

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan

Pariwisata budaya Betawi memiliki peranan penting sebagai identitas kultural sekaligus daya tarik utama Jakarta di tengah dinamika kota modern. Pemerintah Provinsi DKI Jakarta melalui berbagai program dan kerja sama strategis, seperti dengan hotel berbintang dan pelaksanaan event budaya besar seperti Lebaran Betawi di Monumen Nasional, mengangkat budaya Betawi sebagai ikon pariwisata yang memadukan tradisi, kuliner, dan seni pertunjukan. Upaya ini bertujuan tidak hanya melestarikan nilai-nilai budaya Betawi, tetapi juga memajukan ekonomi kreatif dan meningkatkan daya tarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Kawasan-kawasan seperti Setu Babakan dan Pulau Untung Jawa menjadi contoh lokasi yang dikembangkan sebagai pusat pariwisata budaya Betawi, memberikan pengalaman autentik yang memperkaya khasanah wisata Jakarta sekaligus memberdayakan masyarakat lokal (Murni & Rahman, 2025).

Kuliner tradisional Betawi seperti Asinan Betawi dan Soto Tangkar memiliki nilai sejarah dan budaya yang penting sebagai identitas masyarakat Jakarta. Soto Tangkar, misalnya, merupakan hidangan yang lahir dari kreativitas masyarakat Betawi pada zaman kolonial, yang memanfaatkan bagian-bagian sapi yang tersisa seperti iga dan jeroan, kemudian diolah dengan beragam bumbu khas yang mencerminkan akulturasi budaya Tionghoa, India, dan Arab. Namun, hidangan ini mulai jarang ditemui dan dikenal oleh generasi muda maupun wisatawan akibat dominasi tren makanan cepat saji dan kuliner modern.

Fenomena ini menimbulkan kekhawatiran akan punahnya sejumlah warisan kuliner Betawi yang sarat makna budaya dan sejarah (Baihaki, 2021; Jayanti, 2023; Woda, 2025)

Hasil observasi lapangan di kawasan Setu Babakan dan Kota Tua Jakarta menunjukkan bahwa penyajian makanan tradisional Betawi masih terbatas pada bentuk penyajian konvensional, belum dikembangkan secara estetis dan naratif untuk menarik minat wisatawan. Menurut Ullah, wisatawan tidak hanya mencari makanan tetapi menginginkan pengalaman budaya yang autentik yang bisa diperoleh melalui pengemasan kuliner yang menarik secara visual, penyampaian narasi budaya yang kuat dan pemberian pengalaman baru yang otentik. Hal ini sangat relevan sebagai pendekatan baru dalam mengembangkan kuliner tradisional Betawi, agar dapat menarik wisatawan domestik dan internasional dengan menyuguhkan tidak sekedar makanan tetapi juga cerita budaya yang kaya dan estetika penyajian yang menarik (Ullah et al., 2022).

Data dari Badan Pelestarian Budaya Betawi menunjukkan bahwa terdapat lebih dari 25 hidangan khas betawi, namun berdasarkan hasil survey, hanya sekitar 30% responden masyarakat Jakarta yang dapat menyebutkan lebih dari lima jenis makanan tradisional Betawi, yang menunjukkan adanya krisis identitas kuliner lokal. Fakta ini menimbulkan asumsi bahwa tanpa adanya inovasi dan promosi yang adaptif terhadap tren pariwisata saat ini, kuliner tradisional Betawi berisiko terpinggirkan atau bahkan punah. (Andriyanti & Setiawan, 2024)

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan presentasi makanan ini bertujuan sebagai sarana pengembangan dan promosi kuliner tradisional Betawi melalui pendekatan modern yang tetap mempertahankan nilai tradisional. Dengan

mempresentasikan Asinan Betawi dan Soto Tangkar dalam bentuk yang lebih menarik dan naratif, diharapkan masyarakat dan wisatawan dapat lebih mengenal, mengapresiasi, dan melestarikan kuliner khas Betawi sebagai bagian penting dari pariwisata budaya Jakarta. Karena adanya keterbatasan dari sisi pengetahuan, waktu dan pengalaman. Penulis hanya memilih 2 produk kuliner khas Betawi, yaitu Asinan Betawi dan Soto Tangkar khas Betawi yang akan di olah. Kedua produk ini akan di presentasikan kedalam bentuk yang lebih menarik dan naratif, dengan menggunakan konsep *Casual Dining*. Cara penyajian ini dipilih dengan harapan agar produk kuliner khas Betawi dapat lebih diapresiasi oleh para konsumen yang datang berkunjung ke Jakarta atau sekitarnya.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian *Food Presentation* Modifikasi Penyajian Hidangan Asinan Betawi dan Soto Tangkar Khas Betawi antara lain adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Akademik

Tugas akhir *Food Presentation* ini penulis buat untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

- 1) Menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan penulis yang telah diperoleh selama masa perkuliahan di Poltekpar NHI Bandung.
- 2) Mengembangkan dan meningkatkan penampilan hidangan Asinan Betawi dan Soto Tangkar Khas Betawi agar nampak lebih modern dan menarik.

- 3) Menghitung kandungan gizi yang terdapat pada hidangan Asinan Betawi dan Soto Tangkar khas Betawi.
- 4) Menghitung biaya makanan (*Food Cost*) pada hidangan Asinan Betawi dan Soto Tangkar khas Betawi.
- 5) Memberikan ide usaha untuk hidangan-hidangan tradisional agar kembali dikenal oleh masyarakat umum.

1.3. Usulan Menu

Penulis akan menampilkan 2 jenis hidangan, yaitu Asinan Betawi sebagai *Appetizer* dan Soto Tangkar khas Betawi sebagai *Main Course* dengan konsep *Casual dining*. Berikut adalah penjelasan tentang hidangan yang penulis pilih.

1.3.1. Perencanaan Produk

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

1.3.2. Rangkaian Produk

Menu yang penulis usulkan adalah Asinan Betawi sebagai hidangan pembuka (*Appetizer*) dan Soto Tangkar sebagai hidangan utama (*Main Course*).

1.3.3. Matrix Produk

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

TABEL 1
Matriks Asinan Betawi

Nama Hidangan	Bahan Utama	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Metode
Asinan Betawi	Kerupuk Mie, Kol, tauge, sawi asin, wortel, kuah kacang, selada	Renyah	Kuning, Hijau, Putih, Coklat	Asin, Gurih, Pedas	Kacang Goreng	<i>Frying, Blanch</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 2
Matriks Soto Tangkar

Nama Hidangan	Bahan Utama	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Metode
Soto Tangkar	Iga Sapi, Paru Sapi, nasi	Lembut, kental, bertekstur	Kuning keMerah	Gurih, Pekat	Berempah, Pedas	<i>Braise, Grill</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

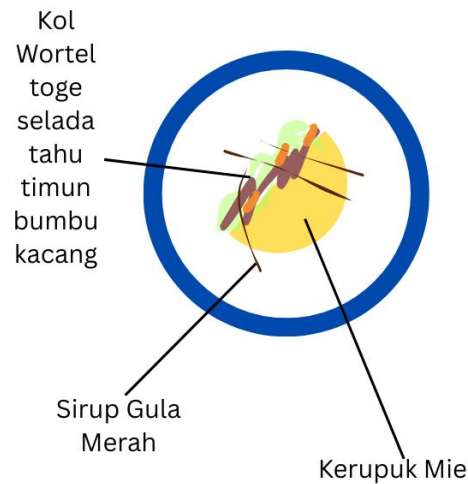
1.3.4. Deskripsi Produk

Pada dasarnya, Asinan Betawi merupakan hidangan khas yang lahir dari perpaduan budaya Betawi dengan pengaruh Tionghoa. Penulis akan mengolah hidangan ini menggunakan bahan-bahan otentik dan menerapkan unsur filosofis yang identik dengan budaya Betawi serta karakteristik asinan itu sendiri.

Asinan Betawi akan disajikan dengan aneka sayuran segar seperti kol, selada, tauge, wortel dan sawi asin, berserta tahu kuning yang telah direndam dalam larutan garam. Bumbu kacang yang berwarna coklat, terbuat dari campuran cabai, kacang tanah sangrai, udang kering, gula, cuka, dan garam, akan disajikan dalam plate

bersama dengan sirup gula merah. Asinan Betawi akan disajikan dengan Kerupuk Mie yang berbentuk seperti *Taco* dan sayuran yang sudah dicampurkan dengan Bumbu Kacang, dan akan di campur saat penyajian.

Gambar 1: Sketsa Asinan Betawi

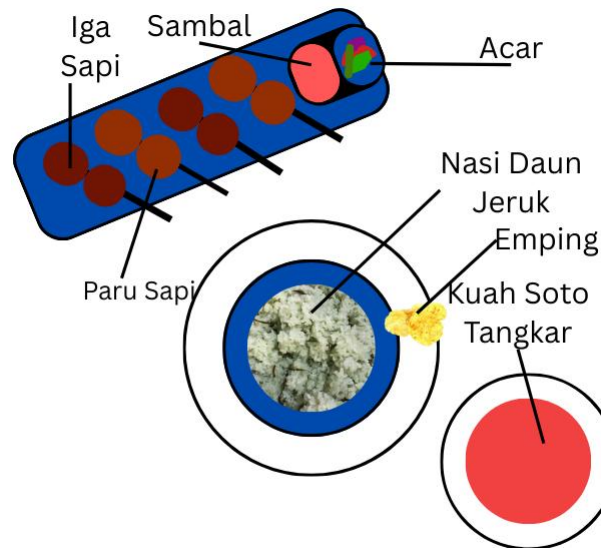


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Soto Tangkar adalah sebuah hidangan yang lahir dari hasil kreatifitas masyarakat Betawi yang minim akan bahan makanan pada era kolonial, penulis akan mengolah hidangan ini dengan bahan-bahan otentik dan menggunakan unsur-unsur filosofis yang identik dengan budaya Betawi dan hidangan ini sendiri. Soto Tangkar akan disajikan dengan daging tangkar/iga yang telah dipotong dan dimasak secara bersamaan dengan kuah soto teknik *gentle braising* lalu ditusuk dan dibakar dengan bakaran sate, dan nasi daun jeruk yang sudah dimasak berbentuk bulat. Hidangan ini akan disajikan menggunakan *Ufo Plate* dengan penyajian kuah secara terpisah dan Tangkar/Iga dan Paru yang

sudah dibakar dengan plate berbeda. Soto Tangkar akan dilengkapi dengan Kerupuk Emping dan Acar Segar.

Gambar 2: Sketsa Soto Tangkar khas Betawi



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.4. Rencana Penyajian Produk

Berikut adalah penjelasan dari hidangan yang akan dipresentasikan penulis dalam tugas akhir berjudul **Pengembangan Hidangan Asinan Betawi dan Soto Tangkar Khas Betawi**.

1.4.1. Tema Penyajian Masakan

Casual dining merupakan cara penyajian makanan yang menggabungkan kualitas rasa dengan suasana santai dan harga terjangkau. Berbeda dengan *fine dining* yang mengedepankan formalitas dan estetika tinggi, *casual dining* menawarkan kenyamanan dan keakraban bagi semua kalangan.

Menurut penelitian oleh Mulyono, pengalaman makan dalam casual dining tidak hanya ditentukan oleh rasa makanan, tetapi juga oleh kualitas layanan dan lingkungan fisik yang menciptakan suasana hangat dan nyaman. Studi ini menekankan bahwa kombinasi antara kualitas makanan, pelayanan yang ramah, dan atmosfer santai merupakan faktor utama dalam menciptakan pengalaman bersantap yang memuaskan dan berkesan, yang kemudian mendorong pelanggan untuk kembali dan merekomendasikan restoran. Pendekatan ini sesuai dengan gaya hidup masyarakat modern yang menginginkan pengalaman kuliner menyenangkan tanpa tekanan formalitas (Mulyono et al., 2021).

Selain faktor suasana dan kualitas layanan, penelitian Mulyono juga menekankan bahwa interaksi sosial yang terjadi selama proses bersantap menjadi bagian penting dari pengalaman casual dining. Restoran dengan konsep ini umumnya dirancang untuk mendukung percakapan, baik melalui penataan meja yang nyaman, jarak antar pelanggan yang tidak terlalu formal, maupun suasana yang tidak terlalu ramai namun tetap hidup. Hal ini memungkinkan pelanggan merasa lebih bebas mengekspresikan diri dan menikmati waktu bersama teman, keluarga, atau rekan kerja. Dengan demikian, casual dining tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai ruang rekreasi ringan yang mendukung hubungan sosial. Perpaduan antara elemen fisik, layanan, dan interaksi ini menciptakan pengalaman holistik, yang menjadikan casual dining relevan dengan pola hidup masyarakat modern yang menghargai koneksi sosial.

Cara penyajian makanan dengan *casual dining* mulai populer di Amerika Serikat pada pertengahan abad ke-20 melalui jaringan restoran seperti TGI Friday's dan Applebee's, dan kini telah berkembang secara global, termasuk di Indonesia. Restoran casual dining sering mengusung konsep tematik, menyajikan hidangan lokal atau internasional dengan penyajian yang sederhana namun menarik. Selain menjadi tempat makan, *casual dining* juga berfungsi sebagai ruang sosial yang inklusif, menjembatani berbagai latar belakang sosial budaya dan menjadikan makanan sebagai media interaksi dan ekspresi budaya sehari-hari.

Perkembangan global konsep casual dining juga mendorong munculnya inovasi baru dalam industri kuliner. Banyak restoran kini mengadopsi gaya penyajian yang lebih fleksibel, seperti menu berbagi (sharing menu), open kitchen, atau konsep fusion yang menggabungkan elemen tradisional dan modern. Adaptasi ini memungkinkan restoran menampilkan identitas unik serta tetap memenuhi preferensi pelanggan yang semakin beragam. Di Indonesia, misalnya, restoran casual dining tidak hanya fokus pada hidangan Barat, tetapi juga menawarkan makanan Nusantara yang dikemas secara modern tanpa menghilangkan cita rasa autentik. Tren ini menunjukkan bahwa casual dining memiliki kemampuan untuk bertransformasi sesuai dengan budaya lokal, sekaligus mengikuti perkembangan global.

1.4.2. Jenis Masakan

Menurut Wigati dan Safitri, *appetizer* sebaiknya memiliki rasa yang enak, ringan, menyegarkan (biasanya dengan rasa agak asam untuk merangsang nafsu makan), dan penampilan yang menarik. Hidangan ini dapat berupa *cold appetizer* seperti salad buah atau sayur yang segar, maupun *hot appetizer* seperti sup ringan. Di Indonesia, Asinan Betawi dapat menjadi contoh khas *appetizer* lokal yang memadukan sayur-mayur segar dengan kuah asam-manis yang menyegarkan. Hidangan ini tidak hanya berfungsi sebagai pembuka, tetapi juga merefleksikan karakteristik rasa lokal yang ringan, segar, dan membangkitkan selera makan. (Wigati et al., 2021)

Selain berfungsi membangkitkan selera makan, *appetizer* juga memiliki peranan dalam memberikan pengalaman awal bagi konsumen sebelum menikmati hidangan utama. Oleh sebab itu, pemilihan bahan, teknik pengolahan, dan penyajian menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan. *Appetizer* umumnya memiliki porsi kecil dan cita rasa yang tidak terlalu kuat, sehingga tidak mengganggu kenikmatan hidangan berikutnya. Dalam teknik penyajian modern, perpaduan warna, tekstur yang segar, serta penataan komponen yang harmonis menjadi faktor penentu untuk menghasilkan tampilan yang menarik. Dengan demikian, *appetizer* tidak hanya mengevaluasi aspek rasa, tetapi juga menciptakan kesan positif terhadap kualitas dan kreativitas kuliner secara keseluruhan.

Di samping itu, perkembangan tren kuliner turut memengaruhi variasi dan inovasi dalam penyajian *appetizer*, baik pada restoran

modern maupun usaha kuliner tradisional. Saat ini, banyak chef dan pelaku usaha kuliner yang mengadaptasi bahan lokal khas daerah menjadi hidangan pembuka dengan konsep kontemporer, tanpa menghilangkan identitas rasa aslinya. Asinan Betawi merupakan contoh adaptasi hidangan tradisional yang memiliki potensi tinggi untuk diaplikasikan dalam konsep fusion appetizer dengan tetap mempertahankan kesegaran sayuran dan cita rasa kuah asam-manisnya. Pendekatan ini tidak hanya memperkaya ragam menu appetizer, tetapi juga menjadi sarana memperkenalkan kekayaan kuliner lokal kepada masyarakat luas serta wisatawan melalui sentuhan inovasi dalam penyajian.

Sementara sup secara tradisional diposisikan sebagai hidangan pembuka, transformasi fungsinya menjadi *main course* terjadi seiring dengan berkembangnya praktik kuliner dan gaya hidup makan yang lebih fleksibel, terutama dalam konteks *casual dining*.

Menurut Ahmad, sup dapat berfungsi sebagai hidangan utama jika mengandung sumber protein, karbohidrat, dan sayuran yang lengkap. Dalam konsep casual dining yang mengutamakan kenyamanan dan kepraktisan, sup seperti Soto Tangkar yang berbahan dasar iga sapi dengan kuah santan berbumbu rempah sangat cocok sebagai main course. Hidangan ini kaya akan rasa dan tekstur, serta biasanya disajikan bersama pelengkap seperti nasi dan emping, menjadikannya makanan yang mengenyangkan dan seimbang secara gizi. Penyajian sup dalam casual dining memang memprioritaskan kepraktisan tanpa

mengorbankan kualitas rasa, sehingga mudah diterima oleh berbagai kalangan konsumen yang mencari pengalaman makan yang santai namun memuaskan (Vriandi Hapsara et al., 2023)

Sebagai hidangan berkuah yang kaya nutrisi dan rempah, sup kerap menjadi pilihan utama dalam pengalaman bersantap yang mengutamakan kenyamanan dan kehangatan. Pada model pelayanan casual dining, sup berfungsi tidak hanya sebagai pelengkap tetapi dapat menjadi menu utama yang menawarkan keseimbangan gizi dan kepuasan rasa. Soto Tangkar merupakan contoh nyata sup khas Indonesia yang memenuhi kriteria tersebut. Dengan menggunakan iga sapi sebagai sumber protein, santan sebagai penambah kekayaan rasa, serta tambahan pelengkap seperti nasi, acar, dan emping, hidangan ini mampu memberikan energi yang cukup sekaligus menawarkan cita rasa autentik yang memanjakan lidah. Keberadaannya dalam kategori hidangan utama memungkinkan restoran casual dining menghadirkan pengalaman kuliner tradisional yang tetap relevan dalam lingkungan modern.

Selain itu, tren konsumen masa kini menunjukkan peningkatan minat terhadap menu tradisional yang dipadukan dengan konsep penyajian yang lebih praktis dan estetis. Hal ini menjadi peluang bagi hidangan seperti Soto Tangkar untuk dikemas ulang tanpa mengurangi nilai tradisionalnya. Penyesuaian porsi, penyajian dalam mangkuk yang modern, serta tambahan elemen penataan yang menarik menjadikan sup ini semakin mudah diterima oleh kalangan muda maupun pengunjung

internasional. Di ranah casual dining, kemampuan sebuah menu untuk menggabungkan identitas budaya, cita rasa yang kaya, dan kenyamanan konsumsi menjadi faktor penting dalam menarik perhatian konsumen. Dengan demikian, Soto Tangkar memiliki potensi besar untuk terus berkembang sebagai pilihan main course yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga memperkuat apresiasi terhadap kuliner Nusantara.

1.4.3. Usulan Resep

Standar resep merupakan pedoman terstruktur yang telah melalui proses pengujian guna menjamin mutu serta konsistensi penyajian hidangan. Panduan ini mencakup nama produk, daftar bahan, teknik memasak, suhu dan durasi pemasakan, hingga tata cara penyajian. Tujuan utama standar resep adalah menghasilkan sajian dengan rasa dan kualitas yang seragam. Dalam konteks casual dining, penerapan standar resep memberikan arahan bagi koki, membantu mengontrol pengeluaran bahan baku, dan memastikan setiap hidangan tersaji dengan cita rasa dan tampilan konsisten. Selain itu, penggunaan standar resep juga mendukung efisiensi kerja di dapur dan pengelolaan operasional secara menyeluruh (Vinaya et al., 2021).

Standar resep berfungsi sebagai alat pelatihan bagi staf dapur, terutama untuk karyawan baru, sehingga proses adaptasi dan pemahaman terhadap menu restoran menjadi lebih cepat dan tepat. Dengan adanya resep yang terstandarisasi, risiko kesalahan dalam penakaran bahan atau teknik memasak dapat diminimalkan, yang pada akhirnya mampu meningkatkan kepuasan pelanggan serta memperkuat

citra restoran. Dalam dunia kuliner yang kompetitif, kepatuhan pada standar resep juga membantu menciptakan pengalaman bersantap yang konsisten, baik untuk pelanggan baru maupun pelanggan yang sudah loyal. Selain itu, penerapan standar resep dapat mendukung strategi pengendalian biaya, mempermudah proses inventarisasi, dan meningkatkan efisiensi dalam perencanaan menu, sehingga memberikan kontribusi signifikan terhadap keberlanjutan operasional restoran.

Penerapan standar resep juga berperan penting dalam menjaga konsistensi brand sebuah restoran. Dalam industri makanan dan minuman, konsistensi merupakan faktor kunci yang memengaruhi tingkat kepuasan pelanggan dan loyalitas pada merek. Dengan adanya standar resep yang baku, setiap hidangan yang disajikan—baik di hari ramai maupun saat pergantian staf dapur tetap mempertahankan rasa, aroma, porsi, dan tampilan yang sama. Hal ini sangat krusial bagi konsep casual dining, di mana pelanggan mengharapkan pengalaman bersantap yang stabil setiap kali berkunjung. Standar resep membantu memastikan bahwa kualitas sajian tidak bergantung pada individu tertentu, tetapi pada sistem yang telah dirancang secara profesional.

Dalam Tugas Akhir ini, resep-resep Asinan Betawi dan Soto Tangkar khas Betawi penulis peroleh dari Rudy Choirudin, melalui *Channel Youtube* “Galeri Rasa Channel” yang berjudul “Rudy Choirudin | Kuliner Lawas, Ada dari Tahun 70-an ~ Asinan Betawi” dan “Rudy Choirudin | Resep Acar Seger Super Menggelegar ~ Acar dan 3 Sambal Rumahan” begitupula dengan Devina Hermawan, melalui

Channel Youtube miliknya yaitu “Devina Hermawan” dan memiliki judul “Praktis SATU Bumbu! Resep SOTO TANGKAR BETAWI & SATE [Menu IdulAdha]”

Rudy Choirudin merupakan *Chef* dan presenter legendaris yang terkenal di Indonesia, mulai muncul di televisi pada tahun 1990 melalui acara seperti “Selera Nusantara” dan “Resep Oke Rudy”. Pada tahun 2004 beliau mendapatkan penghargaan MURI sebagai “Presenter Masak Terlama di Indonesia” yang berlanjut selama 14 tahun *non-stop*. Dan di tahun 2025, beliau bergabung menjadi juri menggantikan *Chef* Arnold Poernomo di “MasterChef Indonesia” pada musim ke-12.

Devina Hermawan dikenal secara luas setelah mengikuti “MasterChef Indonesia” musim ke-lima pada tahun 2019. Setelah itu Devina juga aktif membagikan video resep di platform *Youtube* miliknya, yaitu “Devina Hermawan” dan saat ini memiliki 4 juta *Subscriber*. Selain di *Youtube*, Devina juga menerbitkan dua buku resep miliknya, yaitu “Indonesian Fusion Foods” di tahun 2019 dan “Yummy! 76 Menu Favorit Anak” di tahun 2021. Selain itu, beliau juga memiliki usaha cafe bernama “Lamama Asian Cafe and Bakery” yang berdiri pada tahun 2023 dan berada di Setrasari Plaza II, Kota Bandung.

Pada tabel berikut, penulis akan menyajikan resep-resep yang akan digunakan sebagai pedoman dalam pembuatan hidangan Asinan Betawi dan Soto Tangkar. Resep tersebut akan ditampilkan menggunakan format Standar Resep Poltekpar NHI Bandung.

TABEL 3

Usulan Resep Isi Asinan Betawi

Asinan Betawi

Asal Daerah : Betawi Jumlah Porsi : 3 Porsi

Jenis Makanan : *Appetizer* Ukuran Per Porsi : 150 g

Suhu Penyajian : 25°C

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	80	gr	Kol	<i>Shredded</i>
		90	gr	Wortel	<i>Matchstick</i>
		65	gr	Toge	
		60	gr	Timun	Potong acak
		90	gr	Selada	Sobek serasi
		60	gr	Sawi Asin	Cuci dan potong memanjang
		60	gr	Tahu Kuning	Rendam air garam
2	<i>Cut</i>	15	gr	Kerupuk Mie	Goreng
		20	gr	Kol	Potong dan rendam dalam air es
		15	gr	Toge	

Sumber: Rudy Choirudin dan Olanah penulis, 2025

TABEL 4

Usulan Resep Bumbu Kacang

**Asinan Betawi
(Bumbu Kacang)**

Asal Daerah : Betawi Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan : *Appetizer* Ukuran Per Porsi : 50 g
 Suhu Penyajian : 25°C

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	150 25 10 3 15 5 5 50 250	g g g g g ml g g ml	Kacang tanah Cabai Merah Bawang Putih Garam Gula Cuka Ebi Gula Merah Air Panas	Goreng Goreng <i>Grind</i>
2	Goreng	150 25	g g	Kacang Tanah Cabai Merah	Goreng hingga kacang ke-coklatan. Dan cabai hingga warna merah menyala
3	<i>Blend</i>	150 25 10 3 15 5 5 200	g g g g g ml g ml	Kacang tanah Cabai Merah Bawang Putih Garam Gula Cuka Ebi Air Panas	<i>Blend</i> hingga halus, masukan cuka di akhir
4	larutkan	50 50	gr ml	Gula Merah Air Panas	Larutkan gula merah dengan air panas hingga kental untuk disiram saat <i>assembly</i>

Sumber: Rudy Choirudin dan Olahan penulis, 2025

TABEL 5

Usulan Resep Kuah Soto Tangkar

**Soto Tangkar
(Kuah Soto)**

Asal Daerah : Betawi Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran Per Porsi : 200 ml
 Suhu Penyajian : 80°C

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	50 30 8 15 5 7 3 5 10 10 10 2 3 700 80 20 30 30	g g g g g g g g g g g g g ml ml ml g ml	Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Cabai Merah Kunyit Jahe Jintan Ketumbar Merica Garam Gula Cengkeh Pala <i>Beef Stock</i> Santan Minyak Maizena Air	Sangrai
2	<i>Blend, Sautee, Simmer</i>	50 30 8 15 5 7 5 3 3 2 20 700	g g g g g g g g g g g g	Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Cabai Merah Kunyit Jahe Ketumbar Jinten Pala Cengkeh Minyak Beef Stock	<i>Blend</i> semua bahan lalu <i>sautee</i> hingga matang dan wangi, tambahkan <i>Beef Stock</i> dan <i>simmer</i> .
3	<i>Add</i>	30 30	g ml	Maizena Air	Setelah <i>simmer</i> iga dan paru, tambahkan <i>slurry</i> dan masak hingga mengental

Sumber: Devina Hermawan dan Olahan penulis, 2025

TABEL 6

Usulan Resep Protein Soto Tangkar

**Soto Tangkar
(Protein)**

Asal Daerah : Betawi Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran Per Porsi : 80 g
 Suhu Penyajian : 80°C

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	360 150 15 10 800	g g gr g ml	Iga Sapi Paru Sereh Daun Salam Air	Potong melebar utuh
2	<i>Blanch</i>	360 150 500	g g ml	Iga Sapi Paru Air	<i>Blanch</i> iga sapi dan paru untuk menghilangkan kotoran
3	<i>Mix, Pressure Cook</i>	360 75 15 10 800	g g gr g ml	Iga Sapi Paru Sereh Daun Salam Air	Tambahkan sisa bahan, <i>pressure cook</i> hingga empuk. Gunkaan sisa <i>Beef stock</i> untuk Kuah Soto
4	<i>Simmer, Torch</i>	360 500	g ml	Iga Sapi Kuah Soto	<i>Simmer</i> dengan kuah soto, saat akan disajikan <i>torch</i> permukaan daging untuk mendapatkan warna dan tekstur yang <i>charred</i>
5	<i>Gentle Braise</i>	150 300	g ml	Paru Sapi Kuah Soto	<i>Gentle braise</i> paru sapi diatas api kecil hingga matang

Sumber: Devina Hermawan dan Olahan penulis, 2025

TABEL 7

Usulan Resep Karbo

Soto Tangkar**(Karbo)**

Asal Daerah : Betawi Jumlah Porsi : 3 Porsi

Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran Per Porsi : 120 g

Suhu Penyajian : 80°C

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	250	g	Beras	<i>julienne chopped</i>
		2	g	Daun Jeruk	
		5	g	Bawang Merah	
		325	ml	Air	
		15	ml	oil	
2	<i>Cook</i>	5	g	Bawang Merah	Masak hingga harum
		15	ml	Oil	
3	<i>Wash and Cook</i>	250	g	Beras	Campurkan semua bahan dalam <i>Rice Cooker</i> dan masak hingga matang
		2	g	Daun Jeruk	
		5	g	Bawang Merah	
		325	ml	Air	
		15	ml	oil	

Sumber: Hasil Uji Coba Olahan penulis, 2025

TABEL 8

Usulan Resep Acar Segar

**Soto Tangkar
(Acar Segar)**

Asal Daerah : Betawi Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran Per Porsi : 15 g
 Suhu Penyajian : 25°C

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	15 15 10 5 45 2 5 2 1 1	gr gr gr Gr gr ml gr gr gr gr	Timun Wortel Bawang Merah Cabai Rawit Hijau Tomat Cherry Cuka Gula Garam Cengkeh Kayu Manis	
2	<i>Wash</i>			Timun Wortel Cabai Rawit Hijau	
3	<i>Peel</i>			Timun Wortel Bawang Merah	
4	<i>Cut</i>			Timun Wortel Bawang Merah	Buang biji, dan potong menjadi <i>Half moon</i>
5	<i>Mix and Brine</i>			Timun Wortel Bawang Merah Cabai Rawit Hijau Cuka Gula Garam Cengkeh Kayu Manis	<i>Mix</i> Cuka, Gula, Garam, cengkeh dan kayu manis. Lalu masukan Timun, Wortel dan Bawang Merah. <i>Brine</i> selama 30 menit

Sumber: Rudy Choirudin dan Olahan penulis, 2025

TABEL 9

Usulan Resep Sambal

**Soto Tangkar
(Sambal)**

Asal Daerah : Betawi Jumlah Porsi : 3 Porsi
 Jenis Makanan : *Main Course* Ukuran Per Porsi : 10 g
 Suhu Penyajian : 25°C

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>	50	gr	Cabai Rawit Merah	Rebus
		7	gr	Bawang Putih	Goreng
		3	gr	Garam	
		3	gr	Cuka	
		60	ml	Air	
2	<i>Blend</i>	50	gr	Cabai Rawit Merah	<i>Blend</i> hingga halus
		7	gr	Bawang Putih	
		3	gr	Garam	
		3	gr	Cuka	
		50	ml	Air	
3	<i>Strain</i>			Cabai Rawit Merah Bawang Putih Garam Cuka Air	Saring dan tekan hingga airnya saja
4	<i>Add and Cook</i>	7	gr	Maizena	Tambahkan <i>Slurry</i> dan masak dalam panci hingga mengental
		10	ml	Air	

Sumber: Rudy Choirudin dan Olahan penulis, 2025

1.4.4. *Recipe Costing, Food Cost, Dish Costing dan Selling Price,*

Dalam praktik kuliner profesional, perhitungan biaya makanan (food costing) tetap menjadi instrumen krusial untuk memastikan kelangsungan ekonomi usaha dan penetapan harga jual yang rasional. Penelitian oleh Demirkol et al. (Cengiz et al., 2018) menunjukkan bahwa implementasi langkah-langkah pengendalian biaya makanan dan

minuman termasuk perhitungan biaya resep, standarisasi porsi, serta pemantauan pemakaian bahan secara signifikan meningkatkan ketepatan penganggaran dan kinerja keuangan unit F&B; dengan kata lain, *recipe costing* tidak hanya menentukan berapa banyak uang yang dibutuhkan untuk bahan baku per porsi, tetapi juga menjadi dasar bagi strategi pengendalian pemborosan, perencanaan pembelian, dan penetapan harga jual yang bersifat kompetitif dan menguntungkan. Studi tersebut menekankan bahwa frekuensi penggunaan langkah-langkah kontrol biaya berkorelasi positif dengan peningkatan kinerja hotel/restaurant sehingga perhitungan biaya resep yang sistematis merupakan praktik manajerial yang esensial dalam operasional kuliner.

Selain *recipe costing*, terdapat pula konsep *dish costing*, yaitu perhitungan biaya produksi untuk satu porsi hidangan yang telah jadi, serta *food cost percentage* yang menggambarkan persentase biaya bahan makanan dibandingkan dengan harga jual menu. Ketiga komponen ini menjadi landasan penting dalam menetapkan harga jual (*selling price*) yang kompetitif, sekaligus memastikan profitabilitas tanpa mengurangi kualitas hidangan. Dengan memahami proporsi biaya secara tepat, pelaku usaha kuliner dapat mengelola harga bahan baku, mengantisipasi fluktuasi biaya bahan, dan menjaga margin keuntungan secara konsisten. Perhitungan biaya yang akurat juga membantu dalam proses pengendalian operasional dapur, seperti pembelian bahan, pengelolaan porsi, hingga pengawasan waste, sehingga bisnis dapat berjalan lebih efisien dan berkelanjutan.

Recipe costing merupakan perhitungan total biaya seluruh bahan yang digunakan dalam satu resep.

Recipe Costing = Total biaya seluruh bahan yang digunakan.

Sedangkan dish costing adalah biaya bahan untuk satu porsi hidangan yang diperoleh dari membagi recipe costing dengan jumlah porsi.

Dish Costing = Recipe costing ÷ Jumlah porsi

Food cost percentage adalah persentase biaya bahan makanan terhadap harga jual, digunakan untuk menilai efisiensi pengeluaran bahan dalam proses produksi.

Food Cost Percentage = (Biaya bahan ÷ Harga jual) × 100%

Sementara itu, selling price merupakan harga jual menu yang ditentukan berdasarkan biaya per porsi dan persentase food cost yang ditargetkan, agar usaha kuliner tetap memperoleh keuntungan secara optimal.

Selling Price = Dish costing ÷ Persentase food cost

Berikut merupakan lampiran tabel dish costing dan selling price yang telah penulis susun berdasarkan perhitungan dari seluruh resep yang telah dipaparkan sebelumnya. Data harga bahan makanan yang digunakan sebagai acuan diperoleh melalui survei langsung ke beberapa sumber pasar untuk memastikan keakuratan dan relevansi nilai biaya produksi. Penulis mengumpulkan harga bahan dari “Fresh Market Cikunir” yang berlokasi di Bekasi pada tanggal 6 September 2025, serta dari “Pasar Antri Cimahi” dan “Superindo” yang berada di wilayah Cimahi pada tanggal 13 September 2025.

Pemilihan beberapa lokasi pasar berbeda dilakukan untuk mendapatkan gambaran harga yang lebih representatif, mengingat variasi harga dapat dipengaruhi oleh lokasi geografis, ketersediaan bahan, dan kondisi pasar saat pengambilan data. Dengan demikian, penyusunan dish costing ini diharapkan mampu memberikan dasar perhitungan biaya yang lebih akurat, transparan, dan dapat dipertanggungjawabkan dalam proses penentuan harga jual setiap hidangan.

TABEL 10

Dish costing asinan betawi

Dish: Asinan Betawi		Yield: 3 Portions		
No	Nama bahan	Jumlah	Harga bahan (kg/lt)	Unit cost
				(Rp.)
1	Kol Putih	80 gr	Rp14,000.00	Rp1,120.00
2	Wortel	90 gr	Rp18,000.00	Rp1,620.00
3	Toge	65 gr	Rp20,000.00	Rp1,300.00
4	Timun	60 gr	Rp15,000.00	Rp900.00
5	Selada Kering	90 gr	Rp24,000.00	Rp2,160.00
6	Sawi Asin	60 gr	Rp13,500.00	Rp810.00
7	Tahu Kuning	60 gr	Rp48,000.00	Rp2,880.00
8	Kerupuk Mie	15 gr	Rp24,000.00	Rp360.00
9	Kacang tanah	150 gr	Rp40,000.00	Rp6,000.00
10	Cabai Merah	25 gr	Rp56,000.00	Rp1,400.00
11	Bawang Putih	10 gr	Rp35,000.00	Rp350.00
12	Garam	3 gr	Rp10,000.00	Rp30.00
13	Gula	3 gr	Rp22,000.00	Rp66.00
14	Cuka	15 ml	Rp50,000.00	Rp750.00
15	Ebi	5 gr	Rp333,333.00	Rp1,666.00
16	Gula Merah	50 gr	Rp28,000.00	Rp14,000.00
Recipe Costing				Rp35,412.00
Cost per Dish				Rp11,804.00
Selling Price (Dengan <i>Food Cost</i> 35%)				Rp33,725.71

Sumber: Rudy Choirudin dan Olahan penulis, 2025

TABEL 11
Dish costing soto tangkar

Hasil Akhir: 3 Porsi

No	Nama bahan	Jumlah	Harga bahan (kg/lt)	<i>Unit cost</i>
				(Rp.)
1	Bawang Merah	65 gr	Rp35,000.00	Rp2,275.00
2	Bawang Putih	30 gr	Rp35,000.00	Rp1,050.00
3	Kemiri	8 gr	Rp63,000.00	Rp504.00
4	Timun	15 gr	Rp15,000.00	Rp225.00
5	Wortel	15 gr	Rp18,000.00	Rp270.00
6	Cabai Rawit Hijau	5 gr	Rp48,000.00	Rp240.00
7	Cabai Merah	15 gr	Rp65,000.00	Rp975.00
8	Cabai Rawit Merah	50 gr	Rp48,000.00	Rp2,400.00
9	Kunyit	5 gr	Rp18,000.00	Rp90.00
10	Jahe	7 gr	Rp30,000.00	Rp210.00
11	Jintan	3 gr	Rp82,000.00	Rp246.00
12	Ketumbar	5 gr	Rp40,000.00	Rp1,400.00
13	Daun Jeruk	3 gr	Rp70,000.00	Rp210.00
14	Daun Salam	11 gr	Rp16,000.00	Rp176.00
15	Serai	30 gr	Rp20,000.00	Rp600.00
16	Cengkeh	3 gr	Rp440,000.00	Rp1,320.00
17	Pala	3 gr	Rp70,000.00	Rp210.00
18	Santan	80 ml	Rp75,000.00	Rp6,000.00
19	Minyak	35 ml	Rp23,000.00	Rp805.00
20	Iga Sapi	360 gr	Rp100,000.00	Rp36,000.00
21	Paru	150 gr	Rp68,000.00	Rp10,200.00
22	Beras	250 gr	Rp17,800.00	Rp4,450.00
23	Merica	10 gr	Rp12,500.00	Rp125.00
24	Cuka	5 ml	Rp50,000.00	Rp750.00
25	Gula	15 gr	Rp22,000.00	Rp330.00
26	Garam	25 gr	Rp10,000.00	Rp250.00
27	Tomat Cherry	45 gr	Rp120,000.00	Rp5,400.00
Recipe Costing				Rp76,711.00
Cost per Dish				Rp25,570.33
Selling Price (35%)				Rp73,058.10

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 12

Total Dish Costing dan Harga Jual

Nama Hidangan	Cost Per Dish	Food Cost	Selling Price
Asinan Betawi	11.804	35%	33.725
Soto Tangkar	25.570	35%	73.058
Total Harga	37.374		106.783

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Total harga Jual Hidangan Asinan Betawi dan Soto Tangkar

berdasarkan *Total Cost* dan *Food Cost* sebesar 35%

1.4.5. Daftar Nilai Gizi

Nilai gizi makanan mencakup kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral dalam bahan pangan yang dikonsumsi, dan hal tersebut sangat penting dalam upaya pemenuhan kebutuhan gizi harian tubuh. Sebagaimana diungkap oleh Ibrahim Elmadfa & A L Meyer (2010), informasi komposisi pangan diperlukan untuk penilaian kualitas diet dan pengembangan panduan diet berbasis pangan karena estimasi asupan zat gizi dari konsumsi pangan hanya dapat dilakukan secara andal jika data komposisi pangannya sudah valid dan lengkap. Oleh karena itu, penyusunan daftar nilai gizi pada produk makanan harus didasarkan pada komposisi bahan baku yang akurat (misalnya dengan mengacu pada basis data komposisi pangan nasional atau internasional) agar konsumen memperoleh informasi transparan serta dapat menjaga pola makan yang seimbang dan sehat.

Selain sebagai dasar penilaian kecukupan gizi, data komposisi pangan juga berperan penting dalam memastikan kesesuaian formulasi produk dengan kebutuhan kesehatan masyarakat. Keakuratan informasi gizi

memungkinkan produsen untuk menyesuaikan kandungan zat gizi tertentu—seperti mengurangi lemak jenuh, menambah serat, atau mengoptimalkan jumlah mikronutrien agar produk lebih sesuai dengan rekomendasi diet yang dianjurkan. Dalam konteks ini, informasi yang bersumber dari basis data komposisi pangan yang tervalidasi berfungsi sebagai rujukan ilmiah yang membantu produsen mengembangkan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga mendukung pola makan seimbang. Dengan demikian, peran data komposisi pangan tidak hanya sebatas memberikan informasi pada label, tetapi juga memengaruhi proses inovasi dan reformulasi produk pangan.

Selain itu, penyajian nilai gizi yang akurat merupakan bagian dari upaya transparansi produsen kepada konsumen, yang semakin penting di era meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan. Konsumen kini lebih kritis dalam memilih makanan dan seringkali mempertimbangkan kandungan gizi sebelum membeli suatu produk. Dengan mencantumkan informasi gizi yang bersumber dari data yang terstandar, produsen membantu konsumen membuat keputusan yang lebih bijak terkait asupan harian mereka. Hal ini sejalan dengan pandangan Elmadfa & Meyer yang menekankan bahwa ketersediaan data komposisi pangan berkualitas adalah fondasi bagi pendidikan gizi dan kebijakan publik di bidang kesehatan. Oleh karena itu, keberadaan informasi nilai gizi yang kredibel tidak hanya bermanfaat bagi individu, tetapi juga mendukung tujuan kesehatan masyarakat secara lebih luas.

Berikut merupakan lampiran daftar nilai gizi yang telah penulis susun melalui situs Fat Secret Indonesia. Berikut merupakan hasil perhitungan nilai gizi kedua produk tersebut.

TABEL 13
Nilai gizi asinan betawi

ASINAN BETAWI					
BAHAN	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Kol	80	55	2.09	9.93	1.03
Wortel	90	36.9	0.22	8.62	0.84
Toge	65	18.85	0.31	3.05	2.33
Timun	60	7.2	0.1	1.3	0.35
Selada	90	12.6	0.13	2.67	0.81
Sawi Asin	60	16.8	0.06	3.38	0.66
Tahu Kuning	60	53.8	3.08	0.77	4.62
Kerupuk Mie	15	142.8	6.33	21.39	0.03
Kacang tanah	150	851	73.86	24.2	38.7
Cabai Merah	25	26	0.9	5.18	1.29
Bawang Putih	10	15	0.05	3.31	0.64
Garam	3	0	0	0	0
Gula	15	54	0	67.4	0.51
Cuka	5	1	0	0	0
Ebi	5	13.9	0.21	0.11	3.13
Gula Merah	50	188.5	0	48.67	0
Total		1493.35	87.34	199.98	54.94
Per Porsi		497.783	29.11	66.66	18.31

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 14
 Nilai gizi soto tangkar

SOTO TANGKAR					
BAHAN	Jumlah (gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Iga Sapi	360	871,2	68,62	0	69,6
Paru	75	138	3,8	0	24,3
Bawang Merah	65	27.3	0.05	6.57	0.6
Bawang Putih	37	49	0.25	12.2	2.34
Kemiri	8	55	5.76	1.11	0.73
Cabai Merah	15	4.8	0.04	1.1	0.23
Kunyit	5	17.7	0.5	3.25	0.4
Jahe	7	5.6	0.05	1.24	0.13
Jintan	3	11.3	0.67	1.33	0.53
Ketumbar	5	1.15	0.03	0.18	0.11
Merica	10	33.3	0	6.67	0
Garam	15	0	0	0	0
Gula	15	57	0	15	0
Cengkeh	2	1	0.013	0.2	0.043
Pala	3	15.8	1.09	1.48	0.18
Santan	80	203	20.3	5.8	0
Minyak	35	280	31.5	0	0
Sereh	15	14.9	0.07	3.8	0.27
Daun Salam	10	31.3	0.84	7.5	0.76
Beras	250	902.5	1.48	198.7	16.9
Daun Jeruk	2	0.24	0.002	0.08	0.005
Timun	15	1.8	0.024	0.32	0.089
Wortel	15	6.15	0.036	1.44	0.14
Cabai Rawit Hijau	5	5.15	0.18	1.04	0.26
Cuka	5	1	0	0	0
Cabai Rawit Merah	50	51.5	1.8	10.4	2.6
Tomat Ceri	45	8.1	0.09	1.76	0.4
Total		1922.59	64.77	281.17	26.72
Per Porsi		640.86	21.592	93.72	8.91

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 15

Nilai gizi asinan betawi dan soto tangkar

TOTAL GIZI				
Hidangan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)
Asinan Betawi	1493.35	87.34	199.98	54.94
Soto Betawi	2579.59	123.855	281.17	96.867
Total	4072.94	211.195	481.15	151.807
Per Sajian	1357.65	70.40	160.38	50.60

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Berdasarkan nilai gizi di atas, dapat diketahui bahwa hidangan Asinan Betawi termasuk cukup tinggi kalori karena adanya tambahan kacang dan kerupuk, meskipun bahan utamanya adalah sayuran. Begitu pula dengan hidangan Soto Tangkar yang menggunakan bahan utama iga sapi dan santan, sehingga tergolong tinggi kalori dan lemak. Jika dikonsumsi bersama, Asinan Betawi dan Soto Tangkar memberikan total energi sekitar 1.399 kkal, dengan kandungan lemak dan karbohidrat yang cukup tinggi. Ini setara dengan lebih dari separuh kebutuhan kalori harian orang dewasa, sehingga kedua hidangan ini sebaiknya dinikmati sebagai menu utama yang lengkap.

Selain itu, kandungan lemak jenuh pada Soto Tangkar yang berasal dari santan dan daging sapi dapat berkontribusi terhadap peningkatan kadar kolesterol jika dikonsumsi secara berlebihan. Sementara Asinan Betawi, meskipun kaya akan serat dari sayuran segar yang baik bagi pencernaan, tetap perlu diperhatikan porsi karena bumbu kacang dan tambahan kerupuk turut menyumbang energi dan natrium yang cukup tinggi.

1.5 Lokus dan Pelaksanaan Waktu Uji Coba

Tugas akhir yang penulis susun dengan judul **PENGEMBANGAN HIDANGAN ASINAN BETAWI DAN SOTO TANGKAR KHAS BETAWI** akan diuji cobakan sebagai berikut:

1.5.1. Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi latihan akan dilakukan di dapur rumah penulis, yang berlokasi di Graha Indah, B8 No. 4A, Jatiasih, Kota Bekasi. Jawa Barat

1.5.2. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Pelaksanaan presentasi hidangan akan dilaksanakan di dapur Restoran Nusantara Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada tanggal 22 November 2025 yang terletak di Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.