

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Solo berada di daerah provinsi di bagian tengah pulau Jawa. Luas wilayah Kota Solo 46,72 km/sq.km. Kota Solo juga sering disebut dengan nama Surakarta. Kota Solo memiliki jumlah penduduk 526.870 jiwa. Kota Solo sendiri memiliki 5 kecamatan dan 54 kelurahan. Banjasari merupakan kecamatan dengan luas terbesar di Kota Solo dan Serengan adalah kecamatan dengan ruang wilayah terkecil di Kota Solo. (Surakarta, 2024). Surakarta, kota di Jawa Tengah, dikenal sebagai pusat kebudayaan Jawa yang kaya. Surakarta, yang dikenal sebagai kota budaya, telah berkembang menjadi salah satu tempat terbaik untuk wisata perkotaan di Indonesia. Warisan budaya, seni, dan tradisi yang kuat di kota ini tercermin dalam slogan yang kuat, "Solo adalah jiwanya Jawa" (Nuriaridha Garuda Putri, 2024).

Kota Surakarta, yang sekarang disebut Solo, memiliki sejarah yang panjang dari pusat kebudayaan Jawa. Meskipun memiliki hubungan budaya yang kuat dengan nenek moyang mereka, Solo tetap menjadi kota yang mengikuti perkembangan zaman *modern*. Dengan kemajuan teknologi dan era perdagangan bebas, orang yang setia pada kota dapat memanfaatkan potensinya. perubahan yang pasti akan terjadi dalam bidang ekonomi. Kota Solo harus menarik perhatian dan memiliki daya saing lokal dan *internasional*. Dalam upaya untuk menjadikan Solo sebagai simbol pelestarian cagar budaya, Pemkot Solo mengembangkan slogan "*Solo Past is Solo Future*". Pelastarian cagar budaya adalah komitmen untuk pembangunan individu berkarakter, yang akan

menjadi simbol dan identitas keberhasilan pembangunan. Sebagai salah satu tempat wisata terbaik di Indonesia, Solo menawarkan berbagai macam atraksi, termasuk wisata budaya, wisata alam, dan wisata kuliner (Panindias, 2014).

Kesuburan tanah Solo memungkinkan hasil bumi melimpah, yang berkontribusi pada keanekaragaman kulinernya. Kondisi ini yang mendorong masyarakat untuk menciptakan makanan baru. Tanah dan iklim Kota Solo membantu pariwisata dan kuliner. Disebabkan oleh aktivitas vulkanik Merapi dan Lawu, tanah di kota Solo berbentuk pasir memiliki konsentrasi mineral muda yang tinggi. Air yang cukup banyak dan komposisi ini membuat dataran rendah ini ideal untuk budidaya tanaman pangan seperti hasil kebun, buah-buahan, dan makanan ringan Keraton yang terbuat dari beras, tanpa banyak menggunakan bahan baku daging. Seringkali hanya ayam kampung, atau kadang-kadang kerbau dan bebek. Kuliner Solo sangat dipengaruhi oleh kuliner Belanda, terutama makanan Keraton. Keraton Surakarta dan Keraton Solo adalah dua istana raja di kota Solo (Agustina Mellyani, 2020).

Menurut Triwidiyati istilah "kuliner" bersinonim dengan "masak". Kuliner dari pedagang kaki lima sampai tempat makan dan kafe yang bergaya elit ada beragam mulai dari selera unik dari menu, baik yang klasik maupun. Wisata kuliner termasuk dalam kategori pariwisata yang lebih luas yang dikenal sebagai gastronomi. Wisata kuliner adalah tren baru di dunia pariwisata. Gastronomi adalah seni kuliner seni dalam penyajian dan penikmatan makanan, termasuk memilih, menyiapkan pelayanan, dan menikmati makanan, serta variasi beragam teknik masak. Wisata kuliner adalah perjalanan yang menggunakan kuliner dan suasannya sebagai daya tarik wisata. Industri wisata gastronomi, yang mencakup penyediaan makanan dan

minuman, mengalami perkembangan pesat. Hal ini disebabkan fakta bahwa pengunjung saat ini cenderung eksplorasi wilayah suatu makanan khas dari daerah yang akan dituju (Triwidayati, 2020).

Kuliner khas Surakarta sangat beragam dan memiliki potensi besar untuk berkembang menjadi destinasi wisata kuliner yang terkenal. Kota Solo menawarkan berbagai pilihan makanan, termasuk kue serabi, nasi liwet, intip, sate buntel, soto daging, kue mandarin, bestik Solo, sate kere, pecel deso, tongseng Solo, dan rujak serut. Dengan banyaknya variasi kuliner yang tersedia, mulai dari makanan ringan hingga hidangan berat, serta minuman dingin dan hangat, Surakarta merupakan tempat yang ideal untuk dinikmati oleh para pecinta kuliner. (Pradipta, 2021).

Perkembangan kuliner di Kota Solo, Jawa Tengah, mencerminkan dinamika yang menarik, dengan penggabungan antara pelestarian tradisi dan inovasi kontemporer. Kota Solo dikenal akan keberagaman kuliner tradisionalnya yang kaya. Dalam beberapa tahun terakhir, ada usaha yang signifikan untuk menjaga dan mempromosikan makanan tradisional tersebut. Banyak restoran dan warung telah memperbarui resep-resep klasik dengan pendekatan *modern*, sehingga menarik minat generasi muda untuk menikmati hidangan tradisional (Nugroho, 2022). Selain itu di Kota Solo, terdapat lonjakan jumlah restoran dan kafe yang mengadopsi pendekatan *fusion* atau modernisasi dalam kuliner tradisional. Tempat-tempat makan ini seringkali memadukan resep tradisional dengan metode memasak dan penyajian yang lebih modern dan kreatif, termasuk presentasi yang lebih menarik secara *visual* (Widianto, 2024).

Produk kuliner yang ada di Kota Solo memiliki ciri khas dengan makanan yang mempunyai rasa manis dan gurih serta berbumbu sederhana. Oleh karena itu penulis ingin membuat produk kuliner yang ada di Kota Solo kedalam penelitian ini dengan judul **“PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT DARI KOTA SOLO JAWA TENGAH”** agar kuliner Kota Solo bisa lebih berkembang dari segi penyajian dan teknik masak. Dengan bumbu bumbu yang sederhana penulis ingin mengembangkan bahwa makanan kuliner di Kota Solo bisa dibawa kedalam menu *Fine Dining* dengan ilmu yang penulis dapat selama menempuh Pendidikan di Poltekpar NHI Bandung.

Tabel 1. 1 NARASUMBER
Narasumber kegiatan *Food Presentation*

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Stanislaus Ginanjar Widhi Hertanto	Wiraswasta Asli Kota Solo	Sebagai Narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan makanan khas Solo dan resep asli Kota Solo
2	Yoel Kenneth Ossel	<i>Chef Owner</i> <i>Opung Restaurant</i>	Sebagai Narasumber dalam membantu pengembangan menu
3	Anastasia Westri	Ibu Rumah Tangga warga asli Kota Solo	Sebagai Narasumber dalam membantu penulis memberikan informasi mengenai resep dari kuliner Khas Kota Solo

Sumber: Hasil Data Penulis,2024

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah *Food Presentation* Pengembangan Makanan Selat solo dan Rujak Serut dari Kota Solo Provinsi Jawa Tengah dapat dijelaskan sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademik

Penulis dapat memenuhi tugas akhir yang merupakan kewajiban dan persyaratan kelulusan Pendidikan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat mengintegrasikan makanan khas Solo dalam menu restoran *fine dining*. Langkah ini menawarkan kesempatan untuk menyajikan hidangan tradisional dengan standar layanan dan kualitas yang tinggi, sehingga menarik perhatian tamu baik internasional maupun *local*.
2. Menyusun Resep makanan khas Kota Solo agar bisa digunakan untuk panduan dalam mengolah masakan yang akan digunakan di masa depan.
3. Menghitung biaya bahan bahan dalam produksi makanan dan menghitung harga jual yang sesuai.
4. Menerapkan ilmu yang diperoleh penulis selama studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.3 Usulan Menu

1.3.1 Perencanaan Menu

Penulis akan mempresentasikan hidangan makanan Selat Solo dan Rujak Serut dan Es Wedang Uwuh di Kota Solo, Provinsi Jawa Tengah dalam bentuk konsep *Fine dining*. *Fine Dining* adalah konsep *restaurant* dengan aspek layanan dan penyajian yang membedakan dari kategori restoran lainnya, dan menjelaskan *fine dining* sebagai pengalaman kuliner yang berfokus pada penyajian makanan berkualitas tinggi, layanan yang sangat profesional, dan atmosfer yang mewah dan *formal*. Restoran *fine dining* seringkali memiliki suasana yang formal dan elegan, dengan menu yang mencakup berbagai hidangan yang disajikan dengan perhatian mendalam terhadap presentasi dan etika makan. Tujuan utama restoran *fine dining* adalah untuk memberikan pengalaman makan yang menyeluruh, baik secara *visual* maupun emosional, melebihi sekadar memenuhi kebutuhan rasa lapar (Wilkerson., 2022).

Pemilihan menu ini dibuat karena makanan tersebut sangat terkenal dan banyak diminati oleh masyarakat umum. Oleh karena itu penulis ingin menampilkan bahwa makanan tradisional Kota Solo bisa diubah dalam bentuk *modern plattting* tanpa mengubah cita rasa asli makanan tersebut. Menu yang akan dipresentasikan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1.3.2 Rangkaian Menu

APPETIZER

RUJAK SERUT

Seared Scallop disajikan dengan *Fruits Pickled* dan *rice paper* serta saus rujak.

MAIN COURSE

SELAT SOLO

Grilled Wagyu disajikan dengan *Pave Potatoes*, *Carrot Puree*, *Pickled Green beans* dan *Deconstructed Egg* serta Selat Jus

BEVERAGE

ES WEDANG UWUH

Minuman dari ekstraksi jahe, cengkeh, serai, kayu secang dan gula batu.

1.3.3 Matriks Menu

Matriks adalah struktur data yang terdiri dari elemen-elemen yang diatur dalam format baris dan kolom. Dalam aljabar linier, matriks berfungsi untuk merepresentasikan dan memproses data serta berbagai operasi matematika. Penggunaan matriks mencakup penyelesaian sistem persamaan linier, penerapan transformasi linier, serta aplikasi dalam bidang lain seperti teori, pemrograman, dan analisis data (Larson, 2016).

Menu restoran adalah daftar hidangan yang disajikan kepada pelanggan. Sebuah menu dianggap efektif jika dapat memengaruhi pilihan pelanggan untuk makanan atau minuman apa yang mereka pilih. Menu yang dirancang dengan baik dapat membantu restoran meningkatkan penjualan makanan dan minuman. Ada empat hal utama yang harus dipertimbangkan saat membuat menu: pelanggan, kualitas produk, keterbatasan operasional, dan tujuan keuangan. Selain itu, menu mencakup berbagai jenis hidangan, mulai dari pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), pencuci mulut (*dessert*), hingga berbagai jenis minuman lainnya. (Tatik Sriwulandari, 2021).

Matriks menu biasanya dipahami sebagai alat analisis yang berfungsi untuk mengatur dan menilai berbagai elemen menu restoran atau hotel. Alat ini memfasilitasi identifikasi hubungan antara berbagai hidangan, mengevaluasi pengaruhnya terhadap penjualan, serta merancang strategi harga dan penawaran yang sesuai dengan preferensi pelanggan. Dengan memanfaatkan matriks menu, restoran dapat mengevaluasi dampak berbagai elemen menu terhadap penjualan dan efisiensi

operasional. Hal ini juga memungkinkan mereka untuk membuat keputusan yang lebih informasional terkait penawaran menu dan strategi penetapan harga (Hollingsworth, 2015).

Tabel 1. 2 MATRIKS MENU

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Rujak Serut	<i>Scallop, Buah buahan.</i>	Asam, Manis	Merah	<i>Crispy lembut</i>	<i>Pickling, Seared, Simmer</i>
2.	Selat Solo	<i>Beef australian wagyu, Bumbu Putih, Kecap Manis</i>	Gurih Manis	Coklat	Empuk	<i>Grilled</i>
3.	<i>Pave Potatoes</i>	<i>Potato, Butter, Spices</i>	Gurih	Coklat kuning	<i>Crunchy</i>	<i>Baked, deep frying</i>
4.	<i>Carrot Puree</i>	<i>Carrot, Cream</i>	Creamy	Orange	Lembut	<i>Boiled</i>
5.	<i>Pickled Green Beans</i>	<i>Green Beans</i>	Asam	Hijau	<i>Crunchy</i>	<i>Pickled</i>
6.	<i>Selat Mayonnaise</i>	<i>Potato, Egg Yolk, Garlic, Mustard</i>	Gurih, manis dan asam	Kuning	Lembut	<i>Simmer</i>
7.	Es Wedang Uwuh	Cengkeh, kapulaga, Jahe, serai, kayu secang, gula batu, lemon	Manis	Coklat Bata	Cair	<i>Simmer</i>

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2024

1.3.4 Deskripsi Menu

Penulis akan mendeskripsikan mengenai produk yang akan disajikan oleh penulis dalam Tugas Akhir *Food Presentation* yang merupakan pengembangan makanan Selat Solo dan Rujak dari Kota Solo provinsi Jawa Tengah. Presentasi yang akan ditampilkan penulis adalah dalam bentuk *Fine Dining* dengan mengembangkan *modern plating* dari segi *cooking method* dan penambahan bahan kedalam produk yang akan dipresentasikan oleh penulis. Berikut merupakan deskripsi menu yang akan diuraikan nanti sebagai berikut:

1. Rujak Serut Solo

Rujak adalah makanan yang dibuat dari potongan buah-buahan dan kadang sayuran yang dipotong kecil atau ditumbuk. Makanan Rujak pasti sudah biasa di keluarga Jawa. Namun, kali ini adalah es rujak serut. Salah satu makanan khas Indonesia yang populer, Es Rujak Serut diyakini berasal dari Jawa tetapi tidak ada informasi pasti tentang sejarahnya. Menurut Anastasia Westri Rujak Serut Solo lebih dominan memiliki rasa yang asam manis dan gurih. Berbagai buah-buahan segar digunakan dalam hidangan tradisional ini. Itu juga disiram dengan saus yang memiliki rasa manis, pedas, dan asam. Ada banyak jenis buah segar yang digunakan dalam pembuatan Es Rujak Serut, yang membuatnya unik yaitu dari jambu air, mangga, nanas, pepaya, timun, bengkuang, dan mangga (Fahriani, 2024).

2. Selat Solo

Selat Solo adalah hidangan yang memadukan elemen steak dan salad. Nama "Selat Solo" berasal dari bahasa Belanda "*slachtje*," yang berarti salad, serta "*slachtje*"

jugaberujuk pada potongan kecil daging hasil penyembelihan. Asal-usul Selat Solo dapat ditelusuri ke Benteng *Vastenburg*, yang terletak di depan Gandapura Keraton Surakarta. Hidangan ini merupakan *steak* daging yang dimasak setengah matang dan biasanya disajikan dalam porsi besar. Pada masa pertemuan antara Belanda dan Surakarta, cara penyajian daging sering kali tidak sesuai dengan selera raja, yang tidak menyukai potongan daging besar yang dimasak setengah matang bersama sayuran. Untuk memenuhi selera raja, daging kemudian dimodifikasi dengan tambahan sosis, telur, dan daging cincang. Pihak Keraton akhirnya menyesuaikan resep ini dengan menambahkan bahan-bahan baru seperti kentang, buncis, wortel, ketimun, telur, selada, dan kuah kecap, menciptakan variasi khas yang dikenal dengan nama Selat Solo (DANISWARI, 2022).

3. *Pave Potatoes*

Pave potatoes adalah hidangan yang menggugah selera, di mana kentang dipotong menjadi blok atau persegi panjang menyerupai batu *paving*, kemudian dimasak dengan teknik yang cermat untuk memberikan rasa yang mendalam dan tekstur yang kaya. Masakan ini sering ditemukan di restoran Prancis. Proses memasaknya melibatkan pemanggangan atau penggorengan dengan sedikit lemak, memungkinkan kentang menyerap cita rasa dari bumbu dan bahan lain yang digunakan. *Pave potatoes* sering kali disajikan sebagai pendamping yang ideal untuk hidangan utama (America, 2011).

4. *Carrot Puree*

Meskipun metode mengolah wortel menjadi *purée* telah ada sejak zaman kuno, perkembangan besar terjadi di Eropa pada abad ke-17, ketika teknik ini muncul sebagai cara untuk mempermudah pencernaan dan meningkatkan rasa, membuatnya menjadi pilihan masakan yang populer. Misalnya, *puree* wortel dianggap sebagai komponen penting dari berbagai hidangan utama di Prancis. *Purée* wortel memiliki tekstur yang lembut dan lembut yang memungkinkan rasa manis alami dari wortel tampak sepenuhnya. *Puree* sering disajikan dengan daging panggang atau ikan dalam masakan Prancis, memberikan kontras yang kuat dengan cita rasa kuat dari hidangan utama. Selain itu, warnanya yang cerah menciptakan tampilan yang menggugah selera dan menambah daya tarik *visual* (America, 2011).

5. *Pickled Green Beans*

Pickled Green Beans adalah teknik pengawetan dapat memperkaya rasa, memberikan variasi pada bahan makanan, dan menawarkan cara yang efisien untuk menyimpan kacang hijau lebih lama, kacang hijau rebus berwarna hijau adalah kacang hijau. Perendaman *Green Beans* dalam campuran cuka, air, garam. Metode ini membuat kacang hijau lebih renyah dan gurih (Katz, 2012).

6. Es Wedang Uwuh

Nama minuman tradisional Jawa Wedang Uwuh berarti "minuman sampah" dalam bahasa Jawa, menggambarkan campuran bahan-bahan yang tidak teratur yang mirip dengan "sampah". Tetapi Wedang Uwuh sangat dihargai karena rasa khasnya dan manfaatnya untuk kesehatan. Dua kota yang terkenal dengan tradisi kuliner

mereka, Yogyakarta dan Solo, adalah tempat asal minuman ini. Wedang Uwuh biasanya dikonsumsi orang Jawa untuk meningkatkan kesehatan mereka, terutama selama musim hujan atau ketika mereka lelah (Wulandari, 2019).

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Penulis memilih tema penyajian makanan yang berkaitan dengan *fine dining*, gaya makan yang lebih resmi, untuk proyek akhir tentang *food presentation*. Restoran *fine dining* biasanya memiliki ciri khas seperti menu dengan harga tinggi yang terdiri dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, dan pencuci mulut, dan biasanya disajikan dengan tata krama makan yang sesuai dalam suasana restoran *formal*. Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis mempresentasikan kuliner khas Kota Solo dengan konsep *Fine Dining* dengan 2 course makanan yaitu *Appetizer* dan *Main Course*.

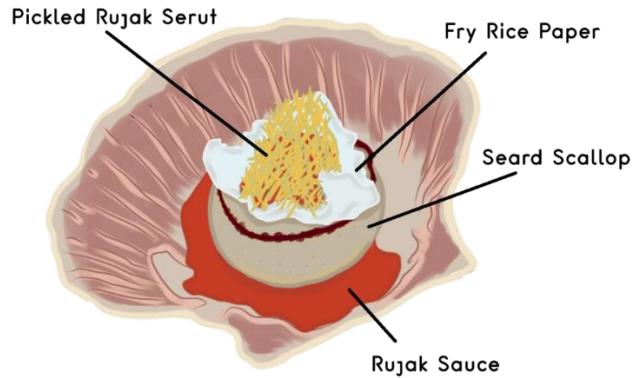
1.4.2 Jenis Masakan

Berdasarkan berbagai sumber rujukan, penulis menyusun dan memperluas prinsip daftar hidangan yang menampilkan masakan khas dari Kota Solo Jawa Tengah untuk menerapkan konsep *Fine Dining*. Susunan makanan yang dirancang oleh pengarang adalah sebagai berikut:

1. Rujak Serut (*Appetizer*)

Berbagai jenis buah yang diserut lalu dimarinasi dengan saus rujak dan disajikan dengan kerupuk serta dikombinasikan dengan *scallop* sebagai pengembangan menu dari rujak serut.

Gambar 1. 1 Sketsa Rujak Serut

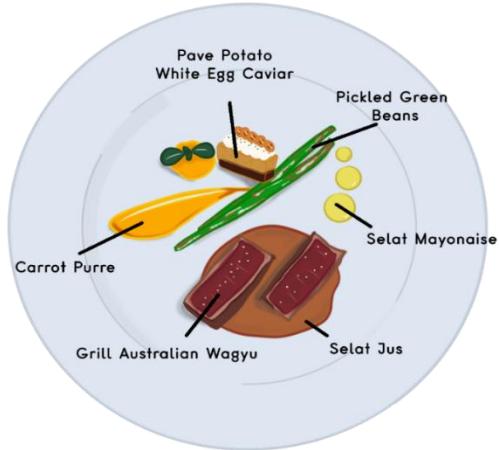


Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2024

2. Selat Solo (*Main Course*)

Grilled Australian Wagyu yang dipadukan dengan *sauce* berbahan dasar bumbu putih dan gula merah dan kecap manis. Disajikan dengan *carrot puree* dan *pickled green beans* sebagai *side dish* dan *pave potato* sebagai karbohidrat serta *egg white caviar* sebagai pelengkap dari Selat Solo.

Gambar 1. 2 Sketsa Selat Solo



Sumber : Hasil Sketsa Penulis 2024

3. Es Wedang Uwuh

Minuman yang terbuat dari ekstraksi berbagai macam rempah rempah yang membuat Kesehatan dan kesegaran dalam tubuh.

Gambar 1. 3 Sketsa Es Wedang Uwuh



Sumber: Hasil Sketsa Penulis 2024

1.4.3 Pengajuan Resep

Resep adalah petunjuk tertulis tentang cara membuat makanan. Ini mencakup informasi tentang bahan-bahan yang diperlukan, banyaknya bahan, langkah-langkah persiapan, ukuran porsi, alat-alat, *garnish*, dan informasi lain yang diperlukan untuk menyiapkan bahan atau alat. Standar resep makanan juga memberikan informasi tentang cara memasaknya, oleh karena itu juru masak harus memahami apa yang terkandung dalam standar resep. Standar resep sangat penting untuk produksi makanan. Selain itu, resep memiliki struktur, struktur standar resep terdiri dari nama resep, hasil yang mencakup porsi dan ukuran, bahan makanan dan jumlahnya, alat yang diperlukan, instruksi untuk persiapan dan memasak, waktu yang diperlukan untuk persiapan dan memasak, cara menghidangkan (porsi, alat, dan *garnish*), dan instruksi untuk penyimpanan makanan (Ni Luh Made Vinaya, 2019).

Rekomendasi masakan yang diberikan oleh penulis berfungsi sebagai referensi utama saat membuat hidangan yang akan disajikan. Berbagai resep yang digunakan dalam penyusunan menu ini berasal dari berbagai sumber, termasuk informasi yang diperoleh dari berbagai situs *web* terpercaya, wawancara mendalam dengan ahli kuliner, dan pengetahuan yang dikumpulkan oleh penulis selama studi di Politeknik NHI Bandung.

Tabel 1. 3 RESEP SEARD SCALLOP
RESEP RUJAK SERUT
(Seard Scallop)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 2
 Tanggal : September 2024 Berat Porsi : 30 gr
 Asal : Kota Solo Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare Scallop</i>	<i>Scallop</i> <i>Oil</i> <i>Salt</i>	40 5 5	Gr Ml Gr Gr	<i>Seared</i>
3.	<i>Seared</i>	<i>Scallop</i> <i>Oil</i> <i>Salt</i>	40 5 5	Gr Ml Gr	<i>Seared Scallop</i> sampai warna kecoklatan
4.	<i>Resting</i>	<i>Scallop</i>	40	Gr	<i>Resting Scallop</i>
5.	Sajikan				

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 4 RESEP *PICKLED FRUITS*
RESEP RUJAK SERUT
(Pickled Fruits)

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi : 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi : 30 gr
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Pineapple</i> <i>Cucumber</i> <i>Manggo</i> <i>Water</i> <i>Vinegar</i> <i>Sugar</i>	10 10 10 100 40 50	Gr Gr Gr Ml Ml Gr	Serut atau potongan <i>julienne</i>
3.	<i>Cut</i>	<i>Pineapple</i> <i>Cucumber</i> <i>Manggo</i>	10 10 10	Gr Gr Gr	Serut buah atau potong menjadi <i>julienne</i>
4.	<i>Simmer</i>	<i>Vinegar</i> <i>Water</i> <i>Sugar</i>	40 100 50	Ml Ml Gr	<i>Simmer</i> hingga semua larut
5.	Gabungkan	<i>Pickled Buah</i> <i>Buahan</i>			Diamkan di <i>chiller</i> untuk melakukan teknik pengasaman

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 5 RESEP RUJAK SAUCE
RESEP RUJAK SERUT
(Rujak Sauce)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 2
 Tanggal : September 2024 Berat Porsi : 60 ml
 Asal : Kota Solo Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>mise en place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Dry Red Chilli</i> <i>Red Chilli</i> <i>Shrimp Paste</i> <i>Brown Sugar</i> <i>Tamarind</i> <i>Water</i> <i>Orange Sunkist</i> <i>Salt</i>	10 5 5 5 8 150 25 5	Gr Gr Gr Gr Gr Ml Gr Gr	
3.	<i>Blended</i>	<i>Dry red Chilli</i> <i>Red Chilli</i> <i>Orange Sunkist</i>	10 5 25	Gr Gr Gr	Blender hingga halus
4.	<i>Simmer</i>	<i>Brown Sugar</i> <i>Shrimp Paste</i> <i>Water</i> <i>Dry red chilli</i> <i>Red Chilli</i> <i>Orange Sunkist</i> <i>Salt</i>	5 5 150 10 5 25 5	Gr Gr Ml Gr Gr Gr Gr	<i>Simmer</i> hingga semua bahan ter-infused lalu saring saus rujak
5.	Sajikan				

Sumber: Hasil Wawancara dengan Anastasia Westri dan Hasil Olahan serta Pengembangan Penulis,2024

Tabel 1. 6 RESEP FRY RICE PAPER
RESEP RUJAK SERUT
(Fry Rice Paper)

Halaman :1 dari 1 Jumlah Porsi : 2
 Tanggal : September 2024 Berat Porsi : 8 gr
 Asal : Kota Solo Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Rice Paper</i> <i>Oil</i>	8 10	Gr Ml	Potong menjadi segitiga
3.	Goreng	<i>Rice paper</i> <i>Oil</i>	8 10	Gr Ml	Goreng <i>Rice paper</i> sampai menjadi kerupuk
4.	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 7 RESEP GRILL AUSTRALIAN WAGYU**RESEP SELAT SOLO***(Grill Australian Wagyu)*

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi	: 280 gr
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan : Ruang	

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Australian Wagyu</i> <i>Oil</i> <i>Salt</i> <i>BlackPepper Corn</i> <i>Daun Sirih China</i> <i>Edible Flower</i>	280 10 5 5 5 5	Gr Ml Gr Gr Gr Gr	
3.	<i>Seard</i>	<i>Australian Wagyu</i> <i>Oil</i> <i>Salt</i> <i>BlackPepper Corn</i>	280 10 5 5	Gr Ml Gr Gr	
4.	<i>Grill</i>	<i>Australian Wagyu</i>			
5.	<i>Resting</i>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 8 RESEP SELAT PASTE**RESEP SELAT SOLO****(Selat Paste)**

Halaman :1 dari 1 Jumlah Porsi : 2
 Tanggal : September 2024 Berat Porsi : 45 gr
 Asal : Kota Solo Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Shallot</i> <i>Garlic</i> <i>White Pepper</i> <i>Nutmeg</i>	30 15 5 5	Gr Gr Gr Gr	Haluskan Haluskan
3.	<i>Blended</i>	<i>Shallot</i> <i>Garlic</i> <i>White Pepper</i> <i>Nutmeg</i>	30 15 5 5	Gr Gr Gr Gr	Blender hingga menjadi halus atau menjadi <i>Paste</i>
4.	<i>Sauted</i>	<i>Shallot</i> <i>Garlic</i> <i>White Pepper</i> <i>Nutmeg</i> <i>Salt</i>	30 15 5 5 5	Gr Gr Gr Gr Gr	<i>Sauted</i> bumbu yang sudah di blender lalu masak hingga matang
5.	Sajikan				

Sumber : Hasil Wawancara dengan Narasumber Anastasia Westri dan Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 9 RESEP BEEF STOCK**RESEP SELAT SOLO*****Beef Stock***

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi	: 250 ml
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan : Ruang	

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Bones</i> <i>Onion</i> <i>Carrot</i> <i>Celery</i> <i>Blackpepper</i> <i>Water</i> <i>Tomato Paste</i>	80 8 5 5 3 250 8	Gr Gr Gr Gr Gr Ml Gr	<i>Roast</i> <i>Chunk</i> <i>Chunk</i> <i>Chunk</i>
3.	<i>Roast</i>	<i>Bones</i>	80	Gr	<i>Roast hingga veal bones menjadi coklat atau browning</i>
4	<i>Sauted</i>	<i>Onion</i> <i>Carrot</i> <i>Celery</i> <i>Blackpepper</i>	8 5 5 3	Gr Gr Gr Gr Gr Gr	<i>Sauted hingga matang dan warna kecoklatan</i>
5.	Masukan	<i>Tomato Paste</i>	8	gr	Aduk hingga matang
6	Masukan	<i>Bones</i> <i>Water</i>	80 350	Gr Ml	Masukan <i>veal bones</i> yang sudah di <i>roast</i> dan tambahkan air kedalam kondimen yang sudah di <i>sauted</i> hingga kental
7.	<i>Simmer</i>				

Sumber Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 10 RESEP SELAT JUS**RESEP SELAT SOLO*****Selat Jus***

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi	: 80 ml
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan	: Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	Bumbu Putih <i>Beef Stock</i> <i>Brown Sugar</i> Kecap Gandaria <i>White Pepper</i> <i>Salt</i>	45 180 10 8 5	Gr Gr Gr Gr Gr	Haluskan Haluskan
3.	<i>Simmer</i>	Bumbu Putih <i>Brown Beef Stock</i> <i>Brown Sugar</i>	45 150 10	Gr Gr Gr	<i>Simmer</i> selat jus hingga kental
4.	<i>Seasoning</i>	<i>White Pepper</i> <i>Salt</i> Kecap Gandaria	5 5 8	Gr Gr Gr	<i>Saute</i> bumbu yang sudah di blender lalu masak hingga matang
5.	Saring	Selat Jus			

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 11 RESEP CARROT PUREE**RESEP SELAT SOLO*****Carrot Purre***

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi	: 30 gr
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan : Ruang	

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Carrot</i> <i>Butter</i> <i>Salt</i> <i>Water</i>	50 10 2 80	Gr Gr Gr ml	<i>Peeled lalu Sliced</i>
3.	<i>Boiled</i>	<i>Carrot</i> <i>Water</i>	50 80	Gr Ml	Rebus wortel hingga matang
4.	<i>Strained</i>				<i>Strained</i> wortel yang sudah matang
5.	<i>Blended</i>	<i>Wortel</i> <i>Butter</i> <i>Salt</i>	50 20 2	Gr Gr Gr	Blender hingga halus atau <i>emulsify</i>
6.	<i>Strained</i>				<i>Carrot purre</i> dengan <i>shifter</i> hingga halus
7.	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 12 RESEP PAVE POTATO**RESEP SELAT SOLO*****Pave Potato***

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi : 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi : 80 gr
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Potato</i> <i>Butter</i> <i>Nutmeg Powder</i> <i>Salt</i> <i>Cooking Cream</i> <i>Oil</i>	200 20 5 5 80 20	Gr Gr Gr Gr Ml Ml	Dikupas dan Iris tipis
3.	Susun	<i>Potato</i> <i>Butter</i> <i>Nutmeg Powder</i> <i>Salt</i> <i>Oil</i> <i>Cooking Cream</i>	200 20 5 5 20 80	Gr Gr Gr Gr Ml Ml	Susun kentang satu demi satu hingga berlapis.
4	<i>Baked</i>	<i>Pave Potatoes</i>			<i>Baked</i> hingga matang
5	<i>Fryed</i>				Hingga warna kecoklatan
6.	<i>Served</i>				

Sumber : Hasil olahan Penulis,2024

Tabel 1. 13 RESEP CURED EGG YOLK**RESEP SELAT SOLO***Cured egg yolk*

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi	: 30 gr
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan : Ruang	

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Egg Yolk Salt</i>	60 50	Gr Gr	
3.	<i>Curing</i>	<i>Egg Yolk Salt</i>	60 50	Gr Gr	Curing Egg Yolk dengan garam selama 7 hari
4.	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 14 RESEP EGG WHITE CAVIAR**RESEP SELAT SOLO*****Egg White Caviar***

Halaman	:1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi	: 30 gr
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan : Ruang	

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>White Egg Oil</i>	60 40	Gr Ml	
3.	<i>Heated</i>	<i>Oil</i>	80	Ml	Panaskan <i>Oil</i> sampai suhu 70 derajat
4.	<i>Put</i>	<i>Egg white</i>	60	Gr	Kedalam <i>oil</i> dengan jarum pompa
5.	<i>Strain</i>	<i>Egg white caviar</i>			Saring <i>egg white caviar</i> yang sudah berbentuk
6.	<i>Served</i>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 15 RESEP *PICKLED GREEN BEANS***RESEP SELAT SOLO*****Pickled Green Beans***

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi	: 60 gr
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan : Ruang	

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Green Beans</i> <i>Shallot</i> <i>Vinegar</i> <i>Sugar</i> <i>Water</i>	40 10 50 60 100	Gr Gr Ml Gr Ml	<i>Cut Half Slices</i>
3.	<i>Simmer</i>	<i>Vinegar</i> <i>Sugar</i> <i>Water</i> <i>Shallot</i>	50 60 100 10	Ml Gr Ml Gr	<i>Simmer</i> hingga semua larut dan ter-infused
4.	<i>Cut</i>	<i>Green Beans</i>	40	Gr	Potong menjadi 2 bagian .
5.	<i>Put</i>	<i>Pickled Green Beans</i>			Masukan kedalam jar, lalu diamkan di <i>chiller</i> selama 2 hari

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 16 RESEP SELAT MAYONNAISE**RESEP SELAT SOLO*****Selat Mayonaise***

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2
Tanggal	: September 2024	Berat Porsi	: 20 gr
Asal	: Kota Solo	Suhu Hidangan : Ruang	

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise En Place</i>				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Egg Yolk</i> <i>Potato</i> <i>Garlic</i> <i>White Pepper</i> <i>Vinegar</i> <i>Mustard</i> <i>Salt</i> <i>Water</i> <i>Sugar</i>	20 20 10 5 2 1 5 50 5	Gr Gr Gr Gr ml Gr Gr Ml Gr	Rebus Rebus
3.	<i>Boil</i>	<i>Egg Yolk</i> <i>Potato</i>	20 20	Gr Gr	Rebus hingga matang
4.	<i>Blended</i>	<i>Garlic</i> <i>Egg yolk</i> <i>Potato</i> <i>Water</i>	15 20 20 50	Gr Gr Gr Ml	Blender hingga halus
5.	<i>Simmer</i>	<i>Mayonnaise</i>			Setelah di blender simmer mayonaise hingga matang
6.	<i>Seasoning</i>	<i>Garam</i> <i>Mustard</i> <i>Vinegar</i> <i>Sugar</i>	60 5 5 5	Gr Gr Gr Gr	

Sumber: Hasil Wawancara dengan Narasumber Anastasia Westri dan Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 17 RESEP ES WEDANG UWUH

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 2
Tanggal : September 2024 Berat Porsi : 250 Ml
Asal : Kota Solo Suhu Hidangan : Dingin

No	Metode	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1	Mise En Place				
2.	<i>Prepare</i>	<i>Water</i>	250	Ml	
		<i>Sugar</i>	50	Gr	
		<i>Ginger</i>	20	Gr	
		<i>Kayu Secang</i>	40	Gr	
		<i>Cinnamon</i>	20	Gr	
		<i>Daun Pala</i>	5	Gr	
		<i>Lemongrass</i>	10	Gr	
		<i>Cloves</i>	10	Gr	
		<i>Lemon</i>	30	Gr	
		<i>Es Batu</i>	15	Gr	
3.	<i>Boiled</i>	<i>Water</i>	350	Ml	
		<i>Sugar</i>	50	Gr	
		<i>Ginger</i>	30	Gr	
		<i>Kayu Secang</i>	40	Gr	
		<i>Cinnamon</i>	20	Gr	
		<i>Daun Pala</i>	5	Gr	
		<i>Lemongrass</i>	10	Gr	
		<i>Cloves</i>	10	Gr	
		<i>Lemon</i>	30	Gr	
4.	<i>Served</i>	Es Wedang Uwuh			Sajikan Menggunakan es batu

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price

Total biaya yang dikeluarkan untuk membuat sebuah resep, termasuk semua bahan yang diperlukan dan proporsi masing-masing bahan dalam resep, disebut *Recipe Cost*. Biaya ini mencakup biaya bahan utama dan bahan tambahan, serta biaya tenaga kerja dan *overhead* yang terkait dengan proses persiapan dan penyajian hidangan. Menghitung biaya resep sangat penting untuk menentukan harga jual yang tepat dan mengatur *margin* keuntungan di sektor restoran dan katering (Coltman, 2020).

Semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat menu di restoran, kafe, atau hotel disebut sebagai *Food Cost*. *Food Cost* sangat penting sebagai patokan untuk menentukan harga menu di restoran atau hotel. Ini adalah salah satu indikator penting dari profitabilitas bisnis makanan dan minuman lainnya. Semakin kecil presentase biaya makanan dan minuman, semakin banyak keuntungan yang didapatkan. Selain itu, sangat mudah untuk mengetahui kapan harga per-menu. *Selling Price* merupakan harga jual yang ditetapkan untuk menjual suatu hidangan makanan atau minuman kepada pelanggan (Hasan Minarizki, 2023).

Menurut (Dittmer, 1993) mencari rumus *Recipe Cost*, *Food Cost*, *Dish Cost*, dan *Selling Price* menggunakan rumus berikut:

1) *Food Cost*

Untuk mencari *Food Cost* menggunakan rumus berikut :

- A. Persentase Biaya Makanan (%) = (Total biaya bahan makanan / Total harga jual) x 100.

2) *Dish Cost*

Untuk mencari *Dish Cost* menggunakan rumus berikut ini :

- A. Biaya Setiap Hidangan = biaya bahan makanan + biaya tenaga kerja + biaya operasional lainnya

3) *Selling Price*

Untuk mencari *selling price* menggunakan rumus berikut ini :

- A. Harga Jual = biaya setiap hidangan + margin keuntungan

Berikut ini adalah hasil perhitungan dari *Food Cost*, *Recipe Cost*, *Dish Cost* dan *Selling Price* dalam penulisan Tugas Akhir ini sesuai dengan sumber sumber yang penulis ambil dan pelajari selama di Poltekpar NHI Bandung.

Tabel 1. 18 Recipe Cost Rujak Serut

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT KOTA SOLO					
RUJAK SERUT			Portion = 2		
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
<i>Seared Scallop</i>					
1	Scallop	40	Gr	Rp 77.000,00	Rp 12.320,00
2	Oil	5	ML	Rp 18.000,00	Rp 90,00
3	Salt	5	Gr	Rp 2.500,00	Rp 50,00
4	Microgreens	5	Gr	Rp 20.000,00	Rp 2.000,00
<i>Pickled Fruits</i>					
1	Nanas	10	Gr	Rp 10.700,00	Rp 267,50
2	Timun	10	Gr	Rp 7.900,00	Rp 158,00
3	Mangga Muda	10	Gr	Rp 7.450,00	Rp 149,00
4	Water	100	ML	Rp -	Rp -
5	Cuka	40	ML	Rp 4.150,00	Rp 276,67
6	Sugar	50	Gr	Rp 5.750,00	Rp 1.150,00
<i>Rujak Sauce</i>					
1	Dry Red Chili	10	Gr	Rp 30.000,00	Rp 1.200,00
2	Cabai Merah	5	Gr	Rp 7.000,00	Rp 35,00
3	Terasi Udang	5	Gr	Rp 9.900,00	Rp 198,00
4	Gula Merah	5	Gr	Rp 8.900,00	Rp 178,00
5	Asam Jawa	8	Gr	Rp 8.000,00	Rp 256,00
6	Air	150	ML	Rp -	Rp -
7	Jeruk Sunkist	25	Gr	Rp 35.000,00	Rp 875,00
8	Garam	5	Gr	Rp 2.500,00	Rp 50,00
<i>Fry Rice Paper</i>					
1	Rice Paper	8	Gr	Rp 15.000,00	Rp 480,00
2	Oil	10	ML	Rp 18.000,00	Rp 180,00
RECIPE COST					Rp 19.913,17
DISH COSTING					Rp 9.956,58
FOOD COST (%)					39%
PROJECT SELLING PRICE					Rp 25.529,70
SELLING PRICE					Rp 26.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 19 *Recipe Cost Selat Solo*

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT KOTA SOLO					
SELAT SOLO			Portion = 2		
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
<i>Grill Australian Wagyu</i>					
1	Australian Wagyu	280	Gr	Rp 220.000,00	Rp 123.200,00
2	<i>Oil</i>	10	Ml	Rp 18.000,00	Rp 180,00
3	<i>Salt</i>	5	Gr	Rp 2.500,00	Rp 50,00
4	<i>Black Pepper Corn</i>	5	Gr	Rp 11.700,00	Rp 1.170,00
5	<i>Daun Sirih China</i>	5	Gr	Rp 20.000,00	Rp 200,00
6	<i>Edible Flower</i>	5	Gr	Rp 29.950,00	Rp 2.995,00
<i>Selat Paste</i>					
1	<i>Shallot</i>	30	Gr	Rp 9.500,00	Rp 1.140,00
2	<i>Garlic</i>	15	Gr	Rp 14.500,00	Rp 870,00
3	<i>White Pepper</i>	5	Gr	Rp 10.000,00	Rp 3.333,33
4	<i>Nutmeg</i>	5	Gr	Rp 20.000,00	Rp 1.000,00
5	<i>Salt</i>	5	Gr	Rp 2.500,00	Rp 50,00
<i>Brown Beef Stock</i>					
1	<i>Bones</i>	80	Gr	Rp 20.000,00	Rp 3.200,00
2	<i>Onion</i>	8	Gr	Rp 15.000,00	Rp 480,00
3	<i>Carrot</i>	5	Gr	Rp 9.000,00	Rp 90,00
4	<i>Celery</i>	5	Gr	Rp 13.000,00	Rp 130,00
5	<i>Black Pepper Corn</i>	3	Gr	Rp 11.700,00	Rp 702,00
6	<i>Water</i>	350	Ml	Rp -	Rp -
7	<i>Tomato Paste</i>	8	Gr	Rp 25.000,00	Rp 1.176,47
<i>Selat Jus</i>					
1	<i>Brown Sugar</i>	10	Gr	Rp 8.900,00	Rp 356,00
2	<i>Kecap Gandaria</i>	8	Ml	Rp 5.000,00	Rp 133,33
3	<i>White Pepper</i>	5	Gr	Rp 10.000,00	Rp 3.333,33
<i>Carrot Puree</i>					
1	<i>Carrot</i>	50	Gr	Rp 9.000,00	Rp 900,00
2	<i>Butter</i>	10	Gr	Rp 45.000,00	Rp 2.250,00
3	<i>Salt</i>	2	Gr	Rp 2.500,00	Rp 20,00
4	<i>Water</i>	80	Ml	Rp -	Rp -
<i>Pave Potato</i>					
1	<i>Potato</i>	200	Gr	Rp 10.000,00	Rp 4.000,00
2	<i>Tomato Cherry</i>	5	Gr	Rp 7.000,00	Rp 140,00
3	<i>Butter</i>	20	Gr	Rp 45.000,00	Rp 4.500,00
4	<i>Nutmeg Powder</i>	5	Gr	Rp 9.500,00	Rp 1.187,50

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT KOTA SOLO					
5	<i>Salt</i>	5	Gr	Rp 2.500,00	Rp 50,00
6	<i>Oil</i>	20	Gr	Rp 18.000,00	Rp 360,00
7	<i>Cooking Cream</i>	80	Ml	Rp 68.500,00	Rp 5.480,00
<i>Cured Egg Yolk</i>					
1	<i>Egg</i>	60	Gr	Rp 28.980,00	Rp 1.738,80
2	<i>Salt</i>	50	Gr	Rp 2.500,00	Rp 500,00
<i>Egg White Caviar</i>					
1	<i>Egg</i>	60	Gr	Rp 28.980,00	Rp 1.738,80
2	<i>Oil</i>	30	Ml	Rp 18.000,00	Rp 1.200,00
<i>Pickled Green Beans</i>					
1	<i>Green Beans</i>	40	Gr	Rp 5.000,00	Rp 800,00
2	<i>Shallot</i>	10	Gr	Rp 9.500,00	Rp 380,00
3	<i>Cuka</i>	50	Gr	Rp 4.150,00	Rp 345,83
4	<i>Sugar</i>	60	Gr	Rp 5.750,00	Rp 1.380,00
5	<i>Water</i>	100	Ml	Rp -	Rp -
<i>Selat Mayonaise</i>					
1	<i>Egg</i>	20	Gr	Rp 28.980,00	Rp 579,60
2	<i>Potato</i>	20	Gr	Rp 10.000,00	Rp 400,00
3	<i>Garlic</i>	10	Gr	Rp 14.500,00	Rp 800,00
4	<i>White Pepper</i>	5	Gr	Rp 10.000,00	Rp 3.333,33
5	<i>Vinegar</i>	2	Ml	Rp 6.500,00	Rp 86,67
6	<i>Mustard</i>	5	Gr	Rp 30.000,00	Rp 378,79
7	<i>Salt</i>	5	Gr	Rp 2.500,00	Rp 50,00
8	<i>Water</i>	50	Ml	Rp -	Rp -
9	<i>Sugar</i>	5	Gr	Rp 5.750,00	Rp 115,00
RECIPE COST					Rp 176.503,79
DISH COSTING					Rp 88.251,90
FOOD COST (%)					39%
PROJECT SELLING PRICE					Rp 226.286,91
SELLING PRICE					Rp 226.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 20 Recipe Cost Es Wedang Uwuh

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT KOTA SOLO					
ES WEDANG UWUH			Portion = 2		
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
Es Wedang Uwuh					
1	Water	250	Ml	Rp -	Rp -
2	Sugar	50	Gr	Rp 5.750,00	Rp 1.150,00
3	Ginger	20	Gr	Rp 4.800,00	Rp 384,00
4	Kayu Secang	40	Gr	Rp 6.900,00	Rp 5.520,00
5	Cinnamon	20	Gr	Rp 9.500,00	Rp 3.800,00
6	Daun Pala	5	Gr	Rp 4.999,00	Rp 499,90
7	Lemongrass	10	Gr	Rp 3.000,00	Rp 300,00
8	Cloves	10	Gr	Rp 6.755,00	Rp 1.351,00
9	Lemon	30	Gr	Rp 10.900,00	Rp 327,00
10	Es Batu	15	Gr	Rp 2.500,00	Rp 37,50
RECIPE COST				Rp	13.369,40
DISH COSTING				Rp	6.684,70
FOOD COST (%)				25%	
PROJECT SELLING PRICE				Rp	26.738,80
SELLING PRICE				Rp	26.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2024

Tabel 1. 21 Total Recipe Cost

Total Recipe Costing			
No	Menu	%	Selling Price
1	Rujak Serut	39	Rp 26.000,00
2	Selat Solo	39	Rp 226.000,00
3	Es Wedang Uwuh	25	Rp 26.000,00
Total			Rp 278.000,00

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi adalah komponen makanan yang dapat digunakan untuk memperbaiki dan memelihara jaringan tubuh manusia. Gizi adalah proses yang dilakukan oleh organisme untuk mengonsumsi makanan secara normal melalui proses pencernaan, absorpsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme, dan pengeluaran zat yang tidak dibutuhkan untuk pertumbuhan, menghasilkan energi, dan sebagainya. Makanan dibagi menjadi dua kategori berdasarkan jumlah yang dibutuhkan, sifat kimia, dan fungsinya dalam tubuh: mikronutrien dan makronutrien. Makronutrien termasuk karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air. Gizi mempengaruhi proses perubahan berbagai macam makanan yang masuk ke tubuh sehingga tubuh dapat bertahan hidup. (Marvel Monopo, 2020)

Berikut merupakan tabel nilai gizi yang penulis tulis dalam Pengembangan Makanan Selat Solo dan Rujak Serut dari Kota Solo Jawa Tengah:

Tabel 1. 22 GIZI RUJAK SERUT

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT					
GIZI RUJAK SERUT					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<i>Scallop</i>	40	64	1	5,2	2,8
<i>Oil</i>	15	15	13,5	0	0
<i>Salt</i>	10	0	0	0	0
<i>Pineapple</i>	10	4,8	0	1,263	0,054
<i>Cucumber</i>	10	1,5	0,011	0,363	0,065
<i>Manggo</i>	10	5,9	0,024	1,532	0,051
<i>Water</i>	100	0	0	0	0
<i>Vinegar</i>	40	8	0	0	0
<i>Sugar</i>	50	53,33	0	14	0
<i>Dry Red Chili</i>	10	36,7	1	61,8	1,59
<i>Red Chilli</i>	5	15,9	0,86	2,83	0,60
<i>Shrimp Paste</i>	5	7,75	0,145	0,495	1,115
<i>Brown Sugar</i>	5	18,85	0	4,87	0
<i>Tamarind</i>	8	19,12	0,048	5	0,224
<i>Water</i>	150	0	0	0	0
<i>Orange Sunkist</i>	25	54,38	0	0,162	3,084
<i>Rice Paper</i>	8	28	0	4,12	0,288
Total		333,236	16,30	101,63	9,872
Per Sajian (porsi)		166,618	8,15	50,82	4,936

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*, 2024

Tabel 1. 23 GIZI SELAT SOLO

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT					
GIZI SELAT SOLO					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Australian wagyu	280	681,739	54	0	53,57
<i>Oil</i>	30	30	27	0	0
<i>Blackpapper</i>	5	0	0	0	0
<i>Salt</i>	72	0	0	0	0
<i>Shallot</i>	40	16,8	0	4,044	0,368
<i>Garlic</i>	25	28	0,05	5,325	1,125
<i>White Pepper</i>	20	0	0	0	0
<i>Nutmeg</i>	5	26,25	1,8155	2,4645	0,292
<i>Bones</i>	80	203,2	15	0	15,464
<i>Onion</i>	8	3,2	0,01	0,77	0,07
<i>Carrot</i>	55	29,7	1,364	5,269	0,5115
<i>Celery</i>	5	0,7	0,0085	0,15	0,0345
<i>Black Pepper Corn</i>	3	0	0	0	0
<i>Water</i>	480	0	0	0	0
<i>Tomato Paste</i>	8	7,27	0	1,455	0,242
<i>Brown Sugar</i>	10	37,70	0	9,733	0,000
<i>Kecap Gandaria</i>	8	21,33	0	8,000	0,000
<i>Butter</i>	30	220,00	24	0,000	0,000
<i>Potato</i>	220	191,40	0,22	44,286	4,114
<i>Tomato Cherry</i>	5	0,90	0,01	0,196	0,044
<i>Nutmeg Powder</i>	5	26,25	1,8155	2,465	0,292
<i>Cooking Cream</i>	80	270,40	28,08	2,800	1,680
<i>Egg</i>	100	123,33	8,28333	0,933	10,483
<i>Green Beans</i>	40	12,40	1,38	3,260	0,788
<i>Vinegar</i>	52	10,40	0	0,035	0,000
<i>Sugar</i>	65	69,33	0	18,200	0,000
<i>Mustard</i>	5	2,50	0	0,250	0,250
Total		2012,81	162,88	109,63	89,324
Per Sajian (porsi)		1006,41	81,44	54,82	44,662

Sumber : Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*,2024

Tabel 1. 24 GIZI WEDANG UWUH

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT					
GIZI ES WEDANG UWUH					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<i>Water</i>	250	0	0	0	0,00
<i>Sugar</i>	50	53,33	0	14	0
<i>Ginger</i>	20	16	0,15	3,55	0,36
Kayu Secang	40	0,28	0,12	35,30	0,89
<i>Cinnamon</i>	20	8	0	2,45	0
Daun Pala	5	26,25	181,55	2,46	0,29
<i>Lemongrass</i>	10	9,9	0,049	2,5	0,18
<i>Cloves</i>	10	2	0,03	0,4	0,09
Lemon	30	10,6	0	3,4	0,4
Es Batu	15	0	0,00	0,00	0,00
Total		126,4	182,3	64,09	2,22
Per Sajian (porsi)		63,194	91,165	32,047	1,108

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*,2024

Tabel 1. 25 TOTAL NUTRISI

Pengembangan Makanan Selat Solo Dan Rujak Serut Kota Solo Jawa Tengah				
TOTAL GIZI				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
RUJAK SERUT	295,24	7,23	97,51	9,584
SELAT SOLO	2012,81	162,878	109,633	89,324
ES WEDANG UWUH	126,39	182,329	64,095	2,217
Total	2434,44	352,44	271,24	101,12
Per Sajian (porsi)	1217,22	176,22	135,62	50,56

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan *Fatsecret*,2024

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Jalan Jurang Gang Emon No 475/181 Bandung Jawa Barat. Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan Oktober hingga Desember 2024.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir Food Presentation akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada bulan Desember 2024.