yang memiliki beragam potensi besar dalam hal kuliner yang disebabkan oleh letak geografis, budaya dan juga sejarah.

Kota Cirebon Terletak di bagian barat Pulau Jawa, kota Cirebon terletak di provinsi Jawa Barat, tidak jauh dari jalan utama yang melintasi Pantura (pantai Laut Utara). Letak geografis Kota Cirebon adalah 6,41 derajat LS dan 108,33 derajat BT di bagian Utara pulau Jawa bagian sebelah Barat. Berbentuk sekitar 8 kilometer dari ujung barat ke ujung timur, dan sekitar 11 Km dari bagian utara ke bagian selatan, dan  $\pm$  5 meter di atas permukaan laut (Pemerintah Daerah Kota Cirebon, 2019).

Kota Cirebon memiliki dinasti kerajaannya sendiri atau biasa disebut Keraton, menurut KBBI, Keraton adalah tempat singgah dari raja atau Ratu, atau juga kerajaan. Sejarah Keraton Cirebon dimulai dengan dibangunnya Keraton Kasephan oleh Pangeran Chakrabuana, putra Prabhu Sirwangi dari Kerajaan Padjajaran. Pangeran Chakrabuana, yang dikenal sebagai Raden

Wadirectsang, adalah putra tertua dan pewaris Raja Padjadjaran, tetapi tidak dapat menjadi raja di Kerajaan Padjadjaran karena dia memeluk Islam. di bawah pengaruh agama Hindu. Karena itu, Kakurabuana memutuskan untuk meninggalkan Padjajaran dan membangun istana di Cirebon. Seiring berkembangnya kekuasaan di Cirebon, kekuasaan dibagi dalam untuk keluarga Pangeran Kakurabuana, dan akhirnya empat istana yaitu Keraton Kasepuhan, Keraton Kanoman, Keraton Kacirebonan, Kertaon Kaprobanan, yang dikuasai oleh para penerus Pangeran Kakurabuana (Batiqa Hotel Cirebon, 2019).

Kota Cirebon akan ditetapkan sebagai Pusat Kegiatan Nasional, oleh karena letaknya yang sangat strategis di kelilingi oleh 2 provinsi yaitu Jawa Barat dan juga Jawa Tengah, oleh karena itu, kota Cirebon berada di posisi yang sangat strategis dalam gerak lajur pertumbuhan ekonomi antara Provinsi Jawa Barat dengan Provinsi Jawa Tengah dan telah menghasilkan dampak yang baik terhadap perkembangan kota Cirebon (Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat, 2017). Kota Cirebon memiliki potensi yang besar di dalam sektor Pariwisata, pada tahun 2021 disaat bencana Pandemi Corona sedang melanda negara Indonesia, kota Cirebon berhasil melampaui target wisatawan yang masuk kedalam kota Cirebon, sebanyak 3,6 juta turis mendatangi Kota Cirebon. Jumlah ini melampaui target awal, sebesar 2,1 juta pendatang, data ini didasarkan oleh data agregat pengunjung dari 20 hotel berbintang, 41 hotel tidak berbintang, 63 restoran, dan 39 objek wisata. Dinyatakan dalam hitungan persentase melampaui hingga 173,72 persen (David, 2022).

Nama Cirebon sendiri di ambil dari dua kata, yaitu “*Cai Rebon*” yang jika di artikan adalah daerah atau negeri penghasil “*Cai*” (Air-Air Garam) dan “*Rebon*” (Udang Kecil) (sejarah cirebon, 2020). Maka oleh sebab letak geografis dan sejarah dapat di simpulkan bahwa masyarakat di kota Cirebon banyak menggunakan atau memanfaatkan pesisir pantai utara yang banyak menghasilkan udang atau hasil laut yang melimpah, dan juga oleh letak geografis yang berada di jalur antar provinsi kota Cirebon memiliki keragaman suku dan budaya, seperti suku Jawa dan suku Sunda yang akhirnya menjadikan entitas tersendiri yang disebut suku Cirebon yang terdapat pada kolom “suku” pada Sensus Penduduk tahun 2010 oleh karena asimilasi budaya yang terjadi di Kota Cirebon (Kompas, 2010).

Sejarah dan letak geografis yang bertepatan di jalur pantai utara maka khasanah kuliner di kota Cirebon membentuk karakter pada masakan kota Cirebon, maka umumnya hidangan kuliner di kota Cirebon memakai bahan baku makanan mengandung udang, seperti contohnya adalah Terasi yang di umumnya digunakan sebagai pendamping atau bumbu suatu makanan di kota Cirebon (Setara News, 2016).

Varian komoditas pangan di Kota Cirebon tidak jauh berbeda dengan daerah yang berada di negara Indonesia lainnya, dikarenakan oleh proses asimilasi beberapa etnis dan suku yang terjadi dari waktu ke waktu di sebagian besar wilayah Indonesia, walaupun dikenal dengan kekayaan sumber daya laut yang melimpah namun Kota Cirebon mengalami dampak yang negatif dikarenakan aktifitas eksploitasi oleh manusia dan padatnya aktifitas

pariwisata, salah satunya adalah produksi terasi yang semakin menurun dibandingkan dengan periode sebelumnya, dan semakin menipisnya produksi daun jati yang merupakan salah satu faktor penjualan makanan yang tinggi di Kota Cirebon, hal tersebut tidak mengubah varian komoditas atau keunikan hidangan kota Cirebon namun menyebabkan kenaikan harga bahan dasar yang berdampak pada sektor pariwisata dan ekonomi yang berada di Kota Cirebon (Putra, 2021)

Pada ruang lingkup historis, seperti halnya Nasi Jamblang, bermula dari sebuah nama sebuah pedesaan di bagian barat Kota Cirebon, yaitu pedesaan bernama Jamblang, makanan tersebut diperuntukan kepada pekerja-pekerja paksa pada saat zaman penjajahan Belanda, pada saat pembangunan jalan raya Daendels (Jalan Pos Besar) dari Anyer hingga ke Panarukan melalui Kota Cirebon. alat pembungkus yang unik, yang menggunakan daun jati membuat makanan bertahan lebih lama dan memberikan tekstur yang baik kepada nasi (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Cirebon, 2020).

Setelah memahami karakter dan sejarah yang berada pada kota Cirebon, dengan itu penulis dapat memulai merangkai sebuah resep dengan baik dan benar sehingga dapat menyajikan atau menghidangkan rangkaian sajian yang dapat di produksi dengan standar *fine dining* dengan komposisi resep yang tepat dan memungkinkan menghasilkan sajian makanan dengan kualitas yang tinggi dengan tidak mengubah rasa suatu hidangan.

Keanekaragaman serta keistimewaan dari kuliner khas Kota Cirebon membangkitkan minat penulis untuk menjadikan Kota Cirebon sebagai subjek

tugas akhir yang berjudul “**Sajian Set Menu *Fine Dining* Kota Cirebon, Jawa Barat**” dengan harapan dan tujuan melalui tugas akhir ini penulis dapat menjaga kelestarian khasnah kuliner yang berada di negara Indonesia yang dirasa sudah mulai tergantikan oleh kuliner internasional, dan memperkenalkan kuliner kota Cirebon kepada masyarakat dengan beragam perkembangan produk dalam bentuk penyajian/*Plating* terhadap rangkaian makanan tersebut.

## **1.2 Maksud dan Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Akademis**

Penulis dapat melengkapi salah satu persyaratan kelulusan dalam menyelesaikan tahapan ujian akhir di jurusan Perhotelan Program Studi Manajemen Tata Boga, Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

1. Memaparkan eksistensi suatu hidangan kepada masyarakat umum tentang citarasa khasanah kuliner Kota Cirebon.
2. Dapat ber-ikut serta dalam mempertahankan keberadaan hidangan Kota Cirebon atau melestarikan kuliner Kota Cirebon agar tetap bisa dinikmati generasi penerus.
3. Mengembangkan makanan khas Kota Cirebon dari segi teknik pembuatan dan presentasi agar dapat didistribusikan ke dalam bentuk menu-menu yang berada di *restaurant Fine Dining*.

### 1.3 Pengajuan Menu

Penulis hendak menpresentasikan sebuah hidangan dengan mengembangkan makanan kota Cirebon dan akan dipresentasikan dengan cara dan bentukan *Plating Fine Dining*. Rangkaian menu yang penulis sajikan terdiri atas *amuse bouche, appetizer, soup, main course, palate cleanser* dan *dessert*. Penulis memperoleh saran untuk menu ini melalui berbagai sumber dan referensi. Rangkaian menu yang akan dihidangkan oleh penulis adalah seperti berikut:

### 1.3.1 Rangkaian Menu

#### **“AMUSE BOUCHE”**

(Rempeyek, Petis *Sauce*)

\*\*\*

#### **“TAHU GEJROT”**

(*Fried Tofu, Chili Caviar, Authentic Sauce Of Tahu Gejrot*)

\*\*\*

#### **“EMPAL GENTONG”**

(*Beef Stew, Stock of Empal Gentong, kemangi oil*)

\*\*\*

#### **“NASI JAMBLANG”**

(*Ayam Goreng, Nasi Putih, Sambel Goreng Cirebon, Tempe Crumble*)

\*\*\*

#### **“NGERUJAKI”**

(*Pomegranate, Kweni Mango, Water Apple, Carrot, Cucumber, Jicama,  
Ngerujaki Sauce*)

\*\*\*

#### **“DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR”**

(*Coconut Mousse stuffed with Kopyor, Coconut Crumble, Tjampolay  
Syphone, Pandan Cream*)

\*\*\*



### 1.3.2 Deskripsi Menu

Deskripsi ringkas perihal hidangan khas Kota Cirebon yang berisikan pemahaman dan penguraian makanan pendamping dari setiap sajian makanan yang penulis tetapkan untuk menjadi sajian berbentuk *Plating Fine Dining*, yaitu :

#### 1. *Amuse Bouche*

Menurut sejarahnya Rempeyek ditemukan pada suatu perjalanan kerajaan Mataram yang memiliki hubungan dengan terbentuknya Keraton di kota Cirebon, yang tengah singgah di pinggir sungai Opak, dan rombongan perjalan dijamu dengan berbagai hidangan makanan, menu yang dihidangkan salah satunya adalah Rempeyek kacang, maka Rempeyek pertama kali dilihat sebagai hidangan pendamping, dianggap sebagai pemberi cita rasa pada suatu hidangan (P, 2020).

*Amuse Bouche* merupakan makanan sebelum hidangan pembuka dan umumnya berbentuk kecil, digunakan agar menambah selera makan. Penulis memilih Rempeyek sebagai *Amuse Bouche*.

#### 2. Tahu Gejrot

Hidangan ini merupakan makanan rakyat di daerah pedesaan yang berada di sekitar desa Ciledug, Kabupaten Cirebon, yang dikenal dengan produksi tahu. dan makanan ini berkembang hingga ke kota, dan kaum laki-laki dikenal sebagai penjual Tahu Gejrot dengan cara dipikul dan berkeliling untuk mencari penjual (Darwis, 2019).

Tahu gejrot adalah tahu goreng yang dipotong kecil-kecil dan dimakan dengan kuah berwarna coklat yang dibumbui dengan cabai, bawang putih, bawang merah dan gula (Novera, 2020).

### **3. Empal Gentong**

Pada awalnya Empal Gentong merupakan makanan hasil perpaduan budaya Arab, India dan pribumi. Daging kerbau dan kambing digunakan di awal kehadiran makanan tersebut, dengan masuknya agama islam, daging sapi pun digunakan untuk menjadi bahan baku makanan ini.

Hidangan ini di proses dengan sangat lambat dan memakan waktu yang panjang, untuk menambah cita rasa dan membuat tekstur daging empuk (Darwis, 2019).

### **4. Nasi Jamblang**

Nasi jamblang merupakan sajian khas Kota Cirebon yang penyaji nya bersifat prasmanan atau memiliki pilihan lauk pauk yang banyak, Nasi Jamblang tercipta karena sejarah pembuatan jalan raya pada zaman penjajahan bangsa belanda yaitu Jalan Raya Pos, yang terbentang melewati wilayah Kabupaten Cirebon, pada awalnya Nasi Jamblang merupakan makanan untuk pekerja pembangunan jalan raya Daendels. Ciri khas dari hidangan Nasi Jamblang adalah digunakan nya daun jati sebagai kemasan, yang bermanfaat agar kualitas nasi dapat terjaga (Bernath, 2012).

## **5. Ngerujaki**

Ngerujaki merupakan hidangan Rujak beraneka buah yang merupakan makanan khas dari Kota Cirebon, ngerujaki berasal dari tradisi Keraton (kerajaan) Kacirebonan, yang disebut *Memitu* yaitu perayaan menyambut tujuh bulan masa kehamilan, Ngerujaki berisi aneka buah dan disajikan dengan bumbu kuah (Darwis, 2019).

## **6. Es Kopyor**

Es Kopyor merupakan hidangan manis berbahan dasar Kelapa kopyor, yaitu kelapa yang mengalami kesalahan genetik (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2014). Es kopyor disajikan dengan air kelapa muda, sirup, dan es batu.

## 1.4 Tinjauan Produk

### 1.4.1 Tema Masakan

Pada proses pembuatan tugas akhir ini, penulis mengangkat tema Sajian *Set Menu Fine Dining* Kota Cirebon dengan penyajian gaya Modern. Definisi *Fine Dining* adalah restoran yang biasanya menawarkan suatu lebih canggih, unik, dan memiliki harga jual yang mahal daripada yang akan ditemukan di restoran pada umumnya (Toast, 2022), Serta memberikan pelayanan dan menampilkan suasana yang unik atau menarik sehingga memberikan sebuah pengalaman yang tidak akan dilupakan bagi tamu yang berkunjung. Penulis menghadirkan rangkaian menu sajian kuliner Kota Cirebon ber-bentuk *Plating Fine Dining* dengan jumlah makanan yang akan dihidangkan sebanyak 6 jenis makanan, diawali dengan *Amuse Bouche* hingga *Dessert*.

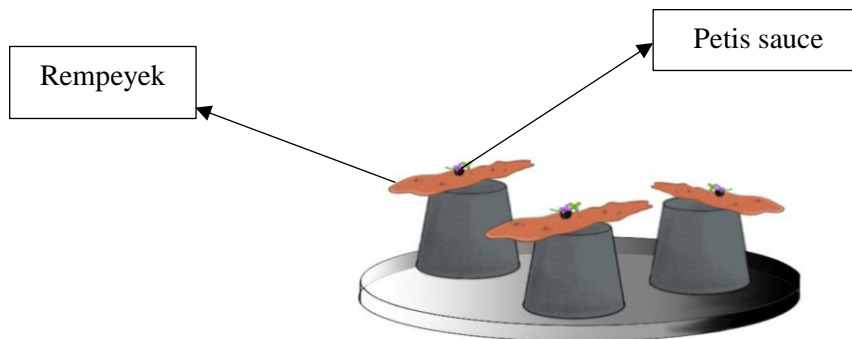
### 1.4.2 Jenis Masakan

Penulis merangkai rancangan menu yang merepresentasikan hidangan masakan kota Cirebon dalam bentuk *Fine Dining* yang penulis ambil dari berbagai sumber. Rangkaian menu yang disajikan oleh penulis adalah sebagai berikut:

### 1. Rempeyek (*Amuse Bouche*)

Rempeyek adalah hidangan yang terbuat dari tepung beras dan terdiri dari varian kacang atau menggunakan ikan teri, dan dijadikan sebuah adonan menggunakan air dan ditambah bumbu, lalu digoreng.

Salah satu pengembangan yang dilakukan adalah menyajikan rempeyek sebagai *Amuse Bouche* dengan penyajian bergaya dan konsep *Nordic Style*.



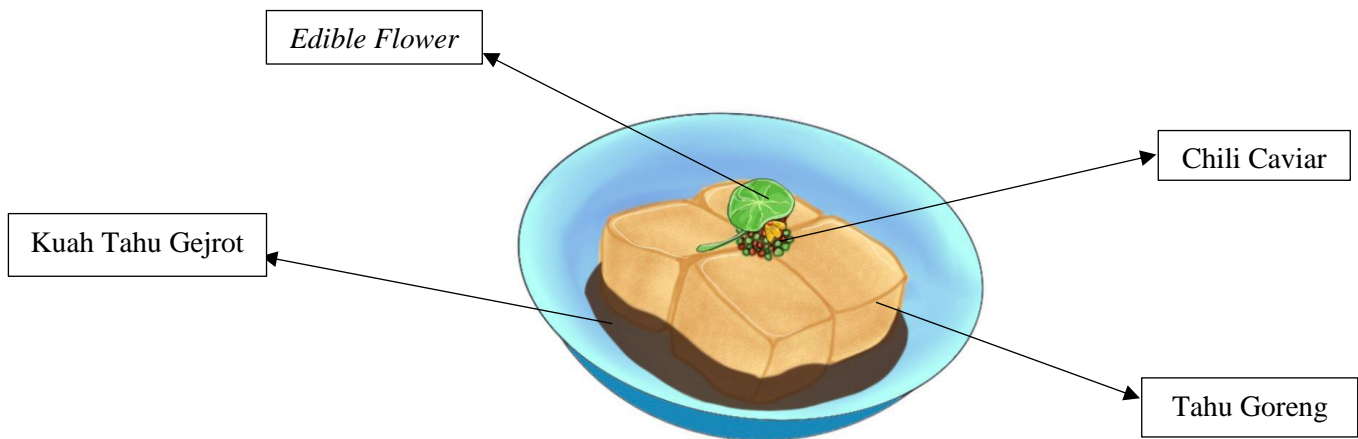
Gambar1. 1 Ilustrasi bentuk Rempeyek

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis 2022

## 2. Tahu Gejrot

Tahu Gejrot adalah hidangan yang berbahan dasar tahu, yang diproses dengan metode Goreng, dan disajikan dengan kuah berbahan dasar gula merah yang dilengkapi oleh bumbu dapur lainnya seperti cabai rawit dan juga bawang merah, bawang putih dan garam.

Salah satu pengembangan yang dilakukan oleh penulis adalah dengan menyajikan dalam bentuk *Fine Dinning* dan melakukan perubahan bentuk pada cabai rawit menjadi *Caviar*.



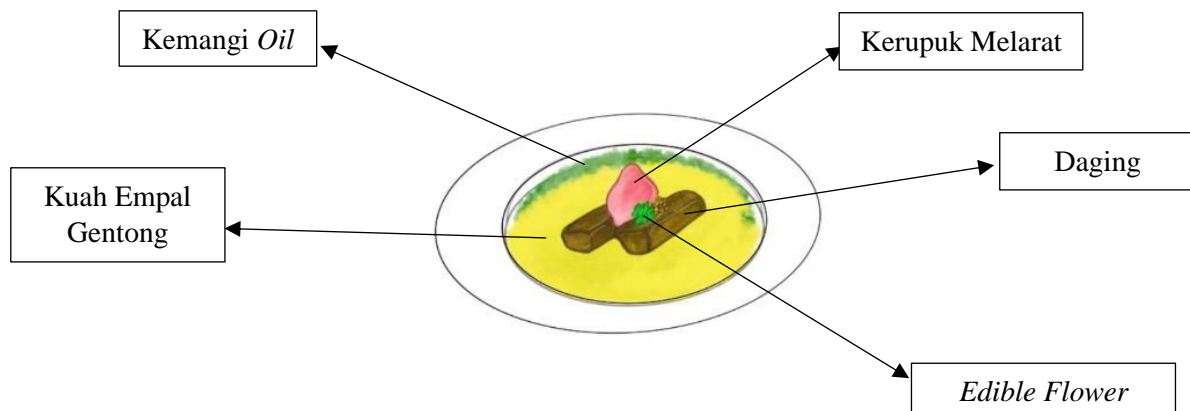
Gambar 1. 2 Ilustrasi bentuk Tahu Gejrot

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis 2022

### 3. Empal Gentong

Empal Gentong merupakan hidangan berkuah dari kota Cirebon yang memiliki karakter berbahan dasar rempah dengan warna yang bewarna kuning.

Pada proses pengembangan produk, penulis menambahkan satu buah *tuile* yang berbahan dasar rempah, agar menambah elemen tekstur pada makanan dan menambah daya tarik pada makanan tersebut serta menambah kan rempah dan dengan menambah kemangi *oil* sebagai penyeimbang rasa makanan.



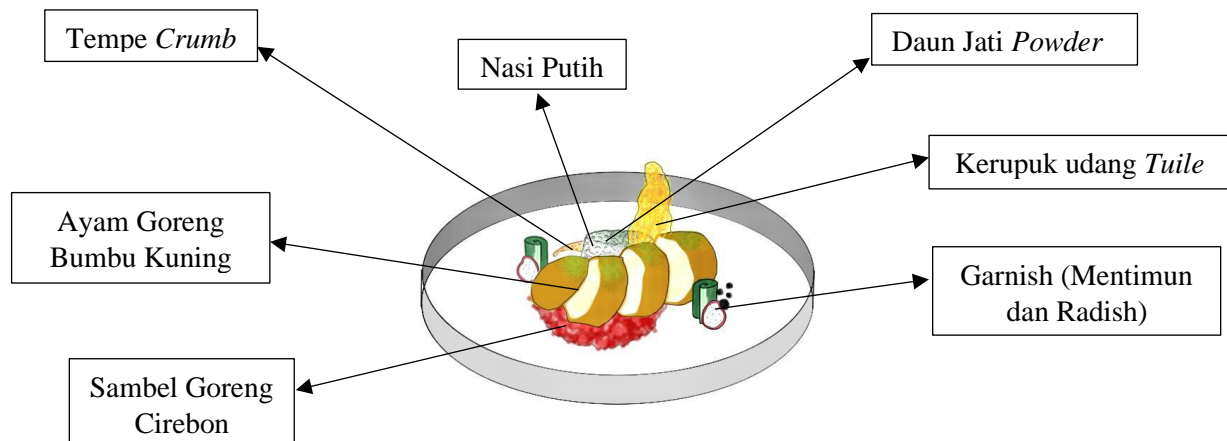
Gambar 1. 3 Ilustrasi bentuk Empal Gentong

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis 2022

#### 4. Nasi Jamblang

Nasi Jamblang adalah makanan yang memiliki varian lauk pauk dan makanan pendamping yang banyak, namun keunikan yang dimiliki di Nasi Jamblang adalah bungkusannya yang menggunakan daun Jati.

Pada pengembangan proses pada sajian Nasi Jamblang penulis menggunakan daun jati sebagai bahan makanan dan dijadikan *Powder* agar menambah elemen autentik-an makanan, serta menambah *Tempe Crumble* sebagai makanan pendamping agar menambah daya tarik pada makanan dan menambah tekstur pada makanan.



Gambar1. 4 Ilustrasi bentuk Nasi Jamblang

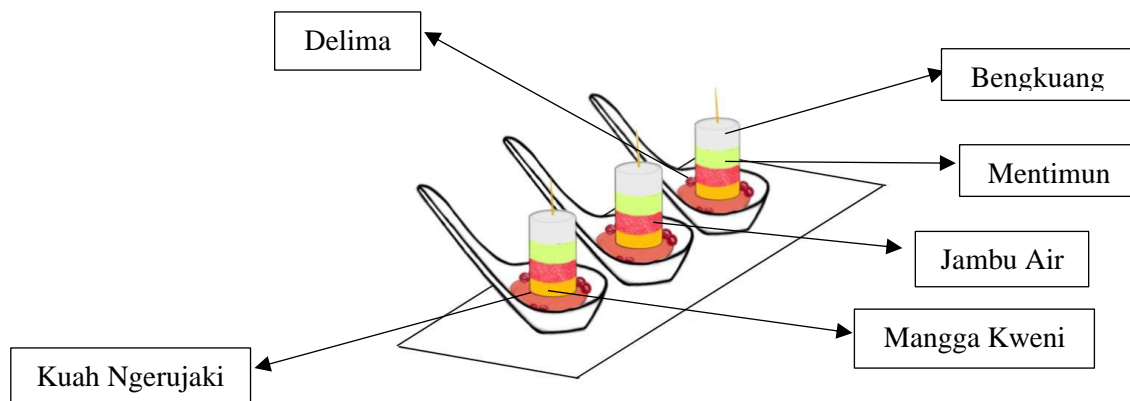
Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis 2022



## 5. Ngerujaki

Ngerujaki adalah sajian makan rujak beraneka macam buah yang berasal dari budaya Keraton Kacirebonan, makanan ini sendiri dilengkapi dengan kuah yang memiliki sensasi segar.

Pengembangan yang penulis lakukan adalah merubah bentuk makanan dengan membentuk dengan *ring cutter* berbentuk bulat dan menyajikan pada sendok.



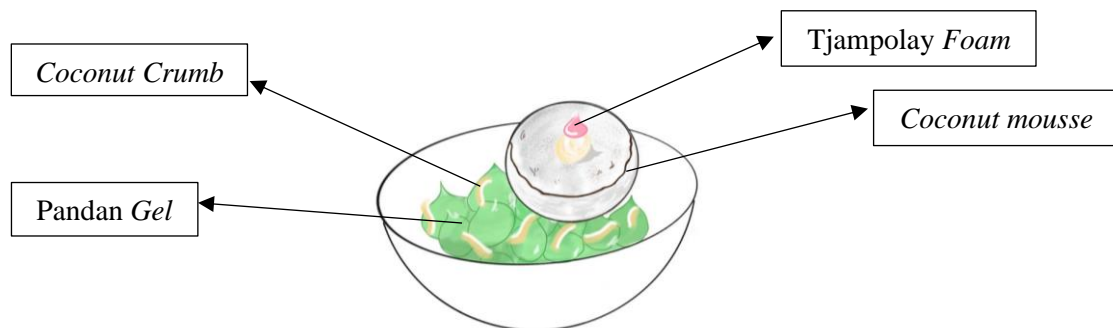
Gambar 1. 5 Ilustrasi bentuk Ngerujaki

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis 2022

## 6. Es Koyor

Es Kopyor adalah sajian berkarakter manis yang terdiri atas kelapa berjenis kopyor, sirup Tjampolay, air kelapa dan kental manis.

Pengembangan produk penulis pada sajian Es Kopyor adalah mengubah menjadi *Deconstructed of* Es Kopyor. Kopyor dirubah menjadi *mousse* yang dicampurkan dengan *Cream* dan dicampurkan menjadi satu dengan sebuah alat memasak yaitu *Mixer*, setelah itu hasilnya di pindahkan kedalam *Silicone Mould* yang memiliki bentuk menyerupai kubah dan dipindahkan kedalam *Freezer*, serta penulis menambahkan elemen *Crumb* di dalam presentasi berbahan dasar kelapa agar mendapatkan tekstur yang berbeda. Dan merubah sirup tjampolay menjadi *foam* menggunakan alat bernama *Espuma* dan menambahkan elemen *cream* berbahan dasar pandan agar menambah citarasa pada hidangan.



Gambar 1. 6 Ilustrasi Bentuk Deconstructed of Es Kopyor

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis 2022

### 1.5 Pengajuan Resep

Resep adalah perangkat instruksi dalam bentuk tulisan yang menjelaskan mengenai cara pembuatan atau penyajian suatu hidangan. Keberadaan resep dapat membantu keberlangsungan operasional yang berada didalam dapur.

Resep-resep yang penulis gunakan bersumber dari berbagai sumber seperti buku, internet, wawancara narasumber yang kompeten pada bidangnya dan sebagian resep yang penulis peroleh dari pengetahuan penulis yang didapatkan selama pelatihan di dunia industri profesional.

Tabel 1. 1 resep pembuatan Rempeyek

#### RESEP REMPEYEK

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 10 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perpori	: 30 gr
Jenis Hidangan	: <i>Amuse Bouche</i>	Suhu Hidangan	: 25°
Kota asal	: Cirebon	Alat Saji	: Long Plate

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	300	gr	Tepung beras	
		60	gr	Bawang Putih	
		15	gr	Ketumbar	
		10	gr	Kunyit	
		100	gr	Kacang Tanah	
		50	gr	Kemiri	
		30	gr	Bawang merah	
		10	gr	Garam	
		10	gr	Gula	
		50	ml	Santan	
		300	ml	Air	
		600	ml	Minyak Goreng	

2	Menghasluskan bahan baku	60 15 10 50 30	gr gr gr gr gr	Bawang Putih Ketumbar Kunyit Kemiri Bawang merah	Menggunakan mesin <i>blender</i>
3	Tambahkan	300 10 10 50 300	gr gr gr ml ml	Tepung beras Garam Gula Santan Air	Kedalam bahan yang sudah di haluskan, dan aduk hingga merata
4	Cetak	100	gr	Kacang Tanah	Panaskan pan anti lengket dan letakan kacang tanah, masukan adonan bumbu kedalam pan anti lengket
5	Panaskan	600	ml	Minyak Goreng	
6	Masukan			Cetakan Adonan	Goreng hingga warna berubah ke-coklatan
7	Hidangkan				Rempeyek per porsi satu buah

Sumber: Buku Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon Seri Gastronomi Tradisional Sunda dan hasil Pembuatan penulis, 2022.

Tabel 1. 2 Resep Lanjutan Pembuatan Rempeyek

**RESEP REMPEYEK****(PETIS SAUCE)**

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 10 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perporisi	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Amuse Bouche</i>	Suhu Hidangan	: 25°
Kota asal	: Cirebon	Alat Saji	: Long Plate

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	150 20 20 10 10 50 400	gr gr gr gr gr ml ml	Petis udang Bawang putih Cabai rawit Gula Kaldu bubuk Minyak goreng Air	Haluskan Haluskan
2	Panaskan	50	ml	Minyak goreng	
3	Masukan	20 20 100 10 10 400	gr gr gr gr gr ml	Bawang putih Cabai rawit Petis Udang Gula Kaldu bubuk Air	Masak dan masukan air bila kekentalan belum mencapai keinginan
4	Hidangkan				Masukan kedalam squeeze botol sebagai alat dalam proses <i>plating</i> .

Sumber:

[https://www.youtube.com/watch?v=NQPPfZljTY8&ab\\_channel=KhikmaMakfiro](https://www.youtube.com/watch?v=NQPPfZljTY8&ab_channel=KhikmaMakfiro)  
dan hasil olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 3 Resep pembuatan Tahu Gejrot

**RESEP TAHU GEJROT**

Halaman : 1 dari 2  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Jenis Hidangan : *Appetizer*  
 Kota asal : Cirebon

Jumlah Porsi : 10 Porsi  
 Bobot sajian Perporisi : 50 gr  
 Suhu Hidangan : 30°  
 Alat Saji : *Small Bowl*

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	500 20 70 10 30 200 20 70 200 20	gr gr gr gr gr ml gr gr ml gr	Tahu Sumedang Asam jama Gula aren Kecap manis Bawang putih Minyak goreng Garam Bawang Merah Air Cabe Keriting	Tahu dipotong menjadi Dice. Gula aren dilarutkan dengan air
2	Boil	70 20 10 20 200	gr gr gr gr ml	Gula aren Asam Jawa Kecap manis Garam Air	Larutkan semua bahan menjadi satu, hingga rasa sudah dapat
3	haluskan	70 30 20	gr gr gr	Bawang merah Bawang Putih Cabe Keriting	Dihaluskan dan disatukan dengan kuah
4	Saring				Kuah dengan bumbu yang sudah dihaluskan
5	Goreng	350	gr	Tahu Sumedang	

Sumber; Wawancara Narasumber dan hasil olahan oleh Penulis, 2022.

Tabel 1. 4 Resep Lanjutan pembuatan Tahu Gejrot

**RESEP TAHU GEJROT****(CHILI CAVIAR)**

Halaman : 2 dari 2  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Jenis Hidangan : *Appetizer*  
 Kota asal : Cirebon

Jumlah Porsi : 10 Porsi  
 Bobot sajian Perporisi : 10 gr  
 Suhu Hidangan : 10°  
 Alat saji : *Small Bowl*

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	60 100 10	gr ml gr	Cabai Rawit Minyak Goreng Agar Agar	Cabai Rawit berwana merah dan Hijau
2	Dinginkan	100	ml	Minyak Goreng	Kurang lebih satu jam di kulkas
3	Haluskan	60	gr	Cabai Rawit	Haluskan dengan mesin <i>blender</i> . Dilakukan sesuai warna pada cabai rawit
4	panaskan				Panaskan cairan cabai
5	masukan	20	gr	Agar agar	Didihkan hingga simmer
6	Pindahkan				Pindahkan cairan kedalam plastic atau suntikan
7	Tuangkan				Tuangkan agar agar kedalam minyak yang dingin

Sumber; Wawancara narasumber dan hasil pembuatan penulis, 2022.

Tabel 1. 5 Resep Pembuatan Empal Gentong

**RESEP EMPAL GENTONG**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 10 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perporisi	: 80 gr
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Suhu Hidangan	: 40°
Kota asal	: Cirebon	Alat saji	: <i>soup Bowl</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	500	gr	Daging Sapi	Bagian sapi <i>Chunks</i> /Sampil  Disangrai  Lada Putih          Kunyit Dibakar terlebih dahulu
		15	gr	Daun salam	
		25	gr	Serai	
		10	gr	Pala	
		10	gr	Ketumbar	
		10	gr	Lada butir	
		5	gr	Cengkeh	
		10	gr	Kapulaga	
		10	gr	Kayu manis	
		20	gr	Lengkuas	
		10	gr	Jahe	
		30	gr	Kunyit	
		20	gr	Kemiri	
		40	gr	Bawang merah	
		20	gr	Bawang putih	
		50	ml	Minyak goreng	
		150	ml	Santan	
20	gr	MSG			
10	gr	Garam			
5	gr	Gula			
2	Presto	500	gr	Daging Sapi	Masak semua bahan hingga daging empuk
		5	gr	Daun salam	
		10	gr	Serai	
3	Haluskan	10	gr	Pala	Dihaluskan hingga menjadi bubuk (bumbu kering)
		10	gr	Ketumbar	
		10	gr	Lada butir	



4	Haluskan	10 30 20 40 20	gr gr gr gr gr	Jahe Kunyit Kemiri Bawang merah Bawang putih	Dihaluskan menggunakan blender dengan sedikit air (bumbu basah)
5	Panaskan	50	ml	Minyak Goreng	
6	Masukan				Masak Bumbu basah hingga matang sempurna
7	Tambahkan	5 10 10 15 20	gr gr gr gr gr	Cengkeh Kapulaga Kayu manis Serai Lengkuas	Setelah cengkeh, kapulaga kayu manis masukan bumbu kering yang sudah dihaluskan, dan masak hingga matang
8	Tambahkan				Daging yang sudah di presto dan masukan air kaldu
9	Tambahkan	150	ml	Santan	
10	Tambahkan	20 10 5	gr gr gr	MSG Garam Gula	

Sumber: Buku Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon Seri Gastronomi Tradisional Sunda dan hasil olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 6 Resep Lanjutan Pembuatan Empal Gentong

**RESEP EMPAL GENTONG****(KEMANGI OIL)**

Halaman	: 2 dari 5	Jumlah Porsi	: 10 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perporisi	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Suhu Hidangan	: 30°
Kota asal	: Cirebon	Alat saji	: <i>Soup Bowl</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	80 200	gr gr	Kemangi Minyak sayur	
2	<i>Blanch</i>	80	gr	Kemangi	
3	Haluskan	80 200	gr ml	Kemangi Minyak sayur	Haluskan menggunakan mesin <i>Blender</i> dengan rasio 1:3
4	Panaskan				Panaskan hasil yang di <i>Blender</i> dan whisk selama 30 detik
5	<i>Chilled</i>				Dinginkan Bahan bahan yang sudah dipanaskan
6	Saring				Saring semua cairan, dan pisahkan antara liquid dan ampas

Sumber: Wawancara Narasumber dan hasil olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 7 Resep Lanjutan Pembuatan Nasi Jamblang

**RESEP NASI JAMBLANG**  
**(AYAM BUMBU KUNING)**

Halaman : 1 dari 6	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : Oktober 2022	Bobot sajian Perporisi : 100 gr
Jenis Hidangan : <i>Main Course</i>	Suhu Hidangan : 45°
Kota asal : Cirebon	Alat saji : <i>Dinner Plate</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	600 5 10 15 10 15 20 30 20 10 30 50	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr ml	Daging ayam Daun salam Jahe Lengkuas Serai Kunyit Kemiri Bawang putih Garam Gula Msg Minyak goreng Air	Dada Ayam.  Jahe, serai dan lengkuas di pipihkan
2	Haluskan	15 20 30	gr gr gr	Kunyit Kemiri Bawang putih	Menggunakan mesin <i>blender</i>
3	Panaskan	50	gr	Minyak Goreng	
4	Masukan				Bumbu yang sudah dihaluskan
5	Tambah	5 10 15 10	gr gr gr gr	Daun salam Jahe Lengkuas Serai	Hingga bumbu wangi
6	Tambahkan	600	gr	Daging ayam	

7	<i>Seasoning</i>	20	gr	Garam Gula Msg	Hingga mendapatkan rasa yang di ingin kan
		10	gr		
		30	gr		

Sumber: Wawancara narasumber dan hasil olahan Penulis, 2022.

Tabel 1. 8 Resep Lanjutan Pembuatan Nasi Jamblang

## RESEP NASI JAMBLANG (SAMBAL GORENG CIREBON)

Halaman	: 2 dari 6	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perpori	: 50 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu Hidangan	: 35°
Kota asal	: Cirebon	Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	30	gr	Bawang merah	Serai dan lengkuas dipipihkan.  Cabai merah di <i>slice</i> .  Asam jawa yang direndam di air
		30	gr	Bawang putih	
		5	gr	Serai	
		15	gr	Lengkuas	
		5	gr	Daun salam	
		600	gr	Cabai merah	
		15	gr	Kemiri	
		150	ml	Santan	
		15	gr	Asam jawa	
		50	ml	Minyak Goreng	
		20	gr	Garam	
		10	gr	Gula	
20	gr	Msg			
2	Haluskan	30	gr	Bawang merah	Haluskan menggunakan mesin <i>Blender</i>
		30	gr	Bawang putih	
		15	gr	Kemiri	
3	Panaskan	50	ml	Minyak Goreng	
4	Tambahkan				Masukan bumbu yang

					sudah dihaluskan
5	Tambahkan	5 15 5 600	gr gr gr gr	Serai Lengkuas Daun salam Cabai merah	
6	Tambahkan	15 150	gr ml	Asam jawa Santan	Yang sudah direndam air, dan masukan air rendaman.  Dan tambahkan air untuk <i>adjustment</i>
7	Simmer				

Sumber: Wawancara narasumber dan hasil olahan Penulis, 2022.

Tabel 1. 9 Resep Pembuatan Nasi Jamblang

## RESEP NASI JAMBLANG

### (NASI PUTIH)

Halaman	: 3 dari 6	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perporshi	: 50 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu Hidangan	: 40°
Kota asal	: Indonesia	Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	500	gr	Beras Putih Air	
2	Proses Aron	500	gr	Beras Putih Air	Hingga setengah matang
3	Kukus				Hasil beras yang sudah di Aron setengah matang
4	Sajikan				

Sumber: Standar resep PPNHI Bandung dan Hasil olahan penulis, 2020.

Tabel 1. 10 Resep Lanjutan Pembuatan Nasi Jamblang

**RESEP NASI JAMBLANG****(DAUN JATI POWDER)**

Halaman	: 4 dari 6	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perporisi	: 10 gr
Jenis Hidangan	: Pendamping <i>Main Course</i>	Suhu Hidangan	: 20°
Kota asal	: Indonesia	Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	100 20	gr gr	Daun Jati Garam	
2	Keringkan	100	gr	Daun Jati	Menggunakan <i>Dehydrator</i> selama 2 jam pada suhu 45 celcius
3	Haluskan				Hasil pengeringan menggunakan <i>Blender</i>
4	tambahkan	20	gr	Garam	

Sumber: Wawancara narasumber dan hasil olahan Penulis, 2022.

Tabel 1. 11 Resep Lanjutan Pembuatan Nasi Jamblang

**RESEP NASI JAMBLANG****(TUILE)**

Halaman	: 5 dari 6	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perporisi	: 10 gr
Jenis Hidangan	: Pendamping <i>Main Course</i>	Suhu Hidangan	: 20°
Kota asal	: Indonesia	Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	100 40	gr gr	Kerupuk udang Tapioka Air	Dihancurkan/ dihaluskan.

2	Campurkan	100 40	gr gr	Kerupuk udang Tapioka Air	
3	cetak			Adonan	Masukan adonan kedalam <i>silicone mould</i>
4	Bake			Adonan yang sudah di cetak	Kedalam oven dengan suhu 150 <sup>o</sup> C selama 10 menit

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

Tabel 1. 12 Resep Lanjutan Pembuatan Nasi Jamblang

## RESEP NASI JAMBLANG

### (TEMPE CRUMB)

Halaman : 6 dari 6  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Jenis Hidangan : Pendamping *Main Course*  
 Kota asal : Cirebon

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Bobot sajian Perporisi : 20 gr  
 Suhu Hidangan : 30<sup>o</sup>  
 Alat saji : *Dinner Plate*

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	100 10 10 10	gr gr gr gr	Tempe Garam Lada Parsley	<i>Finely Slice</i>   <i>Julienne</i>
2	Goreng	100	gr	Tempe	
3	<i>Toss</i>	100 10 10 10	gr gr gr gr	Tempe Garam Lada Parsley	Hancurkan dan aduk hingga rata

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

Tabel 1. 13 Resep Ngerujaki

**RESEP NGERUJAKI**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Oktober 2022  
 Jenis Hidangan : *Palate cleanser*  
 Kota asal : Cirebon

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Bobot sajian Perporisi : 20 gr  
 Suhu Hidangan : 15°  
 Alat saji : *Duck Spoon*

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	20 200 50 100 100 100  100 10 10 50 5 10 20 100 20	gr gr gr gr gr gr  gr gr gr gr ml gr gr ml ml	Delima Manga Kaweni Jambu air Wortel Mentimun Bengkuang  Gula merah Garam Terasi Kacang tanang Cuka Cabe rawit Gula pasir Air panas Air asam jawa	Semua jenius buah dan sayur di bentuk <i>round</i> dengan ring cutter.            Digoreng dan dihaluskan
2	campurkan	100 10 10 50 5 10 20 100 20	gr gr gr gr ml gr gr ml ml	Gula merah Garam Terasi Kacang tanang Cuka Cabe rawit Gula pasir Air panas Air asam jawa	
3	Dinginkan			Kuah dan buah	Tusuk buah dengan toothpick

Sumber: Buku Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon Seri Gastronomi Tradisional Sunda dan hasil olahan penulis, 2022.



Tabel 1. 14 Resep *Deconstructed of Es Kopyor***RESEP DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR**

Halaman	: 1 dari 3	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perpori	: 100 gr
Jenis Hidangan	: <i>dessert</i>	Suhu Hidangan	: 15°
Kota asal	: Cirebon	Alat saji	: <i>Duck Spoon</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	375 50 20 30 4,5 150 150 225 200	gr gr gr gr pcs gr ml ml gr	<i>Coconut cream</i> Cokelat putih Butter <i>Coconut crumb</i> <i>Gelatine</i> Putih telur <i>Simple syrup</i> <i>Heavy cream</i> kopyor	
2	Lelehkan	50 20	gr gr	Cokelat putih Butter	
3	<i>Coating</i>			Cokelat cair	<i>Coat</i> dengan <i>brush</i> dilapiskan <i>silicone mould</i>
4	tambahkan	30	gr	Coconut crumb	Dibagian <i>coating</i> cokelat pada silicone mould
5	panaskan	175 4,5	gr pcs	<i>Coconut cream</i> <i>gelatine</i>	Hingga leleh dan tercampur
6	Campurkan	175 4,5	gr pcs	<i>Coconut cream</i> <i>gelatine</i>	Dengan sisa coconut cream sebesar 200 gr Dan aduk hingga menyatu

7	<i>Mix</i>	150 150	Gr ml	Putih telur <i>Simple syrup</i>	Masukan <i>simple syrup</i> panas Ketika adonan telur sudah lembut Menggunakan <i>mixer</i> Hingga menjadi <i>Meringue</i>
8	Campurkan			<i>Meringue</i> dengan adonan <i>coconut</i> <i>cream</i>	
9	<i>Whipping</i>	225	ml	<i>Heavy cream</i>	
10	Campurkan			Satukan <i>heavy</i> <i>cream</i> kedalam campuran <i>mousse</i>	
11	Cetak			Adonan <i>mousse</i>	Kedalam <i>Silicone mould</i> sebanyak setengah ukuran <i>mould</i>
12	Freezing			<i>mousse</i>	Kedalam <i>Freezer</i>
13	Tambahkan	200	gr	kopyor	Kedalam cetakan <i>silicone mould</i> yang berisi setengah <i>Mousse</i>

Sumber: wawancara dengan narasumber dan hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 15 Resep Lanjutan Deconstructed of Es Kopyor

**RESEP DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR**  
**(TJAMPOLAY FOAM)**

Halaman	: 2 dari 3	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perporisi	: 30 gr
Jenis Hidangan	: Dessert	Suhu Hidangan	: 10°
Kota asal	: Cirebon	Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	150 50	ml ml	Sirup Pisang susu <i>Heavy Cream</i>	Brand Tjampolay
2	masukan	150 50	ml ml	Sirup Pisang susu <i>Heavy Cream</i>	Kedalam alat <i>whipping</i> <i>siphon</i>
3	Kocok				<i>whipping</i> <i>siphon</i> yang sudah dimasukan gas n20
4	Sajikan				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

Tabel 1. 16 Resep Lanjutan Deconstructed of Es Kopyor

**RESEP DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR**  
**(PANDAN GEL)**

Halaman	: 2 dari 3	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perporisi	: 30 gr
Jenis Hidangan	: Dessert	Suhu Hidangan	: 15°
Kota asal	: Cirebon	Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>

No	Cara Buat	Nilai Berat	Ukuran	Bahan Baku	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	10 2 30	gr pcs gr	Agar agar Daun pandan Gula air	bubuk

2	masukan	10 2 30	gr pcs gr	Agar agar Daun pandan Gula air	Kedalam <i>sauce pan</i> hingga tercampur merata
3	dinginkan				Kedalam <i>Chiller</i> hingga <i>gel</i> menjadi <i>firm</i>
4	haluskan			Agar agar air	Haluskan agar agar pandan dengan air menggunakan <i>Blender</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

## 1.6 Muatan Gizi Dan Nutrisi

Berdasarkan SehatQ mengenai nilai gizi adalah panduan yang memberikan informasi mengenai kandungan muatan nutrisi yang terdapat pada suatu produk yang dapat di konsumsi manusia, berupa kandungan setiap zat gizi dan kalori pada setiap produk siap konsumsi, nilai gizi pada makanan membantu konsumen mempertimbangkan informasi nutrisi dalam produk siap konsumsi, sangat membantu konsumen yang dalam menjalani program diet atau memahami asupan kalori yang dibutuhkan (Putera, 2021). Berikut adalah nilai gizi dari **“Sajian Set Menu Fine Dining Kota Cirebon, Jawa Barat”**.

Tabel 1. 17 Nilai Gizi Rempeyek

**NILAI GIZI REMPEYEK**

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram))	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
300 gr	Tepung beras	18	1.10	4.2	1
60 gr	Bawang Putih	3.8	19.836	0.03	89.4
15 gr	Ketumbar	0.25	0.43	0.06	2.7
10 gr	Kunyit	0.783	6.493	0.988	35.4
100 gr	Kacang Tanah	25.8	16.13	49.24	567
50 gr	Kemiri	4.6	6.93	35.99	345.5
30 gr	Bawang merah	0.131	1.44	0.011	6
10 gr	Garam	0	0	0	0
10 gr	Gula	0	9.98	0	38.7
50 gr	Santan	1.15	2.77	11.92	115
300 gr	Air	0	0	0	0
150 gr	Petis	35.67	2.91	3.45	190.5
	Total	90.18	68.01	105.88	1,391.30
	Total/Porsi	18.04	13.60	21.18	278.26

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2022.

Tabel 1. 18 Nilai gizi pada Tahu Gejrot

**NILAI GIZI TAHU GEJROT**

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram))	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
350 gr	Tahu Sumedang	60	37	70.63	948.5
20 gr	Asam jawa	0.35	8	0.075	30
70 gr	Gula aren	0	68	0	263,9
10 gr	Kecap manis	0.128	8	0.001	31
30 gr	Bawang putih	2	10	0.015	44.7
20 gr	Garam	0	0	0	0

70 gr	Bawang Merah	0.644	7	0.056	29.4
200 ml	Air	0	0	0	0
60 gr	Cabai Rawit	7	34	7	190.8
40 gr	Agar Agar	0.372	220	7.44	930
Total		71	391	85	2,204
total/porsi		14.1546	78.2996	17.025	440.855

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 19 Nilai gizi Pada Empal Gentong

**NILAI GIZI EMPAL GENTONG**

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram))	Karbohidr at (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
500 gr	Daging Sapi	132	0	97.7	1440
25 gr	Serai	0.21	2.98	0.058	11.65
10 gr	Pala	0.584	4.929	3.631	52.5
10 gr	Ketumbar	0.213	0.367	0.052	2.3
5 gr	Cengkeh	0.12	0.54	0.032	2.4
10 gr	Kapulaga	1.076	6.847	0.67	31.1
10 gr	Kayu manis	0.389	7.985	0.319	26.1
20 gr	Lengkuas	0.16	0.49	0.06	2.67
10 gr	Jahe	0.18	1.78	0.075	8
30 gr	Kunyit	2.349	19.479	2.964	106.2
20 gr	Kemiri	1.83	2.77	14.4	138.2
40 gr	Bawang merah	0.21467	1.769	0.014	7.35
20 gr	Bawang putih	2	10	0.015	44.7
150 gr	Santan	3.435	8.31	35.76	345
20 gr	MSG	0	0	0	0
10 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Gula	0	4.9	0	19.5
Total		144.67	73.064	155.75	2237.7
total/porsi		28.93	14.61	31.15	447.54

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 20 Nilai gizi Pada Nasi Jamblang

**NILAI GIZI NASI JAMBLANG**

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram))	Karbohidr at (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
600 gr	Daging ayam	132	0	97.7	1440
600 gr	Cabai merah	9.3	43.86	1.56	192
10 gr	Jahe	0.18	1.78	0.075	8
15	Lengkuas	0.16	0.49	0.06	2.667
10	Serai	0.21	2.98	0.058	11.65
15	Kunyit	1.15	8.5	1.5	53
20	Kemiri	1.83	2.77	14.4	138.2
30	Bawang putih	2	10	0.015	44.7
20 gr	Garam	0	0	0	0
10 gr	Gula	0	9,98	0	38.7
30 gr	Msg	0	0	0	0
500 gr	Nasi Putih	13.3	139.5	1.4	645
100 gr	Tempe	13.31	11.94	15.21	225
Total		173.3	221.7	132.0	2799
total/porsi		34.67	44.35	26.40	559.8

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2022.

Tabel 1. 21 Nilai Gizi Ngerujaki

**NILAI GIZI NGERUJAKI**

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram))	Karbohidr at (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
20 gr	Delima	0.19	2.15	0.04	8.5
200 gr	Manga Kaweni	1.68	56.1	0.9	214
50 gr	Jambu air	0.25	5.83	0.135	23
100 gr	Wortel	0.74	8.0	2.48	54
100 gr	Mentimun	0.65	3.63	0.11	15
100 gr	Bengkuang	0.72	8.82	0.09	38
100 gr	Gula merah	0	97	0	377
10 gr	Garam	0	0	0	0
10 gr	Terasi	2.23	0.9	0,29	15.5
50 gr	Kacang tanang	12.9	8.065	24.62	283.5
5 gr	Cuka	0	0	0	1
10 gr	Cabe rawit	1	6	3.5	95.4
20 gr	Gula pasir	0	19.96	0	77.4
100 gr	Air panas	0	0	0	0
20 gr	Air asam jawa	0.31	6.94	0.07	26.6
Total		20.87	223.4	31.9	1228.9
total/porsi		4.17	44.68	6.38	245.77

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2022



Tabel 1. 22 Nilai gizi Pada Deconstructed of Es Kopyor

**NILAI GIZI DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR**

Total	Bahan	Protein (dalam hitungan gram))	Karbohidrat (dalam hitungan gram)	Lemak (dalam hitungan gram)	Kalori (Kcal)
375 gr	<i>Coconut cream</i>	18.55	75.32	241.78	2565
50 gr	Cokelat putih	2.94	29.62	16.05	269.5
20 gr	<i>Butter</i>	0.013	0.001	1.28	11.33
4,5 pcs	<i>Gelatine</i>	5	40	0	244
150 gr	Putih telur	0.18	1.17	17.28	78
150 ml	<i>Simple syrup</i>	0	67	0.1	260
275 ml	<i>Heavy cream</i>	5.6925	7.73	102.52	957
200 gr	kopyor	1.24	5.03	12.27	15.5
150 ml	Sirup Pisang susu	0	67	0.1	260
	Total	33.61	293	391	4660
	total/porsi	6.72	58.57	78.28	932.07

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2022

### 1.7 *Recipe Costing,Selling price,Dish Costing*

Proses penetapan standar resep dan gizi telah dilakukan, tahapan berikutnya adalah menghitung biaya pokok sebuah hidangan (*Food cost*) dan harga satu porsi sebuah hidangan (*Dish Costing*) berdasarkan penetapan pada harga standar resep (*recipe costing*) yang sangat menentukan pada nilai jual suatu hidangan yang disebut *Selling Price*.

Tujuan utama konsep biaya pada makanan, selain untuk mencari keuntungan dan menghindari kerugian ialah memahami keluar dan masuknya bahan yang dibutuhkan dan dapat menjadi tolak ukur pada harga bahan makanan di pasaran, dengan menetapkan *recipe cost*, *dish costing* dapat menentukan harga antisipasi kenaikan bahan makanan, yang dimana tidak mengganggu penetapan pada *selling price* (Duffy, 2021).

Berikut adalah daftar biaya standar resep berdasarkan harga yang bersumber dari internet maupun pasar.

Tabel 1. 23 Biaya hidangan Rempeyek

**RECIPE COSTING REMPEYEK**

Bahan hidangan	Kuantitas penggunaan	unit	harga pasar	kuantitas dan unit bahan	harga yang digunakan
Tepung beras	300	gr	IDR 10,500.00	500 gr	IDR 6,300.00
Bawang Putih	80	gr	IDR 3,000.00	100 gr	IDR 2,400.00
Ketumbar	15	gr	IDR 1,500.00	15 gr	IDR 1,500.00
Kunyit	10	gr	IDR 14,000.00	1000 gr	IDR 140.00
Kacang Tanah	100	gr	IDR 33,000.00	1000 gr	IDR 3,300.00
Kemiri	50	gr	IDR 45,000.00	1000 gr	IDR 4,285.71
Bawang merah	30	gr	IDR 30,000.00	1000 gr	IDR 300.00
Garam	10	gr	IDR 3,000.00	250 gr	IDR 120.00
Gula	20	gr	IDR 15,000.00	1000 gr	IDR 300.00
Santan	50	ml	IDR 4,500.00	65 ml	IDR 3,461.54
Minyak Goreng	350	ml	IDR 30,000.00	1 liter	IDR 10,500.00
Petis udang	150	gr	IDR 18,000.00	250 gr	IDR 10,800.00
Cabai rawit	20	gr	IDR 107,000.00	1000 gr	IDR 2,140.00
Kaldu bubuk	10	gr	IDR 6,000.00	100 g	IDR 600.00
Recipe Cost					IDR 46,147.25
dish costing					IDR 4,614.73
Food Cost 30 %			selling price		IDR 15,382.42

Sumber: Hasil olahan Penulis,2022.

Tabel 1. 24 Biaya hidangan Tahu Gejrot

**RECIPE COSTING TAHU GEJROT**

Bahan hidangan	Kuantitas penggunaan	unit	harga pasar	kuantitas dan unit bahan	harga yang digunakan
Tahu Sumedang	500	gr	IDR 18,000.00	1 kg	IDR 9,000.00
Asam jawa	20	gr	IDR 70,000.00	1 kg	IDR 1,400.00
Gula aren	70	gr	IDR 24,000.00	1kg	IDR 1,680.00
Kecap manis	10	ml	IDR 50,000.00	1L	IDR 500.00
Bawang putih	30	gr	IDR 14,000.00	1kg	IDR 420.00
Minyak goreng	300	ml	IDR 30,000.00	1L	IDR 9,000.00
Garam	20	gr	IDR 3,000.00	250 gr	IDR 120.00
Bawang Merah	70	gr	IDR 30,000.00	1kg	IDR 2,100.00
Cabe Keriting	20	gr	IDR 43,000.00	1kg	IDR 860.00
Cabai Rawit	60	gr	IDR 107,000.00	1 kg	IDR 6,420.00
Agar Agar	10	gr	IDR 7,000.00	10gr	IDR 7,000.00
Recipe Cost					IDR 38,500.00
dish costing					IDR 3,850.00
Food Cost 30 %			selling price		IDR 12,833.33

Sumber: Hasil olahan Penulis,2022.

Tabel 1. 25 Biaya hidangan Empal Gentong

**RECIPE COSTING EMPAL GENTONG**

Bahan hidangan	Kuantitas penggunaan	unit	harga pasar	kuantitas dan unit bahan	harga yang digunakan
Daging Sapi	500	gr	IDR 160,000.00	1000 gr	IDR 80,000.00
Daun salam	15	gr	IDR 26,000.00	1000 gr	IDR 390.00
Serai	25	gr	IDR 24,000.00	1000 gr	IDR 600.00
Pala	10	gr	IDR 120,000.00	1000 gr	IDR 1,200.00
Ketumbar	10	gr	IDR 48,000.00	1000 gr	IDR 480.00
Lada butir	10	gr	IDR 120,000.00	1000 gr	IDR 1,200.00
Cengkeh	5	gr	IDR 70,000.00	1000 gr	IDR 350.00
Kapulaga	10	gr	IDR 86,000.00	1000 gr	IDR 860.00
Kayu manis	10	gr	IDR 90,000.00	1000 gr	IDR 900.00
Lengkuas	20	gr	IDR 21,000.00	1000 gr	IDR 420.00
Jahe	10	gr	IDR 20,000.00	1000 gr	IDR 200.00
Kunyit	30	gr	IDR 14,000.00	1000 gr	IDR 420.00
Kemiri	20	gr	IDR 45,000.00	1000 gr	IDR 900.00
Bawang merah	40	gr	IDR 30,000.00	1000 gr	IDR 1,200.00
Bawang putih	20	gr	IDR 14,000.00	1000 gr	IDR 280.00
Minyak goreng	50	ml	IDR 30,000.00	1000 L	IDR 1,500.00
Santan	150	ml	IDR 32,000.00	1000 L	IDR 4,800.00
MSG	20	gr	IDR 10,000.00	1000 gr	IDR 200.00
Garam	10	gr	IDR 3,000.00	250 gr	IDR 120.00
Gula	5	gr	IDR 14,000.00	1000 gr	IDR 70.00
Kemangi	80	gr	IDR 37,000.00	1000 gr	IDR 2,960.00
Minyak sayur	200	ml	IDR 51,000.00	1000 L	IDR 10,200.00
Recipe Cost					IDR 109,250.00
dish costing					IDR 10,925.00
Food Cost 30 %			selling price		IDR 36,416.67

Sumber: Hasil olahan Penulis,2022.

Tabel 1. 26 Biaya hidangan Nasi Jamblang

**RECIPE COSTING NASI JAMBLANG**

Bahan hidangan	Kuantitas penggunaan	unit	harga pasar	kuantitas dan unit bahan	harga yang digunakan
Daging ayam	600	gr	IDR 45,000.00	1000 gr	IDR 27,000.00
Daun salam	10	gr	IDR 26,000.00	1000 gr	IDR 260.00
Jahe	10	gr	IDR 20,000.00	1000 gr	IDR 200.00
Lengkuas	30	gr	IDR 21,000.00	1000 gr	IDR 630.00
Serai	15	gr	IDR 24,000.00	1000 gr	IDR 360.00
Kunyit	15	gr	IDR 14,000.00	1000 gr	IDR 210.00
Kemiri	35	gr	IDR 45,000.00	1000 gr	IDR 1,575.00
Bawang putih	60	gr	IDR 14,000.00	1000 gr	IDR 840.00
Garam	70	gr	IDR 3,000.00	1000 gr	IDR 1,200.00
Gula	20	gr	IDR 14,000.00	1000 gr	IDR 280.00
Msg	50	gr	IDR 10,000.00	1000 gr	IDR 500.00
Minyak goreng	100	ml	IDR 30,000.00	1000 L	IDR 3,000.00
Bawang merah	30	gr	IDR 30,000.00	1000 gr	IDR 900.00
Cabai merah	600	gr	IDR 67,000.00	1000 gr	IDR 40,200.00
Santan	150	ml	IDR 32,000.00	1000 L	IDR 4,800.00
Asam jawa	15	gr	IDR 70,000.00	1000 gr	IDR 1,050.00
Beras Putih	500	gr	IDR 12,000.00	1000 gr	IDR 6,000.00
Daun Jati	100	gr	IDR 30,000.00	1000 gr	IDR 3,000.00
Kerupuk udang	100	gr	IDR 30,000.00	1000 gr	IDR 3,000.00
Tapioka	40	gr	IDR 16,000.00	1000 gr	IDR 640.00
Tempe	100	gr	IDR 30,000.00	1000 gr	IDR 3,000.00
Parsley	10	gr	IDR 46,000.00	1000 gr	IDR 460.00
Recipe Cost					IDR 99,105.00
dish costing					IDR 19,821.00
Food Cost 30 %		selling price			IDR 66,070.00

Sumber: Hasil olahan Penulis,2022.

Tabel 1. 27 Biaya hidangan Ngerujaki

**RECIPE COSTING NGERUJAKI**

Bahan hidangan	Kuantitas penggunaan	unit	harga pasar	kuantitas dan unit bahan	harga yang digunakan
Delima	20	gr	IDR 60,000.00	1000 gr	IDR 1,200.00
Manga Kaweni	200	gr	IDR 18,000.00	1000 gr	IDR 3,600.00
Jambu air	50	gr	IDR 20,000.00	1000 gr	IDR 1,000.00
Wortel	100	gr	IDR 10,000.00	1000 gr	IDR 1,000.00
Mentimun	100	gr	IDR 14,000.00	1000 gr	IDR 1,400.00
Bengkuang	100	gr	IDR 16,000.00	1000 gr	IDR 1,600.00
Gula merah	100	gr	IDR 24,000.00	1000 gr	IDR 2,400.00
Garam	10	gr	IDR 3,000.00	250 gr	IDR 30.00
Terasi	10	gr	IDR 15,000.00	1000 gr	IDR 150.00
Kacang tanah	50	gr	IDR 33,000.00	1000 gr	IDR 1,650.00
Cuka	5	ml	IDR 25,000.00	1000 L	IDR 125.00
Cabe rawit	10	gr	IDR 107,000.00	1000 gr	IDR 1,070.00
Gula pasir	20	gr	IDR 14,000.00	1000 gr	IDR 280.00
asam jawa	20	gr	IDR 70,000.00	1000 gr	IDR 1,400.00
Recipe Cost					IDR 16,905.00
dish costing					IDR 3,381.00
Food Cost 30 %		selling price			IDR 11,270.00

Sumber : Hasil olahan Penulis,2022.

Tabel 1. 28 Biaya hidangan Deconstructed of Es Kopyor

**RECIPE COSTING DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR**

Bahan hidangan	Kuantitas penggunaan	unit	harga pasar	kuantitas dan unit bahan	harga yang digunakan
<i>Coconut cream</i>	375	gr	IDR 120,000.00	1000 gr	IDR 45,000.00
Cokelat putih	50	gr	IDR 60,000.00	1000 gr	IDR 3,000.00
Butter	20	gr	IDR 71,000.00	1000 gr	IDR 1,420.00
<i>Coconut crumb</i>	30	gr	IDR 30,000.00	1000 gr	IDR 900.00
<i>Gelatine</i>	4,5	pcs	IDR 20,000.00	5 pcs	IDR 18,000.00
Putih telur	150	gr	IDR 27,000.00	1000 gr	IDR 4,050.00
<i>Simple syrup</i>	150	ml	IDR 26,000.00	1000 ml	IDR 3,900.00
<i>Heavy cream</i>	275	ml	IDR 85,000.00	1000 ml	IDR 23,375.00
kopyor	200	gr	IDR 60,000.00	1000 gr	IDR 12,000.00
Sirup Pisang susu	150	ml	IDR 40,000.00	1000 ml	IDR 6,000.00
Recipe Cost					IDR 117,645.00
dish costing					IDR 23,529.00
Food Cost 30 %		selling price			IDR 78,430.00

Sumber : Hasil olahan Penulis,2022.

## 1.8 Tempat dan Waktu Penelitian

### I. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian berada di rumah pribadi penulis di Jl. Cihanjuang Gg. Haji Mukti No 121.B, Kelurahan Cibabat kecamatan Cimahi Utara, menggunakan peralatan dan persiapan seadanya.

### II. Periode Penelitian

Proses penelitian untuk menghasilkan Sajian khas Kota Cirebon dilakukan pada bulan Oktober hingga Desember 2022.