

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kota Bandung merupakan Kota Terbesar keempat di Indonesia yang juga dikenal sebagai Paris Van Java. Kota Bandung terletak di tengah-tengah provinsi Jawa Barat dan dikelilingi oleh pegunungan yang memberikan bentuk morfologi wilayahnya seperti mangkuk raksasa. Secara demografis dan budaya Kota Bandung didominasi oleh penduduk suku Sunda. Meskipun demikian, suku Jawa merupakan kelompok minoritas terbesar di kota ini dibandingkan dengan suku lainnya. Suku Sunda merupakan salah satu dari berbagai suku yang tinggal di Provinsi Jawa Barat. Mereka memiliki keragaman kebudayaan daerah diantaranya, kesenian tradisional, pakaian tradisional, bahasa daerah, makanan lokal, dan lain sebagainya.

Sumber daya alam yang ada di Bandung, Jawa Barat sangat kaya, antara lain adalah banyaknya gunung-gunung api yang masih aktif. Keberadaan gunung gunung tersebut memberikan tanah yang sangat subur bagi Jawa Barat. Lalu Jawa Barat sendiri adalah salah satu provinsi lumbung pangan atau penghasil beras terbanyak di Indonesia. Sebagai penghasil padi terbesar di Indonesia, Jawa Barat ditopang oleh irigasi yang baik. Di daerah Bandung sendiri terdapat waduk, bendungan dan danau yang digunakan untuk mengairi lahan-lahan pertanian.

Bandung memiliki lahan sawah yang luas yang menghasilkan jutaan ton padi sebagai sumber pangan utama masyarakat Indonesia. Potensi sumber daya pangan lainnya yang berasal dari daerah Bandung adalah Perkebunan seperti teh, kakao, karet, kopi, dan lain-lain. Di sektor perikanan, produk unggulan adalah ikan air tawar seperti ikan nila, ikan mas, bandeng, lele, gurame dan patin. Di sektor peternakan, komoditi unggulannya adalah sapi perah, ayam, domba dan itik. Kabupaten Bandung dan Lembang juga berperan sebagai sentra sapi perah yang menghasilkan susu untuk provinsi Jawa Barat. (Warsudi, 2023)

Banyaknya sumber daya alam dan komoditas yang ada membuat Bandung menjadi salah satu daerah yang memiliki daya tarik wisata yang sangat tinggi. Dengan tingginya daya tarik masyarakat terhadap industri pariwisata yang berkembang dengan sangat cepat, hal ini berpengaruh terhadap wisata kuliner yang merupakan salah satu atraksi dari Industri pariwisata itu sendiri. Menurut Minta Hasana (2008:27), wisata kuliner adalah sebagian dari kegiatan yang dilakukan secara sukarela dan bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman khas dari suatu daerah. Wisata kuliner dapat menarik wisatawan untuk berkunjung ke daerah tertentu hanya untuk mencicipi sajian kuliner yang ada di daerah tersebut. Wisata kuliner dapat menjadi hal yang sedang tren saat ini karena maraknya penggunaan media sosial dimana orang-orang dapat mengunggah makanan makanan yang mereka cicipi lalu menceritakan pengalaman mereka dan tentunya komunikasi mulut ke mulut dari para pelaku wisata kuliner.

Seiring berkembangnya zaman, dan banyaknya media yang membahas mengenai makanan khas tradisional di berbagai daerah di Nusantara, tren wisata kuliner saat ini mengarah ke Wisata Gastronomi. Dimana wisatawan tertarik untuk mencicipi dan memahami lebih dalam tentang kuliner khas suatu daerah, kemudian pengalaman yang didapatkan setelah mencoba sajian khas daerah tersebut, dibagikan melalui berbagai media seperti media cetak, *website*, *social media*, dan lain sebagainya, maka memunculkan minat orang lain untuk mencoba dan menikmatinya sendiri. Hal ini memicu keinginan untuk mengunjungi daerah tersebut, baik untuk berwisata maupun mencoba aneka masakan khasnya. (Marjoko, 2018)

Gastronomi adalah ilmu atau seni yang berkaitan dengan makanan dan minuman. Istilah ini mencakup segala sesuatu yang berkaitan dengan kenikmatan dari makanan dan minuman. Gastronomi juga mencakup studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen daerah dan budaya dengan makanan sebagai pusatnya. Menurut Hjalager AM, Greg R (2002) Secara etimologi kata “gastronomi” berasal dari Bahasa Yunani kuno ‘gastros’ yang artinya “lambung” atau “perut” dan ‘nomos’ yang artinya “hukum” atau "aturan". Gastronomi melibatkan penelitian dan penghargaan terhadap berbagai jenis makanan dan minuman. Selain itu, gastronomi juga mencakup pemahaman yang mendalam tentang hidangan dan minuman khas dari berbagai negara di dunia. Gastronomi mempelajari makanan dan minuman dari segi seni, filosofi, geografis, dan budaya. (Gillespie & Cousins, 2001)

Latar belakang dari wisata kuliner maupun wisata gastronomi Kota Bandung adalah maraknya usaha kuliner di Kota Bandung, hal tersebut dipengaruhi oleh meningkatnya penduduk kota Bandung setiap tahunnya dan juga banyaknya minat dari turis terhadap sajian kuliner yang ada di Kota Bandung. Secara tidak langsung dengan meningkatnya jumlah penduduk maka meningkat pula kebutuhan yang harus dipenuhi khususnya pangan. Perkembangan kuliner di Bandung sangatlah pesat dengan banyaknya usaha kuliner baru yang mengikuti dengan *demand* atau kebutuhan masyarakat. Berdasarkan data yang dimuat di Pikiran Rakyat tanggal 23 November 2015, berisi tentang “Bandung bersama empat kota/daerah lainnya yakni Yogyakarta, Solo, Semarang, dan Bali. Kuliner yang ada di daerah Bandung merupakan hal yang sangat diminati oleh wisatawan kuliner atau wisatawan gastronomi yang berada di dalam maupun di luar Bandung. Hal ini membuat Kota Bandung pada tahun 2015 masuk dalam destinasi Wisata Kuliner yang ditetapkan oleh Kementerian Pariwisata.

Saat ini banyak sekali orang yang datang dari luar kota ke Kota Bandung hanya untuk menikmati sajian khas Kota Bandung. Sajian kuliner menjadi motivasi utama bagi wisatawan karena kekhasan makanan atau minuman yang dimiliki oleh Kota ini. Banyak sajian khas dari Kota ini yang dapat dikembangkan dan dapat menjadi nilai jual yang baru untuk masyarakat. Dengan berbagai macam menu-menu tradisional yang khas, ini menjadi sebuah kesempatan untuk mengembangkan sajian sajian tersebut menggunakan Teknik memasak maupun cara penyajian yang *modern*.

Keragaman kuliner khas Bandung dapat ditemukan di berbagai jenis tempat, mulai dari rumah makan dipinggir jalan, restoran, hingga hotel bintang lima. Dari kepopuleran dan kegemaran masyarakat terhadap kuliner khas Bandung, dapat disimpulkan bahwa Bandung memiliki keunikan sendiri yang dapat dilihat dari cita rasa makanannya. Makanan khas Bandung cenderung memiliki rasa yang gurih, pedas dan segar, banyaknya jenis makanan yang menggunakan sayur-sayuran segar dan banyaknya penggunaan sambal (Sanaji, 2010)

Menurut ahli pariwisata Andar Danova Goeltom, M.Sc. Bandung dikenal sebagai pusat kuliner Nusantara sejak tahun 1941, hal ini dikarenakan Bandung memiliki jumlah rumah makan terbanyak di Indonesia. Tidak hanya dari golongan masyarakat pencinta makanan saja yang sengaja datang ke Bandung akan tetapi banyak para tokoh nasional baik itu dari dalam negeri maupun luar negeri yang menyempatkan diri datang ke Bandung. (PikiranRakyat, 17 Februari 2007) Kepopuleran dan kegemaran pada sajian khas Bandung inilah yang membuat penulis ingin mengangkat judul "PRESENTASI PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DAERAH BANDUNG, JAWA BARAT" untuk diangkat dan dipresentasikan dalam tugas akhir Food Presentation dengan harapan agar sajian ini dapat lebih dikenal dan dikembangkan kedepannya. Presentasi tugas akhir ini pun diharapkan untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan masyarakat tentang sejarah, seni, filosofi, latar belakang kuliner dan budaya oleh pembaca.

## **1.2 Tujuan Penulisan**

### **1.2.1 Tujuan formal :**

1. Tugas Akhir Food Presentation ini ditulis dengan tujuan formal sebagai pemenuhan salah satu syarat kelulusan pada program Diploma 3 program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional :**

1. Menguji kemampuan penulis untuk mengolah dan menyajikan sajian khas Bandung dan Menerapkan Ilmu dan kemampuan yang telah penulis dapat selama masa perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Sebagai salah satu bentuk untuk pengembangan produk kuliner tradisional dan menambah wawasan bagi para pembaca dalam bidang wirausaha yang dapat dijadikan referensi peluang bisnis.

### 1.3 Usulan Menu

Rangkaian menu yang akan disajikan merupakan dalam bentuk Set Menu, yang menggunakan beberapa teknik pemasakan dan pengembangan dalam penyajian. Penulis ingin menampilkan masakan khas Bandung secara modern sehingga dapat dicicipi dan diterima oleh masyarakat luas seperti Rujak Cuka, Siomay Bandung, Sup Angeunkacang, Pepes Ikan Nila, dan Es Cendol. Untuk mengangkat masakan masakan tersebut menjadi masakan yang unik dan *sophisticated*. Yang nantinya masakan ini menjadi sebuah kreasi yang digemari dan diingat oleh orang yang mencobanya. Usulan produk ini dapat diangkat dan dipelajari bagi penikmat kuliner dan kebudayaan Sunda. Berikut ini adalah rangkaian produk yang akan dihidangkan.

### 1.3.1 Set Menu

#### ***RUJAK CUKA***

(Assorted fruits and vegetables with acidic Rujak sauce)

(Campuran Buah-buahan dan sayur yang disiram dengan bumbu rujak)

\*\*\*\*

#### ***SIOMAY BANDUNG***

(Minced meat wrapped in wonton skin with peanut sauce)

(Daging cincang yang dibungkus dengan kulit pangsit dengan saus kacang)

\*\*\*\*

#### ***ANGEUNKACANG***

(Red bean soup with tomatoes and beef broth)

(Sup kacang merah dengan tomat dan kaldu sapi)

\*\*\*\*

#### ***PEPES NILA***

(Steamed Nila fish with Sundanese spice and White rice)

(Ikan Pepes Nila dengan bumbu sunda dan Nasi Putih)

\*\*\*\*

#### ***ES CENDOL***

(Green rice flour with coconut milk and brown sugar)

(Tepung beras hijau dengan Santan dan gula merah)

\*\*\*\*

#### ***ES JERUK PERAS***

(Squeezed fresh orange juice with ice and basil seed)

(Jeruk peras segar dengan es dan biji selasih)



## 1.4 Deskripsi Menu

### 1.4.1 Rujak cuka

Amuse-bouche adalah istilah dalam bahasa Prancis yang berarti "penghibur mulut". Istilah ini terdiri dari dua kata dalam bahasa Prancis, yaitu 'amuser' dan 'bouche' yang berarti penghibur mulut. Amuse-bouche pertama kali digunakan pada tahun 1950-an di Prancis, Amuse-bouche juga sudah pernah disebutkan di tulisan Lord Kinross dan di buku Larousse Gastronomique. Amuse-bouche ini merupakan sebuah hidangan kecil yang disajikan sebelum makanan utama dan makanan pembuka yang dirancang untuk menggoda selera makan. Di restoran berbintang, hidangan ini disajikan sebagai hidangan pertama yang memamerkan gaya *cuisine* seorang Chef dalam masakan yang akan ia sajikan kepada pelanggan. (Burgel, Patrick, 2005) (Tramonto et al, 2002).

Rujak merupakan salah satu hidangan tertua dan makanan paling awal secara historis dari Jawa Kuno. Rujak dibuat dari sayur-sayuran, buah-buahan yang diberi bumbu yang terdiri atas cabai, asam, gula dan lain sebagainya. Istilah rujak juga memiliki arti "memotong halus" atau "menyayat" dalam Bahasa Jawa Kuno. (Wojowasito, 1977). Rujak cuka merupakan hasil kreasi orang sunda setelah mengalami adaptasi dan transformasi ke seluruh Indonesia. Terbuat dari campuran buah-buahan dan sayuran yang disiram dengan bumbu rujak yang asam dan pedas. Rujak khas bandung ini digemari masyarakat sunda karena memiliki cita rasa pedas, asam dan segar terlebih saat dinikmati dalam keadaan dingin. Rujak cuka

sangat cocok Ketika disantap sebagai penyegar setelah makanan berlemak, rujak cuka pun sering disajikan pada saat hari raya atau Lebaran.

Alasan penulis memilih menu ini adalah karena menurut penulis menu ini memiliki potensi untuk menjadi *amuse-bouche* untuk sajian makanan yang akan penulis hidangkan, menu ini memiliki rasa bumbu rujak yang tajam dan buah-buahan yang asam yang sangat cocok untuk dijadikan *amuse-bouche*, pengembangan penyajian yang dilakukan juga cocok untuk dijadikan *amuse-bouche*.

#### **1.4.2 Siomay Bandung**

Dikenal sebagai hidangan pembuka, Appetizer adalah bagian penting dari setiap jamuan makan. Istilah ini berasal dari bahasa Prancis, 'Hors d'oeuvre', yang berarti 'di luar karya utama'. Dalam konteks makanan, appetizer merujuk pada hidangan yang disajikan sebelum makanan utama atau 'main course'. Appetizer disajikan dalam porsi yang ringan dan memiliki rasa yang kuat dengan tujuan membangkitkan selera sebelum menikmati makanan utama. Kebiasaan memakan appetizer awalnya berasal dari tradisi masyarakat Barat, tetapi sekarang telah diadaptasi oleh masyarakat di berbagai belahan dunia, Indonesia salah satunya. (Buku Pengembangan Kuliner, 2001)

Pada awalnya, Siomay adalah salah satu jenis dimsum yang dibuat dari daging babi cincang yang dibungkus kulit tipis. Makanan ini berasal dari Tiongkok dan merupakan makanan tradisional disana. Makanan ini

tersebar di Indonesia karena dibawa oleh orang-orang Tionghoa. Di Indonesia Siomay dikenal sebagai makanan khas Jawa Barat, terutama di Kota Bandung. (Puspita, 2018) Karena itu banyak ditemukannya pedagang berlabel “Siomay Bandung” sebagai nama dagangan mereka. Di Indonesia Siomay memiliki beberapa jenis varian berdasarkan daging untuk isinya, diantaranya ikan tenggiri, ayam, udang dan kepiting. Siomay biasanya disajikan dengan telur rebus, kentang, tahu dan paria sebagai pelengkap. Umumnya masyarakat menghadirkan Siomay dilengkapi dengan siraman saus kacang yang bahan utamanya kacang tanah.

Alasan penulis memilih dan mengangkat menu ini adalah karena Siomay merupakan sajian yang sangat populer di Kota Bandung dan juga sudah menjadi *staple* bahwa makanan ini adalah makanan khas Bandung, Siomay juga cocok untuk dijadikan *appetizer* karena memiliki rasa bumbu kacang yang kuat. Menu ini juga merupakan salah satu rekomendasi dari Dosen Pembimbing penulis.

### **1.4.3 Angeunkacang**

Sup, atau sop dalam bahasa Indonesia, adalah masakan berkuah yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan-bahan seperti daging atau ayam untuk membuat kuah kaldu. Asal-usul sup bermula dari ditemukannya teknik memasak yang dikenal dengan sebutan merebus. Teknik ini lebih menguntungkan dibandingkan dengan teknik panggang, bakar, atau menggoreng karena dapat menghasilkan kuah atau kaldu yang lezat dan bergizi untuk dinikmati. Bahan-bahan lain seperti sayuran atau kacang-

kacangan juga direbus sampai membentuk sari. Sup telah menjadi bagian integral dari kuliner Indonesia, dengan berbagai variasi yang mencerminkan kekayaan dan keragaman budaya dan bahan-bahan lokal di berbagai daerah di Indonesia. (Setyaningrum, 2023)

Sup Angeunkacang adalah representasi dari warisan kuliner Sunda, yang dikenal dengan masakannya yang sederhana namun lezat, menggunakan bahan-bahan segar dan alami. Seperti banyak masakan Sunda lainnya, Sup Angeunkacang mencerminkan filosofi hidup masyarakat Sunda yang harmonis dengan alam, dimana makanan tidak hanya dianggap sebagai asupan nutrisi, tetapi juga sebagai cara untuk merayakan kehidupan dan bersyukur atas berkat alam. Sup angeunkacang terbuat dari kacang merah dan tomat sebagai condiment, menggunakan bumbu bumbu Indonesia seperti gula merah, bawang putih, bawang merah, lengkuas dan lainnya sebagai perasa untuk kuahnya. Sup ini mudah untuk dibuat dan memiliki rasa yang gurih dan asam yang sangat disukai masyarakat sunda.

Alasan penulis memilih menu ini untuk diangkat adalah karena Sup Angeunkacang merupakan menu tradisional khas masyarakat Sunda yang sudah mulai dilupakan oleh generasi sekarang ini, penulis ingin mengangkat kembali angeunkacang agar menu ini dapat dilestarikan dan dicoba oleh pembaca. Menu ini juga sangat cocok untuk diangkat pada “Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Bandung, Jawa Barat” karena memiliki rasa yang sangat khas dan merupakan Sup khas Sunda yang dulu populer dan sering dibuat oleh masyarakat Sunda.

#### 1.4.4 Pepes Nila

*Main course*, atau hidangan utama, adalah bagian terbesar dan paling penting dari suatu makanan yang terdiri dari beberapa bagian yang disajikan secara terpisah. *Main course* biasanya disajikan setelah makanan pembuka dan soup serta sebelum *dessert* (makanan penutup). Beberapa bahan utama masakan ini umumnya menggunakan daging, ikan atau unggas. *Main course* selalu disertai pendamping berbentuk sajian dari beberapa jenis sayur dan kentang atau sumber karbohidrat lain.

Pepes Nila adalah salah satu hidangan khas Sunda yang populer di Indonesia. Pepes merupakan teknik memasak yang berasal dari Jawa Barat, dan ikan nila adalah salah satu bahan yang sering digunakan dalam pembuatan pepes. Asal usul pepes rupanya berasal dari Tanah Pasundan, Jawa Barat. Mulanya, masyarakat Sunda menamai hidangan yang dibungkus dengan daun pisang ini dengan sebutan 'pais'. Metode memasak ini telah ada sejak zaman nenek moyang dan masih eksis hingga sekarang. Masyarakat Sunda biasanya mengisi pepes dengan bahan apa saja yang ada di sekitar mereka. (Adiakurnia, 2017) (Muhtadi, 2017)

Pepes Nila dibuat dengan cara memasak ikan nila yang telah dibumbui dengan rempah-rempah dan dibungkus dengan daun pisang. Setelah itu, bungkusan ikan nila ini dikukus hingga matang. Secara keseluruhan, Pepes Nila adalah representasi dari warisan kuliner Sunda, yang dikenal dengan masakannya yang sederhana namun lezat, menggunakan bahan-bahan segar dan alami. Seperti banyak masakan Sunda

lainnya, Pepes Nila mencerminkan filosofi hidup masyarakat Sunda yang harmonis dengan alam, dimana makanan tidak hanya dianggap sebagai asupan nutrisi, tetapi juga sebagai cara untuk merayakan kehidupan dan bersyukur atas berkat alam.

Alasan penulis memilih Pepes Nila untuk diangkat dan dikembangkan adalah karena menu ini merupakan sajian tradisional khas Bandung yang mempunyai rasa yang khas dan menggunakan metode pemasakan “pepes” yang merupakan metode memasak khas masyarakat Sunda. Pepes Nila juga cocok untuk dibuat menjadi *main course* pada Judul yang diangkat oleh penulis karena dalam satu porsi sajian ini memiliki Protein, sayuran, side dish dan karbohidrat yang lengkap.

#### **1.4.5 Es Cendol**

*Dessert* atau hidangan penutup adalah bagian dari suatu makanan yang biasanya disajikan setelah makanan utama. Hidangan penutup biasanya berupa makanan manis, seperti kue, es krim, dan mungkin juga minuman yang manis dan segar. Di Eropa, *dessert* berupa makanan berbahan utama gula yang dijadikan makanan penutup oleh bangsawan elit pada masa itu. Seiring terjadinya revolusi industri di sana, *dessert* diproduksi secara masif dan disajikan secara lebih menarik. Di Indonesia *dessert* pun sudah populer dan menjadi sebuah hidangan yang dicari oleh masyarakat, Es Cendol adalah salah satunya.

Es Cendol adalah minuman penutup es manis yang populer di Indonesia dan negara Asia Tenggara lainnya. Minuman ini terbuat dari tetesan tepung beras yang diberi warna hijau, santan, dan sirop gula aren. Es Cendol memiliki rasa yang manis dan gurih, dan merupakan inovasi dari dawet yang ditemukan oleh orang-orang Jawa di sekitar abad kesembilan hingga awal abad kesepuluh. Biasanya, es cendol disajikan sebagai pencuci mulut atau makanan selingan. Di Indonesia, minuman ini sudah lama dikenal sebagai minuman tradisional yang berasal dari Sunda, khususnya Bandung. Kata "cendol" diyakini berasal dari kata "Jendolan" yang menggambarkan bentuk dan tekstur cendol yang unik saat diminum atau dimakan. (Rohmitriasih, 2018)

Alasan penulis ingin membuat dan mengangkat menu ini adalah karena Cendol merupakan sajian yang terkenal di Kota Bandung dan diseluruh Jawa Barat, di Bandung sendiri ada beberapa toko legendaris yang menjual Es Cendol secara tradisional, penulis mengambil inspirasi dari toko tersebut dan menjadi alasan penulis ingin mengangkat menu ini. Es Cendol juga sangat cocok untuk dijadikan hidangan penutup, Es Cendol memiliki rasa yang manis dan gurih dengan tekstur Cendol yang menjadi khas sajian ini.

#### **1.4.6 Es Jeruk Peras**

Jeruk peras, yang juga dikenal sebagai *Citrus sinensis*, adalah buah sitrus yang berasal dari keluarga Rutaceae. Asal-usulnya dapat

ditelusuri ke Asia Tenggara, tetapi seiring waktu, jeruk peras telah menyebar ke seluruh dunia dan menjadi salah satu buah yang paling populer di berbagai budaya. Es jeruk peras pertama kali dikenalkan di Indonesia oleh para pedagang Cina pada abad ke-19. Saat itu, es jeruk hanya dijual di kalangan elit, karena bahan-bahan untuk membuatnya masih sulit didapatkan di Indonesia.

Es jeruk peras sendiri adalah variasi dari minuman jeruk, di mana sari buah jeruk peras dicampur dengan es untuk menciptakan minuman yang segar dan menyegarkan. Ini menjadi populer di berbagai belahan dunia, termasuk Indonesia, dan sering disajikan sebagai minuman penyejuk di hari yang panas.

Yang menjadi alasan penulis untuk mengangkat menu ini adalah karena Es Jeruk Peras memiliki rasa yang segar dan sedikit asam yang cocok untuk dijadikan sebagai *beverage* pada Presentasi Produk yang akan penulis sajikan. Sajian yang penulis sajikan mulai dari amuse-bouche sampai main course memiliki rasa yang berbeda-beda dan menurut penulis Es Jeruk Peras ini cocok untuk menetralkan rasa-rasa tersebut.

## **1.5 Tinjauan Produk**

### **1.5.1 Tema Sajian**

Pelaksanaan dan proses dalam pembuatan tugas akhir presentasi produk ini, penulis akan mengambil tema sajian Set Menu dengan konsep makanan tradisional dari daerah Bandung dengan tampilan yang



dikembangkan. Penulis akan menyajikan hidangan multi-course mulai dari *appetizer* hingga *dessert*.

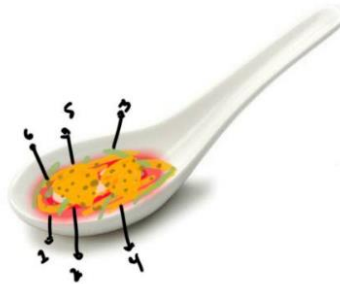
### **1.5.2 Variasi Sajian**

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

#### **1.5.2.1 Rujak Cuka**

Rujak Cuka adalah makanan yang berupa *salad* khas Bandung, Jawa Barat. Makanan ini terbuat dari campuran sayuran dan buah-buahan yang disiram dengan bumbu rujak serta cuka. Rujak ini memiliki cita rasa asam dan pedas. Makanan ini terbuat dari nanas, mangga muda, bengkuang, kubis dan bumbu rujak yang juga ditambahkan dengan air dan pengasam seperti cuka. Makanan ini terkenal sehat dan menyegarkan.

Dalam pengembangan makanan ini, bentuk penyajian yang biasanya disajikan sebagai salad di sebuah mangkuk besar, kini bentuk penyajiannya diubah menjadi sebuah *amuse-bouche* yang memiliki porsi *bite-sized* disajikan di *duck spoon*. Penulis ingin mengembangkan dengan mengubah pemakaian cuka dengan pengasam lain seperti jeruk limau, mengubah penggunaan kacang goreng yang dibuat menjadi kacang goreng *crumble* untuk *garnish*.



Gambar 1. 1 Sketsa Rujak Cuka

Keterangan :

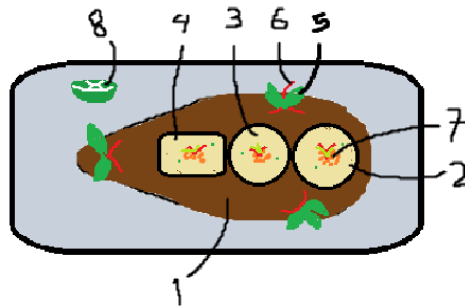
- |               |                |                   |
|---------------|----------------|-------------------|
| 1. Kuah Rujak | 2. Bengkuang   | 3. Kedondong      |
| 4. Nanas      | 5. Mangga muda | 6. Kacang crumble |

### 1.5.2.2 Siomay Bandung

Siomay dalam bahasa Mandarin disebut shaomai dan dalam bahasa Kantonese disebut siu maai. Di Indonesia sendiri makanan ini cukup melekat pada nama daerah di Jawa Barat yaitu Bandung. Asal nama Siomay diletakkan nama Bandung karena ketika seorang ibu-ibu warga Bandung yang membuat varian Siomay di lomba memasak pada acara Cap Go Meh. Bahan utama siomay adalah ikan tenggiri dan dapat juga dicampur dengan daging ayam lalu dilapisi kulit pangsit dan disajikan dengan saus kacang yang rasanya manis, pedas dan gurih.

Untuk sajian ini penulis masih menggunakan Teknik masak asli dalam mengolahnya, penulis akan menggunakan kentang dan tahu putih

untuk pelengkap Siomay. Penulis juga ingin mengembangkan makanan ini dengan mengubah bentuk penyajian. Penulis juga akan memodifikasi dengan menambahkan campuran daging cincang yang diisikan pada kentang dan tahu putih. Untuk bahan isian penulis menggunakan daging tenggiri dan daging ayam dengan perbandingan 2:1 Garnish yang akan digunakan adalah *tobiko* dan *microgreens*



Gambar 1. 2 Sketsa Siomay Bandung

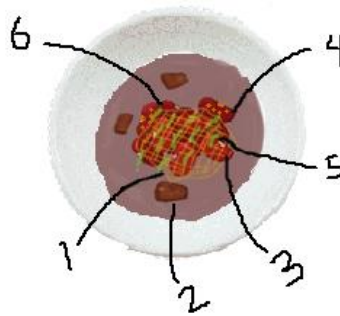
Keterangan :

- |                |                |                |
|----------------|----------------|----------------|
| 1. Saus Kacang | 2. Kentang     | 3. Siomay      |
| 4. Tahu putih  | 5. Microgreens | 6. Cabai merah |
| 7. Tobiko      | 8. Jeruk limau |                |

### 1.5.2.3 Angeunkacang

Sup Angeunkacang adalah sup khas Bandung yang bahan utamanya adalah kacang merah dan bisa juga ditambahkan daging sapi dan tomat. Kuah angeunkacang yang akan penulis buat akan menggunakan kaldu sapi dari tulang iga dan dagingnya lalu kacang merahnya itu sendiri dan bumbu lain seperti lengkuas, asam jawa, bawang merah dan bawang putih. Kuahnya memberikan rasa yang gurih, asam dan memiliki cita rasa yang kuat.

Pengembangan yang akan penulis lakukan adalah dengan memberikan *tuile* dan irisan daun bawang sebagai garnish. Selain itu angeunkacang biasanya hanya menggunakan kacang merah, disini penulis akan menambahkan potongan daging has dalam yang akan direbus menggunakan rempah yang telah disebutkan sebelumnya. Tomat juga akan diganti dengan *tomato cherry*. Penyajian yang dilakukan juga akan ditingkatkan agar penampilan menjadi lebih baik.



Gambar 1. 3 Sketsa Angeunkacang

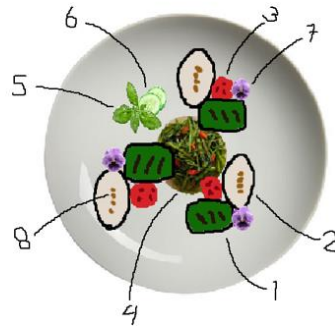
Keterangan :

- |             |                |                 |
|-------------|----------------|-----------------|
| 1. Kuah sup | 2. Daging sapi | 3. Kacang merah |
| 4. Tomat    | 5. Daun bawang | 6. Chilli Tuile |

#### 1.5.2.4 Pepes Nila

Pepes Nila adalah salah satu hidangan khas Sunda yang populer di Indonesia. Hidangan ini terbuat dari ikan nila yang dibumbui dan dibungkus dengan daun pisang, kemudian dikukus hingga matang. Ikan nila adalah jenis ikan air tawar yang banyak ditemukan di sungai-sungai dan danau-danau di Indonesia. Sementara itu, bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun salam, kemangi, cabai merah, dan kemiri digunakan untuk membumbui Pepes Nila sebelum proses pemasakan. Disajikan dengan nasi putih, sambal dan *lalab* segar.

Pepes Nila secara tradisional dimakan dengan nasi dengan jumlah porsi yang cukup untuk beberapa orang, Pengembangan yang akan penulis lakukan yaitu penulis ingin membuat hidangan ini menjadi lebih *modern* dengan porsi yang lebih pas untuk satu orang. Ikan Nila akan di *fillet* dan dibungkus daun pisang dengan porsi kecil. Penulis juga menambahkan sambal tomat yang dibuat sedikit kental agar mudah untuk di *plating*. Sajian ini akan tetap di pepes dalam proses pemasakannya dan ditambahkan nasi putih sebagai karbohidrat, *lalaban* dan juga sambal tomat untuk sausnya.



Gambar 1. 4 Sketsa Pepes Nila

Keterangan :

- |                  |                  |                 |
|------------------|------------------|-----------------|
| 1. Pepes Nila    | 2. Nasi Putih    | 3. Sambal Tomat |
| 4. Kangkung      | 5. Kemangi       | 6. Timun        |
| 7. Edible Flower | 8. Bawang Goreng |                 |

### 1.5.2.5 Es Cendol

Es Cendol adalah minuman tradisional yang populer di Indonesia dan beberapa negara Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia, Singapura, dan Thailand. Minuman ini memiliki rasa yang manis dan gurih, serta tekstur yang unik yang berasal dari butiran-butiran “cendol” yang memiliki tekstur yang kenyal dan terbuat dari tepung beras. Es cendol juga dapat divariasikan dengan menambahkan Nangka atau buah buahan lainnya.

Bentuk Pengembangan yang akan Penulis lakukan yaitu membuat Es cendol menjadi sebuah *dessert* dengan melakukan penambahan es krim pandan, nangka dan santan yang diubah menjadi *foam bubbles*. Cendol tetap digunakan secara tradisional untuk tetap menjaga tekstur lalu penyajian juga akan dikembangkan.



Gambar 1. 5 Sketsa Es Cendol

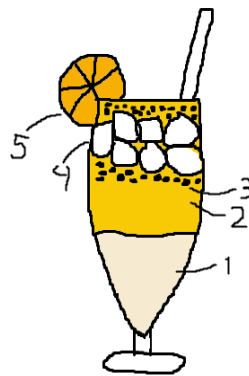
Keterangan :

- |               |                     |                |
|---------------|---------------------|----------------|
| 1. Gula Merah | 2. Cendol           | 3. Santan      |
| 4. Nangka     | 5. Ice Cream Pandan | 6. Santan foam |

### 1.5.2.6 Es Jeruk Peras

Es jeruk peras adalah salah satu minuman klasik yang sangat digemari untuk teman makan siang atau dijadikan pelepas dahaga. Penulis memilih minuman ini karena minuman ini dapat memberikan rasa segar setelah makan dan sangat cocok dengan menu masakan khas Sunda yang dibawakan oleh Penulis. Meskipun mudah dibuat, minuman ini kaya akan vitamin C dan rasa segar yang diberikan oleh jeruk peras cocok sekali dengan lidah orang Indonesia. Penulis juga akan menambahkan Yakult dan biji selasih untuk menambah tekstur dan rasa.

Pengembangan yang akan penulis lakukan yaitu menambahkan Yakult, biji selasih sebagai bentuk penambahan pada resep yang penulis gunakan. Dan juga menambahkan irisan jeruk sebagai *garnish*



Gambar 1. 6 Sketsa Es Jeruk Peras

Keterangan :

- |            |                 |                 |
|------------|-----------------|-----------------|
| 1. Yakult  | 2. Air Jeruk    | 3. Biji Selasih |
| 4. Es Batu | 5. Irisan Jeruk |                 |



## 1.6 Pengajuan Resep

Resep adalah suatu instruksi tertulis yang tersusun secara urut dan sistematis, setiap resep memiliki standar tertentu mengenai suatu menu yang akan dibuat. Di dalam resep berisikan bahan dan alat yang akan digunakan, takaran, metode dan Langkah-langkah yang dibutuhkan untuk membuat suatu *dish*. Resep berfungsi sebagai panduan bagi seorang juru masak sebelum membuat suatu hidangan. Berfungsi juga sebagai pedoman agar hasil dari sebuah masakan memiliki kualitas yang sama bagi siapapun yang ingin menduplikasi sebuah hidangan menggunakan resep tersebut.

Berdasarkan pengertian diatas, penulis akan membuat pengajuan resep yang akan digunakan sebagai acuan untuk memproduksi menu atau produk yang telah diusulkan. Dalam pengajuan resep ini penulis menggunakan berbagai sumber, sumber yang diambil penulis diantaranya adalah internet, buku dan wawancara narasumber. Beberapa resep juga didapatkan dari pengalaman penulis selama di industri.



|    |                |              |                |   |   |
|----|----------------|--------------|----------------|---|---|
|    |                |              |                |   | blender hingga halus  |
| 7  | Saring         |              |                | Gula  | Yang sudah larut  |
| 8  | Masak          |              |                | Larutan gula<br>Cabai halus                       | Masak Kembali gula merah yang sudah larut, lalu masukan cabai halus, aduk rata                          |
| 9  | Masukkan       | 5<br>5<br>10 | Gr<br>Gr<br>Ml | Garam<br>Terasi<br>Perasan jeruk<br>limau<br>Cuka | Ke kuah rujak yang sedang dimasak, masukan perasan jeruk sedikit demi sedikit supaya tidak terlalu asam |
| 10 | Masak          |              |                |   | Dengan api kecil, hingga aromanya harum   |
| 11 | Sisihkan       |              |                |   | Kuah rujak, biarkan hingga dingin atau suhu ruangan   |
| 12 | Sajikan        |              |                | Buah-buahan                                       | Yang sudah dipotong di duck spoon, lalu tambahkan sedikit kuah rujak                                    |
| 13 | <i>Garnish</i> |              |                |   | Dengan kacang <i>crumble</i> dan <i>edible flower</i>   |

Sumber : Buku Go Kitchen, Restu Utami Dewi, 2021 dan data hasil olahan penulis, 2024

## RESEP SIOMAY BANDUNG

Jenis Sajian : Appetizer Berat Sajian : 80gr  
 Daerah Asal : Bandung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Tanggal : April 2024 Suhu penyajian : Suhu ruang  
 Halaman : 1 dari 4

Tabel 1. 2 Resep Siomay Bandung

| No | Teknik               | Jumlah | Satuan       | Bahan         | Keterangan     |                                      |              |
|----|----------------------|--------|--------------|---------------|----------------|--------------------------------------|--------------|
| 1  | <i>Mise en Place</i> | 250    | Gr           | Ikan tenggiri | Sudah digiling |                                      |              |
|    |                      | 125    | Gr           | Ayam          | Giling         |                                      |              |
|    |                      | 300    | Gr           | Kentang       | Kupas & rebus  |                                      |              |
|    |                      | 200    | Gr           | Tahu putih    |                |                                      |              |
|    |                      | 5      | Pcs          | Jeruk limau   |                |                                      |              |
|    |                      | 1      | Pcs          | Telur         | Ambil putihnya |                                      |              |
|    |                      | 8      | Gr           | Garam         |                |                                      |              |
|    |                      | 12     | Gr           | Gula          |                |                                      |              |
|    |                      | 3      | Gr           | Merica        |                |                                      |              |
|    |                      | 5      | Gr           | Kaldu jamur   |                |                                      |              |
|    |                      | 5      | Ml           | Kecap ikan    |                |                                      |              |
|    |                      | 14     | Gr           | Bawang putih  | Cincang halus  |                                      |              |
|    |                      | 18     | Gr           | Bawang merah  | Cincang halus  |                                      |              |
|    |                      | 60     | Gr           | Tepung sagu   |                |                                      |              |
|    |                      | 50     | Gr           | Daun bawang   | Slice          |                                      |              |
|    |                      | 25     | Ml           | Minyak        |                |                                      |              |
|    |                      | 40     | Ml           | Air es        |                |                                      |              |
|    |                      | 3      | Pcs          | Kulit pangsit |                |                                      |              |
|    |                      | 5      | Gr           | Microgreens   |                |                                      |              |
|    |                      | 10     | Gr           | Tobiko        |                |                                      |              |
|    |                      | 30     | Ml           | Kecap Manis   |                |                                      |              |
|    |                      |        | Bahan Saus : | 90            | Gr             | Kacang tanah                         | Dengan kulit |
|    |                      |        |              | 4             | Pcs            | Cabai merah keriting                 |              |
|    |                      |        |              | 8             | Gr             | Bawang putih                         | Iris         |
|    |                      |        |              | 50            | Ml             | Minyak                               |              |
|    |                      |        |              | 20            | Gr             | Gula merah                           |              |
|    |                      |        |              | 2             | Pcs            | Daun jeruk                           |              |
|    | 12                   | Gr     |              | Tepung beras  |                |                                      |              |
|    | 20                   | Gr     |              | Air Asam jawa |                |                                      |              |
|    | 220                  | Ml     |              | Air           |                |                                      |              |
| 2  | Campurkan            | 250    |              | Gr            | Ikan tenggiri  | Campurkan sampai lengket dan menyatu |              |
|    |                      | 5      | Gr           | Garam         |                |                                      |              |
|    |                      | 12     | Gr           | Gula          |                |                                      |              |

|    |           |                              |                                   |  |  |
|----|-----------|------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| 3  | Masukkan  | 125<br>14<br>18<br>40        | Gr<br>Gr<br>Gr<br>Ml              | Ayam<br>Bawang putih<br>Bawang merah<br>Air es                                   | Tambahkan ayam, bawang putih dan bawang merah, aduk lalu masukkan air es dan aduk sampai semuanya menyatu rata |
| 4  | Tambahkan | 25<br>50                     | Ml<br>Gr                          | Minyak panas<br>Daun bawang  | Tambahkan minyak panas ke daun bawang  |
| 5  | Campurkan | 50<br>60<br>1<br>5<br>5<br>3 | Gr<br>Gr<br>Pcs<br>Ml<br>Gr<br>Gr | Daun bawang<br>Tepung sagu<br>Putih telur<br>Kecap ikan<br>Kaldu jamur<br>Merica | Campur semua bahan hingga merata hingga tekstur kental   |
| 6  | Bentuk    |                              |                                   | Kulit pangsit  | Siapkan kulit pangsit dan masukkan adonan siomay lalu bentuk sehingga berbentuk seperti siomay                 |
| 7  | Oleskan   |                              |                                   | Minyak   | Ke alas kukusan agar siomay tidak menempel ke kukusan  |
| 8  | Potong    | 300<br>200                   | Gr<br>Gr                          | Tahu Putih<br>Kentang  | Lalu masukkan adonan siomay secukupnya   |
| 9  | Kukus     |                              |                                   | Siomay<br>Tahu Putih<br>Kentang  | Hingga matang  |
| 10 | Goreng    | 90                           | Gr                                | Kacang tanah   | Masak hingga berubah warna   |
| 11 | Tambahkan | 8<br>4                       | Gr<br>pcs                         | Bawang putih<br>Cabai merah<br>keriting  | Lalu masak sebentar, lalu biarkan di minyak panas hingga dingin sebelum di blender                             |

|    |                     |                         |                           |  |  |
|----|---------------------|-------------------------|---------------------------|--|--|
| 12 | Blender             | 90<br>8<br>4<br><br>220 | Gr<br>Gr<br>Pcs<br><br>Ml | Kacang tanah<br>Bawang putih<br>Cabai merah<br>keriting<br>Air | Blender hingga kehalusan yang diinginkan   |
| 13 | Masak               | 50<br>40<br>2<br>3      | Ml<br>Gr<br>Pcs<br>Gr     | Saus kacang<br>Air<br>Gula merah<br>Daun jeruk<br>Garam        | Yang sudah di blender dan tambahkan air lalu campurkan dan masak hingga mendidih                       |
| 14 | Tambahkan           |                         |                           | Air<br>Tepung beras  | Di mangkuk yang berbeda lalu campurkan ke saus kacang di panci dan masak selama 10 menit hingga reduce |
| 15 | Masukkan            |                         |                           | Air asam jawa  | Lalu aduk hingga saus kacang cukup kental  |
| 16 | Plating dan sajikan |                         |                           | Tobiko<br>Kecap manis  | Garnish dengan tobiko dan kecap manis  |

Sumber : <https://devinahermawan.com/>, 2021 dan data hasil olahan penulis, 2024

## RESEP ANGEUNKACANG

Jenis Sajian : Soup Berat Sajian : 2 dl  
 Daerah Asal : Bandung Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Tanggal : April 2024 Suhu penyajian : Hangat  
 Halaman : 1 dari 3

Tabel 1. 3 Resep Angeunkacang

| No | Teknik               | Jumlah      | Satuan               | Bahan                | Keterangan  |
|----|----------------------|-------------|----------------------|----------------------|---|
| 1  | <i>Mise en Place</i> | 270         | Gr                   | Kacang merah         | Rendam di air H-1                                       |
|    |                      | 110         | Gr                   | Tomat                | Potong kecil  |
|    |                      | 160         | Gr                   | Daging sapi          | Blanch  |
|    |                      | 200         | Gr                   | Tulang iga           | Blanch  |
|    |                      | 5           | Gr                   | Asam jawa            |   |
|    |                      | 35          | Gr                   | Gula merah           |   |
|    |                      | 835         | ml                   | Air                  |   |
|    |                      | 10          | Gr                   | Bawang putih         | Haluskan  |
|    |                      | 20          | Gr                   | bawang merah         | Haluskan  |
|    |                      | 1           | Pcs                  | Daun salam           |   |
|    |                      | 5           | Gr                   | Lengkuas             | Dihancurkan   |
|    |                      | 2           | Gr                   | Terasi               |   |
|    |                      | 4           | Gr                   | Garam                |   |
|    |                      | 20          | Gr                   | Cabai merah          | Potong bagi 3   |
|    |                      | 15          | Gr                   | Cabai merah keriting |   |
| 20 | Gr                   | Daun bawang | Iris tipis           |                      |   |
| 10 | Gr                   | Microgreens | Untuk <i>garnish</i> |                      |   |
| 2  | Panaskan             | 835         | ml                   | Air                  | Hingga mendidih   |
| 3  | Masukkan             | 200         | Gr                   | Tulang iga           | Biarkan selama beberapa menit hingga warna kuah berubah |
|    |                      | 270         | Gr                   | Kacang merah         | Masak kacang hingga setengah matang                     |
|    |                      | 160         | Gr                   | Daging sapi          |   |
| 4  | Tambahkan            | 10          | Gr                   | Bawang putih         | Yang sudah dihaluskan.                                  |
|    |                      | 20          | Gr                   | Bawang merah         | Rebus semua bahan di api besar                          |
|    |                      | 1           | Pcs                  | Daun salam           |   |
|    |                      | 5           | Gr                   | Lengkuas             |   |
|    |                      | 35          | Gr                   | Gula merah           |   |
|    |                      | 2           | Gr                   | Terasi               |   |
|    |                      | 5           | Gr                   | Asam jawa            |   |

|   |           |          |          |  |   |
|---|-----------|----------|----------|--|---|
|   |           | 20<br>15 | Gr<br>Gr | Cabai merah<br>Cabai merah<br>keriting |   |
| 5 | Tutup     |          |          |  | Panci yang<br>digunakan untuk<br>merebus              |
| 6 | Tambahkan | 4<br>110 | Gr<br>Gr | Garam<br>Tomat                         |   |
| 7 | Potong    |          |          | Iga sapi                               | Kotak<br>berukuran kecil                              |
| 7 | Garnish   | 20<br>10 | Gr<br>Gr | Daun bawang<br><i>Microgreens</i>      |   |
| 8 | Sajikan   |          |          |  | Sup<br>angeunkacang<br>yang sudah siap<br>dihidangkan |

Sumber : MasakTV, Alvin Maulana, 2022 dan data hasil olahan penulis, 2024



## RESEP CHILLI TUILE

Jenis Sajian : Soup Berat Sajian : 5 gr  
 Daerah Asal : - Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Tanggal : April 2024 Suhu penyajian : Suhu ruang  
 Halaman : 1 dari 2

Tabel 1. 4 Resep Chilli Tuile

| No | Teknik               | Jumlah | Satuan | Bahan  | Keterangan   |
|----|----------------------|--------|--------|--|--|
| 1  | <i>Mise en Place</i> | 10     | Gr     | Tepung terigu  |  |
|    |                      | 30     | Gr     | Minyak goreng  |  |
|    |                      | 80     | Gr     | Air  |  |
|    |                      | 10     | Gr     | Chilli powder  |  |
|    |                      | 5      | Gr     | Garlic powder  |  |
|    |                      | 2      | Gr     | Garam  |  |
| 2  | Campurkan            |        |        | Tepung terigu<br>Minyak goreng<br>Air<br>Chilli powder<br>Garlic powder<br>Garam | Campurkan semua bahan sampai merata                                |
| 3  | Fry                  |        |        | Adonan tuile   | Panaskan Teflon, tuangkan adonan tuile, tunggu tuile hingga kering |
| 4  | Serve                |        |        |  |  |

Sumber : *ilariamarzullo.com* (Marzullo, 2021) dan data hasil olahan penulis



|   |           |                         |                              |   |   |
|---|-----------|-------------------------|------------------------------|---|---|
| 4 | Tambahkan | 10<br>5<br>5            | Gr<br>Gr<br>Gr               | Garam<br>Gula<br>Kaldu bubuk                    | Tambah garam, gula dan kaldu bubuk lalu haluskan Kembali semua bumbu bumbu di ulean sambil di aduk, tambahkan sedikit air bila diperlukan |
| 5 | Campurkan | 1000                    | Gr                           | Ikan nila                                       | Dengan bumbu halus, campurkan hingga merata, masukan hingga ke dalam perut ikan   |
| 4 | Susun     | 1000<br><br>2<br>2<br>1 | Gr<br><br>Pcs<br>Pcs<br>Ikat | Ikan nila<br><br>Daun salam<br>Sereh<br>Kemangi | Yang sudah dibumbui<br><br>Diatas daun pisang   |
| 5 | Bungkus   |                         |                              | Ikan nila<br>Daun salam<br>Sereh<br>Kemangi     | Dengan daun pisang, lalu sematkan dengan tusuk gigi   |
| 6 | Kukus     |                         |                              | Pepes nila                                      | Di kukusan yang sudah panas, kukus selama 50 menit hingga ikannya matang  |
| 7 | Buang     |                         |                              |   | Sisa air dari pepes ikan yang sudah matang  |
| 8 | Bakar     |                         |                              | Pepes nila                                      | Untuk menambahkan rasa smoky dan aroma asap ke ikan Nila  |
| 9 | Sajikan   |                         |                              | Pepes Nila                                      |   |

Sumber : Wawancara (Indriyani, 2024) dan data hasil olahan penulis, 2024

## RESEP PEPES NILA (Nasi Putih)

Jenis Sajian : Main Course  
 Daerah Asal : -  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1

Berat Sajian : 100gr  
 Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Suhu penyajian : Hangat

Tabel 1. 6 Resep Nasi Putih

| No | Teknik               | Jumlah     | Satuan   | Bahan        | Keterangan  |
|----|----------------------|------------|----------|--------------|---|
| 1  | <i>Mise en Place</i> | 300<br>450 | Gr<br>Ml | Beras<br>Air |   |
| 2  | Cuci                 | 300        | Gr       | Beras        | Cuci beras hingga bersih                                |
| 3  | Masak                |            |          | Beras<br>Air | Masak beras dengan rice cooker dan tunggu hingga matang |
| 4  | Sajikan              |            |          |              |   |

Sumber : Standar Resep Poltekpar NHI Bandung, 2020

## RESEP PEPES NILA (Tumis Kangkung)

Jenis Sajian : Main Course  
Daerah Asal : Bandung  
Tanggal : April 2024  
Halaman : 2

Berat Sajian : 50gr  
Jumlah Porsi : 3 porsi  
Suhu penyajian : Hangat

Tabel 1. 7 Resep Tumis Kangkung

| No | Teknik               | Jumlah | Satuan | Bahan        | Keterangan  |
|----|----------------------|--------|--------|--------------|---|
| 1  | <i>Mise en Place</i> | 50     | Gr     | Bawang merah | Iris tipis  |
|    |                      | 25     | Gr     | Bawang putih | Iris tipis  |
|    |                      | 350    | Gr     | Kangkung     | Bersihkan   |
|    |                      | 80     | Gr     | Tomat        | Potong kecil  |
|    |                      | 60     | Gr     | Cabai merah  | Iris tipis  |
|    |                      | 3      | Gr     | Terasi       |   |
|    |                      | 15     | MI     | Saus tiram   |   |
|    |                      | 8      | Gr     | Garam        |   |
|    |                      | 50     | MI     | Air          |   |
|    |                      | 30     | MI     | Minyak       |   |
| 2  | Tumis                | 25     | Gr     | Bawang putih | Di kualii dengan minyak panas, aduk aduk lalu masak sampai berubah warna          |
|    |                      | 50     | Gr     | Bawang merah |   |
|    |                      | 60     | Gr     | Cabai merah  |   |
| 3  | Tambahkan            | 3      | Gr     | Terasi       | Ke kualii, lalu campurkan dengan bumbu lainnya                                    |
|    |                      | 80     | Gr     | Tomat        |   |
| 4  | Masukkan             | 350    | Gr     | Kangkung     | Langsung masak dan aduk rata dengan bumbu, tunggu hingga volume kangkung mengecil |
| 5  | Tambahkan            | 8      | Gr     | Garam        | Campurkan <i>seasoning</i> dan aduk rata dengan kangkung lalu tambahkan air       |
|    |                      | 15     | MI     | Saus tiram   |   |
|    |                      | 50     | MI     | Air          |   |

|   |         |  |  |          |  |
|---|---------|--|--|----------|--|
| 6 | Tutup   |  |  |          | Kuali dengan menggunakan tutup panci<br>Agar warna kangkung tetap bagus                    |
| 7 | Masak   |  |  | Kangkung | Hingga batangnya sudah empuk, tambahkan <i>seasoning</i> bila diperlukan, lalu matikan api |
| 8 | Sajikan |  |  |          |  |

Sumber : Chef Siswanto, Eddy (2021) dan data hasil olahan penulis



|   |           |             |                 |  |   |
|---|-----------|-------------|-----------------|--|---|
| 7 | Masukkan  | 2<br>5<br>5 | Pcs<br>Gr<br>Gr | Cabai halus<br>Daun jeruk<br>Garam<br>Gula pasir | Masukan<br>Kembali ke<br>Teflon lalu aduk<br>rata |
| 8 | Tambahkan | 25          | ml              | Air  | Masak di api<br>kecil hingga<br>matang            |
| 9 | Sajikan   |             |                 |  | Sambal tomat                                      |

Sumber : Buku *Indonesian Fusion Food*, Devina hermawan & Jonathan Tjandra, 2021



## RESEP ES CENDOL

Jenis Sajian : Dessert  
 Daerah Asal : Bandung  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 3

Berat Sajian : 100gr  
 Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Suhu penyajian : Dingin

Tabel 1. 9 Resep Es Cendol

| No | Teknik               | Jumlah  | Satuan   | Bahan   | Keterangan  |
|----|----------------------|---|--|---|---|
| 1  | <i>Mise en Place</i> | 250<br>100<br>2<br>225<br>400<br>2<br>100<br><br>2<br>3 | Gr<br>Gr<br>pcs<br>ml<br>Ml<br>Gr<br>Gr<br><br>Gr<br>Pcs | Cendol<br>Gula merah<br>Daun pandan<br>Air<br>Santan<br>Garam<br>Nangka<br><br>Soy lecithin<br>Edible<br>flower | Iris<br><br><br><br><br><br>Potong kotak kecil  |
| 2  | Campurkan            | 100<br>125<br>1   | Gr<br>Ml<br>Pcs  | Gula merah<br>Air<br>Daun pandan  | Lalu masak hingga mendidih dan gulanya larut, aduk aduk, lanjut dimasak hingga gulanya sedikit mengental                      |
| 3  | Saring               |   |  |   | Air gula dengan strainer, dan buang daun pandan, lalu sishkan terlebih dahulu   |
| 4  | Masak                | 200<br>1<br>2   | Ml<br>Pcs<br>Gr  | Santan<br>Daun pandan<br>Garam  | Aduk hingga tercampur rata, masak dengan api kecil sambil terus diaduk, agar santan tidak pecah, setelah mendidih matikan api |
| 5  | Sisihkan             |   |  |   | Air santan dan biarkan hingga   |

|   |           |                 |                 |                                      |   |
|---|-----------|-----------------|-----------------|--------------------------------------|---|
|   |           |                 |                 |                                      | suhu ruangan lalu agar dingin letakkan di chiller   |
| 6 | Campurkan | 200<br>100<br>2 | MI<br>MI<br>Gr  | Santan<br>Air<br>Soy lecithin        | Gunakan setengah dari santan yang tadi dimasak, lalu buat santan foam dengan menggunakan hand blender |
| 7 | Sajikan   | 250<br>100<br>3 | Gr<br>Gr<br>Pcs | Cendol<br>Nangka<br>Edible<br>Flower | Dengan gula merah dan santan lalu garnish dengan santan foam  |

Sumber : Ny. Liem Heritage, 2021 dan data hasil olahan penulis, 2024

## RESEP ES CENDOL (*Pandan Ice Cream*)

Jenis Sajian : Dessert  
 Daerah Asal : -  
 Tanggal : April 2024  
 Halaman : 1 dari 2

Berat Sajian : 30gr  
 Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Suhu penyajian : Dingin

Tabel 1. 10 Resep *Pandan Ice Cream*

| No | Teknik               | Jumlah                           | Satuan                            | Bahan  | Keterangan  |
|----|----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|---|
| 1  | <i>Mise en Place</i> | 5<br>50<br>115<br>250<br>55<br>2 | Pcs<br>Ml<br>Ml<br>Ml<br>Gr<br>Gr | Daun pandan<br>Air<br>Santan<br><i>Heavy cream</i><br><i>Castor sugar</i><br>Garam |   |
| 2  | Blender              | 5<br>50                          | Pcs<br>Ml                         | Daun pandan<br>Air   | Blender hingga halus lalu sif tuangkan ke mangkuk besar                               |
| 3  | Tuangkan             | 115<br>250<br>55<br>2            | Ml<br>Ml<br>Gr<br>Gr              | Santan<br><i>Heavy cream</i><br><i>Castor sugar</i><br>Garam                       | Ke mangkuk berisi air pandan yang sudah di saring                                     |
| 4  | Campurkan            |                                  |                                   |  | Dan aduk hingga merata  |
| 5  | Panaskan             |                                  |                                   | Semua bahan  | Dengan api kecil, hingga gula larut   |
| 6  | Sisihkan             |                                  |                                   |  | Dan biarkan hingga dingin, lalu letakkan di <i>freezer</i> selama semalam atau 12 jam |
| 7  | Sajikan              |                                  |                                   |  | Es krim pandan  |

Sumber : *Pastry recipe Shangri-La Kuala Lumpur, 2023*

### RESEP ES JERUK PERAS

Jenis Sajian : Beverage Berat Sajian : 200gr  
 Daerah Asal : - Jumlah Porsi : 3 porsi  
 Tanggal : April 2024 Suhu penyajian : Dingin  
 Halaman : 1 dari 2

Tabel 1. 11 Resep Es Jeruk Peras

| No | Teknik               | Jumlah                          | Satuan                              | Bahan  | Keterangan   |
|----|----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| 1  | <i>Mise en Place</i> | 8<br>300<br>3<br>30<br>150<br>1 | Pcs<br>Ml<br>Pcs<br>Gr<br>Gr<br>Pcs | Jeruk<br>Air<br>Yakult<br>Biji Selasih<br>Es batu<br>Jeruk Kunci | Cuci dan belah 2<br><br>Rendam di air<br><br>Iris tipis untuk garnish          |
|    |                      | 100<br>100                      | Gr<br>Ml                            | Gula<br>Air  | Untuk membuat simple syrup   |
| 2  | Peras                | 8                               | Pcs                                 | Jeruk  | Peras dan Ambil air perasan jeruk , jangan lupa untuk disaring                 |
| 3  | Tambahkan            | 300<br>200                      | Ml<br>Ml                            | Air<br>Air gula  | Tambahkan lalu campurkan air dan air gula                                      |
| 4  | Tambahkan            | 150<br>3                        | Gr<br>Pcs                           | Es batu<br>Yakult  | Tuangkan es batu dan Yakult ke gelas   |
| 5  | Masukkan             | 30                              | Gr                                  | Biji selasih   | Kedalam gelas  |
| 6  | <i>Garnish</i>       |                                 |                                     | Jeruk kunci  | Garnish dengan jeruk kunci yang sudah diiris tipis dan letakkan di ujung gelas |
| 7  | Sajikan              |                                 |                                     |  |  |

Sumber : hipwee.com, Lylina (2023) dan data hasil olahan penulis, 2024

## 1.7 Nilai Gizi dan Nutrisi Menu

Nilai gizi dan nutrisi pada menu merujuk pada informasi tentang komposisi nutrisi dalam makanan yang disajikan. Informasi ini mencakup detail tentang kalori, protein, lemak, karbohidrat dan serat. Informasi nilai gizi ini sangat berguna bagi seseorang yang menerapkan pola diet dan untuk mengetahui kandungan gizi yang ada pada makanan yang kita konsumsi. Makanan menyediakan unsur kimia tubuh yang dikenal sebagai zat gizi. Zat gizi tersebut menyediakan tenaga bagi tubuh, memperbaiki jaringan tubuh dan mengatur proses yang ada di dalam tubuh. Maka, keseimbangan kandungan gizi dari setiap makanan yang dikonsumsi perlu diperhatikan sehingga kebutuhan gizi setiap harinya dapat terpenuhi dengan baik.

Berikut ini adalah kandungan gizi dari **“Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Daerah Bandung, Jawa Barat”** dan setiap menu yang akan disajikan oleh penulis dengan data yang diambil dari website *fatsecret.co.id* dan Tabel Komposisi Pangan Indonesia yang akan dilampirkan sebagai berikut :

Tabel 1. 12 Nilai Gizi Rujak Cuka

| <b>NILAI GIZI RUJAK CUKA</b> |                   |              |              |                |               |
|------------------------------|-------------------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| <b>Jumlah<br/>(Gr)</b>       | <b>Nama Bahan</b> | <b>Karbo</b> | <b>Lemak</b> | <b>Protein</b> | <b>Kalori</b> |
|                              |                   | (gr)         | (gr)         | (gr)           | (kkal)        |
| 70                           | Mangga muda       | 10,72        | 0,17         | 0,32           | 41            |
| 80                           | Nanas             | 8,84         | 0,08         | 0,38           | 34            |
| 80                           | Jambu air         | 9,33         | 0,22         | 0,4            | 37            |
| 80                           | Bengkuang         | 6,17         | 0,06         | 0,5            | 27            |
| 70                           | Kedondong         | 7            | 0,19         | 0,61           | 29            |
| 60                           | Cabai merah       | 6,58         | 0,23         | 1,39           | 29            |
| 125                          | Gula pasir        | 99,98        | 0            | 0              | 387           |
| 50                           | Gula merah        | 48,66        | 0            | 0              | 188           |
| 10                           | Cabai rawit       | 8,49         | 2,59         | 1,8            | 48            |
| 5                            | Terasi            | 0,5          | 0,14         | 1,12           | 8             |
| 5                            | Garam             | 0            | 0            | 0              | 0             |
| 150                          | Jeruk Limau       | 28,25g       | 0,54         | 1,88           | 80            |
| 60                           | Kacang tanah      | 19,36        | 59,09        | 30,96          | 680           |
| <b>TOTAL</b>                 |                   | 225,63       | 63,31        | 39,36          | 1588          |
| <b>TOTAL / PORSI</b>         |                   | 22,56        | 6,33         | 3,93           | 158,8         |

Tabel 1. 13 Nilai Gizi Siomay Bandung

| <b>NILAI GIZI SIOMAY BANDUNG</b> |                      |              |              |                |               |
|----------------------------------|----------------------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| <b>Jumlah<br/>(Gr)</b>           | <b>Nama Bahan</b>    | <b>Karbo</b> | <b>Lemak</b> | <b>Protein</b> | <b>Kalori</b> |
|                                  |                      | (gr)         | (gr)         | (gr)           | (kkal)        |
| 250                              | Ikan tenggiri        | 0            | 5,44         | 35,31          | 200           |
| 125                              | Ayam giling          | 0            | 8,77         | 17,6           | 154           |
| 300                              | Kentang              | 30,2         | 0,15         | 2,8            | 130           |
| 200                              | Tahu putih           | 3,15         | 7,4          | 12             | 118           |
| 250                              | Jeruk limau          | 10,54        | 0,2          | 0,7            | 30            |
| 5                                | <i>Microgreens</i>   | 0,84         | 0            | 0,5            | 6,25          |
| 50                               | Telur                | 0,36         | 0,08         | 5,45           | 26            |
| 90                               | Kacang tanah         | 29           | 87           | 46,5           | 1021          |
| 20                               | Gula merah           | 39           | 0            | 0              | 151           |
| 8                                | Garam                | 0            | 0            | 0              | 0             |
| 12                               | Gula                 | 8            | 0            | 0              | 31            |
| 3                                | Merica               | 2            | 0            | 0              | 10            |
| 5                                | Kaldu jamur          | 1            | 0,25         | 0,15           | 10            |
| 5                                | Kecap ikan           | 2            | 0            | 1              | 15            |
| 18                               | Bawang merah         | 1,21         | 0            | 0,11           | 5             |
| 60                               | Tepung sagu          | 53,4         | 0            | 0              | 216           |
| 50                               | Daun bawang          | 11,32        | 0,24         | 1,2            | 49            |
| 75                               | Minyak               | 0            | 109          | 0              | 982           |
| 12                               | Tepung beras         | 20           | 0,35         | 1,5            | 91            |
| 20                               | Air Asam jawa        | 6,25         | 0,06         | 0,28           | 24            |
| 100                              | Cabai merah keriting | 16           | 0,8          | 3,4            | 73            |
| 30                               | Kulit pangsit        | 58           | 1,5          | 9,8            | 291           |
| 22                               | Bawang putih         | 8,6          | 0,13         | 1,65           | 39            |
| 30                               | Kecap Manis          | 53,56        | 0            | 0              | 214           |
| <b>TOTAL</b>                     |                      | 354,43       | 221,37       | 139,95         | 3886          |
| <b>TOTAL / PORSI</b>             |                      | 35,44        | 22,13        | 13,99          | 388,6         |

Tabel 1. 14 Nilai Gizi Angeunkacang

| <b>NILAI GIZI ANGEUNKACANG</b> |                         |              |              |                |               |
|--------------------------------|-------------------------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| <b>Jumlah<br/>(Gr)</b>         | <b>Nama Bahan</b>       | <b>Karbo</b> | <b>Lemak</b> | <b>Protein</b> | <b>Kalori</b> |
|                                |                         | (gr)         | (gr)         | (gr)           | (kkal)        |
| 270                            | Kacang merah            | 367,74       | 6,36         | 135,18         | 2022          |
| 110                            | Tomat                   | 9,8          | 0,5          | 9,8            | 45            |
| 160                            | Daging Sapi             | 0            | 57,18        | 57,99          | 762           |
| 5                              | Asam jawa               | 6,25         | 0,06         | 0,28           | 24            |
| 35                             | Gula merah              | 97,33        | 0            | 0              | 377           |
| 10                             | Bawang putih            | 6,61         | 0,1          | 1,27           | 30            |
| 3                              | Daun salam              | 1,5          | 0,17         | 0,15           | 6             |
| 5                              | Lengkuas                | 0,66         | 0,08         | 0,22           | 4             |
| 2                              | Terasi                  | 0,5          | 0,14         | 1,12           | 8             |
| 6                              | Garam                   | 0            | 0            | 0              | 0             |
| 20                             | Cabai merah             | 6,21         | 0,22         | 1,32           | 27            |
| 20                             | Daun bawang             | 8,49         | 0,18         | 0,9            | 37            |
| 20                             | Bawang merah            | 5,05         | 0,04         | 0,46           | 21            |
| 10                             | Tepung terigu           | 7,5          | 0,15         | 1              | 35            |
| 30                             | Minyak goreng           | 0            | 27,27        | 0              | 245           |
| 10                             | Chilli powder           | 5,47         | 1,68         | 1,23           | 31            |
| 5                              | Garlic powder           | 3,33         | 0            | 0              | 17            |
| 10                             | Microgreens             | 1,26         | 0            | 0,75           | 9,37          |
| 15                             | Cabai merah<br>keriting | 3,6          | 0,18         | 0,76           | 16            |
| <b>TOTAL</b>                   |                         | 531,3        | 94,31        | 214,43         | 3716          |
| <b>TOTAL / PORSI</b>           |                         | 53,13        | 9,43         | 21,44          | 371,6         |



Tabel 1. 15 Nilai Gizi Pepes Nila

| <b>NILAI GIZI PEPES NILA</b> |                   |              |               |                |               |
|------------------------------|-------------------|--------------|---------------|----------------|---------------|
| <b>Jumlah<br/>(Gr)</b>       | <b>Nama Bahan</b> | <b>Karbo</b> | <b>Lemak</b>  | <b>Protein</b> | <b>Kalori</b> |
|                              |                   | (gr)         | (gr)          | (gr)           | (kkal)        |
| 100                          | Jeruk nipis       | 7,06         | 0,13          | 0,47           | 20            |
| 130                          | Bawang merah      | 15,16        | 0,12          | 1,38           | 63            |
| 62                           | Bawang putih      | 21,49        | 0,32          | 4,13           | 97            |
| 5                            | Kunyit            | 3,25         | 0,49          | 0,39           | 18            |
| 135                          | Cabai merah besar | 10,23        | 0,36          | 2,17           | 45            |
| 65                           | Cabai rawit       | 84,94        | 25,9          | 18,02          | 477           |
| 4                            | Lengkuas          | 0,35         | 0,04          | 0,12           | 2             |
| 2                            | Jahe              | 0,89         | 0,04          | 0,09           | 4             |
| 30                           | Kemiri            | 8,32         | 43,18         | 5,5            | 415           |
| 23                           | Garam             | 0            | 0             | 0              | 0             |
| 10                           | Gula              | 5            | 0             | 0              | 19            |
| 45                           | Sereh             | 12,66        | 0,24          | 0,91           | 50            |
| 6                            | Daun salam        | 3,75         | 0,42          | 0,38           | 16            |
| 150                          | kemangi           | 4,34         | 0,61          | 2,54           | 27            |
| 5                            | kaldu bubuk       | 0,04         | 0             | 0,04           | 0             |
| 1000                         | Ikan nila         | 0            | 15,3          | 180,72         | 864           |
| 300                          | Beras             | 317,92       | 2,35          | 26,99          | 1444          |
| 255                          | Tomat merah       | 13,72        | 0,7           | 3,08           | 63            |
| 6                            | Terasi            | 0,59         | 0,17          | 1,34           | 9             |
| 90                           | Minyak goreng     | 0            | 109,09        | 0              | 982           |
| 10                           | Gula pasir        | 10           | 0             | 0              | 38            |
| 15                           | Saus tiram        | 5,17         | 0             | 0              | 13            |
| 350                          | Kangkung          | 11,14        | 1,2           | 8,78           | 71            |
| 100                          | Timun             | 9,08         | 0,28          | 1,62           | 38            |
| <b>TOTAL</b>                 |                   | <b>545,1</b> | <b>200,94</b> | <b>258,67</b>  | <b>4775</b>   |
| <b>TOTAL / PORSI</b>         |                   | <b>54,51</b> | <b>20,09</b>  | <b>25,86</b>   | <b>477,5</b>  |

Tabel 1. 16 Nilai Gizi Es Cendol

| <b>NILAI GIZI ES CENDOL</b> |                   |              |              |                |               |
|-----------------------------|-------------------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| <b>Jumlah<br/>(Gr)</b>      | <b>Nama Bahan</b> | <b>Karbo</b> | <b>Lemak</b> | <b>Protein</b> | <b>Kalori</b> |
|                             |                   | (gr)         | (gr)         | (gr)           | (kkal)        |
| 250                         | Cendol            | 117,44       | 31,86        | 9,33           | 775           |
| 100                         | Gula merah        | 194,66       | 0            | 0              | 754           |
| 40                          | Daun pandan       | 71,20        | 0            | 2              | 300           |
| 515                         | Santan            | 34,9         | 150,19       | 14,43          | 1449          |
| 4                           | Garam             | 0            | 0            | 0              | 0             |
| 100                         | Nangka            | 72,03        | 0,9          | 4,41           | 282           |
| 250                         | Heavy cream       | 17,5         | 175,5        | 10,5           | 1690          |
| 55                          | Castor sugar      | 109,98       | 0            | 0              | 426           |
| <b>TOTAL</b>                |                   | 617,71       | 358,45       | 40,67          | 5676          |
| <b>TOTAL / PORSI</b>        |                   | 61,77        | 35,84        | 4,06           | 567,6         |

Tabel 1. 17 Nilai Gizi Es Jeruk Peras

| <b>NILAI GIZI ES CENDOL</b> |                   |              |              |                |               |
|-----------------------------|-------------------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| <b>Jumlah<br/>(Gr)</b>      | <b>Nama Bahan</b> | <b>Karbo</b> | <b>Lemak</b> | <b>Protein</b> | <b>Kalori</b> |
|                             |                   | (gr)         | (gr)         | (gr)           | (kkal)        |
| 1000                        | Jeruk peras       | 179          | 3,44         | 12,04          | 774           |
| 100                         | Gula              | 200          | 0            | 0              | 774           |
| 195                         | Yakult            | 110          | 0            | 10             | 500           |
| 30                          | Biji selasih      | 2,7          | 0,6          | 3,2            | 22            |
| 50                          | Jeruk kunci       | 10,54        | 0,2          | 0,7            | 30            |
| <b>TOTAL</b>                |                   | 502,24       | 4,24         | 25,94          | 2100          |
| <b>TOTAL / PORSI</b>        |                   | 50,22        | 0,42         | 2,59           | 210           |

### ***1.8 Recipe costing, Dish costing, Selling price***

Untuk menjadi seorang *chef* kita harus menentukan bahan-bahan yang digunakan didalam resep, selain itu kita juga harus menghitung biaya sajian yang akan kita hidangkan. Harga yang harus dihitung dan ditentukan antara lainnya adalah harga pokok makanan (food cost), biaya per porsi (dish costing), dan biaya per resep (recipe costing) untuk menentukan harga jual suatu makanan.

Recipe Costing adalah proses penguraian item menu menjadi bahan-bahan individu dan menentukan biaya masing-masing bahan tersebut. Ketika dijumlahkan, biaya bahan-bahan ini akan menjadi total biaya makanan atau minuman. Recipe costing melibatkan perhitungan biaya setiap bahan yang digunakan didalam resep, yang kemudian digunakan untuk menentukan harga jual makanan. (Bemporat, 2022)

Dish costing adalah harga biaya yang dihitung untuk per porsinya. Dish costing dapat dihitung berdasarkan recipe costing dengan cara membagi hasil recipe costing dengan jumlah porsi dalam resep.

Selling Price merujuk pada harga yang ditetapkan untuk setiap item menu yang dijual kepada pelanggan. Selling Price adalah harga yang ditagih kepada pelanggan untuk setiap item menu. Harga ini biasanya ditentukan dengan mempertimbangkan berbagai faktor, termasuk biaya bahan, biaya tenaga kerja, biaya overhead, dan margin keuntungan yang diinginkan. Dengan menentukan harga jual yang tepat, bisnis kuliner dapat memastikan bahwa mereka mencapai

margin keuntungan yang diinginkan sambil tetap menawarkan harga yang kompetitif kepada masyarakat.

Gambar 1. 7 Biaya Sajian Rujak Cuka

| <b>FOOD COSTING RUJAK CUKA</b> |               |             |                    |                  |             |                    |
|--------------------------------|---------------|-------------|--------------------|------------------|-------------|--------------------|
| <b>BAHAN</b>                   | <b>JUMLAH</b> | <b>UNIT</b> | <b>HARGA PASAR</b> | <b>KUANTITAS</b> | <b>UNIT</b> | <b>TOTAL HARGA</b> |
| Cuka                           | 10            | ml          | Rp 4.600,00        | 100              | ml          | Rp 460,00          |
| Mangga muda                    | 70            | gr          | Rp 36.000,00       | 1000             | gr          | Rp 2.520,00        |
| Nanas                          | 80            | gr          | Rp 15.000,00       | 1000             | gr          | Rp 1.200,00        |
| Jambu air                      | 80            | gr          | Rp 35.000,00       | 1000             | gr          | Rp 2.800,00        |
| Bengkuang                      | 80            | gr          | Rp 13.200,00       | 1000             | gr          | Rp 1.056,00        |
| Kedondong                      | 70            | gr          | Rp 18.000,00       | 1000             | gr          | Rp 1.260,00        |
| Cabai merah                    | 60            | gr          | Rp 60.000,00       | 1000             | gr          | Rp 3.600,00        |
| Gula pasir                     | 125           | gr          | Rp 17.500,00       | 1000             | gr          | Rp 2.187,50        |
| Gula merah                     | 50            | gr          | Rp 18.000,00       | 1000             | gr          | Rp 900,00          |
| Cabai rawit                    | 10            | gr          | Rp 34.000,00       | 1000             | gr          | Rp 340,00          |
| Terasi                         | 5             | gr          | Rp 7.900,00        | 84               | gr          | Rp 470,24          |
| Garam                          | 5             | gr          | Rp 5.200,00        | 500              | gr          | Rp 52,00           |
| Jeruk Limau                    | 150           | gr          | Rp 20.000,00       | 1000             | gr          | Rp 3.000,00        |
| Edible flower                  | 3             | pcs         | Rp 65.000,00       | 23               | pcs         | Rp 8.478,26        |
| Kacang Tanah                   | 60            | gr          | Rp 35.000,00       | 1000             | gr          | Rp 2.100,00        |
| <b>Recipe Costing</b>          |               |             |                    |                  |             | Rp 30.424,00       |
| <b>Dish Costing</b>            |               |             |                    |                  |             | Rp 10.141,33       |
| <b>Food Costing</b>            |               |             |                    |                  |             | 26%                |
| <b>Selling Price</b>           |               |             |                    |                  |             | Rp 39.005,13       |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

Gambar 1. 8 Biaya Sajian Siomay Bandung

| FOOD COSTING SIOMAY BANDUNG |        |      |               |           |      |               |
|-----------------------------|--------|------|---------------|-----------|------|---------------|
| BAHAN                       | JUMLAH | UNIT | HARGA PASAR   | KUANTITAS | UNIT | TOTAL HARGA   |
| Ikan tenggiri               | 250    | gr   | Rp 155.000,00 | 1000      | gr   | Rp 38.750,00  |
| Ayam giling                 | 125    | gr   | Rp 61.000,00  | 1000      | gr   | Rp 7.625,00   |
| Kentang                     | 300    | gr   | Rp 24.000,00  | 1000      | gr   | Rp 7.200,00   |
| Tahu putih                  | 200    | gr   | Rp 32.800,00  | 1000      | gr   | Rp 6.560,00   |
| jeruk limau                 | 250    | gr   | Rp 20.000,00  | 1000      | gr   | Rp 5.000,00   |
| Microgreens                 | 5      | gr   | Rp 45.000,00  | 60        | gr   | Rp 3.750,00   |
| Tehr                        | 50     | gr   | Rp 32.500,00  | 1000      | gr   | Rp 1.625,00   |
| Lada putih                  | 3      | gr   | Rp 85.000,00  | 1000      | gr   | Rp 255,00     |
| Kacang tanah                | 90     | gr   | Rp 35.000,00  | 1000      | gr   | Rp 3.150,00   |
| Gula merah                  | 20     | gr   | Rp 25.000,00  | 1000      | gr   | Rp 500,00     |
| Garam                       | 8      | gr   | Rp 5.200,00   | 500       | gr   | Rp 83,20      |
| Kecap ikan                  | 5      | ml   | Rp 12.450,00  | 140       | ml   | Rp 444,64     |
| Kaldu jamur                 | 5      | gr   | Rp 103.000,00 | 1000      | gr   | Rp 515,00     |
| Bawang putih                | 22     | gr   | Rp 45.000,00  | 1000      | gr   | Rp 990,00     |
| Bawang merah                | 18     | gr   | Rp 43.000,00  | 1000      | gr   | Rp 774,00     |
| Tepung sagu                 | 60     | gr   | Rp 8.000,00   | 500       | gr   | Rp 960,00     |
| Kulit pangsit               | 30     | gr   | Rp 31.000,00  | 850       | gr   | Rp 1.094,12   |
| Asam jawa                   | 20     | gr   | Rp 4.000,00   | 150       | gr   | Rp 533,33     |
| Tobiko                      | 10     | gr   | Rp 45.000,00  | 100       | gr   | Rp 4.500,00   |
| Daun jeruk                  | 4      | gr   | Rp 12.000,00  | 100       | gr   | Rp 480,00     |
| Minyak                      | 75     | ml   | Rp 20.000,00  | 1000      | ml   | Rp 1.500,00   |
| Cabai merah keriting        | 100    | gr   | Rp 65.000,00  | 1000      | gr   | Rp 6.500,00   |
| Tepung beras                | 12     | gr   | Rp 8.000,00   | 500       | gr   | Rp 192,00     |
| Daun bawang                 | 50     | gr   | Rp 30.000,00  | 1000      | gr   | Rp 1.500,00   |
| Kecap manis                 | 30     | ml   | Rp 25.700,00  | 275       | ml   | Rp 2.803,64   |
| Gula pasir                  | 12     | gr   | Rp 17.500,00  | 1000      | gr   | Rp 210,00     |
| <b>Recipe Costing</b>       |        |      |               |           |      | Rp 97.494,93  |
| <b>Dish Costing</b>         |        |      |               |           |      | Rp 32.498,31  |
| <b>Food Costing</b>         |        |      |               |           |      | 30%           |
| <b>Selling Price</b>        |        |      |               |           |      | Rp 108.327,70 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

Gambar 1. 9 Biaya Sajian Angeunkacang

| FOOD COSTING ANGEUNKACANG |        |      |              |           |      |              |
|---------------------------|--------|------|--------------|-----------|------|--------------|
| BAHAN                     | JUMLAH | UNIT | HARGA PASAR  | KUANTITAS | UNIT | TOTAL HARGA  |
| Kacang merah              | 270    | gr   | Rp 36.250,00 | 1000      | gr   | Rp 9.787,50  |
| Tomat                     | 110    | gr   | Rp 35.000,00 | 1000      | gr   | Rp 3.850,00  |
| Daging Sapi               | 160    | gr   | Rp 45.000,00 | 1000      | gr   | Rp 7.200,00  |
| Tulang Iga Sapi           | 200    | gr   | Rp 26.000,00 | 1000      | gr   | Rp 5.200,00  |
| Asam Jawa                 | 5      | gr   | Rp 4.000,00  | 150       | gr   | Rp 133,33    |
| Gula Merah                | 35     | gr   | Rp 18.000,00 | 1000      | gr   | Rp 630,00    |
| Bawang putih              | 10     | gr   | Rp 45.000,00 | 1000      | gr   | Rp 450,00    |
| Bawang merah              | 20     | gr   | Rp 65.000,00 | 1000      | gr   | Rp 1.300,00  |
| Daun salam                | 2      | gr   | Rp 2.000,00  | 50        | gr   | Rp 80,00     |
| Lengkuas                  | 5      | gr   | Rp 16.000,00 | 1000      | gr   | Rp 80,00     |
| Terasi                    | 2      | gr   | Rp 7.900,00  | 84        | gr   | Rp 188,10    |
| Garam                     | 4      | gr   | Rp 5.200,00  | 500       | gr   | Rp 41,60     |
| Cabai merah               | 20     | gr   | Rp 60.000,00 | 1000      | gr   | Rp 1.200,00  |
| Daun bawang               | 20     | gr   | Rp 30.000,00 | 1000      | gr   | Rp 600,00    |
| Tepung terigu             | 10     | gr   | Rp 13.000,00 | 1000      | gr   | Rp 130,00    |
| Minyak Goreng             | 30     | ml   | Rp 20.000,00 | 1000      | ml   | Rp 600,00    |
| Chili Powder              | 10     | gr   | Rp 10.900,00 | 100       | gr   | Rp 1.090,00  |
| Garlic Powder             | 5      | gr   | Rp 23.000,00 | 80        | gr   | Rp 1.437,50  |
| Microgreens               | 10     | gr   | Rp 45.000,00 | 60        | gr   | Rp 7.500,00  |
| Cabai merah keriting      | 15     | gr   | Rp 65.000,00 | 1000      | gr   | Rp 975,00    |
| <b>Recipe Costing</b>     |        |      |              |           |      | Rp 42.473,03 |
| <b>Dish Costing</b>       |        |      |              |           |      | Rp 14.157,68 |
| <b>Food Costing</b>       |        |      |              |           |      | 30%          |
| <b>Selling Price</b>      |        |      |              |           |      | Rp 47.192,25 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

Gambar 1. 10 Biaya Sajian Es Cendol

| FOOD COSTING ES CENDOL |        |      |               |           |      |              |
|------------------------|--------|------|---------------|-----------|------|--------------|
| BAHAN                  | JUMLAH | UNIT | HARGA PASAR   | KUANTITAS | UNIT | TOTAL HARGA  |
| Cendol                 | 250    | gr   | Rp 20.500,00  | 1000      | gr   | Rp 5.125,00  |
| Gula merah             | 100    | gr   | Rp 18.000,00  | 1000      | gr   | Rp 1.800,00  |
| Daun pandan            | 7      | pcs  | Rp 200,00     | 1         | pcs  | Rp 1.400,00  |
| Santan                 | 515    | ml   | Rp 32.600,00  | 1000      | ml   | Rp 16.789,00 |
| Garam                  | 4      | gr   | Rp 5.200,00   | 500       | gr   | Rp 41,60     |
| Nangka                 | 100    | gr   | Rp 55.000,00  | 1000      | gr   | Rp 5.500,00  |
| Soy lecithin           | 2      | gr   | Rp 100.000,00 | 250       | gr   | Rp 800,00    |
| Heavy cream            | 250    | ml   | Rp 54.500,00  | 907       | ml   | Rp 15.022,05 |
| Castor sugar           | 55     | gr   | Rp 22.000,00  | 1000      | gr   | Rp 1.210,00  |
| Edible flower          | 3      | pcs  | Rp 65.000,00  | 23        | pcs  | Rp 8.478,26  |
| <b>Recipe Costing</b>  |        |      |               |           |      | Rp 56.165,91 |
| <b>Dish Costing</b>    |        |      |               |           |      | Rp 18.721,97 |
| <b>Food Costing</b>    |        |      |               |           |      | 35%          |
| <b>Selling Price</b>   |        |      |               |           |      | Rp 53.491,34 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

Gambar 1. 11 Biaya Sajian Pepes Nilu

| FOOD COSTING PEPES NILA |        |        |              |           |        |               |
|-------------------------|--------|--------|--------------|-----------|--------|---------------|
| BAHAN                   | JUMLAH | UNIT   | HARGA PASAR  | KUANTITAS | UNIT   | TOTAL HARGA   |
| Ikan nilu               | 1000   | gr     | Rp 35.000,00 | 1000      | gr     | Rp 35.000,00  |
| Jeruk nipis             | 100    | gr     | Rp 15.000,00 | 1000      | gr     | Rp 1.500,00   |
| Bawang putih            | 62     | gr     | Rp 45.000,00 | 1000      | gr     | Rp 2.790,00   |
| Bawang merah            | 130    | gr     | Rp 65.000,00 | 1000      | gr     | Rp 8.450,00   |
| Kunyit                  | 5      | gr     | Rp 8.000,00  | 500       | gr     | Rp 80,00      |
| Cabai merah             | 135    | gr     | Rp 60.000,00 | 1000      | gr     | Rp 8.100,00   |
| Cabai rawit             | 65     | gr     | Rp 34.000,00 | 1000      | gr     | Rp 2.210,00   |
| Lengkuas                | 4      | gr     | Rp 16.000,00 | 1000      | gr     | Rp 64,00      |
| Jahe                    | 2      | gr     | Rp 40.000,00 | 1000      | gr     | Rp 80,00      |
| Kemiri                  | 30     | gr     | Rp 50.000,00 | 1000      | gr     | Rp 1.500,00   |
| Garam                   | 23     | gr     | Rp 5.200,00  | 500       | gr     | Rp 239,20     |
| Gula pasir              | 10     | gr     | Rp 17.500,00 | 1000      | gr     | Rp 175,00     |
| Sereh                   | 45     | gr     | Rp 5.500,00  | 250       | gr     | Rp 990,00     |
| Daun Salam              | 6      | gr     | Rp 2.000,00  | 50        | gr     | Rp 240,00     |
| Kemangi                 | 1      | ikat   | Rp 3.000,00  | 1         | ikat   | Rp 3.000,00   |
| Kaldu Bubuk             | 5      | gr     | Rp 42.400,00 | 1000      | gr     | Rp 212,00     |
| Daun pisang             | 9      | lembar | Rp 2.700,00  | 2         | lembar | Rp 12.150,00  |
| Beras                   | 300    | gr     | Rp 17.000,00 | 1000      | gr     | Rp 5.100,00   |
| Tomat                   | 255    | gr     | Rp 35.000,00 | 1000      | gr     | Rp 8.925,00   |
| Terasi                  | 6      | gr     | Rp 7.900,00  | 84        | gr     | Rp 564,29     |
| Daun jeruk              | 4      | gr     | Rp 12.000,00 | 100       | gr     | Rp 480,00     |
| Minyak goreng           | 90     | ml     | Rp 20.000,00 | 1000      | ml     | Rp 1.800,00   |
| Kangkung                | 350    | gr     | Rp 6.500,00  | 250       | gr     | Rp 9.100,00   |
| Saus Tiram              | 15     | ml     | Rp 20.000,00 | 270       | ml     | Rp 1.111,11   |
| Timun                   | 100    | gr     | Rp 19.200,00 | 1000      | gr     | Rp 1.920,00   |
| <b>Recipe Costing</b>   |        |        |              |           |        | Rp 105.780,60 |
| <b>Dish Costing</b>     |        |        |              |           |        | Rp 35.260,20  |
| <b>Food Costing</b>     |        |        |              |           |        | 30%           |
| <b>Selling Price</b>    |        |        |              |           |        | Rp 117.534,00 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

Gambar 1. 12 Biaya Sajian Es Jeruk Peras

| FOOD COSTING ES JERUK PERAS |        |      |              |           |      |              |
|-----------------------------|--------|------|--------------|-----------|------|--------------|
| BAHAN                       | JUMLAH | UNIT | HARGA PASAR  | KUANTITAS | UNIT | TOTAL HARGA  |
| Jeruk                       | 1000   | gr   | Rp 30.000,00 | 1000      | gr   | Rp 30.000,00 |
| Gula pasir                  | 100    | gr   | Rp 17.500,00 | 1000      | gr   | Rp 1.750,00  |
| Yakult                      | 195    | gr   | Rp 24.000,00 | 650       | gr   | Rp 7.200,00  |
| Biji selasih                | 30     | gr   | Rp 9.500,00  | 50        | gr   | Rp 5.700,00  |
| Jeruk Kunci                 | 50     | gr   | Rp 25.000,00 | 1000      | gr   | Rp 1.250,00  |
| <b>Recipe Costing</b>       |        |      |              |           |      | Rp 45.900,00 |
| <b>Dish Costing</b>         |        |      |              |           |      | Rp 15.300,00 |
| <b>Food Costing</b>         |        |      |              |           |      | 35%          |
| <b>Selling Price</b>        |        |      |              |           |      | Rp 43.714,29 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

Gambar 1. 13 *Food Costing* Keseluruhan

| No | Makanan        | Porsi | Food Cost | Recipe costing       | Dish costing         |
|----|----------------|-------|-----------|----------------------|----------------------|
| 1  | Rujak Cuka     | 3     | 26%       | Rp 30.424,00         | Rp 10.141,33         |
| 2  | Siomay Bandung | 3     | 30%       | Rp 97.494,93         | Rp 32.498,31         |
| 3  | Angeunkacang   | 3     | 30%       | Rp 42.473,03         | Rp 14.157,68         |
| 4  | Pepes Nila     | 3     | 30%       | Rp 105.780,60        | Rp 35.260,20         |
| 5  | Es Cendol      | 3     | 35%       | Rp 56.165,91         | Rp 18.721,97         |
| 6  | Es Jeruk Peras | 3     | 35%       | Rp 45.900,00         | Rp 15.300,00         |
|    | <b>TOTAL</b>   |       |           | <b>Rp 378.238,47</b> | <b>Rp 126.079,49</b> |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

Gambar 1. 14 Selling Price Keseluruhan

| Menu           | Dish Costing         | Selling Price        | Rounding             |
|----------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Rujak Cuka     | Rp 10.141,33         | Rp 39.005,13         | Rp 39.000,00         |
| Siomay Bandung | Rp 32.498,31         | Rp 108.327,70        | Rp 108.000,00        |
| Angeunkacang   | Rp 14.157,68         | Rp 47.192,25         | Rp 47.000,00         |
| Pepes Nila     | Rp 35.260,20         | Rp 117.534,00        | Rp 118.000,00        |
| Es Cendol      | Rp 18.721,97         | Rp 53.491,34         | Rp 53.000,00         |
| Es Jeruk Peras | Rp 15.300,00         | Rp 43.714,29         | Rp 44.000,00         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>Rp 126.079,49</b> | <b>Rp 409.264,71</b> | <b>Rp 409.000,00</b> |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024



## **1.9 Tempat dan Waktu penelitian**

### **1.9.1 Tempat Penelitian**

Tempat penelitian akan dilaksanakan di Kota Bandung, Jawa Barat dan tempat tinggal yang berada di Jl. Terusan Setraria kavling 34/35, Sarijadi, Kec. Sukasari, Kota Bandung. Penelitian akan dilakukan dengan peralatan dan bahan yang dimiliki penulis.

### **1.9.2 Waktu Penelitian**

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juli 2024.