

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan tradisional memiliki banyak definisi. Makanan tradisional adalah makanan warisan yang diturunkan dari generasi ke generasi dan terintegrasi ke dalam masyarakat Indonesia dengan penekanan pada tradisi lokal (European Communities, 2007) (Winarno, 1993). Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang telah dikonsumsi secara turun temurun (1995). Almi et al. (2010) mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang biasa dimakan oleh nenek moyang kita hingga masyarakat modern. Hadisantosa (1993), di sisi lain, mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh kelompok etnis atau daerah tertentu dan diproses menurut resep yang diturunkan dari generasi ke generasi. Madiun adalah sebuah kota di Jawa Timur, Indonesia. Kota ini terletak 160 km sebelah barat Surabaya atau 111 km sebelah timur Surakarta di Jawa Tengah. Secara geografis Kota Madiun terletak pada 111° - 112° BT dan 7° - 8° LS dan berbatasan langsung dengan Provinsi Geger di sebelah selatan.

Kecamatan Wungu di timur. Kota Madiun hampir seluruhnya dikelilingi oleh Kabupaten Madiun dan di sebelah barat oleh Kabupaten Magetan.

Bengawan Madiun yang melewati kota ini merupakan salah satu anak sungai utama BengawanSolo. (Wikipedia,2022)

Kota Madiun dikenal sebagai semboyan kota gadis. Hal ini berkat potensi besar kota Madiun dalam bidang kuliner khususnya sambal. Kementerian Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Pariwisata Kota Madiun mengembangkan industri kreatif Kota Madiun khususnya di bidang kuliner yaitu industri kemiri, biskuit dan saos, keripik madumonso, purin dan produk unggulan lainnya. Pertumbuhan berasal dari pembinaan, dukungan, dan pelatihan yang berkelanjutan. Madiun juga dikenal sebagai "kota pecel", karena hampir di setiap sudut kota Madiun pasti menemui penjual nasi pecel. Kota Madiun berpenduduk sekitar 500.000 jiwa. Buktinya, kondisi lapangan kerja yang seimbang telah membantu kota Madiun menikmati pertumbuhan ekonomi yang baik. Industri yang dapat menunjang pembangunan ekonomi adalah sentra agribisnis khas Kota Madiun, seperti Sambal Pecel, Brem, Teller Kerupuk, dan Monso Madu. Sebagai kawasan perkotaan, Madiun memiliki sejumlah atraksi buatan dan berbagai acara yang bertujuan untuk meningkatkan taraf hidup warganya.

Kuliner Madiun memiliki banyak jenis makanan, mulai dari yang manis hingga yang pedas. Sehingga membuat ciri khas kuliner kota Madiun berbeda dengan kota lainnya. Madiun identik dengan hidangan yang murah dan sederhana, tetapi mampu untuk menggerakkan indera pengecap. Memiliki banyak rasa dan tidak didominasi oleh satu rasa

saja, melainkan beragam kenikmatan, mulai dari manis, asam, asin hingga pedas. Contohnya kalau di kota lain menggunakan sayuran yang dominan berwarna hijau. Tetapi, di kota Madiun menggunakan Kembang Turi sebagai lalapan. Lauknya pun tidak menggunakan rempeyek atau tempe, melainkan menggunakan lempeng atau kerupuk puli. Lempeng adalah nasi yang diratakan lalu dijemur hingga kering. menggunakan bahan pengawet berwarna kuning atau biasa disebut *bleng*, di dalamnya terdapat kandungan borax. Meskipun kandungannya sedikit, tetapi jika dikonsumsi dalam waktu lama akan sangat berbahaya.

Penulis berminat mengembangkan hidangan kota Madiun adalah karena kekhasan dan kelezatan hidangan kota Madiun. Penulis sangat antusias ingin mengubah Kuliner Madiun dengan konsep *Fine Dining*. Maka dari itu, Penulis dengan bangga mempersembahkan penelitian tugas akhir ini dengan judul “Kuliner Fine Dining kota Madiun, Provinsi Jawa Timur”

## 1.2 Tujuan Formal

Studi ini dimaksudkan sebagai salah satu prasyarat untuk lulus dari Pendidikan Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

## 1.3 Tujuan Operasional

Penelitian ini menguji kemampuan penulis dalam memasak dan mempresentasikan hidangan khas kota Madiun Jawa Timur, menggunakan teknik memasak yang dipelajari selama kegiatan pembelajaran di program studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis menitikberatkan pada seni kuliner kota Madiun dengan tujuan untuk pengembangan bisnis masakan kota Madiun dan agar dikenal masyarakat luas, dengan piring yang lebih elegan, modern dan harga jual yang lebih tinggi. Dapat dijadikan referensi peluang bisnis dengan konsep baru di bidang kuliner, sebagai sarana menambah pengetahuan dan wawasan pembaca khususnya di bidang kewirausahaan.

#### 1.4 Usulan Produk

Dalam Tugas Akhir ini, penulis memilih beberapa masakan yang biasa dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari oleh masyarakat kota Madiun. Resep yang digunakan terdiri dari beberapa referensi dan sumber seperti buku resep masakan Indonesia (mustika rasa) dan perujuk yaitu nenek penulis sebagai warga lokal kota Madiun. Penulis ingin mengembangkan kuliner warga kota Madiun dari segi bahan dan tampilan sedemikian rupa sehingga dapat mempengaruhi harga eceran, maka dari itu memilih penyajian masakan dalam konsep fine dining. , penulis berharap perkembangan ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat sekitar maupun pecinta kuliner Indonesia.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mengambil kategori *Food Presentation* dengan menggunakan bentuk presentasi penyajian “*Fine Dining*”. Adapun untuk menu yang akan dipresentasikan dalam *Food Presentation* kali ini adalah sebagai berikut :

**KULINER KOTA MADIUN,  
PROVINSI JAWA TIMUR**

*Amuse Bouche*

**Penthol Corah**

*Steamed Tofu // Penthol // Sour Chili Sauce*

*Appetizer*

**Pecel Madiun**

*Vegetable // Peanut Sauce // Lenthong*

*Soup*

**Rawon**

*Beef Broth // White Spices // Beef // Kluwek // Legumes // Salted Egg*

*Main Course*

**Ayam Panggang Banjarejo**

*Roasted Chicken w/ rujak spices // Nasi Djagung // Sayur*

*Asam Madiun //*

*Dessert*

**Puding Wedang Cemue**

*Jelly // Sago Mutiara // Ginger // Bread // Coconut // Milk*

## **1.5 Penjelasan menu**

### **1.5.1 Penthol Corah**

Penthol Corah adalah Jajanan khas kota Madiun. Masyarakat kota Madiun sudah tidak asing lagi dengan Jajanan ini yang berbahan dasar tepung kanji, bawang putih, dan garam. (Solo pos, 2016) Penulis memilih Penthol Corah ini sebagai *Amuse Bouche* karena Makanan ini memiliki tekstur yang lembut, rasa asin, pedas dan asam. akan membangkitkan indera pengecap saat memakan hidangan ini.

### **1.5.2 Pecel Madiun**

Pecel Madiun adalah makanan yang legendaris, karena hampir seluruh masyarakat Indonesia mengetahui hidangan ini. Pecel Madiun berbeda dari pecel lainnya dikarenakan bumbunya memiliki rasa gurih, pedas, dan manis. serta sayurannya yang menggunakan bahan khusus seperti kembang turi dan daun kenikir yang akan menghasilkan aroma yang sangat khas. (Merdeka, 2020) Penulis memilih pecel Madiun sebagai *appetizer* karena rasa dan aromanya yang unik, sehingga dapat membangkitkan selera makan.

### **1.5.3 Rawon Madiun**

Rawon adalah masakan ciri khas Jawa Timur berupa kuah daging dengan kuah hitam. Warna hitam dari kuah rawon yang disertakan dari Kluwek. Kisah Rawon adalah makanan raja-raja zaman dahulu, yang dimulai sebagai makanan rakyat jelata. Dan selama ini rawon menjadi makanan favorit banyak orang di luar negeri.” (Tribunenews, 2019) Yang membuat beda dari Rawon Madiun dengan Rawon yang lain, Rawon Madiun menggunakan Asam Jawa, yang membuat hidangan semakin segar. Dan juga memakai Ketumbar, Terasi, Daun Salam, Daun Jeruk sebagai tambahannya. Sehingga Rawon Madiun ini lebih berempah dibanding dengan Rawon lainnya.

#### **1.5.4 Nasi Djagung**

Nasi Jagun adalah makanan khas Indonesia yang berbahan dasar jagung. Orang Madiun sering menggunakan nasi jagun sebagai makanan pokok. Jagung yang digunakan untuk membuat Nasi Djagung dikenal sebagai jagung tua atau jagung pipilan. Jagung pipilan lebih murah dibandingkan jagung manis atau jagung muda, sehingga lebih mudah ditemukan di pasaran. (Fimela, 2018) Saya memilih nasi jagun sebagai karbohidrat hidangan utama saya karena lebih bergizi daripada nasi. Ini juga memberikan kombinasi warna protein dan serat yang konsisten

#### **1.5.5 Ayam Panggang Banjarejo**

Ayam panggang Banjarejo adalah sebuah restoran yang terletak di kota Madiun. Yang menyediakan Ayam panggang yang khas. Ayam panggang Banjarejo terkenal di kota Madiun. Berdiri sejak tahun 1975. (Arie Madione, 2018) Ayam panggang Banjarejo pun memiliki 3 menu istimewa, yaitu Ayam panggang bumbu rujak, Ayam panggang bawang, dan Ayam panggang madu. (idn times, 2019). Penulis memilih Ayam panggang Banjarejo sebagai protein di *main course* karena memiliki rasa yang kuat.

#### **1.5.6 Sayur Asam Madiun**

Sayur asam jawa merupakan salah satu sayuran khas Indonesia. Ada banyak variasi sayur asem lokal, seperti sayur asem Jakarta yang disajikan dengan kuah bening. Sayur asam dari Sumatera memiliki kuah yang lebih keruh, lebih merah dan lebih berminyak. Sayuran asam dari Sunda dari Jawa Barat cenderung kurang mengenyangkan dan ciri yang membedakan adalah kacang yang dikupas. Jawa Timur terkenal dengan sayur asamnya yang memiliki ciri khas rasa pedasnya. Dan yang membedakan madiun adalah sayur asam yang menggunakan asam jawa dan tambahan sayuran seperti daun kenikir dan bunga thuri karena memiliki kuah dan rasanya manis asam dan sedikit pedas. Oleh karena itu, sangat cocok untuk dipadukan dengan ayam bakar Banjalejo.

### 1.5.7 Puding Wedang Cemue

Wedang ini mungkin satu-satunya yang memadukan berbagai unsur gurih santan dengan gula tebu, jahe pedas, roti tawar asli gurih dan kacang renyah. Aroma daun pandan, Penulis memilih Wedang cemue untuk dikembangkan menjadi Pudding. karena dari rasanya yang cocok.

## 1.6 Tinjauan Produk

### 1.6.1 Tema Masakan

Saat mengerjakan tugas akhir ini, penulis mengambil tema menu *fine dining* khas Kota Madiun dengan gaya penyajian kontemporer. Karena definisi *fine dining* adalah restoran kelas atas, berkelas yang menawarkan makanan berkualitas, layanan, dan suasana yang memberikan pengalaman tak terlupakan bagi para pengunjung. Penulis menyajikan menu kuliner Madiun berupa hidangan berlapis, menawarkan hingga 5 hidangan, dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup.

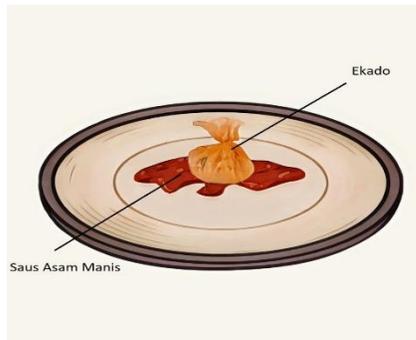
### 1.6.2 Jenis Masakan

Penulis menyusun menu yang menampilkan seni kuliner kota Madiun dalam hidangan *fine dining* yang penulis ringkas dari berbagai sumber. Komposisi hidangan yang disajikan oleh penulis sebagai berikut:

#### 1. Penthol Corah (*Amuse Bouche*)

Penthol adalah makanan yang terbuat dari terigu dan tepung kanji dengan tambahan ikan tenggiri lalu dikukus dan dipotong kotak – kotak.

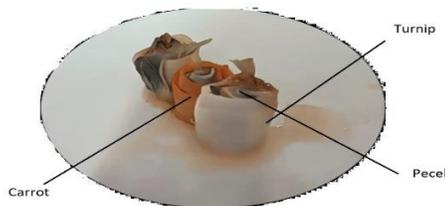
Untuk pengembangan yang penulis lakukan yaitu dengan mengubah konsep menggunakan konsep ekado yang diisi telur, lalu dibungkus kembang tahu, diikat dengan daun bawang dan digoreng. Penulis melakukan perubahan seperti ini karena ekado mudah dimakan dalam sekali makan. Untuk sausnya penulis menggunakan saus pedas asam yang bertujuan untuk merangsang indera pengecap.



**Gambar 1. Penthol Corah**

## 2. Pecel Madiun (*Appetizer*)

Pecel adalah makanan yang menggunakan sayuran rebus lalu dicampur dengan bumbu kacang. Untuk Pengembangan yang penulis lakukan yaitu Pecel yang dibuat mirip dengan Sushi.



**Gambar 2. Pecel Madiun**

## 3. Rawon Madiun (*Soup*)

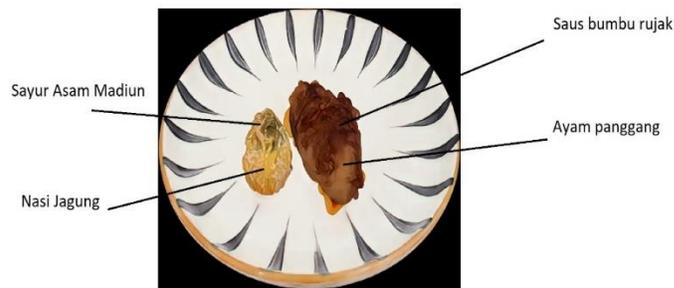
Rawon adalah makanan yang terbuat dari kaldu sapi dengan tambahan bumbu kluwek. Pengembangan yang penulis lakukan adalah dengan *plating ala Tataki*.



**Gambar 3. Rawon Madiun**

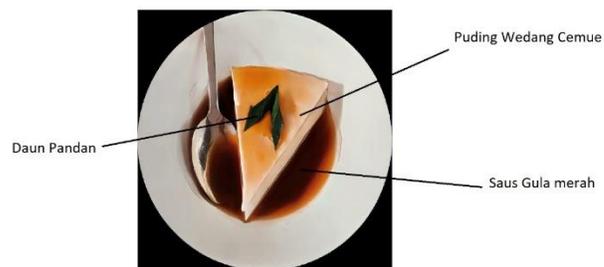
#### 4. Ayam Panggang Banjarejo w/ Nasi Djagung dan Sayur Asam Madiun (*main course*)

Ayam Panggang Banjarejo Merupakan salah satu hidangan khas kota Madiun, Dengan menggunakan Bumbu Rujak lalu dipanggang. Dan tidak lupa dengan Nasi Djagung yang jagungnya ditumbuk terlebih dahulu dan dimasak dengan nasi. Selanjutnya ada Sayur Asam Madiun, yang bikin berbeda dari sayur asam lainnya yaitu sayur ini memakai asam jawa, dan tambahan daun kenikir, kembang turi.



#### 5. Pudding Wedang Cemue (*Dessert*)

Wedang cemue terbuat dari rebusan jahe, sereh, daun pandan. lalu ditambahkan santan dan disajikan dengan roti, sagu mutiara, kelapa. Penulis mengembangkan hidangan ini menjadi pudding karena bisa disajikan secara dingin, dan cocok untuk *dessert*.



**Gambar 5. Pudding Wedang Cemue**

**TABEL 1.1**  
**RESEP PENTHOL CORAH**

Halaman : 1 dari 3	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 5 October 2022	Berat porsi : 40 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Suhu Ruangan
Jenis makanan : <i>Amuse Bouche</i>	Alat saji : -
Lokasi : Madiun	Durasi : 50 menit

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan				
		50	gr	Kembang Tahu	
		50	gr	Tepung Terigu	
		50	ml	Tepung Kanji	
		50	gr	Ikan Cincang	
		20	gr	Bawang Putih	Haluskan
		100	gr	Telur Puyuh	
			to taste	Lada	
			to taste	Garam	
		5	gr	Kaldu Ayam Bubuk	
		100	ml	Air Hangat	
				<b>Bahan Saus</b>	
		30	gr	Cabai Keriting	Haluskan
		15	gr	Cabai Rawit Merah	
		10	gr	Bawang Merah	
		20	gr	Bawang Putih	
		10	gr	Tomat	
10	ml	Cuka			
5	gr	Garam			
				<b>Garnish</b>	
		20	gr	Daun Bawang	Potong panjang - panjang (Berbentuk Tali)
2	Hasil Persiapan				
3	Campurkan	100	gr	Tepung Terigu	Uleni sampai adonan kalis
		100	gr	Tepung Kanji	
		50	ml	Daging Cincang	
		20	gr	Bawang Putih	
			to taste	Lada	
			to taste	Garam	
		5	gr	Kaldu Ayam Bubuk	
60	ml	Air Hangat			

4	Masukan			Adonan	Ke dalam Kembang Tahu. Tambahkan Telur Puyuh, Bentuk seperti Ekado. Ikat dengan Daun Bawang
		100	gr	Telur Puyuh	
		50	gr	Kembang Tahu	
5	Goreng			Penthol	Hingga Kecoklatan
6	Campurkan	30	gr	Cabai Keriting	Haluskan
		15	gr	Cabai Rawit Merah	
		10	gr	Bawang Merah	
		20	gr	Bawang Putih	
		10	gr	Tomat	
		10	ml	Cuka	
		5	gr	Garam	
7	Masak			Saus Cabai	Sampai harum dan mengental
8	Sajikan			Penthol Goreng Dan Saus Cabai Asam Pedas	Dengan suhu hangat

Sumber : OlahanPenulis, 2022

**TABEL 1.2**  
**RESEP PECCEL MADIUN**

Halaman : 1 dari 4

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : 24 Maret 2022

Berat porsi : 50 gr

Revisi :

Suhu hidangan: Panas

Jenis makanan : *Appetizer*

Alat saji : -

Lokasi : -

Durasi : 50 Menit

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan				
				<b>Sayuran</b>	
		100	gr	Bayam	Blanch
		30	gr	Wortel	Potong Tipis
		30	gr	Lobak	Potong Tipis
		50	gr	Daun Kenikir	Buang Batangnya
		20	gr	Kembang Turi	Blanch
		50	gr	Kacang Panjang	Potong Jardinier
		20	gr	Jagung	Pipil, Blanch
					<b>Bumbu Halus</b>
		100	gr	Kacang Tanah	Goreng
		50	gr	Bawang Putih	
		30	gr	Cabai Merah Besar	
		30	gr	Cabai Rawit	
		5	gr	Daun Jeruk	Buang Batangnya
		50	gr	Gula merah	Sisir
20	ml	Air Asam Jawa			
5	gr	Kencur			
				<b>Garnish</b>	
		50	gr	Telur Rebus	
2	Hasil Persiapan				
3	Campurkan	100	gr	Bayam	Aduk hingga rata
		50	gr	Daun Kenikir	
		20	gr	Kembang Turi	
		50	gr	Kacang Panjang	
		20	gr	Jagung	
4	Tumbuk	100	gr	Kacang Tanah	Sampai Halus

		50	gr	Bawang Putih	
		30	gr	Cabai Merah Besar	
		30	gr	Cabai Rawit	
5	Campurkan			Bumbu Kacang	Tuangkan air sedikit demi sedikit, aduk hingga rata
		5	gr	Daun Jeruk	
		50	gr	Gula merah	
		20	ml	Air Asam Jawa	
		5	gr	Kencur	
		60	ml	Air Panas	
6	Gulung	30	gr	Wortel	
		30	gr	Lobak	
7	Sajikan			Pecel Madiun	Dengan Serundeng dan Telur Rebus

Sumber : Shangri-la Hotel Jakarta dan Olahan Penulis

**TABEL 1.3**  
**RESEP RAWON MADIUN**

Halaman : 1 dari 3  
 Tanggal : 24 Maret 2022  
 Revisi :  
 Jenis makanan : *Soup*  
 Lokasi : -

Jumlah porsi : 5 porsi  
 Berat porsi : 100 gr  
 Suhu hidangan: Panas  
 Alat saji : -  
 Durasi : 60 Menit

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN	
1	Siapkan	300	gr	Tenderloin	Marinate dengan rawon paste	
		300	L	Air		
		5	gr	Daun Salam		
		5	gr	Daun Jeruk		
		20	gr	Serai	Memarkan	
		5	gr	Ketumbar	Sangrai	
		10	gr	Air Asam Jawa	Larutkan	
		25	gr	Terasi	Bakar	
					<b>Bahan Halus</b>	
		100	gr	Bawang Merah	Haluskan	
		100	gr	Bawang Putih	Haluskan	
		50	gr	Kluwek	Rendam, Kupas	
		20	gr	Kemiri	Sangrai, Haluskan	
		10	gr	Garam		
		5	gr	Lada		
		10	gr	Royco		
			<b>Garnish</b>			
		100	gr	Telur Asin		
		100	gr	Kecambah		
2	Hasil Persiapan					
3	Tumis			Bumbu Halus	Hingga harum	
		5	gr	Daun Salam		
		5	gr	Daun Jeruk		
		20	gr	Serai		
		5	gr	Ketumbar		
		10	gr	Air Asam Jawa		
		25	gr	Terasi		
4	Tambahkan	300	L	Air	Hasil rebusan Sapi	
5	Seasoning	10	gr	Garam	Cek rasa	
		5	gr	Lada		
6	Seared	300	gr	Tenderloin	Medium Well	

		10	gr	Royco	
7	Susun	60	gr	Tenderloin	
		100	gr	Telur Asin	
				Kecambah	
8	Finishing			Kuah Rawon	Tuang kuah pada kondimen
9	Sajikan			Rawon	Dengan suhu hangat

Sumber : ResepNenek, 2022

### LANJUTAN TABEL 1.4

### RESEP NASI DJAGUNG

Halaman : 3 dari 4

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : 4 Maret 2022

Berat porsi : 40 gr

Revisi :

Suhu hidangan: Panas

Jenis makanan : *Main Course*

Alat saji : -

Lokasi : -

Durasi : 30 Menit

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan				
		200	gr	Beras	
		50	gr	Jagung	Tumbuk
		5	gr	Garam	
2	Hasil Persiapan				
3	Cuci	200		Beras	Di Wadah besar
4	Tambahkan	50	gr	Jagung Tumbuk	Aduk rata
		5	gr	Garam	
5	Masak			Nasi	Selama 30 menit
8	Sajikan			Nasi Djagung	Dengan suhu hangat

Sumber : OlahanPenulis, 2022

**LANJUTAN TABEL 1.5**  
**RESEP AYAM PANGGANG BANJAREJO**

Halaman : 3 dari 4

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : 4 Maret 2022

Berat porsi : 80 gr

Revisi :

Suhu hidangan: Panas

Jenis makanan : *Main Course*

Alat saji : -

Lokasi : -

Durasi : 30 Menit

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN		
1	Siapkan						
		400	gr	Dada Ayam	Fillet		
		10	ml	Asam jawa	Air larutan		
		50	gr	gula merah	Sisir		
		300	ml	Air			
				<b>Bumbu Halus</b>			
		60	gr	Bawang putih	Haluskan		
		60	gr	Bawang merah			
		80	gr	Cabai rawit			
		50	gr	Cabe merah besar			
				5	gr	Jahe	
				20	gr	Serai	
				5	gr	Ketumbar	
				10	gr	garam	
				5	gr	Merica	
		300	ml	Air			
2	Hasil Persiapan						
3	Tumis			Bumbu Halus	Hingga Harum		
		5	gr	Jahe			
		20	gr	Serai			
		3	gr	Ketumbar			
		5	gr	garam			
		2	gr	Merica			
		10	ml	Asam Jawa			
4	Masukan	400	gr	Dada Ayam	Masak sampai air menyurut		
		300	ml	Air			
		50	grff	Gula Merah			
5	Panggang			Ayam Ungkep	Sampai kecoklatan		
6	Sajikan			Ayam Panggang	Dalam suhu hangat		

Sumber : ResepNenek dan OlahanPenulis, 2022

**LANJUTAN TABEL 1.6**  
**RESEP SAYUR ASAM MADIUN**

Halaman : 3 dari 4

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : 4 Maret 2022

Berat porsi : 40 gr

Revisi :

Suhu hidangan: Panas

Jenis makanan : *Main Course*

Alat saji : -

Lokasi : -

Durasi : 30 Menit

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan				
		50	gr	Daun Kenikir	
		50	gr	Kembang Turi	
		100	gr	Kangkung	
		20	gr	Air Asam jawa	Larutkan
		50	gr	Wortel	Potong korek api
		200	ml	Air	
		50	gr	Pokcoy	
		50	gr	Bawang putih	Iris
		50	gr	Bawang merah	Iris
		50	gr	Cabai rawit	Iris
		10	gr	Lengkuas	
		1	gr	Daun Salam	
		5	gr	garam	
2	gr	Merica			
2	Hasil Persiapan				
3	Rebus	200	ml	Air	Hingga Harum
		50	gr	Daun Kenikir	
		50	gr	Kembang Turi	
		150	gr	Kangkung	
		50	gr	Wortel	
4	Masukan				Masak sampai air sedikit surut
		50	gr	Bawang putih	
		50	gr	Bawang merah	
		50	gr	Cabai rawit	
		20	gr	Air Asam jawa	
		10	gr	Lengkuas	
		1	gr	Daun Salam	
		5	gr	garam	
		2	gr	Merica	
6	Sajikan			Sayur Asam Madiun	Dalam suhu hangat

Sumber : ResepNenek, 2022

**LANJUTAN TABEL 1.7**  
**RESEP PUDDING WEDANG CEMUE**

Halaman : 1 dari 3

Jumlah porsi : 5 porsi

Tanggal : 24 Maret 2022

Berat porsi : 60 gr

Revisi :

Suhu hidangan: Dingin

Jenis makanan : *Dessert*

Alat saji : -

Lokasi : -

Durasi : 60 Menit

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan				
		50	gr	Jahe	Bakar, Potong
		25	gr	Serai	memarkan
		5	gr	Daun Pandan	dilipat
		750	ml	Air	
		200	gr	Gula Merah	
		250	ml	Santan Kental	
		5	gr	garam	
		150	gr	Kelapa Kopyor	Ambil Degannya
		50	gr	Roti Tawar	Potong kotak-kotak
		50	gr	Sagu Mutiara	
		7	gr	Agar-Agar	
2	Hasil Persiapan				
3	Rebus				Dengan api sedang sampai mendidih dan gula larut
		50	gr	Jahe	
		25	gr	Serai	
		5	gr	Daun Pandan	
		750	ml	Air	
4	tambahkan	100	gr	Gula Merah	
		250	ml	Santan Kental	Aduk hingga rata
		7	gr	Agar-Agar	
5	Susun	5	gr	garam	
		150	gr	Kelapa Muda	Di cetakan Pudding
		50	gr	Roti Tawar	
6	Tuang	50	gr	Sagu Mutiara	
				Wedang Cemue	Ke dalam cetakan
7	Panaskan				
		100	gr	Gula Merah	
7	Sajikan	50	ml	Air	Masak hingga air menyusut
				Puding Wedang Cemue	Sajikan Saat Dingin

Sumber : OlahanPenulis, 2022

### 1.7 Recipe Costing dan Dish Costing

Penetapan biaya resep dan penetapan biaya hidangan adalah upaya untuk menghitung biaya yang digunakan dalam resep yang biasanya terdiri dari beberapa porsi resep. Tujuan pembuatan estimasi biaya resep dan estimasi biaya sidang adalah untuk menentukan penggunaan bahan makanan dengan tujuan untuk memaksimalkan penggunaan data yang ada (Jurnal.idm n.d.).

**TABEL 1.8**  
**PERHITUNGAN FOOD COST PENTHOL CORAH**

NO	BAHAN	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Kembang Tahu	100	gr	Rp 15.000	50	gr	Rp 7.500
2	Tepung Terigu	1000	gr	Rp 14.000	50	gr	Rp 700
3	Tepung Kanji	500	gr	Rp 8.500	50	gr	Rp 850
4	Ikan Tuna	500	gr	Rp 61.000	50	gr	Rp 6.100
5	Bawang Putih	1000	gr	Rp 28.000	20	gr	Rp 560
6	Telur Puyuh	250	gr	Rp 14.000	150	gr	Rp 8.400
7	Lada	1000	gr	Rp 65.000	5	gr	Rp 325
8	Garam	250	gr	Rp 2.500	5	gr	Rp 50
9	Kaldu Ayam Bubuk	230	gr	Rp 9.400	5	gr	Rp 204
10	Cabai Keriting	1000	gr	Rp 48.000	50	gr	Rp 2.400
11	Cabai Rawit Merah	1000	gr	Rp 107.000	15	gr	Rp 1.605
12	Bawang Merah	1000	gr	Rp 20.000	50	gr	Rp 1.000
13	Bawang Putih	1000	gr	Rp 28.000	50	gr	Rp 1.400
14	Tomat	1000	gr	Rp 15.000	30	gr	Rp 450
15	Cuka	500	ml	Rp 17.000	20	ml	Rp 680
16	Daun Bawang	100	gr	Rp 3.000	20	gr	Rp 600
17	Nori	20	gr	Rp 26.500	20	gr	Rp 26.500
	<i>Recipe Costing</i>						Rp 59.324
	Dish Costing						Rp 11.865
	Food Cost 25%			Selling Price			Rp 47.459

Sumber : OlahanPenulis, 2022

**TABEL 1.9**  
**PERHITUNGAN FOOD COST PECEL MADIUN**

NO	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Bayam	1000	gr	Rp 20.000	200	gr	Rp 4.000
2	Daun Kenikir	100	gr	Rp 7.000	50	gr	Rp 3.500
3	Kembang Turi	100	gr	Rp 5.000	60	gr	Rp 3.000
4	Kacang Panjang	1000	gr	Rp 20.000	60	gr	Rp 1.200
5	Jagung	1000	gr	Rp 10.000	100	gr	Rp 1.000
6	Kacang Tanah	1000	gr	Rp 30.000	250	gr	Rp 7.500
7	Bawang Putih	1000	gr	Rp 28.000	50	gr	Rp 1.400
8	Cabai Merah Besar	1000	gr	Rp 65.000	30	gr	Rp 1.950
9	Cabai Rawit	1000	gr	Rp 107.000	100	gr	Rp 10.700
10	Daun Jeruk	50	gr	Rp 10.000	5	gr	Rp 1.000
11	Gula merah	1000	gr	Rp 32.000	150	gr	Rp 4.800
12	Air Asam Jawa	500	gr	Rp 18.000	10	gr	Rp 360
13	Wortel	1000	gr	Rp 16.000	30	gr	Rp 480
14	Lobak	1000	gr	Rp 18.000	30	gr	Rp 540
15	Kencur	1000	gr	Rp 10.000	10	gr	Rp 100
<i>Recipe Costing</i>							Rp 41.530
<i>Dish Costing</i>							Rp 8.306
Food Cost 25%				Selling Price			Rp 33.224

Sumber : OlahanPenulis, 2022

**TABEL 1.10**  
**PERHITUNGAN FOOD COST RAWON MADIUN**

NO	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Tenderloin	1000	gr	Rp 130.000	300	gr	Rp 39.000
2	Daun Salam	500	gr	Rp 8.000	1	gr	Rp 16
3	Daun Jeruk	50	gr	Rp 10.000	1	gr	Rp 200
4	Serai	500	gr	Rp 5.500	20	gr	Rp 220
5	Ketumbar	1000	gr	Rp 14.000	5	gr	Rp 70
6	Air Asam Jawa	500	gr	Rp 18.000	10	gr	Rp 360
7	Terasi	100	gr	Rp 6.000	25	gr	Rp 1.500
8	Bawang Merah	1000	gr	Rp 20.000	150	gr	Rp 3.000
9	Bawang Putih	1000	gr	Rp 28.000	100	gr	Rp 2.800
10	Kluwek	1000	gr	Rp 48.500	50	gr	Rp 2.425
11	Kemiri	1000	gr	Rp 30.000	20	gr	Rp 600
12	Garam	1000	gr	Rp 2.500	10	gr	Rp 25
13	Lada	1000	gr	Rp 65.000	5	gr	Rp 325
14	Royco	230	gr	Rp 14.000	10	gr	Rp 609
15	Telur Asin	1000	gr	Rp 45.000	30	gr	Rp 1.350
16	Kecambah	500	gr	Rp 13.000	10	gr	Rp 260
<i>Recipe Costing</i>							Rp 52.760
<i>Dish Costing</i>							Rp 10.552
Food Cost 25%				Selling Price			Rp 42.208

Sumber : OlahanPenulis, 2022

**TABEL 1.11**  
**PERHITUNGAN FOOD COST NASI DJAGUNG**

NO	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Beras	1000	gr	Rp 11.000	200	gr	Rp 2.200
2	Jagung	1000	gr	Rp 10.000	50	gr	Rp 500
3	Garam	1000	gr	Rp 2.500	5	gr	Rp 13
<i>Recipe Costing</i>							Rp 2.713
<i>Dish Costing</i>							Rp 543
Food Cost 25%				Selling Price			Rp 2.170

Sumber : OlahanPenulis, 2022

**TABEL 1.12**  
**PERHITUNGAN FOOD COST AYAM PANGGANG BANJAREJO**

NO	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Dada Ayam	1000	gr	Rp 36.000	300	gr	Rp 10.800
2	gula merah	1000	gr	Rp 32.000	10	ml	Rp 320
3	Asam jawa	500	gr	Rp 18.000	50	gr	Rp 1.800
4	Bawang putih	1000	gr	Rp 20.000	80	gr	Rp 1.600
5	Bawang merah	1000	gr	Rp 28.000	80	gr	Rp 2.240
6	Cabai rawit	1000	gr	Rp 107.000	50	gr	Rp 5.350
7	Cabe merah besar	1000	gr	Rp 65.000	50	gr	Rp 3.250
8	Jahe	1000	gr	Rp 39.000	10	gr	Rp 390
9	Serai	500	gr	Rp 5.500	20	gr	Rp 220
10	Ketumbar	1000	gr	Rp 28.000	3	gr	Rp 84
11	garam	1000	gr	Rp 2.500	5	gr	Rp 13
12	Merica	1000	gr	Rp 65.000	2	gr	Rp 130
<i>Recipe Costing</i>							Rp 26.197
<i>Dish Costing</i>							Rp 5.239
Food Cost 25%				Selling Price			Rp 20.957

Sumber : OlahanPenulis, 2022

**TABEL 1.13**  
**PERHITUNGAN FOOD COST SAYUR ASAM MADIUN**

NO	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Daun Kenikir	100	gr	Rp 7.000	50	gr	Rp 3.500
2	Kembang Turi	100	gr	Rp 5.000	50	gr	Rp 2.500
3	Kangkung	1000	gr	Rp 15.000	150	gr	Rp 2.250
4	Air Asam jawa	500	gr	Rp 18.000	20	gr	Rp 720
5	Pokcoy	1000	gr	Rp 15.000	50	gr	Rp 750
6	Bawang putih	1000	gr	Rp 20.000	50	gr	Rp 1.000
7	Bawang merah	1000	gr	Rp 28.000	50	gr	Rp 1.400
8	Cabai rawit	1000	gr	Rp 107.000	50	gr	Rp 5.350
9	Lengkuas	1000	gr	Rp 10.500	10	gr	Rp 105
10	Daun Salam	500	gr	Rp 8.000	1	gr	Rp 16
11	garam	1000	gr	Rp 2.500	5	gr	Rp 13
12	Merica	1000	gr	Rp 65.000	2	gr	Rp 130
<i>Recipe Costing</i>							Rp 17.734
<i>Dish Costing</i>							Rp 3.547
Food Cost 25%				Selling Price			Rp 14.187

Sumber : OlahanPenulis, 2022

**TABEL 1.14**  
**PERHITUNGAN FOOD COST PUDDING WEDANG CEMUE**

NO	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Jahe	1000	gr	Rp 39.000	50	gr	Rp 1.950
2	Serai	500	gr	Rp 5.500	25	gr	Rp 275
3	Daun Pandan	1000	gr	Rp 13.000	5	gr	Rp 65
4	Gula Merah	1000	gr	Rp 32.000	200	gr	Rp 6.400
5	Santan Kental	200	ml	Rp 8.000	250	ml	Rp 10.000
6	garam	1000	gr	Rp 2.500	5	gr	Rp 13
7	Kelapa Muda	1000	gr	Rp 45.000	150	gr	Rp 6.750
8	Roti Tawar	1	bks	Rp 13.000	50	gr	Rp 1.000
9	Sagu Mutiara	100	gr	Rp 10.000	50	gr	Rp 5.000
10	Agar-Agar	1	dus	Rp 30.000	5	gr	Rp 4.000
<i>Recipe Costing</i>							Rp 35.453
<i>Dish Costing</i>							Rp 7.091
Food Cost 25%				Selling Price			Rp 28.362

Sumber : OlahanPenulis, 2022

### 1.7 Selling Price

Harga jual adalah komponen harga jual per unit barang dan jasa yang diproduksi (Gobiz, 2020). Untuk menjalankan restoran yang menguntungkan, sebagian besar pemilik dan operator mempertahankan biaya makanan sebesar 25 hingga 35 untuk omset.

No	Menu	Dish Costing	Selling Price	Rounding
1	Penthol Corah	Rp 11.865	Rp 47.459	Rp 47.000
2	Pecel Madiun	Rp 8.306	Rp 33.224	Rp 33.000
3	Rawon Madiun	Rp 10.552	Rp 42.208	Rp 42.000
4	Nasi Djagung	Rp 543	Rp 2.170	Rp 2.100
5	Ayam Panggang Banjarejo	Rp 6.076	Rp 24.304	Rp 24.000
6	Sayur Asam Madiun	Rp 3.547	Rp 14.187	Rp 14.200
7	Pudding Wedang Cemue	Rp 7.091	Rp 28.362	Rp 28.000
	<b>Total</b>	Rp 47.980	Rp 191.914	Rp 190.300

## 1.8 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 (Rifanty Meydiana Rachmawati, 2021). Berikut adalah nilai gizi dari “Kuliner Fine Dining Kota Madiun, Provinsi Jawa Timur”.

**TABEL 1.15**  
**NILAI GIZI PENTHOL CORAH**

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
50 gr	Kembang Tahu	6,9	11,65	24,45	190
50 gr	Tepung Terigu	0,44	38,31	5,19	156
50 gr	Tepung Kanji	1,35	11	1	64,5
50 gr	Ikan Tenggiri	1,65	0	10,7	60,5
20 gr	Bawang Putih	0,22	0,02	0,99	0,19
150 gr	Telur Puyuh	1	0,04	1,17	14
5 gr	Lada	0	2	0	10
5 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Kaldu Ayam Bubuk	0	0	0	0
50 gr	Cabai Keriting	8,6	28,32	6,01	159
15 g	Cabai Rawit Merah	2,59	8,49	1,8	48
50 gr	Bawang Merah	0,04	5,06	0,46	21
50 gr	Bawang Putih	0,25	16,53	3,18	74,5
30 gr	Tomat	0,07	1,31	0,29	6
20 ml	Cuka	0,17	5,41	0,64	17
20 gr	Daun Bawang	0,06	2,83	0,3	12
20 gr	Nori	2	1	1	30

Sumber : Fat Secret, 2022

**TABEL 1.16**  
**NILAI GIZI PECEL MADIUN**

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
100 gr	Bayam	0,78	7,26	5,72	46
50 gr	Daun Kenikir	0,23	3,47	1,91	20
60 gr	Kembang Turi	0,3	4,82	0,98	22
60 gr	Kacang Panjang	0,6	3,57	0,91	15,5
100 gr	Jagung	1,18	19,02	3,22	86
250 gr	Kacang Tanah	123,1	40,32	64,5	1418
50 gr	Bawang Putih	0,25	16,53	3,18	74,5
30 gr	Cabai Merah Besar	0,92	3	0,64	17
100 gr	Cabai Rawit	17,27	56,63	12,01	318
5 gr	Daun Jeruk	0	0	0	0
150 gr	Gula merah	0	146	0	556
10 gr	Air Asam Jawa	0,06	6,25	0,28	23,9
10 gr	Kencur	0,04	4,5	0,43	20,5

Sumber : Fat Secret, 2022

**TABEL 1.17**  
**NILAI GIZI RAWON MADIUN**

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
300 gr	Tenderloin	48,85	0	65,82	720
1 gr	Daun Salam	0,0	0	0	0
1 gr	Daun Jeruk	0	0	0	0
20 gr	Serai	0,06	3,16	0,23	12,38
5 gr	Ketumbar	0,01	0,04	0,02	0
10 gr	Air Asam Jawa	0,06	6,25	0,28	23,9
25 gr	Terasi	0,73	2,48	5,58	38,75
150 gr	Bawang Merah	0,08	10,11	0,92	42
100 gr	Bawang Putih	0,5	33,06	6,36	149
50 gr	Kluwek	12	6,75	5	155
20 gr	Kemiri	14,39	2,77	1,83	138
10 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Lada	0	0	0	0
10 gr	Royco	0	0	0	0
30 gr	Telur Asin	10,23	1,08	9,51	137
10 gr	Kecambah	0,14	1,33	1,02	8

Sumber : Fat Secret, 2022

**TABEL 1.18**  
**NILAI GIZI NASI DJAGUNG**

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
200 gr	Beras	0,56	55,8	5,32	258
50 gr	Jagung	0,59	9,51	1,61	43
5 gr	Garam	0	0	0	0

Sumber : Fat Secret, 2022

**TABEL 1.19**  
**NILAI GIZI AYAM PANGGANG BANJAREJO**

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
300 gr	Dada Ayam	23,16	0	88,65	585
10 gr	gula merah	0	2,92	0	11
50 gr	Asam jawa	0,3	31,25	1,4	119,5
80 gr	Bawang putih	0,4	6,61	6,34	140
80 gr	Bawang merah	0,06	10,08	0,88	38
50 gr	Cabai rawit	8,64	28,3	6,01	159
50 gr	Cabe merah besar	8,64	28,3	6,01	159
10 gr	Jahe	0,08	1,78	0,18	8
20 gr	Serai	0,06	3,16	0,23	12,38
3 gr	Ketumbar	0,15	1,04	0,6	7
5 gr	garam	0	0	0	0
2 gr	Merica	0	0	0	0

Sumber : Fat Secret, 2022

**TABEL 1.20**  
**NILAI GIZI SAYUR ASAM MADIUN**

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
50 gr	Daun Kenikir	0,23	3,47	1,91	20
50 gr	Kembang Turi	0,4	4,82	0,98	22
150 gr	Kangkung	0,4	0,34	3,18	2,51
50 gr	Wortel	0,12	4,79	0,46	20
20 gr	Air Asam jawa	0,06	6,25	0,28	23,9
50 gr	Tomat	0,1	1,96	0,44	9
50 gr	Bawang putih	0,04	5,06	0,46	21
50 gr	Bawang merah	0,25	16,53	3,18	74,5
50 gr	Cabai rawit	8,64	28,3	6,01	159
10 gr	Lengkuas	0,05	0,44	0,14	2
1 gr	Daun Salam	0	0	0	0

Sumber : Fat Secret, 2022

**TABEL 1.21**  
**NILAI GIZI PUDDING WEDANG CEMUE**

Jumlah	Bahan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
50 gr	Jahe	0,375	8,89	0,91	40
25 gr	Serai	0,06	3,16	0,23	12,38
5 gr	Daun Pandan	0	0	0	0
200 gr	Gula Merah	0	194,66	0	754
250 gr	Santan Kental	23,84	5,54	2,29	230
5 gr	garam	0	0	0	0
200 gr	Kelapa Kopyor	33,49	15,23	3,33	354
50 gr	Roti Tawar	1,65	25,3	3,82	133
50 gr	Sagu Mutiara	0,01	44,3	0,095	179
7 gr	Agar-Agar	0,02	5,92	0,01	25

Sumber : Fat Secret, 2022

**TABEL 1.22**  
**TOTAL NILAI GIZI SATU SET MENU**

Makanan	Lemak (g)	Karbo (g)	Protein (g)	Kalori (kcal)
Penthol Corah	28,46	181	63,32	1135
Pecel Madiun	144,7	311,4	93,8	2617
Rawon Madiun	87	67	96,6	1424
Nasi Jagung	1,15	65,3	6,93	301
Ayam Panggang Banjarejo	41,5	113,5	110,3	1239
Sayur Asam Madiun	10,16	67,18	16,57	333,9
Pudding Wedang Cemue	59,44	303	10,68	1727
<b>Total</b>	<b>372,41</b>	<b>1108,38</b>	<b>398,2</b>	<b>8776,9</b>

Sumber : Fat Secret dan Olahan Penulis 2022

Penulis telah melakukan Trial and error Fine Dining Madiun. Dan harus melakukan trial kedua. kendala penulis saat melakukan Trial and error adalah kurangnya bahan makanan yang dibutuhkan dan merevisi resep agar mempermudah dalam pencarian bahan. serta kurangnya alat dan tempat yang tidak proper untuk melakukan trial.

### **1.1 Lokasi dan Jadwal Presentasi Produk**

Proses dilakukannya uji coba (*trial and error*) yang telah diusulkan yaitu di tempat café ceunelli yang beralamat di jalan soreang no. 271. Untuk pelaksanaan uji coba dilaksanakan pada tanggal 5 November 2022.

#### **Lokasi & Jadwal Pelaksanaan Presentasi**

Lokasi pelaksanaan *product presentation* akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada tanggal...