

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Presentasi Masakan

Kabupaten Purwakarta adalah salah satu Kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Barat. Kabupaten Purwakarta berbatasan dengan Kabupaten Karawang di bagian Utara dan wilayah Barat, Kabupaten Subang di bagian Timur dan wilayah bagian Utara, Kabupaten Bandung Barat di bagian Selatan, dan Kabupaten Cianjur di bagian Barat Daya. Meninjau dari batas wilayah Kabupaten Purwakarta, dapat dilihat bahwa Kabupaten Purwakarta memiliki letak geografis yang sangat strategis, Kabupaten Purwakarta adalah salah satu penghubung jalur perekonomian lintas nasional dan menjadi jalur utama lalu – lintas utama yang menghubungkan Jawa Barat dan DKI Jakarta.

Menurut A. Sobana Hardjasaputra; (2008) Kabupaten Purwakarta dulunya sendiri adalah Ibu Kota dari Kabupaten Karawang, merujuk pada Undang – undang Nomor 14 tahun 1950, Kabupaten Purwakarta sebagai ibukota tersendiri dalam Provinsi Jawa Barat dengan Ibu Kota Purwakarta. Hal ini yang menjadikan kebudayaan dan tradisi yang ada baik di Kabupaten Purwakarta maupun di Kabupaten Karawang senantiasa mempunyai beberapa persamaan, contohnya soal tradisi menjelang panen yang bertujuan mewujudkan rasa syukur atas diberikannya hasil alam. Kabupaten Karawang mempunyai tradisi bernama *Nyalin* yang bertujuan menyelaraskan antara alam dan manusia, dengan makan secara bersama – sama di tengah ladang, sementara di Kabupaten Purwakarta, tradisi ini bernama *Muru Indung Cai*, dengan mengambil air dari 9 mata air

kemudian disebarkan ke sawah masyarakat. Tradisi *Muru Indung Cai* adalah salah satu interpretasi budaya sunda yang ada di Kabupaten Purwakarta.

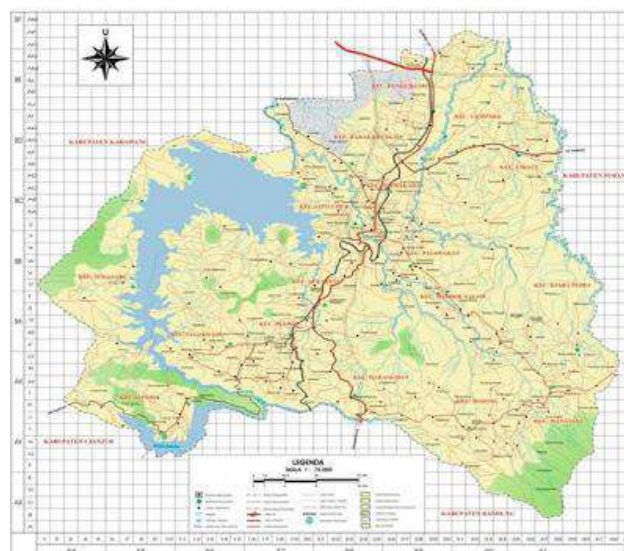
Budaya Sunda sangat mendominasi di lingkup masyarakat di Kabupaten Purwakarta. Keseharian Masyarakat Purwakarta, banyak terakulturasi oleh budaya Arab dan Tionghoa. Sumber : *jurnal.unpad.ac.id*, 2020. Sebagai salah satu contoh, adanya Kampung Arab di daerah Pasar Rebo yang sudah berdiri sejak Indonesia merdeka. Sama halnya dengan pengaruh Etnis Tionghoa, dengan adanya tradisi Cina – Sunda yang bernama *babaru Cina* dan adanya dodol khas Kabupaten Purwakarta yang sekilas mirip dengan dodol yang biasa dibuat saat tahun baru Imlek. Demikian, budaya dalam masyarakat Kabupaten Purwakarta pada dasarnya tetap bernuansa budaya Sunda disesuaikan nilai-nilai agama, terutama agama Islam. Mayoritas penduduk Kabupaten Purwakarta adalah pemeluk Islam, serta kepercayaan setempat atau biasa disebut *sunda wiwitan*. Sumber : *nasional.tempo.co*, 2020.

Kabupaten Purwakarta terdiri dari wilayah pegunungan, perbukitan dan danau buatan serta daratan. Kabupaten Purwakarta memiliki banyak sekali objek wisata alam air, seperti Waduk Jatiluhur, Situ Wanayasa, Pemandian Air Panas Ciracas, Curug Cipurut, Waduk Cirata dan Situ Buleud. Hal ini yang memengaruhi hasil – hasil alam Kabupaten Purwakarta yang mayoritas terdiri dari sektor perikanan, pertanian, peternakan dan pertambangan. Dalam sektor pertanian Kabupaten Purwakarta mengedepankan produksi pangan. Salah satu upaya yang dilakukan oleh masyarakat adalah melalui proyek Gotong Royong. Sedangkan dalam sektor perikanan darat dilakukan Pendidikan perikanan di setiap desa, dan dilakukan demonstrasi tentang peningkatan pengetahuan teknis tentang penanaman dan pemeliharaan ikan di Situ Buleud bagi nelayan. Sumber : A. Sobana Hardjasaputra, *Sejarah Purwakarta*. 2020.

Dengan kondisi topografi alam yang memadai, Kabupaten Purwakarta memiliki keunikan dan potensi yaitu berlimpahnya ketersediaan air, menjadikan kuliner yang berada di Kabupaten Purwakarta mayoritas berasal dari sektor

perikanan. Kuliner khas Purwakarta sangat di gemari dan memiliki nilai jual tinggi. Contohnya, kita bisa menemukan rumah makan atau kuliner khas Purwakarta di setiap kota di Indonesia, ini artinya masakan purwakarta digemari masyarakat luas. Maka dari itu banyak masyarakat baik dari purwakarta maupun pendatang yang singgah ke Kabupaten Purwakarta untuk menemukan pencetus dan citarasa yang asli dari makanan khas Kabupaten Purwakarta.

Gambar 1. 1 Peta Kabupaten Purwakarta



Sumber: *Google Image*, 2020

Menurut Mantan Bupati Purwakarta, Dedi Mulyadi. Pemkab Purwakarta juga terus berusaha menjadikan Kabupaten Purwakarta sebagai kota kuliner, dengan memperbanyak *spot* wisata kuliner. Diantaranya Kampoeng Maranggi, Jl. Singawinata, Wanayasa, Taman Pahlawan, dan daerah lainnya. Sumber : *travel.kompas.com*, 2020. Pemkab Purwakarta berusaha membangkitkan ide – ide kreatif dari pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM) dengan mengadakan beberapa *event* wisata diantaranya Festival Maranggi. Selain menjajakan berbagai

macam citarasa maranggi, pada estival tersebut pemerintah juga memperkenalkan berbagai macam kuliner yang belum terkenal namun bercitarasa tinggi. Sumber : *republika.co.id.2020*.

Menurut penulis, Pemkab Purwakarta dan Masyarakat Purwakarta harus saling berkoordinasi untuk memajukan daerahnya dari sektor bisnis kuliner, mengingat kuliner purwakarta yang di terima dengan baik oleh masyarakat. Kuliner khas Purwakarta di rasa telah memenuhi berbagai aspek atas penilaian baik suatu masakan, dinilai dari bahan baku yang bergizi, teknik dalam proses pemasakan, banyaknya kemungkinan masakan dimodifikasi dan yang paling penting, bisa dinikmati oleh semua kalangan. Seperti yang sudah penulis tuturkan sebelumnya, hampir semua Masakan khas Purwakarta bisa di terima oleh masyarakat, bahan baku yang mudah didapatkan, pemasakan yang tidak memerlukan banyak waktu dan harga yang relatif sesuai dengan kantong masyarakat menjadikan Kuliner khas Purwakarta menaruh perhatian penulis untuk diulik lebih lanjut.

Keberagaman masakan Khas Kabupaten Purwakarta dan populernya rumah makan dengan masakan Khas Kabupaten Purwakarta di setiap kota di Indoneisa membuat penulis tertarik dan ingin menggali lebih dalam mengenai masakan khas Kabupaten Purwakarta. Berdasarkan hal tersebut penulis mengambil tugas akhir persentasi produk dengan judul **PENGEMBANGAN MASAKAN KHAS PURWAKARTA**. Dalam mempresentasikan masakan Kabupaten Purwakarta penulis akan mengembangkan cara penyajian dari masing-

masing masakan sebagai pengaplikasian ilmu, selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Tata Boga.

1.2 Tujuan dari Presentasi Masakan

Tugas akhir presentasi makanan ini dibuat dengan harapan dapat mencapai tujuan dan target yang dikategorikan menjadi 2 bagian, yaitu :

1.2.1 Tujuan Formal

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Melatih kemampuan serta pengetahuan penulis yang telah menjalani pembelajaran selama kurang lebih 3 (tiga) tahun di Program Studi Manajemen Tata Boga dalam bentuk persentasi produk.
- b. Membantu mengembangkan bisnis kuliner Kabupaten Purwakarta disesuaikan dengan pengembangan zaman.
- c. Memberikan referensi menu baru bagi pengusaha kuliner dengan target pasar menengah atas.

1.3 Menu Masakan Khas Kabupaten Purwakarta

Penulis akan melakukan presentasi produk berupa menu makanan Kabupaten Purwakarta. Menu tersebut akan dipresentasikan dengan konsep *set menu* yang sudah dimofikasi supaya disesuaikan dengan perkembangan zaman. Menu yang akan disajikan adalah sebagai berikut :

Cimplung

(Olahan Kentang dengan campuran telur dan tepung sagu)

Canape Maranggi

(*Sliced beef* yang dibumbui dengan kecap di atas roti panggang)

Soto Sadang

(Sup dengan kaldu bening yang disajikan dengan ayam suwir dan sayuran)

Sangu Beuleum

(Olahan nasi bakar yang di isi dengan jamur, petai dan teri)

Coèt Gurame

(Ikan Gurame krispi dengan bumbu khas yang disajikan dengan sambal khas)

Ulukutek Leunca

(Olahan oncom dan tanaman leunca yang diaduk dengan bumbu merah)

Es Ciming

(Es serut yang disajikan dengan sirup, roti, kacang hijau, cendol dan cincau)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan Kuliner Kabupaten Purwakarta

Tema masakan yang penulis usulkan dalam presentasi produk dalam Tugas Akhir ini adalah pengembangan terhadap kuliner Kabupaten Purwakarta yang terletak di Provinsi Jawa Barat dengan konsep *set menu*.

Set menu sendiri memiliki arti penyajian makanan yang telah disusun sedemikian rupa dan tamu tidak bisa memilih menu. *Set menu* bisa terdiri dari 3 - 7 jenis makanan dimulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup dengan harga yang sudah ditentukan. Sumber : *kompas.com*, 2020.

Penulis mengusulkan konsep pengembangan masakan dengan cara membuat *set menu* karena penulis berharap makanan tersebut akan memiliki daya tarik dari segi *plating* yang *modern* dan *elegant* yang membuat nilai jual makanan tersebut menjadi lebih tinggi. Penulis berharap karyanya dapat diterima dan berguna oleh seluruh penikmat kuliner baik secara nasional maupun secara internasional.

Resep yang penulis digunakan berasal dari beberapa sumber yaitu dari narasumber yang penulis wawancarai di beberapa restoran, beberapa buku masakan Indonesia dan berdasarkan survey lapangan penulis, dan beberapa *website* resmi masakan Indonesia.

1.4.2 Jenis Masakan

Konsep pengembangan masakan dipilih karena penulis ingin masyarakat dapat merasakan keaslian makanan tersebut dengan konsep yang berbeda. Konsep *set menu* pun penulis pilih karena penulis ingin tamu tidak harus kebingungan memilih menu makanan apa yang selanjutnya harus dipilih karena sudah disajikan secara *set menu*. Berikut penjelasan dari setiap hidangan yang akan disajikan oleh penulis :

1) Cimplung

Nama cimplung sendiri adalah akronim dari aci nu ticemplung. “Dahulu kala di daerah Ci ganea Kabupaten Purwakarta, disinyalir ada seorang ibu yang sedang terburu – buru menyiapkan bawaan untuk suaminya yang akan pergi ke ladang. Saat itu, ia sedang membuat adonan perkedel dan tidak sengaja menumpahkan tepung kanji yang merupakan bahan dasar segala olahan aci. Ternyata sang suami menyukai makanan tersebut dan membagikan kepada teman – temannya di ladang. Hidangan ini pun menjadi terkenal dan banyak disukai, meskipun begitu, tidak ada data valid mengenai siapa pencipta hidangan ini yang sebenarnya, menurut Bapak Ilyas, Penduduk asli Kabupaten Purwakarta. Jika dilihat dari bentuk, Cimplung sendiri mungkin lebih mirip seperti bola ubi dibanding perkedel itu sendiri, karena cimplung mempunyai ruang kosong seperti bola ubi, dan proses pembuatannya pun hampir mirip. Dengan

harga Rp 5.000 bisa menikmati lezatnya Cimplung khas Kabupaten Purwakarta.

Gambar 1. 2 Ilustrasi Cimplung



Sumber: Olahan Penulis, 2020

2) Canape Maranggi

Nama Maranggi pasti tidak asing ditelinga penikmat kuliner. Bahkan banyak orang berbondong – bondong datang ke Purwakarta hanya untuk mencicipi kelezatan sate Maranggi. Penulis berkesempatan untuk mengetahui asal usul nama sate maranggi, nama Maranggi diambil dari nama penemunya, yaitu Ema Anggi. Penulis berkesempatan mewawancarai Bapak Heri Apandi, selaku keturunan langsung dari Ema Anggi. Bapak Heri Apandi adalah pemilik rumah makan sate maranggi yang berlokasi di kecamatan Plered. Diperkirakan, sate maranggi telah ada sejak tahun 1950. Sejarah awal sate maranggi, saat itu ema anggi mendapatkan pembagian bantuan daging kurban dari warga setempat. Karena pada saat itu ema anggi tidak punya kulkas, tapi daging yang diberikan sangat banyak, ema anggi

akhirnya berinisiatif untuk memarinasi dan mengawetkan daging tersebut menggunakan rempah – rempah dan kecap lalu dibakar. Daging yang digunakan pertama digunakan untuk membuat sate saat itu adalah daging domba, seiring perkembangan zaman dihadirkan variasi daging lain yaitu kambing, sapi dan ayam. Untuk harga sate maranggi sendiri berkisar Rp 3.500 – 7.000 per tusuknya, hidangan ini juga dapat dijumpai di sepanjang Jalan Raya Plered, yang biasa disebut kampung maranggi. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengembangkan kuliner sate maranggi menjadi Canape Maranggi. Penulis berusaha untuk tidak mengubah citarasa asli dari maranggi. Sedangkan, Canape sendiri adalah hidangan pembuka yang berasal dari prancis yang memiliki arti “sofa” istilah ini merujuk untuk irisan roti tipis yang dipanggang atau di goreng kemudian di beri *topping*. Sumber : Lynne, Olver. *The food timeline*. 2011.

Gambar 1. 3 Ilustrasi Canape Maranggi



Sumber: Olahan Penulis, 2020

3) Soto Sadang

Soto sadang merupakan hidangan yang melegenda, pada kesempatan kali ini, penulis berkesempatan mewawancarai Bapak Wawan Surawan, keturunan langsung dari Bapak Karta penemu hidangan legendaris, di rumah makan ‘Soto Sadang Asli’ jalan Veteran, Kecamatan Sadang. Pada tahun 1970 – an,

Bapak Karta sebagai pegawai PT KAI sedang berada dalam keadaan ekonomi yang sulit. Pada Awalnya Bapak Karta dan Ibu Karta mendirikan warung soto mie di sisi rel kereta api, dengan target pasar sesama pegawai KAI dan masyarakat sekitar. Pada mulanya soto sadang adalah sup dengan kaldu bening dengan dengan isian ayam dan sayur. Suatu hari Bu Karta bertamasya ke bogor kemudian mencoba soto kuning Bogor, terinspirasi, Bu karta mengkreasikan soto sadang dengan santan dan pilihan *topping* yang lebih beragam seperti daging, babat, kaki dan jeroan. Soto Sadang Asli milik Pa Wawan harganya mulai dari Rp 30.000 – Rp 50.000 untuk semangkuk Soto Sadang. Penulis mengganti telur ayam rebus dengan *cured egg*. Pada dasarnya proses penggaraman pada *cured egg* hampir sama dengan telur asin, namun pada *cured egg* hanya menggunakan kuning telurnya saja. Proses penggaraman sendiri bertujuan untuk mengurangi kadar air pada telur sehingga menjadi padat dan rasanya gurih. *Cured egg* bisa digunakan

sebagai penyedap pada masakan karena mempunyai rasa seperti umami.

Gambar 1. 4 Ilustrasi Soto Sadang



Sumber: Olahan Penulis, 2020

4) Sangu Beuleum

Sangu Beuleum atau Nasi Bakar adalah olahan produk nasi yang dikukus, dibalut dengan daun pisang kemudian dibakar. Pada menu ini, penulis memodifikasi dan mengkombinasikan nasi bakar yang diisi dengan pepes isian teri, jamur dan petai supaya rasa yang dihasilkan semakin sedap. Perbedaan nasi bakar khas Purwakarta dengan nasi bakar daerah Jawa Barat lainnya adalah nasi bakar khas Purwakarta tidak menggunakan santan dan kemangi. Nasi bakar ini bisa didapatkan di Rumah Makan Ma Enay dan untuk pepesnya bisa didapatkan di Rumah Makan Pepes Bu Ani. Untuk kisaran harga, nasi bakar bisa didapatkan dengan harga Rp 35.000 dan pepes Rp15.000 – Rp 30.000 tergantung protein yang dipilih.

Gambar 1. 5 Ilustrasi Sangu Beleum



Sumber: Olahan Penulis, 2020

5) Coet gurame

Coet atau Cobek Gurame adalah salah satu olahan ikan, yang dicampurkan dengan sambal dan disajikan di atas cobek. Cobek sendiri adalah alat masak berbentuk mangkuk yang sudah ada dari zaman batu. Sumber: *persee.fr*, 2020. Kabupaten Purwakarta juga terkenal sebagai produsen keramik, meskipun begitu ada beberapa pengrajin keramik yang memproduksi cobek. Cobek gurame sendiri adalah salah satu perpaduan antara industri dengan hasil alam yang sangat melimpah di Kabupaten Purwakarta, yaitu ikan. Ikan Gurame diolah dengan cara digoreng kemudian ditaruh sambal di atasnya. Harga yang bisa didapatkan untuk 1 porsi Cobek Gurame berkisar Rp 60.000 untuk gurame ukuran sedang.

Gambar 1. 6 Ilustrasi Coet Gurame

Sumber: Olahan Penulis, 2020

6) Ulukutek Leunca

Ulukutek Leunca adalah salah satu makanan pendamping yang mirip dengan sambal, yang terbuat dari tanaman ranti atau leunca, oncom, cabai dan daun kemangi. Menurut bu Ani, yang saya jumpai di Rumah Makan Pepes Ibu Ani, nama Ulukutek sendiri berasal dari bahasa sunda, *ulek* artinya di tumbuk dan *kutek* artinya diaduk. Sedangkan dari sisi sejarahnya, saat *karuhun* sedang *botram* di ladang. Salah satu dari mereka berinisiatif mencampurkan daun-daun yang ada di sekitar mereka, saat itu daun yang ada adalah tanaman ranti dan kemangi. Setelah mereka mencobanya, rasa yang dihasilkan ternyata campuran pahit dan gurih tetapi enak. Dikemudian hari, ditambahkan Oncom Cikeris, yang menambah rasa makanan ini dan menjadikan Ulukutek Leunca ini berbeda dari olahan Leunca lainnya. Harga yang dipatok untuk Ulukutek Leunca relatif terjangkau berkisar Rp 10.000 – 15.000 karena bahan yang digunakan mudah didapat.

Gambar 1. 7 Ilustrasi Ulukutek Leunca



Sumber: Olahan Penulis, 2020

7) Es Ciming

Es Ciming adalah salah satu menu khas Kabupaten Purwakarta yang menyegarkan. Es ciming adalah es serut yang berisikan cincau, cendol, kacang hijau, roti, pacar cina, sirup dan diberi *topping* susu kental manis, menurut bu Lian, anak dari pemilik kedai Ciming. Sejarah nama ciming sendiri adalah namanya sendiri, Xi Min. Menekuni usaha mulai dari tahun 1970 – an, membuat Pa Tanu widjaya alias Xi Min, tak pernah kenal lelah, mulai dari berjualan di kawasan sekolah dasar hingga sekarang mempunyai jongko sendiri. Perbedaan es ciming dengan es serut lain terletak di sirup yang digunakan. Sirup berwarna merah ini, berasal dari campuran air, gula, ekstrak kelapa, perisa dan pewarna.

Gambar 1. 8 Ilustrasi Es Ciming



Sumber: Olahan Penulis, 2020

1.5 Standard Recipe

TABEL 1.1
STANDARD RECIPE
CIMPLUNG

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Asal Daerah : Purwakarta Suhu Penyajian : Suhu Ruang
 Jenis Hidangan : Kudapan Porsi penyajian : 40 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	150 g 50 gr 35 gr 6 gr 6 gr 5 gr 8 gr 3 gr 5 gr 100 mL	Kentang Tepung Sagu Putih telur Bawang Putih Bawang Merah Kaldu Jamur Gula Garam Merica bubuk Minyak Goreng	Kupas Haluskan Haluskan
2	Hasil			
3	Kukus		Kentang	Hingga Matang, Hancurkan
4	Panaskan	100 mL	Minyak goreng	
5	Tumis	6 gr 6 gr 5 gr 8 gr 3 gr 5 gr	Bawang Merah Bawang Putih Gula Garam Merica	Tumis bumbu halus dan masak hingga matang
6	Campurkan	150 g 50 gr 35 gr	Kentang Tepung sagu Putir telur Bumbu tumis	Buat adonan dengan membentuk bulat.
7	Panaskan	100 mL	Minyak goreng	Pastikan adonan terendam oleh minyak, masak dari api kecil hingga kuning kecoklatan
8	Sajikan			Cimplung ebagai kudapan

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
CANAPE MARANGGI

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	:5 porsi
Asal Daerah	: Purwakarta	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Pembuka	Porsi Penyajian	: 80 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	50 gr 10 gr 250 gr 200 mL 15 gr 10 gr 15 gr 4 gr 3 gr 4 gr 5 gr 2 gr 2 gr 70 gr 50 mL 5 gr 5 gr 1 gr 10 mL 100 mL	Roti Pokcoy Sliced beef Kecap manis Bawang merah Bawang putih Gula merah Ketumbar Jahe Lengkuas Asam jawa Merica Garam Tomat Kecap manis Cabai rawit hijau Garam Cuka Minyak Goreng	Haluskan Iris 2 cm x 2 cm Iris tipis
2	Hasil			
3	Menumis	15 gr 10 gr 15 gr 4 gr 3 gr 4 gr	Bawang merah Bawang putih Gula merah Ketumbar Jahe Lengkuas	Hingga matang

LANJUTAN TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
CANAPE MARANGGI

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Asal Daerah	: Purwakarta	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Pembuka	Porsi Penyajian	: 80 g

4	Campurkan	70 gr 50 mL 5 gr 5 gr 1 gr	Tomat Kecap manis Cabai rawit hijau Garam Cuka	Acar tomat
5	Marinate	250 gr	<i>Sliced beef</i>	Dengan bumbu halus, kecap manis dan air asam jawa selama 8 menit
6	Panaskan		Oven	Masukkan <i>Sliced Beef</i> danyang sudah dilumuri bumbu halus selama 10 menit 180 derajat
7	Sajikan			Sebagai makanan pembuka

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE
SOTO SADANG

Halaman : 1 dari 2
Asal Daerah : Purwakarta
Jenis Hidangan : Sup

Jumlah Porsi : 5 porsi
Suhu Penyajian : Panas
Porsi Penyajian : 250 ml

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	1 L 210 gr 80 gr 5 gr 50 gr 30 gr 8 gr 8 gr 75 gr 2 gr 3 gr 3 gr 250 gr 55 gr 30 gr 10 gr 14 gr 10 mL	Kaldu ayam kampung Daging ayam kampung Tomat Bawang daun Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Kuning Telur Daun salam Serai Lengkuas Garam Gula Emping Bawang goreng Jeruk limau Minyak goreng	Potong <i>mozaica</i> Iris Haluskan Goreng
2	Hasil			
3	Siapkan		Minyak goreng	<i>Sauce pan</i>
4	Tumis	50 gr 30 gr 8 gr 8 gr 3 gr 3 gr	Bawang merah Bawang putih Kunyit Kemiri Daun salam Serai	Bumbu halus Sampai matang
5	Rebus	300 ml	Air Daging ayam kampung	
6	Didihkan		Kaldu ayam kampung Bumbu halus Daun salam Serai	<i>Marmiete</i> Aduk rata

LANJUTAN TABEL 1.3
STANDARD RECIPE
SOTO SADANG

Halaman : 2 dari 2
 Asal Daerah : Purwakarta
 Jenis Hidangan : Sup

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Suhu Penyajian : Panas
 Porsi Penyajian : 250 ml

7	Tambahkan	80 gr 5 gr	Daging ayam kampung Tomat Daun bawang	Aduk hingga rata dan mengental
8	Siapkan		<i>Cured egg</i>	Sudah didiamkan selama 7 hari dengan garam dan gula di dalam kulkas.
9	Bumbui		Garam gula	Aduk rata
10	Sajikan	30 gr 10 gr 14 gr	Emping Bawang goreng Jeruk limau	

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.4
STANDARD RECIPE
SANGU BEULEUM

Halaman : 1 dari 2
Asal Daerah : Jawa Barat
Jenis Hidangan : Makanan Utama

Jumlah Porsi : 5 porsi
Suhu Penyajian : Panas
Porsi Penyajian : 100 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 gr 8 gr 10 gr 1 gr 3 gr 20 gr 10 gr 50 gr 50 gr 20 gr 50 gr 6 gr 10 gr 8 gr 5 gr 3 gr 80 gr 20 mL 150 mL 10 gr	Beras Lengkuas Serai Daun jeruk Daun salam Bawang merah Bawang putih Jamur tiram Jamur kuping Teri medan Petai Cabai keriting Cabai rawit Saus tiram Garam Gula Daun pisang Minyak goreng Air Edible flower	Iris tipis Iris tipis Iris <i>julienne</i> Iris <i>julienne</i> Iris tipis Iris tipis
2	Hasil			
3	Panaskan	20 mL	Minyak goreng	
4	Tumis	8 gr 10 gr 1 gr 3 gr 20 gr 10 gr	Lengkuas Serai Daun jeruk Daun salam Bawang merah Bawang putih	Hingga aromanya keluar
5	Siapkan		Beras Air Bumbu tumis	<i>Rice cooker</i> Masukkan
6	Tumis	50 gr 50 gr 20 gr 50 gr 6 gr 10 gr	Jamur tiram Jamur kuping Teri medan Petai Cabai keriting Cabai rawit	Hingga matang

LANJUTAN TABEL 1.4
STANDARD RECIPE
SANGU BEULEUM

Halaman : 2 dari 2
Asal Daerah : Jawa Barat
Jenis Hidangan : Makanan Utama
Jumlah Porsi : 5 porsi
Suhu Penyajian : Panas
Porsi Penyajian : 100 g

7	Masukkan	8 gr 5 gr 3 gr	Saus tiram Gula Garam	<i>Seasoning</i>
9	Bakar	80 gr	Bambu Daun pisang Nasi Bumbu Tumis	Susun nasi beserta isian di daun atas daun pisang, seperti membuat <i>sushi</i>
10	Sajikan		Edible flower	<i>Garnish</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.5
STANDARD RECIPE
COET GURAME

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Asal Daerah : Jawa Barat Suhu Penyajian : Panas
 Jenis Hidangan : Makanan Utama Porsi Penyajian : 60 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 gr 8 gr 50 gr 10 gr 10 gr 8 gr 5gr 5 gr 60 gr 15 gr 15 gr 5 gr 5 gr 100 mL	Gurame Jeruk nipis Bawang merah Cabai rawit Jahe Kencur Bawang putih bubuk Bawang bombay bubuk Tepung Kuning telur Garam Gula Merica Minyak goreng	Cuci bersih
2	Hasil			
3	<i>Marinate</i>	400 gr 8 g 5gr 5 gr 5 gr	Gurame Jeruk nipis Bawang putih bubuk Bawang bombay bubuk Merica	Selama 15 menit
4	Siapkan	60 gr 15 gr 400 gr 15 gr	Tepung Kuning telur Gurame Garam	Celupkan gurame ke adonan tepung dan garam, kemudian celupkan ke adonan kuning telur, kembali ke adonan tepung
5	Siapkan	100 mL	Minyak goreng	
6	Masukkan	50 gr 10 gr 10 gr	Gurame Bawang merah Cabai rawit	

LANJUTAN TABEL 1.5
STANDARD RECIPE
COET GURAME

Halaman : 2 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Asal Daerah : Jawa Barat Suhu Penyajian : Panas
 Jenis Hidangan : Makanan Utama Porsi Penyajian : 60 g

7	Siapkan	50 gr 10 gr 10 gr 8 gr	Cobek Bawang merah Cabai rawit Jahe Kencur	Blender sampai bertekstur seperti puree
8	Sajikan		Gurame Adonan sambal cobek	

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
ULUKUTEK LEUNCA

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Jawa Barat
 Jenis Hidangan : Makanan Pendamping

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Suhu Penyajian: Suhu ruang
 Porsi Penyajian: 60 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	100 gr 150 gr 25 gr 10 gr 5 buah 4 buah 10 gr 5 gr 3 gr 2 gr 10 gr 8 gr 1 gr 10 gr 5 gr 15 mL	Leunca/ranti Oncom Bawang merah Bawang putih Cabai keriting Cabai rawit hijau Kencur Garam Gula Merica Serai Lengkuas Daun salam Daun kemangi Daun jambu biji Minyak goreng	Hancurkan Ulek Memarkan
2	Hasil			
3	Panaskan		Minyak goreng	
4	Tumis		Bumbu yang sudah di ulek	Masak hingga matang dan beraroma
5	Tambahkan	10 gr 8 gr 1 gr 150 gr 100 gr 10 gr	Serai Lengkuas Air Daun salam Oncom Leunca Daun kemangi	Aduk rata
6	Sajikan		Diatas daun jambu biji	Ulukutek leunca sebagai makanan pendamping

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.7
STANDARD RECIPE
ES CIMING

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah : Purwakarta Suhu Penyajian : Dingin
Jenis Hidangan : Makanan Penutup Porsi Penyajian : 100 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	30 gr 10 gr 10 gr 30 gr 15 gr 15 gr 250 gr 27 gr 10 gr 1 gr 50 gr 20 gr 15 gr 580 mL	Roti Kacang hijau Susu kental manis Kelapa Cincau Biji mutiara Gula Susu bubuk Sari kelapa Pewarna merah Tepung beras Tepung maizena SP Air	Potong 2 cm x 2cm
2	Hasil			
3	Panaskan	400 ml 250 gr 27 gr 20 gr	Air Gula pasir Susu bubuk Tepung maizena	Aduk lalu dinginkan hingga menjadi adonan
4	Panaskan	100 ml 30 gr 10 gr 1 gr	Air Gula Sari kelapa Pewarna merah	Hingga mengental
5	Panaskan	80 ml 50 gr 5 gr	Air Tepung beras Pasta pandan	Masak dengan api kecil, diaduk hingga mengental
6	Siapkan		<i>Pipping bag</i> Mangkuk Air es batu	Masukkan adonan ke <i>pipping bag</i> dan bentuk adonan cendol
7	Siapkan		Adonan <i>ice cream</i> SP	Blender hingga halus
8	Sajikan			Es ciming sebagai makanan penutup

Sumber: Olahan Penulis, 2020

1.6 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price

Penghitungan biaya menu adalah langkah yang harus dilakukan setelah standar resep selesai dibuat. Hal yang pertama kali dilakukan penulis adalah menghitung *recipe costing*. *Recipe costing* bertujuan untuk menghitung biaya suatu produk dari setiap bahan makanan sesuai standar resep yang telah dibuat. Adapun cara untuk menghitung *recipe costing* adalah berikut :

$$\text{Recipe Costing} = \text{Issued Ingredients} \times \text{Price}$$

Sumber: Paul R. Dittmer, 2008

Langkah berikutnya yang harus dilakukan setelah *recipe costing* adalah menghitung *dish costing*. *Dish costing* merupakan perhitungan biaya suatu produk per satu porsi produk makanan. Adapun cara untuk menghitung *dish costing* adalah berikut :

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{Recipe Costing}}{\text{Amount Of Portion}}$$

Sumber: Paul R. Dittmer, 2008

Perhitungan *Recipe costing* dan *Dish costing* berfungsi untuk membuat juru masak mengetahui berapa besar pengeluaran dari suatu produk makanan.

Perhitungan yang ketiga adalah *selling price*. Penghitungan ini dilakukan untuk menentukan nominal harga jual suatu produk. Persentase *selling price* yang dinyatakan baik adalah yang *food cost* nya berada di

kisaran antara 25-35%. Adapun cara untuk menghitung *selling costing* adalah berikut :

$$\text{Selling Price} = \frac{100}{\text{Food Cost}} \times \text{Dish Costing}$$

Sumber: Aida Behmen, 2010

Penulis mengharapkan setelah mempelajari dan mengetahui mengenai *recipe costing*, *dish costing*, dan *selling price*, ilmu tersebut dapat diterapkan dalam penyusunan menu penulis pada Tugas Akhir *Food Presentation* ini.

TABEL 1.10
RECIPE COSTING
CIMPLUNG

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Kentang	200	gr	15,000	kg	2,250
2	Tepung sagu	50	gr	24,000	kg	1,200
3	Putih telur	35	gr	23,000	kg	805
4	Santan	100	ml	27,500	ltr	2,750
5	Bawang putih	20	gr	30.000	Kg	600
6	Bawang merah	20	gr	28.000	Kg	560
7	Gula	8	gr	14.000	Kg	112
8	Garam	5	gr	10.000	Kg	50
9	Merica	3	gr	15.000	Kg	45
10	Minyak goreng	100	mL	14,000	L	1,400
FOOD COST 27%		Recipe Costing for 5				Rp 3,511.00
		Dish Costing for 1				Rp 315.00
		Selling Price per pax				Rp 1,300.00

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.11
RECIPE COSTING
CANAPE MARANGGI

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (dalam rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Roti	50	gr	Rp 50.000	kg	Rp 2.500
2	Pokcoy	40	gr	Rp 14.000	kg	Rp 560
3	<i>Sliced beef</i>	250	gr	Rp 157.400	kg	Rp 40.800
4	Gula merah	200	gr	Rp 14.000	kg	Rp 2.800
5	Bawang merah	15	gr	Rp 28.000	kg	Rp 420
6	Bawang putih	10	gr	Rp 30.000	kg	Rp 300
7	Kecap manis	250	mL	Rp 21.000	L	Rp 5.250
8	Ketumbar	4	gr	Rp 50.000	kg	Rp 200
9	Jahe	3	gr	Rp 18.000	kg	Rp 54
10	Lengkuas	4	gr	Rp 13.000	kg	Rp 52
11	Cuka	1	gr	Rp 65.000	kg	Rp 65
12	Garam	5	gr	Rp 10.000	kg	Rp 80
13	Gula	2	gr	Rp 14.000	kg	Rp .70
14	Asam jawa	5	gr	Rp 25.000	kg	Rp 125
15	Merica	2	gr	Rp 55.000	kg	Rp 110
16	Tomat	70	gr	Rp 20.000	kg	Rp 100
17	Cabai rawit	2	gr	Rp 8.000	kg	Rp 560
18	<i>Edible flower</i>	5	gr	Rp 70.000	gr	Rp 1.400
FOOD COST 27%		Recipe Costing for 5				Rp 54.046
		Dish Costing for 1				Rp 5.404
		Selling Price per pax				Rp 20.015

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.12
RECIPE COSTING
SOTO SADANG

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Kaldu ayam kampung	1	L	Rp 20.000	L	Rp 20.000
2	Daging ayam kampung	200	gr	Rp 0.000	kg	Rp 12.000
3	Tomat	210	gr	Rp 8.000	kg	Rp 1.680
4	Bawang daun	5	gr	Rp 24.000	kg	Rp 120
5	Bawang merah	50	gr	Rp 28.000	kg	Rp 1.400
6	Bawang putih	30	gr	Rp 30.000	kg	Rp 900
7	Kemiri	8	gr	Rp 38.000	kg	Rp 304
8	Kunyit	8	gr	Rp 10.000	kg	Rp 80
9	Daun salam	3	gr	Rp 25.000	kg	Rp 75
10	Serai	10	gr	Rp 15.000	kg	Rp 150
11	Lengkuas	10	gr	Rp 13.000	kg	Rp 130
12	Garam	250	gr	Rp 12.000	kg	Rp 3000
13	Gula	55	gr	Rp 14.000	kg	Rp 420
14	Emping	30	gr	Rp 55.000	kg	Rp 1.650
15	Bawang goreng	10	gr	Rp 80.000	kg	Rp 800
16	Jeruk limau	14	gr	Rp 26.000	kg	Rp 364
17	Kuning Telur	75	gr	Rp 28.000	kg	Rp 2100
18	Minyak goreng	10	mL	Rp 14.000	L	Rp 140
FOOD COST 30 %		Recipe Costing for 5				Rp 45.313
		Dish Costing				Rp 9.062
		Selling Price per pax				Rp 30.206

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.13
RECIPE COSTING
SANGU BEULEUM

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Beras	200	gr	Rp 15.000	Kg	Rp 3.000
2	Lengkuas	8	gr	Rp 40.000	kg	Rp 320
3	Serai	10	gr	Rp 8.000	kg	Rp 80
4	Daun jeruk	1	gr	Rp 24.000	kg	Rp 24
5	Daun salam	3	gr	Rp 28.000	kg	Rp 84
6	Bawang merah	20	gr	Rp 30.000	kg	Rp 600
7	Bawang putih	10	gr	Rp 38.000	kg	Rp 380
8	Jamur tiram	50	gr	Rp 30.000	kg	Rp 1.500
9	Jamur kuping	50	gr	Rp 78.000	kg	Rp 3.900
10	Teri medan	20	gr	Rp 135.000	kg	Rp 2.700
11	Petai	50	gr	Rp 160.000	kg	Rp 8.000
12	Cabai keriting	6	gr	Rp 16.000	kg	Rp 96
13	Cabai rawit	10	gr	Rp 20.000	kg	Rp 200
14	Saus tiram	8	gr	Rp 60.000	kg	Rp 480
15	Garam	5	gr	Rp 10.000	kg	Rp 50
16	Gula	3	gr	Rp 14.000	kg	Rp 42
17	Daun pisang	80	gr	Rp 20.000	kg	Rp 1.600
18	Minyak goreng	20	mL	Rp 14.000	L	Rp 280
19	air	150	ml	Rp 5.000	L	Rp 500
FOOD COST 32 %		Recipe Costing for 5				Rp 23.836
		Dish Costing				Rp 4.767
		Selling Price per pax				Rp 14.897

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.14
RECIPE COSTING
COET GURAME

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Gurame	500	gr	Rp 60.000	Kg	Rp 30.000
2	Jeruk Nipis	8	gr	Rp 13.500	kg	Rp 108
3	Bawang Merah	50	gr	Rp 28.000	kg	Rp 1.400
4	Cabai Rawit	10	gr	Rp 24.000	kg	Rp 240
5	Jahe	10	gr	Rp 45.000	kg	Rp 450
6	Kencur	8	gr	Rp 30.000	kg	Rp 240
7	Bawang Putih Bubuk	5	gr	Rp 50.000	kg	Rp 250
8	Bawang Bombay Bubuk	5	gr	Rp 115.000	kg	Rp 575
9	Tepung	60	gr	Rp 9.000	kg	Rp 540
10	Kuning Telur	15	gr	Rp 28.000	kg	Rp 420
11	Garam	5	gr	Rp 10.000	kg	Rp 50
12	Gula	3	gr	Rp 14.000	kg	Rp 42
13	Merica	5	gr	Rp 60.000	kg	Rp 300
14	Minyak Goreng	100	mL	Rp 14.000	kg	Rp 1.400
FOOD COST 30 %		Recipe Costing for 5				Rp 36.015
		Dish Costing				Rp 7.203
		Selling Price per pax				Rp 28.812

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.15
RECIPE COSTING
ULUKUTEK LEUNCA

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Ranti	100	gr	Rp 20.000	Kg	Rp 2.000
2	Oncom	10	gr	Rp 50.000	kg	Rp 500
3	Bawang Merah	50	gr	Rp 28.000	kg	Rp 1.400
4	Cabai Keriting	5	gr	Rp 24.000	kg	Rp 120
5	Cabai Rawit	3	gr	Rp 24.000	kg	Rp 72
6	Kencur	10	gr	Rp 30.000	kg	Rp 300
7	Garam	5	gr	Rp 10.000	kg	Rp 50
8	Gula	3	gr	Rp 14.000	kg	Rp 42
9	Merica	2	gr	Rp 60.000	kg	Rp 120
10	Serai	10	gr	Rp 15.000	kg	Rp 150
11	Lengkuas	8	gr	Rp 15.000	kg	Rp 120
12	Daun Salam	1	gr	Rp 25.000	kg	Rp 25
13	Daun Kemangi	10	gr	Rp 20.000	kg	Rp 200
14	Daun jambu biji	5	gr	Rp 28.900	kg	Rp 145
15	Minyak Goreng	15	mL	Rp 14.000	L	Rp 210
FOOD COST 30 %		Recipe Costing for 5				Rp 5.454
		Dish Costing				Rp 1.090
		Selling Price per pax				Rp 3.636

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.16
RECIPE COSTING
ES CIMING

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (rupiah)
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Susu bubuk	27	gr	Rp 45.000	Kg	Rp 1.215
2	Roti	100	gr	Rp 55.000	kg	Rp 5.500
3	Kacang Hijau	10	gr	Rp 25.000	kg	Rp 250
4	Susu Kental Manis	50	gr	Rp 21.750	kg	Rp 1.088
5	Kelapa	50	gr	Rp 50.000	kg	Rp 2.500
6	Cincau	20	gr	Rp 60.000	kg	Rp 1.200
7	Biji Mutiara	15	gr	Rp 45.000	kg	Rp 675
8	Gula	30	gr	Rp 14.000	kg	Rp 420
9	Sari Kelapa	10	gr	Rp 15.000	kg	Rp 150
10	Pewarna Merah	1	gr	Rp 85.000	kg	Rp 85
11	Tepung Beras	50	gr	Rp 15.500	kg	Rp 775
12	Tepung Maizena	20	gr	Rp 30.000	kg	Rp 600
13	Pasta Pandan	5	gr	Rp 38.000	kg	Rp 190
14	Air	80	mL	Rp 5.500	L	Rp 440
15	SP	15	gr	Rp 10.000	kg	Rp 1.000
16	<i>Edible Flower</i>	10	gr	Rp 70.000	gr	Rp 2.800
FOOD COST 28 %		Recipe Costing for 5				Rp 18.888
		Dish Costing				Rp 3.777
		Selling Price per pax				Rp 13.489

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.17
SELLING PRICE

MENU	FOOD COST	ACTUAL SELLING PRICE	SELLING PRICE
Cimplung	27%	Rp 1.300	Rp 2.000
Canape Maranggi	27%	Rp 20.015	Rp 25.000
Soto Sadang	30%	Rp 30.206	Rp 30.000
Nasi Bakar	32%	Rp 14.897	Rp 16.000
Coet Gurame	30%	Rp 28.812	Rp 32.000
Ulukutek Leunca	30%	Rp 4.969	Rp 5.500
Es Ciming	28%	Rp 13.489	Rp 15.000
		TOTAL	Rp 125.500

1.7 Nutritional Value

Dewasa ini, pertimbangan seseorang ketika mengkonsumsi suatu makanan bukan hanya fokus pada rasa dari makanan itu saja, melainkan juga pada kandungan nutrisi dari makanan tersebut. Berikut penulis paparkan beberapa fungsi dari nutrisi ;

TABEL 1.18
NUTRITIONAL VALUE

NO	NAMA	FUNGSI UTAMA	FUNGSI PENUNJANG
1	Kalori	Penentu nilai gizi	
2	Karbohidrat	Sumber energi utama	<ul style="list-style-type: none"> • Detoksifikasi zat toksik dalam hati • Memaksimalkan fungsi otak
3	Lemak	Melindungi organ penting	<ul style="list-style-type: none"> • Mengontrol rasa lapar • Mengontrol kadar gula dalam darah
4	Protein	Membentuk antibodi	<ul style="list-style-type: none"> • Memperbaiki dan jaringan • Membentuk enzim dan hormon
5	Gula	Menyimpan cadangan Energi	<ul style="list-style-type: none"> • Membersihkan darah • Mencegah gangguan sistem syaraf

Sumber: *Alodokter.co.id*, 2020

Nutrisi sendiri terdapat dari zat – zat yang terkandung pada suatu makanan yang kemudian akan diproses oleh tubuh dan menjadi sumber nutrisi atau gizi bagi tubuh kita. Nilai – nilai nutrisi akan dicantumkan oleh penulis dengan standar resep yang telah disusun. Nilai yang akan dicantumkan berupa kandungan kalori, karbohidrat, lemak, protein, dan gula. Berikut tabel nilai nutrisi di setiap masakan yang disusun oleh penulis:

TABEL 1.19
NUTRITIONAL VALUE
CIMPLUNG

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Kentang	200	174	1,68	0,01	0,17	0
2	Tepung sagu	50	64	0,45	0,1	0,0417	0
9	Bawang merah	80	57.60	0,58	0,006	0,08	0
10	Bawang putih	20	29.80	0,29	0,074	0,05	0,013
11	Cabai merah	8	0,126	0,48	0.032	0,1	0,29
12	Cabai rawit merah	2	0,275	0,051	0,24	0,01	0,14
13	Jahe	5	0,167	0,06	0,003	0,69	0,6
14	Ketumbar	2	0,275	0,04	0,025	0,016	0
15	Garam	6	0	0	0	0	0
TOTAL			238,8	3,631	0,459	1,1577	1,043
Per Portion			47,77	0,7262	0,092	0,2315	0,209

Sumber: *Fatfatsecret.co.id* , 2020

TABEL 1.20
NUTRITIONAL VALUE
CANAPE MARANGGI

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Roti	100	1031	91,41	56,62	37,73	7,13
2	Pokcoy	10	6	1,42	0,03	0,15	0,39
3	<i>Sliced beef</i>	250	535	0	35,7	49,8	0
4	Daun pepaya	50	40	5,95	1	4	0
5	Gula merah	200	754	194,66	0	0	192,4
6	Bawang merah	15	6	1,52	0,01	0,14	0,64
7	Bawang putih	10	15	3,31	0,05	0,64	0,1
8	Kecap manis	250	107	132,14	0	0	232,1
9	Ketumbar	4	1	0,15	0,15	0,09	0,03
10	Jahe	3	2	0,53	0,02	0,05	0,05
11	Lengkuas	4	3	0,71	0,03	0,07	0,07
12	Cuka	1	0	0	0	0	0
13	Garam	5	0	0	0	0	0
14	Gula	2	8	2	0	0	2
15	Asam jawa	5	12	3,12	0,03	0,14	2,87
16	Merica	2	7	1,33	0	0	0
17	Tomat	70	13	2,74	0,24	0,62	1,84
18	Cabai rawit	2	6	1,13	0,35	0,24	0,21
	TOTAL		2546	442,12	94,23	93,67	439,9
	<i>Per Portion</i>		509,2	88,424	18,85	18,734	87,98

Sumber: *Fatsecret.co.id*, 2020

TABEL 1.21
NUTRITIONAL VALUE
SOTO SADANG

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Kaldu ayam kampung	1000	50	6,2	1,2	3,9	0
2	Daging ayam kampung	200	390	0	15,44	59,1	0
3	Tomat	210	38	8,23	0,42	1,85	5,52
4	Bawang daun	5	3	0,71	0,02	0,08	0,2
5	Bawang merah	50	21	5,06	0,04	0,46	2,14
6	Bawang putih	30	45	9,29	0,15	1,91	0,3
7	Kemiri	8	55	1,11	5,76	0,73	0,32
8	Kunyit	8	28	5,19	0,79	0,63	0,26
9	Daun salam	3	2	0,32	0,04	0,14	0,12
10	Serai	10	10	2,53	0,05	0,18	0
11	Lengkuas	10	8	1,78	0,08	0,18	0,17
12	Garam	250	0	0	0	0	0
13	Gula	55	12	3	0	0	3
14	Emping	30	105	20,94	0,45	3,63	0,02
15	Bawang goreng	10	50	5	3	1	1
16	Jeruk limau	14	4	1,48	0,03	0,1	0,24
17	Kuning telur	75	273	3,04	22,47	13,43	0,48
17	Minyak goreng	10	82	0	9,09	0	0
TOTAL			1.176	73,88	59,03	87,32	13,77
Per Portion			235,2	14,776	11,81	17,47	2,754

Sumber: *Fatsecret.co.id*, 2020

TABEL 1.22
NUTRITIONAL VALUE
SANGU BEULEUM

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Beras	200	516	111,6	1,12	10,64	0,2
2	Lengkuas	8	6	1,42	0,06	0,15	0,14
3	Serai	10	10	2,53	0,05	0,18	0
4	Daun jeruk	1	1	0,11	0,01	0,05	0,04
5	Daun salam	3	2	0,42	0,01	0,04	0,12
6	Bawang merah	20	8	2,02	0,02	0,18	0,86
7	Bawang putih	10	15	3,31	0,05	0,64	0,1
8	Jamur tiram	50	18	3,22	0,22	1,67	0,56
9	Jamur kuping	50	11	1,64	0,17	1,54	0,82
10	Teri medan	20	42	0	1,94	5,78	0
11	Petai	50	45	8,31	0,18	3,29	0,93
12	Cabai keriting	6	19	3,4	1,04	0,72	0,62
13	Cabai rawit	10	32	5,66	1,73	1,2	1,03
14	Saus tiram	8	4	0,87	0,02	0,11	0
15	Garam	5	0	0	0	0	0
16	Gula	3	12	3	0	0	3
17	Cabai rawit	2	6	1,13	0,35	0,24	0,21
	TOTAL		747	148,64	6,97	26,43	8,63
	Per Portion		149,4	29,728	1,394	5,286	1,726

Sumber: *Fatsecret.co.id*, 2020

TABEL 1.23
NUTRITIONAL VALUE
COET GURAME

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Gurame	500	374	0	16,47	52,44	0
2	Jeruk Nipis	8	2	0,84	0,02	0,06	0,14
3	Bawang Merah	50	21	5,06	0,04	0,46	2,14
4	Cabai Rawit	10	32	5,66	1,73	1,2	1,03
5	Jahe	10	8	1,78	0,08	0,18	0,17
6	Kencur	8	0	0	0	0	0
7	Bawang Putih Bubuk	5	17	3,64	0,04	0,84	1,22
8	Bawang Bombay Bubuk	5	2	0,48	0	0,04	0,2
9	Tepung	60	218	45,79	0,59	6,2	0,16
10	Kuning Telur	15	48	0,54	3,98	2,38	0,08
11	Garam	5	0	0	0	0	0
12	Gula	3	12	3	0	0	3
13	Merica	5	17	3,33	0	0	0
TOTAL			751	70,12	22,95	63,8	8,14
Per Portion			150,2	14,024	4,59	12,76	1,628

Sumber: *Fatsecret.co.id*, 2020

TABEL 1.24
NUTRITIONAL VALUE
ULUKUTEK LEUNCA

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Ranti	200	254	45,6	1	17,34	0
2	Oncom	20	7	0,53	0,33	0,62	0
3	Bawang Merah	50	21	5,06	0,04	0,46	2,14
4	Cabai Keriting	5	16	2,83	0,86	0,6	0,52
5	Cabai Rawit	3	10	1,7	0,52	0,36	0,31
6	Kencur	10	0	0	0	0	0
7	Garam	5	0	0	0	0	0
8	Gula	3	12	3	0	0	3
9	Merica	2	13	2,97	0	0	0
10	Serai	10	10	2,53	0,05	0,18	0
11	Lengkuas	8	6	1,42	0,06	0,15	0,14
12	Daun Salam	1	2	0,42	0,01	0,04	0,12
13	Daun Kemangi	10	3	0,43	0,06	0,25	0,03
14	Daun Jambu Biji	5	1	0,15	0,01	0,04	0,09
TOTAL			355	66,64	2,94	20,04	6,35
Per Portion			71	13,328	0,588	4,008	1,27

Sumber: *Fatsecret.co.id* , 2020

TABEL 1.25
NUTRITIONAL VALUE
ES CIMING

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Susu bubuk	27	15	11	2,5	7	0
2	Roti	100	190	31	4	6	2
3	Kacang Hijau	10	8	1,45	0,04	0,54	0,57
4	Susu Kental Manis	50	167	27,38	5,36	1,19	22,62
5	Kelapa	50	177	7,62	16,74	1,66	3,12
6	Cincau	50	61	13	0,5	3	0
7	Biji Mutiara	15	54	13,3	13,3	0,03	0,5
8	Gula	30	39	10	0	0	9,99
9	Sari Kelapa	10	66	2,36	6,45	0,69	0,74
10	Pewarna Merah	1	1	0,2	0	0	0,07
11	Tepung Beras	50	182	40	0,7	3	0,05
12	Tepung Maizena	20	71	17,51	0,01	0,08	0,65
13	Pasta Pandan	5	14	2,38	0,31	0,25	0,5
14	SP	15	5	2,34	0,02	0,01	0
TOTAL			1050	179,6	49,93	16,44	40,81
Per Portion			210	35,92	9,986	4,69	8,162

Sumber: *Fatsecret.co.id* , 2020

TABEL 1.26
NUTRITION VALUE PER PORTION

No	Nama	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Cimplung	238,8	0,726	0,092	0,23	0,2
2	Canape maranggi	509,2	88,424	18,85	18,734	87,98
3	Soto sedang	235,2	14,776	11,81	17,47	2,754
4	Sangu beuleum	149,4	29,728	1,394	5,286	1,726
5	Coet gurame	150,2	14,024	4,59	12,76	1,628
6	Ulukutek leunca	71	13,328	0,588	4,008	1,27
7	Es ciming	210	35,92	9,986	4,69	8,162
	TOTAL PER PAX	1563,8	196,92	47,31	63,178	103,72

Sumber: *Fatsecret.co.id*, 2020

1.8 Lokasi dan Waktu Presentasi Masakan

1.8.1 Lokasi Penelitian

Uji coba penelitian akan dilaksanakan di dapur pribadi penulis yang berlokasi di Cibiru, Bandung. Serta untuk penyajian dan presentasi masakan akan dilaksanakan di Kitchen Nusantara yang berlokasi di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.8.2 Waktu Penelitian

Pelatihan serta pengembangan masakan akan penulis lakukan selama kurang lebih 3 bulan, terhitung mulai dari bulan September hingga Desember 2020.