

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1. LATAR BELAKANG**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang secara geografis berbatasan dengan Benua Asia dan Benua Australia serta diapit oleh 2 Samudra yaitu Samudra Pasifik dan Samudra Hindia. Hal tersebut membuat Indonesia memiliki suku dan budaya yang beraneka ragam. Indonesia juga memiliki iklim tropis yang sangat mendukung pertumbuhan berbagai macam rempah-rempah serta tumbuhan yang beragam dan dapat dipastikan pertumbuhan kuliner di Indonesia juga terjadi didalamnya.

Sebagai negara berkembang Indonesia memiliki kekayaan alam yang beragam, hal itu menjadi modal Indonesia untuk menjadi modal untuk pembangunan ekonomi di Indonesia. Undang-undang Nomor 10 tahun 2009 Pasal 14 menyebutkan bahwa sektor pariwisata meliputi beberapa usaha pariwisata yaitu: daya tarik wisata; kawasan pariwisata; jasa transportasi wisata; jasa perjalanan wisata; jasa makanan dan minuman; penyediaan akomodasi; penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran; jasa informasi pariwisata; jasa konsultan pariwisata; jasa pramuwisata; wisata tirta; dan spa (Helmi Aliansyah, 2019). Dengan adanya banyak sekali sektor pariwisata yang tersedia, masyarakat Indonesia semakin sadar akan kebutuhan untuk menghibur diri dengan cara rekreasi mengunjungi tempat wisata termasuk juga wisata kulinernya. Wisata kuliner di Indonesia kian meningkat dikarenakan Indonesia memiliki berbagai kuliner tradisional yang khas di setiap daerahnya. Selain menarik wisatawan lokal wisata kuliner yang sangat beragam ini juga menarik wisatawan asing yang penasaran

tentang cita rasa yang ada di Indonesia ini. Contoh daerah wisata yang juga menyajikan kuliner sebagai tujuan wisata yang ada di Indonesia di pulau Jawa dari Kota Magelang yang terkenal akan kupat tahunya, Malang yang terkenal akan rawon, apel malang, dan rujak cingur, dan Yogyakarta yang terkenal dengan makanan tradisionalnya seperti gudeg, jadah bacem, wedang rone, pecel, dan juga mie jawa (Zahrulianingdyah, 2018). Kuliner tradisional Yogyakarta menjadi modal utama bagi Indonesia untuk menarik wisatawan lokal serta mancanegara untuk berkunjung dikarenakan keunikan dari kulinernya dimulai dari keunikannya rasa, bentuk, serta aroma.

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu provinsi yang menjadi tujuan wisata yang menawarkan berbagai macam sektor wisata seperti wisata alam, wisata budaya, sejarah dan juga wisata kulinernya. Walaupun wisata kuliner sering dianggap sebagai wisata pelengkap namun wisatawan yang datang ke Yogyakarta sangat tertarik untuk mencoba makanan tradisional khas Yogyakarta. Yogyakarta merupakan daerah istimewa yang sangat menjunjung tinggi kebudayaan jawa dan masih mempertahankan sampai sekarang. Gelar Daerah Istimewa didapatkan karena peleburan kebudayaan antara Kesultanan dan Pakualam serta Yogyakarta masih memiliki Keraton yang memegang kekuasaan hingga saat ini.

Keraton Yogyakarta yang dikenal menyimpan budaya jawa yang sangat kental memiliki banyak keunikan dan keistimewaan. Kesenian yang ada di Keraton antara lain seni tari, wayang, busana, hingga kuliner yang sangat patut untuk dilestarikan. Keunikan kuliner Keraton ini berupa tradisi makanan atau minuman Sultan buatan para Abdi Dalem yang sudah mengabdikan selama puluhan tahun di dapur Keraton atau yang biasa disebut “ Pawon Ageng ”. Semua hidangan tersebut juga dibuat dengan bahan-bahan pilihan yang pastinya juga berkualitas.

Hidangan Keraton tersebut biasanya hanya bisa ditemui di beberapa restoran yang lokasinya terletak di dekat daerah keraton saja (Setyo Prasiyono Nugroho, 2020). Hidangan Keraton yang disajikan biasanya merupakan hidangan kesukaan Sultan Hamengkubuwono serta hidangan untuk menjamu para tamu-tamu Sultan, maka dari itu banyak juga hidangan yang mengalami peleburan dengan bangsa asing seperti Belanda, Portugis, dan China.

Para juru masak Keraton membuat hidangan Keraton dengan sepenuh hati berdasarkan pengetahuan yang diberikan secara turun temurun secara lisan. Maka dari itu tidak heran banyak sekali hidangan kesukaan para Sultan yang punah karena tidak sempat tercatat dan para juru masaknya telah tiada. Adapun contoh dari hidangan Keraton seperti daging lombok kethok, nasi blawong, manuk enom, pandekoek, bistik jawa, beer jawa, dan masih banyak lagi. (Setyo Prasiyono Nugroho, 2020)

Penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan mengunjungi salah satu restoran di Yogyakarta yang bernama “ Bale Raos “ serta penulis menggunakan buku “ Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta “ yang ditulis oleh BR Ay. Hj. Nuraida Joyokusumo yang merupakan pemilik Gadri Restoran di Keraton Yogyakarta serta merupakan menantu dari Sri Sultan Hamengku Buwono IX.

Dengan berbagai informasi yang ada diatas penulis akan menyusun Tugas Akhir yang berjudul “ ***PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER KERATON YOGYAKARTA*** “ supaya masyarakat Indonesia maupun manca negara dapat ikut melestarikan kebudayaan kuliner dari Keraton Yogyakarta serta dapat mengangkat kuliner Keraton Yogyakarta ke kancah dunia.

## **2. TUJUAN**

### **2.1 Tujuan Formal :**

1. Sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi Diploma III Jurusan Perhotelan Program Studi Seni Kuliner di POLiteknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Sebagai wujud pengaplikasian ilmu Seni Kuliner yang telah penulis pelajari selama tiga tahun pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **2.2 Tujuan Operasional :**

1. Agar kuliner Keraton Yogyakarta dapat lebih dikenal oleh masyarakat Yogyakarta dan Indonesia.
2. Menyajikan Kuliner Keraton Yogyakarta dengan teknik penyajian Fine Dining.
3. Mengembangkan Kuliner Keraton Yogyakarta agar dapat menjadi peluang bisnis.
4. Menambah pengetahuan penulis tentang Kuliner Keraton Yogyakarta.

### **3. USULAN PRODUK**

Penulis mempresentasikan hidangan Kuliner Keraton Yogyakarta dalam bentuk *Fine Dining*. Menu yang telah disusun oleh penulis untuk dipresentasikan adalah sebagai berikut :

#### **Menu *Fine Dining* Kuliner Keraton Yogyakarta**

##### **Pastel Krukup**

*bubble potato yang diisi dengan ayam, kentang, serta soun dan lime mayo.*

##### **Selat Husar**

*Salad berisikan wortel, timun, apel, buncis, nanas, telur, dengan saus mayones, asam jawa gel, serta cheese tuille.*

##### **Untup-Utup**

*Sup sayuran dengan kuah santan berisikan terong, kol, kacang tanah dan kacang panjang.*

##### **Bistik Daging**

*Meatball dengan saus kecap manis, disajikan dengan kentang yang dihaluskan serta sayur bobor dan sambal jenggot .*

##### **Manuk Nom**

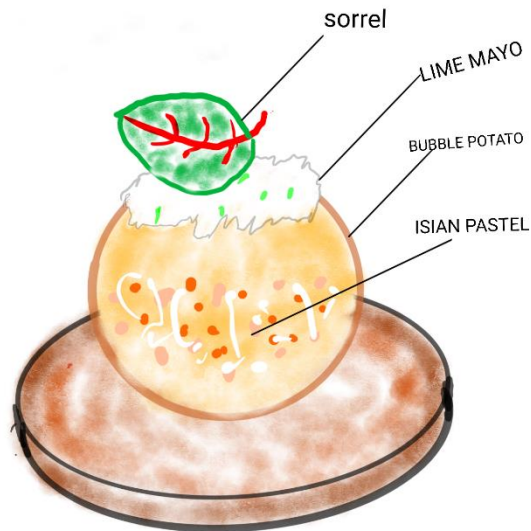
*Puding tape ketan hijau disajikan dengan emping.*

##### **Beer Jawa**

*Minuman yang terbuat dari sirup secang dengan sari jeruk nipis.*

## 1. Pastel Krukup

*Gambar 1*  
*Pastel Krukup*

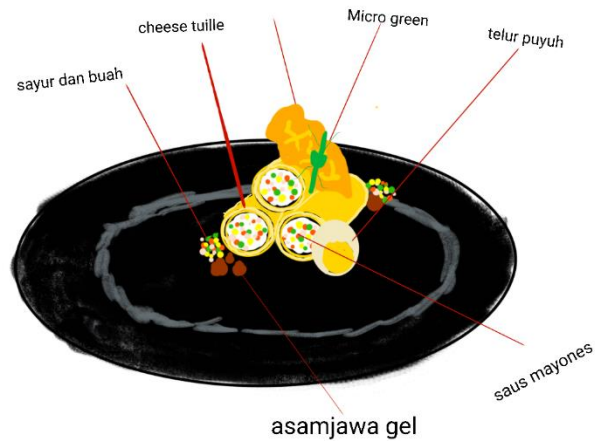


Sumber : Olahan Data Penulis, 2023

Merupakan hidangan pembuka yang sangat digemari oleh Sri Sultan Hamengku Buwono IX yang biasa disantap pada siang hari. Terbuat dari kentang yang direbus dalam susu dan dihaluskan, lalu diberi isian soun dan daging ayam. Bentuknya menyerupai pastel namun sesuai dengan namanya yaitu "*krukup*" yang berarti ditutupi maka pastel krukup berarti pastel yang ditutupi (Setyo Prasiyono Nugroho, 2020). Dalam presentasi produk yang akan disajikan penulis akan membuat *bubble potato* sebagai pengganti kentang yang dihaluskan lalu diisi dengan isian pastel yaitu wortel, ayam, dan soun, dan menyajikanya dengan *lime mayonnaise*. Bubble Potato dalam hidangan ini menjadi keunggulan dari pengembangan yang penulis lakukan, menambahkan sensasi tekstur yang renyah serta berbentuk seperti balon berisikan isian pastel.

## 2. Selat Husar

**Gambar 2**  
**Selat Husar**

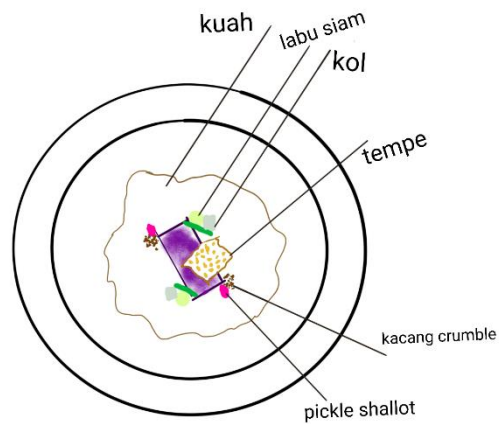


Sumber : Olahan Data Penulis, 2023

Merupakan salad yang terinspirasi dari hidangan asal belanda yang bernama *Huzarrensla* (Joyokusumo, 2008). Salad tersebut berisi campuran buah, sayuran serta telur lalu dicampur dengan saus mayones. Hidangan ini mulai diperkenalkan pada masa pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VIII. Pengembangan yang penulis gunakan yaitu dengan mengubah penampilan serta penambahan bahan seperti menggunakan *cannelloni pasta*, *Asam jawa gel*, dan *cheese tuille* untuk menambah sensasi saat menyantap serta menambah rasa. Keunggulan dari hidangan ini yaitu dengan penggunaan pasta sehingga menambah tekstur yang baru, asam jawa gel meningkatkan rasa asam serta manis dari asam jawa, dan juga penggunaan keju yang dibuat menjadi *tuille* yang menambah sensasi rasa asin dan tekstur renyah

### **3. Untup-Untup**

**Gambar 3**  
**Untup-Untup**



Sumber : Olahan Data Penulis, 2023

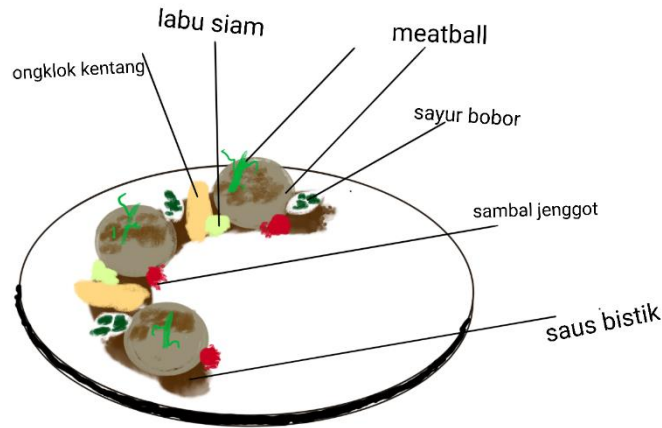
Merupakan sup sayuran yang berisi kacang tanah, terong, kacang panjang dan keunikan masakan ini yaitu menggunakan tempe bosok yaitu tempe yang sudah diinapkan selama beberapa hari hingga muncul jamur yang berwarna kehitaman, lalu dimasak dengan kuah santan (Joyokusumo, 2008). Hidangan ini sangat digemari oleh Sri Sultan Hamengku Buwono VIII. Penulis mengembangkan hidangan ini dengan menambahkan teknik memasak pada terong dengan memanggangnya, menggoreng kacang tanah hingga kering lalu dihancurkan supaya membentuk *crumble*, dan menambahkan acar bawang merah untuk menambah kesegaran. Keunggulan dari masakan ini dari rasa dan aroma yang berasal dari santan serta bumbu yang menggunakan tempe bosok didalamnya, serta tekstur yang dihasilkan dari kacang tanah dan juga kesegaran dari acar bawang merah.



#### 4. Bistik Daging

*Gambar 4*

*Bistik Daging*



Sumber : Olahan Data Penulis, 2023

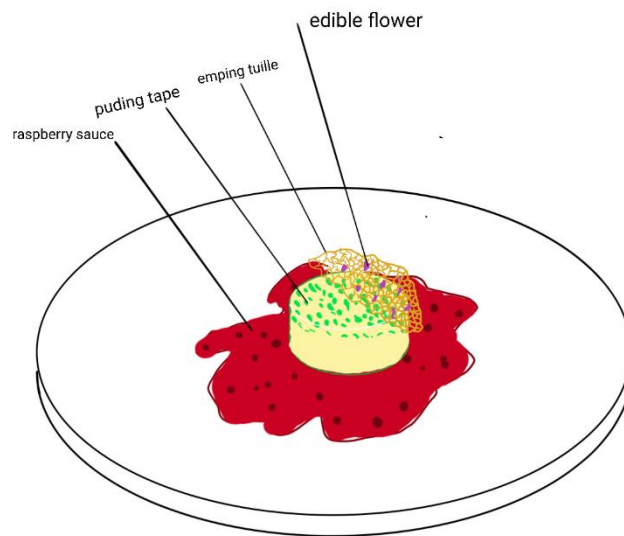
Merupakan hidangan bistik khas Keraton Yogyakarta yang menjadi kegemaran Sri Sultan Hamengku Buwono VIII dan IX (Setyo Prasiyono Nugroho, 2020). Yang membuat bistik ini berbeda yaitu cita rasa jawa yaitu manis dengan penggunaan kecap manis yang cukup banyak serta penggunaan daging yaitu daging cincang yang dicampur dengan telur lalu dipanggang dalam oven. Penulis akan mengembangkan hidangan ini dengan merubah bentuk daging menjadi seperti bola daging lalu membuat sayur bobor sedikit lebih kental lalu membuat ongaklok kentang yang seharusnya memiliki tekstur yang sedikit kasar namun penulis membuat dengan menghaluskan kentang tersebut hingga sangat halus serta penulis mengembangkan penampilan juga dengan menambah *edible flower* untuk mempercantik tampilan. Keunggulan dari masakan ini dihasilkan dari perpaduan rasa dari daging cincang, sambal, serta sayur bobor, tekstur yang beragam dari kentang yang lembut, daging yang *juicy*, dan aroma yang

dihasilkan dari sayur bobor yang menggunakan tempe bosok dan juga saus dengan aroma pala dan rasa manis yang cukup kuat.

## 5. Manuk Nom

**Gambar 5**

**Manuk Nom**



Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

Merupakan pudding tape ketan hijau khas Keraton Mataram yang sangat disukai oleh Sri sultan Hamengku Buwono VII dan biasa disantap sebagai hidangan penutup serta disantap sebagai hidangan pembuka oleh Sri Sultan Hamengkubuwono VIII (Joyokusumo, 2008). Keunikan dari Puding ini adalah dengan menyantapnya dengan emping sebagai hidangan pelengkap. Penulis akan menambahkan saus *raspberry* serta mengubah emping menjadi *tuille* untuk mempercantik tampilan serta menambah rasa pada hidangan ini. Keunggulan dari masakan ini merupakan tekstur dari puding yang lembut dipadukan dengan saus yang manis dan disajikan dengan emping tuille untuk penambah rasa yang unik serta tekstur *crispy*.

## 6. Beer Jawa

*Gambar 6*  
*Beer Jawa*



Sumber : Olahan Data Penulis, 2023

Minuman ini merupakan minuman penghangat badan yang biasa disajikan untuk Sri Sultan Hamengku Buwono VIII. Minuman ini dibuat dari sirup secang yang dicampur dengan air perasan jeruk nipis serta air hangat. Sirup secang adalah rebusan dari kayu secang, merica, cabai rawit, kayu mesoyi, serai, kayu manis, serta jahe (Joyokusumo, 2008). Minuman ini memiliki aroma yang cukup kuat dari jahe, kayu manis, dan serai, warna yang dihasilkan dari kayu secang dipadukan dengan jeruk nipis yang menghasilkan warna kuning keemasan seperti beer pada umumnya, dan juga rasa yang sedikit pedas dari jahe.

## 4. TINJAUAN PRODUK

### 4.1 Tema

Menu yang telah penulis susun akan penulis sajikan dengan tema *Fine Dining* agar penulis dapat mengangkat cita rasa serta mengembangkan daya tarik Kuliner Keraton Yogyakarta.

Restaurant *fine dining* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif (Bambang Gozaly, 2014). *Fine Dining* merupakan konsep restaurant yang tidak hanya tentang menjual makanan tetapi mencakup area yang lebih luas mulai dari kualitas servis, suasana, dekorasi, tampilan masakan, menggunakan bahan yang berkualitas, rasa masakan, serta variasi hidangan. Masakan *Fine Dining* merupakan masakan yang sudah dikembangkan dari segi rasa, bahan, teknik memasak, serta tampilannya dengan menggunakan pelayanan, suasana, serta dekorasi sebagai komponen pendukung untuk menyelenggarakan konsep *Fine Dining*.

### 4.2 Usulan Resep

Menurut Jhon dalam (Mufqi, 2016) “standar resep merupakan intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang di dalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, garnish, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat “ (Mufqi, 2016). Menurut pernyataan diatas maka dalam membuat suatu hidangan diperlukan rangkaian informasi mengenai

prosedur pembuatatan suatu hidangan tersebut mulai dari ukuran, porsi, bahan, serta alat yang digunakan dala pembuatan hidangan tersebut.

Dengan adanya standar resep dapat mempengaruhi hasil serta kualitas suatu hidangan, karena di dalam standar resep terdapat penjelasan rinci bagaimana suatu hidangan tersebut dibuat, sehingga siapa pun yang membuat hidangan tersebut akan menghasilkan suatu produk yang setara kualitas, rasa, serta porsinya.

Oleh karena itu penulis telah merancang standar resep untuk semua hidangan yang telah penulis susun untuk mempresentasikan semua hidangan tersebut. Berikut standar resep yang telah penulis susun :

**TABEL 1**

**Pastel Krukup**

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2023	Portion size	: 75 gr
Tipe Hidangan	: <i>Amouche Bouche</i>	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Yogyakarta	Alat Penyajian	: <i>Sauce Dish</i>

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan	
1.	Mice en Place	100	gr	Ayam	Cincang	
		250	gr	Kentang		
		50	gr	Tepung Beras		
		25	gr	Tepung Maizena		
		5	gr	Gula		
		10	gr	Garam		
		30	ml	Air		
		100	gr	Wortel		Potong Brunoise
		50	gr	Soun		
		25	ml	Susu		
		15	gr	Margarin		
		12	gr	Bawang Merah		
		6	gr	Bawang Putih	Bubuk	
		5	ml	Kecap manis		
		3	gr	Pala		

		10 100	ml gr	Minyak goreng Lime Mayo	
2.	Rebus	200 50	Gr MI	Kentang Susu	Rebus 100 gr kentang dalam susu untuk isian dan 150 gram kentang dalam air biasa, lalu haluskan.
3.	Tambahkan		10 5	Margarin Garam	Tambahkan
3	Tumis	50 50 50 10 6 12 3 5 5	Gr Gr Gr ml Gr Gr Gr MI Gr	Ayam Wortel Soun Minyak goreng Bawang putih Bawang merah Pala Kecap manis Garam	Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum, lalu tambahkan pala. Masukkan ayam dan wortel tumis hingga matang. Masukkan kecap manis, aduk lalu angkat.
4	Campur	100	Gr	Kentang Bahan yang sudah ditumis	Campurkan kentang yang sudah dihaluskan dengan bahan yang sudah ditumis beri garam dan merica.
5	Adon	150 50 25 30 5 5	Gr Gr Gr MI Gr Gr	Kentang Tepung maizena Tepung beras Air Garam Gula	Campur semua bahan lalu uleni hingga tercampur rata. Bulat bulatkan adonan lalu pipihkan setebal 2 mm lalu cetak dengan ring cutter .
6	Goreng	300	MI	Adonan kentang Minyak Goreng	Goreng adonan kentang dengan api besar sambal menyiram sampai adonan membulat dan berwarna kecoklatan.

7	Sajikan			Bubble potato Isian	Lubangi bubble potato di bagian atas lalu isi dengan isian kentang, dan sajikan dengan lime mayo. Beri edible flower dan microgreen untuk mempercantik.
---	---------	--	--	------------------------	---

Sumber : Buku Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan Data Olahan penulis,

2023

**TABEL 2**  
**Pastel Krukup**  
**( Lime Mayo )**

Halaman : 1 of 1

Tanggal : April 2023

Tipe Hidangan : *Sauce*

Lokasi : Bandung

Jumlah Porsi : 5

Portion Size : 20 gr

Temperatur : Dingin

Alat Penyajian : *Sauce Dish*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Misce en Place	100 50 10 5 5	Gr Ml Gr Gr Gr	<i>Mayonnaise</i> <i>Lime juice</i> <i>Lime zest</i> Garam Merica	
2.	Campur	100 50 10 5 5	Gr Ml Gr Gr Gr	<i>Mayonnaise</i> <i>Lime juice</i> <i>Lime zest</i> Garam Merica	Campur semua didalam mangkuk bahan lalu aduk hingga merata.
3.	Sajikan			<i>Lime Mayo</i>	Lime mayo sudah siap untuk disajikan.

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 3**  
**Selat Husar**

Halaman : 1 of 1

Tanggal : April 2023

Tipe Hidangan : *Appetizer*

Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5

Portion size : 100 gr

Temperatur : dingin

Alat Penyajian : *Dessert Plate*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	250	gr	Rigatoni pasta	Potong <i>Macedoine</i> Potong <i>Macedoine</i> Potong <i>Macedoine</i> Potong <i>Macedoine</i> Potong <i>Macedoine</i> Potong <i>Macedoine</i>  Bubuk Bubuk
		150	Gr	Timun	
		150	Gr	Apel	
		150	Gr	Wortel	
		150	Gr	Buncis	
		150	Gr	Nanas	
		250	Gr	Telur	
		90	Gr	Telur puyuh	
		100	Gr	Margarin	
		250	Gr	Mayones	
		5	Gr	Garam	
		10	Gr	Gula	
		10	ml	Cuka	
		5	Gr	Pala	
		5	Gr	Merica	
100	Gr	Asam jawa gel			
100	Gr	Cheese tuille			
2.	Rebus	250	Gr	Canelloni pasta	Rebus hingga matang didalam <i>saucepan</i>
		150	Gr	Wortel	
		150	Gr	Buncis	
3	Rebus	250	Gr	Telur	Rebus hingga matang lalu pisahkan kuning telur dan putihnya, dan hancurkan keduanya
4	Kocok	100	Gr	Margarin	Kocok margarin dan mayones hingga tercampur rata.
		250	Gr	Mayones	
		100	Gr	Kuning telur	
5	Tambahkan	5	Gr	Garam	Tambahkan garam, gula, cuka, pala, merica kedalam
		10	Gr	Gula	
		10	ml	Cuka	
		5	Gr	Pala	



		5	Gr	Merica	kocokan mayones dan mentega.
6	Sajikan			Rigatoni pasta Buah dan sayuran Saus mayones Asam jawa gel Cheese tuille Telur puyuh	Masukkan buah dan sayuran kedalam cannelloni pasta lalu sajikan dengan saus mayones, asam jawa gel, cheese tuille, dan telur puyuh. Tambahkan edible flower serta microgreens untuk mempercantik tampilan.

Sumber : Buku Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan olahan penulis, 2023

**TABEL 4**  
**Selat Husar**  
**Asam Jawa Gel**

Halaman : 1 of 1  
Tanggal : April 2023  
Tipe Hidangan : *Side Dish*  
Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5  
Portion size : 20 gr  
Temperatur : dingin  
Alat Penyajian : *Sauce Dish*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	150	ml	Asam Jawa	
		80	Gr	Air	
		80	Gr	Gula	
		10	Gr	Agar Agar	
2.	Rebus	150	ml	Asam Jawa	Rebus air lalu tuangkan asam jawa, gula, dan agar-agar kedalam <i>saucepan</i> lalu biarkan sampai mendidih. Angkat setelah mendidih lalu diamkan sampah agar-agar membentuk.
		80	Gr	Air	
		80	Gr	Gula	
		10	Gr	Agar Agar	

3.	Hancurkan			Agar-agar	Hancurkan agar-agar hingga halus dalam blender.
4.	Sajikan			Asam Jawa Gel	Asam jawa gel siap untuk disajikan.

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 5**  
**Selat Husar**  
**(Cheese Tuille)**

Halaman : 1 of 1

Tanggal : April 2023

Tipe Hidangan : *Side Dish*

Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5

Portion size : 20 gr

Temperatur : Dingin

Alat Penyajian : *Dinner Plate*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	100 100 50	Gr Gr Gr	Keju Cheddar Keju Parmesan Mentega	Parut Bubuk
2.	Panggang	10 10 5	Gr Gr Gr	Keju Cheddar Keju Parmesan Mentega	Panaskan mentega dalam <i>Non-sticky Pan</i> . Masukkan keju cheddar dan keju parmesan lalu masak hingga keju mengering lalu angkat.
3.	Sajikan			Cheese tuille	Cheese tuille siap disajikan.

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 6**  
**Untup-Untup**

Halaman : 1 of 1  
 Tanggal : April 2023  
 Tipe Hidangan : *Soup*  
 Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5  
 Portion size : 150 gr  
 Temperatur : Panas  
 Alat Penyajian : *Soup Plate*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan	
1.	Mice en Place	150	Gr	Terong	Potong Tipis	
		30	Gr	Tempe bosok		
		100	Gr	Tempe		
		100	Gr	Kol		
		100	Gr	Kacang panjang		
		100	Gr	Cabai merah		
		100	Gr	Cabai hijau		Potong slice
		50	Gr	Bawang merah		Potong slice
		25	Gr	Bawang putih		Potong slice
		3	Gr	Daun salam		Potong slice
		10	Gr	Lengkuas		
		800	ml	Santan		
		5	Gr	Garam		
		3	Gr	Gula jawa		
		100	Gr	Acar Bawang Merah		
100	Gr	Kacang Tanah				
			Crumble			
		300	MI	Minyak Goreng		
2.	Tumis	100	Gr	Cabai merah	Tumis cabai, bawang, daun salam, lengkuas dan tempe bosok hingga harum.	
		100	Gr	Cabai hijau		
		50	Gr	Bawang merah		
		25	Gr	Bawang putih		
		3	Gr	Daun salam		
		10	Gr	Lengkuas		
		30	Gr	Tempe bosok		
		20	MI	Minyak		
3.	Tambahkan	800	ml	Santan	Masukkan santan lalu biarkan hingga mendidih. Lalu tambahkan garam dan gula jawa.	
		5	Gr	Garam		
		3	Gr	Gula jawa		
4.	Panggang	150	Gr	Terong	Panggang dalam oven dengan suhu 180	
		100	Gr	Kol		

		100 2 2 10	Gr Gr Gr ml	Kacang panjang Garam Merica Minyak	derajat selama 15 menit.
5	Goreng	100 300	Gr Ml	Tempe Minyak goreng	Goreng kacang tanah dan tempe hingga berwarna kecoklatan. Hancurkan kacang tanah hingga berbentuk remahan.
6.	Sajikan				Sajikan Untup-Utup dengan sayuran tempe, kacang, dan acar bawang merah.

Sumber: Buku Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan Data Olahan Penulis,

2023.

**TABEL 7**  
**Untup-Untup**  
**(Kacang Tanah Crumble)**

Halaman : 1 of 1  
 Tanggal : April 2023  
 Tipe Hidangan : *Side Dish*  
 Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5  
 Portion size : 20 gr  
 Temperatur : Panas  
 Alat Penyajian : *Soup Plate*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	100 10 5 10 3 2 300	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml	Kacang Tanah Bawang merah Bawang putih Cabai merah Garam Gula Minyak	
2.	Goreng	100 300	Gr Ml	Kacang Tanah Minyak	Goreng hingga kecoklatan.
3.	Hancurkan	100 10 5 10 3 2	Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Kacang Tanah Bawang merah Bawang putih Cabai merah Garam Gula	Hancurkan dengan blender hingga halus
4.	Tumis			Bahan Halus	Tumis bahan halus hingga kering .
5.	Sajikan			Kacang Tanah Crumble	Kacang Tanah Crumble siap disajikan .

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 8**  
**Untup-Untup**  
**(Acar Bwang Merah)**

Halaman : 1 of 1  
 Tanggal : April 2023  
 Tipe Hidangan : *Side Dish*  
 Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5  
 Portion size : 20 gr  
 Temperatur : Dingin  
 Alat Penyajian : *Soup Plate*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	100 100 70 50 5	Gr Gr ml Gr Gr	Bawang merah Air Cuka Gula Garam	
2.	Rebus	100 100 70 50 5	Gr Gr ml Gr Gr	Bawang merah Air Cuka Gula Garam	Rebus air lalu masukkan bawang merah, cuka, dan gula. Biarkan hingga mendidih.
3.	Simpan				Simpan rebusan bawang merah kedalam toples yang tertutup rapat dan diamkan dalam kulkas selama 1 malam.
4.	Sajikan				Acar bawang merah siap disajikan.

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 9**  
**Bistik Daging**

Halaman : 1 of 1	Jumlah Porsi : 5
Tanggal : April 2023	Portion size : 200 gr
Tipe Hidangan : <i>Maincourse</i>	Temperatur : Panas
Lokasi : Yogyakarta	Alat Penyajian : <i>Dinner Plate</i>

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mise en Place	600	Gr	Daging sapi cincang	Bubuk Bubuk
		300	Gr	Telur	
		10	Gr	Garam	
		10	Gr	gula	
		6	Gr	Merica	
		6	Gr	Pala	
		25	Gr	Margarin	
		60	Gr	Bawang merah	
		30	Gr	Bawang putih	
		150	Gr	Tulang ayam	
		50	Gr	Kecap manis	
		300	ml	Air	
		10	Gr	Tepung beras	
		100	Gr	Ongklok kentang	
		100	Gr	Sayur bobor	
100	Gr	Sambal jenggot			
2.	Campur	600	Gr	Daging sapi cincang	Campur daging dengan telur, garam, merica serta pala bubuk. Lalu bentuk bulat-bulat berukuran 30 gram.
		300	Gr	Telur	
		5	Gr	Garam	
		5	Gr	gula	
		3	Gr	Merica	
		3	Gr	Pala	
3.	<i>Pansear</i>	50	ml	Campuran daging	Pansear campuran daging hingga matang dan berwarna kecolatan.
				Minyak Goreng	
4.	Tumis	25	Gr	Margarin	Tumis dalam <i>saucepan</i> hingga harum.
		60	Gr	Bawang merah	
		30	Gr	Bawang putih	
		150	Gr	Tulang ayam	
		30	Gr	Minyak Goreng	

5.	Tambahkan	300 10 50 5 5 3 3	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Air Tepung beras Kecap manis Gula Garam Merica Pala	Tambahkan air, tepung beras, kecap manis, gua, garam, merica, dan pala. Rebus hingga mengental.
6.	Sajikan				Sajikan bistik daging Bersama saus, ongklok kentang, sayur bobor, serta sambal jenggot.

Sumber : Buku Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan data olahan Penulis, 2023.



**TABEL 10**  
**Bistik Daging**  
**(Ongklok Kentang)**

Halaman : 1 of 1  
 Tanggal : April 2023  
 Tipe Hidangan : *Side dish*  
 Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5  
 Portion size : 40 gr  
 Temperatur : Panas  
 Alat Penyajian : *Dinner Plate*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	200 10 200 4 3	Gr Gr Ml Gr Gr	Kentang Mentega Susu Garam Merica	
2.	Rebus	200 10 200	Gr Gr Ml	Kentang Mentega Susu	Rebus kentang didalam susu dan mentega hingga matang dan lunak.
3.	Tambahkan	4 3	Gr Gr	Garam Merica	Tambah kan garam dan merica lalu haluskan.
4.	Sajikan				Ongklok kentang siap disajikan.

Sumber : Buku Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan data Olahan Penulis,  
 2023.

**TABEL 11**  
**Bistik Daging**  
**(Sayur Bobor)**

Halaman : 1 of 1  
Tanggal : April 2023  
Tipe Hidangan : *Side dish*  
Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5  
Portion size : 40 gr  
Temperatur : Panas  
Alat Penyajian : *Dinner Plate*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	250 150 10 3 7 50 30 15 10 5 5 5 350 150 20	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr MI MI	Labu siam Bayam Daun kemangi Daun salam Lengkuas Tempe bosok Bawang merah Bawang putih Kemiri Kencur Garam Gula Santan Air Minyak Goreng	
2.	Rebus	250 150	Gr Gr	Labu siam Bayam	Rebus labu siam dan bayam dia air mendidih selama 2 menit hingga setengah matang lalu sisihkan.
3.	Haluskan	50 30 15 10 5 5 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Tempe bosok Bawang merah Bawang putih Kemiri Kencur Garam Gula	Haluskan dalam blender.
4.	Tumis	7 3 20	Gr Gr MI	Bumbu halus Lengkuas Daun salam Minyak Goreng	Tumis bumbu halus hingga matang

5.	Tambahkan	350 150 10	Gr Ml Gr	Santan Air Daun kemangi	Tamahkan santan, air, dan daun kemangi lalu rebus hingga mengental.
6	Masukkan	250 150	Gr Gr	Labu siam Bayam	Masukkan labu siam dan bayam, lalu aduk hingga merata namun jangan terlalu lama agar sayuran tidak lembek.
7.	Sajikan				Sayur bobor siap untuk disajikan.

Sumber: Buku Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 12**  
**Bistik Daging**  
**(Sambal Jeggot)**

Halaman : 1 of 1	Jumlah Porsi : 5
Tanggal : April 2023	Portion size : 20 gr
Tipe Hidangan : <i>Side dish</i>	Temperatur : Panas
Lokasi : Yogyakarta	Alat Penyajian : <i>Dinner Plate</i>

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	100	Gr	Kelapa parut	
		20	Gr	Tempe bosok	
		50	Gr	Cabai merah	
		10	Gr	Kencur	
		10	Gr	Gula merah	
		5	Gr	Garam	
		50	Gr	Daun pisang.	
2.	Campur	100	Gr	Kelapa parut	Campur semua bahan lalu bungkus dengan daun pisang.
		20	Gr	Tempe bosok	
		50	Gr	Cabai merah	
		10	Gr	Kencur	
		10	Gr	Gula merah	
		5	Gr	Garam	
		50	Gr	Daun pisang.	

3.	Kukus			Bumbung yang sudah dibungkus daun pisang.	Kukus hingga matang selama 15 menit.
4.	Sajikan				Sambal jenggot siap disajikan

Sumber : Buku Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan Data Olahan Penulis,  
2023

**TABEL 13**  
**Manuk Nom**

Halaman : 1 of 1  
Tanggal : April 2023  
Tipe Hidangan : *Dessert*  
Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5  
Portion size : 75 gr  
Temperatur : dingin  
Alat Penyajian : *Dessert Plate*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	500 100 30 20 200  10 100 200	ml Gr Gr Gr Gr  Gr Gr Gr	Susu Gula pasir Kuning telur Putih telur Tape ketan hijau  Margarin Emping tuille Raspberry sauce	Peras lalu buang airnya
2.	Kocok	30 20	Gr Gr	Kuning telur Putih telur	Kocok hingga merata.
3.	Campur	500 100 30 20 200	ml Gr Gr Gr Gr	Susu Gula pasir Kuning telur Putih telur Tape ketan hijau	Campur semua susu, gula pasir, telur yang sudah dikocok, dan tape ketan hijau hingga merata.
4.	Kukus	10	Gr	Campuran tape ketan hijau Margarin	Olesi loyang dengan margarin lalu masukkan campuran tape ketan hijau. Kukus selama 20 menit.
5.	Sajikan				Sajikan Manuk nom dengan memotong

					menggunakan <i>ring cutter</i> lalu sajikan Bersama <i>emping tuille</i> dan <i>raspberry sauce</i> .
--	--	--	--	--	---

Sumber: Buku Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 14**  
**Manuk Nom**  
**(Emping Tuille)**

Halaman : 1 of 1  
 Tanggal : April 2023  
 Tipe Hidangan : *Side Dish*  
 Lokasi : Yogyakarta

Jumlah Porsi : 5  
 Portion size : 20 gr  
 Temperatur : Panas  
 Alat Penyajian : *Dessert Plate*

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	117,5 100 100 100	Gr Gr Gr Gr	Emping Putih telur Mentega Gula	Dihaluskan
2.	Campur	117,5 100 100 100	Gr Gr Gr Gr	Emping Putih telur Mentega Gula	Campur semua bahan hingga merata.
3.	Oleskan			Adonan Tuille	Oleskan adonan tuille ke tuille mold
4.	Panggang			Adonan <i>tuille Tuille mold</i>	Panggang dalam oven dengan suhu 160 derajat selama 5 menit.
5.	Sajikan			Emping Tuille	Emping tuille siap disajikan.

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 15**  
**Manuk Nom**  
**(Raspberry Sauce)**

Halaman : 1 of 1	Jumlah Porsi : 5
Tanggal : April 2023	Portion size : 20 gr
Tipe Hidangan : <i>Side Dish</i>	Temperatur : Dingin
Lokasi : Yogyakarta	Alat Penyajian : <i>Dessert Plate</i>

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	350	Gr	Raspberry	
		50	Gr	Gula pasir	
		60	Ml	Air	
		10	Gr	Tepung maizena	
		3	Gr .	Vanilla extract	
2.	Tumis	350	Gr	Raspberry	Masukkan raspberry, gula pasir, air, dan tepung maizena lalu aduk dengan api besar.. Laku kecilkan api dan hancurkan raspberry, masak selama 10 menit.
		50	Gr	Gula pasir	
		60	Ml	Air	
		10	Gr	Tepung maizena	
3.	Saring			Raspberry sauce	Saring menggunakan <i>sieve</i>
4.	Sajikan				Raspberry sauce siap disajikan.

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 16****Beer Jawa**

Halaman	: 1of 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2023	Portion size	: 200 ml
Tipe Hidangan	: <i>Beverage</i>	Temperatur	: Dingin
Lokasi	: Yogyakarta	Alat Penyajian	: <i>Cocktail Glass</i>

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	200	ml	Sirup Secang	
		800	ml	Air hangat	
		100	ml	Air jeruk nipis	
2.	Tuang	200	ml	Sirup Secang	Tuang sirup secang dan air hangat kedalam <i>Pitcher</i> lalu aduk.
		800	ml	Air hangat	
3.	Tambahkan	100	ml	Air jeruk nipis	Tambahkan lalu aduk.
4.	Sajikan				Kocok Beer Jawa dengan es batu lalu sajikan.

Sumber: Buku Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan Data Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 17**  
**Beer Jawa**  
**(Sirup Secang)**

Halaman	: 1of 1	Jumlah Porsi	: 5
Tanggal	: April 2023	Portion size	: 120 ml
Tipe Hidangan	: <i>Beverage</i>	Temperatur	: Dingin
Lokasi	: Yogyakarta	Alat Penyajian	: <i>Cocktail Glass</i>

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mice en Place	750	ml	Air	
		25	Gr	Kayu secang	
		2,5	gr	Mesoyi	
		5	Gr	Serai	
		2,5	Gr	Kayu manis	
		125	Gr	Jahe	
		250	Gr	Gula	

2.	Rebus	750 25 2,5 5 2,5 125	ml Gr gr Gr Gr Gr	Air Kayu secang Mesoyi Serai Kayu manis Jahe	Rebus semua bahan hingga mendidih lalu saring .
3.	Tambahkan	250	Gr	gula	Tambahkan gula lalu masak lagi hingga mendidid lalu angkat.
4.	Sajikan				Sirup secang siap disajikan.

Sumber: Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta dan Data Olahan Penulis, 2023.

#### ***4.3 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price***

*Food Cost* adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan makanan yang akan diolah untuk menghasilkan makanan. Menurut (Richard Kotas, 2005) fungsi *food cost* adalah “ To guide and regulate cost means to ensure that they are in accordance with the determined objectives of the business...”. Menurut pernyataan diatas dapat disimpulkan fungsi *food cost* adalah untuk mengendalikan biaya agar sejalan dengan tujuan yang akan dicapai oleh suatu perusahaan. *Food Cost* biasa dinyatakan dengan presentase. *President of the Restaurant Advisory Service (RAS)* di Amerika, Ron Grorodesky menyatakan bahwa restoran yang sukses memiliki presentase *food cost* diantara 28% sampai 40 % (Iskandar, 2021), maka dari itu penulis menggunakan presentase *food cost* sebesar 30% untuk penentuan harga jual. *Recipe Costing* merupakan akumulasi harga dari semua bahan yang digunakan dalam pembuatan suatu hidangan yang dicatat berdasarkan standar resep yang telah disusun.



Rumus perhitungan *Recipe Costing*, *Dish Costing*, dan *Selling Price*:

*Recipe Costing* = Issued Ingredients x Price

*Dish Costing* = *Recipe Costing* / Portions

*Selling Price* = 100 / Food Cost x *Dish Costing*

*Recipe Costing*, *Dish Costing*, dan *Selling Price* penulis susun sesuai standar resep yang telah penulis susun dan berdasarkan percobaan yang telah penulis lakukan.

Berikut recipe costing yang telah penulis susun :

**TABEL 18**  
**Recipe costing, Dish Costing, Selling Price**  
**Pastel Krukup**

PASTEL KRUKUP					
No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Total Harga
1	Ayam Cincang	0,1	Kg	Rp 30.000	Rp 3.000
2	Kentang	0,25	Kg	Rp 20.000	Rp 5.000
3	Tepung beras	0,05	Kg	Rp 15.000	Rp 750
4	Tepung maizena	0,025	Kg	Rp 23.000	Rp 575
5	Gula	0,005	Kg	Rp 10.500	Rp 53
6	Garam	0,015	Kg	Rp 12.000	Rp 180
7	Wortel	0,1	Kg	Rp 15.000	Rp 1.500
8	Soun	0,05	Kg	Rp 48.000	Rp 2.400
9	Susu	0,035	Ltr	Rp 17.500	Rp 613
10	Margarin	0,015	Kg	Rp 38.000	Rp 570
11	Bawang merah	0,012	Kg	Rp 45.000	Rp 540
12	Bawang putih	0,006	Kg	Rp 20.000	Rp 120
13	Kecap Manis	0,005	Ltr	Rp 65.000	Rp 325
14	Pala	0,003	Kg	Rp 85.000	Rp 255
15	Minyak Goreng	0,3	Ltr	Rp 18.500	Rp 5.550
16	Mayonnaise	0,1	Kg	Rp 30.000	Rp 3.000
17	Merica	0,01	Kg	Rp 58.000	Rp 580
18	Jeruk Nipis	0,2	Kg	Rp 35.000	Rp 7.000
19	Edible Flower	1	Pack	Rp 20.000	Rp 20.000
Recipe Costing					Rp 52.010
Dish Costing					Rp 10.402
Food Cost Precentage					28%
Selling Price					Rp 37.150

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 19**  
**Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price**  
**Selat Husar**

SELAT HUSAR					
No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Total
1	Rigatoni Pasta	1	Pack	Rp 50.000	Rp 50.000
2	Timun	0,15	Kg	Rp 21.000	Rp 3.150
3	Apel	0,15	Kg	Rp 25.000	Rp 3.750
4	Wortel	0,15	Kg	Rp 15.000	Rp 2.250
5	Buncis	0,15	Kg	Rp 17.000	Rp 2.550
6	Nanas	0,15	Kg	Rp 10.000	Rp 1.500
7	Telur	0,25	Kg	Rp 28.000	Rp 7.000
8	Telur Puyuh	0,09	Kg	Rp 40.000	Rp 3.600
9	Margarin	0,1	Ltr	Rp 38.000	Rp 3.800
10	Mayonnaise	0,25	Kg	Rp 30.000	Rp 7.500
11	Garam	0,005	Kg	Rp 12.000	Rp 60
12	Gula	0,018	Kg	Rp 10.500	Rp 189
13	Cuka	0,01	Ltr	Rp 45.000	Rp 450
14	Pala	0,005	Kg	Rp 85.000	Rp 425
15	Merica	0,005	Ltr	Rp 58.000	Rp 290
16	Asam Jawa	0,15	Kg	Rp 17.000	Rp 2.550
17	Agar Agar	1	Pack	Rp 5.000	Rp 5.000
18	Keju Cheddar	0,1	Kg	Rp 62.500	Rp 6.250
19	Keju Parmesan	0,1	Kg	Rp 165.000	Rp 16.500
20	Mentega	0,05	Kg	Rp 70.000	Rp 3.500
21	Edible Flower	1	Pack	Rp 20.000	Rp 20.000
Recipe Costing					Rp 140.314
Dish Costing					Rp 28.063
Food Cost Percentage					29%
Selling Price					Rp 96.768

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 20**  
**Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price**  
**Untup-Untup**

Untup Untup					
No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Total
1	Terong	0,15	kg	Rp 15.000	Rp 2.250
2	Tempe Bosok	0,03	kg	Rp 60.000	Rp 1.800
3	Tempe	0,1	kg	Rp 28.000	Rp 2.800
4	Kol	0,1	kg	Rp 18.000	Rp 1.800
5	Kacang Panjang	0,1	kg	Rp 8.000	Rp 800
6	Cabai Merah	0,12	kg	Rp 100.000	Rp 12.000
7	Cabai Hijau	0,1	kg	Rp 70.000	Rp 7.000
8	Bawang Merah	0,06	kg	Rp 45.000	Rp 2.700
9	Bawang Putih	0,025	kg	Rp 20.000	Rp 500
10	Daun salam	0,003	kg	Rp 20.000	Rp 60
11	Lengkuas	0,01	kg	Rp 13.000	Rp 130
12	Santan cair	0,8	ltr	Rp 25.000	Rp 20.000
13	Garam	0,009	kg	Rp 12.000	Rp 108
14	Gula Jawa	0,003	kg	Rp 18.500	Rp 56
15	Kacang Tanah	0,1	kg	Rp 36.000	Rp 3.600
16	Cuka	0,07	ltr	Rp 45.000	Rp 3.150
17	Gula	0,052	kg	Rp 10.500	Rp 546
18	Minyak Goreng	0,3	ltr	Rp 16.000	Rp 4.800
19	Edible Flower	1	Pack	Rp 20.000	Rp 20.000
Recipe Costing					Rp 84.100
Dish Costing					Rp 16.820
Food Cost Percentage					30%
Selling Price					Rp 56.066

Sumber : Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 21**  
**Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price**

**Bistik Daging**

Bistik daging					
No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Total
1	Daging cincang	0,6	kg	Rp 102.000	Rp 61.200
2	Telur	0,3	kg	Rp 32.000	Rp 9.600
3	Bawang Merah	0,09	kg	Rp 45.000	Rp 4.050
4	Bawang Putih	0,045	kg	Rp 20.000	Rp 900
5	Tulang Ayam	0,15	kg	Rp 10.000	Rp 1.500
6	Kecap Manis	0,05	kg	Rp 65.000	Rp 3.250
7	Tepung Beras	0,01	kg	Rp 15.000	Rp 150
8	Kentang	0,2	kg	Rp 45.000	Rp 9.000
9	Mentega	0,01	kg	Rp 70.000	Rp 700
10	Susu	0,2	kg	Rp 20.000	Rp 4.000
11	Labu siam	0,25	kg	Rp 13.000	Rp 3.250
12	Bayam	0,15	ltr	Rp 25.000	Rp 3.750
13	Kemangi	0,01	kg	Rp 12.000	Rp 120
14	Daun salam	0,003	kg	Rp 18.500	Rp 56
15	Lengkuas	0,007	kg	Rp 36.000	Rp 252
16	Tempe Bosok	0,07	ltr	Rp 45.000	Rp 3.150
17	Kemiri	0,01	kg	Rp 10.500	Rp 105
18	kencur	0,015	kg	Rp 16.000	Rp 240
19	Santan	0,35	kg	Rp 40.000	Rp 14.000
20	Kelapa Parut	0,1	kg	Rp 28.000	Rp 2.800
21	Cabai Merah	0,05	kg	Rp 100.000	Rp 5.000
22	Gula merah	0,01	kg	Rp 18.500	Rp 185
23	Garam	0,024	kg	Rp 12.000	Rp 288
24	Merica	0,009	kg	Rp 58.000	Rp 522
25	Daun Pisang	0,05	kg	Rp 10.000	Rp 500
26	Gula	0,015	kg	Rp 10.500	Rp 158
27	Pala	0,006	kg	Rp 85.000	Rp 510
28	Minyak goreng	0,1	ltr	Rp 16.000	Rp 1.600
29	Edible Flower	1	Pack	Rp 20.000	Rp 20.000
Recipe Costing					Rp 150.835
Dish Costing					Rp 30.167
Food Cost Percentage					28%
Selling Price					Rp 107.739

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 22**  
**Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price**  
**Manuk Nom**

Manuk Nom					
No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Total
1	Susu	0,5	kg	Rp 20.000	Rp 10.000
2	Gula	0,25	kg	Rp 10.500	Rp 2.625
4	Telur	0,5	kg	Rp 28.000	Rp 14.000
5	Tape Ketan Hijau	0,2	kg	Rp 45.000	Rp 9.000
6	Margarin	0,01	kg	Rp 38.000	Rp 380
7	Emping	0,1175	kg	Rp 73.500	Rp 8.636
8	Mentega	0,1	kg	Rp 70.000	Rp 7.000
9	Raspberry	0,35	kg	Rp 120.000	Rp 42.000
10	Tepung Maizena	0,01	kg	Rp 23.000	Rp 230
11	Vanila Essence	0,003	kg	Rp 173.000	Rp 519
12	Edible flower	1	Pack	Rp 20.000	Rp 20.000
Recipe Costing					Rp 114.390
Dish Costing					Rp 22.878
Food Cost Percentage					29%
Selling Price					Rp 78.890

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 23**  
**Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price**  
**Beer Jawa**

Beer Jawa					
No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Total
1	Kayu Secang	0,025	kg	Rp 22.900	Rp 573
2	Kayu Mesoyi	0,0025	kg	Rp 136.000	Rp 340
3	Serai	0,005	kg	Rp 10.000	Rp 50
4	Kayu Manis	0,0025	kg	Rp 80.000	Rp 200
5	Jahe	0,125	kg	Rp 23.000	Rp 2.875
6	Gula	0,25	kg	Rp 10.500	Rp 2.625
7	Lime Juice	0,1	kg	Rp 61.500	Rp 6.150
Recipe Costing					Rp 12.813
Dish Costing					Rp 2.563
Food Cost Percentage					28%
Selling Price					Rp 9.152

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023

**TABEL 24**  
**Selling Price Total**

No	Nama Item	Porsi	<i>Selling Price</i>
1	Pastel Krukup	1	Rp 37.150
2	Selat Husar	1	Rp 96.768
3	Untup-Untup	1	Rp 56.066
4	Bistik Jawa	1	Rp 107.739
5	Manuk Nom	1	Rp 78.890
6	Beer Jawa	1	Rp 9.152
<i>Set Menu Selling Price</i>			Rp 385.766
<i>Rounding</i>			Rp 400.000

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023

#### 4.4 Nilai Gizi

Gizi diartikan sebagai proses organisme menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses pencernaan, penyerapan, transportasi, penyimpanan, metabolisme, dan pengeluaran zat gizi untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal organ tubuh serta untuk menghasilkan tenaga (Irianto, 2006). Oleh karena itu penulis menghitung nilai gizi dari setiap hidangan yang akan dipresentasikan. Penulis menghitung nilai gizi menggunakan website fatsecret.com.

Berikut nilai gizi yang sudah penulis susun:

**TABEL 25**  
**Nilai Gizi**  
**Pastel Krukup**

PASTEL KRUKUP					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Daging Ayam Cincang	100	95	7,72	0	29,55
2	Kentang	250	215	0,25	50,02	4,28
3	Tepung Beras	50	182	0,7	40	3
4	Tepung Maizena	25	90	0	22,25	0,25
5	Gula	5	19	0	5	0
6	Garam	15	0	0	0	0
7	Wortel	100	41	0,24	9,58	0,93
8	Soun	50	176	0,03	43,04	0,08
9	Susu	35	18	0,72	1,7	1,19
10	Margarin	15	79	8,88	0	0,09
11	Bawang Merah	12	5	0,01	1,21	0,11
12	Bawang Putih	6	9	0,03	1,98	0,38
13	Kecap Manis	5	21	0	5,36	0
14	Pala	3	16	1,09	1,48	0,18
15	Minyak Goreng	50	409	45,45	0	0
16	Mayonnaise	100	360	36	8	0
17	Merica	10	33	0	6,67	0
18	Lime Juice	50	13	0	4,45	0,2
<b>TOTAL</b>			<b>1781</b>	<b>101,12</b>	<b>200,74</b>	<b>40,24</b>
<b>TOTAL PER PAX</b>			<b>356,2</b>	<b>20,224</b>	<b>40,148</b>	<b>8,048</b>

Sumber: fatsecret.com dan Olahan Penulis, 2023



**TABEL 26**  
**Nilai Gizi**  
**Selat Husar**

SELAT HUSAR					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Canneloni Pasta	250	392	2,3	76,7	14,4
2	Timun	150	22	0,16	5,44	0,98
3	Apel	150	72	0,2	19,14	0,4
4	Wortel	150	62	0,36	14,37	1,4
5	Buncis	150	46	0,18	10,7	2,73
6	Nanas	150	72	0,18	18,94	0,81
7	Telur	250	385	26,42	2,8	31,32
8	Telur Puyuh	90	142	9,98	0,37	11,74
9	Margarin	100	526	59,17	0	0,6
10	Mayonnaise	250	900	90	20	0
11	Garam	5	0	0	0	0
12	Gula	18	70	0	18	0
13	Cuka	10	2	0	0	0
14	Pala	5	26	1,82	2,46	0,29
15	Merica	5	17	0	3,33	0
16	Asam jawa	150	358	0,9	93,75	4,2
17	Agar-Agar	7	25	0,02	5,92	0,01
18	Keju Cheddar	100	300	25	5	20
19	Keju Parmesan	100	431	28,61	4,06	38,46
20	Mentega	50	367	40	0	0
<b>TOTAL</b>			<b>4215</b>	<b>285,3</b>	<b>300,98</b>	<b>127,34</b>
<b>TOTAL PER PAX</b>			<b>843,0</b>	<b>57,1</b>	<b>60,2</b>	<b>25,5</b>

Sumber: fatsecret.com dan Olahan Penulis, 2023

**TABEL 27**  
**Nilai Gizi**  
**Untup-Untup**

UNTUP-UNTUP					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Terong	150	97	5,77	12,47	1,18
2	Tempe Bosok	30	11	0,49	0,8	0,94
3	Tempe	100	225	15,21	11,94	13,31
4	Kol	100	69	2,61	12,41	1,29
5	Kacang Panjang	100	59	3,1	7,61	1,82
6	Cabai Merah	120	38	0,31	8,77	1,86
7	Cabai Hijau	100	32	0,26	7,31	1,55
8	Bawang Merah	60	25	0,05	6,07	0,55
9	Bawang Putih	25	37	0,12	8,26	1,59
10	Daun Salam	3	0	0	0	0
11	Lengkuas	10	2	0,05	0,44	0,14
12	Santan Cair	1000	976	170,4	48	18,4
13	Garam	9	0	0	0	0
14	Gula Jawa	3	11	0	2,92	0
15	Kacang Tanah	100	567	49,24	16,13	25,8
16	Cuka	70	13	0	0,03	0
17	Gula	52	201	0	51,99	0
18	Minyak Goreng	50	409	45,45	0	0
<b>TOTAL</b>			<b>2772</b>	<b>293,06</b>	<b>195,15</b>	<b>68,43</b>
<b>TOTAL PER PAX</b>			<b>554,4</b>	<b>58,6</b>	<b>39,0</b>	<b>13,7</b>

Sumber: fatsecret.com dan Olahan Penulis, 2023

**TABEL 28**  
**Nilai Gizi**  
**Bistik Daging**

BISTIK DAGING					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Daging cincang	600	1656	111,48	0	152,1
2	Telur	300	441	29,82	2,31	37,74
3	Bawang Merah	90	38	0,07	9,1	0,83
4	Bawang Putih	45	67	0,22	14,88	2,86
5	Kaldu Ayam	300	15	0,36	1,86	1,17
6	Kecap Manis	50	214	0	53,56	0
7	Tepung Beras	10	36	0,14	8	0,6
8	Kentang	200	174	0,2	40,26	3,74
9	Mentega	10	73	8	0	0
10	Susu	200	100	4	9,42	6,58
11	Labu siam	250	42	0,32	9,75	2,05
12	Bayam	150	34	0,58	5,44	4,29
13	Kemangi	10	3	0,06	0,43	0,25
14	Daun salam	3	0	0	0	0
15	Lengkuas	7	2	0,04	0,31	0,1
16	Tempe Bosok	70	25	1,15	1,87	2,18
17	Kemiri	10	69	7,2	1,39	0,92
18	kencur	15	0	0	0	0
19	Santan	350	805	83,44	19,39	8,02
20	Kelapa Parut	100	354	33,71	12,62	3,81
21	Cabai Merah	50	16	0,13	3,65	0,77
22	Gula merah	10	38	0	9,73	0
23	Garam	24	0	0	0	0
24	Merica	9	30	0	6	0
26	Gula	15	58	0	15	0
27	Pala	6	32	2,18	2,96	0,35
28	Minyak goreng	100	818	90,91	0	0
<b>TOTAL</b>			<b>5140</b>	<b>374,01</b>	<b>227,93</b>	<b>228,36</b>
<b>TOTAL PER PAX</b>			<b>1028,0</b>	<b>74,8</b>	<b>45,6</b>	<b>45,7</b>

Sumber: fatsecret.com dan Olahan Penulis, 2023

**TABEL 29**  
**Nilai Gizi**  
**Manuk Nom**

MANUK NOM					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Susu	500	250	10	23,55	16,45
2	Gula	250	968	0	249,95	0
3	Telur	500	735	49,7	3,85	62,9
4	Tape Ketan Hijau	200	343	0,57	75,88	6,51
5	Margarin	10	53	5,92	0	0,06
6	Emping	117,5	411	1,75	82	14,23
7	Mentega	100	733	80	0	0
8	Raspberry	350	182	2,28	41,79	4,2
9	Tepung Maizena	10	36	0	8,9	0,1
<b>TOTAL</b>			<b>3711</b>	<b>150,22</b>	<b>485,92</b>	<b>104,45</b>
<b>TOTAL PER PAX</b>			<b>742,2</b>	<b>30,0</b>	<b>97,2</b>	<b>20,9</b>

Sumber: fatsecret.com dan Olahan Penulis, 2023

**TABEL 30**  
**Nilai Gizi**  
**Beer Jawa**

BEER JAWA					5 PORSI	
NO	BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Kayu Secang	25	0	0	0	0
2	Kayu Mesoyi	2,5	0	0	0	0
3	Serai	5	5	0,02	1,27	0,09
4	Kayu Manis	2,5	7	0,08	2	0,1
5	Jahe	125	100	0,94	22,21	2,28
6	Gula	250	968	0	249,95	0
7	Lime Juice	100	25	0	8,63	0,38
<b>TOTAL</b>			<b>1105</b>	<b>1,04</b>	<b>284,06</b>	<b>2,85</b>
<b>TOTAL PER PAX</b>			<b>221,0</b>	<b>0,2</b>	<b>56,8</b>	<b>0,6</b>

Sumber: fatsecret.com dan Olahan Penulis, 2023

**TABEL 31**

**Total Nilai Gizi**

Nama Hidangan	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Pastel Krukup	356,2	20,224	40,148	8,048
Selat Husar	843,0	57,06	60,196	25,468
Untup-Untup	554,4	58,612	39,03	13,686
Bistik Daging	1028,0	74,802	45,586	45,672
Manuk Nom	742,2	30,044	97,184	20,89
Beer Jawa	221,0	0,208	56,812	0,57
<b>Total</b>	<b>3744,8</b>	<b>240,95</b>	<b>338,956</b>	<b>114,334</b>

Sumber: fatsecret.com dan Olahan Penulis, 2023