

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Salah satu cara memberitahukan dan menginformasikan identitas kota yaitu melalui representasi budaya lokal melalui makanan tradisional yang dikonsumsi penduduk lokal. Makanan tradisional yaitu hidangan yang telah mendarah daging di suatu daerah secara turun-temurun, di buat dari bahan-bahan yang tersedia, disajikan sebagai makanan upacara, dan dalam beberapa hal khusus dikaitkan dengan fungsi sosial budaya. (Moeriabrata, 1997). Makanan merupakan bagian terpenting pada saat sedang berwisata. Oleh karena itu, kunjungan ke restoran lebih menjadi sorotan bagi wisatawan.

Makanan tradisional di Indonesia (makanan yang diturunkan dari nenek moyang) bahwa sering dikaitkan dengan ritual sosial dan spiritual tertentu. Makanan tradisional melengkapi upacara sosial dan keagamaan, terutama yang berkaitan dengan peristiwa penting kehidupan, yaitu kelahiran, perkawinan, atau kematian. Melestarikan makanan tradisional nusantara sebagai budaya sangat penting karena bukan saja memiliki bercita rasa yang menggugah selera, tapi kekayaan ragam kearifan lokal sebagai sumber daya serta cara hidup yang bagi masyarakat Indonesia (Setiawan, 2016). Salah satunya Kota Pekanbaru, Provinsi Riau yang memiliki ragam kuliner yang menarik.

Riau juga memiliki berbagai macam makanan tradisional yang lezat dan menggugah selera. Makanan tradisional provinsi Riau dikenal dengan perpaduan rasa yang asin, asam serta pedasnya. (Adnan, 2017). Selain makanan tradisional,

warisan budaya arsitektur tradisional Riau juga wajib dilestarikan untuk mencegahnya dari kepunahan akibat dari proses pembaharuan pembangunan maupun diakibatkan oleh alam dan manusia (Junia Handayani, 2015). Kota yang baik adalah kota yang memiliki *city brand* atau terkenal karena terbentuknya identitas kota. Terbentuknya identitas ini berperan supaya suatu kota dapat diketahui baik oleh masyarakat lokal dan global, dimana harapannya perkembangan ekonomi serta kesejahteraan penduduknya dapat bertambah. Pada era globalisasi, setiap kota harus memiliki kemampuan untuk mendayakan kekuatannya di berbagai bidang. Manfaat tersebut berasal dari potensi pada kota seperti sumber daya alam, pariwisata, suku, kuliner khas, serta infrastruktur perkotaan. Setiap kota di dunia perlu mengekspresikan karakter uniknya dengan cara potensi tersebut, setiap kota pun perlu memiliki tujuan budaya, ekonomi, dan politik yang jelas yang berbeda sebuah kota dari kota lainnya di dunia hingga mereka dapat bersaing dengan baik untuk sumber daya, penduduk dan wisatawan dari berbagai negara (Larasati, 2016). Salah satu identitas kota yang tidak lepas dari karakter uniknya yaitu kota Pekanbaru. Wisata wilayah Pekanbaru tidak terlepas dari keberadaan etnis Melayu yang dominan pada kota tersebut.

Kota Pekanbaru yang dengan banyak intitusi pendidikannya menarik penduduk dan wisatawan dari luar kota bahkan luar Propinsi Riau untuk datang. Hal ini membuat keberadaan rumah makan atau yang biasa disebut warung/restoran dapat berkembang dengan baik. Namun Sebagian besar pendatang berasal dari pelajar hingga mahasiswa dari berbagai daerah dan tidak semua cocok dengan cita rasa masakan melayu. Oleh karena itu, karena berkembangnya kuliner, para pemilik rumah makan mengolah gaya dan cita rasa kuliner kota Pekanbaru semagin

beragam dan dapat menyesuaikan selera para pendatang hingga semakin beragam jenis dan rasa masakannya. Kota Pekanbaru dikenal sebagai kota BERTUAH yang memiliki singkatan dari Bersih, Tertib, Bisnis Umum, Aman, dan Harmonis. Salah satu wisata yang terkenal di Pekanbaru yaitu Sungai Siak, disana terdapat cerita sejarah kuno asal-muasal kota Pekanbaru. Di tepian sungai Siak banyak situs sejarah yang harus dikunjungi oleh wisatawan yaitu Rumah Singgah Tuan Kardi, Desa Bandar, serta Masjid Agung. Namun, seiring dengan berjalannya waktu, situs-situs bersejarah tersebut mulai dilupakan oleh masyarakat. Potensi wisata perlu dikembangkan agar dapat menarik minat masyarakat terhadap sejarah asal-muasal kota Pekanbaru. Oleh sebab itu, pada tahun 2011 Pemerintah kota Pekanbaru mempertimbangkan kembali wilayah Tepi Sungai Siak dengan menyusun perencanaan pembangunan dan perencanaan area untuk wilayah pasar bawah dan merancang masterplan untuk menjadikan tepi Sungai Siak wilayah Pusat Budaya Melayu yang berkonsep *waterfront city*. (Rahima, 2017)

Selain potensi wisata yang harus dikembangkan, kuliner khasnya pun turut serta dikembangkan agar dapat menarik minat wisatawan terhadap makanan khas kota Pekanbaru. Kota Pekanbaru memang tidak sepopuler di kalangan masyarakat Indonesia. Kota ini bukan tujuan wisata. Namun begitu, di kota Pekanbaru sendiri sedang tumbuh usaha kuliner yang diminati para wirausaha kuliner yang memiliki modal untuk mendirikan coffee shop, restoran, usaha kuliner berskala kecil ataupun sewa tempat di depan ruko ataupun di sisi jalan. Beberapa pelaku usaha kuliner sudah memulai berjualan lebih dari 10 tahun dan pelaku usaha kuliner muda yang baru merintis di sekitar kampus. (Sukarni, 2020)

Sehingga berdasarkan informasi diatas, penulis mengambil judul “Ragam

Sajian Hidangan Kota Pekanbaru, Provinsi Riau” untuk masyarakat Indonesia disetiap penjuru pulau melirik kota Pekanbaru hingga menjadikan kota Pekanbaru menjadi tujuan wisata umum dan wisata kuliner.

Standar resep yang penulis informasikan bersumber dari pencarian literatur, internet dan wawancara narasumber yang bernama Fatima Zahara Irfani sebagai warga asli kota Pekanbaru dan pemilik usaha kuliner skala kecil yakni rumah makan bernama “Roemah 102” di Jalan Dr. Sutomo no. 102, Suka Mulia, Kec. Sail, Kota Pekanbaru, Riau 28156 dan narasumber memiliki hubungan dengan penulis yaitu teman dekat penulis pada saat sekolah menengah pertama.

1.2 Tujuan

Tujuan Formal:

1. Untuk memenuhi salah satu syarat mengikuti ujian akhir Program Studi Seni Kuliner, Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Tujuan Operasional:

1. Mempromosikan kuliner Kota Pekanbaru, Provinsi Riau yang belum begitu dikenal oleh masyarakat Indonesia melalui bentuk *rijsttafel* dengan model bisnis usaha rumah makan
2. Sebagai upaya untuk melestarikan keberagaman budaya, tradisi, dan kuliner Indonesia
3. Untuk melatih dan mengembangkan kemampuan penulis dalam mempelajari komoditi makanan kota Pekanbaru

1.3 Usulan Produk Makanan

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, penulis berkeinginan untuk mengenalkan serta mengangkat kuliner Kota Pekanbaru agar dapat dikenal secara lebih luas terhadap masyarakat. Cita rasa kuliner kota Pekanbaru Riau akan disajikan dalam konsep *rijsttafel*. Arti kata *Rijsttafel* berasal dari bahasa Belanda yaitu *Rice table* “Meja Nasi” atau dapat diartikan sebagai sajian nasi yang disajikan diatas meja dengan lauk pauk (Subakti, 2019). Konsep cara penyajian Rijsstafel merupakan warisan budaya kolonial Belanda yang tinggal di Indonesia. Inspirasi konsep rijsttafel menurut Chatterjee pada tahun 2019 berasal dari sajian nasi padang yang menyajikan berbagai jenis daging dan beberapa sayuran dengan sausnya. Hal ini membuat penulis akan mengambil beberapa menu kuliner Kota Pekanbaru meliputi makanan utama, makanan pendamping, kudapan, dan minuman yang dihidangkan bersama diatas meja. Pemilihan menu yang penulis ambil berasal dari hidangan khas kota Pekanbaru dan eksistensi makanan populer di Kota Pekanbaru. Bentuk susunan menu yang akan dipresentasikan yaitu:

10 COURSES KOTA PEKANBARU RIJSTTAFEL MENU

Sayur Gurih

(Sayur kuah santan dengan jagung muda, teri tanjung, jamur tiram dan daun katuk)

Pacri Nanas Khas Melayu

(Nanas dimasak dengan santan, bumbu halus berupa bawang merah, bawang putih, kayu manis dan cengkeh)

*Nasi Putih**(Beras putih dimasak dengan cara diaron)*

*Sambal Terong Asam**(Sambal yang terbuat dari terong asam segar, terasi dan cabai)*

*Patin Asam Padeh**(Ikan patin yang diberi kuah bumbu rempah kaya akan rasa asam dan pedas)*

*Ayam Bakar Bertabur**(1/4 potong daging ayam bakar bertulang dengan taburan bumbu halus dari lengkuas parut dan bawang putih cincang)*

*Bacah Daging**(Daging paha sapi yang diungkep lalu dipanggang dengan racikan bumbu halus berupa bawang merah, bawang putih, ketumbar dan jinten)*

*Ikan Salai Selais Balado**(Ikan asap yang digoreng dan disajikan dengan sambal balado)*

*Es Air Mata Pengantin**(Minuman yang berasal dari sirup coco pandan dengan biji selasih dan agar-agar)*

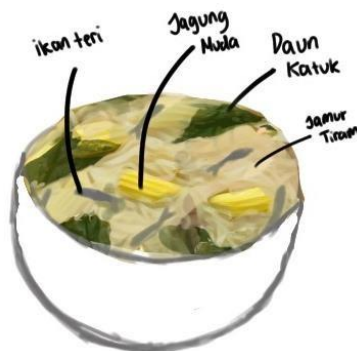
Bolu Kemojo Durian

(Kue bolu berbahan dasar santan dan durian)

1. Sayur Gurih

Sayur Gurih ini memiliki cita rasa yang sungguh memanjakan lidah. Sayur ini serupa seperti sayur sup di pulau jawa yaitu sayur lodeh. Namun, adanya perbedaan yaitu dengan adanya penambahan daun katuk, jamur tiram dan teri tanjung yang menjadikan makanan ini menjadikan sup menjadi lebih gurih dan aroma yang menggoda. Penggunaan bahan yang digunakan yaitu dengan jagung muda, teri tanjung, jamur tiram, daun katuk, daun kunyit, santan dan bumbu halus (bawang merah, bawang putih, jahe, dan cabai merah). (Augustina, 2012)

GAMBAR 1
SAYUR GURIH

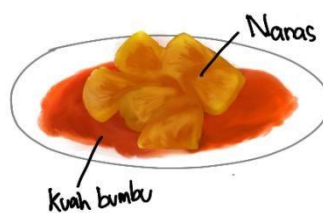


Sumber : Olahan data Penulis, 2022

2. Pacri Nanas Khas Melayu

Pacri nanas khas Melayu menggunakan bahan baku buah nanas yang dimasak dengan bumbu berupa bawang merah, bawang putih, kunyit, cabai merah, cengkeh, ketumbar, dan kayu manis. Masakan ini tidak hanya populer di Riau tapi juga daerah dengan berciri kuliner Melayu seperti daerah Pontianak, Medan, dan Palembang. Pacri nanas menjadi salah satu menu wajib pada saat acara pesta pernikahan, khitanan atau hajatan lainnya. Pacri nanas ini hampir seperti gulai dan berkuah santan. Masyarakat di Pekanbaru percaya bahwa nanas dapat menjadi penawar lemak seperti santan dan daging-dagingan merah lainnya karena nanas memiliki enzim yang dapat membantu pembakaran lemak. Perpaduan rasa asam, gurih dan manis dari rempah-rempah membuat pacri ini menjadi penawar rasa berlemak. (Travel Kompas, 2020)

GAMBAR 2
PACRI NANAS KHAS MELAYU



Sumber : Olahan data Penulis, 2022

3. Nasi Putih

Pada tugas akhir ini penulis memilih nasi putih dengan alasan selain rasanya yang netral, nasi putih sebagai penambah varian yang dapat disantap untuk menemani hidangan utama dan pendamping.

**GAMBAR 3
NASI PUTIH**

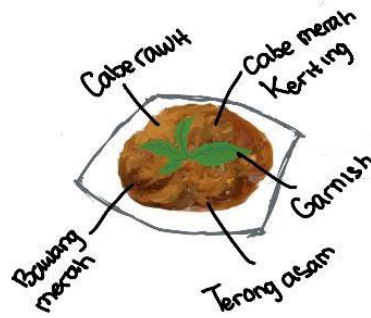


Sumber : Olahan data Penulis, 2022

4. Sambal Terong Asam

Sambal terong ini mempunyai khas yaitu dengan penambahan terong asam. Sambal khas melayu ini selalu menjadi teman makan bagi orang melayu di Riau. Terong asam yang digunakan berbentuk bulat sedang seperti tomat dan berwarna kuning cerah. Penggunaan terong asam segar ini dapat menambah cita rasa gurih yang menggoyang lidah. Tak hanya penggunaan terong asam segar yang menjadi ciri khas, penggunaan terasi bakar yang menjadikan sambal ini menjadi khas. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan sambal terong asam yaitu dengan menggiling bahan cabai rawit, cabai merah, bawang merah, terasi bakar, garam serta gula. Lalu, masukkan terong asam lalu giling dengan bahan yang telah dihaluskan. (Budaya Indonesia, 2017)

**GAMBAR 4
SAMBAL TERONG ASAM**



Sumber : Olahan data Penulis, 2022

5. Patin Asam Padeh

Masakan khas Melayu ini biasanya muncul pada beberapa kegiatan adat, resmi, sehari-hari dan diperjual belikan. Dikutip dari buku Menjelajah Kuliner Tradisional Riau pada tahun 2017, Asam padeh atau yang dikenal sebagai asam pedas sebagai hidangan utama acara adat. Ikan menjadi bahan utama pembuatan asam pedas. Bahan yang digunakan sebagai hidangan ini biasanya berasal dari ikan sungai dengan daging yang tebal, layaknya ikan patin, baung, tapa, dan selais. Asam padeh merupakan masakan warisan nenek moyang yang masih eksis sampai sekarang. Cita rasa dari asam padeh ini memiliki rasa yang sedikit pedas, asam dan segar. Penamaan hidangan asam padeh mengacu pada jenis ikan yang akan diolah, seperti asam pedas patin, asam pedas baung, asam pedas tapa, asam pedas geso, asam pedas sengaghek, dan asam pedas selais. Rasa asam yang didapatkan dari asam padeh bervariasi seperti asam padeh terong asam, asam padeh asam belimbing, asam padeh asam kandis, dan asam padeh tempoyak. Penulis menggunakan ikan patin sebagai bahan utama dan untuk rasa asam pada hidangan ini memakai asam kandis.

GAMBAR 5
PATIN ASAM PADEH

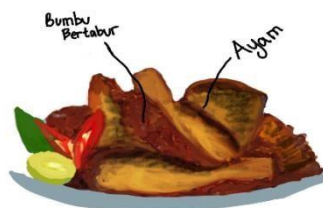


Sumber : Olahan data Penulis, 2022

6. Ayam Bakar Bertabur

Ayam bakar bertabur ini menjadi makanan khas karena hidangan ini melalui dua proses pemasakan yaitu direbus dengan bumbu halus seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, lengkuas, jahe, daun salam, serta asam kandis lalu dibakar. Setelah bumbu meresap dan ayam sudah matang, selanjutnya proses pembakaran ayam. Pada saat proses pembakaran, bumbu bahan taburan yang telah disiapkan seperti bawang putih, lengkuas, kunyit dicampurkan pada sisa bumbu rebusan lalu digoreng sampai matang dan kering, kemudian ditaburkan di atas ayam bakar. Penulis menggunakan ayam pejantan yang telah dibagi empat bagian dan menggunakan alat pembakaran dengan penggunaan arang batok kelapa agar menambah cita rasa pada ayam bakar bertabur. (Augustina,2012)

GAMBAR 6
AYAM BAKAR BERTABUR



Sumber : Olahan data Penulis, 2022

7. Bacah Daging

Bacah daging memiliki kemiripan dengan rendang yang berasal dari Padang. Namun bedanya setelah daging direbus hingga bumbu halus meresap, daging dipanggang sampai matang. Bahan yang digunakan yaitu daging sapi bagian paha, asam jawa, daunjeruk, santan serta bumbu yang dihaluskan yaitu bawang merah, bawang putih, ketumbar dan jinten. Penulis menggunakan daging sapi bagian paha yang dipotong setebal 1-2cm dan menggunakan alat pemanggang untuk proses pemanggangan. (Augustina, 2012)

GAMBAR 7
BACAH DAGING



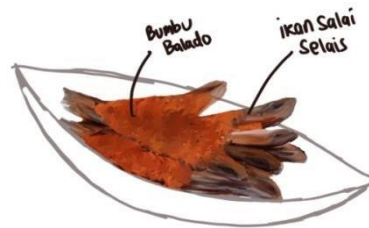
Sumber : Olahan data Penulis, 2022

8. Ikan Salai Selais Balado

Ikan salai selain menjadi ikon tugu Kota Pekanbaru menjadi suatu hidangan favorit. Proses pengasapan ikan ini disebut dengan menyalai ikan. Masyarakat Riau menyebut ikan asap sebagai ikan salai dan seringkali hidangan ini dijadikan sebagai hidangan utama untuk menjamu tamu. Proses pengasapan pada ikan salai dengan tujuan agar dapat disimpan lebih lama.

Biasanya ikan yang digunakan sebagai ikan salai yaitu ikan selais, baung, patin, sebahen, dan pantau. Awal mula terciptanya ikan selais yaitu orang pada jaman dahulu belum memiliki alat pendingin makanan yang membuat ikan segar yang sudah ditangkap bertahan lama. Oleh sebab itu, untuk mempertahankan ikan agar tidak cepat membusuk dengan cara diawetkan dengan cara digarami, dijemur, dan diasapi. Cara membuat ikan salai dengan penggunaan para-para atau selayan yang terbuat dari kayu dari pohon bakau atau bahan rotan yang tersusun dan membentuk lantai bertingkat. Ciri khas untuk ikan selais sebelum diasapi, diperlukan dua ikan yang digabungkan kepalanya agar saling berhadapan layaknya ikan kembar siam yang berkepala dua dan perutnya saling melekat. Khusus ikan selais atau “ikan kembar” siam ini dimasak dengan digoreng kering karena memiliki daging tipis dan ukuran yang kecil. Hal ini membuat ikan selais menjadi kering dan gurih sehingga biasanya dihidangkan dengan tumisan cabai atau biasa disebut dengan goreng balado. (Adnan, 2017) Penulis menggunakan Ikan salai selais yang dibeli di Pasar Bawah, Jl. Saleh Abas, Kampung Dalam, Kec. Senapelan, Kota Pekanbaru, Riau. Bahan yang dipakai berasal dari cabai merah, bawang merah, bawang putih yang ditumbuk kasar serta diberi asam kandis lalu ditumis hingga harum dan disajikan dengan ikan salai yang telah di goreng hingga kering.

GAMBAR 8
IKAN SALAI SELAIS BALADO



Sumber : Olahan data Penulis, 2022

9. Es Air Mata Pengantin

Cuaca Kota Pekanbaru yang panas menjadikan minuman khas Pekanbaru ini sangat cocok untuk melepas dahaga karena memiliki sensasi manis dan segar. Dibalik namanya yang unik, minuman ini terbuat dari beberapa komponen seperti agar-agar, biji selasih, dan sirup cocopandan. Agar-agar yang sudah dimasak lalu diparut secara memanjang menghasilkan bentuk seperti sedang berlinang air mata. Es air mata pengantin terbagi menjadi dua jenis yaitu versi es air mata pengantin orisinil dan versi komplit. Bedanya hanya dari penambahan buah blewah dan sari kelapa pada air mata pengantin komplit. (Adnan, 2017). Penulis memilih es air mata pengantin orisinil yang berupa agar-agar, biji selasih dan sirup cocopandan.

GAMBAR 9 ES AIR MATA PENGANTIN



Sumber : Olahan data Penulis, 2022

10. Bolu Kemojo Durian

Bolu kemojo merupakan kue tradisional yang paling populer dan banyak diproduksi di kota Pekanbaru. Rasanya tidak lengkap jika berkunjung ke Pekanbaru namun belum mencoba kue ini. Bolu kemojo otentik memiliki rasa pandan yang khas. Namun seiring berjalannya waktu, bolu kemojo memiliki varian rasa, bentuk dan ukuran. Beberapa varian rasa dari bolu kemojo seperti rasa durian, jagung, kacang merah dan nangka. Penulis memilih bolu kemojo durian karena produksi durian di Pekanbaru yang melimpah sesuai dengan kutipan Walikota Pekanbaru Firdaus pada laman Pekanbaru.go.id (2021) yang menyatakan bahwa sediaan durian dari seluruh pulau Sumatra lebih banyak datang ke Pekanbaru sehingga membuat stok durian di Pekanbaru tidak akan habis sepanjang tahun. Bentuk bolu kemojo biasanya dicetak berbentuk bunga delapan kelopak dan dapat dibuat cetakan segi empat atau bahkan bulat. Sejarah terciptanya bolu kemojo berasal dari hidangan para raja dan bangsawan zaman dahulu dengan cara dipanggang diatas tungku dengan api dibawah dan bara di atasnya. Proses memasak ini menciptakan kue bercita rasa lezat dan aroma yang khas. (Adnan, 2017). Penulis menggunakan oven kompor sebagai alat proses pemanggaan bolu kemojo durian.

GAMBAR 10 BOLU KEMEJO DURIAN



Sumber : Olahan data Penulis, 2022

1.4 Tinjauan Produk

Berikut adalah pemaparan tinjauan produk pada Tugas Akhir *food presentation*, yaitu : Tema produk, Standar resep , Usulan Resep, *Recipe Costing*, *Dish Costing*, *Selling Price* dan Daftar Nilai Nutrisi dari masing-masing hidangan yang akan penulis buat.

1.4.1 Tema Produk

Tema produk yang diambil yaitu Rijsttafel yang terdiri dari makanan utama, makanan pendamping, kudapan, dan minuman.

Dikutip dari buku Rijsttafel : Budaya Kuliner Indonesia Masa Kolonial, 1870-1942 mendeskripsikan rijsttafel diartikan dari kata *rijst* yang artinya nasi dan *tafel* artinya meja. Sehingga digabungkan menjadi rijsttafel dengan artian hidangan nasi. Pada zaman dahulu Belanda menyebut kata rijsttafel sebagai penataan jamuan masakan Indonesia di atas meja makan. Hal yang spesial dari konsep rijsttafel ini adalah kombinasi budaya makanan lokal dan belanda yang mencolok dalam sisi pelayanan, aturan makan dan hidangannya. Awalnya berasal dari wanita Indonesia

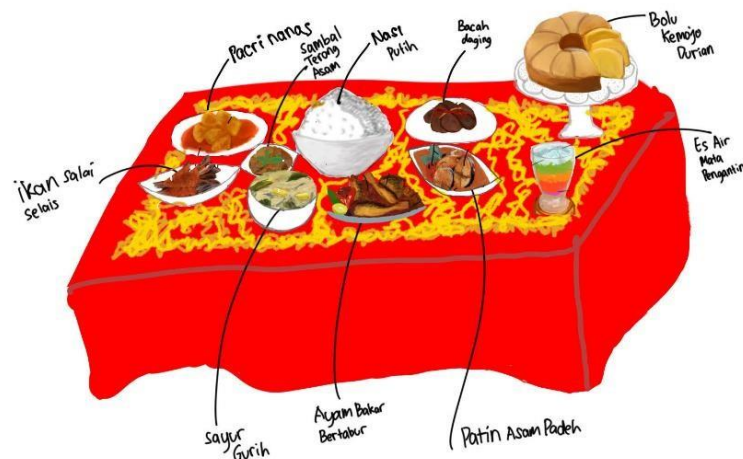
(pribumi jawa) yang memasak untuk para pria Belanda dan mereka sangat menghargainya sehingga terbentuklah akulturasi yang membuat wanita Belanda membawa kebiasaan makan, teknik memasak, hingga penyajian hidangan pada koloni mereka. Terbentuklah konsep rijsttafel yang mana memperlihatkan banyaknya hidangan yaitu nasi yang disajikan bersamaan dengan hidangan pendamping.

Beberapa hal yang membuat ciri khas konsep Rijsttafel pada era kolonial Belanda yaitu ketika menyajikan hidangan, para pelayan membawa masing-masing satu menu makanan dan mereka menggunakan busana resmi. Bagi pelayan wanita memakai kain kebaya lengkap dan bagi pria memakai beskap, blangkon, dan bersarung kain batik. Pada saat penyajian makanan disajikan secara khusyuk dan formal menghidangkan belasan sampai puluhan piring dengan varian makanan secara terus menerus ke meja makan para tamu. Hidangan yang disajikan dalam konsep rijsttafel ini memiliki hingga 40 macam hidangan yang beraneka ragam seperti nasi, lauk pauk, sayuran, gorengan, sambal dan kerupuk. Dalam sejarah rijsttafel, menu makanan bisa mencapai 40 jenis menu hidangan khas nusantara dan beberapa menu makanan barat. Pada saat hidangan disajikan, para tamu mengambil masing-masing makanan yang dibawa pelayan secara bergiliran. Dalam sejarah konsep rijsttafel adapula konsep menghidangkan nasi putih yang diletakkan di tengah dan berlingkar dengan piring-piring yang berisi ragam masakan. Dari sejarah rijsttafel ini dapat disimpulkan konsep rijsttafel mengajarkan konsep suasana menikmati hidangan beragam menu nusantara secara bersama. (Paviljeon, 2016)

Penulis menggunakan sistem penyajian rijsttafel pada pembuatan menu. Menu yang dihidangkan penulis berupa 10 courses rijsttafel. Penyajian hidangan

penulis berisi komoditi berupa nasi, daging (ayam, sapi, ikan), sayur berkuah, sup, sambal, minuman dan makanan penutup. Melalui pemilihan menu yang penulis ambil dengan konsep rijsttafel, besar harapan penulis agar warisan budaya Indonesia dapat terlestarikan melalui manu-menu pilihan penulis.

GAMBAR 11
SKETSA RIJSTTAFEL



Sumber : Olahan data Penulis, 2022

1.4.2 Usulan Standar Resep

Pada setiap hidangan makanan yang dihidangkan tentu mempunyai standar resep sendiri. Setiap porsi pada hidangan sudah diperhitungkan jumlah dan komposisinya agar ketika diolah menghasilkan maksimal dan memenuhi standar baku resep dan mengefektifkan waktu dalam proses pembuatannya. (Hadi, 2018) Menurut Basic Kitchen Knowledge (2011) mengartikan standar resep merupakan instruksi tertulis yang menjadi referensi atau dasar pembuatan suatu hidangan dengan quantity dan rasa yang telah ditentukan. Dalam formula standar resep biasanya mencakup nama makanan, jumlah porsi termasuk deskripsi berbagai

ukuran untuk seporsinya, nama bahan dan isinya, peralatan yang digunakan, metode pengolahan, lama waktu persiapan sampai waktu untuk memasak dan metode penyajiannya.

Sebagai penentu keberhasilan pengolahan hidangan, perencanaan menu merupakan langkah awal dalam mengolah suatu makanan. Disusun dari jauh hari sebelum waktu pelaksanaan. Perencanaan susunan menu meliputi standar resep dan standar porsi. (Bahri, 2007)

Keuntungan perencanaan menu dengan adanya standar resep menurut Bauer (1999), yaitu:

- 1 Jenis dan komposisi hidangan tercatat sehingga konsisten dari sisi kualitas meskipun terjadi pergantian pekerja
- 2 Cara mengolah secara tertulis secara singkat dan jelas, dengan temperatur dan waktu memasak
- 3 Cara menyajikan dilihat dari dokumentasi yang sudah ada
- 4 Harga pembelian bisa dicatat untuk melihat persamaan harga

Sehingga dapat disimpulkan bahwa standar resep merupakan sebuah formulasi atau perumusan produksi makanan dan minuman agar mencapai kesempurnaan pada suatu hidangan.

**TABEL
USULAN PRODUK**

Halaman

Jumlah Porsi

1**SAYUR GURIH**

Tanggal : 1 dari 1 : 5 porsi
 : September 2022 : 2 dl
 Jenis Hidangan : Sup Temperatur : Panas
 Lokasi : Pekanbaru, Riau

NO	METHOD	QTY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan	170 gr 750 gr 20 gr 200 gr 100 gr 5 gr 2.5 gr	Jagung Muda Santan Teri Tanjung Jamur Tiram Daun Katuk Daun Kunyit Garam	Potong menjadi 3 bagian
	Bumbu yang dihaluskan	40 gr 10 gr 30 gr 1 gr	Cabai Merah Bawang Putih Bawang Merah Jahe	
2	Hasil			
3	Rebus	750 ml 170 gr	Santan Bumbu halus Jagung Muda	Masak hingga jagung matang
4	Masukkan	20 gr 200 gr 100 gr 5 gr	Teri Tanjung Jamur Tiram Daun Katuk Daun Kunyit	Sampai bau langunya hilang.
5	Tambahkan	2.5 gr	Garam	Aduk sampai rata
6	Sajikan			

Sumber: Fatima Zahara Irfani dan Olahan Data Penulis, 2022.

**TABEL
USULAN PRODUK**

Halaman

Jumlah Porsi

2

PACRI NANAS KHAS MELAYU

Tanggal : 1 dari 1 : September 2022 : 5 porsi
 Jenis Hidangan : Makanan Pendamping : 60 gr
 Lokasi : Pekanbaru, Riau : Dingin

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	300 gr	Nanas	Buang tulang tengahnya, iris kipas
	Bumbu yang dihaluskan	2 gr 4 gr 100 ml 5 gr 5 gr 30 ml 50 gr 15 1 gr 20 gr 1 gr	Cengkeh Kayu manis Santan Garam Gula Minyak goreng Bawang merah Bawang Putih Jahe Cabai merah Kunyit	
2	Hasil			
3	Panaskan, Tumis	30 ml 2 gr 4 gr	Minyak Bumbu halus Cengkeh Kayu manis	Sampai harum

**TABEL
USULAN PRODUK**

Halaman	Jumlah Porsi			
5	Tambahkan	100 ml 5 gr 5 gr	Santan Garam Gula	Masak sampai mendidih.
6	Masukkan	300 gr	Nanas	Masak hingga kuah mengental
7	Sajikan			

Sumber: Fatima Zahara Irfani dan Olahan Data Penulis, 2022.

3

NASI PUTIH

	: 1 dari 1		: 5 porsi
Tanggal	: September 2022	Ukuran Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Pendamping	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Pekanbaru, Riau		

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	500 gr 750 ml 1 gr	Beras Air Daun salam	Cuci bersih
2	Hasil			
3	Cuci	500 gr	Beras	Hingga Bersih
4	Masukkan	500 gr 750 ml 1 gr	Beras Air Daun Salam	Pada saucepan.

**TABEL
USULAN PRODUK**

Halaman	Jumlah Porsi			
5	Tutup	500 gr 750 ml 1 gr	Beras Air Daun salam	Saucepan dengan <i>aluminium foil</i> . Nyalakan kompor diapi yang besar
6	Periksa			Jika sudah mengembang tusuk dengan pisau. Kecilkan api pada kompor hingga 10 menit
6	Matikan			Api pada kompor lalu biarkan 10 menit.
4	Sajikan			

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022.

TABEL 4
USULAN PRODUK
SAMBAL TERONG ASAM

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: September 2022	Ukuran Porsi	: 30 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Pendamping	Temperatur	: Dingin
Lokasi	: Pekanbaru, Riau		

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	120 gr 2 gr 7 gr 37 gr 16 gr 2.5 gr 2.5 gr	Terong Asam Terasi Cabai Rawit Cabai Merah Bawang merah Gula Garam	Kupas, cincang halus dibakar
2	Hasil			
3	Tumbuk	2 gr 7 gr 37 gr 16 gr 2.5 gr 2.5 gr	Terasi Cabai Rawit Cabai Merah Keriting Bawang merah Gula Garam	Sampai halus
4	Campurkan	120 gr	Terong asam	Dengan bahan yang telah ditumbuk halus. Aduk sampai rata
5	Sajikan			

Sumber: Fatima Zahara Irfani dan Olahan Data Penulis, 2022.

TABEL 5
USULAN PRODUK
PATIN ASAM PADEH

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Tanggal	: September 2022	Ukuran Porsi	: 150 gr
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Pekanbaru, Riau		

**TABEL
USULAN PRODUK**

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan bahan marinasi (membumbui)	1 kg 5 gr 5gr	Ikan Patin Jeruk Nipis Garam	Dipotong 5 bagian Peras, airnya saja
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
		300 ml 2 gr 3 gr 50 ml 30 ml 8 gr 8 gr	Minyak Goreng Daun Salam Serai Air Asam Kandis Minyak Garam Gula	Bagian putih, memarkan
	Bahan yang dihaluskan	5 gr 400 ml 65 gr 20 gr 120 gr 5 gr 2 gr 2 gr	Penyedap Air Bawang Merah Bawang Putih Cabai merah keriting Cabai rawit merah Lengkuas Jahe	
3	Lumuri	1 kg 5 ml 5gr	Ikan Patin Jeruk Nipis Garam	Sampai rata. Diamkan 15 menit.
4	Panaskan, Goreng	300 ml 1 kg	Minyak Ikan Patin	Sampai matang dan berwarna kecoklatan. Angkat, lalu sisihkan.
5	Panaskan, Tumis	30 ml 2 gr 3 gr 50 ml	Minyak Bumbu Halus Daun salam Serai Air Asam kandis	Hingga harum
6	Masukkan	8 gr 8 gr 5 gr 400 ml	Garam Gula Penyedap Air	Masak hingga mendidih

7	Masukkan	1 kg	Ikan Patin	Masak sampai matang dan bumbu meresap
8	Sajikan			

Sumber : Fatima Zahara Irfani, Olahan Data Penulis, 2022. 6

AYAM BAKAR BERTABUR

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : September 2022
 Jenis Hidangan : Makanan Utama
 Lokasi : Pekanbaru, Riau

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Ukuran Porsi : 130 gr
 Temperatur : Panas

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	1 kg 2 gr 2 gr 2 gr 5 gr 200 ml 15 gr	Ayam pejantan Daun salam Lengkuas Jahe Asam kandis Air Garam	Memarkan Memarkan
	Bumbu yang dihaluskan	64 gr 16 gr 10 gr 5 gr	Bawang merah Bawang putih Kunyit Garam	
	Bumbu Taburan	20 gr 12 gr 5 gr	Bawang Putih Lengkuas Kunyit	Cincang halus Diparut (parutan kelapa) dihaluskan
2	Hasil			
3	Rebus	1 kg 2 gr 2 gr 2 gr 5 gr 200 ml 15 gr	Ayam pejantan Daun salam Lengkuas Jahe Asam kandis Air Garam Bumbu halus	Sampai airnya habis dan bumbunya meresap
4	Panggang		Ayam pejantan	Hingga matang
5	Goreng		Bumbu taburan	Hingga kecoklatan
6	Sajikan			

TABEL
USULAN PRODUK

Sumber : Augustina, 2012 dan Olahan Data Penulis, 2022

**TABEL
USULAN PRODUK**

Halaman

Jumlah Porsi

7

BACAH DAGING

: 1 dari 1

: 5 porsi

Tanggal : September 2022

Ukuran Porsi : 80 gr

Jenis Hidangan : Makanan Utama

Temperatur : Panas

Lokasi : Pekanbaru, Riau

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan Bumbu yang dihaluskan	500 gr 30 ml 4 gr 250 ml 65 gr 15 gr 5 gr 2.5 gr 23 gr	Daging sapi bagian paha Air Asam kandis Daun jeruk Santan Bawang merah Bawang putih Ketumbar Jinten Garam	Potong daging setebal 2 cm
2	Hasil			
3	Campurkan, Masak	500 gr 30 ml 4 gr 250 ml	Daging sapi bagian paha Air Asam kandis Daun jeruk Santan Bumbu halus	Sampai hingga bumbu meresap ke dalam daging
4	Panggang		Daging sapi	Sampai matang
5	Sajikan			

Sumber : Augustina, 2012 dan Olahan Data Penulis, 2022.

TABEL
USULAN PRODUK

Halaman : 1 dari

Jumlah Porsi

8

IKAN SALAI SELAIS BALADO

1 : 5 porsi

Tanggal : September 2022 Ukuran Porsi : 100 gr
 Jenis Hidangan : Makanan Pendamping Temperatur : Panas
 Lokasi : Pekanbaru, Riau

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan Bumbu Balado	90 gr 55 gr	Ikan salai selais Cabai merah keriting	
		50 gr 5 gr 2 gr 2 gr 30 ml	Bawang merah Bawang putih Asam kandis Garam Minyak Goreng	
2	Hasil			
3	Goreng	90 gr	Ikan salai selais	Hingga kering. Sisihkan
4	Tumbuk kasar	55 gr 50 gr 5 gr 2 gr	Cabai merah keriting Bawang merah Bawang putih Garam	
5	Tumis	30 ml	Bumbu balado Minyak Goreng	Hingga harum
6	Masukkan	2 gr	Asam kandis	

Sumber: Fatima Zahara Irfani, Data Olahan Kuliner, 2022.

**TABEL
USULAN PRODUK**

Halaman : 1 dari

Jumlah Porsi

4	Tuangkan	1 ml 1 ml 1 ml	Agar- agar Pewarna hijau Pewarna merah Pewarna kuning	Kedalam tiga buah wadah. Beri pewarna hijau, merah, kuning pada masing-masing wadah. Aduk sampai tercampur merata dengan agar-agar. Diamkan sampai membeku.
5	Serut		Agar-agar	Dengan posisi memanjang
6	Masukkan	7 gr 15 gr 175 ml 300gr	Agar agar Biji selasih Sirup Cocopandan Es batu	Ke dalam gelas saji.
7	Sajikan			

Sumber : Adnan, 2017 dan Olahan Data Penulis, 2022

10

BOLU KEMOJO DURIAN

1 : 10 porsi

Tanggal : September 2022

Ukuran Porsi : 80 gr

Jenis Hidangan : Makanan Penutup

Temperatur : Dingin

Lokasi : Pekanbaru, Riau

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	60 gr 220 gr 500 ml 100 gr 100 gr 150 gr 2.5 gr 2.5 gr	Telur ayam Tepung terigu Santan Durian Medan Margarine Gula pasir Garam Vanili	Buang biji, haluskan Cairkan
2	Hasil			

**TABEL
USULAN PRODUK**

Halaman : 1 dari

Jumlah Porsi

3	Panaskan		Cetakan bolu kemojo	Ke dalam oven kompor yang sudah diolesi margarine.
	Aduk	60 gr 150 gr	Telur Gula pasir	Hingga mengembang
4	Campurkan	220 gr 500 ml 100 gr 100 gr 2.5 gr 2.5 gr	Tepung terigu Santan Durian Medan Margarine Garam Vanili	Aduk hingga merata
5	Tuangkan, Masukkan		Adonan bolu	Ke dalam cetakan bolu lalu masukkan kedalam oven kompor. Masak hingga matang selama 40-45 menit
6	Sajikan			

Sumber : Augustina, 2012 dan Olahan Data Penulis, 2022

1.4.3 *Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price*

Penentuan standar resep telah dilakukan, tahap berikutnya yaitu penghitungan biaya pokok makanan (*food cost*) dari harga standar resep (*recipe costing*), harga per porsi (*dish costing*) dan harga jual (*selling price*) pada konsumen dalam harga

per porsi. Untuk pelaksanaan Tugas Akhir ini, dibutuhkan formulasi dan daftar perkiraan biaya yang perlu dikeluarkan.

Tujuan dan fungsi mengetahui *food cost* dan *selling price* (Gantina, dkk, 2019) : (1) Mengetahui biaya pokok makanan yang akan dijual, (2) Menghitung dan menentukan harga jual dari makanan yang sudah diproduksi, (3) Menentukan laba yang diharapkan, (4) Menghitung harga yang dikeluarkan untuk tenaga kerja dan bahan bakar, (5) Mengetahui standar perhitungan harga jual makanan yang sudah diproduksi.

Recipe costing merupakan penghitungan biaya bahan yang digunakan dalam *standard recipe*. Pada penghitungan harga kebutuhan makanan yang akan dijual, memerlukan pengetahuan terkait harga setiap bahan dengan jumlah setiap bahan yang akan digunakan. Hasil perhitungan *recipe costing* akan menentukan *dish costing*, harga kebutuhan makanan setiap porsinya. Jika satu standar resep dibuat untuk 5 porsi, maka hasil perhitungan *recipe costing* dibagi 5 porsi hingga dapat hasil *dish costing* menu tersebut. Dengan ini *dish costing* berarti formulasi dari *recipe costing*. Sehingga dapat ditentukan berapa harga jual (*selling price*) dari *dish costing* tersebut. (kitchencut, 2015)

Menurut Davis (1991) *Selling price* adalah hasil perhitungan keseluruhan harga dari semua yang telah didapat. Bisnis meliputi tentang makanan, minuman, servis, pengalaman, serta suasana. Sehingga, aspek - aspek penting yang meliputi *selling price* yaitu *overhead*, *labor cost*, *material cost*, dan *profit*.

Berikut merupakan cara perhitungan *recipe costing*, *dish costing*, dan *selling price* mengacu pada buku diktat Seni Kuliner oleh Bapak Drs. Saiful Adi M.Pd. berjudul *Food and Beverage Cost Control 2*.

Rumus untuk perhitungan *Recipe costing*:

$$\text{Recipe Costing} = \text{Issued Ingredients} \times \text{Price} \dots \dots \dots (1)$$

Rumus untuk perhitungan *Dish costing* :

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{Recipe Costing}}{\text{Amount of Portions}} \dots \dots \dots (2)$$

Rumus perhitungan *Selling price*:

$$\text{Selling Price} = \frac{100}{\text{Food Cost}} \times \text{Dish Costing} \dots \dots \dots (3)$$

Perhitungan mengenai usulan resep disetiap jenis hidangan yang sudah dipaparkan adalah sebagai berikut :

TABEL 11
RECIPE COSTING SAYUR GURIH

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Jagung Muda	170	kg	IDR 16,000	IDR 2,720
Santan	750	L	IDR 19,000	IDR 14,250
Teri Tanjung	20	ons	IDR 12,000	IDR 2,400
Jamur Tiram	200	kg	IDR 18,000	IDR 3,600
Daun katuk	100	kg	IDR 60,000	IDR 6,000
Cabai Merah	40	kg	IDR 63,000	IDR 2,520
Bawang Putih	10	kg	IDR 21,000	IDR 210
Jahe	1	kg	IDR 10,000	IDR 10
Garam	2.5	gr	IDR 2,000	IDR 25
Daun Kunyit	5	kg	IDR 28,000	IDR 140
Bawang merah	30	kg	IDR 27,000	IDR 810
<i>Recipe Costing</i>				IDR 32,685
<i>Dish Costing</i>				IDR 6,537
<i>Food Cost 40%</i>	<i>Selling Price</i>			IDR 16,343

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 12
RECIPE COSTING PACRI NANAS KHAS MELAYU

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Nanas	300	kg	IDR 12.000	IDR 3.600
Cengkeh	2	kg	IDR 94.500	IDR 189
Kayu Manis	4	kg	IDR 45.000	IDR 180
Santan	100	kg	IDR 19.000	IDR 1.900
Garam	5	gr	IDR 2.000	IDR 50
Gula	5	kg	IDR 10.500	IDR 53
Minyak Goreng	30	L	IDR 14.000	IDR 420
Bawang merah	50	kg	IDR 27.000	IDR 1.350
Bawang putih	15	kg	IDR 21.000	IDR 1.575
Jahe	1	kg	IDR 10.000	IDR 10
Kunyit	1	kg	IDR 15.000	IDR 15
Cabai Merah	20	kg	IDR 63.000	IDR 1.260
<i>Recipe Costing</i>				IDR 10.602
<i>Dish Costing</i>				IDR 2.120
<i>Food Cost 40%</i>	<i>Selling Price</i>			IDR 5.301

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 13
RECIPE COSTING NASI PUTIH

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Beras	500	kg	IDR 15,000	IDR 7,500
Air	750	L		IDR -
Daun Salam	1	kg	IDR 5,000	IDR 5
<i>Recipe Costing</i>				IDR 7,505
<i>Dish Costing</i>				IDR 1,501
<i>Food Cost 35%</i>	<i>Selling Price</i>			IDR 4,289

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 14

RECIPE COSTING SAMBAL TERONG ASAM

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Terong Asam	120	kg	IDR 70,000	IDR 8,400
Terasi	2	kg	IDR 20,000	IDR 40
Cabai Rawit Merah	7	kg	IDR 60,000	IDR 420

TABEL 14
RECIPE COSTING SAMBAL TERONG ASAM
(LANJUTAN)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

Cabai Rawit Merah	7	kg	IDR 60,000	IDR 420
Cabai Merah	37	kg	IDR 63,000	IDR 2,331
Bawang Merah	16	kg	IDR 27,000	IDR 432
Gula	2.5	kg	IDR 10,500	IDR 26
Garam	2.5	gr	IDR 2,000	IDR 25
<i>Recipe Costing</i>				IDR 11,674
<i>Dish Costing</i>				IDR 2,335
<i>Food Cost 32%</i>	<i>Selling Price</i>			IDR 7,296

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 15
RECIPE COSTING BACAH DAGING

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Daging sapi bagian paha	500	kg	IDR 93,000	IDR 46,500
Asam kandis	30	ons	IDR 5,550	IDR 1,665
Daun jeruk	4	kg	IDR 15,000	IDR 60
Santan	250	kg	IDR 19,000	IDR 4,750
Bawang merah	65	kg	IDR 27,000	IDR 1,755
Bawang putih	15	kg	IDR 21,000	IDR 315
Ketumbar	5	kg	IDR 36,000	IDR 180
Jinten	2.5	gr	IDR 50,000	IDR 625
Garam	23	kg	IDR 2,000	IDR 230

<i>Recipe Costing</i>		IDR	56,080
<i>Dish Costing</i>		IDR	11,216
<i>Food Cost 37%</i>	<i>Selling Price</i>	IDR	30,314

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 16
RECIPE COSTING IKAN SALAI SELAIS BALADO

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Ikan salai selais	90	kg	IDR 150,000	IDR 13,500
Cabai Merah	55	kg	IDR 63,000	IDR 3,465

TABEL 16
RECIPE COSTING IKAN SALAI SELAIS BALADO
(LANJUTAN)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

Bawang merah	50	kg	IDR 27,000	IDR 1,350
Bawang putih	5	kg	IDR 21,000	IDR 105
Asam kandis	2	ons	IDR 5,550	IDR 111
Garam	2	kg	IDR 2,000	IDR 20
Minyak Goreng	30	L	IDR 14,000	IDR 420
<i>Recipe Costing</i>				IDR 18,971
<i>Dish Costing</i>				IDR 3,794
<i>Food Cost 38%</i>	<i>Selling Price</i>		IDR 9,985	

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 17
RECIPE COSTING AYAM BAKAR BERTABUR

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Ayam pejantan	1	kg	IDR 35,000	IDR 35,000
Daun salam	2	kg	IDR 27,000	IDR 54
Lengkuas	14	kg	IDR 17,000	IDR 238
Jahe	2	L	IDR 10,000	IDR 20
Asam kandis	5	gr	IDR 5,550	IDR 278
Air	200	kg	-	-
Garam	20	gr	IDR 2,000	IDR 200
Bawang merah	64	kg	IDR 27,000	IDR 1,728
Bawang putih	28	kg	IDR 21,000	IDR 588
Kunyit	10	kg	IDR 15,000	IDR 150
<i>Recipe Costing</i>				IDR 38,256
<i>Dish Costing</i>				IDR 7,651
<i>Food Cost 36%</i>	<i>Selling Price</i>			IDR 21,253

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 18
RECIPE COSTING PATIN ASAM PADEH

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Ikan Patin	1	kg	IDR 26,000	IDR 26,000
Jeruk Nipis	5	kg	IDR 13,000	IDR 65
Garam	13	kg	IDR 2,000	IDR 130
Minyak Goreng	330	L	IDR 14,000	IDR 4,620
Daun Salam	2	kg	IDR 27,000	IDR 54
Serai	3	kg	IDR 32,000	IDR 96
Asam Kandis	10	ons	IDR 5,550	IDR 555
Gula	8	kg	IDR 10,500	IDR 84
Penyedap	5	kg	IDR 45,000	IDR 225
Bawang Merah	65	kg	IDR 27,000	IDR 1,755
Bawang Putih	20	kg	IDR 21,000	IDR 420
Air	1.4	L		IDR -
Cabai merah keriting	120	kg	IDR 50,000	IDR 6,000
Cabai rawit merah	5	kg	IDR 60,000	IDR 300
Lengkuas	2	kg	IDR 5,000	IDR 10

Jahe	2	kg	IDR 10,000	IDR 20
<i>Recipe Costing</i>				IDR 40,334
<i>Dish Costing</i>				IDR 6,722
<i>Food Cost 40%</i>	<i>Selling Price</i>			IDR 16,806

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 19
RECIPE COSTING ES AIR MATA PENGANTIN

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Agar-agar putih	7	gr	IDR 49,000	IDR 4,083
Biji selasih	15	ons	IDR 12,000	IDR 1,800
Sirup cocopandan	175	ml	IDR 19,500	IDR 7,418
Gula	100	kg	IDR 10,500	IDR 1,050
Air	600	ml		
Pewarna hijau	1	ml	IDR 6,000	IDR 200
Pewarna merah	1	ml	IDR 6,000	IDR 200
Pewarna kuning	1	ml	IDR 6,000	IDR 200
Es batu	300	gr		
<i>Recipe Costing</i>				IDR 14,952
<i>Dish Costing</i>				IDR 2,990
<i>Food Cost 38%</i>	<i>Selling Price</i>			IDR 7,869

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 20
RECIPE COSTING BOLU KEMOJO DURIAN

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 10 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Telur ayam	60	gr	IDR 24,000	IDR 1,440
Tepung terigu	220	kg	IDR 12,000	IDR 6,000
Santan	500	L	IDR 19,000	IDR 9,500
Durian Medan	100	gr	IDR 50,000	IDR 10,000
Margarine	100	gr	IDR 13,000	IDR 5,200
Gula pasir	150	kg	IDR 10,500	IDR 1,575

Garam	2.5	kg	IDR 2,000	IDR 25
Vanili	2.5	ml	IDR 7,000	IDR 583
<i>Recipe Costing</i>				IDR 34,323
<i>Dish Costing</i>				IDR 3,432
<i>Food Cost 40%</i>	<i>Selling Price</i>			IDR 8,581

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 21
PERHITUNGAN *SELLING PRICE* PER PORSI

No	Item	Yield	% Food cost	Cost Per portion	Selling Price
1	Sayur Gurih	5 porsi	40%	IDR 6,537	IDR 16,343
2	Pacri Nanas Khasu Melay	5 porsi	40%	IDR 2,120	IDR 5,301
3	Nasi Putih	5 Porsi	35%	IDR 1,501	IDR 4,289
4	Sambal Terong Asam	5 porsi	32%	IDR 2,335	IDR 7,296
5	Patin Asam Padeh	5 porsi	40%	IDR 6,722	IDR 16,806
6	Ayam Bakar Bertabur	5 porsi	36%	IDR 7,651	IDR 21,252
7	Bacah Daging	5 porsi	37%	IDR 11,216	IDR 30,313
8	Ikan Salai Selais Balado	5 porsi	38%	IDR 3,794	IDR 9,985
9	Es Air Mata Pengantin	5 Porsi	38%	IDR 2,990	IDR 12,000
10	Bolu Kemojo Durian	5 Porsi	40%	IDR 3,432	IDR 7,869
Total				IDR 48,298	IDR 131,454

Sumber : Olahan Data Penulis, 2022

TABEL 22
PERHITUNGAN *SELLING PRICE* PAKET RIJSTTAFEL SET (5 PORSI)

No	Item	Yield	% Food cost	Cost Per portion	Selling Price
1	Sayur Gurih	5 porsi	40%	IDR 6,537	IDR 16,343
2	Pacri Nanas Khasu Melay	5 porsi	40%	IDR 2,120	IDR 5,301
3	Nasi Putih	5 Porsi	35%	IDR 1,501	IDR 4,289
4	Sambal Terong Asam	5 porsi	32%	IDR 2,335	IDR 7,296

TABEL 22
PERHITUNGAN *SELLING PRICE* PAKET RIJSTTAFEL SET (5 PORSI)
(LANJUTAN)

5	Patin Asam Padeh	5 porsi	40%	IDR 6,722	IDR 16,806
6	Ayam Bakar Bertabur	5 porsi	36%	IDR 7,651	IDR 21,252
7	Bacah Daging	5 porsi	37%	IDR 11,216	IDR 30,313
8	Ikan Salai Selais Balado	5 porsi	38%	IDR 3,794	IDR 9,985
9	Es Air Mata Pengantin	5 Porsi	38%	IDR 2,990	IDR 12,000
10	Bolu Kemojo Durian	5 porsi	40%	IDR 3,432	IDR 7,869
Total (5 porsi)				IDR 48,298	IDR 657,270

Sumber: Olahan Data Penulis, 2022

Dari hasil perhitungan diatas, untuk tujuan operasional penjualan model bisnis di rumah makan hidangan kota Pekanbaru, Provinsi Riau akan dijual secara *ala carte* dan paket Rijsttafel set (5 porsi). Hal ini menunjukkan cara penjualan kombinasi pada suatu model bisnis rumah makan.

Penulis telah membandingkan dengan restoran padang dengan jumlah 9 jenis makanan di restoran padang ternama di Indonesia rata-rata menghabiskan kurang lebih Rp190.000.

Untuk persaingan bisnis rumah makan penulis mempunyai harapan besar karena masih di bawah harga yang sudah berjalan seperti rumah makan diatas. Penulis memiliki rencana bisnis dengan sajian service rijsttafel dengan konsep yang lebih modern.

1.4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian bertempat di kediaman pribadi penulis di Jl. Cijerokaso no. 7A Kel. Sarijadi Kec. Sukasari Kota Bandung 40151 – Indonesia.

2. Waktu Penelitian

Proses penelitian dalam pembuatan menu khas Pekanbaru ini dilaksanakan terhitung pada bulan Oktober sampai Desember 2022.

1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi

Nutrisi adalah faktor yang paling berpengaruh pada tumbuh dan kembang manusia. Sumber nutrisi meliputi berbagai komponen zat gizi seperti karbohidrat, protein, lemak serta mineral. Komponen ini berasal dari asupan makanan yang diproses di dalam tubuh sehingga mengalami metabolisme untuk disimpan dan digunakan oleh tubuh. Makanan yang telah dikonsumsi memiliki manfaat bagi tubuh manusia karena pada makanan terdapat kandungan nutrisi yang berbeda.

(Rahmi, 2019)

TABEL 23
KANDUNGAN GIZI SAYUR GURIH

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Jagung Muda	170 gr	243	55.77	3	7.87	642	10.5
2	Santan	750 ml	1725	41.55	178.8	17.18	112	25.05
3	Teri Tanjung	20 gr	42	0	1.94	5.78	734	0
4	Jamur Tiram	200 gr	70	12.86	0.88	6.68	36	2.22
5	Daun katuk	100 gr	60	10.72	1.28	4.72	5	4.16
6	Cabai Merah	40 gr	13	2.92	0.1	0.62	3	1.66
7	Bawang Putih	10 gr	15	3.31	0.05	0.64	2	0.1
8	Jahe	1 gr	1	0.18	0.01	0.02	0	0.02
9	Garam	3 gr	0	0	0	0	1163	0
10	Daun Kunyit	5 gr	0	0	0	0	0	0
11	Bawang merah	30 gr	13	3.03	0.02	0.28	1	1.28

Total	2182	130.34	186.08	43.79	2698	44.99
Per sajian	436.4	26.068	37.216	8.758	539.6	8.998

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 24
KANDUNGAN GIZI NASI PUTIH

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
			(kcal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Beras	500 gr	902	198.7	1.47	16.87	6	0.1
2	Air	750 ml	0	0	0	0	10	0
3	Daun Salam	1 gr	3.67	0.33	0	0	0	0
total			905.67	199.03	1.47	16.87	16	0.1
Per sajian			181.13	39.81	0.29	3.37	3.2	0.02

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 25
KANDUNGAN GIZI SAMBAL TERONG ASAM

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Terong Asam	120 gr	177.6	30.24	1.92	9.6	14.2	0
2	Terasi	2 gr	3	0.2	0.06	0.44	0	0
3	Cabai Rawit	7 gr	24	4.24	1.29	0.9	2	0.77
4	Cabai Merah	37 gr	12	2.74	0.09	0.58	2.5	1.56
5	Bawang merah	16 gr	6.5	1.62	0.001	0.14	0.5	0.68
6	Gula	2.5 gr	9.5	2.5	0	0	0	2.5
7	Garam	2.5 gr	0	0	0	0	969	0
total			232.6	41.54	3.361	11.66	988.2	5.51
Per sajian			46.52	8.31	0.67	2.33	197.64	1.10

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 26
KANDUNGAN GIZI AYAM BAKAR BERTABUR

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Ayam pejantan	1000 gr	806	0	45.85	92.05	1376	0
2	Daun salam	2 gr	7.33	1.33	0	0	0	0

TABEL 26
KANDUNGAN GIZI AYAM BAKAR BERTABUR
(LANJUTAN)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

3	Lengkuas	14 gr	0	0.09	0.01	0.03	0	0.04
4	Jahe	2 gr	2	0.36	0.02	0.04	0	0.03
5	Asam kandis	5 gr	12	3.14	0.03	0.014	1	2.87
6	Air	200 ml	0	0	0	0	4	0
7	Garam	20 gr	0	0	0	0	7752	0
8	Bawang merah	64 gr	27	6.47	0.05	0.59	2	2.74
9	Bawang putih	36 gr	54	11.9	0.18	2.29	6	0.32
10	Kunyit	10 gr	35	6.49	0.99	0.78	4	0.32
Total			943.33	29.78	47.13	95.794	9145	6.32
Per sajian			188.67	5.96	9.43	19.16	1829.00	1.26

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 27
KANDUNGAN GIZI BACAH DAGING

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
----	------------	--------	---------------	------------	------------	--------------	-------------	-----------

1	Daging sapi bagian paha	500 gr	1005	0	31.8	168.4	320	0
2	Asam Kandis	30 gr	72	18.75	0.18	0.84	8	17.2
3	Daun jeruk	4 gr	0	0	0	0	0	0
4	Santan	250 ml	575	13.85	59.6	5.73	38	8.35
5	Bawangmerah	64 gr	27	6.47	0.05	0.59	2	2.74
6	Bawangputih	16 gr	24	5.29	0.08	1.02	3	0.16
7	Ketumbar	5 gr	1.4	0.2	0.03	0.12	2.6	0.05
8	Jinten	2.5 gr	9.16	0.83	0.83	0.83	4.16	0
9	Garam	23 gr	0	0	0	0	8914	0
Total			1713	45.39	92.57	177.5	9292	28.5
Per sajian			342.7	9.08	18.51	35.51	1858.4	5.7

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 28
KANDUNGAN GIZI IKAN SALAI SELAIS BALADO

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Ikan salai selais	90 gr	241.5	17.85	17.25	3.6	0	0
2	Cabai Merah	55 gr	17	3.95	0.14	0.84	4	2.25
3	Bawang merah	50 gr	21	5.06	0.04	0.46	2	2.14
4	Bawang putih	5 gr	7	1.65	0.03	0.32	1	0.05
5	Asam kandis	2 gr	5	1.25	0.01	0.06	1	1.15
6	Garam	2 gr	0	0	0	0	388	0
7	Minyak Goreng	30 ml	245	0	27.27	0	0	0
Total			536.5	29.76	44.74	5.28	396	5.59
Per sajian			107.3	5.95	8.95	1.06	79.2	1.12

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 29
KANDUNGAN GIZI PATIN ASAM PADEH

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Ikan Patin	1 kg	895	0	29.65	149.1	567	0
2	Jeruk Nipis	5 gr	2	0.53	0.01	0.03	0	0.08
3	Garam	13 gr	0	0	0	0	1938	0
4	Minyak Goreng	50 ml	409	0	45.45	0	0	0
5	Daun Salam	2 gr	7.33	1.33	0	0	0	0
6	Serai	3 gr	3	0.76	0.01	0.05	0	0
7	Asam Kandis	50 gr	120	31.25	0.3	1.4	14	28.7
8	Gula	8 gr	30	0	0	0	0	7.99
9	Penyedap	5 gr	6	1.25	0	0	0	1.25
10	Bawang Merah	65 gr	27	6.57	0.05	0.6	2	2.78
11	Bawang Putih	20 gr	30	6.61	0.1	1.27	3	0.2
12	Air	400 ml	0	0	0	0	28	0
13	Cabai merah keriting	120 gr	38.16	6.79	2.07	1.44	3.6	1.24
14	Cabai rawit merah	5 gr	16	2.83	0.86	0.6	2	0.52
15	Lengkuas	2 gr	0	0.09	0.01	0.03	0	0.04

TABEL 29
KANDUNGAN GIZI PATIN ASAM PADEH
(LANJUTAN)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

16	Jahe	2 gr	2	0.36	0.02	0.04	0	0.03
Total			1585.49	58.37	78.53	154.56	2557.6	42.83
Per sajian			317.10	11.67	15.71	30.91	511.52	8.57

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 30
KANDUNGAN GIZI ES AIR MATA PENGANTIN

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Agar-agar putih	7 gr	25	5.92	0.02	0.01	0	0
2	Biji selasih	15 gr	3	0.41	0.09	0.48	1	0.04
3	Sirup cocopandan	175 ml	758	180.83	0	0	0	175
4	Gula	100 gr	384	99.98	0	0	0	99.91
5	Air	600 ml	0	0	0	0	12	0
6	Pewarna hijau	1 ml	0	0	0	0	0	0
7	Pewarna merah	1 ml	0	0	0	0	0	0
8	Pewarna kuning	1 ml	0	0	0	0	0	0
9	Es batu	300gr	0	0	0	0	6	0
Total			1170	287.14	0.11	0.49	19	274.95
Per sajian			234	57.43	0.02	0.10	3.8	54.99

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 31
KANDUNGAN GIZI BOLU KEMOJO DURIAN

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 10 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Telur ayam	60 gr	88	0.46	5.96	7.55	84	0.46
2	Tepung terigu	220 gr	801	167.88	2.16	22.73	4	0.59
3	Santan	500 ml	1150	27.7	119.2	11.45	75	16.7

TABEL 31
KANDUNGAN GIZI BOLU KEMOJO DURIAN
(LANJUTAN)

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 10 porsi

4	Durian Medan	100 gr	147	27.09	5.33	1.47	2	0
5	Margarine	100 gr	526	0	59.17	0.6	785	0
6	Gula pasir	150 gr	580	149.97	0	0	0	149.86
7	Garam	3 gr	0	0	0	0	1163	0
8	Vanili	3 gr	9	0.38	0	0	0	0.38

Total	3301	373.48	191.82	43.8	2113	167.99
Per sajian	660.2	74.70	38.36	8.76	422.6	33.60

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 32
KANDUNGAN GIZI PACRI NANAS KHAS MELAYU

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Kalori (kcal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Nanas	300 gr	144	37.89	0.36	1.62	3	27.78
2	Cengkeh	2 gr	0	0.1	0.01	0.02	0	0.06
3	Kayu Manis	4 gr	10	3.19	0.13	0.16	1	0.09
4	Santan	100 ml	230	5.54	23.84	2.29	15	3.34
5	Garam	5 gr	0	0	0	0	1938	0
6	Gula	5 gr	19	5	0	0	0	5
7	Minyak Goreng	30 ml	245	0	27.27	0	0	0
8	Bawang merah	50 gr	21	5.06	0.04	0.46	2	2.14
9	Bawang putih	15 gr	22	4.96	0.08	0.95	3	0.15
10	Jahe	1 gr	1	0.18	0.01	0.02	0	0.02
11	Kunyit	1 gr	4	0.65	0.1	0.08	0	0.03
12	Cabai Merah	20 gr	6	1.46	0.05	0.31	1	0.83
total			702	64.03	51.89	5.91	1963	39.44
Per sajian			140.4	12.806	10.378	1.182	392.6	7.888

Sumber : Olahan Data Penulis (2022), fatsecret.co.id

TABEL 33
KANDUNGAN KALORI

No	Nama Sajian	Kalori per Saji (kcal)
1	Sayur Gurih	436.4
2	Pacri Nanas Khas Melayu	140.4

3	Nasi Putih	181.13
4	Sambal Terong Asam	46.52
5	Patin Asam Padeh	317.1
6	Ayam Bakar Bertabur	188.67
7	Bacah Daging	342.7
8	Ikan Salai Selais Balado	107.3
9	Es Air Mata Pengantin	234
10	Bolu Kemojo Durian	660.2
Total		2648.23

Sumber : Olahan Data Penulis (2022)