

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Banten adalah sebuah provinsi di Pulau Jawa, Indonesia. Provinsi ini dulunya merupakan bagian dari Provinsi Jawa barat, namun sejak tahun 2000 dipisahkan oleh keputusan Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2000. Pusat pemerintah terletak di Kota Serang. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 23 Tahun 2000, luas banten adalah 9.160,70 kilometer persegi. Provinsi Banten terdiri dari 4 kota, yaitu Kota Serang, Cilegon, Tangerang, dan Tangerang Selatan. Kemudian juga terdapat kabupaten, yaitu Kabupaten Lebak, Pandeglang, Serang, dan Tangerang. (Badan Pemeriksa Keuangan Republik Indonesia, n.d.). Dengan wilayah yang hanya seluas 9.160,70 km² menyebabkan makanan tradisional disetiap kota dan kabupatennya tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Seperti Pais Burih Hayam yang merupakan salah satu makanan khas dari Kabupaten Pandeglang, namun bisa ditemukan di daerah Banten lainnya. Provinsi Banten yang dahulunya merupakan bagian dari Provinsi Jawa Barat membuat makanan di provinsi ini memiliki karakteristik makanan yang sama atau bahkan sama dengan makanan khas Jawa Barat, yaitu asin, gurih, dan pedas.

Masakan tradisional adalah segala hal yang berhubungan dengan memasak ,dilakukan oleh penduduk yang memiliki kemampuan untuk mengolah atau menciptakan makanan, yang bahan dan pengolahannya diwariskan secara turun - temurun, sehingga menjadi ciri khas makanan khas daerah. Makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dengan bahan dan hasil bumi lokal dimana penduduk setempat telah menguasai proses pembuatan dan cara penyajiannya. Makanan

tradisional memiliki nilai sejarah karena ada sejak zaman dahulu kala. Makanan tradisional merupakan warisan yang sangat berharga karena dapat menjadi ciri khas suatu daerah dan menjadi daya tarik. (Zulvianur, 2018)

Mengutip dari buku yang berjudul “Pemajuan Budaya Kuliner Tradisional Indonesia Hibriditas dalam Koding”. Kuliner Tradisional Indonesia atau makanan dengan berbagai jenisnya merupakan salah satu kekayaan kebudayaan bendawi dan non bendawi milik bangsa yang tetap bertahan secara turun temurun. Kata bendawi dan nonbendawi dalam konteks ini bukan hanya merujuk kepada suatu material barang jadi dalam bentuk makanan, tetapi juga merujuk pada suatu proses dan pandangan dunia (*worldview*) tentang makanan yang dibuat dan disajikan untuk berbagai kepentingan dalam kehidupan individu di tengah masyarakat. Dengan demikian, kuliner khas suatu daerah bukan hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan manusia, namun juga merupakan gambaran mengenai kehidupan masyarakat. (M. Alie Humaedi, 2021). Hidangan khas Kota Serang memiliki banyak pengaruh dari masa Kesultanan Banten abad XVII. Saat itu, “Politik perdagangan lada” yang dilaksanakan Kesultanan Banten secara tidak langsung memengaruhi cita rasa kuliner khas Kota Serang ini. (Tustiantina, Asam, Sawo, Kelapa, dan Masyarakat Kota Serang, 2017). Pelabuhan Banten, kala itu dikenal dunia sebagai pangkalan keluar masuknya rempah dan barang-barang lainnya. Akibatnya terjadi pertukaran budaya/ akulturasi antar negara-negara di dalam perdagangan internasional tersebut. (Agus Heryana, Gerem Asem : Kuliner Cita Rasa Pesisir Banten, 2022).

Umumnya, makanan khas Kota Serang memiliki bumbu pokok, seperti garam, asem, dan cabai. Lada yang diperoleh dari perdagangan lada hanya digunakan

sebagai bumbu pelengkap masakan, terutama untuk sajian sultan dan tamunya, ditambahkan dengan pelengkap lain seperti bawang putih dan daun salam. Asem yang digunakan sebagai bumbu adalah yang matang (asem jawa). Penggunaan asem sebagai bumbu cukup dominan dalam kuliner khas Kota Serang, seperti dalam masakan gerem asem. Setiap daerah di Kota Serang memiliki karakteristik yang berbeda, karakteristik pedas dan manis ini biasanya warga kota Serang yang tinggal di Kecamatan Walantaka, Kecamatan Curuk, Kecamatan Taktakan, dan Kecamatan Serang yang mengolah makanan dengan karakteristik tersebut, salah satunya adalah Rabeg. Sedangkan makanan karakteristik pedas dan asam biasanya masyarakat yang tinggal di sekitar Kecamatan Cipocok dan Kasemen yang mengolah makanan dengan karakteristik tersebut, misalnya gerem asem.

Makanan khas disebuah daerah memiliki potensi untuk meningkatkan ekonomi di daerah tersebut. Konsep *traveling* zaman sekarang berbeda dengan tahun-tahun sebelumnya. Para *traveller* lebih tertarik untuk mengunjungi makanan otentik daripada mencari makanan yang sudah familiar seperti *international chain restaurant*. Eksplorasi kuliner sekarang menjadi tujuan utama dari *traveling* artinya wisatawan lebih memilih untuk mengeksplorasi kuliner khas daerah yang dituju. (Kautsar, 2018). Dengan adanya perubahan konsep ini maka makanan khas suatu daerah dapat memiliki potensi yang sangat tinggi untuk meningkatkan pariwisata dan perekonomiannya. Ada dua jenis wisata kuliner, yaitu wisata kuliner untuk oleh-oleh dimana wisatawan menjadikan makanan sebagai buah tangan/oleh-oleh sebagai tanda pernah berkunjung ke suatu kawasan wisata, dan wisata kuliner yang ditawarkan di restoran/ rumah makan, dimana restoran/ rumah

makan tersebut menyajikan makanan khas yang dimasak dan disajikan oleh penduduk lokal disuatu daerah wisata. (Sunaryo, 2019).

Pada tanggal 7 Juni 2022, Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Sandiaga Salahuddin Uno mengadakan Workshop Pengembangan Kabupaten/Kota (KaTa) Kreatif Indonesia yang merupakan rangkaian program Pengembangan Kabupaten/Kota (KaTa) Kreatif Indonesia tahun 2022. Beliau mengatakan bahwa dilakukannya workshop ini bertujuan untuk memajukan subsektor kuliner dan kerajinan untuk meningkatkan produksi produk disertai pemasaran dan inovasi produk. Kegiatan tersebut adalah usaha pemerintah untuk membangkitkan ekonomi kreatif dan memsubsidi para pelaku ekonomi kreatif juga pelaku UMKM dalam mengembangkan ide-ide kreatif dan inovatif. Kota Serang memiliki makanan khas yang menarik yaitu Sate bandeng. Karena memiliki keunikan yang bisa ditonjolkan, sate bandeng dapat menjadi sector kuliner unggulan di kota Serang yang dapat dijadikan oleh oleh, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat kota Serang. (Yulianto, 2022).

Kota Serang yang memiliki beragam makanan khas yang menarik baik dari segi keunikan rasa, keberagaman bahan baku, dan juga keberagaman metode masak. Seperti Rabeg yang memiliki aroma dan rasa khas Timur Tengah, Pais Burih, Nasi Bakar Sumsum yang memiliki cita rasa pedas gurih, dan masih banyak lagi. Hal ini membuat penulis tertarik untuk menelusuri makanan khas Kota Banten dan mengusung judul **“SAJIAN KULINER TRADISIONAL KOTA SERANG, BANTEN”** untuk diangkat sebagai Tugas Akhir *food presentation* dengan tema sajian *rijsttafel*.

1.2 Tujuan Presentasi Makanan

Penulis membagi tujuan dari kegiatan presentasi makanan ini menjadi dua, yaitu:

1.2.1. Tujuan Formal

Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah :

- a. Sebagai wujud pengaplikasian ilmu yang telah penulis peroleh dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Membantu penulis untuk memperdalam pengetahuan penulis mengenai kuliner khas Kota Serang, Banten.

1.2.2. Tujuan Operasional

Penulis memilih judul “Sajian Kuliner Tradisional Kota Serang, Banten” dengan tujuan :

- a. Meyajikan kuliner Kota Serang dalam tema rijsttafel sehingga dapat menjadi inspirasi dalam bisnis kuliner.
- b. Memperkenalkan kuliner tradisional Kota Serang secara luas kepada seluruh masyarakat Indonesia yang dapat berpotensi sebagai ikon kuliner.
- c. Mendokumentasikan kekayaan kuliner tradisional Kota Serang.

1.3 Usulan Produk Penelitian

Dalam latar belakang penulis memaparkan bahwa penulis akan mempresentasikan makanan Khas Kota Serang, Banten dengan tema penyajian

hidangan *rijsttafel* yang terdiri dari nasi, dan beberapa jenis masakan sebagai pelengkap. Penulis menggunakan resep dari buku masak Indonesia serta *website*.

Penyajian makanan dengan konsep *rijsttafel* ini penulis pilih karena ingin mengenalkan keberagaman masakan dari Kota Serang. Berikut adalah susunan sajian menu *rijsttafel* yang akan penulis presentasikan :

MENU

PAIS BURIH AYAM

(Nasi bumbu asin gurih dengan potongan jeroan ayam dan dibungkus dengan daun pisang)

NASI BAKAR SUMSUM

(Nasi bakar bumbu merah dengan isian sumsum sapi)

RABEG

(Semur daging kambing dengan rasa manis dan kaya rempah)

PECAK BANDENG

(Ikan asap bandeng dengan sambal yang memiliki cita rasa pedas, gurih, dan asam)

GEREM ASEM

(Thick soup asam pedas dengan potongan daging ayam)

SUP IKAN

(Clear soup dengan potongan ikan kuwe fillet, irisan daun bawang, dan tomat

hijau)

SAMBAL BUROQ

(Sambal yang terdiri dari irisan kulit melinjo, petai, dan teri)

EMPING

(Kripik yang berbahan dasar buah melinjo)

ES SEKEMU

(Es sirup pandan dengan potongan buah sawo, kelapa, dan biji selasih)

Dalam perencanaan menu ini, penulis telah mempertimbangkan keseimbangan hidangan agar tidak monoton, seperti memperhatikan metode, bahan, rasa, warna, dan tekstur masakan, berikut ini adalah tabel matriks perencanaan menu usulan penulis.

TABEL 1. 1

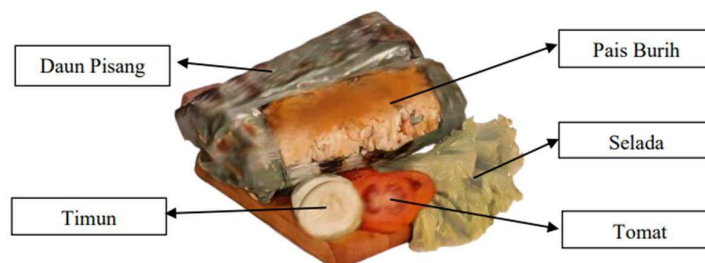
Matriks Usulan Menu

NO	NAMA MENU	METODE	BAHAN	RASA	WARNA	TEKSTUR
1.	Pais Burih Hayam	<i>Steam, Grill</i>	Nasi, Jeroan Ayam	Asin, gurih, pedas sedikit	Putih, coklat, merah, hijau	Pulen, kenyal, lembut
2.	Nasi Bakar Sumsum	<i>Roast</i>	Nasi, Sum-sum Sapi	Gurih, asin, pedas sedang	Merah, hijau	Pulen, berlemak
3.	Rabeg	<i>Braised</i>	Daging Kambing	Manis, gurih, berempah	Coklat	Empuk
4.	Pecak Bandeng	<i>Shallow fry</i>	Ikan Bandeng	Pedas, asam, asin	Putih kecoklatan, merah	Lembut
5.	Gerem Asem	<i>Simmer</i>	Paha Ayam Broiler	Gurih, asam, pedas sedang	Kuning	Berkuah, empuk
6.	Sup Ikan	<i>Poach</i>	Ikan Kuwe	Gurih, asin, asam	Putih, hijau	Berkuah, lembut
7.	Sambal Buroq	<i>Sauted</i>	Kulit Tangkil	Pedas, gurih	Merah	
8.	Emping Melinjo	<i>Deep-fry</i>	Melinjo	Sedikit pahit, dan asin sedikit	Putih kecoklatan	Crunchy
9.	Es Sekemu	<i>Boil</i>	Kelapa, sawo	Manis	Putih kuning, hitam	Lembut, <i>crunchy</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

Adapun penjelasan dari setiap menu, sebagai berikut:

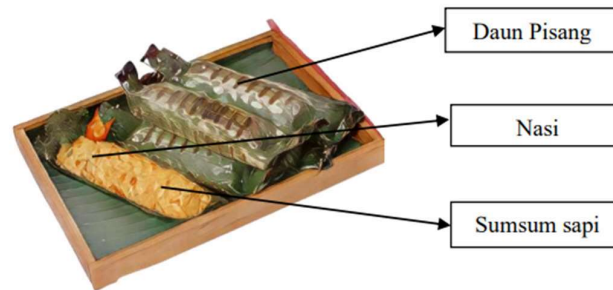
1.3.1. Pais Burih Hayam



GAMBAR 1. 1 Sketsa Pais Burih Hayam

Ari “pepes” menurut KBBI adalah “Lauk terbuat dari ikan, oncom dan sebagainya yang dirempahi dan dibungkus dengan daun pisang, kemudian dipanggang atau dikukus”. Pais/pepes di Indonesia dahulu sangat terkenal di kalangan masyarakat pekebunan. Memasak makanan dengan dibungkus daun telah ada sejak nenek moyang dan masih eksis hingga tahun 1970-an. Nama Pais burih hayam sendiri berasal dari Bahasa Sunda yang artinya “pepes jeroan ayam”. Pais burih hayam ini memiliki cita rasa yang gurih, terdiri dari irisan jeroan ayam dengan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabe, jahe, serai kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus agar aromanya keluar, lalu dibakar. Masakan ini sebenarnya merupakan masakan khas dari Pandeglang, salah satu Kabupaten di Provinsi Banten, namun makanan ini juga dapat dengan mudah ditemui di Kota Serang dan juga penulis ingin mengenalkan masakan ini karena masakan ini memiliki cita rasa yang sangat unik.

1.3.2. Nasi Bakar Sumsum



GAMBAR 1. 2 Sketsa Nasi Bakar Sumsum

Nasi bakar sumsum merupakan campuran antara nasi yang sudah diberi bumbu dan ditambahkan sumsum tulang sapi lalu dibungkus menggunakan daun kemudian dibakar. Munculnya nasi bakar sumsum sebagai masakan khas kota Serang pada tahun 1941. Pada saat itu seorang tukang jagal yang bekerja di daerah Serang melihat sisa tulang yang tidak digunakan lagi, lalu ia bawa pulang. Kemudian ada yang tertarik untuk membeli tulang tersebut, maka untuk mempermudah penjualan, tulang itu pun dipecah-pecah. Namun sumsum sapi tersebut tidak dijual sehingga dimanfaatkan oleh istri tukang jagal tersebut, ia membuat olahan nasi bakar menggunakan sumsum tersebut.

Nasi bakar tersebut pun menjadi sajian sehari-hari keluarga si tukang potong. Banyak tetangganya yang tertarik untuk mencicipi olahan tersebut, kemudian karena banyak yang tertarik, akhirnya nasi bakar tersebut dijual ke Kota Serang. Nasi Bakar Sumsum buatan istri tukang jagal tersebut diterima oleh masyarakat yang mencicipinya. (Pratomo, 2021).

Pembuatan nasi bakar sumsum ini tergolong mudah, sumsum yang sudah dikeluarkan dari tulangnya kemudian dicampur dengan nasi yang sudah

dibumbui cabe merah keriting, bawang putih, bawang merah, daun jeruk, serai, dan cabe rawit. Sebelum dicampur dengan nasi, sumsum ditumis terlebih dahulu dengan bawang putih, serai, jahe, dan daun jeruk. Kemudian nasi dan sumsum yang sudah dibumbui dan dimasak bungkus dalam daun pisang kemudian dibakar.

Pada hidangan ini penulis melakukan modifikasi, yaitu sum-sum sapi sebelum dicampurkan dengan nasi, di-*roast* terlebih dahulu dengan garam dan lada agar aroma-nya keluar.

1.3.3. Rabeg



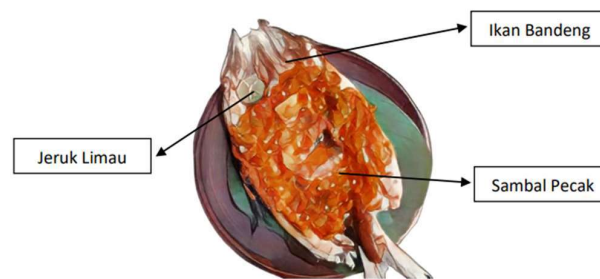
GAMBAR 1.3 Sketsa Rabeg

Rabeg merupakan masakan khas kota Serang yang karakteristiknya seperti kuliner Arab. Raja Kesultanan Banten, yaitu Sultan Maulana Hasanuddin saat ibadah haji singgah di kota bernama Rabigh, ia sangat menyukai olahan daging kambing khas kota tersebut. Saat kembali ke Banten, beliau meminta juru masaknya untuk membuat olahan daging kambing yang mirip seperti masakan tersebut. Masakan tersebut pun menjadi menu wajib kerajaan. (Sendari, 2019). Makanan tersebut dinamai Rabigh dan akhirnya resepnya menyebar ke masyarakat kota Serang. Akhirnya makanan favorit

sultan mereka pun menjadi makanan yang disukai masyarakat kota Serang juga dan nama nya berubah menjadi Rabeg. (Seriawan, 2020)

Makanan yang berwarna coklat kehitaman ini memiliki citarasa yang gurih dan kaya akan rempah. Makanan ini berbahan dasar daging kambing dan jeroan kambing. Makanan ini juga dibumbui dengan rempah-rempah. Pada hidangan ini penulis melakukan penambahan metode yaitu sebelum merebus daging, di lakukan *searing* terlebih dahulu agar menutup pori-pori daging dan membuat aroma dan rasa nya tidak larut dalam air terlalu banyak.

1.3.4. Pecak Bandeng



GAMBAR 1. 4 Sketsa Pecak Bandeng

Istilat “pecak” dalam Bahasa Jawa artinya adalah bumbu yang dioleskan pada bahan makanan sebelum diolah. Bumbu tersebut biasanya adalah gula, asam dan ketumbar. (Wikipedia, 2020). Hidangan ini berbahan lauk pauk seperti ikan dengan sambal yang terbuat dari cabai, bawang merah, jahe, kencur. (Roswaty, 2010). Ikan Bandeng sendiri merupakan salah satu protein yang sering ditemukan pada makanan khas Kota Serang ini, seperti sate bandeng, picungan bandeng, dan pecak bandeng.

Pecak Bandeng umumnya menggunakan ikan bandeng *fresh*. Namun dalam hidangan ini penulis akan melakukan modifikasi menjadi ikan bandeng asap, karena ikan bandeng memiliki banyak duri, sehingga untuk mempermudah konsumsinya, penulis menggunakan ikan bandeng asap yang sudah tidak berduri. Ikan bandeng asap memiliki aroma yang kuat dan khas. Masakan ini memiliki rasa pedas, asam dan gurih. Umumnya, ikan bandeng yang sudah dibersihkan di *marinate* dengan garam dan perasan jeruk limau lalu di bakar, kemudian untuk sambalnya menggunakan cabe rawit, bawang merah, tomat, dan terasi lalu disiram diatas ikan bandeng yang sudah dibakar. Namun penulis melakukan substitusi cooking method ikan bandeng menjadi *shallow frying*, agar tekstur ikan nya menjadi sedikit lebih *crunchy*.

1.3.5. Gerem Asem



GAMBAR 1. 5 Sketsa Gerem Asem

Gerem asem merupakan hidangan dengan bahan pokok (ayam, bebek, kerbau, atau kambing) ini rasanya asam segar dan pedas. Nama ‘gerem asem’ berasal dari kata “gerem” yang artinya garam dan “asem” yang berarti buah asem yang merupakan bahan utama masakan ini. Namun ada juga yang berpendapat bahwa kata “gerem asem” berasal dari kata “gerem” tidak memiliki arti, tetapi merupakan ekspresi suara yang keluar dengan sebutan

“ngagarem”, ekspresi ini muncul ketika seseorang merasakan kepanasan dan kepedesan saat memakan gerem asem, dan “asem” yang menjadi bahan utama hidangan ini. (Agus Heryana, Gerem Asem : Kuliner Cita Rasa Pesisir Banten, 2022)

Dahulu gerem asem dibuat ketika akan kedatangan tamu istimewa. Gerem asem adalah masakan khas penduduk di daerah pantai utara Banten, namun seiring dengan berjalannya waktu gerem asem juga dapat ditemukan di daerah-daerah lain di Kota Serang dan Kabupaten Serang. (Agus Heryana, Gerem Asem : Kuliner Cita Rasa Pesisir Banten, 2022). Penulis melakukan modifikasi pada hidangan gerem asem ini, yaitu menggunakan paha boneless yang digulung lalu kuah gerem asam dibuat menjadi sedikit kental agar tidak terjadi pengulangan rasa dan tekstur dalam set sajian ini.

1.3.6. Sambal Buroq



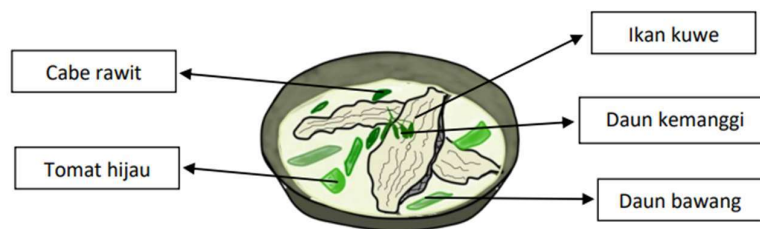
GAMBAR 1. 6 Sketsa Sambal Buroq

Kata “sambel/sambal” merujuk pada sayur yang memiliki rasa pedas. Sambal Buroq menjadi hidangan pelengkap disetiap acara resmi di Banten, seperti acara hajatan, selamatan, syukuran hingga perayaan-perayaan hari besar Islam seperti maulid nabi, qunutan, lebaran, dan lain-lain. Sambel

burog disebut juga dengan “sambelan kulit” ini menjadi makanan pendamping seperti sayuran.

Serang dikenal dengan sebutan Kota Madani, biasanya sambel burog diberikan sebagai oleh-oleh untuk para jemaah sepulang menghadiri pengajian. Sambal burog ini dibuat dengan mengiris kecil kulit melinjo/tangkil, kemudian ditumis dengan bahan lain seperti cabe, bawang merah, bawang putih, daun salam, kemiri, ketumbah, jahe, lengkuas, terasi dan garam, lalu ditambahkan lagi dengan teri dan petai. (Yulia, 2019).

1.3.7. Sup Ikan

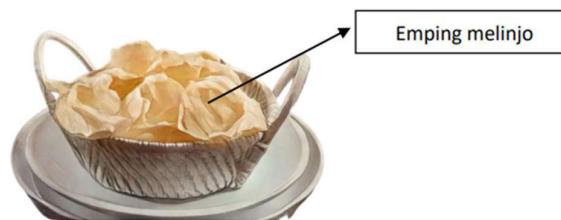


GAMBAR 1. 7 Sketsa Sup Ikan

Sup Ikan ini awalnya terkenal di daerah Taktakan, Taktakan adalah sebuah kecamatan yang ada di barat daya Serang. Daerah Taktakan ini merupakan daerah pegunungan yang berhawa sejuk, maka menyebabkan makanan khasnya berupa sup hangat yang memiliki cita rasa segar, asam, gurih. Di RM Taman Taktakan merupakan restoran pertama yang mengenalkan sup ikan di Provinsi Banten, Sup bening ini berisi potongan potongan ikan kuwe dengan tambahan irisan daun bawang, bawang bombay, daun kemangi, cabe rawit hijau, bawang putih goreng, dan tomat hijau. (Setiawati, 2017). Perbedaan Sup Ikan Serang ini dengan Sup Ikan Batam

adalah aroma lada dan kaldu ikan serta pemberian daun kemangi, lalu dari ikan yang digunakan, biasanya Sup Ikan Batam menggunakan ikan tenggiri fillet/ikan kakap fillet yang dipotong tipis-tipis dan melebar, sedangkan Sup Ikan Serang menggunakan Ikan Kuwe yang dipotong besar-besar. Namun untuk presentasi produk ini penulis memilih untuk menggunakan ikan yang sudah di fillet.

1.3.8. Emping



GAMBAR 1. 8 Sketsa Emping

Emping melinjo merupakan oleh-oleh wajib yang terkenal di seluruh daerah di Provinsi Banten. Berbahan dasar buah melinjo dengan cita rasa sedikit pahit. Provinsi Banten merupakan salah satu sentra industri emping melinjo yang *relative* besar di Indonesia. Data Dinas Pekebunan Banten, hingga akhir tahun 2004, luas lahan melinjo di Provinsi Banten sekitar 6.610 ha dengan produksi 14.011 ton buah melinjo. Banyaknya melinjo yang dihasilkan di Provinsi Banten ini terutama di Kabupaten Pandeglang, kabupaten ini memiliki sebanyak 48% dari luas lahan melinjo yang ada di Provinsi Serang. (Darisandi, 2014).

1.3.9. Es Sekemu



GAMBAR 1. 9 Sketsa Es Sekemu

Es Sekemu ini adalah minuman yang terdiri dari kelapa muda dan potongan buah sawo. Pohon kelapa banyak dijumpai di Kota Serang di tempat tinggal penduduk. (Tustiantina, Asam, Sawo, Kelapa, dan Masyarakat Kota Serang, 2017). Buah sawo banyak dijumpai di daerah yang lebih tinggi seperti daerah Pandeglang dan Lebak (Rangkasbitung). (Amirotul, 2017). Maka dari itu es sekemu menjadi salah satu minuman khas Kota Serang, tidak hanya berisi potongan buah kelapa dan buah sawo saja, tetapi es ini juga ditambahkan biji selasih, dan sirup gula agar rasanya lebih nikmat. Cuaca panas Kota Serang ini membuat es sekemu menjadi pilihan untuk menyegarkan tenggorokan.

1.4 Tinjauan Masakan Kuliner Khas Kota Serang

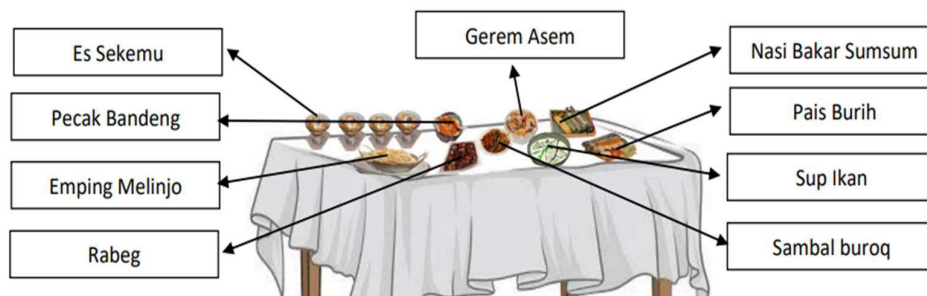
1.4.1 Tema Masakan

Penyajian makanan secara *rijstaffel* ini penulis pilih sebagai tema produk dalam tugas akhir ini. Dalam Bahasa Belanda, kata "*rijstaffel*" secara harfiah berarti "meja makan" dan merupakan cara penyajian makanan yang berurutan dengan pilihan hidangan dari berbagai penjuru nusantara. Dikembangkan pada

masa kolonial Hindia Belanda, cara memasak ini menggabungkan tata krama Eropa dan tata cara penjamuan resmi dengan kebiasaan makan nasi sebagai hidangan utama dan berbagai lauk pauk penduduk setempat. (Wikipedia, 2022)

Gaya penyajian ini sengaja diciptakan untuk menjamu tamu-tamu sekaligus memperkenalkan budaya negara jajahan mereka. Menurut Karin Engelbercht, ahli kuliner Belanda, *rijstaffel* umumnya terdiri dari puluhan hidangan dengan berbagai tekstur dan rasa dalam porsi kecil yang disajikan bersama nasi. Pada perayaan-perayaan besar di zaman kolonial, *rijstaffel* disajikan oleh barisa pelayan pribumi berseragam sarung beskap. (Setyorini, 2015). Maka dari pengertian diatas, penulis menyimpulkan bahwa budaya orang Indonesia memakan nasi sebagai hidangan pokok dan disajikan bersama lauk dan pendamping lainnya merupakan ciri budaya kuliner Bangsa Indonesia yang harus dipertahankan.

Tema penyajian *rijstaffel* ini penulis pilih dengan alasan Kota Serang memiliki berbagai macam sajian khas-nya, agar dapat dikenalkan kepada masyarakat maka penulis memilih penyajian *rijstaffel* ini sebagai tema penyajian untuk tugas akhir *food presentation* penulis. Berikut sketsa penyajian hidangan *food presentation* penulis :



GAMBAR 1. 10 Sketsa Meja Hidangan

TABEL 1.3

Resep Usulan Pais Burih Hayam (Lanjutan)

		Cabe rawit merah Jahe Serai Daun Salam	8 gr 20 gr 30 gr 5 gr	
11	<i>Seasoning with</i>	Garam Gula MSG Kaldu ayam	5 gr 5 gr 2 gr 2 gr	
12	<i>Add</i>	Hati ampela ayam Usus ayam		Yang sudah dimasak dan dipotong.
13	<i>Correct seasoning</i>			Aduk hingga semua bumbu merata.
14	<i>Mix</i>	Filling pais burih Nasi		Aduk hingga merata.
15	<i>Assemble</i>	Daun pisang Nasi		Gulung, sematkan <i>toothpick</i> dikedua sisi
16	Steam Grill	Pais Burih		Sampai kedua sisi kecoklatan dan mengeluarkan aroma khas daun pisang.

Sumber : Asep Sumantri, 2021

TABEL 1.5

Resep Usulan Rabeg

Halaman	: 1/1	Porsi	: 4 porsi
Tanggal	: September 2022	Berat Hidangan	: 120 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Hangat
Jenis Hidangan	: Protein	Alat Saji	: <i>Dinner plate</i>
Asal	: Indonesia	Waktu Masak	: 100 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	<i>Prepare</i>	Daging kambing Bawang merah Bawang putih Cabe merah keriting Cabe merah besar Kunyit Jahe Ketumbar Lada bubuk Kapulaga Adas Pala Kayu manis Serai Daun salam Kecap manis Gula merah Kaldu sapi Garam Air Minyak	500 gr 10 gr 20 gr 25 gr 20 gr 2 gr 4 gr 1 gr 1 gr 1 gr 1 gr 2 gr 5 gr 20 gr 5 gr 50 ml 20 gr 3 gr 3 gr 1.5 l 20 gr	Burned
2	<i>The result</i>			
3	<i>Blender</i>	Bawang merah Bawang putih Cabe merah keriting Cabe merah besar Kunyit Jahe Ketumbar Adas	10 gr 20 gr 25 gr 20 gr 2 gr 4 gr 1 gr 1 gr	
4	Heat Saute	Minyak Bumbu halus Daun salam Serai	20 ml 5 gr 20 gr	Sauteuse Hingga harum
5	Add	Daging kambing		Sear hingga kecoklatan
6	Add	Kapulaga Kayu manis Pala	1 gr 5 gr 2 gr	
7	Add	Air Kecap manis	1.5 l 50 ml	

TABEL 1. 6
Resep Usulan Rabeg (Lanjutan)

8	Seasoning	Lada Garam Kaldu sapi Gula merah	1 gr 3 gr 3 gr 20 gr	Masak hingga bumbu meresap dan air menyusut.
---	-----------	---	-------------------------------	--

Sumber : Panji, 2019

TABEL 1. 7
Resep Usulan Pecak Bandeng

Halaman	: 1/1	Porsi	: 4 porsi
Tanggal	: September 2022	Berat Porsi	: 120 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Hangat
Jenis Hidangan	: Protein	Alat saji	: <i>Dinner plate</i>
Asal	: Indonesia	Waktu Masak	: 45 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	<i>Prepare</i>	Ikan bandeng asap Maizena Jeruk nipis Cabe rawit merah Cabe merah besar Bawang merah Bawang putih Terasi Tomat Garam Gula MSG Minyak	1 ekor 20 gr 25 gr 20 gr 40 gr 20 gr 10 gr 3 gr 100 gr 3 gr 3 gr 1 gr 100 ml	
2	<i>The result</i>			
3	Ground	Cabe rawit merah Cabe merah besar Bawang merah Bawang putih Terasi Tomat	20 gr 40 gr 20 gr 10 gr 3 gr 100 gr	Menggunakan mortar
4	Add Seasoning	Jeruk limau	15 gr	
5	Heat Pour	Minyak	30 ml	Ke dalam sambal pecak
6	Coat	Ikan bandeng Maizena	1 ekor 20 gr	Hingga matang
7	Shallow fry	Ikan bandeng		
8	The result			Serve ikan bandeng with sambel

Sumber : Feby Anindya Kirana, 2022

TABEL 1. 8

Resep Usulan Gerem Asem

Halaman	: 1/1	Porsi	: 4 porsi
Tanggal	: September 2022	Berat Porsi	: 150 ml
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Hangat
Jenis Hidangan	: Soup	Alat Saji	: <i>Soup cup</i>
Asal	: Indonesia	Waktu Masak	: 100 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	<i>Prepare</i>	Paha boneless Bawang merah Bawang putih Cabe rawit merah Tomat merah Jahe Lengkuas Serai Daun salam Daun jeruk Kemiri Asam kandis Gula merah Garam Lada Minyak Air Maizena	300 gr 40 gr 15 gr 6 gr 20 gr 8 gr 16 gr 20 gr 2 gr 2 gr 2 gr 5 gr 5 gr 3 gr 1 gr 20 ml 1 l 10 gr	Sliced Sliced Sliced Section Julienne Julienne Smashed
2	<i>The result</i>			
3	<i>Roll</i>	Paha boneless		
4	<i>Ground</i>	Bawang merah Bawang putih Kemiri	10 gr 5 gr 2 gr	Dengan mortar
5	<i>Saute</i>	Minyak Bumbu halus	20 ml	Sauce pan
6	<i>Add</i>	Bawang merah Bawang putih Jahe Lengkuas Serai	30 gr 15 gr 8 gr 16 gr 20 gr	Tumis sampai harum
7	<i>Add</i>	Paha boneless Asam kandis Air kaldu ayam Gula merah	5 gr 1 L 5 gr	<i>Bring to boil</i>
8	<i>Seasoning</i>	Garam Lada	3 gr 1 gr	
9	<i>Dilute</i>	Maizena Air	10 gr 10 ml	Masukkan kedalam gerem asem

Sumber : endues.tv, 2022

TABEL 1. 9

Resep Usulan Sup Ikan

Halaman	: 1/1	Porsi	: 4 porsi
Tanggal	: September 2022	Berat Porsi	: 150 ml
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Hangat
Jenis Hidangan	: Soup	Alat Saji	: <i>Dinner plate</i>
Asal	: Indonesia	Waktu Masak	: 45 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	<i>Prepare</i>	Ikan kuwe Air Bawang merah Bawang putih Tomat hijau Lengkuas Daun jeruk Daun salam Serai Daun kemangi Jeruk nipis Daun bawang Garam Gula Lada Minyak	500 gr 1 l 20 gr 10 gr 50 gr 15 gr 2 gr 2 gr 15 gr 10 gr 30 gr 15 gr 4 gr 3 gr 1 gr 10 ml	Fillet Smashed Smashed Cut 2 cm
2	<i>The result</i>			
3	<i>Ground</i>	Bawang merah Bawang putih	20 gr 10 gr	Dengan mortar
4	<i>Marinate</i>	Ikan kuwe fillet Jeruk nipis Garam	100 gr 5 gr 1 gr	
5	<i>Heat</i>	Minyak	10 ml	di sauce pan
6	<i>Saute</i>	Bumbu halus Serai Lengkuas	15 gr 15 gr	Hingga harum
7	<i>Add</i>	air	1 L	Bring to boil
8	<i>Add Seasoning</i>	Ikan kuwe fillet Garam Gula Lada	100 gr 4 gr 3 gr 1 gr	
9	<i>Add</i>	Tomat hijau Daun bawang		
10	<i>Turn off heat Add</i>	Daun kemangi Jeruk nipis	10 gr 10 gr	
11	<i>Correct seasoning</i>			Ready to serve

Sumber : Diana Rafikasari, 2019

TABEL 1. 10

Resep Usulan Sambal Buroq

Halaman	: 1/1	Porsi	: 4 porsi
Tanggal	: September 2022	Berat Porsi	: 50 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Hangat
Jenis Hidangan	: Side dishes	Alat Saji	: <i>Dinner plate</i>
Asal	: Indonesia	Waktu Masak	: 25 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	<i>Prepare</i>	Kulit melinjo Teri medan Petai Cabe hijau besar Bawang merah Bawang putih Kemiri Cabe rawit merah Terasi Serai Lengkuas Garam Gula Minyak	150 gr 50 gr 25 gr 20 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 2 gr 10 gr 6 gr 3 gr 2 gr 100 ml	Julienne Slice Slice Matang Smashed Smashed
2	<i>The result</i>			
3	Heat Fry	Minyak Teri medan	100 ml 125 gr	Sampai kuning kecoklatan,
4	Ground	Bawang merah Bawang putih Kemiri Cabe rawit merah	25 gr 20 gr 10 gr 10 gr	
5	Heat Saute	Minyak Bumbu halus Serai Lengkuas	50 ml 10 gr 5 gr	Dari sisa menggoreng Sampai mengeluarkan aroma
6	Add	Kulit melinjo	150 gr	Tumis hingga agak layu
7	Add	Teri medan Petai Cabe hijau besar	50 gr 25 gr 20 gr	
8	<i>Seasoning</i>	Garam Gula	3 gr 2 gr	Aduk hingga semua tercampur rata
9	<i>Siap disajikan</i>			

Sumber : Feby Anindya Kirana, 2021

TABEL 1. 11

Resep Usulan Emping

Halaman	: 1/1	Porsi	: 4 porsi
Tanggal	: September 2022	Berat Porsi	: 20 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Suhu ruang
Jenis Hidangan	: Side dishes	Alat Saji	: <i>Dessert bowl</i>
Asal	: Indonesia	Waktu Masak	: 15 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	<i>Prepare</i>	Emping mentah Minyak goreng Garam	50 gr 150 ml 1 gr	
2	<i>The result</i>			
3	Panaskan	Minyak goreng	150 ml	Di dalam wajan
4	Masukan Goreng	Emping mentah		Sedikit sedikit sampai warnanya menjadi kuning sedikit coklat.
5	Tiriskan	Emping		
6	<i>Seasoning</i>	Garam	1 gr	
7	Siap disajikan			

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1. 12

Resep Usulan Es Sekemu

Halaman	: 1/1	Porsi	: 4 porsi
Tanggal	: September 2022	Berat Porsi	: 80 gr
Revisi	: -	Suhu Hidangan	: Hangat
Jenis Hidangan	: Dessert	Alat Saji	: <i>Dessert bowl</i>
Asal	: Indonesia	Waktu Masak	: 20 menit

NO	METHOD	INGREDIENTS	QUANTITY	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>	Air kelapa Kelapa muda Sawo matang Biji selasih Ice cube Air Gula pasir Daun pandan Food color hijau	500 ml 200 gr 100 gr 10 gr 400 ml 100 ml 80 gr 4 gr 1 gr	Daging kelapa nya, keruk memanjang Kupas, potong dice ukuran 1 cm Rendam dalam air hangat
2	<i>The result</i>			
3	<i>Boil</i>	Air Gula pasir Daun pandan Food color hijau	100 ml 80 gr 4 gr 1 gr	Masak hingga mendidih, matikan api dan dinginkan.

TABEL 1. 13
Resep Usulan Es Sekemu (Lanjutan)

4	<i>Assemble</i>	Sirup gula Daging kelapa Sawo Biji selasih Air kelapa Es batu	20 ml 50 gr 25 gr 2.5 gr 125 ml 100 gr	Per gelas
5	<i>Siap disajikan</i>			

Sumber : Retno, 2013

1.4.3 *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

Pengertian *costing* dalam akuntansi adalah total biaya produksi perusahaan dengan menilai biaya variabel serta biaya tetap dari setiap langkah produksi. (Jurnal Entrepreneur, n.d.). Sedangkan mengutip dari Merriam-Webster “*recipe*” adalah “*a set of instructions for making something from various ingredients*”. Apabila diartikan secara singkat maka *recipe costing*, dapat diartikan sebagai total biaya produksi yang dikeluarkan dalam setiap pembuatan resep yang telah dituliskan dalam *standard recipe*. Dari data *standard recipe* yang sudah penulis lampirkan, maka dapat dihitung berapa jumlah biaya produksi setiap resep nya dan kemudian dapat dihitung juga biaya produksi per porsinya atau bisa disebut dengan *dish costing*. Maka dapat diartikan bahwa *dish costing* adalah biaya produksi untuk satu porsi makanan yang tersaji.

Berikut adalah rumus perhitungan *recipe costing* yang penulis dapatkan dalam mata kuliah Pengetahuan Akuntansi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung:

$$\text{Recipe costing} = \text{Issued ingredients} \times \text{price}$$

Sedangkan rumus untuk menentukan *dish costing* adalah sebagai berikut:

$$\text{Dish costing} = \text{Recipe costing} / \text{Amount of portions}$$

1.4.4 *Selling Price*

Dalam melakukan bisnis di bidang kuliner, salah satu hal yang penting untuk dilakukan adalah menentukan harga jual untuk produk yang akan dijual. Karena *revenue* yang didapatkan akan bergantung terhadap *selling price*. Harga adalah sejumlah presentasi dari beberapa biaya seperti *material cost*, *overhead*, *labour*, dan *profit*. Harga jual adalah hal yang krusial, selain menentukan harga dari *dish costing*, perlu juga untuk memerhatikan beberapa faktor, seperti penggunaan fasilitas, biaya yang dikeluarkan selama operasional berjalan. Penulis akan menggunakan standar persentase sebesar 25% - 40% untuk menghitung *food cost* pada setiap hidangan. Berikut adalah rumus penentuan *selling price*:

$$\text{Selling price} = \text{Cost per portion} / \text{Food cost percentage (in decimal form)}$$

TABEL 1. 14

Recipe Costing Pais Burih Ayam

Porsi : 4 Porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Beras	0.2	kg	Rp 17,000.00	Rp 3,400.00
Air kelapa	0.075	l	Rp 10,000.00	Rp 750.00
Hati ampela ayam	0.125	kg	Rp 27,000.00	Rp 3,375.00
Usus ayam	0.125	kg	Rp 18,000.00	Rp 2,250.00
Cooking oil	0.05	l	Rp 27,500.00	Rp 1,375.00
Bawang merah	0.03	kg	Rp 50,000.00	Rp 1,500.00
Bawang putih	0.02	kg	Rp 32,000.00	Rp 640.00
Cabe merah keriting	0.015	kg	Rp 100,000.00	Rp 1,500.00
Cabe rawit merah	0.008	kg	Rp 107,000.00	Rp 856.00
Jahe	0.02	kg	Rp 20,000.00	Rp 400.00
Serai	0.05	kg	Rp 25,000.00	Rp 1,250.00
Daun Salam	0.005	kg	Rp 20,000.00	Rp 100.00
Garam	0.005	kg	Rp 15,000.00	Rp 75.00
Gula	0.005	kg	Rp 15,000.00	Rp 75.00
MSG	2	pack/250g	Rp 13,000.00	Rp 104.00
Kaldu ayam	2	pack/250g	Rp 12,000.00	Rp 96.00
Daun pisang	0.05	kg	Rp 10,000.00	Rp 500.00
Recipe Cost				Rp 18,246.00
Dish Cost				Rp 4,561.50
Food cost	25%	Selling Price	Rp 18,246.00	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1. 15

Recipe Costing Nasi Bakar Sumsum

Porsi : 4 Porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Beras	0.2	kg	Rp 17,000.00	Rp 3,400.00
Sumsum sapi	2	kg	Rp 10,000.00	Rp 20,000.00
Serai	0.01	kg	Rp 25,000.00	Rp 250.00
Daun jeruk	0.002	kg	Rp 32,000.00	Rp 64.00
Cabe rawit merah	0.005	kg	Rp 107,000.00	Rp 535.00
Daun kemangi	0.01	kg	Rp 35,000.00	Rp 350.00
Bawang merah	0.04	kg	Rp 50,000.00	Rp 2,000.00
Bawang putih	0.02	kg	Rp 32,000.00	Rp 640.00
Cabe merah keriting	0.02	kg	Rp 73,000.00	Rp 1,460.00
jahe	0.006	kg	Rp 20,000.00	Rp 120.00
Minyak goreng	0.025	l	Rp 27,500.00	Rp 687.50
Garam	0.003	kg	Rp 15,000.00	Rp 45.00
Lada	1	pack/250g	Rp 30,000.00	Rp 120.00
Kaldu sapi	3	pack/250g	Rp 12,000.00	Rp 144.00
Daun pisang	0.05	roll	Rp 10,000.00	Rp 500.00
Recipe Cost				Rp 30,315.50
Dish Cost				Rp 7,578.88
Food cost	30%	Selling Price	Rp 25,262.92	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1. 16

Recipe Costing Rabeg

Porsi : 4 porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Daging kambing (paha)	0.5	kg	Rp 160,000.00	Rp 80,000.00
Bawang merah	0.01	kg	Rp 50,000.00	Rp 500.00
Bawang putih	0.02	kg	Rp 32,000.00	Rp 640.00
Cabe merah keriting	0.025	kg	Rp 73,000.00	Rp 1,825.00
Cabe merah besar	0.02	kg	Rp 70,000.00	Rp 1,400.00
Kunyit	0.002	kg	Rp 45,000.00	Rp 90.00
Jahe	0.004	kg	Rp 20,000.00	Rp 80.00
Ketumbar	2	pack/100g	Rp 10,000.00	Rp 200.00
Lada	1	pack/250g	Rp 30,000.00	Rp 120.00
Kapulaga	1	pack/100g	Rp 48,000.00	Rp 480.00
Adas	1	pack/100g	Rp 10,000.00	Rp 100.00
Pala	2	pack/100g	Rp 15,000.00	Rp 300.00
Kayu manis	5	pack/100g	Rp 15,000.00	Rp 750.00
Serai	0.03	kg	Rp 25,000.00	Rp 750.00
Daun salam	0.005	kg	Rp 20,000.00	Rp 100.00
Kecap manis	50	pack/600ml	Rp 25,000.00	Rp 2,083.33
Gula merah	0.02	kg	Rp 15,000.00	Rp 300.00
Kaldu sapi	3	pack/250g	Rp 12,000.00	Rp 144.00
Garam	0.003	kg	Rp 15,000.00	Rp 45.00
Air	1	l	Rp -	Rp -
Cooking oil	0.02	l	Rp 27,500.00	Rp 550.00
Recipe Cost				Rp 89,418.33
Dish Cost				Rp 22,354.58
Food cost	35%	Selling Price	Rp 63,870.24	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1. 17

Recipe Costing Pecak Bandeng

Porsi : 4 porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Ikan Bandeng	0.25	kg	Rp 160,000.00	Rp 40,000.00
Maizena	20	pack/100g	Rp 5,000.00	Rp 1,000.00
Jeruk nipis	0.025	kg	Rp 40,000.00	Rp 1,000.00
Cabe rawit merah	0.02	kg	Rp 107,000.00	Rp 2,140.00
Cabe merah besar	0.04	kg	Rp 70,000.00	Rp 2,800.00
Bawang merah	0.02	kg	Rp 50,000.00	Rp 1,000.00
Bawang putih	0.01	kg	Rp 32,000.00	Rp 320.00
Terasi	3	pack/96gr	Rp 8,000.00	Rp 250.00
Tomat	0.1	kg	Rp 13,000.00	Rp 1,300.00
Garam	0.003	kg	Rp 15,000.00	Rp 45.00
Gula	0.003	kg	Rp 15,000.00	Rp 45.00
MSG	1	pack/250g	Rp 13,000.00	Rp 52.00
Cooking oil	0.1	l	Rp 27,500.00	Rp 2,750.00
Recipe Cost				Rp 52,702.00
Dish Cost				Rp 13,175.50
Food cost	35%	Selling Price	Rp 37,644.29	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1. 18

Recipe Costing Gerem Asem

Porsi : 4 Porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Paha boneless	0.3	kg	Rp 60,000.00	Rp 18,000.00
Bawang merah	0.04	kg	Rp 50,000.00	Rp 2,000.00
Bawang putih	0.015	kg	Rp 32,000.00	Rp 480.00
Cabe rawit merah	0.006	kg	Rp 107,000.00	Rp 642.00
Tomat merah	0.02	kg	Rp 13,000.00	Rp 260.00
Jahe	0.008	kg	Rp 20,000.00	Rp 160.00
Lengkuas	0.016	kg	Rp 13,000.00	Rp 208.00
Serai	0.03	kg	Rp 25,000.00	Rp 750.00
Daun salam	0.002	kg	Rp 20,000.00	Rp 40.00
Daun jeruk	0.002	kg	Rp 32,000.00	Rp 64.00
Kemiri	0.002	kg	Rp 42,000.00	Rp 84.00
Asam kandis	0.005	kg	Rp 25,000.00	Rp 125.00
Gula merah	0.005	kg	Rp 25,000.00	Rp 125.00
Garam	0.003	kg	Rp 15,000.00	Rp 45.00
Lada	1	pack/250g	Rp 30,000.00	Rp 120.00
Minyak	0.02	l	Rp 27,500.00	Rp 550.00
Air	1	l	Rp -	Rp -
Maizena	10	pack/100g	Rp 5,000.00	Rp 500.00
Recipe Cost				Rp 22,688.00
Dish Cost				Rp 5,672.00
Food cost	30%	Selling Price	Rp 18,906.67	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1. 19
Recipe Costing Sup Ikan

Porsi :10 Porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Ikan kuwe	0.4	kg	Rp 75,000.00	Rp 30,000.00
Air	1	l	Rp -	Rp -
Bawang merah	0.02	kg	Rp 50,000.00	Rp 1,000.00
Bawang putih	0.01	kg	Rp 32,000.00	Rp 320.00
Tomat hijau	0.05	kg	Rp 15,000.00	Rp 750.00
Lengkuas	0.015	kg	Rp 13,000.00	Rp 195.00
Daun jeruk	0.002	kg	Rp 32,000.00	Rp 64.00
Daun salam	0.002	kg	Rp 20,000.00	Rp 40.00
Serai	0.015	kg	Rp 25,000.00	Rp 375.00
Daun kemangi	0.01	kg	Rp 35,000.00	Rp 350.00
Jeruk nipis	0.03	kg	Rp 80,000.00	Rp 2,400.00
Daun bawang	0.015	kg	Rp 20,000.00	Rp 300.00
Garam	0.004	kg	Rp 15,000.00	Rp 60.00
Gula	0.003	kg	Rp 15,000.00	Rp 45.00
Lada	0.001	pack/250g	Rp 30,000.00	Rp 30.00
Cooking oil	0.01	l	Rp 27,500.00	Rp 275.00
Recipe Cost				Rp 35,899.00
Dish Cost				Rp 8,974.75
Food cost	30%	Selling Price	Rp 29,915.83	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1. 20

Recipe Costing Sambal Buroq

Porsi : 4 Porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Kulit melinjo	0.15	kg	Rp 35,000.00	Rp 5,250.00
Teri medan	0.05	kg	Rp 140,000.00	Rp 7,000.00
Petai	0.025	kg	Rp 200,000.00	Rp 5,000.00
Cabe hijau besar	0.02	kg	Rp 70,000.00	Rp 1,400.00
Bawang merah	0.025	kg	Rp 50,000.00	Rp 1,250.00
Bawang putih	0.02	kg	Rp 32,000.00	Rp 640.00
Kemiri	0.01	kg	Rp 42,000.00	Rp 420.00
Cabe rawit merah	0.01	kg	Rp 107,000.00	Rp 1,070.00
Terasi	2	pack/96gr	Rp 8,000.00	Rp 166.67
Serai	0.01	kg	Rp 25,000.00	Rp 250.00
Lengkuas	0.006	kg	Rp 13,000.00	Rp 78.00
Garam	0.003	kg	Rp 15,000.00	Rp 45.00
Gula	0.002	kg	Rp 15,000.00	Rp 30.00
Cooking oil	0.1	l	Rp 27,500.00	Rp 2,750.00
Recipe Cost				Rp 25,349.67
Dish Cost				Rp 6,337.42
Food cost	30%	Selling Price	Rp 21,124.72	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1. 21

Recipe Costing Emping

Porsi : 4 Porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Emping mentah	0.05	kg	Rp 65,000.00	Rp 3,250.00
Minyak goreng	0.15	l	Rp 27,500.00	Rp 4,125.00
Garam	0.001	kg	Rp 15,000.00	Rp 15.00
Recipe Cost				Rp 7,390.00
Dish Cost				Rp 1,847.50
Food cost	30%	Selling Price	Rp 6,158.33	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1. 22

Recipe Costing Es Sekemu

Porsi : 4 Porsi

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
Kelapa muda	0.2	kg	Rp 37,000.00	Rp 7,400.00
Sawo matang	0.15	kg	Rp 25,000.00	Rp 3,750.00
Biji selasih	10	bottle/50g	Rp 8,000.00	Rp 1,600.00
Air kelapa	0.5	l	Rp 12,000.00	Rp 6,000.00
Ice cube	0.4	kg	Rp 2,000.00	Rp 800.00
Gula pasir	0.08	kg	Rp 15,000.00	Rp 1,200.00
Daun pandan	0.004	kg	Rp 20,000.00	Rp 80.00
Food color hijau	1	bottle/30ml	Rp 4,600.00	Rp 153.33
Recipe Cost				Rp 20,983.33
Dish Cost				Rp 5,245.83
Food cost	30%	Selling Price	Rp 17,486.11	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

1.4.5 Tabel Daftar Nilai Nutrisi Produk

Semua komoditi pangan yang dikonsumsi setiap harinya memiliki peranan penting dalam kelangsungan hidup manusia. Setiap makanan yang dikonsumsi haruslah mengandung nutrisi, nutrisi dibutuhkan untuk menunjang kegiatan manusia sehari-harinya. Nutrisi merupakan zat-zat penting yang berasal dari makanan yang telah dicerna dan diolah oleh tubuh kita menjadi zat yang berguna untuk membentuk serta memelihara jaringan tubuh, memperoleh tenaga, mengatur sistem fisiologi organ di dalam tubuh dan melindungi tubuh terhadap serangan penyakit. (Chandra, 2009). Nutrisi yang dibutuhkan tubuh setiap harinya mulai dari karbohidrat, vitamin, mineral, protein, lemak, air, dan masih banyak lagi. Sebagai seorang juru masak/*food handler*, tidak hanya harus handal dalam menyajikan makanan yang menarik saja, tetapi juga seorang juru masak/*food*

handler dituntut untuk dapat memenuhi standar gizi seimbang dalam setiap menu masakan yang dibuat. Maka dari itu, penulis akan menjelaskan nilai-nilai gizi dari setiap makanan yang penulis usulkan untuk tugas akhir ini. Berikut adalah data nutrisi yang terkandung dalam setiap hidangan yang penulis usulkan:

TABEL 1. 23

Kandungan Nutrisi Pais Burih Ayam

Porsi : 4 Porsi

Nama bahan	Gr/ml	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)	Serat (gr)
Beras	200 gr	94	18.34	1.94	0.56	78	10.56	0.6
Air kelapa	75 ml	2936	573.2	30.9	111.24	16223	403.25	170
Hati ampela ayam	125 gr	2	0	3.38	25.41	94	0	0
Usus ayam	125 gr	2	0	3.38	25.41	94	0	0
Bawang merah	50 gr	36	8.4	0.05	1.25	6	3.94	1.6
Bawang putih	30 gr	45	9.92	0.15	1.91	5	0.3	0.6
Cabe merah keriting	15 gr	10	2.72	0.02	0.11	0	2.32	0.1
Cabe rawit merah	8 gr	13	0	0.36	2.37	5	0	0
Jahe	20 gr	8	1.78	0.08	0.18	1	0.17	0.2
Serai	50 gr	31	4.02	0.84	1.89	72	0.66	0.9
Garam	5 gr	5	0	0	0	1938	0	0
Gula	5 gr	5	4.99	0	0	0	4.89	0
Kaldu ayam	2 gr	2	0	0.05	0.41	1	0	0
TOTAL		3189	623.4	41.15	170.74	18517	426.1	174
PER PORSI		797.25	155.84	10.29	42.69	4629.25	106.52	43.50

Sumber : *happyforks.com*

TABEL 1. 24

Kandungan Nutrisi Nasi Bakar Sumsum

Porsi : 4 Porsi

Nama bahan	Gr/ml	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula	Serat
		(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)	(gr)
Beras	200 gr	94	18.34	1.94	0.56	78	10.56	0.6
Sumsum sapi	250 gr	4	0	14.28	51.3	215	0	0
Serai	10 gr	10	1.34	0.28	0.63	24	0.22	0.3
Daun jeruk	2 gr	1	0.17		0.01	0	0.03	0
Cabe rawit merah	5 gr	8	0	0	0.48	3	0	0
Daun kemangi	10 gr	2	0.27	0.22	0.32	0	0.03	0.2
Bawang merah	40 gr	29	6.72	0.06	1	5	3.15	1.3
Bawang putih	20 gr	30	6.61	0.04	1.27	3	0.2	0.4
Cabe merah keriting	20 gr	14	3.62	0.03	0.14	0	3.1	0.2
Jahe	6 gr	5	1.07	0.05	0.11	1	0.1	0.1
Garam	3 gr	0	0	0	0	1163	0	0
Lada	1 gr	0	0.09	0	0.02	0	0.05	0
Kaldu sapi	3 gr	4	0	0.17	0.62	3	0	0
TOTAL		201	38.23	17.07	56.46	1495	17.44	3.1
PER PORSI		50.25	9.56	4.27	14.12	373.75	4.36	0.78

Sumber : happyforks.com

TABEL 1. 25

Kandungan Nutrisi Rabeg

Porsi : 4 Porsi

Nama bahan	Gr/ml	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula	Serat
		(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)	(gr)
Daging kambing	500 gr	1280	0	84.1	122.6	380	0	0
Bawang merah	20 gr	14	3.36	0.02	0.5	2	1.57	0.6
Bawang putih	10 gr	15	3.31	0.05	0.64	2	0.1	0.2
Cabe merah	25 gr	31	8.15	0.07	0.32	1	6.97	0.4
Kunyit	4 gr	12	2.69	0.13	0.39	1	0.13	0.9
Jahe	3 gr	2	0.53	0.02	0.05	0	0.05	0.1
Ketumbar	2 gr	12	0.4	1.03	0.42	0	0.05	0.2
Lada	1 gr	0	0.09	0	0.02	0	0.05	0
Kapulaga	1 gr	3	0.68	0.07	0.11	0	0	0.3
Pala	2 gr	11	0.99	0.73	0.12	0	0.06	0.4
Kayu manis	5 gr	12	4.03	0.06	0.2	1	0.11	2.7
Kecap manis	50 ml	129	11.01	8.01	3.16	669	8.54	0.9
Gula merah	20 gr	78	19.95	0	0	0	19.56	0
Kaldu sapi	3 gr	4	0	0.17	0.62	3	0	0
Garam	3 gr	0	0	0	0	1163	0	0
Oil	20 ml	177	0	20	0	0	0	0
TOTAL		1780	55.19	114.46	129.15	2222	37.19	6.7
PER PORSI		445.00	13.80	28.62	32.29	555.50	9.30	1.68

Sumber : *happyforks.com*

TABEL 1. 26

Kandungan Nutrisi Pecak Bandeng

Porsi : 4 Porsi

Nama bahan	Gr/ml	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula	Serat
		(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)	(gr)
Ikan bandeng	250 gr	370	0	16.83	51.33	180	0	0
Maizena	20 gr	73	15.26	0.2	2.07	0	0.05	0.05
Jeuk nipis	25 gr	6	2.11	0.02	0.11	1	0.42	0.1
Cabe merah	60 gr	41	10.86	0.1	0.43	1	9.29	0.5
Bawang merah	20 gr	14	3.36	0.02	0.5	2	1.57	0.6
Bawang putih	10 gr	15	3.31	0.05	0.64	2	0.1	0.2
Terasi	3 gr	3	0	0.04	0.61	26	0	0
Tomat	100 gr	18	3.89	0.2	0.88	5	2.63	1.2
Garam	3 gr	0	0	0	0	1163	0	0
Gula	3 gr	12	2.99	0	0	0	2.93	0
Oil	25 ml	221	0	25	0	0	0	0
TOTAL		773	41.78	42.46	56.57	1380	16.99	2.65
PER PORSI		193.25	10.45	10.62	14.14	345.00	4.25	0.66

Sumber : *happyforks.com*

TABEL 1. 27

Kandungan Nutrisi Gerem Asem

Porsi : 4 Porsi

Nama bahan	Gr/ml	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula	Serat
		(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)	(gr)
Paha boneless	300 gr	663	0.75	49.83	49.56	243	0	0
Bawang merah	40 gr	29	6.72	0.04	1	5	3.15	1.3
Bawang putih	15 gr	22	4.96	0.08	0.95	3	0.15	0.3
Cabe rawit merah	6 gr	4	1.09	0.01	0.04	0	0.93	0.1
Tomat merah	20 gr	4	0.78	0.04	0.18	1	0.53	0.2
Jahe	8 gr	6	1.42	0.06	0.15	1	0.14	0.2
Kemiri	2 gr	13	0.26	1.37	0.27	0	0.07	0.1
Asam kandis	5 gr	12	3.13	0.03	0.14	1	1.94	0.3
Gula merah	5 gr	19	4.99	0	0	0	4.89	0
Garam	3 gr	0	0	0	0	1163	0	0
Lada	1 gr	0	0.09	0	0.02	0	0.05	0
Maizena	10 gr	36	7.63	0.1	1.03	0	0.03	0.3
TOTAL		808	31.82	51.56	52.31	1417	11.88	2.8
PER PORSI		202.00	7.96	12.89	13.08	354.25	2.97	0.70

Sumber : *happyforks.com*

TABEL 1. 28

Kandungan Nutrisi Sup Ikan

Porsi : 4 Porsi

Nama bahan	Gr/ml	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula	Serat
		(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)	(gr)
Ikan kuwe	400 gr	384	0	6.8	80.32	208	0	0
Bawang merah	20 gr	14	1.36	0.02	0.5	2	1.57	0.6
Bawang putih	10 gr	15	3.31	0.05	0.64	2	0.1	0.2
Tomat hijau	50 gr	8	1.49	0.13	0.49	12	0	0.4
Daun kemangi	10 gr	2	0.27	0.06	0.32	0	0.03	0.2
Jeruk nipis	30 gr	8	2.53	0.02	0.13	1	0.51	0.1
Daun bawang	15 gr	9	2.12	0.05	0.23	3	0.59	0.3
Garam	4 gr	0	0	0	0	1550	0	0
Gula	3 gr	12	2.99	0	0	0	2.93	0
Lada	1 gr	0	0.09	0	0.02	0	0.05	0
Oil	10 ml	88	0	10	0	0	0	0
TOTAL		540	14.16	17.13	82.65	1778	5.78	1.8
PER PORSI		135.00	3.54	4.28	20.66	444.50	1.45	0.45

Sumber : *happyforks.com*

TABEL 1. 29

Kandungan Nutrisi Sambal Buroq

Porsi : 4 Porsi

Nama bahan	Gr/ml	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula	Serat
		(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)	(gr)
Kulit Melinjo	150 gr	1117	25.82	0.15	4.29	21	0	5
Teri Medan	50 gr	105	0	4.86	14.45	1834	0	0
Petai	25 gr	6	1.08	0.12	0.28	1	0.2	0.5
Cabe	30 gr	21	5.43	0.05	0.22	1	4.64	0.3
Bawang merah	25 gr	18	4.2	0.03	0.63	3	0.97	0.8
Bawang putih	20 gr	30	6.61	0.1	1.27	3	0.2	0.4
Kemiri	10 gr	67	1.31	6.84	1.37	0	0.36	0.4
Terasi	2 gr	2	0	0.03	0.41	17	0	0
Garam	3 gr	0	0	0	0	1163	0	0
Gula	2 gr	8	2	0	0	0	1.96	0
Oil	20 ml	177	0	20	0	0	0	0
TOTAL		1551	46.45	32.18	22.92	3043	8.33	7.4
PER PORSI		387.75	11.61	8.05	5.73	760.75	2.08	1.85

Sumber : *happyforks.com*

TABEL 1. 30**Kandungan Nutrisi Emping**

Porsi : 4 Porsi

Nama bahan	Gr/ml	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula	Serat
		(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)	(gr)
Emping Melinjo	50 gr	255	30.65	13.22	3.32	363	4.09	1.2
Minyak	25 ml	221	0	25	0	0	0	0
Garam	1 gr	0	0	0	0	388	0	0
TOTAL		476	30.65	38.22	3.32	751	4.09	1.2
PER PORSI		119.00	7.66	9.56	0.83	187.75	1.02	0.30

Sumber : *happyforks.com***TABEL 1. 31****Kandungan Nutrisi Es Sekemu**

Porsi : 4 Porsi

Nama bahan	Gr/ml	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula	Serat
		(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)	(gr)
Kelapa Muda	200 gr	95	7.42	0.4	1.44	210	5.22	2.2
Sawo	150 gr	125	29.94	1.65	0.66	18	0	8
Biji Selasih	10 gr	2	0.27	0.06	0.32	0	0.03	0.2
Air Kelapa	500 ml	95	18.55	1	3.6	525	13.05	5.5
Gula pasir	80 gr	311	79.82	0	0	2	78.25	0
TOTAL		628	136	3.11	6.02	755	96.55	15.9
PER PORSI		157.00	34.00	0.78	1.51	188.75	24.14	3.98

Sumber : *happyforks.com***1.5 Lokasi dan Waktu Latihan Uji Coba Produk dan Presentasi Produk****1.5.1 Lokasi penelitian**

Lokasi penelitian untuk *trial and error* yaitu di kostan penulis dan rumah teman penulis, sedangkan untuk pelaksanaan presentasi produk akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.5.2 Waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan dari bulan Agustus sampai dengan bulan Desember 2022. Mulai dari pemilihan menu, *trial and error*, sampai pelaksanaan presentasi produk.