

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jawa Barat adalah salah satu provinsi yang ada di pulau Jawa di Indonesia. Pulau dengan kepadatan penduduk ke –1 dengan jumlah penduduk sebanyak 151,6 juta jiwa atau 56,10 persen penduduk Indonesia, menurut data hasil SP2020 yang dikeluarkan oleh ketua BPS Suhariyanto (setkab.go.id, 2021) Jawa Barat juga menjadi provinsi ke – 2 dari 6 provinsi di pulau jawa dengan luas sekitar 35,377.76 kilo meter persegi. Provinsi yang beribu kota di Bandung ini memiliki total 27 kabupaten dan kota yang terdiri atas 18 kabupaten dan 9 kota per - 2012 (profilpelajar.com).

Kabupaten Indramayu adalah sebuah kabupaten di Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibu kotanya adalah Indramayu. Nama Indramayu berasal dari kecantikan Istri Raden Arya Wiralodra yang bernama Nyi Endang Darma Ayu, yaitu salah satu pendiri Indramayu abad 1527 M. Nyi Endang Darma Ayu sebutan Darma Ayu yang mana seiring waktu menjadi Dermayu dan In Darmayu, lalu menjadi Indramayu. Dilansir dari (indramayukab.go.id), Kabupaten Indramayu terletak pada 1070 52'-1080 36' Bujur Timur dan 60 15'60 40' Lintang Selatan yang mana berbatasan dengan Kota Ciebon, Kabupaten Majalengka, Kabupaten Sumedang di sebelah selatan dan berbatasan dengan Kabupaten Subang disebelah barat. Kabupten Indramayu terletak di pesisir utara Pulau Jawa, dengan panjang garis pantai 147 km. Luas wilayah Kabupaten Indramayu kurang lebih 209,94 Ha, terdiri dari 115.897 km² tanah sawah dan

94.045 km² tanah kering. Kabupaten Indramayu terdiri dari 31 Kecamatan dengan 317 desa dan luas wilayah sebesar 2.099,42 km². Kabupaten Indramayu memiliki penduduk dengan jumlah 1,719 juta per-2018. Kabupaten Indramayu menjadi produsen beras terbesar di Indonesia dengan luas wilayah persawahan yang mencapai 54,35% dari total wilayahnya, yang mana membuat masyarakat sekitarnya mengonsumsi beras sebagai makanan utamanya. Kabupaten yang terkenal dengan mangganya ini memiliki berbagai jenis makanan yang cukup menarik, dengan letak geografis yang dimiliki oleh Indramayu membuat Indramayu memiliki jenis makanan yang lebih cenderung menggunakan bahan dasar berasal dari laut karena berada di pesisir, dan juga membuat makanannya kemiripan dengan daerah-daerah yang mengapit Kabupaten Indramayu ini. Sebagai contoh makanan khas Indramayu dengan bahan dasar yang berasal dari laut adalah “Pindang Gombyang Manyung” dan sebagai contoh makanan yang menggunakan unsur dari persawahan adalah “Pedesan Entog” yang bahannya adalah nasi yang berasal dari beras yang ditanam di sawah dan entog yang biasanya ada di persawahan. Lalu ada juga “Mie Ragit” yang hanya ada di saat bulan Ramadhan dan juga ada “Bubur Glintir” yang biasanya disajikan saat musim panen tiba, serta “Orog-Orog” yang dulunya disajikan hanya saat acara tahlilan saja, dan masih banyak lagi makanan lainnya.

Setelah melihat keberagaman makanan dari Kabupaten Indramayu dan sekitarnya, penulis berkeinginan untuk menampilkan makanan khas Kabupaten Indramayu dengan landasan pembuatan menu masakan baru secara utuh maupun campuran (*fushion*) agar dapat ditawarkan di dalam berbagai industri makanan dan minuman menengah keatas. Dalam kesempatan kali ini penulis menyajikan menu

pada Tugas Akhir ini dengan cara penyajian *Rijsttafel*. Dalam hal ini penulis telah mencoba rasa asli dari makanan Khas Indramayu dengan langsung mencobanya ditempat, dan juga telah melakukan *trial* dan *research and development* terhadap hidangan yang akan penulis sajikan ini. Hasil penelitian ini akan penulis tuangkan dalam karya tulis Tugas Akhir ini dengan judul “Produk kuliner kabupaten Indramayu, Jawa Barat”. Penulis berharap dengan dibuatnya Tugas Akhir ini dapat membuat makana khas Kabupaten Indramayu ini dapat lebih dikenal oleh khalayak umum.

1.2. Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Formal

Penelitian ini dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi di Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Sebagai sarana untuk mengimplementasikan ilmu dan keterampilan yang sudah dipelajari selama proses pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Menyajikan makanan tradisional daerah Kabupaten Indramayu dengan tampilan yang lebih modern dan menarik agar dapat bersaing dengan makanan-makanan lain yang diminati oleh konsumen pada masa kini.
3. Agar penulis dapat lebih memahami makanan khas daerah, khususnya daerah Kabupaten Indramayu, Jawa Barat.

1.3. Usulan Produk

Berdasarkan latar belakang diatas penulis akan mempresentasikan dan mengembangkan masakan Kabupaten Indramayu dengan cara penyajian Rijsttafel yang terdiri dari 9 Courses, dengan jenis-jenis masakan yang penulis usulkan sebagai berikut :

Lepet

(Ketan putih yang diisi Kacang tolo)

Sambal Terasi Indramayu

(Sambal yang menggunakan terasi khas Indramayu)

Rumbah

(Rebusan sayur dengan tahu disiran bumbu kacang)

Sauto Indramayu

(Soto dengan isian ayam suir, soun dan kacang kedelai goreng)

Pedesan Entog

(Braised Entog dengan kuah pedas)

Nasi Putih

Orog - Orog

(Kudapan yang terbuat dari tepung beras yang dicampur gula merah)

Wedang Serai

(Wedang dengan bahan utamanya serai)

1.4. Tinjauan Masakan

1.4.1. Tema Masakan

Rijsttafel ialah makanan yang disajikan secara berurutan dengan berbagai pilihan hidangan. Pada masa kolonial Belanda terdapat suatu budaya makan yang dikenal dengan istilah *rijsttafel* yang artinya hidangan yang ditata komplit di atas meja makan (Ganie, 2003:250), menurut seorang penulis roman Belanda, Victor

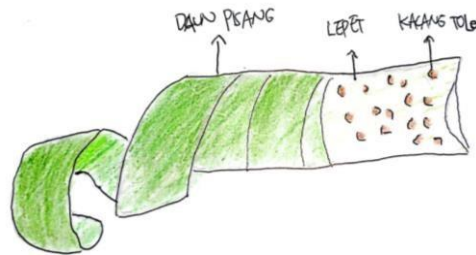
Ido(1948:31), *rijsttafel* diartikan sebagai “*..eten van de rijzmaaltijd een speciale tafal gebuikt* (suatu sajian makan nasi yang dihidangkan secara spesial) (Rahman Fadl. 2011. *Rijsttafel* budaya kuliner di indonesia masa kolonial 1870-1942). *Rijsttafel* merupakan jenis hidangan yang berasal dari jaman Kolonial Hindia-Belanda untuk menyambut tamu- tamu sekaligus membuat tamu tertarik dengan kekayaan budaya negeri jajahannya. *Rijsttafel* merupakan persatuan dari dua kata yaitu “*ris*” yang bermakna nasi atau beras yang berasal dari Bahasa perancis lama, sementara itu “*tafel*” berasal dari Bahasa latin “*tabual*” yang memiliki arti meja jadi *rijsttafel* bermakna “meja nasi”, menurut karin engelbrecht, ahli kuliner belanda *rijsttafel* biasanya terdiri dari puluhan hidangan

dengan berbagai tekstur dan rasa dalam porsi yang kecil (beritagar.id, Afrillia Dian, 2022). *Rijsttafel* dibuat sebagai perjamuan yang resmi yang mewah dapat mewakili keberagaman makanan suku-bangsa yang dirangkai dari seluruh penjuru Nusantara.

1.4.2 Jenis Produk

1. Lepet

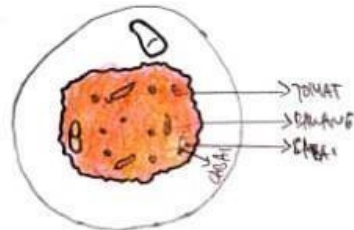
Gambar 1 Lepet



Lepet khas Kabupaten Indramayu adalah kudapan yang terbuat dari beras ketan dan santan yang diisi kacang tolo dan dibungkus menggunakan daun janur. Makanan ini mirip dengan lontong namun memiliki perbedaan yaitu memiliki tekstur lebih lengket karena menggunakan beras ketan dan rasanya lebih gurih karena menggunakan santan. Cara membuatnya adalah dengan mengukus beras ketan lalu dicampur dengan santan, garam, dan daun pandan. Lalu dicampur dengan parutan kelapa dan kacang tolo yang lalu dibungkus dengan daun janur. Hidangan ini dapat dinikmati juga dengan sayur lodeh dan tahu sumedang, namun hidangan ini dapat dinikmati juga tanpa dicampur dengan hidangan lainnya.

2. Sambel Terasi Indramayu

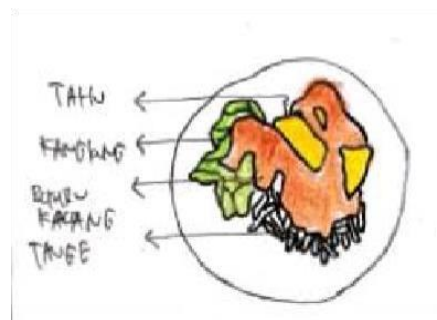
Gambar 2 Sambel Terasi Indramayu



Sambel terasi khas Kabupaten Indramayu memiliki cita rasa yang pedas dan aroma terasi yang khas. Cara pembuatan dari sambel terasi ini sedikit berbeda dari sambel lainnya yang biasayan digoreng terlebih dahulu, yang membedakan adalah sambal ini dikukus terlebih dahulu lalu diulek.

3. Rumbah

Gambar 3 Rumbah

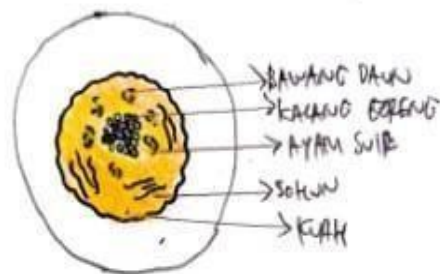


Rumbah adalah makanan yang terdiri dari berbagai macam sayuran yang direbus atau dikukus seperti tauge dan kangkong yang dicampur dengan irisan tahu goreng dan disiram bumbu kacang. Yang membedakan rumbah dengan yang lainnya adalah bumbu kacang

yang digunakan memiliki cita rasa asam karena menggunakan petis didalamnya, hidangan ini sangat cocok disajikan pedas dan disajikan dengan kerupuk.

4. Sauto Idramayu

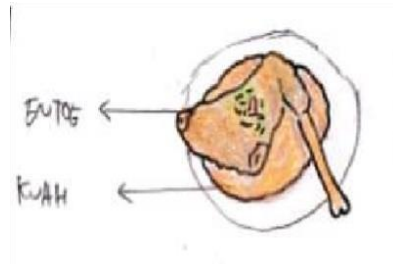
Gambar 4 Sauto Indramayu



Sauto Indramayu memiliki perbedaan dari sotosoto yang lainnya yang biasanya menggunakan bihun sebagai isiannya dan memiliki kuah dengan santan, sedangkan Sauto Indramayu menggunakan soun sebagai isiannya dan juga memiliki kuah yang bening, dan beberapa orang bahkan menggunakan daging sapi khas dalam sebagai isiannya dibandingkan menggunakan ayam suir, dan juga menggunakan kacang kedelai goreng (budaya-indonesia.Org).

5. Pedesan Entog

Gambar 5 Pedesan Entog

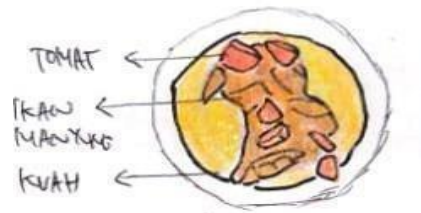


Pedesan entog adalah makanan yang awalnya hanya disajikan pada acara perjamuan di desa-desa sekitar Kabupaten Indramayu. Entog adalah hewan yang masih berfamili degan bebek namun memiliki bentuk bulu yang berbeda, dan entog atau entok banyak dipelihara oleh warga Kabupaten Indramayu sehingga hidangan ini akhirnya dapat tercipta. Hidangan yang memiliki cita rasa pedas ini terbuat dari berbagai rempah seperti kemiri, lengkuas cabai rawit merah, cabai keriting merah, cabai merah besar, bawang merah bawang putih, kunyit, jahe, ketumbar, gula merah, merica putih yang dihaluskan dan ditumis lalu diberi air dan dimasak bersamaan entog dan tambahan sereh, daun jeruk, salam, asem jawa, perasan jeruk nipis dan kecap manis.

6. Pindang Gombyang Manyung

Gambar 6 Pindang Gombyang

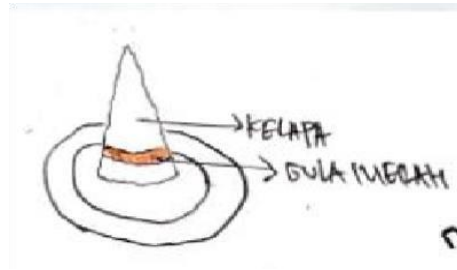
Manyung



Kabupaten Indramayu berada di daerah Pantura Jawa Barat yang terletak di dekat laut. Maka dari itu Kabutpen Indramayu memiliki berbagai hidangan kuliner yang menggunakan bahan-bahan yang berasal dari laut. Salah satu hidangan laut yang dimiliki adalah Pindang Gombyang Manyung yang memiliki beragam cita rasa gurih, pedas, dan sedikit asam. Untuk membuat Pindang Gombyang Manyung pertama-tama bersihkan lalu kukus, setelah dikukus masukan kepala ikan kedalam kuah yang berisi bahan-bahan seperti kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kemiri, kacang tanah, asam jawa, cabe rawit, dan tomat. Hidangan ini berasal dari limbah ikan manyung yang badannya dipakai untuk membuat ikan asin jambal roti.

7. Orog-Orog Gambar 7 Orog -

Orog



Orog-orog adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung dengan campuran gula merah yang diberi taburan parutan kelapa. Cemilan yang memiliki rasa manis ini dulunya hanya disajikan pada saat tahlilan, namun sekarang jajanan ini dapat ditemukna dimanapun di Kabupaten Indramayu.

8. Wedang Serai

Gambar 8 Wedang Serai



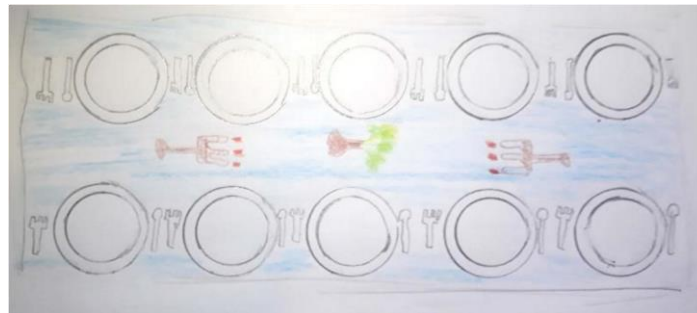
Setiap makanan tentunya akan nikmat jika didampingi dengan minuman yang menyegarkan tenggorokan. Wedang Serai adalah salah satu minuman yang cocok untuk disajikan berdampingan saat menyantap makanan. Wedang serai adalah wedang khas indramayu

yang terbuat dari sereh atau serai yang memiliki cita rasa manis dan aroma atau rasa khas dari serai

(budaya-indonesia.org).

- Tampilan di meja

Gambar 9 Tampilan Dimeja



1.5 Usulan Resep

Resep adalah suatu panduan yang menjelaskan cara menyiapkan suatu makanan atau minuman yang memiliki takaran yang telah diuji keakuratannya (lepank.com, 2018). Resep dibuat sebagai pemberi standar pada suatu makanan yang akan dibuat agar tidak mengalami penurunan kualitas. Resep sendiri meliputi nama dari suatu makanan yang akan di olah, peralatan apa saja yang harus digunakan saat memasak dan saat disajikan, apa dan berapa jumlah bahan yang harus digunakan, berapa lama waktu yang harus digunakan, serta tata cara memasak suatu hidangan dari mulai persiapan hingga penyajian. Didalam resep pun diperlukan keterangan berupa halaman dari suatu resep, tanggal pembuatan, *revisi* atau perbaikan, tipe makanan yang dibuat, asal dari daerah makanan, jumlah porsi dari makana yang dibuat, berat per-porsi, suhu penyajian, alat makan atau

minum yang digunakan, dan durasi yang diperlukan dalam membuat makanan. Dalam hal ini penulis mendapatkan resep dari tempat – tempat makanan khas Indramayu yang penulis telah kunjungi. Resep-resep tersebut penulis ubah tampilannya dengan menggunakan format resep yang berlaku di Program Studi Seni Kuliner Poltekpar NHI Bandung.

Tabel 1 Resep Lepet

Page : 1 of 1

Date : 02 – 10- 2022

Type of Dish : Appetizer

Origin : Indonesia

Amount of Portion: 70 g

Portion Size : 5 Portions

Serving Temperature: Hot

Serving Tools : BnB Plate

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	750 ml 250 gr 400 ml 15 gr 180 gr 3 lbr 3 lbr 5 pcs	Beras ketan Kacang tolo Santan Garam Kelapa muda Daun pandan Daun pisang Tali	parut Untuk membungkus Untuk mengikat.
2	Result			
3	Rebus	750 ltr 400 ml 15 gr 3 lbr	Beras ketan Santan Garam Daun pandan	Dengan api kecil, aduk terus hingga meresap.
4	Tambahkan	175 gr 250 gr	Kelapa muda Kacang tolo	Kedalam rebusan beras ketan. Aduk rata
5	Cetak			Menggunakan daun pisang dan ikat menggunakan tali
6	Kukus			Selama 2-3 jam hingga matang
7	Sajikan			

Sumber : Warung makan pedesan entog Mimi Artisem, 2022

Tabel 2 Resep Sambel Indramayu

Page : 1 of 1 Amount of Portion : 10 g
 Date : 02 – 10- 2022 Portion Size : 5 Portions
 Type of Dish : Sauce Serving Temperature : Hot
 Origin : Indonesia Serving Tools : Sauce Plate

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	10 gr 5 gr 5 gr 3 gr 5 gr 5 gr 3 gr 3 gr 3 gr	Cabai rawt Cabai merah besar Tomat Terasi Khas indramayu Bawang Merah Bawang Putih Gula merah Garam Penyedap	
2	The result			
3	Kukus	10 gr 5 gr 5 gr 3 gr 5 gr 5 gr	Cabai rawt Cabai merah besar Tomat Terasi Khas indramayu Bawang Merah Bawang Putih	Selama kurang lebih 10 menit
4	Haluskan	10 gr 5 gr 5 gr 3 gr 5 gr 5 gr 3 gr 3 gr 3 gr	Cabai rawt Cabai merah besar Tomat Terasi Khas indramayu Bawang Merah Bawang Putih Gula merah Garam Penyedap	Menggunakan ulekan hingga halus
5	Sajikan			

Sumber : Warung makan pedesan entog Mimi Artisem, 2022

Tabel 3 Resep Rumbah

Page : 1 of 1 Amount of Portion : 8 g
 Date : 02 – 10- 2022 Portion Size : 5 Portions
 Type of Dish : Salad Serving Temperature : Hot
 Origin : Indonesia Serving Tools : Dessert Plate

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	100 gr 200 gr 50 gr 200 gr 30 gr 30 gr 20 gr 20 gr 7 gr 12 gr 10 gr 75 ml 7 gr 4 gr 100 ml 15 gr	Kangkung Tauge Tahu Kacang tanah Cabai rawit Bawang putih Bawang merah Tomat Terasi Asem jawa Jeruk nipis Air panas Garam Gula Minyak Petis	Goreng Rebus Rebus Rebus Sangrai
2	Result			
3	Rebus	100 200 gr	Kangkung Tauge	Hingga matang.
4	Goreng	50 gr 100 ml	Tahu Minyak	Lalu potong kotak- kotak.
5	Haluskan	200 gr 30 gr 30 gr 20 gr 7 gr 15 gr	Kacang tanah Cabai rawit Bawang putih bawang merah Terasi Petis	
6	Tambahkan	12gr 10 gr 7 gr 4 gr 75 ml	Air asem jawa Jeruk nipis Garam Gula Air	
7	Sajikan			Sajikan sayuran yang telah direbus dengan tahu yang sudah digoreng dan beri saus kacang di atasnya

Sumber : Rumbah Darinih., 2022

Tabel 4 Sauto Indramayu

Page : 1 of 1
 Date : 02 – 10- 2022
 Type of Dish : Soup
 Origin : Indonesia

Amount of Portion : 100 g
 Portion Size : 5 Portions
 Serving Temperature : Warm
 Serving Tools : Soup Cup

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	20 gr 30 gr 7 gr 5 gr 15 gr 10 gr 5 gr 5 gr 3 gr 3 gr 15 gr 30 gr 50 gr 250 gr 100 ml 25 gr	Bawang Merah Bawang Putih Ketumbar Lada Kemiri Kunyit Lengkuas Jahe Salam Sereh Daun bawang Kacang kedelai Soun Dada ayam Minyak Kerupuk udang	Geprek Geprek Slice
2	Result			
3	Rebus	250 gr 50 gr	Dada ayam Soun	Rebus hingga matang kurang lebih 15 menit, 15 setelah itu suir.
4	Goreng	30 gr 25 gr	Kacang kedelai Kerupuk udang	
5	Haluskan dan tumis	20 gr 30 gr 7 gr 5 gr 15 gr 10 gr	Bawang Merah Bawang Putih Ketumbar Lada Kemiri Kunyit	Haluskan lalu tumis hingga wangi kurang lebih 3 menit menggunakan marmit.
6	Tambahkan	5 gr 5 gr 3 gr 3 gr	Lengkuas Jahe Salam Sereh	Lalu tambahkan air dan rebus hingga mendidih kurang lebih 15 menit
7	Sajikan			

Sumber : Rumbah Darinih, 2022

Tabel 5 Resep Pedesan Entog

Page : 1 of 2

Amount of Portion : 180 g

Date : 02 – 10- 2022

Portion Size : 5 Portions

Type of Dish : Maincourse

Serving Temperature : Hot

Origin : Indonesia

Serving Tools : Dinner Plate

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	1,5 kg 8 gr 6 gr 40 gr 25 gr 30 gr 20 gr 7 gr 40 gr 5 gr 2 gr 3 gr 8 gr 4 gr 500 ml 15 ml 2 gr	Entog Cuka Ketumbar Cabai merah keriting Cabai rawit merah Bawang merah Bawang putih Kunyit Serai Lengkuas Daun salam Daun jeruk Garam Gula pasir Air Minyak Merica	Bersihkan. Lalu bagi 8. Sangrai Memarkan Memarkan
2	Result			
3	Rendam, Lalu Presto	1,5 kg 8 gr 2 gr 1,5 kg	Entog Cuka Garam Entog	Selama 15 menit lalu cuci kembali. Lalu di presto selama kurang lebih 40 menit
4	Haluskan	30 gr 20 gr 40 gr 25 gr 6	Bawang merah Bawang putih Cabai keriting Cabai rawit Ketumbar Kunyit	Hingga halus

Lanjutan Tabel 5

5	Tumis Tambakan	15 ml 40 gr 5 gr 2 pcs 3 pcs	Minyak Bumbu halus Serai Lengkuas Daun salam Dan jeruk	Tumis hingga harum
6	Masakan	500 ml 1,5 kg 6 gr 4 gr 2 gr	Air Entog Garam Gula Merica	Masak hingga mendidih kurang lebih 15 menit. Lalu hidangkan

Sumber: Warung makan pedesan entog Mimi Artisem, 2022

Tabel 6 Resep Nasi Putih

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 80 g
Date	: 02 – 10- 2022	Portion Size	: 5 Portions
Type of Dish	: Carbohidrat	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Indonesia	Serving Tools	: Dinner Plate

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	500 gr 500 ml	Beras Air	the mise en place medium grain, clean, rinsed
2	The result			
3	Put	500 gr 500ml	Beras Air	masak di <i>rice cooker</i> Selama kurang lebih 30-40 menit
4	Plating		Nasi	di <i>dinner plat</i>

Sumber : Buku Resep STP NHI Bandung, 2022

Tabel 7 Resep Pindang Gombyang Manyung

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 550 g
Date	: 02 – 10- 2022	Portion Size	: 5 Portions
Type of Dish	: Maincourse	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Indonesia	Serving Tools	: Dinner Plate

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	2,5 kg 100 gr 6 sdm 700ml 3 sdm 50gr 2 ltr 20gr 15gr 7 gr 50gr 10gr 20gr 2 sdm 50gr 15gr 10gr 4 gr	Kepala Ikan manyung Jeruk nipis Garam Santan Minyak Tomat Air Bawang merah Bawang putih Lengkuas Cabai rawit Kemiri Temu kunci Gula pasir Serai Kunyit Bawang daun Merica	Cuci lalu bagi 2 kepala ikan. Slice Memarkan Memarkan Iris tipis
2	Result			
3	Marinate	2,5 kg 100 gr 2 sdm	Kepala Manyung Jeruk nipis Garam	Cuci kepala ikan lalu bagi 2 lumuri dengan perasan jeruk nipis dan garam diamkan selama 20 menit lalu cuci kembali
4	Kukus	2,5 kg	Kepala manyung	Selama 30 menit
5	Haluskan	20gr 15gr 10gr 20gr 15gr 50gr	Bawang merah Bawang putih Kemiri Temu kunci Kunyit Cabai rawit	Sampai halus

Lanjutan Tabel 7

6	Tumis Tambahkan	3 sdm 7 gr 50 gr 700 ltr 2 ltr 4 sdm 3 sdm 4 gr	Bumbu halus Minyak Lengkuas Serai Santan Air Garam Gula Merica	Bumbu yang sudah halus. Lalu tambahkan bahan lainnya
7	Masukan Tambahkan	2,5 kg 10 gr 50 gr	Kepala ikan Daun bawang Tomat	Rebus sampai matang kurang lebih 15 menit
8	Sajikan			

Sumber : Warung nasi Hj. Nuryami plumbon, 2022

Tabel 8 Resep Orog - Orog

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 75 g
Date	: 02 – 10- 2022	Portion Size	: 5 Portions
Type of Dish	: Sauce	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Indonesia	Serving Tools	: Bnb Plate

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	400 gr 200 gr 600 ml 30 gr 5 gr 3 gr 200 gr 3 gr	Tepung beras Gula merah Air Gula pasir Garam Daun pandan Kelapa parut Daun pisang	Untuk membungkus
2	Result			
3	Kukus	400 gr	Tepung beras	
4	Campur	200 gr 600 gr 30 gr 5 gr	Gula merah Air Gula pasir Garam	
5	Angkat Campur		Campuran air gula	Kukusan tepung beras. Aduk hingga rata.
6	Kukus	3 gr 200 gr	Daun pandan Kelapa parut	Kukus kembali, dan tambahkan daun pandan dan kelapa parut.
7	Sajikan			Dengan dibungkus daun pisang.

Sumber : Warung makan pedesan entog Mimi Artisem, 2022

Tabel 9 Wedang Serai

Page : 1 of 2	Amount of Portion : 150 ml
Date : 02 – 10- 2022	Portion Size : 5 Portions
Type of Dish : Beverage	Serving Temperature : Cold
Origin : Indonesia	Serving Tools : Glass

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	50 gr 100 gr 300 gr 1,5 ltr	Serai Es serut Gula Putih Air putih	Bersihkan
2	Result			
3	Geprek	50 gr	Serai	Lalu ikat
4	Rebus	10 pcs 200 gr 1,5 ltr	Serai Gula Putih Air putih	Hingga mendidih kurang lebih 15 menit, sambil diaduk agar gula larut
5	Sajikan			Sajikan di gelas dan tambahkan es agar lebih segar

Sumber : Warung makan pedesan entog Mimi Artisem, 2022

1.6 *Recipe Costing dan Dish Costing*

Costing adalah penentuan suatu biaya yang akan digunakan (hashmicro.com, 2022). Fungsi dari *costing* ini adalah sebagai penentu harga jual dan beban suatu produksi, mengontrol biaya produksi yang telah dibuat, menjadi salah satu cara agar mengetahui untung atau ruginya suatu produk (jurnal.id, 2019). Sedangkan *food cost* adalah suatu acuan yang digunakan untuk menghitung biaya yang dikeluarkan dalam setiap bahan yang digunakan dalam suatu makanan, yang mana pembuatan *food costing* ini berasal dari suatu standar resep yang telah dibuat (jurnal.id). Umumnya besaran *Food*

Cost yang aman berkisar antara 35%-40% untuk makanan dan 28%33% untuk minuman (indorichexpo.com).

Dalam membuat suatu usaha atau produk baiknya jika kita menghitung *profit* atau keuntungan yang bisa kita dapatkan maka dari itu menghitung *food cost* atau *recipe cost* itu penting. Oleh sebab itu penulis pun membuatnya dengan harapan dapat diketahui untung ruginya dalam pembuatan produk Tugas

Akhir ini. Dalam hal ini penulis melakukan survey harga di Pasar Ciroyom Bandung pada tanggal 15 Oktober 2022. Berikut adalah tabel hasil perhitungan food costing yang penulis telah buat.

Tabel 10 *Recipe Costing* Lepet

Hasil akhir: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga per kg (Rp)	Harga Penggunaan (Rp)
1	Beras Ketan	750	Gr	12,800	9,600
2	Kacang Tolo	250	Gr	12,000	3,125
3	Santan	450	MI	30,500	13,725
4	Daun pandan	3	Lbr	2000	500
5	Daun pisang	3	Lbr	5,000	500
6	Tali	5	Pcs	5,000	100
7	Garam	15	Gr	3,500	52.5
8	Kelapa muda parut	180	Gr	20,500	3,690
	<i>Recipe Cost</i>				31,292.5
	<i>Dish Cost</i>				6,258

Sumber : Data Olahan Penulis

Tabel 11 *Recipe Costing* Sambel Indramayu

Hasil Akhir: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga per kg (Rp)	Harga Penggunaan (Rp)
1	Cabai Rawit	10	Gr	55,000	550
2	Cabai Merah Besar	5	Gr	55,000	275
3	Bawang Merah	5	Gr	33,500	167.5
4	Bawang Putih	5	Gr	25,000	125
5	Tomat	5	Gr	20.000	10
6	Terasi Indramayu	1/3	Pcs	4,700	940
7	Gula Merah	3	Gr	17,000	51
8	Garam	½	Sdt	3,500	12.5
9	Penyedap	½	Sdt	1,000	9.6
	<i>Re cipe Cost</i>				2,140
	<i>Di sh Cost</i>				428

Sumber : Data Olahan Penulis

Tabel 12 *Recipe Costing* Rumbah

Hasil Akhir: 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga per kg (Rp)	Harga Penggunaan (Rp)
1	Kangkung	2	Ikt	5,000	10,000
2	Tauge	200	Gr	2,000	400
3	Tahu	5	Pcs	7,000	3,500
4	Kacang tanah	200	Gr	32,000	6,400
5	Tomat	20	Gr	20,000	4,000
6	Terasi	1 ½	Pck	7,400	555
7	Jeruk nipis	10	Gr	30,000	300
8	Asem jawa	3	Sd m	25,000	750
9	Garam	7	Gr	3,500	24.5
10	Gula merah	4	Gr	17,000	68
11	Minyak	100	MI	34,900	3,490
12	Bawang merah	20	Gr	33,500	670
13	Bawang putih	30	Gr	25,000	750
16	Air	75	MI	-	-
17	Cabai rawit	30	Gr	55,000	1,650
18	Petis	2	Sd m	39.000	3.120
	<i>Recipe Cost</i>				32,187.5
	<i>Dish Cost</i>				6,437

Sumber : Data Olahan Penulis

Tabel 13 *Resep Costing* Sauto Indramayu

Hasil Akhir: 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga per kg (Rp)	Harga Penggunaan (Rp)
1	Bawang Merah	20	gr	33,500	670
2	Bawang Putih	30	Gr	25,000	675
3	Ketumbar	7	Gr	25,000	175
4	Lada	5	Gr	7,000	35
5	Kemiri	10	Gr	42,000	420
6	Kunyit	10	Gr	10,500	105
7	Lengkuas	5	Gr	12,000	60
8	Jahe	5	Gr	12,000	60
9	Daun salam	3	Gr	30,000	225
10	Sereh	3	Gr	12,000	36
11	Daun bawang	15	Gr	20.000	300
12	Kacang kedelai	30	Gr	14.200	426
13	Soun	2	Pck	2,500	5,000
14	Dada ayam	250	Gr	23,500	11,750
15	Kerupuk udang	5	Pcs	11,750	2,973
16	Air	0,5	Ltr	-	-
17	Minyak	100	MI	13,500	1,350
	Recipe Cost				24,200
	Dish Cost				4,840

Sumber : Data Olaha Penulis

Tabel 14 *Recipe Costing* Pedesan Entog

Hasil Akhir: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga per kg (Rp)	Harga Penggunaan (Rp)
1	Entog	1,5	Kg	65,000	97,500
2	Kunyit	7	Gr	10,500	73.5
3	Cuka	15	MI	6000	0.025
4	Gula	4	Gr	14,300	57.2
5	Daun salam	2	Gr	75,000	150
6	Serai	40	Gr	12,000	480
7	Cabai rawit merah	25	Gr	55,000	1,375
8	Daun jeruk	3	Gr	39,500	118.5
9	Garam	8	Gr	3,500	28
10	Cabai keriting merah	40	Gr	79,900	3,196
11	Minyak	15	MI	34,900	523.5
12	Bawang merah	30	Gr	33,500	1,005
13	Bawang putih	20	Gr	25,000	500
14	Merica	2	Gr	7,000	14
15	Lengkuas	5	Gr	12.000	60
16	Air	0,5	Ltr	-	-
	<i>Recipe Cost</i>				105,080.725
	<i>Dish Cost</i>				21,016.145

Sumber : Data Olahan Penulis

Tabel 15 *Recipe Costing* Pindang Gombyang Manyung

Hasil Akhir: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga (Rp)	Harga Penggunaan (Rp)
1	Kepala manyung	2,5	Kg	20,000	50,000
2	Air	2	Ltr		-
3	Santan	700	ml	33,500	23,450
4	Bawang merah	20	Gr	33,500	670
5	Kemiri	10	Gr	19,000	190
6	Bawang putih	15	Gr	25,000	375
7	Minyak	3	Sdm	34,900	1,047
8	Jeruk nipis	100	Gr	30,000	3,000
9	Garam	6	Sdm	3,500	210
10	Gula	2	Sdm	14,300	286
11	Tomat	50	Gr	20,000	1,000
12	Cabai rawit merah	50	Gr	55,000	2,750
13	Serai	50	Gr	12,000	600
14	Kunyit	15	Gr	10,500	157,5
15	Lengkuas	7	Gr	12,000	84
16	Daun bawang	10	Gr	15.000	150
17	Merica	4	Gr	7,000	7
18	Temu Kunci	20	Gr	17,000	340
	<i>Recipe Cost</i>				109,316.5
	<i>Dish Cost</i>				21,863.3

Sumber : Data Olahan Penulis

Tabel 16 *Recipe Costing* Orog - Orog

Hasil Akhir: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga per kg (Rp)	Harga Penggunaan (Rp)
1	Tepung beras	400	Gr	9,800	3,920
2	Gula merah	200	Gr	17,000	3,400
3	Kelapa parut	200	Gr	20,500	4,100
4	Daun pandan	3	Lbr	1,500	4,500
5	Gula pasir	30	Gr	14,300	429
6	Daun pisang	3	Lbr	4,500	4,500
7	Garam	15	Gr	3,500	52,5
8	Air	600	MI	-	-
	Recipe Cost				20,901.5
	Dish Cost				4,180

Sumber : Data Olahan Penulis

Tabel 17 *Recipe Costing* Wedang Sereh

Hasil Akhir: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga per kg (Rp)	Harga Penggunaan (Rp)
1	Serai	10	Pcs	12,000	12,000
2	Gula putih	300	Gr	14,300	4,290
5	Es batu	100	Gr	9,950	199
7	Air	1,5	Ltr	-	-
	Recipe Cost				16,489
	Dish Cost				3,297

Sumber : Data Olahan Penulis

Tabel 18 *Recipe Costing* Nasi

Hasil Akhir: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga per kg (Rp)	Harga Penggunaan (Rp)
1	Beras	800	Gr	12.000	6,000
2	Air	-	Ltr	-	-
<i>Recipe Cost</i>					6,000
<i>Dish Cost</i>					1,200

Sumber : Data Olahan Penulis

1.7. *Selling Price*

Selling price adalah harga akhir yang ditentukan penjual kepada pelanggan atas sebuah produk atau layanan yang dijual. *Selling price* memberikan efek langsung kepada penjualan karena nilai tersebut juga menjadi faktor untuk keuntungan bisnis. Cara menentukan *selling price* salah satunya adalah dengan menggunakan rumus.

$$\text{Selling price} = (\text{cost}) + (\text{margin keuntungan yang diinginkan})$$

(ekrut.com, 2022)

Untuk mencapai keuntungan penulis menerapkan presentase *selling price* sebesar 40%. Dan berikut adalah tabel yang penulis buat guna untuk menentukan harga jual.

Tabel 19 *Selling Price*

No	Produk	Yield	Dish Coting 35% (Rp)	Recipe Costing (Rp)	Selling Price (Rp)
	Sauto Indramayu	1 Portion	4,840	24,200	8,470
2	Pedasan Entog		21,016.145	105,080.73	36,778
3	Sambel Terasi Indramayu		480	2,140	749
4	Rumbah		6,437	32,187.5	11,265
5	Lepet		6,258	31,292.5	10,952
6	Orog – Orog		4,180	20,901.5	7,315
7	Pindang Gombyang Manyung		21,863.3	109,316.5	38,260
8	Wedang Sereh		3,297	16,489	5,771
9	Nasi Putih		1,200	6,000	2,100
Total			63,313	347.605	121.660

Sumber: Data olahan penulis, 2022

1.8 Nilai Nutrisi

Nutrisi atau kandungan gizi ialah sejumlah kandungan zat yang dapat berasal dari berbagai bahan makanan yang memiliki fungsi serta peran penting untuk menjaga, memelihara, serta membangun berbau sel dan jaringan tubuh (bhineka.com, Baladewa, 2022). Nutrisi adalah ikatan kimia yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu energi, membangun dan memelihara jaringan, serta mengatur perse – proses kehidupan (soenarjo, 2000). Menurut sienarjo (2000), Nutrisi merupakan kebutuhan utama pasien kritis dan nutrisi enteral lebih baik dari parental karena lebih mudah, murah, aman,

fisiologis dan penggunaan nutrient oleh tubuh lebih efisien (diwarta.com, Nurrofiq Moh, 2012). Alangkah baiknya jika dalam pembuatan suatu produk yang mana pada akhirnya akan menjadi konsumsi banyak orang maka ada baiknya jika dihitung juga nilai nutrisi yang terkandung didalam produk yang akan dibuat. Berikut adalah table nilai nutrisi yang telah penulis buat berdasarkan data yang penulis ambil dari fatsecret.co.id.

Tabel 20 *Food Nutrition* Lepet

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Beras Ketan	750	727,5	16658	1,425	15,15	37,5	0,38
2	Kacang Tolo	250	485	87,5	2,5	32,5	-	-
3	Kelapa Parut	180	637,2	27,41	60,28	5,994	36	11,2
4	Garam	20	-	-	-	-	76,476	-
5	Santan	400	920	22,16	95,36	9,16	60	13,4
6	Daun Pandan	3	9,63	2,34	-	0,066	-	-
Total			2779	16798	159,6	62,87	209,98	24,9
Total per Serving (70gr)			39,7	240	2,28	0,9	3	0,36

Sumber: data olahan penulis

Tabel 21 *Food Nutrition* Sambel Indramayu

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Cabai Rawit	10	31.8	5.663	1.727	1.201	2.014	1.034
2	Cabai Merah Besar	5	0.9	78.4	4	017.6	10	52.6
3	Tomat	5	115	3	11.9	1	7	2
4	Terasi	3	5.166	330	0.3	0.669	0	0
5	Bawang Merah	5	2.1	0.505	0.004	0.046	0.15	0.214
6	Bawang Putih	5	7.45	1.653	0.025	0.318	0.85	0.05
7	Gula Merah	3	11.31	2.919	0	0	0.117	2.886
8	Garam	2.4	-	-	-	-	-	-
9	Penyedap	2.4	-	-	-	-	1.344	-
Total			3048	674,8	72,58	30,73	5853,7	235
Total per Serving (75gr)			40,64	9	0,97	0,41	78,05	3,14

Sumber : data olahan penulis

Tabel 22 Food Nutrition Rumbah

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	kangkung	200	40	5.02	0.68	5.02	138	0.74
2	tauge	200	58	9.38	0.96	7.18	12	3.68
3	tahu	50	135.5	5.245	10.09	8.595	8	1.36
4	kacang tanah	200	1134	32.26	98.48	51.6	36	7.94
5	cabai rawit	30	95.4	16.989	5.181	3.603	9	3.096
6	air	75	-	-	-	-	-	-
7	asem jawa	30	71.7	18.75	0.18	0.84	8.4	17.22
8	terasi	10	15.5	0.99	0.29	2.23	-	-
9	garam	7	-	-	-	-	1.425	-
10	tomat	20	3.6	0.784	0.04	0.176	1	0.526
11	minyak	100	800	-	90	-	-	-
12	bawang merah	20	8.4	2.022	0.016	0.184	0.6	0.856
13	bawang putih	30	44.7	9.918	0.15	1.908	5.1	0.3
14	jeruk nipis	10	3	1.054	0.02	0.07	0.2	0.169
15	gula merah	4	13.48	3.892	-	-	1.56	38.484
Total			2423.28	106.304	206.087	81.406	221.285	397.354
Total per Serving (80 gr)			30.291	1.329	2.576	1.018	2.766	0.497

Sumber : data olahan penulis

Tabel 23 Nilai Nutrisi Sauto Indramayu

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Ketumbar	7	1.62	0.256	0.036	0.149	3.22	0.60
2	Merica	5	0.5	0.1	0	0	0	0
3	Kunyit	10	35.4	6.493	0.988	0.783	3.8	0.321
4	Lengkuas	3	0.72	0.131	0.54	0.043	0.69	0.053
5	Bawang Merah	20	8.4	2.022	0.016	0.184	0.6	0.856
6	Bawang Putih	30	44.7	9.918	0.15	1.908	5.1	0.3
7	Jahe	5	4	0.085	0.037	0.091	0.65	0.085
8	Garam	2,4	0	0	0	0	0	0
9	Minyak	100	862	0	100	0	0	0
10	Daun Salam	3	9.6	0	0	0	0	0
11	Sereh	3	2.97	0.759	0.014	0.054	0.18	0
12	Daun Bawang	15	9.15	2.122	0.045	0.217	3	0.585
13	Kacang Kedelai	30	141.3	10.065	7.62	10.566	48.9	1.26
14	Soun	1 pck	877.5	215.22	0.15	0.4	25	0
15	Dada Ayam	250	487.5	0	19.3	73.875	982.5	0
16	Kerupuk Udang	5	175	16.3	11.45	2.15	4.45	0.6
17	Air	500	0	0	0	0	100	0
18	Kemiri	10	69.1	1.386	7.197	0.917	0	0
Total			1041	32006	7297	86349	128	0
Total per Serving (150 gr)			208.2	6401.2	1459.4	17269.8	25.6	0

Sumber : data olahan penulis

Tabel 24 Food Nutrition Pedesan Entog

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Entog	1500	1980.0	-	89.3	274.2	1110.0	-
2	Air	500	-	-	-	-	-	-
3	Cuka	15	2.7	0.0	-	-	0.3	0.0
4	Garam	8	-	-	-	-	31006.4	-
5	Gula	4	15.5	4.0	-	-	-	4.0
6	Sereai	40	39.6	10.1	0.2	0.7	2.4	-
7	Lengkuas	5	1.2	0.2	0.0	0.1	1.2	0.1
8	Ketumbar	6	1.4	0.2	0.0	0.1	2.8	0.1
9	cabai keriting	40	127.2	22.7	6.9	4.8	12.0	4.1
10	Merica	2	6.7	1.3	-	-	-	-
11	cabai rawit	25	79.5	14.2	4.3	3.0	7.5	2.6
12	daun jeruk	3	0.3	0.4	7.2	0.9	-	0.4
13	daun salam	2	0.3	-	-	-	-	-
14	bawang merah	30	12.6	3.0	0.02	0.3	0.9	1.3
15	bawang putih	20	29.8	0.6	0.1	1.3	3.4	0.2
16	jeruk nipis	100	30.0	10,54	0,2	0,7	2.0	1.7
17	Minyak	15	122.7	-	13.6	-	-	-
18	Kunyit	7	24.8	4.5	4.5	0.5	2.7	0.2
Total			2474.2	61.3	126.2	285.9	32151.5	14.7
Total per Serving (150 gr)			16.5	0.4	0.8	1.9	214.3	0.1

Sumber : data olahan penulis

Tabel 25 Nilai Nutrisi Nasi Putih

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Beras	500	1805	397,4	3	33,75	10	0,2
2	Air	500	-	-	-	-	-	-
Total			1805	397,4	3	33,75	10	0,2
Total per Serving (100 gr)			18	4	0,03	0,34	0,1	0,002

Sumber : data olahan penulis

Tabel 26 Nilai Nutrisi Orog - Orog

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Tepung beeras	400	1460	320	5,6	24	-	0,4
2	Gula merah	200	754	292	-	-	78	192,4
3	Air	600	-	-	-	-	-	-
4	Gula Pasir	30	116,1	29,99	-	-	-	29,97
5	Garam	15	-	-	-	-	5735,7	-
6	Kelapa parut	200	708	30,46	66,98	6,66	40	12,46
7	Daun Pandan	3	9,63	2,34	-	0,066	-	-
Total			3047,7	674,8	72,58	30,726	5853,7	235,3
Total per Serving (75gr)			40,64	9	0,97	0,41	78,05	3,14

Sumber: data olahan penulis

Tabel 27 Food Nutrition Wedang Serai

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Serai	10 pcs	990	253.1	4.9	18.2	6	0
2	Gula	300	11.610	2.994	0	0	0	2.997
3	Air	1500	0	0	0	0	0	0
4	Es Batu	100	0	0	0	0	0	0
Total			12600	2994	0	0	6	2997
Total per Serving (100 gr)			2520	598.8	9.8	36.4	1.2	599.4

Sumber ; data olahan penulis