

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Banyuwangi adalah kabupaten yang berada dipaling ujung Provinsi Jawa Timur yang berbatasan dengan Bali. Kabupaten Banyuwangi berbatasan langsung dengan Kabupaten Situbondo disebelah utara, disebelah timur yaitu dengan Selat Bali, Samudera Hindia di selatan, dan Kabupaten Jember dan Kabupaten Bondowoso disebelah barat. Luas wilayah Banyuwangi adalah sebesar 5.782,30 KM² yang menjadikan Kabupaten Banyuwangi sebagai kabupaten dengan wilayah yang paling luas dari semua kabupaten di Jawa Timur (BPS Kab Banyuwangi, 2023).

Pertumbuhan ekonomi nasional sejalan dengan meningkatnya pertumbuhan ekonomi Banyuwangi. Berkembangnya mobilitas pariwisata ditujukan untuk mendongkrak pertumbuhan ekonomi Kabupaten Banyuwangi (Irawan, 2015). Saat ini, destinasi wisata andalan baru di Jawa Timur mendapat banyak perhatian dari pemerintah daerah (Darmawan, 2018). Kota Banyuwangi mengalami ‘city branding’ dan “city image” agar selaras dengan destinasi yang sudah dikenal dunia (Jannah, 2014).

Dalam rangka mengembangkan Kota Banyuwangi sebagai destinasi utama wisatawan domestik dan mancanegara, diperlukan upaya dari pemerintah daerah dan

seluruh masyarakat untuk mempromosikan Banyuwangi sebagai kota wisata. Banyuwangi semakin dikenal oleh wisatawan lokal maupun mancanegara. Hal itu karena Banyuwangi diberi julukan ‘Sunrise of Java’, ‘Kota Osing’, ‘Kota Festival’. Diharapkan dengan adanya program kota festival tingkat antusiasme wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung ke Banyuwangi semakin meningkat (Purwowibowo, 2020).

Memiliki lokasi dipaling timur Pulau Jawa membuat Banyuwangi mendapatkan paparan sinar matahari lebih awal di Pulau Jawa sehingga disebut sebagai “The Sunrise of Java”, yang secara filosofis menggambarkan sinar matahari pagi sebagai pembakar semangat kerja masyarakat Banyuwangi (Haidar, 2017).

Kabupaten Banyuwangi memiliki penduduk asli yakni Suku Osing yang menggunakan Bahasa Osing dan memiliki ciri khas makanan dengan penggunaan rempah yang kaya akan rasa (Arum Kusumaningtyas, 2013). Sehingga masakan Suku Osing cenderung terasa lebih pedas dan asin. Seperti halnya sego tempong yang terkenal akan cita rasa pedasnya yang kuat.

Dalam rangka mengembangkan sektor pariwisata, Pemerintah Daerah Kabupaten Banyuwangi telah menyelenggarakan acara rutin tahunan yang bertemakan kuliner baik dari tingkat lokal hingga internasional seperti acara tumpeng sewu kemiren, festival ngopi sepuluh ewu, dan festival rujak soto (Mitra, 2014). Pada tahun 2018 juga diadakan festival kuliner yang mengangkat tema ayam kesrut sebagai pembukaan Festival Kuliner yang diadakan di Banyuwangi dalam rangka menyambut hari jadi Banyuwangi (Kemenag Jatim, 2018).

Diadakannya festival kuliner bertujuan untuk mempromosikan makanan khas

dan sebagai wadah dalam mempromosikan masakan dan kreativitas masyarakat Banyuwangi. Sehingga kedepannya festival makanan akan selalu ada dalam iringan kegiatan besar di Banyuwangi. Hal itu karena dalam mengunjungi suatu kota, kuliner local menjadi agenda wajib yang diburu oleh pelancong (Wakil Gubernur Banyuwangi, 2019).

Setelah mengetahui mengenai sejarah dan cita rasa makanan khas Banyuwangi, penulis mulai mempersiapkan penyusunan resep yang akan digunakan untuk dalam pengembangan penyajian dengan konsep *fine dining*. Hidangan yang baik ditentukan dari penyusunan resep yang baik dan benar tanpa mengubah cita rasanya.

Penulis memilih mengembangkan menu Banyuwangi yang nantinya akan disajikan dengan tampilan yang berbeda dan tentunya menarik, dengan harapan agar kuliner Banyuwangi tidak hanya dikenal dikalangan masyarakat Banyuwangi, tetapi juga di Indonesia dan di mancanegara. Oleh karena itu, penulis ingin mengangkat, mengembangkan, dan mengekspos kuliner Banyuwangi dalam Tugas Akhir yang berjudul “Pengembangan Presentasi Kuliner Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur” dalam bentuk presentasi makanan dengan konsep *fine dining*.

1.2 Tujuan Presentasi Makanan

Tujuan dari penelitian *food presentation* Kuliner Kabupaten Banyuwangi adalah

1.2.1 Tujuan Formal

Dilaksanakannya penelitian ini untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan studi di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di

Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Operasional

- a. Penyajian secara *fine dining* dapat memperkenalkan kuliner Kabupaten Banyuwangi kepada setiap orang
- b. Mendokumentasikan kekayaan kuliner tradisional Kabupaten Banyuwangi.
- c. Mengembangkan makanan Kabupaten Banyuwangi dari segi pembuatan dan presentasi yang akan disajikan dalam bentuk set menu di restoran fine dining.

1.3 Usulan Produk

Berikut ini merupakan gambaran mengenai menu dan penjelasan dari setiap masakan dengan cita rasa Kabupaten Banyuwangi. Penulis menggunakan sumber resep dari berbagai referensi, misalnya dari situs dan website resep masakan Indonesia serta narasumber langsung yang berasal dari Banyuwangi dan memiliki usaha masakan Kabupaten Banyuwangi.

Penulis memilih menggunakan masakan Kabupaten Banyuwangi dengan konsep *fine dining* yang secara visual, kandungan gizi, kualitas bahan dapat ditingkatkan sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi. Penulis juga berharap agar perkembangan tersebut dapat diterima masyarakat Banyuwangi dan para ahli kuliner di Indonesia.

Penulis memilih kategori penyajian makanan dengan konsep “Fine Dining”

untuk penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis memakai beberapa referensi dari informasi lisan dan uraian tertulis mengenai tradisi, budaya, sejarah, dan komoditi pangan di Kabupaten Banyuwangi. Penulis telah mengadopsi menu yang disarankan oleh beberapa sumber. Berikut ini merupakan rancangan usulan menu dari penulis untuk diajukan dalam meepresentasikan kuliner Kabupaten Banyuwangi :

1.3.1 Jenis Produk Yang Akan Dipresentasikan

6 COURSES of BANYUWANGI SET MENU

SPHERIFICATION of RUJAK KECUT

(Ubi ungu, manga mengkal, bengkoang, mentimun, nanas, kedondong, jambu air yang dipotong *brunoise* dan disajikan bersama kuah rujak dalam bentuk

spherification)

PECEL RAWON

(Perpaduan pecel dan rawon yang berisi daging sapi, kuah rawon, kacang panjang, taugé, dan kangkung yang direbus dan digulung dengan *rice paper*, saus kacang, telur puyuh asin, *pan seared baby corn*, acar timun, rempeyek, *cucumber gel*, dan *creamy*

telur puyuh asin)

PINDANG KOYONG

(Daging ikan tongkol yang dibentuk *mozaic*, kuah bumbu kuning, ditambahkan belimbing wuluh *creamy*, *tapioca pearls crackers*, cabai rawit *caviar*, dan kemangi *oil*)

SEGO TEMPONG

(Nasi yang disajikan bersama rebusan wortel , kacang panjang, labu siam yang dipotong *brunoise*, kol ungu segar, dan timun yang dipotong *brunoise*, ayam unkep *ballotine*, *crispy tempe*, sambal tempung super pedas, *foam sambal*, *kemangi caviar*, dan *tuile daun*)

DECONSTRUCTED of PETULO

(Kue Tradisional dari Tepung Beras yang berbentuk mi bulat dan disajikan bersama saus kinca *sphere*, kue serabi yang dipotong dadu, *coconut foam*, *strawberry ice cream*, kinca *chantilly*, *caramel crumble*, pandan *chantilly*, *strawberry panna cotta*, nasi ketan, *marble shards*, nangka *gel*, dan potongan nangka)

CAO MENEK

(Terbuat dari daun Cao atau cincau yang dibuat sirup dan ditambah dengan kacang tanah goreng, cincau, biji selasih, dan disajikan dingin)

1.3.2 Penjelasan Menu

Penjelasan mengenai gambaran singkat kuliner Kabupaten Banyuwangi yang membahas tentang latar belakang dan kondimen mengenai hidangan yang akan disajikan dalam bentuk *fine dining*, yaitu:

a. *Spherification of Rujak Kecut*

Di Banyuwangi, rujak ini dapat disajikan dengan beberapa cara seperti dipotong atau diiris seperti halnya rujak lainnya atau bahkan diserut. Rujak kecut mempunyai rasa dan aroma yang beragam yaitu harum, manis, dan asam dari buah manga, nanas, dan cuka, pedas dari cabai, serta segar dari mentimun, kedondong, bengkuang, dan jambu air. Rujak kecut biasanya dicampur dengan werak atau sadapan air kelapa yang difermentasi atau diasamkan. Akan tetapi, werak tersebut dapat diganti dengan cuka.

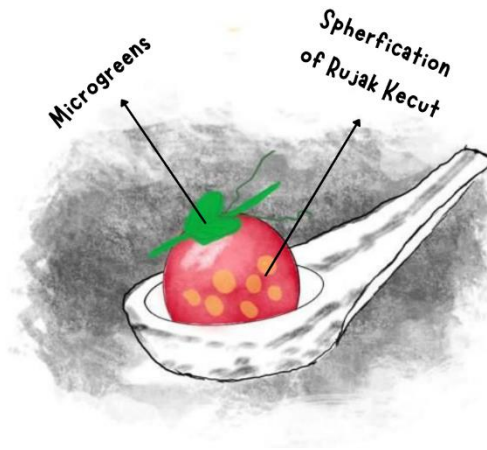
Tidak seperti rujak pada umumnya yang memiliki bahan dasar bumbu rujak seperti kacang tanah dan gula merah. Isian bahan yang digunakan untuk membuat rujak kecut ini relatif sama dengan rujak lainnya seperti penggunaan mangga, kedondong, mentimun, dan bengkoang. Namun, yang membuat rujak kecut ini berbeda adalah penggunaan ketela pohon seperti ubi ungu yang memiliki aroma harum menggugah selera.

Rasa buah – buahan yang beragam akan terasa semakin segar jika dicampur dengan kuah encer dari rujak kecut. Rasa asam manis pedas atau nano – nano dari rujak kecut ini bisa membuat orang mengernyitkan dahi.

Penulis akan mengembangkan Rujak Kecut Banyuwangi ini melalui proses *spherification*, semua buah akan dipotong menjadi ukuran dadu kecil, dicampur dengan werak, sambal dan kalsium laktat, lalu akan dibekukan kedalam cetakan *sphere* bulat. Setelah rujak kecut tersebut beku maka akan dilarutkan kedalam larutan *sodium alginate* hingga terbentuk selaput tipis dibagian luarnya. Kombinasi kalsium laktat menciptakan rasa yang unik seperti bola licin dibagian luar dan tekstur cair pada bagian dalam dan akan memberikan kejutan rasa pecah didalam mulut ketika digigit.

GAMBAR 1.1

Plating Spherification of Rujak Kecut



b. Pecel Rawon

Pecel Rawon adalah kombinasi yang unik antara pecel yang berisi sayuran dan ditambahkan bumbu kacang kemudian disiram dengan kuah rawon daging. Dalam setiap penyajian, urutan penyajian dari pecel rawon yaitu sayuran rebus yang dituang dengan kuah rawon, baru setelah itu

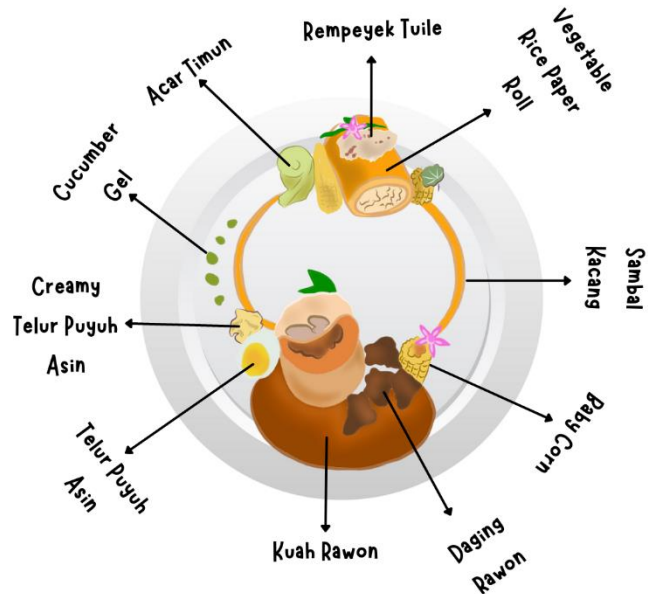
menambahkan sambal pecel sebagai topingnya agar rasa gurih dan pedasnya sambal pecel tetap terasa (Sulistyawati, 2016).

Bupati Banyuwangi Abdulah Azwar, mengatakan bahwa pecel rawon memiliki makna atau bentuk terhadap keterbukaan masyarakat Banyuwangi. Hal itu selaras dengan ekspresi kulinernya yang terbuka yaitu mau mencampurkan ragam kuliner nusantara.

Kuah rawon yang kaya akan rempah dan kaldu dipadukan dengan pecel menjadi satu kesatuan yang selaras. Hal itu karena tidak dominannya rasa manis yang biasanya ada di kuah rawon dipertemukan dengan bumbu pecel yang rasanya legit dan pedas. Tidak seperti sajian rawon pada umumnya, pecel rawon hanya menggunakan bagian daging tanpa lemak dan dalam penyajiannya hanya menggunakan kuah rawonnya tanpa daging. Jika ingin menambahkan daging biasanya langsung minta kepada penjual atau sesuai permintaan.

Pengembangan produk yang penulis lakukan yaitu menyajikan pecel rawon dalam porsi kecil, sayuran pecel akan disusun berbentuk *roll* atau menggulung memanjang persegi panjang dan akan dikelilingi bumbu pecel yang dibuat melingkar. Disisi bawah akan diberi kuah rawon, daging rawon, dan telur puyuh asin. Sementara disisi atasnya akan ada *garnish* berupa *pan sear baby corn*, *pickled cucumber*, dan rempeyek untuk mempercantik tampilan.

GAMBAR 1.2

Plating Pecel Rawon

c. Pindang Koyong

Pindang koyong adalah salah satu makanan Banyuwangi yang memiliki tampilan mirip dengan soto ikan. Biasanya menggunakan ikan tongkol. Rempah yang digunakan juga merupakan bumbu yang umum digunakan pada masakan Jawa. Bahan bumbu tersebut meliputi merica, gula, garam, bawang merah, kunyit, cabai rawit, sereh, jahe, kemiri, bawang putih, daun jeruk, daun dalam, lengkuas, dan belimbing wuluh. Belimbing wuluh ini berfungsi untuk menghilangkan amis ikan dan menambah sensasi segar pada makanan.

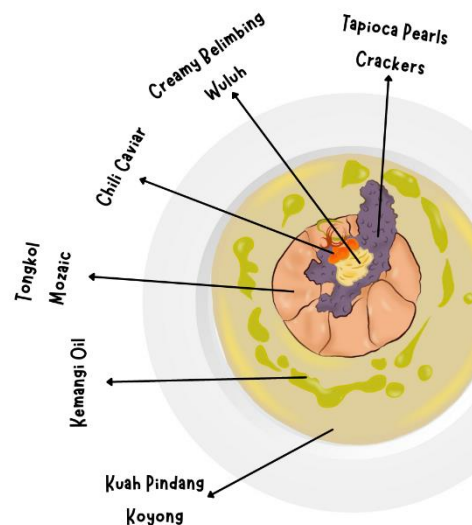
Pindang koyong biasanya disajikan bersama dengan nasi dan akan

lebih nikmat dinikmati pada cuaca yang panas disiang hari. Hal ini karena keberadaan belimbing wuluh yang membuat makanan terasa segar.

Dalam proses pembuatan Pindang Koyong ini, penulis ingin mengembangkan presentasi ikan tongkolnya kedalam bentuk mozaik. Sementara untuk kondimen lainnya yaitu ada *caviar* cabai untuk memberikan sensasi rasa pedas yang berbeda, belimbing wuluh *creamy* untuk memberi rasa tambahan gurih, minyak kemangi untuk mempercantik dan menambah aroma, dan sago *pearl crackers* untuk menambah tekstur pada hidangan ini.

GAMBAR 1.3

Plating Pindang Koyong



d. **Sego Tempong**

Sego Tempong (Nasi Tempong) adalah hidangan tradisional

Banyuwangi. Sego Tempong memiliki arti “Tampar atau Pukul” yang berasal dari kata “tempong” dalam Bahasa Osing. Disebut demikian karena keistimewaan sego tempong terletak pada sambalnya yang pedas sehingga membuat mulut orang yang menikmatinya terasa tertampar. Sego Tempong biasanya disajikan dengan nasi yang pulen karena beras Banyuwangi terkenal memiliki karakteristik yang pulen.

Secara etimologis, kata Osing berarti “tidak” atau “ora” dalam Bahasa Jawa. Kata osing menandakan kedekatan masyarakat Banyuwangi dengan pendatang, namun bisa berarti penduduk menolak untuk menerima dan tinggal bersama dengan pendatang (Pigeaud, 1929).

Oleh karena itu, Suku Osing merupakan suku asli Banyuwangi dan memiliki ciri khas dari segi Bahasa ataupun budayanya. Makanan khas Suku Osing terkenal dengan cita rasanya yang pedas, sehingga sambal dari sego tempong ini terasa sangat pedas.

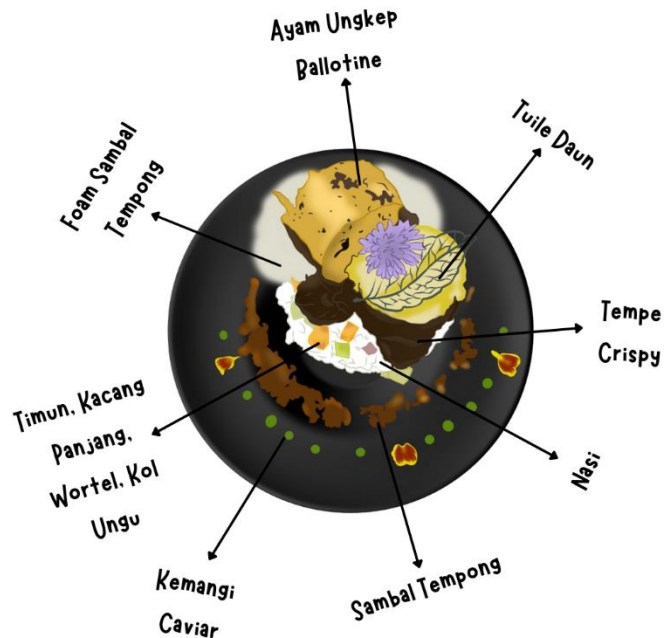
Sego tempong biasanya disajikan dalam porsi besar yang lengkap dengan aneka lauk pauk untuk memberi semangat para petani yang sedang bekerja diladang. Sehingga sego tempong dapat mengisi perut para petani yang telah bekerja walaupun memiliki lauk yang sederhana. Cita rasa sego tempong ada pada sambal tempongnya. Biasanya sambal ini baru dibuat dan rasanya masih nikmat saat disajikan. Sego tempong biasanya disajikan dengan berbagai lauk pauk seperti tempe, ayam goreng dan dilengkapi dengan bayam rebus, kacang panjang rebus, ketimun, dan daun kemangi.

Keistimewaan dari sego tempong berada pada rasa sambalnya yang

khas karena menggunakan tomat ranti sebagai bahan dasar isian sambalnya. Penjual sego tempong di Banyuwangi selalu menggunakan tomat ranti yaitu tomat yang memiliki bentuk kulit yang bergelombang. Beberapa orang menyebutnya “Melinjan”, dan ada juga yang menyebutnya dengan “Blondotan”. Masyarakat Banyuwangi menyebut tomat ranti ini sebagai tomat sayur. Sedangkan yang pada umumnya ada dipasaran adalah jenis tomat buah yang memiliki kulit halus.

Penulis akan mempresentasikan Sego Tempong dengan mengembangkan sajian ayam tempong menjadi ayam ungkep *ballotine* yang berisi campuran jamur dan bayam, lalapan yang berisi rebusan kacang panjang, labu siam, mentimun, dan kol ungu segar yang dipotong *brunoise*, nasi yang menjadi penyangga ayam, *crispy* tempe, sambal tempong, *foam* sambal, dan kemangi *caviar*.

GAMBAR 1.4

Plating Sego Tempong

e. Petulo

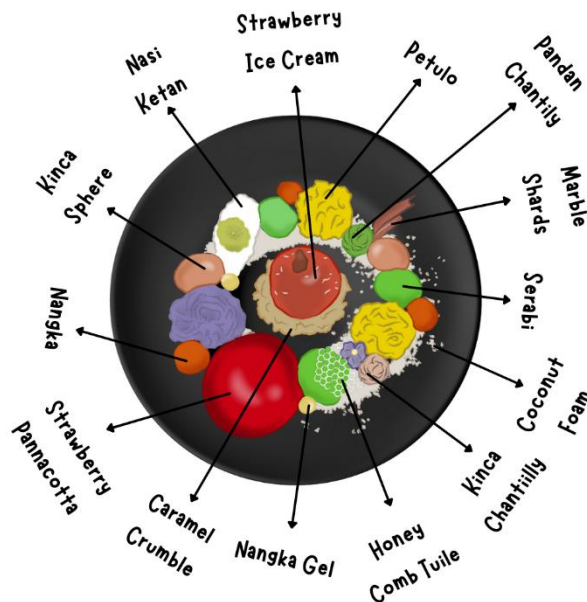
Sebagai salah satunya jajanan tradisional yang berasal dari Banyuwangi, petulo memiliki kemiripan bentuk dengan putu mayang yang berasal dari Betawi. Petulo dan putu mayang memiliki bahan yang mirip yaitu tepung beras dan tapioka, bahkan cara pembuatannya sama. Perbedaannya terletak pada bentuk petulo yang biasanya keriting seperti rol rambut, sedangkan putu mayang memiliki bentuk yang membulat dan mirip dengan mi. Petulo biasanya disajikan dengan serabi dan kuah santan, sedangkan putu mayang hanya disajikan dengan saus kinca tau kuah gula merah. Untuk membuat petulo biasanya menggunakan cetakan khusus atau

memakai plastik berbentuk segitiga yang ujungnya berlubang.

Pengembangan produk yang penulis lakukan yaitu menyajikan petulo dengan tampilan yang lebih menarik yaitu dengan membentuk petulo menjadi mie dengan digulung bulat dengan dua warna, mini serabi, dan ketan putih. Selain itu juga ditambahkan kondimen seperti *kinca sphere*, *marble chocolate shards*, *coconut foam*, *nangka gel*, *strawberry ice cream*, *strawberry pannacotta*, *pandan chantilly*, *kinca chantilly*, dan *caramel crumble* untuk memberikan variasi rasa dan tekstur untuk mendapatkan hasil akhir yang maksimal.

GAMBAR 1.5

Plating Deconstructed of Petulo



d. Cao Menek

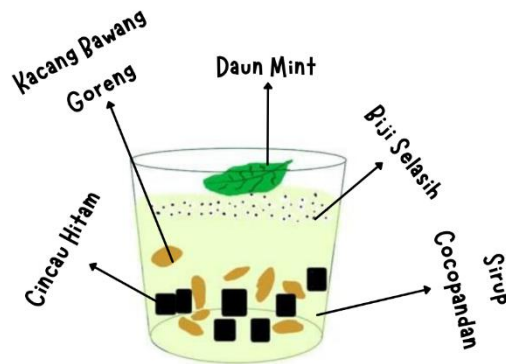
Cao Menek berasal dari Bahasa Jawa yaitu dari kata “Cao” yang

artinya jenis makanan yang ada pada minuman dan “Menek” yang artinya mendaki. Jika digabungkan maka akan timbul istilah makanan dalam minuman yang naik keatas atau mendaki. Sehingga kacang bawang berperan sebagai ciri khas minuman ini karena dapat mengapung dalam minuman. Keunikan dari cao menek itu terletak pada penambahan kacang tanah yang digoreng dan dibiarkan mengambang pada minuman ini.

Dalam proses pembuatan Cao Menek ini, penulis ingin menambahkan kondimen seperti cincau hitam, biji selasih, dan daun mint sebagai *garnish*.

GAMBAR 1.6

Plating Cao Menek



1.4 Tinjauan Produk

Pada sub bab ini, penulis akan menyampaikan beberapa hal. Diantaranya adalah tema produk, standar resep, dan *purchasing list*.

1.4.1 Tema Produk Masakan

Akan disajikan sebuah set menu dengan konsep *fine dining* dari hidangan yang dipilih oleh penulis. Hal itu bertujuan untuk mengembangkan kuliner masyarakat di Banyuwangi.

Fine dining merupakan suatu konsep peerjamuan bergaya Eropa yang diadakan di restoran mewah dengan menekankan penggunaan bahan yang memiliki kualitas dan tampilan hidangan yang elegan dan mewah untuk memberikan pengalaman kuliner baru kepada para tamu. Restoran konsep *fine dining* biasanya menjual makanan dalam bentuk set menu yang urutan hidangannya sudah diatur dan disesuaikan, mulai dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup.

Sebuah *table d'hote* atau set menu merupakan serangkaian menu yang menawarkan beberapa hidangan satu demi satu mulai dari hidangan pembuka dan diakhiri oleh hidangan penutup dengan cita rasa cenderung manis. Penyajian hidangan dengan konsep *fine dining* ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kuliner terbaik, lengkap, dan harmonis, mulai dari yang ringan, berat, dan berakhir dengan ringan lagi.

1.4.2 Standard Recipe

Resep standar merupakan suatu metode dimana perlu adanya persiapan, pengolahan, dan memasak makanan yang akan diuji dan dikembangkan seperti penggunaan bahan, potongan, bahan *special*, penggunaan bumbu, jenis, ukuran, penyelesaian, jumlah, dan cara penyajian yang sesuai dengan resep yang

diinginkan. Keeunggulan dari penggunaan resep standar yaitu konsistensi dalam hal kualitas produksi makanan dan layanan yang diberikan.

Resep standar merupakan patokan pasti dari suatu susunan resep yang ditujukan untuk dimanfaatkan oleh banyak orang dan mendapatkan hasil akhir yang sama, sehingga orang yang mengolah hidangan dengan standar resep dapat menjamin kualitas makanan dan mengontrol kualitas agar sesuai dengan biaya, volume produksi, dan bahan baku yang dibutuhkan (Rahadiyanti, 2020).

TABEL 1.1

Resep *Spherification of Rujak Kecut*

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 25 gr
Jenis Hidangan	: <i>Amuse Bouche</i>	Suhu Hidangan	: Dingin
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Duck Spoon</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	20 gr	Ubi Ungu	Kupas dan potong dadu
		15 gr	Mangga Mengkal	Kupas dan potong dadu
		15 gr	Bengkoang	Kupas dan potong dadu
		15 gr	Mentimun	Kupas dan potong dadu
		15 gr	Kedondong	Kupas dan potong dadu
		15 gr	Jambu Air	Kupas dan potong dadu
		15 gr	Nanas	Kupas dan potong dadu
		6 gr	Kalsium Laktat	
		0.5 gr	<i>Sodium Alginate</i>	
	Kuah Rujak	0.5 gr	Terasi	Dibakar
	250 ml	Air Fermentasi Kelapa		

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		5 gr 20 gr 5 gr 1 gr 2 gr	Cabai Rawit Merah Kacang Tanah Gula Merah Garam Gula Pasir	Cuci dan buang batang Digoreng Sisir halus
2	Haluskan	0.5 gr 5 gr 5 gr	Terasi Gula Merah Cabai Rawit	Menggunakan blender hingga halus.
3	Haluskan	20 gr	Kacang Tanah Goreng	Menggunakan blender hingga agak kasar.
4	Tambahkan	250 ml 6 gr	Werak Kalsium Laktat	Campurkan kedalam campuram sambal sebelumnya, kacang goreng, dan kalsium laktat hingga merata.
5	Campurkan	20 gr 15 gr 15 gr 15 gr 15 gr 15 gr	Ubi Ungu Mangga Mengkal Bengkoang Jambu Air Mentimun Kedondong Nanas	Dalam satu wadah dengan bumbu halus, dan aduk rata. Masukkan dalam cetakan <i>sphere</i> bulat, dan bekukan.
6	Campurkan	0.5 gr	<i>Sodium Alginate</i>	Dalam wadah, buat larutan alginate
7	Masukkan		Rujak Beku	Kedalam larutan <i>alginate</i> . Aduk perlahan selama beberapa menit. Ketika sudah terbentuk lapisan luar, bola – bola rujak serut siap dihidangkan.

Sumber : Ibu Utu penjual rujak kecut dan data olahan penulis, 2023

TABEL 1.2
Resep Pecel Rawon
(Rawon)

Halaman	: 1 dari 8	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 30 gr
Jenis Hidangan	: <i>Appetizer</i>	Suhu Hidangan	: Hangat
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Round Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan Bumbu Halus	200 gr	Daging Sapi Sengkel	Cuci, <i>trimming</i> , dan potong <i>diced</i> Kupas dan Cuci Kupas dan Cuci Disangrai Disangrai Geprek dan diseduh di air panas Cuci dan buang batang Disangrai Disangrai Dibakar
		750 ml	Air	
		25 gr	Bawang Putih	
		50 gr	Bawang Merah	
		20 gr	Kemiri	
		0.5 gr	Merica	
		20 gr	Kluwek	
		20 gr	Cabai Merah Besar	
		2 gr	Ketumbar	
		1 gr	Jinten	
		5 gr	Kunyit	
		1 gr	Garam	
		1 gr	Penyedap Rasa	
2	Haluskan	25 gr	Bawang Putih	Menggunakan blender hingga halus.
		50 gr	Bawang Merah	
		25 gr	Kemiri	
		5 gr	Kunyit	
		20 gr	Cabai Merah Besar	

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		2 gr 1 gr	Ketumbar Jinten	
3	Tumis		Bumbu Halus	Hingga matang dan harum
4	Masukkan	200 gr	Daging Sapi	Kedalam bumbu halus
5	Tambahkan	750 ml 1 gr 1 gr	Air Garam Penyedap Rasa	Kedalam campuran bumbu dan daging sapi. Ungkep hingga warna daging berubah dan empuk. Cek rasa.
6	Campurkan		<i>Lecithin</i>	Kedalam kuah rawon.
7	Blender		Campuran <i>Lecithin</i>	Hingga membentuk <i>foam</i> .

Sumber : Bapak Sunar penjual pecel rawon dan data olahan penulis 2023

LANJUTAN TABEL 1.2

Resep Pecel Rawon

(Pecel)

Halaman	: 3 dari 8	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 30 gr
Jenis Hidangan	: <i>Appetizer</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Round Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN	
1	Persiapkan	20 gr	Cabai Merah Keriting	Cuci dan buang tangkai	
		10 gr	Cabai Rawit	Cuci dan buang tangkai	
		50 gr	Kacang Tanah	Goreng	
		1 gr	Daun Jeruk	Buang tulangnya dan iris halus	
		20 gr	Bawang Putih	Kupas dan cuci	
		20 gr	Kencur	Kupas dan cuci	
		1 gr	Garam		
		50 gr	Gula Merah		
		1 gr	Penyedap Rasa		
		100 ml	Air		
	Sayuran		75 gr	Kacang Panjang	Cuci dan potong 5 cm
			20 gr	Tauge	Buang akarnya dan cuci
			25 gr	Kangkung	Siangi daunnya dan cuci
Pelengkap		10 gr	<i>Rice Paper</i>		
		20 gr	<i>Baby Corn</i>	Cuci, <i>blanched</i> , <i>seared</i>	
		2 gr	<i>Lecithin</i>		
2	Goreng	50 gr	Kacang Tanah	Sampai setengah matang.	
20 gr		Cabai Merah Keriting			
10 gr		Cabai Rawit			

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		20 gr	Bawang Putih	
		20 gr	Kencur	
3	Haluskan	20 gr 50 gr 1 gr 20 gr 20 gr 1 gr 50 gr	Cabai Keriting Kacang Tanah Daun Jeruk Bawang Putih Kencur Garam Gula Merah	Hingga halus dan beri sedikit air.
4	Aduk		Campuran Bumbu Pecel	Sampai tercampur rata dan sesuai dengan tesktur yang diinginkan.
5	Campurkan		<i>Lecithin</i>	Kedalam bumbu pecel.
6	Blender		Campuran <i>Lecithin</i>	Hingga membentuk <i>foam</i> .
7	Rebus	75 gr 20 gr 25 gr	Kacang Panjang Tauge Kangkung	Kedalam panci.
8	Basahkan		<i>Rice Paper</i>	Susun sayuran yang sudah direbus diatas <i>rice paper</i> . Gulung.
9	Tambahkan	20 gr	<i>Baby Corn</i>	Sebagai <i>garnish</i> .

Sumber : Bapak Sunar penjual pecel rawon dan data olahan penulis 2023

LANJUTAN TABEL 1.2

**Resep Pecel Rawon
(Rempeyek)**

Halaman : 5 dari 8 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 3 gr
 Jenis Hidangan : *Appetizer* Suhu Hidangan : Suhu Ruang
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Round Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan Bumbu Halus	25 gr 25 gr 50 ml 2 gr 10 gr 100 ml 20 gr 1 gr 1 gr 5 gr 1 gr 1 gr 1 gr	Tepung Beras Tepung Tapioka Santan Daun Jeruk Kacang Tanah Minyak Goreng Bawang Putih Garam Ketumbar Kemiri Penyedap Rasa Gula Merica	Cuci, buang batang dan iris halus Cincang kasar Sangrai Sangrai
2	Haluskan	20 gr 1 gr 1 gr 10 gr 1 gr 1 gr 1 gr	Bawang Putih Garam Ketumbar Kemiri Penyedap Rasa Gula Merica	Menggunakan blender hingga halus.
3	Campurkan	50 gr 50 gr	Tepung Beras Tepung Tapioka	Aduk hingga rata.

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		200 ml	Santan	
		2 gr	Bumbu Halus Daun Jeruk	
4	Goreng		Adonan Rempyek	Kedalam minyak panas hingga garing dan kecoklatan. Angkat dan tiriskan.

Sumber : Endeus Tv, 2021 dan data olahan penulis 2023

LANJUTAN TABEL 1.2

Resep Pecel Rawon

(Telur Puyuh Asin)

Halaman	: 6 dari 8	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 7 gr
Jenis Hidangan	: <i>Appetizer</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Round Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	40 gr	Telur Puyuh	Cuci Cuci dan ambil batangnya
		75 gr	Garam	
		10 gr	Bawang Merah	
	Pelengkap	5 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Cabai Rawit	
		300 ml	Air	
		25 ml	<i>Cooking Cream</i>	
2 ml	Pewarna Makanan Kuning			
2	Panaskan	300 ml	Air	Hingga mendidih. Dinginkan.
	75 gr	Garam		
	10 gr	Bawang Merah		
	5 gr	Bawang Putih		

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		10 gr	Batang Cabai Rawit	
3	Masukkan	40 gr	Telur Puyuh Larutan Campuran	Kedalam wadah kedap udara
4	Diamkan		Telur Puyuh	Selama minimal 10 hari
5	Rebus	40 gr	Telur Puyuh Asin	Hingga matang
6	Haluskan	20 gr 25 ml	Telur Puyuh Asin <i>Cooking Cream</i>	Hingga halus menggunakan blender dan tercampur rata.

Sumber : Cookpad, 2022 dan data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.2

Resep Pecel Rawon

(*Pickled Cucumber*)

Halaman	: 7 dari 8	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 3 gr
Jenis Hidangan	: <i>Appetizer</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Round Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	50 gr 200 ml 50 ml 5 gr 2 gr	Timun Air Cuka Beras Gula Garam	Cuci dan potong tipis memanjang
2	Panaskan	200 ml 50 ml 5 gr 2 gr	Air Cuka Beras Garam Gula	Hingga mendidih.
3	Tuang		Larutan Cuka Timun	Kedalam wadah yang sama. Tunggu minimal selama 20 menit.

Sumber : Krumpli, 2022 dan data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.2

Resep Pecel Rawon

(Cucumber Gel)

Halaman	: 8 dari 8	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 2 gr
Jenis Hidangan	: <i>Appetizer</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Round Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	1 gr 50 gr 3 gr 100 ml	Agar – Agar <i>Cucumber</i> Gula Pasir Air	Kupas dan Cuci
2	Haluskan	100 ml 50 gr	Air <i>Cucumber</i>	Kedalam blender.
3	Masukkan	1 gr 3 gr	Agar – Agar Gula Pasir Campuran Timun	Kedalam <i>sauce pan</i> hingga tercampur rata.
4	Panaskan		Campuran Agar – Agar	Hingga mendidih. Dinginkan hingga <i>firm</i> .
5	Haluskan		Campuran Agar – Agar	Menggunakan blender.

Sumber : Data olahan penulis, 2023

TABEL 1.3
Resep Pindang Koyong
(Tongkol Mozaic)

Halaman : 1 dari 8	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : April 2023	Berat Porsi : 60 gr
Jenis Hidangan : <i>Soup</i>	Suhu Hidangan : Hangat
Lokasi : Banyuwangi	Alat Saji : <i>Soup Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	300 gr 5 gr 20 gr 200 gr 5 gr 5 gr 5 gr	Ikan Tongkol Bawang Putih Bubuk Jahe Jeruk Nipis Garam Lada Biji Wijen Hitam	Cuci dan potong <i>goujons</i> Cuci dan memarkan Ambil airnya
2	Marinasi	300 gr 300 gr 1 gr 5 gr 1 gr	Ikan Tongkol Jeruk Nipis Garam Bawang Putih Bubuk Lada	Selama 20 menit.
3	Lumuri		Biji Wijen Hitam Marinasi Ikan	Hingga merata
4	Bungkus		Ikan	Menggunakan plastik wrap dengan ditumpuk menyerupai pola mozaik.
5	Kukus		Ikan	Hingga selama 30 menit.

Sumber : Data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.3

**Resep Pindang Koyong
(Kuah Pindang Koyong)**

Halaman : 2 dari 8 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 100 ml
 Jenis Hidangan : *Soup* Suhu Hidangan : Hangat
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Soup Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN	
1	Persiapkan	40 gr	Bawang Merah	Kupas dan cuci	
		20 gr	Bawang Putih	Kupas dan cuci	
		10 gr	Kunyit	Dibakar dan dikupas	
		5 gr	Jahe	Kupas dan cuci	
		5 gr	Lengkuas	Kupas dan cuci	
		10 gr	Kemiri	Disangrai	
		0.5 gr	Lada Bubuk		
		Bahan Pelengkap	1 gr	Daun Jeruk	Cuci dan buang Batangnya
			1 gr	Daun Salam	Cuci
			4 gr	Sereh	Memarkan
	50 gr		Belimbing Wuluh	Cuci dan potong serong	
	10 gr		Cabai Rawit Merah	Cuci dan buang tangkai	
	5 gr		Cabai Merah Keriting	Cuci dan potong serong	
	5 gr		Cabai Hijau Keriting	Cuci dan potong serong	
	Garnish	1 gr	Gula		
		1 gr	Garam		
		1 gr	Penyedap Rasa		
300 ml		Air			
		2 gr	<i>Edible Flower</i>		
2	Haluskan	40 gr	Bawang Merah	Menggunakan blender hingga halus.	
		20 gr	Bawang Putih		

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		10 gr 5 gr 5 gr 10 gr 0.5 gr	Kunyit Jahe Kemiri Lengkuas Lada Bubuk	
3	Tumis		Bumbu Halus	Hingga matang dan harum.
4	Tambahkan	4 gr 1 gr 1 gr	Sereh Daun Jeruk Daun Salam	Kedalam bumbu halus. Masak hingga matang atau harum.
5	Masukkan	300 ml 10 gr 5 gr 5 gr 50 gr	Air Cabai Rawit Cabai Merah Keriting Cabai Hijau Keriting Belimbing Wuluh	Masak kembali hingga mendidih.
6	Tambahkan	1 gr 1 gr 1 gr	Gula Garam Kaldu Bubuk	Aduk rata. Cek rasa.
7	Saring		Kuah Pindang Koyong	Hingga terpisah dari kondimen lain.

Sumber : Matius Martadinata, dan data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.3

**Resep Pindang Koyong
(Tapioca Pearls Crackers)**

Halaman : 4 dari 8 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 5 gr
 Jenis Hidangan : *Soup* Suhu Hidangan : Suhu Ruang
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Soup Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	25 gr 300 ml 100 ml 2 ml	Sagu Mutiara Air Minyak Goreng Pewarna Makanan Pink	
2	Rebus	25 gr 300 ml	Sagu Mutiara Air	Hingga mendidih dan sagu mutiara berwarna bening.
3	Saring		Sagu Mutiara	Hingga sudah tidak ada airnya.
4	Tambahkan	2 ml	Pewarna Pink	Aduk hingga rata.
5	Ratakan		Sagu Mutiara	Diatas <i>tray</i> yang dialasi <i>silicone mats</i> hingga setipis mungkin dan tidak ada rongga.
6	Panggang		Sagu Mutiara	Kedalam oven dengan suhu 80°C selama 2 jam.
7	Patahkan		Sagu Mutiara	Hingga beberapa bagian atau sesuai dengan bentuk yang diinginkan.
8	Goreng		Sagu Mutiara	Hingga mengembang .

Sumber : Home Chef Seattle, 2021 dan data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.3

Resep Pindang Koyong

(*Kemangi Oil*)

Halaman : 5 dari 8 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 10 ml
 Jenis Hidangan : *Soup* Suhu Hidangan : Suhu Ruang
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Soup Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	40 gr 25 ml 200 ml	Kemangi Minyak Sayur Air	Cuci dan siangi daunnya
2	Rebus	200 ml 40 gr	Air Kemangi	kedalam panci hingga mendidih.
3	Haluskan		Kemangi Minyak Sayur	Menggunakan blender hingga halus dengan perbandingan 1 : 3
4	Panaskan		Minyak Kemangi	Selama 30 detik
5	Dinginkan		Minyak Kemangi	
6	Saring		Minyak Kemangi	Pisahkan antara ampas dan <i>liquidnya</i> .

Sumber : Yummy, dan data olahan penulis 2023

LANJUTAN TABEL 1.3

**Resep Pindang Koyong
(Creamy Belimbing Wuluh)**

Halaman	: 6 dari 8	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Soup Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	100 gr 50 ml 1 gr 1 gr 10 gr 1 gr 200 ml	Belimbing Wuluh <i>Cooking Cream</i> Garam Gula Butter Lada Air	Cuci bersih buang batang
2	Rebus	200 ml 100 gr	Air Belimbing Wuluh	Hingga bewarna kekuningan atau matang.
3	Panaskan	10 gr 100 gr	Butter Belimbing Wuluh	Hingga wangi.
5	Tambahkan	1 gr 1 gr 1 gr	Garam Lada Gula	Masak hingga matang. Cek rasa
6	Haluskan	100 gr 50 ml	Belimbing Wuluh <i>Cooking Cream</i>	Menggunakan blender hingga halus.
7	Cetak		<i>Creamy Belimbing Wuluh</i>	Kedalam <i>piping bag</i> menggunakan spuit.

Sumber : Data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.3

Resep Pindang Koyong

(Chili Caviar)

Halaman	: 7 dari 8	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 5 gr
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Soup Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	10 gr 40 gr 6 gr 1 gr 300 ml 1 gr 1 gr	Cabai Rawit Cabai Merah Keriting <i>Calcium Lactate</i> <i>Sodium Alginate</i> Air Garam Gula Pasir	Cuci dan buang tangkai Cuci dan buang tangkai
2	Rebus	10 gr 100 ml 40 gr	Cabai Rawit Air Cabai Merah Keriting	Hingga matang.
3	Haluskan	10 gr 40 gr 200 ml 1 gr 1 gr	Cabai rawit Cabai Merah Keriting Air Garam Gula	Hingga halus menggunakan blender.
4	Saring		Sari Cabai	Hingga tidak ada ampasnya.
5	Campurkan		Cairan Cabai <i>Calcium Lactate</i>	Menggunakan blender. Tunggu hingga tidak berbuih. Ini adalah bahan campuran <i>caviar</i> .
6	Campurkan		Air	Menggunakan blender. Tunggu hingga tidak

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
			<i>Sodium Alginate</i>	berbuih. Ini adalah media tetes.
7	Masukkan		Campuran <i>Caviar</i>	Kedalam botol plastik.
8	Teteskan		Campuran <i>Caviar</i>	Kedalam larutan <i>sodium alginate</i> . Tunggu hingga <i>caviar</i> mengeras atau selama 1 menit.

Sumber : Data olahan penulis, 2023

TABEL 1.4

**Resep Sego Tempung
(Pelengkap)**

Halaman	: 1 dari 7	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 75 gr
Jenis Hidangan	: <i>Maincourse</i>	Suhu Hidangan	: Hangat
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan Pelengkap	250 gr	Beras	Cuci Bersih
		10 gr	Labu Siam	Kupas dan potong <i>brunoise</i>
		25 gr	Wortel	Kupas, potong <i>brunoise</i> , dan <i>blanched</i>
		50 gr	Tempe	Cetak lingkaran dengan <i>ring cutter</i> diameter 5 cm dan potong tipis 1 cm
		20 gr	Kacang Panjang	Cuci, potong <i>brunoise</i> , dan <i>blanched</i>
		10 gr	Mentimun	Cuci, hilangkan biji, dan potong <i>brunoise</i>
		25 gr 50 gr	Kemangi Kol Ungu	Siangi daunnya Cuci dan potong <i>brunoise</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
	Marinasi Tempe	50 ml 300 ml 20 ml 2 gr 1 gr 1 gr 1 gr 2 ml	Minyak Goreng Air Air Ketumbar Bubuk Garam Lada Penyedap Rasa Pewarna Makanan Hitam	
2	Aron	25 gr 200 gr	Kemangi Beras	Menggunakan kukusan bersamaan hingga matang dan wangi.
3	Marinasi	50 gr	Tempe	Dengan bumbu marinasi ketumbar bubuk, lada, garam, dan penyedap rasa dan pewarna makanan selama 10 menit.
4	Goreng		Tempe	Hingga <i>crispy</i> dan berwarna kecoklatan

Sumber : Resep Koki, dan data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.4

Resep Sego Tempong

(Sambal Tempong)

Halaman	: 3 dari 7	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Maincourse</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>

NO.	METODDE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	50 gr	Tomat Ranti	Cuci dan goreng
		50 gr	Cabai Rawit Merah	Cuci dan goreng
		25 gr	Cabai Merah Keriting	Cuci dan goreng
		3 gr	Terasi	Bakar
		10 gr	Gula Merah	Iris halus
		1 gr	Garam	
		20 gr	Jeruk Limau	Ambil airnya
		1 gr	Penyedap Rasa	
		100 ml	Minyak Goreng	Untuk menggoreng
	1 gr	Daun Jeruk	Cuci, buang batang, dan iris halus	
	Pelengkap	200 ml	Air	
		5 gr	<i>Lecithin</i>	
2	Haluskan	50 gr	Tomat Ranti	Menggunakan blender
		50 gr	Cabai Rawit	
		25 gr	Cabai Merah Keriting	
		3 gr	Terasi	
		10 gr	Gula Merah	
		1 gr	Garam	
		1 gr	Daun Jeruk	
3	Campurkan	20 ml	Jeruk Limau	Kedalam campuran sambal.
4	Tambahkan	200 ml	Air	

NO.	METODDE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		4 gr	<i>Lecithin</i>	Kedalam sisa sambal menggunakan blender hingga muncul <i>foam</i> .

Sumber : Resep Koki, dan data olahan penulis 2023

LANJUTAN TABEL 1.4

Resep Sego Tempung (Ayam Ungkep *Ballotine*)

Halaman	: 4 dari 7	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 75 gr
Jenis Hidangan	: <i>Maincourse</i>	Suhu Hidangan	: Hangat
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	100 gr	Jamur Kancing	Buang batang, kupas, dan potong <i>sliced</i>
		150 gr	Paha Ayam Fillet	
		250 gr	Dada Ayam	Pisahkan dengan kulitnya dan potong <i>butterfly</i>
		60 gr	Telur	
		25 gr	Butter	
		50 gr	<i>Cooking Cream</i>	
		50 ml	Minyak Goreng	
	20 gr	Bayam	Cuci bersih dan siangi daunnya	
	Bumbu Halus	75 gr	Bawang Merah	Kupas dan cuci bersih
		50 gr	Bawang Putih	Kupas dan cuci bersih
		2 gr	Ketumbar	
		5 gr	Sereh	Memarkan
		30 gr	Kunyit	Bakar dan kupas
		1 gr	Daun Salam	

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		200 ml 1 gr 1 gr	Air Penyedap Rasa Daun Jeruk	
2	Haluskan	50 gr 25 gr 2 gr 30 gr	Bawang Merah Bawang Putih Ketumbar Kunyit	Dengan blender hingga halus.
3	Tumis		Bumbu Halus	Menggunakan <i>sauce pan</i> .
4	Tambahkan	5 gr 1 gr 1 gr	Sereh Daun Salam Daun Jeruk	Hingga bumbu wangi dan matang.
5	Tumis	50 gr 50 gr	Butter Jamur Kancing	Hingga jamur layu dan harum.
6	Tambahkan	10 gr	Bayam	Kedalam tumisan jamur hingga matang.
7	Haluskan	150 gr 60 gr 50 gr 1 gr 5 gr	Paha Ayam Fillet Telur Cooking Cream Garam Bumbu Halus	Menggunakan <i>food processor</i> hingga halus dan rata.
8	Memarkan	250 gr	Dada Ayam	Hingga melebar.
9	Susun		Kulit Ayam Dada Ayam Adonan Ayam Jamur Kancing Bayam	Dengan urutan kulit ayam, dada ayam, adonan ayam, jamur, dan bayam. Kemudian gulung menggunakan plastik wrap hingga berbentuk rolade.
10	Ikat		Rolade Ayam	Dengan benang kasur.
11	Ungkep		Rolade Ayam Bumbu Halus Penyedap Rasa Garam Gula	Hingga matang selama 30 menit.
12	Pan Sear		Rolade Ayam	Hingga berwarna kecoklatan.
13	Buka		Benang Kasur	Pada rolade ayam.

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
14	Potong		Rolade Ayam	Sesuai dengan yang diinginkan.

Sumber : Data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.4

Resep Sego Tempong

(Kemangi Caviar)

Halaman	: 6 dari 7	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 5 gr
Jenis Hidangan	: <i>Maincourse</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	20 gr 6 gr 1 gr 300 ml 1 gr 1 gr	Kemangi <i>Calcium Lactate</i> <i>Sodium Alginate</i> Air Garam Gula Pasir	Cuci dan siangi daunnya
2	Rebus	20 gr 100 ml	Daun Kemangi Air	Hingga matang.
3	Haluskan	20 gr 200 ml 1 gr 1 gr	Daun Kemangi Air Garam Gula	Hingga halus menggunakan blender.
4	Saring		Sari Kemangi	Hingga tidak ada ampasnya.
5	Campurkan		Cairan Kemangi <i>Calcium Lactate</i>	Menggunakan blender. Tunggu hingga tidak berbuih. Ini adalah bahan campuran <i>caviar</i> .
6	Campurkan		Air	

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
			<i>Sodium Alginate</i>	Menggunakan blender. Tunggu hingga tidak berbuih. Ini adalah media tetes.
7	Masukkan		Campuran <i>Caviar</i>	Kedalam botol plastik.
8	Teteskan		Campuran <i>Caviar</i>	Kedalam larutan <i>sodium alginate</i> . Tunggu hingga caviar mengeras atau selama 1 menit.

Sumber : Data olahan penulis, 2023

TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Petulo)

Halaman	: 1 dari 13	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 27 gr
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Coupe Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	125 gr 10 gr 1 gr 250 ml 50 gr 2 ml 2 ml	Tepung Beras Gula Pasir Garam Santan Tepung Tapioka Pewarna Makanan Kuning Pewarna Makanan Hijau	Kekentalan sedang
2	Masukkan	125 gr 10 gr 1 gr 250 ml	Tepung Beras Gula Pasir Garam Santan	Aduk hingga rata. Masak diatas api sedang hingga mengental. Angkat.

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
3	Masukkan	50 gr	Tepung Tapioka	Kedalam adonan. Aduk hingga adonan tidak panas. Uleni adonan menggunakan tangan hingga kalis.
4	Bagi		Adonan	Menjadi 2 bagian dan beri pewarna makanan. Aduk setiap adonan hingga rata.
5	Cetak		Adonan	Menggunakan cetakan kue petulo. Tekan hingga adonan keluar. Potong adonan yang sudah terbentuk menggunakan pisau. Susun kue petulo diatas <i>baking paper</i> .
6	Kukus		Kue Petulo	Menggunakan api besar selama 15 – 20 menit atau hingga matang.

Sumber : Endeus Tv dan data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Kuah Kinca)

Halaman : 3 dari 13 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 6 gr
 Jenis Hidangan : *Dessert* Suhu Hidangan : Suhu Ruang
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Coupe Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan Pelengkap	100 gr 200 ml 2 gr 25 ml 0.5 gr 2 gr 0.5 gr	Gula Merah Air Daun Pandan Santan Kental Garam <i>Calcium Lactate</i> <i>Sodium Algiante</i>	Sisir halus Ikat simpul
2	Masukkan	100 gr 200 ml 2 gr 25 ml 0.5 gr	Gula Merah Air Daun Pandan Santan Kental Garam	Kedalam <i>sauce pan</i> . Masak hingga mengental.
3	Tambahkan	2 gr 30 ml	<i>Calcium Lactate</i> Saus Kinca	Hingga tercampur rata menggunakan blender.
4	Tuangkan		Larutan Kinca	Kedalam cetakan dan bekukan selama 4 jam.
5	Campurkan	100 ml 0.5 gr	Air <i>Sodium Algiante</i>	Hingga tercampur rata menggunakan blender.

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
6	Masukkan		Saus Kinca Beku	Kedalam larutan <i>alginate</i> . Aduk perlahan selama beberapa menit. Ketika sudah terbentuk lapisan luar, bola – bola kinca siap dihidangkan.

Sumber : Endeus Tv, dan data olahan penulis 2023

LANJUTAN TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Serabi)

Halaman : 4 dari 13	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : April 2023	Berat Porsi : 6 gr
Jenis Hidangan : <i>Dessert</i>	Suhu Hidangan : Suhu Ruang
Lokasi : Banyuwangi	Alat Saji : <i>Coupe Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	100 gr 25 gr 100 ml 50 ml 2 gr 10 gr 60 gr 2 gr 2 gr 1 gr 1 gr	Tepung Terigu Tepung Beras Santan Air Pandan Gula Pasir Telur <i>Baking Powder</i> <i>Ragi Instant</i> Garam Pasta Pandan	

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
2	Haluskan	100 ml 2 gr	Air Daun Pandan	Dengan blender. Saring dan ambil airnya.
3	Campurkan	150 gr 50 gr 100 ml 2 gr 2 gr 10 gr 60 gr 100 ml	Tepung Terigu Tepung Beras Santan <i>Baking Powder</i> <i>Ragi Instant</i> Gula Pasir Telur Air Perasa Pandan	Aduk rata. Diamkan selama 1 jam.
4	Tambahkan	1 gr	Garam	Aduk rata.
5	Tuangkan		Adonan	Kedalam teflon. Biarkan hingga muncul gelembung udara dan matang sempurna. Gunakan api kecil.

Sumber : Fimela, 2022, dan data olahan penulis 2023

LANJUTAN TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Ketan Putih Kukus)

Halaman : 6 dari 13 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 15 gr
 Jenis Hidangan : *Dessert* Suhu Hidangan : Suhu Ruang
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Coupe Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	75 gr 50 ml 5 gr 1 gr 100 ml 1 gr	Beras Ketan Putih Santan Gula Garam Air Daun Pandan	Cuci dan rendam selama 30 menit Kental Ikat simpul
2	Kukus	125 gr	Beras Ketan Putih	Selama 15 menit.
3	Masukkan	50 ml 1 gr 100 ml 1 gr	Santan Daun Pandan Air Garam	Kedalam <i>sauce pan</i> . Masak hingga mendidih.
4	Campurkan		Larutan Santan	Kedalam kukusan beras ketan putih. Aduk rata. Tutup dan diamkan selama 15 menit hingga santan meresap sempurna.
5	Kukus		Ketan	Kembali selama 30 menit atau hingga ketan matang.

Sumber : Yummy, 2021, dan olahan data penulis 2023

LANJUTAN TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Coconut Foam)

Halaman : 7 dari 13 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 20 gr
 Jenis Hidangan : *Dessert* Suhu Hidangan : Dingin
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Coupe Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	175 ml 1 gr 1 gr 300 ml 4 gr	Santan Garam Daun Pandan Air <i>Lecithin</i>	Kental Ikat Simpul
2	Campurkan	200 ml 1 gr 4 gr	Santan Garam <i>Lecithin</i>	Kedalam wadah. Aduk rata menggunakan blender hingga terbentuk <i>foam</i> .
3	Panaskan		Larutan Santan	Kedalam <i>sauce pan</i> .
4	Tambahkan	1 gr	Daun Pandan	Kedalam larutan santan. Masak hingga mendidih. Diamkan hingga larutan dingin.
5	Haluskan		Larutan Santan	Dengan blender hingga terbentuk <i>foam</i> . Saring <i>foam</i> nya dan pindahkan ke wadah.
6	Dinginkan		Foam Santan	Didalam <i>freezer</i> hingga beku. Sajikan.

Sumber : Data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Nangka Gel)

Halaman : 8 dari 13 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 5 gr
 Jenis Hidangan : *Dessert* Suhu Hidangan : Dingin
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Coupe Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	3 gr 100 gr 10 gr 100 ml	Agar – Agar Nangka Gula Pasir Air	Cuci dan buang biji
2	Haluskan	10 ml 100 gr	Air Nangka	Kedalam blender.
3	Masukkan	3 gr 10 gr 90 ml	Agar – Agar Gula Pasir Air	Kedalam <i>sauce pan</i> hingga tercampur rata.
4	Panaskan		Campuran Agar – Agar	Hingga mendidih. Dinginkan hingga <i>firm</i> .
5	Haluskan		Agar – Agar	Menggunakan blender.

Sumber : Data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Pandan and Kinca Chantilly)

Halaman : 9 dari 13 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 20 gr
 Jenis Hidangan : *Dessert* Suhu Hidangan : Dingin
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Coupe Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	50 gr	<i>Whipped Cream</i>	Cair
		50 ml	Larutan Daun Pandan	Rebusan 50 ml air + 1 gr daun pandan, dinginkan
		50 ml	Kuah Kinca	Dinginkan
		50 gr	Es Batu	
2	Kocok	50 ml	Larutan Daun Pandan	Hingga mengental dan <i>firm</i> . Pandan <i>Chantilly</i> siap digunakan dan dicetak menggunakan spuit.
		2 ml	Perisa Daun Pandan	
		25 gr	Es Batu	
		25 gr	<i>Whipped Cream</i>	
3	Kocok	50 ml	Kuah Kinca	Hingga mengental dan <i>firm</i> . Kinca <i>Chantilly</i> siap digunakan dan dicetak menggunakan spuit.
		25 gr	Es Batu	
		25 gr	<i>Whipped Cream</i>	

Sumber : Data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Caramel Crumble)

Halaman : 10 dari 13 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 5 gr
 Jenis Hidangan : *Dessert* Suhu Hidangan : Suhu Ruang
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Coupe Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	10 gr 10 gr 1 gr 25 gr 50 gr 1 gr	Gula Pasir Gula Merah Bubuk Kayu Manis Bubuk Mentega Tepung Terigu Garam	
2	Campurkan	10 gr 10 gr 1 gr 1 gr	Gula Pasir Gula Merah Bubuk Garam Kayu Manis Bubuk	Aduk rata.
3	Masukkan	50 gr	Mentega	Kedalam <i>sauce pan</i> hingga meleleh.
4	Tambahkan	75 gr	Tepung Terigu	Hingga tercampur rata.
5	Campurkan		Campuran Gula dan Kayu Manis	Kedalam tepung terigu hingga matang.

Sumber : Data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Strawberry Panna Cotta)

Halaman : 11 dari 13 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 50 gr
 Jenis Hidangan : *Dessert* Suhu Hidangan : Dingin
 Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Coupe Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	125 ml 125 ml 5 gr 15 gr 50 gr	<i>Fresh Milk</i> <i>Whipped Cream</i> <i>Gelatine</i> Bubuk Gula Pasir Strawberry	Cair Cuci dan haluskan
2	Larutkan	50 ml	<i>Gelatine</i> Bubuk <i>Fresh Milk</i>	Diamkan 10 menit hingga mengembang.
3	Masukkan	75 ml 125 ml 15 gr 50 gr	<i>Fresh Milk</i> <i>Whipped Cream</i> Gula Pasir Strawberry	Kedalam <i>sauce pan</i> . Aduk terus hingga timbul gelembung - gelembung kecil dibagian pinggir panci. Matikan api.
4	Masukkan		Campuran <i>gelatine</i> dan susu	Kedalam <i>sauce pan</i> . Diamkan hingga hangat kuku. Tuang kedalam cetakan.
5	Dinginkan		<i>Panna cotta</i>	Didalam kulkas minimal selama 30 menit.

Sumber : Resepkoki, dan data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.5
Resep Deconstructed of Petulo
(Strawberry Ice Cream)

Halaman : 12 dari 13 Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : April 2023 Berat Porsi : 25 gr
Jenis Hidangan : *Dessert* Suhu Hidangan : Dingin
Lokasi : Banyuwangi Alat Saji : *Coupe Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	150 ml 25 ml 20 ml 20 gr 10 gr 2 gr 150 gr	<i>Whipped Cream</i> Kental Manis Air <i>Dark Chocolate</i> <i>Coconut Flakes</i> <i>Ice Cream Stabilizer</i> Strawberry	Cair Lelehkan hingga jadi pasta Cuci dan buang batang
2	Haluskan	100 gr 20 ml	Strawberry Air	Menggunakan blender hingga halus.
3	Potong	50 gr	Strawberry	Kedalam potongan <i>brunoise</i> .
4	Kocok	175 ml	<i>Whipped Cream</i>	Hingga lembut dan mengembang
5	Tambahkan	50 ml	Kental Manis	Kocok hingga rata.

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
6	Tambahkan	2 gr	Pasta Strawberry <i>Ice Cream Stabilizer</i>	Kocok rata menggunakan mixer
7	Tambahkan	50 gr	Potongan Strawberry	Aduk menggunakan spatula
8	Tuangkan		Es Krim Strawberry	Kedalam cetakan dan simpan kedalam <i>freezer</i> selama 6 jam.
9	Lumurkan	10 gr	<i>Coconut Flakes</i>	Dibagian luar es krim.
10	Bentuk	20 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Menyerupai bentuk batang pear.

Sumber : Resepkoki, dan data olahan penulis, 2023

LANJUTAN TABEL 1.5

Resep *Deconstructed of Petulo* (*Marble Chocolate Shards*)

Halaman	: 13 dari 13	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 2 gr
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Suhu Hidangan	: Dingin
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Coupe Pla</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	10 gr 20 gr	<i>Dark Chocolate</i> <i>White Chocolate</i>	Lelehkan
2	Masukkan	10 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Yang sudah dilelehkan kedalam <i>tray</i> yang sudah dilapisi <i>grease paper</i> dan ratakan.
3	Tambahkan	20 gr	<i>White Chocolate</i>	Diatas <i>dark chocolate</i> . Aduk secara acak hingga membentuk pola marble. Dinginkan

Sumber : Data olahan penulis, 2023

TABEL 1.6
Resep Cao Menek

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2023	Berat Porsi	: 200 ml
Jenis Hidangan	: <i>Beverage</i>	Suhu Hidangan	: Dingin
Lokasi	: Banyuwangi	Alat Saji	: <i>Glass</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	100 ml 4 gr 400 ml 1 gr 50 gr 250 gr 50 gr	Sirup Cocopandan Biji Selasih Air Daun Mint Kacang Bawang Goreng Es Batu Cincau Hitam	Rendam Air Tanpa Kulit Potong <i>Diced</i>
2	Masukkan	100 ml	Sirup Cocopandan	Kedalam gelas
3	Tambahkan	250 gr 4 gr 50 gr 50 gr	Es Batu Biji Selasih Kacang Bawang Goreng Cincau Hitam	Kedalam gelas
4	Tambahkan	1 gr	Daun Mint	Sebagai hiasan

Sumber : Ibu Ganjul penduduk asli Banyuwangi, dan olahan data penulis 2023

1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing

Biaya resep adalah biaya pokok bahan makanan per hidangan yang berstandar pada resep dari bahan – bahan yang dipakai. Sehingga untuk biaya dari

bahan – bahan tersebut jika digabungkan akan menjadi *dish cost*, yang berfungsi sebagai acuan dalam menentukan harga dari sebuah makanan (*food cost*). Sehingga *dish costing* adalah biaya yang dihasilkan per hidangan untuk menghasilkan keuntungan.

Food Cost atau harga sebuah makanan menurut Barnard adalah biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan pangan mentah menjadi siap pangan tetapi tidak termasuk kedalam biaya produksi lainnya seperti gaji, biaya, sewa gedung (Ariyani, 2006).

Oleh karena itu, menurut Daniel Transter untuk menghitung biaya perporisi atau *recipe costing* didapatkan formula sebagai berikut :

$$\text{Cost per portion} = \frac{\text{Total recipe cost}}{\text{Number of portion}}$$

Sehingga didapatkan hasil perhitungan *recipe costing* dan *dish costing* yang diolah penulis :

TABEL 1.7

Biaya Spherification of Rujak Kecut

Jumlah Porsi : 5

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Air Kelapa Fermentasi	0.25	Ltr	Rp 30,000.00	Rp 7,500.00
2	Bengkoang	0.015	Kg	Rp 23,000.00	Rp 345.00
3	Cabai Rawit Merah	0.05	Kg	Rp 50,000.00	Rp 2,500.00
4	<i>Edible Flower</i>	0.01	Kg	Rp 450,000.00	Rp 4,500.00
5	Garam	0.001	Kg	Rp 16,000.00	Rp 16.00
6	Gula Merah	0.005	Kg	Rp 17,000.00	Rp 85.00
7	Gula Pasir	0.002	Kg	Rp 16,000.00	Rp 32.00
8	Jambu Air	0.015	Kg	Rp 46,000.00	Rp 690.00

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
9	Kacang Tanah	0.01	Kg	Rp 33,000.00	Rp 330.00
10	Kalsium Laktat	0.006	Kg	Rp 74,000.00	Rp 444.00
11	Kedondong	0.015	Kg	Rp 32,000.00	Rp 480.00
12	Mangga Mengkal	0.015	Kg	Rp 25,000.00	Rp 375.00
13	Mentimun	0.015	Kg	Rp 27,000.00	Rp 405.00
14	Nanas	0.015	Kg	Rp 35,000.00	Rp 525.00
15	<i>Sodium Alginate</i>	0.0005	Kg	Rp 545,000.00	Rp 272.50
16	Terasi	0.0005	Kg	Rp 85,000.00	Rp 42.50
17	Ubi Ungu	0.02	Kg	Rp 25,000.00	Rp 500.00
Recipe Cost					Rp 19,042.00
Dish Cost					Rp 3,808.40
Food Cost 28%			Selling Price		Rp 13,601.43

Sumber : Tokopedia, data olahan penulis, 2023

TABEL 1.8
Biaya Pecel Rawon

Jumlah Porsi : 5

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Agar - Agar	0.001	Kg	Rp 72,000.00	Rp 72.00
2	Air	1.35	Ltr	Rp 19,000.00	Rp 25,650.00
3	<i>Baby Corn</i>	0.02	Kg	Rp 23,000.00	Rp 460.00
4	Bawang Merah	0.06	Kg	Rp 38,000.00	Rp 2,280.00
5	Bawang Putih	0.05	Kg	Rp 35,000.00	Rp 1,750.00
6	Cabai Merah Besar	0.02	Kg	Rp 55,000.00	Rp 1,100.00
7	Cabai Merah Keriting	0.02	Kg	Rp 40,000.00	Rp 800.00
8	Cabai Rawit Merah	0.01	Kg	Rp 50,000.00	Rp 500.00
9	<i>Cooking Cream</i>	0.025	Ltr	Rp 50,000.00	Rp 1,250.00
10	Cuka	0.05	Ltr	Rp 66,000.00	Rp 3,300.00
11	Daging Sapi Sengkel	0.2	Kg	Rp 110,000.00	Rp 22,000.00
12	Daun Jeruk	0.003	Kg	Rp 60,000.00	Rp 180.00
13	Daun Salam	0.001	Kg	Rp 20,000.00	Rp 20.00
14	<i>Edible Flower</i>	0.01	Kg	Rp 450,000.00	Rp 4,500.00
15	Garam	0.08	Kg	Rp 16,000.00	Rp 1,280.00
16	Gula	0.01	Kg	Rp 14,000.00	Rp 140.00
17	Jinten	0.001	Kg	Rp 70,000.00	Rp 70.00

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
18	Kacang Panjang	0.075	Kg	Rp 25,000.00	Rp 1,875.00
19	Kacang Tanah	0.15	Kg	Rp 33,000.00	Rp 4,950.00
20	Kangkung	0.02	Kg	Rp 15,000.00	Rp 300.00
21	Kemiri	0.025	Kg	Rp 58,000.00	Rp 1,450.00
22	Kencur	0.02	Kg	Rp 26,000.00	Rp 520.00
23	Ketumbar	0.003	Kg	Rp 30,000.00	Rp 90.00
24	Kluwek	0.02	Kg	Rp 15,000.00	Rp 300.00
25	Kunyit	0.005	Kg	Rp 16,000.00	Rp 80.00
26	<i>Lecithin</i>	0.004	Kg	Rp 685,000.00	Rp 2,740.00
27	Mentimun	0.1	Kg	Rp 15,000.00	Rp 1,500.00
28	Merica	0.001	Kg	Rp 120,000.00	Rp 120.00
29	Minyak Goreng	0.1	Ltr	Rp 17,000.00	Rp 1,700.00
30	Penyedap Rasa	0.004	Kg	Rp 41,000.00	Rp 164.00
31	Pewarna Makanan Kuning	0.002	Ltr	Rp 73,000.00	Rp 146.00
32	<i>Rice Paper</i>	0.005	Kg	Rp 93,000.00	Rp 465.00
33	Santan	0.05	Ltr	Rp 35,000.00	Rp 1,750.00
34	Tauge	0.02	Kg	Rp 14,000.00	Rp 280.00
35	Telur Puyuh	0.04	Kg	Rp 36,000.00	Rp 1,440.00
36	Tepung Beras	0.025	Kg	Rp 15,000.00	Rp 375.00
37	Tepung Tapioka	0.025	Kg	Rp 18,000.00	Rp 450.00
Recipe Cost					Rp 86,047.00
Dish Cost					Rp 17,209.40
Food Cost 30%			Selling Price		Rp 57,364.67

Sumber : Tokopedia, data olahan penulis, 2023

TABEL 1.9

Biaya Pindang Koyong

Jumlah Porsi : 5

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Ikan Tongkol	0.3	Kg	Rp 35,000.00	Rp 10,500.00
2	Bawang Merah	0.04	Kg	Rp 38,000.00	Rp 1,520.00
3	Bawang Putih	0.02	Kg	Rp 35,000.00	Rp 700.00

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
4	Kunyit	0.01	Kg	Rp 16,000.00	Rp 160.00
5	Jahe	0.025	Kg	Rp 17,000.00	Rp 425.00
6	Lengkuas	0.005	Kg	Rp 14,000.00	Rp 70.00
7	Kemiri	0.01	Kg	Rp 15,000.00	Rp 150.00
8	Merica	0.0005	Kg	Rp 66,000.00	Rp 33.00
9	Daun Jeruk	0.002	Kg	Rp 60,000.00	Rp 120.00
10	Daun Salam	0.001	Kg	Rp 20,000.00	Rp 20.00
11	Sereh	0.04	Kg	Rp 8,000.00	Rp 320.00
12	Cabai Rawit Merah	0.02	Kg	Rp 50,000.00	Rp 1,000.00
13	Belimbing Wuluh	0.15	Kg	Rp 65,000.00	Rp 9,750.00
14	Cabai Merah Keriting	0.045	Kg	Rp 40,000.00	Rp 1,800.00
15	Cabai Hijau Keriting	0.005	Kg	Rp 28,000.00	Rp 140.00
16	Air	1.3	Ltr	Rp 19,000.00	Rp 24,700.00
17	Penyedap Rasa	0.002	Kg	Rp 41,000.00	Rp 82.00
18	Gula	0.004	Kg	Rp 14,000.00	Rp 56.00
19	Garam	0.004	Kg	Rp 16,000.00	Rp 64.00
20	Jeruk Nipis	0.2	Kg	Rp 18,000.00	Rp 3,600.00
21	Biji Wijen Hitam	0.005	Kg	Rp 60,000.00	Rp 300.00
22	Sagu Mutiara	0.025	Kg	Rp 38,000.00	Rp 950.00
23	Pewarna Merah Muda	0.002	Ltr	Rp 73,000.00	Rp 146.00
24	Mentimun	0.05	Kg	Rp 15,000.00	Rp 750.00
25	Kalsium Laktat	0.006	Kg	Rp 74,000.00	Rp 444.00
26	Sodium Alginat	0.001	Kg	Rp 545,000.00	Rp 545.00
27	Minyak Goreng	0.125	Kg	Rp 17,000.00	Rp 2,125.00
28	Kemangi	0.04	Kg	Rp 45,000.00	Rp 1,800.00
29	Bawang Putih Bubuk	0.005	Kg	Rp 35,000.00	Rp 175.00
30	<i>Cooking Cream</i>	0.05	Ltr	Rp 50,000.00	Rp 2,500.00
31	<i>Butter</i>	0.01	Kg	Rp 135,000.00	Rp 1,350.00
32	<i>Edible Flower</i>	0.001	Kg	Rp 450,000.00	Rp 450.00
Recipe Cost					Rp 66,745.00
Dish Cost					Rp 13,349.00
Food Cost 32%			Selling Price		Rp 41,715.63

Sumber : Tokopedia, data olahan penulis, 2023

TABEL 1.10
Biaya Sego Tempung

Jumlah Porsi : 5

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Air	0.52	Ltr	Rp 19,000.00	Rp 9,880.00
2	Bawang Merah	0.075	Kg	Rp 38,000.00	Rp 2,850.00
3	Bawang Putih	0.05	Kg	Rp 35,000.00	Rp 1,750.00
4	Bayam	0.02	Kg	Rp 25,000.00	Rp 500.00
5	Beras	0.25	Kg	Rp 13,000.00	Rp 3,250.00
6	<i>Butter</i>	0.025	Kg	Rp 135,000.00	Rp 3,375.00
7	Cabai Merah Keriting	0.025	Kg	Rp 45,000.00	Rp 1,125.00
8	Cabai Rawit Merah	0.05	Kg	Rp 55,000.00	Rp 2,750.00
9	<i>Cooking Cream</i>	0.05	Ltr	Rp 50,000.00	Rp 2,500.00
10	Dada Ayam	0.25	Kg	Rp 59,000.00	Rp 14,750.00
11	Daun Jeruk	0.002	Kg	Rp 60,000.00	Rp 120.00
12	Daun Salam	0.001	Kg	Rp 20,000.00	Rp 20.00
13	<i>Edible Flower</i>	0.04	Kg	Rp 450,000.00	Rp 18,000.00
14	Garam	0.005	Kg	Rp 16,000.00	Rp 80.00
15	Gula	0.045	Kg	Rp 14,000.00	Rp 630.00
16	Gula Merah	0.01	Kg	Rp 17,000.00	Rp 170.00
17	Jamur Kancing	0.1	Kg	Rp 65,000.00	Rp 6,500.00
18	Jeruk Limau	0.02	Kg	Rp 48,000.00	Rp 960.00
19	Kacang Panjang	0.02	Kg	Rp 25,000.00	Rp 500.00
20	Kalsium Laktat	0.006	Kg	Rp 74,000.00	Rp 444.00
21	Kemangi	0.045	Kg	Rp 45,000.00	Rp 2,025.00
22	Ketumbar Bubuk	0.002	Kg	Rp 35,000.00	Rp 70.00
23	Kol Ungu	0.05	Kg	Rp 50,000.00	Rp 2,500.00
24	Kunyit	0.03	Kg	Rp 16,000.00	Rp 480.00
25	Labu Siam	0.01	Kg	Rp 17,000.00	Rp 170.00
26	<i>Lecithin</i>	0.005	Kg	Rp 685,000.00	Rp 3,425.00
27	Mentimun	0.01	Kg	Rp 27,000.00	Rp 270.00
28	Merica	0.005	Kg	Rp 66,000.00	Rp 330.00
29	Minyak Goreng	0.2	Ltr	Rp 17,000.00	Rp 3,400.00
30	Paha Ayam	0.15	Kg	Rp 53,000.00	Rp 7,950.00
31	Penyedap Rasa	0.005	Kg	Rp 40,000.00	Rp 200.00
32	Pewarna Makanan Hitam	0.001	Ltr	Rp 73,000.00	Rp 73.00
33	Sereh	0.005	Kg	Rp 12,000.00	Rp 60.00

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
34	<i>Sodium Alginate</i>	0.001	Kg	Rp 545,000.00	Rp 545.00
35	Telur	0.06	Kg	Rp 27,000.00	Rp 1,620.00
36	Tempe	0.05	Kg	Rp 24,000.00	Rp 1,200.00
37	Terasi	0.003	Kg	Rp 85,000.00	Rp 255.00
38	Tomat Ranti	0.05	Kg	Rp 26,000.00	Rp 1,300.00
39	Wortel	0.025	Kg	Rp 20,000.00	Rp 500.00
Recipe Cost					Rp 96,527.00
Dish Cost					Rp 19,305.40
Food Cost 33%			Selling Price		Rp 58,501.21

Sumber : Tokopedia, data olahan penulis, 2023

TABEL 1.10

Biaya Deconstructed of Petulo

Jumlah Porsi : 5

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Tepung Terigu	0.15	Kg	Rp 13,000.00	Rp 1,950.00
2	Tepung Beras	0.15	Kg	Rp 15,000.00	Rp 2,250.00
3	Santan	0.6	Ltr	Rp 35,000.00	Rp 21,000.00
4	Gula Pasir	0.06	Kg	Rp 14,000.00	Rp 840.00
5	Telur	0.06	Kg	Rp 27,000.00	Rp 1,620.00
6	<i>Baking Powder</i>	0.002	Kg	Rp 70,000.00	Rp 140.00
7	<i>Ragi Instant</i>	0.002	Kg	Rp 154,000.00	Rp 308.00
8	Garam	0.008	Kg	Rp 13,000.00	Rp 104.00
9	Air	0.82	Ltr	Rp 19,000.00	Rp 15,580.00
10	Daun Pandan	0.005	Kg	Rp 25,000.00	Rp 125.00
11	Tepung Tapioka	0.05	Kg	Rp 19,000.00	Rp 950.00
12	Pewarna Merah Muda	0.001	Ltr	Rp 73,000.00	Rp 73.00
13	Kalsium Laktat	0.002	Kg	Rp 74,000.00	Rp 148.00
14	Gula Merah	0.1	Kg	Rp 24,000.00	Rp 2,400.00
15	Perisa Daun Pandan	0.002	Kg	Rp 240,000.00	Rp 480.00
16	Beras Ketan Putih	0.075	Kg	Rp 15,000.00	Rp 1,125.00
17	<i>Dark Chocolate</i>	0.03	Kg	Rp 56,000.00	Rp 1,680.00
18	<i>White Chocolate</i>	0.02	Kg	Rp 59,000.00	Rp 1,180.00
19	Nangka	0.1	Kg	Rp 55,000.00	Rp 5,500.00
20	Kayu Manis Bubuk	0.001	Kg	Rp 50,000.00	Rp 50.00

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
21	Mentega	0.025	Kg	Rp 36,000.00	Rp 900.00
22	Susu Cair	0.125	Ltr	Rp 16,000.00	Rp 2,000.00
23	<i>Gelatine</i>	0.005	Kg	Rp 22,000.00	Rp 110.00
24	<i>Coconut Flakes</i>	0.01	Kg	Rp 50,000.00	Rp 500.00
25	<i>Ice Cream Stablizer</i>	0.002	Kg	Rp 42,500.00	Rp 85.00
26	Strawberry	0.25	Kg	Rp 20,000.00	Rp 5,000.00
27	<i>Lecithin</i>	0.004	Kg	Rp 685,000.00	Rp 2,740.00
28	Pewarna Makanan Kuning	0.002	Ltr	Rp 73,000.00	Rp 146.00
29	<i>Whipped Cream</i>	0.2	Ltr	Rp 45,000.00	Rp 9,000.00
30	Kental Manis	0.025	Ltr	Rp 27,000.00	Rp 675.00
31	Gula Merah Bubuk	0.01	Kg	Rp 28,000.00	Rp 280.00
32	Es Batu	0.05	Kg	Rp 19,000.00	Rp 950.00
33	Pewarna Makanan Ungu	0.002	Ltr	Rp 73,000.00	Rp 146.00
34	Agar - Agar	0.003	Kg	Rp 72,000.00	Rp 216.00
35	<i>Sodium Alginate</i>	0.0005	Kg	Rp 545,000.00	Rp 272.50
36	Pewarna Pandan	0.001	Ltr	Rp 88,000.00	Rp 88.00
Recipe Cost					Rp 80,611.50
Dish Cost					Rp 16,122.30
Food Cost 34%			Selling Price		Rp 47,418.53

Sumber : Tokopedia, data olahan penulis, 2023

TABEL 1.11

Biaya Cao Menek

Jumlah Porsi : 5

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Sirup Cocopandan	0.1	Ltr	Rp 50,000.00	Rp 5,000.00
2	Biji Selasih	0.004	Kg	Rp 68,000.00	Rp 272.00
3	Air	0.4	Ltr	Rp 19,000.00	Rp 7,600.00
4	Daun Mint	0.001	Kg	Rp 31,000.00	Rp 31.00
5	Kacang Goreng	0.05	Kg	Rp 58,000.00	Rp 2,900.00
6	Es Batu	0.25	Ltr	Rp 19,000.00	Rp 4,750.00
7	Cincau Hitam	0.05	Kg	Rp 15,000.00	Rp 750.00
Recipe Cost					Rp 21,303.00

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
<i>Dish Cost</i>					Rp 4,260.60
<i>Food Cost 35%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp 12,173.14

Sumber : Tokopedia, data olahan penulis, 2023

1.4.4 *Selling Price*

Harga adalah jumlah yang dibebankan untuk suatu layanan yang secara umum merupakan nilai total keuntungan dari memiliki atau menggunakan produk atau jasa yang ditukar oleh konsumen (Machfoedz, 2010).

Selling Price adalah kalkulasi yang dikenakan dari produsen kepada konsumen terhadap produk yang dijual (Supriyono, 2001). Umumnya biaya produksi memiliki kisaran persentase 25 – 35%, dengan asumsi nilai 5% yang dimiliki akan menjadi penyelamat jika terjadi inflansi yang dimana nilai tersebut merupakan akumulasi dari 40% yaitu titik maksimal dari pemakaian biaya material yang dimiliki oleh proses produksi (Pawirodiharjo, 2005).

Sehingga untuk menghitung harga jual dari suatu menu didapatkan formula sebagai berikut :

$$Selling Price = \frac{Food Cost}{Food Cost Percentage}$$

Sehingga penulis akan menggunakan persentase *food cost*nya yaitu 28% - 35% dari biaya produksi.

Berikut ini adalah lampiran dari tabel perhitungan *selling price* yang dihitung berdasarkan *cost per portion*.

TABEL 1.12
Perhitungan Selling Price

No.	Nama Sajian	% Food Cost	Cost Perportion	Selling Price	Projected Selling Price
1	<i>Spherification of Rujak Kecut</i>	28%	Rp 3,808.40	Rp 13,601.43	Rp 14,000.00
2	Pecel Rawon	30%	Rp 17,209.40	Rp 57,364.67	Rp 57,000.00
3	Pindang Koyong	32%	Rp 13,349.00	Rp 41,715.63	Rp 42,000.00
4	Sego Tempong	33%	Rp 19,305.40	Rp 58,501.21	Rp 59,000.00
5	<i>Deconstructed of Petulo</i>	34%	Rp 16,132.30	Rp 47,447.94	Rp 47,000.00
6	Cao Menek	35%	Rp 4,260.60	Rp 12,173.14	Rp 12,000.00
Total			Rp 74,065.10	Rp 230,804.02	Rp 231,000.00

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Dari data tersebut maka dapat diketahui bahwa harga set menu *fine dining* dari sajian Kabupaten Banyuwangi data diperkirakan dengan harga jual sebesar Rp 231.00

1.5 Nilai Kandungan Gizi

Menurut Eva D. Wilson, ilmu gizi adalah suatu ilmu mengenai tubuh yang berfungsi dalam memelihara sel – sel dalam tubuh yang terdiri dari jumlah, jenis, dan materi yang harus tercukupi oleh asupan harian setiap orang.

Gizi adalah suatu proses yang digunakan dalam menyerap nutrisi yang dikonsumsi melalui beberapa proses yaitu pencernaan, penyerapan, transportasi,

penyimpanan, metabolisme, ekskresi yang digunakan oleh organ tubuh untuk produksi energy dan mempertahankan fungsi kerja tubuh (Irianto, 2006).

Oleh karena itu, penulis akan menghitung total gizi dari setiap menu yang akan diolah dan disajikan. Berikut adalah nilai gizi dari “Kuliner Kabupaten Banyuwangi”.

TABEL 1.13
Kandungan Gizi *Spherification of Rujak Kecut*

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Ubi Ungu	20 gr	17.20	4.02	0.01	0.31
2	Mangga Mengkal	15 gr	8.79	2.30	0.04	0.07
3	Bengkoang	15 gr	5.70	1.32	0.01	0.11
4	<i>Edible Flower</i>	15 gr	-	-	-	-
5	Mentimun	15 gr	2.25	0.54	0.02	0.10
6	Kedondong	15 gr	6.21	1.50	0.04	0.13
7	Jambu Air	15 gr	6.91	1.75	0.04	0.07
8	Kalsium Laktat	6 gr	-	-	-	-
9	<i>Sodium Alginate</i>	0.5 gr	-	-	-	-
10	Terasi	0.5 gr	1.00	0.05	0.01	0.11
11	Air Kelapa Fermentasi	250 ml	47.50	9.28	0.50	1.80
12	Cabai Rawit Merah	2 gr	6.36	1.13	0.35	0.24
13	Kacang Tanah	10 gr	58.50	2.15	4.97	2.37
14	Gula Merah	5 gr	18.85	4.87	-	-

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
15	Garam	1 gr	-	-	-	-
16	Nanas	15 gr	7.20	1.89	0.02	0.08
Total			186.47	30.81	6.00	5.39
Total / Porsi			37.29	6.16	1.20	1.08

Sumber : Fatsecret dan data olahan penulis, 2023

TABEL 1.14
Kandungan Gizi Pecel Rawon

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Daging Sapi Sengkel	200 gr	508.00	-	40.00	34.34
2	Air	1350 ml	-	-	-	-
3	Bawang Putih	50 gr	74.50	16.53	0.25	3.18
4	Bawang Merah	60 gr	25.19	6.06	0.05	0.55
5	Kemiri	25 gr	172.75	3.47	17.99	2.29
6	Merica	3 gr	10.10	2.02	-	-
7	Kluwek	20 gr	54.60	2.70	4.80	2.00
8	Cabai Merah Besar	20 gr	6.40	1.46	0.05	0.31
9	Ketumbar	3 gr	0.70	0.11	0.02	0.06
10	Jinten	1 gr	3.75	0.44	0.22	0.18
11	Garam	8 gr	-	-	-	-
12	Penyedap Rasa	4 gr	-	-	-	-

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
13	<i>Lecithin</i>	4 gr	3.05	-	0.40	-
14	Gula Pasir	10 gr	38.70	10.00	-	-
15	Kunyit	5 gr	17.70	3.25	0.49	0.39
16	Cabai Merah Keriting	20 gr	7.20	14.60	0.06	0.20
17	Kacang Tanah	60 gr	350.93	12.90	29.79	14.21
18	Daun Jeruk	4 gr	-	-	-	-
19	Kencur	20 gr	41.00	9.00	0.08	0.86
20	Kacang Panjang	75 gr	23.85	5.48	0.09	1.40
21	Tauge	20 gr	5.80	0.94	0.10	0.72
22	Kangkung	25 gr	5.05	0.80	0.09	0.63
23	<i>Rice Paper</i>	5 gr	16.45	3.63	0.06	0.25
24	Cabai Rawit Merah	10 gr	31.80	5.66	1.73	1.20
25	Tepung Beras	25 gr	91.25	20.00	0.35	1.50
26	Tepung Tapioka	25 gr	32.25	5.50	0.98	0.50
27	Santan	50 ml	116.65	3.33	11.67	-
28	Minyak Goreng	100 ml	818.20	-	90.91	-
29	Telur Puyuh	40 gr	31.60	0.08	2.22	2.61
30	Daun Salam	1 gr	3.01	0.49	0.11	0.14
31	Mentimun	100 gr	15.00	3.63	0.11	0.65
32	Cuka	50 gr	9.00	0.02	-	-

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
33	Pewarna Makanan Kuning	2 ml	-	-	-	-
34	<i>Cooking Cream</i>	25 ml	50.00	1.67	5.00	-
35	<i>Baby Corn</i>	20 gr	16.22	4.65	0.20	0.52
36	<i>Edible Flower</i>	10 gr	-	-	-	-
37	Agar – Agar	1 gr	3.57	0.85	0.00	0.00
Total			2,584.27	139.27	207.81	68.70
Total / Porsi			516.85	27.85	41.56	13.74

Sumber : Fatsecret dan data olahan penulis, 2023

TABEL 1.15
Kandungan Gizi Pindang Koyong

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Ikan Tongkol	300 gr	366.67	-	3.08	79.56
2	Bawang Merah	40 gr	16.80	4.04	0.03	0.37
3	Bawang Putih	20 gr	29.80	6.61	0.10	1.27
4	Kunyit	10 gr	35.40	6.49	0.99	0.78
5	Jahe	25 gr	20.00	4.44	0.19	0.46
6	Lengkuas	5 gr	1.21	0.22	0.03	0.07
7	Kemiri	10 gr	69.10	1.39	7.20	0.92
8	Merica	0.5 gr	1.67	0.33	-	-
9	Daun Jeruk	2 gr	-	-	-	-

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
10	Daun Salam	1 gr	3.01	0.49	0.11	0.14
11	Sereh	4 gr	3.96	1.01	0.02	0.07
12	Cabai Rawit Merah	20 gr	63.60	11.33	3.45	2.40
13	Belimbing Wuluh	150 gr	4.48	1.00	-	-
14	Cabai Merah Keriting	45 gr	16.36	33.18	0.14	0.45
15	Cabai Hijau Keriting	5 gr	1.30	0.26	0.02	0.04
16	Air	1400 ml	-	-	-	-
17	Penyedap Rasa	2 gr	-	-	-	-
18	Gula	4 gr	15.48	4.00	-	-
19	Garam	4 gr	-	-	-	-
20	Mentimun	50 gr	7.50	1.82	0.06	0.33
21	Kalsium Laktat	12 gr	-	-	-	-
22	<i>Sodium Alginate</i>	2 gr	-	-	-	-
23	Minyak Goreng	125 ml	1,022.75	-	113.64	-
24	Kemangi	40 gr	10.80	1.74	0.24	1.02
25	Bawang Putih Bubuk	5 gr	16.60	3.64	0.04	0.84
26	Jeruk Nipis	200 gr	60.00	21.08	0.40	1.40
27	Biji Wijen Hitam	5 gr	28.65	1.17	2.48	0.89
28	Sagu Mutiara	25 gr	89.50	22.17	0.01	0.05
29	Pewarna Merah Muda	2 ml	-	-	-	-
30	<i>Cooking Cream</i>	50 ml	100.00	3.33	10.00	-

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
31	<i>Butter</i>	10 gr	73.33	-	8.00	-
32	<i>Edible Flower</i>	10 gr	-	-	-	-
Total			2,057.96	129.74	150.20	91.05
Total / Porsi			411.59	25.95	30.04	18.21

Sumber : Fatsecret dan data olahan penulis, 2023

TABEL 1.16
Kandungan Gizi Sego Tempung

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Beras	250 gr	325.00	71.48	0.53	5.95
2	Labu Siam	10 gr	1.70	0.39	0.13	0.08
3	Bayam	20 gr	4.60	0.73	0.08	0.57
4	Paha Ayam	150 gr	310.34	-	16.18	3.78
5	Tempe	50 gr	96.50	4.70	5.40	9.27
6	<i>Butter</i>	25 gr	183.33	-	20.00	-
7	Kacang Panjang	20 gr	6.20	1.43	0.02	0.36
8	Mentimun	10 gr	1.50	0.36	0.01	0.07
9	Jamur Kancing	100 gr	22.00	3.28	0.34	3.09
10	Kol Ungu	50 gr	15.50	3.50	-	1.00
11	Wortel	25 gr	10.25	2.40	0.06	0.23

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
12	<i>Lecithin</i>	5 gr	3.82	-	0.50	-
13	Kemangi	70 gr	19.29	3.10	0.44	1.81
14	Air	1175 ml	-	-	-	-
15	Ketumbar Bubuk	2 gr	0.46	0.07	0.01	0.04
16	Garam	5 gr	-	-	-	-
17	Merica	5 gr	16.67	3.33	-	-
18	Minyak Goreng	200 ml	1,636.40	-	181.82	-
19	Kalsium Laktat	6 gr	-	-	-	-
20	Dada Ayam	250 gr	375.00	-	7.50	71.85
21	Bawang Merah	75 gr	31.58	7.60	0.06	0.69
22	Bawang Putih	50 gr	74.50	16.53	0.25	3.18
23	Kunyit	30 gr	10.73	1.97	0.30	0.24
24	Sereh	5 gr	4.95	1.27	0.02	0.09
25	Daun Salam	1 gr	3.01	0.49	0.11	0.14
26	Daun Jeruk	2 gr	-	-	-	-
27	Cabai Merah Keriting	25 gr	9.00	18.25	0.08	0.25
28	Gula	45 gr	175.91	45.45	-	-
29	<i>Cooking Cream</i>	50 ml	100.00	3.33	10.00	-
30	<i>Edible Flower</i>	40 gr	-	-	-	-
31	<i>Sodium Alginate</i>	1 gr	-	-	-	-
32	Telur	60 gr	88.18	0.46	5.99	7.55
33	Tomat Ranti	50 gr	-	-	-	-
34	Cabai Rawit Merah	50 gr	159.00	28.32	8.64	6.01

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
35	Terasi	3 gr	6.00	0.30	0.06	0.66
36	Gula Merah	10 gr	37.70	9.73	-	-
37	Pewarna Makanan Hitam	2 ml	-	-	-	-
38	Jeruk Limau	20 gr	6.00	2.11	0.04	0.14
39	Penyedap Rasa	5 gr	-	-	-	-
Total			3,735.10	230.56	258.55	117.05
Total / Porsi			747.02	46.11	51.71	23.41

Sumber : Fatsecret dan data olahan penulis, 2023

TABEL 1.18

Kandungan Gizi *Deconstructed of Petulo*

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tepung Terigu	150 gr	545.73	114.41	1.47	15.49
2	Tepung Beras	150 gr	547.23	119.94	2.10	9.00
3	Santan	600 ml	1397.01	39.92	139.72	-
4	Gula Pasir	60 gr	232.15	59.98	-	-
5	Telur	60 gr	88.18	0.46	5.96	7.55
6	<i>Baking Powder</i>	2 gr	1.06	0.56	-	-
7	<i>Ragi Instant</i>	2 gr	5.90	0.76	0.09	0.77
8	Garam	8 gr	-	-	-	-
9	Air	820 ml	-	-	-	-
10	Daun Pandan	5 gr	-	-	-	-
11	Tepung Tapioka	50 gr	64.50	11.00	1.95	1.00
12	Pewarna Merah Muda	1 ml	-	-	-	-
13	Kalsium Laktat	2 gr	-	-	-	-
14	Gula Merah	100 gr	377.00	97.33	-	-
15	Perisa Daun Pandan	2 ml	-	-	-	-

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
16	Beras Ketan Putih	75 gr	72.93	15.86	0.14	1.52
17	<i>Dark Chocolate</i>	30 gr	180.02	15.00	12.00	1.50
18	<i>White Chocolate</i>	20 gr	120.00	11.20	8.00	0.80
19	Nangka	100 gr	94.00	24.01	0.30	1.47
20	Kayu Manis Bubuk	1 gr	2.61	0.80	0.03	0.04
21	Mentega	25 gr	150.00	-	18.33	-
22	Susu Cair	125 ml	75.00	6.00	4.00	4.00
23	<i>Gelatine</i>	5 gr	70.10	-	0.01	4.28
24	<i>Coconut Flakes</i>	10 gr	42.86	6.43	1.07	2.14
25	<i>Ice Cream Stabilizer</i>	2 gr	-	-	-	-
26	Agar - Agar	3 gr	21.38	5.06	0.02	0.09
27	Strawberry	250 gr	80.00	19.20	0.75	1.68
28	<i>Lecithin</i>	4 gr	-	-	-	-
29	<i>Whipped Cream</i>	200 ml	666.60	-	80.00	-
30	Kental Manis	25 ml	81.25	14.38	2.50	0.63
31	Gula Merah Bubuk	10 gr	37.70	9.73	-	-
32	Es Batu	50 gr	-	-	-	-
33	Pewarna Makanan Ungu	2 ml	-	-	-	-
34	Pewarna Makanan Kuning	2 ml	-	-	-	-
35	<i>Sodium Alginate</i>	0.5 gr	-	-	-	-
36	Pewarna Pandan	1 ml	-	-	-	-
Total			4953.21	572.03	278.44	51.94
Total / Porsi			990.64	114.41	55.69	10.39

Sumber : Fatsecret dan data olahan penulis, 2023

TABEL 1.17
Kandungan Gizi Cao Menek

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Sirup Cocopandan	100 ml	433.3	103.332	-	-
2	Biji Selasih	4 gr	0.88	0.11	0.02	0.13
3	Air	400 ml	-	-	-	-
4	Daun Mint	1 gr	0.70	0.15	0.01	0.04
5	Kacang Bawang Goreng	50 gr	292.50	10.76	24.83	11.84
6	Es Batu	250 gr	-	-	-	-
7	Cincau Hitam	50 gr	61	13	0.5	3
Total			788.38	127.34	25.36	15.01
Total / Porsi			157.68	25.47	5.07	3.00

Sumber : Fatsecret dan data olahan penulis, 2023

TABEL 1.18
Total Kandungan Gizi

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Menu	Kalori (Kcal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
<i>Spherification of Rujak Kecut</i>	37.29	6.16	1.08	1.20
Pecel Rawon	516.85	27.85	13.74	41.56
Pindang Koyong	411.59	25.95	18.21	30.04
Sego Tempong	747.02	46.11	23.41	51.71
<i>Deconstructed of Petulo</i>	990.64	114.41	10.39	55.69
Cao Menek	157.68	25.47	3.00	5.07
Total	2,449.49	245.95	69.83	185.27

Sumber : Fatsecret dan data olahan penulis, 2023

1.6 Lokasi dan Waktu Presentasi Produk

1.6.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Penulis melakukan *trial* atau uji coba produk untuk setiap resep yang dilaksanakan di dapur kos yang beralamat di Jln Dr. Setiabudhi No. 151, Bandung. Waktu pelaksanaan uji coba berlangsung dari bulan April hingga Juni 2023.

1.6.2 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan Presentasi

Ujian Sidang akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Juli 2023.