

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari 5 pulau besar dan 16.771 pulau kecil, Salah satu pulau besar tersebut adalah Jawa. Pulau Jawa memiliki luas 128,297 Km<sup>2</sup> (Tataruang.id, 2022). Pulau Jawa menjadi pulau terbesar ke-5 di Indonesia. Namun begitu Pulau Jawa juga merupakan pulau dengan diversitas budaya yang sangatlah banyak. Menjadikan Pulau Jawa sebagai destinasi wisata yang sangat diminati oleh wisatawan. Menurut laporan kinerja Kementerian Pariwisata menyebutkan bahwa pendapatan devisa negara sektor pariwisata pada tahun 2019 adalah 280 triliun rupiah (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2019). Hal ini terjadi adanya peningkatan jumlah wisatawan dari wisatawan nusantara (wisnus) ataupun wisatawan mancanegara (wisman). Tercatat pada laporan kinerja kementerian pariwisata pada tahun 2019, pada wisatawan mancanegara tercatat 16,01 juta wisatawan yang mengunjungi Indonesia, dan jumlah wisatawan nusantara di catat dalam jumlah pergerakan dengan sejumlah 312,5 juta pergerakan wisatawan nusantara (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2019).

Dengan data yang disajikan, menjadi acuan kepada Kota Malang untuk membuat Kota malang menjadi kota wisata kuliner dan pusat penginapan (BLP Malang, 2022) dari program yang sudah di canangkan oleh pemerintah kota Malang, agar meningkatkan jumlah wisatawan dari wisatawan nusantara dan wisatawan mancanegara.

Kota Malang terletak di Jawa Timur perbatasan langsung dengan Kota Batu dan Kabupaten Malang, secara posisi astronomis Kota Malang adalah 112,06° –

112,07° Bujur Timur dan 7,06° – 8,02° Lintang Selatan. Malang sendiri adalah Kota terbesar ke-2 di Jawa Timur setelah Kota Surabaya. Kota Malang memiliki luas 110,06 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk 874.890 jiwa Kota Malang pun terbagi menjadi 5 kecamatan dari 57 kelurahan (Jatim BPK, 2018).

Sejarah pendirian Kota Malang terjadi pada saat pemerintah kolonial Belanda memecah wilayah dari Kabupaten Malang, cikal bakal pendirian Kota Malang terjadi pada masa kerajaan Hindu – Buddha, saat itu berdirilah kerajaan kajuruhan yang berdiri setelah 12 abad, para ahli meyakini bahwa saat pendirian kerajaan kajuruhan sebagai tonggak pendirian awal kota malang (Wikipedia, 2022), setelah keruntuhan kerajaan kanjuruhan berdirilah kerajaan baru yang tergolong cukup Makmur dan kuat pada masa itu, yakni kerajaan singasari pada 1000 masehi. Ketika kerajaan islam muncul maka pada tahun 1400 masehi kerajaan Majapahit mulai masa kemunduran maka kerajaan Mataram mulai menduduki Kota Malang, atas taktik untuk meruntuhkan kerajaan Majapahit di Surabaya. Dan pada tahun 1614 kerajaan Mataram berhasil menduduki Kota Malang.

Pada masa pendudukan kolonial Hindia Belanda, tepatnya pada 1 april 1914 Kota Malang didirikan secara resmi, atas pecahan dari karesidenan Pasuruan. Setelah pemerintah Kolonial Hindia Belanda, menetapkan *stadsgemeente* atau kotapraja sendiri. Pada tahun 1914 pendirian Kota Malang sendiri masih tergolong prematur dikarenakan secara fasilitas dan sarana pendukung sebagai kota masih belum sempurna. Pada tahun 1920 mulai banyaknya pendatang baru yang menetap di Kota Malang, membuat pembangunan infrastruktur pendukung mulai dibangun dan Kota Malang sendiri menjadi kota bisnis yang menguntungkan, disamping itu kondisi cuaca dan iklim sejuk dan tidak memiliki hawa panas, maka menjadi salah

satu faktor Kota Malang menjadi primadona para warga pendatang (Permana, Merdeka, 2017).

Pada akhir abad ke-19 peindustrian Kota Malang bisa dikatakan maju oleh sektor gula dan tembakau, membuat pendapatan daerah serta terjadinya peningkatan secara ekonomi dari warga pendatang, dan warga pribumi, Kota Malang bisa dikatakan sebagai kota maju. Pada tahun 1942 saat Jepang melakukan ekspansi besar besaran menuju Asia Tenggara. Maka terjadilah penududukan Jepang di Kota Malang atas taktiknya untuk menguasai Kota Surabaya (Permana, Merdeka, 2017).

Kemudian setelah kemerdekaan Indonesia pada 17 Agustus 1945, pada tanggal 22 september 1945 Komite Nasional Indonesia (KNI) daerah menetapkan bahwa Kota Malang menjadi bagian dari Republik Indonesia. serta menetapkan Kota Malang sebagai Ibu Kota Jawa Timur pada Februari 1947 hingga Juli 1947, saat itu keputusan pemindahan Ibu Kota Jawa Timur dipindahkan karena Kota Malang sudah diposisi tidak aman untuk menjalankan pemerintahan Provinsi hasil dari pendudukan pemerintah Kolonial Hindia Belanda yang menyerang terlebih dahulu Kota Malang. Kemudian pada pertengahan Tahun 1947, Belanda dan pasukan Sekutu mulai mendatangi Indonesia. dan menguasai beberapa wilayah di Indonesia termasuk Jawa Timur, setelah pendirian Republik Indonesia Serikat (RIS) Kota Malang menjadi bagian dari Negara Jawa Timur atas peralihan masa pemerintahan Kolonial Hindia Belanda menjadi Negara Persemakmuran Belanda. Kemudian pada tahun 1949 terjadi kesepakatan diplomasi dari pemerintah Indonesia dan Kerajaan Belanda dengan Konfrensi Meja Bundar, Maka Indonesia resmi sebagai negara utuh. Kemudian pada tahun 1950 Kota Malang resmi menjadi

bagian Indonesia, diatur dalam Undang-undang pemerintah daerah hingga pada tahun 1947, pemerintah Indonesia pembagian otonomi daerah sesuai Undang Undang no 5 tahun 1974. Kemudian pada 1 januari 2000, pemerintah daerah Malang berubah menjadi Pemerintah Kota Malang (Permana, Merdeka, 2017).

Budaya makan di masyarakat malang, pada saat pernikahan atau mengadakan *khitanan* biasanya terdapat menu diantara lain orem-orem, orem-orem ini melambangkan kesederhanaan dikarenakan dari bahan orem-orem ini terdapat telur, tempe, dan tahu. Sehingga orem-orem ini dinilai sebagai perwujudan kesederhanaan seseorang agar tetap merendah diri (Wiyanti, 2022).

Penduduk Kota Malang sangat mengemari gorengan. Khususnya adalah tempe menjes, jenis gorengan ini hanya terdapat pada Kota Malang dan sekitarnya. Tempe menjes sering dijumpai pada penjual gorengan di pinggir jalan, namun pada saat bulan Ramadhan banyak sekali dijumpai pada *bazar* ramadhan.

Selain itu menu makanan yang terkenal pada makanan khas Malang adalah bakso Malang, Bakso Malang sendiri menjadi salah satu makanan yang terkenal oleh kalangan umum. Dalam penyebutan bakso malang biasanya penduduk lokal menyebutnya dengan bakwan malang, Karena terdapatnya gorengan seperti bakwan, lumpia, dan bakso goreng yang terdapat pada menu bakso ini.

Sate gebug merupakan salah satu warisan kuliner yang berasal dari Malang, keunikan dari sajian ini adalah porsi jumbo dari ukuran sate pada umumnya, sehingga wisatawan sangat mengagumi keunikan ukuran sate ini. Pada umumnya sate ini sangat mirip dengan sate mbuntel dari Solo, Jawa Tengah, namun perbedaan menu ini adalah sate buntel ini adalah daging diharuskan untuk melalui proses perebusan lalu setelah itu daging di marinasi. Lalu dengan sate gebug ini melewati

proses pukul atau memiliki Bahasa jawanya adalah *gebug* yang berarti dipukul-pukul.

Keaneka ragaman kuliner khas kota Malang ini, membuat salah satu warga di kota Malang menciptakan makanan mereka sendiri di yakni sebagai sego resek. Sego resek ini merupakan adaptasi makanan yang berasal dari solo adalah nasi goreng mawut. Sego resek sendiri tercipta dari sisaan masakan yang masih layak untuk di makan. Pada kesempatan lainnya, sego resek ini menjadi primadona kuliner khas Malang, serta para wisatawan ingin mencoba keunikan masakan tersebut.

seperti yang di ketahui bahwa keunikan dan kekayaan kuliner khas Malang, Jawa Timur maka penulis mengangkat tema “***Cita rasa kuliner khas Malang, Jawa Timur***” untuk mengerjakan Tugas Akhir, *food presentation* dengan harapan penulisan ini dapat mengetahui kuliner khas Malang kepada masyarakat umum.

## 1.2 Tujuan Oprasional

### 1.2.1 Tujuan Akademis

- Tujuan penulisan Tugas Akhir ini untuk menyelesaikan masa studi Manajemen Tata Boga Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung

### 1.2.2 Tujuan Oprasional

- Malang merupakan salah satu potensi wisata yang cukup memikat para wisatawan baik lokal ataupun mancanegara, dalam kesempatan ini penulis mengangkat topik *food presentation* untuk memperkenalkan kembali kuliner tradisional yang memiliki *value* yang cukup tinggi di kalangan penduduk Kota Malang.
- Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memperkenalkan masakanan tradisional khas Malang kepada masyarakat.
- Memberikan saran bisnis dalam perencanaan menu *ristaffle* kepada masyarakat umum.

### 1.3 Usulan Masakan

Kota Malang merupakan salah satu kota besar di Indonesia yang memiliki potensi, diantaranya adalah potensi wisata kuliner, wisata kuliner ini tersedia hampir di seluruh kota di Indonesia yang memiliki khas tersendiri.

Namun pada saat ini Kota Malang banyak sekali dikembangkannya makanan tradisional baik di pembangunan rumah makan di pinggir jalan, ataupun sekelas restoran, yang menyediakan berbagai jenis makanan khas Malang, namun pada saat ini perkembangan wisata kuliner masih belum optimal (Dian, 2017)

#### 1.3.1 Sejarah Masakan

Berikut penjelasan sejarah menu makanan khas Malang, yang di temukan oleh penulis untuk penyajian *rijstaffle* dalam melakukan presentasi makanan, pada kegiatan Tugas Akhir, Berikut penjelasan sejarah Makanan khas Malang.

##### 1.3.1.1 Mendjes tempe

Menjes adalah makanan yang di ciptakan dari sisa pembuatan tempe yang di ikat menggunakan tepung, awal pasti pembentukan menu ini masih di bahas oleh para ahli dikarenakan banyaknya versi awal pembentukan masakan ini (shopia,2016)

##### 1.3.1.2 Soto Ayam Lombok

Soto ayam lombok bukan berasal dari Lombok, namun soto ini berasal dari jalan lombok Malang, namun dalam bahasa jawa lombok itu memiliki arti cabai, sehingga isi dari soto ayam lombok ini memiliki cabai di dalam soto. Namun pada 1955 pencipta masakan ini adalah H.Abdurahman (almarhum), pada saat awal terbentuknya makanan ini, beliau menggunakan pikulan untuk

berjualan sotonya, dan membuat makanannya terkenal di Kota Malang (wicaksono, 2022).

#### 1.3.1.3 Orem-Orem

Orem-orem adalah makanan yang berbahan dasar, tahu, tempe khas Malang dan kuah santan kental serta pedas, pada awal perkembangan Orem-orem makanan ini hanya di sajikan pada saat hajatan atau acara pernikahan, makna dari orem-orem sendiri adalah rasa syukur atas kenikmatan makanan dari tuhan untuk sajian makanan yang sederhana, dan mensyukuri atas acara yang di selenggarakan. Namun pada tahun 1980 orem-orem mulai dijual sekitar pingiran jalan Kota Malang (ziahazika,2017)

#### 1.3.1.4 Bakso Malang

Bakso Malang merupakan salah satu variasi bakso yang ada di Indonesia, hingga saat ini penulis belum bisa mencari secara pasti pembuatan menu ini, namun bakso berasal dari kata hokkien dari kata bak-so yang secara harfiah adalah daging giling lalu bahan dasar yang asli dari resep awalnya ialah perut babi dan lemak babi, pada saat itu warga Indonesia yang keturunan Tionghoa, menciptakan bakso yang terbuat dari daging sapi, disebabkan mayoritas penduduk Indonesia adalah Muslim pada akhirnya pembuatan bahan dasar bakso adalah sapi. Cara penyajian bakso dari Tionghoa dengan Bakso Malang di bedakan dengan banyaknya kuah yang terdapat di bakso, untuk bakso yang disajikan oleh Tionghoa tergolong sedikit



namun untuk bakso malang disajikan dengan banyaknya kuah, lalu dari isi dari penyajian bakso malang terdapat siomay, pangsit goreng, tahu putih / tahu goreng serta tidak terdapat isian seperti mie, namun penulis menemukan bahwa pedagang bakso Malang terdapat bihun yang berwarna biru, dan mie kuning yang sudah di porsikan sekitar 15 gram. Untuk warga Malang sendiri memiliki ciri khas saat menikmati bakso Malang. Yaitu terdapat *sauce-dish* di setiap restoran atau di pedagang kaki lima, berfungsi untuk menaruh saus tomat, sambal, dan kecap, lalu dinikmati dengan mencelupkan bakso/ isian bakso malang di saus tersebut.

#### 1.3.1.5 Ayam Bumbu Rujak Malang

Minimnya literatur yang menunjukan awal terbentuknya makanan ini, namun kehadiran ayam bakar bumbu rujak malang ini di sajikan pada tahun 1960 yang memiliki ciri khas warna merah, serta penyajian makanan ini pada saat hajatan ataupun acara pernikahan dalam perkembangan waktu mulai banyak yang menjual makanan ini di restoran atau warung kaki lima.

#### 1.3.1.6 Sego Resek

Sego resek adalah nasi goreng yang di campur dengan sayur kubis, taugé, mie, ayam/daging sapi, dan bumbu merah. Sego Resek sendiri merupakan sebutan dari nasi sampah yang memiliki arti nasi yang di goreng dengan bahan sisa. Makanan ini tercipta pada saat sego resek kasim menjual nasi goreng ini di pinggir TPU pada tahun 1950 dan

berjalannya waktu wisatawan menganggap bahwa ini makanan khas Malang, penampilannya yang mirip tumpukan sampah hingga bisa disebut nasi sampah. (Kumparan, 2018)

#### 1.3.1.7 Sate gebug

Sate gebug berasal dari kata *gebuk* yang memiliki arti pukul, dikarenakan cara pembuatan dari sate ini adalah di pukul pukul agar daging alot menjadi empuk. (Sri rahayu,2019). Lahirnya sate ini pada tahun 1920 pada saat itu pendirinya yairu pak Yahmon pada saat awal penjualan beliau membeli bangunan bekas menjual es, yang menjadi ciri khas adalah tiang yang berwarna hitam yang di pertahankan dari pendirian awal sate gebug ini. Pada dasarnya sate ini perpaduan dengan sate komoh (Malang) serta sate buntel (Solo).

#### 1.3.1.8 Tahwa Malang

Tahwa Malang merupakan salah satu makanan sehat dari saripati kedelai, bentuk dari tahwa sendiri menyerupai seperti tahu, pada umumnya tahwa dikonsumsi dengan wedang ronde. Thawa berasal dari Tiongkok pada masa dinasti Han Barat, mereka menyebut tahwa ini sebagai *dòuhuā* atau *dòufuhuā*. Penamaan dalam Bahasa Inggris ialah *tofu brains* karena tekstur dari tahwa sangat lembut. Istilah penamaan tahwa dalam daerah Jawa berbeda beda, untuk di Jawa Barat sendiri kembang tahu, lalu di Jawa Tengah disebut tahok, serta Jawa Timur seperti Malang menyebutnya sebagai Tahwa.

### 1.3.2 *List Menu*

#### ***Menjes tempe***

Gorengan tempe dengan bumbu kuning

\*\*\*

#### ***Soto Ayam Lombok***

Soto ayam yang menggunakan bumbu kuning, cabe domba utuh

\*\*\*

#### ***Orem Orem***

Tempe dan tahu dan menggunakan kuah santan kuning

\*\*\*

#### ***Bakso Malang***

Baso sapi dengan mie kuning, bihun, tauge, dan kuah bakso

\*\*\*

#### ***Ayam bakar bumbu rujak***

Ayam bakar dengan bumbu rujak pedas khas malang

\*\*\*

#### ***Sego resek***

Nasi goreng dicampur dengan sayur kol, ayam suwir, mie, dan telur

\*\*\*

#### ***Sate Gebug***

Daging sapi di pukul dengan bumbu khas malang, disajikan menggunakan sambal kecap

\*\*\*

#### ***Tahwa Malang***

Wedang ronde, dengan kembang tahu, dan kacang tanah

## 1.4 Tinjauan Masakan

### 1.4.1 Tema Masakan

Dalam pelaksanaan Tugas Akhir *food presentation*, penulis memilih tema penyajian makanan dengan tema *Rijsttafle*. Bila ditelusuri lebih dalam *risjttaffle* adalah makanan yang disajikan dari makanan pembuka hingga makanan penutup secara bersamaan, dalam bahasa Prancis kuno *ris* yang berarti nasi *taffle* yang berarti meja secara harfiah namun dalam arti Bahasa Belanda yang berasal Bahasa Latin adalah *tabula* berarti meja, secara umum *rijsttafle* adalah meja nasi yang memiliki hidangan lengkap beserta sayuran, daging, dan nasi sebagai karbohidrat. (Yuda, 2011)

*Rijsttafle* diperkirakan lahir pada awal abad ke-19 hasil dari peraturan kerajaan Belanda yang menyatakan bahwa penduduk Wanita tidak diperkenankan untuk mendatangi Hindia Belanda, yang disebabkan masih tergolong rawannya untuk melakukan perjalanan menuju ke Hindia Belanda, untuk perjalanan menuju Hindia Belanda masih memutar Afrika sehingga memakan waktu yang cukup lama, dari pada itu aturan ini muncul, serta para pria yang menetap di Hindia Belanda secara otomatis kehilangan dari segi pengurusan rumah tangga di Hindia Belanda untuk memenuhi kebutuhan makan setiap harinya, untuk menyiasatinya para pria Eropa yang menetap di Hindia Belanda menikahi warga pribumi, sehingga banyak sekali keturunan campuran dari Belanda dan Indonesia, serta kebudayaan makan mereka langsung berubah (Rahman, 2011).

Seiring berjalannya waktu pada tahun 1869 terusan Suez di Mesir dibuka, dan membuat perjalanan dari Eropa menuju Asia Tenggara atau sebaliknya perjalanan menuju Asia lebih cepat, sehingga dimulai pada tahun 1870 aturan yang

menyebutkan bahwa penduduk wanita Belanda tidak bisa melakukan perjalanan menuju Hindia Belanda mulai luntur hingga pada tahun 1900an. Pada periode itulah banyak sekali berdatangan kaum wanita dari Eropa menuju Hindia Belanda. Para wanita Eropa ini sangat membutuhkan penyesuaian penyesuaian dari iklim tropis ini, sehingga menimbulkan kesadaran untuk menjalankan kehidupan kolonialisme Nyonya Catenius van der Meijden (1860-1926) yang berjasa dalam penyusunan ribuan resep masakan Jawa untuk memperkenalkan kepada wanita Eropa yang menetap di Hindia Belanda. Nyonya Catenius sudah menerbitkan 5 buku dalam panduannya atas resep resep makanan nusantara (Katarsis, 2015).

Keistimewaan hidangan *rijsttafel* adalah cara penyajian yang cukup banyak oleh pelayan sehingga menjadi salah satu daya tarik wisatawan untuk mengunjungi Hindia Belanda (Rahman, 2011). Namun kemunculan *rijsttafel* ini adalah kegauman dari *meneer meneer* Belanda pada penyajian makanan para raja raja Jawa, khususnya kraton Solo dan Yogyakarta. Pada saat itu jika raja mengadakan jamuan makan malam maka penyajian makanannya diantar oleh para wanita atau disebut *abdi dalem* kepada tamu tamu raja. Untuk penyajian menu masakan biasanya terdiri dari belasan hingga puluhan hidangan, dari penyajian ini para warga Eropa sangat kagum dan iri ingin melakukan hal yang sama dan ini membuat para *meneer meneer* Belanda menjadi malu, yang disebabkan mereka dalam penyajian makanan hanya 2 hingga 3 jenis masakan yang dihidangkan kepada kaum Eropa dan dapat dipermalukan oleh kaum yang mereka sebut *inlander*. (Yuda, 2011)

Setelah teknik penyajian ini sangat populer dikalangan kaum Eropa maka penyajian makanan mereka sangat bervariasi dari 20 jenis hidangan hingga paling

banyak adalah 50 jenis hidangan yang disajikan kepada tamu. Restoran pun banyak bermunculan untuk teknik menyajikan seperti *rijsttafel* ini seperti hotel *savoy homan* di Bandung, dan Hotel *Des indes* di Batavia (saat ini Jakarta), saat penyajian semakin banyak pelayan yang mengantar makanan ini semakin tinggi kelas warga Hindia Belanda. Sehingga membuat ajang bergengsi antar penduduk Belanda di Hindia Belanda (wikipedia, 2022)

Namun saat pendudukan Jepang pada tahun 1942 Kegiatan makan dengan penyajian *rijsttafle* ini mulai terlihat luntur dan hampir hilang yang disebabkan penghilangan kebudayaan Belanda oleh kependudukan Jepang serta sebagai ajang balas dendam sehingga kehadiran *rijsttafel* ini luntur. Pada saat kemerdekaan Indonesia kegiatan *rijsttafel* hanya menyisakan beberapa restoran dikarenakan sifat dari penyajian ini disebut terlalu mewah dan flamboyan untuk kalangan warga Indonesia sendiri. (wikipedia, 2022)

## 1.4.2 Tinjauan Masakan

### 1.4.2.1 Mendjes Tempe

Menjes krispi adalah kudapan dari tempe remuk yang diberi bumbu putih, tepung, dan air. Pada umumnya ukuran mendjes sebesar telapak tangan atau bisa dibentuk *quellene* dalam penyajiannya.



Gambar 1. 1 Sketsa Mendjes tempe

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

#### 1.4.2.2 Soto Ayam Lombok

Soto Ayam Lombok merupakan soto khas malang yang berisi, telur, ayam suwir, soun, tauge, cabe (opsional), dan koya. Disajikan dengan kuah soto dengan bumbu kuning, sereh, daun salam, jahe, dan daun jeruk.



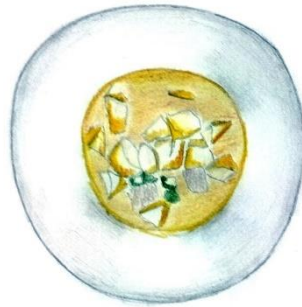
Gambar 1. 2 Sketsa soto ayam Lombok

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2022



#### 1.4.2.3 Orem – Orem

Orem-orem adalah sajian pendamping, yang berisi tahu dan tempe dengan kuah santan, bumbu kuning, serta lengkuas, daun jeruk, dan sereh. Disajikan bersama nasi atau lontong biasanya disajikan pada saat lebaran, atau lebaran haji untuk sebutan warga lokal (Gardito , Galih, & Dewi, 2017)

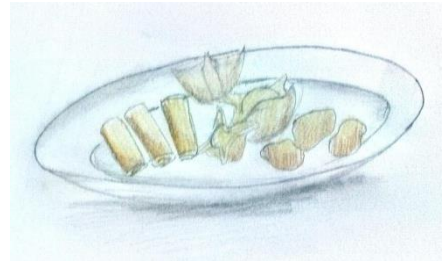
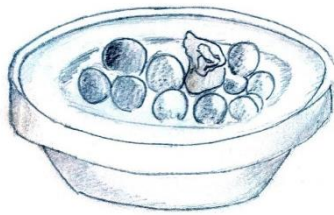


Gambar 1. 3 sketsa orem-orem

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

#### 1.4.2.4 Bakso Malang

Bakso malang, merupakan salah satu makanan identik khas Malang, serta penyajiannya diantara lain, basko urat/ kecil, soun/bihun, tahu goreng, syomay isi ayam, pangsit, sambal, saus tomat, dan kecap

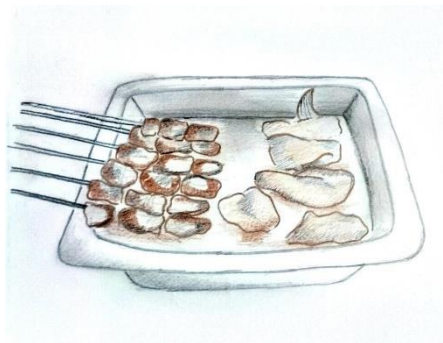


Gambar 1. 4 Sketsa bakso Malang

Sumber; Hasil olahan penulis 2022

#### 1.4.2.5 Ayam Bakar Bumbu Rujak Malang

Ayam bakar bumbu rujak adalah makanan khas malang yang disajikan dengan nasi/ nasi goreng. Memiliki bumbu merah, ditambah cabe rawit, kemiri dan asam jawa

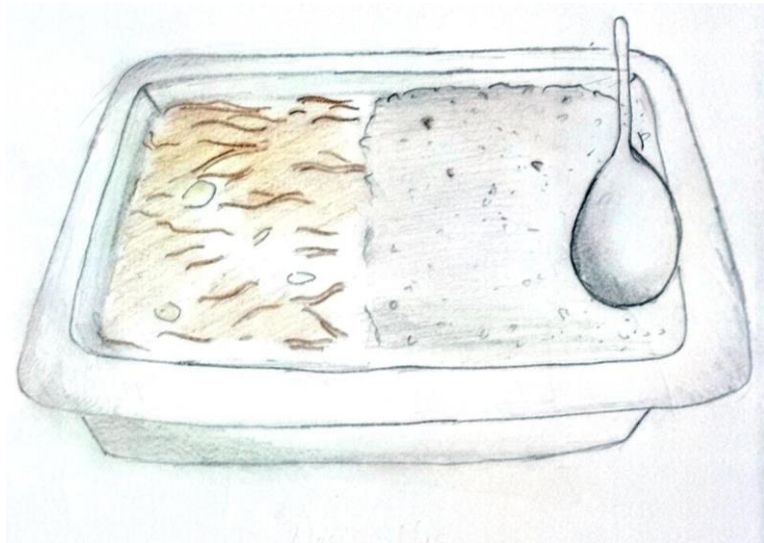


Gambar 1. 5 Sketsa ayam bakar bumbu rujak (kanan)

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2022

#### 1.4.2.6 Sego Resek

Sego resek merupakan salah satu makanan khas malang, yang di sajikan seperti nasi goreng. Beberapa orang yang berasal jawa tengah menyebut makanan ini adalah nasi goreng mawut. Namun arti dari resek adalah sampah, karena lokasi penjualan awal di samping Tempat Pembuangan Sampah (TPS). Namun saat ini lokasi TPS sudah di relokasi sehingga pedagang masih bisa mempertahankan lokasi sebelumnya. Terdiri dari Nasi, mie, kol, sawi, sosis, bakso, dan bumbu merah yang di tambah daun jeruk sebagai penambah aroma.

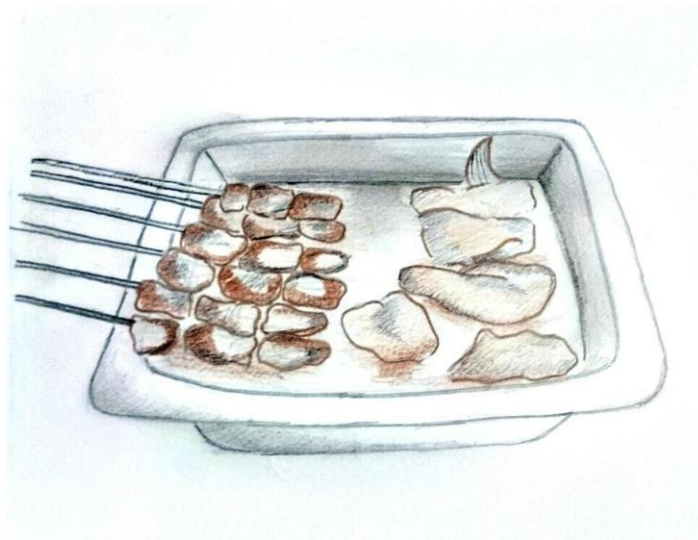


Gambar 1. 6 Sketsa Sego Resek (kiri)

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

#### 1.4.2.7 Sate Gebug

Sate gebug di temukan pada tahun 1920 disebuah tempat yang pada awalnya adalah tempat penjualan es batu pada masa kolonial Hindia Belanda, hingga saat ini tempat awal dan bangunannya masih ada. Sate gebug sendiri adalah campuran sate buntel (Solo) dan sate komoh (Malang). Sate ini di bumbu dengan bumbu merah, cabe rawit, ketumbar, dan tomat

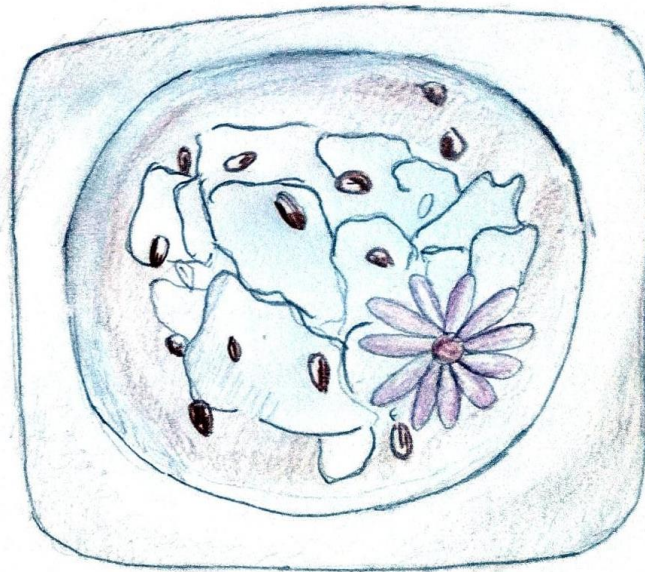


Gambar 1. 7 Sketsa Sate Gebug (kiri)

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

#### 1.4.2.8 Tahwa Malang

Tahwa malang merupakan salah satu makanan manis dari malang yang terdiri dari kembang tahu, wedhang ronde, dan kacang tanah yang sudah di sangrai biasanya di santap pada saat malam hari atau sesudah makan berat seperti sate dan lainnya



Gambar 1. 8 sketsa Tahwa Malang

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

### 1.4.3 Usulan Resep

*Standard recipes* atau standar resep adalah cara mempersiapkan, mengolah memasak masakan yang dilakukan uji dan dikembangkan penggunaan bahan, cara memasak, penimbangan, penggunaan alat, dan pengaturan porsi saat penyajian. (Rahadiyanti, 2020) standar resep merupakan salah satu upaya mensamakan persepsi tentang pembuatan menu, agar tidak terjadi perubahan rasa dan penampilan sebuah masakan. Serta standar resep ini dapat mengontrol biaya produksi, dan penetapan harga jual agar bisa mendapatkan keuntungan yang maksimal. Menurut Wayne Gisslen (2003:72) dalam bukunya *Essential of professional cooking*. “A standardized recipe is a set of instruction describing the way a particular establishment prepares a particular dish. In other words, it is a customized recipe developed by an operation for the use of its own cooks, using its own equipment, to be served to its own patrons”. Dapat di simpulkan bahwa resep baku merupakan hasil dari pengembangan dari suatu instansi atau perorangan dengan hasil yang sudah di tentukan. Oleh sebab itu dari penciptaan resep baku tidak memiliki sama persis dengan resep lainnya yang disebabkan beberapa faktor, dan segi kualitas dan rasa pun berbeda. Kegunaan resep baku diantara lain adalah menghasilkan makanan yang sama, mempermudah perhitungan biaya makanan, dan informasi alat apa saja yang akan digunakan agar tidak menghamburkan sejumlah biaya untuk pembelian alat.

Komponen dari resep diantaranya adalah identitas resep seperti nama, asal, jenis makanannya, suhu penyajian, alat penyajian menu, jumlah porsi yang dihasilkan, informasi yang spesifikasi mengenai bahan, langkah prosedur dalam pengelolaan makanan hingga tersajikan. Resep baku dapat membatu apakah dalam

segi rasa sama, proses masakannya yang sama atau tidak, dan membantu mengembangkan kembali suatu masakan. Resep baku atau *standard recipes* yang digunakan oleh penulis berdasarkan kurikulum dari Poltekpar NHI Bandung, berikut pengajuan resep di bawah ini.

Tabel 1. 1 Resep menjes tempe

**Menjes Tempe**

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Tanggal : Maret 2022 Ukuran Perpori : 50 gr  
 Jenis Masakan : Makanan Pembuka Suhu Penyajian : Panas  
 Asal : Indonesia Alat Penyajian : *Dessert plate*

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLAINATON
1	Mise en place			
2	Persiapan	500 gr 200 gr 5 gr 5 gr To taste  3 dl 5 dl	Tempe utuh Tepung terigu Bawang putih Ketumbar Garam Merica MSG air Minyak goreng	Semua bahan <i>Slice</i> per potong @50 gr  Haluskan
3	hasil			
4	Campurkan	500 gr	Tepung terigu Garam Merica MSG	Adul hingga rata
5	Haluskan	5 gr 5 gr	Bawang putih Ketumbar Garam Merica MSG	Hingga halus
6	Campurkan	3 dl	Adonan tepung Bumbu halus air	Hingga rata (untuk sisa ulekan di bersihkan air dan air sisa di masukan ke dalam adonan)
7	Masukan	500 gr	Tempe potong	Yang sudah di <i>slice</i> kedalam adonan
8	Panaskan	5 dl	Minyak goreng	
9	Masukan		Adonan tempe	Kedalam wajan panas, masak hingga kecoklatan
10	sajikan			Menjes tempe selagi panas, per porsi di berikan 2 pcs

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/315810-tempe-menjes-goreng>



Tabel 1. 2 Resep soto ayam lombok

**Soto Ayam Lombok**

Halaman : 1 dari 2  
 Tanggal : April 2022  
 Jenis Masakan: Sup  
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perpori : 1,2 dl  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Penyajian : *soup bowl*

NO	METODE	KUATITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	persiapan	500 gr 15 gr 10 gr 2 gr 2 gr 7 gr 5 gr 10 dl 5 gr 1 gr 1 gr 1 gr 10 gr 3 gr 5 gr 2,5 gr 30 gr 150 gr 8 gr 100 gr 4 pcs 8 gr 250 gr 100 gr 100 gr	Ayam Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Ketumbar Lada Kaldu ayam Sereh Jahe Daun jeruk Daun Salam Cabai rawit Garam Lada gula Cabai rawit Kelapa parut Bawang putih Soun Telor rebus Jeruk nipis Kol Daun seledri Bawang merah	Semua bahan Di rebus, dan air untuk kuah  Sudah di sangrai  Geprek Geprek  Potong menjadi 2 bagian  Di rebus Di sangrai Di goreng Di rendam air panas Yang matang sempurna Potong <i>wedges</i> Potong iris Cincang kasar Potong iris dan di goreng
3	hasil			Semua persiapan
4	haluskan	15 gr 10 gr 2 gr 2 gr 7 gr 5 gr	Bawang merah Bawang putih Kemiri Kunyit Ketumbar Lada	Hingga halus rata dan sisihkan

Sumber : Resep Keluarga Abdulrahman M.K (alm) 2022

## Soto Ayam Lombok

Halaman : 2 dari 2  
 Tanggal : April 2022  
 Jenis Masakan: Sup  
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perpori : 1,2 dl  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Penyajian : *soup plate*

NO	METODE	KUATITAS	BAHAN	PENJELASAN
5	Tumis			Bumbu halus hingga harum
6	Masukan	10 dl 5 gr 1 gr 1 gr 1 gr 10 gr	Kaldu ayam Sereh Jahe Daun jeruk Daun Salam Cabai rawit	Rebus hingga mengeluarkan aroma khas
7	Rebus	500 gr	Ayam	Hingga matang dan sebelum di suwir goreng sebentar hingga kecoklatan dan suwir
8	Haluskan	150 gr 8 gr	Kelapa parut Bawang putih	Hingga tercampur rata dan sisihkan sebagai kondimen soto
9	Haluskan	30 gr	Cabai rawit	Hingga terlihat encer dan beri garam, gula, msg, dan bubuk kaldu ayam
10	sajikan			Semua kondimen kedalam mangkuk dan memberi kuah dan koya, serta jeruk nipis

Sumber : Resep Keluarga Abdulrahman M.K (alm) 2022

Tabel 1. 3 Resep orem-orem

**Orem-orem**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: April 2022	Ukuran Perpori	: 1,5 dl
Jenis Masakan	: Makanan pendamping	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Indonesia	Alat Penyajian	: <i>soup plate</i>

NO	METODE	KUATITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	250 gr 250 gr 15 gr 18 gr 2 gr 1 gr 5 gr 2 pcs 0.2 dl 15 gr 2 lbr 5 gr 5 gr 5 dl 5 dl 7 gr 5 gr 7 gr 10 gr 50 gr	Papan tempe Tahu putih besar Bawang putih Bawang merah Kemiri Kunyit Ketumbar Cabe merah besar Minyak goreng Cabe rawit Daun jeruk Lengkuas Sereh Santan Air Garam Gula Kaldu bubuk MSG Bawang goreng	Semua bahan Potong kotak Potong kotak  Sangrai Bakar dengan kulitnya  Buang batang daun Geprek Geprek Campurkan dengan air  Di goreng hingga kecoklatan
2	hasil			Semua persiapan, siap untuk di masak
3	Haluskan	15 gr 18 gr 2 gr 1 gr 5 gr 2 pcs	Bawang putih Bawang merah Kemiri Kunyit Ketumbar Cabe merah besar	Hingga halus
4	Masukan	0,2 dl	Minyak goreng	Masukan bumbu halus hingga wangi
5	Masukan	15 gr 2 lbr 5 gr 5 gr	Cabe rawit Daun jeruk Lengkuas Sereh	Hingga harum
6	Masukan	5 dl 5 dl	Santan Air	Campurkan dan hati hati santan pecah. Masak dengan api sedang

Sumber: Resep Susi Hartati 2022

## Orem-orem

Halaman : 2 dari 2

Tangga : April 2022

Jenis Masakan: Makanan pendamping

Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 10 Porsi

Ukuran Perpori : 1,5 dl

Suhu Penyajian : Panas

Alat Penyajian : *soup plate*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
7	Bumbui	7 gr 5 gr 7 gr 10 gr	Garam Gula Kaldu bubuk MSG	
8	Masakan	250 gr 250 gr	Papan tempe Tahu putih besar	Rebus hingga matang, dan cek rasa dari masakan
9	Sajikan			Dengan bawang goreng dan sajian hangat

Sumber: Resep Susi Hartati 2022

Tabel 1. 4 Resep bakso Malang

**Bakso Malang**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Perpori	: 1,5 dl
Jenis Masakan	: Sup	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Soup plate</i>

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	350 gr 24 gr 30 gr 5 gr 10 dl 15 gr 50 gr 15 gr 10 gr 8 gr 150 gr 4 gr 5 pcs 10 pcs 1 dl 30 gr 20 gr 15 pcs 2 pcs 15 gr 10 gr 8 gr 250 gr 250 gr 15 gr	Daging giling Bawang Putih Bawang merah Kemiri Air Bawang putih Tepung sagu Garam Gula Lada bubuk Es batu <i>Baking powder</i> Tahu putih Kulit pangsit Minyak goreng Bawang merah Bawang putih Cabe rawit Kemiri Garam Gula Lada bubuk Bihun biru Mie kuning seledri	Semua bahan  Sangrai Hasil dari merebus bakso Di iris dan di goreng Di Ayak  Potong segitiga Untuk syomay daging Minyak bawang  Di rebus Sangrai dan di haluskan  Di rebus Iris
2	hasil			Semua hasil persiapan bahan
3	Haluskan	24 gr 30 gr 5 gr	Bawang Putih Bawang merah Kemiri	Hingga halus
5	Tumis			Bumbu halus hingga wangi
6	Masukan	10 dl	Air	Didihkan air untuk membuat adonan bakso menjadi bakso matang

## Bakso Malang

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Perpori	: 1,5 dl
Jenis Masakan	: sup	Suhu Penyajian	: Hot
Asal	: Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Soup plate</i>

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
9	Masukan	600 gr 15 gr 600 gr 15 gr 10 gr 8 gr	Daging sapi Bawang putih Tepung sagu Garam Gula Lada bubuk	Aduk hingga rata
10	masukan	1 lt 150 gr	Air Es batu	Masukan pelan pelan hingga kalis (es batu di usahakan tidak masuk kedalam adonan bakso)
12	Bentuk		Adonan bakso	Adonan bakso menjadi bola, bentuk bola ada yang besar dan kecil.
13	Masukan		bakso	bakso kedalam air mendidih, hingga matang dan mengambang
14	Masukan		Adonan bakso	ke dalam tahu,dan kulit pangsit
15	Kukus			Tahu dan syomay hingga matang
16	Haluskan	15 pcs 2 pcs 15 gr 10 gr	Cabe rawit Kemiri Garam Gula	Hingga encer dan membentuk seperti sambal bakso
17	Masak	100 ml 30 gr 20 gr	Minyak goreng Bawang merah Bawang putih	Hingga bawang kecoklatam dan minyaknya jangan di buang
18	sajikan	15 gr	seledri	Sajikan Bakso dengan tahu, pangsit, bihun, mie kuning, seledri, dan di beri kuah bakso.

Sumber : Resep Susi Hartati 2022

Tabel 1. 5 Resep ayam bakar bumbu rujak

**Ayam Bakar bumbu rujak khas malang**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: April 2022	Ukuran Perpori	: 150 gr
Jenis Masakan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Hot
Asal	: Malang, Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>

NO	METODE	KUATITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	0,5 kg 30 gr 15 gr 10 gr 12 gr 6 gr 10 gr 0,1 dl 15 gr 1 dl	Ayam Cabe merah keriting Cabe rawit Kemiri Bawang merah Bawang putih Terasi Asam Jawa Garam Air	Semua bahan Potong menjadi 6 potongan Kering      Di rendam
2	Hasil			Semua bahan siap
3	Haluskan	30 gr 15 gr 10 gr 12 gr 6 gr 10 gr 0,1 dl 15 gr 1 dl	Cabe merah keriting Cabe rawit Kemiri Bawang merah Bawang putih Terasi Asam Jawa Garam Air	Hingga halus
4	Masukan	0,5 kg	Ayam	Ke dalam bumbu dan diamkan 2 jam di dalam kulkas
5	Bakar			Ayam diatas bara atau api hingga matang (jangan sampai gosong)
6	sajikan			Dengan bawang goreng

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 6 Resep sego resek

**Sego Resek**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: April 2022	Ukuran Perpori	: 150 gr
Jenis Masakan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Malang, Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	20 gr 15 gr 10 gr 7 gr 7 gr 0,3 dl 150 gr 2 pcs 100 gr 0,8 kg 50 gr 20 gr 8 gr 5 gr 4 gr 15 gr Secukupnya Secukupnya Secukupnya	Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Garam Merica Minyak Goreng Bakso Telur Mie kuning Nasi kol Sayur sawi Garam Gula Merica MSG Kecap asin Kecap manis Minyak wijen	Semua bahan  Potong iris  Di rebus Nasi pera (nasi kemarin) Potong iris tipis Potong <i>julienne</i>
2	Hasil			Semua bahan
3	Haluskan	25 gr 18 gr 10 gr 7 gr 7 gr	Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Garam Merica	Haluskan semua bahan hingga hancur semua
4	Masukan	0.3 dl	Minyak goreng	Hingga panas, api sedang
5	Masukan			Bumbu halus
6	Masukan	150 gr 2 pcs	Bakso Telur	Hingga matang
7	Masukan	1 bks 0,5 kg 50 gr 20 gr	Mie kuning Nasi kol Sayur sawi	Hingga matang (saat nasi masuk keringkan nasi)

Sumber : Hasil olahan penulis 2022



## Sego Resek

Halaman : 2 dari 2  
Tanggal : April 2022  
Jenis Masakan : Makanan Utama  
Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
Ukuran Perpori : 150 gr  
Suhu Penyajian : Panas  
Alat Penyajian : *Dinner Plate*

NO	METODE	KUATITAS	BAHAN	PENJELASAN
8	Bumbui	8 gr 5 gr 4 gr 15 gr	Garam Gula Merica MSG	Koreksi rasa apabila salah satunya terlalu kuat rasanya.
9	Masakan		Kecap asin Kecap manis Minyak wijen	Hingga wangi
10	koreksi			Rasa masakan
17	sajikan			Saat panas, dan taburkan bawang goreng.

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 7 Resep sate gebug

**Sate Gebug**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: April 2022	Ukuran Perporisi	: 100 gr
Jenis Masakan	: Makanan Utama	Suhu Penyajian	: Hot
Asal	: Malang, Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Dinner Plate</i>

NO	METODE	KUATITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	500 gr  35 gr 28 gr 10 gr 8 gr 8 gr 20 gr 5 pcs 5 dl 250 gr 250 gr 250 gr	Has dalam  Bawang Merah Bawang putih Kemiri Terasi Ketumbar Kecap manis Tusuk sate Kecap manis Tomat Cabe rawit Bawang merah	Semua bahan Potong @100 gr per porsi dan di pukul hinggaa tipis dan tidak putus.      Rendam di air Potong kotak Potong iris Potong iris
2	Hasil			Semua bahan sudah siap
3	haluskan	35 gr 28 gr 15 gr 8 gr 8 gr 20 gr	Bawang Merah Bawang putih Kemiri Terasi Ketumbar Kecap manis	Hingga halus
4	Bumbui	750 gr	Has Dalam	Hingga 30 menit
5	campurkan	5 dl 250 gr 250 gr 250 gr	Kecap manis Tomat Cabe rawit Bawang merah	Menjadi sambal kecap
6	tusuk			Daging per porsi @100 gr
7	Bakar			Sate hingga matang
8	sajikan			Dengan sambal kecap dan sajikan dengan soto dan nasi.

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 8 Resep tahu Malang

**Tahu Malang**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 10 Porsi
Tanggal	: April 2022	Ukuran Perpori	: 100 gr
Jenis Masakan	: Makanan penutup	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Malang, Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Cocktail Glass</i>

NO	METODE	KUATITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>	30 gr 50 gr 2 blok 35 gr 5 gr 15 dl 500 gr 250 gr	Jahe Sereh Gula merah Gula putih Daun pandan Air Kembang tahu Kacang tanah	Semua bahan Geprek dan potong kasar Geprek Potong kecil kecil  Ikat  Sangrai dan cincang kasar
2	Hasil			Semua bahan sudah siap
3	Rebus	30 gr 50 gr 2 blok 35 gr 5 gr 15 dl	Jahe Sereh Gula merah Gula putih Daun pandan Air	Hingga berubah warna kecoklatan dan harum. Sese kali di aduk
4	Masukan			<i>Wedang ronde</i> kedalam mangkuk
5	sajikan			Dengan kembang tahu dan kacang tanah masing masing 50 gr dan 100 gr kembang tahu sajikan hangat.

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

#### 1.4.4 *Recipe cost* Dan *Dish Cost*

*Recipe cost* adalah penjelasan secara perinci tentang perhitungan biaya bahan makanan yang digunakan dalam suatu resep. Dalam pembuatan menu, *recipe cost* bisa dikatakan sebagai dasar perhitungan biaya sebagai dasar untuk menentukan biaya jual suatu masakan (Winarto, 2020). Rumus perhitungan dalam perhitungan *recipe cost* adalah sebagai berikut :

$$\textit{recipe cost} = \textit{Jumlah bahan di gunakan} \times \textit{harga bahan}$$

*Dish cost* merupakan biaya bahan makanan untuk membuat satu porsi masakan yang menace pada *recipe cost* (leornado, 2019). Dalam menentukan *dish cost* maka rumus yang digunakan sebagai berikut :

$$\textit{Dish cost} = \frac{\textit{Recipe cost}}{\textit{amount of portion}}$$

Dengan demikian, penulis menghadirkan perhitungan *recipe cost* dan *dish cost* dalam sajian tabel sebagai berikut :

Tabel 1. 9 Cost mendjes krispi

**Menjes Tempe**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : March 2022  
 Jenis Masakan : Makanan pembuka  
 Asal : Malang,Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perpori : 100 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Penyajian : *Dessert plate*

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
1	tepung terigu	0.25	kg	1	kg	IDR 12,000.00	IDR 3,000.00
2	tepung tapioka	0.12	kg	1	kg	IDR 10,000.00	IDR 1,200.00
3	daun bawang	10	gr	150	gr	IDR 3,500.00	IDR 233.33
4	bawang putih	0.03	kg	1	kg	IDR 24,500.00	IDR 735.00
5	ketumbar	15	gr	500	gr	IDR 30,000.00	IDR 900.00
6	kunyit	0.05	kg	1	kg	IDR 24,000.00	IDR 1,200.00
7	garam	5	gr	500	gr	IDR 15,000.00	IDR 150.00
8	merica	4	gr	500	gr	IDR 22,000.00	IDR 176.00
9	msg	6	gr	500	gr	IDR 20,000.00	IDR 240.00
10	tempe	1	papan	1	papan	IDR 7,000.00	IDR 7,000.00
11	Minyak	0.5	lt	1	lt	IDR 25,000.00	IDR 12,500.00
12	air	1	lt	1	lt	0	IDR -
<i>Recipe costing</i>							IDR 27,334.33
<i>Dish costing</i>							IDR 5,466.87
<i>total portion</i>							5

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 10 Cost Soto Ayam Lombok  
**Soto Ayam Lombok**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Maret 2022  
 Jenis Masakan : Sup  
 Asal : Malang,Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perpori : 120 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Penyajian : *soup plate*

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
1	Bawang merah	0.015	kg	1	kg	IDR 25,000.00	IDR 375.00
2	bawang putih	0.01	kg	1	kg	IDR 24,500.00	IDR 245.00
3	kemiri	0.02	kg	1	pcs	IDR 18,000.00	IDR 360.00
4	kunyit	0.02	kg	1	kg	IDR 24,000.00	IDR 480.00
5	ketumbar	0.01	kg	1	kg	IDR 30,000.00	IDR 300.00
6	lada	0.06	kg	1	kg	IDR 10,000.00	IDR 600.00
7	sereh	0.5	iket	1	iket	IDR 3,500.00	IDR 1,750.00
8	jahe	0.01	kg	1	kg	IDR 5,600.00	IDR 56.00
9	daun jeruk	0.01	kg	1	kg	IDR 3,000.00	IDR 30.00
10	daun salam	0.01	kg	1	kg	IDR 4,000.00	IDR 40.00
11	cabe rawit	0.04	kg	1	kg	IDR 66,000.00	IDR 2,640.00
12	garam	0.02	kg	1	kg	IDR 15,000.00	IDR 300.00
13	gula putih	0.1	kg	1	kg	IDR 14,000.00	IDR 1,400.00
14	kelapa	0.1	kg	1	kg	IDR 6,000.00	IDR 600.00
15	soun	0.1	kg	1	kg	IDR 12,000.00	IDR 1,200.00
16	ayam	0.5	kg	1	kg	IDR 42,000.00	IDR 21,000.00
17	telor	0.2	kg	1	kg	IDR 25,000.00	IDR 5,000.00
18	jeruk nipis	0.1	kg	1	kg	IDR 8,500.00	IDR 850.00
19	kol	0.2	kg	1	kg	IDR 13,000.00	IDR 2,600.00

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
20	seledri	0.2	kg	1	kg	IDR 12,000.00	IDR 2,400.00
21	kaldu bubuk	0.08	kg	1	kg	IDR 10,000.00	IDR 800.00
<i>Recipe costing</i>							IDR 43,026.00
<i>Dish costing</i>							IDR 8,605.20
<i>total portion</i>							5

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 11 Cost Orem-orem

**Orem-orem**

Halaman : 1 dari 2  
 Tanggal : March 2022  
 Jenis Masakan : Makanan Pedamping  
 Asal : Malang,Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perporosi : 120 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Penyajian : *soup plate*

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
1	Bawang merah	0.018	kg	1	kg	IDR 25,000.00	IDR 450.00
2	bawang putih	0.015	kg	1	kg	IDR 24,500.00	IDR 367.50
3	kemiri	0.02	kg	1	pcs	IDR 18,000.00	IDR 360.00
4	kunyit	0.01	kg	1	kg	IDR 24,000.00	IDR 240.00
5	ketumbar	0.01	kg	1	kg	IDR 30,000.00	IDR 300.00
6	Cabe merah	0.03	kg	1	kg	IDR 30,000.00	IDR 900.00
7	Minyak Goreng	0.02	lt	1	lt	IDR 25,000.00	IDR 500.00
8	cabe rawit	0.01	kg	1	kg	IDR 66,000.00	IDR 660.00
9	daun jeruk	0.01	kg	1	kg	IDR 3,000.00	IDR 30.00
10	santan	0.5	lt	1	lt	IDR 31,000.00	IDR 15,500.00
11	air	0.5	lt	0		IDR -	
12	garam	0.03	kg	1	kg	IDR 30,000.00	IDR 900.00
13	gula putih	0.05	kg	1	kg	IDR 14,000.00	IDR 700.00
14	msg	0.01	kg	1	kg	IDR 35,000.00	IDR 350.00
15	Bawang goreng	0.2	kg	1	kg	IDR 28,000.00	IDR 5,600.00
16	tempe	2	papan	1	papan	IDR 7,000.00	IDR 14,000.00



NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
17	tahu putih	2	bks	10	pcs	IDR 5,500.00	IDR 1,100.00
<i>Recipe costing</i>							IDR 41,957.50
<i>Dish costing</i>							IDR 8,391.50
<i>total portion</i>							5

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 12 Cost Bakso Malang

**Bakso Malang**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : Maret 2022  
 Jenis Masakan : sup  
 Asal : Malang,Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perpori : 130 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Penyajian : *Soup plate*

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
1	Daging giling	0.35	kg	1	kg	IDR 40,000.00	IDR 14,000.00
2	tepung sagu	0.05	kg	1	kg	IDR 15,000.00	IDR 750.00
3	Bawang putih	0.3	kg	1	kg	IDR 24,500.00	IDR 7,350.00
4	Bawang Merah	0.5	kg	1	kg	IDR 25,000.00	IDR 12,500.00
5	Tahu putih	4	pcs	10	pcs	IDR 5,000.00	IDR 2,000.00
6	bihun	0.5	bks	1	bks	IDR 10,000.00	IDR 5,000.00
7	sambal bakso	0.5	gr	350	gr	IDR 5,500.00	IDR 7.86
8	kulit pangsit	30	gr	350	gr	IDR 28,000.00	IDR 2,400.00
8	daun bawang	10	gr	250	gr	IDR 28,000.00	IDR 1,120.00
9	garam	6	gr	500	gr	IDR 5,000.00	IDR 60.00

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
9	garam	6	gr	500	gr	IDR 5,000.00	IDR 60.00
10	merica	5	gr	500	gr	IDR 8,500.00	IDR 85.00
11	gula	4	gr	500	gr	IDR 20,000.00	IDR 160.00
12	msg	7	gr	500	gr	IDR 13,500.00	IDR 189.00
13	Seledri	15	gr	100	gr	IDR 4,000.00	IDR 600.00
14	baking powder	4	gr	225	gr	IDR 12,500.00	IDR 222.22
15	tulang	200	gr	1000	gr	IDR 25,000.00	IDR 5,000.00
<i>Recipie cost</i>							IDR 51,444.08
<i>Dish cost</i>							IDR 10,288.82
<i>Amount of portion</i>							5

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 13 cost Ayam bakar bumbu rujak

**Ayam Bakar bumbu rujak khas malang**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : April 2022  
 Jenis Masakan : Makanan Utama  
 Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perpori : 150 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Penyajian : *Dinner Plate*

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
1	bawang merah	0.03	kg	1	kg	IDR 25,000.00	IDR 750.00
2	bawang putih	0.06	kg	1	kg	IDR 24,500.00	IDR 1,470.00
3	kemiri	0.02	kg	1	pcs	IDR 18,000.00	IDR 360.00
4	Cabe merah	0.03	kg	1	kg	IDR 30,000.00	IDR 900.00
5	terasi	0.1	kg	1	kg	IDR 10,500.00	IDR 1,050.00
6	Asam Jawa	0.02	kg	1	kg	IDR 14,000.00	IDR 280.00
7	garam	0.05	kg	1	kg	IDR 30,000.00	IDR 1,500.00
8	air	0		0			IDR -
9	ayam	0.5	kg	1	kg	IDR 38,000.00	IDR 19,000.00
<i>Recipe costing</i>							IDR 25,310.00
<i>Dish costing</i>							IDR 5,062.00
<i>total portion</i>							5

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 14 Cost Sego Resek

**Sego Resek**

Halaman : 1 dari 2  
 Tanggal : April 2022  
 Jenis Masakan : Makanan Utama  
 Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perpori : 150 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Penyajian : *Dinner Plate*

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
1	Bawang merah	0.02	kg	1	kg	IDR 25,000.00	IDR 500.00
2	Bawang putih	0.01	kg	1	kg	IDR 24,500.00	IDR 245.00
3	Beras	500	gr	1000	gr	IDR 12,500.00	IDR 6,250.00
4	kemiri	0.03	kg	1	pcs	IDR 18,000.00	IDR 540.00
5	garam	3	gr	500	gr	IDR 30,000.00	IDR 180.00
6	merica	4	gr	500	gr	IDR 28,000.00	IDR 224.00
7	Minyak goreng	0.03	lt	1	lt	IDR 25,000.00	IDR 750.00
8	bakso	150	gr	500	gr	IDR 23,500.00	IDR 7,050.00
9	kol	0.05	kg	1	kg	IDR 13,000.00	IDR 650.00
10	Sawi	20	gr	500	gr	IDR 6,500.00	IDR 260.00
11	msg	5	gr	500	gr	IDR 35,000.00	IDR 350.00
12	kecap asin	1	btl	1	btl	IDR 13,500.00	IDR 13,500.00
13	kecap manis	0.3	dl	5	dl	IDR 20,000.00	IDR 1,200.00
14	minyak wijen	0.1	dl	6.5	dl	IDR 25,000.00	IDR 384.62
<i>Recipe costing</i>							IDR 32,083.62
<i>Dish costing</i>							IDR 6,416.72
<i>total portion</i>							5

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 15 Cost Sate gebug

**Sate Gebug**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : April 2022  
 Jenis Masakan : Makanan Utama  
 Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perpori : 100 gr  
 Suhu Penyajian : Panas  
 Alat Penyajian : *Dinner Plate*

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
1	Daging sapi	0.5	kg	1	kg	IDR 90,000.00	IDR 45,000.00
2	bawang merah	0.03	kg	1	kg	IDR 25,000.00	IDR 750.00
3	bawang putih	0.02	kg	1	kg	IDR 24,500.00	IDR 490.00
4	kemiri	4	gr	500	gr	IDR 18,000.00	IDR 144.00
5	terasi	3	gr	500	gr	IDR 10,500.00	IDR 63.00
6	ketumbar	3	gr	500	gr	IDR 5,500.00	IDR 33.00
7	kecap manis	0.5	dl	5	dl	IDR 20,000.00	IDR 2,000.00
8	tusuk sate	5	pcs	50	pcs	IDR 7,500.00	IDR 750.00
9	tomat	0.25	kg	1	kg	IDR 10,000.00	IDR 2,500.00
10	cabe rawit	10	gr	500	gr	IDR 5,000.00	IDR 100.00
<i>Recipe costing</i>							IDR 51,830.00
<i>Dish costing</i>							IDR 10,366.00
<i>total portion</i>							5

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 16 Tahwa Malang

**Tahwa Malang**

Halaman : 1 dari 1  
 Tanggal : April 2022  
 Jenis Masakan : Makanan Utama  
 Asal : Malang, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran Perpori : 100 gr  
 Suhu Penyajian : Hot  
 Alat Penyajian : *Cocktail Glass*

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga			harga total
				berat	unit	Harga	
1	jahe	0.03	gr	250	gr	IDR 5,600.00	IDR 0.67
2	sereh	0.05	gr	250	gr	IDR 4,500.00	IDR 0.90
3	gula merah	0.02	kg	1	kg	IDR 17,000.00	IDR 340.00
4	gula putih	0.2	kg	1	kg	IDR 14,000.00	IDR 2,800.00
5	Daun pandan	0.05	gr	150	gr	IDR 9,000.00	IDR 3.00
6	air	1.5	lt	0		IDR -	IDR -
7	kacang tanah	0.25	kg	1	kg	IDR 28,000.00	IDR 7,000.00
8	kembang tahu	0.5	kg	1	kg	IDR 15,000.00	IDR 7,500.00
<i>Recipe costing</i>							IDR 17,644.57
<i>Dish costing</i>							IDR 3,528.91
<i>total portion</i>							5

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

#### 1.4.5 Perumusan Harga Jual

Perumusan harga jual pada masakan merupakan salah satu terpenting dari penyusunan suatu menu. Faktor yang mempengaruhi dalam perumusan harga jual adalah standar resep dan ukuran per porsi yang disajikan. Dari data tersebut dapat disimpulkan dalam perumusan yang menghasilkan harga jual. (Winarto, 2020)

$$seling\ price = \left( \frac{100\ \%}{Food\ cost} \right) Dish\ cost$$

Perumusan harga jual yang akan disajikan oleh penulis, adalah harga jual dengan *food cost* dimulai dari 40 % - 55 %. Hal ini sejalan dengan ketentuan dalam perumusan harga jual pada industri kuliner yang berjarak dari 20 % - 40 %, dengan rata rata presentase pada *food cost* adalah 33 %. Dengan pertimbangan untuk memaksimalkan keuntungan yang akan diperoleh, dan penetapan harga jual ini dapat diterima dengan jelas kepada konsumen. Maka penulis menyajikan harga jual yang dapat di terima oleh kalangan umum, berdasarkan rumus yang sudah di tetapkan oleh penulis, sebagai berikut.

Tabel 1. 17 Selling price set menu

Menu List	<i>food cost</i>	<i>dish cost</i>	<i>selling price</i>
Mendjes crispy	38%	IDR 5,420.20	IDR 14,263.68
Soto Ayam Lombok	33%	IDR 8,245.40	IDR 24,986.06
Orem-orem	35%	IDR 5,891.50	IDR 16,832.86
Bakso Malang	38%	IDR 8,965.82	IDR 23,594.25
Ayam bakar bumbu rujak	30%	IDR 5,062.00	IDR 16,873.33
Sego resek	38%	IDR 6,416.72	IDR 16,886.11
Sate gebug	35%	IDR 10,366.00	IDR 29,617.14
Tahwa	34%	IDR 3,528.91	IDR 10,379.16
<i>total selling price</i>			IDR 153,432.60

Sumber : Hasil olahan penulis 2022



#### 1.4.6 Nilai Nutrisi

Pentingnya nutrisi bagi manusia adalah untuk menjaga sel sel dalam tubuh kita tetap berjalan dengan optimal. Salah satunya pada kandungan kunyit, kunyit memiliki enzim kurkumin yang berfungsi sebagai mentrol dan menjaga sel sel imun tetap kuat untuk menjaga tubuh dari infeksi (Mustika Ratu, 2020).

Menurut Ahli Nutrisi dr.Christina Rusli “Gizi yang seimbang sangat penting bagi tubuh. Orang yang mengkonsumsi makanan bergizi akan memiliki badan yang sehat, sistem imun yang lebih kuat, dan resiko yang lebih rendah unutm terkena penyakit kronis” Dalam wawancara nya pada jurnalis Republika .co.id. dapat di simpulkan adalah Ketika manusia sehat, maka jagalah pola makan dan memenuhi kebutuhan manusia agar terhindar dari penyakit serta menjadi tabungan masa depan kita beranjak usia lanjut. (Murdaningsih, 2021).

Secara garis besar pengelompokan nutrisi bagi tubuh di bagi menjadi 2 yaitu, makro nutrisi dan mikronutrisi. Makronutrisi adalh nutrisi yang di butuhkan dalam jumlah besar diantaranya karbohidrat, lemak, dan protein. Makronutrisi bertanggung jawa atas kontrol “bahan bakar” tubuh tetap sesuai kebutuhan. Dan mikronutrisi adalah nutrisi yang diperlukan dalam jumlah kecil dan keberadaanya menjadi sangatpenting karena dapat mengaktifkan banyak reaksi kimia dalam tubuh yang termasuk dalam mikronutrisi adalah mineral dan vitamin. Berikut ini merupakan salah satu nutrisi dari makanan yang sudah dirancang oleh penulis. Dan daftar nutrisi ini merupakan hasil olahan penulis dengan sumber dari [www.fatsecret.co.id](http://www.fatsecret.co.id)

Tabel 1. 18 Gizi Mendjes krispi

tempe menjes	
Infomasi Gizi	
	per 100 gr
<b>Energi</b>	838 kj
<b>lemak</b>	12,78 gr
lemak jenuh	1,764 g
kolestrol	0 mg
<b>protein</b>	11,18 g
<b>Karbohidrat</b>	12,69 g
serat	0,3 g
gula	0,15 mg
sodium	233 mg
kalium	265 mg

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 19 Soto Ayam Lombok

Soto ayam Lombok	
Infomasi Gizi	
	per 1 porsi
<b>Energi</b>	<b>1306 kj</b>
	312 kkal
<b>lemak</b>	<b>14,92 g</b>
lemak jenuh	3,859 g
kolestrol	129 mg
<b>protein</b>	<b>24,01 g</b>
<b>Karbohidrat</b>	<b>19,55 g</b>
serat	1,7 g
gula	0,98 g
sodium	210 mg
kalium	298 mg

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 20 Gizi Orem-Orem

Orem-Orem	
Infomasi Gizi	
	per 1 porsi
<b>Energi</b>	779 kj
<b>lemak</b>	8,25 g
lemak jenuh	5,017 g
kolestrol	13 mg
<b>protein</b>	6,96 g
<b>Karbohidrat</b>	21,33 g
serat	1,4 g
gula	2.02 g
sodium	231 mg
kalium	153 mg

Sumber : Hasil olahan penulis 2022

Tabel 1. 21 Gizi Bakso Malang

Bakso Malang	
Infomasi Gizi	
	per 1 porsi
<b>Energi</b>	1858 kj
<b>lemak</b>	444 kkal
lemak jenuh	10,897 g
kolestrol	233 mg
<b>protein</b>	42,39 g
<b>Karbohidrat</b>	0,61 g
serat	0 g
gula	0,47 g
sodium	2016 mg
kalium	503 mg

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

Tabel 1. 22 Gizi Ayam Bakar Bumbu Rujak

Ayam Bumbu rujak	
Infomasi Gizi	
	per 1 porsi
<b>Energi</b>	126 kj
<b>lemak</b>	1,0g
lemak jenuh	1,0 g
kolestrol	0 mg
<b>protein</b>	1,0 g
<b>Karbohidrat</b>	4,0 g
serat	2,0 g
gula	1,g
sodium	360 mg
kalium	60 mg

Sumber : Hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 23 Gizi Sego Resek

sego resek	
Infomasi Gizi	
	per 1 porsi
<b>Energi</b>	1375 kj
<b>lemak</b>	11,96g
lemak jenuh	2,435 g
kolestrol	105 mg
<b>protein</b>	12,45 g
<b>Karbohidrat</b>	41,82 g
serat	1,4 g
gula	1,38 g
sodium	598 mg
kalium	248 mg

Sumber : Hasil olahan pribadi,2022

Tabel 1. 24 Gizi Sate Gebug

sate gebug	
Infomasi Gizi	
	per 1 porsi
<b>Energi</b>	1077 kj
<b>lemak</b>	18,07g
lemak jenuh	5,268 g
kolestrol	60 mg
<b>protein</b>	19,58 g
<b>Karbohidrat</b>	3,58 g
serat	1 g
gula	1,41 g
sodium	163 mg
kalium	386 mg

Sumber: Hasil olahan penulis,2022



Tabel 1. 25 Tahwa Malang

tahwa malang	
Infomasi Gizi	
	per 1 porsi
<b>Energi</b>	1045 kj
<b>lemak</b>	0,37 g
lemak jenuh	0,076 g
kolestrol	0 mg
<b>protein</b>	4,51g
<b>Karbohidrat</b>	55,37 g
serat	1 g
gula	1,35 g
sodium	8 mg
kalium	57 mg

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

## **1.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Lokasi percobaan pembuatan menu penulis melaksanakan di rumah tinggal yang berada di Jalan Sarimanah Raya No 24 Blok 14 kelurahan Sarijadi Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat. Untuk lokasi penelitian hingga saat ini penulis belum bisa melakukan penelitian yang disebabkan keterbatasan waktu yang di berikan.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan pada jangka waktu penulisan selama 1 (satu) bulan, dimulai pada bulan Maret 2022 hingga April 2022 bertempat di Kota Bandung.