

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Surabaya yang terletak di Provinsi Jawa Timur memiliki luas mencapai 47.963 km², yang terbagi menjadi dua bagian, yaitu Jawa Timur dan Kepulauan Madura. Didalamnya terdapat 29 kabupaten dan 9 kota, dengan kota Surabaya berperan sebagai pusat pemerintahan dan pusat ekonomi provinsi ini. Kota Surabaya yang juga dikenal sebagai Kota Pahlawan, merupakan kota terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta. Letaknya berjarak sekitar 800 km ke timur Jakarta dan sekitar 435 km ke barat laut Denpasar. Luas wilayah Surabaya sendiri mencapai sekitar 335,28 km² (Sugita, Nabila, 2023)

Surabaya juga tercatat dalam nagarakretagama, sebuah pidato oleh Raja Hayamwuruk dari Kerajaan Majapahit yang ditulis pada daun lontar pada tahun 1365. Sejarawan juga mempercayai bahwa armada Kubilai Khan mengalami kekalahan di sekitar pelabuhan Surabaya pada tahun 1293. Pada tanggal 31 Mei 1293, terjadi pertempuran di mana Raden Wijaya, pendiri dan raja pertama Kerajaan Majapahit, berhasil mengalahkan pasukan Mongol. Sebagai hasilnya, Raden Wijaya kemudian dinobatkan sebagai raja pertama Kerajaan Majapahit pada tanggal 10 November 1293. Kekalahan ini mengakibatkan pasukan Mongol terpaksa mundur ke laut, dikejar oleh pasukan Majapahit, dan mereka meninggalkan pulau Jawa untuk kembali ke China. Kedatangan pasukan Mongol terpaksa mundur ke laut, dikejar oleh pasukan Majapahit,

dan mereka meninggalkan pulau Jawa untuk kembali ke China. Kedatangan pasukan Mongol ke Jawa pada awalnya adalah untuk menyerang Kerajaan Singasari karena Raja Singasari, yaitu Kertanegara telah menyiksa utusan Mongol. Peristiwa ini kemudian dijadikan sebagai tanggal berdirinya Kota Surabaya (Virdita, Ratriani, 2020)

Lebih dari itu, Surabaya memiliki sejarah heroik yang mengesankan sebagai Kota Pahlawan, karena memainkan peran penting dalam perjuangan kemerdekaan di Indonesia di bawah pimpinan Bung Tomo. Pada tanggal 10 November 1945, Bung Tomo memimpin pertempuran Surabaya melawan pasukan Belanda dan Inggris, dan kini, tanggal tersebut diakui sebagai Hari Pahlawan Nasional.

Dan asal usul nama Kota Surabaya dapat dijelaskan dengan dua versi yang berbeda. Menurut salah satu cerita, kata “Surabaya” berasal dari gabungan kata “Sura” yang berarti berani, dan “Baya” yang berarti bahaya, penamaan ini merujuk pada legenda pertempuran antara ikan hiu dan buaya yang bersaing untuk makanan. Cerita rakyat mengenai pertarungan antara ikan hiu yang disebut Sura dan buaya yang disebut Baya, menjadi bagian dari sejarah penamaan Kota Surabaya. Dari kisah ini, dibentuk juga lambang Kota Surabaya yang menggambarkan ikan hiu Sura dan buaya Baya

Ada juga pandangan lain yang mengklaim bahwa asal-usul nama “Surabaya” berasal dari kata “Sura,” yang berarti jaya atau selamat, dan “Baya” yang berarti jaya atau selamat, dan “Baya,” yang berarti bahaya. Dengan demikian, Surabaya bisa diartikan sebagai kota yang mampu mengatasi atau selamat dari bahaya (Dicky, 2022)

Dengan keberagaman budaya suku dan latar belakang masyarakat yang berbeda, Kota Surabaya juga memiliki keanekaragaman kuliner yang cukup terkenal. Maka dari itu penulis tertarik dan ingin mengembangkan kuliner dari Kota Surabaya.

Kuliner Kota Surabaya juga memiliki rasa yang unik dan patut dicoba saat mengunjungi kota tersebut. Beragam makanan seperti rawon, tahu telur, pecel semanggi, dan sate khas Surabaya sudah terkenal dan merupakan pilihan yang populer di kalangan pecinta kuliner. Selain citarasa rasa yang menggugah selera, kuliner di kota pahlawan ini juga terkenal dengan harganya yang relatif terjangkau, sehingga pengunjung dapat menikmati kuliner sesuai selera.

Keberagaman kuliner Surabaya juga memungkinkan pengunjung menikmatinya baik siang maupun malam, dengan banyak pilihan tempat wisata kuliner yang menarik. Dengan demikian para wisatawan tidak akan kesulitan menemukan dan menikmati kuliner khas Surabaya yang lezat dan menggugah selera (Abdi, 2023)

Melalui Tugas Akhir ini, Penulis memilih, menyusun dan mengembangkan kuliner Kota Surabaya kedalam bentuk sajian *Fine Dining* agar dapat menarik minat kalangan anak muda di Indonesia khususnya di Kota Surabaya dan dapat dikenal hingga ke mancanegara.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Formal

Tugas akhir ini ditujukan untuk salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung selama 3 tahun

1.2.2 Tujuan Operasional

- 1) Untuk menguji keterampilan kuliner penulis dalam mengolah hidangan dari kota Surabaya, Jawa Timur, dengan menerapkan teknik memasak yang telah dipelajari selama masa studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung program studi Seni Kuliner
- 2) Dalam rangka meningkatkan pengetahuan, terutama bagi mereka yang tertarik dalam dunia usaha kuliner seperti restoran yang ingin menyajikan masakan yang dikembangkan dari kota Surabaya, Jawa Timur, sebagai sumber informasi untuk inspirasi dan peluang bisnis dengan pendekatan konsep yang modern dalam industri kuliner
- 3) Untuk menghitung biaya yang digunakan dalam pembuatan produk kuliner Kota Surabaya yang penulis kembangkan
- 4) Untuk menghitung *Nutritional Value* yang terdapat pada produk kuliner Kota Surabaya yang penulis kembangkan

1.3 Usulan Menu

Kuliner di Kota Surabaya mengacu pada beragam jenis makanan dan minuman yang berasal dari wilayah tersebut. Hidangan asli Surabaya cenderung memiliki cita rasa yang pedas dan gurih, serta kuliner Kota Surabaya juga dipengaruhi oleh beberapa kebudayaan serta daerah lain seperti, Tionghoa dan Madura. Surabaya juga mempunyai sejumlah tempat makan terkenal yang telah menjadi ikon dalam kuliner kota tersebut, seperti, Depot Gang Lombok, Depot Bu Rudy, dan Depot Mie Setan. Selain itu, ada pula galeri kuliner yang terkenal seperti Galeri Kuliner

Jawa Timur di Surabaya. Penulis tertarik dan ingin mencoba untuk mengembangkan kuliner Kota Surabaya kedalam bentuk *Fine Dining* untuk mengenalkan gaya bersantap yang lebih modern dengan makanan tradisional, serta penulis berharap dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Kota Surabaya.

Berikut ini adalah set menu yang penulis kembangkan kedalam bentuk *Fine Dining* yang akan di persentasikan:

1.3.1 Rangkaian Menu

“Amuse Bouche”

Pecel Semanggi

(Daun semanggi yang di rebus/kukus yang disajikan dengan saus pecel dan kerupuk puli)

“Appetizer”

Tahu Telur

(Tahu yang dipotong *Dice* lalu digoreng bersama Telur yang sudah di aduk kemudian dilumuri Sambal Kecap)

“Soup”

Sop Merah Surabaya Dan Baso Udang

(Daging ayam yang dihidangkan dengan kuah merah beserta kacang polong, wortel, jagung, dan jamur kancing)

“Main Course”

Nasi Empal Sapi

(Nasi Putih, empal sapi, tumis kacang panjang, jagung putren, Baby Carrot, sambal pencit dan keripik kentang Balado)

“Dessert”

Kue Thok/ Kue Ku

(Kue dari adonan tepung ketan yang diisi dengan kacang hijau yang sudah direbus dan ditambahkan dengan saus vanila pandan dan irisan buah kiwi dan strawberry)

1.3.2 Sejarah Menu

1.3.2.1. Pecel Semanggi

Pecel semanggi yang terbuat dari daun semanggi muda dan sayuran lain seperti kecambah atau kangkung. Daun semanggi muda yang telah dibersihkan lalu dikukus, kemudian disajikan dengan daun pisan yang dibentuk segitiga atau disebut pincuk, dan kemudian dituangi dengan bumbu pecel yang khas. Bumbu pece; semanggi memiliki perbedaan dengan bumbu pecel biasa, terdiri dari ketela rambat, kacang tanah, gula merah, bawang, garam, dan cabai. Keberadaan ketela rambat atau ubi memberikan tekstur yang unik, yang menjadi ciri khas bumbu pecel semanggi yang membedakannya dari bumbu pecel lain. Selain itu, pecel semanggi selalu disajikan dengan pasangan kerupuk puli.

Untuk menikmati seporsi pecel semanggi, terdapat tiga metode yang dapat digunakan. Yang pertama adalah menggunakan sendok plastik, metode kedua adalah menggunakan sendok yang terbuat dari daun pisang, dan yang terakhir, metode ketiga, yaitu dapat menggunakan kerupuk puli sebagai alat untuk menyantap pecel semanggi. Metode ketiga ini sering dianggap sebagai yang paling nikmat karena dapat langsung menikmati pecel semanggi bersamaan dengan kerupuk puli

Pedagang pecel semanggi dapat ditemukan di berbagai lokasi umum di Surabaya, terutama pada hari Minggu. Mayoritas pedagang pecel semanggi adalah wanita dengan rentang usia antara 35 hingga 60 tahun, yang biasanya menggondong dagangannya dalam jarak atau sewek. Salah satu tempat yang banyak dijadikan tempat berjualan pecel semanggi adalah Taman Bungkul Surabaya. Untuk satu porsi pecel semanggi lengkap dengan kerupuk puli, biasanya dijual dengan harga sekitar Rp 10.000

Selain itu, pecel semanggi juga dapat ditemukan di tempat umum maupun di kampung Semanggi yang terletak di daerah Benowo, Surabaya bagian barat dekat dengan perbatasan Gresik. Kampung Semanggi dinamakan demikian karena sebagian besar penjual pecel semanggi tinggal di daerah tersebut dan kemudian berjualan di tempat-tempat umum di Surabaya. Pada masa lalu, Kawasan Benowo merupakan daerah rawa yang banyak tumbuh tanaman pakis air atau semanggi. Ibu-ibu di kawasan tersebut memetik daun semanggi dan mengolahnya menjadi berbagai jenis makanan seperti sayur bening dan pecel semanggi. Kemudian pecel semanggi mulai dibawa ke luar daerah Benowo hingga meluas ke penjuru Kota Surabaya. (Luthfi, Widhi, 2019)

1.3.2.2. Tahu Telur

Tahu Telur merupakan salah satu kuliner khas Kota Surabaya yang terdiri dari Tahu Goreng yang dicampur dengan telur dadar dan dilumuri saus kacang. Hidangan ini memiliki sejarah menarik, berakar dari pengaruh budaya Tionghoa di Kota Pahlawan. Riwayat mencatat bahwa tahu telur pertama kali diciptakan oleh pedagang Tionghoa yang beroperasi di Pecinan Surabaya saat masa penjajahan Belanda.

Mereka menggabungkan tahu dengan telur dadar, yang merupakan bahan makanan yang ekonomis dan mudah ditemukan. Selanjutnya, mereka menyajikannya dengan saus kacang yang terdiri dari kacang tanah, gula merah, kecap manis, cabai, dan bawang putih untuk memberikan cita rasa manis, pedas dan gurih. Kombinasi ini menjadikan tahu telur populer di kalangan warga Surabaya karena rasanya yang lezat dan harganya terjangkau. Tidak hanya itu, hidangan ini juga kaya protein dan karbohidrat yang dapat memberikan tenaga kepada pekerja. Selain itu, Tahu Telur mudah disiapkan dan bisa dinikmati bersama nasi atau lontong. (Nurul, Muhammad, 2023)

1.3.2.3. Sop Merah Surabaya

Sop Merah Surabaya, hidangan khas dari Jawa Timur, khususnya di Surabaya, sebenarnya berasal dari Negara Belanda (Eropa) dan diperkenalkan ke Indonesia sebelum kemerdekaan Negara ini. Resep Sop Merah Surabaya, yang pertama kali dari Belanda, memiliki cita rasa yang unik dan menggugah selera. Ini merupakan

modifikasi dari Sup Tomat Belanda. Biasanya, Sop Merah Surabaya disajikan pada acara khusus atau saat berkumpul dengan keluarga besar.

Hidangan ini telah menyebar ke seluruh dunia dan diterima dalam masakan berbagai Negara di Asia, termasuk di Indonesia. Sop Merah Surabaya memiliki cita rasa yang beragam, dengan sentuhan kesegaran, keasaman, kelezatan dan rasa yang mendalam

Sop Merah Surabaya adalah sop kental berwarna merah, dikarenakan penggunaan tomat dan pasta tomat, dengan potongan daging ayam, sosis, jamur kancing, sayuran seperti wortel, kentang, kacang polong, serta makaroni yang dimasak dengan berbagai bumbu dan rempah-rempah. Hidangan ini cocok dinikmati dalam cuaca sejuk, dan bisa disajikan pada berbagai kesempatan, termasuk Natal dan Tahun Baru Imlek. Dapat dinikmati sebagai sarapan, makan siang, atau makan malam, disajikan dengan roti tawar, cakue, atau nasi putih, serta dihiasi dengan bawang merah goreng dan sambal pedas bagi yang menyukai pedas.

Sop Merah Surabaya berisi wortel, sosis, ham, daging Maling/Luncheon Meat (non-halal), kacang polong, dan terkadang potongan baso goreng. Sup ini memiliki perpaduan manis dan asam yang sangat lezat, yang berasal dari tomat dan saus tomat yang menjadi bahan utama dalam menyajikan rasa asam, dengan sentuhan manis dari gula pasir. (Sop Merah Surabaya, 2023)

1.3.2.4. Nasi Empal Sapi

Nasi empal adalah makanan khas Jawa Timur yang terkenal dengan daging suwiran yang telah disajikan dengan bumbu khas. Jika ingin mencicipi versi aslinya, perlu menjelajahi jalan-jalan sempit di salah satu bagian pusat Surabaya, khususnya di Kecamatan Pabean Cantikan. Di daerah ini terdapat warung sederhana yang memiliki reputasi legendaris, yaitu Nasi Empal Pengampon, yang tidak perlu diragukan soal kelezatannya (Administrator, 2023)

Makanan favorit di warung Nasi Empal Pengampon yaitu nasi empalnya sendiri, yang disajikan dalam satu porsi beriringan dengan nasi, tempe kentang yang kering, oseng-oseng buncis wortel, dan empal yang diiris-iris. Sayangnya, empal yang disajikan masih dalam keadaan dingin dan belum diberi proses penggorengan sebelumnya. Jika empal tersebut disajikan dalam keadaan panas setelah digoreng, rasanya akan semakin menggugah selera ketika disandingkan dengan nasi yang masih hangat, Empal itu sendiri mempunyai rasa yang enak, teksturnya empuk, dan bumbunya meresap dengan sempurna. Porsi empal yang disajikan juga pas untuk dinikmati bersama tempe dan kentang kering yang memiliki cita rasa manis gurih dan kriuk. Meskipun oseng-oseng buncis wortel terasa sedikit berminyak, tetapi sangat cocok menjadi sajian pelengkap untuk hidangan lainnya (Diarysivika, 2016).

1.3.2.5. Kue Thok/Ku

Kue Ku atau Kue Thok/Tok adalah sejenis kue yang terbuat dari tepung ketan dengan isian kacang hijau. Teksturnya kenyal dengan rasa manis yang lengket karena kacang hijaunya yang sangat lembut. Kue ini merupakan salah satu jajanan tradisional Indonesia dan populer di Kota Surabaya. Di Jawa, kue ini sering disebut

sebagai Kue Thok, karena saat proses pelepasan dari cetakan, perlu dilakukan pengetokan supaya kue lepas dari cetakan. Meskipun ada versi yang mengatakan bahwa kue ini berasal dari Tiongkok dengan nama Ang Ku Kueh, dimana “Ang” mengacu pada warna merah kue tersebut. (Shihab, Wawan, 2018)

Kue Ku berwarna merah adalah simbol kegembiraan dalam perayaan masyarakat Tanglang Hokkian, sementara ada juga varian berwarna hijau. Saat ini pewarna hijau sering digunakan untuk menciptakan variasi rasa pandan di Indonesia, tetapi awalnya, tradisi pewarnaan hijau berasal dari budaya Hokkian, di mana mereka menggunakan pewarna hijau yang diperoleh dari bahan alami seperti sayuran. Kue Ku hijau adalah ciri khas masyarakat Muslim Tionghoa peranakan Persia-Arab. Para leluhur mereka berasal dari daerah Hormuz, Yaman dan Gujarat, dan kemudian berhijrah ke Teluk Zaitun, Quanzhou Hokkian. Marga-marga seperti Hang (Khan), Kwee (al-Quds), Bhe (Muhammad), Oei, Po (Abubeker), Tan, Teng (ed-Din), dan lainnya yang menjadi bagian dari perayaan mereka juga menyajikan Kue Ku “Giok” yang berwarna hijau dalam tradisi Muslim mereka.

Jajanan seperti Jenang Ketan dan Onde-Onde, yang mirip dengan Kue Ku, adalah makanan yang menjadi warisan dari kebijaksanaan nenek moyang kita, sehingga cocok dikonsumsi oleh keturunan Tionghoa dan juga sesuai dengan prinsip halal dalam agama Islam Nusantara. Kue Ku bisa dinikmati dalam berbagai perayaan keluarga atau sebagai camilan sehari-hari. Kehidupan dalam lingkungan yang sejahtera dan damai adalah aspirasi yang menjadi harapan bersama. Melalui konsumsi Kue Ku merah, hijau, dan putih, selain menjadi lambing umur panjang, Kue ini juga dapat

melambungkan semangat Bhinneka Tunggal Ika yang merajut persatuan bangsa kita.
(Tijo, Anthony, 2017)

1.4 Tinjauan Menu

Penulis akan mengangkat tema *Fine Dining* dalam pembuatan Tugas Akhir, dengan sajian Set Menu *Fine Dining* Kota Surabaya. *Fine Dining* berawal dari salah satu restoran, restoran *Fine Dining* adalah restoran yang memberikan pelayanan lengkap kepada tamu. Konsep mewah dan elegan sudah melekat pada *Fine Dining*, nama itu semakin populer dan menyebar luas ke seluruh penjuru dunia. Mengutip dari *The Balance Small Business*, bahwa Negara Perancis adalah Negara pertama yang menjadi pelopor dalam pengembangan restoran *Fine Dining*.

Perkembangan restoran *Fine Dining* dimulai pada abad pertengahan, sekitar abad ke-5 hingga abad ke-14. Pada saat itu, Serikat pekerja menguasai banyak aspek makanan cepat saji. Makanan cepat saji sudah ada lebih awal dan dijual oleh para petani dan pedagang di penginapan pedesaan. Monopoli makanan cepat saji berlanjut, menyebabkan banyak koki rumahan dan koki kerajaan menganggur. Banyak dari mereka akhirnya membuka restoran mereka sendiri di Paris, Perancis dan memperkenalkan cara makan yang berbeda, termasuk penggunaan peralatan makan (Krisda, Tiofani & Silvita, Agmasari 2021)

Dan dalam menikmati hidangan *Fine Dining* para tamu diharuskan menggunakan tata cara *Table Manner*. *Table Manner* adalah pedoman atau etika yang harus diikuti oleh seseorang saat menikmati makanan, baik itu di hotel berbintang atau

restoran mewah, dan para tamu juga diajarkan cara yang baik dan pantas dalam menikmati makanan, termasuk cara duduk, penggunaan peralatan makanan, dan etika yang diharapkan saat menghadiri pertemuan atau jamuan. Etika ini tidak hanya berlaku sebelum makan dimulai, tetapi juga selama makanan berlangsung hingga acara selesai. Oleh karena itu, seseorang yang memahami etika *Table Manner* dianggap memiliki kemampuan social yang baik, karena etika tersebut mencerminkan norma-norma social.

Sejarah *Table Manner* mengungkapkan bahwa di Prancis sebelum abad ke-15, ada kebiasaan di mana orang akan langsung mengonsumsi makanan yang disajikan di atas meja dengan tangan, yang mana dianggap kurang higienis. Melihat hal ini, Catherine de'Medici, selaku Ratu Prancis, memiliki gagasan untuk mengubah kebiasaan masyarakat agar lebih baik. Barulah pada abad ke-15, masyarakat Prancis mulai mengadopsi praktik yang lebih higienis dan elegan saat makan di meja (Gustiawan, Ricky, 2022)

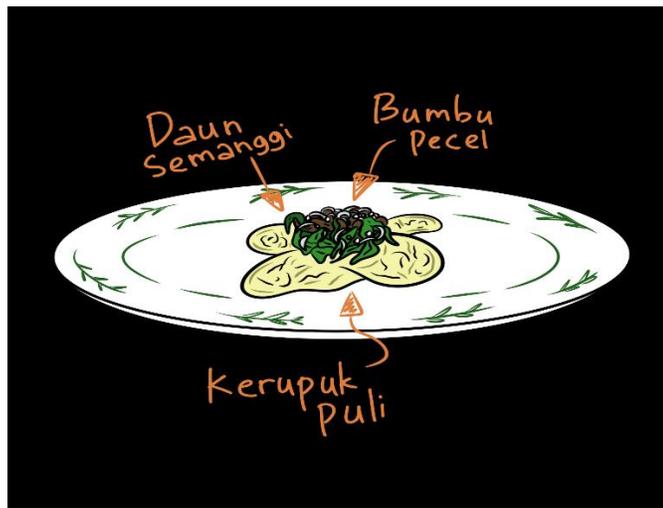
Penulis akan membawakan satu set menu sebanyak 5 *course* yang terdiri dari, *Amuse Bouche, Appetizer, Soup, Main Course, dan Dessert.*

1.4.1 Deskripsi Produk

1.4.1.1. Pecel Semanggi.

Daun Semanggi dan Kecambah yang di kukus atau di rebus kemudian di baluri Saus Kacang dan Sambal, lalu ditambahkan dengan kerupuk Puli yang dibentuk menyerupai *Duck Spoon* sebagai pelengkap.

Gambar 1. 1 Ilustrasi Pecel Semanggi



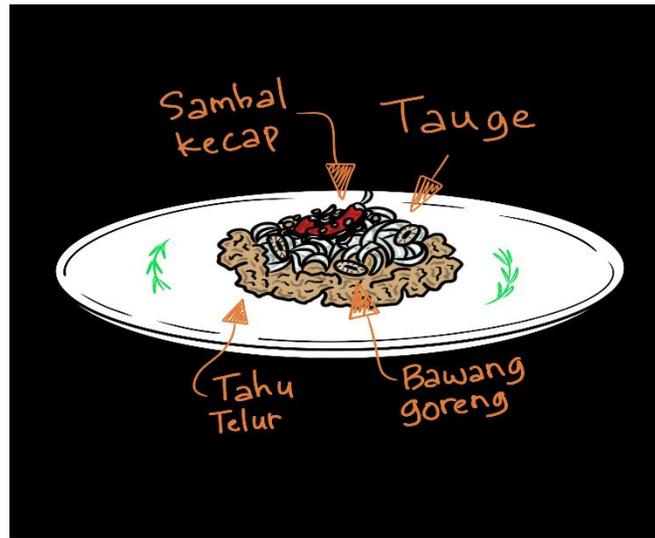
Sumber: Olahan Data Penulis, 2023

1.4.1.2. Tahu Telur

Berbahan dasar tahu yang dipotong *Dice* dan telur kocok, kemudian di goreng secara bersamaan dan diberi kecambah yang sudah direbus terlebih dahulu lalu dihidangkan Sambal Kecap kemudian di beri irisan bawang merah, cabai, dan bawang putih.

Gambar.1.2. Ilustrasi Tahu Telur

Gambar 1. 2 Ilustrasi Tahu Telur

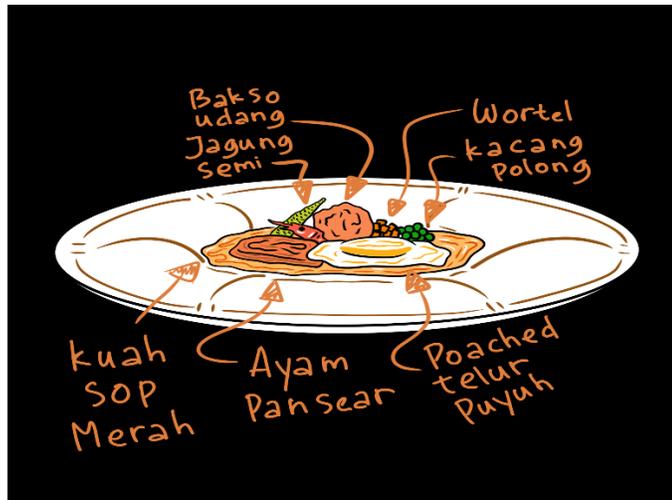


Sumber: Olahan Data Penulis, 2023

1.4.1.3. Sop Merah Surabaya

Soup yang berbahan dasar ayam, *Baby Carrot*, jagung, kacang polong, jagung putren, dan jamur kancing. Kemudian dihidangkan bersama kuah merah yang terdiri dari tomat, saus tomat, bawang merah, bawang putih, dan bawang Bombay.

Gambar 1. 3 Ilustrasi Sop Merah Surabaya

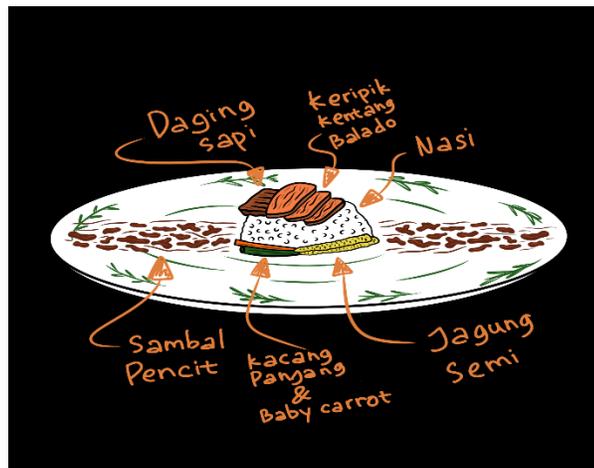


Sumber: Olahan Data Penulis, 2023

1.4.1.4. Nasi Empal Sapi

Nasi Campur yang terdiri dari nasi putih, kacang panjang dan *Baby Carrot* yang di *sautee*, empal gepuk sapi, dan sambal

Gambar 1. 4 Ilustrasi Nasi Empal Pengampon

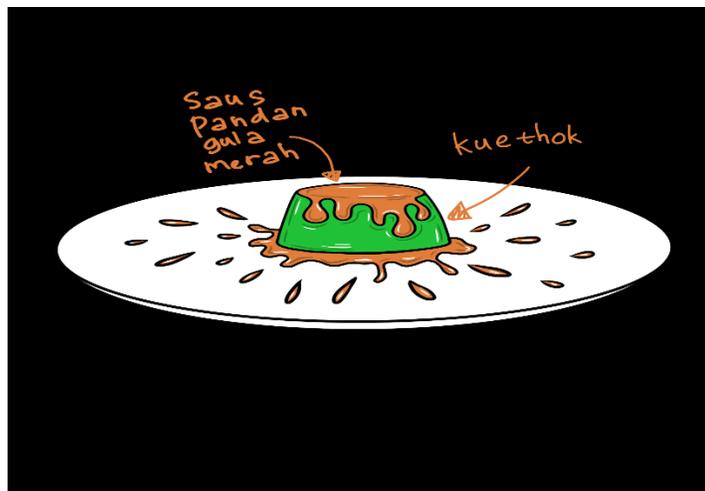


Sumber: Olahan Data Penulis, 2023

1.4.1.5. Kue Thok/Ku

Kue yang memiliki dua bagian, kulitnya yang terasa kenyal dan isian yang terasa lembut di mulut, kulitnya berbahan dasar tepung ketan, kentang kukus, gula halus dan santan, sedangkan untuk isiannya saya mengubah dari yang awalnya hanya menggunakan kacang hijau diganti menggunakan kacang merah, potongan buah stroberi dan stroberi jam

Gambar 1. 5 Ilustrasi Kue Thok/Ku



Sumber: Data Olahan Penulis, 2023

1.4.2. Usulan Resep

Resep masakan adalah panduan atau instruksi yang digunakan untuk membuat hidangan atau makanan tertentu. Takaran pada resep masakan digunakan sebagai acuan untuk mengolah dan memasak bahan makanan yang telah teruji keakuratannya. Takaran tersebut dapat berupa, bahan, bumbu, dan cara pengolahan makanannya. Kumpulan resep masakan dapat ditemukan di berbagai media seperti buku resep, Koran, majalah, maupun televise. (Sari, Tursina & Srimudianti Sukanto, 2019)

1.4.2.1. Pecel Semanggi

Halaman : 1 dari 2

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 50 gr

Jenis Hidangan : *Amuse Bouche*

Suhu Penyajian : Dingin

Tabel 1. 1 Usulan Resep Pecel Semanggi

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	50 Gr	Daun Semanggi	
		50 Gr	Kecambah	
		50 Gr	Ubi Putih	
		70 Gr	Kacang Goreng	
		8 Gr	Bawang merah	
		10 Gr	Bawang Putih	
		2 Gr	Kencur	Haluskan
		4 Gr	Cabe Rawit	Haluskan
		2 Gr	Petis Udang	Haluskan
		10 Gr	Gula Merah	Haluskan
		4 Gr	Garam	
		50 ML	Air Tawar	
		15 ML	Minyak Goreng	
2	Hasil			
3	Rebus	50 Gr	Semanggi	Di Sauce Pan
		50 Gr	Kecambah	yang berbeda selama 5 menit

4	Haluskan danTumis	8Gr 10 Gr 2 Gr 4 Gr	Bawang Merah Bawang Putih Kencur Rawit	Hingga Matang
5	Masukan	70 Gr 50 Gr 10 Gr 2 Gr 50 ML 3 Gr	Kacang Goreng Ubi Putih Gula Merah Petis Udang Air Tawar Garam	Yang Sudah Dihaluskan
6	Sajikan			

Sumber: Mustika Rasa, dan olahan data penulis, 2023

1.4.2.2. Kerupuk Puli

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 5 gr

Jenis Hidangan : *Amuse Bouche*

Suhu Penyajian : Dingin

Tabel 1. 2 Usulan Resep Kerupuk Puli

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	30 Gr 10 Gr 4 Gr	Tepung Kanji Nasi Bawang Putih	Rendam Selama 2 Jam Kemudian Tiriskan Haluskan

		1 Gr 5 Gr 1 Gr	Ketumbar Bubuk Kaldu Ayam Bubuk Lada Bubuk	
2	Haluskan	4 Gr 1 Gr 5 Gr 1 Gr 10 Gr	Bawang Putih Ketumbar Bubuk Kaldu Ayam Bubuk Lada Bubuk Nasi	Blender Hingga Halus
3	Tambahkan		Tepung Kanji	Perlahan Dan Di Aduk Bersama Adonan Nasi Hingga Rata
4	Kukus		Adonan Kerupuk	Kemudian Dinginkan
5	Potong		Adonan Kerupuk	Slice Tipis
6	Keringkan		Adonan Kerupuk	Jemur Di Bawah Matahari
7	Goreng		Adonan Kerupuk	Hingga Mengembang

Sumber: Bryan Exel Setiawan dan olahan data penulis, 2023

1.4.2.3. Tahu Telur

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 50 Gr

Jenis Hidangan : *Appetizer*

Suhu Penyajian : Panas

Tabel 1. 3 Usulan Resep Tahu Telur

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	75 Gr	Tahu Putih	
		120 Gr	Telur	Kocok
		50 Gr	Tauge	Rebus
		7 Gr	Bawang Merah	Slice tipis
		6 Gr	Bawang Putih	Slice tipis
		1 Gr	Cabai Rawit	<i>Slice tipis</i>
		15 Gr	Bawang Goreng	
		150 ML	Kecap Manis	
		2 Gr	Baking Soda	
		20 ML	Air Tawar	
		3 Gr	Garam	
2	Hasil			
3	Campurkan	7 Gr	Bawang Merah	Hingga harum
		6 Gr	Bawang Putih	
		3 Gr	Cabai Rawit	
		150 ml	Kecap manis	
4	Panaskan	75 Gr	Tahu	Goreng Hingga
	Minyak	120 Gr	Telur	Matang Dan Renyah Kemudian Tiriskan

5	Sajikan			Tahu Telur Diatas BnB Plate, tambahkan taugé rebus diatasnya kemudian siram dengan sambal kecap
---	---------	--	--	---

Sumber: Arnold Poernomo, 2021 dan olahan data penulis, 2023

1.4.2.4. Sop Merah Surabaya

Halaman : 1 dari 2

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 50 Gr

Jenis Hidangan : *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

Tabel 1. 4 Usulan Resep Sop Merah Surabaya

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	150 Gr	Daging Ayam Dada	Potong <i>Butterfly</i>
			Fillet	
		45 Gr	Telur Puyuh	
		14 Gr	<i>Baby Carrot</i>	Potong Jardiniere
		10 Gr	Kacang Polong	
		12 Gr	Jagung Putren	Potong Jardiniere
		8 Gr	Bawang Merah	Slice Tipis
		8 Gr	Bawang Putih	Slice Tipis
		13 Gr	Bawang Bombay	Slice Tipis

		9 Gr 150 ML 9 Gr 30 Gr 20 ML 2 Gr 2 Gr 1 Gr 2 Gr 120 ML	Pala Minyak Goreng Margarin Tomat Saus Tomat Garam Kaldu Jamur Merica Bubuk Gula Pasir Air tawar	Blender Halus
2	Hasil			
3	Panaskan	150 ML 9 Gr	Minyak Margarine	
4	Tumis	13 Gr 8 Gr 8 Gr	Bawang Bombay Bawang Merah Bawang Putih	Hingga Harum Dan Kecoklatan
5	Tambahkan		Air Tawar Tomat Saus Tomat	Hingga Mendidih
6	Tambahkan		Baso Udang	
7	Pisahkan			Kuah Sop Dari Kondimen lain Masukan Kuah

				Kedalam Sauce Boat
7	<i>Pan Seared</i>	150 Gr	Daging Ayam	Hingga Matang
8	Poached	45 Gr	Telur Puyuh	Di Kuah Sop
9	Sajikan		Daging Ayam Telur Puyuh Baby Carrot Jagung Putren Kacang Polong	Susun Daging Ayam Di Atas <i>Soup</i> <i>Plate</i> , Kemudian Letakan Telur Puyuh Diatasnya, Dan Masukkan Kondimen Lainnya

Sumber: Bryan Exel Setiawan dan olahan data penulis, 2023

1.4.2.5. Baso Udang

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 20 Gr

Jenis Hidangan : *Condiment Soup*

Suhu Penyajian : Hangat

Tabel 1. 5 Usulan Resep Baso Udang

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	40 Gr 25 Gr 35 Gr 150 ML 1 Gr	Udang Tepung Tapioka Telur Puyuh Minyak Goreng Merica Bubuk	Kupas Kocok

		2 Gr	Kaldu Jamur	
		2 Gr	Bubuk Garam	
2	Hasil			
3	Blender	40 Gr 35 Gr	Udang Telur Puyuh	Hingga Udangnya Lembut
4	Tambahkan	25 Gr 1 Gr 2 Gr 2 Gr	Tepung Tapioka Merica Bubuk Kaldu Jamur Bubuk Garam	Campurkan Hingga merata
5	Panaskan		Minyak	
6	Goreng		Adonan Baso Udang	Hingga Matang Dan Berwana Coklat Keemasan
7	Tiriskan		Baso Udang	Hidangkan Dengan Sop Merah Surabaya

Sumber: Data olahan penulis, 2023

1.4.2.6. Sambal Pencit

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 10 Gr

Jenis Hidangan : *Sauce*

Suhu Penyajian : Dingin

Tabel 1. 6 Usulan Resep Sambal Pencit

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	20 Gr 9 Gr 7 Gr 8 Gr 8 Gr 10 Gr 2 Gr 5 Gr 11 ML 20 ML	Mangga Muda Cabai Merah Keriting Cabai Rawit Bawang Merah Bawang Putih Tomat Terasi Xanthan Gum Minyak Goreng Air Tawar	Potong <i>Julliene</i> Potong Chunk Potong Chunk Potong Chunk Potong Chunk Potong Chunk Potong Chunk
2	Hasil			
3	Panaskan	11 ML	Minyak	
4	Tumis	8 Gr 8 Gr 7 Gr 10 Gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Rawit Cabai Keriting Merah	Hingga Setengah Matang
5	Tambahkan	12 Gr 2 Gr	Tomat Terasi	Hingga Matang
6	Haluskan		Sambal Pencit	Blender Halus
7	Tambahkan		Air	

8	Reduce		Sambal Pencit	Hingga Sedikit Mengental
9	Tambahkan	5 Gr	Xanthan Gum	Hingga Mengental
10	Sajikan			Bersama Nasi Empal

Sumber: Devina Hermawan dan olahan data penulis, 2023

1.4.2.7. Empal Sapi

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 150 Gr

Jenis Hidangan : *Protein Main Course*

Suhu Penyajian : Hangat

Tabel 1. 7 Usulan Resep Empal Sapi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN	
1	Persiapan	400 Gr	Daging Sapi	Memarkan	
		7 Gr	Lengkuas		
		Gr	Daun Jeruk		
		20 Gr	Serai		
		7 Gr	Daun Salam		
		30 Gr	Gula Merah		
		40 Gr	Bawang Merah		Haluskan
		35 Gr	Bawang Putih		Haluskan
			Kemiri		Haluskan
		36 Gr	Kunyit Bubuk		Haluskan
		7 Gr		Haluskan	

		7 Gr 13 Gr 115 ML 400 ML 50 ML 13 Gr 10 Gr	Ketumbar Bubuk Merica Bubuk Minyak Goreng Air Tawar Santan Gula Garam	Haluskan
2	Hasil			
3	Potong		Daging	Slice Setebal 2 Cm
4	Panaskan	115 ML	Minyak Goreng	
5	Tumis	30 Gr 10 Gr 2 Gr 16 Gr 15 Gr 7 Gr	Gula Garam Daun Jeruk Serai Lengkuas Daun Salam	Dan Masukkan bumbu halus hingga matang
6	Tambahkan	400 ML	Air Tawar	
7	Masak			Hingga Air Menyusut
8	Tambahkan	50 ML	Santan Kelapa	
7	Masak			Hingga daging empuk

8	Tiriskan		Daging	Kemudian tumbuk menggunakan Meat Hammer
9	Panaskan	100 ML	Minyak	
10	Goreng		Daging	Di api sedang, hingga kecoklatan kemudian tiriskan
11	Sajikan		Daging	Diatas Dinner Plate, bersama nasi putih, sambal, dan tumis Baby Carrot, kacang panjang, jagung putren

Sumber Mustika Rasa, dan olahan data penulis, 2023

1.4.2.8. Tumis Kacang Panjang, Baby Carrot, Jagung Putren

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 30 Gr

Jenis Hidangan : *Side Dish Main Course* Suhu Penyajian : Hangat

Tabel 1. 8 Usulan Resep Tumis Kacang Panjang, Baby Carrot, Jagung Putren

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	60 Gr	Kacang panjang	Potong Jardiniere
		60 Gr	Baby Carrot	Potong Jardiniere
		60 Gr	Jagung putren	Potong Jardiniere
		15 ML	Virgin Olive Oil	

		2Gr 2 Gr 1 Gr	Butter Garam Lada bubuk	
2	Hasil			
3	Panaskan	15 ML	Virgin Olive Oil	
4	Tumis	60 Gr 60 Gr 60 Gr	Kacang Panjang Baby Carrot Jagung putren	Hingga layu
5	Tambahkan	6 Gr	Butter Garam Lada	
6	Sajikan			Di Dinner Plate, bersama dengan daging empal, sambal, dan keripik kentang balado

Sumber: Bryan Exel Setiawan, dan olahan data penulis, 2023

1.4.2.9. Keripik Kentang Balado

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 10 Gr

Jenis Hidangan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Hangat

Tabel 1. 9 Usulan Resep Keripik Kentang Balado

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	120 Gr 150 ML 3 Gr 3 Gr 20 Gr 3 Gr 8 Gr 150 Gr 150 Gr 150 Gr 100 ML	Kentang Asam jawa Daun salam Daun jeruk Gula merah Garam Bawang merah Bawang putih Cabe merah Cabe rawit Minyak goreng	Potong tipis Ambil airnya Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan
2	Hasil			
3	Panaskan	100 ML	Minyak	
4	Goreng	120 Gr	Kentang	Hingga garing, lalu tiriskan
5	Tumis	3 Gr 3 Gr	Daun jeruk Daun salam	Tambah buumbu yang dihaluskan
6	Tambahkan	150 Ml 20 Gr 3 Gr	Air asam jawa Gula merah Garam	Hingga mengental
7	Tambahkan			Kentang yang sudah di goreng

8	Aduk			Hingga merata
9	Sajikan			Di dinner plate, bersama empal sapi, nasi putih, tumis kacang panjang, Baby Carrot, jagung putren

Sumber: Bryan Exel Setiawan dan olahan data penulis, 2023

1.4.2.10. Nasi Putih

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 60 Gr

Jenis Hidangan : *Carbo Main Course*

Suhu Penyajian : Hangat

Tabel 1. 10 Usulan Resep Nasi Putih

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	150 Gr 150 ML	Beras Air Tawar	Cuci bersih
2	Hasil			
3	Masak	150 Gr	Beras	Yang sudah dicuci kedalam ricecooker hingga matang

4	Sajikan			Di Dinner Plate bersama empal sapi, tumis kacang panjang, jagung putren, Baby Corn, sambal pencit, dan keripik kentang balado
---	---------	--	--	---

Sumber: Olahan data penulis, 2023

1.4.2.11. Kue Ku

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 70 Gr

Jenis Hidangan : *Dessert*

Suhu Penyajian : Hangat

Tabel 1. 11 Usulan Resep Kue Khue

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	70 Gr	Tepung ketan	
		15 Gr	Stroberi	Slice tipis
		15 Gr	Kiwi	Slice Tipis
		50 Gr	Stroberi Jam	
		40 Gr	Kentang	Kukus, haluskan
		140 ML	Santan	

		3 ML 5 Gr 3 Gr 100 Gr 50 Gr 5 Gr 5 Gr 5 ML 10 Gr	Pewarna Makanan Gula Halus Garam Kacang hijau Gula pasir Daun pandan Tepung terigu Salad Oil Daun pisang	Cuci bersih Potong memanjang
2	Hasil			
3	Kukus	100 Gr 40 Gr	Kacang hijau Kentang	Hingga matang, kemudian hancurkan dan tiriskan di wadah yang berbeda
4	Campurkan	100 Gr 5 Gr 3 Gr 70 ML	Kacang hijau Gula halus Garam Santan	Sebagai adonan isian, blender halus

5	Campurkan	70 Gr 40 Gr 50 Gr 3 Gr 70 ML 3 ML	Tepung ketan Kentang Gula pasir Garam Santan Pewarna makanan	Sebagai adonan kulit, aduk hingga merata
6	Cetak			Taburi cetakan dengan tepung terigu, kemudian cetak adonan bagian kulit, disusul oleh adonan isian, lalu letakan di atas daun pisang yang sudah di olesi Salad Oil
7	Kukus			Adonan kue ku yang sudah di cetak, selama 10 menit, lalu angkat

8	Sajikan			Kue Ku yang sudah matang di atas Dessert Plate,
---	---------	--	--	---

Sumber: Bryan Exel Setiawan dan olahan data penulis, 2023

1.4.2.12. Saus Pandan Gula Merah

Halaman : 1 dari 1

Porsi Penyajian : 5 pax

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berat Porsi : 10 Gr

Jenis Hidangan : *Dessert*

Suhu Penyajian : Dingin

Tabel 1. 12 Saus Pandan Gula Merah

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	30 Gr 4 Gr 3 Gr 2 Gr 2 Gr 30 ML	Gula merah Daun pandan Kayu manis Pala Maizena Air	Potong Chunk Larutkan dengan air
2	Hasil			
3	Panaskan	30 ML	Air	
4	Tambahkan	30 Gr 4 Gr 3 Gr 2 Gr	Gula merah Daun pandan Kayu manis Pala	Hingga, mendidih kemudian tuangkan larutan Maizena

		2 Gr	Maizena	
6	Ratakan			Saus pandan hingga mengental kemudian dinginkan
7	Sajikan			Di Dessert Plate bersama dengan Kue Ku

Sumber: Bryan Exel Setiawan dan olahan data penulis, 2023

1.5. Food Costing dan Selling Price

Food costing dan selling price adalah dua konsep penting dalam bisnis makanan dan minuman. Food costing adalah proses menghitung biaya bahan makanan yang dibutuhkan untuk membuat suatu hidangan atau menu, sedangkan selling price adalah harga jual suatu hidangan atau menu. Food costing penting untuk menentukan harga jual yang tepat dan mengoptimalkan keuntungan bisnis makanan dan minuman. Beberapa metode yang dapat digunakan untuk menghitung food costing antara lain actual cost method, prime cost method, dan factor pricing method. Untuk menghitung food costing, perlu diketahui biaya bahan makanan yang dibutuhkan, biaya tenaga kerja, biaya overhead, dan biaya lainnya yang terkait dengan produksi makanan. Sedangkan untuk menentukan selling price, dapat digunakan rumus sederhana yaitu

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya produksi} + \text{Keuntungan yang diinginkan}$$

Biaya produksi yang dimaksud adalah biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Kedua konsep ini sangat penting untuk menentukan harga jual yang tepat dan mengoptimalkan keuntungan bisnis makanan dan minuman. Dalam menghitung food costing dan selling price, perlu memperhatikan berbagai faktor seperti biaya produksi, keuntungan yang diinginkan, dan harga pasar. Dengan menghitung food costing dan selling price dengan benar, bisnis makanan dan minuman dapat memastikan keuntungan yang optimal dan menjaga kelangsungan bisnis. (Unilever, 2023)

Penulis telah melakukan survey terhadap data harga yang tercantum pada *Food Cost*, merupakan harga yang berasal dari, pasar Soreang, Setiabudi market, Griya Setiabudi, dan salah satu online shop (Tokopedia), pada bulan Desember 2023

Tabel 1. 13 Food Cost Pecel Semanggi

NO	BAHAN	JUMLAH	GRAMASI	HARGA/UNIT	HARGA PASAR
1	Daun Semanggi	0.050	Kg	Rp4,250.00	Rp85,000.00
2	Tauge	0.050	Kg	Rp750.00	Rp15,000.00
3	Ubi Putih	0.050	Kg	Rp700.00	Rp14,000.00
4	Kacang Goreng	0.070	Kg	Rp5,250.00	Rp75,000.00
5	Bawang Merah	0.008	Kg	Rp352.00	Rp44,000.00
6	Bawang Putih	0.010	Kg	Rp400.00	Rp40,000.00
7	Kencur	0.002	Kg	Rp58.00	Rp29,000.00
8	Cabe Rawit	0.004	Kg	Rp240.00	Rp60,000.00

9	Petis Udang	0.002	Kg	Rp130.00	Rp65,000.00
10	Gula Merah	0.010	Kg	Rp190.00	Rp19,000.00
11	Garam	0.004	Kg	Rp58.00	Rp14,500.00
12	Minyak Goreng	0.015	L	Rp375.00	Rp25,000.00
13	Tepung Kanji	0.030	Kg	Rp360.00	Rp12,000.00
14	Nasi	0.010	Kg	Rp70.00	Rp7,000.00
15	Bawang Putih	0.004	Kg	Rp60.00	Rp15,000.00
16	Ketumbar Bubuk	0.002	Kg	Rp54.00	Rp27,000.00
17	Kaldu Ayam Bubuk	0.003	Kg	Rp114.00	Rp38,000.00
			Recipe Costing	Rp13,411.00	
			Dish Costing	Rp2,682.20	
		Food Cost	35%		
			Selling Price	Rp7,663.43	

Sumber: Olahan data penulis, 2023

Tabel 1. 14 Food Cost Tahu Telur

NO	BAHAN	JUMLAH	GRAMASI	HARGA/UNIT	HARGA PASAR
1	Tahu Putih	0.075	Kg	Rp1,050.00	Rp14,000.00
2	Telur	0.125	Kg	Rp3,750.00	Rp30,000.00
3	Tauge	0.050	Kg	Rp4,250.00	Rp85,000.00
4	Bawang Merah	0.006	Kg	Rp450.00	Rp75,000.00
5	Cabai Rawit	0.003	Kg	Rp87.00	Rp29,000.00
6	Bawang Goreng	0.015	Kg	Rp750.00	Rp50,000.00
7	Kecap Manis	0.005	L	Rp215.00	Rp43,000.00

8	Baking Soda	0.002	Kg	Rp140.00	Rp70,000.00
9	Garam	0.003	Kg	Rp57.00	Rp19,000.00
10	Air Tawar	0.020	L	Rp0.00	
			Recipe Costing	Rp10,749.00	
			Dish Costing	Rp2,149.80	
		Food Cost	35%		
			Selling Price	Rp6,142.29	

Sumber: Olahan data penulis, 2023

Tabel 1. 15 Food Cost Sop Merah Surabaya

NO	BAHAN	JUMLAH	GRAMASI	HARGA/UNIT	HARGA PASAR
1	Daging Ayam Fillet	0.150	Kg	Rp8,250.00	Rp55,000.00
2	Telur Puyuh	0.045	Kg	Rp1,845.00	Rp41,000.00
3	Baby Carrot	0.014	Kg	Rp392.00	Rp28,000.00
4	Kacang Polong	0.010	Kg	Rp505.00	Rp50,500.00
5	Jagung Putren	0.012	Kg	Rp384.00	Rp32,000.00
6	Bawang Merah	0.008	Kg	Rp152.00	Rp19,000.00
7	Bawang Putih	0.008	Kg	Rp152.00	Rp19,000.00
8	Bawang Bombay	0.013	Kg	Rp364.00	Rp28,000.00
9	Pala	0.005	Kg	Rp362.50	Rp72,500.00
10	Minyak Goreng	0.010	L	Rp170.00	Rp17,000.00
11	Margarine	0.005	Kg	Rp422.50	Rp84,500.00
12	Tomat	0.030	Kg	Rp480.00	Rp16,000.00
13	Saus Tomat	0.020	L	Rp330.00	Rp16,500.00

14	Garam	0.002	Kg	Rp29.00	Rp14,500.00
15	Kaldu Jamur	0.002	Kg	Rp195.00	Rp97,500.00
16	Merica Bubuk	0.001	Kg	Rp55.00	Rp55,000.00
17	Gula Pasir	0.002	Kg	Rp30.00	Rp15,000.00
18	Udang Kupas	0.040	Kg	Rp4,000.00	Rp100,000.00
19	Tepung Tapioka	0.025	Kg	Rp250.00	Rp10,000.00
20	Telur Puyuh	0.035	Kg	Rp1,435.00	Rp41,000.00
21	Minyak Goreng	0.150	L	Rp4,800.00	Rp32,000.00
22	Merica Bubuk	0.001	Kg	Rp84.50	Rp84,500.00
23	Kaldu Jamur Bubuk	0.002	Kg	Rp34.00	Rp17,000.00
24	Garam	0.002	Kg	Rp145.00	Rp72,500.00
			Recipe Costing	Rp24,866.50	
			Dish Costing	Rp4,973.30	
		Food Cost	35%		
			Selling Price	Rp14,209.43	

Sumber: Olahan data penulis, 2023

Tabel 1. 16 Food Cost Empal Sapi Tumis Kacang Panjang, Baby Carrot, Jagung Putren, Sambal Pencit, dan Keripik Kentang Balado

NO	BAHAN	JUMLAH	GRAMASI	HARGA/UNIT	HARGA PASAR
1	Daging Sapi Sengkel	0.400	Kg	Rp43,200.00	Rp108,000.00
2	Lengkuas	0.010	Kg	Rp100.00	Rp10,000.00
3	Daun Jeruk	0.004	Kg	Rp188.00	Rp47,000.00
4	Serai	0.010	Kg	Rp120.00	Rp12,000.00

5	Daun Salam	0.007	Kg	Rp98.00	Rp14,000.00
6	Gula Merah	0.030	Kg	Rp570.00	Rp19,000.00
7	Bawang Merah	0.040	Kg	Rp1,760.00	Rp44,000.00
8	Bawang Putih	0.035	Kg	Rp1,400.00	Rp40,000.00
9	Kemiri	0.030	Kg	Rp1,080.00	Rp36,000.00
10	Kunyit Bubuk	0.003	L	Rp66.00	Rp22,000.00
11	Kerumbar Bubuk	0.007	Kg	Rp280.00	Rp40,000.00
12	Merica Bubuk	0.005	Kg	Rp275.00	Rp55,000.00
13	Minyak Goreng	0.115	L	Rp1,955.00	Rp17,000.00
14	Santan	0.050	Kg	Rp2,500.00	Rp50,000.00
15	Gula	0.010	Kg	Rp150.00	Rp15,000.00
16	Garam	0.010	Kg	Rp145.00	Rp14,500.00
17	Beras	0.150	Kg	Rp2,100.00	Rp14,000.00
18	Mangga Muda	0.020	Kg	Rp440.00	Rp22,000.00
19	Cabai Merah Keriting	0.010	Kg	Rp380.00	Rp38,000.00
20	Cabai Rawit	0.007	Kg	Rp210.00	Rp30,000.00
21	Bawang Merah	0.008	Kg	Rp352.00	Rp44,000.00
22	Bawang Putih	0.008	Kg	Rp320.00	Rp40,000.00
23	Tomat	0.010	Kg	Rp160.00	Rp16,000.00
24	Terasi	0.002	Kg	Rp154.00	Rp77,000.00
25	Xanthan Gum	0.005	Kg	Rp825.00	Rp165,000.00
26	Minyak Goreng	0.010	L	Rp360.00	Rp36,000.00
27	Kacang Panjang	0.060	Kg	Rp1,440.00	Rp24,000.00
28	Baby Carrot	0.060	Kg	Rp1,140.00	Rp19,000.00

29	Jagung Putren	0.060	Kg	Rp1,920.00	Rp32,000.00
30	Extra Light Olive Oil	0.015	L	Rp3,555.00	Rp237,000.00
31	Butter	0.005	Kg	Rp940.00	Rp188,000.00
32	Garam	0.002	Kg	Rp29.00	Rp14,500.00
33	Lada Hitam	0.001	Kg	Rp70.00	Rp70,000.00
34	Kentang	0.120	Kg	Rp2,160.00	Rp18,000.00
35	Asam Jawa	0.005	Kg	Rp88.00	Rp17,600.00
36	Daun Salam	0.003	Kg	Rp42.00	Rp14,000.00
37	Daun Jeruk	0.003	Kg	Rp141.00	Rp47,000.00
38	Gula Merah	0.020	Kg	Rp380.00	Rp19,000.00
39	Garam	0.003	Kg	Rp43.50	Rp14,500.00
40	Bawang Merah	0.008	Kg	Rp352.00	Rp44,000.00
41	Bawang Putih	0.007	Kg	Rp280.00	Rp40,000.00
42	Cabai Merah	0.010	Kg	Rp380.00	Rp38,000.00
43	Cabai Rawit	0.005	Kg	Rp300.00	Rp60,000.00
44	Minyak Goreng	0.100	L	Rp1,700.00	Rp17,000.00
			Recipe Costing	Rp74,148.50	
			Dish Costing	Rp14,829.70	
		Food Cost	35%		
			Selling Price	Rp42,370.57	

Sumber: Olahan data penulis, 2023

Tabel 1. 17 Food Cost Kue Ku/Thok

NO	BAHAN	JUMLAH	GRAMASI	HARGA/UNIT	HARGA PASAR
----	-------	--------	---------	------------	-------------

1	Tepung Ketan	0.070	Kg	Rp1,470.00	Rp21,000.00
2	Stroberi	0.015	Kg	Rp600.00	Rp40,000.00
3	Kiwi	0.015	Kg	Rp570.00	Rp38,000.00
4	Stroberi Jam	0.050	Kg	Rp2,225.00	Rp44,500.00
5	Kentang	0.040	Kg	Rp720.00	Rp18,000.00
6	Santan	0.140	L	Rp2,030.00	Rp14,500.00
7	Pewarna Makanan	0.003	L	Rp299.40	Rp99,800.00
8	Gula Halus	0.005	Kg	Rp75.00	Rp15,000.00
9	Garam	0.003	Kg	Rp43.50	Rp14,500.00
10	Kacang Hijau	0.100	Kg	Rp2,800.00	Rp28,000.00
11	Gula Pasir	0.050	Kg	Rp3,500.00	Rp70,000.00
12	Daun Pandan	0.005	Kg	Rp120.00	Rp24,000.00
13	Tepung Terigu	0.005	Kg	Rp55.00	Rp11,000.00
14	Salad Oil	0.005	L	Rp300.00	Rp60,000.00
15	Daun Pisang	0.010	Kg	Rp65.00	Rp6,500.00
16	Gula Merah	0.030	Kg	Rp1,950.00	Rp65,000.00
17	Daun Pandan	0.004	Kg	Rp58.00	Rp14,500.00
18	Kayu Manis	0.003	Kg	Rp360.00	Rp120,000.00
19	Pala	0.002	Kg	Rp101.00	Rp50,500.00
20	Maizena	0.002	Kg	Rp36.00	Rp18,000.00
			Recipe Costing	Rp17,377.90	
			Dish Costing	Rp3,475.58	
		Food Cost	35%		
			Selling Price	Rp9,930.23	

Sumber: Olahan data penulis, 2023

Tabel 1. 18 Total Food Cost Set Menu

No	Menu	Dish Cost	Percentage Cost	Actual Selling Price	Business Price
1	Pecel Semanggi	Rp2,682.20	35%	Rp7,663.43	Rp8,000.00
2	Tahu Telur	Rp2,149.80	35%	Rp6,142.29	Rp7,000.00
3	Sop Merah Surabaya	Rp4,973.30	35%	Rp14,209.43	Rp15,000.00
4	Nasi Empal Sapi	Rp14,829.70	35%	Rp42,370.57	Rp45,000.00
5	Kue Ku/Thok	Rp3,475.58	35%	Rp9,930.23	Rp10,000.00
			Total Selling Price	Rp80,315.94	Rp85,000.00

Sumber: Data Olahan Penulis, 2023

1.6. Nutritional Value

Mempertimbangkan nilai gizi adalah faktor penting dalam menyusun menu makanan. Seorang perencana menu harus memiliki pengetahuan tentang nutrisi karena tubuh manusia memerlukan berbagai jenis makanan untuk memenuhi fungsi di dalam tubuh dan mendapatkan kesehatan yang prima. Makanan yang bervariasi dapat mensuplai semua kebutuhan gizi. Bahan-bahan seperti buah-buahan, sayur-sayuran, padi-padian, susu, daging, unggas, ikan, telur, serta biji-bijian dan kacang-kacangan merupakan bahan makanan yang baik untuk mendapatkan menu seimbang. Dalam

menyusun menu, perlu memperhatikan nilai gizi dari makanan yang akan disajikan agar dapat memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh. Dengan mempertimbangkan nilai gizi, kita dapat memilih makanan yang sehat dan bergizi, serta menjaga kesehatan tubuh secara optimal.

Penulis menghitung jumlah *Nutritional Value* menggunakan bantuan aplikasi FatSecret.

1.6.1. Pecel Semanggi

Tabel 1. 19 Nutritional Value Pecel Semanggi

GRAMASI	BAHAN	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA
50 Gr	Daun Semanggi	22.5	0.25	4.25	2.2	0
50 Gr	Tauge	15	0.09	2.97	1.52	0.09
50 Gr	Ubi Putih	43	0.02	10.06	0.78	0.02
70 Gr	Kacang Goreng	397	34.47	11.29	18.06	2.78
8 Gr	Bawang Merah	6	0.01	1.34	0.2	0
10 Gr	Bawang Putih	15	0.05	3.31	0.64	0.1
2 Gr	Kencur	2	0.02	0.03	0.04	0.07
4 Gr	Cabe Rawit	2	0.02	0.35	0.07	0.21
2 Gr	Petis Udang	3	0.05	0.04	0.48	0.02
10 Gr	Gula Merah	38		9.73	0	9.62
4 Gr	Garam	0	0	0	0	0
15 MI	Minyak Goreng	133	15	0	0	0
30 Gr	Tepung Kanji	75		19.5	0	0

10 Gr	Nasi	14	0.11	2.76	0.26	0.01
4 Gr	Bawang Putih	6	0.02	1.32	0.25	0.04
2 Gr	Ketumbar Bubuk	6	0.36	1.1	0.25	0
3 Gr	Kaldu Ayam Bubuk	9	0.06	1.46	0.64	0.38
Jumlah		786.5	50.53	69.51	25.39	13.34
Jumlah Per Porsi		157.3	10.106	13.902	5.078	2.668

Sumber: Olahan data penulis, 2023

1.6.2. Tahu Telur

Tabel 1. 20 Nutritional Value Tahu Telur

GRAMASI	BAHAN	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA
75 Gr	Tahu Putih	203	15.14	7.87	12.89	2.04
125 Gr	Telur	184	12.42	0.96	15.72	0.96
50 Gr	Tauge	15	0.09	2.97	1.52	2.06
6 Gr	Bawang Merah	4	0.01	1.01	0.15	0
3 Gr	Cabai Rawit	1	0.01	0.26	0.06	0.16
15 Gr	Bawang Goreng	11	0.02	2.52	0.38	0
5 ML	Kecap Manis	3	0	0.38	0.31	0.08
2 Gr	Baking Soda	0	0	0	0	0
3 Gr	Garam	0	0	0	0	0
Jumlah		421	27.69	15.97	31.03	5.3

Jumlah Per Porsi	84.2	5.538	3.194	6.206	1.06
------------------	------	-------	-------	-------	------

Sumber: Olahan data penulis, 2023

1.6.3. Sup Merah Surabaya dan Bakso Udang

Tabel 1. 21 Nutritional Value Sup Merah Surabaya dan Bakso Udang

GRAMASI	BAHAN	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA
150 Gr	Daging Ayam Dada Fillet	159	1.65		36	0
45 Gr	Telur Puyuh	71	4.99	0.18	5.87	0.18
14 Gr	Baby Carrot	5	0.02	1.15	0.09	0.67
10 Gr	Kacang Polong	8	0.04	1.45	0.54	0.57
12 Gr	Jagung Putren	44	0.57	8.91	1.13	0.08
8 Gr	Bawang Merah	2	0.02	0.26	0.12	0.26
8 Gr	Bawang Putih	12	0.04	2.64	0.51	0.08
13 Gr	Bawang Bombay	5	0.01	1.25	0.11	0,53
5 Gr	Pala	26	1.82	2.46	0.29	1.42
10 ML	Minyak Goreng	86	10	0	0	0
5 Gr	Margarine	26	2.96	0	0.03	0
30 Gr	Tomat	5	0.06	1.18	0.26	0.79
20 ML	Saus Tomat	19	0.08	5.02	0.35	4.55
2 Gr	Garam	0	0	0	0	0
2 Gr	Kaldu Jamur	0	0	0.02	0.02	0.01
1 Gr	Merica Bubuk	3	0.03	0.65	0.11	0.01
2 Gr	Gula Pasir	8	0	2	0	2
40 Gr	Udang Kupas	58	0.94	0.5	11.04	0

25 Gr	Tepung Tapoka	62	0	16.25	0	0
35 Gr	Telur Puyuh	55	3.88	0.14	4.57	0.14
150 ML	Minyak Goreng	1293	150	0	0	0
1 Gr	Merica Bubuk	3	0.03	0.65	0.11	0.01
2 Gr	Kaldu Jamur	0	0	0.02	0.02	0.01
2 Gr	Garam	0	0	0	0	0
Total		1950	177.14	44.73	61.17	10.78
Total Per Porsi		390	35.428	8.946	12.234	2.156

Sumber: Olahan data penulis, 2023

1.6.4. Nasi Empal sapi, Tumis Kacang Panjang, Baby Carrot, Jagung putren

Tabel 1. 22 Tabel Nutritional Value Nasi Empal sapi, Tumis Kacang Panjang, Baby Carrot, Jagung putren

GRAMASI	BAHAN	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA
400 Gr	Daging Sapi	1152	78.16	0	105.32	0
10 Gr	Lengkuas	2	0.05	0.44	0.14	0.18
4 Gr	Daun Jeruk	0	0	0	0	0
10 Gr	Serai	10	0.05	2.53	0.18	0.15
7 Gr	Daun Salam	22	0.59	5.25	0.53	0
30 Gr	Gula Merah	113	0	29.2	0	28.86
40 Gr	Bawang Merah	10	0.08	1.32	0.6	1.32
35 Gr	Bawang Putih	156	0.52	34.71	6.68	1.05
30 Gr	Kemiri	202.5	18.9	2.4	5.7	0
3 Gr	Kunyit Bubuk	11	0.3	1.95	0.23	0.1
7 Gr	Ketumbar Bubuk	2	0.04	0.26	0.15	0.06

5 Gr	Merica Bubuk	13	0.16	3.24	0.55	0.03
115 ML	Minyak Goreng	991	115	0	0	0
50 Gr	Santan	115	11.92	2.77	1.14	1.67
10 Gr	Gula	39	0	10	0	10
10 Gr	Garam	0	0	0	0	0
150 Gr	Beras	542	0.88	119.22	10.12	0.06
20 Gr	Mangga Muda	12	0.05	3.06	0.09	2.67
10 Gr	Cabai Merah Keriting	3	0.03	0.73	0.15	0.42
7 Gr	Cabai Rawit	22	1.21	3.96	0.84	0.72
8 Gr	Bawang Merah	2	0.02	0.26	0.12	0.26
8 Gr	Bawang Putih	12	0.04	2.64	0.51	0.08
10 Gr	Tomat	2	0.02	0.39	0.09	0.26
2 Gr	Terasi	3.1	0.058	0.198	0.446	0
5 Gr	Xanthan Gum	0	0	0	0	0
10 Gr	Minyak Goreng	88	10	0	0	0
60 Gr	Kacang Panjang	19	0.07	4.28	1.09	0.84
60 Gr	Baby Carrot	21	0.08	4.94	0.38	2.8
60 Gr	Jagung Putren	219	2.84	44.56	5.65	0.38
15 ML	Extra Light Olive Oil	133	15	0	0	0
5 Gr	Butter	36	4.06	0	0.04	0
2 Gr	Garam	0	0	0	0	0
1 Gr	Lada Hitam	3	0.03	0.65	0.11	0.01
120 Gr	Kentang	222	11.57	28.07	2.6	1.86
5 Gr	Asam Jawa	12	0.03	3.12	0.14	2.87

3 Gr	Daun Salam	9	0.25	2.25	0.23	0
3 Gr	Daun Jeruk	0	0	0	0	0
20 Gr	Gula Merah	75	0	19.5	0	19.24
3 Gr	Garam	0	0	0	0	0
8 Gr	Bawang Merah	2	0.02	0.26	0.12	0.26
7 Gr	Bawang Putih	12	0.04	2.64	0.51	0.08
10 Gr	Cabai Merah	3	0.03	0.73	0.15	0.42
5 Gr	Cabai Rawit	16	0.86	2.83	0.6	0.52
100 ML	Minyak Goreng	1293	150	0	0	0
Jumlah		5599.6	422.958	338.358	145.206	77.17
Jumlah Per Porsi		1119.92	84.5916	67.6716	29.0412	15.434

Sumber: Olahan data penulis, 2023

1.6.5. Kue Thok/Ku dan Saus Pandan Gula Merah

Tabel 1. 23 Nutritional Value Kue Thok/Ku dan Saus pandan gula merah

GRAMASI	BAHAN	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA
0.070	Tepung Ketan	253.00	0.49	55.58	4.69	0.00
0.015	Stroberi	5.00	0.05	1.15	0.10	0.70
0.015	Kiwi	9.00	0.08	2.20	0.17	1.35
0.050	Stroberi Jam	125.00	0.00	32.14	0.00	17.68
0.040	Kentang	110.00	5.62	14.26	1.39	0.23
0.140	Santan	322.00	33.38	7.76	3.21	4.68
0.003	Pewarna Makanan	1.35	0.03	0.26	0.06	0.17
0.005	Gula Halus	19.00	0.01	4.98	0.00	4.90

0.003	Garam	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0.100	Kacang Hijau	81.00	0.40	14.46	5.42	5.67
0.050	Gula Pasir	194.00	0.00	49.99	0.00	49.96
0.005	Daun Pandan	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0.005	Tepung Terigu	18.00	0.05	3.82	0.52	0.01
0.005	Salad Oil	44.00	5.00	0.00	0.00	0.00
0.010	Daun Pisang	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0.030	Gula Merah	113.00	0.00	29.20	0.00	28.86
0.004	Daun Pandan	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0.003	Kayu Manis	8.00	0.10	2.40	0.12	0.07
0.002	Pala	12.00	0.80	1.08	0.13	0.63
0.002	Maizena	7.00	0.00	1.78	0.02	0.00
TOTAL		1321.35	46.01	221.06	15.83	114.91
PER PORSI		264.27	9.20	44.21	3.17	22.98

Sumber: Olahan data penulis, 2023

1.7. Lokasi dan Waktu Penelitian

1.7.1. Lokasi Penelitian

Lokasi Penelitian penulis berlokasi di tempat tinggal sementara (Kost) yang beralamat di Jl Budi Luhur 1 no 11 a Kelurahan Gegerkalong, Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat. Penulis melakukan penelitian menggunakan media Internet dikarenakan terhambatnya oleh biaya dan waktu

1.7.2. Waktu Penelitian

Waktu Yang dilakukan oleh penulis pada saat penelitian berlangsung di kurun waktu kurang lebih selama satu bulan terhitung sejak akhir bulan Agustus hingga pertengahan Oktober

- 1) Untuk menguji keterampilan kuliner penulis dalam mengolah hidangan dari kota Surabaya, Jawa Timur, dengan menerapkan teknik memasak yang telah dipelajari selama masa studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung program studi Seni Kuliner