

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Budaya merupakan suatu sistem pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat, kemampuan, serta kebiasaan-kebiasaan yang didapatkan oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Koentjaraningrat (1923-1999), antropolog asal Indonesia mendefinisikan kebudayaan sebagai seluruh system gagasan dan rasa, tindakan, serta karya yang dihasilkan manusia dalam kehidupan bermasyarakat yang dijadikan miliknya dengan cara belajar. Sementara itu, secara sosiologis dan antropologis, aneka kuliner di Nusantara juga mencerminkan keragaman dan kekayaan kultural masyarakat itu sendiri. Seorang pengajar di Jurusan Antropologi UGM, Lono Simunjuntak, memaparkan bahwa makanan rakyat salah satu cerminan unsur budaya yang cukup sentral karena menunjukkan penanda keragaman pencerpahan tubuh manusianya, yang dalam hal ini adalah lidah dan selera, yang ternyata tidak sama atau memiliki ciri khas dalam setiap etnis dan masyarakat di Nusantara.

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia dengan 17.508 pulau yang dihuni oleh 360 suku bangsa. Secara geografis, Indonesia berada di antara Benua Australia dan Asia, serta di antara Samudera Hindia dan

Samudera Pasifik. Sementara itu, secara letak astronomis, Indonesia terletak di 6° LU (Lintang Utara) - 11° LS (Lintang Selatan) dan 95° BT (Bujur Timur) - 141° BT (Bujur Timur). Lima pulau besar yang ada di Indonesia adalah, Pulau Jawa, Pulau Sumatera, Pulau Kalimantan, Pulau Sulawesi, Pulau Papua dan pulau-pulau kecil lainnya.

Penulis sendiri menyorot Pulau keempat terbesar di Indonesia, yaitu Pulau Sulawesi yang bentuknya menyerupai bunga mawar laba-laba atau huruf K besar yang membujur dari utara ke selatan dan tiga semenajung yang membujur ke timur laut, timur, dan tenggara. Sulawesi atau sebutan lama dalam Bahasa Inggrisnya, Celebes, terletak diantara Pulau Kalimantan di sebelah barat dan Kepulauan Maluku di sebelah timur. Dengan luas wilayah sebesar 174.600 km^2 , Pulau Sulawesi merupakan pulau terbesar ke-11 di dunia. Di Indonesia sendiri hanya luas Pulau Papua, Kalimantan, dan Sumatera sajalah yang lebih luas wilayahnya dibandingkan dengan Pulau Sulawesi, sementara dari segi populasi hanya Pulau Jawa dan Pulau Sumatera sajalah yang lebih banyak dibandingkan dengan Pulau Sulawesi. Pulau ini juga kaya akan sumber daya alamnya, baik dari segi pertanian, perkebunan, pertambangan, perikanan, dan budaya.

Menurut seorang sejarawan sekaligus sosiolog asal Manado bernama F.S. Watuseke, nama Sulawesi diperkirakan berasal dari kata dalam Bahasa-bahasa di Sulawesi Tengah, kata sula yang berarti nusa (pulau) dan kata mesi yang berarti besi (logam). Yang merujuk pada praktik perdagangan

bijih besi hasil produksi tambang-tambang yang terdapat di sekitar Danau Matano, dekat Sorowako, Luwu Timur. Sedangkan bangsa Portugis yang datang ke Indonesia sekitar abad 14-15 Masehi adalah bangsa asing pertama yang menggunakan nama Celebes untuk menyebut Pulau Sulawesi secara keseluruhan.

Pulau Sulawesi terbagi menjadi 6 provinsi yaitu, Gorontalo, Sulawesi Barat, Sulawesi Tengah, Sulawesi Utara, Sulawesi Tenggara, dan Sulawesi Selatan. Penulis memilih Provinsi Sulawesi Utara dengan ibukotanya Kota Manado, sebagai objek dalam penelitian ini, karena daerah tersebut kaya akan sumber daya alamnya, dan budaya yang dapat dikembangkan. Salah satunya adalah beragam makanan tradisionalnya.

Makanan tradisional biasanya dibuat oleh masyarakat berdasarkan ketersediaan pangan di lingkungan sekitarnya dan selera dari masyarakat tersebut. Sebagai negara yang memiliki keragaman budaya, Indonesia tentunya memiliki banyak makanan tradisional khas daerah yang memiliki karakteristik dan ciri-ciri yang mewakili daerah masing-masing. Makanan dari Sulawesi sendiri identik dengan rasa asam pedas dan cita rasa yang kuat dari rempah-rempah, dan oleh karena mayoritas wilayah dari Pulau Sulawesi merupakan wilayah pesisir yang kaya akan hasil lautnya, maka muncullah kutipan “Tiada hari tanpa ikan” (Tobing dan Hadibroto, 2014).

Masyarakat Indonesia sendiri sudah tidak asing dengan masakan Ibukota Provinsi Sulawesi Utara yaitu Kota Manado yang seringkali

menggunakan bahan-bahan unik, seperti Tutaruga yang diambil dari Bahasa Portugis *tartaruga* merupakan masakan khas Manado yang berbahan dasar daging penyu yang dimasak dengan bumbu khas Manado yang mirip kari dengan tingkat kepedasan yang tinggi, namun pemerintah sendiri telah mengeluarkan larangan menangkap penyu secara illegal, sehingga daging penyu tersebut kini disubstitusi dengan daging ayam atau ikan. Keunikan kuliner khas Kota Manado yang cenderung unik ini membuat penulis tertarik untuk mengambil judul “**Sajian Kuliner Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara**” untuk diajukan menjadi Tugas Akhir Food Presentation agar sajian kuliner tersebut lebih dikenal oleh masyarakat untuk perkembangan kuliner Kota Manado, Provinsi Sulawesi Utara.

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Formal

Syarat kelulusan di Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

Mengangkat kuliner Nusantara terutama sajian kuliner Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara agar dikenal luas oleh masyarakat. Sajian ini juga jika dikembangkan dapat menjadi peluang bisnis dan usaha terutama untuk generasi muda.

1.3 Usulan Produk

Sajian kuliner dari Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara cenderung didominasi dengan rasa yang asam dan pedas juga kuat. Masyarakatnya juga memanfaatkan bahan-bahan yang dekat dengan lingkungannya, oleh sebab itu, maka banyak makanannya banyak menggunakan bahan hasil laut yakni berbagai jenis ikan. Berikut adalah usulan produk yang akan dipresentasikan oleh penulis pada saat sidang berlangsung.

Sajian Kuliner Rijsttafel Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara

Nasi Jaha

(Campuran beras ketan dan santan yang dikukus di dalam daun pisang)

Tinotuan

(Bubur yang terbuat dari beras, jagung, ubi, bayam dan sayuran lainnya, dengan pendampingnya berupa sambal dabu-dabu dan ikan asin)

Tinorangsak

(Daging sapi yang dimasak dengan campuran bumbu rempah)

Papare

(Tumis ikan tongkol yang diisi ke dalam pare lalu digoreng)

Ayam Masak Paniki

(Ayam yang ditumis dengan bumbu dan dimasukkan santan yang kental)

Sayur Ganemo

(Daun melinjo, bunga papaya, dan labu yang dimasak menggunakan santan)

Kue Lampu

(Olahan dari tepung beras dan santan yang dikukus)

Es Brenebon

(Rebusan kacang merah yang disajikan dengan es serut dan sirup)

1.4 Tinjauan Produk

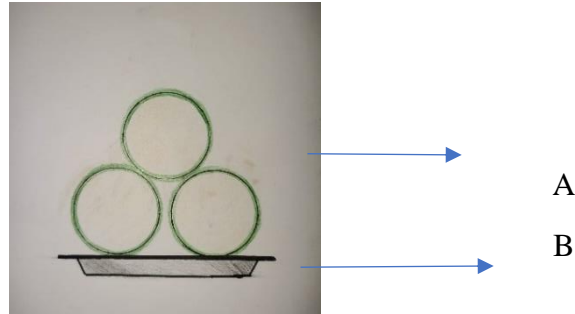
Pada kesempatan kali ini, penulis mengambil tema Rijsttafel dalam menghadirkan sajian kuliner Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara. Rijsttafel sendiri merupakan cara penyajian makanan dengan gaya Eropa, dan seringkali ditemukan dalam penyajian di hotel-hotel. Kata Rijsttafel diambil dari kata 'rijst' yang berarti nasi, dan 'tafel' yang artinya meja atau makna kiasannya hidangan. Hotel Savoy Homan Bandung adalah salah satu dari beberapa hotel yang menghadirkan makanannya secara rijsttafel pada masa penjajahan Belanda. Namun penyajian dengan cara rijsttafel ini sudah mulai terlupakan lantaran dianggap pemborosan.

1.4.1 Jenis Produk

1. Nasi Jaha

Hidangan ini merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar beras ketan dan santan yang sebelumnya diisi kedalam batang bambu berlapis daun pisang yang kemudian dibakar. Nasi Jaha kurang lebih mirip dengan Nasi Lemang yang mungkin lebih dikenal oleh masyarakat namun, Nasi Jaha sendiri memiliki cita rasa yang khas dengan rempah-rempah di dalamnya yang didominasi dengan rasa jahe yang kuat.

Sumber: Olahan data penulis, 2022



gambar 1 nasi jaha

Keterangan

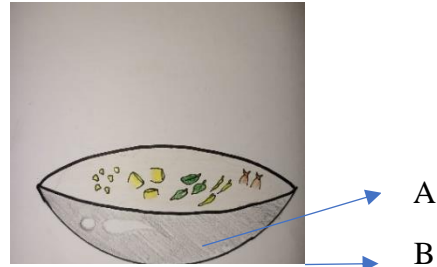
A: Nasi Jaha

B: Daun Pisang

2. Tinotuan

Bubur Manado yang lebih dikenal dengan tinotuan merupakan hidangan Kota Manado, Sulawesi Utara. Hidangan ini adalah percampuran dari bermacam-macam jenis sayuran yang disertai dengan beberapa pendamping hidangannya. Berawal pada masa kolonial Belanda dimana kondisi ekonomik masyarakat sangat rendah dan sulit. Sehingga para warga memanfaatkan bahan-bahan yang bisa diperoleh dengan mudah seperti labu, ubi, daun papaya, jagung, kangkong, gedi dengan cara mencampurkannya dengan nasi dan mereka memasak bahan-bahan tersebut secara bersamaan, yang pada akhirnya terciptalah bubur manado atau

tinotuan. Penyajiannya bisa dimakan dengan ikan asin dan sambal tomat.



gambar 2 Tinotuan

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Keterangan

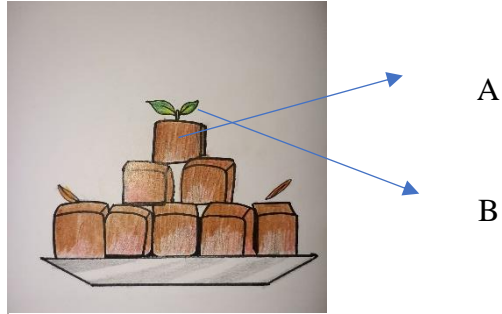
A: Bubur Tintotuan

B: Ikan Asin

3. Tinorangsak

Tinorangsak adalah sejenis makanan yang aslinya berbahan dasar daging dan 'tino' itu tulang babi yang dimasak dengan campuran rempah-rempah seperti lada, bawang merah, bawang putih, serai, kunyit, cabai merah, cabai hijau dan daun jeruk serta perasan jeruk nipis. Namun pada kesempatan kali ini penulis akan mengganti daging babi menjadi daging sapi, supaya sajian ini dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Hidangan ini umumnya dihidangkan dalam acara upacara tradisional suku Minahasa, dan jika diasak secara tradisional, potongan daging dan bumbu akan

dimasukkan ke dalam bambu dan dibakar di tungku api terbuka.
tinorangsak banyak disajikan dengan nasi jaha.



gambar 3 Tinorangsak

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Keterangan

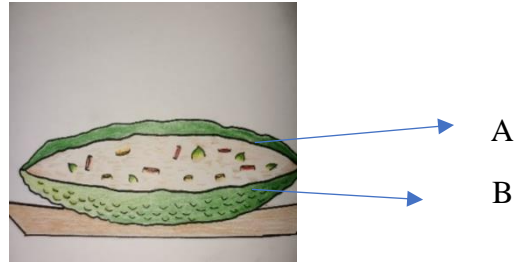
A: Tinorangsak

B: Daun Kemangi

4. Papare

Kuliner Kota Manado yang penyajiannya unik yaitu dengan cara ikan tongkol yang sudah dimasak dan dihancurkan diisi ke dalam pare yang telah disayat memanjang, lalu dikukus, dibuang bijinya terlebih

dahulu, yang nantinya digoreng bersama adonan ikan tongkol yang telah dimasak dengan berbagai bumbu.



gambar 4 Papare

Sumber: Olahan data penulis, 2022

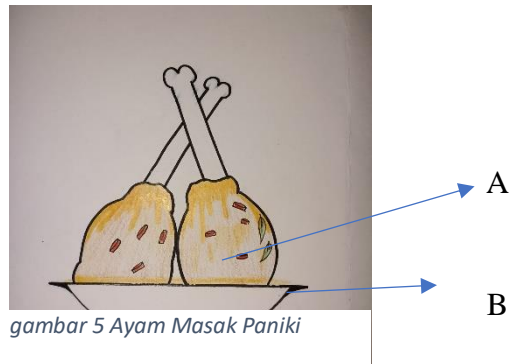
Keterangan

A: Pare

B: Tongkol

5. Ayam Masak Paniki

Makanan ini sendiri populer karena orisinilnya berbahan dasar dari hewan Paniki atau kelelawar yang tergolong *extreme*. Biasanya kelelawar dibakar terlebih dahulu agar bulu-bulunya hilang yang kemudian diolah dengan rempah yang kaya dan santan sehingga masakan ini punya cita rasa pedas dan hangat yang khas. Namun karena adanya keterbatasan bahan, penulis mengganti kelelawar menjadi ayam.



gambar 5 Ayam Masak Paniki

Sumber: Olahan data penulis, 2022

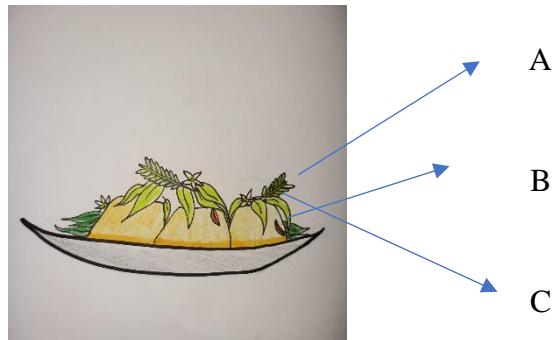
Keterangan

A: Ayam

B: Bumbu Paniki

6. Sayur Ganemo

Sayur ganemo yang di Sulawesi Utara biasa menggunakan daun melinjo, bunga papaya juga labu kuning yang dipotong-potong sebagai bahan dasarnya. Bahan-bahan tersebut kemudian diolah dengan aneka bumbu lainnya seperti campuran dari daun kunyit, daun bawang, daun jeruk purut, daun kemangi, daun pandan, batang serai, jahe, bawang merah, bawang putih, dan ditambahkan dengan santan.



gambar 6 Sayur Ganemo

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Keterangan

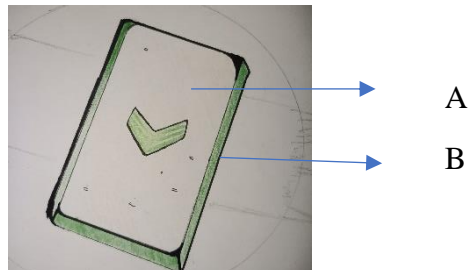
A: Daun Ganemo

B: Labu

C: Bunga Pepaya

7. Kue Lampu

Kue lampu yang bertekstur kenyal adalah jenis jajanan yang memiliki rasa manis dan gurih juga aroma dari daun pandan yang wangi. Dengan bahan utamanya yaitu tepung beras yang dipadukan dengan gula merah dan santan. Kue ini memiliki bentuk unik seperti perahu yang dibuat dari daun pisang. Jajanan ini banyak ditemukan saat hari-hari besar.



gambar 7 Kue Lampu

Sumber: Olahan data penulis,2022

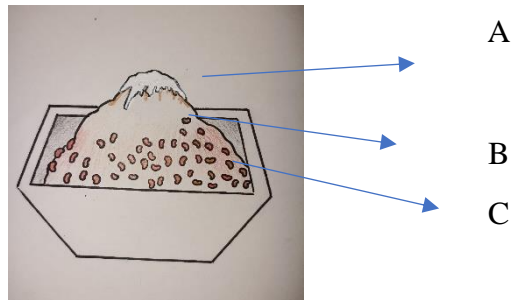
Keterangan

A: Kue Lampu

B: Daun Pandan

8. Es Brenebon

Brenebon merupakan bukti silang budaya pada masa kolonial. Brenebon atau yang disebut bruine bonen yang berarti kacang merah oleh negeri Belanda biasanya dimasak menjadi sebuah hidangan hangat berupa sup. Namun di Kota Manado brenebon tidak hanya dijadikan sup saja tapi dibuat menjadi sajian yang manis dan menyegarkan. Es Brenebon ini berisikan kacang merah yang telah terlebih dahulu direbus dengan kayu manis dan dicampurkan dengan gula merah, yang kemudian disajikan dengan es serut dan ditambahkan dengan susu kental manis.



gambar 8 Es Brenebon

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Keterangan

A: Susu kental manis

B: Es serut

C: Brenebon

1.5 Usulan resep

Saat proses pembuatan suatu hidangan pasti membutuhkan daftar bahan-bahan yang dibutuhkan beserta takaran pemakaiannya. Suatu resep makanan juga memiliki keterangan dan panduan untuk mengolah bahan yang akan dimasak dan cara penyajiannya. Pada kesempatan kali ini penulis menggunakan resep-resep yang didapatkan dari berbagai sumber, diantaranya *google*, *youtube*, aplikasi bertema kuliner, dan buku. Berikut adalah usulan resep dalam membuat sajian kuliner Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara :

Tabel 1. Nasi Jaha

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 120 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 75menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 400 5 10 500 1	Gr Ml Gr Gr Gr Btg	Beras Ketan Santan Daun Pandan Jahe Daun Pisang Bambu	Dicuci Dimemarkan
2	Kukus			Beras Ketan Santan Jahe Daun pandan	Selama 30 menit
3	Campur				Aduk beras ketan yang sudaah di kukus, letakkan di atas daun pisang dan gulung sembari dipadatkan
4	Masukkan				Ketan yang sudah digulung daun pisang ke dalam bambu
5	Bakar				Di atas bara hingga matang
6	Sajikan				Dikeluarkan dar bambu dan dipotong 8 cm perporisi

Sumber: Mustikarasa, 1967

Tabel 2. Tinotuan

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 90menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 1 100 100 100 100 20 20 15	Gr L Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Beras Air Ubi Bayam Jagung Kangkung Serai Daun Kemangi Garam	Dicuci bersih Dicuci dan dipotong dadu Dicuci dan dipetik daunnya Dipisahkan dari bonggolnya Dicuci dan dipetik daunnya Dicuci dan dimemarkan batangnya Dicuci dan dipetik daunnya
2	Rebus			Beras Air	Hingga menjadi bubur
3	Masukkan			Ubi Bayam Jagung Kangkung Serai Garam	Sayuran dimasukkan menurut tingkat kekerasannya
4	Didihkan				Hingga semua sayuran matang dan lembut

5	Sisihkan				Angkat serai
6	Sajikan				Sajikan dengan taburan daun kemangi

Sumber: Mustikarasa, 1967

Tabel 3. Tinorangsak

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 60menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 500 30 20 40 100 40 5 5 10 20 10 10	Gr Ml Ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Daging sapi Air Kecap Asin Bawang Putih Bawang Merah Cabe Keriting Cabe Rawit Merica Garam Jahe Daun Kemangi Serai Daun Jeruk	Cuci bersih dan dipotong dadu Dikupas dan cincang kasar Dicuci dan diiris tipis Batangnya dimemarkan Dicuci dan diiris tipis
2	Haluskan			Bawang Putih Bawang Merah Jahe	Hingga tercampur dan halus
3	Tumis			Daging sapi	Bumbu yang telah dihaluskan dengan sapi
4	Masukkan			Serai Daun Jeruk Kecap Asin	Masak hingga matang dan daging menjadi empuk

				Garam Merica air	
5	Didihkan				Hingga airnya berkurang
6	Sajikan				Sajikan dengan taburan daun kemangi

Sumber: <https://dapurmasakan.com/> & Pamela Cloe, 2018

Tabel 4. Papare

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 70 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 90menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	350	Gr	Pare	Disayat memanjang dan dikeruk bijinya Dibersihkan dan cincang halus Dikupas dan dihaluskan Dikupas dan dihaluskan Diiris serong Dikupas dan dihaluskan
		350	Gr	Ikan Tongkol	
		200	Ml	Santan	
		15	Ml	Putih Telur	
		20	Gr	Bawang Merah	
		10	Gr	Bawang Putih	
		50	Gr	Cabai Keriting	
		20	Gr	Jahe	
		15	Gr	Gula Pasir	
		15	Gr	Garam	
		500	Ml	Minyak Goreng	
		1	M	Benang Katun	
2	Kukus			Pare	Sampai matang
3	Tumis			Ikan tongkol Santan	Sampai kuahnya kering
4	Campurkan			Putih Telur Bumbu Halus Cabai Garam Gula Pasir	Campur hingga ikan dan bumbu membentuk adonan

5	Gabungkan				Masuka adonan ikan ke dalam pare yang sudah matang dan diikat dengan benang katun
6	Goreng			Minyak Goreng	Masak papare hingga matang
7	Sajikan				Potong papare masing-masing seukuran 5 cm dan sajikan

Sumber : <https://www.reseppedia.com/> & Mustikarasa, 1967

Tabel 5. Ayam Masak Paniki

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 75menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 150 30 50 200 50 30	Gr Gr Gr Gr Ml Ml Gr	Daging Ayam Cabai Merah Bawang Putih Jahe Santan Minyak Kelapa Garam	Dicuci bersih dipotong dadu Haluskan Haluskan Haluskan Hingga bumbu matang dan harum
2	Tumis			Bumbu halus Minyak Kelapa	Hingga bumbu meresap dan mengenal dan ayam matang
3	Masukkan			Ayam Santan Garam	Sajikan dengan Nasi Jaha
4	Sajikan				

Sumber : Mustikarasa, 1967

Tabel 6. Sayur Ganemo

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 80 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Pendamping	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 45menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	100	Gr	Daun Melinjo	Dicuci bersih
		100	Gr	Bunga Pepaya	
		100	Gr	Labu Parang	Dicuci bersih
		50	Gr	Daun Kemangi	Dicuci bersih dan
		50	Gr	Bawang Merah	dipotong
		20	Gr	Bawang Putih	Diuci bersih
		30	Gr	Cabai Merah	Haluskan
		30	Gr	Cabai Rawit	Haluskan
		20	Gr	Jahe	Haluskan
		20	Gr	Kunyit	Haluskan
		50	Gr	Serai	Haluskan
		10	Gr	Daun Kunyit	Haluskan
		10	Gr	Daun Pandan	Memarkan
		20	Gr	Daun Jeruk	
		200	ml	Santan	
		200	ml	Air	
30	ml	Minyak Goreng			
20	Gr	Garam			

2	Tumis			Bumbu halus Minyak	Hingga matang dan wangi
3	Masukkan			Serai Daun Kunyit Daun Pandan Daun Jeruk Ganemo / Daun Melinjo Bunga Pepaya Labu Parang Daun Kemangi Santan Air Garam	Campurkan sehingga matang merata dan cairan telah berkurang
4	Sajikan				Sajikan dengan Nasi Jaha

Sumber: <https://cookpad.com/>

Tabel 7. Kue Lampu

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 50 gr
Jenis Hidangan	: Kudapan	Suhu Penyajian	: Hangat
Asal	: Manado	Durasi	: 90menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	100 50 50 10 10	Gr Ml Gr Gr Gr	Tepung Ketan Santan Gula Merah Daun Pandan Garam	Dibuat bentuk perahu
2	Campurkan			Tepung Ketan Santan Garam	Hingga membentuk adonan
3	Masukkan			Gula Merah Adonan	Di dasar daun pandan yang telah dibentuk perahu Di atas gula merah
4	Kukus				Hingga adonan matang
5	Sajikan				Beri hiasan dari daun pandan dan sajian

Sumber : Mustikarasa, 1967

Tabel 8. Es Brenebon

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Penutup	Suhu Penyajian	: Dingin
Asal	: Manado	Durasi	: 30menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	500 300 15 10 600 100 500	Gr Gr Gr Gr Ml Ml Gr	Kacang Merah Gula Merah Kayu Manis Daun Pandan Air Susu Kental Manis Es Serut	Direndam selama 24 jam
2	Rebus			Kacang Merah Gula Merah Kayu Manis Air	Hingga kacang merah empuk dan tercampur rata
3	Sajikan			Es Serut Susu Kental Manis	Susun es serut, kacang merah, dan susu kental manis, lalu sajikan

Sumber: <https://www.topwisata.info/>

1.6 Perumusan Harga Jual

Setelah menentukan resep, Langkah berikutnya adalah untuk menghitung biaya makanan

(*Recipe Costing*). Biaya makanan atau *recipe costing* merupakan teknik yang dipakai untuk menghitung biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan suatu produk. *Recipe Costing*, berperan penting dalam menentukan harga jual (*Selling Price*) dan *Dish Costing* dalam sebuah menu. Berikut ini adalah rumus untuk menghitung *recipe costing* dan *dish costing* :

$$\mathbf{RECIPE\ COSTING = ISSUED\ INGREDIENTS \times PRICE}$$

$$\mathbf{DISH\ COSTING = RECIPE\ COSTING : YIELD}$$

Selling Price adalah harga jual yang mencakup biaya pengeluaran dan produksi, kemudian ditambahkan dengan laba yang diinginkan dari hasil menghitung *recipe costing dan dish costing*. Biaya produksi dari makanan serta fasilitas yang digunakan dalam proses pembuatan makanan dapat mempengaruhi penentuan harga makanan. Untuk *selling price* sendiri, penulis menggunakan sebesar 40% untuk *Food Cost* yang digunakan pada restoran dalam menentukan harga jual masing-masing hidangan (Sebastian Rankin, 2020)

$$\mathbf{SELLING\ PRICE = COST\ PER\ PORTION : FOOD\ COST\%}$$

Tabel 9. Dish Costing dan Recipe Costing Nasi Jaha

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 120 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 75menit

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga pasaran	Harga penggunaan
Beras ketan	500	Gr	Rp 17.500,00	Rp 8.750,00
Bambu	1	Btg	Rp 30.000,00	Rp 30.000,00
Santan	400	ml	Rp 28.000,00	Rp 11.200,00
Daun pisang	500	Gr	Rp 15.000,00	Rp 7.500,00
Daun pandan	5	Gr	Rp 9.000,00	Rp 45,00
Jahe	10	Gr	Rp 27.500,00	Rp 275,00
Recipe Cost				Rp 57.770,00
Dish Cost				Rp 11.554,00
Food Cost 40%		Selling Price		Rp 28.885,00

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Tabel 10. Dish Costing dan Recipe Costing Tinotuan

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 90menit

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga pasaran	Harga penggunaan
Beras	200	Gr	Rp 13.500,00	Rp 2.700,00
Air	1	Liter	Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
Ubi	100	Gr	Rp 12.000,00	Rp 1.200,00
Bayam	100	Gr	Rp 10.000,00	Rp 1.000,00
Jagung	100	Gr	Rp 10.000,00	Rp 1.000,00
Kangkung	100	Gr	Rp 10.000,00	Rp 1.000,00
Serai	20	Gr	Rp 40.000,00	Rp 800,00
Daun Kemangi	20	Gr	Rp 20.000,00	Rp 400,00
Garam	15	Gr	Rp 10.000,00	Rp 150,00
Recipe Cost				Rp 13.250,00
Dish Cost				Rp 2.650,00
Food Cost 40%		Selling Price		Rp 6.625,00

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Tabel 11. Dish Costing dan Recipe Costing Tinorangsak

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 60menit

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga pasaran	Harga penggunaan
Daging sapi	500	Gr	Rp 111.000,00	Rp 55.500,00
Air	500	ml	Rp 5.000,00	Rp 2.500,00
Kecap asin	30	Gr	Rp 6.500,00	Rp 1.466,16
Bawang putih	20	Gr	Rp 30.800,00	Rp 616,00
Bawang merah	40	Gr	Rp 36.000,00	Rp 1.440,00
Cabe keriting	100	Gr	Rp 50.000,00	Rp 5.000,00
Cabe rawit	40	Gr	Rp 96.247,00	Rp 3.849,00
Merica	5	Gr	Rp 30.000,00	Rp 150,00
Garam	5	Gr	Rp 10.000,00	Rp 5,00
Jahe	10	Gr	Rp 27.500,00	Rp 275,00
Daun Kemangi	20	Gr	Rp 20.000,00	Rp 400,00
Serai	10	Gr	Rp 40.000,00	Rp 400,00
Daun Jeruk	10	Gr	Rp 40.000,00	Rp 400,00
Recipe Cost				Rp 71.501,16

Dish Cost		Rp	14.300,23
Food Cost 40%	Selling Price	Rp	35.750,00

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Tabel 12. Dish Costing dan Recipe Costing Papare

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 70 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 90menit

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga pasaran	Harga penggunaan
Pare	350	Gr	Rp 17.000,00	Rp 5.950,00
Ikan tongkol	350	Gr	Rp 40.000,00	Rp 14.000,00
Santan	200	MI	Rp 38.000,00	Rp 7.600,00
Telur(putih)	15	MI	Rp 24.000,00	Rp 360,00
Bawang merah	20	Gr	Rp 36.000,00	Rp 720,00
Bawang Putih	10	Gr	Rp 30.800,00	Rp 308,00
Cabe keriting	50	Gr	Rp 50.000,00	Rp 2.500,00
Gula pasir	15	Gr	Rp 16.000,00	Rp 240,00
Garam	15	Gr	Rp 10.000,00	Rp 150,00
Jahe	20	Gr	Rp 27.500,00	Rp 550,00
Minyak goreng	500	MI	Rp 25.800,00	Rp 12.900,00
Recipe Cost				Rp 45.278,00
Dish Cost				Rp 9.055,6
Food Cost 40%		Selling Price		Rp 22.637,00

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Tabel 13. Dish Costing dan Recipe Costing Ayam Masak Paniki

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 75menit

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga pasaran	Harga penggunaan
Ayam (paha)	500	Gr	Rp 55.000,00	Rp 27.500,00
Cabe merah	150	Gr	Rp 65.000,00	Rp 9.750,00
Santan	200	MI	Rp 38.000,00	Rp 7.600,00
Bawang Putih	30	Gr	Rp 30.800,00	Rp 924,00
Garam	30	Gr	Rp 10.000,00	Rp 300,00
Jahe	50	Gr	Rp 27.500,00	Rp 1.375,00
Minyak kelapa	50	MI	Rp 40.000,00	Rp 2.000,00
Recipe Cost				Rp 49.449,00
Dish Cost				Rp 9.889,8
Food Cost 40%		Selling Price		Rp 24.722,50

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Tabel 14. Dish Costing dan Recipe Costing Masak Ganemo

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 90menit

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga pasaran	Harga penggunaan
Daun melinjo	100	Gr	Rp 40.000,00	Rp 4.000,00
Bunga pepaya	100	Gr	Rp 50.000,00	Rp 5.000,00
Labu parang	100	Gr	Rp 12.000,00	Rp 1.200,00
Bawang putih	20	Gr	Rp 30.800,00	Rp 616,00
Bawang merah	50	Gr	Rp 36.000,00	Rp 1.800,00
Cabe merah	30	Gr	Rp 65.000,00	Rp 1.950,00
Cabe rawit	30	Gr	Rp 96.247,00	Rp 2.887,00
Daun kunyit	20	Gr	Rp 40.000,00	Rp 800,00
Garam	20	Gr	Rp 10.000,00	Rp 200,00
Jahe	20	Gr	Rp 27.500,00	Rp 550,00
Kunyit	10	Gr	Rp 10.000,00	Rp 100,00
Serai	50	Gr	Rp 40.000,00	Rp 2.000,00
Daun Jeruk	20	Gr	Rp 40.000,00	Rp 800,00
Daun pandan	10	Gr	Rp 40.000,00	Rp 400,00

Santan	200	MI	Rp 33.500,00	Rp 6.700,00
Minyak goreng	30	MI	Rp 25.800,00	Rp 774,00
Recipe Cost				Rp 29.777,00
Dish Cost				Rp 5.955,4
Food Cost 40%		Selling Price		Rp 14.887,5

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Tabel 15. Dish Costing dan Recipe Costing Kue Lampu

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Manado	Durasi	: 90menit

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga pasaran	Harga penggunaan
Tepung ketan	100	Gr	Rp 24.000,00	Rp 2.400,00
Gula merah	50	Gr	Rp 17.500,00	Rp 875,00
Santan	50	Ml	Rp 33.500,00	Rp 1.675,00
Garam	10	Gr	Rp 10.000,00	Rp 100,00
Daun pandan	10	Gr	Rp 40.000,00	Rp 400,00
Recipe Cost				Rp 5.450,00
Dish Cost				Rp 1.090,00
Food Cost 40%		Selling Price		Rp 2.725,00

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Tabel 16. Dish Costing dan Recipe Costing Es Brenebon

Halaman	: 1 of 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Date	: 03/04/2022		
Revisi	:	Berat Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Dingin
Asal	: Manado	Durasi	: 90menit

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga pasaran	Harga penggunaan
Kacang merah	500	Gr	Rp 39.000,00	Rp 19.500,00
Gula merah	300	Gr	Rp 17.500,00	Rp 5.250,00
Kayu manis	15	Gr	Rp 20.000,00	Rp 300,00
Air	600	MI	Rp 5.000,00	Rp 3.000,00
Daun pandan	10	Gr	Rp 40.000,00	Rp 400,00
Susu kental manis	100	MI	Rp 22.500,00	Rp 2.250,00
Es serut	500	Gr	Rp 16.000,00	Rp 3.200,00
Recipe Cost				Rp 33.900,00
Dish Cost				Rp 6.780,00
Food Cost 40%		Selling Price		Rp 16.950,00

Sumber: Olahan data penulis, 2022

Tabel 17. Selling Price Ritjstaffel

PRODUK	YIELD	Recipe Costing (Rp)	Dish Costing (Rp)	Selling Price (Rp)	
Nasi Jaha	5 P O R S I	Rp 57.770,00	Rp 11.554,00	Rp 28.486,4	
Tinotuan		Rp 13.250,00	Rp 2.650,00	Rp 6.625,00	
Tinorangsak		Rp 71.501,16	Rp 14.300,23	Rp 35.750,00	
Papare		Rp 45.278,00	Rp 9.055,6	Rp 22.637,00	
Ayam paniki		Rp 49.449,00	Rp 9.889,8	Rp 24.722,50	
Sayur ganemo		Rp 29.777,00	Rp 5.955,4	Rp 14.887,5	
Kue lampu		Rp 5.450,00	Rp 1.090,00	Rp 2.725,00	
Es brenebon		Rp 33.900,00	Rp 6.780,00	Rp 16.950,00	
TOTAL				Rp 61.275,03	Rp 152.782,00

Sumber: Olahan data penulis, 2022

1.7 Daftar Nilai Nutrisi

Ilmu gizi di Indonesia sudah dikenal sejak tahun 1952-1955. Kata gizi sendiri berarti suatu proses organisme mengkonsumsi makanan dengan proses digesti hingga metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak dibutuhkan oleh tubuh. *Nutrition Value* adalah hal yang penting untuk diperhatikan Ketika mengkonsumsi makanan agar yang mengkonsumsi dapat mengetahui nilai gizi dan nutrisi yang dikonsumsi. Oleh sebab itu penulis telah menghitung nilai nutrisi pada menu yang disajikan sebagai berikut:

Tabel 18. Kandungan Nutrisi Nasi Jaha

NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Beras	200	260	57	0,4	4,8	0	0
Air							
Ubi	100	116	27	0,1	1,5	8	0
Bayam	100	23	3,6	0,4	2,9	79	0
Jagung	100	86	19	1,4	3,3	15	0
Kangkung	100	35	4,4	1,5	2,9	53	0
Serai	20	20	5,1	0,1	0,4	1,2	0
Daun Kemangi	20	4,6	0,5	0,6	0,6	0,8	0
Garam	15						

Total		544,6	116,6	4,5	16,4	157	0
Per Serving		108,92	23,32	0,9	3,28	31,4	0

Sumber: mynetdiary.com, 2022

Tabel 19. Kandungan Nutrisi Tinotuan

NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Beras	200	260	57	0,4	4,8	0	0
Air							
Ubi	100	116	27	0,1	1,5	8	0
Bayam	100	23	3,6	0,4	2,9	79	0
Jagung	100	86	19	1,4	3,3	15	0
Kangkung	100	35	4,4	1,5	2,9	53	0
Serai	20	20	5,1	0,1	0,4	1,2	0
Daun Kemangi	20	4,6	0,5	0,6	0,6	0,8	0
Garam	15						
Total		544,6	116,6	4,5	16,4	157	0
Per Serving		108,92	23,32	0,9	3,28	31,4	0

Sumber: mynetdiary.com, 2022

Tabel 20. Kandungan Gizi Tinorangsak

NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Daging babi	500	1211	0	70	137	310	400
Air	500						
Kecap asin	30	17	1,6	0,2	2,6	1,7	0
Bawang putih	20	30	6,6	0,1	1,3	3,4	0
Bawang merah	40	29	6,7	0	1	4,8	0
Cabe keriting	100	157	4,6	9,8	13	381	45
Cabe rawit	40	16	3,5	0,2	0,7	3,6	0
Merica	5	15	3,4	0,1	0,5	0,3	0
Garam	5						
Jahe	10						
Total		1475	26,4	80,4	156,1	704,8	445

Per Serving		295	5,28	16,08	31,22	140,96	89
------------------------	--	------------	-------------	--------------	--------------	---------------	-----------

Sumber: mynetdiary.com, 2022

Tabel 21. Kandungan Gizi Papare

NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Pare	350						
Ikan tongkol	350	403	0	35	21	875	88
Santan	200	460	11	4,6	48	30	0
Telur(putih)	15	7,8	0,1	0	1,6	25	0
Bawang merah	20	14	3,4	0	0,5	2,4	0
Bawang Putih	10	15	3,3	0,1	0,6	1,7	0
Cabe keriting	50	78	2,3	4,9	6,3	190	22
Gula pasir	15	58	15	0	0	0,2	0
Garam	15						
Jahe	20	16	3,6	0,2	0,4	2,6	0
Total		1051,8	38,7	44,8	78,4	1126,9	110
Per Serving		210,36	7,74	8,96	15,68	225,38	22

Sumber: mynetdiary.com, 2022

Tabel 22. Kandungan Gizi Ayam Masak Paniki

NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Ayam (paha)	500	1160	0	74	116	510	665
Cabe merah	150	60	13	0,7	2,8	14	88
Santan	200	460	11	4,6	48	30	0
Bawang Putih	30	45	9,9	0,2	1,9	5,1	0
Garam	30	0	0	0	0	0	0
Jahe	50	40	8,9	0,4	0,9	6,5	0
Minyak kelapa	50	404	0	45	0	0	0
Total		2169	42,8	124,9	169,6	565,6	753
Per Serving		433,8	8,56	24,98	33,92	113,12	150,6

Sumber: mynetdiary.com, 2022

Tabel 23. Kandungan Gizi Sayur Ganemo

NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Daun melinjo	100	0	0	0	0	0	0
Bunga pepaya	100	0	0	0	0	0	0
Labu parang	100	26	6,5	0,1	1	1	0
Bawang putih	20	30	6,6	0,1	1,3	3,4	0
Bawang merah	50	36	8,4	0,1	1,3	6	0
Cabe merah	30	47	1,4	2,9	3,8	114	13
Cabe rawit	30	12	2,6	0,1	0,6	2,7	0
Daun kunyit	20	0	0	0	0	0	0
Garam	20	0	0	0	0	0	0
Jahe	20	16	3,6	0,2	0,4	2,6	0

Kunyit	10	31	6,7	0,3	1	2,7	0
Serai	50	50	13	0,2	0,9	3	0
Daun Jeruk	20	0	0	0	0	0	0
Daun pandan	10						
Santan	200	45	9,9	0,2	1,9	5,1	0
Minyak goreng	30	239	0	27	0	0,5	0
Total	50	532	58,7	31,2	12,2	141	13
Per Serving		106,4	11,74	6,24	2,44	28,2	2,6

Sumber: mynetdiary.com, 2022

Tabel 24. Kandungan Gizi Kue Lampu

NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Tepung ketan	100	367	80	0	6,7	0	0
Gula merah	50	190	49	0	0,1	14	0
Santan	50	115	2,8	12	1,1	7,5	0
Garam	10	0	0	0	0	0	0
Daun pandan	10	25	4	0	0	0,8	0
Total	50	697	135,8	12	7,9	22,3	0
Per Serving		139,4	27,16	2,4	1,58	4,46	0

Sumber: mynetdiary.com, 2022

Tabel 25. Kandungan Gizi Es Brenebon

NAMA BAHAN	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Kacang merah	500	405	74	1,8	26	1280	0
Gula merah	300	1140	294	0	0,4	84	0
Kayu manis	15	37	12	0,2	0,6	1,5	0
Air	600	0	0	0	0	0	0
Daun pandan	10	25	4	0	0	0,8	0
Susu kental manis	100	409	69	11	10	162	43
Es serut	500	14	7	0	0	282	0
Total	50	2030	460	13	37	1810,3	43
Per Serving		406	92	2,6	7,4	362,06	8,6

Sumber: mynetdiary.com, 2022