

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang luar biasa dengan lebih dari 300 kelompok etnis dan sekitar 700 bahasa daerah. Keragaman ini terbentuk karena posisi Indonesia sebagai negara kepulauan yang berada di jalur perdagangan dunia, sehingga berbagai pengaruh budaya dari luar masuk dan berpadu dengan tradisi lokal. Kondisi ini menciptakan landasan yang kuat bagi berkembangnya keragaman kuliner Nusantara. (Savira, et al., 2024)

Kuliner Indonesia berkembang melalui proses akulturasi budaya yang panjang dari abad ke-5 hingga masa pendudukan Jepang. Keragaman makanan Indonesia mulai terbentuk sejak abad ke-10 dan terus berkembang melalui pengaruh budaya India, Cina, dan Eropa yang membawa teknik memasak serta bahan-bahan baru. Meski terjadi percampuran budaya, tradisi kuliner asli Nusantara tetap menjadi dasar utama kekayaan gastronomi Indonesia. (Rahman, 2024)

Perkembangan kuliner Jawa Barat terbentuk dari penggabungan budaya Sunda dengan berbagai pengaruh budaya lain. Kuliner Sunda berkembang dengan memanfaatkan bahan lokal seperti sayuran segar, ikan, dan rempah-rempah yang menghasilkan cita rasa asam dan pedas, serta menjadi bagian penting dari tradisi sosial Masyarakat. Keragam kuliner Jawa Barat tercermin dalam makanan khas seperti Lotek, Batagor, Seblak, Karedok, dan Dodol Garut yang merupakan adaptasi terhadap kondisi geografis dan budaya lokal. (Gardjito, Sari, & Millaty, 2019)

Kuliner khas Bandung berkembang melalui proses interaksi budaya antara masyarakat lokal, Belanda, dan Tionghoa yang tinggal di kota tersebut. Proses ini menghasilkan berbagai hidangan yang menggabungkan bahan dan teknik memasak dari berbagai tradisi, sehingga menciptakan cita rasa unik yang menjadi identitas kuliner kota Bandung. Hidangan seperti Soto Bandung muncul sebagai adaptasi lokal yang memadukan bahan-bahan sederhana seperti daging sapi dan lobak dengan bumbu yang khas, tanpa menggunakan santan. (Katam, 2014)

Kuliner khas Tasikmalaya berkembang melalui kreativitas Masyarakat Sunda dalam memanfaatkan bahan pangan lokal pada masa sulit sebelum kemerdekaan. Olahan sederhana seperti oncom dan singkong mencerminkan kearifan lokal yang kemudian menjadi identitas budaya daerah. Tradisi kuliner tersebut tetap Lestari dan menjadi kebanggaan serta daya Tarik khas Tasikmalaya. (Siliwangi, 2023)

Soto Bandung merupakan varian soto khas Jawa Barat yang ditandai dengan kuah bening berbahan dasar daging sapi dan lobak. Secara historis, soto berasal dari hidangan Tiongkok bernama *Caudo* yang pertama kali berkembang di Semarang kemudian berkembang menyebar ke berbagai wilayah dengan adaptasi lokal.

Soto Bandung berkembang melalui perpaduan budaya antara pengaruh masakan Tiongkok dan tradisi Sunda, menciptakan rasa yang khas dan berbeda dari soto daerah lain. Hidangan ini dikenal dengan bahan-bahan sederhana namun menghasilkan cita rasa yang kaya, serta dilengkapi dengan bahan pelengkap yang khas berupa lobak dan kacang kedelai goreng yang memberikan tekstur dan cita rasa spesifik. Proses akulturasi yang melahirkan Soto Bandung dimulai sejak masa

kolonial ketika komunitas Tionghoa membawa serta resep dan teknik memasak dari Tiongkok, seperti penggunaan kuah bening dan pengolahan daging sapi. Resep-resep tersebut kemudian diadaptasi oleh Masyarakat Sunda di Bandung, sehingga tercipta hidangan yang unik baik dari segi rasa maupun bahan-bahan yang digunakan. Soto Bandung dikenal menggunakan bahan-bahan sederhana seperti daging sapi, lobak, dan kacang kedelai goreng, namun tetap mampu menghasilkan cita rasa yang kaya dan kompleks. Pelengkap seperti lobak memberikan tekstur renyah dan rasa segar, sementara kacang kedelai goreng menambah cita rasa gurih dan renyah, yang menjadi ciri khas dari Soto Bandung. Dengan demikian, Soto Bandung tidak hanya berperan sebagai makanan, tetapi juga menjadi representasi dari proses interaksi budaya yang panjang dan dinamis di kota Bandung. (Deanisa, 2021)

Nasi Tutug Oncom merupakan warisan kuliner tradisional Sunda yang telah mengakar dalam budaya makan Masyarakat Jawa Barat, terutama di wilayah Tasikmalaya, sejak tahun 1940-an. Kuliner ini bermula dari kondisi ekonomi yang menantang, di mana lapisan Masyarakat dengan keterbatasan ekonomi memanfaatkan bahan pangan lokal yang terjangkau yakni oncom. Terminologi “Tutug Oncom” berasal dari kosakata Sunda, dengan kata “Tutug” yang bermakna menumbuk atau mengaduk, mendeskripsikan teknik pengolahan oncom yang dilumatkan kemudian dicampurkan dengan nasi putih hangat. Oncom merupakan hasil fermentasi ampas tahu atau limbah kacang tanah yang memiliki kandungan nutrisi tinggi.

Nasi Tutug Oncom telah berevolusi dari pangan alternatif di masa kesulitan menjadi simbol kuliner yang mempresentasikan inovasi dan kebijaksanaan tradisional

Masyarakat Sunda. Hidangan ini memiliki karakteristik rasa gurih dengan aroma khas oncom panggang, dan umumnya dihidangkan bersama lalapan segar, sambal, tempe, serta ikan asin. Seiring perkembangan zaman, Nasi Tutug Oncom tidak lagi hanya menjadi makanan rumahan, melainkan mulai dikenal luas di restoran dan warung *modern*, bahkan dijadikan salah satu ikon kuliner yang dipromosikan sebagai bagian dari kekayaan budaya Jawa Barat. Keberadaan Nasi Tutug Oncom juga mencerminkan nilai-nilai kearifan lokal, yaitu kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia secara bijak untuk memenuhi kebutuhan pangan, tanpa mengorbankan cita rasa maupun kualitas gizi. (Gardjito, Sari, & Millaty, 2019)

Tabel 1 NARASUMBER

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Dhafin	Generasi ke-3 Pemilik Usaha Kuliner “Soto Banjir H. Endang 1955”	Sebagai Narasumber dalam membantu penulis memberikan informasi mengenai Soto Bandung.
2	Iyus	Pemilik <i>catering</i> “Hila Sari”	Sebagai Narasumber dalam membantu penulis memberikan informasi mengenai resep dan hidangan khas Jawa Barat.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mengumpulkan data melalui wawancara dengan Narasumber yang memiliki pengalaman dan latar belakang di bidang kuliner Tradisional, khususnya kuliner khas Jawa Barat. Narasumber yang diwawancarai adalah Mas Dhafin, generasi ke-3 (tiga) pemilik usaha kuliner “Soto Banjir H. Endang 1955” yang berlokasi di jalan Astana Anyar No. 43, kota Bandung, serta Ibu Iyus, pemilik usaha *catering* “Hila Sari” yang berlokasi di jalan Pasundan, kota Bandung. Wawancara ini memberikan berbagai informasi yang

mendukung kajian mengenai karakteristik, bahan, dan teknik pengolahan hidangan daerah. Pandangan dan pengetahuan dari Narasumber tersebut turut membantu penulis memahami keunikan cita rasa, Sejarah, serta perkembangan kuliner tradisional yang menjadi fokus penelitian. Data yang diperoleh kemudian digunakan sebagai dasar dalam analisis dan pembahasan Tugas Akhir ini.

Dalam konteks pengembangan kuliner, adaptasi Soto Bandung dan Nasi Tutug Oncom agar sesuai dengan kebutuhan zaman modern dapat mendukung pelestarian budaya, sekaligus meningkatkan daya saing kuliner lokal di tingkat nasional dan global. Pengembangan ini mencakup aspek rasa, teknik pengolahan, penyajian visual melalui *modern plating*, serta keseimbangan semua elemen dalam satu hidangan. Hal ini mendorong penulis untuk menyajikan hidangan Soto Bandung dan Nasi Tutug Oncom berserta bumbu dan rempahnya dalam bentuk baru yang menggabungkan seluruh komponen sehingga menghasilkan hidangan yang berkualitas tinggi dengan tetap mempertahankan cita rasa asli, dengan judul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT”** untuk penulis angkat sebagai Tugas Akhir *Food Presentation* dengan tema sajian *Fine Dining*.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini melalui pengujian yang dilakukan yaitu *Food Presentation* Pengembangan Sajian Kuliner dalam Hidangan Soto Bandung dan Nasi Tutug Oncom dari Provinsi Jawa Barat, sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Akademik

Penulis memilih *Food Presentation* hidangan Soto Bandung dan Nasi Tutug Oncom khas Jawa Barat dalam penyusunan Tugas Akhir di Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penelitian ini bertujuan mengembangkan teknik penyajian yang mencerminkan keunikan budaya dan estetika kuliner daerah, sekaligus mengaplikasikan inovasi untuk meningkatkan daya tarik visual serta nilai jual hidangan. Selain memenuhi syarat akademik, Tugas Akhir ini diharapkan turut melestarikan kuliner tradisional dan mendukung pariwisata kuliner Indonesia.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Penulis dapat menghadirkan hidangan khas Provinsi Jawa Barat dalam bentuk yang lebih *modern* sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi di masyarakat luas.
2. Menyusun resep pengembangan makanan khas Provinsi Jawa Barat yang dapat dijadikan sebagai panduan, serta merancang variasi menu yang menarik dan sesuai selera pasar untuk meningkatkan popularitas dan penjualan produk.
3. Menyusun perhitungan biaya bahan baku dalam proses produksi makanan serta menentukan harga jual yang sesuai untuk mendukung keberlangsungan dan profitabilitas bisnis.
4. Mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari oleh penulis selama menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.3 Usulan Menu

Berdasarkan kerangka latar belakang yang telah disusun, berikut merupakan usulan sajian menu yang akan dipresentasikan dengan konsep *Fine Dining* dalam Tugas Akhir ini. Pengembangan ini menghadirkan eksplorasi cita rasa kuliner Soto Bandung dan Nasi Tutug Oncom yang dikurasi melalui berbagai literatur dan rujukan akademis. Komposisi menu yang akan disajikan oleh penulis adalah sebagai berikut :

1.3.1 Perencanaan Menu

Dalam proses perencanaan menu ini, penulis telah mengaplikasikan prinsip keseimbangan kuliner untuk menghindari kesan monoton melalui pertimbangan komprehensif terhadap teknik pengolahan, seleksi bahan baku, profil rasa, komposisi warna, dan variasi tekstur dengan tetap mempertahankan autentisitas cita rasa asli dari hidangan Soto Bandung dan Nasi Tutug Oncom.

1.3.2 Rangkaian Menu

SUP

SOTO BANDUNG

(Pave Radish and Seared Beef Sousvide served with Beef Consomme, Sambal Caviar, Seledri Caviar, Lime Foam, and Kacang Tuile)

HIDANGAN UTAMA

NASI TUTUG ONCOM

(Nasi Tutug Oncom wrapped with cassava leaf served with Seared Roulade Ayam Bumbu Kuning, Sambal Terasi Emulsion, Tahu Puree, and Tempe Chips)

HIDANGAN PENUTUP

ES CINCAU HIJAU

(Hidangan penutup khas Jawa Barat berbahan dasar Daun Cincau, Santan, dan Gula Merah)

1.3.3 Matriks Menu

Matriks menu berdasarkan kualitas hidangan menilai mutu setiap jenis hidangan melalui aspek sensorik seperti penampilan, aroma, rasa, tekstur, kebersihan, dan cara penyajian. Penilaian yang baik meliputi tampilan menarik, aroma menggugah selera, rasa seimbang, serta tekstur yang sesuai jenis hidangan. Kebersihan dan penyajian yang rapi juga menjadi indikator penting mutu hidangan. Dengan evaluasi ini, penulis dapat menentukan menu berkualitas unggul yang perlu dipertahankan serta menu dengan mutu rendah yang harus diperbaiki agar sesuai dengan standar dan selera masyarakat atau konsumen. (Okseventi, 2021)

Tabel 2 MATRIKS MENU

Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
Soto Bandung	Lobak, Cabai Rawit, Seledri, Kacang Kedelai, <i>Beef</i> <i>Brisket</i> , Jeruk Nipis	Gurih, Asam, Pedas	Putih, Coklat, Hijau, Merah	Lembut, <i>Crunchy</i>	<i>Simmer</i> , <i>Pan Fry</i> , <i>Sousvide</i> , <i>Sear</i> , <i>Clarifying</i> , <i>Foaming</i>
Nasi Tutug Oncom	Beras, Oncom, Daun Singkong, Cabai Tewe	Manis, Gurih, Pedas Asam	Putih, Coklat, Hijau	Lembut	<i>Steam</i> , Sangrai, <i>Blanch</i>

Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
	Merah, Kencur				
<i>Seared Roulade</i> Ayam Bumbu Kuning	Ayam, Bumbu Kuning	Gurih	Kuning, Coklat	Lembut, <i>Juicy</i>	<i>Braised, Sear</i>
Sambal Terasi <i>Emulsion</i>	Cabai Rawit, Cabai Tewe Merah, Terasi, Bawang Merah, Bawang Putih	Pedas	Merah	Lembut	<i>Sautee</i>
Tahu <i>Puree</i>	Tahu	Gurih	Putih	Lembut	<i>Braised, Blended</i>
Tempe <i>Chips</i>	Tempe	Gurih	Coklat	Renyah	<i>Frying</i>
Es Cincau Hijau	Daun Cincau, Santan, Susu Bubuk, Kental Manis, Gula Merah	Manis, Gurih	Hijau, Putih, Coklat	Lembut, Kenyal	Diperas manual (Ekstraksi), <i>Freezing, Simmer</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Matriks Menu ini menguraikan komposisi bahan, karakteristik sensori, dan metode pengolahan setiap hidangan. Soto Bandung memiliki cita rasa gurih, asam, dan pedas dengan variasi warna serta tekstur yang lembut dan renyah, diolah menggunakan teknik *simmering, pan frying, sous-vide, dan searing*.

Nasi Tutug Oncom menghadirkan rasa manis, gurih, pedas, dan asam dengan warna alami bahan serta tekstur lembut melalui proses *steam*, *blanching*, dan sangrai. *Sear Roulade* Ayam Bumbu Kuning memiliki rasa gurih, warna kuning kecoklatan, serta tekstur lembut dan juicy yang dihasilkan dengan teknik *braised* dan *searing*. Sambal Terasi *Emulsion* berwarna merah dengan cita rasa pedas diolah melalui teknik *sautee*. Tahu *Puree* memiliki tekstur lembut dan rasa gurih yang dihasilkan dari proses *braising* dan *blending*, sementara Tempe *Chips* memiliki tekstur renyah dan rasa gurih yang diperoleh melalui metode *frying*.

Sebagai hidangan penutup, Es Cincu Hijau menampilkan kombinasi warna hijau, putih, dan coklat dengan rasa manis dan gurih serta tekstur lembut kenyal yang diperoleh melalui metode ekstraksi manual, *freezing*, dan *simmering*.

1.3.4 Deskripsi Menu

Penulis akan menjelaskan produk dalam Tugas Akhir Presentasi Makanan, yaitu pengembangan penyajian hidangan Soto Bandung dan Nasi Tutug Oncom dari Provinsi Jawa Barat, dengan konsep *Fine Dining* yang menggabungkan *Modern Plating* dan teknik memasak yang berbeda. Berikut deskripsi menu yang akan dipresentasikan :

1. Soto Bandung

Kuliner Jawa Barat yang telah menjadi bagian penting tradisi gastronomi Bandung sejak periode kolonial. Hidangan berkuah ini menampilkan kaldu sapi jernih dengan komposisi daging empuk, sayuran lokal, dan rempah pilihan yang diolah menggunakan teknik tradisional turun-temurun. (Deanisa, 2021). Dalam inovasi penyajian hidangan yang lebih modern,

Soto Bandung disajikan dengan lobak yang dibuat *pave*, sambal dan seledri yang dibuat menjadi *caviar*, daging sapi yang menggunakan Teknik pemasakan *sous-vide* dan *seared*, jeruk nipis yang dibuat menjadi *foam*, dan *beef consommé* yang memiliki cita rasa Soto Bandung dan disajikan dalam keadaan panas.

2. Nasi Tutug Oncom

Hidangan ini menampilkan nasi putih yang dipadu dengan oncom fermentasi yang dihaluskan secara tradisional, menghasilkan cita rasa gurih dengan aroma oncom panggang yang khas. (Syaputri, Ratnaningsih, & Erawan, 2023). Dalam inovasi penyajian hidangan yang lebih modern, Nasi Tutug Oncom disajikan dengan Nasi Tutug Oncom yang dibalut dengan daun singkong yang sudah direbus, oncom yang dijadikan *soil dan infused oil*, ayam bumbu kuning yang dibentuk *roulade* dan di *braised* lalu kemudian di *seared*, tahu yang dibuat *puree*, tempe yang dibuat menjadi *chips*, dan sambal terasi yang memiliki aroma yang khas akan dibuat menjadi *emulsion*.

3. Es Cincau Hijau

Es Cincau Hijau di Jawa Barat berasal dari pengenalan tanaman cincau oleh pedagang Tionghoa pada abad ke-17. Es cincau memiliki tekstur kenyal, lembut dan licin saat dikonsumsi. Memiliki rasa yang cenderung netral seperti daun sehingga mudah dipadukan dengan berbagai tambahan seperti sirup gula merah dan es krim santan yang memberikan rasa manis dan gurih. Keseluruhan karakteristik ini menjadikan Es Cincau Hijau sebagai hidangan

penutup atau minuman tradisional yang menyegarkan dan digemari banyak orang.

1.4 Tinjauan Produk

Dalam Tugas Akhir ini, penulis mempresentasikan dua komposisi kuliner berupa hidangan berkuah dan hidangan utama yang mengadaptasi kekayaan kuliner kota Bandung dan Tasikmalaya, Jawa Barat sebagai inspirasi utama. Ragam bahan pangan lokal di kedua wilayah tersebut memiliki potensi untuk diolah menjadi sajian kuliner *modern* dengan cita rasa autentik dan kenikamatan yang khas. Karakteristik kuliner kedua daerah ini didominasi oleh profil rasa asin, gurih, dan pedas yang menjadi identitas kuliner lokal.

1.4.1 Tema Masakan

Dalam presentasi kuliner ini, penulis mengangkat tema masakan tradisional Indonesia dengan menghadirkan dua menu pilihan yang telah dimodifikasi secara visual untuk disesuaikan dengan konsep *fine dining* yang lebih kontemporer. Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis mempresentasikan kuliner khas Jawa Barat dengan konsep *fine dining* dengan 2 *course* makanan yaitu *Soup* dan *Main Course* dan 1 hidangan tambahan yaitu *Dessert*.

Tema hidangan yang dipilih memiliki karakteristik khas berupa profil rasa gurih dan pedas yang mampu merangsang nafsu makan, serta pemanfaatan rempah-rempah dalam jumlah yang melimpah. Penggunaan rempah yang kaya ini bertujuan untuk menghasilkan aroma masakan yang menggoda dan memperkaya kompleksitas cita rasa pada setiap hidangan.

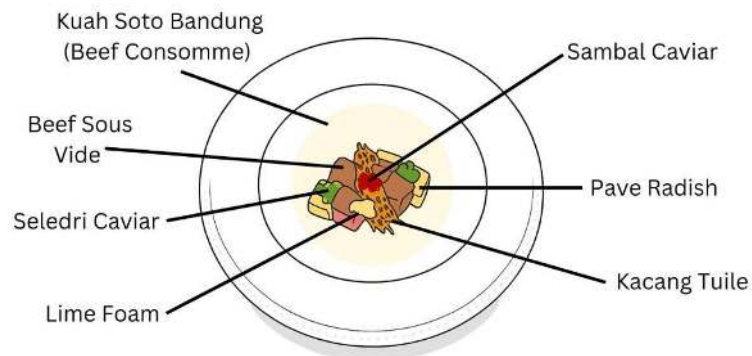
Metode ini memfalisitasi pelestarian keaslian cita rasa kuliner tradisional Indonesia sekaligus mempresentasikan estetika penyajian yang lebih elegan dan memenuhi kriteria *fine dining* kontemporer.

1.4.2 Jenis Masakan

Penulis menerapkan konsep *fine dining* yang diadaptasi sesuai dengan tema yang diusung, yakni inovasi penyajian kuliner pada hidangan Soto Bandung (*Soup*) dan Nasi Tutug Oncom (*Main Course*) dengan hidangan tambahan Es Cincin Hijau (*Dessert*).

1. Soto Bandung (*Soup*)

Gambar 1 SKETSA SOTO BANDUNG



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Soto Bandung memiliki profil rasa yang gurih, segar, dan ringan. Cita rasa alami yang dihasilkan memberikan kesan yang nyaman dan dapat meningkatkan selera makan, sehingga menjadikannya sebagai hidangan sup yang sangat sesuai untuk dikonsumsi. Rasa gurih yang ringan

diperoleh melalui penggunaan kaldu sapi yang diolah dengan proses pemasakan dalam durasi yang lama.

Dalam pengembangan ini, penulis mengembangkan beberapa konsep inovasi untuk mengolah kuah soto dengan menggunakan teknik memasak yang berbeda dari metode konvensional, yaitu menerapkan teknik pemasakan klarifikasi yang diadaptasi dari pembuatan sup *consommé*. Tujuan dari penerapan teknik ini adalah untuk memperkaya cita rasa kuah Soto Bandung agar lebih kaya akan rasa daging sapi, sekaligus menghasilkan tampilan kuah yang lebih jernih dan menarik secara visual.

Terdapat berbagai *condiment* pendukung yang berperan penting dalam penyempurnaan hidangan. *Pave radish* yang memiliki karakteristik tekstur renyah pada bagian luar namun lembut pada bagian dalam memberikan kontras tekstur yang signifikan dengan bahan-bahan lainnya, sehingga dapat memperkuat keseimbangan rasa secara keseluruhan.

Rasa segar dan khas yang berasal dari seledri berdampingan dengan rasa segar dan pedas dari sambal yang diolah dalam bentuk caviar menggunakan ekstrak seledri dan sambal, menghasilkan lapisan rasa segar dan pedas yang saling melengkapi.

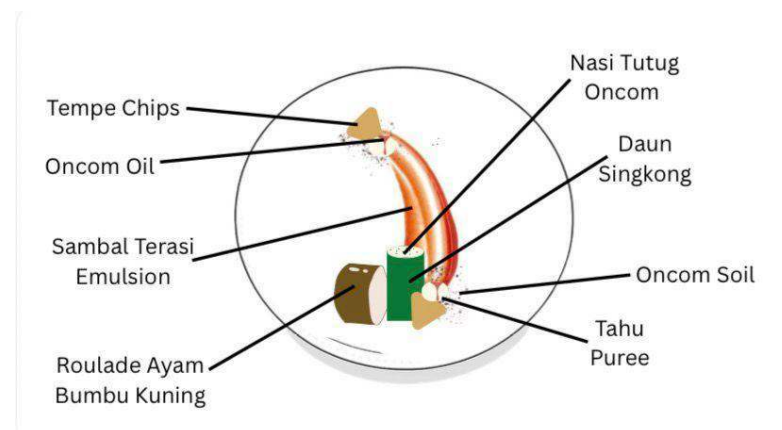
Kacang kedelai sebagai *condiment* pelengkap yang memiliki peranan penting dalam hidangan Soto Bandung tradisional, dalam pengembangan ini dimodifikasi bentuk penyajiannya menjadi *tuile* yang memiliki tekstur renyah dan memiliki rasa gurih. Modifikasi ini bertujuan untuk

menciptakan keseimbangan yang optimal antara aspek rasa, tekstur, dan tampilan dalam hidangan secara menyeluruh.

Sebagai komponen protein utama, penulis menggunakan daging sapi bagian *brisket* yang diolah dengan teknik pemasakan *sous-vide* yang dilanjutkan dengan proses *searing*. Teknik ini menghasilkan daging sapi yang lebih empuk karena dapat mempertahankan kelembapan dan menghasilkan bagian luar yang memiliki tekstur *crusty* melalui proses *searing*.

2. Nasi Tutug Oncom (*Main Course*)

Gambar 2 SKETSA NASI TUTUG ONCOM



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Nasi Tutug Oncom ini menghadirkan pengalaman kuliner yang kompleks dan autentik dengan perpaduan cita rasa yang sangat khas. Aromanya yang menggoda berasal dari gabungan rempah-rempah tradisional yang menciptakan profil rasa berlapis.

Oncom yang harum menjadi jantung hidangan ini, teksturnya yang berubah menjadi *soil* dan *oil* menghadirkan rasa *umami* yang mendalam dengan aroma kuat yang menggugah selera. Nasi pulen yang menyerap semua *essence* bumbu, dibungkus daun singkong rebus yang berperan sebagai penyeimbang alami, meredam intensitas rasa oncom sambil menambah dimensi rasa segar.

Pendamping *roulade* ayam dengan bumbu kuning yang dimasak dengan teknik *braised* memastikan bumbu meresap hingga ke dalam, dilengkapi teknik *searing* yang menghasilkan kontras tekstur bagian luar yang garing, berpadu dengan daging yang lembut. Kombinasi rempah memberikan sensasi gurih dan aromatik yang memikat.

Tahu *puree* hadir sebagai elemen yang menenangkan dengan tekstur halus dan rasa gurih yang samar, serta aroma kedelai yang khas, menciptakan keseimbangan di antara berbagai komponen. Tempe *chips* menambahkan dimensi tekstur dengan kerenyahan seperti keripik, memberikan kontras menarik terhadap elemen yang lainnya.

Sambal terasi dalam bentuk *emulsion* melengkapi sajian dengan memberikan sensasi dan rasa yang unik, menciptakan akhir yang sempurna untuk hidangan yang dapat dinikmati lintas generasi ini.

3. Es Cincou Hijau (*Dessert*)

Gambar 3 SKETSA ES CINCAU HIJAU



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Es Cincou adalah hidangan penutup tradisional segar berbahan dasar gel alami dari daun cincou, santan, dan gula merah. Memiliki tekstur lembut dan kenyal, dan bermanfaat bagi kesehatan. Cincou Hijau berperan sebagai elemen penutup yang memberikan sensasi kesegaran serta tekstur kenyal yang khas. Proses peremasan menghasilkan ekstrak alami berwarna hijau yang kemudian mengental menyerupai *jelly*. Tekstur halus cincou berpadu dengan rasa manis dan gurih dari Sirup Gula Merah serta kelembutan Es Krim Santan, menciptakan keseimbangan rasa dan suhu yang menyegarkan. Kombinasi ini menyajikan harmoni antara bahan tradisional dan penyajian *modern* yang ringan namun memiliki karakter kuat. Hidangan ini menjadi penutup dari rangkaian menu yang penulis sajikan.

1.4.3 Pengajuan Usulan Resep

Resep kuliner diperlukan sebagai instrumen pedoman yang dapat membimbing dalam tahap persiapan komponen-komponen bahan masakan,

prosedur pengolahan, serta metode penyajian guna menciptakan hidangan yang memiliki karakteristik rasa yang menggugah selera, memuaskan, dan memiliki daya tarik visual. Dalam konteks aplikasi yang dikembangkan, resep hidangan menjadi solusi bagi pengguna, terutama ibu rumah tangga, yang seringkali menghadapi kesulitan dalam menentukan menu hidangan berdasarkan ketersediaan bahan-bahan yang ada di dapur mereka. Melalui pengembangan aplikasi berbasis website, pengguna dapat dengan mudah melakukan seleksi resep masakan yang sesuai dengan inventaris bahan hidangan yang tersedia di dapur. (Sari, Tursina, & Sukamto, 2019)

Implementasi standarisasi resep memiliki peran krusial dalam sektor industri makanan dan minuman guna menjamin mutu serta keseragaman *output* yang diproduksi. Melalui penerapan standarisasi resep tersebut, seluruh tenaga *chef* dapat menciptakan sajian kuliner dengan karakteristik rasa dan standar kualitas yang homogen, walaupun proses pengolahan dilaksanakan oleh personel yang berbeda-beda.

Tabel 3 RESEP SOTO BANDUNG

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Bandung
 Jenis Makanan : *Soup*

Jumlah Porsi : 3
 Ukuran Per Porsi : 2 dl
 Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	200	gr	<i>Meat Clarification</i>	
		60	gr	Bawang Merah	Haluskan
		45	gr	Bawang Putih	Haluskan
		10	gr	Serai	
		10	gr	Lengkuas	
		5	gr	Jahe	
		5	gr	Daun Salam	
		3	gr	Daun Jeruk	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		3	gr	Pala	
		5	gr	Garam	
		3	gr	Merica	
		2	gr	Gula Pasir	
		200	gr	Tulang Sapi	
		1,2	ltr	Air	
2	<i>Saute, Simmer</i>	60	gr	Bawang Merah (Halus)	Tumis bumbu halus, tambahkan rempah dan air, masukkan tulang sapi, <i>simmer</i> selama 1 jam 30 menit.
		45	gr	Bawang Putih (Halus)	
		10	gr	Serai	
		10	gr	Lengkuas	
		5	gr	Jahe	
		5	gr	Daun Salam	
		3	gr	Daun Jeruk	
		3	gr	Pala	
		1,2	ltr	Air	
		200	gr	Tulang Sapi	
3	<i>Strain</i>	-	-	-	-
4	<i>Bring to boil, Simmer</i>	200	gr	<i>Meat Clarification Stock</i>	Campurkan <i>stock</i> yang sudah dingin dengan <i>meat clarification</i> , <i>bring to boil</i> , <i>simmer</i> selama 1 jam
		900	ml	<i>Stock</i>	
		5	gr	Garam	
		3	gr	Merica	
		2	gr	Gula Pasir	
5	<i>Strain</i>	650	ml	Kuah Soto Bandung	
5	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan Panas

Sumber: Dhafin dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 4 RESEP PAVE RADISH

(SOTO BANDUNG)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Bandung

Ukuran Per Porsi : 15 gr

Jenis Makanan : *Soup*

Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	60	gr	Lobak Putih	<i>Slice</i> menggunakan <i>mandolin</i> Lelehkan
		15	gr	<i>Butter</i>	
		10	gr	Garam	
		2	gr	Merica	
		200	ml	Air	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
2	<i>Rub, Wash</i>	60	gr	Lobak Putih	<i>Rub</i> Lobak Putih menggunakan garam, kemudian cuci sampai bersih
		7	gr	Garam	
3	<i>Boil</i>	60	gr	Lobak Putih	Masak hingga matang dan empuk
		200	ml	Air	
4	<i>Strain</i>	-	-	-	-
5	<i>Mix</i>			Lobak Putih <i>Butter</i> (Leleh) Garam Merica	Campurkan semua bahan dan susun satu persatu kedalam cetakan, lalu lapis <i>baking paper</i> dan simpan benda berat diatasnya.
6	<i>Bake</i>				Masak menggunakan <i>oven</i> dengan 150°C selama 45 menit.
7	<i>Refrigerate over night</i>	-	-	-	-
8	<i>Cut, Sear</i>				Setelah semalaman, potong lobak dan <i>sear</i> selama 15 detik per sisi.
9	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan Panas

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 5 RESEP SAMBAL & SELEDRI CAVIAR

(SOTO BANDUNG)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Bandung

Ukuran Per Porsi : 3 gr

Jenis Makanan : *Soup*

Suhu Hidangan : Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	10	gr	Cabai Rawit	Dingin, dimasukkan kedalam <i>chiller</i>
		3	gr	Bawang Putih	
		10	gr	Seledri	
		2	gr	Garam	
		1	gr	Gula	
		7	gr	Agar-agar	
		100	ml	Salad oil	
		150	ml	Air	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
2	<i>Blend</i>	10 3 2 1 75	gr gr gr gr ml	Cabai Rawit Bawang Putih Garam Gula Air	Blender hingga halus dan cair
3	<i>Blend</i>	10 75	gr ml	Seledri Air	Blender hingga halus dan cair
4	<i>Boil</i>	3,5 80	gr ml	Agar-agar Sambal	Masak hingga mendidih
5	<i>Boil</i>	3,5 80	gr ml	Agar-agar Seledri cair	Masak hingga mendidih
5	<i>Dripping</i>				Teteskan adonan agar agar kedalam salad oil yang sudah dingin hingga tetesan berbentuk seperti <i>caviar</i> . <i>Refrigerate</i>
6	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 6 RESEP *BEEF SOUSVIDE*

(SOTO BANDUNG)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Bandung

Ukuran Per Porsi : 40 gr

Jenis Makanan : *Soup*

Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	150 7 7 5 3 2	gr gr gr gr gr ltr	Daging sapi brisket Bawang Merah Bawang Putih Garam Merica Air	Halus Halus
2	<i>Mix</i>	7 7 5 3	gr gr gr gr	Bawang Merah Bawang Putih Garam Merica	Campurkan bumbu halus dengan <i>Seasoning</i> .

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
2	<i>Rub, Vacuum</i>	14 150	gr gr	Bumbu halus Daging sapi brisket	<i>Rub</i> daging menggunakan bumbu halus, <i>vacuum</i>
2	<i>Sous-vide</i>	2	ltr	Air	Masak dengan teknik <i>Sous-vide</i> dengan suhu 54°C selama 1 jam
3	<i>Sear, Cut</i>				Setelah selesai pemasakan dengan teknik <i>sous-vide</i> , lanjut dengan teknik pemasakan <i>Searing</i> . Jika sudah matang dan kecoklatan, potong sesuai dengan porsi
4	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan Panas

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 7 RESEP KACANG TUILE

(SOTO BANDUNG)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Bandung

Ukuran Per Porsi : 5 gr

Jenis Makanan : *Soup*

Suhu Hidangan : Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	10 10 20 30	gr gr ml ml	Kacang Kedelai Tepung Terigu Air Minyak Goreng	Goreng, Haluskan
2	<i>Mix</i>	10 10 20 30	gr gr ml ml	Kacang Kedelai Tepung Terigu Air Minyak Goreng	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
3	<i>Cooking</i>				Masak menggunakan <i>pan</i> hingga matang dan kering
4	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 8 RESEP *LIME FOAM*

(SOTO BANDUNG)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Bandung

Ukuran Per Porsi : 10 Ml

Jenis Makanan : *Soup*

Suhu Hidangan : Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	75 1,5	ml gr	<i>Lime Juice</i> <i>Soy Lecithin</i>	
2	<i>Mix</i>				Menggunakan <i>hand blender</i> hingga menjadi <i>foam</i> .
3	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 9 RESEP *MEAT CLARIFICATION*

(SOTO BANDUNG)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Bandung

Ukuran : 200 gr

Jenis Makanan : *Soup*

Suhu Hidangan : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	100 35 20 70	gr gr gr gr	Daging sapi cincang Bawang Bombay Wortel Putih Telur	<i>Chopped</i> <i>Brunoise</i>
2	<i>Mix</i>				Campurkan semua bahan
3	<i>Refrigerate over night</i>	-	-	-	-

Sumber: Bank Resep dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 10 RESEP NASI TUTUG ONCOM

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Tasikmalaya

Ukuran Per Porsi : 70 gr

Jenis Makanan : *Main course*

Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	100 160 120 10 5 10 8 3 2 80 9	gr ml gr gr gr gr gr gr gr ml <i>sheets</i>	Beras Air Oncom Bawang Merah Bawang Putih Cabai Tewe Merah Kencur Garam Gula Pasir Minyak Goreng Daun Singkong	Cuci bersih Setara dengan 50 gr
2	<i>Cooking</i>	100 160	gr ml	Beras Air	Menggunakan <i>Rice Cooker</i>
3	<i>Blend</i>	10 5 10 5	gr gr gr gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Tewe Merah Kencur	Blender sampai halus
4	<i>Saute</i>	30 30 70 3 2	gr ml gr gr gr	Bumbu Halus Minyak goreng Oncom Garam Gula	Tumis bumbu halus hingga matang, masukkan oncom sambil dihancurkan, seasoning. Masak sampai kering
5	<i>Blend</i>			Tumis Oncom	Blender tumisan oncom sampai menjadi serbuk
6	Sangrai				Sangrai oncom yang sudah di blender, hingga sangat kering menjadi Oncom <i>Soil</i>
7	<i>Frying</i>	50 50	ml gr	Minyak goreng Oncom	Goreng hingga matang, dan biarkan mengendap, dan

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
					wangi menjadi <i>Oncom Oil</i>
8	<i>Blanching</i>	9	<i>sheets</i>	Daun Singkong	<i>Blanch</i> sampai layu dan matang tetapi tidak merusak warna
9	<i>Mix</i>			Nasi <i>Oncom soil</i> <i>Oncom oil</i> Daun singkong	Campurkan nasi dengan <i>oncom Soil</i> dan <i>Oil</i> . Wrap menggunakan daun singkong yang sudah di <i>blanch</i>
10	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan selagi hangat

Sumber: Iyus dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 11 RESEP SEARED ROULADE AYAM BUMBU KUNING

(NASI TUTUG ONCOM)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Tasikmalaya

Ukuran Per Porsi : 60 gr

Jenis Makanan : *Main course*

Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	200	gr	Paha Ayam	<i>Fillet</i>
		25	gr	Bawang Merah	
		15	gr	Bawang Putih	
		7	gr	Kemiri	
		5	gr	Ketumbar	
		7	gr	Kunyit	
		20	ml	Minyak Goreng	
		5	gr	Garam	
		2	gr	Gula	
		2	gr	Merica	
		230	ml	Air	
		2	<i>Blend</i>	25	
15	gr			Bawang Putih	
7	gr			Kemiri	
5	gr			Ketumbar	
7	gr			Kunyit	
30	ml			Air	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
3	<i>Roll</i>	200	gr	Paha Ayam	Gulung menggunakan benang kasur
4	<i>Cooking</i>			Bumbu halus Ayam gulung Air	Tumis bumbu halus hingga wangi, tambahkan air <i>braised</i>
5	<i>Searing, cut</i>				<i>Sear</i> ayam yang sudah <i>di braised</i> hingga berwarna kecoklatan dan potong sesuai porsi
6	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan selagi hangat

Sumber: Iyus dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 12 RESEP TAHU *PUREE*

(NASI TUTUG ONCOM)

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Tasikmalaya

Ukuran Per Porsi : 8 gr

Jenis Makanan : *Main course*

Suhu Hidangan : Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	30 20 3 2 75	gr ml gr gr ml	Tahu putih Cooking Cream Garam Merica Air	
2	<i>Braise</i>	30 3 2 75	gr gr gr ml	Tahu putih Garam Merica Air	<i>Braise</i> Tahu sampai bumbu meresap dan semakin lembut.
3	<i>Blend</i>	30 15	gr ml	Tahu putih Cooking Cream	<i>Blend</i> Tahu dan campurkan cream sampai lembut dan memiliki tekstur <i>puree</i> .
4	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 13 RESEP TEMPE CHIPS

(NASI TUTUG ONCOM)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
 Asal Daerah : Tasikmalaya Ukuran Per Porsi : 5 gr
 Jenis Makanan : *Main course* Suhu Hidangan : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	20	gr	Tempe	<i>Slice</i> dengan sangat tipis.
		75	ml	Minyak Goreng	
2	<i>Shallow Fry</i>	20	gr	Tempe	Goreng hingga kecoklatan dan kering.
		50	ml	Minyak Goreng	
3	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan selagi panas

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 14 RESEP SAMBAL TERASI EMULSION

(NASI TUTUG ONCOM)

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 3
 Asal Daerah : Tasikmalaya Ukuran Per Porsi : 10 gr
 Jenis Makanan : *Main course* Suhu Hidangan : Ruang

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	8	gr	Bawang Merah	
		5	gr	Bawang Putih	
		10	gr	Cabai Tewe Merah	
		8	gr	Cabai Rawit	
		3	gr	Terasi	
		10	gr	Tomat	
		3	gr	Garam	
		3	gr	Gula Pasir	
		20	ml	Minyak Goreng	
		10	gr	<i>Mayonnaise</i>	
2	<i>Blend</i>	20	ml	Minyak Goreng	<i>Blend</i> sampai halus
		8	gr	Bawang Merah	
		5	gr	Bawang Putih	
		3	gr	Terasi	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		10	gr	Cabai Merah	
		8	gr	Tewe	
		10	gr	Cabai Rawit	
		3	gr	Tomat	
		2	gr	Garam	
				Gula	
3	<i>Saute</i>	40	gr	Sambal Terasi	<i>Saute</i> sampai berubah warna menjadi sedikit kecoklatan dan matang.
4	<i>Blend</i>	35	gr	Sambal Terasi	<i>Blend</i> sampai halus.
		10	gr	<i>Mayonaise</i>	
		3	gr	Garam	
		2	gr	Gula Pasir	
5	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan

Sumber: Iyus dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 15 RESEP ES CINCAU HIJAU

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 3

Asal Daerah : Jawa Barat

Ukuran Per Porsi : 100 gr

Jenis Makanan : *Dessert*

Suhu Hidangan : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	50	gr	Daun Cincau	
		550	ml	Air	
		70	gr	Gula Merah	
		130	ml	Santan	
		40	gr	Kental Manis	
		20	gr	Susu Bubuk	
2	<i>Squeeze</i>	50	gr	Daun Cincau	Remas daun cincau didalam air hingga mengeluarkan busa dan mengental, air berubah menjadi warna hijau
		500	ml	Air	
3	<i>Strain, refrigerate</i>				Saring ampas daun dan simpan air cincau kedalam kulkas
4	<i>Mix</i>	130	ml	Santan	Campurkan semua bahan dan kocok menggunakan <i>Mixer</i>
		40	ml	Kental Manis	
		20	gr	Susu Bubuk	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
5	<i>Freeze</i>				Masukkan adonan es krim santan kedalam <i>Freezer</i>
6	<i>Boil, Simmer</i>	50 70	ml gr	Air Gula Merah	Masak hingga mendidih dan kecilkan api sampai cairan gula mengental
7	<i>Portioning</i>			Cincau Es Krim Santan Sirup Gula Merah	Susun potongan cincau dengan es krim santan dan tuangkan sirup gula merah
8	<i>Serve</i>	-	-	-	Sajikan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4.4 Recipe cost, Food cost, Dish cost, dan Selling price

Penentuan harga jual produk kuliner sangat bergantung pada penerapan standar resep sebagai alat untuk menghitung biaya secara akurat dan konsisten. Metode ini mencakup pencatatan detail bahan baku, dan biaya lainnya sehingga menghasilkan perhitungan biaya per-unit beserta *margin* keuntungan. Dengan menggunakan standar resep, kualitas tetap terjaga konsistensinya, memudahkan pengendalian biaya, evaluasi kinerja, serta mendukung efisiensi dan keberlanjutan usaha kuliner. Oleh karena itu, standar resep berperan sebagai alat manajemen biaya dan strategi penentuan harga yang penting dalam bisnis kuliner. (Suwandojo, Annisa, Tyas, & Hikmawati, 2024)

Metodologi untuk menentukan biaya makanan untuk setiap porsi diidentifikasi sebagai proses penetapan harga hidangan, dimana kalkulasi biaya hidangan menjadi komponen yang tak terpisahkan dalam manajemen operasional. Formulasi harga jual memerlukan agregasi dari berbagai komponen biaya, mencakup biaya *overhead*, sumber daya manusia, bahan baku, serta *margin*

keuntungan yang diharapkan. Dalam sektor bisnis komersil, proporsi biaya makanan dan minuman secara tipikal mencapai 30-35% dari keseluruhan biaya operasional, yang menjadi *benchmark* penting dalam standar industri. (Davis, Lockwood, Alcott, & Pantelidis, 2018). Berdasarkan pertimbangan tersebut, peneliti menetapkan rentang presentase biaya dalam 20-40%.

Harga merupakan sejumlah uang yang dibebankan kepada suatu produk barang atau jasa, atau jumlah nilai yang harus dibayarkan konsumen demi memperoleh manfaat dari produk tersebut. Proses pengambilan keputusan dalam menetapkan harga jual memiliki signifikansi yang sangat tinggi bagi organisasi bisnis karena memiliki dampak langsung terhadap pencapaian target profit dan kontinuitas operasional Perusahaan. Oleh karena itu, implementasi strategi penetapan harga jual yang akurat dan tepat sasaran menjadi faktor krusial untuk menjamin bahwa organisasi mampu menanggung seluruh komponen biaya produksi dan operasional, sekaligus meraih *level* profitabilitas yang telah ditetapkan sebagai target. (Tahat, 2023)

Berikut ini adalah tahapan untuk menghitung *Recipe Cost*, *Dish Cost*, *Food Cost*, dan *Selling Price* :

- $Selling\ Price = Food\ cost / percentage\ of\ sales \times 100$
- $Recipe\ Cost = Used\ ingredients \times Price$
- $Dish\ Cost = Recipe\ Costing / Amount\ of\ Portion$
- $Food\ Cost : 20\% - 40\%$

Tabel 16 *RECIPE COST* SOTO BANDUNG

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT							
SOTO BANDUNG						Portion 3	
Soto Bandung							
No.	Ingredients	QTY	Unit	MARKET LIST			Total Cost Price
				Unit Price	QTY	Unit	
1	Bawang Merah	60	Gr	Rp 57.000	1	Kg	Rp 3.420
2	Bawang Putih	45	Gr	Rp 52.000	1	Kg	Rp 2.340
3	Serai	10	Gr	Rp 36.000	1	Kg	Rp 360
4	Lengkuas	10	Gr	Rp 22.000	1	Kg	Rp 220
5	Jahe	5	Gr	Rp 32.000	1	Kg	Rp 160
6	Daun Salam	5	Gr	Rp 11.000	1	Kg	Rp 55
7	Daun Jeruk	3	Gr	Rp 60.000	1	Kg	Rp 180
8	Pala	3	Gr	Rp 40.000	1	Kg	Rp 120
9	Garam	5	Gr	Rp 12.000	1	Kg	Rp 60
10	Merica	3	Gr	Rp 27.000	1	Kg	Rp 81
11	Gula Pasir	2	Gr	Rp 26.000	1	Kg	Rp 52
12	Tulang Sapi	200	Gr	Rp 60.000	1	Kg	Rp 12.000
13	Air	1200	ML	Rp -	1,2	L	Rp -
14	<i>Meat Clarification</i>	200	Gr	Rp -	0,2	Kg	Rp -
<i>Pave Radish</i>							
1	Lobak Putih	60	Gr	Rp 15.000	1	Kg	Rp 900
2	<i>Butter</i>	15	Gr	Rp 56.500	227	Gr	Rp 3.733
3	Garam	10	Gr	Rp 12.000	1	Kg	Rp 120
4	Merica	2	Gr	Rp 27.000	1	Kg	Rp 54
5	Air	200	ML	Rp -	0,2	L	Rp -
<i>Sambal & Seledri Caviar</i>							
1	Cabai Rawit	10	Gr	Rp 28.000	1	Kg	Rp 280
2	Seledri	10	Gr	Rp 4.000	1	Kg	Rp 40
3	Agar-agar	7	Gr	Rp 4.500	7	Gr	Rp 4.500
4	Bawang Putih	3	Gr	Rp 52.000	1	Kg	Rp 156
5	Garam	2	Gr	Rp 12.000	1	Kg	Rp 24
6	Gula Pasir	1	Gr	Rp 26.000	1	Kg	Rp 26
7	Air	150	ML	Rp -	0,15	L	Rp -
8	<i>Salad Oil</i>	100	ML	Rp 55.000	1	L	Rp 5.500
<i>Beef Sousvide</i>							
1	Daging Sapi Brisket	150	Gr	Rp 129.900	1	Kg	Rp 19.485
2	Bawang Merah	7	Gr	Rp 57.000	1	Kg	Rp 399
3	Bawang Putih	7	Gr	Rp 52.000	1	Kg	Rp 364
4	Garam	5	Gr	Rp 12.000	1	Kg	Rp 60
5	Merica	3	Gr	Rp 27.000	1	Kg	Rp 81
6	Air	2000	ML	Rp -	2	L	Rp -
<i>Kacang Tuile</i>							
1	Kacang Kedelai	10	Gr	Rp 25.000	1	Kg	Rp 250

2	Tepung Terigu	10	Gr	Rp 20.000	1	Kg	Rp 200
3	Minyak Goreng	30	MI	Rp 31.000	1	L	Rp 930
4	Air	20	MI	Rp -	0,02	L	Rp -
Lime Foam							
1	<i>Lime Juice</i>	50	MI	Rp 19.500	250	MI	Rp 3.900
2	<i>Soy Lecithin</i>	1,5	Gr	Rp 699.000	300	Gr	Rp 3.495
Meat Clarification							
1	Telur	150	Gr	Rp 29.850	1	Kg	Rp 4.478
2	Daging Sapi Cincang	100	Gr	Rp 139.900	1	Kg	Rp 13.990
3	Bawang Bombay	35	Gr	Rp 35.000	1	Kg	Rp 1.225
4	Wortel	20	Gr	Rp 12.000	1	Kg	Rp 240
<i>Recipe Cost</i>							Rp 83.478
<i>Dish Costing</i>							Rp 27.826
<i>Food Cost (%)</i>							40%
<i>Project Selling Price</i>							Rp 69.565
<i>Selling Price</i>							Rp 70.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 17 RECIPE COST NASI TUTUG ONCOM

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT							
NASI TUTUG ONCOM						<i>Portion 3</i>	
Nasi Tutug Oncom							
No.	Ingredients	QTY	Unit	MARKET LIST			Total Cost Price
				Unit Price	QTY	Unit	
1	Bawang Merah	10	Gr	Rp 57.000	1	Kg	Rp 570
2	Bawang Putih	5	Gr	Rp 52.000	1	Kg	Rp 260
3	Beras	100	Gr	Rp 94.500	5	Kg	Rp 1.890
4	Air	160	MI	Rp -	0,16	L	Rp -
5	Oncom	120	Gr	Rp 10.000	250	Gr	Rp 4.800
6	Cabai Tewe Merah	10	Gr	Rp 140.000	1	Kg	Rp 1.400
7	Kencur	8	Gr	Rp 40.000	1	Kg	Rp 320
8	Garam	3	Gr	Rp 12.000	1	Kg	Rp 36
9	Gula Pasir	2	Gr	Rp 26.000	1	Kg	Rp 52
10	Minyak Goreng	80	MI	Rp 31.000	1	L	Rp 2.480
11	Daun Singkong	50	Gr	Rp 10.000	250	Gr	Rp 2.000
Seared Roulade Ayam Bumbu Kuning							
1	Paha Ayam <i>Fillet</i>	200	Gr	Rp 77.625	1	Kg	Rp 15.525
2	Bawang Merah	25	Gr	Rp 57.000	1	Kg	Rp 1.425
3	Bawang Putih	15	Gr	Rp 52.000	1	Kg	Rp 780
4	Kemiri	7	Gr	Rp 48.000	1	Kg	Rp 336
5	Ketumbar	5	MI	Rp 26.000	1	Kg	Rp 130
6	Kunyit	7	Gr	Rp 20.000	1	Kg	Rp 140

8	Merica	2	Gr	Rp 27.000	1	Kg	Rp 54
9	Gula Pasir	2	Gr	Rp 26.000	1	Kg	Rp 52
10	Air	230	ML	Rp -	0,23	L	Rp -
11	Garam	5	Gr	Rp 12.000	1	Kg	Rp 60
Tahu Puree							
1	Tahu Putih	30	Gr	Rp 18.795	360	Gr	Rp 1.128
2	<i>Cooking Cream</i>	20	ML	Rp 174.000	1	L	Rp 3.480
3	Garam	3	Gr	Rp 12.000	1	Kg	Rp 36
4	Merica	2	Gr	Rp 27.000	1	Kg	Rp 54
5	Air	75	ML	Rp -	0,07	L	Rp -
Tempe Chips							
1	Tempe	20	Gr	Rp 15.000	0,5	Kg	Rp 600
2	Minyak Goreng	75	ML	Rp 31.000	1	L	Rp 2.325
Sambal Terasi Emulsion							
1	Bawang Merah	8	Gr	Rp 57.000	1	Kg	Rp 456
2	Bawang Putih	5	Gr	Rp 52.000	1	Kg	Rp 260
3	Cabai Tewe Merah	10	Gr	Rp 140.000	1	Kg	Rp 1.400
4	Garam	3	Gr	Rp 12.000	1	Kg	Rp 36
5	Minyak Goreng	20	ML	Rp 31.000	1	L	Rp 620
6	Terasi	3	Gr	Rp 32.430	250	Gr	Rp 389
7	Cabai Rawit	8	Gr	Rp 28.000	1	Kg	Rp 224
8	Tomat	10	Gr	Rp 20.000	1	Kg	Rp 200
9	Gula Pasir	3	Gr	Rp 26.000	1	Kg	Rp 78
10	<i>Mayonnaise</i>	10	Gr	Rp 30.500	150	Gr	Rp 2.033
<i>Recipe Cost</i>							Rp 46.249
<i>Dish Costing</i>							Rp 15.416
<i>Food Cost (%)</i>							30%
<i>Project Selling Price</i>							Rp 51.388
<i>Selling Price</i>							Rp 55.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 18 RECIPE COST ES CINCAU HIJAU

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT							
ES CINCAU HIJAU						<i>Portion 3</i>	
Es Cinciau Hijau							
No.	Ingredients	QTY	Unit	MARKET LIST			Total Cost Price
				Unit Price	QTY	Unit	
1	Daun Cinciau	50	Gr	Rp 9.900	150	Gr	Rp 3.300
2	Gula Merah	70	Gr	Rp 20.000	1	Kg	Rp 1.400
3	Santan	130	ML	Rp 16.498	200	ML	Rp 10.724
4	Kental Manis	40	Gr	Rp 12.500	260	Gr	Rp 1.923

5	Susu Bubuk	20	Gr	Rp 121.900	1	Kg	Rp 2.438
6	Air	550	Ml	Rp -	0,55	L	Rp -
<i>Recipe Cost</i>							Rp 19.785
<i>Dish Costing</i>							Rp 6.595
<i>Food Cost (%)</i>							20%
<i>Project Selling Price</i>							Rp 32.975
<i>Selling Price</i>							Rp 35.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 19 TOTAL RECIPE COST

Total Recipe Costing		
Menu	%	Selling Price
Soto Bandung	40	Rp 70.000
Nasi Tutug Oncom	30	Rp 55.000
Es Cincau Hijau	20	Rp 35.000
Total		Rp 160.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel ini menyajikan data total biaya resep dari dua menu utama dan 1 hidangan tambahan yang penulis teliti, penetapan harga jual dilakukan dengan menggunakan persentase keuntungan sebesar 20%, 30% dan 40% dari biaya produksi.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga jual satu porsi Soto Bandung adalah Rp. 70.000, sedangkan Nasi Tutug Oncom adalah Rp. 55.000, dan untuk Es Cincau Hijau adalah Rp. 35.000. Total Harga keseluruhan dari ketiga menu tersebut mencapai Rp. 160.000.

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Kandungan nutrisi merujuk pada komposisi zat-zat gizi yang terdapat dalam bahan pangan yang dibutuhkan oleh organisme untuk melaksanakan aktivitas fisiologis secara optimal, termasuk produksi energi, pembentukan serta

pemeliharaan jaringan tubuh, dan regulasi berbagai proses biologis. Komponen gizi dalam makanan dapat dikategorikan menjadi dua kelompok primer :

- Zat Gizi Makronutrien

Diperlukan dalam kuantitas besar dan berperan sebagai sumber energi primer bagi metabolisme tubuh. Kategori ini mencakup karbohidrat, protein, dan lipid.

- Zat Gizi Mikronutrien

Dibutuhkan dalam jumlah relatif kecil namun memiliki peran krusial dalam memfasilitasi reaksi biokimia tubuh. Kelompok ini terdiri dari vitamin dan mineral.

Data kandungan gizi umumnya dipresentasikan melalui label informatif pada *packaging* produk makanan, yang menampilkan komposisi nutrisi setiap sajian, meliputi kalori, protein, lipid, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Informasi ini memungkinkan konsumen untuk memahami profil nutrisi dari produk yang dikonsumsi, sehingga dapat mengambil keputusan konsumsi yang lebih bijak sesuai dengan kebutuhan gizi harian.

Pemahaman komprehensif mengenai kandungan nutrisi makanan merupakan aspek fundamental untuk mempertahankan kesehatan optimal, mencegah defisiensi atau kelebihan nutrisi, serta meminimalkan risiko penyakit yang berkaitan dengan status gizi. Dengan demikian, program edukasi tentang interpretasi dan pemahaman label informasi nilai gizi menjadi inisiatif strategis dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pola konsumsi yang sehat.

Nutrisi didefinisikan sebagai sekumpulan substansi atau komponen gizi yang secara natural terdapat dalam berbagai varietas makanan, seperti air, protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin, dan serat. Komponen-komponen ini memiliki fungsi penting dalam preservasi, konstruksi, dan *maintenance* sel serta jaringan tubuh manusia, dan juga berperan esensial dalam mempertahankan fungsi fisiologis tubuh secara keseluruhan. (Nomira, 2024)

Tabel 20 NILAI GIZI SOTO BANDUNG

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT							
SOTO BANDUNG							
No	Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
1	Bawang Merah	67	28,1	6,8	0,1	0,6	2,9
2	Bawang Putih	58	86,4	19,2	0,3	3,7	0,6
3	Serai	10	9,9	2,5	0,0	0,2	0,0
4	Lengkuas	10	2,4	0,4	0,1	0,1	0,2
5	Jahe	5	4,0	0,9	0,0	0,1	0,1
6	Daun Salam	5	15,7	3,7	0,4	0,4	0,0
7	Daun Jeruk	3	0,4	0,1	0,0	0,0	0,0
8	Pala	3	15,8	1,5	1,1	0,2	0,9
9	Garam	22	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10	Air	3720	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
11	Merica	8	20,0	8,0	0,0	0,0	0,0
12	Gula Pasir	3	11,6	3,0	0,0	0,0	3,0
13	Tulang Sapi	200	6,0	0,7	0,2	0,7	0,5
14	Lobak Putih	60	16,8	3,9	0,1	0,5	2,3
15	Butter	15	110,0	0,0	12,0	0,0	0,0
16	Cabai Rawit	10	10,3	2,1	0,4	0,5	0,7
17	Seledri	10	1,4	0,3	0,0	0,1	0,2
18	Agar-agar	7	2,9	0,7	0,0	0,1	0,3
19	Salad Oil	100	866,7	0,0	100,0	0,0	0,0
20	Daging Sapi Brisket	150	264,0	0,0	15,0	30,0	0,0
21	Kacang Kedelai	10	47,1	3,4	2,5	3,5	0,4
22	Tepung Terigu	10	35,0	7,5	0,2	1,0	0,0
23	Telur	150	220,5	1,2	14,9	18,9	1,2
24	Minyak Goreng	30	245,5	0,0	3,0	0,0	0,0
25	Lime Juice	50	15,0	5,3	0,1	0,4	0,8
26	Soy Lecithin	1,5	10,5	0,2	1,4	0,0	0,0

27	Bawang Bombay	35	14,0	3,4	0,0	0,3	1,4
28	Wortel	20	8,2	1,9	0,0	0,2	0,9
29	Daging Sapi Cincang	100	276,0	0,0	18,6	25,4	0,0
Total			2344,1	76,5	170,3	86,8	16,3
Per Sajian			781,4	25,5	56,8	28,9	5,4

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

Tabel 21 NILAI GIZI NASI TUTUG ONCOM

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT							
NASI TUTUG ONCOM							
No	Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
1	Beras	100	361,0	79,5	0,6	6,8	0,0
2	Oncom	120	43,2	3,2	2,0	3,7	0,0
3	Bawang Merah	43	18,1	4,3	0,0	0,4	1,8
4	Bawang Putih	25	37,3	8,3	0,1	1,6	0,3
5	Cabai Tewe Merah	20	6,4	1,5	0,1	0,3	0,8
6	Kencur	8	16,4	3,6	0,0	0,3	0,0
7	Garam	14	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
8	Air	465	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
9	Gula Pasir	7	27,1	7,0	0,0	0,0	7,0
10	Minyak Goreng	195	1595,5	0,0	177,3	0,0	0,0
11	Daun Singkong	50	19,0	3,6	0,1	1,8	0,0
12	Paha Ayam <i>Fillet</i>	200	418,0	0,0	21,8	51,9	0,0
13	Kemiri	7	48,4	1,0	5,0	0,6	0,3
14	Kunyit	7	24,8	4,5	0,7	0,5	0,2
15	Ketumbar	5	1,8	0,1	0,1	0,2	0,0
16	Tahu Putih	30	23,4	0,6	1,5	2,4	0,1
17	<i>Cooking Cream</i>	20	40,0	1,3	4,0	0,0	1,3
18	Merica	4	10,0	4,0	0,0	0,0	0,0
19	Tempe	20	38,6	1,9	2,2	3,7	0,0
20	Tomat	10	1,8	0,4	0,0	0,1	0,3
21	Terasi	3	3,8	0,0	0,0	0,8	0,0
22	<i>Mayonnaise</i>	10	73,3	0,0	8,0	0,0	0,0
23	Cabai Rawit	8	8,2	1,7	0,3	0,4	0,5
Total			2815,9	126,5	223,7	75,5	12,8
Per Sajian			938,6	42,2	74,6	25,2	4,3

Sumber: Hasil Olahan penulis, dan *Fatsecret*, 2025

Tabel 22 NILAI GIZI ES CINCAU HIJAU

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT							
ES CINCAU HIJAU							
No	Bahan	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
1	Daun Cincau	50	61,0	9,2	1,9	2,5	0,0
2	Gula Merah	70	263,9	68,1	0,0	0,0	67,3
3	Santan	130	303,3	8,7	30,3	0,0	0,0
4	Kental Manis	40	100,0	23,0	4,0	1,0	20,0
5	Susu Bubuk	20	96,0	8,0	5,6	4,0	8,0
6	Air	550	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Total			824,2	117,0	41,8	7,5	95,3
Per Sajian			274,7	39,0	13,9	2,5	31,8

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 23 TOTAL NUTRISI

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN SOTO BANDUNG DAN NASI TUTUG ONCOM KHAS PROVINSI JAWA BARAT					
TOTAL GIZI					
Bahan	Kalori (Kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)
Soto Bandung	2344,1	76,5	170,3	86,8	16,3
Nasi Tutug Oncom	2815,9	126,5	223,7	75,5	12,8
Es Cincau Hijau	824,2	117,0	41,8	7,5	95,3
TOTAL	5984,3	320,0	435,9	169,8	124,4
Per Sajian (Porsi)	1994,8	106,7	145,3	56,6	41,5

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

Analisis total nutrisi menunjukkan komposisi gizi dari dua hidangan utama dan satu hidangan tambahan, yaitu Soto Bandung, Nasi Tutug Oncom, dan Es Cincau Hijau. Hasil analisis menunjukkan bahwa total kalori gabungan dari ketiga hidangan mencapai 5984,3 Kkal. Rinciannya, Soto Bandung memiliki kalori sebesar 2344,1 Kkal, Sementara Nasi Tutug Oncom memiliki kalori 2815,9 Kkal, dan Es Cincau Hijau memiliki kalori 824,3 Kkal. Meskipun jumlah kalori ketiganya relatif seimbang, Nasi Tutug Oncom memiliki jumlah yang sedikit lebih tinggi.

Apabila disajikan per porsi, rata-rata kalori yang dikonsumsi adalah 1994,8 Kkal. Tiap porsi mengandung 106,7 gram karbohidrat, 145,3 gram lemak, 56,6 gram protein, dan 41,5 gram gula. Data per sajian ini memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai asupan gizi yang diterima individu dalam satu kali konsumsi.

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

Pelaksanaan uji coba merupakan tahap penting dalam pengembangan produk makanan karena bertujuan untuk mengevaluasi keberhasilan resep serta menilai kesesuaian rasa, tekstur, dan penyajian. Agar proses ini berjalan dengan baik, diperlukan pemilihan lokasi yang mendukung kegiatan praktik dan penjadwalan waktu yang tepat dan teratur. Lokasi harus menyediakan fasilitas yang sesuai dengan kebutuhan proses pengolahan makanan, sedangkan waktu pelaksanaan disesuaikan dengan kesiapan alat, bahan, serta tahapan yang telah direncanakan dalam Tugas Akhir. Pada bagian ini akan dijelaskan secara detail tempat dan waktu pelaksanaan uji coba produk yang menjadi fokus dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis untuk melaksanakan latihan presentasi berada di Jl. Mayang Arum no. 85, Kota Bandung, Jawa Barat. Waktu latihan akan dilaksanakan dari bulan Agustus hingga Oktober 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.