

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan dengan 5 pulau besar dan ribuan pulau kecil lainnya. Lima pulau besar di Indonesia yaitu Pulau Papua, Kalimantan, Sumatra, Sulawesi, dan Pulau Jawa. Pulau Jawa merupakan pulau terkecil diantara kelima pulau besar di Indonesia, tetapi memiliki ragam budaya yang tidak kalah banyaknya dengan pulau lainnya. Hal tersebut menjadikan Pulau Jawa sebagai destinasi wisata yang sangat diminati oleh wisatawan, baik lokal maupun mancanegara. ([https://id.wikipedia.org/wiki/Geografi\\_Indonesia](https://id.wikipedia.org/wiki/Geografi_Indonesia))

Indonesia merupakan negara yang dikenal akan budaya yang beragam, hal itu tercermin dari banyaknya agama, suku, ras, dan golongan yang tersebar di seluruh penjuru tanah air. Dari situlah muncul beragam keunikan dari sisi sajian kulinernya. Berdasarkan gagasan yang dikeluarkan oleh Koentjaraningrat, yang menjelaskan bahwa makanan merupakan produk budaya yang bersifat konkret berupa benda dari hasil ciptaan, karya, dan tindakan manusia yang membentuk pola perilaku dalam bermasyarakat. Kuliner di Indonesia berbeda dikarenakan sumber daya yang tersedia di setiap daerah yang beragam, dimana daerah pegunungan banyak menyajikan kuliner dengan bahan dasar tumbuhan, dan daerah pesisir pantai didominasi oleh kuliner dengan bahan dasar aneka hasil laut. Selain itu, budaya, agama, adat dan kebiasaan juga mempengaruhi perkembangan kuliner yang ada. Keberagaman itulah yang menjadikan kuliner di Indonesia kaya dan unik.

Pulau Jawa memiliki luas pulau sebesar 128.297 km<sup>2</sup>, yang terbagi menjadi 6 provinsi dan ratusan kabupaten/kota. Jawa Timur menempati urutan pertama sebagai provinsi terbesar di Pulau Jawa, dan Kota Malang merupakan kota terbesar kedua di Jawa Timur setelah Kota Surabaya. Dilansir dari situs [malangkota.go.id](http://malangkota.go.id), Kota Malang berdiri pada tanggal 1 April 1914, dan terletak diantara 112,06' – 112,07' Bujur Timur dan 7,06' – 8,02' Lintang Selatan, di area dataran tinggi seluas 110,06 km<sup>2</sup>, dan dikelilingi oleh Kabupaten Malang. Oleh karena itu, Kota Malang, Kabupaten Malang, dan Kota Batu merupakan satu kesatuan wilayah yang dikenal dengan sebutan Malang Raya. Kota Malang hanya memiliki 5 kecamatan yaitu Kecamatan Kedungkandang sebagai kecamatan terbesar seluas 39,89 km<sup>2</sup>, diikuti oleh Kecamatan Lowokwaru dengan luas 22,60 km<sup>2</sup>, Kecamatan Sukun seluas 20,97 km<sup>2</sup>, Kecamatan Blimbing dengan luas 17,77 km<sup>2</sup>, dan terakhir adalah Kecamatan Klojen dengan luas 8,83 km<sup>2</sup> dan menjadikannya sebagai kecamatan terkecil di Kota Malang, dan memiliki 57 kelurahan untuk mendukung jalannya pemerintahan. Kota Malang berbatasan dengan Kecamatan Karangploso dan Kecamatan Singosari di bagian utara, Kecamatan Tumpang dan Kecamatan Pakis di bagian timur, Kecamatan Pakisaji dan Kecamatan Tajinan di bagian selatan, dan Kecamatan Dau dan Kecamatan Wagir di bagian barat yang semuanya adalah kecamatan di Kabupaten Malang.

Bagian-bagian Kota Malang memiliki ciri khas tersendiri di setiap wilayahnya, sehingga memiliki kecocokan tersendiri dalam berbagai aktivitas. Bagian selatan digunakan untuk industri karena letaknya yang cukup tinggi dan luas, bagian utara digunakan untuk pertanian karena terletak di dataran tinggi yang subur, bagian timur merupakan bagian yang kurang subur sehingga

dijadikan sebagai pemukiman, dan bagian barat dijadikan sebagai daerah pendidikan. Kota ini berada di dataran tinggi, dengan ketinggian antara 440-667 meter di atas permukaan air laut, dengan titik tertinggi berada di kota mandiri Citra Garden City Malang, dan titik terendah berada di Kawasan Dieng.

Kota Malang dihuni oleh berbagai macam suku bangsa dan budaya, dengan penduduk mencapai 895.387 jiwa dengan suku mayoritas Jawa dan Madura, dan menjadikan Kota Malang sebagai kota ke-21 terbesar di Indonesia dan kota terpadat ke-18 se-Indonesia. Penduduknya mayoritas beragama Islam sebanyak 89,7% dan sisanya memeluk agama Kristen, Katolik, Budha, Hindu, dan Kong Hu Cu. Dengan ragam agama yang ada di Kota Malang membuat kota ini memiliki banyak tempat ibadah bersejarah, salah satunya adalah Masjid Agung Jami' Kota Malang. Gereja Hati Kudus Yesus, Gereja Santa Perawan Maria dari Gunung Kermel atau biasa dikenal dengan Katedral Ijen, Klenteng Eng An Kiong di Kotalama, dan Pura di Puncak Buring. Kota Malang memiliki toleransi yang cukup baik, terlihat dari keberadaan Masjid Jami dan Gereja Protestan Indonesia Barat atau GPIB yang bersebelahan. Kota ini juga menjadi pusat pendidikan, baik pendidikan keagamaan maupun pendidikan umum dimana banyak juga pendatang di Kota Malang yang datang untuk belajar, karena kota ini juga dikenal sebagai kota pendidikan yang memiliki berbagai sekolah dan perguruan tinggi terbaik salah satunya adalah Pondok Pesantren Al Hikam milik KH. Hasyim Muzadi, Seminari Alkitab Asia Tenggara, Universitas Brawijaya, Universitas Negeri Malang, Politeknik Negeri Malang, dan masih banyak lagi.

Penunjang utama dalam perekonomian di Kota Malang berasal dari sektor perdagangan, yang mana menyumbang sebanyak 29,53% dari total PDRB Kota

Malang. Hal itu terjadi karena pemerintah setempat menerapkan sistem ekonomi kreatif, dan dibuktikan dengan banyaknya pengusaha UMKM. Sektor penunjang ekonomi lainnya adalah sektor industri, jasa, dan pariwisata. Dari sektor pariwisata, Kota Malang mencatat terdapat 4,8 juta wisatawan domestik dan 15.034 wisatawan mancanegara pada tahun 2018. Jumlah tersebut selalu naik dari tahun ke tahun, yang menandakan pemerintah Kota Malang serius dalam mengembangkan sektor pariwisata sebagai penopang ekonomi Kota Malang.

### **1.1.1 Pariwisata Kota Malang**

Pariwisata adalah suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan untuk tujuan rekreasi atau berlibur. Kegiatan wisata didukung oleh fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, maupun pemerintah, dan diatur regulasinya oleh pemerintah. Dikutip dari Wikipedia pada tahun 2009, pariwisata menempati urutan ketiga sebagai penghasil devisa di Indonesia.

Wisata alam di Kota Malang cukup beragam, karena terletak di dataran tinggi membuat Kota Malang dikelilingi oleh pegunungan dengan udara yang sejuk dan air terjun yang asri, serta dikelilingi oleh sungai. Gunung-gunung yang mengelilingi Kota Malang adalah Gunung Arjuno di sebelah utara, Gunung Semeru di sebelah timur, Gunung Kelud di sebelah selatan, dan Gunung Panderman dan Gunung Kawi di sebelah barat, sedangkan sungai yang mengelilingi Kota Malang adalah Sungai Brantas, Sungai Bango, dan Sungai Amprong. Karena letaknya di pegunungan itulah yang membuat Kota Malang juga dikenal sebagai kota bunga karena banyaknya area kaki bukit yang dijadikan sebagai perkebunan bunga.

Salah satu wisata yang terkenal di Kota Malang adalah wisata kuliner. Sajian kuliner Kota Malang yang kaya akan rasa dan tidak luput dari pengaruh budaya Tiongkok, yang diperkenalkan secara turun-temurun dan disesuaikan dengan bahan yang ada dan lidah lokal. Seiring berjalannya waktu, masyarakat Malang mengadaptasi dan menjadikannya sebagai makanan khas dari kota Malang, salah satunya adalah bakso Malang. Bakso merupakan hidangan peranakan Tiongkok yang ditemukan pada akhir Dinasti Ming atau pada awal abad ke 17, dan bakso di Malang sendiri lebih dikenal dengan sebutan bakwan Malang, yang berasal dari bahasa Mandarin yaitu *mba-wan* yang berarti bakso atau pentol dalam bahasa Indonesia. Sedangkan bakso sendiri berasal dari bahasa Hokkien yang berarti daging cincang. Bakwan Malang sendiri memiliki perbedaan dengan bakso pada umumnya, dimana dalam satu porsi bakwan memiliki isi yang lebih beragam, yaitu berisi bakso halus, bakso urat, bakso goreng, siomay, tahu rebus atau tahu goreng, gorengan usus dan pangsit goreng serta ditemani dengan bihun ataupun mie kuning, seledri, dan *brambang* goreng. Kuah dari bakwan Malang menggunakan kaldu sapi yang lebih ringan, sehingga dapat memberikan rasa segar dan gurih yang menggugah selera. Selain bakwan Malang, masih ada banyak lagi kuliner khas dari Kota Malang yang sudah menjadi *ikon* dari kota ini.

“Makanan tradisional atau kuliner lokal ialah makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu masyarakat di suatu daerah atau dihidangkan dalam perayaan pada waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, menggunakan resep yang diwariskan secara turun temurun, dibuat dengan tanpa atau sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu sebagai pembeda dengan kuliner daerah lainnya.” (Gurerro, 2009)

Karakter dari makanan di suatu daerah dapat mencerminkan karakter masyarakat di sekitarnya. Selain itu, banyak pula makanan tradisional yang

menjadi khas dari suatu kota karena sudah berdiri lama dan memiliki pelanggan setia. Makanan khas bisa menjadi pengingat akan suatu kota dan menjadi *trademark* untuk daerah tersebut.

Informasi yang telah dituliskan ke dalam tugas akhir ini akan menampilkan keunikan dari sajian kuliner khas Kota Malang, yang menitik beratkan pada makanan khas bukan makanan kekinian. Dengan dibuatnya tugas akhir ini Penulis berharap dapat membantu untuk memperkenalkan dan melestarikan kuliner khas Kota Malang ke masyarakat luas, sehingga dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang akan berkunjung ke Kota Malang.

## **1.2 Tujuan Presentasi Makanan**

### **1.2.1 Tujuan Formal**

Presentasi produk ini digunakan sebagai salah satu syarat untuk menuntaskan perkuliahan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, jurusan Hospitaliti, Diploma III program studi Manajemen Tata Boga.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

Alasan Penulis mengangkat tema Kota Malang sebagai topik dalam pembuatan tugas akhir adalah Kota Malang yang merupakan salah satu kota wisata di daerah Jawa Timur dengan potensi pariwisata yang tinggi. Kota Malang sudah menjadi salah satu obyek wisata tujuan wisatawan untuk merasakan keindahan alamnya, namun sajian kuliner khas Kota Malang masih belum terlalu dikenal oleh kalangan luas. Tujuan diangkatnya Kota Malang dalam tugas akhir dengan tema *food presentation* ini adalah Penulis ingin memperkenalkan kuliner Kota Malang kepada masyarakat luas dalam bentuk *rijsttafel*, dengan harapan

agar dapat menarik minat wisatawan untuk melakukan wisata kuliner di kota ini. Pada pembuatan tugas akhir ini, Penulis ingin menghadirkan kembali kuliner khas Kota Malang dan membawa makanan tersebut menjadi sajian unggul yang dapat bersaing dengan kuliner Indonesia lainnya.

### **1.3 Usulan Makanan Khas Kota Malang**

Wisata kuliner menjadi salah satu kegiatan wisata yang menarik saat ini, dimana orang datang untuk berlibur dengan tujuan untuk menikmati kuliner khas daerah tersebut. Selain alam, sektor pariwisata Kota Malang yang memiliki potensi besar untuk digali dan dikembangkan adalah sektor kuliner.

Sebelum menentukan menu yang akan dipresentasikan, Penulis telah melakukan riset dengan menghubungi responden yang berdomisili di Kota Malang, yang merupakan pemilik usaha catering rumahan. Penulis ingin mempresentasikan makanan khas Kota Malang dalam bentuk *rijsttafel* yang terdiri dari nasi dan makanan pelengkap lainnya. Resep yang akan Penulis gunakan bersumber dari responden dan referensi lainnya. Dan susunan menu yang akan dipresentasikan oleh Penulis dalam ujian akhir adalah sebagai berikut :

## **MENU RIJSTAFEL KHAS KOTA MALANG**

### ***Gado-Gado Siram***

*Selada / Kentang / Kubis / Tauge / Tempe / Telur Rebus / Saus Kacang*

*Sayuran dan kentang rebus yang disantap bersama tempe tahu goreng dan telur rebus sebagai pendamping, disajikan dengan saus kacang ringan dan taburan bawang goreng*

---

### ***Mendol***

*Tempe / Kencur / Rawit Merah / Daun Jeruk*

*Olahan berbahan dasar tempe yang dihaluskan dengan kencur, rawit merah, dan daun jeruk. Paduan ini menghasilkan gorengan berwarna coklat tua dan disajikan sebagai makanan pendamping*

---

### ***Soto Ayam Lombok***

*Ayam / Soun / Kentang / Tauge / Kubis / Kelapa*

*Soto ayam kampung dengan kuah kuning, disajikan dengan potongan kentang, soun, kubis, dan tauge. Disajikan panas dengan taburan koya kelapa*

---

### ***Sego Mawut***

*Nasi / Mie / Sawi / Ayam Suwir / Telur / Kerupuk*

*Kombinasi antara nasi goreng dan mie goreng, dimasak menggunakan api besar bersama dengan pelengkap lainnya seperti sawi, ayam suwir, dan telur. Disajikan hangat dengan acar timun*

---

### ***Sate Gebug***

*Lamur Dalam / Saus Kecap Khas*

*Sate sapi bagian has dalam yang berukuran jumbo, digebug hingga pipih dan empuk, dimarinasi menggunakan bumbu halus khas dan dibakar dengan arang kelapa. Disajikan dengan saus kecap manis pedas yang encer*

---

### ***Ronde Titoni***

*Ronde / Kolang Kaling / Jahe / Kacang Tanah*

*Hidangan penutup berkuah jahe dengan isian ronde dan kolang kaling, yang disajikan panas bersama dengan kacang tanah dan potongan roti*

## 1.4 Tinjauan Produk

### 1.4.1 Tema Penyajian

Dalam pelaksanaan *food presentation* ini, Penulis mengambil cara penyajian makanan berupa *rijsttafel*. *Rijsttafel* secara etimologi berasal dari gabungan dua kata yaitu *rijs* dan *tafel*, yang merupakan istilah dalam menyantap makanan yang digunakan oleh orang Belanda. *Rijs* berasal dari kata *ris* dalam bahasa Perancis kuno yang memiliki arti nasi, dan *tafel* berasal dari kata *tabula* dari bahasa Latin yang berarti *table* atau meja (Syaifutra, 2014). Kedua kata tersebut jika digabungkan menjadi nasi meja, yang mana merupakan konsep dalam menyajikan makanan Indonesia secara lengkap diatas meja dengan gaya Eropa. Gaya makan ini diperkirakan ada di Indonesia sejak kedatangan Belanda pada masa penjajahan, dan istilah *rijsttafel* ini pertama kali muncul sekitar tahun 1870 an.

Nasi bukanlah makanan pokok orang-orang Belanda. Dimasa penjajahan, bangsawan Belanda memiliki kebiasaan makan nasi, hal ini disebabkan karena banyak dari mereka yang memiliki pekerja dari kaum pribumi. Budaya makan besar ini juga dibawa ke Belanda sesudah kalah dalam penjajahan, dan menjadi salah satu gaya makan yang populer di negara tersebut. *Rijsttafel* memiliki seremonial dalam pelayanannya, dimana mengutamakan kelayakan tempat penyajian, komposisi makanan, waktu jamuan, penggunaan alat makan, serta tata cara penyajian. Penyajian makanan terdiri dari tiga tahapan, yaitu makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Dalam setiap jamuan makan, terdapat belahan hingga puluhan pelayan dengan tugasnya masing-masing.

Kebiasaan makan ini berakhir ketika Jepang memasuki Indonesia di tahun 1942, dan di Belanda jamuan makan dengan konsep *rijsttafel* ini menjadikan nostalgia dan sebagai obat rindu akan masakan khas Indonesia (Thomas Benmetan, 2017).

#### **1.4.2 Penjelasan Produk**

Berikut adalah penjelasan dari produk makanan khas Kota Malang yang telah dipilih Penulis untuk disajikan dalam bentuk *rijsttafel* dalam ujian sidang presentasi produk .

##### **A. Gado-Gado Siram**

Gado-gado secara harafiah berasal dari kata *digado*, yang berarti dimakan langsung tanpa nasi. Gado-gado merupakan makanan modifikasi dari pecel dengan pencampuran kebudayaan Tionghoa. Pencampuran budaya ini terlihat dari adanya penambahan tahu pada gado-gado. Gado-gado siram Malang berbeda dengan gado-gado dari daerah lain, dimana gado-gado siram memiliki saus kacang yang ringan dan bertekstur halus, dan juga saus kacang tidak dicampur dengan sayuran dan protein lainnya seperti yang dilakukan dalam membuat gado-gado Betawi, melainkan hanya disiram di atasnya. Makanan ini dapat dijumpai di banyak tempat, baik di pinggir jalan maupun di restoran. Gado-gado siram berisikan selada, kentang rebus, kubis, tauge, timun, tahu, tempe, telur rebus, yang disiram dengan saus kacang dan ditaburi dengan bawang goreng, dan dapat dinikmati sebagai sarapan ataupun makan siang.

## **B. Mendol**

Mendol berasal dari kata ‘mondol’, yaitu bulatan kecil yang berada dibelakang blangkon, pelengkap pakaian khas suku Jawa. Dilihat dari bentuknya memang mendol memiliki bentuk yang mirip dengan mondol pada blangkon. Mendol merupakan makanan yang berasal dari tempe (beberapa menggunakan tempe bosok) yang dihancurkan dan ditambah dengan bumbu halus seperti kencur, cabai rawit, dan daun jeruk, lalu dibentuk dan digoreng dalam minyak panas hingga bertekstur garing diluar dan lembut di dalam. Makanan ini mudah dijumpai di kawasan Malang dan Batu, tetapi sulit dijumpai di kawasan Jawa Timur lainnya. usul dari mendol sendiri belum diketahui jelas, namun sudah menjadi makanan yang umum di daerah Malang dan sekitarnya.

## **C. Soto Ayam Lombok**

Soto merupakan hidangan asli Indonesia yang memiliki banyak ragam. Menurut filosofi Jawa, soto berasal dari bahasa Jawa yaitu ”*bagi roso, bagi roto, podho roso, podho roto*” yang berarti bagi rasa, bagi rata, sama rasa, sama rata. Hal itu terlihat dari kondimen soto yang beragam, namun dengan kuantitas sedikit. Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki sajian soto yang berbeda-beda. Kota Malang memiliki soto khas tersendiri, yaitu Soto Ayam Lombok. Soto yang sudah ada sejak tahun 1955 awal kali diujakan di Jl Lombok, Klojen, namun saat ini sudah dapat

dijumpai di beberapa cabang lainnya di Malang, Surabaya, Pasuruan, dan Singosari. Soto ini berisi ayam kampung, kentang, soun, tauge, kubis, dan seledri. Yang membuat soto ini berbeda adalah taburan bubuk koya yang terbuat dari kelapa parut yang disangrai dan dihancurkan.

#### **D. Sego Mawut**

Sego mawut adalah makanan peranakan Tionghoa, yaitu perpaduan antara nasi goreng dan mie goreng dengan rasio nasi lebih banyak daripada mie. Hal itu terjadi karena orang Tionghoa tidak suka makan makanan dingin, sehingga membuat mereka untuk memasak kembali nasi dan mie sisa yang sudah dingin agar dapat dimakan kembali. Selain nasi dan mie, bahan pendamping lainnya adalah telur, ayam suwir, bakso, sawi, kol, dan lain sebagainya. Berbeda dengan nasi goreng lainnya, sego mawut ini tidak berwarna coklat pekat, melainkan coklat muda karena hanya menggunakan sedikit kecap asin. Sego mawut disajikan dengan taburan bawang goreng dan acar timun.

#### **E. Sate Gebug**

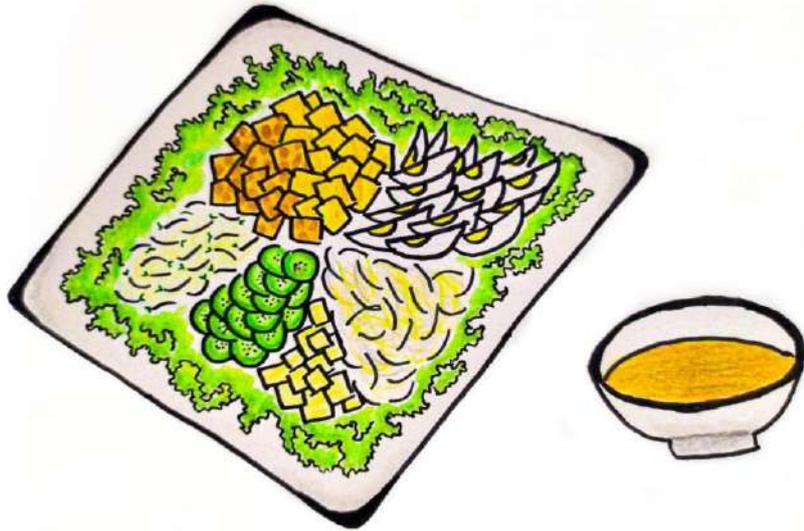
Sate secara etimologi berasal dari bahasa Tamil, yaitu '*catai*' yang berarti daging. Bentuk dari sate itu sendiri mirip dengan kebab, yang mana masyarakat Indonesia merubah kebiasaan dalam mengolah daging yang biasanya direbus menjadi dibakar. Sate gebug merupakan makanan yang sudah melegenda

di Kota Malang, dimana pertama kali diujakan pada tahun 1920. Sate dengan bahan dasar lumur dalam atau biasa dikenal dengan has dalam / *tenderloin*, dan disajikan dengan saus kecap yang encer. Daging yang di gebug atau dipukul ini membuat teksturnya sangat lembut hingga mirip seperti sate lilit yang menggunakan daging cincang. Sate gebug memiliki ukuran yang lebih besar dari sate sapi pada umumnya, yang ukurannya dapat mencapai 3 kali ukuran sate sapi biasa.

#### **F. Ronde Titoni**

Ronde merupakan makanan peranakan Tionghoa dengan nama asli '*Tangyuan*' atau reuni keluarga. Orang-orang biasa menikmati ronde bersama-sama ketika kumpul keluarga, seperti hari besar ataupun pernikahan. Ronde Titoni sudah berdiri sejak tahun 1948 di Malang dan masih tetap mempertahankan resep asli dari Tiongkok. Awalnya Ronde Titoni diujakan dengan pikulan di daerah Titoni, hingga akhirnya pindah dan menetap di Jl. Zaenal Arifin, Malang. Makanan ini berisi mochi, kacang tanah sangrai, dan disiram dengan kuah jahe yang hangat dan roti tawar potong.

**Gambar 1**  
**Gado-Gado Siram**



Sumber : Olahan Penulis, 2020

**Gambar 2**  
**Mendol**



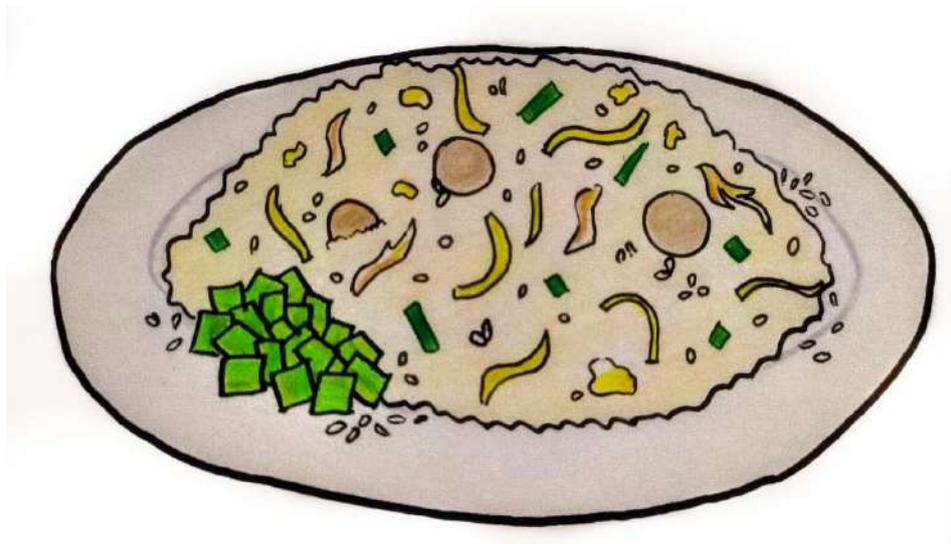
Sumber : Olahan Penulis, 2020

**Gambar 3**  
**Soto Ayam Lombok**



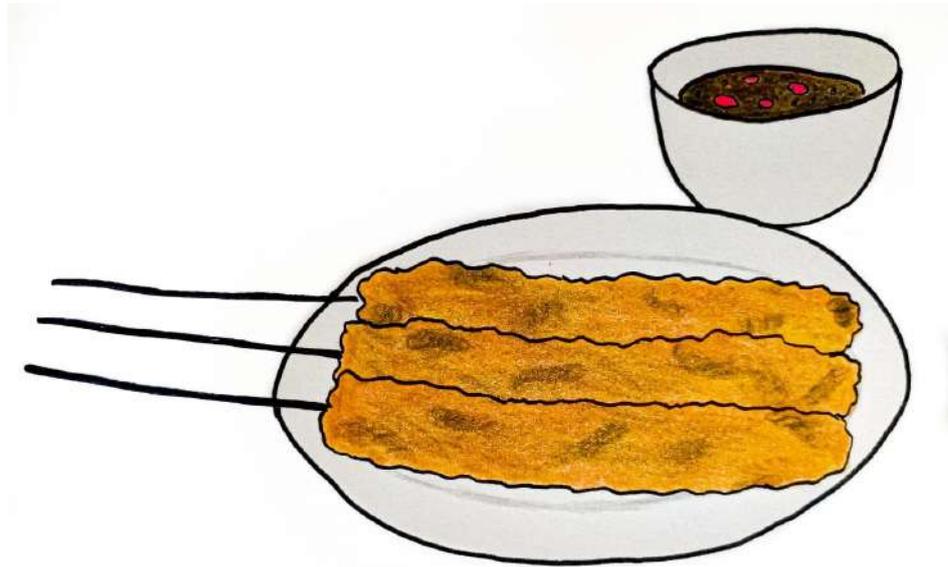
Sumber : Olahan Penulis, 2020

**Gambar 4**  
**Sego Mawut**



Sumber : Olahan Penulis, 2020

**Gambar 5**  
**Sate Gebug**



Sumber : Olahan Penulis, 2020

**Gambar 6**  
**Ronde Titoni**



Sumber : Olahan Penulis, 2020

Dari keenam usulan makanan yang penulis ajukan, semuanya sudah divalidasi oleh Bapak Gede Angga dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Malang melalui sambungan telepon (1/02/2021) bahwa benar adanya Gado-Gado Siram, Mendol, Soto Ayam Lombok, Segu Mawut, Sate Gebug, dan Ronde Titoni merupakan makanan khas dari Kota Malang yang sudah ada dari puluhan tahun yang lalu. Bapak Angga juga menyatakan bahwa beberapa makanan diatas memang merupakan makanan peranakan, khususnya mendapat pengaruh dari kebudayaan Tionghoa salah satunya adalah segu mawut dan ronde.

### **1.4.3 Usulan Standar Resep**

Menurut Eugen Pauli (1979), standar resep merupakan satu dari bagian terpenting untuk meyakinkan tingginya kualitas suatu produk makanan. Itulah sebabnya resep merupakan kunci dari berjalannya suatu usaha makanan. Sedangkan menurut Bartono dan Ruffino (2005), resep adalah acuan bagi setiap juru masak selama memproduksi makanan arena di dalam resep terdapat petunjuk bahan, takaran, proses memasak, dan catatan lainnya yang penting untuk diperhatikan. Standar resep telah diuji, diatur, dan dievaluasi untuk suatu kegiatan usaha ataupun operasional penyelenggaraan makanan secara spesifik, yang memakan waktu dan biaya dalam proses uji coba resep hingga didapatkan suatu resep yang memenuhi standar. Dalam uji coba pembuatan standar resep, penguji dapat memodifikasi resep baik dengan melipatgandakan dan memperkecil jumlah, ataupun menambahkan dan mengurangi jenis bahan yang diperlukan. Penggunaan bumbu dan bahan lainnya disesuaikan untuk menghasilkan mutu makanan sesuai dengan hasil yang diinginkan.

Standar resep merupakan alat yang sangat penting untuk menjaga dan mempertahankan kualitas makanan, dan menjadi tolak ukur dalam pengawasan biaya yang akan digunakan dalam membuat suatu makanan. Apabila standar resep dilaksanakan oleh semua orang, maka kualitas makanan akan tetap terjamin meskipun dikerjakan oleh karyawan yang belum berpengalaman karena sudah dijelaskan secara rinci baik dalam persiapan, pemasakan, hingga penyajian.

Standar resep yang akan Penulis gunakan berisi nama menu, nama bahan baku, jumlah bahan baku yang diperlukan, metode pengolahan, bahan untuk *garnish* yang digunakan, total hasil produksi, ukuran per porsi, suhu penyajian, cara penyajian, alat saji, hingga tanggal pembuatan resep ini dilakukan.

Dibawah ini adalah standar resep yang dibuat oleh penulis, dari saduran beberapa sumber :



**Tabel 2****Usulan Resep Mendol**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 10 pcs
Tanggal	: September 2020	Ukuran Per Porsi	: 40 gr
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Hangat
Jenis Hidangan	: Kudapan	Alat Penyajian	: <i>Dessert Plate</i>
Asal	: Malang	Lama Pengerjaan	: 50 mnt

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	400 gr 5 gr 20 gr 10 gr 5 gr 3 gr 15 gr 5 gr 1 gr 500 ml	Tempe gembus Kencur Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Daun jeruk Garam Gula Vetsin Minyak goreng	<i>Mise en place</i> Hancurkan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan
2	Campurkan		Semua bahan kecuali minyak goreng	Hingga rata, bentuk lonjong masing-masing 20 gr
3	Panaskan		Minyak goreng	
4	Goreng		Adonan tempe	Kedalam minyak panas, goreng hingga kecoklatan
5	Tiriskan		Mendol	
6	Sajikan			Selagi hangat

Sumber : Dyah Ida Mundisari, Agustus 2020 via cookpad.com, dengan perubahan (<https://cookpad.com/id/resep/13509190-mendol-perkedel-tempe>)

**Tabel 3****Usulan Resep Soto Ayam Lombok**

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran Per Porsi	: 2 dL
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Sup	Alat Penyajian	: <i>Soup Cup</i>
Asal	: Malang	Lama Pengerjaan	: 120 mnt

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1.	Persiapan Kuah sup	50 ml 30 gr 10 gr 5 gr 3 gr 10 gr 10 gr 10 gr 2 gr 500 gr 2 lt 15 gr 5 gr 1 gr 1 gr	Minyak goreng Bawang merah Bawang putih Kunyit Kemiri Lengkuas Jahe Sereh Daun jeruk Ayam kampung Air Garam Gula Vetsin Lada putih	<i>Mise en place</i> Goreng, haluskan Goreng, haluskan Goreng, haluskan Goreng, haluskan Memarkan Memarkan Memarkan Rebus hingga lunak Iris tipis, rebus Rebus Potong kotak, rebus
	Isi	30 gr 50 gr 50 gr 70 gr 50 gr 100 gr 50 gr 30 gr 20 gr	Soun Kol Tauge Kentang Tomat Kelapa parut Bawang putih Daun bawang Jeruk nipis	Potong kotak Sangrai, haluskan Iris tipis, goreng Iris tipis Potong kotak
2	Tumis		Minyak goreng Bumbu halus Lengkuas Jahe Sereh Daun jeruk	Hingga berubah warna dan harum

### Lanjutan Tabel 3

#### Usulan Resep Soto Ayam Lombok

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran Per Porsi	: 2 dL
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Sup	Alat Penyajian	: <i>Soup Cup</i>
Asal	: Malang	Lama Pengerjaan	: 120 mnt

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
3	Masukkan		Ayam Air	Rebus selama 2 jam
4	Masukkan		Garam Gula Vetsin Lada putih	Koreksi rasa
5	Suwir		Ayam	Yang sudah direbus
6	Susun		Soun Kol Tauge Kentang Tomat	Kedalam mangkuk sup
7	Siram			Dengan kuah soto yang panas
8	Taburkan		Kelapa parut Bawang putih gr Jeruk nipis	Sajikan selagi panas dengan jeruk nipis

Sumber : Olahan Penulis, 2020

**Tabel 4**  
**Usulan Resep Sego Mawut**

Halaman : 1/1	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : September 2020	Ukuran Per Porsi : 150 gr
Revisi : Januari 2021	Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Makanan Utama	Alat Penyajian : <i>Dinner Plate</i>
Asal : Malang	Lama Pengerjaan : 45 mnt

No.	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1	Persiapan Sego mawut	50 ml 500 gr 70 gr 150 gr 100 gr 100 gr 50 gr 180 gr 10 gr 10 gr 10 ml 1 gr 1 gr 50 gr 30 gr 3 gr 10 gr	Minyak goreng Nasi dingin Mie telur Ayam Bakso sapi Sawi caisim Kubis Telur ayam Daun bawang Garam Kecap asin Lada bubuk Vetsin Bawang merah Bawang putih Terasi Bawang goreng	<i>Mise en place</i>  Rebus $\frac{3}{4}$ matang, tiriskan Rebus, suwir Itis tipis Potong 3cm Iris tipis Kocok lepas Iris tipis  Goreng, haluskan Goreng, haluskan Haluskan
2	Panaskan		Minyak	
3	Tumis		Bumbu halus	Hingga harum
4	Masukkan		Telur	Orak arik, masak hingga matang
5	Tambahkan		Bakso sapi Ayam suwir	Aduk hingga rata
6	Masukkan		Sawi Kubis	Masak hingga sedikit layu
7	Masukkan		Nasi Mie Garam Kecap asin Lada bubuk Vetsin	Aduk hingga rata, koreksi rasa
8	Tambahkan		Daun bawang	Masak sebentar
9	Sajikan		Bawang goreng	Dengan taburan bawang goreng

Sumber : Olahan Penulis 2020

**Tabel 5****Usulan Resep Acar Timun**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran Per Porsi	: 20 gr
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Dingin
Jenis Hidangan	: Makanan Pendamping	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Indonesia	Lama Pengerjaan	: 10 mnt

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	100 gr 20 ml 30 ml 20 gr 5 gr	Timun Cuka beras Air Gula Garam	<i>Mise en place</i> Cuci, potong serong
2	Campurkan		Cuka Air Gula Garam	Masak hingga gula dan garam larut, tunggu hingga dingin
3	Masukkan		Timun	Yang sudah dipotong
4	Diamkan			Semalaman

Sumber : Olahan Penulis, 2020

**Tabel 6****Usulan Resep Sate Gebug**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran Per Porsi	: 100 gr
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Hangat
Jenis Hidangan	: Makanan Pendamping	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Malang	Lama Pengerjaan	: 55 mnt

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan Sate gebug       Saus kecap	500 gr 50 gr 5 gr 30 gr 20 gr 10 gr 10 gr 50 ml 5 gr 5 gr	Has dalam Gula jawa Ketumbar Bawang merah Bawang putih Garam Asam jawa Kecap manis Cabai rawit Asam jawa	<i>Mise en place</i> Iris tipis, gebug hingga lembut Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan  Seduh dengan air panas  Iris tipis Seduh dengan 20 ml air panas
2	Marinasi		Has dalam Bumbu halus	Semalaman, simpan dalam kulkas
3	Tusukkan		Daging yang sudah dimarinasi	Menggunakan tusuk sate sebesar 100 gr per tusuk
4	Panggang		Sate	Dengan arang kelapa
5	Campurkan		Bahan saus	Aduk hingga rata
6	Sajikan			Bersama dengan saus

Sumber : Christine, 2017, resep pribadi.

**Tabel 7**

**Usulan Resep Ronde Titoni**

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran Per Porsi	: 1,5 dL
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Hangat
Jenis Hidangan	: Makanan Penutup	Alat Penyajian	: <i>Dessert Bowl</i>
Asal	: Malang	Lama Pengerjaan	: 75 mnt

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1	Persiapan Ronde  Unti kacang  Wedang jahe  Pelengkap	200 gr 60 gr 200 ml 1 ml 1 ml 100 gr 50 gr 600 ml 30 gr 2 gr 2 gr 50 gr 20 gr 20 gr 50 gr 10 gr 20 ml 1 lbs	Tepung ketan Tepung tapioka Air Pewarna merah Pewarna hijau Kacang tanah Gula pasir Air Jahe Daun pandan Garam Gula merah Gula pasir Kacang tanah Kolang kaling Gula pasir Air Roti tawar	<i>Mise en place</i>  Sangrai, tumbuk kasar Campur dengan kacang tumbuk  Memarkan  Hancurkan  Kupas kulit ari, sangrai  Potong kotak
2	Campurkan		Tepung ketan Tepung tapioka Air	Semua bahan ronde, bagi menjadi 3
3	Campurkan		Pewarna merah Pewarna hijau Unti kacang	Campurkan 1/3 bagian ke masing-masing warna. Bentuk bola, masukkan unti kacang
4	Rebus			Adonan ronde hingga mengambang
5	Rebus		Air Jahe Daun pandan Garam Gula merah Gula pasir	Semua bahan wedang jahe, masak hingga mendidih. Koreksi rasa

## Lanjutan Tabel 7

### Usulan Resep Ronde Titoni

Hal	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 1,5 dL
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Hangat
Jenis	: Makanan Penutup	Alat Penyajian	: <i>Dessert Bowl</i>
Asal	: Malang	Lama Pembuatan	: 75 mnt

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
6	Rebus		Kolang kaling Gula pasir Air	Hingga mendidih dan gula menyerap ke kolang kaling
7	Campurkan		Ronde Kolang kaling Wedang jahe	Didihkan sebentar
8	Sajikan		Kacang tanah Roti tawar	Selagi panas, taburi dengan kacang tanah sangrai

Sumber : Wedang Ronde, Lilis Yani, 2020 via cookpad.com, dengan perubahan ([https://cookpad.com/id/resep/13682571-wedang-ronde?via=search&search\\_term=wedang%20ronde](https://cookpad.com/id/resep/13682571-wedang-ronde?via=search&search_term=wedang%20ronde))

#### 1.4.4 *Recipe Cost* dan *Dish Cost*

*Recipe cost* merupakan total keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi makanan dalam satu standar resep, dimulai dari persiapan, proses pemasakan, hingga proses *garnish* dan *finishing*. *Recipe cost* berguna sebagai dasar dalam menentukan harga jual suatu makanan. Salah satu cara untuk menghitung *recipe cost* adalah sebagai berikut :

$$\text{Recipe cost} = \text{Jumlah bahan baku yang digunakan} \times \text{Harga bahan}$$

Sedangkan *dish cost* merupakan total biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi makanan dalam satu porsi, dengan menggunakan *recipe cost* sebagai acuan dalam menghitung (Paul Wyman, 1996). Jadi secara sederhana, *dish costing* didapat dari total *recipe costing* dibagi jumlah porsi yang dihasilkan

Berikut ini Penulis lampirkan tabel yang berisi *recipe cost* dan *dish cost* dari ketujuh makanan yang akan dipresentasikan pada Sidang Akhir :

**Tabel 8**

***Food Cost Gado-Gado Siram***

Hal	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 70 gr
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Suhu Ruang
Jenis	: Makanan Pembuka	Alat Penyajian	: <i>Dessert Plate</i>
Asal	: Malang	Lama Pembuatan	: 70 mnt

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Selada hijau	50 gr	Kg	Rp28.900	Rp1.445
Kentang	50 gr	Kg	Rp15.000	Rp750
Kubis	50 gr	Kg	Rp8.000	Rp400
Tauge	50 gr	Kg	Rp16.000	Rp800
Timun	50 gr	Kg	Rp11.500	Rp575
Tempe	50 gr	Kg	Rp20.000	Rp1.000
Tahu	50 gr	Kg	Rp12.000	Rp600
Telur	180 gr	kg	Rp20.300	Rp3.600
Bawang goreng	10 gr	Kg	Rp70.000	Rp700
Minyak goreng	100 ml	Lt	Rp14.800	Rp1.480
Kacang tanah	100 gr	Kg	Rp25.000	Rp2.500
Bawang merah	20 gr	Kg	Rp33.500	Rp670
Bawang putih	15 gr	Kg	Rp36.000	Rp540
Cabe merah	10 gr	Kg	Rp40.000	Rp400
Santan encer	200 ml	Lt	Rp35.000	Rp7.000
Gula merah	20 gr	Kg	Rp18.000	Rp360
Asam jawa	10 gr	Kg	Rp24.000	Rp240
Garam	10 gr	Kg	Rp12.000	Rp120
<i>Recipe cost</i>				Rp22.635
<i>Dish cost</i>				Rp4.525

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 9*****Food Cost Mendol***

Hal	: 1/1	Jumlah Porsi	: 10 pcs
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 40 gr
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Hangat
Jenis	: Kudapan	Alat Penyajian	: <i>Dessert Plate</i>
Asal	: Malang	Lama Pembuatan	: 50 mnt

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Tempe gembus	400 gr	Kg	Rp25.000	Rp10.000
Kencur	5 gr	Kg	Rp40.000	Rp200
Bawang merah	20 gr	Kg	Rp33.500	Rp670
Bawang putih	10 gr	Kg	Rp36.000	Rp360
Cabai rawit	5 gr	Kg	Rp26.250	Rp131
Daun jeruk	3 gr	Kg	Rp40.000	Rp120
Garam	20 gr	Kg	Rp12.000	Rp180
Gula	10 gr	Kg	Rp13.500	Rp68
Vetsin	5 gr	Kg	Rp33.000	Rp33
Minyak goreng	500 ml	Lt	Rp14.800	Rp7.400
<i>Recipe cost</i>				Rp19.162
<i>Dish cost</i>				Rp3.832

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 10*****Food Cost Soto Ayam Lombok***

Hal	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 2 dL
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis	: Sup	Alat Penyajian	: <i>Soup Cup</i>
Asal	: Malang	Lama Pembuatan	: 120 mnt

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Ayam kampung	500 gr	Kg	Rp59.000	Rp29.500
Minyak goreng	50 ml	Kg	Rp14.800	Rp740
Bawang merah	30 gr	Kg	Rp33.500	Rp1.005
Bawang putih	10 gr	Kg	Rp36.000	Rp360
Kunyit	5 gr	Kg	Rp10.000	Rp50
Kemiri	3 gr	Kg	Rp50.000	Rp150
Lengkuas	10 gr	Kg	Rp13.000	Rp130
Jahe	10 gr	Kg	Rp50.000	Rp500
Sereh	10 gr	Kg	Rp15.000	Rp150

**Lanjutan Tabel 10**  
**Food Cost Soto Ayam Lombok**

Hal	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 2 dL
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis	: Sup	Alat Penyajian	: <i>Soup Cup</i>
Asal	: Malang	Lama Pembuatan	: 120 mnt

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Daun jeruk	2 gr	Kg	Rp40.000	Rp80
Garam	15 gr	Kg	Rp12.000	Rp180
Gula	5 gr	Kg	Rp13.500	Rp68
Vetsin	1 gr	Kg	Rp33.000	Rp33
Lada putih	1 gr	Kg	Rp70.000	Rp70
Soun	30 gr	Kg	Rp30.000	Rp900
Kol	50 gr	Kg	Rp8.000	Rp400
Tauge	50 gr	Kg	Rp16.000	Rp800
Kentang	70 gr	Kg	Rp15.000	Rp1.050
Tomat	50 gr	Kg	Rp10.500	Rp525
Kelapa parut	100 gr	Kg	Rp35.000	Rp3.500
Bawang putih	50 gr	Kg	Rp36.000	Rp1.800
Daun bawang	5 gr	Kg	Rp20.000	Rp100
Jeruk nipis	20 gr	Kg	Rp13.000	Rp260
<i>Recipe cost</i>				Rp42.351
<i>Dish cost</i>				Rp8.470

Sumber: Olahan Penulis 2020

**Tabel 11**  
**Food Cost Sego Mawut**

Hal	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 150 gr
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis	: Makanan Utama	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Malang	Lama Pembuatan	: 45 mnt

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Minyak goreng	50 ml	Lt	Rp14.800	Rp740
Beras	250 gr	Kg	Rp11.000	Rp2.750
Mie telur	70 gr	Kg	Rp20.000	Rp1.400
Ayam	150 gr	Kg	Rp28.500	Rp4.275
Bakso sapi	70 gr	Kg	Rp64.000	Rp4.480
Sawi caisim	100 gr	Kg	Rp13.000	Rp1.300
Kubis	50 gr	Kg	Rp8.000	Rp400
Telur ayam	180 gr	Kg	Rp20.300	Rp3.654

**Lanjutan Tabel 11**

***Food Cost* Sego Mawut**

Hal	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 150 gr
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis	: Makanan Utama	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Malang	Lama Pembuatan	: 45 mnt

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Daun bawang	10 gr	Kg	Rp20.000	Rp200
Garam	10 gr	Kg	Rp12.000	Rp120
Kecap asin	10 ml	Lt	Rp22.600	Rp226
Lada bubuk	1 gr	Kg	Rp70.000	Rp70
Vetsin	1 gr	Kg	Rp33.000	Rp33
Bawang merah	20 gr	Kg	Rp33.500	Rp670
Bawang putih	15 gr	Kg	Rp36.000	Rp540
Terasi	3 gr	Kg	Rp80.000	Rp240
Bawang goreng	10 gr	Kg	Rp70.000	Rp700
<i>Recipe cost</i>				Rp21.798
<i>Dish cost</i>				Rp4.360

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 12**

***Food Cost* Acar Timun**

Hal	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 20 gr
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Dingin
Jenis	: Makanan Pendamping	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Indonesia	Lama Pembuatan	: 10 mnt

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Timun	100 gr	Kg	Rp11.500	Rp1.150
Cuka beras	20 ml	Lt	Rp55.000	Rp1.100
Gula	20 gr	Kg	Rp13.500	Rp270
Garam	5 gr	Kg	Rp12.000	Rp60
<i>Recipe cost</i>				Rp6.940
<i>Dish cost</i>				Rp1.388

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 13**  
**Food Cost Sate Gebug**

Hal	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 100 gr
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Hangat
Jenis	: Makanan Pendamping	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>
Asal	: Malang	Lama Pembuatan	: 55 mnt

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Has dalam	500 gr	Kg	Rp90.000	Rp45.000
Gula jawa	50 gr	Kg	Rp18.000	Rp1.800
Kecap manis	50 ml	Lt	Rp38.000	Rp1.900
Bawang merah	30 gr	Kg	Rp33.500	Rp1.005
Bawang putih	20 gr	Kg	Rp36.000	Rp720
Ketumbar	5 gr	Kg	Rp35.000	Rp175
Garam	10 gr	Kg	Rp12.000	Rp120
Asam jawa	15 gr	Kg	Rp24.000	Rp360
Cabai rawit	5 gr	Kg	Rp26.250	Rp131
<i>Recipe cost</i>				Rp50.311
<i>Dish cost</i>				Rp10.062

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 14**  
**Food Cost Ronde Titoni**

Hal	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: September 2020	Ukuran / Porsi	: 1,5 dL
Revisi	: Januari 2021	Suhu Penyajian	: Hangat
Jenis	: Makanan Penutup	Alat Penyajian	: <i>Dessert Bowl</i>
Asal	: Malang	Lama Pembuatan	: 75 mnt

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Tepung ketan	200 gr	Kg	Rp24.000	Rp4.800
Tepung tapioka	60 gr	Kg	Rp24.000	Rp1.440
Pewarna merah	2 ml	Lt	Rp166.000	Rp332
Kacang tanah	300 gr	Kg	Rp25.000	Rp7.500
Gula pasir	80 gr	Kg	Rp13.500	Rp1.080
Jahe	30 gr	Kg	Rp50.000	Rp1.500
Daun pandan	2 gr	Kg	Rp45.000	Rp90
Garam	2 gr	Kg	Rp12.000	Rp24
Gula merah	50 gr	Kg	Rp18.000	Rp900
Kolang kaling	50 gr	Kg	Rp30.000	Rp1.500
Roti tawar	1 lbs	Pack	Rp12.000	Rp1.200
<i>Recipe cost</i>				Rp20.366
<i>Dish cost</i>				Rp4.073

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 15**

***Recipe Cost Menu Rijsttafel Khas Kota Malang***

<b>No</b>	<b>Menu</b>	<b>Porsi</b>	<b><i>Recipe Cost</i></b>
1	Gado-Gado Siram	5	Rp22.625
2	Mendol	5	Rp19.162
3	Soto Ayam Lombok	5	Rp42.351
4	Sego Mawut & Acar Timun	5	Rp28.738
5	Sate Gebug	5	Rp50.311
6	Ronde Titoni	5	Rp20.366
<b>Total <i>Recipe Cost</i></b>			<b>Rp183.553</b>

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 16**

***Dish Cost Menu Rijsttafel Khas Kota Malang***

<b>No</b>	<b>Menu</b>	<b><i>Recipe Cost</i></b>	<b>Porsi</b>	<b><i>Dish Cost</i></b>
1	Gado-Gado Siram	Rp22.625	5	Rp4.525
2	Mendol	Rp19.162	5	Rp3.832
3	Soto Ayam Lombok	Rp42.351	5	Rp8.470
4	Sego Mawut & Acar Timun	Rp28.738	5	Rp5.748
5	Sate Gebug	Rp50.311	5	Rp10.062
6	Ronde Titoni	Rp20.366	5	Rp4.073
<b>Total <i>Dish Cost</i></b>				<b>Rp36.710</b>

Sumber: Olahan Penulis, 2020

#### **1.4.5 Rumusan Harga Jual**

Rumusan harga jual dari suatu makanan merupakan salah satu faktor penting yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu, agar harga yang diberikan sebanding dengan produk yang dihasilkan. Diperlukan setidaknya dua Asas utama dalam merumuskan harga jual, yaitu standar resep dan ukuran per

porsi saji. Kedua data utama tersebut digunakan oleh Penulis untuk membuat rumus, yang akan menghasilkan *selling price* atau harga jual. Rumus yang akan dipakai adalah sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = (100 / \text{Food cost}) \times \text{Dish cost}$$

Dalam menentukan harga jual makanan yang akan Penulis presentasikan, Penulis akan melakukan perhitungan harga jual dengan persentase *food cost* sebesar 25% hingga 40%. Perhitungan ini dibuat serupa dengan perumusan yang banyak dipakai secara umum oleh berbagai industri kuliner seperti hotel, cafe, ataupun restoran yang berada di kisaran 25% hingga 40%, dengan rata-rata persentase *food cost* pada 32%. Penulis memilih kisaran persentase *food cost* pada angka tersebut dengan pertimbangan untuk memaksimalkan *profit* yang akan diperoleh, tetapi dengan memperhatikan harga jual agar dapat diterima oleh konsumen dan tetap bersaing dengan harga pasar. Setelah memilih kisaran persentase dari *food cost*, didapatkan *actual selling price*. Dari situlah Penulis dapat menentukan harga jual, dengan melakukan pembulatan keatas demi mempermudah perhitungan pada saat transaksi. Berikut adalah rumusan harga jual dari makanan yang akan Penulis presentasikan dalam Sidang Akhir :

**Tabel 17**  
**Harga Jual**

<b>Menu</b>	<b><i>Recipe Cost (%)</i></b>	<b><i>Dish Cost</i></b>	<b><i>Actual Selling Price</i></b>	<b><i>Rounding Selling Price</i></b>
Gado-Gado Siram	32%	Rp4.525	Rp14.141	<b>Rp15.000</b>
Mendol	40%	Rp3.832	Rp9.580	<b>Rp10.000</b>
Soto Ayam Lombok	30%	Rp8.470	Rp28.233	<b>Rp30.000</b>
Sego Mawut	25%	Rp5.748	Rp22.992	<b>Rp24.000</b>
Sate Gebug	30%	Rp10.062	Rp33.540	<b>Rp34.000</b>
Ronde Titoni	35%	Rp4.073	Rp11.638	<b>Rp12.000</b>
<b>Rata-rata <i>Food Cost</i> / Menu</b>			<b>32%</b>	
<b>Total <i>Selling Price</i> / Pax</b>			<b>Rp125.000</b>	
<b>Total <i>Selling Price</i> / Set</b>			<b>Rp625.000</b>	

Sumber : Olahan Penulis, 2020

#### **1.4.6 Nilai Gizi**

Nutrisi merupakan salah satu kebutuhan utama bagi seluruh makhluk hidup untuk dapat bertahan hidup. Dilansir dari jagad.id, nutrisi memiliki penjelasan sebagai berikut : nutrisi atau biasa dikenal dengan istilah gizi adalah kandungan zat dalam makanan yang berfungsi untuk membantu pertumbuhan dan perkembangan organ tubuh secara optimal. Nutrisi diperoleh dari pemecahan sari-sari makanan oleh sistem pencernaan, dan dapat diklasifikasikan kedalam 2 golongan. Kedua golongan tersebut adalah mikronutrisi yang hanya diperlukan

oleh tubuh hanya dalam jumlah sedikit, dan makronutrisi yang memerlukan jumlah yang banyak untuk menjadi sumber energi

Nutrisi terbagi dalam banyak macam, seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, dan air. Karbohidrat adalah sumber energi utama dalam tubuh, yang berfungsi untuk memproduksi glukosa dan menyimpan cadangan energi. Protein berguna untuk memelihara jaringan otot dan saraf, serta memproduksi hormon yang berguna untuk tubuh. Sedangkan lemak diperlukan untuk menyimpan cadangan energi, meski harus diperhatikan jumlahnya karena jika terlalu banyak kandungan lemak yang masuk ke tubuh, akan terjadi penimbunan lemak dan menyebabkan kegemukan atau obesitas yang sangat berbahaya bagi kesehatan. Vitamin adalah zat yang berguna untuk membantu metabolisme, meningkatkan energi, serta membantu kelancaran dalam berpikir. Tubuh juga memerlukan mineral untuk melancarkan kerja organ tubuh. Yang terakhir namun tak kalah penting adalah air, seperti yang kita ketahui bahwa 70% dari tubuh manusia adalah air. Air berfungsi sebagai pengganti cairan tubuh yang hilang saat melakukan kegiatan sehari-hari.

Semua gizi tersebut harus diperhatikan jumlahnya yang masuk kedalam tubuh, agar semua organ tubuh dapat berjalan dengan baik. Makanan yang baik juga harus memiliki keseimbangan gizi didalamnya, sehingga dapat mencukupi kebutuhan nutrisi dalam satu hari, meskipun kebutuhan nutrisi setiap orang berbeda-beda. Dan berikut ini adalah nilai gizi yang terkandung pada makanan yang akan Penulis presentasikan :

**Tabel 18**  
**Nutrisi Gado-Gado Siram**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Selada hijau	50 gr	8 kal	1,4	0,1	0,7	0,4
Kentang	50 gr	43 kal	10	0	0,9	0,4
Kubis	50 gr	13 kal	2,9	0,1	0,6	1,6
Tauge	50 gr	11 kal	1,1	0,4	2	0,1
Tempe	50 gr	97 kal	4,5	5,5	9,5	0
Tahu	50 gr	39 kal	1,1	2,5	4	0,2
Telur	180 gr	116 kal	0,8	7,9	9,4	0,8
Bawang goreng	10 gr	52 kal	6	4	0	0
Minyak goreng	10 ml	77,8 kal	0	8,89	0	0
Kacang tanah	100 gr	548 kal	8,8	38	26	0
Bawang merah	20 gr	5 kal	0,6	0,1	0,3	0,6
Bawang putih	15 gr	22 kal	5	0,1	1	0,2
Cabe merah	10 gr	4 kal	0,9	0	0,2	0,5
Santan encer	200 ml	467 kal	0	46,7	0	0
Gula merah	20 gr	113 kal	29,2	0	0	28,9
Asam jawa	10 gr	75 kal	19	0	0,4	0
Garam	10 gr	0 kal	0	0	0	0
<b>Total</b>		1690 kal	91,3	114,2	55	33,7
<b>Total/porsi</b>		338,1 kal	18,26	22,85	11	6,74

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 19**  
**Nutrisi Mendol**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Tempe gembus	400 gr	292 kal	412	52	228	0
Kencur	5 gr	2 kal	0,3	0	0	0
Bawang merah	20 gr	5 kal	0,6	0,1	0,3	0,6
Bawang putih	10 gr	20 kal	3,5	0,1	0,5	0,2
Cabai rawit	5 gr	2 kal	0,5	0	0,1	0,2
Daun jeruk	3 gr	16 kal	1,2	0,9	0,7	0,1
Garam	15 gr	0 kal	0	0	0	0
Gula	5 gr	42 kal	12,6	0	0	12,6
Vetsin	1 gr	0 kal	0	0	0	0
Minyak goreng	50 ml	389 kal	0	44	0	0
<b>Total</b>		777 kal	430,7	97,1	229,6	13,7
<b>Total/porsi</b>		155,4 kal	86,14	19,42	45,92	2,74

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel 20

## Nutrisi Soto Ayam Lombok

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Ayam kampung	500 gr	441 kal	4,4	8,8	97	4,4
Air	2 lt	0 kal	0	0	0	0
Minyak goreng	50 ml	389 kal	0	44	0	0
Bawang merah	30 gr	21 kal	5,1	0	1	0
Bawang putih	10 gr	14 kal	3,3	0	0,6	0,1
Kunyit	5 gr	4 kal	0,7	0,1	0,1	0
Kemiri	3 gr	3 kal	0,8	3	0,7	0,2
Lengkuas	10 gr	5 kal	1	0	0	0
Jahe	10 gr	8 kal	1,8	0	0,1	0,2
Sereh	10 gr	10 kal	2,5	0	0,1	0
Daun jeruk	2 gr	7 kal	1,3	0,1	0,2	0
Garam	15 gr	0 kal	0	0	0	0
Gula	5 gr	42 kal	12,6	0	0	12,6
Vetsin	1 gr	0 kal	0	0	0	0
Lada putih	1 gr	5 kal	1,3	0	0,3	0
Soun	30 gr	102 kal	25,2	0	0	0
Kol	50 gr	13 kal	2,9	0,1	0,6	1,6
Tauge	50 gr	11 kal	1,1	0,4	2	0,1
Kentang	70 gr	41 kal	8,7	0,1	1,8	0
Tomat	50 gr	9 kal	1,9	0,1	0,4	1,3
Kelapa parut	100 gr	354 kal	15	33	3,3	6
Bawang putih goreng	50 gr	110 kal	18	3	1,6	0,2
Daun bawang	5 gr	30 kal	7	0,1	0,7	1,8
Jeruk nipis	20 gr	41 kal	0	0	0	0
<b>Total</b>		1660 kal	100,3	36,3	110,5	28,5
<b>Total/porsi</b>		332 kal	20	7,3	22	5,7

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 21****Nutrisi Sego Mawut**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Minyak goreng	50 ml	389 kal	0	44	0	0
Nasi dingin	500 gr	658 kal	101	15,8	25,7	0
Mie telur	70 gr	245 kal	53,7	0	8,2	1,2
Ayam	150 gr	150 kal	0	3	28,7	0
Bakso sapi	100 gr	140 kal	12	4	16	0
Sawi caisim	100 gr	30 kal	5,7	0,4	2,5	0,5
Kubis	50 gr	13 kal	2,9	0,1	0,6	1,6
Telur ayam	180 gr	162 kal	1,3	9,6	17,5	0
Daun bawang	10 gr	6 kal	1,5	0	0,4	0,5
Garam	10 gr	0 kal	0	0	0	0
Kecap asin	10 ml	7 kal	1,3	0	0,7	0,7
Lada bubuk	1 gr	17 kal	3,3	0	0	0
Vetsin	1 gr	0 kal	0	0	0	0
Bawang merah	20 gr	5 kal	0,6	0,1	0,6	0,3
Bawang putih	15 gr	22 kal	0,5	0,1	1	0,2
Terasi	3 gr	10 kal	1,5	0	17,5	1
Bawang goreng	10 gr	52 kal	6	4	0	0
<b>Total</b>		1906 kal	191,3	81,1	119,4	6
<b>Total/porsi</b>		381,2 kal	38,26	16,2	23,88	1,2

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 22****Nutrisi Acar Timun**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Timun	100 gr	12 kal	2,2	0,2	0,6	0
Cuka beras	20 ml	0 kal	0	0	0	0
Air	30 ml	0 kal	0	0	0	0
Gula	20 gr	126 kal	37,8	0	0	37,8
Garam	5 gr	0 kal	0	0	0	0
<b>Total</b>		138 kal	40	0,2	0,6	37,8
<b>Total/porsi</b>		27,6 kal	8	0,04	0,12	7,56

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 23**  
**Nutrisi Sate Gebug**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Has dalam	500 gr	1235 kal	0	8,8	97	0
Gula jawa	50 gr	320 kal	80	0	0	72
Kecap manis	50 ml	213 kal	49,7	0,7	1,3	40,3
Bawang merah	30 gr	8 kal	0,8	0,2	0,5	0,7
Bawang putih	20 gr	25 kal	5,5	1	1,2	0,5
Ketumbar	5 gr	75 kal	0	0	0	0
Garam	10 gr	0 kal	0	0	0	0
Asam jawa	20 gr	0 kal	19	0	0,4	0
Cabai rawit	5 gr	2 kal	0,5	0	0,1	0,2
<b>Total</b>		1878 kal	155,5	10,7	100,5	113,7
<b>Total/porsi</b>		375,6 kal	31,1	2,14	20,1	22,74

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Tabel 24**  
**Nutrisi Ronde Titoni**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Tepung ketan	200 gr	726 kal	160	2	10	0
Tepung tapioka	60 gr	220 kal	52	0	0	0
Air	200 ml	0 kal	0	0	0	0
Pewarna merah	1 ml	0 kal	0	0	0	0
Pewarna hijau	1 ml	0 kal	0	0	0	0
Kacang tanah	130 gr	680 kal	19,2	58,8	31,2	4,8
Gula pasir	80 gr	310 kal	80	0	0	80
Air	620 ml	0 kal	0	0	0	0
Jahe	30 gr	24 kal	5,4	0,2	0,5	0,5
Daun pandan	2 gr	0 kal	0,1	0	0,7	0
Garam	2 gr	0 kal	0	0	0	0
Gula merah	50 gr	189 kal	48,7	0	0	48,1
Kolang kaling	50 gr	14 kal	3	1	0	0
Roti tawar	1 lbr	132 kal	25,3	1,6	3,8	0
<b>Total</b>		2295 kal	393,7	63,6	46,2	133,4
<b>Total/porsi</b>		459 kal	78,74	12,72	9,24	26,68

Sumber: Olahan Penulis, 2020

**Table 25**

**Total Kalori dan Nutrisi Menu Rijsttafle Khas Malang**

<b>Nama Menu</b>	<b>Calories</b>	<b>Carbs</b>	<b>Fat</b>	<b>Protein</b>	<b>Sugar</b>
Gado-Gado Siram	1690 kal	91,3	114,2	55	33,7
Mendol	777 kal	430,7	97,1	229,6	13,7
SotoAyam Lombok	1669 kal	100,3	36,3	110,5	28,5
Sego Mawut	1906 kal	191,3	81,1	119,4	6
Sate Gebug	1878 kal	155,5	10,7	100,5	113,7
Ronde Titoni	2295 kal	393,7	63,6	46,2	133,4
<b>Total/Resep</b>	10215 kal	1362,8	403,2	661,8	329
<b>Total/Porsi</b>	2043 kal	272,56	80,64	132,24	65,8

Sumber : Olahan Penulis, 2020

## **1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian Tugas Akhir yang Penulis pilih adalah Kota Malang, dimana hingga saat bagian ini ditulis (September 2020) Penulis belum berkesempatan untuk mengunjungi lokasi secara langsung dikarenakan adanya pandemi Covid19. Namun, Penulis sudah sering mengunjungi dan mencicipi makanan khas Kota Malang dikarenakan ibu dari Penulis yang merupakan orang asli Malang. Penulisan Tugas Akhir dan percobaan dari produksi menu diatas dilakukan oleh penulis di rumah yang berada di Bekasi, Jawa Barat. Untuk pelaksanaan presentasi produk pada Sidang Akhir, Penulis masih tetap melaksanakannya di rumah.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penelitian yang Penulis lakukan selama kurang lebih 2 minggu , dimulai dari 11 September hingga 24 September 2020 secara daring, sedangkan penulisan dan percobaan menu dilaksanakan oleh Penulis dalam waktu 2 bulan, dimulai dari bulan September hingga bulan November 2020.