

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kalimantan yang juga dikenal sebagai Borneo oleh dunia internasional, merupakan pulau terbesar ketiga di dunia dengan luas kurang lebih 743.330 km², terletak di sebelah utara Pulau Jawa dan di sebelah barat Pulau Sulawesi. Pulau Kalimantan dibagi menjadi wilayah Indonesia (73%), Malaysia (26%), dan Brunei (1%). Pulau Kalimantan memiliki luas 544.150 km² dan diketahui memiliki tingkat kepadatan penduduk sejumlah 27/km². Pulau Kalimantan yang terdapat di wilayah Indonesia dibagi sejumlah lima provinsi, yakni Kalimantan Barat, Kalimantan Tengah, Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur, dan Kalimantan Utara. (*Badan Pengembangan Infrastruktur Wilayah*)

Kegiatan ekonomi Pulau Padang Tikar meliputi pertanian, perkebunan, dan pertambangan. Cadangan minyak dan gas bumi serta sumber daya alam yang melimpah berupa batu bara, menjadikan Pulau Kalimantan sebagai salah satu lumbung energi negara. Menurut Data Badan Pusat Statistik, sektor migas masih memberikan donasi yang signifikan terhadap PDB Kalimantan dan PDB Republik Indonesia. Potensi bahan baku utama adalah gas alam yang menyumbang 17%, batu bara sebesar 49,6% dari potensi cadangan gas alam, dan batu bara negara. Dari sektor pertanian hingga pengembangan sumber daya terbarukan, luas perkebunan kelapa sawit di Kalimantan mencapai 83% dari luas kelapa sawit Tanah Air.

Perkembangan *food estate* di Kalimantan juga membuka peluang bagi investor untuk turut serta membangun ketahanan pangan nasional. *Food Estate* adalah program lahan basah yang dikembangkan menjadi lahan pertanian dan tambak, khususnya yang berkaitan dengan konservasi subsisten pangan, meningkatkan produksi dan diversifikasi. seluas 30.000 ha, yang mencadangkan 10.000 ha untuk lahan migrasi. Pengembangan daerah *food estate* direncanakan pada Kalimantan Barat (Pontianak) dan Kalimantan Utara (Bulungan). (*Badan Pengembangan Infrastruktur Wilayah*)

Pembentukan provinsi Kalimantan pada tanggal 14 Agustus 1950 setelah pembubaran RIS, di ingat sebagai Hari Jadi Provinsi Kalimantan Selatan (sebelumnya dikenal sebagai Provinsi Kalimantan, salah satu provinsi pertama). Sampai tahun 1956, Kalimantan dibagi menjadi tiga bagian, yaitu Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur, Kalimantan Barat. Berdasarkan UU No. 25 Tahun 1956, Kalimantan meresmikan Provinsi Kalimantan Barat dan Provinsi Kalimantan Timur pada tanggal 1 Januari 1957. (*Wikipedia, 2021*)

Salah satu daerah yang memiliki banyak keunikan adalah daerah Kalimantan Barat. Kalimantan Barat identik dengan kota Pontianak yang merupakan ibu kota provinsi Kalimantan Barat. Kota Pontianak juga dikenal dengan nama *Khun Tien*, nama yang diberikan oleh etnis Tionghoa Pontianak.

Dengan garis lintang yang melintasi kota Pontianak, menjadikan daerah beriklim tropis dengan curah hujan yang setinggi 3.000 hingga 4.000 mm per tahun dari bulan Mei hingga Oktober, hutan ini ditumbuhi berbagai jenis pohon yang tumbuh subur. Suhu rata-rata di wilayah tersebut berfluktuasi sekitar 28 derajat Celcius, dengan suhu siang hari melebihi 32 derajat Celcius. (*getborneo.com*)

Cuaca yang baik itu sendiri dianggap sebagai berkah bagi masyarakat, dengan sebagian besar petani dan pedagang. Pertanian meliputi ubi jalar, lidah buaya dan sayuran lainnya. Pontianak juga merupakan salah satu penghasil pisang, nanas dan nangka. Selain itu, Pontianak juga dikelilingi oleh pemandangan pesisir, dan sungai, yang menjadikan kota ini kaya akan sumber daya alam. Salah satunya adalah budidaya kepiting bakau, sebagai program strategis untuk pengembangan Hutan Desa Bentang Pesisir Padang Tikar selama 2018 hingga 2028. (*tribunnews.com*)

Bentang alam pesisir Padang Tikar yang luas merupakan kawasan dataran rendah yang sebagian besar terdiri dari hutan bakau dan hutan rawa gambut. Bentang alam pesisir Padang Tikar meliputi area seluas ± 126.049 ha yang merupakan 60% dari luas wilayah kecamatan Batu Ampar. (*gpswisataindonesia*)

Batu Ampar adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat, Indonesia. Terdapat 15 desa di wilayah kecamatan Batu Ampar, salah satunya merupakan desa Padang Tikar. Desa Padang Tikar meliputi Desa Padang Tikar I dan Desa Padang Tikar II.

Desa Padang Tikar II adalah desa yang merupakan ibu kota dari kecamatan Batu Ampar itu sendiri. Penduduk desa terdiri dari berbagai kelompok etnis termasuk Melayu, Bugis, Madura, Jawa dan *Chinese*. Sebagian besar penduduk Desa Padang Tikar II mencari nafkah dengan bercocok tanam kelapa dan sebagai nelayan. Banyaknya kebun kelapa dan nelayan di desa ini menjadikan kaya nya sajian olahan kuliner yang berasal dari kelapa maupun hasil tangkapan laut. (Wikipedia,2021)

Desa Padang Tikar dikenal dengan hasil tangkapan laut yang melimpah dengan ragam macam nya, seperti kepiting bakau, udang laut, udang galah, kepah, ikan laut dan hasil tangkapan laut lain. Juga terdapat beberapa habitat hewan langka seperti Pesut, Kucing Bakau, Ikan Tiris. (*mongabay.co.id*)

Letak desa yang berdekatan dengan negara Malaysia, serta banyak penduduk asli dengan suku Melayu, menjadikan sajian kuliner di Desa Padang Tikar hasil akulturasi budaya dari kedua negara, yaitu Malaysia dan Indonesia. Salah satu sajian yang cukup unik yaitu Tumis Batang Keladi. Batang keladi banyak di temukan di pasar-pasar Malaysia, dan bahkan ditanam secara mandiri di halaman rumah.

Tumis Batang Keladi merupakan salah satu masakan khas Indonesia, karena sulitnya mencari batang keladi, serta tidak banyak masyarakat yang mengetahui untuk cara pengolahan batang keladi itu sendiri. Tumis Batang Keladi merupakan salah satu sayur yang dapat di temui secara umum pada masakan rumah di Desa

Padang Tikar, karena banyak nya batang keladi yang tumbuh dengan baik di sekitar desa.

Selain Tumis Batang Keladi, terdapat pula Ikan Asin Kukus Daun Kunyit yang tidak kalah unik. Ikan Asin pada Desa Padang Tikar merupakan salah satu contoh dari berbagai olahan ikan, hasil tangkapan laut para nelayan yang berada di desa ini. Hidangan ini memiliki cita rasa rempah yang sangat kuat, yang dapat menutupi bau amis dari ikan.

Banyak nya hasil tangkapan laut dari para nelayan yang merupakan sebagian besar penduduk asli Desa Padang Tikar, menjadikan sebagian lain penduduk bekerja sebagai pengolah hasil tangkapan laut. Salah satu contoh, yaitu Terasi khas Padang Tikar. Terasi khas Padang Tikar memiliki keunikan tersendiri karena para pengolah terasi merupakan penduduk asli desa. Terasi yang di olah merupakan hasil langsung dari udang tangkapan nelayan di hari yang sama, dengan seleksi yang di lakukan langsung oleh para pengolah. Para pengolah itu sendiri mayoritas merupakan ibu rumah tangga Desa Padang Tikar, oleh karena itu, pengemasan produk pun masih berupa tradisional. Terasi akan di kemas dengan *daun nipah*, dan berbentuk bulat seperti bola.

Dengan sajian kuliner yang di dominasi oleh hasil tangkapan laut, serta pengolahan hasil laut, seperti Terasi khas Padang Tikar, hal itu juga mempengaruhi makanan pendamping khas desa. Di Indonesia, kerap di jumpai Sambal dari berbagai daerah. Sambal merupakan hasil adaptasi bahan baku pada suatu daerah yang menunjukkan identitas serta keunikan daerah tersebut. Setelah terdapat

pengolahan hasil laut yang di jadikan Terasi khas Desa Padang Tikar, terdapat pula Sambal Terasi khas Padang Tikar. Sambal Terasi atau yang biasa di sebut *Belacan* oleh etnis *Tionghoa*, tidak lain merupakan sambal yang di buat dengan Terasi khas Padang Tikar sebagai bahan utama sambal. Memiliki aroma khas dari pembakaran terasi, serta bahan baku yang segar dari terasi itu sendiri, membuat sambal ini memiliki cita rasa yang sangat kaya, serta aromatik yang juga sedap untuk disantap.

Desa Padang Tikar memiliki keanekaragaman kuliner yang unik dan menarik, serta memiliki potensi yang sangat baik. Kondisi geografis yang menguntungkan menjadikan desa Padang Tikar daerah yang kaya dengan sumber daya alam dan masyarakat adat yang mandiri, membedakan desa ini dari daerah lain. Namun, sebagaimana desa pada umumnya di Indonesia, keberadaan Desa Padang Tikar masih sangat awam di dengar oleh masyarakat, serta hingga saat ini, masih kurangnya minat pemerintah dalam pengembangan wilayah desa dan menjadikan Desa Padang Tikar sebagai salah satu desa wisata. Untuk itu penulis mengangkat topik ini sebagai Tugas Akhir yang berjudul “Memperkenalkan Keanekaragaman Kuliner Khas Desa Padang Tikar, Kalimantan Barat” dalam bentuk *food presentation*.

1.2 Tujuan Presentasi Makanan

Adapun tujuan dari presentasi produk ini terbagi menjadi 2, yaitu:

1.2.1 Tujuan Formal

Penelitian ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk mengikuti ujian siding akhir Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Perhotelan, Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Mengenalkan pada masyarakat Indonesia, bahwa khusus nya kuliner khas Desa Padang Tikar mempunyai potensi keanekaragaman masakan yang kaya & unik, yang dapat meningkatkan kunjungan wisata dan menjadikan Desa Padang Tikar sebagai salah satu Desa Wisata di Indonesia.
- b. Mempromosikan kuliner khas Desa Padang Tikar agar dapat menarik minat masyarakat untuk mencicipi, sehingga dapat dikenal baik nasional maupun mancanegara.
- c. Melestarikan kuliner khas Nusantara agar tidak hilang dengan seiring nya perkembangan zaman yang terus berkembang dan berinovasi kearah yang lebih modern.
- d. Menjadikan makanan khas Desa Padang Tikar agar memiliki nilai ekonomis yang dapat menjadi referensi oleh para pengusaha atau pebisnis restoran khususnya pada masyarakat Desa Padang Tikar.

1.3 Usulan Masakan Kuliner Khas Desa Padang Tikar

1.3.1 Usulan Menu

Pada bagian ini, penulis akan menjelaskan usulan masakan yang penulis pilih dalam tugas akhir ini. Berikut adalah kuliner Desa Padang Tikar yang akan penulis tampilkan pada presentasi makanan:

MENU

Es Rujak

(Timun dan Nanas yang di serut dan diberi gula)

Nasi Putih

Kembung Asam Pedas

(Ikan Kembung di masak kuah asam, terasi dan cabai rawit)

Udang Karat

(Udang yang di masak dengan bumbu kuning)

Jantung Pisang Kuah Teri

(Jantung Pisang yang di masak dengan teri dan lada)

Tumis Batang Keladi

(Batang Keladi yang di masak dengan bumbu merah)

Kari Umbut Kelapa

(Umbut Kelapa dengan ayam kampung yang dimasak dengan bumbu kari)

Sambal Mangga

(Mangga muda yang di tumbuk dengan *ebi*, terasi dan cabai)

Ketupat Sotong

(Sotong yang di kukus dengan isian ketan yang sudah di bumbu)

Sukun Gula

(Buah Sukun yang di masak bersama gula)

1.3.2 Usulan Masakan

1. Es Rujak

Es Rujak merupakan minuman dengan cita rasa asli dari timun dan rasa asam dari buah nanas yang di *serut*. Minuman ini disebut Es Rujak karena bahan yang di gunakan serta cita rasa yang asam manis dan segar, identik seperti rasa yang terdapat pada Rujak. Terkadang juga minuman ini disebut dengan *Es Timun Serut*, karena teknik memotong yang masih tradisional menyerupai *menyerut* pensil.

Es Rujak memiliki bahan yang sangat mudah di temukan, namun memiliki teknik memotong yang cukup unik. Timun di potong memanjang tanpa memutus, menjadi 12 hingga 16 bagian. Kemudian timun di potong dengan posisi miring seperti menyerut pensil secara tradisional. Nanas yang sudah di kupas dan di bersihkan, akan di potong seperti mencincang daging. Setelah cukup hancur, nanas yang sudah di cincang akan di potong dengan posisi miring seperti menyerut pensil.

Minuman ini biasa di konsumsi oleh penduduk desa karena banyaknya penduduk yang juga bekerja di sektor perkebunan, sehingga sayur dan buah sangat mudah di temukan.

Es Rujak seringkali menjadi pendamping kudapan berbahan dasar *seafood* yang kerap di temukan di desa, selain karena kesegarannya, juga karena di anggap dapat me-netralisir rasa amis serta membersihkan perut setelah mengkonsumsi hasil tangkapan laut. Es Rujak juga seringkali dibuat dengan tambahan *Jeruk Sonkit*, untuk menambahkan rasa asam dan segar pada minuman.



Gambar 1.1
Sketsa Es Rujak

2. Nasi Putih

Nasi merupakan salah satu karbohidrat yang kerap di konsumsi oleh masyarakat Indonesia. Terbuat dari beras yang sudah masak dengan cara di *tanak*, nasi memiliki berbagai macam variasi olahan. Namun, Nasi putih merupakan makanan yang setiap hari di konsumsi sebagai makanan utama yang di dampingi oleh lauk lain nya. Nasi putih memiliki rasa yang sedikit manis karena memiliki kandungan gula. Nasi putih seringkali di hidangkan selagi hangat dan setelah di masak.



Gambar 1.2

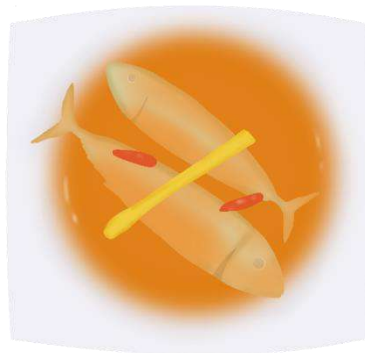
Nasi Putih

3. Ikan Kembung Asam Pedas

Hidangan berbahan dasar Ikan Kembung, di masak dengan kuah berwarna kuning ke-coklat an yang memiliki cita rasa asam dan manis. Kudapan ini terasa segar untuk di santap karena adanya penggunaan jeruk *sonkit* pada ikan untuk menambahkan aroma dan menutupi rasa amis pada ikan.

Ikan Kembung yang di gunakan pada umumnya merupakan ikan hasil tangkapan nelayan dari penduduk Desa Padang Tikar. Ikan Kembung kemudian di bersihkan dan di masak dengan air asam, jeruk *sonkit*, serta sedikit kunyit dan bumbu lainnya seperti bawang merah, sereh, cabai rawit dan terasi yang di haluskan.

Kuah coklat yang terdapat pada kudapan ini merupakan warna yang di dapat dari air asam yang di gunakan. Jika asam yang di gunakan berwarna terang, kuah pun akan berwarna kekuningan.



Gambar 1.3

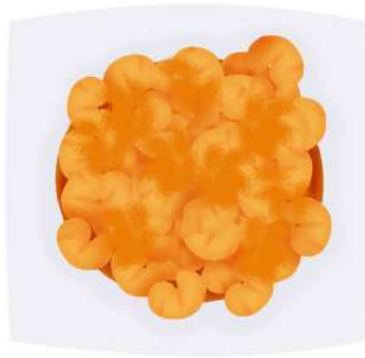
Sketsa Kembung Asam Pedas

4. Udang Karat

Karat adalah satuan untuk pengukuran kemurnian emas pada umumnya. Sajian ini disebut dengan Udang Karat karena memiliki warna kuning cerah yang di anggap menyerupai warna dari emas.

Sajian ini cocok sebagai hidangan sehari-hari yang di masak oleh para penduduk desa, karena penggunaan bahan yang sederhana, serta mudahnya mendapat bahan utama pada sajian. Udang Karat tidak menggunakan banyak rempah maupun daun-daunan, namun menggunakan cukup banyak kunyit, ketumbar, serta air dari asam jawa.

Tekstur dari bumbu yang halus akan menyelimuti udang karna di masak dengan api sedang agar cukup kering dan tidak terlalu cair. Cita rasa Udang Karat yaitu gurih dan sedikit asam, serta identik dengan aroma khas dari kunyit dan ketumbar.



Gambar 1.4
Sketsa Udang Karat

5. Jantung Pisang Kuah Teri

Jantung pisang memiliki getah pada setiap lapisannya, yang dapat menyebabkan rasa pahit ketika dimasak. Pisang memiliki banyak jenis, seperti Pisang Kepok, Pisang Batu, Pisang Ambon dan lainnya. Jenis pisang juga mempengaruhi rasa dari jantung pisang yang akan dimasak.

Umumnya penduduk desa menggunakan Jantung Pisang Kepok untuk dimasak. Sebelum diolah menjadi masakan, jantung pisang di belah menjadi dua bagian, kemudian segera dimasak dengan air yang sudah mendidih. Jika air tidak mendidih dan segera direbus, maka akan menyebabkan jantung pisang berubah warna menjadi kehitaman dan terlihat kurang menarik.

Sajian kuliner ini menggunakan bahan yang sangat sederhana, yaitu *teri* dan bawang putih yang ditumis hingga harum, kemudian ditambahkan jantung pisang. Masakan kemudian ditambahkan air lalu dimasak dengan api kecil agar meresap ke dalam jantung pisang.



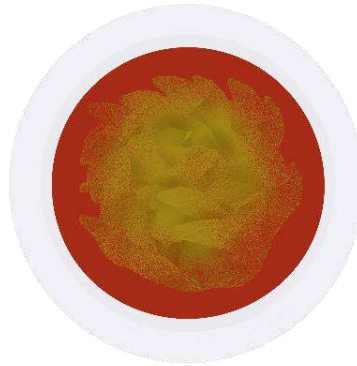
Gambar 1.5

Sketsa Jantung Pisang Kuah Teri

6. Tumis Batang Keladi

Tumis Batang Keladi merupakan kudapan sehari-hari yang dapat di temukan di rumah-rumah penduduk Desa Padang Tikar pada umumnya. Tumis Batang Keladi itu sendiri merupakan olahan batang keladi yang di tumis dengan bumbu merah, terasi, air asam dan *ebi*. Untuk dapat menghasilkan kudapan ini di butuhkan *ebi* dalam jumlah yang cukup banyak sebagai bahan pengental dari kuah itu sendiri.

Penggunaan *ebi* yang cukup banyak dikarenakan banyak nya ibu rumah tangga pada desa ini yang pada umumnya menjemur udang kecil di halaman rumah mereka. Kudapan ini memiliki cita rasa asam, asin gurih, dan manis dari batang keladi, serta harumnya *ebi*, menjadikan hidangan ini cocok sebagai masakan sehari-hari.



Gambar 1.6

Sketsa Tumis Batang Keladi

7. Kari Umbut Kelapa

Kudapan ini merupakan kudapan yang tidak jarang di temukan di Desa Padang Tikar. Mayoritas penduduk dengan mata pencaharian petani kelapa, menjadikan sajian kuliner khas Desa Padang Tikar tidak jauh dari olahan Pohon Kelapa. Salah satu nya yaitu Kari Umbut Kelapa.

Umbut Kelapa merupakan bagian kepala dari Pohon Kelapa dimana bagian tersebut di tumbuhi oleh daun-daun muda. Untuk mendapatkan satu bongkah umbut, dibutuhkan waktu yang cukup lama bahkan hingga tahunan. Petani harus menebang satu pohon kelapa untuk mendapatkan sebuah umbut kelapa, serta harus menunggu dalam waktu yang lama untuk dapat menanam dan menebang nya kembali.

Tidak seperti daerah lain, penduduk dapat menemukannya dengan mudah dan harga yang *relative* murah. Mayoritas penduduk desa memiliki perkebunan pohon kelapa, sehingga para penduduk menebang pohon kelapa ketika ingin menyantap sajian umbut kelapa. Kudapan ini merupakan kudapan yang sangat unik, selain karena bahan baku yang cukup sulit di temukan, juga cara pengolahan.

Pada umumnya umbut kelapa di iris tipis. Umbut kelapa di masak dengan potongan ayam kampung, menggunakan bumbu merah serta santan menyerupai sajian Kari Ayam. Kudapan ini memiliki cita rasa gurih dan manis khas kelapa itu sendiri.

Kari Umbut Kelapa merupakan hasil adaptasi masakan khas Suku Dayak, yaitu *Juhu Umbut Sawit*. Bagi masyarakat Dayak, *Juhu Umbut Sawit* merupakan makanan favorit yang wajib disajikan pada kesempatan seperti pernikahan, pemakaman, dan syukuran. (*kooliner*)

Berbeda dengan Kari Umbut Kelapa, *Juhu Umbut Sawit* di masak menggunakan tulang iga dan labu kuning. Juga menggunakan daun salam dan serai. Biasanya disajikan dengan hidangan ayam, dan saus kacang tolo panggang. (*travel.tempo*)



Gambar 1.7

Sketsa Kari Umbut Kelapa

8. Sambal Mangga

Mangga merupakan buah yang manis dan memiliki banyak kandungan air di dalamnya saat matang. Namun, di Indonesia, tidak jarang di temukan buah mangga sebagai olahan masakan. Umumnya, mangga yang di gunakan pada olahan masakan merupakan mangga muda, karena memiliki rasa asam dan belum memiliki kandungan air yang tinggi seperti saat matang.

Sambal Mangga adalah olahan yang sangat sering ditemukan di Indonesia. Beberapa daerah memiliki Sambal Mangga khas daerah nya, seperti *Sambal Embem* khas Palembang dan *Sambal Hampalam* khas Banjar. *Sambal Hampalam* atau Sambal Mangga Muda umumnya di sajikan bersama ikan bakar. Beberapa bahan di goreng terlebih dahulu, kemudian di *ulek* hingga halus, dan di beri irisan *hampalam*.
(*banjarmasin.tribunnews*)

Berbeda dengan sambal pada umumnya yang menggunakan bawang merah, dan tomat, Sambal Mangga khas Padang Tikar tidak menggunakan kedua bahan tersebut. Sambal Mangga di olah dengan bahan olahan para penduduk sendiri. Di antara nya yaitu, *ebi* atau udang yang di keringkan dari hasil tangkapan para nelayan dan terasi khas desa olahan para penduduk.

Buah Mangga itu sendiri di potong secara tradisional tanpa parutan maupun alat pengupas. Terasi kemudian di goreng hingga wangi dan cukup matang. Terasi khas desa memiliki bentuk bulat seperti bola, sehingga terasi tidak akan hancur ketika di goreng. Terasi kemudian di tumbuk bersama *ebi* dan cabai hingga halus. Kemudian mangga di masukkan satu per satu dan di tumbuk bersama bumbu.

Cita rasa Sambal Mangga ini pedas dan asam, juga memiliki aroma yang kuat khas *ebi* dan terasi. Jika pada umumnya Sambal disajikan sebagai *cocolan*, Sambal Mangga khas desa lezat di santap begitu saja bersama nasi hangat.



Gambar 1.8

Sketsa Sambal Mangga

9. Ketupat Sotong

Tidak seperti olahan cumi pada umumnya, Ketupat Sotong bukanlah merupakan hidangan utama. Ketupat Sotong biasa di sajikan sebagai *snack* atau cemilan di rumah para penduduk desa.

Jika pada umumnya ketupat dibuat dengan daun kelapa dan di anyam, serta disajikan saat lebaran, ketupat sotong dapat di sajikan kapan saja dan tidak menggunakan daun kelapa. Sotong atau cumi besar di bersihkan, kemudian di rebus dengan air santan kental, serta daun pandan yang di simpul. Ketupat Sotong lalu di isi dengan ketan putih yang sudah di masak dan di bumbu. Sotong yang sudah di isi kemudian di tutup dengan tusuk gigi agar isian ketan tetap rapih. Memiliki cita rasa asin gurih serta manis dan harum nya santan kelapa.

Ketupat Sotong merupakan salah satu sajian kuliner khas desa hasil akulturasi budaya dengan negara Malaysia, yaitu hidangan *Ketupat Sambat Pulut*. Berbeda dengan Ketupat Sotong di Desa Padang Tikar yang memiliki cita rasa asin gurih serta wangi khas santan kelapa, *Ketupat Sambat Pulut* memiliki cita rasa manis karena menggunakan gula merah. *Ketupat Sambat Pulut* juga memiliki variasi seperti *Ketupat Sambat Pulut Pedas*. (*info.wisata*)



Gambar 1.9

Ketupat Sotong

10. Sukun Gula

Buah Sukun adalah buah yang cukup sulit di temukan di Indonesia. Sukun tidak memiliki banyak penggemar seperti Jeruk dan Apel. Tekstur dari buah Sukun cukup unik, karena menyerupai tekstur dari roti ketika di masak. Buah Sukun di sebut juga dengan *Breadfruit*.

(*Wikipedia*)

Jika seringkali buah Sukun hanya di masak dengan metode menggoreng, di desa Padang Tikar, buah sukun akan di potong dengan ketebalan kurang lebih 3cm dan di masak dengan cara di rebus dengan *simple syrup* dengan api kecil, hingga sukun memiliki tekstur lembek, serta *simple syrup* yang mengental menyelimuti buah Sukun. Sukun Gula memiliki rasa yang manis, sehingga menjadi *cemilan* sederhana yang dapat di santap bersama kopi hitam di sore hari.



Gambar 1.10

Sketsa Sukun Gula

1.4 Tinjauan Masakan Kuliner Khas Desa Padang Tikar

1.4.1 Tema Masakan Kuliner Khas Desa Padang Tikar

Tema yang akan penulis pilih dalam Tugas Akhir *Food Presentation* ini adalah Memperkenalkan Keanekaragaman Kuliner Khas Desa Padang Tikar, Kalimantan Barat, yang akan disajikan dengan cara penyajian *Rijstafel*. *Rijstafel* merupakan salah satu cara penyajian yang berasal dari akulturasi budaya dua bangsa, yaitu Indonesia dan Belanda sejak pertengahan abad ke 19.

Rijstafel merupakan sejian makanan yang dihidangkan di tengah meja, terdiri dari beraneka ragam nasi yang lengkap dengan lauk pauknya. Penyajian *rijstafel* umumnya dilakukan oleh masyarakat kelas atas karena dibalut dengan kesan mewah.

Dalam kamus Merriam-Webster sendiri mendefinisikan *rijstafel* sebagai “*Makanan Indonesia yang terdiri dari nasi dan berbagai tambahan lauk pendamping, seperti daging, seafood dan sayur-sayuran*”. (kumparan.com)

Oleh karena itu, penulis memilih penyajian secara *Rijstafel* dalam mempresentasikan sajian kuliner khas Desa Padang Tikar, dengan mengelompokkan makanan menjadi beberapa kelompok seperti karbohidrat, vitamin dan mineral, serat, protein, sambal, minuman dan *dessert*.

1.4.2 Usulan Resep Masakan

Resep masakan merupakan suatu prosedur dalam mempersiapkan, mengolah serta memasak suatu sajian, meliputi bahan yang digunakan, alat yang di butuhkan, besaran porsi hingga waktu yang di butuhkan dalam membuat suatu masakan.

Dikatakan oleh Sarah R. Labensky (2015:40) *“each recipe should be complete, consistent, and simple to read and follow.”* Berdasarkan kutipan tersebut, dapat disimpulkan bahwa dalam pembuatan suatu resep, dibutuhkan prosedur yang pasti, sederhana dan mudah di pahami.

Berdasarkan dari keterangan standar resep, penulis memberikan usulan resep untuk presentasi produk sebagai berikut.

TABEL 1.1

RESEP ES RUJAK

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Jenis Hidangan	: Minuman	Besaran Porsi	: 200 ml
Alat Saji	: <i>Goblet</i>	Suhu Penyajian	: Dingin

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 500 120 500 250	gr gr gr ml gr	Timun Nanas Gula Air Es Batu	<i>Mise en Place</i> Bersihkan Bersihkan
2	Potong	300 500	gr gr	Timun Nanas	Menjadi 12-16 bagian tanpa memutus timun, lalu potong miring menyerupai menyerut Cincang daging buah nanas dari satu sisi ke sisi lain nya, kemudian potong miring menyerupai menyerut
3	Masukkan	300 500 120	gr gr gr	Timun Nanas Gula	Ke dalam <i>pitcher</i> , aduk rata
4	Tambahkan	500	ml	Air	Aduk hingga gula larut
5	Masukkan	250	gr	Es Batu	Ke dalam gelas, dan masukkan Es Rujak
6	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara dengan Narasumber ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 1.3

RESEP KEMBUNG ASAM PEDAS

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Besaran Porsi	: 200 gr
Alat Saji	: <i>Soup Plate</i>	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 1000 10 40 20 5 20 12 15 5	gr ml gr gr gr gr gr gr gr gr	Ikan Kembung Air Serai Bawang Merah Cabai Rawit Kunyit Asam Jawa Terasi Gula Garam	<i>Mise en Place</i> Bersihkan Bersihkan, geprek Iris tipis Bersihkan
2	Haluskan	5	gr	Kunyit	
3	Campurkan	20 100	gr ml	Asam Jawa Air	Buang biji dari Asam Jawa
4	Rebus	900	ml	Air	
5	Masukkan	10 40 5 20 12 15 5	gr gr gr gr gr gr gr	Serai Bawang Merah Cabai Rawit Kunyit Terasi Gula Garam	
6	Rebus			Kuah Asam Pedas	Hingga mendidih, kemudian <i>simmer</i> selama 10 menit hingga bahan matang dan beraroma sedap
7	Masukkan	500	gr	Ikan Kembung	
8	Rebus			Kembung Asam Pedas	Selama 10 menit
9	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara dengan Narasumber ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 1.4

RESEP UDANG KARAT

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Hidangan Pendamping	Besaran Porsi	: 100 gr
Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>	Suhu Penyajian	: Hangat

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	250 10 10 50 50 3 10 20 10 5	gr gr gr ml ml gr gr gr gr gr	Udang Ketumbar Asam Jawa Air Minyak Garam Gula Kunyit Bawang Putih Kemiri	<i>Mise en Place</i> Bersihkan, kupas kulitnya Sangrai, dan tumbuk halus (Bumbu Halus)
2	Masukkan	10 50	gr ml	Asam Jawa Air	Ke dalam <i>bowl</i> kecil, aduk rata, buang biji Asam
3	Panaskan	50	ml	Minyak	Dengan api sedang
4	Masukkan	20 10 5	gr gr gr	Bumbu Halus: Kunyit Bawang Putih Kemiri	Tumis hingga matang dan mengeluarkan aroma harum
5	Masukkan	250	gr	Udang	Tumis hingga ½ matang
6	Masukkan			Air Asam	
7	Bumbui	10 3 10	gr gr gr	Ketumbar Garam Gula	
8	Masak			Udang Karat	Dengan api sedang-besar agar bumbu tidak terlalu basah, dan menempel membaluti seluruh udang
9	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara dengan Narasumber ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 1.5

RESEP JANTUNG PISANG KUAH TERI

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Hidangan Pendamping	Besaran Porsi	: 100 gr
Alat Saji	: <i>Dinner Plate</i>	Suhu Penyajian	: Hangat

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	2000 40 100 10 5 30 1000	gr gr gr gr gr ml ml	Jantung Pisang Kepok Bawang Putih Teri Merica Garam Minyak Air	<i>Mise en Place</i> Kupas hingga berwarna putih, dan cuci bersih Geprek
2	Potong	2000	gr	Jantung Pisang	Menjadi 2 bagian
3	Rebus	500	ml	Air	Hingga mendidih
4	Masukkan	2000	gr	Jantung Pisang	Rebus hingga empuk, angkat dan tiriskan
5	Potong	2000	Gr	Jantung Pisang	Bagian tengah hingga bawah, kemudian bagi menjadi 2
6	Panaskan	30	ml	Minyak	Dengan api sedang
7	Masukkan	100 40	gr gr	Teri Bawang Putih	Tumis hingga beraroma harum dan matang
8	Tambahkan	500 2000	ml gr	Air Jantung Pisang	Rebus hingga mendidih
9	Bumbui	5 10	gr gr	Garam Merica	Masak dengan api kecil hingga jantung pisang matang dan menyerap
10	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara dengan Narasumber ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL LANJUTAN 1.7

RESEP KARI UMBUT KELAPA

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Besaran Porsi	: 200 gr
Alat Saji	: <i>Soup Plate</i>	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
10	Bumbui	5 5	gr gr	Ketumbar Garam	Setelah mendidih, bumbu umbut kelapa dan masak dengan api kecil hingga kuah mengental
11	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara dengan Narasumber ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 1.8

RESEP SAMBAL MANGGA

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Sambal	Besaran Porsi	: 50 gr
Alat Saji	: <i>B & B Plate</i>	Suhu Penyajian	: Suhu Ruang

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 50 50 50 40 25 5	gr gr ml gr gr gr gr	Mangga Muda <i>Ebi</i> Minyak Terasi Cabai Keriting Cabai Rawit Garam	<i>Mise en Place</i> Iris kasar Tumbuk halus Potong kasar
2	Panaskan	50	ml	Minyak	Di wajan
3	Masukkan	50	gr	Terasi	Goreng hingga beraroma harum
4	Tumbuk	40 25	gr gr	Cabai Keriting Cabai Rawit	Hingga halus
5	Tambahkan	50 50	gr gr	Terasi <i>Ebi</i>	Tumbuk hingga halus
6	Bumbui	5	gr	Garam	Aduk hingga merata
7	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara dengan Narasumber ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 1.9

RESEP KETUPAT SOTONG

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Kudapan	Besaran Porsi	: 100 gr
Alat Saji	: <i>B & B Plate</i>	Suhu Penyajian	: Hangat

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 500 500 250 1000 15 5	gr ml ml ml gr gr gr	Ketan Air Santan Kental Santan Cair Sotong Daun Pandan Garam	<i>Mise en Place</i> Cuci dan bersihkan Cuci dan bersihkan, pisahkan kaki dan badan sotong Ikat simpul
2	Masukkan	500	ml	Air	Ke dalam <i>bowl</i>
3	Tambahkan	500	gr	Ketan	Rendam selama 10 menit. Tiriskan air
4	Masukkan	250	ml	Santan Cair	Aduk rata
5	Isi	500	gr	Ketan	Ke dalam badan sotong
6	Tusukkan	10	gr	Tusuk Gigi	2 sisi pada ujung badan sotong untuk menutup badan sotong agar ketan tidak keluar
7	Panaskan	500	ml	Santan Kental Santan Cair	Rebus hingga mendidih
8	Tambahkan	15 5	gr gr	Daun Pandan Garam	Masak dengan api sedang
9	Masukkan			Sotong	Masak hingga santan menyusut dan kering
10	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara dengan Narasumber ; Data Olahan Penulis 2021)

TABEL 1.10

RESEP SUKUN GULA

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Jenis Hidangan	: Kudapan	Besaran Porsi	: 100 gr
Alat Saji	: <i>B & B Plate</i>	Suhu Penyajian	: Suhu Ruang

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	500 20 1000 300 20	gr gr ml gr gr	Sukun Kapur Sirih Air Gula Daun Pandan	<i>Mise en Place</i> Bersihkan, iris tebal
2	Masukkan	500	ml	Air	Ke dalam <i>bowl</i>
3	Tambahkan	20	gr	Kapur Sirih	Aduk hingga larut
4	Tambahkan	500	gr	Sukun	Rendam selama ½ jam, tiriskan dan cuci bersih
5	Panaskan	500	ml	Air	Hingga mendidih
6	Masukkan	20 500	gr gr	Daun Pandan Sukun	Hingga beraroma harum dan empuk
7	Tambahkan	300	gr	Gula	Masak dengan api sedang hingga air mengental menyelimuti sukun
8	Sajikan				

(Sumber: Hasil Wawancara dengan Narasumber ; Data Olahan Penulis 2021)

1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing

Menurut Abraham Pizam (2015:555), “*Recipe costing is at the core of all pricing functions (see mark-up, menu pricing, dan pricing methods). In order to price a manu items properly the first step is to calculate the cost per edible portion (EP), which is the cost per servable pound, based on standardized recipe.*”

Dari uraian tersebut dapat dilihat bahwa *Recipe Costing* adalah perhitungan harga suatu resep berdasarkan bahan-bahan yang digunakan dalam suatu resep. Setelah mendapatkan hasil dari *recipe costing*, dilanjutkan dengan perhitungan biaya memasak.

Menurut penjelasan Linda Blocker dan Julia Hill (2007:156) penghitungan *dish costing* dapat dihitung dengan rumus berikut :

$$\text{Cost per portion} = \frac{\text{Total recipe cost}}{\text{Number of portion}}$$

Dari rumus diatas, penulis melakukan penghitungan *recipe costing* dan *dish costing* terhadap masakan Khas Desa Padang Tikar sebagai berikut:

TABEL 1.11
PERHITUNGAN BIAYA
ES RUJAK

No.	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Harga	Unit	
1	Timun	300	gr	Rp 14,000.00	kg	Rp 4,700.00
2	Nanas	500	gr	Rp 17,000.00	kg	Rp 8,500.00
3	Gula	120	gr	Rp 15,000.00	kg	Rp 1,800.00
4	Air	500	ml	-	liter	-
5	Es Batu	250	gr	Rp 5,000.00	kg	Rp 1,250.00
<i>Yield</i>						<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp 16,250.00
<i>Cost Per Portion</i>						Rp 3,250.00

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

TABEL 1.12
PERHITUNGAN BIAYA
NASI PUTIH

No.	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Harga	Unit	
1	Beras	500	gr	Rp 15,000.00	kg	Rp 7,500.00
2	Air	1000	gr	-	kg	-
<i>Yield</i>						<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp 7,500.00
<i>Cost Per Portion</i>						Rp 1,500.00

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

TABEL 1.13
PERHITUNGAN BIAYA
KEMBUNG ASAM PEDAS

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Ikan Kembung	500	gr	Rp 70,000.00	kg	Rp 35,000.00
2	Air	1000	ml	-	liter	-
3	Serai	10	gr	Rp 14,500.00	kg	Rp 145.00
4	Bawang Merah	40	gr	Rp 33,000.00	kg	Rp 1,320.00
5	Cabai Rawit	20	gr	Rp 38,500.00	kg	Rp 770.00
6	Kunyit	5	gr	Rp 21,500.00	kg	Rp 107.50
7	Asam Jawa	20	gr	Rp 25,000.00	kg	Rp 500.00
8	Terasi	12	gr	Rp 120,000.00	kg	Rp 1,440.00
9	Gula	15	gr	Rp 15,000.00	kg	Rp 225.00
10	Garam	5	gr	Rp 20,000.00	kg	Rp 100.00
<i>Yield</i>						<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp 39,607.50
<i>Cost Per Portion</i>						Rp 7,921.50

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

TABEL 1.14
PERHITUNGAN BIAYA
UDANG KARAT

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Harga	Unit	
1	Udang	250	gr	Rp 150,000.00	kg	Rp 37,500.00
2	Ketumbar	10	gr	Rp 30,000.00	kg	Rp 300.00
3	Asam Jawa	10	gr	Rp 25,000.00	kg	Rp 250.00
4	Air	50	ml	-	liter	-
5	Minyak	50	ml	Rp 19,000.00	liter	Rp 950.00
6	Garam	3	gr	Rp 20,000.00	kg	Rp 60.00
7	Gula	10	gr	Rp 15,000.00	kg	Rp 150.00
8	Kunyit	20	gr	Rp 21,500.00	kg	Rp 430.00
9	Bawang Putih	10	gr	Rp 36,500.00	kg	Rp 365.00
10	Kemiri	5	gr	Rp 55,500.00	kg	Rp 277.50

TABEL LANJUTAN 1.14
PERHITUNGAN BIAYA
UDANG KARAT

<i>Yield</i>	<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>	Rp 40,282.50
<i>Cost Per Portion</i>	Rp 8,056.50

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

TABEL 1.15
PERHITUNGAN BIAYA
JANTUNG PISANG KUAH TERI

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Jantung Pisang	2000	gr	Rp 15,000.00	kg	Rp 30,000.00
2	Bawang Putih	40	gr	Rp 36,500.00	kg	Rp 1,460.00
3	Teri	100	gr	Rp 180,000.00	kg	Rp 18,000.00
4	Merica	10	gr	Rp 215,000.00	kg	Rp 2,150.00
5	Garam	5	gr	Rp 20,000.00	kg	Rp 100.00
6	Minyak	30	ml	Rp 19,000.00	liter	Rp 570.00
7	Air	1000	ml	-	liter	-
<i>Yield</i>						<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp 52,280.00
<i>Cost Per Portion</i>						Rp 10,456.00

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

TABEL 1.16
PERHITUNGAN BIAYA
TUMIS BATANG KELADI

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Batang Keladi	500	gr	Rp 45,000.00	kg	Rp 22,500.00
2	Asam Jawa	10	gr	Rp 25,000.00	kg	Rp 250.00
3	Air	1000	ml	-	liter	-
4	Minyak	75	ml	Rp 19,000.00	liter	Rp 1,425.00

**TABEL LANJUTAN 1.16
PERHITUNGAN BIAYA
TUMIS BATANG KELADI**

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Unit	Harga	
5	Gula	10	gr	Rp 15,000.00	kg	Rp 150.00
6	Garam	5	gr	Rp 20,000.00	kg	Rp 100.00
7	<i>Ebi</i>	50	gr	Rp 274,000.00	kg	Rp 13,700.00
8	Bawang Merah	40	gr	Rp 33,000.00	kg	Rp 1,320.00
9	Bawang Putih	20	gr	Rp 36,500.00	kg	Rp 730.00
10	Cabai Keriting	50	gr	Rp 55,000.00	kg	Rp 2,750.00
11	Kemiri	5	gr	Rp 55,500.00	kg	Rp 277.50
12	Terasi	12	gr	Rp 120,000.00	kg	Rp 1,440.00
<i>Yield</i>						<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp 44,642.50
<i>Cost Per Portion</i>						Rp 8,928.50

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

**TABEL 1.17
PERHITUNGAN BIAYA
KARI UMBUT KELAPA**

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Umbut Kelapa	1000	gr	Rp 34,500.00	kg	Rp 34,500.00
2	Ayam Kampung	500	gr	Rp 88,000.00	kg	Rp 44,000.00
3	Santan Kelapa	500	ml	Rp 15,000.00	liter	Rp 7,500.00
4	Ketumbar	5	gr	Rp 30,000.00	kg	Rp 150.00
5	Serai	10	gr	Rp 14,500.00	kg	Rp 145.00
6	Air	50	ml	-	liter	-
7	Minyak	75	ml	Rp 19,000.00	liter	Rp 1,425.00
8	Garam	5	gr	Rp 20,000.00	gr	Rp 100.00
9	Kunyit	10	gr	Rp 21,500.00	gr	Rp 215.00
10	Kemiri	5	gr	Rp 55,500.00	gr	Rp 277.50
11	Bawang Putih	20	gr	Rp 36,500.00	gr	Rp 730.00

**TABEL LANJUTAN 1.17
PERHITUNGAN BIAYA
KARI UMBUT KELAPA**

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Unit	Harga	
12	Bawang Merah	40	gr	Rp 33,000.00	gr	Rp 1,320.00
13	Cabai Keriting	30	gr	Rp 55,000.00	gr	Rp 1,650.00
<i>Yield</i>						<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp 92,012.50
<i>Cost Per Portion</i>						Rp 18,402.50

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

**TABEL 1.18
PERHITUNGAN BIAYA
SAMBAL MANGGA**

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Mangga Muda	200	gr	Rp 22,500.00	kg	Rp 4,500.00
2	<i>Ebi</i>	50	gr	Rp 274,000.00	kg	Rp 13,700.00
3	Minyak	50	ml	Rp 19,000.00	liter	Rp 950.00
4	Terasi	50	gr	Rp 120,000.00	kg	Rp 6,000.00
5	Cabai Keriting	40	gr	Rp 55,000.00	kg	Rp 2,200.00
6	Cabai Rawit	25	gr	Rp 38,500.00	kg	Rp 962.50
7	Garam	5	gr	Rp 20,000.00	kg	Rp 100.00
<i>Yield</i>						<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp 28,412.50
<i>Cost Per Portion</i>						Rp 5,682.50

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

TABEL 1.19
PERHITUNGAN BIAYA
KETUPAT SOTONG

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Ketan	500	gr	Rp 33,500.00	kg	Rp 16,750.00
2	Air	500	ml	-	liter	-
3	Santan Kental	500	ml	Rp 15,000.00	liter	Rp 7,500.00
4	Santan Cair	250	ml	Rp 15,000.00	liter	Rp 3,750.00
5	Sotong	1000	gr	Rp 55,000.00	kg	Rp 55,000.00
6	Daun Pandan	15	gr	Rp 20,500.00	kg	Rp 307.50
7	Garam	5	gr	Rp 20,000.00	kg	Rp 100.00
8	Tusuk Gigi	10	gr	Rp 2,500.00	50 gr	Rp 25.00
<i>Yield</i>						<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp 83,432.50
<i>Cost Per Portion</i>						Rp 16,686.50

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

TABEL 1.20
PERHITUNGAN BIAYA
SUKUN GULA

No	Nama Bahan	Jumlah		Harga Pasaran		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Sukun	500	gr	Rp 29,000.00	kg	Rp 14,500.00
2	Kapur Sirih	30	gr	Rp 18,000.00	kg	Rp 540.00
3	Air	1000	ml	-	liter	-
4	Gula	300	gr	Rp 15,000.00	kg	Rp 4,500.00
5	Daun Pandan	20	gr	Rp 20,500.00	kg	Rp 410.00
<i>Yield</i>						<i>5 portions</i>
<i>Recipe Costing</i>						Rp 19,950.00
<i>Cost Per Portion</i>						Rp 3,990.00

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

1.4.4 Perumusan Harga Jual

Menurut Bernard Davis dan Sally Stone (1991:81), “*The cost of food and beverage in the commercial sector is usuall in the rasion of 25-45 percent of the total operating cost.*” Berdasarkan kutipan tersebut, dapat dipahami bahwa perhitungan harga jual suatu makanan dan minuman memiliki kisaran harga jual 25% hingga 45%.

Menurut penjelasan Linda Blocker dan Julia Hill (2007:156) penghitungan *selling price* dapat dihitung dengan rumus berikut:

$$\text{Selling price} = \frac{\text{Cost per portion}}{\text{Food cost percent (in decimal form)}}$$

Berikut adalah penghitungan *selling price* berdasarkan *cost per portion* di atas.

TABEL 1.21
Perhitungan Selling Price

<i>No</i>	<i>Item</i>	<i>Yield</i>	<i>% Food Cost</i>	<i>Cost Per Portion</i>	<i>Selling Price</i>
1	Es Rujak	5 portions	25%	Rp 3,250.00	Rp 4,062.50
2	Nasi Putih	5 portions	25%	Rp 1,500.00	Rp 1,875.00
3	Kembung Asam Pedas	5 portions	30%	Rp 8,056.50	Rp 10,473.45
4	Udang Karat	5 portions	40%	Rp 7,921.50	Rp 11,090.10
5	Jantung Pisang Kuah Teri	5 portions	30%	Rp 10,456.00	Rp 13,592.80
6	Tumis Batang Keladi	5 portions	45%	Rp 8,928.50	Rp 12,946.33
7	Kari Umbut Kelapa	5 portions	45%	Rp 18,402.50	Rp 26,683.63
8	Sambal Mangga	5 portions	40%	Rp 5,682.50	Rp 7,955.50
9	Ketupat Sotong	5 portions	45%	Rp 16,686.50	Rp 24,195.43
10	Sukun Gula	5 portions	35%	Rp 3,990.00	Rp 5,386.50

Total	Rp 84,874.00	Rp 118,261.23
--------------	---------------------	----------------------

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Dari data *selling price* di atas dapat diketahui *food cost* untuk *Menu Rijstafel* masak khas Desa Padang Tikar sebesar 45%.

1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi

Nilai nutrisi pada makanan merupakan aspek penting dalam membuat suatu masakan. Karena makanan sehat dan bergizi merupakan makanan yang memiliki gizi seimbang, di antaranya yaitu karbohidrat, protein, lemak, serta mineral yang dibutuhkan oleh tubuh.

Menurut Karen Eich Drummond and Lisa M. Brefere, “*The body needs vitamins and minerals in small amounts, so these nutrients are called micronutrients (micro means small). In contrast, the body needs large amounts of carbohydrates, lipids, and protein so they are called macronutrients (macro means large).*” *Nutrition for Foodservice & Culinary Professionals (2004:15)*

Berdasarkan kutipan diatas, dapat disimpulkan bahwa pentingnya nilai gizi pada suatu makanan, karena *micronutrients* dan *macronutrients* dibutuhkan dengan jumlah yang berbeda, namun memiliki fungsinya masing-masing dalam membantu tubuh bekerja dengan baik.

Oleh karena itu, penulis menghitung sesuai dengan kandungan gizi dari menu yang diambil penulis dalam Tugas Akhir ini.

Di bawah ini adalah perhitungan kandungan gizi yang penulis sajikan pada menu *Rijstafel* Masakkan Khas Desa Padang Tikar.

TABEL 1.22
Kandungan Gizi
Es Rujak

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	300	gr	Timun	36	6.48	0.48	1.77
2	500	gr	Nanas	255	67.5	0.55	2.65
3	120	gr	Gula	464	119.98	0	0
4	500	ml	Air	0	0	0	0
5	250	gr	Es Batu	0	0	0	0
Total				755	193.96	1.03	4.42
Total Per Sajian				151	38.79	0.21	0.88

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)

TABEL 1.23
Kandungan Gizi
Nasi Putih

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	500	gr	Beras	1805	397.4	2.95	33.75
2	1000	ml	Air	0	0	0	0
Total				1889	397.4	2.95	33.75
Total Per Sajian				361	79.48	0.59	6.75

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)

TABEL 1.24
Kandungan Gizi
Kembung Asam Pedas

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	500	gr	Ikan Kembung	835	0	46.8	96.6
2	1000	ml	Air	0	0	0	0
3	10	gr	Serai	5	1.21	0.02	0.09
4	40	gr	Bawang Merah	29	6.72	0.04	1
5	20	gr	Cabai Rawit	64	11.33	3.45	2.4
6	5	gr	Kunyit	18	3.25	0.49	0.39
7	20	gr	Asam Jawa	48	12.5	0.12	0.56
8	12	gr	Terasi	15	0.23	0.28	2.85
9	15	gr	Gula	58	15	0	0
10	5	gr	Garam	0	0	0	0
Total				1072	50.24	51.2	103.89
Total Per Sajian				214.4	10.05	10.24	20.78

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)

TABEL 1.25
Kandungan Gizi
Udang Karat

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	250	gr	Udang	360	3.1	5.88	68.98
2	10	gr	Ketumbar	2	0.37	0.05	0.21
3	10	gr	Asam Jawa	24	6.25	0.06	0.28
4	50	ml	Air	0	0	0	0
5	50	ml	Minyak	442	0	50	0
6	3	gr	Garam	0	0	0	0
7	10	gr	Gula	39	10	0	0
8	20	gr	Kunyit	71	12.99	1.98	1.57
9	10	gr	Bawang Putih	15	3.31	0.05	0.64
10	5	gr	Kemiri	35	0.69	3.6	0.46
Total				988	36.71	61.62	72.14
Total Per Sajian				197.6	7.34	12.32	14.43

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)

TABEL 1.26
Kandungan Gizi
Jantung Pisang Kuah Teri

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	2000	gr	Jantung Pisang	2545	636.64	7.06	28.07
2	40	gr	Bawang Putih	60	13.23	0.2	2.55
3	100	gr	Teri	131	0	4.84	20.35
4	10	gr	Merica	30	6.86	0.21	1.04
5	5	gr	Garam	0	0	0	0
6	30	ml	Minyak	265	0	30	0
7	1000	ml	Air	0	0	0	0
Total				3031	656.73	42.31	52.01
Total Per Sajian				606.2	131.35	8.46	10.40

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)

TABEL 1.27
Kandungan Gizi
Tumis Batang Keladi

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	500	gr	Batang Keladi	200	37	4	15
2	10	gr	Asam Jawa	24	6.25	0.06	0.28
3	1000	ml	Air	0	0	0	0
4	75	ml	Minyak	663	0	75	0
5	10	gr	Gula	39	10	0	0
6	5	gr	Garam	0	0	0	0
7	50	gr	<i>Ebi</i>	126	0	1.72	25.85
8	40	gr	Bawang Merah	29	6.72	0.04	1
9	20	gr	Bawang Putih	30	6.61	0.1	1.27
10	50	gr	Cabai Keriting	20	4.57	0.16	0.97
11	5	gr	Kemiri	35	0.69	3.6	0.46
12	12	gr	Terasi	15	0.23	0.28	2.85
Total				1181	72.07	84.96	47.68
Total Per Sajian				236.2	14.41	16.99	9.54

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)

TABEL 1.28
Kandungan Gizi
Kari Umbut Kelapa

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	1000	gr	Umbut Kelapa	390	72	2	20
2	500	gr	Ayam Kampung	1185	0	67.45	135.35
3	500	ml	Santan Kelapa	1650	33.25	173.4	18.15
4	5	gr	Ketumbar	1	0.18	0.03	0.11
5	10	gr	Serai	10	2.53	0.05	0.18
6	50	ml	Air	0	0	0	0
7	75	ml	Minyak	663	0	75	0
8	5	gr	Garam	0	0	0	0
9	10	gr	Kunyit	35	6.49	0.99	0.78
10	5	gr	Kemiri	35	0.69	3.6	0.46
11	20	gr	Bawang Putih	30	6.61	0.1	1.27
12	40	gr	Bawang Merah	29	6.72	0.04	1
13	30	gr	Cabai Keriting	12	2.64	0.13	0.56
Total				4040	131.11	322.79	177.86
Total Per Sajian				808	26.22	64.56	35.57

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)

TABEL 1.29
Kandungan Gizi
Sambal Mangga

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	200	gr	Mangga Muda	130	34	0.54	1.02
2	50	gr	<i>Ebi</i>	126	0	1.72	25.85
3	50	ml	Minyak	442	0	50	0
4	50	gr	Terasi	64	0.97	1.15	11.89
5	40	gr	Cabai Keriting	16	3.52	0.18	0.75
6	25	gr	Cabai Rawit	80	14.16	4.32	3
7	5	gr	Garam	0	0	0	0
Total				858	52.65	57.91	42.51
Total Per Sajian				171.6	10.53	11.58	8.50

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)

TABEL 1.30
Kandungan Gizi
Ketupat Sotong

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	500	gr	Ketan	485	105.45	0/95	10.1
2	500	ml	Air	0	0	0	0
3	500	ml	Santan Kental	1650	33.25	173.4	18.15
4	250	ml	Santan Cair	575	13.85	59.6	5.73
5	1000	gr	Sotong	920	30.8	13.8	155.8
6	15	gr	Daun Pandan	32	7.8	0	0,2
7	5	gr	Garam	0	0	0	0
8	10	gr	Tusuk Gigi	0	0	0	0
Total				3662	191.15	246.8	189.78
Total Per Sajian				732.4	38.23	49.4	38.0

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)

TABEL 1.31
Kandungan Gizi
Sukun Gula

No.	Quantity		Ingredients	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)
1	500	gr	Sukun	515	135.6	1.15	5.35
2	30	gr	Kapur Sirih	0	0	0	0
3	1000	ml	Air	0	0	0	0
4	300	gr	Gula	1161	299	0	0
5	20	gr	Daun Pandan	42.5	10.5	0	0.3
Total				1718.5	445.1	1.15	5.65
Total Per Sajian				343.7	89.02	0.23	1.13

Sumber: fatsecret ; Olahan Data Penulis (2021)