

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut penelitian Malau et al., (2023) karena Indonesia adalah negara kepulauan tropis, ia sangat rentan terhadap dampak perubahan iklim, yang semakin nyata mempengaruhi berbagai aspek kehidupan, terutama yang berkaitan dengan ketahanan pangan. Perubahan pola iklim dan variabilitas cuaca yang semakin tidak menentu menempatkan sektor pertanian, yang merupakan bagian penting dari ekonomi negara, di bahaya. Produksi tanaman pangan sangat penting untuk memenuhi kebutuhan pangan negara karena populasinya yang besar. Akibatnya, perubahan iklim seperti peningkatan suhu, perubahan curah hujan, dan perubahan musim tanam menempatkan tekanan yang signifikan pada keberlangsungan industri ini.

El Niño-Southern Oscillation (ENSO), sebuah pola iklim global yang berdampak besar pada cuaca di banyak negara, termasuk Indonesia, dan merupakan salah satu komponen iklim utama yang mempengaruhi produksi pertanian di Indonesia. ENSO terdiri dari dua komponen.

Menurut penelitian (Ryalita Primadany, 2013), kabupaten Nganjuk, Jawa Timur, memiliki banyak potensi pariwisata karena memiliki banyak tempat bersejarah, warisan budaya yang kaya, dan keindahan alam yang indah. Meskipun demikian, daerah ini belum memanfaatkan sumber dayanya secara maksimal untuk menciptakan sektor pariwisata yang berkembang. Salah satu kendala utama dalam pengembangan adalah tidak adanya dukungan pemerintah dan pemasaran untuk proyek-proyek yang berhubungan dengan pariwisata. Menerapkan langkah-

langkah yang dapat memaksimalkan sumber daya Nganjuk dan mempromosikan wilayah ini secara lebih efektif sangat penting untuk mewujudkan potensinya.

Wisata kuliner, yang memiliki kemampuan untuk memperkenalkan wisatawan pada adat istiadat pertanian dan budaya daerah tersebut, merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan daya tarik pariwisata Nganjuk. Nasi jagung, makanan pokok di daerah ini, merupakan salah satu kuliner khas daerah yang dapat ditemukan di Nganjuk yang menampilkan hasil pertanian yang melimpah di daerah ini. Nganjuk merupakan lokasi yang tepat bagi wisatawan yang mencari pengalaman yang asli dan kaya akan budaya, karena kuliner tradisional dapat menjadi titik awal untuk mempelajari cara hidup masyarakat setempat.

Kabupaten Nganjuk dapat menyediakan wisata kuliner yang menyoroti pasar lokal, teknik penyiapan makanan tradisional, dan makanan khas daerah dengan menekankan promosi kuliner daerahnya sebagai bagian dari pengalaman wisata yang lebih besar. Untuk memberikan pengalaman yang lebih otentik kepada wisatawan, wisata ini dapat menggabungkan pemberhentian di lokasi pedesaan di mana makanan tradisional dibuat. Untuk mempromosikan warisan kulinernya dan menarik wisatawan domestik dan mancanegara, Nganjuk juga dapat mengadakan festival makanan. Melalui lokakarya memasak yang menggunakan produk dan metode regional, pengunjung dapat membawa pulang sedikit masakan Nganjuk.

Dengan menarik wisatawan, wisata kuliner tidak hanya meningkatkan ekonomi lokal tetapi juga melindungi budaya makanan dengan memastikan bahwa adat istiadat dan resep makanan diturunkan dari generasi ke generasi. Makanan asli Nganjuk memiliki potensi untuk menjadi komponen kunci dari strategi pariwisata

jika dikembangkan dan dipromosikan dengan baik, sehingga dapat meningkatkan daya tarik daerah tersebut sebagai tujuan wisata di Indonesia.

Di Provinsi Jawa Timur, lebih tepatnya di Kabupaten Nganjuk, penulis menemukan menu yang bernama Segoa Banting. Menu ini adalah hidangan sehari-hari masyarakat disana alasan penulis mengangkat menu ini, penulis pernah merasakan langsung menu ini ditempat lahirnya sendiri Segoa Banting saat mengunjungi keluarga yang menetap disana.

Penulis merencanakan mengangkat menu ini dan mengembangkannya dengan judul **“Presentasi Pengembangan Produk Soto Becek dan Segoa Banting Khas Kabupaten Nganjuk Provinsi Jawa Timur”**.

Tabel 1.1 NARASUMBER

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1.	Rahmawati 42 tahun	Pemilik Rumah Makan Pendopo. Alamat: Rumah makan Pendopo Andaru Jl. Lawu, Kramat, kecamatan nganjuk, kab. Nganjuk, Jawa Timur 64419	Memberikan informasi tentang Segoa Banting dan Kuliner Nganjuk
2.	Bagus Aji Panuntun 23 tahun	Pemilik Rumah Makan Pendopo. Alamat: Rumah makan Pendopo Andaru Jl. Lawu, Kramat, kecamatan nganjuk, kab. Nganjuk, Jawa Timur 64419	Memberikan informasi tentang Soto Becek dan Beras Kencur.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1.2 Tujuan Penelitian

Penulis membagi tujuan dari kegiatan *food presentation* ini menjadi dua, yaitu:

1.2.1 Tujuan Akademik

Penulis memenuhi tugas akhir yang merupakan kewajiban dan persyaratan kelulusan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- Mengembangkan Kuliner Kota Nganjuk dan memperkenalkan kepada Masyarakat luas mengenai pengembangan produk kuliner Kabupaten Nganjuk Provinsi Jawa Timur, mulai dari presentasi dan metode memasak.
- Menghitung biaya dan bahan dalam produksi makanan dan bisa menghitung harga jual yang bisa dipakai di Hotel atau *Restaurant*.
- Melatih dan menerapkan ilmu keterampilan yang telah penulis pelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam bentuk tugas akhir, yaitu *Food Presentation*.

1.3 Usulan Produk

1.3.1 Rangkaian Menu

MENU

Soup



SOTO BECEK

(Kaldu sapi dengan Santan, Irisan Daging Sapi yang di masak menggunakan teknik *blanch*, Kecambah, dan Kol di dalam kuah

soup)

Main Course



SEGO BANTING

(Nasi Jagung, Ikan Teri Kere disajikan dengan sambal *puree*, Orek Tempe *chips*, dan Urap *Wrap*)

Beverage



ES BERAS KENCUR

(Minuman yang berisi beras putih, gula jawa dan pasir, kencur, jahe, dan asam jawa yang menghangatkan tubuh)

1.3.2 MATRIKS MENU

Tabel 1.2 MATRIKS MENU

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Daging	Daging Short Plate	Gurih	Abu Abu	<i>Lembut</i>	<i>Simmer</i>
2.	Tauge	<i>Tauge, Tepung</i>	Netral	Coklat	<i>Crispy</i>	<i>Fry</i>
3.	<i>Cabbage</i>	<i>Cabbage</i>	Netral	Putih	<i>Crunchy</i>	<i>Simmer</i>
4.	<i>Sambal</i>	<i>Cabai Domba, Cabai Merah, Garlic</i>	Pedas	Merah	Lembut	<i>Blanch, Blend</i>
5.	<i>Kuah Kuning</i>	<i>Garlic, shall ot, Turmeric, ketumbar</i>	Gurih, Creamy	Kuning	<i>Lembut</i>	<i>Sauted, Simmer</i>
6.	Nasi	Beras, Jagung	Gurih	Putih dan Kuning	Lembut	<i>Steam</i>
7.	Urap	Tauge, Kaca ng Panjang, Kangkung	Manis, Gurih, pedas	Hijau	Crunchy	<i>Blanch</i>
8.	Sambal Ikan Asin	Cabai Merah, Cabe Rawit, Bawang Putih, Bawah Merah, Ikan Asin	Pedas, Asin	Merah	Lembut	<i>Sauted , Fry</i>
9	Tempe Chips	Tempe	Gurih	Coklat	Crispy	<i>Fry</i>
10	Beras Kencur	Gula Jawa Gula Pasir Beras Asam Jawa Kencur Jahe	Manis Hangat Menye garkan	Coklat Muda	Cair	<i>Blanch</i>

Sumber : Hasil olahan Penulis, 2025

1.3.3 Deskripsi Produk

Topik yang akan penulis angkat didalam Tugas Akhir ini adalah *Food Presentation*. Penulis akan mempersembahkan kepada Dosen Penguji hasil penelitian penulis mengenai perkembangan hidangan yang berasal dari Kota Nganjuk, Jawa Timur dengan berjudul **“Presentasi Pengembangan Produk Soto Becek dan Sego Banting Khas Kabupaten Nganjuk Provinsi Jawa Timur”** dengan konsep *fine dining*. Produk yang dipilih oleh penulis diambil melalui beberapa nara sumber dan referensi. Berikut merupakan penjelasan menu yang akan dipresentasikan oleh penulis:

1. Soto Becek

Menurut Astuti Wulandari (2019) Soto adalah hidangan tradisional Indonesia yang berupa sup kaldu daging (sapi dan ayam) dengan tambahan lain-Nya. Setiap daerah memiliki variasi soto yang berbeda. Penulis akan mengangkat soto khas Kabupaten Nganjuk yang berisi Kaldu Sapi, Santan, Daging Kambing atau Jeroan, Kecambah, dan Kol dengan judul produk Soto Becek. Menurut (Wulandari, 2019) Salah satu makanan tradisional Nganjuk, Jawa Timur, adalah Soto Becek. Daging sapi yang dimasak dengan bumbu khas dan kuah rempah yang melimpah menjadikan hidangan ini terkenal. Makanan ini terlihat basah atau ”becek” karena tekstur kuah yang sedikit cair dan kental yang disebut ”becek”. Sebagian orang menganggap soto becek mirip dengan gulai kambing, tetapi kuahnya lebih ringan dan menggunakan berbagai rempah-rempah tradisional Indonesia.

2. Sego Banting

Menurut Rahmawati sebagai nara sumber Sego Banting adalah makanan khas dari Kabupaten Nganjuk Jawa Timur, yang dianggap sebagai salah satu makanan paling sederhana dan murah. Dalam bahasa Jawa, sego berarti "nasi", dan sego banting berarti tindakan atau situasi terdesar di mana orang harus berhemat. Akibatnya, sego banting sering diartikan sebagai "nasi hemat" atau makanan yang terbuat dari bahan-bahan sederhana dan murah namun tetap mengenyangkan. Nasi biasanya dikombinasikan dengan lauk pauk sederhana seperti sayuran, tempe, tahu, sambal, dan sebagainya.

3. Beras Kencur

Jamu, juga disebut sebagai "obat tradisional", adalah ramuan yang dibuat dari bahan-bahan alami seperti mineral, tumbuhan, hewan, dan "sediaan sarian" (galenik), atau kombinasi dari bahan-bahan ini dan telah digunakan secara turun-temurun dalam pengobatan. Secara alami, ramuan ini dianggap dapat mempertahankan kesehatan, mengobati penyakit, dan meningkatkan kesejahteraan tubuh. Penggunaan "bahan kimia hasil isolasi" atau "bahan kimia sintetis" yang memiliki efek obat dilarang keras dalam pembuatan jamu atau obat tradisional di Indonesia sesuai dengan undang-undang yang berlaku. Tujuan dari larangan ini adalah untuk memastikan bahwa jamu tetap bersifat alami dan aman untuk dikonsumsi tanpa menimbulkan efek samping berbahaya yang sering ditemukan pada obat kimia (Wirastuti, 2016).

Salah satu jenis jamu tradisional khas Indonesia adalah beras kencur, yang dibuat dari campuran beras dan kencur (*Kaempferia galanga*), sejenis tanaman rimpang yang sering digunakan sebagai obat herbal. Rasanya yang unik

gabungan gula manis dan kencur yang sedikit pedas membuat minuman ini terkenal. Beras kencur secara tradisional dikonsumsi sebagai minuman kesehatan karena dipercaya dapat meningkatkan stamina, meredakan pegal linu, mengurangi kelelahan, dan meningkatkan nafsu makan (Laksana, 2016).

1.4 Tinjauan Produk

Penulis mengembangkan menu yang penulis angkat di Tugas Akhir ini dari segi metode pemasakan, cara penyajian, penambahan bahan. Dengan beberapa tujuan berbasis *research* dan *development*. Berikut penjelasan:

1.4.1. Tema Masakan

Konsep makan di restoran yang menawarkan pelayanan, suasana, dan kualitas makanan yang mewah dan eksklusif disebut *fine dining*. Dirancang dengan sangat sistematis, proses penyajiannya dimulai dengan hidangan pembuka, yang disajikan dengan presentasi artistik dan cita rasa yang menggugah selera. Setiap hidangan diikuti oleh sajian utama, yang dibuat dengan bahan-bahan berkualitas tinggi, dan diakhiri dengan hidangan penutup, yang cantik dan menggoda. Pengalaman makan di restoran *fine dining* tidak hanya tentang makanan; itu juga tentang suasana yang tenang, pelayanan yang profesional, dan perhatian terhadap setiap detail, seperti pemilihan peralatan makan, pencahayaan, dan dekorasi ruangan, yang memastikan bahwa para tamu memiliki suasana yang unik dan penuh kemewahan (Benedict, 2020).

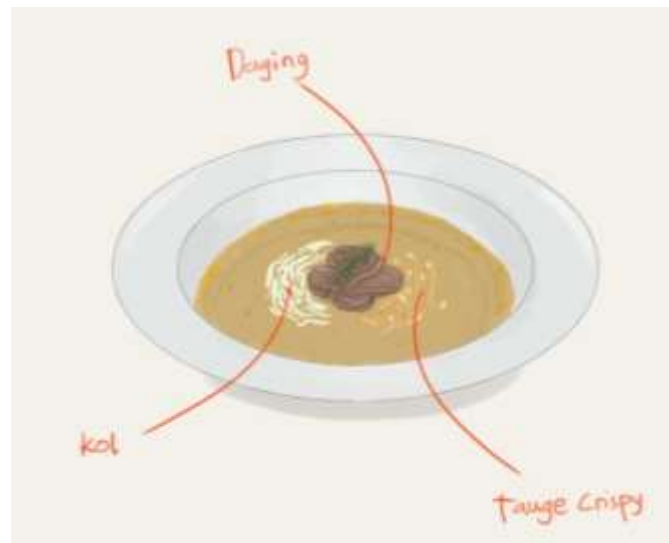
Untuk membuat makanan lokal lebih menarik dan menggugah selera, penulis membuat metode pembuatan makanan yang menggabungkan ide-ide kontemporer *fine dining* dengan elemen kreatif dan estetika. Dengan metode ini,

makanan tradisional disajikan dengan cara yang artistik dan elegan, menarik perhatian komunitas yang menghargai makanan berkualitas tinggi. Penulis akan menyajikan berbagai makanan tradisional dari Kabupaten Nganjuk, Provinsi Jawa Timur, dalam inovasi ini. Sehingga mampu memberikan pengalaman kuliner yang tak terlupakan serta meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap warisan kuliner daerah, setiap hidangan tidak hanya mengedepankan cita rasa autentik makanan lokal tetapi juga dirancang dengan sentuhan modern yang memperkuat daya tarik visual. Penulis akan menyajikan rangkaian hidangan kuliner Kabupaten Nganjuk, Provinsi Jawa Timur, sebagai berikut:

1. Soto Becek

Menu ini berisikan Daging Sapi, Kecambah, Kaldu Sapi dengan tambahan Santan yang dimasak secara bersamaan. Untuk pengembangan, penulis mengganti jeroan dengan daging potongan *short plate*. Penulis membuat kecambah yang biasanya disajikan mentah menjadi "Tauge Crispy" yang lebih menarik dengan tekstur yang renyah. Untuk membuat hidangan yang lebih halus, kol yang biasanya dihidangkan dalam keadaan mentah diiris tipis dan dimasak hingga sedikit layu. Penulis menambah daun kucai segar ke sup, meningkatkan warna, bau, dan rasa sajian. Ini meningkatkan presentasi.

Gambar 1. 1 Sketsa Soto Becek



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

2. Sego Banting

- Nasi Jagung

Beras yang di masak dengan jagung kering bersama santan dan daun pandan yang menghasilkan cita rasa nasi yang gurih dari santan wangi dari pandan, dan jagung sebagai tambahan nutrisi dan tekstur.

- Sambal Ikan Teri Kere

Berbahan dasar Ikan Teri yang di goreng hingga *crispy* disajikan dengan di temani Sambal Bawang yang di haluskan hingga menjadi *puree*. Tekstur akhir dari masakan ini adalah tekstur Ikan Teri tersebut ialah *crispy* dan tambahan tekstur lembut dari Sambal Bawang *puree*.

- Orek Tempe

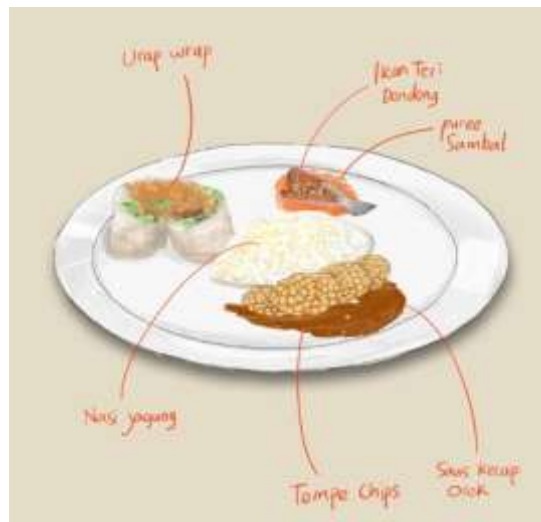
Penulis menyiapkan Tempe yang sudah di iris tipis berbentuk bulat dan digoreng hingga *crispy* menjadi Tempe *Chips*. Untuk saus nya Tempe *Chips* ini dipadukan dengan saus Tempe Orek yang berbahan Kecap Manis, Bawang Putih, Bawang Merah, Lengkuas, dan Daun Salam hingga hasil

akhir produk ini menghasilkan hidangan Tempe Orek dengan tekstur tempe yang *crispy*.

- Urap *Wrap*

Penulis menyajikan urap yang berbahan Tauge, Kacang Panjang, Kangkung, dan Kelapa Parut dengan digulung oleh *rice paper* yang sudah direndam dengan air matang sehingga *rice paper* menjadi elastis untuk menggulung urap hingga hasil akhir produk ini adalah urap dalam bentuk *roll*.

Gambar 1. 2 Sketsa Sego Banting



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

3. Beras Kencur

Untuk membuat beras kencur, bahan utamanya adalah beras, kencur, gula merah, asam jawa, dan jahe. Beras biasanya direndam terlebih dahulu sebelum dicampur dengan bahan lain. Sementara itu, kencur dikupas dan dihancurkan untuk mengambil sarinya. Setelah semua bahan dicampur, mereka direbus dan disaring untuk membuat cairan jamu yang halus. Minuman yang dibuat dari campuran bahan-bahan alami ini memiliki rasa

manis, sedikit pedas, dan segar. Biasanya disajikan dalam keadaan dingin atau suhu ruangan.

Gambar 1. 3 Sketsa Beras Kencur



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.5 Usulan Resep

Menurut (Bartono, 2007) Resep merupakan panduan tertulis yang mendeskripsikan dan menjelaskan cara membuat atau menyiapkan suatu hidangan atau produk tertentu. Resep biasanya berisi daftar bahan-bahan yang dibutuhkan dan langkah-langkah membuat suatu hidangan atau produk tersebut.

Seluruh usulan resep yang penulis lampirkan berfungsi untuk menjadikan panduan bagi penulis untuk persiapan memasak dan juga penyajian menu yang telah penulis tentukan untuk mempersembahkan kepada para dosen Penguji yang penulis angkat di Tugas Akhir ini. Seluruh rangkaian menu ini sudah penulis lakukan *research* dan *development* terlebih dahulu melalui beberapa sumber seperti

narasumber, internet, dan juga pemaparan ilmu pengetahuan yang sudah penulis tempuh di Politeknik Pariwisata NHI Bandung Program Studi Seni Kuliner.

Alasan lainnya penulis sangat ingin mengulik dan memperkenalkan kepada seluruh masyarakat Indonesia makanan Khas Kabupaten Nganjuk ini sangat lezat dan berbeda dari masakan Pulau Jawa lainnya.

Tabel 1. 3 Resep Soto Becek

RESEP SOTO BECEK

(SOTO BECEK)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : September 2025

Berat Porsi : 200 gr

Asal : Kab. Nganjuk

Suhu Hidangan : 70°

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Air	350	ml	
		Bawang Merah	30	Gr	
		Bawang Putih	20	Gr	
		Daging Sapi	100	Gr	
		Daun Salam	2	Gr	
		Daun Jeruk	1	Gr	
		Daun Kucai	5	Gr	
		Daun Seledri	5	Gr	
		Jahe	20	Gr	
		Kapulaga	0.5	Gr	
		Kecambah	15	Gr	
		Kemiri	2	Gr	
		Ketumbar	2	Gr	
		Kol	15	Gr	
		Kunyit	5	Gr	
		Lengkuas	10	ml	
		Minyak	110	ml	
		Santan	100	ml	
		Serai	25	Gr	
		Tepung Terigu	10	Gr	
		Merica	3	Gr	
		Garam	5	Gr	

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
2.	<i>Blender</i>	Bawang Merah Bawang Putih Jahe Ketumbar Kemiri Kunyit Lengkuas	30 20 20 2 2 5 10	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	<i>Blender</i> semua bahan hingga halus.
3	<i>Sauté</i>	Bumbu yang sudah di <i>blender</i> halus.			Tumis bumbu yang sudah di haluskan hingga sudah tidak bau langu atau hingga matang.
4	<i>Add</i>	Air	200	ml	Jika bumbu halus di rasa sudah matang masukan air hingga mendidih.
5	<i>Shimmer</i>				Kecilkan api hingga tidak mendidih Kembali.
6	<i>Add</i>	Santan	100	ml	Masukan santan kental lalu aduk pelan – pelan sehingga santan tidak pecah.
7.	<i>Seasoning</i>	Garam Merica	5 3	Gr Gr	<i>Seasoning</i> kuah dan koreksi rasa, lalu aduk hingga semua merata.
8.	<i>Dusting</i>	Kecambah Tepung Terigu	15 10	Gr Gr	Taburi kecambah memakai tepung, hingga kecambah tertutup dengan tepung terigu.
9.	<i>Fry</i>	Minyak Kecambah (yang sudah di <i>dusting</i>)	110	ml	Goreng kecambah yang sudah di <i>dusting</i> oleh tepung terigu, goreng hingga berwarna kecoklatan. Lalu

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
					angkat dan tiriskan.
11.	<i>Serve</i>	Soto Becek			Dengan 2 <i>soup plate</i> .

Sumber : Rahmawati dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1.4 Resep Sambal Soto Becek

RESEP SOTO BECEK

(SAMBAL SOTO BECEK)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2025

Berat Porsi : 45 gr

Asal : Kab. Nganjuk

Suhu Hidangan : 5°

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	Cabai Domba Cabai Tanjung Bawang Putih Minyak Garam Gula Merica	10 5 5 40 2 2 1	Gr Gr Gr Ml Gr Gr Gr	
2.	<i>Blender</i>	Cabai Domba Cabai Tanjung Bawang Putih	10 5 5	Gr Gr Gr	Rebus semua bahan bahan sambal hingga matang.
4	<i>Add</i>	Cabai Domba Cabai Tanjung Bawah Putih	10 5 5	Gr Gr Gr	<i>Chop</i> bahan bahan yang sudah direbus menggunakan <i>Chopper</i> ; tidak perlu terlalu halus.
5	<i>Shimmer</i>	Cabai Domba Cabai Tanjung Bawang Putih Minyak	10 5 5 40	Gr Gr Gr Ml	<i>Sauté</i> semua bahan yang sudah di <i>chop</i> hingga menghasilkan

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
					minyak yang berwarna merah.
6	<i>Add</i>	Cabai Domba Cabai Tanjung Bawang Putih	10 5 5	Gr Gr Gr	Rebus semua bahan bahan sambal hingga matang.
7.	<i>Seasoning</i>	Garam Gula Merica	2 2 1	Gr Gr Gr	
8.	Sajikan	Sambal			<i>Hot.</i>

Sumber: Rahmawati dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1.5 Resep Cabbage Chips

RESEP SOTO BECEK

(Glass Cabbage)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2025

Berat Porsi : 15 gr

Asal : Kab. Nganjuk

Suhu Hidangan : 4°

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	<i>Cabbage</i> <i>Potato Strach</i> <i>Water</i>	10 5 15	Gr Gr Ml	<i>Slice</i>
2.	<i>Cut</i>	<i>Cabbage</i>	10	Gr	Iris tipis cabbage.
3	<i>Boil</i>	<i>Cabbage</i> <i>Water</i>	10 15	Gr Ml	Rebus <i>cabbage</i> hingga mengeluarkan sari-sari nya dan warna.
4	<i>Strain</i>	<i>Cabbage</i>			Pisahkan antara <i>cabbage</i> dan air sari-sari tersebut.
5	<i>Add & Boil</i>	<i>Potato Strach</i>	5	Gr	Tambahkan <i>potato strach</i> , lalu nyalakan api dan diaduk

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
					hingga mengental.
6	<i>Oven</i>	Adonan Cabbage			Pipihkan adonan hingga tipis berbentuk lonjong, lalu masukan ke dalam oven selama 1 jam dengan suhu 100°
7	<i>Serve</i>				<i>Hot.</i>

Sumber: Rahmawati dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1.6 Resep Nasi Jagung

RESEP SEGO BANTING

(NASI JAGUNG)

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2025

Berat Porsi : 45 gr

Asal : Kab. Nganjuk

Suhu Hidangan : 50°

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	Nasi Jagung Air Serai Garam	50 50 200 10 5	Gr Gr Ml Gr Gr	
2.	<i>Steam</i>	Nasi Jagung Air Serai Garam	50 50 200 10 5	Gr Gr Ml Gr Gr	<i>Steam</i> hingga nasi matang
4.	<i>Sajikan</i>	Nasi Jagung			<i>Hot.</i>

Sumber: Rahmawati dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1.7 Resep Sambal Ikan Teri

**RESEP SEGO BANTING
(SAMBAL IKAN TERI)**

Halaman :1 dari

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2025

Berat Porsi : 45 gr

Asal : Kab. Nganjuk

Suhu Hidangan : 4°

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Ikan Teri Kere Cabai Domba Cabai Keriting Cabai Tanjung Bawang Merah Terasi Tomat Minyak	50 5 10 5 20 1 5 50	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml	
2.	<i>Fry</i>	Cabai Domba Cabai Keriting Cabai Tanjung Bawang Merah Minyak	5 10 5 20 10	Gr Gr Gr Gr Ml	Goreng semua bahan-bahan hingga matang, lalu angkat dan tiriskan
4.	<i>Blender</i>	Cabai Domba Cabai Keriting Cabai Tanjung Bawang Merah Minyak	5 10 5 20 10	Gr Gr Gr Gr Ml	<i>Blender</i> halus sambal hingga menjadi tekstur <i>puree</i> .
5	Fry	Teri Dendeng Minyak	50 50	Gr Ml	Goreng hingga 3-5menit saja lalu angkat dan tiriskan
6.	Sajikan	Sambal Ikan Teri Dendeng			<i>Hot.</i>

Sumber: Rahmawati dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1.8 Resep Urap

RESEP SEGO BANTING
(URAP)

Halaman :1 dari

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2025

Berat Porsi : 45 gr

Asal : Kab. Nganjuk

Suhu Hidangan : 60°

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Kangkung Tauge Kacang Panjang Daun Jeruk Bawang Putih Kemiri Cabai Domba Cabai Rawit Kencur Terasi <i>Rice Paper</i> Kelapa Parut Bawang Merah Garam Merica	10 10 10 0.5 5 5 8 8 1 1 20 20 5 3 2	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	
2	<i>Blanch</i>	Kangkung Tauge Kacang Panjang	10 10 10	Gr Gr Gr	<i>Blanch</i> sayuran satu persatu selama kurang lebih 3menit, lalu angkat dan tiriskan menggunakan air es.
3	<i>Mix</i>	Bumbu Halus Kelapa Parut			
4.	<i>Roll</i>	Bumbu Urap Sayur-sayuran yang sudah di <i>blanch</i>			<i>Roll</i> menggunakan <i>rice paper</i> .
6.	Sajikan	Urap			<i>Hot</i> .

Sumber: Rahmawati dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1.9 Resep Tempe Chips

**RESEP SEGO BANTING
(TEMPE CHIPS)**

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2025

Berat Porsi : 45 gr

Asal : Kab. Nganjuk

Suhu Hidangan : 60°

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Tempe Cabai Tanjung Bawang Putih Daun Salam Lengkuas Kecap	50 5 5 0.5 2 45	Gr Gr Gr Gr Gr Ml	
2.	<i>Cut</i>	Tempe	50	Gr	Potong tempe menggunakan <i>ring cutter</i> yang berukuran <i>6cm</i> lalu iris tipis.
3	<i>Fry</i>	Tempe	50	Gr	Goreng tempe hingga kecoklatan, lalu angkat dan tiriskan.
4	<i>Blender</i>	Cabai Tanjung Bawang Putih	5 5	Gr Gr	Blender hingga halus
5	<i>Add</i>	Daun Salam Lengkuas Kecap Air	0.5 2 45 15	Gr Gr Ml Ml	Masukan Daun Salam dan Lengkuas hingga sedikit layu, lalu masukan Kecap dan Air, tunggu hingga sedikit <i>reduce</i> , lalu angkat dan tiriskan.

Sumber: Rahmawati dan Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 10 Resep Beras Kencur

RESEP BERAS KENCUR

(BERAS KENCUR)

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : September 2025

Berat Porsi : 100 ml

Asal : Kab. Nganjuk

Suhu Hidangan : Cold

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	Air Gula Jawa Kencur Beras Gula Pasir Jahe Asam Jawa	500 50 30 20 15 10 5	ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr	
2.	Cuci	Beras	20	Gr	Cuci bersih beras, kemudian rendam dalam air selama 1 jam.
3	Rebus	Asam Jawa Jahe Gula Jawa Gula Pasir	5 10 50 15	Gr Gr Gr Gr	Asam jawa, gula, gula jawa, dan jahe dengan air sampai mendidih. Setelah itu tunggu sampai agak dingin. Saring airnya.
4	Cuci	Kencur	30	Gr	Cuci bersih kencur yang masih segar. Kupas kulitnya dan potong-potong.
5	Tiriskan	Beras	20	Gr	Tiriskan air rendaman beras. Blender beras, kencur, dan air rebusan gula hingga halus.

No	Cara Membuat	Bahan	Jumlah	Unit	Penjelasan
6	Saring				Saring jamu beras kencur. Peras ampas blenderan sampai benar-benar kering. Sajikan jamu beras kencur.
7	Serve				<i>cold.</i>

Sumber: Rahmawati dan Hasil Olahan Penulis 2025

1.6 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price

Menurut (Wibisono, S., & Prasetyo, A., 2020) *Recipe Cost* adalah istilah yang merujuk pada biaya total yang di perlukan untuk memproduksi satu porsi makanan atau satu resep tertentu. Rumus menghitung *Recipe cost*, ialah $Harga\ Jual = Recipe\ Cost : 1 -$

Persentase Laba Yang Diinginkan. Menurut (S. Rahmawati & N. Kartika 2021) pengendalian *recipe cost* secara *detail* membantu manajemen menetapkan harga jual yang sesuai dengan segmen pasar dan menjaga margin keuntungan tetap stabil pda kisaran 25-30%.

Menurut (Sugi Priharto, 2021) *Food Cost* merupakan istilah yang merujuk pada biaya bahan makanan yang digunakan untuk memproduksi hidangan di industry jasa makanan, seperti restoran, catering, dan hotel. *Food Cost* adalah persentase dari pendapatan penjualan yang dihabiskan untuk bahan makanan. Rumus Menghitung *Food Cost*, ialah $Food\ Cost(\%) = (Biaya\ Bahan\ Makanan : Pendapatan\ Dari\ Penjualan) \times 100$. Menurut (Putri, M. A. A. L., Arnawa, I. P., & Mareni, N. K. 2024) Bahwa berdasarkan data, presentase *standard food cost* ang dilakukan penetapan oleh manajemen ialah

dalam presentase besaran 39% sedangkan rata-rata presentase *actual food cost* mencapai dalam presentase dengan besaran 45% terjadi selisih dalam presentase dengan besaran 6%.

Menurut (T. Wijaya & R. Kusuma 2020) *Dish Cost* adalah jumlah total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi satu porsi atau satu hidangan tertentu. Biaya ini mencakup seluruh bahan baku yang digunakan dalam pembuatan hidangan, tenaga kerja yang terlibat, serta biaya operasional lain yang terkait, seperti energi dan peralatan. Rumus menghitung *Dish Cost* ialah $Harga\ Jual = Dish\ Cost : 1 - Persentase\ Laba\ yang\ Diinginkan$. Menurut (A. Hartono & P. Lestari, 2021) studi ini menunjukkan bahwa restoran di hotel bintang lima yang menerapkan pengendalian *dish cost* dapat menjaga profitabilitas rata-rata pada level 30-35%, meskipun ada kenaikan harga bahan baku sebesar 8%.

Salah satu komponen penting dalam strategi bisnis adalah *Selling Price*, yang berfungsi untuk menyeimbangkan keinginan perusahaan untuk menghasilkan pendapatan yang tinggi dengan volume penjualan. Jika harga jual terlalu tinggi, mungkin mengurangi daya beli konsumen, sehingga mengurangi volume penjualan; sebaliknya, jika harga jual terlalu rendah, mungkin mengurangi margin keuntungan meskipun volume penjualan meningkat. Oleh karena itu, penetapan harga yang tepat sangat penting untuk menjaga pendapatan yang optimal dan jumlah penjualan yang memadai. (1234 Aulia Salsabila Az-zahra, 2023)

Tabel 1.11 Recipe Cost Soto Becek

PRESENTASI PENGEMBANGAN PRODUK SOTO BECEK DAN SEGO BANTING KHAS KABUPATEN NGANJUK PROVINSI JAWA TIMUR					
SOTO BECEK				Portion =	2
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Air	0,35	Ltr	Rp -	Rp -

2	Bawang Merah	0,03	Kg	Rp 47.500	Rp 1.425
3	Bawang Putih	0,02	Kg	Rp 36.600	Rp 732
4	Daging Sapi	0,07	Kg	Rp 170.000	Rp 11.900
5	Daun Salam	0,002	Kg	Rp 30.000	Rp 60
6	Daun Jeruk	0,001	Kg	Rp 120.000	Rp 120
7	Daun Kucai	0,005	Kg	Rp 26.000	Rp 130
8	Daun Seledri	0,0	Kg	Rp 28.000	Rp 140
9	Jahe	0,020	Kg	Rp 38.000	Rp 760
10	Kapulaga	0,0005	Kg	Rp 230.000	Rp 115
11	Kecambah	0,015	Kg	Rp 40.000	Rp 600
12	Kemiri	0,002	Kg	Rp 50.000	Rp 100
13	Ketumbar	0,002	Kg	Rp 120.000	Rp 240
14	Kol	0,015	Kg	Rp 20.000	Rp 300
15	Kunyit	0,005	Kg	Rp 28.000	Rp 140
16	Lengkuas	0,010	Kg	Rp 7.000	Rp 70
17	Minyak	0,110	Ltr	Rp 18.000	Rp 1.980
18	Santan	0,100	Ltr	Rp 32.000	Rp 3.200
19	Serai	0,025	Kg	Rp 16.000	Rp 400
20	Tepung Terigu	0,010	Kg	Rp 13.000	Rp 130
21	Merica	0,003	Kg	Rp 108.000	Rp 324
22	Garam	0,005	Kg	Rp 10.000	Rp 50
SAMBAL SOTO BECEK					
23	Cabai Domba	0,010	Kg	Rp 34.000	Rp 340
24	Cabai Tanjung	0,005	Kg	Rp 40.000	Rp 200
25	Bawang Putih	0,005	Kg	Rp 36.600	Rp 183
26	Minyak	0,040	Ltr	Rp 18.000	Rp 720
27	Garam	0,002	Kg	Rp 10.000	Rp 20
28	Gula	0,002	Kg	Rp 23.000	Rp 46
29	Merica	0,001	Kg	Rp 108.000	Rp 108
<i>RECIPE COST</i>					Rp 24.533
<i>DISH COSTING</i>					Rp 12.267
<i>FOOD COST (%)</i>					30%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 40.888
<i>PROJECTED SELLING PRICE</i>					Rp 45.000

Tabel 1.12 Recipe Cost Sego Banting

PRESENTASI PENGEMBANGAN PRODUK SOTO BECEK DAN SEGO BANTING KHAS KABUPATEN NGANJUK PROVINSI JAWA TIMUR					
SEGO BANTING				Portion =	2
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
NASI JAGUNG					

1	Nasi	0,05	Kg	Rp 18.000	Rp 900
2	Jagung	0,05	Kg	Rp 18.000	Rp 900
3	Air	0,2	Kg	Rp -	Rp -
4	Serai	0,01	Kg	Rp 16.000	Rp 160
5	Garam	0,005	Kg	Rp 10.000	Rp 50
SAMBAL IKAN TERI					
6	Ikan Teri Dendeng	0,05	Kg	Rp 140.000	Rp 7.000
7	Cabai Domba	0,005	Kg	Rp 34.000	Rp 170
8	Cabai Keriting	0,01	Kg	Rp 33.000	Rp 330
9	Cabai tanjung	0,005	Kg	Rp 40.000	Rp 200
10	Bawang Putih	0,008	Kg	Rp 36.600	Rp 293
11	Bawang Merah	0,02	Kg	Rp 47.500	Rp 950
12	Terasi	0,001	Kg	Rp 76.000	Rp 76
13	Tomat	0,005	Kg	Rp 17.000	Rp 85
14	Minyak	0,05	Ltr	Rp 18.000	Rp 900
URAP					
15	Kangkung	0,01	Kg	Rp 30.000	Rp 300
16	Tauge	0,01	Kg	Rp 16.000	Rp 160
17	Kacang Panjang	0,01	Kg	Rp 14.000	Rp 140
18	Daun Jeruk	0,0005	Kg	Rp 120.000	Rp 60
19	Bawang Putih	0,005	Kg	Rp 36.600	Rp 183
20	Kemiri	0,005	Kg	Rp 50.000	Rp 250
21	Cabai Domba	0,008	Kg	Rp 34.000	Rp 272
22	Cabai Rawit	0,008	Kg	Rp 33.000	Rp 264
23	Kencur	0,001	Kg	Rp 48.000	Rp 48
24	Terasi	0,001	Kg	Rp 76.000	Rp 76
25	<i>Rice Paper</i>	0,02	Kg	Rp 30.000	Rp 600
26	Kelapa Parut	0,02	Kg	Rp 28.000	Rp 560
27	Bawang Merah	0,005	Kg	Rp 47.500	Rp 238
28	Garam	0,003	Kg	Rp 10.000	Rp 30
29	Merica	0,002	Kg	Rp 108.000	Rp 216
TEMPE CHIPS					
30	Tempe	0,05	Kg	Rp 16.000	Rp 800
31	Cabai Tanjung	0,005	Kg	Rp 40.000	Rp 200
32	Bawang Putih	0,005	Kg	Rp 36.600	Rp 183
33	Daun Salam	0,0005	Kg	Rp 30.000	Rp 15
34	Lengkuas	0,002	Kg	Rp 7.000	Rp 14
35	Kecap	0,045	Kg	Rp 50.000	Rp 2.250
<i>RECIPE COST</i>					Rp 18.872
<i>DISH COSTING</i>					Rp 9.436

<i>FOOD COST (%)</i>		30%
<i>SELLING PRICE</i>	Rp	31.454
<i>PROJECTED SELLING PRICE</i>	Rp	35.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 13 Recipe Cost Beras Kencur

PRESENTASI PENGEMBANGAN PRODUK SOTO BECEK DAN SEGO BANTING KHAS KABUPATEN NGANJUK PROVINSI JAWA TIMUR					
BERAS KENCUR				Portion =	2
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
1	Air	0,5	Ltr	Rp -	Rp -
2	Gula Jawa	0,05	Kg	Rp 35.600	Rp 1.780
3	Kencur	0,03	Kg	Rp 48.000	Rp 1.440
4	Beras	0,02	Kg	Rp 22.000	Rp 440
5	Gula Pasir	0,015	Kg	Rp 23.000	Rp 345
6	Jahe	0,01	Kg	Rp 38.000	Rp 380
7	Asam Jawa	0,005	Kg	Rp 18.000	Rp 90
<i>RECIPE COST</i>					Rp 4.475
<i>DISH COSTING</i>					Rp 2.238
<i>FOOD COST (%)</i>					25%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp 8.950
<i>PROJECTED SELLING PRICE</i>					Rp 10.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 14 Total Recipe Costing

Total Recipe Costing			
No.	Menu	%	Selling Price
1	Soto Becek	30	Rp 45.000,00
2	Sego Banting	30	Rp 35.000,00
3	Beras Kencur	25	Rp 10.000,00
Total			Rp 90.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

1.7 Nilai Gizi

Secara lebih luas, gizi mengacu pada cara tubuh memproses dan memanfaatkan makanan yang dikonsumsi. Istilah ini berasal dari bahasa Arab "giza", yang berarti "zat makanan", dan dalam bahasa Inggris "nutrisi", yang berarti

"bahan makanan", "zat gizi", atau "ilmu gizi." Berbagai langkah penting dalam proses ini bekerja sama untuk memastikan bahwa tubuh dapat berfungsi dengan baik. Ini termasuk pencernaan, di mana makanan dipecah menjadi bagian-bagian lebih kecil; penyerapan, di mana nutrisi masuk ke dalam aliran darah; transportasi, di mana nutrisi didistribusikan ke seluruh tubuh; dan metabolisme, di mana nutrisi diubah menjadi energi dan zat lain yang diperlukan untuk fungsi vital tubuh. (Andi Gita Novianti, 2022)

Dalam proses gizi yang kompleks, tubuh memanfaatkan makanan yang dikonsumsi secara teratur melalui berbagai tahapan penting, termasuk digesti, yang berarti pemecah makanan menjadi bagian-bagian yang lebih kecil; transportasi, yang berarti nutrisi diserap oleh tubuh dan didistribusikan ke seluruh sel dan jaringan melalui sistem peredaran darah; dan metabolisme, yang berarti penyimpanan energi dan nutrisi yang tidak langsung digunakan. Semua proses ini berinteraksi satu sama lain untuk mempertahankan kehidupan, mendukung pertumbuhan, menjaga fungsi organ-organ tubuh, dan menghasilkan energi yang diperlukan untuk tubuh beroperasi dengan baik. Gizi yang baik juga mendukung sistem. (Usdeka Muliani, 2023)

Tabel 1. 15 Nilai Gizi Soto Becek

Nilai Gizi Soto Becek					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
350	Air	0	0	0	0
30	Bawang Merah	3,03	0,28	0,02	16
20	Bawang Putih	6,61	1,27	0,1	1
70	Daging Sapi	0	18,43	13,68	2
2	Daun Salam	1,5	0,15	0,17	0
1	Daun Jeruk	0,04	0	0	6

5	Daun Kucai	0,22	0,16	0,04	202
5	Daun Seledri	0,15	0,03	0,01	30
20	Jahe	3,55	0,36	0,15	13
0,5	Kapulaga	0,34	0,05	0,3	2
15	Kecambah	0,7	0,54	0,7	4
2	Kemiri	0,28	0,18	1,44	14
2	Ketumbar	0,07	0,04	0,01	0
15	Kol	0,8	0,3	0,02	4
5	Kunyit	3,25	0,39	0,49	18
10	Lengkuas	0,44	0,14	0,05	2
110	Minyak	0	0	100	900
100	Santan	5,54	2,29	23,84	230
25	Serai	6,33	0,46	0,12	25
10	Tepung Terigu	7,5	1	0,15	35
3	Merica	2	0	0	10
5	Garam	0	0	0	0
10	Cabai Domba	5,66	1,2	1,73	32
5	Cabai Tanjung	0,37	0,08	0,01	2
5	Bawang Putih	1,65	0,32	0,02	7
40	Minyak	0	0	36,36	327
2	Garam	0	0	0	0
2	Gula	2	0	0	8
1	Merica	0,67	0	0	3
Total 2 pax		53	28	179	1893
Total per pax		26	14	90	947

Sumber: *Fat Secret* dan Olahan Penulis, 2025

Tabel 1. 16 Nilai Gizi Sego Banting

Nilai Gizi Sego Banting					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
50	Nasi	13,95	1,33	0,14	64
50	Jagung	9,51	1,61	0,59	43
200	Air	0	0	0	0
10	Serai	2,53	0,18	0,05	10
5	Garam	0	0	0	0
50	Ikan Teri Dendeng	0	14,44	4,86	105
5	Cabai Domba	2,83	0,6	0,86	16
10	Cabai Keriting	0,8	0,17	0,04	4
5	Cabai Tanjung	0,37	0,08	0,01	2
8	Bawang putih	2,64	0,51	0,04	12

20	Bawang Merah	2,02	0,18	0,02	8
1	Terasi	0,1	0,22	0,03	2
5	Tomat	0,2	0,04	0,01	1
50	Minyak	0	0	4,55	41
10	Kangkung	0,32	0,25	0,03	2
10	Tauge	0,47	0,36	0,05	3
10	Kacang panjang	0,71	0,18	0,01	3
0,5	Daun Jeruk	0,02	0	0	0
5	Bawang putih	1,65	0,32	0,02	7
5	Kemiri	0,69	0,46	3,6	35
8	Cabai Domba	4,53	0,96	1,38	25
8	Cabai Rawit	4,53	0,96	1,38	25
1	Kencur	0	0	0	0
1	Terasi	0,1	0,22	0,03	2
20	<i>Rice Paper</i>	14,51	1,01	0,24	66
20	Kelapa Parut	2,52	0,76	6,74	71
5	Bawang merah	0,51	0,05	0	2
3	Garam	0	0	0	0
2	Merica	2	0	0	10
50	Tempe	4,7	9,27	5,4	96
5	Cabai Tanjung	0,37	0,08	0,01	2
5	Bawang putih	1,65	0,32	0,02	7
0,5	Daun Salam	0,37	0,04	0,04	2
2	Lengkuas	0,09	0,03	0,01	0
45	Kecap	30	0	0	120
Total 2 pax		105	35	30	786
Total per pax		52	17	15	393

Sumber: *Fat Secret & Olahan Penulis, 2025*

Tabel 1. 17 Nilai Gizi Beras Kencur

Nilai Gizi Beras Kencur					
Total 2 pax	Bahan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori(kcal)
500	Air	0	0	0	0
50	Gula Jawa	49,99	0	0	194
30	Kencur	9	0	0	0
20	Beras	15,9	1,35	0,12	72
15	Gula Pasir	15	0	0	58
10	Jahe	1,78	0,18	0,08	8
5	Asam Jawa	3,12	0,14	0,03	12
Total 2 pax		95	2	0	344
Total per pax		47	1	0	172

Sumber: *Fat Secret & Olahan Penulis, 2025*

Tabel 1. 18 Total Nilai Gizi

Total Nilai Gizi				
Hidangan	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kalori (kcal)
Soto Becek	53	28	179	1893
Sego Banting	105	35	30	786
Beras Kencur	95	2	0,23	144
Total	253	65	209,23	2823

Sumber: *Fat Secret & Olahan Penulis, 2025*

1.8 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis melakukan latihan presentasi produk makanan di Jalan Jurang, Gang Emon No. 475-181, Bandung Utara. Waktu latihan yang dilaksanakan yaitu dari bulan September – Oktober tahun 2024.

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

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