

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia berwilayah kepulauan yang membentang dari sabang sampai Merauke membuat Indonesia mempunyai keragaman budaya dari berbagai suku bangsa. Ada 1.340 kelompok suku bangsa atau lebih dari 300 kelompok etnik di Indonesia. Keragaman ini lah yang menjadi pencetus semboyan Bhineka Tunggal Ika yang memiliki makna berbeda-beda tetapi tetap satu. Semboyan tersebut menekankan bahwa keragaman yang dimiliki negeri ini merupakan kekayaan Indonesia yang tidak dimiliki oleh negara lain (Radio Edukasi Kemdikbud, 2022). Kuliner merupakan elemen kekayaan budaya dan menjadi salah satu identitas suatu masyarakat. Kuliner juga memiliki peranan penting dalam relasi sosial karena melibatkan dengan siapa kita makan, apa yang kita makan, dan bagaimana penyajian makanan (Woodward, 1999).

Pakar kuliner, William Wongso menyatakan “tidak ada yang bernama makanan Indonesia, yang ada hanyalah masakan atau makanan daerah, perbedaan antara masakan di satu daerah dan daerah lain begitu jauh”. Ini menunjukkan bahwa Indonesia memiliki kekayaan budaya kuliner yang sangat banyak yang tidak bisa disebut sebagai satu kesatuan yaitu makanan Indonesia karena makanan dari suatu daerah memiliki ciri khas tersendiri yang tidak dimiliki oleh daerah lain. Salah satu daerah di Indonesia yang mempunyai kekayaan kuliner yaitu kota Cirebon.

Cirebon adalah salah satu kota di Jawa Barat yang mempunyai daya tarik wisata yang unik. Cirebon merupakan satu – satunya Kota Pelabuhan di Jawa Barat yang merupakan perbatasan antara Jawa Barat dan Jawa Tengah (Sucipto, 2010). Kota ini memiliki peran penting dalam dunia perdagangan, posisi dari kota Cirebon berada pada jalur yang bernama jalur sutra, yaitu jalur yang menghubungkan antara Barat dan Timur (Adeng, 2004). Maka dari itu, Cirebon masuk ke dalam salah satu destinasi turis Jalur Samudera Cheng Ho (Republika, 2015).

Tertulis pada manuskrip *purwaka caruban nagari*, Cirebon berasal dari kata ‘caruban’ yang memiliki arti bersatu padu. Mengapa diberi nama demikian, dikarenakan disana bercampur para pendatang dari beraneka bangsa, budaya, agama, dan bahasa. Faktor penamaan kota Cirebon juga dikarenakan sejak awal mata pencaharian masyarakat sebagai nelayan yang menangkap ikan dan rebon (udang kecil) di sepanjang pantai, serta membuat terasi, petis dan

garam. Cai-rebon dalam bahasa sunda yang berarti air rebon yaitu air bekas pembuatan terasi yang terbuat dari sisa pengolahan udang rebon yang kemudian menjadi sebutan Cirebon (Hariwijaya, 2007).

Keberadaan kuliner menjadi bagian penting dalam setiap rangkaian acara tradisi kekeratonan di mana acara tradisi keraton melandaskan perhitungan kalender Jawa/Hijriah dan acara daur hidup seperti pernikahan, kehamilan, dll. Salah satu contoh upacara tradisi keraton adalah upacara tradisi saparan yang dilakukan di bulan safar yaitu bulan ke 2 (dua) dalam kalender Hijriah. Tradisi ini biasanya memberikan sedekah kepada masyarakat berupa kue Apem. Cara penyajian kuliner di Keraton Kesultanan Cirebon biasanya nasi dan lauk pauknya disajikan dalam bentuk vertikal (tumpeng) yang disertai dengan wewangian, sesajen, buah-buahan, dan benda-benda pusaka dalam wadah yang terpisah (Darwis, 2019).

Cirebon memiliki potensi besar untuk dapat memperkenalkan dan mengembangkan kuliner daerah, mulai dari sejarah dan komoditi asli dari daerah tersebut. Apalagi masyarakat Cirebon merupakan daerah perbatasan dan masyarakatnya dari berbagai daerah yang saling bertukar budaya yang berdampak pada aspek kuliner.

Setelah penulis mempelajari sejarah daerah dan tradisi kuliner Keraton Kesultanan Cirebon, wawancara 4 narasumber dan mencoba langsung makanan tradisional Cirebon, penulis dapat merangkai satu set menu dan membuat resep dengan baik dan benar dari makanan tradisional Cirebon. Hidangan-hidangan ini dikembangkan secara teknik dan presentasi yang akan penulis tuangkan dalam Karya Tulis Tugas Akhir yang berjudul **“Perkembangan Presentasi Sajian Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon”**.

Tabel 1 Narasumber

**Narasumber Yang Mendukung Untuk Kegiatan Karya Ilmiah  
Presentasi Produk**

| No. | Nama                   | Pekerjaan  | Alamat  |
|-----|------------------------|--|---|
| 1   | Fikri Maulana<br>Yusuf | Pengelola Empal<br>Gentong Empal<br>Asem Ibu Nur | Jl. Cangkring 2 No. 45,<br>Kejaksan, Kec. Kejaksan,<br>Kota Cirebon, Jawa Barat |
| 2   | Wardi                  | Penjual Tahu<br>Gejrot                           | Jl. Lemahwungkuk No. 37,<br>Lemahwungkuk, Kec.                                  |

|   |                      |                              |  |
|---|----------------------|------------------------------|--|
|   |                      |                              | Lemahwungkuk, Kota Cirebon, Jawa Barat                             |
| 3 | Ratu Azima           | Pengelola Pawon Bogana       | Jl. Pulasaren, Pulasaren, Kec. Pekalipan, Kota Cirebon, Jawa Barat |
| 4 | Nanang Nurbani Yusuf | <i>Bartender Cruise Ship</i> | Jl. Bawean No. 23 RT/RW 003/001 Sukoharjo, Jawa Tengah             |

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

## 1.2. Maksud dan Tujuan

### 1.2.1. Tujuan Akademis

Tugas Akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan ujian akhir di jurusan Perhotelan Program Studi Seni Kuliner, Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### 1.2.2. Tujuan Operasional

1. Sebagai wadah untuk mengimplementasi ilmu-ilmu yang sudah penulis dapatkan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Mengembangkan hidangan tradisional dari aspek teknik dan presentasi sehingga dapat menarik perhatian anak muda yang saat ini cenderung tertarik dengan hal – hal yang *aesthetic* (indah).
3. Menjadi referensi pengembangan makanan tradisional untuk industri dengan target pasar menengah ke atas.

4. Mengembangkan nilai jual masakan tradisional kota Cirebon untuk diangkat ke dalam konsep *Table d'hote*.

### 1.3. Pengajuan Menu

Penulis ingin mempresentasikan beberapa hidangan dengan cara pengembangan dari segi teknik dan presentasi. Hidangan-hidangan ini akan disajikan dalam *Table d'hote Menu*. *Table d'hote Menu* merupakan menu dengan rangkaian hidangan lengkap dengan harga yang sudah ditentukan (Menubly, 2023). Rangkaian hidangan tersebut terdiri dari *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *main course*, *refreshment*, dan *dessert*. Penulis mendapatkan inspirasi melalui berbagai sumber dan referensi. Set menu yang akan penulis sajikan sebagai berikut:

#### 1.3.1. Rangkaian Menu

##### **“ABING KAKAP”**

(Ikan kakap yang dibentuk bulat dan digoreng, dan disajikan bersama saus tauco)

\*\*\*

##### **“TAHU GEJROT”**

(Tahu pong yang digoreng, disajikan bersama kuah coklat asam manis dan sambal)

\*\*\*

##### **“EMPAL ASEM”**

(Bakso sapi yang direbus bersama dengan kuah asam gurih, dan disajikan bersama tomat, wortel, belimbing wuluh dan minyak daun bawang)

\*\*\*

##### **“NASI BOGANA”**

(Nasi yang dikukus bersama bumbu kuning dengan parutan kelapa, disajikan bersama tumis kacang panjang, tempe goreng *crumble*, dan *pan seared* dada ayam dengan saus opor)

\*\*\*

### **“TJAMPOLAY SODA GEMBIRA”**

(Minuman bersoda yang berisikan sirup tjampolay, susu kental manis, dan biji selasih)

\*\*\*

### **“APEM SAPAR”**

(Kue kukus tradisional yang terbuat dari tape ketan, disajikan dengan saus gula merah, *custard* nanas dan biskuit kelapa)

\*\*\*

## **1.4. Penjelasan Menu**

Deskripsi secara singkat mengenai kuliner khas Keraton Kesultanan Cirebon. Penulis akan menguraikan pengertian dan pemahaman dari setiap hidangan yang akan penulis sajikan dalam bentuk *Table d’hote Menu*, yaitu:

### **1.4.1. Abing Kakap**

Abing Kakap merupakan salah satu kuliner khas keraton yang saat ini mulai sulit ditemukan keberadaannya. Hidangan ini semacam perkedel ikan kakap yang dibentuk menjadi bola – bola, digoreng hingga kecoklatan dan ditusuk seperti sate (Darwis, 2019)

### **1.4.2. Tahu Gejrot**

Menurut pak Wardi selaku penjual Tahu Gejrot di Cirebon, Tahu Gejrot merupakan tahu goreng yang disajikan bersama kuah coklat dan sambal. Bagaimana bisa dinamakan Tahu Gejrot, dikarenakan pada zaman dulu kuah dari Tahu Gejrot dimasukkan ke dalam botol dan saat akan dikeluarkan menghasilkan suara “jrott.. jroot..” maka dari itu dinamakan Tahu Gejrot. Secara tradisionalnya kuah Tahu Gejrot terbuat dari air, gula aren, dan garam. Untuk tahunya sendiri menggunakan tahu khusus yang hanya diproduksi di Cirebon, tahu ini tidak menyerap kuah dan menciptakan rasa

asam pada saat dimakan bersama dengan kuahnya. Sambal dari Tahu Gejrot hanya berupa bawang merah dan cabai rawit hijau saja.

#### **1.4.3. Empal Asem**

Menurut Pak Fikri selaku pengelola Empal Gentong Empal Asem Ibu Nur, Empal Asem merupakan varian dari Empal Gentong, keduanya berisikan daging sapi dan jeroan. Empal Asem memiliki kuah bening atau tidak menggunakan santan, rasa asam yang diciptakan berasal dari asam jawa dan belimbing wuluh. Dinamakan Empal Gentong dikarenakan cara memasaknya menggunakan gentong yang terbuat dari tanah liat dan dibakar di atas kayu bakar. Bumbu dasar yang digunakan kurang lebih 15 bumbu dapur yaitu bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, cengkeh, adas, klabet, kapulaga dan masoyi.

#### **1.4.4. Nasi Bogana**

Menurut Ratu Azima selaku pengelola Pawon Bogana yaitu restoran Keraton Kacirebonan, Nasi Bogana diambil dari kata saboga-bogana atau yang berarti seada-adanya. Seada-adanya dalam artian sajian ini menggunakan bahan makanan seadanya yang berada di dapur. Nasi Bogana berbentuk tumpeng yang mengarah ke atas mengartikan salah satu bentuk berserah diri kepada yang di atas. Warna kuning melambangkan keyakinan yang teguh dan kejayaan. Tradisionalnya nasi bogana berisi nasi dengan lauk pauk ayam kampung, tempe, telur, cabe merah besar, dan cabe hijau besar. Seluruh bahan-bahan tersebut dimasak dengan bumbu yang sama, yaitu bumbu kuning, rempah-rempah, dan kelapa parut. Pada saat penyajian, lauk pauk tersebut dimasukkan ke dalam Nasi Bogana yang dibentuk seperti tumpeng, jadi satu kesatuan. Biasanya Nasi Bogana disajikan pada acara Maulid Nabi yaitu hari kelahiran nabi Muhammad SAW.

#### **1.4.5. Tjampolay Soda Gembira**

Sirup Tjampolay terbuat dari buah Campolay atau biasa lebih dikenal dengan nama Sawo Belanda. Tjan Tjek Tjiu adalah nama dari peracik sirup Tjampolay. Awal diproduksi pada tanggal 11 Juli 1936. Buah Campolay cocok untuk dijadikan minuman, sehingga pada zaman dahulu sirup ini digemari oleh orang – orang Belanda yang tinggal

di Cirebon. Komposisi dari sirup Tjampolay ini hanyalah pewarna makanan dan gula tanpa bahan kimia. Sekarang sirup ini memiliki aneka varian rasa seperti, pisang susu, jeruk nipis, dll. (Sirup Tjampolay, 2020)

#### **1.4.6. Apem Sapar**

Sajian Apem ini biasanya disajikan pada upacara tradisi Saparan yang dilakukan pada bulan Sapar. Upacara ini bertujuan untuk selalu mensyukuri agar tetap makmur dan sejahtera. Pada acara ini, kue Apem disajikan dengan gula merah dan santan yang kental yang akan diberikan kepada masyarakat. Sajian tersebut merupakan simbol Al Qowiyyu yaitu memohon untuk diberi kekuatan kepada Allah SWT. agar selalu beramal soleh di jalan yang benar dan diridhoi. (Darwis, 2019)

### **1.5. Tinjauan Produk**

#### **1.5.1. Tema Sajian**

Tema sajian yang akan penulis angkat untuk Tugas Akhir ini berupa *Table d'hote Menu* sajian Keraton Kesultanan Cirebon dengan peningkatan metode memasak dan presentasi penyajian yang lebih modern. *Table d'hote* yang berarti “*Table of the host*”. *Chef* atau restoran menawarkan hidangan yang sudah ditentukan kepada tamu. Hidangan tersebut merupakan serangkaian hidangan lengkap dengan harga yang sudah ditetapkan (Menubly, 2023). Penulis membuat *Table d'hote Menu* yang menghadirkan 6 jenis makanan dari *Amuse Bouche* hingga *Dessert*.

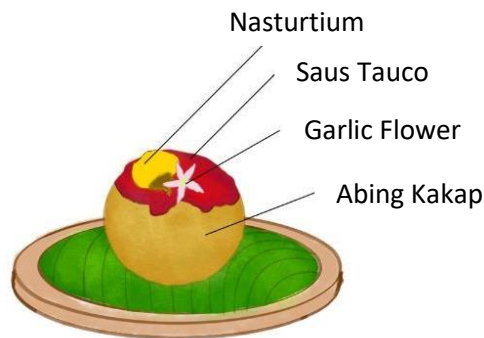
### 1.5.2. Jenis Masakan

Dengan mendapatkan inspirasi dari berbagai sumber, penulis dapat menyusun *Table d'hote Menu* sajian kuliner Keraton Kesultanan Cirebon. Rangkaian menu yang akan penulis sajikan sebagai berikut:

#### 1. Abing Kakap

Abing Kakap merupakan masakan yang terbuat dari ikan Kakap yang dicampur bersama bawang merah dan bawang putih, lalu dibentuk bola-bola, digoreng hingga kecoklatan dan ditusuk seperti sate.

Pengembangan yang dilakukan penulis adalah menambahkan kondimen saus berupa saus Tauco. Abing Kakap disajikan sebagai Amuse Bouche.



Gambar 1 *Plating* Abing Kakap

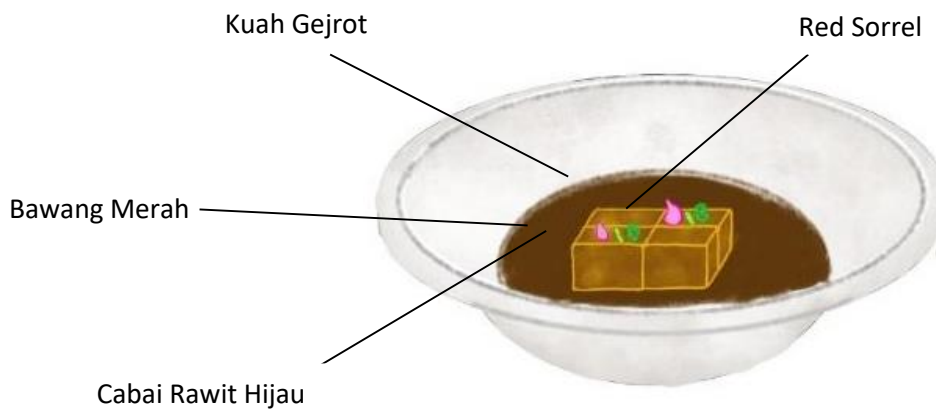
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

#### 2. Tahu Gejrot



Menurut Pak Wardi secara tradisional Tahu Gejrot merupakan hidangan tahu yang digoreng hingga kecoklatan, disajikan bersama kuah terbuat dari gula aren dan garam, dan dilengkapi dengan sambal terbuat dari bawang merah dan cabe rawit hijau.

Pengembangan yang dilakukan penulis adalah meningkatkan hidangan dari segi presentasi dengan menjaga ke autentikannya.



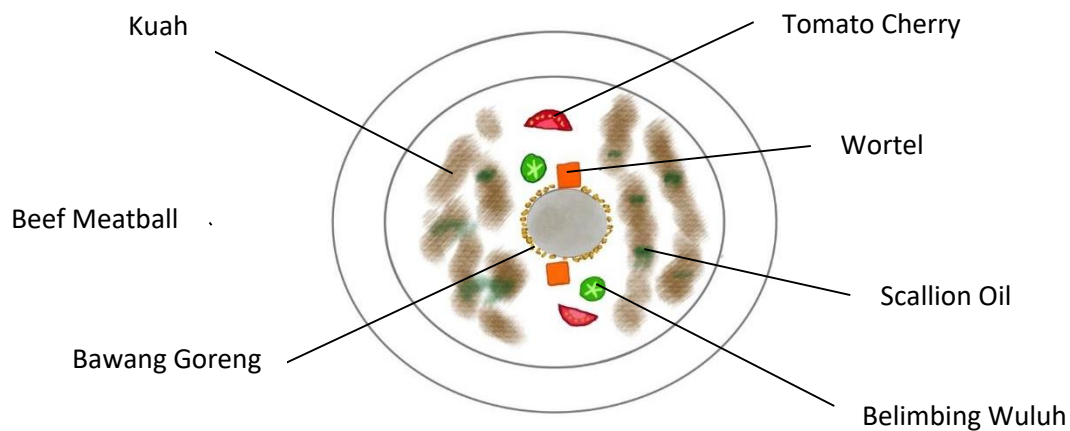
*Gambar 2 Plating Tahu Gejrot*

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

### **3. Empal Asem**

Menurut pak Fikri Empal Asem terbuat dari berbagai macam rempah, mempunyai kuah yang bening dan rasa asam dihasilkan dari asam jawa dan belimbing wuluh. Isi dari Empal Asem sendiri berupa daging sapi dan jeroan.

Pengembangan yang penulis lakukan adalah membuat bakso dari daging sapi dan membuat *spring onion oil* untuk penambahan aroma pada hidangan.



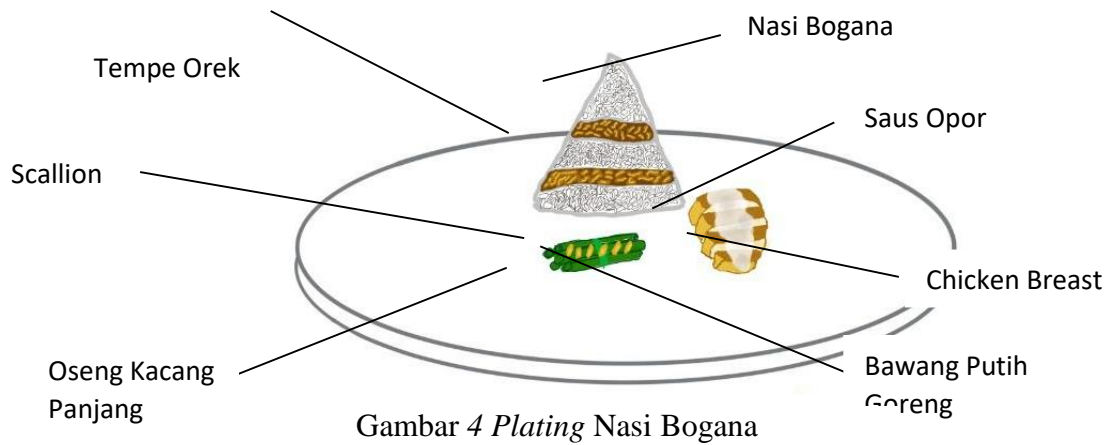
Gambar 3 *Plating* Empal Asem

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

#### 4. Nasi Bogana

Menurut Ratu Azima secara tradisional Nasi Bogana merupakan nasi yang dimasak dengan bumbu kuning dan berbagai rempah – rempah dengan tambahan parutan kelapa. Dilengkapi dengan lauk pauk berupa ayam, tempe, telur, cabe hijau besar, dan cabe merah besar, dimasak dengan bumbu yang sama. Disajikan dengan cara dibentuk seperti tumpeng yang di dalamnya dimasukkan lauk pauk tersebut.

Pengembangan yang penulis lakukan adalah membuat *pan seard chicken breast* dengan saus opor putih, tempe orek yang dijadikan sebagai *crumble* untuk menambah elemen tekstur, dan oseng kacang panjang untuk menyeimbangkan hidangan.



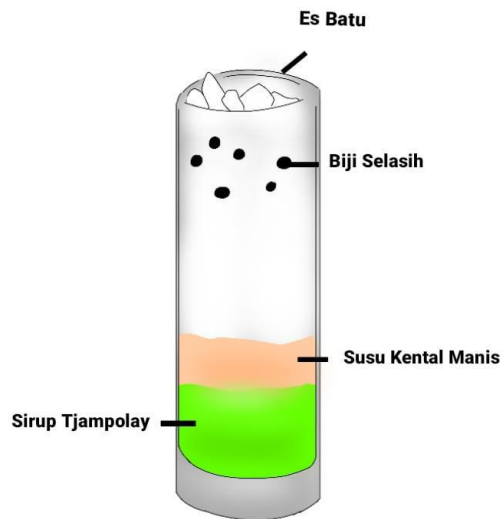
Gambar 4 Plating Nasi Bogana

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

## 5. Tjampolay Soda Gembira

Sirup Tjampolay merupakan produk khas Cirebon yang terbuat dari buah Campolay atau lebih dikenal dengan nama Sawo Belanda. Komposisi dari sirup Tjampolay berupa pewarna makanan dan gula.

Pengembangan yang penulis lakukan adalah membuat sebuah minuman yang berbahan sirup Tjampolay, susu kental manis, air soda, dan biji selasih untuk meningkatkan daya tarik.



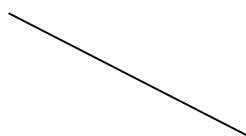
Gambar 5 *Plating* Tjampolay Soda Gembira  
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

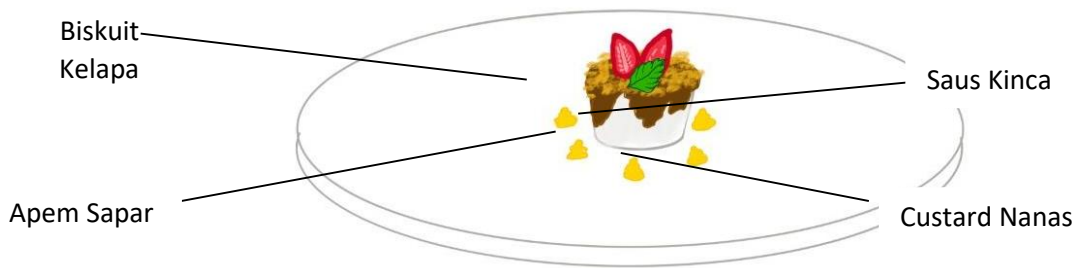
## 6. Apem Sapar

Apem Sapar merupakan kue kukus yang terbuat dari adonan yang berisi tepung beras, tape singkong dan bahan – bahan lainnya. Disajikan dengan saus kinca yang terbuat dari gula merah.

Pengembangan yang penulis lakukan adalah menambahkan kondimen yaitu, membuat *pineapple custard* dan biskuit kelapa untuk elemen tekstur.

Strawberry





Gambar 6 *Plating Apem Sapar*

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

### 1.6. Usulan Resep

Resep merupakan instruksi yang menjelaskan secara rinci bagaimana langkah – langkah menyiapkan atau membuat suatu hidangan. Seperti bahan baku yang digunakan, takaran memasak, harga pokok bahan baku, metode memasak, dan kualitas yang diinginkan. Fungsi dari resep adalah acuan untuk menentukan cita rasa, takaran, penampilan dan cara penyajian suatu hidangan. (Wiyasha, 2006).

Penulis membuat resep masakan dengan mengikuti penulisan standar resep Politeknik Pariwisata NHI Bandung dari berbagai sumber seperti buku, internet, wawancara narasumber yang kompeten pada bidangnya dan ditambahkan dengan hasil olahan Penulis sendiri.

Tabel 2 Usulan Resep Abing Kakap

**ABING KAKAP**

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3  
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 25 gr  
 Jenis Makanan : *Amuse Bouche* Suhu Penyajian : Hangat  
 Lokasi : Cirebon Alat Penyajian : *Chilli Dish*

| No | Method               | Quantity  | Ingredients   | Explanation  |
|----|----------------------|---|---|--|
| 1  | <i>Mise en Place</i> | 80 gr<br>10 gr<br>6 gr<br>17 gr<br>6 gr<br>4 gr<br>6 gr<br>250 ml | Kakap<br>Bawang Merah<br>Bawang Putih<br>Putih Telur<br>Garam<br>Gula<br>Merica Bubuk<br>Minyak | Fillet cincang halus<br>Haluskan<br>Haluskan<br><br><br><br>Untuk Menggoreng |
| 2  | Hasil                |   |   |  |
| 3  | Campur               |   | Bumbu Halus<br>Kakap  | campur dengan rata   |
| 4  | Masukkan             | 17 gr   | Putih Telur   | Kembali aduk rata  |
| 5  | Tambahkan            | 6 gr<br>4 gr  | Garam<br>Gula   | Kembali aduk rata  |

|   |          |        |                   |  |
|---|----------|--------|-------------------|--|
|   |          | 6 gr   | Merica Bubuk      |  |
| 6 | Bentuk   |        | Adonan Kakap      | Bentuk seperti bola - bola berat 25 gr         |
| 7 | Panaskan | 250 ml | Minyak            | Di dalam wajan                                 |
| 8 | Goreng   |        | Bola - Bola Kakap | Goreng hingga kecoklatan, angkat lalu tiriskan |

Sumber: Buku Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon Seri Gastronomi Tradisional Sunda dan Olahan Penulis, 2023.

Tabel 3 Usulan Resep Saus Tauco

### SAUS TAUCO

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 3  
Tanggal : Apr-23 Berat Porsi : 15 ml  
Jenis Makanan : *Amuse Bouche* Suhu Penyajian : Panas  
Lokasi : Cirebon Alat Penyajian : *Chilli Dish*

| No | Method               | Quantity   | Ingredients   | Explanation   |
|----|----------------------|--|---|---|
| 1  | <i>Mise en place</i> | 10 gr<br>5 gr<br>3 gr<br>10 ml<br>20 gr<br>150 ml<br>4 gr<br>3 gr<br>10 gr | Cabe Merah Keriting<br>Cabe Rawit<br>Bawang Putih<br>Saus Tomat<br>Taucu<br>Air<br>Maizena<br>Garam<br>Gula | Haluskan<br>Haluskan<br>Haluskan<br><br><i>Jar</i>                                  |
| 2  | Hasil                |  |   |   |
| 3  | Masukkan             | 150 ml   | Air   | Ke dalam wajan  |
| 4  | Tambahkan            | 10 gr<br>5 gr<br>3 gr  | Cabe Merah Keriting<br><br>Cabe Rawit<br>Bawang Putih   | Yang sudah dihaluskan ke dalam wajan dan aduk rata, masak hingga bumbu halus matang |
| 5  | Masukkan             | 10 ml  | Saus Tomat  |   |

|  |  |       |       |                              |
|--|--|-------|-------|------------------------------|
|  |  | 20 gr | Tauco | Ke dalam wajan dan aduk rata |
|  |  | 3 gr  | Garam |                              |
|  |  | 10 gr | Gula  |                              |

|   |          |      |         |  |
|---|----------|------|---------|--|
| 6 | Larutkan | 4 gr | Maizena | Ambil sedikit air dari wajan untuk menjadi campuran maizena, lalu masukkan kembali ke wajan pelan - pelan, aduk hingga mengental |
|---|----------|------|---------|--|

Sumber: Cookpad.com, 2019



Tabel 4 Usulan Resep Tahu Gejrot

**TAHU GEJROT**

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 3  
 Tanggal : Apr-23 Berat Porsi : 100 gr  
 Jenis Makanan : *Appetizer* Suhu Penyajian : Dingin  
 Lokasi : Cirebon Alat Penyajian : *Soup Plate*

| No    | Method               | Quantity           | Ingredients       | Explanation   |
|-------|----------------------|--------------------|-------------------|---|
| 1     | <i>Mise en place</i> | 300 gr             | Tahu Sumedang     | Potong menjadi 4 bagian   |
|       |                      | Kuah               | Air               | Balok   |
|       | 250 ml               | Gula Merah         |                   |   |
|       | 15 gr                | Asam Jawa          |                   |   |
|       | 10 gr                | Kecap Manis        |                   |   |
|       | 8 ml                 | Garam              |                   |   |
|       | Sambal               | 8 gr               | Cabai rawit hijau | Potong memiring   |
| 10 gr | Bawang Merah         | Pisahkan per-lapis |                   |   |
| 2     | Hasil                |                    |                   |   |
| 3     | Goreng               | 300 gr             | Tahu Sumedang     | Ke dalam minyak yang sudah dipanaskan di dalam <i>saucepan</i> matang dan kering. |
| 4     | Potong Halus         | 15 gr              | Gula Merah        | Menggunakan pisau   |
| 5     | Masukkan             | 250 ml             | Air               | Ke dalam wajan, masak hingga mendidih   |
| 6     | Larutkan             | 10 gr              | Asam Jawa         | Menggunakan sedikit air yang sudah mendidih                                       |

|   |           |                                |   |                              |
|---|-----------|--------------------------------|---|------------------------------|
| 7 | Tambahkan | 15 gr<br>10 gr<br>8 ml<br>3 gr | Gula Merah<br>Air Asam Jawa<br>Kecap Manis<br>Garam | Ke dalam wajan dan aduk rata |
|---|-----------|--------------------------------|---|------------------------------|

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=d8v2rmDdJ3c&t=335s> dan olahan penulis, 2023

Tabel 5 Usulan Resep Empal Asem

**EMPAL ASEM**

Halaman : 1 dari 3 Jumlah Porsi : 3



|    |                    |                                |  |   |
|----|--------------------|--------------------------------|--|---|
| 4  | <i>Refreshment</i> | 552 gr                         | Daging Sapi  | Saring tulang menggunakan <i>conical strainer</i> , cuci bersih menggunakan air mengalir                  |
| 5  | Masukkan           | 553 gr<br>3 L                  | Daging Sapi<br>Air   | Kembali ke dalam panci, masak hingga mendidih.  |
| 6  | <i>Simmering</i>   | 194 gr<br>137 gr<br>17 gr      | Bawang Bombai<br>Wortel<br>Batang Daun<br>Bawang             | Saat sudah mendidih masukkan <i>mirepoix</i> ke dalam panci lalu kecilkan api. <i>Simmer</i> selama 3 jam |
| 7  | <i>Skimming</i>    |                                | <i>Broth</i>   | Buang kotoran yang terbentuk di permukaan kaldu menggunakan <i>skimmer</i> atau <i>ladle</i>              |
| 8  | <i>Straining</i>   |                                | <i>Broth</i>   | Menggunakan <i>conical strainer</i> yang diberi <i>tammy cloth</i>  |
| 9  | Haluskan           | 20 gr<br>6 gr<br>15 gr<br>4 gr | Kemiri<br>Bawang Putih<br>Bawang Merah<br>Ketumbar           | Menggunakan ulekan  |
| 10 | Panaskan           | 15 ml                          | Minyak   | Ke dalam wajan  |
| 11 | Tumis              | 2 gr<br>5 gr<br>2 gr<br>1 gr   | Bumbu Halus<br>Lengkuas<br>Sereh<br>Daun Salam<br>Daun Jeruk | Bersama dengan <i>aromatic</i> , masak hingga matang  |

|    |          |  |   |                              |
|----|----------|--|---|------------------------------|
| 12 | Masukkan | 40 gr<br>3 gr<br>4 gr<br>4 gr<br>3 gr<br>15 gr | Bumbu Halus<br>Belimbing Wuluh<br>Merica<br>Garam<br>Gula<br>Penyedap Rasa<br>Air Asam Jawa | Ke dalam kaldu dan aduk rata |
|----|----------|--|---|------------------------------|

|    |           |  |            |  |
|----|-----------|--|------------|--|
| 13 | Tambahkan |  | Bakso Sapi | Ke dalam Empal Asem, Masak selama 10 menit   |
| 14 | Sajikan   |  | Empal Asem | Bersama dengan wortel, tomat, bakso sapi, bawang goreng, dan <i>spring onion oil</i> |

Sumber: Cookpad.com dan olahan penulis, 2023.

Tabel 6 Usulan Resep *Beef Meatballs*

### **BEEF MEATBALLS**

Halaman : 1 dari 2                      Jumlah Porsi : 3  
Tanggal : April 2023                      Berat Porsi : 50 gr  
Jenis Makanan : *Soup*                      Suhu Penyajian : Panas  
Lokasi : Cirebon                      Alat Penyajian : *Soup Plate*

| <b>No</b> | <b>Method</b>        | <b>Quantity</b> | <b>Ingredients</b>           | <b>Explanation</b> |
|-----------|----------------------|-----------------|------------------------------|--------------------|
| 1         | <i>Mise en place</i> | 105 gr<br>9 gr  | Sapi Cincang<br>Bawang Putih | <i>Sliced</i>      |

|   |                   |   |   |   |
|---|-------------------|---|---|---|
|   |                   | 20 gr<br>15 gr<br>20 ml<br>17 gr<br>3 ml<br>3 gr<br>3 gr<br>25 ml | Bawang Bombay<br>Roti<br>Susu<br>Putih Telur<br>Lea and Perrins<br>Garam<br>Merica<br>Minyak                        | <i>Sliced</i><br>Potong kotak   |
| 2 | Hasil             |   |   |   |
| 3 | Panaskan          | 15 ml   | Minyak  | Ke dalam wajan  |
| 4 | Tumis             | 9 gr<br>20 gr   | Bawang Putih<br>Bawang Bombay   | Hingga <i>caramelized</i>   |
| 5 | Rendam            | 15 gr<br>20 ml  | Roti<br>Susu  | Di dalam mangkok  |
| 6 | Haluskan          | 100 gr<br>9 gr<br>20 gr<br>17 gr<br>3 ml<br>3 gr<br>3 gr          | Sapi Cincang<br>Bawang Putih<br>Bawang Bombay<br>Putih Telur<br>Lea and Perrins<br>Garam<br>Merica<br>Rendaman Roti | Menggunakan <i>food processor</i>   |
| 7 | Bentuk            |   | Adonan Bakso  | Menjadi bola - bola dengan berat 25 gr  |
| 8 | <i>Pan Seared</i> | 14 ml   | Minyak  | Panaskan minyak ke dalam wajan, lalu masukkan bakso, masak selama 3 menit di kedua sisi |
|   |                   |   | Bakso   |   |
| 9 | Angkat            |   | Bakso   | Letakkan di atas <i>tray</i> yang dilapisi tisu penyerap minyak                         |

Sumber: Devina Hermawan (YouTube), Olahan Penulis, 2023.

Tabel 7 Usulan Resep *Spring Onion Oil*

**SPRING ONION OIL**

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3  
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 34 ml  
 Jenis Makanan : *Soup* Suhu Penyajian : Dingin  
 Lokasi : Cirebon Alat Penyajian : *Soup Plate*

| No | Method               | Quantity         | Ingredients           | Explanation   |
|----|----------------------|------------------|-----------------------|---|
| 1  | <i>Mise en place</i> | 100 gr<br>170 ml | Daun Bawang<br>Minyak | Bagian hijaunya saja  |
| 2  | Hasil                |                  |                       |   |
| 3  | <i>Blend</i>         | 100 gr<br>170 ml | Daun Bawang<br>Minyak | Menggunakan <i>blender</i>  |
| 4  | Panaskan             |                  | Campuran<br>Minyak    | Ke dalam wajan, masak hingga mendidih   |
| 5  | Saring               |                  | Campuran<br>Minyak    | Menggunakan <i>strainer</i> dan kain tahu. Tekan - tekan menggunakan sendok agar minyak cepat keluar. |

|   |          |  |                         |  |
|---|----------|--|-------------------------|--|
| 6 | Masukkan |  | <i>Spring Onion Oil</i> | Ke dalam botol saus                    |
| 7 | Teteskan |  | <i>Spring Onion Oil</i> | Di atas kuah Empal Asem saat penyajian |

Sumber: Chef Studio (YouTube), Olahan Penulis, 2023.

Tabel 8 Usulan Resep Nasi Bogana

### NASI BOGANA

|               |                      |                |                     |
|---------------|----------------------|----------------|---------------------|
| Halaman       | : 1 dari 2           | Jumlah Porsi   | : 3                 |
| Tanggal       | : April 2023         | Berat Porsi    | : 180 gr            |
| Jenis Makanan | : <i>Main Course</i> | Suhu Penyajian | : Panas             |
| Lokasi        | : Cirebon            | Alat Penyajian | : <i>Show Plate</i> |

| No | Method               | Quantity | Ingredients  | Explanation                        |
|----|----------------------|----------|--------------|------------------------------------|
| 1  | <i>Mise en place</i> | 250 gr   | Beras        |                                    |
|    |                      | 400 ml   | Air          |                                    |
|    |                      | 100 gr   | Kelapa Parut | Kukus selama 10 menit              |
|    |                      | 15 gr    | Bawang Merah | 6 gr <i>sliced</i> , sisa haluskan |
|    |                      | 6 gr     | Bawang Putih | 3 gr <i>sliced</i> , Sisa haluskan |
|    |                      | 2 gr     | Jahe         | Haluskan                           |
|    |                      | 4 gr     | Kunyit       | Haluskan                           |
|    |                      | 3 gr     | Ketumbar     | Haluskan                           |
|    |                      | 3 gr     | Lada Putih   | Haluskan                           |
|    |                      | 3 gr     | Pala Bubuk   | Haluskan                           |
|    |                      | 8 gr     | Kemiri       | Haluskan                           |
|    |                      | 5 gr     | Kayu Manis   | Haluskan                           |
|    |                      | 8 gr     | Sereh        | Memarkan                           |
|    |                      | 3 gr     | Daun Salam   |                                    |
|    |                      | 3 gr     | Jahe         | Memarkan                           |
|    |                      | 3 gr     | Lengkuas     | Memarkan                           |
|    |                      | 100 ml   | Air          |                                    |



|   |       |                       |  |  |
|---|-------|-----------------------|--|--|
|   |       | 15 ml<br>4 gr<br>3 gr | Minyak<br>Garam<br>Gula Aren           |  |
| 2 | Hasil |                       |  |  |
| 3 | Aron  | 180 gr<br>200 ml      | Beras<br>Air                           | Hingga setengah matang   |
| 4 | Tumis | 3 gr<br>6 gr<br>15 ml | Bawang Putih<br>Bawang Merah<br>Minyak | Panaskan minyak ke dalam wajan, tumis bawang putih dan bawang merah potong sampai harum dan kecoklatan |

|   |           |                                  |  |  |
|---|-----------|----------------------------------|--|--|
| 5 | Masukkan  | 8 gr<br>3 gr<br>3 gr<br>3 gr     | Bumbu Halus<br>Sereh<br>Daun Salam<br>Jahe<br>Lengkuas | Bumbu halus beserta <i>aromatic</i> , masak hingga bumbunya matang                               |
| 6 | Tambahkan | 100 ml<br>100 gr<br>4 gr<br>3 gr | Air<br>Kelapa Parut<br>Garam<br>Gula Aren              | Ke dalam wajan, masak hingga airnya berkurang  |
| 7 | Campurkan |                                  | Nasi Aron<br>Bumbu Bogana                              | Di dalam mangkuk, campur dengan rata   |
| 8 | Kukus     |                                  | Campuran Beras   | Menggunakan <i>steamer</i> , masak selama 30 menit atau sampai tanak                             |
| 9 | Sajikan   |                                  | Nasi Bogana  | Bersama dengan <i>panseared chicken breast</i> , saus opor, tempe orek, dan oseng kacang panjang |

Sumber: Resep dari Narasumber, 2023.

Tabel 9 Usulan Resep *Pan Seared Chicken Breast*

**PAN SEARD CHICKEN BREAST**

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3  
 Tanggal : Apr-23 Berat Porsi : 60 gr  
 Jenis Makanan : *Main Course* Suhu Penyajian : Panas  
 Lokasi : Cirebon Alat Penyajian : *Show Plate*

| No | Method               | Quantity                                 | Ingredients  | Explanation  |
|----|----------------------|--|--|--|
| 1  | <i>Mise en place</i> | 300 gr<br>10 gr<br>6 gr<br>20 gr<br>3 gr | Dada Ayam<br>Sereh<br>Bawang Putih<br><i>Butter</i><br>Garam | <i>Fillet</i> dengan kulit, 1 dada ayam 150 gr<br>Memarkan<br>Memarkan                             |
| 2  | Hasil                |  |  |  |
| 3  | Panaskan             | 20 gr                                    | <i>Butter</i>  | ke dalam <i>non-stick pan</i>  |
| 4  | <i>Pan Seared</i>    | 150 gr                                   | Dada Ayam  | Kulit bagian bawah, masak hingga kulit kecoklatan  |
| 5  | <i>Basting</i>       | 10 gr<br>6 gr                            | Sereh<br>Bawang Putih  | Balik dada ayam, lalu masukkan <i>aromatic, basting</i> ayam menggunakan sendok hingga ayam matang |
| 6  | Angkat               |  | Dada Ayam  | Letakkan ayam di atas <i>tray</i> yang sudah dialasi dengan tisu penyerap minyak                   |
| 8  | Ulangi               |  |  | Langkah - langkah di atas untuk semua dada ayam  |

|    |         |  |           |                           |
|----|---------|--|-----------|---------------------------|
| 9  | Potong  |  | Dada Ayam | Menjadi 3 bagian vertikal |
| 10 | Sajikan |  |           |                           |

Sumber: MasterChef Indonesia (YouTube), Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 10 Usulan Resep Saus Opor

**SAUS OPOR**

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 3  
Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 45 gr  
Jenis Makanan : *Main Course* Suhu Penyajian : Panas  
Lokasi : Cirebon Alat Penyajian : *Show Plate*

| No | Method               | Quantity   | Ingredients   | Explanation  |
|----|----------------------|--|---|--|
| 1  | <i>Mise en place</i> | 100 gr<br>5 gr<br>6 gr<br>10 gr<br>15 gr<br>9 gr<br>10 gr<br>4 gr<br>3 gr<br>3 gr<br>5 gr<br>25 ml<br>30 gr<br>250 ml<br>4 gr<br>3 gr<br>15 ml | <i>Carcass</i> Ayam<br>Jahe<br>Lengkuas<br>Sereh<br>Bawang Merah<br>Bawang Putih<br>Kemiri<br>Ketumbar<br>Daun Salam<br>Daun Jeruk<br>Gula Merah<br>Santan<br>Tepung Beras<br>Air<br>Garam<br>Penyedap Rasa<br>Minyak | Tulang dari satu dada ayam, cuci bersih<br>Memarkan<br>Memarkan<br>Memarkan<br>Haluskan<br>Haluskan<br>Haluskan<br>Haluskan<br>Iris halus<br>30 ml untuk melarutkan tepung beras |
| 2  | Hasil                |  |   |  |
| 3  | Tumis                | 15 ml<br>5 gr<br>6 gr<br>10 gr   | Minyak<br>Bumbu Halus<br>Jahe<br>Lengkuas<br>Sereh  | Panaskan minyak ke dalam wajan, masukkan bumbu halus beserta <i>aromatic</i> , masak hingga matang   |

|   |           |                               |  |   |
|---|-----------|-------------------------------|--|---|
| 4 | Masukkan  | 95 gr                         | <i>Carcass</i>                                 | Jangan sampai <i>browning</i> , hanya di- <i>sweat</i> saja si <i>carcass</i> agar mengeluarkan air         |
| 5 | Masukkan  | 250 ml                        | Air  | Ke dalam wajan, masak hingga mendidih   |
| 6 | Saring    |                               | Kuah   | Menggunakan <i>conical strainer</i> , masukkan kembali ke dalam wajan                                       |
| 7 | Tambahkan | 25 ml<br>5 gr<br>4 gr<br>3 gr | Santan<br>Gula Merah<br>Garam<br>Penyedap Rasa | ke dalam kuah, lalu aduk rata   |
| 8 | Tuang     |                               | Larutan Tepung Beras                           | Perlahan - lahan sambil diaduk ke dalam kuah opor hingga mengental, masak selama 5 menit agar tepung matang |
| 9 | Sajikan   |                               |  |   |

Sumber: MasterChef Indonesia (YouTube), Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 11 Usulan Resep Oseng Kacang Panjang

### OSENG KACANG PANJANG

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3  
Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 20 gr

Jenis Makanan : *Main Course* Suhu Penyajian : Panas  
 Lokasi : Cirebon Alat Penyajian : *Show Plate*

| No | Method               | Quantity  | Ingredients   | Explanation  |
|----|----------------------|---|---|--|
| 1  | <i>Mise en place</i> | 60 gr<br>3 gr<br>10 gr<br>8 gr<br>2 gr<br>5 gr<br>2 gr<br>3 gr<br>15 ml | Kacang Panjang<br>Bawang Putih<br>Bawang Merah<br>Cabe Keriting Hijau<br>Lengkuas<br>Kecap Manis<br>Terasi<br>Garam<br>Minyak | Potong 7 cm, <i>blanched sliced</i><br><i>sliced</i><br><i>sliced</i><br><i>sliced</i><br>Kupas, <i>sliced</i> |
| 2  | Hasil                |   |   |  |
| 3  | Tumis                | 15 ml<br>3 gr<br>10 gr<br>8 gr<br>2 gr                                  | Minyak<br>Bawang Putih<br>Bawang Merah<br>Cabe Keriting Hijau<br>Lengkuas   | Panaskan minyak ke dalam wajan, tumis bumbu hingga harus   |
| 4  | Masukkan             | 5 gr<br>2 gr<br>3 gr  | Kecap Manis<br>Terasi<br>Garam  | Masak hingga semua tercampur   |
| 5  | Masukkan             | 50 gr   | Kacang Panjang  | Masak hingga semua tercampur selama 2 menit  |
| 6  | Sajikan              |   | Oseng Kacang Panjang  | Sebagai <i>side dish</i>   |

Sumber: Eddy Siswanto (YouTube), Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 12 Usulan Resep Tempe Orek

### TEMPE OREK

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3  
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 15 gr  
 Jenis Makanan : *Main Course* Suhu Penyajian : Panas  
 Lokasi : Cirebon Alat Penyajian : *Show Plate*

| No | Method               | Quantity               | Ingredients                           | Explanation                                    |
|----|----------------------|------------------------|---------------------------------------|--|
| 1  | <i>Mise en place</i> | 50 gr<br>3 gr<br>10 gr | Tempe<br>Bawang Putih<br>Bawang Merah | Potong <i>julienne</i><br>Haluskan<br>Haluskan |

|   |          |  |  |  |
|---|----------|--|--|--|
|   |          | 8 gr<br>4 gr<br>2 gr<br>3 gr<br>3 gr<br>3 gr<br>300 ml | Cabe Keriting Merah<br>Cabe Rawit<br>Jahe<br>Daun Jeruk<br>Gula Merah<br>Garam<br>Minyak | Haluskan<br>Haluskan<br>Kupas, memarkan<br>Iris tipis<br>Iris halus                    |
| 2 | Hasil    |  |  |  |
| 3 | Goreng   | 50 gr<br><br>300 ml                                    | Tempe<br><br>Minyak  | Panaskan minyak di dalam wajan, masukkan tempe dan goreng kering, angkat lalu tiriskan |
| 4 | Tumis    | 15 ml<br><br>2 gr                                      | Minyak<br>Bumbu Halus<br><br>Jahe  | Panaskan minyak di dalam wajan, masukkan bumbu halus, masak hingga matang              |
| 5 | Masukkan | 3 gr<br>3 gr<br>3 gr                                   | Daun Jeruk<br>Gula Merah<br>Garam  | Ke dalam wajan, masak hingga aromanya keluar   |
| 6 | Masukkan |  | Tempe goreng   | Matikan api lalu masukkan tempe goreng, campur rata                                    |
| 7 | Sajikan  |  | Tempe orek   | Sebagai <i>crumble</i>   |

Sumber: Cheche Kitchen (YouTube), Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 13 Usulan Resep Tjampolay Soda Gembira

### TJAMPOLAY SODA GEMBIRA

|               |   |                    |              |   |                   |
|---------------|---|--------------------|--------------|---|-------------------|
| Halaman       | : | 1 dari 1           | Jumlah Porsi | : | 3                 |
| Tanggal       | : | Apr-23             | Berat Porsi  | : | 205 ml            |
| Jenis Makanan | : | <i>Refreshment</i> | Suhu         | : | Dingin            |
| Lokasi        | : | Cirebon            | Alat         | : | <i>Tall Juice</i> |
|               |   |                    | Penyajian    | : | <i>Glass</i>      |

| No | Method               | Quantity                   | Ingredients                                      | Explanation  |
|----|----------------------|----------------------------|--|--|
| 1  | <i>Mise en place</i> | 105 ml<br>105 ml<br>240 ml | Sirup Tjampolay<br>Susu Kental Manis<br>Air Soda | Rasa jeruk nipis<br>Kaleng 370 gr<br>Fanta air soda 250 ml |

|   |               |                          |  |                                     |
|---|---------------|--------------------------|--|-------------------------------------|
|   |               | 25 gr<br>130 gr<br>10 gr | Biji Selasih<br>Es Batu<br>Daun Mint   | Rendam Air                          |
| 2 | Hasil         |                          |  |                                     |
| 3 | Tuang         | 35 ml                    | Sirup<br>Tjampolay                     | Ke dalam gelas                      |
| 4 | Tuang         | 35 ml                    | Susu Kental<br>Manis                   | Ke dalam gelas                      |
| 5 | Masukkan      | 45 gr                    | Es Batu                                | Ke dalam gelas                      |
| 6 | Tuang         | 80 ml                    | Air Soda                               | Ke dalam gelas                      |
| 7 | Tambahk<br>an | 25 gr                    | Biji Selasih                           | Ke dalam gelas                      |
| 8 | Sajikan       |                          | Tjampolay<br>Soda Gembira<br>Daun Mint | Daun mint sebagai<br><i>Garnish</i> |

Sumber: Resep dari narasumber, 2023.

Tabel 14 Usulan Resep Apem Sapar

### **APEM SAPAR**

Halaman : 1 dari 2                      Jumlah Porsi : 3  
Tanggal : April 2023                      Berat Porsi : 120 gr  
Jenis Makanan : *Dessert*                      Suhu Penyajian : Dingin  
Lokasi : Cirebon                      Alat Penyajian : Dessert Plate

| <b>No</b> | <b>Method</b>        | <b>Quantity</b>  | <b>Ingredients</b>   | <b>Explanation</b> |
|-----------|----------------------|--|--|--------------------|
| 1         | <i>Mise en place</i> | 85 gr<br>30 gr<br>90 gr<br>100 gr<br>90 gr<br>5 gr<br>20 gr<br>3 gr<br>30 ml<br>3 ml | Tepung Beras<br>Tape Singkong<br>Gula Pasir<br>Air<br>Air Panas<br>Ragi Instan<br>Daun Pandan<br>Garam<br>Air Kelapa<br>Minyak | Diayak             |

|    |            |                                   |   |  |
|----|------------|-----------------------------------|---|--|
|    | Saus Kinca | 30 ml                             | Air   | Iris Tipis   |
|    | Kondimen   | 30 gr<br>3 gr<br>15 gr<br>15 gr   | Gula Merah<br>Gula Pasir<br>Daun Pandan<br>Biskuit Kelapa | Hancurkan  |
| 2  | Hasil      |                                   |   |  |
| 3  | Campurkan  | 5 gr<br>60 ml                     | Ragi Instan<br>Air Kelapa                                 | Ke dalam gelas, biarkan selama 15 menit  |
| 4  | Haluskan   | 60 gr                             | Tape Singkong   | Menggunakan <i>food processor</i> , lalu ambil serat - seratnya                                      |
| 5  | Campurkan  | 168 gr<br>60 gr<br>180 gr         | Tepung Beras<br>Tape Singkong<br>Air Panas                | Ke dalam mangkuk, tuang air panas perlahan sambil mengaduk, aduk rata                                |
| 6  | Masukkan   |                                   | Ragi Cair   | Ke dalam adonan tape ketan   |
| 7  | Masak      | 180 gr<br>168 gr<br>3 gr<br>30 gr | Air<br>Gula Pasir<br>Garam<br>Daun Pandan                 | Ke dalam panci, masak hingga mendidih  |
| 8  | Tuangkan   |                                   | Air Gula  | Yang sudah hangat ke dalam adonan tape ketan dan campur rata   |
| 9  | Tutup      |                                   | Adonan  | Menggunakan kain dan biarkan selama 2 jam  |
| 10 | Kukus      |                                   | Adonan Apem   | Panaskan <i>steamer</i> , oleskan minyak ke loyang kotak lalu tuang adonan apem, kukus hingga matang |
| 11 | Masak      | 60 ml<br>60 gr<br>3 gr<br>15 gr   | Air<br>Gula Merah<br>Gula Pasir<br>Daun Pandan            | Menggunakan panci, masak hingga mendidih dan cairan gula mengental                                   |
| 12 | Sajikan    |                                   | Apem Sapar<br>Saus Kinca                                  | Biskuit kelapa sebagai penambah tekstur  |

Sumber: Buku Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon Seri Gastronomi Tradisional Sunda.



Tabel 15 Usulan Resep Custard Nangka

**PINEAPPLE CUSTARD**

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 3  
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 125 gr  
 Jenis Makanan : *Dessert* Suhu Penyajian : Dingin  
 Lokasi : Cirebon Alat Penyajian : *Dessert Plate*

| No | Method               | Quantity   | Ingredients  | Explanation  |
|----|----------------------|--|--|--|
| 1  | <i>Mise en place</i> | 150 ml<br>70 ml<br>5 gr<br>6 gr<br>20 gr<br>25 gr<br>6 gr<br>72 gr | Susu<br>Krim<br>Ekstrak<br>Vanilla<br>Butter<br>Bubuk Custard<br>Kuning Telur<br>Gula<br>Nanas | Kocok<br><br><br><br><br><br>Potong <i>dice</i>                                |
| 2  | Hasil                |  |  |  |
| 3  | Masak                | 100 ml<br>70 ml<br>5 gr  | Susu<br>Krim<br>Ekstrak<br>Vanilla   | Di dalam panci, masak hingga mau mendidih, lalu matikan api dan biarkan dingin |
| 4  | Campur               | 50 ml<br>20 gr<br>25 gr<br>6 gr                                    | Susu<br>Bubuk Custard<br>Kuning Telur<br>Gula  | Di dalam mangkuk, campur rata  |

|   |          |       |                       |  |
|---|----------|-------|-----------------------|--|
| 5 | Tuangkan |       | Adonan Kuning Telur   | Ke dalam adonan susu (bisa hangat) dan masak diatas api kecil, aduk terus hingga mendapatkan custard yang sedikit kental |
| 6 | Masukkan | 72 gr | Nanas                 | Ke dalam adonan custard lalu aduk rata   |
| 7 | Tuangkan |       | Adonan Custard Nangka | Ke dalam loyang, tutup lalu masukkan ke dalam kulkas selama 3 jam  |
| 8 | Sajikan  |       | Custard Nanas         | Bersama Apem Sapar   |

Sumber: [hungerhunger.blogspot.com](http://hungerhunger.blogspot.com), 2011 dan olahan Penulis, 2023.

### 1.7. Muatan Gizi

Karbohidrat, lemak, dan protein merupakan zat - zat gizi yang dapat memberikan energi. Energi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk melakukan aktivitas atau kegiatan adalah hasil dari oksidasi zat – zat gizi tersebut. Karbohidrat, lemak, dan protein termasuk zat organik yang mengandung karbon yang dapat dibakar, ketiga zat gizi tersebut merupakan jumlah zat gizi yang paling banyak terdapat dalam pangan yang juga disebut zat pembakar (Almatsier, 2009). Berikut merupakan nilai gizi dari menu **“Pengembangan Presentasi Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon”**.

Tabel 16 Nilai Gizi Abing Kakap

**NILAI GIZI ABING KAKAP**

| Total       | Bahan               | Lemak<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Karbohidrat<br>(dalam satuan<br>gram) | Protein<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Kalori<br>(Kcal) |
|-------------|---------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 80 gr       | Kakap               | 1.07                               | 0                                     | 16.41                                | 80               |
| 10 gr       | Bawang Merah        | 0.01                               | 1.01                                  | 0.09                                 | 4                |
| 9 gr        | Bawang Putih        | 0.04                               | 2.98                                  | 0.57                                 | 13               |
| 17 gr       | Putih Telur         | 0.03                               | 0.12                                  | 1.85                                 | 9                |
| 9 gr        | Garam               | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 14 gr       | Gula                | 0                                  | 14                                    | 0                                    | 54               |
| 6 gr        | Merica Bubuk        | 0                                  | 4                                     | 0                                    | 20               |
| 10 gr       | Cabe Merah Keriting | 0.03                               | 0.73                                  | 0.15                                 | 3                |
| 5 gr        | Cabe Rawit          | 0.86                               | 2.83                                  | 0.6                                  | 16               |
| 10 ml       | Saus Tomat          | 0.04                               | 2.51                                  | 0.17                                 | 10               |
| 20 gr       | Tauco               | 0.98                               | 4.83                                  | 2.02                                 | 35               |
| 150<br>ml   | Air                 | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 4 gr        | Maizena             | 0                                  | 3.56                                  | 0.04                                 | 14               |
| Total       |                     | 3                                  | 37                                    | 22                                   | 258              |
| Total/Porsi |                     | 1                                  | 12                                    | 7                                    | 86               |

Sumber: Fatsecret.co.id, 2023

Tabel 17 Nilai Gizi Tahu Gejrot

**NILAI GIZI TAHU GEJROT**

| Total       | Bahan               | Lemak<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Karbohidrat<br>(dalam satuan<br>gram) | Protein<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Kalori<br>(Kcal) |
|-------------|---------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 300 gr      | Tahu Sumedang       | 24.18                              | 13.01                                 | 21.19                                | 353              |
| 15 gr       | Gula Merah          | 0                                  | 14.6                                  | 0                                    | 57               |
| 10 gr       | Asam Jawa           | 0.06                               | 6.25                                  | 0.28                                 | 24               |
| 8 ml        | Kecap Manis         | 0                                  | 8.56                                  | 0                                    | 34               |
| 6 gr        | Garam               | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 100 gr      | Cabe Hijau Keriting | 0.26                               | 7.31                                  | 1.55                                 | 32               |
| 15 gr       | Bawang Merah        | 0.02                               | 2.53                                  | 0.23                                 | 10               |
| 4 gr        | Agar -Agar          | 0.01                               | 3.38                                  | 0.01                                 | 14               |
| 500 ml      | Air                 | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 10 gr       | Cabe Rawit Hijau    | 1.73                               | 5.66                                  | 1.2                                  | 32               |
| Total       |                     | 26.26                              | 61.3                                  | 24.46                                | 556              |
| Total/Porsi |                     | 8.75                               | 20.43                                 | 8.15                                 | 185.333          |

Sumber: Fatsecret.co.id, 2023

Tabel 18 Nilai Gizi Empal Asem

**NILAI GIZI EMPAL ASEM**

| Total     | Bahan               | Lemak<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Karbohidrat<br>(dalam satuan<br>gram) | Protein<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Kalori<br>(Kcal) |
|-----------|---------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 105<br>gr | Sapi Cincang        | 19.51                              | 0                                     | 26.62                                | 290              |
| 300<br>gr | Daging Sapi Sengkel | 82.8                               | 13.01                                 | 100.18                               | 1217             |
| 200<br>gr | Bawang Bombay       | 0.15                               | 19.26                                 | 1.75                                 | 80               |
| 150<br>gr | Wortel              | 0.36                               | 14.37                                 | 1.4                                  | 62               |
| 117<br>gr | Batang Daun Bawang  | 0.35                               | 16.56                                 | 1.76                                 | 71               |
| 3 L       | Air                 | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 10 gr     | Garam               | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 20 gr     | Kemiri              | 14.39                              | 2.77                                  | 1.83                                 | 138              |
| 15 gr     | Bawang Putih        | 0.08                               | 4.96                                  | 0.95                                 | 22               |
| 15 gr     | Bawang Merah        | 0.01                               | 1.52                                  | 0.14                                 | 6                |
| 4 gr      | Ketumbar            | 0.02                               | 0.15                                  | 0.09                                 | 1                |
| 2 gr      | Lengkuas            | 0.01                               | 0.09                                  | 0.03                                 | 0                |
| 5 gr      | Sereh               | 0.02                               | 1.27                                  | 0.09                                 | 1                |
| 2 gr      | Daun Salam          | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 1 gr      | Daun Jeruk          | 0                                  | 0.11                                  | 0.01                                 | 0                |
| 15 gr     | Asam Jawa           | 0.09                               | 9.38                                  | 0.42                                 | 36               |
| 40 gr     | Belimbing Wuluh     | 0.13                               | 2.69                                  | 0.42                                 | 12               |
| 6 gr      | Merica              | 0                                  | 4                                     | 0                                    | 20               |
| 4 gr      | Gula                | 0                                  | 4                                     | 0                                    | 15               |
| 3 gr      | Penyedap Rasa       | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 50 gr     | Tomat               | 0.1                                | 1.96                                  | 0.44                                 | 9                |
| 25 gr     | Bawang Goreng       | 7.5                                | 12.5                                  | 2.5                                  | 125              |
| 15 gr     | Roti                | 0.2                                | 8.37                                  | 1.44                                 | 40               |

|             |                 |        |        |         |      |
|-------------|-----------------|--------|--------|---------|------|
| 20 ml       | Susu            | 0.41   | 0.97   | 0.68    | 10   |
| 17 gr       | Putih Telur     | 0.03   | 0.12   | 1.85    | 9    |
| 3 ml        | Lea and Perrins | 0      | 0.57   | 0       | 2    |
| Total       |                 | 126.16 | 118.63 | 142.6   | 2166 |
| Total/Porsi |                 | 42.05  | 39.54  | 47.5333 | 722  |

Sumber: Fatsecret.co.id, 2023

Tabel 19 Nilai Gizi Nasi Bogana

**NILAI GIZI NASI BOGANA**

| Total  | Bahan | Lemak<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Karbohidrat<br>(dalam satuan<br>gram) | Protein<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Kalori<br>(Kcal) |
|--------|-------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 250 gr | Beras | 1.47                               | 198.7                                 | 16.87                                | 902              |

|        |                |        |       |       |      |
|--------|----------------|--------|-------|-------|------|
| 300 ml | Air            | 0      | 0     | 0     | 0    |
| 100 gr | Kelapa Parut   | 101.12 | 37.86 | 11.43 | 1061 |
| 50 gr  | Bawang Merah   | 0.04   | 5.06  | 0.46  | 21   |
| 21 gr  | Bawang Putih   | 0.1    | 6.94  | 1.34  | 31   |
| 12 gr  | Jahe           | 0.09   | 2.13  | 0.22  | 10   |
| 4 gr   | Kunyit         | 0.4    | 2.6   | 0.31  | 14   |
| 7 gr   | Ketumbar       | 0.04   | 0.26  | 0.15  | 2    |
| 3 gr   | Lada Putih     | 0      | 2     | 0     | 10   |
| 3 gr   | Pala Bubuk     | 1.09   | 1.48  | 0.18  | 16   |
| 18 gr  | Kemiri         | 12.95  | 2.49  | 1.65  | 124  |
| 5 gr   | Kayu Manis     | 0.16   | 3.99  | 0.19  | 13   |
| 18 gr  | Sereh          | 0.09   | 4.56  | 0.33  | 18   |
| 9 gr   | Daun Salam     | 0      | 0     | 0     | 0    |
| 6 gr   | Daun Jeruk     | 0      | 0     | 0     | 0    |
| 11 gr  | Lengkuas       | 0.06   | 0.48  | 0.16  | 3    |
| 17 gr  | Garam          | 0      | 0     | 0     | 0    |
| 11 gr  | Gula Aren      | 0      | 10.71 | 0     | 41   |
| 300 gr | Dada Ayam      | 19.91  | 14.22 | 0.12  | 145  |
| 20 gr  | <i>Butter</i>  | 16.28  | 0.12  | 0.12  | 145  |
| 25 ml  | Santan         | 5.83   | 1.67  | 0     | 68   |
| 30 gr  | Tepung Beras   | 0.42   | 24    | 1.8   | 110  |
| 3 gr   | Penyedap Rasa  | 0      | 0     | 0     | 0    |
| 60 gr  | Kacang Panjang | 0.07   | 4.28  | 1.09  | 19   |
| 16 gr  | Cabe Keriting  | 0.04   | 1.17  | 0.25  | 5    |
| 5 gr   | Kecap Manis    | 0      | 5.36  | 0     | 21   |
| 2 gr   | Terasi         | 0.06   | 0.2   | 0.45  | 3    |
| 50 gr  | Tempe          | 5.4    | 4.7   | 9.27  | 96   |
| 4 gr   | Cabe Rawit     | 0.69   | 2.27  | 0.48  | 13   |
| Total  |                | 166    | 337   | 47    | 2891 |

|             |    |     |    |     |
|-------------|----|-----|----|-----|
| Total/Porsi | 55 | 112 | 16 | 964 |
|-------------|----|-----|----|-----|

Sumber: Fatsecret.co.id, 2023

Tabel 20 Nilai Gizi Tjampolay Soda Gembira

**NILAI GIZI TJAMPOLAY SODA GEMBIRA**

| Total       | Bahan             | Lemak<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Karbohidrat<br>(dalam satuan<br>gram) | Protein<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Kalori<br>(Kcal) |
|-------------|-------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 105 ml      | Sirup Tjampolay   | 0                                  | 112                                   | 0                                    | 455              |
| 105 ml      | Susu Kental Manis | 10.5                               | 60.38                                 | 2.62                                 | 341              |
| 240 ml      | Air Soda          | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 25 gr       | Biji Selasih      | 0.15                               | 0.68                                  | 0.8                                  | 6                |
| 130 gr      | Es Batu           | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 10 gr       | Daun Mint         | 0.06                               | 0.43                                  | 0.25                                 | 3                |
| Total       |                   | 10.71                              | 173.49                                | 3.67                                 | 805              |
| Total/Porsi |                   | 3.57                               | 57.83                                 | 1.22                                 | 268              |

Sumber: Fatsecret.co.id, 2023



Tabel 21 Nilai Gizi Apem Sapar

**NILAI GIZI APEM SAPAR**

| Total  | Bahan         | Lemak<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Karbohidrat<br>(dalam satuan<br>gram) | Protein<br>(dalam<br>satuan<br>gram) | Kalori<br>(Kcal) |
|--------|---------------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 85 gr  | Tepung Beras  | 2.35                               | 134.4                                 | 10.08                                | 613              |
| 30 gr  | Tape Singkong | 0.3                                | 23.94                                 | 1.36                                 | 105              |
| 90 gr  | Gula Pasir    | 0                                  | 176.96                                | 0                                    | 685              |
| 180 gr | Air           | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 5 gr   | Ragi Instan   | 19.32                              | 160.44                                | 160.86                               | 1239             |
| 45 gr  | Daun Pandan   | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 3 gr   | Garam         | 0                                  | 0                                     | 0                                    | 0                |
| 30 ml  | Air Kelapa    | 0.12                               | 2.23                                  | 0.43                                 | 11               |
| 3 ml   | Minyak        | 5.45                               | 0                                     | 0                                    | 49               |
| 30 gr  | Gula Merah    | 0                                  | 58.4                                  | 0                                    | 49               |

|             |                 |      |       |      |      |
|-------------|-----------------|------|-------|------|------|
| 15 gr       | Biskuit Kelapa  | 2.78 | 10.56 | 1.11 | 72   |
| 150 ml      | Susu            | 3.09 | 7.29  | 5.09 | 77   |
| 70 ml       | Krim            | 28   | 0     | 0    | 233  |
| 5 gr        | Ekstrak Vanilla | 0    | 0.63  | 0    | 14   |
| 6 gr        | Butter          | 4.88 | 0.04  | 0.04 | 44   |
| 20 gr       | Bubuk Custard   | 7.1  | 10.98 | 0.96 | 109  |
| 25 gr       | Kuning Telur    | 6.64 | 0.9   | 3.96 | 80   |
| 72 gr       | Nanas           | 0.09 | 9.09  | 0.39 | 35   |
| Total       |                 | 80   | 596   | 184  | 3415 |
| Total/Porsi |                 | 27   | 199   | 61   | 1138 |

Sumber: Fatsecret.co.id, 2023

### ***1.8. Recipe Costing, Selling Price, dan Dish Costing***

*Food cost* merupakan biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah bahan makanan menjadi suatu hidangan yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi yang lainnya, seperti biaya listrik, biaya sewa, biaya gaji, dan lain – lain (Ariyani, 2006). *Food cost* bertujuan untuk mencari keuntungan dan menghindari kerugian, tetapi ada tujuan lain yaitu untuk memahami keluar dan masuknya bahan yang dibutuhkan dan bisa dijadikan tolak ukur pada harga bahan makanan di pasaran, dengan menetapkan *recipe costing*, *dish costing* dapat menentukan harga antisipasi kenaikan bahan makanan, di mana ini tidak mengganggu penetapan pada *selling price* (Duffy, 2021). Berikut tabel *food cost* pada masing – masing hidangan sajian kuliner keraton kesultanan Cirebon berdasarkan harga terkini yang bersumber dari internet:

Tabel 22 *Recipe Costing* Abing Kakap

**RECIPE COSTING ABING KAKAP**

| <b>Bahan</b>        | <b>Kuantitas Penggunaan</b> | <b>Unit</b> | <b>Harga Pasar</b> | <b>Kuantitas dan Unit Bahan</b> | <b>Harga yang Digunakan</b> |
|---------------------|-----------------------------|-------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Ikan Kakap          | 80                          | gr          | Rp 90,000          | 1000 gr                         | Rp 7,200                    |
| Garam               | 9                           | gr          | Rp 4,000           | Pack/250 gr                     | Rp 144                      |
| Gula                | 14                          | gr          | Rp 13,555          | 1000 gr                         | Rp 190                      |
| Merica Bubuk        | 6                           | gr          | Rp 1,000           | Sachet/4 gr                     | Rp 1,500                    |
| Bawang Putih        | 9                           | gr          | Rp 17,100          | 1000 gr                         | Rp 154                      |
| Bawang Merah        | 10                          | gr          | Rp 48,000          | 1000 gr                         | Rp 480                      |
| Cabe Merah Keriting | 10                          | gr          | Rp 75,000          | 1000 gr                         | Rp 750                      |
| Saus Tomat          | 10                          | gr          | Rp 7,599           | Botol/275 ml                    | Rp 276                      |
| Putih Telur         | 17                          | gr          | Rp 15,000          | 1000 gr                         | Rp 255                      |
| Air                 | 150                         | ml          | Rp -               | 0                               | Rp -                        |
| Tauco               | 20                          | gr          | Rp 16,500          | Botol/400 gr                    | Rp 825                      |
| Cabe Rawit          | 5                           | gr          | Rp 25,000          | 1000 gr                         | Rp 125                      |
| Maizena             | 4                           | gr          | Rp 23,100          | 1000 gr                         | Rp 92                       |
| Recipe Cost         |                             |             |                    |                                 | Rp 11,991                   |

|                |               |           |
|----------------|---------------|-----------|
| Dish Costing   |               | Rp 3,997  |
| Food Cost 35%  | Selling Price | Rp 11,420 |
| Rounding Price |               | Rp 11.500 |

Sumber: Priceza.co.id, 15 April 2023.

Tabel 23 *Recipe Costing* Tahu Gejrot

**RECIPE COSTING TAHU GEJROT**

| <b>Bahan</b>     | <b>Kuantitas Penggunaan</b> | <b>Unit</b>   | <b>Harga Pasar</b> | <b>Kuantitas dan Unit Bahan</b> | <b>Harga yang Digunakan</b> |
|------------------|-----------------------------|---------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Garam            | 6                           | gr            | Rp 4,000           | Pack/250 gr                     | Rp 96                       |
| Kecap Manis      | 8                           | ml            | Rp 23,199          | Pouch/550 ml                    | Rp 337                      |
| Asam Jawa        | 10                          | gr            | Rp 40,000          | 1000 gr                         | Rp 400                      |
| Gula Merah       | 15                          | gr            | Rp 33,000          | 1000 gr                         | Rp 495                      |
| Bawang Merah     | 15                          | gr            | Rp 48,000          | 1000 gr                         | Rp 720                      |
| Air              | 500                         | ml            | Rp -               | 0                               | 0                           |
| Tahu Sumedang    | 300                         | gr            | Rp 7,000           | Pack/1200 gr                    | Rp 3,818                    |
| Cabe Rawit Hijau | 8                           | gr            | Rp 23,500          | 1000 gr                         | Rp 188                      |
| Recipe Cost      |                             |               |                    |                                 | Rp 5,815                    |
| Dish Costing     |                             |               |                    |                                 | Rp 1,938                    |
| Food Cost 20%    |                             | Selling Price |                    |                                 | Rp 9,691                    |
| Rounding Price   |                             |               |                    |                                 | Rp 10,000                   |

Sumber: Priceza.co.id, 15 April 2023.

Tabel 24 *Recipe Costing* Empal Asem

**RECIPE COSTING EMPAL ASEM**

| <b>Bahan</b> | <b>Kuantitas Penggunaan</b> | <b>Unit</b> | <b>Harga Pasar</b> | <b>Kuantitas dan Unit Bahan</b> | <b>Harga yang Digunakan</b> |
|--------------|-----------------------------|-------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Daun Jeruk   | 1                           | gr          | Rp 40,700          | 1000 gr                         | Rp 41                       |
| Merica Bubuk | 6                           | gr          | Rp 1,000           | Sachet/4 gr                     | Rp 1,500                    |

|                    |      |    |            |              |           |
|--------------------|------|----|------------|--------------|-----------|
| Garam              | 10   | gr | Rp 4,000   | Pack/250 gr  | Rp 160    |
| Lea and Perrins    | 3    | ml | Rp 95,000  | Botol/290 ml | Rp 983    |
| Kemiri             | 20   | gr | Rp 45,000  | 1000 gr      | Rp 900    |
| Gula               | 4    | gr | Rp 13,555  | 1000 gr      | Rp 54     |
| Bawang Putih       | 15   | gr | Rp 17,100  | 1000 gr      | Rp 257    |
| Wortel             | 187  | gr | Rp 14,400  | 1000 gr      | Rp 2,693  |
| Tomat              | 50   | gr | Rp 27,000  | 1000 gr      | Rp 1,350  |
| Roti               | 15   | gr | Rp 18,000  | Pack/555 gr  | Rp 486    |
| Sapi Cincang       | 105  | gr | Rp 130,000 | 1000 gr      | Rp 13,650 |
| Batang Daun Bawang | 117  | gr | Rp 20,000  | 1000 gr      | Rp 2,340  |
| Putih Telur        | 17   | gr | Rp 15,000  | 1000 gr      | Rp 255    |
| Bawang Bombay      | 214  | gr | Rp 34,000  | 1000 gr      | Rp 7,276  |
| Lengkuas           | 2    | gr | Rp 19,000  | 1000 gr      | Rp 38     |
| Daun Salam         | 2    | gr | Rp 2,000   | 1000 gr      | Rp 4      |
| Asam Jawa          | 15   | gr | Rp 40,000  | 1000 gr      | Rp 600    |
| Susu               | 20   | ml | Rp 16,800  | 1000 l       | Rp 336    |
| Bawang Goreng      | 25   | gr | Rp 231,000 | 1000 gr      | Rp 5,775  |
| Penyedap Rasa      | 3    | gr | Rp 44,000  | 1000 gr      | Rp 132    |
| Air                | 3000 | gr | Rp -       | 0            | 0         |
| Bawang Merah       | 15   | gr | Rp 48,000  | 1000 gr      | Rp 720    |
| Ketumbar           | 4    | gr | Rp 28,000  | 1000 gr      | Rp 112    |
| Belimbing Wuluh    | 40   | gr | Rp 65,000  | 1000 gr      | Rp 2,600  |
| Sereh              | 5    | gr | Rp 21,800  | 1000 gr      | Rp 109    |

|                |     |               |            |         |           |
|----------------|-----|---------------|------------|---------|-----------|
| Daging Sapi    | 300 | gr            | Rp 107,000 | 1000 gr | Rp 32,100 |
| Susu           | 20  | ml            | Rp 15,000  | 1000 ml | 300       |
| Recipe Cost    |     |               |            |         | Rp 73,762 |
| Dish Costing   |     |               |            |         | Rp 24,857 |
| Food Cost 45%  |     | Selling Price |            |         | Rp 54,638 |
| Rounding Price |     |               |            |         | Rp 55,000 |

Sumber: Priceza.co.id, 15 April 2023.

Tabel 25 *Recipe Costing* Nasi Bogana

**RECIPE COSTING NASI BOGANA**

| Bahan               | Kuantitas Penggunaan | Unit | Harga Pasar | Kuantitas dan Unit Bahan | Harga yang Digunakan |
|---------------------|----------------------|------|-------------|--------------------------|----------------------|
| Pala Bubuk          | 3                    | gr   | Rp 125,000  | 1000 gr                  | Rp 375               |
| Kayu Manis          | 5                    | gr   | Rp 89,000   | 1000 gr                  | Rp 445               |
| Terasi              | 2                    | gr   | Rp 25,000   | 1000 gr                  | Rp 50                |
| Gula Merah          | 11                   | gr   | Rp 33,000   | 1000 gr                  | Rp 363               |
| Lengkuas            | 11                   | gr   | Rp 19,000   | 1000 gr                  | Rp 209               |
| Tempe               | 50                   | gr   | Rp 20,000   | 1000 gr                  | Rp 1,000             |
| Jahe                | 12                   | gr   | Rp 39,900   | 1000 gr                  | Rp 479               |
| Cabe Keriting Merah | 10                   | gr   | Rp 75,000   | 1000 gr                  | Rp 750               |
| Daun Jeruk          | 6                    | gr   | Rp 40,700   | 1000 gr                  | Rp 244               |
| Lada Putih          | 3                    | gr   | Rp 1,000    | Sachet/4 gr              | Rp 750               |
| Penyedap Rasa       | 3                    | gr   | Rp 44,000   | 1000 gr                  | Rp 132               |

|                     |     |               |           |              |           |
|---------------------|-----|---------------|-----------|--------------|-----------|
| Kelapa Parut        | 100 | gr            | Rp 89,000 | 1000 gr      | Rp 8,900  |
| Kemiri              | 18  | gr            | Rp 45,000 | 1000 gr      | Rp 810    |
| Daun Salam          | 9   | gr            | Rp 2,000  | 1000 gr      | Rp 18     |
| Beras               | 250 | gr            | Rp 12,000 | 1000 gr      | Rp 3,000  |
| Santan              | 25  | ml            | Rp 35,000 | 1000 gr      | Rp 875    |
| Kunyit              | 4   | gr            | Rp 4,500  | 1000 gr      | Rp 18     |
| Dada Ayam           | 300 | gr            | Rp 11,500 | 1000 gr      | Rp 3,450  |
| Sereh               | 18  | gr            | Rp 21,800 | 1000 gr      | Rp 392    |
| Tepung Beras        | 30  | gr            | Rp 38,000 | Pack/500 gr  | Rp 2,280  |
| Bawang Putih        | 21  | gr            | Rp 17,100 | 1000 gr      | Rp 359    |
| Ketumbar            | 7   | gr            | Rp 28,000 | 1000 gr      | Rp 196    |
| Kecap Manis         | 5   | gr            | Rp 23,199 | Pouch/550 ml | Rp 211    |
| Garam               | 17  | gr            | Rp 4,000  | Pack/250 gr  | Rp 272    |
| Bawang Merah        | 50  | gr            | Rp 48,000 | 1000 gr      | Rp 2,400  |
| Cabe Keriting Hijau | 6   | gr            | Rp 75,000 | 1000 gr      | Rp 450    |
| Cabe Rawit          | 4   | gr            | Rp 25,000 | 1000 gr      | Rp 100    |
| Air                 | 830 | ml            | Rp -      | 0            | 0         |
| Kacang Panjang      | 60  | gr            | Rp 15,900 | 1000 gr      | Rp 954    |
| <i>Carcass</i> Ayam | 95  | gr            | Rp 22,000 | 1000 gr      | Rp 2,090  |
| Recipe Cost         |     |               |           |              | Rp 31,572 |
| Dish Costing        |     |               |           |              | Rp 10,524 |
| Food Cost 30%       |     | Selling Price |           |              | Rp 35,080 |
| Rounding Price      |     |               |           |              | Rp 35,000 |

Sumber: Priceza.co.id, 15 April 2023.



Tabel 26 *Recipe Costing* Tjampolay Soda Gembira

**RECIPE COSTING TJAMPOLAY SODA GEMBIRA**

| <b>Bahan</b>      | <b>Kuantitas Penggunaan</b> | <b>Unit</b>   | <b>Harga Pasar</b> | <b>Kuantitas dan Unit Bahan</b> | <b>Harga yang Digunakan</b> |
|-------------------|-----------------------------|---------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Sirup Tjampolay   | 105                         | ml            | Rp 30,000          | Botol/630 ml                    | Rp 5,000                    |
| Susu Kental Manis | 105                         | ml            | Rp 14,000          | Kaleng/370 ml                   | Rp 3,973                    |
| Air Soda          | 240                         | ml            | Rp 3,500           | Botol/250 ml                    | Rp 3,360                    |
| Biji Selasih      | 25                          | gr            | Rp 71,000          | 1000 gr                         | Rp 1,775                    |
| Es Batu           | 130                         | gr            | Rp -               | 0                               |                             |
| Daun Mint         | 10                          | gr            | Rp 39,990          | 1000 gr                         | Rp 400                      |
| Recipe Cost       |                             |               |                    |                                 | Rp 14,508                   |
| Dish Costing      |                             |               |                    |                                 | Rp 4,836                    |
| Food Cost 30%     |                             | Selling Price |                    |                                 | Rp 16,120                   |
| Rounding Price    |                             |               |                    |                                 | Rp 16,000                   |

Sumber: Priceza.co.id, 15 April 2023.

Tabel 27 *Recipe Costing* Apem Sapar

**RECIPE COSTING APEM SAPAR**

| <b>Bahan</b> | <b>Kuantitas Penggunaan</b> | <b>Unit</b> | <b>Harga Pasar</b> | <b>Kuantitas dan Unit Bahan</b> | <b>Harga yang Digunakan</b> |
|--------------|-----------------------------|-------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------|
|--------------|-----------------------------|-------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------|

|                 |     |               |            |               |           |
|-----------------|-----|---------------|------------|---------------|-----------|
| Butter          | 6   | gr            | Rp 46,000  | Pack/227 gr   | Rp 1,216  |
| Minyak          | 3   | ml            | Rp 15,500  | 1000 gr       | Rp 47     |
| Tape Singkong   | 30  | gr            | Rp 31,900  | 1000 gr       | Rp 957    |
| Gula Merah      | 30  | gr            | Rp 33,000  | 1000 gr       | Rp 990    |
| Air Kelapa      | 30  | ml            | Rp 20,000  | 1000 gr       | Rp 600    |
| Krim            | 70  | ml            | Rp 88,000  | 1000 gr       | Rp 6,160  |
| Nanas           | 72  | gr            | Rp 12,900  | 1000 gr       | Rp 929    |
| Susu            | 150 | ml            | Rp 16,800  | 1000 l        | Rp 2,520  |
| Biskuit Kelapa  | 15  | gr            | Rp 8,990   | Pack/300 gr   | Rp 450    |
| Tepung Beras    | 168 | gr            | Rp 38,000  | Pack/500 gr   | Rp 12,768 |
| Gula Pasir      | 177 | gr            | Rp 13,555  | 1000 gr       | Rp 2,399  |
| Garam           | 3   | gr            | Rp 4,000   | Pack/250 gr   | Rp 48     |
| Bubuk Custard   | 20  | gr            | Rp 34,450  | Kaleng/300 gr | Rp 2,297  |
| Kuning Telur    | 25  | gr            | Rp 266,000 | 1000 gr       | Rp 6,650  |
| Ragi Instan     | 5   | gr            | Rp 6,000   | Sachet/11 gr  | Rp 2,727  |
| Ekstrak Vanilla | 5   | gr            | Rp 49,000  | Botol/100 gr  | Rp 2,450  |
| Daun Pandan     | 45  | gr            | Rp 20,000  | 1000 gr       | Rp 900    |
| Air             | 180 | ml            | Rp -       | 0             | 0         |
| Recipe Cost     |     |               |            |               | Rp 44,107 |
| Dish Costing    |     |               |            |               | Rp 14,702 |
| Food Cost 32%   |     | Selling Price |            |               | Rp 45,945 |
| Rounding Price  |     |               |            |               | Rp 46,000 |

Sumber: Priceza.co.id, 15 April 2023.

