

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pulau Jawa ialah salah satu pulau terbesar di Indonesia, dinobatkan sebagai pusat ekonomi nasional karena memberikan kontribusi terbesar yaitu 59,14% terhadap PDB Indonesia (Badan Pusat Statistik, 2020). Hal ini dapat terjadi karena Pulau Jawa memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah meliputi hasil laut, bumi, dan pertambangan, sehingga pergerakan ekonomi terus meningkat. Selain kaya akan sumber daya alam, Pulau Jawa juga kaya akan budaya dan tradisi yang mempengaruhi kepada keberagaman citarasa kuliner tradisionalnya. Cita rasa kuliner tradisional juga menjadi daya tarik wisata di Pulau Jawa yang digemari oleh wisatawan. Daya tarik wisatawan ialah suatu kawasan yang memiliki nilai keunikan dan keindahan sehingga layak untuk dikunjungi serta dilihat (Pendit, 1994). Kuliner didefinisikan sebagai pemenuh kebutuhan biologis manusia, namun selain itu kuliner juga merupakan produk dari kebudayaan yang memiliki nilai historis maupun filosofis. Sama halnya seperti kuliner tradisional yang merupakan bentuk dari kreativitas masyarakat lokal (Nitisuari & Wardono, 2013). Maka wisata kuliner dapat menjadi salah satu upaya pelestarian kuliner tradisional.

Salah satu daerah di Pulau Jawa yang memiliki keberagaman kuliner tradisional yaitu, Kabupaten Demak yang berlokasi di Provinsi Jawa Tengah. Kabupaten Demak memiliki penduduk sebanyak 1.158.772 jiwa dan terletak pada Laut Jawa di sebelah barat, Kabupaten Jepara di utara, Kabupaten Kudus di timur, Kabupaten Grobogan di

tenggara, serta Kota Semarang dan Kabupaten Semarang di sebelah barat (Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Demak, 2019). Lokasinya yang bersebelahan dengan kota-kota wisata dan memiliki keindahan alam, nilai historis yang sangat melekat hingga keunikan citarasa masakannya, membuat Kabupaten Demak yang terkenal akan sebutan Kota Wali ini memiliki potensi pariwisata yang menjajikan.

Sebelum menjadi sebuah kabupaten, terdapat Kerajaan Islam pertama di Pulau Jawa, yaitu Kesultanan Demak. Kesultanan Demak didirikan pertama kali pada tahun 1478 dan didirikan sekaligus dipimpin oleh Raden Fatah. Awal mula terbentuknya Kesultanan Demak adalah sebagai bentuk hadiah dari Kertabumi Brawijaya V yang merupakan raja terakhir dari Kerajaan Majapahit kepada anaknya yaitu Sultan Fatah. Pada masa itu, daerah Demak masih dibawah kekuasaan Kerajaan Majapahit, namun dengan dukungan para wali maka Kesultanan Demak dapat mendeklarasikan diri sebagai kerajaan. Menurut De Graaf dan Pigeaud pada tahun 1989, lokasi pusat Kesultanan Demak berada disekitar perairan selat yang menjadi pemisah antara Pegunungan Muria dan Pulau Jawa. Perairan selat yang cukup luas menjadi tempat strategis untuk menjadi pelabuhan yang menghubungkan ke Malaka yang pada saat itu menjadi sentral bagi para pedagang. Dengan bantuan dari para wali, saudagar muslim, rakyat, dan juga kekayaan alam yang dimiliki, maka banyak pedagang yang mengunjungi Kesultanan Demak sehingga menjadi tempat yang strategis untuk melakukan perdagangan sekaligus penyebaran ilmu agama islam dan menjadi kerajaan islam pertama dan terbesar di Pulau Jawa (Rahardjo & Ramelan, 1997).

Dilihat dari sejarahnya, Kabupaten Demak sangat erat akan nilai keagamaan yang menjadikan sebutan Kota Wali sebagai *branding* pariwisata dari Kabupaten Demak. Sejarah ini pula yang mempengaruhi pada kuliner khas di sana, seperti terdapatnya nilai-nilai filosofis kehidupan dan keagamaan dari setiap bahan makanan yang digunakan dan adanya beberapa hidangan yang disajikan pada jamuan khusus untuk para raja atau bangsawan. Umumnya beberapa hidangan tradisional khas Kabupaten Demak pada zaman sekarang disajikan pada acara tertentu seperti upacara adat, hari besar keagamaan, dan syukuran. Karakteristik dari hidangan kuliner khas Kabupaten Demak, yaitu masakan yang berkuah santan rempah dengan citarasa yang manis dari penggunaan gula merah dan resep leluhur yang masih dipakai oleh masyarakat lokal. Kabupaten yang memiliki luas daerah sebesar 897,43 km<sup>2</sup> ini mempunyai kondisi geografis yang didominasi oleh dataran rendah, sehingga pada hidangan khas Kabupaten Demak banyak menggunakan sayuran yang tumbuh di daerah dataran rendah seperti, terung, kangkung, kentang, labu, beras, dan lain sebagainya. Biasanya sayuran ini dimasak dengan cara direbus.

Keberagaman dari kuliner khas Kabupaten Demak yang masih banyak belum diketahui oleh masyarakat luas, dikarenakan hanya disajikan pada hari atau acara tertentu saja dan keunikan dari pengaruh sejarah terhadap kuliner khas Kabupaten Demak ini membuat penulis tertarik untuk menelusuri lebih dalam lagi dan memperkenalkan tentang kuliner khas Demak lewat tugas akhir ini yang berjudul ***“Sajian Kuliner Khas Kabupaten Demak, Jawa Tengah”***.

## **1.2 Tujuan Presentasi Makanan**

Dalam kegiatan presentasi makanan ini, penulis membagi tujuan menjadi dua, yaitu :

### **1.2.1 Tujuan Formal**

Tujuan formal dari Tugas Akhir *Food Presentation* ini yaitu sebagai salah satu syarat kelulusan untuk menempuh ujian siding program D-III pada Program Studi Manajemen Tata Boga di STP NHI Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

- a) Mengasah serta menguji seberapa jauh kapabilitas penulis dalam menganalisis dan memasak suatu hidangan dengan teknik yang sesuai yang telah dipelajari selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Manajemen Tata Boga.
- b) Mempublikasikan keanekaragaman masakan khas Kabupaten Demak kepada masyarakat luas
- c) Sebagai bentuk upaya pelestarian budaya lewat sajian kuliner khas Kabupaten Demak.
- d) Menjadikan menu masakan khas Kabupaten Demak sebagai referensi menu unggulan untuk hotel berbintang dan restoran.

### **1.3 Usulan Produk**

Keberagaman sumber daya alam, nilai budaya, filosofis, dan historis membentuk karakteristik dari kuliner khas Kabupaten Demak. Namun masih minimnya pengetahuan masyarakat mengenai masakan khas Kabupaten Demak ini. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengangkat tema “Sajian Kuliner Khas Kabupaten Demak, Jawa Tengah” sebagai usulan produk pada *Food Presentation* kali ini dengan tujuan memperkenalkan secara lebih luas dan mendalam mengenai sajian kuliner khas Kabupaten Demak. Berikut merupakan perencanaan menu yang telah disusun oleh penulis :

#### ***Menu***

##### **Urap Pace**

(Tumisan daun mengkudu muda dengan parutan kelapa)

\*\*\*

##### **Sayur Daun Kelor**

(Olahan daun kelor dalam sayur bening)

\*\*\*

##### **Nasi Golong**

(Nasi putih yang berbentuk bulat dan dilapisi dengan daun pisang)

\*\*\*

##### **Ingkung Ayam Bakar**

(Ayam kampung bakar yang disajikan secara utuh)

\*\*\*

##### **Kropokhan**

(Olahan daging kerbau dengan labu putih)

\*\*\*

### **Brongkos**

(Olahan kacang merah, tahu, dan sayuran lainnya dalam kuah rempah bersantan dan kluwek)

\*\*\*

### **Sambal Terong Gelatik**

(Sambal pedas dan segar yang diolah dari terong gelatik)

\*\*\*

### **Botok Telur Asin**

(Kukusan telur asin dan santan yang dibungkus dengan daun pisang)

\*\*\*

### **Wedang Pekak**

(Campuran pekak, gula, dan rempah-rempah)

## **1.4 Tinjauan Produk Masakan Kuliner**

### **1.4.1 Tema Produk**

Pada *Food Presentation* kali ini, penulis akan menyajikan menu kuliner khas Kabupaten Demak dengan tema “*rijsttafel*”. *Rijsttafel* merupakan jamuan makan pada masa Kolonial Belanda yang dilakukan hanya pada acara-acara khusus dengan menghadirkan nasi dan berbagai jenis makanan yang berbeda. Pada penyajian *rijsttafel*, hidangan bukan hanya menggambarkan nilai warisan dari leluhur tetapi juga menampilkan suatu moral, keelokan, dan status sosial pada masyarakat kolonial saat itu (Rahman, 2011).

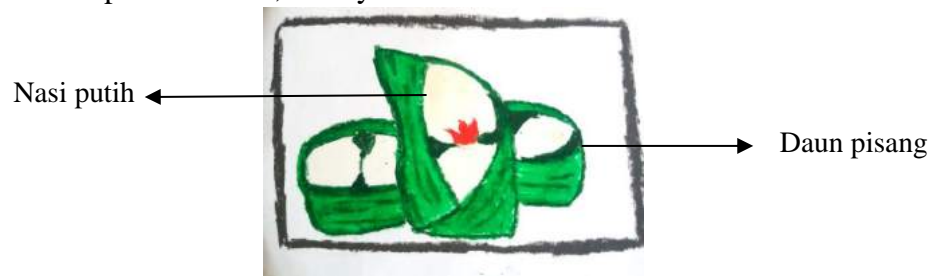
Nasi dan berbagai jenis hidangan, mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*), hingga hidangan penutup (*dessert*) yang dihidangkan secara bersamaan dalam satu meja merupakan ciri khas dari penyajian *rijsttafel*. Umumnya hidangan yang dihidangkan pada *rijsttafel* sekurang-kurangnya adalah tujuh makanan hingga 40 sampai 60 makanan dalam porsi kecil. Penyajian dengan tema *rijsttafel* dirasa paling sesuai oleh penulis dalam *Food Presentation*, karena dapat lebih menampilkan keberagaman dari menu sajian kuliner khas Kabupaten Demak.

#### 1.4.2 Jenis Produk

Berikut hidangan yang akan penulis presentasikan pada Tugas Akhir *Food Presentation*:

##### 1. Nasi Golong

Nasi golong ialah nasi putih yang dibentuk bulat seukuran bola tennis lalu dilapisi oleh daun pisang. Nasi golong memiliki makna yaitu *manunggaling kawulo karo gusti* yang berarti bersatunya suatu tekad dalam menghormati Yang Maha Kuasa (Kontributor Demak, 2017). Biasa disajikan dalam acara-acara tertentu seperti upacara adat, hari jadi Kabupaten Demak, dan syukuran.



Gambar 1. Nasi Golong

## 2. Urap Pace

Urap pace adalah tumisan daun mengkudu, parutan kelapa, dan berbagai sayuran. Urap pace biasanya menjadi hidangan pelengkap pada masakan Caos Dhahar Lorogending. Pada masakan Caos Dhahar Lorogending, urap pace memiliki filosofi yaitu manusia harus menerima segala konsekuensi dari kehidupan (Kontributor Demak, 2017). Rasanya yang sedikit pahit namun gurih menggambarkan susah senangnya kehidupan. Urap pace biasanya disajikan pada acara syukuran atau kenduri warga Kelurahan Kadilangu, Kabuapten Demak.



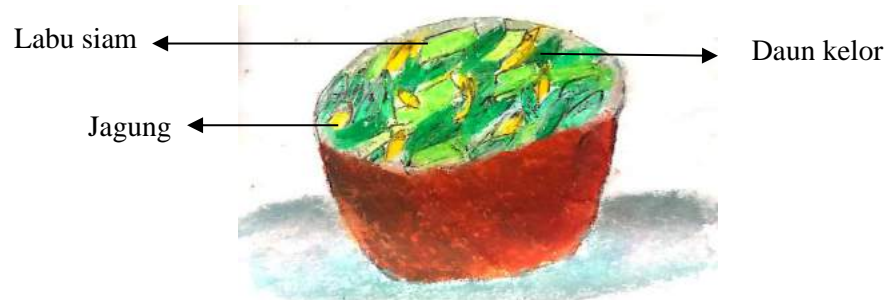
Gambar 2 Urap Pace

## 3. Sayur Daun Kelor

Kondisi geografis Kabupaten Demak didominasi oleh area dataran rendah, hal ini menjadikan banyak daun kelor yang tumbuh di Kabupaten Demak. Daun kelor banyak dianggap oleh masyarakat sebagai tumbuhan sakti yang dapat menangkal hal-hal buruk atau mistis pada kehidupan. Namun disamping hal itu, daun kelor juga mengandung banyak nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh, maka dari itu daun kelor diolah menjadi sebuah makanan, salah satunya yaitu sayur



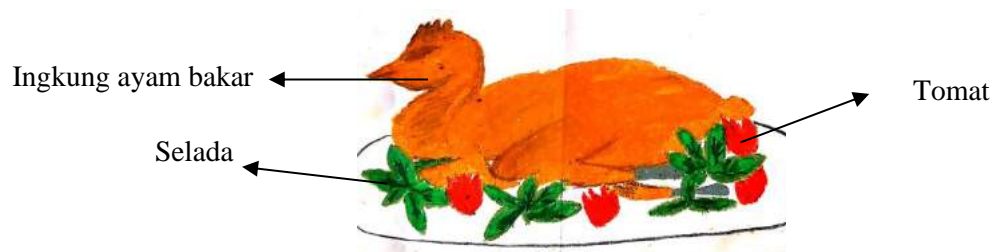
daun kelor. Sayur daun kelor biasa disajikan pada upacara adat seperti Grebeg Besar dan acara-acara keagamaan.



Gambar 3. Sayur Daun Kelor

#### 4. Inkung Ayam Bakar

Inkung ayam berasal dari bahasa Jawa kuno yaitu, “janakung” dan “minakung” yang artinya melindungi dan berdoa. Hidangan inkung ayam biasanya disajikan pada upacara adat atau syukuran sebagai makanan pokok dalam tumpeng. Menurut Agus Suyono dalam bukunya *Atlas Walisongo* (2017:16), inkung ayam sudah dikenal sebagai bagian dari sajen pada agama Kapitayan yaitu agama purbakala yang dianut oleh masyarakat Pulau Jawa Kuno.

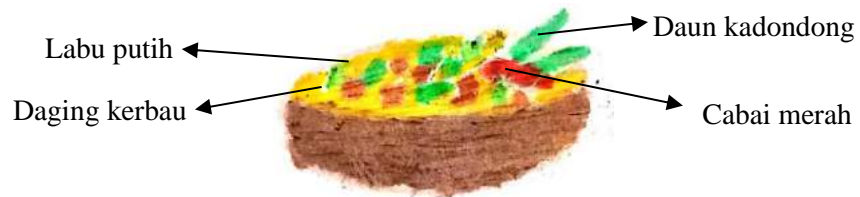


Gambar 4. Inkung Ayam Bakar

#### 5. Kropokhan

Kropokhan merupakan olahan daging kerbau dan labu putih dengan kuah santan kuning. Kropokhan dipercayai menjadi hidangan kesukaan

para raja Kerajaan Demak oleh masyarakat sekitar. Penggunaan daging kerbau adalah sebagai bentuk toleransi terhadap umat agama Hindu di Jawa pada masa itu, karena sapi dianggap binatang suci. Kropokhan biasa dihidangkan pada hari-hari besar seperti lebaran dan Maulud Nabi Muhammad SAW. Karakteristik dari kropokhan ini bercitarasa gurih dengan tekstur daging yang lebih berserat dibandingkan dengan daging sapi. Meskipun berkuah santan namun tidak akan terlalu terasa berat dimulut karena menggunakan labu putih sebagai penetral.



Gambar 5 Kropokhan

#### 6. Brongkos

Brongkos merupakan hidangan sarapan yang sangat digemari oleh masyarakat Kabupaten Demak. Tidak hanya digemari oleh masyarakat Kabupaten Demak, brongkos juga menjadi masakan yang populer di Jawa Tengah. Yang membedakan brongkos Kabupaten Demak dengan brongkos yang lainnya adalah brongkos Kabupaten Demak hanya menggunakan sayuran dan kacang merah sebagai isinya, sedangkan olahan brongkos di kota lain seperti Yogyakarta, Solo, dan Purwokerto menggunakan potongan daging sapi juga sebagai isinya. Citarasa yang manis, gurih, dan sedikit pedas dengan kuah kental hitam pucat dari santan dan kluek menjadi ciri khas dari hidangan brongkos.

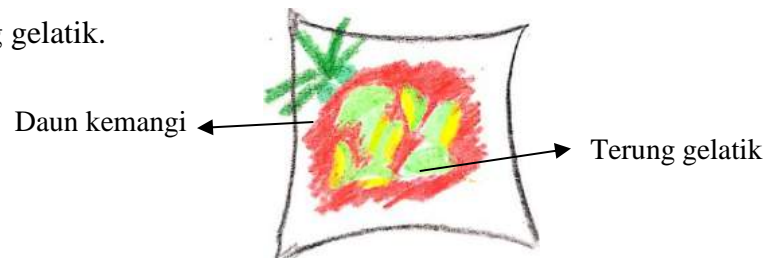
Brongkos biasanya disajikan dengan nasi putih hangat, perkedel, dan kerupuk udang atau emping.



Gambar 6. Brongkos

#### 7. Sambal Terong Gelatik

Seperti yang sudah diketahui, masakan Indonesia tidak lengkap apabila tidak ada sambal. Sambal terong gelatik merupakan sambal yang sering disajikan bersama kuliner khas Kabupaten Demak lainnya. Terbuat dari terong gelatik, perasan jeruk nipis, dan cabai, menjadikan sambal ini pedas namun menyegarkan ditambah dengan tekstur yang renyah dari terong gelatik.

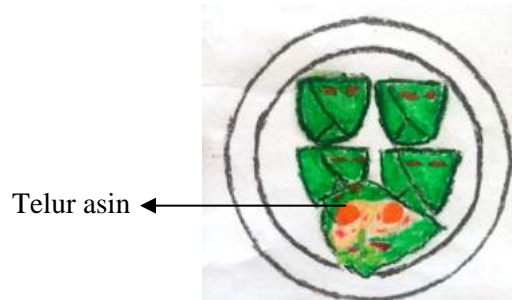


Gambar 7. Sambal Terong Gelatik

#### 8. Botok Telur Asin

Terciptanya Botok telur asin berawal dari para pembuat telur asin yang mengeluh akibat kerugian yang disebabkan oleh telur asinnya yang retak ketika direbus dan kegagalan dalam pembuatan telur asin. Maka dari itu pembuat telur asin berinovasi menciptakan suatu produk yang baru, yaitu botok telur asin. Botok telur asin memiliki tekstur yang lebih

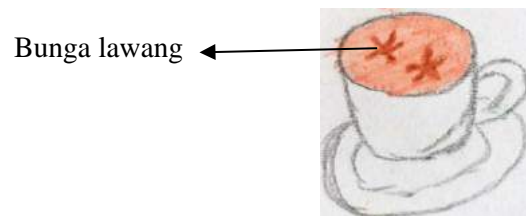
lembut dan bercitarasa gurih sedikit pedas. Botok telur asin biasanya dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari oleh warga Kabupaten Demak.



Gambar 8 Botok Telur Asin

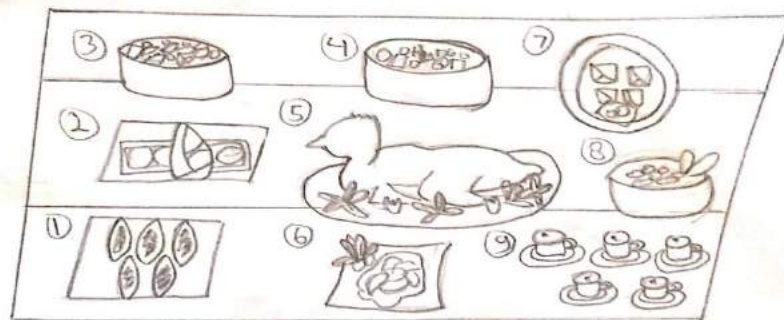
#### 9. Wedang Pekak

Wedang pekak merupakan minuman yang berasal dari rebusan daun pekak, rempah-rempah, gula, dan daun pandan. Minuman wedang pekak memiliki rasa yang unik yaitu manis namun sedikit pedas karena penggunaan rempah-rempah. Manfaat dari wedang pekak selain menghangatkan tubuh juga dapat menjaga kesehatan tubuh.



Gambar 9. Wedang Pekak

#### 1.4.3 *Lavout Tampilan Riisttafel*



Gambar 10 *Layout rijsttafel*

Keterangan :

1. Urap Pace
2. Nasi Golong
3. Sayur Daun Kelor
4. Brongkos
5. Inkung Ayam Bakar
6. Sambal Terong Gelatik
7. Botok Telur Asin
8. Kropokhan
9. Wedang Pekak

#### **1.4.4 Usulan Resep**

Resep dan memasak merupakan sesuatu yang tidak dapat dipisahkan. Dalam memasak, resep sangat dibutuhkan sebagai suatu pedoman. Resep adalah pedoman langkah kerja dalam memasak yang berisikan petunjuk mengenai hal-hal yang perlu dilakukan secara jelas dan terurut (Karina & Amrihati, 2017). Pembakuan sebuah resep penting agar kualitas dari suatu hidangan dapat terjaga dan dapat diolah oleh siapapun yang membaca resep tersebut. Hal ini seperti yang dinyatakan oleh John R. Walker pada buku *Restaurant Concepts, Management, And Operations* (2017 : 122), bahwa *standard recipe* merupakan resep yang telah disusun secara tepat dan akurat dari mulai ukuran porsi, bahan yang digunakan, kuantiti bahan, metode masak, hingga durasi memasak dipaparkan secara jelas guna membantu juru masak mempertahankan kualitas dari suatu hidangan.

Dalam *Food Prensention* ini, penulis menuliskan usulan resep dari menu yang penulis susun sesuai dengan format *standard recipe* yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Berikut usulan resep dari menu yang akan penulis presentasikan:

**Tabel 1**  
**Standard Recipe**  
**Urap Pace**

Halaman : 1 of 2  
Tanggal : Maret 2021  
Jenis Hidangan: Makanan Pembuka  
Asal : Demak

Jumlah Porsi : 5 porsi  
Ukuran per porsi : 80 gr  
Suhu penyajian : Suhu Ruang  
Alat penyajian : piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	100 gr 100 gr 50 gr 60 gr 30 gr 15 gr 10 gr 30 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 10 gr 30 gr 15 gr 5 gr	Daun mengkudu muda Kangkung Tauge Kelapa parut Jeruk limau Cabe merah keriting Cabe rawit merah Bawang putih Bawang merah Kencur Daun jeruk Terasi Gula merah Garam Penyedap rasa	<i>The Mise en Place</i> Pisahkan bagian batang dan daun, belah dua bagian batang  Potong <i>section</i>  Buang tulang daun, potong <i>chiffonade</i> Bakar Potong sisir
2	<i>The result</i>			
3	Rebus	100 gr 100 gr 50 gr	Daun mengkudu muda Kangkung Tauge	Pada air mendidih secara terpisah. Jika sudah agak layu, tiriskan.
4	Haluskan	15 gr 10 gr 30 gr 20 gr 15 gr 10 gr	Cabe merah keriting Cabe rawit merah Bawang putih Bawang merah Kencur Terasi	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus,
	Tambahkan	30 gr	Gula merah	Aduk rata
5	Campurkan	60 gr	Kelapa parut	Dengan bumbu halus. Aduk hingga merata.
6	Sangrai			Campuran bumbu urap dan kelapa parut dengan api sedang hingga matang
7	Tambahkan	15 gr 5 gr	Garam Penyedap rasa	

### Lanjutan Tabel 1

Halaman	: 2 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2021	Ukuran per porsi	: 80 gr
Jenis Hidangan:	Makanan Pembuka	Suhu penyajian	: Suhu Ruang
Asal	: Demak	Alat penyajian	: piring saji

8	Campurkan		Bumbu kelapa dengan sayuran. Aduk hingga tercampur merata.
9	Sajikan	Dengan garnish potongan jeruk limau	

Sumber : (Cookpad, 2020)

### Tabel 2 Standard Recipe Sayur Daun Kelor

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Februari 2021	Ukuran per porsi	: 1,25 dl
Jenis Hidangan:	<i>Soup</i>	Suhu penyajian	: Panas
Asal	: Demak	Alat penyajian	: Mangkuk sup

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	100 gr 70 gr 70 gr 18 gr 12 gr 10 gr 700 ml 10 gr 10 gr 5 gr	Daun kelor Jagung manis Labu siam Bawang putih Bawang merah Daun salam Air Garam Gula Penyedap rasa	<i>The Mise en Place</i> Segar Pipil Potong dadu Iris tipis Iris tipis
2	<i>The result</i>			
3	Didihkan	700 ml	Air	Pada <i>sauce pan</i>
4	Masukkan	18 gr 12 gr 10 gr	Bawang putih Bawang merah Daun salam	Ke dalam <i>sauce pan</i>
5	Tambahkan	70 gr 70 gr	Jagung manis Labu siam	Masak hingga matang
6	Masukkan	100 gr	Daun kelor	
7	<i>Seasoning</i>	10 gr 10 gr 5 gr	Garam Gula Penyedap rasa	Aduk hingga merata
8	Sajikan	Pada <i>soup cup</i> selagi panas		

Sumber : (Royco, 2021)

**Tabel 3**  
**Standard Recipe**  
**Nasi Golong**

Halaman : 1 of 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Februari 2021	Ukuran per porsi : 100 gr
Jenis Hidangan: Makanan pokok	Suhu penyajian : Panas (50° C)
Asal : Demak	Alat penyajian : Piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	350 gr 700 ml 15 gr 1 lembar	Beras Air Daun salam Daun pisang	<i>The Mise en Place</i> Cuci ± 3 kali  Potong menjadi 5 bagian
2	<i>The result</i>			
3	Masukkan	350 gr 700 ml 15 gr	Beras Air Daun salam	Masak beras di dalam <i>rice cooker</i> bersama air selama ± 30 menit
4	Bentuk		Nasi	Bentuk bulat nasi yang telah matang.
5	Bungkus dengan	1 lembar	Daun pisang	Nasi yang sudah berbentuk bulat.
6	Sajikan	Nasi Golong selagi panas		

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

**Tabel 4**  
**Standard Recipe**  
**Ingkung Ayam Bakar**

Halaman : 1 of 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Februari 2021	Ukuran per porsi : 160 gr
Jenis Hidangan: Makanan Utama	Suhu penyajian : Panas
Asal : Demak	Alat penyajian : Piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	800 gr 30 gr 50 gr 30 gr 20 gr 20 gr 20 gr 10 gr 2 gr 10 gr 10 gr	Ayam kampung Jeruk nipis Bawang merah Bawang putih Cabai merah keriting Kemiri Kunyit Ketumbar Jinten Daun jeruk purut Daun salam	<i>The mise en place</i> Utuh tidak dipotong Peras airnya  Sangrai Bakar Sangrai  Pisahkan bagian tulang daun



### Lanjutan Tabel 4

Halaman : 2 of 2  
 Tanggal : Februari 2021  
 Jenis Hidangan: Makanan Utama  
 Asal : Demak

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Ukuran per porsi : 160 gr  
 Suhu penyajian : Panas  
 Alat penyajian : Piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		15 gr 20 gr 550 ml 15 gr 30 gr 35 gr 45 ml	Serai Jahe Santan Asam jawa Gula merah Garam Minyak	Memarkan Memarkan Larutkan dalam 200 ml air Larutkan dalam 15 ml air Sisir
2	<i>The result</i>			
3	Bersihkan	800 gr	Ayam kampung	Dari kotoran, dengan bagian jeroan tidak dibuang.
4	Marinasi dengan	30 gr 15 gr	Jeruk nipis Garam	Pada ayam, lalu diamkan selama 15 menit. Cuci bersih
5	<i>Trussing</i>			Bagian kaki ayam hingga sayap secara menyilang menggunakan benang kasur. Posisikan kepala ayam secara tegak.
6	Haluskan	50 gr 30 gr 20 gr 20 gr 20 gr 10 gr 2 gr	Bawang merah Bawang putih Cabai merah keriting Kemiri Kunyit Ketumbar Jinten	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus.
7	Panaskan Tumis	45 ml	Minyak	Pada <i>sautoir</i> . Bumbu halus dengan api sedang.
8	Tambahkan	10 gr 10 gr 15 gr 20 gr	Daun jeruk Daun salam Serai Jahe	Ke dalam bumbu halus. Masak hingga harum dan matang
9	Masukkan  Letakkan	750 ml 15 gr 30 gr 20 gr 800 gr	Santan Asam jawa Gula merah Garam Ayam kampung	Aduk merata.  Kedalam <i>sautoir</i> . Masak hingga bumbu menyerap dan daging ayam empuk. Tiriskan
10	Panaskan			Panggang

11	Bakar			Hingga berwarna kecoklatan dan oleskan dengan sisa bumbu halus
12	Sajikan	Inkung Ayam Bakar selagi panas		

Sumber : (Samudro, 2019)

### Tabel 5 *Standard Recipe* Kropokhan

Halaman : 1 of 2  
Tanggal : Februari 2021  
Jenis Hidangan: Makanan Utama  
Asal : Demak

Jumlah Porsi : 5 porsi  
Ukuran per porsi : 100 gr  
Suhu penyajian : Panas  
Alat penyajian : Piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 gr 300 gr 30 gr 20 gr 5 gr 10 gr 15 gr 10 gr 15 gr 10 gr 15 gr 45 ml 60 gr 15 gr 30 gr 750 ml 150 ml 10 gr 8 gr 10 gr 10 gr	Daging kerbau Labu putih Bawang merah Bawang putih Jinten Kemiri Kunyit Ketumbar Daun salam Daun jeruk Lengkuas Minyak Daun kadondong Cabai rawit merah Asam jawa Air Santan Garam Lada Gula Bawang goreng	The mise en place Bagian sengkak, tanpa tulang Kupas, potong dadu  Sangrai Bakar Sangrai  Memarkan  Larutkan dalam air 30 ml air
2	<i>The result</i>			
3	Rebus	750 ml 500 gr	Air Daging kerbau	Pada <i>sauce pan</i> hingga matang dengan api besar. Potong dadu daging dan sisihkan air rebusan
4	Haluskan	30 gr 20 gr 5 gr 10 gr 15 gr 10 gr	Bawang merah Bawang putih Jinten Kemiri Kunyit Ketumbar	Menggunakan <i>blender</i>

### Lanjutan Tabel 5

Halaman : 2 of 2  
 Tanggal : Februari 2021  
 Jenis Hidangan: Makanan Utama  
 Asal : Demak

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Ukuran per porsi : 100 gr  
 Suhu penyajian : Panas  
 Alat penyajian : Piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
5	Panaskan Tumis	45 ml	Minyak	Pada <i>sautoir</i> Bumbu halus dengan api sedang
6	Tambahkan	2 lembar 10 gr 15 gr	Daun salam Daun jeruk Lengkuas	Masak hingga harum dan matang.
7	Tuangkan	300 ml 30 gr 150 ml	Air rebusan Asam jawa Santan	Ke dalam bumbu halus
8	Masukkan	300 gr 60 gr 500 gr 15 gr	Labu putih Daun kedondong Daging kerbau Cabe rawit merah	Aduk merata. Masak hingga semua bumbu menyerap dan mengental
9	<i>Seasoning</i> dengan	10 gr 8 gr 10 gr	Garam Lada Gula	
10	Sajikan	10 gr	Bawang goreng	Di atas kropokhan

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

### Tabel 6 *Standard Recipe* Brongkos

Halaman : 1 of 2  
 Tanggal : Februari 2021  
 Jenis Hidangan: Makanan pendamping  
 Asal : Demak

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Ukuran per porsi : 80 gr  
 Suhu penyajian : Panas  
 Alat penyajian : piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	100 gr 100 gr 75 gr 75 gr 25 gr 40 gr 30 gr  15 gr 10 gr 15 gr 10 gr	Tahu putih Kentang Kacang merah Buncis Bawang putih Bawang merah Kluwak  Serai Daun salam Lengkuas Jahe	<i>The Mise en Place</i> Potong dadu Kupas, potong dadu Bersihkan <i>Batonnet</i>  Ambil dagingnya, rendam dalam air hangat 15 menit Memarkan  Memarkan Memarkan

### Lanjutan Tabel 6

Halaman : 2 of 2  
 Tanggal : Februari 2021  
 Jenis Hidangan: Makanan pendamping  
 Asal : Demak

Jumlah Porsi : 5 porsi  
 Ukuran per porsi : 80 gr  
 Suhu penyajian : Panas  
 Alat penyajian : piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
		100 ml 250 ml 100 ml 10 gr 15 gr 10 gr 15 gr 10 gr	Minyak Air Santan Garam Asam jawa Gula merah Cabai rawit merah Bawang goreng	Larutkan dalam air 20 ml  Bersihkan, pisahkan dengan tangkai
2	<i>The result</i>			
3	Panaskan	70 ml	Minyak	Pada <i>sautés</i>
4	Goreng	100 gr	Tahu putih	Dengan api sedang, hingga permukaan tahu agak kering dan setengah matang. Sisihkan.
5	Rebus	150 ml 75 gr	Air Kacang merah	Menggunakan <i>pressure cooker</i> selama $\pm$ 15 menit, hingga empuk.
6	Haluskan	25 gr 40 gr 30 gr	Bawang putih Bawang merah Kluwak	Menggunakan <i>blender</i> .
7	Panaskan Tumis	30 ml	Minyak Bumbu halis	Pada <i>sautoir</i> . Dengan api sedang hingga mulai harum
8	Tambahkan	15 gr 10 gr 15 gr 10 gr 10 gr 15 gr 10 gr	Serai Daun salam Lengkuas Jahe Garam Asam jawa Gula merah	Pada tumisan bumbu halus. Masak hingga harum dan aduk secara merata.
9	Tuangkan Masukkan	100 ml 100 gr 75 gr	Air Kentang Buncis	Ke dalam tumisan Masak hingga seluruh sayuran matang.
10	Masukkan	100 ml 150 gr 75 gr 15 gr	Santan Tahu putih Kacang merah Cabai rawit merah	Aduk merata, masak hingga semua bumbu meresap.
11	Taburi dengan	10 gr	Bawang goreng	Di atas brongkos.
12	Sajikan		Brongkos	Selagi panas pada piring saji

Sumber : (Iskundarti, 2015)

**Tabel 7**  
**Standard Recipe**  
**Sambal Terong Gelatik**

Halaman : 1 of 1	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Februari 2021	Ukuran per porsi : 50 gr
Jenis Hidangan: Makanan pendamping	Suhu penyajian : Suhu Ruang
Asal : Demak	Alat penyajian : piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	250 gr 25 gr 40 gr 24 gr 16 gr 15 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 gr 50 ml 30 ml	Terong gelatik Cabai merah keriting Cabai merah Bawang merah Bawang putih Jeruk nipis Terasi Garam Gula merah Gula pasir Minyak goreng Air	<i>The Mise en Place</i> Potong <i>section</i> empat Bersihkan Bersihkan Kupas, bersihkan Kupas, bersihkan Peras, ambil airnya Panggang  Sisir
2	<i>The result</i>			
3	Haluskan	25 gr 40 gr 24 gr 16 gr 15 gr	Cabai merah keriting Cabai merah Bawang merah Bawang putih Terasi	Menggunakan ulek dan cobek secara kasar hingga merata.
4	Panaskan Tumis	50 ml	Minyak Bumbu halus	Hingga harum
5	Tuangkan	30 ml	Air	Ke dalam tumisan
6	Masukkan  Tambahkan	250 gr 10 gr 10 gr 5 gr 15 gr	Terong gelatik Garam Gula merah Gula pasir Air jeruk nipis	Masak hingga terong gelatik agak layu. Aduk hingga tercampur merata.  Ke dalam sambal
7	Sajikan		Sambal terong gelatik	Ke dalam <i>small bowl</i>

Sumber : (Abahruddin, 2018)

**Tabel 8**  
**Standard Recipe**  
**Botok Telur Asin**

Halaman : 1 of 1  
Tanggal : Februari 2021  
Jenis Hidangan: Makanan pendamping  
Asal : Demak

Jumlah Porsi : 5 porsi  
Ukuran per porsi : 80 gr  
Suhu penyajian : Panas  
Alat penyajian : piring saji

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 gr 20 gr 25 gr 20 gr 100 ml 50 gr 25 gr 10 gr 8 gr 10 gr 5 gr 3 lembar 5 pcs	Telur asin Lengkuas Daun salam Daun kemangi Santan Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit merah Garam Gula Daun pisang Tusuk gigi	<i>The Mise en Place</i> Mentah Iris tipis  Bagian daun Kental Iris tipis Iris tipis Iris tipis Iris tipis  Potong menjadi 10 lembar
2	<i>The Result</i>			
3	Campurkan	50 gr 25 gr 10 gr 8 gr 10 gr 5 gr 100 ml	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit merah Garam Gula Santan	Pada <i>bowl</i> , aduk hingga tercampur merata.
4	Ambil	1 lembar	Daun pisang	
5	Letakkan  Tambahkan	1 lembar 5 gr 20 ml 60 gr	Daun salam Lengkuas Campuran santan Telur asin	Ke dalam daun pisang
6	Taburi	5 gr	Daun kemangi	Di atas isian botok
7	Lipat dan tusukkan	1 pcs	Tusuk gigi	Pada kedua sisi daun pisang, agar tidak terbuka selama proses memasak
8	Kukus		Botok	Selama ± 25 menit dengan api sedang hingga matang
9	Sajikan	Botok telur asin selagi panas		

Sumber : (Sajian Sedap, 2018)

**Tabel 9**  
**Standard Recipe**  
**Wedang Pekak**

Halaman : 1 of 2	Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Februari 2021	Ukuran per porsi : 60 ml
Jenis Hidangan: Minuman	Suhu penyajian : Hangat
Asal : Demak	Alat penyajian : gelas

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	35 gr 8 gr 20 gr 15 gr 7 gr 10 gr 3 gr 1000 ml 70 gr	Serai Cengkeh Daun pandan Kayu manis Pekak Jahe Merica Air Gula pasir	<i>The mise en place</i> Memarkan  Dipotong bagi dua  Butiran
2	<i>The result</i>			
3	Didihkan	1000 ml	Air	Pada <i>sauce pan</i>
4	Masukkan	35 gr 8 gr 20 gr 15 gr 7 gr 10 gr 3 gr 70 gr	Serai Cengkeh Daun pandan Kayu manis Pekak Jahe Merica Gula pasir	Ke dalam air. Rebus hingga tercium harum
5	Saring		Wedang pekak	
6	Sajikan		Wedang pekak	Ke dalam gelas selagi hangat

Sumber : (Sajian Sedap, 2021)

#### **1.4.5 Recipe Costing dan Dish Costing**

Salah satu manfaat dari standarisasi resep adalah perhitungan pengendalian biaya (*cost control*) dapat dilakukan secara lebih efisien, karena jumlah porsi dan jumlah bahan yang dibutuhkan untuk suatu hidangan sudah ditentukan. Menurut Dittmer & Keefe (2009), Biaya dalam industri *food and beverages* merupakan pengeluaran yang dibutuhkan dalam pembuatan suatu

produk atau jasa agar dapat dikonsumsi atau dimanfaatkan. Ketepatan perhitungan dalam biaya makanan (*food cost*) sangat dibutuhkan agar terhindar dari kerugian, dalam hal ini pengetahuan tentang *recipe costing* dan *dish costing* dapat membantu menentukan keuntungan pada produk makanan. *Recipe costing* didapatkan dari pengurutan jumlah dari setiap bahan-bahan yang digunakan pada suatu *standard recipe* lalu dibagi dengan jumlah kuantitas bahan yang dikalikan harga pasar. Sedangkan *dish costing* didapatkan dari pembagian total *recipe costing* dengan porsi yang ditentukan dalam *standard recipe*. Untuk perhitungan *recipe costing* dan *dish costing*, penulis menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Recipe costing} = \text{Issued} \times \text{Price}$$

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{total recipe cost}}{\text{number of portion}}$$

**Tabel 10**  
**Recipe Cost & Dish Cost**  
**Urap Pace**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
1	Daun mengkudu muda	Gr	100	Rp 12.500	100 gr	Rp 12.500
2	Kangkung	Gr	100	Rp 2.000	100 gr	Rp 2.000
3	Tauge	Gr	50	Rp 2.000	100 gr	Rp 1.000
4	Kelapa parut	Gr	60	Rp 10.000	500 gr	Rp 1.200
5	Jeruk limau	Gr	30	Rp 5.500	250 gr	Rp 660
6	Cabai merah keriting	Gr	15	Rp 17.500	250 gr	Rp 1.050
7	Cabai rawit merah	Gr	10	Rp 35.000	250 gr	Rp 1.400
8	Bawang putih	Gr	30	Rp 12.500	500 gr	Rp 750
9	Bawang merah	Gr	20	Rp 18.000	500 gr	Rp 720
10	Kencur	Gr	15	Rp 5.000	100 gr	Rp 750
11	Daun jeruk	Gr	10	Rp 4.000	100 gr	Rp 450



**Lanjutan Tabel 10**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
12	Terasi	Gr	20	Rp 14.500	250 gr	Rp 580
13	Gula merah	Gr	30	Rp 4.000	250 gr	Rp 480
14	Garam	Gr	15	Rp 5.000	250 gr	Rp 150
15	Penyedap rasa	Gr	5	Rp 500	10 gr	Rp 250
<b>Recipe costing</b>						<b>Rp 23.940</b>
<b>Dish costing</b>						<b>Rp 4.788</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

**Tabel 11**  
**Recipe Cost & Dish Cost**  
**Sayur Daun Kelor**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
1	Daun kelor	Gr	100	Rp 7.500	100 gr	Rp 7.500
2	Jagung manis	Gr	70	Rp 4.200	300 gr	Rp 980
3	Labu siam	Gr	70	Rp 3.000	250 gr	Rp 840
4	Bawang putih	Gr	18	Rp 12.500	500 gr	Rp 450
5	Bawang merah	Gr	12	Rp 18.000	500 gr	Rp 432
6	Daun salam	Gr	10	Rp 2.000	100 gr	Rp 100
7	Garam	Gr	10	Rp 5.000	500 gr	Rp 100
8	Gula	Gr	10	Rp 4.000	250 gr	Rp 160
9	Penyedap rasa	Gr	5	Rp 500	10 gr	Rp 250
<b>Recipe costing</b>						<b>Rp 10.912</b>
<b>Dish costing</b>						<b>Rp 2.182</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

**Tabel 12**  
**Recipe Cost & Dish Cost**  
**Nasi Golong**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
1	Beras	Gr	350	Rp 10.700	1000 gr	Rp 3.745
2	Daun salam	Gr	15	Rp 2.000	100 gr	Rp 300
3	Daun pisang	Lembar	1	Rp 1.000	1 lembar	Rp 1.000
<b>Recipe costing</b>						<b>Rp 5.045</b>
<b>Dish costing</b>						<b>Rp 1.009</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

**Tabel 13**  
**Recipe Cost & Dish Cost**  
**Ingkung Ayam Bakar**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
1	Ayam kampung	Gr	800	Rp 75.000	800 gr	Rp 75.000
2	Jeruk nipis	Gr	30	Rp 5.500	250 gr	Rp 660
3	Bawang merah	Gr	50	Rp 18.000	500 gr	Rp 1.800
4	Bawang putih	Gr	30	Rp 12.500	500 gr	Rp 750
5	Cabai merah keriting	Gr	20	Rp 17.500	250 gr	Rp 1.400
6	Kemiri	Gr	20	Rp 6.000	100 gr	Rp 1.200
7	Kunyit	Gr	20	Rp 3.000	250 gr	Rp 240
8	Ketumbar	Gr	10	Rp 4.000	100 gr	Rp 400
9	Jinten	Gr	2	Rp 9.500	100 gr	Rp 190
10	Daun jeruk purut	Gr	10	Rp 4.500	100 gr	Rp 450
11	Daun salam	Gr	10	Rp 2.000	100 gr	Rp 200
12	Serai	Gr	15	Rp 4,000	250 gr	Rp 240
13	Jahe	Gr	20	Rp 13.750	250 gr	Rp 1.100
14	Santan	MI	550	Rp 35.000	1000 ml	Rp 19.250
15	Asam jawa	Gr	15	Rp 5.000	100 gr	Rp 750
16	Gula merah	Gr	30	Rp 4.000	250 gr	Rp 480
17	Garam	Gr	35	Rp 5.000	500 gr	Rp 350
18	Minyak	MI	45	Rp 15.000	1000 ml	Rp 675
<b>Recipe costing</b>						<b>Rp 105.135</b>
<b>Dish costing</b>						<b>Rp 21.027</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

**Tabel 14**  
**Recipe Cost & Dish Cost**  
**Kropokhan**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
1	Daging kerbau	Gr	500	Rp 65.000	1000 gr	Rp 32.500
2	Labu putih	Gr	300	Rp 6.500	500 gr	Rp 3.900
3	Bawang merah	Gr	30	Rp 18.000	500 gr	Rp 1.080
4	Bawang putih	Gr	20	Rp 12.500	500 gr	Rp 500
5	Jinten	Gr	5	Rp 9.500	100 gr	Rp 475
6	Kemiri	Gr	10	Rp 6.000	100 gr	Rp 600

**Lanjutan Tabel 14**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
7	Kunyit	Gr	15	Rp 3.000	250 gr	Rp 180
8	Ketumbar	Gr	10	Rp 4.000	100 gr	Rp 400
9	Daun salam	Gr	15	Rp 2.000	100 gr	Rp 300
10	Daun jeruk	Gr	10	Rp 4.500	100 gr	Rp 450
11	Lengkuas	Gr	15	Rp 4.000	250 gr	Rp 240
12	Minyak	MI	45	Rp 15.000	1000 ml	Rp 675
13	Daun kedondong	Gr	60	Rp 10.000	100 gr	Rp 6.000
14	Cabai rawit merah	Gr	15	Rp 35.000	250 gr	Rp 2.100
15	Asam jawa	Gr	30	Rp 5.000	100 gr	Rp 1,500
16	Santan	MI	150	Rp 35.000	1000 ml	Rp 5.250
17	Garam	Gr	10	Rp 5.000	500 gr	Rp 100
18	Lada	Gr	8	Rp 1.000	20 gr	Rp 400
19	Gula	Gr	10	Rp 4.000	250 gr	Rp 160
20	Bawang goreng	Gr	10	Rp 16.000	250 gr	Rp 640
<b>Recipe costing</b>						<b>Rp 57.450</b>
<b>Dish costing</b>						<b>Rp 11.490</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

**Tabel 15**  
**Recipe Cost & Dish Cost**  
**Brongkos**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
1	Tahu putih	Gr	100	Rp 5.000	250 gr	Rp 2.000
2	Kentang	Gr	100	Rp 6.000	250 gr	Rp 2.400
3	Kacang merah	Gr	75	Rp 8.000	100 gr	Rp 6.000
4	Buncis	Gr	75	Rp 6.000	100 gr	Rp 4.500
5	Bawang putih	Gr	25	Rp 12.500	500 gr	Rp 625
6	Bawang merah	Gr	40	Rp 18.000	500 gr	Rp 1.440
7	Kluwak	Gr	50	Rp 10.000	100 gr	Rp 3.000
8	Serai	Gr	15	Rp 4.000	250 gr	Rp 240
9	Daun salam	Gr	10	Rp 2.000	100 gr	Rp 200
10	Lengkuas	Gr	15	Rp 4.000	250 gr	Rp 240
11	Jahe	Gr	10	Rp 13.750	250 gr	Rp 550
12	Minyak	MI	100	Rp 15.000	1000 ml	Rp 1.500
13	Santan	MI	100	Rp 35.000	1000 ml	Rp 3.500

**Lanjutan Tabel 15**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
14	Garam	Gr	10	Rp 5.000	500 gr	Rp 100
15	Asam jawa	Gr	15	Rp 5.000	100 gr	Rp 750
16	Gula merah	Gr	10	Rp 4.000	250 gr	Rp 160
17	Cabai rawit merah	Gr	15	Rp 35.000	250 gr	Rp 2.100
18	Bawang goreng	Gr	10	Rp 16.000	250 gr	Rp 640
<b>Recipe costing</b>						<b>Rp 29.945</b>
<b>Dish costing</b>						<b>Rp 5.989</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

**Tabel 16**  
**Recipe Cost & Dish Cost**  
**Sambal Terong Gelatik**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
1	Terong gelatik	Gr	250	Rp 2.500	250 gr	Rp 2.500
2	Cabai merah keriting	Gr	25	Rp 17.500	250 gr	Rp 1.750
3	Cabai merah	Gr	40	Rp 8.000	100 gr	Rp 3.200
4	Bawang merah	Gr	24	Rp 18.000	500 gr	Rp 864
5	Bawang putih	Gr	16	Rp 12.500	500 gr	Rp 400
6	Jeruk nipis	Gr	15	Rp 5.500	250 gr	Rp 330
7	Terasi	Gr	15	Rp 14.500	250 gr	Rp 870
8	Garam	Gr	10	Rp 5.000	500 gr	Rp 100
9	Gula merah	Gr	10	Rp 4.000	250 gr	Rp 160
10	Gula pasir	Gr	5	Rp 4.000	250 gr	Rp 80
11	Minyak	ml	50	Rp 15.000	1000 ml	Rp 750
<b>Recipe costing</b>						<b>Rp 11.004</b>
<b>Dish costing</b>						<b>Rp 2.201</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

**Tabel 17**  
**Recipe Cost & Dish Cost**  
**Botok Telur Asin**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
1	Telur asin mentah	Gr	300	Rp 46.200	1000 gr	Rp 13.860
2	Lengkuas	Gr	20	Rp 5.000	250 gr	Rp 400
3	Daun salam	Gr	25	Rp 2.000	100 gr	Rp 500
4	Daun kemangi	Gr	20	Rp 3.000	100 gr	Rp 600
5	Santan	ml	100	Rp 35.000	1000 gr	Rp 3.500
6	Bawang merah	Gr	50	Rp 18.000	500 gr	Rp 1.800
7	Bawang putih	Gr	25	Rp 12.500	500 gr	Rp 625
8	Cabai merah	Gr	10	Rp 8.000	100 gr	Rp 800
9	Cabai rawit merah	Gr	8	Rp 35.000	250 gr	Rp 1.120
10	Garam	Gr	5	Rp 5.000	500 gr	Rp 100
11	Gula	Gr	5	Rp 4.000	250 gr	Rp 80
12	Daun pisang	Lembar	3	Rp 1.000	1 lembar	Rp 3.000
13	Tusuk gigi	Pcs	5	Rp 1.000	100 pcs	Rp 50
<b>Recipe costing</b>						<b>Rp 26.385</b>
<b>Dish costing</b>						<b>Rp 5.277</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

**Tabel 18**  
**Recipe Cost & Dish Cost**  
**Wedang Pekak**

No	Bahan	Standard recipe		Harga pasar		Total
		Unit	Quantity	Price	Unit	
1	Serai	Gr	35	Rp 4.000	250 gr	Rp 560
2	Cengkeh	Gr	8	Rp 8.820	50 gr	Rp 1.411
3	Daun pandan	Gr	20	Rp 2.500	70 gr	Rp 714
4	Kayu manis	Gr	15	Rp 7.000	50 gr	Rp 2.100
5	Pekak	Gr	7	Rp 1.000	10 gr	Rp 700
6	Jahe	Gr	10	Rp 13.750	250 gr	Rp 550
7	Merica	Gr	3	Rp 5.000	50 gr	Rp 300
8	Gula pasir	Gr	70	Rp 4.000	250 gr	Rp 1.120
<b>Recipe costing</b>						<b>Rp 7.455</b>
<b>Dish costing</b>						<b>Rp 1.491</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

#### 1.4.6 Selling Price

Setelah diketahui *recipe cost* dan *dish cost*, maka jumlah *selling price* dapat ditentukan. *Selling price* yang dalam bahasa Indonesia “harga jual”, didefinisikan sebagai biaya pengeluaran perusahaan untuk produksi barang atau jasa yang mempengaruhi tingkat jumlah laba yang diharapkan oleh perusahaan. Pada industri *food and beverages* umumnya memiliki rata-rata *food cost percentage* antara 28% - 35% (Rankin, 2020). *Selling price* dapat diketahui dengan menggunakan rumus yang telah dipaparkan oleh Broker dan Hill pada buku *Culinary Math* (2016:113), sebagai berikut :

$$\text{Selling price} = \frac{\text{cost per portion (dish cost)}}{\text{food cost percent}}$$

**Tabel 19**  
***Selling Price***

<b>Menu</b>	<b><i>Food cost %</i></b>	<b><i>Dish cost</i></b>	<b><i>Selling price</i></b>
Urap pace	35%	Rp 4.788	Rp 13.680
Sayur daun kelor	30%	Rp 2.182	Rp 7.275
Nasi golong	30%	Rp 1.009	Rp 3.363
Ingkung ayam bakar	35%	Rp 21.027	Rp 60.077
Kropokhan	35%	Rp 11.490	Rp 32.829
Brongkos	35%	Rp 5.989	Rp 17.111
Sambal terong gelatik	30%	Rp 2.201	Rp 7.336
Botok telur asin	35%	Rp 5.277	Rp 15.077
Wedang pekak	20%	Rp 1.491	Rp 7.455
<b>Total</b>			<b>Rp 164.204</b>

Sumber : (Data olahan penulis, 2021)

#### 1.4.7 Kandungan Nutrisi

Seperti yang sudah diketahui, fungsi utama dari makanan yaitu sebagai pemenuh keperluan biologis. Bukan hanya memiliki citarasa yang lezat dan mengenyangkan perut, makanan juga perlu dilengkapi dengan nutrisi yang seimbangan yang bermanfaat bagi tubuh. Nutrisi berperan penting dalam menjaga kesehatan tubuh, seperti dinyatakan oleh Karen E. Drummond dan Lisa M. Brefere pada bukunya yang berjudul *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals* (2007:12) bahwa nutrisi ialah zat pada makanan yang memberikan energi yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh.

Di Indonesia terdapat suatu aturan mengenai mengonsumsi makanan sehari-hari dan pola hidup sehat, yaitu Pedoman Gizi Seimbang (PGS) yang dirilis pada tahun 2014 oleh Kementerian Kesehatan RI. Salah satu dari isi dari Pedoman Gizi Seimbang adalah mengonsumsi beragam makanan. Makanan beragam yang dimaksud adalah makanan yang berisi *makronutrien* seperti; karbohidrat, protein, lemak baik, serat dan *mikronutrien* seperti; vitamin dan mineral. Oleh sebab itu, penulis membuat rincian tabel mengenai kandungan gizi dari menu kuliner khas Kabupaten Demak yang telah penulis susun agar dapat mengetahui jumlah kandungan nutrisi dari setiap hidangan. Berikut tabel kandungan nutrisi yang penulis susun berdasarkan data dari [www.myfitnesspal.com](http://www.myfitnesspal.com) dan [www.nilaigizi.com](http://www.nilaigizi.com) :

**Tabel 20**  
**Kandungan Nutrisi**  
**Urap Pace**

No.	Nama	Jumlah	Calories (ccal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Natrium (mg)
1	Daun mengkudu	100 gr	65	11,4	1,7	4	-
2	Kangkung	100 gr	28	3,9	0,7	3,4	65
3	Tauge	50 gr	18,5	1,9	0,25	2,2	1
4	Kalapa parut	60 gr	212,25	7,5	20,3	2,25	-
5	Jeruk limau	30 gr	9	3,3	0,06	0,21	0,6
6	Cabai merah keriting	15 gr	5,4	1,1	0,05	0,15	3,45
7	Cabai rawit merah	10 gr	12	2	0,24	0,47	3,4
8	Bawang putih	30 gr	33,6	6,4	0,06	1,35	1
9	Bawang merah	20 gr	9,2	1,84	0,06	0,3	-
10	Kencur	15 gr	30,8	6,8	0,06	0,65	0,24
11	Daun jeruk	10 gr	-	-	-	-	-
12	Terasi	10 gr	15,5	0,1	0,3	2,23	166,4
13	Gula merah	30 gr	110,4	27,6	-	-	4,5
14	Garam	15 gr	-	-	-	-	408
15	Penyedap rasa	5 gr	20	2	-	-	150
<b>Total</b>			596,65	65,84	23,78	17,21	805,59
<b>Total per-porsi</b>			113,93	13,17	4,76	3,44	160,71

Sumber : (myfitnesspal.com, 2021)

**Tabel 21**  
**Kandungan Nutrisi**  
**Sayur Daun Kelor**

No.	Nama	Jumlah	Calories (ccal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Natrium (mg)
1	Daun kelor	100 gr	92	14,3	1,6	5,1	61
2	Jagung manis	70 gr	60,2	13,3	0,1	2,31	10,5
3	Labu siam	70 gr	21	4,7	0,07	0,42	2,1
4	Bawang putih	18 gr	20,2	3,8	0,04	0,81	8,3
5	Bawang merah	12 gr	5,5	1,1	0,04	0,2	0,8
6	Daun salam	10 gr	12,7	0,2	0,5	1,8	-
7	Garam	10 gr	-	-	-	-	408
8	Gula	10 gr	20	9,4	-	-	0,1
9	Penyedap rasa	5 gr	-	-	-	-	-
<b>Total</b>			231,6	46,8	2,35	10,64	490,8
<b>Total per-porsi</b>			46,32	9,36	0,47	2,13	98,16

Sumber : (NilaiGizi.com, 2021)



**Tabel 22**  
**Kandungan Nutrisi**  
**Nasi Golong**

No.	Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Natrium (mg)
1	Beras	350 gr	455	98	1,05	9,45	3,5
2	Daun salam	15 gr	19	0,27	0,81	2,7	-
<b>Total</b>			474	98,27	1,86	12,15	3,5
<b>Total per-porsi</b>			94,8	19,65	0,37	2,43	0,7

Sumber : (myfitnesspal.com, 2021)

**Tabel 23**  
**Kandungan Nutrisi**  
**Ingkung Ayam Bakar**

No	Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Natrium (mg)
1	Ayam kampung	800 gr	2352	504	72	303.2	-
2	Jeruk nipis	30 gr	13.2	3	0.06	0.15	0.9
3	Bawang merah	50 gr	23	4,6	0,15	0,75	3,5
4	Bawang putih	30 gr	33,6	6,39	0,06	1,35	13,8
5	Cabai merah keriting	20 gr	7,2	1,46	0,06	0,2	4,6
6	Kemiri	20 gr	94,6	-	9,8	1,4	0,28
7	Kunyit	20 gr	13,8	1,82	0,54	0,4	1,2
8	Ketumbar	10 gr	41,8	5,42	1,61	1,41	9,1
9	Jinten	2 gr	7,5	0,88	0,44	0,36	3,36
10	Daun jeruk	10 gr	-	-	-	-	-
11	Daun salam	10 gr	12,7	0,2	0,5	1,8	-
12	Serai	15 gr	3.75	0,3	0,15	-	-
13	Jahe	20 gr	10,2	2,02	0,2	0,3	2,4
14	Santan	550 ml	287,3	8,21	28,73	-	-
15	Asam jawa	15 gr	41,8	5,7	-	0,45	4,2
16	Gula merah	30 gr	110,4	27,6	-	-	4,5
17	Garam	35 gr	-	-	-	-	816
18	Minyak	45 ml	397.8	-	-	45	-
<b>Total</b>			3437,95	571,4	113,8	354,97	863,84
<b>Total per-porsi</b>			687,59	114,28	22,76	71	172,77

Sumber : (myfitnesspal.com, 2021)

**Tabel 24**  
**Kandungan Nutrisi**  
**Kropokhan**

No	Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Natrium (mg)
1	Daging kerbau	500 gr	395	-	2.5	93.5	455
2	Labu putih	300 gr	57	19	0.6	1.8	6
3	Bawang merah	30 gr	13.8	2.76	0.09	0.45	2.1
4	Bawang putih	20 gr	9.2	1.84	0.06	0.3	1.4
5	Jinten	5 gr	18,7	2,2	1,1	0,9	8,4
6	Kemiri	10 gr	47.3	-	4.9	0.7	0.14
7	Kunyit	15 gr	10.35	1.4	0.4	0.3	0.9
8	Ketumbar	10 gr	2.3	0.3	-	0.2	4.6
9	Daun salam	15 gr	19	0,27	0,81	2,7	-
10	Daun jeruk	10 gr	-	-	-	-	-
11	Lengkuas	15 gr	3,9	0,7	0,04	0,15	3,6
12	Minyak	45 ml	397,8	-	-	45	-
13	Daun kedondong	60 gr	35,4	8,04	0,18	2,1	7,2
14	Cabai rawit merah	15 gr	18	3	0,36	0,7	5,1
15	Asam jawa	30 gr	83,7	11,4	-	0,9	8,4
16	Santan	150 ml	345	7,5	34,5	3	-
17	Garam	10 gr	-	-	-	-	408
18	Lada	8 gr	10	2	-	-	-
19	Gula	10 gr	20	9,4	-	-	0,1
20	Bawang goreng	10 gr	62,2	4,1	4,5	0,6	-
<b>Total</b>			1548,65	56,74	14,73	150,6	910,84
<b>Total per-porsi</b>			309,73	11,35	2,95	30,12	182,17

Sumber : (NilaiGizi.com, 2021)

**Tabel 25**  
**Kandungan Nutrisi**  
**Brongkos**

No	Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Natrium (mg)
1	Tahu putih	100 gr	76	1,9	4,8	8,1	-
2	Kentang	100 gr	62	13,5	0,2	2,1	7
3	Kacang merah	75 gr	128,25	21	1,65	8,25	5,25
4	Buncis	75 gr	25,5	5,4	0,22	1,8	6
5	Bawang putih	25 gr	28	5,32	0,05	2,25	11,5
6	Bawang merah	40 gr	18,4	3,68	0,12	0,6	2,8

**Lanjutan Tabel 26**

No	Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Natrium (mg)
7	Kluwak	30 gr	93	4,05	7,2	3	-
8	Serai	15 gr	3,75	0,3	0,15	-	-
9	Daun salam	10 gr	12,7	0,2	0,5	1,8	-
10	Lengkuas	15 gr	3,9	0,7	0,04	0,15	3,6
11	Jahe	10 gr	5,1	1,01	0,1	0,15	1,2
12	Minyak	100 ml	884	-	100	-	-
13	Santan	100 ml	53,84	1,49	5,22	-	-
14	Garam	10 gr	-	-	-	-	408
15	Asam jawa	15 gr	41,8	5,7	-	0,45	4,2
16	Gula merah	10 gr	36,8	9,2	-	-	1,5
17	Cabai rawit merah	15 gr	18	3	0,36	0,7	5,1
18	Bawang goreng	10 gr	62,2	4,1	4,5	0,6	-
<b>Total</b>			1540,54	75,03	124,56	25,9	444,65
<b>Total per-porsi</b>			308,12	15	24,91	5,18	88,93

Sumber : (NilaiGizi.com, 2021)

**Tabel 26**  
**Kandungan Nutrisi**  
**Sambal Terong Gelatik**

No	Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Natrium (mg)
1	Terong gelatik	250 gr	62,5	14,6	0,3	2,43	4,9
2	Cabai merah keriting	25 gr	9	1,82	0,07	0,25	5,75
3	Cabai merah	40 gr	14,4	2,92	0,12	0,4	9,2
4	Bawang merah	24 gr	11,04	2,2	0,07	0,36	1,68
5	Bawang putih	16 gr	17,9	3,4	0,032	0,72	7,36
6	Jeruk nipis	15 gr	6,6	1,5	0,03	0,08	0,45
7	Terasi	15 gr	23,2	1,5	0,4	3,3	249,6
8	Garam	10 gr	-	-	-	-	408
9	Gula merah	10 gr	36,8	9,2	-	-	1,5
10	Gula pasir	5 gr	20	9,4	-	-	0,1
11	Minyak	50 ml	442	-	-	-	50
<b>Total</b>			643,44	37,14	1,022	7,54	738,44
<b>Total per-porsi</b>			128,7	7,43	0,2	1,51	147,7

Sumber : (NilaiGizi.com, 2021)

**Tabel 27**  
**Kandungan Nutrisi**  
**Botok Telur Asin**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Natrium (mg)</b>
1	Telur asin mentah	300 gr	549	3	39	36	1448
2	Lengkuas	20 gr	5,2	0,94	0,06	0,2	4,8
3	Daun salam	25 gr	32	0,45	1,4	4,5	-
4	Daun kemangi	20 gr	11,5	2	-	1	-
5	Santan	100 ml	53,84	1,49	5,22	-	-
6	Bawang merah	50 gr	23	4,6	0,15	0,75	3,5
7	Bawang putih	25 gr	28	5,32	0,05	2,25	11,5
8	Cabai merah	10 gr	3,6	0,73	0,03	0,1	2,3
9	Cabai rawit merah	8 gr	9,6	1,6	0,19	0,38	4,32
10	Garam	5 gr	-	-	-	-	136
11	Gula	5 gr	16	4	-	-	-
<b>Total</b>			731,74	35,03	49	51,98	1610,42
<b>Total per-porsi</b>			146,35	7,01	9,8	10,4	322,08

Sumber : (myfitnesspal.com, 2021)

**Tabel 28**  
**Kandungan Nutrisi**  
**Wedang Pekak**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Calories (kcal)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Natrium (mg)</b>
1	Serai	35 gr	8,75	0,7	0,35	-	-
2	Cengkeh	10 gr	33	5,7	0,9	0,5	28,2
3	Daun pandan	20 gr	-	1,14	0,7	0,13	-
4	Kayu manis	15 gr	37	12,15	0,18	0,6	1,5
5	Pekak	7 gr	23,6	3,5	1,12	1,26	1,12
6	Jahe	10 gr	5,1	1,01	0,1	0,15	1,2
7	Merica	3 gr	11	1,9	0,2	0,4	0,2
8	Gula	70 gr	275,8	65,8	-	-	0,7
<b>Total</b>			394,25	91,9	3,55	2,98	32,84
<b>Total per-porsi</b>			78,85	18,38	0,71	0,59	6,6

Sumber : (NilaiGizi.com, 2021)

## **1.5 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan**

Dalam pelaksanaan penelitian presentasi makanan, penulis akan melakukannya di kediaman penulis yang beralamat di Komp. Pemda No. 292, RT/RW 21, Kel. Padasuka, Kec. Cimahi Tengah dan menggunakan dapur sendiri. Penulis melakukan penelitian dimulai dari bulan Februari 2021.