

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### 1.1 Latar Belakang

Provinsi Aceh terletak antara 1° 58' 37,2" sampai dengan 6° 04' 33,6" LU dan 94° 57' 57,6" sampai dengan 98° 17' 13,2" BT dengan ketinggian 125 MDPL dengan jumlah penduduk tercatat 5.371.532 jiwa (BPS Aceh, 2019) Tercatat di tahun 2013 Provinsi Aceh terdiri dari 18 Kabupaten, 5 kota, 289 kecamatan, 779 mukim dan 6.474 gampong atau desa. Provinsi Aceh berbatasan dengan Selat Malaka di sebelah Utara dan Timur, Provinsi Sumatera Utara di sebelah Selatan, dan Samudra Indonesia di sebelah Barat. Provinsi Aceh memiliki luas 5.677.081 hektar, dengan didominasi oleh hutan yang memiliki luas 2.270.080 hektar, kemudian lahan perkebunan dengan luas 700.350 dan lahan industry dengan luas 2.096 hektar. Terdapat 13 Suku asli dan bahasa yang berasal dari Aceh yaitu Suku Aceh, Tamiang, Gayo, Alas, Kluet, Julu, Pakpak, Aneuk Jamee, Sigulai, Lekon, Devayan, Haloban, Nias (BPS Aceh, 2015).

Masyarakat Aceh merupakan rumpun yang berasal dari semenanjung Cham, Cina, Cochin Malaysia, dan Kamboja. Selain itu banyak pula pengaruh bangsa asing lain di Aceh yaitu diantaranya bangsa Cina, Portugis, Arab, Persia, Turki dan India. Semenjak kedatangan laksamana Cheng Ho di Aceh dan menghadiahi pemerintah Aceh pada masa itu dengan Lonceng Cakra Donya hubungan dagang antara Cina dan Aceh semakin dekat sehingga pelaut Cina menjadikan Aceh sebagai Pelabuhan persinggahan sebelum berlayar ke Eropa. Selain itu terdapat pula keturunan Bangsa Portugis yang mendiami wilayah Kuala

daya dan Lam No di daerah pesisir barat Aceh. Pada abad ke-16 keturunan Bangsa Portugis ini dibawa oleh pelaut Portugis yang berlayar menuju Malaysia dibawah pimpinan Kapten Pinto dan mengadar serta berdagang di pesisir barat Aceh tersebut serta sebagian dari mereka tinggal dan menetap disana. Kerajaan Aceh juga pernah mengundang Bangsa Persia dan Turki untuk menjadi ulama, pedagang senjata dan pelatih tentara kerajaan Aceh. Selanjutya pedagang dari Arab yang datang berasal dari Yaman yang datang juga sebagai ulama. Kemudian pedagang dari India banyak yang berasal dari Tamil dan Gujarat hal ini dibuktikan dengan variasi makanan yang berupa kari.

Suku Gayo adalah Suku yang tinggal di dataran tinggi di Aceh Tengah, merupakan salah satu etnis tertua di Indonesia. Populasi Suku Gayo kurang lebih sebesar 85.000 jiwa yang beragama Islam. Dikatakan oleh Melalatoa (2006), bahwa Suku Gayo mendiami wilayah asli mereka yaitu di wilayah Aceh Tengah, Gayo Lues, dan Bener Meriah dan juga mereka tersebar di Aceh Tamiang, Aceh Tenggara, dan Aceh Timur. Bahasa Gayo dibahas oleh Domenyk Eades (2005) pada bukunya yang berjudul *A Grammar of Gayo: A Language of Aceh, Sumatera*. Beliau mengatakan bahwa Bahasa Gayo dan Bahasa Aceh memiliki akar yang berbeda. Bahasa Gayo merupakan Bahasa dari kelompok Melayu Polinesia dimana merupakan cabang dari kelompok Bahasa Austronesia. Kelompok Bahasa Melayu-Polinesia juga digunakan di Taiwan, beberapa wilayah Asia Tenggara. Ibrahim (2002), berpendapat bahwa Bahasa Gayo ada sejak masyarakat Gayo masuk ke Aceh dari sebelum masehi.

Persamaan antara Suku Gayo dan Orang Aceh adalah mereka sama-sama cukup fanatik dengan agama Islam yang dianut. Perbedaan fisik antara Suku Gayo dan orang Aceh adalah orang Aceh memiliki kulit hitam, bertubuh tinggi dengan warna mata hitam kecoklatan. Sedangkan orang Gayo memiliki kulit langsat, tubuhnya lebih kecil, dan warna bola mata lebih gelap.

Hurgronje (1985) menjabarkan bahwa sejarah yang menjadi pembeda antara Suku Gayo dan Orang Aceh akibat dipisahkan oleh hutan yang lebat dengan akses yang sulit. Pada tahun 1271 M terjadi peperangan oleh kerajaan Sriwijaya dengan kerajaan Peurlak terjadi dan kemudian pada tahun 1350 M terjadi serangan kerajaan Majapahit atas kerajaan Samudera Pasai yang mengakibatkan banyak orang Aceh yang pindah ke pedalaman Gayo dan menetap sehingga terbentuklah kerajaan Linge.

Kerajaan Linge pada kepemimpinan Sultan Makhmud Johan Berdaulat Mahmud Syah dari Kesultanan Perlak. Raja Linge I memiliki satu anak perempuan yang bernama Empu Beru atau Datu Beru, dan tiga orang anak laki-laki yang bernama Sebayak Lingga atau Ali Syah, Meurah Johan atau Johan Syah, dan Meurah Lingga atau Malamsyah. Kerajaan Linge selanjutnya dipimpin oleh Meurah Lingga atau Malamsyah yang menjadi Raja di Kerajaan Linge sampai turun-temurun. Semakin bertambahnya penduduk Linge kemudian terjadi migrasi ke dataran tinggi Gayo dan Sebagian menetap sebagai penduduk asli Gayo

Orang Gayo tinggal dalam dalam sebuah kelompok kecil yang disebut *kampong*. *Gecik* merupakan orang yang memimpin setiap *kampong*. Gabungan dari *kampong* disebut *kemukiman* atau lebih dikenal dengan kelurahan yang dipimpin

langsung oleh seorang *mukim*. Gabungan dari *kemukiman* menjadi kecamatan dengan struktur kepemimpinan dimulai dari *Reje, Petue, Imem, dan Rayat*. Namun, pada masa sekarang struktur kepemimpinan di kecamatan terdiri dari *Gecik, Wakil Gecik, Imem*, kemudian *Cerdik Pandai* sebagai wakil rakyat.

Pada zaman dahulu keluarga Suku Gayo tinggal di Rumah Panjang mencari penghasilan dengan bertani, berternak, berkebun, menangkap ikan dan mengola hasil hutan. Sedangkan pada masa kini keluarga Suku Gayo sudah tinggal di rumah modern atau rumah masing-masing dengan mata berpenghasilan utama yaitu berkebun kopi, dan kerajinan berupa keramik dan juga Sulam Kerawang. Dari sumber penghidupan masyarakat Suku Gayo pada zaman dahulu makanan Khas Suku Gayo banyak yang berasal dari hasil pertanian, hasil perairan air tawar, perkebunan dan peternakan.

Dataran Tinggi Gayo memiliki sebuah danau yang menjadi salah satu sumber mata pencaharian bagi masyarakat yaitu Danau Laut Tawar. Danau ini juga merupakan danau terbesar di Aceh dengan ketinggian permukaan 1.230 MDPL. Dewiyanti (2012) mengatakan bahwa terdapat 22 jenis ikan air tawar di Danau Laut Tawar. Hal tersebut dilengkapi oleh Muchlisin, dkk (2009), membenarkan hal tawar adalah tersebut dengan mengatakan bahwa salah satu ikan endemik dari danau laut Ikan depik atau *Rasbora tawarensis*. Selain perikanan tangkap gula aren merupakan salah satu mata pencaharian andalan masyarakat Gayo, hal ini dikarenakan pohon aren tumbuh subur dan banyak perkebunan aren di Dataran Tinggi Gayo. Karena dari aktivitas masyarakat tersebut dapat terlihat pula kuliner suku Gayo banyak terbuat dari bahan-bahan hasil perikanan tangkap olahan Masam

Jeng, kemudian hasil peternakan seperti Poen Gayo, hasil pertanian seperti Poen Ranu-Ranu, serta hasil perkebunan seperti olahan gula aren yaitu Pepire.

## 1.2. Tujuan

### 1.1.1. Tujuan Formal

- a. Menjadi sebuah wujud penerapan ilmu yang sudah dipelajari di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
- b. Sebagai pengajuan syarat kelulusan Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

### 1.1.2. Tujuan Operasional

- a. Memberikan pengetahuan kepada pembaca mengenai keanekaragaman kuliner khas Suku Gayo, Aceh Tengah.
- b. Menyajikan dan mengembangkan presentasi kuliner khas Suku Gayo, Aceh Tengah.
- c. Sebagai wujud dalam melestarikan kuliner Nusantara khususnya kuliner Khas Suku Gayo yang kurang diketahui.

## 1.3 Usulan Produk Makanan

Pada penjelasan yang tertulis dalam latar belakang berikut akan ditampilkan kuliner khas Suku Gayo dalam bentuk penyajian *Rijsttafel*.

## **Menu *Rijsttafel* Makanan khas Suku Gayo**

### **DEDAH BOH ITEK**

(Makanan Pembuka berbahan dasar Telur Bebek dimasak dengan dilapisi daun pisang dan disajikan dengan acar bawang)

\*\*\*

### **KERO TUM**

(Hidangan pendamping berupa nasi putih yang disajikan dengan dibungkus daun pisang)

\*\*\*

### **MASAM JENG**

(Hidangan utama berbahan dasar ikan mujair yang direbus dengan bumbu merah, asam sunti, dan andaliman)

\*\*\*

### **CECAH RIES**

(Hidangan pendamping berbahan dasar batang pisang yang dicampur dengan suwiran daging burung panggang)

\*\*\*

### **POEN RANU-RANU**

(Hidangan pendamping berbahan dasar pucuk pakis, jamur kuping, kacang Panjang, dan terung yang digulai dan dibumbui dengan ebi)

\*\*\*

### **PEPIRE**

(Olahan susu sapi yang dimasak lama dengan garam dan gula aren)

### 1.3.1 Dedah Boh Itek

Deudah Boh Itek merupakan makanan yang biasa dijadikan masyarakat Suku Gayo sebagai cemilan untuk sarapan. Bentuknya mirip dengan kerak telur namun memiliki bumbu dan cara pengolahan yang berbeda. Makanan ini dibuat dengan mencampur telur bebek dengan bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai rawit, dan jahe. Kemudian selanjutnya ditambahkan kelapa parut, irisan daun jeruk, irisan serai, dan perasan air jeruk limau.

Campuran telur bebek ini secara otentik dimasak diatas daun pisang yang diletakkan dikuali berbahan dasar tanah liat. Setelah setengah matang ditutup dengan daun pisang kembali dan dibalik kemudian diletakkan panci berisi air diatasnya agar Deudah Boh Itek tidak kering. Kemudian angkat Deudah Boh Itek dan sajikan. Karena bumbu dan cara pembuatannya yang khas makanan ini memiliki rasa gurih dan aroma yang khas.

**GAMBAR 1 SKETSA DEUDAH BOH ITEK**



Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Keterangan :

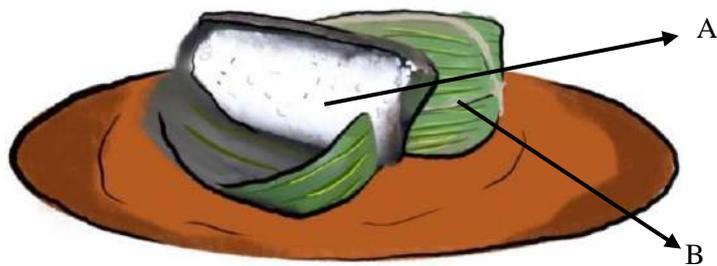
A. Deudah Boh Itek

B. Acar

### 1.3.2 Kero Tum

Kero Tum merupakan hidangan nasi putih yang di hidangkan dengan cara dibungkus daun pisang. Daun pisang yang digunakan untuk membungkus ini memberi aroma tersendiri kepada nasi. Makanan ini disajikan sebagai pendamping sajian protein utama

**GAMBAR 2 SKETSA KERO TUM**



Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Keterangan:

A. Nasi Putih

B. Daun Pisang

### 1.3.3 Masam Jeng

Masam Jeng atau Masam Jing merupakan makanan sejenis gulai namun tidak menggunakan santan. Bahan utama makanan ini adalah ikan endemik dari Danau Laut Tawar yaitu Ikan Pedih atau lebih umum menggunakan ikan mujahir. Kedua ikan ini memiliki rasa daging yang manis sehingga menjadi pilihan bagi masyarakat Gayo untuk beberapa olahan makanan mereka.

Ikan direbus dengan bumbu diantaranya adalah cabai keriting, cabai rawit, bawang merah, asam sunti, andaliman, dan kunyit, air jeruk limau, dan garam. Rasa khas andaliman pada masakan ini membuat makanan ini menjadi berbeda dengan sajian yang hampir serupa dari Sumatra Barat yaitu Gulai Asam Padeh. Orang pesisir Aceh juga memiliki sajian serupa dengan Masam Jeng yaitu dikenal dengan nama Asam Keueung. Pada artikel CNN Indonesia yang berjudul “Mengenal Andaliman, Bumbu Khas Batak Toba”, Andaliman merupakan jenis bunga-bungaan dalam keluarga tanaman citrus atau jeruk-jerukan yang memberikan aroma jeruk yang kuat dan memberikan rasa getir, kelu, dan kebal di lidah.

### GAMBAR 3 SKETSA MASAM JENG



Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

Keterangan:

A. Ikan Mujahir

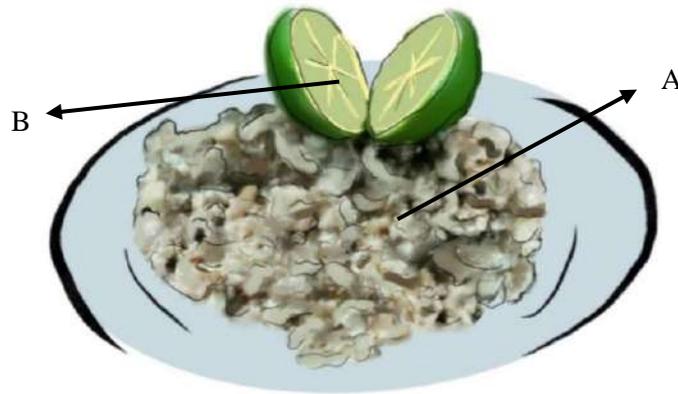
B. Jeruk Nipis

#### 1.3.4 Cecah Ries

Cecah Ries adalah makanan yang berbahan dasar bagian dalam batang pisang yang dicampur dengan suwiran daging burung yang sudah dipanggang. Olahan ini menggunakan bumbu warisan leluhur Gayo yang secara turun-temurun.

Menurut Umar (2017), cecah ini berbahan dasar batang pisang yang diiris terlebih dahulu kemudian dicampurkan dan diremas dengan perasan air jeruk agak tidak teroksdasi. Setelah itu tambahkan bumbu halus diantaranya terdiri dari bawang merah, bawang putih, lada putih dan ketumbar, kemudian kelapa parut yang sudah disangrai, dan daging burung panggang yang sudah disuwir. Semua bahan diaduk hingga merata kemudian disajikan.

Pada artikel Indozone yang berjudul “Batang Pisang, Bahan Makanan Kurang Populer yang Lezat dan kaya Manfaat” dijelaskan bahwa lapisan dalam batang pisang yang berwarna putih hingga hijau pucat ini bisa dikonsumsi. Bagian batang pisang ini memiliki tekstur renyah dengan jenis batang pisang yang biasa dikonsumsi adalah jenis pisang kapok.

**GAMBAR 4 SKETSA CECAH RIES**

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

Keterangan:

A. Cecah Ries

B. Jeruk Limau

#### 1.3.5 Poen Ranu-Ranu

Kata *Poen* dalam Bahasa gajo memiliki arti Sayur. Kata *Ranu* memiliki arti Campur sehingga *Poen Ranu-Ranu* memiliki arti Sayur Campur-Campur. Sayur yang bisa menggunakan sayuran apa saja. Sayuran yang biasa digunakan pada makanan ini yaitu kacang panjang, daun kacang panjang, terung, dan jamur.

**GAMBAR 5 SKETSA POEN RANU-RANU**



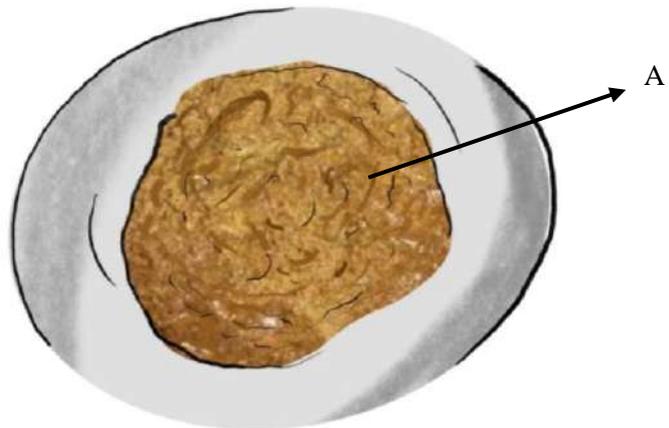
Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

Keterangan :

A. Poen Ranu-Ranu

#### 1.3.6 Pepire

Susu kerbau yang dipadukan dengan garam dan gula aren kemudian dimasak lama sehingga berbentuk kristal seperti telur ikan. Susu kerbau lebih umum digunakan oleh masyarakat Gayo dibandingkan dengan susu sapi karena susu kerbau lebih mudah didapatkan di Dataran Tinggi Gayo. Pepire biasa dikonsumsi oleh masyarakat Suku Gayo untuk cemilan atau dikonsumsi bersama lemak.

**GAMBAR 6 SKETSA PEPIRE**

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

Keterangan:

A. Pepire

**GAMBAR 7****GAMBAR SAJIAN DALAM BENTUK RIJSTTAFEL**

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

Keterangan:

A. Deudah Boh Itek

D. Cecah Ries

B. Kero Tum

E. Poen Ranu-ranu

C. Masam Jeng

F. Pepire

## 1.4 Tinjauan Pustaka

### 1.4.3 Tema Masakan

Pengaruh budaya Eropa pada makanan hindia-belanda atau Indonesia pada abad ke-17. Pada masa itu orang menengah kebawah di Aceh hanya makan dengan nasi dengan sedikit lauk pauk. Sedangkan untuk masyarakat menengah ke atas akan memakan nasi dengan ayam bakar atau daging. Menurut William Dampier dalam Lombard (2007), ikan dan daging-dagingan lainnya hanya dijual untuk para kalangan menengah ke atas di Aceh.

Pada tahun 1900-an sangat banyak aneka makanan masyarakat Indonesia pada masa itu. Pengklasifikasian masyarakat pada masa itu berdasarkan kelas dan juga ras memberikan cara keseharian masyarakat dalam makan. Semakin banyak jumlah sajian yang disajikan semakin terlihat peningkatan kelasnya. *Rijsttafel* dijelaskan oleh Rahman (2016), merupakan sajian makan nasi dengan *side dish* nya disajikan dengan tampilan menengah keatas. Kalangan orang Eropa biasa menyajikan banyak menu diatas meja yang disebut dengan cara *Rijsttafel*. Penggunaan kata *rijsttafel* pertama kali dipakai oleh orang Eropa khususnya belanda untuk menunjukan kebiasaan makan nasi dimana *Rijst* sendiri berarti nasi sedangkan *tafel* bermakna meja atau hidangan.

### 1.4.4 Usulan Resep

Menurut *Cambridge Dictionary*, Resep adalah sekumpulan instruksi yang menjelaskan mengenai cara persiapan dan cara mengolah makanan

termasuk daftar bahan-bahan yang dibutuhkan. Resep menentukan berapa jumlah bahan masing-masing yang dibutuhkan.

Pada penelitian ini, penulis menemukan beberapa kendala untuk memperoleh resep-resep baku makanan khas Gayo, tetapi ada beberapa resep yang penulis gunakan sebagai harapan sesuai dengan masakan khas Gayo. Sebagian dari resep-resep yang akan diolah bersumber dari salah satu narasumber yang merupakan warga lokal Gayo Lues yang bernama Ibu Seni Wati dan memiliki usaha makanan khas Gayo dan sebagian lagi penulis kutip dari beberapa artikel yang ditulis oleh Tuty Oktaviany (2015) dan sumber internet lainnya. Resep-resep tersebut penulis tampilkan dalam format resep STP NHI Bandung dan diharapkan akan lebih mudah dipahami oleh pembaca.

**TABEL 1**  
**DEUDAH BOH ITEK**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2021	Berat porsi	: 35 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	60°C
Jenis makanan	: Hidangan Pendamping	Alat saji	: <i>Cutting Board</i>
Asal	: Suku Gayo, Aceh Tengah	Durasi	: 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan	140	gr	Telur bebek	<i>Mise en place</i>  Diparut Iris halus Iris halus Ambil airnya Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan
		45	gr	Kelapa	
		1	gr	Daun jeruk	
		10	gr	Serai	
		6	gr	Jeruk limau	
		4	gr	Cabai rawit	
		1	gr	Jahe	
		30	gr	Bawang merah	
		3	gr	Bawang putih	
		6	gr	Garam	
		3	gr	Gula	
		5	ml	Minyak goreng	
		5	gr	Daun pisang	
2	Hasil				
3	Campurkan	140	gr	Telur bebek	Campurkan sampai merata
		45	gr	Kelapa parut	
		1	gr	Daun jeruk	
		10	gr	Serai	
		6	gr	Jeruk limau	
		4	gr	Cabai rawit	
		1	gr	Jahe	
		10	gr	Bawang merah	
		3	gr	Bawang putih	
6	gr	Garam			
4	Campurkan	20	gr	Bawang merah	Sisihkan sebagai acar
		3	gr	Garam	
		3	gr	Gula	
		3	gr	Jeruk limau	
4	Letakan	5	gr	Daun pisang	Diatas wajan

**TABEL 1 (LANJUTAN)**  
**DEDAH BOH ITEK**

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2021	Berat porsi	: 35 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	60°C
Jenis makanan	: Kudapan	Alat saji	: Appetizer Plate
Asal	: Suku Gayo, Aceh Tengah	Durasi	: 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
5	Oleskan	5	ml	Minyak goreng	Dipermukaan daun pisang
6	Tuangkan				Campuran telur bebek ke atas daun pisang yang diolesi dan tutup kembali dengan daun pisang
7	Masak				Campuran telur bebek hingga setengah matang lalu letakkan panci berisi air panas diatas deudah boh itek dan masak hingga deudah boh itek matang
8	Angkat				Sisihkan daun pisang dan letakkan deudah boh itek di atas <i>cutting board</i>
9	Potong				Menjadi 5 bagian
10	Sajikan				Hangat Bersama acar

Sumber : Tuty Oktaviany, 2015

**TABEL 2**  
**KERO TUM**

Halaman	: 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2021	Berat porsi	: 100 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	60°C
Jenis makanan	: Hidangan Pendamping	Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Gayo, Aceh Tengah	Durasi	: 45 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan	500 375 100	gr ml gr	Beras Air Daun Pisang	<i>Mise en place</i> Cuci Bersih
	<b>Hasil</b>				
2	Masak	500 375	gr ml	Beras Air	
3	Bungkus	200	gr	nasi	Dengan daun pisang
4	Sajikan				Hangat

Sumber : Narasumber Seni Wati. 2021

**TABEL 3**  
**MASAM JENG**

Halaman	: 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2021	Berat porsi	: 100 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Hangat
Jenis makanan	: Hidangan Utama	Alat saji	: <i>Soup Plate</i>
Asal	: Suku Gayo, Aceh Tengah	Durasi	: 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan	500	gr	Ikan mujair	<i>Mise en Place</i> Bersihkan, buang sisik, dan isi perut
		50	gr	Cabai Keriting	Haluskan
		9	gr	Cabai rawit	Haluskan
		40	gr	Bawang merah	Haluskan
		20	gr	Asam sunti	Haluskan
		10	gr	Andaliman	Haluskan
		5	gr	Kunyit	Haluskan
		5	gr	Jeruk limau	Ambil airnya
		5	gr	Garam	
		0.5	L	Air	
2	Hasil				
3	Masak	500	gr	Ikan mujair	Di dalam satu wajan kemudian masak selama 15 menit
		50	gr	Cabai Keriting	
		9	gr	Cabai rawit	
		40	gr	Bawang merah	
		20	gr	Asam sunti	
		10	gr	Andaliman	
		2	gr	Kunyit	
		5	gr	Jeruk limau	
		5	gr	Garam	
		0.5	L	Air	
4	Sajikan				Hangat

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=vf3aIkCCyE8>, 2020.

**TABEL 4**  
**CECAH RIES**

Halaman	: 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2021	Berat porsi	: 50 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	27°C
Jenis makanan	: Hidangan Pendamping	Alat saji	: <i>Soup Plate</i>
Asal	: Suku Gayo, Aceh Tengah	Durasi	: 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan	100	gr	Daging burung	<i>Mise en Place</i> Marinasi dengan jeruk limau dan garam
		150	gr	Batang pisang	Bersihkan dan cincang halus campurkan dengan perasan air jeruk limau
		45	gr	Kelapa	Diparut dan disangrai
		15	gr	Bawang merah	Haluskan
		5	gr	Bawang putih	Haluskan
		2	gr	Lada putih	Haluskan
		2	gr	Ketumbar	Haluskan
		6	gr	Garam	
		10	gr	Jeruk limau	Ambil airnya
2	Hasil				
4	Bakar	100	gr	Daging Burung	Hingga matang dan suwir
3	Campurkan	100	gr	Daging burung	Kedalam wadah kemudian campurkan hingga merata
		150	gr	Batang pisang	
		45	gr	Kelapa	
		15	gr	Bawang merah	
		5	gr	Bawang putih	
		2	gr	Lada putih	
		2	gr	Ketumbar	
		3	gr	Garam	
5	gr	Jeruk limau			
4	Sajikan				

Sumber : <http://ayokitamasak.blogspot.com/2014/11/resep-cecah-ries-khas-gayo.html> , 2014. & <https://lintasgayo.co/2017/05/21/kuliner-khas-gayo-cecah-ries/> , 2017.

**TABEL 5**  
**POEN RANU-RANU**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2021	Berat porsi	: 40 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	27°C
Jenis makanan	: Hidangan Pendamping	Alat saji	: <i>Soup Plate</i>
Asal	: Suku Gayo, Aceh Tengah	Durasi	: 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan				<i>Mise en Place</i>
		50	gr	Pucuk pakis	Bersihkan, Potong 3 cm
		50	gr	Jamur kuping	Bersihkan, Iris tipis
		50	gr	Kacang panjang	Bersihkan, Potong 3 cm
		50	gr	Terung	Bersihkan, potong 1 cm
		200	ml	Santan kental	
		400	ml	Air	
		15	gr	Cabai merah	
		25	gr	Bawang merah	
		8	gr	Bawang Putih	
		25	gr	Ebi	
		5	gr	Kemiri	
		4	gr	Jahe	
		3	gr	Kunyit	
		1	gr	Daun salam	
		1	gr	Daun kunyit	
		4	gr	Lengkuas	
		50	ml	Minyak goreng	
		6	gr	Garam	
		5	gr	Gula	
2	Hasil				
3	Haluskan	15	gr	Cabai merah	Sampai menjadi bumbu halus
		25	gr	Bawang merah	
		8	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Kemiri	
		4	gr	Jahe	
		3	gr	Kunyit	
		4	gr	Lengkuas	

**TABEL 5 (LANJUTAN)****POEN RANU-RANU**

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2021	Berat porsi	: 40 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	27°C
Jenis makanan	: Hidangan Pendamping	Alat saji	: <i>Soup Plate</i>
Asal	: Suku Gayo, Aceh Tengah	Durasi	: 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
5	Tumis	1	gr	Bumbu halus	Sampai harum
		1	gr	Daun salam Daun kunyit	
6	Tambahkan	200	ml	Santan kental	Aduk sampai mendidih
		400	ml	Air	
7	Masukkan	25	gr	Ebi	
		50	gr	Pucuk pakis	
		50	gr	Jamur kuping	
		50	gr	Kacang panjang	
		50	gr	Terung	
8	Tambahkan	6	gr	Garam	Aduk, masak hingga matang
		5	gr	Gula	
9	Sajikan				Hangat

Sumber : Narasumber Seni Wati, 2021.

**TABEL 6****PEPIRE**

Halaman	: 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2021	Berat porsi	: 30 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	27°C
Jenis makanan	: Hidangan Penutup	Alat saji	: <i>Dessert plate</i>
Asal	: Suku Gayo, Aceh Tengah	Durasi	: 120 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan	1 50 5 1	L gr gr gr	Susu sapi Gula aren Garam Daun Pandan	<i>Mise en place</i>
2	Hasil				
3	Masak	1 5	kg gr	Susu sapi Garam	Aduk, sampai membentuk kristal seperti gumpalan telur ikan
4	Tambahkan	50	gr	Gula aren	Aduk merata
5	Sajikan				Di <i>dessert plated</i> dan hias dengan daun pandan

Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=P5R7FoIqSFU&feature=youtu.be>, 2020.

#### 1.4.5 Recipe Costing dan Dish Costing

Dittmer (2003), mengatakan bahwa untuk mengetahui total cost, dibuat daftar pada resep resep baku yang berisi bahan dan jumlah dari bahan yang digunakan, kemudian dikalikan dengan harga satuan bahan. Sehingga dengan dikalikan jumlah kebutuhan bahan pada setiap resep dan harga satuannya menjadi *Recipe Costing*. Sedangkan *Dish Costing* adalah *Recipe Costing* dibagi dengan jumlah porsi. Dalam menghitung resep diatas menggunakan harga brli bahan yang berlaku di pemasok barang pada periode harga tanggal 3 sampai dengan 9 febuari 2021.

**TABEL 7**  
**BIAYA DEUDAH BOH ITEK**

No.	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Telur bebek	1000	gr	Rp50.000	140	gr	Rp7.000
2	Kelapa	1000	gr	Rp25.000	45	gr	Rp1.125
3	Daun jeruk	1000	gr	Rp27.500	1	gr	Rp28
4	Serai	1000	gr	Rp7.000	10	gr	Rp70
5	Jeruk limau	1000	gr	Rp15.500	6	gr	Rp93
6	Cabai rawit	1000	gr	Rp112.000	4	gr	Rp448
7	Jahe	1000	gr	Rp35.500	1	gr	Rp36
8	Bawang merah	1000	gr	Rp32.000	30	gr	Rp960
9	Bawang putih	1000	gr	Rp25.000	3	gr	Rp75
10	Garam	500	gr	Rp7.500	6	gr	Rp90
11	Minyak goreng	1000	ml	Rp14.000	3	ml	Rp42
12	Daun pisang	1000	gr	Rp9.500	5	gr	Rp48
RECIPE COSTING							Rp10.014
DISH COSTING							Rp2.003

Sumber : Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**BIAYA KERO TUM**

No.	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Beras	1000	gr	Rp14.630,00	500	gr	Rp7.315
2	Air	19000	ml	Rp18.000,00	375	ml	Rp355
3	Daun Pisang	1000	gr	Rp9.500,00	25	gr	Rp238
RECIPE COSTING							Rp7.908
DISH COSTING							Rp1.582

Sumber ; Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**BIAYA MASAM JENG**

No.	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Ikan mujahir	1000	gr	Rp24.000	500	gr	Rp12.000
2	Cabai Keriting	1000	gr	Rp77.000	50	gr	Rp3.850
3	Cabai rawit	1000	gr	Rp112.000	9	gr	Rp1.008
4	Bawang merah	1000	gr	Rp32.000	40	gr	Rp1.280
5	Asam sunti	1000	gr	Rp100.000	20	gr	Rp2.000
6	Andaliman	1000	gr	Rp300.000	10	gr	Rp3.000
7	Kunyit	1000	gr	Rp9.000	5	gr	Rp45
8	Jeruk limau	1000	gr	Rp15.500	5	gr	Rp78
9	Garam	500	gr	Rp7.500	5	gr	Rp75
10	Air	19000	ml	Rp18.000	500	ml	Rp474
RECIPE COSTING							Rp23.809
DISH COSTING							Rp4.762

Sumber ; Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 10**  
**BIAYA CECAH RIES**

No.	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Daging burung	250	gr	Rp26.000	100	gr	Rp10.400
2	Batang pisang	1000	gr	Rp60.000	150	gr	Rp9.000
3	Kelapa	1000	gr	Rp25.000	45	gr	Rp1.125
4	Bawang merah	1000	gr	Rp32.000	15	gr	Rp480
5	Bawang putih	1000	gr	Rp25.000	5	gr	Rp125
6	Lada putih	1000	gr	Rp90.000	2	gr	Rp180
7	Ketumbar	1000	gr	Rp32.143	2	gr	Rp64
8	Garam	500	gr	Rp7.500	6	gr	Rp90
9	Jeruk limau	1000	gr	Rp15.500	10	gr	Rp155
RECIPE COSTING							Rp21.619
DISH COSTING							Rp4.324

Sumber ; Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 11**  
**BIAYA POEN RANU-RANU**

No.	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Pucuk pakis	1000	gr	Rp20.000	50	gr	Rp1.000
2	Jamur Kuping	1000	gr	Rp23.100	50	gr	Rp1.155
3	Kacang Panjang	1000	gr	Rp20.000	50	gr	Rp1.000
4	Terung	1000	gr	Rp17.000	50	gr	Rp850
5	Santan kental	1000	ml	Rp40.500	200	ml	Rp8.100
6	Air	19000	ml	Rp18.000	400	ml	Rp379
7	Cabai merah	1000	gr	Rp77.000	15	gr	Rp1.155
8	Bawang merah	1000	gr	Rp32.000	25	gr	Rp800
9	Bawang Putih	1000	gr	Rp25.000	8	gr	Rp200
10	Ebi	1000	gr	Rp560.000	25	gr	Rp14.000
11	Kemiri	1000	gr	Rp53.333	5	gr	Rp267
12	Jahe	1000	gr	Rp35.500	4	gr	Rp142
13	Kunyit	1000	gr	Rp9.000	5	gr	Rp45
14	Daun salam	1000	gr	Rp13.500	1	gr	Rp14
15	Daun kunyit	1000	gr	Rp21.000	1	gr	Rp21

No.	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
16	Lengkuas	1000	gr	Rp13.000	4	gr	Rp52
17	Minyak goreng	1000	gr	Rp14.000	50	ml	Rp700
18	Garam	500	gr	Rp7.500	6	gr	Rp90
19	Gula	1000	gr	Rp16.000	5	gr	Rp80
RECIPE COSTING							Rp30.049
DISH COSTING							Rp6.010

Sumber ; Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 12**

**BIAYA PEPIRE**

No.	Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
		Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
1	Susu sapi	1000	ml	Rp 19.000	1500	ml	Rp28.500
2	Garam	500	gr	Rp 7.500	10	gr	Rp 150
3	Gula aren	1000	gr	Rp 30.000	50	gr	Rp 1.500
4	Daun Pandan	100	gr	Rp 9.900	100	gr	Rp 9.900
RECIPE COSTING							Rp40.050
DISH COSTING							Rp 8.010

Sumber ; Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 13**

**SELLING PRICE**

Menu	Food Cost	Dish Costing	Selling Price	Selling Price
				Rijsttafel
KERO TUM	35%	Rp1.582	Rp 4.500	Rp22.500
DEUDAH BOH ITEK	36%	Rp2.003	Rp 5.500	Rp27.500
MASAM JENG	40%	Rp4.762	Rp12.000	Rp60.000
CECAH RIES	36%	Rp4.324	Rp12.000	Rp60.000
POEN RANU-RANU	43%	Rp6.010	Rp14.000	Rp75.000
PEPIRE	40%	Rp8.010	Rp20.000	Rp100.000
TOTAL		Rp27.265	Rp69.000	Rp345.000

Sumber : Data olahan penulis, 2021.

#### 1.4.6 Daftar Nilai Nutrisi

Nutrisi adalah hal yang sangat diperlukan oleh tubuh sebagai komponen untuk tumbuh dan berkembang. Irianto (2006), mengatakan bahwa nutrisi atau gizi proses dimana makanan dicerna, diserap, terjadi proses transportasi, disimpan, kemudian terjadi proses metabolisme untuk memperoleh zat gizi untuk bertahan hidup, bertumbuh dan mempertahankan fungsi organ dan memperoleh energi. Pada tabel dibawah ditampilkan nilai nutrisi dari Sajian Khas Suku Gayo.

**TABEL 14**  
**NILAI NUTRISI DEUDAH BOH ITEK**

No.	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (cal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	140	gr	Telur bebek	259	2	19,3	17,9	0
2	45	gr	Kelapa	159	6,9	15,1	1,5	2,8
3	1	gr	Daun jeruk	0	0	0	0	0
4	10	gr	Serai	11	2,5	0	0,4	0
5	6	gr	Jeruk limau	0	1,2	0	0	0,2
6	4	gr	Cabai rawit	13	2,3	0,7	0,5	0,4
7	1	gr	Jahe	1	0,2	0	0	0
8	30	gr	Bawang merah	10,5	2,55	0	0,45	1,2
9	3	gr	Bawang putih	4	1	0	0,2	0
10	6	gr	Garam	0	0	0	0	0
11	3	gr	Gula	9	2,4	0	0	60
12	5	ml	Minyak goreng	40	0	4,5	0	0
	Total			506,5	21,05	39,6	20,95	64,6
	Total/ Porsi			101,3	4,21	7,92	4,19	12,92

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/> & Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 15**  
**NILAI NUTRISI DEUDAH BOH ITEK**

No.	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (cal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	500	gr	Beras	1750	390	4	40	0
2	375	ml	Air	0	0	0	0	0
Total				1750	390	4	40	0
Total/ Porsi				350	78	0,8	8	0

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/> & Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 16**  
**NILAI NUTRISI MASAM JENG**

No.	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (cal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	500	gr	Ikan mujair	441	0	11	88,2	0
3	50	gr	Cabai Keriting	18	3,65	0,15	0,5	0
4	9	gr	Cabai rawit	29,3	5,2	1,6	1,1	0,9
5	40	gr	Bawang merah	42	10,2	0	1,8	4,8
6	20	gr	Asam sunti	56	12	2	2	2
7	10	gr	Andaliman	9	1,2	0,4	0,2	0,7
8	5	gr	Kunyit	16,8	3,5	0,3	0,5	0
9	5	gr	Jeruk limau	0	2	0	0	0,3
10	5	gr	Garam	0	0	0	0	0
11	500	ml	Air	0	0	0	0	0
Total				612,0	37,7	15,4	93,8	8,7
Total/ Porsi				122,4	7,5	3,1	18,8	1,7

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/> & Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 17**  
**NILAI NUTRISI CECAH RIES**

No.	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (cal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	100	gr	Daging burung	164,5	8,25	7,05	17,65	5,9
2	150	gr	Batang pisang	169,5	16,8	10,8	1,35	0
3	45	gr	Kelapa	159	6,9	15,1	1,5	2,8
4	15	gr	Bawang merah	15,8	3,8	0	0,7	1,8
5	5	gr	Bawang putih	6,7	1,7	0,0	0,3	0,0
6	2	gr	Lada putih	5	1,3	0	0,3	0
7	2	gr	Ketumbar	0	0,1	0	0	0
8	3	gr	Garam	0	0	0	0	0
9	5	gr	Jeruk limau	4	1,2	0	0	0
Total				524,42	40,04	32,95	21,81	10,50
Total/ Porsi				104,88	8,01	6,59	4,36	2,10

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/> & Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 18**  
**NILAI NUTRISI POEN RANU-RANU**

No.	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (cal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	50	gr	Pucuk pakis	17	2,77	0,2	2,275	0
2	50	gr	Jamur	11	1,64	0,17	1,545	0,825
3	50	gr	Kacang Panjang	15,5	3,565	0,06	0,91	0,7
4	50	gr	Terung	12	2,85	0,095	0,505	1,175
5	200	ml	Santan kental	466,6	13,3	46,6	0	0
6	400	ml	Air	0	0	0	0	0
7	15	gr	Cabai merah	5,4	1,095	0,045	0,15	0
8	25	gr	Bawang merah	26,30	6,39	0	1,13	3,01
9	8	gr	Bawang Putih	10,7	2,7	0	0,5	0

No.	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (cal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
10	50	gr	Ebi	71,0	0,8	0,9	14,8	0
11	5	gr	Kemiri	31,25	0,875	3	0,75	0,25
12	4	gr	Jahe	2	0,4	0	0	0
13	5	gr	Kunyit	16,6	3,5	0,16	0,6	0
14	1	gr	Daun salam	0	0	0	0	0
15	1	gr	Daun kunyit	0	0	2,04	2,2	0
16	4	gr	Lengkuas	6	0,4	0,4	0	0
17	50	ml	Minyak goreng	400	0	45	0	0
18	6	gr	Garam	0	0	0	0	0
19	5	gr	Gula	15	4	0	0	100
Total				1106,32	44,28	98,71	25,38	105,96
Total/ Porsi				221,26	8,86	19,74	5,08	21,19

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/> & Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 19**  
**NILAI NUTRISI PEPIRE**

No.	Jumlah	Unit	Bahan	Kalori (cal)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
1	1500	ml	Susu sapi	930	69,9	50,25	49,8	81,3
2	10	gr	Garam	0	0	0	0	0
3	50	gr	Gula aren	188,5	48,665	0	0	48,105
Total				1118,5	118,565	50,25	49,8	129,405
Total/ Porsi				223,7	23,713	10,05	9,96	25,881

Sumber : <https://www.myfitnesspal.com/> & Data olahan penulis, 2021.

**TABEL 20**  
**KANDUNGAN KALORI**

No.	Menu	Total Kalori (Cal)
1	Kero Tum	350
2	Deudah Boh Itek	101,3
3	Masam Jeng	122,4
4	Cecah Ries	104,88
5	Poen Ranu-Ranu	224,66
6	Pepire	1118,5
	Total Kalori/ Porsi	2021,7

#### 1.4.7 Lokasi dan Waktu Penelitian

##### 1.4.5.1 Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian dan *trial* dan pelaksanaan sidang yaitu di dapur kerabat penulis sendiri berlokasi di Perumahan Pondok Hijau Indah, Jl. Gardenia no. 8, Ciwaruga, Parongpong, Kab. Bandung Barat.

##### 1.4.5.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian dilakukan dari menu diatas dilakukan dari bulan Maret hingga Juli 2021 dimulai dari pelatihan percobaan menu hingga presentasi produk.