

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1. Latar Belakang**

Tasikmalaya adalah daerah yang penulis pilih dikarenakan Tasikmalaya mempunyai masakan atau makanan yang khas berasal dari sana yang bernama Nasi Tutug Oncom dikarenakan itu maka penulis memilih daerah untuk presentasi makanan adalah Tasikmalaya Jawa Barat

Tasikmalaya merupakan daerah yang Sebagian besar lahannya dipergunakan sebagai lahan tani dimana sekitar 35% (BPS, 2015) dari penduduk tasikmalaya adalah seorang petani jadi bisa disimpulkan bahwa makanan dari Tasikmalaya akan bercorak atau lebih banyak makanan darat seperti ikan darat atau masakan yang berasal dari lahan tani juga seperti tutut atau siput sawah

Tasikmalaya merupakan sebuah daerah yang bercorak sunda dimana makanan yang berasal dari sana akan berbau atau memiliki cita rasa sunda. Satu bahan makanan yang khas dalam masakan Tasikmalaya adalah honje atau kecombrang dimana bahan dasar ini banyak digunakan seperti di rujak honje dan ikan goreng saus parahyangan yang menggunakan kecombrang sebagai penguat aroma dan rasa dan salah satu masakan tradisional dari Tasikmalaya adalah Nasi Tutug Oncom yang menggunakan oncom sebagai penguat rasa, aroma dan tekstur.

Penulis akan mempresentasikan makanan khas tasikmalaya dengan cara *Fine Dining*. Penulis memilih mempresentasikan makanan khas Tasikmalaya

dengan cara *Fine dining* yaitu untuk menaikkan eksistensi kuliner Indonesia dimata internasional.

*Fine Dining* memiliki beberapa tahapan dalam cara memakannya yaitu *Amouse bouche, Appetizer, Soup, Main Course, Dessert* (Penutup) atau minuman.

*Amouse Bouche* : Makanan yang di berikan dalam porsi kecil biasanya satu lahaplan dan merupakan komplementari dari restaurant yang diberikan secara gratis

*Appetizer* : Masakan atau makanan yang berporsi kecil yang diberikan sebelum *soup* atau *Main course* sebagai penaik selera makan dan biasanya berasa masam.

*Soup* : Masakan atau makanan yang bahan utamanya adalah *liquid* atau cairan baik itu kental maupun cair. *Soup* biasanya di nikmati secara dingin ataupun hangat dan berisi berbagai macam seperti sayuran dan daging.

*Main Course* : *Main Course* merupakan makanan utama yang disajikan setelah *soup* yang terdiri dari. *Side dish, Carbohydrate* dan *Protein*.

Minuman : Cairan yang berfungsi sebagai Pelepas dahaga yang biasanya diberi perisa dan disajikan secara dingin.

*Fine dining* merupakan konsep dimana kita memakan makanan mewah dan berkelas dan mewah terutama di dalam menunya dimana menu atau resep di elevasi atau dinaikan *cooking methodnya* dan cara penyajiannya. Disini saya sebagai penulis ingin menaikkan rasa dan Merubah dari penampilan tradisional menjadi penampilan yang berstandar internasional sesuai dengan tren masakan Tasikmalaya yang masih tradisional dengan cara lebih modern dan canggih sehingga penulis

mengangkat judul “MENYAJIKAN KULINER *FINE DINING* KHAS TASIKMALAYA”

## **2. Tujuan pembuatan Masakan Khas Tasikmalaya**

### 2.1 Tujuan Formal :

- a. Presentasi produk ini disusun oleh penulis untuk memenuhi syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Sebagai wujud pengaplikasian ilmu yang telah di pelajari oleh penulis di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

### 2.2 Tujuan Operasional :

- a. Menyajikan kuliner Tasikmalaya dalam bentuk *Fine dining* dan dapat dijadikan sebagai pilihan masakan dalam industri kuliner.
- b. Mengenalkan kuliner Tasikmalaya kepada masyarakat luas.
- c. Meningkatkan kemampuan penulis dalam penyusunan karya tulis ilmiah
- d. Merekayasa menjadikan menu *fine dining* untuk bisnis

### 3. Usulan Dan Validasi Makanan Kuliner Tasikmalaya

Yang akan dipresentasikan penulis adalah Masakan Khas Tasikmalaya, Jawa barat dalam bentuk *fine dining* yang terdiri dari *Amouse Bouche*, *Appetizer*, *Soup*, *Main course* dan minuman. Resep yang penulis gunakan bersumber dari *E literature* dan juga Narasumber yang memasak dan menjual masakan tasikmalaya. Berikut adalah dokumentasi penulis saat berada di tasikmalaya



#### MENU *FINE DINING* TASIKMALAYA

##### *Amouse Bouche*

##### “Martabak Siram”

(Martabak telur tanpa kulit disajikan saus asam manis dan pedas)

\*\*\*

##### *Appetizer*

##### “Rujak Honje”

(Rujak khas tasik yang ditambahkan kecombrang)

*Soup*

**“Soto Ayam Pataruman”**

(Soto Ayam dengan menggunakan putih dan dilengkapi kuah santan)

\*\*\*

*Main Course*

**“Bebek Bakar bumbu Pais”**

(Daging Bebek yang diolah dengan cara dipepes dan dibakar)

\*\*\*

**“Nasi Tutug Oncom”**

(Nasi putih yang dicampur dengan bumbu khas dan ditambahkan dengan oncom bakar)

\*\*\*\*

**“Sambel Goang”**

(Sambal segar dengan bahan utama Cabai rawit dan garam.)

\*\*\*\*

**“Urap Sayuran”**

(Wortel dan kacang panjang yang direbus dan disajikan dengan parutan kelapa)

\*\*\*\*

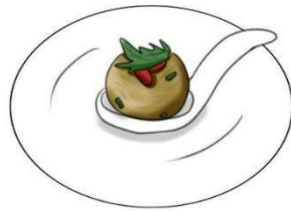
**Minuman**

**“Es Bojong”**

(Minuman segar yang berbahan dasar sirup dan santan ditambahkan dengan alpukat, nangka, cingcau hitam, parutan daging kelapa serta ketan hitam)

***Amouse bouche Martabak Siram***, Martabak yang digemari di tasikmalaya. Martabak tanpa kulit dengan isian ayam dan daun bawang yang akan di hidangkan secara mewah dengan *duck spoon* dan martabak tersebut disajikan secara bulat dan disiram dengan kuah yang berasa asin manis dan asam

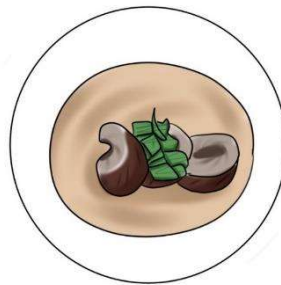
Sumber : Kuliner Tasikmalaya : Manager Saung Ranggong Tasikmalaya



Gambar 1.1 Sumber : Data Olahan Penulis, 2022

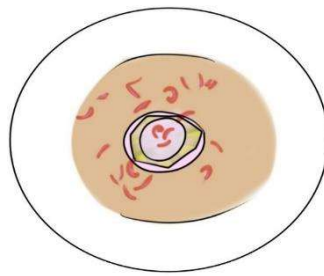
***Soup Soto Pataruman***, soto yang dengan berisi suwir daging ayam kampung, ati ampela, telur, ceker irisan daun bawang dan kedelai goreng. Dengan kuah dari santan yang sedikit cair. Dan akan di sajikan dengan cara fine dining

Sumber: Kuliner Tasikmalaya : Manager Saung Ranggong Tasikmalaya



Gambar 1.2 Sumber : Data Olahan Penulis, 2022

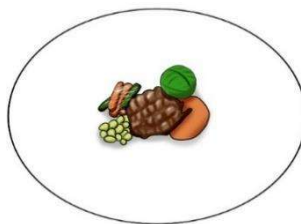
**Appetizer Rujak Honje**, Adalah makanan khas tasikmalaya dimana saus rujak ini ditambahkan oleh honje atau kecombrang. Rujak honje ini akan disajikan didalam jelly yang akan di infuse dengan kecombrang dan diberi saus di bawahnya.  
Sumber: Kuliner Tasikmalaya : Manager Saung Ranggon Tasikmalaya



Gambar 1.3 Sumber : Olahan Penulis

**Main course Nasi Tutug Oncom, Bebek Bakar Bumbu Pais, Sambal Goang, Urap Sayur**, nasi tutug oncom adalah nasi yang dicampur oncom tumbuk. Nasi tutug oncom akan disajikan dengan sambal goang yang di spherification dan bebek bakar bumbu pais yang akan berbentuk bulat dan urap sayur disisinya.

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : Manager Saung Ranggon Tasikmalaya dan olahan penulis



Gambar 1.4 Sumber : Data Olahan Penulis

**Minuman Es bojong** adalah minuman yang berasal dari tasikmalaya dan merupakan minuman yang terbuat dari berbagai macam buah. Minuman ini diberi sirup merah dan santan

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : Manager Saung Ranggon Tasikmalaya



Gambar 1.5 Sumber : Data Olahan Penulis

#### **4. Tinjauan Masakan**

##### **4.1 Tema Masakan**

Tema ini dipilih oleh penulis dikarenakan Fine dining dianggap tema yang paling cocok melatih keterampilan penulis dan memperkenalkan kekayaan sajian khas Tasikmalaya. Dan tema ini pun dipilih karena dapat meningkatkan eksistensi masakan Indonesia di tingkat internasional.



#### 4.2 Standard Recipe

Standar resep merupakan sebuah alat bantu yang harus dimiliki dan dipahami oleh setiap juru masak. Standar resep memiliki beberapa fungsi pokok seperti, untuk mengetahui bahan apa yang akan digunakan dan menghitung jumlah bahan dasar makanan dan alat apa saja yang digunakan saat membuat makanan tersebut. Berikut susunan resep makanan yang akan penulis presentasikan.

Tabel 1.1

#### Resep Martabak Siram

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: <i>Amouche Bouche</i>	Berat Porsi	: 30 gr
Alat Hidang	: Dessert Plate	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	80 gr	Telur	
		60 gr	Daging Ayam	Giling
		15 gr	Daun bawang	Rajang
		150 ml	Minyak Goreng	
2	Bumbu kuah	200 ml	Air	Serut
		40 gr	Gula merah	
		10 gr	Asam jawa	Dice
		35 gr	Bawang Bombay	Dice
		20 gr	Tomat	Rajang
		5 gr	Cabe Rawit	
3	Campurkan	80 gr	Telur	Lalu aduk hingga tercampur
		60 gr	Daging Ayam	Hingga simmering
		15 gr	Daun bawang	Aduk hingga tercampur dan koreksi rasa
4	Panaskan	200 ml	Air	
5	Masukkan	40 gr	Gula merah	
		10 gr	Asam jawa	

Lanjutan Tabel 1.1

Asal : Tasikmalaya Jumlah Porsi : 5  
 Jenis Makanan : *Amouche Bouche* Berat Porsi : 30 gr  
 Alat Hidang : Dessert Plate Suhu Hidangan : Panas

6	Setelah dingin	35 gr	Bawang Bombay	
	Masakan	20 gr	Tomat	
		5 gr	Cabe Rawit	
7	Goreng	80 gr	Telur	Adonan tersebut ke dalam cetakan bulat
		60 gr	Daging Ayam	
		15 gr	Daun bawang	
8	Sajikan			

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis

Tabel 1.2

## Resep Rujak Honje

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: <i>Appetizer</i>	Berat Porsi	: 30 gr
Alat Hidang	: Dessert Plate	Suhu Hidangan	: Dingi

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100 gr	Nanas	Potong Bulat
		100 gr	Bengkuang	Potong Bulat
		100 gr	Kedondong	Potong Bulat
		100 gr	Mangga	Potong Bulat
		100 gr	Jambu air merah	Potong Bulat
		10 gr	Cabai Rawit Merah	
		35 gr	Honje	
		60 gr	Gula merah	
		15 gr	Asam Jawa	
		1 Pack	Nutri Jell	
		100 ml	Air	
		5 gr	Gula	
		5 gr	Garam	
2	Haluskan	10 gr	Cabai Rawit Merah	Sampai Halus
		35 gr	Honje	
		60 gr	Gula merah	
		15 gr	Asam Jawa	
3	Rebus	100 ml	Air	Sampai aroma
		35 gr	Honje	dan rasa keluar
4	Masukkan	½ pack	Nutri Jell	Aduk sampai mengental

Lanjutan Tabel 1.2

Rujak Honje

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: <i>Appetizer</i>	Berat Porsi	: 30 gr
Alat Hidang	: Dessert Plate	Suhu Hidangan	: Dingin

5	Cetak dan tata	50 gr	Nanas	Di silicon mold
		50 gr	Bengkuang	
		50 gr	Kedondong	
		50 gr	Mangga	
		50 gr	Jambu air merah	
6	Setelah dingin			Keluarkan
7	Sajikan			

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis

Tabel 1.3

## Soto Ayam Pataruman

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: <i>Soup</i>	Berat Porsi	: 120 gr
Alat Hidang	: Dessert Plate	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	250 gr	Tulang Ayam	
		500 ml	Air	
		40 gr	Bawang Merah	<i>Chopped</i>
		40 gr	Bawang Putih	<i>Chopped</i>
		60 gr	Daun Bawang	<i>Chopped</i> bagian hijau
		240 gr	Paha ayam	
		20 gr	Bawang putih	<i>Chopped</i>
		50 gr	<i>Chicken Liver</i>	
		30 gr	Daun bawang	<i>Slice</i> masukan ke air es
		2 lembar	Kulit pangsit	Goreng bentuk bulat
		50 gr	Kacang kedelai	Goreng
		200 gr	Bawang Merah	
		100 gr	Bawang putih	Blender sampai halus
		30 gr	Kemiri	
		20 gr	Soun	Rendam dalam air
		50 ml	Santan	
		10 gr	Garam	
		15 gr	Gula	
		5 gr	Pepper	
		5 gr	Lengkuas	
		10 gr	Sereh	
		1 lembar	Daun salam	

Lanjutan Tabel 1.3

Soto Ayam Pataruman

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: <i>Soup</i>	Berat Porsi	: 120 gr
Alat Hidang	: Dessert Plate	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
2	Rebus untuk membuat stock	250 gr	Tulang Ayam	Di dalam sauce pan
		500 ml	Air	
3	Membuat ayam	240 gr	Paha ayam	<i>Sautee chicken liver</i> dengan bawang putih
		20 gr	Bawang putih	Masukan chicken liver ke dalam paha ayam
		50 gr	<i>Chicken Liver</i>	lalu gulung dan steam. Setelah matang potong dan seared
4	Membuat Bumbu	200 gr	Bawang Merah	
		100 gr	Bawang putih	Blender sampai halus
		30 gr	Kemiri	
5	Sautee	330 gr	Bumbu halus	Sampai matang
6	Campurkan		<i>Chicken stock</i>	Kedalam bumbu yang sedang di sautee
7	Tambahkan	5 gr	Lengkuas	lalu tambahkan aromatic dan santan
		10 gr	Sereh	
		1 lembar	Daun salam	
8	Sajikan			

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis

Tabel 1.3

## Resep Nasi Tutug Oncom

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: Karbohidrat	Berat Porsi	: 30 gr
Alat Hidang	: <i>Dinner plate</i>	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	800 gr	Beras	Cuci
		400 ml	Air kelapa	
		100 ml	Santan	
		40 gr	Bawang merah	
		40 gr	Cabe merah	
		15 gr	Kencur	
		20 gr	Bawang putih	
		150 gr	Oncom	Sangrai dan tumbuk
2	Haluskan	40 gr	Bawang merah	Haluskan lalu sautee hingga matang
		40 gr	Cabe merah	
		15 gr	Kencur	
		20 gr	Bawang putih	
3	Saute	150 gr	Oncom	Bersamaan dengan bumbu
4	Masukan	400 ml	Air Kelapa	Masak sampai matang
		100 ml	Santan	
		800 gr	Beras	
5	Dalam bowl masukan	150 gr	Oncom ke dalam nasi yang sudah matang	
6	Sajikan			

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis

Tabel 1.5

## Resep Bebek Bakar Bumbu Pais

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: Protein	Berat Porsi	: 100 gr
Alat Hidang	: <i>Dinner plate</i>	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	500 gr	Dada bebek	
		20 gr	Jeruk nipis	
		10 gr	Serai	Memarkan
		5 gr	Daun jeruk	
		10 gr	Lengkuas	
		3 lembar	Daun pisan	
		75 gr	Cabe merah	
		21 gr	Bawang Merah	
		18 gr	Bawang putih	
		12 gr	Kemiri	
		30 gr	Tomat	
		10 gr	Jahe	
		9 gr	Kunyit	
		5 gr	Asam jawa	
		15 gr	Garam	
		20 gr	Gula	
		100 ml	Kecap manis	
2	Haluskan	75 gr	Cabe merah	Sampai halus
		21 gr	Bawang Merah	
		18 gr	Bawang putih	
		12 gr	Kemiri	
		30 gr	Tomat	
		2 cm	Jahe	
		2 cm	Kunyit	
		5 gr	Asam jawa	

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis



Tabel 1.5

## Resep Bebek Bakar Bumbu Pais

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: Protein	Berat Porsi	: 100 gr
Alat Hidang	: <i>Dinner plate</i>	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
2	Haluskan	75 gr	Cabe merah	Sampai halus
		21 gr	Bawang Merah	
		18 gr	Bawang putih	
		12 gr	Kemiri	
		30 gr	Tomat	
		5 gr	Jahe	
		5 gr	Kunyit	
		5 gr	Asam jawa	
3	Lumuri dan bungkus	500 gr	Dada bebek	Lumuri dengan bumbu halus dan bungkus bersamaan dengan aromatic dan seasoning
		20 gr	Jeruk nipis	
		10 gr	Serai	
		5 gr	Daun jeruk	
		10 gr	Lengkuas	
		3 lembar	Daun pisan	
4	Presto		Bungkusan bebek	Sampai bebek lunak
				Tambahkan kecap manis dan air kedalam bumbu
5	Bakar		Dada bebek	Sambil di olesi dengan bumbu sampai terlihat grill mark
6	Sajikan			

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis

Tabel 1.6

## Resep Sambal Goang

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: <i>Side dish</i>	Berat Porsi	: 15 gr
Alat Hidang	: <i>Dinner plate</i>	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Sajikan	55 gr	Cabai Rawit	
		25 gr	Bawang Putih	
		100 ml	Salad oil	
		1 Pack	Nutrijel	
		200 ml	Air	
		15 gr	Garam	
		10 gr	Gula	
2	Confit	55 gr	Cabai Rawit	Dengan salad oil di tempat terpisah di 105 derajat celcius
		25 ml	Bawang putih	
3	Setelah Lunak	55 gr	Cabai rawit	Angkat lalu blender
		25 ml	Bawang putih	
4	Haluskan			Dan taungkan sedikit demi sedikit minyak dari confit bawang putih sampai teksturnya halus dan
5	Panaskan	200 ml	Air	Sampai simmering
6	Masukan	½ pack	Nutrijel	Hingga tercampur
7	Masukan		Sambal yang sudah di blender	Aduk hingga tercampur

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis

Lanjutan Tabel 1.6

Resep Sambal Goang

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: <i>Side dish</i>	Berat Porsi	: 15 gr
Alat Hidang	: <i>Dinner plate</i>	Suhu Hidangan	: Panas

8	Masakan		Campuran tadi	Ke dalam piping bag
				Masakan es dan taruh bow lebih kecil di atasnya
9	Di dalam bowl			Masakan es dan taruh bow lebih kecil di atasnya
10				Teteskan campuran sambal ke dalam es setetes demi setetes

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis

Tabel 1.7

## Resep Urap Sayur

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: <i>Side dish</i>	Berat Porsi	: 15 gr
Alat Hidang	: <i>Dinner plate</i>	Suhu Hidangan	: Panas

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100 gr	Kacang Panjang	
		120 gr	Wortel	Julienne
		75 gr	Kelapa parut	
		5 gr	Lengkuas	
		5 gr	Daun jeruk	
		5 gr	Bawang putih	
		25 gr	Bawang merah	
		75 gr	Cabe merah	
		5 gr	Kencur	
2	Blanch	100 gr	Kacang Panjang	
		120 gr	Wortel	
3	Haluskan	15 gr	Bawang putih	Sampai halus
		25 gr	Bawang merah	
		75 gr	Cabe merah	
		10 gr	Kencur	
4	Sautee	10 gr	Lengkuas	Sampai matang dan tidak langu
		5 gr	Daun jeruk	
			Bumbu halus	
5	Campurkan dalam bowl	100 gr	Kacang Panjang	Dengan bumbu halus yang sudah di masak
		120 gr	Wortel	

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis

Tabel 1.8

## Es Bojong

Asal	: Tasikmalaya	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Makanan	: Minuman	Berat Porsi	: 15 gr
Alat Hidang	: Gelas	Suhu Hidangan	: Dingin

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	100 gr	Ketan hitam	
		1/2 lt	Air	
		secukupnya	Es batu	
		60 gr	Sirup	
		75 gr	Cingcau Hitam	Potong dadu
		120 gr	daging kelapa	
		3 buah	Nangka	Iris
		2 buah	Buah durian	
		200 ml	Santan	
2	Masak	100 gr	Ketan hiram	Tambahkan garam sedikit
3	Masak	200 ml	Santan	Hingga mendidih
4	Siapkan wadah dan masukan	secukupnya	Es batu	Dan aduk sampai rata
		60 gr	Sirup	
		75 gr	Cingcau Hitam	
		120 gr	daging kelapa	
		3 buah	Nangka	
		2 buah	Buah durian	
		200 ml	Santan	
	Sajikan			Di dalam gelas

Sumber : Kuliner Tasikmalaya : “Manager Saung Ranggon Tasikmalaya” dan data olahan penulis

#### 4.3 Recipe dan Dish Costing

*Recipe costing* adalah pedoman dasar dari perhitungan biaya yang di butuhkan dalam sebuah resep, *recipe costing* digunakan untuk mengetahui berapa banyak biaya yang dibutuhkan dalam membuat satu resep melalui perhitungan harga setiap bahan berdasarkan kuantitas dan harga di pasaran. Sementara *dish costing* dihitung berdasarkan *recipe costing* yang dibagi dengan jumlah porsi yang tertera pada standar resep, tanpa adanya itungan dari *recipe costing* maka *dish costing* tidak dapat ditentukan. Setelah dapat hasil dari *dish costing* maka dapat pula ditentukan persentasi keuntungan yang akan diambil dalam menentukan harga dalam penjualan. Berikut cara menghitung *recipe costing* yang penulis gunakan :

*Recipe Costing*

***Used Ingredients x price = Recipe Costing***

*Dish Costing:*

***Recipe Costing : Amount of Portion = Dish Costing***

*Selling Price:*

***Dish Costing x 100 : food cost = Selling Price***

Berikut perhitungan *Recipe Costing* yang di olah oleh penulis :

**TABEL 1.9**  
**RECUPE COSTING**  
**AMOUSE BOUCHE**  
**MARTABAK SIRAM**

					Jumlah = 5 Porsi	
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan	
1	Telur	80	gr	Rp 25.000,00	Rp	2.000,00
2	Daging Ayam	60	gr	Rp 31.000,00	Rp	1.860,00
3	Daun bawang	15	gr	Rp 7.000,00	Rp	105,00
4	Minyak Goreng	200	lt	Rp 12.000	Rp	2.400,00
5	Gula merah	40	gr	Rp 22.500	Rp	900,00
6	Asam jawa	10	gr	Rp 25.000	Rp	250,00
7	Bawang Bombay	35	gr	Rp 18.500	Rp	647,50
8	Tomat	20	gr	Rp 15.000	Rp	300,00
9	Cabe Rawit	5	gr	Rp 25.000	Rp	125,00
<i>Recipe Costing</i>					Rp	8.587,50
<i>Dish Costing</i>					Rp	1.717,50
<i>Food Cost =36%</i>			<i>Selling price</i>		Rp	4.770,83

Sumber : <https://hargapangan.id/> dan Harga pasar Ciroyom dan Geger kalong

**TABEL 1.10**  
**RECIPE COSTING**  
**APPETIZER**  
**RUJAK HONJE**

					Jumlah = 5 Porsi	
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan	
1	Nanas	100	gr	Rp 12.000	Rp	1.200
2	Bengkuang	100	gr	Rp 20.500	Rp	2.050
3	Kedondong	100	gr	Rp 20.000	Rp	2.000
4	Mangga	100	gr	Rp 27.000	Rp	2.700
5	Jambu air merah	100	gr	Rp 30.000	Rp	3.000
6	Cabai Rawit Merah	10	gr	Rp 60.000	Rp	600
7	Honje	35	gr	Rp 26.000	Rp	910
8	Gula merah	60	gr	Rp 15.000	Rp	900
9	Asam Jawa	15	gr	Rp 6.000	Rp	90

**LANJUTAN TABEL 1.10**

10	Nutri Jell	1	pack	Rp	5.000	Rp	5.000
11	Gula	5	gr	Rp	17.000	Rp	85
12	Garam	5	gr	Rp	8.000	Rp	40
Recipe Costing						Rp	18.575,00
Dish Costing						Rp	3.715,00
Food Cost = 36%				Selling price		Rp	10.319

Sumber : <https://hargapangan.id/> dan Harga pasar Ciroyom dan Geger kalong

**TABEL 1.11**

***RECIPE COSTING***

***SOUP***

**SOTO PATARUMAN**

					Jumlah = 5 Porsi		
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan		
1	Tulang Ayam	250	Gr	Rp 12.000	Rp	3.000	
2	Bawang Merah	240	Gr	Rp 36.000	Rp	8.640	
3	Bawang Putih	140	Gr	Rp 30.000	Rp	4.500	
4	Daun Bawang	60	Gr	Rp 25.000	Rp	2.250	
5	Ayam giling paha	240	Gr	Rp 52.000	Rp	12.480	
6	Chicken Liver	50	Gr	Rp 30.000	Rp	1.500	
7	Chicken skin	100	Gr	Rp 28.000	Rp	2.800	
8	Kulit pangsit	2	Lembar	Rp 20.000	Rp	400	
9	Kacang kedelai	50	Gr	Rp 15.000	Rp	750	
10	Kemiri	30	Gr	Rp 45.000	Rp	1.350	
11	Santan	50	Ml	Rp 35.000	Rp	1.750	
12	Garam	10	Gr	Rp 8.000	Rp	80	
13	Gula	25	Gr	Rp 17.000	Rp	340	
14	Pepper	5	Gr	Rp 130.000	Rp	650	
15	Lengkuas	5	Gr	Rp 10.000	Rp	150	
16	Sereh	10	Gr	Rp 20.000	Rp	400	
17	Daun salam	3	Gr	Rp 57.000	Rp	285	
Recipe Costing						Rp	41.325,00
Dish Costing						Rp	8.265,00
Food Cost = 36%				Selling price		Rp	22.958,333

Sumber : <https://hargapangan.id/> dan Harga pasar Ciroyom dan Geger kalong



**TABEL 1.12**  
**RECIPE COSTING**  
**MAIN COURSE**  
**BEBEK BAKAR BUMBU PAIS**

					Jumlah = 5 Porsi	
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Harga Penggunaan
1	Dada bebek	500	Gr	Rp	80.000	Rp 24.000
2	Jeruk nipis	20	Gr	Rp	13.000	Rp 260
3	Serai	10	Gr	Rp	20.000	Rp 200
4	Daun jeruk	5	Gr	Rp	30.000	Rp 150
5	Lengkuas	10	Gr	Rp	10.000	Rp 100
6	Daun pisan	3	Per lembar	Rp	2.000	Rp 6.000
7	Cabe merah	75	Gr	Rp	34.800	Rp 2.610
8	Bawang Merah	21	Gr	Rp	36.000	Rp 756
9	Bawang putih	18	Gr	Rp	30.000	Rp 540
10	Kemiri	12	Gr	Rp	45.000	Rp 540
11	Tomat	30	Gr	Rp	11.000	Rp 330
12	Jahe	10	Gr	Rp	15.000	Rp 150
13	Kunyit	9	Gr	Rp	5.000	Rp 45
14	Asam jawa	5	Gr	Rp	6.000	Rp 30
15	Garam	20	Gr	Rp	8.000	Rp 160
16	Gula	30	Gr	Rp	17.000	Rp 510
17	Kecap manis	25	ml	Rp	40.000	Rp 4.000
<i>Recipe Costing</i>						Rp 40.381,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 8.076,20
<i>Food Cost = 36%</i>			<i>Selling price</i>			Rp 22.433,889

Sumber : <https://hargapangan.id/> dan Harga pasar Ciroyom dan Geger kalong

**TABEL 1.13**  
**RECIPE COSTING**  
**MAIN COURSE**  
**SAMBAL GOANG**

					Jumlah = 5 Porsi	
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Harga Penggunaan
1	Cabai Rawit	55	Gr	Rp	60.000	Rp 3.300
2	Bawang Putih	25	Gr	Rp	30.000	Rp 750
3	Salad oil	100	Gr	Rp	55.000	Rp 5.500
4	Nutrijel	1	Pack	Rp	5.000	Rp 5.000
5	Garam	20	Gr	Rp	8.000	Rp 160
6	Gula	30	Gr	Rp	17.000	Rp 340
<i>Recipe Costing</i>						Rp 15.050,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 3.010,00
<i>Food Cost = 36%</i>			<i>Selling price</i>			Rp 8.361,111

Sumber : <https://hargapangan.id/> dan Harga pasar Ciroyom dan Geger kalong

**TABEL 1.14**  
**RECIPE COSTING**  
**MAIN COURSE**  
**NASI TUTUG ONCOM**

					Jumlah = 5 Porsi	
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Harga Penggunaan
1	Beras	500	Gr	Rp	12.000	Rp 6.000
2	Air kelapa	250	Ml	Rp	28.000	Rp 7.000
3	Santan	75	Ml	Rp	35.000	Rp 2.625
4	Bawang merah	40	Gr	Rp	36.000	Rp 1.440
5	Bawang putih	20	Gr	Rp	30.000	Rp 600
6	Oncom	150	Gr	Rp	10.000	Rp 1.500
<i>Recipe Costing</i>						Rp 19.165,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 3.833,00
<i>Food Cost = 36%</i>			<i>Selling price</i>			Rp 10.647,222

Sumber : <https://hargapangan.id/> dan Harga pasar Ciroyom dan Geger kalong

**TABEL 1.15**  
**RECIPE COSTING**  
**MAIN COURSE**  
**URAP SAYUR**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Jumlah = 5 Porsi	
					Harga Penggunaan	
1	Kacang Panjang	100	Gr	Rp 15.000	Rp	1.500
2	Wortel	120	Gr	Rp 15.000	Rp	1.800
3	Kelapa parut	75	Gr	Rp 15.000	Rp	1.125
4	Lengkuas	10	Gr	Rp 10.000	Rp	100
5	Daun jeruk	5	Gr	Rp 30.000	Rp	150
6	Bawang putih	15	Gr	Rp 30.000	Rp	450
7	Bawang merah	25	Gr	Rp 36.000	Rp	900
8	Cabe merah	75	Gr	Rp 34.800	Rp	2.610
9	Kencur	5	Gr	Rp 25.000	Rp	250
<i>Recipe Costing</i>					Rp	8.885,00
<i>Dish Costing</i>					Rp	1.777,00
<i>Food Cost = 36%</i>			<i>Selling price</i>		Rp	4.936,111

Sumber : <https://hargapangan.id/> dan Harga pasar Ciroyom dan Geger kalong

**TABEL 1.16**  
**RECIPE COSTING**  
**PENUTUP**  
**ES BOJONG**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Jumlah = 5 Porsi	
					Harga Penggunaan	
1	Ketan hitam	100	gr	Rp 44.000	Rp	4.400
2	Sirup	60	gr	Rp 20000/500 ml	Rp	2.400
3	Cingcau Hitam	75	gr	Rp 16.000	Rp	1.200
4	daging kelapa	120	gr	Rp 5000/500 gr	Rp	1.200
5	Nangka	100	gr	Rp 30.000	Rp	3.000
6	Santan	200	ml	Rp 10000/200 ml	Rp	10.000
<i>Recipe Costing</i>					Rp	22.200,00
<i>Dish Costing</i>					Rp	4.440,00
<i>Food Cost = 36%</i>			<i>Selling price</i>		Rp	12.333,333

Sumber : <https://hargapangan.id/> dan Harga pasar Ciroyom dan Geger kalong

**TABEL 1.17 TOTAL FOOD COST**

No	Nama Menu	YIELD	RECIPE COSTING	DISH COSTING	SELLING PRICE
1	Martabak Siram	5	Rp8.587,50	Rp1.717,50	Rp4.770,83
2	Rujak Honje	5	Rp18.575,00	Rp3.715,00	Rp10.319
3	Soto Pataruman	5	Rp41.325,00	Rp8.265,00	Rp22.958,33
4	Bebek Bakar Bumbu Pais	5	Rp40.381,00	Rp8.076,20	Rp22.433,89
5	Urap Sayur	5	Rp8.885,00	Rp1.777,00	Rp4.936,11
6	Sambal Goang	5	Rp11.550,00	Rp2.310,00	Rp6.416,67
7	Nasi tutug oncom	5	Rp19.165,00	Rp3.833,00	Rp10.647,22
8	Es Bojong	5	Rp22.200,00	Rp4.440,00	Rp12.333,33
	TOTAL		Rp170.668,50	Rp34.133,70	Rp94.815,83

Sumber : <https://hargapangan.id/> dan Harga pasar Ciroyom dan Geger kalong

#### 4.4 Tabel Daftar Nilai Gizi

Sudah menjadi naluri alami seorang manusia untuk berusaha bertahan hidup. Salah satu caranya dengan mengkonsumsi makanan. Mengkonsumsi makanan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi harian dari manusia. Fungsi gizi dalam sebuah makanan adalah untuk memperkuat dari sistem pertahanan tubuh, mencegah untuk timbulnya penyakit tertentu, dan membantu untuk mengembalikan kondisi tubuh manusia setelah terkena sakit. Berikut adalah kandungan gizi yang terdapat dari masakan yang penulis persentasikan:

**TABEL 1.18****NILAI GIZI*****AMOUSE BOUCHE*****MARTABAK SIRAM**

Jumlah = 5  
Porsi

NO	Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkl)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbohidrat (mg)	Sodium (gm)
1	Telur	80 gr	294	19,88	25,16	1,54	280
2	Daging Ayam	60 gr	180	3,6	34,488	0	462
3	Daun bawang	15 gr	61	0,3	1,5	14,15	20
4	Minyak Goreng	150 ml	4310	500	0	0	0
5	Gula merah	40 gr	301,6	0	0	77,864	31,2
6	Asam jawa	10 gr	71,7	0,18	0,84	18,75	8,4
7	Bawang Bombay	35 gr	20	0,04	0,44	4,68	1,5
8	Tomat	20 gr	14,3	0,1625	0,702	3,133	3,9
9	Cabe Rawit	5 gr	63,6	3,454	2,402	11,326	6
10	Total		5316,2	527,6165	65,532	131,443	813
11	Per serving		1063,24	105,5233	13,1064	26,2886	162,6

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id>

**TABEL 1.19**  
**NILAI GIZI**  
***APPETIZER***  
**RUJAK HONJE**

Jumlah =  
5 Porsi

NO	Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkl)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbohidrat (g)	Sodium (gm)
1	Nanas	50 gr	48	0,12	0,54	12,63	1
2	Bengkuang	50 gr	38	0,09	0,72	8,82	4
3	Kedondong	50 gr	41	0,27	0,88	10	3
4	Mangga	50 gr	16,25	0,0675	0,1275	4,25	2,5
5	Jambu air merah	50 gr	46	0,27	0,5	11,66	0
6	Cabai Rawit Merah	10 gr	34	1,84	1,28	6	4
7	Honje	35 gr	34	0,35	1,47	7,41	15
8	Gula merah	60 gr	565,5	0	0	145,995	58,5
9	Asam Jawa	15 gr	35,85	0,09	0,42	9,375	4,2
10	Nutri Jell	1 Pack	0	0	0	0	0
11	Gula	20 gr	58,05	0	0	19,996	0
12	Garam	20 gr	0	0	0	0	465
13	Total		916,65	3,0975	5,9375	236,136	557,2
14	Per serving		183,33	0,6195	1,1875	47,2272	111,44

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id>

**TABEL 1.20****NILAI GIZI*****SOUP*****SOTO PATARUMAN**Jumlah =  
5 Porsi

N O	Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkl)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbohidra t (g)	Sodium (gm)
1	Tulang Ayam	250 gr	1039,5	91,84	49,245	0	224
2	Bawang Merah	240 gr	34,8	0,144	1,536	16,992	4,8
3	Bawang Putih	140 gr	208,6	0,7	8,904	46,284	23,8
4	Daun Bawang	90 gr	54,9	0,27	1,35	12,735	18
5	Putih telur	40 gr	20	0,068	4,36	0,292	66,4
6	Ayam giling paha	240 gr	234	9,264	35,46	0	471,6
7	Chicken Liver	50 gr	58	2,415	8,46	0	35,5
8	Chicken skin	100 gr	454	40,68	20,36	0	65
9	Kulit pangsit	2 lemba r	23	0,12	0,78	4,63	46
10	Kacang kedelai	50 gr	235,5	12,7	17,61	16,775	81,5
11	Kemiri	30 gr	207,3	21,591	2,751	4,158	0
12	Santan	50 ml	115	11,92	1,145	2,77	7,5
13	Garam	10 gr	0	0	0	0	232,5
14	Gula	20 gr	58,05	0	0	19,996	0
15	Pepper	5 gr	1,35	0,0225	0,083	0,2675	0,65
16	Lengkuas	15 gr	3,6	0,081	0,2175	0,6585	3,45
17	Sereh	20 gr	19,8	0,098	0,364	5,062	1,2
18	Daun salam	5 gr	15,05	0,545	0,71	2,45	0
19	Total		3016,4 5	201,722 5	188,795 5	133,07	1753,5
20	Per serving		603,29	40,3445	37,7591	26,614	350,7

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id>

**TABEL 1.21****NILAI GIZI****MAIN COURSE****BEBEK BAKAR BUMBU PAIS**

Jumlah  
= 5  
Porsi

NO	Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkl)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbohidrat (g)	Sodium (gm)
1	Dada bebek	300 gr	396	17,85	54,84	0	222
2	Jeruk nipis	60 gr	18	0,12	0,42	6,324	1,2
3	Serai	25 gr	19,8	0,098	0,364	5,062	1,2
4	Daun jeruk	5 gr	3,1	0,1	0,1	0	0,3
5	Lengkuas	10 gr	3,6	0,081	0,2175	0,6585	3,45
6	Daun pisan	3 lembar	0	0	0	0	0
7	Cabe merah	75 gr	24	0,195	1,1625	5,4825	5,25
8	Bawang Merah	21 gr	8,82	0,0168	0,1932	2,1231	0,63
9	Bawang putih	18 gr	26,82	0,09	1,1448	5,9508	3,06
10	Kemiri	12 gr	82,92	8,6364	1,1004	1,6632	0
11	Tomat	30 gr	5,4	0,06	0,264	1,176	1,5
12	Jahe	10 gr	8	0,075	0,182	1,777	1,3
13	Kunyit	9 gr	31,86	0,8892	0,7047	5,8437	3,42
14	Asam jawa	5 gr	11,95	0,03	0,14	3,125	1,4
15	Garam	20 gr	0	0	0	0	465
16	Gula	30 gr	116,1	0	0	29,994	0
17	Kecap manis	100 ml	301	0,01	1,28	76,43	2204
18	Total		1057,37	28,25	62,11	145,61	2913,71
19	Per serving		211,47	5,65	12,42	29,12	582,74

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id>



**TABEL 1.22**  
**NILAI GIZI**  
**MAIN COURSE**  
**NASI TUTUG ONCOM**

Jumlah  
= 5  
Porsi

NO	Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkl)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbohidrat (g)	Sodium (gm)
1	Beras	300 gr	1083	1,77	20,25	238,44	6
2	Air Kelapa	400 ml	76	0,8	2,88	12,68	420
3	Santan	100 ml	230	23,84	2,29	5,54	15
4	Bawang merah	40 gr	16,8	0,032	0,368	4,044	1,2
5	Bawang putih	20 gr	29,8	0,1	1,272	6,612	3,4
6	Oncom	150 gr	54	2,46	4,68	4,005	7,5
7	Total		1489,6	29,002	31,74	271,321	453,1
8	Per serving		297,92	5,8004	6,348	54,2642	90,62

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id>

**TABEL 1.23**  
**NILAI GIZI**  
**MAIN COURSE**  
**SAMBAL GOANG**

Jumlah  
= 5  
Porsi

NO	Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkl)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbohidrat (g)	Sodium (gm)
1	Cabai Rawit	55 gr	174,9	9,4985	6,6055	31,1465	16,5
2	Bawang Putih	25 gr	37,25	0,125	1,59	8,265	4,25
3	Salad oil	100 ml	800	120	0	0	0

**LANJUTAN TABEL 1.23**

4	Nutrijel	1 Pack	0	0	0	0	0
5	Garam	20	0	0	0	0	465
6	Gula	30	116,1	0	0	29,994	0
7	Total		4328,25	459,6235	8,1955	69,4055	485,75
8	Per serving		225.65	91,9247	1,6391	13,8811	97,15

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id>

**TABEL 1.24****NILAI GIZI*****MAIN COURSE*****URAP SAYUR**

Jumlah  
= 5  
Porsi

NO	Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkl)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbohidrat (g)	Sodium (gm)
1	Kacang Panjang	200 gr	40	0,68	5,02	6,36	138
2	Toge	200 gr	58	0,96	7,18	9,38	12
3	Wortel	200 gr	82	0,48	1,86	19,16	138
4	Kelapa parut	250 gr	1077,5	42,915	96,15	10,15	50
5	Lengkuas	10 gr	3,6	0,081	0,2175	0,6585	3,45
6	Daun jeruk	5 gr	3,1	0,1	0,1	0	0,3
7	Bawang putih	15 gr	22,35	0,075	0,954	4,959	2,55
8	Bawang merah	25 gr	10,5	0,02	0,23	2,5275	0,75
9	Cabe merah	75 gr	24	0,195	1,1625	5,4825	5,25
10	Kencur	10 gr	20,5	0,04	0,43	4,5	0,2
11	Total		1341,55	45,546	113,304	63,1775	350,5
12	Per serving		268,31	9,1092	22,6608	12,6355	70,1

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id>

**TABEL 1.25**  
**NILAI GIZI**  
**PENUTUP**  
**ES BOJONG**

Jumlah  
= 5  
Porsi

NO	Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkl)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Karbohidrat (g)	Sodium (gm)
1	Ketan hitam	100	97	0,19	2,02	21,09	5
2	Sirup	60	130	0	0	31	10
3	Cingcau Hitam	75	91,5	1	6	26	0
4	daging kelapa	120	68	0,9	1	14	0
5	Nangka	100	94	0,3	1,47	24,01	3
6	Santan	200	455	45,5	0	13	65
7	TOTAL		935,5	47,89	10,49	129,1	83
8	Per Serving		187,1	9,578	2,098	25,82	16,6

Sumber : <https://www.fatsecret.co.id/>