

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Penelitian**

Jawa Timur merupakan satu dari delapan daerah propinsi tertua dalam sejarah berdirinya Republik Indonesia dan memiliki wilayah terluas diantara 6 propinsi di Pulau Jawa lainnya secara administratif propinsi Jawa Timur dibagi kedalam 37 daerah tingkat II. Luas dari masing-masing daerah tingkat II cukup bervariasi dari luas 591,59 km<sup>2</sup> sampai 5.782,50 km<sup>2</sup>. Dalam sejarah pembentukan pemerintah RI di Jawa Timur. (jawa timur,1992). Surabaya merupakan kota yang pertama kali mencatat riwayat sebagai pusat pemerintahan daerah yang dapat menjalankan perannya, baik ke dalam maupun keluar sehingga menjadikan Surabaya Ibukota Provinsi Jawa Timur, Kota Surabaya juga merupakan kota terbesar kedua setelah Jakarta dengan luas 350,54km<sup>2</sup>. Kota ini berada sejauh 415 km kearah barat Denpasar Bali. (Jawa Timur,1992)

Surabaya memiliki letak berada persis ditepi pantai utara Jawa Timur ,dan berbatasan langsung dengan kabupaten sidoarjo diselatan,kabupaten Gresik di barat, dan Selat Madura dibagian timur dan utara. (Wikipedia,2017) Surabaya memiliki hampir sebagian besar berupa dataran rendah berkisar sekitar 80,72% dengan ketinggian yang dimiliki antara -0,5 – 5m SHVP atau 3 – 8 m diatas permukaan laut, sedangkan pada wilayah Surabaya Barat merupakan daerah perbukitan dengan berkisar sekitar 12,77% dan Surabaya Selatan 6,52%. (Surabaya.go.id)

Surabaya memiliki struktur tanah yang terdiri dari tanah alluvial, hasil endapan sungai dan pantai, dan dibagian barat terdapat perbukitan yang mengandung kapur tinggi. Selain itu (Surabaya.go.id), Surabaya memiliki muara Kali Mas, yakni satu dari dua pecahan Sungai Brantas. Kali Mas itu sendiri adalah salah satu dari tiga sungai utama yang membelah sebagian wilayah Surabaya bersama dengan Kali Surabaya dan Kali Wonokromo yang ada di wilayah Surabaya sebelah barat. Surabaya memiliki areal persawahan yang berada di kawasan barat dan selatan kota Surabaya. Karena hal itulah yang menjadikan Surabaya sebagai salah satu kota penghasil padi yang cukup di Jawa Timur.

Selain pertanian, pada kawasan pesisir timur dan utaranya, Surabaya memiliki area pertambakan yang cukup banyak. Hasil tambak yang cukup banyak dan terkenal yaitu berupa udang dan kupang. Karena banyaknya hasil panen tersebut dibuatlah oleh masyarakat dan nelayan sekitar, olahan yang kita kenal sebagai petis. Petis merupakan bahan pangan utama yang biasa digunakan oleh masyarakat Jawa Timur khususnya kota Madura dan Surabaya.

Posisi geografi sebagai permukiman pantai, menjadikan Surabaya berpotensi menjadi tempat persinggahan dan permukiman bagi kaum pedagang pada jaman dahulu. Proses imigrasi inilah yang menjadikan kota Surabaya sebagai kota multi etnis yang kaya akan budaya. Tidak saja dari berbagai macam suku di Nusantara seperti Madura, Sunda, Batak, Borneo, Sulawesi dan Papua, tetapi juga etnis-etnis dari luar Indonesia seperti etnis Melayu, China, Arab dan Eropa yang datang, singgah maupun menetap hidup

bersama serta membaaur dengan penduduk asli dengan etnis Jawa, membentuk pluralisme budaya yang kemudian menjadi ciri khas kota Surabaya hingga saat ini.

Selain terkenal dengan *multi ethnic* nya, Kota Surabaya terkenal dengan warisan kuliner nya yang kita kenal saat ini tidak asing dalam telinga kita. mulai dari tradisional hingga yang *modern*. Ada pula kuliner Kota Surabaya yang tercampur dan terpengaruh oleh budaya dari transmigran asing, sehingga saya selaku penulis sangat tertarik untuk menjelajahi makanan kuliner masyarakat Kota Surabaya ini. Salah satu makanan khas Surabaya yang sering kita jumpai yaitu tahu tek. Terbuat dari tahu yang digoreng setengah matang, dimakan dengan lontong yang dipotong kecil-kecil menggunakan gunting, lalu diberi kentang goreng, sedikit tauge, irisan ketimun, kemudian disiram bumbu dan terakhir ditaburkan kerupuk udang.

Selain tahu tek, salah satu contoh makanan tradisional yang sering di konsumsi masyarakat kota Surabaya lainnya yaitu adalah pecel semanggi, pecel ini sangat populer di kalangan masyarakat kota Surabaya. Yang membedakan pecel semanggi dengan pecel-pecel yang lainnya terdapat dalam sausnya. Biasanya pecel pada umumnya di pulau jawa menggunakan saus dengan dominasi bumbu kacang. Pecel semanggi menggunakan campuran kacang tanah dengan ketela rambat, namun ketela rambat disini mendominasi rasa dari bumbu pecel itu sendiri. Semanggi itu sendiri sejenis tanaman paku-pakuan yang asli di budidayakan oleh masyarakat Surabaya, tepatnya di desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya. Perpaduan rasa saus yang unik dengan campuran sayur-sayuran utama berupa semanggi,

membuat hidangan pecel tersebut menjadi salah satu menu favourite masyarakat Kota Surabaya.

Dari setiap keunikan rasa yang ditawarkan oleh kuliner Kota Surabaya, penulis sangat antusias untuk mengenalkan dan mengembangkan kuliner yang ada didalam kehidupan masyarakat Kota Surabaya sehari-hari, sehingga penulis memutuskan untuk membuat tugas akhir dengan judul “SET MENU FINE DINING KULINER MASYARAKAT SURABAYA”

## **1.2. Tujuan Penelitian**

### 1.2.1 Tujuan Formal

- a. Pelaksanaan penelitian ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di STP Bandung.

### 1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Menyajikan makanan kuliner masyarakat kota Surabaya yang umum dikonsumsi dengan menggunakan konsep *fine dining*, agar dapat dijadikan referensi menu pada *restaurant fine dining* di kota Surabaya.
- b. Mengubah persepsi masyarakat kota Surabaya tentang sudut pandang makanan yang umum dikonsumsi oleh masyarakat setempat, yang semula sederhana menjadi lebih *elegant* dalam segi penampilan dan memiliki harga jual yang lebih tinggi.
- c. Mengangkat produk Kuliner masyarakat Kota Surabaya ke pangsa pasar secara luas. tidak hanya diruang lingkup masyarakat kota Surabaya itu sendiri, namun dapat bersaing dan diterima oleh seluruh

masyarakat Indonesia maupun turis luar negeri yang berada di Indonesia.

- d. Pengembangan konsep ini dapat dijadikan panduan untuk masyarakat kota Surabaya dalam hal pengembangan menu, dalam ide bisnis *restaurant* untuk kemajuan perekonomian masyarakat kota Surabaya.

### 1.3. Usulan Produk Penelitian

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, penulis akan memilih produk untuk dipresentasikan berdasarkan makanan yang umumnya biasa dikonsumsi oleh masyarakat Kota Surabaya dalam kehidupan sehari-hari. Resep yang digunakan bersumber dari beberapa buku resep masakan Indonesia, dan beberapa website resmi masakan Indonesia.

Penyajian makanan dengan konsep *Fine dining Set Menu* dipilih dikarenakan penulis ingin mengembangkan dan meningkatkan kualitas makanan kuliner masyarakat Kota Surabaya dalam segi penampilan, sehingga dapat mempengaruhi harga jual makanan itu sendiri. Selain itu penulis berharap dengan adanya pengembangan tersebut dapat diterima baik oleh masyarakat setempat maupun para penikmat kuliner Indonesia.

Berikut adalah susunan sajian menu *Fine dining* yang akan penulis presentasikan adalah sebagai berikut :

***MENU :***

***Appetizer***

***“Pecel Semanggi”***

*steamed semanggi leaves / bean sprout / water spinach / puli crackers /spicy yam*

*sauce*

*Soup*

***“Rawon”***

*Black Indonesian Beef Stock / seared tenderloin / bean sprout / salted eggs*

*Main Course*

***“Lontong Balap Surabaya”***

Rice cake | tahu | Alfalfa

**Lentho**

(kacang tolo cake)

**Sate kerang**

**Petis stock**

(Indonesian shrimp paste stock)

**Sambal petis surabaya**

*Dessert*

***“Lapis Surabaya”***

Lapis Surabaya gateau

Mango sinom sorbet

Adapun penjelasan dari setiap menu tersebut :

a) Pecel Semanggi

Pecel semanggi merupakan makanan khas Surabaya yang terbuat dari sayur-sayuran yang direbus kurang lebih 3 menit dengan teknik memasak *Blanching*, sayur-sayuran tersebut diantaranya daun semanggi, tauge dan kangkung. Bumbu siram yang digunakan dalam pembuatan pecel semanggi berbeda dari kebanyakan bumbu pecel yang ada. Pecel

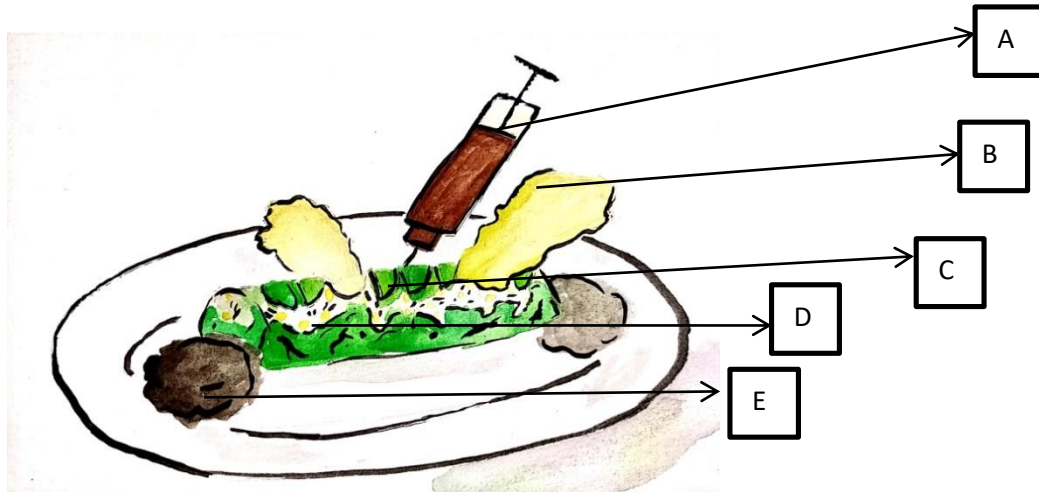
Semanggi menggunakan bumbu pecel berupa campuran kacang tanah, gula merah dan ketela rambat. Karena bahan utamanya ketela rambat, rasa sambal pecel ini pun didominasi rasa manis dari ketela itu sendiri.

Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya, dikenal sebagai kampung Semanggi. Semanggi merupakan tanaman paku-pakuan yang biasa tumbuh liar disawah. Karena banyaknya tanaman Semanggi disana, membuat lahan-lahan warga menjadi penuh. Karena hal itulah warga berinisiatif untuk membudidayakan tanaman semanggi tersebut. Ukuran tanaman semanggi biasanya kecil, dan tinggi pada tanaman semanggi hanya beberapa sentimeter saja. Dikarenakan sangat melimpahnya daun Semanggi di Desa Kendung, banyaknya warga yang menjadikan tanaman semanggi menjadi sumber penghasilan untuk mereka jual, mereka menjual tanaman semanggi dengan cara digendong dengan menggunakan kebaya dan jarit. Tanaman semanggi itu sendiri di jual keliling menggunakan bakul. Pola berjualan seperti itulah menjadi cara khas masyarakat Desa Kendung dalam menjual tanaman-tanaman semangginya.

Penulis akan menyajikan hidangan ini dengan porsi yang kecil, penulis akan menggunakan daun semanggi sebagai bahan utama, tauge dan kangkung sebagai pelengkap, kemudian akan dibungkus dengan *Rice Paper*. Kemudian diatas permukaan rice paper akan di tambahkan dengan *pickle sliced cucumber* dan akan di tambahkan *garnish* dengan kerupuk puli pada bagian atasnya. Saus ketela rambat akan dimasukan kedalam injection yang kemudian akan di tusuk pada bagian atas permukaan *rice paper*. Kemudian pada bagian ujung *rice paper* akan diberikan *yam foam*

yang terbuat dari saus ketela rambat yang ditambahkan *stock* lalu diberi *Soya Lecitin*.

**Gambar 1.1** : sketsa presentasi hidangan *Pecel Semanggi*



A : spicy yam sauce

B : Puli Crackers

C : Sliced cucumber pickle

D : wrapped vegetables

E : yam foam

#### b) Rawon

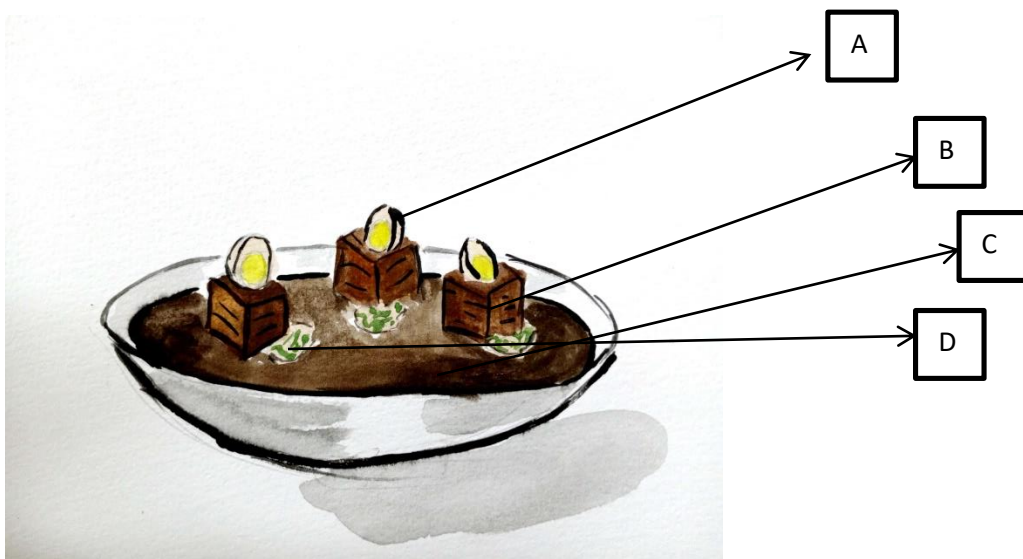
Rawon disajikan dengan kuah yang berwarna hitam gelap. Warna hitam gelap pada rawon didapatkan dari kluwek yang ditumis terlebih dahulu lalu direbus bersamaan dengan air kaldu. Biasanya penyajian rawon tidak dapat dipisahkan dengan potongan daging sapi dan kecambah. Bagian penting lainnya yang merupakan satu komponen yang tidak bisa dipisahkan dari Rawon adalah potongan telur asin dan sambalnya. Pada umumnya, rawon Surabaya berbeda dengan rawon daerah Jawa lainnya, konsentrasi kuah rawon pada rawon Surabaya lebih ringan dibandingkan



rawon daerah Jawa lainnya, karena hal itulah yang menjadikan penulis menganggap rawon cocok untuk di padukan dengan menu masakan yang lainnya.

Dalam proses pembuatan kuah rawon, penulis akan membuat rawon dengan tidak memasak daging dengan kuahnya secara bersamaan. Kuah pada rawon berasal dari *Beef stock* yang direbus kurang lebih 4-5 jam, yang kemudian direbus kembali dengan bumbu khas rawon yaitu kluwek. Menggabungkan kluwek dengan *beef stock* bertujuan, selain menambah cita rasa yang lebih kuat pada kuah, kuah yang didapatkan dari *beef stock* juga akan menambah nilai nutrisi pada hidangan rawon itu sendiri. Dan tidak lupa, penulis akan menggantikan telur asin yang biasanya menggunakan telur ayam, dengan menggunakan telur puyuh namun proses pemasakannya tetap menggunakan teknik *poaching* dalam penyajiannya nanti.

**Gambar 1.2** : sketsa presentasi hidangan rawon



A : *poached* telur puyuh

B : *seared tenderloin*

C : rawon *stock*

D : alfalfa

c) Lontong Balap Surabaya

Lontong Balap Surabaya adalah makanan khas Indonesia yang merupakan ciri khas kota Surabaya. Lontong Balap terdiri dari taoge, tahu goreng, lontong, sate kerang dan lenthong, lalu disiram kuah kaldu yang terbuat dari campuran kaldu dan petis. Lenthong biasanya terbuat dari kacang tolo, namun adapula yang dibuat dari kacang hijau. Adonan pada kacang tolo dicampur dengan adonan tepung parutan singkong, kunyit, bawang daun, daun jeruk, cabai dan garam.

Berdasarkan cerita pada zaman dahulu lontong balap dijual menggunakan kemaron besar yang terbuat dari tanah liat yang dibakar, dengan ukuran yang cukup berat, dan dipikul keliling kota. Pada saat ini banyak penjual mengganti bahan pada kemaron yang tadinya tanah liat menjadi logam, itu dilakukan agar saat dipikul kemaron terasa lebih ringan. Kata balap pada nama Lontong Balap didapatkan dari masyarakat yang melihat para penjual lontong balap berebut-rebutan berjualan, para penjual lontong balap biasanya berebut-rebutan untuk datang dan berjualan di pasar dengan cara berjalan cepat-cepat menuju pos terakhir di Pasar Wonokromo, dari jalan cepat ini menimbulkan kesan berpacu sesama penjual ( dalam

bahasa jawa : balapan), dari asal usul sejarah tersebut lah nama Lontong Balap ini tercipta.

a. *Rice cake*

Lontong adalah salah satu makanan tradisional Indonesia. Lontong biasa dibuat dari beras yang di kukus didalam daun pisang. Karena adanya penggunaan daun pisang saat dikukus, ketika matang bagian luar permukaan pada lontong akan berwarna sedikit hijau, namun bagian dalamnya akan berwarna putih. Di Indonesia, lontong dijadikan sebagai pengganti nasi dalam hidangan tertentu.

Pada pembuatan lontong tidak ada perubahan, karena penulis ingin mempertahankan bentuk lontong yang sudah ada di ruang lingkup masyarakat Indonesia.

b. Tahu

Tahu adalah salah satu hasil dari fermentasi kedelai. Tidak dipungkiri bahwa orang Indonesia tidak bisa lepas dari bahan pangan yang satu ini. Karena banyak makanan Indonesia menggunakan tahu. Tahu yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yaitu tahu Sumedang, tahu cina, tahu bandung, tahu sutra dan masih banyak lagi. Tahu yang digunakan dalam hidangan lontong balap biasanya adalah tahu segitiga atau tahu putih.

Pada kesempatan kali ini, penulis akan memodifikasi tahu dengan menggunakan tahu putih, lalu dihancurkan dan dicampur dengan daun

bawang, wortel, tepung terigu dan telur, kemudian dibentuk bola dan lalu di balur dengan *bread crumb*, lalu digoreng hingga *golden brown*.

c. Alfalfa

Sayuran yang umum dikonsumsi dalam lontong balap adalah taugé. Taugé disini akan memberikan tekstur *crunchy* ketika kita memakannya. Penulis akan menggantikan taugé dengan alfalfa. Tidak ada proses pemasakan dalam alfalfa, alfalfa disajikan fresh agar tetap mempertahankan kandungan gizi didalamnya.

c. Lentho

Lentho adalah makanan khas Indonesia yang biasa digunakan sebagai bahan racikan dalam lontong balap Surabaya. Pada umumnya lentho terbuat dari kacang tolo, tapi ada juga yang terbuat dari kacang hijau. Biasanya lentho disajikan dengan bentuk bulatan kecil, ukurannya sebesar ibu jari.

Lentho yang disajikan oleh penulis akan berbentuk gulungan, yang sebelumnya di gulung dengan *plastic wrapped* lalu di bekukan sebelum digoreng. Bentuk yang akan disajikan dalam *plating* menyerupai *roulade*.

d. Petis Stock

Petis sangatlah identik dengan masyarakat Jawa Timur, keberadaan petis sangat berpengaruh terhadap kuliner masyarakat kota Surabaya, bukan hanya lontong balap yang menggunakan petis sebagai bumbu khas-nya, melainkan ada rujak cingur, tahu tek dan masih banyak lainnya. Petis yang digunakan pada hidangan ini adalah petis Surabaya,

petis Surabaya berbeda dengan petis Madura, selain rasanya yang lebih kuat, warna yang ditawarkan pun berwarna hitam gelap, sementara petis Madura warnanya merah kecoklatan.

Pada kesempatan kali ini, penulis tidak menambahkan teknik atau pun bahan lainnya di luar resep. Karena penulis ingin mempertahankan rasa original yang umum dikonsumsi oleh masyarakat Surabaya.

e. Sate Kerang

Sate kerang merupakan kuliner yang lahir dari Surabaya. Biasanya sate kerang menjadi pendamping saat menyantap lontong balap. Rasa pada sate kerang cenderung sedikit pedas dengan dominan rasa manis. Tekstur kerang hijau yang kenyal menjadi hidangan favorite yang akan selalu ada di keseharian masyarakat kota Surabaya. Pada kesempatan ini, penulis hanya mengubah ukuran pada sate kerang menjadi setengah dari ukuran tusuk sate pada umumnya.

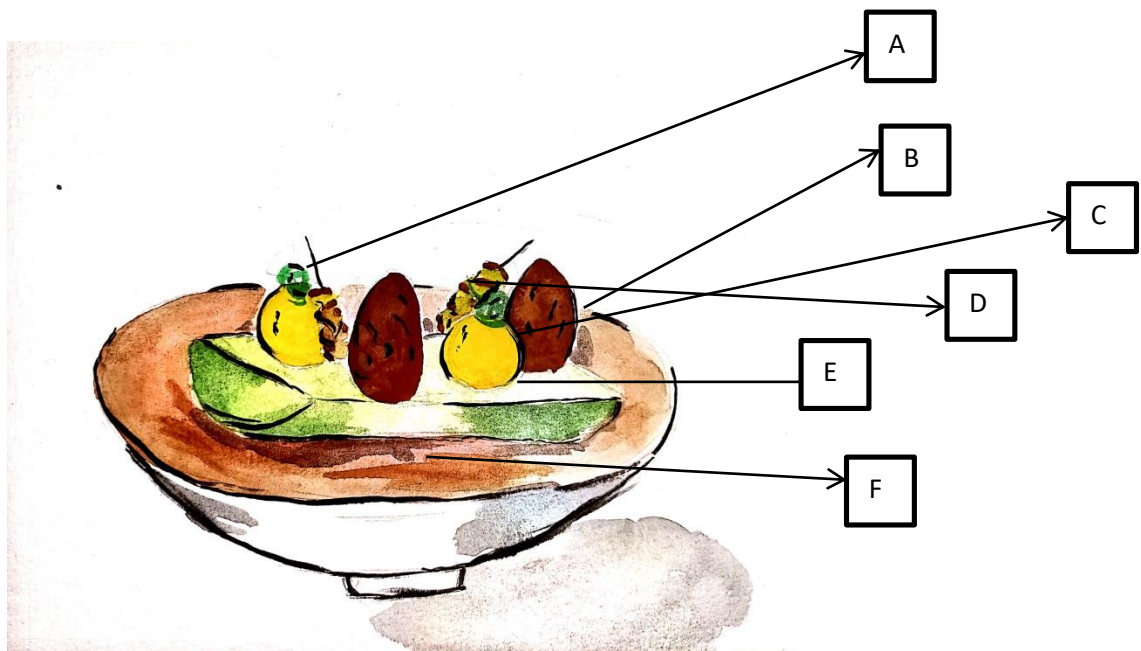
f. Sambal Petis Surabaya

Petis adalah komponen masakan Indonesia yang dibuat produk sampingan pengolahan makanan berkuah, biasanya pindang ikan, kupang atau udang yang dipanaskan hingga cairan kuah menjadi kental seperti saus yang lebih pekat. Dalam pengolahannya, petis ditambah dengan caramel gula batok. Caramel gula batok tersebutlah yang membuat warna pada petis cenderung coklat hitam dan rasanya manis. Umumnya petis digunakan sebagai bahan penyedap makanan. Di Jawa Timur dikenal dengan petis Madura, yang memiliki keunikan pada

rasanya karena yang cenderung asin. Warnannya pun berbeda daripada petis Surabaya, petis Madura berwarna coklat kemerah-merahan dan lebih cerah. Petis Madura terkenal dengan petis ikan tuna dan petis kerang bambu.

Karena melimpahnya produksi petis di Surabaya, sekaligus menjadi bahan makanan yang sering kita jumpai di Surabaya. Penulis ingin membuat sambal petis yang akan menjadi makanan pendamping untuk lontong balap Surabaya.

**Gambar 1.3** : sketsa presentasi hidangan Lontong Balap



A : bean sprout

B : lentho

C : tahu

D : sate kerang

E : rice cake

F : petis stock

#### d) Lapis Surabaya

Lapis Surabaya yang dikenal dengan nama lain *Spekkoek* ini merupakan kue khas Indonesia-Belanda yang sangat populer di konsumsi pada kalangan masyarakat Kota Surabaya. Kue ini berkembang selama masa kolonial Belanda di Indonesia yang terinspirasi dari kue Belanda, namun menggunakan bahan-bahan lokal dari Indonesia. Kue ini sangat mudah dijumpai tidak hanya di kota Surabaya itu sendiri melainkan di kota-kota lainnya seperti Jabodetabek, Bandung, dan daerah lainnya. Serupa tapi tidak sama, jika lapis legit memiliki minimal 18 lapisan dalam pembuatannya, lapis Surabaya hanya memiliki 3 lapisan. Lapisan atas dan bawah yang berwarna kuning, dan lapisan tengah yang berwarna coklat. Kue ini biasa dihidangkan pada perayaan hari-hari besar seperti natal, imlek, dan lebaran. Di Belanda, irisan kue ini biasanya disajikan sebagai kudapan atau hidangan pencuci mulut dan jamuan *rijstaffel*.

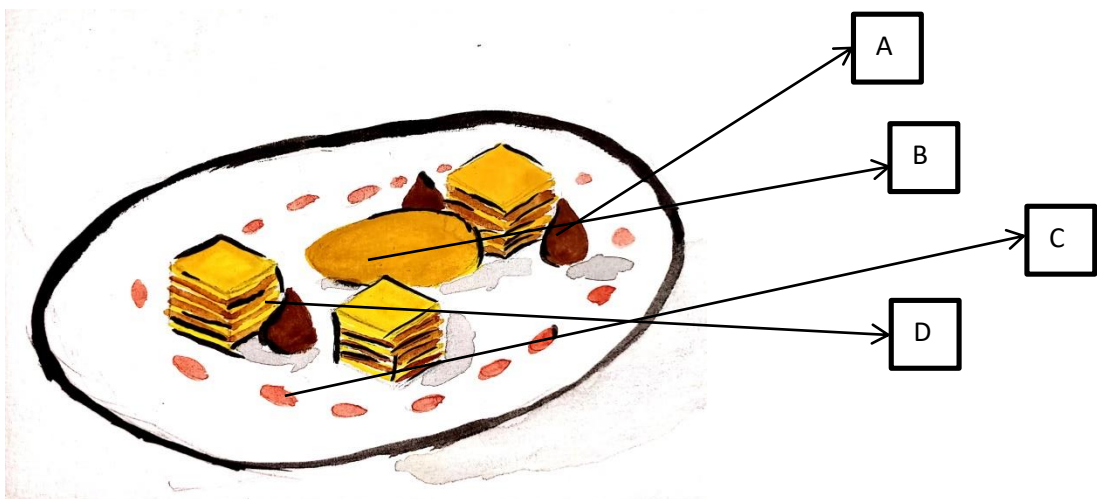
Penulis akan membuat lapis Surabaya dengan cara yang sama pada umumnya, namun potongan kue lapis akan dibentuk dadu besar, yang kemudian akan dilakukannya teknik *coating* dengan menggunakan coklat *couverture chocolate* dan penulis akan menggantikan selai strawberry yang biasa dijadikan bahan olesan pada tiap lapisan kue dengan menggunakan olesan *roombutter* pada dan *ganache chocolate*. Penulis akan tetap menggunakan Selai strawberry sebagai *garnish sauce* pada bagian luar kue Lapis itu sendiri.

e) Mango Sinom Sorbet

Daun sinom merupakan daun yang berasal dari tanaman asam jawa. Daun sinom dapat kita jumpai dalam keseharian masyarakat Surabaya. Biasanya pada saat masih kecil, masyarakat kota Surabaya sering memberi anak-anak mereka daun sinom yang di rebus dalam air terlebih dahulu, kemudian diminum dalam keadaan dingin maupun hangat. Bagian terbaik daun sinom terletak pada bagian pucuknya yang masih berwarna hijau atau muda. Namun dalam perkembangannya, kita dapat menjumpai daun sinom dalam bentuk sirup, yang kini bisa kita nikmati dingin maupun hangat.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menjadikan daun sinom sirup menjadi *sorbet*. Penulis akan membuat *sorbet* daun sinom yang di campurkan dengan manga harum manis. *Sorbet* mango sinom ini sekaligus menjadi *side dishes* pada hidangan kue lapis Surabaya .

**Gambar 1.4** : sketsa presentasi hidangan lapis Surabaya



A : *chocolate chantily*

B : *mango sinom sorbet*



C : *strawberry sauce*

D : Kue lapis Surabaya

#### **1.4. Tinjauan Produk**

##### 1.4.1. Tema

Tema yang akan diusulkan penulis adalah pengembangan kuliner masyarakat Kota Surabaya menggunakan konsep *fine dining experience*. Mengutip pernyataan Chef Hakim Lukman *Fine dining experience* adalah menikmati pengalaman makan mewah bersifat formal. Penyajian makanan tersebut terdiri dari *appetizer, soup, main course* dan *dessert*. Namun menurut Chef Adi Lukman, pandangan terhadap *fine dining experience* tersebut merupakan salah satu pandangan lama mengenai konsep *fine dining*. Konsep *fine dining* kemudian dimodifikasi oleh chef lukman dengan menghadirkan konsep non formal atau casual yang dinamakan Hakim Gastrodiology ([sarasvati.co.id](http://sarasvati.co.id)). Konsep tersebut di fokuskan pada eksplorasi bahan lokal yang diolah dengan teknik *modern*. Karena biasanya, *fine dining experience* memnerikan pengalaman jamuan makan dengan penyajian makanan ala eropa. Penulis merasakan bahwa makanan Indonesia pun, sangat bisa dipadu padankan dengan konsep *Fine Dining* itu sendiri. Namun pada kenyataannya, *fine dining restaurant* yang menyajikan sentuhan *Indonesian cuisine* sangatlah jarang. Faktor-faktor tersebut yang membuat penulis ingin mengembangkan makanan-makanan masyarakat kota Surabaya yang semula sederhana dalam tampilan, menjadi lebih *elegant* dan mewah. Selain itu penulis ingin menjadikan

kuliner masyarakat kota Surabaya tidak kalah menarik dengan sajian-sajian *modern* makanan barat yang sudah berkembang terlebih dahulu di Indonesia. Harapan penulis adalah dengan adanya *modern touched* dalam hal penyajian pada kuliner masyarakat kota Surabaya ini, dapat menaikkan harga jual makanan tersebut dan dapat diterima oleh masyarakat kota Surabaya itu sendiri dan juga para penikmat kuliner, baik di dalam maupun di luar negeri. Dan juga dengan adanya modifikasi penampilan pada setiap menu, membuat kuliner masyarakat kota Surabaya dapat diterima pada *fine dining restaurant* di Indonesia.

#### 1.4.2. Jenis produk yang akan dipresentasikan

*Fine dining set menu* dipilih oleh penulis dikarenakan penulis ingin memberikan kesan *elegant*, *luxury* dan *classy* pada setiap produk yang akan dipresentasikan. Kata *Elegant*, *luxury* dan *classy* mengacu pada penampilan dan cara teknik memasaknya. Namun, penulis tidak ingin menggunakan teknik-teknik memasak yang sulit, yang asing didengar dan sulit dilakukan oleh pembaca dan masyarakat kota Surabaya, hal itu dilakukan karena penulis ingin semua kalangan masyarakat dapat mengerti dan memahami setiap resep yang penulis buat dan juga cara mengerti bagaimana cara memasaknya. Dengan adanya penyajian ini, penulis pun dapat melakukan pengembangan terhadap penampilan yang berbeda dari biasanya. Maka dari itu, penulis membagi masakan tersebut menjadi 4 course. Adapun susunannya sebagai berikut :

a. *Wrapped Pecel Semanggi (appetizer)*

Pada umumnya pecel semanggi di jual keliling. Sayur-sayur yang sudah di rebus, di taruh pada bakul. Pada proses penyajiannya pun sayuran di masukan ke dalam wadah yang kita kenal sebagai *pincuk*. Pincuk adalah salah satu lipatan daun yang sering digunakan oleh kebanyakan penjual pecel. Namun, pada kesempatan kali ini penulis akan membuatnya dengan cara berbeda, yaitu dengan di *wrapped* oleh *rice paper*, kemudian akan diberi *injection of yam sauce* pada permukaan atas dan pemberian *yam foam* pada sisi ujung kiri kanan *rice paper rolled*,.

b. *Rawon (soup)*

Sup daging berkuah hitam khas kota Surabaya ini memiliki rasa rempah yang unik dan kuat. Kuahnya yang cukup kental dan berwarna hitam gelap ini didapatkan dari kluwek. Penulis ingin membuat rawon melalui pengembangan yang mengacu pada *nutrition value*. Penulis akan menggunakan *beef stock* yang dimasak dengan tulang sapi kurang lebih selama 3-4 jam tergantung kuantitas dari kaldu itu sendiri., yang kemudian di campurkan dengan rempah khas rawon agar kuahnya memiliki cita rasa yang lebih gurih namun kaya akan nutrisi. Untuk daging sapi akan menggunakan *tenderloin*. Biasanya daging direbus bersamaan dengan kuah, namun kali ini daging *tenderloin* akan dilakukan proses *trussing* untuk mempertahankan bentuknya, kemudian di marinasi dengan bumbu rawon yang sudah di matangkan

sebelumnya. Proses marinasi ini berlangsung 1 malam agar bumbu meresap kedalam daging, keesokan harinya akan di *pan seared* kemudian di *oven*. Ketika matang, daging dipotong memanjang lalu disajikan dengan kuah kaldu khas rawon tersebut. Kemudian akan disajikan dengan kerupuk udang, jeruk nipis dan juga telur puyuh asin.

c. Lontong Balap (*Main course*)

Lontong balap merupakan makanan pinggir jalan yang sering kita jumpai apabila kita berada di Surabaya. Lontong balap adalah salah satu hidangan *main course* khas Surabaya yang penyajiannya dengan kuah. Kuah yang didapatkan dibuat dari campuran kaldu, kecap manis dan petis Surabaya.

a. Lontong (*side dishes: carbohydrate*)

Lontong adalah hidangan khas Indonesia. Dalam proses pembuatannya, beras dibungkus dengan daun pisang, kemudian dikukus diatas air mendidih hingga beras menjadi padat. Penulis akan menggunakan teknik yang sama pada umumnya masyarakat Indonesia membuat lontong. Namun yang membedakan, penulis akan memotong lontong memanjang dan tidak berbentuk bulat dari kebanyakan potongan lontong pada umumnya.

b. Alfalfa (*side dishes : vitamin*)

Alfalfa adalah salah satu kecambah yang umum dipakai dalam *garnish set menu fine dining*. Alfalfa berbentuk

seperti serabut kecil namun sangat halus. Karena penampilannya yang lebih menarik namun memiliki kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan taube. Karena hal itulah yang menjadikan pertimbangan penulis untuk menggantikan taube dengan alfalfa.

c. Tahu (*side dishes: protein*)

Tahu adalah komponen wajib yang menjadi bagian dari lontong balap. Tahu yang umum digunakan dalam hidangan lontong balap yaitu tahu segitiga dan tahu putih. Biasanya penjual menggoreng kering tahu tersebut dan kemudian dipotong kecil-kecil untuk disajikan. Untuk pengembangan, penulis akan menggunakan tahu putih yang akan di haluskan, kemudian diberi bumbu bawang merah, bawang putih, daun bawang dan penambahan sayuran wortel. Kemudian tahu yang halus akan ditambahkan sedikit tepung terigu dan telur. Fungsinya adalah agar tahu bisa merekat dan lebih padat. Kemudian tahu akan dibentuk bola-bola yang kemudian dibekukan kurang lebih 30 menit, sebelum di balur dengan tepung roti. Pemberian tepung roti untuk membuat tekstur pada tahu menjadi lebih *crunchy*.

d. Lentho (*side dishes : protein*)

Lentho adalah salah satu *side dishes* pada lontong balap Surabaya. Lentho terbuat dari parutan singkong, kacang tolo dan kelapa parut. Biasanya bentuk penyajian lentho,

berbentuk seperti ibu jari berukuran kecil. Namun pada kesempatan kali ini, penulis akan menggulung lenthos dengan *plastic wrap* sehingga menyerupai *roulade*. Yang kemudian dipotong bulat seperti potongan lontong pada umumnya, setelah itu menggunakan teknik *deep frying* agar lenthos matang sempurna dengan hasil yang *golden brown*.

e. *Petis Stock*

Kaldu yang dipakai pada kuah lontong balap yaitu merupakan perpaduan dari kaldu ayam, sapi ataupun air biasa, kecap manis dan petis Surabaya. Petis akan memberikan warna hitam dan rasa yang manis pada kuah petis. Pada kuah kaldu petis, penulis tidak ingin merubah segala sesuatu yang ada didalamnya, baik resep ataupun teknik memasaknya, dikarenakan penulis ingin tetap merasakan originalitas dari kuah petis itu sendiri.

f. *Sate Kerang (side dishes)*

Sate kerang adalah salah satu pelengkap manis dalam hidangan lontong balap. Kerang yang akan digunakan yaitu kerang hijau. Kerang hijau akan dimasak dengan bumbu rempah seperti ketumbar, bawang merah, bawang putih, gula merah, kecap manis. Sebelum itu, Sate kerang akan direbus dahulu dengan rempah-rempah, agar menghilangkan bau amis pada kerang. Setelah itu kerang akan dimasak dengan bumbu tersebut hingga meresap, kemudian ditusuk dengan tusuk sate,

lalu di *sear* menggunakan *griller pan*. Pada tahap penyajian, penulis akan menyajikan sate kerang sama dengan penjual pada umumnya. Yang membedakan adalah ukuran sate kerang di buat menjadi lebih kecil dibanding biasanya, kurang lebih setengah dari ukuran tusuk sate normal.

g. Sambal Petis

Sambal petis sangat umum di konsumsi pada masyarakat kota Surabaya. Sambal petis juga menjadi sambal pendamping ketika kita ingin menyantap lontong balap Surabaya. Rasa gurih dan wangi khas dari petis, membuat sambal ini memiliki rasa yang cukup unik.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mempertahankan rasa dan bentuk yang *original* dari sambal petis pada umumnya. Penulis akan tetap menggunakan *mortar* sebagai alat tradisional untuk menghaluskan sambal petis tersebut.

d. Kue Lapis Surabaya

Kue lapis Surabaya adalah kue khas dan salah satu oleh-oleh *dessert* wajib yang biasa dibeli dan dikonsumsi oleh masyarakat kota Surabaya. Kue lapis terdiri dari 3 lapis, lapis pertama dan ketiga berwarna kuning dan lapisan yang kedua berwarna coklat. Pada kesempatan kali ini, penulis akan tetap membuat 3 lapisan. Hanya saja ukurannya tidak di sajikan dengan jumlah dan ukuran 1 loyang utuh. Penulis akan memotong kue

dengan 3 lapisan dengan ukuran *dice* lalu di *coating* dengan coklat *compound*.

e. Mango Sinom *Sorbet*

Daun sinom adalah daun yang berasal dari tanaman asam jawa. Daun sinom ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat kota Surabaya. Biasanya daun sinom ini sudah diproduksi menjadi sirup sinom, dengan tambahan campuran kunyit didalamnya. Pada kali ini penulis akan membuat sirup daun sinom yang dicampurkan dengan mango sorbet dari manga harum manis. Mango sinom sorbet ini juga akan menjadi sorbet pendamping dalam menikmati hidangan kue lapis Surabaya.

1.4.3. Usulan Resep masakan

a) *Standard Recipe*

Berdasarkan teori menurut Marian C. spears dalam bukunya yang berjudul *Food Service Organization : A Managerial and System approach 4<sup>th</sup> Edition* (2009:396-397) : “*the recipe as a written communication tool that passes information from the food service manager into the purchaser the to the store room, and the passed until the kitchen employee. In othe words, the recipe is an excellent quality and quantity, control tool, established a standard for each item on the menu, so it would be all in the same and fulfill the guest statisfaction*”. Menurut pernyataan diatas, maka diketahui bahwa resep adalah alat komunikasi tertulis yang menyampaikan informasi dari manajer restoran kepada penyuplai



barang, lalu kepada ruang penyimpanan bahan, hingga kepada karyawan dapur. Maka dari itu standar resep adalah resep yang telah dilakukannya pengujian dan pengevaluasian yang spesifik terhadap operasional suatu penyelenggaraan makanan, untuk memelihara kualitas makanan itu sendiri. Karena *standard recipe* merupakan pondasi utama dalam hal nya pembuatan menu, sekaligus bertujuan agar produk yang dibuat dimanapun, kapanpun dan dengan siapapun tetap memiliki kualitas dan kuantitas yang sama. Berdasarkan hal tersebut maka penulis membuat *standard recipe* sebagai berikut :

**TABEL 1**

**Usulan resep**

**Pecel Semanggi**

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *appetizer*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 80 gr  
 Suhu Hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	500	Gram	Daun semanggi	<i>Blanched</i>
		200	Gram	Tauge	<i>blanched</i>
		25	Gram	Kerupuk puli	<i>Fried</i>
		5	lembar	Rice paper	<i>soaked</i>
2	masukan	500	Gram	Daun semanggi	Ke dalam <i>rice paper</i>
		200	gram	tauge	
3	gulung			Daun semanggi tauge <i>Rice paper</i>	Berbentuk seperti tabung
4	sajikan			Wrapped pecel semanggi	Dengan saus pecel dan <i>garnish</i> dengan kerupuk puli

Sumber : *data olahan penulis, 2020.*

**TABEL 2****Usulan resep*****Cucumber Pickled***

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *garnish*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 15 gr  
 Suhu Hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGREDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	50	Gram	Mentimun	<i>Thinly sliced</i>  matang
		5	MI	Cuka	
		10	Gram	Gula	
		25	MI	Air	
2	campurkan	50	Gram	Mentimun	<i>Pickling</i> selama 10 menit
		5	MI	Cuka	
		10	Gram	Gula	
		25	MI	air	
3	sajikan			Acar timun	Di susun diatas permukaan <i>wrapped</i> pecel semanggi

Sumber : *data olahan penulis, 2020.*

**TABEL 3****Usulan resep*****Pecel Foam***

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *garnish*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 20 gr  
 Suhu Hidangan : hangat

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGREDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	150	MI	Air	Hingga mendidih, lalu blender hingga berbusa
		50	Gram	Saus pecel	
		5	Gram	Soya lecitin	
2	rebus	150	MI	Air	Hingga mendidih
		50	Gram	Saus pecel	
		5	Gram	Soya lecitin	
3	<i>blend</i>			<i>Liquid of pecel stock</i>	Sampai berbusa pada bagian atas
4	sajikan			<i>Pecel foam</i>	Dengan <i>wrapped</i> pecel

Sumber : *olahan data penulis, 2020.*

TABEL 4

## Usulan resep

## Bumbu Pecel semanggi

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *sauce*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 100 gr  
 Suhu Hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	Siapkan	200	Gram	Kacang tanah	<i>Fried</i>
		10	Gram	Bawang merah	-
		5	Gram	Bawang putih	-
		5	Gram	Kencur	-
		35	Gram	Gula merah	<i>Chopped</i>
		200	Gram	Ubi putih	<i>boiled</i>
		3	Gram	Garam	
		5	Gram	Petis	
		150	ml	air	
2	haluskan	200	Gram	Kacang tanah	Dengan blender, Sampai tercampur rata
		10	Gram	Bawang merah	
		5	Gram	Bawang putih	
		5	Gram	Kencur	
		75	Gram	Gula merah	
		200	Gram	Ubi putih	
3	tambahkan	5	Gram	Petis	Pada bumbu kacang yang telah halus, lalu blender kembali.
		150	MI	Air	
4	sajikan			Bumbu pecel	Dengan <i>wrapped</i> <i>vegetables</i> pecel semanggi

Sumber : *dapur teh enur, 2015 yang telah dimodifikasi oleh penulis.*

**TABEL 5****Usulan Resep****Rawon Soup**

Halaman : 1/2 Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Type of dish : soup Berat Porsi : 2 dl  
 Asal Makanan : Surabaya Suhu Hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	50	Gram	Bawang merah	-
		25	Gram	Bawang putih	-
		50	Gram	Keluwak	Tanpa cangkang
		5	Gram	Ketumbar	-
		10	Gram	Kunyit	Di bakar
		5	Gram	Laos	Memarkan
		10	Gram	Sereh	Memarkan
		3	Gram	Daun jeruk	Buang tulang daun
		50	MI	air	
		30	Gram	Asam jawa	
		25	Gram	Gula merah	<i>Chopped</i>
		5	Gram	Garam	-
		10	MI	Kecap manis	-
		10	Gram	Terasi	Di bakar
		20	MI	Minyak goreng	-
		1000	MI	Kaldu sapi	-
		25	Gram	Alfalfa	<i>Fresh</i>
15	Gram	Kerupuk udang	<i>fried</i>		
2	haluskan	50	Gram	Bawang merah	Hingga tercampur rata
		25	Gram	Bawang putih	
		25	Gram	Keluwak	
		5	Gram	Ketumbar	
		10	Gram	Kunyit	
		10	Gram	terasi	
3	tumis	20	MI	Bumbu halus	Hingga harum dan matang.
		5	Gram	Minyak goreng	
		10	Gram	Laos	
		3	Gram	Sereh	
			Gram	Daun jeruk	

## LANJUTAN TABEL 5

## Usulan Resep

## Rawon Soup

Halaman : 2/2  
 Type of dish : soup  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 2 dl  
 Suhu Hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
4	masukan	1000	ml	Air kaldu	Simmer selama 15 menit
5	sajikan				Dengan <i>seared tenderloin</i> dan <i>poached</i> telur asin

Sumber : *Mustika rasa 1967, yang telah dimodifikasi oleh penulis 2019.*

TABEL 6

## Usulan resep

*Seared Tenderloin Rawon*

Halaman : 1/2 Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Type of dish : *condiment* Berat Porsi : 80 gr  
 Asal Makanan : Surabaya Suhu Hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	400	Gram	Tenderloin	Lokal
		50	Gram	Bawang merah	-
		20	Gram	Bawang putih	-
		25	Gram	Keluwak	Tanpa cangkang
		5	Gram	Ketumbar	-
		5	Gram	Kunyit	Dibakar
		10	Gram	Sereh	<i>Finely chopped</i>
		3	Gram	Daun jeruk	-
		25	MI	Air Asam jawa	-
		10	Gram	Gula merah	<i>Chopped</i>
		5	Gram	Garam	-
		25	MI	Kecap manis	-
		5	Gram	Terasi	Dibakar
		25	MI	Minyak goreng	-
		-	-	Tali kasur	Untuk trussing
3	Gram	Gula			
2	Haluskan dan tumis	50	Gram	Bawang merah	Hingga matang
		20	Gram	Bawang putih	
		25	Gram	Keluwak	
		5	Gram	Ketumbar	
		5	Gram	Kunyit	
		5	Gram	Terasi	
		15	MI	Air asam jawa	
		25	Gram	Gula merah	
		25	MI	Kecap manis	
		5	Gram	Terasi	
25	MI	Minyak goreng			
3	<i>trussing</i>			<i>tenderloin</i>	Untuk mempertahankan bentuknya
4	<i>marinade</i>			<i>Tenderloin</i> Bumbu matang	Diamkan satu malam

**LANJUTAN TABEL 6**

**Usulan resep**

***Seared Tenderloin Rawon***

Halaman : 2/2  
 Type of dish : *condiment*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 80 gr  
 Suhu Hidangan : panas

<b>NO</b>	<b>METHOD</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>UNIT</b>	<b>INGRIDIENT</b>	<b>EXPLANATION</b>
5	<i>sear</i>			<i>tenderloin</i>	Pastikan seluruh permukaan telah di <i>sear</i> dengan baik
6	<i>oven</i>			<i>tenderloin</i>	Selama 15 menit
7	Potong			<i>tenderloin</i>	Potong memanjang
8	sajikan			<i>tenderloin</i>	Dengan kuah rawon

Sumber : *olahan data penulis, 2019.*

**TABEL 7****Usulan resep*****Poached* Telur Puyuh Asin**

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *condiment*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 10 gram  
 Suhu Hidangan : panas

<b>NO</b>	<b>METHOD</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>UNIT</b>	<b>INGREDIENT</b>	<b>EXPLANATION</b>
1	Siapkan	100 100 5	Gram Gram Butir Secuku pnya	Abu gosok Garam Telur puyuh air	
2	Metode				
3	campurkan	100 100	Gram Gram secuku pnya	Abu gosok Garam air	Hingga menjadi pasta padat
4	Tutupi			Telur puyuh	Dengan pasta abu gosok, diamkan selama 2 hari
5	<i>Poach</i>			Telur puyuh	Sampai matang
6	sajikan				

Sumber : *olahan data penulis, 2020.*



**TABEL 8****Usulan resep*****Rice Cake***

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *condiment*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 80 gr  
 Suhu Hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	250	Gram Secuku pnya Secuku pnya	Beras air  Daun pisang  Batang lidi	Cuci bersih Untuk merebus lontong Sudah dijemur
2	gulung			Daun pisang	Hingga berbentuk cerobong dengan diameter 3cm. semat salah satu ujung daun dengan batang lidi.
3	masukan			beras	Setengah bagian dari cerobong daun pisang, lalu semat kembali ujung daun dengan lidi.
4	masukan			Lontong beras	Kedalam panic, Dengan air yang cukup hingga lontong terendam.
5	Nyalakan api				Rebus lontong 40 menit.hingga lontong matang. Tambahkan air ketika air sudah menyusut.
6	sajikan			lontong	Dengan kuah petis dan <i>condiment</i>

Sumber : data olahan penulis, 2020.

**TABEL 9****Usulan resep*****Clam Satay Surabaya***

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *condiment*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 20 gr  
 Suhu Hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	300 40 20 5 40 10 10 5 15 8 25	Gram Gram Gram Gram Ml Gram Gram Gram Gram Gram Gram	Kerang hijau Bawang merah Bawang putih Ketumbar Kecap manis Lengkuas Jahe Daun jeruk Sereh Air Garam Margarin	Tanpa cangkang
2	rebus	300 10 10 5 15 5	Gram Gram Gram Gram Gram Gram	Kerang dara Jahe Lengkuas Daun jeruk Sereh Garam	Hingga bau amis hilang.
2	Haluskan dan matangkan	10 5 3 20 3 25	Gram Gram Gram Ml Gram Gram	Bawang merah Bawang putih Ketumbar Kecap manis Garam Margarin	
3	marinasi			Kerang dara Bumbu kecap	Selama 20 menit
4	bakar			Sate kerang	Hingga matang
5	sajikan			Sate kerang	Dengan lontong dan kuah petis

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 10****Usulan resep*****Beef Stock***

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *condiment*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 1000 ml  
 Berat Porsi : -  
 Suhu Hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	500	Gram	Tulang sapi	<i>Blanched</i>
		25	Gram	Seledri	Potong kasar
		25	Gram	Bawang merah	<i>Fried</i>
		25	Gram	Bawang putih	<i>Fried</i>
		25	Gram	Daun bawang	<i>Fried</i>
		2500	MI	Air	
2	masukan	500	Gram	Tulang sapi	Ke dalam stockpot dengan air 2500ml
		25	Gram	Bawang merah	
		25	Gram	Bawang putih	
		25	Gram	Daun bawang	
		25	Gram	Seledri	
3	rebus			Kaldu sapi	Sampai mendidih, kemudian simmer hingga air menyusut
4	saring			Kaldu	Ambil kuah kaldunya saja

Sumber : *data olahan penulis, 2020.*

TABEL 11

## Usulan resep

*Fried Tofu*

Halaman : 1/1 Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Type of dish : *condiment* Berat Porsi : 20 gr  
 Asal Makanan : Surabaya Suhu Hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	100	Gram	Tahu putih	<i>Mashed</i>
		15	Gram	Wortel	<i>Brunoise</i>
		20	Gram	Daun bawang	<i>Sliced</i>
		4	Gram	Garam	-
		2	Gram	Gula	-
		40	Gram	Telur	-
		100	Gram	Tepung terigu	-
		100	Gram	Tepung roti	Panko
		250	MI	Minyak goreng	
2	campurkan	100	Gram	Tahu putih	Aduk hingga rata
		15	Gram	Wortel	
		20	Gram	Daun bawang	
		4	Gram	Garam	
		2	Gram	Gula	
		20	Gram	Tepung terigu	
		½	butir	telur	
3	bentuk			Adonan tahu	Berukuran bulat, dengan berat masing-masing 10 gram
4	balurkan			Adonan tahu Tepung terigu Telur Tepung roti	Balur dengan rata pada seluruh permukaan.
5	<i>Deep fry</i>			Bola- bola tahu	Hingga berwarna coklat keemasan
6	sajikan			Fried tofu	Dengan kuah petis dan <i>condiment</i> lain

Sumber : data olahan penulis, 2020.

TABEL 12

## Usulan resep

## Lentho

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *condiment*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 20 gr  
 Suhu Hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGREDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	30	Gram	Kacang tolo	<i>boiled</i> Potong kasar
		100	Gram	Singkong	
		3	Gram	Garam	
		2	Gram	Gula	
		10	Gram	Bawang putih	
		5	Gram	Kencur	
		5	Gram	Ketumbar	
		20	Gram	Putih telur	
		10	Gram	Tepung terigu	
		250	MI	Minyak goreng	
2	campur	30	Gram	Kacang tolo	Dengan blender, hingga halus
		100	Gram	Singkong	
		3	Gram	Garam	
		2	Gram	Gula	
		10	Gram	Bawang putih	
		5	Gram	Kencur	
		5	Gram	Ketumbar	
		20	Gram	Putih telur	
		10	Gram	Tepung terigu	
		3	gulung		
4	bekukan			Adonan lentho	Dalam freezer semalaman
5	goreng			lentho	Hingga coklat matang
6	sajikan			lentho	Dengan kuah petis dan <i>condiment</i> lain

Sumber : data olahan penulis, 2020.

TABEL 13

## Usulan resep

## Petis Stock

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *condiment*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 200 ml  
 Suhu Hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	1000	Gram	Kaldu sapi	
		20	Gram	Kecap manis	
		15	Gram	Petis Surabaya	
		15	Gram	Bawang putih	
		10	Gram	Bawang merah	
		10	Gram	Daun bawang	
		10	Gram	Seledri	
		2	Gram	Pala	
		2	Gram	Merica	
		5	Gram	Garam	
		3	Gram	Cabai rawit	
		2	Gram	Daun jeruk	
		20	MI	Minyak goreng	
2	haluskan	10	Gram	Bawang merah	Dengan blender, hingga halus
		15	Gram	Bawang putih	
		2	Gram	Pala	
		3	Gram	Cabai rawit	
3	tumis	15	Gram	Bumbu halus petis	Hingga harum
4	masukan			Kaldu sapi	Aduk hingga rata
5	masukan	10	Gram	Seledri	Masak hingga mendidih
		2	Gram	Daun jeruk	
		10	Gram	Daun bawang	
		20	ml	Kecap manis	
6	<i>season</i>	5	Gram	Garam	
		2	Gram	Gula	
7	sajikan			lenthoo	Dengan kuah petis dan <i>condiment</i> lain

Sumber : 88 resep warisan leluhur yang telah dimodifikasi oleh penulis, 2020.

**TABEL 14****Usulan resep****Sambal Petis**

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *condiment*  
 Asal Makanan : Surabaya  
 ruangan

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 25 gr  
 Suhu Hidangan : suhu

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	10	Gram	Bawang merah	
		15	Gram	Bawang putih	
		40	Gram	Cabe merah	
		10	Gram	Cabe rawit	
		50	Gram	Tomat	
		15	Gram	Petis	
		2	Gram	Gula	
		3	Gram	Garam	
2	haluskan	10	Gram	Bawang merah	Dengan mortar
		15	Gram	Bawang putih	
		40	Gram	Cabe merah	
		10	Gram	Cabe rawit	
		50	Gram	Tomat	
		15	Gram	Petis	
3	tumis	15	Gram	Bumbu halus	Hingga harum
		3	Gram	Petis	
		2	gram	Garam gula	
4	sajikan			Sambal petis	Dalam keadaan suhu ruangan sebagai pendamping lontong balap Surabaya

Sumber : (hasanah, amalia uswatun.2017) Cookpad.com, hasil olahan penulis

TABEL 15

## Usulan resep

## Kue Lapis Surabaya (Lapis Kuning)

Halaman : 1/1 Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Type of dish : *dessert* Berat Porsi : 20 gr  
 Asal Makanan : Surabaya Suhu Hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	195 20 50	Gram Gram Gram	<u>Bahan A</u>	- - -
				Kuning telur	
				Putih telur	
		30 10 10	Gram Gram Gram	<u>Bahan B</u>	Strained Strained Strained
				Tepung terigu	
				Maizena	
		45 30	Gram Gram	<u>Bahan C</u>	Melted Melted
				Mentega	
		10	MI	<u>Bahan D</u>	-
				Vanilla	
2	<i>whisk</i>			Bahan A	Sampai mengembang dan adonan berubah sedikit agak pucat
3	tambahkan			Bahan B	Kocok rata
4	masukan			Bahan C Vanilla	Kocok rata kembali
5	tuang			adonan	Ke baking sheet yang telah dioles margarin dan kertas roti
6	<i>oven</i>			adonan	Pada suhu 190°C selama 20 menit
7	dinginkan			Kue lapis kuning	Tumpuk dengan layer coklat menggunakan roombutter

Sumber : data olahan penulis, 2020



TABEL 16

## Usulan resep

## Kue Lapis Surabaya (Lapis Coklat)

Halaman : 1/1 Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Type of dish : *dessert* Berat Porsi : 120 gr  
 Asal Makanan : Surabaya Suhu Hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	120 10 25	Gram Gram Gram	<u>Bahan A</u>	-
				Kuning telur	
				Putih telur	
		15 5 5	Gram Gram Gram	<u>Bahan B</u>	Strained Strained Strained
				Tepung terigu	
				Cokelat bubuk	
		25 10	Gram Gram	<u>Bahan C</u>	Melted Melted
				Mentega	
		10	Gram	Margarine	
				<u>Bahan D</u>	-
10	MI	Pasta cokelat			
2	<i>whisk</i>			Bahan A	Sampai mengembang dan adonan berubah sedikit agak pucat
3	tambahkan			Bahan B	kocok rata
4	masukan			Bahan C Vanilla	Kocok rata kembali
5	tuang			adonan	Ke baking sheet yang telah dioles margarin dan kertas roti
6	<i>oven</i>			adonan	Pada suhu 190°C selama 20 menit
7	dinginkan			Kue lapis coklat	Tumpuk dengan layer kuning menggunakan butter cream

Sumber : data olahan penulis, 2020

TABEL 17

## Usulan resep

*Choco Vanilla Butter Cream*

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *dessert*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 55 gr  
 Suhu Hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	150 10 30 50 25	Gram MI Gram MI MI	<i>roombutter</i> <i>vanilla</i> <i>chocolate</i> <i>couverture</i> <i>whipped cream</i> <i>condensed milk</i>	melted
2	<i>whisk</i>	150 10 25	Gram MI MI	<i>Roombutter</i> <i>Vanilla</i> <i>Condensed milk</i>	Hingga teksturnya lembut dan berubah warna menjadi putih
3	panaskan			<i>Whipped cream</i>	Hangat kuku
4	tuang dan aduk			<i>Chocolate</i> <i>couverture</i>	Menjadi coklat <i>ganache</i>
5	campur dan aduk			<i>Butter whisked</i> <i>Chocolate</i> <i>ganache</i>	Hingga tercampur rata
6	oleskan			<i>Butter cream</i>	Ke permukaan kue lapis kuning dan coklat

Sumber : *data olahan penulis, 2020.*

**TABEL 18****Usulan resep*****Chocolate Coating***

Halaman : 1/1  
 Type of dish : *dessert*  
 Asal Makanan : Surabaya

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Berat Porsi : 20 gr  
 Suhu Hidangan : dingin

<b>NO</b>	<b>METHOD</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>UNIT</b>	<b>INGREDIENT</b>	<b>EXPLANATION</b>
1	siapkan	200	Gram	<i>Milk Cokelat compound</i>	
		50	Gram	<i>peanut</i>	<i>roasted</i>
2	lelehkan			<i>Milk chocolate</i>	Menggunakan teknik <i>au bain marie</i>
3	tambahkan			<i>peanut</i>	aduk rata
4	<i>coating</i>			Kue lapis ( <i>cube size</i> )	Hingga rata keseluruhan permukaan
5	diamkan			Kue lapis	Hingga coklat mengeras
6	sajikan			Kue lapis	Pada piring saji

Sumber : *data olahan penulis, 2020*

**TABEL 19****Usulan resep*****Mango Sinom Sorbet***

Halaman : 1/1 Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Type of dish : *dessert* Berat Porsi : 100 gr  
 Asal Makanan : Surabaya Suhu Hidangan : dingin

<b>NO</b>	<b>METHOD</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>UNIT</b>	<b>INGRIDIENT</b>	<b>EXPLANATION</b>
1	siapkan	700	Gram	Mangga harum manis	<i>frozen</i>
		120	MI	<i>Greek yoghurt</i>	-
		60	MI	<i>Honey</i>	-
		60	MI	<i>Sinom syrup</i>	<i>frozen</i>
		5	MI	<i>Lime juice</i>	-
2	blend			<i>Greek yoghurt</i> <i>Honey</i> <i>Sinom syrup</i> Manga <i>Lime juice</i>	<i>Until smooth</i>
3	freeze			<i>Mango sinom sorbet</i>	semalaman
4	sajikan			<i>Mango sinom sorbet</i>	Bersama dengan kue lapis

Sumber : data olahan penulis, 2020

TABEL 20

## Usulan resep

*Strawberry Sauce*

Halaman : 1/1 Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Type of dish : *dessert* Berat Porsi : 100 gr  
 Asal Makanan : Surabaya Suhu Hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	siapkan	125	Gram	<i>Strawberry</i>	<i>Fresh</i> fuji <i>dilute</i> dengan air
		25	Gram	Apel	
		75	Gram	<i>Sugar</i>	
		5	Gram	<i>cornstrach</i>	
2	<i>blend</i>	125	Gram	<i>Strawberry</i>	<i>Until smooth</i>
		25	Gram	Apel	
3	tuang			<i>Strawberry</i> <i>puree</i>	<i>Sauce pan</i>
4	masukan			<i>cornstrach</i>	
5	masak			<i>Puree</i> <i>strawberry</i>	Hingga mendidih
6	Saring dan dinginkan			Saus <i>strawberry</i>	

Sumber : *data olahan penulis, 2020*

1.4.4. *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

Dalam ilmu akuntansi, *costing* adalah suatu sistem penghitungan banyaknya uang yang dikeluarkan pada saat memproduksi suatu barang atau untuk menjalankan suatu bisnis. Menurut *Oxford Dictionary* “*recipe is a set of instructions that tells you how to cook something and the ingredients (items of food) you need it*”. sementara definisi *cost* menurut Ivan Maminta adalah “(of an object or an action) require the payment of (a specified sum of money) before it can be acquired or done.” Apabila kita artikan secara singkat, dapat dikatakan bahwa *recipe costing* adalah perhitungan biaya yang dibuat atau dikeluarkan dalam setiap

pembuatan resep dengan fungsi dan tujuan sebagai standar dalam menghitung *standard recipe*. Dari data dan lampiran *recipe costing* yang sudah dibuat, maka kita dapat menghitung berapa jumlah biaya produksi per porsinya, atau yang biasa disebut sebagai *dish costing*. Pengertian *dish costing* atau *cost of portion* pernah disampaikan oleh Timothy H. Hill dan Edward E. Sanders. Mereka mengatakan *dish costing* atau *cost of portion* sebagai biaya satu porsi makanan yang tersaji pada piring.

Berikut adalah rumus perhitungan *Dish Costing* yang didapatkan dalam pelajaran mata kuliah *Cost Control* di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung :

$$\text{Dish Costing} = \text{Recipe costing} : \text{Amount of portions}$$

Sedangkan untuk *recipe costing* adalah sebagai berikut :

$$\text{Recipe costing} = \text{Issued ingredients} \times \text{price}$$

#### 1.4.5. *Selling Price*

Hal yang terpenting di dalam bidang kuliner adalah menetapkan harga jual produk itu sendiri. Karena pendapatan yang akan diterima nantinya, ditentukan oleh jumlah harga. Harga adalah jumlah presentase beberapa biaya lainnya, meliputi *labour*, *overhead*, *cost*, *material cost* dan *profit*. Penentuan harga itu sendiri dapat ditentukan dari beberapa faktor. Diantaranya penggunaan fasilitas dan besaran biaya produksi selama kegiatan pembuatan produk.. karena harga merupakan sesuatu yang sangat penting, maka harga harus

ditentukan secara benar dan teliti. Penulis akan menggunakan standarisasi presentase sebesar 25% - 40% untuk penghitungan *food cost* pada tiap masing-masing hidangan.

$$\text{Selling price} = \text{Cost per portion} / \text{Food cost percent (in decimal form)}$$

**TABEL 21**  
**RECIPE COSTING**  
**Pecel Semanggi**

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Daun semanggi	500 gram	700 gram	Rp. 35.000	Rp. 25.000
tauge	200 gram	Kg	Rp. 9.000	Rp. 1.800
Kerupuk puli	25 gram	Kg	Rp. 50.000	Rp. 1.250
Rice paper	5 lembar	50lbr/pack	Rp. 50.000	Rp. 5.000
Cucumber pickled	50 gram	-	Rp. 590	Rp. 590
Pecel foam	300 gram	-	Rp. 1.000	Rp. 1.000
Bumbu pecel	550 gram	-	Rp. 8.346	Rp. 8.346
Recipe cost				Rp. 42.986
Dish cost				Rp. 8.597
Food cost 26%		Selling price		Rp. 33.065
				Rp. 33.000

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 22**  
**RECIPE COSTING**  
***Cucumber pickled***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Mentimun	50 gram	Kg	Rp. 7.000	Rp. 350
cuka	5 ml	650ml/botol	Rp. 13.000	Rp. 100
gula	10 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 140
air	25 ml	Pack	-	-
Recipe cost				Rp. 590
Dish cost				Rp. 118
Food cost 25%		Selling price		Rp. 472

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 23**  
**RECIPE COSTING**  
***Pecel foam***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Saus pecel	50 gram	600 Gram	Rp. 8.346	Rp. 700
Soya lecithin	5 gr	500gr/pack	Rp. 30.000	Rp. 300
air	250 ml	-	-	-
Recipe cost				Rp. 1.000
Dish cost				Rp. 200
Food cost 25%		Selling price		Rp. 800

Sumber : data olahan penulis, 2020



**TABEL 24**  
**RECIPE COSTING**  
***Bumbu Pecel***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Kacang tanah	200gram	Kg	Rp. 7.000	Rp. 1.400
Bawang merah	10 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 250
Bawang putih	5 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 100
Kencur	5 gram	Kg	Rp. 32.200	Rp. 161
Gula merah	35 gram	Kg	Rp. 21.000	Rp. 735
Ubi	200 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 5.000
Petis surabaya	5 gram	250gr/pack	Rp. 35.000	Rp. 700
air	150 ml	-	-	-
Recipe cost				Rp. 8.346
Dish cost				Rp. 1.669
Food cost 30%		Selling price		Rp. 5.564

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 25**  
**RECIPE COSTING**  
***Rawon Soup***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Bawang merah	50 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 25.000
Bawang putih	25 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 500
Keluwak	50 gram	Kg	Rp. 30.000	Rp. 1.500
ketumbar	5 gram	Kg	Rp. 15.500	Rp. 78
Kunyit	10 gram	Kg	Rp. 19.000	Rp. 190
Laos	5 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 100

## LANJUTAN TABEL 25

*Rawon Soup*

Jumlah porsi: 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Sereh	10 gram	Kg	Rp. 8.000	Rp. 80
Daun jeruk	3 gram	Kg	Rp. 12.500	Rp. 38
Asam jawa	30 gram	Kg	Rp. 24.200	Rp. 726
Gula merah	25 gram	Kg	Rp. 21.000	Rp. 525
Garam	5 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 70
Kecap manis	10 ml	520ml/pack	Rp. 19.000	Rp. 365
Terasi	10 ml	300gr/pack	Rp. 20.000	Rp. 667
Minyak goreng	20 ml	L	Rp. 12.000	Rp. 240
Kaldu sapi	1000 ml	L	Rp. 12.213	Rp. 12.213
Alfalfa	25 gram	250gr/pack	Rp. 15.000	Rp. 1.500
Kerupuk udang	15 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 1.000
air	50 ml	-	-	-
Seared tenderloin	360 gram	-	Rp. 48.198	Rp. 48.198
Poached telur asin	5 butir	-	Rp. 5.800	Rp. 5.800
Recipe cost				Rp. 98.340
Dish cost				Rp. 19.668
Food cost 33%		Selling price		Rp. 59.600

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 26**  
**RECIPE COSTING**  
**Seared tenderloin**

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
tenderloin	400 gram	Kg	Rp. 110.000	Rp. 44.000
Bawang merah	50 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 1.250
Bawang putih	25 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 500
Keluwak	25 gram	Kg	Rp. 30.000	Rp. 75
ketumbar	5 gram	kg	Rp. 15.500	Rp. 78
Kunyit	10 gram	kg	Rp. 19.000	Rp. 190
Sereh	10 gram	Kg	Rp. 8.000	Rp. 80
Daun jeruk	3 gram	Kg	Rp. 12.500	Rp. 38
Asam jawa	15 gram	kg	Rp. 24.200	Rp. 363
Gula merah	10 gram	Kg	Rp. 21.000	Rp. 210
Garam	5 gram	kg	Rp. 14.000	Rp. 70
Kecap manis	10 ml	520ml/pack	Rp. 19.000	Rp. 365
Terasi	5 ml	300gr/pack	Rp. 20.000	Rp. 667
Minyak goreng	25 ml	L	Rp. 12.000	Rp. 300
Gula putih	3 gram	kg	Rp. 14.000	Rp. 42
Recipe cost				Rp. 48.228
Dish cost				Rp. 9.646
Food cost 35%		Selling price		Rp. 27.560

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 27**  
**RECIPE COSTING**  
**Poached telur asin**

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Abu gosok	100 gram	kg	Rp. 20.000	Rp. 2.000
Garam	100 gram	kg	Rp. 14.000	Rp. 300
Telur puyuh	5 pcs	pcs	Rp. 700	Rp. 3.500
air	-	-	-	-
Recipe cost				Rp. 5.800
Dish cost				Rp. 1.160
Food cost 25%		Selling price		Rp. 4.640

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 28**  
**RECIPE COSTING**  
**Beef stock**

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Tulang sapi	500gram	kg	Rp. 22.000	Rp. 11.000
Bawang merah	25 gram	kg	Rp. 25.000	Rp. 250
Bawang putih	25 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 500
Daun bawang	25 gram	Kg	Rp. 14.500	Rp. 363
Seledri	25 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 100
Air	2500 ml	-	-	-
Recipe cost				Rp. 12.213
Dish cost				Rp. 2.443
Food cost 30%		Selling price		Rp. 8.143

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 29**  
**RECIPE COSTING**  
**Lontong Balap Surabaya**

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Rice cake	250 gram	-	Rp. 5.750	Rp. 5.750
Petis stock	1000 ml	-	Rp. 15.805	Rp. 15.805
Clam satay	300 gram	-	Rp. 14.367	Rp. 14.367
Fried tofu	100 gram	-	Rp. 8.979	Rp. 8.979
Sambal petis	150 gram	-	Rp. 5.070	Rp. 5.070
lenthos	150 gram	-	Rp. 6.442	Rp. 6.442
Recipe cost				Rp. 56.413
Dish cost				Rp. 11.283
Food cost 39%		Selling price		Rp. 28.930
				Rp. 29.000

Sumber : data olahan penulis, 2020.

**TABEL 30**  
**RECIPE COSTING**  
**Rice Cake**

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
beras	250 gram	kg	Rp.13.000	Rp. 3.250
Daun pisang	¼ ikat	ikat	Rp.10.000	Rp. 2.500
air	-	-	-	-
Recipe cost				Rp. 5.750
Dish cost				Rp. 1.438
Food cost 25%		Selling price		Rp. 5.752

Sumber : data olahan penulis, 2019

**TABEL 31**  
**RECIPE COSTING**  
**Clam satay**

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Kerang dara	300 gram	Kg	Rp. 35.000	Rp. 10.500
Bawang merah	40 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 1.000
Bawang putih	20 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 400
Ketumbar	5 gram	Kg	Rp. 15.500	Rp. 78
Kecap manis	20 ml	520ml/pack	Rp. 19.000	Rp. 731
Lengkuas	10 gram	kg	Rp. 20.000	Rp. 200
Jahe	10 gram	Kg	Rp. 27.500	Rp. 275
Daun jeruk	5 gram	kg	Rp.12.500	Rp. 63
margarin	25 gram	200gr/pack	Rp. 8.000	Rp. 1.000
sereh	15 gram	kg	Rp. 8.000	Rp. 120
air	-	-	-	-
Recipe cost				Rp. 14.367
Dish cost				Rp. 2.873
Food cost 35%		Selling price		Rp. 8.209

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 32**  
**RECIPE COSTING**  
***Fried tofu***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Tahu putih	100 gram	kg	Rp. 20.000	Rp. 2.000
Wortel	15 gram	kg	Rp. 15.000	Rp. 225
Daun bawang	20 gram	Kg	Rp. 14.500	Rp. 290
Gula	2 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 28
garam	4 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 56
Tepung terigu	100 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 1.000
Tepung roti	100 gram	Kg	Rp. 15.000	Rp. 1.500
Minyak goreng	250 ml	L	Rp. 12.000	Rp. 3.000
telur	40 gram	kg	Rp. 22.000	Rp. 880
Recipe cost				Rp. 8.979
Dish cost				Rp. 1.796
Food cost 30%		Selling price		Rp. 5.986

Sumber : data olahan penulis, 2019

**TABEL 33**  
**RECIPE COSTING**

*Lentho*

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Kacang tolo	30 gram	kg	Rp. 25.000	Rp. 750
singkong	100 gram	kg	Rp. 8.000	Rp. 800
Bawang putih	10 gram	Kg	Rp. 14.500	Rp. 145
Gula	2 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 28
garam	3 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 42
Tepung terigu	10 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 1.000
kencur	5 gram	Kg	Rp. 32.200	Rp. 161
Minyak goreng	250 ml	L	Rp. 12.000	Rp. 3.000
ketumbar	5 gram	kg	Rp. 15.500	Rp. 76
telur	20 gram	kg	Rp. 22.000	Rp. 440
Recipe cost				Rp. 6.442
Dish cost				Rp. 1.288
Food cost 35%		Selling price		Rp. 3.680

Sumber : data olahan penulis, 2020



**TABEL 34**  
**RECIPE COSTING**

*Petis stock*

**Jumlah porsi : 5 porsi**

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Bawang merah	10 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 250
Bawang putih	15 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 500
Seledri	10 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 250
Pala	2 gram	kg	Rp. 70.000	Rp. 140
Merica	2 gram	kg	Rp. 140.000	Rp. 280
Cabe rawit	3 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 60
Petis surabaya	10 gram	250gr/pack	Rp. 35.000	Rp. 1.400
Daun jeruk	3 gram	Kg	Rp. 12.500	Rp. 38
Garam	5 gram	kg	Rp. 14.000	Rp. 70
Kecap manis	20 ml	520ml/pack	Rp. 19.000	Rp. 365
Minyak goreng	20 ml	L	Rp. 12.000	Rp. 240
Kaldu sapi	1000 ml	L	Rp. 12.213	Rp. 12.213
Recipe cost				Rp. 15.805
Dish cost				Rp. 3.161
Food cost 25%		Selling price		Rp. 12.644

Sumber : data olahan penulis, 2020.

**TABEL 35**  
**RECIPE COSTING**

*Sambal petis*

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Cabe merah	40 gram	Kg	Rp. 35.000	Rp. 1.400
Bawang merah	10 gram	Kg	Rp. 25.000	Rp. 250
Bawang putih	15 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 300
Cabe rawit	10 gram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 200
tomat	50 gram	kg	Rp. 15.000	Rp. 750
Petis surabaya	15 gram	250gr/pack	Rp. 35.000	Rp. 2.100
gula	2 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 28
garam	3 gram	kg	Rp. 14.000	Rp. 42
Recipe cost				Rp. 5.070
Dish cost				Rp. 1.014
Food cost 25%		Selling price		Rp. 4.506

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 36**  
**RECIPE COSTING**  
*Kue Lapis Surabaya*

Jumlah porsi: 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Lapis legit (kuning)	500 gram	-	Rp. 10.880	Rp. 10.880
Lapis legit (coklat)	250 gram	-	Rp. 8.571	Rp. 8.571
Choco vanilla butter cream	250 gram	-	Rp. 40.339	Rp. 40.339
Chocolate coating	250 gram	-	Rp. 18.500	Rp. 18.500

**LANJUTAN TABEL 36****RECIPE COSTING*****Kue Lapis Surabaya***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Mango sinom sorbet	250 gram	-	Rp. 29.463	Rp. 29.463
Strawberry sauce	150 ml	-	Rp. 15.250	Rp. 15.250
Recipe cost				Rp. 123.003
Dish cost				Rp. 24.600
Food cost 40%		Selling price		Rp. 61.500

Sumber : data olahan penulis, 2020.

**TABEL 37****RECIPE COSTING*****Lapis legit (kuning)***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Telur (egg yolk)	215 gram	Kg	Rp. 22.000	Rp. 4.730
Gula halus	50 gram	Kg	Rp. 18.000	Rp. 900
Tepung terigu	30 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 300
maizena	10 gram	150gr/pack	Rp. 6.000	Rp. 400
Susu bubuk	10 gram	30gr/pack	Rp. 3.000	Rp. 1.000
Mentega	45 gram	500gr/pack	Rp. 35.000	Rp. 3.150
Margarin	30 gram	200gr/pack	Rp. 8.000	Rp. 1.200
vanilla	10 ml	80ml/botol	Rp. 20.000	Rp. 200
Recipe cost				Rp. 10.880
Dish cost				Rp. 2.176
Food cost 31%		Selling price		Rp. 7.019

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 38**  
**RECIPE COSTING**  
**Lapis legit (coklat)**

Jumlah porsi : 5 porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Telur (egg yolk)	130 gram	Kg	Rp. 22.000	Rp. 2.860
Gula halus	25 gram	Kg	Rp. 18.000	Rp. 450
Tepung terigu	30 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 300
Cokelat bubuk	5 gram	90gr/pack	Rp. 20.000	Rp. 1.111
Susu bubuk	5 gram	30gr/pack	Rp. 3.000	Rp. 500
Mentega	25 gram	500gr/pack	Rp. 35.000	Rp. 1.750
Margarin	10 gram	200gr/pack	Rp. 8.000	Rp. 1.200
Pasta cokelat	10 ml	100ml/botol	Rp. 25.000	Rp. 400
Recipe cost				Rp. 8.571
Dish cost				Rp. 1.714
Food cost 31%		Selling price		Rp. 5.529

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 39**  
**RECIPE COSTING**  
**Choco vanilla Buttercream**

Jumlah porsi : 5 porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
butter	150 gram	227gr/pack	Rp. 40.000	Rp. 26.431
vanilla	10 ml	80ml/botol	Rp. 18.000	Rp. 1.800
Chocolate couverture	30 gram	kg	Rp.250.000	Rp. 7.500
cream	50 ml	L	Rp. 80.000	Rp. 4.000

**LANJUTAN TABEL 39*****RECIPE COSTING******Choco vanilla Buttercream***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Condensed milk	25 ml	370gr/can	Rp. 9.000	Rp. 608
Recipe cost				Rp. 40.339
Dish cost				Rp. 8.068
Food cost 35%		Selling price		Rp. 23.051

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 40*****RECIPE COSTING******Chocolate coating***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Chocolate compound	200 gram	250gr/pack	Rp. 20.000	Rp. 16.000
peanut	50 gram	kg	Rp. 50.000	Rp. 2.500
Recipe cost				Rp. 18.500
Dish cost				Rp. 3.700
Food cost 25%		Selling price		Rp. 14.800

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 41**  
**RECIPE COSTING**  
***Mango sinom sorbet***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
Manga harum manis	700 gram	kg	Rp. 25.000	Rp. 17.500
Greek yoghurt	120 gram	kg	Rp. 50.000	Rp. 6.000
honey	60 ml	910gr/botol	Rp. 75.000	Rp. 5.000
Sinom syrup	60 ml	685ml/botol	Rp. 10.000	Rp. 875
lime	5 gram	kg	Rp. 17.500	Rp. 88
Recipe cost				Rp. 29.463
Dish cost				Rp. 5.893
Food cost 35%		Selling price		Rp. 17.094

Sumber : data olahan penulis, 2020

**TABEL 42**  
**RECIPE COSTING**  
***Strawberry sauce***

Jumlah porsi : 5 porsi

<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
strawberry	125 gram	250gr/pack	Rp. 20.000	Rp. 10.000
Apel fuji	25 gram	100gr	Rp. 16.000	Rp. 4.000
sugar	75 gram	kg	Rp. 14.000	Rp. 1.050
Corn strach	5 gr	150gr/pack	Rp. 6.000	Rp. 200
Recipe cost				Rp. 15.250
Dish cost				Rp. 3.050
Food cost 32%		Selling price		Rp. 9.531

Sumber : data olahan penulis, 2020

#### 1.4.6. Tabel Daftar Nilai Nutrisi

Setiap komoditi pangan yang kita olah dan konsumsi setiap harinya, pasti mengandung nutrisi-nutrisi penting yang kita perlukan di dalam tubuh untuk menunjang aktivitas kita sehari-harinya. Mulai dari karbohidrat, vitamin, mineral, protein, lemak dan masih banyak lainnya. Seorang juru masak, tidak hanya harus ahli dalam menampilkan makanan yang indah dilihat dalam penampilan, memiliki banyak warna yang *complex* dalam piring, tapi seorang juru masak atau *food handler* juga harus bisa memenuhi standar gizi seimbang dalam tiap menu masakan yang dia buat.

Pada buku yang berjudul Prinsip Dasar Ilmu Gizi (2001:3), “zat gizi (*nutrients*) adalah ikatan kimia yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya, yaitu membangun dan memelihara jaringan serta proses-proses kehidupan dan menghasilkan energi. Maka dari itu penulis ingin menjelaskan nilai-nilai gizi dari setiap masakan yang penulis buat. Berikut adalah data kandungan nutrisi pada setiap menu dalam tabel dibawah ini :

**Tabel 43**  
**Kandungan nutrisi**  
**Pecel semanggi**

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
daun semanggi	500g	320	41.4	7	47	45	0
Tauge	200g	273	53.57	5.7	13.38	25	9.67
Kerupuk	25g	408	15.33	6.61	1.66	182	2.05
mentimun	50 g	1206	217.08	16.08	59.3	201	138.69

## Lanjutan Tabel 43

## Kandungan nutrisi

## Pecel semanggi

Nama bahan	Gr/ ml	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Kacang tanah	200g	1174	45.52	99.32	48.7	12	9.8
Bawang merah	10g	7	1.68	0.01	0.25	1	0.79
Bawang putih	5g	7	1.65	0.03	0.32	1	0.05
Kencur	5g	4	0.89	0.04	0.09	1	0.09
Gula merah	35g	133	34.33	0	0.04	10	33.96
Ubi putih	200g	236	55.76	0.34	3.06	18	1
Garam	5g	0	0	0	0	1938	0
Petis	5g	23	2.39	1.39	0.45	0	1.81
<b>Total</b>		<b>3791</b>	<b>469.6</b>	<b>136.52</b>	<b>174.25</b>	<b>2434</b>	<b>197.91</b>
<b>Per porsi</b>		<b>758.2</b>	<b>93.92</b>	<b>27.304</b>	<b>34.85</b>	<b>486.8</b>	<b>39,6</b>

Sumber : happyforks.com

## Tabel 44

## Kandungan nutrisi

## Rawon

Nama bahan	Gr/ ml	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
keluwak	50g	77	4	7	3	0	0
ketumbar	5g	15	2.75	0.89	0.62	2	0
Kunyit	10g	31	6.71	0.33	0.97	3	0.32
lengkuas	5 g	16	3.36	0.16	0.48	1	0.16
sereh	10g	10	2.53	0.05	0.18	1	0
Bawang merah	50g	36	8.4	0.05	1.25	6	3.94
Bawang putih	25g	37	8.27	0.13	1.59	4	0.25
Daun jeruk	3g	9	2.27	0.25	0.23	1	0
Gula merah	25g	95	24.52	0	0.03	7	24.2
Asam jawa	30g	72	18.75	0.18	0.84	8	11.6
Garam	5g	0	0	0	0	1938	0
Kecap manis	10ml	8	1.67	0.06	0.18	35	1.08
Terasi	10g	32	0	0.44	6.53	278	0
Minyak goreng	20ml	177	0	20	0	0	0
<b>Total</b>		<b>615</b>	<b>83.23</b>	<b>29.54</b>	<b>18.9</b>	<b>2284</b>	<b>41.5</b>
<b>Per porsi</b>		<b>123</b>	<b>16.65</b>	<b>59.08</b>	<b>3.78</b>	<b>456.8</b>	<b>8.3</b>

Sumber : happyforks.com



**Tabel 45**  
**Kandungan nutrisi**  
*Seared tenderloin for rawon*

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
tenderloin	400g	1372	0	107	96.16	220	0
keluwak	25g	38.5	2	3.5	1.5	0	0
ketumbar	5g	15	2.75	0.89	0.62	2	0
Kunyit	5g	15.5	3.35	0.17	0.49	1.5	0.16
sereh	10g	10	2.53	0.05	0.18	1	0
Bawang merah	50g	36	8.4	0.05	1.25	6	3.94
Bawang putih	25g	37	8.27	0.13	1.59	4	0.25
Daun jeruk	3g	9	2.27	0.25	0.23	1	0
Gula merah	25g	95	24.52	0	0.03	7	24.2
Asam jawa	25g	72	18.75	0.18	0.84	8	11.6
Garam	5g	0	0	0	0	1938	0
Kecap manis	25ml	8	1.67	0.06	0.18	35	1.08
Terasi	5g	16	0	0.22	3.27	139	0
Minyak goreng	25ml	177	0	20	0	0	0
<b>Total</b>		<b>1901</b>	<b>83.23</b>	<b>132.5</b>	<b>106.34</b>	<b>2163</b>	<b>41.5</b>
<b>Per porsi</b>		<b>380.2</b>	<b>16.65</b>	<b>26.5</b>	<b>21.27</b>	<b>432.5</b>	<b>8.3</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 46**  
**Kandungan nutrisi**  
**Telur Puyuh Asin**

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Telur puyuh	5pcs	71	0.18	5	5.87	63	0.18
garam	100g	39	2	3.5	0	38758	0
<b>Total</b>		<b>1901</b>	<b>2.18</b>	<b>8.5</b>	<b>5.87</b>	<b>38821</b>	<b>0.18</b>
<b>Per porsi</b>		<b>22</b>	<b>0.436</b>	<b>0.32</b>	<b>1.174</b>	<b>7764.2</b>	<b>0.036</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 47**  
**Kandungan nutrisi**  
*Rice cake*

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Beras putih	250g	645	139.5	13.3	1.4	13.3	1.4
<b>Total</b>		<b>645</b>	<b>139.5</b>	<b>13.3</b>	<b>1.4</b>	<b>13.3</b>	<b>1.4</b>
<b>Per porsi</b>		<b>129</b>	<b>27.9</b>	<b>2.66</b>	<b>0.28</b>	<b>2.66</b>	<b>0.28</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 48**  
**Kandungan nutrisi**  
**Sate Kerang**

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Kerang hijau	250g	370	12.83	4.88	63.88	3005	0
Bawang merah	40g	29	6.72	0.04	1	5	3.15
Bawang putih	20g	30	6.61	0.1	1.27	3	0.2
Ketumbar	5g	15	2.75	0.89	0.62	2	0
Kecap manis	40ml	24	3.14	0.2	2.8	2728	0.52
Lengkuas	10g	8	1.78	0.08	0.18	1	0.17
Jahe	10g	31	6.71	0.33	0.97	3	0.32
Daun jeruk	5g	16	3.75	0.42	0.38	1	0
Sereh	15g	158	49.68	1.73	2.52	7	18.1
Garam	8g	0	0	0	0	3101	0
Margarin	25g	178	0.19	20.04	0.06	7	0
<b>Total</b>		<b>859</b>	<b>94.16</b>	<b>28.63</b>	<b>140.45</b>	<b>8862</b>	<b>22.5</b>
<b>Per porsi</b>		<b>171.8</b>	<b>18.8</b>	<b>5.726</b>	<b>28.09</b>	<b>1772.4</b>	<b>4.492</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 49**  
**Kandungan nutrisi**  
**Beef stock**

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Tulang sapi	500g	1140	0	79.15	100	175	0
Bawang merah	25g	18	4.2	0.03	0.63	3	1.97
Bawang putih	25g	37	8.27	0.13	1.59	4	0.25
Daun bawang	25g	20	3.6	0.56	0.38	69	1
Seledri	25g	5	3.6	0.04	0.21	23	0.59
<b>Total</b>		<b>1220</b>	<b>19.67</b>	<b>79.91</b>	<b>120.81</b>	<b>274</b>	<b>3.81</b>
<b>Per porsi</b>		<b>244</b>	<b>3.934</b>	<b>15.98</b>	<b>20.562</b>	<b>54.8</b>	<b>0.762</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 50**  
**Kandungan nutrisi**  
*Fried Tofu*

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Tahu putih	100g	271	10.49	20.18	17.19	16	2.72
Gula	2g	8	2	0	0	0	2
Garam	4g	0	0	0	0	1550	0
Daun bawang	20g	1086	251.87	5.34	26.7	356	69.4
telur	40g	57	0.29	3.8	5.02	57	0.15
Tepung terigu	100g	364	76.31	0.98	10.33	2	0.27
Tepung roti	100g	395	71.98	5.3	13.35	732	6.2
wortel	15g	6	1.44	0.04	0.14	10	0.71
<b>Total</b>		<b>2187</b>	<b>414.38</b>	<b>35.64</b>	<b>72.73</b>	<b>2723</b>	<b>81.5</b>
<b>Per porsi</b>		<b>437.4</b>	<b>82.87</b>	<b>8.91</b>	<b>14.54</b>	<b>544.6</b>	<b>16.3</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 51**  
**Kandungan nutrisi**  
**Lentho**

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Kacang tolo	30g	176	6.08	15.07	7.37	179	1.25
Gula	2g	8	2	0	0	0	2
Singkong	100g	160	38.06	0.28	1.36	14	1.7
Garam	3g	0	0	0	0	1162	0
Putih telur	40g	21	0.29	0.07	4.36	66	0.28
Tepung terigu	10g	36.4	7.631	0.098	1.03	0.2	0.03
ketumbar	5g	15	2.75	0.89	0.62	2	0
<b>Total</b>		<b>416.4</b>	<b>56.81</b>	<b>16.4</b>	<b>14.74</b>	<b>363</b>	<b>5.26</b>
<b>Per porsi</b>		<b>83.28</b>	<b>11.36</b>	<b>3.28</b>	<b>2.95</b>	<b>72.64</b>	<b>1.05</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 52**  
**Kandungan nutrisi**  
**Petis Stock**

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Kaldu sapi	1L	1220	19.67	79.91	120.81	274	3.81
Bawang merah	10g	7	1.68	0.01	0.25	1	0.79
Bawang putih	15g	22	4.96	0.08	0.95	3	0.15
Daun bawang	5g	3	0.71	0.02	0.08	1	0.2
Kecap manis	20ml	12	1.57	0.1	1.4	1364	0.26
Seledri	10g	8	1.78	0.08	0.18	1	0.17
Cabe rawit	10g	4	0.88	0.04	0.19	1	0.53
Garam	5g	0	0	0	0	1938	0
Minyak goreng	20ml	177	0.19	20	0	0	0
petis	15g	48	0	0.65	9.8	418	0
<b>Total</b>		<b>1501</b>	<b>31.44</b>	<b>100.89</b>	<b>133.66</b>	<b>4000</b>	<b>5.91</b>
<b>Per porsi</b>		<b>300.2</b>	<b>6.288</b>	<b>20.18</b>	<b>26.7</b>	<b>800</b>	<b>1.18</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 53**  
**Kandungan nutrisi**  
**Sambal Petis**

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Bawang merah	10g	7	1.68	0.01	0.25	1	0.79
Bawang putih	15g	22	4.96	0.08	0.95	3	0.15
Cabe merah	40g	17	3.36	0.11	0.96	167	1.07
tomat	50g	9	1.95	0.1	0.44	3	1.32
Garam	3g	0	0	0	0	1162	0
Gula	2g	8	2	0	0	0	2
petis	15g	48	0	0.65	9.8	418	0
Cabe rawit	10g	4	0.88	0.04	0.19	1	0.53
<b>Total</b>		<b>115</b>	<b>14.83</b>	<b>1</b>	<b>12.59</b>	<b>1755</b>	<b>5.86</b>
<b>Per porsi</b>		<b>23</b>	<b>2.96</b>	<b>0.2</b>	<b>2.51</b>	<b>351</b>	<b>1.17</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 54**  
**Kandungan nutrisi**  
**Kue lapis *layer* kuning**

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Kuning telur	195g	628	7	51.75	30.93	94	1.09
Putih telur	20g	10	0.15	0.03	2.18	33	0.14
Gula halus	50g	195	49.89	0	0	1	48.9
Tepung terigu	30g	109	22.89	0.29	3.1	1	0.08
maizena	10g	36	7.69	0.39	0.69	1	0.06
Susu bubuk	10g	6	0.48	0.33	0.32	4	0.51
Mentega	45g	323	0.03	36.5	0.38	5	0.03
margarin	30g	214	0.23	24.05	0.07	8	0
Vanilla	10ml	29	1.27	0.01	0.01	1	1.27
<b>Total</b>		<b>1550</b>	<b>89.6</b>	<b>113.3</b>	<b>37.68</b>	<b>148</b>	<b>52.1</b>
<b>Per porsi</b>		<b>310</b>	<b>17.9</b>	<b>22.6</b>	<b>7.53</b>	<b>29.6</b>	<b>10.4</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 55**  
**Kandungan nutrisi**  
**Kue lapis *layer* coklat**

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Kuning telur	120g	403	4.49	33.18	19.83	60	0.7
Putih telur	10g	5	0.07	0.02	1.09	17	0.07
Gula halus	25g	97	24.94	0	0	1	24.5
Tepung terigu	15g	55	11.45	0.15	1.55	0	0.04
Susu bubuk	5g	3	0.24	0.16	0.16	2	0.25
Mentega	25g	179	0.02	20.28	0.21	3	0.03
margarin	10g	71	0.08	8.02	0.02	3	0
Pasta coklat	10ml	28	6.51	0.11	0.21	7	4.97
<b>Total</b>		<b>841</b>	<b>47.8</b>	<b>61.9</b>	<b>23.07</b>	<b>93</b>	<b>20.5</b>
<b>Per porsi</b>		<b>168</b>	<b>9.56</b>	<b>12.4</b>	<b>4.61</b>	<b>18.6</b>	<b>4.1</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 56**  
**Kandungan nutrisi**  
*Mango sinom sorbet*

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Mangga	700g	420	104.86	2.66	5.74	7	95.6
<i>Greek yoghurt</i>	120g	71	4.32	0.47	12.23	43	3.89
<i>Honey</i>	60ml	182	49.44	0	0.18	2	49.2
<i>Lime</i>	5g	1	0.42	0	0.02	0	0.74
Sinom sirup	60ml	34	8.84	0.07	0.05	4	7.62
<b>Total</b>		<b>708</b>	<b>168</b>	<b>3.2</b>	<b>18.22</b>	<b>56</b>	<b>157</b>
<b>Per porsi</b>		<b>141.6</b>	<b>33.6</b>	<b>0.64</b>	<b>3.64</b>	<b>11.2</b>	<b>31.4</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 57**  
**Kandungan nutrisi**  
*Choco vanilla butter cream*

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
<i>Whipped cream</i>	50g	164	18.4	9.38	1.46	7	14.4
<i>Condensed milk</i>	25g	173	1.4	18.5	1.03	19	1.4
<i>Chocolate</i>	30g	80	13.6	2.18	1.98	32	13.6
<i>Vanilla</i>	10ml	29	1.27	0.01	0.01	1	1.27
<b>Total</b>		<b>346</b>	<b>34.67</b>	<b>30.07</b>	<b>4.48</b>	<b>59</b>	<b>30.7</b>
<b>Per porsi</b>		<b>69.2</b>	<b>6.9</b>	<b>6.0</b>	<b>0.89</b>	<b>11.8</b>	<b>6.13</b>

Sumber : happyforks.com

**Tabel 58**  
**Kandungan nutrisi**  
*Strawberry sauce*

<b>Nama bahan</b>	<b>Gr/ ml</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gr)</b>
<i>Strawberry</i>	125g	40	9.6	0.38	0.84	1	6.11
Apel	25g	13	3.45	0.04	0.07	0	2.6
<i>Sugar</i>	75g	290	75	0	0	1	74.8
<b>Total</b>		<b>343</b>	<b>88</b>	<b>0.42</b>	<b>0.91</b>	<b>2</b>	<b>83.5</b>
<b>Per porsi</b>		<b>68.6</b>	<b>17.6</b>	<b>0.084</b>	<b>0.18</b>	<b>0.4</b>	<b>16.7</b>

Sumber : happyforks.com

## 1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian

### a) Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilakukannya latihan dan *trial and error* yaitu di dapur rumah penulis sendiri, sedangkan untuk pelaksanaan *product presentation* akan dilaksanakan di *kitchen Nusantara Restaurant*, yang bertempat Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

### b) Waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan dari bulan Agustus sampai dengan bulan desember 2019. Mulai dari pemilihan menu, *trial dan error* hingga pelaksanaan presentasi produk.