

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner Indonesia merupakan salah satu tradisi kuliner terkaya di dunia dan sarat akan cita rasa yang kuat. Keanekaragaman kuliner mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi nusantara sekitar 6.000 pulau berpenghuni dan berperan penting dalam budaya nasional Indonesia pada umumnya. Hampir semua makanan Indonesia kaya akan rempah-rempah yang berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temukunci, jahe, kunyit, kencur dan lengkuas, diikuti dengan teknik memasak berbahan dasar bahan, tradisi yang juga mendapat pengaruh dari India melalui perdagangan. Cina, Timur Tengah dan Eropa, khususnya Belanda, Portugal dan Spanyol. Pada dasarnya, tidak ada satu pun bentuk “masakan Indonesia”, melainkan berbagai masakan lokal yang dipengaruhi secara lokal, baik oleh budaya Indonesia maupun pengaruh asing. (Kadir, 2022).

Indonesia terdiri dari 37 Provinsi yang salah satunya ialah Provinsi Jawa Timur, Provinsi Jawa Timur secara geografis terletak di antara 11100 BT – 11404’ BT dan 70 12’LS – 8048”LS, dengan luas wilayah sebesar 47.963 km² yang meliputi dua bagian utama. Yaitu Jawa Timur daratan dan Kepulauan Madura. Wilayah daratan Jawa Timur sebesar 88,70 persen atau 42.541 km², sementara luas Kepulauan Madura memiliki luas 11,30 persen atau sebesar 5.422 km². Oleh karena itu, Provinsi Jawa Timur memiliki luas wilayah terluas dari 6 Provinsi di Pulau Jawa dan memiliki jumlah penduduk terpadat kedua di Indonesia setelah Jawa Barat. Jumlah penduduknya pada tahun 2020 mencapai 40.665.696 jiwa (Setkab, 2021). Provinsi Jawa Timur terdiri dari 29 kabupaten administratif dan 9

kota. Salah satu kabupaten yang terdapat di Provinsi Jawa Timur yaitu Kabupaten Tulungagung.

Kabupaten Tulungagung meliputi wilayah seluas 1.055,65 km² (105.565 Ha). Secara geografis, wilayah Kabupaten Tulungagung terletak antara 111°43' – 112°07' BT dan 7°51' – 8°18' LS. Wilayah Kabupaten Tulungagung berbatasan dengan sebelah utara Kabupaten Kediri, sebelah timur Kabupaten Blitar, sebelah barat Kabupaten Trenggalek, dan Kabupaten Ponorogo, sebelah selatan Samudera Hindia. Kabupaten Tulungagung memiliki wilayah dataran rendah, sedang, dan tinggi dengan dataran rendah, perbukitan, dan pegunungan. Dataran rendah adalah daerah dengan ketinggian kurang dari 500 m di atas permukaan laut. Daerah ini hampir di semua wilayah Kabupaten Tulungagung, kecuali di Kecamatan Pagerwojo dan Kecamatan Sendang yang memiliki dataran rendahnya hanya 4 desa. Dataran sedang dengan ketinggian 500-700m dari permukaan laut meliputi Kecamatan Pagerwojo sebanyak 6 desa dan Kecamatan Sendang 5 desa. Dataran tinggi dengan ketinggian di atas 700m dari permukaan laut terdiri dari 1 desa di Kecamatan Pagerwojo dan 2 desa di Kecamatan Sendang. Kabupaten Tulungagung terletak kurang lebih 154 km ke arah Barat Daya dari Kota Surabaya. Secara administratif, Kabupaten Tulungagung terbagi menjadi 19 (sembilan belas) Kecamatan, 257 (dua ratus lima puluh tujuh) Desa dan 14 (empat belas) Kelurahan. (Jatim, 2019)

Pada tahun 2008 penduduk Kabupaten Tulungagung memiliki mata pencaharian terbesar yaitu pada sektor pertanian dengan jumlah penduduk 169.246 jiwa. Mata pencaharian masyarakat selain itu merupakan buruh 91.007 jiwa,

beternak 70.844 jiwa, lain-lain 28.103 jiwa dan swasta 3.671 jiwa. (Setiawan, 2012).

Menurut data yang diperoleh penulis terkait dengan Kabupaten Tulungagung yang memiliki letak geografis secara besar dataran tinggi dan memiliki mata pencaharian dari sektor pertanian dan perternakan mempengaruhi hidangan yang disajikan oleh daerah tersebut. Seperti salah satu hidangan yang berada di Kabupaten Tulungagung yaitu, Ayam Lodho hidangan yang seperti kare atau kari ayam tetapi pada saat proses pemasakan ayam dipanggang terlebih dahulu lalu dilakukan teknik *stewing*, sehingga menghasilkan rasa *smoky* pada hidangan.

Berdasarkan keunikan citarasa yang ditawarkan pada kuliner Kabupaten Tulungagung, penulis sangat ingin untuk mengenalkan dan mengembangkan kuliner yang ada dalam kehidupan masyarakat Kabupaten Tulungagung sehari-hari, sehingga penulis memutuskan untuk membuat tugas akhir dengan judul.

“KULINER TULUNGAGUNG JAWA TIMUR”.

1.2 Tujuan dan Sasaran

1.2.1 Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat kelulusan menempuh ujian akhir jurusan Perhotelan Program Studi Manajemen Tata Boga, Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Melakukan pengembangan kuliner Kabupaten Tulungagung yang dapat disalurkan dalam bentuk *set menu* yang dapat disalurkan dalam bentuk *Fine Dining*.
2. Menambah inovasi dan daya kreatifitas penulis dalam menciptakan suatu hidangan dan mengukur kemampuan penulis dalam mengolah suatu hidangan.

1.3 Usulan Menu

Penulis akan mempresentasikan dan mengembangkan kuliner Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur dengan konsep penyajian *Fine Dining Set Menu* ini dipilih karena penulis ingin meningkatkan kualitas makanan masyarakat Kabupaten Tulungagung dalam segi penampilan, sehingga dapat mempengaruhi harga jual dari masakan itu sendiri.

Selain itu, penulis berharap dengan adanya pengembangan tersebut dapat diterima baik oleh masyarakat lokal maupun para penikmat kuliner di Indonesia. Menu yang akan di presentasikan terdiri dari: *Amuse Bouche, Appetizer, Soup, Main Course, Dessert*.

Usulan menu ini penulis dapat dari melakukan riset dari berbagai narasumber dan referensi lainnya. Urutan menu yang akan dipresentasikan adalah sebagai berikut:

1.3.1 Menu

“AMUSE BOUCHE”

(Daging kepiting ditumis dengan bumbu putih disajikan sambal hijau)

“CAPAR TAPE”

(Tape bakar disajikan dengan tauge yang direbus, kerupuk gendar dan bumbu pecel)

“BOTOK PATIN”

(*Baked patin* yang disajikan dengan *salsa* tomat, minyak daun asam, belimbing wuluh *caviar*, dan kuah botok)

“AYAM LODHO”

(*Pan seared* ayam yang disajikan dengan nasi putih, *sauce* lodho, bawang goreng *crumble*, gubahan sayuran yang digulung dengan sawi putih)

“JENANG GRENDO”

(*Panna Cotta* ubi ungu disajikan dengan bola ubi kuning, *ice cream* kelapa, *sauce* gula merah, pandan *tuile*, dan sagu mutiara)

1.4 Penjelasan Menu

Penjelasan secara singkat mengenai kuliner Kabupaten Tulungagung yang berisikan tentang pengertian dan pelengkap dari setiap hidangan yang dipilih penulis yang akan disajikan dalam bentuk *Plating Fine Dining*, yaitu:

1.4.1 Amuse Bouche

Amuse Bouche adalah hidangan *one bite size* yang disajikan sebelum hidangan pembuka/*Appetizer* yang harus mempunyai karakteristik rasa yang kuat untuk menambah selera makan. Penulis disini menyajikan kepiting sambal hijau sebagai *Amuse Bouche*.

1.4.2 Capar Tape

Merujuk dari KBBI Tapai atau Tape panganan yang dibuat dari umbi-umbian bisa juga beras ketan yang direbus dan diberi ragi lalu dibiarkan semalam atau hingga lebih manis. Lalu Capar yang berarti kecambah/tauge dalam bahasa jawa timuran. Jadi merujuk dari penjelasan sebelumnya Capar Tape merupakan hidangan yang berbahan dasar kecambah dan fermentasi dari singkong yang disiram dengan bumbu kacang. (Firmansyah, 2019)

1.4.3 Botok Patin

Mengutip dari Cahyono, sebenarnya istilah botok terdapat di kitab Dewaruci, namun tidak dalam konteks kalimat tentang kuliner, melainkan mengacu terhadap suatu tumbuhan (Cahyono, 2017). Namun menurut KBBI Botok mengacu kepada lauk tradisional seperti ikan dan sebagainya yang dicampur dengan parutan kelapa muda lalu dibumbui, kemudian dibungkus daun pisang dan dikukus. Botok yang ada di Tulungagung berbahan dasar ikan Patin

yang disajikan dengan kuah yang terdiri dari bumbu dasar putih, irisan tomat, dan cabai merah yang ditambahkan santan.

1.4.4 Ayam Lodho

Ayam Lodho merupakan masakan khas Tulungagung, mirip seperti opor tetapi hidangan ini memiliki rasa yang pedas. Keunikan masakan ini terletak pada protein yang dipanggang terlebih dahulu sebelum dimasak bersama kuah. Dalam penyajiannya, ayam lodho biasanya disajikan dengan nasi gurih dan gubahan. (Disperpusip, 2015)

Ayam Lodho dimasak dengan teknik *stewing* dan ditambahkan bumbu kuning, cabai merah, jahe, kencur, lalu ditambahkan rempah khas seperti pala, merica, ketumbar, jintan.

1.4.5 Jenang Grendol

Mengutip dari Raharjo, Masyarakat Jawa sudah melekat dengan Jenang sejak zaman Hindu. Tradisi jenang pada zaman walisongo erat hubungannya hingga saat ini. Jenang Umumnya terbuat dari tepung beras atau tepung ketan yang direbus dengan santan dan ditambahkan gula putih maupun gula jawa. Jenang Grendol mempunyai arti kehidupan itu seperti roda berputar, kadang berada diatas dan sebaliknya (Raharjo, 2014).

Jenang Grendol merupakan makanan manis yang terdapat di daerah kabupaten Tulungagung, yang terbuat dari tepung kanji dan biasanya dihidangkan dengan daging kelapa dan sagu mutiara.

1.5 Tinjauan Produk

1.5.1 Tema Masakan

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis mengambil tema Pengembangan Presentasi Produk Kuliner Jawa Timur tepatnya Kabupaten Tulungagung dengan cara penyajian *Plating Fine Dining*. Untuk definisi *Fine Dining* itu sendiri mengutip pernyataan dari Chef Hakim Lukman *Fine Dining Experience* adalah pengalaman penyajian mewah bersifat formal. Penyajian hidangan tersebut terdiri dari *Appetizer, Soup, Main Course, Dessert*. Pandangan terhadap *fine dining experience* tersebut merupakan salah satu pandangan lama dari konsep fine dining (Wulandari, 2016).

Konsep tersebut difokuskan pada pendalaman bahan lokal yang diolah dengan teknik *modern*. Karena biasanya *Fine Dining Experience* memberikan pengalaman makan dengan penyajian makan ala *Eropa*. Penulis menyadari bahwa hidangan Indonesia pun, sangat bisa dipadupadankan dengan konsep *Fine Dining* itu sendiri. Namun pada kenyataannya, *Fine Dining Restaurant* yang menyajikan hidangan dengan *Indonesian Cuisine* masih sangat langka.

Beberapa faktor tersebut yang membuat penulis ingin mengembangkan dan memperkenalkan masakan masyarakat Kabupaten Tulungagung yang semula tradisional dalam tampilan, menjadi lebih *modern* dan mewah.

Selain itu penulis ingin menjadikan kuliner masyarakat Kabupaten Tulungagung tidak kalah bersaing dengan sajian *modern western* yang sudah mulai tersebar di Indonesia. Harapan penulis adalah dengan adanya *modernisasi* dalam hal penyajian pada kuliner masyarakat Kabupaten Tulungagung ini, dapat menaikkan harga jual makanan tersebut dan dapat diterima oleh masyarakat

Kabupaten Tulungagung itu sendiri dan juga para penikmat kuliner, baik *domestic* maupun *international*. Dan juga dengan adanya modifikasi penampilan pada setiap hidangan, membuat kuliner masyarakat Kabupaten Tulungagung dapat diterima pada *Fine Dining Restaurant* di Indonesia.

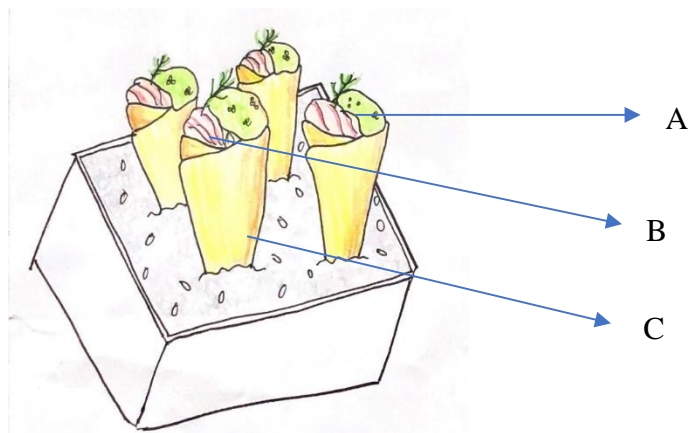
1.5.2 Jenis Masakan

Penulis menyusun menu yang mewakilkan kuliner Kabupaten Tulungagung dengan penyajian *Fine Dining* yang penulis dapatkan dari beberapa sumber. Susunan makanan penulis presentasikan sebagai berikut:

1. Kepiting Sambal Hijau (*Amuse Bouche*)

Kepiting Sambal Hijau merupakan makanan dari Kabupaten Tulungagung yang terdiri dari Kepiting yang ditumis dan ditambahkan bumbu Sambal Hijau biasanya makanan ini dijadikan makanan utama bagi masyarakat Kabupaten Tulungagung.

Pengembangan produk yang penulis lakukan yaitu menyajikan kepiting sambal hijau yang umumnya dijadikan makanan utama menjadi *Amuse Bouche*. Hidangan ini menggunakan daging kepiting tanpa cangkang yang dibungkus dengan kulit *Spring Roll* lalu dicetak berbentuk *Cone* dan menyajikan sambal hijau menjadi *foam*. Dalam penyajiannya penulis menggunakan *Cone Holder* disajikan seperti *Ice Cream Cone*.



Gambar 1. 1 Kepiting Sambal Hijau

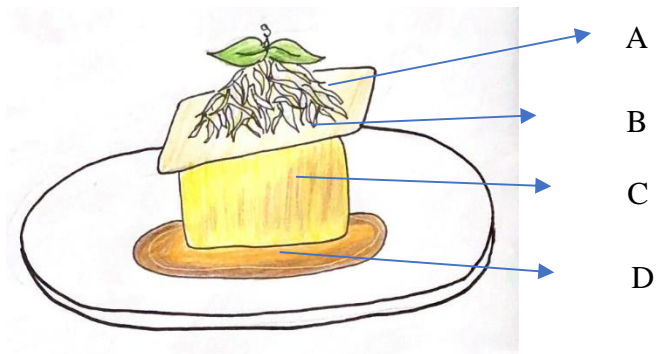
A. Sambal Hijau Foam
B. Tumis Daging Kepiting

C. *Cone*

2. Capar Tape

Capar Tape adalah makanan yang berbahan dasar Tape yang diberikan sayur tauge yang sudah direbus lalu disiram dengan bumbu pecel atau kacang. Makanan ini sendiri mempunyai percampuran rasa antara manis asam dan pedas dari bumbu kacang.

Pengembangan produk yang penulis lakukan dalam hidangan ini yaitu dengan membakar tape terlebih dahulu agar mendapatkan aroma *smoky*, lalu menambahkan kerupuk gendar untuk memberi tekstur *crispy* pada hidangan, dan bumbu kacang penulis menyajikan dalam bentuk *sauce* dimana tekstur kacang yang lebih halus.



Gambar 1. 2 Capar Tape

A. Tauge Rebus

B. Kerupuk Gendar

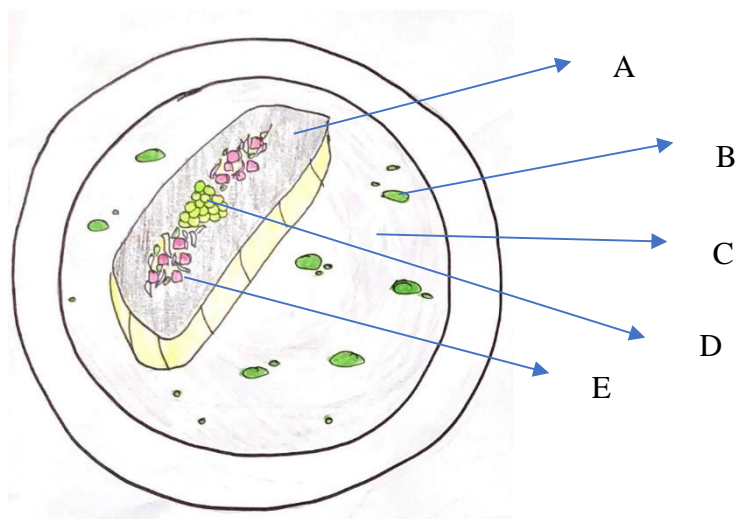
C. Tape Bakar

D. Bumbu Pecel

3. Botok Patin

Botok Patin adalah makanan berkuah yang terbuat dari ikan patin yang digoreng, lalu disiram menggunakan kuah santan yang berisikan irisan tomat, cabai, bawang putih, bawang merah, belimbing wuluh, dan daun asam kemudian dibungkus dengan daun pisang. Rasa dimakanan ini cenderung memiliki rasa gurih, manis dan sedikit pedas dikarenakan menggunakan cabai didalamnya.

Pengembangan produk yang penulis lakukan dalam hidangan ini yaitu mengubah *cooking method* ikan patin menjadi *baked* dengan membungkus menggunakan daun pisang. serta mengubah daun asam menjadi *oil*, dan mengubah belimbing wuluh dalam hidangan menjadi *caviar*. Penulis menyajikan *saute* tomat, bawang merah, bawang putih dan cabai menjadi menyerupai *sauce salsa* untuk menambah tekstur dan rasa pada hidangan ini.



Gambar 1. 3 Botok Patin

A. *Baked Patin*

B. Daun Asam Oil

C. Kuah Botok

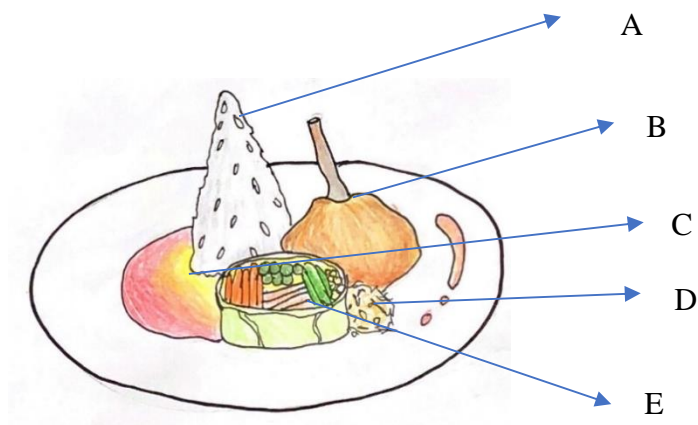
D. Belimbing Wuluh Caviar

E. *Tomato Salsa*

4. Ayam Lodho

Ayam Lodho adalah makanan utama yang berbahan dasar ayam yang dipanggang kemudian dimasak menggunakan bumbu merah yang ditambahkan santan. Makanan ini memiliki aroma yang unik karena ayam dipanggang terlebih dahulu sehingga menambah aroma *smoky* pada kuah hidangan tersebut, hidangan ini memiliki rasa yang sedikit pedas, dan umumnya disajikan dengan gubahan yang merupakan campuran dari sayuran yang diberikan sambal kelapa parut.

Pengembangan produk yang penulis lakukan pada hidangan ini yaitu menggunakan ayam bagian paha bawah yang dibentuk *lollipop*, dan bagian dada yang menggunakan teknik *pan seared*. Lalu penulis mengentalkan kuah lodho untuk menjadi *sauce*, dan untuk *side dish* penulis menyajikan gubahan dengan wortel, bayam, kacang panjang yang dibungkus dengan sawi putih.



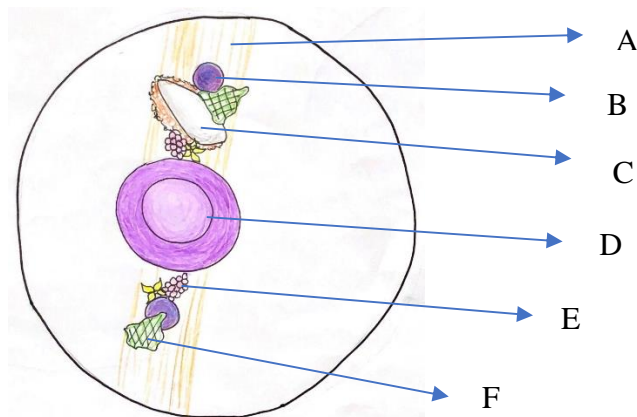
Gambar 1. 4 Ayam Lodho

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| A. Nasi Putih | D. Bawang Goreng Crumble |
| B. <i>Pan Seared Chicken</i> | E. <i>Wrapped Gubahan</i> |
| C. <i>Lodho Sauce</i> | |

5. Jenang Grendol

Jenang Grendol adalah makanan manis yang terbuat dari tepung tapioka yang dicampurkan bersama ubi, yang diberikan kuah gula merah dan diberikan tambahan santan kelapa yang telah dicampur dengan daun pandan untuk menambah aroma, kuah santan memiliki rasa yang gurih. Tekstur dari hidangan ini kenyal dan rasanya manis legit dari gula merah.

Pengembangan produk yang dilakukan penulis pada hidangan yaitu menggunakan jenang grendol yang terbuat dari campuran ubi dan tepung tapioka dan menambahkan sagu mutiara, *panna cotta* ubi ungu yang memiliki tekstur lembut dan meleleh, pada kuah santan penulis mengubah menjadi *coconut ice cream* agar memberikan rasa gurih dan manis, pada kuah gula merah penulis sajikan dalam bentuk *sauce salted caramel*. dan penulis memberikan *tuile* pandan sebagai garnish dan penambah tekstur *crunchy*.



Gambar 1. 5 Jenang Grendol

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| A. <i>Salted Caramel Sauce</i> | D. <i>Panna Cotta Ubi</i> |
| B. Jenang Grendol | E. Sagu Mutiara |
| C. <i>Coconut Ice Cream</i> | F. <i>Tuile Pandan</i> |

1.6 Usulan Resep

Resep merupakan adalah panduan untuk menyiapkan bahan, cara memasak dan menyajikan hidangan. Tujuan resep itu sendiri untuk mempertahankan kuantitas dan kualitas dari suatu bahan yang akan dibuat. Dengan adanya resep akan mempermudah operasional yang ada di dapur. Resep yang digunakan dari berbagai sumber diantaranya buku, *Google*, *Youtube*, dan beberapa resep yang penulis dapatkan dari pengalaman *Job Training*.

Tabel 1. 1 Resep Kepiting Sambal Hijau (Isian Kepiting)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Panas
Jenis Makanan	: <i>Amouse Bouche</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100	Gr	Daging Kepiting	Tanpa Cangkang Iris Memarkan
		10	Gr	Bawang Merah	
		5	Gr	Bawang Putih	
		5	Gr	Daun Bawang	
		0,5	Gr	Kemiri	
		4	Gr	Sereh	
		0,1	Gr	Daun Jeruk	
		1	Gr	Garam	
		1	Gr	Lada	
		10	MI	Minyak Goreng	
2	Haluskan	10	Gr	Bawang Merah	Haluskan selama 5 menit hingga semua bahan tercampur
		5	Gr	Bawang Putih	
		0,1	Gr	Kemiri	
		1	Gr	Garam	
		1	Gr	Lada	
3	Tumis			Bumbu Halus	Hingga harum
4	Tambahkan	4	Gr	Sereh	
		0,1	Gr	Daun Jeruk	
5	Masakan	75	Gr	Daging Kepiting	Masak hingga daging matang dan tercampur rata
6	Tambahkan	5	Gr	Daun Bawang	Aduk Rata

Sumber : Lily T. Erwin, yang telah dimodifikasi oleh penulis.

Tabel 1. 2 Resep Kepiting Sambal Hijau (Sambal Hijau)

Halaman : 1 dari 2
Tanggal : 10 Oktober 2022
Revisi : -
Jenis Makanan : *Sauce*
Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Berat Porsi : 20 gr
Suhu Hidangan : Panas
Alat Saji : -
Durasi : 30Menit

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	25	Gr	Bawang Merah	
		15	Gr	Bawang Putih	
		35	Gr	Cabai Hijau	
		25	Gr	Cabai Rawit Hijau	
		15	Gr	Jeruk Nipis	
		2	Gr	Daun Jeruk	
		10	Gr	Tomat Hijau	
		5	Gr	Gula Jawa	
		5	Gr	Garam	
		3	Gr	Lada	
		30	MI	Minyak Goreng	
2	Potong	25	Gr	Bawang Merah	Menjadi iris
		15	Gr	Bawang Putih	
		35	Gr	Cabai Hijau	
		25	Gr	Cabai Rawit Hijau	
3	Panaskan	30	MI	Minyak Goreng	

Tabel 1. 3 Kepiting Sambal Hijau (Sambal Hijau)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Panas
Jenis Makanan	: <i>Sauce</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 30Menit

(Lanjutan)

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
4	Tumis	25	Gr	Bawang Merah	Sampai harum
		15	Gr	Bawang Putih	
		35	Gr	Cabai Hijau	
		25	Gr	Cabai Rawit Hijau	
		2	Gr	Daun Jeruk	
5	Haluskan				Bahan yang sudah ditumis hingga halus
6	Masak				Bahan yang sudah dihaluskan hingga matang
7	<i>Corect Seasoning</i>	5	Gr	Gula Jawa	
		5	Gr	Garam	
		3	Gr	Lada	
8	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, yang telah dimodifikasi penulis, 2022.

Tabel 1. 4 Resep Kepiting Sambal Hijau (Cone)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Amouse Bouche</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	3	Pcs	Kulit <i>Spring Roll</i>	
		50	MI	Minyak Goreng	
2	Potong	3	Pcs	Kulit <i>Spring Roll</i>	Menjadi setengah lingkaran
3	Bentuk	3	Pcs	Kulit <i>Spring Roll</i>	Menjadi kerucut
4	Panaskan	50	MI	Minyak Goreng	
5	Goreng	3	Pcs	Kulit <i>Spring Roll</i>	Sampai emas kecoklatan dengan waktu 3 menit
6	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 5 Resep Capar Tape (Bumbu Pecel)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Sauce</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan	
1	Siapkan	200	Gr	Kacang tanah	Goreng	
		10	Gr	Bawang Merah		
		5	Gr	Bawah Putih		
		5	Gr	Kencur		
		15	Gr	Cabai Merah Keriting		
		35	Gr	Gula Merah		Iris
		3	Gr	Garam		
		5	Gr	Petis		
		150	Gr	Air		
2	Haluskan	200	Gr	Kacang Tanah	Dengan <i>blenders</i> sampai semua bahan tercampur rata	
		10	Gr	Bawang Merah		
		5	Gr	Bawang Putih		
		5	Gr	Kencur		
		15	Gr	Cabai Merah Keriting		
		35	Gr	Gula Merah		
3	Tambahkan	5	gr	Petis	Pada bumbu kacang yang telah halus, lalu <i>blender</i> kembali	
		150	MI	Air		
4	Sajikan				Bumbu Pecel	

Sumber : Atieka S, yang telah dimodifikasi oleh penulis, 2022.

Tabel 1. 6 Resep Capar Tape (Kerupuk Gendar)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Cracker</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:10Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	5	Pcs	Kerupuk Gendar	
		2	Gr	Garam	
		250	MI	Minyak Goreng	
2	Panaskan			Minyak Goreng	
3	Goreng			Kerupuk Gendar	Hingga kuning keemasan
4	Sajikan				Kerupuk gendar

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 7 Resep Capar Tape (Tauge Rebus dan Tape Bakar)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Panas
Jenis Makanan	: <i>Appetizer</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	30	Gr	Tauge	Bentuk bulat pipih dan dibagi menjadi 30 gr
		150	Gr	Tape Singkong	
		10	Gr	Mentega	
2	Panaskan	10	Gr	Mentega	Hingga mencair
3	Pan Grill	150	Gr	Tape Singkong	Sampai kuning keemasan lalu sisihkan
4	Blanch	30	Gr	Tauge	Hingga matang
5	Sajikan				Dengan bumbu kacang, dan kerupuk gendar

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 8 Resep Botok Patin (Kuah Botok)

Halaman : 1 dari 2
Tanggal : 10 Oktober 2022
Revisi : -
Jenis Makanan : *Soup*
Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Berat Porsi : 2 dl
Suhu Hidangan : Panas
Alat Saji : -
Durasi : 45Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	6	Gr	Bawang Putih	
		18	Gr	Bawang Merah	
		10	Gr	Gula Merah	
		20	Gr	Cabai Merah	
		4	Gr	Cabai Rawit	
		2	Gr	Daun Salam	
		2	Gr	Daun Jeruk	
		20	Gr	Garam	
		20	MI	Minyak Goreng	
		200	MI	Santan	

Tabel 1. 9 Resep Botok Patin (Kuah Botok)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 2 dl
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Soup</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:45Menit

(Lanjutan)

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
2	Potong	18	Gr	Bawang Merah	menjadi iris
		6	Gr	Bawang Putih	
		20	Gr	Cabai Merah	
		4	Gr	Cabai Rawit	
3	Tumis			Bumbu Iris	Dengan minyak goreng hingga harum
4	Masukkan	2	Gr	Daun Salam	
		2	Gr	Daun Jeruk	
5	Tambahkan	200	ml	Santan	Masak hingga mendidih
6	Saring				Kuah yang telah masak
7	correct seasoning	20	Gr	Garam	
		10	Gr	Gula Merah	
8	Sajikan				

Sumber : Susianti, yang telah dimodifikasi oleh penulis, 2022

Tabel 1. 10 Resep Botok Patin (*Baked Patin*)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 60 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Panas
Jenis Makanan	: <i>Soup</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 60Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	300	Gr	Ikan Patin	<i>Fillet</i> potong menjadi 60 gr
		20	Gr	Bawang Putih	
		10	Gr	Jahe	
		15	Gr	Sereh	
		10	ml	Jeruk Nipis	
		25	Gr	Garam	
		25	Gr	Lada	
		1	lbr	Daun Pisang	
2	Panaskan				Oven dengan suhu 170°C
3	Memarkan	20	Gr	Bawang Putih	
		10	Gr	Jahe	
4	Marinasi	300	Gr	Ikan Patin	Selama 20 Menit
		10	ml	Jeruk Nipis	
		25	Gr	Garam	
		25	Gr	Lada	
5	Bungkus	1	Lbr	Daun Pisang	Ikan patin yang sudah dimarinasi
		20	Gr	Bawang Putih	
		10	Gr	Jahe	
		15	Gr	Sereh	
6	Bake	300	Gr	Patin	Selamat 15 menit
7	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, yang telah dimodifikasi oleh penulis, 2022.

Tabel 1. 11 Resep Botok Patin (Daun Asam Oil)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Dingin
Jenis Makanan	: Sauce	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100	Gr	Daun Asam	<i>Fresh</i>
		100	ml	<i>Vegetable Oil</i>	
2	<i>Blanch</i>	100	Gr	Daun Asam	
3	<i>Blend</i>	100	Gr	Daun Asam	Sampai halus
		100	ml	<i>Vegetable Oil</i>	
4	Saring				Menggunakan <i>Tammy Cloth</i>
5	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, yang telah dimodifikasi penulis, 2022.

Tabel 1. 12 Resep Botok Patin (Belimbing Wuluh *Caviar*)

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Dingin
Jenis Makanan	: <i>Garnish</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100	Gr	Belimbing Wuluh	
		3	Gr	<i>Calcium Lactate</i>	
		2	Gr	<i>Sodium Alginate</i>	
		500	MI	Air	
2	<i>Blend</i>	100	Gr	Belimbing Wuluh	Sampai halus
3	Saring	100	Gr	<i>Juice Belimbing Wuluh</i>	Hingga tidak ada ampas
4	Campurkan	3	Gr	Calcium Lactate	Sampai tercampur rata dan tunggu hingga tidak berbuih,
		2	gr	<i>Juice Belimbing wuluh</i>	campuran ini adalah bahan <i>caviar</i>
5	Campurkan	2	Gr	Sodium Alginate	Sampai tercampur rata dan tidak berbuih, campuran ini adalah media
		500	ml	Air	tetes
6	Masukkan				campuran <i>caviar</i> kedalam botol plastic
7	Teteskan				Campuran <i>caviar</i> kedalam media tetes dan tunggu selama 1 menit
8	Saring				Caviar yang sudah berbentuk gumpalan
9	Cuci				dengan dua kali bilasan
10	Sajikan				

Sumber : Matius Martadinata, yang telah dimodifikasi penulis, 2022.

Tabel 1. 13 Botok Patin (Tomato Salsa)

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 12 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Sauce</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	15	Gr	Tomat Merah	
		15	Gr	Tomat Hijau	
		15	Gr	Cabai Merah	
		15	Gr	Cabai Hijau	
		15	Gr	Bawang Merah	
		15	Gr	Bawang Putih	
		25	Gr	Jeruk Nipis	
		10	Gr	Garam	
		5	Rg	Lada	
		25	MI	Minyak Goreng	
2	Potong	15	Gr	Tomat Merah	<i>Brunoise</i>
		15	Gr	Tomat Hijau	
		15	Gr	Cabai Merah	
		15	Gr	Cabai Hijau	
		15	Gr	Bawang Merah	
		15	Gr	Bawang Putih	
3	Panaskan	25	MI	Minyak Goreng	
4	Tumis	15	Gr	Tomat Merah	Sampai harum
		15	Gr	Tomat Hijau	
		15	Gr	Cabai Merah	
		15	Gr	Cabai Hijau	
		15	Gr	Bawang Merah	
		15	Gr	Bawang Putih	
5	Correct Seasoning	15	Gr	Garam	
		15	Gr	Lada	
6	Tambahkan	25	Gr	Jeruk Nipis	Aduk sampai tercampur rata
7	Sajikan				

Sumber : *JS Luwansa Hotel, 2022.*

Tabel 1. 14 Resep Ayam Lodho (Ayam *Pan Seared*)

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 100 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Main Course</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:60Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	500	Gr	Paha Ayam	Potong menjadi seperti <i>lollipop Fillet</i>
		250	Gr	Dada Ayam	
		20	Gr	Bawang Putih	
		50	Gr	Sereh	
		2	Gr	Daun Jeruk	
		10	Gr	Garam	
		15	Gr	Lada Putih	
		15	ml	Minyak Goreng	
		30	Gr	Mentega	
2	Marinasi	500	Gr	Paha Ayam	Hingga 15 menit
		250	Gr	Dada Ayam	
		10	Gr	Garam	
		15	Gr	Lada	
3	<i>Roast</i>	500	Gr	Paha Ayam	Disuhu 180oc dengan waktu selama 5 menit
4	Panaskan	15	ml	Minyak Goreng	
5	<i>Sear</i>	500	Gr	Paha Ayam	Diawali dengan bagian kulit menyentuh <i>pan</i> , tunggu hingga <i>crispy</i> lalu balik
		250	gr	Dada Ayam	
6	<i>Basting</i>	20	Gr	Bawang Putih	Hingga kuning keemasan
		50	Gr	Sereh	
		2	Gr	Daun Jeruk	
		30	Gr	Mentega	
7	<i>Sajikan</i>				Ayam Pan Seared

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 15 Resep Ayam Lodho (Saus Lodho)

Halaman	: 1 dari 3	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 50 cc
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Sauce</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:45Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200	Gr	Tulang Ayam	<i>Browning</i>
		45	Gr	Bawang Merah	
		20	Gr	Bawang Putih	
		10	Gr	Kunyit	
		5	Gr	Jahe	
		3	Gr	Kencur	
		10	Gr	Cabai Merah	
		5	Gr	Keriting	
		5	Gr	Cabai Rawit Merah	
		5	Gr	Jinten	
		5	Gr	Ketumbar	
		50	Gr	Sereh	
		1	Gr	Daun Jeruk	
		1	Gr	Daun Salam	
		2	Gr	Xanthan Gum	
		150	ml	Santan Kelapa	
		10	Gr	Garam	
		5	Gr	Lada Putih	
		15	ml	Minyak Goreng	

Tabel 1. 16 Resep Ayam Lodho (Saus Lodho)

Halaman : 2 dari 3
Tanggal : 10 Oktober 2022
Revisi : -
Jenis Makanan : *Sauce*
Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Berat Porsi : 50 cc
Suhu Hidangan: Panas
Alat Saji : -
Durasi : 45 Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
2	Haluskan	45	Gr	Bawang Merah	Haluskan selama 5 menit hingga semua bahan tercampur
		20	Gr	Bawang Putih	
		10	Gr	Kunyit	
		5	Gr	Jahe	
		3	Gr	Kencur	
		10	Gr	Cabai Merah	
		5	Gr	Cabai Rawit Merah	
		5	Gr	Jinten	
5	Gr	Ketumbar			
3	Panaskan	15	ml	Minyak goreng	
4	Masukkan	45	Gr	Bawang Merah	
		20	Gr	Bawang Putih	
		10	Gr	Kunyit	
		5	Gr	Jahe	
		3	Gr	Kencur	
		10	Gr	Cabai Merah	
		5	Gr	Cabai Rawit Merah	
		5	Gr	Jinten	
		5	Gr	Ketumbar	
		60	Gr	Sereh	
1	Gr	Daun Jeruk			
1	Gr	Daun Salam			
5	Tumis				Bahan hingga harum selama 5 menit

Tabel 1. 17 Resep Ayam Lodho (Saus Lodho)

Halaman	: 3 dari 3	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 50 cc
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Sauce</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 45 Menit

(Lanjutan)

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
6	Tambahkan	200	Gr	Tulang Ayam	Aduk semua bahan hingga tercampur rata
		150	ml	Santan Kelapa	
7	<i>Simmer</i>				Selama 30 menit hingga kuah <i>reduce</i>
8	Saring				Kuah
9	Tambahkan	2	Gr	Xanthan Gum	Aduk hingga rata sampai <i>sauce</i> mencapai mengental
10	Sajikan				Dengan ayam <i>pan seared</i>

Sumber : Buku Resep Masakan Nostalgia, yang telah dimodifikasi penulis, 2022.

Tabel 1. 18 Resep Ayam Lodho (Bawang Goreng *Crumble*)

Halaman : 1 dari 1 **Jumlah Porsi** : 5 Porsi
Tanggal : 10 Oktober 2022 **Berat Porsi** : 15 gr
Revisi : - **Suhu Hidangan:**Panas
Jenis Makanan : *Side Dish* **Alat Saji** : -
Lokasi : - **Durasi** :30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	75	Gr	Bawang Merah	Iris
		100	MI	Minyak Goreng	
		3	Gr	Garam	
2	Goreng	100	MI	Minyak Goreng	Sampai coklat (tidak gosong)
		75	Gr	Bawang Merah	
3	Keringkan				Menggunakan tisu
4	Crush	75	Gr	Bawang Merah	
		3	Gr	Garam	
5	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 19 Resep Ayam Lodho (*Wrapped Gudangan*)

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 40 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Side Dish</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:45Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	20	Gr	Wortel	potong <i>julienne</i>
		20	Gr	Kacang Panjang	potong <i>julienne</i>
		35	Gr	Bayam	potong <i>julienne</i>
		50	Gr	Sawi Putih	
		30	Gr	Kelapa Parut	
		15	Gr	Bawang Merah	
		8	Gr	Cabe merah besar	
		4	Gr	Kencur	
		3	Gr	Kemiri	
		1	Gr	Daun Jeruk	
		10	ml	Minyak Goreng	
		10	Gr	Garam	
2	Haluskan	15	Gr	Bawang Merah	Selama 5 menit hingga tercampur
		10	Gr	Bawang Putih	
		8	Gr	Cabai Merah Besar	
		4	Gr	Kencur	
		3	Gr	Kemiri	
3	Panaskan	10	ml	Minyak Goreng	
4	Tumis			Bumbu Halus	Hingga bumbu harum lalu matikan api

Tabel 1. 20 Resep Ayam Lodho (*Wrapped Gudangan*)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 40 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Side Dish</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:45Menit

(Lanjutan)

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
5	Masukkan	30	Gr	Kelapa Parut	Campur hingga tercampur rata lalu sisihkan
6	<i>Blanch</i>	20 20 35 50	Gr Gr Gr Gr	Wortel Kacang Panjang Bayam Sawi Putih	Tiriskan dan <i>water bath</i> sayuran
7	Campurkan	20 20 35	Gr Gr Gr	Wortel Kacang Panjang Bayam	Dengan sambal kelapa sampai tercampur rata
8	Isi	50	Gr	Sawi Putih	Dengan campuran sayuran hingga berbentuk tabung
9	Potong				<i>Wrapped</i> gudangan sepanjang 5 cm
10	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 21 Resep Ayam Lodho (Nasi Putih)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 90 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Amouse Bouche</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200	Gr	Beras	
		225	MI	Air	
2	Cuci	200	Gr	Beras	Hingga bersih lalu tiriskan
3	Masak	200	Gr	Beras	Dengan teknik gohan selama 30-35 menit
		225	MI	Air	
4	Aduk				Nasi yang sudah matang
5	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 22 Resep Jenang Grendol (Pandan Tuile)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 4 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Garnish</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:30Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	2	Ml	Pasta Pandan	<i>Meltd</i>
		20	Gr	Tepung Terigu	
		20	Gr	Putih Telur	
		20	Ml	Mentega	
		13	Gr	Gula Bubuk	
		5	Gr	Garam	
2	Campurkan	2	Ml	Pasta Pandan	Hingga merata
		20	Gr	Tepung Terigu	
		20	Ml	Butter	
		13	Gr	Gula Bubuk	
		20	Gr	Putih Telur	
		5	Gr	Garam	
3	Cetak			Adonan	Menggunakan mould tuile
4	<i>Resting</i>				Didalam chiller min.1 jam
5	Spread			Adonan	Pada mould tuile
6	<i>Bake</i>			Adonan yang sudah dicetak	Dengan suhu 150°C selama 10 menit
7	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 23 Resep Jenang Grendol (*Salted Caramel Sauce*)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 cc
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Panas
Jenis Makanan	: <i>Sauce</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:45Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 200 25 10	Gr ml gr gr	Gula Pasir Heavy Cream Mentega Garam	
2	Tambahkan	200	ml	Heavy Cream	Matikan api, aduk sampai tercampur rata, setelah tercampur rata nyalakan api kecil
3	Tambahkan	25 10	Gr gr	Mentega Garam	Aduk dengan api padam hingga tercampur rata
4	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 24 Jenang Grendol (*Coconut Ice Cream*)

Halaman : 1 dari 2
Tanggal : 10 Oktober 2022
Revisi : -
Jenis Makanan : *Dessert*
Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Berat Porsi : 30 gr
Suhu Hidangan: Dingin
Alat Saji : -
Durasi : 90 Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	40	Gr	<i>Butter</i>	
		150	MI	<i>coconut milk</i>	
		50	Gr	Gula	
		3	Gr	Garam	
				<i>Ice Cream Stabilizer</i>	
		2	Gr		
		175	MI	Susu <i>Whipped Cream</i>	
		125	MI		
2	Panaskan	3	Gr	Gelatin	Masak hingga mendidih, aduk dengan konsisten
		40	Gr	<i>Coconut Flakes</i>	
		125	MI	Susu <i>Whipped Cream</i>	
		50	Gr	Gula	
3	Tambahkan	3	Gr	Garam	Aduk hingga rata
		40	Gr	<i>Butter</i>	
4	Tambahkan	1	Lbr	Gelatin	Didihkan
		2	Gr	<i>Ice Cream Stabilizer</i>	
4	Tambahkan	150	MI	<i>Coconut Milk</i>	Didihkan

Tabel 1. 25 Jenang Grendol (*Coconut Ice Cream*)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 30 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan:	Dingin
Jenis Makanan	: <i>Dessert</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	:90Menit

(Lanjutan)

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
5	<i>Blend</i>			<i>Ice Cream Base</i>	<i>Blender</i> lalu saring
6	<i>Churn</i>			<i>Ice Cream Base</i>	<i>Diblender</i> selama 1 jam
7	<i>Freeze</i>			<i>Ice Cream</i>	Selama 2 jam
8	Sajikan				Dengan <i>coconut flakes</i>

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 26 Resep Jenang Grendol (*Panacota Ubi*)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 10 Oktober 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Panas
Jenis Makanan	: <i>Dessert</i>	Alat Saji	: -
Lokasi	: -	Durasi	: 45 Menit

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50 250 1 40 3 15	Gr Ml Gr Gr Gr Gr	Ubi Ungu Susu Daun Pandan Gula Garam Gelatine sheets	Kukus Rendam di air dingin
2	Panaskan	250	Ml	Susu	
3	Tambahkan	50 3 40 3	Gr Pcs Gr Gr	Ubi Ungu Daun Pandan Gula Garam	Masak hingga mendidih
4	Tambahkan	15	Gr	Gelatine sheets	Aduk hingga rata
5	Saring			<i>Panna Cotta</i>	Hingga tidak ada ampas yang tersisa
6	Tuang			Adonan kedalam mold	
7	Simpan				<i>Panna cotta</i> kedalam, chiller selama 1 malam.

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

Tabel 1. 27 Resep Jenang Grendol (Jenang Grendol)

Halaman : 1 dari 1
Tanggal : 10 Oktober 2022
Revisi : -
Jenis Makanan : *Dessert*
Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Berat Porsi : 20 gr
Suhu Hidangan : Panas
Alat Saji : -
Durasi : 60Menit

N o	Metode	Jumla h	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	135	gr	Ubi Kuning	Kukus Rendam di air hingga mengembang sisihkan
		45	gr	Tepung Tapioka	
		5	gr	Sagu Mutiara	
		20	gr	Gula	
		3	gr	Garam	
2	Campurkan	135	gr	Ubi	
		45	gr	Tepung Tapioka	
		20	gr	Gula	
		3	gr	Garam	
3	Bentuk			Adonan Ubi	Menjadi lingkaran kecil
4	Rebus			Adonan Ubi	Sampai matang dan mengembang
5	Saring			Bola Ubi Kuning	
6	<i>Deglaze</i>				Dengan Saus Gula Merah
7	Sajikan				

Sumber : *Sthala Hotel*, 2022.

1.7 *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

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

Tabel 1. 28 Perhitungan *Food Cost* Kepiting Sambal Hijau

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Harga Penggunaan
1	Daging Kepiting	100	Gr	Rp 31.900	Rp 18.765
2	Bawang Merah	35	Gr	Rp 8.000	Rp 2.800
3	Bawang Putih	20	Gr	Rp 1.400	Rp 280
4	Daun Bawang	5	Gr	Rp 3.650	Rp 183
5	Kemiri	0,5	Gr	Rp 6.500	Rp 33
6	Sereh	4	Gr	Rp 4.000	Rp 160
7	Daun Jeruk	2,1	Gr	Rp 2.000	Rp 168
8	Garam	6	Gr	Rp 3.450	Rp 83
9	Lada	4	Gr	Rp 7.400	Rp 296
10	Minyak Goreng	90	MI	Rp 1.650	Rp 1.485
11	Cabai Hijau	35	Gr	Rp 2.800	Rp 980
12	Cabai Rawit Hijau	25	Gr	Rp 11.900	Rp 1.983
13	Jeruk Nipis	15	Gr	Rp 2.360	Rp 354
14	Tomat Hijau	10	Gr	Rp 2.400	Rp 240
15	Gula Jawa	5	Gr	Rp 1.750	Rp 88
16	<i>Soy Lecitin</i>	2	Gr	Rp 15.000	Rp 600
17	Kulit <i>Spring Roll</i>	3	Pcs	Rp 10.300	Rp 618
<i>Recipe Costing</i>					Rp 29.114
<i>Dish Costing</i>					Rp 5.823
<i>Food Cost 30%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp 19.410

Sumber : Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 29 Perhitungan *Food Cost* Capar Tape

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Harga Penggunaan
1	Kacang Tanah	200	gr	Rp 2.900	Rp 5.800
2	Bawang Merah	10	gr	Rp 8.000	Rp 800
3	Bawang Putih	5	gr	Rp 1.400	Rp 70
4	Kencur	5	gr	Rp 12.200	Rp 407
5	Cabai Merah Keriting	15	gr	Rp 2.000	Rp 300
6	Gula Merah	35	gr	Rp 1.750	Rp 613
7	Garam	5	gr	Rp 3.450	Rp 173
8	Petis	5	gr	Rp 12.250	Rp 613
9	Kerupuk Gendar	5	pcs	Rp 19.000	Rp 3.167
10	Minyak Goreng	250	ml	Rp 1.650	Rp 4.125
11	Tauge	30	gr	Rp 2.500	Rp 750
12	Tape Singkong	150	gr	Rp 10.000	Rp 3.000
13	Mentega	10	gr	Rp 18.900	Rp 1.890
Recipe Costing					Rp 21.706
Dish Costing					Rp 4.341
Food Cost 30%			Selling Price		Rp 14.471

Sumber : Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 30 Perhitungan *Food Cost* Botok Patin

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Harga Penggunaan
1	Bawang Putih	41	gr	Rp 1.400	Rp 574
2	Bawang Merah	33	gr	Rp 8.000	Rp 2.640
3	Gula Merah	10	gr	Rp 1.750	Rp 175
4	Cabai Rawit	4	gr	Rp 5.900	Rp 236
5	Cabai Merah	35	gr	Rp 18.900	Rp 6.615
6	Daun Salam	2	gr	Rp 5.400	Rp 108
7	Daun Jeruk	2	gr	Rp 2.268	Rp 91
8	Garam	55	gr	Rp 3.450	Rp 1.898
9	Minyak Goreng	45	ml	Rp 1.650	Rp 743
10	Santan	200	ml	Rp 2.580	Rp 7.938
11	Ikan Patin	300	gr	Rp 4.400	Rp 13.200
12	Jahe	10	gr	Rp 10.500	Rp 210
13	Jeruk Nipis	20	gr	Rp 2.360	Rp 472
14	Daun Pisang	75	gr	Rp 5.714	Rp 1.714
15	Daun Asam	100	gr	Rp 10.000	Rp 5.000
16	Vegetable Oil	100	ml	Rp 5.400	Rp 5.400
17	Belimbing Wuluh	100	gr	Rp 2.990	Rp 2.990
18	<i>Calcium Alginate</i>	3	gr	Rp 6.200	Rp 186
19	<i>Sodium Alginate</i>	2	gr	Rp 55.000	Rp 1.100
20	Tomat Merah	15	gr	Rp 6.700	Rp 402
21	Tomat Hijau	15	gr	Rp 2.400	Rp 360
22	Cabai Hijau	15	gr	Rp 2.800	Rp 420
23	Lada	25	gr	Rp 7.400	Rp 1.850
24	Sereh	15	gr	Rp 4.000	Rp 600
Recipe Costing					Rp 54.921
Dish Costing					Rp 10.984
Food Costing			Selling Price		Rp 36.614

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

Tabel 1. 31 Perhitungan *Food Cost* Ayam Lodho

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Harga Penggunaan
1	Paha Ayam	500	Gr	Rp 6.700	Rp 33.500
2	Dada Ayam	250	Gr	Rp 20.000	Rp 14.286
3	Bawang Putih	50	Gr	Rp 1.400	Rp 700
4	Bawang Merah	135	Gr	Rp 8.000	Rp 10.800
5	Sereh	100	Gr	Rp 4.000	Rp 4.000
6	Daun Jeruk	4	Gr	Rp 2.268	Rp 181
7	Garam	33	Gr	Rp 3.450	Rp 1.139
8	Lada Putih	20	Gr	Rp 7.400	Rp 1.480
9	Minyak Goreng	140	MI	Rp 1.650	Rp 2.310
10	Mentega	30	Gr	Rp 18.900	Rp 5.670
11	Tulang Ayam	200	Gr	Rp 1.350	Rp 2.700
12	Kunyit	10	Gr	Rp 1.000	Rp 100
13	Jahe	5	Gr	Rp 10.500	Rp 105
14	Kencur	7	Gr	Rp 12.200	Rp 569
15	Cabai Merah Keriting	10	Gr	Rp 2.000	Rp 200
16	Cabai Rawit Merah	5	Gr	Rp 18.900	Rp 945
17	Jinten	5	Gr	Rp 5.500	Rp 275
18	Ketumbar	5	Gr	Rp 7.375	Rp 148
19	Daun Salam	1	Gr	Rp 5.400	Rp 54
20	Xanthan Gum	2	Gr	Rp 17.000	Rp 340
21	Santan	150	MI	Rp 2.580	Rp 5.954
22	Wortel	20	Gr	Rp 1.250	Rp 250
23	Bayam	35	Gr	Rp 4.990	Rp 1.747
24	Kacang Panjang	20	Gr	Rp 1.200	Rp 240
25	Kelapa Parut	30	Gr	Rp 3.250	Rp 975
26	Sawi Putih	50	Gr	Rp 2.300	Rp 1.150
27	Cabai Merah Besar	8	Gr	Rp 18.900	Rp 1.512
28	Beras	200	Gr	Rp 1.030	Rp 2.060
	<i>Recipe Costing</i>				Rp 93.389
	<i>Dish Costing</i>				Rp 18.678
	<i>Food Costing 30%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 62.259

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

Tabel 1. 32 Perhitungan *Food Cost* Jenang Grendol

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Harga Penggunaan
1	<i>Coconut Flakes</i>	10	Gr	Rp 10.000	Rp 3.333
2	<i>Coconut Milk</i>	150	MI	Rp 7.000	Rp 10.500
3	<i>Daun Pandan</i>	1	Gr	Rp 2.000	Rp 100
4	Garam	24	Gr	Rp 3.450	Rp 828
5	<i>Gelatine</i>	18	Gr	Rp 3.250	Rp 19.500
6	Gula Bubuk	13	Gr	Rp 1.780	Rp 231
7	Gula Pasir	260	Gr	Rp 1.350	Rp 3.510
8	Heavy Cream	200	MI	Rp 9.000	Rp 18.000
9	<i>Ice Cream Stabilizer</i>	2	Gr	Rp 37.500	Rp 750
10	Mentega	85	Gr	Rp 18.900	Rp 16.065
11	Pasta Pandan	2	MI	Rp 5.225	Rp 418
12	Putih Telur	20	Gr	Rp 21.000	Rp 420
13	<i>Sagu Mutiara</i>	5	Gr	Rp 4.500	Rp 225
14	<i>Susu</i>	425	MI	Rp 15.394	Rp 6.542
15	<i>Tepung Tapioka</i>	45	Gr	Rp 6.000	Rp 540
16	Tepung Terigu	20	Gr	Rp 1.100	Rp 220
17	<i>Ubi Kuning</i>	135	Gr	Rp 4.000	Rp 1.080
18	<i>Ubi Ungu</i>	50	Gr	Rp 1.300	Rp 650
19	<i>Whipped Cream</i>	125	MI	Rp 87.000	Rp 10.875
<i>Recipe Costing</i>					Rp 93.788
<i>Dish Costing</i>					Rp 18.758
<i>Food Cost 30%</i>			<i>Selling Cost</i>		Rp 62.525

Sumber : Olahan Penulis, 2022

1.8 *Selling Price*

Selling Price adalah komponen harga jual per unit dari barang maupun jasa yang sudah diproduksi (Gobiz, 2021). Umumnya untuk menentukan harga jual, persentase yang diambil ialah sekitar 28% - 35% dari biaya operasi (Senastri, 2020). Oleh karena itu penulis memutuskan untuk menggunakan presentase *costing* pada kisaran 30%.

Tabel 1. 33 *Selling Price*

No	Menu	<i>Dish Costing</i>	<i>Selling Price</i>	<i>Rounding</i>
1	Kepiting Sambal Hijau	Rp 5.823	Rp 19.410	Rp 19.400
2	Capar Tape	Rp 4.341	Rp 14.471	Rp 14.500
3	Botok Patin	Rp 10.984	Rp 10.984	Rp 11.000
4	Ayam Lodho	Rp 18.678	Rp 62.259	Rp 62.200
5	Jenang Grendol	Rp 18.758	Rp 62.525	Rp 62.500
Total		Rp 58.584	Rp 169.649	Rp 169.600

Sumber : Olahan Penulis, 2022

1.9 Daftar Nilai Gizi

Nilai gizi merupakan tentang zat gizi yang ada didalam bahan makanan tersebut. Manfaat dari nilai gizi adalah mengetahui berapa kandungan gizi dari makanan yang dikonsumsi, bertujuan untuk memenuhi gizi tubuh manusia. Membaca nilai gizi juga juga bermanfaat untuk mengatur konsumsi zat gizi harian, untuk mencegah resiko penyakit (Putri, 2021). Berikut adalah nilai gizi dari **“KULINER TULUNGAGUNG JAWA TIMUR”**.

Tabel 1. 34 Nilai Gizi Kepiting Sambal Hijau

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
		gr/ml	(kkal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Daging Kepiting	100	54	0	1,8	13	625	0
2	Bawang Merah	35	25	6	0	1	4	3
3	Bawang Putih	20	30	7	0,1	1	3	0
4	Daun Bawang	5	3	1	0	0	1	0
5	Kemiri	0,5	170	4,3	15	3,3	0	1,25
6	Sereh	4	4	1	0	0	0	0
7	Daun Jeruk	2,1	1	0	0	0	0	0
8	Garam	6	0	0	0	0	2,33	0
9	Lada	4	12	3	0,1	0	0	0
10	Minyak Goreng	90	716	0	81	0	2	0
11	Cabai Hijau	35	12	2	0	0	140	1
12	Cabai Rawit Hijau	25	8	2	0	0	0	1
13	Jeruk Nipis	15	5	2	0	0	0	0
14	Tomat Hijau	10	2	1	0	0	1	0
15	Gula Jawa	5	19	5	0	0	1	5
16	Soy Lecitin	2	14	0	1,1	0	0	0
17	Kulit Spring Roll	3	80	19	0	1	40	0
Total			1155	53	99	19	819	11,25
Total per Serving (40 gr)			231	11	20	3,9	164	2,25

Sumber : <https://www.mynetdiary.com/>, dan Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 35 Nilai Gizi Capar Tape

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
		gr/ml	(kkal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Kacang Tanah	200	1134	32	99	52	36	9
2	Bawang Merah	10	7	2	0	0	1	1
3	Bawang Putih	5	7	2	0	0	1	0
4	Kencur	5	0	0	0	0	0	0
5	Cabai Merah Keriting	15	6	1	0,1	0	1	1
6	Gula Merah	35	133	34	0	0	10	34
7	Garam	5	0	0	0	0	1,94	0
8	Petis	5	6,35	0,1	0,1	1,2	211	0,062
9	Kerupuk Gendar	5	60	11	0,9	1	115	0
10	Minyak Goreng	250	2210	0	250	0	5	0
11	Tauge	30	9	2	0,1	1	2	1
12	Tape Singkong	150	262.05.00	59.85	0,1	3.405	10,5	1.275
13	Mentega	10	72	0	8,1	0	64	0
Total			3644	84	358	346,0	458	1321
Total per serving 60gr			729	17	72	692	91,6	264,2

Sumber : <https://www.mynetdiary.com/>, daniOlahan Penulis, 2022

Tabel 1. 36 Nilai Gizi Botok Patin

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
		gr/ml	(kkal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Bawang Putih	41	61	14	00.02	3	7	0
2	Bawang Merah	33	24	6	0	1	4	3
3	Gula Merah	10	38	10	0	0	3	10
4	Cabai Rawit	4	0,55	02.26	0,047917	00.48	01.02	00.41
5	Cabai Merah	35	14	3	00.02	1	3	2
6	Daun Salam	2	5	1	0	0	0	0
7	Daun Jeruk	2	1	0	0	0	0	0
8	Garam	55	0	0	0	0	21.317	0
9	Minyak Goreng	45	0	0	45	0	1	0
10	Santan	200	460	11	47.07.00	5	30	7
11	Ikan Patin	300	267	0	08.08	44.73	165	0
12	Jahe	10	8	2	00.01	0	1	0
13	Jeruk Nipis	20	6	2	0	0	0	0
14	Daun Pisang	75	0	0	0	0	0	0
15	Daun Asam	100	0	0	0	0	0	0
16	Vegetable Oil	100	801	0	90.07.00	0	0	0
17	Belimbing Wuluh	100	19	0	0	0	15	0
18	<i>Calcium Alginate</i>	3	0	0	0	0	0	0
19	<i>Sodium Alginate</i>	2	6	1	0	0	230	0
20	Tomat Merah	15	3	1	0	0	1	1
21	Tomat Hijau	15	3	1	0	0	2	1
22	Cabai Hijau	15	6	1	0	0	1	1
23	Lada	25	74	17	00.05	3	1	0
24	Sereh	15	1	0	0	0	0	0
Total			1797	70	45	13	21781	25
Total per Serving (60 gr)			359,4	14	9	2,6	4356,2	5

Sumber : <https://www.mynetdiary.com/>, dan Sumber Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 37 Nilai Gizi Ayam Lodho

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori	Karbot	Lemak	Protein	Sodium	Gula
		gr/ml	(kkal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Paha Ayam	500	955	0	50.08.00	117	615	0
2	Dada Ayam	250	413	0	08.09	78	185	0
3	Bawang Putih	50	75	17	00.02	3	8	0
4	Bawang Merah	135	97	23	00.01	3	16	11
5	Sereh	100	99	25	00.05	2	6	0
6	Daun Jeruk	4	3	0	0	0	0	0
7	Garam	33	0	0	0	0	12.790	0
8	Lada Putih	20	59	14	00.04	2	1	0
9	Minyak Goreng	140	1114	0	126	0	3	0
10	Mentega	30	215	0	24.03.00	0	193	0
11	Tulang Ayam	200	375	50	04.02	33	3917	8
12	Kunyit	10	40	6	01.04	1	4	0
13	Jahe	5	4	1	00.01	0	1	0
14	Kencur	7	0	0	0	0	0	0
15	Cabai Merah Keriting	10	4	1	0	0	1	1
16	Cabai Rawit Merah	5	2	0	0	0	0	0
17	Jinten	5	19	2	01.01	1	8	0
18	Ketumbar	5	15	3	00.09	1	2	0
19	Daun Salam	1	3	1	0	0	0	0
20	Xanthan Gum	2	7	2	0	0	78	0
21	Santan	150	345	8	35.08.00	3	22	5
22	Wortel	20	6	1	0	0	10	1
23	Bayam	35	3	1	00.01	0	12	0
24	Kacang Panjang	20	10	2	0	1	0	0
25	Kelapa Parut	30	104	9	05.08	2	0	2
26	Sawi Putih	50	6	1	00.01	1	17	0
27	Cabai Merah Besar	8	3	1	0	0	1	0
28	Beras	200	260	57	00.04	5	0	0
Total			4236	225	126	253	17890	28
Total per Serving (200 gr)			847,2	45	25,2	50,6	3578	5,6

Sumber : <https://www.mynetdiary.com/>, dan Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 38 Nilai Gizi Jenang Grendol

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein	Sodium	Gula
		gr/ml	(kkal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	<i>Coconut Flakes</i>	10	70	3	6	1	0	1
2	<i>Coconut Milk</i>	150	345	8	35.8	3	22	5
3	<i>Daun Pandan</i>	1	3.21	0.78	0	0	0	0
4	Garam	24	0	0	0	0	9302	0
5	<i>Gelatine</i>	18	60	0	0	15	35	0
6	Gula Bubuk	13	51	13	0	0	0	13
7	Gula Pasir	260	1006	260	0	0	3	259
8	Heavy Cream	200	667	13	66.7	0	67	13
9	<i>Ice Cream Stabilizer</i>	2	0	1	12	1	0	0
10	Mentega	85	609	0	68.9	1	547	0
11	Pasta Pandan	2	6.42	1.56	0	0	0	0
12	Putih Telur	20	10	0	0	2	33	0
13	<i>Sagu Mutiara</i>	5	17.9	4.45	0	0	1	0.17
14	<i>Susu</i>	425	216	21	8.6	14	203	22
15	<i>Tepung Tapioka</i>	45	150	39	0	0	15	0
16	Tepung Terigu	20	73	15	0.2	2	0	0
17	<i>Ubi Kuning</i>	135	116	27	0.1	2	74	6
18	<i>Ubi Ungu</i>	50	1	0	0	0	1	2
19	<i>Whipped Cream</i>	125	425	4	45.1	4	34	4
Total			3799	404	18	45	10337	325
Total per Serving (100 gr)			759,8	80,8	3,6	9	2067,4	65

Sumber : <https://www.mynetdiary.com/>, dan Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 39 Total Nilai Gizi Satu Set Menu

No	Nama Bahan	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Kepiting Sambal Hijau	231	10,65	19,88	3,852	163,865	2,25
2	Capar Tape	728,87	16,8494	71,553	692,0378	91,6076	264,2123
3	Botok Patin	359,4	14	9	2,6	4356,2	5
4	Ayam Lodho	847,2	45	25,2	50,6	3578	5,6
5	Jenang Grendol	759,8	80,8	3,6	9	2067,4	65
Total per set		2926,27	167,2994	129,233	758,0898	10257,07	342,0623

Sumber : Olahan Penulis, 2022.