

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kuliner merupakan salah satu bahasa yang digunakan dalam menyebutkan makanan dan minuman yang telah lama berkembang di suatu daerah. Secara umum, istilah kuliner dapat mencakup berbagai kategori, seperti seni kuliner, industri kuliner, perusahaan kuliner, kuliner tradisional, dan kuliner global. Pengertian makanan dalam bidang seni kuliner meliputi ilmu tentang memasak, mempersiapkan dan menyajikan makanan. Sedangkan dalam bidang wisata, kuliner adalah salah satu cara dalam memperkenalkan keunikan suatu daerah wisata.

Salah satu daerah yang memiliki kuliner yang menarik adalah Jawa Timur, provinsi Jawa Timur di Indonesia merupakan salah satu provinsi di Pulau Jawa. Ibu kota yang menjadi pusat dari provinsi Jawa Timur adalah Kota Surabaya, dan kebanyakan penduduk yang menetap di Jawa Timur merupakan suku Jawa, Jawa Timur juga dikenal mempunyai banyak makanan khasnya. Mulai dari makanan pembuka, makanan pokok, makanan lauk nabati dan hewani, sayuran, jajanan pasar hingga minuman khas Jawa Timur.

Kota Jombang berada di pusat provinsi Jawa Timur. Tempat geografis kota ini terletak berdekatan dengan Kota Surabaya, Kota Malang dan Kota Madiun. Kota Jombang dikenal dan disebut dengan julukan *Kota Santri*. Karena kebanyakan pondok pesantren di Jombang, kota ini dikenal sebagai Kota Santri. Pesantren merupakan institusi pendidikan Islam tradisional di Indonesia yang menawarkan pendidikan agama Islam secara komprehensif, termasuk ajaran

agama, bahasa Arab, dan ilmu-ilmu keislaman lainnya. Oleh karena itu, Kota Jombang dianggap sebagai pusat Pendidikan Islam.

Kota Jombang merupakan Kota yang terletak di pusat provinsi Jawa Timur, memiliki luas wilayah Kabupaten 1.159,59 km<sup>2</sup>, Kabupaten Jombang berada di ketinggian 44 meter di atas permukaan laut dan wilayah Jombang berada di jalur utama di Pulau Jawa

Kuliner digunakan untuk menggambarkan aspek-aspek seperti budaya dan seni dalam hal memasak, tiap daerah memiliki kuliner khas yang mempersentasikan budaya dari daerah itu sendiri. Tiap daerah memiliki ciri khas yang berbeda sehingga menjadi salah satu ciri khas yang menjadi tolak ukur dikenalnya suatu daerah hal ini juga yang membuktikan sajian kuliner menjadi suatu hal penting. Salah satu daerah yang memiliki daya tarik yang unik dari segi kuliner adalah Kota Jombang, Jawa Timur. Jombang menjadi salah satu Kota besar di Jawa Timur yang tidak kalah dari segi kuliner, Jombang sendiri terletak berdekatan dengan Kota Surabaya, Indonesia. Jombang memiliki pengaruh yang kuat dari keberagaman budaya Indonesia dan juga memiliki ciri khas kuliner sendiri.

Wisata kuliner yang berada di Indonesia “tidak hanya dari segi aspek makanan tetapi juga dari segi seni dan budayanya, hal ini yang membuatnya wisata kuliner itu menjadi istimewa karena mereka dapat menjual dari segi seni dan budaya melalui makanan-makanan yang dihidangkan yang ada di setiap daerah yang mereka kunjungi (Don Kardono, 2019)

Sekitar 45% dari industri pariwisata domestic terdiri dari wisata budaya, dan sekitar 60% terdiri dari wisata kuliner dan pembelanjaan. 35% dari ekonomi dan kreatif terdiri dari Rp 641 triliun, atau sekitar Rp 208,32 triliun, dari PDB

(Kemenpar 2019). Ada kemungkinan besar bahwa potensi-potensi yang dimiliki Kabupaten Jombang sangat besar untuk dikembangkan menjadi tempat wisata yang menarik, terutama wisata kuliner, berdasarkan deskripsi diatas. Setiap daerah memiliki banyak jenis makanan yang unik. Pemerintah memiliki program untuk meningkatkan wisata kuliner khususnya di Jombang, dimana setiap harinya ada “Jombang Kuliner”, di mana orang-orang akan menjual dan menikmati makanan tradisional maupun makanan global.

Tradisi wisata kuliner di Kota Jombang salah satunya adalah “ziarah ke makam gusdur” yang membuat Kota ini menjadi banyak wisatawan. Menjadikan Kota Jombang menjadi daerah wisata religi sekaligus wisata kuliner bagi para wisatawan. Wisata Kuliner terdiri dari nasi kikil, nasi pecel, dan soto dok. Sektor pariwisata kurang didukung oleh bisnis seperti sarana akomodasi, restoran, dan rumah makan, jasa wisata, dan lain-lain. Potensi ini belum digali dan dikembangkan secara optimal. (R. Widodo Djati Sasongko, 2017)

Jawa Timur secara umum menggunakan banyak rempah-rempah dan bumbu. Tempat yang subur memudahkan akses ke berbagai bahan baku, seperti jahe, ketumbar, kunyit dan banyak lagi. Bumbu-bumbu ini memberikan cita rasa yang unik untuk masakan Jombang. Jombang berada di daerah yang subur dengan banyak lahan pertanian. Variasi makanan lokal sangat dipengaruhi oleh keanekaragaman bahan baku seperti sayuran, buah-buahan dan produk peternakan.

Kuliner Jombang memiliki banyak keunikan dan kelebihan dari segi kuliner dan budaya, beberapa masakan khas Jombang memiliki kemiripan dengan masakan daerah lainnya. Kuliner khas Jombang memiliki keunikan secara spesifik terutama di rasa, pemilihan bahan baku dapat menjadi salah satu faktor utama yang

menciptakan keunikan kuliner Jombang. Seperti penggunaan cingur, kelapa parut, kikil kaki atau bumbu khas yang dapat membedakan hidangan Jombang dengan hidangan daerah lain.

Teknik memasak yang unik atau teknik khusus mempersiapkan hidangan khas Jombang, Jombang memiliki makanan khas yang beragam dimulai dari makanan pembuka, makanan berkuah, makanan berat dan juga makanan ringan. Menggunakan berbagai teknik memasak yang tradisional seperti, merebus daging dan sayuran, memanggang, menggoreng untuk mengolah tahu atau tempe menjadi hidangan yang renyah di luar dan lembut di dalam. Mengukus sering diterapkan untuk menyajikan hidangan yang tetap lembut dan bergizi.

Kuliner khas Jombang memiliki ciri khas masakan yang memiliki rasa cenderung tidak manis dan lebih menonjolkan dari segi rasa pedas, gurih, asin, dan asam. Penggunaan bahan-bahan seperti santan, kelapa parut, atau bumbu-bumbu kacang sering memberikan sentuhan gurih pada hidangan. Misalnya, nasi pecel yang disiram dengan sambal kacang. Rasa pedas umumnya merupakan unsur penting dalam masakan Jombang. Bumbu sambal atau rempah-rempah pedas seperti cabai sering digunakan untuk memberikan rasa yang berani dan membangunkan selera. Penggunaan gula merah atau kecap manis seringkali memberikan sentuhan manis pada beberapa hidangan, rempah-rempah seperti asam jawa, asam kandis, atau daun jeruk digunakan untuk memberikan rasa asam yang segar. Penggunaan rempah-rempah khas Jawa Timur, seperti ketumbar, kunyit, lengkuas, dan jahe, memberikan aroma dan rasa yang unik pada masakan. Perpaduan rempah-rempah ini menciptakan kompleksitas rasa yang sulit dijelaskan hanya dengan satu elemen rasa.

Warisan budaya Jombang sangat kaya dan beragam, seperti banyak tempat lain di Jawa Timr. Makanan tradisional Jombang sering mencerminkan nilai-nilai lokal dan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi, dan kuliner khas Jombang merupakan bagian penting dari identitas budaya ini. Kuliner tradisional Jombang sering dikaitkan dengan adat istiadat dan acara tertentu, seperti pernikahan, selamatan, atau upacara adat. Pengalaman kuliner lokal diperkaya dengan hidangan ini, yang menjadi bagian penting.

Jombang merupakan daerah yang banyak dikunjungi oleh wisatawan-wisatawan yang ingin belajar agama dan melakukan wisata religi dikarenakan Jombang adalah kota santri dan terdapat banyak pesantren, tetapi makanan khas Jombang belum banyak ditemukan di kota-kota lain dan belum banyak restoran ataupun warung yang menjual makanan khas Jombang, salah satu pemicunya dikarenakan masyarakat Jombang belum banyak yang memperkenalkan dan berdagang makanan khas Jombang di luar dari daerah Jombang. Kuliner Jombang biasanya ditemukan dan dihidangkan dalam acara-acara besar di daerah Jombang seperti acara syukuran. Masakan-masakan Jombang memiliki potensi besar untuk bersaing dengan hidangan-hidangan berkelas lainnya.

Bedasarkan paparan di atas, penulis ingin mengangkat, mengeskspos, dan mengembangkan kuliner Jombang ke dalam konsep *modernist cuisine* dalam perkembangan dan penelitian di Tugas Akhir ini dengan judul **“Pengembangan Sajian Kuliner Kabupaten Jombang, Jawa Timur”**.

**TABEL 1. 1**

**NARASUMBER PRESENTASI PRODUK**

No	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
----	------	-----------	------------

1	Kriswandari	Ibu Rumah Tangga	Orang lokal yang mengetahui tentang kuliner khas Jombang
2	Nita Tri Febrianti	Pegawai Negeri Sipil	Orang lokal yang mengetahui tentang kuliner khas Jombang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

## B. Tujuan

### 1. Tujuan formal

- a. Penelitian ini disusun dan ditulis oleh penulis sebagai salah satu persyaratan yang diberikan untuk mengikuti dan melaksanakan ujian sidang akhir program studi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### 2. Tujuan Operasional

- a. Sebagai rekam jejak penelitian penulis untuk mengembangkan berbagai macam kuliner Jombang sebagai pendorong pertumbuhan kuliner Jawa Timur.
- b. Mengembangkan nilai jual kuliner Jombang untuk diangkat ke dalam konsep *modernist cuisine*
- c. Memperkenalkan kuliner Jombang baik itu dalam negeri maupun internasional

### 3. Tujuan Bisnis

- a. mengembangkan kuliner khas Jombang menjadi salah satu kuliner yang dapat bersaing dalam menu yang berada di *restaurant fine dining* dalam segi rasa dan presentasi.

### **C. Usulan Poduk**

Penulis mengangkat sajian kuliner khas Jombang dalam konsep *modernist cuisine*. Menu yang penulis akan sajikan terdiri atas 5 course mulai dari *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *main course*, ditutup dengan *dessert*, dan dihidangkan bersama *beverage*. Pilihan menu yang akan dipresentasikan oleh penulis terbagi dalam tujuh hidangan sebagai berikut :

#### **SET MENU SAJIAN KULINER**

##### **JOMBANG**

##### **AMUSE BOUCHE**

##### **TAHU PONG**

(Tahu Susu khas Jombang yang diisi dengan tahu krim dan dihidangkan bersama cabai caviar)

\*\*\*

##### **APPETIZER**

##### **PECEL RENGKEK**

(Aneka sayuran rebus yang dihidangkan bersama saus kacang dan dilengkapi dengan rempeyek)

\*\*\*

##### **SOUP**

##### **SUP LODEH KIKIL**

(Sup lodeh kikil yang disajikan bersama *aspic* nangka muda dan tomat ceri)

\*\*\*

##### **MAIN COURSE**

## AYAM PANGGANG BUMBU RUJAK

### URAP SAYUR

(Ayam panggang mosaic disajikan bersama bumbu rempah Jombang, disajikan bersama urap *wrap* dan dilengkapi dengan *coral tuile*)

\*\*\*

### DESSERT

#### ONDE-ONDE KACANG MERAH

(Onde-onde dengan isian kacang merah disajikan dengan saus kacang merah, stroberi gel, regal *crumble*, kelapa panacotta, dan wijen *chantilly*)

\*\*\*

### BEVERAGE

#### ES SARI SODA TEMULAWAK

(Sari Temulawak Jombang disajikan bersama biji slasih dan potongan lemon)

## D. Tinjauan Produk

### 1. Tema

Tema yang diangkat dalam tugas akhir *Food Presentation* ini merupakan penerapan konsep *Modernist Cuisine* pada masakan khas Jawa Timur di Kota Jombang. *Modernist Cuisine* adalah pergerakan kuliner yang berfokus pada sudut pandang baru dari cara menghasilkan makanan yang indah dan penerapan kreativitas untuk mengembangkan tampilan makanan menjadi modern. (Myhrvold, 2011)

Restoran *fine dining* adalah jenis restoran yang menawarkan makanan dan pelayanan terbaik. Menyunya juga eksploratif dengan bahan baku premium dan teknik memasak yang lebih kompleks, dan biasanya disajikan dalam bentuk *set*



*menu* atau *a la carte*. Pelayanan juga sangat penting karena merupakan bagian penting dari makanan yang baik. (Kevindra P. Soemantri (2020:50)

Rangkaian menu sajian kuliner khas Jombang akan dihidangkan dengan pengembangan presentasi sebanyak 5 jenis makanan dan 1 minuman.

## **2. Jenis Produk**

Rangkaian menu sajian kuliner khas Jombang dengan konsep penyajian *Modernist Cuisine* yang akan dihidangkan dan dipresentasikan oleh penulis adalah sebagai berikut :

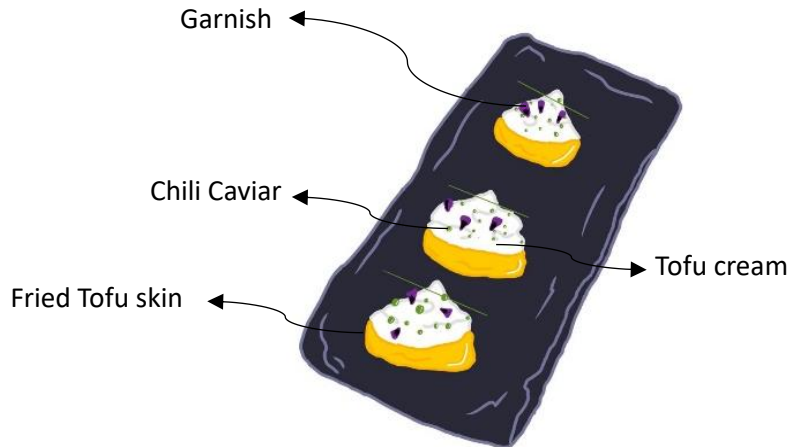
### **a) Tahu Pong**

Tahu merupakan makanan yang terbuat dari gumpalan protein kedelai yang dibuat dari proses hasil menyaring kedelai dan menambah air disebut sebagai tahu (Sarwono dan Saragih, 2006). Tahu susu adalah produk dari olahan air susu. Bentuk dan warnanya mirip dengan tahu kedelai, tetapi tahu susu memiliki tekstur (kekenyalan) yang lebih halus dan baunya lebih mirip dengan keju dibandingkan dengan tahu kedelai (Dewanti, 2000).

Tahu Pong merupakan makanan yang terkenal di daerah Jombang untuk dijadikan makanan ringan, oleh-oleh, atau sebagai makanan berat, Tahu Pong terkenal saat disajikan bersama dengan cabai hijau maupun sambal kecap, tahu pong memiliki tekstur yang renyah dan garing diluar dan lembut didalam sehingga tahu pong digemari oleh banyak kalangan.

Olahan tahu pong yang akan dihidangkan oleh penulis dalam penerapan konsep modernist cuisine, presentasi menu ini diembankan oleh penulis menjadi tahu bite dengan *underliner fried milk tofu* dan diisi dengan *tofu cream* dipadukan dengan *caviar chili*.

### ***Gambar 1. 1 Sketsa Tahu Pong***



Sumber: Olahan Penulis, 2023

### b) Pecel Rengkek

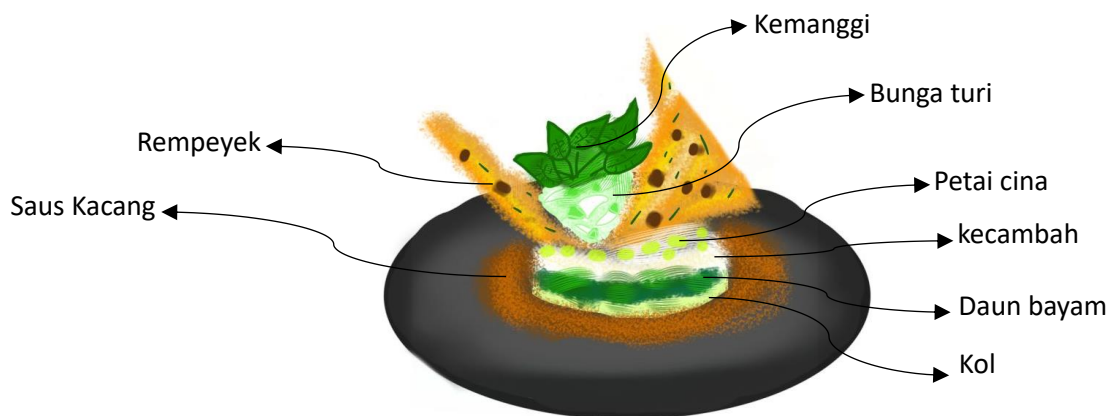
Pecel Rengkek, diambil dari cara menjual pecel ini, di Jombang Pecel ini dijual diatas sepeda dan disajikan diatas Pincuk Daun Pisang, kata “Pincuk” sendiri diambil dari Bahasa Jawa yang merupakan salah satu metode pembungkus yang digunakan oleh orang jawa saat ingin membungkus. Yang dimana metode ini menggunakan daun pisang sebagai alas dan digunakan untuk pincuk. Pincuk sendiri sering digunakan dalam hari-hari besar seperti upacara atau tradisi nyandran, yang biasanya diakhiri dengan makan bersama. Disinilah pincuk atau daun pisang berfungsi sebagai tempat makan atau alas makan (Afriani 2022)

*Rengkek* sendiri di Kabupaten Jombang pada umumnya adalah ibu-ibu paruh baya yang membawa semacam boks yang terbuat dari kayu dan tripleks diletakkan di atas sepeda atau motor, boks kayu dibuat sedemikian rupa untuk menampung bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan.

Pecel Rengkek merupakan makanan khas Jombang yang sangat terkenal di daerah tersebut, pecel rengkek merupakan makanan yang terbuat dari berbagai jenis sayuran segar yang direbus dan dihidangkan bersama saus kacang yang halus dan tidak terlalu manis dan dilengkapi dengan rempeyek. Ini adalah cara pecel rengkek dijual, yang membedakannya dari pecel di tempat lain. Pedagang wanita di Jombang menjual pecel rengkek dengan menggunakan keranjang kayu atau bambu yang diletakkan dibagian belakang sepeda. (Arimbi, 2018)

Pengembangan presentasi dan teknik memasak yang akan diterapkan oleh penulis dalam menu pecel rengkek adalah membuat bentuk rempeyek yang menjadi bentuk pincuk sebagai wadah dari bunga turi dan kemangi.

**Gambar 1. 2 Sketsa Pecel Rengkek**



Sumber: olahan penulis, 2023

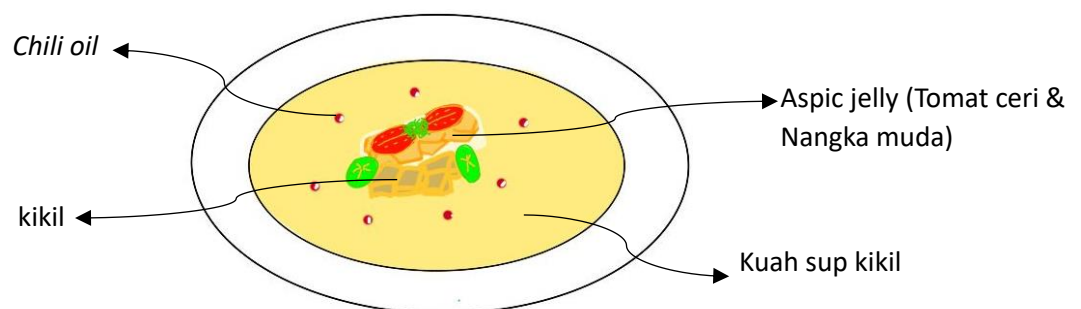
**c) Lodeh kikil**

Lodeh kikil merupakan makanan khas Jombang yang menjadi ciri khasnya yaitu menggunakan nangka muda dan kikil yang menjadi peran utama dalam menu ini. Asal usul sayur lodeh ditelusuri kembali ke tradisi masyarakat Jawa khususnya di Jombang, dan diyakini menjadi bagian penting dalam upacara slametan dan syukuran, yang merupakan pesta untuk menangkal kemungkinan bahaya dan bencana, lodeh kikil biasanya dapat ditemui dalam acara-acara besar seperti Idul fitri dan lebaran ketupat. Penggunaan kikil memiliki tekstur yang alot sehingga membutuhkan waktu pemasakan yang cukup lama untuk menghasilkan daging yang empuk dan penggunaan bahan-bahan yang melokal dan mudah didapatkan di pasar tradisional.

Banyak orang yang memakan lodeh kikil sebagai makanan yang disajikan pada malam hari atau di acara khusus seperti acara hajatan dan tasyukuran. Lodeh kikil merupakan makanan yang terbuat dari kaki sapi atau kikil yang dimasak dengan kuah santan yang pedas. Presiden Republik Indonesia keempat, KH. Abdurrahman Wahid, sering makan lodeh kikil dan menjadikannya makanan favorit (Julan, 2019)

Pengembangan presentasi produk yang akan diterapkan, penulis menambahkan *chili oil* sebagai kelengkapan dan juga sebagai penyeimbang rasa pada hidangan ini.

**Gambar 1. 3 Sketsa Lodeh Kikil**



Sumber: Olahan Penulis, 2023

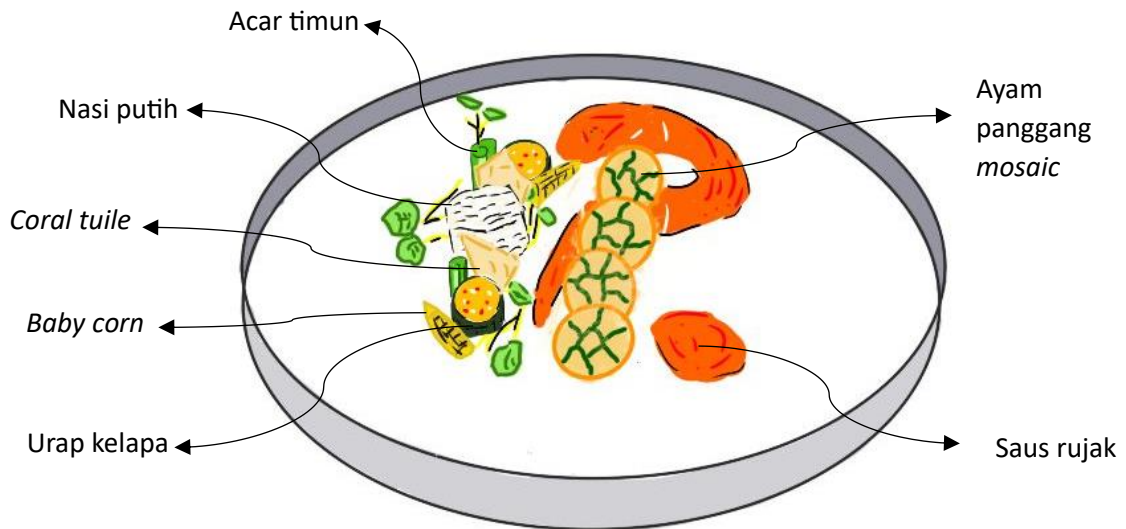
#### **d) Ayam Panggang Rujak Urap**

Ayam panggang urap berbahan dasar ayam kampung dengan bumbu khas. Ayam panggang urap ini membutuhkan waktu yang tak sedikit selain yaitu dalam penggunaan anglo dan arang yang menjadikan makanan ini memiliki aroma yang khas. Ayam panggang urap ini cocok bila diadakan sebagai oleh-oleh maupun sebagai hidangan dalam acara besar dikarenakan tahan selama 24 jam. Itulah sebab mengapa turis dan wisatawan membawa ayam panggang urap sebagai buah tangan.

Ayam kampung yang dipanggang bersama dengan bumbu rempah dan dipanggang menggunakan arang disajikan dengan saus rujak dan urap sebagai makanan pendamping, makanan ini memiliki pepaduan yang baik dan seimbang. makanan yang terdiri dari ayam panggang yang disajikan bersama *urap roll wrap*, urap sendiri merupakan makanan tradisional dengan sayur dan parutan kelapa yang sudah dicampur dengan bumbu halus urap.

Pengembangan presentasi produk yang akan diterapkan, penulis membuat ayam menjadi bentuk *mosaic*, *urap roll wrap*, dan menambahkan acar timun, *baby corn* dan *coral tuile* untuk menyeimbangkan rasa makanan.

#### ***Gambar 1. 4 Sketsa Ayam Panggang Urap***



Sumber: Olahan Penulis, 2023

#### e) **Onde-onde kacang merah**

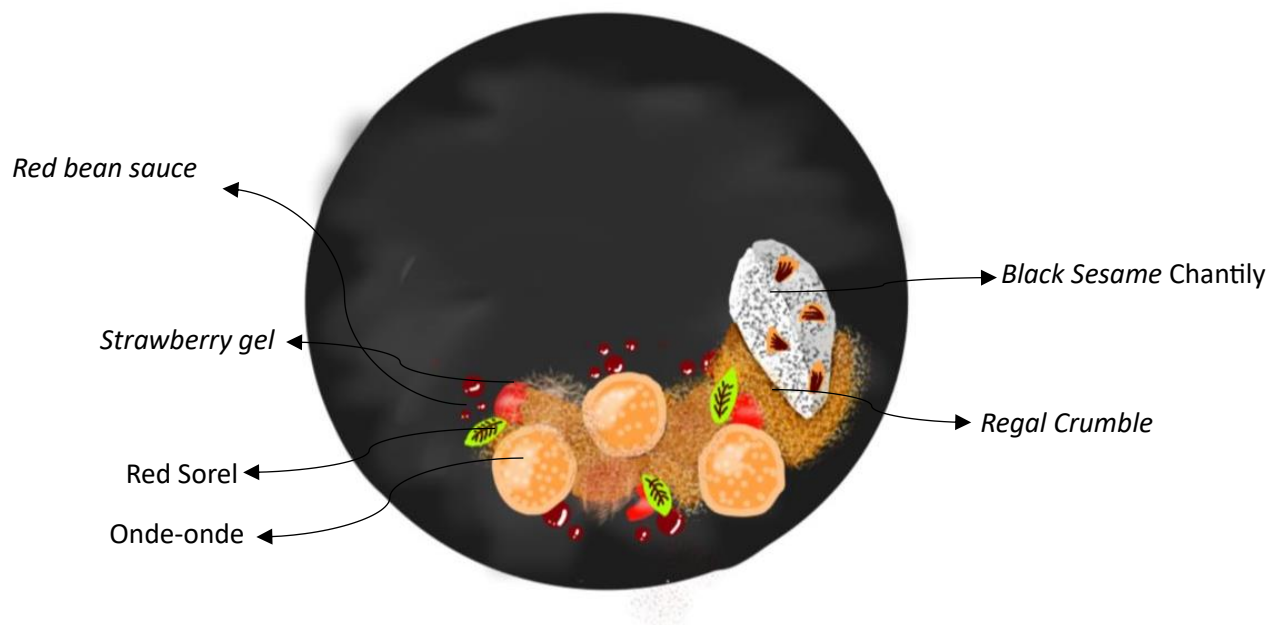
Onde-onde kacang merah adalah salah satu makanan ringan dan makanan tradisional yang berasal dari Jombang dan menjadi ciri khas Jombang, makanan dengan bahan dasar tepung beras ketan sebagai bahan utama dibaluti dengan biji wijen dan memiliki isian. Onde-onde khas Jombang ini berbeda dari onde-onde lain yang dijual di daerah lain dikarenakan onde-onde khas Jombang ini memiliki isian yang berbeda karena menggunakan kacang merah hal ini yang membuat onde-onde Jombang berbeda. Onde-onde kacang merah ini sendiri keberadaannya sudah sulit ditemukan, berbeda dengan onde-onde kacang hijau yang mudah untuk ditemui.

Awalnya onde-onde berasal dari negeri Tiongkok. Pada tahun 1300-1500 M pedagang dari Tiongkok datang ke Indonesia pada masa kerajaan Majapahit dan membawa onde-onde, hingga makanan ini sering disajikan sebagai makanan penutup maupun makanan ringan di istana dan mulai berkembang dimasyarakat pada masa itu. Pada awalnya onde-onde hanya berisikan gula merah, namun di Indonesia sendiri onde-onde dikembangkan dengan

penambahan kacang hijau dan di Kabupaten Jombang sendiri memiliki onde-onde kacang merah yang memiliki rasa gurih dan cocok dengan lidah masyarakat Indonesia.

Perkembangan produk onde-onde kacang merah yang diterapkan oleh penulis adalah dengan menambahkan kondimen saus kacang merah, *black sesame chantilly*, strawberry gel, *coconut panacota*, and *regal crumble*.

**Gambar 1. 5 Sketsa Onde-onde Kacang Merah**



Sumber: Olahan Penulis 2023

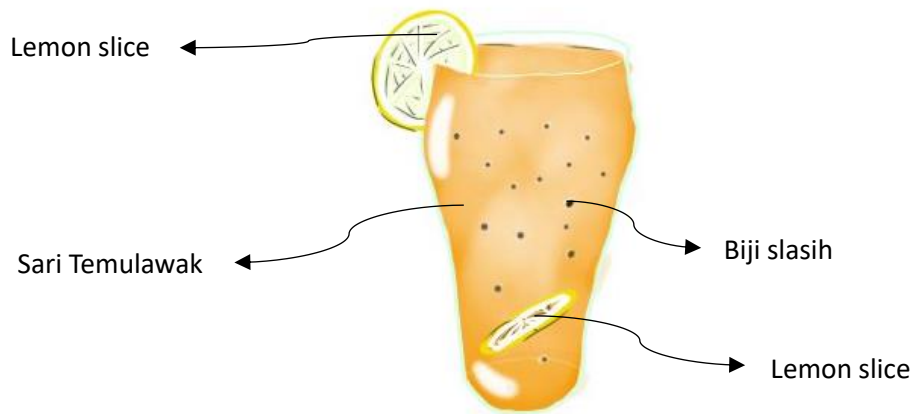
#### **f) Es sari soda temulawak**

Es sari soda temulawak merupakan minuman yang dibuat dan diproduksi asli dari Jombang, minuman segar yang terbuat dari temulawak kering dan alami. Minuman ini banyak khasiat dan juga baik untuk kesehatan.

Perkembangan produk yang akan penulis terapkan adalah dengan menambahkan biji slasih dan potongan lemon sebagai pelengkap dan penyeimbang rasa dari minuman ini.

Presentasi yang akan dihidangkan oleh penulis menggunakan botol yang tersegel untuk menjaga soda yang berada pada minuman yang akan disajikan.

***Gambar 1. 6 Sketsa Es Sari Temu Lawak***



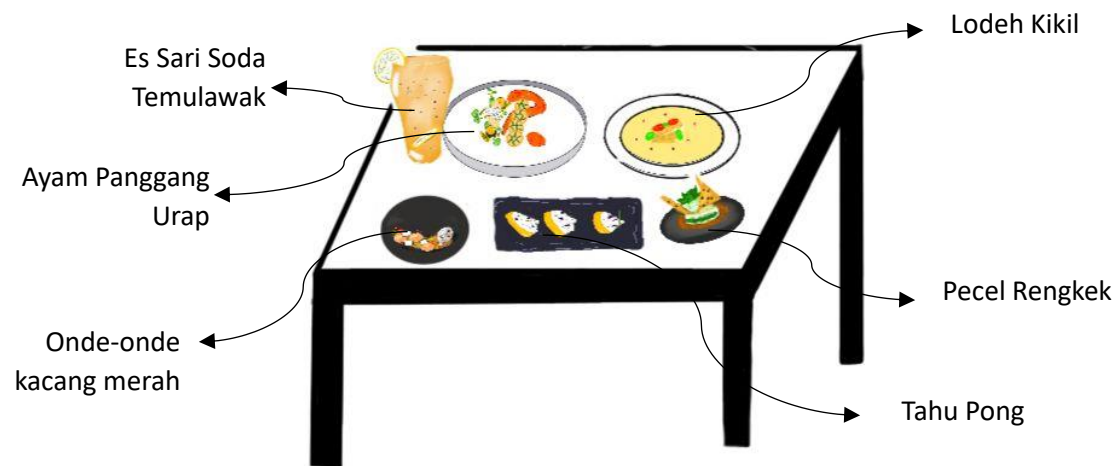
Sumber: olahan penulis, 2023

### **3. Dekorasi Meja Presentasi Produk**

Dekorasi dan penempatan produk merupakan salah satu bentuk dari acuan penulis ketika melakukan presentasi produk, penempatan dan posisi piring dan gelas saat dipresentasikan oleh penulis.

***Gambar 1. 7 Sketsa Meja Presentasi Produk***





Sumber: Olahan penulis, 2023

#### 4. Usulan Resep

Resep awalnya digunakan dalam bidang medis, tetapi sekarang juga digunakan dalam bidang kuliner. Resep adalah sekumpulan intruksi atau perintah kerja yang diberikan ketika membuat suatu hidangan. Resep memberi petunjuk yang akurat dan detail tentang berbagai hal, seperti komposisi dan proporsi bahan, cara memperlakukan bahan dengan baik, teknik yang digunakan dan cara membuat hidangan. Resep juga merupakan cara untuk menerapkan teknik dasar dari bahan-bahan tertentu. Tujuannya juga adalah agar rang dapat bertindak dengan cara yang sama.. (Hamidah & Komariah, 2013)

Resep yang diajukan oleh penulis merupakan resep yang sudah dikembangkan dan diolah penulis, penulis menyusun resep ini berdasarkan sumber-sumber yang sudah didapatkan seperti: buku resep, *internet*, google, youtube, dan *interview* langsung oleh narasumber yang memiliki hubungan dengan usulan produk yang penulis kembangkan.

**TABEL 1. 2**  
**USULAN RESEP TAHU PONG**  
**(Tohu Pong)**

Halaman : 1 dari 2	Jumlah : 5 porsi
Tanggal : 16 oktober 2023	Porsi : 80 gr
Jenis : amuse bouche	Penyajian : suhu ruangan
Makanan	Hidangan
Lokasi : -	Alat Saji : <i>Square Plate</i>

No.	Metode	QTY	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan	250	Gr	Tahu Putih	Peras dan buang air tahu  Potong kasar
		150	Gr	Tahu Susu	
		20	ml	Air Lemon	
		5	gr	Chives	
		5	gr	Garam	
		4	gr	Gula	
		3	gr	Merica Putih	
2	Haluskan	250	gr	Tahu Putih	Haluskan bahan dengan blender hingga menjadi krim
		20	ml	Air Lemon	
		5	gr	Chives	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Gula	
		4	gr	Merica Putih	
3	gr	Merica Putih			
3	Masukkan			Tahu krim	<i>Ke dalam pipping bag</i>
4	Goreng	150	gr	Tahu susu	Dengan api sedang hingga matang
5	Potong			Tahu susu	Menjadi dua bagian dan buang isi dari tahu susu
6	Isi			Tahu susu  Tahu krim	Tahu susu dengan filling tahu krim
7	Sajikan			<i>Chili caviar</i>	

Sumber: Hamshaw G dan Olahan data penulis, 2023

**LANJUTAN TABEL 1.2**  
**USULAN RESEP TAHU PONG**

*(Chili Caviar)*

Halaman : 2 dari 2  
 Tanggal : 16 oktober 2023  
 Jenis : amuse bouche  
 Makanan  
 Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Porsi Penyajian : 5 gr  
 Suhu Hidangan : suhu ruangan  
 Alat Saji : -

NO.	METODE	JML H	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	30	gr	Cabai hijau kecil	Dicuci, dibuang biji
		50	gr	Cabai hijau besar	Dicuci, dibuang biji
		2	gr	Agar-agar	
		150	ml	Minyak	
		200	ml	Air	
2	Haluskan	30	gr	Cabai Hijau Kecil	Haluskan dengan blender
		50	gr	Cabai hijau besar	
		200	ml	Air	
3	Saring			Kuah cabai	Saring cairan cabai dari ampas cabai
4	Panaskan			Kuah cabai	hingga mendidih dan pindahkan kedalam <i>squeeze bottle</i>
		2	gr	Agar-agar	
5	Teteskan			Kuah cabai	Sedikit dan perlahan ke dalam minyak hingga menjadi butiran kecil yang menyerupai <i>caviar</i> .
6	Bilas	150	ml	Minyak <i>Caviar</i>	Ke dalam wadah berisi air bersih
7	Sajikan			<i>Caviar</i>	Diatas tahu pong

Sumber: Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1.3**

## USULAN RESEP PECEL RENGKEK

### (Pecel Rengkek)

Halaman : 1 dari 3

Tanggal : 16/10/2023

Jenis : Appetizer

Makanan

Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi

Porsi Penyajian : 120 gr

Suhu Hidangan : suhu ruangan

Alat Saji : Piring

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100	gr	Kol	Dicuci dan potong tipis
		100	gr	Tauge	Dicuci dan dibuang akarnya
		100	gr	Bayam	Dicuci
		50	gr	Petai cina	Dicuci
		50	gr	Daun kemangi	Dicuci
		50	gr	Kembang turi	Dicuci
		100	gr	Rempeyek	
		150	ml	Sambal kacang	
2	Rebus	100	gr	Kol	Sayuran di air garam mendidih selama 5-7 menit hingga sayuran empuk dan matang
		100	gr	Tauge	
		100	Gr	Bayam	
		10	gr	Garam	
4	Taruh	150	ml	Sambal kacang	Diatas piring
5	Cetak	100	gr	Kol	Menggunakan <i>ring cutter</i> hingga menjadi lapisan-lapisan sayuran diatas piring
		100	gr	Tauge	
		100	gr	Bayam	
6	Hias			Rempeyek	Diatas sayuran yang sudah dicetak
				Daun kemangi	
				Kembang turi	
7	Sajikan				

Sumber : Kriswandari dan Olahan penulis, 2023

**LANJUTAN TABEL 1.3**  
**USULAN RESEP PECEL RENGKEK**  
**(Sambal Kacang)**

Halaman : 2 dari 3  
 Tanggal : 16/10/2023

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Porsi : 100 gr  
 Penyajian  
 Suhu Hidangan : suhu ruangan

Jenis : Appetizer  
 Makanan

Lokasi : -

Alat Saji : Piring

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	300	gr	Kacang tanah	Digoreng  Dibakar  Cairkan
		20	ml	Asam jawa	
		70	gr	Cabai merah besar	
		40	gr	Cabai rawit	
		20	gr	Terasi	
		50	gr	Bawang putih	
		10	gr	Kencur	
		10	gr	Daun Jeruk	
		7	gr	Garam	
		150	gr	Gula Merah	
		20	ml	Minyak	
150	ml	Air			
2	Haluskan	300	gr	Kacang tanah	Menggunakan blender hingga halus
3	Haluskan	20	ml	Asam jawa	Menggunakan blender hingga halus
		70	gr	Cabai merah	
		40	gr	Cabai rawit	
		20	gr	Terasi	
		50	gr	Bawang putih	
		10	gr	Kencur	
150	gr	Gula Merah			
4	Masak	20 7	gr gr	Bumbu halus	Hingga matang
				Daun jeruk	
				Garam	
5	Campurkan			Bumbu halus	Hingga menjadi sambal kacang <i>paste</i>
				Kacang tanah	
6	Tambahkan	150	ml	Air	Hingga cair sesuai tingkat kecairan yang sesuai
7	Saring			Sambal kacang	Menggunakan saringan

8	Sajikan			
---	---------	--	--	--

Sumber : Aisyah dan Olan penulis, 2023

**LANJUTAN TABEL 1.3**  
**USULAN RESEP PECEL RENGKEK**  
**(Rempeyek Kacang)**

Halaman : 3 dari 3

Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : 16 oktober 2023

Porsi Penyajian : 20 gr

Jenis Makanan : Appetizer

Suhu Hidangan : suhu ruangan

Lokasi : -

Alat Saji : Piring

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	300 150 25 60 30 3 100 50 15 10 10 5 50 300 500 10	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr ml ml ml gr	Tepung beras Tepung tapioka Telur Bawang putih Bawang merah Kunyit Kacang tanah Kemiri Ketumbar Garam Gula Daun jeruk Santan Air Minyak goreng Kencur	
2	Haluskan	60 30 10 50 15	gr gr gr gr gr	Bawang putih Bawang merah Kuncit Kemiri Ketumbar	Menggunakan blender hingga halus
3	Campurkan	300 150 25 10 10 50 300	gr gr gr gr gr ml ml	Bumbu halus Tepung beras Tepung tapioka Telur Garam Gula Santan Air	

4	Cetak	100	gr	Kacang tanah	Menggunakan cetakan khusus dan masak api sedang hingga setengah matang
		20	gr	Daun jeruk Adonan	
5	Pindahkan			Rempeyek	Ke wajan lebih besar dan minyak yang lebih panas hingga kering dan renyah
6	Serve				

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

**TABEL 1. 4**  
**USULAN RESEP LODEH KIKIL**  
**(Lodeh Kikil)**

Halaman : 1 dari 3

Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : 16 oktober 2023

Porsi Penyajian : 100 ml

Jenis : Soup

Suhu Hidangan : Panas

Makanan

Lokasi : -

Alat Saji : Soup Plate

NO	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1	Siapkan	250	gr	Kikil sapi (kaki)	Dipotong dadu (persegi)	
		800	ml	Santan		
		10	gr	Daun salam		
		10	gr	Daun jeruk		
		100	gr	Bawang putih		
		120	gr	Bawang merah		
		30	gr	Kemiri		Disangrai
		30	gr	Kunyit		Dibakar
		20	gr	Jahe		
		60	gr	Cabe merah		
		30	gr	Cabe rawit		
		3	gr	Ketumbar		Disangrai
		1	gr	Jinten		Disangrai
		10	gr	Garam		
		7	gr	Gula		
4	gr	MSG				
2	Rebus	250	gr	Kikil sapi	Hingga lembut	

3	Saring			Kaldu sapi	Dinginkan pada suhu ruangan dan sisihkan
4	Haluskan	100 120 30 30 20 70 30 3 1	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	Bawang putih Bawang merah Kemiri Kunyit Jahe Cabe merah Rawit Ketumbar Jinten	Menggunakan blender sampai halus
5	Tumis			Bumbu halus Daun jeruk Daun salam	Dengan api sedang hingga matang
6	Tambahkan	250	gr	Kikil sapi (kaki)	Masak hingga daging berubah warna dan bumbu meresap
7	Tambahkan	800 10 7 4	ml gr gr gr	Santan Garam Gula MSG	Masak dengan api kecil hingga matang dan empuk
8	Saring			Kuah sup	Untuk disajikan terpisah

Sumber: Nita, 2023



**LANJUTAN TABEL 1.4**  
**USULAN RESEP LODEH KIKIL**  
*(Vegetable Aspic)*

Halaman : 2 dari 3

Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : 16 oktober 2023

Porsi Penyajian : 30 gr

Jenis Makanan : Soup

Suhu Hidangan : Dingin

Lokasi : -

Alat Saji : Soup Plate

No.	Proses	Jumlah	Gramasi	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50 50 250 7	gr gr ml gr	Tomat Ceri Nangka muda Kaldu sapi <i>Gealtine</i>	Potong dua bagian Potong dadu
2	Campurkan	250 7	ml gr	Kaldu sapi <i>Gelatine</i>	
3	Tata	50	gr	Nangka muda	Di wadah Kotak hingga menjadi lapisan pertama
4	Tuang			Larutan kaldu	Sampai dengan ketinggian nangka muda. Tunggu hingga dingin dan padat
5	Tata	50	gr	Tomat Ceri	Dengan tahapan yang sama
6	Dinginkan			<i>Aspic Sayur</i>	Di kulkas hingga padat
7	Sajikan				

Sumber : Nita dan Olahan penulis, 2023

**LANJUTAN TABEL 1.4**  
**USULAN RESEP LODEH KIKIL**  
**(Chili Oil)**

Halaman : 3 dari 3  
 Tanggal : 16 oktober 2023  
 Jenis Makanan : Soup  
 Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Porsi Penyajian : 10 MI  
 Suhu Hidangan : Dingin  
 Alat Saji : Soup Plate

No.	Proses	Jumlah	Gramasi	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan	50	Gr	Caber merah besar	
		20	Gr	<i>Dried chili</i>	
		50	MI	Minyak Goreng	
2	Haluskan			Cabai merah besar <i>Dried chili</i> Minyak Goreng	Menggunakan blender
3	Masak			<i>Chili paste</i>	Menggunakan api kecil hingga kering
4	Saring			<i>Chili paste</i>	Menggunakan <i>tammy cloth</i>
5	Dinginkan			<i>Chili oil</i>	
6	Sajikan				

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 1.5**  
**USULAN RESEP AYAM PANGGANG URAP**  
**(Nasi Putih)**

Halaman : 1 dari 4  
 Tanggal : 16 oktober 2023  
 Jenis Makanan : Soup  
 Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Porsi Penyajian : 60 gr  
 Suhu Hidangan : Panas  
 Alat Saji : Soup Plate

No.	Proses	Jumlah	Gramasi	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan	150	Gr	Beras	Dicuci bersih
		200	MI	Air	
2	Masukan			Beras	Masak menggunakan <i>rice cooker</i>

3	Masukan			Air	Nyalakan rice cooker dan masak selama 30 menit atau sampai beras menjadi nasi
4	Sajikan				

Sumber: Olahan penulis, 2023

### LANJUTAN TABEL 1.5

### USULAN RESEP AYAM PANGGANG URAP

#### (Urap)

Halaman : 2 dari 4

Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : 16 oktober 2023

Porsi Penyajian : 40 gr

Jenis Makanan : Main Course

Suhu Hidangan : Suhu Ruangan

Lokasi : -

Alat Saji : Dinner Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN					
1	Siapkan	150	gr	Kelapa parut	Dicuci, diperas, dan Dikukus					
		50	gr	Sawi putih		Dicuci, direbus				
		40	gr	Bawang merah			Dikupas, dihaluskan			
		30	gr	Bawang putih				Dikupas, dihaluskan		
		5	gr	Terasi					Dibakar	
		10	gr	Daun jeruk						
		50	gr	Kacang panjang	Direbus					
		5	gr	Kencur						
		30	gr	Cabe rawit						
		20	gr	Cabe merah keriting						
		20	ml	Minyak						
		4	gr	Garam						
		3	gr	Gula						
3	gr	Merica putih								
2	Haluskan	40		gr	Bawang putih	Haluskan bahan-bahan dengan menggunakan blender hingga halus				
		30		gr	Bawang merah					
		30		gr	Cabe rawit					
		20		gr	Cabe merah keriting					
		5		gr	Kencur					
		5		gr	Terasi					
		20	ml	Minyak						

3	Masak				Panaskan Teflon dan masak bumbu halus
4	Masukan	10	gr	Daun jeruk	Masukan daun jeruk dan masak bumbu halus hingga matang dan wangi
5	Tambahkan	4 3 3	gr gr gr	Garam Gula Merica putih	
6	Dinginkan			Bumbu urap	Diamkan dan dinginkan bumbu urap yang sudah matang sampai tidak panas
7	Campurkan	150 50	gr gr	Kelapa parut kacang panjang Bumbu Urap	
8	Lebarkan			Sawi putih	
9	Tata			Campuran urap	Diatas sawi putih yang sudah dilebarkan
10	Gulung			Sawi putih	Singga membungkus urap menjadi bentuk silinder
11	Potong				Kedua ujung gulungan urap dan bagian tengah hingga menjadi dua bagian.
12	Sajikan				

Sumber : Kriswandari dan Olan Penulis, 2023

### LANJUTAN TABEL 1.5

### USULAN RESEP AYAM PANGGANG URAP

#### (Chicken Mosaic)

Halaman : 3 dari 4

Tanggal : 16 oktober 2023

Jenis

Makana : Main Course

n

Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi

Porsi Penyajian : 100 gr

Suhu Hidangan : Panas

Alat Saji : Dinner Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
-----	--------	------	------	-------	------------

1	Siapkan	500	gr	Ayam dada <i>fillet</i>	Dicuci, dipotong memanjang  Dihaluskan Dikupas, dihaluskan Dicuci, dihaluskan Dicuci, dihaluskan Dicuci, dihaluskan Dikupas, dihaluskan Dikupas, dihaluskan  Disangrai
		150	gr	Daun kenikir powder	
		30	gr	Bawang putih	
		60	gr	Bawang merah	
		15	gr	Cabe rawit	
		30	gr	Cabe besar merah	
		30	gr	Lengkuas	
		10	gr	Kunyit	
		10	gr	Kencur	
		2	gr	Daun jeruk	
		2	gr	Daun salam	
		150	gr	Kemiri	
		10	ml	Asam jawa	
		7	gr	Garam	
		4	gr	Gula	
5	gr	Merica putih			
10	ml	Minyak Goreng			
2	Haluskan	30	gr	Bawang putih	Menggunakan blender hingga halus
		60	gr	Bawang merah	
		15	gr	Cabe rawit	
		30	gr	Cabe besar merah	
		30	gr	Lengkuas	
		10	gr	Kunyit	
		10	gr	Kencur	
		150	gr	Kemiri	
		10	ml	Asam jawa	
10	ml	Minyak Goreng			
3	Lapisin	500	gr	Ayam dada <i>fillet</i>	Marinasi ayam dengan bumbu halus dan lapisin dengan daun kenikir dan susun menjadi satu diatas <i>plastic wrap</i> , gulung hingga padat dan berbentuk seperti <i>sylinder</i>
		150	gr	Daun kenikir Bumbu halus	
4	Dinginkan			<i>Chicken Mosaic</i>	Didalam kulkas hingga padat dan bumbu meresap
5	Kukus			<i>Chicken Mosaic</i>	Hingga matang
6	Bakar			<i>Chicken Mosaic</i>	Menggunakan <i>blow torch</i>
7	Potong			<i>Chicken Mosaic</i>	

8	Sajikan				
---	---------	--	--	--	--

Sumber : Kriswandari dan Olanhan Penulis, 2023

### LANJUTAN TABEL 1.5

#### USULAN RESEP AYAM PANGGANG URAP

*(Coral Tuile)*

Halaman	: 4 dari 4	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 16 oktober 2023	Porsi Penyajian	: 3 gr
Jenis Makanan	: Main Course	Suhu Hidangan	: Suhu Ruangan
Lokasi	: -	Alat Saji	: Dinner Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	siapkan	85 25 15 2	ml ml Gr ml	Air Minyak Goreng Tepung terigu Pewarna makanan	
2	campurkan			Air  Minyak Goreng Tepung terigu Pawarna makanan	Campur dan aduk rata semua bahan menjadi satu hingga benar-benar tercampur
3	masukkan				Adonan ke atas pan anti lengket yang sudah dipanaskan, masak adonan hingga kering lalu angkat dan dinginkan
4	Sajikan				

Sumber : Olanhan data penulis, 2023

### LANJUTAN TABEL 1.5

#### USULAN RESEP AYAM PANGGANG URAP

*(Sambal Rujak)*

Halaman	: 5 dari 5	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 16 oktober 2023	Porsi Penyajian	: 30 ml
Jenis Makanan	: Main Course	Suhu Hidangan	: Suhu Ruangan
Lokasi	: -	Alat Saji	: Dinner Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	60	gr	Cabe merah	Digoreng
		40	gr	Cabe Rawit	Digoreng
		50	gr	Bawang Putih	Digoreng
		80	gr	Bawang Merah	Digoreng
		10	gr	Terasi	Dibakar
		150	gr	Tomat	Digoreng
		20	ml	Minyak	
		10	gr	Gula	
		10	gr	Garam	
		5	gr	Merica Putih	
3	Haluskan	60	gr	cabe merah	Menggunakan Blender hingga halus
		40	gr	Cabe Rawit	
		50	gr	Bawang Putih	
		80	gr	Bawang Merah	
		150	gr	Tomat	
		10	gr	Terasi	
		20	ml	Minyak	
5	Tumis			Sambal	Hingga matang dan mengeluarkan aroma
6	Tambahkan	10	gr	Gula	Lalu saring dan sisihkan
		10	gr	Garam	
		5	gr	Merica Putih	
7	Sajikan				

Sumber : Kriswandari dan Olahan Penulis, 2023

**LANJUTAN TABEL 1.5**  
**USULAN RESEP AYAM PANGGANG**  
**(Acar timun)**

Halaman : 6 dari 7  
Tanggal : 16 oktober 2023  
Jenis Makanan : Main Course  
Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi  
Porsi Penyajian : 8 gr  
Suhu Hidangan : Suhu Ruangan  
Alat Saji : Dinner Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	100	gr	Mentimun	Dicuci bersih
		250	ml	Air	
		10	ml	Cuka	
		20	gr	Gula	
		5	gr	Garam	
2	Kupas	100	gr	Mentimun	Menjadi lembaran-lembaran

3	Campurkan	250 20 5	ml gr gr	Air Gula Garam	Menjadi larutan acar
4	Tambahkan	100	gr	Mentimun	Kedalam larutan, tunggu dan simpan di kulkas hingga menjadi acar
5	Sajikan			Acar mentimun	

### LANJUTAN TABEL 1.5

### USULAN RESEP AYAM PANGGANG

#### (sauteed baby corn)

Halaman : 7 dari 7

Tanggal : 16 oktober 2023

Jenis Makanan : Main Course

Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi

Porsi Penyajian : 20 gr

Suhu Hidangan : Suhu Ruangan

Alat Saji : Dinner Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	100	gr	Baby corn	Dicuci bersih, potong menjadi dua bagian dan direbus  Dikupas dan potong halus
		10	ml	Minyak	
		20	gr	Bawang putih	
		2	gr	Merica putih	
		4	gr	Garam	
2	Panaskan	10	ml	Minyak	Di sauce pan
3	Tambahkan	100	gr	Baby corn	
		20	gr	Bawang putih	
4	Tambahkan	2	gr	Merica putih	
		4	gr	Garam	
5	Bakar				Menggunakan blow torch
6	Sajikan				



**TABEL 1. 6**  
**ONDE-ONDE KACANG MERAH**  
**(Onde-onde)**

Halaman : 1 dari 5  
 Tanggal : 16 oktober 2023  
 Jenis Makanan : Dessert  
 Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Porsi Penyajian : 30 gr  
 Suhu Hidangan : Suhu Ruangan  
 Alat Saji : Dinner Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	150 50 40 5 95 30 250	gr gr gr ml ml gr gr	Tepung beras ketan Kentang Gula pasir Minyak Air Biji wijen <i>Red bean paste</i>	Kukus dan haluskan
2	Panaskan	95 40	ml gr	Air Gula	Sampai larut
3	Campurkan	150 50 5	gr gr ml	Tepung beras ketan Kentang kukus Air gula Minyak	Sampai tercampur
4	Ulenin			Adonan	Sampai lembut
5	Bentuk			Adonan	Menjadi pipih
6	Masukan			Red bean paste	Ke adonan dan bentuk menjadi bulat-bulat hingga menjadi onde-onde
7	Lapisin			Onde-onde Air Biji wijen	Lumuri onde-onde dengan air lalu lapisin dengan biji wijen
8	Goreng			Onde-onde	Dengan api kecil hingga warnanya berubah keemasan
9	Serve				

Sumber : The Spruce Eats dan Olahan Penulis, 2023

**LANJUTAN TABEL 1.6**  
**ONDE-ONDE KACANG MERAH**  
**(Red Bean Paste)**

Halaman : 2 dari 7  
 Tanggal : 16 oktober 2023  
 Jenis Makanan : Dessert  
 Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Porsi Penyajian : 15 gr  
 Suhu Hidangan : Suhu Ruangan  
 Alat Saji : Dessert Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	250 100 20	gr gr ml	Kacang merah Gula Minyak	Rendam semalaman
2	Rebus	250	gr	Kacang merah	Sampai lembut
3	Haluskan	250	gr	Kacang merah	Di blender sampai halus dan sisihkan
4	Campurkan			Gula Kacang merah paste	Sampai tercampur rata
5	Masak			Kacang merah paste	Dengan api sedang sampai matang
6	Sajikan				

Sumber : The Spruce Eats dan Olahan Penulis, 2023

**LANJUTAN TABEL 1.6**  
**ONDE-ONDE KACANG MERAH**  
**(Regal Crumble)**

Halaman : 3 dari 7  
 Tanggal : 16 oktober 2023  
 Jenis Makanan : Dessert  
 Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Porsi Penyajian : 15 gr  
 Suhu Hidangan : Suhu Ruangan  
 Alat Saji : Dessert Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	120	gr	Regal biskuit	

2	Hancurkan	120	gr	Regal biskuit	Menggunakan blender hingga menjadi crumble kasar
3	Sajikan				

Sumber : Olahan Penulis,2023

**LANJUTAN TABEL 1.6**  
**ONDE-ONDE KACANG MERAH**  
**(Red Bean Sauce)**

Halaman : 4 dari 7  
 Tanggal : 16 oktober 2023  
 Jenis Makanan : Dessert  
 Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Porsi Penyajian : 20 ml  
 Suhu Hidangan : Suhu Ruangan  
 Alat Saji : Dessert Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	150	gr	Kacang merah	Rendam semalaman
		120	gr	Gula	
		150	ml	Air	
		5	gr	Daun pandan	
		4	gr	Garam	
2	Rebus	150	gr	Kacang merah	Hingga lembut
3	Haluskan	150	gr	Kacang merah	Menggunakan blender hingga halus
		150	ml	Air	
4	Masak			Saus kacang merah	Hingga menjadi saus dan warna sudah tidak pucat
		120	gr	Gula	
		5	gr	Daun pandan	
		4	gr	Garam	
5	Pindahkan			Saus kacang merah	Ke <i>squeeze bottle</i>
6	Sajikan				

Sumber : Olahan Penulis, 2023

**LANJUTAN TABEL 1.6**  
**ONDE-ONDE KACANG MERAH**  
**(Strawberry Gel)**

Halaman : 5 dari 7  
 Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : 16 oktober 2023

Porsi Penyajian : 20 ml

Jenis : Dessert

Suhu Hidangan : Suhu Ruangan/Dingin

Makanan

Lokasi : -

Alat Saji : Dinner Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	150	gr	Stroberi	Buang daun dan belah dua
		100	gr	Gula	
		60	gr	Lemon	Parut kulitnya dan peras
		150	ml	Air	
2	Masak	100	gr	Gula	Dengan api kecil sampai gula larut
		10	ml	Air lemon	
		1	gr	Parutan kulit lemon	
3	Tambahkan	150	gr	Stroberi	Masak dengan api kecil selama 20 menit hingga stroberi mengeluarkan jus
4	Dinginkan			Selai stroberi	Di suhu ruangan sampai tidak terlalu panas
5	Haluskan			Selai stroberi	Dengan blender sampai halus
6	Tuang			Selai stroberi	Ke dalam squeeze bottle
7	Serve				

Sumber : Aisyah dan Olahan Penulis, 2023

**LANJUTAN TABEL 1.6****ONDE-ONDE KACANG MERAH****(Black Sesame Chantilly)**

Halaman : 7 dari 7

Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : 16 oktober 2023

Porsi Penyajian : 40 gr

Jenis : Dessert

Suhu Hidangan : Dingin

Makanan

Lokasi : -

Alat Saji : Dessert Plate

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	200	ml	<i>Heavy cream</i>	Haluskan
		30	gr	<i>Black sesame</i>	
		8	gr	<i>Icing sugar</i>	

2	Campur	200 30 8	ml gr gr	<i>Heavy cream</i> <i>Black sesame</i> <i>Icing sugar</i>	
3	Kocok			<i>Cream mixture</i>	Hingga dia menjadi padat dan tidak cair
4	Dinginkan			<i>Cream chantilly</i>	
5	Sajikan				

Sumber : Olahan penulis, 2023

**TABEL 1. 7**

**Es Sari Temulawak  
(Es Sari Temulawak)**

Halaman : 1 dari 1

Tanggal : 16 oktober 2023

Jenis Makanan : Beverage

Lokasi : -

Jumlah Porsi : 5 porsi

Porsi Penyajian : 250 ml

Suhu Hidangan : Dingin

Alat Saji : Glass

NO.	METODE	JMLH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	800 5 550 50 60	ml gr ml gr gr	Sari temulawak Biji slasih Air Gula Lemon Es batu	Rendam di air Diiris
2	Cairkan	50 200	gr ml	Gula Air	Dengan api kecil hingga larut
3	Masukkan	1 20	sdm ml	Biji slasih <i>Simple syrup</i>	Ke dalam gelas
4	Tambahkan	160 70	ml ml	Es batu Sari temulawak Air	
5	Sajikan			Es sari termulawak Lemon	

Sumber: Olahan penulis, 2023

**5. Food Cost, Dish Cost dan Selling Price**

Menurut Barnard biaya produksi makanan yang dikeluarkan untuk mengolah bahan makanan menjadi makanan yang siap disajikan, biaya ini tidak termasuk pada biaya produksi lainnya, seperti biaya, gaji, tagihan listrik, biaya sewa gedung, dan lain-lain. Biaya yang dibayarkan ke pusat biaya atau departemen tersebut dibagi dengan jumlah unit yang diproduksi di pusat biaya tersebut (Ariyani, 2006)

Perhitungan biaya makanan yang perlu dilakukan adalah menentukan *recipe costing* dan *dish costing*. Dalam menentukan *food cost*, perlu diketahui harga setiap dari bahan dan banyaknya bahan yang digunakan. Maka perhiungan *recipe costing* disesuaikan dengan *standard recipe* yang sudah ditentukan. Sementara *dish costing* adalah penentu biaya per hidangan yang digunakan untuk menentukan harga menu.

Bedasarkan paparan Daniel Transter, perhitungan *food cost* per porsi biasa dinyatakan dalam bentuk presentase yang didapat dari formula dibawah ini

$$\text{Cost per portion} = \frac{\text{Total Recipe Cost}}{\text{Number of Portion}}$$

Maka di bawah ini adalah hasil perhitungan *recipe costing* dan *dish costing* yang diolah penulis:

**TABEL 1. 8**  
**Biaya Tahu Pong**

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Harga	Jumlah	Unit	Harga
Tahu Putih	1000	gr	Rp 10.000	150	gr	Rp 1.500
Tahu Susu Jombang	1000	gr	Rp 17.000	100	gr	Rp 1.700
Lemon	1000	gr	Rp 25.000	50	gr	Rp 1.250
Chives	1000	gr	Rp 80.000	5	gr	Rp 400
Garam	250	gr	Rp 2.000	5	gr	Rp 40
Gula	1000	gr	Rp 13.500	4	gr	Rp 54
Merica Putih	1000	gr	Rp 98.000	3	gr	Rp 294

Cabai Hijau Kecil	1000	gr	Rp 29.000	70	gr	Rp 2.030
Cabai Hijau Besar	1000	gr	Rp 28.000	50	gr	Rp 1.400
Agar-agar	11	gr	Rp 6.000	2	gr	Rp 1.091
Minyak Goreng	1000	ml	Rp 19.500	150	ml	Rp 2.925
Edible Flower	200	gr	Rp 50.000	5	gr	Rp 1.250
Recipe Costing						<b>Rp 13.934</b>
Dish Costing						<b>Rp 2.787</b>
Food Cost	35%	Selling Price				<b>Rp 7.962</b>

Sumber : Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 9**

**Biaya Pecel Rengkek**

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Harga	Jumlah	Unit	Harga
Kol	1000	gr	Rp 9.000,00	100	gr	Rp 900,00
Tauge	1000	gr	Rp 14.000,00	100	gr	Rp 1.400,00
Bayam	1000	gr	Rp 12.000,00	100	gr	Rp 1.200,00
Petai cina	100	gr	Rp 2.000,00	50	gr	Rp 1.000,00
Daun kemangi	1000	gr	Rp 32.500,00	50	gr	Rp 1.625,00
Kembang turi	1000	gr	Rp 35.000,00	50	gr	Rp 1.750,00
Kacang tanah	1000	gr	Rp 32.000,00	350	gr	Rp 11.200,00
Asam jawa	100	gr	Rp 5.500,00	20	gr	Rp 1.100,00
Cabai merah besar	1000	gr	Rp 50.000,00	70	gr	Rp 3.500,00
Cabai merah rawit	1000	gr	Rp 80.000,00	40	gr	Rp 3.200,00
Terasi	100	gr	Rp 8.500,00	20	gr	Rp 1.700,00
Bawang putih	1000	gr	Rp 39.500,00	110	gr	Rp 4.345,00
Kencur	1000	gr	Rp 49.000,00	10	gr	Rp 490,00
Daun jeruk	1000	gr	Rp 35.000,00	15	gr	Rp 525,00
Gula merah	1000	gr	Rp 22.500,00	150	gr	Rp 3.375,00
Garam	250	gr	Rp 2.000,00	27	gr	Rp 216,00
Minyak goreng	1000	ml	Rp 19.500,00	520	ml	Rp 10.140,00
Tepung tapioka	1000	gr	Rp 12.000,00	100	gr	Rp 1.200,00
Tepung beras	500	gr	Rp 12.000,00	200	gr	Rp 4.800,00
Santan	1000	ml	Rp 35.000,00	50	ml	Rp 1.750,00
Kunyit	1000	gr	Rp 12.000,00	3	gr	Rp 36,00
Kemiri	1000	gr	Rp 55.000,00	50	gr	Rp 2.750,00
Ketumbar	1000	gr	Rp 29.000,00	15	gr	Rp 435,00
Gula	1000	gr	Rp 13.500,00	10	gr	Rp 135,00
Recipe Costing						<b>Rp 58.772</b>
Dish Costing						<b>Rp 11.754</b>
Food Cost	35%	Selling Price				<b>Rp 33.584</b>

Sumber : Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 10**  
**Biaya Lodeh Kikil**

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Harga	Jumlah	Unit	Harga
Kikil sapi	1000	gr	Rp 30.000	250	gr	Rp 7.500
Santan cair	1000	ml	Rp 20.000	800	ml	Rp 16.000
Daun salam	1000	gr	Rp 27.000	10	gr	Rp 270
Daun jeruk	1000	gr	Rp 35.000	10	gr	Rp 350
Bawang putih	1000	gr	Rp 31.000	100	gr	Rp 3.100
Bawang merah	1000	gr	Rp 36.000	120	gr	Rp 4.320
Kemiri	1000	gr	Rp 55.000	30	gr	Rp 1.650
Kunyit	1000	gr	Rp 12.000	30	gr	Rp 360
Jahe	1000	gr	Rp 20.000	20	gr	Rp 400
Cabe merah besar	1000	gr	Rp 50.000	70	gr	Rp 3.500
Cabe rawit	1000	gr	Rp 80.000	60	gr	Rp 4.800
Ketumbar	1000	gr	Rp 29.000	3	gr	Rp 87
Jinten	1000	gr	Rp 23.000	1	gr	Rp 23
Garam	250	gr	Rp 2.000	10	gr	Rp 80
Gula	1000	gr	Rp 13.500	7	gr	Rp 95
Merica putih	1000	gr	Rp 98.000	4	gr	Rp 392
Tomato cherry	1000	gr	Rp 30.000	50	gr	Rp 1.500
Nangka muda	1000	gr	Rp 20.000	50	gr	Rp 1.000
Gelatine	50	gr	Rp 12.000	7	gr	Rp 1.680
Dried chili	1000	gr	Rp 125.000	20	gr	Rp 2.500
Minyak goreng	1000	ml	Rp 19.500	50	ml	Rp 975
Nasturtium	200	gr	Rp 25.000	5	gr	Rp 625
Recipe Costing						<b>Rp 51.207</b>
Dish Costing						<b>Rp 10.241</b>
Food Cost	35%	Selling Price				<b>Rp 29.261</b>

Sumber : Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 11**  
**Biaya Ayam Panggang Urap**

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Harga	Jumlah	Unit	Harga
Ayam dada fillet	1000	gr	Rp 48.000	500	gr	Rp 24.000
Daun kenikir	1000	gr	Rp 97.500	150	gr	Rp 14.625
Bawang putih	1000	gr	Rp 31.000	100	gr	Rp 3.100
Bawang merah	1000	gr	Rp 36.000	140	gr	Rp 5.040
Cabe rawit	1000	gr	Rp 80.000	85	gr	Rp 6.800
Cabe merah keriting	1000	gr	Rp 40.000	20	gr	Rp 800
Cabe merah besar	1000	gr	Rp 50.000	90	gr	Rp 4.500
Lengkuas	1000	gr	Rp 18.000	30	gr	Rp 540



Kunyit	1000	gr	Rp 12.000	10	gr	Rp 120
Daun jeruk	1000	gr	Rp 35.000	12	gr	Rp 420
Daun salam	1000	gr	Rp 27.000	2	gr	Rp 54
Kemiri	1000	gr	Rp 55.000	150	gr	Rp 8.250
Asam jawa	100	gr	Rp 5.500	10	gr	Rp 550
Garam	250	gr	Rp 2.000	30	gr	Rp 240
Gula	1000	gr	Rp 13.500	37	gr	Rp 500
Merica putih	1000	gr	Rp 98.000	15	gr	Rp 1.470
Minyak goreng	1000	ml	Rp 19.500	85	ml	Rp 1.658
Tepung Terigu	1000	gr	Rp 13.000	150	gr	Rp 1.950
Pewarna makanan	30	ml	Rp 4.500	2	ml	Rp 300
Terasi	100	gr	Rp 8.500	15	gr	Rp 1.275
Tomat	1000	gr	Rp 8.000	50	gr	Rp 400
Beras	1000	gr	Rp 13.000	150	gr	Rp 1.950
Kelapa parut	400	gr	Rp 14.000	150	gr	Rp 5.250
Sawi putih	1000	gr	Rp 28.500	50	gr	Rp 1.425
Kacang panjang	1000	gr	Rp 25.000	50	gr	Rp 1.250
Kencur	1000	gr	Rp 49.000	5	gr	Rp 245
Baby corn	1000	gr	Rp 35.000	100	gr	Rp 3.500
Mentimun	1000	ml	Rp 15.000	100	gr	Rp 1.500
Cuka masak	1000	ml	Rp 20.000	10	ml	Rp 200
Recipe Costing						<b>Rp 91.911</b>
Dish Costing						<b>Rp 18.382</b>
Food Cost	35%	Selling Price				<b>Rp 52.521</b>

Sumber : Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 12**

**Biaya Onde-Onde Kacang Merah**

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Harga	Jumlah	Unit	Harga
Tepung Beras Ketan	500	gr	Rp 14.000,00	150	gr	Rp 4.200,00
Gula	1000	gr	Rp 13.500,00	520	gr	Rp 7.020,00
Minyak Goreng	1000	ml	Rp 19.500,00	5	ml	Rp 97,50
Wijen Putih	1000	gr	Rp 59.000,00	30	gr	Rp 1.770,00
Kacang Merah	1000	gr	Rp 33.000,00	400	gr	Rp 13.200,00
Regal Biskuit	120	gr	Rp 15.000,00	120	gr	Rp 15.000,00
Daun Pandan	50	gr	Rp 2.300,00	5	gr	Rp 230,00
Garam	250	gr	Rp 2.000,00	4	gr	Rp 32,00
Stroberi	1000	gr	Rp 47.000,00	150	gr	Rp 7.050,00
Lemon	1000	gr	Rp 26.000,00	60	gr	Rp 1.560,00
Gelatine	50	gr	Rp 12.000,00	5	gr	Rp 1.200,00
Heavy Cream	1000	ml	Rp 95.000,00	200	ml	Rp 19.000,00
Wijen Hitam	1000	gr	Rp 53.000,00	30	gr	Rp 1.590,00
kentang	1000	gr	Rp 15.000,00	50	gr	Rp 750,00
Icing Sugar	50	gr	Rp 20.000,00	8	gr	Rp 3.200,00

Recipe Costing			<b>Rp 75.900</b>
Dish Costing			<b>Rp 15.180</b>
Food Cost	40%	Selling Price	<b>Rp 37.950</b>

Sumber : Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 13**

**Biaya Sari Temulawak**

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Harga	Jumlah	Unit	Harga
Sari Temulawka	960	ml	Rp 28.000	800	ml	Rp 23.333
Biji Slasih	55	gr	Rp 13.000	5	gr	Rp 1.182
Air Minum	1500	ml	Rp 6.000	550	ml	Rp 2.200
Gula	1000	gr	Rp 13.500	50	gr	Rp 675
Lemon	1000	gr	Rp 26.000	60	gr	Rp 1.560
Recipe Costing						<b>Rp 28.950</b>
Dish Costing						<b>Rp 5.790</b>
Food Cost	35%	Selling Price				<b>Rp 16.543</b>

Sumber : Olahan data penulis, 2023

Harga dapat didefinisikan sebagai biaya yang harus dibayarkan oleh konsumen untuk sebuah produk, jasa, atau sejumlah nilai yang dapat ditukarkan oleh konsumen untuk memperoleh keuntungan, kepemilikan, atau penggunaan produk atau jasa tersebut (Kolder dan Armstrong, 2016)

Bedasarkan Bartono, angka presentase 40% dari biaya makanan masih dianggap tinggi untuk suatu usaha yang dimaksud 40% sebagai titik maksimum penggunaan sebesar 33% atau 35%, dengan 5% dianggap sebagai penyelamat yang dapat digunakan jika kenaikan terjadi. Oleh karena itu, jika biaya makanan meningkat hingga sampai 38%-39%, kondisi masih aman karena belum melewati batas toleransi upper-point yang 40%. (Ariyani, 2006)

Untuk menentukan harga jual diperlukan rumus berikut :

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

Dalam perhitungan yang dilakukan oleh penulis, presentase food cost dengan kisaran 30-40%.

**TABEL 1. 14**  
**Perkiraan Harga Jual**

Menu	Dish Costing	Food Cost %	Selling Price	Rounding
Tahu Pong	Rp 2.787	35%	Rp 7.962	Rp 9.000
Pecel Rengkek	Rp 11.754	35%	Rp 33.584	Rp 35.000
Sup Lodeh Kikil	Rp 10.241	35%	Rp 29.261	Rp 30.000
Nasi Ayam Panggang Urap	Rp 18.382	35%	Rp 52.521	Rp 51.000
Onde-Onde Kacang Merah	Rp 15.180	40%	Rp 37.950	Rp 43.000
Es Sari Temulawak	Rp 5.790	35%	Rp 16.543	Rp 17.000
<b>Total</b>	<b>Rp 64.135</b>		<b>Rp 177.820</b>	<b>Rp 185.000</b>

Sumber : Olahan data penulis, 2023

Target dalam penjualan set menu *Modernist Cuisine* sajian kuliner Kota Jombang adalah kalangan menengah keatas terutama wisatawan, baik domestic maupun mancanegara, yang akan berkunjung ke Kota Jombang bisa mendapatkan pengalaman *modernist cuisine*.

Dari lampiran data tabel di atas dapat diketahui bahwa harga satu set menu fine dining sajian kuliner Kota Jombang diperkirakan dengan harga jual sebesar **Rp 185.000,-**.

## 6. Daftar Kandungan Gizi

Tubuh membutuhkan nutrisi untuk melakukan proses dan fungsinya. Elemen energi berasal dari berbagai nutrisi, seperti air, vitamin, mineral, lemak, karbohidrat, dan protein. Makanan yang mengandung nutrisi rendah, seperti

kandungan gula merupakan makanan dengan kilokalori tinggi namun dengan nutrisi rendah. (Potter, 2010)

Berikut ini adalah perhitungan kandungan gizi pada menu yang disajikan penulis, dihitung dengan situs fatsecret.co.id dan myfitnesspal.com.

**TABEL 1. 15**  
**Kandungan Gizi Tahu Pong**

No	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Tahu Putih	150 gr	165	3	15	10,5
2	Tahu Susu Jombang	100 gr	90	1,28	8,9	5,13
3	Lemon	50 gr	14	4,66	0,55	0,15
4	Chives	5 gr	2	0,22	0,16	0,04
5	Garam	5 gr				
6	Gula	4 gr	15	4		
7	Merica Putih	3 gr	9	2,06	0,31	0,06
8	Cabai Hijau Kecil	70 gr	28	6,62	1,4	0,14
9	Cabai Hijau Besar	50 gr	50	3,87	2,65	2,8
10	Agar-agar	2 gr	8			
12	Edible Flower	5 gr				
Total			<b>381</b>	<b>25,71</b>	<b>28,97</b>	<b>18,82</b>
Total Per Portion			76,2	5,142	5,794	3,764

Sumber: Myfitnesspal.com, Fatsecret.co.id, dan Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 16**  
**Kandungan Gizi Pecel Rengkek**

No	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Kol	100 gr	24	5,58	1,44	0,12
2	Tauge	100 gr	30	5,94	3,04	0,18
3	Bayam	100 gr	23	3,63	2,86	0,39
4	Petai cina	50 gr	34	4,1	2,6	0,8
5	Daun kemangi	50 gr	12	1,3	0,3	1,6
6	Kembang turi	50 gr	14	3,4	0,6	0
7	Kacang tanah	350 gr	1345	56,5	90,3	172,3
8	Asam jawa	20 gr	48	13,5	0,6	0,1
9	Cabai merah besar	70 gr	28	6,2	1,3	0,3
10	Cabai merah rawit	40 gr	127	22,7	4,8	6,9
11	Terasi	20 gr	20	0,2	3,7	0,3
12	Bawang merah	30 gr	22	5	0,7	0

13	Bawang putih	110 gr	164	36,4	7	0,6
14	Kencur	10 gr				
15	Daun jeruk	15 gr	45	11	1	1,5
16	Gula merah	150 gr	600	150		
17	Garam	27 gr				
19	Tepung beras	200 gr	1	160,3	11,9	2,8
20	Santan	50 ml	16	1,5	1	0,1
21	Kunyit	10 gr	31	6,7	1	0,3
22	Kemiri	50 gr	258	25	3,9	25
23	Ketumbar	15 gr	3	0,6	0,3	0,1
24	Gula	10 gr	38	10		
Total			<b>2883</b>	<b>529,55</b>	<b>138,34</b>	<b>213,39</b>
Total Per Portion			576,6	105,91	27,668	42,678

Sumber: Myfitnesspal.com, Fatsecret.co.id, dan Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 17**  
**Kandungan Gizi Lodeh Kikil**

No	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Kikil sapi	250 gr	250	10,5	272	11,2
2	Santan cair	800 ml	248	23,4	16,6	1,7
3	Daun salam	10 gr				
4	Daun jeruk	10 gr	35	6,4	1,2	0,4
5	Bawang putih	100 gr	149	33,1	0,5	6,4
6	Bawang merah	120 gr	86	20,2	3	0,1
7	Kemiri	30 gr	155	2,6	2,3	15
8	Kunyit	30 gr	94	20,1	2,9	1
9	Jahe	20 gr	16	3,6	0,4	0,1
10	Cabe merah besar	70 gr	28	6,2	1,3	0,3
11	Cabe rawit	60 gr	191	34	7,2	10,4
12	Ketumbar	3 gr	1	0,1		0,1
13	Jinten	1 gr	5	0,5		
14	Garam	10 gr				
15	Gula	7 gr	27	7		
16	Merica putih	4 gr	12	2,7	0,4	0,1
17	Tomato cherry	50 gr	9	1,9	0,4	0,1
18	Nangka muda	50 gr	22	5,1	1,1	
19	Gelatine	7 gr	24			
20	Dried chili	20 gr	67	14	2	1
21	Minyak goreng	50 ml	443			50
22	Nasturtium	5 gr				
Total			<b>1862</b>	<b>191,4</b>	<b>311,3</b>	<b>97,9</b>
Total Per Portion			372,4	38,28	62,26	19,58

Sumber: Myfitnesspal.com, Fatsecret.co.id, dan Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 18**  
**Kandungan Gizi Ayam Pangang Urap**

No	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Ayam Dada Fillet	500 gr	550	0	155	5
2	Daun Kenikir	150 gr				
3	Bawang Putih	80 gr	119	26,4	5,1	0,4
4	Bawang Merah	140 gr	101	23,5	3,5	0,1
5	Cabe Rawit	85 gr	270	48,1	10,2	14,7
6	Cabe Merah Keriting	20 gr				
7	Cabe Merah Besar	90 gr	36	7,9	1,7	0,4
8	Lengkuas	30 gr	48	10,7	1,1	0,4
9	Kunyit	10 gr	31	6,7	1	0,3
10	Daun Jeruk	12 gr	36	8,5	0,8	1,2
11	Daun Salam	2 gr				
12	Kemiri	150 gr	710		11,7	74,9
13	Asam Jawa	10 gr	24	6,2	0,3	0,1
14	Garam	21 gr				
15	Gula	17 gr	65	16,9		0,1
16	Merica Putih	13 gr	38	8,9	1,4	0,3
17	tepung Terigu	15 gr	55	11,4	1,5	0,1
18	Pewarna makanan	2 ml				
19	Terasi	15 gr	15	0,2	2,8	0,2
20	Tomat	150 gr	27	5,8	1,3	0,3
21	Beras	150 gr	540	119	9,9	0,9
22	Kelapa Parut	150 gr	96	77,8	4,7	42
23	Sawi Putih	50 gr	6	1,4	0,8	1
24	Kacang Panjang	50 gr	20	3,9	1,3	0,2
25	Kencur	5 gr				
26	Baby Corn	100 gr	23	4,9	0,4	0,8
Total			<b>2810</b>	<b>388,2</b>	<b>214,5</b>	<b>143,4</b>
Total Per Portion			562	77,64	42,9	28,68

Sumber: Myfitnesspal.com, Fatsecret.co.id, dan Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 19**  
**Kandungan Gizi Onde-Onde Kacang Merah**

No	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Tepung Beras Ketan	150 gr	520	120	10,5	
2	Gula	460 gr	1780	459,91		1,9
3	Minyak Goreng	5 ml	44		5	
4	Wijen Putih	30 gr	169	5,6		16,9
5	Kacang Merah	400 gr	1236	284,4	80,8	2,4

6	Regal Biskuit	120 gr	500	90	10	15
7	Daun Pandan	5 gr				
8	Garam	4 gr				
9	Stroberi	150 gr	48	11,5	1	0,5
10	Lemon	60 gr	17	5,6	0,7	0,2
11	Cocout Cream	200 ml	714	106,4	32,6	2,3
12	Gelatine	5 gr	23		6	
13	Heavy Cream	200 ml	680	5,7	5,7	72,2
14	Wijen Hitam	30 gr	63	8,4	0,8	1,2
15	Icing Sugar	8 gr	31	8		
Total			<b>5825</b>	<b>1105,51</b>	<b>153,1</b>	<b>112,6</b>
Total Per Portion			1165	221,102	30,62	22,52

Sumber: Myfitnesspal.com, Fatsecret.co.id, dan Olahan data penulis, 2023

**TABEL 1. 20**

**Kandungan Gizi Es Sari Temulawak**

No	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Sari Temulawka	800 ml				
2	Biji Slasih	5 gr	24	2	0,83	1,5
3	Air Minum	550 ml				
4	Gula	50 gr	194	49,99	0	0
5	Lemon	60 gr	17	5,59	0,66	1,18
Total			<b>235</b>	<b>57,58</b>	<b>1,49</b>	<b>2,68</b>
Total Per Portion			47	11,516	0,298	0,536

Sumber: Myfitnesspal.com, Fatsecret.co.id, dan Olahan data penulis, 2023

**E. Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan**

**1. Lokasi**

Lokasi uji coba penelitian pengembangan produk dilakukan di dapur rumah pribadi penulis. Sedangkan penyajian pada saat ujian sidng presentasi produk akan dilaksanakan di dapur Nusantara Restaurant yang bertepat di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

**2. Waktu**

Waktu pelaksanaan pengembangan presentasi Sajian Kuliner Kota Jombang dilaksanakan oleh penulis sejak bulan September 2023 sampai dengan Desember 2023 dimulai dari percobaan hingga presentasi produk.