

BAB I PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Kuliner merupakan terjemahan dari kata bahasa Inggris '*Culinary*'. Kata ini berasal dari bahasa Latin '*Culinarius*' yang didapat dari kata '*culina*' yang berarti dapur, tempat memasak makanan. Memasak memiliki makna universal, yaitu transformasi dari alam menuju ke budaya. Selain itu, memasak juga merupakan '*bahasa*' yang kita gunakan untuk berbicara tentang diri kita dan tempat dimana kita berada di dunia. Mungkin kita bisa memetik ungkapan Descartes dan mengubahnya menjadi "Saya, makan, maka saya ada" (Woodward[ed.], 1999:31- 32).

Apa yang kita makan menunjukkan banyak hal tentang siapa diri kita, serta tentang budaya dari keberadaan kita. Makanan adalah medium dari masyarakat untuk menyatakan tentang dirinya. Ungkapan "we are what we eat" dan "we are what we don't eat" menunjukkan suatu identitas dalam budaya dari satu komunitas, bahkan secara lebih luas dapat menunjukkan identitas suatu bangsa. Lebih tajam lagi, ungkapan dari Jean Athelme Brillat-Savarin, "Tell me what you eat, I'll tell you who you are". Jean Athelme Brillat-Savarin (1 April 1755-2 February 1826) seorang pengacara Perancis dan politisi, namun memperoleh ketenaran sebagai epicure dan astronomer.

Dari tinjauan pustaka tentang kuliner terdapat bukti adanya proses komunikasi lintas budaya seturut dengan pengaruh globalisasi. Proses ini

merupakan suatu dialog antar identitas budaya dari masyarakat dengan munculnya suatu identitas multikultural. Kaitan identitas budaya dan kuliner menyeruak di tengah peradaban global. Menurut Tomlison, globalisasi merupakan suatu proses yang multidimensional, yang secara bersamaan mampu menginduksi bidang ekonomi, politik, lingkungan, institusionalisasi teknologi, dan budaya (Tomlison, 2007:150).

Kabupaten Jepara memiliki berbagai produk kuliner yang sangat unik dengan berbagai macam bentuk, warna, dan rasa. Kabupaten Jepara juga terkenal dengan budaya atau keseniannya. Kesenian yang paling digemari adalah Perang Obor, karena bagian tradisi sedekah bumi yang diyakini sebagai upaya tolak bala masyarakat Jepara. Perang Obor dirayakan setiap senin pading dan malam Selasa Pon saat bulan Zulhijah di Desa Tegal Sambi, Kabupaten Jepara.

Kabupaten Jepara merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang beribukota di Semarang, dengan jarak tempuh ibukota Provinsi sekitar 71 km dan dapat ditempuh dengan kendaraan kurang lebih 2 jam. Kabupaten ini berbatasan dengan Laut Jawa di Barat dan Utara, Kabupaten Pati dan Kabupaten Kudus di Timur, serta Kabupaten Demak di Selatan. Wilayah Kabupaten Jepara juga meliputi Kepulauan Karimunjawa, yang berada di Laut Jawa, dimana untuk menuju wilayah tersebut sekarang dilayani oleh kapal *ferry* dari Pelabuhan Jepara dan kapal cepat dari Pelabuhan Tanjung Emas Semarang. Selain itu di Kepulauan

Karimunjawa juga terdapat lapangan terbang perintis yang dapat didarati pesawat terbang berjenis kecil dari Semarang.

Luas wilayah daratan Kabupaten Jepara 1,004,132 km² dengan panjang garis pantai 72 km. Wilayah tersempit adalah Kecamatan Kalinyamatan (24,179 km²) sedangkan wilayah terluas adalah Kecamatan Keling (231,758 km²). Sebagian besar luas wilayah merupakan tanah kering, sebesar 740,052 km² (73,70%) sisanya merupakan tanah, sawah, sebesar 264,080 km² (26,30%). Selain itu, Kabupaten Jepara dikenal dengan julukan “Bumi Kartini” karena mempunyai kaitan sejarah yang kuat dengan pahlawan nasional Raden Ajeng Kartini. Selain itu, Kabupaten ini juga dikenal pula sebagai daerah penghasil kerajinan ukiran kayu yang terkenal hingga mancanegara. Kabupaten Jepara juga memiliki nama lain yaitu “Jeporo” karena berasal dari daerah Jawa.

Kekayaan produk kuliner Kabupaten Jepara terdapat dalam bumbu dan bahan yang digunakan dalam resep turun temurun yang tidak pernah hilang, meskipun jaman sekarang sudah modernisasi, dan keunikan produk kuliner Kabupaten Jepara yaitu alat atau tempat penyajiannya yang masih tradisional dan masih banyak diminati oleh kalangan masyarakat disana tidak menghiraukan bila jaman sudah berubah menjadi modernisasi. Walaupun memiliki banyak kulinernya, namun produk kuliner Kabupaten Jepara kurang dikenal dibandingkan dengan Sate Madura, atau Soto Kudus, atau Gudeg Jogja.

2. Tujuan Penelitian

Tujuan Formal :

Menempuh Tugas Akhir Program Studi Manajemen Tata Boga Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tujuan Operasional :

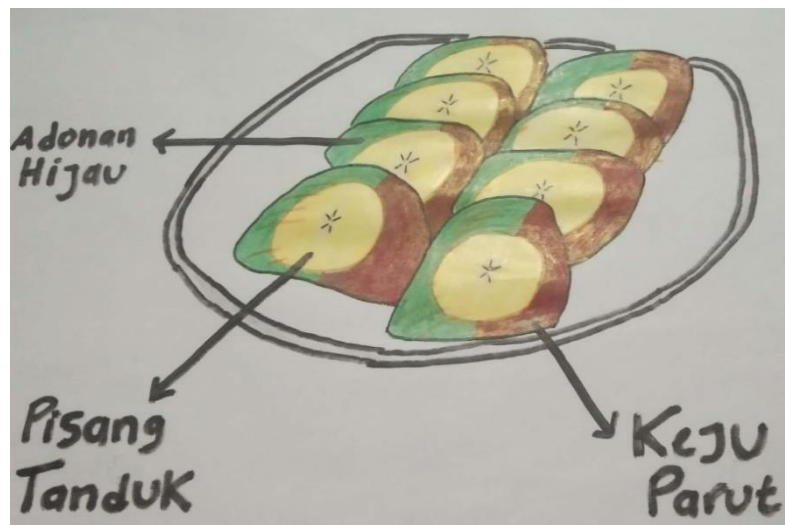
1. Pengenalan Cita Rasa Kuliner Kabupaten Jepara, Jawa Tengah.
2. Mempopulerkan kuliner Kabupaten Jepara yang belum populer dalam masyarakat umum, agar masyarakat dapat mencicipi cita rasa kuliner khas Kabupaten Jepara.
3. Memberikan usulan untuk menggunakan masakan Kabupaten Jepara

3. Usulan Produk Penelitian

Kuliner yang dimiliki Kabupaten Jepara, Jawa Tengah belum banyak dikenal oleh masyarakat, sehingga penulis ingin mengenalkan kembali kuliner Kabupaten Jepara, Jawa Tengah agar kuliner Kabupaten Jepara ini dapat diketahui oleh masyarakat, karena kuliner Kabupaten Jepara mempunyai ciri khas tersendiri dan nama makanan atau kuliner yang jarang didengar oleh masyarakat diluar Kabupaten Jepara ini. Penulis akan menampilkan menu yang bertemakan Rijsttafel sebagai berikut:

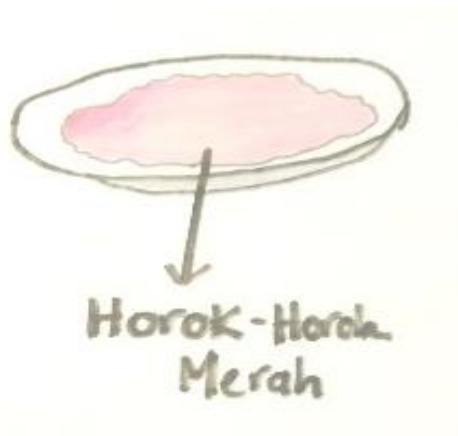
1. Moto Belong

Moto Belong merupakan salah satu hidangan Kabupaten Jepara. Moto Belong dibuat sebagai *Appertizer* atau *Makanan Pembuka*. Belong sendiri berarti “melotot” karena berbentuk seperti mata di bagian tengahnya. Moto Belong memiliki rasa manis yang terbuat dari singkong yang dikukus, lalu ditumbuk sampai empuk hingga diberi pewarna makanan supaya menarik lalu diberi isian pisang tanduk yang telah dikukus hingga matang dengan cara digulung, kemudian dikukus hingga matang dan disajikan bersama parutan keju.



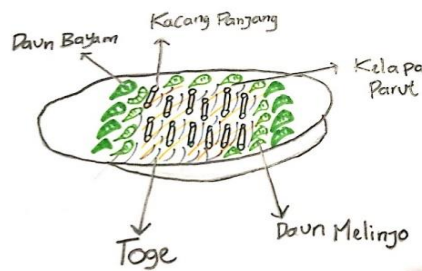
2. Horok-Horok

Horok-Horok merupakan hidangan Kabupaten Jepara yang memiliki rasa manis. Horok-horok dibuat sebagai *Side Dishes* atau *Makanan Pendamping* dan pengganti nasi. Horok-horok terbuat dari tepung pohon aren yang dikukus menggunakan daun pisang, namun penulis mengganti tepung pohon aren menggunakan tepung beras.



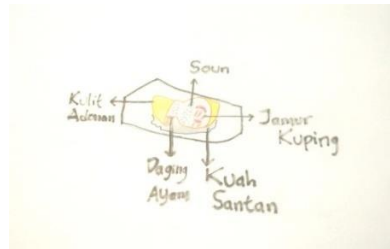
3. Kuluban

Kuluban merupakan salah satu hidangan Kabupaten Jepara. Kuluban dibuat sebagai *Side Dishes* atau *Makanan Pendamping* yaitu sayuran. Kuluban juga sering disebut “salad”nya orang Jepara, karena terbuat dari berbagai jenis sayuran atau dedaunan dan bumbu parutan kelapa.



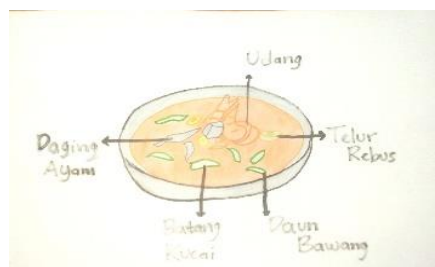
4. Bongko Mento

Bongko Mento merupakan hidangan Kabupaten Jepara. Bongko Mento “pepes” terbuat dari suwiran ayam yang dipadukan dengan jamur, soun, dan santan. Bongko Mento dibuat sebagai *Side Dishes* atau *Makanan Pedamping*. Namun yang membedakan Bongko Mento dengan pepes adalah pada isiannya yang berupa daging ayam, sedangkan pepes berisi tahu atau ikan. Bongko Mento dimasak dengan cara dikukus dan dibungkus dengan daun pisang yang dapat menambahkan rasa pada hidangan ini.



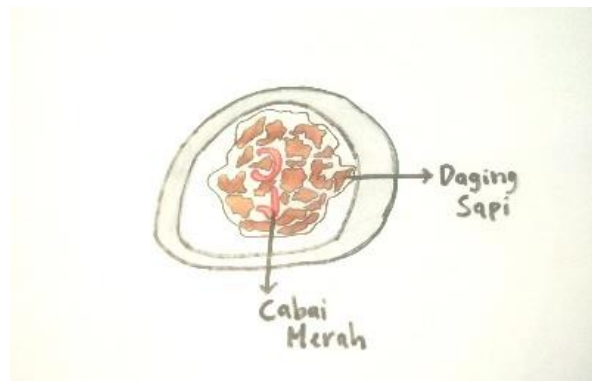
5. Laksa Jepara

Laksa Jepara merupakan salah satu hidangan Kabupaten Jepara. Laksa Jepara dibuat sebagai *Soup* atau *Sup*. Laksa Jepara disajikan dengan kuah santannya yang gurih dan hangat dengan rasa rempah yang berpadu dengan potongan ayam, telur, dan udang yang gurih.



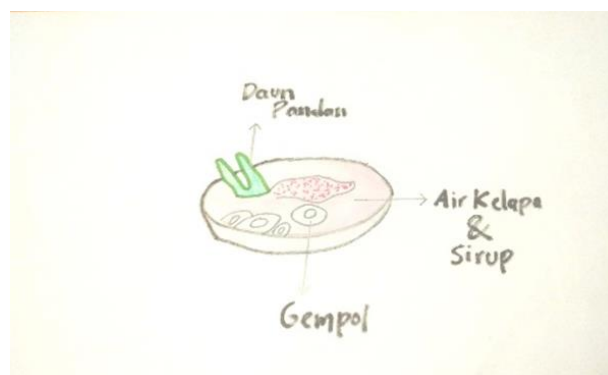
6. Singit

Singit merupakan olahan daging sengkel sapi yang berwarna kecoklatan. Singit dibuat sebagai Side Dishes atau Makanan Pendamping. Singit juga memiliki rasa yang mirip dengan rendang, namun bedanya singit memiliki bumbu yang lebih cair dan daging yang digunakan adalah bagian jeroan dari sapi.



7. Es Gempol

Es Gempol adalah minuman khas Kabupaten Jepara karena memiliki rasa yang manis. Es Gempol dibuat sebagai *Dessert* atau *Makanan Penutup*. Es gempol dibuat dari bahan utamanya yaitu tepung beras yang dibentuk bulat, gempol dimasak dengan cara direbus. Es Gempol juga ditambahkan dengan air kelapa dan sirup.



Rijsttafel Menu Masakan Kabupaten Jepara

“MOTO BELONG”

(Kue berbahan dasar singkong manis, keju, dan pisang tanduk yang dikukus memiliki rasa manis)

“HOROK-HOROK”

(Makanan pengganti nasi, yang terbuat dari tepung beras dengan dikukus)

“KULUBAN”

(Menyerupai salad, berbahan dasar sayur atau dedaunan dengan direbus dan diberi parutan kelapa muda yang sudah dibumbui)

“BONGKO MENTO”

(Makanan berupa pepes,dibungkus dengan daun pisang berisi dadar, santan kental , suwiran ayam, jamur kuping dan soun dengan cara dikukus)

“LAKSA JEPARA”

(Kuah dengan rasa rempah dan susu murni, yang dicampur dengan potongan ayam, telur, dan udang yang gurih dengan teknik memasak menumis bumbu halus)

“SINGIT”

(Olahan daging sapi bewarna coklat dengan teknik memasak menumis dan merebus)

“ES GEMPOL”

(Minuman segar yang dicampur dengan gempol, air kelapa, dan sirup merah dengan teknik memasak merebus gempol)

4 . Tinjauan Produk Penelitian

4 .1 Tema untuk Masakan

Rijsttafel sendiri merupakan penyajian makanan Indonesia yang dibalut dengan gaya Eropa. Kata *Rijsttafel* itu sendiri memiliki arti “meja nasi” untuk penyajian makanan, lauk pauk disajikan didalam piring kecil diatas meja. Tak lupa nasi, sambal, acar, dan kerupuknya. Ternyata konsep ini diadaptasi Belanda dari rumah makan Padang.

Menurut Fadly Rahman dalam bukunya yang berjudul "*Rijsttafel* Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942", "*Rijsttafel* merupakan perpaduan budaya makan pribumi dan Eropa yang tampak dalam hal pelayanan, tata cara makan serta jenis hidangannya. Uniknya, meskipun *rijsttafel* dikemas dengan cara sangat Eropa, hidangan yang disajikan merupakan hidangan khas pribumi”. Berikut ini hal-hal yang membuat *rijsttafel* menjadi budaya makan yang berkelas pada waktu itu. Sekitar abad ke-19, interaksi masyarakat kolonial dengan masyarakat pribumi di Hindia Belanda memunculkan kebudayaan baru yang disebut Budaya Indis. Budaya Indis merupakan budaya baru yang muncul akibat bercampurnya kebudayaan Belanda dan pribumi. Kebudayaan Indis meliputi banyak aspek di kehidupan masyarakat Hindia Belanda, salah satunya menyangkut gaya makan yang disebut *Rijsttafel*.

Rijsttafel secara harfiah terdiri dari dua kata yakni *rijst* yang berarti nasi dan *tafel* yang berarti meja. Berdasar hal tersebut, nasi merupakan hidangan utama dalam penyajiannya. Hal ini mengadopsi kebiasaan makan masyarakat pribumi yang juga menjadikan nasi sebagai hidangan utama. Salah satu ciri khas dari hidangan pribumi adalah rasanya yang pedas. Rasa pedas ini berasal dari penggunaan cabe sebagai bahan masakan. Orang-orang Eropa terkenal tidak menyukai masakan pedas, namun dalam *rijsttafel* mereka dapat menikmati aneka sambal pedas yang biasa disebut *sambelans*. Beberapa jenis sambal yang sering dihidangkan diantaranya sambal *brandal*, sambal *badjak* dan sambal *serdadoe*.



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

4.2 Usulan Resep

Dalam mengusulkan sebuah resep itu tidak mudah yang dipikirkan begitu saja, karena dalam mengusul resep terdapat komponen- komponen yang harus diperhatikan terdapat pada metode, bahan yang digunakan, dan penjelasan yang sangat detail. Dibawah ini penulis ingin menampilkan usulan resep yang sudah dibuat untuk menyelesaikan Tugas Akhir sebagai berikut :

TABLE 4.2
USULAN RESEP
MOTO BELONG

Lembar : 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Bulan : April Ukuran Porsi : 200 gr
 Nama Makanan : Pembuka Suhu Sajian : Hangat
 Tempat : Kabupaten Jepara Alat Sajian : Piring Kecil

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
1.	Persiapan	1,2 50 200 5 5 50 550 1 2 5	kg gr gr gr gr gr buah ml buah	Singkong Daging kelapa Gula pasir Garam Vanilli Keju Pisang taduk Daun pisang Pewarna akanan (Hijau & Merah) Tusuk gigi	Sudah diparut Sudah diparut (Campur dalam adonan) Sudah diparut Diparut
2.	Campurkan	1,200 50 200 5 5 2	gr gr gr gr gr ml	Singkong Daging kelapa Gula pasir Garam Vanilli Pewarna makanan (Hijau)	Campurkan semua bahan hingga merata
3.	Bungkus Kukus	550 3 5	gr buah buah	Pisang taduk Daun pisang Tusuk gigi	Jika adonan sudah jadi, diberi isian pisang lalu gulung. Kukus selama 1 jam hingga matang
4.	Sajikan	50	gr	keju	Dengan taburan keju

Sumber: <https://inibaru.id,2019> , Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 4.2
USULAN RESEP
HOROK-HOROK

Lembar : 1
 Bulan : April
 Nama Makanan : Pembuka
 Tempat : Kabupaten Jepara
 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran Porsi : 100 gr
 Suhu Sajian : Hangat
 Alat Sajian : Piring Besar

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
1.	Persiapan	250 100 40 150 2	gr gr gr ml ml	Tepung beras Tepung tapioka Gula pasir Air hangat Pewarna Makanan (Merah)	
2.	Campurkan	250 100 40 150 2	gr gr gr ml ml	Tepung beras Tepung tapioka Gula pasir Air panas Pewarna Makanan (Merah)	Aduk ratakan sampai kalis, dan beri pewarna makanan
3.	Kukus Parut				Adonan sampai keras 80% matang Angkat tunggu hingga dingin, lalu parut dengan pasrahan yang ukuran besar. Lalu kukus kembali sampai matang dan lembut.
4.	Sajikan				

Sumber: <https://cookpad.com>, Fitri Bhirawa, 2017, Hasil Olahan Penulis 2022

TABLE 4.2
USULAN RESEP
KULUBAN

Lembar : 1
 Bulan : April
 Nama Makanan : Pendamping
 Tempat : Kabupaten Jepara

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran Porsi : 250 gr
 Suhu Sajian : Hangat
 Alat Sajian : Piring Besar

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
1.	Persiapan	800 250 150 200 50 3 400 15 5 30 10 75 5 2	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr	Daun bayam Kacang panjang Kangkung Toge Daun melinjo Kecombrang Daging kelapa Gula pasir Garam Bawang putih Daun jeruk Cabai merah Kencur Terasi	Direbus Direbus, lalu potong Direbus Diseduh Direbus Direbus(bunganya) Diparut kasar (Buang tulangnya) Bakar
2.	Campurkan	400 15 5 30 10 75 5 2	gr gr gr gr gr gr gr gr	Daging kelapa Gula pasir Garam Bawang putih Daun jeruk Cabai merah Kencur Terasi	Campurkan semua bahan lalu kukus sampai matang.
3.	Aduk rata	800 250 150 200 50 3		Daun bayam Kacang panjang Kangkung Toge Daun melinjo Kecombrang	Aduk rata semua bahan dengan bumbu kelapa tadi.
4.	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 4.2**USULAN RESEP****BONGKO MENTO**

Lembar : 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Bulan : April

Ukuran Porsi : 150 gr

Nama Makanan : Pembuka

Suhu Sajian : Panas

Tempat : Kabupaten Jepara

Alat Sajian : Piring Kecil

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
1.	Persiapan				
	Bahan kulit	50 1 200 5	gr buah ml gr	Tepung terigu Telur ayam Air Garam	
	Bahan isi	100 250 30 40 5 5	ml gr gr gr gr gr	Santan Dada ayam Jamur kuping Soun Garam Gula pasir	Sudah diperas Potong kotak kecil Iris tipis
	Bumbu halus	30 5 3 3 3	gr gr gr gr gr	Bawang merah Bawang putih Ketumbar Lengkuas Kemiri	Kupas Kupas Kupas
	Bahan kuah	50 5 1	gr gr buah	Santan Garam Daun pisang	
2.	Aduk rata	50 1 200 5	gr buah ml gr	Tepung terigu Telur ayam Air Garam	Dan dibuat dadar tipis- tipis

LANJUTAN TABLE 4.2

USULAN RESEP

BONGKO MENTO

Lembar : 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

Bulan : April

Ukuran Porsi : 150 gr

Nama Makanan: Pembuka

Suhu Sajian : Panas

Tempat : Kabupaten Jepara

Alat Sajian : Piring Kecil

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
3.	Tumis	100	ml	Santan	Tumis semua bahan kecuali soun dan jamur kuping sampai matang hingga mengering. Lalu dibungkus dengan selembar kulit lipat dan gulung
		250	gr	Dada ayam	
		30	gr	Jamur kuping	
		40	gr	Soun	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Gula pasir	
		30	gr	Bawang merah	
		5	gr	Bawang putih	
		3	gr	Ketumbar	
		3	gr	Lengkuas	
		3	gr	Kemiri	
	Membuat kuah	50	gr	Santan	Masak hingga matang.
	5	gr	Garam		
4.	Kukus	1	buah	Daun pisang	Letakkan diatas daun pisang lalu beri kuah, selama 30 menit
5.	Sajikan				Selagi panas.

Sumber: <https://www.eresep.com>, Eresep,2016, Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 4.2

USULAN RESEP

LAKSA JEPARA

Lembar : 1 Jumlah Porsi : 5 porsi

Bulan : April Berat Porsi : 400 gr

Nama Makanan : Sup Suhu Sajian : Panas

Tempat : Kabupaten Jepara Alat Sajian : Mangkok Sup

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
1.	Persiapan	500	gr	Ayam fillet	Potong kotak Kupas (sisakan ekor) Memarkan (buang tulang daun) Menumis Direbus (4 bagian) Iris tipis Iris tipis Potong 2 cm Dibakar Dibakar Dikupas Dikupas Dikupas
		100	gr	Udang	
		750	ml	Kaldu ayam	
		150	ml	Susu murni	
		3	gr	Batang serai	
		5	gr	Daun jeruk	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Gula pasir	
		2	ml	Minyak	
		2	buah	Telur ayam	
	Bahan pelengkap	100	gr	Daun bawang	
		100	gr	Batang seledri	
		100	gr	Batang kucai	
		100	gr	Kunyit	
		Bumbu Halus	2	gr	Terasi
			42	gr	Bawang merah
			12	gr	Bawang putih
			2	gr	Jahe
			2	gr	Ketumbar
			2	gr	Merica bubuk
4	gr		Jinten bubuk		
20	gr		Cabai merah keriting		
2.	Tumis	100	gr	Kunyit	Tumis sampai harum dan tambahkan serai dan daun jeruk
		2	gr	Terasi	
		42	gr	Bawang merah	
		12	gr	Bawang putih	
		2	gr	Jahe	
		2	gr	Ketumbar	
		2	gr	Merica bubuk	
		4	gr	Jinten bubuk	
20	gr	Cabai keriting			

LANJUTAN TABLE 4.2

USULAN RESEP

LAKSA JEPARA

Lembar : 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
Bulan : April Berat Porsi : 400 gr
Nama Makanan : Sup Suhu Sajian : Panas
Tempat : Kabupaten Jepara Alat Sajian : Mangkok Sup

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
3.	Tambahkan	500 100 750	gr gr ml	Ayam fillet Udang Kaldu ayam	Setelah berubah warna tambahkan kaldu ayamnya sampai mendidih
4.	Masukkan	150 5 5	ml gr gr	Susu murni Garam Gula pasir	Masak diatas api kecil sampai matang
5.	Sajikan	38 100 100 100	gr gr gr gr	Telur ayam Daun bawang Batang seledri Batang kucai	Selagi panas

Sumber: <https://sajiansedap.grid.id>, Robert Christianto, 2020, Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4.2
USULAN RESEP (REVISI)
SINGIT

Lembar	: 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Bulan	: April	Berat Porsi	: 300 gr
Nama Makanan	: Utama	Suhu Sajian	: Panas
Tempat	: Kabupaten Jepara	Alat Sajian	: Piring Besar

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
1.	Persiapan	300	gr	Daging sapi	Cuci bersih, potong iris, jangan terlalu tebal Kupas Kupas
		100	ml	Santan	
		50	ml	Kecap manis	
		200	ml	Air	
	Bumbu halus	60	gr	Bawang merah	
		30	gr	Bawang putih	
		75	gr	Cabai merah	
		5	gr	Gula merah	
		5	gr	garam	
2.	Bersihkan	300	gr	Daging Sapi	Cuci hingga bersih
3.	Tumis	60	gr	Bawang merah	Sampai harum Hingga empuk Aduk rata hingga daging berubah warna, hingga mendidih dan matang
		30	gr	Bawang putih	
		75	gr	Cabai merah	
		5	gr	Gula merah	
		5	gr	Garam	
	Presto	300	gr	Daging sapi	
	Masukkan	300	ml	Air	
		100	ml	Santan	
		10	ml	Kecap manis	
4.	Sajikan				Selagi panas

Sumber : <https://cookpad.com>, Anggita Widasari 2015, Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4.2
USULAN RESEP
ES GEMPOL

Lembar : 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Bulan : April Berat Porsi : 150 gr
 Nama Makanan : Penutup Suhu Sajian : Dingin
 Tempat : Kabupaten Jepara Alat Sajian : Mangkuk sup

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
1.	Persiapan	80	gr	Tepung beras Tepung tapioka Gula pasir Garam Air panas Pewarna makanan (Merah & Hijau)	
		50	gr		
		30	gr		
		3	gr		
		175	ml		
		5	ml		
	Bahan kuah	500	ml	Air kelapa Daun pandan Garam	
		200	gr		
	Tambahan	3	gr	Sirup Es batu	
		45	ml		
5	gr				
2.	Campurkan	200	gr	Tepung beras Tepung tapioka Gula pasir Garam Air panas Pewarna makanan (Merah & Hijau)	Aduk rata uleni hingga kalis, lalu diberi warna sesuai selera
		40	gr		
		35	gr		
		3	gr		
		175	ml		
		5	ml		
	Bentuk				Bila adonan jadi, bentuk bulat pipih, tekan bagian tengahnya.

LANJUTAN TABEL 4.2

USULAN RESEP

ES GEMPOL

Lembar	: 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Bulan	: April	Berat Porsi	: 150 gr
Nama Makanan	: Penutup	Suhu Sajian	: Dingin
Tempat	: Kabupaten Jepara	Alat Sajian	: Mangkuk sup

No	TATA CARA	BERAT	UNIT	BAHAN MAKANAN	PROSES
3.	Rebus	80 35 3 175 5	gr gr gr ml ml	Tepung beras Tepung tapioka Gula pasir Garam Air panas Pewarna makanan (Merah & Hijau)	Hingga adonan mengembang dan matang
4.	Panaskan Tambahkan	500 200 3 55	ml gr gr ml	Air kelapa Daun pandan Garam Sirup	Setelah hangat, masukan daun pandan dan garam sampai setengah mendidih Bila ingin disajikan
5.	Sajikam				Selagi dingin

Sumber : <https://ccookpad.com>, Tietiek Purnomo 2021, Hasil Olahan Penulis, 2022

4.3 Recipe Costing, dan Dish Costing

Recipe Costing adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan menu makanan dan minuman dengan standard recipe itu sendiri. Dimulai dari bahan pengelolaan sampai menjadi sebuah menu makanan yang dijual per satu porsi, Menurut Sudiara, (2000 : 12) “ ***Food cost is cost that are incurres during the preparation and service of menu item***”. Artinya harga pokok makanan adalah biaya yang terjadi selama pengolahan hingga penyajian makanan tersebut”.

Dish costing merupakan salah satu harga suatu makanan dalam per porsi. Untuk mengetahui Dish Costing dapat dilakukan dengan cara dibagi dengan pax makanan yang tertera pada sebuah menu. Menurut Charles T. Horngen / George Foster dalam Ilmu Ekonomi (1996 : 21). Mengatakan bahwa “ ***Biaya dalam arti umum adalah sebagai sumber daya yang dikorbankan untuk mencapai suatu sasaran / tujuan tertentu***”.

Rumusnya Menjadi

$$\text{Dish Costing} = \text{Recipe Costing} : \text{Total Portion}$$

TABLE 4.3
RECIPE COSTING AND DISH COSTING
MOTO BELONG

NO	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	HARGA POKOK (Rp)	JUMLAH BIAYA (Rp)
1.	Singkong	1,200	gr	13.500	16.200
2.	Keju	100	gr	57.500	5.750
3.	Gula pasir	200	gr	16.000	3.200
4.	Garam	5	gr	12.900	65
5.	Vanilli	5	gr	18.000	90
6.	Pisang tanduk	550	gr	20.000	11.000
7.	Pewarna makanan	2	ml	75.000	750
8.	Daun Pisang	1	buah	15.000	1.500
9.	Tusuk gigi	5	buah	18.000	9.000
10.	Kelapa (diparut)	50	gr	7.200	360
		Recipe Costing			47.915
	Food Cost 40%	Dish Costing			9.583

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 4.3**RECIPE COSTING AND DISH COSTING****HOROK-HOROK**

NO	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	HARGA POKOK (Rp)	JUMLAH BIAYA (Rp)
1.	Tepung beras	250	gr	10.500	2.625
2.	Tepung Tapioka	100	gr	8.500	850
3.	Pewarna Makanan	2	ml	75.000	150
4.	Gula Pasir	40	gr	12.900	516
		Recipe Costing			4.141
	Food Cost 40%	Dish Costing			829

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 4.3
RECIPE COSTING AND DISH COSTING
KULUBAN

NO	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	HARGA POKOK (Rp)	JUMLAH BIAYA (Rp)
1.	Daun bayam	800	gr	12.000	9.600
2.	Kacang panjang	250	gr	15.000	3.750
3.	Kangkung	150	gr	8.000	1.200
4.	Toge	200	gr	7.000	1.400
5.	Daun melinjo	50	gr	9.800	490
6.	Kecombrang	3	gr	32.000	96
7.	Kelapa Parut	400	gr	15.000	6.000
8.	Gula pasir	15	gr	16.000	240
9.	Garam	5	gr	12.900	65
10.	Bawang putih	30	gr	30.000	900
11.	Daun jeruk	10	gr	25.000	250
12.	Cabai merah	75	gr	30.000	2.250
13.	Kencur	5	gr	15.000	75
14.	Terasi	2	gr	55.000	110
		Recipe Costing			26.426
	Food Cost 40%	Dish Costing			5.286

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 4.3
RECIPE COSTING AND DISH COSTING
BONGKO MENTO

NO	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	HARGA POKOK (Rp)	JUMLAH BIAYA (Rp)
1.	Tepung terigu	50	gr	15.500	775
2.	Telur ayam	1	gr	26.000	26
3.	Garam	10	gr	12.900	129
4.	Santan	150	ml	36.000	5.400
5.	Dada ayam (fillet)	50	gr	30.000	1.500
6.	Jamur kuping	5	gr	99.000	495
7.	Soun	50	gr	26.000	1.300
8.	Gula pasir	5	gr	16.000	80
9.	Bawang merah	30	gr	30.000	900
10.	Bawang putih	5	gr	30.000	150
11.	Kemiri	3	gr	40.000	120
12.	Biji ketumbar	3	gr	24.400	74
13.	Lengkuas	3	gr	13.000	39
14.	Daun pisang	1	Buah	15.000	1.500
		Recipe Costing			12.488
	Food Cost 40%	Dish Costing			2.498

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 4.3
RECIPE COSTING AND DISH COSTING
LAKSA JEPARA

NO	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	HARGA POKOK (Rp)	JUMLAH BIAYA (Rp)
1.	Ayam fillet	500	gr	30.000	1.500
2.	Udang	100	gr	30.000	3.000
3.	Kaldu ayam	750	ml	35.000	26.250
4.	Susu murni	150	ml	15.000	2.250
5.	Batang serai	3	gr	15.000	45
6.	Daun jeruk	5	gr	25.000	125
7.	Garam	5	gr	12.900	65
8.	Gula pasir	5	gr	16.000	80
9.	Minyak goreng	10	ml	22.000	220
10.	Telur ayam	3	Buah	26.000	780
11.	Daun bawang	100	gr	20.000	2.000
12.	Batang seledri	100	gr	28.000	2.800
13.	Batang kucai	100	gr	9.000	900
14.	Kunyit	100	gr	22.000	2.200
15.	Terasi	2	gr	55.000	110
16.	Bawang merah	42	gr	30.000	12.600
17.	Bawang putih	12	gr	30.000	360

LANJUTAN TABEL 4.3**RECIPE COSTING AND DISH COSTING****LAKSA JEPARA**

No.	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	HARGA POKOK (Rp)	JUMLAH BIAYA (Rp)
18.	Jahe	2	gr	40.000	80
19.	Ketumbar	2	gr	24.400	49
20.	Merica bubuk	2	gr	11.000	22
21.	Jinten bubuk	4	gr	55.000	220
22.	Cabai merah keriting	50	gr	30.000	1.500
	Food Cost	Recipe Costing			60.406
	40 %	Dish Costing			12.081

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 4.3**RECIPE COSTING AND DISH COSTING****SINGIT**

NO	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	HARGA POKOK (Rp)	JUMLAH BIAYA (Rp)
1.	Daging sapi	300	gr	135.000	40.500
2.	Santan	100	ml	36.000	360
3.	Kecap manis	50	ml	28.000	1.400
4.	Bawang merah	60	gr	30.000	1.800
5.	Bawang putih	30	gr	30.000	900
6.	Cabai merah	75	gr	30.000	2.250
7.	Gula merah	5	gr	24.000	120
8.	Garam	5	gr	12.900	65
		Recipe Costing			47.395
	Food Cost 40%	Dish Costing			9.479

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 4.3
RECIPE COSTING AND DISH COSTING
ES GEMPOL

NO	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	HARGA POKOK (Rp)	JUMLAH BIAYA (Rp)
1.	Tepung beras	80	gr	10.500	840
2.	Tepung tapioka	50	gr	8.500	425
3.	Gula pasir	30	gr	16.000	480
4.	Garam	10	gr	12.900	129
5.	Sirup	55	ml	18.000	910
6.	Air Kelapa	500	gr	25.000	12.500
7.	Daun pandan	200	gr	9.700	1.940
		Recipe Costing			17.224
	Food Cost 40%	Dish Costing			3.445

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

4.4 SELLING PRICE

Harga jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non produksi dan laba yang diharapkan (Mulyadi). Dan juga menurut Supriyono (2001:314) “ *Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan*”. Dapat disimpulkan bahwa harga jual dilibatkan kepada pembeli, konsumen atau pelanggan yang membeli barang sesuai kebutuhan dan harga yang terjangkau.

TABLE 4.4
SELLING PRICE

No.	MAKANAN	FOOD COST	RECIPE COSTING	SELLING PRICE	PERCENT
1.	MOTO BELONG	40%	Rp. 9.583	Rp. 24.000	10%
2.	HOROK-HOROK	40%	Rp. 829	Rp. 2.073	10%
3.	KULUBAN	40%	Rp. 5.286	Rp. 13.215	10%
4.	BONGKO MENTO	40%	Rp. 2.498	Rp. 6.245	10%
5.	LAKSA JEPARA	40%	Rp. 12.062	Rp. 30.000	30%
6.	SINGIT	40%	Rp. 9.479	Rp. 23.000	15%
7.	ES GEMPOL	40%	Rp. 3.425	Rp. 8.613	15%
	TOTAL	280%	Rp. 43.162	Rp. 107.146	100%

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

4.5 Daftar Nilai Gizi

Nutrisi adalah sejumlah kandungan zat yang dapat berasal dari berbagai bahan pangan atau makanan yang berfungsi serta penting untuk menjaga, memelihara serta membangun berbagai sel dan jaringan tubuh manusia. Menurut ahli I Dewa Nyoman Suparisa bahwa *“Gizi merupakan suatu proses organisme yang menggunakan makanan yang dimakan atay dikonsumsi secara normal melalui tahapan proses digesti, absorpsi, dan transportasi. Penyimpanan, metabolisme serta pengeluaran zat yang dianggap tidak digunakan untuk dapat mempertahankan kehidupan, pertumbuhan, dan fungsi normal dari semua organ-organ serta menghasilkan energi”* . Penulis ingin menampilkan Nilai Gizi berdasarkan aplikasi *FatSecret* sebagai berikut:

TABLE 4.5
DAFTAR NILAI GIZI
MOTO BELONG

No	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	NUTRITION			
				Cal	Fat	Carbo	Protein
1.	Singkong	1,200	kg	192	600	478	272
2.	Keju	100	gr	403	33,14	1,28	24,9
3.	Gula pasir	200	gr	320	0	584	0
4.	Garam	5	gr	0	0	0	0
5.	Vanilli	5	gr	55	3,55	5,5	0,5
6.	Pisang tanduk	550	gr	572	143	150	534
7.	Pewarna makanan	2	ml	0	0	0	0
8.	Daging Kelapa (parut)	50	gr	330	32.26	11.82	3.44
	Total			1,872	811.95	1230.6	834.84
	Perporsi			374.4	162.9	246.12	166.96

Sumber: Hasil Olahan Penulis dengan merujuk pada <https://www.fatsecret.co.id,2022>

TABLE 4.5
DAFTAR NILAI GIZI
HOROK-HOROK

No	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	NUTRITION			
				Cal	Fat	Carbo	Protein
1.	Tepung beras	250	gr	912.5	350	200	150
2.	Tepung tapioka	100	gr	129	3.90	22	2
3.	Air	150	ml	0	0	0	0
4.	Pewarna Makanan	2	ml	0	0	0	0
5.	Gula Pasir	40	gr	45	0	140	0
	Total			1,086.5	353.9	362	152
	Perporsi			217.3	70.78	72.4	30.4

Sumber: Hasil Olahan Penulis dengan merujuk pada <https://www.fatsecret.co.id,2022>

TABLE 4.5
DAFTAR NILAI GIZI
KULUBAN

No	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	NUTRITION			
				Cal	Fat	Carbo	Protein
1.	Daun bayam	800	gr	184	312	290	228
2.	Kacang panjang	250	gr	77.5	0.264	15.68	400
3.	Kangkung	150	gr	30	0.51	4.77	3.76
4.	Toge	200	gr	58	0.96	9.38	7.18
5.	Daun melinjo	50	gr	52	0.625	10.62	2.50
6.	Kecombrang	3	gr	11.3	0.11	2.47	0.735
7.	Kelapa parut	400	gr	2,640	258.12	94.6	27.52
8.	Gula pasir	15	gr	240	0	63	0
9.	Garam	5	gr	0	0	0	0
10.	Bawang putih	30	gr	120	0.6	29.7	5.7
11.	Daun jeruk	10	gr	0	0	0	0
12.	Cabai merah	75	gr	32	0.26	7.31	1.55
13.	Kencur	5	gr	41	0.08	9	0.86
14.	Terasi	2	gr	77.5	1.45	4.95	11.15
	Total			3,5634	575	542	689
	Perporsi			0.71268	115	108.4	137.8

Sumber: Hasil Olahan Penulis dengan merujuk pada <https://www.fatsecret.co.id,2022>

TABLE 4.5
DAFTAR NILAI GIZI
BONGKO MENTO

No	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	NUTRITION			
				Cal	Fat	Carbo	Protein
1.	Tepung terigu	50	gr	182	0.49	38.15	5.16
2.	Telur ayam	1	gr	74	4.97	0.38	6.29
3.	Air	100	ml	0	0	0	0
4.	Garam	10	gr	0	0	0	0
5.	Santan	150	ml	260	25.84	7.54	5.29
6.	Dada ayam (fillet)	50	gr	82	1.77	0	15.38
7.	Jamur kuping	5	gr	3	0.12	0.18	0.76
8.	Soun	50	gr	175.5	0.03	43.04	0.8
9.	Gula pasir	5	gr	80	0	21	0
10.	Bawang merah	30	gr	870	1.8	212.8	19.2
11.	Bawang putih	5	gr	20	0.1	4.95	0.95
12.	Kemiri	3	gr	0	0	0	0
13.	Biji ketumbar	3	gr	0	0.03	0.12	0.06
14.	Lengkuas	3	gr	8	0.18	1.46	0.48
	Total			1,754.5	35.33	329.62	54.37
	Perporsi			350.9	7.06	65.9	10.38

Sumber: Hasil Olahan Penulis dengan merujuk pada <https://www.fatsecret.co.id,2022>

TABLE 4.5
DAFTAR NILAI GIZI
LAKSA JEPARA

No	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	NUTRITION			
				Cal	Fat	Carbo	Protein
1.	Ayam fillet	500	gr	820	17.7	0	153.8
2.	Udang	100	gr	700	12	6	138
3.	Kaldu ayam	750	ml	62.5	2.58	496	789
4.	Susu murni	150	ml	126	6.73	8.03	5.86
5.	Batang serai	3	gr	33	0.163	8.43	5.46
6.	Daun jeruk	5	gr	0	0	0	0
7.	Garam	5	gr	0	0	0	0
8.	Gula pasir	5	gr	80	0	21	0
9.	Minyak goreng	10	ml	80	9	0	0
10.	Telur ayam	3	buah	222	14.37	1.14	18.87
11.	Daun bawang	100	gr	540	27	1.25	134
12.	Batang seledri	100	gr	14	0.17	2.97	0.69
13.	Batang kucai	100	gr	0	0	0	0
14.	Kunyit	100	gr	354	9.88	64.93	7.83
15.	Terasi	2	gr	77.5	1.45	4.95	11.15
16.	Bawang merah	42	gr	29	0.06	7.08	0.64

LANJUTAN TABEL 4.5**DAFTAR NILAI GIZI****LAKSA JEPARA**

No	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	NUTRITION			
				Cal	Fat	Carbo	Protein
17.	Bawang putih	12	gr	4	0.02	0.99	0.19
18.	Jahe	2	gr	2	0.02	0.36	0.04
19.	Ketumbar	2	gr	0	0.03	0.08	0.04
20.	Merica bubuk	2	gr	5	0	1	0
21.	Jinten bubuk	4	gr	32	1.88	3.72	1.48
22.	Cabai merah keriting	50	gr	16	0.13	3.65	0.77
	Total			3,197	94.183	631.58	1,267.82
	Perporsi			639.4	18.83	126.316	253.564

Sumber: Hasil Olahan Penulis dengan merujuk pada <https://www.fatsecret.co.id,2022>

TABLE 4.5
DAFTAR NILAI GIZI
SINGIT

No	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	NUTRITION			
				Cal	Fat	Carbo	Protein
1.	Daging sapi	300	gr	864	58.62	0	78.99
2.	Santan	100	ml	230	23.84	5.54	2.29
3.	Kecap manis	50	ml	150	0	60	0
4.	Air	200	ml	0	0	0	0
5.	Bawang merah	60	gr	58	0.12	14.16	1.28
6.	Bawang putih	30	gr	8	0.4	1.98	0.38
7.	Cabai merah	75	gr	32	0.26	7.31	1.55
8.	Gula merah	5	gr	15	0	4	0
9.	Garam	5	gr	0	0	0	0
	Total			1,357	83.24	92.99	84.49
	perporisi			271.4	16.6	18.5	16.8

Sumber: Hasil Olahan Penulis dengan merujuk pada <https://www.fatsecret.co.id,2022>

TABLE 4.5
DAFTAR NILAI GIZI
ES GEMPOL

No	BAHAN MAKANAN	JUMLAH	UNIT	NUTRITION			
				Cal	Fat	Carbo	Protein
1.	Tepung beras	80	gr	365	1.40	80	6
2.	Tepung tapioka	50	gr	64.5	1.95	11	1
3.	Gula pasir	30	gr	16	0	4.20	0
4.	Garam	10	gr	0	0	0	0
5.	Air Kelapa	500	ml	92	0.96	17.8	3.46
6.	Pewarna makanan	5	ml	0	0	0	0
7.	Sirup	55	ml	212	0.04	54.84	0
8.	Daun pandan	200	gr	0	0	0	0
9.	Es Batu	10	gr	0	0	0	0
	Total			749.5	4.35	167.84	10.46
	perporisi			149.9	0.87	33.56	2.09

Sumber: Hasil Olahan Penulis dengan merujuk pada <https://www.fatsecret.co.id,2022>

TABEL 4.6**TOTAL NUTRITION KESELURUHAN MENU**

No	NAMA MAKANAN	NUTRITION			
		Cal	Fat	Carbo	Protein
1.	MOTO BELONG	1,872	811.95	1230.6	834.84
2.	HOROK-HOROK	1,086.5	353.9	362	152
3.	KULUBAN	3,5634	575	542	689
4.	BONGKO MENTO	1,754.5	35.33	329.62	54.37
5.	LAKSA JEPARA	3,197	94.183	631.58	1,267.82
6.	SINGIT	1,357	83.24	92.99	84.49
7.	ES GEMPOL	749.5	4.35	167.84	10.46
	TOTAL				

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

4.7.Lokasi dan Waktu Penelitian Kegiatan Presentasi Produk**1. Lokasi Penelitian**

Penulis melaksanakan kegiatan latihan presentasi di dapur rumah pribadi yang berlokasi di Jl. Menara Air no 1A Sadang Serang Kota Bandung dan untuk mempresentasikan produk yang akan dilakukan di Kitchen Nusantara Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Waktu Penelitian

Waktu Penelitian dilaksanakan dari bulan Mei hingga Juni 2022 dimulai dengan perencanaan awal mula sampai presentasi produk.