

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Indonesia adalah sebuah negara terletak di Asia Tenggara. Indonesia sendiri dikenal dengan sebutan “Nusantara”, yang menggambarkan pulau yang membentang di sepanjang Indonesia.

Indonesia memiliki total 17,504 pulau, hal ini menjadikan Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia. Pada tahun 2020, hasil sensus penduduk yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistik menyatakan jumlah populasi masyarakat di Indonesia adalah sebanyak 270.203.917 jiwa. Bentuk kepulauan inilah yang menyebabkan Negara Indonesia memiliki ragam macam suku dan budaya yang berkembang di setiap daerahnya masing – masing. Budaya sendiri merupakan sebuah pola hidup yang menyeluruh.

Budaya sendiri diambil dari bahasa Sanskerta, yaitu Buddhayah. Buddhayah sendiri merupakan bentuk kata jamak Buddha yang berarti “hati” dan “akal”. Oleh karena itu kebudayaan merupakan “daya budi” yang terdiri dari cipta karsa dan rasa, budaya juga merupakan hasil dari cipta, karsa, dan juga rasa (Koentjaraningrat, 2000: 181).

Budaya sendiri tidak bisa dilepaskan dari kuliner, kuliner sendiri merupakan hal yang berkaitan dengan kegiatan memasak, yaitu mengolah bahan mentah menjadi sebuah makanan utuh yang dapat dikonsumsi.

Kuliner merupakan kebutuhan primer yang tidak tergantikan bagi semua orang, karena setiap harinya seseorang memerlukan asupan pangan. Kuliner sendiri menjadi identitas budaya bagi setiap daerah masing – masing, hal inilah yang membuat setiap daerah memiliki kuliner khasnya masing – masing.

Perbedaan kuliner setiap daerah disebabkan oleh beberapa hal seperti lingkungan atau letak geografis, bahan makanan yang tersedia, metode memasak, dan interaksi dengan suku atau bangsa lain. Contohnya, sebuah daerah yang letaknya di pesisir pantai akan lebih banyak menggunakan hasil laut sebagai bahan utama sedangkan daerah dataran tinggi atau pegunungan akan lebih banyak memakai hasil ternak dan berkebun untuk bahan utama masakan mereka. Lalu kita bisa mengambil contoh dari Provinsi Aceh yang memiliki pengaruh kuat dari Bangsa Arab dan India dengan rempah khasnya (Sri Utami, 2018).

Indonesia memiliki banyak makanan khas di setiap daerahnya, tetapi luasnya Indonesia menjadi kendala bagi masyarakat untuk lebih tahu tentang kuliner khas daerah lainnya. Maka dari itu, penulis ingin membahas mengenai daerah Kota Pasuruan.

Pasuruan merupakan kota yang terletak di provinsi Jawa Timur. Sejak 14 Agustus 1950, Pasuruan menjadi kota madya yang memiliki daerah otonom dengan desa dalam satu kecamatan. Kemudian, pada 21 Desember 1982, Kota Pasuruan berkembang menjadi tiga kecamatan, 19 kelurahan, dan 15 desa. Karena Perda Nomor 10 Tahun 2002, status desa diubah menjadi Kelurahan, sehingga Kota Pasuruan dimekarkan menjadi 34 Kelurahan. Tahun 1999 Undang-Undang Nomor

22 tentang Otonomi Daerah menetapkan bahwa nama tersebut diubah dari Kota madya menjadi Kota, sehingga Pasuruan berubah nama menjadi Kota Pasuruan.

Kota Pasuruan memiliki luas wilayah 36,56 km² yang terdiri dari 4 kecamatan dan 34 kelurahan. Menurut Visualisasi Kependudukan oleh Kemendagri, populasi di Kota Pasuruan sebanyak 210.341 jiwa. Etnis yang terdapat di Kota Pasuruan antara lain Islam, Katolik, Protestan, Buddha, Hindu, dan Konghucu.

Kota Pasuruan dulunya merupakan kota pelabuhan pada zaman Kerajaan Airlangga. Pasuruan sendiri sering disebut sebagai "Paravan", yang berarti berlayar, karena pelabuhan Tanjung Tembikar yang merupakan pusat pelabuhan transit dan pasar komersial di wilayah timur. Pasuruan, dulunya disebut Gembong, yaitu daerah yang diperintah oleh raja-raja di Jawa Timur yang sebagian besar beragama Hindu. Raja pertama Pasuruan adalah Pate Supetak, yang dianggap sebagai pendiri kota Pasuruan pada abad ke-16.

Pada tahun 1545, Pate Supetak ditaklukan oleh Sultan Trenggono dari Kerajaan demak, sejak saat itu Pasuruan menjadi pusat Kerajaan Islam di bagian timur Pulau Jawa. Dari sini banyak konflik yang terjadi seperti perang antar kerajaan, perebutan tahta kerajaan, dan perlawanan terhadap penjajah Belanda.

Penulis memilih kota Pasuruan sebagai lokasi penelitian karena menurut penulis kuliner di KotaPasuruan belum begitu dikenal oleh masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, penulis ingin membuat kuliner Khas Pasuruan lebih dikenal banyak orang di Indonesia.

1.2 Tujuan Penelitian

Penulis membagi tujuan Penelitian “Sajian Kuliner Khas Kota Pasuruan” menjadi dua tujuan, yaitu:

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan formal dari penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

Mempromosikan kuliner khas Kota Pasuruan kepada masyarakat supayakuliner khas Kota Pasuruan dapat lebih berkembang.

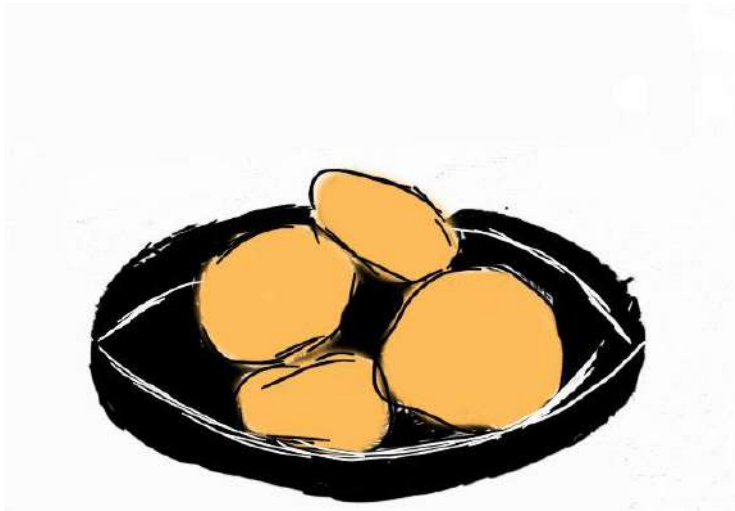
1.3 Usulan Produk

Dalam menyajikan sajian kuliner khas Kota Pasuruan, Jawa Timur, penulis menggunakan konsep “Rijsttafel” atau *Rice Table*. Rijsttafel sendiri merupakan cara penyajian masakan yang muncul pada saat zaman penjajahan Belanda, dengan cara menyajikan berbagai hidangan di satu meja dalam porsi kecil sampai sedang, hal ini bertujuan untuk memperkenalkan keragaman kuliner di daerah tersebut.

Menu Rijsttafel sendiri berisi makanan utama atau *main course*, makanan pendamping atau *side dishes*, dan juga makanan ringan. Berikut susunan menu Rijsttafel yang akan penulis tampilkan:

1. Lentho Singkong Srawut

Lentho Singkong Srawut merupakan makanan kudapan atau pendamping yang berbahan dasar singkong. Singkong diparut terlebih dahulu menjadi bentuk panjang dan pipih, lalu dimbumbui dengan garam dan bawang putih halus. Kemudian parutan singkong tersebut dibentuk menjadi bulat seperti bola lalu digoreng sampai matang.



Gambar 1. 1 Lentho Singkong

2. Soto Gondrong

Soto Gondrong merupakan salah satu menu soto yang unik, dimana biasanya kuah soto berwarna kuning ataupun bening tetapi soto gondrong ini memiliki warna coklat kehitaman. Soto Gondrong memiliki rasa yang unik. Soto Gondrong terdiri dari daging ayam, telur rebus, soun, kecambah, dan kentang yang digoreng. Alasan makanan ini disebut Soto Gondrong dikarenakan nama makanan ini digagas dari ciri fisik penggagas, yaitu berambut gondrong.

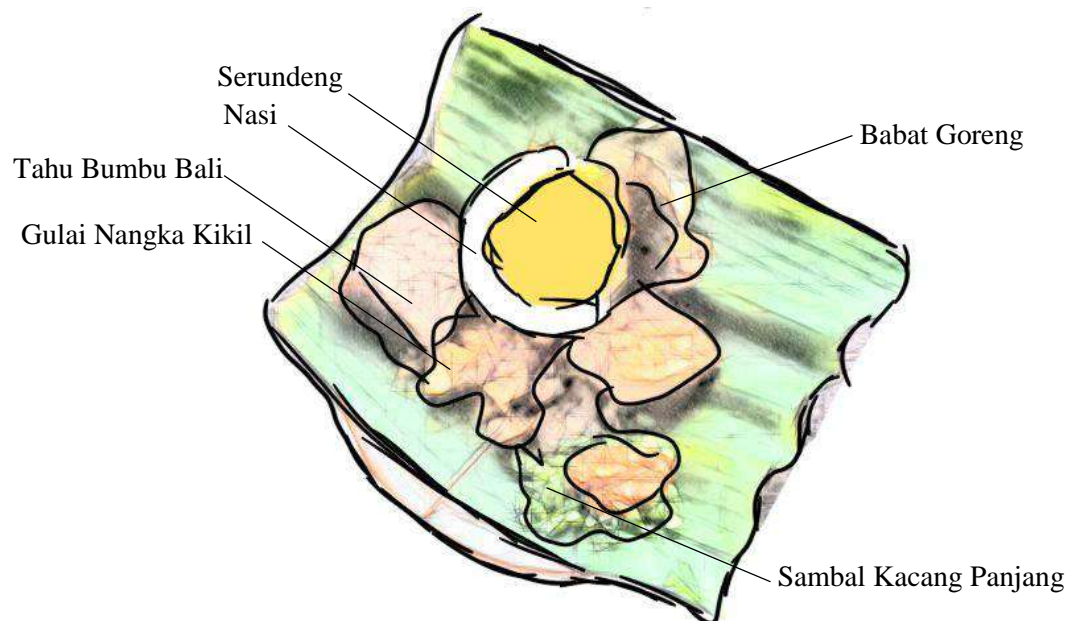


Gambar 1. 2 Soto Gondrong

3. Nasi Punel

Nasi Punel merupakan makanan dari Bangil, Kota Pasuruan. Nasi Punel sendiri berarti nasi yang pulen, nasi yang matangnya pas tidak lembek dan tidak keras juga. Beras yang digunakan sebenarnya sama seperti beras pada umumnya, tetapi prosesnya yang berbeda. Setelah dicuci bersih beras lalu direndam di air panas selama 20 menit baru kemudian dimasak. Teknik ini membuat nasi akan tetap bertekstur pulen saat sudah dingin.

Nasi Punel sendiri awalnya hanya makanan yang biasanya diujakan keliling dari kampung ke kampung lainnya sebagai menu sarapan. Namun seiring berjalannya waktu, Nasi Punel menjadi menu yang tersedia setiap saat dari pagi sampai malam.



Gambar 1. 3 Nasi Punel

4. Sate Komoh

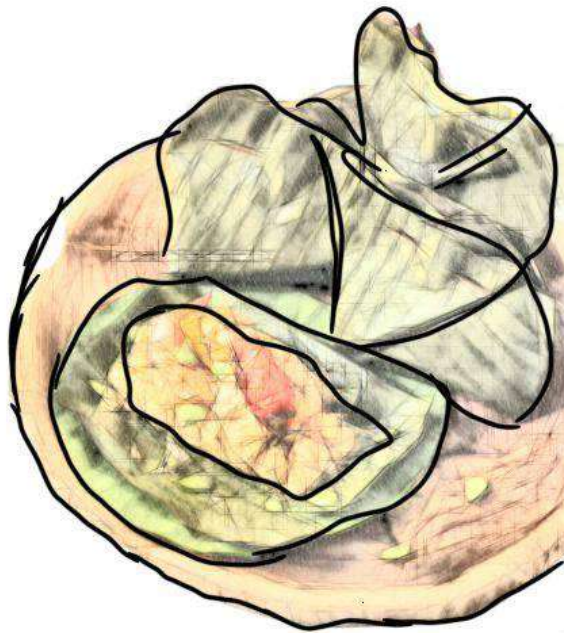
Sate Komoh merupakan makanan khas Kota Pasuruan. Sate Komoh terbuat dari daging yang ditumis terlebih dahulu menggunakan berbagai bumbu lalu dibakar. Penampilan Sate Komoh sedikit berbeda dengan sate lainnya, hal ini disebabkan potongan daging pada Sate Komoh berukuran besar. Sate Komoh memiliki rasa yang khas dikarenakan bumbu dan rempah – rempah yang digunakan cukup banyak. Sate Komoh sendiri dinamakan dari penampilannya yang terkesan kumuh atau berantakan.



Gambar 1. 4 Sate Komoh

5. Botok Tempe

Botok Tempe adalah salah satu masakan yang cukup banyak ditemui di Kota Pasuruan. Botok tempe terdiri dari tempe yang dicampur dengan Kelapa Parut parut dan bumbu halus, kemudian diproses dengan cara dikukus di dalam daun pisang. Selain tempe dan parutan Kelapa Parut, ada juga menu botok tempe yang dicampur dengan udang, kerang, lamtoro, dan lain – lain.



Gambar 1. 5 Botok Tempe

6. Jamu Kebonagung

Jamu Kebonagung merupakan jamu khas Pasuruan. Jamu Kebonagung sendiri dulunya disebut dengan Jamu Belik, sebab jamu ini dibuat menggunakan air yang keluar dari belik atau mata air. Jamu Kebonagung biasa disajikan dingin.



Gambar 1. 6 Jamu Kebonagung

6 COURSES PASURUAN RIJSTAFFEL MENU**“Lentho Singkong Srawut”**

(Singkong Goreng)

“Soto Gondrong”

(Ayam Suwir, Telur Rebus, Soun, Kentang Goreng dan Kecambah)

“Nasi Punel”

(Nasi, Serundeng, Babat Ungkep, Gulai Nangka Kikil, Tahu Bumbu Bali, dan Sambal Kacang Panjang)

“Sate Komoh”

(Daging Sapi yang dibakar dengan bumbu khas)

“Botok Tempe”

(Tempe, Kelapa Parut, Lamtoro, Teri Medan dan Daun Melinjo yang dikukus)

“Jamu Kebonagung”

(Jamu Khas Pasuruan)

1.4 Standard Recipe

Pada proses memasak suatu makanan, kita harus memperhatikan hal yang perlu dilakukan agar dapat menghasilkan masakan yang sesuai dengan selera setiap orang. *Standard Recipe* merupakan suatu kewajiban dalam membuat suatu makanan, adanya *Standard Recipe* membuat kualitas sebuah makanan tetap terjaga dari waktu ke waktu.

Pada pembuatan sebuah makanan, *standard recipe* sangat penting untuk diperhatikan. Hal ini akan mempengaruhi cara mereka menyiapkan makanan, memilih *equipment* dan *utensil* yang cocok, memperkirakan waktu memasak, dan presentasi dari makanan tersebut. Semua hal ini dilakukan untuk menyajikan sebuah masakan yang berkualitas tinggi dan konsisten kepada konsumen agar para konsumen datang kembali ke tempat tersebut.

Tabel 1. 1

Usulan Resep Lentho Singkong Srawut

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : Makanan Pembuka

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 40 gr
 Suhu : Dingin

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	300	gr	Singkong	Kupas, lalu parut menjadi bentuk pipih panjang
		25	gr	Bawang Putih	Haluskan
		10	gr	Garam	
		400	ml	Minyak	
		25	gr	Cabai Bubuk	
2	Hasil				
3	Campurkan	300		Singkong	Di <i>bowl</i> . Sampai merata
		25		Bawang Putih	
		30		Garam	
4	Bentuk			Adonan Singkong	Menjadi bola dengan ukuran diameter 4 cm
5	Panaskan Goreng	400	ml	Minyak Singkong	Di <i>sautoir</i> . Sampai <i>golden brown</i> .
6	Taburkan	25	gr	Cabai Bubuk	Aduk sampai merata
7	Sajikan				

Sumber: youtube.com dan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 2

Usulan Resep Soto Gondrong

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Asal Daerah : Pasuruan

Ukuran Porsi : 200 ml

Jenis Makanan : *Soup*

Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	250	gr	Daging Ayam	Rebus, lalu suwir
		100	gr	Bawang Merah	} Haluskan
		60	gr	Bawang Putih	
		10	gr	Lada	
		20	gr	Ketumbar	
		20	gr	Kunyit	
		30	gr	Jahe	
		15	gr	Lengkuas	
		20	gr	Kemiri	
		160	ml	Minyak Goreng	
		1	gr	Daun Salam	
		2	gr	Daun Jeruk	
		20	gr	Serai	
		1	L	Air	
		20	gr	Daun Bawang	
		15	gr	Garam	
		10	gr	Gula	
		5	gr	MSG	
		260	gr	Telur Ayam	Rebus, potong menjadi 2 bagian
		50	gr	Soun	Rebus
40	gr	Kecambah	Rebus		
100	gr	Kentang	Potong <i>dice</i> , lalu digoreng		
15	gr	Jeruk Limau	Potong		
60	gr	Koya			
20	gr	Seledri	<i>Chopped</i>		
2	Hasil				
3	Tumis	160	ml	Bumbu Halus	Menggunakan <i>sauce pan</i> . Tumis sampai matang
		1	gr	Minyak Goreng	
		2	gr	Daun Salam	
		20	gr	Daun Jeruk	
20	gr	Serai			
4	Masukan	1	L	Air	Aduk hingga mendidih
		20	gr	Daun Bawang	

Tabel 1. 3

Usulan Resep Soto Gondrong

Halaman : 2 dari 2

Asal Daerah : Pasuruan

Jenis Makanan : *Soup*

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran Porsi : 200 ml

Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
5	Tambahkan	15	gr	Garam	
		7	gr	Gula	
		5	gr	MSG	
6	Sajikan	250	gr	Ayam Suwir	Tambahkan kuah soto
		260	gr	Telur Ayam	
		50	gr	Soun	
		40	gr	Kecambah	
		100	gr	Kentang	
7	Masukan	3	Buah	Jeruk Limau	
		60	gr	Koya	
		20	gr	Seledri	
8	Sajikan				

Sumber: <https://correcto.id> dan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 4

Usulan Resep Nasi Punel

Halaman : 1 dari 6
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 250 gr
 Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	250 250 250	gr ml ml	Nasi Punel Beras Air Panas Air	
2	Hasil				
3	Masukan	250 250	gr ml	Beras Air Panas	Aduk selamat 20 menit
4	Masak	250 250	gr ml	Beras Air	Menggunakan <i>sauce pan</i> .Aron sampai matang
5	Sajikan				

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 5

Usulan Resep Nasi Punel

Halaman : 2 dari 6
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 250 gr
 Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Gulai Nangka Kikil	
		100	gr	Nangka	Rebus terlebih dahulu Haluskan
		60	gr	Bawang Merah	
		30	gr	Bawang Putih	
		15	gr	Cabai Merah	
		10	gr	Kemiri	
		60	ml	Minyak	
		350	ml	Air	
		60	gr	Kikil	
		120	ml	Santan	
		5	gr	Jinten	
		5	gr	Pala	
		5	gr	Garam	
		3	gr	Gula	
		3	gr	MSG	
2	Hasil				
3	Tumis	60	ml	Bumbu halus Minyak	Di <i>sauce pan</i> . Sampai matang
4	Masukan	350	ml	Air	Tunggu sampai mendidih
		100	gr	Nangka	
		60	gr	Kikil	
		120	ml	Santan	
5	Masukan	5	gr	Pala	Aduk rata
		5	gr	Jinten	
		5	gr	Garam	
		3	gr	Gula	
		3	gr	MSG	
6	Sajikan				

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 6

Usulan Resep Nasi Punel

Halaman : 3 dari 6
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 250 gr
 Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Tahu Bumbu Bali 30 gr Bawang Merah 15 gr Bawang Putih 15 gr Cabai Merah 10 gr Kemiri 2 gr Jahe 4 gr Kencur 3 gr Kunyit 50 ml Minyak 20 gr Serai 2 gr Daun Jeruk 1 gr Daun Salam 150 gr Tahu Putih 5 gr Garam 3 gr Gula 3 gr MSG	Haluskan
2	Hasil				
3	Tumis	50	ml	Bumbu halus Minyak	Di <i>sauce pan</i> .Sampai matang
4	Masukan	20 2 1	gr gr gr	Serai Daun Jeruk Daun Salam	
5	Masukan	150	gr	Tahu Putih	Yang sudah digoreng
6	Tambahkan	5 3 3	gr gr gr	Garam Gula Mecin	Aduk sampai merata
7	Sajikan				

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 7

Usulan Resep Nasi Punel

Halaman : 4 dari 6
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 250 gr
 Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100 15 10 3 2 2 20 1 2 3 3	gr gr gr gr gr gr ml gr gr gr gr	Serundeng Kelapa Parut Bawang Merah Bawang Putih Kunyit Cabe Merah Cabe Rawit Minyak Daun Jeruk Ketumbar Bubuk Gula Merah Garam	Parut } Haluskan
2	Hasil				
3	Tumis	1	ml gr	Bumbu halus Minyak Daun Jeruk	Di <i>sautese</i> . Sampai matang
4	Masukan	100 2 3 3	gr gr gr gr	Kelapa Parut Parut Ketumbar Bubuk Gula Merah	Aduk merata sampai serundeng mulai kering
5	Sajikan				

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 8

Usulan Resep Nasi Punel

Halaman : 5 dari 6
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 250 gr
 Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200	gr	Babat Goreng Babat Sapi	} Haluskan
		2	gr	Daun Jeruk	
		20	gr	Serai	
		10	gr	Lengkuas	
		6	gr	Garam	
		40	gr	Bawang Merah	
		25	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Kunyit	
		10	gr	Jahe	
		25	ml	Minyak	
		2	gr	Daun Jeruk	
		300	ml	Air	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Gula	
		500	ml	Minyak	
2	Hasil				
3	Rebus	150	gr	Babat Sapi	Sampai bau babat menjadi netral dan empuk. Lalu tiriskan
		2	gr	Daun Jeruk	
		20	gr	Serai	
		10	gr	Lengkuas	
		6	gr	Garam	
4	Tumis	30	ml	Bumbu Halus	Sampai matang
		2	gr	Minyak Daun Jeruk	
5	Masukan	150	gr	Babat Sapi	Aduk hingga merata
6	Tambahkan	300	ml	Air	Diamkan 20 menit sampai bumbu meresap
		5	gr	Garam	
		5	gr	Gula	
7	Goreng			Babat Sapi	Sampai kecoklatan
8	Sajikan				

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 9

Usulan Resep Nasi Punel

Halaman : 6 dari 6
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : *Main Course*
 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 250 gr
 Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Sambal Kacang Panjang	
		40	gr	Cabai Rawit	
		40	gr	Cabai Keriting	
		2	gr	Terasi	
		20	gr	Kacang Panjang	Potong <i>dice</i>
		4	gr	Garam	
		1	gr	Gula	
2	Hasil				
3	Ulek	40	gr	Cabai Rawit	Sampai halus
		40	gr	Cabai Keriting	
		2	gr	Terasi	
4	Masukan	20	gr	Kacang Panjang	Aduk merata
		4	gr	Garam	
		1	gr	Gula	
5	Sajikan				

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 10

Usulan Resep Sate Komoh

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : Makanan pendamping

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 80 gr
 Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50	gr	Bawang Merah	} Haluskan
		30	gr	Bawang Putih	
		30	gr	Cabai Merah	
		15	gr	Kemiri	
		4	gr	Ketumbar	
		2	gr	Jinten	
		4	gr	Kunyit	
		50	gr	Gula Merah	
		10	gr	Garam	
		4	gr	Gula	
		70	ml	Minyak	
		2	gr	Daun Jeruk	
		4	gr	Lengkuas	
		20	gr	Serai	
		400	gr	Daging Sapi	Potong <i>cube</i>
500	ml	Air			
250	ml	Santan			
20	ml	Air Asam Jawa			
2	Hasil				
3	Tumis	70	ml	Bumbu Halus	Menggunakan <i>sauce pan</i> . Sampai matang
		4	gr	Minyak	
		4	gr	Daun Jeruk	
		20	gr	Lengkuas	
4	Masukan	500	gr	Serai	Diamkan sampai bumbu meresap. Lalu tiriskan
		500	ml	Daging Sapi	
		250	ml	Air	
		20	ml	Santan	
5	Tusuk			Daging Sapi	Menjadi sate
6	Bakar			Sate	Sampai kecoklatan
7	Sajikan				

Sumber: resepkoki.id dan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 11

Usulan Resep Botok Tempe

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : Makanan pendamping

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 50 gr
 Suhu : Panas

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 100 60 25 30 60 25 15 20 10 150	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr	Tempe Daun Melinjo Kelapa Parut Ikan Teri Medan Cabai Rawit Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Gula Merah Lengkuas Daun Pisang	Potong <i>dice</i> <i>Slice</i> <i>Slice</i> } Haluskan
2	Hasil				
3	Campurkan	200 60 100 25 30	Gr gr gr gr gr	Tempe Kelapa Parut Daun Melinjo Ikan Teri Medan Cabai Rawit Bumbu Halus	Sampai merata
4	Bungkus	150	gr	Daun Pisang Adonan	Menggunakan daun pisang
5	Kukus			Adonan	Sampai matang
6	Sajikan				

Sumber: youtube.com dan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 12

Usulan Resep Jamu Kebonagung

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Pasuruan
 Jenis Makanan : Minuman

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Porsi : 250 ml
 Suhu : Dingin

No	Metode	Jumlah	Satuan	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50 5 5 10 10 1 500 300	gr gr gr gr gr L gr gr	Kapulaga Cengkeh Merica Kayu Manis Bunga Lawang Air Gula Merah Es Batu	
2	Hasil				
3	Sangrai	10 50 5 5 5 10	gr gr gr gr gr gr	Kembang Pala Kapulaga Cengkeh Merica Bunga Kenanga Kayu Manis	Sampai wangi
4	Masukan	1 500	L gr	Air Gula Tebu Hitam	Aduk sampai rata hingga mendidih. Kemudian saring.
5	Tambah	300	gr	Es Batu	
6	Sajikan				

Sumber: Data Penulis, 2021

1.4.1 Recipe Costing

Dalam akuntansi, *costing* atau penetapan biaya mengacu pada sistem dan proses yang menghitung sejumlah besar uang atau modal yang dihabiskan dalam pembuatan produk yang digunakan dalam bisnis tersebut.

Food Cost adalah pengontrolan biaya yang diterapkan pada operasional dari sebuah perusahaan yang bergerak di bidang kuliner. *Food Cost* itu sendiri sering diaplikasikan di Hotel, Restoran, Kantin, dan sebagainya. (Vernon, 2019:1)

Rumus penghitungan *food cost* sendiri penulis dapatkan dari buku *Food and Beverage Cost Control* (2019:156) Karya Lea R. Dopson. Berikut rumus yang akan penulis gunakan dalam penghitungan *cost* pada resep yang sudah dibuat:

$$\text{Recipe Cost} = \text{Total Ingredients} \times \text{Price}$$

$$\text{Recipe Cost per Portion} = \text{Recipe Costing} : \text{Total Portion}$$

$$\text{Selling Price} = (100/\text{Food Cost}) \times \text{Dish Costing}$$

Mengetahui teori dan rumus-rumus yang berkaitan dengan biaya resep, biaya sidang dan harga jual kepada masyarakat, maka penulis akan menerapkannya dalam penyusunan menu untuk tugas akhir presentasi makanan. Di bawah ini adalah tabel untuk menghitung biaya makanan berdasarkan persiapan penulis:

Tabel 1. 13

Food Cost Lentho Singkong Srawut

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
300	gr	Singkong	Rp 7.000	Rp 2.100
25	gr	Bawang Putih	Rp 25.000	Rp 625
30	gr	Garam	Rp 10.500	Rp 315
400	ml	Minyak	Rp 20.000	Rp 8.000
25	gr	Cabai Bubuk	Rp 100.000	Rp 2.500
		<i>Total Recipe Cost</i>		Rp 13.540
<i>FOOD COST 35%</i>		<i>Recipe Cost per Portion</i>		Rp 2.708
		<i>Selling Price</i>		Rp 7.737

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 14
Food Cost Soto Gondrong

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
250	gr	Daging Ayam	Rp 32.000	Rp 8.000
100	gr	Bawang Merah	Rp 25.000	Rp 2.500
60	gr	Bawang Putih	Rp 30.000	Rp 1.800
10	gr	Lada	Rp 110.000	Rp 1.100
20	gr	Ketumbar	Rp 40.000	Rp 800
20	gr	Kunyit	Rp 14.000	Rp 280
30	gr	Jahe	Rp 30.000	Rp 900
15	gr	Lengkuas	Rp 25.000	Rp 375
20	gr	Kemiri	Rp 43.000	Rp 860
160	ml	Minyak Goreng	Rp 20.000	Rp 3.200
1	gr	Daun Salam	Rp 30.000	Rp 30
2	gr	Daun Jeruk	Rp 25.000	Rp 50
20	gr	Serai	Rp 17.000	Rp 340
1	L	Air	Rp 4.000	Rp 4.000
20	gr	Daun Bawang	Rp 48.000	Rp 960
15	gr	Garam	Rp 10.500	Rp 158
10	gr	Gula	Rp 16.000	Rp 160
5	gr	MSG	Rp 36.000	Rp 180
260	gr	Telur Ayam	Rp 24.000	Rp 6.240
50	gr	Soun	Rp 46.000	Rp 2.300
40	gr	Kecambah	Rp 18.000	Rp 720
100	gr	Kentang	Rp 16.000	Rp 1.600
15	gr	Jeruk Limau	Rp 20.000	Rp 300
60	gr	Koya	Rp 45.000	Rp 2.700
20	gr	Seledri	Rp 19.000	Rp 380
FOOD COST 35%		Total Recipe Cost		Rp 39.933
		Recipe Cost per Portion		Rp 7.987
		Selling Price		Rp 22.819

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 15
Food Cost Nasi Punel

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
250	gr	Beras	Rp 15.000	Rp 3.750
500	ml	Air	Rp 4.000	Rp 4.000
		<i>Total Recipe Cost</i>		Rp 7.750
		<i>Recipe Cost per Portion</i>		Rp 1.550
		<i>Selling Price</i>		Rp 3.875
FOOD COST 40%				

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 16
Food Cost Gulai Nangka Kikil

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
100	gr	Nangka	Rp 15.000	Rp 1.500
60	gr	Bawang Merah	Rp 30.000	Rp 1.800
30	gr	Bawang Putih	Rp 25.000	Rp 750
15	gr	Cabai Merah	Rp 34.000	Rp 510
10	gr	Kemiri	Rp 43.000	Rp 430
60	ml	Minyak	Rp 20.000	Rp 1.200
350	ml	Air	Rp 4.000	Rp 1.400
60	gr	Kikil	Rp 60.000	Rp 3.600
5	gr	Jinten	Rp 50.000	Rp 100
5	gr	Pala	Rp 130.000	Rp 600
120	ml	Santan	Rp 60.000	Rp 7.200
5	gr	Garam	Rp 10.500	Rp 53
3	gr	Gula	Rp 16.000	Rp 48
3	gr	MSG	Rp 36.000	Rp 108
FOOD COST 40%		Total Recipe Cost		Rp 19.399
		Recipe Cost per Portion		Rp 3.879
		Selling Price		Rp 9.699

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 17

Food Cost Tahu Bumbu Bali

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
30	gr	Bawang Merah	Rp 30.000	Rp 900
15	gr	Bawang Putih	Rp 25.000	Rp 375
15	gr	Cabai Merah	Rp 34.000	Rp 510
10	gr	Kemiri	Rp 43.000	Rp 430
2	gr	Jahe	Rp 40.000	Rp 80
4	gr	Kencur	Rp 45.000	Rp 180
3	gr	Kunyit	Rp 14.000	Rp 42
50	ml	Minyak	Rp 20.000	Rp 1.000
20	gr	Serai	Rp 17.000	Rp 340
2	gr	Daun Jeruk	Rp 25.000	Rp 50
1	gr	Daun Salam	Rp 30.000	Rp 30
150	gr	Tahu Putih	Rp 20.000	Rp 3.000
5	gr	Garam	Rp 10.500	Rp 53
3	gr	Gula	Rp 16.000	Rp 48
3	gr	MSG	Rp 36.000	Rp 108
FOOD COST 40%		Total Recipe Cost		Rp 7.230
		Recipe Cost per Portion		Rp 1.446
		Selling Price		Rp 3.615

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 18
Food Cost Serundeng

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
100	gr	Kelapa Parut	Rp 25.000	Rp 2.500
15	gr	Bawang Merah	Rp 30.000	Rp 450
10	gr	Bawang Putih	Rp 25.000	Rp 250
3	gr	Kunyit	Rp 14.000	Rp 42
2	gr	Cabe Merah	Rp 34.000	Rp 68
2	gr	Cabe Rawit	Rp 40.000	Rp 80
20	ml	Minyak	Rp 20.000	Rp 400
1	gr	Daun Jeruk	Rp 42.000	Rp 42
2	gr	Ketumbar Bubuk	Rp 40.000	Rp 80
3	gr	Gula Merah	Rp 27.000	Rp 81
3	gr	Garam	Rp 10.500	Rp 32
FOOD COST 35%		Total Recipe Cost		Rp 4.025
		Recipe Cost per Portion		Rp 805
		Selling Price		Rp 2.300

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 19
Food Cost Babat Goreng

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
200	gr	Babat Sapi	Rp 50.000	Rp 10.000
2	gr	Daun Jeruk	Rp 42.000	Rp 84
20	gr	Serai	Rp 17.000	Rp 340
10	gr	Lengkuas	Rp 25.000	Rp 250
6	gr	Garam	Rp 10.500	Rp 63
40	gr	Bawang Merah	Rp 30.000	Rp 1.200
25	gr	Bawang Putih	Rp 25.000	Rp 625
5	gr	Kunyit	Rp 14.000	Rp 70
10	gr	Jahe	Rp 30.000	Rp 300
25	ml	Minyak	Rp 20.000	Rp 500
2	gr	Daun Jeruk	Rp 25.000	Rp 50
300	ml	Air	Rp 4.000	Rp 1.200
5	gr	Garam	Rp 10.500	Rp 53
5	gr	Gula	Rp 16.000	Rp 80
FOOD COST 35%		Total Recipe Cost		Rp 14.815
		Recipe Cost per Portion		Rp 2.963
		Selling Price		Rp 8.465

Sumber: Data Penulis. 2021

Tabel 1. 20

Food Cost Sambal Kacang Panjang

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
40	gr	Cabai Rawit	Rp 40.000	Rp 1.600
40	gr	Cabai Keriting	Rp 35.000	Rp 1.400
2	gr	Terasi	Rp 42.000	Rp 84
20	gr	Kacang Panjang	Rp 12.000	Rp 240
4	gr	Garam	Rp 10.500	Rp 42
1	gr	Gula	Rp 16.000	Rp 16
FOOD COST 35%		Total Recipe Cost		Rp 3.382
		Recipe Cost per Portion		Rp 676
		Selling Price		Rp 1.933

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 21
Food Cost Sate Komoh

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
50	gr	Bawang Merah	Rp 30.000	Rp 1.500
30	gr	Bawang Putih	Rp 25.000	Rp 750
30	gr	Cabai Merah	Rp 34.000	Rp 1.020
15	gr	Kemiri	Rp 43.000	Rp 645
4	gr	Ketumbar	Rp 40.000	Rp 160
2	gr	Jinten	Rp 50.000	Rp 100
4	gr	Kunyit	Rp 14.000	Rp 56
50	gr	Gula Merah	Rp 27.000	Rp 1.350
10	gr	Garam	Rp 10.500	Rp 105
4	gr	Gula	Rp 16.000	Rp 64
70	ml	Minyak	Rp 20.000	Rp 1.400
2	gr	Daun Jeruk	Rp 25.000	Rp 50
4	gr	Lengkuas	Rp 25.000	Rp 100
20	gr	Serai	Rp 17.000	Rp 340
400	gr	Daging Sapi	Rp 112.000	Rp 44.800
500	ml	Air	Rp 4.000	Rp 2.000
250	ml	Santan	Rp 60.000	Rp 15.000
20	ml	Air Asam Jawa	Rp 30.000	Rp 600
FOOD COST 35%		Total Recipe Cost		Rp 70.040
		Recipe Cost per Portion		Rp 14.008
		Selling Price		Rp 35.020

Sumber: Data Penulis, 2021

Tabel 1. 22

Food Cost Botok Tempe

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
200	gr	Tempe	Rp 25.000	Rp 5.000
60	gr	Kelapa Parut	Rp 25.000	Rp 1500
100	gr	Daun Melinjo	Rp 30.000	Rp 3.000
25	gr	Ikan Teri Medan	Rp 70.000	Rp 1.750
30	gr	Cabai Rawit	Rp 40.000	Rp 1.200
60	gr	Bawang Merah	Rp 30.000	Rp 1.800
25	gr	Bawang Putih	Rp 25.000	Rp 625
15	gr	Kemiri	Rp 43.000	Rp 645
20	gr	Gula Merah	Rp 27.000	Rp 540
10	gr	Lengkuas	Rp 25.000	Rp 250
150	gr	Daun Pisang	Rp 10.000	Rp 1.500
FOOD COST 35%		<i>Total Recipe Cost</i>		Rp 17.810
		<i>Recipe Cost per Portion</i>		Rp 3.562
		<i>Selling Price</i>		Rp 10.100

Sumber: Data Olahan Penulis, 2021

Tabel 1. 23

Food Cost Jamu Kebonagung

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
50	gr	Kapulaga	Rp 30.000	Rp 1.500
5	gr	Cengkeh	Rp 80.000	Rp 400
5	gr	Merica	Rp 100.000	Rp 500
10	gr	Kayu Manis	Rp 92.000	Rp 920
10	gr	Bunga Lawang	Rp 230.000	Rp 1.150
1	L	Air	Rp 4.000	Rp 4.000
500	gr	Gula Merah	Rp 18.000	Rp 9.000
300	gr	Es Batu	Rp 1.000	Rp 300
FOOD COST 35%		<i>Total Recipe Cost</i>		Rp 17.770
		<i>Recipe Cost per Portion</i>		Rp 3.554
		<i>Selling Price</i>		Rp 10.154

Sumber: Data Penulis, 2021

1.4.2 Nutritional Value

“Gizi adalah suatu proses organisme menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses pencernaan, absorpsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ-organ, serta menghasilkan energi.”(Supriasa, 2001).

Penelitian gizi sendiri mempelajari hubungan antara makanan dan minuman dalam hal yang berkaitan dengan kesehatan supaya kita dapat menentukan pola makan yang optimal agar tubuh tetap sehat dan *fit*. Berikut tabel *nutritional value* yang sudah penulis rangkum:

Tabel 1. 24

Nutritional Value Lentho Singkong Srawut

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Singkong	300	318	114,18	0,84	4,08	42	5,1
Bawang Putih	25	16,668	4,12533	0,08334	0,79173	4,167	0,12501
Garam	30	-	-	-	-	4650	-
Minyak	400	3272,67	-	363,63	-	-	-
Cabai Bubuk	25	124,95	16,66	-	-	16,66	-
Total		3732,29	134,97	364,55	4,87	4712,83	5,22501
Per serving		746,458	26,9931	72,91067	0,97435	942,565	1,045

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 25

Nutritional Value Soto Gondrong

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Daging Ayam	250	487,5	-	19,3	73,875	982,5	-
Bawang Putih	100	66,68	16,5033	0,3334	3,1673	16,67	0,5001
Bawang Merah	60	290	70,8	0,6	6,4	20	30
Lada	10	33,3	6,66	-	-	-	-
Ketumbar	20	59,6	10,998	3,554	2,474	7	-
Kunyit	20	70,8	12,986	1,976	1,566	7,6	0,642
Jahe	30	24	5,331	0,225	0,546	3,9	0,51
Lengkuas	15	3,6	0,6585	0,081	0,2175	3,45	0,264
Kemiri	20	138,2	2,772	14,394	1,834	-	0,794
Minyak Goreng	160	1309,05	-	145,45	-	-	-
Daun Salam	1	0,56	0,75	0,08	0,08	-	-
Daun Jeruk	2	0,8	1,08	0,06	0,2	-	-
Serai	20	19,8	5,062	0,098	0,364	1,2	-
Air	1000	-	-	-	-	-	-
Daun Bawang	20	12,2	2,83	0,06	0,3	4	0,78
Garam	15	-	-	-	-	5813,7	-
Gula	10	38,7	9,998	-	-	-	9,991
MSG	5	-	-	-	-	-	5
Telur Ayam	260	382,2	2,002	25,844	32,708	364	2,002
Soun	50	175,5	43,045	0,03	0,08	5	-
Kecambah	40	11,6	1,876	0,192	1,436	2,4	0,736
Kentang	100	77	17,47	0,09	2,02	6	0,78
Jeruk Limau	15	4,5	1,65	0,03	0,105	-	0,255
Koya	60	324,6	30,048	21,114	3,996	818,4	1,134
Seledri	20	2,8	0,594	0,034	0,138	16	0,366
Total		3532,99	243,1138	233,5454	131,507	8071,82	53,7541
Per serving		706,326	48,25676	46,68108	26,2454	1614,364	10,75082

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 26

Nutritional Value Nasi Punel

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Beras	250	322,5	69,75	0,7	6,65	912,5	0,125
Air	500	-	-	-	-	-	-
Total		322,5	69,75	0,7	6,65	912,5	0,125
Per serving		64,5	13,95	0,14	1,33	182,5	0,025

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 27

Nutritional Value Gulai Nangka Kikil

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Nangka	100	94	24	0,3	1,47	3	-
Bawang Merah	60	25,2	6,07	0,05	0,55	1,8	2,57
Bawang Putih	30	44,7	9,918	0,15	1,908	5,1	0,3
Cabai Merah	15	47,7	8,4945	2,5905	1,8015	4,5	1,551
Kemiri	10	69,1	1,386	7,197	0,917	-	0,397
Minyak	60	54	-	6	-	-	-
Air	350	-	-	-	-	-	-
Kikil	60	60	2,496	2,718	6,528	124,2	0,156
Santan	120	276	6,648	28,608	2,868	18	4,008
Jinten	5	18,75	2,212	1,113	0,8905	8,4	0,1
Pala	5	26,25	2,114	1,815	0,23	0,8	1,44
Garam	5	-	-	-	-	1937,9	-
Gula	3	11,61	2,9994	-	-	-	2,997 3
MSG	3	-	-	-	-	-	-
Total		682,31	62,008	47,6115	16,0445	2094,5	11,97 73

Per serving		136,462	12,402	9,5223	3,2089	418,9	2,39546
--------------------	--	----------------	---------------	---------------	---------------	--------------	----------------

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 28

Nutritional Value Tahu Bumbu Bali

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Bawang Merah	30	12,6	3,033	0,024	0,276	0,9	1,284
Bawang Putih	15	22,35	4,959	0,075	0,954	2,55	0,15
Cabai Merah	15	47,7	8,4945	2,5905	1,8015	4,5	1,551
Kemiri	10	69,1	1,386	7,197	0,917	-	0,397
Jahe	2	1,6	0,3554	0,015	0,0364	0,26	0,034
Kencur	4	8,2	1,8	0,016	0,172	2,2	0,004
Kunyit	3	10,62	1,9479	0,2964	0,2349	1,14	0,0963
Minyak	50	45	-	5	-	-	-
Serai	20	19,8	5,062	0,098	0,364	1,2	-
Daun Jeruk	2	0,8	1,08	0,06	0,2	-	-
Daun Salam	1	0,56	0,75	0,08	0,08	-	-
Tahu Putih	150	117	3,15	7,425	11,955	15	0,645
Garam	5	-	-	-	-	1937,9	-
Gula	3	11,61	2,9994	-	-	-	2,9973
MSG	3	-	-	-	-	-	-
Total		370,04	35,215	22,9349	17,4368	1965,65	7,1586
Per serving		74,008	7,043	4,58698	3,48736	393,13	1,43172

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 29

Nutritional Value Serundeng

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Kelapa Parut	100	354	15,23	33,49	3,33	20	6,23

Bawang Merah	15	6,3	1,5165	0,012	0,138	0,45	0,642
Bawang Putih	10	14,9	3,306	0,05	0,636	1,7	0,1
Kunyit	3	10,62	1,9479	0,2964	0,2349	1,14	0,0963
Cabe Merah	2	6,36	1,1326	0,3454	0,2402	0,6	0,2068
Cabe Rawit	2	6,36	1,1326	0,3454	0,2402	0,6	0,2068
Minyak	20	18	-	2	-	-	-
Daun Jeruk	1	0,4	0,54	0,03	0,1	-	-
Ketumbar Bubuk	2	5,96	1,0998	0,3554	0,2474	0,7	-
Gula Merah	3	11,31	2,9199	0	0	1,17	2,8863
Garam	3	-	-	-	-	1162,74	-
Total		434,21	28,825	36,9246	5,1667	1189,1	10,3682
Per serving		86,842	5,7651	7,38492	1,03334	237,82	2,07364

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 30

Nutritional Value Babat Goreng

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Babat Sapi	200	188	3,98	8,1	23,42	136	-
Daun Jeruk	2	0,8	1,08	0,06	0,2	-	-
Serai	20	19,8	5,062	0,098	0,364	1,2	-
Lengkuas	10	2,4	0,439	0,054	0,145	2,3	0,176
Garam	6	-	-	-	-	2325,48	-
Bawang Merah	40	16,8	4,044	0,032	0,368	1,2	1,712
Bawang Putih	25	37,25	8,265	0,125	1,59	4,25	0,25
Kunyit	5	17,7	3,2465	0,494	0,3915	1,9	0,1605
Jahe	10	8,885	-	0,91	-	-	-
Minyak	25	22,5	-	2,5	-	-	-
Daun Jeruk	2	0,8	1,08	0,06	0,2	-	-

Air	300	-	-	-	-	-	-
Garam	5	-	-	-	-	1937,9	-
Gula	5	19,35	4,999	-	-	-	4,9955
Total		334,285	32,196	12,433	26,6785	4410,23	7,294
Per serving		66,857	6,4391	2,4866	5,3357	882,046	1,4588

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 31

Nutritional Value Sambal Kacang Panjang

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Cabai Rawit	40	170	30	10	3,6	-	-
Cabai Keriting	40	127	22,65	6,91	4,8	12	4,14
Terasi	2	3	0,2	0,06	0,45	0	-
Kacang Panjang	20	6	1,43	0,02	0,36	1	0,28
Garam	4	-	-	-	-	1550	-
Gula	1	4	1	-	-	-	1
Total		310	55,28	16,99	9,21	1563	5,42
Per serving		62	11,056	3,398	1,842	312,6	1,084

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 32

Nutritional Value Sate Komoh

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Bawang Merah	50	21	5,06	0,04	0,46	2	2,14
Bawang Putih	30	45	9,93	0,15	1,91	5	0,3
Cabai Merah	30	95	16,99	5,18	3,6	9	3,1
Kemiri	15	104	2,08	10,8	1,38	-	0,6
Ketumbar	4	1	0,15	0,02	0,09	2	0,03
Jinten	2	8	0,88	0,45	0,36	3	0,04
Kunyit	4	14	2,6	0,4	0,31	2	0,13
Gula Merah	50	188	48,67	-	-	20	48,1
Garam	10	-	-	-	-	3876	-
Gula	4	15	4	-	-	-	4
Minyak	70	573	-	63,64	0	-	-
Daun Jeruk	2	0,8	1,08	0,06	0,2	-	-
Lengkuas	4	1	0,18	0,02	0,06	1	0,07
Serai	20	20	5,06	0,1	0,36	1	-
Daging Sapi	400	1152	-	78,16	105,32	1536	-
Air	500	-	-	-	-	-	-
Santan	250	345	8,31	35,76	3,44	22	5,01
Air Asam Jawa	20	48	12,5	0,12	0,56		
Total		2630,8	117,49	194,9	118,05	5479	63,52
Per serving		526,16	23,498	38,98	23,61	1095,8	12,704

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 33

Nutritional Value Botok Tempe

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Tempe	200	386	18,8	21,6	37,08	18	-
Kelapa Parut	60	184	8,43	16,39	1,84	12	3,73
Daun Melinjo	100	104	21,25	1,25	5,01	5	0,81
Ikan Teri Medan	25	52	-	2,43	7,22	917	-
Cabai Rawit	30	95	16,99	5,18	3,6	9	3,1
Bawang Merah	60	25	6,07	0,05	0,55	2	2,57
Bawang Putih	25	37	8,27	0,13	1,59	4	0,25
Kemiri	15	104	2,08	10,8	1,38	-	0,6
Gula Merah	20	75	19,47	-	-	8	19,24
Lengkuas	10	2	0,44	0,05	0,14	2	0,18
Daun Pisang	150	-	-	-	-	-	-
Total		880	93,37	41,49	56,57	965	26,75
Per serving		176	18,674	8,298	11,314	193	5,35

Sumber: fatsecret.co.id

Tabel 1. 34

Nutritional Value Jamu Kebonagung

Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Kapulaga	50	156	32,24	3,35	5,38	9	0,81
Cengkeh	5	1	0,26	0,02	0,06	1	0,14
Merica	5	17	3,33	-	-	-	-
Kayu Manis	10	26	7,99	0,32	0,39	3	0,22
Kembang Lawang	10	16,8	1,771	0,6	0,88	0,8	-
Air	1	-	-	-	-	-	-
Gula Merah	500	75	19,47	-	-	8	19,24
Es Batu	300	-	-	-	-	-	-
Total		324,6	63,29	6,99	6,53	39	20,41
Per serving		64,92	12,658	1,398	1,306	7,8	4,082

Sumber: nutritionix.com

1.4.3 Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Latihan atau Trial

Penulis akan melaksanakan kegiatan latihan *Food Presentation* di kediaman penulis yang berada di Komp. Pemda K 115 4/14 Kota Cimahi.

2. Tempat dan Waktu Pelaksanaan *Food Presentation*

Penulis belum mengetahui kegiatan *Food Presentation* pada Januari 2022 akan dilaksanakan di Kampus STP NHI Bandung atau secara online.