

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Presentasi Makanan

Indonesia atau yang disebut juga dengan Republik Indonesia merupakan negara di Asia Tenggara yang dilintasi garis khatulistiwa. Merupakan negara kepulauan terbesar di dunia, Indonesia terdiri lebih dari tujuh belas ribu pulau dengan populasi hampir dua ratus tujuh puluh juta jiwa, maka dari itu Indonesia adalah negara berpenduduk terbesar keempat di dunia.

Menurut sejarah, Indonesia telah menjadi tempat perdagangan antara dua benua. Hal ini menyebabkan banyak bumbu, bahan serta teknik memasak yang dibawa dari bangsa Melayu sendiri, India, Timur Tengah, Tionghoa, dan Eropa. Budaya ini bercampur dengan ciri khas makanan tradisional Indonesia yang menghasilkan banyak keanekaragaman yang tidak ditemukan di daerah lain karena masakan di Indonesia bervariasi bergantung pada wilayahnya masing-masing.

Provinsi Jawa Timur yang umumnya disingkat Jatim merupakan sebuah provinsi yang terletak di bagian timur Pulau Jawa, dan ibu kotanya adalah Surabaya. Dengan luas wilayahnya yang melebihi empat puluh lima ribu kilometer persegi, Jawa Timur menjadi provinsi yang memiliki wilayah terluas di antara 6 provinsi lainnya di Pulau Jawa, serta penduduk di provinsi ini merupakan yang terbanyak kedua di Indonesia setelah Provinsi Jawa Barat.

Penduduk di provinsi ini berasal dari berbagai macam kelompok etnis, seperti suku Jawa, suku Madura, dan orang Tionghoa-Indonesia. Mayoritas masyarakat sering menggunakan bahasa Jawa dan bahasa Madura walaupun bahasa resminya tetap Bahasa Indonesia yang juga menjadi bahasa resmi seluruh bangsa. Dari situlah, tercipta kebudayaan yang khas di daerah ini.

Jawa Timur dikenal sebagai pusat industri dan keuangan di bagian tengah dan timur Indonesia, dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Selain itu, objek wisata yang berada di provinsi Jawa Timur merupakan salah satu daya tarik wisatawan untuk berkunjung.

Provinsi ini memiliki berbagai tempat wisata alam, mulai dari pegunungan, pantai, goa, serta air terjun. Secara umum, hampir setiap daerah di Jawa Timur memiliki destinasi wisata yang unik, seperti Kawah Ijen di Banyuwangi, Gunung Bromo di Malang, Air Terjun Madakaripura di Probolinggo.

Kabupaten Pasuruan merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Timur. Pusat pemerintahannya berada di Bangil, Pasuruan. Kabupaten ini di bagian utara berbatasan dengan Kabupaten Sidoarjo dan Laut Jawa, di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Probolinggo, di sebelah selatan berbatasan dengan kabupaten Malang, di sebelah barat daya berbatasan dengan Kota Batu, serta di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Mojokerto.

Seperti di daerah-daerah di Provinsi Jawa Timur lainnya, penduduk Kabupaten Pasuruan berasal dari beragam suku. Terdapat suku Madura,

Tionghoa, Arab, Osing, dan suku Tengger yang hidup berdampingan dengan sejahtera.

Berwisata adalah kebutuhan semua orang. Baik itu mengunjungi tempat wisata hiburan atau bentuk pariwisata dalam bentuk menjelajahi kuliner khas dari suatu daerah yang dikunjungi. Pada umumnya orang memberi padanan kata wisata dengan rekreasi, wisata adalah sebuah perjalanan, namun tidak semua perjalanan dapat dikatakan wisata (Suyitno, 2001).

Pasuruan dikenal sebagai kawasan industri dan wisata yang kompleks, seperti Gunung Bromo, Taman Safari II dan villa-villa Tretes. Pasuruan yang berjarak sekitar 60 Km dari Surabaya banyak dikunjungi setelah Malang. Disamping tempat wisata, kuliner dari Jawa Timur juga menjadi pusat perhatian wisatawan.

Masakan tradisional Indonesia adalah semua masakan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Resep dan metode pembuatan masakan tradisional biasanya bersifat turun temurun. Cita rasa kuliner khas daerah yang satu akan berbeda dengan daerah lainnya. Inilah mengapa masakan tradisional Indonesia memiliki keunikan dan kaya akan berbagai rasa. Belum ada referensi khusus untuk mengetahui secara pasti jumlah dari masakan tradisional yang terdapat di Indonesia.

Kuliner tradisional merupakan salah satu kebudayaan yang dimiliki Indonesia karena setiap daerahnya memiliki kuliner tradisional dengan cita rasa yang berbeda. Perbedaan budaya memengaruhi pengolahan makanan khas berbeda di setiap daerah sehingga menghasilkan aneka jenis produk

makanan yang beranekaragam. Seperti di Jawa Timur dikenal banyak menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan dan memiliki rasa yang agak pedas. Kebudayaan ini merupakan hal yang wajib untuk terus dilestarikan dengan cara diperkenalkan kepada generasi muda kita.

Makanan Jawa Timur, terutama Surabaya sangat dipengaruhi oleh masakan Madura. Madura adalah produsen utama garam sehingga rasa asin banyak memengaruhi masakan Surabaya. Pengaruh dari masakan Arab dan India juga dapat ditemukan di masakan Surabaya. Macam-macam kuliner khas Surabaya tersebut sebagian besar berbahan dasar petis. Rasa petis yang gurih dan aroma yang sedikit amis membuat masakan mempunyai rasa yang unik. Contoh makanan Surabaya antara lain rawon, rujak cingur, semanggi, lontong kupang, sate karak (Widodo, 2010).

Menu rawon sudah sering ditemui oleh masyarakat Jawa Timur terutama di Kabupaten Pasuruan karena rawon adalah salah satu makanan yang populer di daerah ini, banyak ditemukan baik dijual di Rumah Makan, warung biasa, maupun di kaki tiga pinggir jalan di wilayah kabupaten ini. Bagi para wisatawan yang akan berkunjung ke Pasuruan akan menemui RM Rawon Nguling. Rumah makan ini didirikan sekitar tahun 1950-an dengan menu masakan yang khas dibandingkan dengan rumah makan lainnya, salah satunya ialah ada daging empal yang empuk dan sedap. Walaupun rumah makan ini menyediakan menu lainnya, rawon daging merupakan menu andalan yang akan pelanggan pesan jika berkunjung ke rumah makan ini

(Abdul Azis, 2019). Maka dari itu, Rawon Nguling merupakan salah satu makanan khas yang populer dari Pasuruan.

Terletak di pesisir pantai utawa Jawa Timur, Pasuruan merupakan salah satu daerah sebagai penghasil kupang. Kupang sendiri adalah binatang laut sejenis kerang kecil. Makanan kupang kraton adalah salah satu makanan khas juga dari daerah ini. Meskipun bentuknya hampir sama dengan lontong kupang di Sidoarjo atau Surabaya, tetapi kupang karton memiliki rasa yang berbeda karena bumbu petisnya terbuat dari bahan dasar kupang itu sendiri, sehingga menciptakan cita rasa yang khas.

Makanan dari kabupaten Pasuruan memiliki ciri khas tersendiri yang tidak dapat ditemukan di daerah-daerah Jawa Timur lainnya. Dari bahan dasar yang unik seperti kupang yang merupakan hewan sejenis kerang kecil yang banyak ditemui di pesisir pantai Laut Jawa Utara menjadikan Pasuruan sebagai salah satu daerah penghasil olahan laut ini. Bahan dasar yang unik tersebut dapat diolah oleh masyarakat menjadi makanan khas dari daerah ini. Selain itu, terdapat juga ikan lempuk yang hanya dapat ditemui di perairan Danau Ranu, Kecamatan Grati. Ikan ini diolah dengan digoreng dan menjadi oleh-oleh khas Pasuruan.

Pada bulan Agustus 2020, diadakan Kompetisi Online Desa Digital 2020 oleh DPD KNPI Kabupaten Pasuruan yang berisikan video-video hasil karya anak bangsa yang diunggah melalui Youtube tentang profil desa, wisata desa, produk unggulan desa/UMKM, dan juga pengolahan sampah. Salah satu video yang diunggah memperkenalkan ikan lempuk dari Danau Ranu Grati yang berjudul “RAGAM OLAHAN IKAN LEMPUK DANAU RANU

GRATI”. Sampai sekarang ini, banyak produk olahan ikan lempuk yang sukses di pasaran seperti lempuk kering, lempuk krispi, pepes lempuk, kerupuk lempuk, hingga nugget lempuk. Isrina food merupakan salah satu UMKM yang sudah lebih dari 20 tahun memperkenalkan produk olahan berbahan dasar ikan lempuk. Nila Karya (Isrina Food) ini terletak Desa Ranuklindungan RT 1 RW 1 Grati, Bandilan 1, Ranu Klindungan, Kec. Grati, Pasuruan, Jawa Timur.

Menurut Bapak Rayvin Ronaldean Basiru selaku narasumber, Nasi Punel merupakan makanan yang sangat khas dan terkenal di daerah Bangil. Penyajiannya pun masih sangat tradisional dengan piring dialasi daun pisang, itulah yang menjadi ciri khas penyajian dari Nasi Punel. Selain itu tekstur nasi yang lembut dan bergumpal membuat makanan ini berbeda dari hidangan nasi lainnya. Kemudian makanan khas lainnya adalah Kupang Kraton. Lontong kupang mungkin seringkali ditemukan di beberapa daerah di Jawa Timur, tetapi Kupang Kraton hanya dapat ditemukan di daerah Pasuruan. Ditambah dengan lentho yang dihancurkan lalu ditabur di atas Kupang Kraton menambah cita rasa dari makanan ini. Lentho merupakan gorengan berbahan dasar singkong yang seringkali dijumpai sebagai pelengkap saat menyantap Kupang Kraton di daerah Pasuruan. Dari informasi yang diberikan oleh narasumber, penulis berharap informasi tersebut dapat menjadi pendukung yang memperkuat penjelasan yang telah disampaikan oleh penulis.

Dari hal yang sudah disampaikan di atas, maka penulis ingin memperkenalkan makanan khas yang berasal dari Kabupaten Pasuruan sebagai Tugas Akhir dengan judul “EKSPLORASI MAKANAN KHAS

KABUPATEN PASURUAN, PROVINSI JAWA TIMUR” dalam bentuk presentasi makanan.

1.2. Tujuan dari Presentasi Makanan

Tugas akhir ini dibuat dengan dua tujuan, yaitu :

1.2.1. Tujuan Formal

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menempuh Ujian Akhir Sidang pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti, di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

1. Melatih dan menguji kemampuan mahasiswa dalam pengolahan makanan menggunakan teknik-teknik yang sudah dipelajari selama pembelajaran pada program studi Manajemen Tata Boga.
2. Menambah pengetahuan penulis tentang makanan khas dari Kabupaten Pasuruan.
3. Memperkenalkan kepada masyarakat Indonesia bahwa makanan khas Kabupaten Pasuruan memiliki potensi sebagai warisan kuliner yang kaya dan unik.
4. Menjadikan makanan khas Kabupaten Pasuruan sebagai peluang usulan menu untuk pengusaha yang ingin menjalankan bisnis di bidang kuliner.

1.3. Usulan Masakan Kuliner Kabupaten Pasuruan

Penulis akan menyampaikan usulan makanan yang penulis susun dalam bentuk presentasi menu makanan Kabupaten Pasuruan. Presentasi menu makanan tersebut akan menggunakan bentuk penyajian *rijsttafel* yang merupakan budaya makan yang dilakukan orang Belanda yang berpengaruh dan semakin berkembang. Menu dari hidangan Kabupaten Pasuruan yang akan penulis sajikan adalah sebagai berikut:

Kupang Kraton

(Kerang kecil yang disajikan dengan lontong dan kuah bening)

Rempeyek Ikan Lempuk

(Gorengan berbahan dasar ikan lempuk)

Rawon Nguling

(Sup dengan kuah berwarna hitam disajikan dengan berbagai lauk)

Menjeng

(Perkedel berbahan dasar tempe sebagai pendamping rawon)

Nasi Punel

(Nasi bertekstur lembut disajikan dengan berbagai lauk pelengkap)

Sambal Ulek

(Sambal ulek pedas dengan irisan kacang panjang segar)

Klepon

(Jajanan tradisional yang terbuat dari adonan tepung ketan berisi gula merah)

Jamu Kebonagung

(Minuman khas yang terbuat dari berbagai macam rempah)

1.4. Tinjauan Masakan Kuliner Kabupaten Pasuruan

1.4.1. Tema Masakan Kuliner Kabupaten Pasuruan

Tema yang sudah penulis tentukan dalam Tugas Akhir Presentasi Makanan ini adalah sajian kuliner khas dari Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Penulis memilih penyajian dalam bentuk *rijsttafel* untuk mempresentasikan menu tersebut.

Salah satu unsur kebudayaan Indis yang populer pada masa kolonial adalah budaya makan yang dinamakan *rijsttafel*. Jika diartikan secara harafiah, *rijst* berarti nasi dan *tafel* berarti meja, disatukan menjadi “hidangan nasi”. Orang-orang Belanda menggunakan istilah ini untuk menyebut jamuan hidangan Indonesia yang ditata komplet di atas meja makan (Ganie, 2003: 250).

Istilah *rijsttafel* sendiri memang baru muncul seiring makin meningkatnya jumlah orang Eropa pascapembukaan Terusan Suez yang secara tidak langsung dan lambat laun berdampak besar terhadap terjadinya perubahan sosial budaya di tanah jajahan (Rob Nieuwenhuys, 1981: 29).

Kondisi itu merupakan benih-benih kemunculan dan perkembangan *rijsttafel* yang menjadi simbol kemewahan gaya hidup kolonial di Hindia Belanda.

Berasal dari sejarah kolonial Belanda, metode penyajian ini terkenal di kalangan Eropa-Indonesia dengan menyajikan makanan lengkap sesuai tata cara perjamuan resmi ala Eropa, namun hingga kini cara penyajian *rijsttafel* semakin berkembang di Indonesia. Kabupaten Pasuruan memiliki beragam kuliner untuk dipresentasikan, maka penulis memilih bentuk penyajian *rijsttafel*.

1.4.2. Penjelasan Produk

Berikut ini adalah makanan yang berasal dari beberapa desa atau kecamatan yang terletak di Kabupaten Pasuruan yang penulis akan sajikan Tugas Akhir *Food Presentation* ini. Berikut penjelasan tentang masing-masing makanan yang akan disajikan penulis:

1. Kupang Kraton

Makanan ini terbuat dari bahan dasar kupang. Kupang merupakan hewan laut sejenis kerang kecil, memiliki warna coklat pucat dan banyak terdapat pada pesisir pantai utara Jawa Timur. Wilayah Pasuruan, Jawa Timur merupakan salah satu daerah yang terkenal dengan penghasil kupang. Lontong kupang cukup terkenal di kalangan masyarakat, tetapi sebuah tempat di Pasuruan yang menjadi pusat penjualan Lontong kupang adalah di dekat Pasar Kraton, sehingga makanan ini dikenal dengan sebutan Kupang Kraton. Meski bentuknya mirip dengan lontong kupang di Sidoarjo

atau Surabaya, tetapi kupang kraton memiliki cita rasa yang berbeda karena bumbu petis yang digunakan berbahan dasar kupang itu sendiri sehingga menghasilkan cita rasa yang khas. Pengolahannya juga mirip dengan lontong kupang pada umumnya. Pertama, kupang dikupas dan dicuci hingga bersih, lalu dimasak sampai matang dengan bumbu yang terdiri dari, bawang putih, gula merah, garam, dan petis. Penyajiannya dilengkapi dengan irisan lontong dan lenthoh.

Gambar 1.1.
Ilustrasi Kupang Kraton

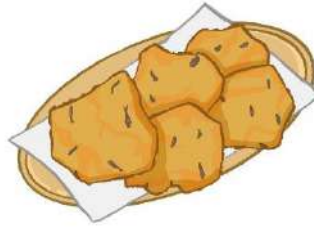


Sumber: Olahan Penulis, 2020

2. Rempeyek Ikan Lempuk

Ikan lempuk merupakan ikan mungil yang berukuran hanya 3-4 sentimeter namun bergizi tinggi. Ikan kecil ini hanya bisa berkembang di 2 negara, yaitu Indonesia dan Jepang. Di Indonesia, ikan ini hanya bisa berkembang biak di perairan Danau Ranu, Grati, Pasuruan. Selain bergizi tinggi, kelebihan lain dari mengonsumsi ikan ini adalah cocok untuk ibu hamil, bahkan baik untuk tumbuh kembang otak balita. Di Pasuruan, ikan ini umumnya diolah menjadi rempeyek dan digoreng *crispy* dapat menjadi lauk ataupun camilan. Lempuk *crispy* sudah menjadi oleh-oleh khas dari Pasuruan

Gambar 1.2.
Ilustrasi Rempeyek Ikan Lempuk



Sumber: Olahan Penulis, 2020

3. Rawon Nguling

Rawon sudah menjadi makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Pasuruan. Di kabupaten ini, rawon merupakan makanan khas yang sering ditemui baik dijual di rumah makan warung biasa maupun kaki tiga di pinggir jalan di daerah Pasuruan. Jika berkunjung ke wilayah timur Pasuruan, terdapat rumah makan Rawon Nguling yang menjual menu masakan yang khas dibandingkan dengan rumah makan lainnya, salah satunya ialah terdapat daging empal yang empuk. Rumah makan yang didirikan sekitar tahun 1950-an ini masih menjadi andalan para wisatawan untuk menikmati rawon daging, meskipun rumah makan ini juga menyediakan berbagai menu makanan lainnya. Maka dari itu, rawon nguling merupakan salah satu makanan khas yang terdapat di Pasuruan.

Gambar 1.3.
Ilustrasi Rawon Nguling



Sumber: Olahan Penulis, 2020

4. Menjeng

Tempe sudah menjadi makanan yang tidak akan terpisahkan dari Indonesia. Tempe juga menjadi menu harian utama sebagian besar keluarga di Indonesia, terutama di Pulau Jawa. Menjeng atau di beberapa daerah lain disebut mendol merupakan olahan tempe yang khas di Jawa Timur. Makanan ini juga dikenal sebagai perkedel tempe karena cara membuatnya hampir sama dengan membuat perkedel. Menjeng sangat cocok dinikmati dengan apa saja. Di Pasuruan, perkedel tempe ini juga merupakan salah satu pilihan lauk pelengkap saat menyantap rawon di antara lauk pelengkap rawon lainnya.

Gambar 1.4.
Ilustrasi Menjeng



Sumber: Olahan Penulis, 2020

5. Nasi Punel

Nasi Punel berasal khas dari Bangil, Pasuruan. Nasi ini memiliki tekstur yang lembut dan agak bergumpal. Hidangan ini disajikan di atas piring beralaskan daun pisang. Untuk lauk pelengkap, tersedia sate kerang, lenthomenjeng, tahu bumbu Bali, irisan daging dan kikil, serundeng, dan kuah yang berisi parutan kelapa dengan santan yang diberi bumbu agak manis. Berbagai pilihan lauk utama terdiri dari, empal, ayam goreng, telur dadar, paru dan dendeng, serta dilengkapi dengan sambal ulek pedas yang dicampur dengan irisan kacang panjang. Selain itu, sayur rebung dan nangka muda juga disediakan sebagai lauk pelengkap.

Gambar 1.5.

Ilustrasi Nasi Punel



Sumber: Olahan Penulis, 2020

6. Sambal Ulek

Sambal yang menjadi pelengkap ini, bukan hanya sambal ulek pada umumnya. Sambal ini dibuat dengan tambahan irisan kacang panjang segar. Kacang panjang segar hanya dipotong kecil-kecil lalu dicampur dengan bahan sambal lainnya. Aroma dari kacang panjang segar dan kemangi menjadi sangat kuat dan menambah cita rasa sambal ulek ini. Sambal ulek ini sangat cocok untuk menjadi pelengkap saat menghadirkan nasi punel.

Gambar 1.6.
Ilustrasi Sambal Ulek



Sumber: Olahan Penulis, 2020

7. Klepon

Klepon termasuk dalam kategori kue basah. Jajanan tradisional ini terbuat dari adonan tepung ketan yang dibentuk bulat-bulat kecil seperti kelereng dan diisi dengan gula merah kemudian direbus dalam air mendidih. Setelah matang, klepon ditaburi parutan kelapa sehingga teksturnya menjadi renyah dan gurih. Pasuruan menjadi pusat oleh-oleh jajanan tradisional ini. Sentra Klepon Gempol Pasuruan sudah berdiri sejak lama yaitu pada tahun 1997 sejak pertama kali klepon dengan merek Wahyu ini dijual di Gempol, Pasuruan.

Gambar 1.7.
Ilustrasi Klepon



Sumber: Olahan Penulis, 2020

8. Jamu Kebonagung

Jamu Kebonagung adalah minuman khas dari Pasuruan, Jawa Timur. Minuman ini terdiri dari berbagai macam rempah-rempah, seperti

lada, kayu manis, kapulaga, bunga pala, cengkeh, cabe jamu, sereh, dan gula merah. Konon, masyarakat di Pasuruan minuman ini disebut jamu belik (sumber mata air) karena saat itu, jamu ini memanfaatkan air yang keluar dari belik. Namun kini lebih dikenal dengan sebutan jamu Kebonagung khas Pasuruan.

Gambar 1.8.
Ilustrasi Jamu Kebonagung



Sumber: Olahan Penulis, 2020

Berikut merupakan ilustrasi penyajian masakan khas Kabupaten Pasuruan dalam bentuk *Rijsttafel*.

Gambar 1.9.
Ilustrasi Penyajian Rijsttafel



Sumber: Olahan Penulis, 2020

1.4.3. Usulan Resep

Resep merupakan sebuah pedoman yang sangat penting fungsinya sebagai dasar dalam pembuatan sebuah produk di dalam dapur.

Menurut Beth Egan dalam buku *Introduction to Food Production and Service* (2015: 97) “*A standardized recipe is a set of written instructions used to consistently prepare a known quantity and quality of food for a specific location. A standardized recipe will produce a product that is close to identical in taste and yield every time it is made, no matter who follows the directions.*” Dapat disimpulkan bahwa seseorang jika mengikut petunjuk dari sebuah standar resep yang sudah ditentukan akan menghasilkan produk yang hampir sama dalam rasa maupun hasil akhirnya.

Resep-resep yang akan dijadikan pedoman dalam pengolahan makanan khas Pasuruan untuk *Food Presentation* ini, diambil dari berbagai *website* di internet. Resep-resep yang diperoleh, penulis tampilkan dalam format resep yang digunakan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, sebagai berikut:

Tabel 1.1.
Kupang Kraton

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 130 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Pembuka	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 35 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 g 20 g 10 g 5 g 2 g 2 g 2 g 200 g 50 g 750 ml	Kupang Bawang putih Garam Cabai rawit Gula pasir Jeruk nipis Bawang goreng Lontong Petis kupang Air	Cuci bersih, kupas Kupas Air perasan Pelengkap Pelengkap
2	Hasil			
3	Panaskan	750 ml	Air	Hingga mendidih
4	Masukkan	300 g	Kupang	Hingga matang
5	Tambahkan	5 g	Garam	Ke dalam rebusan tersebut, angkat dan sisihkan
6	Haluskan	20 g 5 g 5 g 2 g 50 g	Bawang putih Cabe rawit Garam Gula pasir Petis kupang	Di atas piring menggunakan sendok
7	Tambahkan	2 g	Jeruk nipis	
8	Tambahkan		Air rebusan kupang	Sedikit saja
9	Tambahkan	200 g 5 g	Lontong Bawang goreng	
10	Sajikan			

Sumber : dictio.id; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.2.

Lontong

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 50 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Lauk Pendamping	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 120 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 g 500 ml 300 g	Beras Air Daun pisang	Cuci bersih, rendam Potong 20cmx30cm
2	Hasil			
3	Masukkan	300 g 300 g	Beras Daun pisang	Yang sudah dibentuk tabung kemudian semat dengan tusuk gigi
4	Panaskan	500 ml	Air	Hingga mendidih
5	Masukkan		Lontong	Ke dalam air, masak hingga matang
6	Sajikan			

Sumber : idntimes.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.3.
Rempeyek Ikan Lempuk

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 30 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Lauk Pendamping	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 25 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	50 g 125 g 125 g 50 g 2 g 300 ml 3 g 500 ml 30 g 30 g 5 g 1 g	Ikan lempuk Tepung beras Tepung tapioka Telur Daun jeruk Santan Garam Minyak goreng Bumbu halus Bawang putih Kemiri Ketumbar Kencur	Cuci bersih Buang tulang, iris halus Kupas, haluskan Haluskan Sangrai, haluskan Kupas, haluskan
2	Hasil			
3	Campur	125 g 125 g 50 g 150 ml	Tepung beras Tepung tapioka Telur Santan	Di dalam wadah. Aduk rata hingga tidak menggumpal
4	Masukkan	5 g 150 ml	Bumbu halus Daun jeruk Santan	Aduk rata hingga menjadi adonan dengan kekentalan sedang
5	Panaskan	500 ml	Minyak goreng	
6	Goreng		Adonan	Dengan menuangkan adonan di pinggir wajan
7	Tambahkan	5 g	Ikan lempuk	Kemudian siram-siram dengan minyak panas sampai adonan turun ke dalam minyak. Goreng hingga renyah. Lanjutkan menggoreng hingga habis
8	Sajikan			

Sumber : resepkoki.id; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.4.
Rawon Nguling

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 2,5 dl
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 65 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 g 3 g 2 g 20 ml 2 g 2 g 1 g 1 ltr 50 g 30 g 30 g 1 g 20 g 10 g 1 g 2 g 5 g 2 g 30 g 250 g	Daging sandung lamur Garam Merica bubuk Minyak goreng Daun jeruk Serai Lengkuas Air Bumbu halus Bawang merah Kemiri Kluwek Jahe Bawang putih Cabai merah besar Kunyit Ketumbar Pelengkap Daun bawang Bawang goreng Tauge pendek Telur asin	Memarkan, ikat Kupas, memarkan Kupas, haluskan Haluskan Keruk isinya Kupas, haluskan Kupas, haluskan Haluskan Bakar, kupas, haluskan Sangrai, haluskan Iris-iris
2	Hasil			
3	Panaskan	1 ltr	Air	Hingga mendidih

Tabel 1.4.**Rawon Nguling****(Lanjutan)**

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 2,5 dl
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 65 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
4	Rebus	300 g	Daging sandung lamur	Sampai matang dan empuk, angkat dan potong-potong. Kemudian masukkan kembali ke dalam air kaldu. Sisihkan. Kemudian rebus kembali sampai mendidih dengan api kecil
5	Masukkan	2 g 2 g 1 g	Serai Daun jeruk Lengkuas	Ke dalam rebusan, aduk rata
5	Panaskan	20 ml	Minyak goreng	Di wajan lain.
6	Masak		Bumbu halus	Aduk hingga merata dan harum, masukan ke dalam kaldu, aduk rata
7	Masukkan	3 g 2 g	Garam Merica bubuk	Ke dalam rebusan, aduk rata
8	Masukkan	5 g 2 g 30 g	Daun bawang Bawang goreng Tauge pendek	Sebelum mematikan kompor
9	Sajikan			

Sumber : selerasa.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.5.**Menjeng**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 50 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Lauk Pendamping	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 40 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 g 300 ml 30 g 20 g 5 g 5 g 1 g 2 g 2 g 3 g	Tempe kecil Minyak goreng Bumbu halus Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Cabai merah Kencur Daun jeruk Gula pasir Garam	Matang 2-3 hari, hancurkan Kupas, haluskan Kupas, haluskan Haluskan Haluskan Kupas, haluskan Haluskan
2	Hasil			
3	Campurkan	200 g	Bumbu halus Tempe kecil	Aduk rata
4	Masukkan	2 g 3 g	Gula pasir Garam	Aduk rata
5	Bentuk		Adonan menjeng	Dengan sendok, bulatkan dan padatkan, lakukan hingga adonan habis
6	Panaskan	300 ml	Minyak goreng	
7	Goreng		Adonan menjeng	Jangan dibolak-balik supaya tidak hancur, goreng hingga kecoklatan, angkat dan tiriskan
8	Sajikan			

Sumber : cookpad.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.6.

Nasi Putih

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 50 g
Revisi	: -	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 45 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 g 700 ml 5 g	Beras Air Daun pandan	
2	Hasil			
3	Cuci	300 g	Beras	Dengan air mengalir, rendam selama 15- 30 menit
4	Masak	300 g 700 ml 5 g	Beras Air Daun pandan	Selama 15-20 menit. Kemudian kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat kemudian aduk sambil dikipasi
5	Sajikan			

Sumber : cookpad.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.7.
Sayur Nangka Klomohan

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 50 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Lauk Pendamping	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 85 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 g 50 g 1 ltr 300 ml 1 g 2 g 2 g 2 g 20 ml 3 g 20 g 20 g 20 g 10 g	Nangka muda Daging tetelan/kikil Air Santan Lengkuas Daun salam Serai Daun jeruk Minyak goreng Garam Bumbu halus Bawang putih Bawang merah Cabai Merah Kemiri	Kupas, memarkan Memarkan Kupas, haluskan Kupas, haluskan Haluskan Haluskan
2	Hasil			
3	Panaskan	1 ltr	Air	Hingga mendidih
4	Rebus	200 g 1 g 2 g 2 g 2 g	Nangka muda Lengkuas Daun salam Serai Daun jeruk	Hingga empuk
5	Panaskan	20 ml	Minyak goreng	
6	Masukkan		Bumbu halus	Tumis hingga harum dan matang
7	Tambahkan	200 g 1 ltr 50 g 300 ml	Nangka muda Air Kikil Santan	Aduk merata, masak hingga meresap dan kikil lunak
8	Tambahkan	3 g	Garam	Aduk rata
9	Sajikan			

Sumber: cookpad.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.8.**Botok Kelapa Udang**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 50 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Lauk Pendamping	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 40 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	50 g 200 g 20 g 20 g 20 g 2 g 2 g 2 g 2 g 3 g 300 g 2 ltr	Udang kecil kering Kelapa parut Cabai merah Bawang merah Bawang putih Ketumbar bubuk Kencur Daun jeruk Gula Garam Daun pisang Air	Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan
2	Hasil			
3	Campur	50 g 200 g 20 g 20 g 20 g 2 g 2 g 2 g 2 g 3 g	Udang kecil Kelapa parut Cabai merah Bawang merah Bawang putih Ketumbar bubuk Kencur Daun jeruk Gula Garam	Hingga rata
4	Bungkus	300 g	Adonan Daun pisang	Hingga semua adonan habis
5	Kukus		Adonan	Selama 20-30 menit
6	Sajikan			

Sumber : cookpad.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.9.
Paru Goreng

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 80 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Lauk Pendamping	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 100 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	400 g 5 g 2 ltr 2 g 2 g 1 g 3 g 2 g 150 ml	Paru sapi Jeruk nipis Air Daun salam Daun jeruk Serai Garam Gula pasir Minyak goreng	Cuci bersih, iris tipis Air perasan Memarkan
		30 g 20 g 1 g 20 g 1 g	Bumbu halus Bawang putih Bawang merah Kunyit Lengkuas Ketumbar	Kupas, haluskan Kupas, haluskan Kupas, haluskan Kupas, haluskan Haluskan
2	Hasil			
3	Balurkan	400 g 5 g	Paru sapi Jeruk nipis	Diamkan selama 15 menit, cuci bersih
4	Panaskan	1 ltr	Air	Hingga mendidih
5	Rebus	400 g 1 g	Paru Daun salam	Sekitar 15 menit, angkat dan tiriskan
6	Panaskan	20 ml	Minyak goreng	
8	Masukkan	1 g 2 g 1 g	Bumbu halus Daun salam Daun jeruk Serai	Hingga matang dan harum
9	Masukkan	400 g	Paru sapi	Aduk rata
10	Masukkan	1 ltr 3 g 2 g	Air Garam Gula pasir	Aduk rata, masak hingga air menyusut dan paru empuk
11	Panaskan	120 ml	Minyak goreng	
12	Goreng		Paru yang sudah dimasak	Sebentar, angkat dan tiriskan
13	Sajikan			

Sumber: resepkoki.id; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.10.**Serundeng Kelapa**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 20 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Suhu ruang
Jenis Hidangan	: Lauk Pendamping	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Indonesia	Waktu Penyajian	: 30 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	100 g 2 g 2 g 2 g 1 g 5 g 3 g 20 ml 1 g 1 g 10 g 20 g	Kelapa parut Daun jeruk Daun salam Serai Lengkuas Gula merah Garam Minyak goreng Bumbu halus Kunyit Ketumbar Bawang putih Bawang merah	Memarkan Kupas, memarkan Kupas, haluskan Haluskan Kupas, haluskan Kupas, haluskan
2	Hasil			
3	Panaskan	20 ml	Minyak goreng	
4	Tumis	2 g 2 g 2 g 1 g 5 g 3 g	Bumbu halus Daun jeruk Daun salam Serai Lengkuas Gula merah Garam	Aduk rata, masak hingga harum
5	Masukkan	100 g	Kelapa parut	Aduk rata, masak hingga kering
6	Sajikan			

Sumber : dikemas.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.11.

Sambal Ulek

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 20 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Suhu ruang
Jenis Hidangan	: Lauk Pendamping	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 20 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	50 g 30 g 3 g 20 g 1 g 1 g	Cabai rawit merah Cabai keriting merah Terasi Kacang panjang Garam Gula pasir	Iris-iris
2	Hasil			
3	Ulek	50 g 30 g 3 g 1 g 1 g	Cabai rawit merah Cabai keriting merah Terasi Garam Gula pasir	Hingga halus
4	Campur	20 g	Kacang panjang	Hingga rata
5	Sajikan			

Sumber : cookpad.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.12.**Klepon**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 80 g
Revisi	: 9 Oktober 2020	Suhu Penyajian	: Hangat
Jenis Hidangan	: Hidangan Penutup	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 40 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 g 100 g 50 g 5 g 1 g 1 ltr	Tepung ketan Gula merah Kelapa parut Air kapur sirih Garam Air	
		30 g 10 g 100 ml	Air daun suji Daun suji Daun pandan Air	Haluskan, saring Haluskan, saring
2	Hasil			
3	Kukus	50 g 1 g	Kelapa parut Garam	Selama 15 menit, sisihkan
4	Campur	300 g 10 ml 75 ml	Tepung ketan Air kapur sirih Air daun suji	Uleni sampai kalis atau dapat dibentuk dan tidak lengket
5	Pipihkan		Adonan	
6	Tambahkan	2 g	Gula merah	Kemudian bulatkan kembali, ulangi hingga adonan habis
7	Panaskan	1 ltr	Air	Hingga mendidih
8	Rebus		Adonan klepon	Hingga mengapung dan matang, tiriskan. Gulingkan dengan kelapa parut
9	Sajikan			

Sumber : masakandapurku; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.13.**Jamu Kebonagung**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 15 September 2020	Porsi Penyajian	: 1 dl
Revisi	: -	Suhu Penyajian	: Hangat
Jenis Hidangan	: Minuman	Alat Saji	: Piring
Asal Daerah	: Pasuruan	Waktu Penyajian	: 20 menit

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	10 g 2 g 2 g 1 g 5 g 5 g 20 g 500 ml	Kayu manis Cengkeh Kapulaga Merica Gula merah Gula batu Gula pasir Air	Bakar
2	Hasil			
3	Tumbuk	10 g 2 g 2 g 1 g	Kayu manis Cengkeh Kapulaga Merica	
4	Panaskan	500 ml	Air	Hingga mendidih
5	Masukkan	10 g 2 g 2 g 1 g 5 g 5 g 20 g	Kayu manis Cengkeh Kapulaga Merica Gula merah Gula batu Gula pasir	Masak hingga mendidih
6	Sajikan			

Sumber : cookpad.com; Olahan Penulis, 2020

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

Menurut kamus istilah Pariwisata dan Perhotelan pengertian *food cost* adalah biaya yang dikeluarkan untuk pengolahan makanan. (Adi Soenarno, 1996: 73). Pentingnya menghitung *recipe costing* adalah untuk menentukan jumlah biaya yang harus dikeluarkan untuk bahan-bahan yang dibutuhkan saat proses pengolahan. *Recipe costing* dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Recipe Costing} = \text{Amount of ingredient used} \times \text{Price}$$

Sumber : budgetbytes.com

Setelah *recipe costing*, berikutnya adalah menentukan *dish costing*. Fungsi dari *dish costing* adalah untuk menghitung biaya suatu makanan per satu porsinya. *Dish costing* dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{Total Cost}}{\text{Amount of Portion}}$$

Sumber : budgetbytes.com

Jika *recipe costing* dan *dish costing* sudah ditemukan, kemudian *selling price* dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Sales (100)}}{\text{Food Cost Percentage}} \times \text{Food cost}$$

Sumber : www.angkasalima.blogspot.com

Persentase *food cost* yang baik dalam mengelola sebuah restoran adalah sekitar 28% - 35% seperti yang disebutkan oleh Brian Duffy (*What is Food Cost*, 2013) “*Your food cost is an integral ratio and key to the success of any restaurant or bar because of its direct*

impact on profitability. A profitable restaurant typically generates a 28%-35% food cost."

Berdasarkan menu yang penulis susun, penulis akan menggunakan persentase *food cost* antara 28% - 35%. Dengan rumus perhitungan di atas, maka penulis menerapkan perhitungan *recipe costing*, *dish costing*, dan *selling price* pada penyusunan menu dalam Tugas Akhir *Food Presentation* ini dengan standar harga yang penulis ambil dari harga bahan-bahan pokok yang terdapat di Pasar Petojo, Jakarta Pusat pada tanggal 13 Oktober 2020 sebagai berikut:

Tabel 1.14.
Recipe Costing
Kupang Kraton

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Kupang	300	g	25,000	kg	7,500
2	Bawang putih	20	g	38,000	kg	760
3	Garam	10	g	3,500	pack (250gr)	140
4	Cabai rawit	5	g	33,500	kg	167.5
5	Gula pasir	2	g	12,500	kg	25
6	Jeruk nipis	2	g	23,000	kg	46
7	Bawang goreng	10	g	80,000	kg	800
9	Petis kupang	50	g	10,000	kg	500
10	Air	750	ml	-	-	-
FOOD COST 35%		Recipe Costing				Rp 9,458.50
		Dish Costing				Rp 1,891.70
		Selling Price per pax				Rp 5,404.86
		Pembulatan Selling Price				Rp 5,500.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.15.
Recipe Costing
Lontong

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Beras	300	g	10,950	kg	3,285
2	Air	500	ml	-	-	-
3	Daun pisang	300	g	13,000	kg	3,900
FOOD COST 35%		Recipe Costing				Rp 7,185.00
		Dish Costing				Rp 1,437.00
		Selling Price per pax				Rp 4,105.71
		Pembulatan Selling Price				Rp 4,200.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.16.
Recipe Costing
Rempeyek Ikan Lempuk

Yield : 5 pcs @30g

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Ikan lempuk	50	g	45,000	pack (350gr)	6,429
2	Tepung beras	125	g	16,000	kg	2,000
3	Tepung tapioka	125	g	15,000	kg	1,875
4	Telur	50	g	19,000	kg	950
5	Daun jeruk	2	g	24,600	kg	49.2
6	Santan	300	ml	27,500	ltr	8,250
7	Garam	3	g	3,500	pack (250gr)	42
8	Minyak goreng	500	ml	15,000	ltr	7,500
9	Bawang putih	30	g	38,000	kg	1,140
10	Kemiri	30	g	32,000	kg	960
11	Ketumbar	5	g	30,000	kg	150
12	Kencur	1	g	21,000	kg	21
FOOD COST 38%		Recipe Costing				Rp 29,366.20
		Dish Costing				Rp 5,873.24
		Selling Price per pax				Rp 15,455.89
		Pembulatan Selling Price				Rp 15,500.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.17.
Recipe Costing
Rawon Nguling

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Daging sandung lamur	300	g	90,000	kg	27,500
2	Garam	3	g	3,500	pack (250gr)	42
3	Merica bubuk	2	g	140,000	kg	280
4	Minyak goreng	20	ml	15,000	ltr	300
5	Daun jeruk	2	g	24,600	kg	49.2
6	Serai	2	g	30,000	kg	60
7	Lengkuas	1	g	30,000	kg	30
8	Air	1	ltr	-	-	-
9	Bawang merah	50	g	28,200	kg	1,410
10	Kemiri	30	g	32,000	kg	960
11	Kluwek	30	g	33,000	kg	990
12	Jahe	3	g	45,000	kg	135
13	Bawang putih	20	g	38,100	kg	762
14	Cabai merah besar	10	g	34,500	kg	345
15	Kunyit	1	g	13,500	kg	13.5
16	Ketumbar	2	g	30,000	kg	60
17	Daun bawang	5	g	15,000	kg	75
18	Bawang goreng	10	g	80,000	kg	800
19	Tauge pendek	30	g	24,000	kg	72
20	Telur asin	250	g	40,000	kg	10,000
FOOD COST 35%		Recipe Costing				Rp 43,203.70
		Dish Costing				Rp 8,640.74
		Selling Price per pax				Rp 24,687.83
		Pembulatan Selling Price				Rp 24,700.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.18.
Recipe Costing
Menjeng

Yield : 5 pcs @50g

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Tempe kecil	200	g	3,500	5 pcs (100g)	7,000
2	Minyak goreng	300	ml	15,000	ltr	4,500
3	Bawang merah	30	g	28,200	kg	846
4	Bawang putih	20	g	38,000	kg	760
5	Cabai rawit	5	g	33,500	kg	167.5
6	Cabai merah	5	g	34,500	kg	172.5
7	Kencur	1	g	21,000	kg	21
8	Daun jeruk	2	g	24,600	kg	49.2
9	Gula pasir	2	g	12,500	kg	25
10	Garam	3	g	3,500	pack (250gr)	42
FOOD COST 35%		Recipe Costing				Rp 13,583.20
		Dish Costing				Rp 2,716.64
		Selling Price per pax				Rp 7,761.83
		Pembulatan Selling Price				Rp 7,800.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.19.
Recipe Costing
Nasi Putih

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Beras	300	g	10,950	kg	3,285
2	Air	700	ml	-	-	-
3	Daun pandan	5	g	60,000	kg	300
FOOD COST 35%		Recipe Costing				Rp 3,585.00
		Dish Costing				Rp 717.00
		Selling Price per pax				Rp 2,048.00
		Pembulatan Selling Price				Rp 2,100.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.20.
Recipe Costing
Sayur Nangka Klomohan

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Nangka muda	200	g	23,000	kg	4,600
2	Kikil	50	g	35,000	kg	1,750
3	Air	1	ltr	-	-	-
4	Santan	300	ml	27,500	ml	8,250
5	Lengkuas	1	g	30,000	kg	30
6	Daun salam	2	g	25,000	kg	50
7	Serai	2	g	30,000	kg	60
8	Daun jeruk	2	g	24,600	kg	49.2
9	Minyak goreng	20	ml	15,000	ltr	300
10	Garam	3	g	3,500	pack (250gr)	42
11	Bawang putih	20	g	38,100	kg	762
12	Bawang merah	20	g	28,200	kg	564
13	Cabai merah	20	g	34,500	kg	690
14	Kemiri	10	g	32,000	kg	320
FOOD COST 38%		Recipe Costing				Rp 17,467.20
		Dish Costing				Rp 3,493.44
		Selling Price per pax				Rp 9,193.26
		Pembulatan Selling Price				Rp 9,200.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.21.
Recipe Costing
Botok Kelapa Udang

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Udang kecil kering	50	g	28,000	pack (100gr)	1,400
2	Kelapa parut	200	g	20,000	kg	4,000
3	Cabai merah	20	g	34,500	kg	690
4	Bawang merah	20	g	28,200	kg	564
5	Bawang putih	20	g	38,100	kg	762
6	Ketumbar bubuk	2	g	30,000	kg	60
7	Kencur	2	g	21,000	kg	42
8	Daun jeruk	2	g	24,600	kg	49.2
9	Gula	2	g	12,500	kg	25
10	Garam	3	g	3,500	pack (250gr)	42
11	Daun pisang	300	g	13,000	kg	3,900
12	Air	2	ltr	-	-	-
FOOD COST 38%		Recipe Costing				Rp 11,534.20
		Dish Costing				Rp 2,306.84
		Selling Price per pax				Rp 6,070.63
		Pembulatan Selling Price				Rp 6,100.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.22.
Recipe Costing
Paru Goreng

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Paru sapi	400	g	65,000	kg	26,000
2	Jeruk nipis	5	g	23,000	kg	115
3	Air	2	ltr	-	-	-
5	Daun salam	2	g	25,000	kg	50
6	Daun jeruk	2	g	24,600	kg	49.2
7	Serai	1	g	30,000	kg	30
8	Garam	3	g	3,500	pack (250gr)	42
9	Gula pasir	2	g	12,500	kg	25
10	Minyak goreng	150	ml	15,000	ltr	2,250
11	Bawang putih	30	g	38,100	kg	1,143
12	Bawang merah	20	g	28,200	kg	564
13	Kunyit	1	g	13,500	kg	13.2
14	Lengkuas	20	g	30,000	kg	600
15	Ketumbar	1	g	30,000	kg	30
FOOD COST 35%		Recipe Costing				Rp 30,911.40
		Dish Costing				Rp 6,182.28
		Selling Price per pax				Rp 17,663.66
		Pembulatan Selling Price				Rp 17,700.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.23.
Recipe Costing
Serundeng Kelapa

Yield : 10 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Kelapa parut	100	g	20,000	kg	2,000
2	Daun jeruk	2	g	24,600	kg	49.2
3	Daun salam	2	g	25,000	kg	50
4	Serai	2	g	30,000	kg	60
5	Lengkuas	1	g	30,000	kg	30
6	Gula merah	5	g	15,000	kg	75
7	Garam	3	g	3,500	pack (250gr)	42
8	Minyak goreng	20	ml	15,000	ltr	300
9	Kunyit	1	g	13,500	kg	13.2
10	Ketumbar	1	g	30,000	kg	30
11	Bawang putih	10	g	38,100	kg	381
12	Bawang merah	20	g	28,200	kg	564
FOOD COST 35%		Recipe Costing				Rp 3,594.40
		Dish Costing				Rp 718.88
		Selling Price per pax				Rp 2,053.94
		Pembulatan Selling Price				Rp 2,100.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.24.
Recipe Costing
Sambal Ulek

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Cabai rawit merah	50	g	30,000	kg	1,500
2	Cabai keriting merah	30	g	36,000	kg	1,080
3	Terasi	3	g	80,000	kg	240
4	Kacang panjang	20	g	32,000	kg	640
5	Garam	1	g	3,500	kg	3.5
6	Gula pasir	1	g	12,500	kg	12.5
FOOD COST 35%		Recipe Costing				Rp 3,476.00
		Dish Costing				Rp 695.20
		Selling Price per pax				Rp 1,986.28
		Pembulatan Selling Price				Rp 2,000.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.25.
Recipe Costing
Klepon

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Tepung ketan	300	g	25,000	kg	7,500
2	Gula merah	100	g	15,000	kg	1,500
3	Kelapa parut	50	g	20,000	kg	1,000
4	Air kapur sirih	5	g	49,750	kg	248.75
5	Garam	1	g	3,500	pack (250gr)	14
6	Air	1	ltr	-	-	-
7	Daun suji	30	g	100,000	kg	3,000
8	Daun pandan	10	g	60,000	kg	600
FOOD COST 35%		Recipe Costing				Rp 13,862.75
		Dish Costing				Rp 2,772.55
		Selling Price per pax				Rp 7,921.57
		Pembulatan Selling Price				Rp 8,000.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.26.
Recipe Costing
Jamu Kebonagung

Yield : 5 portions

No	Nama	Kuantitas		Harga Pasaran		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Kayu manis	10	g	105,000	kg	1,500
2	Cengkeh	2	g	65,000	kg	130
3	Kapulaga	2	g	21,800	pack (50gr)	872
4	Merica	1	g	140,000	kg	140
5	Gula merah	5	g	15,000	kg	75
6	Gula batu	5	g	40,000	kg	200
7	Gula pasir	20	g	12,500	kg	250
8	Air	500	ml	-	-	-
FOOD COST 28%		Recipe Costing				Rp 3,167.00
		Dish Costing				Rp 633.40
		Selling Price per pax				Rp 2,369.28
		Pembulatan Selling Price				Rp 2,400.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Berikut merupakan akumulasi perhitungan *dish costing* dan *selling price* untuk 1 porsi *menu rijsttafel* yang disajikan penulis dari tabel *recipe costing* di atas.

TABEL 1.27.
Total Dish Costing dan Selling Price

<i>No</i>	<i>Item</i>	<i>Yield</i>	<i>% Food Cost</i>	<i>Dish Costing</i>	<i>Selling Price</i>
1	Kupang Kraton	5 portions	35%	Rp 1,891.70	Rp 5,500.00
2	Lontong	5 portions	35%	Rp 1,437.00	Rp 4,200.00
3	Rempeyek Ikan Lempuk	5 pcs @30g	38%	Rp 5,873.24	Rp 15,500.00
4	Rawon Nguling	5 portions	35%	Rp 8,640.74	Rp 24,700.00
5	Menjeng	5 pcs @50g	35%	Rp 2,716.64	Rp 7,800.00
6	Nasi Putih	5 portions	35%	Rp 717.00	Rp 2,100.00
7	Sayur Nangka Klomohan	5 portions	38%	Rp 3,493.44	Rp 9,200.00
8	Botok Kelapa Udang	5 portions	38%	Rp 2,306.84	Rp 6,100.00
9	Paru Goreng	5 portions	35%	Rp 12,482.28	Rp 17,700.00
10	Serundeng Kelapa	5 portions	35%	Rp 718,88	Rp 2,100.00
11	Sambal Ulek	5 portions	35%	Rp 695.20	Rp 2,000.00
12	Klepon	5 portions	35%	Rp 2,772.55	Rp 8,000.00
13	Jamu Kebonagung	5 portions	28%	Rp 633.40	Rp 2,400.00
Total				Rp 36,078.91	Rp 107,300.00

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

Dari data di atas dapat disimpulkan untuk rata-rata dari *food cost percentage* satu set menu adalah **35.15%** dan harga jual untuk satu set *menu rijsttafel* masakan khas Kabupaten Pasuruan adalah sebesar **Rp 107,300.00 per set/per orang**.

1.4.5. *Nutritional Value*

Kandungan gizi merupakan zat dalam makanan yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan organisme dapat dimanfaatkan langsung oleh tubuh.

Sebagai unsur penting dalam tubuh, gizi atau nutrisi memainkan peran penting dalam kehidupan makhluk hidup. Kebutuhan nutrisi dapat membantu dalam aktivitas sehari-hari karena nutrisi juga merupakan sumber tenaga yang dibutuhkan berbagai organ dalam tubuh serta sumber zat pembangun dan pengatur dalam tubuh (Hidayat, 2008).

Menurut kutipan di atas, gizi atau nutrisi memiliki peran sangat penting dalam membantu manusia dalam aktivitas sehari-hari sebagai sumber energi, zat pembangun dan pengatur di dalam tubuh. Oleh karena itu, perhitungan gizi dari sebuah makanan dibutuhkan agar asupan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia terpenuhi dan juga seimbang.

Seiring berkembangnya zaman, manusia lebih kritis dalam memilih makanan untuk dikonsumsi. Selain untuk memenuhi gizi di dalam tubuh, alasan kesehatan sekarang menjadi faktor penting dalam memilih makanan. Maka dari itu, mengetahui kandungan gizi suatu makanan sangatlah penting. Untuk menghitung kandungan gizi setiap produk, penulis merujuk pada tabel yang disediakan oleh *myfitnesspal*. Berikut adalah tabel hasil perhitungan kandungan gizi masing-masing makanan yang penulis telah susun:

Tabel 1.28.***Nutritional Value Kupang Kraton***

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Kupang	300	2.20	105.00	51.00	315.00	0.00
2	Bawang putih	20	29.80	6.60	0.10	1.20	0.20
3	Garam	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Cabai rawit	5	15.90	2.85	0.865	0.60	0.515
5	Gula pasir	2	7.74	2.00	0.00	4.00	0.00
6	Jeruk nipis	2	0.60	0.21	0.004	0.01	0.00
7	Bawang goreng	10	76.00	11.90	2.60	1.70	0.00
8	Petis Kupang	50	0.55	16.25	36.25	33.125	0.00
TOTAL			132.79	144.81	90.82	355.63	1.43
Per Portion			26.56	28.96	18.16	71.13	0.29

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.29.***Nutritional Value Lontong***

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Beras	300	612.00	132.00	1.50	12.0	0.30
TOTAL			612.00	132.00	1.50	12.0	0.30
Per Portion			122.40	26.40	0.30	2.40	0.60

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.30.***Nutritional Value Rempeyek Ikan Lempuk***

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Ikan lempuk	50	0.02	0.00	0.00	44.00	0.00
2	Tepung beras	125	457.50	100.12	1.75	7.5	0.00
3	Tepung tapioka	125	455.00	95.37	1.208	12.92	0.33
4	Telur	50	65.45	0.36	4.36	5.73	0.00
5	Daun jeruk	2	6.50	1.00	0.00	0.16	0.00
6	Santan	300	690.00	16.59	72.00	13.2	0.00
7	Garam	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	Minyak goreng	50	442.00	0.00	50.00	0.00	0.00
9	Bawang putih	30	44.7	9.90	0.15	1.80	0.30
10	Kemiri	5	17.50	0.50	0.50	1.50	0.00
11	Ketumbar	5	14.90	2,75	0.90	0.60	0.00
12	Kencur	1	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	TOTAL		2,195.57	31.10	127.91	22.99	0.33
	Per Portion		439.11	6.22	25.58	4.59	0.33

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.31.

Nutritional Value Rawon Nguling

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Daging sandung lamur	300	608.40	2.40	21.00	100.50	0.00
2	Garam	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3	Merica bubuk	2	5.00	1.30	0.07	0.22	0.02
4	Minyak goreng	20	176.80	0.00	20.00	0.00	0.00
5	Daun jeruk	2	6.50	1.00	0.00	0.16	0.00
6	Serai	2	1.98	0.50	0.01	0.036	0.00
7	Lengkuas	1	1.49	0.15	0.01	0.01	0.00
8	Bawang merah	50	36.00	8.50	0.05	1.25	0.00
9	Kemiri	10	68.00	1.70	6.10	1.50	0.00
10	Kluwek	10	0.24	11.90	21.10	8.80	0.00
11	Jahe	3	2.40	0.54	0.03	0.06	0.06
12	Bawang putih	20	29.80	6.60	0.107	1.20	0.20
13	Cabai merah besar	10	4.00	0.88	0.04	0.19	0.53
14	Kunyit	1	1.46	0.65	0.09	0.08	0.03
15	Ketumbar	2	5.96	1.10	0.36	0.24	0.00
16	Daun bawang	5	0.01	0.35	0.00	0.05	0.00
17	Bawang goreng	10	76.00	11.90	2.60	1.70	0.00
18	Tauge pendek	30	0.08	1.20	0.00	0.90	0.30
19	Telur asin	250	0.68	5.00	10.00	9.00	0.00
TOTAL			1,024.80	53.97	43.99	41.77	1.12
Per Portion			204.96	10.79	8.80	8.35	0.22

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.32.

Nutritional Value Menjeng

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Tempe kecil	200	0.22	24.00	52.00	48.00	0.00
2	Minyak goreng	50	442.00	0.00	50.00	0.00	0.00
3	Bawang merah	30	21.60	5.10	0.03	0.75	0.00
4	Bawang putih	20	29.80	6.60	0.10	1.20	0.20
5	Cabai rawit	5	15.90	2.85	0.86	0.60	0.515
6	Cabai merah	5	2.00	0.44	0.02	0.09	0.26
7	Kencur	1	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	Daun jeruk	2	6.50	1.00	0.00	0.16	0.00
9	Gula pasir	2	7.74	2.00	0.00	4.00	0.00
10	Garam	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL			527.76	41.99	103.01	54.80	0.975
<i>Per Portion</i>			105.55	8.40	20.60	10.96	0.195

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.33.

Nutritional Value Nasi Putih

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Beras	300	612.00	132.00	1.50	12.0	0.30
TOTAL			612.00	132.00	1.50	12.0	0.30
Per Portion			122.40	26.40	0.30	2.40	0.60

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.34.

Nutritional Value Sayur Nangka Klomohan

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Nangka muda	300	0.92	132.00	24.00	24.00	0.00
2	Kikil	50	0.44	18.5	19.5	48.00	0.00
3	Santan	300	690.00	16.59	72.00	13.2	0.00
4	Lengkuas	1	1.49	0.15	0.01	0.01	0.00
5	Daun salam	2	6.26	1.50	0.16	0.16	0.00
6	Serai	2	1.98	0.50	0.01	0.036	0.00
7	Daun jeruk	2	6.50	1.00	0.00	0.16	0.00
8	Minyak goreng	20	176.80	0.00	20.00	0.00	0.00
9	Garam	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
10	Bawang putih	20	29.80	6.60	0.107	1.20	0.20
11	Bawang merah	20	14.40	3.40	0.02	0.50	0.00
12	Cabai merah	20	8.00	1.76	0.08	0.38	1.06
13	Kemiri	10	68.00	1.70	6.10	1.50	0.00
TOTAL			1,004.59	183.70	141.99	89.15	1.26
Per Portion			200.92	36.74	28.39	17.83	0.252

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.35.

Nutritional Value Botok Kelapa Udang

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Udang kecil	50	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00
2	Kelapa parut	200	708.00	30.00	68.00	6.00	12.00
3	Cabai merah	20	8.00	1.76	0.08	0.38	1.06
4	Bawang merah	20	14.40	3.40	0.02	0.50	0.00
5	Bawang putih	20	29.80	6.60	0.107	1.20	0.20
6	Ketumbar	2	2.98	0.55	0.18	0.12	0.00
7	Kencur	2	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	Daun jeruk	2	6.50	1.00	0.00	0.16	0.00
9	Gula	2	7.74	2.00	0.00	4.00	0.00
10	Garam	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL			781.54	45.31	68.39	12.36	13.26
<i>Per Portion</i>			156.31	9.062	13.68	2.472	2.652

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.36.***Nutritional Value Paru Goreng***

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Paru sapi	400	468.75	0.00	31.25	50.78	0.00
2	Jeruk nipis	5	1.50	0.525	0.01	0.025	0.00
3	Daun salam	2	6.26	1.50	0.16	0.16	0.00
4	Daun jeruk	2	6.50	1.00	0.00	0.16	0.00
5	Serai	1	0.99	0.25	0.005	0.018	0.00
6	Garam	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	Gula pasir	2	7.74	2.00	0.00	4.00	0.00
8	Minyak goreng	150	13.26	0.00	150.00	0.00	0.00
9	Bawang putih	30	44.70	9.90	0.15	1.80	0.30
10	Bawang merah	20	14.40	3.40	0.02	0.50	0.00
11	Kunyit	1	1.46	0.65	0.09	0.08	0.03
12	Lengkuas	20	29.80	3.00	0.20	0.20	0.00
13	Ketumbar	1	2.98	0.55	0.18	0.12	0.00
TOTAL			598.34	22.77	182.06	57.84	0.33
<i>Per Portion</i>			119.67	4.55	36.41	11.57	0.07

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.37.

Nutritional Value Serundeng Kelapa

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Kelapa parut	100	354.00	15.00	68.00	6.00	12.00
2	Daun jeruk	2	6.50	1.00	0.00	0.16	0.00
3	Daun salam	2	6.26	1.50	0.16	0.16	0.00
4	Serai	2	1.98	0.50	0.01	0.036	0.00
5	Lengkuas	1	1.49	0.15	0.01	0.01	0.00
6	Gula pasir	5	3.87	1.00	0.00	2.00	0.00
7	Garam	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	Minyak goreng	20	176.80	0.00	20.00	0.00	0.00
9	Kunyit	1	1.46	0.65	0.09	0.08	0.03
10	Ketumbar	1	2.98	0.55	0.18	0.12	0.00
11	Bawang putih	10	14.90	3.30	0.535	0.60	0.10
12	Bawang merah	20	14.40	3.40	0.02	0.50	0.00
TOTAL			584.64	27.05	89.01	9.67	12.13
<i>Per Portion</i>			116.93	5.41	17.80	1.93	2.43

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.38.***Nutritional Value Sambal Ulek***

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Cabai rawit merah	50	159.00	28.50	8.65	6.00	5.15
2	Cabai keriting merah	30	12.00	3.52	0.16	0.76	2.12
3	Terasi	3	0.06	9.00	0.00	105.00	6.00
4	Kacang panjang	20	45.00	8.00	0.00	3.00	0.00
5	Garam	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Gula pasir	1	3.87	1.00	0.00	2.00	0.00
TOTAL			219.93	50.02	8.81	116.76	13.27
Per Portion			43.99	10.004	1.762	23.352	2,654

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.39.***Nutritional Value Klepon***

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Tepung ketan	300	110.00	240.00	0.00	20.00	0.00
2	Gula merah	100	377.00	97.40	0.00	0.00	92.00
3	Kelapa parut	50	177.00	7.50	17.00	1.50	3.00
4	Air kapur sirih	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Garam	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Daun suji	30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	Daun pandan	10	0.03	0.90	0.00	0.00	0.00
TOTAL			664.03	345.80	17.00	21.50	95.00
Per Portion			132.81	69.16	3.40	4.30	19.00

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.40.

Nutritional Value Jamu Kebonagung

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Kayu manis	10	2.40	4.00	0.00	0.00	0.00
2	Cengkeh	2	27.4	65.00	13.00	5.00	2.00
3	Kapulaga	2	6.22	1.36	0.12	0.20	0.00
4	Merica	1	2.50	0.65	0.035	0.11	0.01
5	Gula merah	5	18.85	4.87	0.00	0.00	4.60
6	Gula batu	5	20.83	5.00	0.00	0.00	5.00
7	Gula pasir	20	75.00	20.00	0.00	0.00	20.00
TOTAL			153.20	100.88	13.155	5.31	31.61
<i>Per Portion</i>			30.64	20.176	2.631	1.062	6.322

Sumber: myfitnesspal.com; Olahan Penulis, 2020

Tabel 1.41.

Nutritional Value Keseluruhan Makanan

No	Nama	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
		<i>Per Portion</i>				
1	Kupang Kraton	26.56	28.96	18.16	71.13	0.29
2	Lontong	122.40	26.40	0.30	2.40	0.60
3	Rempeyek Ikan Lempuk	439.11	6.22	25.58	4.59	0.33
4	Rawon Nguling	204.96	10.79	8.80	8.35	0.22
5	Menjeng	105.55	8.40	20.60	10.96	0.195
6	Nasi Putih	122.40	26.40	0.30	2.40	0.60
7	Sayur Nangka Klomohan	200.92	36.74	28.39	17.83	0.252
8	Botok Kelapa Udang	156.31	9.062	13.68	2.472	2.652
9	Paru Goreng	119.67	4.55	36.41	11.57	0.07
10	Serundeng Kelapa	116.93	5.41	17.80	1.93	2.43
11	Sambal Ulek	43.99	10.004	1.762	23.352	2,654
12	Klepon	132.81	69.16	3.40	4.30	19.00
13	Jamu Kebonagung	30.64	20.176	2.631	1.062	6.322
Total		1,822.25	262.27	177.81	162.53	35.62

Sumber: Olahan Penulis, 2020

1.5. Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan

1.5.1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan uji coba produk penelitian di dapur rumah keluarga penulis, yaitu di Jl. Gajah Mada No.174, RW.5, Keagungan, Kec. Taman Sari, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10130. Karena adanya pandemi COVID-19, penyajian dan presentasi makanan pun akan dilaksanakan di dapur yang sama.

1.5.2. Waktu Penelitian

Penulis melakukan penelitian yang dengan kegiatan pelatihan pembuatan produk makanan selama kurang lebih dua bulan, dimulai dari bulan September 2020 sampai dengan bulan November 2020.