

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Presentasi Makanan

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang memiliki 17.504 pulau dan memiliki 5 pulau besar. Karena hal ini, Indonesia disebut-sebut sebagai “*Heaven Earth*” yang memiliki arti bahwa Indonesia memiliki kekayaan alam dan potensi sumber daya alam yang sangat melimpah bahkan seluruh dunia iri dengan apa yang Indonesia miliki.

Kekayaan alam yang dimiliki Indonesia bukan hanya yang ada di daratan, namun juga terdapat didalam lautan. Perairan Indonesia yang luasnya diperkirakan mencapai 70% dari total luas wilayah Indonesia yaitu sekitar 5 juta Km². Oleh karena itu, banyak daerah di Indonesia yang berada di pesisir laut. Selain kekayaan alam, Indonesia juga memiliki kebudayaan yang sangat banyak, sekitar 1.304 suku mendiami berbagai daerah di Indonesia. Dengan jumlah suku yang banyak, kebudayaan yang ada di Indonesia juga berbeda-beda sehingga tercipta budaya yang memiliki ciri khas masing-masing terutama dibidang kuliner salah satunya kuliner Kota Cirebon.



Cirebon merupakan salah satu kota yang berada di Jawa Barat. Kota Cirebon berada di pesisir Utara Pulau Jawa atau yang sekarang dikenal sebagai Jalur Pantura yang menghubungkan Jakarta-Cirebon-Semarang-Surabaya. Kota Cirebon terletak pada 6°41'S 108°33'E Pantai Utara Pulau Jawa, bagian Timur Jawa Barat

dengan luas Kota Cirebon adalah 37,36 Km². Wilayah yang terletak didaerah pantai membuat Kota Cirebon memiliki wilayah dataran yang lebih luas dibandingkan dengan wilayah perbukitan.

Kota Cirebon juga dikenal sebagai Kota Udang karena menurut sejarah, Sebagian besar masyarakat Kota Cirebon bermata pencaharian sebagai nelayan, maka berkembanglah pekerjaan sebagai penangkap ikan dan udang kecil atau yang biasa disebut *rebon*. Dikarenakan pengolahan *rebon* yang banyak dijadikan terasi dan petis, menghasilkan air sisa dari pembuatan terasi yang disebut dengan *cai-rebon* yang kemudian menjadi *Cirebon*.

Cirebon terletak didaerah yang strategis sehingga menjadi simpul dari transportasi dan komunikasi daerah Jawa Barat dan Jawa Tengah. Karena berada ditengah-tengah daerah Jawa Barat dan Jawa Tengah, terdapat perpaduan budaya antara budaya Jawa Barat dan Jawa Tengah yang menghasilkan budaya yang khas dari Cirebon yang tidak condong ke budaya Jawa Barat maupun budaya Jawa Tengah. Kebudayaan Kota Cirebon juga dipengaruhi dari berbagai budaya asing, seperti budaya Cina, dan budaya Islam. Karena Kota Cirebon memiliki sebuah Pelabuhan besar yang mana menjadi tempat perdagangan bangsa asing yang membuat terjadinya akulturasi budaya antara budaya kesultanan Cirebon dan budaya asing. Mendasar pada naskah Babad Tanah Sunda, Kota Cirebon merupakan kota yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan dan pedagang sehingga menjadikan Cirebon sebagai salah satu pelabuhan penting dalam kegiatan pelayaran dan perdagangan (Suledraningrat). Pada tahun 1415, armada Cina yang dipimpin oleh Laksamana Te Ho dan Kun Wei Ping berlabuh di Muara Jati (yang sekarang merupakan pelabuhan Cirebon) untuk

membeli perbekalan dan sesepuh Cirebon membangun kerjasama dalam pembangunan mercusuar dengan armada Cina sehingga membuat para pedagang melakukan jual beli di Pelabuhan Cirebon. Pelabuhan Cirebon yang terletak dipesisir juga mendukung berkembangnya kegiatan pelayaran dan perdagangan sehingga terjadi percampuran budaya antara Cina dan pribumi (Cartesao, 1944) Hal ini ditunjukkan dengan adanya bekas peninggalan bangsa Cina yang dapat kita lihat di makam Sultan Agung yang dihiasi dengan piring-piring yang berasal dari Cina. Akulturasi budaya juga memengaruhi keragaman kuliner di Kota Cirebon, yang ditunjukkan dengan perkembangan yang terjadi karena meskipun Kota Cirebon terkenal dengan hasil lautnya, namun kuliner Kota Cirebon banyak yang tidak menggunakan hasil laut sebagai bahan baku utamanya. Hal ini juga dipengaruhi oleh masa penjajahan belanda yang memaksa masyarakat Cirebon yang sebagian besar bekerja sebagai nelayan untuk menjadi petani demi memenuhi pasar internasional pada masa penjajahan. Kota Cirebon dikenal dengan hasil lautnya yang melimpah, meski dikenal juga dengan udang rebonnya, banyak juga kuliner khas Kota Cirebon yang tidak menggunakan udang rebon sebagai bumbu utama dalam pembuatan makanan khas Kota Cirebon. Namun, rasa yang dimiliki oleh kuliner khas Kota Cirebon ini sangat berbeda dari makanan khas kota lainnya.

Budaya kuliner di Kota Cirebon semakin luntur, dikarenakan perkembangan jaman juga yang membuat anak-anak muda kurang menyukai makanan khas Kota Cirebon. Ditambah dengan adanya pandemic COVID-19, perkembangan kuliner Khas Kota Cirebon sedikit terhambat, namun ada beberapa pelaku usaha yang berani mengambil langkah untuk membuka usaha ditengah pandemik dengan tema restoran tahun 90-an (RadarCirebon, 2020). Pemerintah Kota Cirebon mengadakan

acara untuk melestarikan kebudayaan kuliner Kota Cirebon yang bernama “Pasar Seni Budaya” yang diadakan di kota tua Jamblang, Kabupaten Cirebon yang dihadiri oleh Walikota dan Wakil Walikota Kota Jamblang dan juga acara ini ditujukan kepada anak-anak muda agar dapat lebih mengetahui makanan-makanan khas Kota Cirebon yang sekarang sudah berkurang peminatnya. (Cirebon, 2021).

Makanan khas dari Kota Cirebon cukup terkenal dikalangan masyarakat diluar Kota Cirebon. Seperti makanan yang memiliki bahan dasar yang sama dengan gado-gado yang kita kenal yaitu sayuran, dan pembedanya adalah bumbu yang digunakan. Bumbu yang digunakan adalah saus kacang dan gulai kari kuning yang berasal dari kaldu ayam sehingga memiliki rasa yang khas walaupun gado-gado yang dikenal oleh masyarakat luas adalah gado-gado yang hanya menggunakan bumbu kacang. Begitu pula dengan rujak yang masyarakat kenal adalah sajian salad buah tradisional Indonesia, namun rujak yang menjadi khas dari Kota Cirebon memiliki rasa asam dan pedas. Meskipun hanya sedikit dari banyaknya makanan khas Kota Cirebon yang penulis jelaskan, penjelasan dari makanan khas Kota Cirebon mampu menarik minat dan rasa penasaran penulis untuk mendalami kuliner khas Kota Cirebon.

Melatar belakangi hal tersebut, penulis ingin mengeksplere kuliner Kota Cirebon agar Kuliner Khas Kota Cirebon dapat lebih dikenal dan diketahui masyarakat luas.

Dari hal-hal yang penulis sampaikan diatas, membuat penulis tertarik dan ingin mengangkat topik kuliner khas Kota Cirebon dalam Tugas Akhir yang berjudul **“Khasanah Makanan Khas Kota Cirebon”**.

1.2. Tujuan Presentasi Makanan

1.2.1. Tujuan Formal

Tugas Akhir ini dibuat sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma III Jurusan Hospitality, Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

1.2.2. Tujuan Operasional

- A. Melatih penulis dalam meningkatkan kreativitas dan ilmu pengenalan terhadap makanan tradisional daerah.
- B. Melatih penulis dalam pengaturan waktu.
- C. Memperkenalkan makanan Khas Kota Cirebon kepada masyarakat Kota Bandar Lampung dalam bentuk literasi.

1.3. Usulan Produk Kuliner Khas Kota Cirebon

Usulan produk dari Kota Cirebon yang ingin penulis presentasikan dalam Tugas Akhir *Food Presentation* ini adalah :

1.3.1. Sambal Kerupuk Cirebon

Sambal Kerupuk Cirebon adalah salah satu makanan yang sudah terkenal sejak tahun 1980-an. Sebenarnya sajian ini adalah kerupuk “melarat” yang disajikan dengan sambal asam namun sajian ini memiliki nilai historis yang cukup panjang. Kerupuk Melarat sebenarnya dahulu dikenal sebagai kerupuk mares yang berasal dari singkatan *lemah* (tanah) dan *ngeres* (berpasir). Hal ini dikarenakan kerupuk melarat digoreng bukan dengan minyak kelapa namun dengan pasir yang sudah diayak terlebih

dahulu dan dijemur sehingga pasir menjadi lebih kering dan bersih. Nama yang berubah menjadi melarat karena pada tahun 1980-an, Indonesia dilanda krisis ekonomi yang membuat masyarakat Indonesia terpuruk, dan kerupuk melarat, dianggap sebagai makanan buangan, sehingga kerupuk ini berubah nama menjadi kerupuk melarat. Ada beberapa cara menyajikan sambal kerupuk ini, yaitu menyajikannya juga dengan Sayur kangkung dan taube serta tahu goreng lalu disiram dengan sambal asam, namun ada juga yang menyajikannya tanpa menggunakan sayuran dan tahu. Sambal yang memiliki rasa pedas dan asam semakin menambah citarasa dari makanan ini.



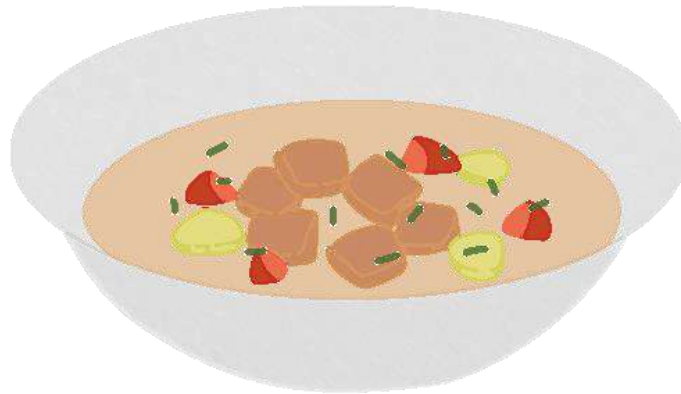
1.3.2. Segalengko

Segalengko atau yang bisa disebut Nasi Lengko adalah Makanan khas Kota Cirebon yang sangat terkenal dikalangan masyarakat Kota Cirebon. Di Kota Cirebon, hampir setiap orang tahu tentang Segalengko. Sajian ini 100% tidak mengandung hewani dan tinggi protein serta rendah kalori. Segalengko, sesuai dengan Namanya, adalah makanan dengan nasi putih yang ditambahkan potongan tahu dan tempe goreng, sayur tauge dan emping yang disiram dengan saus kacang lalu ditaburi dengan irisan daun kucai dan bawang goreng.



1.3.3. Empal Asem

Empal Asem adalah sup yang terdiri dari daging sapi yang direbus lama bersama dengan rempah sehingga aroma dari rempah terasa kuat dan juga kaldu yang nikmat. Rasa asam yang dimiliki oleh sajian ini berasal dari belimbing wuluh yang digunakan sehingga membuat rasa dari Empal Asem terasa menyegarkan.



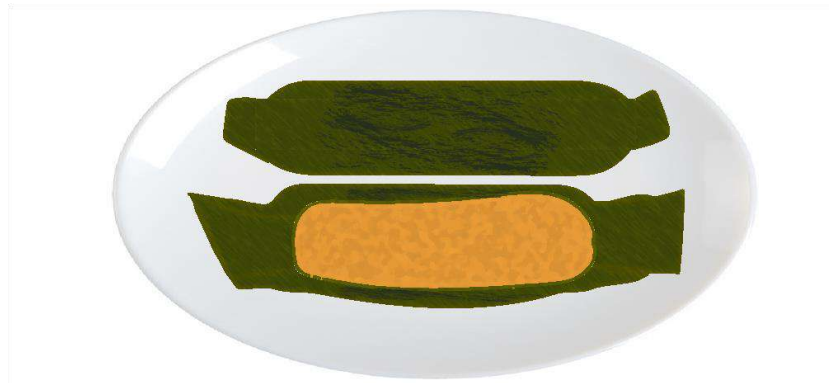
1.3.4. Sate Kalong

Sate Kalong adalah sate yang membuat bingung masyarakat diluar Kota Cirebon. Nama Sate Kalong berawal dari penjual sate yang mulai berdagang padasubuh hari, sehingga seperti binatang kalong yang aktif dimalam hari. Inilah asal-usul nama Kalong yang dijadikan nama penjual sate ini. Karena namanya, sate ini menjadi sedikit “aneh” karena terdengar seperti terbuat dari daging kalong, namun, hanya namanya saja. Sate Kalong terbuat dari daging sapi atau kerbau yang direndam dengan bumbu khas dan diolesi dengan gula merah sebelum dibakar sehingga terasa seperti dendeng.



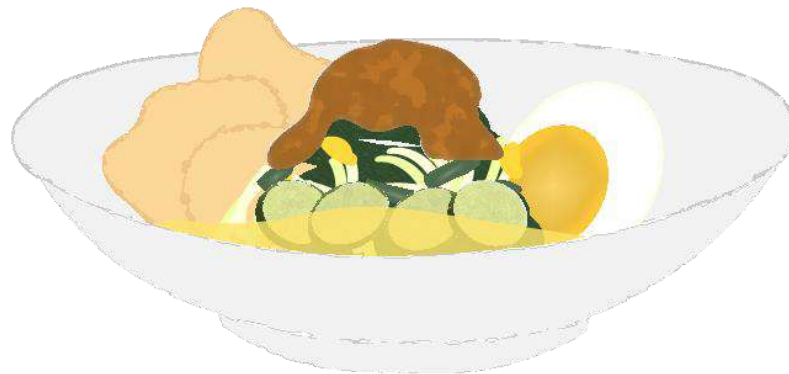
1.3.5. Pepes Dage (Oncom)

Pepes Dage adalah salah satu sajian yang cukup unik yang jarang ditemukan didaerah lain. “Dage” atau oncom adalah bahan dasar dari pepes ini. Pepes Dage berbahan dasar oncom yang dihancurkan dan ditumis dengan bawang merah, bawang putih dan cabai lalu dibungkus dengan daun pisang dan dibakar. Aroma dari daun pisang yang dibakar membuat aroma dari pepes terasa khas. Pepes Dage biasanya dimakan bersamaan dengan nasi putih.



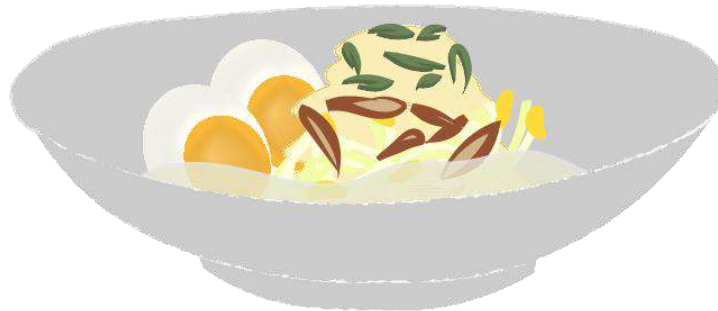
1.3.6. Gado-gado Cirebon

Gado-Gado berasal dari kata “digado” yang berarti dimakan langsung tanpa nasi. Gado-gado biasanya terdiri dari bermacam-macam sayuran yang direbus dan disiram dengan saus kacang dan ditaburi dengan emping atau kerupuk. Namun, gado-gado Cirebon berbeda dengan gado-gado didaerah lain karena Gado-gado Cirebon selain menggunakan bumbu kacang juga menggunakan kuah gulai kari ayam. Karena gulai kari ayam yang digunakan ini, menjadikan Gado-gado Cirebon memiliki khas tersendiri.



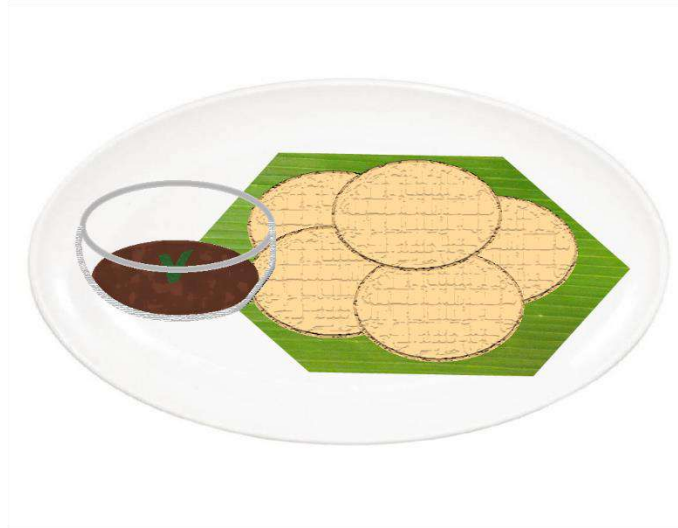
1.3.7. Mie Koclok

Mie Koclok adalah makanan yang sangat dibanggakan masyarakat Kota Cirebon karena mie koclok memiliki singkatan yaitu “ Mie Khasnya Orang Cirebon yang Lebih Okay “. Mie koclok terdiri dari mie basah dengan siraman kaldu dengan tambahan adonan santan, tepung maizena garam dan lada. Rasa gurih dari santan dan penggunaan lada yang banyak, membuat mie koclok cocok untuk dimakan saat musim penghujan.



1.3.8. Kue Apem Saus Kinca

Kue Apem khas Kota Cirebon merupakan kue yang cukup dikenal oleh masyarakat. Kue yang terbuat dari tepung beras dan tape singkong ini biasanya dinikmati dengan saus kinca. Karena terbuat dari tape singkong, kue apem ini memiliki rasa sedikit asam yang berasal dari tape singkongnya dan berpadu dengan manisnya saus kinca yang membuat rasa yang khas.



Menu makanan ini dipilih oleh penulis karena masih banyak masyarakat yang belum tahu bahkan belum pernah mendengar menu makanan yang ingin penulis presentasikan pada Tugas Akhir *Food Presentation* ini dan penulis ingin memperkenalkan kepada masyarakat agar kuliner khas Kota Cirebon dapat lebih dikenal dan dapat melestarikan kuliner khas Kota Cirebon.

1.4. Tinjauan Produk Kuliner Khas Kota Cirebon

1.4.1. Tema Produk Kuliner Khas Kota Cirebon

Rijstaffel

Penulis memilih “*Rijstaffel*” untuk tema dari Tugas Akhir *Food Presentation* ini. *Rijstaffel* merupakan budaya Belanda yang digunakan untuk menampilkan berbagai jenis makanan dalam satu meja atau bisa diartikan “*Rijstaffel*” adalah meja nasi dalam Bahasa Indonesia.

“*Sementara dalam kehidupan rumah tangga para pejabat tinggi belanda, kebiasaan memercayakan urusan dapur kepada para juru masak pribumi, telah memengaruhi pola makan serta hidangan yang mereka konsumsi sehari-hari*” (Rahman, 2011). Berdasarkan kutipan diatas, dapat disimpulkan bahwa percampuran budaya Belanda dan budaya Indonesia terjadi begitu cepat dan diterima dengan mudah oleh masyarakat Indonesia.

Gaya makan dengan konsep “*Rijstaffel*” sampai sekarang masih populer di kalangan masyarakat belanda, namun “*Rijstaffel*” di Indonesia

sendiri sudah mulai kurang diminati oleh masyarakat karena terkesan seperti pemborosan, kecuali saat pesta.

1.4.2. Jenis Produk Kuliner Khas Kota Cirebon

Jenis Produk yang ditampilkan adalah masakan khas Kota Cirebon dalam bentuk “*Rijstaffel*” sesuai dengan pernyataan penulis diatas. Menu yang penulis pilih adalah menu yang penulis rangkum dan menu yang menunjukkan kekhasan Kota Cirebon. Menu yang penulis pilih adalah 9 jenis. Perencanaan menu yang penulis susun adalah sebagai berikut:

Menu

KERUPUK SAMBAL CIREBON

(Kerupuk Aci warna-warni yang disajikan dengan kangkung, tahu dan sambal asam)

SEGA LENGKO

(Nasi putih disajikan dengan tahu, tempe goreng dan bumbu kacang)

EMPAL ASEM

(Sup daging sapi dan babat dengan tambahan belimbing wuluh)

SATE KALONG

(Sate daging sapi dengan bumbu kacang)

PEPES DAGE

(Pepes berbahan dasar oncom)

GADO-GADO CIREBON

(Gado-gado khas Cirebon dengan kari kuning)

MIE KOCLOK

(Mie yang disajikan dengan kuah putih khas Cirebon dan ayam suwir)

KUE APEM SAUS KINCA

(Kue Apem yang disiram dengan saus kinca khas Cirebon)

1.4.3. Standar Resep

Standar Resep adalah formula yang tertulis yang dijadikan sebagai dasar membuat makanan dalam jumlah dan rasa yang telah ditentukan. Menurut Steven Labensky (2001:438) *standard recipe* adalah “ *A set of written instruction for producing a known quality and quantity of specific food or beverage for specific food services operation* “. Dari kutipan tersebut, penulis berkesimpulan bahwa standar resep merupakan suatu instruksi yang digunakan untuk menjaga kualitas dan kuantitas dalam pembuatan suatu makanan atau minuman. Berikut adalah standar resep yang akan penulis tampilkan:

TABEL 1

USULAN RESEP

Kerupuk Sambal Cirebon

Halaman	: 1 of 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 15 Mei 2021	Berat / Porsi	: 150gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pembuka	Suhu Penyajian	: Suhu Ruangan
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Persiapan	150gr 250gr 250gr 5gr	Kerupuk Melarat Kangkung Tahu Mentimun	<i>Mise en Place</i> Disiangi, rebus Goreng Potong dadu
2.	Sambal Asam	30gr 10gr 15gr 10gr 20gr 2gr 20ml 5gr 5gr	Cabai Merah Cabai rawit Bawang Merah Bawang Putih Tomat Terasi Air Asam Jawa Garam Gula	

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 1: Standar resep "Kerupuk Sambal Cirebon"

TABEL 2

USULAN RESEP

Kerupuk Sambal Cirebon

Halaman	: 2 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 15 Mei 2021	Berat / Porsi	: 150gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pembuka	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
3.	Rebus		Cabai Merah Cabai rawit Bawang Merah Bawang Putih Tomat	Hingga matang, haluskan
4.	Sajikan		Kerupuk Melarat Kangkung Tahu Goreng Mentimun	Diatas piring, lalu siram dengan sambal asam

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 2: Standar resep "Kerupuk Sambal Cirebon"

TABEL 3**USULAN RESEP****Sega Lengko**

Halaman	: 1 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 1 Maret 2021	Berat / Porsi	: 300gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Persiapan	500gr 300gr 200gr 150gr 100gr 15gr 100ml 350ml 1L	Beras Tahu Tempe Tauge Timun Kuai Kecap Manis Minyak Goreng Air	<i>Mise en Place</i> Cuci bersih Potong dadu Rendam dengan air panas Potong dadu Iris tipis
2.	Saus Kacang	350gr 40gr 5gr 50gr 350ml	Kacang Tanah Cabe Merah Garam Gula Merah Air Panas	Sangrai, giling Bersihkan biji, giling sisir

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 3: Standar resep "Sega Lengko"

TABEL 4**USULAN RESEP****Sega Lengko**

Halaman	: 2 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 1 Maret 2021	Berat / Porsi	: 300gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
3.	Masak		Beras	Hingga matang
4.	Panaskan		Minyak Goreng	Lalu goreng tahu dan tempe kemudian tahu dipotong dadu
5.	Campurkan		Kacang Tanah Cabe Merah Garam Gula Merah Air Panas	Aduk hingga merata
6.	Sajikan		Nasi Tahu Goreng Tempe Goreng Timun Kuai Saus Kacang Kecap Manis	Sajikan dengan siraman saus kacang dan kecap manis

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 4: Standar resep "Sega Lengko"

TABEL 5**USULAN RESEP****Empal Asem**

Halaman	: 1 of 3	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 2 Maret 2021	Berat / Porsi	: 250gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Sup	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Mangkuk

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Persiapan	1000ml 300gr 100gr 100gr 2gr 2gr 10gr 5gr	Air Daging Sandung Lamur Babat sapi Paru Sapi Daun Salam Daun Jeruk Serai Lengkuas	<i>Mise en Place</i> Untuk merebus Potong kotak Potong kotak Potong kotak Memarkan, ikat Memarkan
2.	Bumbu Halus	30gr 30gr 10gr 10gr 10gr 5gr 2gr 30ml 70ml	Bawang Putih Bawang Merah Kemiri Ketumbar Garam Gula Lada Minyak Goreng Air Asam Jawa	Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 5: Standar resep "Empal Asem"

TABEL 6**USULAN RESEP****Empal Asem**

Halaman	: 2 of 3	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 2 Maret 2021	Berat / Porsi	: 250gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Sup	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Mangkuk

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
3.	Bahan Tambahan	30gr 20gr 15gr 15gr	Belimbing Wuluh Tomat Daun Bawang Bawang Goreng	Potong bulat Potong kotak Iris 1cm
4.	Rebus		Daging sandung Lamur Babat Sapi Paru Sapi	Hingga mendidih, kecilkan, buang busa/kotoran
5.	Tumis		Bumbu Halus Daun salam Daun Jeruk Serai Lengkuas	Hingga harum
6.	Campurkan		Bumbu Halus Daun salam Daun Jeruk Serai Lengkuas	Kedalam rebusan daging, babat dan paru. Aduk rata

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 6: Standar resep "Empal Asem"

TABEL 7

USULAN RESEP

Empal Asem

Halaman	: 3 of 3	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 2 Maret 2021	Berat / Porsi	: 250gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Sup	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Mangkuk

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
7.	Sajikan		Belimbing wuluh Daun Bawang Bawang Goreng Daging sandung lamur Babat sapi Paru sapi	Sajikan panas

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 7: Standar resep "Empal Asem"

TABEL 8**USULAN RESEP****Sate Kalong**

Halaman	: 1 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 2 Maret 2021	Berat / Porsi	: 150gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Persiapan	500gr 50ml 70gr 3gr 5gr 30ml	Daging sapi has dalam Air asam jawa Gula Merah Daun Salam Lengkuas Minyak Goreng	<i>Mise en Place</i> Potong memanjang dengan ketebalan 0,5cm memarkan
2.	Bumbu Halus	30gr 30gr 10gr 15gr 10gr	Bawang Putih Bawang Merah Kemiri Ketumbar Garam	Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan
3.	Bumbu Olesan	30gr 20ml	Gula Merah Kecap manis	
4.	Saus Kacang	350gr 40gr 5gr 50gr 10ml 350ml	Kacang Tanah Cabe Merah Garam Gula Merah Kecap Manis Air Panas	Sangrai, giling Bersihkan biji, giling sisir

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 8: Standar resep "Sate Kalong"

TABEL 9**USULAN RESEP****Sate Kalong**

Halaman	: 2 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 2 Maret 2021	Berat / Porsi	: 150gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
5.	Tumis		Bumbu Halus Daun Salam Lengkuas	Hingga harum
6.	Campurkan		Daging has dalam Air Asam Jawa Gula Merah Bumbu halus	Aduk rata dan biarkan sampai meresap
7.	Tusuk		Daging yang sudah dicampur bumbu	Susun dengan rapih
8.	Bakar		Daging yang sudah ditusuk	Oleskan bumbu olesan
9.	Campurkan		Bahan saus kacang	Aduk rata
10.	Sajikan		Sate	Sajikan dengan saus kacang

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 9: Standar resep "Sate Kalong"

TABEL 10**USULAN RESEP****Pepes Dage (Oncom)**

Halaman	: 1 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 2 Maret 2021	Berat / Porsi	: 150gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Persiapan	350gr 15gr 100gr 50gr 5gr 50gr 5gr 10gr 30ml 2 lembar 10 pcs	Oncom Bawang Putih Bawang Merah Cabai Merah Cabai Rawit Daun Kemangi Garam Gula Minyak Goreng Daun Pisang Tusuk Gigi	<i>Mise en Place</i> Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Oleskan dengan minyak
2.	Campurkan		Oncom Bawang Putih Bawang Merah Cabai Merah Cabai Rawit Daun Kemangi Garam Gula	Aduk rata
3.	Bungkus		Adonan pepes	Dengan daun pisang, dengan memasukkan daun kemangi dan rapatkan dengan tusuk gigi

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 10: Standar resep "Pepes Dage"

TABEL 11

USULAN RESEP

Pepes Dage (Oncom)

Halaman	: 2 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 2 Maret 2021	Berat / Porsi	: 150gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pendamping	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
4.	Bakar		Pepes yang sudah dibungkus	Hingga matang
5.	Sajikan		Pepes Dage	Sajikan hangat diatas piring dengan daun pisang

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 11: Standar resep "Pepes Dage"

TABEL 12**USULAN RESEP****Gado-gado Cirebon**

Halaman	: 1 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat / Porsi	: 275gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pendamping	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Persiapan	100gr 50gr 100gr 50gr 25gr 50gr 150gr 50gr 10gr 10gr	Kangkung Tauge Kacang Panjang Kol Selada Timun Telur ayam Tahu Kerupuk udang Emping	<i>Mise en Place</i> Disiangi Rendam air panas Potong 2 cm Iris tipis Potong 2 cm Iris Rebus, potong menjadi 2 Goreng, potong dadu Goreng Goreng
2.	Saus Kacang	350gr 40gr 5gr 50gr 350ml 20ml	Kacang Tanah Cabe Merah Garam Gula Merah Air Panas Kecap Manis	Sangrai, giling Bersihkan biji, giling sisir
3.	Kuah Kari	500ml 25gr 25gr 5gr 20gr	Kaldu ayam Bawang Putih Bawang Merah Kemiri Kunyit	Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 12: Standar resep "Gado-gado Cirebon"

TABEL 13**USULAN RESEP****Gado-gado Cirebon**

Halaman	: 2 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat / Porsi	: 275gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pendamping	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
		2gr 10gr 100ml	Daun Salam Serai Santan	Memarkan
4.	Tumis		Bawang Putih Bawang Merah Kemiri Kunyit Daun Salam Serai	Hingga harum
5.	Tambahkan		Kaldu Ayam Santan	Aduk rata
6.	Campurkan		Bahan saus kacang	Aduk rata
7.	Sajikan		Kangkung Tauge Kacang Panjang Kol Selada Timun Telur ayam Tahu	Dengan saus kacang dan kuah kari serta kerupuk udang dan emping.

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 13: Standar resep "Gado-gado Cirebon"

TABEL 14**USULAN RESEP****Mie Koclok**

Halaman	: 1 of 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 28 Februari 2021	Berat / Porsi	: 225gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pembuka	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Persiapan	400gr 75gr 75gr 20gr 10gr 150gr 100gr 10gr 30gr	Mie kuning basah Kol Tauge Seledri Daun Bawang Telur ayam Ayam goreng Bawang Goreng Jeruk limau	<i>Mise en Place</i> Iris tipis Disiangi Iris tipis Iris tipis Potong menjadi 2 bagian Suwir Potong menjadi 2 bagian
2.	Kuah Mie	400ml 10gr 10gr 200ml 35gr 5gr 2gr 30ml	Kaldu ayam Bawang putih Bawang merah Santan Tepung maizena Garam Lada Minyak goreng	Haluskan Haluskan Larutkan dengan 50ml kaldu ayam

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 14: Standar resep "Mie Koclok"

TABEL 15**USULAN RESEP****Mie Koclok**

Halaman	: 2 of 2	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 28 Februari 2021	Berat / Porsi	: 225gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pembuka	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
3.	Tumis		Bawang putih Bawang merah	Hingga harum
4.	Tambahkan	350ml	Kaldu ayam Tepung maizena Santan Garam Lada	Masak hingga mendidih, kecilkan api, aduk rata
5.	Rebus		Mie kuning basah Kol Tauge	sebentar
6.	Sajikan		Mie kuning basah Kol Tauge Seledri Daun Bawang Telur ayam Ayam goreng Bawang Goreng Jeruk limau Kuah mie	Sajikan diatas piring, dengan telur, ayam suwir, jeruk limau, taburan daun bawang dan bawang goreng serta kuah mie

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 15: Standar resep "Mie Koclok"

TABEL 16

USULAN RESEP

Kue Apem Saus Kinca

Halaman	: 1 of 3	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat / Porsi	: 200gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pencuci mulut	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Persiapan	250gr 65ml 350ml 10gr 20gr 4gr 150gr	Tepung Beras Santan Air Gula Tepung Sagu Ragi Instan Tape Singkong	<i>Mise en Place</i>
2.	Saus Kinca	200gr 50gr 20gr 1gr 2 lembar 200ml 10gr	Gula Merah Kelapa Parut Gula Garam Daun Pandan Air Tepung Sagu	

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 16: Standar resep "Kue Apem Saus Kinca"

TABEL 17**USULAN RESEP****Kue Apem Saus Kinca**

Halaman	: 2 of 3	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat / Porsi	: 200gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pencuci Mulut	Suhu Penyajian	: Suhu ruangan
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
3.	Blender		Santan Air Tape Singkong	Blender halus, saring
4.	Campurkan		Tepung Beras Gula Tepung Sagu Ragi Instan	Aduk rata, lalu tambahkan hasil blender. Aduk dan sedikit dikocok hingga muncul gelembung
5.	Diamkan		Adonan	1-2 jam agar mengembang
6.	Panggang		Adonan	Diatas Teflon dengan api sedang hingga matang kedua sisi
7.	Panaskan		Gula Merah Air Gula Garam Daun Pandan Kelapa Parut Tepung Sagu	Aduk hingga merata, dan tambahkan kelapa parut Jika kurang kental, tambahkan tepung sagu yang dilarutkan dengan air

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 17: Standar resep "Kue Apem Saus Kinca"

TABEL 18

USULAN RESEP

Kue Apem Saus Kinca

Halaman	: 3 of 3	Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 3 Maret 2021	Berat / Porsi	: 200gr/Porsi
Jenis Hidangan	: Pencuci Mulut	Suhu Penyajian	: Suhu Ruangan
Asal	: Cirebon	Alat Saji	: Piring

No	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
8.	Sajikan		Kue Apem Saus Kinca	Diatas piring dengan siraman saus kinca

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 18: Standar resep "Kue Apem Saus Kinca"

1.4.4. Market List

Market List adalah daftar harga bahan di pasaran. *Market List* dibutuhkan oleh penulis untuk membuat *recipe costing*. Berikut ini adalah *Market List* dari daerah Cirebon yang penulis gunakan sebagai acuan:

TABEL 19

Market List

No.	Deskripsi	Jumlah	Satuan	Harga	Keterangan
<i>PERISHABLE</i>					
<i>BEEF</i>					
1	Sandung Lamur	1	Kg	Rp 75,000.00	
2	Babat Sapi	1	Kg	Rp 60,000.00	
3	Paru Sapi	1	Kg	Rp 33,000.00	
4	Has dalam	1	Kg	Rp 83,000.00	
<i>POULTRY</i>					
1	Telur Ayam	1	Kg	Rp 24,000.00	
2	Ayam	1	Kg	Rp 40,000.00	
<i>VEGETABLES</i>					
1	Tahu	1	pcs	Rp 500.00	50 gr
2	Tempe	100	Gr	Rp 2,000.00	
3	Oncom	100	Gr	Rp 2,000.00	
4	Mie kuning basah	1	kg	Rp 12,000.00	
5	Tauge	500	Gr	Rp 5,000.00	
6	Kangkung	1	ikat	Rp 2,000.00	
7	Kacang Panjang	1	ikat	Rp 4,000.00	
8	Kol	1	Kg	Rp 8,000.00	
9	Selada	1	ikat	Rp 5,000.00	
10	Timun	1	Kg	Rp 12,000.00	
11	Tape Singkong	1	Kg	Rp 15,000.00	
12	Kelapa Parut	1	Buah	Rp 6,000.00	300gr
13	Kucai	100	Gr	Rp 4,000.00	

14	Cabai Merah	250	Gr	Rp	15,000.00	
15	Cabai Rawit	250	Gr	Rp	20,000.00	
16	Daun Salam	50	Gr	Rp	2,000.00	
17	Daun Jeruk	50	Gr	Rp	2,000.00	
18	Jeruk Limau	1	Kg	Rp	20,000.00	
19	Serai	100	Gr	Rp	2,000.00	
20	Kunyit	50	Gr	Rp	2,000.00	
21	Lengkuas	50	Gr	Rp	2,000.00	
22	Belimbing Wuluh	1	Kg	Rp	23,000.00	
23	Bawang Merah	250	Gr	Rp	10,000.00	
24	Bawang Putih	250	Gr	Rp	10,000.00	
25	Tomat	1	Kg	Rp	5,000.00	
26	Daun Bawang	100	Gr	Rp	2,000.00	
27	Seledri	500	Gr	Rp	5,000.00	
28	Daun Kemangi	100	Gr	Rp	4,000.00	
29	Daun Pisang	1	ikat	Rp	2,000.00	
30	Daun Pandan	10	lembar	Rp	2,000.00	
GROCERIES						
1	Beras	1	Kg	Rp	13,000.00	
2	Kemiri	1	Pack	Rp	1,000.00	10 gr
3	Ketumbar	1	Pack	Rp	1,000.00	15gr
4	Lada	1	Pack	Rp	1,000.00	4gr
5	Asam Jawa	1	Pack	Rp	5,000.00	150gr
6	Santan	1	Pack	Rp	5,000.00	250ml
7	Gula Merah	1	Kg	Rp	22,000.00	
8	Garam	1	Pack	Rp	6,000.00	500gr
9	Gula Pasir	1	Pack	Rp	13,000.00	1kg
10	Terasi Udang	1	Pack	Rp	500.00	4.2gr
11	Kacang Tanah	250	Gr	Rp	7,000.00	
12	Kecap Manis	1	Pack	Rp	22,000.00	500ml
13	Minyak Goreng	1	Pack	Rp	12,000.00	1L
14	Bawang Goreng	1	Pack	Rp	20,000.00	150gr
15	Kerupuk Udang	1	Pack	Rp	4,500.00	100gr
16	Kerupuk Melarat	1	pack	Rp	4,500.00	100gr
17	Emping	1	Pack	Rp	5,500.00	100gr
18	Tusuk Gigi	1	Pack	Rp	13,500.00	100pcs
19	Tepung Maizena	1	Pack	Rp	6,500.00	150gr
20	Tepung Beras	1	Pack	Rp	7,500.00	500gr

21	Ragi Instan	1	pack	Rp	6,500.00	11gr
TOTAL				Rp	704,500.00	

Table 19: Market List

1.4.5. *Recipe Costing dan Dish Costing*

Dalam penulisan standar resep, hal lain yang dibutuhkan adalah *Recipe Costing* dan *Dish Costing*. Hal ini berguna untuk menghitung kalkulasi biaya yang dikeluarkan dalam pembuatan suatu masakan sesuai dengan harga bahan baku yang tersedia dipasaran. Untuk rumus menghitung *Recipe Costing* dan *Dish Costing* adalah sebagai berikut:

$$\mathbf{Dish\ Costing} = \frac{\mathbf{Recipe\ Cost}}{\mathbf{Amount\ of\ Portion}}$$

$$\mathbf{Recipe\ Costing} = \mathbf{Issued\ Ingredients} \times \mathbf{Market\ Price}$$

$$\mathbf{Selling\ Price} = \frac{\mathbf{Dish\ Cost}}{\mathbf{Food\ Cost\ Percentage}}$$

Sumber : Diktat STP Bandung 2018

TABEL 20Perhitungan *Cost* dari Kerupuk Sambal Cirebon

Kerupuk Sambal Cirebon					
Ingredients	Market Price			Issued	Total
	Unit		Price		
Kerupuk Melarat	150	gr	Rp 4,500.00	150gr	Rp 4,500.00
Kangkung	1	ikat	Rp 2,000.00	250gr	Rp 2,000.00
Tahu	500	gr	Rp 5,000.00	250gr	Rp 2,500.00
Mentimun	1	kg	Rp 12,000.00	25gr	Rp 400.00
Cabai Merah	250	gr	Rp 15,000.00	30gr	Rp 1,800.00
Cabai Rawit	250	gr	Rp 15,000.00	10gr	Rp 600.00
Bawang Merah	250	gr	Rp 10,000.00	15gr	Rp 600.00
Bawang Putih	250	gr	Rp 10,000.00	10gr	Rp 400.00
Tomat	1	kg	Rp 5,000.00	20gr	Rp 100.00
Terasi	1	pack	Rp 500.00	4gr	Rp 500.00
Asam jawa	1	pack	Rp 5,000.00	10gr	Rp 333.00
Garam	1	pack	Rp 6,000.00	5gr	Rp 60.00
Gula	1	pack	Rp 13,000.00	5gr	Rp 65.00
Recipe Cost / 5 porsi					Rp 13,858.00
Dish Cost					Rp 2,771.60
Food Cost Percentage					40%
Selling Price					Rp 6,929.00

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 20: *Recipe Costing " Kerupuk Sambal Cirebon "*

TABEL 21Perhitungan *Cost* dari Sego Lengko

Sego Lengko					
Ingredients	Market Price			Issued	Total
	Unit		Price		
Beras	1	kg	Rp 13,000.00	500 gr	Rp 6,500.00
Tahu	500	gr	Rp 5,000.00	300 gr	Rp 3,000.00
Tempe	100	gr	Rp 2,000.00	200gr	Rp 4,000.00
Tauge	500	gr	Rp 5,000.00	150gr	Rp 1,500.00
Timun	1	kg	Rp 12,000.00	100gr	Rp 1,200.00
Kucai	100	gr	Rp 4,000.00	15gr	Rp 600.00
Kecap Manis	1	pack	Rp 22,000.00	100ml	Rp 5,500.00
Minyak Goreng	1	pack	Rp 12,000.00	350ml	Rp 4,200.00
Kacang Tanah	250	gr	Rp 7,000.00	350gr	Rp 9,800.00
Cabe Merah	250	gr	Rp 15,000.00	40gr	Rp 3,750.00
Garam	500	gr	Rp 6,000.00	5gr	Rp 60.00
Gula Merah	1	kg	Rp 22,000.00	50gr	Rp 1,200.00
Recipe Cost / 5 porsi					Rp 41,310.00
Dish Cost					Rp 8,262.00
Food Cost Percentage					40%
Selling Price					Rp 20,655.00

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 21: *Recipe Costing "Sego Lengko"*

TABEL 22

Perhitungan *Cost* dari Empal Asem

Empal Asem					
Ingredients	Market Price			Issued	Total
	Unit		Price		
Sandung Lamur	1	kg	Rp 75,000.00	300gr	Rp 22,500.00
babat Sapi	1	kg	Rp 60,000.00	100gr	Rp 6,000.00
Paru Sapi	1	kg	Rp 33,000.00	100gr	Rp 3,300.00
daun salam	50	gr	Rp 2,000.00	2gr	Rp 80.00
daun jeruk	50	gr	Rp 2,000.00	2gr	Rp 80.00
serai	100	gr	Rp 2,000.00	10gr	Rp 200.00
lengkuas	50	gr	Rp 2,000.00	5gr	Rp 200.00
bawang putih	250	gr	Rp 10,000.00	30gr	Rp 1,200.00
bawang merah	250	gr	Rp 10,000.00	30gr	Rp 1,200.00
kemiri	1	pack	Rp 1,000.00	10gr	Rp 1,000.00
ketumbar	1	pack	Rp 1,000.00	10gr	Rp 666.00
garam	1	pack	Rp 6,000.00	10gr	Rp 120.00
gula	1	pack	Rp 13,000.00	5gr	Rp 65.00
lada	1	pack	Rp 1,000.00	2gr	Rp 500.00
minyak goreng	1	pack	Rp 12,000.00	30ml	Rp 360.00
asam jawa	1	pack	Rp 5,000.00	70ml	Rp 1,000.00
belimbing wuluh	1	kg	Rp 23,000.00	30gr	Rp 690.00
tomat	1	kg	Rp 5,000.00	20gr	Rp 100.00
daun bawang	100	gr	Rp 2,000.00	15gr	Rp 300.00
bawang goreng	1	pack	Rp 20,000.00	15gr	Rp 3,000.00
Recipe Cost / 5 porsi					Rp 41,561.00
Dish Cost					Rp 8,312.20
Food Cost Percentage					45%
Selling Price					Rp 18,471.55

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 22: *Recipe Costing "Empal Asem"*

TABEL 23Perhitungan *Cost* dari Sate Kalong

Sate Kalong					
Ingredients	Market Price			Issued	Total
	Unit		Price		
has dalam	1	kg	Rp 83,000.00	500gr	Rp 46,500.00
daun salam	50	gr	Rp 2,000.00	3gr	Rp 120.00
Lengkuas	50	gr	Rp 2,000.00	5gr	Rp 200.00
Gula Merah	1	kg	Rp 22,000.00	100gr	Rp 2,200.00
bawang putih	250	gr	Rp 10,000.00	30gr	Rp 1,200.00
bawang merah	250	gr	Rp 10,000.00	30gr	Rp 1,200.00
kemiri	1	pack	Rp 1,000.00	10gr	Rp 1,000.00
ketumbar	1	pack	Rp 1,000.00	15gr	Rp 1,000.00
garam	1	pack	Rp 6,000.00	10gr	Rp 120.00
Kecap Manis	1	pack	Rp 22,000.00	20ml	Rp 880.00
minyak goreng	1	pack	Rp 12,000.00	30ml	Rp 360.00
asam jawa	1	pack	Rp 5,000.00	50ml	Rp 825.00
Recipe Cost / 5 porsi					Rp 55,605.00
Dish Cost					Rp 11,121.20
Food Cost Percentage					50%
Selling Price					Rp 22,242.40

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 23: *Recipe Costing " Sate Kalong"*

TABEL 24Perhitungan *Cost* dari Pepes Dage

Pepes Dage					
Ingredients	Market Price			Issued	Total
	Unit		Price		
Oncom	100	gr	Rp 2,000.00	350gr	Rp 7,000.00
Cabai Merah	250	gr	Rp 15,000.00	50gr	Rp 3,000.00
Cabai Rawit	250	gr	Rp 20,000.00	5gr	Rp 400.00
Daun Kemangi	100	gr	Rp 4,000.00	50gr	Rp 2,000.00
Daun Pisang	1	lembar	Rp 1,000.00	2 lembar	Rp 2,000.00
bawang putih	250	gr	Rp 10,000.00	15gr	Rp 600.00
bawang merah	250	gr	Rp 10,000.00	100gr	Rp 4,000.00
garam	1	pack	Rp 6,000.00	5gr	Rp 60.00
Gula	1	Pack	Rp 13,000.00	10gr	Rp 130.00
minyak goreng	1	pack	Rp 12,000.00	30ml	Rp 360.00
Tusuk gigi	1	pack	Rp 13,500.00	10 pcs	Rp 1,350.00
Recipe Cost / 5 porsi					Rp 20,900.00
Dish Cost					Rp 4,180.00
Food Cost Percentage					40%
Selling Price					Rp 10,450.00

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 24: Recipe Costing "Pepes Dage"

TABEL 25Perhitungan *Cost* dari Gado-gado Cirebon

Gado-gado Cirebon						
Ingredients	Market Price			Issued	Total	
	Unit		Price			
Kangkung	1	ikat	Rp 2,000.00	100gr	Rp	800.00
Tauge	500	gr	Rp 5,000.00	50gr	Rp	500.00
Kacang panjang	1	ikat	Rp 4,000.00	100gr	Rp	1,600.00
Kol	1	kg	Rp 8,000.00	50gr	Rp	400.00
Selada	1	ikat	Rp 5,000.00	25gr	Rp	1,250.00
Timun	1	kg	Rp 12,000.00	50gr	Rp	600.00
Telur ayam	1	kg	Rp 24,000.00	150gr	Rp	3,600.00
Tahu	500	gr	Rp 5,000.00	50gr	Rp	500.00
Kerupuk udang	1	pack	Rp 4,500.00	10gr	Rp	450.00
Emping	1	pack	Rp 5,500.00	10gr	Rp	550.00
Kacang tanah	250	gr	Rp 7,000.00	350gr	Rp	9,800.00
Cabe merah	250	gr	Rp 15,000.00	40gr	Rp	3,750.00
Garam	500	gr	Rp 6,000.00	5gr	Rp	60.00
Gula Merah	1	kg	Rp 22,000.00	50gr	Rp	1,200.00
Kecap manis	1	pack	Rp 22,000.00	20ml	Rp	880.00
Recipe Cost / 5 porsi					Rp	25,940.00
Dish Cost					Rp	5,188.00
Food Cost Percentage						40%
Selling Price					Rp	12,970.00

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 25: *Recipe Costing " Gado-gado Cirebon"*

TABEL 26

Perhitungan *Cost* dari Mie Koclok

Mie Koclok						
Ingredients	Market Price			Issued	Total	
	Unit		Price			
Mie Kuning Basah	1	kg	Rp 12,000.00	400gr	Rp	4,800.00
Kol	1	Kg	Rp 8,000.00	75gr	Rp	600.00
Tauge	500	gr	Rp 5,000.00	75gr	Rp	750.00
Seledri	500	gr	Rp 5,000.00	20gr	Rp	200.00
daun bawang	100	gr	Rp 2,000.00	10gr	Rp	200.00
Telur Ayam	1	kg	Rp 24,000.00	150gr	Rp	3,600.00
Ayam	1	kg	Rp 40,000.00	100gr	Rp	4,000.00
Bawang goreng	1	pack	Rp 20,000.00	10gr	Rp	2,000.00
Jeruk Limau	1	kg	Rp 20,000.00	30gr	Rp	600.00
Bawang Putih	250	gr	Rp 10,000.00	10gr	Rp	400.00
Bawang merah	250	gr	Rp 10,000.00	10gr	Rp	400.00
Santan	1	pack	Rp 5,000.00	200ml	Rp	4,000.00
Tepung maizena	1	pack	Rp 6,500.00	35gr	Rp	1,516.00
Garam	1	pack	Rp 6,000.00	5gr	Rp	60.00
Lada	1	pack	Rp 1,000.00	6gr	Rp	1,500.00
Minyak goreng	1	pack	Rp 12,000.00	30ml	Rp	360.00
Recipe Cost / 5 porsi					Rp	24,986.00
Dish Cost					Rp	4,997.20
Food Cost Percentage						40%
Selling Price					Rp	12,443.00

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 26: *Recipe Costing " Mie Koclok "*

TABEL 27Perhitungan *Cost* dari Kue Apem Saus Kinca

Kue Apem Saus Kinca						
Ingredients	Market Price			Issued	Total	
	Unit		Price			
Tepung beras	1	pack	Rp 7,500.00	250gr	Rp	3,750.00
Santan	1	pack	Rp 5,000.00	65ml	Rp	1,300.00
Gula	1	pack	Rp 13,000.00	30gr	Rp	390.00
Tepung sagu	1	pack	Rp 7,500.00	30gr	Rp	225.00
Ragi Instan	1	pack	Rp 6,500.00	4gr	Rp	2,363.00
Tape singkong	1	kg	Rp 15,000.00	150gr	Rp	2,250.00
Gula merah	1	kg	Rp 22,000.00	200gr	Rp	4,400.00
Kelapa parut	1	buah	Rp 6,000.00	50gr	Rp	1,000.00
Garam	1	pack	Rp 6,000.00	1gr	Rp	12.00
Daun pandan	10	lembar	Rp 2,000.00	2lembar	Rp	400.00
Recipe Cost / 5 porsi					Rp	16,090.00
Dish Cost					Rp	3,218.00
Food Cost Percentage						40%
Selling Price					Rp	8,045.00

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Table 27: *Recipe Costing " Kue Apem Saus Kinca"*

1.4.6. Nutrition value

Nutrition Value atau Nilai Gizi adalah komponen yang paling penting dalam sebuah makanan. Selain rasa, pada masa sekarang masyarakat mulai memperhatikan kandungan gizi dalam suatu makanan. Karenanya perlu adanya kalkulasi dan penghitungan tentang nilai gizi terhadap resep masakan yang penulis jelaskan. Nilai gizi yang terdapat dalam resep penulis adalah sebagai berikut:

TABEL 28

Nutrition Value dari Kerupuk Sambal Melarat

Kerupuk Sambal Cirebon					
Ingredients	Quantity	Fat (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Kalori (kcal)
Kerupuk Melarat	150gr	-	240,00	30,00	1050
Kangkung	250gr	0,86	7,96	6,27	50
Tahu	250gr	50,45	26,22	42,98	678
Mentimun	25gr	0,03	0,91	0,16	4
Cabai Merah	30gr	5,18	16,99	3,60	95
Cabai Rawit	10gr	1,73	5,66	1,20	32
Bawang Merah	15gr	0,01	1,52	0,14	6
Bawang Putih	10gr	0,05	3,31	0,64	15
Tomat	20gr	0,04	0,78	0,18	4
Terasi	4gr	0,12	0,40	0,89	6
Asam jawa	10gr	0,06	6,25	0,28	24
Garam	5gr	-	-	-	-
Gula	5gr	-	5,00	-	19
				Total kalori / 5 porsi	19
				Total kalori / porsi	3.8

Sumber : <https://fatsecret.co.id//> ,Olahan Data Penulis, 2021

Table 28: *Nutrition Value " Kerupuk Sambal Cirebon "*

TABEL 29*Nutrition Value dari Segi Lengkong*

Segi Lengkong					
Ingredients	Quantity	Fat (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Kalori (kcal)
Beras	500gr	-	405,00	40,00	2050
Tahu	300gr	60,54	31,47	51,57	813
Tempe	200gr	30,42	23,88	26,62	451
tauge	150gr	0,72	7,04	5,38	44
Timun	100gr	0,11	3,63	0,65	15
Kucai	15gr	0,04	2,12	0,22	9
Kecap Manis	100ml	-	105,00	-	420
Kacang Tanah	350gr	172,34	56,46	90,30	1984
Cabai Merah	40gr	6,91	22,65	4,80	127
Garam	5gr	-	-	-	-
Gula Merah	50gr	-	48,66	-	188
			Total Kalori / 5 porsi		6101
			Total Kalori / porsi		1220.2

Sumber : <https://fatsecret.co.id//> ,Olahan Data Penulis, 2021

Table 29: Nutrition Value " Segi Lengkong "

TABEL 30*Nutrition Value dari Empal Asem*

Empal Asem					
Ingredients	Quantity	Fat (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Kalori (kcal)
sandung lamur	300gr	39,08	-	52,66	576
babat sapi	100gr	4,05	1,99	11,71	94
paru sapi	100gr	2,50	-	16,20	92
serai	10gr	0,05	2,53	0,18	10
kemiri	10gr	7,20	1,39	0,92	69
Daun bawang	15gr	0,04	2,12	0,22	9
bawang putih	30gr	0,15	9,92	1,91	45
bawang merah	30gr	0,02	3,03	0,28	13
ketumbar	10gr	0,05	0,37	0,21	2
Garam	10gr	-	-	-	-
gula	5gr	-	5,00	-	19
lada	5gr	-	4,00	-	20
asam jawa	70ml	0,18	18,75	0,84	72
minyak goreng	30ml	30,00	-	-	270
belimbing wuluh	30gr	0,10	2,02	0,31	9
tomat	20gr	0,04	0,78	0,18	4
bawang goreng	15gr	4,50	7,50	1,50	75
Total kalori / 5 porsi					1379
Total kalori / porsi					275.8

Sumber : <https://fatsecret.co.id//> ,Olahan Data Penulis, 2021

Table 30: Nutrition Value " Empal Asem"

TABEL 31*Nutrition Value dari Sate Kalong*

Sate Kalong					
Ingredients	Quantity	Fat (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Kalori (kcal)
has dalam	500gr	97,70	-	131,65	1440
kemiri	10gr	7,20	1,39	0,92	69
bawang putih	30gr	0,15	9,92	1,91	45
bawang merah	30gr	0,02	3,03	0,28	13
ketumbar	15gr	0,08	0,55	0,32	3
Garam	10gr	-	-	-	-
Gula Merah	100gr	-	97,33	-	377
asam jawa	70ml	0,18	18,75	0,84	72
minyak goreng	30ml	30,00	-	-	270
Kecap Manis	20ml	-	30,00	-	120
Kacang Tanah	350gr	172,34	56,46	90,30	1984
Cabai Merah	40gr	6,91	22,65	4,80	127
Garam	5gr	-	-	-	-
Gula Merah	50gr	-	48,66	-	188
			Total kalori / 5 porsi		4708
			Total kalori / porsi		941.6

Sumber : <https://fatsecret.co.id/> ,Olahan Data Penulis, 2021

Table 31: Nutrition Value " Sate Kalong"

TABEL 32*Nutrition Value* dari Pepes Dage

Pepes Dage					
Ingredients	Quantity	Fat (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Kalori (kcal)
oncom	350gr	5,73	9,33	10,92	127
bawang putih	15gr	0,08	4,96	0,95	22
bawang merah	100gr	0,08	10,11	0,92	42
Cabai	55gr	9,50	31,15	6,61	175
Garam	5	-	-	-	-
daun kemangi	50gr	0,30	2,17	1,27	14
gula	10gr	-	10,00	-	39
minyak goreng	30ml	30,00	-	-	270
			Total kalori / 5 porsi		689
			Total kalori / porsi		137.8

Sumber : <https://fatsecret.co.id//> ,Olahan Data Penulis, 2021Table 32: *Nutrition Value " Pepes Dage"*

TABEL 33*Nutrition Value* dari Gado-gado Cirebon

Gado-gado Cirebon					
Ingredients	Quantity	Fat (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Kalori (kcal)
kangkung	100gr	0,34	3,18	2,51	20
Tauge	50gr	0,24	2,34	1,80	14
Kacang Panjang	100gr	0,12	7,13	1,82	31
Kol	50gr	1,30	6,20	0,64	34
Selada	25gr	0,02	0,32	0,58	3
timun	50gr	0,06	1,82	0,32	8
telur ayam	150gr	14,91	1,16	18,87	220
Tahu	50gr	10,09	5,24	8,60	136
kerupuk udang	10gr	3,52	5,01	0,67	54
emping	10gr	0,15	6,98	1,21	35
kaldu ayam	500ml	0,58	3,01	1,90	24
bawang putih	25gr	0,12	8,26	1,59	37
Bawang merah	25gr	0,02	2,53	0,23	10
kemiri	5gr	3,60	0,69	0,46	35
Kunyit	20gr	1,98	12,99	1,57	71
Serai	10gr	0,05	2,53	0,18	10
Santan	100ml	28,00	7,00	-	280
Total kalori / 5 porsi					1022
Total kalori / porsi					204.4

Sumber : <https://fatsecret.co.id//> ,Olahan Data Penulis, 2021Table 33: *Nutrition Value " Gado-gado Cirebon"*

TABEL 34*Nutrition Value* dari Mie Koclok

Mie Koclok					
Ingredients	Quantity	Fat (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Kalori (kcal)
Mie kuning basah	400gr	8,24	100,04	18,04	548
Kol	75gr	1,96	9,31	0,97	52
Tauge	75gr	0,36	3,52	2,69	22
Seledri	20gr	0,03	0,59	0,14	3
Daun bawang	10gr	0,03	1,42	0,15	6
Telur ayam	150gr	14,91	1,16	18,87	220
Ayam goreng	100gr	14,55	10,76	21,93	26
Bawang Goreng	10gr	3,00	5,00	1,00	50
Jeruk limau	30gr	0,06	3,16	0,21	9
Kaldu ayam	400ml	0,44	2,26	1,42	18
Bawang putih	10gr	0,05	3,31	0,64	1
Bawang merah	10gr	0,01	1,01	0,09	4
Santan	200ml	52,00	13,00	-	520
Tepung maizena	35gr	-	31,15	0,35	126
Garam	5gr	-	-	-	-
Lada	10gr	-	6,00	-	30
Minyak goreng	30ml	30,00	-	-	270
			Total kalori / 5 porsi		1905
			Total kalori / porsi		381

Sumber : <https://fatsecret.co.id//> ,Olahan Data Penulis, 2021

Table 34: *Nutrition Value " Mie koclok "*

TABEL 35*Nutrition Value* dari Kue Apem Saus Kinca

Kue Apem Saus Kinca					
Ingredients	Quantity	Fat (gr)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Kalori (kcal)
Tepung Beras	250gr	3,50	200,00	15,00	912
Santan	65ml	16,00	4,00	-	160
Gula	30gr	-	29,99	-	116
Tepung sagu	30gr	0,01	26,27	0,13	106
Ragi instan	4gr	0,18	1,53	1,53	12
Tape singkong	150gr	0,69	55,86	3,18	245
Gula Merah	200gr	-	194,66	-	754
Kelapa parut	50gr	16,74	7,62	1,66	177
Garam	1gr	-	-	-	-
Total kalori / 5 porsi					2482
Total kalori / porsi					496.4

Sumber : <https://fatsecret.co.id/> ,Olahan Data Penulis, 2021

Table 35: Nutrition Value " Kue Apem Saus Kinca"