

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Banyumas merupakan salah satu kabupaten yang terletak Provinsi Jawa Tengah yang berada disebelah Barat Daya. Kabupaten Banyumas berbatasan langsung dengan Kabupaten Cilacap dan Kabupaten Brebes disebelah barat; disebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Purbalingga, Kabupaten Kebumen, dan Kabupaten Banjarnegara; Kabupaten Cilacap disebelah selatan; dan Kabupaten Tegal, Kabupaten Pemalang, serta Gunung Slamet disebelah utara. Luas wilayah Kabupaten Banyumas adalah 1.327,60 km² yang memiliki keadaan wilayah yang berada diantara daratan dan pegunungan (Pekab Banyumas, 2017).

Daerah Jawa Tengah dinyatakan memiliki tingkat Produk Domestik Regional Bruto atau PDRB yang sangat kecil akibat dari minimnya sumbangan industri pariwisata sehingga hal itu tidak berdampak baik terhadap pertumbuhan ekonomi masyarakat (Pralina, 2012). Akan tetapi, jika dilihat dari pendapatan retribusi pariwisata Kabupaten Banyumas yang cukup besar. Maka bisa dikatakan bahwa Banyumas memfokuskan diri dalam pengelolaan sektor pariwisatanya dengan baik.

Sejak tahun 2016, Kabupaten Banyumas sudah mengadakan festival kuliner sebagai ajang promosi yang bukan hanya memperkenalkan makanan dari Banyumas tetapi juga lebih beragam yaitu berbagai jenis makanan nusantara (Noerma, 2023)

Banyak ungkapan perihal jika belum mencoba mendoan maka itu berarti belum berkunjung ke Banyumas. Hal itu dikarenakan mendoan sebagai “city image” dari Banyumas. Sehingga mendoan ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda dalam kategori keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisonal (Kemendikbud ristek, 2021). Dengan demikian, dengan adanya mendoan maka industri pengolahan di Kabupaten Banyumas meningkat pesat sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat (Anggraini, 2015).

Kabupaten Banyumas juga terkenal sebagai pusat penghasil durian di Jawa Tengah. Pada tahun 2019, Kabupaten Banyumas menempati urutan ketiga setelah Kabupaten Wonosobo dan Klaten dalam hal memproduksi durian (BPS, 2020). Melimpahnya produksi durian di Banyumas membuat adanya wisata petik durian dan berbagai olahan dari durian yang mampu menarik minat wisatawan untuk berkunjung (Prabashinta, 2023).

Seludang (mancung) adalah kelapa muda yang berwarna putih sebagai lambang daerah Kabupaten Banyumas. Hal itu direpresentasikan sebagai wilayah penghasil gula kelapa yang menjadi salah satu sumber usaha rakyat (Pembab Banyumas, 2017). Tidak seperti es duren pada umumnya, es duren dari Banyumas memiliki kondimen tambahan berupa gula jawa untuk menambahkan cita rasa legit pada hidangannya.

Setelah memahami perihal kondisi dan keunggulan Kabupaten Banyumas khususnya sektor kuliner yang kurang terekplor, penulis mulai membuat susunan resep yang nantinya akan digunakan dalam mengembangkan sajian kuliner dengan mengusung konsep *fine dining*. Penyusunan resep yang baik dan benar akan menciptakan suatu hidangan yang baik bahkan tanpa mengubah cita rasanya.

Oleh karena itu, penulis menetapkan untuk mengelaborasi hidangan dari Banyumas yang akan disajikan dengan tampilan yang lebih menarik dan dapat dikenal oleh masyarakat luas. Dengan demikian, penulis akan mengusung, mengelaborasi, dan menyingkapkan kuliner khas Banyumas dalam Tugas Akhir dengan judul “Pengembangan Presentasi Sajian Khas Banyumas” dalam bentuk presentasi makanan yang berkonsep *fine dining*.

1.2 Maksud dan Tujuan

1.2.1 Tujuan Formal

Penyusunan tugas akhir ini berfungsi sebagai salah satu syarat kelulusan dan merupakan tahap ujian akhir di Jurusan Perhotelan, Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

Penulis memilih tema Pengembangan Persentasi sajian makanan khas Kabupaten Banyumas, Provinsi Jawa Tengah dengan tujuan serta harapan sebagai berikut:

1. Memaparkan eksistensi suatu hidangan khas Banyumas kepada masyarakat umum melalui penyajian *fine dining*.
2. Mengembangkan hidangan khas Kabupaten Banyumas dari segi teknik pembuatan dan penyajian agar dapat di distribusikan ke dalam bentuk menu-menu yang terdapat di restoran *fine dining*.
3. Menyebarluaskan dan mendokumentasikan mengenai masakan khas Kabupaten Banyumas yang sebelumnya jarang diketahui oleh orang lain.

1.3 Pengajuan Menu

Berikut adalah daftar menu masakan Banyumas yang akan dipresentasikan dengan konsep *fine dining*. Rangkaian menu yang akan penulis sajikan terdiri dari *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *pre main course*, *main course*, dan *dessert*. Penulis mendapatkan saran untuk menu ini melalui berbagai sumber dan referensi.

Pemilihan kuliner khas Kabupaten Banyumas ini diharapkan dapat meningkatkan harga jual karena adanya perubahan secara visual, gizi, dan kualitas bahan yang digunakan dengan konsep *fine dining*. Rangkaian menu yang akan di sajikan oleh penulis adalah seperti berikut :

1.3.1 Jenis Produk Yang Akan Disajikan

“AMUSE BOUCHE”

TEMPE MENDOAN

(Tempe mendoan yang di baluri tepung basah lalu digoreng setengah matang dan disajikan dengan sambal kecap)

“APPETIZER”

TAHU GECOT

(Tahu pong yang diiris kotak kecil, kol yang dipotong *shredded*, kecambah yang direndam air panas, dan bumbu kacang)

“SOUP”

SROTO SOKARAJA

(Soun yang digulung dengan isian kecambah, potongan daging sapi yang direbus, kedelai goreng, sambal kacang, dan kerupuk)

“PRE MAIN COURSE”

BUNTIL

(Gulungan daun singkong yang berisi parutan kelapa, teri medan, Pete selong yang dimasak dengan bumbu merah)

“MAIN COURSE”

SATE BEBEK TAMBAK

(Sate bebek, nasi, sambal kecap, dan lalapan berupa tomat, timun dan wortel)

“DESSERT”

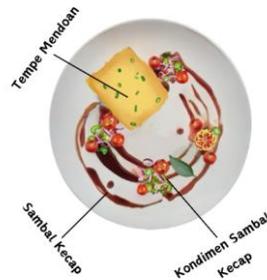
ES DUREN

(Es krim Kelapa, buah durian, saus coklat, dan saus gula jawa)

1.3.2 Penjelasan Menu

Paparan secara ringkas tentang kuliner khas Kabupaten Banyumas yang memuat tentang latar belakang dan kondimen dari hidangan yang penulis sudah tetapkan dan akan disajikan dalam bentuk *fine dining*, sebagai berikut:

a. Tempe Mendoan



Gambar 1. 1 Plating Tempe Mendoan

Mendoan merupakan makanan berbahan dasar tempe yang berasal dari Banyumas. Secara etimologis, mendoan berasal dari kata “mendo” yang berarti setengah matang atau lembek. Mendoan biasanya disajikan pada saat berkumpul dengan keluarga atau orang lain. Kegiatan ini disebut juga dengan nama “medang” yang artinya menyajikan hidangan khas Banyumas.

Pada dasarnya, dimasa lampau tempe mendoan termasuk kedalam camilan cepat saji karena digoreng setengah matang. Hal itu bertujuan untuk mempersingkat waktu pembuatannya yang tidak perlu menunggu tempe digoreng menjadi kering.

Pada awal 1960-an, tempe mendoan mulai dilirik dalam duni pariwisata menjadi bisnis oleh Kabupaten Banyumas. Sifat tempe mendoan yang “lembek” ini dapat merepresentasikan masyarakat Banyumas yang fleksibel dan mudah beradaptasi dalam segala keadaan sehingga dapat dengan mudah menyesuaikan diri (Budhi, 2022).

Pengembangan produk yang dilakukan oleh penulis yaitu dengan menyajikan tempe mendoan dengan tampilan yang lebih mempesona yaitu dengan membuat isian sambal kecap ditata sedemikian rupa dengan mengelilingi potongan tempe mendoan.

b. Tahu Gecot



Gambar 1. 2 Plating Tahu Gecot

Sebagai salah satu hidangan tradisional khas Banyumas, tahu gecot memiliki kemiripan dengan kupat tahu. Yang membedakannya yaitu tingkat kemanisan dan konsistensi bumbu kacang yang disajikan. Tahu Gecot memiliki rasa bawang putih yang kuat dan memiliki bumbu yang tidak terlalu banyak. Tambahan kencur pada bumbunya juga melengkapi perbedaan antara tahu gecot dengan olahan kupat tahu lainnya.

Tahu Gecot memiliki beberapa akronim yaitu “geal geol nang cocot” yang berarti bergoyang dimulut dan “gagean kencot” yang diartikan sebagai cepat sudah lapar (Istiqayana, 2016). Dengan dialek ngapaknya, orang Banyumas sering mengucapkan kata “kencot” jika perut mereka sudah keroncongan dan minta diisi dengan makanan. Bahkan, kata “kencot” juga dapat dimaknai sebagai laparnya orang Banyumas (Wardana, 2015). Hidangan ini dianggap sebagai penolong bagi rakyat kecil karena merupakan makanan yang sederhana sehingga mudah dijangkau oleh semua orang yang kelaparan.

Penulis ingin mengembangkan presentasi dari tahu gecot yaitu dengan menyusun tahu pong yang diiris kotak kecil dan susun kedalam bentuk persegi panjang yang diselimuti oleh sayuran berupa kecambah dan kol yang dipotong *shredded* dan kemudian disiram dengan bumbunya.

c. Sroto Sokaraja



Gambar 1. 3 Plating Sroto Sokaraja

Sroto Sokaraja merupakan salah satu hidangan nusantara yang diadopsi dari hidangan Tiongkok sehingga menjadi makanan khas Kabupaten Banyumas. Perbedaan yang signifikan antara sroto dengan soto

terletak pada penggunaan sambalnya. Soto menggunakan sambal cabai sementara soto menggunakan sambal kacang yang membuat rasa soto menjadi lebih gurih dan kental. Selain itu, warna kuah yang disajikanpun berbeda antara soto dengan soto. Penggunaan sambal kacang pada soto membuat warna kuahnya menjadi coklat berbeda dengan kuah soto yang identik dengan memiliki kuah kuning. Biasanya juga soto disajikan bersamaan dengan tempe mendoan.

Soto Sokaraja akan disajikan dengan soun yang digulung dengan isian kecambah yang kemudian disusun dengan ditumpuk menyilang. Potongan daging sapi ditaruh disekeliling gulungan soun bersamaan dengan kedelai goreng. Diatasnya diberikan kerupuk untuk menambahkan tekstur *crunchy*.

d. Buntil



Gambar 1. 4 Plating Buntil

Disebut sebagai buntil karena menggunakan daun talas atau singkong yang dibungkus dengan cara diuntit – untit atau diikat dalam proses pembuatannya. Atau dengan kata lain bisa disebut juga sebagai bungkus yang diuntit – untit (Saputra, 2018).

Buntil dibagi menjadi tiga jenis bergantung pada penggunaan daun untuk membungkusnya. Jenis buntil tersebut ada buntil talas, buntil singkong, dan buntil papaya. Dalam pengembangan presentasi ini, penulis menggunakan jenis buntil singkong.

Walaupun memiliki kemiripan dengan bothok, buntil sangat berbeda dengan bothok. Hal itu terlihat jelas dari pembungkus yang digunakannya. Bothok menggunakan pembungkus yang berupa daun pisang yang tidak bisa dimakan, sedangkan buntil menggunakan jenis pembungkus yang dapat dimakan.

Buntil memiliki cita rasa yang unik karena terdiri dari kombinasi bahan yang memiliki keanekaragaman rasa. Penggunaan ikan teri medan memberikan sensasi rasa yang gurih. Kelembutan yang diberikan dari kelapa parut dan daun singkong juga menambah kesan unik pada saat memakannya. Daun singkong yang digunakan juga menambah aroma yang khas pada hidangan tersebut (Adriansyah, 2023).

Penulis akan mempresentasikan buntil menjadi potongan yang disusun di atas piring yang kemudian disiram oleh kuah disampingnya.

e. Sate Bebek Tambak

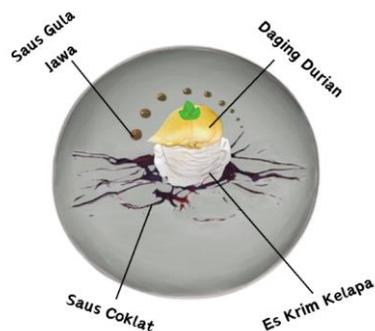


Gambar 1. 5 Plating Sate Bebek Tambak

Sate Bebek Tambak merupakan sate bebek yang berasal dari daerah Tambak, Banyumas yang menggunakan bumbu manis yang berasal dari kacang ataupun bumbu yang pedas (Soehardi, 2015).

Dalam proses pembuatan Sate Bebek Tambak ini, penulis ingin menambahkan kondimen berupa nasi sebagai karbohidratnya, sambal kecap, dan irisan tomat, wortel dan timun sebagai *garnish*

f. Es Duren



Gambar 1. 6 **Plating Es Duren**

Durian Bawor merupakan varietas durian yang berasal dari daerah Banyumas. Kepala Dinas Pertanian Kabupaten Bayumas menjamin kualitas dari durian Banyumas lebih unggul daripada rasa durian dari daerah lain. (Kementan Dirjen Hortikultura, 2023). Oleh karena itu, olahan dari durian melimpah ruah di Banyumas. Salah satunya yaitu es duren. Penambahan gula jawa dan santan membuat es duren khas Banyumas ini menjadi lebih legit dan berbeda dengan daerah lainnya.

Pengembangan produk yang dilakukan oleh penulis yaitu dengan menggunakan cipratan saus cokelat sebagai garnish, mengubah es serut menjadi *coconut ice cream* untuk memberikan kombinasi rasa yang unik

dengan durian di atasnya, dan siraman saus gula jawa untuk menambahkan rasa legit dan aroma yang berbeda.

1.4 Tinjauan Produk

Dalam sub bab ini, penulis akan memaparkan tentang tema masakan, *standard recipe*, *recipe costing* dan *dish costing*, dan *selling price*.

1.4.1. Tema Masakan

Tema yang di angkat oleh penulis adalah modernisasi *fine dining* dari kuliner khas Banyumas. *Fine dining* merupakan konsep perjamuan yang konvensional. Mengusung konsep mewah, *fine dining* sendiri menawarkan pengalaman bersantap yang berbeda baik dari segi interior, peralatan makan, jenis hidangan, dan pelayanan yang dilakukan terhadap pelanggan.

Table d'hote merupakan susunan menu yang disajikan mulai dari hidangan pembuka yang cenderung memiliki rasa *sweet and savory* dan ditutup dengan hidangan penutup yang cenderung memiliki cita rasa manis.

1.4.2. Standard Recipe

Resep merupakan acuan atau landasan yang dipegang oleh penulis dalam bentuk tulisan untuk menjelaskan cara pembuatan dan penyajian suatu hidangan.

Standar recipe merupakan tolak ukur dari urutan resep yang digunakan oleh banyak orang untuk memperoleh hasil akhir yang serupa, sehingga adanya jaminan atas terjaganya kualitas makanan dan kontrol dari biaya, bahan baku, dan volume produksi yang dibutuhkan (Rahadianti,

2020). Standar resep dapat membantu operasional kerja karena dapat menjaga konsistensi dari kualitas hidangan dan layanan yang diberikan.

Tabel 1. 1 Resep Tempe Mendoan

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 10 porsi
Tanggal	: April 2023	Bobot sajian Perporisi	: 15 gr
Jenis Hidangan	: <i>Amuse Bouche</i>	Suhu Hidangan	: Hangat
Kota asal	: Banyumas	Alat Saji	: <i>B&B Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i> Bumbu Halus	300 gr 200 gr 40 gr 300 ml 300 ml 40 gr 5 gr 16 gr 3 gr 4 gr	Tempe mendoan Tepung terigu Tepung beras Air Minyak goreng Daun bawang Kencur Bawang putih Ketumbar Garam	Iris tipis Haluskan Haluskan Haluskan
2	Haluskan	5 gr 16 gr 3 gr	Kencur Bawang putih Ketumbar	Di ulek menggunakan cobek.
3	Tambahkan	200 gr 40 gr 40 g 400 ml 4 gr	Tepung terigu Tepung beras Daun bawang Air Garam	Kedalam bumbu yang sudah di haluskan dan aduk merata.
4	Masukan	300 gr	Tempe mendoan	Kedalam adonan.
5	Panaskan	400 ml	Minyak goreng	Kedalam <i>pan</i> .
6	Masukan	300 gr	Tempe mendoan	Goreng hingga berwarna agak kecoklatan atau setengah matang.
7	Hidangkan			Tempe mendoan per porsi.

Sumber : Ibu Rini penjual tempe mendoan dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 2 Resep Sambal Kecap

Resep Tempe Mendoan

(Sambal Kecap)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 10 porsi
Tanggal	: April 2023	Bobot sajian Perporisi	: 10 gr
Jenis Hidangan	: <i>Amuse Bouche</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Kota asal	: Banyumas	Alat Saji	: <i>B&B Plate</i>

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	150 ml 8 gr 13 gr 16 gr 2 gr	Kecap manis Bawang putih Cabe rawit ijo Bawang merah Garam	
2	Siapkan	150 ml	Kecap manis	Masukan kedalam mangkok.
3	Iris tipis	8 gr 13 gr 16 gr	Bawang putih Cabe rawit ijo Bawang merah	
4	Hidangkan		Sambal kecap	Kecap manis dan irisan bahan yang sudah di iris tipis

Sumber : Ibu Rini penjual tempe mendoan dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 3 Resep Tahu Gecot

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 10 porsi
Tanggal	: April 2023	Bobot sajian Perporisi	: 70 gr
Jenis Hidangan	: <i>Appetizer</i>	Suhu Hidangan	: Suhu Ruang
Kota asal	: Banyumas	Alat Saji	: <i>Round Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	500 gr 150 gr 150 gr 100 gr 100 gr 4 gr 7 gr 15 gr 4 gr 6 gr 150 gr 10 gr 300 ml 500 ml	Tahu pong Kubis Kecambah Kacang tanah Bawang putih Daun jeruk Kencur Lengkuas Asam jawa Daun salam Gula Jawa Garam Minyak goreng Air	Cuci dan potong <i>shredded</i> Cuci Goreng Buang tulangnya
2	Haluskan	100 gr 100 gr 7 gr 4 gr	Kacang tanah Bawang putih Kencur Daun jeruk	Diulek dengan cobek.
3	Rebus	150 gr 50 gr 15 gr 6 gr 4 gr 10 gr 500 ml	Gula jawa Bawang putih Lengkuas Daun salam Asam jawa Garam Air	Tunggu hingga matang dan cek rasa.
4	Siapkan	150 gr 150 gr	Kubis Kecambah	Iris tipis kubis dan rendam kecambah di air panas.

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
5	Satukan			Kuah dengan bumbu kacang yang sudah di haluskan.
6	Panaskan	300 ml	Minyak goreng	Didalam <i>pan</i> .
7	Goreng	500 gr	Tahu pong	Hingga matang dan <i>crispy</i> .
8	Hidangkan			Hidangkan tahu pong, kecambah, kubis dan siram menggunakan kuah.

Sumber : Ibu Sarah penjual tahu gecot dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 4 Resep Sroto Sokaraja

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 10 porsi
Tanggal : April 2023 Bobot sajian Perporisi : 80 gr
Jenis Hidangan : *Soup* Suhu Hidangan : Hangat
Kota asal : Banyumas Alat Saji : *Soup Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	600 gr	Daging sapi	Potong dadu
		150 gr	Soun	Rendam air panas
		100 gr	Kecambah	Cuci
		50 gr	Kedelai goreng	
		6 gr	Jahe	Memarkan
		6 gr	Serai	Memarkan
		4 gr	Lengkuas	
		20 ml	Kecap manis	
		60 gr	Bawang merah	
		45 gr	Bawang putih	
		5 gr	Kunyit	Bakar
		5 gr	Kemiri	Sangrai
		10 gr	Garam	
		3 gr	Merica	
		1200 ml	Air	
		150 gr	Kacang tanah	Goreng
		10 gr	Cabai rawit merah	
15 gr	Gula merah			
50 ml	Air asam jawa			
100 gr	Kerupuk melarat	Goreng		

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
2	Haluskan	40 gr 30 gr 5 gr 5 gr 3 gr	Bawang merah Bawang putih Kunyit Kemiri Merica	Di ulek dengan cobek.
3	Haluskan sambal sroto	150 gr 10 gr 16 gr 21 gr 15 gr	Kacang tanah Cabai rawit merah Bawang putih Bawang merah Gula merah	Di ulek dengan cobek.
4	Rebus	500 gr 6 gr 6 gr 4 gr 20 ml	Daging sapi Jahe Serai Lengkuas Kecap manis	Hingga empuk dan matang.
5	Tumis		Bumbu Halus	Tumis hingga matang dan harum.
6	<i>Simmering</i>			Bumbu halus yang sudah di tumis dengan daging yang telah direbus. Masak hingga air menyusut

Sumber : Ibu Yanti penjual sroto sokaraja dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 5 Resep Bunttil

Halaman	: 1 dari 3	Jumlah Porsi	: 10 porsi
Tanggal	: April 2023	Bobot sajian Perporisi	: 50 gr
Jenis Hidangan	: <i>Pre Main Course</i>	Suhu Hidangan	: Hangat
Kota asal	: Banyumas	Alat Saji	: <i>Oval Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	500 gr 150 gr 100 gr 100 gr 150 gr 700 gr 20 gr	Kelapa parut Pete selong Teri medan Bawang putih Bawang merah Daun singkong Garam	Parut memanjang Rendam dalam air hangat dan tiriskan Iris tipis Iris tipis Siangi daunnya dan rebus setengah matang
2	Iris tipis	100 gr 150 gr	Bawang putih Bawang merah	Siapkan untuk di satukan dengan isian bunttil.
3	Siapkan	500 gr 150 gr 100 gr	Kelapa parut Petai selong Teri medan	Satukan semuanya dengan bawang merah dan bawang putih yang sudah di iris tipis.
4	Siapkan	700 gr	Daun singkong	Hamparkan daun singkong lalu beri isian di atasnya.

Sumber : Ibu Siti penjual bunttil dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 6 Resep Kuah Santan Bunttil

Resep Bunttil

(Kuah Santan Bunttil)

Halaman	: 2 dari 3	Jumlah Porsi	: 10 porsi
Tanggal	: April 2023	Bobot sajian Perporisi	: 50 ml
Jenis Hidangan	: <i>Pre Main Course</i>	Suhu Hidangan	: Hangat
Kota asal	: Banyumas	Alat Saji	: <i>Oval Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	150 gr 100 gr 25 gr 25 gr 50 gr 20 gr 20 gr 40 gr 15 gr 5 gr 850 ml 800 gr 15 gr 50 ml	Bawang merah Bawang putih Kencur Lengkuas Gula jawa Jinten Ketumbar Cabe rawit merah Daun salam Jahe Susu rendah lemak Santan MSG Minyak goreng	Sangrai Sangrai Memarkan Cair
2	Haluskan	150 gr 100 gr 25 gr 25 gr 50 gr 25 gr 20 gr	Bawang merah Bawang putih Kencur Lengkuas Gula jawa Jinten Ketumbar	Di ulek menggunakan cobek.
3	Tumis		Bumbu halus	Hingga harum dan matang.
4	Satukan	40 gr	Cabe rawit merah	

4	Campurkan	1400 gr	Daging bebek	Dengan bumbu halus.
5	Tusuk	1400 gr	Daging bebek	Dengan tusuk sate
6	Panggang		Sate bebek	Hingga matang.

Sumber : Bapak Toni penjual sate bebek tambak, dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 8 Resep Sambal Kecap

Resep Sate Bebek Tambak

(Sambal Kecap)

Halaman : 2 dari 2 Jumlah Porsi : 10 porsi
Tanggal : April Bobot sajian Perpori : 15 gr
Jenis Hidangan : *Main Course* Suhu Hidangan : Suhu Ruang
Kota asal : Banyumas Alat Saji : *Dinner Plate*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	100 ml 10 gr 30 gr 25 gr 10 gr	Kecap manis Bawang putih Cabe rawit hijau Bawang merah Garam	
2	Siapkan	10 gr 30 gr 25 gr	Bawang putih Cabe rawit hijau Bawang merah	Iris tipis.
3	Campurkan	100 ml	Kecap manis	Dengan bahan yang sudah di iris tipis.

Sumber : Bapak Toni penjual sate bebek tambak, dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 9 Resep Es Duren
(Pelengkap)

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 10 porsi
Tanggal	: April 2023	Bobot sajian Perpori	: 70 gr
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Suhu Hidangan	: Dingin
Kota asal	: Banyumas	Alat Saji	: <i>Coupe Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	600 gr 150 gr 250 gr 700 ml 20 gr	Daging duren Gula jawa <i>Dark chocolate</i> Air <i>Cornstarch</i>	Tanpa biji Sisir halus Sisir halus
2	Membuat Larutan Gula Jawa	150 gr 100 ml	Gula Jawa Air	Campurkan gula jawa dengan air kedalam <i>pan</i> . Masak hingga larut.
3	Membuat Saus Coklat	600 ml 250 gr 20 gr 20 gr	Air <i>Dark chocolate</i> Gula pasir <i>Cornstarch</i>	Campurkan air dan cokelat kedalam <i>pan</i> . Aduk hingga larut. Tambahkan gula pasir dan <i>cornstarch</i> . Masak hingga mendidih dan aduk rata.
4	Susun			Saus cokelat, es krim kelapa, buah durian, dan siraman larutan gula jawa kedalam piring.

Sumber : Bapak Kusno penjual es duren dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 10 Resep Es Krim Kelapa

Resep Es Duren

(Es Krim Kelapa)

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 10 porsi
Tanggal	: April 2023	Bobot sajian Perpori	: 80 gr
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Suhu Hidangan	: Dingin
Kota asal	: Banyumas	Alat Saji	: <i>Coupe Plate</i>

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en Place</i>	300 ml 100 gr 100 ml 100 gr 300 gr 100 ml 20 gr	Santan kelapa Es Batu Air kelapa Daging kelapa <i>Whipped cream</i> Kental manis Gula	Muda Muda
2	Campurkan	300 ml 100 gr 100 gr	Santan kelapa Es Batu Daging kelapa muda	Menggunakan blender hingga menjadi pasta.
3	Kocok	300 gr 20 gr	<i>Whipped cream</i> Gula	Hingga tercampur rata dan menjadi kaku
4	Tambahkan	100 ml	Kental manis	Kedalam campuran <i>whipped cream</i> dan pasta. Aduk rata.
5	Bekukan		Es krim kelapa	Selama minimal 2 jam kedalam <i>freezer</i> .

Sumber : Bapak Wira penjual es krim kelapa dan data olahan penulis, 2023

1.2.3 1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing

Setelah proses penetapan standar resep selesai maka tahapan selanjutnya adalah menghitung biaya pokok sebuah hidangan (*Food Cost*) dan harga satu porsi hidangan (*Dish Costing*) dengan mengacu pada harga standar resep (*recipe costing*). Hal ini sangat menentukan nilai jual suatu hidangan yang disebut *Selling Price*.

Food Cost menurut Barnard merupakan rincian dana yang digelontorkan untuk mengelola bahan pangan mentah menjadi siap saji tetapi belum termasuk kedalam biaya gaji dan sewa gedung (Ariyani, 2006). *Dish Cost* adalah biaya yang didapatkan dari setiap hidangan untuk menghasilkan keuntungan.

Dengan demikian, dalam menghitung *recipe costing*, Daniel Transter membuat formula sebagai berikut:

$$\text{Cost per portion} = \frac{\text{Total recipe cost}}{\text{Number of portion}}$$

Berikut ini adalah hasil dari *recipe costing* dan *dish costing* dari hidangan yang dipilih oleh penulis :

Tabel 1. 11 Biaya Tempe Mendoan

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Tepung terigu	0.2	Kg	Rp 17,000.00	Rp 3,400.00
2	Tepung beras	0.04	Kg	Rp 15,000.00	Rp 600.00
3	Daun bawang	0.04	Kg	Rp 25,000.00	Rp 1,000.00
4	Kencur	0.005	Kg	Rp 28,000.00	Rp 140.00
5	Bawang putih	0.024	Kg	Rp 35,000.00	Rp 840.00
6	Ketumbar	0.003	Kg	Rp 35,000.00	Rp 105.00
7	Garam	0.006	Kg	Rp 18,000.00	Rp 108.00
8	Tempe mendoan	0.3	Kg	Rp 36,000.00	Rp 10,800.00
9	Air	0.3	Ltr	Rp 8,000.00	Rp 2,400.00
10	Minyak goreng	0.3	Ltr	Rp 26,000.00	Rp 7,800.00
11	Kecap manis	0.15	Ltr	Rp 26,000.00	Rp 3,900.00
12	Bawang merah	0.016	Kg	Rp 45,000.00	Rp 720.00
13	Cabe rawit ijo	0.013	Kg	Rp 45,000.00	Rp 585.00
Recipe Cost					Rp 32,398.00
Dish Cost					Rp 3,239.80
Food Cost 28%			Selling Price		Rp 11,570.71

Sumber : Tokopedia, dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 12 Biaya Tahu Gecot

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Tahu pong	0.5	Kg	Rp 35,000.00	Rp 17,500.00
2	Kubis	0.15	Kg	Rp 15,000.00	Rp 2,250.00
3	Kecambah	0.15	Kg	Rp 40,000.00	Rp 6,000.00
4	Kacang tanah	0.1	Kg	Rp 48,000.00	Rp 4,800.00
5	Bawang putih	0.1	Kg	Rp 35,000.00	Rp 3,500.00
6	Daun jeruk	0.004	Kg	Rp 50,000.00	Rp 200.00
7	Kencur	0.007	Kg	Rp 28,000.00	Rp 196.00
8	Lengkuas	0.015	Kg	Rp 25,000.00	Rp 375.00
9	Asam jawa	0.004	Kg	Rp 25,000.00	Rp 100.00
10	Daun salam	0.006	Kg	Rp 22,500.00	Rp 135.00

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
11	Gula Jawa	0.15	Kg	Rp 30,000.00	Rp 4,500.00
12	Garam	0.01	Kg	Rp 18,000.00	Rp 180.00
13	Minyak goreng	0.3	Ltr	Rp 26,000.00	Rp 7,800.00
14	Air	0.5	Ltr	Rp 8,000.00	Rp 4,000.00
Recipe Cost					Rp 51,536.00
Dish Cost					Rp 5,153.60
Food Cost 29%			Selling Price		Rp 17,771.03

Sumber : Tokopedia, dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 13 Biaya Sroto Sokaraja

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Daging sapi	0.6	Kg	Rp 135,000.00	Rp 81,000.00
2	Soun	0.15	Kg	Rp 32,000.00	Rp 4,800.00
3	Kecambah	0.1	Kg	Rp 33,000.00	Rp 3,300.00
4	Kedelai goreng	0.05	Kg	Rp 24,000.00	Rp 1,200.00
5	Jahe	0.006	Kg	Rp 20,000.00	Rp 120.00
6	Serai	0.006	Kg	Rp 16,000.00	Rp 96.00
7	Lengkuas	0.004	Kg	Rp 25,000.00	Rp 100.00
8	Kecap manis	0.02	Ltr	Rp 26,000.00	Rp 520.00
9	Bawang merah	0.06	Kg	Rp 45,000.00	Rp 2,700.00
10	Bawang putih	0.045	Kg	Rp 35,000.00	Rp 1,575.00
11	Kunyit	0.005	Kg	Rp 13,000.00	Rp 65.00
12	Kemiri	0.005	Kg	Rp 65,000.00	Rp 325.00
13	Garam	0.005	Kg	Rp 18,000.00	Rp 90.00
14	Merica	0.003	Kg	Rp 87,000.00	Rp 261.00
15	Air	1.2	Ltr	Rp 8,000.00	Rp 9,600.00
16	Kacang tanah	0.15	Kg	Rp 48,000.00	Rp 7,200.00
17	Cabai rawit merah	0.01	Kg	Rp 44,000.00	Rp 440.00
18	Gula merah	0.015	Kg	Rp 3,000.00	Rp 45.00
19	Kerupuk melarat	0.05	Kg	Rp 100,000.00	Rp 5,000.00
20	Air asam jawa	0.05	Kg	Rp 25,000.00	Rp 1,250.00
Recipe Cost					Rp 119,687.00
Dish Cost					Rp 11,968.70
Food Cost 30%			Selling Price		Rp 39,895.67

Sumber : Tokopedia, dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 14 Biaya Bunttil

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Kelapa parut	0.5	kg	Rp 50,000.00	Rp 25,000.00
2	Pete selong	0.15	kg	Rp 35,000.00	Rp 5,250.00
3	Teri medan	0.1	kg	Rp 3,000.00	Rp 3,300.00
4	Bawang putih	0.2	kg	Rp 35,000.00	Rp 7,000.00
5	Bawang merah	0.3	kg	Rp 45,000.00	Rp 13,500.00
6	Daun singkong	0.7	kg	Rp 25,200.00	Rp 17,640.00
7	Garam	0.02	kg	Rp 18,000.00	Rp 360.00
8	Kencur	0.02 5	kg	Rp 28,000.00	Rp 700.00
9	Lengkuas	0.02 5	kg	Rp 25,000.00	Rp 625.00
10	Gula jawa	0.05	kg	Rp 30,000.00	Rp 1,500.00
11	Jinten	0.02	kg	Rp 8,540.00	Rp 170.80
12	Ketumbar	0.02	kg	Rp 35,000.00	Rp 700.00
13	Cabe keriting merah	0.04	kg	Rp 34,000.00	Rp 1,360.00
14	Daun salam	0.01 5	kg	Rp 22,000.00	Rp 330.00
15	Jahe	0.05	kg	Rp 20,000.00	Rp 1,000.00
16	Susu	0.85	L	Rp 22,000.00	Rp 18,700.00
17	Santan	0.8	L	Rp 39,000.00	Rp 31,200.00
18	MSG	0.01 5	kg	Rp 53,000.00	Rp 795.00
19	Minyak goreng	0.05	L	Rp 26,000.00	Rp 1,300.00
Recipe Cost					Rp 130,430.80
Dish Cost					Rp 13,043.08
Food Cost 31%			Selling Price		Rp 42,074.45

Sumber : Tokopedia, dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 15 Biaya Sate Bebek Tambak**Muatan Porsi : 10**

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Daging bebek	1.3	Kg	Rp 80,000.00	Rp 104,000.00
2	Ketumbar	0.01	Kg	Rp 35,000.00	Rp 350.00
3	Merica	0.01	Kg	Rp 87,000.00	Rp 870.00
4	Kunyit	0.01	Kg	Rp 13,000.00	Rp 130.00
5	Jahe	0.002	Kg	Rp 20,000.00	Rp 40.00
6	Gula Jawa	0.025	Kg	Rp 30,000.00	Rp 750.00
7	Garam	0.018	Kg	Rp 18,000.00	Rp 324.00
8	Kecap manis	0.1	Ltr	Rp 26,000.00	Rp 2,600.00
9	Bawang putih	0.01	Kg	Rp 35,000.00	Rp 350.00
10	Beras	0.5	Kg	Rp 25,000.00	Rp 12,500.00
11	Tomat	0.1	Kg	Rp 13,000.00	Rp 1,300.00
12	Timun	0.1	Kg	Rp 20,000.00	Rp 2,000.00
13	Cabe rawit hijau	0.03	Kg	Rp 45,000.00	Rp 1,350.00
14	Tusuk Sate	40	Pcs	Rp 61,000.00	Rp 24,400.00
15	Wortel	0.05	Kg	Rp 20,000.00	Rp 10.00
16	Bawang merah	0.025	Kg	Rp 45,000.00	Rp 1,125.00
Recipe Cost					Rp 152,099.00
Dish Cost					Rp 15,209.90
Food Cost 32%				Selling Price	Rp 47,530.94

Sumber : Tokopedia, dan data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 16 Biaya Es Duren**Muatan Porsi : 10**

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Nominal
1	Daging duren	0.6	Kg	Rp 145,000.00	Rp 87,000.00
2	Gula jawa	0.15	Ltr	Rp 30,000.00	Rp 4,500.00
3	Santan kelapa	0.3	Ltr	Rp 45,000.00	Rp 13,500.00
4	Es batu	0.1	Kg	Rp 19,000.00	Rp 1,900.00
5	Air kelapa	0.1	Ltr	Rp 25,000.00	Rp 2,500.00
6	Daging kelapa muda	0.1	Kg	Rp 40,000.00	Rp 4,000.00
7	Whipped cream	0.3	Kg	Rp 85,000.00	Rp 25,500.00
8	Kental manis	0.1	Kg	Rp 23,000.00	Rp 2,300.00
9	Dark chocolate	0.25	Kg	Rp 56,000.00	Rp 14,000.00
10	Cornstarch	0.02	Kg	Rp 18,000.00	Rp 360.00
11	Gula pasir	0.04	Kg	Rp 17,000.00	Rp 680.00
12	Air	0.5	Kg	Rp 8,000.00	Rp 4,000.00
Recipe Cost					Rp 160,240.00
Dish Cost					Rp 16,024.00
Food Cost 33%			Selling Price		Rp 48,557.58

Sumber : Tokopedia, dan data olahan penulis, 2023

1.2.4 1.4.4 Selling Price

Selling Price adalah perhitungan yang dibebankan oleh produsen kepada konsumen dari produk yang dijualnya (Supriyono, 2001). Pada dasarnya anggaran produksi memiliki presentase kisaran dari 25% - 35%, dengan anggapan nilai 5% yang ada akan menjadi pengaman apabila adanya inflansi yang dimana nilai tersebut merupakan nilai akumulasi dari 40% yakni titik tertinggi dari penggunaan anggaran material proses produksi (Pawirodiharjo, 2005).

Oleh karena itu, dalam menghitung selling price didapatkan suatu formula sebagai berikut:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Food Cost Percentage}}$$

Dengan demikian, penulis memilih untuk menggunakan 28% - 35% *food cost percentage* dari biaya produksi. Berikut ini merupakan table perhitungan *selling price* yang telah dihitung dari *cost per portion*.

Tabel 1. 17 Perhitungan Selling Price

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Sajian	% Food Cost	Cost Perportion	Selling Price	Projected Selling Price
1	Tempe Mendoan	28%	Rp 3,239.80	Rp 11,570.71	Rp 12,000.00
2	Tahu Gecot	29%	Rp 5,153.60	Rp 17,771.03	Rp 18,000.00
3	Sroto Sokaraja	30%	Rp11,968.70	Rp 39,895.67	Rp 40,000.00
4	Buntil	31%	Rp13,043.08	Rp 42,074.45	Rp 42,000.00
5	Sate Bebek Tambak	32%	Rp 15,209.90	Rp 47,530.94	Rp 48,000.00
6	Es Duren	33%	Rp 16,024.00	Rp 48,557.58	Rp 49,000.00
Total			Rp 64,639.08	Rp 207,400.38	Rp 209,000.00

Sumber : Data olahan penulis

Berdasarkan informasi tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa biaya set menu fine dining dari sajian kuliner khas Kabupaten Banyumas dapat diperkirakan sebesar Rp 209,000.00.

1.5 1.5 Nilai Gizi

Ilmu gizi merupakan suatu ilmu yang mempelajari tentang tubuh dalam fungsinya untuk memelihara sel – sel tubuh yang terdiri dari jenis, materi, dan jumlah kecukupan asupan harian dari tiap orang (Wilson, 1979).

Gizi merupakan proses penyerapan nutrisi dalam tubuh melalui beberapa skema yaitu penyerapan, transportasi, pencernaan, metabolisme, penyimpanan, dan ekskresi yang dipakai organ tubuh dalam pembuatan energi dan mempertahankan kinerja tubuh (Irianto, 2006).

Berdasarkan alasan tersebut maka penulis akan menyajikan gizi dan nutrisi yang terkandung dalam menu yang penulis susun dan dalam menghitung kandungan gizi maupun nutrisi penulis menggunakan *website* fatsecret.com. Berikut adalah perhitungan gizi dan nutrisi dari “**Sajian Set Menu Kuliner Khas Banyumas, Jawa Tengah**”

Tabel 1. 18 Nilai Gizi Tempe Mendoan

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Tepung terigu	200 gr	728	38.06	20.66	1.96
2	Tepung beras	40 gr	146	32	2.4	0.56
3	Daun bawang	40 gr	24	5.66	0.6	0.12
4	Kencur	5 gr	10	2.25	0.22	0.02
5	Bawang putih	24 gr	36	7.93	1.53	0.12
6	Ketumbar	3 gr	-	0.11	1	0.02
7	Garam	3 gr	-	-	-	-
8	Tempe mendoan	300 gr	601	38.06	33.55	38.33
9	Air	-	-	-	-	-
10	Minyak goreng	300 ml	2455	-	-	2722.73
11	Kecap manis	150 ml	643	160.71	-	-
12	Bawang merah	16 gr	7	1.62	0.1	0.01
13	Cabe rawit ijo	13 gr	41	7.36	1.56	2.25

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
Total			4,691.00	293.76	61.62	2,766.12
Total / Porsi			469.10	29.38	6.16	276.61

Sumber : Fatsecret, data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 19 Nilai Gizi Tahu Gecot

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Tahu pong	500 gr	588	21.68	35.32	40.31
2	Kubis	150 gr	36	30.05	37.48	0.18
3	Kecambah	150 gr	44	7.04	5.36	0.72
4	Kacang tanah	100 gr	567	16.13	25.8	49.24
5	Bawang putih	100 gr	149	33.06	6.36	0.5
6	Daun jeruk	2 gr	1	0.2	0.1	-
7	Kencur	7 gr	14	3.15	0.3	0.03
8	Lengkuas	15 gr	4	0.66	0.22	0.08
9	Asam jawa	4 gr	10	2.5	0.11	0.02
10	Daun salam	6 gr	19	4.5	0.46	0.5
11	Gula Jawa	150 gr	566	146	-	-
12	Garam	10 gr	-	-	-	-
13	Minyak goreng	300 ml	2455	-	-	272.73
14	Air		-	-	-	-
Total			4,453.00	264.97	111.51	364.31
Total / Porsi			445.30	26.50	11.15	36.43

Sumber : Fatsecret, data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 20 Nilai Gizi Sroto Sokaraja

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Daging sapi	600 gr	1728	-	157.96	117.24
2	Soun	150 gr	526	129.14	0.24	0.09
3	Kecambah	100 gr	29	4.69	3.59	0.48
4	Kedelai goreng	50 gr	236	16.78	12.7	17.61
5	Jahe	6 gr	5	1.52	0.11	0.04
6	Serai	6 gr	6	1.52	0.11	0.03
7	Lengkuas	4 gr	1	0.18	0.06	0.02
8	Kecap manis	20 ml	86	21.44	-	-
9	Bawang merah	60 gr	25	6.07	0.55	0.05
10	Bawang putih	45 gr	67	14.88	2.86	0.22
11	Kunyit	5 gr	18	3.25	0.39	0.49
12	Kemiri	5 gr	35	0.69	0.46	3.6
13	Garam	2.5 gr	-	-	-	-
14	Merica	1,5 gr	5	2	-	-
15	Air	500 ml	-	-	-	-
16	Kacang tanah	150 gr	850	24.2	38.7	73.86
17	Cabai rawit merah	10 gr	32	5.66	1.2	1.73
18	Gula merah	15 gr	57	14.6	-	-
19	Kerupuk melarat	50 gr	175	42.5	-	-
20	Air asam jawa	50	120	31.25	1.4	0.3
Total			2,762.00	200.16	179.03	139.87
Total / Porsi			276.20	20.02	17.90	13.99

Sumber : Fatsecret, data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 21 Nilai Gizi Bunttil

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Kelapa parut	500 gr	1769	63.1	19.05	168.5
2	Pete selong	150 gr	136	63.1	19.05	0.55
3	Teri medan	100 gr	170	-	33.4	3
4	Bawang putih	200 gr	149	30.33	2.76	0.24
5	Bawang merah	300 gr	126	30.33	2.76	0.24
6	Daun singkong	700 gr	268	50.75	25.64	2.01
7	Garam	10 gr	-	-	-	-
8	Kencur	25 gr	51	11.25	1.08	0.1
9	Lengkuas	25 gr	6	1.1	0.36	0.14
10	Gula jawa	50 gr	188	48.66	-	-
11	Jinten	20 gr	158	18.58	7.48	9.35
12	Ketumbar	20 gr	5	0.73	0.43	0.1
13	Cabe keriting merah	40 gr	13	2.92	0.62	0.1
14	Daun salam	7.5 gr	48	12	0.6	1.8
15	Jahe	40	8.88	8.88	0.91	0.38
16	Susu	850 ml	510	44.32	18.32	27.2
17	Santan	800 ml	1840	44.32	18.32	190.72
18	MSG	7.5 gr	12	3	-	-
19	Minyak goreng	50 ml	126	-	45.45	-
Total			3,039.00	320.85	112.63	184.33
Total / Porsi			303.90	32.09	11.26	18.43

Sumber : Fatsecret, data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 22 Nilai Gizi Sate Bebek Tambak

Muatan Porsi : 10

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Daging bebek	1300 gr	1716	-	35.7	77.36
2	Ketumbar	10 gr	2	0.37	0.21	0.05
3	Merica	1.5 gr	5	1	-	-
4	Kunyit	10 gr	35	6.49	0.78	0.32
5	Jahe	2 gr	2	0.036	0.04	0.02
6	Gula Jawa	25 gr	94	24.33	-	-
7	Garam	9 gr	-	-	-	-
8	Kecap manis	100 ml	429	107.14	-	-
9	Bawang putih	10 gr	15	3.31	0.64	0.05
10	Tomat	100 gr	18	3.92	0.59	0.16
11	Beras	500 gr	1805	397.4	33.73	2.93
12	Timun	100 gr	12	2.16	0.59	0.16
13	Cabe rawit hijau	30 gr	95	2.53	0.23	0.02
14	Bawang merah	25 gr	10	2.53	0.23	0.02
Total			4,238.00	551.22	72.74	81.09
Total / Porsi			423.80	55.12	7.27	8.11

Sumber : Fatsecret, data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 23 Nilai Gizi Es Duren

Muatan Porsi : 10

No .	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1	Daging duren	600 gr	882	162.54	8.82	31.98
2	Gula jawa	150 gr	566	146	-	-
3	Santan kelapa	300 ml	690	16.62	6.87	71.52
4	Es batu	100 gr	-	-	-	-
5	Air kelapa	100 ml	19	3.71	0.72	0.2
6	Daging kelapa muda	100 gr	68	14	1	0.9
7	Whipped cream	300 gr	1000	-	-	-
8	Kental manis	100 ml	325	57.5	2.5	10
9	Dark chocolate	250 gr	1500	125	12.5	100
10	Cornstarch	20 gr	72	17.8	0.2	-
11	Gula pasir	40 gr	155	17.8	-	-
12	Air	0.5	-	-	-	-
Total			5,277.00	560.97	32.61	214.60
Total / Porsi			1,055.40	56.10	3.26	21.46

Sumber : Fatsecret, data olahan penulis, 2023

Tabel 1. 24 Total Gizi

Menu	Kalori (Kcal)	Karbo (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
Tempe Mendoan	469.10	29.38	6.16	276.61
Tahu Gecot	445.30	26.50	11.15	36.43
Sroto Sokaraja	276.20	20.02	17.90	13.99
Buntil	303.90	32.09	11.26	18.43
Sate Bebek Tambak	423.80	55.12	7.27	8.11
Es Duren	1,055.40	56.10	3.26	21.46
Total	2,973.70	219.19	57.01	375.03

Sumber : Fatsecret, data olahan penulis, 2023

1.6 Waktu dan Tempat Presentasi Produk

1.6.1 Waktu dan Tempat Latihan Presentasi

Penelitian di lakukan oleh penulis di rumah pribadi yang beralamat di Jl. Jurang Gg. Emon No 475/181 Rt03/03 Keluahan Pasteur Kecamatan Sukajadi, Bandung Utara, Jawa Barat dengan peralatan seadanya. Penulis melakukan penelitian Pengembangan Sajian Kuliner Khas Banyumas dibulan Mei hingga November 2023.

1.6.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Presentasi

Pelaksanaan ujian sidang akan diadakan pada bulan Januari 2024 di *Kitchen Nusantara Restaurant, Politenik Pariwisata NHI Bandung.*