

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Jawa Timur (Jatim), sebagai provinsi terluas di Pulau Jawa dengan populasi mencapai 41,6 juta jiwa (2023), menjadikan Surabaya sebagai pusat pemerintahan, ekonomi, dan urbanisasi. Sebagai kota terbesar kedua di Indonesia, Surabaya tidak hanya menjadi inti dari kawasan metropolitan Gerbangkertosusila (berpenduduk ±10 juta jiwa), tetapi juga episentrum kebudayaan dan kuliner khas Jawa Timur.

Di tengah keragaman kulinernya, Ayam Penyet Surabaya dan Tahu Tek mencuat sebagai ikon gastronomi yang merepresentasikan identitas lokal. Ayam Penyet bermula dari tradisi rumahan masyarakat Jatim, di mana teknik "penyet" (memukul ayam goreng dengan ulekan) dan Sambal Bawang khas menjadi pembeda utamanya. Transformasinya dari hidangan domestik menjadi merek waralaba nasional dimulai ketika Puspo Wardoyo (pendiri Ayam Bakar Wong Solo) mengembangkannya sebagai produk pelengkap (1992), lalu meluncurkan gerai khusus "Ayam Penyet Surabaya" di Medan (2006) sebagai bentuk penghormatan terhadap asal-usul kuliner ini.

Sementara itu, Tahu Tek menawarkan narasi yang unik melalui proses penyajiannya: perpaduan Tahu Goreng setengah matang, Lontong, Telur, Kentang, Taoge, dan Saus Kacang-Petis, disertai bunyi "tek-tek" dari garpu penjualnya yang memukul wajan. Asal-usul namanya masih menjadi perdebatan—apakah merujuk pada potongan ketimun ("tek") atau bunyi khas dalam proses jualannya—namun yang tak terbantahkan adalah posisinya sebagai bagian tak terpisahkan dari budaya Surabaya, terutama dalam perayaan penting seperti Hari Kemerdekaan.

Meskipun kedua hidangan ini telah mendunia (khususnya di Malaysia), potensi pengembangannya sebagai sajian fine dining masih belum optimal. Minimnya inovasi penyajian untuk segmen generasi muda dan pasar global menjadi tantangan utama. Oleh karena itu, tugas akhir ini bertujuan untuk:

Mentransformasi Tahu Tek dan Ayam Penyet Surabaya ke dalam konsep fine dining yang modern tanpa mengabaikan keaslian cita rasa.

Menciptakan daya tarik bagi generasi muda Indonesia (khususnya Surabaya) serta meningkatkan nilai jual internasional.

Melalui pendekatan inovatif ini, warisan kuliner Surabaya tidak hanya dilestarikan, tetapi juga ditingkatkan statusnya menjadi produk gastronomi berkelas dunia yang memperkuat identitas budaya Indonesia.

Dalam penelitian ini, tentu saja diperlukan narasumber. Narasumber adalah seseorang yang memberikan informasi atau pendapat dalam suatu diskusi, atau forum lainnya. (KBBI).

Tabel 1 Narasumber

No	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Alip Suroto & Dewi Hermawati	Dosen di Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta	Jurnal “Peran kuliner lokal dalam mengembangkan gastronomi berkelanjutan” (2023)
2	Ragil Imam Wibowo & Mei Batubara	Chef, Culinary researcher & owner Nusa Indonesian Gastronomy Jakarta	Buku “Pusaka Rasa Nusantara” (2024)

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan ScholarAi, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Penelitian Akademik

Tugas akhir ini ditujukan untuk salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung selama 3 tahun.

1.2.2 Tujuan Operasional

Sebagai sarana untuk mengimplementasikan ilmu dan keterampilan yang sudah dipelajari selama proses pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Menyajikan makanan tradisional daerah Kota Surabaya dengan tampilan yang lebih modern dan menarik agar dapat bersaing dengan makanan-makanan lain yang diminati oleh konsumen pada masa kini. Agar penulis dapat lebih memahami makanan khas daerah, khususnya daerah Kota Surabaya, Timur.

1.3 Usulan Menu

Penulis akan menampilkan 2 jenis hidangan dari daerah yang sama, yaitu Tahu Tek khas Surabaya sebagai appetizer dan Ayam Penyet sebagai main course dengan konsep fine dining. Berikut adalah penjelasan tentang hidangan yang akan penulis tampilkan.

1.3.1 Perencanaan Menu

Penulis akan menggunakan konsep penyajian fine dining dengan sedikit sentuhan gastronomi modern tanpa mengurangi bahan-bahan atau aspek tradisional dari hidangan yang terpilih.

1.3.2 Rangkaian Menu

Tahu Tek

(Tahu Putih kukus yang disajikan dengan Lontong, Kentang, Kerupuk Udang yang dijadikan Taco's, Tauge Caviar, Saus Petis, dan Seledri Gel)

Desconstructed Ayam Penyet

(Ayam dengan *filling* Mousse Bumbu Penyet yang di *pan sear, deep fried* Kroket Singkong, Lalapan Roll, dan Sambal Penyet Emulsion)

1.3.3 Matriks Menu

Teori menu matrix merupakan pendekatan analitis yang digunakan dalam manajemen restoran dan perhotelan untuk menilai kinerja setiap item menu berdasarkan kontribusi keuangan dan popularitasnya. Model ini membantu manajer memahami hubungan antara profitabilitas dan daya tarik konsumen, sehingga memfasilitasi pengambilan keputusan strategis dalam perancangan menu. Pendekatan ini berkembang dari penelitian awal seperti yang dikemukakan oleh Hayes dan Huffman (1985) yang memperkenalkan menu engineering matrix sebagai alat untuk mengoptimalkan kombinasi item makanan dalam menu restoran (Hayes & Huffman, 1985).

Berikut merupakan rangkaian matriks menu yang penulis olah untuk menjelaskan hidangan yang akan dipresentasikan secara jelas:

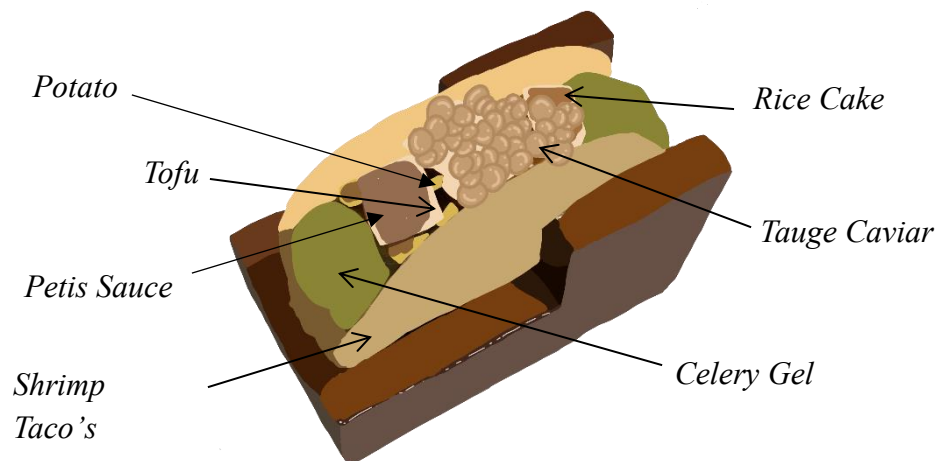
Tabel 2 Matrix Menu

<i>Courses</i>	Nama	Bahan Utama	Profil Rasa	Tekstur	Warna
<i>Appetizer</i>	Tahu Tek	<i>Tofu</i>	<i>Savoury, Spicy and Sweet</i>	<i>Soft, Chewy</i>	Coklat, Kuning, Putih, dan Hijau
<i>Main Course</i>	Ayam Penyet	<i>Chicken</i>	<i>Slightly Sweet, Savoury, Spicy and Umami</i>	<i>Heavy, Meaty</i>	Coklat, Kuning, Merah dan Hijau

(Sumber : Data hasil olahan penulis, 2025)

1.3.4 Deskripsi Menu

Gambar 1 Sketsa Tahu Tek

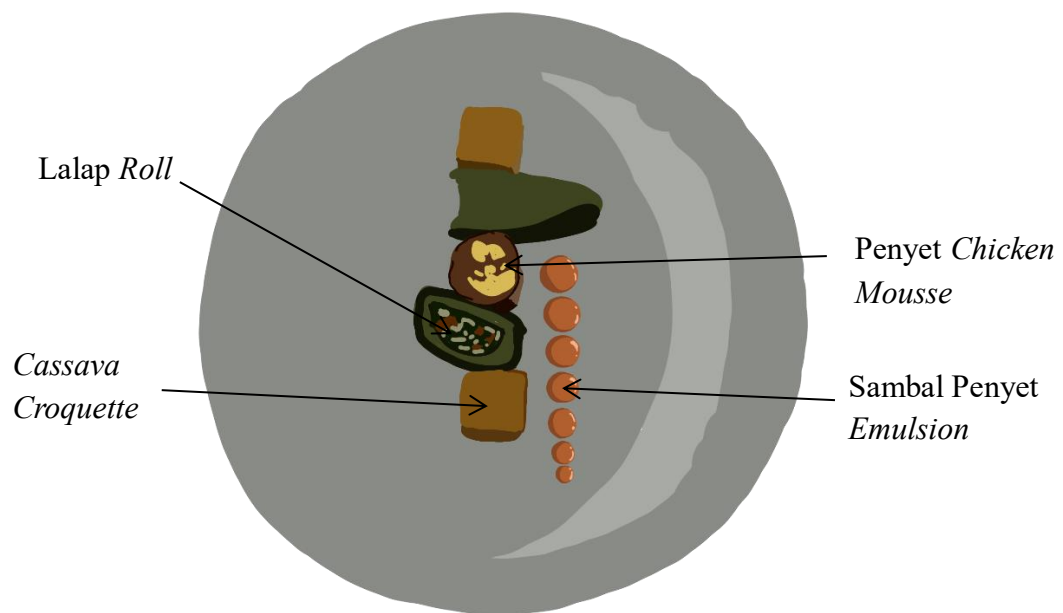


(Sumber: Olahan penulis, 2025)

Tahu Tek adalah hidangan khas Jawa Timur yang menyajikan perpaduan tekstur dan cita rasa gurih-pedas. Tahu putih yang dipotong *diced* dan kentang yang dipotong *julienne* dikukus, disajikan bersama lontong yang dipotong *batonnet*. Disajikan bersama taugé *caviar*, dan *taco's* kerupuk udang. Hidangan ini dilengkapi saus petis kacang spesial yang dibuat dari tumbukan halus *bird's eye chili*, kacang tanah sangrai, bawang putih tumis, petis udang, kecap manis, cuka, gula merah dan air. Saus kental nan aromatik ini diglaze diatas komponen,

lalu diberi sentuhan akhir daun seledri yang dijadikan *gel* dan *edible flower* untuk mempercantik penampilan.

Gambar 2 Sketsa *Desconstructed* Ayam Penyet



(Sumber: Olahan penulis, 2025)

Ayam penyet adalah hidangan ayam goreng khas Indonesia, khususnya dari Jawa Timur, yang memiliki ciri khas ayam yang sudah diungkep dengan bumbu kuning tradisional kemudian digoreng dan "penyet" atau ditekan menggunakan ulekan agar dagingnya menjadi lebih empuk dan agak gepeng. Kata "penyet" sendiri berasal dari bahasa Jawa yang berarti "ditekan" atau "ditekan pelan-pelan". Paha ayam akan di *hammer* lalu di *brine* selama 8 jam. Di *filling* dengan bumbu penyet *mousse* yang terbuat dari dada ayam, putih telur, *cream* dan bumbu ayam penyet, disajikan dengan sambal *emulsion* yang terbuat dari cabai

merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi bakar, gula merah dan garam. Lalapan *roll* dan singkong yang dijadikan *croquette* untuk menghasilkan tekstur yang renyah serta tampilan yang cantik.

1.4 Tinjauan Produk

Berikut adalah penjelasan dari hidangan yang akan dipresentasikan penulis dalam tugas akhir berjudul PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN TAHU TEK DAN DESKONTRUKSI AYAM DENGAN BUMBU PENYET KHAS KOTA SURABAYA.

1.4.1 Tema Masakan

Tema masakan dalam pengembangan sajian kuliner Tahu Tek dan *Desconstructed* Ayam Penyet khas Kota Surabaya adalah "*Fine Dining* Tradisional Indonesia dengan Sentuhan Gastronomi Modern". Tema ini menggabungkan kearifan lokal kuliner Nusantara dengan teknik penyajian kontemporer yang elegan.

Pendekatan tema ini sejalan dengan tren revolusi kuliner Indonesia, di mana masakan tradisional dikemas dalam konsep fine dining tanpa menghilangkan autentisitas rasa. Modernisasi dalam penyajian makanan tradisional bukan berarti mengubah esensi dari makanan itu sendiri, melainkan menghadirkannya dalam bentuk yang lebih kontemporer tanpa mengorbankan keaslian cita rasa.

Tema ini dipilih untuk mencapai tujuan utama transformasi Tahu Tek dan Ayam Penyet Surabaya ke dalam konsep fine dining yang modern, sekaligus menciptakan daya tarik bagi generasi muda Indonesia dan meningkatkan nilai jual internasional. Dengan demikian, warisan kuliner Surabaya tidak hanya ditingkatkan statusnya menjadi produk gastronomi berkelas dunia.

1.4.2 Jenis Masakan

Appetizer merupakan hidangan pembuka yang berfungsi untuk merangsang selera sebelum masuk ke sajian utama. Menurut Escoffier (1907), appetizer disajikan dalam porsi kecil dan biasanya memiliki rasa yang tajam atau segar untuk membangkitkan nafsu makan. Dalam tradisi kuliner global, appetizer dapat berupa salad ringan, potongan daging olahan, hingga sup bening. Di Indonesia, Tahu Tek menjadi contoh khas appetizer lokal yang memadukan potongan tahu putih, lontong, kentang, tauge dan kerupuk udang dengan saus petis yang kuat dan gurih. Hidangan ini tidak hanya berfungsi sebagai pembuka, tetapi juga merefleksikan karakteristik rasa lokal yang kompleks, merangsang, dan membangkitkan selera makan.

Sementara sebuah lauk pauk secara tradisional diposisikan sebagai komponen pelengkap, transformasi fungsinya menjadi main course terjadi seiring dengan berkembangnya praktik kuliner dan gaya hidup makan yang lebih fleksibel, terutama dalam konteks casual dining. Menurut McGee (2004), ketika suatu hidangan dibuat dengan kandungan gizi lengkap—yakni sumber protein, karbohidrat, dan sayuran—maka hidangan tersebut dapat memenuhi kriteria sebagai hidangan utama. Dalam model penyajian casual dining yang mengedepankan kenyamanan, kepraktisan, dan porsi yang fleksibel, hidangan seperti ini menjadi pilihan populer karena sifatnya yang mengenyangkan namun tetap sederhana dalam penyajian.

Salah satu contoh nyata adalah Ayam Penyet Surabaya, hidangan khas Jawa Timur yang berbahan dasar ayam goreng empuk yang dimemarkan lalu disajikan dengan sambal yang pedas. Dibandingkan lauk pauk biasa, Ayam

Penyet Surabaya memiliki kekayaan rasa dan tekstur, serta disajikan bersama nasi, lalapan segar, atau pelengkap lain yang menjadikannya hidangan utama yang komplet. Dalam restoran casual dining, menu seperti Ayam Penyet Surabaya sering ditawarkan sebagai pilihan praktis namun memuaskan, sesuai dengan konsep tempat yang tidak terlalu formal tetapi tetap menjaga kualitas rasa dan kenyamanan bersantap.

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Menurut Palacio (2010), resep terstandarisasi didefinisikan sebagai suatu kerangka kerja prosedural yang telah melalui proses validasi sistematis guna menjamin reproduktibilitas dan standarisasi kualitas produk kuliner. Kerangka kerja ini mencakup variabel-variabel esensial seperti nomenklatur menu, spesifikasi komposisi bahan, metodologi pengolahan, parameter suhu dan durasi pemasakan, hingga protokol penyajian hidangan. Tujuan fundamental dari formulasi standar ini adalah untuk menghasilkan output dengan profil sensorik dan atribut kualitatif yang homogen. Dalam konteks manajemen operasional casual dining, implementasi resep terstandarisasi berfungsi sebagai instrumen direktif bagi tenaga pengolah serta menjadi alat kontrol esensial dalam manajemen biaya bahan baku. Lebih lanjut, keberadaannya berkontribusi secara signifikan terhadap pencapaian konsistensi produk, peningkatan efisiensi operasional dapur, dan optimalisasi sistem manajemen secara holistik.

Resep standar adalah sebuah acuan kerja yang disusun secara sistematis dan telah teruji untuk menjaga konsistensi mutu dan rasa dari sebuah hidangan. Menurut Palacio (2010), acuan ini memuat informasi rinci mulai dari nama hidangan, daftar dan takaran bahan, teknik pengolahan, suhu dan durasi

memasak, hingga standar penyajiannya. Tujuan utama dari pembuatan resep standar ini adalah untuk memastikan setiap produk yang dihasilkan memiliki kualitas dan cita rasa yang seragam.

Dalam operasional bisnis kuliner seperti casual dining, penerapan resep standar sangatlah penting karena memiliki beberapa fungsi strategis. Pertama, resep ini memberikan panduan yang jelas bagi para koki dalam menjalankan tugasnya. Kedua, ia menjadi alat untuk mengendalikan biaya bahan baku (food cost). Ketiga, resep standar menjamin setiap hidangan yang sampai ke pelanggan memiliki standar rasa dan tampilan yang sama. Pada akhirnya, penggunaan resep standar mendukung efisiensi kerja di dapur serta pengelolaan operasional restoran secara keseluruhan.

Tabel 3 Usulan Resep Tahu Tek

Tahu Tek

(Karbohidrat)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah/Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: 2025	Berat Porsi	: 120g
Tipe	: <i>Appetizer</i>	Suhu	: Hangat
Hidangan		Hidangan	
Asal	: Surabaya	<i>Serving Tools</i>	:

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	120 70	Gr Gr	Beras Pera Daun Pisang	<i>Wash, Soaked</i> Panaskan
2	Masukkan	120 70	Gr Gr	Beras Pera Daun Pisang	Potong daun pisang 20 cm, gulung, tusuk. Isi setengah dengan beras, tutup ujung.

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
3	<i>Boil</i>	240 120	ml Gr	Air <i>Rice cake</i>	Rebus 2 jam hingga matang, potong menjadi batonnet
4	<i>Plating</i>				

(Sumber : Martin Praja, 2022 dan Hasil olahan penulis, 2025)

Tabel 4 Usulan Resep Tahu Tek

Tahu Tek

(Condiment)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah/Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: 2025	Berat Porsi	: 285g
Tipe	: <i>Appetizer</i>	Suhu	: Hangat
Hidangan		Hidangan	
Asal	: Surabaya	<i>Serving Tools</i>	:

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	135 30 100 40 10 120 5 125 1,5 5	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr ml Gr Gr	Tahu Putih Tauge Kentang Daun Seledri Ebi Bubuk Tepung <i>Baking Powder</i> Minyak <i>Agar-agar Powder</i> Garam	Potong <i>ring cutter</i> <i>Diced, blanch</i> <i>Blanch</i> , haluskan
2	Dinginkan	120	ml	Minyak	Masukkan minyak ke wadah, simpan di freezer.
3	Blender	40 60	Gr ml	Daun Seledri Air	Blender, blanch, saring, dan simpan bagian saringannya.

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
4	Panaskan	60 1	Ml Gr	Jus Daun Seledri <i>Agar-agar Powder</i>	Masak jus seledri dan agar-agar, tuang ke wadah, bekukan di freezer.
5	Blender	30 30	Gr Ml	Tauge Air	Blender tauge blanch, air hingga halus, saring, simpan.
6	Panaskan	40 0,5	Ml Gr	Jus Tauge <i>Agar-agar powder</i>	Panaskan, masukkan bubuk agar-agar, aduk larut, pindahkan ke squeeze bottle
7	Teteskan	40 120	Ml Ml	Jus Tauge Oil	Teteskan ke minyak dingin. Bersihkan dari minyak.
8	<i>Mix</i>	100 10 5 5 2 50	Gr Gr Gr Ml Gr Ml	Tepung Ebi Powder Baking Powder Minyak Garam Air	Campur tepung, ebi powder, baking powder, minyak, garam dan air hangat. Uleni, roll dan cut dengan ring cutter
9	Oven	150	Gr	<i>Shrimp Taco's Dough</i>	Oven selama 15 menit dan angkat perlahan.
10	Blender	60	Gr	Agar-Agar Daun Seledri	Blender agar-agar, pindahkan ke squeeze bottle.
11	<i>Steamed</i>	135	Gr	Tahu putih	Kukus tahu hingga matang
12	<i>Blanch</i>	100	Gr	Kentang	<i>Blanch</i> kentang hingga matang
13	<i>Plating</i>				

(Sumber : Martin Praja, 2022 dan Hasil olahan penulis, 2025)

**Tabel 5 Usulan Resep Tahu Tek
Tahu Tek**

(Sauce)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah/Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: 2025	Berat Porsi	: 150g
Tipe	: <i>Appetizer</i>	Suhu	: Hangat
Hidangan		Hidangan	
Asal	: Surabaya	<i>Serving Tools</i>	:

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	7	Gr	Cabe Rawit	<i>Pan sear</i> <i>Pan sear</i>
		8	Gr	Bawang Putih	
		50	Gr	Kacang Tanah	
		40	Gr	Petis Udang	
		8	ml	Cuka	
		15	ml	Kecap Manis	
		10	Gr	Gula merah	
2	Haluskan	7	Gr	Cabai Rawit	Blender kacang tanah, bawang putih matang, cabai rawit, dan petis udang hingga halus.
		50	Gr	Kacang Tanah	
		8	Gr	Bawang Putih	
		40	Gr	Petis udang	
		20	ml	Air	
3	Panaskan	120	Gr	Bumbu Petis	Panaskan sauce pan, masukkan bumbu petis, campur dengan kecap manis, gula merah, dan cuka. Saring, panaskan lagi, aduk hingga reduce.
		15	ml	Kecap Manis	
		8	ml	Cuka	
		10	Gr	Gula Merah	
4	<i>Plating</i>				

(Sumber : Martin Praja, 2022 dan Hasil olahan penulis, 2025)

Tabel 6 Usulan Resep Ayam Penyet

Ayam Penyet

(Protein)

Halaman	: 1 of 1	Jumlah/Porsi	: 3 Porsi
Tanggal	: 2025	Berat Porsi	: 450g
Tipe	: Maincourse	Suhu	: Panas
Hidangan		Hidangan	
Asal	: Surabaya	<i>Serving Tools</i>	:

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1	Siapkan	100	Gr	Dada Ayam	<i>Minced</i>	
		15	Gr	Putih Telur		
		65	Ml	Cream		
		5	Gr	Tepung pati kentang		
		350	Gr	Paha Ayam	<i>Fillet</i>	
		80	Gr	Bawang Merah		<i>Half chopped, half Fried</i>
		80	Gr	Bawang Putih		
		15	Gr	Ketumbar		
		4	Gr	Kunyit		
		4	Gr	Jahe		
		0,5	Gr	Daun Salam		
		1,5	Gr	Daun Jeruk		
		50	Gr	Serai		
		40	Gr	Garam		
		15	Gr	Gula		
		10	Gr	Lemon		
		0,5	Gr	Cengkeh		
2	Gr	<i>Black Pepper</i>				
15	Ml	Minyak				
2	<i>Brining</i>	350	Gr	Paha Ayam	Rebus air, matikan, masukkan bumbu, pindahkan ke bowl, brine paha ayam 8 jam.	
		10	Gr	Lemon		
		0,5	Gr	Cengkeh		
		2	Gr	<i>Black pepper</i>		
		0,5	Gr	Daun Salam		
		1,5	Gr	Daun jeruk		
		50	Gr	Serai		
		40	Gr	Garam		
		15	Gr	Gula		
1000	Ml	Air				
3	Haluskan	100	Gr	Dada ayam	Campur ayam giling, putih telur, dan cream.	
		15	Gr	Putih Telur		
		5	Gr			

		65 5	MI MI	Tepung Pati Kentang Cream Minyak	Tambah tepung kentang, butter, dan sisa cream secara perlahan hingga emulsify
4	Haluskan	80 80 15 4 4	Gr Gr Gr Gr Gr	Bawang Merah Bawang Putih Ketumbar Kunyit Jahe	Masukkan ke blender, haluskan.
5	Tumis	100	Gr	Bumbu halus	Tumis sampai matang dan tidak berbau langu
6	<i>Mix</i>	80 100	Gr Gr	<i>Chicken Mousse</i> Bumbu halus	Didalam bowl, campur <i>chicken mousse</i> dengan bumbu halus
7	<i>Filling</i>	350 180	Gr Gr	<i>Brined Chicken</i> Penyet <i>Chicken Mousse</i>	Siapkan wrap. Susun paha ayam diatas wrap, isi dengan mousse. Gulung dan ikat rapat dengan wrap.
8	Kukus	450	Gr	Penyet <i>Chicken Mousse</i>	Kukus penyet <i>chicken mousse</i> selama 45 menit
9	<i>Pan sear</i>	450 10	Gr MI	Penyet <i>Chicken Mousse</i> Minyak	<i>Pan sear</i> hingga berwarna kecoklatan.
10	<i>Plating</i>				

(Sumber : Himawan Kristianto, 2019 dan Hasil olahan penulis, 2025)

**Tabel 7 Usulan Resep Ayam Penyet
Ayam Penyet**

(Carbohydrate)

Halaman : 1 of 1 Jumlah/Porsi : 3 Porsi
 Tanggal : 2025 Berat Porsi : 120g
 Tipe Hidangan : Maincourse Suhu Hidangan : Panas
 Asal : Surabaya *Serving Tools* :

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100 10 15 30 150 500	Gr Gr Gr Gr Gr Ml	Singkong Margarin Egg Yolk Egg White Bread Crumbs Minyak	<i>Peeled</i>
2	Kukus	100	Gr	Singkong	Selama 45 menit
3	<i>Mix</i>	100 10 15	Gr Gr Gr	Singkong Margarin Egg yolk	Didalam bowl, haluskan singkong dan campurkan bahan bahan
4	<i>Mix</i>	120 30 150	Gr Gr Gr	Adonan Singkong Egg White Bread Crumbs	Bentuk, masukkan kedalam putih telur dan baluri bread crumbs
5	<i>Deep Fried</i>	150 500	Gr Ml	<i>Cassava Croquettes</i> <i>Minyak</i>	<i>Deep fried</i> hingga keemasan
6	<i>Plating</i>				

(Sumber : Himawan Kristianto, 2019 dan Hasil olahan penulis, 2025)

**Tabel 8 Usulan Resep Ayam Penyet
Ayam Penyet**

(Side Dish Vegetable)

Halaman : 1 of 1 Jumlah/Porsi : 3 Porsi
 Tanggal : 2025 Berat Porsi : 150g
 Tipe Hidangan : Maincourse Suhu Hidangan : Panas
 Asal : Surabaya *Serving Tools* :

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100	ml	Minyak	<i>Chiffonade</i> <i>Chiffonade</i> <i>Diced</i> <i>Washed</i>
		10	Gr	Daun Kemangi	
		20	Gr	Daun Singkong	
		25	Gr	Wortel	
		20	Gr	Tauge	
		75	Gr	Kyuri	
		5	Gr	Lemon	
2	<i>Blanch</i>	75	Gr	Kyuri	Blanch timun, daun singkong, wortel, tauge & kemangi, lalu ice bath.
		20	Gr	Daun Singkong	
		25	Gr	Wortel	
		20	Gr	Tauge	
		10	Gr	Daun Kemangi	
3	<i>Mix</i>	75	Gr	Kyuri	Susun timun di plastic wrap, balik. Isi sayur dan lemon zest di atasnya, gulung, ikat, dinginkan 15 menit.
		20	Gr	Daun Singkong	
		10	Gr	Daun Kemangi	
		25	Gr	Wortel	
		20	Gr	Tauge	
		5	Gr	Lemon	
4	<i>Plating</i>				

(Sumber : Himawan Kristianto, 2019 dan Hasil olahan penulis, 2025)

**Tabel 9 Usulan Resep Ayam Penyet
Ayam Penyet**

(Sauce)

Halaman : 1 of 1 Jumlah/Porsi : 3 Porsi
 Tanggal : 2025 Berat Porsi : 300g
 Tipe Hidangan : Maincourse Suhu Hidangan : Panas
 Asal : Surabaya *Serving Tools* :

NO	METODE	KUANTITAS	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100 15 15 40 30 50 5 5 50 15 30	Ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml Gr Gr	Minyak Bawang Merah Bawang Putih Cabe Merah Besar Cabe Rawit Tomat Terasi Gula Merah Minyak Bunga Matahari Garam Kuning Telur	<i>Fried</i> <i>Fried</i>
2	<i>Fry</i>	40 30 15 15 50 5 100	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml	Cabe Merah Besar Cabe Rawit Bawang Putih Bawang Merah Tomat Terasi Minyak	Fry hingga layu dan wangi.
3	Haluskan	30 40 15 15 50 5 5 15	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Cabe Rawit Cabe Merah Besar Bawang Putih Bawang Merah Tomat Terasi Gula Merah Garam	Blender hingga halus, saring dan simpan bagian yang disaring.
4	Blender	110 30 50	Gr Gr Ml	Sambal Penyet Kuning Telur Minyak Bunga Matahari	Blender dengan kecepatan sedang. Masukkan minyak hingga ter <i>emulsify</i> . Pindahkan kedalam <i>squeeze bottle</i> .
5	<i>Plating</i>				

(Sumber : Himawan Kristianto, 2019 dan Hasil olahan penulis, 2025)

1.4.4 Dish Cost and Selling Price

Berikut merupakan lampiran tabel dish costing dan selling price yang telah penulis olah untuk tugas akhir PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN TAHU TEK DAN AYAM PENYET KHAS KOTA SURABAYA. Harga bahan baku yang digunakan diambil dari harga super market Cikampek pada hari Minggu, 14 September 2025, serta dari toko online melalui tautan <https://s.shopee.co.id/10tdfJPUzw> dan <https://s.shopee.co.id/5pyt8PXvJw> yang diakses pada hari Sabtu, 13 September 2025.

Tabel 10 Recipe Costing Tahu Tek

RECIPE COSTING TAHU TEK						
TAHU TEK			PORTION : 3			
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Unit	Total Cost Price
<i>Petis Sauce</i>						
1	Cabai Rawit	7	gr	Rp120.000	Kg	Rp840
2	Bawang Putih	8	gr	Rp55.950	Kg	Rp440
3	Kacang Tanah	50	gr	Rp132.000	Kg	Rp6.600
4	Petis Udang	40	gr	Rp206.000	Kg	Rp8.240
5	Cuka	8	ml	Rp90.250	L	Rp722
6	Kecap Manis	15	ml	Rp74.540	L	Rp1.118
7	Gula Merah	10	gr	Rp.50.800	Kg	Rp.508
<i>Tofu</i>						
1	Tahu Putih	135	gr	Rp70.700	Kg	Rp9.544
<i>Potato</i>						
1	Kentang	100	gr	Rp28.800	Kg	Rp2.880
<i>Shrimp Taco's</i>						
1	Ebi Powder	10	gr	Rp62.300	Kg	Rp623
2	Baking Powder	5	gr	Rp49.300	Kg	Rp246

3	Tepung	100	gr	Rp30.000	Kg	Rp3.000
4	Minyak	5	ml	Rp20.800	Kg	Rp105
5	Garam	2	gr	Rp17.800	Kg	Rp54
<i>Rice Cake</i>						
1	Beras Pera	120	gr	Rp95.900	Kg	Rp11.508
2	Daun Pisang	70	gr	Rp80.800	Kg	Rp5.656
<i>Celery Gel</i>						
1	Daun Seledri	40	gr	Rp40.300	Kg	Rp1.612
2	Agar-agar Powder	1	gr	Rp59.960	Kg	Rp57,90
<i>Tauge Caviar</i>						
1	Tauge	30	gr	Rp24.800	Kg	Rp744
2	Agar-agar Powder	0,6	gr	Rp59.960	Kg	Rp36
3	Minyak	120	ml	Rp38.000	L	Rp4.560
RECIPE COST						Rp58,811
DISH COST						Rp19.603
FOOD COST (%)						35%
SELLING PRICE						Rp56.008
ROUNDUP SELLING PRICE						Rp56.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan Shopee, 2025

Tabel 11 Recipe Costing Ayam Penyet

RECIPE COSTING AYAM PENYET						
AYAM PENYET				PORTION : 3		
No	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Unit	Total Cost Price
<i>Cassava Croquettes</i>						
1	Singkong	100	gr	Rp29.000	Kg	Rp2.900
2	Margarin	10	gr	Rp90.000	Kg	Rp900
3	Kuning Telur	15	gr	Rp40.320	Kg	Rp604
4	Putih Telur	30	gr	Rp20.000	Kg	Rp600
5	Bread Crumbs	150	gr	Rp75.000	Kg	Rp11.250
6	Minyak	500	ml	Rp28.000	L	Rp14.000
<i>Sambal Penyet Emulsion</i>						
1	Cabe Merah Besar	40	gr	Rp66.432	Kg	Rp2.657

2	Cabe Rawit	30	gr	Rp120.000	Kg	Rp3.600
3	Bawang Putih	15	gr	Rp55.950	Kg	Rp839
4	Gula Merah	5	gr	Rp50,800	Kg	Rp254
5	Bawang Merah	15	gr	Rp31.200	Kg	Rp468
6	Tomat	50	gr	Rp22.000	Kg	Rp1.100
7	Terasi	5	gr	Rp23.500	Kg	Rp118
8	Minyak	100	ml	Rp38.000	L	Rp3.800
9	Garam	15	gr	Rp17.800	Kg	Rp267
10	Kuning Telur	30	gr	Rp40.320	Kg	Rp1.210
11	Minyak Bunga Matahari	50	ml	Rp74.250	Ml	Rp3.712
<i>Penyet Chicken Mousse</i>						
1	Garam	40	gr	Rp17.800	Kg	Rp712
2	Gula pasir	15	gr	Rp20.800	Kg	Rp312
3	Paha Ayam	350	gr	Rp52.000	Kg	Rp18.200
4	Lemon	10	gr	Rp19.800	Kg	Rp198
5	Cengkeh	0,3	gr	Rp164.160	Kg	Rp49
6	<i>Black Pepper</i>	2	gr	Rp146.680	Kg	Rp293
7	Daun Salam	0,4	gr	Rp25.000	Kg	Rp10
8	Daun Jeruk	1,3	gr	Rp96.000	Kg	Rp125
9	Serai	50	gr	Rp15.600	Kg	Rp780
10	Dada Ayam	100	gr	Rp53.500	Kg	Rp5.350
11	Putih Telur	15	gr	Rp20.000	Kg	Rp300
12	Tepung Pati Kentang	5	gr	Rp30.000	Kg	Rp150
13	<i>Cream</i>	65	ml	Rp42.028	L	Rp2.732
14	Minyak	2	ml	Rp38.000	L	Rp76
15	Bawang Merah	80	gr	Rp31.200	Kg	Rp2.496
16	Bawang Putih	80	gr	Rp55.950	Kg	Rp4.476
17	Ketumbar	15	gr	Rp33.500	Kg	Rp503
18	Kunyit	4	gr	Rp15.000	Kg	Rp60
19	Jahe	4	gr	Rp35.184	Kg	Rp141
<i>Lalap Roll</i>						
1	Kyuri	75	gr	Rp12.300	Kg	Rp922,50

2	Daun Singkong	20	gr	Rp18.000	Kg	Rp360
3	Daun Kemangi	10	gr	Rp45.000	Kg	Rp225
4	Wortel	25	gr	Rp16.800	Kg	Rp420
5	Tauge	20	gr	Rp14.800	Kg	Rp296
6	Lemon	5	gr	Rp19.800	Kg	Rp99
RECIPE COST						Rp80.075
DISH COST						Rp26.691
FOOD COST (%)						30%
SELLING PRICE						Rp88.970
ROUNDUP SELLING PRICE						Rp89.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan Shopee, 2025

Tabel 12 Total Recipe Cost

TOTAL RECIPE COSTING			
Num.	Menu	%	<i>Selling Price</i>
1	TAHU TEK	35	Rp 56.000
2	AYAM PENYET	30	Rp 89.000
TOTAL			Rp 145.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Berikut merupakan lampiran daftar nilai gizi yang telah penulis susun melalui situs web FatSecret Indonesia untuk tugas akhir penulis yang berjudul PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN TAHU TEK DAN AYAM PENYET KHAS KOTA SURABAYA:

Tabel 13 Gizi Tahu Tek

GIZI TAHU TEK						
No	Ingredients	QTY	Kalori (kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Cabai Rawit	7	7	0,25	1,45	0,36
2	Bawang Putih	8	12	0,04	3,96	0,38
3	Kacang Tanah	50	284	24,62	8,07	12,9
4	Petis Udang	40	51	0,92	0,78	9,51
5	Cuka	8	2	0	0	0
6	Kecap Manis	15	45	0	11	0
7	Tahu Putih	135	105,3	6,7	2,8	10,8
8	Minyak	5	132,5	15	0	0
9	Ebi Powder	10	36	0,2	2,3	1
10	<i>Baking Powder</i>	5	3	0	0	0
11	Tepung	120	437	1,18	91,57	12,40
12	Garam	5	0	0	0	0
13	Beras Pera	120	155	0,3	34	2,7
14	Daun Seledri	40	6	0,07	1,1	0,26
15	Gula Merah	10	38	0	9,7	0
16	Tauge	30	9	0,14	2,34	3,4
17	<i>Agar-agar Powder</i>	1,5	6	0,004	1,16	0,002
Total		599,5	1326	49,47	170	53,65
Per Sajian (Porsi)		3	442	16,49	56,6	17,8

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret, 2025

Tabel 14 Gizi Ayam Penyet

GIZI AYAM PENYET						
No	Ingredients	QTY	Kalori (kkal)	Lemak (Gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
1	Singkong	100	146	0,26	34,76	1,24
2	Margarin	10	53	5,92	0	0,09
3	Egg Yolk	15	48	4	0,54	2,38
4	Egg White	30	17	0,06	0,24	3,58
5	Bread Crumbs	90	300	8	48	8
6	Minyak	10	80	9	0	0
7	Cabe Merah Besar	40	12,8	0,104	2,92	0,62
8	Cabe Rawit	30	31,2	1,08	6,21	1,54
9	Gula Merah	5	18,5	0	4,87	0
10	Tomat	50	9	0,1	4,7	1,3
11	Terasi	5	8	0,14	0	0
12	Garam	70	0	0	0	0
13	Kuning Telur	30	97	7,96	0,18	4,76
14	Minyak Bunga Matahari	50	400	45	0	0
15	Gula pasir	15	58	0	15	0
16	Paha Ayam	350	749	3,1	0	93,8
17	Lemon	15	4	0	1,5	0
18	Cengkeh	0,3	0,99	0,027	0,172	0,016
19	<i>Black Pepper</i>	2	5	0,07	1,31	0,21
20	Daun Salam	0,4	0,244	0,0012	0,0566	0,006
21	Daun Jeruk	1,3	0,156	0,00104	0,0526	0,00351
22	Serai	50	49,5	0,249	12,655	0,91
23	Dada Ayam	100	164	3,54	0	30,76
24	Putih Telur	15	7,8	0,0255	0,11	1,63
25	Tepung Pati Kentang	5	21,5	0,02	05	0,42
26	<i>Cream</i>	65	140	9	14	2

27	Ketumbar	15	62,7	2,42	8,13	2,12
28	Kunyit	4	14,61	0,395	2,60	0,31
29	Jahe	4	7	0,06	1,44	0,12
30	Kyuri	75	11	0,08	2,72	0,49
31	Daun Singkong	20	3	0,03	0,56	0,27
32	Daun Kemangi	10	3	0,06	0,4	0
33	Wortel	25	13	0,62	2	0,18
34	Tauge	20	11,4	0,24	1,89	0,92
35	Tempe	75	147	8,10	7,91	13,91
Total		1587	2697	110	169	161,87
Per Sajian (Porsi)		3	899	36,66	56,33	53,95

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret, 2025

Tabel 15 Total Gizi Tahu Tek dan Ayam Penyet

TOTAL GIZI				
Hidangan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Tahu Tek	1326	49,47	170	53,65
Ayam Penyet	2697	110	169	161,87
Total	4023	159,47	339	215,52
Per Sajian	1341	53,15	113	71,84

Sumber: Hasil Olahan Penulis dan Fatsecret, 2025

Berdasarkan standar kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia, kebutuhan rata-rata energi harian adalah sekitar 2150 kalori, dengan kebutuhan protein sekitar 57 gram per hari. Lemak dan karbohidrat disarankan dalam rentang yang sesuai dengan persentase kebutuhan kalori total, yaitu lemak sekitar 10-25% dan karbohidrat sekitar 60-75% dari total kalori. Pada konteks ini, asupan sebanyak 1341 kalori, 53,15 gram lemak, 113 gram karbohidrat, dan 71,84

gram protein dapat dikatakan tidak sepenuhnya memenuhi kebutuhan energi harian rata-rata yang direkomendasikan, khususnya pada jumlah kalori yang lebih rendah dibanding standar, namun protein yang dikonsumsi tergolong cukup bahkan melebihi rekomendasi harian. Asupan lemak dan karbohidrat berada pada kisaran yang sesuai dengan standar kecukupan gizi. Oleh karena itu, secara keseluruhan, angka tersebut cukup untuk mencukupi kebutuhan makronutrien dasar terutama protein, namun kalori secara total perlu ditingkatkan agar sesuai dengan rekomendasi energi harian guna mendukung fungsi fisiologis tubuh secara optimal dan aktivitas sehari-hari yang normal.

1.5 Lokasi dan Pelaksanaan Waktu Uji Coba

Tugas akhir yang penulis susun dengan judul PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER HIDANGAN TAHU TEK DAN AYAM PENYET KHAS KOTA SURABAYA akan diuji cobakan sebagai berikut:

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi latihan akan dilakukan di dapur rumah dan di kosan penulis.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Pelaksanaan presentasi hidangan akan dilaksanakan di dapur Restoran Nusantara Politeknik Pariwisata NHI Bandung.