

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Jawa adalah salah satu pulau terbesar di Indonesia, terdiri dari Jawa Tengah, Jawa Barat, dan Jawa Timur. Terbagi menjadi tiga provinsi membuat Pulau Jawa memiliki banyak budaya, dan ciri khas dari masing masing provinsi. Seperti salah satunya kota Solo adalah kota ini berada di wilayah otonom tepatnya di Provinsi Jawa Tengah. Solo merupakan kota terbesar ketiga di bagian selatan Pulau Jawa menurut jumlah penduduk. Kota dengan luas 44,04 km²², dan dengan kepadatan 11.798,06/km². Solo berada sekitar 100 km tenggara Semarang, 260 km barat daya Surabaya dan 65 km timur laut Yogyakarta. Sungai terpanjang di pulau Jawa yaitu Bengawan Solo menyebabkan tanah disekitar kota ini menjadi subur. Ketersediaan air yang melimpah, menyebabkan dataran rendah ini sangat baik untuk budidaya tanaman pangan, sayuran, industri seperti tembakau dan tebu. Sejak 20 tahun terakhir industri pariwisata dan manufaktur berkembang cukup pesat menyebabkan banyaknya terjadi perubahan peruntukan lahan yang mulanya dipergunakan untuk budidaya tanaman pangan menjadi kegiatan industri dan perumahan penduduk. Gula dan tebu mulai berkembang di kota Solo pada tahun 1830 dan mendorong perekonomian konon katanya ini menjadi salah satu alasan kuliner provinsi Jawa Tengah cenderung terasa manis. (Wikipedia, 2020)

Solo memiliki banyak bangunan-bangunan bersejarah saksi penjajahan, Keraton Kasunanan Surakarta menjadi salah satu tujuan wisatawan, Adanya upacara adat selalu mampu menjadi pusat perhatian masyarakat serta wisatawan. Keraton Kasunanan Surakarta menjadi aset yang perlu dilestarikan dan merupakan bukti sistem pemerintahan kerajaan masih didukung dan dipertahankan oleh pemerintahan pusat. Menurut Wikipedia kerajinan batik, dan perdagangan merupakan sektor utama perekonomian di Kota Solo. Pasar Klewer merupakan pasar batik tradisional yang menjadi salah satu pusat perdagangan batik di Indonesia . Slogan *The Spirit Of Java* yang mengandung arti “ Solo merupakan jiwanya Jawa” slogan ini membuktikan bahwa Solo adalah pusat kebudayaan Jawa yang berdiri sejak Kerajaan Mataram. Seorang sejarawan Kota Solo Heri Priyatmoko mengatakan “ gaya hidup kaum priyayi Jawa-Surakarta sangat dipengaruhi oleh gaya hidup toewan kulit putih masyarakat Eropa, termasuk soal kuliner”.

Indonesia terkenal akan makanan tradisionalnya. Tidak dapat dipungkiri, di setiap wilayah di Indonesia pasti memiliki makanan maupun minuman khas yang akan mencerminkan karakteristik dari wilayah itu sendiri. Disebabkan oleh lamanya penjajahan Belanda di Indonesia kuliner Solo juga dipengaruhi oleh kebiasaan orang Eropa. Salah satunya selat Solo yang biasa dikenal sebagai bistik Jawa, maka dari itu penulis ingin melakukan pengembangan terhadap kuliner Solo dan meningkatkan daya tarik kuliner Kota Solo. Penulis yakin kuliner dari Kota Solo memiliki potensi yang besar untuk masuk kedalam era *modern cuisine*. Solo lebih terkenal sebagai kota batik

ini yang menyebabkan kuliner Kota Solo kurang diperhatikan, penulis ingin melakukan pengembangan ini agar dapat membantu menonjolkan kuliner kota Solo kepada masyarakat Indonesia maupun luar negeri.

Menteri Pariwisata Arief Yahya menetapkan 3 destinasi kuliner Indonesia yaitu Joglosemar (Yogyakarta, Solo, Semarang), Bali, dan Bandung pada konferensi pers *Wonderful Indonesia Culinary and Shopping Festival 2018* yang bertepatan di Gedung Sapta Pesona, Kemenpar, Jakarta. Dengan ditetapkannya kota Solo menjadi salah satu destinasi kuliner Indonesia, penulis yakin kuliner kota Solo memiliki potensi yang besar untuk dapat dikembangkan. Diperkuat dengan Vita Datau Messakh selaku ketua Akademi Gastronomi Indonesia (AGI) kriteria untuk bisa ditetapkan sebagai destinasi kuliner yaitu beragamnya makanan, kesiapan pelaku-pelakunya, daerahnya memiliki komitmen untuk mengembangkan, dan adanya pertumbuhan bisnis. Pemilihan destinasi kuliner ini dinilai berdasarkan pertimbangan komersial dan juga budaya. Dengan adanya komitmen dari pemerintah daerah maka perkembangan pariwisata di setiap daerah bisa cepat terjadi.

Banyak dari masyarakat Indonesia yang sangat menyukai Jawa Tengah karena keotentikan rasa, budaya yang masih melekat yang membuat pandangan orang mencintai keotentikannya. Penulis memutuskan untuk mengembangkan makanan Kota Solo dengan cara membuat karya tugas akhir yang berjudul “PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER SOLO, JAWA TENGAH”.

1.2 Tujuan dan Sasaran

1.2.1 Tujuan Formal

- a. Penelitian ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di STP Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Menyajikan kuliner kota Solo dalam bentuk *modern cuisine* sebagai referensi perkembangan kuliner dan mempengaruhi nilai pandang penikmat kuliner terhadap kuliner kota Solo, bahwa makanan Indonesia terutama kota Solo bisa menjadi mewah dan dapat disajikan di *restaurant fine dining*.

1.3 Usulan Produk Penelitian

Penulis akan melakukan pengembangan presentasi produk pada kuliner kota Solo yang umumnya disajikan atau dikonsumsi oleh masyarakat kota Solo. Sumber resep yang akan penulis gunakan berasal dari buku resep makanan Indonesia, aplikasi seputar resep-resep makanan Indonesia, dan juga berdasarkan survey pengalaman lapangan penulis.

Pengembangan presentasi produk yang akan penulis lakukan dengan cara membuat *Set Menu* layaknya seperti di *fine dining restaurant*, tentunya dengan harapan dengan dibuatnya pengembangan presentasi produk ini akan membuat nilai jual dan daya tarik makanan kota Solo menjadi lebih tinggi. *Fine dining* menciptakan penilaian dan cara pandang yang cukup berkelas, *elegant* dan mewah, hidangan disajikan dengan memberikan seni kuliner kedalam piring yang membuat hidangan memiliki daya tarik. Besar harapan penulis karya ini dapat berguna untuk penikmat kuliner dan dapat dijadikan motivasi oleh pecinta kuliner untuk berani menunjukkan kreatifitas tanpa henti, dan membawa kuliner Indonesia sampai ke ranah internasional.

Berikut adalah susunan *Menu* yang akan penulis sajikan:

MENU :**Appetizer**

Brambang Asem

(pan seared tempe gembus yang digulung dengan daun singkong muda dan disajikan sambal brambang asem)

Main Course

Selat Solo

(*sous vide tenderloin* dengan saus manis, gurih disajikan dengan *carrot pure, potato fondant, grilled* buncis dan acar bawang merah)

Dessert

Angsle

(*mousse* dengan rasa wedang angsle disajikan bersama *sponge cake*, ampyang, ketan putih dan saus angsle)

Berikut adalah penjelasan *Set Menu* :

Tujuan penulis memilih “pengembangan presentasi produk” adalah meningkatkan daya tarik dan juga meningkatkan harga jual agar mampu bersaing dengan makanan di ranah internasional selain itu penulis bertujuan untuk mengenalkan makanan Indonesia dengan gaya yang berbeda kepada masyarakat Indonesia, maupun pencinta kuliner di berbagai penjuru dunia. Seperti yang penulis sebutkan sebelumnya kenapa penulis membawa “pengembangan presentasi”? karena penulis melihat potensi dari kuliner solo, selain itu penulis ingin membantu menonjolkan kuliner kota Solo dengan cara yang lebih kreatif dan menarik. Penulis mengambil gaya *modern cuisine* dikarenakan penulis melihat reaksi yang sangat positif dari masyarakat Indonesia terhadap *modern cuisine* lebih tepatnya di kota-kota besar, tetapi belum banyak orang yang berani melakukan perubahan tersebut dan kurang familiar dengan teknik baru. Dengan adanya pengembangan tersebut tentunya penulis berharap akan menciptakan kesan mewah yang membuat penikmat kuliner lebih menghargai makanan dan menganggap hidangan tersebut adalah sebuah karya seni, mengakibatkan timbulnya kepuasan batin bagi penikmatnya dan pengalaman baru.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema

Tema yang akan penulis usulkan adalah pengembangan presentasi produk yaitu mengembangkan teknik pada proses pemasakan dan juga pada proses penyajian. Penulis akan membuat konsep *set menu*. Pada umumnya set menu terdiri dari 3-6 *dishes* tetapi penulis hanya memilih 3 menu, berdasarkan analisis penulis kebiasaan masyarakat solo menyantap hidangan sehari-hari dan juga pada acara tertentu umumnya hanya terdiri dari hidangan yang ringan, lalu hidangan berat, setelah itu hidangan manis. Cita rasa manis merupakan ciri khas kuliner dari Jawa Tengah, Hal tersebut menjadi salah satu alasan penulis memilih untuk menyajikan *dessert* dibandingkan dengan *soup*.

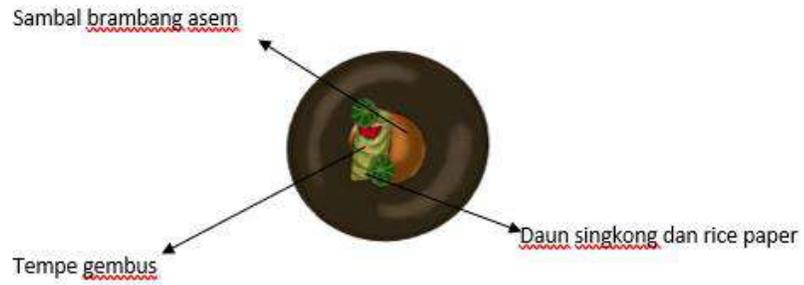
Penulis ingin meningkatkan daya tarik dan menciptakan kesan mewah dengan menggunakan konsep *set menu*. Harga yang dikeluarkan untuk menikmati *set menu* relatif cukup mahal, salah satu contoh yang penulis ambil yaitu *restaurant Namaaz Dining* di Jakarta yang menawarkan 17 *course* dengan harga 1,250,000 ribu rupiah. *Namaaz dining* adalah *molecular gastronomy restaurant* pertama di Indonesia yang menyajikan makanan Indonesia, berdirinya restaurant tersebut membuktikan bahwa teknik *modern cuisine* dapat diterima dengan baik di Indonesia dan adanya potensi dari masakan Indonesia memasuki *fine dining restaurant*. Karena faktor inilah penulis memilih pengembangan presentasi produk, tentunya akan meningkatkan harga jual makanan dan akan menimbulkan rasa penasaran yang tinggi kepada pecinta kuliner.

1.4.2 Jenis Produk yang Akan Dipresentasikan

Tujuan penulis memilih pengembangan presentasi produk adalah meningkatkan daya tarik, harga jual, dan memberikan inovasi baru untuk kuliner Solo. konsep *set menu* memberikan kesan mewah serta *modern*, kesan mewah dapat dilihat dari tampilan produk. Maka itu penulis bermaksud mengembangkan penampilan dan menambahkan teknik memasak kedalam kuliner solo dengan konsep *set menu* yang terdiri dari 3 *course*. Adapun penjelasan 3 *course* beserta rencana pengembangannya sebagai berikut :

a. Brambang Asem

Brambang Asem konon di nikmati oleh warga kelas bawah, dilihat dari bahan bahannya yang sangat sederhana dan ekonomis. Brambang asam berbahan dasar daun singkong muda yang disiram dengan sambal brambang asem. Brambang sendiri memiliki arti bawang merah yang menjadi ciri khas karena bawang merah harus dibakar agar memiliki cita rasa tersendiri setelah dibakar sampai harum brambang di tumbuk kasar. Lalu disajikan dengan tempe gembus yang terbuat dari ampas tahu yang dibacem dan memiliki cita rasa yang manis yang tentunya kontras dengan brambang asam yang memiliki cita rasa asam, tetapi Ketika dikombinasikan rasanya sangat cocok. Makanan ini sangat asing dan jarang di temui di luar Jawa, tetapi makanan ini bisa dibilang mirip dengan ‘sambal plecing’.

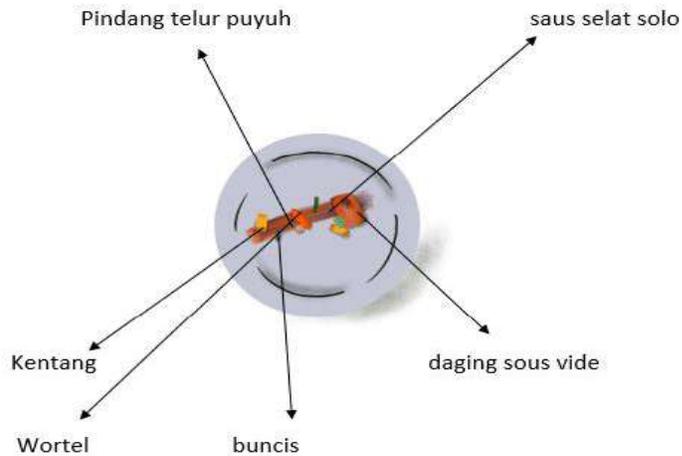


Gambar 1.1 (Sketsa Brambang Asem)

b. Selat solo (*maincourse*)

Selat solo merupakan hasil pencampuran budaya Eropa dan Indonesia akibat penjajahan kolonialisme Belanda. Saat itu Belanda melakukan perundingan bersama Kasunanan Surakarta, jamuan makanan selalu tersedia setiap diadakannya pertemuan. Perbedaan selera makanan terjadi dimana Belanda lebih menyukai makan daging-dagingan tetapi raja lebih menyukai sayur dan nasi, Koki istana pun melakukan penggabungan dua resep yang sangat berbeda lalu menghasilkan selat solo yang terdiri dari daging, sayur-sayuran, kentang dan selada dilengkapi dengan saus yang manis dan gurih. Seiring berkembangnya jaman selat solo terus dimodifikasi agar bisa diterima dimasyarakat kota Solo. Selat Solo juga biasa disebut bistik jawa dikarenakan makanan ini terdiri dari bistik khas Eropa dengan selera Jawa. Yang akan penulis kembangkan yaitu teknik memasak daging,

penulis akan memberikan teknik *sous vide*. Dilengkapi dengan *potato fondant*, *carrot puree*, *grilled* buncis, pindang telur puyuh, dan acar.

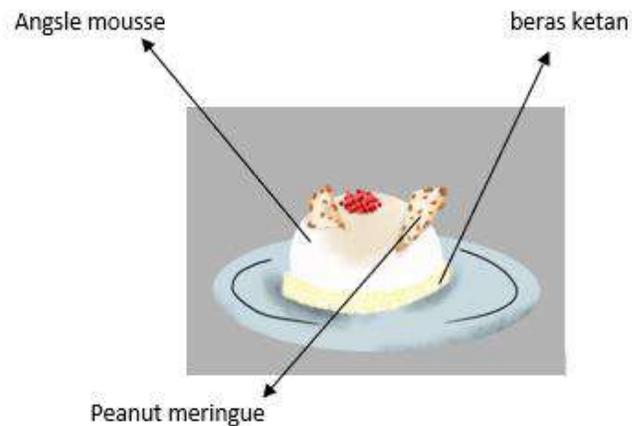


Gambar 1.2 (Sketsa Selat Solo)

c. *Angsle (dessert)*

Minuman khas Solo ini banyak dijual menggunakan gerobak di jalanan Kota Solo, minuman yang sangat cocok dinikmati pada saat musim hujan sebagai penghangat badan. Minuman yang berbahan dasar santan ini dilengkapi dengan ketan, roti tawar, pacar cina, agar agar dan dihidangkan hangat membuat banyak orang menjadikan wedang angsle sebagai hidangan yang cocok dikonsumsi sore atau malam hari. Awalnya minuman ini berasal dari kota Malang, Jawa Timur yang terkenal dengan cuacanya yang dingin. Seiring perkembangan jaman wedang ini berkembang sangat pesat di kota Solo dan menjadi salah satu minuman khas Solo. Ini menjadi alasan

penulis ingin mengembangkan wedang angkle dan menyajikan wedang asle ini dalam keadaan dingin, karena menurut penulis Solo adalah kota yang memiliki cuaca cukup panas. Wedang angkle akan penulis ubah menjadi hidangan yang disajikan dingin dan bisa dikonsumsi pada siang hari dengan menjadikan kuah santan yang mulanya panas menjadi *coconut mousse* ini menjadi alasan penulis mengubah nama wedang angkle menjadi angkle. Dilengkapi dengan kondimen ampyang, *sponge cake*, ketan putih yang dimasak dengan santan, saus *custard angkle* yang akan membuat angkle menjadi *dessert* yang menarik dan dapat disajikan di *fine dining* restaurant.



Gambar 1.3 (Sketsa Angkle)

1.4.3 Usulan Resep Masakan

a. *Standard Recipe*

Berdasarkan kesimpulan yang penulis buat *standart recipe* sendiri ialah sebuah formula yang tertulis yang digunakan sebagai dasar dan menjadi tolok ukur pada saat akan mengolah sebuah makanan yang di dalamnya sudah terdapat informasi lengkap mengenai menu tersebut. Yang bertujuan untuk mengontrol kualitas dari menu tersebut. Selain itu *standard recipe* merupakan pondasi utama pada saat pembuatan menu, dan akan menentukan banyaknya biaya dan peralatan yang dibutuhkan untuk suatu menu. Berikut adalah *standard recipe* dari menu yang akan penulis bawakan :

TABEL 1

Usulan Resep Brambang Asam

Tanggal : September 2020

Jumlah porsi : 3

Type of dish : *Appetizer*

Berat Porsi : 65 gr

Asal makanan : Solo

Suhu hidangan : hangat

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	200 gram 200 gram	Daun singkong Tempe gembus	
2.	Bakar	40 gram 10 gram	Bawang merah Terasi	Hingga beraroma harum
3.	Haluskan	40 gram 30 gram 25 gram	Bawang merah Cabai merah Cabai rawit	Sisihkan

		40 ml 40 gram 10 gram 8 gram	Air Asam jawa Gula merah Terasi garam	
Lanjutan Tabel 1				
4.	Haluskan	20 gram 10 gram 20 gram 5 gram 5 gram 10 gram 10 gram 5 gram 8 gram 2 gram 10 gram 100 ml	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit Daun salam Lengkuas sereh Ketumbar Gula merah Garam Kecap manis Air	
5.	Hancurkan	200 gram	Tempe gembus	
6.	Masukan	50 gram	Telur	Aduk bersama hingga rata
7.	Gulung	200 gram 50 gram	Tempe gembus Telur	Dengan plastik wrap
8.	<i>Poach</i>	200 gram 50 gram	Tempe gembus Telur	Selama 10 menit, sisihkan
9.	Panaskan	20 gram 10 gram 20 gram 5 gram 5 gram 10 gram 10 gram 5 gram 8 gram 2 gram 10 gram 100 ml	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit Daun salam Lengkuas sereh Ketumbar Gula merah Garam Kecap manis Air	Masak hingga mengental dan aromanya harum.

10.	Masukan	200 gram	Tempe gembus	Yang sudah di poach hingga semua bumbu meresap.sisihkan
11.	Rebus	1000 ml 200 gram 8 gram 200 gram 100 gram	Air Daun singkong Garam Es batu Air	Blanch hingga matang. Tiriskan dan masukan kedalam air es
12.	<i>Pan sear</i>	200 gram 50 ml	Tempe gembus Bumbu	Hingga kecokelatan
13.	Celupkan	30 gram 100 ml	Rice paper Air	
14.	Susun	100 100	Daun singkong Tempe gambus	Gulung tempe gembus sampai permukaannya tertutup daun singkong.
15.	Potong	200 gram	Brambang asem	Menjadi 3 bagian Sajikan bersama sambal brambang

Sumber : *Dapoer Lestari,yang telah di modifikasi 2020 Modifikasi yang*

penulis tekanan adalah perubahan penampilan yang lebih menarik.

TABEL 2
Usulan Resep Selat Solo

Tanggal : September 2020 Jumlah porsi : 3
 Type of dish : *Main course* Berat Porsi : 200 gr
 Asal makanan : Solo Suhu hidangan : hangat

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	600 gram 30 gram	<i>Tenderloin</i> Telur puyuh	
2.	Haluskan	10 gram 30 gram 2 gram 10 gram	Bawang putih Bawang merah Merica Gula jawa	Bumbu halus.
3.	Tumis	30 gram 80 gram 25 gram 50 ml 2 gram 2 gram 2 gram 8 gram 100 ml	Butter Bawang Bombay Bumbu halus Kecap manis Cengkeh Pala Kayu manis Asam jawa Air	masak dengan api kecil sampai mengental dan menjadi saus selat solo.
4.	Masukkan	30 gram 80 gram 25gram 50 ml 2 gram 2 gram 2 gram 8 gram 100 ml	Butter Bawang Bombay Bumbu halus Kecap manis Cengkeh Pala Kayu manis Asam jawa Air	Masukan setengah sauce kedalam plastik vakum, masak dengan teknik sous vide selama 45 menit dengan suhu 52-60 derajat Celcius.

5.	Rebus	800 ml 30 gram 20 gram 15 gram 10 gram 10 gram 20 gram 10 gram 8 gram 10 gram 15 ml 20 ml 10 gram	Air Telur puyuh Bawang merah Bawang putih Kulit bawang merah Teh celup Serai Lengkuas Garam Daun salam Asam jawa Kecap manis Garam	Selama 50 menit dengan api kecil.
6.	Sisihkan	30 gram	Puyuh pindang	Biarkan dan rendam puyuh dalam air rebusan semalaman.
7.	<i>Pan sear</i>	600 gram 50 gram	<i>Tenderloin</i> <i>Butter</i>	Selama 8 menit. Setiap 4 menit di balik. Lalu <i>basting</i> dengan <i>butter</i>

Sumber : *Resepkoki.id* yang dimodifikasi oleh penulis, 2020. Modifikasi yang

penulis tekankan adalah perubahan kondimen, teknik memasak, dan penampilan yang lebih modern.

TABEL 3**Usulan Resep potato fondant**

Tanggal : November 2020 Jumlah porsi : 3
 Type of dish : *Condiment main course* Berat Porsi : 70 gr
 Asal makanan : Solo Suhu hidangan : hangat

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	150 gram 10 gram 5 gram 100 ml 2 gram 2 gram	Kentang Butter Garam Air Lada Bunga lawang	Kupas
2.	<i>Pan sear</i>	100 gram 5 gram 2 gram	Kentang Garam Lada	Hingga kedua sisinya berwarna kecokelatan.
3.	Masukan	10 gram 2 gram	Butter Cengkeh	.
4.	Masukan	100 ml	Air	Kedalam sauce pan. Masak sampai air mendidih
5.	Panggang	100 gr	Kentang	Kedalam oven selama 20 menit, suhu 180 derajat celcius. Sampai kecokelatan dan matang.
6.	Sajikan		<i>Fondant potato</i>	Bersama selat solo

Sumber : *youtube : food wishes yang telah dimodifikasi penulis, 2020*

TABEL 4
Usulan Resep Carrot Puree

Tanggal : November 2020 Jumlah porsi : 3
 Type of dish : *Condiment main course* Berat Porsi : 70 gr
 Asal makanan : Solo Suhu hidangan : hangat

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	100 gram 50 ml 5 gram 2 gram 5 gram	Wortel Heavy cream Garam Lada Butter	
2.	Kukus	100 gram	Wortel	10 menit
3.	Haluskan	100 gram	Wortel	.
4.	Masukan	5 gram 100 gram 5 gram 2 gram	Butter Wortel Garam Lada	.
5.	Masukan	50 ml	Heavy cream	
6.	Sisihkan		Carrot puree	

Sumber : *data olahan penulis, 2020*

TABEL 5
Usulan Resep Condiment selat solo

Tanggal : September 2020 Jumlah porsi : 3
 Type of dish : *Condiment main course* Berat Porsi : 70 gr
 Asal makanan : Solo Suhu hidangan : hangat

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	150 gram 50 gram 150 gram 50 gram 300 ml 10 ml 20 gram 2 gram 200 gram	Buncis Bawang merah Putren Gula pasir Air Cuka Garam Lada Es batu	Cuci bersih Kupas bagi menjadi 2
2.	<i>Blanch</i>	150 gram 150 gram 10 gram 2 gram 150 ml 500 gram	Buncis putren Gula pasir garam Air Es batu	Blanch sayuran lalu masukan kedalam air es untuk menjaga warna sayuran
3.	Rebus	30 gram 150 ml 10 ml	Gula pasir Air Cuka	Sampai mendidih
4.	masukan	50 gram	Bawang merah	sisihkan.
5.	<i>Grill</i>	150 gram 150 gram 1 gram 2 gram	Buncis putren Garam Lada	
6.	Sajikan		Acar bawang merah Buncis	Bersama selat solo

Sumber : *data olahan penulis, 2020.*

TABEL 6
Usulan Resep Coconut mousse

Tanggal : September 2020

Jumlah porsi : 3

Type of dish : Dessert

Berat Porsi : 65 gr

Asal makanan : Solo

Suhu hidangan : dingin

NO	METHOD	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	300 ml 50 gram 20 gram 40 gram 100 ml 50 gram 5 gram	Santan Santan bubuk jahe Kuning telur <i>Heavy cream</i> Gula Gelatin	
2.	Masukan	100 ml 50 gram 20 gram 5 gram	Santan Santan bubuk Jahe Gelatin	Masak hingga mendidih dan mengental
3.	Masukan	100 ml 50 gram 20 gram 5 gram	Santan Santan bubuk Jahe Gelatin	Masukan setengah dari santan kedalam telur ,lalu aduk dan masukan Kembali kedalam sisa santan hingga mengental.
4.	Kocok	60 ml	<i>Heavy cream</i>	Hingga <i>stiff</i>
5.	Masukan	100 ml 50 gram 20 gram 5 gram	Santan Santan bubuk Jahe Gelatin	Perlahan kedalam <i>heavy cream</i> , <i>fold</i> perlahan
6.	Sisihkan		<i>Coconutt mousse</i>	Kedalam chiller selama 1 jam

Sumber : *youtube cooking with katie* , *Data olahan penulis, 2020*. Modifikasi penulis pada resep ini adalah pengubahan rasa mousse menjadi rasa wedang angkle.

TABEL 7
Usulan Resep Sponge Cake

Tanggal : Desember 2020 Jumlah porsi : 3
 Type of dish : Dessert Berat Porsi : 10 gr
 Asal makanan : Solo Suhu hidangan : dingin

NO	METHOD	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	70 gram 30 gram 60 gram 60 gram 0,8 gram 20 ml 30 ml 0,5 gram	Putih telur Kuning telur Gula pasir Tepung terigu Garam Minyak Susu cair Vanilla essence	
2.	Kocok	70 gram 60 gram	Putih telur Gula pasir	Masukan gula bertahap. Kocok hingga kaku
3.	campurkan	30 ml 60 ml 20 ml 30 ml 0,5 gram 0,8 gram	Kuning telur Tepung terigu Minyak Susu cair Vanilla essence garam	Campurkan hingga menjadi adonan

Lanjutan Tabel 7				
4.	Campurkan	70 gram 60 gram 60 gram 20 ml 30 ml 0,8 gram 0,5 gram	Putih telur Gula pasir Kuning telur minyak Tepung terigu Garam Vanilla essence	Aduk dengan teknik <i>folding</i>
5.	Panggang di oven		Adonan sponge cake	150 derajat celcius selama 15 menit

Sumber : data olahan penulis, 2020

TABEL 8

Usulan Resep Sauce angkle

Tanggal : Desember 2020

Jumlah porsi : 3

Type of dish : Dessert

Berat Porsi : 10 gr

Asal makanan : Solo

Suhu hidangan : dingin

NO	METHOD	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	30 gram 100 ml 20 gram 2 gram 150 ml 15 gram	Gula pasir Santan kental jahe Garam Air <i>Custard powder</i>	
2.	Masukan	100 ml 20 gram 150 ml 2 gram 20 gram	Santan kental Gula pasir Air Garam Jahe	Masak hingga mendidih
3.	Saring	20 gram	Jahe	

Lanjutan Tabel 8				
4.	Larutkan	15 gram 50 ml	<i>Custard powder</i> Air	
5.	Masukan	15 gram 50 ml	<i>Custard powder</i> Air	Aduk hingga mengental
6.	Sisihkan		<i>Sauce</i>	Biarkan sampai dingin

Sumber : *data olahan penulis 2020*. Modifikasi yang penulis lakukan adalah

mengubah kuah wedang angkle menjadi sauce dan penulis menambahkan bahan.

TABEL 9

Usulan Resep Ampyang

Tanggal : Desember 2020

Jumlah porsi : 3

Type of dish : *Condiment Dessert*

Berat Porsi : 50 gr

Asal makanan : Solo

Suhu hidangan : dingin

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	100 gram 80 gram 20 gram 3 gram	Kacang tanah Gula jawa Gula pasir Garam	Chop kasar Iris tipis
2.	Masukan	80 gram 20 gram 3 gram	Gula jawa Gula pasir Garam	masak sampai menjadi caramel
3.	Masukan	100 gram	Kacang tanah	Aduk rata
4.	Diamkan		Ampyang	Biarkan hingga mengeras dan hancurkan sampai menjadi crumble kasar

Sumber : *cookpad devi nirmala, 2020*

TABEL 10**Usulan Resep Ketan putih**

Tanggal : September 2020 Jumlah porsi : 3
 Type of dish : *Condiment Dessert* Berat Porsi : 50 gr
 Asal makanan : Solo Suhu hidangan : dingin

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	100 gram 150 ml 10 gram 5 gram 100 ml	Beras ketan Santan Daun pandan Garam Air	Cuci bersih
2.	Masukan	100 gram 150 ml 100 ml 10 gram 5 gram	Beras ketan Santan Air Daun pandan Garam	Masak hingga mendidih,
3.	Aron	100 gram 150 ml 100 ml 10 gram 5 gram	Beras ketan Santan Air Daun pandan Garam	Aron hingga beras matang dan sajikan bersama kondimen lainnya

Sumber : *data olahan penulis, 2020*

1.4.4 *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

Food cost adalah “keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dan minuman dengan standar resep tertentu hingga siap dijual per satu porsi atau dapat dikatakan bahwa *food cost* merupakan total persentase dari total biaya pembelian persediaan makanan dibagi total nilai penjualan makanan “ (Hidayat, Saputra Kurnia, 2020, jurnal.id).

Didalam *food cost* terdapat beberapa komponen yang akan penulis bahas mengenai *recipe costing* dan *dish costing*, kedua komponen ini memiliki keterkaitan. *Recipe costing* sendiri dapat disebut biaya yang dikeluarkan pada saat pembuatan *recipe*, maka dari itu kita dapat menghitung jumlah biaya per porsinya atau yang biasa disebut *dish costing*. *Dish costing* merupakan biaya untuk satu porsi makanan yang disajikan.

Berdasarkan yang penulis dapatkan selama mempelajari *cost control* di Sekolah Tinggi NHI Bandung, dapat disimpulkan sebagai berikut :

<p><i>Dish Costing :</i></p> $\frac{\text{Recipe costing}}{\text{Amount of portions}}$

<p><i>Recipe Costing :</i></p> $\text{Issued ingredients} \times \text{price}$

1.4.5 *Selling Price*

Selling price atau biasa yang disebut sebagai harga jual merupakan hal terpenting di sebuah *restaurant* dan seluruh jenis usaha kuliner. Harga jual akan menentukan berapa banyak pendapatan yang akan kita terima selama penjualan, dalam penjualan harga harus dihitung dengan benar dan mempertimbangkan kebutuhan konsumen atau pangsa pasar dari sebuah bidang usaha. Penulis menggunakan metode penetapan biaya berbasis laba, dimana harga yang ditentukan berdasarkan kepada biaya produksi yang dijumlahkan dengan laba. Penulis menggunakan standar *food cost percentage* berkisar antara 25% sampai 45% untuk menetapkan *selling price*. Penulis memaksimalkan keuntungan dari *dish costing* yang paling rendah.

Dibawah ini adalah rumus untuk mencari *selling price* menurut Linda Blocker dan Julia Hill (2007:156) :

$$\frac{\text{Selling price :}}{\text{Cost per portion}} = \text{Food cost percentage}$$

Harga jual dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli sebuah produk atau tidak. Berikut adalah perhitungan biaya dari *set menu* yang akan penulis sajikan yaitu :

TABEL 11**Recipe Costing Brambang asem**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2020
 Lokasi : Solo

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 65 gr
 suhu penyajian : panas

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Daun singkong	200 gram	Kg	Rp. 10,000.00	Rp. 2,000.00
Tempe gembus	200 gram	Kg	Rp. 25,000.00	Rp. 3,750.00
Bawang putih	10 gram	Kg	Rp. 35,000.00	Rp. 525.00
Bawang merah	60 gram	Kg	Rp. 40,000.00	Rp. 1,200.00
Rice paper	30 gram	Kg	Rp. 50,000.00	Rp. 1,500.00
Cabai merah	50 gram	Kg	Rp. 34,000.00	Rp. 1,700.00
Cabai rawit	30 gram	Kg	Rp. 42,000.00	Rp. 1,260.00
Serai	10 gram	Kg	Rp. 18,000.00	Rp. 180.00
Daun salam	5 gram	Kg	Rp. 5,000.00	Rp. 25.00
Lengkuas	10 gram	Kg	Rp. 36,000.00	Rp. 360.00
Terasi	3 gram	Kg	Rp. 95,000.00	Rp. 285.00
Asam jawa	10 gram	Kg	Rp. 25,000.00	Rp. 250.00
Minyak goreng	300 ml	Liter	Rp. 24,000.00	Rp. 7,200.00
Gula merah	20 gram	Kg	Rp. 18,000.00	Rp. 360.00
Garam	15 gram	Kg	Rp. 14,000.00	Rp. 210.00
Recipe cost				Rp. 20,805.00
Dish cost				Rp. 6,935.00
Food cost 25%		Selling price		Rp. 27,740.00

Sumber : *data olahan penulis, 2020*

TABEL 12**Recipe Costing Selat Solo**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2020
 Lokasi : Solo

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 260 gr
 Suhu penyajian : panas

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tenderloin	600 gram	Kg	Rp.150,000.00	Rp. 90,000.00
telur puyuh	30 gram	Kg	Rp.14,500.00	Rp. 435.00
Wortel	200 gram	Kg	Rp. 6,000.00	Rp. 1,200.00
Buncis	150 gram	Kg	Rp. 7000.00	Rp.1,050.00
Putren	150 gram	Kg	Rp. 12,000.00	Rp. 1,800.00
Heavy crean	50 ml	Lt	Rp. 81,000.00	Rp .4,050.00
Kentang	150 gram	Kg	Rp. 14,000.00	Rp. 1,800.00
Bawang putih	25 gram	Kg	Rp. 35,000.00	Rp. 875.00
Bawang merah	50 gram	Kg	Rp. 40,000.00	Rp. 2,000.00
Bawang Bombay	80 gram	Kg	Rp. 15,000.00	Rp. 1,200.00
Kecap manis	70 ml	Liter	Rp. 41.500.00	Rp. 2,905.00
Teh celup	20 gram	Kg	Rp. 12,000.00	Rp. 240.00
Minyak goreng	800 ml	Liter	Rp. 24,000.00	Rp. 19,200.00
Margarin	80 gram	Kg	Rp. 52,500.00	Rp. 4,200.00
Gula jawa	10 gram	Kg	Rp. 18,000.00	Rp. 180.00
Asam jawa	8 gram	Kg	Rp. 25,000.00	Rp. 200.00
Pala	2 gram	Kg	Rp. 95,000.00	Rp. 190.00
Cengkeh	2 gram	Kg	Rp. 90,000.00	Rp. 180.00
Kayu manis	2 gram	Kg	Rp. 75,000.00	Rp. 150.00
Lengkuas	10 gram	Kg	Rp. 36,000.00	Rp. 360.00
Serai	20 gram	Kg	Rp. 18,000.00	Rp. 360.00
Daun salam	2 gram	Kg	Rp. 5,000.00	Rp. 10.00
Cuka	10 ml	Lt	Rp. 51,000.00	Rp. 510.00
Garam	40 gram	Kg	Rp. 14,000.00	Rp. 560.00

Lanjutan Tabel 12				
Gula pasir	20 gram	Kg	Rp. 13,000.00	Rp. 260.00
Merica	12 gram	Kg	Rp. 45,000.00	Rp. 540.00
Air	3,600 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Es batu	500 ml	Liter	Rp.-	Rp.-
Recipe cost				Rp. 134,455.00
Dish cost				Rp. 44,818.33
Food cost 35%		Selling price		Rp. 128,052.38

Sumber : *data olahan penulis, 2020*

TABEL 13

Recipe Costing Coconut mousse

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2020
 Lokasi : Solo

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 80 gr
 Suhu penyajian : dingin

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Santan	300 ml	Liter	Rp.30,000.00	Rp. 9,000.00
Santan bubuk	50 gram	Kg	Rp.10,000.00	Rp. 500.00
Telur	100 gram	Kg	Rp. 25,000.00	Rp. 2,500.00
Heavy cream	100 ml	Liter	Rp. 81,000.00	Rp. 8,100.00
Jahe	20 gram	Kg	Rp. 15,000.00	Rp. 300.00
Gelatine	5 gram	Kg	Rp. 184,000.00	Rp. 920.00
Garam	4 gram	Kg	Rp. 14,000.00	Rp. 56.00
Gula pasir	50 gram	Kg	Rp. 13,000.00	Rp. 650.00
Recipe cost				Rp. 22,026
Dish cost				Rp. 7,342.00
Food cost 30%		Selling price		Rp. 24,473.33

Sumber : *data olahan penulis, 2020*

TABEL 18
SELLING PRICE SET MENU

No.	Item	Rata-rata %Food Cost	Dish Costing/portion
1.	Brambang asem	25%	Rp. 6,935.00
2.	Selat solo	35%	Rp. 44,818.33
3.	Coconut mousse	30%	Rp. 7,342.00
4.	Sponge cake	25%	Rp. 1,795.4
5.	Saus angfle	25%	Rp. 1,514.33
6.	Ampyang	25%	Rp. 993.33
7.	Ketan	35%	Rp. 2,208.33
Total			Rp. 65.606,72
Rata-rata %Food Cost			29%
Selling Price			Rp. 226.230,06

Sumber : *Data olahan penulis, 2020*

1.4.6 Daftar Nilai Nutrisi

Dalam megkonsumsi suatu hidangan tentunya harus tetap memperhatikan gizi yang terkandung pada mkanan tersebut. Selain enak, makanan juga harus memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh karena makanan merupakan sumber energi untuk tubuh.

Nutrisi adalah proses dimana tubuh manusia menggunakan makanan untuk membentuk energi, mempertahankan kesehatan, pertumbuhan dan untuk berlangsungnya fungsi normal setiap organ baik antara asupan nutrisi dengan kebutuhan nutrisi.(Rock CL, 2004)

TABEL 19**Kandungan Gizi Brambang asam****Jumlah Porsi : 3**

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1.	Daun singkong	200 gr	74	14	0	810
2.	Tempe gembus	150 gr	109,5	154,5	19,5	85,5
3.	Bawang merah	60 gr	40	10	0	2
4.	Bawang putih	10 gr	15	3,3	0	0,6
5.	Rice paper	30 gr	90	18	0	0
6.	Telur	50 gr	93	0,7	6,89	6,41
7.	Cabe merah	50 gr	20	4,5	0	1
8.	Cabe rawit	30 gr	18	6	0	0
9.	Lengkuas	10 gr	5	1	0	0
10.	Serai	10 gr	2,5	0,2	0,1	0
11.	Daun salam	5 gr	6,3	0,09	0,3	0,9
12.	Kecap manis	10 gr	42,6	10	0	0
13.	Terasi	3 gr	6	0,9	0	10,5
14.	Asam jawa	10 gr	0,1	0	9,68	0,76
15.	Minyak goreng	300 ml	102	21	0	9
16.	Gula jawa	20 gr	2,5	0	2,8	4
17.	Garam	15 gr	0	0	0	0
18.	Air	100 ml	0	0	0	0
Total			626,5	244,19	39,27	930,67
Per sajian			209	81	13	310

Sumber : www.myfitnesspal.com, yang telah di modifikasi oleh penulis 2020

TABEL 20**Kandungan Gizi Selat Solo****Jumlah Porsi : 3**

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1.	Tenderloin	600 gr	888	0	30	132
2.	Telur puyuh	30 gr	42	0	6	6
3.	Wortel	200 gr	64	10	6	2
4.	Buncis	150 gr	34,5	7,5	0	1,5
5.	Putren	150 gr	40,5	7,5	0	3
6.	Kentang	150 gr	229,5	54	0	4,5
7.	Bawang putih	10 gr	15	3,3	0	0,6
8.	Bawang Bombay	80 gr	68	15,2	0	1,6
9.	Teh celup	10 gr	0	0	0	0
10.	Heavy cream	50 ml	174	1,5	18,5	1
11.	Kecap manis	50 ml	3,75	77,5	0	0
12.	Minyak goreng	800 ml	576	112	0	48
13.	Butter	80 gr	800	0	88	0
14.	Gula jawa	10 gr	38,5	9,8	0	0
15.	Asam jawa	8 gr	0,08	12,1	0	0,96
16.	Pala	2 gr	5	0	0,42	0,32
17.	Cengkeh	2 gr	17	4	0	0
18.	Serai	20 gr	5	0,4	0,20	12,6
19.	Lengkuas	10 gr	5	1	0	0
20.	Daun salam	10 gr	12,7	0,18	0,7	1,8
21.	Kayu manis	10gr	25	8,1	0,1	0,4

22.	Garam	30 gr	0	0	0	0
23.	Gula pasir	20 gr	76	19,6	0	0
24.	Merica	12 gr	31,2	7,68	0,48	1,2
25.	Air	2,800 ml	0	0	0	0
26.	Es batu	500 ml	0	0	0	0
Total			3150,73	361,36	150,4	217,5
Per sajian			1050,24	120,45	50,13	72,5

Sumber : www.myfitnesspal.com, yang telah di modifikasi oleh penulis 2020

TABEL 21

Kandungan Gizi Coconut Mousse

Jumlah Porsi : 3

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1.	Santan	300 gr	56	1,25	6,25	0
2.	Santan bubuk	50 gr	325	25	22,5	2,5
3.	Telur kuning	40 gr	128	1,6	10,4	6,4
4.	Heavy cream	100 ml	348	3	37	0
5.	Jahe	20 gr	16	3,6	0,2	0,4
6.	Garam	3 gr	0	0	0	0
7.	Gelatine	5 gram	5	0	0	4,2
8.	Gula pasir	50 gram	193	500	0	0
Total			1,056	534	76,35	13,5
Per sajian			352	178	25,45	4,5

Sumber : www.myfitnesspal.com, yang telah di modifikasi oleh penulis 2020

TABEL 22**Kandungan Gizi sponge cake****Jumlah Porsi : 3**

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1.	Telur	100 gr	108	0	6	12
2.	Tepung terigu	60 gr	210	45	1,2	6
3.	Gula pasir	60 gr	232	60	0	0
4.	Susu cair	30 ml	42	3	3	1,5
5.	Minyak	20 ml	160	0	18	0
6.	Garam	0,8	0	0	0	0
7.	Vanilla essence	0,5	32	6	0	0
Total			784	114	28,2	19,5
Per sajian			261,33	38	9,4	6,5

Sumber : www.myfitnesspal.com, yang telah di modifikasi oleh penulis 2020

TABEL 23**Kandungan Gizi Sauce Angsle****Jumlah Porsi : 3**

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1.	Santan	100 gr	239	2	25	2
2.	Custard powder	30 gr	109	28,5	0	0
3.	Gula pasir	60 gr	232	0	0	0
4.	Jahe	20 gr	20	0	0	0
5.	Garam	2 gr	0	0	0	0
6.	Air	20 gr	0	0	0	0
Total			600	30,5	25	2
Per sajian			100	10,1	8,3	0,6

Sumber : www.myfitnesspal.com, yang telah di modifikasi oleh penulis 2020

TABEL 24**Kandungan Gizi Ampyang****Jumlah Porsi : 3**

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1.	Kacang tanah	100 gr	567	16	49	26
2.	Gula jawa	80 gr	300	80	0	0
3.	Gula pasir	20 gr	77,4	20	0	0
4.	Garam	3 gr	0	0	0	0
5.	Air	20 gr	0	0	0	0
Total			674,4	116	49	26
Per sajian			224,8	38,6	16,3	8,6

Sumber : www.myfitnesspal.com, yang telah di modifikasi oleh penulis 2020

TABEL 25**Kandungan Gizi Ketan Putih****Jumlah Porsi : 3**

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1.	Beras ketan	100 gr	662,4	0	43,2	0
2.	Santan	150 gr	358	3	37,5	3
3.	Daun pandan	10 gr	4	0,9	0	0
4.	Garam	5 gr	0	0	0	0
5.	Air	100 ml	0	0	0	0
Total			1,024	3,9	80,7	3
Per sajian			341,4	1,3	26,9	1

Sumber : www.myfitnesspal.com, yang telah di modifikasi oleh penulis 202-

TABEL 26**Kandungan Kalori**

Jumlah porsi : 3 porsi

No	Nama Sajian	Kalori per Saji(kcal)
1.	Brambang Asem	209
2.	Selat Solo	1050,24
3.	Coconut mouse	352
4.	Sponge cake	261,33
5.	Sauce angfle	100
6.	Ampyang	224,8
9.	Ketan putih	341,4
Total		2,538,77

Sumber : *data olahan penulis, 2020***1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian****1. Lokasi Penelitian**

Penelitian akan dilaksanakan di dapur rumah penulis yang berlokasi di Cilacap, Jawa Tengah dikarenakan kondisi Covid-19.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian untuk *set menu* yang penulis akan sajikan akan dilakukan mulai bulan September 2020 hingga bulan Januari 2021 yang akan dimulai dari percobaan hingga pelaksanaan presentasi produk di depan para penguji .