

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Majalengka merupakan salah satu kabupaten yang berada di Jawa Barat dan kota angin adalah sebuah julukan untuk kabupaten Majalengka. Kabupaten ini berjarak 95 km sebelah timur laut dari Kota Bandung dan 56 km dari Kota Cirebon. Sejarah berdirinya Kabupaten Majalengka sangatlah Panjang namun dapat dibagi menjadi 4 bagian penting . Pertama adalah masa dimana nama kabupaten Majalengka itu sendiri diambil, nama Kabupaten Majalengka diambil dari 2 kata “Maja” (buah maja) & “Lengka” (tidak ada) yang diambil oleh kisah pembabatan pohon buah maja oleh Nyi Rambut Kasih. Bagian sejarah penting yang kedua adalah pada awal Majalengka berdiri, Majalengka berada dibawah pemerintahan Kerajaan Cirebon yaitu Kerajaan galuh dan pada abad 16 Majalengka masuk ke dalam wilayah kesultanan Cirebon dan Prabu Geusan Ulun pernah menjadi penguasa pertama di Majalengka sebagai dibawah Kerajaan talaga (1579). Bagian ketiga adalah kerajaan Talaga jatuh dibawah kekuasaan VOC yang dipimpin oleh Rijcklof van Goens dan mengalami perubahan administrasi (1677). Bagian ke empat yaitu penetapan nama Majalengka pada 11 Februari 1840 oleh koloni Belanda. Pada awal abad ke-20, orang Majalengka mulai terlibat dalam pergerakan nasional untuk memperjuangkan kemerdekaan Indonesia dari penjajahan Belanda. Beberapa tokoh yang berasal dari Majalengka termasuk KH Zaenal Mustofa, KH Abdul Halim, KH Ahmad Sanusi, dan KH Abdul Fatah Hasan. Mereka adalah anggota aktif Sarekat Islam, Muhammadiyah, Nahdlatul Ulama, dan Partai. (Ramadholi.E.A, 2023)

Majalengka berdekatan dengan gunung Ciremai yang merupakan gunung tertinggi di Provinsi Jawa Barat. Keadaan tersebut membuat Kabupaten Majalengka memiliki kondisi tanah yang bervariatif dengan sebaran dataran rendah yang meliputi Kecamatan

Kadipaten, Kasokandel, Panyingkiran, Dawuan, Jatiwangi, Sumberjaya, Ligung, Jatitujuh, Kertajati, Cigasong, Majalengka, Leuwimunding dan Pasalah yang memiliki ketinggian diantara 20-100m dpl. Adapun daerah yang memiliki dataran yang sedang meliputih Kecamatan Rajagaluh, Sukahaji, Maja dengan ketinggian antara 300-700 m dpl. Untuk daerah sekitar Gunung Ciremai memiliki dataran terjal dengan ketinggian 400 – 2000m dpl yang meliputi daerah Kecamatan Rajagaluh, Argapura, Sindang, Talaga, Sindangwangi, Cingambul, Banjaran, Bantarujeg, Malausma, Lemahsugih, Cikijing utara (STEKOM, 2023). Jumlah penduduk Majalengka per 2022 adalah 1.199.300 jiwa yang mayoritas beretnis Suku Sunda (Majalengkakab.go.id, 2022).

Alasan penulis dalam memilih Majalengka sebagai lokus adalah dengan keadaan Geografis dan Demografis yang dimiliki Majalengka membuat Majalengka memiliki keragaman bahan pangan dan hidangan yang meliputi hasil ikan air tawar, hasil panen sawah, hasil panen hutan, serangga, bunga, ampas, buah, dsb, ditambah dengan filosofi "Sakedik mahi loba nyesa" yang berarti sedikit cukup banyak tersisa membuat masyarakat Majalengka tidak akan pernah kekurangan bahan pangan dikarenakan semua hal yang dilihat jika mampu dikonsumsi akan dikonsumsi, dengan filosofi itu pula menurut penulis Majalengka sangat berpengaruh dalam keberlangsungan *Gastronomy* di Indonesia, penulis yakin Majalengka layak untuk dikenal oleh masyarakat luas.

TABEL 1 NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION

NO.	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1.	Tini Hartini	Wirausaha	Pemilik Rumah Makan Ibu Usman Jatiwangi
2.	Atong Saefudin	Wirausaha	
3.	Wartini	Wirausaha	

1.2 Tujuan Presentasi Masakan

1.2.1 Tujuan Formal

Tugas akhir *Food Presentation* ini dibuat sebagai persyaratan dalam menyelesaikan Tugas Akhir program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Personal

- a) Dapat menjadi ide bisnis untuk penulis / pembaca apabila ingin menjadikan hidangan Majalengka menjadi menu didalam restaurant

1.3 Usulan Menu Kuliner Majalengka

Menurut Pratnyaman A Menu merupakan sebuah daftar makanan atau minuman yang disajikan oleh penyedia makanan sedangkan untuk table d'hote sendiri berarti adalah sebuah set menu yang berisi 4 hidangan atau lebih yang dihidangkan berurut dan berjeda (Pratnyaman, 2023). Hidangan yang akan penulis presentasikan adalah hidangan asli dari Majalengka. Nantinya hidangan Majalengka ini akan penulis presentasikan dengan cara penyajian *Set Menu Table d'hote*. Adapun menu yang akan penulis präsentasikan pada saat kegiatan pelaksanaan presentasi produk ialah sebagai berikut :

1.3.1 Rangkaian Menu

TABLE D'HOTE MAJALENGKA, JAWA BARAT

”Ikan Beunteur & Sambal Mangga”

(Amuse bouche)

(Ikan Rasbora Argyrotaenia yang digoreng, dihidangkan dengan Sambal Mangga)

”Pencok Katel”

(Appetizer)

(Sayur pucuk kedelai yang ditumis, dihidangkan bersama dengan Kembang Simeut)

”Sop Dengkil Sapi”

(Soup)

(Sop Kaki Sapi)

”Duwet Sorbet & Gula Cakar”

(Refreshment)

(Es Buah Duwet padat dengan campuran Gula Cakar)

”Sate domba, Nasi Merah, Ampas Kecap”

(Main course)

(Sate Domba dengan Saus Kecap Majalengka, Nasi Merah, dan Tumis Kedelai Hitam)

”Awug”

(Dessert)

(Kue yang terbuat dari Tepung Beras dan Kelapa yang dikukus berisi Bula Aren, berbentuk krucut)

”Legen”

(Drink)

(Air pohon lontar yang difermentasi)

1.4 Deskripsi Hidangan

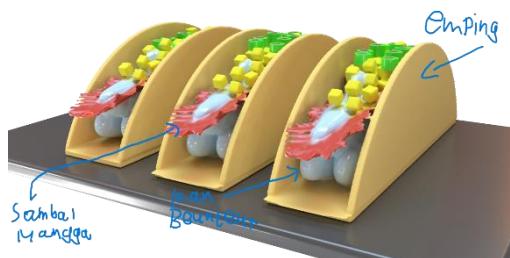
Berikut adalah penjelasan dari hidangan yang akan dipresentasikan oleh penulis.

1.4.1 Ikan Beunteur & Sambal Mangga

Hidangan ini berisi Ikan Beunteur atau yang dikenal dengan nama Ikan Wader, ikan ini merupakan ikan air tawar yang sering ditemukan di daerah Majalengka, ikan ini memiliki ukuran yang cenderung kecil sehingga seluruh bagian tubuhnya dapat

dimakan. Ikan ini memiliki cita rasa yang sangat gurih dan memiliki sedikit rasa manis pada dagingnya yang membuat Ikan Beunteur disajikan menggunakan nasi hangat dan sambal apa saja sesuai selera. Sambal Mangga penulis pilih sebagai pendamping Ikan Beunteur dikarenakan Majalengka merupakan salah satu produsen mangga terbesar di Jawa Barat sehingga membuat penulis yakin dengan produk buah mangga dari Majalengka memiliki kualitas yang bagus, dengan rasa asam segar dari mangga dan rasa pedas dari sambal dipadukan dengan rasa gurih Ikan Beunteur membuat hidangan ini mampu meningkatkan gairah makan. (Tini Hartini, 2024)

GAMBAR 1 IKAN BEUNTEUR DAN SAMBAL MANGGA



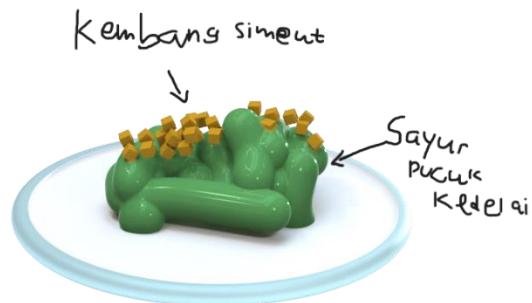
(Sumber: Olahan penulis, 2024)

1.4.2 Pencok Katel & Kembang Simeut

Pencok Katel adalah sayur lalapan pucuk kedelai, sayur ini sering ditemukan di Majalengka dan sering menjadi salah satu pendamping hidangan utama karena murah dan mudah didapat. Sayur ini memiliki rasa yang sedikit pahit cenderung tawar, bertekstur sedikit agak keras yang mampu memberikan tekstur yang menarik pada hidangan. Kembang Simeut atau Bunga Belalang merupakan bunga ciri khas Majalengka yang sering dikonsumsi sebagai cemilan atau teman memakan nasi, bunga ini memiliki kelopak kecil warna kuning dengan benang sari berwarna hijau didalam bunganya dikarenakan sangat sedikit bunga yang mekar. Kembang Simeut

memiliki cita rasa gurih nan manis layaknya belalang dari situlah bunga ini memperoleh nama tersebut. (Tini Hartini, 2024)

GAMBAR 2 PENCOK KATEL & KEMBANG SIMEUT

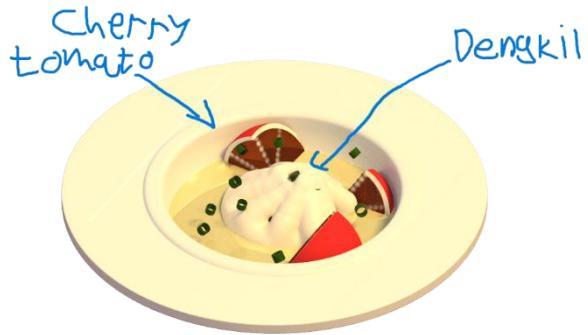


(Sumber: Olahan Penulis,2024)

1.4.3 Sop Dengkil Sapi

Sop Dengkil Sapi atau Sop Kikil Sapi atau Sop Kaki Sapi merupakan *Bioproduct* yang dihasilkan dari sisa produksi hidangan Kerajaan Cirebon yang dimanfaatkan oleh masyarakat Majalengka menjadi hidangan baru. Sop ini adalah salah satu bukti dari filosofi hidup masyarakat Majalengka. Sop Dengkil Sapi adalah Sop berkuah bening yang berisi kaki sapi dan beberapa sayuran seperti tomat, daun bawang, wortel, DSB. Sop ini memiliki cita rasa yang gurih dan kuah yang kental lengket karena kadar colagen yang tinggi dari kaki sapi. (Tini Hartini, 2024)

GAMBAR 3 SOP DENGKIL SAPI

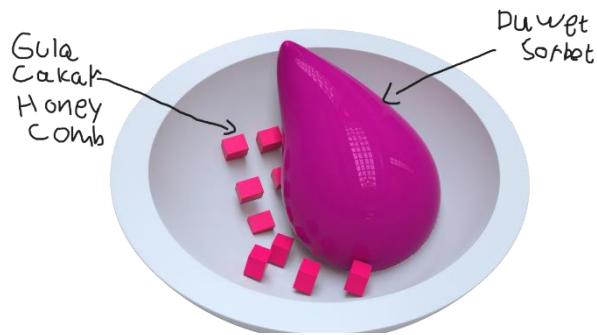


(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.4.4 Duwet Sorbet Gula Cakar

Buah duwet adalah sebuah buah yang masih 1 keluarga dengan buah plum, buah ini memiliki ukuran yang relatif kecil dan memiliki kulit berwarna ungu. Buah ini sudah menjadi cinderamata dari Majalengka sejak lama karena buah ini tumbuh cukup subur di daerah Majalengka, buah ini memiliki rasa manis cenderung asam. Gula cakar adalah hasil produksi gula kelapa atau bisa juga menggunakan gula putih yang direbus menggunakan pewarna makanan dan soda kue agar mengembang dan berongga. Gula cakar memiliki bentuk persegi, berongga dan berwarna merah muda. Gula ini memiliki kadar manis yang tidak sama dengan gula putih pada umumnya, kadar manis yang dimiliki gula cakar cenderung lebih rendah dibanding gula putih. Uniknya gula ini pada awal pembuatannya sempat menggunakan SABUN BEKO sebagai pengembangnya dikarenakan zaman dulu masyarakat Majalengka belum mengetahui soda kue. Pada kesempatan kali ini penulis ingin membuat gula cakar sebagai bahan pemanis dalam pembuatan *Sorbet* yang berbahan dasar Buah Duwet. (Tini Hartini, 2024)

GAMBAR 4 DUWET SORBET GULA CAKAR



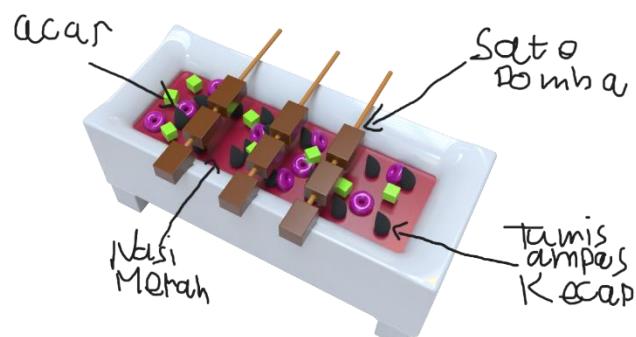
(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.4.5 Sate Domba, Nasi Merah, Ampas Kecap

Sate domba menjadi salah satu hidangan perjamuan di dalam suatu acara, sate domba Majalengka sendiri memiliki keunikan tersendiri didalam bumbunya dikarenakan menggunakan kecap asli Majalengka yang memiliki cita rasa cenderung asin dan bertekstur cair. Nasi merah pun sering menjadi karbohidrat pengganti nasi putih di Majalengka, dengan kadar gizi yang lebih tinggi dan kadar gula yang lebih rendah dibanding nasi putih membuat nasi merah menjadi salah satu makanan pengganti nasi putih terbaik. Tumis ampas kecap merupakan hasil *Bioproduct* dari produksi Kecap Segitiga asli Majalengka yang dimanfaatkan oleh masyarakat Majalengka dengan cara ditumis menggunakan cabai hijau, tomat, bawang merah.

(Tini Hartini, 2024)

GAMBAR 5 SATE DOMBA, NASI MERAH, AMPAS KECAP

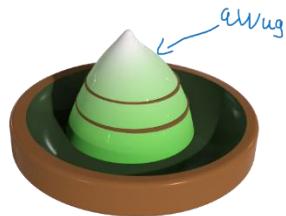


(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.4.6 Kue Awug

Awug merupakan kue yang terbuat dari tepung beras ditambah kelapa dan berisi gula merah lalu dikukus dan berbentuk kerucut. Kue ini biasanya dihidangkan dalam acara keagamaan. Kue ini berwarna putih bercampur dengan sedikit warna coklat dari gula merah melambangkan dalam diri manusia tidak akan luput dari kesalahan. (Tini Hartini, 2024)

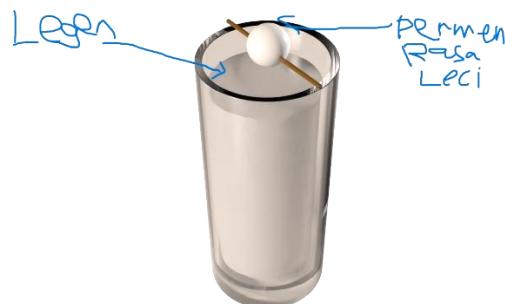
GAMBAR 6 KUE AWUG



(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.4.7 Legen

Legen merupakan salah satu minuman khas Majalengka yang berasal dari air pohon lontar, minuman ini memiliki rasa yang manis dan memiliki kadar alkohol walaupun cukup rendah. Minuman ini biasa dihidangkan dingin dengan tambahan es batu dan diminum kapan pun.(Tini Hartini, 2024)



(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.5 Usulan Resep

Menurut Siti, H dan Kokom, K resep merupakan sebuah kumpulan instruksi atau perintah kerja yang memuat petunjuk untuk membuat sesuatu. (Siti & Kokom, 2023)

Resep yang akan penulis pakai dalam TA kali ini sebagian besar diambil dari Ibu Tini Hartini, beliau merupakan seorang seniman asli Majalengka dan memiliki Restaurant di daerah Jatiwangi Majalengka yang bernama Rumah Makan Sunda Ibu Usman . Beliau dulunya adalah seorang pemain sinetron dan seniman tradisional majalengka, namun sekarang beliau sekarang lebih memperdalam kuliner Majalengka. Dari resep yang diajukan oleh Ibu Tini Hartini, Penulis sudah membuat resep tersebut menggunakan metode penulisan resep standar dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.5.1 Ikan Beunteur & Sambal Mangga

TABEL2 USULAN RESEP IKAN BEUNTEUR & SAMBAL MANGGA

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 32 gr
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 3 Porsi
Tipe Hidangan: Appetizer		Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: Majalengka	Serving Tools	:

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	63 gr 15 gr 6 gr 3 gr 9 gr	Ikan Beunteur Mangga muda Cabai merah Cabai rawit Emping	Bersihkan jeroan, marinasi dengan garam, lada, gula Kupas dan parut memanjang Bersihkan Bersihkan

				Goreng berbentuk melipat
2	Goreng kering	63 gr	Ikan Beunteur	
3	Haluskan	6 gr 3gr	Cabai merah Cabai rawit	Gabungkan cabai merah dan cabai rawit yang sudah halus
4	Campurkan	9 gr 15 gr	Cabai halus Mangga muda parut	Gabungkan mangga dan cabai, atur rasa menggunakan garam dan gula
5	Plating	63 gr 24 gr 3 Keping	Ikan Beunteur Sambal mangga Mping	Letakan Ikan beunteur goreng diatas mping lalu tuangkan sambal mangga diatas beunteur

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.5.2 Pencok KATEL & Kembang Simeut

TABEL3 USULAN RESEP PENCOK KATEL

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 54 gr
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 3 Porsi
Tipe Hidangan: Appetizer		Suhu Hidangan	: Panas

Asal : Majalengka Serving Tools :

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	120 gr	Sayur Pucuk Kedelai Cabai rawit Terasi Bawang Putih Kencur Gula Merah	Cuci bersih Cuci Bersih Bakar hingga harum Kupas dan cuci Kupas dan cuci Iris halus
2	Haluskan	9 gr 6 gr 9 gr 12 gr 6 gr	Terasi Bawang Putih Kencur Gula Merah Cabai rawit	Haluskan menggunakan ulekan dan tambahkan garam
3	Campur	120 gr	Sayur Pucuk Kedelai	Campurkan dengan bumbu yang sudah dihaluskan
4	Koreksi		Rasa	

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL4 USULAN RESEP KEMBANG SIMEUT

Halaman : 1 of 1

Jumlah /Porsi : 10 gr

Tanggal : 2024 Ukuran Porsi : 3 Porsi

Tipe Hidangan: Appetizer Suhu Hidangan : Panas

Asal : Majalengka Serving Tools :

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	45 gr 9 gr 9 gr	Bunga Belalang Bawang Merah Bawang Putih	Cuci bersih dan rebus sebentar lalu tiriskan Haluskan kedua bawang sampai halus
2	Gabungkan	45 gr 9 gr 9 gr	Bunga Belalang Bawang Merah Bawang Putih	Gabungkan seluruh bahan dan koreksi rasa menggunakan garam, gula, MSG, dan bubuk kaldu ayam
3	Tumis		Seluruh bahan	Tumis bahan dengan minyak yang sedikit dan api sedang sampai berwarna kecoklatan dan memiliki tekstur yang renyah
4	Koreksi		Rasa	

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.5.3 Sop Dengkil Sapi

TABEL 5 USULAN RESEP SOP DENGKIL SAPI

Halaman : 1 of 1 Jumlah /Porsi : 2 dl
 Tanggal : 2024 Ukuran Porsi : 3 Porsi
 Tipe Hidangan: Soup Suhu Hidangan : Panas
 Asal : Majalengka Serving Tools :

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	150 gr	Kaki sapi	Bersihkan bulunya, potong kecil
		90 gr	Bawang merah	Cuci dan iris tipis
		90 gr	Bawang putih	Cuci dan haluskan
		120 gr	Tomat	Cuci dan potong <i>Wedges</i>
		120 gr	Wortel	Cuci dan potong korek api
		10 gr	Serai	Cuci dan memarkan
		10 gr	Salam	Cuci bersih
		30 gr	Lengkuas	Cuci dan memarkan
		20 gr	Daun Bawang	Cuci dan iris tipis
		30 gr	<i>Rice paper</i>	
2	Tumis	50 gr	Bawang merah	Tumis bahan sampai wangi
		50 gr	Bawang putih	
		120 gr	Tomat	
		120 gr	Wortel	
		10 gr	Serai	
		10 gr	Salam	
		30 gr	Lengkuas	

3	Rebus		Semua bahan	Rebus semua bahan sampai kuah mengental dan kikil sudah empuk
4	Koreksi		Rasa	Gunakan garam, lada, Bubuk kaldu sapi.
5	Hidangkan		Soup dengkil	Hidangkan menggunakan soup cup/plate, taburkan bawang daun diatasnya.

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.5.4 Duwet Sorbet Gula Cakar

TABEL6 USULAN RESEP DUWET SORBET GULA CAKAR

Halaman : 1 of 1 Jumlah /Porsi : 60 gr

Tanggal : 2024 Ukuran Porsi : 3 Porsi

Tipe Hidangan: Refreshment Suhu Hidangan : Dingin

Asal : Majalengka Serving Tools :

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	150 gr 20 ml	Buah duwet Air lemon	Bersihkan dan hilangkan bijinya

		65 gr 2 gr	Gula Cakar Gelatine	Mekarkan menggunakan air es
2	Haluskan	230 gr	Buah duwet	Menggunakan blender
3	Larutkan	65 gr 2 gr	Gula Cakar Gelatine	Larutkan kedalam air mendidih 35 ml
4	Campurkan	250 gr 65 gr 2 gr 20 ml	Buah duwet Gula Cakar Gelatine Air lemon	Blend seluruh bahan hingga tercampur rata dan gelatine larut dalam adonan sorbet
5	Bekukan, Blend, Bekukan		Seluruh bahan	Ulangi proses ini sebanyak 3 kali/sampai tekstur sudah halus
6	Hidangkan		Sorbet	Didalam small bowl

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.5.5 Sate Domba, Nasi Merah, Ampas Kecap

TABEL7 USULAN RESEP SATE DOMBA

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	:80 gr
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 3 Porsi
Tipe Hidangan: Main Course		Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: Majalengka	Serving Tools	:

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	230 gr 9 pcs 100 ml 100 gr 30 gr 30 gr 30 gr 30 gr	Daging domba Tusuk sate Kecap cap segitiga manis sedang Kacang tanah Cabai merah besar Bawang merah Bawang putih Kemiri Garam	Potong dadu dan tusuk dengan tusuk sate 3 pcs / tusuk Goreng hingga matang Slice dan goreng

		30 gr 30 gr 40 ml 30 gr	Bawang merah Timun Cuka Diksi Gula	Potong Battonet Untuk acar
2	Pickle		Timun Cuka Diksi Gula	Marinasi dan letakan dalam chiller
3	Haluskan		Kacang tanah Cabai merah besar Bawang merah Bawang putih Kemiri Garam	Haluskan dan koreksi rasa dengan garam
4	Bakar		Daging domba yang sudah ditusuk	Bakar diatas arang sembari beberapa kali dicelup kedalam kecap
	Sajikan		Sate domba Bumbu Kacang Kecap Segitiga Acar	Sajikan dengan bumbu kacang, kecap segitiga, bawang goreng dan acar

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL8 USULAN RESEP NASI MERAH

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 100 gr
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 3 Porsi
Tipe Hidangan:	Side dish	Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: Majalengka	Serving Tools	:

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	150 gr 5 gr	Beras Merah Daun Pandan	Cuci Bersih Ikat
2	Masak	100 gr 1 pcs	Beras Merah Daun Pandan	Masak menggunakan metode <i>gohan</i> dengan 300 ml air
3	Hidangkan			Selagi hangat

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL9 USULAN RESEP TUMIS AMPAS KECAP

Halaman	: 1 of 1	Jumlah /Porsi	: 40 gr
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 3 Porsi
Tipe Hidangan:	Side dish	Suhu Hidangan	: Panas
Asal	: Majalengka	Serving Tools	:

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	100 gr 10 gr	Ampas Kecap Cabai Hijau	Potong tipis miring

		5 gr 5 gr	Bawang merah Daun Bawang	Iris tipis Iris tipis
2	Tumis Tambahkan	10 gr 5 gr 100 gr 5 gr	Cabai Hijau Bawang merah Ampas Kecap Daun Bawang	Hingga wangi Masukan ketia seuluh bahan sudah matang
3	Koreksi			Rasa menggunakan gula dan lada
4	Hidangkan			Selagi Hangat

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.5.6 Kue Awug

TABEL10 USULAN RESEP KUE AWUG

Halaman	: 1 of 2	Jumlah /Porsi	: 60 gr
Tanggal	: 2024	Ukuran Porsi	: 3 Porsi
Tipe Hidangan: Dessert		Suhu Hidangan	: Hangat
Asal	: Majalengka	Serving Tools	:

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	43 gr 5 gr 54 gr	Tepung beras Daun Pandan Kelapa parut	Kukus dengan daun pandan selama 5 menit

		15 gr 15 ml 36 gr 250 gr	Tepung ketan Air Garam Gula Aren Daun Pisang	Untuk membungkus
2	Campurkan	43 gr 54 gr 15 gr 15 ml	Tepung beras Kelapa parut Tepung ketan Air Garam	Adon bahan namun jangan sampai terlalu kalis.
3	Cetak Tambahkan		Adonan Gula Aren	Pisah adonan menjadi 3, buat kerucut kecil 3 buah, Masukan adonan kedalam daun pisang yang sudah berbentuk kerucut Tambahkan gula aren kedalam cetakan berisi adonan secara berlapis
4	Kukus		Adonan yang sudah dicetak	Kukus sampai padat dan sedikit kenyal

5	Hidangkan			Selagi Hangat
---	-----------	--	--	---------------

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.5.7 Legen

TABEL11 USULAN RESEP LEGEN

Halaman : 1 of 2 Jumlah /Porsi : 300 ml

Tanggal : 2024 Ukuran Porsi : 3 Porsi

Tipe Hidangan: Drink Suhu Hidangan : Dingin

Asal : Majalengka Serving Tools :

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	700 ml 210 gr 15 gr	Air legen Es batu Yupi bolicious leci	Untuk garnish
2	Stir	700 ml 210 gr	Air legen Es batu	Hingga dingin
3	Sajikan		Air legen Yupi bolicious leci	Sajikan didalam gelas highball garnish menggunakan yupi yang sudah ditusuk dengan tusuk gigi diatasnya

1.6 Food Costing, Dish Costing, Selling Price

Menurut Yuniaristanto, dkk costing adalah sebuah proses dalam menentukan biaya dengan menggunakan sistem akun yang mencatat semua pengeluaran atau beban yang sudah terjadi (Yuniaristanto et al., 2023. Konsumen memiliki harapan besar bahwa makanan yang mereka nikmati harus sepadan dengan apa yang mereka bayar. Untuk mensiasati hal tersebut sebagai penjual harus mampu melakukan *management costing* yang baik sehingga penjual mampu memberikan hidangan terbaik, dengan bahan terbaik, dengan kualitas terbaik dan dengan harga yang terbaik juga.

Berikut cara menghitung Recipe Costing, Dish Costing, Food Costing, Selling Price :

- a. Recipe Costing = banyak bahan yang digunakan / harga
 - b. Dish Costing = recipe costing / banyaknya pax
 - c. Food Costing = persentase untuk food cost
 - d. Selling Price = dish cost / food cost persen

1.6.1 Ikan Beunteur & Sambal Mangga

TABEL12 FOOD COSTING IKAN BEUNTEUR SAMBAL MANGGA

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.6.2 Pencok Katel & Kembang Simeut

TABEL13 *FOOD COSTING PENCOK KATEL & KEMBANG SIMEUT*

NO	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga pasar	Kuantitas	Satuan	Total
1	Sayur Pucuk Kedelai	0,12	kg	Rp100.000	1	kg	Rp12.000,00
2	Cabai rawit	0,006	kg	Rp31.000	1	kg	Rp 186,00
3	Terasi	0,009	kg	Rp40.000	1	kg	Rp 360,00
4	Bawang Putih	0,015	kg	Rp66.000	1	kg	Rp 990,00
5	Kencur	0,009	kg	Rp33.000	1	kg	Rp 297,00
6	Gula Merah	0,012	kg	Rp17.000	1	kg	Rp 204,00
7	Bunga Belalang	0,045	kg	Rp30.000	1	kg	Rp 1.350,00
8	Bawang Merah	0,009	kg	Rp96.000	1	kg	Rp 864,00
Recipe Costing							Rp16.251,00
Dish Costing							Rp5.417
Food Costing							35%
Selling Price							Rp15.477

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.6.3 Sop Dengkil Sapi

TABEL14 *FOOD COSTING SOP DENGKIL SAPI*

NO	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga pasar	Kuantitas	Satuan	Total
1	Kaki sapi	0,15	kg	Rp140.000	1	kg	Rp21.000,00
2	Bawang merah	0,05	kg	Rp96.000	1	kg	Rp 4.800,00
3	Bawang putih	0,05	kg	Rp66.000	1	kg	Rp 3.300,00

4	Tomat	0,12	kg	Rp30.000	1	kg	Rp 3.600,00
5	Wortel	0,12	kg	Rp30.000	1	kg	Rp 3.600,00
6	Serai	0,01	kg	Rp40.000	1	kg	Rp 400,00
7	Daun salam	0,01	kg	Rp30.000	1	kg	Rp 300,00
8	Lengkuas	0,03	kg	Rp35.000	1	kg	Rp 1.050,00
9	Daun Bawang	0,02	kg	Rp50.000	1	kg	Rp 1.000,00
10	Rice Paper	0.03	kg	Rp8.900	1	pack	Rp.267,00
Recipe Costing							Rp39.317,00
Dish Costing							Rp13.105,66
Food Costing							36%
Selling Price							Rp36.404

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.6.4 Duwet Sorbet Gula Cakar

TABEL15 FOOD COSTING DUWET SORBET GULA CAKAR

NO	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga pasar	Kuantitas	Satuan	Total
1	Buah Duwet	0,1	kg	Rp140.000	1	kg	Rp14.000,00
3	Air Lemon	0,02	L	Rp60.000	1	L	Rp 1.200,00
4	Gula Cakar	0,065	kg	Rp55.000	1	kg	Rp 1.100,00
5	Gelatine	0,002	kg	Rp240.000	1	kg	Rp15.600,00
Recipe Costing							Rp31.900,00
Dish Costing							Rp10.633,33
Food Costing							34%
Selling Price							Rp31.275

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.6.5 Tongseng Kambing, Nasi Merah, Tumis Ampas Kecap

TABEL16 *FOOD COSTING TONGSENG KAMBING, NASI MERAH, TUMIS AMPAS*

KECAP

NO	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga pasar	Kuantitas	Satuan	Total
1	Daging Kambing	0,23	kg	Rp145.000	1	kg	Rp33.350,00
2	Bawang Merah	0,03	kg	Rp96.000	1	kg	Rp 2.880,00
3	Bawang Putih	0,03	kg	Rp66.000	1	kg	Rp 1.980,00
4	Kacang Tanah	0,03	kg	Rp59.000	1	kg	Rp 1.770,00
5	Kecap cap segitiga	0,1	L	Rp64.000	1	L	Rp 6.400,00
6	Cabai Merah	0,03	kg	Rp60.000	1	kg	Rp 1.800,00
7	Kemiri	0,03	kg	Rp54.000	1	kg	Rp 1.620,00
8	Beras Merah	0,15	kg	Rp30.000	1	kg	Rp 4.500,00
9	Daun Pandan	0,005	kg	Rp60.000	1	kg	Rp 300,00
10	Ampas Kecap	0,1	kg	Rp50.000	1	kg	Rp 5.000,00
11	Cabai Hijau	0,03	kg	Rp40.000	1	kg	Rp 1.200,00
12	Daun Bawang	0,005	kg	Rp50.000	1	kg	Rp 250,00
Recipe Costing							Rp61.050,00
Dish Costing							Rp20.350,00
Food Costing							35%
Selling Price							Rp58.143

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.6.6 Kue Awug

TABEL17 *FOOD COSTING KUE AWUG*

NO	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga pasar	Kuantitas	Satuan	Total
1	Tepung beras	0,043	kg	Rp16.000	1	kg	Rp 688,00
2	Daun Pandan	0,005	kg	Rp60.000	1	kg	Rp 300,00

3	Kelapa parut	0,053	kg	Rp39.000	1	kg	Rp 2.067,00
4	Tepung ketan	0,015	kg	Rp24.000	1	kg	Rp 360,00
5	Gula Aren	0,036	kg	Rp24.000	1	kg	Rp 864,00
6	Daun Pisang	0,25	kg	Rp16.000	1	kg	Rp 4.000,00
Recipe Costing							Rp 8.279,00
Dish Costing							Rp 2.759,67
Food Costing							35%
Selling Price							Rp7.885

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.6.7 Legen

TABEL18 FOOD COSTING LEGEN

Legen							
NO	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga pasar	Kuantitas	Satuan	Total
1	Air legen	0,7	L	Rp15.000	1	L	Rp10.500,00
2	Es batu	0,21	kg	Rp10.000	1	Kg	Rp 2.100,00
3	Yupi bolitious	0,015	Kg	Rp15.000	1	Kg	Rp 225,00
Recipe Costing							Rp12.600,00
Dish Costing							Rp 4.200,00
Food Costing							27%
Selling Price							Rp15.556

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.7 Daftar Nilai Gizi

Gizi seimbang merupakan susunan pangan sehari hari yang mengandung zat dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh dengan memperhatikan ragam jenis pangan yang masuk pula kedalam tubuh, aktifitas fisik, pola hidup bersih, dan berat badan normal secara teratur (Dinas Kesehatan Kabupaten Badung, 2022). Peran seorang penjual dalam

menghidangkan makanan yang terbaik kepada pelanggan adalah mengetahui kadar gizi yang dimiliki oleh setiap hidangan yang akan disajikan kepada pelanggan. Dengan pentingnya peran penjual dalam mengetahui kadar gizi dalam sebuah hidangan, pada kesempatan kali ini penulis akan menuliskan kadar gizi dalam hidangan yang penulis akan presentasikan, dalam menghitung kadar gizi dalam hidangan penulis menggunakan fatsecret.co.id sebagai sumber data dengan hasil perhitungan sebagai berikut:

1.7.1 Ikan Beunteur Sambal Mangga

TABEL19 KANDUNGAN GIZI IKAN BEUNTEUR & SAMBAL MANGGA

NO	BAHAN	JUMLAH	Satuan	KALORI (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Garam	2	gr	0,00	0,00	0,00	0,00
2	Ikan Beunteur	63	gr	52,92	1,43	0,00	9,37
3	Mangga Muda	15	gr	8,85	0,04	2,30	0,07
4	Cabai Merah	6	gr	1,92	0,04	1,10	0,09
5	Cabai Rawit	3	gr	9,54	0,52	1,70	0,36
6	Emping	9	gr	31,50	0,13	6,28	1,09
TOTAL				104,73	2,16	11,37	10,99
1 pax				34,91	0,72	3,79	3,66

(Sumber: Fat Secret, 2007 & Olahan Penulis, 2024)

1.7.2 Pencok Katel Kembang Simeut

TABEL20 KANDUNGAN GIZI PENCOK KATEL KEMBANG SIMEUT

NO	BAHAN	JUMLAH	Satuan	KALORI (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Sayur Pucuk Kedelai	120	gr	525,20	30,48	42,26	42,26
2	Cabai rawit	6	gr	19,08	10,36	3,40	0,72
3	Terasi	9	gr	13,95	0,26	0,00	2,01
4	Bawang Putih	15	gr	0,60	0,30	1,40	0,01
5	Kencur	9	gr	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Bunga Belalang	45	gr	18,90	0,21	3,92	3,62
7	Bawang Merah	9	gr	3,78	0,07	0,91	0,83
TOTAL				581,51	41,69	51,89	49,45
1 pax				193,84	13,90	17,30	16,48

(Sumber: Fat Secret, 2007 & Olahan Penulis, 2024)

1.7.3 Sop Dengkil Sapi

TABEL21 KANDUNGAN GIZI SOP DENGKIL SAPI

NO	BAHAN	JUMLAH	Satuan	KALORI (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Kaki sapi	150	gr	150,00	6,80	6,24	16,32
2	Bawang merah	90	gr	37,80	0,72	9,10	8,28
3	Bawang putih	90	gr	36,00	0,18	0,89	0,17
4	Tomat	120	gr	26,40	0,30	5,78	1,24
5	Wortel	120	gr	49,20	0,29	9,59	0,89
6	Serai	10	gr	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Daun Salam	10	gr	31,30	0,84	0,60	0,60
8	Lengkuas	30	gr	7,20	0,16	1,32	1,35
9	Daun Bawang	20	gr	12,20	0,06	2,83	0,30
TOTAL				350,10	9,34	36,35	29,15
1 pax				116,70	3,11	12,12	9,72

(Sumber: Fat Secret, 2007 & Olahan Penulis, 2024)

1.7.4 Duwet Sorbet Gula Cakar

TABEL22 KANDUNGAN GIZI DUWET SORBET GULA CAKAR

NO	BAHAN	JUMLAH	Satuan	KALORI (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Buah duwet	100	gr	80,00	0,60	18,20	0,50
2	Air lemon	20	ml	15,00	0,00	4,32	0,09
3	Gula Cakar	65	gr	240,00	0,00	63,00	0,00
4	Gelatine	2	gr	6,70	0,00	0,00	1,71
TOTAL				341,70	0,60	85,52	2,30
1 pax				113,90	0,20	28,51	0,77

(Sumber: Fat Secret, 2007 & Olahan Penulis, 2024)

1.7.5 Sate Domba, Nasi Merah, Tumis Ampas Kecap

TABEL23 SATE DOMBA

NO	BAHAN	JUMLAH	Satuan	KALORI (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Daging Domba	230	gr	250,70	5,31	0,00	47,39
2	Bawang Merah	9	gr	3,78	0,07	0,91	0,83
3	Bawang Putih	9	gr	3,60	0,18	0,89	0,17
4	Cabai Merah	9	gr	28,62	1,55	0,51	0,11
5	Kacang Tanah	30	gr	170,10	14,77	4,83	7,74
6	Kecap Cap Segitiga	100	ml	266,66	0,00	66,66	0,00
TOTAL				250,70	5,31	0,00	47,39
1 pax				83,57	1,77	0,00	15,80

(Sumber: Fat Secret, 2007 & Olahan Penulis, 2024)

TABEL24 KANDUNGAN GIZI NASI MERAH

NO	BAHAN	JUMLAH	Satuan	KALORI (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Beras Merah	150	gr	165,00	1,34	34,17	3,84
2	Daun Pandan	5	gr	16,05	0,00	3,90	0,11
TOTAL				181,05	1,34	38,07	3,95
1 pax				60,35	0,45	12,69	1,32

(Sumber: Fat Secret, 2007 & Olahan Penulis, 2024)

TABEL25 KANDUNGAN GIZI TUMIS AMPAS KECAP

NO	BAHAN	JUMLAH	Satuan	KALORI (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Ampas Kecap	100	gr	177,00	4,92	24,16	10,11
2	Cabai Hijau	10	gr	3,20	0,03	0,73	0,16
3	Bawang merah	5	gr	2,10	0,00	0,51	0,05
4	Daun Bawang	5	gr	3,05	0,02	0,71	0,08
TOTAL				180,20	4,95	24,89	10,27
1 pax				60,07	1,65	8,30	3,42

(Sumber: Fat Secret, 2007 & Olahan Penulis, 2024)

1.7.6 Kue Awug

TABEL26 KANDUNGAN GIZI KUE AWUG

NO	BAHAN	JUMLAH	Satuan	KALORI (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Tepung beras	43 gr	gr	156,95	0,60	34,40	2,58
2	Daun Pandan	5 gr	gr	16,05	0,00	3,90	0,11
	Kelapa parut	54 gr	gr	191,16	18,20	3,81	2,57
	Tepung ketan	15 gr	gr	54,30	0,11	11,91	1,01
	Gula Aren	36 gr	gr	135,72	0,00	35,38	0,00
TOTAL				554,18	18,91	89,40	6,27
1 pax				184,73	6,30	29,80	2,09

(Sumber: Fat Secret, 2007 & Olahan Penulis, 2024)

1.7.7 Total Kandungan Gizi

TABEL27 TOTAL KANDUNGAN GIZI

NO	NAMA	KALORI (Kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Ikan Beunteur Sambal Mangga	34,91	0,72	3,79	3,66
2	Pencok Katel Kembang Simeut	193,84	13,90	17,30	16,48
3	Sop Dengkil Sapi	116,70	3,11	12,12	9,72
4	Duwet Sorbet	113,90	0,20	28,51	0,77
5	Tongseng Kambing, Nasi Merah, Ampas Kecap	203,98	3,86	20,99	20,54
6	Kue Awug	184,73	6,30	29,80	2,09
7	Legen	79,67	0,00	4,00	0,33
Total Kandungan Gizi		848,06	28,10	112,50	53,25

(Sumber: Fat Secret, 2007 & Olahan Penulis, 2024)

1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.8.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis dalam melakukan Latihan presentasi berada di Greenland

Sendang Regency B10. Waktu Latihan yang dilaksanakan yaitu dari bulan Mei hingga Juli 2024.

1.8.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian siding Tugas Akhir food presentation akan

dilaksanakan di Kitchen Nusantara Restaurant, Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan Agustus 2024