

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak 17 Agustus 1945 atau sejak Negara Indonesia merdeka, Jakarta telah dipilih menjadi ibukota. Jakarta sendiri terbagi menjadi 5 wilayah kotamadya yaitu ada Jakarta Pusat, Jakarta Barat, Jakarta Timur, Jakarta Utara dan Jakarta Selatan. Sebagai ibukota Negara, Jakarta menjadi pusat pemerintahan dan pusat bisnis sehingga tingkat pertumbuhannya juga pesat. Perekonomian Jakarta meliputi sektor property, keuangan, jasa, industri kreatif dan perdagangan. Kawasan Tanah Abang menjadi salah satu sector perdagangan yang besar dan menjadi tempat perputaran uang.

Banyak sekali yang menjadi daya Tarik di Jakarta seperti budayanya, wisata alam, kawasan perbelanjaan, wisata perkotaan dan tentunya wisata kuliner. Saat ini Jakarta sudah memiliki transportasi umum yang memadai. Beberapa transportasi umum di Jakarta yaitu angkot, MRT, LRT, Kereta api, Bajaj dan lainnya. Wisatawan ataupun warga local jadi mudah untuk mengelilingi kota Jakarta ataupun ke tempat-tempat wisata Jakarta karena transportasi umum yang sudah diperbaiki.

Budayawan Yahya Andi Saputra menuturkan “Adanya ikatan antara etnik dan bangsa yang sangat kental dan kuat terutama di kota Bandar. Kota Bandar merupakan sebuah tempat disemaikannya berbagai macam hal. Kemudian, Kota Bandar diganti menjadi Sunda Kelapa, lalu Jayakarta, dan

selanjutnya Batavia” melalui Kompas.com, Rabu (17/6/2020). Ia juga menuturkan mengenai kulinernya, “Bagaimana cara mereka mencampur bahan-bahan sehingga dapat menjadi nasi kebuli, semur, kue basah. Penggunaan berbagai macam alat teknologi dalam pemasakannya. Misalnya zaman dahulu banyak yang mengadon hanya menggunakan tangan. Lalu ada orang yang lihat dan merasa bahwa higienitas itu perlu. Karena itu mereka berfikir untuk menggantinya dengan centong atau sendok”. Dalam dunia kulinernya sendiri, Jakarta dipengaruhi oleh beberapa Negara seperti Arab, Cina, Portugis, India dan Eropa. Negara cina memberikan pengaruh yang menghasilkan bakmi, bakso, bihun dan mie hanya saja daging babinya diganti dengan daging sapi atau daging ayam karena mayoritas masyarakat Jakarta beragama islam. Contoh hidangannya seperti ketoprak, soto mie, taoge goreng. Pengaruh dari Negara India menghasilkan makanan yang menggunakan santan. Budaya tersebut dibawa oleh pedagang dari Gujarat. Beberapa bumbu rempah yaitu kapulaga, cengkeh, kayumanis dan wijen dikenalkan oleh orang Arab.

Makanan khas daerah Jakarta khususnya Betawi ini bermacam-macam, ada yang masuk dalam kategori makanan berat, makanan ringan dan ada juga minuman khasnya. Selain itu, makanan Betawi juga dibedakan dalam segi waktu pembuatan dan fungsinya seperti makanan yang dibuat untuk dikonsumsi sehari-hari atau makanan yang dibuat untuk dikonsumsi pada saat acara tertentu yang bisa menjadi symbol akan sesuatu yang memiliki makna tersendiri. Sebenarnya kuliner Betawi tercipta oleh akulturasi beberapa Negara yang pernah singgah seperti Negara Cina, India, Portugis, Arab dan Belanda.

Ada juga yang menyebutkan bahwa Jawa dan Sunda sebagai latar belakang dari cita rasa makanan khas Betawi. Masyarakat Betawi sangat pintar dalam memanfaatkan hasil alam yang berlimpah di lingkungan sekitar salah satunya jengkol. Dikarenakan tanaman jengkol banyak tumbuh di pekarangan sekitar, masyarakat Betawi mengolahnya menjadi sebuah hidangan. Ternyata dari kepintaran masyarakat Betawi dalam membuat sebuah hidangan dari bahan-bahan yang banyak dijumpai di lingkungan sekitar, orang-orang mulai mengenal dan menyukai masakannya. Selain itu, bahan yang sering digunakan adalah santan. Banyak sekali makanan khas Betawi yang menggunakan santan seperti soto betawi, ayam sampyok dan selendang mayang.

Di era sekarang, banyak sekali restoran bahkan rumah makan kecil yang menganut konsep fine dining. Fine dining restoran ini lebih mengarah kepada jenis makanan dan jenis pelayanan sebuah restoran yang mengacu kepada kemewahan (John Walker, 2011). Konsep fine dining ini juga menghasilkan makanan yang terlihat elegan dan berkualitas. Fine dining restoran biasanya menawarkan satu set menu yang sudah ditentukan oleh chef. Tamu hanya tinggal memesan jumlah set menu yang dipesan kepada pelayan.

Setelah mempelajari sejarah kuliner di Jakarta khususnya kuliner Betawi, penulis ingin mengembangkan sajian kuliner khas Jakarta melalui tugas akhir ini yang berjudul “Pengembangan Sajian Kuliner Daerah Jakarta” sehingga kuliner Jakarta dapat lebih dikenal dan dipresentasikan sedemikian rupa agar menghasilkan konsep makanan daerah yang terlihat modern dan berlandaskan *fine dining*.

Tabel 1. 1 Narasumber Kegiatan Presentasi Makanan

| No. | Nama | Pekerjaan | Keterangan |
|------------|-------------|---|---|
| 1. | Bang Ade | Penjual Kerak Telor | Orang yang memberikan informasi mengenai Kerak Telor. |
| 2. | Syaf Rizal | Pemilik Warung Nasi Ulam dan Uduk Bu Yoyo | Orang yang memberikan informasi tentang Nasi Ulam dan Semur Jengkol |
| 3. | Bang isra | Pemilik Usaha Bir Pletok | Orang yang memberikan informasi tentang Bir Pletok |

Sumber: Hasil olahan penulis, 2023

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Akademis

Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan program Diploma III Jurusan Perhotelan dengan program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung tahun 2023.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Untuk menyalurkan ide-ide dan seni dalam kuliner dari apa yang sudah dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Mengembangkan masakan khas Daerah Jakarta yang lebih modern dengan tampilan sajian fine dining sehingga dapat menarik di kalangan remaja
3. Mengaplikasikan rencana bisnis fine dining restoran dengan tema makanan khas Daerah Jakarta yang target pasarnya adalah remaja atau orang dewasa yang tertarik akan dunia kuliner dan ingin merasakan pengalaman baru dalam mencicipi makanan daerah

1.3 Usulan Produk

Penulis berkeinginan untuk mengembangkan makanan daerah Jakarta yang akan disajikan dengan konsep satu set menu fine dining. Fine dining sendiri merupakan suatu konsep menu dan penyajian makanan yang umumnya berisi dari makanan pembuka, sup, makanan utama dan makanan penutup. Dengan ini penulis berharap agar masakan daerah khas Jakarta bisa menarik kosumen dengan tampilan yang lebih modern di zaman sekarang. Berikut adalah rangkaian menu yang diajukan untuk mempresentasikan makanan daerah Jakarta ke dalam bentuk fine dining :

AMUSE BOUCHE

Kerak Telor

(beras ketan yang dicampur dengan telur digoreng dalam wajan dan ditaburi serundeng)

APPETIZER

Asinan Betawi

(tahu, tauge, sawi asin, timun, selada keriting, kacang tanah goreng disajikan dengan saus asinan serta kerupuk mie dan kerupuk merah sebagai pelengkap)

SOUP

Sayur Besan

(sayur berkuah dengan bumbu dasar merah ditambah santan dan berisi terubuk, kentang, wortel, labu siam dan soun)

MAIN COURSE

Nasi Ulam, Ayam Sampyok, Semur Jengkol

(nasi yang dimasak dengan santan dan rempah disajikan dengan ayam bakar khas betawi dan semur jengkol)

DESSERT

Selendang Mayang

(adonan tepung sagu berwarna yang disajikan dengan potongan buah nangka, sirup gula merah dan es krim kelapa)

BEVERAGE

Bir Pletok

(minuman yang dibuat dengan rebusan jahe, cengkeh, biji pala, kapulaga, sereh, kayu manis, daun pandan dan gula)

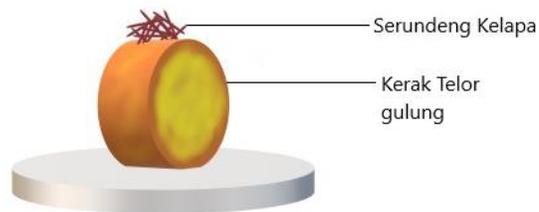
1.4 Tinjauan Produk

a. Kerak Telor

Kerak Telor sangat dikenal masyarakat sebagai makanan khas Jakarta khususnya Betawi. Makanan ini terbuat dari beras ketan, telur ayam atau telur bebek, bawang goreng, ebi, kencur, cabai merah, jahe dan kelapa yang sudah di sangrai atau disebut juga serundeng. Menurut informasi kerak telor ini sudah ada dari zaman penjajahan Belanda. Karena ketidaksengajaan masyarakat Betawi, kerak telor pun tercipta dikarenakan ingin memanfaatkan buah kelapa

yang sangat berlimpah. Kerak telur mulai dipasarkan serta dikenalkan oleh masyarakat Betawi pada tahun 1970-an. Awalnya kerak telur hanya dikonsumsi oleh masyarakat kelas atas, seiring berjalannya waktu akhirnya harga kerak telur lebih terjangkau sehingga bisa dinikmati semua kalangan. Kerak telur paling sering hadir dalam acara Pekan Raya Jakarta ataupun acara Budaya Betawi. (Tifani, 2023)

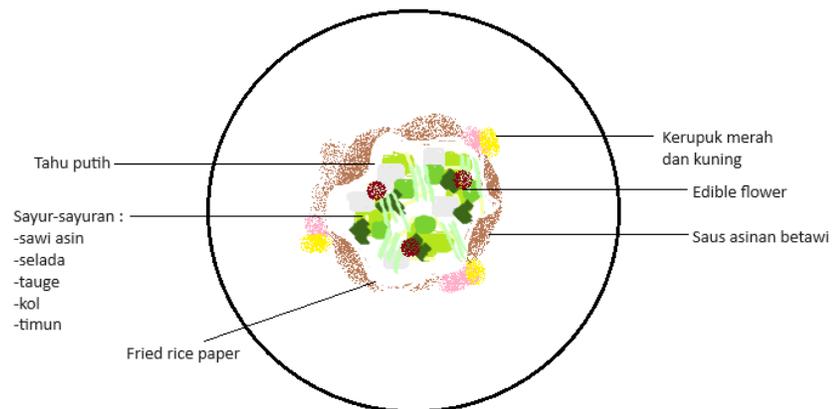
Kerak telur memiliki filosofi sebagai pemimpin. Banyaknya bahan dari kerak telur yang bisa diartikan sebagai banyaknya sifat dan karakteristik orang yang kemudian dapat disatukan dengan kehadiran telur yaitu menggambarkan seorang pemimpin yang akan mempersatukan jajarannya. Cara memasaknya pun memiliki filosofi, yaitu pada saat ingin membalikkan wajannya. Jika wajan tersebut dibalikkan sebelum tepat pada waktunya, maka kerak telur tersebut akan hancur. Dan jika berhasil membalikkan kerak telur, waktu memasak juga perlu diperhatikan. Itu semua berarti jika seseorang belum siap menjadi pemimpin, maka jangan dahulu. Dan seorang pemimpin juga harus memperhatikan batasan waktunya.



Gambar 1. 1 Sketsa Kerak Telor

b. Asinan Betawi

Merupakan makanan daerah Jakarta yang cukup populer, Asinan Betawi berisi berbagai macam sayuran diantaranya tauge, timun, sawi asin, kacang tanah, cabai dan disertai juga dengan tahu, kerupuk merah, kerupuk mie, garam dan cuka. Berasal dari bahasa Belanda “Assinang” atau disebut “ajinen” yang memiliki arti asam. Adanya pengaruh terciptanya asinan betawi ini oleh masakan Tionghoa dan masakan Arab yang telah lebih dulu hadir di Jakarta. Banyaknya tekstur dan rasa yang unik dalam asinan betawi menjadi daya tarik masyarakat Belanda kala itu. Sangat cocok dimakan saat senggang terlebih dicuaca yang panas asinan betawi ini sangat menyegarkan dan sulit ditolak.



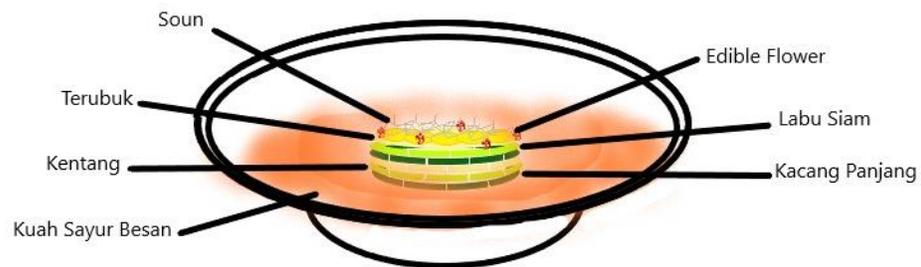
Gambar 1. 2 Sketsa Asinan Betawi

c. Sayur Besan

Sayur dari Betawi ini sekarang sudah sangat susah untuk ditemui. Pada umumnya sayur besan disajikan pada saat pengantin laki-laki datang ke rumah orang tua dari pengantin perempuan dalam acara

pernikahan yang biasa disebut ngabesan. Karena itulah sayur ini disebut sayur besan.

Berawal dari adanya sebuah perkebunan tebu di Kota Tangerang di abad ke-17, sayur besan mulai hadir di masyarakat. Sayur ini berbahan dasar kuah santan dan terubuk sebagai isiannya. Terubuk adalah bunga tebu yang berasal dari tebu pendek yang memiliki diameter 15-20 mm. Bentuknya seperti sereh jika belum dikupas, dalamnya seperti bentuk telur ikan, hal itu juga yang menjadikan terubuk disebut tebu telur ikan.



Gambar 1. 3 Sketsa Sayur Besan

d. Nasi Ulam

Nasi Ulam umumnya terbagi menjadi dua macam, nasi ulam basah dan nasi ulam kering. Ulam sendiri merupakan parutan kelapa yang disangrai hingga menyerupai serundeng yang disebut oleh masyarakat Betawi. Jika umumnya nasi uduk menggunakan santan, nasi ulam hanya menggunakan rempah-rempah seperti jahe, lengkuas, sereh dan daun salam. Nasi ulam biasa dikonsumsi pada saat pagi yaitu sebagai menu sarapan masyarakat Betawi.

Dalam satu piring nasi ulam biasanya terdiri dari nasi ulam, lauk pauk dan lalapan. Lauk-pauk pelengkap nasi ulam ada dendeng, semur, empal, tempe, perkedel dan masih banyak lagi. Sementara lalapan yang umumnya digunakan yaitu timun dan daun kemangi. Terakhir, pelengkapanya adalah serundeng kelapa, sambal kacang dan emping.

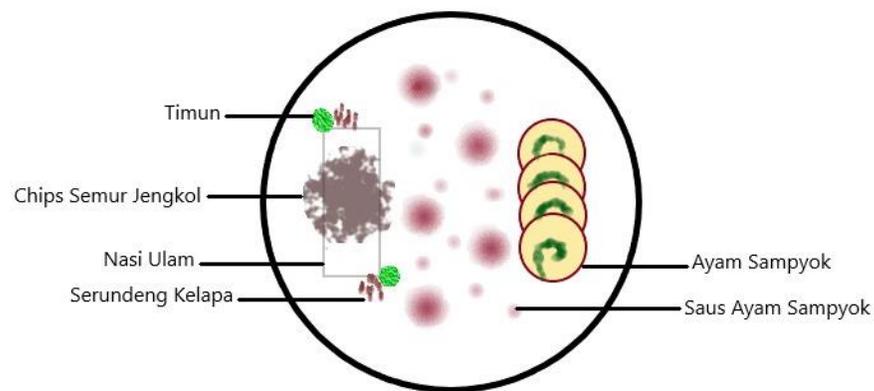
e. Ayam Sampedok

Tidak banyak yang tahu Ayam Sampedok merupakan salah satu makanan khas Betawi. Ayam Sampedok tercipta karena adanya akulturasi budaya Tionghoa yang memiliki cita rasa yang khas. Karena itu juga ayam sampedok ini dominan akan bumbu sehingga terbilang memiliki rasa yang kuat atau medok. Ayam yang bercita rasa asin dan gurih ini dapat ditemui di acara hajatan masyarakat betawi. Diungkep dengan bumbu halus yang sudah ditumis merupakan teknik pertama dalam pembuatan ayam sampedok. Lalu ditambahkan bumbu kacang, santan dan lada hitam. Setelahnya baru ke teknik kedua yaitu ayam dibakar hingga kecoklatan.

f. Semur Jengkol

Memiliki aroma yang kuat, menjadi ciri khas jengkol yang tidak disukai banyak orang. Dengan pengolahan jengkol yang baik dan benar saat proses memasak, bau jengkol bisa berkurang dan bisa menjadi lauk yang sedap. Kata semur sendiri berasal dari bahasa Belanda yaitu “smoor” yang merupakan sebuah teknik dalam memasak dengan menggunakan api kecil serta waktu yang lama sehingga daging atau bahan yang dimasak tersebut menjadi empuk. Semur

sering hadir dalam acara penting seperti acara pernikahan, lebaran dan acara budaya lainnya. Karena jengkol banyak tumbuh di halaman rumah orang betawi, jadinya dimanfaatkanlah dan dibuatlah jengkol sebagai bahan utama dari semur yang sebenarnya bahan utama semur adalah daging. Selain itu jengkol juga kerap menjadi lauk atau pelengkap dalam sebuah hidangan seperti dalam nasi uduk, ketupat sayur dan lainnya.

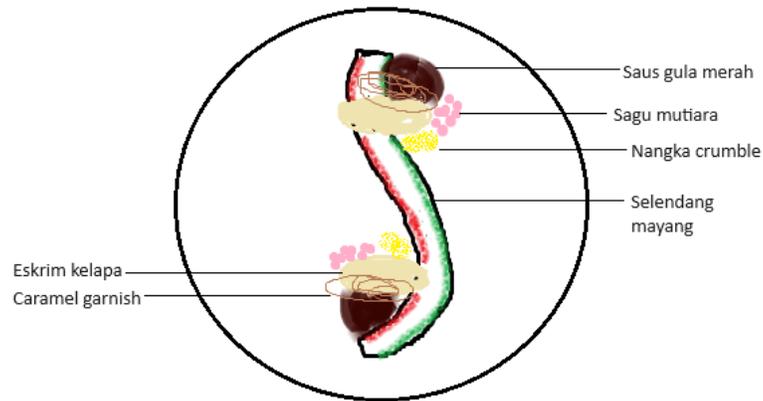


Gambar 1. 4 Sketsa Nasi Ulam, Ayam Sampyok dan Semur jengkol

g. Selendang Mayang

Terbuat dari tepung sagu dan diberi pewarna sehingga terlihat cantik, selendang mayang dikenal sebagai es atau minuman manis dan menyegarkan. Akhir abad ke 19 selendang mayang sudah dikenal oleh masyarakat. Yahya Andi, seorang budayawan betawi mengungkapkan sejarah selendang mayang bermula dari cerita rakyat Si Jampang yang merupakan jagoan dari Betawi yang memiliki kebiasaan untuk merampok, hasil merampoknya akan dibagikan kepada rakyat miskin. Ia ternyata jatuh cinta kepada seorang wanita bernama Mayangsari dan akan melakukan apapun deminya. Karena itu nama

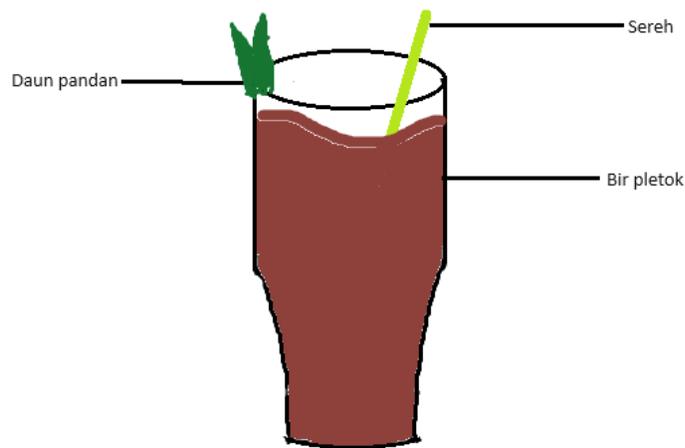
Mayangsari inilah yang menjadi acuan karena memiliki penampilan yang menarik sehingga bisa dinikmati secara tampilan ataupun rasa.



Gambar 1. 5 Sketsa Selendang Mayang

h. Bir Pletok

Bir Pletok seringkali diminum untuk menghangatkan tubuh dan sebagai pengganti dari minuman anggur merah atau wine pada masa penjajahan Belanda yang dibuat oleh pribumi agar tidak mengandung alcohol karena mayoritas pribumi beragama Islam. Nama pletok itu sendiri konon berasal dari suara yang keluar dari campuran bahan-bahan yang dimasukkan kedalam tabung bambu. Dulunya biasa dikonsumsi pada saat malam hari, tetapi sekarang bir pletok banyak juga yang mengkonsumsinya di siang hari dengan dicampur es batu untuk menambah kesegarannya.



Gambar 1. 6 Sketsa Bir Pletok

1.5 Usulan Resep

Resep adalah gabungan instruksi atau langkah-langkah untuk membuat suatu masakan, karena itu, resep yang baik adalah resep yang mudah diikuti, dipahami, dibaca dan dipraktikkan oleh pembaca resep tersebut. (Multi Karina & Titi Amrihati, 2017)

Dalam Tugas Akhir ini, penulis membuat resep berdasarkan dengan penulisan standar resep di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selain itu, penulis mendapatkan resep yang bersumber dari buku, internet dan hasil olahan penulis sendiri.

Tabel 1. 2 Resep Kerak Telor

| | | | |
|---------------|-----------------------|-----------------|-----------|
| Halaman | : 1 dari 1 | Jumlah Porsi | : 5 porsi |
| Tanggal | : Oktober 2023 | Porsi Penyajian | : 50 gr |
| Jenis Makanan | : <i>Amuse Bouche</i> | Suhu Penyajian | : Panas |
| Lokasi | : Jakarta | Alat Penyajian | : |

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|-----|------|-------------|---------------------------------|
| 1. | Siapkan | 50 | Gr | Beras ketan | Yang sudah dimasak menjadi nasi |

| | | | | | |
|----|-----------|---|---|---|---|
| | | 50 25 50 15 4 4 25 50 10 5 5 100 | Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Pcs Ml | Telur bebek Ebi Bawang goreng Cabai Merah Keriting Jahe Kencur Gula pasir Kelapa parut Garam Merica Kulit lumpia Minyak goreng | Haluskan dan sangrai |
| 2. | Haluskan | 15 4 4 20 5 5 | Gr Gr Gr Gr Gr Gr | Cabai merah keriting Jahe Kencur Gula pasir Garam Merica | Dengan blender hingga benar-benar halus |
| 3. | Sangrai | | | Kelapa parut Bumbu halus | Sampai kering kecoklatan |
| 4. | Tambahkan | | | Gula pasir | Aduk rata dan sisihkan |
| 5. | Campurkan | | | Nasi ketan Telur bebek Ebi Bawang goreng Garam Merica Kelapa parut sangrai | Dalam mangkuk terpisah, aduk rata dan sisihkan |
| 6. | Masukkan | | | Campuran adonan kerak telur | Sedikit demi sedikit ke dalam kulit lumpia, gulung hingga tertutup rapat. Lakukan hingga adonan habis |
| 7. | Panaskan | | | Minyak goreng | |
| 8. | Goreng | | | Lumpia Kerak telur | Hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan |
| 9. | Sajikan | | | Kerak telur | Dengan kelapa parut sangrai |

Sumber : Endeus.tv dan Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 3 Resep Asinan Betawi

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2023
 Jenis Makanan : *Appetizer*
 Lokasi : Jakarta

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Porsi Penyajian : 100 gr
 Suhu Penyajian : Dingin
 Alat Penyajian : *Dessert Plate*

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|---|---|--|---|
| 1. | Siapkan | 50 50 50 50 50 90 50 25 100 30 15 30 5 220 50 50 5 200 | Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml Gr Ml Gr Ml Gr Gr Pcs Ml | Taoge Kol Selada keriting Sawi asin Timun Kacang tanah goreng Tahu putih Cabai merah keriting Gula merah Air asam jawa Ebi Cuka beras Garam Air Kerupuk mie kuning Kerupuk merah Rice paper Minyak goreng | Iris tipis Iris ukuran sedang Iris ukuran sedang Potong kotak-kotak 1 cm Potong kotak-kotak 1 cm Goreng Iris Sangrai |
| 2. | Haluskan | 60 | Gr | Kacang tanah goreng Cabai merah keriting Gula merah Air asam jawa Ebi Cuka beras Garam Air | Dengan blender hingga benar-benar halus, saring dan masukkan ke dalam espuma |
| 3. | Panaskan | | | Minyak goreng | |
| 4. | Goreng | | | Rice paper | Hingga mengembang, angkat dan tiriskan |
| 5. | Campurkan | | | Semua bahan sayuran | Dalam mangkuk |
| 6. | Letakkan | | | Rice paper yang sudah digoreng | Di atas piring |
| 7. | Letakkan | | | Sayur-sayuran | Di atas rice paper |

| | | | | | |
|----|----------|--|--|---------------------------|--|
| 8. | Tuangkan | | | Bumbu kacang dalam espuma | Di beberapa titik di atas sayuran |
| 9. | Sajikan | | | Asinan betawi | Dengan kerupuk mie kuning, kerupuk merah dan taburan kacang tanah goreng |

Sumber : Endeus.tv dan Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 4 Resep Sayur Besan

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2023
 Jenis Makanan : *Soup*
 Lokasi : Jakarta

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Porsi Penyajian : 150 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Soup Plate*

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|--|--|---|---|
| 1. | Siapkan | 50 75 15 28 14 20 15 4 25 3 250 30 15 300 75 | Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml gr Gr Ml Ml | Daun bawang Cabai merah keriting Cabai rawit merah Bawang merah Bawang putih Kemiri Ebi Lengkuas Sereh Daun salam Santan Gula merah Garam Air Minyak goreng | Kupas kulit, iris tipis Iris tipis Iris tipis Iris tipis Iris tipis Rendam air panas |
| 2. | Haluskan | | | Cabai merah keriting Cabai rawit merah Bawang merah Bawang putih Kemiri Ebi | Dengan blender hingga benar-benar halus |
| 3. | Panaskan | | | Minyak goreng | |
| 4. | Tumis | | | Bumbu halus | Hingga harum |
| 5. | Tambahkan | | | Lengkuas Sereh Daun salam | Aduk dan tumis hingga matang |
| 6. | Masukkan | | | Santan Air | Aduk dan masak hingga mendidih |

| | | | | | |
|----|----------|--|--|---------------------|----------------------|
| | | | | Gula merah Garam | |
| 7. | Masukkan | | | Daun bawang | |
| 8. | Sajikan | | | Sayur besan | Dengan kondimen lain |

Sumber : Cookpad.com dan Hasil olahan penulis, 2023

**Lanjutan Tabel 1.4 Resep Sayur Besan
(Condiment Soup)**

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Halaman : 1 dari 1 | Jumlah Porsi : 5 porsi |
| Tanggal : Oktober 2023 | Porsi Penyajian : 75 gr |
| Jenis Makanan : <i>Soup</i> | Suhu Penyajian : Panas |
| Lokasi : Jakarta | Alat Penyajian : |

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|----------|-----------------------------|----------------------------|---|--|
| 1. | Siapkan | 100 90 90 90 10 | Gr Gr Gr Gr Gr | Terubuk Labu siam Kacang panjang Kentang Air Garam | Kupas kulit, iris tipis Potong julienne Potong julienne Potong julienne |
| 2. | Didihkan | | | Air Garam | Untuk merebus sayuran |
| 3. | Masukkan | | | Terubuk Labu siam Kacang panjang Kentang | Secara satu-persatu, rebus bergantian hingga matang, angkat dan tiriskan |
| 4. | Sajikan | | | Terubuk Labu siam Kacang panjang Kentang | Sebagai kondimen dari sayur besan |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

**Lanjutan Tabel 1.4 Resep Sayur Besan
(Condiment Soup)**

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Halaman : 1 dari 1 | Jumlah Porsi : 5 porsi |
| Tanggal : Oktober 2023 | Porsi Penyajian : 25 gr |
| Jenis Makanan : <i>Soup</i> | Suhu Penyajian : Panas |
| Lokasi : Jakarta | Alat Penyajian : |

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|------------|----------|-----------------------|------------|
| 1. | Siapkan | 100 200 | Gr Ml | Soun Minyak goreng | |

| | | | | | |
|----|----------|--|--|---------------|---|
| 2. | Panaskan | | | Minyak goreng | |
| 3. | Masukkan | | | Soun | Sedikit demi sedikit, goreng hingga mengembang, angkat dan tiriskan |
| 4. | Sajikan | | | Soun goreng | Sebagai kondimen dari sayur besan |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 5 Resep Nasi Ulam

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2023
 Jenis Maknan : *Main Course*
 Lokasi : Jakarta

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Porsi Penyajian : 100 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Dinner Plate*

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|----------|---------------------------------|----------------------------------|--|---|
| 1. | Siapkan | 250 500 5 5 25 4 | Gr Ml Gr Gr Gr Gr | Beras Air Daun salam Daun pandan Sereh Lengkuas | Cuci bersih Ikat Memarkan Memarkan |
| 2. | Masukkan | | | Semua bahan | Ke dalam rice cooker dan masak hingga matang |
| 3. | Sajikan | | | Nasi ulam | Dengan pelengkap lain |

Sumber : Endeus.tv dan Hasil olahan penulis, 2023

Lanjutan Tabel 1.5 Resep Ayam Sampyok

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2023
 Jenis Maknan : *Main Course*
 Lokasi : Jakarta

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Porsi Penyajian : 80 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Dinner Plate*

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|------------------------------|----------------------------|--|------------|
| 1. | Siapkan | 300 180 20 75 70 | Gr Gr Gr Gr Gr | Paha ayam Jeruk nipis Garam Sereh Bawang merah | |

| | | | | | |
|-----|------------|--|--|--------------------------------|---|
| | | | | Lengkuas | |
| 11. | Masukkan | | | Kacang tanah goreng halus | Aduk kembali hingga merata |
| 12. | Masukkan | | | Ayam gulung | Ke dalam wajan, aduk rata |
| 13. | Tuangkan | | | Santan | Ke wajan, aduk rata dan tutup hingga mendidih. Ungkep ayam sampai empuk dan bumbu meresap |
| 14. | Pan seared | | | Ayam yang sudah diungkep | Sambil diolesi dengan bumbu ungkep, hingga kecoklatan |
| 15. | Sajikan | | | Ayam sampyok Bumbu ungkepan | Dengan kondimen lainnya |

Sumber : Cookpad.com dan Hasil olahan penulis, 2023

Lanjutan Tabel 1.5 Resep Chips Semur Jengkol

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : Oktober 2023

Porsi Penyajian : 20 gr

Jenis Makanan : *Main Course*

Suhu Penyajian : Suhu ruang

Lokasi : Jakarta

Alat Penyajian : *Dinner Plate*

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|-----|------|----------------------|------------|
| 1. | Siapkan | 100 | Gr | Jengkol | |
| | | 105 | Ml | Kecap manis | |
| | | 15 | Gr | Gula merah | |
| | | 2 | Gr | Biji pala | |
| | | 5 | Gr | Merica | |
| | | 25 | Gr | Sereh | |
| | | 3 | Gr | Daun salam | |
| | | 200 | Ml | Air | |
| | | 75 | Ml | Minyak goreng | |
| | | 42 | Gr | Bawang putih | |
| | | 30 | Gr | Bawang merah | |
| | | 10 | Gr | Cabai merah keriting | |
| | | 4 | Gr | Kunyit | |
| | | 15 | Gr | Kemiri | |
| | | 2 | Gr | Ketumbar | |
| | | 5 | Gr | Garam | |
| | | 50 | Gr | Potato starch | |

| | | | | | |
|-----|-----------|--|--|---|--|
| 2. | Haluskan | | | Bawang putih Bawang merah Cabai merah keriting Kunyit Kemiri Ketumbar Garam | Dengan blender hingga benar-benar halus |
| 3. | Panaskan | | | Minyak goreng | |
| 4. | Masukkan | | | Bumbu halus Daun salam Sereh | Tumis hingga harum |
| 5. | Masukkan | | | Jengkol Air Gula merah Merica Biji pala | Aduk rata, masak dengan api kecil hingga kuah mengental |
| 6. | Tambahkan | | | Kecap manis | Aduk rata, matikan api, angkat dan sisihkan |
| 7. | Pisahkan | | | Semur jengkol | Dengan kuahnya |
| 8. | Haluskan | | | Jengkol | Dengan blender hingga benar-benar halus |
| 9. | Campuran | | | Jengkol halus Potato starch Air | Ke dalam sauce pan, aduk rata dan masak hingga mengental, sisihkan |
| 10. | Siapkan | | | Loyang dengan baking paper | |
| 11. | Oleskan | | | Adonan jengkol | Ke atas Loyang hingga tipis dan merata |
| 12. | Panggang | | | Jengkol | Dalam oven yang sudah dipanaskan dengan suhu 80°C selama 2-3 jam |
| 13. | Sajikan | | | Chips semur jengkol Kuah semur jengkol | Sebagai kondimen nasi ulam |

Sumber : Bango.co.id, Home chef seattle (Youtube) dan Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 6 Resep Selendang Mayang

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : Oktober 2023

Porsi Penyajian : 50 gr

Jenis Makanan : *Dessert*
Lokasi : Jakarta

Suhu Penyajian : Dingin
Alat Penyajian : *Dessert Plate*

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|---------------------------------------|----------------------------------|--|--|
| 1. | Siapkan | 100 100 1000 3 0.5 0.5 | Gr Gr Ml Gr Ml Ml | Tepung sagu Tepung hunkwe Air Daun pandan Pewarna merah Pewarna hijau | |
| 2. | Siapkan | | | | Loyang yang permukaannya dialasi plastik, sisihkan |
| 3. | Campurkan | | | Tepung sagu Tepung hunkwe Air Daun pandan | Dalam wadah, aduk rata dan pisahkan menjadi 3 bagian |
| 4. | Tambahkan | | | Pewarna merah Pewarna hijau | Ke dalam wadah, satu wadah untuk satu warna, satunya lagi biarkan dengan warna putih |
| 5. | Masak | | | Adonan selendang mayang | Satu-persatu hingga mendidih, tuangkan ke dalam loyang, satu loyang untuk satu warna, sisihkan hingga mengeras |
| 6. | Potong | | | Selendang mayang | Kotak memanjang 1cm x 1cm x 5cm |
| 7. | Sajikan | | | Selendang mayang | Dengan kondimen lain |

Sumber : Resepkoki.id dan Hasil olahan penulis, 2023

**Lanjutan Tabel 1.6 Resep Selendang Mayang
(Nangka Crumble)**

Halaman : 1 dari 1
Tanggal : Oktober 2023
Jenis Makanan : *Dessert*
Lokasi : Jakarta

Jumlah Porsi : 5 porsi
Porsi Penyajian : 10 gr
Suhu Penyajian : Dingin
Alat Penyajian :

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|-----|------|--------|-------------------------|
| 1. | Siapkan | 100 | Gr | Nangka | Cuci bersih, buang biji |

| | | | | | |
|----|-----------|-----------|----------|--|--|
| | | 50 200 | MI MI | Air larutan kapur sirih Minyak goreng | |
| 2. | Rendam | | | Nangka Air Air larutan kapur sirih | Aduk rata, diamkan 30 menit |
| 3. | Panaskan | | | Minyak goreng | |
| 4. | Goreng | | | Nangka | Hingga matang dan garing, aduk sesekali, angkat dan tiriskan |
| 5. | Hancurkan | | | Keripik nangka | hingga menjadi serpihan kasar |
| 6. | Sajikan | | | Nangka crumble | Sebagai pelengkap selendang mayang |

Sumber : TheHasanVideo (Youtube) dan Hasil olaha penulis, 2023

**Lanjutan Tabel 1.6 Resep Selendang Mayang
(Es krim Kelapa)**

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Halaman : 1 dari 1 | Jumlah Porsi : 5 porsi |
| Tanggal : Oktober 2023 | Porsi Penyajian : 20 gr |
| Jenis Maknan : <i>Dessert</i> | Suhu Penyajian : Dingin |
| Lokasi : Jakarta | Alat Penyajian : |

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|-----------|----------------------------|----------------------------|---|---|
| 1. | Siapkan | 25 30 125 40 2 | Gr MI MI Gr MI | Daging kelapa Air kelapa Whipping cream Susu kental manis Vanilla extract | Cair, dingin |
| 2. | Haluskan | | | Daging kelapa Air kelapa | Dengan blender hingga benar-benar halus, sisihkan |
| 3. | Mixer | | | Whipping cream dingin | Dalam mangkuk selama 1 menit |
| 4. | Masukkan | | | Susu kental manis | Ke dalam mangkuk dan Mixer kembali selama 2 menit |
| 5. | Masukkan | | | Kelapa halus | Ke dalam mangkuk dan aduk menggunakan spatula hingga rata |
| 6. | Tambahkan | | | Vanilla extract | Dan aduk kembali hingga rata |
| 7. | Tuangkan | | | Es krim kelapa | Ke dalam wadah tertutup |

| | | | | | |
|----|----------|--|--|----------------|------------------------------------|
| 8. | Masukkan | | | Es krim kelapa | Ke dalam freezer hingga membeku |
| 9. | Sajikan | | | Es krim kelapa | Sebagai pelengkap selendang mayang |

Sumber : Yummy (Youtube) dan Hasil olahan penulis, 2023

**Lanjutan Tabel 1.6 Resep Selendang Mayang
(Saus Gula Merah)**

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Halaman : 1 dari 1 | Jumlah Porsi : 5 porsi |
| Tanggal : Oktober 2023 | Porsi Penyajian : 10 gr |
| Jenis Makanan : <i>Dessert</i> | Suhu Penyajian : Dingin |
| Lokasi : Jakarta | Alat Penyajian : |

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|----------|----------------------|----------------------|--|---|
| 1. | Siapkan | 125 25 50 3 | Gr Gr Ml Gr | Gula merah Gula pasir Air Daun pandan | Iris-iris |
| 2. | Masukkan | | | Semua bahan | Ke dalam sauce pan, masak hingga gula larut dan mendidih, aduk sesekali |
| 3. | Tuang | | | Saus gula merah | Ke dalam wadah dan diamkan hingga dingin |
| 4. | Sajikan | | | Saus gula merah | Sebagai pelengkap selendang mayang |

Sumber : Ella Dondy (Youtube) dan Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 7 Resep Bir Pletok

| | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Halaman : 1 dari 1 | Jumlah Porsi : 5 porsi |
| Tanggal : Oktober 2023 | Porsi Penyajian : 200 ml |
| Jenis Makanan : Minuman | Suhu Penyajian : Dingin |
| Lokasi : Jakarta | Alat Penyajian : <i>Pilsner Glass</i> |

| NO. | METODE | JML | UNIT | BAHAN | KETERANGAN |
|-----|---------|-----------------------------------|----------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1. | Siapkan | 2000 350 5 5 2 100 | Ml Gr Gr Gr Gr Gr | Air Jahe Cengkeh Kayu manis Kapulaga Sereh | Memarkan Memarkan |

| | | | | | |
|----|-----------|---------------------|----------------------|---|--|
| | | 25 2 500 5 | Gr Gr Gr Gr | Kayu secang Biji pala Gula pasir Garam | Memarkan |
| 2. | Campurkan | | | Air dan gula | Ke dalam panci |
| 3. | Tambahkan | | | Jahe | Dan rebus hingga mendidih |
| 4. | Tambahkan | | | Kayu secang Cengkeh Kapulaga Biji pala | Ke dalam panci, aduk rata |
| 5. | Tambahkan | | | Sereh | Ke dalam panci, masak dengan api kecil selama 1 jam, angkat dan saring |
| 6. | Sajikan | | | Bir pletok | Dalam gelas, bisa disajikan dalam keadaan panas atau dingin |

Sumber : Buku dan Hasil olahan penulis, 2023

1.6 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

Food costing merupakan semua biaya yang digunakan untuk dapat memproduksi sebuah menu hidangan makanan dan minuman di dalam lingkup bisnis f&b. Food cost juga menjadi patokan yang sangat penting agar dapat menghitung harga jual satu porsi makanan.

Harga jual atau biasa disebut selling price yaitu harga yang perusahaan tersebut tawarkan mengenai produk yang dijualnya. Harga ini ditetapkan dalam tingkat yang biasanya mencakup biaya penjualan, biaya produksi dan tingkat laba.

Tabel 1. 8 Recipe Costing Kerak Telor

| KERAK TELOR | | | | 5 PORSI | |
|-----------------------|----------------------|--------|--------|------------|-------------|
| NO. | BAHAN | JUMLAH | SATUAN | HARGA | TOTAL HARGA |
| 1 | Beras ketan | 0.05 | kg | Rp 15,000 | Rp 750 |
| 2 | Telur bebek | 0.05 | kg | Rp 39,000 | Rp 1,950 |
| 3 | Ebi | 0.025 | kg | Rp 72,000 | Rp 1,800 |
| 4 | Bawang goreng | 0.05 | kg | Rp 65,000 | Rp 3,250 |
| 5 | Cabai merah keriting | 0.015 | kg | Rp 45,000 | Rp 675 |
| 6 | Jahe | 0.004 | kg | Rp 27,000 | Rp 108 |
| 7 | Kencur | 0.004 | kg | Rp 41,000 | Rp 164 |
| 8 | Gula pasir | 0.025 | kg | Rp 15,000 | Rp 375 |
| 9 | Kelapa parut | 0.05 | kg | Rp 20,000 | Rp 1,000 |
| 10 | Garam | 0.02 | kg | Rp 20,000 | Rp 400 |
| 11 | Merica | 0.01 | kg | Rp 120,000 | Rp 1,200 |
| 12 | Kulit lumpia | 5 | pcs | Rp 500 | Rp 2,500 |
| 13 | Minyak goreng | 0.1 | l | Rp 23,000 | Rp 2,300 |
| 14 | Daun bawang | 0.005 | kg | Rp 28,000 | Rp 140 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 16,612 |
| Dish Costing | | | | | Rp 3,322 |
| Food Cost | | | | | 35% |
| Selling Price | | | | | Rp 9,493 |
| Rounding Price | | | | | Rp 9,500 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 9 Recipe Costing Asinan Betawi

| ASINAN BETAWI | | | | 5 PORSI | |
|---------------|----------------------|--------|--------|-----------|-------------|
| NO. | BAHAN | JUMLAH | SATUAN | HARGA | TOTAL HARGA |
| 1 | Taoge | 0.05 | kg | Rp 18,000 | Rp 900 |
| 2 | Kol | 0.05 | kg | Rp 22,000 | Rp 1,100 |
| 3 | Selada keriting | 0.05 | kg | Rp 19,000 | Rp 950 |
| 4 | Sawi asin | 0.05 | kg | Rp 20,000 | Rp 1,000 |
| 5 | Timun | 0.05 | kg | Rp 10,000 | Rp 500 |
| 6 | Kacang tanah | 0.09 | kg | Rp 12,000 | Rp 1,080 |
| 7 | Tahu putih | 0.05 | kg | Rp 32,500 | Rp 1,625 |
| 8 | Cabai merah keriting | 0.025 | kg | Rp 45,000 | Rp 1,125 |
| 9 | Gula merah | 0.1 | kg | Rp 20,000 | Rp 2,000 |

| | | | | | |
|-----------------------|----------------------|-------|------|-----------|-----------|
| 10 | Asam jawa | 0.03 | kg | Rp 18,500 | Rp 555 |
| 11 | Ebi | 0.015 | kg | Rp 72,000 | Rp 1,080 |
| 12 | Cuka beras | 0.03 | l | Rp 40,000 | Rp 1,200 |
| 13 | Garam | 0.005 | kg | Rp 20,000 | Rp 100 |
| 14 | Kerupuk mie keriting | 0.05 | kg | Rp 27,000 | Rp 1,350 |
| 15 | Kerupuk merah | 0.05 | kg | Rp 34,000 | Rp 1,700 |
| 16 | Rice paper | 5 | pcs | Rp 1,500 | Rp 7,500 |
| 17 | Minyak goreng | 0.2 | l | Rp 23,000 | Rp 4,600 |
| 18 | Edible flower | 1 | pack | Rp 10,000 | Rp 10,000 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 38,365 |
| Dish Costing | | | | | Rp 7,673 |
| Food Cost | | | | | 40% |
| Selling Price | | | | | Rp 19,183 |
| Rounding Price | | | | | Rp 19,500 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 10 Recipe Costing Sayur Besan

| SAYUR BESAN | | | | 5 PORSI | |
|-------------|----------------------|--------|--------|-----------|-------------|
| NO. | BAHAN | JUMLAH | SATUAN | HARGA | TOTAL HARGA |
| 1 | Daun bawang | 0.05 | kg | Rp 20,000 | Rp 1,000 |
| 2 | Cabai merah keriting | 0.075 | kg | Rp 45,000 | Rp 3,375 |
| 3 | Cabai rawit merah | 0.015 | kg | Rp 87,000 | Rp 1,305 |
| 4 | Bawang merah | 0.028 | kg | Rp 25,000 | Rp 700 |
| 5 | Bawang putih | 0.014 | kg | Rp 38,000 | Rp 532 |
| 6 | Kemiri | 0.02 | kg | Rp 50,000 | Rp 1,000 |
| 7 | Ebi | 0.015 | kg | Rp 72,000 | Rp 1,080 |
| 8 | Lengkuas | 0.004 | kg | Rp 39,000 | Rp 156 |
| 9 | Sereh | 0.025 | kg | Rp 25,000 | Rp 625 |
| 10 | Daun salam | 0.003 | kg | Rp 60,000 | Rp 180 |
| 11 | Santan | 0.025 | l | Rp 34,500 | Rp 863 |
| 12 | Gula merah | 0.03 | kg | Rp 20,000 | Rp 600 |
| 13 | Garam | 0.025 | kg | Rp 20,000 | Rp 500 |
| 14 | Minyak goreng | 0.275 | l | Rp 23,000 | Rp 6,325 |
| 15 | Terubuk | 0.1 | kg | Rp 24,000 | Rp 2,400 |
| 16 | Labu siam | 0.09 | kg | Rp 13,500 | Rp 1,215 |
| 17 | Kacang panjang | 0.09 | kg | Rp 14,000 | Rp 1,260 |
| 18 | Kentang | 0.09 | kg | Rp 20,000 | Rp 1,800 |

| | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------|------|-----------|-----------|
| 19 | Soun | 0.1 | kg | Rp 33,000 | Rp 3,300 |
| 20 | Edible flower | 1 | pack | Rp 10,000 | Rp 10,000 |
| 21 | Ikan teri | 0.005 | kg | Rp 60,000 | Rp 300 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 38,516 |
| Dish Costing | | | | | Rp 7,703 |
| Food Cost | | | | | 35% |
| Selling Price | | | | | Rp 22,009 |
| Rounding Price | | | | | Rp 22,500 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 11 Recipe Costing Nasi Ulam, Ayam Sampyok, Chips Semur Jengkol

| NASI ULAM, AYAM SAMPYOK DAN SEMUR JENGKOL | | | | 5 PORSI | |
|--|----------------------|---------------|---------------|----------------|--------------------|
| NO. | BAHAN | JUMLAH | SATUAN | HARGA | TOTAL HARGA |
| 1 | Beras | 0.25 | kg | Rp 13,000 | Rp 3,250 |
| 2 | Daun salam | 0.013 | kg | Rp 60,000 | Rp 780 |
| 3 | Daun pandan | 0.005 | kg | Rp 25,000 | Rp 125 |
| 4 | Sereh | 0.05 | kg | Rp 25,000 | Rp 1,250 |
| 5 | Lengkuas | 0.024 | kg | Rp 39,000 | Rp 936 |
| 6 | Paha ayam | 0.3 | kg | Rp 61,000 | Rp 18,300 |
| 7 | Jeruk nipis | 0.18 | kg | Rp 19,500 | Rp 3,510 |
| 8 | Garam | 0.025 | kg | Rp 20,000 | Rp 500 |
| 9 | Bawang merah | 0.12 | kg | Rp 25,000 | Rp 3,000 |
| 10 | Bawang putih | 0.125 | kg | Rp 38,000 | Rp 4,750 |
| 11 | Cabai merah keriting | 0.1 | kg | Rp 45,000 | Rp 4,500 |
| 12 | Cabai rawit | 0.05 | kg | Rp 87,000 | Rp 4,350 |
| 13 | Kemiri | 0.04 | kg | Rp 50,000 | Rp 2,000 |
| 14 | Kunyit | 0.008 | kg | Rp 15,000 | Rp 120 |
| 15 | Jahe | 0.004 | kg | Rp 27,000 | Rp 108 |
| 16 | Lada | 0.005 | kg | Rp 48,500 | Rp 243 |
| 17 | Ketumbar | 0.017 | kg | Rp 30,000 | Rp 510 |
| 18 | Kacang tanah | 0.1 | kg | Rp 12,000 | Rp 1,200 |
| 19 | Daun jeruk | 0.005 | kg | Rp 40,000 | Rp 200 |
| 20 | Gula merah | 0.035 | kg | Rp 20,000 | Rp 700 |
| 21 | Santan | 0.5 | l | Rp 34,500 | Rp 17,250 |
| 22 | Bayam | 0.2 | kg | Rp 20,000 | Rp 4,000 |
| 23 | Minyak goreng | 0.2 | l | Rp 23,000 | Rp 4,600 |
| 24 | Jengkol | 0.1 | kg | Rp 45,000 | Rp 4,500 |

| | | | | | |
|-----------------------|----------------|-------|------|------------|------------|
| 25 | Kecap manis | 0.105 | l | Rp 27,500 | Rp 2,888 |
| 26 | Biji pala | 0.002 | kg | Rp 70,000 | Rp 140 |
| 27 | Merica | 0.005 | kg | Rp 120,000 | Rp 600 |
| 28 | Potato starch | 0.05 | kg | Rp 83,000 | Rp 4,150 |
| 29 | Terasi | 0.005 | kg | Rp 28,500 | Rp 143 |
| 30 | Kerupuk oranye | 0.1 | kg | Rp 25,000 | Rp 2,500 |
| 31 | Edible flower | 1 | pack | Rp 10,000 | Rp 10,000 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 101,102 |
| Dish Costing | | | | | Rp 20,220 |
| Food Cost | | | | | 25% |
| Selling Price | | | | | Rp 80,881 |
| Rounding Price | | | | | Rp 81,000 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 12 Recipe Costing Selendang Mayang

| SELENDANG MAYANG | | | | 5 PORSI | |
|-----------------------|---------------------|--------|--------|------------|-------------|
| NO. | BAHAN | JUMLAH | SATUAN | HARGA | TOTAL HARGA |
| 1 | Tepung sagu | 0.1 | kg | Rp 25,500 | Rp 2,550 |
| 2 | Tepung hunkwe | 0.1 | kg | Rp 34,500 | Rp 3,450 |
| 3 | Daun pandan | 0.006 | kg | Rp 25,000 | Rp 150 |
| 4 | Pewarna makanan | 0.0005 | l | Rp 72,000 | Rp 36 |
| 5 | Nangka | 0.1 | kg | Rp 40,000 | Rp 4,000 |
| 6 | Kapur Sirih | 0.05 | kg | Rp 9,500 | Rp 475 |
| 7 | Daging kelapa | 0.025 | kg | Rp 38,500 | Rp 963 |
| 8 | Air kelapa | 0.03 | l | Rp 24,500 | Rp 735 |
| 9 | Whipping cream cair | 0.125 | l | Rp 64,000 | Rp 8,000 |
| 10 | Susu kental manis | 0.04 | kg | Rp 26,500 | Rp 1,060 |
| 11 | Vanilla essence | 0.002 | l | Rp 117,000 | Rp 234 |
| 12 | Gula merah | 0.125 | kg | Rp 20,000 | Rp 2,500 |
| 13 | Gula pasir | 0.025 | kg | Rp 15,000 | Rp 375 |
| 14 | Sagu mutiara | 0.05 | kg | Rp 35,000 | Rp 1,750 |
| 15 | Minyak goreng | 0.2 | l | Rp 23,000 | Rp 4,600 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 30,878 |
| Dish Costing | | | | | Rp 6,176 |
| Food Cost | | | | | 20% |
| Selling Price | | | | | Rp 30,878 |
| Rounding Price | | | | | Rp 31,000 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 13 Recipe Costing Bir Pletok

| BIR PLETOK | | | | 5 PORSI | |
|-----------------------|-------------|--------|--------|------------|-------------|
| NO. | BAHAN | JUMLAH | SATUAN | HARGA | TOTAL HARGA |
| 1 | Jahe | 0.35 | kg | Rp 27,000 | Rp 9,450 |
| 2 | Cengkeh | 0.005 | kg | Rp 165,000 | Rp 825 |
| 3 | Kayu manis | 0.005 | kg | Rp 38,000 | Rp 190 |
| 4 | Kapulaga | 0.002 | kg | Rp 120,000 | Rp 240 |
| 5 | Sereh | 0.1 | kg | Rp 25,000 | Rp 2,500 |
| 6 | Kayu secang | 0.025 | kg | Rp 29,500 | Rp 738 |
| 7 | Biji pala | 0.002 | kg | Rp 70,000 | Rp 140 |
| 8 | Gula pasir | 0.5 | kg | Rp 15,000 | Rp 7,500 |
| 9 | Garam | 0.005 | kg | Rp 20,000 | Rp 100 |
| 10 | Daun pandan | 0.005 | kg | Rp 23,000 | Rp 115 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 21,798 |
| Dish Costing | | | | | Rp 4,360 |
| Food Cost | | | | | 25% |
| Selling Price | | | | | Rp 17,438 |
| Rounding Price | | | | | Rp 17,500 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 14 Total Keseluruhan

| NO. | MENU | DISH COSTING | SELLING PRICE | ROUNDING |
|--------------|--|--------------|---------------|------------|
| 1 | Kerak Telor | Rp 3,322 | Rp 9,493 | Rp 9,500 |
| 2 | Asinan Betawi | Rp 7,673 | Rp 19,183 | Rp 19,500 |
| 3 | Sayur Besan | Rp 7,703 | Rp 22,009 | Rp 22,500 |
| 4 | Nasi Ulam, Ayam Sampedan dan Semur Jengkol | Rp 20,220 | Rp 80,881 | Rp 81,000 |
| 5 | Selendang Mayang | Rp 6,176 | Rp 30,878 | Rp 31,000 |
| 6 | Bir Pletok | Rp 4,360 | Rp 17,438 | Rp 17,500 |
| TOTAL | | Rp 49,454 | Rp 179,882 | Rp 181,000 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

1.7 Daftar Nilai Gizi

Nutrition facts atau informasi mengenai nilai gizi suatu makanan sering kita temui di bagian belakang kemasan makanan tersebut. Informasi tersebut berisi seluruh kandungan gizi yang terdapat di dalam bahan makanannya. Kandungan gizi yang sering kita dengar yaitu karbohidrat, protein, kalori, vitamin, lemak dan mineral. Setiap orang juga memiliki kebutuhan gizi yang berbeda menyesuaikan dengan umur, tinggi badan dan berat badan. Dengan mengonsumsi dan memenuhi kebutuhan gizi yang baik, maka badan menjadi sehat, tidak mudah terkena penyakit, meningkatnya semangat kerja dan bisa terhindar dari penyakit kronis.

Tabel 1. 15 Nilai Gizi Kerak Telor

| KERAK TELOR | | | | | 5 PORSI | |
|-------------|----------------------|----------------|---------------|------------|------------|--------------|
| N O. | BAHAN | JUMLAH (gr/ml) | KALORI (Kkal) | LEMAK (gr) | KARBO (gr) | PROTEIN (gr) |
| 1 | Beras ketan | 50 | 48 | 0.1 | 10.54 | 1.01 |
| 2 | Telur bebek | 50 | 92.5 | 6.9 | 0.73 | 6.4 |
| 3 | Ebi | 25 | 69.5 | 1.03 | 0.55 | 15.65 |
| 4 | Bawang goreng | 50 | 250 | 15 | 25 | 5 |
| 5 | Cabai merah keriting | 15 | 5.4 | 0.05 | 1.1 | 0.15 |
| 6 | Jahe | 4 | 2.04 | 0.04 | 0.4 | 0.06 |
| 7 | Kencur | 4 | 8.2 | 0.02 | 1.8 | 0.17 |
| 8 | Gula pasir | 25 | 96.75 | 0 | 24.5 | 0 |
| 9 | Kelapa parut | 50 | 177 | 16.86 | 6.31 | 1.91 |
| 10 | Garam | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11 | Merica | 5 | 18.25 | 0.34 | 3.22 | 0.58 |
| 12 | Kulit lumpia | 5 | 500 | 7.5 | 95 | 10 |
| 13 | Minyak goreng | 100 | 800 | 90 | 0 | 0 |
| 14 | Daun Bawang | 5 | 2.05 | 0.015 | 0.39 | 0.1 |

| | | | | |
|----------------------|---------|--------|--------|-------|
| TOTAL | 2069.69 | 137.86 | 169.54 | 41.03 |
| TOTAL PER PAX | 413.94 | 27.57 | 33.91 | 8.21 |

Sumber : fatsecret.co.id dan nilai gizi.com

Tabel 1. 16 Nilai Gizi Asinan Betawi

| ASINAN BETAWI | | | | | 5 PORSI | |
|----------------------|----------------------|----------------|---------------|------------|------------|--------------|
| N O. | BAHAN | JUMLAH (gr/ml) | KALORI (Kkal) | LEMAK (gr) | KARBO (gr) | PROTEIN (gr) |
| 1 | Taoge | 50 | 18.5 | 0.25 | 1.9 | 2.2 |
| 2 | Kol | 50 | 12 | 0.06 | 2.79 | 0.72 |
| 3 | Selada keriting | 50 | 7.5 | 0.075 | 1.4 | 0.68 |
| 4 | Sawi asin | 50 | 14 | 0.55 | 2.8 | 0.55 |
| 5 | Timun | 50 | 4 | 0.1 | 0.7 | 0.1 |
| 6 | Kacang tanah | 90 | 510.3 | 44.32 | 14.52 | 23.22 |
| 7 | Tahu putih | 50 | 39 | 2.48 | 1.05 | 3.99 |
| 8 | Cabai merah keriting | 25 | 9 | 0.075 | 1.83 | 0.25 |
| 9 | Gula merah | 100 | 377 | 0 | 97.33 | 0 |
| 10 | Asam jawa | 30 | 71.7 | 0.18 | 18.75 | 0.84 |
| 11 | Ebi | 15 | 41.7 | 0.618 | 0.33 | 9.39 |
| 12 | Cuka beras | 30 | 6 | 0 | 0.02 | 0 |
| 13 | Garam | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | Kerupuk mie keriting | 50 | 238 | 10.55 | 35.65 | 0.05 |
| 15 | Kerupuk merah | 50 | 251 | 12.65 | 30.5 | 3.7 |
| 16 | Rice paper | 5 | 100 | 0.35 | 21.75 | 0.15 |
| 17 | Minyak goreng | 200 | 1600 | 180 | 0 | 0 |
| 18 | Edible Flower | 5 | 0.0012 | 0 | 0.1 | 0.1 |
| TOTAL | | | 3299.7 | 252.26 | 231.42 | 45.94 |
| TOTAL PER PAX | | | 659.94 | 50.45 | 46.28 | 9.19 |

Sumber : fatsecret.co.id dan nilai gizi.com

Tabel 1. 17 Nilai Gizi Sayur Besan

| SAYUR BESAN | | | | | 5 PORSI | |
|-------------|-------------|----------------|---------------|------------|------------|--------------|
| NO. | BAHAN | JUMLAH (gr/ml) | KALORI (Kkal) | LEMAK (gr) | KARBO (gr) | PROTEIN (gr) |
| 1 | Daun Bawang | 50 | 30.5 | 0.15 | 7.08 | 0.75 |

| | | | | | | |
|----------------------|----------------------|-----|--------|--------|--------|--------|
| 2 | Cabai merah keriting | 75 | 27 | 0.225 | 5.48 | 0.75 |
| 3 | Cabai rawit merah | 15 | 17 | 0.92 | 3 | 0.64 |
| 4 | Bawang merah | 28 | 12 | 0.02 | 2.84 | 0.26 |
| 5 | Bawang putih | 14 | 20.86 | 0.07 | 4.63 | 0.89 |
| 6 | Kemiri | 20 | 138.2 | 14.39 | 2.77 | 1.83 |
| 7 | Ebi | 15 | 41.7 | 0.618 | 0.33 | 9.39 |
| 8 | Lengkuas | 4 | 0.96 | 0.022 | 0.18 | 0.58 |
| 9 | Sereh | 25 | 24.75 | 0.123 | 6.33 | 0.46 |
| 10 | Daun salam | 3 | 9.39 | 0.25 | 2.25 | 0.23 |
| 11 | Santan | 250 | 575 | 59.6 | 13.85 | 5.73 |
| 12 | Gula merah | 30 | 113.1 | 0 | 29.2 | 0 |
| 13 | Garam | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | Minyak goreng | 275 | 2200 | 247.5 | 0 | 0 |
| 15 | Terubuk | 100 | 30 | 0.4 | 3 | 4.6 |
| 16 | Labu siam | 90 | 15.3 | 0.117 | 3.51 | 0.74 |
| 17 | Kacang panjang | 90 | 27.9 | 0.108 | 6.42 | 1.64 |
| 18 | Kentang | 90 | 78.3 | 0.09 | 18.12 | 1.68 |
| 19 | Soun | 100 | 351 | 0.06 | 86.09 | 0.16 |
| 20 | Edible flower | 5 | 0.0012 | 0 | 0.1 | 0.1 |
| 21 | Ikan teri | 5 | 3.7 | 0.07 | 0.205 | 0.515 |
| TOTAL | | | 3716.7 | 324.73 | 195.39 | 30.945 |
| TOTAL PER PAX | | | 743.33 | 64.95 | 39.08 | 6.19 |

Sumber : fatsecret.co.id dan nilai gizi.com

Tabel 1. 18 Nilai Gizi Nasi Ulam, Ayam Sampyok dan Semur Jengkol

| NASI ULAM, AYAM SAMPYOK DAN SEMUR JENGKOL | | | | | 5 PORSI | |
|--|--------------|-----------------------|----------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| N O. | BAHAN | JUMLAH (gr/ml) | KALORI (Kkal) | LEMAK (gr) | KARBO (gr) | PROTEIN (gr) |
| 1 | Beras | 250 | 892.5 | 4.25 | 192.75 | 21 |
| 2 | Daun salam | 13 | 6 | 0.15 | 1.35 | 0.14 |
| 3 | Daun pandan | 5 | 16.05 | 0 | 3.9 | 0.11 |
| 4 | Sereh | 50 | 49.5 | 0.245 | 12.66 | 0.91 |
| 5 | Lengkuas | 24 | 5.76 | 0.13 | 1.05 | 0.35 |
| 6 | Paha ayam | 300 | 735 | 46.08 | 0 | 74.55 |
| 7 | Jeruk nipis | 180 | 54 | 0.36 | 18.97 | 1.26 |
| 8 | Garam | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | |
|----------------------|----------------------|-----|--------|--------|--------|---------|
| 9 | Bawang merah | 100 | 42 | 0.08 | 10.11 | 0.92 |
| 10 | Bawang putih | 112 | 166.88 | 0.56 | 37.03 | 7.12 |
| 11 | Cabai merah keriting | 85 | 31.76 | 0.255 | 6.21 | 0.85 |
| 12 | Cabai rawit | 30 | 34 | 1.84 | 6 | 1.28 |
| 13 | Kemiri | 40 | 276.4 | 28.78 | 5.54 | 3.66 |
| 14 | Kunyit | 8 | 28.32 | 0.79 | 5.19 | 0.63 |
| 15 | Jahe | 4 | 2.04 | 0.04 | 0.4 | 0.06 |
| 16 | Lada | 5 | 10 | 0 | 2 | 0 |
| 17 | Ketumbar | 17 | 3.91 | 0.88 | 0.62 | 0.36 |
| 18 | Kacang tanah | 100 | 567 | 49.24 | 16.13 | 25.8 |
| 19 | Daun jeruk | 5 | 9.39 | 0.25 | 2.25 | 0.23 |
| 20 | Gula merah | 35 | 131.95 | 0 | 34.07 | 0 |
| 21 | Santan | 500 | 1150 | 119.2 | 27.7 | 11.45 |
| 22 | Bayam | 200 | 46 | 0.78 | 7.26 | 5.72 |
| 23 | Minyak goreng | 150 | 1200 | 135 | 0 | 0 |
| 24 | Jengkol | 100 | 151 | 0.5 | 23.54 | 14.26 |
| 25 | Kecap manis | 105 | 301 | 0.01 | 76.43 | 1.28 |
| 26 | Biji pala | 2 | 12 | 0.8 | 1.08 | 0.13 |
| 27 | Merica | 5 | 18.25 | 0.34 | 3.22 | 0.58 |
| 28 | Potato starch | 50 | 160 | 0 | 40 | 0 |
| 29 | Terasi | 5 | 7.75 | 0.145 | 0.495 | 1.115 |
| 30 | Kerupuk oranye | 100 | 460 | 21 | 20 | 8 |
| 31 | Edible flower | 5 | 0.0012 | 0 | 0.1 | 0.1 |
| TOTAL | | | 6568.5 | 411.71 | 556.06 | 181.865 |
| TOTAL PER PAX | | | 1313.7 | 82.34 | 111.21 | 36.37 |

Sumber : fatsecret.co.id dan nilai gizi.com

Tabel 1. 19 Nilai Gizi Selendang Mayang

| SELENDANG MAYANG | | | | | 5 PORSI | |
|------------------|-----------------|----------------|---------------|------------|------------|--------------|
| N O. | BAHAN | JUMLAH (gr/ml) | KALORI (Kkal) | LEMAK (gr) | KARBO (gr) | PROTEIN (gr) |
| 1 | Tepung sagu | 100 | 354 | 0.05 | 87.55 | 0.42 |
| 2 | Tepung hunkwe | 100 | 364 | 1 | 83.5 | 4.5 |
| 3 | Daun pandan | 6 | 16.05 | 0 | 3.9 | 0.11 |
| 4 | Pewarna makanan | 0.5 | 0.225 | 0.005 | 0.042 | 0.01 |
| 5 | Nangka | 100 | 94 | 0.3 | 24.01 | 1.47 |
| 6 | Kapur Sirih | 50 | 41 | 0.45 | 0.7 | 9.25 |

| | | | | | | |
|----------------------|---------------------|-----|--------|--------|--------|--------|
| 7 | Daging kelapa | 25 | 88.5 | 8.37 | 3.81 | 0.83 |
| 8 | Air kelapa | 30 | 6 | 0.06 | 1.12 | 0.22 |
| 9 | Whipping cream cair | 125 | 418.8 | 44.4 | 3.88 | 3 |
| 10 | Susu kental manis | 40 | 130 | 4 | 23 | 1 |
| 11 | Vanilla essence | 2 | 12 | 0 | 0.53 | 0 |
| 12 | Gula merah | 125 | 471.25 | 0 | 121.66 | 0 |
| 13 | Gula pasir | 25 | 110 | 0 | 28.34 | 0 |
| 14 | Sagu mutiara | 50 | 179 | 0.01 | 44.35 | 0.095 |
| 15 | Minyak goreng | 200 | 1600 | 180 | 0 | 0 |
| TOTAL | | | 3884.8 | 238.65 | 426.39 | 20.905 |
| TOTAL PER PAX | | | 776.97 | 47.73 | 85.28 | 4.18 |

Sumber : fatsecret.co.id dan nilai gizi.com

Tabel 1. 20 Nilai Gizi Bir Pletok

| BIR PLETOK | | | | | 5 PORSI | |
|----------------------|--------------|-----------------------|----------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| NO. | BAHAN | JUMLAH (gr/ml) | KALORI (Kkal) | LEMAK (gr) | KARBO (gr) | PROTEIN (gr) |
| 1 | Jahe | 350 | 280 | 2.63 | 62.2 | 6.37 |
| 2 | Cengkeh | 5 | 16.5 | 0.445 | 2.87 | 0.26 |
| 3 | Kayu manis | 5 | 6 | 0.07 | 1.84 | 0.09 |
| 4 | Kapulaga | 2 | 6 | 0.13 | 1.37 | 0.22 |
| 5 | Sereh | 100 | 99 | 0.49 | 25.31 | 1.82 |
| 6 | Kayu secang | 25 | 24.75 | 0.122 | 6.32 | 0.46 |
| 7 | Biji pala | 2 | 12 | 0.8 | 1.08 | 0.13 |
| 8 | Gula pasir | 500 | 1935 | 0 | 499.9 | 0 |
| 9 | Garam | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | Daun pandan | 5 | 16.05 | 0 | 3.9 | 0.11 |
| TOTAL | | | 2395.3 | 4.687 | 604.79 | 9.46 |
| TOTAL PER PAX | | | 479.06 | 0.94 | 120.96 | 1.89 |

Sumber : fatsecret.co.id dan nilai gizi.com

Tabel 1. 21 Total Nilai Gizi Keseluruhan

| NO. | MENU | KALORI (Kkal) | LEMAK (gr) | KARBO (gr) | PROTEIN (gr) |
|------------|---------------|----------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| 1 | Kerak telur | 413.94 | 27.57 | 33.91 | 8.21 |
| 2 | Asinan betawi | 659.94 | 50.45 | 46.28 | 9.19 |
| 3 | Sayur besan | 743.33 | 64.95 | 39.08 | 6.19 |

| | | | | | |
|--------------|---|---------|--------|---------|-------|
| 4 | Nasi ulam, Ayam sampyok dan Semur jengkol | 148.666 | 82.34 | 111.210 | 36.37 |
| 5 | Selendang mayang | 776.97 | 47.73 | 85.28 | 4.18 |
| 6 | Bir pletok | 479.06 | 0.94 | 120.96 | 1.89 |
| TOTAL | | 3221.91 | 273.98 | 436.72 | 66.03 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

1.8 Lokasi dan Waktu Penelitian Makanan

a. Lokasi Penelitian

Pelaksanaan uji coba mengenai Pengembangan Sajian Kuliner Daerah Jakarta dilakukan di rumah penulis. Sedangkan, untuk pelaksanaan penyajian sajian kulinernya akan dilakukan di Kitchen Nusantara Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

b. Waktu Penelitian

Penulis mulai melakukan penelitian pada bulan Agustus 2023 dan akan terus dilaksanakan hingga Januari 2024 yang akhirnya tugas akhir ini akan dipresentasikan.