

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*“The Biggest Archipelago In The World”*. Tidak heran mengapa Indonesia mendapatkan julukan itu karena Indonesia memiliki 17.504 pulau yang tersebar dari Sabang hingga Merauke , yang dimana dari jumlah yang ada, 16.056 pulau di Indonesia telah ditetapkan oleh dewan PBB dan 6000 di antaranya baru berpenghuni. Dari semua jumlah pulau yang ada di Indonesia terdapat 5 pulau utama yaitu Sumatra, Jawa, Kalimantan/Borneo, Sulawesi dan Papua. Banyaknya jumlah pulau yang ada di Indonesia, menyebabkan Indonesia memiliki beragam suku, ras, agama, adat istiadat, bahasa serta keberagaman budaya yang melimpah dan tersebar disetiap daerahnya mulai dari Sabang sampai Merauke.

Keberagaman ini timbul dari leluhur yang berbeda dengan adat istiadat,tradisi dan latar belakang yang berbeda sehingga berpengaruh atas keberagaman yang ada di Indonesia saat ini. Dari keberagaman budaya inilah, menjadikan Indonesia memiliki daya tarik khususnya bidang pariwisata.

Sudah tidak diragukan lagi pariwisata Indonesia banyak dikenal oleh negara lain. Hal ini tidak lepas dari pengaruh keberagaman tadi yang menjadikan pariwisata Indonesia sangat terkenal. Yang kita ketahui, pariwisata sendiri merupakan penyumbang devisa terbanyak untuk pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Pihak pemerintah dan pihak non pemerintah pun juga mendukung perkembangan pariwisata agar meningkatkan kunjungan wisatawan mancanegara untuk berkunjung ke Indonesia.

Kegiatan pariwisata tidak akan pernah lepas dari namanya sajian kuliner. Keberagaman yang dimiliki oleh Indonesia menjadikan variasi makanan suatu daerah memiliki ciri khas yang berbeda-beda yang tidak dimiliki daerah lain. Dari segi rasa, tekstur hingga rasa yang menjadikan keunikan tersendiri akan menjadikan keberagaman rasa kuliner dari setiap daerah. Masakan Indonesia yang terkenal akan rempahnya yang kuat menjadikan ciri khas tersendiri, salah satunya kabupaten Jepara Jawa Tengah.

Kabupaten Jepara secara geografis yang letaknya berada di  $110^{\circ} 9' 48,02''$  sampai  $110^{\circ} 37,40''$  Bujur Timur dan  $5^{\circ} 43' 20,67''$  sampai  $6^{\circ} 47' 25,83''$  Lintang Selatan yang merupakan kawasan paling utara dari Jawa Tengah yang dimana ibukotanya sendiri di Jepara. Karena letak geografisnya yang berbatasan langsung dengan wilayah laut menjadikan Kabupaten Jepara unggul dalam sektor perikanan. Masyarakat disana sudah memahami kondisi wilayah dan memanfaatkan segala potensi yang ada sehingga Kabupaten Jepara mampu menghasilkan komoditas laut yang berkualitas terutama udang. Ditambah lagi kemampuan mereka dalam mengolah komoditas lautnya yang melimpah menjadi berbagai masakan yang lezat. Perpaduan manis, asam, pedas dan segar menjadikan kuliner Kabupaten Jepara berbeda dari yang lain serta rasa rempah yang kuat disetiap masakannya menjadikan kuliner Jepara banyak diminati. Salah satunya "Pindang Serani" yang merupakan olahan hasil laut yang memiliki rasa manis dan gurih perpaduan rempah ditambah belimbing wuluh yang memberikan sensasi asam dan segar yang khas. Selain itu ada juga Sambal Petis udang yang diolah dari komoditas terbaiknya dan menjadi salah satu usaha yang banyak digeluti disana, lewat pemanfaatan

komoditasnya yang disalurkan dibidang kuliner menjadi salah satu daya tarik wisatawan sekaligus penggerak roda ekonomi di Kabupaten Jepara .

Tidak hanya tentang olahan laut seperti penjelasan sebelumnya, pemanfaatan pengolahan bahan lainnya juga dimanfaatkan, misalnya kuluban yang merupakan makanan tradisional masyarakat Jawa berupa sayur sayuran yang dicampur dengan bumbu yang sederhana dari parutan kelapa. Sayuran yang ada di dalam kuluban ini sangat mudah ditemui dan ditanam di seluruh daerah pulau Jawa sehingga tidak sulit mencarinya. Lalu ada juga olahan daging sapi yang jika dilihat dari penampilannya hampir sama seperti Rendang dari Padang yaitu Singit namun yang membedakan dari Rendang khas padang adalah Rasanya, dimana rasa dari Singit perpaduan manis, gurih dan pedasyang khas rempah-rempah racikan jepara dan dilihat dari tekstur yang lebih kental dan berminyak. Karena keunikan rasa dari rempah khas Jepara ini juga tekstur beberapa olahan makanan serta bagaimana mereka memanfaatkan dengan maksimal komoditas lautnya lalu disalurkan ke kulinernya menjadi point tersendiri mengapa saya mengambil dan menyajikan masakan Kabupaten Jepara dalam penulisan Tugas Akhir Ini

. Setiap daerah selalu memiliki usaha untuk meningkatkan potensi yang dimilikinya dengan caranya masing-masing, seperti halnya makanan atau kuliner. Pemerintah Daerah Kabupaten Jepara juga turut andil dalam kegiatan ini. Mengadakan kegiatan yang bertujuan mengembangkan dan memperkenalkan makanan dari daerah Jepara kepada masyarakat diluar Jepara. Contohnya JCE (*Jepara Culinary Expo*), event yang diadakan bersamaan dengan memperingati hari pangan sedunia ini merupakan usaha yang dapat memajukan kuliner Jepara. Pada acara ini disajikan banyak sjian kuliner Jepara yang khas dari segi rasa manis,

pedas, asam khas rempah-rempah dan tidak terlewat olahan dari komoditas utamanya yaitu ikan dan udang. Lalu Seperti tahun sebelumnya, Jepara juga mengadakan “Festival Kuliner Jepara” untuk mempromosikan sajian macam kuliner Jepara. Beberapa acara tersebut sengaja diadakan untuk mengenalkan menu makanan khas yang ada di Jepara sehingga wisatawan luar daerah bisa tau dan mengenal sajian beragam kuliner Jepara

Lalu setelah melalui pengamatan, penulis mengambil beberapa menu makanan unggulan dari Kabupaten Jepara untuk dikenalkan kepada masyarakat luar supaya lebih dikenal secara luas dan menjadikan menu yang dipilih bisa menjadi referensi usaha komersil di bidang kuliner seperti mungkin pusat oleh oleh makanan juga restoran sehingga menambah wawasan tentang bagaimana memanfaatkan, mengolah dan memaksimalkan komoditas yang ada menjadi sajian kuliner khas dari Kabupaten Jepara. Dengan demikian penulis mengambil judul “**RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN JEPARA**” dalam tugas akhir ini. Pemilihan penyajian *rijsttafel* dipilih oleh penulis untuk menyajikan beberapa sajian kuliner.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Formal**

Sebagai tujuan utama dalam menyelesaikan Tugas Akhir Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung program studi Manajemen Tata Boga.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

1. Sebagai salah satu cara pengaplikasian ilmu yang telah dipelajari selama 3 tahun di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Menambah pengetahuan penulis tentang aneka kuliner Indonesia khususnya dari Kabupaten Jepara, Jawa Tengah.
3. Sebagai inspirasi alternatif bisnis makanan di restoran dan rumah makan.
4. Menjadikan referensi menu unggulan yang dapat diterima restoran, rumah makan, dan hotel.

## **1.3 Usulan Produk**

Pada penyusunan tugas akhir ini, penulis akan menyajikan makanan dari Kabupaten Jepara, Jawa Tengah. Penulis memilih masakan dari Kabupaten Jepara yaitu karena ingin mengangkat makanan tradisional dari Kabupaten Jepara dan memperkenalkan lagi kepada masyarakat secara lebih luas masakan dari daerah tersebut. Penyajian dengan cara "*rijsttafel*" dipilih penulis untuk mempresentasikan menu makanan yang dipilih sebagai bahan sidang sebagai berikut :

## Menu Masakan *Rijsttafel* Kabupaten Jepara

### NASI PUTIH

\*\*\*

### KULUBAN

*(campuran sayuran dengan bumbu kelapa parut)*

\*\*\*

### SINGIT

*( daging sapi yang dimasak dengan rempah dan di smoke dengan mix rempah )*

\*\*\*

### PINDANG SERANI

*(ikan laut di asap yang dimasak berkuah bening dengan bumbu kuning)*

\*\*\*

### SAMTIS

*(pencampuran antara sambal dan petis udang khas Jepara)*

\*\*\*

### MOTO BELONG

*(jajanan pasar yang terbuat dari ketela parut yang diisi dengan pisang caramel  
serta dihidangkan berdampingan kelapa parut)*

\*\*\*

### ES GEMPOL

*(minuman tradisional yang berbahan dasar campuran tepung sagu dan beras  
yang dikukus dan disiram kuah santan)*

**a) Nasi Putih**

Nasi putih adalah makanan masyarakat Indonesia yang tidak pernah dilupakan. Nasi merupakan makanan utama dalam menemani lauk pauk ataupun makanan pendamping. Di daerah Jawa, nasi putih biasanya dimasak dengan cara aron atau 'ngliwet' yang biasa dilakukan oleh masyarakat di daerah Jawa.



**Gambar 1. Sketsa Nasi Putih**

**b) Kuluban**

Kuluban adalah makanan khas dari Kabupaten Jepara yang dibuat dari campuran macam sayuran yaitu kecambah / tauge, daun ketela, sawi, kangkung, kacang panjang. Untuk menambah rasa spesial dari kuluban, bumbu yang digunakan untuk menikmati kuluban yaitu bumbu kelapa parut yang memiliki rasa pedas, manis dan asin. Kuluban ini adalah makanan tradisional dari Kabupaten Jepara yang masih mudah untuk mendapatkannya. Makanan ini biasa disebut juga *salad*-nya orang Indonesia.



**Gambar 2. Sketsa Kuluban**

**c) Singit**

Singit merupakan olahan daging yang memiliki bentuk sekilas menyerupai rendang, tetapi kedua makanan tersebut berbeda. Pada saat mengolah singit ditambahkan kecap manis untuk menambah warna menjadi hitam kecoklatan sehingga dapat menyerupai makanan dari Padang yaitu rendang. Singit memiliki rasa yang khas dari daerah Jawa, rasa yang manis diperoleh dari kecap manis dan gula merah, rasa gurih dari santan yang dimasak hingga mengeluarkan minyak santan. Dalam penyajiannya, penulis menambahkan rasa *smoke flavour*.



**Gambar 3. Sketsa Singit**

**d) Pindang Serani**

Pindang serani adalah olahan ikan yang disajikan dengan kuah bening berwarna kuning. Makanan khas Jepara ini memiliki rasa pedas dari cabai utuh yang dimasukkan kedalam sup waktu pemasakan, asam yang berasal dari belimbing wuluh, manis dan asin. Dalam pengolahannya, ikan yang akan dipakai di smoked untuk menambah rasa dan pemasakannya menggunakan bambu yang dibakar.



**Gambar 4. Sketsa Pindang Serani**

**e) Samtis**

Yang kita ketahui, Jepara adalah salah satu kawasan yang menghasilkan bahan dasar udang yang sangat melimpah. Disitu muncul lah ide warga Jepara untuk membuat sambal yang dicampur dengan petis udang, yang sekarang menjadi peluang usaha bagi masyarakat Kabupaten Jepara. Sambal dan petis dibuat dari bawang putih, cabai rawit, garam, kecap dan yang tidak ketinggalan yaitu petis.



**Gambar 5. Sketsa Samtis**

**f) Moto Belong**

Moto belong adalah jajanan khas dari daerah kelahiran R.A Kartini. Makanan ini dibuat dari bahan dasar ketela yang diparut dan diberi pewarna makanan yang sedikit mencolok. Tidak hanya singkong, jajanan ini diisi dengan pisang yang ditaruh di tengah adonan dan dibungkus dengan daun pisang. Untuk penyajiannya sendiri, moto belong dilengkapi dengan kelapa parut untuk menambah rasa jajanan pasar menjadi lebih enak.



**Gambar 6. Sketsa Moto Belong**

### g) Es Gempol

Es Gempol adalah minuman yang harus dicoba bila berkunjung ke Jepara. Minuman pelepas dahaga ini terbuat dari tepung beras yang berwarna putih dan berbentuk bulat lalu di kukus hingga matang. Biasanya disajikan dengan kuah santan dan gula jawa cair. Terkadang didalam satu mangkuk es gempol ada tambahan *ingredient* yaitu pleret.



**Gambar 7. Sketsa Es Gempol**

## 1.4 Tinjauan Produk

### 1.4.1 Tema

Untuk mempresentasikan sajian kuliner dari Kabupaten Jepara, penulis memilih tema *rijsttafel* sebagai cara penyajian makanan yang akan dibuat dalam pembuatan Tugas Akhir *Food Presentation*. Cara ini dipilih oleh penulis karena mengangkat kebiasaan masyarakat Indonesia dalam cara menyantap atau menyajikan makanan pada umumnya serta tema yang cocok untuk memperkenalkan sajian kuliner Indonesia.

*Rijsttafel* pada dasarnya adalah konsep penyajian makanan yang sesuai dengan tata cara perjamuan makanan secara resmi oleh bangsa eropa. Yang biasanya penyajian diawali dengan makanan pembuka, dilanjutkan dengan makanan utama dan diakhiri dengan makanan penutup. *Rijsttafel* diciptakan oleh orang

kaya dari Belanda yang ingin menikmati ragam masakan dari Indonesia atau Nusantara dalam satu kesempatan. Yang disajikan dalam satu meja penuh. ( *Wikipedia tahun 2019* )

#### 1.4.2 Usulan Resep

Resep adalah merupakan salah satu peran yang tidak pernah hilang dari penyajian makanan. *Standart recipe* sebagai acuan dalam proses pembuatan makanan. Maka dari itu penulis melampirkan usulan resep sebagai berikut :

**TABEL 1**  
**USULAN RESEP**  
**NASI PUTIH**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Besaran Porsi	: 100 gr
Alat Saji	: Bakul Nasi	Durasi	: 30 Menit
Asal Daerah	: Indonesia	Suhu Penyajian	: Hangat

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	250 Gr 400 MI	Beras Air Bersih	Cuci Bersih
2.	Hasil			
3.	Tambahkan	250 Gr 400 MI	Beras Air	Masukkan ke dalam rice cooker, masak hingga matang dan pulen
4.	Sajikan			Panas

( sumber : Olahan Penulis, 2020 )

**TABEL 2**  
**USULAN RESEP**  
**KULUBAN**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: <i>Side Dishes</i>	Besaran Porsi	: 80 gr
Alat Saji	: Piring	Durasi	: 30 menit
Asal Daerah	: Jepara	Suhu Penyajian	: -

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	150 Gr 120 Gr  150 Gr 50 Gr 50 Gr 200 Gr 10 Gr 8 Gr Bumbu : 15 Gr 1 Gr 80 Gr 2 Gr 3 Gr	Bayam Kacang Panjang  Kangkung Tauge Daun Melinjo Kelapa Parut Gula jawa Garam  Bawang Putih Daun Jeruk Cabai Merah Kencur Terasi	Rebus Potong-potong, rebus Rebus Seduh air panas Rebus     Buang Tulangnya   Bakar
2.	Hasil			
3.	Haluskan	15 Gr 2 Gr 80 Gr 6 Gr 3 Gr	Bawang Putih Daun Jeruk Cabai Merah Kencur Terasi	sisihkan
4.	Campurkan	400 Gr	Kelapa Parut Bumbu Halus	
5.	Tambahkan	10 Gr 8 Gr	Gula Pasir Garam	Kukus campuran kelapa parut dan bumbu hingga matang.
6.	Campurkan		Sayuran Bumbu Kuluban	Aduk hingga rata
7.	Sajikan			

( sumber : sajiansedap.grid.id dan olahan penulis, 2020 )

**TABEL 3**  
**USULAN RESEP**  
**SINGIT**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Besaran Porsi	: 80 - 100 Gr
Alat Saji	: Piring Saji	Durasi	: 30 Menit
Asal Daerah	: Jepara	Suhu Penyajian	: Hangat

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	500 Gr 1 Ltr 3 Sendok 10 Gr 1 Gr 6 Gr  Bumbu Halus : 15 Gr 50 Gr 10 Gr	Daging Sengkel Santan Kecap Manis Garam Merica Bubuk Gula Pasir  Cabai Merah Bawang Merah Bawang Putih	Potong- Potong
2.	Giling	15 Gr 50 Gr 10 Gr	Cabai Merah Bawang Merah Bawang Putih	Giling samapi halus
3.	Campurkan	500 Gr	Daging Bumbu Halus	Aduk hingga merata ke semua daging
4.	Panaskan			Wajan
5.	Masukkan	1000 Ml	Santan	Masak sampai mendidih
6.	Tambahkan	3 sendok 10 Gr 1 Gr 6 Gr	Kecap Manis Garam Gula pasir Merica Bubuk	Aduk, tunggu sampai matang dan sampai mengental
7.	Sajikan			

( sumber : sajiansedap.grid.id dan olahan penulis, 2020 )

**TABEL 4**  
**USULAN RESEP**  
**PINDANG SERANI**

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Besaran Porsi	: 100 Gr
Alat Saji	: Mangkuk sup	Durasi	: 30 Menit
Asal Daerah	: Jepara	Suhu Penyajian	: Panas

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	600 Gr	Ikan Bandeng	Bersihkan,diasap lalu potong menjadi 5 bagian
		30 Gr	Daun kemangi	
		50 Gr	Jeruk Nipis	
		60 Gr	Tomat Merah	
		60 Gr	Belimbing wuluh	Iris
		10 Gr	Serai	Iris
		3 Gr	Daun Salam	Memarkan
		2 Gr	Daun Jeruk	
		7 Gr	Lengkuas	
		7 Gr	Jahe	Memarkan
		4 Gr	Kunyit	Bakar, memarkan
		35 Gr	Bawang Merah	Bakar, memarkan
		15 Gr	Bawang Putih	Iris tipis
		5 Gr	Cabe Merah	Iris tipis
		25 Gr	Cabe Rawit	Iris serong
		10 Gr	Garam	
		15 Gr	Gula	
3 Gr	Lada Bubuk			
	25 MI	Minyak		
	1000 MI	Air		
2.	Lumuri	600 Gr	Ikan Bandeng	Sampai semua ikan terlumuri
		50 Gr	Jeruk Nipis	
3.	Panaskan	25 MI	Minyak	
4.	Tumis	35 Gr	Bawang Merah	Sampai harum
		15 Gr	Bawang Putih	
5.	Tambahkan	30Gr	Serai	Tumis hingga harum
		4Gr	Daun salam	
		2 Gr	Daun jeruk	
		7 Gr	Lengkuas	
		7 Gr	Jahe	
		5 Gr	Kunyit	

**LANJUTAN TABEL 5**  
**USUKAN RESEP**  
**PINDANG SERANI**

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Besaran Porsi	: 120 Gr
Alat Saji	: Mangkuk sup	Durasi	: 30 Menit
Asal Daerah	: Jepara	Suhu Penyajian	: Panas

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
6.	Tambahkan	1000 ml	Air	Tunggu sampai mendidih
7.	Masukkan	600 Gr	Ikan Bandeng	
8.	Tambahkan	6Gr 25 Gr	Cabai Merah Cabai Rawit	
9.	Bumbui	10 Gr 15 Gr 3 Gr	Garam Gula Lada Bubuk	
10.	Masukkan	60 Gr 60 Gr 30 Gr	Tomat Iris Belimbing Wuluh Kemangi	Tunggu hingga mendidih dan harum
11.	Sajikan			

( sumber : cookpad.com dan olahan penulis, 2020)

**TABEL 6**  
**USULAN RESEP**  
**SAMTIS**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Besaran Porsi	: 10 Gr
Alat Saji	: Piring Saji	Durasi	: 30 Menit
Asal Daerah	: Jepara	Suhu Penyajian	: Hangat

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	50 Gr 15 Gr 30 Gr 15 Gr 20 Gr 100 MI 2 Gr 100 Gr 60 MI	Udang  Gula Merah Bawang Merah Bawang Putih Cabai Air Garam Petis Udang Minyak	Kupas kulitnya,cuci  Iris Iris Iris
2.	Goreng	30 Gr 15 Gr 20 Gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai	Sampai wangi, angkat
3.	Tambahkan	15 Gr	Gula Merah	
4.	Goreng			Sampai wangi
5.	Campurkan	100 Gr 50 Gr	Petis Udang Udang	
6.	Tambahkan	60 MI	Air	
7.	Bumbui	2 Gr	Garam	
8.	Masak			Sampai matang
9.	Sajikan			

**TABEL 7**  
**USULAN RESEP**  
**MOTO BELONG**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: <i>Dessert</i>	Besaran Porsi	: 100 Gr
Alat Saji	: Piring Saji	Durasi	: 75 menit
Asal Daerah	: Jepara	Suhu Penyajian	: Hangat

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	600 Gr 125 Gr  80 Gr 3 Gr 1 Gr 150 Gr 300 Gr 250 Gr 1 Btl 1 Btl	Singkong Parut Kelapa Parut  Gula Pasir Garam Vanili Kelapa Pisang Tanduk Daun Pisang Pewarna Merah Pewarna Hijau	Kelapa Muda, untuk campuran    Parut memanjang Kukus
2.	Campurkan	1000 Gr 250 Gr 200 Gr 1 Gr 5 Gr	Singkong Parut Kelapa Parut Gula Pasir Vanili garam	Aduk hingga semua merata, bagi menjadi 2 bagian
3.	Tambahkan		Pewarna merah Pewarna Hijau	Pada adonan yang sudah dibagi
4.	Ambil		Daun pisang Pisang Tanduk	Elabrkan daun pisang, ambil adonan dan pipihkan lalu isi dengan pisang.
5.	Bentuk		Adonan	Kemudian gulung hingga berbentuk lingkaran. Tusuk dengan tusuk gigi.
6.	Kukus			Selama satu jam. Alu angkat dan dinginkan.
7.	Sajikan			

( sumber : inibaru.id dan olahan penulis, 2020 )

**TABEL 8**  
**USULAN RESEP**  
**ES GEMPOL**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Minuman	Besaran Porsi	: 100 MI
Alat Saji	: Mangkuk	Durasi	: 35 Menit
Asal Daerah	: Jepara	Suhu Penyajian	: Dingin

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapan	10 Gr 150 Gr 150 MI 2 Gr  Bahan Kuah : 500 MI 2 Lembar 100 Gr 25 Gr 500 Gr 1 Botol 1 Gr	Tepung Sagu Tepung Beras Air Garam  Santan Daun Pandan Gula jawa Gula pasir Es Batu Pewarna Garam	
2.	Campurkan	150 Gr 2 Gr	Tepung Beras Garam	Aduk hingga merata
3.	Tuangkan	75 MI	Air	
4.	Campurkan			Rebusan air panas ke dalam campuran tepung beras dan garam. Uleni
5.	Tambahkan	10 Gr  75 MI	Tepung Sagu Pewarna Air	Uleni lagi sampai merata. Hangat
6.	Bentuk			Adonan gempol menjadi bulatan kecil, lubang tengahya.
7.	Kukus			Gempol sekitar 10 menit. Angkat, sisihkan

8.	Rebus	500 Ml 2 Lembar 2 Gr	Santan Daun Pandan Garam	Tunggu sampai mendidih, angkat, saring dan sisihkan.
9.	Rebus	100 Gr 25 Gr	Gula merah Gula Pasir Air	Rebus sampai menjadi gula cair
10.	Sajikan			Gempol dan kuah santan dengan es batu.

( sumber : dapurmamahsyifa.blogspot.com dan olahan penulis, 2020 )

### 1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing

Di dalam pengoperasian suatu usaha atau memulai suatu bidang usaha pasti memerlukan perhitungan yang akurat dan tepat supaya memperoleh hasil yang maksimal. Penghitungan yang tepat dan benar serta teliti adalah permulaan awal yang dapat memperlancar bagaimana usaha selanjutnya akan berjalan. Segala pengeluaran biaya dihitung dari *recipe costing*, supaya membantu mengetahui berapa dana yang harus dikeluarkan oleh pemilik usaha.

$$Dish Costing : \frac{Total Recipe Cost}{Number of food}$$

Maka dari itu penulis akan mencantumkan *recipe costing* untuk mengetahui harga suatu bahan yang ada dalam resep. Berikut lampiran tabel dari penulis :

**TABEL 9**  
**RECIPE COSTING**  
**NASI PUTIH**

NO.	BAHAN	JUMLAH	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
			UNIT	HARGA	
1.	Beras	250 Gr	Kg	Rp. 10.000	Rp 2.500
2.	Air	400 MI	Liter	-	-
<i>Recipe Costing</i>					Rp 2.500
<i>Dish Costing</i>					Rp 500
<i>Food Costing %</i>					30 %
<i>Selling Price</i>					Rp 1.700

( sumber : olahan data penulis, 2020 )

**TABEL 10**  
**RECIPE COSTING**  
**KULUBAN**

NO.	BAHAN	JUMLAH	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
			UNIT	HARGA	
1.	Bayam	150 Gr	Kg	Rp 5.000	Rp 750
2.	Kacang Panjang	120 Gr	Kg	Rp 6.000	Rp 720
3.	Kangkung	150 Gr	Kg	Rp 6.000	Rp 900
4.	Tauge	50 Gr	Kg	Rp 20.000	Rp 1.000
5.	Daun Melinjo	50 Gr	Kg	Rp 10.000	Rp 500
6.	Kelapa Parut	200 Gr	Kg	Rp 12.000	Rp 2.400
7.	Gula Jawa	10 Gr	Kg	Rp 15.500	Rp 150
8.	Garam	8 Gr	Pack	Rp 2.000	Rp 16
9.	Bawang Putih	15 Gr	Kg	Rp 18.000	Rp 270
10.	Daun Jeruk	2 Gr	Kg	Rp 5.000	Rp 10
11.	Cabai Merah	80 Gr	Kg	Rp 25.000	Rp 2.000
12.	Kencur	3 Gr	Kg	Rp 55.000	Rp 165
13.	Terasi	3 Gr	Pack	Rp 5.000	Rp 15
<i>Recipe Costing</i>					Rp 8.896
<i>Dish Costing</i>					Rp 2.000
<i>Food Costing %</i>					35%
<i>Selling Price</i>					Rp 6.000

( sumber : olahan data penulis, 2020 )

**TABEL 11**  
**RECIPE COSTING**  
**SINGIT**

NO.	BAHAN	JUMLAH	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
			UNIT	HARGA	
1.	Daging Sengkel	500 Gr	Kg	Rp 110.000	Rp 55.000
2.	Santan	1 Ltr	Ltr	Rp 10.000	Rp 10.000
3.	Kecap Manis	4 Ml	Pack	Rp 3.000	Rp 860
4.	Garam	10 Gr	Kg	Rp 2.000	Rp 20
5.	Merica	1 Gr	Kg	Rp 125.000	Rp 125
6.	Gula	6 Gr	Kg	Rp 13.000	Rp 78
7.	Cabai Merah	15 Gr	Kg	Rp 25.000	Rp 375
8.	Bawang Merah	50 Gr	Kg	Rp 25.000	Rp 1.250
9.	Bawang Putih	10 Gr	Kg	Rp 18.000	Rp 180
<i>Recipe Costing</i>					Rp 67.888
<i>Dish Costing</i>					Rp 13.577
<i>Food Costing %</i>					40%
<i>Selling Price</i>					Rp 34.000

( sumber : olahan data penulis, 2020 )

**TABEL 12**  
**RECIPE COSTING**  
**PINDANG SERANI**

NO.	BAHAN	JUMLAH	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
			UNIT	HARGA	
1.	Ikan Bandeng	500 Kg	Kg	Rp 40.000	Rp 20.000
2.	Daun Kemangi	30 Gr	Kg	Rp 20.000	Rp 600
3.	Tomat Merah	60 Gr	Kg	Rp 7.000	Rp 420
4.	Belimbing Wuluh	60 Gr	Kg	Rp 5.000	Rp 300
5.	Serai	10 Gr	Kg	Rp 5.000	Rp 50
6.	Daun Salam	4 Gr	Kg	Rp 5.000	Rp 20
7.	Daun Jeruk	2 Gr	Kg	Rp 5.000	Rp 10
8.	Lengkuas	7 Gr	Kg	Rp 5.000	Rp 35
9.	Jahe	7 Gr	Kg	Rp 20.000	Rp 140
10.	Kunyit	5 Gr	Kg	Rp 6.000	Rp 30
11.	Bawang Merah	35 Gr	Kg	Rp 25.000	Rp 875
12.	Bawang Putih	15 Gr	Kg	Rp 18.000	Rp 270
13.	Cabai Merah	6 Gr	Kg	Rp 25.000	Rp 150
14.	Cabai Rawit	25 Gr	Kg	Rp 12.000	Rp 300
15.	Garam	10 Gr	Pack	Rp 2.000	Rp 20
16.	Gula	15 Gr	Kg	Rp 13.000	Rp 195
17.	Lada Bubuk	3 Gr	Pack	Rp 1.000	Rp 3
18.	Minyak	25 MI	Liter	Rp 12.500	Rp 312,5
19.	Air	1000 MI	Liter	-	-
<i>Recipe Costing</i>					Rp 23.730,5
<i>Dish Costing</i>					Rp 4.746
<i>Food Costing %</i>					38 %
<i>Selling Price</i>					Rp 12.500

( sumber : olahan data penulis, 2020 )

**TABEL 13**  
**RECIPE COSTING**  
**SAMTIS**

NO.	BAHAN	JUMLAH	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
			UNIT	HARGA	
1.	Udang	50 Gr	Kg	Rp 60.000	Rp 3.000
2.	Gula merah	15 Gr	Kg	Rp 17.000	Rp 255
3.	Bawang Merah	30 Gr	Kg	Rp 25.000	Rp 750
4.	Bawang Putih	15 Gr	Kg	Rp 18.000	Rp 270
5.	Cabai	20 Gr	Kg	Rp 12.000	Rp 240
6.	Air	100 Ml	Liter	-	-
7.	Garam	2 Gr	pack	Rp 2.000	Rp 0,4
8.	Petis Udang	100 Gr	Kg	Rp 35.000	Rp 3.500
9.	Minyak	60 Ml	Liter	Rp 12.500	Rp 1.250
<i>Recipe Costing</i>					Rp 9.265,4
<i>Dish Costing</i>					Rp 1.853,08
<i>Food Costing %</i>					35%
<i>Selling Price</i>					Rp 5.500

( sumber : olahan data penulis, 2020 )

**TABEL 14**  
**RECIPE COSTING**  
**MOTO BELONG**

NO.	BAHAN	JUMLAH	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
			UNIT	HARGA	
1.	Singkong	600 Gr	Kg	Rp 5.000	Rp 3.000
2.	Kelapa	300 Gr	Kg	Rp 12.000	Rp 3.600
3.	Gula Pasir	80 Gr	Kg	Rp 13.000	Rp 1.040
4.	Garam	3 Gr	Pack	Rp 2.000	Rp 10
5.	Vanili	1 Gr	Botol	Rp 4.000	Rp 1
6.	Pisang Tanduk	300 Gr	Kg	Rp 40.000	Rp 12.000
7.	Daun Pisang	250 Gr	Kg	Rp 10.000	Rp 2.500
8.	Pewarna Hijau	1 Btl	Botol	Rp 3.500	Rp 3,5
9.	Pewarna Merah	1 Btl	Botol	Rp 3.500	Rp 3,5
<i>Recipe Costing</i>					Rp 22.158
<i>Dish Costing</i>					Rp 4.431,6
<i>Foos Costing %</i>					35%
<i>Selling Price</i>					Rp 13.000

( sumber : olahan data penulis, 2020 )

**TABEL 15**  
**RECIPE COSTING**  
**ES GEMPOL**

NO.	BAHAN	JUMLAH	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
			UNIT	HARGA	
1.	Tepung Sagu	25 Gr	Kg	Rp 20.500	Rp 512,2
2.	Tepung Beras	150 Gr	Kg	Rp 10.000	Rp 1.500
3.	Air Galon	150 MI	Liter	Rp 18.000	Rp 2.700
4.	Garam	3 Gr	Pack	Rp 2.000	Rp 6
5.	Santan	500 MI	Liter	Rp 10.000	Rp 5.000
6.	Daun Pandan	2 Lembar	Kg	Rp 5.000	Rp 15
7.	Gula Pasir	100 Gr	Kg	Rp 13.000	Rp 1.300
8.	Pewarna	1 MI	Botol	Rp 3.500	Rp 3,5
9.	Es Batu	500 Gr	Pack	Rp 1.500	Rp 1.500
<i>Recipe Costing</i>					Rp 12.536,7
<i>Dish Costing</i>					Rp 2.507,34
<i>Food Costing %</i>					35%
<i>Selling Price</i>					Rp 7.000

( sumber : olahan data penulis, 2020 )

**TABEL 16**  
**SELLING PRICE SATU SET RIJSTAFFEL**

No.	Menu	Food Cost	Dish Cost	Selling Price
1.	Nasi Putih	30 %	Rp 500	Rp 1.700
2.	Kuluban	35 %	Rp 2.000	Rp 6.000
3.	Singit	40 %	Rp 13.577	Rp 34.000
4.	Pindang Serani	38 %	Rp 4.746	Rp 12.500
5.	Samtis	35 %	Rp1.853,08	Rp 5.500
6.	Moto Belong	35 %	Rp 4.431,6	Rp 13.000
7.	Es Gempol	35 %	Rp 2.507,34	Rp 7.000
<b>Jumlah</b>				Rp 79.700
<b>Pembulatan</b>				Rp 80.000

( sumber : olahan data penulis, 2020 )

#### 1.4.4 Nutrition Value / Nilai Gizi

Gizi adalah merupakan suatu kandungan yang sangat dibutuhkan dalam tubuh seorang manusia untuk melengkapi kebutuhan sehari-hari dalam melakukan aktivitas. Kebutuhan gizi haruslah terpenuhi dalam melakukan kegiatan supaya apa yang akan dilakukan berjalan dengan lancar. Makanan yang baik akan mempengaruhi nilai gizi seseorang, selain itu menerapkan pola makan dan hidup yang sehat juga sangatlah berpengaruh, seperti mengonsumsi makanan berserat tinggi. Nutrisi pada tubuh seseorang memiliki kapasitas yang berbeda-beda, hal ini bisa ditentukan dari usia, berat badan dan jenis kelamin. Maka dari itu penulis mencantumkan kandungan gizi yang terdapat pada menu yang diusulkan.

Perhitungan gizi berikut ini adalah kandungan yang akan dilampirkan pada ujian sidang akhir.

**TABEL 17**  
**NUTRITION VALUE**  
**NASI PUTIH**

<b>Nama</b>	<b>Qty</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>
Nasi Putih	250 Gr	323	0,7	69,75	6,65	0,13
<b>Total 5 porsi</b>		<b>323</b>	<b>0,7</b>	<b>69,75</b>	<b>6,65</b>	<b>0,13</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>64,6</b>	<b>0,14</b>	<b>13,95</b>	<b>1,33</b>	<b>0,026</b>

Sumber : *FatSecret*, olahan data penulis, 2020.

**TABEL 18**  
**NUTRITION VALUE**  
**KULUBAN**

<b>Nama</b>	<b>Qty</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>
Bayam	150 Gr	34	0,58	5,44	4,29	0,63
Kacang Panjang	120 Gr	37	0,14	8,56	2,18	1,68
Kangkung	150 Gr	30	0,51	4,78	3,76	0,55
Tauge	50 Gr	14	0,24	2,34	1,8	0,92
Daun Melinjo	50 Gr	-	-	-	-	-
Kelapa	200 Gr	708	66,98	30,46	6,66	12,46
Gula	10 Gr	39	0	10	0	9,99
Garam	8 Gr	0	0	0	0	0
Bawang Putih	15 Gr	22	0,08	4,96	0,95	0,15
Cabai Merah	80 Gr	254	13,82	4,53	9,61	8,27
Kencur	3 Gr	0	0	0	0	0
Terasi	3 Gr	0,9	0,30	0,67	5	0
<b>Total 5 porsi</b>		<b>1.141,9</b>	<b>82,65</b>	<b>71,74</b>	<b>34,25</b>	<b>34,65</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>228,38</b>	<b>16,53</b>	<b>14,34</b>	<b>6,85</b>	<b>6,93</b>

Sumber : *FatSecret*, olahan data penulis, 2020.

**TABEL 19**  
**NUTRITION VALUE**  
**SINGIT**

<b>Nama</b>	<b>Qty</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>
Daging Sengkel	500 Gr	1.440	97,7	0	131,65	0
Santan	1 Ltr	2.300	238,4	55,4	22,9	33,4
Kecap Manis	6 Gr	192	0,6	44,7	1,2	36,30
Garam	10 Gr	0	0	0	0	0
Merica	3 Gr	10	0	2	0	0
Gula Pasir	6 Gr	23	0	0	0	5,99
Cabi Merah	15 Gr	48	2,59	8,49	1,8	4,1
Bawang Merah	50 Gr	21	0,04	5,06	0,46	2,14
Bawang Putih	10 Gr	15	0,05	3,31	0,64	0,1
<b>Total 5 porsi</b>		<b>4.049</b>	<b>339,38</b>	<b>118,96</b>	<b>158,65</b>	<b>82,03</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>809,8</b>	<b>67,87</b>	<b>23,79</b>	<b>31,73</b>	<b>16,40</b>

Sumber : *FatSecret*, olahan data penulis, 2020.

**TABEL 20**  
**NUTRITION VALUE**  
**PINDANG SERANI**

<b>Nama</b>	<b>Qty</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>
Ikan Bandeng	600 Gr	888	40,38	0	123,18	-
Daun Kemangi	30 Gr	8	0,18	1,3	0,76	0,09
Jeruk Nipis	50 Gr	15	0,1	5,27	0,35	0,84
Tomat Merah	60 Gr	11	0,12	2,35	0,53	1,58
Belimbing Wuluh	60 Gr	19	0,2	4,04	0,62	2,39
Serai	10 Gr	10	2,53	0,05	0,18	0
Daun Salam	4 Gr	6,28	0	1,4	0,38	0
Daun Jeruk	2 Gr	3	0,54	0,06	0,24	0,21
Lengkuas	7 Gr	6,5	0,5	0	0	0
Jahe	7 Gr	6	0,05	1,24	0,13	0,12
Kunyit	5 Gr	18	0,49	3,25	0,39	0,16
Bawang Merah	35 Gr	15	0,03	3,54	0,32	1,5
Bawang Putih	15 Gr	22	0,08	4,96	0,95	0,15
Cabe Merah	6 Gr	17	0,92	3	0,64	0,55
Cabe Rawit	25 Gr	17	0,92	3	0,64	0,55
Garam	10 Gr	0	0	0	0	0
Gula	15 Gr	58	0	15	0	14,99
Merica	3 Gr	10	0	2	0	-
Minyak	25 Gr	202	22,5	0	0	0
Air	1 Ltr	0	0	0	0	0
<b>Total 5 porsi</b>		<b>1,331,78</b>	<b>69,54</b>	<b>86,82</b>	<b>129,31</b>	<b>22,58</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>266,35</b>	<b>13,90</b>	<b>17,36</b>	<b>25,86</b>	<b>4,51</b>

Sumber : *FatSecret*, olahan data penulis, 2020.

**TABEL 21**  
**NUTRITION VALUE**  
**SAMTIS**

<b>Nama</b>	<b>Qty</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>
Udang	50 Gr	71	1,18	0,62	13,8	0
Gula Merah	15 Gr	57	0	14,6	0	14,43
Bawang Merah	30 Gr	13	0,02	3,03	0,28	1,28
Bawang Putih	15 Gr	22	0,08	4,96	0,95	0,15
Cabai	20 Gr	64	3,45	11,33	2,4	2,07
Air	100 ML	0	0	0	0	0
Garam	2 Gr	0	0	0	0	0
Petis Udang	100 Gr	191	3,45	2,91	35,67	1,85
Minyak	60 ML	900	100	0	0	0
<b>Total 5 porsi</b>		<b>1.318</b>	<b>104,73</b>	<b>37,45</b>	<b>53,1</b>	<b>19,78</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>263,6</b>	<b>20,94</b>	<b>7,49</b>	<b>10,62</b>	<b>3,95</b>

Sumber : *FatSecret*, olahan data penulis, 2020.

**TABEL 22**  
**NUTRITION VALUE**  
**MOTO BELONG**

<b>Nama</b>	<b>Qty</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>
Singkong	600 Gr	960	1,68	228,36	8,16	10,2
Kelapa	275 Gr	974	92,1	41,88	9,16	17,13
Gula Pasir	80 Gr	310	0	78,98	0	79,93
Garam	3 Gr	0	0	0	0	0
Vanili	1 Gr	3	0	0,13	0	0,13
Pisang	300 Gr	267	0,99	68,52	3,27	36,96
Pewarna Merah	1 ML	0	0	0	0	0
Pewarna Hijau	1 ML	0	0	0	0	0
<b>Total 5 porsi</b>		<b>2514</b>	<b>94,77</b>	<b>417,87</b>	<b>20,59</b>	<b>144,35</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>502,48</b>	<b>18,95</b>	<b>83,57</b>	<b>4,11</b>	<b>28,87</b>

Sumber : *FatSecret*, olahan data penulis, 2020.

**TABEL 23**  
**NUTRITION VALUE**  
**ES GEMPOL**

<b>Nama</b>	<b>Qty</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>
Tepung Sagu	25 Gr	89	0,01	21,89	0,1	0,81
Tepung Beras	150 Gr	548	2,1	120	9	0,15
Air	150 Gr	0	0	0	0	0
Garam	3 Gr	0	0	0	0	0
Santan	500 MI	889	89,76	20,86	8,26	12,58
Daun Pandan	3 Gr	0,072	0,18	0	0	19,98
Gula Pasir	100 Gr	387	0	99,98	0	99,91
Es batu	500 Gr	0	0	0	0	0
Pewarna Merah	1 MI	0	0	0	0	0
<b>Total 5 porsi</b>		<b>1913,72</b>	<b>92,05</b>	<b>359,75</b>	<b>17,36</b>	<b>133,43</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>382,74</b>	<b>18,41</b>	<b>71,95</b>	<b>3,47</b>	<b>26,68</b>

Sumber : *FatSecret*, olahan data penulis, 2020.

**TABEL 24**  
**TOTAL NILAI GIZI**

<b>Menu</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>
Nasi Putih	<b>64,6</b>	<b>0,14</b>	<b>13,95</b>	<b>1,33</b>	<b>0,026</b>
Kuluban	<b>228,38</b>	<b>16,53</b>	<b>14,34</b>	<b>6,85</b>	<b>6,93</b>
Singit	<b>809,8</b>	<b>67,87</b>	<b>23,79</b>	<b>31,73</b>	<b>16,40</b>
Pindang Serani	<b>226,35</b>	<b>13,90</b>	<b>17,36</b>	<b>25,86</b>	<b>4,51</b>
Samtis	<b>263,6</b>	<b>20,94</b>	<b>7,49</b>	<b>10,62</b>	<b>3,95</b>
Moto Belong	<b>502</b>	<b>18,96</b>	<b>83,57</b>	<b>4,11</b>	<b>28,87</b>
Es Gempol	<b>382,74</b>	<b>18,1</b>	<b>71,95</b>	<b>3,47</b>	<b>26,68</b>
<b>Total</b>	<b>2.477</b>	<b>156,44</b>	<b>232,45</b>	<b>83,97</b>	<b>87,53</b>

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

## **1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi**

Proses *trial* yang akan dilakukan oleh penulis berada di rumah sendiri yang lokasinya di Kota Blitar Jawa Timur.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penggunaan waktu pra presentasi yang dilakukan oleh penulis dimulai dari bulan September 2020 hingga Januari 2021.