

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan judul “PRESENTASI MENU MAKANAN HOTEL TENTREM YOGYAKARTA” Penulis memilih salah satu set menu makanan hotel tentrem untuk menyajikan presentasi menu makanan yang terdiri dari amose bouche, appitizer, soup, main course, desert. Kata Presentasi dalam kamus besar bahasa Indonesia (KBBI) yang berarti menyajikan suatu hal, Penulis melakukan presentasi makanan terhadap hidangan a la carte Hotel Tentrem Yogyakarta dengan menggunakan teknik memasak maupun bahan-bahan yang digunakan sama dengan yang digunakan di hotel, cita rasa dan penampilan yang sama dan menggunakan resep yang sama yang sudah menjadi standard resep di Hotel Tentrem Yogyakarta.

Hotel Tentrem Yogyakarta merupakan salah satu hotel bintang lima terkemuka di Yogyakarta. Dengan motto "TENTREM IN YOUR HEART" yang berarti "kedamaian di hatimu", hotel ini dioperasikan di bawah naungan PT Industri Jamu dan Farmasi Sido Muncul. Perusahaan jamu Sidomuncul mulai mengembangkan bisnisnya di bidang kesehatan sejak tahun 2010, yang ditandai dengan penandatanganan peresmian pembangunan Hotel Tentrem di Jalan P. Mangkubumi 21A, Yogyakarta, pada tanggal 29 April 2010.

Hotel ini dirancang dengan sentuhan arsitektur tradisional-modern di atas lahan seluas 13.000 meter persegi, dengan total luas bangunan mencapai 32.000 meter persegi. Acara peresmian tersebut dihadiri oleh Sri Sultan Hamengku Buwono X, Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta, bersama dengan direktur utama PT Sidomuncul, Irwan Hidayat, serta dihadiri oleh para direksi PT Sidomuncul, GKR Hemas, Walikota Yogyakarta Herry Zudianto, Kapolda DIY Brigjen (Pol) Sumaryono GBPH Prabu Kusumo, GBPH Yudhaningrat, dan pejabat terkait lainnya. Sebelum sukses mendirikan Hotel Tentrem, Sri Sultan Hamengku Buwono X juga terlibat dalam pembangunan pabrik Sidomuncul di Ungaran, Semarang, pada tahun 1988. Batu pertama dan batu penjurul pembangunan Hotel Tentrem diambil dari lokasi yang

memiliki makna simbolis, yakni Rowo Seneng dan Desa Gianti, yang melambangkan harapan agar hotel ini membawa kedamaian sebagaimana dalam perjanjian Gianti pada tahun 1755 (Prasetyo, 2020)

Logo Hotel Tentrem menggambarkan sebuah bunga teratai yang terdiri dari lima helai daun yang diikat dengan cincin emas. Simbol ini melambangkan komitmen keluarga Hidayat, yang terdiri dari Irwan Hidayat dan saudara-saudaranya, untuk menjaga kerukunan dan kebersamaan selamanya, serta melibatkan seluruh keturunan mereka. Keluarga Hidayat meyakini bahwa hanya melalui keharmonisan, segala sesuatu akan menjadi berharga seperti emas, dan bahwa rezeki serta berkah dari Tuhan akan mengalir jika keharmonisan tersebut tetap terjaga (Akademi Sages, 2014).

Visi, Misi dan Core Values Hotel Tentrem Yogyakarta

1) Visi Hotel yang melestarikan dan mengembangkan budaya, tradisi, sumber daya Indonesia terinspirasi oleh keindahan dan keramahtamahan Indonesia untuk masyarakat dunia.

2) Misi Memperkenalkan budaya dan tradisi Indonesia seperti makanan, pakaian, tari, adat istiadat, arsitektur, musik, karya seni, sejarah, dan juga keindahan Indonesia kepada masyarakat dan dunia dengan keramahan khas Indonesia.

3) Core Values (Nilai – Nilai Inti) Nilai – nilai inti Hotel tentrem dapat didefinisikan dalam namanya sendiri yaitu TENTREM. T (Trustworthy), E (Exceed Expectation), N (Nurture our People), T (Teamwork), R (Respecting each other), E (Entrepreneurial Spirit), dan terakhir M (Mindfulness).

Tabel 1. 1Narasumber Kegiatan Food Presentasi

NO	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1	ANITA	Chef de Partie	Orang yang memberikan informasi tentang menu yang diambil penulis.
2	Daffa	Cook	Orang yang memberikan informasi mengenai menu yang diambil penulis..

Sumber: Hasil olahan penulis,2024.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian *Food Presentation* Pengembangan Presentasi Produk Makanan Khas Daerah Kabupaten Kampar ini adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan Formal dari penelitian tugas akhir yang disusun oleh penulis ini adalah untuk memenuhi syarat menyelesaikan studi di Program Diploma III, di Program studi Seni Kuliner, Jurusan *Hospitality*, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Mengaplikasikan pengetahuan, kemampuan, dan keterampilan yang telah dipelajari selama menuntut ilmu di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Sebagai sarana pengembangan ilmu dan bentuk pengenalan sajian produk makanan dari Hotel Tentrem Yogyakarta yang akan penulis sajikan
3. Menghitung food cost, harga jual dan gizi disetiap sajian yang penulis presentasikan
4. Membuat desain untuk set menu Hotel Tentrem Yogyakarta.
5. Tujuan bisnis sebagai salah satu ladang usaha bisnis dengan modal yang tidak terlalu besar selalu mencari banyak orang.

1.3 Usulan Produk Makanan

1.3.1 Perencanaan Menu

Menu yang saya angkat pada Tugas Akhir *Food Presentation* ini sesuai dengan judulnya yaitu “PRESENTASI MENU MAKANAN HOTEL TENTREM YOGYAKARTA” maka saya memilih *set menu table d'hôte* sebagai cara untuk menyajikan kuliner tersebut. Rangkaian menu yang saya sajikan terdiri dari *amuse bouche, appetizer, soup, main course, dessert, dan beverage*. Menu yang dipilih penulis diambil melalui beberapa sumber dan referensi.

1.3.2 Rangkaian Menu

Amuse-bouche

“MINI BURGER CANAPE”

(Mini burger bun, patty, selada, tomat dan timun)

Appetizer

“TENTREM SALAD”

(Chicken with vegetable and lemon dressing)

Soup

“WILD MUSHROOM SOUP”

(Champignon puree dengan mushroom profitrooles)

Main Course

“FROM THE SEA”

(Pan seared Udang, Salmon, Scallop with buter, turning potato dengan saute Asparagus disajikan menggunakan lemon saus)

Dessert

“RONDO ROYAL”

(Makanan penutup yang terbuat dari tape singkong yang di balut dengan adonan manis yang di sajikan dengan caramel saus)

Beverage

“WEDANG UWUH”

(Minuman yang terbuat dari kayu manis kering, cengkeh, jahe, gula batu, kayu secang kering, sereh, kapulaga dan pala kering)

1.3.3 Penjelasan Produk

Produk yang digunakan penulis merupakan menu makanan hotel tentrem yang disajikan dalam konsep menu *table d'hote*. Berikut adalah penjelasan produk yang akan dipresentasikan oleh penulis:

1. Mini Burger Canape

Canape merupakan sejenis sandwich terbuka yang dipotong kecil-kecil. Potongan canape biasanya memiliki ukuran sekitar 3 atau 4 cm di setiap sisinya (persegi), yang disesuaikan dengan ukuran mulut. Karena canape disajikan terbuka, maka dapat dihias dan diatur dengan lebih menarik di atas piring atau nampan. Nama canape juga sering disesuaikan dengan isian atau makanan yang diatur di atas roti tersebut (Nurani, 2010). Nama hidangan ini berasal dari nama kota hamburg di negara Jerman yang menjadi awal mula daging di dalam burger berasal. Burger adalah sejenis roti berbentuk bundar yang di iris menjadi dua yang berisikan patty, selada, tomat, timun, keju dan saus.

2. Tentrem Salad

Asal-usul kata "salad" diduga berasal dari bahasa Latin "herba salata", yang artinya "herba" adalah sayuran dan "salata" adalah diberi garam, sehingga secara harfiah berarti sayuran yang diberi garam. Meskipun demikian, mendefinisikan dengan pasti apa yang dimaksud dengan "salad" terlihat sulit (Arya, 2019). Salad ini sendiri mudah dan praktis dari cara mengolahnya, berisi berisikan romaince, iceberg, lollo rosso, chicory, green lettuce, tomat ceri yang di siram dengan lemon dressing, memiliki cita rasa yang menyegarkan.

3. Wild Mushroom Soup

Makanan ini merupakan sup yang berasal dari amerika utara, sup ini berbahan dasar jamur champignon yang di tambahkan cooking cream yang membuatnya menjadi sup kental yang creamy.

4. From The Sea

Kuliner ini menggunakan bahan utama dari sea food yang di hidangkan bersama creamy lemon saus, hidangan ini memiliki cita rasa yang gurih dan menygarkan.

5. Rondo Royal

Rondo Royal adalah makanan tradisional yang terdiri dari tape singkong yang digoreng dengan tepung beras. Makanan ini sangat populer di Jawa, terutama di Kabupaten Jepara, Jawa Tengah. Keistimewaan dari makanan ini mungkin terletak pada interpretasi nama "Rondo Royal". Beberapa mengatakan bahwa dalam bahasa Jawa, "Rondo" dapat merujuk pada "Janda" dan "Royal" berarti mewah. Namun, ada juga yang menginterpretasikan bahwa "Rondo" bisa bermakna sedikit mirip dengan, dan "Royal" merujuk pada mewah, sehingga secara keseluruhan dapat diartikan sebagai sedikit mewah. Meskipun asal-usul nama ini masih belum jelas, tetapi keunikan namanya menimbulkan rasa penasaran bagi orang-orang yang mendengarnya. Di daerah Jepara Selatan, makanan ini juga dikenal dengan nama "Manyos". Namun, di kalangan orang Jawa biasanya disebut sebagai "tape goreng" (Javanologi, 2022).

Sajian ini sendiri adalah salah satu makanan ringan khas Jepara yang terbuat dari tape dan adonan tepung terigu lalu di goreng, memiliki rasa asin, asam dan manis.

6. Wedang Uwuh

Wedang, menurut Poerwadarminta dalam Bahasa Jawa, merujuk pada minuman, sedangkan "uwuh" dalam Bahasa Jawa berarti sampah. Oleh karena itu, istilah "wedang uwuh" digunakan karena sisa atau ampas dari bahan-bahan minuman ini tampak seperti sampah ketika tercampur. Berbagai jenis ramuan herbal yang menjadi bagian dari wedang uwuh meliputi kayu manis kering, cengkeh (batang, daun, dan bunga), jahe (yang sudah dikeringkan), gula batu, serutan kayu secang kering, sereh (akar dan daun), kapulogo, serta pala kering (daun dan buah). Saat ini, paket minuman yang terbuat dari bahan nabati atau rempah-rempah tersebut dapat ditemukan di pasar-pasar tradisional (DINKES DI Yogyakarta, 2022).

Wedang uwuh merupakan minuman khas Imogiri, Yogyakarta, yang juga terkenal bermanfaat bagi kesehatan, minuman ini sudah masuk sebagai warisan budaya tak benda yang ditetapkan oleh kementerian pendidikan dan kebudayaan.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Sajian

Table D'hote adalah sistem layanan di mana semua peralatan makan yang diperlukan telah disiapkan di atas meja makan. Sistem ini sering dipesan oleh tamu yang ingin menghindari waktu tunggu yang lama. Proses pemesanan Table D'hote dapat dilakukan sebelumnya atau sebelum hari kedatangan dengan menghubungi administrasi restoran. Dengan demikian, ketika tamu tiba di restoran, makanan dan minuman sudah siap untuk disajikan karena semuanya telah dipersiapkan sebelumnya. Table D'hote merupakan rangkaian hidangan lengkap yang disajikan kepada tamu dengan harga yang telah ditetapkan sebelumnya. Biasanya, hidangan yang ditawarkan dalam sistem ini terbatas jumlahnya atau terdiri dari beberapa pilihan kelompok. Meskipun demikian, untuk menjaga pelayanan dan kepuasan tamu, mereka tetap diberikan kebebasan untuk memilih salah satu dari beberapa pilihan menu yang tersedia, termasuk untuk hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup (Restofocus, 2019).

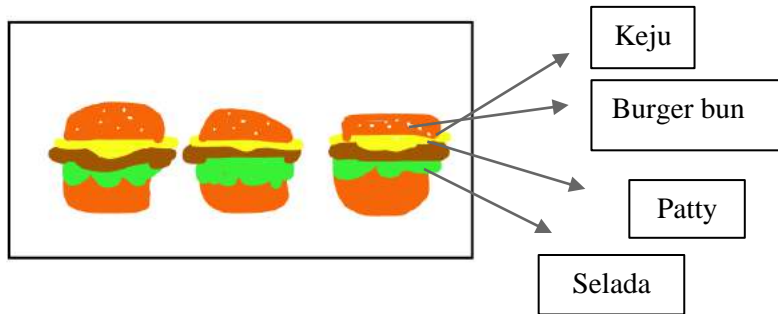
1.4.2 Variasi Sajian

Rangkaian menu yang akan dipresentasikan untuk menghadirkan menu hidangan hotel tentrem Yogyakarta, disusun dengan merujuk pada beberapa sumber informasi serta melibatkan wawancara langsung dengan narasumber. Berikut adalah menu yang akan disajikan:

1. Mini Burger Canape

Hidangan ini merupakan hidangan penggugah selera makan, hidangan ini berisikan mini burger bun, patty, selada, tomat, timun, keju dan juga saus.

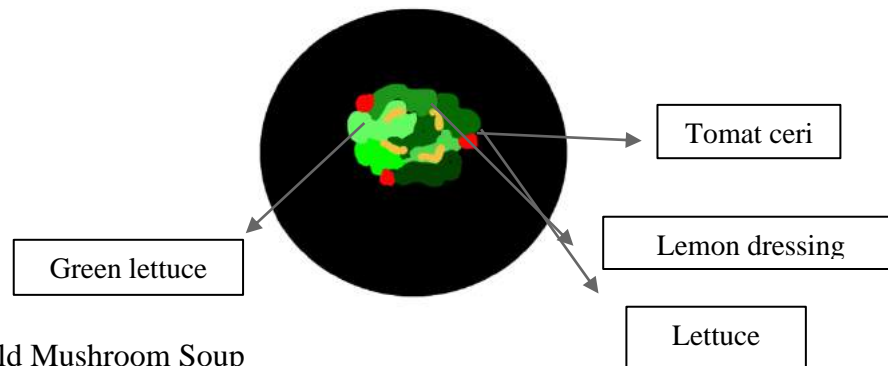
Gambar 1.1 Mini Burger Canape



2. Tentrem salad

Tentrem salad merupakan hidangan pembuka yang disajikan dengan cita rasa yang menyegarkan hidangan ini berisikan vegetable yang di hidangkan bersama lemon dressing

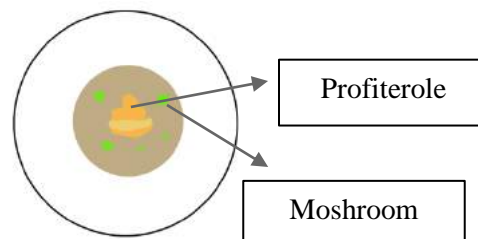
Gambar 1.2 Sketsa Tentrem Salad



3. Wild Mushroom Soup

Sup ini menjadi salah satu sup yang berasal dari Amerika Utara, sup ini berbahan dasar jamur champignon yang di tambahkan cooking cream sehingga menghidabgkan sup yang kental dan gurih.

Gambar 1.3 Sketsa Wild Mushroom Soup



4. From The Sea

Hidangan ini berbahan dasar Udang, Salmon, Scallop dengan Asparagus disajikan menggunakan saus creamy lemon saus, hidangan ini memiliki citarasa gurih.

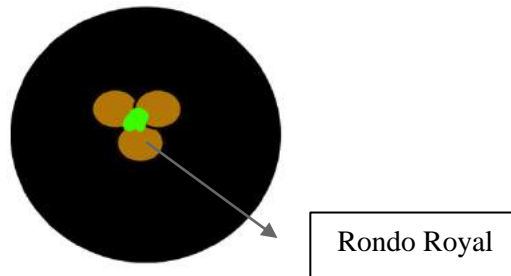
Gambar 1.4 Sketsa From The Sea



5. Rondo Royal

Hidangan ini adalah makanan tradisional yang terbuat dari tape singkong yang di goreng menggunakan tepung lalu di sajikan dengan caramel saus, hidangan ini sangat terkenal di Jawa, terutama di Kabupaten Jepara, Jawa Tengah.

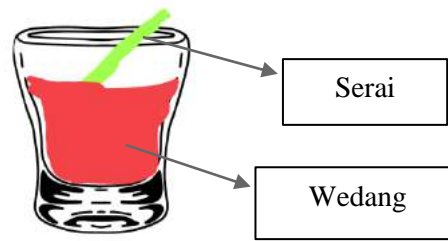
Gambar 1.5 Sketsa Rondo Royal



6. Wedang uwuh

Minuman yang terbuat dari kayu manis kering, cengkeh, jahe, gula batu, kayu secang kering, sereh, kapulaga dan pala kering. Minuman ini berasal dari daerah Imogiri, Yogyakarta.

Gambar 1.6 Sketsa Wedang Uwuh



1.4.3 Usulan Resep

Resep adalah pedoman untuk menyusun hidangan makanan. Secara umum, resep mencakup daftar bahan yang dibutuhkan, ukuran takaran, dan instruksi mengenai cara memasak atau mengolah bahan-bahan tersebut. Orang-orang sering menggunakan resep ketika ingin memasak suatu hidangan dengan hasil yang konsisten dan memuaskan. Selain itu, resep juga memberikan arahan tentang kombinasi bahan yang tepat untuk menciptakan rasa yang lezat. Anda bisa menemukan resep-resep tersebut di buku masak, majalah, atau internet, yang mencakup beragam jenis masakan seperti masakan Indonesia, Asia, Eropa, dan lainnya. Resep bisa disesuaikan dengan preferensi dan kebutuhan individu, seperti resep untuk vegetarian, vegan, atau orang yang memiliki alergi makanan tertentu. Ketepatan takaran dan teknik memasak yang tepat sangatlah penting dalam proses pembuatan makanan. Oleh karena itu, mengikuti resep adalah langkah yang bijaksana untuk memastikan kesuksesan dalam mengolah hidangan. Dengan mengikuti resep, kita dapat menciptakan hidangan yang lezat dan sehat untuk dinikmati bersama keluarga dan teman-teman (ANDINI, 2023).

Dalam menyusun resep ini, penulis merujuk kepada berbagai sumber, termasuk internet, buku, dan wawancara dengan staff Hotel Tentrem. Beberapa resep juga diperoleh dari pengalaman penulis selama bekerja di Hotel Tentrem.

RESEP MINI BURGER CANAPE

Jenis Sajian : *Amuse Bouche* Berat Sajian : 50 gr
 Daerah asal : Hotel Tentrem, Yogyakarta Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : April 2023 Suhu hidangan : Hangat
 Halaman : 1 dari 2

Tabel 1. 2Resep Mini Burger Canape

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en Place	90	gr	Daging sapi giling	
		5	gr	Bawang bombai bubuk	
		5	gr	Bawang putih bubuk	
		10	gr	Selada air	
		50	gr	Keju cheddar	
		9	gr	Tomat	
		9	gr	Timun	
		30	gr	Mini burger bun	
		5	ml	Saus sambal	
		5	ml	Saus tomat	
		2	gr	Garam	
		2	gr	Lada	
10	gr	Butter			
2	Campurkan	90	gr	Daging sapi giling	Campurkan bahan lalu bentuk menjadi patty
		2	gr	Garam	
		2	gr	Lada	
		5	gr	Bawang bombai bubuk	
		5	gr	Bawang putih bubuk	
3	Panaskan			Patty butter	Pan seared

4	Angkat			Patty	Angkat patty
5	Panaskan			Mini burger bun butter	Panaskan
6	Susun			Mini burger bun Patty Selada air Keju cheddar Tomat Timun Saus sambal Saus tomat	Susun kondimen sesuai sketsa
7	Sajikan			Mini burger canape	Sajikan sesuai dengan sketsa

(Sumber: Olahan data dari hasil wawancara narasumber staff Hotel Tentrem)

RESEP TENTREM SALAD

Jenis Sajian : *Appitizer* Berat Sajian : 120 gr
 Daerah asal : Hotel tentrem, Yogyakarta Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : April 2023 Suhu hidangan : suhu ruangan
 Halaman : 1 dari 2

Tabel 1. 3Resep Tentrem Salad

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en Place	10	gr	Romaince lettuce	
		10	gr	lollorosso	
		10	gr	Iceberg Lettuce	
		50	gr	Lemon	
		10	ml	Olive Oil	

		10	gr	Green lettuce	
		20	gr	Tomat ceri	
		90	gr	Chicken breast	
		10	ml	Oil	
		3	gr	Salt	
		3	gr	Paper	
2	Panaskan	90	Gr	Chicken breast	Pan seared
		10	gr	Oil	
		3	gr	Salt	
		3	gr	Paper	
3	Campurkan			Romaince lettuce lollorosso Iceberg Lettuce Lemon Olive Oil Green lettuce Tomat ceri Chicken breast	
4	Sajikan			Mini burger canape	Sajikan sesuai degan sketsa

(Sumber: Olahan data dari hasil wawancara narasumber staff Hotel Tentrem)

RESEP WILD MUSHROOM SOUP

Jenis Sajian : *Soup* Berat Sajian : 200 gr
 Daerah asal : Hotel Tentrem, Yogyakarta Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : April 2023 Suhu hidangan : Hangat
 Halaman : 1 dari 2

Tabel 1. 4Resep Wild Mushroom Soup

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en Place	300	gr	Mushroom champignon	
		30	gr	Garlic	
		30	gr	Onion	
		10	ml	Olive oil	
		30	gr	Cooking cream	
		100	ml	White stock	
		50	gr	Butter	
		3	gr	Salt	
		20	gr	Sugar	
		90	gr	Egg	
		150	gr	Hard flour	
		100	ml	Water	
2	Panaskan	100	ml	Water	Campurkan air dan butter lalu masukan garam dan gula
		30	gr	Butter	
		3	gr	Salt	
		20	gr	Sugar	
		90	gr	Egg	
		150	gr	Hard flour	

3	Panggang			Adonan choux	Panggang dengan suhu 160 c dalam waktu 10 menit
4	Panaskan	300 30 30 10	gr gr gr ml	Mushroom champignon Garlic Onion Olive oil	Tumis
4	Haluskan	300	gr	Mushroom champignon	Haluskan menggunakan blender
5	Rebus	300 100 300	gr ml ml	Mushroom champignon White stock Cooking cream	Rebus hingga matang sempurna.
6	Sajikan			Soup Mushroom champignon	Sajikan soup mushroom seusai dengan sketsa

(Sumber: Olahan data dari hasil wawancara narasumber staff Hotel Tentrem)

RESEP FROM THE SEA

Jenis Sajian : *Main Course* Berat Sajian : 250 gr
 Daerah asal : Hotel Tentrem, Yogyakarta Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : April 2023 Suhu hidangan : Panas
 Halaman : 1 dari 2

Tabel 1. 5 Resep From the sea

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en Place	300	gr	Udang	Turning
		300	gr	Salmon	
		150	gr	Scallop	
		100	gr	Asparagus	
		10	gr	Bawang putih	
		50	gr	Lemon	
		3	gr	Garam	
		3	gr	Merica	
		100	gr	Butter	
		50	gr	Cooking cream	
2	Panaskan	300	gr	Udang	Panaskan di pan seared
		300	gr	Salmon	
		150	gr	Scallop	
		100	gr	Asparagus	
		10	gr	Bawang putih	
		50	gr	Lemon	
		3	gr	Garam	
		3	gr	Merica	
		50	ml	Butter	

3	Panskan	3	Gr	Garam	Panskan butter di pan lalu masukan bawang putih hingga harum kemudian masukan cooking cream dan lemon lalu garam dan merica
		3	Gr	Merica	
		50	Gr	Butter	
		50	ml	Cooking cream	
		10	Gr	Bawang putih	
		50	gr	Lemon	
4	Rebus	100	gr	Potato	Sampai matang
5	Tumis			Potato Butter	Sampai terbalut butter
4	Sajikan			Udang Salmon Scallop Asparagus Saus	Sajikan sesuai sketsa

(Sumber: Olahan data dari hasil wawancara narasumber staff Hotel Tentrem)

RESEP RONDO ROYAL

Jenis Sajian : *Dessert* Berat Sajian : 150 gr
 Daerah asal : Hotel Tentrem, Yogyakarta Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : April 2023 Suhu hidangan : Hangat
 Halaman : 1 dari 2

Tabel 1. 6 Resep Rondo Royal

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en Place	500 150 3 200 5 20 30 100	gr gr gr ml gr ml gr ml	Tape Terigu Garam Minyak Gula Cooking cream Butter Air	
2	Haluskan	500	gr	Tape	Di tumbuk tetapi tidak terlalu halus
3	Campurkan	150 3 100 5	gr gr ml gr	Terigu Garam Air Gula	Campurkan hingga tercampur rata
4	Panaskan	200	ml	Minyak	Masukan tape lalu goreng hingga kekunigan

5	Panaskan	5 20 30 3	gr ml gr gr	Gula Cooking cream Butter Garam	Campurkan gula dan buter panaskan hingga meleleh lalu tambahkan cooking cream dan garam
6	Sajikan			Rondo royal	Sajikan rondo royal sesuai dengan sketsa

(Sumber: Olahan data dari hasil wawancara narasumber staff Hotel Tentrem)

RESEP WEDANG UWUH

Jenis Sajian : *Beverage* Berat Sajian : 200 ml
 Daerah asal : Hotel Tentrem, Yogyakarta Jumlah Porsi : 3
 Tanggal : April 2023 Suhu hidangan : Hangat
 Halaman : 1

Tabel 1. 7 Resep Wedang Uwuh

No	Teknik	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Mise en Place	100 20 10 10 5 3 5	gr gr gr gr gr gr gr	Jahe Kayu secang Batang cengkeh Cengkeh Daun kayu manis Daun pala Kapulaga	

		5	gr	Gula	
		5	gr	Serai	
2	Panaskan	100	gr	Jahe	Didihkan air lalu masukan semua bahan
		20	gr	Kayu secang	
		10	gr	Batang cengkeh	
		10	gr	Cengkeh	
		5	gr	Daun kayu manis	
		3	gr	Daun pala	
		3	gr	Kapulaga	
		5	gr	Gula	
		5	gr	Serai	
3	Sajikan			Wedang uwuh	Sajikan sesuai dengan sketsa

(Sumber: Olahan data dari hasil wawancara narasumber staff Hotel Tentrem)

1.4.4 Food Cost dan Selling Price

Food cost adalah perbandingan antara biaya bahan makanan (persediaan makanan) dengan pendapatan yang dihasilkan dari penjualan hidangan yang menggunakan bahan makanan tersebut. Secara sederhana, food cost merupakan biaya produksi yang diperlukan oleh sebuah restoran untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang akan dijual. Biasanya, food cost diungkapkan dalam bentuk persentase, yang dikenal sebagai persentase food cost. Menurut budgetbranders.com, persentase food cost merupakan metode untuk mengukur seberapa besar keuntungan yang diperoleh oleh restoran dari setiap hidangan yang dijual. Food cost adalah total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan menu makanan dan minuman dalam operasional sebuah restoran atau bisnis makanan dan minuman. Food cost memiliki peran penting sebagai pedoman untuk menetapkan harga jual makanan per porsi (Mohamadi R. F., 2022).

Selling Price (SP) adalah harga rata-rata penjualan suatu produk atau layanan

dalam periode tertentu. SP dihitung dengan membagi total pendapatan dari penjualan dengan jumlah unit yang terjual selama periode tersebut. SP memberikan gambaran tentang tingkat harga yang diperoleh oleh produk atau layanan yang dijual, memberikan informasi tentang tren harga, permintaan pasar, dan strategi penetapan harga perusahaan. SP sering menjadi fokus dalam analisis bisnis dan industri untuk mengevaluasi kinerja penjualan, memantau perubahan harga, dan membantu dalam perencanaan strategi bisnis. Perusahaan menggunakan informasi SP untuk mengoptimalkan pendapatan, memahami preferensi pelanggan, dan menyesuaikan kebijakan harga. perlu diperhatikan bahwa SP dapat berfluktuasi tergantung pada faktor-faktor seperti kategori produk, lokasi geografis, waktu, persaingan pasar, dan kondisi ekonomi. Oleh karena itu, pemantauan dan analisis SP secara teratur merupakan bagian penting dari manajemen penjualan dan strategi bisnis.

Berikut adalah tabel perhitungan pada standar resep menu PRESENTASI MENU MAKANAN HOTEL TENTREM YOGYAKARTA.

Tabel 1. 8 Food Cost Mini Burger Canape

MINI BURGER CANAPE				Yield				3
No	Ingredients	Quantity		Market Price				
				Unit		Price	Price	
1	Daging sapi giling	90	gr	1000	gr	Rp 100.000	Rp 9.000	
2	Bawang bombai bubuk	5	gr	50	gr	Rp 15.000	Rp 1.500	
3	Bawang putih bubuk	5	gr	50	gr	Rp 13.500	Rp 1.350	
4	Selada air	10	gr	250	gr	Rp 11.500	Rp 460	
5	Keju cheddar	50	gr	250	gr	Rp 13.400	Rp 2.680	
6	Tomat	9	gr	1000	gr	Rp 18.000	Rp 162	
7	Timun	9	gr	250	gr	Rp 9.000	Rp 324	
8	Mini burger bun	30	gr	500	gr	Rp 28.250	Rp 1.695	
9	Saus sambal	5	ml	380	gr	Rp 14.400	Rp 189	
10	Saus tomat	5	ml	135	gr	Rp 7.500	Rp 278	
11	Garam	2	gr	250	gr	Rp 5.000	Rp 40	
12	Lada	2	gr	100	gr	Rp 26.000	Rp 520	
13	Butter	10	gr	200	gr	Rp 58.419	Rp 2.921	
FOOD COST				Recipe Costing				Rp 21.119

	Dish Costing	Rp	7.040
	Costing Percentage		30%
	Selling Price	Rp	23.466

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 9Food Cost Tentrem Salad

TENTREM SALAD				Yield				3
No	Ingredients	Quantity		Market Price				
				Unit		Price		Price
1	Romaince lettuce	210	gr	250	gr	Rp 10.000	Rp 8.400	
2	Lollorso	210	gr	200	gr	Rp 14.200	Rp 14.910	
3	Icebreg lettuce	210	gr	500	gr	Rp 29.900	Rp 12.558	
4	Lemon	50	gr	500	gr	Rp 17.500	Rp 1.750	
5	Olive oil	10	ml	250	gr	Rp 80.000	Rp 3.200	
6	Green lettuce	210	gr	200	gr	Rp 10.000	Rp 10.500	
7	Tomat ceri	20	gr	250	gr	Rp 21.000	Rp 1.680	
8	Chicken breast	90	gr	1000	gr	Rp 45.000	Rp 4.050	
9	Oil	10	ml	1000	gr	Rp 15.000	Rp 150	
10	Garam	3	gr	250	gr	Rp 5.000	Rp 60	
11	merica	3	gr	100	gr	Rp 26.000	Rp 780	
FOOD COST				Recipe Costing				Rp 58.038
				Dish Costing				Rp 19.346
				Costing Percentage				35%
				Selling Price				Rp 55.274

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 10 Food Cost Wild Mushroom Soup

WILD MUSHROOM SOUP				Yield				3
No	Ingredients	Quantity		Market Price				
				Unit		Price		Price
1	Mushroom champignon	300	gr	500	gr	Rp 27.000	Rp 16.200	
2	Garlic	30	gr	500	gr	Rp 24.000	Rp 1.440	
3	Onion	30	gr	500	gr	Rp 30.000	Rp 1.800	
4	Olive oil	10	ml	250	gr	Rp 80.000	Rp 3.200	
5	Cooking cream	30	ml	1000	ml	Rp 70.000	Rp 2.100	
6	Butter	50	gr	200	gr	Rp 58.419	Rp 14.605	
7	Salt	3	gr	250	gr	Rp 5.000	Rp 60	
8	Sugar	20	gr	1000	gr	Rp 19.000	Rp 380	
9	Egg	90	gr	1000	gr	Rp 30.000	Rp 2.700	
10	Hard flour	150	gr	1000	gr	Rp 10.000	Rp 1.500	
11				1000	gr		Rp -	
FOOD COST				Recipe Costing		Rp	43.985	
				Dish Costing		Rp	14.662	
				Costing Percentage			32%	
				Selling Price		Rp	45.817	

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 11 Food Cost From The Sea

FROM THE SEA				Yield				3
No	Ingredients	Quantity		Market Price				
				Unit		Price		Price
1	Udang	300	gr	1000	gr	Rp 50.000	Rp 15.000	
2	Salmon	300	gr	100	gr	Rp 28.500	Rp 85.500	
3	Scallop	150	gr	250	gr	Rp 88.000	Rp 52.800	
4	Asparagus	100	gr	100	gr	Rp 35.000	Rp 35.000	
5	Bawang putih	10	gr	500	gr	Rp 24.000	Rp 480	
6	Lemon	50	gr	500	gr	Rp 17.500	Rp 1.750	
7	Garam	3	gr	250	gr	Rp 5.000	Rp 60	
8	Merica	3	gr	100	gr	Rpb 26.000	Rp 780	

9	Butter	50	gr	200	gr	Rp 58.419	Rp 14.605
10	Cooking cream	50	ml	1000	ml	Rp 70.000	Rp 3.500
11	Potato	100	gr	1000	gr	Rp 30.000	Rp 3.000
FOOD COST						Recipe Costing	Rp 212.475
						Dish Costing	Rp 70.825
						Costing Percentage	40%
						Selling Price	Rp 177.065

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 12 Food Cost Rondo Royal

RONDO ROYAL						Yield 3	
No	Ingredients	Quantity		Market Price		Price	
				Unit	Price		
1	Tape singkong	500	gr	500	gr	Rp 10.000	Rp 10.000
2	Terigu	150	gr	1000	gr	Rp 10.000	Rp 1.500
3	Garam	3	gr	250	gr	Rp 5.000	Rp 60
4	Minyak	200	ml	1000	ml	Rp 15.000	Rp 3.000
5	Gula	5	gr	1000	gr	Rp 19.000	Rp 95
6	Cooking cream	20	ml	1000	ml	Rp 70.000	Rp 1.400
7	Butter	30	gr	1000	gr	Rp 33.000	Rp 990
8	Air	100	ml	1000	gr	Rp 20.000	Rp 2.000
FOOD COST						Recipe Costing	Rp 19.045
						Dish Costing	Rp 6.348
						Costing Percentage	40%
						Selling Price	Rp 15.871

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 13 Food Cost Wedang Uwuh

WEDANG UWUH						Yield 3	
No	Ingredients	Quantity		Market Price		Price	
				Unit	Price		
1	Jahe	100	gr	100	gr	Rp 5.900	Rp 5.900
2	Kayu secang	20	gr	250	gr	Rp 13.000	Rp 1.040
3	Batang cengkeh	10	gr	15	gr	Rp 2.000	Rp 1.333
4	Cengkeh	10	gr	100	gr	Rp 20.000	Rp 2.000
5	Daun kayu manis	5	gr	100	gr	Rp 10.000	Rp 500
6	Daun pala	3	gr	500	gr	Rp 19.000	Rp 114

7	Kapulaga	5	gr	100	gr	Rp 15.000	Rp 750
8	Gula	5	gr	1000	gr	Rp 19.000	Rp 95
9	Serai	5	gr	200	gr	Rp 10.000	Rp 250
10							
FOOD COST						Recipe Costing	Rp 11.982
						Dish Costing	Rp 3.994
						Costing Percentage	30%
						Selling Price	Rp 13.314

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024)

Tabel 1. 14 Total Food Cost

MENU	FOOD COST	RECIPE COST	DISH COST	SELLING PRICE
MINI BURGER CANAPE	30%	Rp 21.119	Rp 7.040	Rp 23.466
TENTREM SALAD	35%	Rp 58.038	Rp 19.346	Rp 58.274
WILD MUSHROOM SOUP	32%	Rp 43.985	Rp 14.662	Rp 45.817
FROM THE SEA	40%	Rp 212.475	Rp 70.825	Rp 177.065
RONDO ROYAL	30%	Rp 19.045	Rp 6.348	Rp 21.161
WEDANG UWUH	30%	Rp 19.982	Rp 3.994	Rp 13.314
TOTAL		Rp 393.889	Rp 122.215	Rp 339.097
PEMBULATAN		Rp 394.000	Rp 123.000	Rp 340.000

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024)

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan zat makanan penting yang diperlukan untuk menjaga pertumbuhan dan kesehatan tubuh. Konsep gizi seimbang merujuk pada pola makan yang memenuhi kebutuhan tubuh akan berbagai jenis dan jumlah zat gizi, yang disesuaikan dengan faktor-faktor seperti jenis kelamin, usia, dan kondisi kesehatan. Pola makan yang tidak seimbang dapat mengakibatkan masalah kesehatan seperti kekurangan gizi seperti anemia dan kekurangan berat badan, atau bahkan kelebihan gizi (obesitas) yang dapat meningkatkan risiko penyakit degeneratif seperti tekanan darah tinggi, penyakit jantung, dan diabetes..

Zat gizi merujuk pada senyawa-senyawa dalam makanan yang diperlukan oleh

tubuh untuk menjalankan fungsi-fungsi fisiologis secara normal. Pengertian ini mencakup berbagai senyawa yang berperan dalam memproduksi energi untuk mendukung metabolisme (sebagai koenzim), dalam pembentukan struktur tubuh, atau dalam mendukung fungsi sel-sel tertentu (Dachi, 2023).

Berikut ini adalah kandungan gizi pada “**PRESENTASI MENU MAKANAN HOTEL TENTREM YOGYAKARTA**”.

Tabel 1. 15 Nilai Gizi Mini Burger Canape

NILAI GIZI MINI BURGER CANAPE					
JUMLAH (gr)	NAMA BAHAN	KARBO	LEMAK	PROTEIN	KALORI
		(gr)	(gr)	(gr)	(kkal)
300	Daging sapi giling	0	55,74	76,05	828
5	Bawang bombai bubuk	0,4815	0,004	0,044	2
5	Bawang putih bubuk	3,6355	0,038	0,84	16,6
10	Seladaa air	0,129	0,01	0,23	1,1
50	Keju cheddar	1,666	13,333	6	150
9	Tomat	0,3528	0,018	0,0792	1,08
9	Timun	0,3267	0,0099	0,0585	1,35
30	Mini burger bun	15,555	0,8333	3,3333	83,333
5	Saus sambal	1,3333	0	0	6,6666
5	Saus tomat	1,254	0,019	0,087	4,85
2	Garam	0	0	0	0
2	Lada	1,3333	0	0	6,6666
10	Butter	0	8	0	73,333
TOTAL		26,0671	78,0052	86,722	1174,979
TOTAL PER PAX		8,689033	26,0017333	28,9073333	391,6597

(Sumber: fatsecret.co.id dan *Olahan data penulis*, 2024)

Tabel 1. 16 Nilai Gizi Tentrem Salad

NILAI GIZI TENTREM SALAD					
JUMLAH (gr)	NAMA BAHAN	KARBO	LEMAK	PROTEIN	KALORI
		(gr)	(gr)	(gr)	(kkal)
210	Romaince lettuce	6,888	0,63	2,583	35,7
210	Lollo Rosso	4,746	0,462	2,793	33,6
210	Iceberg lettuce	2,94	1,05	2,52	29,4
50	Lemon	0,885	0	0,02	6
10	Olive oil	0	12,5	0	108,33
210	Green lettuce	5,859	0,315	2,856	31,5
20	Tomat ceri	0,784	0,04	0,176	3,6
90	Chicken breast	0	2,7	25,866	135
10	Oil	0	9,0909	0	81,818
3	Salt	0	0	0	0
3	Paper	2	0	0	10
TOTAL		24,102	26,7879	36,814	474,948
TOTAL PER PAX		8,034	8,9293	12,2713333	158,316

(Sumber : fatsecret.co.id dan *Olahan data penulis*, 2024)

Tabel 1. 17 Nilai Gizi Wild Mushroom Soup

NILAI GIZI WILD MUSHROOM SOUP					
JUMLAH (gr)	NAMA BAHAN	KARBO	LEMAK	PROTEIN	KALORI
		(gr)	(gr)	(gr)	(kkal)
300	Mushroom champignon	9,84	1,02	9,27	66
30	Garlic	9,918	0,15	1,908	44,7

30	Onion	2,889	0,024	0,264	12
10	Olive oil	0	10	0	86,666
30	Cooking cream	1	10,6	0,8	100
50	Butter	0	40	0	366,666
3	Salt	0	0	0	0
20	Sugar	19,996	0	0	77,4
90	Egg	0,693	8,946	11,322	132,3
150	Hard flour	114,465	1,47	15,495	546
100	Water	0	0	0	0
TOTAL		158,801	72,21	39,059	1431,732
TOTAL PER PAX		52,93367	24,07	13,0196667	477,244

(Sumber : fatsecret.co.id dan *Olahan data penulis*, 2024)

Tabel 1. 18 Nilai Gizi From The Sea

NILAI GIZI FROM THE SEA					
JUMLAH (gr)	NAMA BAHAN	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)	KALORI (kkal)
300	Udang	3,72	7,05	82,77	432
300	Salmon	0	17,79	64,86	438
150	Sacallop	39	3,75	10,5	240
100	Asparagus	3,88	0,12	2,2	20
10	Garlic	3,306	0,05	0,636	14,9
50	Lemon	0,885	0	0,02	3
3	Salt	0	0	0	0
3	Paper	2	0	0	10
50	Butter	0	40	0	366,666
50	Cooking cream	1,6666	17,666	1,3333	173,333

100	Potato	15,71	0,1	1,68	70
TOTAL		70.1676	86,526	163,9993	1767,899
TOTAL PER PAX		23,3892	28,842	491,9979	589,299

(Sumber : fatsecret.co.id dan *Olahan data penulis*, 2024)

Tabel 1. 19 Nilai Gizi Rondo Royal

NILAI GIZI RONDO ROYAL					
JUMLAH (gr)	NAMA BAHAN	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)	KALORI (kkal)
500	Tape singkong	199,5	2,5	11,2	875
150	Terigu	114,465	1,47	15,495	546
3	Garam	0	0	0	0
5	Gula	4,999	0	0	19,35
20	Cooking cream	0,6666	7,0666	0,5333	66,666
30	Butter	0	24	0	220
200	Minyak	0	180	0	1,6
100	Air	0	0	0	0
TOTAL		319,6306	215,0366	27,2283	1728,616
TOTAL PER PAX		106,5435	71,6788667	9,0761	576,2053

(Sumber : fatsecret.co.id dan *Olahan data penulis*, 2024)

Tabel 1. 20 Nilai Gizi Wedang Uwuh

NILAI GIZI WEDANG UWUH					
JUMLAH (gr)	NAMA BAHAN	KARBO	LEMAK	PROTEIN	KALORI
		(gr)	(gr)	(gr)	(kkal)
100	Jahe	17,77	0,75	1,82	80
20	Kayu secang	0	0	0,01	0,05
10	Batang cengkeh	0,51	0,03	0,11	2,3
10	Cengkeh	0,51	0,03	0,11	2,3
5	Daun kayu manis	3,9925	0,1595	0,1945	13,05
5	Daun pala	2,4645	1,8155	0,292	26,25
5	Kapulaga	3,4235	0,335	0,538	15,55
5	Gula	0	4,999	0	19,35
5	Serai	1,2655	0,0245	0,091	4,95
TOTAL		29,936	8,1435	3,1655	163,8
TOTAL PER PAX		9,978667	2,7145	1,05516667	54,6

(Sumber : fatsecret.co.id dan *Olahan data penulis*, 2024)

Tabel 1. 21 Total Nilai Gizi

Total Nilai Gizi/ Set Menu					
NO	NAMA MENU	KARBO	LEMAK	PROTEIN	KALORI
		(gr)	(gr)	(gr)	(kkal)
	Burger Canape	9	26	29	392
	Tentrem Salad	8	9	12	158
	Wild Mushroom Soup	53	24	13	477
	From The Sea	70	86	164	1767
	Rondo Royal	107	72	9	576
	Wedang Uwuh	10	3	1	14
TOTAL		207	220	228	3,384

(Sumber : fatsecret.co.id dan *Olahan data penulis, 2024*)

1.5 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

1.5.1 Tempat Penelitian

Tempat penelitian dilakukan di rumah pribadi yang berada di Jln. Pabaki, Gg. Maksudi 3, Kecamatan Astanaanyar, Kota Bandung. Penelitian dilakukan dengan peralatan sederhana dan seadanya.

1.5.2 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April hingga bulan Juli 2023