

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan khas Jawa memiliki pesona tersendiri yang mampu memikat hati para pencinta kuliner. Dengan cita rasa autentik yang kaya akan rempah-rempah dan cara penyajian yang khas, kuliner Jawa selalu sukses menggugah selera dan meninggalkan kesan yang mendalam. Tak mengherankan jika sajian tradisional ini menjadi salah satu daya tarik utama bagi wisatawan yang mengunjungi Pulau Jawa. Ragam jenisnya yang begitu beragam membuat setiap pengalaman mencicipi kuliner Jawa terasa istimewa dan penuh kejutan. Selain kelezatannya, makanan tradisional Jawa juga mengandung nilai-nilai budaya dan sejarah yang penting bagi masyarakat setempat. Setiap hidangan tak hanya memanjakan lidah, tapi juga menyimpan filosofi yang mencerminkan nilai-nilai kehidupan. Sebagai contoh, nasi gurih yang terdiri dari nasi, lauk, dan sayuran melambangkan kebersamaan dan keharmonisan, sedangkan sate kambing yang sering hadir dalam acara keluarga menunjukkan eratnya ikatan kekeluargaan dan kebersamaan saat momen spesial. (Wind Dylanesia, 2023)

Salah satu daerah yang menjadi ikon kuliner di Jawa adalah Yogyakarta. Kota ini terkenal sebagai pusat kuliner yang menyajikan berbagai jenis makanan, baik tradisional maupun modern. Sajian khas Yogyakarta tidak hanya memiliki cita rasa yang unik, namun juga diracik dengan bumbu rempah alami serta disajikan secara

tradisional, menjadikannya memiliki nilai tersendiri. Hampir di setiap sudut kota, dari pagi hingga malam hari, pengunjung bisa menemukan tempat makan yang menawarkan pengalaman kuliner yang autentik. Keberagaman jenis makanan di Yogyakarta menjadi daya tarik tersendiri, baik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Bahkan, wisata kuliner kini menjadi elemen penting yang memperkuat daya tarik wisata di kota ini. Namun, di tengah gempuran makanan modern, pelaku wisata kuliner tradisional menghadapi tantangan untuk tetap eksis dan bersaing. Pemerintah pun turut berperan dengan memberikan dukungan agar kuliner tradisional Yogyakarta tetap bertahan dan berkembang di tengah perubahan zaman. (Riyadi, F., Putro, D., & Parantika, A., 2023)

Sementara itu, Surabaya yang dikenal sebagai kota pahlawan sekaligus kota metropolitan terbesar kedua di Indonesia, juga memiliki kekayaan kuliner tradisional yang tak kalah menarik. Sayangnya, tidak semua generasi muda mengetahui atau tertarik dengan kuliner khas daerah ini. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan penulis, sebanyak 68,3% responden lebih memilih makanan modern, sementara hanya 31,7% yang mengenal atau memilih kuliner tradisional Surabaya. Perkembangan industri kuliner modern yang pesat, ditambah tampilan makanan yang lebih menarik serta dukungan teknologi yang kuat, membuat kuliner modern lebih cepat diminati masyarakat. Akibatnya, banyak makanan tradisional yang mulai tersingkir dari perhatian generasi muda. (Panturanews.com, 2020)

Dalam konteks pengembangan kuliner, penulis mengangkat kedua hidangan ini menjadi lebih relevan dengan kebutuhan zaman dapat mendukung pelestarian budaya sekaligus meningkatkan daya saing kuliner lokal di tingkat nasional dan

global. Fokus pengembangan dapat mencakup aspek rasa, Teknik pengolahan, visual dalam modern plating, serta keharmonisan seluruh aspek yang ada dalam satu hidangan. Hal ini membuat penulis berkeinginan untuk menyajikan makanan, rempah serta bumbu tersebut dalam bentuk yang baru dengan memadukan semuanya hingga menghasilkan hidangan yang kompleks dan bernilai tinggi dengan tetap mempertahankan cita rasa yang ada dengan judul “**PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER AYAM GORENG KALASAN KHAS YOGYAKARTA DAN RUJAK ULEG KHAS KOTA SURABAYA, PROVINSI JAWA TIMUR** ” untuk penulis angkat sebagai Tugas Akhir *Food Presentation/*Presentasi Produk dengan tema *Fine Dining*.

Berikut adalah narasumber yang digunakan penulis untuk mendukung dan membantu dan dalam pengolahan informasi penulisan:

NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTATION

Tabel 1. 1Narasumber

NO.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1.	<i>jevta akbariqo</i>	Sous chef cunard cruise line Southampton,Uk	Membantu perubahan visual pada menu yang penulis pilih
2.	Mochammad Nurrochman,Atang Sabur Safari, Hindah Muaris	Buku <i>Indoneisan Culinary</i>	Penulis menemukan resep di <i>Indonesian Culinary</i>

Sumber: Hasil Data Penulis, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian Presentasi Makanan tentang Pengembangan Presentasi Makanan di Daerah Yogyakarta dan Jawa Timur adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Akademik

Penelitian ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, di Poliktenik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penelitian ini bertujuan untuk menguji kemampuan penulis dalam menyiapkan makanan dengan Teknik yang telah pelajari di Program Studi Seni Kuliner.
2. Mengembangkan kemampuan penulis dalam merancang menu Ayam Kalasan dan Rujak Uleg
3. Mengembangkan kemampuan penulis dalam menghitung biaya hidangan
4. Membuka peluang baru untuk wirausaha dua hidangan yang penulis pilih

1.3 Usulan Menu

1.3.1 Perencanaan menu

Sesuai judul yang penulis pilih adalah “PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER AYAM GORENG KALASAN KHAS YOGYAKARTA DAN RUJAK ULEG KHAS KOTA SURABAYA, PROVINSI JAWA TIMUR” maka penulis memilih menu Fine dining sebagai cara untuk menyajikan penawaran kuliner. rangkaian menu yang disediakan oleh penulis terdiri dari

Appetizer dan Maincourse yang dirancang agar menjadi menu yang memumpuni baik di skala nasional maupun internasional.

1.3.2 Rangkaian Menu

(*APPETIZER*)

Rujak uleg

Nanas(*jam*), pepaya (*caramelised tumeric*), jambu air(*compresed rose water*), mangga(*compresed lemon water*) bengkoang timun dan belimbing(*caramelised sugar*) disajikan dengan sauce kacang (kacang, gula aren, asam jawa, cabe rawit)

(*REFRESHMENT*)

Jus Timun Nanas

Timun, Nanas dan Mint blend Semua sampai menjadi *liquid*

(*MAIN COURSE*)

Ayam Kalasan

Ayam Kalasan yang di Sous vide dan di sajikan dengan nasi liwet ,Pickle Lalapan, Sambal Aioli dan Sauce cairan sous vide

1.3.3 Matriks Menu

Tabel 1. 2 Matriks Menu

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Rujak Uleg	Nanas,pepeya,jambu air,mangga bengkoang,belimbing	Manis,asam,segardan	Kuning,orange,merah,kuning	Crunchy dan agak lembek	<i>Compressed,caramelise,fresh</i>

		bing,timun dan <i>sauce</i> kacang	sedikit pedas	muda,putih,co klat		
3	Jus Timun Nanas	Timun, Nanas dan Mint	Asam,segar	Hijau kekuningan	<i>Liquid</i>	<i>Blend</i>
2.	Ayam kalasan	Ayam,bumbu kalasan	Gurih,sekit smoky dan sedikit manis	kuning	<i>Soft</i>	<i>Sous vide, sear</i>
3.	lalapan	kol,unggu,timun,wortel,kacang Panjang,selada,cuka,gula,garam,kayu manis,bunga lawing,cengkeh	Asam,manis,segar	Unggu,hijau,orange	Renyah dan lembut	fermentasi
4.	Nasi liwet	Beras putih dan hitam,daun salam,serai,kaldu ayam,santan,bawang merah, bawang putih	Gurih,pulen	Putih kekuningan	lembut	<i>steam</i>
5.	Sambal terasi aioli	Cabe rawit,cabe merah,terasi,tomat,telur, <i>salad oil,lime juice</i>	Pedas,gurih, asam	<i>orange</i>	<i>creamy</i>	<i>Saute,blend</i>

Sumber; Hasil olahan Penulis,2025

1.3.4 Deskripsi menu

Berikut adalah beberapa produk yang akan dipresentasikan oleh penulis :

1. Rujak uleg

Rujak uleg adalah hidangan tradisional Indonesia yang berasal dari Jawa.

Hidangan ini mengombinasikan berbagai buah dan sayuran dengan saus pedas, manis, dan asam yang khas. Istilah “uleg” merujuk pada metode tradisional menumbuk atau menggiling bahan saus menggunakan cobek dan ulekan, yang memberikan tekstur dan rasa unik pada saus tersebut.

2. Ayam kalasan

Ayam Kalasan adalah salah satu kuliner khas Yogyakarta yang memiliki rasa unik dan khas, terkenal dengan bumbu kelapa yang gurih dan kaya rempah. Hidangan ini sering kali menjadi pilihan utama dalam menu tradisional Jawa karena cita rasanya yang otentik. Dalam makalah ini, akan dibahas asal-usul, bahan, proses pembuatan, serta keunikan dari Ayam Kalasa.

3. Lalapan

Lalapan adalah hidangan pelengkap khas Indonesia yang biasanya terdiri dari sayur-sayuran mentah atau setengah matang dan disajikan bersama makanan utama, terutama hidangan berbasis ayam, ikan, atau tahu-tempe. Lalapan seringkali ditemani oleh sambal sebagai pelengkap rasa.

4. Nasi liwet

Nasi liwet adalah nasi gurih yang dimasak dengan santan dan bumbu rempah, sehingga rasanya lebih kaya dan harum dibanding nasi putih biasa. Biasanya disajikan dengan beragam lauk pauk dan pelengkap.

5. Sambel terasi

Sambel terasi adalah sambal khas Indonesia yang dibuat dari cabai dan terasi (pasta udang yang difermentasi). Rasanya pedas, gurih, dan sedikit asin, dengan aroma khas dari terasi yang dibakar atau digoreng terlebih dahulu.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

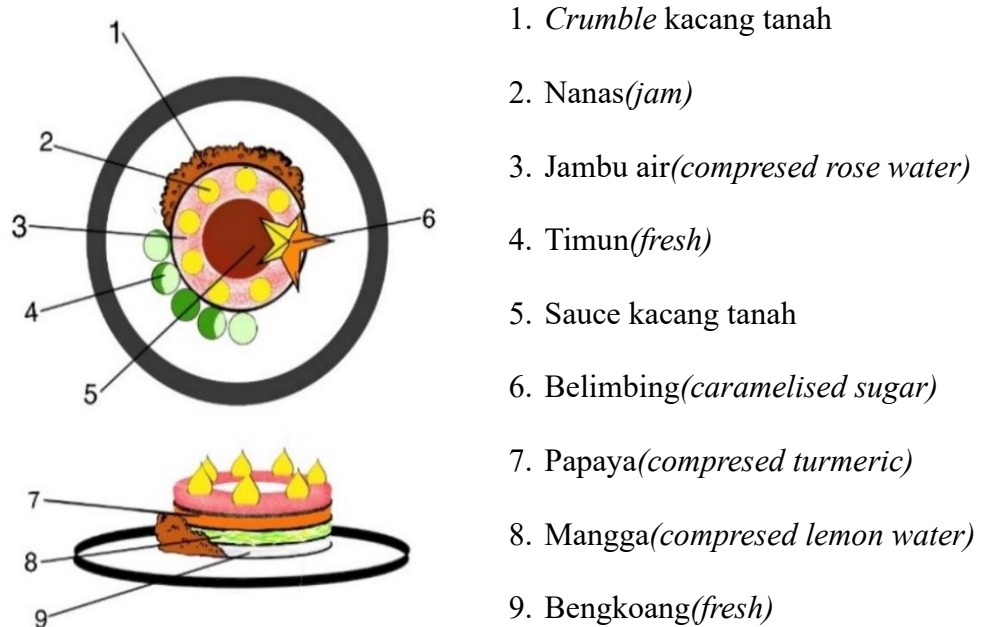
Fine dining adalah pengalaman kuliner yang menekankan pada kualitas, estetika, dan pelayanan yang sangat profesional. Restoran fine dining biasanya menciptakan suasana yang elegan dengan dekorasi mewah dan pencahayaan lembut, memberikan nuansa yang intim dan berkelas. Menu yang disajikan seringkali terdiri dari hidangan yang dirancang dengan teliti, menggunakan bahan premium dan teknik memasak yang kreatif, termasuk penyajian bertingkat dan penggabungan rasa yang unik. Pelayanan di restoran ini sangat diperhatikan, dengan staf terlatih yang siap memberikan rekomendasi, menjelaskan setiap hidangan, dan memastikan kenyamanan tamu selama pengalaman makan. Fine dining lebih dari sekadar makan namun hal ini juga merupakan perayaan seni kuliner dan pengalaman sosial yang tak terlupakan. (toast tab, 2018)

1.4.2 Jenis masakan

Penulis menggunakan konsep atau tema fine dining yang dikembangkan berdasarkan dengan menu kuliner khas Provinsi daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Timur, susunan menu yang dibuat oleh penulis adalah sebagai Berikut:

1. Rujak Uleg (*Appetizer*)

Makanan pembuka dari Nanas, pepaya jambu air, mangga, bengkoang timun dan belimbing disajikan dengan sauce kacang.

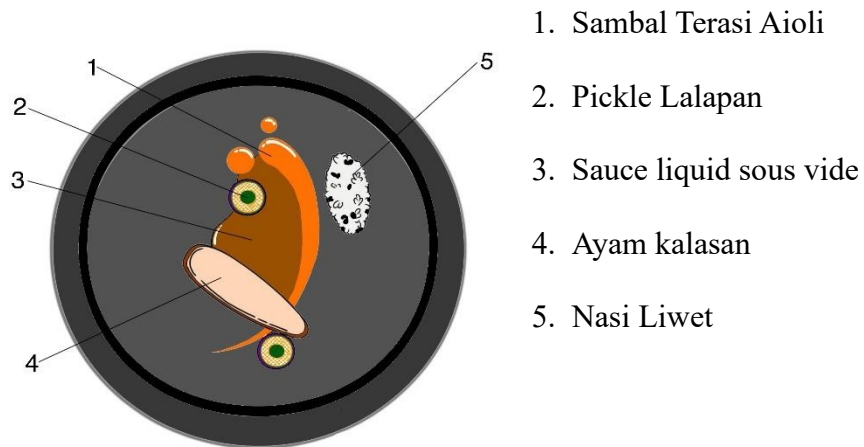


Gambar 1 .1 *Appetizer*

Sumber: Hasil Gambar Penulis, 2025

2. Ayam Goreng Kalasan, pickle Lalapan dan Nasi liwet (Main Course)

Ayam yang di olah dengan bumbu kalasan dengan rasa gurih dan manis serta pickle lalapan yang di fermentasi selama sehari dan di sajikan dengan nasi liwet serta sambal terasi aioli.



Gambar 1. 2 *Main Course*

Sumber: Hasil Gambar Penulis, 2025

1.4.3 Pengajuan usulan resep

Resep makanan adalah panduan yang menjelaskan cara menyiapkan dan memasak hidangan, termasuk daftar bahan, langkah-langkah persiapan, dan teknik yang digunakan. (kulina, 2023)

Resep harus dibuat dalam standar yang baik dan sesuai kebutuhan. Dimana standar resep meliputi bahan yang spesifik, jumlah yang spesifik, durasi yang spesifik hingga instruksi tertentu yang spesifik. Hal ini ditujukan guna menjaga kualitas hingga rasa yang konsisten dari setiap produk yang dibuat (study.com, n.d)

Tabel 1. 3 Rujak uleg

Jenis makanan : *Appetizer*

Asal Daerah : Kota Surabaya

Berdasarkan porsi : 115 gr

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Suhu penyajian : Dingin

Alat Penyajian : *Dessert plate*

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	keterangan
1	<i>Prepare</i>	100 gr 60 gr 60 gr 60 gr 60 gr 60 gr 60 gr 200 gr 50 gr 20 gr 30 ml 5 gr 5 gr 30 gr 15 gr 5 gr 4 gr 100 gr	Nanas Papaya Jambu air Timun Mangga Belimbing Bengkoang Kacang tanah Lemon Kunyit Rose water Cengkeh Kayu manis Gula aren Asam jawa Cabe rawit merah Garam gula	
2	<i>comresed</i>	60 gr 60 gr 30 ml 50 gr	Jambu air Mangga Rose water Lemon	Jambu air di compres dengan rose water selama 24 jam dan mangga di compres dengan lemon water selama 24 jam
3	<i>caramelised</i>	60 gr 60 gr 20 gr 50 gr	Pepaya Belimbing Kunyit Gula	Larutkan kunyit(yang sudah di haluskan)sama air di pen dengan api kecil dan masukan pepaya sampai terbalur dengan air kunyit dan belimbing

				juga sama dengan gula
4	<i>Slow cook</i>	60 gr 50 gr 5 gr 5 gr	Nanas Gula Cengkeh Kayu manis	Masak semua bahan dengan <i>slow cook</i> sampai menjadi selai
5	<i>oven</i>	200 gr	Kacang tanah	Oven hingga kecoklatan
6	<i>cruch</i>	70 gr	Kacang tanah	Sebagian kacang tanah di <i>cruch</i> dan asebagian di pakai bumbu rujaknya
6	<i>blend</i>	130 gr 30 gr 15 gr 10 gr 4 gr	Kacang tanah Gula aren Asam jawa Cabe rawit Garam	Sebelum di <i>blend</i> asam jawa di rendam dengan air hangat di ambil airnya lalu <i>blend</i> semua bahan sampai halus
7	<i>serve</i>			<i>In to Dessert plate</i>

Sumber : Sous chef Jevta akbariqo dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 4 Ayam kalasan

Jenis makanan : *protein maincourse*

Asal Daerah : Yogyakarta

Berdasarkan porsi : 100 gr

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Suhu penyajian : Panas

Alat Penyajian : *Dinner plate*

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	keterangan
1	<i>Prepare</i>	360 gr 400 ml 18 gr 4 gr 5 gr 3 gr 10 gr 40 gr 10 ml 4 gr 4 gr	Paha ayam Air kelapa Bawang putih ketumbar Kemiri Daun salam Lengkuas Gula merah Minyak Garam Chicken powder	
2	haluskan	18 gr 5 gr 4 gr 40 gr 3 gr	Bawang putih Kemiri Ketumbar Gula merah Daun salam	
2	Sous vide	360 gr 400 ml 18 gr 4 gr 5 gr 3 gr 10 gr 40 gr 10 ml 3 gr 5 gr	Paha ayam Air kelapa Bawang putih ketumbar Kemiri Daun salam Lengkuas Gula merah Minyak Garam Chicken powder	Masukan ke dalam vacum plastik lalu sous vide 30 menit
3	Mengentalkan		<i>liquid</i>	Kentalkan dengan tepung maizena
4	<i>Sear</i>	360 gr 10 ml	Dada ayam Minyak	<i>Sear</i> dada ayam sampai kecoklatan yg sudah di ungkep ke dalam sous vide

5	<i>serve</i>			Ke <i>dinner plate</i>
---	--------------	--	--	------------------------

Sumber : Buku *Indonesian Culinary* dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 5 Nasi liwet

Jenis makanan : *carbohydrate maincourse*

Asal Daerah : Yogyakarta

Berdasarkan porsi : 50 gr

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Suhu penyajian : Panas

Alat Penyajian : *Dinner plate*

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	keterangan
1	<i>Prepare</i>	100 gr 40 gr 30 ml 30 gr 10 gr 3 gr 5 gr 5 gr 10 gr 160 ml	Beras putih Beras hitam Santan Bawang merah Bawang putih Daun salam Serai lengkuas Kaldu ayam air	
2	<i>wash</i>	100 gr 40 gr	Beras putih Beras hitam	Beras cuci dengan air
3	<i>Saute</i>	30 gr 10 gr 3 gr 5 gr 5 gr	Bawang merah Bawang putih Daun salam Serai lengkuas	Tumis bahan aromatik sampai wangi
4	<i>mix</i>	100 gr 40 gr 30 gr 10 gr 3 gr 5 gr 5 gr 30 ml 160 ml	Beras putih Beras hitam Bawang merah Bawang putih Daun salam Serai lengkuas santan air	Campurkan semua bahan kedalam beras yang sudah di cuci kasih air 1:2 1 beras dan 2 air
5	<i>steam</i>	100 gr 40 gr 30 gr 10 gr	Beras putih Beras hitam Bawang merah Bawang putih	<i>Steam</i> sampai 30 menit

		3 gr 5 gr 5 gr 30 ml 160 ml	Daun salam Serai lengkuas santan air	
7	diamkan	100 gr 40 gr 30 gr 10 gr 3 gr 5 gr 5 gr 30 ml 160 ml	Beras putih Beras hitam Bawang merah Bawang putih Daun salam Serai lengkuas santan air	diamkan nasi liwet 7 menit
8	<i>serve</i>		Nasi liwet	<i>Di plating di dinner plate</i>

Sumber : Webside Online dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 6 *Pickle* lalapan

Jenis makanan : *pickle maincourse*

Asal Daerah : Yogyakarta

Berdasarkan porsi : 40 gr

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Suhu penyajian : Dingin

Alat Penyajian : *Dinner plate*

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	keterangan
1	<i>Prepare</i>	60 gr 60 gr 60 gr 60 gr 20 gr 200 ml 40 gr 20 gr 50 ml 2 gr 2 gr 2 gr 2 gr	Kol ungu Wortel Timun Kacang Panjang Selada Air Gula Garam <i>Rice vinegar</i> <i>Star anise</i> <i>Bayleaf</i> <i>Black pepper</i> <i>clove</i>	
2	<i>Add,until boil</i>	200 ml 40 gr 20 gr	Air Gula Garam	Campurkan bahan bahan yang buat

		50 ml 2 gr 2 gr 2 gr 2 gr	<i>Rice vinegar</i> <i>Star anise</i> <i>Bayleaf</i> <i>Black pepper</i> <i>clove</i>	pickle di sauce pan lalu
3	Angkat,	200 ml 40 gr 20 gr 20 ml 2 gr 2 gr 2 gr 2 gr	Air Gula Garam <i>Rice vinegar</i> <i>Star anise</i> <i>Bayleaf</i> <i>Black pepper</i> <i>clove</i>	Angkat lalu tunggu dingin air <i>picklenya</i>
4	<i>pour</i>	60 gr 60 gr 60 gr 60 gr 60 gr	Kol unggu Wortel Timun Kacang Panjang Selada	Air <i>pickle</i> tuangkan di sayuran lalapan
5	<i>fermentasi</i>		<i>Pickle lalapan</i>	24 jam

Sumber: Webside Online dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 1. 7 Sambal terasi *aioli*

Jenis makanan : sambal *maincourse*

Asal Daerah : Yogyakarta

Berdasarkan porsi : 100 gr

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Suhu penyajian : Panas

Alat Penyajian : *Dinner plate*

No.	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	keterangan
1	<i>Prepare</i>	30 gr 20 gr 10 gr 4 gr 10 gr 150 gr 3 gr 2 gr 70 gr	Cebe rawit merah Cabe merah Bawang merah Bawang putih Terasi Tomat Garam merica Telur ayam	

		20 ml 7 gr 100 ml 2 gr	<i>Lime juice</i> <i>Chicken powder</i> Salad oil	
2	<i>Peel, cut</i>	20 gr 150 gr	Cabe merah Tomat	Cabe merah potong bagi dua dan di buang bijinya dan tomat di kupas kulitnya lalu di buang bijinya jaga
3	<i>Blend</i>	30 gr 20 gr 10 gr 4 gr 10 gr 150 gr	Cabe rawit merah Cabe merah Bawang merah Bawang putih Terasi Tomat	Blend semua bahan sambel sampai halus
4	<i>saute</i>	30 gr 20 gr 10 gr 4 gr 10 gr 150 gr 2 gr	Cabe rawit merah Cabe merah Bawang merah Bawang putih Terasi Tomat Daun jeruk	Tumis sampai matang
5	<i>Blend</i>	30 gr 20 gr 10 gr 4 gr 10 gr 150 gr 140 gr 100 ml	Cabe rawit merah Cabe merah Bawang merah Bawang putih Terasi Tomat Telur ayam Salad oil	<i>blend</i> semua bahan
6	<i>seasoning</i>	3 gr 7 gr 2 gr 20 ml	Garam <i>Chicken powder</i> merica <i>Lime juice</i>	
7	<i>serve</i>		Sambal terasi aioli	Di <i>plating</i> di <i>dinner</i> <i>plate</i>

Sumber: Sous chef Jevta akbariqo dan hasil olahan penulis, 2025

Tabel 1. 8 Jus Timun Nanas

Jenis makanan : *Refrehment*

Berdasarkan porsi : 100 ml

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Suhu penyajian : cold

Alat Penyajian : *Dinner plate*

No	Metode	Jumlah Qty Unit	Bahan	keterangan
1	<i>Prepare</i>	80 gr 50 gr 2 gr 300 ml	Timun Nanas Mint Air	
5	<i>Blend</i>	80 gr 50 gr 2 gr 300 ml	Timun Nanas Mint Air	
7	<i>serve</i>			Di Jus <i>Glass</i>

Sumber: Webside Online dan hasil olahan penulis, 2025

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

Biaya makanan merupakan elemen penting dalam industri perhotelan yang berpengaruh pada profitabilitas dan efisiensi operasional. Memahami serta mengelola biaya makanan dengan baik sangatlah krusial bagi perusahaan yang ingin berkembang di pasar yang kompetitif. Biaya makanan biasa mencakup total pengeluaran untuk produksi dan penjualan makanan. (lea r dopson, 2019)

Biaya total makanan

Persentase Harga Makanan (%) = (Total biaya bahan makanan / Total pendapatan penjualan) x 100

Biaya Hidangan

Biaya untuk setiap hidangan = biaya bahan pangan + biaya pekerja + biaya operasional dll

Harga Jual

Harga jual = biaya hidangan + keuntungan

Rumus di atas akan digunakan dalam perhitungan Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price dalam penulisan ini.

Tabel 1. 9 *Recipe Costing Appetizer*

Appetizer						
Rujak Uleg						
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE (RP)		COST (RP)
1	Nanas	100	gr	Rp	40.000	Rp4.000
2	Papaya	60	gr	Rp	30.000	Rp1.800
3	Jambu air	60	gr	Rp	38.500	Rp2.310
4	Timun	60	gr	Rp	25.000	Rp1.500
5	Mangga	60	gr	Rp	35.000	Rp2.100
6	Belimbing	60	gr	Rp	23.000	Rp1.380
7	Bengkoang	60	gr	Rp	20.000	Rp1.200
8	Kacang tanah	200	gr	Rp	40.000	Rp8.000
9	Lemon	50	gr	Rp	30.000	Rp1.500
10	Kunyit	20	ml	Rp	14.000	Rp280
11	Rose water	30	ml	Rp	20.000	Rp600
12	Cengkeh	5	gr	Rp	150.000	Rp750
13	Kayu manis	5	gr	Rp	52.000	Rp260
14	Gula aren	30	gr	Rp	35.000	Rp1.050
15	Asam jawa	15	gr	Rp	30.000	Rp450
16	Cabe rawit merah	5	gr	Rp	110.000	Rp550
17	Garam	4	gr	Rp	19.000	Rp76
18	gula	100	gr	Rp	25.000	Rp2.500
Total Recipe Costing						Rp30.306
Dish Costing						Rp10.102
Food Cost Percentage						30%
Selling Price						Rp33.673

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 10 *Recipe Costing Maincourse*

Main Course					
Ayam Goreng Kalasan					
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	UNIT PRICE (RP)	COST (RP)
1	dada ayam	360	gr	Rp 65.000	Rp23.400
2	Air kelapa	400	ml	Rp 50.000	Rp20.000
3	Bawang putih	18	gr	Rp 77.000	Rp1.386
4	ketumbar	4	gr	Rp 63.000	Rp252
5	Kemiri	5	gr	Rp 50.000	Rp250
6	Daun salam	3	gr	Rp 11.000	Rp33
7	Lengkuas	10	gr	Rp 15.000	Rp150
8	Gula merah	40	gr	Rp 20.000	Rp800
9	Minyak	10	ml	Rp 24.000	Rp240
10	Garam	4	gr	Rp 19.000	Rp76
11	Chicken powder	5	gr	Rp 120.000	Rp600
Pickle Lalapan					
1	Kol ungu	60	gr	Rp 60.000	Rp3.600
2	Wortel	60	gr	Rp 30.000	Rp1.800
3	Timun	60	gr	Rp 20.000	Rp1.200
4	Kacang Panjang	60	gr	Rp 30.000	Rp1.800
5	Selada	20	gr	Rp 30.000	Rp600
6	Air	200	ml	Rp 7000	Rp1.400
7	Gula	40	gr	Rp 25.000	Rp1.000
8	Garam	20	gr	Rp 19.000	Rp380
9	<i>Rice vinegar</i>	50	ml	Rp 25.000	Rp1.250
10	<i>Star anise</i>	2	gr	Rp 85.000	Rp170
11	<i>Bayleaf</i>	2	gr	Rp 105.000	Rp210
12	<i>Black pepper</i>	2	gr	Rp 110.000	Rp220
13	<i>clove</i>	2	gr	Rp 150.000	Rp300
Nasi Liwet					
1	beras putih	100	gr	Rp 17.000	Rp1.700
2	Beras hitam	40	gr	Rp 25.000	Rp1.000
3	Santan	30	ml	Rp 90.000	Rp2.700
4	Daun salam	5	gr	Rp 15.000	Rp75
5	Serai	10	gr	Rp 10.000	Rp100
6	Kaldu ayam	10	gr	Rp 100.000	Rp1.000
7	air	180	ml	Rp 7000	Rp1.260
8	bawang putih	10	gr	Rp 80.000	Rp800
9	bawang merah	30	gr	Rp 56.000	Rp1.680
10	lengkuas	5	gr	Rp 20.000	Rp100

Sambal Terasi Aioli					
1	Cebe rawit merah	30	gr	Rp 110.000	Rp3.300
2	Cabe merah	20	gr	Rp 100.000	Rp2.000
3	Bawang merah	10	gr	Rp 56.000	Rp560
4	Bawang putih	4	gr	Rp 80.000	Rp320
5	Terasi	10	gr	Rp 77.000	Rp770
6	Tomat	150	gr	Rp 17.000	Rp2.550
7	Garam	3	gr	Rp 19.000	Rp57
8	merica	2	gr	Rp 115.000	Rp230
9	Telur ayam	70	gr	Rp 37.000	Rp2.590
10	<i>Lime juice</i>	20	ml	Rp 15.000	Rp300
11	<i>Chicken powder</i>	7	gr	Rp 110.000	Rp770
12	Salad oil	100	gr	Rp 70.000	Rp7.000
13	daun jeruk	2	gr	Rp 50.000	Rp100
Total Recipe Costing					Rp89.419
Dish Costing					Rp29.806
Food Cost Percentage					30%
Selling Price					Rp102.310

Sumber: Hasil Olahan Penulis,
2025

Tabel 1. 11 *Recipe Costing Refreshment*

Jus Nanas,timun					
1	Nanas	80	gr	Rp 20.000	Rp1.600
2	Timun	50	gr	Rp 16.000	Rp800
3	Mint	2	gr	Rp 82.000	Rp164
Total Recipe Costing					Rp2.564
Dish Costing					Rp855
Food Cost Percentage					30%
Selling Price					Rp2.849

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4.5 Daftar nilai gizi

Pengertian Gizi

Gizi secara sederhana didefinisikan sebagai proses di mana organisme menggunakan makanan yang dikonsumsi melalui proses pencernaan, metabolisme, dan pencernaan untuk mendukung kehidupan organ. Sejumlah penelitian mendefinisikan gizi sebagai faktor penting dalam melindungi dan memperbaiki jaringan tubuh, menekankan pentingnya gizi dalam menjaga kesehatan dan mendorong perkembangan secara holistic. (Andi Gita, 2022)

Berikut adalah rangkuman nilai gizi dari menu yang diangkat oleh penulis:

Tabel 1. 12 Nilai gizi *Appetizer*

Bahan	Jumlah (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Nanas	33	15	0,04	3,9	0,2
Papaya	20	8	0,03	2	0,1
Jambu air	20	5	0,05	1,2	0,1
Timun	20	3	0,03	0,7	0,1
Mangga	20	12	0,05	3	0,1
Blimbing	20	6	0,1	1,4	0,2
Bengkoang	20	8	0,02	1,9	0,2
<i>Kacang tanah</i>	67	376	32	12	17
<i>Lemon</i>	17	5	0,05	1,5	0,1
<i>Kunyit</i>	7	2	0,05	0,3	0,05
<i>Rose water</i>	10	0	0	0	0
<i>Cengkeh</i>	2	6	0,3	1,3	0,1
<i>Kayu manis</i>	2	5	0,05	1,6	0,05

<i>Gula aren</i>	2	8	0	2	0
<i>Asam jawa</i>	5	7	0,1	1,8	0,1
<i>Cabe rawit merah</i>	3	1	0,01	0,3	0,05
<i>garam</i>	1	0	0	0	0
gula	20	77	0	20	0
Total sajian per porsi		553	32,9	55,3	18,6

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Kesimpulan gizi *Appetizer* :

Sajian ini termasuk tinggi energi dengan keseimbangan makronutrien yang condong ke lemak dan karbohidrat. Cocok sebagai camilan atau pelengkap, namun bagi yang memperhatikan asupan kalori dan gula, konsumsi sebaiknya dibatasi.

Tabel 1. 13 Nilai gizi *Main Course*

Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Ayam kalasan					
Dada ayam	120	198	4.0	0	37
Air kelapa	133	27	0,5	6,5	0,6
Bawang putih	6	9	0,03	2	0,4
ketumbar	3	8	0,5	1,4	0,4
kemiri	4	28	2,8	0,4	0,3
Daun salam	3,3	7	0,2	1,4	0,1

Lengkuas	3,3	2	0,01	0,4	0,05
Gula merah	13	50	0	13	0
Minyak	150	17	0	0	0
Garam	0	0	0	0	0
<i>Chicken powder</i>	2	6	0,3	1	0,3
<i>Pickle lalapan</i>					
Kol ungu	20	6	0,05	1,4	0,3
wortel	20	8	0,04	1,9	0,2
Timun	20	3	0,03	0,7	0,1
Kacang panjang	20	7	0,1	1,5	0,6
Selada	7	1	0,01	0,2	0,05
air	67	0	0	0	0
Gula	13	50	0	13	0
Garam	0	0	0	0	0
<i>Vinegar</i>	17	3	0	0,6	0
<i>Star anise</i>	2	9	0,4	2	0,2
<i>Bay leaf</i>	2	6	0,2	1,3	0,1
<i>Black pepper</i>	2	8	0,2	2	0,3
<i>clove</i>	2	6	0,3	1,3	0,1
Nasi liwet					
Beras putih	33	117	0,2	25,7	2,3
Beras hitam	13	46	0,4	9,5	1,3
Santan	10	19	1,9	0,4	0,2

Daun salam	2	4	0,1	0,9	0,05
serai	5	2	0,04	0,5	0,1
Kaldu ayam	3	9	0,5	1,5	0,3
air	60	0	0	0	0
Bawang putih	7	10	0,05	2,3	0,5
Bawang merah	10	4	0,01	1	0,1
Sambal terasi aioli					
Cabe rawit merah	10	4	0,1	1	0,2
Cabe merah	7	3	0,05	0,8	0,2
Bawang merah	3	1	0,01	0,3	0,03
Bawang putih	2	3	0,01	0,9	0,1
terasi	5	14	0,5	0,5	2,5
tomat	50	9	0,1	2	0,4
garam	3	0	0	0	0
merica	2	5	0,1	1,3	0,2
Telur ayam	23	34	2,5	0,1	2,8
<i>Lime juice</i>	7	2	0	0,7	0
<i>Chicken powder</i>	5	15	0,8	2	0,5
<i>Salad oil</i>	50	450	50	0	0
Daun jeruk	3	2	0,05	0,4	0,05
		1345	84,07	105.8	53

Total sajian per porsi				
-------------------------------	--	--	--	--

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Kesimpulan gizi *Main Course* :

Hidangan ini termasuk makanan lengkap dan tinggi energi, cocok sebagai menu utama, terutama bagi individu dengan aktivitas sedang hingga tinggi. Namun, kandungan lemak cukup tinggi, sehingga bagi individu dengan masalah kardiovaskular atau program diet rendah lemak, perlu dilakukan penyesuaian pada penggunaan minyak dan santan.

Tabel 1. 14 Nilai gizi *Refreshment*

Bahan	Jumlah (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Timun	80	12	0,08	2,88	0,48
Nanans	50	25	0,05	6,55	0,25
Mint	2	1,4	0,02	0,3	0,05
Total sajian per porsi		38,4	0,15	9,73	0,78

Sumber: fatsecret.co.id, 2025

Kesimpulan gizi *Refreshment* :

Minuman atau sajian dari timun, nanas, dan mint ini merupakan hidangan rendah kalori, rendah lemak, dan menyegarkan, ideal untuk detoksifikasi, hidrasi, atau sebagai pendamping diet sehat. Kandungan gizi ringan menjadikannya cocok dikonsumsi kapan saja tanpa khawatir menambah beban kalori harian.

1.5 Lokasi dan pelaksanaan uji coba

1.5.1 Lokasi dan jadwal latihan presentasi

Lokasi latihan presentasi yang dilakukan oleh penulis dilaksanakan di Jl.Karang Tineung Indah No.11, Cipedes kec. Sukajadi, Kota bandung, Jawa Barat 40162. Jadwal latihan dimulai pada bulan April hingga Juni 2025

1.5.2 Lokasi dan pelaksanaan presentasi

Proses pelaksanaan sidang akan dilaksanakan di *Nusantara Kitchen Politeknik Pariwisata NHI Bandung* pada bulan Juli 2025