

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Pariwisata di Indonesia telah menjadi salah satu sektor yang sangat penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional. Dijelaskan bahwa pengembangan pariwisata tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan devisa, tetapi juga menciptakan peluang kerja yang signifikan bagi masyarakat. Namun, ada tantangan yang perlu diperhatikan, seperti potensi pergeseran sumber daya dari sektor industri produktif tinggi, seperti manufaktur, ke sektor pariwisata yang padat karya dan memiliki produktivitas rendah. Hal ini dapat mengakibatkan penurunan output di sektor manufaktur dan mempengaruhi pertumbuhan ekonomi secara keseluruhan. (Yakup & Haryanto, 2019). Hasilnya menunjukkan bahwa pariwisata memiliki pengaruh positif terhadap pertumbuhan ekonomi, dan sebaliknya, pertumbuhan ekonomi juga berdampak positif pada sektor pariwisata. Selain itu, faktor-faktor seperti nilai tukar dan inflasi juga berperan dalam mempengaruhi permintaan pariwisata di Indonesia. Dengan demikian, penting untuk memahami dinamika antara pariwisata dan pertumbuhan ekonomi agar dapat merumuskan kebijakan yang mendukung pengembangan sektor ini secara berkelanjutan. (Yakup & Haryanto, 2019)

Cirebon yang berada di pesisir utara pulau Jawa, Indonesia, memiliki sejarah yang mendalam sebagai pusat dari Kerajaan Islam Cirebon. Kerajaan ini didirikan pada abad ke-15 dan melalui berbagai tahap perkembangan, mulai dari fase awal, masa kejayaan, hingga penurunan, sesuai dengan teori siklus yang diungkapkan

oleh Ibnu Khaldun. Kota ini terkenal karena perpaduan budaya yang menarik, hasil dari hubungan historisnya dengan tradisi Islam dan Jawa. Kraton Cirebon, yang terbagi menjadi tiga bagian berbeda—Kraton Kasepuhan, Kanoman, dan Kacirebonan—merupakan langkah strategis yang diambil oleh Sultan Banten agar dapat mempertahankan kohesi diantara keturunan Sunan Gunung Djati. Pemisahan ini adalah jawaban atas konflik internal serta tekanan dari kekuatan sekitar, termasuk Sultan Mataram dan Banten, yang pada akhirnya membantu meruntuhkan kekuasaan Sultan Cirebon. Kisah sejarah Cirebon, yang tercatat dalam tulisan lokal seperti babad dan wawacan, memberikan pemahaman yang berharga tentang masa lalu kota tersebut, menekankan pentingnya dalam konteks yang lebih luas terkait dengan peradaban Islam di Jawa Barat dan Indonesia. Saat ini, Cirebon berfungsi sebagai saksi bisu dari warisan sejarahnya, memberikan gambaran tentang kompleksitas sejarah dan budaya yang ada di Indonesia. (Wawan Hernawan, 2023)

Cirebon, dikenal dengan kekayaan lanskap pertaniannya yang berkontribusi besar terhadap keragaman kulinernya. Potensi daerah ini dalam produksi pangan terlihat dari berbagai komoditas pertanian yang menjadi bahan baku penting dalam masakan setempat. Selain itu, Cirebon juga terkenal dengan sumber daya ikan yang melimpah, yang sebagian besar diperoleh dari nelayan setempat dan dipasarkan melalui tempat pelelangan ikan tradisional (TPI). Kombinasi antara buah-buahan dan makanan laut ini menjadi dasar bagi banyak hidangan tradisional, menampilkan cita rasa serta bahan lokal yang membentuk identitas kuliner Cirebon. (Amran Jaenudin & Maryuliyanna, 2015)

Lebih lanjut, potensi pertanian di Cirebon tidak hanya penting untuk konsumsi lokal, tetapi juga berperan krusial dalam mencapai ketahanan pangan.

Kemampuan daerah ini untuk memenuhi kebutuhan pangan melalui produksi lokal merupakan aspek utama dari strategi pertaniannya, yang bertujuan untuk mencapai swasembada pasokan pangan. Penekanan pada bahan-bahan lokal ini tidak hanya mendukung perekonomian, tetapi juga mendorong praktik berkelanjutan dalam produksi pangan. Dengan demikian, bahan makanan dari Cirebon, mulai dari buah segar seperti mangga hingga berbagai jenis makanan laut, sangat penting bagi budaya lokal dan tujuan yang lebih luas untuk kedaulatan pangan di Indonesia. (Amran Jaenudin & Maryuliyanna, 2015)

Kuliner Cirebon adalah representasi yang kaya dari warisan budaya lokal serta berbagai pengaruh yang menjadikannya elemen signifikan dalam wisata daerah. Kota ini terkenal dengan makanan khas yang menggabungkan rasa tradisional Indonesia bersama pengaruh dari masakan Tiongkok dan Arab, yang pada gilirannya membentuk identitas kuliner yang unik. Beberapa hidangan lokal yang terkenal meliputi Nasi Jamblang, Tahu Gejrot, dan Mi Koclok, yang menjadi favorit tidak hanya di kalangan penduduk asli, tetapi juga menarik minat wisatawan yang ingin menikmati pengalaman kuliner asli. Survei terbaru menunjukkan bahwa banyak responden memiliki ketertarikan kuat pada bagaimana makanan disajikan dan harga dari hidangan lokal ini.

Di tengah kemunculan berbagai restoran baru, hidangan tradisional tetap menjadi inti dari pemandangan kuliner di kota ini, menekankan pentingnya keunikan kuliner dalam mendukung sektor pariwisata Cirebon. Hubungan dinamis antara tradisi dan kreasi baru dalam kuliner Cirebon tidak hanya meningkatkan perekonomian lokal, tetapi juga membantu menjaga identitas budaya wilayah ini. (Iva Yulia Mustafa, 2023)

Dua hidangan khas dari Cirebon, Indonesia, adalah Tahu Gejrot dan Nasi Jamblang, yang masing-masing menunjukkan warisan kuliner yang kaya dari kota tersebut. Tahu Gejrot ditandai dengan tahu goreng yang disiram dengan saus gurih yang dibuat dari campuran gula merah, asam jawa, dan cabai. Saus ini menciptakan ledakan rasa yang menyenangkan dan menunjukkan keahlian masakan lokal. Nama "Gejrot" berasal dari proses menambah saus ke tahu, yang meningkatkan rasa dan daya tariknya. Sebaliknya, daun jati biasanya digunakan untuk membungkus Nasi Jamblang, yang menjaga kesegarannya dan menambah aroma khasnya. Nasi ini sering disajikan dengan berbagai lauk, menjadikannya makanan yang mengenyangkan dan serbaguna, dan memiliki makna sejarah karena memenuhi kebutuhan karyawan pabrik gula lokal. (Basiran & Nia Zihan Maulidia, 2023)

Keputusan penulis untuk mengangkat Tahu Gejrot dan Nasi Jamblang dalam tugas akhir ini didasari oleh keterikatan personal yang telah terjalin sejak lama. Kedua hidangan tersebut merupakan bagian dari konsumsi rutin penulis jika sedang berada di Kota Cirebon, sehingga menumbuhkan rasa kedekatan serta pemahaman yang mendalam terhadap cita rasa dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Pengalaman ini menjadi landasan kuat bagi penulis untuk menjadikan Tahu Gejrot dan Nasi Jamblang sebagai fokus pengembangan, dengan harapan dapat menyajikannya dalam format yang lebih cantik dan modern, tanpa menghilangkan keaslian karakter kulinernya.

Produk makanan Kota Cirebon memiliki karakteristik unik, baik dalam hal rasa, biaya, sejarah, dan cara penyajian yang beragam. Oleh sebab itu, penulis berkeinginan untuk mengembangkan masakan yang berasal dari Kota Cirebon dalam penelitian ini dengan judul “PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM

HIDANGAN TAHU GEJROT DAN NASI JAMBLANG KHAS CIREBON”.

Diharapkan dapat mengubah pandangan masyarakat umum terhadap makanan khas dari Kota Cirebon, yang bisa disajikan dalam bentuk *fine dining* dengan memanfaatkan pengetahuan yang telah didapat selama penulis belajar di Poltekpar NHI Bandung.

Table 1 NARASUMBER

Narasumber kegiatan *Food Presentation*

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Wahid Chozim	Pemilik Restoran Nasi Jamblang Bu Nur, Cirebon	Dalam membantu memberi masukan dalam pembuatan Nasi Jamblang.
2	Wawan	Pemilik Tahu Gejrot Kanoman, Cirebon	Dalam membantu penulis memberi ide dan mengembangkan Tahu Gejrot.

Sumber : Hasil Data Penulis, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjelaskan kegiatan pengembangan penyajian dalam hidangan Tahu Gejrot, Es Tjampolay dan Nasi Jamblang dari Kota Cirebon, Provinsi Jawa Barat, sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Akademik

Tujuan dipilihnya *food presentation* hidangan Tahu Gejrot, Es Tjampolay dan Nasi Jamblang khas Kota Cirebon oleh penulis dalam pengerjaan Proposal Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat dalam Ujian Akhir Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis bisa membuat hidangan dari Kota Cirebon kedalam bentuk yang lebih modern sehingga memiliki nilai jual lebih di Masyarakat luas.
2. Merumuskan resep pengembangan makanan khas kota Cirebon yang bisa digunakan sebagai panduan.
3. Menghitung biaya bahan yang digunakan dalam produksi makanan dan menghitung harga jual yang sesuai.
4. Menerapkan ilmu yang penulis pelajari selama berada di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.3 Usulan Menu

Dalam kesempatan kali ini, penulis ingin mempresentasikan pengembangan kuliner khas Kota Cirebon, Jawa Barat dalam bentuk penyajian *fine dining*. Berikut adalah usulan makanan atau menu yang akan penulis presentasikan.

1.3.1 Perencanaan Menu

Perencanaan menu yang dibuat oleh penulis mempertimbangkan beberapa aspek. Diantaranya, teknik memasak, cita rasa, dan daya tarik penyajian tanpa mengurangi keaslian rasa dan sejarah Tahu Gejrot dan Nasi Jamblang.

1.3.2 Rangkaian Menu

TAHU GEJROT

(Stuffed Beancurd Foam Served With Brown Sugar Sauce, Lacto Ferment Chilli gel, and Smoked Pickled Shallot)

ES TJAMPOLAY

(Tjampolay Syrup, Lime, Mint, Soda Water)

NASI JAMBLANG

(Seared Ox-Tongue and Semur Jus Served With Steamed Rice, Sambal Goreng Emulsion, Saute Brussel Sprout, Tempe Tuile, and Jati Leaf Dust)

1.3.3 Matriks Menu

Matriks Menu adalah alat yang digunakan di restoran untuk menganalisis item menu berdasarkan profitabilitas dan popularitas. Profesor Michael Casavanna dan Donald Smith, Bintan (menguntungkan dan sangat populer), pekerja (rendah tetapi populer), dan anjing (rendah dan tidak populer) pada 1980 -an dan 1980 -an. Dengan merencanakan elemen grafis dengan popularitas sumbu X dan potensi penyewaan Y-SM, operator restoran harus membuat keputusan yang tepat oleh pengadilan untuk mempromosikan atau beradaptasi, pada akhirnya meningkatkan menu dan kinerja profitabilitas. Metode ini dapat diakses di restoran dengan

berbagai ukuran dan mengoptimalkan penawaran dengan data spesifik daripada asumsi.(Taylor Anderson, 2025)

Table 2 MATRIKS MENU

Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
Tahu Gejrot	Tahu, Gula Merah, Cabai Rawit, Bawang Merah	Asam, Pedas, Manis	Coklat, Merah, Hijau	Lembut, <i>Cruncy</i>	<i>Pickling, Lacto Ferment, Simmer, Foam</i>
Es Tjampolay	Sirup Tjampolay, Lemon, Mint, Soda	Manis, Asem	Merah Muda	Cair	<i>Stir</i>
<i>Seared Ox – Tongue and Semur Jus</i>	Lidah, Bumbu Putih, Kecap manis	Gurih, Manis	Coklat	Empuk	<i>Boiling, Searing</i>
Sambal Goreng <i>Emulsion</i>	Bumbu Putih, Cabai Merah, Mayonaise	Pedas, Gurih	Merah	Lembut	<i>Saute</i>
<i>Saute Brussel Sprout</i>	Keciwis, Bawang Putih	Gurih	Hijau	<i>Cruncy</i>	<i>Blanch, Saute</i>
<i>Steam Rice</i>	Beras	Manis	Putih	Lembut	<i>Steam</i>
Tempe <i>Tuile</i>	Tempe	Gurih	Kuning	<i>Crispy</i>	<i>Shallow Fry</i>

Sumber : Hasil Data Penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

Penulis akan menjelaskan produk yang akan di presentasikan dalam Proposal Tugas Akhir Presentasi Makanan yang merupakan pengembangan penyajian hidangan Tahu Gejrot dan Nasi Jamblang dari Kota Cirebon Provinsi Jawa Barat. Presentasi ini akan menerapkan konsep penyajian *Fine Dining* dengan mengembangkan *modern plating* dan teknik memasak yang berbeda. Berikut adalah deskripsi menu yang akan di presentasikan dalam Proposal Tugas Akhir oleh penulis:

1. Tahu Gejrot

Tahu gejrot merupakan kuliner tradisional dari Cirebon, Jawa Barat, yang terbuat dari potongan tahu goreng yang empuk dan disiram dengan saus yang memiliki rasa manis, pedas, dan asam. Saus tersebut dibuat dari kombinasi gula merah, asam jawa, kecap manis dan sedikit garam, menghasilkan perpaduan rasa yang istimewa. Umumnya, tahu gejrot disajikan dalam piring kecil yang terbuat dari gerabah, memberikan pengalaman rasa yang berbeda dan menggoda. (Panji Prayitno, 2024). Hidangan yang akan disajikan oleh penulis berupa *Stuffed Beancurd Foam Serve With Brown Sugar Sauce, Lacto Ferment Chilli Gel, and Smoked Pickled Shallot* Yang disajikan dalam keadaan suhu ruangan.

2. Es Tjampolay

Sirup Tjampolay merupakan minuman khas dari Cirebon yang telah hadir sejak tahun 1936 dan dikenal sebagai salah satu produk tradisional yang melegenda. Minuman ini pertama kali diracik oleh Tjoa Kie Tjien, seorang warga keturunan Tionghoa, dan hingga kini masih diproduksi secara turun-temurun oleh keluarganya. Nama “Tjampolay” berasal dari buah campolay atau sawo Belanda, yang dulunya digunakan sebagai bahan utama sirup ini. Seiring waktu, varian rasa sirup ini berkembang, termasuk rasa nanas, mangga gedong, leci, hingga melon, namun tetap dibuat dengan metode tradisional tanpa tambahan bahan pengawet. Cita rasa yang unik, aroma khas, serta nilai sejarah yang terkandung di dalamnya menjadikan Sirup Tjampolay bukan hanya diminati oleh warga lokal, tetapi juga menjadi oleh-oleh khas Cirebon yang sarat makna budaya. (Larasanty, 2024). Penulis menggunakan sirup Tjampolay ini sebagai pemberi manis pada *refreshment* yang penulis sajikan bersamaan dengan jeruk nipis, mint, dan soda.

3. Nasi Jamblang

Nasi Jamblang merupakan makanan tradisional yang berasal dari Cirebon. Makanan ini terkenal karena cara penyajiannya yang khas, yaitu nasi yang dibalut dengan daun jati. Pembalutan ini tidak hanya memberikan aroma yang unik, tetapi juga membantu mempertahankan kesegaran nasi lebih lama. Nasi Jamblang umumnya disajikan bersama berbagai jenis lauk, seperti tahu goreng, tempe, dan daging yang dibumbui dengan rempah lokal, menghasilkan rasa yang kaya dan menggoda selera.

Asal usul Nasi Jamblang bermula pada tahun 1980-an, saat hidangan ini diciptakan untuk memenuhi kebutuhan para pekerja pabrik gula di area tersebut. Para buruh memerlukan makanan yang sederhana dan mengenyangkan yang bisa dibawa dengan mudah. Nama "Nasi Jamblang" diambil dari nama daerah setempat, dan sekarang hidangan ini menjadi lambang identitas kuliner Cirebon. (Basiran & Nia Zihan Maulidia, 2023). Hidangan yang akan di presentasikan oleh penulis terdiri dari *Seared Ox-Tongue and Semur Jus Serve With Steam Rice*, Sambal Goreng *Emulsion*, *Saute Brussel Sprout*, *Tempe Tuile*, and *Jati Leaf Dust*. Lauk-pauk ini ditata dengan estetika modern tanpa menghilangkan esensi tradisionalnya.

1.4 Tinjauan Produk

Dalam lingkungan dapur yang profesional, penerapan resep yang telah di sesuaikan sangat krusial untuk mempertahankan mutu serta konsistensi hidangan. Resep yang terstandarisasi memberikan arahan yang jelas mengenai proporsi bahan, teknik pemotongan, metode memasak, dan cara penyajian. Sehingga setiap hidangan dapat memiliki kualitas yang sama. Selain itu, resep yang terstandarisasi juga memudahkan dalam pengendalian anggaran dan pelatihan staf, karena arahan yang terang membantu mengurangi pemborosan bahan dan memastikan bahwa setiap anggota tim bisa menyajikan makanan dengan standar yang sama. Oleh karena itu, penerapan resep yang terstandarisasi memiliki peranan penting dalam mencapai mutu makanan yang berkelanjutan dan konsistensi produk akhir di dapur Professional. (Tri Rachmad Irianto, 2023)

1.4.1 Tema Masakan

Restoran fine dining merupakan kategori restoran yang memberikan pengalaman makan yang mewah, dengan fokus mendalam pada mutu kuliner, layanan, serta suasana. Jenis restoran ini sering kali menyajikan makanan berkualitas tinggi yang disiapkan oleh chef profesional, dengan pilihan menu yang mencakup hidangan pembuka, hidangan utama, serta hidangan penutup. Layanan yang disediakan sangat memperhatikan aspek detail, termasuk penampilan pelayan yang teratur dan formal. Selain itu, restoran fine dining biasanya menerapkan sistem pemesanan terlebih dahulu untuk menjaga tingkat eksklusivitas dan batasan jumlah pengunjung. (Tambunan, 2020) Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis mempresentasikan kuliner khas Kota Cirebon dengan konsep *Fine Dining* dengan 3 *course* makanan yaitu *Appetizer*, *Refreshment* dan *Main Course*.

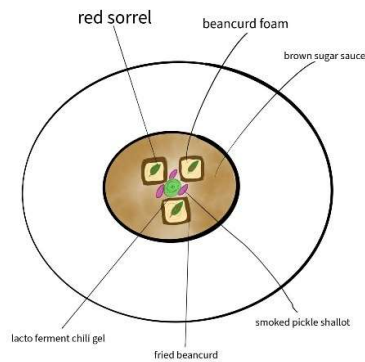
1.4.2 Jenis Masakan

Berdasarkan berbagai sumber rujukan yang menampilkan masakan khas dari Kota Cirebon Jawa Barat untuk menerapkan konsep *Fine Dining*. Susunan makanan yang dirancang oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Tahu Gejrot (*Appetizer*)

Menggunakan tahu pong sebagai bahan utama yang diisi dengan *beancurd foam* dan disajikan dengan menggunakan *Brown Sugar Sauce*, *Lacto Ferment Chilli Gel*, and *Smoked Pickled Shallot*.

Gambar 1 Sketsa Tahu Gejrot



Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

2. Es Tjampolay (*Refreshment*)

Minuman ini menggunakan sirup khas Cirebon dengan varian rasa pisang susu. Sirup tersebut dipadukan dengan perasan jeruk nipis segar, daun mint, dan soda, menghasilkan kombinasi rasa yang menyegarkan.

Gambar 2 Sketsa Es Tjampolay



Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

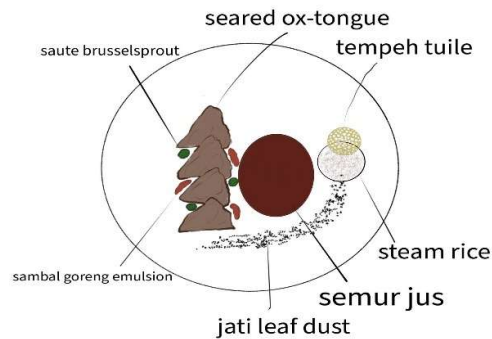
3. Nasi Jamblang (*Main Course*)

Menjadikan *Seared Ox-Tongue and Semur Jus* sebagai bahan utama dari hidangan khas kota Cirebon ini dipadukan penyajiannya dengan *Steam Rice*,

Sambal Goreng *Emulsion*, *Saute Brussel Sprout*, *Tempe Tuile*, *Jati Leaf Dust*.

Di sajikan dengan kondisi panas.

Gambar 3 Sketsa Nasi Jamblang



Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Resep makanan berfungsi sebagai panduan yang memberikan petunjuk mengenai cara menyiapkan dan mengolah suatu hidangan. Panduan ini biasanya mencakup daftar bahan yang diperlukan, langkah-langkah untuk memproses komponen, serta teknik penyajian yang tepat agar mampu menghasilkan masakan yang lezat dan menarik. Dalam konteks aplikasi yang dijabarkan dalam penelitian ini, resep makanan menjadi alat bantuan bagi pengguna, seperti para ibu rumah tangga, dalam memilih hidangan yang akan dimasak berdasarkan bahan yang tersedia di dapur. Melalui pendekatan Case-Based Reasoning (CBR), aplikasi ini bisa memberikan rekomendasi resep yang sesuai dengan bahan yang ada, sehingga memudahkan pengguna dalam kegiatan memasak serta meningkatkan pengalaman mereka saat menyiapkan hidangan. (Sari et al., 2019)

Berikut adalah pola pengajuan resep yang dibuat oleh penulis berdasarkan data yang bersumber dari beberapa sumber, Kemudian disesuaikan agar bisa selaras dengan konsep awal dari Proposal Tugas Akhir *food Presentation* ini:

Table 3 RESEP FRIED BEANCURD

TAHU GEJROT

(Fried Beancurd)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Asal Daerah : Cirebon Ukuran Per Porsi : 30 gr
 Jenis Makanan : *Appetizer* Suhu Hidangan : *Room Temperature*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	100	gr	Tahu	Potong 1/2.
		100	ml	Minyak	
2	<i>Fried</i>	5	pcs	Tahu	Goreng tahu hingga kecoklatan.
		100	ml	Minyak	
3	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 4 RESEP BEANCURD FOAM

TAHU GEJROT

(Beancurd Foam)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Asal Daerah : Cirebon Ukuran Per Porsi : 20 gr
 Jenis Makanan : *Appetizer* Suhu Hidangan : *Room Temperature*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	75	gr	Tahu	
		75	ml	Susu Kedelai	
		3	gr	Garam	
2	<i>Blend</i>	75	gr	Tahu	Campurkan semua bahan lalu masukan ke dalam <i>cream whipper</i> .
		75	ml	Susu Kedelai	
		3	gr	Garam	
3	<i>serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 5 RESEP BROWN SUGAR SAUCE**TAHU GEJROT****(Brown Sugar Sauce)**

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Appetizer*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 80 ml
 Suhu Hidangan : *Room Temperature*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	75	gr	Gula Merah	
		25	gr	Asam Jawa	
		3	gr	Garam	
		225	ml	Air	
		24	gr	Kecap Manis	
2	<i>Making Sauce</i>	75	gr	Gula Merah	Campurkan semua bahan sambil dipanaskan.
		25	gr	Asam Jawa	
		3	gr	Garam	
		225	ml	Air	
		8	gr	Bawang Putih	
3	<i>Serve</i>	10	gr	Bawang Merah	

Sumber: Wawan dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 6 RESEP SMOKED PICKLE SHALLOT**TAHU GEJROT****(Smoked Pickle Shallot)**

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Appetizer*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 3 gr
 Suhu Hidangan : *Room Temperature*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	10	gr	Bawang Merah	Cuci bersih, Slice
		5	ml	Cuka	
		5	gr	Gula Pasir	
		20	ml	Air	
2	<i>Heat</i>	5	ml	Cuka	Campurkan hingga semua bahan menyatu.
		5	gr	Gula Pasir	
		20	ml	Air	

3	<i>Mix</i>				Masukan semua bahan dan simpan.
4	<i>Smoke</i>			Bawang Merah	Menggunakan teknik cold smoke.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 7 RESEP LACTO FERMENT CHILLI GEL

TAHU GEJROT

(Lacto Ferment Chilli Gel)

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Appetizer*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 15 gr
 Suhu Hidangan : *Room Temperature*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	14 2 35 3	gr gr ml gr	Cabe Rawit Hijau Garam Air Agar - Agar	Cuci bersih
2	<i>Blend</i>	2 35	gr ml	Garam Air	Campurkan bahan.
3	<i>Seal</i>				Campurkan semua bahan lalu diamkan.
4	<i>Blend</i>			Cabai Rawit Hijau	Haluskan dengan menambahkan sedikit air dan agar agar.
5	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 8 RESEP ES TJAMPOLAY**ES TJAMPOLAY**

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Refreshment*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 100 ml
 Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	75	gr	Sirup Tjampolay	Cuci bersih
		75	gr	Jeruk Nipis	
		5	gr	Mint	
		150	ml	Soda	
2	<i>Making Refreshment</i>	75	gr	Sirup Tjampolay	Campur semua bahan.
		75	gr	Jeruk Nipis	
		5	gr	Mint	
		150	ml	Soda	
3	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 9 RESEP SEARED OX - TONGUE**NASI JAMBLANG**

(Seared Ox - Tongue)

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 100 gr
 Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	500	gr	Lidah Sapi	Cuci bersih.
		10	gr	Bawang Putih	
		13	gr	Bawang Merah	
		3	gr	Daun Salam	
		5	gr	Sereh	Memarkan. Memarkan.
		3	gr	Lengkuas	
		5	gr	Daun Jeruk	
		10	gr	Jahe	
2	<i>Cooking</i>	500	gr	Lidah Sapi	Rebus lidah dan semua bahan.
		10	gr	Bawang Putih	
		13	gr	Bawang Merah	
		3	gr	Daun Salam	
		5	gr	Sereh	
		3	gr	Lengkuas	

		5 10	gr gr	Daun Jeruk Jahe	
3	<i>Cutting</i>			Lidah Sapi	Bersihkan kulit lidah dan potong menjadi bentuk persegi Panjang.
4	<i>Seared</i>			Lidah Sapi	Dengan menggunakan black pan.
5	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 10 RESEP SEMUR JUS

NASI JAMBLANG

(Semur Jus)

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 60 ml
 Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	12	gr	Bawang Merah	Haluskan. Haluskan. Sangrai, haluskan.
		8	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Kemiri	
		15	ml	Kecap Manis	
		3	gr	Garam	
		300	ml	Air Kaldu	
		20	ml	Minyak	
		3	gr	Pala	
		2	gr	Cengkih	
		4	gr	Kayu Manis	
2	<i>Grind</i>	12	gr	Bawang Merah	Haluskan
		8	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Kemiri	
3	<i>Cooking</i>				Tumis bumbu halus, tambahkan rempah dan air kaldu, masukan kecap dan koreksi rasa.
4	<i>Serve</i>				

Sumber: Wahid Chozim dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 11 RESEP STEAM RICE**NASI JAMBLANG****(Steam Rice)**

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 100 gr
 Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	100	gr	Beras	Cuci bersih
		200	ml	Air	
2	<i>Making Rice</i>	100	gr	Beras	Menggunakan <i>Rice Cooker.</i>
		200	ml	Air	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 12 RESEP SAMBAL GORENG EMULSION**NASI JAMBLANG****(Sambal Goreng *Emulsion*)**

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 10 gr
 Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	30	gr	Cabe merah	<i>Seedless</i> Haluskan Haluskan
		10	gr	Bawang Merah	
		8	gr	Bawang Putih	
		1	pcs	Daun Salam	
		8	gr	Seraf	
		3	gr	Garam	
		3	gr	Gula Pasir	
		20	ml	Minyak	
		30	gr	<i>Mayonaise</i>	
2	<i>Making sambal</i>	30	gr	Cabe merah	Tumis semua bahan dengan api kecil hingga layu.
		10	gr	Bawang Merah	
		8	gr	Bawang Putih	
		1	pcs	Daun Salam	
		8	gr	Seraf	
3	<i>Mixing</i>	20	gr	Sambal	
		30	gr	<i>Mayonaise</i>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 13 RESEP SAUTE BRUSSEL SPROUT**NASI JAMBLANG****(Saute Brussel Sprout)**

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 5 gr
 Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	30 5 5 3	gr gr ml gr	Keciwis Bawang Putih Minyak Garam	Cuci bersih
2	<i>Boil</i>	30	gr	Keciwis	Rebus.
3	<i>Saute</i>	5	gr	Bawang Putih	Tumis bawang putih dengan sedikit minyak lalu masukan keciwis yang sudah direbus, koreksi rasa
4	<i>serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 14 RESEP TEMPE TUILE**NASI JAMBLANG****(Tempe Tuile)**

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 5 gr
 Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	20 3 10	gr gr gr	Tempe Garam Putih Telur	Potong dan kukus.
2	<i>Making Tuile</i>	20 3	gr gr	Tempe Garam	Haluskan bahan dan diamkan.
3	<i>Bake</i>				Hingga kecoklatan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 15 RESEP JATI LEAF DUST**NASI JAMBLANG****(Jati Leaf Dust)**

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Cirebon
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 2 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 2 gr
 Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	20	gr	Daun Jati	
2	<i>Bake</i>	20	gr	Daun Jati bubuk	Hingga kecoklatan.
3	<i>Blend</i>			Daun Jati	Haluskan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

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

Recipe cost adalah total pengeluaran untuk semua bahan yang diperlukan dalam pembuatan satu sajian atau menu sesuai dengan resep yang telah ditentukan. Proses penentuan harga dilakukan dengan mengidentifikasi semua bahan yang tercantum dalam resep, lalu menghitung pengeluaran untuk setiap bahan berdasarkan jumlah yang digunakan dan harga per satuannya. Seluruh biaya bahan tersebut kemudian dijumlahkan untuk memperoleh total biaya resep. Dengan pengetahuan mendalam mengenai *recipe cost*, para pelaku industri makanan dapat menentukan harga yang kompetitif tanpa harus mengorbankan keuntungan. Selain itu, proses perhitungan ini juga membantu dalam pengendalian biaya operasional, memaksimalkan penggunaan bahan baku, dan menjadi landasan dalam pengambilan keputusan manajerial seperti pengembangan menu dan strategi pemasaran. (Fahmi Mohamadi Annasthesya Ramadhayanti AMd, 2024)

Food Cost merupakan pengeluaran yang diperlukan untuk mempersiapkan hidangan dan minuman sesuai resep tertentu hingga siap dijual per porsi. Rasio ini dinyatakan dalam bentuk persentase dari total biaya pengadaan bahan makanan dibagi dengan total pendapatan dari penjualan makanan. Perhitungan biaya makanan dengan tepat sangat krusial bagi restoran atau usaha kuliner lainnya, karena hal ini berperan dalam menentukan harga jual yang kompetitif serta menjaga profit. Di samping itu, biaya makanan juga berperan dalam analisis rekayasa menu, yang bertujuan untuk menilai efektivitas dan profitabilitas setiap item berdasarkan tingkat popularitas dan margin kontribusi. Oleh karena itu, pengelolaan biaya makanan yang efisien dapat meningkatkan kinerja operasional dan kesuksesan usaha kuliner. (Fahmi Mohamadi Annasthesya Ramadhayanti AMd, 2024)

Selling price yaitu penetapan harga yang akurat sangat penting bagi bisnis dan kepuasan pelanggan. Perhitungan biaya produksi adalah bagian dari proses penentuan harga restoran, yang melibatkan menilai biaya produksi yang mencakup bahan baku, tenaga kerja, dan biaya operasional. Ini dilakukan untuk memastikan bahwa harga jual yang ditentukan mampu menutupi semua biaya dan memberikan keuntungan yang paling besar. Studi menunjukkan bahwa mengimbangi harga jual dengan biaya produksi dapat membantu restoran mempertahankan dan meningkatkan profitabilitas. (Adhelia Putri Salwa, 2021)

1) *Food Cost*

Untuk mencari *Food Cost* menggunakan rumus berikut :

$$\text{A. Persentase Biaya Makanan (\%)} = (\text{Total biaya bahan makanan} / \text{Total pendapatan penjualan}) \times 100.$$

2) *Dish Cost*

Untuk mencari *Dish Cost* menggunakan rumus berikut ini :

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

3) *Selling Price*

Untuk mencari *selling price* menggunakan rumus berikut ini :

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

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

Table 16 RECIPE COST TAHU GEJROT

PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN TAHU GEJROT DAN NASI JAMBLANG KHAS CIREBON					
Tahu Gejrot				Portion =	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
<i>Fried Beancurd</i>					
1	Tahu Pong	100	gr	Rp 22.000,00	Rp 6.600,00
<i>Brown Sugar Sauce</i>					
1	Gula Merah	75	gr	Rp 26.000,00	Rp 1.950,00
2	Asam Jawa	25	gr	Rp 28.000,00	Rp 700,00
3	Garam	3	gr	Rp 14.500,00	Rp 43,50
4	Air	225	ml	Rp -	Rp -
5	Kecap Manis	24	gr	Rp 40.000,00	Rp 960,00
<i>Beancurd Foam</i>					
1	Tahu	75	gr	Rp 15.000,00	Rp 15.000,00
2	Susu Kedelai	75	ml	Rp 32.000,00	Rp 2.400,00
3	Garam	3	gr	Rp 14.500,00	Rp 43,50
<i>Smoked Pickle Shallot</i>					
1	Bawang Merah	10	gr	Rp 57.000,00	Rp 570,00
2	Cuka	5	ml	Rp 19.500,00	Rp 195,00
3	Gula Pasir	5	gr	Rp 26.000,00	Rp 130,00
4	Air	20	ml	Rp -	Rp -
<i>Lacto Ferment Chilli Gel</i>					
1	Cabe Rawit Hijau	15	gr	Rp 28.000,00	Rp 420,00
2	Garam	2	gr	Rp 14.500,00	Rp 29,00
3	Air	35	ml	Rp -	Rp -
<i>RECIPE COST</i>					Rp 29.041,00
<i>DISH COSTING</i>					Rp 9.680,33
<i>FOOD COST (%)</i>					30%
<i>PROJECT SELLING PRICE</i>					Rp 32.267,76
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 33.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 17 *RECIPE COST ES TJAMPOLAY*

PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN TAHU GEJROT DAN NASI JAMBLANG KHAS CIREBON					
Es Tjampolay				Portion = 3	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Sirup Tjampolay	75	gr	Rp 50.000,00	Rp 5.952,38
2	Jeruk Nipis	75	gr	Rp 40.000,00	Rp 3.000,00
3	Daun Mint	5	gr	Rp 46.500,00	Rp 232,50
4	Soda	150	ml	Rp 6.500,00	Rp 3.900,00
RECIPE COST					Rp 13.084,88
DISH COSTING					Rp 4.361,62
FOOD COST (%)					20%
PROJECT SELLING PRICE					Rp 21.808,10
SELLING PRICE					Rp 22.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 18 *RECIPE COST NASI JAMBLANG*

PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN TAHU GEJROT DAN NASI JAMBLANG KHAS CIREBON					
Nasi Jamblang				Portion = 3	
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
Seared Ox – Tongue					
1	Lidah Sapi	500	gr	Rp 120.000,00	Rp 60.000,00
2	Bawang Putih	10	gr	Rp 52.000,00	Rp 520,00
3	Bawang Merah	13	gr	Rp 57.000,00	Rp 741,00
4	Daun Salam	3	gr	Rp 11.000,00	Rp 3.300,00
5	Serei	5	gr	Rp 36.000,00	Rp 180,00
6	Lengkuas	3	gr	Rp 22.000,00	Rp 66,00
7	Daun Jeruk	5	gr	Rp 60.000,00	Rp 300,00
8	Jahe	10	gr	Rp 32.000,00	Rp 320,00
Semur Jus					
1	Bawang Merah	12	gr	Rp 57.000,00	Rp 684,00
2	Bawang Putih	8	gr	Rp 52.000,00	Rp 416,00
3	Kemiri	5	gr	Rp 48.000,00	Rp 240,00
4	Kecap Manis	15	ml	Rp 40.000,00	Rp 600,00
5	Garam	3	gr	Rp 14.500,00	Rp 43,50
6	Air Kaldu	300	ml	Rp -	Rp -
7	Minyak	20	ml	Rp 31.000,00	Rp 620,00
8	Pala	3	gr	Rp 85.000,00	Rp 255,00
9	Cengkih	2	gr	Rp 92.000,00	Rp 184,00
10	Kayu Manis	4	gr	Rp 95.000,00	Rp 380,00
Steam Rice					

1	Beras	100	gr	Rp 20.000,00	Rp 2.000,00
2	Air	200	ml	Rp -	Rp -
Sambal Goreng <i>Emulsion</i>					
1	Cabe merah	30	gr	Rp 65.000,00	Rp 1.950,00
2	Bawang Merah	10	gr	Rp 57.000,00	Rp 570,00
3	Bawang Putih	8	gr	Rp 52.000,00	Rp 416,00
4	Daun Salam	1	pcs	Rp 11.000,00	Rp 1.100,00
5	Serai	8	gr	Rp 36.000,00	Rp 288,00
6	Garam	3	gr	Rp 14.500,00	Rp 43,50
7	Gula Pasir	3	gr	Rp 26.000,00	Rp 78,00
8	Minyak	20	ml	Rp 31.000,00	Rp 620,00
9	<i>Mayonaise</i>	30	gr	Rp 55.000,00	Rp 1.650,00
<i>Saute Brussel Sprout</i>					
1	Keciwis	30	gr	Rp 15.000,00	Rp 450,00
2	Minyak	5	ml	Rp 31.000,00	Rp 155,00
3	Garam	3	gr	Rp 14.500,00	Rp 43,50
4	Bawang Putih	5	gr	Rp 52.000,00	Rp 260,00
<i>Tempeh Tuile</i>					
1	Tempe	20	gr	Rp 26.500,00	Rp 530,00
2	Garam	3	gr	Rp 14.500,00	Rp 43,50
3	Putih Telur	40	ml	Rp 32.000,00	Rp 1.280,00
<i>Jati Leaf Dust</i>					
1	Daun jati	20	gr	Rp 65.000,00	Rp 1.300,00
<i>RECIPE COST</i>					Rp 81.627,00
<i>DISH COSTING</i>					Rp 27.209,00
<i>FOOD COST (%)</i>					30%
<i>PROJECT SELLING PRICE</i>					Rp 90.696,66
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 91.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Table 19 TOTAL RECIPE COST

<i>Total Recipe Costing</i>		
Menu	%	<i>Selling Price</i>
Tahu Gejrot	30	Rp 33.000,00
Es Tjampolay	20	Rp 22.000,00
Nasi Jamblang	30	Rp 91.000,00
Total		Rp 146.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan bidang ilmu yang mengkaji berbagai proses yang berlangsung dalam tubuh setelah seseorang mengonsumsi makanan, yang mencakup cara tubuh mencerna, menyerap, mendistribusikan, dan memanfaatkan komponen gizi yang terdapat dalam makanan tersebut. Ilmu ini juga melibatkan pengetahuan mengenai kebutuhan tubuh akan berbagai zat gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, serta mineral, dan bagaimana kekurangan atau kelebihan dari asupan zat-zat ini dapat memengaruhi kesehatan serta status gizi individu. Pemahaman mendalam tentang gizi sangatlah krusial dalam menjaga kesehatan, mencegah penyakit, serta mendukung pertumbuhan dan perkembangan yang optimal. (Balgis et al., 2008)

Berikut ini merupakan tabel nilai gizi yang penulis tulis dalam Proposal Tugas Akhir Pengembangan Presentasi Hidangan Tahu gejrot dan Nasi jamblang dari Kota Cirebon Jawa Barat:

Table 20 GIZI TAHU GEJROT

PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN TAHU GEJROT DAN NASI JAMBLANG KHAS CIREBON					
GIZI TAHU GEJROT					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Tahu Pong	100	145	8,98	4,25	9,66
Gula Merah	75	283	0	73,0	0
Asam Jawa	25	60	0,15	15,63	0,7
Garam	8	0	0	0	0
Air	280	0	0	0	0
Kecap Manis	24	60	0	14,86	0,97
Tahu	75	59	3,71	1,58	5,98
Susu Kedelai	75	39	1,44	3,70	3,36
Bawang Merah	10	4	0,01	1,05	0,14
Cuka	5	0	0	0	0
Gula Pasir	5	19	0	5,0	0
Cabe Rawit Hijau	15	49	0,5	11	1,5
Total		718	14,79	130,07	22,31
Per Sajian (porsi)		239	4,93	43,35	7,43

Sumber: Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret*, 2025

Table 21 GIZI ES TJAMPOLAY

PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN TAHU GEJROT DAN NASI JAMBLANG KHAS CIREBON					
GIZI ES TJAMPOLAY					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Sirup Tjampolay	75	196	0,15	50,30	0
Jeruk Nipis	75	22	0,22	6,99	0,82
Mint	5	4	0,05	0,74	0,18
Soda	150	56	0,03	14,30	0,10
Total		278	0,45	72,33	1,10
Per Sajian (porsi)		92,66	0,15	24,11	0,36

Sumber: Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret*, 2025

Table 22 GIZI NASI JAMBLANG

PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN TAHU GEJROT DAN NASI JAMBLANG KHAS CIREBON					
GIZI NASI JAMBLANG					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Lidah Sapi	500	1.250	100	0	85
Bawang Putih	33	49	0,1	10,9	2,0
Bawang Merah	55	44	0,1	10,5	2,0
Daun Salam	11	3	0,1	0,7	0,1
Serei	6	2	0	0,5	0,1
Lengkuas	3	2	0	0,5	0
Daun Jeruk	5	0	0	0	0
Jahe	10	8	0,2	1,8	0,2
Kemiri	5	35	3,5	0,5	0,4
Kecap Manis	15	45	0	11	0,5
Garam	17	0	0	0	0
Air Kaldu	300	15	0	0	0
Minyak	58	522	58	0	0
Pala	3	20	1,5	2,0	0,2
Cengkih	2	6	0,3	1,2	0,1
Kayu Manis	4	10	0,1	2,6	0,1
Beras	100	360	0,6	80	7
Air	200	0	0	0	0
Cabe merah	5	2	0	0,5	0,1
Gula Pasir	3	12	0	3	0
Mayonaise	20	140	15	0,5	0,3
Keciwis	30	18	0,2	4	0,3
Tempe	20	42	2,2	1,6	4
Daun jati	20	5	0,1	1	0,2
Total		2.668	182,8	131,3	102,6
Per Sajian (porsi)		889,33	60,93	43,77	34,2

Sumber: Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret*, 2025

Table 23 TOTAL NUTRISI

PENGEMBANGAN PRESENTASI DALAM HIDANGAN TAHU GEJROT DAN NASI JAMBLANG KHAS CIREBON				
TOTAL GIZI				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
TAHU GEJROT	718	14,79	130,07	22,31
ES TJAMPOLAY	278	0,45	72,33	1,10
NASI JAMBLANG	2668	182,8	131,3	102,6
Total	3664	198,04	333,7	126,01
Per Sajian (porsi)	1221,33	66,01	111,23	42,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, dan *Fatsecret*, 2025

1.5 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

Pelaksanaan uji coba merupakan tahap penting dalam pengembangan sebuah produk makanan karena bertujuan untuk mengevaluasi keberhasilan resep serta menilai kesesuaian rasa, tekstur, dan penyajiannya. Agar proses ini berlangsung optimal, diperlukan penentuan lokasi yang mendukung kegiatan praktik serta penjadwalan waktu yang tepat dan terstruktur. Lokasi harus memiliki fasilitas yang memadai sesuai dengan kebutuhan pengolahan makanan, sedangkan waktu pelaksanaan disesuaikan dengan kesiapan alat, bahan, serta tahapan yang dirancang dalam tugas akhir. Pada bagian ini akan dijelaskan secara rinci tempat serta waktu pelaksanaan uji coba produk yang menjadi fokus dalam penyusunan karya ilmiah ini.

1.5.1 Lokasi Dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik NHI Bandung dan Komp. Selaras Alam 2 no 9.a Kab. Bandung Barat, Jawa Barat. Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan Januari hingga Juni 2025.

1.5.2 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir Food Presentation dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada Hari Rabu, 9 Juli 2025.