

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perilaku makan adalah perilaku normal yang berhubungan dengan kebiasaan makan, memilih makanan yang dimakan, persiapan kuliner dan jumlah konsumsi (dalam Hernandez, Bamwesigye, & Horak, 2016). Perilaku makan diperoleh selama seumur hidup, untuk mengubahnya membutuhkan perubahan dalam kebiasaan yang harus terus berlangsung selamanya di luar jangka waktu intervensi jangka pendek (Nestle et al., 1998). (Menurut Osorio et al., 2002).

Pengertian makanan adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak. (Menurut Rosyidi, 2006). Menu makanan yang sehat yaitu makanan yang mengandung sejumlah protein, karbohidrat, mineral dan juga vitamin.

Kuliner merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti aktivitas memasak atau mengolah bahan-bahan seperti sayuran, daging menjadi makanan. Dalam kamus besar bahasa Indonesia (KBBI), kuliner adalah sesuatu yang berhubungan dengan masak- memasak. Secara etimologis, kuliner berasal dari bahasa Latin, *Culinarius* yang bermakna berkaitan dengan dapur atau tempat memasak. Tujuan dari kuliner adalah bentuk perwujudan yang merujuk pada mengolah makanan, mengembangkan dan mengaplikasikan makanan sampai siap di konsumsi. Kuliner sendiri memiliki ciri khas dan keunikan yang menjadikan simbol budaya dan menjadi identitas dari suatu daerah atau negara.

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang memiliki keanekaragaman budaya, seni dan bahasa yang beraneka ragam. Keragaman tersebut didukung dengan karakteristik orang Indonesia yang berbeda-beda tetapi satu. Banyaknya daerah atau provinsi yang beragam tersebut menjadikan kuliner

Indonesia beragam dan memiliki keunikan tersendiri di setiap daerahnya. Kuliner Indonesia biasa disebut kuliner Nusantara. Penggunaan rempah yang melimpah dalam pengolahan bahan makanan menjadikan kuliner Indonesia memiliki rasa yang kuat. Kuliner Nusantara biasanya diambil dari kuliner tradisional khas daerah di Indonesia. Kuliner tradisional merupakan olahan makanan atau minuman yang telah dibuat dari dahulu oleh nenek moyang kita. Kuliner tradisional biasanya diwariskan dari generasi ke generasi dan turun temurun. Masakan tradisional juga dibuat dengan bahan-bahan yang biasa tersedia di daerah tersebut. Tidak hanya itu, teknik pembuatan masakan tersebutlah menjadikan kuliner tradisional memiliki keunikan tersendiri.

Keunikan rasa yang berbeda dan citarasa makanan tradisional Indonesia menjadi salah satu makanan yang paling diminati di dunia. Makanan Nusantara memiliki beragam jenis citarasa. Rasa asin, pedas, manis dan asam menjadikan makanan Nusantara unik. Dari waktu yang sudah berlalu, makanan tradisional berkembang sesuai dengan lingkungan, sejarah dan budaya. Alasan makanan tradisional Indonesia unik adalah kaya akan citarasa. Citarasa yang muncul karena penggunaan bahan dan rempah yang digunakan dalam setiap masakan. Keunikan rasa yang beragam dan unik yang khas dari daerah masing-masing. Seperti masakan Padang cenderung memiliki rasa pedas dan gurih. Masakan Jawa cenderung memiliki rasa manis dan legit. Masakan Bali memiliki rasa dominan pedas. Sedangkan masakan Sunda memiliki rasa yang ringan dan sederhana.

Kabupaten Grobogan adalah salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Tengah. Kabupaten Grobogan memiliki luas hingga 2.002,25 km persegi. Kabupaten Grobogan merupakan kabupaten terbesar kedua setelah Kabupaten Cilacap dan berbatasan dengan 8 Kabupaten. Yaitu Kabupaten Blora, Kabupaten Kudus, Kabupaten Pati, Kabupaten Ngawi, Kabupaten Sragen, Kabupaten Semarang dan Kabupaten Demak. Kondisi tanah berupa pegunungan kapur, perbukitan dan dataran di bagian tengahnya. Kabupaten Grobogan memiliki luas 1.975,86 Km.

Munculnya nama Grobogan berawal dari penyerangan Pusat Kerajaan Majapahit oleh pasukan Demak yang dipimpin oleh Sunan Ngudung dan Sunan

Kudus. Peperangan tersebut dimenangkan oleh Demak, benda pusaka Majapahit pun diambil dan dimasukkan ke dalam Grobog. Peristiwa tersebut sangat mengesankan bagi Sunan Ngudung. Sebagai kenangan, tempat pengambilan benda pusaka tersebut diberi nama dengan nama Grobogan atau yang berupa grobog. Grobog adalah sebuah kotak persegi panjang yang digunakan untuk menyimpan uang atau barang yang dibuat dari kayu. Selain itu grobog juga bisa diartikan sebagai kandang yang berbentuk kotak untuk mengangkut binatang buas hasil tangkapan perburuan.

Karakteristik masyarakat yang sederhana dapat dirasakan melalui kuliner khas setempat. Sebagian besar kuliner tersebut berbahan dasar sayur mayur yang bisa ditemukan disekitar lingkungan rumah. Karakteristik tersebut mempresentasikan karakter masyarakat Jawa yang sederhana. Kebanyakan kuliner Grobogan menggunakan sayuran yang sangat mudah ditemui. Teknik masak yang sangat sederhana dan perpaduan budaya menjadikan ciri khas sajian Grobogan.

Makanan atau kuliner Indonesia memiliki tampilan yang sederhana namun kaya akan citarasa. Di zaman sekarang, banyak sekali chef-chef Indonesia mengembangkan masakan tradisional Indonesia. Hal ini merupakan upaya dalam memperkenalkan makanan Indonesia yang lebih unik dari segi tampilan. Meskipun demikian, rasa yang diberikan akan seperti rasa aslinya. Upaya yang dilakukan yaitu dekonstruksi makanan seperti *Fine Dining*. *Fine dining* adalah makanan yang disajikan dalam suasana formal dan elegan. *Fine dining* juga menawarkan pengalaman *gastronomi*, dimana makanan disajikan dengan indah dan diolah dengan teknik khusus dengan kualitas tinggi. *Gastronomi* adalah ilmu yang mempelajari tentang keterkaitan antara budaya dan makanan sebagai salah satu produk budaya (Menurut pakar *gastronomi* Fossali)

Kesederhanaan bahan kuliner Kabupaten Grobogan membuat penulis untuk menjadikan Kabupaten Grobogan menjadi subjek tugas akhir **“SAJIAN SET MENU FINE DINING KABUPATEN GROBOGAN, JAWA TENGAH”**. Hal ini dilakukan dengan harapan makanan atau kuliner khas Grobogan dapat dikembangkan secara *modern* dan dikenal masyarakat luas dari nasional hingga

internasional. Dengan ini juga, penulis ingin mengembangkan kuliner khas Grobogan dengan standar *fine dining*.

1.2 Tujuan Presentasi

Tujuan dari presentasi makanan Kabupaten Grobogan yaitu :

1.2.1 Tujuan Akademis

Tujuan penulisan tugas akhir ini untuk melengkapi salah satu syarat untuk kelulusan Program Study Seni Kuliner Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

Kuliner Khas Kabupaten Grobogan dipilih dengan tujuan untuk memperkenalkan kepada khalayak umum secara luas. Sehingga masakan khas Grobogan dapat diterima oleh masyarakat secara nasional atau internasional. Mengembangkan kuliner khas Grobogan dengan tampilan yang unik dan menarik dengan penyajian secara *Set Menu Fine Dining* atau satu paket mulai dari *Amuse-bouche* hingga *Dessert*.

1.3 Usulan Menu

Kata “*menu*” berasal dari bahasa Perancis “*minute*” yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu dalam waktu singkat. Menu yang akan dihidangkan oleh penulis adalah makanan khas dari Kabupaten Grobogan. Rangkaian menu yang akan disajikan yaitu Set Menu, yang dimasak menggunakan beberapa teknik dan pengembangan penyajian. Berikut ini adalah rangkaian menu yang akan dihidangkan.

1.3.1 Set Menu

AMUSE BOUCHE

(Cassava Crouquette with Mozzarella Filling and Garlic Sambal)

(Kroket Singkong dengan isian Keju *Mozzarella* dan Sambal Bawang)

BOTOK YUYU

(Crab steam with coconut and Tempe Crumble)

(Kepiting Kukus dengan Kelapa Parut dan Bubuk Tempe)

SAYUR BECEK

(Beef Broth Soup with Gongseng Cabe Garlic Tuille)

(Sup Kaldu Daging Sapi dengan Gongseng Cabe Bawang *Tuille*)

SEGO PAGER

(Mix Boiled Vegetables wrap, Fried Shrimp, Rempeyek, Rice with Peanut Sauce)

(Sayur Rebus wrap, Udang Goreng, Rempeyek, Nasi Putih dengan Saus Kacang Tanah)

ES SETUP

(Tropical Friut Ice with Cinnamon Syrup)

(Es Buah Tropis dengan Sirup Kayu Manis)

1.4 Deskripsi Menu

Menu adalah daftar makanan yang telah dipersiapkan yang tersedia di dalam restoran. Deskripsi singkat mengenai kuliner khas Kabupaten Grobogan yang berisikan tentang penjelasan singkat dari setiap makanan. Serta penjelasan mengenai makanan pendamping dari setiap makanan yang disajikan dengan cara *Fine Dining*.

1.4.1 Entong – Entong (*Amuse Bouche*)

Dalam Bahasa Prancis “*Amuse-Bouche*” yang berarti “menyenangkan mulut”. *Amuse-bouche* disajikan sebelum makan untuk membangkitkan selera. *Amuse-bouche* disajikan dengan porsi kecil, biasanya disebut *one bite* atau sekali makan. *Amuse-bouche* adalah hidangan kecil yang disajikan sebelum hidangan utama dan dirancang untuk menggoda selera makan (Buku Larousse Gastronomique, 1976)

Entong-entong merupakan makanan yang berasal dari singkong parut yang diberi bumbu dan digoreng. Entong-entong hampir mirip dengan combro hanya saja entong entong tidak memiliki isian. Makanan ini memiliki rasa gurih dan sedikit asin. Biasanya entong entong disantap sebagai hidangan pendamping atau lauk saat makan. Karena makanan ini sangat sederhana, penulis akan mengkombinasikan dengan keju *mozzarella*. Hal ini dilakukan sebagai upaya pengembangan makanan tradisional menjadi makanan yang variatif.

1.4.2 Botok Yuyu (*Appetizer*)

“*Appetizer*” adalah hidangan ringan atau makanan pembuka yang disajikan sebelum hidangan utama dalam sebuah makanan. *Appetizer* sendiri berfungsi untuk merangsang selera makanan untuk membangkitkan nafsu makan. (Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental, 2015)

Botok Yuyu merupakan salah satu makanan khas daerah Grobogan, Jawa Tengah. Yuyu sendiri merupakan bahasa Jawa dari kepiting

sawah. Hidangan ini terkenal karena bahan utamanya, yaitu Yuyu yang dibumbui dan dibungkus dengan daun pisang, kemudian dikukus. Asal usul nama “Botok” merujuk pada metode pengolahan makanan yang umumnya melibatkan bumbu yang dibungkus dengan daun pisang dan kemudian dikukus. Botok merupakan teknik masak tradisional di Indonesia.

1.4.3 Sayur Becek (*Soup*)

Sayur becek merupakan olahan legendaris khas Kota Purwodadi. Kata becek sendiri berasal dari cara meracik bumbunya yang ditumbuk memakai tutu “dibecek” dalam bahasa Jawa. Sayur ini hampir mirip dengan sup iga pada umumnya. Sup ini terbuat dari campuran daging dan balungan (tulang) sapi yang dimasak bersama bumbu pedas dan daun kedondong.

Sajian ini menjadi salah satu tujuan kuliner yang selalu dicari. Rasa segar, asam dan manis serta kaldu yang gurih menjadikan cita rasa tersendiri. Dahulu sayur becek menjadi menu jamuan untuk para tamu pada saat acara hajatan oleh masyarakat pedesaan di Purwodadi.

1.4.4 Sego Pager (*Main Course*)

Dalam konteks fine dining atau kuliner kelas atas, main course dapat mencakup berbagai jenis hidangan, seperti daging, ikan, seafood, atau hidangan vegetarian yang kompleks dan dipersiapkan dengan berbagai teknik memasak.

Sego Pager merupakan salah satu sajian khas yang berasal dari Kecamatan Godong. Sajian ini memiliki filosofi dalam penamaannya. “*Sego*” merupakan kata dari bahasa Jawa yang berarti nasi. Sedangkan “*Pager*” berarti pagar, hal ini mengacu pada jenis sayuran yang digunakan dalam sajian tersebut. Disebut Sego Pager karena bahan pelengkap dari makanan ini adalah sayuran yang biasa ditanam dipekarangan rumah dan tanaman tersebut berfungsi sebagai pagar. Tidak hanya itu saja, seorang

penjual Sego Pager sendiri biasanya menjajakan nasi tersebut di depan pagar. Oleh karena itulah Sego Pager memiliki keunikan tersendiri (sumber : Grobogan.go.id)

Bahan baku dari sajian ini adalah nasi putih dengan urap sayur. Sayuran yang digunakan yaitu seperti daun kenikir, daun lamtoro, kacang panjang, daun pepaya, daun petai cina dan petai cina itu sendiri. Semua sayuran tersebut dipotong kecil kecil. Lalu ditaburi dengan serundeng dan disiram dengan bumbu kacang. Selain rasanya yang khas, makanan ini disajikan dengan menggunakan daun pisang yang *dipincuk*. Sego Pager dapat dinikmati dengan rempeyek kacang ataupun gorengan.

1.4.5 Es Setup

Es setup adalah sajian minuman yang terbuat dari buah buahan lokal yang dimasak dengan campuran air gula dan kayu manis. Es ini biasanya menjadi sajian spesial dikala bulan puasa. Masyarakat Grobogan, biasanya menyajikan minuman ini diacara pernikahan. Buah dan bahan-bahan yang digunakan dalam es ini, menjadikan es kaya akan nurtisi dan serat. Selain itu juga, biasanya es ini bisa dibekukan dan menjadi cemilan anak anak.

1.5 Tinjauan Produk

1.5.1 Tema Sajian

Pelaksanaan dan proses dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis mengambil tema Sajian Set Menu *Fine Dining* dari Kabupaten Grobogan dengan tampilan modern. Biasanya *fine dining* terdapat di beberapa restaurant. Pengertian *Fine Dining Restaurant* sendiri merupakan jenis restaurant yang menawarkan standar dalam pengolahan dan penyajian makanan. Selain itu *fine dining* juga memberikan kesan atau *experience*

bagi konsumen. Penulis akan menyajikan makanan khas Kabupaten Grobogan dengan *plating fine dining*.

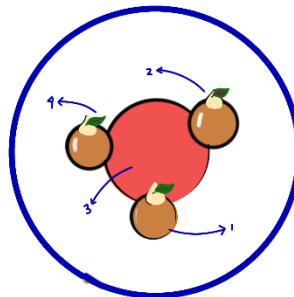
1.5.2 Variasi Sajian

Pembuatan rangkaian menu untuk mempresentasikan sajian kuliner khas Kabupaten Grobogan, didapat dari beberapa sumber dan penulis juga melakukan wawancara secara langsung dengan narasumber setempat. Menu yang akan disajikan sebagai berikut :

1.5.2.1 Entong – Entong

Entong Entong merupakan makanan pendamping bagi masyarakat Kabupaten Grobogan. Makanan hampir mirip dengan *combro*, namun bahan yang digunakan sedikit berbeda. Makanan ini terbuat dari singkong parut, kelapa muda parut dan dibumbui dengan bumbu merah. Kemudian di bentuk bulat dan digoreng dengan minyak panas.

Untuk itu, penulis mengembangkan sajian ini dengan memberikan variasi isian seperti keju *mozzarella* didalamnya dan disajikan dengan sambal bawang. Penyajian makan ini juga akan dipresentasikan berbeda dari biasanya.



Gambar 1. 1 Sketsa Entong-Entong

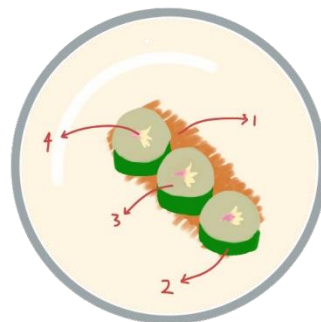
Keterangan :

1. *Cassava Crouquette*
2. *Mayonnaise*
3. *Garlic Sambal*
4. *Garnish (Red Sorrel)*

1.5.2.2 Botok Yuyu

Botok yuyu merupakan salah satu makanan masyarakat kampung di kabupaten Grobogan. Botok yuyu merupakan olahan makanan yang berbahan baku dari yuyu atau kepiting dalam bahasa Indonesia. Botok yuyu biasanya dinikmati dengan sayur bayam dan tempe goreng. Proses pemasakan yang menggunakan daun pisang sebagai pembungkus juga menambah aroma khas dalam botok yuyu.

Dalam pengembangan makanan ini, penulis masih menggunakan teknik masak asli dalam mengolahnya. Namun, penulis mengembangkan makanan ini dengan mengubah bentuk penyajian yang hanya dibungkus dengan daun pisang. Penulis menjadikan bayam sebagai lapisan luar agar berbentuk rapi. Kemudian penulis menambahkan tempe crumble sebagai ganti dari tempe goreng.



Gambar 1. 2 Sketsa Botok Yuyu

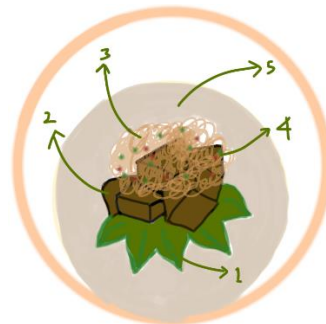
Keterangan :

1. Tempe *Crumble*
2. Bayam
3. Botok Yuyu
4. *Garnish (Dianthus)*

1.5.2.3 Sayur Becek

Sayur becek merupakan hidangan yang terbuat dari daging sapi. Hidangan ini sekilas mirip dengan soto, karena kuah yang sedikit keruh. Sayur becek sendiri memiliki rasa yang dominan pedas dan asam. Kuah yang terbuat dari rebusan tulang, bumbu, dan daun kedondong memberikan cita rasa gurih dan segar.

Pengembangan produk yang akan dilakukan oleh penulis adalah memberi *garlic tuile* cabe gongseng. Selain itu penulis juga tetap memberi daun kedondong dengan penyajian secara *fine dining* agar menambah penampilan jadi lebih baik.



Gambar 1. 3 Sketsa Sayur Becek

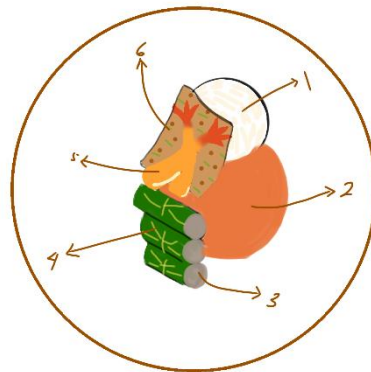
Keterangan :

1. Daun Kedondong
2. *Beef*
3. *Garlic Tuille*
4. Cabe Gongseng
5. Beef Soup (*Liquid*)

1.5.2.4 Sego Pager

Sego Pager biasanya merupakan jenis makanan pecel, namun sego pager memiliki keunikan tersendiri. Keunikan tersebut berada pada jenis sayuran yang dipakai. Sego pager ini terdiri dari sayuran seperti daun pepaya, kecambah, petai cina, kacang panjang dan daun kenikir yg dipotong kecil. Disajikan dengan serundeng dan rempeyek.

Pengembangan produk yang akan dilakukan oleh penulis adalah penambahan *side dish* gorengan. Namun gorengan yang akan diberikan adalah gorengan dengan teknik Jepang yaitu berupa ebi furai. Untuk sayuran akan di wrap dengan daun pepaya agar terlihat lebih rapi. Selain itu, penyajian akan di kembangkan menjadi lebih modern.



Gambar 1. 4 Sketsa Sego Pager

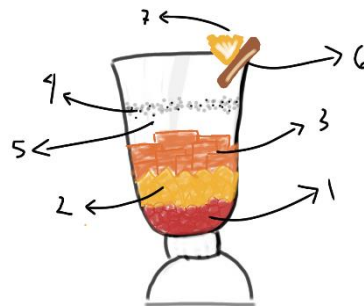
Keterangan :

1. Nasi atau sego
2. *Peanut Sauce*
3. Sayur Gudangan
4. Daun Pepaya
5. Udang Goreng
6. Rempeyek

1.5.2.5 Es Setup

Es setup adalah minuman yang terbuat dari beberapa jenis buah yang di rendam dengan cairan yang terbuat dari gula pasir, rempah dan jeruk nipis. Biasanya buah yang digunakan adalah nanas, pepaya, bengkuang dan kolong kaling. Es setup memiliki rasa manis segar dan aroma rempah yang kuat. Rempah yang digunakan yaitu cengkeh dan kayumanis.

Penulis akan membuat popping boba dari jus semangka sebagai bentuk pengembangan makanan. Penyajian juga akan disajikan secara fine dining.



Gambar 1. 5 Sketsa Es Setup

Keterangan :

1. *Watermelon Popping Boba*
2. *Pineapple*
3. *Papaya*
4. *Selasih*
5. *Cinnamon Syrup*
6. *Cinnamon Stick*
7. *Slice Pineapple*

1.6 Pengajian Resep

Resep merupakan sarana atau instruksi tertulis yang berisi informasi bahan dan metode pengolahan bahan makanan yang tertulis secara terstruktur dan berurutan. Resep juga berfungsi sebagai patokan dalam pembuatan makanan. Dengan adanya resep membantu kita dalam mengolah makanan.

Dalam pengajian resep ini, penulis menggunakan berbagai sumber. Sumber yang diambil penulis adalah internet, buku dan wawancara narasumber yang ahli dibidangnya. Beberapa resep juga didapatkan dari pengalaman penulis selama di industri.

RESEP ENTONG ENTONG

Jenis Sajian	: <i>Amuse Bouche</i>	Berat Sajian	: 30 gr
Daerah Asal	: Godong, Grobogan	Jumlah Porsi	: 10 Porsi
Tanggal	: Oktober 2023	Suhu Hidangan:	Suhu Ruang
Halaman	: 1 dari 2		

Tabel 1. 1 Resep Entong- Entong

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	180	gr	Singkong	Parut/Haluskan
		20	gr	Bawang Merah	Haluskan
		15	gr	Bawang Putih	Haluskan
		3	gr	Terasi	Haluskan
		5	gr	Garam	
		3	gr	Gula	
		2	gr	Kaldu Jamur	
		500	ml	Bubuk	<i>Deep Fry</i>
		80	gr	Minyak Goreng	Potong Kotak
		25	gr	Keju <i>Mozarella</i>	
		50	gr	<i>Mayonnaise</i>	
			<i>Bread Crumb</i>		
			<i>Red Sorrel</i>		

2.	Saring	180	Gr	Singkong Halus	Parut singkong
3.	Campurkan	220	Gr	Singkong Halus	Campurkan
		20	gr	Bawang Merah	semua bahan
		15	gr	Bawang Putih	dan pastikan
		5	gr	Terasi	semua bahan
		10	gr	Garam	tercampur rata
		5	gr	Gula	
		5	gr	Kaldu Jamur	
4.	Timbang			Adonan Entong- Entong	Bagi adonan menjadi 10 pcs
5.	Isian			Keju <i>Mozarella</i> <i>Bread Crumb</i>	Isi adonan dengan keju dan bentuk bulat. Baluri bagian luar dengan bread crumb.
6.	Goreng			Minyak Goreng Adonan Entong- entong	Panaskan minyak dengan suhu sedang dan goreng hingga warna kecoklatan.
7.	Sajikan			<i>Mayonnaise</i> <i>Red Sorrel</i>	Berikan <i>Mayonnaise</i> diatasnya dan <i>garnish</i> dengan <i>sorrel</i> .

Sumber : Hasil wawancara narasumber Warung Mbak Nik Godong ,2023.

**RESEP ENTONG ENTONG
(GARLIC SAMBAL)**

Jenis Sajian : *Amuse Bouche (Sauce)* Berat Sajian : 10 gr
 Daerah Asal : Godong, Grobogan Jumlah Porsi : 10 Porsi
 Tanggal : Oktober 2023 Suhu Hidangan: Suhu Ruang
 Halaman : 2 dari 2

Tabel 1. 2 Resep Sambal Bawang

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	50 10 3 2 150	gr gr gr gr ml	Cabai Rawit Merah Bawang Putih Garam Gula Air	Segar Segar Plain
2.	Haluskan	70 20 3 2	gr gr gr gr	Cabai Rawit Merah Bawang Putih Garam Gula	Haluskan dengan blender,dan saring
3.	Tambahkan	150	ml	Air Matang	
4.	Saring			Sambal Air	Saring hingga tidak ada biji
5.	Sajikan				Siap disajikan

Sumber : Buku Kitab Masakan Kumpulan Resep Sepanjang Masa,2010

RESEP BOTOK YUYU

Jenis Sajian : *Appetizer*
 Daerah Asal : Grobogan
 Tanggal : Oktober 2023
 Halaman : 1

Berat Sajian : 70 gr
 Jumlah Porsi : 10 Porsi
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Tabel 1. 3 Resep Botok Yuyu

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	360	gr	Daging Rajungan	Kaleng Muda, Parut
		340	gr	Kelapa	
		25	gr	Bawang Merah	
		15	gr	Bawang Putih	
		1	gr	Jinten	
		20	gr	Gula Merah	
		2	gr	Ketumbar	
		4	lembar	Daun Jeruk	
		10	Lembar	Daun Pisang	
		10	Pcs	Tusuk Gigi	
		50	gr	Bayam	
			Garam		
			Merica		
			<i>Dianthus Flower</i>		
2.	Haluskan	25	gr	Bawang Merah	Haluskan semua bahan menggunakan blender
		15	gr	Bawang Putih	
		1	gr	Jinten	
		20	gr	Gula Merah	
		2	gr	Ketumbar	
		4	lembar	Daun Jeruk	
3.	Campurkan	360	Gr	Bumbu Halus	Satukan semua bahan dan campurkan hingga
		340	Gr	Daging Rajungan	
				Kelapa	
				Garam	
			Merica		

					merata dan koreksi rasa.
4.	Bungkus	10 10	Lembar Pcs	Bahan Botok Daun Pisang Tusuk Gigi	Bungkus semua bahan dengan daun pisang dan kukus selama kurang lebih 20 menit.
5.	Rebus	50	Gr	Bayam	Rebus bayam hingga matang dan angkat setelahnya.
6.	Serve				Sajikan dengan bayam dan <i>Crumble</i> Tempe

Sumber : Hasil wawancara narasumber Warung Mbak Nik Godong,2023.

RESEP CRUMBLE TEMPE

Jenis Sajian : *Side Dish Appetizer*
 Daerah Asal : -
 Tanggal : Oktober 2023
 Halaman : 1

Berat Sajian : 10 gr
 Jumlah Porsi : 10 Porsi
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Tabel 1. 4 Resep *Crumble* Tempe

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	100 300 2 1 1	Gr ml Gr Gr Gr	Tempe Minyak Goreng Garam Gula Merica	<i>Julienne</i>
2.	Potong	100	Gr	Tempe	Potong tempe dalam bentuk <i>julienne</i>
3.	Siapkan	300	ml	Minyak Goreng	Panaskan minyak dengan api sedang
4.	<i>Fry</i>			Tempe Minyak Goreng	Goreng tempe hingga kering
5.	Haluskan			Tempe Goreng Garam Gula Merica	Blender bahan tersebut sampai halus kasar.
6.	<i>Serve</i>				Sajikan dengan Botok Yuyu

Sumber : Buku Resep Masakan Indonesia,2019.

RESEP SAYUR BECEK

Jenis Sajian : *Soup*
 Daerah Asal : Godong, Grobogan
 Tanggal : Oktober 2023
 Halaman : 1

Berat Sajian : 2 dl
 Jumlah Porsi : 10 Porsi
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Tabel 1. 5 Resep Sayur Becek

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	800	gr	Daging Sapi	Blanch Bakar Sangrai Sangrai
		150	gr	Tulang Sapi	
		80	gr	Bawang Merah	
		60	gr	Bawang Putih	
		20	gr	Cabai Rawit Hijau	
		10	gr	Terasi	
		20	gr	Kemiri	
		10	gr	Ketumbar	
		3	Pcs	Daun Salam	
		80	gr	Lengkuas	
		7	Batang	Daun Kedondong	
		4000	ml	Air	
		10	gr	Garam	
		7	gr	Merica	
5	gr	Kaldu Sapi Bubuk			
2.	<i>Blanch</i>			Daging Tulang Sapi	Blanch daging dan iga sapi. Buang <i>scum</i> dan <i>refresh</i> .
3.	Panaskan dan rebus	4000	MI	Daging Sapi Tulang Air Daun Salam Lengkuas	Rebus semua bahan, dan setelah mendidih turunkan api

					menjadi <i>low heat</i> .
4.	Haluskan			Bawang Merah Bawang Putih Terasi Kemiri Ketumbar	Haluskan semua bumbu.
5.	Masukan			Bumbu halus	Masukan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam kuah. Rebus kurang lebih selama 10 menit.
6.	Tambahkan	7	Batang	Daun Kedondong Garam Merica Kaldu Sapi Bubuk	Masukan daun kedondong ke dalam sup. Dan berikan garam dan merica sebagai penambah rasa.
7.	Sajikan			Sup	Sajikan dengan cabe gongseng.

Sumber : Hasil wawancara narasumber Waroeng Sedep Yanto Ganjar,2023.

RESEP GARLIC TUILLE GONGSENG CABE

Jenis Sajian : *Soup Garnish*
 Daerah Asal : -
 Tanggal : Oktober 2023
 Halaman : 1

Berat Sajian : 5 gr
 Jumlah Porsi : 10 Porsi
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Tabel 1. 6 Resep *Garlic Tuille* Gongseng Cabe

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan	
1.	<i>Mise en Place</i>	10	Gr	Bawang Putih		
		5	gr	Cabe Merah Keriting		<i>Slice</i>
		5	gr	Cabe Hijau Keriting		<i>Slice</i>
		10	gr	Tepung Terigu		
		30	ml	Minyak Goreng		
		80	ml	Air		
		2	gr	Garam		
2.	Haluskan			Bawang Putih	Haluskan kedua bahan tersebut	
				Garam		
3.	Campurkan			Bumbu Halus	Campurkan semua bahan dengan botol.	
		30	ml	Minyak Goreng		
		10	gr	Tepung Terigu		
4.	<i>Sautee</i>			Air		
		5	gr	Cabe Keriting Merah		
		5	gr	Cabe Keriting Hijau		
5.	<i>Fry</i>			Adonan <i>Tuille</i>	Panaskan teflon, tuangkan adonan <i>tuille</i> dan taburkan gongseng cabe tunggu <i>tuille</i> hingga kering.	

Sumber : Resep by Chef Miller Ramos,2022.

RESEP SEGO PAGER

(Nasi Putih)

Jenis Sajian : <i>Main Course</i>	Berat Sajian : 70 gr
Daerah Asal : Godong, Grobogan	Jumlah Porsi : 10 Porsi
Tanggal : Oktober 2023	Suhu Hidangan: Suhu Ruang
Halaman : 1	

Tabel 1. 7 Resep Sego Pager (Nasi Putih)

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	400	Gr ml	Beras Air	
2.	Cuci	400	gr	Beras	Cuci Beras hingga bersih.
3.	Aron			Beras Air	Masak beras dengan rice cooker dan tunggu hingga matang.
4.	Sajikan				

Sumber : Resep Standar Poltekpar NHI Bandung,2020

RESEP SEGO PAGER

(Sayuran atau Gudangan)

Jenis Sajian : *Main Course*
 Daerah Asal : Godong, Grobogan
 Tanggal : Oktober 2023
 Halaman : 1

Berat Sajian : 50 gr
 Jumlah Porsi : 10 Porsi
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Tabel 1. 8 Resep Sego Pager (Gudangan)

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>			Sayuran	
		120	gr	Daun Pepaya	Potong 5 cm
		120	gr	Kacang Panjang	Potong 4 cm
		120	gr	Tauge	
		100	gr	Petai Cina	
				Bumbu Halus	
		10	gr	Bawang Merah	
		5	gr	Bawang Putih	
		2	gr	Cabai Rawit Hijau	Bakar
		2	gr	Kencur	
		2	gr	Terasi	
		1	gr	Garam	Parut
		1	gr	Gula	
		4	pcs	Daun Jeruk	
60	gr	Kelapa			
2	lembar	Daun Pisang			
2.	Haluskan	10	gr	Bawang Merah	Haluskan
		5	gr	Bawang Putih	bahan bahan
		2	gr	Cabai Rawit Hijau	dengan
		2	gr	Kencur	blender.
		2	gr	Terasi	

		1 1 4	gr gr pcs	Garam Gula Daun Jeruk	
3.	Campurkan			Bumbu Halus Kelapa Parut	Campurkan kedua bahan hingga rata.
4.	Kukus	2	Lembar	Bumbu Gudangan Daun Pisang	Kukus selama 10 menit
5.	Rebus	120 120 120 100	gr gr gr gr	Daun Pepaya Kacang Panjang Tauge Petai Cina	Rebus sayuran hingga matang dan tiriskan
6.	<i>Roll</i>			Bumbu Gudangan Sayuran Rebus	<i>Roll</i> sayuran dengan daun pepaya
6.	Sajikan				Sajikan dengan bumbu kacang dan pendamping lainnya.

Sumber : Buku 1000 Resep Masakan dan Kue Sisca Soewitomo,2010.

RESEP SEGO PAGER

(Bumbu Kacang)

Jenis Sajian : <i>Main Course</i>	Berat Sajian : 35 gr
Daerah Asal : Godong, Grobogan	Jumlah Porsi : 10 Porsi
Tanggal : Oktober 2023	Suhu Hidangan: Suhu Ruang
Halaman : 1	

Tabel 1. 9 Resep Sego Pager (Bumbu Kacang)

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	200	gr	Kacang Tanah	
		60	gr	Cabai Merah	
		10	gr	Cabai Rawit	
		20	gr	Bawang Putih	
		30	gr	Bawang Merah	
		7	gr	Kencur	
		70	gr	Gula Merah	
		10	gr	Daun Jeruk	
		15	gr	Garam	
		10	gr	Gula Pasir	
		600	ml	Minyak Goreng	
2.	Goreng	200	gr	Kacang Tanah	Panaskan minyak goreng dan goreng semua bahan
		600	gr	Minyak Goreng	
		50	gr	Cabai Merah	
		20	gr	Cabai Rawit	
		20	gr	Bawang Putih	
		30	gr	Bawang Merah	
3.	Haluskan			Kacang Tanah	Haluskan dengan mesin penggiling
				Cabai Merah	
				Cabai Rawit	

		30 20 15 100	gr gr gr gr	Bawang Putih Bawang Merah Daun Jeruk Garam Gula Pasir Gula Merah	atau <i>blender</i> .
4.	Sajikan			Bumbu Kacang	Seduh sambal jika ingin disajikan.

Sumber : Buku Kitab Masakan Kumpulan Resep Sepanjang Masa,2010

RESEP SEGO PAGER

(Serundeng)

Jenis Sajian : *Main Course*

Berat Sajian : 15 gr

Daerah Asal : Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : Oktober 2023

Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Halaman : 1

Tabel 1. 10 Resep Sego Pager (Serundeng)

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan	
1.	<i>Mise en Place</i>	120	gr	Kelapa Setengah	Parut	
		1	pcs	Tua		
		1	pcs	Daun Salam		
		5	gr	Daun Jeruk		
		3	gr	Jahe		
		15	gr	Lengkuas		
		5	gr	Minyak Goreng		
		10	gr	Asam Jawa		
		6	gr	Bawang Merah		
		2	gr	Bawang Putih		
		1	gr	Ketumbar		Sangrai
		30	gr	Jintan		Sangrai
		3	gr	Gula Merah		
			Garam			
2.	Sangrai	120	gr	Kelapa	Sangrai kelapa parut hingga berwarna kuning kecoklatan dan kering sambil diaduk-aduk.	

					Angkat.
3.	Haluskan dan tumis	10 6 2 1 30 3 15 1 1 2 3 5	gr gr gr gr gr gr ml pcs pcs gr gr gr	Bawang Merah Bawang Putih Ketumbar Jintan Gula Merah Garam Minyak Goreng Daun Salam Daun Jeruk Jahe Lengkuas Asam Jawa	Haluskan semua bahan dan panaskan minyak. Masukan bumbu dan tumis hingga harum.
4.	Masukkan			Kelapa Sangrai	Masukan kelapa yang telah disangrai. Kemudian campur sampai rata dan matang
5.	Sajikan			Serundeng	Sajikan dengan sego pager.

Sumber : Buku 500 Resep Masakan Terfavorit Sisca Soewitomo,2011

RESEP SEGO PAGER

(Rempeyek Kacang)

Jenis Sajian : *Main Course* Berat Sajian : 20 gr
 Daerah Asal : Godong, Grobogan Jumlah Porsi : 10 Porsi
 Tanggal : Oktober 2023 Suhu Hidangan: Suhu Ruang
 Halaman : 1

Tabel 1. 11 Resep Sego Pager (Rempeyek Kacang)

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan	
1.	<i>Mise en Place</i>	100	Gr	Kacang Tanah	Potong Kecil	
		50	gr	Tepung Beras		
		50	gr	Tepung Ketan		
		10	gr	Tepung Tapioka		
		1	pcs	Telur Ayam		
		60	gr	Santan Cair		
		5	gr	Daun Jeruk		
		10	gr	Bawang Putih		
		5	gr	Kemiri		Sangrai
		4	gr	Kencur		
		3	gr	Ketumbar		
		500	ml	Minyak Goreng		
20	ml	Air				
2.	Haluskan	10	Gr	Bawang Putih	Haluskan bumbu dengan blender	
		5	gr	Kemiri		
		4	gr	Kencur		
		3	gr	Ketumbar		
3.	Campurkan	50	gr	Bumbu Halus	Campurkan semua bahan dan ketika akan	
		50	gr	Tepung Beras		
		10	gr	Tepung Ketan		
				Tepung Tapioka		

		1 60 5 250	pc ml gr ml	Telur Ayam Santan Cair Daun Jeruk Air	digoreng aduk adonan.
4.	<i>Moulding</i>			Adonan Peyek Kacang Tanah	Panaskan <i>pan non sticky</i> , masukan adonan rempeyek seperti membuat kulit lumpia. Kemudian taburkan kacang tanah di atasnya. Setelah itu potong sesuai bentuk yang diinginkan.
4.	Goreng	500	ml	Minyak Goreng Adonan Peyek	Panaskan minyak dalam api sedang. Goreng peyek hingga kuning keemasan.
5.	Sajikan			Peyek	Sajikan dengan sego pager.

Sumber : Buku Mustika Rasa, 1964.

RESEP SEGO PAGER

(*Resep Ebi Furai*)

Jenis Sajian : *Main Course*

Berat Sajian : 40 gr

Daerah Asal : Grobogan

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Tanggal : Oktober 2023

Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Halaman : 1

Tabel 1. 12 Resep Sego Pager (Ebi Furai)

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	300 150 1 30	Gr gr pc gr	Udang <i>Bread Crumb</i> Telur Tepung Terigu Garam Merica Minyak Goreng	Bersih, lurus Panko <i>All Purpose</i>
2.	Cuci	300	gr	Udang Garam	Cuci udang menggunakan garam dan air mengalir.
3.	<i>Marinate</i>			Udang Garam Merica	Biarkan kurang lebih 5 menit agar bumbu merasuk.
4.	<i>Coating</i>	300 30 1 150	gr gr Pc Gr	Udang Tepung Terigu Telur <i>Bread Crumb</i>	Baluri udang dengan tepung terigu, telur lalu bread crumb
5.	Goreng			<i>Ebi Furai</i>	Panaskan

				Minyak Goreng	minyak goreng dengan api sedang tunggu hingga panas dan goreng udang hingga kuning keemasan
8.	Sajikan				

Sumber : Kampachi Restaurant Kuala Lumpur,2023.

RESEP ES SETUP

Jenis Sajian : *Beverage*
 Daerah Asal : Grobogan
 Tanggal : Oktober 2023
 Halaman : 1

Berat Sajian : 100 gr
 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Suhu Hidangan: Suhu Ruang

Tabel 1. 13 Resep Es Setup

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	400	Gr	Nanas	Potong Segitiga
		400	gr	Pepaya	Potong Kotak
		5	gr	Kapur	
		300	gr	Gula	
		5	gr	Cengkeh	
		6	gr	Kayu Manis	
		2	pcs	Jeruk Nipis	
		3	gr	Selasih	
		2000	ml	Air	
2.	Rendam			Pepaya Bengkuang Kapur Air	Larutkan kapur dengan air, rendam buah sekitar 1 jam
3.	Cuci			Pepaya Bengkuang	Cuci buah berkali-kali agar kapur tidak tersisa.
4.	Rebus			Gula Air Kayu Manis Cengkeh Pepaya Nanas	Panaskan air, masukan gula pasir, kayu manis, cengkeh, pepaya. Tunggu hingga hampir mendidih.

					Lalu masukan nanas dan tunggu hingga mendidih. Dan biarkan dingin.
5.	Tambahk an			Selasih	Rendam selasih dengan air dan sajikan bersama setup.
6.	Sajikan			Es Batu Setup Buah	Sajikan dalam gelas sebagai <i>cocktail</i> .

Sumber : Buku 1000 Resep Masakan dan Kue Sisca Soewitomo,2010.

RESEP ES SETUP

(*Chaviar Semangka*)

Jenis Sajian : *Drink* Berat Sajian : 20 gr
 Daerah Asal : Godong, Grobogan Jumlah Porsi : 10 Porsi
 Tanggal : Oktober 2023 Suhu Hidangan: Suhu Ruang
 Halaman : 1

Tabel 1. 14 Resep Es Setup (*Chaviar Semangka*)

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en Place</i>	200	gr	Semangka	
		150	ml	Air	
		10	gr	Agar Agar	
		150	ml	Minyak Goreng	
2.	Dinginkan			Minyak Goreng	Masukkan dalam kulkas kurang lebih 1 sampai 1,5 jam.
3.	Blender			Semangka Air	Haluskan semangka dengan blender dan saring.
4.	Panaskan			Jus Semangka Agar - agar	Larutkan jus semangka dan agar – agar. Didihkan dan matikan api. Tunggu beberapa menit dan pindahkan

					dalam botol
5.	Tuang				Tuang larutan kedalam minyak yang dingin.
6.	Sajikan				

Sumber : Mommy's memorandum.com, 2023.

1.7 Nilai Gizi Dan Nutrisi Menu

Nilai gizi adalah jumlah kandungan nutrisi yang terdapat pada makanan. Setiap makanan memiliki nilai gizi berupa vitamin, serat, protein, karbohidrat yang bermanfaat bagi tubuh dan kesehatan kita. Nilai gizi juga sebagai ukuran kalori yang terkandung dalam makanan tersebut. Hal ini perlu diperhatikan untuk menjaga keseimbangan gizi kita. Berikut ini adalah kandungan gizi dari **“Sajian Set Menu *Fine Dining* Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah”**

Tabel 1. 15 Nilai Gizi Entong-Entong

NILAI GIZI ENTONG ENTONG					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	Lemak	Protein	Kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(kkal)
20	Bawang Merah	2	0	0,2	8
25	Bawang Putih	2	0	0,5	10
50	Cabai Rawit Merah	2	0,6	1	16
8	Garam	4	0	0	0
5	Gula	0	0	0	20
5	Kaldu Jamur Bubuk	3	0	1	15
80	Keju Mozarella	1	18	14	220
500	Minyak Goreng	0	500	0	3000
180	Singkong	36	0	1	144
3	Terasi	0,5	0,3	0,5	5
4	Red Sorrel	1	0	0	4
TOTAL		51,5	518,9	18,2	3442
TOTAL / PORSI		5,15	51,89	1,82	344,2

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 16 Nilai Gizi Botok Yuyu

NILAI GIZI BOTOK YUYU					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	Lemak	Protein	Kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(kkal)
360	Daging Rajungan	0	1	72	340
340	Kelapa Parut	19	33	9	360
25	Bawang Merah	6	0,1	0,6	28
15	Bawang Putih	3	0	0,6	0,6
1	Jinten	0,3	0,5	0,1	6
20	Gula Merah	20	0	0,2	80
2	Ketumbar	0,3	0,1	0,2	6
1	Daun Jeruk	0	0,2	0,5	5
5	Garam	0	0	0	0
3	Merica	0,4	0,1	0,1	2
50	Bayam	3	0,4	2,5	25
100	Tempe	9	11	19	200
200	Minyak Goreng	0	200	0	1500
TOTAL		61	246,4	105,9	2552,6
TOTAL / PORSI		6,1	24,64	10,59	255,26

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2023

Tabel 1. 17 Nilai Gizi Sayur Becek

NILAI GIZI SAYUR BECEK					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	Lemak	Protein	Kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(kkal)
800	Daging Sapi	0	96	176	1600
150	Tulang Sapi	0	22,5	30	330
800	Bawang Merah	8	0	1,6	32
70	Bawang Putih	6,3	0	2,1	28
20	Cabai Rawit Hijau	1,6	0,2	0,4	8
10	Terasi	0	1	1	12
10	Kemiri	3	13	2	138
10	Ketumbar	4,5	0,8	1	25
2	Daun Salam	0	0	0	2
80	Lengkuas	8	0	1,6	32
200	Daun Kedondong	10	0,2	10	40
10	Garam	0	0	0	0

7	Merica	4,9	1,5	0,7	28
5	Kaldu Sapi Bubuk	2	0,5	1,5	15
5	Cabai Merah Keriting	0,5	0,5	0,2	2
5	Cabai Hijau Keriting	0,5	0,1	0,2	2
5	Tepung Terigu	3,5	0	0,5	17,5
30	Minyak Goreng	0	30	0	265
TOTAL		52,8	70,3	52,8	976,5
TOTAL / PORSI		5,28	7,03	5,28	97,65

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2023

Tabel 1. 18 Nilai Gizi Sego Pager

NILAI GIZI SEGO PAGER					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	Lemak	Protein	Kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(kcal)
400	Beras	320	0,8	28	1440
120	Daun Pepaya	4,8	0,4	3	25
120	Kacang Panjang	8,4	0,4	2,4	38
120	Tauge	3,6	0,4	3	28
100	Petai Cina	16	0,6	2,5	70
50	Bawang Merah	4,7	0	0,5	20
41	Bawang Putih	3,7	0	1,7	17
2	Cabai Rawit Hijau	0,2	0	0,1	1
2	Kencur	0,2	0	0,1	1
2	Terasi	0,5	0,3	0,7	6
20	Garam	0	0	0	0
11	Gula	11	0	0	44
15	Daun Jeruk	0,9	0,1	0,3	4
180	Kelapa	18	63	6	645
100	Daun Pisang	6,6	0,2	1,6	28
300	Kacang Tanah	45	147	63	1680
60	Cabai Merah Keriting	3,6	0,6	1,2	18
10	Cabai Rawit Merah	1	0,2	0,3	5
7	Kencur	1	0,1	0,3	4
100	Gula Merah	97	0,6	1,5	382
540	Minyak Goreng	0	440	0	4000
1	Daun Salam	0,3	0	0,1	2
5	Jahe	1	0,1	0,1	4
5	Asam Jawa	0,6	0	0,1	2
2	Ketumbar	1,2	0,3	0,2	6

4	Jintan	2,7	0,8	0,7	14
50	Tepung Beras	39	0,5	2,5	175
50	Tepung Ketan	39	0,5	2,5	175
10	Tapioka	9	0,2	0,2	38
60	Telur Ayam	0,6	6	7	84
60	Santan	1,6	16	1,6	160
5	Kemiri	0,9	4,7	0,5	47
7	Kencur	0,8	0,1	0,2	4
300	Udang	0	4	42	207
150	Bread Crumb	81	6	10,5	450
30	Tepung terigu	21	0,3	3	105
TOTAL		424,9	693,4	159,4	8489
TOTAL / PORSI		42,49	69,34	15,94	848,9

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2023

Tabel 1. 19 Nilai Gizi Es Setup

NILAI GIZI ES SETUP					
Jumlah (gr)	Nama Bahan	Karbo	Lemak	Protein	Kalori
		(gr)	(gr)	(gr)	(kkal)
400	Nanas	50	0	2	200
400	Pepaya	40	1	2	160
5	Kapur	0	0	0	0
300	Gula	300	0	0	1200
5	Cengkeh	4	0	0	15
6	Kayu Manis	7	0	0	22
2	Jeruk Nipis	0,5	0	0	1
3	Selasih	2	0,5	0,5	12
200	Semangka	8	0	1	32
10	Agar Agar	9	0	0,5	35
TOTAL		420,5	1,5	6	1677
TOTAL / PORSI		84,1	0,3	1,2	335,4

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/> dan hasil olahan penulis,2023

1.8 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price

Sebagai seorang juru masak selain menentukan bahan-bahan yang digunakan dalam resep kita juga harus menghitung biaya sajian yang akan kita sajikan. Dimulai menentukan harga biaya pokok (*food cost*), biaya untuk satu porsi sajian (*dish costing*) dan biaya untuk per resep (*recipe costing*) untuk menentukan harga jual suatu makanan atau menu.

Hal ini dilakukan untuk sumber data kebutuhan bahan-bahan dalam pembuatan menu atau makanan untuk menentukan harga jual yang sesuai. Pembuatan laporan keuangan dan kenaikan bahan juga sangat menentukan nilai jual. Sehingga kita memerlukan perhitungan biaya pokok dan biaya lainnya.

Tabel 1. 20 Biaya Sajian Entong-Entong

FOOD COSTING ENTONG-ENTONG						
Bahan	Jumlah Bahan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas Bahan	Unit	Total Harga
Bawang Merah	20	gr	Rp 38.000	1000	gr	Rp 760
Bawang Putih	25	gr	Rp 42.000	1000	gr	Rp 1.050
Cabai Rawit Merah	50	gr	Rp 120.000	1000	gr	Rp 6.000
Garam	8	gr	Rp 3.000	250	gr	Rp 96
Gula	5	gr	Rp 15.000	1000	gr	Rp 75
Kaldu Jamur Bubuk	5	gr	Rp 11.000	80	gr	Rp 688
<i>Keju Mozarella</i>	80	gr	Rp 25.000	160	gr	Rp 12.500
Minyak Goreng	500	ml	Rp 25.000	1000	ml	Rp 12.500
Singkong	180	gr	Rp 9.000	1000	gr	Rp 1.620
Terasi	3	gr	Rp 5.000	100	gr	Rp 150
<i>Red Sorrel</i>	4	pcs	Rp 1.500	1	gr	Rp 6.000
Recipe Costing						Rp 41.439
Dish Costing (10 Portion)						Rp 4.144
Food Costing						30%
Selling Price						Rp 13.813

Sumber : Hasil olahan penulis, 2023

Tabel 1. 21 Biaya Sajian Botok Yuyu

FOOD COSTING BOTOK YUYU						
Bahan	Jumlah Bahan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas Bahan	Unit	Total Harga
Daging Rajungan	360	gr	Rp 27.500	130	gr	Rp 76.154
Kelapa parut	340	gr	Rp 8.000	500	gr	Rp 5.440
Bawang Merah	25	gr	Rp 38.000	1000	gr	Rp 950
Bawang Putih	15	gr	Rp 42.000	1000	gr	Rp 630
Jinten	1	gr	Rp 2.000	5	gr	Rp 400
Gula Merah	20	gr	Rp 22.000	1000	gr	Rp 440
Ketumbar	2	gr	Rp 2.500	100	gr	Rp 50
Daun Jeruk	1	gr	Rp 9.500	100	gr	Rp 95
Daun Pisang	200	gr	Rp 12.000	1000	gr	Rp 2.400
Garam	5	gr	Rp 3.000	250	gr	Rp 60
Merica	3	gr	Rp 31.000	100	gr	Rp 930
Bayam	50	gr	Rp 3.000	100	gr	Rp 1.500
Tempe	100	gr	Rp 6.000	500	gr	Rp 1.200
Minyak Goreng	200	ml	Rp 25.000	1000	ml	Rp 5.000
<i>Dianthus Flower</i>	2	pcs	Rp 3.000	1	pcs	Rp 6.000
Recipe Costing						Rp 101.249
Dish Costing (10 Portion)						Rp 10.125
Food Costing						35%
Selling Price						Rp 28.928

Sumber : Hasil olahan penulis,2023

Tabel 1. 22 Biaya Sajian Sayur Becek

FOOD COSTING SAYUR BECEK						
Bahan	Jumlah Bahan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas Bahan	Unit	Total Harga
Daging sapi	500	gr	Rp 150.000	1000	gr	Rp 75.000
Tulang sapi	150	gr	Rp 20.000	1000	gr	Rp 3.000
Bawang merah	80	gr	Rp 38.000	1000	gr	Rp 3.040
Bawang putih	70	gr	Rp 42.000	1000	gr	Rp 2.940
Cabai rawit hijau	20	gr	Rp 70.000	1000	gr	Rp 1.400
Terasi	10	gr	Rp 5.000	100	gr	Rp 500
Kemiri	20	gr	Rp 5.800	100	gr	Rp 1.160
Ketumbar	10	gr	Rp 2.500	100	btg	Rp 250
Daun Salam	2	gr	Rp 23.000	1000	gr	Rp 46
Lengkuas	80	gr	Rp 13.000	1000	gr	Rp 1.040
Daun Kedondong	200	gr	Rp 6.000	1000	gr	Rp 1.200
Garam	10	gr	Rp 105.000	1000	gr	Rp 1.050
Merica	7	gr	Rp 31.000	100	gr	Rp 2.170
Kaldu sapi bubuk	5	gr	Rp 19.000	200	gr	Rp 475
Cabai Merah Keriting	5	gr	Rp 90.000	1000	gr	Rp 450
Cabai Hijau Keriting	5	gr	Rp 50.000	1000	ml	Rp 250
Tepung Terigu	5	gr	Rp 16.000	1000	gr	Rp 80
Minyak Goreng	30	ml	Rp 25.000	1000	gr	Rp 750
Recipe Costing						Rp 94.801
Dish Costing (10 Portion)						Rp 9.480
Food Costing						35%
Selling Price						Rp 27.086

Sumber : Hasil olahan penulis 2023

Tabel 1. 23 Biaya Sajian Sego Pager

FOOD COSTING SEGO PAGER						
Bahan	Jumlah Bahan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas Bahan	Unit	Total Harga
Beras	400	gr	Rp 15.000	1000	gr	Rp 6.000
Daun Pepaya	120	gr	Rp 3.000	150	gr	Rp 2.400
Kacang Panjang	120	gr	Rp 15.000	1000	gr	Rp 1.800
Tauge	120	gr	Rp 12.000	1000	gr	Rp 1.440
Petai Cina	100	gr	Rp 3.000	50	gr	Rp 6.000
Bawang merah	50	gr	Rp 38.000	1000	gr	Rp 1.900
Bawang Putih	41	gr	Rp 42.000	1000	gr	Rp 1.722
Cabai Rawit Hijau	2	gr	Rp 70.000	1000	gr	Rp 140
Kencur	2	gr	Rp 27.500	1000	gr	Rp 55
Terasi	2	gr	Rp 5.000	100	gr	Rp 100
Garam	20	gr	Rp 3.000	250	gr	Rp 240
Gula	11	gr	Rp 15.000	1000	gr	Rp 165
Daun Jeruk	15	gr	Rp 9.500	100	gr	Rp 1.425
Kelapa	180	gr	Rp 8.000	500	gr	Rp 2.880
Daun Pisang	100	gr	Rp 12.000	1000	gr	Rp 1.200
Kacang Tanah	300	gr	Rp 25.000	1000	gr	Rp 7.500
Cabai Merah Keriting	60	gr	Rp 90.000	1000	gr	Rp 5.400
Cabai Rawit Merah	10	gr	Rp 120.000	1000	gr	Rp 1.200
Kencur	7	gr	Rp 27.500	1000	gr	Rp 193
Gula Merah	100	gr	Rp 22.000	1000	gr	Rp 2.200
Minyak Goreng	540	ml	Rp 23.000	1000	ml	Rp 12.420
Daun Salam	1	gr	Rp 23.000	1000	gr	Rp 23
Jahe	5	gr	Rp 17.500	1000	gr	Rp 88
Asam Jawa	5	gr	Rp 2.000	30	gr	Rp 333
Ketumbar	2	gr	Rp 2.500	100	gr	Rp 50
Jintan	4	gr	Rp 2.000	5	gr	Rp 1.600
Tepung Beras	50	gr	Rp 15.000	1000	gr	Rp 750
Tepung Ketan	50	gr	Rp 13.000	1000	gr	Rp 650
Tepung Tapioka	10	gr	Rp 12.000	1000	gr	Rp 120
Telur Ayam	60	gr	Rp 28.000	1000	gr	Rp 1.680
Santan	60	ml	Rp 3.500	65	ml	Rp 3.231
Kemiri	5	gr	Rp 5.800	100	gr	Rp 290
Kencur	7	gr	Rp 27.500	1000	gr	Rp 193
Udang	300	gr	Rp 85.000	500	gr	Rp 51.000
Bread Crumb	150	gr	Rp 11.000	200	gr	Rp 8.250
Tepung terigu	30	gr	Rp 16.000	1000	gr	Rp 480
Recipe Costing						Rp 125.117
Dish Costing (10 Portion)						Rp 12.512
Food Costing						30%
Selling Price						Rp 41.706

Sumber : Hasil olahan penulis,2023

Tabel 1. 24 Biaya Sajian Es Setup

FOOD COSTING ES SETUP						
Bahan	Jumlah Bahan	Unit	Harga Pasar	Kuantitas Bahan	Unit	Total Harga
Nanas	400	gr	Rp 15.000	1000	gr	Rp 6.000
Pepaya	400	gr	Rp 12.000	1000	gr	Rp 4.800
Kapur	5	gr	Rp 2.000	20	gr	Rp 500
Gula	300	gr	Rp 16.000	1000	gr	Rp 4.800
Cengkeh	5	gr	Rp 7.000	50	gr	Rp 700
Kayu Manis	6	gr	Rp 115.000	100	gr	Rp 6.900
Jeruk Nipis	2	gr	Rp 30.000	1000	gr	Rp 60
Selasih	3	gr	Rp 10.000	100	gr	Rp 300
Semangka	200	gr	Rp 8.000	100	gr	Rp 16.000
Minyak Goreng	150	ml	Rp 25.000	1000	ml	Rp 3.750
Agar agar powder	10	gr	Rp 15.000	1000	gr	Rp 150
Recipe Costing						Rp 43.960
Dish Costing (10 Portion)						Rp 4.396
Food Costing						30%
Selling Price						Rp 14.653

Sumber : Hasil olahan penulis,2023

Tabel 1. 25 Food Costing Keseluruhan

No	Makanan	Porsi	Food Cost	Recipe Costing	Dish Costing
1	Entong - Entong	10	30%	Rp 41.439	Rp 4.144
2	Botok Yuyu	10	35%	Rp 101.249	Rp 10.125
3	Sayur Becek	10	35%	Rp 94.801	Rp 9.480
4	Sego Pager	10	30%	Rp 125.117	Rp 12.512
5	Es Setup	10	30%	Rp 43.960	Rp 4.396
TOTAL				Rp 406.565	Rp 40.656

Sumber : Hasil olahan penulis,2023

Tabel 1. 26 Selling Price Keseluruhan

Menu	Dish Costing	Selling Price	Rounding
Entong - Entong	Rp 4.144	Rp 13.813	Rp 14.000
Botok Yuyu	Rp 10.125	Rp 28.928	Rp 29.000
Sayur Becek	Rp 9.480	Rp 27.086	Rp 27.000
Sego Pager	Rp 12.512	Rp 41.706	Rp 42.000
Es Setup	Rp 4.396	Rp 14.653	Rp 15.000
TOTAL	Rp 40.656	Rp 126.186	Rp 127.000

Sumber : Hasil olahan penulis,2023

1.9 Tempat dan Waktu Penelitian

1.9.1 Tempat Penelitian

Tempat penelitian akan dilaksanakan di Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah dan tempat kos yang berada di Jln. Budi Luhur 1 No 9, Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung. Penelitian dilakukan dengan peralatan sederhana dan seadanya.

1.9.2 Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan November sampai Desember 2023.