

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Bhinneka Tunggal Ika merupakan semboyan bangsa Indonesia yang memiliki arti walaupun berbeda-beda namun tetap satu. Semboyan yang tertulis pada Garuda Pancasila, lambang negara Indonesia ini bermakna bahwa Indonesia dengan keanekaragaman ras, agama, budaya, suku, dan etnik bersatu membentuk persatuan dan kesatuan bangsa Indonesia. Dengan jumlah lebih dari 17.504 pulau besar dan kecil menjadikan Indonesia dengan sebutan negara kepulauan terbesar ke-6 di dunia berdasarkan Worlatlas.com (5 Oktober 2020). Pulau-pulau besar di Indonesia terdiri dari Pulau Sumatra, Pulau Kalimantan, Pulau Sulawesi, Pulau Papua, dan Pulau Jawa. Dengan ibukota yang berpusat di Pulau Jawa berdampak kepada 60% jumlah penduduk Indonesia menghuni pulau tersebut. Salah satu provinsi yang berada di Pulau Jawa adalah Provinsi Jawa Barat. (sumber: Wikipedia.org, 2 Maret 2022)

Provinsi Jawa Barat terletak di sebelah barat Pulau Jawa. Jawa Barat berbatasan dengan DKI Jakarta dan Laut Jawa di sebelah utara, Provinsi Jawa Tengah di sebelah timur, Samudera Hindia di sebelah selatan, dan Provinsi Banten di sebelah barat. Jawa Barat dikenal sebagai jantung budaya sunda biasa dikenal dengan Pasundan atau Tatar Sunda. Kabupaten Cianjur merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Barat. (sumber: Wikipedia.org, 1 Maret 2022)

Kabupaten Cianjur termasuk ke dalam Provinsi Jawa Barat, berdekatan dengan Kabupaten Bogor, Kabupaten Karawang, Kabupaten Bandung, Kabupaten Garut, dan Kabupaten Sukabumi. Kabupaten Cianjur memiliki luas 3.840 km<sup>2</sup>. Sebagian besar wilayahnya terdiri dari pegunungan, dan sebagian kecil dataran rendah yang berada di pantai selatan. Sebanyak 62,99% jumlah penduduk Kabupaten Cianjur bermata pencaharian sebagai petani. Sektor pertanian di Kabupaten Cianjur merupakan penyumbang terbesar terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) yaitu sekitar 42,80%. (sumber: Wikipedia.org, 18 Februari 2022)

Kabupaten Cianjur menganut filosofi *Ngaos*, *Mamaos*, dan *Maen Po*. Filosofi ini memiliki arti 3 aspek keparipurnaan dalam hidup. *Ngaos* adalah tradisi mengaji yang lekat dengan budaya Kabupaten Cianjur. Sejak tahun 1677 Kabupaten Cianjur dibangun oleh para ulama dan santri yang gencar mengembangkan syiar Islam. Dengan sejarah yang ada membuat Cianjur dikenal sebagai Kota Santri. *Mamaos* adalah seni budaya berupa syair yang menggambarkan kebesaran Tuhan dan segala hasil ciptaan-Nya. Syair *mamaos* bermakna persatuan antar sesama menjadi satu persaudaraan dan kekeluargaan dalam tata pergaulan hidup. *Maen Po* adalah seni bela diri pencak silat yang menggambarkan keterampilan dan ketangguhan. Seni ini mempunyai ciri khas yaitu permainan rasa kepekaan untuk membaca setiap gerakan lawan. (sumber: Wikipedia.org, 18 Februari 2022)

Komoditi yang terkenal dari Kabupaten Cianjur adalah Beras Pandan Wangi. Pandan Wangi memiliki wangi aroma pandan dan satu-satunya beras terbaik yang tidak ditemukan di daerah lain sehingga menjadi keunikan Kabupaten Cianjur. Beras Pandan Wangi berbentuk agak bulat dengan warna kekuningan dan memiliki tekstur yang lebih pulen dari beras biasa. Selain Beras Pandan Wangi, Kabupaten

Cianjur juga terkenal akan Tauco, terbukti dengan adanya Tugu Tauco Cianjur yang berada di persimpangan Jalan Dr Muwardi dan Jalan HOS Cokroaminoto, Cianjur. Tauco merupakan bumbu yang terbuat dari fermentasi biji kedelai. Tauco melalui proses fermentasi kapang dan fermentasi garam dalam pembuatannya. Tauco Cianjur berwarna coklat gelap dengan rasa asin dan sedikit manis. Tauco bisa menjadi tambahan bumbu untuk menumis atau membuat saus. Tauco bisa menambah rasa umami kepada masakan. Umami adalah rasa gurih khas yang berbeda dari empat rasa dasar lainnya yaitu manis, asam, pahit, dan asin. (sumber: Wikipedia.org, 18 Februari 2022)

Produk unggulan dari Kabupaten Cianjur lainnya adalah Laksa Cianjur. Berbeda dengan Laksa Singapura yang berisi udang, ayam, dan mie tebal dengan kuah yang berwarna kuning agak oranye, Laksa Cianjur memiliki ciri khasnya tersendiri yaitu terbuat dari bihun, taoge, telur, daun kemangi, dan oncom yang disiram dengan kuah kuning yang dicampur santan. Oncom yang digunakan dalam Laksa Cianjur terbuat dari ampas tahu. Masyarakat lebih mengenal laksa Singapura dibandingkan laksa asli Cianjur. Sehingga daya jual laksa Cianjur tidak sebanyak Laksa Singapura. Maka dari itu, penulis tergerak untuk mengembangkan serta memodifikasi kuliner Kabupaten Cianjur dengan cara memasak dan cara penyajian yang berbeda agar kuliner daerah tidak tertinggal oleh zaman dan tetap dilestarikan oleh generasi selanjutnya.

*Fine dining* adalah sebuah konsep yang mengutamakan presentasi elegan dan mewah, menggunakan bahan-bahan yang berkualitas tinggi. *Fine dining* biasanya terdiri dari 4-6 *course* mulai dari *amuse-bouche*, *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Setiap *course* disajikan dalam porsi kecil dan tampilan yang menarik. Tidak

heran jika harga *fine dining* cukup mahal mengingat bahan-bahan yang diolah menjadi suatu masakan merupakan bahan yang mewah serta *high quality*. Dengan menggunakan konsep *fine dining* penulis berharap bisa mengangkat nilai dari kuliner Kabupaten Cianjur agar dapat bersaing di dunia internasional. Dengan uraian permasalahan tersebut mengundang rasa ketertarikan penulis untuk membuat tugas akhir dengan judul “PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN CIANJUR, JAWA BARAT DENGAN KONSEP *FINE DINING*” Sehingga masakan khas Kabupaten Cianjur tetap lestari dan tidak punah.

## **1.2. Usulan Produk**

Menurut Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat, makanan asli Cianjur meliputi Asinan Buah, Geco, Laksa Cianjur, Pasmol Gurame, Nasi Pepes, Tumis Genjer Teri, Mochi Cianjur, dan Bandrek. Kuliner tersebut tidak banyak dikenal luas oleh masyarakat Indonesia, padahal Kabupaten Cianjur memiliki potensi kuliner yang cukup besar. Dengan ini penulis berkeinginan mengangkat kuliner Kabupaten Cianjur dan mengembangkan presentasi kuliner Kabupaten Cianjur dengan menggunakan tema *fine dining*.

### **1.2.1. Daftar Menu**

Berisi set menu *fine dining* mulai dari *amuse-bouche*, *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Menu kuliner Kabupaten Cianjur yang penulis pilih untuk tugas akhir sebagai berikut:

## ASINAN BUAH

(Mangga muda, nanas, salak dengan bumbu asinan)

\*\*\*\*\*

## GECO

(Taoge, tahu, mie aci disiram dengan saus tauco)

\*\*\*\*\*

## LAKSA CIANJUR

(Bihun, taoge, telur, oncom, daun kemangi dengan kuah kuning)

\*\*\*\*\*

## NASI PEPES PANDAN WANGI

(Nasi putih yang dimasak bersama dengan kemangi dan cabai merah)

## PESMOL GURAME

(Gurame dimasak dengan bumbu pesmol)

## TUMIS GENJER TERI

(Genjer ditumis bersama dengan teri)

\*\*\*\*\*

## MOCHI CIANJUR

(Tepung ketan dengan kacang tanah)

\*\*\*\*\*

## BANDREK

(Minuman rempah dengan aroma kayu manis)

### 1.2.2. Penjelasan Makanan

Penjelasan singkat mengenai kuliner Kabupaten Cianjur yang berisikan kondimen, rasa, serta bahan-bahan yang digunakan yang ada di setiap masakan yang telah dipilih untuk disajikan oleh penulis, yaitu:

#### 1. Asinan Buah

Asinan buah terbuat dari mangga muda, nanas, dan salak. Buah tersebut dipotong tipis kemudian direndam dengan bumbu asinan. Asinan buah menggunakan bumbu dari campuran garam, gula, air lemon, dan cabai merah yang dihaluskan. Biasanya asinan menggunakan cuka namun untuk menciptakan rasa segar yang alami, untuk Tugas Akhir ini penulis memilih menggunakan air lemon. Asinan buah memiliki rasa asam segar, asin, manis dan pedas.

#### 2. Geco

Geco adalah sebuah akronim yang merupakan gabungan kata dari tauge dan tauco. Geco terbuat dari taoge, tahu, mie aci disiram dengan saus tauco. Tauco merupakan bumbu khas Kabupaten Cianjur yang terbuat dari fermentasi

kedelai. Memiliki rasa asin dari tauco, manis, asam dan gurih.

### **3. Laksa Cianjur**

Laksa Cianjur terbuat dari bihun, taoge, telur, oncom, dan daun kemangi. Laksa Cianjur berwarna kuning dengan kuah bercampur santan. Laksa Cianjur berbeda dengan Laksa Bogor. Perbedaannya terletak di isian kondimennya. Jika Laksa Bogor menggunakan ayam, Laksa Cianjur tidak menggunakan ayam mengingat kondisi perekonomian di Cianjur yang lebih rendah dibandingkan Bogor. Memiliki rasa gurih dari santan, dan asin.

### **4. Nasi Pepes Pandan Wangi**

Nasi pepes sangat terkenal di daerah Kabupaten Cianjur. Nasi pepes pandan wangi terbuat dari beras pandan wangi khas Kabupaten Cianjur. Memiliki aroma pandan yang harum. Dimasak dengan cara aron bersama dengan santan, kemangi, dan cabai merah. Nasi pepes pandan wangi memiliki tekstur pulen dengan rasa gurih dan sedikit pedas. Nasi pepes ada dua macam yaitu nasi pepes kuning dan nasi pepes putih. Perbedaannya hanya dari bahan yang digunakan. Jika nasi pepes kuning menggunakan kunyit, nasi pepes putih tidak.

### **5. Pasmol Gurame**

Pasmol Gurame terbuat dari gurame, air jeruk nipis, lengkuas, serai, daun salam, cabai rawit merah, tomat, dan bumbu halus oranye yang terdiri dari kunyit bakar, kemiri sangrai, cabai merah besar, ketumbar bubuk, bawang merah, bawang putih, dan jahe. Memiliki rasa asin, gurih, dan sedikit pedas.

### **6. Tumis Genjer Teri**

Tumis genjer teri terbuat dari genjer, cabai keriting merah, tumis bawang merah, bawang putih, dan teri medan yang telah digoreng hingga garing. Penambahan teri goreng disini bertujuan untuk menambahkan rasa gurih atau umami ke dalam masakan. Memiliki rasa asin, gurih dan pedas.

### **7. Mochi Cianjur**

Mochi Cianjur merupakan makanan khas Cianjur. Terbuat dari tepung ketan yang dikukus lalu diberi isi kacang tanah manis. Mochi Cianjur memiliki rasa manis dan kenyal dari tepung ketan yang biasanya dicampur dengan pasta pandan. Memiliki rasa manis dengan gurih kacang.



## 8. Bandrek

Bandrek merupakan minuman tradisional Kabupaten Cianjur yang terbuat dari kayu manis, daun pandan, gula merah, cengkeh, dan jahe. Memiliki rasa manis dan pedas dari jahe yang bisa menghangatkan tubuh.

Dari usulan produk diatas dapat disimpulkan bahwa penulis memilih menu tersebut dengan tujuan :

- a. Teoritis :
  - i. Sebagai salah satu syarat kelulusan prodi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
  - ii. Penelitian ini bermanfaat untuk menerapkan dan mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari selama bersekolah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
  - iii. Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk menjadi sarana pengembangan teknik memasak khas Indonesia.
  
- b. Praktis :
  - i. Mempromosikan kuliner Kabupaten Cianjur, Jawa Barat agar lebih dikenal oleh masyarakat luas. Menarik masyarakat Indonesia untuk mencicipi dan mencoba masakan tradisional Indonesia.

- ii. Mengembangkan dan memodernisasi presentasi tampilan kuliner Kabupaten Cianjur, Jawa Barat sehingga dapat bersanding dengan makanan dari luar negeri.
- iii. Melestarikan dan mengangkat nilai jual kuliner Kabupaten Cianjur yang mulai tertinggal zaman.

### **1.3. Tinjauan Produk**

#### **1.3.1. Tema Produk**

Dalam tugas akhir ini, penulis memilih tema *fine dining* untuk menyajikan kuliner Kabupaten Cianjur. *Fine dining* merupakan sebuah konsep penyajian makanan dimana tampilan suatu makanan dibuat sedemikian rupa sehingga terlihat mewah dengan menggunakan bahan-bahan yang berkualitas tinggi. *Fine dining* terdiri atas set menu berisi 4-6 course yang sudah tersusun dari amuse-bouche, appetizer, soup, main course, dan dessert. Porsi makan yang disajikan biasanya dalam ukuran kecil karena *fine dining* terdiri atas beberapa course.

Menurut Kaye Chon dan Thomas A. Maier pada bukunya yang berjudul *Welcome to Hospitality – an Introduction* (2010:202) yaitu “*The fine dining restaurant is characterized by a high level of attentive table service, expensive-looking furnishings and decor, and fine cuisine.*” Dari pernyataan tersebut dapat diartikan bahwa pelayanan terhadap tamu merupakan hal yang diutamakan dalam *fine dining* berdampingan dengan konsep mewah dan berkelas yang merupakan ciri khas *fine dining*. *Fine dining* berkaitan erat dengan *table manner*. *Table manner* merupakan

sebuah etika makan ketika berada dalam situasi formal. Konsep *fine dining* digunakan untuk memperingati acara formal. Sebenarnya tidak ada aturan khusus untuk *dress code* tamu yang mengikuti *fine dining*, tapi sangat disarankan untuk memakai *dress code* formal sebagai bentuk kesopanan dan juga untuk menunjang suasana *fine dining* yang elegan dan mewah.

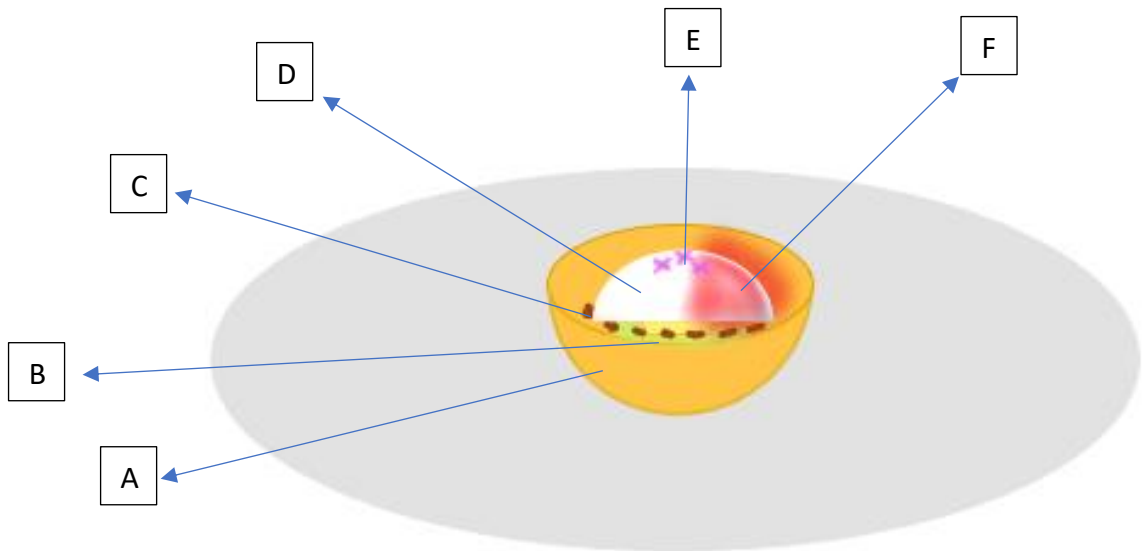
### **1.3.2. Jenis Produk**

#### **1. Amuse-bouche:**

##### **Asinan Buah**

Sejarah mengatakan bahwa asinan dan manisan buah di Cianjur mulai muncul sejak 1950-an. Diciptakan oleh orang keturunan Tionghua yang hidup di Indonesia. Dahulu di Cianjur banyak ditanami pohon kapas. Seiring berjalannya waktu orang keturunan Tionghua mulai menanam pohon mangga dan murbei. Pohon yang mereka tanam berbuah sangat melimpah hingga banyak buah tersebut yang jatuh ke tanah dan lama kelamaan menjadi busuk. Karena hal tersebut orang Tionghua pada zaman itu memikirkan sebuah cara agar buah yang banyak itu tidak terbuang sia-sia. Mereka menemukan bahwa dengan teknik pengawetan alami buah tersebut menjadi lebih awet. Pengawetan alami yang dimaksud adalah dengan mencampur buah bersama cuka, air, garam, dan gula. Dengan teknik itu sekarang dikenalah asinan buah serta manisan buah. Hingga sekarang tidak hanya ada asinan murbei dan mangga

saja tapi, sudah beragam seperti salak, nanas, dll. Asinan buah terbuat dari buah mangga muda, salak, dan nanas yang direndam menggunakan bumbu asinan.



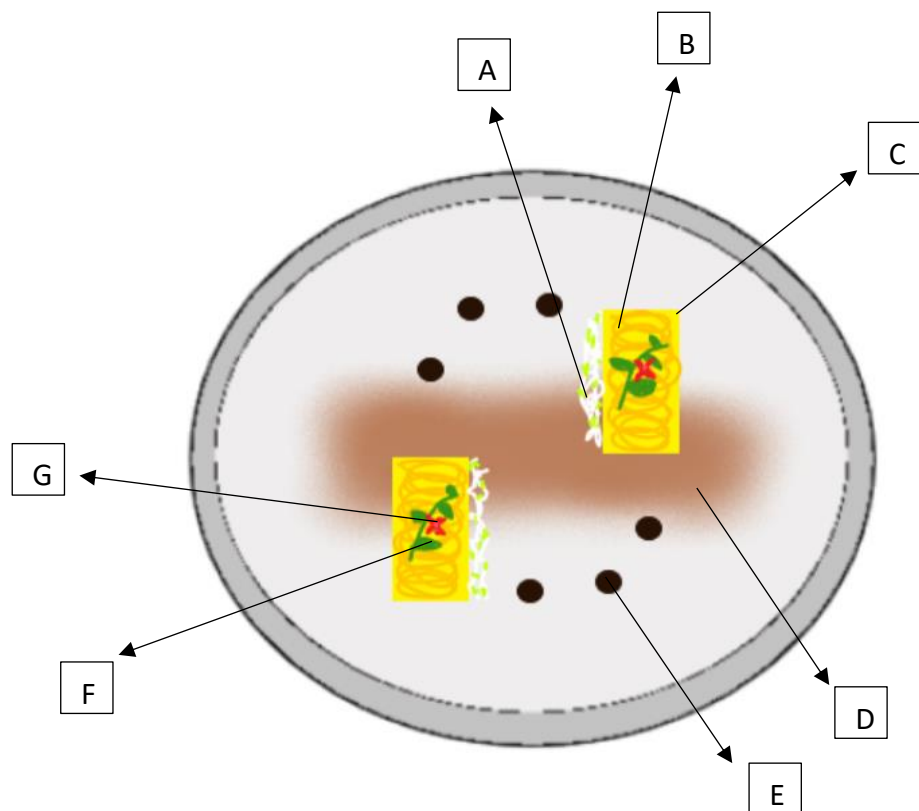
**Gambar 1 sketsa Asinan Buah**

- A. Roasted pineapple
- B. Mangga muda
- C. Kacang tanah
- D. Salak
- E. Edible flower lilac
- F. Foam bumbu asinan

## **2. Appetizer:**

**Geco**

Geco adalah sebuah akronim yang merupakan gabungan kata dari tauge dan tauco. Geco sudah ada sejak 1930, tercipta oleh seorang yang bernama Noedji. Beliau merupakan penggemar tauco, ia melakukan eksperimen dengan mencampur tauco dengan taoge, kentang kecil, mie aci, dan kecap. Setelah itu beliau membagikannya ke tetangga yang kemudian disukai oleh tetangga Noedji. Melihat respon yang positif Noedji mulai berdagang geco keliling hingga geco menjadi terkenal seperti sekarang. Geco memiliki rasa gurih, manis, dan asam.



**Gambar 2 sketsa plating Geco**

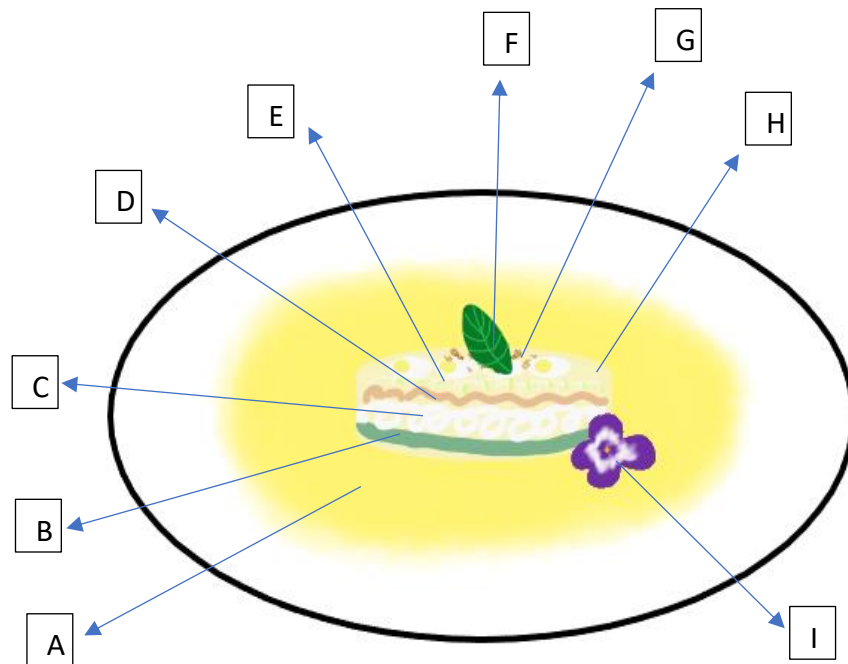
- A. Tauge
- B. Mie aci
- C. Tahu

- D. Saus tauco
- E. Kecap manis
- F. Watercress
- G. Red Ixora (edible flower)

### **3. Soup:**

#### **Laksa Cianjur**

Laksa Cianjur mirip dengan laksa Bogor karena daerah Cianjur yang berdekatan dengan Bogor. Perbedaannya berada di kondimen yang ada, jika laksa Bogor menggunakan ayam dan ketupat, laksa Cianjur tidak. Warna kuah laksa Cianjur agak lebih pucat dibandingkan laksa Bogor. Laksa Cianjur menggunakan oncom sebagai kondimennya.



**Gambar 3 sketsa plating Laksa Cianjur**

- A. Kuah laksa
- B. Daun Kemangi
- C. Bihun
- D. Oncom
- E. Tauge
- F. Garnish red veined sorrel
- G. Bawang goreng
- H. Rice paper
- I. Edible flower pansy

#### **4. Main Course:**

- a. Nasi Pepes Pandan Wangi**

Satu-satunya beras yang memiliki aroma pandan ketika matang adalah beras pandan wangi khas Cianjur. Beras ini mulai dikenal sejak tahun 1980. Dikatakan bahwa hanya di Kabupaten Cianjur yang dapat menghasilkan beras pandan wangi terbaik. Cara pengolahan nasi yang terkenal di Cianjur adalah dengan dipepes. Penulis mengolah beras pandan wangi menjadi nasi pepes yang dimasak bersama santan, daun kemangi, dan cabai merah. Nasi pepes memiliki rasa gurih dari santan, wangi harum dari kemangi, dan juga sedikit pedas dari potongan cabai merah.

#### **b. Psmol Gurame**

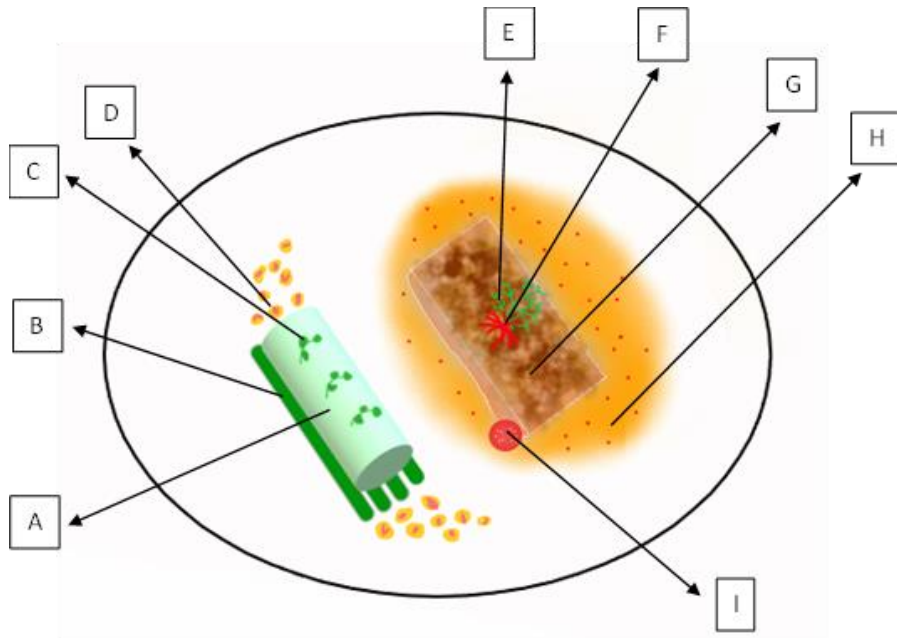
Psmol gurame khas Cianjur terbuat dari berbagai macam campuran bumbu dan rempah yang bermanfaat bagi kesehatan. Psmol gurame berwarna oranye. Bumbu halus oranye yang digunakan terdiri dari kunyit bakar, kemiri sangrai, cabai merah besar, ketumbar bubuk, bawang merah, bawang putih, dan jahe

#### **c. Tumis Genjer Teri**

Genjer merupakan sayur yang sering dijadikan lalab di Cianjur. Tapi tidak sedikit juga yang mengolahnya dengan ditumis bersama teri goreng yang renyah. Dengan tambahan



teri menambah rasa umami kepada genjer sehingga Tumis Genjer menjadi lebih nikmat.



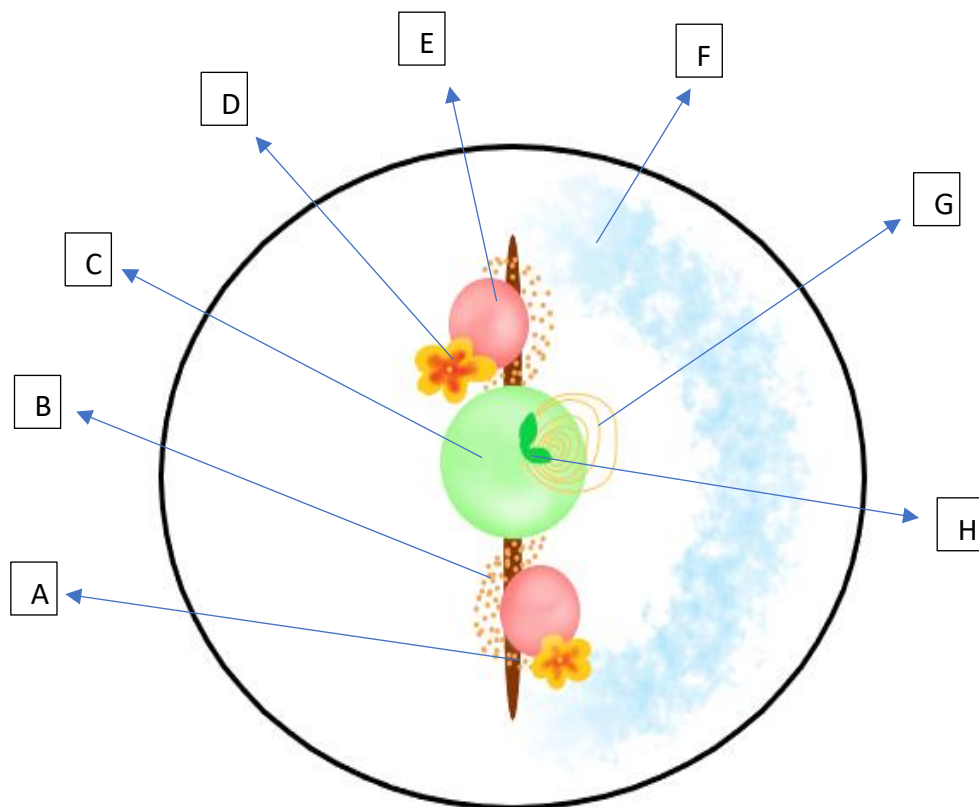
**Gambar 4 sketsa nasi pepes pandan wangi, pesmol gurame, tumis genjer teri**

- A. Kol dan nasi pepes
- B. Tumis genjer Teri
- C. Microgreens
- D. Kerupuk
- E. Dill
- F. Cabai merah
- G. Pan seared gurame
- H. Saus pesmol
- I. Tomato cherry

#### 5. Dessert:

## Mochi Cianjur

Mochi merupakan makanan khas Jepang yang terbawa ke Indonesia ketika masa penjajahan dulu. Dikatakan bahwa tentara Jepang merupakan orang pertama yang mengenalkan mochi ke masyarakat Indonesia ketika masa penjajahan. Hal ini disebabkan karena dahulu masyarakat Indonesia banyak yang bekerja menjadi juru masak di barak militer Jepang. Versi lain sejarah mengatakan bahwa mochi diturunkan secara turun temurun oleh keturunan Tionghua yang tinggal di Indonesia.



**Gambar 7 sketsa Mochi Cianjur**

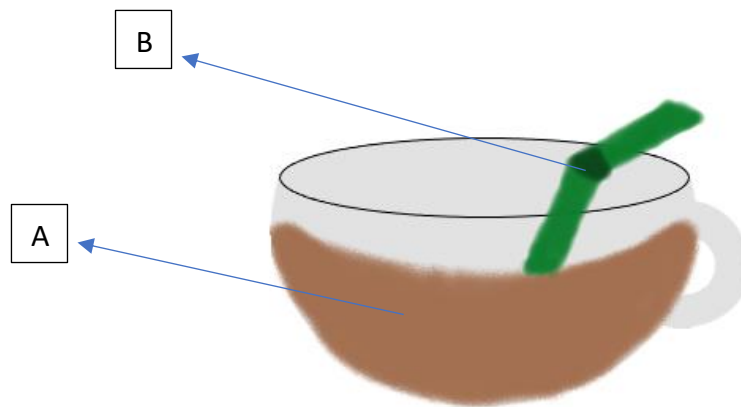
- A. Saus gula merah
- B. Crumble kacang tanah

- C. Mochi ice cream pandan
- D. Edible flower Nasturtium
- E. Mochi polos strawberry
- F. Gula halus warna biru
- G. Caramel candy garnish
- H. Daun mint

## **6. Minuman:**

### **Bandrek**

Bandrek merupakan minuman tradisional Kabupaten Cianjur yang dikonsumsi untuk menghangatkan tubuh. Dengan aneka ragam rempah seperti jahe, cengkeh, dan kayu manis membuat bandrek digemari terutama ketika musim hujan karena selain untuk menghangatkan ternyata bermanfaat bagi kesehatan tubuh.



**Gambar 6 sketsa bandrek**

- A. Bandrek
- B. Daun pandan

### **1.3.3. Usulan Resep**

Dalam tugas akhir ini, penulis membuat masakan berdasarkan *Standard Recipe*. Menurut Jack D. Ninemeier pada bukunya yang berjudul *Food and Beverage Management* (1995:131) mengatakan bahwa “A *Standard Recipe is a formula for producing a food or beverage item. It specifies ingredients, the required quantity of each ingredient, preparation procedures, portion size, and portioning equipment, garnish, and any other information necessary to prepare the item.*”. Pernyataan tersebut memiliki pengertian bahwa standard recipe berisi rumusan bagaimana cara membuat suatu produk makanan lengkap dengan penjelasan mengenai bahan, kuantiti, porsi, dan cara yang digunakan. Dengan menggunakan standard

recipe, produk yang dihasilkan menjadi lebih konsisten dari segi rasa, tampilan, dan jumlah.

**TABEL 1**  
**ASINAN BUAH**

Halaman : 1 dari 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Maret 2022	Ukuran Per Porsi : 30 gr
Jenis Masakan : Amuse-bouche	Suhu Penyajian : Dingin
Lokasi : Cianjur	Alat Saji : Small plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	50	gr	Mangga muda	Potong tipis
		50	gr	Nanas	Kupas, Bagi menjadi 4, potong tipis
		50	gr	Salak	Belah dua, buang biji
		25	gr	Cabai merah	Buang biji, blanch
		250	gr	Gula pasir	
		200	ml	Air	
		3	gr	Garam	
		4	ml	Kecap ikan	
		5	ml	Air lemon	
		15	gr	Kacang tanah	Goreng, hancurkan kasar
		5	gr	Soy lecithin	
3	gr	Edible flower	Lilac		
4.	Blender			Cabai merah	Kasar.
5.	Panaskan	200	ml	Air	
6.	Tambahkan			Gula pasir Garam Kecap ikan Air lemon Cabai merah	Ke dalam air mendidih. Aduk hingga rata. Koreksi rasa. Masak selama 2 menit.

**LANJUTAN TABEL 1**  
**ASINAN BUAH**

Halaman : 2 dari 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Maret 2022	Ukuran Per Porsi : 30 gr
Jenis Masakan : Amuse-bouche	Suhu Penyajian : Dingin
Lokasi : Cianjur	Alat Saji : Small plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
7.	Angkat			Campuran bumbu asinan	Dinginkan selama 5 menit.
8.	Campurkan			Mangga muda Nanas Salak	Yang telah dipotong dengan campuran bumbu asinan tadi. Simpan di dalam kulkas selama 1 jam.
9.	Potong			Nanas	Menjadi slice tipis, panggang dengan suhu 100 derajat celcius selama 30 menit, balik, lalu panggang kembali selama 30 menit hingga nanas berwarna kecoklatan. Lalu taruh di cetakan <i>muffin</i> agar berbentuk seperti mangkuk.
	Campurkan			Kuah asinan buah	Dengan lecithin, lalu kocok dengan menggunakan <i>hand mixer</i> hingga terbentuk <i>foam</i> .
	Sajikan			Asinan Buah	Dalam keadaan dingin dengan ganish kacang tanah, <i>edible flower</i> , dan <i>foam</i> .

Sumber: Olahan Data Penulis (2022)

**TABEL 2**  
**GECO**

Halaman : 1 dari 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Maret 2022	Ukuran Per Porsi : 80 gr
Jenis Masakan : Appetizer	Suhu Penyajian : Panas
Lokasi : Cianjur	Alat Saji : B&b plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	150	gr	Tauge	Cuci, Blanch
		100	gr	Mie aci	
		150	gr	Tahu kuning	Goreng
		3	gr	Watercress	Ambil pucuknya
		3	gr	Edible flower	Red ixora
	Untuk saus:	30	ml	Tauco	Asli Cianjur
		75	gr	Bawang merah	Iris tipis
		30	gr	Bawang putih	Iris tipis
		15	gr	Daun bawang	Iris tipis memanjang
		8	ml	Kecap manis	
		3	gr	Daun salam	
		5	ml	Minyak	
		8	gr	Lengkuas	Iris
		3	gr	Gula merah	Sisir halus
		500	ml	Air	
		3	ml	Cuka aren	
5	gr	Garam			
2.	Panaskan			Minyak	



**LANJUTAN TABEL 2**

**GECO**

Halaman : 2 dari 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Maret 2022	Ukuran Per Porsi : 80 gr
Jenis Masakan : Appetizer	Suhu Penyajian : Panas
Lokasi : Cianjur	Alat Saji : B&b plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
3.	Tumis	75	gr	Bawang merah	Hingga harum
		30	gr	Bawang putih	
		8	gr	Lengkuas	
		3	gr	Daun salam	
4.	Tambahkan			Air Tauco Gula merah Cuka aren Garam	Aduk hingga rata, koreksi rasa.
5.	Masak			Saus tauco	Selama 10 menit dengan api kecil.
6.	Susun			Tahu kuning Tauge Mie aci	
7.	Siram				Dengan saus tauco yang masih panas.
8.	Garnish			Geco	Dengan edible flower dan watercress.

*Sumber : Olahan Data Penulis (2022)*

**TABEL 3**  
**LAKSA CIANJUR**

Halaman : 1 dari 3	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Maret 2022	Ukuran Per Porsi : 200 ml
Jenis Masakan : Soup	Suhu Penyajian : Panas
Lokasi : Cianjur	Alat Saji : Soup bowl

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	75	gr	Taoge	Cuci, <i>blanch</i>
		75	gr	Bihun	Rendam air panas
		100	gr	Telur puyuh	Direbus, iris
		25	gr	Kemangi	Petik daunnya
		5	ml	Minyak	
		3	gr	Daun salam	
		3	gr	Serai	Memarkan
		150	ml	Santan	
		100	ml	Air	
		75	gr	Oncom	Bakar
		25	gr	Bawang putih	
		50	gr	Bawang merah	
		5	gr	Ketumbar	Bubuk
		8	gr	Kemiri	Sangrai
		5	gr	Kunyit	Bakar
		1	gr	Merica	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Bawang goreng	
10	gr	Rice paper			
1	gr	Red veined sorrel			
3	gr	Edible flower	Pansy		

**LANJUTAN TABEL 3****LAKSA CIANJUR**

Halaman	: 2 dari 3	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Per Porsi	: 200 ml
Jenis Masakan	: Soup	Suhu Penyajian	: Panas
Lokasi	: Cianjur	Alat Saji	: Soup bowl

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
2.	Haluskan	25	gr	Bawang putih	
		50	gr	Bawang merah	
		5	gr	Ketumbar	
		8	gr	Kemiri	
		5	gr	Kunyit	
3.	Panaskan			Minyak	
4.	Masukkan			Bumbu halus Daun salam Serai	Masak hingga harum.
5.	Tambahkan	100	ml	Air	Aduk rata. Masak hingga mendidih.
6.	Tambahkan	150	ml	Santan	
7.	Masukkan			Garam Merica	Koreksi rasa. Masak selama 10 menit dengan api kecil.
8.	Susun			Bihun Tauge Telur rebus Kemangi Oncom	Diatas piring saji. Siram dengan kuah laksa.

**LANJUTAN TABEL 3****LAKSA CIANJUR**

Halaman	: 3 dari 3	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Per Porsi	: 200 ml
Jenis Masakan	: Soup	Suhu Penyajian	: Panas
Lokasi	: Cianjur	Alat Saji	: Soup bowl

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
9.	Garnish			Laksa Cianjur	Dengan bawang goreng, fried kemangi, dan edible flower

*Sumber: Olahan Data Penulis (2022)*

**TABEL 4**  
**NASI PEPES PANDAN WANGI**

Halaman : 1 dari 1	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Maret 2022	Ukuran Per Porsi : 50 gr
Jenis Masakan : Main course	Suhu Penyajian : Panas
Lokasi : Cianjur	Alat Saji : Dinner plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	250	gr	Beras pandan wangi	Cuci bersih    Memarkan  Diiris memanjang
		3	gr	Daun salam	
		3	gr	Daun jeruk	
		10	gr	Serai	
		3	gr	Daun pandan	
		25	gr	Cabai merah	
		10	gr	Daun kemangi	
		5	ml	Santan	
		1	gr	Garam	
2.	Panaskan			Steamer	
3.	Masak			Beras Daun salam Daun jeruk Serai Daun pandan	Dengan air dan santan sesuai takaran menggunakan sautoir. Masak dengan api kecil. Ketika air habis maka pindahkan ke dalam steamer.
4.	Pindahkan			Beras setengah matang	Ke dalam steamer
5.	Masak kembali			Beras	Hingga matang dan pulen.
6.	Sajikan			Nasi pepes pandan wangi	Selagi panas dengan dibungkus daun kol

*Sumber: Olahan Data Penulis (2022)*

**TABEL 5**  
**PESMOL GURAME**

Halaman : 1 dari 3	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Maret 2022	Ukuran Per Porsi : 100 gr
Jenis Masakan : Main course	Suhu Penyajian : Panas
Lokasi : Cianjur	Alat Saji : Dinner plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	500	gr	Gurame fillet	Potong supreme @100gr
		250	ml	Minyak	
		5	gr	Jeruk nipis	Ambil jusnya
		200	ml	Air	
		8	gr	Lengkuas	Memarkan
		5	gr	Serai	Memarkan
		3	gr	Daun salam	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Gula pasir	
		25	gr	Cabai rawit merah	Diiris
		50	gr	Bawang merah	
		25	gr	Bawang putih	
		8	gr	Kemiri	Sangrai
		5	gr	Ketumbar	Bubuk
		8	gr	Kunyit	Bakar
		10	gr	Jahe	
		20	gr	Cabai merah	
3	gr	Dill			
8	gr	Tomat cherry			



**LANJUTAN TABEL 5**  
**PESMOL GURAME**

Halaman : 3 dari 3  
 Tanggal : Maret 2022  
 Jenis Masakan : Main course  
 Lokasi : Cianjur

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Ukuran Per Porsi : 100 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Saji : Dinner plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
8.	Masukkan			Garam Gula pasir	Aduk rata. Koreksi rasa.
9.	Masak			Pesmol	Selama 15 menit dengan api kecil agar bumbu meresap.
10.	Sajikan				Selagi panas. Dan dengan garnish dill, tomat cherry serta cabai merah iris panjang.

*Sumber: Olahan Data Penulis (2022)*



**TABEL 6**  
**TUMIS GENJER TERI**

Halaman : 1 dari 2  
 Tanggal : Maret 2022  
 Jenis Masakan : Side dish  
 Lokasi : Cianjur

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Ukuran Per Porsi : 50 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Saji : Dinner plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	300	gr	Genjer muda	Potong dengan panjang 8 cm
		15	gr	Cabai merah keriting	Iris serong
		40	gr	Bawang merah	Iris tipis
		20	gr	Bawang putih	Iris tipis
		15	gr	Teri	Goreng
		5	gr	Gula pasir	
		100	ml	Air	
		10	ml	Minyak	
		4	gr	Garam	
		2	gr	Merica	
2.	Panaskan			Minyak	
3.	Tumis	15	gr	Cabai merah keriting	Hingga harum.
		40	gr	Bawang merah	
		20	gr	Bawang putih	
4.	Masukkan	300	gr	Genjer	
5.	Masukkan	15	gr	Teri	Aduk rata.

**LANJUTAN TABEL 6**  
**TUMIS GENJER TERI**

Halaman : 2 dari 2  
 Tanggal : Maret 2022  
 Jenis Masakan : Side dish  
 Lokasi : Cianjur

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Ukuran Per Porsi : 50 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Saji : Dinner plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
6.	Tambahkan			Air Garam Gula pasir Merica	Aduk rata. Koreksi rasa. Masak hingga genjer matang.
7.	Angkat dan sajikan				Selagi panas.

*Sumber: Olahan Data Penulis (2022)*

**TABEL 7**  
**MOCHI CIANJUR**

Halaman : 1 dari 3  
 Tanggal : Maret 2022  
 Jenis Masakan : Dessert  
 Lokasi : Cianjur

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Ukuran Per Porsi : 100 gr  
 Suhu Penyajian : Normal  
 Alat Saji : Dinner plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	200	gr	Tepung beras ketan	
		15	gr	Tepung beras	
		60	gr	Gula pasir	
		175	ml	Air	
		10	gr	Mentega putih	
		2	gr	Garam	
		3	ml	Vanili cair	
		50	gr	Tepung maizena	Sangrai
		12	gr	Daun suji	Blender, ambil airnya
		12	gr	Daun pandan	Blender, ambil airnya
		2	ml	Pasta strawberry	
		350	ml	Ice cream Vanilla	
		Garnish:	2	gr	Gula halus
	3		gr	Edible flower	Nasturtium
	75		gr	Kacang tanah	Sangrai, hancurkan
	60		gr	Gula merah	
	10		ml	Air	
	1		gr	Garam	
	2		gr	Daun pandan	
	2	gr	Daun mint		

## LANJUTAN TABEL 7

## MOCHI CIANJUR

Halaman	: 2 dari 3	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Per Porsi	: 100 gr
Jenis Masakan	: Dessert	Suhu Penyajian	: Normal
Lokasi	: Cianjur	Alat Saji	: Dinner plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
2.	Campurkan	200 15 60 175 10 2 3	gr gr gr ml gr gr ml	Tepung beras ketan Tepung beras Gula Air Mentega putih Garam Vanili	Aduk rata.
3.	Kukus			Adonan mochi	Selama 10 menit. Lalu aduk sebentar, kemudian kukus kembali selama 20 menit. Sisihkan.
4.	Scoop			Ice cream vanilla	Per porsi 60 ml/ 1 scoop ice cream. Lalu masukkan ke dalam freezer.
5.	Ambil			Adonan mochi	Bagi adonan mochi menjadi 2. Yang satu ditambahkan air perasan suji dan pandan, yang satu diberi perisa strawberry Ukur adonan dengan berat @30 gr.

**LANJUTAN TABEL 7**  
**MOCHI CIANJUR**

Halaman : 3 dari 3	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Maret 2022	Ukuran Per Porsi : 100 gr
Jenis Masakan : Dessert	Suhu Penyajian : Normal
Lokasi : Cianjur	Alat Saji : Dinner plate

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
7.	Bentuk			Adonan mochi pandan	Pipihkan lalu masukkan isian ice cream vanilla tadi. Bulatkan kembali. Gulingkan ke tepung maizena yang sudah disangrai. Lakukan hingga adonan habis. Masukkan kembali ke dalam freezer.
8.	Bentuk			Adonan mochi strawberry	Menjadi bulat. Lalu gulirkan ke tepung maizena, Sisihkan.
9.	Masak	60 10 1 2	gr ml gr gr	Gula merah Air Garam Daun pandan	Masak sembari terus diaduk. Hingga gula merah larut. Angkat, saring dan dinginkan.
10.	Sajikan			Mochi Cianjur	Dengan garnish edible flower nasturtium, crumble peanut, gula halus warna biru, saus gula merah, caramel candy, dan daun mint.

*Sumber: Olahan Data penulis (2022)*

**TABEL 8**  
**BANDREK**

Halaman : 1 dari 1	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Maret 2022	Ukuran Per Porsi : 100 ml
Jenis Masakan : Minuman	Suhu Penyajian : Panas
Lokasi : Cianjur	Alat Saji : Tea cup

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	500	ml	Air	Disisir halus Dibakar, memarkan
		100	gr	Gula merah	
		50	gr	Jahe	
		4	gr	Cengkeh	
		5	gr	Kayu manis	
		5	gr	Daun pandan	
		2	gr	Garam	
2.	Panaskan	500	ml	Air	
3.	Masukkan	100	gr	Gula merah	Masak hingga mendidih. Lalu <i>simmer</i> dengan api kecil selama 15 menit agar sari-sari rempah keluar.
		50	gr	Daun pandan	
		4	gr	Cengkeh	
		5	gr	Jahe bakar	
		5	gr	Kayu manis	
2	gr	Garam			
4.	Aduk				Rata. Koreksi rasa. Masak dengan api kecil hingga semua sari keluar.
5.	Sajikan			Bandrek	Selagi hangat. Dengan garnish daun pandan yang diikat.

*Sumber: Olahan Data penulis (2022)*

#### 1.3.4. Perumusan Harga Jual

Menurut Linda Blocker dalam bukunya yang berjudul *Culinary Math* (2007:155) mengatakan bahwa, “*The term food cost refers to the total cost of food items used in food production.*”. Pernyataan Linda Blocker tersebut dapat diartikan bahwa harga bahan-bahan yang digunakan di dalam *standard recipe* masuk ke dalam *food cost*. *Food cost* tidak termasuk harga peralatan, gas untuk memasak, air, dan keperluan lainnya. Dalam perumusan *food cost* hal-hal penting yang harus dihitung adalah *recipe costing*, *dish costing*, dan *selling price*.

Harga yang diperlukan untuk memproduksi satu resep makanan disebut dengan *recipe costing*, yang dapat dijumlahkan dengan cara mengalikan biaya bahan baku per unit dengan *issue unit* yang dibutuhkan satu resep. Dalam penelitian ini penulis menulis satu resep untuk 5 porsi. *Dish costing* merupakan harga untuk 1 porsi menu makanan. *Dish costing* dihitung dengan cara membagi *Recipe costing* dengan jumlah porsi yang dihasilkan untuk satu resep. *Selling price* adalah harga jual untuk satu porsi makanan. *Selling price* dapat dihitung dengan cara membagi *dish costing* dan *food cost* dalam bentuk desimal. Penulis menetapkan food cost untuk makanan utama 35% dan 28% untuk minuman dan *side dish*.

Dari pengertian diatas maka dapat ditumuskan menjadi :

$$\text{Recipe Costing} = \text{Issue unit} * \text{Price per Unit}$$

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

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

TABEL 9

*Recipe costing dan Dish costing Asinan buah*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Harga total
				Berat	Unit	Harga	
1.	Mangga muda	50	gr	1000	gr	Rp 19.500,00	Rp 975,00
2.	Nanas	50	gr	500	gr	Rp 9.500,00	Rp 950,00
3.	Salak	50	gr	1000	gr	Rp 13.300,00	Rp 665,00
4.	Cabai merah	25	gr	1000	gr	Rp 52.000,00	Rp 1.300,00
5.	Gula pasir	250	gr	1000	gr	Rp 15.000,00	Rp 3.750,00
6.	Garam	3	gr	1000	gr	Rp 10.300,00	Rp 30,90
7.	Kecap ikan	4	ml	725	ml	Rp 34.000,00	Rp 187,59
8.	Air lemon	5	ml	650	ml	Rp 15.000,00	Rp 115,38
9.	Kacang tanah	15	gr	1000	gr	Rp 31.000,00	Rp 465,00
10.	Soy lecithin	5	gr	100	gr	Rp 99.000,00	Rp 4.950,00
11.	Edible flower (lilac)	3	gr	20	gr	Rp 25.000,00	Rp 3.750,00
<b>Recipe Costing</b>							<b>Rp 17.138,87</b>
<b>Dish Costing</b>							<b>Rp 3.427,77</b>
<b>Food cost</b>							<b>35%</b>
<b>Selling price</b>							<b>Rp 9.793,64</b>

Sumber: Tokopedia.com; Olahan Data Penulis (2022)



TABEL 10

*Recipe costing dan Dish costing Geco*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Harga total
				Berat	Unit	Harga	
1.	Tauge	150	gr	250	gr	Rp 2.000,00	Rp 1.200,00
2.	Mie aci	100	gr	500	gr	Rp 6.450,00	Rp 1.290,00
3.	Tahu kuning	150	gr	500	gr	Rp 7.000,00	Rp 2.100,00
4.	Watercress	3	gr	500	gr	Rp 13.338,00	Rp 80,03
5.	Edible flower (Red ixora)	3	gr	10	gr	Rp 25.000,00	Rp 7.500,00
6.	Tauco	30	ml	330	ml	Rp 24.462,00	Rp 2.223,82
7.	Bawang merah	75	gr	500	gr	Rp 18.800,00	Rp 2.820,00
8.	Bawang putih	30	gr	100	gr	Rp 4.400,00	Rp 1.320,00
9.	Daun bawang	15	gr	1000	kg	Rp 36.000,00	Rp 540,00
10.	Kecap manis	8	ml	550	ml	Rp 20.825,00	Rp 302,91
11.	Daun salam	3	gr	100	gr	Rp 2.600,00	Rp 78,00
12.	Minyak	5	ml	1000	ml	Rp 25.000,00	Rp 125,00
13.	Lengkuas	8	gr	100	gr	Rp 2.000,00	Rp 160,00
14.	Gula merah	3	gr	1000	gr	Rp 17.500,00	Rp 52,50
15.	Cuka aren	3	ml	500	ml	Rp 30.000,00	Rp 180,00
16.	Garam	5	gr	1000	gr	Rp 10.300,00	Rp 51,50
<b>Recipe Costing</b>							<b>Rp 20.023,76</b>
<b>Dish Costing</b>							<b>Rp 4.004,75</b>
<b>Food cost</b>							<b>35%</b>
<b>Selling price</b>							<b>Rp 11.442,15</b>

Sumber: Tokopedia.com; Olahan Data Penulis (2022)

TABEL 11

*Recipe costing dan Dish costing Laksa Cianjur*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Harga total
				Berat	Unit	Harga	
1.	Taoge	75	gr	250	gr	Rp 2.000,00	Rp 600,00
2.	Bihun	75	gr	160	gr	Rp 4.000,00	Rp 1.875,00
3.	Telur puyuh	100	gr	300	gr	Rp 15.000,00	Rp 5.000,00
4.	Kemangi	25	gr	100	gr	Rp 3.900,00	Rp 975,00
5.	Minyak	5	ml	1000	ml	Rp 25.000,00	Rp 125,00
6.	Daun salam	3	gr	100	gr	Rp 2.600,00	Rp 78,00
7.	Serai	3	gr	500	gr	Rp 7.000,00	Rp 42,00
8.	Santan	150	ml	250	ml	Rp 15.000,00	Rp 9.000,00
9.	Oncom	75	gr	100	gr	Rp 3.000,00	Rp 2.250,00
10.	Bawang putih	25	gr	100	gr	Rp 4.400,00	Rp 1.100,00
11.	Bawang merah	50	gr	500	gr	Rp 18.800,00	Rp 1.880,00
12.	Ketumbar	5	gr	1000	kg	Rp 25.000,00	Rp 125,00
13.	Kemiri	8	gr	100	gr	Rp 8.500,00	Rp 680,00
14.	Kunyit	5	gr	250	gr	Rp 5.000,00	Rp 100,00
15.	Merica	1	gr	500	gr	Rp 28.500,00	Rp 57,00
16.	Garam	5	gr	1000	gr	Rp 10.300,00	Rp 51,50
17.	Bawang goreng	5	gr	120	gr	Rp 32.500,00	Rp 1.354,17
18.	Rice paper	25	gr	250	gr	Rp 32.800,00	Rp 3.280,00
19.	Edible flower (pansy)	3	gr	10	gr	Rp 25.000,00	Rp 7.500,00
20.	Red veined sorrel	1	gr	3	gr	Rp 22.500,00	Rp 7.500,00
<b>Recipe Costing</b>							<b>Rp 43.572,67</b>
<b>Dish Costing</b>							<b>Rp 8.714,53</b>
<b>Food cost</b>							<b>35%</b>
<b>Selling price</b>							<b>Rp 24.898,67</b>

Sumber: Tokopedia.com; Olahan Data Penulis (2022)

TABEL 12

*Recipe costing dan Dish costing Nasi Pepes Pandan Wangi*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Harga total
				Berat	Unit	Harga	
1.	Beras pandan wangi	250	gr	10000	gr	Rp 130.000,00	Rp 3.250,00
2.	Daun salam	3	gr	100	gr	Rp 2.600,00	Rp 78,00
3.	Serai	10	gr	500	gr	Rp 7.000,00	Rp 140,00
4.	Daun pandan	3	gr	250	gr	Rp 9.700,00	Rp 116,40
5.	Daun jeruk	3	gr	250	gr	Rp 10.000	Rp 120
6.	Cabai merah	25	gr	1000	gr	Rp 52.000	Rp 1.300
7.	Daun kemangi	10	gr	100	gr	Rp 3.900	Rp 390
8.	Santan	5	ml	250	ml	Rp 15.000	Rp 300
9.	Garam	1	gr	1000	gr	Rp 10.300	Rp 10
10.	Kol	15	gr	1000	gr	Rp 13.000	Rp 195
<b>Recipe Costing</b>							<b>Rp 5.899,70</b>
<b>Dish Costing</b>							<b>Rp 1.179,94</b>
<b>Food cost</b>							<b>28%</b>
<b>Selling price</b>							<b>Rp 4.214,07</b>

Sumber: Tokopedia.com; Olahan Data Penulis (2022)

TABEL 13

*Recipe costing dan Dish costing Pesmол Gurame*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Harga total
				Berat	Unit	Harga	
1.	Gurame fillet	500	gr	1000	gr	Rp 85.000,00	Rp 42.500,00
2.	Minyak	250	ml	1000	ml	Rp 25.000,00	Rp 6.250,00
3.	Jeruk nipis	5	gr	100	gr	Rp 2.000,00	Rp 100,00
4.	Lengkuas	8	gr	100	gr	Rp 2.000,00	Rp 160,00
5.	Serai	5	gr	500	gr	Rp 7.000,00	Rp 70,00
6.	Daun salam	3	gr	100	gr	Rp 2.600,00	Rp 78,00
7.	Garam	5	gr	1000	gr	Rp 10.300,00	Rp 51,50
8.	Gula pasir	5	gr	1000	gr	Rp 15.000,00	Rp 75,00
9.	Cabai rawit merah	25	gr	100	gr	Rp 4.300,00	Rp 1.075,00
10.	Bawang merah	50	gr	500	gr	Rp 18.800,00	Rp 1.880,00
11.	Bawang putih	25	gr	100	gr	Rp 4.400,00	Rp 1.100,00
12.	Kemiri	8	gr	100	gr	Rp 8.500,00	Rp 680,00
13.	Ketumbar	5	gr	1000	gr	Rp 25.000,00	Rp 125,00
14.	Kunyit	8	gr	250	gr	Rp 5.000,00	Rp 160,00
15.	Jahe	10	gr	200	gr	Rp 10.000,00	Rp 500,00
16.	Cabai merah	20	gr	1000	gr	Rp 52.000,00	Rp 1.040,00
17.	Dill	3	gr	50	gr	Rp 10.000,00	Rp 600,00
18.	Tomat cherry	8	gr	250	gr	Rp 25.000,00	Rp 800,00
<b>Recipe Costing</b>							<b>Rp 57.244,50</b>
<b>Dish Costing</b>							<b>Rp 11.448,90</b>
<b>Food cost</b>							<b>35%</b>
<b>Selling price</b>							<b>Rp 32.711,14</b>

Sumber: Tokopedia.com; Olahan Data Penulis (2022)

TABEL 14

*Recipe costing dan Dish costing Tumis Genjer Teri*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Harga total
				Berat	Unit	Harga	
1.	Genjer muda	300	gr	200	gr	Rp 8.000,00	Rp 12.000,00
2.	Cabai merah keriting	15	gr	250	gr	Rp 12.000,00	Rp 720,00
3.	Bawang merah	40	gr	500	gr	Rp 18.800,00	Rp 1.504,00
4.	Bawang putih	20	gr	100	gr	Rp 4.400,00	Rp 880,00
5.	Teri	15	gr	500	gr	Rp 50.000,00	Rp 1.500,00
6.	Gula pasir	5	gr	1000	gr	Rp 15.000,00	Rp 75,00
7.	Minyak	10	ml	1000	ml	Rp 25.000,00	Rp 250,00
8.	Garam	4	gr	1000	gr	Rp 10.300,00	Rp 41,20
9.	Merica	2	gr	500	gr	Rp 28.500,00	Rp 114,00
<b><i>Recipe Costing</i></b>							<b>Rp 17.084,20</b>
<b><i>Dish Costing</i></b>							<b>Rp 3.416,84</b>
<b><i>Food cost</i></b>							<b>28%</b>
<b><i>Selling price</i></b>							<b>Rp 12.203,00</b>

Sumber: Tokopedia.com; Olahan Data Penulis (2022)

TABEL 15

*Recipe costing dan Dish costing Mochi Cianjur*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Harga total
				Berat	Unit	Harga	
1.	Tepung beras ketan	200	gr	500	gr	Rp 10.000,00	Rp 4.000,00
2.	Tepung beras	15	gr	500	gr	Rp 5.975,00	Rp 179,25
3.	Gula pasir	60	gr	1000	gr	Rp 15.000,00	Rp 900,00
4.	Mentega putih	10	gr	250	gr	Rp 8.500,00	Rp 340,00
5.	Garam	2	gr	1000	gr	Rp 10.300,00	Rp 20,60
6.	Vanili cair	3	ml	150	ml	Rp 17.000,00	Rp 340,00
7.	Tepung maizena	50	gr	500	gr	Rp 7.500,00	Rp 750,00
8.	Daun suji	12	gr	70	gr	Rp 2.000,00	Rp 342,86
9.	Daun pandan	14	gr	250	gr	Rp 9.700,00	Rp 543,20
10.	Pasta strawberry	2	ml	60	ml	Rp 7.600,00	Rp 253,33
11.	Ice cream vanilla	350	ml	700	ml	Rp 33.500,00	Rp 16.750,00
12.	Gula halus biru	2	gr	250	gr	Rp 9.000,00	Rp 72
13.	Edible flower (Nasturtium)	3	gr	10	gr	Rp 25.000,00	Rp 7.500
14.	Kacang tanah	75	gr	1000	gr	Rp 31.000,00	Rp 2.325
15.	Gula merah	60	gr	1000	gr	Rp 17.500,00	Rp 1.050
16.	Daun mint	2	gr	100	gr	Rp 3.900,00	Rp 78
<b>Recipe Costing</b>							<b>Rp 35.444,24</b>
<b>Dish Costing</b>							<b>Rp 7.088,85</b>
<b>Food cost</b>							<b>35%</b>
<b>Selling price</b>							<b>Rp 20.253,85</b>

Sumber: Tokopedia.com; Olahan Data Penulis (2022)

TABEL 16

*Recipe costing dan Dish costing Bandrek*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Harga total
				Berat	Unit	Harga	
1.	Gula merah	100	gr	1000	gr	Rp 17.500,00	Rp 1.750,00
2.	Jahe	50	gr	200	gr	Rp 10.000,00	Rp 2.500,00
3.	Cengkeh	4	gr	1000	gr	Rp 18.500,00	Rp 74,00
4.	Kayu manis	5	gr	1000	gr	Rp 125.000,00	Rp 625,00
5.	Daun pandan	5	gr	250	gr	Rp 9.700,00	Rp 194,00
6.	Garam	2	gr	1000	gr	Rp 10.300,00	Rp 20,60
<b>Recipe Costing</b>							<b>Rp 5.163,60</b>
<b>Dish Costing</b>							<b>Rp 1.032,72</b>
<b>Food cost</b>							<b>28%</b>
<b>Selling price</b>							<b>Rp 3.688,29</b>

Sumber: Tokopedia.com; Olahan Data Penulis (2022)

### 1.3.5. Informasi Nilai Nutrisi dari Produk

Tubuh membutuhkan berbagai macam nutrisi dalam jumlah tertentu. Nutrisi tersebut bisa diperoleh dengan cara mengonsumsi makanan yang sehat serta bergizi agar memberikan dampak baik bagi kesehatan tubuh. Nutrisi harian harus selalu dipenuhi agar manusia bisa menjalankan aktivitasnya dengan lancar. Menurut Chairinniza K. Graha pada bukunya yang berjudul *100 Questions & Answer: Kolesterol* (2010:144), “Zat gizi adalah unsur yang terkandung di dalam makanan, dimana unsur-unsur itu dapat memberikan suatu manfaat bagi tubuh ketika mengkonsumsinya dapat menjadi sehat.” Berikut adalah nilai kandungan gizi dari menu Kabupaten Cianjur:

**TABEL 17**  
**Kandungan Gizi Asinan Buah**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (Kkal)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Sodium (Mg)	Gula (Gr)
1.	Mangga muda	50	gr	29,5	7,66	0,23	0,12	-	6,665
2.	Nanas	50	gr	24	6,315	0,27	0,06	0,5	4,63
3.	Salak	50	gr	11	2,87	0,055	0,025	0,5	2,325
4.	Cabai merah	25	gr	8	1,828	0,388	0,065	1,75	1,04
5.	Gula pasir	250	gr	967,5	249,95	-	-	-	249,78
6.	Garam	3	gr	-	-	-	-	-	-
7.	Kecap ikan	4	ml	1,36	0,14	0,1944	0,0004	296,56	0,14
8.	Air lemon	5	ml	1,25	0,005	-	-	-	0,005
9.	Kacang tanah	15	gr	89,85	2,289	4,205	7,875	48	0,627
10.	Soy lecithin	5	gr	35	0,5	-	4,5	-	-
11.	Edible flower (lilac)	3	gr	5	-	-	-	-	-
<b>Total</b>				<b>1172,46</b>	<b>271,557</b>	<b>5,341</b>	<b>12,645</b>	<b>347,31</b>	<b>265,21</b>
<b>Total/Serving</b>				<b>234,492</b>	<b>54,311</b>	<b>1,068</b>	<b>2,529</b>	<b>69,462</b>	<b>53,041</b>

Sumber: Olahan Data Penulis (2022), [www.fatsecret.co.id](http://www.fatsecret.co.id)



**TABEL 18**  
**Kandungan Gizi Geco**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (Kkal)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Sodium (Mg)	Gula (Gr)
1.	Tauge	150	gr	141	21,33	7,875	4,2	384	4,68
2.	Mie aci	100	gr	71	15,9	0,2	0,8	2	1,72
3.	Tahu kuning	150	gr	406,5	15,735	25,785	30,27	24	4,08
4.	Watercress	3	gr	0,275	0,032	0,058	0,003	1,025	0,005
5.	Edible flower (Red ixora)	3	gr	5	-	-	-	-	-
6.	Tauco	30	ml	49,8	7,23	3,12	1,47	760	4
7.	Bawang merah	75	gr	31,5	7,5825	0,69	0,06	2,25	3,21
8.	Bawang putih	30	gr	44,7	9,918	1,908	0,15	5,1	0,3
9.	Daun bawang	15	gr	9,15	2,1225	0,225	0,045	3	0,585
10.	Kecap manis	8	ml	32,1429	8,036	-	-	-	-
11.	Daun salam	3	gr	7,825	1,875	0,19	0,21	0,575	-
12.	Minyak	5	ml	40,909	-	-	4,545	-	-
13.	Lengkuas	8	gr	1,8	0,329	0,109	0,0405	1,725	0,132
14.	Gula merah	3	gr	9,425	2,433	-	-	0,975	2,405
15.	Cuka aren	3	ml	0,45	0,001	-	-	0,05	0,001
16.	Garam	5	gr	-	-	-	-	968,95	-
<b>Total</b>				<b>851,477</b>	<b>92,524</b>	<b>40,159</b>	<b>41,793</b>	<b>2153,650</b>	<b>21,118</b>
<b>Total/Serving</b>				<b>170,295</b>	<b>18,505</b>	<b>8,032</b>	<b>8,359</b>	<b>430,730</b>	<b>4,224</b>

Sumber: Olahan Data Penulis (2022), [www.fatsecret.co.id](http://www.fatsecret.co.id)

**TABEL 19**  
**Kandungan Gizi Laksa Cianjur**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (Kkal)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Sodium (Mg)	Gula (Gr)
1.	Taoge	75	gr	70,5	10,665	3,938	2,1	192	2,34
2.	Bihun	75	gr	375	66,25	1,25	-	-	-
3.	Telur puyuh	100	gr	158	0,41	13,05	11,09	141	0,41
4.	Kemangi	25	gr	6,75	1,085	0,635	0,153	1	0,075
5.	Minyak	5	ml	40,909	-	-	4,545	-	-
6.	Daun salam	3	gr	7,825	1,875	0,19	0,021	0,575	-
7.	Serai	3	gr	2,475	0,633	0,046	0,012	0,15	-
8.	Santan	150	ml	345	8,31	3,435	35,76	22,5	5,01
9.	Oncom	75	gr	27	2,003	2,34	1,23	3,75	-
10.	Bawang putih	25	gr	37,25	8,265	1,59	0,125	4,25	0,25
11.	Bawang merah	50	gr	21	5,055	0,46	0,04	1,5	2,14
12.	Ketumbar	5	gr	1,15	0,184	0,107	0,026	2,3	0,044
13.	Kemiri	8	gr	51,825	1,040	0,688	5,398	-	0,298
14.	Kunyit	5	gr	17,7	3,247	0,392	0,494	1,9	0,161
15.	Merica	1	gr	5	1	-	-	-	-
16.	Garam	5	gr	-	-	-	-	1937,9	-
17.	Bawang goreng	5	gr	25	2,5	0,5	1,5	30	0,5
18.	Rice paper	25	gr	16,45	3,627	0,254	0,061	15,5	0,014
19.	Edible flower (pansy)	3	gr	5	-	-	-	-	-
20.	Red veined sorrel	1	gr	0,22	0,032	0,02	0,007	0,04	-
<b>Total</b>				<b>1214,054</b>	<b>116,179</b>	<b>28,892</b>	<b>62,561</b>	<b>2354,365</b>	<b>11,240</b>
<b>Total/Serving</b>				<b>242,811</b>	<b>23,236</b>	<b>5,778</b>	<b>12,512</b>	<b>470,873</b>	<b>2,248</b>

Sumber: Olahan Data Penulis (2022), [www.fatsecret.co.id](http://www.fatsecret.co.id)

**TABEL 20**  
**Kandungan Gizi Nasi Putih Pandan Wangi**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (Kkal)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Sodium (Mg)	Gula (Gr)
1.	Beras pandan wangi	250	gr	902,5	198,7	16,875	1,475	5	0,1
2.	Daun salam	3	gr	7,825	1,875	0,19	0,21	0,575	-
3.	Serai	10	gr	9,9	2,531	0,182	0,049	0,6	-
4.	Daun pandan	3	gr	8,025	1,95	0,055	-	-	-
5.	Daun jeruk	3	gr	7,825	1,875	0,19	0,21	0,575	-
6.	Cabai merah	25	gr	6,5	1,55	0,355	0,054	1,425	0,834
7.	Daun kemangi	10	gr	3,375	0,543	0,318	0,076	0,5	0,038
8.	Santan	5	ml	11,5	0,277	0,1145	1,192	0,75	0,167
9.	Garam	1	gr	-	-	-	-	968,95	-
10.	Kol	15	gr	3,6	0,837	0,216	0,018	2,7	0,537
<b>Total</b>				<b>961,05</b>	<b>210,138</b>	<b>18,495</b>	<b>3,284</b>	<b>981,075</b>	<b>1,676</b>
<b>Total/Serving</b>				<b>192,21</b>	<b>42,028</b>	<b>3,699</b>	<b>0,657</b>	<b>196,215</b>	<b>0,335</b>

Sumber: Olahan Data Penulis (2022), [www.fatsecret.co.id](http://www.fatsecret.co.id)

**TABEL 21**  
**Kandungan Gizi Pesmол Gurame**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (Kkal)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Sodium (Mg)	Gula (Gr)
1.	Gurame fillet	500	gr	625	-	87,4	27,45	240	-
2.	Minyak	250	ml	2045,45	-	-	227,273	-	-
3.	Jeruk nipis	5	gr	1,5	0,527	0,035	0,01	0,1	0,085
4.	Lengkuas	8	gr	1,8	0,329	0,109	0,041	1,725	0,132
5.	Serai	5	gr	4,95	1,266	0,091	0,025	0,3	-
6.	Daun salam	3	gr	7,825	1,875	0,19	0,21	0,575	-
7.	Garam	5	gr	-	-	-	-	1937,9	-
8.	Gula pasir	5	gr	19,35	4,999	-	-	-	4,996
9.	Cabai rawit merah	25	gr	79,5	14,158	3,003	4,318	7,5	2,585
10.	Bawang merah	50	gr	21	5,055	0,46	0,04	1,5	2,14
11.	Bawang putih	25	gr	37,25	8,265	1,59	0,125	4,25	0,25
12.	Kemiri	8	gr	51,825	1,040	0,688	5,398	-	0,298
13.	Ketumbar	5	gr	1,15	0,184	0,107	0,026	2,3	0,044
14.	Kunyit	8	gr	26,55	4,870	0,587	0,741	2,85	0,241
15.	Jahe	10	gr	8	1,777	0,182	0,075	1,3	0,17
16.	Cabai merah	20	gr	6,4	1,462	0,31	0,052	1,4	0,832
17.	Dill	3	gr	1	0,175	0,088	0,028	1,5	-
18.	Tomat cherry	8	gr	1,35	0,294	0,066	0,015	0,375	0,197
<b>Total</b>				<b>2939,905</b>	<b>46,274</b>	<b>94,904</b>	<b>265,824</b>	<b>2203,58</b>	<b>11,968</b>
<b>Total/Serving</b>				<b>587,981</b>	<b>9,255</b>	<b>18,981</b>	<b>53,165</b>	<b>440,715</b>	<b>2,394</b>

Sumber: Olahan Data Penulis (2022), [www.fatsecret.co.id](http://www.fatsecret.co.id)

**TABEL 22**  
**Kandungan Gizi Tumis Genjer Teri**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (Kkal)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Sodium (Mg)	Gula (Gr)
1.	Genjer muda	300	gr	117	23,1	5,1	-	30	-
2.	Cabai merah keriting	15	gr	5,4	1,095	0,15	0,045	3,45	0,624
3.	Bawang merah	40	gr	16,8	4,044	0,368	0,032	1,2	17,12
4.	Bawang putih	20	gr	29,8	6,612	1,272	0,1	3,4	0,2
5.	Teri	20	ml	33,2	4,82	2,08	0,98	506,667	2,667
6.	Gula pasir	5	gr	19,35	4,999	-	-	-	4,996
7.	Minyak	25	ml	204,545	-	-	22,727	-	-
8.	Garam	4	gr	-	-	-	-	1937,9	-
9.	Merica	3	gr	8,333	1,667	-	-	-	-
<b>Total</b>				<b>434,429</b>	<b>46,337</b>	<b>8,970</b>	<b>23,884</b>	<b>2482,617</b>	<b>25,606</b>
<b>Total/Serving</b>				<b>86,886</b>	<b>9,267</b>	<b>1,794</b>	<b>4,777</b>	<b>496,523</b>	<b>5,121</b>

Sumber: Olahan Data Penulis (2022), [www.fatsecret.co.id](http://www.fatsecret.co.id)

**TABEL 23**  
**Kandungan Gizi Mochi Cianjur**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (Kkal)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Sodium (Mg)	Gula (Gr)
1.	Tepung beras ketan	200	gr	724	158,8	13,4	1,4	-	-
2.	Tepung beras	15	gr	54,75	12	0,9	0,21	-	0,015
3.	Gula pasir	60	gr	328,95	84,983	-	-	-	84,924
4.	Mentega putih	10	gr	88,4	-	-	10	-	-
5.	Garam	2	gr	-	-	-	-	968,95	-
6.	Vanili cair	3	ml	9,25	0,41	0,002	0,002	0,25	0,41
7.	Tepung maizena	50	gr	180	224,675	1,7	-	-	-
8.	Daun suji	12	gr	38,75	6,5	0,25	-	-	-
9.	Daun pandan	14	gr	40,125	9,75	0,275	-	-	-
10.	Pasta strawberry	3	ml	-	-	-	-	-	-
11.	Ice cream vanilla	350	ml	350	42	7	17,5	87,5	24,5
12.	Gula halus biru	2	gr	5	1,245	-	-	-	1,225
13.	Edible flower (Nasturtium)	3	gr	5	-	-	-	-	-
14.	Kacang tanah	75	gr	449,25	11,445	21,022	39,375	240	3,135
15.	Gula merah	60	gr	235,625	60,831	-	-	22,425	55,321
16.	Daun mint	2	gr	1,75	0,373	0,093	0,023	0,775	-
<b>Total</b>				<b>2510,85</b>	<b>613,011</b>	<b>44,643</b>	<b>68,510</b>	<b>1319,9</b>	<b>169,53</b>
<b>Total/Serving</b>				<b>502,17</b>	<b>122,602</b>	<b>8,929</b>	<b>13,702</b>	<b>263,98</b>	<b>33,906</b>

Sumber: Olahan Data Penulis (2022), [www.fatsecret.co.id](http://www.fatsecret.co.id)

**TABEL 24**  
**Kandungan Gizi Bandrek**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Kalori (Kkal)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Sodium (Mg)	Gula (Gr)
1.	Gula merah	100	gr	377	97,33	-	-	39	96,21
2.	Jahe	50	gr	40	8,885	0,91	0,375	6,5	0,85
3.	Cengkeh	4	gr	0,92	0,204	0,044	0,012	0,56	0,115
4.	Kayu manis	5	gr	13,05	3,993	0,195	0,160	1,3	0,109
5.	Daun pandan	5	gr	16,05	3,9	0,11	-	-	-
6.	Garam	1	gr	-	-	-	-	581,37	-
<b>Total</b>				<b>447,02</b>	<b>114,312</b>	<b>1,259</b>	<b>0,547</b>	<b>628,73</b>	<b>97,283</b>
<b>Total/Serving</b>				<b>89,404</b>	<b>22,862</b>	<b>0,252</b>	<b>0,109</b>	<b>125,746</b>	<b>19,457</b>

Sumber: Olahan Data Penulis (2022), [www.fatsecret.co.id](http://www.fatsecret.co.id)

#### 1.4. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

##### 1.4.1. Lokasi Penelitian

Penelitian percobaan *trial* untuk Tugas Akhir ini penulis laksanakan di dapur rumah penulis sendiri yang berlokasi di Taman Kopo Indah 1, Kecamatan Margahayu, Kelurahan Margahayu Selatan. Untuk penyajian presentasi produk nantinya akan dilakukan di Dapur Nusantara Poltekpar NHI Bandung.

##### 1.4.2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan penulis mulai dari bulan Februari hingga Juli 2022, saat presentasi produk.