

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam beberapa tahun terakhir, tren kuliner global menunjukkan pergeseran bukan hanya sekadar pemenuhan rasa tetapi menuju pencarian pengalaman makan yang memiliki nilai cerita (*storytelling*), keberlanjutan (*sustainability*), serta estetika penyajian yang menarik. Pergeseran ini memengaruhi perkembangan kuliner Indonesia yang terkenal dengan keberagaman rasa, pemanfaatan bahan lokal, dan kekayaan budaya disetiap daerah. Makanan traditional kini tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan nutrisi harian tetapi juga sebagai media promosi identitas daerah dan potensi ekonomi kreatif, terutama di sektor pariwisata gastronomi. Namun, derasnya arus modernisasi dan dominasi kuliner internasional kerap menggeser popularitas hidangan lokal, membuat sebagian resep tradisional jarang diolah dan terancam hilang dari peredaran. Oleh karena itu, dibutuhkan strategi pelestarian yang kreatif dan adaptif agar kuliner nusantara, termasuk masakan khas Betawi, tetap relevan di tengah perubahan zaman dan selera konsumen yang dinamis (Wiranata, 2018; FAO, 2023).

Perubahan tren konsumsi tersebut memberikan kesempatan bagi kuliner tradisional Indonesia untuk kembali menonjol melalui sentuhan inovasi. Saat ini, masyarakat perkotaan cenderung mencari hidangan yang mampu memadukan cita rasa autentik dengan bentuk penyajian yang menarik secara visual dan memiliki nilai budaya. Inovasi dapat dilakukan melalui pembaruan teknik memasak, pemilihan bahan lokal berkualitas, serta penataan sajian yang lebih modern tanpa

menghilangkan karakter asli dari sebuah hidangan. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan minat generasi muda terhadap kuliner tradisional, tetapi juga memperkuat daya saing di pasar internasional, terutama dalam mendukung sektor pariwisata berbasis gastronomi yang terus berkembang, meningkatkan minat generasi muda terhadap kuliner tradisional, tetapi juga memperkuat daya saing di pasar internasional, terutama dalam mendukung sektor pariwisata berbasis gastronomi yang terus berkembang . (Sari & Rahayu, 2022).

Kuliner Betawi mengalami perkembangan yang signifikan seiring meningkatnya tren gastronomi modern di Indonesia. Upaya pelestarian dan inovasi dilakukan oleh pelaku industri kuliner serta komunitas budaya untuk mengangkat kembali kekayaan kuliner Betawi melalui pendekatan yang lebih kontemporer, baik dari segi penyajian, teknik pengolahan, maupun promosi berbasis digital. Fenomena ini menunjukkan bahwa kuliner Betawi tidak hanya berfungsi sebagai identitas budaya, tetapi juga memiliki potensi besar dalam pengembangan wisata gastronomi yang relevan dengan selera masyarakat modern. Inovasi penyajian, adaptasi cita rasa, dan strategi pemasaran digital menjadi faktor utama dalam menjaga eksistensi kuliner Betawi agar tetap diterima di era globalisasi. (Untari, 2019; Adawiyah et al., 2024)

Salah satu contoh kuliner yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah Soto Betawi dan Gabus Pucung, keduanya merupakan hidangan khas Betawi dengan karakter yang berbeda. Soto Betawi terkenal dengan kuah santan atau susu yang gurih, berpadu dengan potongan daging sapi, jeroan serta bumbu rempah yang kaya. Sementara itu Gabus Pucung adalah hidangan berbahan dasar ikan gabus yang dimasak dengan kuah hitam pekat dari

kluwek, menghasilkan rasa gurih dengan sedikit pahit dan sensasi pedas. Meskipun keduanya sama-sama mencerminkan kekayaan kuliner betawi, akan tetapi popularitas kedua hidangan tidak seimbang. Soto Betawi lebih mudah ditemui di berbagai restoran atau penjual gerobak kaki lima, sedangkan Gabus Pucung kurang dikenal oleh masyarakat luas. (Hendradewi et al., 2024; Yudhistira et al., 2020).

Soto Betawi merupakan salah satu ikon kuliner khas Jakarta yang terkenal dengan kuah berbasis santan atau susu yang berpadu dengan beragam rempah, menghasilkan cita rasa gurih dan aroma yang khas. Hidangan ini umumnya menggunakan potongan daging sapi atau jeroan atau kombinasi keduanya, dilengkapi dengan pelengkap seperti kentang, tomat, dan emping. Keunikan Soto Betawi terletak pada perpaduan bumbu seperti serai, lengkuas, pala, dan kapulaga yang memberikan aroma rempah yang khas, sekaligus mencerminkan pengaruh kuliner lintas budaya dari Tionghoa, Arab, dan Belanda pada masa lalu. Popularitasnya yang bertahan hingga kini tidak lepas dari fleksibilitas penyajian, baik dalam bentuk tradisional di warung makan hingga versi modern di restoran bertema yang menjadikan Soto Betawi mudah diterima berbagai kalangan konsumen. (Yudhistira, 2020)

Menurunnya popularitas hidangan Gabus Pucung tidak semata-mata disebabkan kurangnya inovasi, tetapi dipengaruhi oleh faktor besar yaitu lingkungan. Berkurangnya habitat alami ikan Gabus ini akibat alih fungsi lahan, penurunan kualitas air, dan pencemaran di wilayah jabodetabek membuat ketersediaan bahan baku semakin terbatas. Hal ini berdampak pada sulitnya pelaku usaha kuliner memperoleh ikan gabus berkualitas tinggi untuk menjaga

cita rasa hidangan. Padahal, melalui pengembangan teknik pengolahan, inovasi penyajian, dan kerja sama dengan pembudidaya ikan gabus. (Hendradewi, 2024)

Kuliner khas Betawi memiliki cita rasa yang unik, memadukan kekayaan rempah dengan rasa gurih, segar, dan khas, serta teknik masa tradisional yang telah diwariskan secara turun-temurun. Berdasarkan kekhasan tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat hidangan Soto Betawi dan Gabus Pucung sebagai objek penelitian dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BETAWI DAN GABUS PUCUNG KHAS BETAWI”**. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kedua hidangan tersebut dari segi penyajian dan teknik pengolahan, sehingga dapat diadaptasi ke dalam konsep *casual dining* tanpa menghilangkan karakter asli hidangan tersebut

Tabel 1 Narasumber

No	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Habib Hidayatullah	<i>Chef de partie</i> di Hotel Intercontinental Bandung	Sebagai narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan mengenai hidangan Soto Betawi dan Gabus Pucung
2	Nana Sariyana	Wiraswasta Gabus Pucung	Sebagai narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan mengenai hidangan Gabus Pucung

3	Rosita	Wiraswasta Soto Betawi	Sebagai narasumber dalam membantu penulis memberikan keterangan mengenai hidangan Soto Betawi
---	--------	------------------------	---

Sumber: Hasil Data Penulis, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah *food presentation* “pengembangan presetasi sajian kuliner dalam hidangan Soto Betawi dan Gabus Pucung”

1.2.1 Tujuan Akademik

Penulis dapat memenuhi Tugas Akhir yang merupakan kewajiban dan persyaratan kelulusan pendidikan Diploma III, Program Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.2.2 Tujuan Operasional

- 1) Penulis dapat mengembangkan kuliner khas Betawi, yaitu Soto Betawi dan Gabus Pucung dalam konsep sajian *Casual Dining* sebagai upaya inovasi dalam penyajian yang lebih modern namun tetap mempertahankan cita rasa dan keaslian dari hidangan tersebut
- 2) Menghitung biaya produksi bahan baku dan harga jual serta menghitung kandungan gizi dalam hidangan yang penulis buat
- 3) Menerapkan ilmu dan keterampilan yang penulis sudah peroleh selama menempuh pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, terutama dalam hal teknik memasak, estetika penyajian dan perancangan menu

1.3 Usulan Menu

Hidangan yang akan dibuat oleh penulis merupakan masakan tradisional Betawi, yakni Soto Betawi dan Gabus Pucung sebagai *soup* dan *main course*. Penulis akan menggunakan teknik masak *modern* agar hidangan yang dihadirkan tidak hanya bercita rasa autentik, tetapi juga memiliki nilai presentasi yang lebih menarik. Penulis berharap penggabungan kedua hidangan ini bertujuan agar Gabus Pucung dapat dikenal lebih luas melalui popularitas Soto Betawi yang telah familiar di masyarakat, sekaligus meningkatkan daya tarik Soto Betawi dengan pendekatan *casual dining* yang menekankan kreativitas rasa dan presentasi visual.

SOUP

SOTO BETAWI

“Soto Betawi klasik dihadirkan dalam gaya modern dengan *aspic* berisi tomat, kentang, dan daging sapi pilihan. Kuah soto gurih berpadu dengan tetesan *leek oil* dan *chili oil* yang memberi warna, disajikan bersama *tuile emping* renyah sebagai sentuhan khas Betawi yang elegan.”

MAIN COURSE

GABUS PUCUNG

“Hidangan khas Betawi ini diolah dari fillet ikan gabus premium dengan teknik modern, disajikan dengan saus pucung beraroma kluwek. Dilengkapi nasi bungkus daun horensa dan urap sayur segar, menu ini memadukan cita rasa tradisional dengan tampilan modern yang berkelas.”

1.3.1 Matriks Menu

Matriks menu merupakan sebuah alat analisis yang berfungsi untuk mengevaluasi kinerja setiap item dalam menu restoran atau hotel berdasarkan popularitas dan margin kontribusi. Pendekatan ini membantu manajemen restoran atau hotel dalam membuat keputusan strategis mengenai harga, promosi dan pengelolaan menu secara keseluruhan (Kasavana & Smith, 1982)

Berikut merupakan rangkaian matriks menu yang penulis olah sebagai gambaran hidangan yang akan dipresentasikan sebagai berikut:

Tabel 2 Matriks Menu

Menu	Bahan Utama	Tekstur	Warna	Rasa
Soto Betawi	Beef	Creamy, Thick	Putih	Gurih, Asin
Gabus Pucung	Fish	Flaky, Crunchy, Moist	Coklat, Hitam, Hijau, Oranye	Manis, Pedas, Asin, Gurih

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.3.2 Tema Masakan

Casual dining adalah konsep restoran yang menawarkan suasana santai tetapi tetap memberikan kenyamanan, dengan pelayanan penuh (full service) dan pilihan menu yang lebih luas. Restoran jenis ini biasanya menyajikan hidangan dengan kualitas lebih baik, harga terjangkau, dan suasana yang dirancang untuk pengalaman makan santai bersama keluarga dan teman. *Casual dining* juga memiliki suasana yang hangat dan tidak terlalu formal sehingga pengunjung dapat menikmati hidangan mereka tanpa aturan yang ketat yang berlaku pada *fine dining*. Akibatnya, *casual dining* menempati posisi di antara *fast food* dan *fine dining* karena lebih nyaman dan tertata daripada *fast food*, tetapi tetap jauh lebih

sederhana daripada *fine dining*. Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis mempresentasikan 2 hidangan khas betawi dengan konsep casual dining dengan 2 course yaitu *soup* dan *maincourse*. (aperitif, 2023)

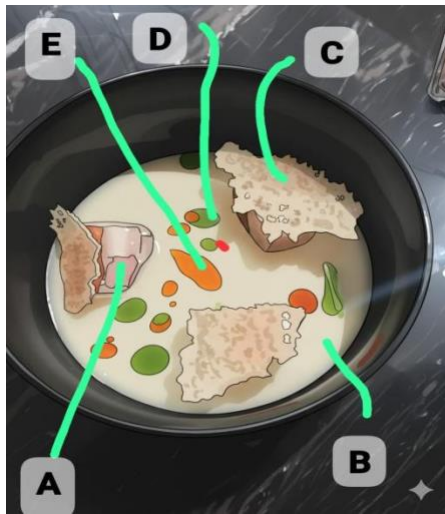
1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Deskripsi Menu

Soto Betawi merupakan salah satu ikon kuliner khas Jakarta yang muncul sekitar awal abad ke-20. Hidangan ini dikenal dengan kuahnya yang gurih, berwarna putih kekuningan, yang dibuat dari campuran santan dan susu. Isian utama berupa daging sapi, jeroan, kentang, tomat dan emping sebagai pelengkap. Asal mula Soto Betawi berkaitan dengan keberagaman etnis di Batavia. Perpaduan pengaruh budaya Arab, Belanda, China, dan lokal menghasilkan hidangan yang kaya rempah (Adawiyah dkk., 2024).

Penulis akan mengelola hidangan ini dengan memodifikasi tampilan pada hidangan. Soto Betawi akan disajikan dengan Aspic, yaitu hidangan dimana bahan masakan utama dimasukkan kedalam gelatin berisi daging sapi, tomat, kentang dan kuah putih dengan tetesan *leek oil* dan *chili oil* serta tuile yang terbuat dari emping

GAMBAR 1 SKETSA SOTO BETAWI



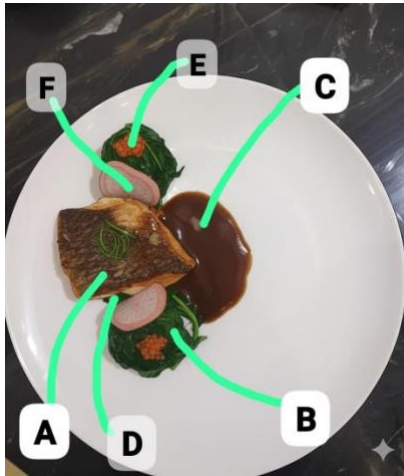
- A. Aspic
- B. Kuah soto
- C. Emping Tuile
- D. *Leek Oil*
- E. *Chili Oil*

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Gabus Pucung merupakan hidangan kuah hitam khas betawi yang menggunakan pucung (kluwek) dan ikan gabus. Hidangan ini terlahir dari kebutuhan masyarakat betawi di zaman kolonial sebagai alternatif pengganti ikan mas, mujair, dan bandeng yang harganya mahal dan sulit didapatkan oleh masyarakat. (Indonesia.go.id, 2024).

Penulis akan mengelola hidangan ini dengan tambahan bahan dan sedikit perubahan yang tidak merubah cita rasa dan keasliannya. Gabus Pucung akan disajikan dengan ikan gabus fillet yang dimasak menggunakan teknik *pan sear* didampingi dengan nasi putih yang dilapisi oleh daun horensa dan urap sayur untuk menambah rasa manis pada hidangan lalu ditambah dengan kuah pucung yang dikentalkan menjadi saus.

GAMBAR 2 SKETSA GABUS PUCUNG



A. Ikan Gabus

B. Nasi bungkus horensa

C. Saus Pucung

D. Urap Sayur

E. *Carrot Caviar*

F. *Pickled Red Radish*

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4.2 Pengajuan Resep

Resep merupakan petunjuk tertulis yang memuat nama hidangan, daftar bahan dan takarannya, bumbu yang digunakan, langkah pengolahan, serta cara penyajian yang berfungsi sebagai panduan praktis agar proses memasak lebih terstruktur, mudah dipahami dan menghasilkan masakan yang konsisten (Jurnal Untan, 2019)

Tabel 3 Resep Aspic

Asal Daerah	: DKI Jakarta	Jumlah/Porsi	: 4
Tipe Hidangan	: Soup	Berat per Porsi	: 80 gr
Tanggal	: Agustus 2025	Suhu Hidangan	: Dingin

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	20	Gr	Gelatine	Bubuk
		150	Gr	Kentang	Cube, Kupas
		150	Gr	Beef shank	Cube
		60	Gr	Tomat Merah	Iris, Panggang
		500	Ml	Air	
		5	Gr	Garam	
2	Rebus, Panggang	150	Gr	Beef Shank	Rebus daging dan kentang hingga empuk
		150	Gr	Kentang	lalu bake tomat yang sudah di iris
		5	Gr	Garam	
3	Rendam, Masak	20	Gr	Gelatine	Larutkan gelatin
		100	Ml	Air	kedalam air 100 ml
		400	Ml	Air	selama ± 5 menit lalu panaskan 400 ml air
4	Tuangkan, Tambahkan	500	Ml	Gelatin	Tuang sedikit gelatin
		150	Gr	Beef Shank	kedalam silikon,
		150	Gr	Kentang	tempatkan beef shank,
		60	Gr	Tomat Merah	kentang dan tomat dan tuang gelatine hingga menutupi permukaan
5	Dinginkan, Potong	500	Ml	Aspi	Istirahatkan gelatin ke chiller selama 3-4 jam lalu potong aspic bentuk kubus ukuran 3x3

Sumber: Chef's pencil dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 4 Resep Kuah Soto

Asal Daerah	: DKI Jakarta	Jumlah/Porsi	: 4
Tipe Hidangan	: Soup	Berat per Porsi	: 150 ml
Tanggal	: Agustus 2025	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	30	Gr	Bawang putih	Tanpa Kulit
		60	Gr	Bawang Merah	Tanpa Kulit
		5	Gr	Kemiri	Sangrai
		5	Gr	Ketumbar	Sangrai
		5	Gr	Jintan	Sangrai
		5	Gr	Jahe	Bersih, sudah dikupas
		5	Gr	Daun Salam	
		10	Gr	Lengkuas	Geprek
		10	Gr	Sereh	Geprek
		5	Gr	Pala	Bubuk
		5	Gr	Kapulaga	Sangrai
		10	MI	Minyak Goreng	
		250	MI	Susu	Low Fat
		100	MI	Santan	Cair
		5	Gr	Garam	
5	Gr	Merica			
300	Gr	Air			
2	Haluskan	30	Gr	Bawang putih	Haluskan bahan
		60	Gr	Bawang Merah	
		5	Gr	Kemiri	
		5	Gr	Ketumbar	
		5	Gr	Jahe	
		5	Gr	Jintan	
		50	MI	Air	
3	Tumis	160	Gr	Bumbu Halus	Tumis bumbu hingga harum dan matang
		5	Gr	Daun Salam	
		10	Gr	Lengkuas	
		10	Gr	Serai	
		20	MI	Minyak Goreng	
4	Tambahkan,	250	MI	Air	Tambahkan

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
	Bumbui	100	ml	Santan	semua bahan lalu bumbui masak ± 20 menit
		250	ml	Susu	
		5	Gr	Kapulaga	
		5	Gr	Pala bubuk	
		5	Gr	Garam	
		5	Gr	Merica	

Sumber: Buku "88 Resep Warisan Leluhur" dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 5 Resep *Leek Oil*

Asal Daerah : DKI Jakarta Jumlah/Porsi : 4
 Tipe Hidangan : Soup Berat per Porsi : 5 ml
 Tanggal : Agustus 2025 Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	20 30 200 5	Gr Ml Ml Gr	Daun Bawang Minyak Goreng Air Garam	Cuci
2	Rebus	20 200 5	Gr Ml Gr	Daun bawang Air Garam	Rebus daun bawang
3	Haluskan, Saring	20 30	Gr Ml	Daun Bawang Minyak	Haluskan semua bahan lalu saring menggunakan saringan teh

Sumber: Chef Habib Hidayatullah dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 6 Resep Emping Tuile

Asal Daerah : DKI Jakarta Jumlah/Porsi : 4
 Tipe Hidangan : Soup Berat per Porsi : 5 gr
 Tanggal : Agustus 2025 Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	5 5 20 50 5 5	Gr Gr Ml Ml Gr Ml	Emping Tepung Terigu Minyak Goreng Air Garam Kerupuk Bawang Merah	Haluskan
2	Haluskan	5 5	Gr Gr	Emping Kerupuk Bawang Merah	Haluskan emping dan Kerupuk Bawang Merah hingga sangat halus
3	Campurkan	5 5 50 5 5 20	Gr Gr Ml Gr Gr Ml	Emping Tepung Terigu Air Kerupuk Bawang Merah Garam Minyak Goreng	Campurkan semua bahan dan aduk hingga tercampur semua
4	Masak, Bentuk	85	Ml	Adonan Tuile	Masak adonan tuile hingga crispy dan berongga kecil-kecil lalu bentuk menjadi bulat kecil menggunakan <i>ring cutter</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 7 Resep *Chili Oil*

Asal Daerah : DKI Jakarta Jumlah/Porsi : 4
 Tipe Hidangan : Soup Berat per Porsi : 5 ml
 Tanggal : Agustus 2025 Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	20 30	Gr Gr	Cabe Tanjung Merah Minyak	Tanpa Biji
2	Rebus	20	Gr	Cabe Tanjung Merah	
3	Haluskan, Saring	20 30	Gr Gr	Cabe Merah Minyak	Haluskan cabai dengan minyak lalu saring menggunakan Saringan teh

Sumber: Chef Habib Hidayatullah dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 8 Resep *Pan-Sear* Ikan Gabus

Asal Daerah	: DKI Jakarta	Jumlah/Porsi	: 4
Tipe Hidangan	: Maincourse	Berat per Porsi	: 80 gr
Tanggal	: Agustus 2025	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	400 80 5 10	Gr Gr Gr Gr	Ikan gabus Jeruk nipis Garam Minyak Goreng	Fillet Slice
2	Marinasi	400 5 80	Gr Gr Gr	Ikan gabus Garam Jeruk nipis	Taburkan garam dan peras jeruk nipis lalu marinasi ikan gabus ± 10 menit
3	Pan seared	400 10	Gr Ml	Ikan gabus Minyak Goreng	Pan sear Ikan gabus hingga matang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 9 Resep Saus Pucung

Asal Daerah	: DKI Jakarta	Jumlah/Porsi	: 4
Tipe Hidangan	: Maincourse	Berat per Porsi	: 30 ml
Tanggal	: Agustus 2025	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	60	Gr	Pucung (Kluwek)	Rendam di air hangat, Kupas
		40	Gr	Bawang Merah	Tanpa Kulit
		20	Gr	Bawang Putih	Tanpa Kulit
		15	Gr	Cabai Merah Kriting	
		5	Gr	Cabai Rawit	
		5	Gr	Kemiri	Sangrai
		5	Gr	Kencur	Kupas
		5	Gr	Kunyit	Bakar, Kupas
		5	Gr	Terasi	Bakar
		5	Gr	Daun Salam	
		10	Gr	Serai	Geprek
		5	Gr	Daun jeruk	
		10	Gr	Lengkuas	Geprek
		5	Gr	Garam	
		5	Gr	Gula	
		300	Gr	Air	
		20	ml	Minyak Goreng	
2	Haluskan	60	Gr	Klewek	Haluskan semua bahan
		20	Gr	Bawang Putih	
		40	Gr	Bawang Merah	
		15	Gr	Cabai Merah Kriting	
		5	Gr	Cabai Rawit	
		5	Gr	Kemiri	
		10	Gr	Kencur	
		10	Gr	Kunyit	
		100	ml	Air	
3	Tumis, Tambahkan	225	ml	Bumbu Halus	Tumis bumbu halus menggunakan rempah hingga matang lalu
		10	Gr	Lengkuas	
		5	Gr	Daun Salam	
		5	Gr	Daun Jeruk	
		10	Gr	Serai	

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
		20	ml	Minyak Goreng	tambahkan air
4	Susutkan, Bumbui	225 200 5 5	ml ml gr gr	Bumbu halus Air Garam Gula	Tambahkan air dan beri penyedap rasa lalu kentalkan

Sumber: Buku "Ragam Lauk - Pauk Jawa" dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 10 Urap Sayur

Asal Daerah : DKI Jakarta

Jumlah/Porsi : 4

Tipe Hidangan : Maincourse

Berat per Porsi : 60 gr

Tanggal : Agustus 2025

Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100	Gr	Kacang Panjang	Potong 1,5 cm Shredded Rendam di air panas Clean Clean Larutkan dalam air panas
		40	Gr	Kol	
		40	Gr	Tauge	
		80	Gr	Kelapa Parut	
		20	Gr	Cabai Tanjung Merah	
		15	Gr	Bawang putih	
		5	Gr	Kencur	
		5	Gr	Gula Merah	
		10	Gr	Asam Jawa	
		5	Gr	Garam	
		5	Gr	MSG	
		150	ML	Air	
		20	ML	Minyak Goreng	
		2	Rebus, Rendam	100	
40	Gr			Kol	
40	Gr			Tauge	
100	ML			Air	
5	Gr			Garam	
3	Haluskan	30	Gr	Cabai Tanjung Merah	Haluskan semua bahan lalu tambahkan air asam jawa
		5	Gr	Kencur	
		15	Gr	Bawang Putih	
		10	Gr	Asam Jawa	
		50	ML	Air	
4	Tumis, Tambahkan	100	Gr	Bumbu Halus	Tumis bumbu hingga matang lalu tambahkan
		80	Gr	Kelapa Parut	
		5	Gr	Garam	
		5	Gr	MSG	

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
		5	Gr	Gula Merah	kelapa parut
		20	Gr	Minyak Goreng	
5	Campurkan	100	Gr	Kacang Panjang	Campurkan semua bahan yang sudah di blanch
		40	Gr	Kol	
		40	Gr	Tauge	

Sumber: Buku Mustika Rasa dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 11 Nasi Bungkus Daun Horenso

Asal Daerah : DKI Jakarta Jumlah/Porsi : 4
 Tipe Hidangan : Maincourse Berat per Porsi : 80 gr
 Tanggal : Agustus 2025 Suhu Hidangan : Panas

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	250 40 400 5	Gr Gr Ml 5	Beras Horenso Air Garam	Cuci bagian daunnya
2	Bersihkan, Masak	250 400	Gr Ml	Beras Air	Cuci beras sebanyak 3 kali, lalu masak beras ± 35 menit
3	Rebus	40 5	Gr Gr	Horenso Garam	Blanch ± 45 detik
4	Bentuk	320 40	Gr Gr	Nasi Daun Horenso	Tiriskan nasi lalu bentuk nasi 40 gr sebanyak 2 butir berbentuk bulat dengan horenso sebagai alas lalu gulung horenso agar menutupi nasi

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 12 *Pickle Red Radish*

Asal Daerah : DKI Jakarta Jumlah/Porsi : 4
 Tipe Hidangan : Maincourse Berat per Porsi : 5 gr
 Tanggal : Agustus 2025 Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	siapkan	15 30 50 50	ml gr ml gr	Cuka Gula Air Red Radish	Hangat
2	Rendam, Campurkan	15 30 50 50	ml gr ml gr	Cuka Gula Air Red Radish	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 13 Resep *Carrot Caviar*

Asal Daerah : DKI Jakarta Jumlah/Porsi : 4
 Tipe Hidangan : Maincourse Berat per Porsi : 5 gr
 Tanggal : Agustus 2025 Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50 5 40 50	Gr Gr Ml Ml	Wortel Agar Agar Minyak Air	Kupas
2	Haluskan, Saring	50 50	Gr Gr	Wortel Air	Haluskan wortel lalu saring menggunakan saringan teh
3	Campurkan	5 100	Gr Ml	Agar agar Jus wortel	Campuran semua bahan hingga tercampur
4	Bentuk, Saring	100 40	Ml Ml	Jus Wortel Minyak	Masukan kedalam pipet lalu tetekan ke dalam minyak lalu saring

Sumber: <https://www.sosa.cat/en/recipes/caviar-de-frutas/> dan Hasil Olahan

Penulis, 2025

Tabel 14 Bir Peletok

Asal Daerah : DKI Jakarta Jumlah/Porsi : 4
 Tipe Hidangan : Beverage Berat per Porsi : 200 ml
 Tanggal : Agustus 2025 Suhu Hidangan : Dingin

No	Metode	Kuantitas	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1000 175 5 5 5 50 15 5 250 5	ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Air Jahe Cengkeh Kayu Manis Kapulaga Serai Kayu Secang Pala Gula Pasir Garam	Bersih, Kupas
2	Campurkan, Masak	1000 175 5 5 5 50 5 250 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Air Jahe Cengkeh Kayu Manis Kapulaga Serai Pala Gula Pasir Garam	Campurkan semua bahan masak hingga mendidih
3	Tambahkan,	50	Gr	Kayu Secang	Tambahkan kayu secang lalu masak ± 30 menit
4	Saring, Dinginkan	800	ml	Bir Pletok	Saring Bir pletok lalu simpan didalam chiller

Sumber: Buku "26 Minuman Tradisional Khas Yogyakarta" dan Hasil Olahan

Penulis, 2025

1.5 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price

Recipe costing merupakan perhitungan biaya seluruh bahan yang dipakai dalam suatu resep. Semua bahan dihitung berdasarkan harga masing-masing lalu dijumlahkan sehingga diperoleh total biaya resep.

Dish costing merupakan perhitungan biaya aktual yang diperlukan untuk menyiapkan satu porsi masakan sesuai resep standar. Biaya ini meliputi bahan utama dan bahan tambahan dalam proses memasak sampai hidangan siap disajikan. Berikut rumus *dish costing*:

- Biaya Setiap Hidangan = biaya bahan makanan + biaya tenaga kerja + biaya operasional lainnya

Selling price adalah besarnya biaya produksi yang sudah dikalkulasikan dengan margin profit sehingga menghasilkan nilai jual akhir kepada konsumen.

Berikut rumus *selling price*:

- *Selling Price* = biaya setiap hidangan + margin keuntungan

Berikut merupakan harga bahan baku masakan yang penulis ambil dari hasil survey di pasar ciroyom, setiabudi supermarket dan online shop

Tabel 15 Costing Soto Betawi

RECIPE COSTING SOTO BETAWI						
SOTO BETAWI			PORTION : 4			
QTY	Unit	Ingredients	Unit price	QTY	Unit	Total Cost Price
20	Gr	Gelatine	Rp25.000	100	Gr	Rp5.000
60	Gr	Bawang Merah	Rp40.000	1000	Gr	Rp2.400
30	Gr	Bawang Putih	Rp35.000	1000	Gr	Rp1.050
150	Gr	Beef Shank	Rp130.000	1000	Gr	Rp19.500
20	Gr	Cabai Tanjung Merah	Rp72.000	1000	Gr	Rp1.440
20	Gr	Daun Bawang	Rp15.000	1000	Gr	Rp300
5	Gr	Daun Salam	Rp3.000	20	Gr	Rp750
5	Gr	Emping	Rp32.000	250	Gr	Rp640
20	Gr	Garam	Rp3.000	250	Gr	Rp240
5	Gr	Jahe	Rp30.000	1000	Gr	Rp150
5	Gr	Jintan	Rp80.000	1000	Gr	Rp400
5	Gr	Kapulaga	Rp130.000	1000	Gr	Rp650
5	Gr	Kemiri	Rp60.000	1000	Gr	Rp300
150	Gr	Kentang	Rp30.000	1000	Gr	Rp4.500
5	Gr	Kerupuk Bawang Merah	Rp38.000	500	Gr	Rp380
5	Gr	Ketumbar	Rp1.750	100	Gr	Rp88
10	Gr	Lengkuas	Rp20.000	1000	Gr	Rp200
5	Gr	Merica	Rp1.000	3	Gr	Rp1.667
90	MI	Minyak goreng	Rp15.000	1000	MI	Rp1.350
5	Gr	Pala Bubuk	Rp1.500	3	Gr	Rp2.500
100	MI	Santan cair	Rp5.000	250	MI	Rp2.000
10	Gr	Serai	Rp7.000	250	Gr	Rp280
250	MI	Susu	Rp8.500	250	MI	Rp8.500
5	Gr	Tepung Terigu	Rp5.000	250	Gr	Rp100
60	Gr	Tomat Merah	Rp18.000	1000	Gr	Rp1.080
RECIPE COST						Rp55.464
DISH COST						Rp13.866
FOOD COST						25%
SELLING PRICE						Rp55.464
ROUND UP SELLING PRICE						Rp55.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 16 Costing Gabus Pucung

RECIPE COSTING GABUS PUCUNG						
GABUS PUCUNG			PORTION : 4			
QTY	Unit	Ingredients	Unit price	QTY	Unit	Total Cost Price
80	Gr	Jeruk Nipis	Rp10.000	1000	Gr	Rp800
400	Gr	Ikan Gabus Fillet	Rp180.000	1000	Gr	Rp72.000
20	Gr	Garam	Rp3.000	250	Gr	Rp240
90	MI	Minyak Goreng	Rp15.000	1000	MI	Rp1.350
60	Gr	Klewek	Rp45.000	1000	Gr	Rp2.700
40	Gr	Bawang Merah	Rp19.500	250	Gr	Rp1.600
35	Gr	Bawang Putih	Rp21.000	250	Gr	Rp1.225
15	Gr	Cabai Merah Kriting	Rp115.000	1000	Gr	Rp1.725
5	Gr	Cabai Rawit	Rp130.000	1000	Gr	Rp650
5	Gr	Kemiri	Rp60.000	1000	Gr	Rp300
10	Gr	Kencur	Rp5.000	100	Gr	Rp500
5	Gr	Kunyit	Rp12.000	1000	Gr	Rp60
5	Gr	Terasi	Rp22.500	250	Gr	Rp450
5	Gr	Daun Salam	Rp3.000	20	Gr	Rp750
10	Gr	Serai	Rp7.000	250	Gr	Rp280
5	Gr	Daun Jeruk	Rp47.400	1000	Gr	Rp237
10	Gr	Lengkuas	Rp20.000	1000	Gr	Rp200
35	Gr	Gula Pasir	Rp18.000	1000	Gr	Rp630
100	Gr	Kacang Panjang	Rp12.000	1000	Gr	Rp1.200
50	Gr	Wortel	Rp12.000	1000	Gr	Rp600
40	Gr	Kol	Rp10.000	1000	Gr	Rp400
40	Gr	Tauge	Rp10.000	1000	Gr	Rp400
80	Gr	Kelapa Parut	Rp40.000	1000	Gr	Rp3.200
20	Gr	Cabai Tanjung Merah	Rp72.000	1000	Gr	Rp1.440
5	Gr	Gula Merah	Rp22.000	1000	Gr	Rp110
10	Gr	Asam Jawa	Rp18.000	30	Gr	Rp6.000
5	Gr	MSG	Rp6.000	100	Gr	Rp300
250	Gr	Beras	Rp16.000	1000	Gr	Rp4.000
40	Gr	Horenso	Rp22.000	500	Gr	Rp1.760
50	Gr	Red Radish	Rp25.000	500	Gr	Rp2.500
15	MI	Cuka Diksi	Rp10.000	150	Gr	Rp1.000
5	Gr	Agar Agar	Rp5.000	7	Gr	Rp3.571

RECIPE COSTING GABUS PUCUNG						
GABUS PUCUNG			PORTION :		4	
QTY	Unit	Ingredients	Unit price	QTY	Unit	Total Cost Price
5	Gr	Edible Flower	Rp45.500	100	Gr	Rp2.275
RECIPE COST						Rp114.453
DISH COST						Rp28.613
FOOD COST						30%
SELLING PRICE						95.378
ROUND UP SELLING PRICE						Rp95.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 17 Costing Bir Pletok

RECIPE COSTING Bir Pletok						
BIR PLETOK			PORTION : 4			
QTY	Unit	Ingredients	Unit price	QTY	Unit	Total Cost Price
175	Gr	Jahe	Rp30.000	1000	Gr	Rp5.250
5	Gr	Cengkeh	Rp28.000	1000	Gr	Rp140
5	Gr	Kayu Manis	Rp18.000	100	Gr	Rp900
5	Gr	Kapulaga	Rp130.000	1000	MI	Rp650
50	Gr	Serai	Rp7.000	250	Gr	Rp1.400
15	Gr	Kayu Secang	Rp32.000	1000	Gr	Rp480
5	Gr	Pala	Rp128.000	1000	Gr	Rp640
250	Gr	Gula	Rp5.000	250	Gr	Rp5.000
5	Gr	Garam	Rp3.000	250	Gr	Rp60
RECIPE COST						Rp14.520
DISH COST						Rp3.630
FOOD COST						25%
SELLING PRICE						Rp14.520
ROUND UP SELLING PRICE						Rp15.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 18 Total Costing

TOTAL RECIPE COSTING			
NO	MENU	%	SELLING PRICE
1	Soto Betawi	25	Rp55.500
2	Gabus Pucung	30	Rp95.500
3	Bir Pletok	25	Rp15.000
TOTAL			Rp166.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.6 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan serangkaian proses biologis yang dialami organisme dalam memanfaatkan makanan, mulai dari perencanaan, penyerapan, pengangkutan, penyimpanan, metabolisme, hingga pembuangan zat yang tidak dibutuhkan. Keseluruhan proses ini berperan penting untuk mempertahankan hidup, mendukung pertumbuhan dan perkembangan, menjaga fungsi normal organ tubuh serta menyediakan energi yang dibutuhkan dalam aktifitas sehari-hari (Alistina dkk., 2021). Berikut merupakan kandungan gizi dari hidangan yang penulis buat.

Tabel 19 Gizi Soto Betawi

Gizi Soto Betawi					
BAHAN	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Gelatine	20	12	0	2,84	0,24
Kentang	150	130	0,15	30,2	3,8
Beef Shank	150	315	13,5	0	43,5
Tomat Merah	60	11	0,12	2,45	0,53
Garam	20	0	0	0	0
Bawang Putih	30	45	0,15	9,92	1,91
Bawang Merah	60	25	0,05	6,07	0,55
Kemiri	5	35	3,6	0,69	0,46
Ketumbar	5	1	0,03	0,18	0,11
Jintan	5	19	1,11	2,21	0,89
Jahe	5	4	0,04	0,89	0,09
Daun Salam	5	16	0,42	3,75	0,38
Lengkuas	10	2	0,05	0,44	0,14
Serai	10	10	0,05	2,53	0,18
Pala Bubuk	5	26	1,82	2,46	0,29
Kapulaga	5	16	0,34	3,42	0,54
Minyak goreng	90	714	82,8	0	0
Susu Low Fat	250	110	3	12	8
Santan Cair	100	122	10	7,6	2
Merica	5	15	0,1	3,4	0,5
Krupuk Bawang Merah	5	25	1,26	3,05	0,37
Daun Bawang	20	12	0,06	2,83	0,3
Emping	5	17	0,07	3,49	0,61
Tepung Terigu	5	18	0,05	3,8	0,45
Cabai Tanjung Merah	20	6	0,05	1,46	0,31
Total		1706	118,82	105,68	65,84
Per Sajian Porsi		426,5	29,705	26,42	16,46

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret, 2025

Tabel 20 Gizi Gabus Pucung

Gizi Gabu Pucung					
BAHAN	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Jeruk Nipis	80	24	0,16	8,43	0,56
Ikan Gabus Fillet	400	360	4	0	76
Garam	20	0	0	0	0
Minyak Goreng	50	431	50	0	0
Klewek	60	186	14,4	8,1	6
Bawang Merah	40	17	0,03	4,04	0,37
Bawang Putih	35	52	0,18	11,57	2,23
Cabai Merah Kriting	15	5	0,06	1,2	0,25
Cabai Rawit	5	16	0,86	2,83	0,6
Kemiri	5	35	3,6	0,69	0,46
Kencur	10	5	0,1	1,2	0,2
Kunyit	5	18	0,49	3,25	0,39
Terasi	5	7.75	0,145	0,495	1
Daun Salam	5	16	0,42	3,75	0,38
Serai	10	10	0,05	2,53	0,18
Daun Jeruk	5	1	0	0,2	0,01
Lengkuas	10	2	0,05	0,44	0,14
Gula Pasir	35	16	0	4,2	0
Kacang Panjang	100	31	0,12	7,61	1,82
Wortel	50	20	0,12	4,79	0,46
Kol	40	10	0,04	2,12	0,79
Tauge	40	12	0,19	1,88	1,44
Kelapa Parut	80	283	26,97	10,1	3,05
Cabai Tanjung Merah	20	6	0,05	1,46	0,31
Gula Merah	5	19	0	4,87	0
Asam Jawa	10	24	0,06	6,25	0,28
MSG	5	0	0	0	0
Beras	250	902	1,47	198,7	16,87
Cuka	15	3	0	0	0
Red Radish	50	16	0,1	3,4	0,7
edible flower	5	0	0	0	0
Agar Agar	5	25	0,03	5,92	0,01
Horensa	40	9	0,1	1,4	1,2
Total		2554	103,79	301	115,81
Per Sajian Porsi		638,5	26	75	28,9525

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret, 2025

Tabel 21 Gizi Bir Pletok

Gizi Bir Pletok					
BAHAN	Kuantitas (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Jahe	175	140	1,4	31,1	3,18
Cengkeh	5	13,7	0,65	3,35	0,3
Kayu Manis	5	12,35	0,06	4,05	0,2
Kapulaga	5	16	0,34	3,42	0,54
Serai	50	49,5	0,25	12,5	0,9
Kayu Secang	15	4,5	0,02	1,05	0,08
Pala	5	26,25	1,8	2,45	0,3
Gula	250	968	0	250	0
Garam	5	0	0	0	0
Air	0	0	0	0	6,53
Total		1230,3	4,52	308	12,03
Per Sajian Porsi		307,575	1	77	3,0075

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret, 2025

Soto Betawi memiliki 426,5 kalori dengan komposisi lemak sebesar 29,7 gram, karbohidrat 26,4 gram, dan protein 16,5 gram. Hidangan ini tergolong berenergi sedang dengan kandungan lemak yang cukup tinggi akibat penggunaan santan dan daging. Kandungan protein dan karbohidratnya mampu membantu memenuhi kebutuhan harian.

Gabus Pucung mengandung energi 638,5 kalori dengan 26 gram lemak, 75 gram karbohidrat, dan 28,95 gram protein. Protein tinggi dari ikan gabus sangat bermanfaat bagi tubuh, namun kadar karbohidrat yang tinggi perlu diperhatikan agar tidak berlebihan. Hidangan ini dapat menjadi sumber gizi utama bila dikonsumsi dengan porsi yang wajar.

Bila kedua hidangan dimakan bersama, total kandungan gizi mencapai sekitar 1.065 kalori, 55,7 gram lemak, 101,4 gram karbohidrat, dan 30,45 gram protein. Jumlah ini cukup besar dan memenuhi hampir separuh kebutuhan energi harian. (Kemenkes RI, 2019; FAO/WHO/UNU, 2004).

