

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Perkembangan sektor pariwisata di Indonesia mengalami peningkatan signifikan dalam 10 tahun terakhir, salah satunya melalui penguatan potensi wisata kuliner sebagai daya tarik unggulan. Wisata kuliner kini tidak hanya dipahami sebagai kegiatan menikmati makanan khas daerah, tetapi juga sebagai pengalaman budaya yang mencakup unsur estetika, cita rasa, dan penyajian. Menurut penelitian *Gastronomic Tourism in Central Java: Examining The Antecedents of Tourist Revisit Intention* oleh (Bangsa & Bangsa, 2025), wisata kuliner yang dikelola dengan baik dapat menciptakan pengalaman sensorial yang berkesan bagi wisatawan, terutama ketika unsur visual seperti presentasi makanan (*food presentation*) turut diperhatikan. Dalam konteks ini, tampilan makanan yang menarik, penataan warna, bentuk, serta komposisi hidangan mampu meningkatkan persepsi wisatawan terhadap kualitas dan nilai budaya suatu destinasi kuliner Jawa Tengah, sebagai salah satu provinsi di Indonesia, memiliki sejarah yang kaya yang berakar dari peradaban kuno. Provinsi ini dikenal sebagai pusat kebudayaan Jawa, di mana berbagai kerajaan besar seperti Mataram Kuno dan Majapahit pernah berkuasa. Sejak zaman dahulu, Jawa Tengah telah menjadi jalur perdagangan penting yang menghubungkan berbagai daerah di Indonesia, sehingga mempengaruhi perkembangan budaya dan kuliner lokal. Kuliner Jawa Tengah, yang terkenal dengan cita rasa yang kaya dan bervariasi, mencerminkan pengaruh budaya yang beragam, termasuk pengaruh Hindu-Buddha dan Islam (Hakim & Hamidah, 2022)

Sektor pariwisata kuliner di wilayah Jawa Tengah menunjukkan perkembangan yang signifikan dan mampu menarik minat wisatawan, baik dari dalam negeri maupun mancanegara. Beragam hidangan tradisional seperti Soto Semarang, Nasi Goreng Jawa, dan Tahu Gimbal tidak hanya berfungsi sebagai identitas budaya daerah, tetapi juga menjadi magnet utama dalam kegiatan pariwisata. Keberadaan kuliner khas tersebut memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi lokal, karena mampu membuka peluang kerja bagi masyarakat serta meningkatkan pendapatan pelaku usaha di sektor makanan dan minuman.

Dalam konteks pengembangan destinasi pariwisata, penelitian *Development of Potential Culinary and Shopping Tourism in Central Java Province* oleh (Fafurida et al., 2025) menegaskan bahwa potensi wisata kuliner di Jawa Tengah sangat besar dan memiliki peluang strategis untuk terus dikembangkan. Potensi tersebut akan semakin optimal apabila disertai dengan penerapan strategi yang tidak hanya berfokus pada cita rasa dan keaslian makanan, tetapi juga pada aspek visual dan pengalaman emosional yang dirasakan oleh wisatawan. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa penyajian kuliner khas dengan memperhatikan unsur estetika, kualitas pelayanan, dan fasilitas pendukung seperti kebersihan, tata ruang, serta suasana tempat makan yang representatif akan menciptakan pengalaman wisata kuliner yang lebih berkesan dan bernilai tinggi.

Lebih jauh lagi, Fafurida dan rekan-rekannya menyoroti pentingnya presentasi makanan (*food presentation*) sebagai media komunikasi budaya yang mampu meningkatkan persepsi wisatawan terhadap kualitas destinasi. Tampilan

makanan yang disajikan secara menarik tidak hanya menambah nilai visual, tetapi juga memperkuat identitas kuliner lokal sebagai warisan budaya yang layak dipromosikan di tingkat nasional maupun internasional. Dalam hal ini, bentuk, warna, tekstur, serta cara penataan hidangan dapat menjadi simbol yang mencerminkan karakter daerah, seperti kesederhanaan, keharmonisan, dan nilai gotong royong yang lekat dengan budaya masyarakat Jawa Tengah.

Dengan demikian, pengemasan kuliner tidak semata-mata berorientasi pada rasa, melainkan juga mencakup aspek naratif dan visual yang menciptakan pengalaman holistik bagi wisatawan. Tampilan hidangan yang estetis dan penuh makna budaya dapat menjadi sarana promosi efektif dalam menarik minat wisatawan untuk mencoba kuliner lokal. Selain itu, penceritaan mengenai asal-usul dan filosofi di balik makanan khas dapat menambah nilai edukatif dan emosional yang memperdalam keterlibatan wisatawan terhadap budaya setempat. Oleh karena itu, strategi pengembangan wisata kuliner di Jawa Tengah perlu mengintegrasikan konsep presentasi makanan dengan upaya pelestarian budaya dan peningkatan kualitas pelayanan. Kombinasi antara penataan hidangan yang menarik, cerita budaya yang autentik, dan pengalaman konsumsi yang nyaman akan memperkuat posisi Jawa Tengah sebagai destinasi gastronomi unggulan di Indonesia. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan daya saing daerah, tetapi juga memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi masyarakat lokal melalui peningkatan kunjungan wisatawan dan nilai tambah produk kuliner daerah. Berbagai hasil penelitian mengungkapkan bahwa penggabungan unsur kuliner ke dalam paket wisata memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas pengalaman wisatawan sekaligus memperkuat

citra serta identitas budaya suatu daerah. Melalui penyajian kuliner khas dalam kegiatan wisata, pengunjung tidak hanya menikmati keindahan destinasi, tetapi juga memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang nilai-nilai tradisi dan kearifan lokal masyarakat setempat. Pendekatan ini mampu menciptakan daya tarik tersendiri bagi wisatawan, memperkaya pengalaman berwisata, serta mendukung upaya pelestarian budaya daerah yang menjadi ciri khas destinasi tersebut (Thio et al., 2024). Oleh karena itu, pariwisata kuliner di Jawa Tengah tidak hanya berperan sebagai sarana promosi dan daya tarik wisata, tetapi juga menjadi faktor penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat. Aneka hidangan khas daerah ini dikenal memiliki cita rasa yang khas, dengan kecenderungan rasa manis yang berpadu dengan penggunaan rempah-rempah yang melimpah. Ciri tersebut mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi kuliner masyarakat Jawa Tengah. Namun demikian, masih sering dijumpai bahwa penyajian visual dari makanan khas daerah ini kurang mendapatkan perhatian, sehingga tampilannya belum sepenuhnya mampu menarik minat wisatawan maupun konsumen yang mengutamakan estetika dalam pengalaman kuliner.

Oleh sebab itu, penulis berkeinginan untuk mengembangkan masakan yang berasal dari Jawa Tengah dalam penelitian ini dengan judul “PENGEMBANGAN HIDANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT KHAS JAWA TENGAH”. Diharapkan dapat mengubah pandangan masyarakat umum terhadap makanan khas dari Jawa Tengah, yang bisa disajikan dalam bentuk *fine dining* dengan memanfaatkan pengetahuan yang telah didapat selama penulis belajar di Poltekpar NHI Bandung.

Tabel 1.1 NARASUMBERNarasumber kegiatan *Food Presentation*

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Anisah	Pemilik Katering Masakan Khas Jawa	Sebagai Narasumber untuk menu Soto Kletuk.
2	Rulan Dinary	Pemilik Katering Makanan Khas Jawa	Sebagai Narasumber untuk menu Singit.

Sumber : Hasil Olahan Data Penulis, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjelaskan kegiatan pengembangan penyajian dalam hidangan Soto Kletuk dan Singit dari Provinsi Jawa Tengah, sebagai berikut

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan tugas akhir di program studi Seni Kuliner Poltekpar NHI Bandung.
2. Mengembangkan kuliner Jawa Tengah dengan mengubah penampilan dan Teknik memasaknya secara inovatif namun tetap mempertahankan cita rasa dan keaslian dari hidangan tersebut.
3. Sebagai bentuk penerapan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama menempuh Pendidikan di Poltekpar NHI Bandung, sehingga bermanfaat bagi orang lain.

1.2.1 Tujuan Akademik

Tujuan dipilihnya *food presentation* hidangan Soto Kletuk dan Singit dari Jawa Tengah oleh penulis dalam pengerjaan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat dalam Ujian Akhir Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

Penulis memilih sajian kuliner Jawa Tengah sebagai fokus dalam Tugas Akhir bertema Presentasi Kuliner ini karena kuliner daerah tersebut memiliki kekayaan rasa, nilai sejarah, dan makna budaya yang sangat mendalam, namun belum sepenuhnya diangkat melalui tampilan yang menarik dan modern. Banyak makanan tradisional Jawa Tengah yang sebenarnya memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi daya tarik kuliner unggulan, baik di tingkat nasional maupun internasional, jika dikemas dengan strategi penyajian yang lebih kreatif dan estetis. Oleh karena itu, penulis merasa penting untuk mengeksplorasi bagaimana presentasi makanan (*food presentation*) dapat digunakan sebagai media untuk memperkuat daya tarik kuliner tradisional sekaligus memperkenalkan keunikan budaya lokal kepada masyarakat luas.

Selain itu, pemilihan tema ini juga dilandasi oleh keinginan penulis untuk mendorong peningkatan kesadaran masyarakat terhadap potensi kuliner khas Jawa Tengah yang selama ini sering terabaikan di tengah arus globalisasi dan modernisasi cita rasa. Banyak generasi muda yang mulai melupakan makanan tradisional karena dianggap kurang menarik secara visual dibandingkan dengan kuliner modern atau asing. Melalui penelitian dan praktik presentasi kuliner ini, penulis berharap dapat memberikan inspirasi baru dalam menampilkan makanan tradisional agar lebih relevan dengan selera dan ekspektasi konsumen masa kini tanpa menghilangkan rasa autentiknya. Dengan mengangkat kuliner Jawa Tengah melalui pendekatan estetika penyajian, diharapkan hasil karya ini dapat menjadi salah satu kontribusi nyata dalam upaya pelestarian budaya kuliner

Indonesia. Selain memperindah tampilan hidangan, presentasi kuliner yang baik juga memiliki peran strategis dalam memperluas jangkauan promosi wisata kuliner daerah, meningkatkan nilai ekonomi produk lokal, serta menumbuhkan rasa bangga terhadap warisan kuliner nusantara yang beragam dan autentik.

1.3 Usulan Menu

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

1.3.1 Perencanaan Menu

Perencanaan menu yang dibuat oleh penulis mempertimbangkan beberapa aspek. Diantaranya, teknik memasak, cita rasa, dan daya tarik penyajian tanpa mengurangi keaslian rasa dan sejarah Soto Kletuk dan Singit.

1.3.2 Rangkaian Menu

SOTO KLETUK

(Chicken Consomme Served With Stuffed Cannolo With Vermicelli, Bean sprouts and Red Chili)

ES GULA ASEM

(Iced Tamarind and Palm Sugar Serve With Slice Lime)

SINGIT

(Seared Tenderloin and Singit Jus Serve With Rice Cake, Urup Wrap, Cassava Leaves Oil, Pickled Carrot)

1.3.3 Matriks Menu

Matriks menu adalah sebuah pendekatan analitis yang esensial dalam manajemen restoran, dirancang untuk mengevaluasi kinerja setiap item menu secara sistematis guna mengoptimalkan profitabilitas dan efisiensi operasional. Konsep ini melibatkan perbandingan item menu berdasarkan kriteria yang telah ditentukan, seperti biaya makanan, margin kontribusi, dan tingkat popularitas, yang kemudian dikelompokkan ke dalam kategori-kategori strategis. (Tatik Sriwulandari & Ramadhani, 2022)

Tabel 1.2 MATRIKS MENU

Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
<i>Chicken Consomme</i>	Ayam Kampung Giling, Bumbu Kuning Jahe	Gurih	Kuning	Cair	<i>Consomme</i>
<i>Stuffed Cannolo</i>	Singkong, Tepung Terigu, Telur, Tauge, Wortel, Bihun, Cabai Merah Besar	Gurih	Coklat	Renyah	<i>Blanch, Deep Fry</i>
<i>Sambal Foam</i>	Cabai Rawit, Bawang Putih	Gurih, Pedas	Jingga	Lembut	<i>Boil, blend</i>
<i>Seared Tenderloin</i>	Garam, Lada, <i>Rosemary, Thyme</i>	Gurih	Coklat	Lembut	<i>Sousvide, Seared</i>
<i>Singit Jus</i>	Santan, Kecap, Bumbu Merah, Gula Merah	Gurih, Manis Pedas	Coklat	Lembut	<i>Sauted, Simmer, Blend, Strain</i>
<i>Rice Cake</i>	Beras	<i>Plain</i>	Putih	Lembut	<i>Boil, Steam</i>
<i>Urap Wrap</i>	Kacang Panjang, Wortel, Tauge, Kol	Plain	Hijau, Putih	<i>Crispy</i>	<i>Blanch</i>

Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
<i>Pickled Carrot</i>	Air, Gula Pasir, Cuka	Manis, Asam, Segar	Jingga	<i>Crispy</i>	<i>Soaked</i>
<i>Cassava Leaves Oil</i>	Daun Singkong, Minyak	Plain	Hijau	Cair	<i>Blend, Simmer</i>

Sumber : Hasil Olahan Data Penulis, 2025

1.3.4 Deskripsi Menu

Penulis akan menjelaskan produk yang akan di presentasikan dalam Tugas Akhir Presentasi Makanan yang merupakan pengembangan penyajian hidangan Soto Kletuk dan Singit dari Provinsi Jawa Tengah. Presentasi ini akan menerapkan konsep penyajian *fine dining* dengan mengembangkan *modern plating* dan teknik memasak yang berbeda. Berikut adalah deskripsi menu yang akan di presentasikan dalam Tugas Akhir oleh penulis:

1. Soto Kletuk

Soto Klethuk merupakan salah satu variasi soto khas dari Blora, Jawa Tengah, yang memiliki keunikan tersendiri dibandingkan jenis soto lainnya, baik dari segi bahan maupun penyajiannya. Istilah “Klethuk” berasal dari bunyi khas yang muncul ketika bahan-bahan seperti daging dan sayuran diaduk saat proses memasak. Suara tersebut bukan hanya sekadar efek memasak, melainkan juga bagian dari tradisi yang sarat dengan interaksi sosial, karena proses pengolahan sering dilakukan bersama keluarga maupun masyarakat sekitar. Dalam penyajiannya, Soto Klethuk biasanya menggunakan daging sapi atau ayam yang dimasak dalam kuah bening beraroma rempah. Keistimewaan lain terdapat pada penggunaan pelengkap renyah, seperti kerupuk atau emping, yang memberi kontras tekstur terhadap

kuah yang hangat. Tambahkan sayuran segar seperti tauge dan daun bawang semakin memperkaya rasa sekaligus menambah kandungan gizi. kembangkan lagi kata kata nya Penamaan Klethuk tidak hanya merujuk pada bunyi yang dihasilkan saat memasak, tetapi juga mengandung filosofi kuliner masyarakat Blora yang menekankan keunikan, kebersamaan, serta kekayaan rasa. Dengan demikian, Soto Klethuk tidak hanya dipandang sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol identitas kuliner daerah yang merepresentasikan keberagaman kuliner Indonesia. Keberadaannya mencerminkan warisan budaya yang penting untuk dijaga dan dilestarikan (Azizah, 2023).

2. Es Gula Asem

Es Gulas (Gula Asam) khas Tegal lahir dari kondisi sejarah, geografis, dan sosial masyarakat setempat pada masa kolonial. Sebagai daerah penghasil gula tebu dengan keberadaan pabrik seperti PG Pangkah dan banyaknya pohon asam jawa, masyarakat Tegal memanfaatkan bahan tersebut untuk menciptakan minuman sederhana dan terjangkau yang menyegarkan. Perpaduan gula merah aromatik, asam jawa, dan es batu ini tidak hanya menjadi pelepas dahaga di cuaca panas, tetapi juga simbol kearifan lokal dan identitas warga. Cara penjualan tradisional menggunakan kendi atau gerobak dorong serta harganya yang merakyat membuat Es Gulas melekat dalam memori kolektif masyarakat, termasuk perantau. Kini, minuman ini tidak sekadar jajanan tradisional, melainkan juga ikon kuliner dan daya tarik wisata gastronomi yang menunjukkan ketahanan nilai tradisi di tengah perubahan zaman (PanturaPost, 2021).

3. Singit

Singit merupakan salah satu warisan kuliner tradisional yang berasal dari Jepara, Jawa Tengah, dan dikenal luas karena cita rasanya yang khas, yaitu perpaduan sempurna antara gurih, pedas, dan aroma rempah yang kuat. Hidangan ini menggunakan bahan utama daging sapi yang diolah dengan teknik memasak tradisional menggunakan bumbu-bumbu pilihan seperti lengkuas, serai, cabai, bawang merah, bawang putih, dan santan kental yang memberikan tekstur lembut sekaligus rasa yang kaya. Proses memasaknya yang perlahan dengan api kecil memungkinkan bumbu meresap sempurna ke dalam daging, menghasilkan cita rasa yang mendalam dan autentik yang menjadi ciri khas Singit. Keunikan Singit tidak hanya terletak pada bahan dan cara pengolahannya, tetapi juga pada makna budaya dan nilai sosial yang terkandung di balik setiap penyajiannya. Di masyarakat Jepara, hidangan ini tidak sekadar disajikan sebagai makanan sehari-hari, melainkan juga memiliki peran penting dalam berbagai kegiatan adat dan acara keagamaan. Singit kerap hadir dalam acara selamatan, kenduri, maupun perayaan keluarga besar sebagai simbol kebersamaan, rasa syukur, dan penghormatan terhadap tradisi leluhur. Proses memasak yang biasanya dilakukan bersama anggota keluarga mencerminkan semangat gotong royong dan nilai kekeluargaan yang masih dijunjung tinggi oleh masyarakat Jepara.

Dari sisi presentasi dan tampilan, Singit umumnya disajikan dalam wadah tradisional seperti piring anyaman bambu atau daun pisang yang memperkuat nuansa lokal dan menghadirkan kesan alami. Penambahan taburan bawang

goreng, cabai merah iris, dan daun jeruk tidak hanya memperkaya tampilan visual tetapi juga menambah aroma yang menggugah selera. Unsur estetika dalam penyajian ini menjadikan Singit berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut dalam konteks presentasi kuliner modern, tanpa menghilangkan nilai tradisional yang melekat pada cita rasanya.

Lebih dari sekadar makanan, Singit merupakan bentuk representasi budaya yang mencerminkan identitas masyarakat Jepara yang kreatif, religius, dan menjunjung tinggi nilai kebersamaan. Setiap unsur dalam hidangan ini memiliki makna simbolik tentang keseimbangan antara rasa dan kehidupan, sederhana namun penuh makna. Oleh karena itu, pelestarian dan pengembangan kuliner Singit tidak hanya penting untuk mempertahankan warisan budaya daerah, tetapi juga sebagai bagian dari upaya memperkuat potensi pariwisata gastronomi di Jawa Tengah.

Sebagai daerah yang dikenal luas melalui seni ukirnya, Jepara juga memiliki kekayaan kuliner yang patut diperhatikan. Singit merupakan salah satu warisan kuliner yang sudah lama ada dan hingga kini terus dijaga kelestariannya oleh masyarakat setempat. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak sekadar memenuhi kebutuhan konsumsi, tetapi juga memuat nilai budaya dan sejarah yang melekat pada suatu daerah.

Asal-usul penamaan Singit dalam konteks kuliner Jepara belum memiliki penjelasan pasti, namun istilah tersebut diyakini berkaitan dengan karakteristik unik dalam rasa maupun cara penyajiannya. Dalam tradisi masyarakat, Singit sering dihadirkan pada momen penting, sehingga dapat

pula dimaknai sebagai hidangan yang memiliki makna khusus atau tersembunyi (nyelip) dalam perayaan adat. (Tribun Batam, 2024)

Hidangan yang akan di presentasikan oleh penulis terdiri dari *Seared Tenderloin and Singit Jus Serve With Rice Cake, Urap Wrap, Cassava Leaves, Oil, Pickled Carrot*. Lauk-pauk ini ditata dengan estetika modern tanpa menghilangkan esensi tradisionalnya.

1.4 Tinjauan Produk

Standard recipe memiliki peranan yang sangat penting dalam operasional dapur, karena tidak hanya menjamin keseragaman produk, tetapi juga mendukung efisiensi pengelolaan biaya, dari aspek kualitas, resep standar memastikan setiap hidangan yang dihasilkan memiliki karakteristik yang sama, baik dari rasa, tampilan, porsi, hingga kandungan gizinya, kejelasan instruksi mengenai bahan, takaran, teknik memasak, dan durasi pengolahan membuat setiap juru masak mampu menyajikan menu dengan hasil yang konsisten, sehingga dapat meminimalkan perbedaan rasa maupun presentasi yang berpotensi menimbulkan keluhan pelanggan serta merusak reputasi layanan, standarisasi ini juga mencakup aspek kebersihan, tekstur, serta mutu keseluruhan produk sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan. Dari sisi manajemen keuangan, resep standar berfungsi sebagai instrumen pengendalian biaya yang efektif, dengan penggunaan bahan yang terukur secara presisi, potensi pemborosan dapat ditekan sehingga biaya produksi menjadi lebih terkendali dan keuntungan dapat dimaksimalkan, selain itu, adanya perhitungan biaya per menu memudahkan penentuan harga jual yang tepat sekaligus kompetitif, standarisasi resep juga berdampak pada peningkatan

produktivitas, karena alur kerja dapur menjadi lebih efisien, mengurangi ketidakpastian dalam proses memasak, serta mempermudah pelatihan staf baru, di samping itu, pencantuman informasi gizi dan potensi alergen dalam resep memberikan nilai tambah, yang mampu meningkatkan kepercayaan konsumen serta kepuasan pelanggan, dengan demikian, *standard recipe* dapat dipandang sebagai fondasi utama yang menopang keberhasilan operasional dapur, baik dalam menjaga mutu produk secara konsisten maupun dalam menjamin kestabilan finansial perusahaan (Irianto et al., 2023).

1.4.1 Tema Masakan

Dalam konteks perkembangan industri kuliner modern, konsep *fine dining* menjadi salah satu simbol kemajuan dan profesionalisme di bidang tata boga. Konsep ini tidak hanya berfokus pada penyajian hidangan berkualitas tinggi, tetapi juga menonjolkan nilai estetika, kreativitas, serta pengalaman emosional yang ditawarkan kepada konsumen. *Fine dining* memadukan tiga unsur utama, yaitu rasa (*taste*), tampilan (*presentation*), dan pengalaman (*experience*), yang secara keseluruhan menciptakan kesan eksklusif dan berkelas. Restoran dengan konsep ini umumnya menargetkan segmen konsumen kelas menengah ke atas yang mencari pengalaman bersantap istimewa, bukan sekadar untuk memenuhi kebutuhan makan, melainkan juga menikmati nilai seni dan budaya yang melekat dalam setiap sajian. Ciri utama dari *fine dining* terletak pada kualitas bahan makanan yang digunakan, yang biasanya berasal dari bahan premium dan segar untuk menjamin cita rasa terbaik. Selain itu, teknik memasak yang diterapkan sering kali merupakan perpaduan antara metode tradisional dan modern, dengan penerapan prinsip

estetika kuliner yang tinggi. Penyajian hidangan dilakukan secara presisi, dengan perhatian mendetail terhadap bentuk, warna, tekstur, dan penataan di atas piring, sehingga setiap menu memiliki nilai visual yang memanjakan indera penglihatan sebelum dinikmati oleh lidah. Elemen tersebut mencerminkan bahwa *fine dining* bukan hanya praktik kuliner, tetapi juga bentuk seni yang menggabungkan keterampilan teknis dengan ekspresi kreatif seorang koki. Lebih jauh, *fine dining* juga menekankan pada kualitas layanan (*service quality*) dan suasana ruang makan (*ambience*). Pelayanan yang diberikan harus profesional, ramah, dan terstandar tinggi, menciptakan pengalaman bersantap yang personal dan nyaman bagi setiap tamu. Penataan ruang, pencahayaan, pemilihan musik latar, hingga detail kecil seperti peralatan makan dan tata meja, semuanya disusun dengan perencanaan matang untuk menghadirkan suasana elegan dan eksklusif. Faktor-faktor inilah yang membuat harga menu di restoran *fine dining* relatif lebih tinggi dibandingkan restoran biasa, karena yang ditawarkan bukan hanya makanan, tetapi keseluruhan pengalaman bersantap yang bernilai seni dan prestise. Dalam konteks lokal, penerapan konsep *fine dining* mulai berkembang di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di provinsi Jawa Tengah. Potensi kuliner tradisional Jawa Tengah yang kaya akan rempah dan teknik memasak autentik memberikan peluang besar untuk dikembangkan menjadi menu *fine dining* yang bernilai jual tinggi. Setiap daerah di Jawa Tengah memiliki kekhasan kuliner tersendiri seperti Soto Kletuk dari Blora atau Singit dari Jepara yang jika dikemas dengan teknik penyajian modern dan sentuhan estetika kontemporer, mampu memberikan pengalaman kuliner yang unik tanpa

menghilangkan nilai tradisionalnya. Transformasi ini tidak hanya memperluas pasar kuliner lokal, tetapi juga berkontribusi terhadap pelestarian budaya gastronomi daerah melalui pendekatan yang lebih modern dan profesional.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis berupaya untuk menggabungkan konsep *fine dining* dengan kuliner khas Jawa Tengah sebagai bentuk eksplorasi dan inovasi penyajian. Penulis memilih untuk mempresentasikan dua hidangan utama, yaitu *Soup* dan *Main Course*, yang disusun berdasarkan prinsip-prinsip estetika penyajian *fine dining* namun tetap mempertahankan identitas rasa tradisional Jawa Tengah. Melalui penyusunan menu ini, penulis berupaya menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat ditingkatkan nilai presentasinya hingga mencapai standar internasional tanpa kehilangan karakter lokalnya. Pendekatan ini diharapkan dapat membuka wawasan baru mengenai bagaimana kuliner daerah dapat beradaptasi dalam industri kuliner modern yang semakin kompetitif, sekaligus menegaskan bahwa keindahan penyajian dan keaslian cita rasa dapat berjalan selaras.

Dengan demikian, tugas akhir ini tidak hanya menjadi sarana penerapan keterampilan praktis dalam seni penyajian makanan, tetapi juga sebagai kontribusi terhadap pengembangan konsep gastronomi lokal berbasis budaya. *Fine dining* menjadi medium untuk memperkenalkan kembali kekayaan kuliner Jawa Tengah dalam bentuk yang lebih modern, elegan, dan bernilai tinggi, serta dapat bersaing di kancah nasional maupun internasional (Komang & Trisnayanti, 2025).

1.4.2 Jenis Masakan

Berdasarkan berbagai sumber rujukan yang menampilkan masakan khas dari Jawa Tengah untuk menerapkan konsep *fine dining*. Susunan makanan yang dirancang oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Soto Kletuk (*Soup*)

Ayam kampung sebagai bahan utama digunakan sebagai kaldu dengan Teknik *consommé*, dilengkapi dengan *Stuffed Cannolo* untuk *base* terbuat dari singkong dengan isi *Vermicelli*, *Bean sprouts*, *Julienne Red Chili*.

Gambar 1 Sketsa Soto Kletuk

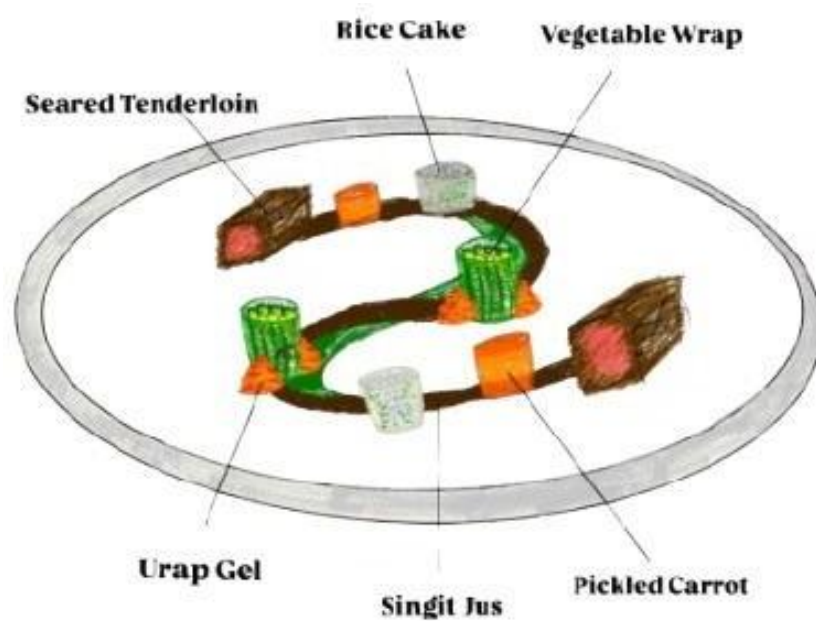


Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

2. Singit (*Main Course*)

Menjadikan *Seared Tenderloin and Singit Jus* sebagai bahan utama dari hidangan khas Jawa Tengah ini disajikan dengan *Rice Cake, Urap Wrap, Pickled Carrot, Cassava Leaves Oil*. Di sajikan dalam kondisi panas.

Gambar 2 Sketsa Singit



Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

3. Es Gula Asem

Sebagai pelengkap disajikan *Tamarind* dan *Palm Sugar* sebagai based dari minuman itu sendiri juga *Slice Lime* untuk melengkapi segarnya minuman ini.

Gambar 3 Sketsa Es Gula Asem



Sumber : Hasil Sketsa Penulis, 2025

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Dalam proses produksi makanan, *standard recipe* berperan penting sebagai pedoman untuk menghasilkan hidangan yang sesuai, lezat, lengkap, dan terkontrol sehingga mampu memenuhi harapan pelanggan. Resep ini dirancang untuk memastikan kualitas makanan tetap terjaga dengan memperhitungkan ketersediaan peralatan, keterampilan tenaga kerja, serta anggaran biaya. Takaran dan jumlah porsi juga dihitung secara tepat agar hasilnya konsisten. Umumnya, resep standar telah diuji dan disesuaikan

berulang kali hingga menghasilkan produk berkualitas dalam skala besar, sehingga banyak digunakan dan dikembangkan oleh berbagai perusahaan untuk menciptakan keunikan tersendiri (Collins et al., 2021).

Pola penyusunan resep yang digunakan penulis disusun berdasarkan berbagai referensi dan kemudian diadaptasi agar selaras dengan konsep awal tugas akhir mengenai *food presentation*.

Tabel 1.3 RESEP STUFFED CANNOLO

SOTO KLETUK
(Stuffed Canolo)

Halaman : 1 dari 1
Asal Daerah : Blora
Jenis Makanan : Sup

Jumlah Porsi : 3 Porsi
Ukuran Per Porsi : 10 gr
Suhu Hidangan : Suhu Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	50	gr	Singkong	Kupas, Potong Bingkah
		25	ml	Minyak	
		50	gr	Tepung Terigu	Kupas Kupas Haluskan Haluskan
		1	pcs	Telur	
		5	gr	Bawang Putih	
		3	gr	Bawang Merah	
		2	gr	Garam	
		25	gr	Bihun	Rebus Sebentar
		25	gr	Tauge	Rebus Sebentar
		15	gr	Cabai Merah Besar	<i>Julienne</i>
2	<i>Boil</i>	50	gr	Singkong	Rebus Singkong hingga lembut, saring halus.
		50	gr	Singkong	
		50	gr	Tepung Terigu	Campurkan semua bahan lalu goreng.
		45	gr	Telur	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		5	gr	Bawang Putih	
		3	gr	Bawang Merah	
		2	gr	Garam	
		25	ml	Minyak	
3	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.4 RESEP SAMBAL FOAM

SOTO KLETUK
(Sambal *Foam*)

Halaman : 1 dari 1
Asal Daerah : Blora
Jenis Makanan : Sup

Jumlah Porsi : 3 Porsi
Ukuran Per Porsi : 5 gr
Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	15	gr	Cabai Rawit Merah	Blender
		10	gr	Bawang Putih	Blender
		5	gr	Garam	
		2	gr	Lecithin	
2	<i>Boil</i>	15	gr	Cabai Rawit Merah	Rebus semua bahan yang telah di blender hingga matang
		10	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Garam	
3	<i>Strain</i>	15	gr	Cabai Rawit Merah	
		10	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Garam	
5	<i>Blend</i>	15	gr	Cabai Rawit Merah	Blender menggunakan hand blender hingga mengeluarkan foam
		10	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Garam	
		2	gr	Lecithin	
6	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.5 RESEP CHICKEN CONSOMME

SOTO KLETUK
(*Chicken Consomme*)

Halaman : 1 dari 1
Asal Daerah : Blora
Jenis Makanan : Sup

Jumlah Porsi : 3 Porsi
Ukuran Per Porsi : 100gr
Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	200	gr	Ayam Giling	<i>Macedoinne</i>
		90	gr	Putih Telur	
		50	gr	Bawang Bombai	
		30	gr	Wortel	
		10	gr	Seledri	
		5	gr	Lada Hitam	
		500	ml	Air	Haluskan Haluskan Haluskan
		25	gr	Bawang Putih	
		15	gr	Bawang Merah	
		10	gr	Kunyit	
		5	gr	Garam	
		2	<i>Mix</i>	200	gr
90	gr			Putih Telur	
25	gr			Bawang Bombai	
15	gr			Wortel	
5	gr			Seledri	
5	gr			Lada Hitam	
500	ml			Air	Buat kuah soto
25	gr			Bawang Putih	
15	gr			Bawang Merah	
10	gr			Kunyit	
5	gr			Garam	
400	ml			Kuah Soto	Dalam <i>mini</i> <i>stockpot</i> campurkan semua bahan dalam air yang masih dingin, lalu panaskan hingga air mendidih, lalu kecilkan api
200	gr			Ayam Giling	
2	pcs			Putih Telur	
25	gr			Bawang Bombai	
15	gr			Wortel	
5	gr			Seledri	
5	gr			Lada Hitam	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
	<i>Strain</i>				
3	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Data Anisah dan Penulis, 2025

Tabel 1.6 RESEP *Seared Tenderloin*

SINGIT
(*Seared Tenderloin*)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Asal Daerah : Jepara

Ukuran Per Porsi : 150 gr

Jenis Makanan : Hidangan Utama

Suhu Hidangan : Panas

a

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	480	Gr	Daging Has Dalam	Cut into 160gr/porsi Tumbuk
		5	gr	Bawang Putih	
		5	gr	<i>Rosemary</i>	
		3	gr	Garam	
		10	ml	Lada Hitam	Untuk <i>searing</i>
		200	ml	Minyak Air	Untuk <i>sousvide</i>
2		5	gr	Bawang Putih	Campurkan semua bahan, lalu gulung menggunakan <i>plastic wrap</i>
		5	gr	<i>Rosemary</i>	
		5	gr	Garam	
		3	gr	Lada Hitam	
		10	ml	Minyak	
		160	gr	Daging Has Dalam	
		160	gr	Daging Has Dalam (<i>wrapped</i>)	<i>Sous-vide</i> selama 10-15 menit Sear hingga semua permukaan coklat
3	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Data Wawan dan Penulis, 2025

**Tabel 1.7 RESEP SINGIT JUS
SINGIT**

(Singit Jus)

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Jepara
 Jenis Makanan : Hidangan Utama

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 50 gr
 Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	200	ml	Santan	Santan Kental Cuci bersih, Haluskan Kupas, Haluskan Kupas, Haluskan
		30	gr	Cabai Merah	
		30	gr	Keriting	
		10	gr	Bawang Merah	
		10	gr	Bawang Putih	
		10	gr	Gula Merah	
		5	gr	Garam	
10	ml	Kecap Manis			
2	<i>Heat</i>	10	gr	Bumbu Merah	Tumis bumbu merah, gula merah dan garam hingga matang
		5	gr	Gula Merah	
	200	ml	Garam	Masukkan santan, simmer hingga mengental	
	10	ml	Santan		
	<i>Strain</i>			Kecap Manis	
3	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Data Rulan Dinary dan Penulis, 2025

Tabel 1.8 RESEP *Rice Cake*

SINGIT

(Rice Cake)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3 Porsi

Asal Daerah : Jepara

Ukuran Per Porsi : 50 gr

Jenis Makanan : Hidangan Utama

Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	200	gr	Beras	Cuci Bersih,
		450	ml	Air	
		6	pcs	Tusuk Gigi	
		50	gr	Daun Pisang	
2	Campur	200	gr	Beras	Lalu masak dengan teknik aron hingga setengah matang
		450	ml	Air	
3	Bungkus	200	gr	Beras	Bungkus hingga membentuk lontong
		450	ml	Air	
		6	pcs	Tusuk Gigi	
		50	gr	Daun Pisang	
4	Kukus	6	pcs	Lontong	Kukus selama kurang lebih 10 menit
5	Hidangkan				

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.9 RESEP VEGETABLE WRAP

SINGIT
(Vegetable Wrap)

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Jepara
 Jenis Makanan : Hidangan Utama

Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Ukuran Per Porsi : 50 gr
 Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	50	gr	Kacang Panjang	Cuci Bersih, Potong 3cm Cuci Bersih, Potong 3cm Cuci Bersih Cuci Bersih, Petik Daunnya Cuci Bersih, Iris Tipis
		50	gr	Kol	
		30	gr	Tauge	
		50	gr	Bayam	
		30	gr	Timun	
2	<i>Blanch</i>	50	gr	Kacang Panjang	
		50	gr	Kol	
		30	gr	Tauge	
		50	gr	Bayam	
3	Bungkus	50	gr	Kacang Panjang	Siapkan semua bahan, lalu gulung semua bahan dengan timun dipaling luar
		50	gr	Kol	
		30	gr	Tauge	
		50	gr	Bayam	
		30	gr	Timun	
4	Hidangkan				

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.10 RESEP *URAP GEL*

SINGIT
(Urap Gel)

Halaman : 1 dari 1
Asal Daerah : Jepara
Jenis Makanan : Hidangan Utama

Jumlah Porsi : 3 Porsi
Ukuran Per Porsi : 50 gr
Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	100 10 10 10 50 100 5	gr gr gr gr gr ml gr	Kelapa Parut Bawang Merah Bawang Putih Kencur Cabai Merah Air Agar - agar	Sangrai Haluskan. Haluskan. Haluskan. Haluskan.
2	Blender	100 10 10 10 50 100	gr gr gr gr gr ml	Kelapa Parut Bawang Merah Bawang Putih Kencur Cabai Merah Air	Haluskan
3	Masak	100 10 10 10 50 100 5	gr gr gr gr gr ml gr	Kelapa Parut Bawang Merah Bawang Putih Kencur Cabai Merah Air Agar - agar	Dalam <i>sauce pan</i> <i>panaskan</i> hingga mendidih, kecilkan api, dan masukkan agar – agar hingga mendidih lagi, lalu tuang ke cetakan tunggu hingga dingin
4	Blender	100 10 10 10 50 100 5	gr gr gr gr gr ml gr	Kelapa Parut Bawang Merah Bawang Putih Kencur Cabai Merah Air Agar - agar	Saat sudah set blender hingga membentuk <i>gel</i>
5	Hidangkan				

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.11 RESEP PICKLED CARROT**SINGIT***(Pickled Carrot)*

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Asal Daerah : Jepara Ukuran Per Porsi : 50 gr
 Jenis Makanan : Hidangan Utama Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	50	gr	Wortel	Cuci bersih, Iris Tipis menggunakan <i>peeler</i>
		10	gr	Gula	
		5	gr	Garam	
		10	ml	Cuka	
		50	ml	Air	
2	<i>Cooking</i>	10	gr	Gula	<i>Mix and boil</i>
		5	gr	Garam	semua bahan,
		10	ml	Cuka	lalu dinginkan
		50	ml	Air	
3	<i>Mix</i>	50	gr	Wortel	Campurkan
		10	gr	Gula	semua bahan lalu
		5	gr	Garam	tunggu 10-30
		10	ml	Cuka	menit hingga
		50	ml	Air	wortel sedikit
					melunak
4	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.12 RESEP CASSAVA LEAVES OIL**SINGIT***(Cassava Leaves Oil)*

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Asal Daerah : Jepara Ukuran Per Porsi : 10ml
 Jenis Makanan : *Main Course* Suhu Hidangan : *Hot*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
----	--------	-----	------	-------	------------

1	<i>Mise en place</i>	50 100	gr ml	Daun Singkong Minyak	<i>Blanched</i>
2	<i>Grind</i>	50 100	gr ml	Daun Singkong Minyak	Blender 3-5 menit, lalu taruh
NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
					di ice bath dengan container
3	<i>Strain</i>	50 100	gr ml	Daun Singkong Minyak	<i>Strain</i> dengan <i>tammy cloth</i>
4	<i>Serve</i>				

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.13 RESEP ICED TAMARIND AND PALM SUGAR

ES GULA ASEM

(Iced Tamarind and Palm Sugar)

Halaman : 1 dari 1

Asal Daerah : Jawa

Jenis Makanan : *Drink*

Jumlah Porsi : 6 Porsi

Ukuran Per Porsi : 200ml

Suhu Hidangan : *Cold*

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	100 1200 250 150 50	gr ml gr gr gr	Asam Jawa Air Gula Aren Es Batu Jeruk Nipis	Larutkan dengan 100ml air panas <i>Sliced</i>
2	<i>Boil</i>	100 1200 250	gr ml gr	Asam Jawa Air Gula Aren	Campurkan semua bahan lalu lalu di <i>sauce pan</i> <i>bring to boil</i>
4	<i>Serve</i>	150 50	gr gr	Es Batu Jeruk Nipis	Serve dengan es batu dan jeruk nipis

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

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

Pengelolaan usaha di sektor makanan dan minuman menuntut perhatian yang mendalam terhadap aspek pengendalian biaya dan penetapan harga, karena kedua hal tersebut berperan penting dalam menjaga stabilitas serta keberlanjutan operasional bisnis. Pengendalian biaya yang efektif tidak hanya membantu perusahaan dalam mengoptimalkan penggunaan sumber daya, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan profitabilitas dan daya saing di tengah dinamika industri kuliner yang semakin kompetitif. Beberapa konsep mendasar yang menjadi acuan dalam proses pengelolaan biaya dan penentuan harga jual antara lain *food cost*, *recipe cost*, *dish cost*, dan *selling price*. *Food cost* menggambarkan total biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku mentah menjadi produk makanan atau minuman siap saji. Biaya ini bersifat variabel karena dapat berubah tergantung pada jenis layanan yang diberikan, skala operasional, lokasi usaha, serta efektivitas sistem pengendalian biaya yang diterapkan. Semakin baik sistem pengendalian yang dijalankan, semakin efisien pula penggunaan bahan baku dan semakin optimal keuntungan yang diperoleh. (wulandari082, n.d.)

Lebih jauh lagi, *recipe cost* dan *dish cost* memiliki hubungan yang saling melengkapi dalam sistem pengelolaan dapur profesional. *Recipe cost* berfungsi sebagai pedoman utama untuk memastikan bahwa setiap hidangan yang disajikan memiliki komposisi bahan dan takaran yang sesuai standar. Hal ini menjadi penting karena inkonsistensi dalam resep tidak hanya memengaruhi rasa dan tampilan makanan, tetapi juga berdampak pada efisiensi biaya serta kepuasan pelanggan. Dalam dunia kuliner modern, khususnya di restoran

dengan konsep fine dining, setiap detail harus terukur dengan presisi mulai dari gramasi bahan, waktu memasak, hingga teknik plating agar menghasilkan pengalaman bersantap yang konsisten dari satu porsi ke porsi lainnya.

Sementara itu, *dish cost* memberikan gambaran realistis tentang biaya aktual di lapangan, karena memperhitungkan variabel yang sering berubah seperti fluktuasi harga bahan, tingkat penyusutan selama proses pengolahan, serta potensi pemborosan bahan makanan. Informasi ini dapat digunakan oleh pihak manajemen untuk mengambil keputusan yang lebih tepat, misalnya melakukan penyesuaian menu, mengganti supplier bahan, atau memperbaiki sistem penyimpanan agar meminimalkan *waste*.

Penerapan sistem perhitungan biaya yang terintegrasi antara *recipe cost* dan *dish cost* juga berperan dalam membangun transparansi operasional, terutama bagi restoran berskala besar yang memiliki banyak cabang. Dengan adanya data biaya yang akurat, pihak manajemen dapat menyusun laporan keuangan yang lebih realistis, memantau kinerja setiap outlet, serta melakukan evaluasi terhadap strategi harga jual. Selain itu, pengendalian biaya yang efektif juga memungkinkan bisnis kuliner untuk beradaptasi dengan tren pasar tanpa kehilangan nilai kualitas yang menjadi ciri khasnya.

Pada akhirnya, kombinasi penerapan *recipe cost* dan *dish cost* tidak hanya berfokus pada aspek perhitungan ekonomi semata, tetapi juga menjadi bagian dari manajemen mutu yang berkelanjutan. Sistem ini memastikan bahwa setiap produk kuliner yang dihasilkan mampu memenuhi standar rasa, tampilan, dan nilai jual yang diharapkan konsumen, sekaligus menjaga keseimbangan antara efisiensi biaya dan kepuasan pelanggan. Dengan

pendekatan tersebut, pengusaha kuliner dapat mempertahankan daya saing serta memperkuat identitas merek melalui kualitas dan konsistensi produk yang unggul.

Lebih lanjut, selling price tidak hanya berfungsi sebagai alat untuk menutupi biaya dan memperoleh keuntungan, tetapi juga mencerminkan strategi positioning sebuah bisnis kuliner di pasar. Penentuan harga yang tepat akan membantu menentukan citra restoran di mata konsumen, apakah sebagai tempat dengan harga terjangkau, kelas menengah, atau kategori premium seperti fine dining. Oleh karena itu, strategi penetapan harga tidak dapat dilakukan secara sembarangan, melainkan harus melalui analisis mendalam terhadap berbagai faktor, termasuk segmentasi pelanggan, perilaku konsumsi, serta nilai emosional yang dirasakan pelanggan terhadap suatu produk.

Dalam industri kuliner modern, harga sering kali dikaitkan dengan persepsi kualitas, di mana pelanggan bersedia membayar lebih tinggi untuk hidangan yang disajikan dengan estetika menarik, pelayanan profesional, serta atmosfer yang nyaman dan eksklusif.

Selain itu, metode seperti cost-plus pricing memberikan keuntungan bagi pengusaha dalam menjaga stabilitas margin laba, sementara metode value-based pricing berfokus pada nilai yang dirasakan pelanggan terhadap suatu produk. Pendekatan ini semakin relevan dalam dunia kuliner saat ini, karena konsumen tidak hanya membeli makanan, tetapi juga membeli pengalaman. Dalam konteks fine dining misalnya, harga yang lebih tinggi dianggap wajar karena pelanggan mendapatkan pengalaman menyeluruh mulai dari kualitas

bahan premium, teknik penyajian yang artistik, hingga layanan yang personal.

Dengan memahami interaksi antara biaya, nilai, dan persepsi konsumen, pelaku usaha kuliner dapat menyusun strategi harga yang tidak hanya menguntungkan secara finansial tetapi juga berkelanjutan dalam jangka panjang. Penetapan harga yang efektif memungkinkan bisnis menjaga keseimbangan antara profitabilitas dan daya saing, serta membangun hubungan emosional dengan pelanggan yang mendorong loyalitas dan kepercayaan terhadap merek (Joniwan, 2020).

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

Tabel 1.14 Recipe Cost Soto Kletuk

PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT KHAS JAWA TENGAH					
<i>Soto Kletuk</i>				<i>Portion =</i>	
<i>No.</i>	<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>	<i>Total Cost price</i>
<i>Stuffed Cannolo</i>					
1	Singkong	100	gr	Rp 1.350	Rp 135
2	Minyak	50	ml	Rp 21.500	Rp 1.075
3	Tepung Terigu	100	gr	Rp 13.500	Rp 1.350
4	Telur	2	pcs	Rp 2.100	Rp 4.200
5	Bawang Putih	5	gr	Rp 38.700	Rp 194
6	Bawang Merah	5	gr	Rp 44.000	Rp 220
7	Garam	5	gr	Rp 6.500	Rp 33
8	Bihun	50	gr	Rp 1.300	Rp 65
9	Tauge	50	gr	Rp 41.400	Rp 2.070
10	Cabai Merah Besar	30	gr	Rp 1.350	Rp 41
<i>Sambal Foam</i>					
1	Cabai Rawit Merah	15	gr	Rp 36.300	Rp 545
2	Bawang Putih	10	gr	Rp 38.700	Rp 387
3	Garam	5	gr	Rp 6.500	Rp 130
4	Lecithin	2	Gr5	Rp 63.500	Rp 5.080
<i>Chicken Consomme</i>					
1	Ayam Giling	250	gr	Rp 148.400	Rp 37.100
2	Putih Telur	2	Pcs	Rp 2.100	Rp 4.200
3	Bawang Bombai	50	gr	Rp 30.500	Rp 1.525
4	Wortel	30	gr	Rp 22.000	Rp 660
5	Seledri	10	gr	Rp 155.000	Rp 1.550
6	Air	1000	ml	-	-
7	Bawang Putih	50	gr	Rp 38.700	Rp 1.935
8	Bawang Merah	30	gr	Rp 44.000	Rp 1.320
9	Kunyit	20	gr	Rp 28.700	Rp 574
10	Garam	5	gr	Rp 6.500	Rp 33
<i>RECIPE COST</i>					Rp 64.422
<i>COST PER PORTION</i>					Rp 21.474
<i>SELLING PRICE (COST PER PORTION x 35%)</i>					Rp 61.354
<i>SELLING PRICE (ROUNDED)</i>					Rp 62.000

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.15 Recipe Cost Singit

PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT KHAS JAWA TENGAH						
<i>Singit</i>				<i>Portion =</i>		3
<i>No.</i>	<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>	<i>Total Cost price</i>	
<i>Seared Tenderloin</i>						
1	Daging khas dalam	480	gr	Rp 165.200	Rp	79.296
2	Bawang Putih	5	gr	Rp 44.000	Rp	220
3	<i>Rosemary</i>	5	gr	Rp 24.000	Rp	2.400
4	Garam	5	gr	Rp 6.500	Rp	33
5	Lada Hitam	5	gr	Rp 15.500	Rp	78
6	Minyak	10	ml	Rp 21.500	Rp	215
7	Air	200	ml	-	-	
<i>Singit Jus</i>						
1	Santan	200	ml	Rp 12.000	Rp	12.000
2	Cabai Merah Keriting	30	gr	Rp 54.000	Rp	1.620
3	Bawang Merah	30	gr	Rp 44.000	Rp	1.320
4	Bawang Putih	10	gr	Rp 38.700	Rp	387
5	Gula Merah	10	gr	Rp 26.500	Rp	265
6	Garam	5	gr	Rp 6.500	Rp	33
7	Kecap Manis	10	gr	Rp 20.500	Rp	394
<i>Rice Cake</i>						
1	Beras	100	gr	Rp 12.000	Rp	1.200
2	Air	250	gr	-	-	
3	Daun Pisang	50	gr	Rp 17.200	Rp	860
4	Tusuk Gigi	6	pcs	Rp 1.000	Rp	100
<i>Urap Wrap</i>						
1	Kacang Panjang	50	gr	Rp 12.000	Rp	600
2	Kol	50	gr	Rp 22.300	Rp	1.115
3	Tauge	30	gr	Rp 13.000	Rp	390
4	Bayam	50	gr	Rp 13.500	Rp	675
5	Timun	30	gr	Rp 15.000	Rp	450
6	Kelapa Parut	100	gr	Rp 17.000	Rp	1.700
7	Bawang Merah	10	gr	Rp 44.000	Rp	440
8	Bawang Putih	10	gr	Rp 38.700	Rp	387
9	Kencur	10	gr	Rp 51.500	Rp	515
10	Cabai Merah	50	gr	Rp 54.000	Rp	2.700
11	Air	100	ml	-	-	
12	Agar - agar	5	gr	Rp 6.200	Rp	4.429
<i>Pickled Carrot</i>						
1	Wortel	50	gr	Rp 22.000	Rp	1.100

PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT KHAS JAWA TENGAH						
<i>Singit</i>				<i>Portion =</i>		3
<i>No.</i>	<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>		<i>Total Cost price</i>
2	Gula	10	gr	Rp	15.500	Rp 155
3	Garam	5	gr	Rp	6.500	Rp 33
4	Cuka	10	gr	Rp	5.600	Rp 560
5	Air	50	gr	-	-	-
<i>Cassava Leaf Oil</i>						
1	Daun Singkong	50	gr	Rp	4.285	Rp 1.071
2	Minyak	50	ml	Rp	21.500	Rp 1.075
<i>RECIPE COST</i>						Rp 117.816
<i>COST PER PORTION</i>						Rp 39.277
<i>SELLING PRICE (COST PER PORTION x 35%)</i>						Rp 112.205
<i>SELLING PRICE (ROUNDED)</i>						Rp 120.000

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.16 Recipe Cost Es Gula Asem

Es Gula Asem						
<i>Es Gula Asem</i>				<i>Portion =</i>		3
<i>No.</i>	<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Unit</i>	<i>Unit Price</i>		<i>Total Cost price</i>
<i>Es Gula Asem</i>						
1	Asam Jawa	100	gr	Rp	1.500	Rp 1.500
2	Gula Aren	250	gr	Rp	26.500	Rp 6.625
3	Air	1200	ml	-	-	-
4	Jeruk Nipis	50	gr	Rp	9.500	Rp 1.900
<i>RECIPE COST</i>						Rp 10.025
<i>COST PER PORTION</i>						Rp 3.341
<i>SELLING PRICE (COST PER PORTION x 35%)</i>						Rp 9.547
<i>SELLING PRICE (ROUNDED)</i>						Rp 10.000

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

Tabel 1.17 Total Recipe Cost

<i>Total Recipe Costing</i>		
<i>Menu</i>	<i>%</i>	<i>Selling Price</i>
Soto Kletuk	35	Rp62.000,00
Singit	35	Rp120.000,00
Es Gula Asem	35	Rp10.000,00
Total		Rp192.000,00

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis, 2025

1.4.4 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan ilmu yang mempelajari kandungan zat-zat dalam makanan dan minuman serta bagaimana tubuh memanfaatkannya untuk menghasilkan energi, menjaga kelangsungan hidup, mendukung pertumbuhan, dan mengoptimalkan fungsi organ. Istilah gizi berasal dari bahasa Arab “*ghidza*” yang berarti makanan, dan dalam bahasa Inggris dikenal dengan istilah *nutrition*. Proses gizi mencakup berbagai tahapan penting, mulai dari pencernaan, penyerapan, metabolisme, hingga pembuangan zat sisa yang tidak dibutuhkan oleh tubuh. Pemenuhan kebutuhan gizi memiliki peranan yang sangat vital dalam mendukung pembentukan jaringan tubuh, perkembangan otak, serta fungsi sistem saraf. Selain itu, kecukupan asupan nutrisi juga berpengaruh besar terhadap peningkatan kemampuan kognitif dan kecerdasan seseorang. Terutama pada masa pertumbuhan anak usia dini, pemenuhan gizi yang seimbang menjadi fondasi utama bagi tercapainya pertumbuhan fisik yang optimal serta peningkatan kualitas sumber daya manusia di masa mendatang. (Della Putri Adjani & Restu Hikmah Ayu Murti, 2024)

Berikut ini merupakan tabel nilai gizi yang penulis tulis dalam Tugas Akhir Pengembangan Sajian Soto Kletuk dan Singit dari Jawa Tengah:

Tabel 1.17 GIZI SOTO KLETUK

PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT					
GIZI SOTO KLETUK					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Singkong	100	160	0,28	38,26	1,36
Tepung Terigu	100	350	1,5	75	10
Telur	2	200	18	0	14
Bawang Putih	65	27	0,05	6,57	0,6
Bawang Merah	35	25	0,03	5,88	0,88
Garam	15	0	0	0	0
Bihun	50	79	0,46	15,34	2,88
Tauge	50	14	0,24	2,34	1,8
Cabai Merah Besar	30	30	1,68	2,32	1,59
Cabai Rawit merah	15	48	2,59	8,49	1,8
Ayam Kampung	250	450	22,5	0	62,5
Bawang Bombai	50	21	0,04	5,06	0,46
Wortel	30	41	0,24	9,58	0,93
Seledri	10	1	0,02	0,3	0,07
Kunyit	20	71	1,98	12,99	1,57
Total		1517	49,61	182,13	100,44
Per Sajian (porsi)		505,67	16,54	60,71	33,48

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

Tabel 1.18 GIZI SINGIT

PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGI KHAS JAWA TENGAH					
GIZI SINGIT					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
<i>Tenderloin</i>	480	1.186	87,17	0	94,13
<i>Rosemary</i>	5	17	0,76	3,2	0,24
Garam	15	0	0	0	0
Lada Hitam	5	13	0016	3,24	0,55
Santan	100	230	23.84	5.54	2.29
Cabai Merah Keriting	80	81	4,47	6,2	4,24
Bawang Merah	40	29	0,04	0,5	0,4
Bawang Putih	15	11	0,02	2,52	0,38
Gula Merah	5	20	0	4,83	0
Kecap Manis	10	43	0	10,71	0
Beras	100	129	0.28	27.9	2.66
Kacang Panjang	50	24	0,2	4,18	1,4
Kol	50	12	0,06	2,79	0,72
Tauge	30	9	0,05	1,78	0,91
Bayam	50	12	0,2	1,82	1,43
Timun	30	4	0,05	0,65	0,18
Kelapa Parut	50	177	16,74	7,62	1,66
Kencur	10	0	0	0	0
Wortel	50	20	0,12	4,79	0,46
Gula	10	20	0	8	0
Cuka	10	2	0	0	0
Daun Singkong	50	18	0,15	3,19	2
Minyak	50	409	45.45	0	0
Total		2466	171.48	66.02	108.7
Per Sajian (porsi)		822.00	57.16	22.01	36.23

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

Tabel 1.19 GIZI ES GULA ASEM

PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KELITUK DAN SINGIT KHAS JAWA TENGAH					
GIZI ES GULA ASEM					
Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Asam Jawa	100	125	0	30	0
Gula Aren	250	1000	0	241	0
Jeruk Nipis	50	15	0,1	5,27	0,35
Total		1140	0,1	276,27	0,35
Per Sajian (porsi)		190,00	0,02	46,05	0,06

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

Tabel 1.20 TOTAL NUTRISI

PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT KHAS JAWA TENGAH				
TOTAL GIZI SOTO KLETUK, SINGIT DAN ES GULA ASEM				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
SOTO KLETUK	1517	49,61	182,13	100,44
SINGIT	2466	171,48	66,02	108,7
ES GULA ASEM	1140	0,1	276,27	0,35
Total	5123	221,19	524,42	209,49
Per Sajian (porsi)	1517,67	73,71	128,76	69,77

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

1.5 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi Dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di Kos Saoraja

02. Waktu latihan dilaksanakan dari bulan September hingga November 2025.

1.5.2 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir Food Presentation akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada bulan November 2025.