

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jawa Tengah merupakan salah satu provinsi yang berada di Indonesia yang terletak di Pulau Jawa bagian tengah. Jika Provinsi Jawa Barat disingkat menjadi Jabar, maka untuk Provinsi Jawa Tengah disingkat menjadi Jateng. Nama ibu kota Jateng adalah Semarang. Luas wilayah Provinsi Jawa Tengah yaitu seluas 32.548 km², atau kurang lebih 28,94% dari luas wilayah pulau Jawa secara keseluruhan itu adalah Provinsi Jawa Tengah. Jawa Tengah diapit oleh tiga provinsi, laut, dan samudera. Secara geografis, Provinsi Jawa Tengah terletak di antara 6° dan 8° Lintang Selatan dan antara 108° dan 111° Bujur Timur (perkim.id, 2020). Jawa Tengah terbagi atas 29 kabupaten, 6 kota, 545 kecamatan dan 8.490 desa/kelurahan.

Pulau-pulau kecil yang masih termasuk dalam wilayah Provinsi Jawa Tengah yaitu, jika disebelah selatan adalah Pulau Nusakambangan yang terletak disamudera Hindia di perbatasan dengan Jawa Barat. Lalu dibagian utara sendiri itu ada kepulauan Karimun Jawa yang terletak di Laut Jawa. Jawa tengah dikenal sebagai jantung dari budaya jawa. Namun, meski demikian didalam provinsi Jawa Tengah terdapat pula suku bangsa lain dengan budayanya masing-masing yang berbeda. Seperti suku Sunda di wilayah perbatasan dengan Jawa Barat. Lalu terdapat pula warga Tionghoa-indonesia, Arab-Indonesia dan India-Indonesia yang tersebar di seluruh wilayah Provinsi Jawa Tengah. (Putri, 2023).

Kabupaten banyumas merupakan salah satu daerah yang berada diwilayah kota purwokerto, jawa tengah. Wilayah Kabupaten Banyumas itu sendiri berada disebelah barat daya dan wilayah kabupaten banyumas itu sendiri masih bagian dari Provinsi Jawa Tengah Kabupaten Banyumas terletak diantara garis Bujur Timur 108o 39,17, sampai 109o 27, 15,, dan di antara garis Lintang Selatan 7o 15,05,, sampai 7o 37,10, yang mengartikan bawa Kabupaten Banyumas berada dibelahan selatan garis khatulistiwa.

Kabupaten Banyumas memiliki luas wilayah sekitar 1.327,60 km², setara dengan 132.759,56 ha. Kabupaten Banyumas memiliki wilayah antara daratan dan pegunungan, struktur pegunungan yang berada diwilayah Kabupaten Banyumas

terdiri dari lembah Sungai Serayu yang banyak dimanfaatkan oleh penduduk setempat sebagai saluran air untuk lahan pertanian, sebagian dataran tinggi yang berada di Kabupaten Banyumas banyak digunakan untuk pemukiman dan pekarangan, sebagian pegunungan dimanfaatkan oleh penduduk setempat sebagai perkebunan. hutan tropis yang berada di Kabupaten Banyumas terletak dilereng Gunung Slamet sebelah selatan. (Banyumas, n.d.)

Kabupaten banyumas memiliki kekayaan bumi yang masih tergolong potensial untuk digunakan karena terdapat adanya pegunungan Slamet dengan ketinggian puncak dari sekitar 3.400M diatas permukaan laut dan pegunungan slamet masih tergolong pegunungan yang aktif.Selain kekayaan alam yang dimiliki, Kabupaten Banyumas juga memiliki keberagaman tempat wisata, kuliner, dan budaya. Sangat memungkinkan untuk dikembangkan dan dikenalkan kemasyarakat luar.

Seperti yang diketahui keaneka ragaman dan keunikan kuliner khas Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah dari makanan berat, dan makanan ringan membuat penulis tertarik untuk mengangkat tema “*Kuliner Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah*” (dengan sajian *Rijstaffel*) sebagai tema penelitian Tugas Akhir, *Food Presentation* dengan ini penulis berharap dapat mengangkat makanan khas Kabupaten Banyumas kepada masyarakat luas.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Formal

Penulisan Tugas Akhir ini penulis tujukan sebagai salah satu syarat kelulusan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Untuk menguji kemampuan penulis dalam mengolah dan menyajikan makanan yang berasal dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah dengan teknik memasak yang sudah selama ini dipelajari. Selama mengikuti studi di Politeknik Pariwisata Bandun Program Studi Manajemen Tata Boga.
2. Kabupaten Banyumas merupakan salah satu Kabupaten Di

Indonesia yang berada di Kota Purwokerto, Jawa Tengah yang memiliki potensi yang cukup untuk memikat para wisatawan lokal maupun mancanegara, dalam kesempatan ini penulis mengangkat topik *food presentation* untuk mengangkat kuliner tradisional yang berasal dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah yang memiliki nilai yang cukup tinggi.

3. Sebagai sarana untuk menambah wawasan bagi para pembaca khususnya para pembaca yang sedang berkecimpung dibidang wirausaha kuliner seperti restaurant yang ingin menjual masakan Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah . Agar bisa menjadi referensi dan peluang bisnis dengan konsep yang baru untuk dibidang kuliner.
4. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memperkenalkan makanan tradisional dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

1.3 Usulan Produk

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih beberapa produk makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat ataupun orang-orang yang berkunjung untuk liburan atau sekedar hanya ingin mencicipi kuliner khas Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Untuk resep yang digunakan dalam membuat proses pembuatan produk penulis peroleh dari berbagai sumber seperti, buku resep, website, dan berbagai video yang membahas makanan Indonesia. Konsep penyajian yang dipilih oleh penulis yaitu *Rijsttafel* karena penulis ingin melampirkan beberapa macam masakan yang berasal dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, dan juga karena konsep penyajian makanan menggunakan konsep *Rijsttafel* Di Indonesia khususnya sudah mulai jarang ditemui dan jarang dipakai oleh restoran-restoran, maka dari itu penulis ingin mengangkat kembali konsep *Rijsttafel* tersebut, dengan menggunakan produk yang berasal dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

1.3.1 Sejarah Masakan

Berikut sejarah menu masakan Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, yang ditemukan oleh penulis dalam penyajian *Rijstaffle* dalam melakukan *food presentation*, pada penulisan Tugas Akhir, berikut penjelasannya.

1.3.1.1 Sroto Sokaraja

Sroto merupakan sebutan soto di daerah Banyumas, Di daerah Kabupaten Banyumas ada makanan khas yaitu Sroto Sokaraja. Diberi nama sroto karena kebanyakan orang Kabupaten Banyumas menyebut soto dengan sroto .Kata sokaraja itu sendiri berasal dari daerah asal kuliner Sroto Sokaraja yaitu daerah Sokaraja di Banyumas. Ikut dipengaruhi budaya Tiongkok, sroto Sokaraja menjadi kuliner Banyumas yang disukai oleh orang sekitar dan menjadi kuliner yang diburu oleh para turis lokal ketika berkunjung ke daerah tersebut.. (Wijayanti, 2021)

1.3.1.2 Tempe Mendoan

Mendoan adalah sejenis gorengan yang digoreng setengah matang atau masih dalam keadaan lembek. Kata dari Mendoan itu sendiri sudah ada sejak beberapa abad yang lalu. Kata mendoan berasal dari bahasa Banyumas, yang dapat diartikan setengah matang atau lembek.

Kemunculan mendoan seiring dengan munculnya bahan utama yakni kedelai. Kedelai ini banyak tumbuh di seputar Asia Tengah wilayah China dan Indocina yang kemudian dibawa oleh masyarakat Asia Tengah ketika bermigrasi ke Tenggara. Masyarakat Purwokerto sendiri biasanya mengkonsumsi Tempe Mendoan ditemani dengan cabai rawit hijau atau sambel kecap. (Isnaeni, 2022)

1.3.1.2 Tegean

Tegean merupakan sebutan khas Banyumas untuk sup sayur yang berkuah Bening, yang tampak sederhana. Isi dari tegean itu sendiri berupa sayur-sayuran dengan bumbu yang diracik sedemikian rupa sehingga menjadi sebuah makanan yang lezat dan dapat dikonsumsi. Sayuran yang digunakan itu di antara lain seperti bayam, jagung, dan wortel. (Wikipedia, n.d.)

1.3.1.3 Kluban

Kluban merupakan salah satu dari sekian banyak makanan tradisional khas Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Nama kluban cukup terdengar tradisional, kluban memang makanan yang unik, jenis-jenis sayuran untuk bahan makanan ini dapat disesuaikan dengan selera yang membuatnya. Seluruh sayuran yang sudah direbus itu dicampur dengan urap, yaitu sebuah sambal yang dibuat dari kelapa parut ditambah dengan bumbu khusus. (aditya, 2020)

1.3.1.4 Sate Bebek Tambak

Sate bebek tambak merupakan sate yang berasal dari kecamatan tambak, Kabupaten Banyumas, Kota Purwokerto. Sate ini begitu terkenal karena hanya dapat ditemui di restoran saja melainkan di pinggir jalan pun kita dapat menemukannya. Kecamatan Tambak berada 30 Km dari Kota Purwokerto ke arah Kebumen dan Yogyakarta. (Jatmiko, 2022)

1.3.1.5 Wajik Kletik

Wajik adalah makanan khas yang berasal dari daerah Banyumas yang bahan dasarnya terbuat dari bahan beras ketan yang dicampurkan dengan larutan gula aren dan santan, kemudian di kukus. Wajik biasanya banyak ditemukan saat acara-acara tertentu seperti pernikahan, baik itu

ketika lamaran ataupun saat akad nikah. Saat acara pernikahan harus ada kue yang satu ini. filosofinya, wajik dapat membuat rukun antara pihak keluarga perempuan dengan keluarga pihak laki-laki, orang tua pengantin laki-laki dan saudara iparnya. Sama seperti wajik, kue yang rekat dan merekat dengan erat dan manis. Wajik ini adalah kue tradisi yang sudah sejak lama ada dan turun temurun. Wajik ini setelah diberikan pada keluarga pengantin harus diletakkan di kasur sampai malam, dan boleh dibongkar ketika acara sudah selesai. (Sa'Adah, 2022)

1.3.2 List Menu

Soto Sokaraja

Soto daging sapi bumbu kuning yang dilengkapi dengan sambal kacang.

Tempe Mendoan

Tempe goreng tepung yang digoreng setengah matang.

Tegean

Sup sayuran yang berkuah bening. dengan bumbu kencur dan bawang putih

Kluban

Macam-macam sayuran yang dicampur dengan parutan kelapa

Sate Bebek Tambak

Sate bebek dengan bumbu kacang atau kecap manis dengan irisan cabai

rawit.

Nasi Putih

Beras yang dikukus

Wajik Kletik

Beras Ketan Yang Dikukus Dan Di Campurkan Dengan Santan Dan Gula

Merah

1.4 Tinjauan Masakan

1.4.1 Tema Masakan

Konsep penyajian yang dipilih oleh penulis yaitu *Rijsttafel*. *Rijsttafel* itu sendiri merupakan jamuan ala Hindia- belanda yang pertama kali muncul di zaman Kolonial. Konsep *rijsttafel* sendiri sengaja diciptakan oleh para penjajah untuk menjamu para tamu yang berkunjung sekaligus memperkenalkan budaya negeri yang mereka jajah sekaligus untuk membuat para tamu terkesan, biasanya *Rijsttafel* dilakukan saat ada acara tertentu.

Rijsttafel biasanya terdiri dari berbagai hidangan yang disajikan dalam porsi kecil. Cara penyajian *Rijsttafel* ini memang berbeda dengan budaya barat di mana hidangan disajikan dengan cara berurutan mulai dari makanan pembuka, menu utama, hingga hidangan pencuci mulut.

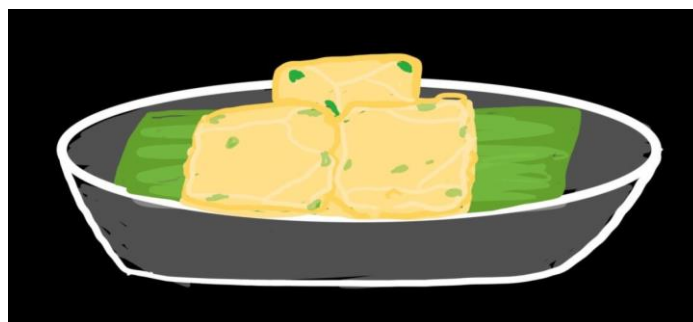
Tetapi di Indonesia sendiri penyajian makanan yang bergaya *Rijsttafel* sudah hampir dilupakan oleh masyarakat. Sejak Indonesia sudah merdeka, menemukan rumah tangga yang menyediakan makanan dengan gaya *Rijsttafel* tergolong sulit, kecuali saat acara tertentu seperti selamatan. Namun yang dihidangkan hanya makanan-makanan tradisional saja dan variasinya pun tidak banyak. (Setyorini, 2015)

1.4.2 Usulan Masakan

1. Tempe mendoan

Tempe mendoan merupakan tempe goreng tepung, yang digoreng tidak terlalu garing sehingga tidak membuat tempe tersebut menjadi kering. Lalu Tempe Mendoan disantap ditemani dengan sambal kecap.

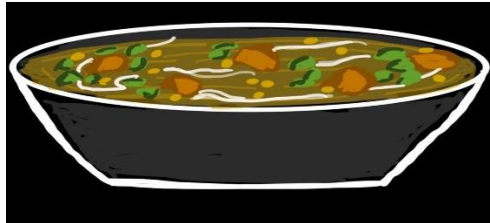
Gambar 1 Tempe Mendoan



2. Sroto Sokaraja

Sroto sokaraja merupakan sebutan soto untuk daerah Kabupaten Banyumas, Soto Sokaraja sama seperti soto pada umumnya, namun yang bikin berbeda yaitu sambal yang dipakai yaitu sambal kacang.

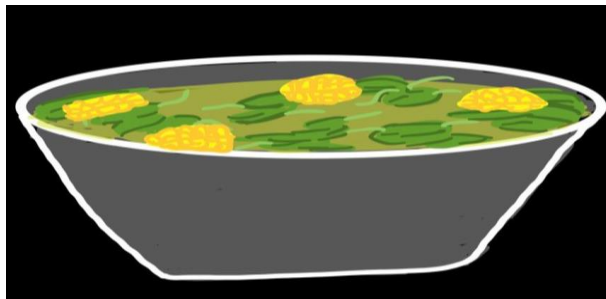
Gambar 2 Sroto Sokaraja



3. Tegean

Tegean merupakan sup sayuran yang berkuah bening yang berasal dari Kota Purwokerto, Tegean berisi sayuran seperti bayam, jagung, dan wortel, adapun yang dicampur dengan daging ayam.

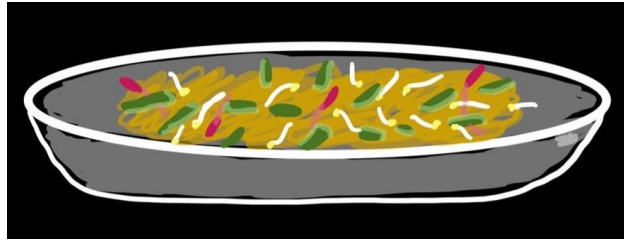
Gambar 3 Tegean



4. Kluban

Kluban merupakan makanan yang berasal dari Kota Purwokerto yang berbahan dasar sayuran yang dipadukan dengan bumbu kelapa parut, sayurannya terdiri dari bayam, kangkung, kacang panjang, dan tauge.

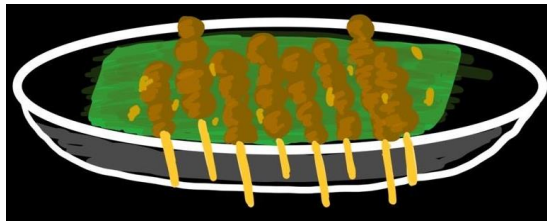
Gambar 4 Kluban



5. Sate Bebek Tambak

Sate Bebek Tambak adalah sate bebek yang berasal dari kecamatan Tambak, sate ini sama seperti sate pada umumnya. Namun yang membedakannya menggunakan daging bebek.

Gambar 5 Sate Bebek Tambak



6. Wajik Kletik

Wajik kletik merupakan beras ketan yang dikukus, kemudian setelah matang dicampurkan dengan santan yang sudah dicampurkan dengan gula merah dan daun pandan. Setelah itu dikukus kembali agar semuanya menyatu.

Gambar 6 Wajik Kletik



1.4.3 Standar Resep

Standar resep merupakan resep yang telah dites atau diuji coba berkali-kali dinilai mengenai citarasanya. Standar resep merupakan cara untuk mempersiapkan, mengelola, memasak makanan yang sudah dilakukan, diuji , dan dikembangkan. Termasuk bahan-bahan dari makanan tersebut, potongan potongan, bumbu yang digunakan dari segi ukuran, jenis yang dipakai, Lalu porsi dari makanan tersebut. Sehingga nantinya menjadikan sebuah susunan resep yang sudah baku, dan dapat menjadi pegangan para juru masak. (Rahadiyanti, 2020)

bahwa sebuah standar resep merupakan pengembangan dari suatu instansi atau bisa perorangan dengan hasil yang sudah dites/diuji coba berulang kali. Sehingga dalam menciptakan sebuah standar resep tidak akan menimbulkan kesamaan satu dengan yang lain, yang disebabkan oleh beberapa faktor diantaralain seperti, kualitas, rasa , dan selera yang berbeda-beda setiap orang. Komponen dari sebuah standar resep diantara lain seperti identitas resep, yang berisikan nama makanan, asal makanan, suhu saat penyajian, jenis makanan, alat penyajian.

Lalu ada jumlah porsi yang menghasilkan informasi langkah prosedur dalam pengelolaan sampai tersajikan, lalu spesifikasi mengenai bahan baku yang digunakan. Standar resep yang digunakan oleh penulis berdasarkan kurikulum yang selama ini telah dipelajari selama menjadi mahasiswa di Poltekpar Pariwisata NHI Bandung. Berikut pengajuan resep dibawah ini.

7	Potong	10gr 5gr	Cabai rawit Bawang putih	
8	masukan	10gr 5gr 100ml	Cabai rawit Bawang putih kecap	Buat sambal kecap
9	Sajikan			

Sumber : (mumin, n.d.) diolah Penulis,2022

Table 2 Usulan Resep Sroto Sokaraja

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Porsi		Ukuran Perporisi	: 100gr
Tanggal	: Oktober 2022	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Masakan	: <i>Soup</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Indonesia		
Mangkok			

NO	METHOD	QUATITY	INGREDIENTS	EXPLAINATON
1	Mise en place			
2	Persiapan	200gr 40gr 25gr 3gr 2gr 2gr 2gr 200gr 100gr 2gr 2gr 50gr 50gr 30gr 50gr 70gr 2 liter 20gr 10gr 10gr 5gr 20gr 200ml	Daging sapi Bawang merah Bawang putih Kunyit Kemiri Daun jeruk Serai Sohun Kecambah Jahe Lengkuas Daun bawang Seledri Jeruk nipis Kedelai Kerupuk Air Kaldu sapi Garam Gula Merica Bawang goreng Minyak goreng	Haluskan Haluskan Memarkan Haluskan Memarkan Rendam dengan air Cuci bersih Iris tipis Iris tipis
3	Haluskan	40gr 25gr	Bawang merah Bawang putih	

		3gr 2gr	Kunyit Kemiri	
4	Panaskan dan masukan	2L 200gr	Air Daging sapi	Rebus hingga empuk
5	Tumis dan masukan	2gr 2gr 2gr 2gr	Bumbu kuning Lengkuas Jahe Daun jeruk Serai	Tumis hingga harum bersama rempah
6	Masukan	20gr 10gr 10gr 5gr	Kaldu sapi Garam Gula Merica	Simmer
7	Masukan	200gr	Daging sapi	Yang sudah di potong dan direbus
8	Panaskan minyak dan goreng	100gr 70gr	Kedelai kerupuk	
9	Rendam	200gr	Sohun	
10	Sajikan			

Sumber : (Luthfiyyah, n.d.) diolah Penulis,2022

Table 3 Usulan Resep Tegean

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Porsi		Ukuran Perporosi	: 100gr
Tanggal	: Oktober 2022	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Masakan	: <i>Soup</i>	Alat Penyajian	:
Asal	: Indonesia		
mangkok			

NO	METHOD	QUATITY	INGREDIENTS	EXPLAINATON
1	Mise en place			
2	Persiapan	400gr 800 gr 5gr 15gr 10gr 5gr 1L	Bayam Jagung manis Kencur Bawang merah Gula Garam air	Cuci bersih Cuci bersih dan potong Memarkan Memarkan
3	panaskan	1L	Air	
4	masukan	5gr 15gr	Kencur Bawang putih	Masukan saat air mendidih

		1L	Air	
5	Masukan	10gr 5gr	Gula Garam	
6	Masukan	400gr 800 gr	Bayam jagung	
7	Sajikan			

Sumber : (mamake, n.d.) Diolah Penulis,2022

Table 4 Usulan Resep Kluban

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Porsi			
Tanggal	: Oktober 2022	Ukuran Perpori	: 100 gr
Jenis Masakan	: <i>Side dish</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Indonesia	Alat Penyajian	: Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLAINATON
1	Mise en place			
2	Persiapan	100Gr 80Gr 50Gr 100Gr 52 Gr 24Gr 34Gr 14Gr 10Gr 20Gr 12Gr 2Gr 2L 100Ml	Kangkung Kacang panjang Tauge Kelapa parut Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit merah Garam Kecombrang Kencur Daun salam Air Minyak	Rebus Rebus Rebus Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan
3	Panaskan air dan masukan	100Gr 80Gr 100Gr 50G	Kangkung Kacang panjang Bayam Tauge	Rebus hingga matang
4	Haluskan bumbu	52 Gr 24Gr 34Gr 14Gr 12Gr	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit merah Kencur	Haluskan
5	Panaskan minyak dan masukan	100Gr	Kelapa parut	Masak dengan bumbu halus
6	Sajikan			Campurkan parutan kelapa

				yang sudah diberi bumbu dengan sayur yang sudah direbus
--	--	--	--	---

Sumber : (Mustikaningrum, 2019)Diolah Penulis,2022

Table 5 Usulan Resep Sate Bebek Tambak

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Porsi		Ukuran Perpori	: 100 gr
Tanggal	: Oktober 2022	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Masakan	: <i>Maincourse</i>	Alat Penyajian	: Piring
Asal	: Indonesia		

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLAINATON
1	Mise en place			
2	Persiapan	500Gr 100Gr 100Ml 50Gr 10Gr 10Gr 16Gr 16Gr 50Gr 50Gr 10Gr 20Gr 30Gr 300ml 500Ml	Daging bebek Kacang tanah Kecap manis Cabai rawit merah Ketumbar Merica Kunyit Jahe Bawang merah Bawang Putih Kemiri Garam Gula merah Minyak Air	Cuci bersih Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Sangrai Haluskan
3	Siapkan air dan masukan	500Gr 10Gr 10Gr 16Gr 16Gr 20Gr 20Gr	Daging bebek Ketumbar Merica Kunyit Jahe Bawang putih Bawang merah	Rendam daging bebek hingga bumbu meresap
4	Panaskan minyak dan goreng	100Gr 50Gr 50Gr 10Gr	Kacang tanah Bawang merah Bawang Putih Kemiri (sangria)	Goreng hingga matang

5	Haluskan	100Gr 50Gr 50Gr 10Gr	Kacang tanah Bawang merah Bawang Putih Kemiri (sangrai)	Haluskan seluruh nya
6	Panas kan panggangan	500Gr	Bebek	Panggang hingga matang dengan diolesi kecap manis.
7	sajikan			Sajikan sate bebek tambak dengan bumbu kacang

Sumber : (Masitoh, 2022)Diolah penulis,2022

Table 6 Usulan Resep Nasi Putih

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Porsi			
Tanggal	: Oktober 2022	Ukuran Perporisi	: 100gr
Jenis Masakan	: <i>Side dish</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Indonesia	Alat Penyajian	: Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLAINATON
1	Mise en place			
2	Persiapan	200gr 500ml	Beras Air	Cuci hingga bersih
3	Hasil akhir			
4	campurkan	200gr 500ml	Beras Air	
5	masak			Masak hingga matang
6	sajikan			

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2022

Table 7 Usulan Resep Sambal Kacang

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Ukuran Perporisi	: 100gr
Jenis Masakan	: <i>Side dish</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Indonesia	Alat Penyajian	: mangkok

NO	METHOD	QUANTIT Y	INGREDIENTS	EXPLAINATON
1	Mise en place			
2	Persiapan	50gr 30gr 10gr 50gr 15gr 20gr 15ml 120ml 500ml	Kacang tanah Bawang merah Bawang putih Cabai rawit merah Garam Gula merah Asam jawa Air panas Minyak goreng	
3	Panaskan dan goreng	500ml 50gr 30gr 10gr 50gr	Minyak goreng Kacang tanah Bawang merah Bawang putih Cabai rawit merah	
4	Haluskan dan masukan	50gr 30gr 10gr 50gr 15gr 20gr 15ml	Kacang tanah Bawang merah Bawang putih Cabai rawit merah Garam Gula merah Air asam jawa	
5	Panaskan dan campurkan	120ml	Air panas	Campurkan dengan bumbu kacang yang dihaluskan
6	Sajikan			Jika sudah mengental.

Sumber : (Luthfiyyah, n.d.) Diolah Penulis,2022

Table 8 Usulan Resep Wajik Kletik

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5
Porsi		Ukuran Perpori	: 100gr
Tanggal	: Oktober 2022	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Masakan	: <i>Dessert</i>	Alat Penyajian	: piring
Asal	: Indonesia		

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLAINATION
1	Mise en place			
2	Persiapan	200gr 150gr 30gr 10gr 400ml 20gr	Beras ketan putih Gula aren Gula pasir Garam Santan Daun pandan	Cuci bersih Cuci bersih
3	Panaskan kukusan	200gr	Beras ketan putih	Kukus beras ketan putih selama 20 menit
4	Campurkan	150gr 30gr 10gr 400ml 20gr	Gula aren Gula putih Garam Santan Daun pandan	Campurkan semuanya sampai seluruhnya larut
5	Masukan	200gr	Beras ketan putih	Masukan beras ketan putih ke larutan santan aduk sampai merata
6	Kukus	200gr	Beras ketan putih + larutan santan	Kukus agar semuanya menyatu.
7	Sajikan			

Sumber : (odilia, 2021) Diolah penulis,2022

1.4.4 Market List

Table 9 Market list

No	Bahan	Qty	Harga	Total
PERISHABLE				
Protein				
1	Daging bebek	500 gr	Rp 45.000/kg	Rp 22.500
2	Daging sapi	200 gr	Rp 70.000/kg	Rp 14.000
3	tempe	300 gr	Rp 20.000/kg	Rp 6.000
Sayuran				
1	Bawang putih	115 gr	Rp 23.000/kg	Rp 2.500
2	Bawang merah	172 gr	Rp 21.000/kg	Rp 3.000
3	Daun bawang	100 gr	Rp 16.000/kg	Rp 1.600
4	Cabai merah	134 gr	Rp 60.000/kg	Rp 7.800
5	Rawit merah	74 gr	Rp 40.000/kg	Rp 400
6	Kangkung	100 gr	Rp 10.500/kg	Rp 1.500
7	Bayam	400 gr	Rp 14.200/kg	Rp 5.680
8	Kecambah	100 gr	Rp 13.000/kg	Rp 1.300
9	Tauge	50 gr	Rp 13.000/kg	Rp 650
10	Kecombrang	20 gr	Rp 30.000/kg	Rp 600
11	Kacang panjang	80 gr	Rp 8.000/kg	Rp 640
12	Jagung manis	800 gr	Rp 14.500/kg	Rp 11.600
13	Seledri	50 gr	Rp 20.000/kg	Rp 1.000
14	Jeruk limau	30 gr	Rp 15.000/kg	Rp 450
15	Jahe	18 gr	Rp 10.000/kg	Rp 150
16	Kunyit	19 gr	Rp 9.000/kg	Rp 120
17	Kencur	22 gr	Rp 15.000/kg	Rp 370

18	Daun salam	2 gr	Rp 3.000/kg	Rp 6
19	Serai	2 gr	Rp 15.000/kg	Rp 30
20	Daun jeruk	2 gr	Rp 30.000/kg	Rp 60
21	Lengkuas	2 gr	Rp 20.000/kg	Rp 40
22	Kelapa parut	100 gr	Rp 15.000/kg	Rp 1.050
23	Daun pandan	20 gr	Rp 20.000/kg	Rp 400
	GROCERIES			
1	Tepung terigu	200 gr	Rp 11.000/kg	Rp 2.200
2	Tepung kanji	20 gr	Rp 26.000/kg	Rp 520
3	Tepung beras	50 gr	Rp 13.000/kg	Rp 650
4	Beras putih	200gr	Rp 10.000/kg	Rp 200
5	Beras ketan putih	200gr	Rp 12.000/kg	Rp 2.400
6	Kemiri	12 gr	Rp 15.000/kg	Rp 150
7	Ketumbar	25 gr	Rp 32.000/kg	Rp 640
8	Kacang tanah	150 gr	Rp 29.000/kg	Rp 3.000
9	Kacang kedelai	50 gr	Rp 11.000/kg	Rp 550
10	Kerupuk mie	70 gr	Rp 37.000/kg	Rp 2.590
11	Sohun	200 gr	Rp 12.000/kg	Rp 2.400
12	Kaldu sapi bubuk	20 gr	Rp 135.000/kg	Rp 2.700
13	Garam	70 gr	Rp 10.300/kg	Rp 721
14	Merica	8 gr	Rp 57.000/kg	Rp 570
15	Gula aren	150 gr	Rp 21.000/kg	Rp 3.150
16	Gula merah	30 gr	Rp 17.500/kg	Rp 525
17	Gula putih	40 gr	Rp 8.000/kg	Rp 320
18	Santan	400 ml	Rp 33.500/L	Rp 13.400
19	Bawang goreng	20 gr	Rp 35.000/kg	Rp 700

20	Minyak goreng	1,4 L	Rp 14.000/L	Rp 16.800
21	Asam jawa	15 gr	Rp 22.500/kg	Rp 350
	Total			Rp137.982

1.4.5 Recipe cost dan Dish cost

Recipe cost merupakan biaya bahan baku dalam satu resep, *recipe cost* menjadi acuan atau menjadi dasar dari upaya penghitungan bahan baku yang dibutuhkan untuk sebuah makanan. Untuk membuat sebuah *recipe cost* tentunya perlu survei untuk mengetahui harga dan kuantitas bahan baku. *Dish Cost* merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi menu-menu makanan dan minuman didalam sebuah bisnis restoran bisa juga bisnis FnB (food and beverage). *Dish cost* menjadi acuan yang sangat penting didalam perhitungan harga jual sebuah makanan dalam satu porsi. Maka dari itu *recipe costing* dan *dish costing* sangat terikat, karena untuk menghitung sebuah *dish costing* tentunya harus membuat *recipe costing* terlebih dahulu, jika *recipe costing* tidak dibuat maka *dish costing* otomatis tidak dapat dibuat juga. Lalu setelah membuat *dish costing* dan mengetahui hasilnya, baru kita dapat membuat presentasi keuntungan yang akan diambil sehingga dapat menentukan harga jual. (jurnal, 2022) (Syarifudin, 2021)

Table 9 Recipe Costing Tempe Mendoan

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Oktober 2022

Ukuran Perpori : 100 gr

Jenis Masakan : Appetizer

Suhu Penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA			HARGA TOTAL
				BERAT	UNIT	HARGA	
1	Tempe	300	gr	1	kg	Rp20.000,00	Rp6.000,00
2	Bawang putih	10	gr	1	kg	Rp23.500,00	Rp 235,00
3	Daun bawang	50	gr	1	kg	Rp16.000,00	Rp 800,00

4	Ketumbar bubuk	15	gr	1	kg	Rp32.000,00	Rp 480,00
5	Tepung terigu	200	gr	1	kg	Rp11.000,00	Rp2.200,00
6	Tepung kanji	20	gr	1	kg	Rp26.000,00	Rp 520,00
7	Tepung beras	50	gr	1	kg	Rp13.000,00	Rp 650,00
8	Kencur	5	gr	1	kg	Rp15.000,00	Rp 75,00
9	Cabai rawit merah	10	gr	1	kg	Rp40.000,00	Rp 400,00
10	Kecap Manis	100	ml	1	L	Rp25.500,00	Rp2.550,00
11	Garam	5	gr	1	kg	Rp10.300,00	Rp 52,00
12	Merica	3	gr	1	kg	Rp57.000,00	Rp 17,00
13	Minyak goreng	300	ml	1	L	Rp14.000,00	Rp4.200,00
14	Air	500	L	1	L	Rp -	Rp -
<i>Recipe Costing</i>							Rp 18.179
<i>Dish Costing</i>							Rp 3.636
<i>Total Portion</i>							5

Table 10 Recipe Costing Kluban

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Oktober 2022

Ukuran Perpori : 100 gr

Jenis Masakan : *Side dish*

Suhu Penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA			HARGA TOTAL
				BERAT	UNIT	HARGA	
1	Kangkung	100	gr	1	kg	Rp 10.500	Rp 1.050
2	Kacang panjang	80	gr	1	kg	Rp 8.000	Rp 640
3	Tauge	50	gr	1	kg	Rp 13.000	Rp 650

4	Kelapa parut	100	gr	1	kg	Rp 15.000	Rp 1.500
5	Bawang merah	52	gr	1	kg	Rp 21.000	Rp 1.050
6	Bawang putih	24	gr	1	kg	Rp 23.500	Rp 470
7	Cabai merah	34	gr	1	kg	Rp 60.000	Rp 1.800
8	Cabai rawit merah	10	gr	1	kg	Rp 40.000	Rp 400
9	Kecombrang	20	gr	1	kg	Rp 30.000	Rp 600
10	Daun salam	2	gr	1	kg	Rp 3.000	Rp 6
11	Kencur	12	gr	1	kg	Rp 15.000	Rp 152
12	Garam	10	gr	1	kg	Rp 10.300	Rp 103
13	Minyak goreng	100	ml	1	L	Rp 14.000	Rp 1.400
14	Air	2	L	1	L	Rp -	Rp -
<i>Recipe costing</i>							Rp 9.821
<i>Dish costing</i>							Rp 1.964
<i>Total Portion</i>							5

Table 11 Recipe Costing Tegean

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Oktober 2022

Ukuran Perpori : 100 gr

Jenis Masakan : Sup

Suhu Penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA			HARGA TOTAL
				BERAT	UNIT	HARGA	
1	Bayam	400	gr	1	kg	Rp 14.200	Rp 5.680
2	Jagung manis	800	gr	1	kg	Rp 14.500	Rp 11.600
3	Kencur	5	gr	1	kg	Rp 15.000	Rp 75

4	Bawang merah	15	gr	1	kg	Rp 23.500	Rp 240
5	Gula	10	gr	1	kg	Rp 8.000	Rp 80
6	Garam	5	gr	1	kg	Rp 10.300	Rp 51
7	Air	1	L	1	L	Rp -	Rp -
<i>Recipe costing</i>							Rp 17.726
<i>Dish costing</i>							Rp 3.545
<i>Total portion</i>							5

Table 12 Recipe Costing Sroto Sokaraja

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Oktober 2022

Ukuran Perpori : 100 gr

Jenis Masakan : Makanan Pembuka Suhu Penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA			HARGA TOTAL
				BERAT	UNIT	HARGA	
1	Daging sapi	200	gr	1	kg	Rp 70.000	Rp 14.000
2	Bawang merah	40	gr	1	kg	Rp 21.000	Rp 840
3	Bawang putih	25	gr	1	kg	Rp 23.500	Rp 475
4	Kunyit	3	gr	1	kg	Rp 9.000	Rp 27
5	Kemiri	2	gr	1	kg	Rp 15.000	Rp 30
6	Daun jeruk	2	gr	1	kg	Rp 30.000	Rp 60
7	serai	2	gr	1	kg	Rp 15.000	Rp 30
8	Sohun	200	gr	1	kg	Rp 12.000	Rp 2.400
9	Kecambah	100	gr	1	kg	Rp 13.000	Rp 1.300
10	Jahe	2	gr	1	kg	Rp 10.000	Rp 20
11	Lengkuas	2	gr	1	kg	Rp 20.000	Rp 40

12	Daun bawang	50	gr	1	kg	Rp 15.000	Rp 750
13	Seledri	50	gr	1	kg	Rp 20.000	Rp 1.000
14	Jeruk nipis	30	gr	1	kg	Rp 15.000	Rp 450
15	Kedelai	50	gr	1	kg	Rp 11.000	Rp 550
16	Kerupuk	70	gr	1	kg	Rp 37.000	Rp 2.590
17	Air	2	L	1	L	Rp -	Rp -
18	Kaldu sapi	20	gr	1	kg	Rp 135.000	Rp 2.700
19	Garam	10	gr	1	kg	Rp 10.300	Rp 103
20	Merica	5	gr	1	kg	Rp 57.000	Rp 285
21	Bawang goreng	20	gr	1	kg	Rp 35.000	Rp 700
22	Minyak goreng	200	L	1	L	Rp 14.000	Rp 2.800
23	Gula	10	gr	1	kg	Rp 8.000	Rp 80
<i>Recipe costing</i>							Rp 31.230
<i>Dish costing</i>							Rp 6.246
<i>Total portion</i>							5

Table 13 Recipe Costing Sate Bebek Tambak

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Oktober 2022

Ukuran Perpori : 100 gr

Jenis Masakan : Makanan Pembuka Suhu Penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA			HARGA TOTAL
				BERAT	UNIT	HARGA	
1	Daging bebek	500	gr	1	kg	Rp 45.000	Rp 22.500
2	Kacang tanah	100	gr	1	kg	Rp 29.000	Rp 2.900
3	Kecap manis	100	ml	1	L	Rp 25.500	Rp 2.550
4	Cabai rawit merah	50	gr	1	kg	Rp 40.000	Rp 2.000
5	Ketumbar	10	gr	1	kg	Rp 27.000	Rp 270
6	Merica	10	gr	1	kg	Rp 57.000	Rp 570
7	Kunyit	16	gr	1	kg	Rp 9.000	Rp 144
8	Jahe	16	gr	1	kg	Rp 10.000	Rp 160
9	Bawang merah	50	gr	1	kg	Rp 21.000	Rp 1.050
10	Bawang putih	50	gr	1	kg	Rp 23.500	Rp 1.175
11	Kemiri	10	gr	1	kg	Rp 15.000	Rp 150
12	Garam	20	gr	1	kg	Rp 10.300	Rp 206
13	Gula merah	30	gr	1	kg	Rp 17.500	Rp 525
14	Minyak	300	ml	1	L	Rp 14.000	Rp 4.200
<i>Recipe cost</i>							Rp 38.400
<i>Dish cost</i>							Rp 7.680
<i>Total portion</i>							5

Table 14 Recipe Costing Nasi Putih

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Oktober 2022

Ukuran Perporisi : 100 gr

Jenis Masakan : Makanan Pembuka Suhu Penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA			HARGA TOTAL
				BERAT	UNIT	HARGA	
1	Beras	200	gr	1	kg	Rp 10.000	Rp 2.000
2	Air	500	ml	1	L	Rp -	Rp -
<i>Recipe cost</i>							Rp 2.000
<i>Dish cost</i>							Rp 400
<i>Total portion</i>							5

Table 15 Recipe Costing Sambal Kacang

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Oktober 2022

Ukuran Perporisi : 100 gr

Jenis Masakan : Makanan Pembuka Suhu Penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA			HARGA TOTAL
				BERAT	UNIT	HARGA	
1	Kacang tanah	50	gr	1	kg	Rp 29.000	Rp 1.450
2	Bawang merah	30	gr	1	kg	Rp 21.000	Rp 630
3	Bawang putih	10	gr	1	kg	Rp 23.500	Rp 235
4	Cabai rawit merah	50	gr	1	kg	Rp 40.000	Rp 2.000
5	Garam	15	gr	1	kg	Rp 10.300	Rp 155
6	Gula merah	20	gr	1	kg	Rp 17.500	Rp 350
7	asam jawa	15	gr	1	kg	Rp 22.500	Rp 338

8	Air panas	120	ml	1	L	Rp -	Rp -
9	Minyak goreng	500	ml	1	L	Rp 14.000	Rp 7.000
<i>Recipe cost</i>							Rp 12.158
<i>Dish Costing</i>							Rp 2.432
<i>Total portion</i>							5

Table 16 Recipe Costing Wajik Kletik

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Tanggal : Oktober 2022

Ukuran Perpori : 100 gr

Jenis Masakan : Makanan Pembuka Suhu Penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA			HARGA TOTAL
				BERAT	UNIT	HARGA	
1	Beras ketan putih	200	gr	1	kg	Rp 12.000	Rp 2.400
2	Gula aren	150	gr	1	kg	Rp 21.000	Rp 3.150
3	Gula pasir	30	gr	1	kg	Rp 8.000	Rp 240
4	Garam	10	gr	1	kg	Rp 10.300	Rp 103
5	Santan	400	ml	1	L	Rp 33.500	Rp 13.400
6	Daun pandan	20	gr	1	kg	Rp 20.000	Rp 400
<i>Recipe costing</i>							Rp 19.693
<i>Dish costing</i>							Rp 3.939
<i>Total portion</i>							5

1.4.6 Perumusan Harga Jual

Harga jual atau selling price merupakan jumlah yang dibayar pelanggan untuk membeli sebuah produk atau layanan termasuk harga pokok penjualan. Selling price merupakan harga akhir yang telah ditentukan oleh penjual kepada pelanggan atas sebuah produk atau layanan yang dijual. Selling price memberikan efek langsung kepada penjualan karena nilai tersebut juga menjadi faktor untuk keuntungan bisnis yang dimiliki. Terdapat beberapa macam faktor yang dapat mempengaruhi selling price diantaranya yaitu seperti harga sesuai dengan waktu tahunan, musiman, lalu berdasarkan daerah hingga permintaan pasar. Faktor tersebut juga dapat dilakukan untuk mendapatkan ide mengenai hal yang dilakukan pesaing bisnismu. (Sekarningrum, 2022)

Table 17 Selling Price

<i>Menu List</i>	<i>Food Presentage</i>	<i>Dish Cost</i>	<i>Selling Price</i>
Tempe mendoan	35%	Rp 3.636	Rp 10.388
Tegean	35%	Rp 3.545	Rp 9.821
Kluban	30%	Rp 2.248	Rp 7.493
Sroto sokaraja	30%	Rp 6.246	Rp 20.820
Sate bebek tambak	30%	Rp 7.680	Rp 25.600
Sambal kacang	30%	Rp 2.432	Rp 7.806
Nasi putih	30%	Rp 400	Rp 1.333
Wajik	35%	Rp 3.939	Rp 11.254
Total selling price			Rp94.515

1.4.7 Nutrition value

Pengertian nutrisi merupakan sejumlah kandungan gizi atau zat yang dapat diperoleh dari berbagai jenis bahan pangan ataupun bahan makanan. Antara lain itu seperti lemak, protein, vitamin, karbohidrat, mineral, dan juga air memiliki peran penting dalam menjaga, lalu membangun, dan memelihara sel atau jaringan-

jaringan yang berada didalam tubuh manusia. Selain itu nutrisi juga memiliki fungsi yaitu untuk menjaga kesehatan tubuh manusia secara menyeluruh (Aqua, 2022)

Table 18 Nutrition Value Tempe Mendoan

No	Nama	Jumlah	Unit	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Sodium	Protein (gr)	Sugar (gr)
1	Tempe utuh	300	gr	579	28,17	32,4	0,27	56	0
2	Bawang putih	10	gr	5	2	0,04	0,01	0,2	0,05
3	Daun Bawang	50	gr	30	7,1	0,15	0,018	0,75	2
4	Ketumbar bubuk	15	gr	5	1,04	0,15	0,6	0,6	0,25
5	Tepung terigu	200	gr	728	152,62	1,96	0,04	20,66	0,54
6	Tepung kanji	20	gr	25,8	4,4	0,78	0	0,4	3
7	Tepung beras	50	gr	182,5	40	0,7	0	3	0,5
8	Kencur	5	gr	0	0	0	0	0	0
9	Cabai rawit merah	10	gr	31,8	5,7	1,7	0,02	1,2	1
10	Kecap manis	100	ml	420	105	7	0,4	7	91
11	Garam	5	gr	0	0	0	2,3	0	0
12	merica	3	gr	10	2	0	0	0	0
13	Air	300	ml	0	0	0	0,05	0	0
14	Minyak goreng	500	ml	4,25	46,75	467,5	46,75	0	0
Total				2021,35	394,78	512,38	50,458	89	98,34
Total per portion				404,27	78,956	102,476	10,0916	18	19,668

Table 19 Nutrition Value Tegean

No	Nama	Jumlah	Unit	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Sugar (gr)
1	Bayam	400	gr	92	14,52	1,56	11	0	1,68

2	Jagung manis	800	gr	688	152,16	9,44	25,76	0,12	25,76
3	Kencur	5	gr	0	0	0	0	0	0
4	Bawang merah	15	gr	13	2,98	0,04	0,57	0,02	0,09
5	Gula	10	gr	32	8,4	0	0	0	8,4
6	Garam	5	gr	0	0	0	0	2,3	0
7	air	1	L	0	0	0	0	0,05	0
Total				825	178,06	11,04	38	3	35,93
Total per portion				165	35,612	2,208	8	1	7,186

Table 20 Nutrition Value Nasi Putih

No	Nama	Jumlah	Unit	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Sugar (gr)
1	Beras	200	gr	722	159	1,2	14	0	0,08
2	Air	500	ml	0	0	0	0	0	0
Total				722	159	1,2	14	0	0,08
Total per portion				144,4	31,8	0,24	3	0	0,016

Table 21 Nutrition Value Kluban

No	Nama	Jumlah	Unit	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Sugar (gr)
1	Kangkung	100	gr	20	3,18	0,34	3	0	0,37
2	Kacang panjang	80	gr	31	7,13	0,12	1,82	0,06	1,4
4	Tauge	50	gr	14,5	2,3	0,24	1,7	0,06	0,92
5	Kelapa parut	100	gr	354	15,23	33,49	3,33	0,02	6,23
6	Bawang merah	52	gr	21	5,1	0,04	0,46	0,015	2,14
7	Bawang putih	24	gr	13	2,98	0,04	0,57	0,02	0,09
8	Cabai merah	34	gr	90	16,05	4,9	3,4	0,09	2,93
9	Cabai	10	gr	17	3	0,92	0,64	0,02	0,55

	rawit merah								
10	Garam	10	gr	0	0	0	0	7	0
11	Kecombra ng	20	gr	5	1,1	0,05	0,22	0,02	0,12
12	Kencur	12	gr	0	0	0	0	0	0
13	Daun salam	2	gr	0,3	0,4	0,01	0,1	0	0
14	Air	2	L	0	0	0	0	0	0
15	Minyak	100	ml	0,85	9,35	93,5	9,35	0	0
Total				566,65	65,82	133,65	24	7	14,75
Total per portion				113,33	13,164	26,73	5	1	2,95

Table 22 Nutrition Value Sroto Sokaraja

No	Nama	Jumlah	Unit	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Sugar (gr)
1	Daging sapi	200	gr	576	0	39,08	53	0	0
2	Bawang merah	40	gr	21	5,1	0,04	0,46	0,015	2,14
3	Bawang putih	25	gr	13	2,98	0,04	0,57	0,02	0,09
4	Kunyit	3	gr	8	1,43	0,22	0,17	0,01	0,07
5	Kemiri	2	gr	13,82	0,26	1,44	0,18	0	0,06
6	Daun jeruk	2	gr	0	0	0	0	0	0
7	Serai	2	gr	1,98	0,5	0	0,03	0,06	0
8	Sohun	200	gr	702	172,18	0,12	0,32	0,01	0
9	Tauge	100	gr	29	4,69	0,48	3,59	0,06	1,84
10	Jahe	2	gr	2	0,36	0,02	0,04	0	0,03
11	Lengkuas	2	gr	2	0,44	0,05	0,14	0,02	0,18
12	Daun bawang	50	gr	54	12,59	0,27	1,34	0,018	3,47
13	Seledri	50	gr	9	1,84	0,11	0,43	0,05	1,13
14	Jeruk nipis	50	gr	20	7,06	0,13	0,47	0,01	1,13
15	Kedelai	50	gr	235,5	16,7	12,7	17,61	0,0163	4,2
16	Kerupuk	70	gr	241	29,28	12,14	3,55	0,0407	0,86
17	Air	2	L	0	0	0	0	0	0

18	Kaldu sapi	20	gr	1	0,09	0,02	0,1	0,0136	0,07
19	Garam	10	gr	0	0	0	0	7	0
20	Gula	10	gr	32	8,4	0	0	0	8,4
21	Bawang goreng	20	gr	50	5	3	1	0,06	1
22	Minyak goreng	200	ml	1,7	18,7	187	18,7	0	0
23	Merica	5	gr	10	2	0	0	0	0
Total				2023	289,6	256,86	101	7	24,67
Total per Portion				404,6	57,92	51,372	20	1	4,934

Table 23 Nutrition Value Sate Bebek Tambak

No	Nama	Jumlah	Unit	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Sugar (gr)
1	Daging bebek	500	gr	660	0	29,75	91,5	1	0
2	Kacang tanah	100	gr	567	16,13	49,24	25,8	0,018	3,97
3	Kecap manis	100	ml	420	15	0	0	0,04	13
4	Cabai rawit merah	50	gr	159	28,3	8,6	6	0,015	5
5	Ketumbur	10	gr	5	1,04	0,15	0	0,6	0,25
6	Merica	10	gr	30	6	0	0	0	0
7	Kunyit	16	gr	24	4,42	0,67	0,53	0,03	0,22
8	Jahe	16	gr	19	4,26	0,18	0,44	0,03	0,41
9	Bawang merah	50	gr	21	5,1	0,04	0,46	0,015	2,14
10	Bawang Putih	50	gr	74,5	16,53	0,25	3,18	0	1
11	Kemiri	10	gr	69,1	1,3	7,2	0,9	0	0,3
12	Garam	20	gr	0	0	0	0	7	0
13	Gula merah	30	gr	107	27,6	0	0	0,011	27,6
14	Minyak	300	ml	0,85	9,35	93,5	9,35	0	0
Total				2156,45	135,03	189,58	138	8	53,89
Total per portion				431,29	27,006	37,916	28	2	10,778

Table 24 Nutrition Value Sambal Kacang

No	Nama	Jumlah	Unit	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Sugar (gr)
1	Kacang tanah	50	gr	283,5	8	24,62	13	0	1,9
2	Bawang merah	30	gr	46	11,12	0,09	1,01	0,03	4,71
3	Bawang putih	10	gr	4	0,99	0,02	0,19	0,01	0,03
4	Cabai rawit merah	50	gr	159	28,3	8,6	6	0,015	5
5	Garam	15	gr	0	0	0	0	7	0
6	Gula merah	20	gr	107	27,6	0	0	0,011	27,6
7	Asam jawa	15	gr	34	8,86	0,085	0,4	0,04	8,2
8	Air panas	120	ml	0	0	0	0	0,05	0
9	Minyak goreng	500	ml	4,25	46,75	467,5	46,75	0	0
Total				637,75	131,62	500,915	67	7	47,44
Total per portion				127,55	26,324	100,183	13	1	9,488

Table 25 Nutrition Value Wajik Kletik

No	Nama	Jumlah	Unit	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Sugar (gr)
1	Beras ketan putih	200	gr	194	42,18	0,38	4	0	0,1
2	Gula aren	150	gr	600	145	0	0	0,05	135
3	Gula pasir	30	gr	96	25,2	0	0	0	25,2

4	Garam	10	gr	0	0	0	0	4,6	0
5	Santan	400	ml	920	22,16	95,36	9,16	0,06	13,36
6	Daun pandan	20	gr	0	0	0	0	0	0
Total				1810	234,54	95,74	13	5	173,66
Total per portion				362	46,908	19,148	3	1	34,732

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian dan pembuatan menu di rumah penulis yang berlokasi di jalan Cikaso No 46, RT/RW 01/08, Kecamatan Cibeunying Kidul, Kelurahan Sukamaju, Jawa Barat dengan fasilitas yang cukup mumpuni.

1.5.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian penulisan Tugas Akhir dilakukan penulis selama 1 (satu) bulan, dimulai pada bulan September hingga Oktober 2022 yang berlokasi di Kota Bandung, Jawa Barat.