

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari 5 pulau besar dan 16.771 pulau kecil, Salah satu pulau besar tersebut adalah Jawa. Pulau Jawa memiliki luas 128,297 Km² (Tataruang.id, 2022). Pulau Jawa menjadi pulau terbesar ke-5 di Indonesia. Namun begitu Pulau Jawa juga merupakan pulau dengan diversitas budaya yang sangatlah banyak. Menjadikan Pulau Jawa sebagai destinasi wisata yang sangat diminati oleh wisatawan. Menurut laporan kinerja Kementerian Pariwisata menyebutkan bahwa pendapatan devisa negara sektor pariwisata pada tahun 2019 adalah 280 triliun rupiah (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2019). Hal ini terjadi adanya peningkatan jumlah wisatawan dari wisatawan nusantara (wisnus) ataupun wisatawan mancanegara (wisman). Tercatat pada laporan kinerja kementerian pariwisata pada tahun 2019, pada wisatawan mancanegara tercatat 16,01 juta wisatawan yang mengunjungi Indonesia, dan jumlah wisatawan nusantara di catat dalam jumlah pergerakan dengan sejumlah 312,5 juta pergerakan wisatawan nusantara (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2019).

Dengan data yang disajikan, menjadi acuan kepada Kota Malang untuk membuat Kota malang menjadi kota wisata kuliner dan pusat penginapan (BLP Malang, 2022) dari program yang sudah di canangkan oleh pemerintah kota Malang, agar meningkatkan jumlah wisatawan dari wisatawan nusantara dan wisatawan mancanegara.

Kota Malang terletak di Jawa Timur perbatasan langsung dengan Kota Batu dan Kabupaten Malang, secara posisi astronomis Kota Malang adalah 112,06° –

112,07° Bujur Timur dan 7,06° – 8,02° Lintang Selatan. Malang sendiri adalah Kota terbesar ke-2 di Jawa Timur setelah Kota Surabaya. Kota Malang memiliki luas 110,06 km² dengan jumlah penduduk 874.890 jiwa Kota Malang pun terbagi menjadi 5 kecamatan dari 57 kelurahan (Jatim BPK, 2018).

Sejarah pendirian Kota Malang terjadi pada saat pemerintah kolonial Belanda memecah wilayah dari Kabupaten Malang, cikal bakal pendirian Kota Malang terjadi pada masa kerajaan Hindu – Buddha, saat itu berdirilah kerajaan kajuruhan yang berdiri setelah 12 abad, para ahli meyakini bahwa saat pendirian kerajaan kajuruhan sebagai tonggak pendirian awal kota malang (Wikipedia, 2022), setelah keruntuhan kerajaan kanjuruhan berdirilah kerajaan baru yang tergolong cukup Makmur dan kuat pada masa itu, yakni kerajaan singasari pada 1000 masehi. Ketika kerajaan islam muncul maka pada tahun 1400 masehi kerajaan Majapahit mulai masa kemunduran maka kerajaan Mataram mulai menduduki Kota Malang, atas taktik untuk meruntuhkan kerajaan Majapahit di Surabaya. Dan pada tahun 1614 kerajaan Mataram berhasil menduduki Kota Malang.

Pada masa pendudukan kolonial Hindia Belanda, tepatnya pada 1 april 1914 Kota Malang didirikan secara resmi, atas pecahan dari karesidenan Pasuruan. Setelah pemerintah Kolonial Hindia Belanda, menetapkan *stadsgemeente* atau kotapraja sendiri. Pada tahun 1914 pendirian Kota Malang sendiri masih tergolong prematur dikarenakan secara fasilitas dan sarana pendukung sebagai kota masih belum sempurna. Pada tahun 1920 mulai banyaknya pendatang baru yang menetap di Kota Malang, membuat pembangunan infrastruktur pendukung mulai dibangun dan Kota Malang sendiri menjadi kota bisnis yang menguntungkan, disamping itu kondisi cuaca dan iklim sejuk dan tidak memiliki hawa panas, maka menjadi salah

satu faktor Kota Malang menjadi primadona para warga pendatang (Permana, Merdeka, 2017).

Pada akhir abad ke-19 peindustrian Kota Malang bisa dikatakan maju oleh sektor gula dan tembakau, membuat pendapatan daerah serta terjadinya peningkatan secara ekonomi dari warga pendatang, dan warga pribumi, Kota Malang bisa dikatakan sebagai kota maju. Pada tahun 1942 saat Jepang melakukan ekspansi besar besaran menuju Asia Tenggara. Maka terjadilah penududukan Jepang di Kota Malang atas taktiknya untuk menguasai Kota Surabaya (Permana, Merdeka, 2017).

Kemudian setelah kemerdekaan Indonesia pada 17 Agustus 1945, pada tanggal 22 september 1945 Komite Nasional Indonesia (KNI) daerah menetapkan bahwa Kota Malang menjadi bagian dari Republik Indonesia. serta menetapkan Kota Malang sebagai Ibu Kota Jawa Timur pada Februari 1947 hingga Juli 1947, saat itu keputusan pemindahan Ibu Kota Jawa Timur dipindahkan karena Kota Malang sudah diposisi tidak aman untuk menjalankan pemerintahan Provinsi hasil dari pendudukan pemerintah Kolonial Hindia Belanda yang menyerang terlebih dahulu Kota Malang. Kemudian pada pertengahan Tahun 1947, Belanda dan pasukan Sekutu mulai mendatangi Indonesia. dan menguasai beberapa wilayah di Indonesia termasuk Jawa Timur, setelah pendirian Republik Indonesia Serikat (RIS) Kota Malang menjadi bagian dari Negara Jawa Timur atas peralihan masa pemerintahan Kolonial Hindia Belanda menjadi Negara Persemakmuran Belanda. Kemudian pada tahun 1949 terjadi kesepakatan diplomasi dari pemerintah Indonesia dan Kerajaan Belanda dengan Konfrensi Meja Bundar, Maka Indonesia resmi sebagai negara utuh. Kemudian pada tahun 1950 Kota Malang resmi menjadi

bagian Indonesia, diatur dalam Undang-undang pemerintah daerah hingga pada tahun 1947, pemerintah Indonesia pembagian otonomi daerah sesuai Undang Undang no 5 tahun 1974. Kemudian pada 1 januari 2000, pemerintah daerah Malang berubah menjadi Pemerintah Kota Malang (Permana, Merdeka, 2017).

Budaya makan di masyarakat malang, pada saat pernikahan atau mengadakan *khitanan* biasanya terdapat menu diantara lain orem-orem, orem-orem ini melambangkan kesederhanaan dikarenakan dari bahan orem-orem ini terdapat telur, tempe, dan tahu. Sehingga orem-orem ini dinilai sebagai perwujudan kesederhanaan seseorang agar tetap merendah diri (Wiyanti, 2022).

Penduduk Kota Malang sangat mengemari gorengan. Khususnya adalah tempe menjes, jenis gorengan ini hanya terdapat pada Kota Malang dan sekitarnya. Tempe menjes sering dijumpai pada penjual gorengan di pinggir jalan, namun pada saat bulan Ramadhan banyak sekali dijumpai pada *bazar* ramadhan.

Selain itu menu makanan yang terkenal pada makanan khas Malang adalah bakso Malang, Bakso Malang sendiri menjadi salah satu makanan yang terkenal oleh kalangan umum. Dalam penyebutan bakso malang biasanya penduduk lokal menyebutnya dengan bakwan malang, Karena terdapatnya gorengan seperti bakwan, lumpia, dan bakso goreng yang terdapat pada menu bakso ini.

Sate gebug merupakan salah satu warisan kuliner yang berasal dari Malang, keunikan dari sajian ini adalah porsi jumbo dari ukuran sate pada umumnya, sehingga wisatawan sangat mengagumi keunikan ukuran sate ini. Pada umumnya sate ini sangat mirip dengan sate mbuntel dari Solo, Jawa Tengah, namun perbedaan menu ini adalah sate buntel ini adalah daging diharuskan untuk melalui proses perebusan lalu setelah itu daging di marinasi. Lalu dengan sate gebug ini melewati

proses pukul atau memiliki Bahasa jawanya adalah *gebug* yang berarti dipukul-pukul.

Keaneka ragaman kuliner khas kota Malang ini, membuat salah satu warga di kota Malang menciptakan makanan mereka sendiri di yakni sebagai sego resek. Sego resek ini merupakan adaptasi makanan yang berasal dari solo adalah nasi goreng mawut. Sego resek sendiri tercipta dari sisaan masakan yang masih layak untuk di makan. Pada kesempatan lainnya, sego resek ini menjadi primadona kuliner khas Malang, serta para wisatawan ingin mencoba keunikan masakan tersebut.

seperti yang di ketahui bahwa keunikan dan kekayaan kuliner khas Malang, Jawa Timur maka penulis mengangkat tema “***Cita rasa kuliner khas Malang, Jawa Timur***” untuk mengerjakan Tugas Akhir, *food presentation* dengan harapan penulisan ini dapat mengetahui kuliner khas Malang kepada masyarakat umum.

1.2 Tujuan Oprasional

1.2.1 Tujuan Akademis

- Tujuan penulisan Tugas Akhir ini untuk menyelesaikan masa studi Manajemen Tata Boga Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.2.2 Tujuan Oprasional

- Malang merupakan salah satu potensi wisata yang cukup memikat para wisatawan baik lokal ataupun mancanegara, dalam kesempatan ini penulis mengangkat topik *food presentation* untuk memperkenalkan kembali kuliner tradisional yang memiliki *value* yang cukup tinggi di kalangan penduduk Kota Malang.
- Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memperkenalkan masakanan tradisional khas Malang kepada masyarakat.
- Memberikan saran bisnis dalam perencanaan menu *ristaffle* kepada masyarakat umum.

1.3 Usulan Masakan

Kota Malang merupakan salah satu kota besar di Indonesia yang memiliki potensi, diantaranya adalah potensi wisata kuliner, wisata kuliner ini tersedia hampir di seluruh kota di Indonesia yang memiliki khas tersendiri.

Namun pada saat ini Kota Malang banyak sekali dikembangkannya makanan tradisional baik di pembangunan rumah makan di pinggir jalan, ataupun sekelas restoran, yang menyediakan berbagai jenis makanan khas Malang, namun pada saat ini perkembangan wisata kuliner masih belum optimal (Dian, 2017)

1.3.1 Sejarah Masakan

Berikut penjelasan sejarah menu makanan khas Malang, yang di temukan oleh penulis untuk penyajian *rijstaffle* dalam melakukan presentasi makanan, pada kegiatan Tugas Akhir, Berikut penjelasan sejarah Makanan khas Malang.

1.3.1.1 Mendjes tempe

Menjes adalah makanan yang di ciptakan dari sisa pembuatan tempe yang di ikat menggunakan tepung, awal pasti pembentukan menu ini masih di bahas oleh para ahli dikarenakan banyaknya versi awal pembentukan masakan ini (shopia,2016)

1.3.1.2 Soto Ayam Lombok

Soto ayam lombok bukan berasal dari Lombok, namun soto ini berasal dari jalan lombok Malang, namun dalam bahasa jawa lombok itu memiliki arti cabai, sehingga isi dari soto ayam lombok ini memiliki cabai di dalam soto. Namun pada 1955 pencipta masakan ini adalah H.Abdurahman (almarhum), pada saat awal terbentuknya makanan ini, beliau menggunakan pikulan untuk

berjualan sotonya, dan membuat makanannya terkenal di Kota Malang (wicaksono, 2022).

1.3.1.3 Orem-Orem

Orem-orem adalah makanan yang berbahan dasar, tahu, tempe khas Malang dan kuah santan kental serta pedas, pada awal perkembangan Orem-orem makanan ini hanya di sajikan pada saat hajatan atau acara pernikahan, makna dari orem-orem sendiri adalah rasa syukur atas kenikmatan makanan dari tuhan untuk sajian makanan yang sederhana, dan mensyukuri atas acara yang di selenggarakan. Namun pada tahun 1980 orem-orem mulai dijual sekitar pingiran jalan Kota Malang (ziahazika,2017)

1.3.1.4 Bakso Malang

Bakso Malang merupakan salah satu variasi bakso yang ada di Indonesia, hingga saat ini penulis belum bisa mencari secara pasti pembuatan menu ini, namun bakso berasal dari kata hokkien dari kata bak-so yang secara harfiah adalah daging giling lalu bahan dasar yang asli dari resep awalnya ialah perut babi dan lemak babi, pada saat itu warga Indonesia yang keturunan Tionghoa, menciptakan bakso yang terbuat dari daging sapi, disebabkan mayoritas penduduk Indonesia adalah Muslim pada akhirnya pembuatan bahan dasar bakso adalah sapi. Cara penyajian bakso dari Tionghoa dengan Bakso Malang di bedakan dengan banyaknya kuah yang terdapat di bakso, untuk bakso yang disajikan oleh Tionghoa tergolong sedikit

namun untuk bakso malang disajikan dengan banyaknya kuah, lalu dari isi dari penyajian bakso malang terdapat siomay, pangsit goreng, tahu putih / tahu goreng serta tidak terdapat isian seperti mie, namun penulis menemukan bahwa pedagang bakso Malang terdapat bihun yang berwarna biru, dan mie kuning yang sudah di porsikan sekitar 15 gram. Untuk warga Malang sendiri memiliki ciri khas saat menikmati bakso Malang. Yaitu terdapat *sauce-dish* di setiap restoran atau di pedagang kaki lima, berfungsi untuk menaruh saus tomat, sambal, dan kecap, lalu dinikmati dengan mencelupkan bakso/ isian bakso malang di saus tersebut.

1.3.1.5 Ayam Bumbu Rujak Malang

Minimnya literatur yang menunjukan awal terbentuknya makanan ini, namun kehadiran ayam bakar bumbu rujak malang ini di sajikan pada tahun 1960 yang memiliki ciri khas warna merah, serta penyajian makanan ini pada saat hajatan ataupun acara pernikahan dalam perkembangan waktu mulai banyak yang menjual makanan ini di restoran atau warung kaki lima.

1.3.1.6 Sego Resek

Sego resek adalah nasi goreng yang di campur dengan sayur kubis, taughe, mie, ayam/daging sapi, dan bumbu merah. Sego Resek sendiri merupakan sebutan dari nasi sampah yang memiliki arti nasi yang di goreng dengan bahan sisa. Makanan ini tercipta pada saat sego resek kasim menjual nasi goreng ini di pinggir TPU pada tahun 1950 dan

berjalannya waktu wisatawan menganggap bahwa ini makanan khas Malang, penampilannya yang mirip tumpukan sampah hingga bisa disebut nasi sampah. (Kumparan, 2018)

1.3.1.7 Sate gebug

Sate gebug berasal dari kata *gebuk* yang memiliki arti pukul, dikarenakan cara pembuatan dari sate ini adalah di pukul pukul agar daging alot menjadi empuk. (Sri rahayu,2019). Lahirnya sate ini pada tahun 1920 pada saat itu pendirinya yairu pak Yahmon pada saat awal penjualan beliau membeli bangunan bekas menjual es, yang menjadi ciri khas adalah tiang yang berwarna hitam yang di pertahankan dari pendirian awal sate gebug ini. Pada dasarnya sate ini perpaduan dengan sate komoh (Malang) serta sate buntel (Solo).

1.3.1.8 Tahwa Malang

Tahwa Malang merupakan salah satu makanan sehat dari saripati kedelai, bentuk dari tahwa sendiri menyerupai seperti tahu, pada umumnya tahwa dikonsumsi dengan wedang ronde. Thawa berasal dari Tiongkok pada masa dinasti Han Barat, mereka menyebut tahwa ini sebagai *dòuhuā* atau *dòufuhuā*. Penamaan dalam Bahasa Inggris ialah *tofu brains* karena tekstur dari tahwa sangat lembut. Istilah penamaan tahwa dalam daerah Jawa berbeda beda, untuk di Jawa Barat sendiri kembang tahu, lalu di Jawa Tengah disebut tahok, serta Jawa Timur seperti Malang menyebutnya sebagai Tahwa.

1.3.2 *List Menu*

Menjes tempe

Gorengan tempe dengan bumbu kuning

Soto Ayam Lombok

Soto ayam yang menggunakan bumbu kuning, cabe domba utuh

Orem Orem

Tempe dan tahu dan menggunakan kuah santan kuning

Bakso Malang

Baso sapi dengan mie kuning, bihun, tauge, dan kuah bakso

Ayam bakar bumbu rujak

Ayam bakar dengan bumbu rujak pedas khas malang

Sego resek

Nasi goreng dicampur dengan sayur kol, ayam suwir, mie, dan telur

Sate Gebug

Daging sapi di pukul dengan bumbu khas malang, disajikan menggunakan sambal kecap

Tahwa Malang

Wedang ronde, dengan kembang tahu, dan kacang tanah

1.4 Tinjauan Masakan

1.4.1 Tema Masakan

Dalam pelaksanaan Tugas Akhir *food presentation*, penulis memilih tema penyajian makanan dengan tema *Rijsttafle*. Bila ditelusuri lebih dalam *risjttaffle* adalah makanan yang disajikan dari makanan pembuka hingga makanan penutup secara bersamaan, dalam bahasa Prancis kuno *ris* yang berarti nasi *taffle* yang berarti meja secara harfiah namun dalam arti Bahasa Belanda yang berasal Bahasa Latin adalah *tabula* berarti meja, secara umum *rijsttafle* adalah meja nasi yang memiliki hidangan lengkap beserta sayuran, daging, dan nasi sebagai karbohidrat. (Yuda, 2011)

Rijsttafle diperkirakan lahir pada awal abad ke-19 hasil dari peraturan kerajaan Belanda yang menyatakan bahwa penduduk Wanita tidak diperkenankan untuk mendatangi Hindia Belanda, yang disebabkan masih tergolong rawannya untuk melakukan perjalanan menuju ke Hindia Belanda, untuk perjalanan menuju Hindia Belanda masih memutar Afrika sehingga memakan waktu yang cukup lama, dari pada itu aturan ini muncul, serta para pria yang menetap di Hindia Belanda secara otomatis kehilangan dari segi pengurusan rumah tangga di Hindia Belanda untuk memenuhi kebutuhan makan setiap harinya, untuk menyiasatinya para pria Eropa yang menetap di Hindia Belanda menikahi warga pribumi, sehingga banyak sekali keturunan campuran dari Belanda dan Indonesia, serta kebudayaan makan mereka langsung berubah (Rahman, 2011).

Seiring berjalannya waktu pada tahun 1869 terusan Suez di Mesir dibuka, dan membuat perjalanan dari Eropa menuju Asia Tenggara atau sebaliknya perjalanan menuju Asia lebih cepat, sehingga dimulai pada tahun 1870 aturan yang

menyebutkan bahwa penduduk wanita Belanda tidak bisa melakukan perjalanan menuju Hindia Belanda mulai luntur hingga pada tahun 1900an. Pada periode itulah banyak sekali berdatangan kaum wanita dari Eropa menuju Hindia Belanda. Para wanita Eropa ini sangat membutuhkan penyesuaian penyesuaian dari iklim tropis ini, sehingga menimbulkan kesadaran untuk menjalankan kehidupan kolonialisme Nyonya Catenius van der Meijden (1860-1926) yang berjasa dalam penyusunan ribuan resep masakan Jawa untuk memperkenalkan kepada wanita Eropa yang menetap di Hindia Belanda. Nyonya Catenius sudah menerbitkan 5 buku dalam panduannya atas resep resep makanan nusantara (Katarsis, 2015).

Keistimewaan hidangan *rijsttafel* adalah cara penyajian yang cukup banyak oleh pelayan sehingga menjadi salah satu daya tarik wisatawan untuk mengunjungi Hindia Belanda (Rahman, 2011). Namun kemunculan *rijsttafel* ini adalah kegauman dari *meneer meneer* Belanda pada penyajian makanan para raja raja Jawa, khususnya kraton Solo dan Yogyakarta. Pada saat itu jika raja mengadakan jamuan makan malam maka penyajian makanannya diantar oleh para wanita atau disebut *abdi dalem* kepada tamu tamu raja. Untuk penyajian menu masakan biasanya terdiri dari belasan hingga puluhan hidangan, dari penyajian ini para warga Eropa sangat kagum dan iri ingin melakukan hal yang sama dan ini membuat para *meneer meneer* Belanda menjadi malu, yang disebabkan mereka dalam penyajian makanan hanya 2 hingga 3 jenis masakan yang dihidangkan kepada kaum Eropa dan dapat dipermalukan oleh kaum yang mereka sebut *inlander*. (Yuda, 2011)

Setelah teknik penyajian ini sangat populer dikalangan kaum Eropa maka penyajian makanan mereka sangat bervariasi dari 20 jenis hidangan hingga paling

banyak adalah 50 jenis hidangan yang disajikan kepada tamu. Restoran pun banyak bermunculan untuk teknik menyajikan seperti *rijsttafel* ini seperti hotel *savoy homan* di Bandung, dan Hotel *Des indes* di Batavia (saat ini Jakarta), saat penyajian semakin banyak pelayan yang mengantar makanan ini semakin tinggi kelas warga Hindia Belanda. Sehingga membuat ajang bergengsi antar penduduk Belanda di Hindia Belanda (wikipedia, 2022)

Namun saat pendudukan Jepang pada tahun 1942 Kegiatan makan dengan penyajian *rijsttafle* ini mulai terlihat luntur dan hampir hilang yang disebabkan penghilangan kebudayaan Belanda oleh kependudukan Jepang serta sebagai ajang balas dendam sehingga kehadiran *rijsttafel* ini luntur. Pada saat kemerdekaan Indonesia kegiatan *rijsttafel* hanya menyisakan beberapa restoran dikarenakan sifat dari penyajian ini disebut terlalu mewah dan flamboyan untuk kalangan warga Indonesia sendiri. (wikipedia, 2022)

1.4.2 Tinjauan Masakan

1.4.2.1 Mendjes Tempe

Menjes krispi adalah kudapan dari tempe remuk yang diberi bumbu putih, tepung, dan air. Pada umumnya ukuran mendjes sebesar telapak tangan atau bisa dibentuk *quellene* dalam penyajiannya.



Gambar 1. 1 Sketsa Mendjes tempe

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

1.4.2.2 Soto Ayam Lombok

Soto Ayam Lombok merupakan soto khas malang yang berisi, telur, ayam suwir, soun, tauge, cabe (opsional), dan koya. Disajikan dengan kuah soto dengan bumbu kuning, sereh, daun salam, jahe, dan daun jeruk.

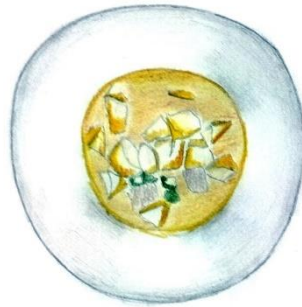


Gambar 1. 2 Sketsa soto ayam Lombok

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2022

1.4.2.3 Orem – Orem

Orem-orem adalah sajian pendamping, yang berisi tahu dan tempe dengan kuah santan, bumbu kuning, serta lengkuas, daun jeruk, dan sereh. Disajikan bersama nasi atau lontong biasanya disajikan pada saat lebaran, atau lebaran haji untuk sebutan warga lokal (Gardito , Galih, & Dewi, 2017)

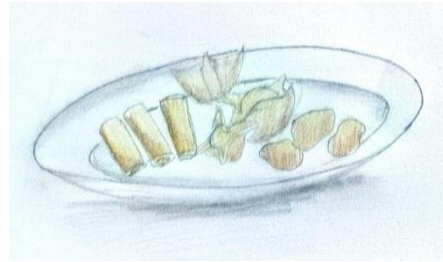
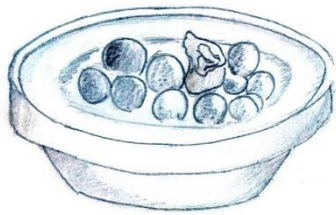


Gambar 1. 3 sketsa orem-orem

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

1.4.2.4 Bakso Malang

Bakso malang, merupakan salah satu makanan identik khas Malang, serta penyajiannya diantara lain, basko urat/ kecil, soun/bihun, tahu goreng, syomay isi ayam, pangsit, sambal, saus tomat, dan kecap

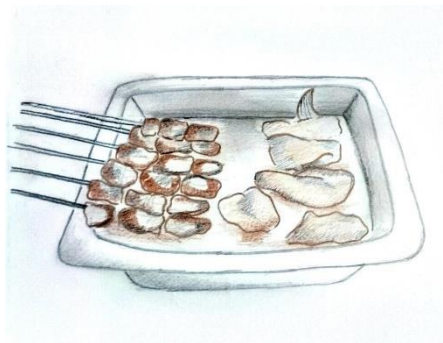


Gambar 1. 4 Sketsa bakso Malang

Sumber; Hasil olahan penulis 2022

1.4.2.5 Ayam Bakar Bumbu Rujak Malang

Ayam bakar bumbu rujak adalah makanan khas malang yang disajikan dengan nasi/ nasi goreng. Memiliki bumbu merah, ditambah cabe rawit, kemiri dan asam jawa

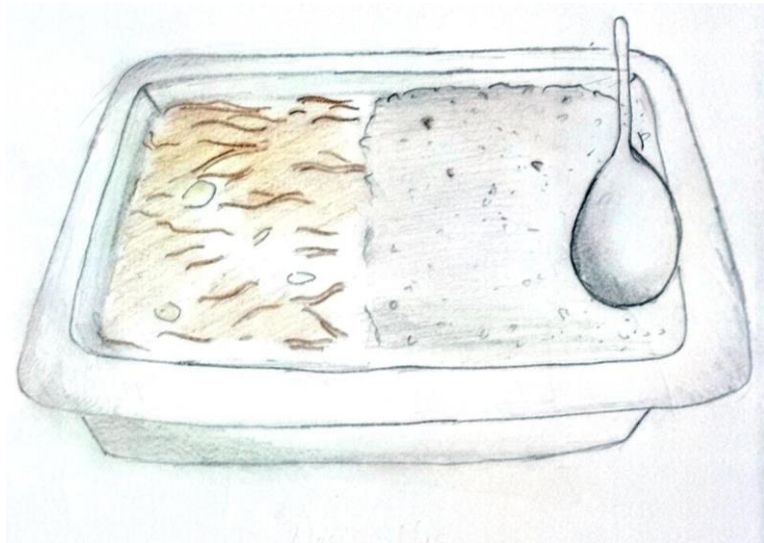


Gambar 1. 5 Sketsa ayam bakar bumbu rujak (kanan)

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2022

1.4.2.6 Sego Resek

Sego resek merupakan salah satu makanan khas malang, yang di sajikan seperti nasi goreng. Beberapa orang yang berasal jawa tengah menyebut makanan ini adalah nasi goreng mawut. Namun arti dari resek adalah sampah, karena lokasi penjualan awal di samping Tempat Pembuangan Sampah (TPS). Namun saat ini lokasi TPS sudah di relokasi sehingga pedagang masih bisa mempertahankan lokasi sebelumnya. Terdiri dari Nasi, mie, kol, sawi, sosis, bakso, dan bumbu merah yang di tambah daun jeruk sebagai penambah aroma.

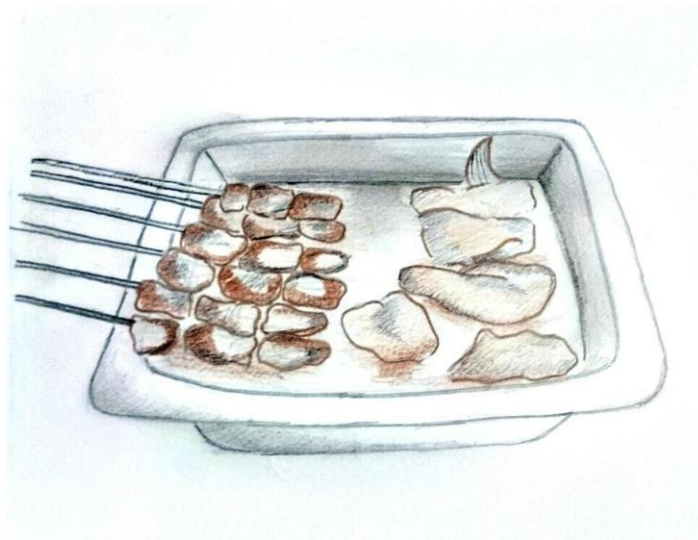


Gambar 1. 6 Sketsa Sego Resek (kiri)

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

1.4.2.7 Sate Gebug

Sate gebug di temukan pada tahun 1920 disebuah tempat yang pada awalnya adalah tempat penjualan es batu pada masa kolonial Hindia Belanda, hingga saat ini tempat awal dan bangunannya masih ada. Sate gebug sendiri adalah campuran sate buntel (Solo) dan sate komoh (Malang). Sate ini di bumbu dengan bumbu merah, cabe rawit, ketumbar, dan tomat

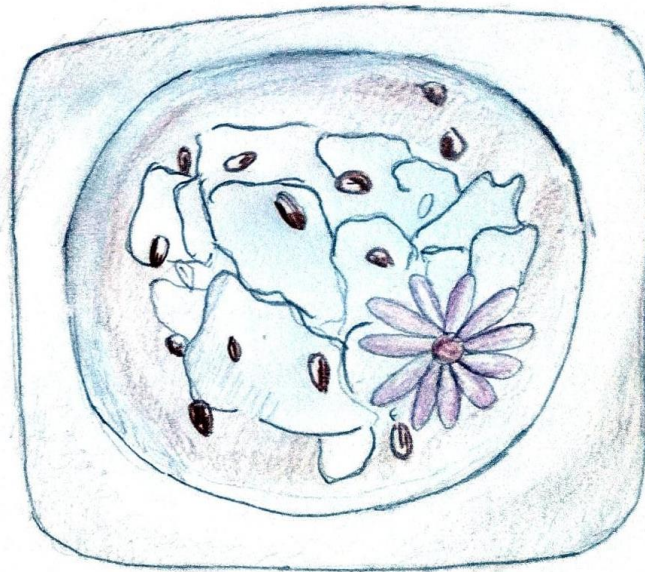


Gambar 1. 7 Sketsa Sate Gebug (kiri)

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

1.4.2.8 Tahwa Malang

Tahwa malang merupakan salah satu makanan manis dari malang yang terdiri dari kembang tahu, wedhang ronde, dan kacang tanah yang sudah di sangrai biasanya di santap pada saat malam hari atau sesudah makan berat seperti sate dan lainnya



Gambar 1. 8 sketsa Tahwa Malang

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

1.4.3 Usulan Resep

Standard recipes atau standar resep adalah cara mempersiapkan, mengolah memasak masakan yang dilakukan uji dan dikembangkan penggunaan bahan, cara memasak, penimbangan, penggunaan alat, dan pengaturan porsi saat penyajian. (Rahadiyanti, 2020) standar resep merupakan salah satu upaya mensamakan persepsi tentang pembuatan menu, agar tidak terjadi perubahan rasa dan penampilan sebuah masakan. Serta standar resep ini dapat mengontrol biaya produksi, dan penetapan harga jual agar bisa mendapatkan keuntungan yang maksimal. Menurut Wayne Gisslen (2003:72) dalam bukunya *Essential of professional cooking*. “A standardized recipe is a set of instruction describing the way a particular establishment prepares a particular dish. In other words, it is a customized recipe developed by an operation for the use of its own cooks, using its own equipment, to be served to its own patrons”. Dapat di simpulkan bahwa resep baku merupakan hasil dari pengembangan dari suatu instansi atau perorangan dengan hasil yang sudah di tentukan. Oleh sebab itu dari penciptaan resep baku tidak memiliki sama persis dengan resep lainnya yang disebabkan beberapa faktor, dan segi kualitas dan rasa pun berbeda. Kegunaan resep baku diantara lain adalah menghasilkan makanan yang sama, mempermudah perhitungan biaya makanan, dan informasi alat apa saja yang akan digunakan agar tidak menghamburkan sejumlah biaya untuk pembelian alat.

Komponen dari resep diantaranya adalah identitas resep seperti nama, asal, jenis makanannya, suhu penyajian, alat penyajian menu, jumlah porsi yang dihasilkan, informasi yang spesifikasi mengenai bahan, langkah prosedur dalam pengelolaan makanan hingga tersajikan. Resep baku dapat membatu apakah dalam

segi rasa sama, proses masakannya yang sama atau tidak, dan membantu mengembangkan kembali suatu masakan. Resep baku atau *standard recipes* yang digunakan oleh penulis berdasarkan kurikulum dari Poltekpar NHI Bandung, berikut pengajuan resep di bawah ini.

Tabel 1. 1 Resep menjes tempe

Menjes Tempe

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : Maret 2022 Ukuran Perpori : 50 gr
 Jenis Masakan : Makanan Pembuka Suhu Penyajian : Panas
 Asal : Indonesia Alat Penyajian : *Dessert plate*

| NO | METHOD | QUANTITY | INGREDIENTS | EXPLAINATON |
|----|---------------|--|---|--|
| 1 | Mise en place | | | |
| 2 | Persiapan | 500 gr 200 gr 5 gr 5 gr To taste 3 dl 5 dl | Tempe utuh Tepung terigu Bawang putih Ketumbar Garam Merica MSG air Minyak goreng | Semua bahan <i>Slice</i> per potong @50 gr Haluskan |
| 3 | hasil | | | |
| 4 | Campurkan | 500 gr | Tepung terigu Garam Merica MSG | Adul hingga rata |
| 5 | Haluskan | 5 gr 5 gr | Bawang putih Ketumbar Garam Merica MSG | Hingga halus |
| 6 | Campurkan | 3 dl | Adonan tepung Bumbu halus air | Hingga rata (untuk sisa ulekan di bersihkan air dan air sisa di masukan ke dalam adonan) |
| 7 | Masukan | 500 gr | Tempe potong | Yang sudah di <i>slice</i> kedalam adonan |
| 8 | Panaskan | 5 dl | Minyak goreng | |
| 9 | Masukan | | Adonan tempe | Kedalam wajan panas, masak hingga kecoklatan |
| 10 | sajikan | | | Menjes tempe selagi panas, per porsi di berikan 2 pcs |

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/315810-tempe-menjes-goreng>

Tabel 1. 2 Resep soto ayam lombok

Soto Ayam Lombok

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : April 2022
 Jenis Masakan: Sup
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 1,2 dl
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *soup bowl*

| NO | METODE | KUATITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|----------------------|--|---|---|
| 1 | <i>Mise en place</i> | | | |
| 2 | persiapan | 500 gr 15 gr 10 gr 2 gr 2 gr 7 gr 5 gr 10 dl 5 gr 1 gr 1 gr 1 gr 10 gr 3 gr 5 gr 2,5 gr 30 gr 150 gr 8 gr 100 gr 4 pcs 8 gr 250 gr 100 gr 100 gr | Ayam Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Ketumbar Lada Kaldu ayam Sereh Jahe Daun jeruk Daun Salam Cabai rawit Garam Lada gula Cabai rawit Kelapa parut Bawang putih Soun Telor rebus Jeruk nipis Kol Daun seledri Bawang merah | Semua bahan Di rebus, dan air untuk kuah Sudah di sangrai Geprek Geprek Potong menjadi 2 bagian Di rebus Di sangrai Di goreng Di rendam air panas Yang matang sempurna Potong <i>wedges</i> Potong iris Cincang kasar Potong iris dan di goreng |
| 3 | hasil | | | Semua persiapan |
| 4 | haluskan | 15 gr 10 gr 2 gr 2 gr 7 gr 5 gr | Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Ketumbar Lada | Hingga halus rata dan sisihkan |

Sumber : Resep Keluarga Abdulrahman M.K (alm) 2022

Soto Ayam Lombok

Halaman : 2 dari 2
 Tanggal : April 2022
 Jenis Masakan: Sup
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 1,2 dl
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *soup plate*

| NO | METODE | KUATITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|----------|--|--|--|
| 5 | Tumis | | | Bumbu halus hingga harum |
| 6 | Masukan | 10 dl 5 gr 1 gr 1 gr 1 gr 10 gr | Kaldu ayam Sereh Jahe Daun jeruk Daun Salam Cabai rawit | Rebus hingga mengeluarkan aroma khas |
| 7 | Rebus | 500 gr | Ayam | Hingga matang dan sebelum di suwir goreng sebentar hingga kecoklatan dan suwir |
| 8 | Haluskan | 150 gr 8 gr | Kelapa parut Bawang putih | Hingga tercampur rata dan sisihkan sebagai kondimen soto |
| 9 | Haluskan | 30 gr | Cabai rawit | Hingga terlihat encer dan beri garam, gula, msg, dan bubuk kaldu ayam |
| 10 | sajikan | | | Semua kondimen kedalam mangkuk dan memberi kuah dan koya, serta jeruk nipis |

Sumber : Resep Keluarga Abdulrahman M.K (alm) 2022

Tabel 1. 3 Resep orem-orem

Orem-orem

| | | | |
|---------------|----------------------|----------------|---------------------|
| Halaman | : 1 dari 2 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : April 2022 | Ukuran Perpori | : 1,5 dl |
| Jenis Masakan | : Makanan pendamping | Suhu Penyajian | : Panas |
| Asal | : Indonesia | Alat Penyajian | : <i>soup plate</i> |

| NO | METODE | KUATITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|----------------------|---|--|---|
| 1 | <i>Mise en place</i> | 250 gr 250 gr 15 gr 18 gr 2 gr 1 gr 5 gr 2 pcs 0.2 dl 15 gr 2 lbr 5 gr 5 gr 5 dl 5 dl 7 gr 5 gr 7 gr 10 gr 50 gr | Papan tempe Tahu putih besar Bawang putih Bawang merah Kemiri Kunyit Ketumbar Cabe merah besar Minyak goreng Cabe rawit Daun jeruk Lengkuas Sereh Santan Air Garam Gula Kaldu bubuk MSG Bawang goreng | Semua bahan Potong kotak Potong kotak Sangrai Bakar dengan kulitnya Buang batang daun Geprek Geprek Campurkan dengan air Di goreng hingga kecoklatan |
| 2 | hasil | | | Semua persiapan, siap untuk di masak |
| 3 | Haluskan | 15 gr 18 gr 2 gr 1 gr 5 gr 2 pcs | Bawang putih Bawang merah Kemiri Kunyit Ketumbar Cabe merah besar | Hingga halus |
| 4 | Masukan | 0,2 dl | Minyak goreng | Masukan bumbu halus hingga wangi |
| 5 | Masukan | 15 gr 2 lbr 5 gr 5 gr | Cabe rawit Daun jeruk Lengkuas Sereh | Hingga harum |
| 6 | Masukan | 5 dl 5 dl | Santan Air | Campurkan dan hati hati santan pecah. Masak dengan api sedang |

Sumber: Resep Susi Hartati 2022

Orem-orem

Halaman : 2 dari 2

Tangga : April 2022

Jenis Masakan: Makanan pendamping

Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Ukuran Perpori : 1,5 dl

Suhu Penyajian : Panas

Alat Penyajian : *soup plate*

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|---------|-------------------------------|-------------------------------------|--|
| 7 | Bumbui | 7 gr 5 gr 7 gr 10 gr | Garam Gula Kaldu bubuk MSG | |
| 8 | Masakan | 250 gr 250 gr | Papan tempe Tahu putih besar | Rebus hingga matang, dan cek rasa dari masakan |
| 9 | Sajikan | | | Dengan bawang goreng dan sajian hangat |

Sumber: Resep Susi Hartati 2022

Tabel 1. 4 Resep bakso Malang

Bakso Malang

| | | | |
|---------------|--------------|----------------|---------------------|
| Halaman | : 1 dari 2 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : Maret 2022 | Ukuran Perpori | : 1,5 dl |
| Jenis Masakan | : Sup | Suhu Penyajian | : Panas |
| Asal | : Indonesia | Alat Penyajian | : <i>Soup plate</i> |

| NO | METODE | KUATITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|----------------------|--|---|--|
| 1 | <i>Mise en place</i> | 350 gr 24 gr 30 gr 5 gr 10 dl 15 gr 50 gr 15 gr 10 gr 8 gr 150 gr 4 gr 5 pcs 10 pcs 1 dl 30 gr 20 gr 15 pcs 2 pcs 15 gr 10 gr 8 gr 250 gr 250 gr 15 gr | Daging giling Bawang Putih Bawang merah Kemiri Air Bawang putih Tepung sagu Garam Gula Lada bubuk Es batu <i>Baking powder</i> Tahu putih Kulit pangsit Minyak goreng Bawang merah Bawang putih Cabe rawit Kemiri Garam Gula Lada bubuk Bihun biru Mie kuning seledri | Semua bahan Sangrai Hasil dari merebus bakso Di iris dan di goreng Di Ayak Potong segitiga Untuk syomay daging Minyak bawang Di rebus Sangrai dan di haluskan Di rebus Iris |
| 2 | hasil | | | Semua hasil persiapan bahan |
| 3 | Haluskan | 24 gr 30 gr 5 gr | Bawang Putih Bawang merah Kemiri | Hingga halus |
| 5 | Tumis | | | Bumbu halus hingga wangi |
| 6 | Masukan | 10 dl | Air | Didihkan air untuk membuat adonan bakso menjadi bakso matang |

Bakso Malang

| | | | |
|---------------|--------------|----------------|---------------------|
| Halaman | : 2 dari 2 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : Maret 2022 | Ukuran Perpori | : 1,5 dl |
| Jenis Masakan | : sup | Suhu Penyajian | : Hot |
| Asal | : Indonesia | Alat Penyajian | : <i>Soup plate</i> |

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|----------|---|---|---|
| 9 | Masukan | 600 gr 15 gr 600 gr 15 gr 10 gr 8 gr | Daging sapi Bawang putih Tepung sagu Garam Gula Lada bubuk | Aduk hingga rata |
| 10 | masukan | 1 lt 150 gr | Air Es batu | Masukan pelan pelan hingga kalis (es batu di usahakan tidak masuk kedalam adonan bakso) |
| 12 | Bentuk | | Adonan bakso | Adonan bakso menjadi bola, bentuk bola ada yang besar dan kecil. |
| 13 | Masukan | | bakso | bakso kedalam air mendidih, hingga matang dan mengambang |
| 14 | Masukan | | Adonan bakso | ke dalam tahu,dan kulit pangsit |
| 15 | Kukus | | | Tahu dan syomay hingga matang |
| 16 | Haluskan | 15 pcs 2 pcs 15 gr 10 gr | Cabe rawit Kemiri Garam Gula | Hingga encer dan membentuk seperti sambal bakso |
| 17 | Masak | 100 ml 30 gr 20 gr | Minyak goreng Bawang merah Bawang putih | Hingga bawang kecoklatam dan minyaknya jangan di buang |
| 18 | sajikan | 15 gr | seledri | Sajikan Bakso dengan tahu, pangsit, bihun, mie kuning, seledri, dan di beri kuah bakso. |

Sumber : Resep Susi Hartati 2022

Tabel 1. 5 Resep ayam bakar bumbu rujak

Ayam Bakar bumbu rujak khas malang

| | | | |
|---------------|---------------------|----------------|-----------------------|
| Halaman | : 1 dari 1 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : April 2022 | Ukuran Perpori | : 150 gr |
| Jenis Masakan | : Makanan Utama | Suhu Penyajian | : Hot |
| Asal | : Malang, Indonesia | Alat Penyajian | : <i>Dinner Plate</i> |

| NO | METODE | KUATITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|----------------------|--|--|---|
| 1 | <i>Mise en place</i> | 0,5 kg 30 gr 15 gr 10 gr 12 gr 6 gr 10 gr 0,1 dl 15 gr 1 dl | Ayam Cabe merah keriting Cabe rawit Kemiri Bawang merah Bawang putih Terasi Asam Jawa Garam Air | Semua bahan Potong menjadi 6 potongan Kering Di rendam |
| 2 | Hasil | | | Semua bahan siap |
| 3 | Haluskan | 30 gr 15 gr 10 gr 12 gr 6 gr 10 gr 0,1 dl 15 gr 1 dl | Cabe merah keriting Cabe rawit Kemiri Bawang merah Bawang putih Terasi Asam Jawa Garam Air | Hingga halus |
| 4 | Masukan | 0,5 kg | Ayam | Ke dalam bumbu dan diamkan 2 jam di dalam kulkas |
| 5 | Bakar | | | Ayam diatas bara atau api hingga matang (jangan sampai gosong) |
| 6 | sajikan | | | Dengan bawang goreng |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 6 Resep sego resek

Sego Resek

| | | | |
|---------------|---------------------|----------------|-----------------------|
| Halaman | : 1 dari 2 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : April 2022 | Ukuran Perpori | : 150 gr |
| Jenis Masakan | : Makanan Utama | Suhu Penyajian | : Panas |
| Asal | : Malang, Indonesia | Alat Penyajian | : <i>Dinner Plate</i> |

| NO | METODE | KUATITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|----------------------|---|--|---|
| 1 | <i>Mise en place</i> | 20 gr 15 gr 10 gr 7 gr 7 gr 0,3 dl 150 gr 2 pcs 100 gr 0,8 kg 50 gr 20 gr 8 gr 5 gr 4 gr 15 gr Secukupnya Secukupnya Secukupnya | Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Garam Merica Minyak Goreng Bakso Telur Mie kuning Nasi kol Sayur sawi Garam Gula Merica MSG Kecap asin Kecap manis Minyak wijen | Semua bahan Potong iris Di rebus Nasi pera (nasi kemarin) Potong iris tipis Potong <i>julienne</i> |
| 2 | Hasil | | | Semua bahan |
| 3 | Haluskan | 25 gr 18 gr 10 gr 7 gr 7 gr | Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Garam Merica | Haluskan semua bahan hingga hancur semua |
| 4 | Masukan | 0.3 dl | Minyak goreng | Hingga panas, api sedang |
| 5 | Masukan | | | Bumbu halus |
| 6 | Masukan | 150 gr 2 pcs | Bakso Telur | Hingga matang |
| 7 | Masukan | 1 bks 0,5 kg 50 gr 20 gr | Mie kuning Nasi kol Sayur sawi | Hingga matang (saat nasi masuk keringkan nasi) |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Sego Resek

Halaman : 2 dari 2
Tanggal : April 2022
Jenis Masakan : Makanan Utama
Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Ukuran Perpori : 150 gr
Suhu Penyajian : Panas
Alat Penyajian : *Dinner Plate*

| NO | METODE | KUATITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|---------|-------------------------------|---|--|
| 8 | Bumbui | 8 gr 5 gr 4 gr 15 gr | Garam Gula Merica MSG | Koreksi rasa apabila salah satunya terlalu kuat rasanya. |
| 9 | Masakan | | Kecap asin Kecap manis Minyak wijen | Hingga wangi |
| 10 | koreksi | | | Rasa masakan |
| 17 | sajikan | | | Saat panas, dan taburkan bawang goreng. |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 7 Resep sate gebug

Sate Gebug

| | | | |
|---------------|---------------------|------------------|-----------------------|
| Halaman | : 1 dari 1 | Jumlah Porsi | : 5 Porsi |
| Tanggal | : April 2022 | Ukuran Perporisi | : 100 gr |
| Jenis Masakan | : Makanan Utama | Suhu Penyajian | : Hot |
| Asal | : Malang, Indonesia | Alat Penyajian | : <i>Dinner Plate</i> |

| NO | METODE | KUATITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|----------------------|---|--|--|
| 1 | <i>Mise en place</i> | 500 gr 35 gr 28 gr 10 gr 8 gr 8 gr 20 gr 5 pcs 5 dl 250 gr 250 gr 250 gr | Has dalam Bawang Merah Bawang putih Kemiri Terasi Ketumbar Kecap manis Tusuk sate Kecap manis Tomat Cabe rawit Bawang merah | Semua bahan Potong @100 gr per porsi dan di pukul hinggaa tipis dan tidak putus. Rendam di air Potong kotak Potong iris Potong iris |
| 2 | Hasil | | | Semua bahan sudah siap |
| 3 | haluskan | 35 gr 28 gr 15 gr 8 gr 8 gr 20 gr | Bawang Merah Bawang putih Kemiri Terasi Ketumbar Kecap manis | Hingga halus |
| 4 | Bumbui | 750 gr | Has Dalam | Hingga 30 menit |
| 5 | campurkan | 5 dl 250 gr 250 gr 250 gr | Kecap manis Tomat Cabe rawit Bawang merah | Menjadi sambal kecap |
| 6 | tusuk | | | Daging per porsi @100 gr |
| 7 | Bakar | | | Sate hingga matang |
| 8 | sajikan | | | Dengan sambal kecap dan sajikan dengan soto dan nasi. |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 8 Resep tahu Malang

Tahu Malang

| | | | |
|---------------|---------------------|----------------|-------------------------|
| Halaman | : 1 dari 1 | Jumlah Porsi | : 10 Porsi |
| Tanggal | : April 2022 | Ukuran Perpori | : 100 gr |
| Jenis Masakan | : Makanan penutup | Suhu Penyajian | : Panas |
| Asal | : Malang, Indonesia | Alat Penyajian | : <i>Cocktail Glass</i> |

| NO | METODE | KUATITAS | BAHAN | PENJELASAN |
|----|----------------------|--|---|---|
| 1 | <i>Mise en place</i> | 30 gr 50 gr 2 blok 35 gr 5 gr 15 dl 500 gr 250 gr | Jahe Sereh Gula merah Gula putih Daun pandan Air Kembang tahu Kacang tanah | Semua bahan Geprek dan potong kasar Geprek Potong kecil kecil Ikat Sangrai dan cincang kasar |
| 2 | Hasil | | | Semua bahan sudah siap |
| 3 | Rebus | 30 gr 50 gr 2 blok 35 gr 5 gr 15 dl | Jahe Sereh Gula merah Gula putih Daun pandan Air | Hingga berubah warna kecoklatan dan harum. Sese kali di aduk |
| 4 | Masukan | | | <i>Wedang ronde</i> kedalam mangkuk |
| 5 | sajikan | | | Dengan kembang tahu dan kacang tanah masing masing 50 gr dan 100 gr kembang tahu sajikan hangat. |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

1.4.4 *Recipe cost* Dan *Dish Cost*

Recipe cost adalah penjelasan secara perinci tentang perhitungan biaya bahan makanan yang digunakan dalam suatu resep. Dalam pembuatan menu, *recipe cost* bisa dikatakan sebagai dasar perhitungan biaya sebagai dasar untuk menentukan biaya jual suatu masakan (Winarto, 2020). Rumus perhitungan dalam perhitungan *recipe cost* adalah sebagai berikut :

$$\textit{recipe cost} = \textit{Jumlah bahan di gunakan} \times \textit{harga bahan}$$

Dish cost merupakan biaya bahan makanan untuk membuat satu porsi masakan yang menace pada *recipe cost* (leornado, 2019). Dalam menentukan *dish cost* maka rumus yang digunakan sebagai berikut :

$$\textit{Dish cost} = \frac{\textit{Recipe cost}}{\textit{amount of portion}}$$

Dengan demikian, penulis menghadirkan perhitungan *recipe cost* dan *dish cost* dalam sajian tabel sebagai berikut :

Tabel 1. 9 Cost mendjes krispi

Menjes Tempe

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : March 2022
 Jenis Masakan : Makanan pembuka
 Asal : Malang,Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 100 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Dessert plate*

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|-----------------------|----------------|--------|-------|-------|-------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 1 | tepung terigu | 0.25 | kg | 1 | kg | IDR 12,000.00 | IDR 3,000.00 |
| 2 | tepung tapioka | 0.12 | kg | 1 | kg | IDR 10,000.00 | IDR 1,200.00 |
| 3 | daun bawang | 10 | gr | 150 | gr | IDR 3,500.00 | IDR 233.33 |
| 4 | bawang putih | 0.03 | kg | 1 | kg | IDR 24,500.00 | IDR 735.00 |
| 5 | ketumbar | 15 | gr | 500 | gr | IDR 30,000.00 | IDR 900.00 |
| 6 | kunyit | 0.05 | kg | 1 | kg | IDR 24,000.00 | IDR 1,200.00 |
| 7 | garam | 5 | gr | 500 | gr | IDR 15,000.00 | IDR 150.00 |
| 8 | merica | 4 | gr | 500 | gr | IDR 22,000.00 | IDR 176.00 |
| 9 | msg | 6 | gr | 500 | gr | IDR 20,000.00 | IDR 240.00 |
| 10 | tempe | 1 | papan | 1 | papan | IDR 7,000.00 | IDR 7,000.00 |
| 11 | Minyak | 0.5 | lt | 1 | lt | IDR 25,000.00 | IDR 12,500.00 |
| 12 | air | 1 | lt | 1 | lt | 0 | IDR - |
| <i>Recipe costing</i> | | | | | | | IDR 27,334.33 |
| <i>Dish costing</i> | | | | | | | IDR 5,466.87 |
| <i>total portion</i> | | | | | | | 5 |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 10 Cost Soto Ayam Lombok
Soto Ayam Lombok

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Maret 2022
 Jenis Masakan : Sup
 Asal : Malang,Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 120 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *soup plate*

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|----|--------------|--------|------|-------|------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 1 | Bawang merah | 0.015 | kg | 1 | kg | IDR 25,000.00 | IDR 375.00 |
| 2 | bawang putih | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 24,500.00 | IDR 245.00 |
| 3 | kemiri | 0.02 | kg | 1 | pcs | IDR 18,000.00 | IDR 360.00 |
| 4 | kunyit | 0.02 | kg | 1 | kg | IDR 24,000.00 | IDR 480.00 |
| 5 | ketumbar | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 30,000.00 | IDR 300.00 |
| 6 | lada | 0.06 | kg | 1 | kg | IDR 10,000.00 | IDR 600.00 |
| 7 | sereh | 0.5 | iket | 1 | iket | IDR 3,500.00 | IDR 1,750.00 |
| 8 | jahe | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 5,600.00 | IDR 56.00 |
| 9 | daun jeruk | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 3,000.00 | IDR 30.00 |
| 10 | daun salam | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 4,000.00 | IDR 40.00 |
| 11 | cabe rawit | 0.04 | kg | 1 | kg | IDR 66,000.00 | IDR 2,640.00 |
| 12 | garam | 0.02 | kg | 1 | kg | IDR 15,000.00 | IDR 300.00 |
| 13 | gula putih | 0.1 | kg | 1 | kg | IDR 14,000.00 | IDR 1,400.00 |
| 14 | kelapa | 0.1 | kg | 1 | kg | IDR 6,000.00 | IDR 600.00 |
| 15 | soun | 0.1 | kg | 1 | kg | IDR 12,000.00 | IDR 1,200.00 |
| 16 | ayam | 0.5 | kg | 1 | kg | IDR 42,000.00 | IDR 21,000.00 |
| 17 | telor | 0.2 | kg | 1 | kg | IDR 25,000.00 | IDR 5,000.00 |
| 18 | jeruk nipis | 0.1 | kg | 1 | kg | IDR 8,500.00 | IDR 850.00 |
| 19 | kol | 0.2 | kg | 1 | kg | IDR 13,000.00 | IDR 2,600.00 |

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|-----------------------|-------------|--------|------|-------|------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 20 | seledri | 0.2 | kg | 1 | kg | IDR 12,000.00 | IDR 2,400.00 |
| 21 | kaldu bubuk | 0.08 | kg | 1 | kg | IDR 10,000.00 | IDR 800.00 |
| <i>Recipe costing</i> | | | | | | | IDR 43,026.00 |
| <i>Dish costing</i> | | | | | | | IDR 8,605.20 |
| <i>total portion</i> | | | | | | | 5 |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 11 Cost Orem-orem

Orem-orem

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : March 2022
 Jenis Masakan : Makanan Pedamping
 Asal : Malang,Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perporosi : 120 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *soup plate*

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|----|---------------|--------|-------|-------|-------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 1 | Bawang merah | 0.018 | kg | 1 | kg | IDR 25,000.00 | IDR 450.00 |
| 2 | bawang putih | 0.015 | kg | 1 | kg | IDR 24,500.00 | IDR 367.50 |
| 3 | kemiri | 0.02 | kg | 1 | pcs | IDR 18,000.00 | IDR 360.00 |
| 4 | kunyit | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 24,000.00 | IDR 240.00 |
| 5 | ketumbar | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 30,000.00 | IDR 300.00 |
| 6 | Cabe merah | 0.03 | kg | 1 | kg | IDR 30,000.00 | IDR 900.00 |
| 7 | Minyak Goreng | 0.02 | lt | 1 | lt | IDR 25,000.00 | IDR 500.00 |
| 8 | cabe rawit | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 66,000.00 | IDR 660.00 |
| 9 | daun jeruk | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 3,000.00 | IDR 30.00 |
| 10 | santan | 0.5 | lt | 1 | lt | IDR 31,000.00 | IDR 15,500.00 |
| 11 | air | 0.5 | lt | 0 | | IDR - | |
| 12 | garam | 0.03 | kg | 1 | kg | IDR 30,000.00 | IDR 900.00 |
| 13 | gula putih | 0.05 | kg | 1 | kg | IDR 14,000.00 | IDR 700.00 |
| 14 | msg | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 35,000.00 | IDR 350.00 |
| 15 | Bawang goreng | 0.2 | kg | 1 | kg | IDR 28,000.00 | IDR 5,600.00 |
| 16 | tempe | 2 | papan | 1 | papan | IDR 7,000.00 | IDR 14,000.00 |

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|-----------------------|------------|--------|------|-------|------|--------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 17 | tahu putih | 2 | bks | 10 | pcs | IDR 5,500.00 | IDR 1,100.00 |
| <i>Recipe costing</i> | | | | | | | IDR 41,957.50 |
| <i>Dish costing</i> | | | | | | | IDR 8,391.50 |
| <i>total portion</i> | | | | | | | 5 |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 12 Cost Bakso Malang

Bakso Malang

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Maret 2022
 Jenis Masakan : sup
 Asal : Malang,Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 130 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Soup plate*

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|----|---------------|--------|------|-------|------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 1 | Daging giling | 0.35 | kg | 1 | kg | IDR 40,000.00 | IDR 14,000.00 |
| 2 | tepung sagu | 0.05 | kg | 1 | kg | IDR 15,000.00 | IDR 750.00 |
| 3 | Bawang putih | 0.3 | kg | 1 | kg | IDR 24,500.00 | IDR 7,350.00 |
| 4 | Bawang Merah | 0.5 | kg | 1 | kg | IDR 25,000.00 | IDR 12,500.00 |
| 5 | Tahu putih | 4 | pcs | 10 | pcs | IDR 5,000.00 | IDR 2,000.00 |
| 6 | bihun | 0.5 | bks | 1 | bks | IDR 10,000.00 | IDR 5,000.00 |
| 7 | sambal bakso | 0.5 | gr | 350 | gr | IDR 5,500.00 | IDR 7.86 |
| 8 | kulit pangsit | 30 | gr | 350 | gr | IDR 28,000.00 | IDR 2,400.00 |
| 8 | daun bawang | 10 | gr | 250 | gr | IDR 28,000.00 | IDR 1,120.00 |
| 9 | garam | 6 | gr | 500 | gr | IDR 5,000.00 | IDR 60.00 |

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|--------------------------|---------------|--------|------|-------|------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 9 | garam | 6 | gr | 500 | gr | IDR 5,000.00 | IDR 60.00 |
| 10 | merica | 5 | gr | 500 | gr | IDR 8,500.00 | IDR 85.00 |
| 11 | gula | 4 | gr | 500 | gr | IDR 20,000.00 | IDR 160.00 |
| 12 | msg | 7 | gr | 500 | gr | IDR 13,500.00 | IDR 189.00 |
| 13 | Seledri | 15 | gr | 100 | gr | IDR 4,000.00 | IDR 600.00 |
| 14 | baking powder | 4 | gr | 225 | gr | IDR 12,500.00 | IDR 222.22 |
| 15 | tulang | 200 | gr | 1000 | gr | IDR 25,000.00 | IDR 5,000.00 |
| <i>Recipie cost</i> | | | | | | | IDR 51,444.08 |
| <i>Dish cost</i> | | | | | | | IDR 10,288.82 |
| <i>Amount of portion</i> | | | | | | | 5 |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 13 cost Ayam bakar bumbu rujak

Ayam Bakar bumbu rujak khas malang

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : April 2022
 Jenis Masakan : Makanan Utama
 Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 150 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Dinner Plate*

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|-----------------------|--------------|--------|------|-------|------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 1 | bawang merah | 0.03 | kg | 1 | kg | IDR 25,000.00 | IDR 750.00 |
| 2 | bawang putih | 0.06 | kg | 1 | kg | IDR 24,500.00 | IDR 1,470.00 |
| 3 | kemiri | 0.02 | kg | 1 | pcs | IDR 18,000.00 | IDR 360.00 |
| 4 | Cabe merah | 0.03 | kg | 1 | kg | IDR 30,000.00 | IDR 900.00 |
| 5 | terasi | 0.1 | kg | 1 | kg | IDR 10,500.00 | IDR 1,050.00 |
| 6 | Asam Jawa | 0.02 | kg | 1 | kg | IDR 14,000.00 | IDR 280.00 |
| 7 | garam | 0.05 | kg | 1 | kg | IDR 30,000.00 | IDR 1,500.00 |
| 8 | air | 0 | | 0 | | | IDR - |
| 9 | ayam | 0.5 | kg | 1 | kg | IDR 38,000.00 | IDR 19,000.00 |
| <i>Recipe costing</i> | | | | | | | IDR 25,310.00 |
| <i>Dish costing</i> | | | | | | | IDR 5,062.00 |
| <i>total portion</i> | | | | | | | 5 |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 14 Cost Sego Resek

Sego Resek

Halaman : 1 dari 2
 Tanggal : April 2022
 Jenis Masakan : Makanan Utama
 Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 150 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Dinner Plate*

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|-----------------------|---------------|--------|------|-------|------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 1 | Bawang merah | 0.02 | kg | 1 | kg | IDR 25,000.00 | IDR 500.00 |
| 2 | Bawang putih | 0.01 | kg | 1 | kg | IDR 24,500.00 | IDR 245.00 |
| 3 | Beras | 500 | gr | 1000 | gr | IDR 12,500.00 | IDR 6,250.00 |
| 4 | kemiri | 0.03 | kg | 1 | pcs | IDR 18,000.00 | IDR 540.00 |
| 5 | garam | 3 | gr | 500 | gr | IDR 30,000.00 | IDR 180.00 |
| 6 | merica | 4 | gr | 500 | gr | IDR 28,000.00 | IDR 224.00 |
| 7 | Minyak goreng | 0.03 | lt | 1 | lt | IDR 25,000.00 | IDR 750.00 |
| 8 | bakso | 150 | gr | 500 | gr | IDR 23,500.00 | IDR 7,050.00 |
| 9 | kol | 0.05 | kg | 1 | kg | IDR 13,000.00 | IDR 650.00 |
| 10 | Sawi | 20 | gr | 500 | gr | IDR 6,500.00 | IDR 260.00 |
| 11 | msg | 5 | gr | 500 | gr | IDR 35,000.00 | IDR 350.00 |
| 12 | kecap asin | 1 | btl | 1 | btl | IDR 13,500.00 | IDR 13,500.00 |
| 13 | kecap manis | 0.3 | dl | 5 | dl | IDR 20,000.00 | IDR 1,200.00 |
| 14 | minyak wijen | 0.1 | dl | 6.5 | dl | IDR 25,000.00 | IDR 384.62 |
| <i>Recipe costing</i> | | | | | | | IDR 32,083.62 |
| <i>Dish costing</i> | | | | | | | IDR 6,416.72 |
| <i>total portion</i> | | | | | | | 5 |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 15 Cost Sate gebug

Sate Gebug

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : April 2022
 Jenis Masakan : Makanan Utama
 Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 100 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Dinner Plate*

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|-----------------------|--------------|--------|------|-------|------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 1 | Daging sapi | 0.5 | kg | 1 | kg | IDR 90,000.00 | IDR 45,000.00 |
| 2 | bawang merah | 0.03 | kg | 1 | kg | IDR 25,000.00 | IDR 750.00 |
| 3 | bawang putih | 0.02 | kg | 1 | kg | IDR 24,500.00 | IDR 490.00 |
| 4 | kemiri | 4 | gr | 500 | gr | IDR 18,000.00 | IDR 144.00 |
| 5 | terasi | 3 | gr | 500 | gr | IDR 10,500.00 | IDR 63.00 |
| 6 | ketumbar | 3 | gr | 500 | gr | IDR 5,500.00 | IDR 33.00 |
| 7 | kecap manis | 0.5 | dl | 5 | dl | IDR 20,000.00 | IDR 2,000.00 |
| 8 | tusuk sate | 5 | pcs | 50 | pcs | IDR 7,500.00 | IDR 750.00 |
| 9 | tomat | 0.25 | kg | 1 | kg | IDR 10,000.00 | IDR 2,500.00 |
| 10 | cabe rawit | 10 | gr | 500 | gr | IDR 5,000.00 | IDR 100.00 |
| <i>Recipe costing</i> | | | | | | | IDR 51,830.00 |
| <i>Dish costing</i> | | | | | | | IDR 10,366.00 |
| <i>total portion</i> | | | | | | | 5 |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 16 Tahwa Malang

Tahwa Malang

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : April 2022
 Jenis Masakan : Makanan Utama
 Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 100 gr
 Suhu Penyajian : Hot
 Alat Penyajian : *Cocktail Glass*

| NO | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | | | harga total |
|-----------------------|--------------|--------|------|-------|------|---------------|---------------|
| | | | | berat | unit | Harga | |
| 1 | jahe | 0.03 | gr | 250 | gr | IDR 5,600.00 | IDR 0.67 |
| 2 | sereh | 0.05 | gr | 250 | gr | IDR 4,500.00 | IDR 0.90 |
| 3 | gula merah | 0.02 | kg | 1 | kg | IDR 17,000.00 | IDR 340.00 |
| 4 | gula putih | 0.2 | kg | 1 | kg | IDR 14,000.00 | IDR 2,800.00 |
| 5 | Daun pandan | 0.05 | gr | 150 | gr | IDR 9,000.00 | IDR 3.00 |
| 6 | air | 1.5 | lt | 0 | | IDR - | IDR - |
| 7 | kacang tanah | 0.25 | kg | 1 | kg | IDR 28,000.00 | IDR 7,000.00 |
| 8 | kembang tahu | 0.5 | kg | 1 | kg | IDR 15,000.00 | IDR 7,500.00 |
| <i>Recipe costing</i> | | | | | | | IDR 17,644.57 |
| <i>Dish costing</i> | | | | | | | IDR 3,528.91 |
| <i>total portion</i> | | | | | | | 5 |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

1.4.5 Perumusan Harga Jual

Perumusan harga jual pada masakan merupakan salah satu terpenting dari penyusunan suatu menu. Faktor yang mempengaruhi dalam perumusan harga jual adalah standar resep dan ukuran per porsi yang disajikan. Dari data tersebut dapat disimpulkan dalam perumusan yang menghasilkan harga jual. (Winarto, 2020)

$$seling\ price = \left(\frac{100\ \%}{Food\ cost} \right) Dish\ cost$$

Perumusan harga jual yang akan disajikan oleh penulis, adalah harga jual dengan *food cost* dimulai dari 40 % - 55 %. Hal ini sejalan dengan ketentuan dalam perumusan harga jual pada industri kuliner yang berjarak dari 20 % - 40 %, dengan rata rata presentase pada *food cost* adalah 33 %. Dengan pertimbangan untuk memaksimalkan keuntungan yang akan diperoleh, dan penetapan harga jual ini dapat diterima dengan jelas kepada konsumen. Maka penulis menyajikan harga jual yang dapat di terima oleh kalangan umum, berdasarkan rumus yang sudah di tetapkan oleh penulis, sebagai berikut.

Tabel 1. 17 Selling price set menu

| Menu List | <i>food cost</i> | <i>dish cost</i> | <i>selling price</i> |
|----------------------------|------------------|------------------|----------------------|
| Mendjes crispy | 38% | IDR 5,420.20 | IDR 14,263.68 |
| Soto Ayam Lombok | 33% | IDR 8,245.40 | IDR 24,986.06 |
| Orem-orem | 35% | IDR 5,891.50 | IDR 16,832.86 |
| Bakso Malang | 38% | IDR 8,965.82 | IDR 23,594.25 |
| Ayam bakar bumbu rujak | 30% | IDR 5,062.00 | IDR 16,873.33 |
| Sego resek | 38% | IDR 6,416.72 | IDR 16,886.11 |
| Sate gebug | 35% | IDR 10,366.00 | IDR 29,617.14 |
| Tahwa | 34% | IDR 3,528.91 | IDR 10,379.16 |
| <i>total selling price</i> | | | IDR 153,432.60 |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

1.4.6 Nilai Nutrisi

Pentingnya nutrisi bagi manusia adalah untuk menjaga sel sel dalam tubuh kita tetap berjalan dengan optimal. Salah satunya pada kandungan kunyit, kunyit memiliki enzim kurkumin yang berfungsi sebagai mentrol dan menjaga sel sel imun tetap kuat untuk menjaga tubuh dari infeksi (Mustika Ratu, 2020).

Menurut Ahli Nutrisi dr.Christina Rusli “Gizi yang seimbang sangat penting bagi tubuh. Orang yang mengkonsumsi makanan bergizi akan memiliki badan yang sehat, sistem imun yang lebih kuat, dan resiko yang lebih rendah unutm terkena penyakit kronis” Dalam wawancara nya pada jurnalis Republika .co.id. dapat di simpulkan adalah Ketika manusia sehat, maka jagalah pola makan dan memenuhi kebutuhan manusia agar terhindar dari penyakit serta menjadi tabungan masa depan kita beranjak usia lanjut. (Murdaningsih, 2021).

Secara garis besar pengelompokan nutrisi bagi tubuh di bagi menjadi 2 yaitu, makro nutrisi dan mikronutrisi. Makronutrisi adalh nutrisi yang di butuhkan dalam jumlah besar diantaranya karbohidrat, lemak, dan protein. Makronutrisi bertanggung jawa atas kontrol “bahan bakar” tubuh tetap sesuai kebutuhan. Dan mikronutrisi adalah nutrisi yang diperlukan dalam jumlah kecil dan keberadaanya menjadi sangatpenting karena dapat mengaktifkan banyak reaksi kimia dalam tubuh yang termasuk dalam mikronutrisi adalah mineral dan vitamin. Berikut ini merupakan salah satu nutrisi dari makanan yang sudah dirancang oleh penulis. Dan daftar nutrisi ini merupakan hasil olahan penulis dengan sumber dari www.fatsecret.co.id

Tabel 1. 18 Gizi Mendjes krispi

| tempe menjes | |
|--------------------|------------|
| Infomasi Gizi | |
| | per 100 gr |
| Energi | 838 kj |
| | |
| lemak | 12,78 gr |
| lemak jenuh | 1,764 g |
| | |
| kolestrol | 0 mg |
| protein | 11,18 g |
| Karbohidrat | 12,69 g |
| serat | 0,3 g |
| gula | 0,15 mg |
| | |
| sodium | 233 mg |
| kalium | 265 mg |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 19 Soto Ayam Lombok

| Soto ayam Lombok | |
|--------------------|----------------|
| Infomasi Gizi | |
| | per 1 porsi |
| Energi | 1306 kj |
| | 312 kkal |
| lemak | 14,92 g |
| lemak jenuh | 3,859 g |
| | |
| kolestrol | 129 mg |
| protein | 24,01 g |
| Karbohidrat | 19,55 g |
| serat | 1,7 g |
| gula | 0,98 g |
| | |
| sodium | 210 mg |
| kalium | 298 mg |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 20 Gizi Orem-Orem

| Orem-Orem | |
|--------------------|-------------|
| Infomasi Gizi | |
| | per 1 porsi |
| Energi | 779 kj |
| | |
| lemak | 8,25 g |
| lemak jenuh | 5,017 g |
| | |
| kolestrol | 13 mg |
| protein | 6,96 g |
| Karbohidrat | 21,33 g |
| serat | 1,4 g |
| gula | 2.02 g |
| | |
| sodium | 231 mg |
| kalium | 153 mg |

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 21 Gizi Bakso Malang

| Bakso Malang | |
|--------------------|-------------|
| Infomasi Gizi | |
| | per 1 porsi |
| Energi | 1858 kj |
| | |
| lemak | 444 kkal |
| lemak jenuh | 10,897 g |
| | |
| kolestrol | 233 mg |
| protein | 42,39 g |
| Karbohidrat | 0,61 g |
| serat | 0 g |
| gula | 0,47 g |
| | |
| sodium | 2016 mg |
| kalium | 503 mg |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

Tabel 1. 22 Gizi Ayam Bakar Bumbu Rujak

| Ayam Bumbu rujak | |
|--------------------|-------------|
| Infomasi Gizi | |
| | per 1 porsi |
| Energi | 126 kj |
| | |
| lemak | 1,0g |
| lemak jenuh | 1,0 g |
| | |
| kolestrol | 0 mg |
| protein | 1,0 g |
| Karbohidrat | 4,0 g |
| serat | 2,0 g |
| gula | 1,g |
| | |
| sodium | 360 mg |
| kalium | 60 mg |

Sumber : Hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 23 Gizi Sego Resek

| sego resek | |
|--------------------|-------------|
| Infomasi Gizi | |
| | per 1 porsi |
| Energi | 1375 kj |
| | |
| lemak | 11,96g |
| lemak jenuh | 2,435 g |
| | |
| kolestrol | 105 mg |
| protein | 12,45 g |
| Karbohidrat | 41,82 g |
| serat | 1,4 g |
| gula | 1,38 g |
| | |
| sodium | 598 mg |
| kalium | 248 mg |

Sumber : Hasil olahan pribadi,2022

Tabel 1. 24 Gizi Sate Gebug

| sate gebug | |
|--------------------|-------------|
| Infomasi Gizi | |
| | per 1 porsi |
| Energi | 1077 kj |
| | |
| lemak | 18,07g |
| lemak jenuh | 5,268 g |
| | |
| kolestrol | 60 mg |
| protein | 19,58 g |
| Karbohidrat | 3,58 g |
| serat | 1 g |
| gula | 1,41 g |
| | |
| sodium | 163 mg |
| kalium | 386 mg |

Sumber: Hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 25 Tahwa Malang

| tahwa malang | |
|--------------------|-------------|
| Infomasi Gizi | |
| | per 1 porsi |
| Energi | 1045 kj |
| | |
| lemak | 0,37 g |
| lemak jenuh | 0,076 g |
| | |
| kolestrol | 0 mg |
| protein | 4,51g |
| Karbohidrat | 55,37 g |
| serat | 1 g |
| gula | 1,35 g |
| | |
| sodium | 8 mg |
| kalium | 57 mg |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

1.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Lokasi percobaan pembuatan menu penulis melaksanakan di rumah tinggal yang berada di Jalan Sarimanah Raya No 24 Blok 14 kelurahan Sarijadi Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat. Untuk lokasi penelitian hingga saat ini penulis belum bisa melakukan penelitian yang disebabkan keterbatasan waktu yang di berikan.

1.5.2 Waktu Penelitian

Penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan pada jangka waktu penulisan selama 1 (satu) bulan, dimulai pada bulan Maret 2022 hingga April 2022 bertempat di Kota Bandung.