

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Tegal adalah salah satu wilayah otonom di provinsi Jawa Tengah. Kota ini pernah menjadi cikal-bakal berdirinya Korps Marinir seperti tercatat dalam Pangkalan IV ALRI Tegal dengan nama Corps Mariniers, pada 15 November 1945. Kota Tegal berbatasan dengan Kabupaten Brebes di sebelah barat, Laut Jawa di sebelah utara, serta Kabupaten Tegal di sebelah selatan dan timur.

Kota Tegal berada di jalur pantai utara (pantura) Jawa Tengah, terletak 165 km sebelah barat Kota Semarang atau 329 km sebelah timur Jakarta. terletak di antara 109°08' - 109°10' Bujur Timur dan 6°50' - 6°53' Lintang selatan, dengan wilayah seluas 39,68 Km² atau kurang lebih 3.968 Hektar. Kota Tegal berada di wilayah Pantura, dari peta orientasi Provinsi Jawa Tengah berada di Wilayah Barat, dengan bentang terjauh utara ke selatan 6,7 Km dan barat ke timur 9,7 Km. Dilihat dari letak geografis, posisi Tegal sangat strategis sebagai penghubung jalur perekonomian lintas nasional dan regional di wilayah Pantura yaitu dari barat ke timur (Jakarta-Tegal-Semarang-Surabaya) dengan wilayah tengah dan selatan Pulau Jawa (Jakarta-Tegal-Purwokerto-Yogyakarta-Surabaya) dan sebaliknya.

Perdagangan dan jasa merupakan sektor utama perekonomian Kota Tegal. Kota ini menjadi tempat pengolahan akhir dan pemasaran berbagai produk dari kawasan Jawa Tengah bagian barat. Usaha kecil dan menengah yang cukup pesat kemajuannya adalah industri logam rumahan di kawasan Jl. Cempaka, dan

kerajinan batik Tegalan di Kelurahan Kalinyamat. Untuk mendukung denyut perekonomian, pemerintah Kota Tegal telah membangun Pusat Promosi dan Informasi Bisnis (PPIB). Selain dari industri logam rumahan yang maju pesat di Kota Tegal, usaha keluarga masyarakat Tegal yang populer di kalangan masyarakat di Ibu Kota dan di Kota kota besar adalah Rumah makan Warung Tegal.

Warung Tegal atau disebut juga (Warung Tegal Bahari) adalah salah satu jenis usaha gastronomi yang menyediakan makanan dan minuman dengan harga terjangkau. Biasa juga disingkat Warteg, nama ini seolah sudah menjadi istilah generik untuk warung makan kelas menengah ke bawah di pinggir jalan, baik yang berada di kota Tegal maupun di tempat lain, baik yang dikelola oleh orang asal Tegal maupun dari daerah lain. Warung tegal pada awalnya banyak dikelola oleh masyarakat dari dua desa di Kabupaten Tegal dan satu desa di Kota Tegal yaitu warga desa Sidapurna, Sidakaton Kecamatan Dukuhturi Kabupaten Tegal & Krandon. Mereka mengelola warung tegal secara bergiliran (antar keluarga dalam satu ikatan famili) setiap 3 s/d 4 bulan. Yang tidak mendapat giliran mengelola warung biasanya bertani di kampung halamannya.

Yang menjadikan Kota Tegal identik dengan ciri khas Warung Tegal yang berakibat masyarakat banyak berasumsi bahwa makanan khas Kota Tegal adalah makanan yang disajikan di Warung Tegal, sehingga saya selaku penulis ingin sekali mengkaji mengenai makanan khas Kota Tegal yang sesungguhnya.

Sesuai dengan survey saya selaku penulis makanan asli khas Kota Tegal yang banyak dijumpai itu berupa makanan sepinggan. Makanan Sepinggan adalah istilah yang digunakan untuk menunjuk pada jenis hidangan yang tersaji di dalam

sebuah piring (piring) dengan bahan utama makanan berbahan dasar sereal atau juga umbi-umbian. Sajian ini tak hanya kaya karbohidrat tapi juga protein, vitamin, mineral dan sebagainya karena dilengkapi dengan daging-dagingan, sayur dan atau kacang-kacangan.

Dengan kata lain, Makanan Sepinggan adalah hidangan atau sajian dalam satu piring dengan nilai gizi yang seimbang karena memenuhi semua jenis nutrient yang dibutuhkan tubuh manusia. Beberapa sumber menyebutkan bahwa dalam 1 sajian makanan sepinggan, mengandung lebih dari atau sama dengan 300 kalori. Istilah lain yang sepadan dengan Makanan Sepinggan adalah One-Dish Meal.

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, kata dasar dari Sepinggan yakni Piring diartikan sebagai piring makan yang besar. Adapun kata Sepinggan diartikan KBBI sebagai satu piring atau mangkuk yang besar.

Dikarena jenis dari makanan asli khas Kota Tegal berupa makanan sepinggan yang tidak menarik untuk dihidangkan namun menarik untuk dikaji dalam tugas akhir saya selaku penulis memutuskan untuk *memodifikasi*/memodernisasikan makanan khas Kota Tegal dengan cara membuat tugas akhir yang berjudul “MODERNISASI KULINER PINGGIR JALAN KOTA TEGAL”.
(sumber, wikipedia.org)

1.2 Tujuan dan Sasaran

1.2.1 Tujuan Formal

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

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Menyajikan makanan asli khas Kota Tegal dalam bentuk *Set Menu Fine Dining* yang dapat dijadikan sebagai Referensi atau Inovasi menu pada industri kuliner khususnya *Restaurant Fine Dining*.
- b. Mengubah nilai pandang masyarakat dan para penikmat kuliner tentang penyajian makanan tradisional Kota Tegal yang semula sederhana dan tidak memiliki daya tarik menjadi lebih *elegant* dan berkelas yang memiliki harga jual yang lebih tinggi.
- c. Mengubah nilai pandang masyarakat yang mengetahui makanan khas Kota Tegal yang semulanya hanya berupa Warung Tegal menjadi makanan asli khas Kota Tegal yang dikemas dengan tampilan yang *elegant*.

1.3 Usulan Produk Penelitian

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, penulis akan memilih produk yang akan dipresentasikan berdasarkan makanan yang umumnya disajikan atau dijual di khalayak umum Kota Tegal. Resep yang digunakan berasal dari beberapa sumber yaitu dari beberapa buku masakan Indonesia dan berdasarkan survey lapangan penulis, dan beberapa website resmi masakan Indonesia.

Konsep memodernisasikan makanan dengan cara membuat *Set Menu* agar lebih *elegant* dipilih dikarenakan penulis ingin mengenalkan sekaligus memodernisasikan makanan khas Kota Tegal yang sebenarnya, yang selama ini jarang diketahui oleh masyarakat pada umumnya. Sehingga penulis berharap

makanan tersebut akan memiliki daya tarik dari segi *plating* yang modern yang membuat nilai jual makanan tersebut menjadi lebih tinggi. Dan penulis berharap karyanya dapat diterima dan berguna oleh seluruh penikmat kuliner baik secara nasional maupun secara internasional.

Berikut adalah susunan *sajian* set menu yang akan penulis sajikan adalah sebagai berikut:

MENU :

Amouse bouce

Tahu aci

tahu / aci

Olos

Aci / tumis sayur daging

Appetizer

Rujak Teplak

Jantung pisang / lembayung / tauge / kacang panjang / tahu / sauce teplak /

kerupuk mie

Soup

Sauto Tegal

Daging ayam / Soun / Tauge / Bawang Goreng / Sambal Tauco

Main Course

Nasi Bonaga

Nasi gurih / serundeng / tumis tempe kacang panjang / sambal goreng kentang

Opor ayam

[opor ayam yang disuir]

Pindang telur

[telur ayam yang di masak menggunakan daun salam]

Dendeng Age

[dendeng daging cincang dan kelapa parut]

Dessert

Tegal manis

[gemplong cicak / kue tempel / latopia]

Dihidangkan bersama gelato kelapa

Minuman

Teh poci

Berikut adalah penjelasan dari menu di atas:

Disini saya akan menjelaskan mengenai konsep saya yaitu “memodrenisasikan” yang bertujuan untuk mendongkrak harga jual dan juga agar masakan tradisional ini mampu dibawa di ranah internasional, disini saya akan menjelaskan mengenai kata “modernisasi”, proses pergeseran sikap dan mentalitas sebagai warga masyarakat untuk dapat hidup sesuai dengan tuntutan masa kini; pemodernan yang bisa digarisbesarkan adalah menyesuaikan dengan

masa kini, maka dari itu saya tertarik untuk menjadikan “modernisasi” menjadi konsep dasar saya, dan mengapa modernisasi? Karena saya tidak ingin mengubah resep asli makanan tersebut dan saya hanya ingin menampilkan dengan penyajian yang lebih modern dan elegan agar dapat menambah nilai jual dan dapat dibawa di ranah internasional. (sumber.jagokata.com)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema

Tema yang akan diusulkan penulis adalah memodernisasikan penyajian kuliner asal Kota Tegal yang semula tidak menarik menjadi lebih menjual di ranah internasional dengan konsep *set menu* yang bertujuan agar masyarakat lokal maupun internasional dapat dengan mudah mengenali makanan khas Kota Tegal. *Set menu* sendiri memiliki arti penyajian makanan yang telah disusun sedemikian rupa dan tamu tidak bisa memilih menu. Set menu bisa terdiri dari 3 - 6 jenis makanan mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup.

Harga yang dikeluarkan untuk menikmati seluruh hidangan set menu cukup relatif mahal, salah satu contoh yaitu restaurant *Nusa Gastronomy* di Jakarta yang menawarkan *set menu semi fine dining Indonesian experience* seharga 700 ribu rupiah perorangnya. Karena faktor itulah penulis ingin mengembangkan makanan-makanan khas Kota Tegal yang semula sederhana dan tidak menarik untuk dilihat menjadi lebih *elegant* dan mewah. Selain itu penulis juga ingin

menjadikan kuliner khas Kota Tegal tidak kalah menarik dengan sajian-sajian modern yang sudah ada di Indonesia. Harapan penulis adalah dengan adanya modernisasi dalam penyajian pada makanan khas Kota Tegal ini, dapat menaikkan harga jual makanan tersebut dan dapat diterima oleh masyarakat Kota Tegal itu sendiri dan juga dapat diterima di ranah internasional.

1.4.2 Jenis Produk yang Akan Dipresentasikan

Konsep *set menu* dipilih oleh penulis dikarenakan penulis ingin memberikan kesan *modern dan elegant* pada setiap produk yang akan dipresentasikan. Kata *modernisasi dan elegant* mengacu pada penampilannya saja, karena disini penulis tidak ingin banyak memodifikasi recipe aslinya karena penulis hanya bermaksud meninggikan harga jual tanpa harus mengubah rasa dan bentuk makanan tersebut agar masyarakat masih dapat merasakan keaslian rasa makanan tersebut dengan tampilan yang lebih modern dan elegant. Dan tanpa harus kebingungan dalam memilih menu makanan selanjutnya karena sudah disajikan secara *set menu*. Maka dari itu, penulis membagi masakan tersebut menjadi 7 course, Adapun susunanannya sebagai berikut :

a. Tahu aci dan olos (*amouse bouce*)

Pada umumnya tahu aci dan olos merupakan jajan yang mudah ditemui di Kota Tegal, dikarenakan porsi yang kecil dan memiliki rasa yang cenderung pedas dan dijual perpiece maka dari itu dapat dikategorikan sebagai *amouse bouce*.

b. Rujak teplak (*appetizer*)

Pada umumnya rujak teplak dijual keliling menggunakan daun pisang yang dibentuk pincuk kemudian disajikan dengan kerupuk mie, disini penulis bermaksud ingin mempercantik tampilan rujak teplak dengan cara membuat krupuk mie secara *home made* agar dapat mengcover rujak secara baik dan dapat mempercantik tampilannya.

c. Sauto tegal (*soup*)

Sauto Tegal konon katanya berasal dari gabungan kata soto dan tauco. Sehingga sebenarnya Sauto itu adalah soto sama seperti soto-soto dari daerah lain. Tapi ada yang membedakan Sauto dengan soto-soto yang lain. Kalau dibandingkan dengan yang lain, soto Kudus misalnya, bumbu yang dominan dirasakan dalam soto kudus adalah bawang putih. Sedangkan dalam Sauto rasa yang dominan adalah Tauconya yang sekaligus menjadi ciri khas soto Tegal ini, maka dari itu saya penulis berniat ingin menjadikan tauco menjadi *mainingredient* yang akan saya tampilkan dalam penyajiannya jadi saya bermaksud untuk memodifikasi yang semula penyajiannya hanya menggunakan mangkok menjadi menggunakan *coup plate* dan untuk kuahnya di dalam *serving dish* dan mengubah bentuk potongan ayam yang semula di suwir menjadi irisan tipis, Dan untuk bihunnya saya akan mengorengnya agar memberikan tekstur renyah yang memperindah penampilannya.

d. Nasi boggana (*Main courses*)

Nasi boggana merupakan nasi gurih atau nasi berbumbu yang terbuat dari bahan utama santan yang kemudian dibungkus menggunakan daun pisang, saya disini akan mengubah cara penyajian yang mulanya dibungkus menggunakan daun pisang menjadi, menginfuse daun pisang ke dalam santan pada saat pembuatan nasi boganna yang bertujuan agar sensasi aroma daun pisang tetap ada tanpa harus membungkusnya menggunakan daun pisang.

e. Opor ayam (*side dishes; protein*)

Opor ayam merupakan masakan yang sangat dikenal di Indonesia. Masakan ini telah dikenal luas di daerah lain. Bahkan hampir ke seluruh wilayah Indonesia.

Opor ayam sebenarnya adalah ayam rebus yang diberi bumbu kental dari santan yang ditambah berbagai bumbu seperti serai, kencur, dan sebagainya. Dalam tradisi Jawa, perayaan Lebaran biasanya dibuat meriah dengan membuat ketupat yang disajikan dengan opor ayam dan sambal goreng hati, opor ayam biasanya memiliki 2 jenis yaitu opor ayam kuning yang dimasak menggunakan kunyit dan opor ayam putih yang tidak menggunakan kunyit, disini saya akan menggunakan jenis opor kuning yang daging ayamnya akan saya suir untuk saya persentasikan bersama nasi boganna, saya berniat untuk memodifikasi kuah opor yang semula cair menjadi *foamy* dengan

cara mencampurkan whipping topping sehingga dapat mengubah texturenya.

f. Pindang telur (*side dishes*)

Telur Pindang adalah sejenis masakan Tionghoa, yaitu olahan telur yang direbus menggunakan herba-herba tertentu sehingga memiliki rasa, aroma, dan kenampakan yang khas. Di daerah asalnya, telur pindang dijual sebagai makanan ringan, telur yang masih setengah matang diretakkan kemudian direbus kembali dalam teh dan bumbu-bumbu. Masakan ini biasanya dijual oleh pedagang kaki lima atau pasar malam di kota-kota yang dihuni komunitas China di seluruh dunia. Meskipun berasal dari China dan secara tradisional dihubungkan dengan masakan Tionghoa, resep-resep lain yang mirip serta variasinya telah dikembangkan di seluruh Asia. Termasuk Indonesia, berbeda dengan Tionghoa yang merebus telurnya menggunakan teh dan herbal-herbal, kalau di Indonesia merebusnya menggunakan kulit bawang merah dan berbagai macam rempah seperti daun salam, sereh dan laos. Disini saya selaku penulis tidak akan melakukan perubahan bentuk maupun resep kepada pindang telur karena pindang telur sudah memiliki bentuk *elegan* yang mirip seperti batu *marmor*.

g. Dendeng age (*side dishes creakers*)

Daging age merupakan masakan khas Tegal Jawa Tengah. Umumnya disajikan bersamaan dengan lauk pauk di dalam nasi

bogana. Masakan ini memiliki cita rasa khas karena pengaruh koya (kelapa parut yang disangrai) dan bentuknya tidak seperti dendeng pada umumnya. Disini saya berniat untuk mengubahnya menjadi creakers dendeng.

h. Tegal manis (*dessert*)

Tegal manis merupakan *dessert* yang mengusung konsep *dessert plater* yang dikarenakan menyatukan 3 jenis jajanan manis yang berasal dari Kota Tegal yaitu gemblong cicak, kue teplek dan es sagwan yang akan di *modifikasi* sedemikian mungkin menjadi *elemen-elemen* seperti gemblong cicak yang akan menjadi *maindish* kemudian kue teplek menjadi *creakers* dan es sagwan menjadi gelato yang akan dilengkapi dengan saus santan yang berasal dari gemblong cicak.

i. Teh poci

Teh poci adalah teh yang diseduh secara khas dalam poci dan cangkir dari tanah liat. Minuman ini ditambah dengan gula batu dan diminum panas-panas dan teh poci disini saya gunakan sebagai penutup set menu saya karena rasanya yang manis dan hangat.

1.4.3 Usulan Resep Masakan

a) *Standard Recipe*

Berdasarkan teori menurut Marian C. Spears dalam bukunya yang berjudul *Food Service Organization: A Managerial and System approach* 4th Edition (2009: 396-397): “the recipe as a

written communication tool that passes information from the food service manager into the purchaser then to the store room, and then passed until the kitchen employee. In other words, the recipe is an excellent quality and quantity, control tool, established a standard for each item on the menu, so it would be all in the same and fulfill the guest satisfaction". Menurut pernyataan di atas, maka diketahui bahwa resep adalah alat komunikasi tertulis yang menyampaikan informasi dari manajer restoran kepada penyuplai barang, lalu kepada ruang penyimpanan bahan, hingga kepada karyawan dapur. Maka dari itu standar resep adalah resep yang telah dilakukannya pengujian dan pengevaluasian yang spesifik terhadap operasional suatu penyelenggaraan makanan, untuk memelihara kualitas makanan itu sendiri. Karena standard recipe merupakan pondasi utama dalam halnya pembuatan menu, sekaligus bertujuan agar produk yang dibuat dimanapun, kapanpun dan dengan siapapun tetap memiliki kualitas dan kuantitas yang sama.

Berdasarkan hal tersebut maka penulis membuat standard recipe sebagai berikut:

Lanjutan Tabel 2					
3	Sajikan			Acar timun	Disusun di atas permukaan <i>wrapped</i> pecel semanggi

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

TABLE 3

Usulan Resep Rujak Teplak

Tanggal : September 2019

Jumlah porsi : 3 porsi

Type of dish : *Appetizer*

Berat porsi : 75 gr

Asal makanan : Tegal

Suhu hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	Siapkan	40	Gr	Tauge	Rebus sebentar
		40	Gr	Ketimun	
		40	Gr	Jantung pisang	
		40	Gr	Pare	
		40	Gr	Kacang	
		40	Gr	panjang Kangkung	
2	Rebus	100	MI	Air	Hingga mendidih Haluskan semua bumbu hingga halus dan menjadi sauce
		50	Gr	Saus pecel	
		30	Gr	Singkong	
		10	Gr	rebus	
		7	Gr	Cabai merah	
		7	Gr	Garam Gula merah	
3	Goreng	30	Gr	Tempe	Goreng kering tahu, daun kembayung, dan kerupuk mie
		20	Gr	Lembayung	
		30	Gr	Kerupuk mie	
		150	MI	minyak	
4	Sajikan				Sajikan rujak teplak dengan cover kerupuk mie

Sumber: *olahan data penulis, 2019.*

TABLE 8

Usulan Resep Dendeng Age

Tanggal : September 2019 Jumlah porsi : 3 porsi
 Type of dish : *Condiment main course* Berat porsi : 40 gr
 Asal makanan : Tegal Suhu hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	Siapkan	80	Gr	Daging sapi cincang	Campurkan daging sapi cincang dan tepung sagu air
		20	Gr	Tepung sagu	
		40	MI	Air	
2	Masukan	10	Gr	Bawang merah	Haluskan semua bumbu kemudian dicampurkan ke dalam adonan daging sapi
		10	Gr	Bawang putih	
		5	Gr	Ketumbar	
		20	MI	Santan kental	
		5	Gr	Daun salam	
5	Gr	Gula jawa			
3	Keringkan	150	Gr	Adonan dendeng	Pipihkan adonan hingga tipis kemudian, letakan di <i>silipat</i> , oven selama 10 menit, kemudian jemur 3 jam di bawah sinar matahari
4	Goreng	100	Gr	Kerupuk	Goreng hingga kering, dan sajikan. Bersama telur pindang opor dan nasi bogana,
		200	MI	dendeng Minyak	

Sumber: *internet hobi masakan yang di modifikasi oleh penulis, 2019.35*

TABLE 9

Usulan Resep Tegal Manis (Gemblong Kicak)

Tanggal : September 2019 Jumlah porsi : 3 porsi
 Type of dish : *Dessert* Berat porsi : 60 gr
 Asal makanan : Tegal Suhu hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	Rebus	50	Gr	Beras ketan putih	Rendam beras ketan selama 2 jam kemudian, masak hingga matang dan campurkan dengan kelapa parut
		100	MI	Air	
		20	Gr	Kelapa parut	

Lanjutan Tabel 9					
2	Iris	30		Buah nangka	Potong buah nangka untuk menjadi pelengkap
3	Rebus	30 10 2 5 20	MI Gr Gr Gr MI	Santan kental Pandan Garam Tepung beras Air	Campurkan semua bahan dan masak hingga mengental dan sajikan.

Sumber: *internet, sajian sedap yang dimodifikasi oleh penulis, 2019.*

TABLE 10

Usulan Resep Tegal Manis Kue Tempel Pisang

Halaman : 1/2

Jumlah porsi : 3 porsi

Type of dish : *Condiment dessert*

Berat porsi : 30gr

Asal makanan : Tegal

Suhu hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	Campurkan	40 10 40 10 5 10 10	Gr Gr MI Gr MI Gr MI	Tepung beras Kelapa parut Air kelapa Daun pandan Vanili Gula pasir Minyak kelapa	Masak air kelapa kelapa parut daun pandan iris vanili dan gula pasir hingga mendidih, kemudian masukan tepung beras hingga adonan mengental.
2	Oven	10 30	MI Gr	Minyak kelapa Pisang raja	Olesi minyak kelapa pada Loyang kemudian, <i>spread</i> adonan di atas Loyang dan berikan irisan pisang di atasnya Oven hingga kering

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

TABLE 11

Usulan Resep Tegal Manis Gelato Es Sagwam

Halaman : 1/2
 Type of dish : *Condiment dessert*
 Asal makanan : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Berat porsi : 50 gr
 Suhu hidangan : dingin

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	Siapkan	20 10 15	Gr Gr Ml	Tepung tapioca Gula pasir Santan kental	Masak dan buat menjadi adonan memanjang kemudian potong-potong menjadi kotak-kotak kecil.
2	Siapkan	10 20 10 2 0,5	Ml Ml Ml Ml Gr	Susu kental manis Susu Santan kental Pewarna merah Xantamgun	Campurkan semua bahan kemudian, campurkan dengan xantamgun dan bekukan hingga menjadi gelato, kemudian hidangkan bersama dengan gembong kicak dan kue teplek dalam satu penyajian

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

TABLE 12

Usulan Resep Teh Poci

Halaman : 1/2
 Type of dish : Minuman
 Asal makanan : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Berat porsi : 90 ml
 Suhu hidangan : panas

NO	METHOD	QUANTITY	UNIT	INGRIDIENT	EXPLANATION
1	Siapkan	20 40 200	Gr Gr ml	Teh Gula batu Air	Sedu teh di dalam poci tanah liat dan hidangkan bersama gula batu.

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

1.4.4 *Recipe Costing dan Dish Costing*

Dalam ilmu akuntansi, *costing* adalah suatu sistem penghitungan banyaknya uang yang dikeluarkan pada saat memproduksi suatu barang atau untuk menjalankan suatu bisnis. Menurut *Oxford Dictionary* “*recipe is a set of instructions that tells you how to cook something and the ingredients (items of food) you need it*”. Sementara definisi *cost* menurut Ivan Maminta adalah “*(of an object or an action) require the payment of (a specified sum of money) before it can be acquired or done.*” Apabila kita artikan secara singkat, dapat dikatakan bahwa *recipe costing* adalah perhitungan biaya yang dibuat atau dikeluarkan dalam setiap pembuatan resep dengan fungsi dan tujuan sebagai standar dalam menghitung *standard recipe*. Dari data dan lampiran *recipe costing* yang sudah dibuat, maka kita dapat menghitung berapa jumlah biaya produksi per porsinya, atau yang biasa disebut sebagai *dish costing*. Pengertian *dish costing* atau *cost of portion* pernah disampaikan oleh Timothy H. Hill dan Edward E. Sanders. Mereka mengatakan *dish costing* atau *cost of portion* sebagai biaya satu porsi makanan yang tersaji pada piring.

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

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

Sedangkan untuk *recipe costing* adalah sebagai berikut :

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

1.4.5 *Selling Price*

Hal yang terpenting di dalam bidang kuliner adalah menetapkan harga jual produk itu sendiri. Karena pendapatan yang akan diterima nantinya, ditentukan oleh jumlah harga. Harga adalah jumlah presentase beberapa biaya lainnya, meliputi *labour*, *overhead*, *cost*, *material cost* dan *profit*. Penentuan harga itu sendiri dapat ditentukan dari beberapa faktor. Diantaranya penggunaan fasilitas dan besaran biaya produksi selama kegiatan pembuatan produk.. karena harga merupakan sesuatu yang sangat penting, maka harga harus ditentukan secara benar dan teliti. Penulis akan menggunakan standarisasi presentase sebesar 25% - 40% untuk penghitungan *food cost* pada tiap masing-masing hidangan.

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

TABEL 13

Tahu Aci

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2019
 Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 35 gram
 Suhu penyajian : panas

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tahu kuning	75 gram	Kg	Rp. 9.000	Rp. 685
Tepung kanji	50 gram	Kg	Rp. 15.000	Rp. 750
Daun bawang	10 gram	Kg	Rp. 5.000	Rp. 50
Bawang putih	5 gram	Kg	Rp. 35.000	Rp. 175
Air	-	-		

Lanjutan Tabel 13				
Minyak	200 ml	Liter	Rp. 14.000	Rp. 2.800
Garam	5 gram	Kg	Rp. 6.000	Rp. 30
Recipe cost				Rp. 4.490
Dish cost				Rp. 1.497
Food cost 25%		Selling price		Rp. 5.988
				Rp. 6.000

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

TABEL 14

Olos

Halaman : 1 dari 1

Tanggal : Oktober 2019

Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi

Ukuran per porsi : 40 gram

Suhu penyajian : panas

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tepung tapioka	40 gram	kg	Rp. 14.000	Rp. 560
Tepung terigu	20 gram	Kg	Rp. 10.000	Rp. 200
Telur	40 gram	kg	Rp. 24.000	Rp. 800
Bawang putih	5 gram	Kg	Rp. 35.000	Rp. 175
Daun bawang	5 gram	Kg	Rp. 5.000	Rp. 25
Wortel	10 gram	Kg	Rp. 12.000	Rp. 120
Cabai	10 gram	Kg	Rp. 50.000	Rp. 500
Kol	10 gram	Kg	Rp. 7.000	Rp. 70
Garam	5 gram	Kg	Rp. 6.000	Rp. 30
Merica	1 gram	Kg	Rp. 100.000	Rp. 100
Minyak	150 ml	Liter	Rp. 14.000	Rp. 2.300
Gula	5 gram	Kg	Rp. 13.000	Rp. 65
Air	100 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Recipe cost				Rp. 4.945
Dish cost				Rp. 1.648
Food cost 25%		Selling price		Rp. 6.592
				Rp. 6.600

TABEL 15**Rujak Teplak**

Halaman : 1 dari 1

Tanggal : Oktober 2019

Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi

Ukuran per porsi : 120 gram

Suhu penyajian : dingin

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tahu kuning	30 gr	Kg	Rp. 9.000	Rp. 270
Kangkung	40 gr	Kg	Rp. 20.000	Rp. 800
Lembayung	20 gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 1.000
Kerupuk mie	30 gr	Kg	Rp. 16.000	Rp. 480
Singkong	30 gr	Kg	Rp. 17.000	Rp. 510
Bumbu pecel	50 gr	Kg	Rp. 40.000	Rp. 2.000
Cabai merah	10 gr	Kg	Rp. 30.000	Rp. 300
Gula merah	7 gr	Kg	Rp. 25.000	Rp. 150
Garam	10 gr	Kg	Rp. 6.000	Rp. 600
Tauge	40 gr	Kg	Rp. 20.000	Rp. 800
Ketimun	40 gr	Kg	Rp. 8.000	Rp. 320
Jantung pisang	40 gr	Kg	Rp. 17.000	Rp. 640
Pare	40 gr	Kg	Rp. 10.000	Rp. 400
Kacang panjang	40 gr	Kg	Rp. 20.000	Rp. 800
Minyak	150 ml	Liter	Rp. 14.000	Rp. 2.100
Air	100 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Recipe cost				Rp. 11.170
Dish cost				Rp. 3.723
Food cost 35%		Selling price		Rp. 10.637
				Rp. 11.000

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

TABEL 16**Sauto Tegal**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2019
 Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 120 gram
 Suhu penyajian : panas

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tulang ayam	100 gr	Kg	Rp. 35.000	Rp. 3.500
Daun salam	2 gr	Kg	Rp. 5.000	Rp. 10
Serai	5 gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 75
Bawang merah	15 gr	Kg	Rp. 14.000	Rp. 210
Bawang putih	10 gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 150
Cabai merah	20 gr	Kg	Rp. 35.000	Rp. 750
Cabai tanjung	10 gr	Kg	Rp. 27.000	Rp. 270
Tauco	50 gr	Kg	Rp. 36.000	Rp. 1.800
Dada ayam	50 gr	Kg	Rp. 55.000	Rp. 2.750
Garam	10 gr	Kg	Rp. 6.000	Rp. 60
Gula	5 gr	Kg	Rp. 14.000	Rp. 70
Bihun	30 gr	Kg	Rp. 52.000	Rp. 1.560
Bawang goreng	10 gr	Kg	Rp. 250.000	Rp. 2.500
Tauge	30 gr	Kg	Rp. 20.000	Rp. 600
Jeruk nipis	15 gr	Kg	Rp. 26.000	Rp. 390
Air	150 gr	Liter		Rp. -
Recipe cost				Rp. 14.695
Dish cost				Rp. 4.898
Food cost 35%		Selling price		Rp. 13.994
				Rp. 14.000

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

TABEL 17**Nasi Boganna**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2019
 Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 85 gram
 Suhu penyajian : hangat

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Santan cair	100 ml	Liter	Rp. 29.000	Rp. 2.900
Daun salam	2 gr	Kg	Rp. 5.000	Rp. 10
Daun pisang	30 gr	Kg	Rp. 10.000	Rp. 300
Beras	50 gr	Kg	Rp. 10.000	Rp. 500
Tempe	30 gr	Kg	Rp. 30.000	Rp. 900
Kacang panjang	30 gr	Kg	Rp. 20.000	Rp. 600
Bawang putih	10 gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 150
Cabai merah	10 gr	Kg	Rp. 34.000	Rp. 340
Minyak	10 ml	Liter	Rp. 14.000	Rp. 140
Garam	5 gr	Kg	Rp. 6.000	Rp. 30
Gula	5 gr	Kg	Rp. 13.000	Rp. 75
Recipe cost				Rp. 5.945
Dish cost				Rp. 1.981
Food cost 40%		Selling price		Rp. 4.952
				Rp. 5.000

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

TABEL 18**Opor Ayam Suir**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2019
 Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 65 gram
 Suhu penyajian : panas

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Dada ayam	250 gr	Kg	Rp. 55.000	Rp. 13.750
Santan	100 gr	Kg	Rp. 29.000	Rp. 2.900
Star anise	5 gr	Kg	Rp. 50.000	Rp. 250

Lanjutan Tabel 18				
Kapulaga	5 gr	Kg	Rp. 100.000	Rp. 500
Kayu manis	5 gr	Kg	Rp. 17.500	Rp. 87,5
Bawang merah	20 gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 300
Bawang putih	10 gr	Kg	Rp. 14.000	Rp. 140
Cabai merah	5 gr	Kg	Rp. 35.000	Rp. 175
Kunyit	5 gr	Kg	Rp. 24.000	Rp. 120
Ketumbar	5 gr	Kg	Rp. 100.000	Rp. 500
Garam	5 gr	Kg	Rp. 6.000	Rp. 30
Gula	5 gr	Kg	Rp. 14.000	Rp. 350
Whipping topping	60 gr	Kg	Rp. 80.000	Rp. 4.800
Recipe cost				Rp. 23.902,5
Dish cost				Rp. 7.967,5
Food cost 45%		Selling price		Rp. 17.705 Rp. 18.000

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

TABEL 19

Pindang Telur

Halaman : 1 dari 1

Tanggal : Oktober 2019

Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi

Ukuran per porsi : 50 gram

Suhu penyajian : hangat

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Telur ayam	150 gr	Kg	Rp. 24.000	Rp. 3.600
Kulit bawang	-	Kg	Rp. -	Rp. -
Daun salam	15 gr	Kg	Rp. 5.000	Rp. 75
Laos	10 gr	Kg	Rp. 10.000	Rp. 100
Sereh	10 gr	Kg	Rp. 17.000	Rp. 170
Air	200 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Recipe cost				Rp. 3.945
Dish cost				Rp. 1.315
Food cost 35%		Selling price		Rp. 3.757 Rp. 4.000

TABEL 20**Dendeng Age**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2019
 Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 40 gram
 Suhu penyajian : panas

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Daging sapi cincang	80 gram	Kg	Rp. 75.000	Rp. 6.000
Tepung sagu	20 gram	Kg	Rp. 30.000	Rp. 600
Air	40 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Bawang merah	10 gram	Kg	Rp. 15.000	Rp. 150
Bawang putih	10 gram	Kg	Rp. 14.000	Rp. 140
Ketumbar	5 gram	Kg	Rp. 50.000	Rp. 250
Santan kental	20 ml	Liter	Rp. 30.000	Rp. 600
Daun salam	5 gram	Kg	Rp. 5.000	Rp. 250
Gula jawa	5 gram	Kg	Rp. 28.000	Rp. 140
Minyak	200 ml	Liter	Rp. 14.000	Rp. 2.800
Recipe cost				Rp. 10.930
Dish cost				Rp. 3.643
Food cost 45%		Selling price		Rp. 8.095
				Rp. 8.500

Sumber: data olahan penulis, 2019.

TABEL 21**Gemblong Kicak**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2019
 Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 60 gram
 Suhu penyajian : dingin

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Beras ketan putih	50 gr	Kg	Rp. 30.000	Rp. 1.500
Lanjutan Tabel 21				
Kelapa parut	20 gr	Kg	Rp. 7.000	Rp. 140

Air	100 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Buah nangka	30 gr	Kg	Rp. 40.000	Rp. 1.400
Santan kental	30 ml	Liter	Rp. 30.000	Rp. 900
Pandan	10 gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 150
Garam	2 gr	Kg	Rp. 6.000	Rp. 12
Tepung beras	5 gr	Kg	Rp. 9.000	Rp. 45
Recipe cost				Rp. 4.147
Dish cost				Rp. 1.382
Food cost 40%		Selling price		Rp. 3.455
				Rp. 3.500

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

TABEL 22

Kue Teplek Pisang

Halaman : 1 dari 1

Tanggal : Oktober 2019

Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi

Ukuran per porsi : 30 gram

Suhu penyajian : dingin

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tepung beras	40 gr	Kg	Rp. 9.000	Rp. 360
Kelapa parut	10 gr	Kg	Rp. 7.000	Rp. 70
Air kelapa	40 ml	Liter	Rp. 10.000	Rp. 400
Daun pandan	10 gr	Kg	Rp. 15.000	Rp. 150
Vanili	2 ml	ml/30 ml	Rp. 16.000	Rp. 1.000
Gula pasir	10 gr	Kg	Rp. 14.000	Rp. 140
Minyak kelapa	10 ml	Liter	Rp. 42.000	Rp. 420
Pisang raja	30 gr	Kg	Rp. 25.000	Rp. 750
Recipe cost				Rp. 3.290
Dish cost				Rp. 1.097
Food cost 40%		Selling price		Rp. 2.742
				Rp. 3.000

TABEL 23**Es Sagwan Gelato**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2019
 Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 50 gram
 Suhu penyajian : dingin

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Tepung tapioca	20 gr	Kg	Rp. 9.000	Rp. 180
Gula pasir	10 gr	Kg	Rp. 14.000	Rp. 140
Santan	25 ml	Liter	Rp. 30.000	Rp. 750
Susu kental manis	10 ml	Liter	Rp. 30.000	Rp. 300
Susu	20 ml	Liter	Rp. 18.000	Rp. 320
Pewarna merah	2 ml	ml/30	Rp. 4.000	Rp. 260
Xantangum	1 gr	Kg	Rp. 70.000	Rp. 70
Recipe cost				Rp. 2.020
Dish cost				Rp. 673
Food cost 40%		Selling price		Rp. 1.682
				Rp. 1.700

Sumber: data olahan penulis, 2019.

TABEL 24**Teh Poci**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Oktober 2019
 Lokasi : Tegal

Jumlah porsi : 3 porsi
 Ukuran per porsi : 90 ml
 Suhu penyajian : panas

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Teh poci	20 gr	Kg	Rp. 100.000	Rp. 2000
Gula batu	40 gr	kg	Rp. 40.000	Rp. 1.600
Air	300 ml	Liter	Rp. -	Rp. -
Recipe cost				Rp. 3.600
Dish cost				Rp. 1.200
Food cost 40%		Selling price		Rp. 3.000
				Rp. 3.000

TABEL 25

Penghitungan *Selling Price*

No	Item	Yield	% Food Cost	Cost per Portion	Selling Price
1	Tahu aci	3 porsi	25%	Rp. 1.497	Rp. 6.000
2	Olos	3 porsi	25%	Rp. 1.648	Rp. 6.600
3	Rujak teplak	3 porsi	35%	Rp. 3.723	Rp. 11.000
4	Sauco tegal	3 porsi	35%	Rp. 4.898	Rp. 14.000
5	Nasi bogana	3 porsi	40%	Rp. 1.981	Rp. 5.000
6	Opor ayam suir	3 porsi	45%	Rp. 7.967	Rp. 18.000
7	Telur pindang	3 porsi	35%	Rp. 1.315	Rp. 4.000
8	Dedeng age	3 porsi	45%	Rp. 3.643	Rp. 8.500
8	Gemblong kicak	3 porsi	40%	Rp. 1.382	Rp. 3.500
9	Kue tempel	3 porsi	40%	Rp. 1.097	Rp. 3.000
10	Gelato es sagwan	3 porsi	40%	Rp. 673	Rp. 1.700
11	Teh poci	3 porsi	40%	Rp. 1.200	Rp. 3.000
TOTAL				Rp. 31.024	Rp. 84.300

Sumber: *data olahan penulis, 2019.*

1.4.6 Daftar Nilai Nutrisi

Gizi merupakan hal penting yang harus diperhatikan dalam mengonsumsi suatu makanan. Makanan merupakan sumber energi yang dibutuhkan untuk menjalani aktifitas sehari-hari, juga untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh. Menurut Tuti Suardi gizi merupakan suatu proses yang mempengaruhi semua proses perubahan jenis asupan makanan yang masuk ke dalam tubuh untuk mempertahankan kehidupan. “Nutrisi merupakan suatu proses yang dimulai dari makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses pemecahan zat-zat makanan, penyerapan, transportasi, penyimpanan,

metabolisme, dan ekskresi dari zat-zat yang sudah dibutuhkan oleh tubuh.” (Supariasa, 2011)

TABEL 26
Kandungan Gizi Tahu Aci

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tahu	75	80	1,5	6,6	10,6
2	Tepung kanji	50	189	46,5	0	0,5
3	Daun bawang	10	3,2	0,7	0	0,2
4	Bawang putih	5	7,45	1,65	0,05	0,3
5	Air	50	0	0	0	0
Total			279,65	50,35	6,65	11,6
Per Sajian			93,21	16,78	2,21	3,8

Sumber: www.myfitnesspal.com yang dimodifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 27
Kandungan Gizi Olos

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tepung tapioca	40 gr	143,2	35,6	0	0
2	Tepung terigu	20gr	140	30	0,8	4
3	Telur	40gr	38,8	0,4	2	5,2
4	Bawang putih	5 gr	7,45	1,65	0,05	0,3
5	Daun bawang	5 gr	1,6	0,35	0	0,1
6	Kol	10 gr	2,5	0,5	0	0,1
7	Cabai	10gr	4	0,9	0	0,2
8	Wortel	10 gr	3,3	0,6	0	0,6
Lanjutan Tabel 27						

9	Gula	5 gr	19,35	4,95	0	0
10	Merica	1 gr	2,6	0,6	0	0,16
11	Minyak	150 ml	51	10,5	0	4,5
12	Garem	5 gr	0	0	0	0
13	Water	100 ml	0	0	0	0
Total			413,8	86,05	2,85	15,16
Per Sajian			137,93	28,68	0,95	5,05

Sumber: www.myfitnesspal.com yang dimodifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 28

Kandungan Gizi Rujak Teplak

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tauge	40gr	42	2,8	2,8	0,9
2	Ketimun	40 gr	6	1,5	0	0,3
3	Jantung pisang	40 gr	20	4	0,2	0,6
4	Pare	40 gr	8	1,7	0,1	0,3
5	Kacang panajang	40 gr	31	4	1,6	0,9
6	Kangkung	40 gr	20	3,5	0,4	1,7
7	Saus pecel	50 gr	230	18	14	9
8	Singkong	30 gr	48	11,4	0,1	0,4
9	Cabai	10 gr	15	0,7	0,4	2,2
10	Garam	7 gr	0	0	0	0
11	Gula merah	7 gr	27	6,9	0	0
12	Tahu putih	30 gr	81	3	6	5,1
13	Lembayung					
14	Kerupuk mie	30 gr	144	22,8	4,8	1,2
15	Minyak	150 ml	1.286	0	139,3	0
Total			673,28	86	169,7	21,7
Lanjutan Tabel 28						

Per Sajian	224,42	28,66	56,56	28,93
------------	--------	-------	-------	-------

TABEL 29**Kandungan Gizi Sauto Tegal**

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tulang ayam	100 gr	168	0	8,8	20,3
2	Air	200 ml	0	0	0	0
3	Daun salam	5 gr	6	0,1	0,3	0,9
4	Bawang merah	15 gr	11	2,5	0	0,4
5	Bawang putih	10 gr	15	3,3	0	0,6
6	Garam	10 gr	0	0	0	0
7	Gula	5 gr	19	4,9	0	0
8	Merica	5 gr	13	3,2	0,2	0,5
9	Dada ayam	50 gr	55	0	1	11,5
10	Cabai merah					
11	Tauco	50 gr	83	10	3,3	3,3
12	Bihun	30 gr	107	21,3	1,3	2
13	Bawang goreng	30 gr	72	15	25,6	6
14	Tauge	30 gr	32	2,1	2,1	0,7
15	Jeruk nipis	15 gr	4	1,6	0	0,1
Total			585	64	41,6	45,85
Per Sajian			195	21,3	13,86	15,28

Sumber: www.myfitnesspal.com yang dimodifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 30**Kandungan Gizi Nasi Boganna**

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Santan cair	100 ml	30	2,5	1,9	0
2	Daun salam	2 gr	3	0	0,1	0,4
3	Daun pisang	30 gr	0	0	0	0
4	Beras	50 gr	178	40	0,6	3,3
5	Tempe	30 gr	115	3,7	7,9	7,2
6	Kacang pajang	30 gr	23	3	1,2	0,7
7	Bawang putih	10 gr	15	3,3	0	0,6
8	Cabai merah	10 gr	15	0,7	0,4	2,2
9	Garam	5 gr	0	0	0	0
10	Gula	5 gr	19	4,9	0	0
Total			398	58,1	12,1	14,4
Per Sajian			132,66	19,36	4,03	4,8

Sumber: www.myfitnesspal.com yang dimodifikasi oleh penulis, 2019.**TABEL 31****Kandungan Gizi Opor Ayam Suir**

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Dada ayam	250 gr	276	0	4,8	57,7
2	Star anise	10 gr	35	8	0	0,6
3	Kapulaga	10 gr	11	2	0	0
4	Kayu manis	10 gr	25	8,1	0,1	0,4
5	Bawang merah	20 gr	14	3,4	0	0,5
Lanjutan Tabel 31						

6	Bawang putih	10 gr	15	3,3	0	0,6
7	Cabai merah	5 gr	7	0	0	0
8	Kunyit	5 gr	106	22,8	1,1	3,3
9	Ketumbar	5 gr	15	2,7	0,9	0,6
10	Garam	5 gr	0	0	0	0
11	Gula	5 gr	19	4,9	0	0
Total			523	55,2	6,9	63,7
Per Sajian			174,33	18,4	2,3	21,23

Sumber: www.myfitnesspal.com yang di modifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 32

Kandungan Gizi Pindang Telur

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Kulit bawang	100 gr	0	0	0	0
2	Daun salam	15 gr	19	0,3	1	2,7
3	Sereh	10 gr	10	2,5	0	0,1
4	Laos	10 gr	5	2,2	0	0,2
5	Telur	150gr	198	2,8	14,2	17
6	Air	200 ml	0	0	0	0
Total			232	7,8	15,2	20
Per Sajian			77,3	2,6	5,06	6,66

Sumber: www.myfitnesspal.com yang di modifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 33**Kandungan Gizi Dendeng Age**

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Daging cicang	80 gr	120	0	5,6	16,2
2	Tepung sagu	20 gr	100	17,3	0	0
3	Air	40 ml	0	0	0	0
4	Bawang merah	10 gr	7	1,7	0	0,2
5	Bawang putih	10 gr	15	3,3	0	0,6
6	Ketumbar	5 gr	15	2,7	0,9	0,6
7	Santan	20 gr	6	0,5	0,4	0
8	Daun salam	5 gr	6	0,1	0,3	0,9
9	Salt	10 gr	0	0	0	0
10	Gula merah	5 gr	10	0	0,7	1
11	Minyak	200 ml	1,614	0	182,6	0
Total			280,61	22,6	190,5	19,5
Persajian			93,53	7,53	63,5	6,5

Sumber: www.myfitnesspal.com yang di modifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 34**Kandungan Gizi Gemblong Kicak**

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Beras ketan	50 gr	185	40,5	0	3
2	Kelapa parut	20 gr	71	3	6,6	0,6
3	Air	100 ml	0	0	0	0
Lanjutan Tabel 34						

4	Nangka	30 gr	10	1,5	0,3	0,3
5	Santan	30 ml	9	0,8	0,6	0
6	Pandan	10 ml	0	0	0	0
7	Salt	2 gr	0	0	0	0
8	Tepung beras	5 gr	18	4	0,1	0,3
Total			293	49,8	7,6	4,2
Per sajian			97,66	16,6	2,53	1,4

Sumber: www.myfitnesspal.com yang di modifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 35

Kandungan Gizi Kue Teplek Pisang

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tepung beras	40 gr	146	32,1	0,6	2,4
2	Air kelapa	40 ml	7	1,8	0	0
3	Daun pandan	10 gr	4	0,9	0	0
4	Vanili	5 gr	13	0,6	0	0
5	Gula pasir	10 gr	38	9,8	0	0
6	Minyak kelapa	10 ml	82	0	9,1	0
7	Pisang raja	30 gr	27	6,9	0,1	0,3
Total			317	52,1	9,8	2,7
Per sajian			105,66	17,36	3,22	0,9

Sumber: www.myfitnesspal.com yang di modifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 36
Kandungan Gizi Es Sagwan

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Tepung tapioca	20 gr	73	18,2	0	0
2	Gula pasir	10 gr	38	9,8	0	0
3	Susu kental manis	10 ml	22	3,9	0,7	0,2
4	Santan	35 ml	10	0,9	0,7	0
5	Susu	10 ml	9	1,1	0,4	0,3
6	Pewarna merah	2 gr	0	0	0	0
7	Xantamgun	0,5 gr	0	0	0	0
Total			152	33,9	1,8	0,5
Per sajian			50,66	11,3	0,6	0,16

Sumber: www.myfitnesspal.com yang di modifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 37**Kandungan Gizi Teh Poci**

Jumlah Porsi: 3 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)
1	Teh	20 gr	54	5,2	2,6	2,2
2	Gula batu	40 gr	82	0	5,3	8
3	Air	200 ml	0	0	0	0
Total			136	5,2	7,9	10,2
Per sajian			45,33	1,73	2,63	3,4

Sumber: www.myfitnesspal.com yang di modifikasi oleh penulis, 2019.

TABEL 38**Kandungan Kalori**

Jumlah Porsi: 5 Porsi

No	Nama Sajian	Kalori per Saji (kcal)
1	Tahu aci	93,21
2	Olos	137,93
3	Rujak teplak	224,42
4	Sauco tegal	195,00
5	Nasi boggana	132,66
6	Opor ayam suir	174,33
7	Pindang telur	77,33
8	Dendeng age	93,53
9	Gemblong kicak	97,66
10	Kue tempel pisang	105,66
11	Es sagwan gelato	50,66
12	Teh poci	45,33
Total		1.427,72

Sumber: Olahan Data Penulis (2019)

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian dan *trial* pertama di dapur milik teman penulis yang berlokasi di KPAD dan untuk presentasi produk akan dilakukan di *Kitchen* Nusantara Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian dari menu di atas dilakukan dari bulan Oktober hingga Januari 2019 dimulai dari pelatihan *trial* menu hingga presentasi produk.