

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Presentasi Makanan

Jambi merupakan Provinsi yang terletak pada daerah Timur di tengah pulau Sumatera, mempunyai 11 kota atau kabupaten. Letak Jambi secara geografis di antara $0,45^{\circ}$ Lintang Utara, $2,45^{\circ}$ Lintang Selatan dan di antara $101,10^{\circ}$ - $104,55^{\circ}$ Bujur Timur. Berada sebelah utara yang bersebelahan Provinsi Riau, pada bagian Timur bersebelahan Selat Berhala, dan pada sebelah selatan bersebelahan bersama Provinsi Sumatera Selatan, dan di bagian Barat sangat dekat dari Provinsi Sumatera Barat.

Letak Provinsi Jambi dikelilingi oleh Provinsi lain yang berada di pulau Sumatera sehingga Provinsi Jambi menjadi simpul perdagangan regional. Letak geografis yang strategis menjadikan Jambi memiliki iklim tropika basah dengan tipikal iklim/cuaca Koppen Afa dan juga memiliki tipe hujan A. Suhu udara rata-rata berada di 28°C beserta kelembaban udara yang berkisar antara 82-86% (*Jambiprov tahun 2020*). Oleh karena keadaan iklim & geografis Kota Jambi strategis, dan Jambi mempunyai Sumber Daya Alam yang sangat banyak. Sehingga membuat Jambi memproduksi banyak kebutuhan industri, bahan baku, dan juga kebutuhan kebutuhan lainnya untuk dikirimkan ke daerah - daerah/provinsi di

sekitarnya.

Hasil pertanian dan perkebunan yang besar maka banyak penduduk yang bermata pencaharian sebagai petani, dan Pemerintah daerah/pusat juga mendukung penuh segala aktifitas masyarakat Jambi dalam bidang pertanian. Perihal ini adanya data bahwa pertumbuhan ekonomi Provinsi Jambi, pada triwulan **III - 2021** mengalami kenaikan sebesar 5,91%, tumbuh berakselerasi dibandingkan triwulan **II- 2020** yang tercatat 5,39%. Pesatnya perkembangan ekonomi dipengaruhi karena kinerja lapangan usaha yang berada di sektor pertanian dan perdagangan yang melonjak tinggi. (*bi.go.id 2021*). Berdasarkan data di atas membuktikan Jambi memiliki alam yang kaya serta budayanya yang memiliki ciri khas tersendiri, sehingga Jambi dapat berkembang lagi dengan kayanya sumber pertanian seperti jagung, beras, gabah kering, kedelai, kacang hijau, kacang tanah, sayuran – sayur dan banyak jenis buah – buahan seperti Durian Kumpeh, Buah Naga Salorangun, Jeruk Kumpeh yang bisa ditanamkan membuat Jambi kaya akan bahan makanan yang memiliki banyak ragamnya. (*jambi.bps.go.id*). Serta bahan baku yang khas dari Provinsi Jambi adalah Tempoyak, Tempoyak merupakan bahan yang berasal dari buah durian yang diambil dagingnya lalu di fermentasi selama 3 sampai 4 hari dengan menggunakan bumbu halus merah.

Kota Jambi memiliki beberapa destinasi pariwisata sejarah yang bisa dinikmati oleh masyarakat luar, contohnya seperti Jembatan Gentala Arasy yang menyimpan banyak sejarah perkembangan Islam di Kota Jambi, serta menyimpan berbagai macam benda berserjarah dan artefak, Gunung Kerinci merupakan gunung tertinggi kedua Gunung Kerinci berada tepat di perbatasan antara Provinsi Jambi dan Provinsi Sumatera Barat memiliki makanan khas yang biasa dikenal *Dendeng*

Batokok, Candi Muaro Jambi sebuah candi agama Hindu – Buddha terluas di Asia Tenggara yang merupakan peninggalan Kerajaan Sriwijaya dan Kerajaan Melayu danau yang terletak di Kawasan Taman Nasional Kerinci Seblat, Danau Kaca Kerinci danau ini disebut Danau Kaca dikarenakan airnya yang sangat jernih sehingga terlihat seperti kaca yang menembus pandang, Perkebunan Teh Kayu Aro sebuah perkebunan teh yang merupakan peninggalan Belanda, memiliki luas mencapai 3.020 hektar sehingga membuat kebun Teh Kayu Aro ini menjadi kebun teh terbesar kedua di dunia. Serta juga di masing – masing destinasi pariwisata banyak dijual makanan berbahan baku Tempoyak, mengandung santan yang menjadi ciri khas daerah Provinsi Jambi.

Ada juga data dari kunjungan wisatawan yang datang ke Provinsi Jambi dari segi Pariwisata pada tahun 2021 tercatat di angka 5.378 pengunjung (*beritajambi.co*), sedangkan ada juga data dari segi hasil penjualan akomodasi pada tahun 2021 tercatat di angka 35.657 pengunjung (*jambi.bps.go.id*). Berdasarkan data yang ada membuktikan bahwa ekonomi Provinsi Jambi sangat dinamis dan terus meningkat dibandingkan tahun 2020 tercatat di angka 24,683 pengunjung. Dikarenakan adanya area industri yang banyak memiliki kekayaan dari segi Perkebunan Karet, Kelapa sawit, Kayu manis, Kopi dan Teh. Sehingga peran penulis dalam Proyek Tugas Akhir ini ingin mengingatkan kepada pengunjung yang belum memiliki waktu untuk mencicipi hidangan dari Provinsi Jambi namun telah kembali ke Kota asalnya ataupun Provinsi asalnya dapat mencicipi hidangan dari Provinsi Jambi sendiri.

Sebagian penduduk Kota Jambi bersuku Melayu, oleh karena itu membuat

hidangan yang ada di Kota Jambi memiliki rasa yang identik pedas, asam dan banyak juga sajian yang menggunakan bahan santan. Seperti contohnya adalah ayam pindang , tempoyak patin dan juga nasi gemuk (*Sajian Kuliner Jambi 2019*). Dengan adanya semua sumber kelimpahan bahan makanan yang melimpah dan juga masyarakat yang masih menjalankan adat istiadatnya, membuat Jambi mempunyai sajian kuliner yang memiliki banyak ragam. Dikarenakan hal tersebut, penulis tertarik Kota Jambi menjadi bahan topik Tugas Akhir karena penulis pernah tinggal di Kota Jambi untuk beberapa waktu, dan juga penulis sangat tertarik mengenai macam kuliner, serta penulis lebih ingin memperkenalkan serta mengingatkan kembali pengunjung yang pernah berkunjung dengan menu hidangan yang ada di Kota Jambi, agar menu tersebut dapat dikenal lebih luas di Indonesia bahkan hingga manca negara, serta dapat membuat wirausaha Restoran *Fine Dining* membungkus tema olahan makanan/minuman dari daerah Kota Jambi. Penulis memberikan judul sebagai Tugas Akhir Food Presentation yaitu "**SAJIAN KULINER KOTA JAMBI**" yang penulis akan mengangkatnya dengan konsep *fine dining*, dengan harapan dapat diterima dan bisa menjadi inspirasi untuk banyak Masyarakat Domestik ataupun Mancanegara.

a) Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

- 1). Salah satu syarat kelulusan dalam menempuh Ujian Akhir Diploma **III** jurusan Hospitality, Program Studi Manajemen Tata Boga.

2).Memperkenalkan makanan Kota Jambi dan mengpresentasikannya dalam tampilan, serta teknik yang modern.

2.Tujuan Oprasional

1).Mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2). Menjadikan inspirasi untuk berwirausaha

3).Memberi wawasan tentang keanekaragaman kuliner Indonesia tepatnya Kota Jambi.

b) Usulan Produk Kuliner Kota Jambi

Penulis tertarik untuk membawakan sebuah menu yang akan disusun dengan bentuk *Fine Dining*. Berikut adalah menu yang akan di presentasikan oleh penulis.

MENU *FINE DINING* MAKANAN KHAS KOTA JAMBI

Welcoming Drink

- JUICE BUAH PINANG

(Buah pinang muda, madu, sari daun pandan, air, dan di haluskan
menggunakan *blender*)

Snack

- TEPEK IKAN SAUCE GULAI

(Ikan gabus yang diolah menggunakan sagu tani, dan di sajikan
bersama sauce gulai)

Soup

- SOTO SEMURUP

(Soto kuah kuning berisi irisan dendeng batokok, kentang dan bihun)

Hidangan Utama

- TEMPOYAK PATIN

(Ikan Patin yang dimasak dengan fermentasi buah durian(tempoyak))

- NASI BUNGKUS POKCOY

(Nasi yang dimasak lalu di wrap dengan sayur Pok Coy)

- *FOAM SAUS TEMPOYAK*

(Saus tempoyak yang dicampurkan dengan soy lecithin, sehingga menghasilkan sauce yang foamy)

Hidangan Penutup

- KUE KUBANG BOYO

(Adonan yang dikukus berisi gula merah dan kelapa parut,

dan dihidangkan dengan santan kental)

a) Juice Buah Pinang

Juice Buah Pinang merupakan hasil dari olahan buah pinang muda. Minuman ini memiliki banyak khasiat yang masih banyak dipercayai oleh masyarakat Jambi, salah satunya adalah memperkuat gigi, dan meningkatkan

gairah.



GAMBAR 1

(Sumber : Sketsa olahan penulis 2022)

b) Tepek Ikan Sauce Gulai

Tepek Ikan Sauce Gulai merupakan olahan makanan yang berasal dari ikan gabus yang di tepek - tepek atau dipipihkan. Memiliki cita rasa kuah gulai yang kental dan sangat nikmat dimasak dengan santan yang membuat gulai tersebut kaya akan rasa. Tepek ini dimasak seperti pempek, dimana ikan gabus digiling dan dicampurkan bersama tepung, lalu direbus, namun penulis akan menjadikan sajian ini sebagai snack dan akan penulis rubah dalam proses metode memasaknya, namun tidak akan meninggalkan cita rasa khas dari Tepek tersebut.

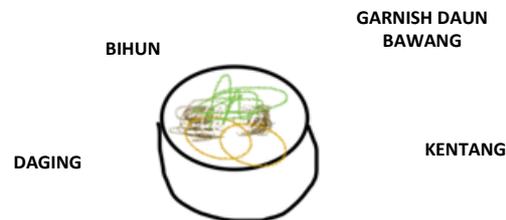


GAMBAR 2

(Sumber : Sketsa olahan penulis 2022)

c) Soto Semurup

Soto Semurup adalah olahan soto bening yang berisikan daging yang dipotong tipis seperti dendeng, kentang, dan bihun. Kuah *soto semurup* menggunakan kaldu daging dan rempah rempah seperti jahe, lengkuas, kunyit, bawang putih, dan ditambahkan dengan sedikit cuka sehingga membuat *soto semurup* terasa lebih segar.



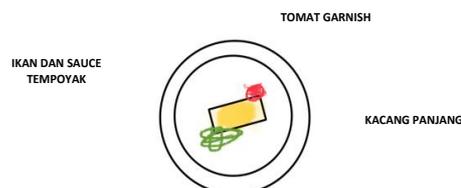
GAMBAR 3

(Sumber : Sketsa olahan penulis 2022)

d) Tempoyak Ikan Patin

Tempoyak Pepes Ikan Patin adalah masakan unik yang terbuat dari fermentasi buah durian, Ikan yang dibalur bumbu kuning yang dicampur dengan tempoyak dan akan di bungkus dengan daun pisang dan dikukus, memiliki rasa khas yang unik yaitu rasa tempoyak, asin, gurih, dan asam.

Dihidangkan dengan Nasi yang dibungkus dengan daun pok coy, foam sauce, dan crumble crackers.



GAMBAR 4

(Sumber : Sketsa olahan penulis 2022)

e) Kue Kubang Boyo

Kue basah yang terbuat dari bahan dasar beras ketan, parutan kelapa, dan gula merah, dikukus dan disajikan dengan siraman santan kental.

Kue ini memiliki tekstur kenyal dan perpaduan rasa manis dari gula merah dan gurih dari parutan kelapa dan santan kental. Kue ini sangat cocok disajikan dengan santan kental yang dingin.

**GAMBAR 7**

(Sumber : Sketsa olahan penulis 2022)

B. Tinjauan Produk

1. Tema

Penulis ingin menyajikan makanan yang memiliki konsep kuat yang penulis angkat dari Kota Jambi, dan mempresentasikannya dalam bentuk *Fine Dining*. Penulis memilih *Fine Dining* karena penulis ingin membuat makanan yang memiliki cita rasa autentik tetapi memiliki nilai lebih dari segi penampilan dan memaksimalkan metode pengolahan yang lebih baik lagi.

2. Usulan Resep

Hal terpenting dalam pembuatan makanan adalah Resep yang berisikan serangkaian catatan informasi yang penting mengenai masakan yang ingin diolah. Yang penulis akan buat adalah Standart Resep dimana standart resep tersebut menjelaskan semua cara cara yang lebih spesifik sehingga tidak mengurangi terjadinya kesalahan dalam proses pembuatan makanan

Resep adalah seperangkat instruksi yang menjelaskan cara menyiapkan atau membuat sesuatu, terutama hidangan makanan yang disiapkan. (*Wikipedia.com Tahun 2021*)

TABEL 1.1**JUICE BUAH PINANG**

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2022	Portion Size	: 100 ml
Type of Dish	: Drinks	Temperature	: Cold
Lokasi	: Kota Jambi		

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en place</i>	300 500 50 25 150 100	Gr ml Gr ml Gr ml	Buah pinang muda Air Madu Sari daun pandan Melon Susu	Belah 2 , ambil isinya
2.	Hasil				
3.	Campur			Semua	Ke dalam blender
4.	Haluskan				Hingga halus

Sumber : Katerina, 2022

LANJUTAN TABEL 1.1**JUICE BUAH PINANG**

Halaman	: 2 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2022	<i>Portion Size</i>	: 100 ml
<i>Type of Dish</i>	: <i>Drinks</i>	Temperature	: Cold
Lokasi	: Kota Jambi		

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
5.	Tambah			Susu	Secukupnya , sebelum disajikan
6.	Sajikan				

Sumber : Katerina, 2022.

TABEL 1.2**TEPEK IKAN SAUCE GULAI**

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2022	Portion Size	: 60 gr
Type of Dish	: Snacks	Temperature	: hot
Lokasi	: Kota Jambi		

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en place</i>	150	Gr	Buah nanas	Giling
		250	Gr	Tenggiri	
		150	MI	Air	
		150	Gr	Sagu tani	
		50	Gr	Telur	
		15	Gr	Garam	
	Gulai	500	MI	Santan	Bakar
		50	Gr	Cabai merah	
		25	Gr	Cabai rawit	
		75	Gr	Bawang merah	
		35	Gr	Bawang putih	
		15	Gr	Kemiri	
		15	Gr	Serai	
40	Gr	Kunyit			
2.	Hasil				
3.	Campur			Air	Hingga mulai padat

Sumber : Katerina, 2022

LANJUTAN TABEL 1.2
TEPEK IKAN SAUCE GULAI

Halaman	: 2 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2022	Portion Size	: 60 gr
Type of Dish	: Snacks	Temperature	: hot
Lokasi	: Kota Jambi		

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
				Telur Ikan Sagu tani	Tambah sedikit sedikit
4.	Kukus			Adonan	Didalam loyang Dilapisi minyak Hingga matang
5.	Tumis			Bumbu halus	Hingga matang masukkan santan kental
6.	Tambah			Santan Seasoning nanas	Sampai kental
7.	Goreng			Tepek yang Tadi dikukus	Hingga crispy
8.	Sajikan			Tepek	Dengan cocolan Sauce gulai

Sumber : Katerina, 2022.

LANJUTAN TABEL 1.3

SOTO SEMURUP

Halaman	: 2 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2022	Portion Size	: 100 gr
Type of Dish	: Soup	Temperature	: hot
Lokasi	: Kota Jambi		

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
3.	Rebus			Daging sapi Lengkuas garam	Hingga lunak, tiriskan Simpan kaldunya
4.	Tumis			Bumbu halus Serai Kapulaga Cengkeh Daun jeruk	Hingga harum Dan matang
5.	Masukkan			Kaldu sapi Daging sapi Daun bawang	Api kecil
6.	Tiriskan Goreng			Daging sapi	Hingga crispy
7.	Masukkan			Soun Kentang Daging	Siram kuah soto
8.	Sajikan				

Sumber : Katerina, 2022

TABEL 1.4
TEMPOYAK PEPES PATIN

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2022	Portion Size	: 60 gr
Type of Dish	: side dish	Temperature	: hot
Lokasi	: Kota Jambi		

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en place</i>	400	Gr	Ikan patin	
		50	Gr	Cabai merah	
		20	Gr	Serai	
		200	Gr	Tempoyak durian	
		50	Gr	Daun pisang	
	Bumbu halus	25	Gr	Cabai rawit	
		125	Gr	Bawang merah	
		60	Gr	Bawang putih	
		10	Gr	Kunyit	Bakar
		10	Gr	Terasi	Bakar
2.	Hasil				
3.	Haluskan			Ikan	Sampai halus

Sumber : Katerina, 2022

**LANJUTAN TABEL 1.4
TEMPOYAK PEPES IKAN**

Halaman	: 2 of 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2022	<i>Portion Size</i>	: 60 gr
<i>Type of Dish</i>	: <i>side dish</i>	Temperature	: hot
Lokasi	: Kota Jambi		

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
				Cabai Tempoyak	
4.	Campur			Adonan Bumbu halus	Hingga meresap
5.	Bungkus			Adonan	Di atas daun pisang
6.	Rebus			Ikan yang dibungkus	Dengan sedikit air Hingga matang
7.	Sajikan				

Sumber : Katerina, 2022.

TABEL 1.5**NASI BUNGKUS POK COY**

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: April 2022	Portion Size	: 75 gr
Type of Dish	: <i>side dish</i>	Temperature	: hot
Lokasi	: Kota Jambi		

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en place</i>	200 500	Gr Gr	Beras Pok coy	
2.	Cuci			Beras	
3.	Masak			Beras Pokcoy	Hingga matang Blanch dengan air mendidih, lalu refresh dengan air dingin
4.	Sajikan			Nasi	Gulung dengan pok coy yang sudah di blacnh

Sumber : Katerina, 2022.

C. Nutrition Value

Nutrisi adalah kandungan yang berfungsi untuk mendukung tumbuh kembangnya tubuh dan seluruh organnya dengan maksimal. Oleh karena itu kita harus mencari tahu nilai nutrisi dari setiap sajian yang akan dihidangkan guna mengetahui kebutuhan nutrisi yang cukup untuk sebuah tubuh.

Beberapa nutrisi yang sering sekali kita dengar seperti karbohidrat, vitamin, lemak, protein, dan mineral. Namun tubuh manusia sendiri memiliki batas kapasitas maksimal dalam menangkap nutrisi yang dikonsumsi, oleh karena itu penulis akan membuat daftar nutrisi dari sajian yang ada, agar kita dapat mengetahui dan membatasi nutrisi yang akan kita konsumsi melalui sajian.

TABEL 2.1
Kandungan Gizi
JUICE BUAH PINANG

No.	NAMA BAHAN	Gr/Min	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Buah pinang muda	300	339	56,7	10,2	5,2	0	0
2	Air	500	0	0	0	0	0	0
3	Madu	50	215	58	0	0,2	2,8	0
4	Sari daun pandan	25	50	8	0	0	1,5	0
5	Sari jahe merah	20	50	12	0,2	0	5	11
6	Melon	150	42	9,9	0,2	1,7	14	8,5
7	Susu	100	62	4,9	3,3	3,2	44	5,1
	Total		758	149,5	13,9	10,3	67,3	24,6
	Per Serving		151,6	29,9	2,78	2,06	13,46	4,92

Sumber : Data olahan penulis 2022

TABEL 2.2
Kandungan Gizi
TEPEK IKAN SAUCE GULAI

No .	NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Buah nanas	150	75	20	0,2	0,8	1,5	15
2	Tenggiri	250	500	20	28	48	1225	2,5
3	Air	150	0	0	0	0	0	0
4	Sagu tani	150	527	129	0	0	0	0
5	Telur	50	72	0,4	4,8	6,3	71	0,2
6	Garam	15	0	0	0	0	0	0
7	Santan	500	1150	28	119	11	75	17
8	Cabai merah	50	78	2,3	4,9	6,3	190	1,1
9	Cabai rawit	25	10	2,2	0,1	0,5	2,3	1,3
10	Bawang merah	75	54	13	0,1	1,9	9	5,9
11	Bawang putih	35	52	12	0,2	2,2	6	0,4
12	Kemiri	15	73	6,4	4,5	2,3	34	4,1
13	Serai	15	15	3,8	0,1	0,3	0,9	0
14	Kunyit	40	125	27	1,3	3,9	11	1,3
		TOTAL	2731	264,1	163,2	83,5	1625,7	48,8
	Per Serving		546,2	52,82	32,64	16,7	325,14	9,76

Sumber : Data olahan penulis 2022

TABEL 2.3
Kandungan Gizi
TEMPOYAK IKAN PATIN

No.	NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Ikan Patin	400	476	0	24	61	392	0
2	Cabai Merah	50	78	2,3	4,9	6,3	190	1,1
3	Serai	20	20	5,1	0,1	0,4	1,2	0
4	Tempoyak Durian	200	0	0	0	0	0	0
5	Daun Pisang	50	0	0	0	0	0	0
6	Cabai Rawit	25	10	2,2	0,1	0,5	2,3	1,3
7	Bawang Merah	125	90	21	0,1	3,1	15	9,8
8	Bawang Putih	60	89	20	0,3	3,8	10	0,6
9	Kunyit	10	31	7	0	7	2,7	0,3
10	Terasi	10	12	0,6	0,2	1,9	800	0,1
	Total		806	58,2	29,7	84	1413,2	13,2
	Per Serving		161,2	11,64	5,94	16,8	282,84	2,64

Sumber : Data olahan penulis 2022

TABEL 2.4
Kandungan Gizi
SOTO SEMURUP

N o.	NAMA BAHAN	Gr/ MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Daging sapi	300	930	0	66	78	192	0
2	Serai	30	30	7,6	0,1	0,5	1,8	0
3	Kapulaga	10	31	6,8	0,7	1,1	1,8	0
4	Cengkeh	10	27	6,6	1,3	0,6	28	0,2
5	Daun jeruk	10	0	0	0	0	0	0
6	Bubuk kari	10	33	5,6	1,4	1,4	5,2	0,3
7	Daun bawang	100	61	14	0,3	1,5	20	3,9
8	Bawang merah	125	90	21	0,1	3,1	15	9,8
9	Bawang putih	75	112	25	0,4	4,8	13	0,8
10	Jahe	25	20	4,4	0,2	0,5	3,3	0,4
11	Kunyit	10	31	6,7	0,3	1	2,7	0,3
12	Kentang	150	138	32	0,2	3,2	11	2,3
13	Soun	150	546	120	0,8	8,9	273	0,2
	Total		2049	212	66	79	552	18,2
	Per Serving		409.8	42.4	13.2	15.8	110.4	3,64

Sumber : Data olahan penulis 2022

TABEL 2.5
Kandungan Gizi
KUE KUBANG BOYO

No .	NAMA BAHAN	Gr/ MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Tepung Ketan	250	900	210	1	15	125	0
2	Air	100	0	0	0	0	0	0
3	Pasta pandan	10	25	4	0	0	0,8	0
4	Kelapa parut	100	354	15	33	3,3	20	6,2
5	Gula merah	85	323	83	0	0,1	24	82
6	Gula pasir	85	329	85	0	0	0,9	85
7	Vanili	5	14	0,6	0	0	0,5	0,6
8	Santan	500	1150	28	119	11	75	17
9	Tepung terigu	25	91	19	0,2	2,6	0,5	0,1
10	Garem	5	0	0	0	0	0	0
	Total		3186	444	153	26	244	184
	Per Serving		637.2	88.8	30.6	5.2	48.8	36.8

Sumber : Data olahan penulis 2022

D. Dish Costing dan Resep Costing

Salah satu hal penting dalam menjalankan operasional restoran yaitu adalah *Resep costing*, apabila dilakukan dengan keliru hal ini bisa mengakibatkan kerugian pada restoran. Selain itu costing sendiri adalah salah satu cara dalam menghitung total keseluruhan biaya dalam membuat sebuah sajian/hidangan.

Berbeda seperti *Resep Costing*, *dish costing* sendiri adalah salah satu cara dalam menghitung total satu hidangan saja.

Setelah melewati proses penghitungan *dish costing*, dan *resep costing*, maka baru bisa kita menghitung atau menentukan harga jual dengan banyak memperhitungkan atau memperhatikan semua kebutuhan operasional yang sangat penting.

$$\text{Food Sales} = 100 \% (\text{ sales}) : \text{Presentase Food Cost} \times \text{FoodCost}$$

Teori di atas menyatakan bahwa untuk mencari *dish costing*, kita harus mengetahui dahulu *recipe costing*.

TABEL 3.1
RECIPE COSTING
JUICE BUAH PINANG

No.	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	Buah pinang muda	300	gr	Rp 35.000,00	Rp 10.500,00
2	Air	500	ml	Rp 5.000,00	Rp 2.500,00
3	Madu	50	gr	Rp 110.000,00	Rp 5.500,00
4	Sari daun pandan	25	ml	Rp 40.000,00	Rp 1.000,00
5	Sari jahe merah	20	ml	Rp 80.000,00	Rp 1.600,00
6	Melon	150	gr	Rp 25.000,00	Rp 3.750,00
7	Susu	100	ml	Rp 15.000,00	Rp 1.500,00
	<i>recipe cost</i>				Rp 26.350,00
	<i>dish cost</i>				Rp 5.270,00
	<i>food cost 40%</i>		<i>selling price</i>		Rp 8.432,00

Sumber : Data olahan penulis 2022

TABEL 3.2
RECIPE COSTING
TEPEK IKAN SAUCE GULAI

5 pax

No.	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	Buah nanas	150	gr	Rp 35.000,00	Rp 5.250,00
2	Tenggiri	250	gr	Rp 80.000,00	Rp 20.000,00
3	Air	150	ml	Rp 5.000,00	Rp 750,00
4	Sagu tani	150	gr	Rp 24.500,00	Rp 3.675,00
5	Telur	50	gr	Rp 24.000,00	Rp 1.200,00
6	Garam	15	gr	Rp 10.000,00	Rp 150,00
7	Santan	500	ml	Rp 30.000,00	Rp 15.000,00
8	Cabai merah	50	gr	Rp 51.000,00	Rp 2.550,00
9	Cabai rawit	25	gr	Rp 46.900,00	Rp 1.172,50
10	Bawang merah	75	gr	Rp 22.500,00	Rp 1.688
11	Bawang putih	35	gr	Rp 26.600,00	Rp 931,00
12	Kemiri	15	gr	Rp 72.000,00	Rp 1.080,00
13	Serai	15	gr	Rp 20.000,00	Rp 300,00
14	Kunyit	40	gr	Rp 20.000,00	Rp 800,00
	recipe cost				Rp 54.546,00
	dish cost				Rp 10.909,20
	food cost 40%		selling price		Rp 17.454,72

Sumber : Data olahan penulis 2022

TABEL 3.3
RECIPE COSTING
SOTO SEMURUP

5 pax					
No.	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	Daging sapi	300	gr	Rp 120.000,00	Rp 36.000,00
2	Serai	30	gr	Rp 20.000,00	Rp 600,00
3	Kapulaga	10	gr	Rp 60.000,00	Rp 600,00
4	Cengkeh	10	gr	Rp 65.000,00	Rp 650,00
5	Pekak	10	gr	Rp 225.000,00	Rp 2.250,00
6	Daun jeruk	10	gr	Rp 66.000,00	Rp 660,00
7	Bubuk kari	10	gr	Rp 58.000,00	Rp 580,00
8	Daun bawang	100	gr	Rp 22.000,00	Rp 2.200,00
9	bawang merah	125	gr	Rp 22.500,00	Rp 2.812,50
10	bawang putih	75	gr	Rp 26.600,00	Rp 1.995,00
11	Jahe	25	gr	Rp 19.800,00	Rp 495,00
12	Kunyit	10	gr	Rp 20.000,00	Rp 200,00
13	Kentang	150	gr	Rp 13.000,00	Rp 1.950,00
14	Soun	150	gr	Rp 33.000,00	Rp 4.950,00
	<i>recipe cost</i>				Rp 55.942,50
	<i>dish cost</i>				Rp 11.188,50
	<i>food cost 40%</i>		<i>selling price</i>		Rp 17.901,60

Sumber : Data olahan penulis 2022

TABEL 3.4
RECIPE COSTING
TEMPOYAK IKAN PATIN

5 pax

No.	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	Ikan patin	400	gr	Rp 30.000,00	Rp 12.000,00
2	Cabai merah	50	gr	Rp 51.000,00	Rp 2.550,00
3	Serai	20	gr	Rp 20.000,00	Rp 400,00
4	Tempoyak durian	200	gr	Rp 65.000,00	Rp 13.000,00
5	Daun pisang	50	gr	Rp 10.500,00	Rp 525,00
6	Cabai rawit	25	gr	Rp 46.900,00	Rp 1.172,50
7	Bawang merah	125	gr	Rp 22.500,00	Rp 2.812,50
8	Bawang putih	60	gr	Rp 26.600,00	Rp 1.596,00
9	Kunyit	10	gr	Rp 20.000,00	Rp 200,00
10	Terasi	10	gr	Rp 45.000,00	Rp 450,00
	<i>recipe cost</i>				Rp 34.706,00
	<i>dish cost</i>				Rp 6.941,20
	<i>food cost 40%</i>		<i>selling price</i>		Rp 11.105,92

Sumber : Data olahan penulis 2022

TABEL 3.5
RECIPE COSTING
NASI BUNGKUS POK COY

5 pax

No.	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	Beras	200	gr	Rp 13.500,00	Rp 4.050,00
2	Air	700	ml	Rp 5.000,00	Rp 3.500,00
3	Pok Coy	500	gr	Rp 12.000,00	Rp 2.400,00
	<i>recipe cost</i>				Rp 9.950,00
	<i>dish cost</i>				Rp 1.990,00
	<i>food cost 40%</i>		<i>selling price</i>		Rp 7.963,20

Sumber : Data olahan penulis 2022

TABEL 3.6
RECIPE COSTING
KUE KUBANG BOYO

5 pax

No.	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	Tepung ketan	250	gr	Rp 12.000,00	Rp 3.000,00
2	Air	100	ml	Rp 5.000,00	Rp 500,00
3	Kapur sirih	5	gr	Rp 9.500,00	Rp 47,50
4	Pasta pandan	10	gr	Rp 38.000,00	Rp 380,00
5	Kelapa parut	100	gr	Rp 55.000,00	Rp 5.500,00
6	Gula merah	85	gr	Rp 17.500,00	Rp 1.487,50
7	Gula pasir	85	gr	Rp 15.000,00	Rp 1.275,00
8	Vanili	5	ml	Rp 115.700,00	Rp 578,50
9	Santan	500	ml	Rp 30.000,00	Rp 15.000,00
10	Tepung terigu	25	gr	Rp 12.200,00	Rp 305,00
11	Garam	5	gr	Rp 10.000,00	Rp 50,00
	<i>recipe cost</i>				Rp 28.123,50
	<i>dish cost</i>				Rp 5.624,70
	<i>food cost 40%</i>		<i>selling price</i>		Rp 8.999,52

Sumber : Data olahan penulis 2022