

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

1.1.1. Sejarah Soto Bandung

Soto menjadi makanan yang populer dan panjang akan sejarah di indonesia, In cross java culture: The asian network (Denys Lombard, 1996) karya *Denys Lombard* mengatakan bahwa soto berasal dari kata *cao du* (*chau tu*) yang berasal dari kata cina. Kata *sao du* (*sao tu*) atau *sio to* dari bahasa *hokkien* adalah kata asli yang sekarang menjadi *soto* (Ni Made Intan Kharisma Dewi, 2022) . Kata *cao* berartikan daun, *shao* berartikan memasak dan *du* berarti kan perut atau jeroan sapi. Hidangan khas indonesia ini menjadi akulturasi pengaruh budaya tionghoa yang sudah lama masuk ke indonesia.



Gambar 1. 1 Gambar Soto Bandung

Sumber : pinterest

Bahan yang digunakan dalam soto juga menyesuaikan daerah dan memiliki ciri khas tersendiri, contohnya soto betawi yang berasal di Jakarta yang menggunakan santan dan jeroan sapi, sementara soto ayam yang terkenal di Jawa Tengah menggunakan kunyit dan daging ayam serta bihun (Yudhistira & Fatmawati, 2020). Alasan penulis memilih pengembangan Soto Bandung dikarenakan Soto Bandung memiliki rasa yang Khas, *light* dan isi dari soto yang beda dari soto lainnya yaitu terdapat lobak dan kacang kedelai goreng. Dari segi bisnis Soto Bandung memiliki *reputasi* yang tinggi, Karena pembuatan Soto Bandung yang mudah di buat dan rasa yang *light* maka dari itu Soto Bandung dapat diterima oleh masyarakat Indonesia.

1.1.2. Sejarah Sate Maranggi

Sedikit adanya bukti sejarah asal muasal yang tertulis dan terbukukan, Demikian ada beberapa versi asal muasal “Sate Maranggi” dari berbagai sumber sejarah. Kata “Maranggi” berasal dari penjual sate yaitu Mak Anggi dari Jawa Tengah pada tahun 1960-an di daerah Cianting. Penyebutan Sate Mak Anggi lambat laun ada penambahan huruf “R” menjadi Maranggi agar mempermudah pengucapan. Tidak diketahui yang pasti kapan kuliner Sate Maranggi menjadi tenar namun seorang bernama Bustomi Sukmawirdja atau dikenal sebagai Mang Udeng, telah berjualan Sate Maranggi pada tahun 1962 di Kecamatan Plered menjadi titik ketenaran kuliner Sate Maranggi khas Purwakarta. (Setiawan et al., 2017)



Gambar 1. 2 Gambar Soto Bandung

Sumbe: pinterest

Seorang juru masak Haryo Pramoe mengatakan bahwa Sate Maranggi merupakan hasil serapan dari budaya China, hal itu di latar belakang adanya kesamaan pada bumbu yang digunakan. Adanya metode rendam dan siram pada Sate Maranggi membuat jelas berasal dari budaya China dan menurut Haryo Pramoe sama seperti pembuatan dendeng ayam dan dendeng babi. Namun karena pengaruh kultur islam, pembuatan daging babi di ganti dengan daging domba, sapi dan kerbau khususnya pada wilayah purwakarta dan sekitarnya. (Setiawan et al., 2017). Alasan penulis memilih pengembangan produk sate maranggi dikarenakan, sate maranggi memiliki rasa yang kuat dengan mencampurkan bawang merah, bawang putih dan ketumbar sebagai bahan utama marinasi. Rasa sate maranggi merupakan sate yang populer di masyarakat indonesia dengan pembuatannya yang mudah dan karena itu menjadi salah satu produk bisnis yang dapat diterima masyarakat.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian Food Presentation Pengembangan produk Soto Bandung dan Sate maranggi (disajikan dengan nasi putih dan acar nanas) sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Formal

1. Untuk memenuhi syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan Diploma-III program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Memperdalam dan pengembangan serta pemahaman sajian Soto Bandung dan Sate Maranggi khas Jawa Barat.

1.2.2. Tujuan Operasional

1. Menguji kemampuan penulis untuk menyajikan makanan khas daerah Jawa Barat.
2. Memperluas pemahaman penulis pada gastronomi di Indonesia khususnya Soto Bandung dan proses memasak dalam Sate Maranggi
3. Tujuan dari segi bisnis agar hidangan Soto Bandung yang sudah di kembangkan ini dapat dijual di restoran, hotel atau pun katering.
4. Penulis mendapat banyak ilmu dan teknik serta kedisiplinan selama menimba ilmu di Politeknik Pariwisata NHI Bandung Diploma-III program studi Seni Kuliner.

1.3. Manfaat Penelitian

1.3.1. Manfaat bagi Umum

Dengan adanya pengembangan produk sajian khas daerah tersebut diharapkan dapat menambah ilmu, wawasan dan pengalaman pada penulis dan mahasiswa/i lain serta untuk masyarakat agar dapat lebih berkembang dalam sektor gastronomi indonesia lebih tepatnya Jawa Barat

1.3.2. Manfaat bagi Mahasiswa

Diharapkan dengan adanya proses pengembangan sajian produk tersebut diharapkan bagi penulis dapat mempresentasikan sajian produk dengan baik. Ada pun kemandirian dan disiplin bagi penulis dalam meningkatkan kemampuan menulis akademis dan praktis serta penelitian dalam menyelesaikan tugas akhir dapat nilai tambah untuk persiapan ke jenjang karir atau melanjutkan ke jenjang studi yang lebih tinggi.

1.4. Usulan Produk Makanan

1.4.1. Perencanaan Menu

Penulis mempresentasikan menu sajian dengan cara pengembangan berkonsep penggunaan bahan lokal dengan judul “Pengembangan produk Soto Bandung dan sate maranggi (disajikan dengan nasi putih dan acar nanas)” sebagai bentuk sarana untuk menyajikan hidangan terdiri dari soup dan main course. Secara etimologi, pengembangan yang memiliki arti atau makna suatu proses, cara, perbuatan atau sebuah proses kegiatan bersama. Memiliki arti suatu proses membuat suatu menjadi maju, baik sempurna dan berguna. Dimana penulis mengubah hidangan dengan cara teknik masak, penambahan bahan masakan,

meningkatkan bentuk hidangan, penampilan makanan variasi resep yang sudah ada.

1.4.2. Rangkaian menu

MENU

SOUP

SOTO BANDUNG

(Consomme Beef broth, Braised Beef Brisket, Sliced Turnip, Scallion, Fried Soybean, Celery, Fried Emping)

Main Course

SATE MARANGGI

(Marinated Lamb Sate Marinated, White Rice, Subang Pineapple Pickle with Shallot, Carrot and Cucumber,)

Resep standar sangat berguna dalam sistem produksi makanan untuk menghasilkan makanan yang cocok, enak, komplit, dan hasilnya dapat dikontrol sebaik mungkin sehingga menghasilkan makanan yang dapat memuaskan pelanggan. Pembuatan resep memiliki struktur sebagai berikut, Nama resep, hasil, bahan dan jumlah yang di tulis secara berurutan berdasarkan kegunaanya, peralatan yang dibutuhkan, petunjuk pembuatan resep.

1.4.3. Deskripsi Produk

a. Soto Bandung

Soto bandung adalah makanan khas Jawa Barat yang penulis pilih dalam pengembangan produk dengan teknik *Aspic* dan *consomme*. *Aspic* adalah makanan pembuka dari Arab dengan pembuatan meliputi gelatine dan agar-agar membuat makanan menjadi seperti jelly (Nicky Nainggolan & Tri Wahyuni Indah Permata, 2023). *Consomme* adalah kaldu yang dijernihkan dengan meyaring bahan utama sehingga menjadi jernih. Secara tradisional, semua kaldu bening disebut sebagai *Consomme*. Penulis mengiris lobak lalu disusun kedalam cetakan coklat bulat bersama dengan daging sapi khas dalam dan kaldu yang sudah dicampur dengan gelatine, di bekukan kedalam pendingin selama 20 menit.

b. Sate Maranggi

Sate maranggi yang berasal dari “Mak anggi” menjadi salah satu sate yang mudah di buat, Pembuatan sate yang penulis gunakan menggunakan daging kambing bagian kaki belakang yang direndam oleh bumbu maranggi selama semalam. Nasi putih juga ditambahkan dalam hidangan untuk pendamping serta acar nanas. Acar nanas yang digunakan oleh penulis adalah, wortel, nanas subang, bawang merah dan timun. Aroma dan rasa dari sate maranggi kambing yang di presentasikan oleh penulis menjadi *highlight* dari hidangan. Dengan rasa ketumbar yang kuat serta kecap “Cap Anggur” yang di gunakan asli produksi lokal Jawa Barat. Perpaduan manis dari nanas dan dan rasa gurih dari bawang merah menjadi kombinasi yang pas dengan sate maranggi kambing.

1.5. Tinjauan Produk

1.5.1. Tema Produk

Penulis menggunakan tema *fine dining* dengan konsep pengembangan produk soup dan main course, Soto Bandung dan Sate maranggi. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia *produk* adalah barang atau jasa yang dibuat atau ditambahkan gunanya atau nilainya dalam proses produksi dan menjadi hasil akhir dari proses produksi itu (KBBI, 2013). Konsep *Fine Dining* bisa di lihat pada tahun 1780 saat evolusi makanan kerjasama antara Cesar Ritz dan chef asal prancis, Auguste Escoffier. Saat itu konsep Haute cuisine menjadi peran penting dalam pengembangan *Fine Dining* (Otter, 2024). *Haute Cuisine* merupakan jenis seni kuliner yang menggunakan teknik memasak yang rumit dan menggunakan bahan-bahan berkualitas tinggi (Wimintra J. Raj, 2022). Penulis juga memprioritaskan bahan-bahan lokal dengan kualitas yang terbaik, dengan ini penulis berpartisipasi dalam mendukung para pedagang kecil.

1.1.1. Sketsa Produk

1. Sketsa Produk Makanan Soto Bandung



Gambar 1. 3 Sketsa Gambar Soto Bandung

Sumber: Olahan penulis, 2024

Deskripsi produk:

1. Emping Goreng
2. Kacang Kedelai Goreng
3. Daging Sandung Lamur
4. Daun Bawang
5. Daun Seledri
6. Lobak

2. Sketsa Produk Sate Maranggi



Gambar 1. 4 Sketsa Gambar Sate Maranggi

Sumber: Olahan penulis, 2024

Deskripsi Sketsa:

1. Nasi Putih
2. Acar Nanas
3. Sate Maranggi

1.1.2. Standar Resep

Penulisan standar resep merupakan instruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang didalamnya terdapat informasi tentang bahan, banyaknya bahan makanan, teknik, prosedur, alat-alat yang dibutuhkan dalam membuat suatu produk (john dalam mufqi, 2010)

TABEL 1. 1
RESEP CONSOMME SOTO BANDUNG

Halaman: 1 dari 2

Jumlah Makanan : 1 porsi

Jenis: *soup*

Berat Makanan : 150 MI

Asal: Indonesia

Temp Hidangan : Panas

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan	75	Gr	Daging Sandung lamur	Potong cincang
		4	Liter	Air	
		10	Gr	Seledri	
2	Campurkan			Semua bahan	Diamkan semalam
3	Masukan	6	Liter	Air	kedalam stock pot
4	Masukan Panaskan			Bahan campuran daging	kedalam stock pot Simmer selama 25 menit menggunakan api kecil hingga bahan mengambang ke atas
5	Result Saring	4	liter	kaldu	

Sumber: William W. Wongso (Cita Rasa Indonesia Ekspresi Kuliner William Wongso) dan pengembangan penulis.

TABEL 1. 2
RESEP ASPIC SOTO BANDUNG

Halaman: 2 dari 2

Jumlah Makanan : 1 porsi

Jenis: *soup*

Berat Makanan : 150 MI

Asal: Indonesia

Temp Hidangan : Panas

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan	75	Gr	Daging	Potong cincang
		4	Liter	Sandung lamur	
		10	Gr	Air	
		25	Gr	Seledri	slice
		5	Gr	lengkuas	potong bagi 6
		100	Gr	daun bawang	potong bagi 2
		2	Gr	putih telur	
		4	Gr	sereh	slice
			Gr	daun salam	cuci bersih
2	Campurkan			Semua bahan	Diamkan semalam
3	Masukan	6	Liter	Air	kedalam stock pot
4	Masukan			Bahan campuran daging	kedalam stock pot
	Panaskan				Simmer selama 25 menit menggunakan api kecil hingga bahan mengambang ke atas
5	Result	4	liter	kaldu	
	Saring				

Sumber: William W. Wongso (Cita Rasa Indonesia Ekspresi Kuliner William Wongso) dan pengembangan penulis.

TABEL 1.3
RESEP MARINATE SATE MARANGGI

Halaman: 1 dari 3

Jumlah Makanan: 1 Porsi

Jenis: *Main Course*

Berat Makanan: 180 gr

Asal: Indonesia

Temp Hidangan: Panas

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan	500	Gr	Daging Kambing Bagian Paha Belakang	Potong Dadu
		50	Gr	Gula Merah	Slice
		20	Gr	Asam Jawa	Larutkan
		50	Gr	Kecap Manis	
		5	Gr	Garam	
		50	Gr	Bawang Merah	Haluskan
		30	Gr	Bawang Putih	Haluskan
		4	Gr	Ketumbar	Sangrai, Haluskan
		250	Gr	Beras	Masak Hingga Pulen
		50	Gr	Tomat Cherry	Potong 2 Bagian
		15	Gr	Kucai	Slice
		10	Gr	Jeruk Limau	Potong Menajdi 4 Bagian
		10	Gr	Bawang Goreng	
		12	Gr	Kerupuk Udang	Goreng
		4	ml	Minyak Goreng	
2	Blender			Bawang Merah Bawang Putih Ketumbar Minyak Goreng Gula Merah	Hingga Halus
3	Campurkan			Bumbu Halus Daging Kambing Asam Jawa Garam Kecap Manis	Hingga Merata Diamkan Semalam

TABEL 1. 4
RESEP MARINATE SATE MARANGGI

Halaman: 2 dari 3

Jumlah Makanan: 1 Porsi

Jenis: *Main Course*

Berat Makanan: 180 gr

Asal: Indonesia

Temp Hidangan: Panas

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
4	Tusuk			Daging Kambing	Dengan Tusuk Sate Berisikan 4 Potong
5	Bakar			Sate Kambing	Hingga Tingkat Kematangan <i>Medium</i>
6	Result Garnish			Tomat Cherry Kuai Bawang Goreng	Pada Sate Maranggi

Sumber: William W. Wongso (Cita Rasa Indonesia Ekspresi Kuliner William Wongso) dan pengembangan dari penulis

TABEL 1. 5
RESEP ACAR SATE MARANGGI

Halaman: 3 dari 3

Jumlah Makanan: 1 Porsi

Jenis: *Main Course*

Berat Makanan: 180 gr

Asal: Indonesia

Temp Hidangan: Panas

No	Cara Buat	Jumlah	Unit	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan	To Taste	Gr	Garam	
		50	Gr	Bawang Merah	Slice
		80	Gr	Cuka	
		125	Gr	Air	Didihkan
		To Taste	Gr	Gula	
		25	Gr	Wortel	Potong Dadu
		30	Gr	Timun	Buang Isinya, Slice
		50	Gr	Nanas Subang	Potong Dadu
2	Panaskan			Air Gula Cuka	Hingga Gula Larut
3	Campurkan			Bawang Merah Nanas Subang Wortel Air Acar	Diamkan 30 Menit
4	Result			Acar Nanas	Siap Dihidangkan

Sumber: William W. Wongso (Cita Rasa Indonesia Ekspresi Kuliner William Wongso)
dan pengembangan dari penulis

1.1.3. Selling Price & Food Cost

Food cost adalah aspek yang penting dalam berbagai usaha. Pengawasan biaya produksi adalah hal yang penting untuk meningkatkan efisiensi produksi sehingga dapat keuntungan. Pada buku *Food Cost Control* karya Richard Kotas dan Bernard Davis, mereka menyatakan bahwa fungsi pada *Food cost* adalah meyakinkan bahwa biaya tersebut sejalan dengan tujuan yang sudah ditentukan lebih dulu dari bisnis tersebut. Agar biaya dapat digunakan secara efisien maka pengawasan perlu dilaksanakan (Bartono, 2005, P.5).

Biaya makanan dapat dihitung dan diwakilkan sebagai persentase yang dapat diperoleh dari formula berikut:

$$\text{FOOD COST \%} = \text{food cost} / \text{food sales} \times 100\%$$

Setelah mendapatkan recipe cost, langkah berikutnya adalah menghitung dish costing per satu porsi. Rumus yang digunakan sebagai berikut:

$$\text{Dish Cost: Recipe Cost: berapa Porsi yang akan disajikan}$$

Untuk menghitung selling price dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Selling Price: Dish Cost: Food cost yang sudah ditentukan}$$

TABEL 1. 6
FOOD COSTING & SELLING PRICE SOTO BANDUNG

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR / KG	TOTAL HARGA
1	Sandung Lamur	0,15	Kg	Rp125.000	Rp18.750
2	Lobak Putih	0,2	Kg	Rp18.000	Rp3.600
3	Daun Salam	0,04	Kg	Rp31.000	Rp1.240
4	Sereh	0,02	Kg	Rp24.000	Rp480
5	Bawang Putih	0,012	Kg	Rp48.000	Rp576
6	Gelatine	0,05	Kg	Rp36.000	Rp1.800
7	Air	6	Liter	-	-
8	Garam	0,025	Kg	Rp12.000	Rp300
9	Daun Bawang	0,05	Kg	Rp15.000	Rp750
10	Putih Telur	0,1	Kg	Rp36.000	Rp3.600
11	Emping	0,05	Kg	Rp70.000	Rp3.500
12	Kacang Kedelai	0,02	Kg	Rp20.000	Rp400
13	Seledri	0,01	Kg	Rp12.000	Rp120
14	Lengkuas	0,025	Kg	Rp20.000	Rp500
15	Minyak Sayur	0.025	Kg	Rp24.000	Rp600
<i>Food Costing</i>					Rp43.626
<i>Dish Costing</i>					Rp21.813
<i>Percentage Cost</i>		30%	<i>Harga Jual</i>		Rp72.710

Sumber : Olahan Data Penulis, 2024

TABEL 1. 7
FOOD COSTING & SELLING PRICE SATE MARANGGI

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR / KG	TOTAL HARGA
1	Daging Kambing	0,5	Kg	Rp180.000	Rp9.000
2	Gula Merah	0,050	Kg	Rp25.000	Rp1.250
3	Asam Jawa	0,020	Kg	Rp20.000	Rp400
4	Kecap Manis Anggur	0,050	Botol	Rp19.000	Rp950
5	Garam	0,05	Kg	Rp12.000	Rp600
6	Bawang Merah	0,050	Kg	Rp32.000	Rp1.600
7	Bawang Putih	0,030	Kg	Rp48.000	Rp1.444
8	Ketumbar	0,04	Kg	Rp50.000	Rp2.000
9	Cuka	0,020	Botol	Rp13.000	Rp650
10	Air	0,150	ml	-	-
11	Gula	0,050	Kg	Rp24.000	Rp1.200
12	Wortel	0,050	Kg	Rp13.000	Rp650
13	Timun	0,050	Kg	Rp12.000	Rp600
14	Nanas Subang	0,050	Kg	Rp17.000	Rp850
15	Beras	0,250	Kg	Rp16.000	Rp4.000
16	Kucai	0,05	Kg	Rp36.000	Rp1.800
17	Cabe Merah Besar	0,05	Kg	Rp22.000	Rp1.100
18	Jeruk Nipis	0,02	Kg	Rp15.000	Rp300
19	Tomat Cherry	0,06	Kg	Rp56.000	Rp3.360
Food Costing					Rp50.508
Dish Costing					Rp25.254
Percentage Cost		25%	Harga Jual		Rp101.016

Sumber : Olahan Data Penulis, 2024

TABEL 1. 8
SELLING PRICE MENU

No	Menu	Recipe Costing	Food Costing	Selling Per Portion
1	Soto Bandung	Rp36.416	25%	Rp72.832
2	Sate Maranggi	Rp41.054	25%	Rp82.108
Total Selling Price		Rp77.470	25%	Rp154.940

Sumber : Olahan Data Penulis, 2024

1.5.5 Kandungan Nutrisi

Tubuh mendapatkan asupan yang tepat dari makanan yang sehat dalam kombinasi nutrisi yang tepat juga, definisi nutrisi adalah kandungan zat gizi yang seseorang diperoleh dari sumber makanan dan minuman yang berguna untuk kesehatan dan pembangunan sel tubuh menurut *World Health Organization* (WHO).

Nutrisi atau zat gizi merupakan senyawa yang terdapat pada makanan yang memiliki fungsi sebagai perkembangan dan pertumbuhan sel dan fungsi tubuh (Salas dalam Abidin, 2024) Gizi atau nutrisi memiliki fungsi besar untuk kesehatan manusia, jika gizi atau nutrisi yang tidak terpenuhi secara cukup dan seimbang, maka akan mempengaruhi kondisi kesehatan dan metabolisme seseorang. (Pritasari,2017) Kandungan nutrisi pada makanan terdiri dari :

1. Karbohidrat, merupakan zat gizi makro yang meliputi gula, pati, dan serat.

Gula dan pati memasok energi berupa glukosa, yaitu sumber energi utama untuk sel-sel darah merah, otak Gula dapat ditemukan secara alami pada buah, susu dan hasil olahannya, serta dapat dijumpai dalam bentuk ditambahkan

pada makanan. Pati secara alami terdapat pada nasi, jagung, gandum dan hasil olahannya (terigu, roti, pasta), umbi-umbian (singkong, kentang). (Pritasari,2017)

2. Protein, merupakan sumber asam amino essensial untuk pertumbuhan dan pembentukan serum, hemoglobin, enzim, serum, serta antibodi (Abidin, 2024) berfungsi sebagai zat regenerasi dan perbaikan jaringan tubuh dan dapat ditemukan di daging, ikan, telur dan susu., adapun protein nabati, yang diperoleh dari biji-bijian dan kacang-kacangan. (Pritasari,2017)
3. Lemak, lemak merupakan sumber energi yang dapat di simpan di dalam tubuh sebagai cadangan energi, lemak merupakan sumber energi yang dapat berperan sebagai penyerap vitamin yang larut dalam lemak (A,D,E,K). Sumber lemak terdiri dari kacang-kacangan, alpukat. (Pritasari,2017)
4. Vitamin, merupakan zat yang berfungsi sebagai pengatur metabolisme tubuh sebagai sistem kekebalan tubuh mempertahankan fungsi berbagai jaringan serta mempengaruhi dalam pembentukan sel-sel baru (Alamsyah et al., 2024) dalam gizi seimbang, porsi untuk sayuran dan buah-buahan dianjurkan dikonsumsi sesering mungkin setiap hari (Pritasari,2017)

TABEL 1. 9
KANDUNGAN NUTRISI SOTO BANDUNG

NO	BAHAN	JUMLAH (gr)	KALORI (kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Sandung Lamur	150	250	16	0	30
2	Lobak Putih	200	36	0.2	8	2.2
3	Daun Salam	4	12,52	0.34	2.96	0.30
4	Sereh	12	11,88	0.06	2.71	0.18
5	Bawang Putih	90	134,1	0.45	29.79	5.76
6	Gelatine	50	167,5	0	0	42.5
8	Air	2000	0	0	0	0
9	Garam	25	0	0	0	0
10	Lada Putih	10	25,5	0.33	6.48	1.04
11	Daun Bawang	50	16	0.15	3.65	0.9
12	Putih Telur	175	91	0.35	1.23	19.25
13	Emping	50	250	14	8,5	4.5
14	Kacang Kedelai	20	89,21	3.98	6.04	7.3
15	Seledri	10	1,6	0.02	0.3	0.07
16	Minyak Sayur	50	442	50	0	0
TOTAL			1.149,81	84,63	60.68	110.88
PER SAJIAN			574,905	42,315	30,34	55,44

Sumber : Olahan Data Penulis, 2024

TABEL 1. 10
KANDUNGAN NUTRISI SATE MARANGGI

NO	BAHAN	JUMLAH (gr)	KALORI (kkal)	LEMAK (gr)	KARBO (gr)	PROTEIN (gr)
1	Paha Kambing	500	1.080	73	24,05	94,65
2	Gula Merah	50	187.5	0.05	46	0.2
3	Asam Jawa	20	47.8	0.12	12.67	0.56
4	Kecap Manis	50	65	0	13.5	3.5
5	Garam	5	0	0	0	0
6	Bawang Merah	50	20	0.05	4.67	0.55
7	Bawang Putih	30	44.7	0.15	9.92	1.91
8	Ketumbar	4	11.92	0.62	2.20	0.50
9	Cuka	20	4.2	0	0.186	0
10	Air	150	0	0	0	0
11	Gula	50	193.5	0	50	0
12	Wortel	50	20.5	0.12	4.79	0.465
13	Timun	50	8	0.055	1.82	0.325
14	Nanas Muda	50	25	0.06	6.56	0.27
15	Beras	250	325	0.75	70.43	6.75
16	Tomat Cherry	6	24	0,04	536	0,120
17	Kucai	2	0,5	-	0,5	0,3
18	Cabai Merah Besar	5	8	0	0,2	0,1
TOTAL			1.732,72	73,10	714,41	108,69
PER SAJIAN			866,36	36,55	357,20	54,345

Sumber : Olahan Data Penulis, 2024