

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara berkepulauan yang terdiri dari 5 pulau besar dan ribuan pulau kecil. salah satu pulau besar tersebut adalah Pulau Jawa. Dengan luas pulau mencapai 128.297 km², Pulau Jawa menjadi pulau terbesar ke-5 di Indonesia. Pulau Jawa juga merupakan pulau dengan keragaman budaya yang sangatlah banyak. Menjadikan Pulau Jawa sebagai destinasi wisata yang sangat diminati oleh wisatawan domestic dan mancanegara.

Dunia pariwisata saat ini sudah amat maju dan berkembang. Indonesia sendiri kini telah menjadi negara maju yang memiliki potensi besar untuk bersaing dengan negara-negara lain di sektor pariwisata. Kegiatan pariwisata memiliki andil yang besar dalam keragaman dan keunikan suatu daerah, hal ini tentu berdampak besar terhadap masyarakat maupun pada bidang topografis daerah tersebut. Setiap wilayah yang terdapat di Indonesia memiliki ciri khasnya masing-masing, tidak terkecuali Kota Surakarta.

Surakarta atau Solo adalah sebuah kota di Jawa Tengah, Indonesia dengan 522.364 penduduk, kepadatan 11.861,00/km² dan luas 44,04 km². Kota ini juga merupakan kota terbesar ketiga di selatan Jawa setelah Bandung dan Malang.

Bersamaan dengan Yogyakarta, Surakarta merupakan pewaris Kerajaan Islam Mataram yang dibubarkan oleh Perjanjian Giyanti pada tahun 1755 ketika

Surakarta menjadi tempat tinggal Susuhunan Pakubuwana dan Adipati Mangkunegara. Sejarah dan pembentukan Kota Solo dimulai pada tahun 1745 ketika Kerajaan Kartasura dibongkar dan diangkut dalam prosesi ke Surakarta di tepi Sungai Bengawan Solo. Setelah pindah ke desa Sala, kerajaan Mataram menghadapi tentangan hebat dari Raden Mas Said dan Pangeran Mangkubum. Perlawanan Mangkubum terhenti setelah tercapai kesepakatan berupa Perjanjian Giyanti pada tanggal 13 Februari 1755. Kesepakatan tersebut menghasilkan keputusan penting yang membagi Kerajaan Mataram menjadi dua bagian yaitu Kasunanan Surakarta Hadiningrat dan Kesultanan Yogyakarta Hadiningrat. Dengan perjanjian tersebut maka Kerajaan Mataram berakhir.

Dalam sejarah dan asal usul kota Solo, hal ini hanya karena salah menyebut orang Eropa. Dulu, orang Belanda sulit mengucapkan nama Sala dengan huruf "a". Kemudian alihkan ke "o" untuk mengubah pengucapan menjadi solo.

“Sala adalah desa yang diperintah oleh keraton Surakarta Hadiningrat sebagai penguasa Pakubuwana. Apa bedanya Sala dengan Surakarta? Kalau Surakarta nama kerajaannya sama dengan Keraton setelah pindah ke Desa Kartasura Sala,” ujar guru besar sejarah Universitas Sebelas Maret (UNS Solo) itu, seperti dilansir Solopos.com sebelumnya. Sementara itu, nama Solo atau Sala telah menjadi populer atau umum disebut di masyarakat Surakarta juga digunakan sebagai nama tempat tinggal sebelumnya, yang terdiri dari tujuh kecamatan Soloraya, yaitu Boyolali, Sragen, Wonogiri, Klaten, Karanganyar, Solo. dan Sukoharjo.

Secara geografis dan dengan kekayaan alamnya, Indonesia berpartisipasi dalam perdagangan rempah-rempah dunia. Keunggulan ini juga membuat budaya Indonesia semakin beragam dengan kedatangan bangsa Belanda, Spanyol, Portugis, dan Jepang yang menetap di Indonesia untuk mengeksploitasi sumber daya manusia dan alamnya. Keberagaman suku tersebut juga menyebabkan terjadinya akulturasi budaya, termasuk kuliner. Contoh akulturasi budaya kuliner khas Solo antara lain masakan kari dan sate yang dipengaruhi Arab, serta masakan Cina timlo dan wedang. Pendudukan Belanda juga menginspirasi lahirnya Solo Straits Food dan Bestik Lidah. Seperti yang tertulis dalam Serat Centhin karya Paku Buwono V (1814), orang Jawa biasanya makan tiga kali sehari dan jajan dua kali. Semua ini dilakukan oleh keluarga secara bersama-sama.

Karena keragaman kuliner dan budayanya, kota Solo cocok sebagai salah satu sektor pariwisata Indonesia. Sektor pariwisata memegang peranan penting di Indonesia sebagai mesin ekonomi, menurut Norval en Spillane (1987), seorang ekonom Inggris yang menjelaskan bahwa selain bermanfaat bagi pendidikan budaya dan sosial, pariwisata juga mempunyai arti yang lebih penting dari segi ekonomi. sudut pandang. dari pandangan

Kota Solo memiliki banyak budaya dan keunikan. Begitu juga dengan wisata kuliner. Pada masakan khas masakan garam, makanan tengahnya asin dan sedikit manis. Citarasa ini dibuat dengan menggunakan bumbu seperti santan, gula pasir atau gula kelapa dan garam. Makanan lajang bisa ditemukan di berbagai tempat, seperti restoran, warung pasar, pub dan tentunya di perumahan.

Selain itu, beberapa masakan khas Solo hanya disajikan pada acara adat tertentu. Telur rebus dan ingkung misalnya. Kedua masakan ini sering hadir dalam berbagai kegiatan adat di Solo. Mengingat kuliner Solo didominasi oleh budaya Jawa, maka wajar jika ada kesamaan kuliner dengan daerah lain, misalnya saat Yogyakarta sedang panas, Solo memiliki makanan yang mirip. Namanya Gudeg Ceker yang biasa disajikan pagi-pagi sekali.

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat untuk menempuh Ujian Akhir Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner di Potltekpar NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Menyajikan makanan Solo dengan cara modern
- b. Mengaplikasikan teknologi keilmuan, komoditi, teknik dan penyajian makanan solo modern.
- c. Menjadi referensi bisnis diri sendiri di masa yang akan datang.

1.3 Usulan Produk

Terletak di Provinsi Jawa Tengah, Kota Solo tidak terlepas dari ciri khas cita rasa kulinernya yang berasa manis dan menambahkan sentuhan gurih pada

setiap hidangan. Kuliner di daerah solo tidak banyak memiliki ragam pada komoditi ikan atau seafood, oleh karena itu penulis memutuskan untuk tidak memasukan komoditi tersebut pada penulisan tugas akhir ini. Maka, berikut dilampirkan sebuah menu berkonsep *fine dining* dari sajian kuliner khas Kota Solo yang Penulis pilih untuk dipresentasikan menyesuaikan keberadaannya yang mudah ditemukan di sekitar destinasi pariwisata. Menu presentasi produk usulan Penulis, antara lain:

Menu

Amouse bouche

Semar Mendem

(Kudapan yang terbuat dari beras ketan berisi ayam dan dibalut

crepe telur)

Appetizer

Tahu Acar

(Tahu yang disajikan dengan mie, kubis, tauge, acar timun bersama kuah

cuka)

Soup

Soto Seger

(Soto kaldu ayam yang disajikan dengan daging iris, tauge, seledri dan bawang putih goreng)

Pre Main Course

Setup Makaroni

(Makaroni yang disajikan dengan kuah susu dengan telur dan sosis)

Main Course

Selat Solo

(*Steak* yang dimarinasi dengan bumbu semur yang disajikan dengan *mix vegetable* dan *mashed potato* serta saus moster)

Dessert

Dawet Telasih

(Dawet yang disajikan dengan kuah santan bersama biji selasih, ketan hitam dan gula merah)

a. Semar Mendem (*Amuse Bouche*)

Hidangan Khas Kota Solo ini berasal dari beras ketan yang dimasak menggunakan santan dengan isi suwiran ayam yang sudah dibumbui, lalu dibalut dengan kulit crepe yang terbuat dari telur dan tepung terigu. Penamaan semar mendem yang berarti semar sedang mabuk, diambil dari nama tokoh wayang Semar, yang merupakan seorang anggota Punakawan. Berdasarkan bentuk, semar mendem ini memiliki visual yang mirip dengan Semar yang digambarkan memiliki tubuh gemuk dan berisi. Penulis mencoba untuk menyajikan semar mendem yang diolah seperti pada umumnya dengan ukuran yang lebih kecil, menambahkan perisa pandan pada adonan crepe dan taburan bubuk cabai sehingga lebih menarik saat dihidangkan dari segi warna, rasa, dan tampilan.

Gambar 1. 1 Sketsa Semar Mendem



Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

b. Tahu Acar (*Appetizer*)

Tahu acar merupakan hidangan khas Kota Solo hidangan kombinasi antara tahu, mie basah, acar timun , dan irisan kubis yang disajikan dengan kuah cuka yang berbahan dasar gula merah.

Perpaduan kuah dengan asam dan manis menjadi lengkap dijadikan satu dengan mie kuning dan kacang goreng. Kuah cuka yang manis gurih dan tidak terlalu asam menjadi salah satu ciri khas kuliner Kota Solo yang identik dengan rasanya manis. Umumnya penduduk asli solo menyajikan tahu acar dalam porsi makanan utama (*main course*) , penulis akan menjadikan tahu acar ini sebagai *appetizer* dengan mengurangi porsi pada umumnya dengan bahan yang tetap sama, dan akan merubah tatanan tampilan penyajian yang disesuaikan pada konsep *fine dining*.

Gambar 1. 2 Sketsa Tahu Acar.



Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

c. Soto Seger (*Soup*)

Kota Solo memiliki ciri khas soto yang biasa disebut Soto Seger. Soto ini menggunakan kaldu ayam kampung pada kuahnya, dengan irisan daging sapi, taube, soun dan seledri sebagai isian. Penulis akan menyajikan soto seger dengan bahan yang sama, dengan tambahan keripik kentang dan menggunakan potongan daging sapi bagian *sirloin* berbentuk dadu serta mengubah *plating* pada penyajian *live pouring soup*.

Gambar 1. 3 Sketsa Soto Seger



Sumber: Hasil penulisan penulis.

d. Setup Makaroni (*Pre Main Course*)

Kota Solo memiliki beberapa hidangan yang merupakan pengembangan dari hidangan penduduk belanda pada zaman kolonial, salah satunya adalah setup makaroni, yang merupakan hidangan macaroni rebus yang disajikan dalam kuah susu dengan telur, ayam dan potongan sosis sebagai isian dengan cita rasa creamy, gurih dan sedikit manis. Penulis akan menyajikan setup macaroni dengan teknik masak *baked* dan mengubah kuah susu menjadi *sauce*, untuk menambah kesan menarik menu *fine dining*, penulis menambahkan bahan keju dan irisan kucai sebagai garnish.

Gambar 1. 4 Sketsa Setup Makaroni



Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

e. Selat Solo (*Main Course*)

Selat Solo pertama kali muncul pada masa pembangunan Benteng *Vastenburg* yang terletak di depan Gerbang Keraton Surakarta. Hidangan ini merupakan hasil pertemuan dan pertemuan yang sering terjadi antara Keraton dan Belanda. Dalam pertemuan-pertemuan tersebut, makanan selalu disajikan dengan tidak tepat, Belanda harus menyajikan daging saat makan, sedangkan keraton terbiasa mengonsumsi makanan dengan sayur-sayuran.

Solo adalah kombinasi *steak* dan *salad*. Penggunaan nama Selat berasal dari kata “*slachtje*” yang berarti salad. Daging tersebut kemudian dikenal sebagai bistik daging sapi, berasal dari masakan Belanda *biefstuk*.

Di Eropa, *steak* disajikan dalam ukuran besar dan dimasak hingga medium rare. Sementara itu, raja-raja Kasunanan Solo belum terbiasa menyantap hidangan daging yang diolah dengan cara seperti itu. Pada akhirnya, daging setengah matang diubah menjadi daging giling yang dicampur dengan sosis, remah roti, dan telur. Bahan-bahan tersebut diaduk rata kemudian dibentuk menjadi bentuk seperti lontong dan dibungkus dengan daun pisang. Daging olahan kemudian dikukus hingga matang dan dibiarkan dingin, kemudian daging olahannya diiris tebal lalu digoreng dengan sedikit margarin (Santo, 2023).

Gambar 1. 5 Sektsa Selat Solo



Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

g. Dawet Telasih (*Dessert*)

Dawet telasih merupakan minuman tradisional khas Kota Solo, dikenal dengan Dawet Pasar Gede. Dawet yang disajikan, bubur ketan hitam, selasih, air gula merah, es batu, dan santan menyatu dalam satu mangkuk. Dawet telasih merupakan kuliner yang umumnya disantap oleh warga Solo ketika berada di tengah hiruk pikuknya atmosfer pasar tradisional. Penulis akan membuat dawet telasih dalam bentuk *pudding* dua lapisan dan *vla* santan sebagai *sauce*.

Gambar 1. 6 Sketsa Dawet Telasih



Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Produk

Tema atau konsep yang Penulis usung dalam mempresentasikan produk sajiannya adalah dengan menjadikannya satu *Set Menu* atau *Table d'hote* atau menyesuaikan penataan penampilan hidangan dengan *Fine Dining Restaurant*. *Fine Dining* merupakan konsep perjamuan makan yang bernuansa formal/resmi yang ditujukan untuk momentum penting baik bisnis maupun relasi. Konsep yang terkesan mewah ini mengikat kepada etika tidak tertulis yang diberlakukan saat sesi makan berlangsung. Makanan yang disajikan terdiri dari 4 - 6 sajian yang disajikan berurutan dimulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup. Penulis akan menyajikan 5 jenis sajian hidangan dimulai dari *Appetizer*, *Soup*, *Main course* dan diakhiri *Dessert*.

1.4.2 Usulan Resep

Resep adalah takaran yang digunakan untuk membuat masakan (makanan dan minuman) yang telah teruji ke akuratannya yang dapat memudahkan Juru masak dalam pengolahan sampai disajikan.

Dengan pembuatan resep yang Penulis buat, memberi tujuan untuk dapat dijadikan standar pembuatan produk yang baik sehingga hasil yang akan didapatkan juga baik dimana resep dibuat dalam rupa Langkah- langkah berisikan informasi yang penting terkait metode yang digunakan dalam pembuatan masakan tertentu dimulai dari bahan apa saja yang dibutuhkan, kuantitas dan metode masaknya.

Penjelasan tersebut diperkuat Kembali dari pernyataan I.B.M Wiyasha dari Tulisan Akuntansi Biaya (Wiyasha, 2006)

“Resep uji coba adalah resep pada suatu masakan yang menjelaskan secara rinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran bahan baku, harga pokok bahan baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan. Fungsi Resep sendiri sebagai alat baku untuk menentukan cita rasa, takaran, penampilan dan cara penyajian suatu makanan.”. Berdasarkan penjelasan diatas mengenai resep dan kegunaannya, Penulis memberikan usulan resep yang disusun menggunakan format penulisan standar resep Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang dikutip berdasarkan dari beberapa sumber yang Penulis dapatkan dari buku-buku dengan Penulis yang berpengalaman di bidangnya dimana nantinya resep tersebut akan digunakan Penulis untuk presentasi seperti berikut :

Tabel 1. 1 Resep Pembuatan Semar Mendem

RESEP SEMAR MENDEM

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Mei 2023	Bobot sajian Perporisi	: 30 gr
Jenis Hidangan	: <i>Amuse Bouche</i>	Suhu Hidangan	: 25°
Kota asal	: Surakarta	Alat Sajian	: <i>Duck Spoon</i>

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	150	gr	Beras Ketan	Direndam 1 jam , dikukus
		75	ml	Santan	
		5	gr	Garam	
		1	gr	Daun pandan	
		125	gr	Daging ayam giling	
		50	ml	Santan	
		1	gr	Daun Salam	
		3	gr	Lengkuas	
		30	ml	Minyak	
		10	gr	Bawang merah	
		5	gr	Bawang putih	
		5	gr	Kemiri	
		5	gr	Ketumbar	
		15	gr	Garam	
				Gula	
		100	gr	Telur	
		30	gr	Terigu	
		150	ml	Air	
		5	gr	Garam	
		5	ml	Minyak	
5	ml	Perisa Pandan			
		Bubuk Cabai			
2	Meng-aron dan mengukus ketan			Beras Ketan Santan Garam Daun pandan	Menggunakan sauce pan dengan api kecil hingga matang, lalu

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
					dipindah ke kukusan hingga matang sempurna
3	Menghaluskan bumbu isian			Bawang merah Bawang putih Kemiri Ketumbar Garam Gula	Menggunakan alat blender
4	Membuat isian			Bawang merah Bawang putih Kemiri Ketumbar Garam Gula Daging ayam giling Santan Daun Salam Lengkuas Minyak	Tumis Masukan dan masak hingga harum dan matang
5	Membuat Kulit			Telur Terigu Air Garam Minyak Perisa Pandan	Campur semua bahan hingga merata
6	Panaskan			Minyak Adonan kulit	Menggunakan pan anti lengket lalu cetak adonan kulit merata hingga

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
					kuning kecoklatan
7	Hidangkan				Kepal nasi menggunakan jari lalu diberi isi 1 sdt, dan dibalut kulit telur. Semar mendem per porsi satu buah

Sumber: (Lutfiyyah, 2021) dan hasil olahan penulis, 2024.

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
2	Boil			Mie basah Kubis Tauge	
3	Campurkan			Timun Garam Gula pasir Cuka Air	Diamkan acar dalam <i>chiller</i>
4	Larutkan			Gula merah Air Bawang putih Kecap manis Garam Cuka	Dilarutkan dengan air Haluskan
5	Masak			Gula merah Air Bawang putih Kecap manis Garam Cuka	Masak hingga semua bahan melarut dan mengental , koreksi rasa
6	Sajikan				Gulung mi, tahu dan tauge dalam kubis , sajikan dengan kuah cuka dan acar timun.

Sumber; Wawancara Narasumber dan hasil olahan oleh Penulis, 2024.

Tabel 1. 3 Resep Pembuatan Soto Seger

RESEP SOTO SEGER

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Oktober 2022	Bobot sajian Perporisi	: 80 gr
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Suhu Hidangan	: 40°
Kota asal	: Surakarta	Alat sajian	: <i>soup Bowl</i>

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	500	gr	Tulang Ayam	Bagian sapi <i>Chunks /Sampil</i> Disangrai Lada Putih Kunyit Dibakar terlebih dahulu
		300	gr	Daging Sapi	
		15	gr	Daun salam	
		10	gr	Serai	
		10	gr	Pala	
		10	gr	Ketumbar	
		10	gr	Lada butir	
		5	gr	Cengkeh	
		10	gr	Kapulaga	
		20	gr	Lengkuas	
		10	gr	Jahe	
		30	gr	Kunyit	
		40	gr	Bawang merah	
		20	gr	Bawang putih	
		50	ml	Minyak goreng	
		10	gr	Garam	
		5	gr	Gula	
		50	gr	Tauge	
		50	gr	Keripik Kentang	
		50	gr	Daun Bawang	
		50	gr	Bawang Putih Goreng	
2	Haluskan			Jahe Kunyit Kemiri Bawang merah Bawang putih Minyak Goreng	Dihaluskan menggunakan blender dengan sedikit air (bumbu basah)

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
3	Haluskan			Pala Ketumbar Lada butir	Dihaluskan hingga menjadi bubuk (bumbu kering)
4	Presto			Daging Sapi Daun salam Serai	Masak semua bahan hingga daging empuk
5	Panaskan			Minyak Goreng	
6	Masukan				Masak Bumbu basah hingga matang sempurna
7	Tambahkan			Cengkeh Kapulaga Kayu manis Serai Lengkuas	Setelah cengkeh, kapulaga kayu manis masukan bumbu kering yang sudah dihaluskan, dan masak hingga matang
8	Tambahkan				Tulang ayam , rebus bersama dengan menambahkan air hingga mendidih dan matang
9	Angkat			Tulang ayam	Skimming kaldu dan seasoning
10	Sajikan				Masukan topping dan daging lalu siram dengan kuah kaldu. Menggunakan soup bowl

Sumber: (Siswanto, 2022) dan hasil olahan penulis, 2024.

Tabel 1. 4 Resep Lanjutan Pembuatan Soto Seger

RESEP SOTO SEGER

(CELERY OIL)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Mei 2023	Bobot sajian Perporisi	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Suhu Hidangan	: 30°
Kota asal	: Surakarta	Alat sajian	: <i>Soup Bowl</i>

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	80 200	gr gr	Seledri Minyak sayur	
2	<i>Blanch</i>		r	Seledri	
3	Haluskan			Seledri Minyak sayur	Haluskan menggunakan mesin <i>Blender</i> dengan rasio 1:3
4	Panaskan				Panaskan hasil yang di <i>Blender</i> dan whisk selama 30 detik
5	<i>Chilled</i>				Dinginkan Bahan bahan yang sudah dipanaskan
6	Saring				Saring semua cairan, dan pisahkan antara liquid dan ampas

Sumber: Wawancara Narasumber dan hasil olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 5 Resep Pembuatan Setup Makaroni

RESEP SETUP MAKARONI

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Mei 2023	Bobot sajian Perporisi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: <i>Pre Main Course</i>	Suhu Hidangan	: 30°
Kota asal	: Surakarta	Alat Sajian	: <i>Long Plate</i>

<i>No</i>	<i>Description</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	<i>Mise en Place</i>	500	gr	Makaroni elbow	Rebus hingga matang
		500	gr	<i>Ayam fillet</i>	
		1000	ml	Susu UHT	Rebus, potong dadu
		100	gr	Telur ayam	Kocok lepas
		100	gr	Sosis sapi	Slice
		150	gr	Mentega	
		50	gr	Bawang Bombai	<i>Brunoise</i>
		100	gr	Bawang Putih	<i>Chop</i>
		50	gr	Gula pasir	
		10	gr	Garam	
		10	gr	Lada bubuk	Lada putih
		50	gr	Keju parmesan	Parut
		50	gr	Daun kucai	Slice
2	Tumis			Telur ayam	Tumis hingga matang dan harum lalu <i>seasoning</i>
				Mentega	
				Bawang Bombai	
				Bawang Putih	

				Ayam Sosis Gula pasir Garam Lada bubuk	
3	Tambahkan			Susu UHT	Aduk hingga rata dan masak hingga susu <i>reduce</i> ½ volume
4	Panaskan			Keju Parmesan	Menggunakan <i>non stick pan</i> hingga kering lalu angkat dan tekuk
5	Sajikan				Letakkan <i>Tuile</i> Keju diatas dan taburi daun kucai.

Sumber; Wawancara Narasumber dan hasil olahan oleh Penulis, 2024.

Tabel 1. 6 Resep Pembuatan Selat Solo

RESEP SELAT SOLO

(SELAT SOLO)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Mei 2023	Bobot sajian Perporisi	: 150 gr
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Suhu Hidangan	: 45°
Kota asal	: Surakarta	Alat sajian	: <i>Dinner Plate</i>

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i>	500	gr	Daging sapi	<i>Tenderloin</i>
		10	gr	Lengkuas	
		20	gr	Asam jawa	
		50	ml	Kecap manis	
		50	gr	Bawang merah	
	Bumbu	30	gr	Bawang putih	Haluskan
	marinasi	20	gr	Ketumbar	menggunakan
		10	gr	Garam	blender
		100	gr	Wortel	
	Bahan Mix	100	gr	Buncis	<i>Chunk,Boil</i>
	Vegetable	100	gr	Jagung	<i>Batonnet,Boil</i>
		20	gr	Bawang putih	<i>Chunk, Boil</i>
		10	gr	Garam	
		10	gr	Merica	
	Bahan	200	gr	Kentang	
	Mashed	100	ml	Cooking cream	<i>Boil,haluskan</i>
	Potato	10	gr	Garam	
		10	gr	Merica	
		50	gr	<i>Mayonnaise</i>	

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
	Bahan saus moster	20 10 10 10	gr ml gr gr	Margarin Air jeruk nipis Garam Merica	Cairkan Campur semua bahan
2	Marinasi			Daging sapi Lengkuas Asam jawa Kecap manis Bawang merah Bawang putih Ketumbar Garam	Simpan dalam <i>chiller</i> selama 7-8 jam
3	Panaskan			Kentang Cooking cream Garam Merica	Masak dengan api kecil
4	Panaskan			Wortel Buncis Jagung Bawang putih Garam Merica	<i>Sautee</i> hingga hingga harum dan sedikit <i>smokey</i>
5	Panaskan			Daging Marinasi	Menggunakan <i>grilling pan</i> hingga tingkat kematangan <i>medium well</i> , sajikan dengan <i>mix</i> <i>vegetable</i> dan <i>mash potato</i> serta saus moster

Sumber: Wawancara narasumber dan hasil olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 7 Resep Pembuatan Dawet Telasih

RESEP PUDDING DAWET TELASIH

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Mei 2023	Bobot sajian Perporosi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Dessert	Suhu Hidangan	: 10°
Kota asal	: Surakarta	Alat sajian	: <i>Dinner Plate</i>

No	Description	Quantity	Unit	Ingredients	Explanation
1	<i>Mise en Place</i> Lapisan 1	130	ml	Santan	Instan
		150	gr	Gula Pasir	
	1	pack	Jelly powder	Seduh	
	300	ml	Air		
	300	gr	Dawet hijau		
	100	gr	Biji selasih		
	Lapisan 2	200	gr	Gula merah	Dice
		100	gr	Nangka	
300		ml	Susu UHT		
1		pack	Jelly powder		
2	Masukan Lapisan 1			Santan Gula Pasir Jelly powder Air	Masak hingga mendidih, tiriskan
				Dawet hijau Biji selasih	Campurkan Dawet dan biji selasih , dinginkan
3	Masukkan Lapisan 2			Gula merah Nangka Susu UHT Jelly powder	Masak hingga mendidik
4	Tambahkan			Lapisan 1 Lapisan 2	Tuangkan adonan lapisan 2 diatas lapisan 1 yang sudah dingin.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

1.4.3 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

Perhitungan biaya makanan menurut standar resep (Food Cost) yang ditujukan kepada konsumen adalah langkah pengolahan pada langkah ini, perhitungan diperoleh dari resep, perhitungan biaya masakan dan formulir perhitungan harga jual. Penetapan biaya resep adalah kesulitan menghitung biaya bahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk dalam operasi tertentu. Menurut (Dopson, 2020) serta rekan Penulis buku *Managing Food and Beverage Pricing* menyatakan bahwa rumus untuk perhitungan *Recipe Costing* sebagai berikut:

$$\text{Used Ingredients} \times \text{Price} = \text{Recipe Costing}$$

Dalam buku *Managing Food and Beverage Pricing* dinyatakan *Dish Costing* atau juga dapat disebut sebagai *Plate Cost* merupakan jumlah dari semua biaya produksi dalam satu piring atau porsi yang disajikan pada tamu. Berikut formula perhitungan *Dish Costing* sebagai berikut:

$$\text{Recipe Costing} : \text{Amount of portion} = \text{Dish Costing}$$

Berikut formula perhitungan *Selling Price* yang diperoleh dari buku *Managing Food and Beverage Pricing*, yaitu:

$$\text{Dish Costing} \times 100 : \text{Food Cost} = \text{Selling Price}$$

Tabel 1. 8 Biaya Hidangan Semar Mendem
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price

Semar Mendem

Semar Mendem					5 Portion	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price	
1	Beras ketan	0,15	kg	Rp 24.000	Rp	3.600
2	Santan	0,13	liter	Rp 29.000	Rp	3.770
3	Garam	0,02	kg	Rp 15.000	Rp	300
4	Daun pandan	0,05	kg	Rp 89.000	Rp	4.450
5	Daging ayam giling	0,125	kg	Rp 60.000	Rp	7.500
6	Daun salam	0,05	kg	Rp 76.900	Rp	3.845
7	Lengkuas	0,03	kg	Rp 20.000	Rp	600
8	Minyak	0,01	liter	Rp 24.000	Rp	240
9	Bawang merah	0,01	kg	Rp 30.456	Rp	305
10	Bawang putih	0,06	kg	Rp 30.000	Rp	1.800
11	Kemiri	0,03	kg	Rp 10.000	Rp	300
12	Ketumbar	0,2	kg	Rp 15.500	Rp	3.100
13	Gula	0,01	kg	Rp 15.900	Rp	159
14	Telur	0,1	kg	Rp 29.000	Rp	2.900
15	Terigu	0,03	kg	Rp 16.500	Rp	495
16	Perisa Pandan	0,05	pack	Rp 8.900	Rp	445
17	Bubuk Cabai	0,05	kg	Rp 59.000	Rp	2.950
				SUBTOTAL	Rp	36.759
				COST PER PORTION	Rp	7.352
				FOOD COST PERCENTAGE		30%
				SELLING PRICE	Rp	24.506

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 9 Biaya Hidangan Tahu Acar
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Tahu Acar

Tahu Acar				5 Portion	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Mie basah	0,15	kg	Rp 43.900	Rp 6.585
2	Kubis	0,1	kg	Rp 10.500	Rp 1.050
3	Tauge	0,05	kg	Rp 30.000	Rp 1.500
4	Tahu Pong	0,2	kg	Rp 21.000	Rp 4.200
5	Kacang tanah goreng	0,05	kg	Rp 25.000	Rp 1.250
6	Seledri	0,02	kg	Rp 30.000	Rp 600
7	Timun	0,15	kg	Rp 18.000	Rp 2.700
8	Garam	0,01	kg	Rp 15.000	Rp 150
9	Gula Pasir	0,01	kg	Rp 15.900	Rp 159
10	Cuka	0,02	liter	Rp 15.000	Rp 300
11	Gula Merah	0,1	kg	Rp 38.000	Rp 3.800
12	Bawang putih	0,01	kg	Rp 30.000	Rp 300
13	Kecap manis	0,02	liter	Rp 46.500	Rp 930
14	Minyak	0,01	liter	Rp 24.000	Rp 240
15	Cabai Rawit	0,02	kg	Rp 102.000	Rp 2.040
				SUBTOTAL	Rp 25.804
				COST PER PORTION	Rp 5.161
				FOOD COST PERCENTAGE	35%
				SELLING PRICE	Rp 14.745

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 10 Biaya Hidangan Soto Seger
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Soto Seger

Soto Seger					5 Portion	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price	
1	Tulang Ayam	0,5	kg	Rp 14.500	Rp	7.250
2	Daging sampil	0,3	kg	Rp 135.000	Rp	40.500
3	Daun salam	0,02	kg	Rp 13.000	Rp	260
4	Serai	0,01	kg	Rp 15.000	Rp	150
5	Pala	0,01	kg	Rp 330.500	Rp	3.305
6	Ketumbar	0,01	kg	Rp 15.500	Rp	155
7	Lada putih	0,01	kg	Rp 96.000	Rp	960
8	Cengkeh	0,01	kg	Rp 85.000	Rp	850
9	Kapulaga	0,01	kg	Rp 81.500	Rp	815
10	Lengkuas	0,02	kg	Rp 13.000	Rp	260
11	Jahe	0,01	kg	Rp 15.000	Rp	150
12	Kunyit	0,03	kg	Rp 8.200	Rp	246
13	Bawang merah	0,04	kg	Rp 30.500	Rp	1.220
14	Bawang putih	0,02	kg	Rp 30.000	Rp	600
15	Minyak	0,05	liter	Rp 24.000	Rp	1.200
16	Garam	0,01	kg	Rp 15.000	Rp	150
17	Gula	0,01	kg	Rp 15.900	Rp	159
18	Tauge	0,05	kg	Rp 30.000	Rp	1.500
19	Keripik Kentang	0,05	kg	Rp 40.000	Rp	2.000
20	Daun bawang	0,05	kg	Rp 24.500	Rp	1.225
21	Seledri	0,08	kg	Rp 30.000	Rp	2.400
22	Minyak	0,2	kg	Rp 24.000	Rp	4.800
				SUBTOTAL		Rp 70.155
				COST PER PORTION		Rp 14.031
				FOOD COST PERCENTAGE		40%
				SELLING PRICE		Rp 35.078

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 11 Biaya Hidangan Setup Makaroni

Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Setup Makaroni

Setup Makaroni					5 Portion	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price	
1	Makaroni elbow	0,5	pack	Rp 21.000	Rp	10.500
2	Ayam fillet	0,5	kg	Rp 69.000	Rp	34.500
3	Susu UHT	1	liter	Rp 19.000	Rp	19.000
4	Telur ayam	0,1	kg	Rp 29.300	Rp	2.930
5	Sosis Sapi	0,1	kg	Rp 42.000	Rp	4.200
6	Mentega	0,01	kg	Rp 270.000	Rp	2.700
7	Bawang bombai	0,05	kg	Rp 49.000	Rp	2.450
8	Bawang putih	0,1	kg	Rp 30.000	Rp	3.000
9	Gula pasir	0,05	kg	Rp 15.900	Rp	795
10	Garam	0,01	kg	Rp 15.000	Rp	150
11	Lada bubuk	0,01	kg	Rp 96.000	Rp	960
12	Keju parmesan	0,03	pack	Rp 260.000	Rp	7.800
13	Daun kucai	0,05	kg	Rp 45.000	Rp	2.250
				SUBTOTAL	Rp	91.235
				COST PER PORTION	Rp	18.247
				FOOD COST PERCENTAGE		30%
				SELLING PRICE	Rp	60.823

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 12 Biaya Hidangan Selat Solo
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Selat Solo

Selat Solo				5 Portion	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Daging tenderloin	0,5	kg	Rp 185.000	Rp 92.500
2	Lengkuas	0,01	kg	Rp 13.000	Rp 130
3	Asam jawa	0,02	kg	Rp 42.000	Rp 840
4	Kecap manis	0,05	liter	Rp 46.500	Rp 2.325
5	Bawang merah	0,05	kg	Rp 30.500	Rp 1.525
6	Bawang putih	0,04	kg	Rp 30.000	Rp 1.200
7	Ketumbar	0,02	kg	Rp 15.500	Rp 310
8	Garam	0,02	kg	Rp 15.000	Rp 300
9	Wortel	0,1	kg	Rp 16.000	Rp 1.600
10	Buncis	0,1	kg	Rp 15.000	Rp 1.500
11	Jagung	0,1	kg	Rp 15.000	Rp 1.500
12	Kentang	0,2	kg	Rp 27.000	Rp 5.400
13	Cooking Cream	0,1	ml	Rp 50.500	Rp 5.050
14	Mayonnaise	0,05	ml	Rp 30.000	Rp 1.500
15	Margarin	0,02	kg	Rp 40.000	Rp 800
16	Lemon	0,01	kg	Rp 69.000	Rp 690
				SUBTOTAL	Rp 117.170
				COST PER PORTION	Rp 23.434
				FOOD COST PERCENTAGE	30%
				SELLING PRICE	Rp 78.113

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 13 Biaya Hidangan Dawet Telasih
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Dawet Telasih

Dawet Telasih				5 Portion	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost Price
1	Santan	0,13	liter	Rp 29.000	Rp 3.770
2	Gula pasir	0,2	kg	Rp 15.900	Rp 3.180
3	Dawet hijau	0,3	kg	Rp 8.000	Rp 2.400
4	Biji selasih	0,01	kg	Rp 90.000	Rp 900
5	Gula merah	0,2	kg	Rp 38.000	Rp 7.600
6	Nangka	0,1	kg	Rp 56.000	Rp 5.600
7	Susu UHT	0,3	liter	Rp 19.000	Rp 5.700
8	Jelly powder	2	pack	Rp 5.000	Rp 10.000
9	Telur	0,05	kg	Rp 29.300	Rp 1.465
10	Garam	0,01	kg	Rp 15.000	Rp 150
11	Susu UHT	0,15	liter	Rp 19.000	Rp 2.850
12	Maizena	0,03	kg	Rp 23.400	Rp 702
13	Madu	0,03	liter	Rp 105.000	Rp 3.150
SUBTOTAL					Rp 47.467
COST PER PORTION					Rp 9.493
FOOD COST PERCENTAGE					35%
SELLING PRICE					Rp 27.124

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 14 Tabel Perhitungan *Selling Price*

ITEM	YIELD	% FOOD COST	COST PER PORTION	SELLING PRICE
Semar Mendem	5 portion	30%	Rp 7.318	Rp 24.500
Tahu Acar	5 portion	30%	Rp 5.211	Rp 17.500
Soto Seger	5 portion	40%	Rp 14.031	Rp 38.000
Setup Makaroni	5 portion	30%	Rp 18.907	Rp 63.000
Selat Solo	5 portion	30%	Rp 23.434	Rp 78.000
Dawet Telasih	5 portion	35%	Rp 9.493	Rp 27.500
TOTAL			Rp 78.394	Rp 248.500

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024.

1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi

Nutrisi merupakan salah satu kebutuhan dasar semua makhluk hidup. Nutrisi, menurut pemahamannya, adalah semua zat organik yang ada dan dibutuhkan oleh berbagai organisme untuk mempertahankan fungsi, pertumbuhan, dan kesehatan tubuh yang normal. Makanan adalah segala bahan yang berasal dari hewan dan tumbuhan yang dikonsumsi makhluk hidup untuk energi dan nutrisi. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa gizi adalah bahan yang terdapat dalam makanan. Di masa lalu, penelitian di bidang nutrisi hanya berkaitan dengan pencegahan penyakit yang berhubungan dengan diet. Namun saat ini, penelitian di bidang ini juga berdampak penting dalam menentukan kebutuhan gizi setiap individu, yang bervariasi menurut usia, tingkat aktivitas, kondisi tubuh, kebutuhan, dan pola makan. (Cakrtawati,2012)

Secara umum zat gizi dibagi menjadi dua jenis, yaitu makronutrien/nutrisi (karbohidrat, protein dan lemak) dan mikronutrien (mineral dan vitamin. Makronutrien adalah komponen yang menghasilkan sumber energi atau kalori, yang mengacu pada jumlah energi yang terkandung dalam setiap Makanan Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa menghitung nilai gizi suatu bahan makanan sebagai sumber energi merupakan hal yang penting bagi setiap orang.

Perhitungan nilai gizi setiap porsi yang disajikan oleh penulis berdasarkan Aplikasi Fat Secret disesuaikan dengan jumlah standar resep yang dikemukakan pada paragraf sebelumnya. Berikut perhitungan nilai gizi makanan yang disajikan Penulis :

Tabel 1. 15 Tabel Kandungan Gizi Semar Mendem

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA	SODIU M
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)
1	Beras ketan	150 gr	146	0,28	31,64	3,03	0,08	8
2	Santan	125 ml	333	33,3	83,3	0	0	0
3	Garam	5 gr	0	0	0	0	0	1000
4	Daun pandan	1 gr	0	0	0,1	0	0	0
5	Daging ayam giling	125 gr	244	9,65	0	36,94	0	491
6	Daun salam	50 gr	2	0,05	0,45	0,05	0	0
7	Lengkuas	1 gr	0	0	0,2	0	0	0,1
8	Minyak	30 ml	245	27,27	0	0	0	0
9	Bawang merah	10 gr	50	3	5	1	1	60
10	Bawang putih	5 gr	7	0,03	1,65	0,32	0,05	1
11	Kemiri	5 gr	32	3,1	0,9	0,8	0,2	0,7
12	Ketumbar	5 gr	15	0,8	2,75	0,62	0	2
13	Garam	5 gr	0	0	0	0	0	1000
14	Telur	100 gr	147	9,94	0,77	12,58	0,77	140
15	Terigu	30 gr	105	0,3	22,2	3,6	0	3
16	Perisa Pandan	5 ml	17	0	4,3	0	4,3	2,2
17	Bubuk Cabai	5 gr	16	0,82	2,73	0,61	0,36	50
Total			1359	88,54	155,99	59,55	6,76	2758
Per Portion			271,8	17,708	31,198	11,91	1,352	551,6

Sumber: Aplikasi Fat Secret dan Data Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 16 Tabel Kandungan Gizi Tahu Acar

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA	SODIU M
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)
1	Mie basah	150 gr	0	0	0	0	0	0
2	Kubis	100 gr	0	0	0	0	0	0
3	Tauge	50 gr	15	0,09	2,9	1,5	2,06	3
4	Tahu Pong	200 gr	542	40,36	20,98	34,38	5,44	32
5	Kacang tanah goreng	50 gr	304	23	8	14	5,44	241
6	Seledri	20 gr	11	0,14	2,3	0,55	1,4	64
7	Timun	15 gr	2	0,02	0,32	0,09	0,21	0
8	Garam	10 gr	0	0	0	0	0	2000
9	Gula Pasir	5 gr	114	5,6	11,3	5,6	0	0
10	Cuka	15 ml	3	0	0,01	0	0,01	0
11	Gula Merah	100 gr	377	0	97,33	0	96,21	39
12	Bawang putih	5 gr	14	0,06	3,3	0,64	0,1	2
13	Kecap manis	15 ml	64	0	16	0	13,93	429
14	Minyak	5 ml	245	27,27	0	0	0	0
15	Cabai Rawit	25 gr	80	4,32	14,16	3	2,58	8
Total			1771	95,26	176,6	59,76	127,38	2818
Per Portion			354,2	19,052	35,32	11,952	25,476	563,6

Sumber: Aplikasi Fat Secret dan Data Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 17 Tabel Kandungan Gizi Soto Seger

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA	SODIU M
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)
1	Tulang Ayam (kaldu)	500	25	0,6	3,1	1,95	0	1630
2	Daging sampel	300	864	58,62	0	78,99	0	945
3	Daun salam	15	2	0,05	0,45	0,05	0	0
4	Serai	10	10	0	2,5	0,2	0	0,6
5	Pala	10	12	0,8	1,08	0,13	0,6	7,7
6	Ketumbar	10	30	1,78	5,5	1,24	0	4
7	Lada putih	10	30	0,21	6,86	1,04	0	0
8	Cengkeh	5	16	1	3,06	0,3	0,1	55,1
9	Kapulaga	10	31	0,6	6,8	1,08	0	111,9
10	Lengkuas	20	20	0,1	5,1	0,4	0	1,2
11	Jahe	10	8	0,08	1,78	0,18	0,17	1
12	Kunyit	30	106	2,96	19,48	2,35	0,96	11
13	Bawang merah	40	29	0,04	6,7	1	0	5
14	Bawang putih	70	104	0,35	23,14	4,45	0,7	12
15	Minyak	50	245	27,27	0	0	0	0
16	Garam	10	0	0	0	0	0	2000
17	Gula	5	114	5,6	11,3	5,6	0	0
18	Tauge	50	15	0,09	2,9	1,5	2,06	3
19	Keripik Kentang	50	274	18,7	24,8	3,2	2,06	262
20	Daun bawang	50	16	0,1	3,6	0,9	1,16	8
21	Seledri	80	11	0,14	2,3	0,55	1,4	64
22	Minyak	200	1636	181,8	0	0	0	0
Total			3598	295,29	130,45	105,11	9,21	5121,5
Per Portion			719,6	59,058	26,09	21,022	1,842	1024,3

Sumber: Aplikasi Fat Secret dan Data Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 18 Tabel Kandungan Gizi Setup Makaroni

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA	SODIU M
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)
1	Makaroni elbow	500	785	4,6	153	28	2,8	1160
2	Ayam fillet	500	975	386	0	147	0	1965
3	Susu UHT	1000	516	20,6	48,5	33,93	53,22	423
4	Telur ayam	100	147	9,94	0,77	12,58	0,77	140
5	Sosis Sapi	100	200	12	12	8	0	640
6	Mentega	150	1076	121	0,09	1,27	0	16
7	Bawang bombai	50	21	0,04	5,06	0,46	2,14	2
8	Bawang putih	10	7	0,03	1,65	0,32	0,05	1
9	Gula pasir	50	114	5,6	11,3	5,6	0	0
10	Garam	10	0	0	0	0	0	2000
11	Lada bubuk	10	30	0,21	6,86	1,04	0	0
12	Keju parmesan	10	43	2,8	0,4	3,8	0	153
13	Daun kucai	10	3	0,07	0,4	0,3	0,1	0
Total			3917	557,29	240,03	242,3	59,08	6500
Per Portion			783,4	111,458	48,006	48,46	11,816	1300

Sumber: Aplikasi Fat Secret dan Data Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 19 Tabel Kandungan Gizi Selat Solo

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA	SODIU M
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)
1	Daging <i>tenderloin</i>	500	603	38	60	0	0	156
2	Lengkuas	10	1 gr	0	0	0,2	0	0
3	Asam jawa	20	11	2,7	0	0	0	0
4	Kecap manis	400	64	0	16	0	13,93	429
5	Bawang merah	50	29	0,04	6,7	1	0	5
6	Bawang putih	10	7	0,03	1,65	0,32	0,05	1
7	Ketumbar	20	30	1,78	5,5	1,24	0	4
8	Garam	10	0	0	0	0	0	2000
9	Wortel	100	41	0,24	9,58	0,93	4,54	69
10	Buncis	100	31	0,12	7,13	1,82	1,4	209
11	Jagung	100	81	1	18,59	2,62	3,5	214
12	Kentang	200	104	2,4	19,36	1,66	0,82	254
13	Cooking Cream	100	338	35,1	3,5	2,1	2,99	0
14	Mayonnaise	50	195	16,7	11,95	0,45	3,2	356
15	Margarin	20	105	11,83	0	0,12	0	157
16	Lemon	10	2	0,03	0,65	0,04	0,24	2
Total			1641	109,97	160,61	12,5	30,67	3856
Per Portion			328,2	21,994	32,122	2,5	6,134	771,2

Sumber: Aplikasi Fat Secret dan Data Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 20 Tabel Kandungan Gizi Dawet Telasih

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH (gr/ml)	KALORI	LEMAK	KARBO	PROTEIN	GULA	SODIU M
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)
1	Santan	130	333	33,3	83,3	0	0	0
2	Gula pasir	150	114	5,6	11,3	5,6	0	0
3	Dawet hijau	300	0	0	0	0	0	0
4	Biji selasih	10	0	0	0	0	0	0
5	Gula merah	200	377	0	97,33	0	96,21	39
6	Nangka	100	0	0	0	0	0	0
7	Susu UHT	300	516	20,6	48,5	33,93	53,22	423
8	Jelly powder	14	25	0,02	5,9	0,01	0	5,9
9	Telur	50	147	9,94	0,77	12,58	0,77	140
10	Garam	10	0	0	0	0	0	2000
11	Susu UHT	150	516	20,6	48,5	33,93	53,22	423
12	Maizena	30	105	0,3	22,2	3,6	0	3
13	Madu	30	91	0	24	0,09	24,6	1
Total			2224	84,76	341,8	89,74	228,02	3034,9
Per Portion			444,8	16,952	68,36	17,948	45,604	606,98

Sumber: Aplikasi Fat Secret dan Data Olahan Penulis, 2024

1.4.5 Tempat dan Waktu Penelitian

I. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian berada di rumah keluarga penulis di Jl. Cempaka 5, D8/48, Kotabaru, Karawang di rumah keluarga penulis .

II. Periode Penelitian

Proses penelitian untuk menghasilkan Sajian khas Surakarta dilakukan pada bulan November hingga Desember 2024.