

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jawa Tengah merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terletak di tengah Pulau Jawa. Provinsi ini memiliki luas wilayah sekitar 32.800 km² dan merupakan salah satu provinsi yang paling padat. Provinsi ini berbatasan dengan Laut Jawa di sebelah utara, D.I. Yogyakarta di sebelah selatan, Provinsi Jawa Timur di sebelah timur dan Provinsi Jawa Barat di sebelah barat. Luas wilayahnya tercatat sebesar 25 persen dari luas Pulau Jawa. Wilayah Jawa Tengah terdiri dari dataran rendah dan pegunungan. (Kominfo, 2017)

Kuliner Jawa Tengah merupakan salah satu kekayaan nusantara yang berbeda dengan Jawa Timur dan Jawa Tengah. Kuliner Jawa Tengah mempunyai ciri khas bersantan dan dimasak lama. Sedangkan Jawa Timur dan Jawa Barat cenderung lebih sedikit asam juga dan menggunakan terasi dan petis (Laily, 2021)

Kota Semarang merupakan ibukota dari Provinsi Jawa Tengah yang termasuk kedalam kawasan segitiga emas, yakni Solo, Yogyakarta dan yang terakhir yakni Semarang. Kota Semarang berpotensi untuk dikembangkan menjadi daerah tujuan wisata. Kota Semarang juga merupakan pintu gerbang Jawa Tengah karena memiliki akses transportasi yang mudah dijangkau baik melalui dari darat, laut maupun udara. (Assidiq, 2022)

Berperan sebagai pusat kota Provinsi Jawa Tengah, Semarang memiliki banyak destinasi wisata yang menarik seperti Kota Lama Semarang, Klenteng Sam Poo Kong, dan bangunan Lawang Sewu. Selain itu, Semarang juga memiliki nilai

sejarah dan budaya sebagai warisan dari leluhur masa lampau. Potensi dari segi unsur budaya dan pariwisata Kota Semarang sangat tinggi di Provinsi Jawa Tengah. Ada berbagai macam kekayaan produk budaya yang dimiliki masyarakat Kota Semarang, salah satu kekayaan produk budaya tersebut adalah dalam bidang kuliner. (Pratama, 2021)

Kota Semarang memiliki ragam hasil alam sebagai bahan pangan lokal seperti hasil pertanian, perkebunan dan hasil laut, sehingga makanan tradisional kota Semarang harus digali dan dikenalkan kembali kepada masyarakat untuk terus beraktifitas. adanya Kota Semarang sebagian besar dihuni oleh orang Tionghoa dan Arab, serta banyak pendatang dari daerah lain, seperti pulau Kalimantan dan Sumatera. Jadi efek dari keragaman etnis ini adalah makanan yang diasosiasikan dengan makanan masyarakat nomaden mana pun. Oleh karena itu, masyarakat menyebut makanan jenis kombinasi makanan Kota Semarang ini. Kota Semarang menawarkan makanan manis.

Kuliner khas Semarang muncul seiring dengan berkembangnya kota Semarang. Masyarakat Semarang yang termasuk ke dalam masyarakat pesisir memiliki karakteristik yang begitu akulturatif dan akomodatif dengan kebudayaan lain yang masuk kedalam lingkungannya. Oleh karena itu, masyarakat Semarang dapat dengan mudah menerima hal – hal baru, baik dari bentuk bangunan, kebiasaan, serta makanan yang memiliki ciri khas. (Rochmawati, 2017)

Makanan tradisional kota Semarang dijadikan wisata gastronomi perpaduan budaya Jawa, Tiongkok dan Arab. Terbentuk dari proses perkembangan budaya yang telah berjalan bertahun-tahun. Proses perkembangan dari tahun ketahun membuat makanan tradisional mempunyai cita rasa dan keunikan beraneka ragam.

Beberapa makanan tersebut menunjukkan keanekaragaman mulai dari bumbu yang digunakan, bahan baku, proses pengolahan, teksturdan penampilan makananan yang mencerminkan budaya kota Semarang. (Hanna, 2018)

Beragamnya suku dan etnis yang ada di Semarang membuat kota ini memiliki banyak makanan dan minuman khas, serta menjadi keunikan sendiri bagi setiap wisatawan yang datang ke Kota Semarang. Mayoritas wisatawan mengetahui kuliner khas Semarang seperti Lumpia, Kue Mochi, Wingko Babat, Wedang Tahu, Mie Kopyok, Tahu Bakso, serta Bandeng Presto. Dengan kekayaan kuliner warisan leluhur yang patut dilestarikan. Beberapa kuliner mulai tidak ditemukan karena masyarakat kurang menyadari keberadaannya. Jika dibiarkan terus menerus maka satu persatu kuliner khas Kota Semarang akan menghilang. (Cahaya, 2020).

Dengan berbagai informasi yang disebutkan diatas penulis akan mengambil judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER SEMARANG”** dengan konsep *Set Menu Fine dining* agar dapat meningkatkan daya tarik serta daya saing, menunjukkan bahwa kuliner tradisional juga dapat di olah dan disajikan lebih modern dan elegan namun tetap menonjolkan citarasa dari tiap makanan yang disajikan. Penulis berharap dengan dikembangkannya kuliner khas Semarang dapat menarik masyarakat untuk mencicipi sehingga nantinya akan lebih banyak lagi yang mengenali dan dapat melestarikan kuliner tradisional ini secara turun temurun. (Afsheena, 2023)

1.2. Tujuan Penelitian

1.2.1. Tujuan Formal

Penelitian ini menjadi sebuah kajian tugas akhir yang disusun oleh penulis sebagai kewajiban dalam menempuh Ujian Akhir Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

- i. Mempresentasikan kuliner khas Semarang dengan pengembangan dari segi visual, bahan atau metode sehingga dapat dijadikan sebagai referensi menu untuk *Fine Dining*.
- ii. Meningkatkan daya tarik serta daya saing kuliner Khas Semarang dengan mengembangkan Teknik pengolahan untuk meningkatkan cita rasa dan presentasi yang modrn sehingga dapat menarik minat masyarakat dan juga dapat diminati oleh para turis manca negara.
- iii. Mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang telah dipelajari di program Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam bentuk *Food Presentation*.

1.3. Usulan Produk

Penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini akan menyajikan citarasa kuliner Khas Semarang menggunakan konsep *Fine Dining* dengan *5-course set* menu yang terdiri dari *Amuse bouche, Appetizer, Soup, Main Course, dan dessert*. Menu yang dipilih penulis diambil melalui berbagai sumber dan referensi. Rangkaian menu yang akan dihidangkan oleh penulis seperti berikut:

1.3.1 Rangkaian Menu

“LUMPIA SEMARANG”

(Daging ayam, rebung, udang, *rice paper*)

“TAHU GIMBAL”

(Tahu goreng, *tuile ebi*, dan sambel kacang)

“SOTO BANGKONG”

(Soto sapi dengan isian bihun, tauge, tomat, dan perkedel)

“NASI AYAM”

(Nasi, suwiran daging ayam, opor dan sayur labu siam)

“DESCONTRUCTED OF ES MAREM”

(Es krim tape singkong, kelapa muda, *Microsponge* cincau)

1.3.2 Deskripsi Menu

Produk yang akan diangkat oleh penulis dalam Tugas Akhir *Food Presentation* ini merupakan makanan khas Semarang. Bentuk presentasi yang akan disajikan menggunakan *Set Menu* dengan konsep *Fine Dining*. Berikut adalah deskripsi menu yang akan dijelaskan dibawah ini:

1. Lumpia Semarang

Sajian khas Semarang ini memiliki cita rasa manis dan gurih yang terdiri dari rebung, daging ayam, rebung udang dengan digulung kulit dari bahan dasar tepung terigu. Lumpia berasal dari Bahasa tiongkok *lun* yang berarti lunak dan *pia* yang artinya kue. Makanan yang hadir pada awal abad ke-19 merupakan makanan tradisional yang berasal dari perpaduan tionghoa dan jawa. (sitarasyani, 2019)

2. Tahu Gimbal

Olahan yang berbahan dasar dari tahu ini berasal dari kota Semarang. Makanan ini terdiri dari tahu, udang, kol, tauge bawang goreng dengan saus kacang. Makanan ini lahir di abad ke-19 pada era kolonial Belanda. Sajian ini menggunakan tahu “pong” yang berarti kosong. Tahu gimbal ini hampir mirip dengan makanan khas Jakarta yakni ketoprak. (Yesaya, 2022)

3. Soto Bangkong

Soto Bangkong adalah menu makanan khas Semarang, Jawa tengah. Nama bangkong ini di ambil dari nama tempat didirikannya rumah makan ini, yaitu di perempatan Bangkong, Semarang. Soto Bangkong ini terbuat dari bahan daging sapi yang memiliki ciri khas warna kuah agak kecoklatan. Soto khas Semarang ini berdiri sejak tahun 1950. Pemilik soto ini bernama H. Soleh Soekarno. Pada awalnya, soto ini didirikan menggunakan angkring bambu yang dipikul dengan berjalan kaki. (Febi, 2018)

4. Nasi Ayam Semarang

Nasi Ayam Semarang disajikan bersama suwiran ayam, sate usus, krecek, urap dan sayuran lainnya. Rasa gurih dari kuah santan dan campuran berbagai lauk pauk. Perbedaan utama dari Nasi ayam Semarang ini terletak pada kuah opor kuning yang digunakan untuk menyiram nasi dan lauk pauknya. Sajian kuliner khas semarang ini berdiri pada tahun 1960-an dari penjual nasi ayam keliling yang berasal dari Kampung Koja yaitu Satinem. (Efendi, 2018)

5. Es Marem

Jajanan legendaris khas Semarang ini berdiri sejak 1952 yang terbuat dari cincau hitam, kolang-kaling, daging kelapa muda, cendol, sirup, santan, susu kental manis, santan, susu kental manis, kacang tanah sangria, dan parutan es batu. Makanan ini memiliki rasa yang manis yang dipadukan dengan kacang tanah dan gurihnya santan, (Muslimah, 2016)

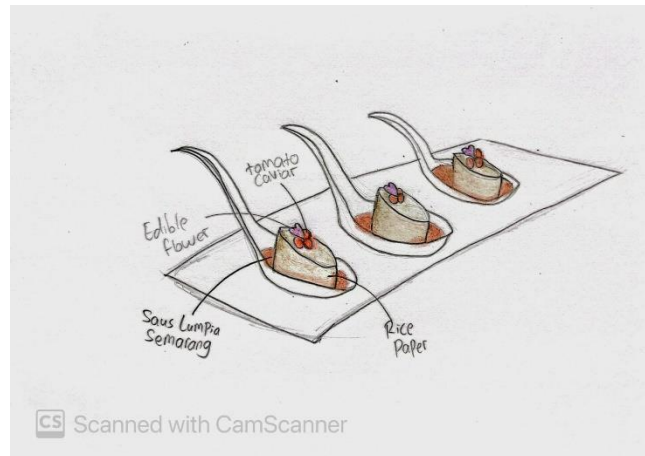
1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Tema yang akan dilakukan untuk pembuatan Tugas Akhir ini, penulis mengangkat tema Sajian *Set Menu Fine Dining* khas Semarang. *Fine dining* adalah santapan mewah yang menghadirkan makanan berkualitas tinggi dengan pelayanan yang mengutamakan tamu. (Afsheena, 2023). *Fine dining* memiliki karakteristik seperti biaya makanan yang mahal dan terdiri dari beberapa hidangan, seperti hidangan pembuka (*Appetizer*), hidangan utama (*Main Course*), dan yang terakhir yakni hidangan penutup (*Dessert*). Konsep *fine dining* ini memiliki tata cara untuk menikmati hidangan santapan mewah ini yang disebut *table manner*. *Table manner* merupakan aturan untuk menyantap makanan dengan sopan dan elegan. (Farrah, 2023). Penulis akan memberikan rangkaian menu sajian kuliner khas Semarang, sebagai berikut:

1. Lumpia Semarang

Lumpia Semarang merupakan hidangan yang terdiri dari ayam, rebung, dan udang dengan dibentuk dari gulungan *rice paper*, lalu di sajikan dengan Saus Tauco. Penulis akan menghadirkan Lumpia Semarang sebagai *Amuse Bouche*.



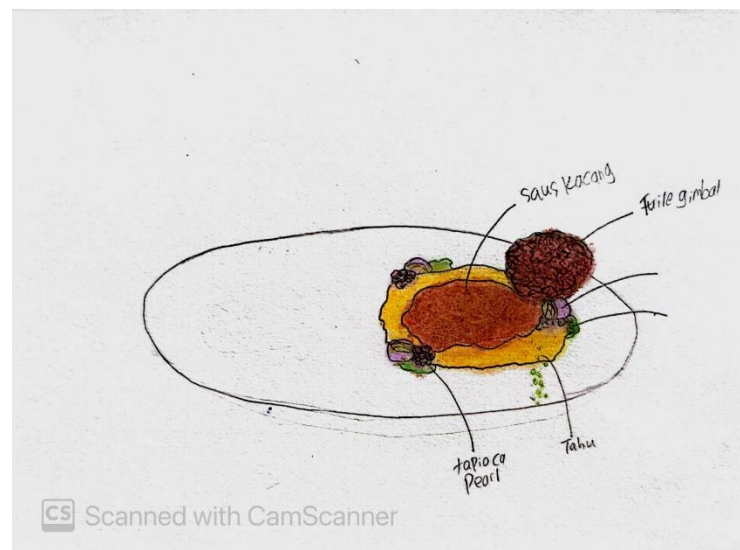
Gambar 1. 1 Sketsa Lumpia Semarang

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2023

2. Tahu Gimbal

Tahu Gimbal adalah hidangan dengan bahan utama tahu yang disajikan dengan saus kacang berbahan dasar kacang tanah, bawang putih, gula merah, petis dan kecap manis serta dilengkapi gimbal ebi.

Penulis mengembangkan hidangan ini dengan bahan sajian menggunakan *silken tofu* yang di cetak, lalu ditambah saus kacang dan hiasan dari *tapioca pearl*, *vegetable roll*, dan *tuile gimbal*.



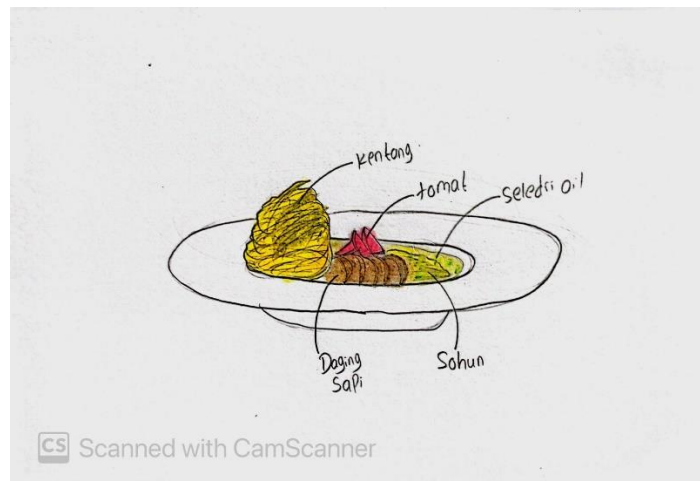
Gambar 1. 2 Sketsa Tahu Gimbal

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2023

3. Soto Bangkong

Soto Bangkong adalah hidangan *soup* yang terdiri dari daging sapi sebagai bahan utama dan kuah berwarna kuning yang berasal dari bumbu kuning, yakni bawang putih, bawang merah, kunyit, dan lengkuas.

Pengembangan produk yang akan dikembangkan penulis dengan menambahkan kentang goreng berbentuk spiral dan seledri *oil*.



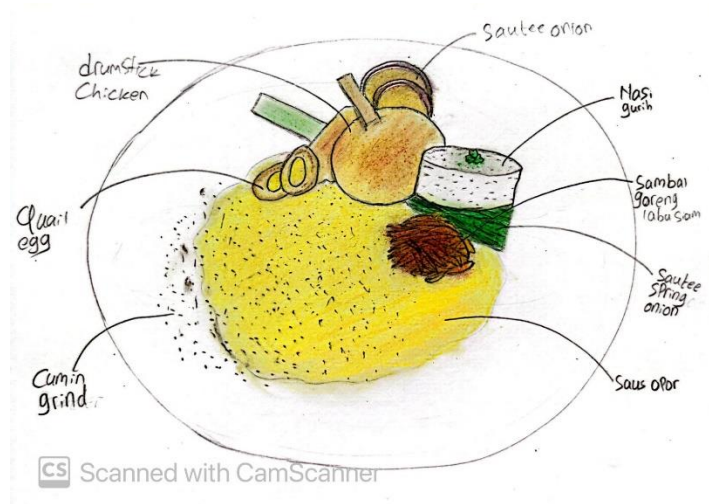
Gambar 1. 3 Sketsa Soto Bangkong

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2023

4. Nasi Ayam Semarang

Nasi ayam Semarang adalah hidangan utama dengan *sidedish* berupa Ayam Opor, Sambal Labu Tahu, dan Telur Pindang Coklat.

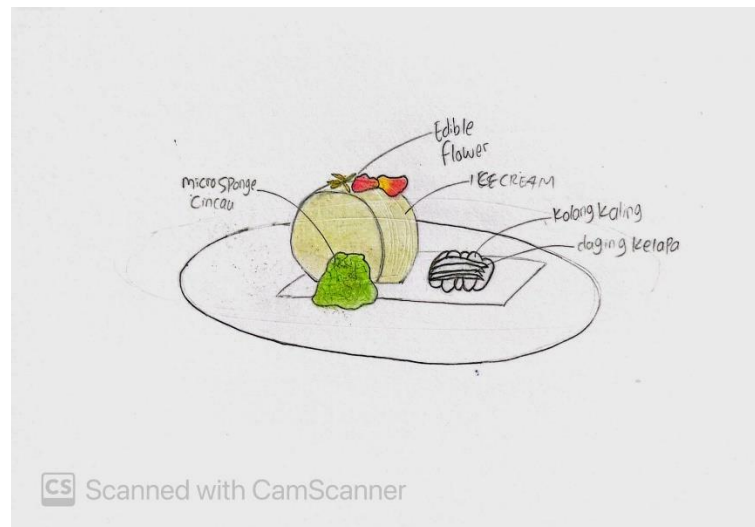
Penulis akan mengembangkan sajian Nasi Ayam Semarang dengan merubah bentuk paha ayam menjadi *drumstick* dan menambahkan kuah opor yang sudah dikentalkan lalu di tuangkan diatas paha ayam serta menambahkan *garnish* dari tumis daun bawang dan batang daun bawang yang sudah di oven hingga hitam dan irisan dari bawang bombay yang sudah di tumis.



Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2023

5. Es Marem

Es Marem merupakan makanan penutup yang terdiri dari tape singkong, daging kelapa muda, dan cincau. Penulis akan mengembangkan hidangan penutup *Deconstructed of Es Marem* dengan mengubah cincau menjadi *microsponge* dan menjadikan tape singkong menjadi es krim.



Gambar 1. 4 Descrontructed of Es Marem

Sumber: Gambar hasil olahan oleh penulis, 2023

1.5 Pengajian Resep

Resep merupakan suatu susunan petunjuk mengenai cara pembuatan suatu hidangan dengan prosedur yang sudah ditentukan sehingga hasil produk sesuai dengan yang diharapkan pembuat resep. (Rahadiyanti, ahligizi.id, 2020)

Pengajian resep yang penulis siapkan menjadi panduan dalam mempersiapkan masakan yang akan dihidangkan. Resep-resep yang digunakan berasal dari berbagai sumber seperti wawancara narasumber, internet, serta pengetahuan penulis dari pengalaman selama berpendidikan di Politeknik NHI Bandung.

Tabel 1. 1 Resep Lumpia Semarang

RESEP LUMPIA SEMARANG

Halaman : 1 dari 3 Jumlah porsi : 4 pax
 Tanggal : April 2023 Berat per porsi: 50 gr
 Jenis Hidangan : *Amuse Bouche* Suhu hidangan: Hangat
 Lokasi : Semarang, Jawa Tengah Alat saji : *Soup spoon*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>				
2	Siapkan	10	gr	<i>Rice Paper</i>	Celupkan kedalam air
		40	gr	Rebung muda	<i>Boil</i> , potong <i>julienne</i>
		70	gr	Dada Ayam	Potong cincang
		20	gr	Ebi	Potong cincang
		20	gr	Telur	
		15	gr	Bawang bombay	Potong <i>chop</i>
		6	gr	Bawang putih	Haluskan
		6	gr	Bawang merah	Haluskan
		8	gr	Daun bawang	Potong <i>slice</i>
		6	ml	Saus tiram	
		4	ml	Kecap inggris	
		8	ml	Kecap manis	
		3	gr	Garam	
		2	gr	Gula	

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
		3	gr	Kaldu bubuk	Haluskan dengan <i>Blender</i>
		200	ml	Minyak Goreng	
		8	ml	Minyak wijen	
		30	gr	Tomat	
		50	ml	Air	
		3	gr	Agar-agar	
2	Panaskan	50	ml	Minyak Goreng	Hingga layu Hingga harum
		15	gr	Bawang bombay	
		15	gr	Bawang Bombay	
3	Tambahkan	150	gr	Telur	
4	Tambahkan	70	Gr	Dada ayam	Aduk hingga rata
		20	gr	Ebi	
5	Tambahkan	40	Gr	Rebung muda	Aduk hingga rata
		6	ml	Saus tiram	
		4	ml	Kecap inggris	
		8	ml	Kecap manis	
		2	gr	Gula	

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
		3	gr	Kaldu bubuk	
		3	gr	Garam	
6	Tiriskan				
7	Siapkan	8	gr	Minyak wijen	Masukkan isian
		8	gr	Daun bawang	lumpia dengan
				Isian lumpia	minyak wijen
		10	gr	<i>Rice Paper</i>	kedalam <i>rice</i>
					<i>piper</i> lalu
					gulung
8	Goreng	100	ml	Minyak goreng	Hingga <i>golden</i>
					<i>brown</i>
9	Panaskan	30	gr	Tomat	Saring air
		50	ml	Air	tomat yang
		3	gr	Agar-agar	sudah di <i>blend</i>
10	Siapkan	100	ml	Adonan Tomat	Masukkan
				Minyak	kedalam <i>sauce</i>
					<i>squeeze bottle</i>
					<i>lalu tuangkan</i>
					<i>kedalam</i>
					<i>minyak</i>
11	Saring			<i>Tomato Caviar</i>	
12	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 2 Resep Saus Lumpia Semarang

RESEP SAUS LUMPIA SEMARANG

Halaman : 1 dari 1 Jumlah porsi : 4 pax
 Tanggal : April 2023 Berat per porsi: 15 gr
 Jenis Hidangan : *Amuse Bouche* Suhu hidangan: 30°
 Lokasi : Semarang, Jawa Tengah Alat saji : *Soup spoon*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
1	Siapkan	6 4 10 8 30 3	gr gr gr gr ml gr	Bawang putih Cabai rawit Tepung sagu Gula merah Air garam	Haluskan Haluskan
2	Panaskan	30 8 30 8	gr gr ml gr	Bawang putih Cabai rawit Air Gula merah	
3	Tambahkan	10	gr	Tepung Sagu	
4.	Saring				
5	Sajikan				Hidangkan dengan Lumpia Semarang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

		3	gr	Kunyit bubuk	
8	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 4 Resep Soto Bangkong

RESEP SOTO BANGKONG

Halaman : 1 dari 2

Jumlah porsi : 4 pax

Tanggal : April 2023

Berat per porsi: 100 gr

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu hidangan: Hangat

Lokasi : Semarang, Jawa Tengah

Alat saji : *Soup plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
1	<i>Mise en Place</i>	200	gr	Daging sapi	Potong <i>dice</i>
		30	gr	Kentang	Kupas
		10	gr	Bawang putih	Haluskan
		30	gr	Bawang merah	Haluskan
		2	gr	Ketumbar	Sangrai
		2	gr	Kunyit	Haluskan
		20	gr	Sohun	
		6	gr	Serai	
		4	gr	Jahe	
		4	gr	Lengkuas	
		1	grg	Daun salam	
		3	gr	Garam	
		2	gr	Gula	
		1	gr	Merica	
		100	ml	Minyak	
		300	gr	Air	
		20	gr	Seledri	
8	gr	Daun bawang	Potong <i>Slice</i>		
30	gr	Tomat	Potong <i>dice</i>		
8	gr	Jeruk nipis			
6		Kaldu bubuk			
2	Haluskan	20	Gr	Bawang putih	
		4	gr	Bawang merah	
		4	gr	Kunyit	
		2	gr	Ketumbar	
		3	gr	Jahe	
		2	gr	Buah pala	
3	Tumis	30	MI	Minyak goreng	
				Bumbu halus	
		4	gr	Serai	
		4	gr	Jahe	
		1	gr	Lengkuas	
		3	gr	Daun salam	
6	gr	Kaldu bubuk			

4	Tambahkan	200 300 30 3 2 1	gr ml gr gr gr gr	Daging sapi Air Tomat Garam Gula Merica	
5	<i>Blanch</i>	20		Seledri	
5	Haluskan	20 10	gr ml	Seledri minyak	
6	Saring			Seledri Minyak	
7	Panaskan			Seledri Minyak	
8	Saring			Seledri Minyak	
9	Tambahkan	10	gr	Minyak	
10	Goreng	50 30	ml gr	Minyak Kentang	Bentuk menggunakan <i>mandoline spiral</i>
11	Sajikan				Tuangkan seledri oil dan tambahkan kentang kedalam kuah soto

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 5 Resep Nasi Ayam Semarang

RESEP NASI GURIH AYAM SEMARANG

Halaman : 1 dari 1 Jumlah porsi : 4 pax
 Tanggal : April 2023 Berat per porsi: 130 gr
 Jenis Hidangan : *Main course* Suhu hidangan: 35°
 Lokasi : Semarang, Jawa Tengah Alat saji : *Dinner plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
1	Siapkan	300	gr	Beras	Bersihkan
		80	ml	Santan	
		4	gr	Daun salam	
		6	gr	Serai	
		3	gr	Garam	
		200	ml	Air	
2	Panaskan	80	ml	Santan	Hingga wangi
		4	gr	Daun salam	
		6	gr	Serai	
		3	gr	Garam	
		150	ml	Air	
3	Masukkan	200	gr	Beras	Hingga air terserap
		50	ml	Air	
4.	<i>Steam</i>				Hingga matang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 6 Resep Opor Ayam

RESEP OPOR AYAM

Halaman : 1 dari 3 Jumlah porsi : 4 pax
 Tanggal : April 2023 Berat per porsi: 180 gr
 Jenis Hidangan : *Main course* Suhu hidangan: Hangat
 Lokasi : Semarang, Jawa Tengah Alat saji : *Dinner plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
1	Siapkan	280	gr	Dada Ayam	Marinasi
		320	gr	Paha ayam	Potong <i>Drum</i>
		50	ml	Santan	<i>stick</i>
		5	gr	Daun salam	
		5	gr	Serai	
		4	gr	Lengkuas	
		50	gr	Bawang merah	Haluskan
		40	gr	Bawang putih	Haluskan
		40	gr	Kemiri	Sangrai
		3	gr	Daun jeruk	
		60	gr	Tepung beras	
		6	gr	Jintan bubuk	
		50	gr	Daun bawang	Potong bagi 2 (batang dan daun)
6	gr	Ketumbar	Sangrai		

		4	gr	Gula	
		30	gr	Bawang bombay	Potong Slice
		100	gr	Margarin	
		6	gr	Garam	
		200	ml	Air	
2	Haluskan	50	gr	Bawang merah	
		40	gr	Bawang putih	Haluskan
		40	gr	Kemiri	menggunakan
		10	gr	Ketumbar	<i>Blender</i>
3	<i>Steam</i>	320	gr	Paha Ayam	Hingga Matang
4	Tumis	30	ml	Minyak	
		4	gr	Lengkuas	
		5	gr	Daun salam	Aduk hingga
		3	gr	Daun jeruk	rata
		5	gr	Serai	
		6	gr	Jinten Bubuk	
		6	gr	Garam	
		4	gr	Gula	
				Bumbu halus	
4.	Tambahkan	200	ml	Air	
		50	ml	Santan	
5	Saring			Kuah Opor	
6	<i>Pan seared</i>	100	gr	Margarin	Hingga golden
		320	gr	Paha Ayam	brown

		20	gr	Daun bawang	Hingga layu
		20	gr	Bawang bombay	
		280	gr	Dada Ayam	Potong <i>slice</i>
7	<i>Oven</i>	39	gr	Batang daung bawang	Hingga hitam
8	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 7 Resep Sambal Goreng Labu

RESEP SAMBAL GORENG LABU

Halaman : 1 dari 2 Jumlah porsi : 4 pax
 Tanggal : April 2023 Berat per porsi: 50 gr
 Jenis Hidangan : *Main course* Suhu hidangan: 35°
 Lokasi : Semarang, Jawa Tengah Alat saji : *Dinner plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
1	Siapkan	250	gr	Labu Siam	Potong <i>Julienne</i> , cuci dengan air garam
		20	gr	Bawang Putih	Potong cincang
		30	gr	Bawang merah	Potong cincang
		50	gr	Cabai merah	<i>Boil</i> , haluskan
		12	gr	Kemiri	Haluskan
		1	gr	Daun salam	
		4	gr	Lengkuas	
		3	gr	Gula	
		5	gr	Garam	
		30	ml	Minyak	
50	ml	Air			
2	Panaskan	30	ml	Minyak	
		30	gr	Bawang merah	Hingga harum
		20	gr	Bawang putih	

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
3	Masukkan	50	gr	Cabai merah	
		12	ml	Kemiri	
		1	gr	Daun salam	
		4	gr	Lengkuas	
		50	ml	Air	
4.	Tambahkan	250	gr	Labu Siam	
		5	gr	Garam	Aduk hingga
		3	gr	Gula	layu
5	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 8 Resep Telur Pindang Coklat

RESEP TELUR PINDANG COKLAT

Halaman : 1 dari 1

Jumlah porsi : 4 pax

Tanggal : April 2023

Berat per porsi: 50 gr

Jenis Hidangan : *Main course*

Suhu hidangan: 30°

Lokasi : Semarang, Jawa Tengah

Alat saji : *Dinner plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
1	Siapkan	70	gr	Telur Puyuh	Haluskan Haluskan Haluskan <i>Grind</i>
		10	gr	Serai	
		4	gr	Lengkuas	
		2	gr	Jahe	
		30	gr	Bawang merah	
		15	gr	Bawang putih	
		6	gr	Kemiri	
		2	gr	Ketumbar	
		3	gr	Daun salam	
		4	gr	Garam	
		12	ml	Kecap manis	
		10	gr	Gula merah	
		250	ml	Air	
20	ml	Minyak			
2	<i>Boil</i>	70	gr	Telur Puyuh	Kupas kulit
3	Tumis	20	ml	Minyak	

		2	gr	Bumbu halus	Hingga harum
		4	gr	Jahe	
		10	gr	Lengkuas	
		3	gr	Serai	
				Daun salam	
6	Tambahkan	250	ml	Air	
		12	ml	Kecap manis	
		10	gr	Gula merah	
		4	gr	Garan	
		70	gr	Telur Puyuh	
7	Sajikan			Telur Puyuh	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 9 Resep *Desconstructed of Es Marem***RESEP DESCONSTRUCTED OF ES MAREM**

Halaman : 1 dari 1

Jumlah porsi : 4 pax

Tanggal : April 2023

Berat per porsi: 80 gr

Jenis Hidangan : *Dessert*

Suhu hidangan: 10°

Lokasi : Semarang, Jawa Tengah

Alat saji : *Dessert plate*

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Eksplanasi
1	Siapkan	40	gr	Tepung terigu	Gunakan tepung berprotein rendah
		100	gr	Telur	
		40	gr	Gula	
		50	ml	Cincau <i>juice</i>	
		125	gr	Tape Singkong	
		50	gr	Kelapa muda	
		25	ml	Santan	
		5	gr	Daun pandan	
		60	ml	Susu	
		60	ml	Air	
		125	ml	<i>Dairy Cream</i>	
		25	ml	Mentega cair	
		25	gr	Kolang-kaling	
2	Panaskan	60	ml	Air	
		60	ml	Susu	
		40	gr	Gula	
3	Tambahkan	125	gr	Tape singkong	Aduk hingga rata
		125	ml	<i>Dairy Cream</i>	
6	Masukkan			Adonan	Masukkan kedalam mesin

					<i>ice cream,</i> tunggu hingga dingin
7	Campurkan	80 60	gr gr	Telur Gula	Aduk selama 1 menit hingga mengembang
8	Masukkan	40 50 25	gr ml ml	Tepung terigu Cincau <i>juice</i> Mentega cair	Aduk dengan adonan telur hingga rata
9	Panaskan			Adonan	Cetak adonan kedalam cup lalu panggang selama 5 menit kedalam <i>Microwave</i>
10	Rebus	25 60	gr ml	Kolang Kaling Air	Hingga matang dan empuk.
11	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

1.6 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price

Total biaya untuk memproduksi suatu menu makanan (*Food Cost*) menjadi acuan penting dalam memulai bisnis kuliner. Dapat di katakan bahwa penetapan harga jual suatu menu akan menjadikan syarat dalam memperoleh suatu keuntungan yang maksimal. Menurut Bartono, umumnya besaran *food cost* yang aman yakni tidak melewati *upper point* senilai 40% sebagai batas toleransi tertinggi. Sehingga jika belum melewati batas toleransi maka kondisi masih aman. Bahan baku dalam satu *set menu* tentu memerlukan suatu perhitungan untuk menentukan biaya bahan baku tersebut (*Recipe cost*).

Proses menghitung biaya dari masing-masing bahan yang digunakan untuk satu porsi sebuah hidangan disebut *dish cost*. Selain itu ada juga yang disebut *selling price*. *Selling price* merupakan harga jual yang ditentukan penjual untuk menjual suatu barang atau jasa. (Syarifudin, 2021)

Berikut biaya standar resep yang akan dijelaskan di bawah ini.

Tabel 1. 10 Biaya Hidangan Lumpia Semarang

Recipe cost Lumpia Semarang

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER SEMARANG						
<i>Amuse Bouche</i>						
Lumpia Semarang					4 portion	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price	
1	<i>Rice Paper</i>	0.010	Kg	Rp 94,000	Rp	940
2	Rebung muda	0.040	Kg	Rp 28,000	Rp	1,120
3	Dada ayam	0.070	Kg	Rp 47,500	Rp	3,325
4	Ebi	0.020	Kg	Rp 58,000	Rp	1,160
5	Telur	0.020	Kg	Rp 22,000	Rp	440
6	Bawang bombay	0.015	Kg	Rp 42,000	Rp	630
7	Bawang putih	0.012	Kg	Rp 30,000	Rp	360
8	Bawang merah	0.006	Kg	Rp 60,000	Rp	360
9	Daun Bawang	0.008	Kg	Rp 15,000	Rp	120
10	Saus Tiram	0.006	L	Rp 49,500	Rp	297
11	Kecap Inggris	0.004	L	Rp 40,000	Rp	160
12	Kecap Manis	0.008	L	Rp 43,800	Rp	350
13	Garam	0.003	Kg	Rp 12,100	Rp	36
14	Gula	0.002	Kg	Rp 13,500	Rp	27
15	Kaldu Bubuk	0.003	Kg	Rp 83,800	Rp	251
16	Minyak Goreng	0.200	L	Rp 17,900	Rp	3,580
17	Minyak wijen	0.008	L	Rp 79,998	Rp	640
18	Tomat	0.030	Kg	Rp 22,900	Rp	687
19	Cabai Rawit	0.010	Kg	Rp 45,000	Rp	450
20	Gula merah	0.015	Kg	Rp 24,900	Rp	374
21	Agar-agar	0.003	Kg	Rp 49,000	Rp	147
22	Air	0.100	L	Rp -	Rp	-
23	Tepung Sagu	0.010	Kg	Rp 9,000	Rp	90
SUBTOTAL					Rp	15,545
COST PER PORTION					Rp	3,886
FOOD COST (%)						30%
PRELIMINARY SELLING					Rp	12,954
PROJECTED SELLING					Rp	13,000
NET PRICE					Rp	16,900

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 11 Biaya Hidangan Tahu Gimbal

Recipe cost Tahu Gimbal

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER SEMARANG					
<i>Appetizer</i>					
Tahu Gimbal					4 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	<i>Silken Tofu</i>	0.250	Kg	Rp 55,000	Rp 13,750
2	Telur	0.020	Kg	Rp 35,000	Rp 700
3	Petis	0.020	Kg	Rp 30,000	Rp 600
4	Kecap Manis	0.008	L	Rp 52,500	Rp 420
5	Maizena	0.004	Kg	Rp 22,000	Rp 88
6	Kacang Sinti	0.025	Kg	Rp 45,400	Rp 1,135
7	Tapioca Pearl	0.006	Kg	Rp 162,000	Rp 972
8	Ebi	0.020	Kg	Rp 105,000	Rp 2,100
9	Minyak	0.015	L	Rp 17,900	Rp 269
10	Tepung Terigi	0.008	Kg	Rp 13,000	Rp 104
11	Kunyit Bubuk	0.003	Kg	Rp 47,000	Rp 141
12	Wortel	0.003	Kg	Rp 8,000	Rp 24
13	Kol Ungu	0.003	Kg	Rp 30,000	Rp 90
14	Air	0.050	L	Rp -	Rp -
15	Garam	0.004	Kg	Rp 12,100	Rp 48
SUBTOTAL					Rp 20,441
COST PER PORTION					Rp 5,110
FOOD COST (%)					23%
PRELIMINARY SELLING					Rp 22,218
PROJECTED SELLING					Rp 14,500
NET PRICE					Rp 17,835

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 12 Biaya Hidangan Soto Bangkok

Recipe cost Soto Bangkok

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER SEMARANG					
Soup					
Soto Bangkok					4 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	Daging sapi	0.200	Kg	Rp 125,000	Rp 25,000
2	Kentang	0.030	Kg	Rp 16,500	Rp 495
3	Bawang putih	0.010	Kg	Rp 30,000	Rp 300
4	Bawang merah	0.030	Kg	Rp 40,000	Rp 1,200
5	Ketumbar	0.002	Kg	Rp 24,500	Rp 49
6	Kunyit	0.002	Kg	Rp 14,500	Rp 29
7	Sohun	0.020	Kg	Rp 52,800	Rp 1,056
8	Serai	0.006	Kg	Rp 23,000	Rp 138
9	Jahe	0.004	Kg	Rp 18,000	Rp 72
10	Lengkuas	0.004	Kg	Rp 16,000	Rp 64
11	Daun Salam	0.001	Kg	Rp 29,200	Rp 29
12	Garam	0.003	Kg	Rp 12,100	Rp 36
13	Gula	0.002	Kg	Rp 13,500	Rp 27
14	Merica	0.001	Kg	Rp 42,000	Rp 42
15	Minyak	0.100	L	Rp 17,900	Rp 1,790
16	Air	0.300	L	Rp -	Rp -
17	Seledri	0.020	Kg	Rp 32,000	Rp 640
18	Daun Bawang	0.008	Kg	Rp 19,000	Rp 152
19	Tomat	0.030	Kg	Rp 22,900	Rp 687
20	Jeruk Nipis	0.008	Kg	Rp 15,000	Rp 120
21	Kaldu Bubuk	0.006	Kg	Rp 83,800	Rp 503
SUBTOTAL					Rp 32,429
COST PER PORTION					Rp 8,107
FOOD COST (%)					34%
PRELIMINARY SELLING					Rp 23,845
PROJECTED SELLING					Rp 24,000
NET PRICE					Rp 32,160

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 13 Biaya Hidangan Nasi Ayam Semarang

Recipe Cost Nasi Ayam Semarang

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER SEMARANG					
<i>Main course</i>					
Nasi Ayam Semarang					4 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	Beras	0.300	Kg	Rp 11,600	Rp 3,480
2	Santan	0.130	L	Rp 35,000	Rp 4,550
3	Daun salam	0.013	Kg	Rp 29,200	Rp 380
4	Serai	0.011	Kg	Rp 23,000	Rp 253
5	Lengkuas	0.012	Kg	Rp 16,000	Rp 192
6	Bawang putih	0.075	Kg	Rp 30,000	Rp 2,250
7	Bawang merah	0.110	Kg	Rp 40,000	Rp 4,400
8	Kemiri	0.058	Kg	Rp 34,300	Rp 1,989
9	Daun jeruk	0.003	Kg	Rp 120,000	Rp 360
10	Tepung beras	0.060	Kg	Rp 13,800	Rp 828
11	Jintan bubuk	0.006	Kg	Rp 52,700	Rp 316
12	Daun bawang	0.050	Kg	Rp 15,000	Rp 750
13	Ketumbar	0.008	Kg	Rp 24,500	Rp 196
14	Bawang Bombay	0.030	Kg	Rp 42,000	Rp 1,260
15	Margarin	0.100	Kg	Rp 22,000	Rp 2,200
16	Cabai merah	0.050	Kg	Rp 26,200	Rp 1,310
17	Kecap manis	0.012	L	Rp 43,800	Rp 526
18	Gula merah	0.010	Kg	Rp 29,800	Rp 298
19	Paha ayam	0.280	Kg	Rp 49,550	Rp 13,874
20	Dada ayam	0.320	Kg	Rp 47,500	Rp 15,200
21	Labu Siam	0.250	Kg	Rp 19,400	Rp 4,850
22	Telur Puyuh	0.070	Kg	Rp 35,500	Rp 2,485
23	Garam	0.018	Kg	Rp 12,100	Rp 218
24	Gula	0.007	Kg	Rp 13,500	Rp 95
25	Minyak	0.050	L	Rp 17,900	Rp 895
26	Air	0.500	L	Rp -	Rp -
SUBTOTAL					Rp 63,154
COST PER PORTION					Rp 15,789
FOOD COST (%)					25%
PRELIMINARY SELLING					Rp 63,154
PROJECTED SELLING					Rp 64,200
NET PRICE					Rp 80,250

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 14 Biaya Hidangan Deconstructed of Es Marem

Recipe cost Deconstructed of Es Marem

SET MENU PENGEMBANGAN KULINER SEMARANG					
<i>Dessert</i>					
<i>Deconstructed of Es Marem</i>					4 portion
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit price	Total Cost Price
1	Tepung Terigu	0.040	Kg	Rp 13,000	Rp 520
2	Telur	0.100	Kg	Rp 35,000	Rp 3,500
3	Gula	0.040	Kg	Rp 13,500	Rp 540
4	Cincau <i>juice</i>	0.050	L	Rp 14,300	Rp 715
5	Tape singkong	0.125	Kg	Rp 14,960	Rp 1,870
6	Kelapa muda	0.050	Kg	Rp 38,000	Rp 1,900
7	Santan	0.025	Kg	Rp 35,000	Rp 875
8	Daun Pandan	0.005	Kg	Rp 23,000	Rp 115
9	Susu	0.060	L	Rp 21,500	Rp 1,290
10	Air	0.060	Kg	Rp -	Rp -
11	<i>Dairy cream</i>	-0.125	Kg	Rp 77,900	-Rp 9,738
12	Mentega	0.025	Kg	Rp 84,051	Rp 2,101
13	Kolang-kaling	0.025	Kg	Rp 29,000	Rp 725
SUBTOTAL					Rp 4,414
COST PER PORTION					Rp 1,103
FOOD COST (%)					20%
PRELIMINARY SELLING					Rp 5,517
PROJECTED SELLING					Rp 6,000
NET PRICE					Rp 7,200

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

1.7 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan makanan yang dibutuhkan sel-sel dan organisme untuk bertahan hidup. Menurut Tuti Sunardi, gizi merupakan proses merubah berbagai macam makanan yang dapat masuk kedalam tubuh. Gizi mengacu tentang makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh manusia serta bagaimana tubuh mengolah nutrisi yang terkandung dalam makanan. (Borneo, 2022). Berikut merupakan daftar nilai gizi dari setiap hidangan yang penulis rangkum, yakni:

Tabel 1. 15 Nilai Gizi Lumpia Semarang

Nilai Gizi Lumpia Semarang

Total 4 pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
10	<i>Rice Paper</i>	7,25 gr	0,51	0,12gr	33
40	Rebung muda	2,08 gr	1,04 gr	0,12 gr	11
70	Dada ayam	0 gr	20,68 gr	5,4 gr	136
20	Ebi	0,67 gr	11,83 gr	0,75 gr	57
20	Telur	0,15 gr	2,52 gr	1,99 gr	29
15	Bawang bombay	3,85 gr	0,35 gr	0,03 gr	16
12	Bawang putih	3,8 gr	0,73 gr	0,06 gr	17
6	Bawang merah	2,02 gr	0,18 gr	0,02 gr	8
8	Daun Bawang	3,54 gr	0,38 gr	0,08 gr	15
6	Saus Tiram	0,66 ml	0,08 ml	0,02 ml	3
4	Kecap Inggris	1 ml	1 ml	0 ml	5
8	Kecap Manis	5,73 ml	0,1 ml	0 ml	23
3	Garam	0 gr	0 gr	0 gr	0
2	Gula	2,5 gr	0 gr	0 gr	10
3	Kaldu Bubuk	1,5 gr	1,5 gr	0 gr	10
200	Minyak Goreng	0 ml	0 ml	150 ml	1320
8	Minyak wijen	0 ml	0 ml	14 gr	120
30	Tomat	48,32 gr	20,22 gr	9,83 gr	353
10	Cabai Rawit	2,83 gr	0,6 gr	0,86 gr	16
15	Gula merah	7,3 gr	0 gr	0 gr	28
3	Agar-agar	0 gr	0,09 gr	8,88 gr	79
100	Air	0 gr	0 gr	0 gr	0
10	Tepung Sagu	8,5 gr	0,2 gr	0,1 gr	36

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

Tabel 1. 16 Nilai Gizi Tahu Gimbal

Nilai Gizi Tahu Gimbal

Total 4 pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
250	<i>Silken tofu</i>	6 gr	22 gr	9 gr	160
20	Telur	8,73 gr	2,16 gr	0,18 gr	36
20	Petis	0,15 gr	2,52 gr	1,99 gr	29
8	Kecap Manis	6,11 gr	0,1 gr	0 gr	24
4	Maizena	3 gr	0 gr	0 gr	15
25	Kacang Sinti	20 gr	2 gr	3 gr	90
6	<i>Tapioca Pearl</i>	5,2 gr	0 gr	0 gr	24
20	Ebi	0,6 gr	11,8 gr	0,75 gr	57
15	Minyak	0 gr	0 gr	15 gr	129
8	Tepung Terigu	6,7 gr	1,2 gr	0 gr	28
3	Kunyit Bubuk	1,9 gr	0,23 gr	0,3	11
3	Wortel	9,5gr	0,9 gr	0,2 gr	41
3	Kol ungu	0,2 gr	0,1 gr	0 gr	2
50	Air	0 ml	0 ml	0 ml	0
4	Garam	0 gr	0 gr	0 gr	0

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

Tabel 1. 17 Nilai Gizi Soto Bangkong

Nilai Gizi Soto Bangkong

Total 4 pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
200	Daging Sapi	0 gr	52,6 gr	39,1 gr	576
30	Kentang	5,2 gr	0,6 gr	0,03 gr	23
10	Bawang putih	3,3 gr	0,64 gr	0,05 gr	15
30	Bawang merah	3 gr	0,2 gr	0,02 gr	13
2	Ketumbar	0,7 gr	0,04 gr	0,01 gr	0
2	Kunyit	1,3 gr	0,16 gr	0,02 gr	7
20	Sohun	17,2gr	0,3 gr	0,01 gr	70
6	Serai	1,5 gr	0,11 gr	0,03 gr	6
4	Jahe	0,3 gr	0,04 gr	0,02 gr	2
4	Lengkuas	0,04 gr	0,02 gr	0,01 gr	0
1	Daun salam	0,18 gr	0,06 gr	0,02 gr	1
3	Garam	0 gr	0 gr	0 gr	1
2	Gula	2 gr	0 gr	0 gr	8
1	Merica	15 gr	0,5 gr	0,5 gr	10
100	Minyak	0 gr	0 gr	0 gr	0
300	Air	0 ml	0 ml	0 ml	0
20	Seledri	0,6 gr	0, 2gr	0,1 gr	5
8	Daun bawang	2,8 gr	0,3 gr	0,06 gr	12
30	Tomat	1,20 gr	0,26 gr	0,06 gr	4
8	Jeruk nipis	0,8gr	0,06 gr	0,02 gr	2
6	Kaldu bubuk	0,02 gr	0,02	0	0

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

Tabel 1. 18 Nilai Gizi Nasi Ayam Semarang

Nilai Gizi Nasi Ayam Semarang

Total 4 pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
300	Beras	238,44 gr	20,24 gr	1,76 gr	1083
130	Santan	7,2 ml	2,98 ml	30,99 ml	299
13	Daun salam	2 gr	0 gr	0 gr	10
11	Serai	2,78 gr	0,2 gr	0,05 gr	1
12	Lengkuas	0,53 gr	0,17 gr	0,07 gr	3
75	Bawang putih	24,8 gr	4,77 gr	0,38 gr	112
110	Bawang merah	11,12 gr	1,01 gr	0,09 gr	46
58	Kemiri	8,04 gr	5,32 gr	41,7 gr	401
3	Daun jeruk	0,2 gr	0 gr	0 gr	1
60	Tepung beras	52 gr	2,2 gr	0,5 gr	223
6	Jintan bubuk	2,65 gr	1,07 gr	1,34 gr	22
50	Daun bawang	7,08 gr	0,75 gr	0,15 gr	30
8	Ketumbar	60,29 gr	0,17 gr	0,04 gr	2
30	Bawang Bombay	2,89 gr	0,26 gr	0,02 gr	12
100	Margarin	0 gr	0,6 gr	59,17 gr	526
50	Cabai merah	3,65 gr	0,77 gr	0,13 gr	16
12	Kecap manis	9,17 gr	0,15 gr	0 gr	36
10	Gula merah	9,73 gr	0 gr	0 gr	38
280	Paha ayam	0 gr	94,56 gr	24,7 gr	624
320	Dada ayam	0 gr	69,68 gr	43,01 gr	686
250	Labu Siam	9,75 gr	2,05 gr	0,32 gr	42
70	Telur Puyuh	0,29 gr	9,14 gr	7,76 gr	111
18	Garam	0 gr	0 gr	0 gr	0
7	Gula	7 gr	0 gr	0 gr	27
50	Minyak	0 ml	0 ml	50 ml	431
500	Air	0 ml	0 ml	0 ml	0

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

Tabel 1. 19 Nilai Gizi *Desconstructed of* Es Marem**Nilai Gizi *Desconstructed of* Es Marem**

Total 5 pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
40	Tepung terigu	30 gr	4,13 gr	0,39 gr	146
100	Telur	0,77 gr	12,58 gr	9,94 gr	147
40	Gula	39,99 gr	0 gr	0 gr	155
50	Cincau <i>juice</i>	13 ml	3,06 ml	0,8 ml	64
150	Tape Singkong	59,85 gr	3,41 gr	0,74 gr	263
50	Kelapa muda	7,62 gr	1,66 gr	16,74 gr	177
25	Santan	1,38 ml	0,57 ml	5,96 ml	58
5	Daun pandan	0, 4 gr	0 gr	0 gr	1,6
60	Susu	2,83 ml	1,97 ml	1,2 ml	30
60	Air	0 ml	0 ml	0 ml	0
125	<i>Dairy Cream</i>	6,8 gr	4,4 gr	44,07 gr	447
25	Mentega cair	0,02 ml	0,21 ml	20,28 ml	179
25	Kolang-kaling	2,08 gr	0,1 gr	0,5 gr	8

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.8.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi latihan presentasi yang dilakukan oleh penulis dilaksanakan di Jl. Rancabelut No.90, Cimahi. Waktu latihan presentasi produk dilaksanakan dari bulan Mei hingga Juni 2023

1.8.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik NHI Bandung pada bulan Juli 2023.