

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Jawa Tengah terletak di bagian tengah Pulau Jawa. Di sebelah barat provinsi ini berbatasan dengan wilayah Provinsi Jawa Barat, di sebelah timur dengan Provinsi Jawa Timur, di sebelah utara dengan Laut Jawa dan di sebelah selatan dengan wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta dan Samudera Hindia (jatengprov.go.id, 2017). Jawa Tengah memiliki 29 kabupaten dan 6 kota salah satunya adalah Kabupaten Kebumen.

Letak wilayah Kabupaten Kebumen terletak pada $7^{\circ}27'$ - $7^{\circ}50'$ Lintang Selatan dan $109^{\circ}33'$ - $109^{\circ}50'$ Bujur Timur. Pada bagian selatan Kebumen berbatasan dengan Kabupaten Purworejo dan Kabupaten Wonosobo. Bagian utara berbatasan dengan Kabupaten Banjarnegara, Kabupaten Banyumas dan Kabupaten Cilacap sebelah barat dan Samudera Indonesia bagian selatan. (kebumenkab.go.id, 2015).

Bagian selatan Kebumen merupakan dataran rendah, sedangkan bagian utara merupakan bagian pegunungan dan perbukitan yang merupakan dataran rendah, sedangkan bagian utara merupakan bagian pegunungan dan perbukitan yang merupakan rangkaian Pegunungan Serayu Selatan. Daerah ini memiliki lebih dari seratus gua berstalaktit dan berstalagmit (bisnisukm.com, 2010).

Sungai terbesar di Kabupaten adalah Sungai Luk Ulo, Sungai Jatinegara, Sungai Karanganyar, Sungai Kretek, Sungai Kedungbener, Sungai Kemit, Sungai Gombang, Sungai Ijo, Sungai Kejawang, dan Kali Medono. Sumber daya alam yang tersedia di Kebumen merupakan peternakan, perkebunan dan sumber daya laut. (kebumenkab.go.id, 2015) Karena merupakan daerah pesisir suhu di Kabupaten Kebumen pada siang hari dapat mencapai 34⁰ C dan 22⁰C pada malam hari.

Jika dilihat dari jenis lapangan pekerjaannya, maka penduduk Kabupaten Kebumen pada tahun 2013, 260.385 jiwa bekerja di sektor Pertanian, 99.033 jiwa bekerja di sektor industri 31.151 jiwa bekerja di Konstruksi, 98.287 jiwa bekerja di Perdagangan, Hotel dan Restaurant 75.930 jiwa bekerja di Jasa jasa, 18.893 jiwa bekerja di Angkutan/Komunikasi dan sisanya 9.332 di sector lain (Kebumen dalam angka, 2018). Jika dibuat persentase dapat disimpulkan bahwa penduduk Kabupaten Kebumen masih dominan bekerja di sektor Pertanian yaitu sebesar 44% dan 17% bekerja di sector industry serta 17% bekerja di sektor perdagangan, hotel dan restoran.

Mayoritas masyarakat Kabupaten Kebumen memeluk agama Islam terlebih lagi Kebumen dikenal sebagai “Kota Kyai” dan juga dapat dilihat dari banyaknya pesantren di Kota Kebumen. Dan Kebumen juga memiliki slogan yaitu Kebumen Beriman yang berarti Bersih, Indah, Manfaat, dan Aman. Kebumen juga memiliki satu bangunan yang menandakan bahwa sedang berada di Kebumen yaitu Tugu Lawet.

Nama Kebumen konon berasal dari kabumian yang berarti sebagai tempat tinggal para Kyai di bumi setelah dijadikan daerah pelarian Pangeran Bumidirja

atau Pangeran Mangkubumi dari Mataram. Pada zaman dahulu Kebumen merupakan sebuah kadipaten, yang menyatu didalam daerah Kesultanan Cirebon (1430-1677) (kebumenkab.go.id, 2015). Sebelumnya daerah ini pernah tercatat dalam peta sejarah nasional sebagai salah satu tonggak patriotis dalam penyerbuan prajurit Mataram dalam kekuasaan Sultan Agung ke benteng pertahanan belanda di Batavia. Saat itu Kebumen bernama Panjer (sraksruk.blogspot.com, 2012).

Kabupaten ini juga menyimpan berbagai macam potensi daerah yang selama ini menjadi komoditas unggul dan menjadi kebanggaan masyarakat Kebumen seperti tanaman pangan (semangka, kacang tanah, kelapa), perikanan (komoditas laut), Peternakan (kuda, sapi potong, sapi perah, kerbau, domba, ayam kampung, puyuh, sarang burung lawet) (bisnisukm.com, 2010). Dari hasil inilah Kebumen menjadi memiliki kuliner yang beragam dan cukup unik membuat penulis tertarik untuk mempresentasikan kuliner Kebumen.

Selain alam Kebumen juga memiliki kekayaan berupa Kuliner. Kondisi ini tentu sangat bagus karena menjadi identitas bagi Kebumen. Dengan kelebihan ini, penduduk tentu dimanjakan saat berada di Kebumen (Yahya, 2016). Walaupun Kebumen memiliki kekayaan alam dan kuliner yang beragam, wisata di Kabupaten Kebumen masih belum cukup dikenal oleh masyarakat Indonesia. Dikarenakan promosi yang masih kurang. Fasilitas dan akses jalan antar tempat wisata pun masih terbilang kurang. Oleh karena itu penulis ingin mendalami dan mempromosikan Kuliner Khas Kabupaten Kebumen.

Untuk budaya kulinernya sendiri, Kabupaten Kebumen memiliki ciri khas rasa pedas dan manis di setiap hidangannya. Untuk bahan dan rempahnya

beragam memiliki ciri khas tertentu dari setiap makanan yang ada. Maka dari itu kuliner Kabupaten Kebumen sangat beragam dan perlu untuk di eksplorasi, dilestarikan, diperkenalkan, dan dapat dinikmati oleh semua kalangan.

1.2 Tujuan Penelitian Presentasi Makanan

Dalam membuat tugas akhir *food presentation* “Sajian Kuliner Khas Kabupaten Kebumen Jawa Tengah”, dibutuhkan tujuan tujuan untuk mencapai dan mengenai target. Berikut adalah tujuannya :

1.2.1 Tujuan Formal

Penelitian ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Manajemen Tata Boga, Program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- Untuk menambah wawasan dan pengetahuan penulis tentang Kuliner Khas Kabupaten Kebumen.
- Untuk membantu mempromosikan kuliner khas Kabupaten Kebumen yang jarang diketahui masyarakat umum dan mampu menarik masyarakat untuk mencicipi kuliner khas Kabupaten Kebumen.
- Membantu melestarikan warisan kuliner khas Nusantara yang mulai pudar oleh pengaruh globalisasi, khususnya masakan khas Kabupaten Kebumen.

- Membuka peluang untuk mengembangkan masakan-masakan khas Kabupaten Kebumen baik dalam bisnis, ekonomi, dan budaya.

1.3 Usulan Makanan

1.3.1 Menu List

Sate Ambal

(sate ayam dengan sambal tempe)

Golak

(jajanan khas kebumen berbahan dasar singkong)

Sayur Penggel

(sayur nangka muda, daun singkong, Tempe, kikir, melinjo)

Kethek

(pepes ampas kelapa)

Gulai Bebek

(gulai dengan daging bebek muda)

Soto Ayam Petanahan

(soto bening daging ayam)

Sale pisang

(keripik pisang)

Dawet Ireng

(dawet hitam khas Kebumen)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Dalam tugas akhir penulis memilih tema penyajian makanan berupa rijstaffel. Rijstaffel secara harafiah, rijs berarti nasi dan tafel berarti meja, disatukan menjadi “hidangan nasi”. Orang orang Belanda menggunakan istilah ini untuk menyebut jamuan hidangan Indonesia yang ditata komplet diatas meja makan (Ganie, 2003 : 250). Menurut penulis roman Belanda, Victor Ido (1948: 31), rijstaffel diartikan sebagai “..eten van de rijsmaltijd een special tafel

gebruikt” (sajian nasi yang dihidangkan secara special). Yang dianggap special dari rijstaffel adalah perpaduan budaya makan pribumi dan Belanda sebagaimana tampak dari pelayanan, tata cara makan, serta hidangannya.

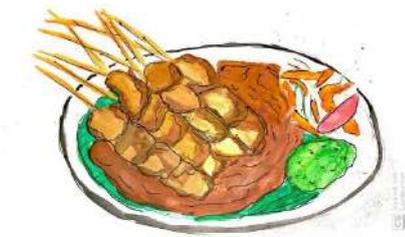
Rijstaffel umumnya terdiri dari puluhan hidangan dengan berbagai tekstur dan rasa yang disajikan dalam porsi kecil yang disajikan bersama nasi. Untuk acara besar biasanya terdiri tumpeng nasi dan 10-40 hidangan dari berbagai daerah di Indonesia, serta hidangan peranakan Cina (beritagar.com, 2016). Cikal bakal rijstaffel ini diperkirakan muncul sejak abad ke 19. Pada, masa itu orang-orang Belanda yang tinggal di Indonesia mayoritas adalah pria yang hidup sendiri. Kondisi tersebut menyulitkan mereka dalam kehidupan sehari-hari termasuk urusan makan. Makanan Eropa tentu sulit diperoleh di negara jajahannya (Afrillia, 2016).

Jamuan gaya rijstaffel ini sengaja diciptakan oleh para penjajah untuk menjamu tamu-tamu sekaligus memperkenalkan kekayaan budaya negeri jajahannya. Rijstaffel juga biasa muncul saat pesta atau perayaan. Rijstaffel biasanya terdiri dari berbagai hidangan yang disajikan dalam porsi kecil. (merdeka.com) Keunikan rijstaffel yang lainnya adalah iring-iringan para pelayan yang berbusana resmi seperti kebaya untuk perempuan, dan beskap, blangkon, bersarung kain batik untuk laki-laki. Para pelayan bergantian menyajikan menu makanan kepada para tamu. (beritagar.id). Sayangnya penyajian makanan bergaya rijstaffel sudah hampir dilupakan karena dianggap sebagai pemborosan. Apalagi di Indonesia, kebiasaan makan cukup hanya nasi sebagai sumber karbohidrat, lauk berbasis protein hewani atau nabati, dan sayuran.

Didalam perkembangan rijstaffel sendiri cukup terdapat menu yang terdiri atas nasi sebagai hidangan utama (*hoofdschotel*), sajian sayur, hidangan daging, serta sambal. Maka dari itu penulis menyajikan hidangan menu kuliner khas kabupaten Kebumen dalam bentuk rijstaffel yang merupakan warisan budaya Indonesia

1.4.2 Jenis Produk

- **Sate Ambal**



GAMBAR 1 SKETSA SATE AMBAL

Sate Ambal adalah makanan khas dari daging ayam yang berasal dari daerah Ambal, sebuah kecamatan di pesisir selatan Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah. Daerah Ambal merupakan daerah yang terkenal dengan acara *sabung ayam*. Dikarenakan banyaknya *sabung ayam* maka banyak terdapat peternakan ayam. Sate Ambal berbeda dengan sate yang lainnya yang berada di Indonesia, perbedaannya terletak dari bumbunya. Bumbu Sate Ambal agak lebih encer, berwarna kuning tua kecoklatan sekilas terlihat seperti kuah Masakan Padang. Bumbunya berasal dari 9 rempah yaitu bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar, kemiri, kunyit, jahe, pala, dan gula merah. Daging ayam pertama-tama ditusuk

sate dan lumuri oleh bumbu yang sudah dihaluskan, diamkan selama 1 jam sebelum dibakar.

- **Golak**



GAMBAR 2 SKETSA GOLAK

Golak adalah jajanan khas dari Kebumen. Biasanya jajanan ini dijual ketika ada pertunjukan rakyat seperti Kuda Lumping dan Wayang. Pada hari biasa jajanan ini sudah susah dicari. Dikarenakan sekarang sudah susah untuk menanam singkong masyarakat Kebumen sudah mulai beralih ke beras sebagai makanan pokok. Bentuk golak seperti angka 8, ukurannya lebih besar dari lanting. Bahan utama untuk membuat Golak adalah ketela pohon/singkong. Perlu dipilih singkong yang bagus dan tidak mengandung racun, karena ada beberapa jenis singkong yang mengandung racun. Cara membuatnya dengan mengupas singkong lalu merendam terlebih dahulu untuk membuang racun. Singkong diparut kasar kemudian dicampur sedikit air, ditambah bumbu dan diaduk aduk kental. Selanjutnya dibentuk dan digoreng dengan minyak kelapa.

- **Sayur Penggel**



GAMBAR 3 SKETSA SAYUR PENGGEL

Sayur Penggel merupakan sayur yang terbuat dari Nangka muda, daun singkong, melinjo dengan santan. Pohon Nangka banyak ditemukan di pekarangan rumah masyarakat Kebumen. Sayur ini dimasak dengan cara menumis bumbu halus yang sudah diberi sedikit minyak, masukkan air masak nangka hingga setengah matang, beri santan dan masukkan sayur yang lainnya. Jeroan dimasak terpisah.

- **Kethek**



GAMBAR 4 SKETSA KETHEK

Kethek merupakan kuliner khas Kabupaten Kebumen yang sudah ada sejak dulu. Ini merupakan kuliner yang hanya ada di Kebumen. Biasanya Kethek disantap dengan nasi hangat dan juga tempe goreng. Kethek juga biasa dimakan dengan gethuk. Tak hanya rasanya yang unik, penamaannya juga begitu tidak biasa. Kuliner satu ini dibungkus dengan daun pisang untuk menambah citarasa tradisionalnya. Bisa dibayangkan saat ini Kethek sudah mulai jarang ditemukan. Kethek terbuat dari ampas kelapa / blondo yang diberi bumbu seperti cabe, garam, kencur, gula, bawang putih, bawang merah, daun salam, lengkuas dan juga ditambahkan petai cina untuk menambah citarasa. Untuk warnanya sendiri ada yang putih/hitam.

- **Gulai Bebek**



GAMBAR 5 SKETSA GULAI BEBEK

Gulai bebek adalah makanan khas dari daerah perbatasan Kabupaten Kebumen dan Kabupaten Banyumas, terletak pada kecamatan Tambak. Gule ini sangat diminati oleh masyarakat ketika disantap pada siang hari bersamaan dengan Sate Bebek. Yang membuat hidangan ini spesial adalah bebek yang dipilih adalah bebek yang masih berumur 25-40 hari sehingga membuat bebek pasti terasa empuk. Dan kuahnya yang gurih juga membuat makanan ini sangat diminati oleh masyarakat Kebumen.

- **Soto Ayam Petanahan**



GAMBAR 6 SKETSA SOTO AYAM PETANAHAN

Soto yang berasal dari salah satu wilayah yaitu Petanahan, sekitar 18 Kilometer dari pusat kota Kebumen merupakan soto ayam yang berjenis *kuah bening*. Yang membedakan soto ayam petanahan dengan soto yang lainnya tidak terdapat kubis dan soun pada soto ini. Selain itu soto ini juga menggunakan kecambah dan daging ayam kampung asli.

- **Sale Pisang**



GAMBAR 7 SKETSA SALE PISANG

Makanan khas Kebumen yang satu ini selain dijadikan kuliner khas juga biasa dijadikan oleh-oleh. Sale Pisang khas Kebumen berasal dari Desa Mangli, Kecamatan Kuwarasan, Kebumen. Sale Pisang ini dibuat dari buah pisang yang diiris tipis-tipis, kemudian pisang itu dikeringkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari dengan maksud mengawetkannya. Kemudian, pisang kering tersebut digoreng dengan tepung terigu, berbeda dengan sale pisang yang lain tanpa terigu.

- **Dawet Ireng**



GAMBAR 8 SKETSA DAWET IRENG

Es Dawet Ireng adalah minuman dari tepung beras berwarna hitam pekat. Berbeda dengan es dawet biasa yang berwarna hijau karena memakai daun suji, dawet yang satu ini memakai abu merang atau jerami yang alami, sehingga menghasilkan warna hitam pekat atau keabu-abuan. Pertama tama rebus tepung sagu dan tepung beras hingga tercampur lalu beri pewarna hitam. Siapkan air untuk menampung hasil dawetnya. Tekan melalui cetakan agar terentuk tetesan-tetesan kecil. Es dawet ini disajikan dengan santan cair dan gula jawa yang dilelehkan diberi daun pandan.

1.4.3 Usulan Resep

Daftar standar recipe yang telah penulis peroleh merupakan hasil dari narasumber atau dari buku yang terpercaya. Resep ini akan diolah dan diproduksi menjadi presentasi makanan penulis. Berikut adalah standar recipe tiap makanan :

TABEL 1

RESEP SATE AYAM AMBAL

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2019
 Lokasi : Kebumen, Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran/Porsi : 75 g
 Suhu Penyajian : Panas

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan		
1	Mise en place	500	G	Ayam	Potong dadu		
		40	G	Bawang merah	Haluskan		
		15	G	Bawang Putih	Haluskan		
		3	G	Jahe	Haluskan		
		2	G	Kunyit	Haluskan		
		3	G	Kemiri	Haluskan		
		1	G	Ketumbar	Haluskan		
		20	G	Gula Merah	Haluskan		
		10	G	Garam			
		15	Pcs	Tusuk Sate			
		500	ml	Air			
			Sambal Tempe	200	G	Tempe	
				15	G	Bawang Putih	
				3	G	Cabai Merah	
	6	G		Cabai Rawit			
		10	G	Kecap Manis			
2	Hasil				.		
3	Tusuk	500	G	Ayam	.Tusuk ayam ke tusukan sate, satu tusuk 3 potong.		
4	Lumurkan	500	G	Ayam	Diamkan 1 jam.Tiriskan		
		40	G	Bawang merah	bumbunya		
		15	G	Bawang putih	simpan		
		3	G	Jahe			

Lanjutan Tabel 1					
		2	G	Kunyit	
		3	G	Kemiri	
		1	G	Ketumbar	
		20	G	Gula merah	
		10	G	Garam	
		250	ml	Air	
5	Bakar			Ayam	10-15 menit hingga matang
	Sambal Tempe				
1	Rebus	200	G	Tempe	Dengan bumbu rendaman 5 menit
		15	G	Bawang Putih	
		3	G	Cabai Merah	
		6	G	Cabai Rawit	
2	Haluskan	200	G	Tempe	Dengan blender
		15	G	Bawang Putih	
		3	G	Cabai Merah	
		6	G	Cabai Rawit	
		250	ml	Air	
3	Tambahkan	10	ml	Kecap Manis	
		10	G	Garam	
4	Sajikan				

TABEL 2

RESEP GOLAK

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2019
 Lokasi : Kebumen, Jawa Tengah
 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran/Porsi : 50 g
 Suhu Penyajian : Panas

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	1000	G	Singkong	Kupas, Rendam selama 6 jam Haluskan
		5	G	Bawang putih	
		5	G	Garam	
2	Hasil				
3	Parut	1000	G	Singkong	
4	Peras	1000	G	Singkong	Sampai tidak ada air yang tersisa

Lanjutan Tabel 3					
2	Hasil				
3	Rebus	200 200	G G	Kikil Nangka Muda	Sampai setengah matang kedalam tempat yang berbeda
4	Panaskan	20	MI	Minyak	
4	Tumis	15 8 2 2 10	G G G G G	Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Ketumbar Cabai Merah	Yang sudah dihaluskan
5	Masukkan	5 2 2	G G G	Lengkuas Daun salam Daun jeruk	Tumis hingga layu
6	Tambahkan	100	MI	Air	Aduk hingga rata dan mendidih
7	Masukkan	250 250 100 125 125 10 15 10	G G MI G G G G G	Kikil Nangka Muda Santan Daun melinjo Daun singkong Gula Garam Gula Jawa	Masak sampai matang

TABEL 4**RESEP KETHEK**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2019
 Lokasi : Kebumen, Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran/Porsi : 50 g
 Suhu Penyajian : Panas

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	250 50 5 8 4 2 2 5 5 50 10	G G G G G G G G G G Ml G	Kelapa kering Ikan teri Bawang putih Bawang merah Cabe rawit Kencur Kemiri Gula Garam Air Daun pisang	Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Untuk membungkus
2	Hasil				
3	Campurkan	250 50 5 8 4 2 2 5 5 50		Kelapa kering Ikan teri Bawang putih Bawang merah Cabe rawit Kencur Kemiri Gula Garam Air	
4	Bungkus			Adonan	Dengan daun pisang
5	Kukus			Kethek	Selama 30 menit
6	Sajikan				

TABEL 5**RESEP GULAI BEBEK**

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2019
 Lokasi : Kebumen, Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran/Porsi : 50 g
 Suhu Penyajian : Panas

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	500	G	Bebek	Haluskan
		100	MI	Santan	
		50	MI	Air Putih	
		10	G	Bawang merah	
		5	G	Bawang putih	
		3	G	Jahe	
		5	G	Kunyit	
		2	G	Kemiri	
		2	G	Ketumbar	
		20	MI	Minyak goreng	
		2	G	Daun Salam	
		15	G	Sereh	
		2	G	Lengkuas	
		5	G	Kapulaga	
		1	G	Daun jeruk	
		5	G	Gula	
		15	G	Garam	
4	G	Merica			
10	G	Penyedap rasa			
5	G	Mentega			
5	G	Susu bubuk			
5	G	Bawang Goreng			
2.	Hasil				
3.	Rebus	500	G	Bebek	Didalam santan dan air api sedang selama 30 menit
		100	G	Santan	
		50	MI	Air	
4.	Tumis	10	G	Bawang merah	Sampai harum
		5	G	Bawang putih	
		3	G	Jahe	
		5	G	Kunyit	
		2	G	Kemiri	
		2	G	Ketumbar	
5.	Masukkan	2	G	Daun salam	Aduk sampai layu
		15	G	Sereh	
		2	G	Lengkuas	
		5	G	Kapulaga	
		1	G	Daun jeruk	

Lanjutan Tabel 5					
6.	Masukkan			Bumbu gule	Kedalam air rebusan bebek , kecilkan api
7.	Tambahkan	15	G	Garam	
		4	G	Merica	
		5	G	Gula	
		10	G	Penyedap rasa	
		5	G	Mentega	
		5	G	Susu bubuk	

TABEL 6

RESEP SALE PISANG

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2019
 Lokasi : Kebumen, Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 10 porsi
 Ukuran/Porsi : 50 g
 Suhu Penyajian : Suhu ruangan

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	500	G	Pisang ambon	Iris jadi 3
		250	G	Tepung beras	
		125	G	Tepung terigu	
		100	G	Margarin	
		10	G	Gula pasir	
		5	G	Garam	
		500	MI	Minyak goreng	
2	Hasil				
3	Jemur	500	G	Pisang ambon	Dibawah terik matahari selama 5 hari
4	Siapkan	250	G	Tepung beras	Kedalam campuran tepung
		125	G	Tepung terigu	
		100	G	Margarin	
		10	G	Gula	
		5	G	Garam	
5	Panaskan	500	MI	Minyak	Api sedang
6	Masukkan	500	G	Pisang ambon	Kedalam adonan tepung yang sudah di siapkan

Lanjutan Tabel 7					
2	Rebus	500	G	Ayam	Bersama air mendidih sampai mengeluarkan minyak
3	Tumis			Bumbu halus	Sampai harum
4	Masukkan	4 1	G G	Serai Daun jeruk	Aduk hingga layu
5	Masukkan			Bumbu soto	Kedalam rebusan ayam yang sudah mendidih
6	Masukkan	8 5	G G	Garam Gula	
7	Suwir	500	G	Ayam	Suwiran halus
8	Sajikan			Soto	Dengan Kecambah, Bawang goreng, Seledri.

TABEL 8 RESEP

Nasi Putih

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 10 porsi
Tanggal	: September 2019	Ukuran/Porsi	: 200 g
Lokasi	: -	Suhu Penyajian	: Panas

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	500	G	Beras	Cuci sampai bersih
		600	ml	Air	
2	Masukkan	500	G	Beras	Kedalam rice cooker, tambahkan air
		600	ml	Air	

TABEL 9

RESEP DAWET IRENG

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: September 2019	Ukuran/Porsi	: 50 g
Lokasi	: Kebumen, Jawa Tengah	Suhu Penyajian	: Panas

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Mise en place	125 75 100 200 10 50	G G G G G G	Tepung sagu Tepung beras Air Santan cair Abu merang Gula jawa	Peras
2	Hasil				
3	Masukan			Tepung sagu Tepung beras Air Air abu merang	
4	Panaskan				Hingga mendidih sambil terus diaduk
5	Cetak			Adonan dawet	Menggunakan cetakan dawet
6	Panaskan			Gula jawa Pandan	Hingga meleleh
7	Susun			Dawet Santan Gula jawa Pandan	

1.4.4 Recipe Costing dan Dish Costing

Recipe Costing adalah perhitungan harga dari setiap bahan makanan yang digunakan pada resep dengan fungsi sebagai standar dalam penghitungan *standard recipe*. *Dish Costing* adalah perhitungan bahan makanan secara keseluruhan yang didapatkan melalui hasil akhir dari *Recipe Costing* yang dijadikan standar untuk menentukan harga jual makanan dalam entuk porsi satuan

Fungsi dilakukan recipe dan dish costing yaitu pembuat makanan atau juru masak dapat mengetahui seberapa besar pengeluarannya dan dapat memperkirakan seberapa besar pendapatan yang didapat pada saat dijual.

TABEL 10

RECIPE COSTING

SATE AYAM AMBAL

Jumlah	Satuan	Nama	Harga	Harga Total
500	Kg	Ayam	Rp 38,500.	Rp 19,250.
40	G	Bawang Merah	Rp 45,000.	Rp 1,800.
15	G	Bawang Putih	Rp 38,000.	Rp 570.
3	G	Jahe	Rp 28,000.	Rp 840.
2	G	Kunyit	Rp 20,000.	Rp 400.
3	G	Kemiri	Rp 25,000.	Rp 75.
1	G	Ketumbar	Rp 30,000.	Rp 30.
20	G	Gula Merah	Rp 22,000.	Rp 440.
10	G	Garam	Rp 4,500.	Rp 45.
100	G	Tempe	Rp 8,500.	Rp 850.
3	G	Cabai Merah	Rp 58,000.	Rp 174.
6	G	Cabai Rawit	Rp 40,000.	Rp 240.
10	G	Kecap manis	Rp 44,000.	Rp 440.
200	ML	Air	Rp -	Rp -
Total Harga/ Porsion				Rp 25,154.
Dish Cost				Rp 5,030.80

Sumber :data olahan penulis, 2019

TABEL 11***RECIPE COSTING******GOLAK***

Jumlah	Satuan	Nama	Harga	Harga Total
1000	G	Singkong	Rp 1,750.	Rp 1,750.
5	G	Bawang putih	Rp 38,000.	Rp 190.
5	G	Garam	Rp 4,500.	Rp 22.50
500	MI	Minyak Goreng	Rp 12,000.	Rp 6,000.
Total Harga				Rp 7,962.50
Dish Cost				Rp 1,592.50

Sumber :data olahan penulis, 2019

TABEL 12***RECIPE COSTING******SAYUR PENGGEL***

Jumlah	Satuan	Nama	Harga	Harga Total
200	G	Kikil Sapi	Rp 49,000.	Rp 9,800.
200	G	Nangka Muda	Rp 30,000.	Rp 6,000.
125	G	Daun Melinjo	Rp 22,000.	Rp 2,750.
125	G	Daun singkong	Rp 12,000.	Rp 1,500.
20	MI	Minyak goreng	Rp 12,000.	Rp 240.
5	G	Lengkuas	Rp 17,000.	Rp 85.
2	G	Daun salam	Rp 25,000.	Rp 50.
2	G	Daun jeruk	Rp 55,000.	Rp 110.
100	MI	Santan	Rp 35,000.	Rp 3,500.
100	MI	Air	Rp -	Rp -
15	G	Garam	Rp 4,500.	Rp 67.50
10	G	Gula Pasir	Rp 13,000.	Rp 1,300.

Lanjutan Tabel 12				
10	G	Gula Jawa	Rp 22,000.	Rp 2,200.
15	G	Bawang Merah	Rp 45,000.	Rp 6,750.
8	G	Bawang Putih	Rp 38,000.	Rp 304.
2	G	Kemiri	Rp 35,000.	Rp 70.
2	G	Ketumbar	Rp 15,500.	Rp 31.
10	G	Cabai Merah	Rp 58,000.	Rp 580.
Total				Rp 35,337.50
Dish Cost				Rp 7,067.50

Sumber :data olahan penulis, 2019.

TABEL 13

RECIPE COSTING

GULAI BEBEK

Jumlah	Satuan	Nama	Harga	Harga Total
500	G	Bebek	Rp 91,000.	Rp 45,500.
100	G	Santan	Rp 27,500.	Rp 2,750.
10	G	Bawang merah	Rp 45,000.	Rp 450.
5	G	Bawang Putih	Rp 38,000.	Rp 190.
5	G	Jahe	Rp 28,000.	Rp 140.
5	G	Kunyit	Rp 20,000.	Rp 100.
2	G	Kemiri	Rp 25,000.	Rp 50.
2	G	Ketumbar	Rp 30,000.	Rp 60.
2	MI	Minyak goreng	Rp 12,000.	Rp 24.
5	MI	Daun salam	Rp 25,000.	Rp 125.
15	G	Sereh	Rp 35,000.	Rp 525.
2	G	Lengkuas	Rp 17,000.	Rp 34.
5	G	Kapulaga	Rp 70,000.	Rp 350.
1	G	Daun jeruk	Rp 55,000.	Rp 55.
5	G	Gula merah	Rp 22,000.	Rp 110.
15	G	Garam	Rp 48,000.	Rp 720.

Lanjutan Tabel 13				
5	G	Merica	Rp 14,520.	Rp 72.60
10	G	Penyedap rasa	Rp 43,000.	Rp 430.
5	G	Mentega	Rp 52,500.	Rp 262.50
5	G	Susuk Bubuk	Rp 90,300.	Rp 451.50
5	G	Bawang goreng	65000	Rp 406.25
Total				Rp 52, 805.85
Dish Cost				Rp 10,561.17

Sumber :data olahan penulis, 2019.

TABEL 14

RECIPE COSTING

KETHEK

Jumlah	Satuan	Nama	Harga	Harga Total
250	G	Kelapa Kering	Rp 53,000.	Rp 13,250.
100	G	Ikan Teri	Rp 45,000.	Rp 4,500.
5	G	Bawang Putih	Rp 38,000.	Rp 190.
8	G	Bawang Merah	Rp 45,000.	Rp 360.
4	G	Cabe Rawit	Rp 40,000.	Rp 160.
2	G	Kencur	Rp 60,000.	Rp 120.
2	MI	Kemiri	Rp 35,000.	Rp 70.
5	G	Gula	Rp 13,000.	Rp 65.
5	G	Garam	Rp 13,500.	Rp 67.50
50	MI	Air	Rp -	Rp -
10	G	Daun Pisang	Rp 10,000.	Rp 100.
Total Harga/ Porsion				Rp 18,715.
Dish Cost				Rp 3,743.

Sumber :data olahan penulis, 2019.

TABEL 15***RECIPE COSTING*****SALE PISANG**

Jumlah	Satuan	Nama	Harga	Harga Total
500	G	Pisang Ambon	Rp 20,000.	Rp 10,000.
250	G	Tepung Beras	Rp 16,000.	Rp 4,000.
125	G	Tepung Terigu	Rp 9,000.	Rp 1,125.
100	G	Margarin	Rp 30,000.	Rp 3,000.
10	G	Gula	Rp 13,000.	Rp 130.
5	G	Garam	Rp 4,500.	Rp 22.50
500	ML	Minyak Goreng	Rp 12,000.	Rp 6,000.
Total Harga/ Porsion				Rp 24,277.50
Dish Cost				Rp 4,855.50

Sumber :data olahan penulis, 2019.

TABEL 16***RECIPE COSTING*****SOTO AYAM PETANAHAN**

Jumlah	Satuan	Nama	Harga	Harga Total
500	G	Ayam Kampung	Rp 90,000.	Rp 45,000.
1000	ML	Air	Rp -	Rp -
4	G	Sereh	Rp 35,000.	Rp 140.
1	G	Daun Jeruk	Rp 15,000.	Rp 15.
5	G	Daun Bawang	Rp 1,425.	Rp 7.13
4	G	Merica Bubuk	Rp 14,520.	Rp 58.08
8	G	Gula Pasir	Rp 13,000.	Rp 104.
5	G	Garam	Rp 4,500.	Rp 22.50
5	G	Penyedap Rasa	Rp 43,000.	Rp 215.
15	G	Minyak Goreng	Rp 12,000.	Rp 180.
10	G	Bawang Putih	Rp 38,000.	Rp 380.

Lanjutan Tabel 16				
5	MI	Bawang Merah	Rp 45,000.	Rp 225.
3	MI	Jahe	Rp 28,000.	Rp 84.
3	G	Kunyit	Rp 20,000.	Rp 60.
3	G	Kemiri	Rp 25,000.	Rp 75.
100	G	Kol	Rp 15,000.	Rp 1,500.
75	G	Kecambah	Rp 24,000.	Rp 1,800.
5	G	Bawang Goreng	Rp 65,000.	Rp 325.
5	G	Seledri	Rp 28,000.	Rp 140.
Total Harga/ Porsion				Rp 48,065.71
Dish Cost				Rp 9,613.14

Sumber :data olahan penulis, 2019.

TABEL 17

RECIPE COSTING

DAWET IRENG

Jumlah	Satuan	Nama	Harga	Harga Total
125	MI	Tepung Sagu	Rp 28,000.	Rp 3,500.
75	G	Tepung Beras	Rp 4,500.	Rp 337.50
100	G	Air	Rp 34,500.	Rp 3,450.
200	G	Santan Cair	Rp 27,500.	Rp 5,500.
10	G	Abu merang	Rp 80,000.	Rp 800.
50	G	Gula jawa	Rp 15,400.	Rp 770.
Total Harga				Rp 14,357.50
Dish Cost				Rp 2,871.50

Sumber :data olahan penulis, 2019.

1.4.5 Selling Price

TABEL 18

SELLING PRICE

Menu	Food Cost	Dish Cost	Selling Price
Sate Ambal	30	Rp 5,048.80	Rp 16,829.33
Golak	35	Rp 1,601.50	Rp 4,575.71
Sayur Penggel	30	Rp 7,090.50	Rp 23,635.
Kethek	35	Rp 3,743.	Rp 10,694.29
Gulai Bebek	35	Rp 10,561.17	Rp 30,174.77
Sale Pisang	30	Rp 4,864.50	Rp 16,215.
Soto Ayam Petanahan	30	Rp 9,725.93	Rp 32,419.75
Nasi Putih	30	Rp 625.	Rp 2,083.33
Dawet Ireng	35	Rp 2,871.50	Rp 8,204.29
Total			Rp 144,831.47

Sumber :data olahan penulis, 2019.

1.4.6 Tabel Daftar Nilai Nutrisi

Nutrisi diperlukan oleh tubuh manusia untuk menjalankan hari harinya. Nutrisi atau gizi adalah substansi organik yang dibutuhkan organisme untuk fungsi normal dari sistem tubuh, pertumbuhan, pemeliharaan kesehatan.

Pada tugas akhir presentasi makanan penulis juga memaparkan nilai gizi setiap bahan dalam setiap masakan yang akan disajikan oleh penulis. Berikut adalah tabel nutrisi setiap menu :

TABEL 19
KANDUNGAN GIZI
SATE AMBAL

Jumlah	Nama	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Sodium (mg)	Protein (g)	Sugar (g)
500	Ayam	1225	0	125	2030	124	0
40	Bawang Merah	29	7	0.04	5	1	0
15	Bawang Putih	22	5	0.075	3	0.95	0
3	Jahe	2	0.5	0.023	0.3	6	0.05
2	Kunyit	11	1.95	0.3	0.23	1	0.1
3	Kemiri	20	0.48	2	0	0.27	0.12
1	Ketumbar	4	0.5	0.16	0	0.14	0
20	Gula Jawa	75	19.4	0	7.8	0	19.2
10	Garam	0	0	0	3875	0	0
100	Tempe	193	9.3	19.8	9	18.5	0
3	Cabai Merah	3	0.5	0.15	0.27	0.1	0.08
6	Cabai Rawit	6	1	0.3	0.5	0.2	0.16
10	Kecap Manis	60	15	0	0	0	13
Total		1650	60.63	147.85	5931.1	152.16	32.71
Total/Portion		330	12.13	29.57	1186.2	30.432	6.542

Sumber: *fatsecret.com*, 2019

TABEL 20
KANDUNGAN GIZI
NASI PUTIH

Jumlah	Nama	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Sodium (mg)	Protein (g)	Sugar (g)
300	Beras	387	83.7	0.84	1095	7.98	0.15

TABEL 21
KANDUNGAN GIZI
GOLAK

Jumlah	Nama	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Sodium (mg)	Protein (g)	Sugar (g)
1000	Singkong	1600	380	2.8	140	13.6	17
5	Bawang Putih	7	1.6	0.025	0.1	0.31	0
5	Garam	0	0	0	1938	0	0
Total		1607	381.6	2.825		13.91	17
Total/Portion		321.4	76.32	0.565		2.782	3.4

Sumber: *fatsecret.com, 201*

TABEL 22
KANDUNGAN GIZI
SAYUR PENGGEL

Jumlah	Nama	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Sodium (mg)	Protein (g)	Sugar (g)
200	Kikil Sapi	838	8.32	9.06	414	21.76	0.52
200	Nangka Muda	186	48	0.6	6	2.8	0
125	Daun Melinjo	130	26	1.6	3.75	6.25	0
125	Daun Singkong	47.5	6	9	12.5	4.5	0.07
20	Minyak Goreng	140	0	16	0	0	0
5	Lengkuas	0	0	0	0	0	0
2	Daun Salam	0	0	0	0	0	0
2	Daun Jeruk	0	0	0	0	0	8
100	Santan	230	5.5	23.8	15	2.2	0

Lanjutan Tabel 22							
15	Garam	0	0	0	0	5814	0
10	Gula Pasir	39	100	0	0	0	100
10	Gula Jawa	150	38.6	0	15.6	0	38.4
15	Bawang Merah	11	2.6	0.015	1.875	0.375	0
8	Bawang Putih	11	2.5	0.037	1.5	0.48	0
3	Kemiri	20	0.48	2	0	0.27	0.12
2	Ketumbar	2	0.25	0.8	0	0.7	0
10	Cabai Merah	9	1.5	0.5	0.5	0.3	0.24
Total		1813.5	239.8	63.412	470.73	5853.6	147.4
Total/Portion		362.7	47.95	12.682	94.145	1170.7	29.47

Sumber: *fatsecret.com*, 2019

TABEL 23

KANDUNGAN GIZI

KETHEK

Jumlah	Nama	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Sodium (mg)	Protein (g)	Gula (g)
250	Kelapa Kering	1650	26	160	92.5	17.2	18.3
100	Ikan Teri	210	0	9.71	3668	28.89	0
5	Bawang Putih	7	1.6	25	1	0.31	0
8	Bawang Merah	6	1.4	0.008	1	0.2	0
4	Cabe Rawit	4.5	0.75	0.225	0.375	0.15	0.12
2	Kencur	0	0	0	0	0	0
2	Kemiri	13	0.32	1.3	0	0.18	0.08
5	Gula	20	50	0	0	0	50
5	Garam	0	0	0	1937	0	0
Total		1910.5	80.07	196.24	5699.9	46.93	68.5
Total/Portion		382.1	16.01	39.249	1140	9.386	13.7

Sumber: *fatsecret.com*, 2019

TABEL 24
KANDUNGAN GIZI
GULAI BEBEK

Jumlah	Nama	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Sodium (mg)	Protein (g)	Sugar (g)
500	Bebek	400	0	18.03	224	55.39	0
`	Santan	154	16	9		1	0
10	Bawang merah	8	1.6	0.1	1.25	0.25	0
5	Bawang putih	7	1.6	25	1	0.31	0
3	Jahe	2	0.5	0.023	0.3	6	0.05
5	Kunyit	17.7	3.24	0.49	1.9	0.39	0.16
2	Kemiri	13	0.32	1.3	0	0.18	0.08
2	Ketumbar	2	0.25	0.8	0	0.7	0
20	Minyak goreng	140	0	16	0	0	0
2	Daun salam	0	0	0	0	0	0
2	Lengkuas	0	0	0	0	0	0
5	Kapulaga	0	0	0	0	0	0
1	Daun jeruk	0	0	0	0	0	0
5	Gula merah	75	19.3	0	7.8	0	19..2
15	Garam	0	0	0	5814	0	0
4	Merica	5	1.36	0.07	1	0.23	0.01
10	Penyedap rasa	0	0	0	720	0	0
5	Mentega	35.85	0	4.05	0.55	0.04	0
5	Susu Bubuk	25	1.8	1.3	16	1.1	0
5	Bawang Goreng	8	1.41	0.27	27	0.19	0.625
Total		892.55	47.38	76.433	6814.8	65.78	0.925
Total/Portion		178.51	9.476	15.287	1363	13.156	0.185

Sumber: *fatsecret.com, 2019*

TABEL 25
KANDUNGAN GIZI
SALE PISANG

Jumlah	Nama	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Sodium (mg)	Protein (mg)	Sugar (g)
500	Pisang Ambon	485	129	3	0	6.5	0
250	Tepung Beras	912.5	23	3.5	0	15	0.25
125	Tepung Terigu	455	95	1.2	2.5	12.5	0.33
100	Margarin	526	0	74	981	0.75	0
10	Gula	39	100	0	0	0	100
5	Garam	0	0	0	1937	0	0
Total		2417.5	347	81.7	2920.5	34.75	100.6
Total/Portion		483.5	69.4	16.34	584.1	6.95	20.12

Sumber: *fatsecret.com*, 2019

TABEL 26
KANDUNGAN GIZI
SOTO AYAM PETANAHAN

Jumlah	Nama	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Sodium (mg)	Protein (g)	Sugar (g)
500	Ayam Kampung	1225	0	125	2030	124	0
5	Daun Bawang	3	0.7	0.015	1	0.075	0.19
4	Merica Bubuk	5	1.36	0.07	1	0.23	0.01
8	Gula Pasir	31	80	0	0	0	80
5	Garam	0	0	0	1937	0	0
5	Penyedap	0	0	0	360	0	0

Lanjutan Tabel 26							
15	Minyak Goreng	90	0	10	0	0	0
10	Bawang Putih	14	3.2	0.05	0.2	0.62	0
5	Bawang Merah	4	0.8	0.05	0.625	0.125	0
3	Jahe	2	0.5	0.023	0.3	6	0.05
3	Kunyit	16.5	2.93	0.45	0.345	1.5	0.15
3	Kemiri	20	0.48	2	0	0.27	0.12
100	Kol	24	5.58	0.12	18	1.44	3.58
75	Kecambah	22	3.5	0.36	4.5	2.7	1.38
5	Bawang Goreng	8	1.41	0.27	27	0.19	0.625
5	Seledri	2	0.42	0.025	11.5	0.1	0.26
Total		1466.5	100.9	138.43	4391.5	137.25	86.37
Total/Portion		293.3	20.18	27.687	878.29	27.45	17.27

Sumber: *fatsecret.com, 2019*

TABEL 27

KANDUNGAN GIZI

DAWET IRENG

Jumlah	Nama	Kalori (kkal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Sodium (mg)	Protein (g)	Sugar (g)
125	Tepung Sagu	394	75.9	15.94	14	13.29	0
75	Tepung Beras	274	60	1.06	0	4.46	0.09
200	Santan Cair	460	11.08	47.68	30	4.58	6.68
50	Gula Jawa	194	50	49.99	0	0	49.69
Total		1322	197	114.67	44	22.33	56.46
Total/Portion		264.4	39.4	22.934	8.8	4.466	11.29

Sumber: *fatsecret.com, 2019*

