

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejarah kuliner Indonesia telah melalui berbagai tahapan waktu. Berdasarkan sumber-sumber sejarah, dapat dilihat bahwa konstruksi makanan sebagai masakan atau boga telah ada sejak abad ke-10 M, dipengaruhi oleh rasa dari Tiongkok, India, dan Arab. Kompleksitas ini bertambah ketika Eropa mulai memberikan pengaruhnya dari abad ke-16 hingga abad ke-18, ditandai dengan masuknya berbagai jenis bahan makanan baru dari Amerika dan Eropa ke Indonesia (dan sebaliknya) dalam apa yang dikenal dalam sejarah global sebagai pertukaran Columbian. Periode waktu yang panjang ini menjadi penentu bagi perkembangan dan pembentukan citra makanan di Indonesia selama era kolonial (abad ke-19 hingga paruh pertama abad ke-20) hingga era kemerdekaan. (Rahman, F. 2016)

Pengaruh Barat (Eropa) merupakan elemen penting dalam pembentukan kuliner Indonesia, ditandai dengan kehidupan budaya yang ramai sejak abad ke-16 dan warisan dari masyarakat kolonial (Rahman, F. 2016). Meskipun terdapat segmentasi dalam kehidupan sosial, politik, dan ekonomi, interaksi dalam budaya adalah hal yang tak terhindarkan—khususnya di pulau Jawa sebagai pusat berbagai gaya hidup kolonial. Mulai abad ke-19, terjadi perpaduan antara budaya Barat dan Pribumi yang kemudian dikenal sebagai “kebudayaan Indis” (Soekiman, Djoko. 2000).

Jawa Tengah adalah provinsi di Indonesia yang berlokasi di bagian tengah Pulau Jawa. Dari segi geografi, Jawa Tengah berada di antara 5040' - 8030' Lintang

Selatan dan 108030' - 111030' Bujur Timur. Provinsi ini berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Samudera Hindia dan D. I. Yogyakarta di selatan, Jawa Barat di barat, dan Jawa Timur di timur. Luas wilayahnya mencapai 3,25 juta hektar, atau sekitar 25,04 persen dari luas Pulau Jawa dan 1,70 persen dari luas Indonesia (Dwi, EL. 2018).

Jawa Tengah terdiri dari 29 Kabupaten dan 6 Kota, dengan total 573 Kecamatan yang mencakup 7.809 Desa dan 769 Kelurahan. Topografi Jawa Tengah sangat beragam, termasuk daerah pegunungan dan dataran tinggi yang membentang sepanjang pulau Jawa di bagian tengah; dataran rendah yang tersebar hampir di seluruh wilayah Jawa Tengah; serta pantai Utara dan Selatan (Dwi, EL. 2018).

Kudus adalah kota yang berada di Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Terletak di pinggiran Sungai Serayu, kota ini berjarak sekitar 52km² ke arah timur dari Semarang, ibu kota provinsi. Kota Kudus adalah kota yang mengalami perkembangan berkat aktivitas penyebaran agama Islam. Berlokasi di jalur pantura, Kudus memiliki posisi yang strategis. Kota ini merupakan salah satu pusat penyebaran Islam di Jawa, yang dilakukan oleh dua Wali Songo, yaitu Sunan Kudus dan Sunan Muria. Sebagai salah satu lokasi awal penyebaran Islam di Pulau Jawa, Kota Kudus memiliki banyak peninggalan sejarah Islam (Suharso, R. 2017.)

Perkembangan sejarah Kota Kudus dapat dibagi menjadi sepuluh periode, yang dipengaruhi oleh beberapa budaya, termasuk Hindu, Islam, dan kolonial Belanda. Area yang berkembang selama penyebaran Islam di Kota Kudus adalah sepanjang Jalan Menara dan Jalan Kyai Telingsing (Kampung Sunggingan) dan Kampung Langgar Dalem yang berada di Kudus Kulon, serta di sekitar Masjid

Jepang di Desa Jepang Kecamatan Mejobo dan di sekitar masjid wali yang tersebar di Kudus Wetan. (Suharso, R. 2017.)

Kota Kudus juga dikenal sebagai pusat industri kretek, rokok khas Indonesia yang diawali penemuan campuran tembakau dan cengkeh di kalangan masyarakat lokal pada akhir abad ke-19 memicu perkembangan industri rokok kretek di kawasan kota lama, yang kemudian mendorong pertumbuhan industri rokok di Kudus Wetan. Selama periode ini, terjadi penambahan fungsi lahan berupa gudang dan pabrik tembakau yang berlokasi di Kudus Kulon dan jalan-jalan utama kota. (Suharso, R. 2017.) Itulah mengapa sebagian besar masyarakat Kota Kudus banyak bekerja sebagai pedagang, buruh industri, dan sektor swasta. Namun, Data Statistik pada tahun 2012 menunjukkan bahwa perkembangan Kudus didorong oleh pertumbuhan berbagai industri, termasuk industri konveksi, serta makanan dan minuman (Nurhayu, Yuliana. 2018).

Tradisi dapat bertahan jika masyarakat yang mendukungnya masih mempraktikkannya dalam kehidupan sehari-hari, secara berkelanjutan dan tidak terkikis oleh waktu. Masyarakat Kudus, yang menghargai dan menghormati jasa Sunan Kudus dalam penyebaran agama Islam, masih memiliki ajaran toleransi yang kuat. Ajaran ini bermula dari penggantian daging sapi menjadi daging kerbau. Faktanya, masyarakat Kudus saat ini lebih akrab dengan daging kerbau dibandingkan dengan daging sapi, sehingga olahan yang berbahan dasar daging kerbau pun dilestarikan dalam bentuk makanan seperti Nasi Jangkrik, Soto Kudus atau yang biasa disebut dengan Soto Kebo, Sate Kerbau, Pindang Kerbau, dan Uyah Asem (Nurhayu, Yuliana. 2018).

Daging kerbau tidak hanya dijual dan digunakan sebagai bahan makanan sehari-hari, tetapi juga sering disajikan dalam berbagai acara adat atau upacara penghormatan kepada seorang Wali atau Kyai yang memiliki peran penting di suatu daerah, seperti Tradisi Buka Luwur, Acara Hajatan Pengantin, serta Hari Raya Idul Adha.

Tradisi Buka Luwur merupakan sebuah upacara tahunan untuk mengganti kain kelambu makam Sunan Kudus. Upacara ini diadakan setiap tahun pada tanggal 10 Muharram dan merupakan bentuk khouf, sebuah tradisi penghormatan yang umum dilakukan oleh masyarakat Jawa. Selama upacara ini berlangsung, Bubur Asyuro dan Nasi Jangkrik disediakan untuk dinikmati oleh semua pengunjung. Bubur Asyura dan Nasi Jangkrik disajikan untuk semua pengunjung selama upacara ini. (Indrahti, Sri. 2022).

Bubur Asyura dibuat dan dibagikan sehari sebelum puncak Buka Luwur, yaitu pada tanggal 9 Muharram. Ada delapan bahan yang digunakan untuk membuat bubur ini, yaitu: beras, jagung, kedelai, ketela, tolo, pisang, kacang hijau, dan kacang tanah. Delapan bahan ini dikatakan sesuai dengan Bubur Asyura Nabi Nuh yang juga terbuat dari delapan bahan makanan. Selain dari bahan-bahan tersebut, Bubur Asyura juga ditaburi dengan beberapa camilan lainnya, seperti pentul, cambah, cabe merah, tahu goreng, tempe goreng, teri goreng, udang, dan lain-lain. (Indrahti, Sri. 2022).

Sedangkan, Nasi Jangkrik adalah hidangan yang terdiri dari nasi dan sedikit daging kerbau atau kambing yang dibungkus dengan daun jati. Daging tersebut dimasak dengan bumbu garang asem, yang sering disebut bumbu jangkrik, sehingga

nasi bungkus ini biasa disebut Nasi Jangkrik. Pembagian Nasi Jangkrik ini merupakan salah satu bagian dari rangkaian acara Buka Luwur atau selamatan Kanjeng Sunan Kudus. (Indrahti, Sri. 2022).

Banyak masyarakat Kudus yang menantikan nasi jangkrik karena mereka percaya adanya keberkahan di dalam nasi tersebut. Biasanya, selain dimakan sebagian nasi jangkrik juga dapat dikeringkan. Nasi kering ini biasanya disebarkan saat menanam padi, dengan keyakinan bahwa hal ini dapat mencegah tanaman dari hama penyakit. Selain itu, nasi kering ini juga dapat dicampurkan dengan minuman obat yang dipercaya dapat menyembuhkan penyakit.

Tradisi Buka Luwur tidak hanya menarik perhatian masyarakat, tetapi juga menjadi sarana pemersatu antara Muslim dan non-Muslim. Perusahaan rokok di Kudus biasanya memberikan sumbangan berupa beberapa ekor kerbau untuk Menara Kudus setiap tahun, dan menjadi donatur tetap, termasuk juga beberapa perusahaan lain yang ada di Kudus. (Indrahti, Sri. 2022).

Sedangkan, Setiap acara pernikahan yang diadakan di Kudus biasanya menyajikan menu yang berbahan dasar daging kerbau. Masyarakat Kudus memiliki tradisi untuk tidak menyembelih sapi, dan ini berlaku juga dalam acara pribadi setiap individu. Jika daging kerbau tidak tersedia, pilihan lainnya adalah daging ayam, bukan daging sapi. Hal ini disebabkan oleh dominasi penjualan daging kerbau di pasar tradisional yang ada di Kudus. (Nurhayu, Yuliana. 2018).

Dengan berbagai macam historiografi mengenai kuliner Kota Kudus yang telah penulis telusuri, oleh karena itu, melalui Tugas Akhir ini, penulis memilih untuk merancang dan menyusun hidangan dari Kota Kudus dengan tujuan untuk

mempresentasikannya dengan cara yang lebih menarik dengan harapan agar masakan Kudus lebih dikenal tidak hanya di kalangan masyarakat Kudus saja, tetapi juga di Indonesia dan di mancanegara.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Formal

Tugas akhir ini disusun oleh penulis untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- Menerapkan hasil Pendidikan yang diperoleh penulis dalam mengolah makanan yang telah dipelajari selama 3 tahun di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
- Mengembangkan kuliner Kudus, dalam tampilan yang ditujukan untuk *fine dining*
- Menghitung biaya makanan dan harga jual dari produk makanan yang akan ditampilkan
- Menghitung kandungan nilai gizi dalam makanan kudus

1.3 Usulan Menu

Menu merupakan daftar pilihan makanan dan minuman yang ditawarkan oleh tempat makan, seperti restoran atau kafe, kepada pelanggan. Menu bertujuan memberikan panduan kepada pelanggan untuk memilih hidangan dan minuman yang mereka inginkan, dan umumnya mencakup informasi seperti deskripsi hidangan, harga, dan kadang-kadang informasi nutrisi. Komposisi menu dapat bervariasi, mulai dari hidangan pembuka, hidangan utama, hingga hidangan penutup. Terkadang, menu juga mencantumkan pilihan khusus atau promosi tertentu. Pengaturan harga dalam menu dapat berupa angka bulat atau desimal, dan beberapa menu bahkan mencantumkan informasi nutrisi. Restoran berbagai jenis, mulai dari fine dining hingga restoran cepat saji, memiliki konsep menu yang berbeda-beda sesuai dengan karakteristik dan gaya kuliner yang diusung.

Menu dapat bervariasi dalam gaya dan kompleksitas tergantung pada jenis tempat makan dan konsep kuliner yang diusung. Sementara restoran fine dining mungkin menampilkan menu yang mencerminkan kreativitas koki dengan presentasi istimewa, restoran cepat saji mungkin memiliki menu yang lebih sederhana dan fokus pada kecepatan pelayanan.

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

1.3.1 Rangkaian Menu

MENU

Tahu Petis

(Tahu Goreng yang disajikan dengan Saus Petis Hitam)

Pecel Pakis Colo

(Pakis rebus yang disajikan dengan Saus Kacang dan Peyek)

Soto Kudus

(Soto kuah kuning dengan Ayam, Tauge, dan Bihun)

Pindang Kudus

(Panseared sirloin dengan Saus Pindang Kudus)

Wedang Coro

(Pannacotta sereh dengan sauce gula aren dan coconut crumble)

1.3.2 Deskripsi Menu

Tugas akhir yang akan diangkat oleh penulis memiliki topik *food presentation* merupakan makanan dari Kota Kudus. Bentuk presentasi yang akan yang akan disajikan menggunakan *Set Menu* dengan konsep *Fine Dining*. Berikut adalah deskripsi menu yang akan dijelaskan dibawah ini:

1. Tahu Petis

Tahu Petis adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yaitu Tahu goreng yang disajikan bersama Saus petis. Makanan satu ini merupakan salah satu jajanan khas yang terkenal di Jawa Tengah. (sofiyanto,2023)

2. Pecel Pakis Colo

Pecel Pakis Colo merupakan makanan khas Kudus, Jawa Tengah. Biasanya Pecel pakis ini dijumpai di daerah lereng Gunung Muria, Kabupaten Kudus. Sesuai dengan Namanya Pecel pakis colo ini menggunakan daun pakis sebagai bahan utama atau *highlight* nya. (nurullah,2021)

3. Soto Kudus

Soto Kudus adalah soto tradisional yang khas berasal dari daerah Kudus, Jawa Tengah. Soto Kudus berisi suwiran ayam,taoge dan bertipe *clear soup*. Soto Kudus biasanya disajikan dengan siraman jeruk nipis,perkedel,sate hati,sate telur puyuh atau tempe goreng kering. Cita rasa dari Soto Kudus ini yaitu gurih dan memberikan sensasi segar untuk

dinikmati. Dalam penyajiannya Soto Kudus memiliki tradisi dihidangkan dalam mangkuk kecil untuk satu porsi soto. (chaebar, 2019)

4. Pindang Kudus

Pindang kudus merupakan salah satu sajian khas dari Kudus , Jawa Tengah. Sajian ini sekilah mirip rawon dari Jawa Timur karena kuahnya sama-sama berwarna hitam akan tetapi pindang kudus ini memakai santan dan juga daun melinjo. Pindang Kudus pada awalnya disajikan menggunakan daging kerbau dikarenakan pada zaman dulu sunan kudus yang membawa islam kesana menghargai kepercayaan Masyarakat hindu yang menganggap sapi adalah hewan yang suci, Maka dari itu dulu pindang kudus ini disajikan menggunakan daging kerbau. Akan tetapi sekarang sudah banyak yang menggunakan sapi sebagai bahan utama dalam pembuatan pindang kudus, dulunya Pndang kudus biasa di makan pada saat ada acara perayaan atau pesta Masyarakat Kudus. Pindang kudus sendiri memiliki cita rasa gurih namun lebih lembut dan ada sedikit manis nya. (khairunisa, 2021)

5. Wedang Coro

Jamu coro adalah minuman khas dari Kabupaten Demak yang sudah dikenal sejak zaman Kesultanan Bintoro. Minuman tradisional ini disajikan dalam acara-acara istimewa di Keraton Demak Bintoro dan masih dijaga serta dilestarikan oleh masyarakat hingga saat ini. Minuman jamu coro terbuat dari campuran tepung dan berbagai rempah seperti jahe, kayu manis, serai, santan kelapa, dan gula merah. Sehingga, rasanya memiliki sentuhan pedas, manis, dan memberikan kesegaran bagi tubuh.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Restoran merupakan bentuk usaha penyediaan makanan dan minuman yang berlokasi di bangunan permanen, dilengkapi dengan peralatan untuk proses pembuatan, penyajian, penyimpanan, dan penjualan. Industri restoran di Indonesia saat ini menjanjikan dan berkembang pesat, dengan banyak pengusaha yang mendirikan restoran yang menawarkan beragam menu menarik dengan harga bersaing. Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat, restoran berlomba-lomba meningkatkan kualitas pelayanan dan menentukan harga jual menu mereka.

Salah satu tren yang berkembang adalah restoran fine dining, yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan eksklusif. Restoran ini terlihat dari dekorasi berkualitas tinggi dan suasana elegan. Staf, termasuk pelayan dan koki, memiliki tingkat keprofesionalan yang tinggi. Terdapat aturan tertentu, seperti pemesanan tempat dan dress code formal, yang harus diikuti oleh pengunjung.

Dengan pertumbuhan fisik kota dan perubahan dalam masyarakat, fasilitas seperti restoran fine dining diminati oleh penduduk Indonesia, khususnya di kota besar. Restoran ini menjadi pilihan populer bagi kalangan remaja yang sering berkencan dan keluarga yang ingin menjalani family dinner mewah. *Fine dining* memiliki karakteristik seperti biaya makanan yang mahal dan terdiri dari beberapa hidangan, seperti hidangan pembuka (*Appetizer*), hidangan utama (*Main Course*), dan yang terakhir yakni hidangan penutup (*Dessert*). Konsep *fine dining* ini memiliki tata cara untuk

menikmati hidangan santapan mewah ini yang disebut *table manner*. *Table manner* merupakan aturan untuk menyantap makanan dengan sopan dan elegan. Faktor ini menegaskan bahwa Indonesia merupakan tempat yang cocok untuk pengembangan restoran fine dining dengan kesan eksklusif.

Dalam menghadapi perkembangan restoran fine dining di Indonesia, penulis perlu memberikan ciri khas yang unik dalam fasilitas dan desainnya. Sebagai contoh, French fine dining restaurant menonjolkan desain glamour dan elegan, menciptakan suasana kota Perancis yang mendalam. Ini memberikan peluang bagi pengelola dan desainer untuk menciptakan French fine dining restaurant dengan karakteristiknya sendiri, termasuk desain interior, furnitur, menu, dan sistem manajemen yang terinspirasi oleh gaya Perancis.

Restoran dengan layanan penuh dengan makanan yang lebih spesifik, khusus dan berkelas. Dekorasi restorannya berkualitas tinggi dengan suasana elegan yang ingin diciptakan oleh restoran tersebut. Waiter sangat terlatih dan memakai pakaian yang lebih formal. Chef yang sudah sangat profesional akan memberi sentuhan dan racikan masakan. Harga makanan tinggi, dan pada umumnya restoran fine dining memiliki aturan tertentu yang harus diikuti oleh pengunjungnya.

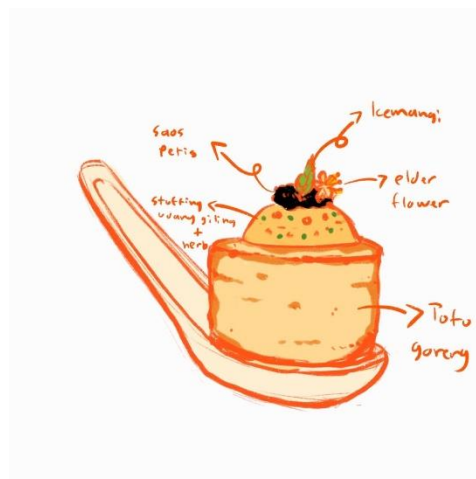
Fine dining restaurant yaitu restoran yang memiliki dekorasi mewah, expensive-looking, dan fine dining. Biasanya restoran seperti ini membuat pelanggan puas dan bersifat memorable terhadap keunggulan kompetitif yang dimiliki.

Maka dari itu tema yang akan dilakukan untuk pembuatan Tugas Akhir ini, penulis mengangkat tema Sajian *Set Menu Fine Dining* kota Kudus. Penulis akan memberikan rangkaian menu Sajian Kuliner Kota Kudus, sebagai berikut :

1. Tahu Petis

Tahu Petis merupakan hidangan yang terdiri dari tahu goreng dan petis itu sendiri. Tahu Petis biasanya dibuat dengan cara membelah tahu yang sudah digoreng lalu diisi adonan petis itu sendiri didalamnya. Penulis akan menyajikan Tahu Petis sebagai *Amuse Bouche*.

Penulis akan mengembangkan Tahu Petis ini dengan cara mengganti bahan dasar tahu dengan *egg tofu* dan membuat petis hitam dari sari udang serta menambahkan *squid ink* sebagai pewarna alami dan menjadikannya sauce. Tahu Petis akan dihidangkan menggunakan *duck spoon*, hampir sama dengan apa yang telah penulis dapatkan dari *Kitchen fine dining Nusantara restaurant*.



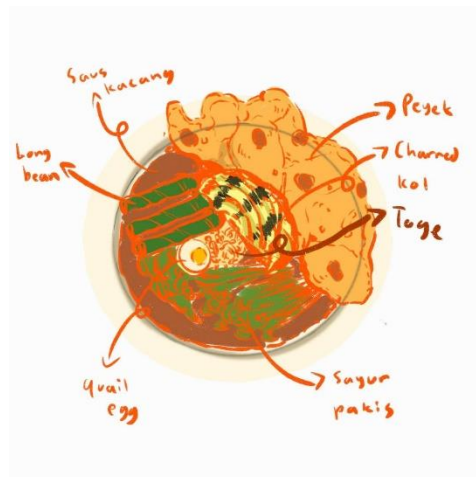
Gambar 1.1 Sketsa Tahu Petis 1

Sumber: Gambar hasil olahan Penulis, 2023.

2. Pecel Pakis Colo

Pecel Pakis Colo merupakan hidangan yang berbahan dasar sayur pakis dan kacang panjang yang dihidangkan dengan menggunakan saus kacang atau yang biasanya disebut pecel. Biasanya pecel pakis dihidangkan bersamaan dengan *condiment* lain seperti telur ayam, peyek kacang, serta tambahan sayuran lainnya seperti kol dan tauge. Sebagian masyarakat ada yang menyantap pecel pakis ini dengan nasi. Penulis akan menyajikan Pecel Pakis Colo sebagai *Appetizer*.

Penulis akan mengembangkan pecel pakis colo dengan menambahkan kol yang sudah di *grill* hingga mendapatkan *grill marks* dan menjadi *charred* kol dan juga mengganti bahan telur ayam menjadi telur puyuh.



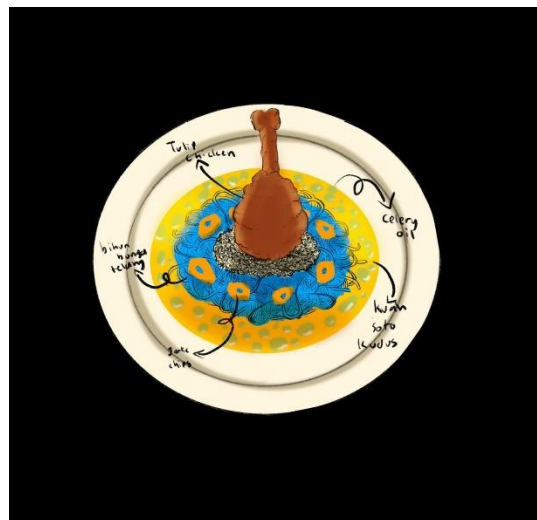
Gambar 1.2 Sketsa Pecel Pakis Colo 1

Sumber: Gambar hasil olahan Penulis, 2023.

3. Soto Kudus

Soto Kudus merupakan hidangan sup berbahan utama kerbau yang disajikan dengan menggunakan kuah kuning. Sup ini memiliki karakter *clear soup*. Pada daerah asalnya, Soto Kudus bisa dihidangkan dengan daging ayam atau kerbau dan penulis memilih untuk menghidangkan Soto Kudus Ayam. Soto Kudus memiliki ciri khas wangi dari bawang putih goreng serta disajikan dengan bihun dan sayuran. Penulis akan menghidangkan Soto Kudus sebagai *Soup*.

Penulis akan mengembangkan Soto Kudus ini dengan membuat *underliner* menggunakan bihun yang sudah direndam bunga telang hingga berwarna biru lalu dibentuk bulat menggunakan *ring cutter* dan digoreng, menggunakan *tulip chicken* sebagai *star of the dish*, dan menambahkan *garlic chips* serta *celery oil* pada liquidnya itu sendiri.



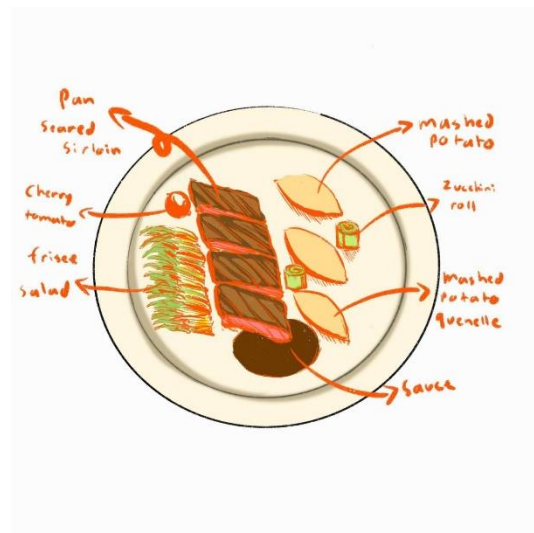
Gambar 1.3 Sketsa Soto Kudus 1

Sumber: Gambar hasil olahan penulis, 2023.

4. Pindang Kudus

Pindang Kudus merupakan hidangan dari Kota Kudus berbahan utama daging kerbau yang dimasak dengan bumbu putih dan kluwek dengan waktuyang lama. Pindang Kudus memiliki aroma daun melinjo yang kuat serta tambahan berbagai rempah yang membedakan pindang kudus ini dengan rawon. Penulis akan menyajikan Pindang Kudus sebagai *Main Course*,

Penulis akan mengembangkan Pindang Kudus dengan cara merubah proteinnya menjadi *Sirloin steak*, menggunakan *mashed potato* sebagai karbohidrat pengganti nasi, menambahkan salad frisée dan zucchini untuk menambahkan kesegaran dan *balancing* dari saus pindang yang memilikirasa yang kuat, dan juga membuat *liquid* bumbu Pindang Kudus menjadi *sauce* pindang kudus dengan cara menyaring halus bumbu dan *reduce* sampai kental..



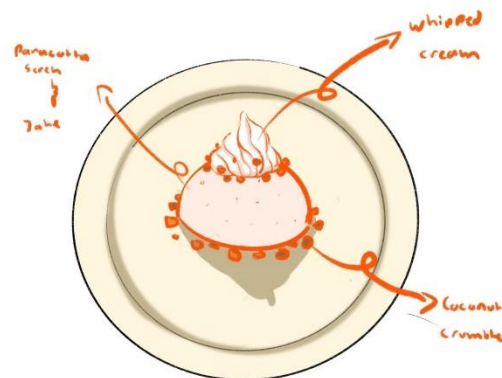
Gambar 1.4 Sketsa Pindang Kudus 1

Sumber: Gambar hasil olahan Penulis, 2023.

5. Wedang Coro

Wedang jamu coro disusun dari campuran tepung beras serta beragam rempah-rempah seperti jahe, santan kelapa, kayu manis, serai dan gula merah. Bahan-bahan ini menciptakan cita rasa yang agak pedas, manis, dan memberikan kesegaran kepada tubuh.

Penulis akan menyajikan Wedang Coro ini dalam bentuk *pannacotta* yang *infused* dengan jahe dan serai, serta menambahkan gula aren *sauce*, *coconut crumble* dan *whipped cream*. Agar *taste* nya lebih *balance* dengan tambahan manis dari *whipped cream* dan juga gurih dari *coconut crumble*.



Gambar 1.5 Sketsa Wedang Coro 1

Sumber: Gambar hasil olahan Penulis, 2023.

1.5 Usulan Resep

Resep merupakan suatu susunan petunjuk mengenai cara pembuatan suatu hidangan dengan prosedur yang sudah ditentukan sehingga hasil produk sesuai dengan yang diharapkan pembuat resep.

Resep, sebagai petunjuk sistematis, memberikan langkah-langkah terinci untuk menyiapkan hidangan makanan. Teori keseluruhan, yang mencakup aspek-aspek seperti psikologi konsumen, budaya kuliner, dan teori manajemen bisnis restoran, dapat memberikan pandangan luas dalam konteks ini. Jurnal-jurnal ilmiah dalam bidang kuliner kemungkinan membahas aspek-aspek spesifik terkait dengan pembuatan dan presentasi resep, termasuk tren kuliner, preferensi konsumen, dan inovasi dalam teknik memasak.

Dalam konsep ini, resep dilihat bukan hanya sebagai panduan praktis memasak, melainkan juga sebagai elemen dari fenomena yang lebih besar yang melibatkan aspek budaya, psikologi konsumen, dan strategi bisnis. Karenanya, analisis dan penerapan teori keseluruhan, bersama dengan penelitian ilmiah yang terdapat dalam jurnal-jurnal, dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang peran dan pengaruh resep dalam konteks kuliner yang luas.

Pengajuan resep yang penulis siapkan akan menjadi pemandu dalam persiapan melaksanakan ujian siding. Resep resep yang penulis dapat berasal dari berbagai narasumber, internet dan juga pengembangan dari

semua ilmu yang penulis dapat selama berpendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Resep yang penulis lampirkan dibawah ini diambil dari chef Siswanto dan juga bapak Ahmad yang merupakan juru masak dan kepala dapur dari restoran khas kudu yang berada di Jl.Terusan Gn.Batu Ruko istana Pasteur regency CRA 12.

TABEL 1.1 USULAN RESEP TAHU PETIS

Jenis Makanan : Amuse Bouche

Asal Daerah : Kabupaten Kudus

Besaran Porsi : 25 gr

Jumlah Porsi : 5 porsi

Suhu Penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah Qty ----- Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	80 gr 30 gr 3 gr 3 gr 3 gr 5 gr 5 gr 5 gr 2 gr 2 gr	<i>Tofu</i> Udang Saus Tiram Bawang Putih Daun Bawang Squid Ink Garam Gula Merica Putih Daun Kemangi	<i>The Mise en Place</i> Dipotong <i>small cylinder</i> Bersihkan <i>Chopped</i>
2	Giling	25 gr	Udang	Menggunakan <i>chopper</i>
3	Campurkan		Udang Giling	

		3 gr 3 gr 3 gr 3 gr 2 gr 2 gr	Saus Tiram Bawang Putih Daun Bawang Garam Gula Merica Putih	
4	Tata	80 gr	Udang Giling Tofu	Udang Giling ke atas Todu
5	Goreng		Tofu	Hingga kecoklatan dan adonan udang matang
5	Tumbuk	5 gr	Kulit Udang	Hingga mengeluarkan sari-sari
6	Saring		Sari-sari Udang	
6	Panaskan	10 gr 5 gr 3 gr 3 gr	Sari-sari Udang Squid Ink Garam Gula Merica Putih	Hingga <i>reduce</i> .
7	Sajikan	5 gr	Daun Kemangi	Sajikan selagi hangat dan tambahkan daun kemangi sebagai <i>garnish</i> .

Sumber : Chef Siswanto, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan bahan yang dilakukan oleh penulis)

TABEL 1.2 USULAN RESEP PECCEL PAKIS COLO

Jenis Makanan : Appetizer

Asal Daerah : Kabupaten Kudus

Besaran Porsi : 60 gr

Jumlah Porsi : 5 porsi

Suhu Penyajian : Dingin

No	Metode	Jumlah Qty ----- Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100 gr	Daun Pakis	<i>The Mise en Place</i>
		15 gr	Kacang Panjang	Potong 4 cm <i>wedges</i>
		125 gr	Kol Putih	
		25 gr	Telur Puyuh	
			Bumbu	
			Kacang	
		5 gr	Bawang Putih	
		9 gr	Cabe Merah	
			Keriting	
		1 gr	Cabe Rawit	Sangrai
		2 gr	Bawang Merah	
		25 gr	Kacang Tanah	
		15 gr	Gula Merah	
		3 gr	Asam Jawa	
		80 ml	Air Putih	
		3 gr	Garam	
		2 gr	Gula	
			Peyek	

		25 gr 1 gr 2 gr 2 gr 1 gr 5 gr 10 gr 50 gr 30 ml 30 ml 2 gr 100 ml	Kacang Tanah Daun Jeruk Bawang Putih Kemiri Ketumbar Telur Maizena Tepung Beras Santan Air Putih Garam Minyak Goreng	Potong <i>Chiffonade</i> Sangrai Sangrai
2	<i>Blanch</i>	150 gr 50 gr 125 gr	Daun Pakis Kacang Panjang Kol Putih	Menggunakan air garam
3	Rebus	25 gr	Telur Puyuh	
4	Tumis	15 gr 25 gr 3 gr 5 gr	Bawang Putih Cabe Merah Keriting Cabe Rawit Bawang Merah	Hingga matang
5	Haluskan	75 gr 50 gr 10 gr 250 ml 8 gr 5 gr	Bumbu Tumis Kacang Tanah Gula Merah Asam Jawa Air Putih Garam Gula	Menggunakan <i>blnder</i> hingga halus

6	Haluskan	5 gr 5 gr 3 gr	Bawang Putih Kemiri Ketumbar	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus
7	Campurkan	125 gr 3 gr 25 gr 50 gr 50 gr 150 ml 150 ml 5 gr	Kacang Tanah Daun Jeruk Telur Maizena Tepung Beras Santan Air Putih Garam	
9	Goreng		Adonan Peyek	Menggunakan minyak panas.
10	Sajikan			Pecel pakis dengan peyek dan bumbu kacang.

Sumber : Chef Siswanto, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan bahan yang dilakukan oleh penulis)

TABEL 1.3 USULAN RESEP SOTO KUDUS

Jenis Makanan : Soup

Asal Daerah : Kabupaten Kudus

Besaran Porsi : 150 gr

Jumlah Porsi : 5 porsi

Suhu Penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah Qty ----- Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 gr	Sayap Ayam	<i>The Mise en Place</i> Dipotong <i>Tulip</i>
		50 gr	Telur	
		15 gr	Tepung Terigu	
		25 gr	Tepung Roti	
		20 gr	Toge	
		50 gr	Bihun	
		1 gr	Bunga Telang	
		3 gr	<i>Microgreens</i>	
			Kuah Soto	
		200 gr	Tulang Ayam	<i>Blanched</i>
		550 lt	Air	
		40 gr	Bawang Merah	
		20 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Kemiri	
		1 gr	Lengkuas	
		5 gr	Kunyit	
		1 gr	Jahe	
		2 gr	Ketumbar	Sangrai
		1 gr	Daun Salam	
		5 gr	Batang Serai	
		5 gr	Daun Bawang	

		5 gr 2 gr 1 gr	Garam Gula Merica Putih	
		100 gr 100 ml	<i>Celery Oil</i> Daun Seledri Minyak	<i>Blanched</i>
		10 gr 100 ml	<i>Garlic Dust</i> Bawang Putih Minyak	
2	Haluskan	200 gr 100 gr 50 gr 30 gr 5 gr 10 gr	Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Kunyit Jahe Ketumbar	Menggunakan <i>blender</i> hingga bumbu halus
3	Tumis	5 gr 3 gr 20 gr	Bumbu Halus Lengkuas Daun Salam Batang Serai	Hingga matang dan beraroma sedap
4	Masukan	500 gr 1 lt	Tulang Ayam Air	Masak hingga reduce
5	Tambahkan	25 gr 20 gr 10 gr 10 gr	Daun Bawang Garam Gula Merica Putih	
6	<i>Blanch</i>	100 gr	Toge	
7	Rendam	300 gr 10 gr	Bihun Bunga Telang	Menggunakan air bunga telang
8	<i>Coating</i>	150 gr 50 gr	<i>Chicken Tulip</i> Telur	

		50 gr 100 gr	Tepung Terigu Tepung Roti	
9	Goreng			Menggunakan minyak panas.
10	Haluskan	250 gr 200 ml	Daun Seledri Minyak	Menggunakan <i>blender</i>
11	Saring		Minyak Daun Seledri	Menggunakan <i>paper towel</i>
12	Goreng	150 gr 250 ml	Bawang Putih Minyak	Hingga kecoklatan lalu tiriskan
13	Haluskan		Bawang Putih Goreng	Menggunakan <i>blender</i>
14	Saring			Menggunakan <i>strainer</i>
12	Sajikan	5 gr	<i>Microgreens</i>	Sajikan Soto Kudus selagi hangat dan tambahkan <i>microgreen</i> sebagai <i>garnish</i> .

Sumber : Chef Siswanto, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan bahan yang dilakukan oleh penulis)

TABEL 1.4 USULAN RESEP PANSEARED SIRLOIN

Jenis Makanan : Main Dish

Asal Daerah : Kabupaten Kudus

Besaran Porsi : 100 gr

Jumlah Porsi : 5 porsi

Suhu Penyajian : Panas

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	500 gr 5 gr 3 gr 25 ml 5 gr 2 gr 5 gr	Sirloin Garam Lada Hitam Minyak Butter Thyme Garlic	<i>Trim silver skin</i>
2	Marinate	625 gr 10 gr 5 gr	Sirloin Garam Lada Hitam	Selama 5 menit
3	<i>Pansear</i>	50 ml	Sirloin Minyak	Hingga mendapat <i>crust</i>
4	<i>Basting</i>	15 gr 5 gr 15 gr	Sirloin Butter Thyme Garlic	Hingga kematangan <i>medium-well</i>
5	Resting		<i>Panseared Sirloin</i>	Di atas <i>cooling wire</i>
6	Potong		<i>Panseared Sirloin</i>	
7	Sajikan			

Sumber : Ahmad Sausan Kamil, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan bahan yang dilakukan oleh penulis)

TABEL 1.5 USULAN RESEP SAUS PINDANG KUDUS

Jenis Makanan : Sauce

Asal Daerah : Kabupaten Kudus

Besaran Porsi : 20 gr

Jumlah Porsi : 5 porsi

Suhu Penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah Qty ----- Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan		Bumbu Pindang	<i>The Mise en Place</i>
		30 gr	Kluwek	
		50 gr	Bawang Merah	
		20 gr	Bawang Putih	
		10 gr	Kemiri	Sangrai
		1 gr	Ketumbar	Sangrai
		2 gr	Merica Putih	Sangrai
		1 gr	Pala	Sangrai
		5 gr	Batang Serai	
		1 gr	Lengkuas	
		2 gr	Jahe	
		1 gr	Daun Salam	
		1 gr	Daun Jeruk	
		2 gr	Asam Jawa	
		5 gr	Gula Merah	
		2 gr	Daun Melinjo	
		1 gr	Cabai Rawit	
		150 gr	Air	
		5 gr	Garam	
		3 gr	Gula	
		2 gr	Butter	

2	Haluskan	60 gr 100 gr 40 gr 30 gr 25 gr 10 gr 15 gr 5 gr 3 gr	Kluwek Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Ketumbar Jinten Merica Putih Terasi Pala	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus
3	Tumis	50 gr 20 gr 10 gr 3 gr 5 gr	Bumbu Halus Batang Serai Lengkuas Jahe Daun Salam Daun Jeruk	Hingga matang dan harum
4	Masukan	10 gr 60 gr 50 gr 50 gr 200 gr 30 gr 20 gr	Asam Jawa Gula Merah Daun Melinjo Cabai Rawit Air Garam Gula	
5	Saring		Bumbu Pindang	Menggunakan <i>strainer</i>
6	Panaskan		Bumbu Pindang	Hingga <i>reduce</i> dan mendapatkan konsistensi yang sesuai
7	Finishing	5 gr	Butter	
8	Sajikan			

Sumber : Chef Siswanto, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan bahan yang dilakukan oleh penulis)

TABEL 1.6 USULAN RESEP MASHED POTATO

Jenis Makanan : Side Dish

Asal Daerah : Kota Kudus

Besaran Porsi : 40 gr

Jumlah Porsi : 5 porsi

Suhu Penyajian : Panas

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	450 gr 5 gr 100 ml 5 gr 1 gr	Kentang Butter Cream Garam Pala	<i>The Mise en Place</i> Kupas, Potong <i>chunk</i>
2	Kukus	750 gr	Kentang	Hingga matang
3	Haluskan		Kentang Kukus	Menggunakan <i>sieve</i> . Sisihkan ke dalam bowl
4	Panaskan	5 gr 200 gr 5 gr 1 gr	Butter Cream Garam Pala	Dengan api kecil
5	Campurkan		Kentang Kukus	Dengan teknik <i>fold</i>
6	Sajikan			

Sumber : Ahmad Sausan Kamil, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan bahan yang dilakukan oleh penulis)

TABEL 1.7 USULAN RESEP MIX VEGETABLES

Jenis Makanan : Side Dish

Asal Daerah : Kota Kudus

Besaran Porsi : 30 gr

Jumlah Porsi : 5 porsi

Suhu Penyajian : Dingin

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50 gr 5 ml 1 ml 2 gr 1 gr 25 gr 15 gr	Frisee Salad Oil <i>Lemon Juice</i> Garam Merica Hitam Zucchini Cherry Tomato	<i>The Mise en Place</i>
2	Campurkan	20 ml 2 ml 2 gr 1 gr	Salad Oil Lemon Juice Garam Merica Hitam	Hingga <i>vinaigrette</i> tercampur rata.
3	Tambahkan	100 gr	Frisee	
4	Potong	25 gr	Zucchini	Tipis dan gulung zucchini
5	Potong	25 gr	Cherry Tomato	Menjadi dua bagian
6	Sajikan			

Sumber : Ahmad Sausan Kamil, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan bahan yang dilakukan oleh penulis)

TABEL 1.8 USULAN RESEP WEDANG CORO

Jenis Makanan : Dessert

Asal Daerah : Kota Kudus

Besaran Porsi : 50 gr

Jumlah Porsi : 5 porsi

Suhu Penyajian : Dingin

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			<i>The Mise en Place</i>
		125 ml	Susu	
		125 ml	<i>Whipping cream</i>	
		30 gr	Gula	
		15 gr	Gelatine	<i>bloom</i>
		5 ml	<i>Vanilla Extract</i>	
		50 gr	Sereh	Potong kecil
		5 gr	Jahe	
			Saus Gula Aren	
		75 gr	Gula Aren	
		75 gr	Air	
		5 gr	Daun Pandan	
		5 gr	Tepung Maizena	
			Coconut	
			Crumble	
		15 gr	Gula Halus	
		10 gr	Kelapa	Parut
		24 gr	Butter	<i>Meltd</i>
		30 gr	Tepung Terigu	Diayak
		25 ml	<i>Whipping Cream</i>	

2	Panaskan	125 ml 125 ml 30 gr 5 ml 50 gr 5 gr	Susu <i>Whipping cream</i> Gula <i>Vanilla Extract</i> Sereh Jahe	Hingga gula larut. Matikan api
3	Masukan	15 gr	Gelatine	Aduk hingga larut
4	Tuangkan		Pannacotta	Ke dalam cetakan
5	Dinginkan			Di <i>chiller</i> hingga pannacotta padat
6	Panaskan	75 gr 75 gr 2 gr	Gula Aren Air Daun Pandan	Hingga gula larut
7	Masukan	5 gr	Tepung Maizena	Aduk hingga mengental
8	Campurkan	15 gr 10 gr 24 gr 30 gr	Gula Halus Kelapa Butter Tepung Terigu	
9	Tata		<i>Coconut</i> <i>Crumble</i>	Di atas <i>baking tray</i>
10	Panggang		<i>Coconut</i> <i>Crumble</i>	Menggunakan <i>oven</i> pada suhu 180°C selama 25 menit
11	Aduk	25 gr	<i>Whipping Cream</i>	
12	Sajikan			

Sumber : Chef Siswanto, 2023 (dengan penyesuaian dan penambahan bahan yang dilakukan oleh penulis)

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

Pengendalian biaya produksi merupakan aspek krusial dalam berbagai sektor usaha, terutama pada industri jasa seperti hotel dan restoran.

Dalam konteks restoran, pengendalian biaya produksi makanan dan minuman menjadi hal yang sangat penting untuk meningkatkan efisiensi produksi dan optimalisasi keuntungan. Menurut Cousins, Davis & Cailein (2002, hlm. 100), pengendalian biaya makanan didukung oleh siklus kontrol yang tepat, yang melibatkan pengurangan penggunaan bahan baku berlebih dalam proses produksi makanan atau minuman, sehingga biaya dapat ditekan dan persediaan dapat dihitung dengan efisien untuk meminimalkan pemborosan bahan baku. Tujuan dari pengendalian biaya makanan adalah untuk menghasilkan produk sesuai standar yang ditetapkan dan mengelola biaya dengan efisien.

Definisi food cost itu sendiri adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi lain seperti gaji, listrik, sewa, dan lain-lain (Barnard, 1999, hlm. 197). Menurut Dittmer (2003, hlm. 4), food cost di usaha yang bergerak di bidang food service dapat berbeda antara satu dengan yang lainnya, dipengaruhi oleh jenis pelayanan, lokasi, penentuan harga jual, tipe menu, dan efektivitas dari siklus kontrol itu sendiri. Food cost merupakan biaya variabel yang berhubungan langsung dengan peluang bisnis, sehingga setiap perubahan dalam penjualan akan mempengaruhi kenaikan atau penurunan biaya variabel. Perhitungan food cost biasanya dinyatakan dalam persentase atau food cost % dengan rumus dasar.

Menurut Bartono (2005, hlm. 14), nilai 40% food cost dianggap tinggi untuk usaha, karena 40% menjadi batas maksimal penggunaan biaya material yang biasanya ditetapkan pada kisaran 33% hingga 35%. Nilai 5%

dianggap sebagai cadangan yang dapat digunakan jika terjadi kenaikan. Jika cost naik hingga 38%-39%, kondisi masih dianggap aman karena belum mencapai upper-point 40%, yang menjadi batas toleransi tertinggi.

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

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

TABEL 1.9 TAHU PETIS

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Jumlah	Unit	Total
Tofu	80	gr	Rp 10.000	1000	gr	Rp 800
Udang	30	gr	Rp 45.000	500	gr	Rp 2.700
Saus Tiram	3	ml	Rp 13.000	133	ml	Rp 293
Bawang Putih	3	gr	Rp 38.000	1000	gr	Rp 114
Daun Bawang	3	gr	Rp 12.000	500	gr	Rp 72
Squid Ink	5	gr	Rp 400.000	500	gr	Rp 4.000
Garam	5	gr	Rp 2.500	250	gr	Rp 50
Gula	5	gr	Rp 8.000	500	gr	Rp 80
Merica Putih	2	gr	Rp 4.750	30	gr	Rp 317
Daun Kemangi	2	gr	Rp 4.000	50	gr	Rp 160
Recipe Costing						Rp 8.586
Dish Costing						Rp 1.717
Food Cost 35%			Selling Price			Rp 5.724

TABEL 1.10 PECCEL PAKIS COLO

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Jumlah	Unit	Total
Daun Pakis	100	gr	Rp 5.000	150	gr	Rp 3.333
Kacang Panjang	15	gr	Rp 20.000	1000	gr	Rp 300
Kol Putih	125	gr	Rp 38.000	1000	gr	Rp 4.750
Telur Puyuh	25	gr	Rp 22.000	500	gr	Rp 1.100
Bawang Putih	7	gr	Rp 38.000	1000	gr	Rp 266
Cabai Merah Keriting	9	gr	Rp 35.000	500	gr	Rp 630
Cabe Rawit	1	gr	Rp 8.000	100	gr	Rp 80
Bawang Merah	2	gr	Rp 25.000	1000	gr	Rp 50
Kacang Tanah	50	gr	Rp 20.000	500	gr	Rp 2.000
Gula Merah	15	gr	Rp 24.000	1000	gr	Rp 360
Asam Jawa	3	gr	Rp 1.099	50	gr	Rp 66
Garam	3	gr	Rp 2.500	250	gr	Rp 30
Gula pasir	2	gr	Rp 8.000	500	gr	Rp 32
Daun Jeruk	1	gr	Rp 8.000	100	gr	Rp 80
Ketumbar	1	gr	Rp 7.000	100	gr	Rp 70
Telur Ayam	5	gr	Rp 31.000	1000	gr	Rp 155
Maizena	10	gr	Rp 7.000	200	gr	Rp 350
Tepung Beras	50	gr	Rp 8.000	500	gr	Rp 800
Santan	30	ml	Rp 10.000	200	ml	Rp 1.500
Minyak Goreng	100	ml	Rp 33.500	2000	ml	Rp 1.675
Recipe Costing						Rp 17.627
Dish Costing (5 Porsi)						Rp 3.525
Food Costing 35%			Selling Price			Rp 10.073

TABEL 1.11 SOTO KUDUS

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Jumlah	Unit	Total
Sayap Ayam	150	gr	Rp 41.420	1000	gr	Rp 6.213
Telur	50	gr	Rp 31.000	1000	gr	Rp 1.550
Tepung Terigu	15	gr	Rp 13.500	1000	gr	Rp 203
Tepung Roti	25	gr	Rp 22.000	1000	gr	Rp 550
Tauge	20	gr	Rp 3.500	250	gr	Rp 280
Bihun	50	gr	Rp 8.600	250	gr	Rp 1.720
Bunga Telang	1	gr	Rp 24.990	100	gr	Rp 250
<i>Microgreens</i>	3	gr	Rp 30.000	50	gr	Rp 1.800
Tulang Ayam	200	gr	Rp 10.000	500	gr	Rp 4.000
Bawang Merah	40	gr	Rp 25.000	1000	gr	Rp 1.000
Bawang Putih	12	gr	Rp 38.000	1000	gr	Rp 456
Kemiri	10	gr	Rp 7.000	100	gr	Rp 700
Lengkuas	1	gr	Rp 5.000	100	gr	Rp 50
Kunyit	5	gr	Rp 25.000	1000	gr	Rp 125
Jahe	1	gr	Rp 50.000	1000	gr	Rp 50
Ketumbar	2	gr	Rp 7.000	100	gr	Rp 140
Daun Salam	1	gr	Rp 2.000	50	gr	Rp 40
Batang Serai	5	gr	Rp 30.000	100	gr	Rp 1.500
Daun Bawang	5	gr	Rp 26.000	1000	gr	Rp 130
Garam	5	gr	Rp 2.500	250	gr	Rp 50
Gula	2	gr	Rp 8.000	500	gr	Rp 32
Merica Putih	1	gr	Rp 4.750	30	gr	Rp 158
Daun Seledri	100	gr	Rp 3.000	100	gr	Rp 3.000
Minyak Goreng	200	ml	Rp 33.500	2000	ml	Rp 3.350
Recipe Costing						Rp 27.347
Dish Costing (5 Porsi)						Rp 5.469
Food Costing 35%			Selling Price			Rp 15.627

TABEL 1.12 PINDANG KUDUS

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Jumlah	Unit	Total
<i>Sirloin</i>	500	gr	Rp 39.000	250	gr	Rp 78.000
Garam	10	gr	Rp 2.500	250	gr	Rp 100
Lada Hitam	3	gr	Rp 14.300	50	gr	Rp 858
Minyak Goreng	25	ml	Rp 33.500	2000	gr	Rp 419
<i>Butter</i>	12	gr	Rp 43.500	227	gr	Rp 2.300
<i>Thyme</i>	2	gr	Rp 18.200	25	gr	Rp 1.456
<i>Garlic</i>	25	gr	Rp 38.000	1000	gr	Rp 950
Kluwek	30	gr	Rp 9.000	250	gr	Rp 1.080
Bawang Merah	50	gr	Rp 25.000	1000	gr	Rp 1.250
Kemiri	10	gr	Rp 7.000	100	gr	Rp 700
Ketumbar	1	gr	Rp 25.000	100	gr	Rp 250
Merica Putih	2	gr	Rp 8.000	30	gr	Rp 533
Pala	2	gr	Rp 23.000	100	gr	Rp 460
Batang Serai	5	gr	Rp 24.000	1000	gr	Rp 120
Lengkuas	1	gr	Rp 38.000	100	gr	Rp 380
Jahe	2	gr	Rp 8.000	1000	gr	Rp 16
Daun Salam	1	gr	Rp 20.000	50	gr	Rp 400
Daun Jeruk	1	gr	Rp 8.000	100	gr	Rp 80
Asem Jawa	2	gr	Rp 1.099	50	gr	Rp 44
Gula Merah	5	gr	Rp 24.000	1000	gr	Rp 120
Daun Melinjo	2	gr	Rp 5.000	100	gr	Rp 100
Cabai Rawit	1	gr	Rp 8.000	100	gr	Rp 80
Gula	3	gr	Rp 8.000	500	gr	Rp 48
Kentang	450	gr	Rp 19.800	1000	gr	Rp 8.910
<i>Cream</i>	100	ml	Rp 88.500	1000	ml	Rp 8.850
<i>Frisee</i>	50	gr	Rp 15.000	200	gr	Rp 3.750
<i>Salad Oil</i>	5	ml	Rp 165.000	3000	ml	Rp 275
<i>Lemon Juice</i>	1	ml	Rp 30.000	500	ml	Rp 60
<i>Zucchini</i>	25	gr	Rp 9.900	500	gr	Rp 495
<i>Cherry Tomato</i>	15	gr	Rp 9.450	250	gr	Rp 567
Recipe Costing						Rp 112.651
Dish Costing (5 Porsi)						Rp 22.530
Food Costing 30%			Selling Price			Rp 75.100

TABEL 1.13 PANNACOTTA WEDANG CORO

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Jumlah	Unit	Total
Susu	125	ml	Rp 21.000	1000	ml	Rp 2.625
<i>Whipping cream</i>	150	ml	Rp 96.500	1000	ml	Rp 14.475
Gula	30	ml	Rp 8.000	500	ml	Rp 480
Gelatine	15	gr	Rp 19.400	100	gr	Rp 2.910
<i>Vanilla Extract</i>	5	gr	Rp 24.000	50	gr	Rp 2.400
Sereh	50	gr	Rp 30.000	500	gr	Rp 3.000
Jahe	5	gr	Rp 50.000	250	gr	Rp 1.000
Gula Aren	75	gr	Rp 13.000	500	gr	Rp 1.950
Daun Pandan	5	gr	Rp 2.000	40	gr	Rp 250
Tepung Maizena	5	gr	Rp 19.600	1000	gr	Rp 98
Gula Halus	15	gr	Rp 8.000	500	gr	Rp 240
Kelapa	10	gr	Rp 9.000	100	gr	Rp 900
Butter	24	gr	Rp 43.500	227	gr	Rp 4.599
Tepung Terigu	30	gr	Rp 12.000	1000	gr	Rp 360
Recipe Costing						Rp 26.890
Dish Costing (5 Porsi)						Rp 5.378
Food Costing 35%			Selling Price			Rp 15.366

1.7 Daftar Nilai Gizi

Gizi adalah suatu proses menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses digesti, absorpsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ-organ serta menghasilkan energi. Status gizi adalah keadaan akibat dari keseimbangan antara konsumsi dan penyerapan gizi dan penggunaan zat gizi tersebut atau bentuk dari nutrisi variabel tertentu (Supriasa, 2016: 20).

Status gizi adalah suatu keadaan dimana ekspresi dari keadaan tersebut menimbulkan keseimbangan dalam bentuk variabel tertentu atau dapat dikatakan bahwa status gizi merupakan faktor indikator baik-buruknya asupan makanan sehari-hari (Rismayanthi, 2012). status gizi

adalah keadaan tubuh sebagai akibat mengkonsumsi makanan dan menggunakan zat-zat yang bergizi.(almatshier,2010)

Teori Habict, seperti yang dikutip oleh Waspadji (2010: 92) mendefinisikan bahwa status gizi adalah sebagai berikut: Status gizi adalah tanda-tanda atau penampilan fisik yang diakibatkan karena adanya keseimbangan antara pemasukan gizi di satu pihak, serta pengeluaran oleh organisme di lain pihak yang terlihat melalui variabel-variabel tertentu, yaitu melalui suatu indikator status gizi.

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

TABEL 1.14 TAHU PETIS

Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
100 gr	Tofu	10.49 gr	17.19 gr	20.18 gr	271
30 gr	Udang	0	3.48 gr	0.27 gr	19
5 gr	Saus Tiram	0	0	0	4
3 gr	Bawang Putih	0.99 gr	0.19 gr	0.02 gr	4
5 gr	Daun Bawang	0.71 gr	0.08 gr	0.02 gr	3
10 gr	Squid Ink	0	0	0	0
10 gr	Garam	0 gr	0 gr	0 gr	0
5 gr	Gula	1.14 gr	0.57 gr	0.57 gr	11
5 gr	Merica Putih	3.43 gr	0.52 gr	0.11 gr	15
5 gr	Daun Kemangi	0.22 gr	0.13 gr	0.03 gr	1

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

TABEL 1.15 PECCEL PAKIS COLO

Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
150 gr	Daun Pakis	10.5 gr	6.75 gr	0.6 gr	58
50 gr	Kacang Panjang	4.18 gr	1.4 gr	0.2 gr	24
125 gr	Kol Putih	6.98 gr	1.8 gr	0.15 gr	30
25 gr	Telur Puyuh	0.1 gr	3.26 gr	2.77 gr	40
15 gr	Bawang Putih	4.96 gr	0.95 gr	0.08 gr	22
25 gr	Cabe Merah Keriting	2.2 gr	0.47 gr	0.11 gr	10
3 gr	Cabe Rawit	1.7 gr	0.36 gr	0.52 gr	10
10 gr	Bawang Merah	1.68 gr	0.25 gr	0.01 gr	7
200 gr	Kacang Tanah	30.52 gr	56.06 gr	105 gr	1198
50 gr	Gula Merah	48.67 gr	0	0	188
10 gr	Asam Jawa	12.5 gr	0.56 gr	0.12 gr	48
400 ml	Air Putih	0	0	0	0
13 gr	Garam	0	0	0	0
5 gr	Gula	4.87 gr	0	0	19
3 gr	Daun Jeruk	0	0	0	0
5 gr	Kemiri	0	0	0	0
3 gr	Ketumbar	1.65 gr	0.37 gr	0.53 gr	9
25 gr	Telur	0.19 gr	3.15 gr	2.49 gr	37
50 gr	Maizena	224.68 gr	1.7 gr	0	181
50 gr	Tepung Beras	40.07 gr	2.98 gr	0.71 gr	183
150 ml	Santan	10 gr	0	35 gr	350
250 ml	Minyak Goreng	0	0	225 gr	2000

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

TABEL 1.16 SOTO KUDUS

Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
150 gr	Sayap Ayam	0	39.96 gr	28.95 gr	432
50 gr	Telur	0.39 gr	6.29 gr	4.97 gr	74
50 gr	Tepung Terigu	37 gr	6 gr	0.5 gr	175
100 gr	Tepung Roti	71.98 gr	13.35 gr	5.3 gr	395
100 gr	Toge	5.94 gr	3.04 gr	0.18 gr	30
300 gr	Bihun	249.72 gr	10.32 gr	1.68 gr	1092
10 gr	Bunga Telang	0	0	0	0
5 gr	<i>Microgreens</i>	0	0	0	0
500 gr	Tulang Ayam	0	0	0	0
1 lt	Air	0	0	0	0
200 gr	Bawang Merah	33.6 gr	5 gr	0.2 gr	144
250 gr	Bawang Putih	33.06 gr	6.36 gr	0.5 gr	149
50 gr	Kemiri	0	0	0	0
5 gr	Lengkuas	0	0	0	0
30 gr	Kunyit	19.48 gr	2.35 gr	2.96 gr	106
5 gr	Jahe	0.89 gr	0.09 gr	0.04 gr	4
10 gr	Ketumbar	5.5 gr	1.24 gr	1.78 gr	30
3 gr	Daun Salam	2.25 gr	0.23 gr	0.25 gr	9
20 gr	Batang Serai	0	0	0	0
25 gr	Daun Bawang	3.54 gr	0.38 gr	0.08 gr	15
20 gr	Garam	0	0	0	0
10 gr	Gula	2.27 gr	1.14 gr	1.14 gr	23
10 gr	Merica Putih	6.86 gr	1.04 gr	0.21 gr	30
250 gr	Daun Seledri	7.43 gr	1.73 gr	0.43 gr	35
400 ml	Minyak	0	0	363.64 gr	3273

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

TABEL 1.17 PINDANG KUDUS

Total 5pax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
625 gr	Sirloin	0	28.77 gr	21.06 gr	313
12 gr	Garam	0	0	0	0
6 gr	Lada hitam	3.89 gr	0.66 gr	0.2 gr	15
50 gr	Minyak	0	0	45 gr	400
60 gr	Kluwek	0.25 gr	1 gr	0	23
100 gr	Bawang Merah	16.8 gr	2.5 gr	0.1 gr	72
40 gr	Bawang Putih	13.22 gr	2.54 gr	0.2 gr	60
30 gr	Kemiri				
25 gr	Ketumbar	13.75 gr	3.09 gr	4.44 gr	74
10 gr	Jinten	4.42 gr	1.78 gr	2.23 gr	38
15 gr	Merica putih	10.29 gr	1.56 gr	0.32 gr	44
5 gr	Terasi	0.5 gr	1.12 gr	0.14 gr	8
3 gr	Pala	1.48 gr	0.18 gr	1.09 gr	16
50 gr	Sereh	0.15 gr	0	0	0
20 gr	Lengkuas	0	0	0	0
10 gr	Jahe	17.77 gr	1.82 gr	0.75 gr	80
3 gr	Daun salam	3.75 gr	0.38 gr	0.42 gr	16
5 gr	Daun jeruk	0	0	0	0
10 gr	Asam jawa	6.25 gr	0.28 gr	0.06 gr	24
60 gr	Gula merah	58 gr	0	0	240
50 gr	Daun melinjo	0	0	0	
50 gr	Cabai rawit	4.57 gr	0.97 gr	0.16 gr	20
200 gr	Air	0	0	0	0
30 gr	Garam	0	0	0	0
20 gr	Gula	19.47 gr	0	0	75
5 gr	Butter	0	0.04 gr	4.06 gr	36
100 gr	Frisee	3.65 gr	2.58 gr	0.66 gr	25
20 gr	Salad oil	1.01 gr	0.01 gr	0	5
2 gr	Lemon juice	0.13 gr	0.01 gr	0.01 gr	0
25 gr	Zucchini	0.84 gr	0.3 gr	0.04 gr	4
25 gr	Cherry tomato	0.98 gr	0.22 gr	0.05 gr	4

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

TABEL 1.18 MASHED POTATO

Total Spax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
750 gr	Kentang	150.98 gr	14.03 gr	0.75 gr	625
5 gr	Butter	0	0	4 gr	37
200 ml	Cream	5.58 gr	4.1 gr	74	690
5 gr	Garam	0	0	0	0
1 gr	Pala	1.08 gr	0.13 gr	0.8 gr	12

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

TABEL 1.19 WEDANG CORO

Total Spax	Bahan	Karbohidrat (Gr)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kalori (Kcal)
125 ml	Susu	6.25 gr	3.75 gr	3.75 gr	75
125 ml	<i>Whipping cream</i>	3.88 gr	3 gr	44.38 gr	419
30 gr	Gula	6.82 gr	3.41 gr	3.41 gr	68
15 gr	Gelatine	2.13 gr	0.18 gr	0	9
5 ml	<i>Vanilla Extract</i>	0.53 gr	0	0	12
50 gr	Sereh	2	0	0	0
	Saus Gula Aren				
75 gr	Gula Aren	73 gr	0	0	283
75 gr	Air	0	0	0	0
5 gr	Daun Pandan	2.54 gr	0	0	2
15 gr	Tepung Maizena	67.4 g	0.51 gr	0	54
	COCONUT CRUMBLE				
15 gr	Gula	3.41 gr	1.7 gr	1.7 gr	34
10 gr	Kelapa	1.4 gr	0.1 gr	0.09 gr	7
24 gr	<i>Butter</i>	0.19 gr	0.17 gr	19.68 gr	178
30 gr	Tepung Terigu	23.1 gr	2.7 gr	0.3 gr	105
25gr	<i>Whipping cream</i>	0.7 gr	0.51 gr	9.25 gr	86

Sumber: fatsecret.co.id, 2023

1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.8.1 Lokasi dan Jadwal Presentasi

Lokasi Latihan yang akan di lakukan oleh penulis dilaksanakan di Jl.Bukit Indah 2 No.1B , Cimahi Utara. Waktu Latihan akan dilaksanakan pada bulan November sampai dengan bulan Desember 2023.

1.8.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan sidang akan dilaksanakan di *Nusantara kitchen Politeknik Pariwisata NHI Bandung* pada bulan Januari 2023.