

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Presentasi Makanan

Masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner yang paling kaya di dunia dan penuh dengan cita rasa yang kuat. Kekayaan jenis masakannya merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara yang terdiri atas sekitar 6.000 pulau berpenghuni dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, lengkuas, jahe, kunyit dan kelapa dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi-adat yang terdapat pula pengaruh melalui perdagangan yang berasal dari India, Tiongkok, Timur Tengah dan Eropa terutama Belanda, Portugis dan Spanyol. Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal “Masakan Indonesia”, tetapi lebih kepada keanekaragaman masakan daerah yang dipengaruhi secara lokal oleh kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing (Wikipedia, 2019). Salah satu pulau atau daerah yang dipengaruhi oleh budaya maupun suku yang tidak berasal dari daerah itu sendiri adalah Kalimantan.

Kalimantan atau juga disebut Borneo pada zaman kolonial, adalah pulau terbesar ketiga dunia yang terletak disebelah utara Pulau Jawa dan sebelah barat Pulau Sulawesi. Pulau Kalimantan dibagi menjadi wilayah Indonesia (73%), Malaysia (26%), dan Brunei (1%). Pulau Kalimantan terkenal dengan julukan “Pulau Seribu Sungai” karena banyak sungai yang

mengalir di pulau ini (Wikipedia, 2019). Pulau Kalimantan terdiri dari 5 provinsi salah satunya adalah Kalimantan Timur.

Kalimantan Timur adalah sebuah provinsi Indonesia di Pulau Kalimantan bagian Timur yang berbatasan dengan Malaysia pada 4°29'LU - 2°25'LS dan 113°44' - 119°BT. Dengan luas wilayah daratan 127.346,92 km² dan luas pengelolaan laut 25.656 km². Wilayah Kalimantan Timur dahulu mayoritas adalah hutan hujan tropis. Selain itu juga dahulu terdapat tiga kerajaan yang berada di Kalimantan Timur, diantaranya adalah Kerajaan Kutai, Kesultanan Kutai Kartanegara ing Martadipura, dan Kesultanan Pasir (Ika Ardina, 2017). Kalimantan Timur memiliki sepuluh kabupaten (Pemerintah.net, 2018) salah satu kabupaten yang ada yaitu Kabupaten Kutai Kartanegara, ini dikenal dengan sebutan kota raja. Dari 18 kecamatan yang ada di Kutai Kartanegara ini salah satu nya adalah Kecamatan Tenggarong.(Profil Propinsi Republik Indonesia, 1992)

Tenggarong merupakan sebuah kota yang sudah ada sejak Kesultanan Kutai Kartanegara ing Martadipura sejak 28 september 1782. Secara geografis, Tenggarong terletak pada posisi antara 116°47' BT - 117°04' BT dan 0°21' LS - 0°34' LS. Wilayah Tenggarong berbatasan dengan kecamatan Sebulu di bagian utara dan barat, kecamatan Tenggarong Seberang disebelah timur, serta kecamatan Loa Kulu disebelah selatan. Tenggarong memiliki luas sebesar 398,10 km² dengan jumlah penduduk mencapai 68.514 jiwa dengan kepadatan penduduk mencapai 172,10 penduduk/km² (humas.kukarkab.go.id, 2019).

Cikal bakal berdirinya Tenggarong adalah sebuah rantau bernama Tepian Pandan yang telah dihuni masyarakat puak Kendang Lampong sejak tahun 1730. Ketika Aji Imbut yang bergelar Sultan Aji Muhammad Muslihuddin memindahkan ibukota kerajaan dari pemerangan ke wilayah ini, nama Tepian Pandan diganti menjadi Tangga Arung. Seiring perjalanan waktu, nama Tangga Arung akhirnya lebih populer dengan sebutan Tenggarong (Kutai Kartanegara.com, 2019).

Sebagai kota yang terdapat dibekas salah satu kerajaan tertua di Indonesia, selain menyimpan berbagai peninggalan sejarah Tenggarong juga memiliki kekhasan kuliner. Masakan Tenggarong merupakan perpaduan antara masakan Melayu, Dayak, dan peranakan (china). Kecamatan Tenggarong juga merupakan penghasil tanaman padi yang cukup besar di Kutai Kartanegara, luas wilayah sawah di kecamatan ini mencapai 49,92 hektar dengan produksi padi sawah, pada tahun 2006 sebesar 17.546,88 ton.(Pengembangan Hasil Pertanian Sebagai Energi Alternatif, di Kab. Kutai Kartanegara, 2011) Dari hasil tani tersebut ada olahan yang terkenal atau paling sering masyarakat Tenggarong buat yaitu Nasi Bekepor.

Nasi Bekepor merupakan masakan yang dahulu disajikan di keluarga kerajaan Kutai Kartanegara dan terkadang dihidangkan kala Raja Kutai mendapat kunjungan tamu istimewa, hidangan ini mirip dengan masakan yang ada di daerah jawa yaitu nasi liwet hanya saja ditambahkan kondimen jeruk limau (Devi Setya, Detik.com, 2019). Beberapa kuliner khas Tenggarong yang mulai jarang ditemukan dipasaran di antaranya

adalah Gangan Asam keladi, Gence Lais dan Sambal Raja. Seperti sambal raja yang memiliki isian yang bermacam-macam bahkan ditambahkan isrisan telur yang direbus sehingga hidangan ini cocok disajikan sebagai hidangan raja pada saat itu. Sekalipun berbahan sederhana dan mudah membuatnya, sambal ini sudah jarang terhidang di atas meja makan sehari-hari dan hanya muncul di acara-acara penting saja (Ika Ardina,2017).

Setelah memahami sejarah dan cita rasa dari makanan khas yang ada di Tenggarong, maka penulis dapat memulai untuk menyusun resep sebaik-baiknya agar dapat menghasilkan sajian yang dapat diterapkan dan diproduksi dalam standar restoran. Dengan menyusun resep yang baik dan benar maka staf dapur akan mengerti ketika mengerjakan produk-produk yang dihasilkan dan dapat menjaga kualitas dan tanpa mengubah cita rasa hidangan tersebut.

Beraneka ragamnya makanan yang dihasilkan Tenggarong sehingga membuat penulis tertarik dengan membuat tema **“Memperkenalkan Kembali Sajian Kuliner Tenggarong, Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur”** untuk diangkat dalam tugas akhir *Food Presentation* dengan harapan melalui tugas akhir ini, penulis dapat memperkenalkan makanan Tenggarong ke masyarakat yang ada di Indonesia.

2. Tujuan

2.1. Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh ujian sidang Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

2.2. Tujuan Operasional

- a. Mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari di program Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dalam bentuk *Food Presentation*.
- b. Menambah pengetahuan mengenai cita rasa sajian kuliner Tenggarong, Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur.
- c. Menampilkan hidangan Tenggarong dengan cara penyajian *Rijsttafel*.
- d. Meningkatkan kemampuan penulis dalam membuat karya tulis ilmiah.

3. Usulan Produk

Masakan Tenggarong hingga saat ini masih jarang didengar oleh masyarakat luas khususnya Indonesia, karena masakan tersebut hanya terjual atau beredar disekitaran daerah Tenggarong saja. Di luar daerah Tenggarong maupun pulau Kalimantan sangat jarang sekali restoran maupun hotel berbintang yang menyediakan masakan tersebut. Dikarenakan beberapa bahan yang hanya ditemukan di Tenggarong, sehingga munculnya kekhawatiran saat ingin mencari bahan yang sulit didapatkan, namun seiring perkembangan jaman dan teknologi komunikasi

yang mulai canggih hal tersebut dapat mengurangi rasa khawatir dan dapat menjamin kondisi bahan yang tidak segar atau busuk. Maka dari itu penulis ingin memperkenalkan kembali sajian kuliner Tenggarong ini lebih luas agar dapat meningkatkan pemasaran makanan. Berikut ini adalah menu yang akan dipresentasikan oleh penulis pada saat sidang berlangsung :

Gangan Asam Keladi

(Soup berabahan keladi dan kangkung dengan rasa asam segar dan gurih)

Nasi Bekepor

(Nasi khas Tenggarong yang didampingi dengan ikan asin)

Ayam Cincane

(Ayam Kampung yang diungkep dengan santan, bumbu, dan rempah-rempah)

Sambal Raja

(Sambal khas Tenggarong yang didampingi dengan tumis terung ungu, tempe dan telur rebus)

Daging Masak Bumi Hangus

(Daging sapi yang ditumis dengan bumbu kecap)

Gangan Asam Ikan Kembung

(Ikan kembung yang dimasak *stew* dengan bumbu kuning)

Sanga Cabe Udang Bawang Rambut

(Udang sungai tumis dengan bumbu dan bawang rambut)

Kue Golongan ayam

(Kue tepung beras yg di isi dengan kinca dan saus santan)

4. Tinjauan Produk

4.1. Tema

Tema yang akan diambil oleh penulis untuk sidang adalah Sajian Kuliner Tenggara, Kabupaten Kutai Kartanegara di Kalimantan Timur dengan penyajian secara *rijsttafel* dengan jumlah makanan yang akan dihidangkan sebanyak 8 jenis masakan.

Victor Ido (1948: 31) menjelaskan *rijsttafel* diartikan sebagai “*eten van de rijsmaltijd enn special tafel gebruikt*” yaitu suatu sajian makan nasi yang dihidangkan secara special.

Encyclopedia Britannica menjelaskan (Dutch: “*rice Table*”) an elaborate meal of Indonesia dishes developed during the Dutch colonial era. Because of its political overtones, the *rijsttafel* is seldom served today in Indonesia, but it popular in Netherlands and at both Dutch and Indonesia restaurant abroad. In essence the *rijsttafel* consist of rice and foods to accompany it; curried meats, fish, chicken, vegetables, fruits, relishes, pickels, sauces, condiments, nuts, eggs, and so on. The dinner is served a plate of rice and chooses from among the side dishes to achieve a balance of salty, spicy, sweet and sour accompaniments. A *rijsttafel* of 40 dishes was noy uncommoc, the meal sometimes taking there to four hours to consume.

4.2. Jenis Produk

4.2.1. Gangan Asam Keladi

Gangan Asam Keladi adalah salah satu sayur yang sangat disukai oleh masyarakat Kutai. Hal ini sangat terdukung dengan bahan-bahan sayur ini yang selalu ada tersedia disekitar rumah pada masa lalu sehingga masyarakat tidak perlu pergi ke pasar. Keladi merupakan bahan utama masakan ini yang memiliki khasiat bagi tubuh seperti melancarkan pencernaan, sangat baik dijadikan sumber karbohidrat bagi penderita Diabetes Militus, mengurangi risiko kanker, membantu menurunkan berat badan dan meningkatkan kesehatan mata. Hidangan ini memiliki warna merah dengan rasa gurih, sedikit pedas dan asam segar (senibudayakutai.com, 2019).

Normalnya metode memasak Gangan Asam Keladi hanya di rebus saja, tetapi disini penulis akan memasaknya secara terpisah. Seperti, keladi yang dikukus terlebih dahulu dan kangkung yang *diblanch* terlebih dahulu. Dengan meletakkan hiasan *burn onion* di atas nya.

4.2.2. Nasi Bekepor

Nasi Bekepor merupakan hidangan semacam Nasi Liwet yang disajikan dengan lauk-pauk, sambal, dan sayuran. Nasi Bekepor merupakan warisan dari kerajaan Kutai Kartanegara. Nasi tersebut hanya dihidangkan untuk anggota keluarga kerajaan. Pada saat itu, makanan berbahan beras ini terhitung mewah dan tidak bisa dinikmati oleh masyarakat biasa. Lalu uniknya saat memasak nasi ini, beras dimasak diatas bara api sambil wadahnya diputar-putar. Ketika memutar wadah biasanya orang yang memasak akan membaca *shalawat* dan dari sini juga pada saat itu penyebaran agama islam berlangsung. Teknik memutar inilah yang ternyata disebut bekepor oleh warga asli sekitar. Nasi Bekepor memiliki tekstur yang pulen (liputan6.com, 2019).

4.2.3. Ayam Cincane

Ayam Cincane adalah salah satu kuliner tradisional dari Kalimantan Timur. Pada zaman dahulu, masakan ini biasa disajikan sebagai hidangan utama saat upacara adat, pesta besar dan acara penting seperti penyambutan tamu kehormatan. Dalam proses pembuatannya, Ayam Cincane menggunakan daging ayam yang diungkep dengan bumbu merah, jahe, serai, daun salam dan santan (lestariweb.com, 2019). Hidangan ini memiliki tekstur yang empuk dan tidak kering dan warna merah dengan rasa yang gurih dari santan. Daging ayam

sendiri memiliki khasiat baik bagi penderita anemia, memperkuat tulang, mengatur kadar kolesterol dan meningkatkan sistem imunitas tubuh (idntimes.com, 2019).

4.2.4. Sambal Raja

Sambal Raja merupakan hidangan khas Kerajaan Kutai. Pada zaman dahulu, hidangan ini hanya bisa dinikmati dikalangan kerajaan. Sambal Raja dari Kutai ini sendiri sebenarnya tidak selalu disebut sebagai Sambal Raja. Sajian pedas ini umum juga disebut sebagai Sambal Kutai, sebuah nomenklatur yang lebih generik. Sambalnya tetap sederhana dan membumi. Isi dari sambal ini adalah aneka sayuran, seperti kacang panjang, terung ungu dan tempe. Untuk melengkapinya biasanya akan diberikan irisan telur rebus diatas sambal lalu disantap dengan nasi bekepor. Selain memberi rasa asam, jeruk limau juga mencuatkan aroma harum. Sambal Raja juga harus bernuansa manis. Sekalipun cara membuatnya termasuk sederhana, Sambal Raja ternyata kini sudah semakin jarang disuguhkan sebagai sajian sehari-hari. Ia hanya muncul pada acara-acara khusus yang mewajibkan penampilan makanan-makanan istimewa (food.detik.com, 2019).

Namun dihidangan ini penulis akan mengubah beberapa metode memasaknya dengan tujuan untuk meningkatkan rasa. Seperti telur yang seharusnya direbus biasa akan diganti dengan proses.

4.2.5. Daging Masak Bumi hangus

Daging Masak Bumi Hangus merupakan masakan yang biasa disajikan oleh masyarakat Tenggarong. Sesuai namanya hidangan ini terbuat dari daging sapi yang dimasak dengan bumbu kecap sehingga warnanya jadi hitam. Karena itulah, sajian ini dinamakan Daging masak Bumi Hangus, bukan karena dagingnya yang dimasak hingga hangus atau gosong (jelajahsamboja.com, 2018). Daging sapi memiliki khasiat seperti meningkatkan kinerja otot, sumber vitamin B kompleks, antioksidan, kaya akan protein dan zat besi dan menjaga berat badan ideal (www.idntimes.com, 2019). Hidangan ini juga biasanya disantap ditemani Nasi Bekepor dan Sambal Raja.

Di salah satu bahan yang ada dihidangan ini adalah saus tomat instant. Namun, penulis akan membuat sausnya sendiri dengan meng-*confit* tomat dan bawang putih didalam minyak kelapa. Agar menambah rasa yang ada pada hidangan ini.

4.2.6. Gangan Asam Ikan Kembung

Gangan Asam Ikan Kembung merupakan masakan khas Kutai. Hidangan ini dimasak dengan bumbu kuning lalu proses pemasakannya di *stew* atau diungkep. Hidangan ini berbahan utama ikan kembung. Ikan kembung sendiri memiliki khasiat yaitu dapat mengendalikan kadar gula darah, menjaga kesehatan tulang, membantu menurunkan berat badan, mencegah penyakit jantung dan stroke, hingga mencegah

kanker payudara. Selain itu rasa asam dari hidangan ini berasal dari belimbing wuluh. Belimbing wuluh memiliki khasiat yaitu meredakan batuk dan pilek, mengobati infeksi akibat gigitan serangga, mengatasi tekanan darah tinggi dan mengobati penyakit gondongan (kaltim.tribunews.com, 2019).

Pada hidangan ini penulis akan melakukan proses *smoking* terlebih dahulu pada ikan kembung agar meningkatkan rasa dan aroma.

4.2.7. Sanga Cabe Udang Bawang Rambut

Sanga Cabe Udang Bawang Rambut merupakan makanan khas Tenggara, Kutai Kartanegara. Hidangan ini berbahan dasar udang sungai, cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan bawang rambut. Hidangan ini biasanya disajikan pada acara pernikahan, namun saat ini sudah bisa di santap sebagai hidangan sehari hari (youtube.com, 2018). Selain itu udang sungai yang merupakan bahan utama hidangan ini memiliki beberapa khasiat bagi tubuh seperti memiliki kandungan fosfor dan kalsium yang dapat membentuk tulang dan gigi yang kuat.

4.2.8. Kue Golongan Ayam

Kue Golongan Ayam merupakan hidangan yang terbuat dari tepung beras sebagai kulit luar nya dan diisi dengan kinca masyarakat Tenggarong menyebutnya dan disiram dengan saus santan, kinca merupakan kelapa parut yang dimasak dengan gula merah dan santan itu sendiri. Kue ini biasanya disajikan saat bulan puasa. Pada jaman dahulu kue ini biasa disajikan untuk sesajen upacara adat. Kue ini disajikan dengan wadah yang terbuat dari daun pisang atau disebut juga tembelong. Keunikkan dari kue kue lainnya, kue ini dicetak menggunakan gedebong pisang. Masyarakat Tenggarong biasa juga menyebut kue ini dengan Kue Pare karena bentuk nya yang menyerupai pare

4.3. Usulan Resep

Resep merupakan panduan utama yang harus selalu ada disetiap dapur saat ingin mengolah suatu masakan. Tanpa adanya resep operasional kerja didapur tidak akan berjalan dengan baik. Resep yang akan digunakan berasal dari berbagai sumber diantara nya buku, *google* dan *youtube*. Resep-resep tersebut penulis tampilkan dengan menggunakan format resep STP NHI Bandung sebagai berikut

TABEL 1
Usulan Resep
GANGAN ASAM KELADI

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Asal Daerah	: Tenggara	Besaran Porsi	: 150 gr
Jenis Makanan	: Sup	Durasi Memasak	: 35 Menit
Suhu Penyajian	: Panas	Alat Saji	: <i>Serving Bowl</i>

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	600 ml 70 gr 45 gr 20 gr 15 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 gr 3 gr 5 gr 15 gr 15 gr	Air Kelapa Keladi Kangkong Cabe Ijo Besar Bawang Merah Serai Lengkuas Asam Jawa Terasi Gula Garam Hiasan : Cabe Merah Besar Bawang Merah	Cuci semua bahan kecuali keladi Untuk merebus Gangan Kupas, Potong dadu 3x4 cm Potong menjadi panjang 4 cm Iris Tipis Iris Tipis Memarkan Memarkan Airnya Bakar Iris Tipis <i>Burn shallot</i>
2.	Rebus		Air Kelapa	Didalam <i>sauce pan</i>
3.	Masukan		Keladi	Tunggu hingga matang, lalu sisihkan
4.	Masukan		Kangkong	Rebus sebentar, lalu sisihkan
5.	Rebus		Air	Didalam <i>sauteuse</i>
6.	Masukan		Keladi Kangkong Cabe Ijo Besar Bawang Merah Serai Lengkuas	Aduk rata, tunggu hingga mendidih
7.	Bumbui		Terasi Garam Gula	Aduk hingga rata
8.	Sajikan		Gangan Asam Keladi	Selagi hangat

Sumber : <http://senibudayakutai.blogspot.com/gangan-keladi.html> (2014)

TABEL 2
Usulan Resep
NASI BEKEPOR

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Asal Daerah	: Tenggara	Besaran Porsi	: 150 gr
Jenis Makanan	: Makanan Pendampi	Durasi Memasak	: 61 Menit
Suhu Penyajian	: Panas	Alat Saji	: <i>Serving Bowl</i>

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	400 gr 500 ml 3 gr 7 gr 5 gr 50 gr 25 gr	Beras Air Daun Salam Daun Pandan Garam Kondimen : Daun Kemangi Ikan Asin	Cuci semua bahan, Cuci beras 3 kali. Untuk memasak nasi. Ikat hingga menjadi simpul. Goreng Goreng lalu iris kasar.
2	Masukan		Beras Air Daun Salam Daun Pandan Garam	Lalu aron, setelah air meresap
3.	Masukan		Nasi setengah matang	Ke steamer, tunggu hingga 20 menit
4	Sajikan		Nasi Bekepor dengan kondimen	Selagi hangat

Sumber : liputan6.com/lifestyle/read/resepnasibekepor (2019)

TABEL 3
Usulan Resep
AYAM CINCANE

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Asal Daerah	: Tenggara	Besaran Porsi	: 100 gr
Jenis Makanan	: Makanan Utama	Durasi Memasak	: 63 Menit
Suhu Penyajian	: Panas	Alat Saji	: <i>Round Plate</i>

NO	METODE	QUANTITAS	BAHAN	KETERRANGAN
1.	Persiapan	5 pcs 60 ml 50 gr 25 gr 30 gr 25 gr 5 gr 10 gr 15 gr 5 gr 5 gr 3 gr 200 ml 20 gr 30 gr 20 gr	Paha Ayam Bumbu halus: Minyak Sayur Cabai Merah Besar Cabai Merah Keriting Bawang Merah Bawang Putih Terasi Jahe Lengkuas Daun Salam Garam Gula Santan Hiasan : Selada Keriting Timun Tomat	Cuci semua bahan Tanpa tulang Potong kasar Potong kasar Kupas, potong kasar Kupas, potong kasar Bakar Memarkan, iris kasar Memarkan, iris kasar Iris Iris
2.	Panaskan		Minyak	Didalam <i>sauteuse</i>
3.	Masukan		Bumbu halus Jahe Lengkuas Serai Daun Salam	Tumis hingga matang dan harum
4.	Bumbui		Garam Gula	Aduk hingga rata
5.	Masukan		Paha ayam Santan	Aduk rata, sisihkan
6.	Siapkan			Oven hingga 225 °c,
7.	Masukan		Ayam Cincane	Yang sudah diungkep kedalam <i>oven</i> , tunggu hingga 20 menit
8.	Sajikan		Ayam Cincane	Dengan hiasan

Sumber : lestariweb.com/Indonesia/AyamCincane.php (2019)

TABEL 4
Usulan Resep
SAMBAL RAJA

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Asal Daerah	: Tenggara	Besaran Porsi	: 40 gr
Jenis Makanan	: Makanan Pendamping	Durasi Memasak	: 36 Menit
Suhu Penyajian	: Panas	Alat Saji	: <i>Sauce Dish</i>

NO.	METODE	QUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	70 gr 20 gr 30 gr 5 gr 3 gr 5 gr 15 gr 400 ml 30 gr 15 gr 50 gr 50 gr 30 gr	Sambal : Cabai merah besar Cabai rawit domba Bawang merah Terasi Gula Garam Jeruk Limau Kondimen : Air Telur Puyuh Minyak Kacang Panjang Terung Ungu Tempe	Cuci semua bahan Potong bagi 2 lalu bersihkan biji nya Potong kasar Bakar Pisahkan air dan kulitnya diiris tipis Untuk merebus telur Potong bagi 2 Untuk menumis Potong menjadi panjang 2 cm Potong menjadi panjang 2 cm Potong menjadi panjang 2 cm
2.	Haluskan		Cabai Merah Besar Cabai rawit domba Bawang merah Terasi Gula Garam Air jeruk Limau	Di atas ulekan, sisihkan
3.	Rebus		Air	Hingga mendidih
4.	Masukan		Telur Puyuh	Tunggu hingga 4 menit
5.	Panaskan		Minyak	Didalam wajan
6.	Masukan		Kacang Panjang Terung Ungu Tempe	Tumis sebentar, sisihkan
6.	Panaskan		Minyak	Lalu tambahkan ke dalam sambal
7.	Sajikan		Sambal Raja	Didampingi dengan kondimen

Sumber : resepnusantara.id/sambal-raja/ (2017)

TABEL 5
Usulan Resep
DAGING MASAK BUMI HANGUS

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Asal Daerah	: Tenggarong	Besaran Porsi	: 100 gr
Jenis Makanan	: Makanan Utama	Durasi Memasak	: 57 Menit
Suhu Penyajian	: Panas	Alat Saji	: <i>Round Dinner Plate</i>

NO.	METODE	QUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	500 gr 10 gr 15 gr 30 ml 30 gr 25 gr 50 ml 10 gr 5 gr 30 gr 300 ml 5 gr 5 gr 20 gr 5 gr 100 ml 15 gr	Daging Sapi Pala Bubuk Merica Kecap Inggris Bumbu kecap : Margarin Bawang Bombai Kecap Manis Merica Pala Bubuk Tomat Air Garam Gula Saus Tomat: Tomat Bawang Putih Minyak Kelapa Hiasan : Daun Bawang	Cuci semua bahan Has dalam, Potong dadu 3x4 cm Hancurkan Kupas, Potong dadu 3x4cm Hancurkan <i>Confit</i> , lalu haluskan Iris tipis, rendam dalam air dingin
2.	Marinasi		Daging Sapi Pala Bubuk Merica Kecap Inggris	Selama 30 menit, sambil menunggu
3.	Panaskan		Margarin	Didalam <i>pan</i>
4.	Masukkan		Bawang Bombai	Tumis hingga harum
5.	Tambahkan		Kecap Manis Kecap Inggris Merica Pala Bubuk Saus Tomat	Aduk hingga rata
6.	Masukkan		Daging Sapi	Lalu aduk rata
7.	Tambahkan		Air	Aduk perlahan hingga rata
8.	Bumbui		Garam Gula	Aduk rata
9.	Masukkan		Tomat	Diakhir agar tidak terlalu matang
10.	Sajikan		Daging Masak Bumi Hangus	Ditaburi dengan daun bawang
11.	Notes : <i>Confit</i> adalah tehnik memasak perlahan dimana bahan akan terndam didalam <i>oil</i> atau <i>fat</i> dengan suhu yang rendah dan waktu yang lama.			

sumber : resepnusantara.id/daging-masak-bumi-hangus/ (2017)

TABEL 6
Usulan Resep
GANGAN ASAM IKAN KEMBUNG

Halaman : 1 dari 2
Asal Daerah : Tenggarong
Jenis Makanan : Makanan Utama
Suhu Penyajian : Panas

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Besaran porsi : 100 gr
Durasi Memasak : 50 Menit
Alat Saji : *Round Plate*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	300 gr 15 gr 30 ml 50 gr 20 gr 10 gr 5 gr 3 gr 10 gr 5 gr 45 ml 20 gr 10 gr 40 gr 20 gr 300 ml 30 gr 20 gr	Ikan Kembung Garam Jeruk Nipis Bumbu kuning: Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Kunyit Terasi Gula Merah Garam Minyak Serai Lengkuas Cabe Merah Cabe Rawit Domba Air Belimbing Wuluh Tomat	Cuci dan bersihkan semua bahan <i>Smoking</i> Kupas, Potong kasar Kupas, Potong kasar Sangrai Bakar Bakar Iris tipis Untuk menumis Memarkan Memarkan Iris tipis Iris tipis Iris <i>Dice</i> , tanpa kulit dan biji
2.	Marinasi		Ikan Kembung Garam Jeruk Nipis	Selama 10 menit, cuci bersih lalu sisihkan
3.	Haluskan		Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Kunyit Terasi Gula merah Garam	Menggunakan ulekan
4.	Panaskan		Minyak	Didalam <i>pan</i>
5.	Masukan		Bumbu Kuning	Aduk rata hingga harum
6.	Masukan		Serai Lengkuas	Aduk rata hingga matang
7.	Masukan		Air Belimbing wuluh	Aduk rata, tunggu hingga mendidih
8.	Masukan			
9.	Tambahkan		Cabai rawit domba Cabai merah	
10.	Perbaiki rasa			Jika rasa masih kurang
11.	Masukan		Tomat	

(lanjutan)

TABEL 6
Usulan Resep
GANGAN ASAM IKAN KEMBUNG

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
12.	Sajikan		Gangan Asam Ikan	Selagi hangat
13.	Notes : <i>Smoking</i> tehnik memasak dan pengawetan dengan panas kering dari asap.			

Sumber : youtube.com/GanganAsamIkanKembung (2019)

TABEL 7
Usulan Resep
SANGA CABE UDANG BAWANG RAMBUT

Halaman : 1 dari 2

Asal Daerah : Tenggara
Jenis Makanan : Makanan Utama
Suhu Penyajian : panas

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Besaran Porsi : 80 gr
Durasi Memasak : 24 Menit
Alat Saji : *Oval Plate*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	300 gr 10 gr 20 gr 30 gr 20 gr 10 gr 5 gr 3 gr 5 gr 45 m 40 gr 20 gr	Udang Sungai Garam Jeruk Nipis Bumbu Halus : Bawang Merah Bawang Putih Cabai Rawit Domba Terasi Gula Garam Minyak Bawang Rambut Tomat	Cuci dan bersihkan semua bahan Pisahkan dari kepala dan kulit Kupas, potong kasar, panggang Kupas, potong kasar, panggang Bakar Potong menjadi panjang 2 cm <i>Dice</i> , tanpa kulit dan biji
2.	Marinasi		Udang Sungai Garam Jeruk Nipis	Tunggu hingga 5 menit, cuci bersih lalu sisihkan
3.	Haluskan		Bumbu Halus	Menggunakan ulekan
4.	Panaskan		Minyak	Didalam <i>pan</i>
5.	Masukan		Bumbu Halus	Aduk rata hingga harum
6.	Masukan		Udang Sungai Bawang Rambut Tomat	Aduk rata
7.	Perbaiki rasa			Jika rasa masih kurang, lalu aduk rata hingga udang matang

(lanjutan)

TABEL 7
Usulan Resep
SANGA CABE UDANG BAWANG RAMBUT

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8.	Sajikan		Sanga Cabe Udang Bawang Rambut	Selagi hangat

Sumber : [youtube.com/RagamIndonesiaKutaiKartanegara](https://www.youtube.com/RagamIndonesiaKutaiKartanegara) (2016)

TABEL 8
Usulan Resep
KUE GOLONGAN AYAM

Halaman : 1 dari 2
Asal Daerah : Tenggara
Jenis Makanan : Penutup
Suhu Penyajian : Suhu Ruangan

Jumlah Porsi : 5 Porsi
Besaran Porsi : 40 gr
Durasi Memasak : 53 Menit
Alat Saji : *Dessert Plate*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	75 gr 30 gr 50 gr 7 gr 5 gr 250 gr 10 ml 5 gr 175 ml 25 ml 200 ml 10 gr 5 gr 1 pcs 50 gr 20 ml	Isi : Gula Merah Gula Kelapa Parut Daun Pandan Garam Adonan Kulit : Tepung Beras Kapur Sirih Garam Santan Daun Pandan Saus : Santan Daun Pandan Garam Pelepah Pisang Daun Pisang Minyak Sayur	Iris kasar Pisahkan santannya Disimpul Airnya Haluskan, ambil airnya Disimpul 4x4 cm Wadah (tembelong)
2.	Rebus		Air Gula Merah Gula	Aduk hingga larut, angkat lalu saring

(lanjutan)

TABEL 8
KUE GOLONGAN AYAM

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3.	Tambahkan		Kelapa Parut	Aduk rata sampai mengental, angkat sisihkan
4.	Campur		Tepung Beras Air Kapur Sirih Garam	Hingga rata
5.	Masukan		Santan Air Daun Pandan	Uleni hingga tercampur rata
6.	Panaskan		Air	Didalam <i>steamer</i> . Sambil menunggu membuat kue
7.	Ambil		Adonan Kulit	Pipihkan
8.	Tambahkan		Isi	Ditengah Adonan Kulit , lipat hingga membentuk setengah lingkaran, lalu rapatkan.
9.	Cetak			Permukaan menggunakan gedebong pisang. Ulangi proses hingga bahan habis
10.	Masukkan		Kue Golongan Ayam	Kedalam <i>steamer</i> yang sudah di alasi dengan daun pisang. Tunggu hingga 10 menit
11.	Masak		Saus	Hingga matang, lalu sisihkan
12.	Sajikan		Kue Golongan Ayam	Diatas tembelong tuang saus lalu susun diatas piring

Sumber : resepid.com/14163/kue-golongan-ayam.html (2019)

4.4. *Purchasing List*

Purchasing List atau daftar pembelian termasuk dalam kegiatan pelayanan pada bisnis Perhotelan. Hal ini dikarenakan objek yang terdapat dalam *Purchasing List* merupakan alat pendukung untuk kegiatan pelayanan perhotelan itu sendiri. *Purchasing List* dapat berpengaruh pada kualitas produk yang akan diproduksi dan akan disajikan kepada konsumen.

TABEL 9
DAFTAR BELANJA

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	Harga/Unit	Harga
POULTRY					
1.	Paha ayam	1	Kg	Rp 40.000/kg	Rp 40,000
BEEF					
1.	Has Dalam	500	Gr	Rp 140.000/kg	Rp 70,000
SEAFOOD					
1.	Ikan kembung	300	Gr	Rp 45.000/kg	Rp 13,500
2.	Udang sungai	300	Gr	Rp 65.000/kg	Rp 19,500
VEGETABLES					
1.	Keladi	1	Kg	Rp 50.000/kg	Rp 50,000
2.	Kangkung	2	Ikat	Rp 2.000/ikat	Rp 4,000
3.	Cabe ijo besar	250	Gr	Rp 33.000/kg	Rp 8,250
4.	Serai	30	Gr	Rp 15.000/kg	Rp 450
5.	Lengkuas	30	Gr	Rp 17.000/kg	Rp 510
6.	Cabai merah besar	200	Gr	Rp 40.000/kg	Rp 8,000
7.	Daun salam	8	Gr	Rp 14.000/kg	Rp 112
8.	Daun pandan	5	Lbr	Rp 300/lbr	Rp 1,500
9.	Daun kemangi	3	Ikat	Rp 3000/ikat	Rp 9,000
10.	Jeruk nipis	80	Gr	Rp 15.000/kg	Rp 1,200
11.	Cabai merah keriting	65	Gr	Rp 50.000/kg	Rp 3,250
12.	Jahe	10	Gr	Rp 60.000/kg	Rp 600
13.	Selada keriting	20	Gr	Rp 22.000/kg	Rp 440
14.	Timun	30	Gr	Rp 8.000/kg	Rp 240
15.	Tomat	80	Gr	Rp 16.000/kg	Rp 1,280
16.	Cabai rawit domba	50	Gr	Rp 55.000/kg	Rp 2,750
17.	Kacang panjang	50	Gr	Rp 18.000/kg	Rp 900
18.	Terung ungu	50	Gr	Rp 12.000/kg	Rp 600
19.	Tempe	1	Papan	Rp 5.000/ppn	Rp 5,000
20.	Daun bawang	20	Gr	Rp 13.000/kg	Rp 2,000
21.	Kunyit	5	Gr	Rp 13.000/kg	Rp 650
22.	Belimbing wuluh	4	Pack	Rp 2.500/pck	Rp 10,000
23.	Bawang rambut	1	Ikat	Rp 12.000/ikt	Rp 12,000
24.	Kelapa	1	Buah	Rp 8.000/bh	Rp 8,000
25.	Daun pisang	5	Lbr	Rp 500/lbr	Rp 2,500
GROCERIES					
1.	Bawang merah	250	Gr	Rp 22.000/kg	Rp 5,500
2.	Asam jawa	1	Pack	Rp 4.000/kg	Rp 4,000
3.	Terasi	1	Pack	Rp 1000/pck	Rp 1,000
4.	Gula	1	Kg	Rp 12.000/kg	Rp 12,000
5.	Garam	1	Pack	Rp 2.000/kg	Rp 2,000
6.	Beras	500	Gr	Rp 12.000/kg	Rp 6,000
7.	Ikan asin	50	Gr	Rp 10.000/kg	Rp 2,000

(lanjutan)

TABEL 9

DAFTAR BELANJA

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	Harga/unit	Harga
8.	Minyak	1000	MI	Rp 12.000/L	Rp 12,000
9.	Bawang putih	250	Gr	Rp 30.000/kg	Rp 7,500
10.	Santan	2	Pack	Rp 7.000/kg	Rp 14,000
11.	Pala	1	Buah	Rp 2.000/bh	Rp 2,000
12.	Merica	100	Gr	Rp 50.000/gr	Rp 5,000
13.	Kecap manis	660	MI	Rp 21.000	Rp 21,000
14.	Margarin	1	Pack	Rp 7.000/pack	Rp 7,000
15.	kemiri	50	Gr	Rp 52.000/kg	Rp 2,600
16.	Gula merah	100	Gr	Rp 18.000/kg	Rp 1,800
17.	Tepung beras	250	Gr	Rp 20.000/kg	Rp 5,000
18.	Kapur sirih	15	Gr	Rp 15.000/kg	Rp 250
19.	Minyak kelapa	200	MI	Rp 35.000/L	Rp 7,000
20.	Telur Puyuh	1	Pack	Rp 25.000/pck	Rp 25,000
TOTAL					Rp 418,882
Notes :					
Berdasarkan rumus $\frac{\text{Selling Price}}{\text{Total Belanja}} \times 100$ dimana $\frac{164.950}{418.882} \times 100$ menghasilkan 39%. Dari data tersebut penulis bisa membandingkan persentase yang dihasilkan pada saat menghitung <i>selling price</i> .					

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

4.5. *Recipe Costing and Dish Costing*

Recipe Costing adalah pembiayaan pertama yang harus dihitung untuk mengetahui harga pokok produk yang didapatkan. *Recipe Costing* dapat diketahui setelah memiliki *Standard Recipe* dan *Purchasing List*. *Recipe Costing* merupakan harga jual yang akan diberikan kepada konsumen. Menurut Edward E. Sanders dan Timothy Hill, *dish costing* atau *portion cost* adalah biaya satu porsi makanan yang tersaji diatas piring. Sehingga terumus formula oleh Paul R. Dittmer sebagai berikut.

DISH COSTING = RECIPE : TOTAL PORTION

Berdasarkan standar resep yang sudah ada maka penulis membuat *recipe costing* dan *dish costing* dengan perkiraan harga yang berasal dari www.pasarinduk.id Maka *recipe costing* untuk resep penulis tertera dibawah ini :

TABEL 10
Recipe Costing dan Dish Costing
GANGAN ASAM KELADI

BAHAN	KUANTITAS		UNIT		HARGA	TOTAL
Air kelapa	2	Pcs	1	Pcs	Rp 5.000,00	Rp 10.000,00
Keladi	0,07	Kg	1	Kg	Rp 40.000,00	Rp 2.800,00
Kangkong	0,045	Kg	1	Kg	Rp 12.500,00	Rp 562,50
Cabe ijo besar	0,02	Kg	1	Kg	Rp 24.650,00	Rp 493,00
Bawang merah	0,015	Kg	1	Kg	Rp 33.000,00	Rp 495,00
Serai	0,02	Kg	1	Kg	Rp 8.100,00	Rp 162,00
Lengkuas	0,01	Kg	1	Kg	Rp 14.250,00	Rp 142,50
Terong asam	0,01	Kg	1	Kg	Rp 22.000,00	Rp 220,00
Terasi	0,005	Kg	1	Kg	Rp 70.000,00	Rp 350,00
Gula	0,005	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 65,00
Garam	0,01	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 180,00
Cabe merah besar	0,015	Kg 1	1	Kg	Rp 50.000,00	Rp 750,00
<i>Yield</i>						<i>5 Portion</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp16.225,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 3.245

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

TABEL 11
Recipe Costing dan Dish Costing
NASI BEKEPOR

BAHAN	KUANTITAS		UNIT		HARGA	TOTAL
Beras	0,4	Kg	1	kg	Rp 12.500,00	Rp 5.000,00
Air	0,5	L	1	L	Rp 1.000,00	Rp 500,00
Daun salam	0,003	Kg	1	Kg	Rp 14.250,00	Rp 42,75
Daun pandan	2	Pcs	1	pcs	Rp 200,00	Rp 400,00
Garam	0,015	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 270,00
Daun kemangi	0,05	Kg	1	Kg	Rp 2.000,00	Rp 100,00
Ikan asin	0,025	Kg	1	Kg	Rp 82.000,00	Rp 2.050,00
<i>Yield</i>						5 Portion
<i>Recipe Costing</i>						Rp8.367,75
<i>Dish Costing</i>						Rp 1.673

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

TABEL 12
Recipe Costing Dish Costing
AYAM CINCANE

BAHAN	KUANTITAS		UNIT		HARGA	TOTAL
Paha ayam	5	Pcs	1	Pcs	Rp 12.500,00	Rp 62.500,00
Minyak	0,06	L	1	L	Rp 19.000,00	Rp 1.140,00
Cabe merah besar	0,05	Kg	1	Kg	Rp 50.000,00	Rp 2.500,00
Cabe merah	0,025	Kg	1	Kg	Rp 29.250,00	Rp 735,25
Bawang merah	0,03	Kg	1	Kg	Rp 33.000,00	Rp 990,00
Bawang putih	0,025	Kg	1	Kg	Rp 23.750,00	Rp 593,75
Terasi	0,005	Kg	1	Kg	Rp 70.000,00	Rp 350,00
Jahe	0,01	Kg	1	Kg	Rp 27.500,00	Rp 275,00
Lengkuas	0,015	Kg	1	Kg	Rp 14.520,00	Rp 213,75
Daun salam	0,005	Kg	1	Kg	Rp 14.250,00	Rp 71,25
Garam	0,005	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 90,00
Gula	0,003	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 39,00
Santan	0,2	L	1	L	Rp 28.000,00	Rp 5.600,00
Selada keriting	0,02	Kg	1	Kg	Rp 22.000,00	Rp 440,00
Timun	0,03	Kg	1	Kg	Rp 8.500,00	Rp 255,00
Tomat	0,02	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 260,00
<i>Yield</i>						5 Portion
<i>Recipe Costing</i>						Rp76.058,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 15.221

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

TABEL 13
Recipe Costing dan Dish Costing
SAMBAL RAJA

BAHAN	KUANTITAS		UNIT		HARGA	TOTAL
Cabai merah besar	0,07	Kg	1	Kg	Rp 50.000,00	Rp 3.500,00
Cabai rawit domba	0,02	Kg	1	Kg	Rp 55.000,00	Rp 1.100,00
Bawang merah	0,03	Kg	1	Kg	Rp 33.000,00	Rp 990,00
Terasi	0,005	Kg	1	Kg	Rp 70.000,00	Rp 350,00
Gula	0,005	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 65,00
Garam	0,01	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 180,00
Jeruk nipis	0,015	Kg	1	Kg	Rp 17.500,00	Rp 262,50
Air	0,4	L	1	L	Rp 1.000,00	Rp 400,00
Telur puyuh	0,045	Kg	1	Kg	Rp 47.000,00	Rp 2.115,00
Minyak	0,015	Kg	1	Kg	Rp 19.000,00	Rp 285,00
Kacang panjang	0,05	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 900,00
Terung ungu	0,05	Kg	1	Kg	Rp 12.000,00	Rp 600,00
Tempe	0,03	Kg	1	Kg	Rp 12.000,00	Rp 360,00
<i>Yield</i>						<i>5 Portion</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp11.112,50
<i>Dish Costing</i>						Rp 222,50

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

TABEL 14
Recipe Costing dan Dish Costing
DAGING MASAK BUMI HANGUS

BAHAN	KUANTITAS		UNIT		JUMLAH	TOTAL
Daging sapi	0,5	Kg	1	Kg	Rp 130.000,00	Rp 65.000,00
Pala bubuk	0,015	Kg	1	Kg	Rp 135.000,00	Rp 2.025,00
Merica	0,025	Kg	1	Kg	Rp 140.000,00	Rp 3.500,00
Kecap inggris	0,05	L	1	L	Rp 54.000,00	Rp 2.700,00
Margarin	0,03	Kg	1	Kg	Rp 52.500,00	Rp 1.575,00
Bawang bombai	0,025	Kg	1	Kg	Rp 22.000,00	Rp 550,00
Kecap manis	0,05	L	1	L	Rp 21.600,00	Rp 1.080,00
Tomat	0,05	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 650,00
Air	0,3	L	1	L	Rp 1.000,00	Rp 300,00
Garam	0,005	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 90,00
Gula	0,005	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 65,00
Bawang putih	0,005	Kg	1	Kg	Rp 23.750,00	Rp 118,75
Minyak kelapa	0,1	L	1	Kg	Rp 50.810,00	Rp 5.081,00
Daun bawang	0,015	Kg	1	Kg	Rp 13.500,00	Rp 202,50
Yield						5 Portion
Recipe Costing						Rp 80.237
Dish Costing						Rp 16.047

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

TABEL 15
Recipe Costing dan Dish Costing
GANGAN ASAM IKAN KEMBUNG

BAHAN	KUANTITAS		UNIT		HARGA	TOTAL
Ikan kembung	0,4	Kg	1	Kg	Rp 63.000,00	Rp 25.200,00
Garam	0,025	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 450,00
Jeruk nipis	0,03	Kg	1	Kg	Rp 17.500,00	Rp 525,00
Bawang merah	0,04	Kg	1	kg	Rp 33.000,00	Rp 1.320,00
Bawang putih	0,015	Kg	1	Kg	Rp 23.275,00	Rp 349,12
Kemiri	0,01	Kg	1	Kg	Rp 37.720,00	Rp 377,20
Kunyit	0,005	Kg	1	Kg	Rp 13.425,00	Rp 67,12
Terasi	0,003	Kg	1	Kg	Rp 70.000,00	Rp 210,00
Gula merah	0,01	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 180,00
Minyak	0,045	Kg	1	Kg	Rp 19.000,00	Rp 855,00
Serai	0,02	Kg	1	Kg	Rp 8.100,00	Rp 162,00
Lengkuas	0,01	Kg	1	Kg	Rp 14.520,00	Rp 145,20

(lanjutan)
TABEL 15
Recipe Costing dan Dish Costing
GANGAN ASAM IKAN KEMBUNG

BAHAN	KUANTITAS		UNIT		JUMAL	TOTAL
Air	0,3	L	1	L	Rp 1.000,00	Rp 300,00
Cabai merah	0,04	Kg	1	Kg	Rp 50.000,00	Rp 2.000,00
Cabai rawit domba	0,02	Kg	1	Kg	Rp 50.000,00	Rp 1.000,00
Belimbing wuluh	0,03	Kg	1	Kg	Rp 17.500,00	Rp 525,00
Tomat	0,02	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 260,00
<i>Yield</i>						5 Portion
<i>Recipe Costing</i>						Rp 33.930,64
<i>Dish Costing</i>						Rp 6.786

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

TABEL 16
Recipe Costing dan Dish Costing
SANGA CABE UDANG BAWANG RAMBUT

BAHAN	KUANTITAS		UNIT		HARGA	TOTAL
Udang sungai	0,3	Kg	1	Kg	Rp 168.000,00	Rp 67.200,00
Garam	0,02	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 360,00
Jeruk nipis	0,02	Kg	1	Kg	Rp 17.500,00	Rp 350,00
Bawang merah	0,03	Kg	1	Kg	Rp 33.000,00	Rp 990,00
Bawang putih	0,02	Kg	1	Kg	Rp 23.275,00	Rp 465,50
Cabe rawit	0,01	Kg	1	Kg	Rp 50.000,00	Rp 500,00
Terasi	0,005	Kg	1	Kg	Rp 70.000,00	Rp 350,00
Gula	0,005	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 65,00
Minyak	0,045	L	1	L	Rp 19.000,00	Rp 855,00
Bawang rambut	0,04	Kg	1	Kg	Rp 20.000,00	Rp 800,00
Tomat	0,02	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 260,00
<i>Yield</i>						5 Portion
<i>Recipe Costing</i>						Rp72.200,50
<i>Dish Costing</i>						Rp 14.440

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

TABEL 17
Recipe Costing dan Dish Costing
KUE GOLONGAN AYAM

BAHAN	KUANTITAS		UNIT		HARGA	TOTAL
Air	0,1	L	1	L	Rp 1.000,00	Rp 100,00
Gula merah	0,075	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 1.350,00
Gula	0,03	Kg	1	Kg	Rp 13.000,00	Rp 390,00
Kelapa parut	¼	Pcs	1	Pcs	Rp 7.000,00	Rp 1.750,00
Daun pandan	4	Pcs	1	Pcs	Rp 200,00	Rp 800,00
Garam	0,015	Kg	1	Kg	Rp 18.000,00	Rp 270,00
Tepung beras	0,25	Kg	1	Kg	Rp 18.500,00	Rp 4.625,00
Kapur sirih	0,015	Kg	1	Kg	Rp 15.000,00	Rp 225,00
Santan	0,375	L	1	L	Rp 38.000,00	Rp 14.250,00
Daun pisang	5	Pcs	1	Pcs	Rp 1.000,00	Rp 5.000,00
Minyak	0,02	Kg	1	Kg	Rp 19.000,00	Rp 380,00
Yield						5 Portion
Recipe Costing						Rp29.145,00
Dish Costing						Rp 5.829

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

4.6. Selling Price

Alimisyah dan Padji (2003) : “ Harga jual (*Selling Price*) adalah harga jual meliputi biaya yang dikeluarkan untuk produksi dan distribusi, ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan.”

$$\text{OVERHEAD} + \text{MATERIALS} + \text{LABOR} + \text{PROFIT} = \text{PRICE}$$

(100%)

Berdasarkan formula tersebut, Sesuai dengan D. Riyadi, diperoleh perbandingan sebagai berikut :

- *Food Cost* : 40%
- *Labor Cost* : 19%
- *Overheads* : 21%
- *Profit* : 20%

Berdasarkan kutipan diatas, penulis menyimpulkan bahwa harga jual suatu makanan dihitung dari biaya produksi dan biaya diluar produksi. Maka penulis akan mengolah data dengan kisaran harga jual 35%.

TABEL 18
Selling Price

<i>Item</i>	<i>Dish Costing</i>	<i>Selling Price</i>	<i>Rounding</i>
Gangan Asam Keladi	Rp 3.245	Rp 9.271	Rp 9.200
Nasi Bekepor	Rp 1.673	Rp 4.780	Rp 5.000
Ayam Cincane	Rp 15.221	Rp 43.490	Rp 43.500
Sambal Raja	Rp 222	Rp 635	Rp 650
Daging Masak Bumi Hangus	Rp 16.047	Rp 45.848	Rp 46.000
Gangan Asam Ikan Kembung	Rp 6.786	Rp 19.388	Rp 19.400
Sangan Cabe Udang Bawang Rambut	Rp 14.440	Rp 41.257	Rp 41.200
TOTAL			Rp164.950,00

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019

4.7. Nutritive value

Nutrisi merupakan suatu zat yang terdapat dalam makanan yang mengandung karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral yang penting bagi manusia untuk pertumbuhan dan perkembangan manusia, memelihara proses tubuh dan sebagai penyedia energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari.

Berikut adalah kandungan nutrisi yang terdapat pada hidangan yang akan disajikan berdasarkan pada *website* www.myfitnesspal.com

:

TABEL 19*Nutritive Value***GANGAN ASAM KELADI**

NO	BAHAN	KUANTITA S	CAL (kcal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1.	Air kelapa	600 ml	114	22,2	1,2	4,2	15,6
2.	Keladi	70 gr	75,6	17,5	0,3	1	-
3.	kangkung	45 gr	13	2,4	0,1	1,4	-
4.	Cabe ijo besar	20 gr	8	-	-	0,4	1
5.	Bawang merah	30 gr	21	5,1	-	0,6	2,4
6.	Serai	20 gr	66	17	-	1	-
7.	Lengkuas	10 gr	3	0,7	-	-	-
8.	Terong asam	10 gr	22	1,2	-	0,1	-
9.	Terasi	5 gr	10	1,5	-	17,5	1
10.	Gula	3 gr	13	3,4	-	-	3,4
11.	Garam	5 gr	-	-	-	-	-

Sumber : Myfitnesspal.com, 2019

TABEL 20*Nutritive Value***NASI BEKEPOR**

NO	BAHAN	KUANTITAS	CAL (kcal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1.	Beras	400 gr	1.364	312	-	28	-
2.	Air	500 ml	-	-	-	-	-
3.	Daun salam	3 gr	4	0,1	0,2	0,5	-
4.	Daun pandan	7 gr	-	-	-	-	-
5.	Garam	5 gr	-	-	-	-	-
6.	Daun kemangi	50 gr	29	5,6	0,3	2,5	-
7.	Ikan asin	25 gr	49	-	0,4	11	-

Sumber : Myfitnesspal.com, 2019

TABEL 21
Nutritive Value
AYAM CINCANE

NO	BAHAN	KUANTITAS	CAL (kcal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1.	Paha ayam	500 gr	661	-	30,9	97	-
2.	Minyak	60 ml	20	4	0,2	1,7	1
3.	Cabai merah besar	50 gr	20	4,4	-	1,1	2,2
4.	Cabai merah keriting	25 gr	10	2,3	0,1	0,2	1,2
5.	Bawang merah	30 gr	21	5,1	-	0,6	2,4
6.	Bawang putih	25 gr	37	8,3	0,1	1,5	0,2
7.	Terasi	5 gr	10	1,5	-	17,5	1
8.	Jahe	10 gr	8	1,8	0,1	0,2	0,2
9.	Lengkuas	15 gr	5	1	-	-	-
10.	Daun salam	5 gr	6	0,1	0,3	0,9	-
11.	Garam	5 gr	-	-	-	-	-
12.	Gula	3 gr	10	2,6	-	-	2,6
13.	santan	200 ml	576	16	6	4,8	-
14.	Selada keriting	20 gr	3	0,3	0,1	0,2	0,3
15.	Timun	30 gr	5	1,1	-	0,2	0,5
16.	Tomat	20 gr	5	1,1	0,1	0,1	-

Sumber : Myfitnesspal.com, 2019

TABEL 22
Nutritive Value
SAMBAL RAJA

NO	BAHAN	KUANTITAS	CAL (kcal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1.	Cabe merah besar	70 gr	28	6,2	-	1,6	3,1
2.	Cabe rawit domba	20 gr	27	-	-	-	-
3.	Bawang merah	30 gr	21	5,1	-	0,6	2,4
4.	Terasi	5 gr	10	1,5	-	17,5	-
5.	Gula	3 gr	13	3,4	-	-	3,4
6.	Garam	5 gr	-	-	-	-	-
7.	Jeruk nipis	15 gr	9	3	0,1	0,2	0,5
8.	Air	400 ml	-	-	-	-	-
9.	Telur puyuh	30 gr	47	0,1	3,3	3,9	0,1
10.	Minyak	15 gr	5	1	0,1	0,4	0,3
11.	Kacang panjang	50 gr	182	30,3	3	9,7	-
12.	Terung ungu	50 gr	110	26	1	5	11
13.	Tempe	30 gr	115	3,7	8	7,2	-

Sumber : Myfitnesspal.com, 2019

TABEL 23
Nutritive Value
DAGING MASAK BUMI HANGUS

NO	BAHAN	KUANTITAS	CAL (kcal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1.	Daging sapi	500 gr	970	-	47,6	146,4	-
2.	Pala bubuk	15 gr	37	3,5	2,5	0,4	0,2
3.	Merica	15 gr	-	0,2	-	-	-
4.	Margarin	30 gr	21	-	2,4	-	-
5.	Bawang Bombay	25 gr	10	2,3	-	0,3	1
6.	Kecap manis	20 ml	85	19,9	0,3	0,5	16,1
7.	Tomat	50 gr	13	2,9	0,2	0,4	-
8.	Air	300 ml	-	-	-	-	-
9.	Garam	5 gr	-	-	-	-	-
10.	Gula	5 gr	16	4,3	-	-	4,3
11.	Bawang putih	5 gr	7	1,7	-	0,3	0,1
12.	Minyak kelapa	100 ml	822	-	91,3	-	-
13.	Daun bawang	15 gr	9	2,1	-	0,2	0,6

Sumber : Myfitnesspal.com, 2019

TABEL 24*Nutritive Value***GANGAN ASAM IKAN KEMBUNG**

NO	BAHAN	KUANTITAS	CAL (kcal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1.	Ikan kembung	300 gr	686	-	40,1	82,8	-
2.	Garam	20 gr	-	-	-	-	-
3.	Jeruk nipis	30 gr	60	20	0,2	1	4,1
4.	Bawang merah	40 gr	28	6,8	-	0,8	3,2
5.	Bawang putih	15 gr	22	5	0,1	0,9	0,2
6.	Kemiri	10 gr	63	1,7	6,1	1,5	0,4
7.	Kunyit	5 gr	18	3,3	0,5	0,4	0,2
8.	Terasi	3 gr	6	0,	-	10,5	0,6
9.	Gula merah	10 gr	38	10	-	-	-
10.	Minyak	45 ml	15	3	0,2	1,3	0,8
11.	Serai	20 gr	66	17	-	1	-
12.	Lengkuas	10 gr	3	0,7	-	-	-
13.	Cabe merah	40 gr	16	3,6	-	0,9	1,8
14.	Cabe rawit	20 gr	20	-	-	-	-
15.	Air	300 ml	-	-	-	-	-
16.	Belimbing wuluh	30 gr	8	2,4	-	0,2	1,7
17.	Tomat	20 gr	31	6,8	0,4	0,8	-

Sumber : Myfitnesspal.com, 2019

TABEL 25*Nutritive Value***SANGA CABE UDANG BAWANG RAMBUT**

NO	BAHAN	KUANTITAS	CAL (kcal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1.	Udang sungai	300 gr	302	-	4,5	63,5	-
2.	Garam	15 gr	-	-	-	-	-
3.	Jeruk nipis	20 gr	60	20	0,2	1	4,1
4.	Bawang merah	30 gr	21	5,1	-	0,6	2,4
5.	Bawang putih	20 gr	30	6,6	0,1	1,2	0,2
6.	Cabe rawit	10 gr	14	-	-	-	-
7.	Terasi	5 gr	10	1,5	-	17,5	1
8.	Gula	3 gr	10	2,6	-	-	2,6
9.	Minyak	45 ml	15	3	0,2	1,3	0,8
10.	Bawang rambut	40 gr	2	0,3	-	0,2	0,1
11.	Tomat	20 gr	5	1,1	0,1	0,1	-

Sumber : Myfitnesspal.com, 2019

TABEL 26*Nutritive Value***KUE GOLONGAN AYAM**

NO	BAHAN	KUANTITAS	CAL (kcal)	Carbs (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
1.	Gula merah	75 gr	281	75	-	-	-
2.	Gula	30 gr	97	25,6	-	-	25,6
3.	Kelapa parut	50 gr	202	2,7	19,5	3,8	-
4.	Daun pandan	25 gr	-	-	-	-	-
5.	Garam	15 gr	-	-	-	-	-
6.	Tepung beras	250 gr	913	197,5	1,7	17,8	0,3
7.	Kapur sirih	10 ml					
8.	Santan	375 ml	1.080	30	11,3	9	-
9.	Minyak sayur	20 ml	7	1,3	0,1	0,6	0,3

Sumber : Myfitnesspal.com, 2019

TABEL 27*NUTRITIVE VALUE*

NO	ITEM	TOTAL CAL
1.	GANGAN ASAM KELADI	345 kcal
2.	NASI BEKEPOR	1.446 kcal
3.	AYAM CINCANE	1.397 kcal
4.	SAMBAL RAJA	567 kcal
5.	DAGING MASAK BUMI HANGUS	1.990 kcal
6.	SANGA UDANG CABE BAWANG RAMBUT	1.080 kcal
7.	GANGAN ASAM IKAN KEMBUNG	469 kcal
8.	KUE GOLONGAN AYAM	2.580 kcal
	TOTAL	9.874 kcal

Sumber : Hasil olahan penulis, 2019