

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Ponorogo berada di Provinsi Jawa Timur. kurang lebih 200 km sebelah barat daya ibu kota provinsi Surabaya, dan 800 km sebelah timur Jakarta. Kabupaten Ponorogo berada di Provinsi Jawa Timur. kurang lebih 200 km sebelah barat daya ibu kota provinsi Surabaya, dan 800 km sebelah timur Jakarta. Situs Ponorogo berada di antara $111^{\circ}7'$ hingga $111^{\circ}52'$ Bujur Timur dan $7^{\circ}49'$ hingga $8^{\circ}20'$ Lintang Selatan.

Topografi Kabupaten Ponorogo mulai dari daratan rendah hingga pegunungan. Sebagai dataran rendah dengan iklim tropis, Kabupaten Ponorogo memiliki dua musim kemarau dan musim penghujan. Sebagian besar wilayahnya berada di bawah 500 meter, 14,4% berada di antara 500 dan 700 meter, dan 5,9% lebih dari 700 meter. (Aliyah, 2016)

Salah satu bagian penting dari sektor pariwisata global adalah wisata kuliner. Makanan tidak hanya sumber nutrisi, tetapi juga ekspresi budaya, sejarah, dan identitas suatu daerah. Meningkatnya minat wisatawan untuk mencicipi makanan lokal, mendalami budaya kuliner, dan berpartisipasi dalam pengalaman kuliner yang unik telah mendorong pertumbuhan industri wisata kuliner.

Semakin banyak wisatawan yang mencari pengalaman kuliner yang asli dan lokal selama perjalanan mereka. Kuliner lokal dapat mencerminkan budaya, tradisi, dan sejarah suatu daerah karena makanan lokal dan hidangan khas daerah sering menjadi faktor penting dalam

memilih destinasi wisata. Kita dapat membantu dalam pelestarian nilai-nilai budaya dan warisan kuliner dengan mengembangkan potensi wisata kuliner (Maulana, 2023).

Kuliner tradisional Jawa merupakan komponen penting dari budaya Jawa yang kaya dan beragam. Nilai-nilai, keyakinan, dan tradisi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi ditunjukkan dalam makanan tradisional Jawa. Penelitian ini dapat membantu melestarikan resep-resep tradisional, teknik memasak kuno, dan warisan budaya Ponorogo. Kuliner tradisional Ponorogo bisa menjadi daya tarik wisatawan utama. sehingga dapat membantu dalam pengembangan potensi wisata kuliner khas Ponorogo (Ardiata, 2023)

Definisi makanan tradisional bisa berbeda-beda. Makanan tradisional adalah warisan kuliner yang diwariskan dan telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia, mencerminkan nilai-nilai budaya lokal dan memberikan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi. Makanan ini juga bisa dianggap sebagai hidangan yang telah dikonsumsi selama beberapa generasi, sesuai dengan selera masyarakat, tidak bertentangan dengan kepercayaan agama lokal, dan menggunakan bahan serta rempah yang tersedia secara lokal, makanan tradisional adalah produk yang dinikmati sejak zaman nenek moyang hingga saat ini. Kuliner khas Jawa Timur, khususnya Ponorogo, dipengaruhi oleh masakan Madura yang terkenal dengan garamnya, memberi rasa asin pada masakan Ponorogo. Selain itu, kuliner Ponorogo juga mendapat pengaruh dari masakan Arab dan India. Banyak hidangan makanan Ponorogo yang menggunakan petis

sebagai bahan utama, memberikan rasa gurih dan aroma khas. Contoh hidangan Ponorogo meliputi Rawon, Pecel Iwak Kali, Gethuk Golan, Lontong Kupang, dan Sate Kopok.

Badan Pusat Statistik mencatat bahwa mayoritas penduduk Indonesia berusia di bawah 34 tahun. Australian Trade Commission melaporkan pertumbuhan kelas menengah yang signifikan, yang kini mencapai sekitar 30 juta orang, menjadikan Indonesia sebagai pasar utama untuk produk makanan dan minuman impor. (Priskilah Adiasih, 2015)

Produk kuliner Kota Ponorogo memiliki kekuatan yang tidak hanya terletak pada cita rasa yang khas dan autentik, tetapi juga pada penggunaan bahan pangan lokal yang melimpah, alami, dan terjangkau. Kekayaan kuliner ini tumbuh seiring dengan kearifan lokal masyarakat yang menjaga resep secara turun-temurun serta memanfaatkan sumber daya alam sekitar secara bijaksana.

Salah satu ikon kuliner Ponorogo yang paling dikenal luas adalah Sate Ayam Ponorogo, yang berbeda dengan sate dari daerah lain karena bumbu kacangnya yang kental, proses marinasi daging yang lebih lama, dan teknik pembakaran yang menghasilkan aroma khas. Selain itu, terdapat beragam makanan tradisional lainnya seperti tahu tek, pecel Ponorogo, dawet jabung, sego gendruwo, dan getuk pisang, yang memperkaya khazanah kuliner lokal.

Kekuatan kuliner Ponorogo juga terletak pada bahan pangannya yang khas. Wilayah ini diberkahi dengan kondisi alam yang subur, memungkinkan hasil pertanian seperti kacang tanah, ketela pohon, jagung,

kedelai, dan berbagai jenis sayuran tumbuh dengan baik. Selain itu, peternakan ayam, kambing, dan sapi juga berkontribusi sebagai sumber protein utama dalam berbagai masakan. Semua ini menciptakan ekosistem pangan yang berkelanjutan dan mendukung ketahanan pangan lokal.

Kombinasi antara resep warisan budaya, pemanfaatan bahan lokal, dan keunikan rasa menjadikan masakan Ponorogo sebagai salah satu kekuatan kuliner yang potensial untuk dikembangkan, baik dalam konteks pariwisata, ekonomi kreatif, maupun pelestarian budaya. Oleh karena itu, pengenalan, dokumentasi, dan promosi masakan Ponorogo perlu terus digalakkan agar tidak hanya dikenal secara lokal, tetapi juga dapat diterima di tingkat nasional bahkan internasional.

Oleh karena itu penulis ingin membuat produk kuliner yang ada di Kota Ponorogo kedalam penelitian ini dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN PECEL IWAK DAN TENDERLOIN YANG DI SAJIKAN DENGAN RAWON JU KHAS PONOROGO, PROVINSI JAWA TIMUR”** agar kuliner Kota Ponorogo dapat berkembang dari segi penyajian dan teknik pemasakan. Dengan bumbu bumbu yang sederhana penulis ingin mengembangkan bahwa makanan kuliner di Kota Ponorogo bisa dibawa kedalam menu *Fine Dining* dengan ilmu yang penulis dapat selama menempuh Pendidikan di Poltekpar NHI Bandung.

Tabel 1. 1
Narasumber

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1.	Saiful	<i>General Manager</i> <i>Java Bean Resto</i>	Sebagai mantan <i>head chef</i> membantu penulis dalam memberikan keterangan makanan khas Ponorogo Jawa Timur
2.	Siti Insiah	Usaha kuliner <i>Mbok Ti Catering</i>	Sebagai Narasumber dalam membantu proses pembuatan resep makanan Khas Ponorogo terhadap Penulis
3.	Diki Andrean	<i>Sous Chef Four</i> <i>Point Bandung</i>	Sebagai Narasumber dalam memberikan informasi tentang pengembangan menu yang penulis buat

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah *Food Presentation* Pengembangan Persentasi Makanan Rawon dan Pecel Iwak Kali Kota Ponorogo, Provinsi Jawa Timur. Penulis membagi tujuan dari kegiatan menjadi dua bagian yaitu:

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

- a. Mengembangkan kuliner kota Ponorogo dari segi presentasi, bahan, dan metode sehingga dapat menarik perhatian masyarakat terhadap kuliner Kota Ponorogo.
- b. Ikut serta dalam mempertahankan dan melestarikan kuliner Kota Ponorogo agar dikenal banyak masyarakat diluar Kota Ponorogo.
- c. Menerapkan ilmu dan keterampilan yang telah penulis pelajari di program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam bentuk tugas akhir *Food Presentation*.
- d. Menjadikan kuliner Kota Ponorogo sebagai ide bisnis untuk pembaca dengan harga yang cocok untuk pembeli menengah ke atas karena konsep yang akan di sajikan untuk *restaurant* dengan mengembangkan dari segi bahan, metode hingga presentasi produk.

1.3 Usulan Menu

1.3.1 Perencanaan Menu

Penulis akan mempresentasikan hidangan kuliner Kota Ponorogo, Provinsi Jawa Timur dalam bentuk *fine dining* dan dengan konsep *Modern Plating*. *fine dining* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman

yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif.

Pemilihan menu dibuat berdasarkan kepopuleran menu dari Kota Ponorogo yang penulis dapatkan langsung dari narasumber yang tinggal di Kota Ponorogo, juga dari beberapa referensi lainya.

1.3.2 Rangkaian Menu

APPETIZER

”PECEL IWAK KALI”

*Mix vegetable, cod fish, Crackers, saus kacang, daun jeruk oil, chili oil, pickle
red onion*

MAIN COURSE

”TENDERLOIN WITH RAWON JU”

*Marinade tenderloin, grilled shimeji mushroom, sautee broccoli, rawon ju,
kecambah jel, kemangi oil, cured egg, aranchini kecombrang*

BEVERAGE

”ES CAO”

Cincau hitam yang di sajikan dengan *mashed red berries* dan diberi *mint syrup*

1.3.3 Matriks Menu

Matriks adalah sebuah susunan angka, simbol, atau ekspresi yang diatur dalam baris dan kolom. Matriks dapat digunakan untuk menggambarkan sistem persamaan linier, transformasi linier, dan berbagai aplikasi lainnya dalam matematika dan teknik. (Strang, 2016)

Kata “menu” berasal dari bahasa Prancis “minute,” yang berarti daftar makanan yang disajikan secara singkat kepada tamu. Di lingkungan rumah tangga, “menu” biasanya merujuk pada daftar makanan yang akan disajikan pada hari tertentu. Di restoran, terdapat berbagai jenis menu yang memberikan informasi mengenai layanan, jenis makanan, dan harga. Menurut Charles J. dalam bukunya *The Dictionary of Hospitality, Travel and Tourism*. menu adalah daftar item makanan yang telah disiapkan dan tersedia di restoran. (Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, 2021)

Matriks menu adalah sebuah susunan angka, simbol, atau ekspresi yang diorganisasi dalam baris dan kolom, dan dapat digunakan untuk merepresentasikan sistem persamaan linier, transformasi linier, serta berbagai aplikasi di bidang matematika dan teknik. Di sisi lain, kata "menu" berasal dari bahasa Prancis "minute," yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu dalam waktu singkat. Dalam konteks rumah tangga, "menu" umumnya merujuk pada daftar makanan yang akan disajikan pada hari tertentu. Di restoran, berbagai jenis menu memberikan informasi tentang layanan, jenis makanan, dan harga yang ditawarkan. Menurut Charles J. dalam bukunya *The Dictionary of Hospitality, Travel and Tourism*, menu adalah daftar makanan yang telah disiapkan dan tersedia di restoran.

Tabel 1. 2
Matriks Menu

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	<i>Brunoise Vegetable</i>	Wortel, kembangturi, kacang panjang, keciwis, sawi, tauge	Gurih	Orange, putih, hijau	Empuk	<i>blanching</i>
2.	<i>Cured Cod Fish</i>	<i>Cod fish</i> , kemangi	Gurih, Asin	Putih	Empuk	<i>curing</i>
3.	<i>Chilli oil</i>	Cabe kering, bawang putih, <i>oil</i>	Gurih	Merah tua	Cair	<i>Pan fry</i>
4.	Daun Jeruk <i>oil</i>	Daun jeruk, <i>salad oil</i>	Gurih	Hijau tua	Cair	<i>Pan fry</i>
5.	Saus Kacang	Kacang mede, cabai merah, bawang putih, cabai rawit, daun jeruk, kencur, gula merah	Gurih sedikit pedas	Coklat tua	Cair	<i>Blend</i>
6.	<i>Pickle Red Onion</i>	<i>Red onion</i> , <i>rice vinegar</i> , gula	Asam, manis	Merah muda	<i>Crispy</i>	<i>Pickling</i>
7.	<i>Crackers</i>	<i>Flour</i> , <i>garlic</i> , <i>oil</i>	Gurih	Coklat	<i>Crispy</i>	<i>Deep fry</i>
8.	<i>Marinade Tenderloin</i>	<i>Tenderloin</i>	Asin	Merah kecoklatan	Empuk	<i>Sous-vide</i>

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
9.	<i>Cured duck egg yolk</i>	<i>Duck egg yolk</i>	Asin spicy	Kuning	Lembut	<i>curing</i>
10.	Kemangi, <i>oil</i>	Kemangi, <i>oil</i>	Gurih	Hijau	Cair	<i>Pan fry</i>
11.	<i>Sauteed broccoli</i>	<i>broccoli</i>	Manis	Hijau tua	Crunchy	<i>Presto</i>
12.	<i>Grilled shimeji mushroom</i>	<i>Shimeji mushroom, truffle oil</i>	Gurih, Asin	Kuning kecoklatan	<i>Crunchy, lembut</i>	<i>Grill</i>
13.	<i>Rawon jus</i>	<i>Beef jus, rawon paste</i>	Manis gurih	Hitam	Cair	<i>Simmer</i>
14.	<i>Aranchini kecombrang</i>	Beras, kecombrang, tepung, telur	Asin, Gurih	Kuning kecokelatan	<i>Crispy</i>	<i>Gohan \, deep fry</i>
15.	Kecambah <i>jel</i>	Kecambah, agar-agar	Gurih, Manis	Putih	Lembut	<i>blend</i>
16.	Cincau hitam	Cincau, jelly	Manis	Hitam	Lembut	<i>Simmer</i>
17.	<i>Red berries</i>	<i>berries</i>	Asam	Merah	Empuk	<i>blend</i>
18.	<i>Mint syrup</i>	Monin	Manis	Jernih	Cair	<i>Mixing</i>

Sumber : Hasil olahan Penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

Penulis akan menjelaskan produk dalam Tugas Akhir Food Presentation yang merupakan hidangan kuliner dari Kota Bajawa. Presentasi yang diangkat penulis akan menggunakan konsep *fine dining* dengan *modern plating*. Berikut merupakan deskripsi menu yang akan diuraikan nanti sebagai berikut :

1. Pecel Iwak Kali

Pecel adalah makanan yang terbuat dari bumbu sambal kacang dan dicampur dengan berbagai jenis sayuran. Dalam bahasa Jawa, "pecel" berarti "ditumbuk" atau dihancurkan dengan cara ditumbuk. Sementara Iwak kali adalah ikan yang hidup di sungai air tawar adalah golongan beberapa spesies ikan yang sering diburu oleh masyarakat saat memancing di sungai. (Romansa, 2024)

2. Rawon

Rawon adalah masakan berkuah yang terbuat dari irisan daging dengan bumbu utama keluak dan rempah-rempah lainnya. Beberapa karya sastra Jawa Baru dari abad ke-18 memberikan informasi tentang rawon masa lalu. Serat Centhini, karya sastra Jawa yang ditulis pada tahun 1735, beberapa kali menyebut bumbu yang digunakan pada rawon. kitab Kakawin Bhomakawya menyebut rawon sebagai rarawwan (sayur rawon). Serat Wulangan Olah-olah Warna-warni, catatan masak yang disimpan di Istana Mangkunegaran Surakarta, juga membahas metode pembuatan rawon (Tita, 2021).

3. Es Cao

Cincau berasal dari Tiongkok. Bahasa Hokkian adalah sumber nama sienchau atau xiancau. Minuman ini didistribusikan ke seluruh Indonesia oleh para pedagang Tiongkok. Cincau memang dikenal dengan banyak nama, seperti camcao (Jawa), camcau (Sunda), juju, kepleng, krotok, tarawa-walu, dan tahulu di wilayah Melayu. Dua jenis cincau umum di Indonesia adalah yang paling populer. Cincau hijau

(*Cyclea barbata miers*) dan cincau hitam (*Mesona palustris*). Dua jenis cincau ini memiliki rasa dan karakter yang berbeda. dari segi aroma, tekstur, dan kekenyalan. Mereka biasanya disajikan dalam bentuk Es Campur, Es Serut, Dawet, Sirup Santan, atau Kopi Cincau Aren (Ammar, 2023).

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 Ponorogo dengan konsep Fine Dining dengan 2 course makanan yaitu *Appetizer*, *Main Course*, dan *beverage*.

1.4.2 Jenis Masakan

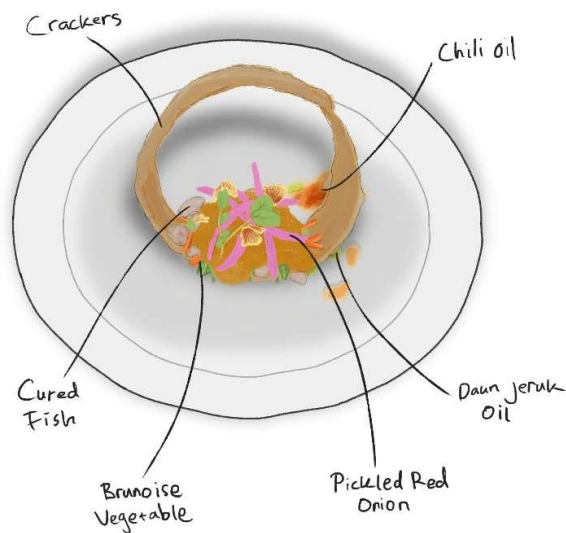
Berdasarkan berbagai sumber rujukan, penulis menyusun dan memperluas prinsip daftar hidangan yang menampilkan masakan khas dari Kota Solo Jawa Tengah untuk menerapkan konsep Fine Dining. Susunan makanan yang dirancang oleh pengarang adalah sebagai berikut:

1. Pecel Iwak Kali (*Appetizer*)

Berbagai macam sayuran yang di potong dadu lalu di *mix* dan di kombinasikan dengan *cured fish* lalu disajikan dengan saus kacang dan diberi garnish *pickle red onion*.

Gambar 1. 1
Sketsa Pecel Iwak

Pecel Iwak Kali



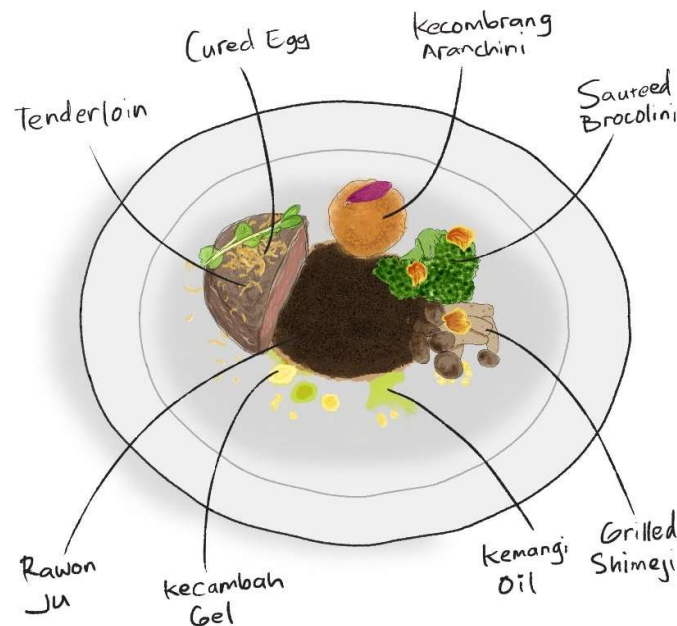
Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

2. Tenderloin with Rawon Ju

Tenderloin yang dimarinasi dan diberi *sauce rawon ju* disajikan dengan *Aranchini* kecombrang sebagai karbohidrat, *grilled shimeji mushrooms* dan *sauteed broccoli* sebagai *side dish*. Dengan pelengkap *kecambah jel*, *cured duck egg*, dan *kemangi oil*.

Gambar 1. 2 Sketsa
Tenderloin with Rawon Ju

Tenderloin with Rawon ju

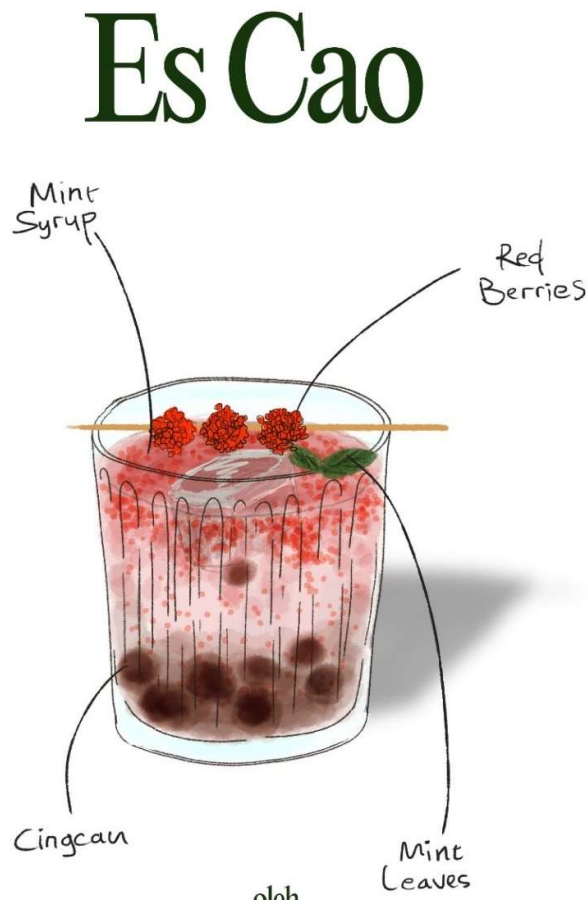


Sumber: Hasil Sketsa Penulis, 2025

3. Es Cao

Minuman yang terbuat dari cincau hitam yang dipadukan dengan *mint syrup* dan diberi *redberries* yang dapat menyegarkan tubuh.

Gambar 1.3
Sketsa Es Cao



Sumber : Hasil Sketsa Penulis,2025

1.4.3 Pengajian Resep

Resep masakan adalah seperangkat instruksi untuk membuat masakan yang telah teruji cita-rasanya. Resep masakan juga mencakup nama masakan, bahan, bumbu, dan cara membuat dan menghidangkannya (Christina, 2021).

Melainkan menurut (Susanti, 2020) Standar resep adalah daftar bahan makanan dan bumbu yang digunakan serta metode pengolahan yang ditunjukkan dalam resep. Standar resep berfungsi sebagai acuan bagi juru masak untuk memastikan bahwa juru masak yang berbeda tidak akan memiliki rasa, aroma, atau warna yang sama. Tujuan standar resep adalah untuk mendorong jaminan mutu, atau jaminan mutu, yang terdiri dari kualitas yang konsisten sepanjang waktu, pengendalian kegagalan, dan pencegahan penyebaran resep ke koki atau tenaga pemasak. Manfaat yang kedua adalah menghemat waktu produksi dan tenaga manajerial, sehingga jam kerja koki dapat dikurangi dan manajer memiliki waktu untuk melakukan hal-hal lain seperti meningkatkan atau mengembangkan layanan. Manfaat yang ketiga adalah mengontrol biaya makanan, karena dengan menggunakan standar resep, biaya bahan makanan yang digunakan untuk satu resep dapat dihitung.

Tabel 1. 3
Usulan Resep *Brunoise Vegetable*

RESEP PECCEL IWAK KALI

(Brunoise Vegetable)

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Juni 2025
 Asal : Kota Ponorogo

Jumlah Porsi : 2
 Berat Porsi : 100 gr
 Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Wortel Kembangturi Kacang Panjang Keciwis Sawi Tauge	25 25 25 25 25 25 25	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Potong <i>brunoise</i>
3.	<i>Blanching</i>	Wortel Kembangturi Kacang Panjang Ceciwis Sawi Tauge	25 25 25 25 25 25 25	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Sampai matang.
	<i>Refresh</i>				Menggunakan air es
4.	<i>Mix</i>	Wortel Kembangturi Kacang Panjang Ceciwis Sawi Tauge	25 25 25 25 25 25 25	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Ke dalam <i>bowl</i>
5.	Sajikan				

Sumber: Hasil wawancara dan Olahan Penulis 2025

Tabel 1. 4
Resep *Cured Cod Fish*

RESEP PECEL IWAK KALI

(Cured Cod Fish)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 30 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	<i>Cod Fish</i> Garam Gula Kemangi	80 30 30 5	Gr Gr Gr Gr	Bersihkan
3.	Campurkan	Garam Gula Kemangi	30 30 5	Gr Gr Gr	Ke dalam <i>bowl</i>
4.	Lumuri	<i>Cod fish</i>	80	Gr	Dengan campuran garam, gula, dan kemangi. Lalu diamkan selama 60 menit (berat gramasi ikan akan berkurang karena proses curing yang mengeluarkan cairan didalam daging ikan)
5.	Bersihkan	<i>Cod fish</i>	60	Gr	Dari campuran garam, gula, dan kemangi.
6.	Potong	<i>Cod fish</i>	60	Gr	<i>brunoise</i>
7.	Sajikan				

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=TzDPnce4oLU> dan Hasil Pengembangan Penulis 2025

Tabel 1. 5
Resep Saus Kacang

RESEP PECEL IWAK KALI

(Saus Kacang)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 35 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Kacang mede Cabai Merah Bawang Putih Cabai rawit Daun Jeruk Kencur Gula merah Garam	100 10 8 3 2 2 5 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	
3.	Deep fry	Kacang mede Bawang Putih Cabai Merah Cabai Rawit			Hingga kecoklatan
4.	<i>Crust</i>	Kacang mede			Menggunakan Cobek
5.	<i>Blend</i>	Bawang Putih Cabai Merah Cabai Rawit Daun Jeruk Kencur Gula Garam			Menggunakan Blender
6.	<i>add</i>	Kacang mede			
7.	Sajikan				

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=VMqfkwhnXzs> dan Hasil Pengembangan Penulis 2025

Tabel 1. 6
Resep *Chili Oil*

RESEP PECCEL IWAK KALI

(*Chili Oil*)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 15 Ml

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Cabe kering Bawang putih Minyak sayur <i>Salt</i> <i>Pepper</i>	40 10 50 3 2	Gr Gr Ml Gr Gr	<i>Chop</i> kasar <i>Chop</i> kasar
3.	Panaskan	Minyak sayur	50	Ml	Ke dalam pan
4.	Masukan	Bawang putih	10	Gr	Hingga bewarna kecoklatan
5.	Campurkan	Bawang putih Minyak sayur	10 50	Gr Ml	Ke dalam cabe kering
6.	<i>Seasoning</i>	<i>Salt</i> <i>Pepper</i>	3 2	Gr Gr	Ke dalam campuran chili oil
7.	Sajikan				

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=J2XcnXFcds8&t=58s> dan Hasil Pengembangan Penulis 2025

Tabel 1. 7
Resep Daun Jeruk *Oil*

RESEP PECCEL IWAK KALI

(*Daun Jeruk Oil*)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 15 Ml

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Daun jeruk <i>Salad oil</i>	30 50	Gr Ml	

3.	Rebus	Daun Jeruk	30	Gr	Lalu tiriskan
4.	<i>Blend</i>	Daun jeruk Salad <i>oil</i>	30 50	Gr Ml	Menggunakan blender
5.	<i>Panaskan</i>	Daun jeruk Salad <i>oil</i>	30 50	Gr Ml	dengan api kecil
6.	Saring	Daun jeruk Salah <i>oil</i>	30 50	Gr Ml	Menggunakan <i>strainer</i>
7.	Sajikan				

Sumber : <https://www.youtube.com/shorts/nQWrIYllv4w> dan Hasil Pengembangan Penulis 2025

Tabel 1. 8
Resep *Pickle Red Onion*

RESEP PECEL IWAK KALI

(*Pickle Red Onion*)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 35 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	<i>Red Onion</i> <i>Rice Vinegar</i> Gula Air	50 100 20 50	Gr Ml Gr Ml	<i>Slice</i>
3.	<i>Mix</i>	<i>Rice Vinegar</i> Gula Air	100 20 50	Ml Gr Ml	Ke dalam bowl
4.	Masukan	<i>Slice red onion</i>	50	Gr	Ke dalam campuran air, gula, dan rice vinegar. Diamkan selama 120 menit
5.	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 1. 9
Resep *Crackers*

RESEP PECEL IWAK KALI
(*Crackers*)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 25 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Tepung Terigu Minyak Bawang putih Air <i>Salt</i> <i>Pepper</i>	55 10 5 8 2 2	Gr Ml Gr Ml Gr Gr	<i>Finely chopped</i>
3.	Campurkan	Tepung Terigu Minyak Bawang putih Air <i>Salt</i> <i>Pepper</i>	55 10 5 8 2 2	Gr Ml Gr Ml Gr Gr	Ke dalam <i>bowl</i> , lalu uleni hingga kalis
4.	Bentuk	<i>Crackers</i>	25	Gr	Menjadi persegi panjang
5.	Panaskan	Minyak			
6.	Masukan	<i>Crackers</i>	25	Gr	Ke dalam minyak, gan goreng hingga <i>crispy</i>
7.	Angkat	<i>Crackers</i>	25	Gr	Dan tiriskan
8.	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 1. 10
Resep Cured Duck Egg Yolk

RESEP RAWON
(Cured Duck Egg Yolk)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 7 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	<i>Duck</i> <i>Egg Yolk</i> Garam Gula	20 40 40	Gr Gr Gr	
3.	<i>Curing</i>	<i>Egg Yolk</i> <i>Garam</i> <i>Gula</i>	20 40 40	Gr Gr	Curing Egg Yolk dengan garam selama 7 hari
4.	Sajikan				

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=KgQIZYFu39k> dan Hasil Pengembangan Penulis 2025

Tabel 1. 11
Resep Rawon Paste

RESEP RAWON
(Rawon Paste)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 100 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Bawang merah Bawang putih Kunyit Kluwek	60 30 10 20	Gr Gr Gr Gr	

		Kemiri	2	Gr	
		Daun bawang	8	Gr	
		Daun jeruk	7	Gr	
		Serai	5	Gr	
		Minyak	100	ML	
3.	<i>Confit</i>	Bawang merah	60	Gr	Di dalam <i>saucepan</i> selama 30 menit. Lalu angkat
		Bawang putih	30	Gr	
		Kunyit	10	Gr	
		Kluwek	20	Gr	
		Kemiri	2	Gr	
		Daun bawang	8	Gr	
		Minyak	100	ML	
4.	<i>Blender</i>	Bawang merah	60	Gr	Hingga halus
		Bawang putih	30	Gr	
		Kunyit	10	Gr	
		Kluwek	20	Gr	
		Kemiri	2	Gr	
		Daun bawang	8	Gr	
5.	Masak	Bawang merah	60	Gr	Ke dalam <i>saucepan</i>
		Bawang putih	30	Gr	
		Kunyit	10	Gr	
		Kluwek	20	Gr	
		Kemiri	2	Gr	
		Daun bawang	8	Gr	
6.	Masukan	Daun jeruk	7	Gr	Ke dalam <i>saucepan</i>
		Serai	5	Gr	
7.	Sajikan				

Sumber : https://www.youtube.com/shorts/WvvY75q_YO0

Tabel 1. 12
Resep *Marinade Tenderloin*

RESEP RAWON

(*Marinade Tenderloin*)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 150 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	<i>Tenderloin</i>	300	Gr	
		<i>Rawon paste</i>	25	Gr	
		<i>Butter</i>	30	Gr	

3.	Marinade	<i>Tenderloin</i> <i>Rawon paste</i> <i>Butter</i>	300 25 30	Gr Gr Gr	Menggunakan
4.	Masukan	<i>Marinade</i> <i>tenderloin</i>			Ke dalam plastik <i>vacum</i>
5.	<i>Vacum</i>	<i>Marinade</i> <i>tenderloin</i>			Selama 24 jam
6.	<i>Pansear</i>	<i>Marinade</i> <i>tenderloin</i>			Hingga matang
7.	Sajikan				

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=bQfz-jcyzPs&t=32s> dan Hasil Pengembangan Penulis 2025

Tabel 1. 13
Resep Kemangi Oil

RESEP RAWON

(Kemangi Oil)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 15 Ml

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Kemangi Salad Oil Salt	25 40 2	Gr Ml Gr	
3.	Blender	Kemangi Salad Oil Salt	25 40 2	Gr Ml Gr	Hingga halus
4.	Masak	Kemangi oil			hingga harum
5.	Saring	Kemangi oil			
6.	Sajikan				

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=QBCRdrIkGQ> dan Hasil Pengembangan Penulis 2025

Tabel 1. 14
Resep *Demiglace*

RESEP RAWON

(*Demiglace*)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 200 MI

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	<i>Veal Bones</i> Bawang bombay Wortel <i>Celery stalk</i> Air <i>Tomato paste</i> <i>Thyme</i> <i>blackpeper corn</i> <i>Bayleaf</i> <i>Clove</i>	150 10 5 5 200 5 3 2 3 3	Gr gr gr gr ml gr gr gr gr gr	<i>Roast</i> Potong besar-besar Potong besar-besar Potong besar-besar
3.	Roast	<i>Veal Bones</i>	150	Gr	<i>Roast</i> hingga <i>veal bones</i> menjadi coklat atau <i>browning</i>
4.	<i>Saute</i>	bawang bombay wortel <i>Celery stalk</i>	10 5 5	gr gr gr	Hingga berwarna kecoklatan
5.	Masukan	<i>Tomato paste</i>	5	gr	Aduk hingga matang
6.	Masukan	<i>Veal Bones</i>	150	Gr	
7.	Masukan	<i>Thyme</i> <i>blackpeper corn</i> <i>Bayleaf</i> <i>clove</i>	3 2 3 3	gr gr gr gr	Aduk rata
8.	Masukan	Air	150	MI	Aduk rata
9.	Simmer				Hingga <i>reduce</i>
10.	Saring	<i>Demiglace</i>			
11.	Sajikan				

Sumber : https://www.youtube.com/watch?v=QxvQMhf_SKw

Tabel 1. 15
Resep Rawon Jus

RESEP RAWON

(Rawon Jus)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 80 Ml

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Rawon Paste <i>Demiglance</i>	100 250	Gr Ml	
3.	Masak	Rawon Paste <i>Demiglance</i>	100 250	Gr Ml	Menggunakan api kecil
4.	<i>Simmer</i>				Hingga menjadi rawon jus
5.	Sajikan				

Sumber :

<https://www.youtube.com/watch?v=HIVQeus5f0Y&pp=ygURcmVzZXAgcmF3b24gcGFzdGU%3D> dan Hasil Pengembangan Penulis, 2025

Tabel 1. 16
Resep Grilled Shimeji Mushroom

RESEP RAWON

(Grilled Shimeji Mushroom)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 25 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Panas

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	<i>Shimeji mushroom</i> Salt <i>Truffle oil</i>	50 3 5	Gr Gr Ml	Bersihkan
3.	<i>Grill</i>	<i>Shimeji Mushrrom</i>	50	Gr	
4.	Oles	<i>Truffle oil</i>	5	Ml	
5.	<i>Seasoning</i>	Salt	3	Gr	Lalu angkat

6.	<i>Torch</i>	<i>Shimeji Mushroom</i>			Hingga berwarna sedikit kehitaman
7.	<i>Serve</i>				

Sumber : Hasil Pengembangan Penulis 2025

Tabel 1. 17
Resep *Sauteed Broccoli*

RESEP RAWON

(*Sauteed Broccoli*)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 25 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Broccoli <i>Butter</i> Garam Merica	50 10 3 2	Gr Gr Gr Gr	Florets
3.	<i>Blanch</i> <i>Refresh</i>	Broccoli	50	Gr	Ke dalam air es
4.	<i>Sautee</i>	<i>Butter</i> Broccoli	10 50	Gr Gr	Menggunakan <i>saucepan</i>
5.	<i>Seasoning</i>	Garam Merica	3 2	Gr Gr	
6.	<i>Serve</i>				

Sumber :

<https://www.youtube.com/watch?v=QTuboSw5IVQ&pp=ygUOYnJvY2NvbGkgcHVyZWU%3D>

Tabel 1. 18
Resep *Aranchini* Kecombrang

RESEP RAWON
(*Aranchini* Kecombrang)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 40 gr

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Beras Kecombrang <i>Beef tallow</i> Telur Tepung <i>Breadcrumbs</i> Minyak	70 10 10 15 20 30 250	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml	Cuci bersih
3.	Masak	Beras Kecombrang	70 10	Gr Gr	Hingga matang
4.	Campur	<i>Beef tallow</i>	10	Gr	Aduk hingga tercampur rata
5.	<i>Bentuk</i>	Campuran nasi			Menjadi bulat @40 gr
6.	<i>Coating</i>	Telur Tepung <i>Breadcrumbs</i>	15 20 30	Gr Gr Gr	Coating @40 gr lalu simpan di dalam <i>chiller</i> selama 120 menit
7.	Panaskan	Minyak	250	Gr	Lalu goreng <i>aranchini</i> kecombrang hingga berwarna kecokelatan
8.	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2025

Tabel 1. 19
Resep Kecambah Jel

RESEP RAWON
(Kecambah Jel)

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 5 Ml

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Ruang

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Kecambah Agar-agar Air Gula garam	50 5 30 3 5	Gr Gr Ml Gr Gr	
3.	<i>Blanch</i>	Kecambah	50	Gr	Hingga matang lalu refresh ke dalam air es
4.	<i>blend</i>	Kecambah	50	Gr	Hingga halus dan saring
5.	Masak	Kecambah	20	Gr	Ke dalam <i>saucepan</i>
6.	Masakan	Agar-agar	5	Gr	Aduk rata
7.	Seasoning	Garam Gula	3 5	Gr Gr	Aduk rata lalu angkat dan diamkan di chiller 20 menit
8.	Sajikan				

Sumber:

<https://www.youtube.com/watch?v=aUsdoUbOw3M&pp=ygUHY3J1bWJsZQ%3D%3D> dan Hasil Pengembangan Penulis 2025

Tabel 1. 20
Resep Es Cao
RESEP ES CAO

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : Juni 2025

Berat Porsi : 250 Ml

Asal : Kota Ponorogo

Suhu Hidangan : Dingin

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Mise en place</i>				
2.	Prepare	Air Gula Putih Es Batu <i>RedBerries</i> <i>Mint Syrup</i> <i>Cincau Hitam</i>	350 50 30 15 10 25	Ml Gr Gr Gr Gr Gr	
3.	Rebus	Air Gula Gula Merah	350 50 30	Ml Gr Gr	
4.	Potong	Cincau Hitam			Macedoine
5.	<i>Crush</i>	<i>Redberries</i>			
6.	Sajikan	Es Cao			Sajikan Menggunakan es batu

Sumber : <https://www.youtube.com/shorts/R8oqXHYPGlc> dan Hasil

Pengembangan Penulis,2025

1.5 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.

Semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat menu di restoran, kafe, atau hotel disebut sebagai Food Cost. Food Cost terdiri dari biaya produksi yang diperlukan untuk mengolah makanan menjadi makanan siap saji. Biaya ini tidak termasuk biaya produksi tambahan seperti gaji, biaya listrik, sewa, dan lain-lain (Bartono, 2023). Selling Price merupakan harga jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang dihitung dari biaya produk ditambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan (Mulyadi, 2013).

1) *Food Cost*

Untuk mencari Food Cost menggunakan rumus berikut:

$$\text{Persentase Biaya Makanan (\%)} = \left(\frac{\text{Total biaya bahan makanan}}{\text{Total pendapatan penjualan}} \right) \times 100$$

2) *Dish Cost*

Untuk mencari Dish Cost menggunakan rumus berikut ini:

$$\text{Biaya Setiap Hidangan} = \text{biaya bahan makanan} + \text{biaya tenaga kerja} + \text{biaya operasional lainnya}$$

3) *Selling Price*

Untuk mencari selling price menggunakan rumus berikut ini:

$$\text{Harga Jual} = \text{biaya setiap hidangan} + \text{margin keuntungan}$$

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. 21
Recipe Cost Pecel Iwak Kali

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RAWON DAN PECEL IWAK KALI					
PECEL IWAK KALI				Portion : 2	
No.	Bahan	QTY	Unit	Unit Price (kg)	Total Cost Price
Brunoise Vegetable					
1	Wortel	25	gr	Rp 8.000	Rp 200
2	Kembangturi	25	gr	Rp 47.500	Rp 1.188
3	Kacang panjang	25	gr	Rp 19.200	Rp 480
4	Keciwis	25	gr	Rp 30.000	Rp 750
5	Sawi	25	gr	Rp 15.000	Rp 375
6	Tauge	25	gr	Rp 14.000	Rp 350
Cured Cod Fish					
1	Cod Fish	80	gr	Rp 350.000	Rp 28.000
2	Garam	30	gr	Rp 27.500	Rp 825
3	Gula	30	gr	Rp 20.000	Rp 600
4	Kemangi	5	gr	Rp 36.300	Rp 182
Saus Kacang					
1	Kacang Mede	100	gr	Rp 33.500	Rp 3.350
2	Cabai Merah	10	gr	Rp 52.500	Rp 525
3	Bawang putih	8	gr	Rp 22.000	Rp 176
4	Cabai Rawit	3	gr	Rp 35.000	Rp 105
5	Daun Jeruk	2	gr	Rp 50.000	Rp 100
6	Kencur	2	gr	Rp 23.000	Rp 46
7	Gula merah	5	gr	Rp 19.000	Rp 95
8	Garam	5	gr	Rp 27.500	Rp 138
Chili oil					
1	Cabe kering	40	gr	Rp 78.000	Rp 3.120
2	Bawang putih	10	gr	Rp 22.000	Rp 220
3	Minyak	100	ml	Rp 16.200	Rp 1.620
4	Garam	3	gr	Rp 27.500	Rp 83
5	Merica	2	gr	Rp 10.000	Rp 20
Daun Jeruk Oil					
1	Daun Jeruk	30	gr	Rp 50.000	Rp 1.500
2	Salad oil	100	ml	Rp 66.000	Rp 6.600
Pickle Red Onion					
1	Red Onion	50	gr	Rp 45.000	Rp 2.250
2	Rice Vinegar	100	ml	Rp 21.500	Rp 2.150
3	Gula	20	gr	Rp 19.000	Rp 380
4	Air	50	ml	Rp -	Rp -

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RAWON DAN PECEL IWAK KALI						
PECEL IWAK KALI				Portion :		2
No.	Bahan	QTY	Unit	Unit Price (kg)		Total Cost Price
<i>Rice Paper Crackers</i>						
1	Tepung Terigu	150	gr	Rp	13.950	Rp 2.093
2	Air	35	ml	Rp	-	Rp -
3	Minyak	15	ml	Rp	16.200	Rp 243
4	Bawang putih	35	gr	Rp	22.000	Rp 770
5	Garam	2	gr	Rp	27.500	Rp 55
6	Merica	2	gr	Rp	10.000	Rp 20
<i>RECIPE COST</i>						Rp 58.606,50
<i>DISH COSTING</i>						Rp 29.303,25
<i>FOOD COST (%)</i>						39%
<i>SELLING PRICE</i>						Rp 75.136,54
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>						Rp 77.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 22
Recipe Cost Rawon

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RAWON DAN PECEL IWAK KALI						
RAWON				Portion :		2
No.	Bahan	QTY	Unit	Unit Price (kg)		Total Cost Price
Cured Egg Yolk						
1	Telur Bebek	20	gr	Rp	45.000	Rp 900
2	Garam	40	gr	Rp	27.500	Rp 1.100
3	Gula	40	gr	Rp	20.000	Rp 800
Rawon Paste						
1	Bawang merah	60	gr	Rp	45.000	Rp 2.700
2	Bawang putih	30	gr	Rp	55.000	Rp 1.650
3	Kunyit	10	gr	Rp	20.000	Rp 200
4	Kluwek	20	gr	Rp	36.000	Rp 720
5	Kemiri	2	gr	Rp	54.000	Rp 108
6	Daun bawang	8	gr	Rp	22.500	Rp 180
7	Daun jeruk	7	gr	Rp	50.000	Rp 350
8	Serai	5	gr	Rp	16.000	Rp 80
9	Minyak	100	ml	Rp	16.200	Rp 1.620
Marinade Tenderloin						
1	Tenderloin	250	gr	Rp	450.000	Rp 112.500
2	Butter	30	gr	Rp	130.000	Rp 3.900
Kemangi Oil						

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RAWON DAN PECEL IWAK KALI					
RAWON				Portion :	2
1	Kemangi	50	gr	Rp 36.300	Rp 1.815
2	Salad oil	60	ml	Rp 66.000	Rp 3.960
3	Garam	3	gr	Rp 27.500	Rp 83
Demiglase					
1	Veal Bones	150	gr	Rp 29.900	Rp 4.485
2	Bawang bombay	10	gr	Rp 35.000	Rp 350
3	Wortel	5	gr	Rp 8.000	Rp 40
4	Celery stalk	5	gr	Rp 28.000	Rp 140
5	Air	200	ml	Rp -	Rp -
6	Tomato paste	5	gr	Rp 140.588	Rp 703
7	Thyme	3	gr	Rp 130.000	Rp 390
8	Blackpeper corn	2	gr	Rp 71.900	Rp 144
9	bayleaf	3	gr	Rp 175.000	Rp 525
10	clove	3	gr	Rp 146.000	Rp 438
Grilled Shimeji Mushroom					
1	Shimeji mushroom	50	gr	Rp 90.000	Rp 4.500
2	garam	3	gr	Rp 27.500	Rp 83
3	truffle oil	5	ml	Rp 110.000	Rp 550
Sauteed Broccoli					
1	Broccoli	60	gr	Rp 25.000	Rp 1.500
2	Butter	20	gr	Rp 130.000	Rp 2.600
3	Garam	3	gr	Rp 27.500	Rp 83
4	Merica	2	gr	Rp 10.000	Rp 20
Aranchini Kecombrang					
1	Beras	100	gr	Rp 15.000	Rp 1.500
2	Kecombrang	20	gr	Rp 42.000	Rp 840
3	Beef tallow	10	gr	Rp 71.000	Rp 710
4	Telur	15	gr	Rp 28.000	Rp 420
5	Tepung	20	gr	Rp 13.400	Rp 268
6	Breadcrumbs	30	gr	Rp 6.600	Rp 198
7	Minyak	250	ml	Rp 16.200	Rp 4.050
Kecambah Jel					
1	Kecambah	50	gr	Rp 15.200	Rp 760
2	Agar-agar	5	gr	Rp 7.000	Rp 35
3	Air	30	ml	Rp -	Rp -
4	Gula	3	gr	Rp 20.000	Rp 60
5	Garam	5	gr	Rp 27.500	Rp 138
RECIPE COST					Rp 158.193,74
DISH COSTING					Rp 79.096,87

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RAWON DAN PECEL IWAK KALI		
RAWON		Portion : 2
FOOD COST (%)		39%
SELLING PRICE		Rp 202.812,49
ACTUAL SELLING PRICE		Rp 203.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 23
Recipe Cost Es Cao

PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN RAWON DAN PECEL IWAK KALI					
ES CAO				Portion :	2
No.	Bahan	QTY	Unit	Unit Price (kg)	Total Cost Price
<i>Brunoise Vegetable</i>					
1	Air	350	ml	Rp -	Rp -
2	Gula	50	gr	Rp 20.000	Rp 1.000
3	Es Batu	30	gr	Rp 2.400	Rp 72
4	Redberries	25	gr	Rp 96.000	Rp 2.400
5	Mint syrup	20	ml	Rp 145.000	Rp 2.900
6	Cincau Hitam	25	gr	Rp 64.900	Rp 1.623
RECIPE COST					Rp 7.994,50
DISH COSTING					Rp 3.997,25
FOOD COST (%)					30%
SELLING PRICE					Rp 13.324
ACTUAL SELLING PRICE					Rp 13.500,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 24
Total Recipe Cost

TOTAL RECIPE COSTING			
No	Menu	%	Selling Price
1	Pecel iwak kali	39	Rp. 77.000,00
2	Rawon	39	Rp 203.000,00
3	Es cao	30	Rp 13.500,00
Total			Rp. 293.500,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.6 Nilai Gizi

Proses kompleks yang dilakukan oleh organisme untuk memastikan asupan makanan yang diperlukan untuk kesehatan dan keberlangsungan hidup mereka dikenal sebagai gizi. Proses ini terdiri dari beberapa langkah, termasuk pencernaan, di mana makanan diubah menjadi zat gizi yang lebih sederhana, dan absorpsi, yang memungkinkan tubuh menyerap nutrisi tersebut ke dalam aliran darah. Setelah itu, transportasi nutrisi ke berbagai bagian tubuh sangat penting untuk memastikan bahwa sel dan jaringan tubuh dapat bekerja dengan baik. Metabolisme mengubah makanan menjadi energi yang dapat digunakan, yang merupakan bagian penting dari nutrisi yang disimpan dalam memberikan energi dan mendukung pertumbuhan. Akhirnya, pengeluaran menjaga tubuh dari zat yang tidak diperlukan, menjaga keseimbangan dan kesehatan. Akibatnya, gizi bukan hanya asupan makanan tetapi juga proses penting yang mendukung perbaikan dan pemeliharaan jaringan tubuh manusia. (Marvel Manopo, 2020)

Nilai gizi adalah label kemasan yang memuat daftar kandungan gizimakanan dan komponen lainnya seperti takaran saji, jumlah takaran saji, dan persen angka kecukupan gizi (Tysmala, 2023) Berikut adalah nilai gizi yang ada di setiap hidangan penulis, sebagai berikut:

Tabel 1. 25
Nilai Gizi *Brunoise Vegetable*

Nilai Gizi <i>Brunoise Vegetable</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
25	Wortel	2,4	0,23	0,06	10
25	Kembangturi	2,41	0,49	0,15	11
25	Kacang panjang	1,78	0,46	0,03	8
25	Keciwis	3,25	0,75	0,25	17
25	Sawi	1,42	0,61	0,1	8
25	Tauge	1,17	0,9	0,12	7
Total 2 pax		12	3	1	61
Total per pax		6	2	0	31

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 26
Nilai Gizi *Cod Fish*

Nilai Gizi <i>Cured Cod Fish</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
80	<i>Cod Fish</i>	0	14,32	0,5	66
30	Garam	0	0	0	0
30	Gula	29,99	0	0	116
5	Kemangi	0,22	0,13	0,03	1
Total 2 pax		30	14	1	183
Total per pax		15	7	0	92

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 27
Nilai Gizi Saus Kacang

Nilai Gizi Saus Kacang					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
100	Kacang mede	30,16	16,84	47,77	581
10	Cabai merah	0,73	0,15	0,03	3
8	Bawang putih	2,64	0,51	0,04	12
3	Cabai rawit	1,7	0,36	0,54	10
2	Daun jeruk	0,08	0,01	0	0
2	kencur	0	0	0	0
5	gula merah	4,87	0	0	19
5	garam	0	0	0	0
Total 2 pax		40	18	48	625
Total per pax		20	9	24	313

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 28
Nilai Gizi *Chili Oil*

Nilai Gizi <i>Chili oil</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
40	Cabe kering	21,86	4,9	6,7	126
10	Bawang putih	3,31	0,64	0,05	15
100	Minyak	0	0	90,91	818
3	Garam	0	0	0	0
2	Merica	2	0	0	10
Total 2 pax		27	6	98	969
Total per pax		14	3	49	485

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 29
Nilai Gizi Daun Jeruk *Oil*

Nilai Gizi Daun Jeruk <i>Oil</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
30	Daun jeruk	2,33	0,08	0,01	3
100	<i>Salad oil</i>	0	0	100	884
Total 2 pax		2	0	100	887
Total per pax		1	0	50	444

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 30
Nilai Gizi *Pickle Red Onion*

Nilai Gizi <i>Pickle Red Onion</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
50	<i>Red Onion</i>	4,82	0,44	0,04	20
100	<i>Rice Vinegar</i>	0,04	0	0	18
20	Gula	20	0	0	77
50	Air	0	0	0	0
Total 2 pax		25	0	0	115
Total per pax		12	0	0	58

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 31
Nilai Gizi *Crackers*

Nilai Gizi <i>Crackers</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
150	Tepung Terigu	114	15	1,5	546
35	Air	0	0	0	0
15	Minyak	0	0	15	135
35	Bawang putih	12	2	0,1	53
2	Garam	0	0	0	0
2	Merica	2	0	0	10
Total 2 pax		128	17	17	744
Total per pax		64	9	8	372

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 32
Nilai Gizi *Demiglase*

Nilai Gizi <i>Demiglase</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
150	<i>Veal Bones</i>	0	8	7	100
10	Bawang bombay	0,96	0,09	0,01	4
5	Wortel	0,48	0,05	0,01	2
5	<i>Celery stalk</i>	0,15	0,03	0,01	1
200	Air	0	0	0	0
5	<i>tomato paste</i>	0,91	0,15	0	5
3	<i>thyme</i>	2	0,3	0,2	9
2	<i>blackpepper corn</i>	1,3	0,22	0,07	5
3	<i>bayleaf</i>	1,5	0,2	0,1	6
3	<i>clove</i>	1,8	0,2	0,4	8
Total 2 pax		9	9	8	140
Total per pax		5	5	4	70

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 33
Nilai Gizi *Cured Duck Egg Yolks*

Nilai Gizi <i>Cured Duck Egg Yolk</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
20	<i>Duck eggyolk</i>	0,29	2,56	2,75	37
40	Garam	0	0	0	0
40	Gula	39,99	0	0	155
Total 2 pax		40	3	3	192
Total per pax		20	1	1	96

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 34
Nilai Gizi *Marinade Tenderloin*

Nilai Gizi <i>Marinade Tenderloin</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
250	<i>Tenderloin</i>	0	49,02	45,4	618
50	Rawon paste	28	5	106	1082
30	<i>Butter</i>	0,18	0,18	24,42	218
Total 2 pax		28	54	176	1918
Total per pax		14	27	88	959

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 35
Nilai Gizi *Rawon Paste*

Nilai Gizi <i>Rawon Paste</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
60	Bawang merah	6,07	0,55	0,05	25
30	Bawang putih	9,92	1,91	0,15	45
10	Kunyit	6,49	0,78	0,99	35
20	Kluwek	3	1,5	12	134
2	Kemiri	0,28	0,18	1,44	14
8	Daun bawang	1,13	0,12	0,02	5
7	Daun jeruk	0,28	0,02	0,01	1
5	Serai	1,27	0,09	0,02	5
100	Minyak	0	0	90,91	818
Total 2 pax		28	5	106	1082
Total per pax		14	3	53	541

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 36
Nilai Gizi Kemangi *Oil*

Nilai Gizi Kemangi <i>oil</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
50	Kemangi	2,17	1,27	0,3	14
60	Salad <i>oil</i>	0	0	60	520
3	<i>Garam</i>	0	0	0	0
Total 2 pax		2	1	60	534
Total per pax		1	1	30	267

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 37
Nilai Gizi Rawon *jus*

Nilai Rawon <i>jus</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
100	Rawon <i>paste</i>	28	5	106	1082
250	<i>Demiglase</i>	9	9	8	140
Total 2 pax		37	14	114	1222
Total per pax		19	7	57	611

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 38
Nilai Gizi Kecambah *Jel*

Nilai Gizi Kecambah <i>Jel</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
50	Kecambah	2,34	1,8	0,24	12
5	Agar-agar	4,23	0,01	0,01	18
30	Air	0	0	0	0
3	Gula	3	0	0	14
5	<i>Garam</i>	0	0	0	0
Total 2 pax		10	2	0	44
Total per pax		5	1	0	22

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 39
Nilai Gizi *Grilled Shimeji Mushroom*

Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
50	<i>Shimeji mushroom</i>	3,22	1,67	3,22	18
3	Garam	0	0	0	0
5	<i>Truffle Oil</i>	0	0	5	45
Total 2 pax		3	2	8	63
Total per pax		2	1	4	32

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 40
Nilai Gizi *Sauteed Broccoli*

Nilai Gizi <i>Sauteed Broccoli</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
60	<i>Broccoli</i>	3,98	1,69	0,22	20
20	<i>Butter</i>	0,12	0,12	16,28	145
3	Garam	0	0	0	10
2	Merica	2	0	0	0
Total 2 pax		6	2	17	175
Total per pax		3	1	8	88

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 41
Nilai Gizi *Aranchini Kecombrang*

Nilai Gizi <i>Aranchini Kecombrang</i>					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
100	Beras	27,9	2,66	0,28	129
20	Kecombrang	1,48	0,29	0,07	7
10	<i>Beef tallow</i>	0	0	10	90
15	Telur	0,12	1,89	1,49	22
20	Tepung	15,26	2,07	0,2	73
30	<i>Bredcrumb</i>	24,6	2,4	0,6	108
250	Minyak	0	0	227,27	2045
Total 2 pax		69	9	240	2474
Total per pax		35	5	120	1237

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 42
Nilai Gizi Es Cao

Nilai Gizi Es Cao					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
350	Air	0	0	0	0
50	Gula Putih	49,99	0	0	194
30	Es Batu	0	0	0	0
15	<i>RedBerries</i>	1,5	0,1	0,05	7
10	<i>Mint Syrup</i>	8	0	0	33
25	Cincau Hitam	6,5	1,5	0,25	30
Total 2 pax		66	2	0	264
Total per pax		33	1	0	132

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Tabel 1. 43
Total Nilai Gizi

Total Nilai Gizi					
Total 2 pax	Menu	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
	<i>Brunoise Vegetable</i>	12	3	1	61
	<i>Cod Fish</i>	30	14	1	183
	Saus Kacang	40	18	48	625
	<i>Chili Oil</i>	27	6	98	969
	Daun Jeruk oil	2	0	100	887
	<i>Pickle Red Onion</i>	25	0	0	58
	<i>Crackers</i>	15	1	227	2111
	<i>Demiglaze</i>	9	9	8	140
	<i>Cured Duck Egg Yolk</i>	40	3	3	192
	<i>Marinade Tenderloin</i>	28	54	176	1918
	Rawon Paste	28	5	106	1082
	Kemangi Oil	2	1	60	534
	Rawon jus	37	14	114	1222
	Kecambah Jel	10	2	0	44
	<i>Grilled Shimeji Mushroom</i>	3	2	8	63
	<i>Sauteed Broccoli</i>	6	2	17	175
	<i>Aranchini Kecombrang</i>	69	9	249	2474
	Es Cao	66	2	0	132
	Total 2 pax	449	145	1216	12870
	Total per pax	225	73	608	6435

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

1.7 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.7.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis dalam melakukan latihan presentasi berada di Jl.Jurang Gg.Emon No.475/181, Bandung. Waktu latihan yang dilaksanakan yaitu bulan Oktober 2024.

1.7.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir *food presentation* akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik NHI Bandung pada bulan Agustus 2025.