

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pariwisata merupakan aktivitas pelancongan yang dilakukan oleh seseorang dengan berpindah ataupun menetap untuk beberapa waktu dari satu tempat ke tempat lainnya untuk memenuhi hasrat ataupun tujuan yang beraneka ragam. Menurut UU No. 9 Tahun 1990 Pariwisata adalah segenap hal yang berkaitan dengan wisata melingkupi pengusaha, daya pikat, dan pertunjukan wisata serta usaha-usaha yang berkaitan dengan penyelenggaraan pariwisata. Indonesia menetapkan pariwisata sebagai sektor prioritas pembangunan nasional. Besarnya potensi akan keanekaragaman budaya, kekayaan alam, dan heterogenitas masyarakatnya menjadi alasan untuk memprioritaskan pengembangan sektor pariwisata di Indonesia. Dalam melakukan kegiatan pariwisata pentingnya pemenuhan akan sarana dan prasarana, kebutuhan barang dan jasa yang dapat memaksimalkan fungsi dari pariwisata itu sendiri. Salah satu kebutuhan primer manusia yang berperan penting dalam meningkatkan pengalaman berwisata yaitu kuliner. Wisata Kuliner merupakan bagian integral dari pengembangan pariwisata yang tumbuh dan berkembang oleh sejarah, budaya, ekonomi, dan masyarakat.

Secara harfiah, kuliner adalah istilah yang umum digunakan pada sesuatu yang berkaitan dengan aktivitas memasak atau pekerjaan kuliner. Pengertian kuliner pun sangat lekat kaitannya dengan kegiatan mengkonsumsi panganan sehari – hari. Kuliner bisa didefinisikan sebagai produk olahan yang berbentuk masakan berupa lauk-pauk, kudapan pangan, maupun minuman (*“Gastronomi, Kuliner”*,

2015). Wisata kuliner merupakan pelancongan yang di dalamnya melingkupi aktivitas mengkonsumsi kuliner asli dari suatu daerah. Makanan daerah erat hubungannya dengan makanan tradisional yang memiliki ciri khas yang berkesinambungan dengan aspek budaya dan geografi pada daerah tersebut. Fardiaz D (1998) dalam penelitiannya mengemukakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan, minuman, dan jajanan serta bahan-bahan campuran lain yang digunakan secara tradisional. Makanan tradisional juga berkembang secara spesifik baik di daerah asalnya atau daerah lainnya. Penggunaan resep yang sudah lama dikenal dengan memanfaatkan sumber bahan pangan lokal yang ada sehingga memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Dengan wisata kuliner diharapkan manusia mengenal keanekaragaman sajian kuliner setiap daerah dan dapat memahami proses terciptanya masakan tersebut beserta sejarahnya.

Daerah di Indonesia yang mempunyai keragaman sajian kuliner salah satunya dapat dilihat di Pulau Madura. Pulau Madura berada pada bagian timur Pulau Jawa yang merupakan salah satu dari Provinsi Jawa Timur. Ada 4 Kabupaten di Pulau Madura diantaranya yaitu Sampang, Pamekasan, Bangkalan dan Sumenep. Luas wilayah keseluruhan Pulau Madura adalah 5.168 km². Pulau Madura dihuni oleh Suku Madura yang menjadi salah satu ras dengan populasi terbesar di Indonesia dengan total 20 juta jiwa. Populasi yang cukup banyak penyebarannya tersebut didasarkan karena Etnis Madura menempati posisi kedua setelah Etnis Minang dalam tingkat migrasi. Sejak abad ke-18 merantau menjadi salah satu ciri khas dari masyarakat madura (Maisaroh, 2016). Perantau dari Madura mayoritas memilih menjadi pedagang, buruh serta tenaga kerja lain. Sedangkan masyarakat

Pulau Madura yang tidak merantau, pada umumnya bermata pencaharian sebagai buruh, wirausaha, peternak sapi dan nelayan.

Sapi Madura dikenal sebagai salah satu ras yang unggul, baik dari segi kualitas, maupun kuantitasnya, sebagai hasil dari kesungguhan masyarakat Madura, terutama yang tinggal di daerah pegunungan, dalam beternak sapi. Salah satu atraksi yang dikembangkan masyarakat Madura yang terkenal adalah Karapan Sapi. Sedangkan masyarakat Madura yang tinggal di daerah pesisir pada umumnya menggunakan bahan makanan hasil laut dalam mengolah masakan. Karena itu banyak sekali ditemukannya sajian kuliner tradisional khas Madura yang menggunakan bahan utama sapi dan juga hasil laut dikarenakan letak geografis Pulau Madura dikelilingi oleh laut.

Kabupaten Bangkalan merupakan gerbang utama masuk ke Pulau Madura dari Jawa Timur, baik melalui jalur darat dengan melewati jembatan Suramadu maupun jalur laut dengan menggunakan kapal feri. Hal tersebut membuat Kabupaten Bangkalan menjadi salah satu kawasan wisata para pelancong dari Jawa Timur melingkupi Surabaya, Sidoarjo, Gresik, Malang dan sekitarnya, yang mengunjungi kawasan Bangkalan dengan tujuan kunjungan sementara atau menetap, yang mempengaruhi cita rasa kuliner di Kabupaten Bangkalan.

Sajian Kuliner Kabupaten Bangkalan memiliki karakteristik masakan yang serupa dengan tiga kabupaten lainnya di Pulau Madura. Letak geografis Kabupaten Bangkalan berbatasan langsung dengan laut di bagian barat dan utara, menjadikan Kabupaten Bangkalan kaya akan sumber daya alam lautnya. Salah satu contoh pemanfaatan komoditi laut yaitu olahan urap dari ikan belangkas yang biasa dikenal dengan urap ikan mimi. Walaupun kaya akan sumber daya alam lautnya,

sajian kuliner dari olahan sapi juga cukup banyak ditemui karena banyaknya masyarakat yang beternak sapi. Salah satu contoh hidangan dari sapi yaitu Topa Ladeh dan Soto Mata Sapi. Olahan ini terdengar ekstrim untuk sebagian orang, namun sajian ini tercipta dikarenakan tingginya minat masyarakat Madura dalam konsumsi daging sapi sehingga masyarakat Madura memaksimalkan seluruh bagian dari sapi menjadi olahan yang unik dan menjadi bagian dari ciri khas budaya kuliner mereka. Dari olahan soto mata sapi ini juga dapat tercermin karakter Suku Madura yang memiliki jiwa pemberani, pekerja keras, dan berjiwa petualang. Selain dari faktor ketersediaan komoditas pangan, masakan Madura memiliki cita rasa yang cenderung pedas dikarenakan juga pengaruh dari daerah-daerah di sekitar pulau Madura.

Masyarakat Indonesia pada umumnya hanya mengenal sebagian kuliner Madura, contohnya seperti sate Madura dan bebek Madura. Namun seiring berkembangnya zaman dan kemudahan akses teknologi informasi, kini mulai banyak munculnya sajian-sajian kuliner baru di Pulau Madura. Dapat dilihat dari beberapa masakan yang terinspirasi dari daerah lainnya, sehingga dapat disebut sebagai masakan hasil asimilasi budaya. Contohnya seperti Nasi Serpang, yang merupakan nasi campur Khas Bangkalan yang lauk pauknya terdiri dari berbagai jenis lauk yang serupa dengan masakan di sekitar pulau Jawa timur seperti peyek kijing, dan ikan tongkol masak bumbu merah.

Faktor adat budaya serta keberagaman sajian kuliner Kabupaten Bangkalan yang mendasari penulis untuk mengangkat judul “Sajian Kuliner Kabupaten Bangkalan Kepulauan Madura“ sebagai karya tulis Tugas Akhir *Food Presentation* yang disajikan dalam bentuk *Rijsttafel*. Dengan diangkatnya tema ini diharapkan

dapat berkontribusi untuk mengenalkan sajian kuliner Pulau Madura khususnya di luar Kabupaten Bangkalan dan kepada masyarakat Indonesia pada umumnya, dengan harapan agar kekayaan kuliner tradisional Indonesia tidak punah oleh zaman.

1.2 Tujuan Penelitian

Dalam perancangan penulisan Tugas Akhir ini, penulis didasari oleh 2 tujuan yang diantaranya yaitu :

1.2.1 Tujuan Formal

- a. Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- b. Wujud pengaplikasian ilmu yang sudah dipelajari oleh penulis selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dalam bentuk membuat masakan daerah dan menuangkannya dalam sebuah karya tulis.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Memperkenalkan dan menambah wawasan kuliner Kabupaten Bangkalan Madura kepada masyarakat luas.
- b. Menambah referensi untuk institusi pendidikan bidang kuliner di Indonesia khususnya Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dalam penerapan praktek nyata di dapur untuk melestarikan dan mengembangkan masakan tradisional daerah.

- c. Sebagai referensi baru bagi masyarakat umum untuk mengembangkan ataupun mengeksplor masakan Kabupaten Bangkalan Kepulauan Madura baik komersial maupun nonkomersial.

1.3 Usulan Masakan

Bangkalan kaya akan sumber daya alam pada sektor kelautan, peternakan dan perkebunan. Salah satu contoh hasil sumber daya alam yang paling mendominasi dari ketiga sektor tersebut diantaranya yaitu udang, sapi, kelapa dan jagung. Masyarakat Bangkalan mengolah sumber daya alam yang ada menjadi berbagai sajian kuliner yang mempunyai ciri khas dan keunikan yang berbeda dari daerah lainnya. Maka dari itu penulis ingin memperkenalkan Sajian Kuliner Kabupaten Bangkalan kepada masyarakat luas.

Dalam menentukan menu yang akan disajikan pada tugas akhir presentasi makanan, penulis telah melakukan wawancara dengan Ibu Tamila yang merupakan masyarakat asli Madura Kabupaten Bangkalan yang berprofesi sebagai pedagang masakan rumahan khas Madura menjadi narasumber dalam pengumpulan data terkait Sajian Kuliner Kabupaten Bangkalan. Berikut ini dokumentasi penulis saat melakukan wawancara dengan narasumber melalui zoom meeting:



Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

Berikut ini usulan menu Sajian Kuliner Kabupaten Bangkalan Kepulauan Madura yang akan penulis presentasikan :

MENU RIJSTTAFEL KULINER BANGKALAN**SEWEL GORENG**

(Adonan tepung kanji yang berisi udang dan digoreng)

SAMBAL PETIS

(Sambal merahocol dengan campuran petis khas madura)

NASI JAGUNG

(Beras putih dan beras jagung yang dimasak dengan cara diaron)

TOPA LADEH

(Sayur kuah santan dengan isian daging sapi, telur, kacang panjang, labu,
dan ketupat)

BEBEK SONGKEM

(Bebek kukus yang dilumuri bumbu khas Madura)

SAMBAL PENCIT

(Sambal mentah diolah dengan mangga muda)

CALLON

(Gorengan berbentuk segitiga yang terbuat dari adonan kelapa dan ikan)

JANGKRE KIJING

(Ikan kijing yang dimasak jangkre atau bumbu manis pedas)

SARKOYO

(Kue tradisional roti tawar dan pisang yang dikukus oleh kuah santan)

WEDANG KOBHBU

(Minuman rempah yang disajikan dengan daging kelapa muda)

1.4 Tinjauan Produk

Dalam penyajian kuliner Kabupaten Bangkalan penulis akan mempresentasikannya dalam bentuk “*rijsttafel*”. Secara harfiah “*rijsttafel*” dalam Bahasa Belanda berarti “meja nasi”, yang merupakan metode penyajian makanan dengan pilihan hidangan nusantara. Maria Endah dalam Hulupi (2003) berpendapat bahwa asal mula “*Rijsttafel*” yaitu pada era kolonial Hindia Belanda para penguasa dan orang kaya Belanda membuat perhelatan makan besar sebagai wadah untuk menikmati berbagai jenis Masakan Nusantara dalam satu kesempatan, dengan tujuan sebagai ajang memamerkan kekayaan dan kemakmuran koloninya. Jumlah makanan yang disajikan dalam konsep perjamuan *rijsttafel* yaitu terdiri dari 7 sampai 40 makanan yang beraneka ragam jenis dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup. Berdasarkan pengertian diatas, penulis akan mempresentasikan sajian kuliner khas Kabupaten Bangkalan dengan konsep *rijsttafel*. Karena adanya berbagai keterbatasan yang dialami penulis, berupa keterbatasan waktu, pengalaman dan keilmuan, jumlah hidangan yang akan ditampilkan terdiri dari sepuluh jenis hidangan Bangkalan pilihan, yaitu:

1.4.1 Penjelasan Produk

Berikut adalah penjelasan sajian kuliner khas Kabupaten Bangkalan yang penulis pilih beserta deskripsi dari setiap masakan:

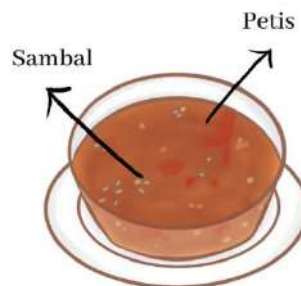
a. Sewel Goreng



Gambar 1 Sketsa Sewel Goreng

Sewel adalah cemilan yang berbahan dasar tepung kanji dan biasanya diolah bersama adonan udang. Cemilan ini berasal dari desa bargan, kecamatan Socah, Bangkalan. Sewel dapat disajikan dengan dua cara yaitu digoreng maupun langsung dihidangkan setelah di kukus. Sewel goreng sekilas mirip dengan Cireng makanan khas Jawa Barat namun Sewel goreng memiliki citarasa yang lebih renyah, krispi dan gurih karena terdapat adonan udang didalamnya,. Sewel biasanya dihidangk an dengan cocolan bumbu rujak atau sambal petis.

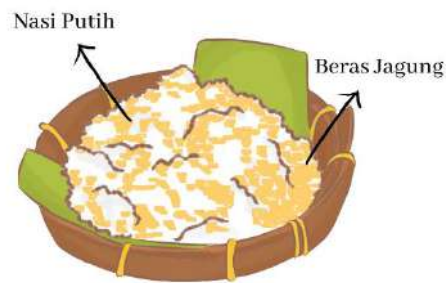
b. Sambal Petis



Gambar 2 Sketsa Sambal Petis

Sambal Petis adalah salah satu sambal yang paling banyak di jumpai pada masakan Madura. Biasanya sambal petis dihidangkan sebagai sambal cocolan pendamping gorengan. Di setiap daerah di Madura pun memiliki cara masing-masing dalam cara pengolahan dan penyajiannya. Di Madura sendiri jenis petis yang paling sering digunakan yaitu petis ikan dan udang. Sambal petis ini termasuk salah satu olahan yang berprotein tinggi karena petis merupakan hasil makanan berfermentasi.

c. Nasi Jagung



Gambar 3 Sketsa Nasi Jagung

Nasi jagung adalah salah satu makanan pokok untuk sebagian masyarakat Indonesia. Nasi jagung ini banyak dikonsumsi di daerah Indonesia yang cenderung kering seperti Madura dan Nusa Tenggara. Harganya yang lebih terjangkau dari beras padi menjadikan nasi jagung sebagai pilihan karbohidrat selain nasi putih. Namun sejatinya selain dua daerah penghasil jagung tersebut ada beberapa daerah di Indonesia yang juga mengkonsumsi Nasi jagung seperti di Temanggung, Surabaya dan Banyuwangi. Di Madura sendiri nasi jagung lebih sering dimasak dicampur dengan beras. Nasi jagung beras ini sudah menjadi sumber karbohidrat sehari-hari masyarakat Madura dan dihidangkan bersama hidangan lauk pauk khas Madura lainnya.

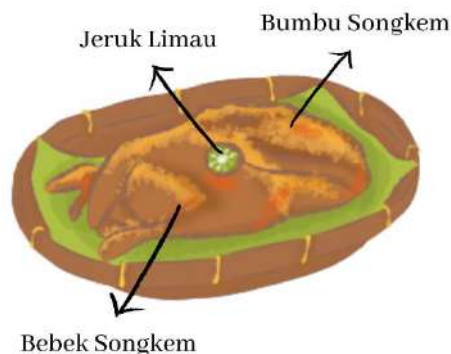
d. Topa' Ladeh



Gambar 4 Sketsa Topa Ladeh

Topa' Ladeh merupakan hidangan yang umum dijumpai saat hari raya ketupat (*Tellasen Topa*) atau pada hari ke tujuh setelah puasa syawal. Topa Ladeh adalah makanan berkuah santan dengan irisan daging, telur, jeroan sapi, Labu, nangka muda dan kacang panjang. Topa Ladeh memiliki kuah yang cenderung berminyak, penuh dengan rempah, dan berwarna sedikit kemerahan. Seperti namanya Topa' yang artinya ketupat, hidangan ini biasanya disantap bersama ketupat dan disajikan dengan bubuk jagung halus dan sambal urap manis. Topa' Ladeh sudah menjadi bagian dari tradisi budaya masyarakat Bangkalan Madura.

e. Bebek Songkem



Gambar 5 Sketsa Bebk Songkem

Bebek Songkem adalah olahan bebek yang dibungkus dengan daun pisang dan dikukus tanpa menggunakan air melainkan menggunakan pelepah pisang. Dalam memasak hidangan ini membutuhkan waktu 3 jam. Bebek Songkem ini termasuk hidangan spesial dikarenakan dahulu orang Madura yang akan sungkem atau memberikan penghormatan kepada sang kiyai akan memberikan buah tangan berupa hidangan ini. Dapat dilihat dari bentuk Bebek Songkem yang menundukkan kepala kebawah yang bermakna sungkem atau hormat.

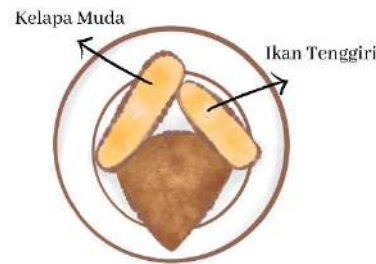
f. Sambal Pencit



Gambar 6 Sketsa Sambal Pencit

Sambal Pencit adalah sambal mentah yang dicampur dengan parutan mangga muda. Sambal Pencit sering dijumpai di daerah Jawa Timur sebagai pendamping hidangan seperti bebek goreng karena cita rasanya yang pedas dan asam segar sehingga dapat mengimbangi rasa dari bebek yang berminyak.

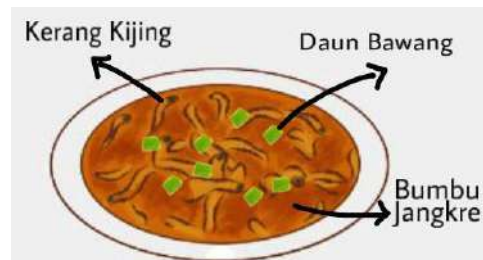
g. Callon



Gambar 7 Sketsa Callon

Callon adalah salah satu hidangan pendamping yang cukup terkenal di daerah pesisir Madura. Callon merupakan gorengan seperti perkedel yang terbuat dari adonan kelapa dan ikan. Selain terbuat dari ikan, sering pula dijumpai Callon yang berbahan dasar hasil laut lainnya seperti Callon Udang. Callon dapat dijumpai dengan mudah di Madura dan kota-kota sekitarnya namun yang membedakan hanya bentuk dan namanya saja.

h. Jangkre Kijing



Gambar 8 Sketsa Jangkre Kijing

Jangkre Kijing adalah salah satu hidangan laut berbahan dasar kerang kijing yang dimasak bumbu jangkre. Kerang yang digunakan pada hidangan ini biasanya kerang simping (*Amusium pleuronectes*) atau kerang kijing (*Pilsbryoconcha exilis*), namun tergantung dengan musim atau hasil laut setempat saat itu. Bumbu jangkre di Madura merupakan istilah cara memasak hidangan yang menggunakan campuran bumbu merah dan kecap. Maka dari

itu Jangkre Kijing memiliki cita rasa pedas manis dan gurih. Karena menggunakan kecap, Jangkre Kijing berwarna coklat tua dan memiliki aroma yang khas. Jangkre Kijing sering dijumpai di daerah pesisir Kabupaten Bangkalan. Selain diolah dengan bumbu jangkre, kijing dapat diolah menjadi olahan lainnya seperti kijing goreng, abon kijing, dan sate kijing.

i. Sarkoyo



Gambar 9 Sketsa Sarkoyo

Sarkoyo adalah salah hidangan manis yang menggunakan roti, pisang, telur dan santan sebagai bahan utamanya. Sarkoyo dimasak dengan cara menyusun lapisan roti tawar dan potongan pisang lalu disiram dengan larutan cair yang terdiri dari santan, susu kental manis, telur, kayu manis dan gula lalu dikukus. Hidangan ini dinamakan Sarkoyo karena di Madura bahan-bahan seperti susu, telur, dan kayu manis dianggap mengandung bahan-bahan yang baik untuk kesehatan seperti yang terdapat didalam Jamu Sarkoyo khas Madura. Dikarenakan Sarkoyo merupakan hidangan yang cukup mudah di buat, maka banyak daerah di pulau jawa memiliki hidangan yang serupa. Hidangan ini sering dijumpai khususnya di daerah Bangkalan saat bulan ramadhan sebagai pilihan untuk berbuka puasa.

j. Wedang Kobbhu



Gambar 10 Sketsa Wedang Kobbhu

Wedang Kobbhu adalah salah satu minuman tradisional khas Bangkalan. Wedang Kobbhu merupakan minuman berempah yang terbuat dari air kelapa yang direbus dengan jahe, daun pandan, kayu manis, gula merah, dan sereh. Wedang Kobbhu memiliki warna coklat kemerahan dan disajikan dengan potongan daging kelapa dan cincau hitam. Minuman ini dapat disajikan hangat maupun dingin. Kini Wedang Kobbhu sudah sangat jarang ditemui selain di daerah Kabupaten Bangkalan.

1.4.2 Usulan Resep

Dalam melakukan kegiatan presentasi makanan penulis membutuhkan standar resep yang didalamnya terdapat keterangan cara pembuatan, kuantitas bahan, dan arahan penyajian. Dalam pengumpulan data tersebut penulis mengumpulkan data dari sumber internet *website* resmi Bangkalan, pedagang terkait di Madura melalui *platform* youtube, dan Ibu Tamila sebagai narasumber. Berikut ini Usulan Resep dari menu sajian kuliner Bangkalan yang akan penulis presentasikan dalam Tugas Akhir :

TABEL 1
USULAN RESEP
Sewel Goreng

Halaman : 1 dari 2	Porsi : 4
Tanggal : September	Berat penyajian : 100 gr
Jenis hidangan : Makanan Pembuka	Suhu penyajian : Panas(>30°C)
Asal : Bangkalan	Alat Saji : Piring

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	400 gr 100 gr 30 gr 70 ml 20 gr 15 gr 3 gr 4 gr 2 gr	Tepung Tapioka Udang Larutan Kanji: Tepung Tapioka Air Bumbu halus : Bawang putih Cabai merah Merica Bulat Garam Gula	<i>Mise en place</i> Kupas kulitnya
2	<i>Result</i>			
3	Haluskan	20 gr 15 gr 100 gr	Bawang putih Cabai Merah Udang	Menggunakan blender dengan sedikit air hingga halus.
4	Tambahkan	4 gr 2 gr	Garam Gula	Ke dalam bumbu halus
5	Larutkan	30 gr 70 ml	Tepung kanji Air	Dengan air di dalam sauce pan hingga tercampur rata
6	Masak	30 gr 200 gr	Tepung kanji Air	Larutan tersebut sambil diaduk hingga menjadi gumpalan bening dengan api kecil
7	Campurkan	200 gr 135 gr	Tepung kanji Biang kanji Bumbu halus	Ke dalam wadah dan aduk hingga berbentuk gumpalan
8	Bentuk		Adonan	Menyerupai bulatan kecil yang terbalut tepung kanji dengan merata
9	Panaskan		Minyak	Di dalam wajan dengan api sedang hingga minyak panas

(Sumber : <https://cookpad.com/id/resep/9404280-sewel-socah>; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 1
USULAN RESEP
Sewel Goreng
(lanjutan)

Halaman : 2 dari 2 Porsi : 4
 Tanggal : September Berat penyajian : 100 gr
 Jenis hidangan : Makanan Pembuka Suhu penyajian : Panas(>30°C)
 Asal : Bangkalan Alat Saji : Piring

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
10	Goreng		Sewel	Hingga matang sempurna lalu angkat dan tiriskan
11	Sajikan		Sewel	Selagi hangat denganocolan sambal petis.

(Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/404280-sewel-socah>; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 2
USULAN RESEP
Sambal Petis

Halaman : 1 dari 1 Porsi : 4
 Tanggal : September Berat penyajian : 25 ml
 Jenis hidangan : Hidangan Pendamping Suhu penyajian : Panas(>30°C)
 Asal : Bangkalan, Madura Alat Saji : Cobek

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	15 gr 50 gr 30 gr 3 gr 2 gr 20 ml	Cabe rawit Tomat Petis Garam Gula Air	<i>Mise en place</i>
2	<i>Result</i>			
3	Haluskan	15 gr 50 gr 30 gr 3 gr 2 gr	Cabe rawit Tomat Petis Garam Gula	Dengan menggunakan cobek hingga tercampur rata

(Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=vNFZrMTdFmg&t=486s> ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 2
USULAN RESEP

Sambal Petis

(Lanjutan)

Halaman	: 2 dari 2	Porsi	: 4
Tanggal	: September	Berat penyajian	: 25 ml
Jenis hidangan	: Hidangan Pendamping	Suhu penyajian	: Panas(>30°C)
Asal	: Bangkalan, Madura	Alat Saji	: Cobek

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
4	Tambahkan	20 ml	Air	Dan larutkan hingga konsistensi agak cair
5	Sajikan		Sambal Petis	Sebagai cocolan Sewel Goreng.

(Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=vNFZrMTdFmg&t=486s> ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 3
USULAN RESEP

Nasi Jagung

Halaman	: 1 dari 1	Porsi	: 4
Tanggal	: September	Berat penyajian	: 110
Jenis hidangan	: Karbohidrat	Suhu penyajian	: Panas(>30°C)
Asal	: Bangkalan, Madura	Alat Saji	: Bakul

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	60 gr 170 gr 400 ml 2 gr 9 gr	Beras jagung Beras Air Garam Daun pandan	<i>Mise en place</i> Rendam dan cuci bersih Cuci bersih
2	<i>Result</i>			
3	Masak	200 gr 150 gr 750 ml	Beras Beras Jagung Air	Dalam panci berisi air panas hingga air meresap
4	Masak	200 gr 150 gr	Beras Beras Jagung	Di dalam kukusan dengan cara di aron selama 20-30 menit
5	Sajikan			Selagi hangat dan hidangkan bersama lauk pauk pendamping lainnya.

(Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=YzteKdNtidQ>; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 4
USULAN RESEP
Topa Ladeh

Halaman : 1 dari 3	Porsi : 4
Tanggal : September	Berat penyajian : 250 gr
Jenis hidangan : Hidangan Utama	Suhu penyajian : Panas(>30°C)
Asal : Bangkalan	Alat Saji : Mangkuk

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	150 gr 100 gr 150 gr 200 gr 150 gr 400 gr 200 ml 1,5 lt 55 gr 25 gr 100 gr 15 gr 25 gr 8 gr 13 gr 23 gr 6 gr 2 gr 8 gr 5 gr 45 gr 5 gr 4 gr 8 gr 4 gr 50 ml	Daging Sapi Jeroan sapi Kacang panjang Telur ayam Sayur manisa Kelapa parut Santan Air Bumbu halus : Bawang Merah Bawang Putih Cabai merah Kunyit Lengkuas Kunci Kencur Jahe Ketumbar Jinten Merica Pala Sereh Kayu manis Daun jeruk Garam Gula Minyak goreng	<i>Mise en place</i> Rebus & Potong melintang ketebalan 1 cm Rebus & potong kotak dipotong 7 cm, ikat per 5 buah Disangrai dan dihaluskan hingga minyaknya keluar Buang Bijinya Sangrai Sangrai Sangrai Memarkan
2	<i>Result</i>			
3	Masak	100 gr 1 lt	Jeroan Air	Dalam panci menggunakan api sedang hingga empuk dan potong kotak-kotak
4	Rebus	150 gr 1,5 lt	Daging Air	Dalam panci menggunakan api sedang hingga empuk lalu potong melintang ketebalan

(Sumber : Transmedia Jawa Timur; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 4
USULAN RESEP
Topa Ladeh
(Lanjutan)

Halaman : 2 dari 3	Porsi : 4
Tanggal : September	Berat penyajian : 250 gr
Jenis hidangan : Hidangan Utama	Suhu penyajian : Panas(>30°C)
Asal : Bangkalan	Alat Saji : Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
				1cm dan sisihkan kaldu sapi
5	Haluskan	150 gr 6 gr 2 gr 8 gr	Kelapa parut Ketumbar Jinten Merica	Dengan menggunakan blender hingga keluar minyak dari kelapa sangrai tersebut
6	Masak	55 gr 25 gr 100 gr 15 gr 25 gr 8 gr 13 gr 23 gr 50 ml	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Kunyit Lengkuas Kunci Kencur Jahe Minyak goreng	Dalam <i>fry pan</i> dengan sedikit minyak hingga setengah matang
7	Haluskan		Bawang Merah Bawang putih Cabai merah Kunyit Lengkuas Kunci Kencur Jahe	Yang sudah ditumis setengah matang dengan menggunakan blender hingga halus sempurna
8	Tumis		Bawang merah Bawang putih Cabai merah Kunyit Lengkuas Kunci Kencur Jahe	Kembali bumbu halus dengan menggunakan <i>fry pan</i> hingga matang sempurna
9	Masukkan	5 gr 15 gr 4 gr 5 gr	Pala Serai Daun jeruk Kayu manis	kedalam air kaldu rebusan daging

(Sumber : Transmedia Jawa Timur; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 4
USULAN RESEP
Topa Ladeh
(lanjutan)

Halaman : 3 dari 3
Tanggal : September
Jenis hidangan : Hidangan Utama
Asal : Bangkalan

Porsi : 4
Berat penyajian : 250 gr
Suhu penyajian : Panas(>30°C)
Alat Saji : Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
		264 gr 166 gr	Bumbu halus Kelapa gongseng	
10	Tambahkan	200 ml 10 gr 2 gr	Santan Garam Gula	Ke dalam air rebusan dengan api sedang sambil diaduk berkala hingga tercampur sempurna
11	Rebus	200 gr 600 ml	Telur ayam Air	Dalam panci menggunakan api sedang hingga matang
12	Tambahkan	150 gr 150 gr	Kacang panjang Sayur manisa Telur rebus	Kedalam kuah topa ladeh yang sudah matang.
13	Sajikan			Tajin sobih selagi hangat

(Sumber : Transmedia Jawa Timur; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 5
USULAN RESEP
Ketupat

Halaman : 1 dari 1
Tanggal : September
Jenis hidangan : Hidangan Utama
Asal : Indonesia

Porsi : 4
Berat penyajian : 150 gr
Suhu penyajian : Panas(>30°C)
Alat Saji : Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	250 gr 2 lt 4 buah	Beras pulen Air Ketupat	<i>Mise en place</i> Cuci bersih
2	<i>Result</i>			
3	Masak	2 lt	Air	Di dalam panci
4	Masukkan	250 gr	Beras	Kedalam ketupat hingga memenuhi ½ bagian ketupat lalu tutup kembali hingga rapat

(Sumber : Narasumber Tamila, 2021)

TABEL 5
USULAN RESEP
Ketupat
(Lanjutan)

Halaman : 1 dari 1	Porsi : 4
Tanggal : September	Berat penyajian : 150 gr
Jenis hidangan : Hidangan Utama	Suhu penyajian : Panas(>30°C)
Asal : Indonesia	Alat Saji : Mangkuk

5	Masukkan			Ketupat kedalam air mendidih, lalu masak dengan api sedang hingga matang sekitar 3-4 jam.
6	Sajikan			Ketupat dengan Topa Ladeh

(Sumber : Narasumber Tamila, 2021)

TABEL 6
USULAN RESEP
Bebek Songkem

Halaman : 1 dari 2	Porsi : 4
Tanggal : September	Berat penyajian : 250 gr
Jenis hidangan : Hidangan Utama	Suhu penyajian : Panas(>30°C)
Asal : Bangkalan	Alat Saji : Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	1,3 kg 45 gr 4 lembar 700 gr	Bebek Jeruk nipis Daun pisang Pelepah pisang Bumbu halus : Bawang Merah Bawang putih Cabai rawit Cabai hijau Cabai merah Garam Gula	<i>Mise en place</i> Bersihkan dan potong setengah Air perasan jeruk nipis
2	<i>Result</i>			
3	Lumuri	1,3 kg 4 gr	Bebek Garam	Bebek dengan air jeruk nipis dan garam secara merata &

(Sumber : Bebek Songkem Pak Salim Bangkalan ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 6
USULAN RESEP
Bebek Songkem
(Lanjutan)

Halaman : 2 dari 2
 Tanggal : September
 Jenis hidangan : Hidangan Utama
 Asal : Bangkalan

Porsi : 4
 Berat penyajian : 250 gr
 Suhu penyajian : Panas(>30°C)
 Alat Saji : Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
		80 gr	Jeruk nipis	diamkan selama 30 menit.
4	Haluskan	70 gr 35 gr 75 gr 80 gr 80 gr 5 gr 2 gr	Bawang Merah Bawang putih Cabai rawit Cabai hijau Cabai merah Garam Gula	Menggunakan <i>blender</i> sampai 4/5 halus
5	Lumuri	800 gr 4 lembar	Bebek Daun pisang	Secara merata dengan bumbu halus lalu bungkus dengan daun pisang
4	Susun		Pelepah pisang Bebek	Di dasar panci dengan bebek di atasnya
5	Kukus		Bebek songkem	Dengan api sedang hingga matang
6	Sajikan		Bebek songkem	Selagi hangat dengan lalapan timun.

(Sumber : Bebek Songkem Pak Salim Bangkalan ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 7
USULAN RESEP
Sambal Pencit

Halaman	: 1 dari 1	Porsi	: 4
Tanggal	: September	Berat penyajian	: 35 gr
Jenis hidangan	: Hidangan Pelengkap	Suhu penyajian	: Panas(>30°C)
Asal	: Bangkalan	Alat Saji	: Cobek

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	200 gr 30 gr 25 gr 2,5 gr 3 gr 2 gr 10 ml	Mangga muda Cabai rawit Cabai merah Terasi Gula Garam Minyak	<i>Mise en place</i> Diparut kasar Dibakar
2	<i>Result</i>			
3	Ulek	30 gr 25 gr 2,5 gr 3 gr 2 gr	Cabai rawit Cabai merah Terasi Gula Garam	Menggunakan cobek hingga halus
4	Panaskan dan siram	10 ml	Minyak	Ke dalam sambal yang sudah halus
5	Campur	300 gr	Mangga muda	Serut ke dalam sambal cobek dan aduk merata
6	Sajikan		Sambal Pencit	Dengan nasi dan lauk pauk

(Sumber : Selera Nusantara; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 8
USULAN RESEP
Callon

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September
 Jenis hidangan : Hidangan Pelengkap
 Asal : Bangkalan

Porsi : 4
 Berat penyajian : 100 gr
 Suhu penyajian : Panas(>30°C)
 Alat Saji : Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	150 gr 200 gr 30 gr 5 gr 30 gr 15 gr 8 gr 2 gr 3 gr 400 ml	Kelapa parut Ikan tenggiri Tepung terigu Bumbu Halus : Cabai merah Bawang putih Ketumbar Kemiri Garam Gula Minyak Goreng	<i>Mise en place</i> Muda Dihaluskan Di sangrai Di sangrai
2	<i>Result</i>			
3	Haluskan	5 gr 30 gr 15 gr 8 gr 3 gr 2 gr	Cabai merah Bawang putih Ketumbar Kemiri Garam Gula	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus
4	Campur	250 gr 250 gr 50 gr 35 gr 63 gr	Kelapa Ikan tenggiri Tepung terigu Telur Bumbu halus	Ke dalam wadah lalu aduk hingga tercampur rata
5	Bentuk		Adonan	Menjadi segitiga
6	Panaskan		Minyak	Di dalam wajan dengan api sedang
7	Goreng		Callon	Hingga kuning kecoklatan
8	Sajikan		Callon	Selagi hangat

(Sumber : Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 9
USULAN RESEP
Jangkre Kijing

Halaman : 1 dari 1	Porsi : 5
Tanggal : September	Berat penyajian : 100 gr
Jenis hidangan : Hidangan pelengkap	Suhu penyajian : Panas(>30°C)
Asal : Bangkalan	Alat Saji : Piring

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	250 gr 30 gr 65 ml 50 ml 15 ml 40 gr 30 gr 30 gr 20 gr 8 gr 3 gr	Kijing Daun bawang Kecap Air Minyak Bumbu halus: Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit Asam jawa Garam	<i>Mise en place</i> Cuci bersih Iris
2	<i>Result</i>			
3	Haluskan	25 gr 30 gr 30 gr 20 gr	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit	Menggunakan <i>blender</i> hingga halus.
4	Tumis		Bumbu halus	Dengan sedikit minyak hingga bumbu harum
5	Tambahkan	500 gr	Kijing	Ke dalam tumisan bumbu, kecilkan api, dan aduk hingga merata.
6	Tambahkan	60 gr 65 ml 50 ml 8 gr	Daun bawang Kecap Air Asam jawa	Ke dalam tumisan dan masak hingga kuah sedikit berkurang
7	Sajikan			Jangkre Kijing bersama nasi hangat

(Sumber : <https://cookpad.com/id/resep/8179823-jangkrik-kijing>; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 10
USULAN RESEP
Sarkoyo

Halaman : 1 dari 1	Porsi : 4
Tanggal : September	Berat penyajian : 100 gr
Jenis hidangan : Hidangan Penutup	Suhu penyajian : Dingin
Asal : Bangkalan	Alat Saji : Mangkuk

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	110 gr 160 ml 34 gr 110 gr 120 gr 37 gr 2 gr 4 gr 3 gr	Telur Santan cair Kental manis Roti tawar Pisang raja Gula Garam Kayu manis Daun pandan	<i>Mise en place</i> Potong bulat tipis
2	<i>Result</i>			
3	Campurkan	110 gr 34 gr 37 gr 2 gr 160 gr	Telur Kental manis Gula Garam Santan cair	Ke dalam wadah dan aduk hingga tercampur rata
4	Susun	110 gr 120 gr	Roti tawar Pisang raja	Potongan pisang raja diatas lembaran roti tawar di dalam wadah ramekin, dan ulangi sampai habis
5	Tuang dan tambahkan	269 ml 4 gr 5 gr	Adonan cair Kayu manis Daun pandan	Kedalam wadah lapisan roti tawar pisang lalu tambahkan kayu manis dan daun pandan
6	Kukus		Sarkoyo	Selama 20 menit
7	Dinginkan		Sarkoyo	Dalam lemari pendingin
8	Sajikan		Sarkoyo	Dalam keadaan dingin

(Sumber : Redaksi Trans 7 Official ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 11
USULAN RESEP
Wedang Kobbhu

Halaman : 1 dari 1	Porsi : 4
Tanggal : September	Berat penyajian : 250 ml
Jenis hidangan : Minuman	Suhu penyajian : Dingin
Asal : Bangkalan	Alat Saji : Gelas

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Persiapan	150 gr 150 gr 400 ml 120 gr 12 gr 70 gr 20 gr 50 gr 200 gr	Daging kelapa muda Cincau hitam Air kelapa Gula jawa Kayu manis Serai Daun pandan Jahe Es batu	<i>Mise en place</i> Dikerok memanjang Dipotong dadu Memarkan, dan diikat Diikat Memarkan
2	<i>Result</i>			
3	Rebus	900 ml 120 gr 10 gr 40 gr 20 gr 50 gr	Air kelapa Gula jawa Kayu manis Sereh Daun pandan Jahe	Hingga larut dan rempah-rempah meresap sempurna
4	Dinginkan		Larutan air kelapa	Ke dalam lemari pendingin
5	Campurkan	150 gr 150 gr 120 gr	Es batu Daging kelapa muda Cincau hitam	Susun ke dalam gelas lalu tuangkan larutan air kelapa
6	Sajikan			Selagi dingin atau bisa juga hangat

(Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=o8L3WkTFFPQ>; Data Olahan

Penulis 2021)

1.4.4 *Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price*

1.4.4.1 *Recipe Costing dan Dish Costing*

Recipe Costing dan Dish Costing merupakan salah satu aspek penting dalam operasional food and beverage. Hal tersebut merupakan salah satu dari kegiatan pengontrolan biaya produksi dengan tujuan terciptanya efisiensi biaya produksi untuk mengoptimalkan keuntungan penjualan makanan. Dittmer dan Keefe (2003) mengatakan bahwa dalam penghitungan *Food Cost* diperlukannya *Recipe cost cards* yang merupakan tabel harga biaya produksi satu porsi menu makanan yang dibuat berdasarkan standar resep. Sehingga dengan mengalikan harga satuan bahan dengan kuantitas bahan yang dibutuhkan dapat diketahui *Recipe Costing*. Sedangkan *Dish Costing* adalah hasil bagi *Recipe Costing* dengan jumlah porsi dalam satu standar resep. Dalam menghitung untuk resep-resep yang dipilih, penulis menggunakan harga yang berlaku di Pasar Induk Nusantera yang berlokasi di pasar Koja Baru

$$\text{Dish Cost Formula} = \frac{\text{Total Cost of Ingredients}}{\text{Total Portion}}$$

Sumber : Sebastien Rankien, www.lightspeedhq.com

TABEL 12
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Sewel Goreng

No	Bahan	Market		Standar Resep		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Tepung Tapioka	Rp 28.000	kg	370	gr	Rp 10.360
2	Udang	Rp 120.000	kg	80	gr	Rp 9.600
3	Bawang putih	Rp 34.000	kg	20	gr	Rp 680
4	Cabai merah	Rp 35.000	kg	15	gr	Rp 525
5	Merica Bulat	Rp 90.000	kg	3	gr	Rp 270
6	Garam	Rp 18.000	kg	4	gr	Rp 72
7	Gula	Rp 16.000	kg	2	gr	Rp 32
8	Minyak Goreng	Rp 15.000	lt	400	ml	Rp 6.000
Recipe Cost (4 porsi)						Rp 27.539
Dish Cost						Rp 6.885

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 13
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Sambal Petis

No	Bahan	Market		Standar Recipe		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Cabe rawit	Rp 39.000	kg	15	gr	Rp 585
2	Tomat	Rp 9.000	kg	50	gr	Rp 450
3	Petis	Rp 41.700	kg	30	gr	Rp 1.251
4	Garam	Rp 18.000	kg	3	gr	Rp 54
5	Gula	Rp 16.000	kg	2	gr	Rp 32
Recipe Cost (4 porsi)						Rp 2.372
Dish Cost						Rp 593

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 14
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Nasi Jagung

No	Bahan	Market		Standar Recipe		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Beras jagung	Rp 12.000	kg	60	gr	Rp 720
2	Beras	Rp 9.000	kg	170	gr	Rp 1.530
3	Garam	Rp 18.000	kg	2	gr	Rp 36
4	Daun pandan	Rp 16.000	kg	9	gr	Rp 144
Recipe Cost (4 porsi)						Rp 2.430
Dish Cost						Rp 608

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 15
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Topa Ladeh

No	Bahan	Market		Standar Resep		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Daging sapi	Rp 145.000	kg	150	gr	Rp 21.750
2	Jeroan sapi	Rp 60.000	kg	100	gr	Rp 6.000
3	Kacang panjang	Rp 20.000	kg	150	gr	Rp 3.000
4	Telur ayam	Rp 29.000	kg	200	gr	Rp 5.800
5	Sayur manisa	Rp 15.000	kg	150	gr	Rp 2.250
6	Kelapa parut	Rp 30.000	kg	400	gr	Rp 12.000
7	Santan	Rp 43.000	lt	200	ml	Rp 8.600
8	Bawang Merah	Rp 35.000	kg	55	gr	Rp 1.925
9	Bawang Putih	Rp 34.000	kg	25	gr	Rp 850
10	Cabai merah	Rp 35.000	kg	100	gr	Rp 3.500
11	Kunyit	Rp 15.000	kg	15	gr	Rp 225
12	Lengkuas	Rp 17.000	kg	25	gr	Rp 425
13	Kunci	Rp 20.000	kg	8	gr	Rp 160
14	Kencur	Rp 40.000	kg	13	gr	Rp 520
15	Jahe	Rp 30.000	kg	23	gr	Rp 690
16	Ketumbar	Rp 35.000	kg	6	gr	Rp 210
17	Jinten	Rp 48.000	kg	2	gr	Rp 96

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 15
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Topa Ladeh
(Lanjtuan)

No	Bahan	Market		Standar Resep		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
18	Merica	Rp 90.000	kg	8	gr	Rp 720
19	Pala	Rp 140.000	kg	5	gr	Rp 700
20	Serai	Rp 15.000	kg	45	gr	Rp 675
21	Kayu manis	Rp 110.000	kg	5	gr	Rp 550
22	Daun jeruk	Rp 28.000	kg	4	gr	Rp 112
23	Garam	Rp 18.000	kg	8	gr	Rp 144
24	Gula	Rp 16.000	kg	2	gr	Rp 32
25	Minyak Goreng	Rp 15.000	lt	50	ml	Rp 750
26	Beras	Rp 12.000	kg	250	gr	Rp 3.000
27	Cangkang ketupat	Rp 1.000	pcs	4	pcs	Rp 4.000
<i>Recipe Cost (4 porsi)</i>						Rp 78.684
<i>Dish Cost</i>						Rp 19.671

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 16
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Bebek Songkem

No	Bahan	Market		Standar Resep		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Bebek	Rp 52.000	ekor	1	ekor	Rp 52.000
2	Jeruk nipis	Rp 25.000	kg	45	gr	Rp 1.125
3	Daun pisang	Rp 15.000	Ikat	4	lembar	Rp 7.500
4	Pelepah pisang	Rp 22.750	kg	700	gr	Rp 15.925
5	Bawang Merah	Rp 35.000	kg	70	gr	Rp 2.450
6	Bawang putih	Rp 34.000	kg	35	gr	Rp 1.190
7	Cabai rawit	Rp 39.000	kg	75	gr	Rp 2.925
8	Cabai hijau	Rp 27.000	kg	80	gr	Rp 2.160
9	Cabai merah	Rp 35.000	kg	80	gr	Rp 2.800
10	Garam	Rp 18.000	kg	8	gr	Rp 144
11	Gula	Rp 16.000	kg	2	gr	Rp 32
<i>Recipe Cost (4 porsi)</i>						Rp 88.251
<i>Dish Cost</i>						Rp 22.063

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 17
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Sambal Pencit

No	Bahan	Market		Standar Resep		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Mangga muda	Rp 20.000	kg	200	gr	Rp 4.000
2	Cabai rawit	Rp 39.000	kg	30	gr	Rp 1.170
3	Cabai merah	Rp 35.000	kg	25	gr	Rp 875
4	Terasi	Rp 10.000	kg	2,5	gr	Rp 25
5	Gula	Rp 16.000	kg	3	gr	Rp 48
6	Garam	Rp 18.000	kg	2	gr	Rp 36
7	Minyak	Rp 15.000	lt	10	ml	Rp 150
<i>Recipe Cost (4 porsi)</i>						Rp 6.304
<i>Dish Cost</i>						Rp 1.576

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 18
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Callon

No	Bahan	Market		Standar Resep		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Kelapa parut	Rp 30.000	kg	150	gr	Rp 4.500
2	Ikan tenggiri	Rp 90.000	kg	200	gr	Rp 18.000
3	Tepung terigu	Rp 14.000	kg	30	gr	Rp 420
4	Cabai merah	Rp 35.000	kg	5	gr	Rp 175
5	Bawang putih	Rp 34.000	kg	30	gr	Rp 1.020
6	Ketumbar	Rp 35.000	kg	15	gr	Rp 525
7	Kemiri	Rp 50.000	kg	8	gr	Rp 400
8	Garam	Rp 18.000	kg	3	gr	Rp 54
9	Gula	Rp 16.000	kg	4	gr	Rp 64
10	Minyak Goreng	Rp 15.000	kg	400	ml	Rp 6.000
<i>Recipe Cost (4 porsi)</i>						Rp 31.158
<i>Dish Cost</i>						Rp 7.790

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 19
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Jangkre Kijing

No	Bahan	Market		Standar Resep		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Kijing	Rp 120.000	kg	250	gr	Rp 30.000
2	Daun bawang	Rp 25.000	kg	30	gr	Rp 750
3	Kecap	Rp 39.000	kg	65	gr	Rp 2.535
5	Minyak	Rp 15.000	lt	15	lt	Rp 225
6	Bawang merah	Rp 35.000	kg	40	gr	Rp 1.400
7	Bawang putih	Rp 34.000	kg	30	gr	Rp 1.020
8	Cabai merah	Rp 35.000	kg	30	gr	Rp 1.050
9	Cabai rawit	Rp 39.000	kg	20	gr	Rp 780
10	Asam jawa	Rp 25.000	kg	8	gr	Rp 200
11	Garam	Rp 18.000	kg	3	gr	Rp 54
Recipe Cost (4 porsi)						Rp 37.960
Dish Cost						Rp 9.490

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 20
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Sarkoyo

No	Bahan	Market		Standar Resep		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Telur	Rp 29.000	kg	110	gr	Rp 3.190
2	Santan cair	Rp 43.000	lt	160	ml	Rp 6.880
3	Kental manis	Rp 39.600	lt	34	ml	Rp 1.346
5	Roti tawar	Rp 50.000	kg	110	lt	Rp 5.500
6	Pisang raja	Rp 19.000	kg	120	gr	Rp 2.280
7	Gula	Rp 16.000	kg	37	gr	Rp 592
8	Garam	Rp 18.000	kg	2	gr	Rp 36
9	Kayu manis	Rp 110.000	kg	4	gr	Rp 440
10	Daun pandan	Rp 21.500	kg	3	gr	Rp 65
Recipe Cost (4 porsi)						Rp 20.329
Dish Cost						Rp 5.082

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 21
RECIPE COSTING DAN DISH COSTING
Wedang Kobbhu

No	Bahan	Market		Standar Resep		Total
		Price	Unit	Qty	Unit	
1	Daging kelapa muda	Rp 30.000	kg	150	gr	Rp 4.500
2	Cincau hitam	Rp 12.000	kg	150	gr	Rp 1.800
3	Air kelapa	Rp 15.000	lt	400	ml	Rp 6.000
5	Gula jawa	Rp 25.000	kg	120	lt	Rp 3.000
6	Kayu manis	Rp110.000	kg	12	gr	Rp 1.320
7	Serai	Rp 5.000	kg	70	gr	Rp 1.050
8	Daun pandan	Rp 21.500	kg	20	gr	Rp 430
9	Jahe	Rp 30.000	kg	50	gr	Rp 1.500
Recipe Cost (4 porsi)						Rp19.600
Dish Cost						Rp 4.900

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

1.4.4.2 Selling Price

Setelah merancang standar resep yang baik, lalu diikuti dengan perhitungan beban harga bahan utama pada recipe cost dan dish cost langkah selanjutnya yaitu menentukan harga jual dari makanan tersebut. Penentuan harga jual bertujuan untuk memberikan harga yang sesuai dengan produk barang atau jasa yang di dapat oleh konsumen dengan keuntungan atau laba yang sudah ditentukan oleh perusahaan. Menurut I.B.M Wiyasha (2006) kisaran persentasi food cost yang ditetapkan oleh kebanyakan restoran yaitu berada di angka 30%-40% .

$$\frac{\text{Total Food Cost}}{\text{Total Food Sales}}$$

$$\text{Total Selling Price} \times \text{Portion per table}$$

Sumber : Sebastien Rankien, www.lightspeedhq.com

Berikuti ini tabel perhitungan harga jual (selling price) untuk Sajian Kuliner Kabupaten Bangkalan :

TABEL 22
SELLING PRICE

NO	MENU	FOOD COST	DISH COST	SELLING PRICE	SELLING PRICE
					Rijsttafel
1	Sewel Goreng	34%	Rp 6.885	Rp 20.000	Rp 80.000
2	Sambal Petis	30%	Rp 593	Rp 2.000	Rp 8.000
3	Nasi Jagung	35%	Rp 608	Rp 1.700	Rp 6.800
4	Topa Ladeh	39%	Rp 19.671	Rp 50.500	Rp 202.000
5	Bebek Songkem	39%	Rp 22.063	Rp 57.000	Rp 228.000
6	Collon	38%	Rp 7.790	Rp 20.500	Rp 82.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

TABEL 22
SELLING PRICE
(Lanjutan)

NO	MENU	FOOD COST	DISH COST	SELLING PRICE	SELLING PRICE
					Rijsttafel
7	Sambal Pencit	32%	Rp 1.576	Rp 5.000	Rp 20.000
8	Jangkren Kijing	38%	Rp 9.490	Rp 25.000	Rp 100.000
9	Sarkoyo	35%	Rp 5.082	Rp 14.500	Rp 58.000
10	Wedang Kobbhu	31%	Rp 4.900	Rp 16.000	Rp 64.000
TOTAL PRICE				Rp 212.200	Rp 848.800

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021)

1.4.5 *Nutrition Value*

Nutrition value adalah zat gizi yang terkandung dalam sebuah makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dalam porsi yang tepat agar dapat berkembang biak dengan sehat. Pentingnya ketepatan dalam penghitungan nutrition value pada standar resep agar konsumen mengetahui kandungan gizi di dalam masakan sehingga dapat memilah kandungan nutrisi apa yang diperlukan dan yang tidak diperlukan oleh tubuh mereka agar terhindar dari gangguan gizi. Dalam penentuan kandungan nutrisi penulis menggunakan data nutrition value dari FatSecret. Berikut ini penjabaran Nutrition Value dalam setiap standar resep per 5 porsi :

TABEL 23
NUTRITION VALUE
Sewel Goreng

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Tepung Tapioka	370	gr	1399	340	4	0	0
Udang	80	gr	79	0	17	0	1
Bawang putih	20	gr	16	0	0	0	0
Cabai merah	15	gr	6	1	0	1	0
Merica Bulat	3	gr	8	2	1	0	0
Garam	4	gr	0	0	0	0	0
Gula	2	gr	8	2	0	2	0
Minyak Goreng	100	ml	818	0	0	0	0
TOTAL			2334	346	21	3	1
PER PORTION			583	86	5	1	0

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 24
NUTRITION VALUE
Sambal Petis

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Cabe rawit	15	gr	48	9	2	2	3
Tomat	50	gr	38	2	0	1	0
Petis	30	gr	38	1	7	0	1
Garam	3	gr	0	0	0	0	0
Gula	2	gr	8	2	0	2	0
TOTAL			131	13	9	5	3
PER PORTION			33	3	2	1	1

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 25
NUTRITION VALUE
Nasi Jagung

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Beras jagung	150	gr	90	16	1,6	0,4	2,4
Beras	170	gr	221	48	4,2	0	0
Garam	2	gr	0	0	0	0	0
TOTAL			311	64	5,8	0,4	2,4
PER PORTION			78	16	1,5	0,1	0,6

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 26
NUTRITION VALUE
Topa' Ladeh

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Daging sapi	150	gr	432	0	39	0	29
Jeroan sapi	100	gr	235	5	29	0	10
Kacang panjang	150	gr	116	15	4	3	6
Telur ayam	200	gr	308	2	25	2	21
Sayur manisa	150	gr	26	6	1	3	0
Kelapa parut	400	gr	1416	61	13	25	134
Santan	200	ml	466	13	0	0	47
Bawang Merah	55	gr	23	6	1	2	0
Bawang Putih	25	gr	37	8	2	0	0
Cabai merah	100	gr	36	7	1	10	0
Kunyit	15	gr	52	10	1	0	1
Lengkuas	25	gr	6	1	0	0	1
Kunci	8	gr	3	1	0	0	0
Kencur	13	gr	0	0	0	0	0
Jahe	23	gr	18	4	0	0	0
Ketumbar	6	gr	1	0	0	0	0
Jinten	2	gr	0	0	0	0	0
Merica	8	gr	27	5	0	0	0
Pala	5	gr	26	2	0	1	2
Serai	45	gr	45	11	1	0	0
Kayu manis	5	gr	13	4	0	0	0

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 26
NUTRITION VALUE
Topa' Ladeh
(Lanjutan)

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Daun jeruk	4	gr	21	2	1	0	1
Garam	8	gr	0	0	0	0	0
Gula	2	gr	8	2	0	2	0
Minyak Goreng	50	ml	409	0	0	0	45
Beras putih	250	ml	325	71	6	0	0
TOTAL			4049	237	125	51	300
PER PORTION			1012	59	31	13	75

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 27
NUTRITION VALUE
Bebek Songkem

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Bebek	1300	gr	588	0	83	0	26
Jeruk nipis	45	gr	58	5	0	1	0
Bawang Merah	70	gr	29	7	1	3	0
Bawang putih	35	gr	52	12	2	0	0
Cabai rawit	75	gr	90	14	4	1	0
Cabai hijau	80	gr	21	4	1	0	0
Cabai merah	80	gr	29	6	1	3	0
Garam	8	gr	0	0	0	0	0
Gula	2	gr	8	2	0	2	0
TOTAL			886	52	91	12	28
PER PORTION			210	11	22	1	7

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 28
NUTRITION VALUE
Sambal Pencit

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Mangga muda	200	gr	118	30	1	5	1
Cabai rawit	30	gr	36	6	1	0	0
Cabai merah	25	gr	11	2	0	1	0
Terasi	2,5	gr	4	0	1	0	0
Gula	3	gr	0	0	0	0	0
Garam	2	gr	0	0	0	0	0
Minyak goreng	10	ml	82	0	0	0	9
TOTAL			251	38	3	7	10
PER PORTION			63	10	1	2	3

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 29
NUTRITION VALUE
Callon

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Kelapa parut	150	gr	531	23	5	9	50
Ikan tenggiri	200	gr	242	0	43	0	7
Tepung terigu	30	gr	105	23	3	0	0
Cabai merah	5	gr	2	0	0	0	0
Bawang putih	30	gr	45	10	2	0	0
Ketumbar	15	gr	3	1	0	0	0
Kemiri	8	gr	55	1	1	0	6
Garam	3	gr	0	0	0	0	0
Gula	4	gr	15	4	0	4	0
Minyak Goreng	100	ml	818	0	0	0	0
TOTAL			1817	62	54	14	63
PER PORTION			454	15	13	4	16

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 30
NUTRITION VALUE
Jangkre Kijing

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Kijing	250	gr	220	6	42	0	2
Daun bawang	30	gr	18	4	0	1	0
Kecap	65	gr	279	70	0	60	0
Minyak	15	lt	123	0	0	0	14
Bawang merah	40	gr	17	4	0	2	0
Bawang putih	30	gr	45	10	2	0	0
Cabai merah	30	gr	13	3	0	1	0
Cabai rawit	20	gr	64	11	2	2	3
Asam jawa	8	gr	19	5	0	5	0
Garam	3	gr	0	0	0	0	0
TOTAL			796	113	48	72	19
PER PORTION			199	28	12	18	5

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 31
NUTRITION VALUE
Sarkoyo

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Telur	110	gr	162	1	14	1	11
Santan cair	160	ml	367	1	4	5	38
Kental manis	34	ml	111	20	1	17	3
Roti tawar	110	lt	275	50	11	3	4
Pisang raja	120	gr	138	37	1	17	0
Gula	37	gr	143	37	0	37	0
Garam	2	gr	0	0	0	0	0
Kayu manis	4	gr	10	3	0	0	1
Daun pandan	3	gr	0	0	0	0	0
TOTAL			1206	148	30	80	58
PER PORTION			302	37	8	20	14

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 32
NUTRITION VALUE
Wedang Kobbhu

Ingredients	Qtr	Unit	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Daging kelapa muda	150	gr	102	21	2	15	1
Cincau hitam	150	gr	183	3	9	0	2
Air kelapa	400	ml	68	15	1	0	0
Gula jawa	120	lt	452	117	0	115	260
Kayu manis	12	gr	31	10	0	0	0
Serai	70	gr	69	18	13	0	0
Daun pandan	20	gr	0	0	0	0	0
Jahe	50	gr	40	36	1	1	0
TOTAL			946	219	25	132	264
PER PORTION			237	55	6	33	66

Sumber : Fatsecret Indonesia; Data Olahan Penulis 2021

TABEL 33
TOTAL NUTRITION VALUE

Nama	Cal	Carbs	Protein	Sugar	Fat
Sewel Goreng	583	86	5	1	0
Sambal Petis	33	3	2	1	1
Nasi Jagung	78	16	1,5	0,1	0,6
Topa Ladeh	1012	59	31	13	75
Bebek Songkem	210	11	22	1	7
Sambal Pencit	63	10	1	2	3
Callon	454	15	13	4	16
Jangkre Kijing	199	28	12	18	5
Sarkoyo	302	37	8	20	14
Wedang Kobbhu	237	55	6	33	66
Total/porsi	3171	320	101,5	93,1	187,6

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Dari hasil keseluruhan penghitungan nutrition value menunjukkan bahwa hidangan Topa Ladeh memiliki kandungan kalori yang paling tinggi, diikuti dengan menu Sewel Goreng dan Callon. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa hidangan yang banyak kandungan kelapa memiliki kalori dan lemak yang cukup tinggi.