

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jawa Tengah merupakan provinsi yang terbentuk pada zaman Hindia Belanda. Sampai tahun 1905, Jawa Tengah terdiri dari 5 wilayah atau yang disebut *Gewesten* yaitu Pati, Semarang, Kedu, Pekalongan, dan Banyumas. Pada tahun itu juga dilakukan desentralisasi dengan membentuk Kotapraja (*gemeente*) yang otonom terdiri dari Tegal, Pekalongan, Magelang, Semarang, dan juga Salatiga. Jawa Tengah terletak di bagian tengah Pulau Jawa yang berbatasan dengan Provinsi Jawa Barat di sebelah barat, Jawa Timur di bagian Timur, Samudera Hindia dan Daerah Istimewa Yogyakarta di bagian selatan, serta Laut Jawa di bagian utara. Lembaga Penelitian Tanah Bogor tahun 1969 mengatakan bahwa keadaan tanah di Jawa Tengah relatif subur dengan dominasi tanah *latosol*, *aluvial*, dan *grumusol*. (Salatiga, 2017)

Salatiga adalah salah satu kota kecil yang terletak di Provinsi Jawa Tengah. Kota ini terletak di antara Gunung Merbabu dan Gunung kecil lainnya seperti Gunung Ungaran dan Gunung Telomoyo. Kota ini memotong 3 kota besar di Jawa Tengah yaitu Solo, Semarang, dan Yogyakarta. Salatiga juga merupakan penghubung jalan Negara yaitu antara Semarang dan Surakarta.

Secara geografis, Kota Salatiga terletak di tengah wilayah kabupaten Semarang. Terletak antara $007^{\circ} 17'$ dan $007^{\circ} 17' 23''$ Lintang Selatan dan antara $110^{\circ} 27' 56,81''$ dan $110^{\circ} 32' 4,64''$ Bujur Timur. Luas Salatiga adalah 56,781

Km² terbagi menjadi 4 kecamatan dan 23 kelurahan. Kota Salatiga berada pada ketinggian 450-825 meter diatas permukaan laut dan berada pada morfologi pegunungan yang membuat Salatiga beriklim tropis dengan suhu rata-rata antara 23⁰-24⁰ C. Salatiga memiliki jenis tanah yang dapat diklarifikasikan menjadi dua, yaitu, tanah latosol cokelat dan latosol cokelat tua. Jenis tanah latosol cokelat dapat memproduksi tanaman yang produktivitasnya sedang hingga tinggi seperti padi, palawija, sayuran, dan buah-buahan. Sedangkan, tanah latosol cokelat tua dapat memproduksi tanaman hortikultura seperti kopi, teh, dan pisang yang biasanya dijumpai di bagian selatan Kota Salatiga. Kesuburan Kota Salatiga juga dikarenakan konsentrasi air yang baik. Memiliki 3 sumber mata air utama dengan debit air yang cukup besar yaitu Kalitaman, Benoyo, Kalisumbo. Karena sumber mata air inilah beberapa daerah di Salatiga menggunakan nama-nama seperti mata airnya yaitu Kalitaman, Kalisumbo, Kalibodri, Kalimangkal, dan lain-lain. (Salatiga, 2017)

Kota Salatiga berawal dari kisah legenda Ki Ageng Pandanaran yang serakah namun kemudian menjadi baik setelah bertemu dengan Sunan Kalijaga. Untuk menebus keserakahan, Ki Ageng Pandanaran bersedia ikut Sunan Kalijaga mengembara. Istrinya, Nyai Ageng juga ikut mengembara namun Ia tidak mau meninggalkan harta dan emas sehingga kembali dahulu untuk mengambil hartanya. Dalam perjalanannya lagi, Nyi Ageng bertemu dengan 3 orang penyamun dan 3 orang itu merampoknya. Dari itulah, Sunan Kalijaga menamai daerah perampokan itu “Salatiga” yang berarti Salah Tiga. Selain itu, terdapat juga prasasti Plumpungan yang berisi adanya tokoh agama Dewi Trisala yang

memiliki kekuatan supranatural dan dalam prasasti tersebut tertulis “semoga bahagia, selamatlah rakyat sekalian”.

(Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Salatiga, 2018) Jumlah penduduk Kota Salatiga semakin meningkat. Pada tahun 2018 mencapai hampir 200.000 masyarakat Kota Salatiga. Penduduk Kota Salatiga merupakan penduduk dengan mayoritas Suku Jawa. Namun, Salatiga sebenarnya merupakan salah satu daerah di Indonesia yang sangat heterogen. (Ali, 2017) “Dengan penduduk yang sangat beragam, disebut juga Indonesia Mini, Salatiga cocok sebagai percontohan pendidikan kebhinekaan.” Potensi kebhinekaan yang sangat tinggi tersebut didorong dengan adanya 39 etnis yang ada di Kota Salatiga serta 6 agama dan kepercayaan. Kirab budaya yang diselenggarakan setiap tahun menjadi potret Salatiga dengan sebutan Indonesia Mini. (BPS, 2015) Islam adalah agama terbesar di Salatiga yaitu 78%, diikuti oleh Agama Protestan 16%, Katolik 5%, dan agama lainnya yaitu Hindu, Budha, Konghucu, dan kepercayaan lain kurang dari 1%. Salatiga merupakan satu dari sedikit Kota di Jawa Tengah yang mengadakan acara natal tidak di dalam ruangan.

Salatiga memiliki penghasilan ekonomi dari beberapa sektor, yaitu, sektor pertanian, industri pengolahan, pertambangan dan penggalian, listrik, gas, dan air minum, perdagangan, bangunan, hotel dan restoran, keuangan, pengangkutan dan komunikasi, persewaan dan jasa perusahaan, dan jasa-jasa. Pemerintah Kota Salatiga memanfaatkan lahan pekarangan rumah tangga untuk mengatasi keterbatasan terhadap luas lahan pertanian. Menurut Badan Pusat Statistik Kota Salatiga tahun 2018, jenis usaha utama dengan nilai produksi tertinggi adalah bidang peternakan dengan jumlah rumah tangga usaha pertanian

sebesar 2.880 rumah, diikuti oleh usaha utama tanaman padi dengan jumlah 1.835 rumah. Namun, sumber penghasilan utama terletak pada jenis usaha tanaman padi dengan jumlah rumah tangga aktif 862 rumah, diikuti oleh jenis usaha peternakan dengan jumlah rumah tangga aktif 632 rumah. (BPS Pertanian Salatiga, 2018)

Saat ini, pemerintah Kota Salatiga fokus pada pengembangan alternatif produk pertanian pada sektor perikanan dan pertanian tanaman hortikultura. Pada sektor perikanan, Kota Salatiga memiliki 2 jenis kolam yaitu kolam ikan air tawar dan kolam untuk jenis ikan lele. Kolam ikan lele menjadi pilihan rakyat untuk dibudidayakan dan sampai pada tahun 2019 mencapai luas kolam ikan lele yaitu 27.583 m² dengan produksi 724.660 kg. Untuk kolam air tawar masih berada pada luas 4.215 m² dengan produksi 40.143 kg. Untuk tanaman hortikultura, panen terbesar diraih oleh buah Alpukat dengan produksi mencapai 2.879 kuintal. (Kota Salatiga dalam Angka, 2019)

Salatiga juga memiliki sektor pariwisata yang bermacam-macam. Sektor pariwisata Kota Salatiga antara lain, Balai Reservoir Wisata Pengetahuan Penyakit Duver, Desa Wisata Tingkir Lor, Pemandian Kalitaman, Selasar Kartini, Taman Kota Salatiga, Taman Tingkir Kota Salatiga, Wahan Waterboom Dreamland, dan Wisata Kopeng Salatiga. Salatiga juga dekat dengan tempat wisata Cimori yang bahkan lebih besar dibandingkan dengan yang ada di tempat aslinya. Disana terdapat juga Rumah Khalwat Roncali dan Gedono yang terkenal juga dengan sejarahnya yang menarik. Rumah Khalwat atau yang biasa kita sebut dengan susteran ini dimula dengan seorang raja gula yang terkenal yaitu Oei Tiong Ham yang berasal dari Semarang. Oei Tiong Ham ini memiliki villa yang ada di Jalan Diponegoro Salatiga. Rumah tersebut sangat luas bahkan ada kebun

binatang di dalamnya. Villa yang terlihat sangat mewah dengan lukisan mahal dan dinding dari marmer itu harus disita oleh pemerintah karena kesalahan anak dari gundiknya. Villa inilah yang akhirnya dibeli oleh susteran roncali untuk dijadikan rumah khalwat. Ketika penulis masuk kesana, penulis sangat tercengang dengan besarnya dan luasnya bangunan tersebut, bahkan ada area yang khusus untuk pohon pinusnya. Salatiga juga dikenal dengan sebutan kota Pendidikan atau kota pelajar yang terkenal dengan *International School* terbaiknya yaitu Mountain View. Adanya sekolah *International* itu juga karena di Salatiga ini banyak *expatriate* karena ada banyak kawasan industri berikat. Selain Mountain View, sebab Kota Salatiga disebut kota Pendidikan karena punya 4 perguruan tinggi antara lain STAIN, STIE AMA, STIBA SW, dan UKSW. UKSW sendiri sampai disebut sebagai “Indonesia Mini” karena variasi mahasiswa dari berbagai suku di Indonesia dan kegiatan rutin tahunan ragam budaya nusantara yang diadakan didalamnya. (Selayang Pandang Kota Salatiga, 2020)

Selain itu, kuliner Salatiga juga merupakan salah satu sektor yang paling diminati, termasuk bagi penulis. Jawa Tengah memang terkenal akan kulinernya yang beragam dan sangat murah, begitu juga dengan Salatiga. Kuliner merupakan hasil olahan masakan yang berupa lauk pauk, makanan, serta minuman. Setiap daerah memiliki cita rasa kulinernya masing-masing. Cita rasa adalah atribut makanan yang menggabungkan panca indera yang terdiri dari penampakan, tekstur, bau, rasa, dan suhu. Sajian menurut KBBI berarti hidangan yang sudah disediakan dalam satu tempat untuk dimakan. Sajian cita rasa kuliner maksudnya adalah menyediakan makanan serta minuman yang memiliki penampilan, tekstur, bau, rasa, dan suhu tertentu. (Lektur, 2020)

Kuliner yang sangat melekat bagi penulis dari Salatiga adalah Sate Sapi Suruh, Ronde Jago, Empal Maju, dan Gethuk Ketek. Namun, selain dari makanan tersebut, masih banyak lagi kuliner Kota Salatiga yang wajib dikunjungi wisatawan. Kota Salatiga memang kota kecil yang terletak di Jawa Tengah dan kota ini belum terlalu populer bahkan bagi masyarakat Indonesia. Kota ini memang bukan termasuk kota andalan pariwisata dan memang adalah kota pensiunan dan kota yang kecil tapi kota ini berstatus Kota Madya yang mana status nya sama dengan Kota Semarang. Dengan berbagai informasi yang disebutkan diatas penulis akan mengambil judul “Sajian Cita Rasa Kuliner Khas Kota Salatiga, Jawa Tengah” agar paling tidak untuk masyarakat Indonesia di pulau Jawa melirik Kota Salatiga dan mau menjadikan Kota Salatiga tujuan wisata umum dan wisata kuliner, meskipun kota ini hanyalah kota transit pariwisata.

1.2 Tujuan

Tujuan Formal:

1. Penelitian kuliner Kota Salatiga ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat menempuh ujian akhir Program Studi Manajemen Tata Boga, Program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tujuan Operasional:

1. Memperkenalkan kuliner Kota Salatiga, Jawa Tengah yang belum banyak diketahui masyarakat Indonesia dengan model bisnis warung makan.

2. Untuk mempromosikan Kota Salatiga beserta kuliner khasnya yang belum populer dikalangan masyarakat Indonesia sehingga menarik minat masyarakat untuk datang dan mencicip.
3. Menjadikan Kota Salatiga melalui kulinernya sebagai daya tarik masyarakat yang dapat membantu perkembangan ekonomi, sosial, dan budaya Kota Salatiga.

1.3 Usulan Produk Makanan

Penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini akan menyajikan citarasa kuliner Kota Salatiga, Jawa Tengah dalam bentuk *rijsttafel*. *Rijsttafel* sendiri merupakan bahasa Belanda yang dalam arti harafiahnya adalah “Meja Nasi”. Menurut ahli kuliner Belanda, Karin Engelbrecht, *rijsttafel* pada umumnya terdiri dari puluhan hidangan dengan berbagai tekstur dan rasa yang disajikan dalam porsi kecil bersama dengan nasi (Merdeka, 2015). Penulis mengambil beberapa menu yang terdiri dari makanan kudapan, sup, makanan utama, sambal, dan minuman yang disajikan bersama diatas meja. Pilihan menu diambil dari kekhasan cita rasa kuliner dan keberadaan makanan populer di Kota Salatiga. Dari hasil pencarian literatur dan wawancara narasumber yaitu dari penjual kuliner Salatiga, berikut susunan menu yang akan penulis presentasikan :

9 COURSES KOTA SALATIGA RIJSTTAFEL MENU

“Rolade Singkong”

(Adonan daun singkong, tahu, dan telur yang digulung dan digoreng)

“Soto Esto”

(Soto kuah kuning dengan irisan daging ayam, taugé, dan taburan kerupuk karak khas Salatiga)

“Nasi Goreng Jagung”

(Jagung tua kukus yang dimasak seperti nasi goreng)

“Sate Sapi Suruh”

(Sate Sapi yang telah dimarinasi oleh kayu manis kemudian disajikan dengan bumbu kacang)

“Opor Bebek”

(1/4 potong daging bebek bertulang dengan kuah opor kuning dan taburan bawang goreng)

“Pecel Keong”

(Bayam, kol, dan taugé rebus yang disajikan dengan bumbu kacang dan disiram keong oseng)

“Sambel Tumpang Koyor”

(Sambal yang terbuat dari cabai, tempe semangit, kerupuk karak, dan urat kaki sapi)

“Gethuk Kethek”

(Singkong kukus, gula putih, dan kelapa parut)

“Kopi Babah Kacamata”

(Minuman Kopi Hitam Robusta Khas Salatiga)

1. **Rolade Daun Singkong**

Makanan khas Salatiga yang satu ini merupakan kudapan yang sedari dulu sudah menjadi makanan favorit masyarakat Salatiga sejak tahun 1900-an. Kota Salatiga memang terkenal dengan hasil singkongnya. Di Salatiga sendiri, kita dapat menemukan rolade singkong ini di banyak tempat termasuk ada pada penjual *tenongan*. Salatiga yang merupakan kota jajahan Belanda merupakan tempat peristirahatan para menir. Sambil beristirahat ditemani dengan teh, camilan ini menjadi makanan wajib bagi orang Salatiga.

Camilan ini terbuat dari daun singkong yang direbus kemudian digulung dengan tahu putih yang sudah dihancurkan dan dibumbui, kemudian dimasukan kedalam adonan tepung atau telur lalu digoreng. (Kabar Kuliner, 2013)

2. **Soto Esto**

Salatiga juga memiliki makanan yang segar dan populer yaitu Soto Esto. Soto Esto sudah hadir sejak tahun 1953 oleh Bapak Martosentiko dan merupakan soto dengan kuah kuning. Nama Soto Esto ini berasal dari daerah di Salatiga yang bernama Esto. Esto sendiri merupakan daerah pool Bus trayek Salatiga dan Ambarawa. Pendiri soto ini pertama kali membuka warung soto di depan pool P.O Bus Esto, dari situlah pemilik memberi nama warung sotonya dengan nama warung Soto Esto. (Kabar Kuliner, 2013) Makanan

ini sebenarnya merupakan hidangan utama di Salatiga karena makanan soto bagi orang Indonesia selalu dimakan bersama dengan nasi. Namun, makanan ini juga dapat dikategorikan sebagai sup bila tidak dimakan bersama dengan nasi.

Di dalam soto ini terdapat suiran daging ayam, sayur tauge, dan yang khas dari soto ini adalah adanya taburan kerupuk karak khas Salatiga. Selain itu, di dalam soto ini tidak terdapat bihun atau soun yang biasanya selalu ada di dalam soto. Saat memesan soto ini, kita dapat memakannya bersama makanan pendamping seperti sate kerang, sate telur puyuh, atau perkedel. (Kompasiana, 2018)

3. Nasi Goreng Jagung

Nasi Goreng Jagung merupakan makanan yang unik dan sehat yang dibuat 15 tahun yang lalu oleh Ibu Lani. Ibu Lani berasal dari daerah Kopeng yang terletak di Kota kecil Jawa Tengah yaitu Salatiga. Menurut anak dari Ibu Lani, Andi, dulu ibunya memang tidak bisa diam jadi suka pergi ke pasar dan suka memasak. Sebenarnya Nasi Jagung sendiri sudah ada di Salatiga untuk waktu yang lama, namun dimakan tanpa diolah, hanya dimakan bersama dengan urap. Melihat bahwa, jagung ini sehat dan enak, Ibu Lani mulai membuat inovasi makanan baru yaitu Nasi Goreng dari jagung. Jagung memiliki nilai indeks glikemik yang rendah bila dibandingkan dengan nasi. Nasi sejumlah 150 gram memiliki kadar

indeks glikemik sebanyak 72, sedangkan jagung hanya di angka 48. (Pioneer, 2018)

Terdapat 2 jenis nasi jagung yaitu yang berwarna putih dan kuning. Nasi jagung putih dengan varitas lokal dan Nasi jagung kuning hybrid. Bahan untuk membuat nasi goreng jagung ini sangat sederhana dan miri dengan pembuatan nasi goreng pada umumnya. Hanya saja, kita mengganti bahan utamanya yaitu nasi dengan jagung.

4. Sate Sapi Suruh

Sate sapi suruh merupakan hidangan utama yang bisa ditemukan di deretan ruko yang terletak di pusat Kota Salatiga. Sate ini aslinya berasal dari daerah bernama Suruh. Suruh sendiri sebenarnya merupakan daerah yang ada di Semarang. Hidangan ini kemudian dibawa ke Kota Salatiga pada tahun 1987 oleh seorang wanita bernama Ngatmiyati yang berasal dari daerah Suruh dan menjadi terkenal di Salatiga hingga saat ini.

Sate ini terbuat dari bahan utama yaitu daging sapi yang dipotong dadu. Daging tersebut dimarinasi dengan bumbu manis yang terbuat dari bawang merah, bawang putih, ketumbar, jahe, daun jeruk, gula jawa, dan yang spesial adalah adanya bumbu jamu bubuk yang dibeli dari jamu Ny.Menir, bumbu sate tersebut adalah campuran kayu manis, kapulaga. Sate kemudian dibakar di atas arang. Sate sapi ini disajikan dengan bumbu kacang dengan cita

rasa manis dan sedikit pedas. Sate ini biasa disajikan dengan lontong ataupun nasi tergantung selera pemesan. (Kabar Kuliner, 2016)

5. Opor Bebek

Opor biasanya menggunakan komoditi utama yaitu ayam, namun berbeda dengan opor pada umumnya, opor khas Salatiga ini menggunakan bebek sebagai komoditi utamanya. Konon katanya, Opor Bebek ini merupakan legenda makanan khas di Ambarawa, terkhusus Rawa Pening.

Opor Bebek ini merupakan opor dengan bumbu santan berwarna kuning. Berbahan dasar bebek yang diungkep dengan bumbu kuning, santan, serai, daun salam, dan sedikit cabai. Memasak opor ini menggunakan kayu bakar didalam tungku besar. Menu opor ini disajikan bersama dengan nasi, sambal, dan lalapan, ada juga hati dan ampela sebagai makanan pendamping. (Kabar Kuliner, 2013)

6. Pecel Keong

Menu andalan khas Salatiga yang satu ini dibuat oleh seorang wanita bernama Mbak Toen pada tahun 1997 yang terletak di Banyubiru. Daerah Banyubiru ini dikelilingi oleh sungai dan persawahan yang di dalamnya banyak keong yang dapat menjadi hama bagi tanaman. Mbak Toen mengambil keong itu untuk dijadikan sebuah kesempatan bisnis melihat daerah Banyubiru juga ada wisata pemandian Muncul.

Pecel ini terdiri dari sayur-sayuran rebus yang kemudian disiram oleh keong oseng. Keong oseng tersebut menggunakan bawang merah, bawang putih, cabai yang ditumbuk kemudian ditumis bersama dengan laos dan daun salam. Memasak keong ini dilakukan dengan menggunakan kayu bakar. Kita dapat menyajikan pecel ini dengan sate keong atau berbagai macam keripik yang dijual disini. (Tribun Jateng, 2017)

7. Sambel Tumpang Koyor

Sambel Tumpang adalah makanan yang terbuat dari bahan yang unik yaitu tempe busuk. Tempe busuk yang dimaksud ini bukan semata-mata tempe yang sudah benar-benar busuk tetapi yang semangit atau hampir busuk. Orang zaman dahulu percaya bahwa tempe busuk dapat menambah selera makan. Maka dari itu, terciptalah sambal tumpang ini, dimana orang Indonesia sangat suka dengan sambal dan untuk menambah nafsu makan ditambah tempe busuk ini. Sambal tumpang di Salatiga sudah ada sejak tahun 1970 oleh Mbah Rakinem. Dinamai tumpang karena proses membuatnya memakai kuali yang ditumpangkan di atas tungku selama 2 jam. (Kompasiana, 2015)

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sambal ini adalah cabai, bawang merah, bawang putih, kencur, daun jeruk, daun salam, dan lengkuas. Menggunakan tambahan tempe busuk dan juga koyor serta dibubuhi santan sedikit. (Liputan6, 2017)

8. Gethuk Kethek

Gethuk yang satu ini agak sedikit berbeda dengan gethuk lindri atau gethuk yang biasa ada di jajanan pasar. Gethuk ini tidak ditambahi oleh pewarna apapun melainkan menggunakan warna asli dari singkong. Gethuk ini juga tidak sehalus gethuk lindri. Nama gethuk ini diambil karena sang pemilik memelihara monyet dirumahnya. Monyet tersebut dinilai dapat menjadi *tetenger* (tanda) agar gethuk buatannya dapat mudah dikenal oleh masyarakat. Dibuat oleh generasi pertama oleh Mbah Putri Usrek yang kemudian diturunkan ke anaknya bernama Suwarni.

Untuk membuat gethuk kethek ini bahan yang dibutuhkan adalah singkong yang sudah direbus, ditambah dengan gula, dan kelapa parut kemudian diuleni bersamaan dan dicetak menjadi bentuk kotak. (Kompasiana, 2018)

9. Kopi Babah Kacamata

Minuman yang satu ini memang sangat simple tetapi sangat diminati oleh masyarakat. Kopi ini sudah ada sejak tahun 1965. Nama kopi ini diambil karena masyarakat Kota Salatiga yang menamainya. Dinamai Kopi Babah Kacamata karena pemilik yang bernama Tan Tjoen Guan menggunakan kacamata.

Pembuatan kopi ini menggunakan kopi robusta *green bean* dari Temanggung. Kopi ini sebelum digiling, disangrai terlebih dahulu menggunakan api yang berasal dari kayu bakar. (Astono, 2020)

1.4 Tinjauan Masakan

1.4.1 Tema Masakan

Rijsttafel diambil dari wiki *dictionary* memiliki pengertian “A meal of Southeast Asian Food consisting of a selection of spiced rice dishes” dan berasal dari 2 kata Belanda yaitu *rijst* yang berarti nasi dan *tafel* yang berarti meja, secara harafiah arti *Rijsttafel* adalah “meja nasi”.

Dari buku “*Rijsttafel : Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial, 1870-1942*” menjelaskan bahwa konsep penyajian *rijsttafel* ini terjadi saat bangsa Indonesia dijajah oleh Belanda. Pada saat itu wanita Indonesia atau yang biasa disebut Nyai hanya berdiam dirumah maka mereka memasak bagi para *Dutchmen* dan para *Dutchmen* sangat menghargainya. Akulturasi ini diterima baik oleh *Dutch women* dan membawa kebiasaan makan, teknik memasak, sampai penyajian makanan ini kepada koloninya. Muncullah kata *rijsttafel* yang menunjukkan besarnya makanan yaitu nasi yang disajikan bersama dengan makanan pendamping.

Rijsttafel pada jaman jajahan Belanda dilayani oleh pribumi dengan jumlah rata-rata 30-40 orang memakai pakaian Jawa berpadu Eropa dan makanan yang disajikan hingga 40-60 jenis masakan. Hidangan yang dihidangkan yaitu nasi, sayuran, lauk pauk, sambal, kerupuk, gorengan, hingga buah-buahan. (Kompasiana, 2015)

Penulis membuat menu menggunakan sistem penyajian *rijsttafel*. Sajian menu yang penulis buat adalah 9 *courses rijsttafel*. Penyajian masakan penulis berisi komoditi seperti nasi, daging (sapi, keong, bebek), sayuran, sup, sambal, serta minuman. Melalui menu yang penulis pilih dengan penyajian konsep *rijsttafel*, penulis berharap dapat terus membawa warisan budaya Indonesia.

1.4.2 *Standard Recipe*

Standard recipe merupakan instruksi yang dapat menjelaskan cara menyiapkan suatu menu secara rinci dengan menggunakan alat dan takaran yang sesuai dengan menu tersebut. Menurut *United States of Department Agriculture*, dalam standar resep kita dapat menemukan yaitu : *Name of recipe, Ingredients list, Weight and measure , Preparation direction, Serving direction, Yield, Portion size, Variations, Nutrients per serving, Equipments needed*

Ada beberapa fungsi yang bisa didapatkan dalam pembuatan *standard recipe* antara lain adalah kita dapat menjaga kualitas dan kuantitas makanan atau minuman dengan analisa yang tepat, hal lain yang didapat dari pembuatan *standard recipe* adalah penentuan harga *cost* dan *selling price*. (Ilmu Pariwisata dan Perhotelan, 2015)

Dalam buku yang berjudul Culinary Calculations 2nd Edition (2008:64) yang ditulis oleh Terry Jones mengatakan,

“The standardized recipe is the key to success in the food service industry. This recipe contains all of information you need in order to achieving the final product in food service operations.”

Pernyataan diatas diartikan bahwa *standard recipe* itu adalah kunci sukses berjalannya industri makanan dan minuman. Karena di dalam *standard recipe* sudah ada semua informasi yang kita butuhkan untuk mencapai hasil akhir produk pada jalannya pelayanan operasional.

Standard recipe yang penulis tulis disini merupakan sumber dari pencarian internet dan sumber dari penjual di Kota Salatiga ketika penulis melakukan *survey*, serta hasil uji coba yang telah diukur.

TABEL 1

Usulan Resep

Rolade Daun Singkong

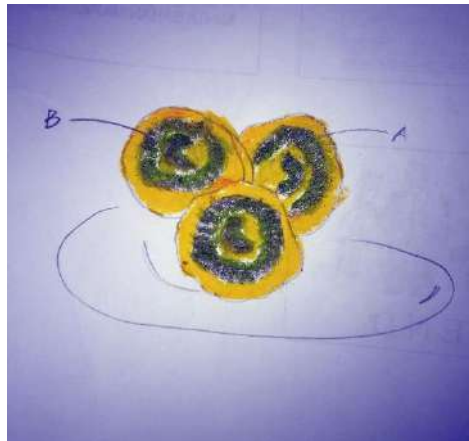
Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 60 gr
Jenis Hidangan	: Kudapan	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Salatiga, Jawa Tengah		

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	50 gr 100 gr 60 gr 10 gr 6 gr 3 gr 1,5 gr 1 lbr 200 ml	Daun Singkong Tahu Putih Telur Bawang Putih Garam Merica Penyedap Makanan Daun Pisang Minyak Goreng	Rebus, Cincang Hancurkan Kocok Haluskan
2	Hasil			
3	Gabungkan	100 gr 25 gr 10 gr 3 gr 3 gr 1,5 gr	Tahu Putih Telur Bawang Putih Garam Merica Penyedap makanan	Untuk bahan rolade
4	Campurkan	50 gr	Daun Singkong	

		3 gr	Garam	
5	Siapkan	1 lbr	Daun Pisang	
6	Jabarkan		Adonan Tahu Daun Singkong	Disusunan pertama Disusunan kedua
7	Gulungkan			Perlahan
8	Potong		Rolade Daun Singkong	
9	Celupkan			Dalam kocokan telur
10	Goreng			Dalam minyak panas
11	Sajikan			Selagi hangat

Sumber : (Data Olahan Penulis, 2020) dan (Retno, 2020)

GAMBAR 1
Rolade Singkong



Keterangan :

A = tahu

B = daun singkong

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 2
Usulan Resep
Soto Esto

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 180 gr
Jenis Hidangan	: Sup	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Salatiga, Jawa Tengah		

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	100 ml 30 gr 20 gr 10 gr 5 gr 5 gr 3 gr 3 gr 5 gr 10 gr 500 ml 100 ml 200 gr 150 gr 25 gr 5 biji 20 gr 5 gr	Minyak goreng Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Ketumbar bubuk Jinten bubuk Daun Salam Laos Sereh Air Santan Daging Ayam Tauge Daun bawang Kerupuk karak Garam Merica	Untuk menumis Sangrai Bakar Kara Dada Rebus Iris tipis
2	Hasil			
3	Tumbuk	30 gr 20 gr 10 gr 5 gr 5 gr 3 gr	Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Ketumbar bubuk Jinten bubuk	Untuk bumbu halus
4	Tumis	3 gr 5 gr 10 gr	Bumbu halus Daun Salam Laos Sereh	
5	Masukkan	500 ml 125 ml	Air Santan	
6	Rebus Tambahkan	20 gr 5 gr	Kuah soto Garam Merica	Sampai mendidih
7	Masukkan	200 gr	Ayam	Rebus sampai matang
8	Ambil		Ayam	Suir tipis
9	Letakkan	30 gr 30 gr	Ayam Tauge	Ke dalam mangkok
10	Tuangkan		Kuah Soto	
11	Sajikan			Bersama taburan daun bawang dan kerupuk karak

Sumber : (Data Olahan Penulis, 2020) dan (Elkaje, 2007)

GAMBAR 2
Soto Esto



Keterangan :

A = Tauge

B = Suiran Ayam

C = Kerupuk Karak

D = Daun Bawang

E = Kuah Soto

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 3

Usulan Resep

Nasi Goreng Jagung

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Karbohidrat	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Salatiga, Jawa Tengah		

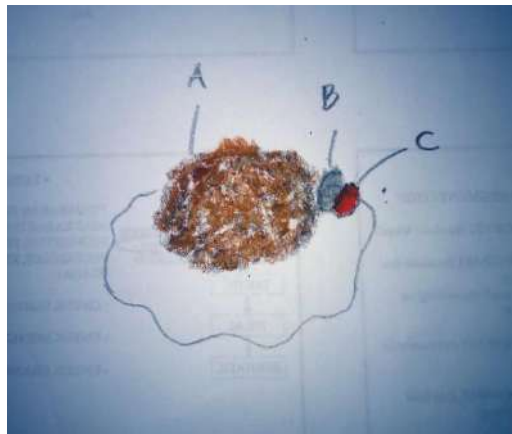
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	400 gr 20 gr 50 ml 50 gr 60 gr 30 gr 10 gr	Nasi Jagung Daun bawang Minyak Bawang putih Telur Garam Merica	Iris Cincang

		100 ml	Kecap manis	
2	Hasil			
3	Tumis	50 gr 60 gr	Bawang putih Telur	
4	Masukkan	500 gr 20 gr 75 gr 50 gr 150 ml	Nasi jagung Daun bawang Garam Merica Kecap manis	
5	Sajikan			Panas

Sumber : (Data Olahan Penulis, 2020) dan (Andi, 2020)

GAMBAR 3

Nasi Goreng Jagung



Keterangan :

A = Nasi Goreng Jagung

B = Timun

C = Tomat

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 4

Usulan Resep

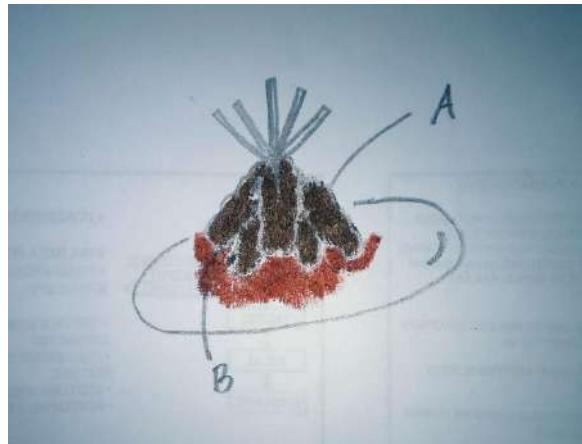
Sate Sapi Suruh

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 2 porsi 5 tusuk
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 150 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Salatiga, Jawa Tengah		

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	90 gr 20 gr 20 gr 5 gr 40 gr 5 gr 5 gr 3 gr 100 ml 70 gr 5 gr 10 gr 25 gr 5 gr 10 tusuk 60 ml	Daging sapi Bawang merah Bawang putih Ketumbar Gula pasir Kayu manis bubuk Kapulaga bubuk Daun Jeruk Kecap manis Kacang tanah Kencur Cabai keriting Garam Merica Tusuk sate Air	Bagian lurur, potong kotak 3gr Iris Goreng
2	Hasil			
3	Tumbuk	70 gr 25 gr 5 gr 10 gr 10 gr 10 gr 20 gr 10 gr 5 gr 15 gr 3 gr 5 gr 5 gr 80 ml 15 gr 5 gr	Kacang tanah Gula pasir Kencur Cabai keriting Bawang putih Garam Bawang merah Bawang putih Ketumbar Gula pasir Daun Jeruk Kayu manis bubuk Kapulaga bubuk Kecap manis Garam Merica	Untuk bumbu kacang Untuk marinasi daging sapi
4	Masak Tambahkan	65 ml 20 ml	Bumbu kacang Air Kecap manis	
5	Marinasi		Daging sapi	Dengan bumbu ulek selama 1-1,5 jam
6	Tusuk		Daging sapi	
7	Bakar		Sate sapi	
8	Sajikan			Dengan bumbu kacang

Sumber : (Data Olahan Penulis, 2020) dan (Ngatmiyati, 2020)

GAMBAR 4
Sate Sapi Suruh



Keterangan :

A = Sate Sapi

B = Saus Kacang

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 5
Usulan Resep
Opor Bebek

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : Maret 2020 Ukuran Porsi : 130 gr
 Jenis Hidangan : Makanan Utama Temperatur : Panas
 Lokasi : Salatiga, Jawa Tengah

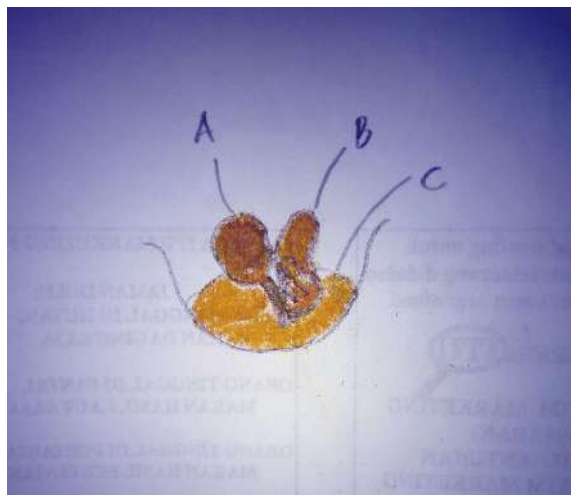
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	5 potong 70 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 gr 5 gr 3 gr 10 gr 500 ml 30 gr 5 gr 10 gr	Daging bebek Bawang putih Kunyit Jahe Kencur Ketumbar Laos Daun salam Sereh Santan Encer Garam Merica Bawang goreng	Dada/paha (100gr klapa parut)

2	Hasil			
3	Tumbuk	100 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 gr	Bawang putih Kunyit Jahe Kencur Ketumbar	Untuk bumbu bebek
4	Tumis	5 gr 3 gr 10 gr	Bumbu bebek Laos Daun salam Sereh	
5	Masukkan		Bumbu yang sudah ditumis	Ke dalam panci presto
6	Tambahkan	500 ml 30 gr 5 gr	Santan Garam merica	
7	Masak		Opor bebek	Sampai empuk
8	Sajikan			Selagi panas dengan taburan bawang goreng

Sumber : (Data Olahan Penulis, 2020) dan (Yah, 2020)

GAMBAR 5

Opor Bebek



Keterangan :

A = Bebek Paha

B = Bebek Dada

C = Kuah Opor

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 6
Usulan Resep
Pecel Keong

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : Maret 2020 Ukuran Porsi : 100 gr
 Jenis Hidangan : Makanan Utama Temperatur : Panas
 Lokasi : Salatiga, Jawa Tengah

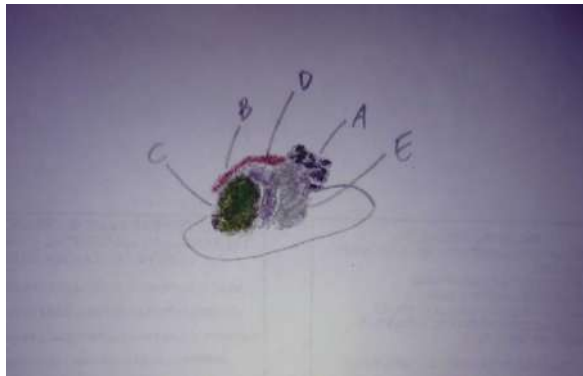
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	100 gr 100 gr 100 gr 175 gr 100 gr 5 gr 3 gr 30 gr 30 gr 20 gr 5 gr 3 gr 125 gr 25 gr 5 gr 100 ml 50 ml	Bayam Tauge Kol Kacang tanah Gula jawa Kencur Jeruk purut Cabai keriting Bawang putih Bawang merah Laos Daun salam Keong Garam Merica Air panas Minyak Goreng	Rebus Kecambah, Rebus Rebus Goreng Parut kulit
2	Hasil			
3	Tumbuk	175 gr 100 gr 5 gr 5 gr 20 gr 20 gr 10 gr 20 gr 10 gr 10 gr	Kacang tanah Gula jawa Kencur Jeruk purut Cabai keriting Bawang putih Garam Bawang merah Bawang putih Cabai keriting	Untuk bumbu kacang Untuk keong oseng
4	Tambahkan	100 ml	Air panas	Pada bumbu kacang
5	Rebus	125 gr	Keong	2x perebusan @5 menit
6	Tumis	15 gr 5 gr	Bumbu keong Keong Garam Merica	Menjadi keong oseng
7	Sajikan	20 gr 20 gr	Bayam Tauge	Dengan bumbu kacang

		20 gr	Kol	
8	Tambahkan	25 gr	Keong oseng	Di atasnya

Sumber : (Data Olahan Penulis, 2020) dan (Ninik, 2020)

GAMBAR 6

Pecel Keong



Keterangan :

A = Keong Oseng

B = Sambel Kacang

C = Bayam

D = Tauge

E = Kol

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 7

Usulan Resep

Sambel Tumpang Koyor

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Sambal	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Salatiga, Jawa Tengah		

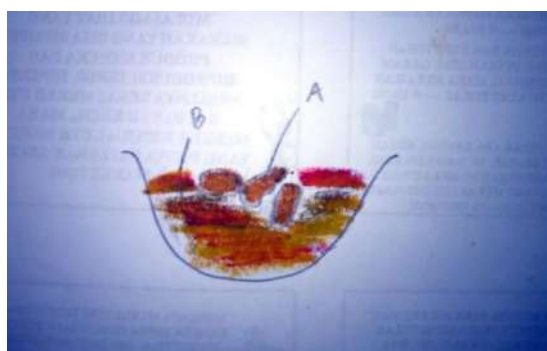
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	80 gr 30 gr	Cabai keriting Cabai rawit merah	

		30 gr 40 gr 20 gr 10 gr 3 gr 3 gr 5 gr 10 gr 25 gr 100 ml 30 gr 5 gr 1 L 150 gr	Tempe busuk Bawang merah Bawang putih Kencur Jeruk purut Daun salam Laos Sereh Gula jawa Santan Garam Merica Air Koyor	Parut kulit Iris Geprek Kara @500 ml Otot/Tulang muda
2	Hasil			
3	Tumbuk	80 gr 30 gr 30 gr 40 gr 20 gr 10 gr 3 gr	Cabai keriting Cabai rawit merah Tempe busuk Bawang merah Bawang putih Kencur Parutan jeruk purut	
4	Rebus	150 gr	Koyor	Buang air rebusan pertama
5	Rebus		Koyor	Rebusan kedua
6	Masukkan	3 gr 5 gr 10 gr	Bumbu tumbuk Daun salam Laos Sereh	Ke dalam rebusan koyor
7	Tambahkan	100 ml 25 gr 30 gr 5 gr	Santan Gula jawa Garam Merica	
8	Masak			Sampai koyor empuk dan matang
9	Sajikan			Panas

Sumber : (Data Olahan Penulis, 2020) dan (Sugiyarto, 2020)

GAMBAR 7

Sambel Tumpang



Keterangan :

A = Koyor

B = Kuah Sambel

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 8
Usulan Resep
Gethuk Kethek

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 20 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Penutup	Temperatur	: 25°C
Lokasi	: Salatiga		

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	50 gr 30 gr 15 gr 2 gr 5 gr	Singkong Gula pasir Kelapa parut Vanili Garam	Kukus
2	Hasil			
3	Tumbuk	50 gr	Singkong	Sampai agak halus
4	Tambahkan	30 gr 15 gr 2 gr 5 gr	Gula Kelapa parut Vanili Garam	
5	Uleni		Gethuk	Sampai merata
6	Cetak			Bentuk kotak
7	Sajikan			

Sumber : (Data Olahan Penulis, 2020) dan (Suwarni, 2020)

GAMBAR 8
Gethuk Kethek



Keterangan :

A = Gethuk

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 9
Usulan Resep
Kopi Babah Kacamata

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 1 gelas
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 200 ml
Jenis Hidangan	: Minuman	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Salatiga, Jawa Tengah		

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	1 sdm 1,5 sdm 200 ml	Bubuk kopi Gula Air panas	Merk Babah Kacamata
2	Hasil			
3	Tuang	2 sdm 1,5 sdm	Bubuk Kopi Gula	Ke dalam gelas
4	Tuangkan	200 ml	Air panas	
5	Sajikan			Selagi panas

Sumber : (Data Olahan Penulis, 2020) dan (Astono, 2020)

GAMBAR 9
Kopi Babah Kacamata



Keterangan :

A = Kopi Panas

Sumber : Olahan Penulis, 2020

1.4.3 *Recipe Costing dan Dish Costing*

Recipe costing adalah penghitungan biaya dari bahan-bahan yang kita gunakan dalam *standard recipe*. Untuk mengkalkulasi harga kebutuhan makanan yang kita jual, kita perlu mengetahui harga dari setiap bahan bersama dengan jumlah dari setiap bahan yang kita gunakan. Dari penghitungan *recipe costing*, kita mendapatkan *dish costing* yaitu harga kebutuhan makanan setiap porsi. *Dish costing* adalah kalkulasi dari *recipe costing*. Dari *dish costing*, kita dapat menentukan harga jual. (Kitchencut, 2015)

Selling price atau harga jual merupakan hitungan dari keseluruhan harga dari semua yang kita dapatkan. Bisnis ini bukan hanya tentang makanan dan minumannya saja, tetapi juga tentang servis, pengalaman, dan suasana. Beberapa aspek yang termasuk ke dalam *selling price* yaitu *overhead*, *labor cost*, *material cost*, dan *profit* yang ditambahkan. “*The Cost of food and beverage in the commercial sector is usuall in the region of 30-35% of the total operating cost.*” (Davis, 1991).

TABEL 10

Recipe Costing Rolade Singkong

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Daun Singkong	100 gr	kg	Rp 14.000	Rp 1.400
Tahu Putih	125 gr	pack	Rp 6.000	Rp 2.500
Telur	120 gr	kg	Rp 21.000	Rp 2.520
Bawang Putih	20 gr	kg	Rp 40.000	Rp 800
Garam	10 gr	kg	Rp 12.800	Rp 128
Merica	3 gr	kg	Rp 73.000	Rp 219
Penyedap Makanan	1,5 gr	pack	Rp 9.000	Rp 54
Daun Pisang	1 lbs	ikat	Rp 3.000	Rp 600
Minyak Goreng	200 ml	L	Rp 15.000	Rp 3.000
<i>Recipe cost</i>				Rp 11.221
<i>Dish cost</i>				Rp 2.244
<i>Food cost 37%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 6.000

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL 11

Recipe Costing Soto Esto

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
1	Bawang merah	30 gr	Kg	Rp 20.000	Rp 600
2	Bawang putih	20 gr	Kg	Rp 40.000	Rp 800
3	Kemiri	10 gr	Kg	Rp 45.000	Rp 450
4	Kunyit	5 gr	Kg	Rp 29.000	Rp 145
5	Ketumbar bubuk	5 gr	Pack	Rp 500	Rp 500
6	Jinten bubuk	3 gr	Pack	Rp 6.000	Rp 563
7	Daun Salam	3 gr	Kg	Rp 5.000	Rp 15
8	Laos	5 gr	Kg	Rp 15.000	Rp 75
9	Sereh	10 gr	Kg	Rp 15.000	Rp 300
10	Air	500 ml		Rp -	Rp -
11	Santan	100 ml	Pack	Rp 8.000	Rp 5.000

12	Ayam	200 gr	Kg	Rp 22.000	Rp 8.800
13	Tauge	150 gr	Kg	Rp 6.000	Rp 900
14	Daun bawang	25 gr	Kg	Rp 20.000	Rp 500
15	Kerupuk karak	5 biji	Biji	Rp 1.000	Rp 5.000
16	Minyak goreng	100 ml	L	Rp 15.000	Rp 1.500
17	Garam	20 gr	kg	Rp 12.800	Rp 256
18	Merica	5 gr	kg	Rp 73.000	Rp 365
<i>Recipe cost</i>					Rp 25.769
<i>Dish cost</i>					Rp 5.154
<i>Food cost 31%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp 17.000

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL 12

Recipe Costing Nasi Goreng Jagung

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
1	Nasi Jagung	400 gr	Kg	Rp20.000	Rp 8.000
2	Daun bawang	20 gr	Kg	Rp20.000	Rp 400
3	Minyak	50 ml	Kg	Rp15.000	Rp 750
4	Bawang putih	30 gr	Kg	Rp40.000	Rp 1.200
5	Garam	20 gr	kg	Rp 12.800	Rp 256
6	Merica	5 gr	kg	Rp 73.000	Rp 365
7	Kecap manis	50 ml	Botol	Rp 6.000	Rp 2.222
<i>Recipe cost</i>					Rp13.193
<i>Dish cost</i>					Rp2.639
<i>Food cost 30%</i>			<i>Selling Price</i>		Rp9.000

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL 13

Recipe Costing Sate Sapi Suruh

Jumlah Porsi : 2 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
1	Daging sapi	90 gr	Kg	Rp 100.000	Rp 9.000
2	Bawang merah	20 gr	kg	Rp 20.000	Rp 400
3	Bawang putih	20 gr	kg	Rp 40.000	Rp 800
4	Ketumbar	5 gr	Kg	Rp 27.000	Rp 135
5	Gula pasir	40 gr	Kg	Rp 12.000	Rp 480
6	Kayu manis bubuk	5 gr	pack	Rp 6.500	Rp 464
7	Kapulaga bubuk	5 gr	pack	Rp 22.500	Rp 2.500
8	Daun Jeruk	3 gr	Kg	Rp 25.000	Rp 75
9	Kecap manis	100 ml	botol	Rp 6.000	Rp 4.444
10	Kacang tanah	70 gr	Kg	Rp 22.000	Rp 1.540
11	Kencur	5 gr	Kg	Rp 19.000	Rp 95
12	Cabai keriting	10 gr	Kg	Rp 39.000	Rp 390
13	Garam	25 gr	kg	Rp 12.800	Rp 320
14	Merica	5 gr	kg	Rp 73.000	Rp 365
15	Tusuk sate	10 tusuk	pack	Rp 14.000	Rp 280
<i>Recipe cost</i>					Rp 21.289

<i>Dish cost</i>		Rp 10.644
<i>Food cost 36%</i>	<i>Selling price</i>	Rp 30.000

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL 14

Recipe Costing Opor Bebek

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
1	Daging bebek	5 potong	ekor	Rp38.000	Rp 31.667
2	Bawang putih	70 gr	Kg	Rp40.000	Rp 2.800
3	Kunyit	15 gr	Kg	Rp29.000	Rp 435
4	Jahe	10 gr	Kg	Rp35.000	Rp 350
5	Kencur	10 gr	Kg	Rp19.000	Rp 190
6	Ketumbar	5 gr	Kg	Rp27.000	Rp 135
7	Laos	5 gr	Kg	Rp15.000	Rp 75
8	Daun salam	3 gr	Kg	Rp 5.000	Rp 15
9	Sereh	10 gr	Kg	Rp15.000	Rp 150
10	Santan	500 ml	ons	Rp 2.000	Rp 2.000
11	Garam	30 gr	kg	Rp 12.800	Rp 384
12	Merica	5 gr	kg	Rp 73.000	Rp 365
<i>Recipe cost</i>					Rp 38.566
<i>Dish cost</i>					Rp 7.713
<i>Food cost 30%</i>			<i>Selling price</i>		Rp 26.000

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL 15

Recipe Costing Pecel Keong

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
1	Bayam	100 gr	Kg	Rp20.000	Rp 2.000
2	Tauge	100 gr	kg	Rp10.000	Rp 1.000
3	Kol	100 gr	Kg	Rp 9.500	Rp 950
4	Kacang tanah	175 gr	Kg	Rp22.000	Rp 3.850
5	Gula jawa	100 gr	Kg	Rp12.000	Rp 1.200
6	Kencur	5 gr	Kg	Rp19.000	Rp 95

7	Jeruk purut	3 gr	Kg	Rp30.000	Rp 90
8	Cabai keriting	30 gr	Kg	Rp39.000	Rp 1.170
9	Bawang putih	30 gr	Kg	Rp40.000	Rp 1.200
10	Bawang merah	20 gr	Kg	Rp20.000	Rp 400
11	Laos	5 gr	Kg	Rp15.000	Rp 75
12	Daun salam	3 gr	kg	Rp 5.000	Rp 15
13	Keong	125 gr	Kg	Rp10.000	Rp 1.250
14	Garam	25 gr	kg	Rp12.800	Rp 320
15	Merica	5 gr	kg	Rp73.000	Rp 365
16	Air panas	100 ml	L	Rp -	Rp -
17	Minyak goreng	50 ml	L	Rp15.000	Rp 750
<i>Recipe cost</i>					Rp 14.730
<i>Dish cost</i>					Rp 2.946
<i>Food cost 30%</i>			<i>Selling price</i>		Rp 10.000

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL 16

Recipe Costing Sambal Tumpang Koyor

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
1	Cabai keriting	80 gr	Kg	Rp39.000	Rp 3.120
2	Cabai rawit merah	30 gr	kg	Rp60.000	Rp 1.800
3	Tempe busuk	30 gr	papan	Rp 2.000	Rp 240
4	Bawang merah	40 gr	Kg	Rp20.000	Rp 800
5	Bawang putih	20 gr	Kg	Rp40.000	Rp 800
6	Kencur	10 gr	Kg	Rp19.000	Rp 190
7	Parutan jeruk purut	3 gr	Kg	Rp30.000	Rp 90
8	Daun salam	3 gr	Kg	Rp 5.000	Rp 15
9	Laos	5 gr	Kg	Rp15.000	Rp 75
10	Sereh	10 gr	Kg	Rp15.000	Rp 150
11	Gula jawa	25 gr	Kg	Rp12.000	Rp 300
12	Santan	100 ml	pack	Rp 8.000	Rp 4.000
13	Garam	30 gr	Kg	Rp12.800	Rp 384
14	Merica	5 gr	Kg	Rp73.000	Rp 365
15	Air	1 L	L	Rp -	Rp -
16	Koyor	150 gr	kg	Rp45.000	Rp 6.750

<i>Recipe cost</i>		Rp19.079
<i>Dish cost</i>		Rp 3.816
<i>Food cost 30%</i>	<i>Selling price</i>	Rp 13.000

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL 17

Recipe Costing Gethuk Kethek

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
1	Singkong	50 gr	Kg	Rp7.000	Rp2.400
2	Gula pasir	30 gr	Kg	Rp12.000	Rp2.250
3	Kelapa parut	15 gr	ons	Rp2.000	Rp1.000
4	Vanili	2 gr	botol (20 gr)	Rp6.000	Rp600
5	Garam	5 gr	Kg	Rp12.800	Rp64
<i>Recipe cost</i>					Rp6.341
<i>Dish cost</i>					Rp1.262
<i>Food cost 35%</i>		<i>Selling price</i>		Rp 4.000	

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL 18

Recipe Costing Kopi Babah Kacamata

Jumlah Porsi : 1 gelas

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
1	Bubuk kopi	1 sdm	ons	Rp 8.000	Rp 1.200
2	Gula	1,5 sdm	Kg	Rp12.000	Rp 252
3	Air panas	200 ml	L	Rp -	Rp -
<i>Recipe cost</i>					Rp 1.452
<i>Dish cost</i>					Rp 1.452
<i>Food cost 30%</i>		<i>Selling price</i>		Rp 5.000	

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL 19
Penghitungan *Selling Price*

No	Item	Yield	% Food Cost	Cost per Portion	Selling Price
1	Rolade Singkong	5 porsi	37%	Rp 2.244	Rp 6.000
2	Soto Esto	5 porsi	31%	Rp 5.154	Rp 17.000
3	Nasi Goreng Jagung	5 porsi	30%	Rp 2.639	Rp 9.000
4	Sate Sapi Suruh	2 porsi	36%	Rp 10.644	Rp 30.000
5	Opor Bebek	5 porsi	30%	Rp 7.713	Rp 26.000
6	Pecel Keong	5 porsi	30%	Rp 2.946	Rp 10.000
7	Sambel Tumpang	5 porsi	30%	Rp 3.816	Rp 13.000
8	Gethuk Kethek	5 porsi	35%	Rp 1.262	Rp 4.000
9	Kopi Babah Kacamata	1 gelas	30%	Rp 1.452	Rp 5.000
TOTAL				Rp37.858	Rp 120.000

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi

Gizi adalah hal yang sangat penting dalam tubuh manusia. Gizi dibutuhkan untuk mengatur fungsi normal dalam tubuh manusia, pertumbuhan, dan kesehatan manusia. Kandungan gizi pada suatu makanan akan menentukan kesehatan tubuh kita. Nutrisi didapat dari konsumsi makanan melalui pemecahan zat-zat makanan, penyerapan, metabolisme, dan ekskresi zat yang sudah dibutuhkan tubuh manusia. Dr.dr.Fiastuti Witjaksono, M.S.,M.Sc, SpGK, kepala departemen ilmu medik RS Cipto Mangunkusumo, Jakarta, mengatakan sumber gizi yang penting bagi tubuh, antara lain : karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air.

TABEL 20
Kandungan gizi *Rolade Singkong*

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Daun Singkong	100 gr	37	7,3	0,2	3,7	10	0,06
2	Tahu Putih	125 gr	98	2,63	6,18	9,96	12	0,53
3	Telur	120 gr	148	0,76	9,94	12,58	140	0,38
4	Bawang Putih	20 gr	30	7	0	1	3	0
5	Garam	10 gr	0	0	0	0	3876	0
6	Merica	3 gr	8	2	0	1	2	0
7	Penyedap Makanan	1,5 gr	0	0	0	0	125	0
8	Daun Pisang	1 lbs	0	0	0	0	0	0
9	Minyak Goreng	200 ml	800	0	93	0	0	0
Total			1121	19,69	109,32	28,24	4165	0,97
Per Sajian			224,2	3,93	21,86	5,64	833	0,19

Sumber : Olahan Data Penulis (2020), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

TABEL 21
Kandungan gizi *Soto Esto*

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Bawang merah	30 gr	45	10	0	2	5	0
2	Bawang putih	20 gr	30	7	0	1	3	0
3	Kemiri	10 gr	71	0	7	1	2	0
4	Kunyit	5 gr	13	2	0	0	2	0
5	Ketumbar bubuk	5 gr	18	1	1	0	0	0
6	Jinten bubuk	3 gr	11	1	1	1	5	0
7	Daun Salam	3 gr	11	2	0	0	0	0
8	Laos	5 gr	7	1	1	0	0	0
9	Sereh	10 gr	2	1	0	0	0	0
10	Air	500 ml	0	0	0	0	20	0
11	Santan	100 ml	241,5	5,81	25,03	2,4	15,75	3,5
12	Ayam	200 gr	307	0	5	67	227	0
13	Tauge	150 gr	43,5	7,035	0,72	5,385	9	2,76
14	Daun bawang	25 gr	17	4,01	0	0	6	1,11
15	Kerupuk karak	5 biji	60	11,15	0,85	1	115	0
16	Minyak goreng	100 ml	800	0	93	0	0	0
17	Garam	20 gr	0	0	0	0	7752	0
18	Merica	5 gr	13	3	0	1	3	0

Total	1690	56,005	134,6	81,785	8164,75	7,37
Per Sajian	338	11,201	26,92	16,357	1632,95	1,474

Sumber : Olahan Data Penulis (2020), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

TABEL 22

Kandungan gizi Nasi Goreng Jagung

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Nasi Jagung	400 gr	600	45,6	2,4	27,2	1612	2,56
2	Daun bawang	20 gr	12	3	0	0	4	1
3	Minyak	50 ml	400	0	47	0	0	0
4	Bawang putih	30 gr	45	10	0	2	5	0
5	Garam	20 gr	0	0	0	0	7752	0
6	Merica	5 gr	13	3	0	1	3	0
7	Kecap manis	50 ml	90	18	0	3	2103	18
Total			1160	79,6	49,4	33,2	11479	21,56
Per Sajian			232	15,92	9,88	6,64	2295,8	4,312

Sumber : Olahan Data Penulis (2019), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

TABEL 23

Kandungan gizi Sate Sapi Suruh

Jumlah Porsi : 2 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Daging sapi	90 gr	222	0	16,2	18	0	0
2	Bawang merah	20 gr	13	3	0	1	0	1
3	Bawang putih	20 gr	30	7	0	1	3	0
4	Ketumbar	5 gr	1,4	0,208	0,03	0,12	2,6	0,05
5	Gula pasir	40 gr	160	42	0	0	0	42
6	Kayu manis bubuk	5 gr	6	2	0	0	1	0
7	Kapulaga bubuk	5 gr	6	1	0	0	0	0
8	Daun Jeruk	3 gr	0	0	0	0	0	0
9	Kecap manis	100 ml	180	35	0	5	4206	35
10	Kacang tanah	70 gr	427	12	35	19	0	0
11	Kencur	5 gr	1,35	0	0,115	0	0	0
12	Cabai merah	10 gr	6	1,02	0,31	0,22	1	0,19
13	Garam	25 gr	0	0	0	0	9690	0

14	Merica	5 gr	13	3	0	1	3	0
Total			1065,75	106,228	51,655	45,34	13906,6	78,24
Per Sajian			532,875	53,114	25,8275	22,67	6953,3	39,12

Sumber : Olahan Data Penulis (2020), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

TABEL 24
Kandungan gizi *Opor Bebek*

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Daging bebek	5 potong	792	0	35,7	109,68	444	0
2	Bawang putih	70 gr	104	23	0	4	12	1
3	Kunyit	15 gr	13	2	0	0	2	0
4	Jahe	10 gr	5	1	0	0	2	0
5	Kencur	10 gr	2,7	0	0,23	0	0	0
6	Ketumbar	5 gr	1,4	0,208	0,03	0,12	2,6	0,05
7	Laos	5 gr	7	1	1	0	0	0
8	Daun salam	3 gr	11	2	0	0	0	0
9	Sereh	10 gr	2	1	0	0	0	0
10	Santan	500 ml	1150	27,7	119,2	11,45	75	16,7
11	Garam	30 gr	0	0	0	0	11627	0
12	Merica	5 gr	13	3	0	1	3	0
Total			2101,1	60,908	156,16	126,25	12167,6	17,75
Per Sajian			420,22	12,1816	31,232	25,25	2433,52	3,55

Sumber : Olahan Data Penulis (2020), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

TABEL 25
Kandungan gizi *Pecel Keong*

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Bayam	100 gr	23	4	0	3	79	0
2	Tauge	100 gr	27	2	0	3	1	1
3	Kol	100 gr	25	6	0	1	18	3
4	Kacang tanah	175 gr	1068	86	31	48	0	0
5	Gula jawa	100 gr	377	97,33	0	0	39	96,21
6	Kencur	5 gr	1,35	0	0,115	0	0	0
7	Jeruk purut	3 gr	7	2	0	0	0	0
8	Cabai merah	30 gr	34	6	1,84	1,28	4	1,1

9	Bawang putih	30 gr	45	10	0	2	5	0
10	Bawang merah	20 gr	13	3	0	1	0	1
11	Laos	5 gr	7	1	1	0	0	0
12	Daun salam	3 gr	11	2	0	0	0	0
13	Keong	125 gr	136	2,43	4,77	19,55	107	0
14	Garam	25 gr	0	0	0	0	9690	0
15	Merica	5 gr	13	3	0	1	3	0
16	Air panas	100 ml	0	0	0	0	0	0
17	Minyak goreng	50 ml	400	0	47	0	0	0
Total			2187,35	224,76	85,725	79,83	9946	102,31
Per Sajian			437,47	44,952	17,145	15,966	1989,2	20,462

Sumber : Olahan Data Penulis (2020), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

TABEL 26
Kandungan gizi Sambel Tumpang Koyor

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Cabai keriting	80 gr	254,4	45,304	13,816	9,608	24	8,272
2	Cabai rawit merah	30 gr	18	4,11	0,14	0,87	4	2,3
3	Tempe busuk	30 gr	58	3	3	6	3	0
4	Bawang merah	40 gr	27	7	0	1	0	1
5	Bawang putih	20 gr	30	7	0	1	3	0
6	Kencur	10 gr	1,35	0	0,115	0	0	0
7	Parutan jeruk purut	3 gr	7	2	0	0	0	0
8	Daun salam	3 gr	11	2	0	0	0	0
9	Laos	5 gr	7	1	1	0	0	0
10	Sereh	10 gr	2	1	0	0	0	0
11	Gula jawa	25 gr	94,25	24,33	0	0	7,5	24,05
12	Santan	100 ml	230	5,54	23,84	2,29	15	3,34
13	Garam	30 gr	0	0	0	0	11627	0
14	Merica	5 gr	13	3	0	1	3	0
15	Air	1 L	0	0	0	0	40	0
16	Koyor	150 gr	150	6,80	6,24	16,32	310,5	0,39
Total			903	112,08	48,151	38,088	12037	39,3545
Per Sajian			180,6	22,4163	9,6302	7,6176	2407,4	7,8709

Sumber : Olahan Data Penulis (2020), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

TABEL 27
Kandungan gizi Gethuk Kethek

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Singkong	50 gr	87	19	1	1	7	1
2	Gula pasir	30 gr	112	29	0	0	0	29
3	Kelapa parut	15 gr	53,1	2,28	5,02	0,5	3	0,93
4	Vanili	2 gr	6	0	0,27	0	0	0,27
5	Garam	5 gr	0	0	0	0	2325	0
Total			258,1	50,2845	6,2935	1,4995	2335	31,2045
Per Sajian			51,62	10,0569	1,2587	0,2999	467	6,2409

Sumber : Olahan Data Penulis (2020), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

TABEL 28
Kandungan gizi Kopi Babah Kacamata

Jumlah Porsi : 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Bubuk kopi	1 sdm	45	7	1,5	1,5	0	0
2	Gula	1 sdm	80	21	0	0	0	21
3	Air panas	200 ml	0	0	0	0	0	0
Total			125	28	1,5	1,5	0	21
Per Sajian			125	28	1,5	1,5	0	21

Sumber : Olahan Data Penulis (2020), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

TABEL 29
Kandungan Kalori

No	Nama Sajian	Kalori per Saji (kcal)
1	Rolade Singkong	224,2
2	Soto Esto	362
3	Nasi Goreng Jagung	232
4	Sate Sapi Suruh	532,875
5	Opor Bebek	420,22
6	Pecel Keong	437,47
7	Sambel Tumpang	180,6
8	Gethuk Kethek	51,62
9	Kopi Babah Kacamata	125
TOTAL		2565,99

Sumber: Olahan Data Penulis (2020), myfitnesspal.com, fatsecret.co.id

1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan kunjungan ke Kota Salatiga dan *trial* di dapur pribadi penulis yang berlokasi di Kota Semarang. Presentasi produk dilaksanakan penulis di dapur rumah penulis di Semarang.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian untuk menu makanan khas Salatiga ini dilakukan dari bulan Maret hingga Juli 2020 dimulai dari kunjungan ke Kota Salatiga pada tanggal 13 sampai 15 Maret 2020 lalu melakukan *trial* menu sampai presentasi produk.

