

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pulau Madura merupakan salah satu destinasi wisata yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan, baik dari sisi budaya, religi, maupun kuliner. Meskipun secara geografis termasuk dalam wilayah Provinsi Jawa Timur, Madura memiliki identitas budaya yang khas dan berbeda dari masyarakat Jawa pada umumnya. Selama ini, wisata Madura dikenal melalui objek seperti Jembatan Suramadu, Pantai Lombang, Pantai Slopeng, hingga wisata religi seperti ziarah ke makam ulama besar. Namun demikian, potensi kuliner Madura masih belum banyak diangkat secara optimal sebagai daya tarik utama pariwisata daerah (R. P. Putra & Wildan, 2023) Padahal, keanekaragaman kuliner Madura memiliki nilai budaya dan cita rasa yang unik, sehingga berpotensi menjadi ikon identitas sekaligus magnet bagi wisatawan.

Kuliner Nusantara telah diakui dunia internasional sebagai bagian dari warisan budaya yang kaya. Hidangan Indonesia seperti rendang, nasi goreng, dan sate sering masuk dalam daftar kuliner terlezat dunia. Di antara ragam kuliner tersebut, kuliner Madura memiliki karakteristik rasa yang kuat, sederhana dalam penyajian, namun kaya akan rempah. Soto Madura dan sate Madura, misalnya, telah dikenal luas di berbagai daerah Indonesia, bahkan seringkali dianggap sebagai representasi kuliner Madura yang autentik (Munawaroh et al., 2024). Selain itu, terdapat pula minuman tradisional khas, yaitu wedang khobbu atau wedang rempah

Madura, yang masih jarang diangkat dalam kajian akademis maupun promosi kuliner, padahal memiliki nilai historis dan sosial budaya yang penting (Apriyan et al., 2025).

Pada Hidangan Soto Madura memiliki karakteristik tersendiri yang membedakannya dari soto daerah lain. Isiannya terdiri atas lontong atau ketupat, telur rebus, daging sapi, toge, keripik kentang, bawang goreng, serta kuah soto yang diberi tambahan kecap. Kuah bercampur kecap tersebut menjadi ciri khas utama soto Madura. Cita rasanya cenderung manis dan gurih, sehingga cocok disantap terutama saat cuaca dingin (Kamilia et al., 2024).

Hidangan Sate Madura pada dasarnya serupa dengan jenis sate lainnya, yaitu daging yang dipotong kecil, ditusuk, kemudian dibakar di atas arang. Namun, kekhasan sate Madura terletak pada bumbunya. Bumbu sate ini dibuat dari perpaduan kacang tanah, kacang mente, kecap, serta petis, yang menghasilkan cita rasa gurih. Penggunaan kacang mente dan petis menjadi ciri khusus sate Madura, karena wilayah Madura memang terkenal sebagai penghasil petis dengan rasa asin dan gurih (Kamilia et al., 2024).

Pengembangan kuliner pada hidangan soto dan sate Madura dapat diperkaya dengan inovasi dan kreativitas dari para pelaku usaha kuliner. Dengan memanfaatkan lokalitas dan potensi bahan-bahan yang ada, seperti daging sapi berkualitas dan rempah-rempah khas, diharapkan dapat meningkatkan keunikan serta daya saing kuliner ini. Iriani (2023) menekankan pentingnya inovasi dalam pengolahan bahan pangan lokal untuk meningkatkan kualitas produk kuliner. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan kuliner juga

melibatkan proses pembelajaran dan penerapan keterampilan baru dalam pengolahan bahan, yang pada gilirannya dapat mendorong pertumbuhan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM).

**Tabel 1. 1 Narasumber**

NO	NAMA	PEKERJAAN	KETERANGAN
1	Bapak M.Hussen	Ahli Kuliner Madura	Sebagai narasumber resep tradisional kuliner madura

(Sumber: Hasil Data Penulis, 2025)

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian *Food Presentation* Pengembangan Kuliner pada Hidangan Soto dan Sate Madura dalam Konsep *Fine Dining* ini adalah sebagai berikut:

### 1.2.1 Tujuan Akademik

Proposal Tugas Akhir *Food Presentation* ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### 1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Mengembangkan hidangan tradisional terutama khas Madura dengan menggunakan teknik dan metode memasak yang telah dipelajari di Program Studi Seni Kuliner.
- b. Meningkatkan kualitas rasa dan mendesain tampilan hidangan dengan teknik *plating* artistik yang mengikuti prinsip estetika *fine dining* pada hidangan Soto dan Sate Madura
- c. Memberikan ide usaha untuk hidangan-hidangan tradisional agar lebih dikenal

oleh masyarakat luas dan mendukung pariwisata lokal Madura.

### 1.3 Usulan Menu

Menu pada dasarnya merupakan daftar makanan dan minuman yang disediakan oleh suatu restoran atau penyedia jasa boga, lengkap dengan harga serta deskripsi hidangan yang ditawarkan. Menurut Kinton dan Caserani (dalam Sudiara, 2000), menu tidak hanya berfungsi sebagai daftar makanan, tetapi juga sarana untuk menarik minat pelanggan dengan memberikan nilai terhadap sejumlah uang yang dibayarkan. Putra Suarthana (2002) menyebut menu sebagai daftar pilihan yang dapat dinikmati konsumen. Lebih lanjut, Manuntun et al. (dalam Majoo.id, 2023) menyatakan bahwa menu juga berfungsi sebagai pedoman bagi pihak yang menyiapkan hidangan dan sebagai penuntun bagi konsumen dalam memilih makanan. Dengan demikian, menu bukan hanya alat komunikasi antara penyedia dan konsumen, melainkan juga instrumen strategis dalam pemasaran, pengendalian biaya, serta pembentukan identitas kuliner suatu daerah atau usaha kuliner.

Penulis akan menampilkan dua jenis hidangan khas Madura: Soto Madura sebagai *Soup* dan Sate Madura sebagai *Main Course*, keduanya disajikan dengan konsep *fine dining*. Berikut adalah penjelasan mengenai hidangan yang akan disajikan. Penulis akan menggunakan konsep penyajian *fine dining*, tanpa mengurangi bahan-bahan atau aspek tradisional dari hidangan yang dipilih.

### 1.3.1 Rangkaian Menu

#### MENU

##### *Soto Madura*

*(Kaldu ayam dengan bumbu kuning, disajikan dengan dada ayam fillet, egg cream, bihun crispy, sambal hijau caviar, tuile tomato, potato puree, koya kelapa dan edible flower)*

\*\*\*\*\*

##### *Sate Madura*

*(Sate daging sapi dengan bumbu kacang pure disajikan dengan lontong, acar jelly timun, acar jelly wortel, acar jelly bawang merah, acar jelly cabai rawit hijau, dan bawang goreng)*

\*\*\*\*\*

##### *Es Wedang Kobbhu*

*(Air rebusan sereh, jahe, daun pandan, dan gula aren disajikan dengan daging kelapa dan es batu)*

### 1.3.2 Matriks Menu

Berikut adalah matriks menu yang disusun untuk menjelaskan hidangan yang akan dipresentasikan secara lebih jelas:

**Tabel 1. 2 Matriks Menu**

NAMA MENU	BAHAN UTAMA	TEKSTUR	WARNA	RASA	AROMA	METODE
Soto Madura	Daging Ayam	Cair, Foam, Crispy, Lembut	Kuning, Biru, Kecoklatan	Gurih, Rempah, Sedikit Pedas	Khas Rempah	<i>Boiled, Pan sear, Bake, Frying</i>
Sate Madura	Daging Sapi	Juicy, Empuk, Lembut	Cokelat, Terkaramelisasi	Manis, Gurih, Asam, Sedikit pedas	Khas Bakaran	<i>Sauted, Grilled, Boiled, Bake</i>
Es Wedang Kobbhu	Daging Kelapa	Cair, Lembut	Cokelat	Manis, Sedikit pedas	Khas Rempah	<i>Boiled</i>

(Sumber: Hasil Data Penulis, 2025)

### 1.3.3 Deskripsi Menu

Sebagai upaya memperlihatkan kekayaan kuliner khas Madura yang menjadi fokus dalam penelitian ini, penulis memilih untuk menyoroti tiga hidangan utama yang paling mewakili identitas rasa dan tradisi setempat. Hidangan tersebut adalah Soto Madura, Sate Madura, Es Wedang Kobbhu.

#### a. Soto Madura

Sato Madura merupakan salah satu variasi soto nusantara yang berasal dari Pulau Madura dan dikenal dengan kuahnya yang bening atau kuning, berpadu dengan rempah-rempah seperti kunyit, bawang putih, jahe, serta bumbu khas lainnya. Hidangan ini biasanya menggunakan daging sapi atau

jerohan sebagai isian utama, ditambah pelengkap berupa telur rebus, kentang goreng, tomat, atau lontong, serta taburan bawang goreng untuk menambah cita rasa. Keunikan soto Madura juga terletak pada penggunaan bumbu lokal, seperti serbuk kelapa goreng (poya) dalam beberapa resep, yang membedakannya dari variasi soto daerah lain (Monica, 2021).

**b. Sate Madura**

Sate Madura adalah sajian sate khas Madura yang sangat populer di Indonesia, biasanya menggunakan daging ayam atau kambing yang dipotong kecil-kecil, ditusuk dengan bambu, lalu dibakar di atas bara arang. Sate ini identik dengan saus kacang yang kental bercita rasa gurih-manis, yang sering dipadukan dengan kecap manis, serta disajikan bersama lontong atau nasi, acar, dan taburan bawang goreng. Perpaduan rasa manis, gurih, dan aroma bakaran yang khas menjadikan sate Madura memiliki daya tarik kuliner yang kuat dan membedakannya dari varian sate lain di Nusantara (Taste Atlas, 2023).

**c. Wedang Kobbhu**

Wedang Kobbhu merupakan minuman tradisional khas Madura yang menggabungkan bahan-bahan lokal seperti kelapa muda, jahe, sereh, daun pandan, cengkeh, dan gula merah, menghasilkan cita rasa manis, hangat, dan menyegarkan. Wedang ini biasanya disajikan hangat untuk menghangatkan tubuh pada malam hari, tetapi juga bisa dinikmati dalam kondisi dingin dengan tambahan es. Tekstur kelapa muda yang lembut menambah sensasi tersendiri pada minuman ini, sementara aroma rempah memberikan karakter khas yang menjadikannya lebih dari sekadar minuman, tetapi juga bagian dari tradisi kuliner masyarakat Madura (Cookpad, 2022).

## 1.4 Tinjauan Produk

Berikut adalah penjelasan mengenai hidangan yang akan dipresentasikan penulis dalam tugas akhir berjudul "**Pengembangan Kuliner pada Hidangan Soto dan Sate Madura**".

### 1.4.1 Tema Masakan

Sebuah *restaurant* atau restoran merupakan salah satu bentuk usaha jasa boga yang bertujuan menyediakan makanan dan minuman kepada konsumen dengan standar pelayanan tertentu. Restoran bukan hanya tempat makan, tetapi juga ruang sosial yang menghadirkan pengalaman bersantap lengkap melalui suasana, layanan, dan menu yang ditawarkan. Author Ilmu Perhotelan (2020) menjelaskan bahwa restoran berperan menyediakan fasilitas penyimpanan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan dengan tujuan memperoleh keuntungan serta memberikan kepuasan kepada pelanggan. Seiring berkembangnya industri kuliner, restoran kini tidak lagi sekadar tempat makan, melainkan juga sarana gaya hidup, identitas budaya, dan bahkan destinasi wisata gastronomi.

Dalam urutan sajian, pengalaman bersantap biasanya diawali dengan *soup*. Sup berfungsi sebagai pembuka selera yang ringan, hangat, dan menenangkan, sehingga mempersiapkan lidah untuk hidangan berikutnya. Menurut Author Ilmu Perhotelan (2020), sup dibuat dari kaldu sebagai basis, kemudian diperkaya dengan bahan pengisi seperti sayuran, daging, rempah, dan bumbu khas yang dapat disesuaikan dengan tema menu restoran. Keberadaan sup bukan hanya sebagai menu pembuka, melainkan juga sebagai simbol keramahan dan perhatian restoran terhadap kenyamanan konsumen, karena secara fisiologis sup mampu menstimulasi pencernaan dan menciptakan nuansa hangat dalam awal pengalaman makan.

Setelah pembuka, hadir *main course* atau hidangan utama yang menjadi inti dari sebuah menu. Main course umumnya terdiri dari porsi protein seperti daging, ayam, ikan, atau alternatif nabati, yang disajikan bersama sumber karbohidrat dan sayuran pendamping untuk menciptakan keseimbangan gizi dan cita rasa. Dalam tradisi kuliner internasional, main course dianggap sebagai momen puncak yang menunjukkan ciri khas dan kualitas dapur suatu restoran. Hidangan ini tidak hanya mengenyangkan, tetapi juga menjadi representasi kreativitas dan identitas chef dalam meracik rasa. Oleh karena itu, main course sering menjadi tolok ukur utama dalam menilai kualitas sebuah restoran (Kompas.com, 2021).

Untuk menutup pengalaman bersantap, konsumen biasanya disugahi *refreshment*, baik berupa minuman segar, jus, teh, kopi, atau dessert ringan. Refreshment berfungsi sebagai penyegar yang membantu menetralkan rasa setelah hidangan utama, sehingga meninggalkan kesan yang lebih seimbang. ESB.id (2025) menekankan bahwa dalam konsep layanan modern, refreshment dapat berupa sajian manis, dingin, atau ringan, yang menjadi transisi menuju akhir jamuan. Seluruh rangkaian ini mencapai puncaknya dalam *restaurant fine dining*, yaitu konsep bersantap kelas atas yang menekankan eksklusivitas, estetika, serta keanggunan dalam penyajian. Fine dining memadukan menu berurutan seperti appetizer atau soup, main course, refreshment atau dessert, dengan atmosfer elegan, pelayanan personal, serta detail yang dirancang untuk menghadirkan pengalaman bersantap yang tak terlupakan (ESB.id, 2025).

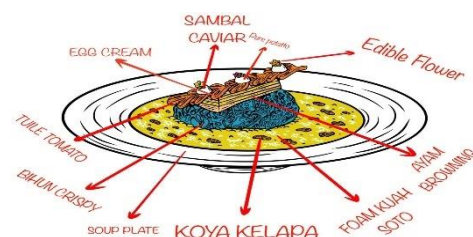
Melalui pemahaman tentang alur pengalaman bersantap mulai dari restoran hingga fine dining, penulis melihat pentingnya menghadirkan menu yang tidak hanya memanjakan lidah tetapi juga merepresentasikan identitas budaya lokal.

Kuliner tradisional menjadi pilihan tepat karena memiliki nilai gizi, cita rasa khas, dan kekayaan makna budaya yang dapat dikemas dalam konsep penyajian modern. Dengan dasar tersebut, berikut sajian makanan yang akan diangkat oleh penulis :

#### a. Soto Madura

Pada hidangan Soto Madura ini penulis mengembangkan hidangan dengan cara menambah kuah soto dimodifikasi menjadi foam menggunakan *soy lecithin*, menghasilkan sensasi ringan namun tetap kaya rasa. Bihun yang telah direndam dalam larutan bunga telang untuk memperoleh warna biru muda kemudian digoreng, menciptakan tekstur renyah dan tampilan yang unik, dilengkapi dengan taburan koya kelapa sebagai penambah cita rasa. Sebagai protein utama, digunakan dada ayam *fillet* dimasak dengan teknik *pan-sear* dan dilapisi telur yang diproses menjadi krim telur (*egg cream*) untuk menghasilkan tekstur lembut dan rasa gurih. Tomat diolah menjadi *tuile* berbentuk daun yang memanjang, menambah elemen renyah sekaligus mempercantik tampilan. Kentang yang diolah menjadi *potato puree* menambah tekstur lembut dan creamy. Hidangan ini juga disertai sambal berbentuk *caviar* dari cabai rawit hijau, memberikan nuansa pedas sekaligus memperkuat komposisi warna. *Edible flower* ditambahkan sebagai sentuhan estetika. Seluruh elemen disajikan dalam *soup plate* putih, agar warna dan tekstur tiap komponen tampil mencolok dan harmonis.

**Gambar 1. 1 Soto Madura**

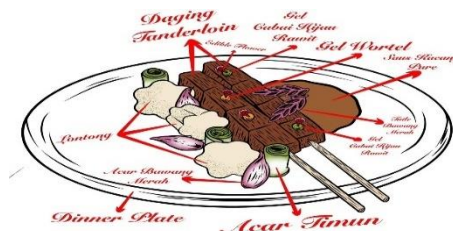


(Sumber: Hasil Sketsa Penulis, 2025)

## b. Sate Madura

Pada hidangan Sate Madura ini penulis mengembangkan hidangan dengan cara memodifikasikan lontong dengan mencetak menggunakan *ring cutter* berbentuk bunga, pada dalam dan luar lontong diisi dengan acar timun, wortel, cabai rawit hijau, bawang merah yang diolah menjadi jelly dengan saling melinkari lontong. Disandingkan dengan tuile bawang yang disajikan diatas bumbu kacang *pure* untuk menambah tekstur, sehingga memberikan tampilan unik serta aroma khas. Sebagai sumber protein, digunakan daging sapi yang ditusuk sebanyak empat potong pertusuk. Seluruh komponen ditata di atas piring saji datar berbentuk bulat *dinner plate*, menciptakan komposisi visual yang harmonis dalam satu hidangan utama.

**Gambar 1. 2 Sate Madura**



(Sumber: Hasil Sketsa Penulis, 2025)

## c. Wedang Kobbhu

Pada hidangan Wedang Kobbhu ini penulis akan menyajikan dalam gelas transparan untuk menampilkan visual serutan daging kelapa di dalamnya. Wedang dimasak dengan irisan jahe, potongan sereh, daun pandan, serta gula aren yang memberikan cita rasa khas sekaligus warna coklat alami. Disajikan dalam kondisi dingin dengan tambahan es, minuman ini memberikan sensasi segar yang cocok dinikmati bersama

hidangan Soto dan Sate Madura.

**Gambar 1. 3 Wedang Kobbhu**



(Sumber: Hasil Sketsa Penulis, 2025)

#### 1.4.2 Pengajuan Usulan Resep

Resep dalam dunia kuliner tidak hanya dipahami sebagai daftar bahan dan langkah memasak, melainkan juga sebagai standar yang menjamin konsistensi rasa, kualitas, serta efisiensi biaya. Putra (2023) menegaskan bahwa resep standar berfungsi sebagai acuan penting dalam menjaga mutu produk kuliner sekaligus dasar perhitungan harga jual. Rahmayanti (2020) menambahkan bahwa penerapan resep baku membantu pengendalian *food and beverage cost* sehingga pemakaian bahan lebih terukur. Dari perspektif praktisi, *The Culinary Pro* mendefinisikan resep sebagai formula bahan dan instruksi yang dirancang untuk memastikan kualitas, kuantitas, dan efisiensi dalam operasi dapur (The Culinary, 2025).

Pandangan ini sejalan dengan praktik chef terkenal dunia seperti Gordon Ramsay, yang menekankan resep sebagai “fondasi” untuk menjaga cita rasa dan konsistensi, sekaligus ruang eksplorasi kreativitas kuliner (Ramsay, 2021). Dengan demikian, resep dapat dipahami sebagai jembatan antara tradisi, kualitas, dan inovasi dalam pengembangan hidangan.

Standar resep adalah panduan yang telah diuji untuk memastikan kualitas dan konsistensi dalam penyajian makanan. Standar resep mencakup

elemen penting seperti nama hidangan, bahan, teknik memasak, suhu, waktu pemasakan, dan cara penyajian, dengan tujuan menghasilkan hidangan yang memiliki cita rasa dan kualitas seragam. Standar resep berfungsi untuk memberikan acuan yang jelas bagi juru masak, memungkinkan restoran atau dapur komersial mengontrol biaya bahan baku, serta memastikan setiap porsi memiliki rasa dan tampilan yang konsisten, sekaligus meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan sumber daya (Palacio, 2010).

Resep disusun berdasarkan metode dan teknik yang telah dipelajari dan dipertimbangkan dengan standar penyajian *fine dining*.

**Tabel 1. 3 Usulan Resep Kuah Soto Madura**

Asal Daerah : Pulau Madura      Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Soup              Ukuran Per Porsi : 150 ml

Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	30	g	Bawang Merah	Bawang merah,
		20	g	Bawang Putih	bawang putih,
		5	g	Jahe	kemiri di goreng
		10	g	Kunyit	hingga sedikit

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
		200	g	Tulang Ayam	kecoklatan dan wangi.	
		1000	ml	Air		
		10	g	Lengkuas		
		10	g	Sereh		
		5	g	Daun Jeruk		
		5	g	Daun salam		
		5	g	Daun Bawang		
		10	g	Kemiri		
		10	g	Garam		
		10	g	Gula pasir		
		5	g	Merica		
		5	g	Ketumbar		
		5	g	Pala		
		20	g	Kelapa parut		
		5	ml	Soy Lecithin		
		20	ml	Minyak Goreng		
2	Haluskan dan <i>Saute</i>	30	g	Bawang Merah		<i>Blender</i> semua bahan.
		20	g	Bawang Putih		
		5	g	Jahe		
		10	g	Kunyit		
		10	g	Lengkuas		
		10	g	Kemiri		
		5	g	Ketumbar		
		5	g	Pala		
		5	g	Merica		
		10	g	Sereh	<i>Saute</i> bumbu halus dan masukkan sereh, daun jeruk, daun salam, daun bawang.	
		5	g	Daun Jeruk		
		5	g	Daun salam		
		5	g	Daun bawang		
		20	ml	Minyak goreng		

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
3	<i>Sangrai</i>	20	g	Kelapa parut	<i>Sangrai</i> dan haluskan.
4	Rebus	200	g	Tulang Ayam	Hingga mengeluarkan buih lalu saring
5	<i>Simmer</i>	800	ml	Kaldu Ayam	Campurkan semua bahan kedalam bumbu halus yang sudah di <i>saute</i> lalu <i>Simmer</i> dan
6	Campurkan	200	ml	Kuah soto Soy Lecithin	Campurkan semua bahan dan blender hingga menjadi <i>foam</i>
7	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 4 Usulan Resep Bihun Crispy Soto Madura**

**(Karbohidrat)**

Asal Daerah : Pulau Madura Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Soup Ukuran Per Porsi : 30 gr

Suhu Penyajian : Panas

<b>N O</b>	<b>METODE</b>	<b>QTY</b>	<b>UNIT</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Siapkan	60 5 100 600	g g ml ml	Bihun Bunga telang Minyak goreng Air	
2	Rendam	60	g	Bihun	Hingga bihun berubah warna dan tiriskan sampai kering.
3	<i>Frying</i>	60 100	g ml	Bihun Minyak goreng	<i>Frying</i> bihun yang sudah kering dengan <i>ring cutter</i> bulat.
4	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 5 Usulan Resep Ayam Browning Soto Madura****(Protein)**

Asal Daerah : Pulau Madura    Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Soup            Ukuran Per Porsi : 30 gr

Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	120	g	Dada Ayam <i>fillet</i>	
		20	ml	Minyak goreng	
		10	g	Garam	
		10	g	Lada bubuk	
2	<i>Pan Sear</i>	120	g	Dada Ayam <i>fillet</i>	Hingga matang dan Browning.
		20	ml	Minyak goreng	
		10	g	Garam	
		10	g	Lada bubuk	

*(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)*

**Tabel 1. 6 Usulan Resep Egg Cream Soto Madura****(Condiment)**

Asal Daerah : Pulau Madura Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Soup Ukuran Per Porsi : 10 gr

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	60	g	Telur	
		5	g	Garam	
		10	ml	Minyak goreng	
		5	g	Lada bubuk	
2	Campurkan dan Haluskan	40	g	Telur	Campurkan semua bahan dan <i>blender</i> hingga halus.
		5	g	Garam	
		20	ml	Minyak zaitun	
		5	g	Lada bubuk	
3	Sajikan				

*(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)***Tabel 1. 7 Usulan Resep Potato Pure Soto Madura****(Condiment)**

Asal Daerah : Pulau Madura Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Soup Ukuran Per Porsi : 5 gr

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	20	g	Kentang	Parut <i>Plain</i> hingga matang
		5	g	Garam	
		5	g	Lada bubuk	
		5	g	Butter	
		5	g	Keju	
		5	ml	Susu cair	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
2	<i>Boiled</i>	20	g	Kentang	
3	Campurkan	5	g	Garam	Campurkan semua Bahan lalu hancurkan dengan hand blender
		5	g	Lada bubuk	
		5	g	Butter	
		5	g	Keju	
		5	ml	Susu cair	
4	Sajikan				<i>Gunakan piping bag plastik.</i>

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 8 Usulan Resep Sambal Caviar Soto Madura  
(Condiment)**

Asal Daerah : Pulau Madura      Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Soup              Ukuran Per Porsi : 5 gr

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	15	g	Cabai Hijau Besar	<i>Seedless</i>  Peras
		5	g	Cabai Rawit Hijau	
		5	g	Jeruk limau	
		5	g	Garam	
		20	ml	Minyak goreng	
		100	ml	Air	
		10	g	Agar agar bubuk	
		5	g	<i>Edible flower</i>	
		10	g	bawang putih	
2	Haluskan	15	g	Cabai hijau besar	
				Canbai rawit hijau	
				Air	
		5	g	Cabai Rawit Hijau	
		10	g	bawang putih	
3	<i>simmer</i>	5	g	Jeruk limau	hingga mendidih
		5	g	Garam	

		100 10	ml g	Air Agar agar bubuk	
4	Wadahkan				Setelah sedikit dingin masukkan ke <i>squeeze bottle</i> dan tuangkan perlahan ke wadah yang sudah ada minyak goreng dingin.
5	Sajikan				Dengan <i>edible flower</i>

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 9 Usulan Resep Tuile Tomato Soto Madura  
(Condiment)**

Asal Daerah : Pulau Madura      Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Soup              Ukuran Per Porsi : 10 gr

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	60	g	Tomat	<i>Seedless</i> Hingga matang.
		10	g	Garam	
		60		Putih telur	
		60	ml	Minyak goreng	
		60	g	Tepung terigu	
2	<i>Boiled</i>	60	g	Tomat	
3	Campurkan	60	g	Tepung terigu	Campurkan semua bahan dan tomat lalu haluskan
		10	g	Garam	
		60	ml	Minyak goreng	
		60		Putih telur	
4	Cetak		g		Cetak adonan dengan cetakan silicon berbentuk daun.
5	<i>Bake</i>				Selama 10 menit
6	Sajikan				Dengan suhu 170C.

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 10 Usulan Resep Bumbu kacang Pure Sate Madura  
(Sauce)**

Asal Daerah : Pulau Madura      Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Main Course      Ukuran Per Porsi : 100 gr

Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	40	g	Kacang tanah	
		15	g	Bawang Merah	
		15	g	Bawang Putih	
		5	g	Kemiri	
		10	g	Cabai merah	
		5	g	Garam	
		400	ml	Air	
		15	ml	Kecap manis	
		10	ml	Minyak goreng	
		10	g	Gula merah	
2	Goreng dan haluskan	40	g	Kacang tanah	Hingga sedikit kecoklatan dan wangi, haluskan dengan blender dan tambahkan air.
		15	g	Bawang merah	
3	<i>Sauteed</i>	15	g		Campurkan dengan bumbu yang sudah halus lalu sauteed hingga wangi dan mengeluarkan minyak
		5	g		
		10	g		
		200	ml		
		5	g	Garam	
		200	ml	Air	

		15	ml	Kecap manis	
		10	ml	Minyak goreng	
		10	g	Gula merah	
4	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 11 Usulan Resep Daging Sapi Sate Madura  
(Protein)**

Asal Daerah : Pulau Madura

Jumlah Porsi : 4 Porsi Jenis

Makanan : Main Course

Ukuran Per Porsi: 80 gr

Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	320 10 10 20 320	g g ml ml g	Tenderloin putih Minyak goreng Kecap manis Tenderloin	Marinasi 10 menit
2	Marinasi	10 20 20	g ml ml	Bawang putih Kecap manis Minyak	sesekali oleskan dengan minyak
3	<i>Grilled</i>				dari bumbu kacang
4	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 12 Usulan Resep Lontong Sate Madura  
(Karbohidrat)**

Asal Daerah : Pulau Madura

Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Main Course

Ukuran Per Porsi : 80 gr

Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	160	g	Beras	Cuci beras hingga bersih.
		5	g	Beras	
2	Masak	160	ml		Setelah matang lalu haluskan dengan sendok hingga lembut.
3	<i>Steam</i>	640	ml	Air Garam	Dengan daupisang selama 20 menit.
		5	g		
4	Cetak				Dengan <i>ring cutter</i> berbentuk bunga
5	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 13 Usulan Resep Acar Sate Madura**  
(Serat)

Asal Daerah : Pulau Madura

Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Main Course

Ukuran Per Porsi : 20 gr

Suhu Penyajian : Dingin

<b>N O</b>	<b>METODE</b>	<b>QT Y</b>	<b>UNI T</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Siapkan	20 20 20 20 20 20 20 200	g g ml g g g g ml	Cabai rawit hijau Wortel Cuka Bawang merah Bubuk agar agar Gula Pasir Timun Air	
2	<i>Blender</i>	20 20 200	g g ml	Cabai rawit hijau Wortel Air	Blender masing masing bahan dengan 100ml air lalu saring.
3	<i>Boiled</i>	20 20 20	g g g	Cuka Gula pasir Bubuk agar agar	Campurkan lalu setelah boil dinginkan dan blender kembali.
4	Potong	20 20	g g	Bawang merah Timun	Potong wedges dan torch Slice lalu digulung.
5	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 14 Usulan Resep tuile Bawang Sate Madura  
(Condiment)**

Asal Daerah : Pulau Madura

Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Main Course

Ukuran

Per Porsi: 10 gr

Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	60 10 60 60 60	g g g ml g	Bawang merah Garam Putih telur Minyak goreng Tepung terigu	Seedless
2	Boiled	60	g	Bawang merah	Hingga matang.
3	Campurkan	60 10 60 60	g g ml g	Tepung terigu Garam Minyak goreng Putih telur	Campurkan semua bahan dan tomat lalu haluskan
4	Cetak				Cetak adonan dengan scetakan Silicon berbentuk daun.
5	Bake				Selama 10 menit dengan suhu 170 derajat celcius
6	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

**Tabel 1. 15 Usulan Resep Es Wedang Kobbhu  
(Refreshment)**

Asal Daerah : Pulau Madura Jumlah Porsi : 4 Porsi

Jenis Makanan : Refreshment Ukuran Per Porsi : 300 gr

Suhu Penyajian : dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	120 45 160 40 400 700 200	g g g g g ml g	Jahe Sereh Gula aren Daun pandan Daging kelapa Air Es batu	
2	Potong	120 45  160 30 400	g g  g g g	Jahe Sereh  Gula aren Daun pandan Daging kelapa	Iris tipis Tumbuk agar mengeluarkan aroma yang khas Diiris tipis Diikat Serut dengan menggunakan sendok.
3	<i>Simmer</i>	120 45 160 30 700	g g g g ml	Jahe Sereh Gula aren Daun pandan Air	Campurkan semua bahan dan tunggu hingga mengeluarkan buih lalu saring dan dinginkan.

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
4	Sajikan	400	g	Daging	Sajikan dengan
		200	g	kelapa Es	air rebusan
		10	g	batu Daun pandan	rempah, Sebagai garnish.

(Sumber: Hasil Wawancara Narasumber dan Olahan penulis, 2025)

### 1.4.3 *Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price*

Dalam dunia kuliner, perhitungan *recipe cost*, *food cost*, *dish cost*, dan *selling price* menjadi elemen penting dalam menjaga keberlangsungan usaha. *Recipe cost* merupakan total biaya bahan baku yang digunakan sesuai resep standar. Putra (2023) menegaskan bahwa penerapan *standard recipe* berfungsi sebagai dasar dalam menghitung biaya produksi sekaligus menentukan harga jual yang kompetitif. Dengan demikian, perhitungan yang akurat terhadap setiap bahan baku dapat menghindari inefisiensi dan pemborosan.

Selanjutnya, *food cost* dipahami sebagai persentase biaya bahan makanan terhadap penjualan. Rahmayanti (2022) melalui studi di sektor perhotelan menjelaskan pentingnya pengendalian antara *standard food cost* dan *actual food cost*. Perbedaan di antara keduanya dapat menjadi indikator efektivitas manajemen dapur. Hal ini diperkuat oleh penelitian Krisnayana (2022) yang menunjukkan bahwa strategi pengendalian *food cost* di Hyatt Regency Bali sangat menentukan stabilitas profitabilitas usaha.

Sementara itu, *dish cost* mengacu pada biaya total untuk menghasilkan satu porsi hidangan tertentu, yang di dalamnya mencakup *recipe cost* ditambah faktor lain seperti tenaga kerja dan *overhead*.

Perhitungan *dish cost* yang cermat memungkinkan pengusaha kuliner untuk mengetahui kontribusi keuntungan setiap

menu. Rahmayanti (2022) melalui pendekatan *cost plus pricing* dengan metode *full costing* menemukan bahwa penetapan harga jual (*selling price*) baru dapat dilakukan secara optimal apabila seluruh komponen biaya bahan, tenaga kerja, dan *overhead* dimasukkan dalam perhitungan.

Dengan demikian, *selling price* bukan sekadar hasil perkalian biaya dengan markup tertentu, tetapi harus didasarkan pada pendekatan sistematis yang mempertimbangkan efisiensi biaya, strategi pemasaran, serta daya beli konsumen. Kombinasi teori standar resep, pengendalian *food cost*, dan metode *full costing* menjadi landasan logis dalam memastikan harga jual yang wajar sekaligus menguntungkan.

Berikut merupakan lampiran tabel *dish costing* dan *selling price* yang akan penulis olah untuk tugas akhir "Pengembangan Kuliner pada Hidangan Soto dan Sate Madura":

**Tabel 1. 16 Dish Costing Soto Madura**

Dish: Soto Madura Yield: 4 Porsi

NO	QTY	UNIT	BAHAN	COST (PER QTY REF)	QTY	UNIT	TOTAL (IDR)
1	0,05	Kg	Bawang merah	Rp42.228	1	Kg	Rp 2.111
2	0,05	Kg	Bawang putih	Rp38.093	1	Kg	Rp 1.905
3	0,02	Kg	Jahe	Rp30.000	1	Kg	Rp 600
4	0,02	Kg	Kunyit	Rp17.000	1	Kg	Rp 340

NO	QTY	UNIT	BAHAN	COST (PER QTY REF)	QTY	UNIT	TOTAL (IDR)
5	0,2	Kg	Tulang ayam	Rp15.000	1	Kg	Rp3.000
6	0,02	Kg	Lengkuas	Rp15.000	1	Kg	Rp300
7	0,07	Kg	Sereh	Rp10.000	1	Kg	Rp700
8	0,01	Kg	Daun jeruk	Rp30.000	1	Kg	Rp150
9	0,01	Kg	Daun salam	Rp30.000	1	Kg	Rp150
10	0,08	Kg	Daun bawang	Rp16.000	1	Kg	Rp1.280
11	0,01	Kg	Kemiri	Rp40.000	1	Kg	Rp400
12	0,04	Kg	Garam	Rp24.900	1	Kg	Rp996
13	0,14	L	Minyak goreng	Rp21.145	1	L	Rp2.960
14	0,01	Kg	Gula pasir	Rp12.000	1	Kg	Rp60
15	0,01	Kg	Merica	Rp175.000	1	Kg	Rp875
16	0,01	Kg	Ketumbar	Rp26.000	1	Kg	Rp130
17	0,01	Kg	Pala	Rp150.000	1	Kg	Rp750
18	0,01	L	Soy lecithin	Rp80.000	1	L	Rp400
19	0,2	Kg	Bihun	Rp25.000	1	Kg	Rp5.000
20	0,01	Kg	Bunga telang	Rp150.000	1	Kg	Rp1.500
21	0,32	Kg	Dada ayam fillet	Rp50.000	1	Kg	Rp16.000
22	0,02	Kg	Lada bubuk	Rp50.000	1	Kg	Rp750
23	0,02	Kg	Kuning telur	Rp40.000	1	Kg	Rp800
24	0,03	Kg	Cabai hijau besar	Rp35.000	1	Kg	Rp875
25	0,01	Kg	Cabai rawit hijau	Rp60.000	1	Kg	Rp300
26	0,01	Kg	Jeruk limau	Rp40.000	1	Kg	Rp200
27	0,01	Kg	Agar agar bubuk	Rp250.000	1	Kg	Rp2.500
28	0,03	Kg	Kentang	Rp18.000	1	Kg	Rp450

29	0,03	Kg	Tepung terigu	Rp13.130	1	Kg	Rp394
30	0,01	Kg	Tomat	Rp10.000	1	Kg	Rp100
31	0,02	Kg	Kelapa parut	Rp28.000	1	Kg	Rp560
32	0,01	Kg	Edible flower	Rp90.000	0,05	Kg	Rp18.000
Total							Rp64.536
Q Faktor 2%							Rp1.291
Total Cost							Rp65.827
Cost Per Dish							Rp16.457
Selling Price (25%)							Rp65,828

(Sumber: Hasil Internet dan Olahan Penulis, 2025)

**Tabel 1. 17 Dish Costing Sate Madura**

Dish: Sate Madura Yield: 4 Porsi

NO	QTY	UNIT	BAHAN	COST (PER QTY REF)	QTY (COST REF)	UNIT	TOTAL (IDR)
1	0,07	Kg	Kacang tanah	Rp30.000	1	Kg	Rp2.100
2	0,06	Kg	Bawang merah	Rp42.228	1	Kg	Rp2.534
3	0,03	Kg	Bawang putih	Rp38.093	1	Kg	Rp1.143
4	0,01	Kg	Kemiri	Rp40.000	1	Kg	Rp400
5	0,01	Kg	Cabai merah	Rp50.000	1	Kg	Rp500
6	0,01	Kg	Daun jeruk	Rp30.000	1	Kg	Rp150
7	0,03	Kg	Garam	Rp24.900	1	Kg	Rp623
8	0,6	Kg	Daging sapi iga	Rp148.000	1	Kg	Rp88.800
9	0,03	L	Kecap manis	Rp30.000	1	L	Rp900
10	0,01	Kg	Jeruk limau	Rp40.000	1	Kg	Rp200
11	0,2	Kg	Beras	Rp20.000	1	Kg	Rp4.000

NO	QTY	UNIT	BAHAN	COST (PER QTY REF)	QTY (COST REF)	UNIT	TOTAL (IDR)
12	0,06	Kg	Wortel	Rp10.000	1	Kg	Rp600
13	0,04	Kg	Timun	Rp10,00	1	Kg	Rp0,40
14	0,02	L	Cuka	Rp18.000	0,65	L	Rp554
15	0,01	Kg	Gula pasir	Rp12.000	1	Kg	Rp120
16	0,02	L	Minyak goreng	Rp21.145	1	L	Rp423
17	0,02	Kg	Tepung terigu	Rp13.130	1	Kg	Rp263
18	0,03	Kg	Cabai hijau besar	Rp35.000	1	Kg	Rp1.050
19	0,01	Kg	Cabai rawit hijau	Rp60.000	1	Kg	Rp600
20	0,01	Kg	Agar agar bubuk	Rp250.000	1	Kg	Rp2.500
Total							Rp107.459
Q Faktor 2%							Rp2.149
Total Cost							Rp109.608
Cost Per Dish							Rp27.402
Selling Price (30%)							Rp91.340

(Sumber: Hasil Internet dan Olahan Penulis, 2025)

**Tabel 1. 18 Dish Costing Es Wedang Kobbhu**

Dish: Es Wedang Kobbhu Yield: 4 Porsi

NO	QTY	UNIT	BAHAN	COST (PER QTY REF)	QTY (COST REF)	UNIT	TOTAL (IDR)
1	0,05	Kg	Jahe	Rp30.000	1	Kg	Rp1.500
2	0,02	Kg	Sereh	Rp10.000	1	Kg	Rp200
3	0,04	Kg	Gula aren	Rp25.000	1	Kg	Rp1.000
4	0,01	Kg	Daun pandan	Rp25.000	1	Kg	Rp250
5	0,2	Kg	Daging kelapa	Rp38.000	1	Kg	Rp7.600
6	0,1	Kg	Es batu	Rp2.000	1	Kg	Rp200
Total							Rp10.750
Q Faktor 2%							Rp215
Total Cost							Rp10.965
Cost Per Dish							Rp2.741
Selling Price (30%)							Rp9.137

*(Sumber: Hasil Internet dan Olahan Penulis, 2025)***Tabel 1. 19 Total Recipe Cost**

TOTAL RECIPE COSTING		
Menu	%	Selling Price
Soto Madura	35	Rp65.828
Sate Madura	30	Rp91.340
Es Wedang Kobbhu	20	Rp9.137
Total		<b>Rp166.305</b>

*(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)*

#### 1.4.4 Daftar Nilai Gizi

Dalam konteks kuliner, pembahasan mengenai gizi menjadi aspek penting karena makanan bukan hanya berfungsi sebagai pemenuh rasa, tetapi juga sebagai sumber energi dan zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Secara umum, makanan mengandung tiga kelompok zat gizi utama, yaitu makronutrien (karbohidrat, protein, dan lemak), mikronutrien (vitamin dan mineral), serta air yang berperan dalam menjaga keseimbangan fisiologis tubuh (Almatsier, 2009). Karbohidrat berfungsi sebagai sumber energi utama, protein berperan dalam pertumbuhan serta perbaikan jaringan, sementara lemak menjadi cadangan energi dan pelarut vitamin. Selain itu, vitamin dan mineral berperan penting dalam metabolisme dan sistem imun, sedangkan air menjaga hidrasi serta kelancaran fungsi organ.

Dalam kaitannya dengan kuliner khas Madura, seperti soto dan sate, kandungan gizi umumnya bersumber dari daging sapi atau ayam sebagai sumber protein hewani berkualitas tinggi, lemak dari proses pengolahan, serta tambahan karbohidrat dari lontong atau nasi sebagai pendamping. Wedang Khobbu, meski berupa minuman, juga memiliki nilai gizi karena mengandung serat dan mineral dari kelapa muda serta senyawa bioaktif dari rempah seperti jahe, serai, dan cengkeh yang berfungsi sebagai antioksidan alami (Sari & Rahmawati, 2021).

Berikut merupakan lampiran daftar nilai gizi yang akan penulis susun untuk tugas akhir penulis yang berjudul "Pengembangan Kuliner pada Hidangan Soto dan Sate Madura":

Tabel 1. 20 Total Gizi Soto Madura

GIZI SOTO MADURA						
No	Bahan	Jumlah (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)
1	Bawang merah	40	17	0.03	4.04	0.37
2	Bawang putih	35	52	0.18	11.57	2.23
3	Jahe	10	8	0.08	1.78	0.18
4	Kunyit	10	35	0.99	6.49	0.78
5	Tulang ayam	200	262	18	0	24.8
6	Lengkuas	10	2	0.05	0.44	0.14
7	Sereh	10	10	0.05	2.53	0.18
8	Daun jeruk	5	1	0	0.2	0.01
9	Daun salam	5	16	0.42	3.75	0.38
10	Daun bawang	5	61	0.3	14.15	1.5
11	Kemiri	10	69	7.2	1.39	0.92
12	Garam	40	0	0	0	0
13	Minyak goreng	140	1260	140	0	0
14	Gula pasir	5	19	0	5	0
15	Merica	5	5	0	1	0
16	Ketumbar	5	1	0.03	0.18	0.11
17	Pala	5	26	1.82	2.46	0.29
18	Soy lecithin	5	38.15	5	0	0
19	Bihun	200	733	0	176.67	3.33
20	Bunga telang	10	4.15	0,09	0,98	0.05
21	Dada ayam fillet	320	525	11.33	0	98.43
22	Lada bubuk	15	38	0.49	9.72	1.64
23	Kuning telur	20	64	5.31	0.72	3.17
24	Cabai hijau besar	15	3.75	0.04	0.78	0.1

GIZI SOTO MADURA						
No	Bahan	Jumlah (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)
25	Cabai rawit hijau	5	5	0.18	1.04	0.26
26	Jeruk limau	5	31	0.8	7.69	0.61
27	Agar agar bubuk	10	29	0	11.43	0
28	Kentang	20	17	0.02	4.03	0.37
29	Tepung terigu	30	105	0,45	22.5	5
30	Tomat	10	2	0,02	0,39	0,09
31	Kelapa parut	20	71	6.74	2.52	0.76
32	Edible flower	5	18,5	0.5	2.5	1
<b>Total</b>			<b>3528,55</b>	<b>197,12</b>	<b>295,95</b>	<b>146,7</b>
<b>Per Sajian (porsi)</b>			<b>882</b>	<b>49</b>	<b>74</b>	<b>37</b>

(Sumber: FatSecret dan Hasil Olahan Penulis, 2025)

**Tabel 1. 21 Total Gizi Sate Madura**

GIZI SATE MADURA						
No	Bahan	Jumlah (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)
1	Kacang tanah	60	340	29.54	9.68	15.48
2	Bawang merah	50	21	0.04	5.06	0.46
3	Bawang putih	15	22	0.08	4.96	0.95
4	Kemiri	10	69	7.2	1.39	0.92
5	Cabai merah	10	3	0.03	0.73	0.15
6	Daun jeruk	5	1	0	0.2	0.01
7	Garam	25	0	0	0	0
8	Daging sapi iga	600	1680	153	0	114
9	Kecap manis	30	129	0	32.14	0
10	Jeruk limau	5	31	0.8	7.69	0.61

11	Beras	20	72	0.12	15.9	1.35
12	Wortel	40	16	0.1	3.83	0.37
13	Timun	40	6	0,04	1.45	0.26
14	Cuka	20	4	0	0.01	0
15	Gula pasir	10	39	0	10	0
16	Minyak goreng	20	156	17.78	0	0
17	Tepung terigu	20	70	0.3	15	2
18	Cabai hijau besar	30	7.5	0.08	1.56	0.2
19	Cabairawit hijau	10	10	0.36	22.07	0.51
20	Agar agar bubuk	10	29	0	11.43	0
<b>Total</b>			2705,5	362,51	168,1	253,27
<b>Per Sajian (porsi)</b>			<b>676</b>	<b>91</b>	<b>42</b>	<b>63</b>

(Sumber: FatSecret dan Hasil Olahan Penulis, 2025)

**Tabel 1. 22 Total Gizi Wedang Kobbhu**

<b>GIZI WEDANG KOBHBU</b>						
<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Jumlah (Gr)</b>	<b>Kalori (Kkal)</b>	<b>Lemak (Gr)</b>	<b>Karbo (Gr)</b>	<b>Protein (Gr)</b>
1	Jahe	40	32	0.3	7.11	<b>0.73</b>
2	Sereh	10	10	0.05	2.53	<b>0.18</b>
3	Gula aren	40	155	0	39.99	0
4	Daun pandan	10	32.1	0	7.8	0.22
5	Daging kelapa	200	136	1.8	28	2
<b>Total</b>			229,1	2,15	49,43	3,13
<b>Per Sajian (porsi)</b>			<b>57</b>	<b>0,54</b>	<b>12,4</b>	<b>0,8</b>

(Sumber: FatSecret dan Hasil Olahan Penulis, 2025)

**Tabel 1. 23 Total Nutrisi Soto Madura, Sate Madura, Dan Es Wedang Kobbhu**

<b>TOTAL GIZI</b>				
<b>Hidangan</b>	<b>Kalori (Kkal)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>	<b>Protein (g)</b>
Soto Madura	882 kkal	49 g	74 g	37 g
Sate Madura	676 kkal	91 g	42 g	63 g
Es Wedang Kobbhu	57 kkal	0,54 g	12,4 g	0,8 g
<b>TOTAL</b>	<b>1615 kkal</b>	<b>141 g</b>	<b>128 g</b>	<b>101 g</b>

(Sumber: *FatSecret dan Hasil Olahan Penulis, 2025*)

## **1.5 Lokasi dan Pelaksanaan Waktu Uji Coba**

Tugas akhir yang penulis susun dengan judul "Pengembangan Kuliner pada hidangan Soto dan Sate Madura" akan diuji cobakan sebagai berikut:

### **1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi**

Lokasi latihan dilakukan di dapur rumah penulis di Gg. Madrasah Situaksan, Babakan, Kec. Babakan Ciparay, Kota Bandung, Jawa Barat 40221 yang dimulai pada awal bulan September 2025.

### **1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi**

Pelaksanaan presentasi hidangan akan dilaksanakan di dapur *Restoran Nusantara* Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada bulan November 2025.