

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara harfiah, kuliner memiliki arti sesuatu hal yang berhubungan dengan masakan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2008). Kuliner juga bisa diartikan sebagai sesuatu produk yang dapat dikonsumsi baik dengan proses pengolahan maupun tidak.

Secara etimologi, kuliner diambil dari bahasa latin yaitu “*culinarius*” yang diambil dari kata “*culina*” yang berarti dapur yaitu tempat membuat makanan. Selain berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan untuk mempertahankan hidup, makanan juga dapat menggambarkan bagaimana berperilaku dan seperti apa budaya di suatu daerah. seperti yang diungkapkan oleh Jean Athelme Brillat-Savarin “*Tell me what you eat, I’ll tell you who you are*” (Brillat-Savarin & Robinson, 1854)”.

Terletak di tengah pulau menjadikan provinsi Jawa Tengah menjadi pusat budaya Jawa berkembang. Selain budaya Jawa, akulturasi budaya juga dapat dilihat dengan adanya budaya sunda yang ada di daerah perbatasan antara Jawa Tengah dan Jawa Barat (United State Department of Agriculture, 2022). Jawa Tengah merupakan provinsi dengan kepadatan penduduk terpadat urutan ke tiga setelah provinsi Jawa Barat dan provinsi Jawa Timur (Jaya, 2022). Penduduk Jawa Tengah berdasarkan Badan Pusat Statistik tahun 2021 berjumlah 36.516.035 jiwa dengan kepadatan 1.113,00 jiwa/km² (United State Department of Agriculture, 2022).

Kota Semarang sebagai Ibu Kota provinsi Jawa Tengah terletak antara garis $6^{\circ} 50'$ - $7^{\circ} 10'$ Lintang Selatan dan garis $109^{\circ} 35'$ - $110^{\circ} 50'$ Bujur Timur (Pemerintah Provinsi Jawa Tengah, Dinas Perumahan Rakyat dan Kawasan Pemukiman, 2022). Secara geografis Kota Semarang berbatasan langsung dengan Laut Jawa pada bagian utara menjadi alasan utama dalam akulturasi budaya yang terjadi di Kota Semarang. Letak geografis yang strategis sebagai jalur perdagangan yang terjadi sedari jaman kolonial hingga sekarang juga berpengaruh terhadap budaya yang dapat dilihat dari bangunan yang ada hingga kuliner. Ragam budaya yang bercampur yang terjadi tanpa meninggalkan budaya asli di Semarang yaitu budaya Jawa (Juniman, 2018).

Keberagaman budaya dapat dilihat dari banyaknya konstruksi dengan taju Eropa khususnya Belanda, hal ini dapat ditemui di Kawasan Kota Lama dan salah satu gedung bersejarah peninggalan koloni belanda di titik tengah pusat Kota Semarang yaitu Lawang Sewu. Selain tema eropa, jejak budaya China seperti Klenteng Tay Kak Sie dan Masjid Agung Jawa Tengah sebagai jejak atas perkembangan dan penyebaran Agama Islam yang terjadi di Jawa merupakan hasil dari pertukaran dan perkembangan budaya yang terjadi di Kota Semarang (Juniman, 2018).

Memiliki banyak nilai historis dan budaya sebagai warisan leluhur, potensi kebudayaan baik pariwisata juga kuliner yang ada di provinsi Jawa Tengah khususnya Semarang tergolong tinggi. Karakteristik atau gambaran kuliner yang ada di kota semarang memiliki citarasa pedas dengan bumbu yang praktis serta penyajian yang panas disebabkan oleh letak geografis kota Semarang yang berada di pesisir dimana umumnya cuaca cenderung panas dan terik (Novia, Nailah, & Imam, 2013).

Hasil Sensus Penduduk (SP) 2020 mencatat bahwa jumlah populasi yang ada di Kota Semarang adalah 1,65 juta jiwa. Dengan perbandingan, 818,44 ribu jiwa (49,5%) berjenis kelamin laki-laki dan 835,52 ribu jiwa (50,5%) perempuan. Sedangkan jika dikelompokkan berdasarkan umur, diperoleh 1,18 juta (71,48%) populasi Kota Semarang yang dapat dikategorikan produktif (15-64 tahun). Sedangkan untuk populasi yang tidak produktif sebesar 471,51 ribu jiwa (28,52%) (Kusnandar, 2021). Dapat disimpulkan bahwasannya dengan tingginya angka populasi dengan usia produktif yang ada di Kota Semarang tinggi juga perputaran ekonomi dan budaya yang terjadi di Kota Semarang.

Jawa Tengah memiliki kenaikan kunjungan wisatawan secara fluktuatif dari tahun 2011 sampai 2015. Pertumbuhan kunjungan wisatawan tertinggi yang terjadi pada tahun 2013 yaitu 16,42%, yaitu dari 25.612.484 total jumlah kunjungan yang terjadi di 2012 menjadi 29.818.752 pengunjung di tahun 2013. Akan tetapi terjadi pertumbuhan tersebut mengalami penurunan dan terhitung relative rendah jika dibandingkan 2 tahun sebelumnya yaitu menjadi 1,52% ditahun 2014 (Neily Rahma, 2018).

Kuliner lokal dari suatu daerah merupakan pengalaman yang sangat diperlukan saat berwisata ketika dapat menyajikan kedua aktivitas budaya dan hiburan (Hjalager dan Richards, 2002). Hallet al. (2003) menjelaskan bahwa makanan memiliki banyak peran bagi konsumen, sebagai fungsi keseimbangan hidup, sebagai kunci perayaan atas suatu pencapaian, cara untuk bersosialisasi, cara untuk menghibur dan juga cara untuk mengalami budaya dari suatu tempat baru.

Melatar belakangi hal tersebut penulis ingin mengangkat tugas akhir dengan judul Kuliner Kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah. Memiliki latar belakang yakni sejarah dan juga budaya yang kuat menjadikan Kota Semarang memiliki nilai lebih yang menurut penulis penting untuk diangkat dan dilestarikan baik budaya maupun kulinerinya. Pengalaman pribadi penulis saat mengunjungi Kota Semarang saat berwisata kuliner tidak luput dari alasan diangkatnya judul tugas akhir ini.

Dari hal-hal yang penulis uraikan diatas, penulis melihat adanya potensi untuk kuliner di Kota Semarang untuk diangkat guna potensi ekonomi maupun budaya sehingga penulis ingin mengangkat “**Kuliner Kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah**” sebagai judul Tugas Akhir penulis dalam bentuk presentasi makanan secara *rijstaffe*.

1.2 Usulan Menu

Arti kata Menu merupakan hasil dari bahasa Prancis *Le Menu* yang memiliki arti susunan makanan yang disuguhkan kepada tamu di ruang makan. Menu itu sendiri juga disebut *Bill of Fare* oleh orang Inggris. Menu juga merupakan pedoman bagi yang menyiapkan suatu hidangan, bahkan merupakan pedoman bagi mereka yang menikmati hidangan tersebut dibuat (Manuntun et al, 2015).

Secara harfiah, *rijsttafel* yaitu penggabungan antar dua kata diambil dari bahasa Belanda yang kata '*rijst*' yang memiliki arti nasi dan atau beras yang telah dimasak, sedangkan '*tafel*' merupakan meja yang bermakna kiasan atas hidangan. Secara sederhana, *rijsttafel* dapat diartikan suatu konsep dalam penyajian hidangan Indonesia

dengan cara penyajian hidangan Eropa khususnya orang Belanda yang kala itu tinggal di Indonesia. Seiring perkembangan dan kemajuan zaman, rijsttafel kemudian berkembang ke seluruh lapisan masyarakat (Syamsiyah, 2019).

Menurut Murdijati Gardjito, istilah rijsttafel diperkenalkan pada era 1870-an. Saat itu telah berlangsung percampuran budaya antara hidangan Indonesia dan hidangan belanda, baik dari segi pelayanan dan tata cara makan. (Syamsiyah, 2019). Dan berikut adalah menu yang akan penulis sajikan secara rijstaffel, yaitu:

“WEDANG KACANG TANAH”

(Kacang tanah rebus yang disajikan dengan kuah santan dan jahe)

“LUMPIA SEMARANG”

(Rebung, telur ayam, daging ayam dan udang ditumis lalu dibungkus oleh kulit lumpia dan di goreng disajikan dengan saus khas lumpia semarang)

“PECEL SEMARANG”

(Kangkung, kacang panjang, bayam, toge di rebus serta disajikan dengan bumbu kacang)

“BANDENG SERANI”

(Ikan bandeng dimasak dengan bumbu khas semarang dan ditambahkan belimbing wuluh)

“NASI LIWET SEMARANG”

(Beras masak dengan santan cair dan rempah)

“SAMBAL GORENG JIPANG KRECEK”

(Labu siam dan kerupuk kulit sapi dimasak menggunakan bumbu merah dan sambal)

“OPOR AYAM”

(Ayam kampung yang dimasak dengan kuah bumbu putih dan santan)

“GANJEL REL”

(Kue yang terbuat dari tepung terigu, gula aren dan ditaburi biji wijen)

1.3 Tinjauan Masakan

1.3.1 Tema Masakan

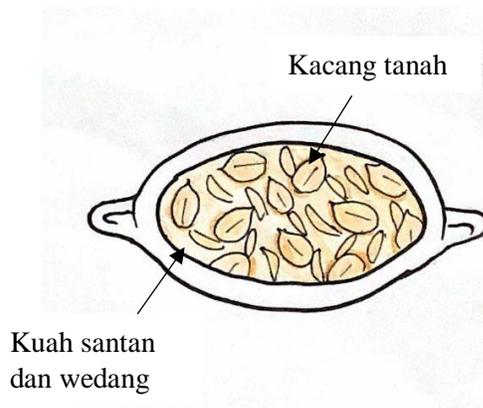
Rijstaffel adalah salah satu bentuk penyajian hidangan yakni makanan dihidangkan secara berurutan. Cara penyajiannya pun telah berkembang pada masa penjajahan Hindia oleh Belanda yang menyesuaikan etika dan tata cara jamuan atau pesta resmi Eropa dengan kebiasaan yang ada di Hindia yakni mengkonsumsi hidangan termasuk nasi dan lauk – pauknya (Potter & Perry, 2010).

Rijsttafel terdiri banyak hidangan yang disajikan dengan berbagai macam jenis tekstur, warna dan rasa dalam porsi kecil yang disajikan bersama

nasi. Untuk acara besar biasanya terdiri dari tumpeng nasi yang dihidangkan dengan ragam hidangan dari berbagai daerah termasuk hidangan Belanda, Indonesia bahkan China yang jumlahnya mencapai 10-40 buah (Karin Engelbrecht, ahli kuliner Belanda).

1.3.2 Jenis Produk

- **Wedang Kacang**



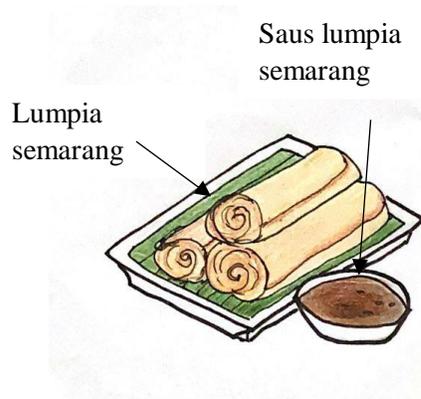
Gambar 1

- Wedang kacang tanah merupakan warisan budaya yaitu hidangan yang sudah ada sejak masa kolonial Belanda yang terjadi di Indonesia, khususnya pulau Jawa. Memiliki rasa yang sangat sederhana dan bahan bahan yang mudah untuk

ditemui, minuman ini juga dijadikan obat karena penggunaan rempah yang juga dapat menghangatkan tubuh. (Setya, 2019).

Terbuat dengan bahan baku kacang tanah yang telah dikupas dan dimasak dengan waktu yang cukup lama hingga memiliki tekstur yang empuk. Disajikan dengan kuah jahe yang ditambah sedikit santan, gula, dan daun pandan sehingga memiliki rasa yang manis, sensasi pedas dan hangat juga wangi.

- **Lumpia Semarang**



Gambar 2

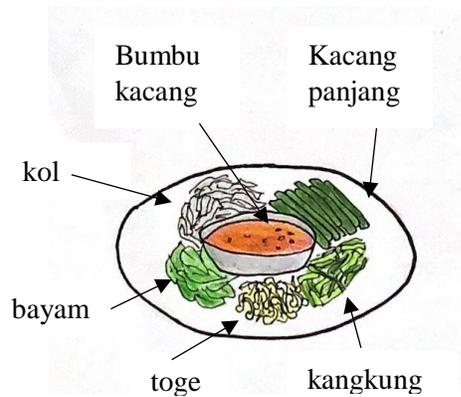
Lumpia Semarang merupakan kudapan asli Semarang yang paling terkenal. Makanan ini adalah kudapan yang berisi rebung sebagai bahan unik didalamnya yang di campur dengan telur, daging ayam dan udang. Cita rasa lumpia Semarang lahir dalam perbedaan

kebudayaan yaitu kuliner China dan Indonesia karena pertama kali dibuat oleh seorang keturunan Tionghoa yang menikah dengan orang Indonesia dan menetap di Semarang (Anonim",2016). Lumpia Semarang biasa disajikan dengan sambal manis yang terbuat dari gula kelapa atau gula merah, tapioka, air, dan bawang putih.

Kata lumpia berasal dari lunpia, serapan bahasa China yaitu “lun” yaitu digulung dan “pia” yang berarti makanan. Pada awalnya lunpia diperkenalkan oleh seorang Tionghoa bernama Tjoa Thay Yoe. Pada awalnya lunpia yang di jual kala itu adalah olahan daging babi yang digulung, akan tetapi budaya islam kala itu sudah berkembang pesat di tanah Jawa. Hingga akhirnya Tjoa Thay Yoe menikah dengan Warsih yaitu seorang wanita Jawa. Warsih adalah pedagang hidangan yang digulung akan tetapi menggunakan bahan yang pada kala itu lebih di terima oleh masyarakat Jawa khususnya Semarang. Terjadi

persaingan bisnis antar keduanya hingga akhirnya terjalin kasih diantara keduanya dan melahirkan perpaduan kuliner yang sampai saat ini kita kenal sebagai Lumpia Semarang (Yulian, 2019).

- **Pecel Semarang**



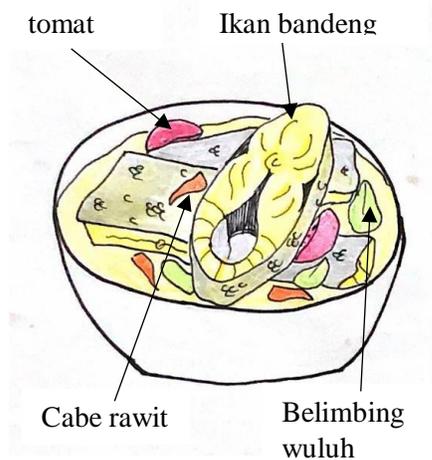
Gambar 3

- Dalam bahasa Jawa, pecel atau dipecel dapat diartikan sebagai 'tumbuk' atau 'dihancurkan dengan cara ditumbuk' (Chairunnisa, 2022). Pecel sendiri merupakan campuran dari sayuran yang direbus lalu disiram

oleh sambal kacang tanah. Sayuran yang digunakan dalam pembuatan pecel umumnya kacang panjang, taugé, bayam, kangkung dan kol.

Sejarawan kuliner Wira Hardiyansyah menjelaskan bahwa “pada mulanya pecel tersirat dalam Kakawin Ramayana yang dicatat abad ke-9 era Mataram Kuno di bawah raja Rakai Watukura Dyah Balitung (898–930 M)”. Terungkap juga pada Babad Tanah Jawi (Sejarah Tanah Jawa) pada abad ke-17, Ki Gede Pemanahan menyatakan bahwasannya hidangan yang disajikan kepada tamunya yaitu Sunan Kalijaga, adalah sayuran yang dimasak dengan cara direbus atau dipecel. (Chairunnisa, 2022).

- **Bandeng Serani**



Gambar 4

Kota Semarang yang berbatasan dengan Laut Jawa di bagian utara menjadikan Kota ini kaya akan hasil lautnya. Ikan bandeng atau dikenal ikan bolu dalam Bahasa Bugis ini umum dijumpai di Semarang dan menjadi salah satu warisan kuliner yang masih ada sampai sekarang. Selain di presto,

ikan bandeng juga kerap dijadikan hidangan soup yaitu Bandeng Serani.

Robiyul Wahyudi mengatakan bahwasannya pindang serani pada mulanya terciptakan oleh para nelayan yang tinggal di wilayah pesisir Jepara. Resep tersebut juga tercipta lantaran hasil tangkapan kala itu yang coba untuk nelayan jual tidak terjual, diolah sendiri dengan bumbu bumbu seadanya kala itu (Shani, 2019). Bandeng Seruni berasal dari seorang nelayan Jepara yang lalu berkembang dan menjadi bagian dari kuliner Semarang. Masakan ini disebut serani karena bumbunya dari sereh, lengkuas, daun salam, jahe, cabai dan juga bahan-bahan yang lain. Ikan bandeng dimasak dengan cara direbus dengan bawang merah, bawang putih, putih, sereh, daun salam, jahe, lengkuas, cabe, tomat dan belimbing wuluh. Dapat disimpulkan dari bahan tersebut maka rasa bandeng seruni adalah segar dan gurih serta sensasi pedas.

- **Nasi Liwet Semarang**



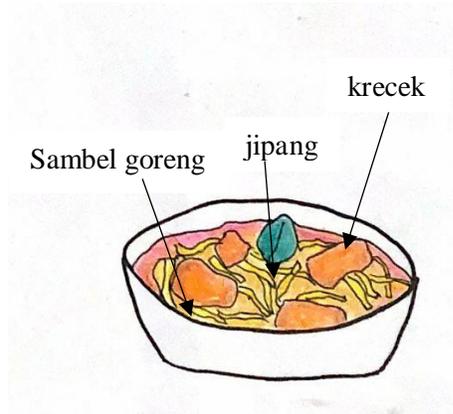
Gambar 5

Nasi liwet merupakan hidangan khas Jawa yang tidak terpengaruhi oleh budaya asing. Nasi liwet tercipta dari kalangan masyarakat yang tinggal di Desa Menuran, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo sekitar tahun 1934.

Pada awalnya orang Menuran memasarkan dan mencoba untuk berniaga Nasi Liwet di sekitar Surakarta atau Solo, dari situlah Nasi Liwet mulai dikenal dan menjadi konsumsi kesusunan dan keluarga bangsawan. (Gardjito, Teviningrum, & Swastika, 2018).

Nasi liwet ini juga digunakan sebagai karbohidrat utama dalam hidangan Nasi Ayam Semarang atau lebih dikenal dengan sebutan “*Sego Ayam Semarang*”. *Sego Ayam* lahir dari seorang pedagang bernama Satinem. Diperkenalkan di Kota Semarang sekitar tahun 1960-an, nasi ayam ini pada awalnya bernama Ayam Kampung Koja. Penamaan makanan ini dikarenakan Kampung Koja adalah tempat saksi hidangan ini dilahirkan. Hingga tahun 1992, makanan ini semakin dikenali oleh masyarakat luas daerah semarang hingga akhirnya di ikuti oleh warung-warung lain yang ada di sekitaran Semarang.

- **Sambal Jipang Krecek**



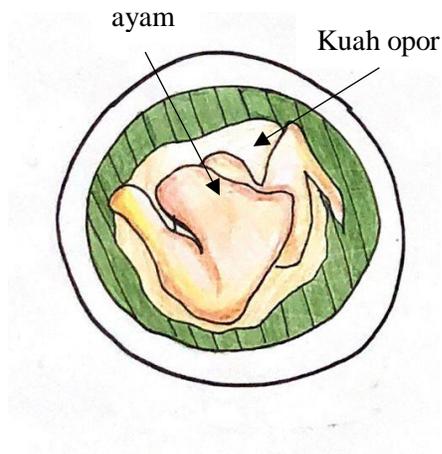
Gambar 6

Jipang atau yang lebih umum dikenal dengan sebutan labu siam adalah tumbuhan yang termasuk kedalam keluarga labu-labuan (*Cucurbitaceae*) yang dapat dimakan buah dan pucuk mudanya. Meskipun

tumbuhan ini berasal dan dibudidayakan pertama kali di daerah Meskiko dan Honduras, orang Indonesia menyebutnya dengan nama labu siam dikarenakan buah ini datang dari negeri Thailand yang dahulu disebut “*siam*” oleh orang Belanda (United State Department of Agriculture, 2021).

Sambal jipang juga menjadi salah satu *side dish* untuk hidangan Sego Ayam. Bahan yang digunakan dalam proses masak hidangan ini yaitu jipang itu sendiri atau labu siam, krecek (atau kerupuk kulit sapi / kerbau), yang dimasak menggunakan bumbu merah dengan cabe domba juga sedikit santan serta tambahan rempah rempah seperti jahe, lengkuas, daun salam, dan juga daun jeruk.

- **Opor Ayam**



Gambar 7

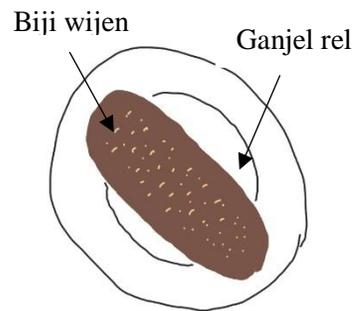
Opor merupakan sebuah masakan berkuah yang bisa dikategorikan kedalam *Creamy Soup* karena didalam prosesnya menggunakan santan dari kelapa yang membuatnya sedikit memiliki rasa yang *creamy*. Sejarawan kuliner dari Unpad, Fadly Rahman mengatakan “Opor telah ada di tanah

Jawa sekitar abad 15 hingga 16 masehi dan tak lepas dari penyesuaian atas penggunaan kari yang telah ada sebelumnya di Nusantara. Hidangan ini seutuhnya tercipta dan berkembang pesat di tanah Jawa, dengan penyesuaian yang mempertimbangkan selera masyarakat sekitar yaitu orang Jawa yang tidak terlalu senang dalam penggunaan rempah – rempah yang pekat”.

Opor Ayam di Indonesia secara garis besar dapat dibedakan menjadi dua yaitu opor yang ada di Pulau Sumatera dan opor yang ada di Pulau Jawa. Opor yang ada di Pulau Sumatera umumnya berwarna kuning dan memiliki rempah yang banyak maka dapat disimpulkan bahwasannya opor yang ada di Sumatera adalah hasil akulturasi kuliner dari India. Sedangkan yang ada di Pulau Jawa, opor didominasi oleh

Santan, maka dapat disimpulkan hasil akulturasi antara kuliner Jawa dan Tionghoa (Aisyah, 2021).

- **Ganjel Rel**



Gambar 8

- Ganjel rel atau roti ganjel rel adalah salah satu kue warisan peninggalan sejarah. Roti ini sudah ada sejak zaman kolonial Belanda dan dikatakan roti ini terinspirasi dari roti khas Belanda yakni *Ontbijtkoek*. Sumber yang penulis dapatkan mengatakan

bahwasannya roti ini pada mulanya merupakan hasil dari inisiatif masyarakat Jawa yang kala itu jatuh hati pada roti khas dataran Eropa yaitu *Ontbijtkoek*. Terkendala oleh ketersediaan bahan seperti tepung kela itu, masyarakat menginisiasinya dengan mengganti tepung menggunakan ketela atau singkong.

Karna penggunaan ketela yang memberikan tekstur dan rasa yang agak aneh pada roti ganjel rel, akhirnya setelah ketersediaan tepung mulai meluas orang sekitar mulai mengaplikasikan tepung saat pembuatan ganjel rel. Kue ini dinamakan ganjel rel karena bentuknya yang terlihat padat dan berwarna gelap, karena pada saat itu pembangunan infrastruktur yakni rel kereta sedang gencar gencarnya.

1.3.3 Usulan Resep

Secara harfiah, resep dapat diartikan keterangan tentang bahan dan cara memasak makanan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2001). Didalam dunia kuliner sendiri, resep menjadi suatu patokan atau standar dalam proses pembuatan suatu produk makanan maupun minuman yang telah ditetapkan nilai – nilainya untuk menjaga kualitas dan kuantitas suatu produk.

Sebagaimana dijelaskan diatas, pembuatan suatu resep memiliki memiliki beberapa poin yang harus ada dalam setiap pembuatannya, yaitu:

1. Nama dari sebuah resep
2. Nomer pengerjaan suatu proses
3. Metode yang digunakan
4. Jumlah bahan yang digunakan
5. Satuan kuantitas dari bahan yang digunakan
6. Bahan baku yang digunakan
7. Penjelasan dari setiap proses yang dikerjakan

Selain poin poin di atas, dalam penulisan sebuah resep juga perlu adanya:

1. *Halaman* / Halaman dari suatu resep yang dibuat.
2. *Tanggal* / Tanggal dibuatnya resep tersebut.
3. *Revise* / revisi atau perbaikan suatu resep yang sudah ada.
4. *Type* / tipe makanan dari resep yang dibuat.
5. *Asal* / asal atau identitas tempat terciptanya suatu resep.

6. *Jumlah Porsi* / jumlah porsi dalam satu resep.
7. *Berat per Porsi* / jumlah gramasi suatu produk dalam setiap gramasinya.
8. *Suhu Penyajian* / suhu yang dijadikan standar pada saat produk disajikan.
9. *Serving Tool* / alat makan atau minum yang digunakan pada saat penyajian produk.
10. *Durasi* / durasi waktu yang dibutuhkan pada saat proses pembuatan produk.

Poin – poin di atas merupakan standar dari setiap pembuatan sebuah resep suatu produk baik makanan atau minuman yang telah ditetapkan menjadi standar penulisan resep di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dengan demikian, penulis dapat memiliki tolak ukur dalam pembuatan resep yang akan penulis presentasikan. Berikut adalah resep yang penulis buat berdasarkan buku – buku mengenai kuliner semarangan dan saran dari narasumber:

TABEL 1. 1
WEDANG KACANG TANAH

Halaman : 1 of 1	Jumlah Porsi : 5
Tanggal : 1/10/2022	Berat per Porsi : 100 gr
Revisi : -	Suhu Penyajian : Panas
Tipe makanan : Minuman	Alat Penyajian : Mangkuk
Asal : Semarang, Jawa Tengah	Durasi : 2 jam

NO	METODE	JUMLAH	Satuan	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	250	gr	Kacang tanah	<i>the mise en place</i> bersihkan
		1	ml	Air	
		300	ml	Santan	
		10	gr	jahe	
		100	gr	Gula	
		7	gr	garam	
		5	gr	daun pandan	
		5	gr	Kayu manis	
2	Hasil				
3	rebus			kacang tanah	hingga empuk lalu buang kulitnya
4	tuangkan			air santan jahe gula kayu manis	kedalam <i>sautoir</i> , masak hingga matang dan aroma jahe keluar
5	tambahkan			kacang tanah	yang sudah dibersihkan dari kulitnya
6	sajikan			wedang kacang tanah	panas di mangkuk

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 2
LUMPIA SEMARANG

Halaman : 1 of 1
Tanggal : 1/10/2022
Revisi : -
Tipe Makan : Kudapan
Asal : Semarang, Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 5
Berat per Porsi : 100 gr
Suhu Penyajian : Panas
Alat Penyajian : Piring
Durasi : 1.5 jam

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	200	gr	rebung (bambu muda)	<i>the mise en place</i> rebus, potong <i>julienne</i>
		120	gr	telur	
		200	gr	ayam	<i>chop kasar</i>
		100	gr	udang	<i>chop kasar</i>
		20	gr	ebi (rebon)	disangrai, <i>chop kasar</i>
		5	ml	minyak wijen	
		5	gr	saus tiram	
		2.5	gr	kecap inggris	
		7.5	gr	garam	
		5	gr	penyedap rasa	
		250	ml	minyak	
		30	gr	bawang merah	dihaluskan untuk bumbu
		15	gr	bawang putih	dihaluskan untuk bumbu
		2.5	gr	lada	dihaluskan untuk bumbu
5	pcs	kulit lumpia			
2	Hasil				
3	tumis			bumbu halus sedikit minyak	hingga wangi
4	tambahkan			telur	aduk rata
5	tambahkan			ayam udang ebi minyak wijen saus tiram kecap inggris garam penyedap rasa	aduk hingga bumbu meresap dan tercampur rata
6	<i>correct seasoning</i>				sesuaikan rasanya
7	tiriskan				
8	gulung			isian lumpia	menggunakan kulit lumpia dan rekatkan dengan air
9	goreng			lumpia	hingga berwarna kecoklatan
10	sajikan				keadaan panas diatas piring

Sumber: Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 3
SAUS LUMPIA SEMARANG

Halaman : 1 of 1	Jumlah Porsi : 5
Tanggal : 1/10/2022	Berat per Porsi : 20 gr
Revisi : -	Suhu Penyajian : Dingin
Tipe Makan : Saus kudapan	Alat Penyajian : Mangkuk
Asal : Semarang, Jawa Tengah	Durasi : 20 menit

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan				<i>the mise en place</i>
		150	ml	Air	
		22	ml	kecap ikan	
		21	gr	gula merah	
		22	gr	gula	
		10	gr	garam	
		10	gr	tepung jagung	
2	Hasil				
3	Masak	130	ml	air	di <i>sauce pan</i> dengan api kecil dan aduk hingga merata
		22	ml	kecap ikan	
		21	ml	kecap manis	
		22	gr	gula	
		7	gr	garam	
4	Aduk	20	ml	air	di mangkuk kecil hingga merata
		10	gr	tepung jagung	
5	Tuangkan			pengental	ke <i>sauce pan</i> dan aduk rata hingga mengental
6	Tiriskan			saus lumpia	
7	Sajikan				saus lumpia dengan lumpia di mangkuk kecil

Sumber: Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 4
PECEL SEMARANG

Halaman : 1 of 1	Jumlah Porsi : 5
Tanggal : 1/10/2022	Berat per Porsi : 50 gr
Revisi : -	Suhu Penyajian : Dingin
Tipe Makan : Makanan Pembuka	Alat Penyajian : Piring
Asal : Semarang, Jawa Tengah	Durasi : 1 jam

NO	METHOD	QTY	UNIT	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan	40	gr	kacang panjang	<i>the mise en place</i> rebus dan tiriskan
		40	ml	tauge	rebus dan tiriskan
		40	ml	bayam	rebus dan tiriskan
		40	gr	kangkung	rebus dan tiriskan
		40	gr	kol	rebus dan tiriskan
		50	gr	kacang tanah goreng	
		5	gr	garam	
		50	gr	gula merah	
		5	gr	kencur	
		5	gr	daun jeruk	
		12.5	ml	minyak	
		0.5	pcs	daun pisang	dibersihkan dengan lap
2	Hasil				
3	tumbuk			kacang tanah garam gula merah kencur daun jeruk	hingga menyatu dan tambahkan sedikit air
4	tumis			bumbu kacang	hingga wangi dan terlihat minyaknya keluar
5	tuangkan			bumbu kacang	diatas sayuran yang telah di rebus dan ditiriskan
6	sajikan				dingin di atas piring

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 5
BANDENG SERANI

Halaman : 1 of 1
Tanggal : 1/10/2022
Revisi : -
Tipe Makan : Sup
Asal : Semarang, Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 5
Berat per Porsi : 90 gr
Suhu Penyajian : Panas
Alat Penyajian : Mangkuk
Durasi : 1 jam

NO	METHOD	QTY	UNIT	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan	300	gr	Ikan Bandeng	<i>the mise en place</i> potong kotak
		50	gr	Belimbing wuluh	<i>slice</i> ketebalan 0.5-1cm
		10	gr	tomat	potong <i>chunk</i>
		3	gr	jahe	geprek
		15	gr	bawang merah	dibersihkan dari kulit
		10	gr	bawang putih	dibersihkan dari kulit
		10	gr	cabe rawit	utuh tanpa tangkai
		150	ml	air	
		15	gr	garam	
		15	ml	minyak	
2	Hasil				
3	tumis			bawang merah bawang putih jahe	menggunakan minyak hingga wangi
4	tuangkan			air tomat belimbing wuluh garam	dan aduk secara merata
5	tambahkan			ikan bandeng	
6	<i>correct seasoning</i>				menggunakan garam dan gula, atau penyedap bila diperlukan
7	sajikan				panas diatas mangkuk

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 6

NASI LIWET SEMARANG

Halaman : 1 of 1
 Tanggal : 1/10/2022
 Revisi : -
 Tipe Makan : Karbohidrat
 Asal : Semarang, Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 5
 Berat per Porsi : 160 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : Piring
 Durasi : 1 jam

NO	METHOD	QTY	UNIT	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan	400	gr	Beras	<i>the mise en place</i> bersihkan
		380	ml	Air	
		100	ml	Santan	
		1	gr	Daun salam	
		10	gr	Jahe	
		5	gr	Sereh	
		0.5	pcs	daun pisang	dibersihkan dengan lap
2	Hasil				
3	masukan			semua bahan tanpa daun pisang	kedalam <i>sautoir</i>
4	masak				dengan api kecil, hingga matang kurang lebih 40 menit
5	Sajikan				panas di mangkok besar yang dialasi daun pisang dengan temperatur panas

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 7

SAMBAL GORENG JIPANG KRECEK

Halaman : 1 of 1	Jumlah Porsi : 5
Tanggal : 1/10/2022	Berat per Porsi : 80 gr
Revisi : -	Suhu Penyajian : Panas
Tipe Makan : Makanan Pelengkap	Alat Penyajian : Piring
Asal : Semarang, Jawa Tengah	Durasi : 1.2 jam

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	200	gr	Labu siam	<i>the mise en place</i> dibersihkan dari kulit nya dan di potong <i>julienne</i> direndam air ditumbuk <i>fresh</i> haluskan untuk bumbu merah
		50	gr	Kerupuk kulit sapi	
		175	ml	Air	
		10	gr	Sereh	
		2	gr	Daun jeruk	
		25	gr	Cabe merah	
		30	gr	Bawang putih	
		40	gr	Bawang merah	
		5	gr	Cabe rawit merah	
		10	ml	Minyak	
		15	gr	Garam	
20	gr	Penyedap			
10	gr	Gula			
2	Hasil				
3	Tumis			Bumbu merah	di <i>sautoir</i> hingga wangi
4	Tambahkan			Sereh Daun jeruk	tumis kembali hingga wangi
5	Tuangkan			Air	aduk hingga rata
6	Tambahkan			Labusiam Krecek	aduk rata dan kecilkan api
7	Tuangkan			Santan	aduk hingga sedikit mengental
8	<i>simmer</i>				
9	<i>Correct seasoning</i>			garam gula penyedap	
10	Sajikan			Sambal jipang	di mangkok besar yang dialasi daun pisang dalam keadaan panas

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 8
OPOR AYAM

Halaman : 1 of 1
Tanggal : 1/10/2022
Revisi : -
Tipe Makan : Protein
Asal : Semarang, Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 5
Berat per Porsi : 100 gr
Suhu Penyajian : Panas
Alat Penyajian : Piring
Durasi : 2.5 jam

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	2	ekor	Ayam Kampung	<i>the mise en place</i> dipotong 4 bagian
		500	gr	Santan	
		50	gr	Bawang Merah	dijadikan bumbu halus
		50	gr	Bawang Putih	dijadikan bumbu halus
		25	gr	kemiri	dijadikan bumbu halus
		20	gr	Garam	
		5	gr	Lada	
		10	gr	Lengkuas	di geprek
		5	gr	ketumbar	bubuk
		10	gr	Sereh	di geprek
		10	gr	Daun Jeruk	<i>fresh</i>
		75	ml	Minyak	
		750	ml	Air kelapa	
		25	gr	Penyedap	
		0.5	pcs	daun pisang	dibersihkan dengan lap
2	Hasil				
3	Tumis			Bumbu halus dengan minyak	di <i>sautoir</i> , hingga wangi
4	Masukan			sereh, daun jeruk, lengkuas, lada, ketumbar	dan tumis kembali hingga wangi
5	Tambahkan			Ayam, air kelapa dan santan	dan masak hingga matang
6	<i>Correct seasoning</i>			garam merica penyedap	
7	<i>Reduce</i>			air hingga sedikit mengental	
8	Sajikan			Opor Ayam	panas di mangkuk besar yang dialasi daun pisang

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 9
GANJEL REL

Halaman : 1 of 2
 Tanggal : 16/12/2022
 Revisi : -
 Tipe Makan : Makanan Penutup
 Asal : Semarang, Jawa Tengah

Jumlah Porsi : 10
 Berat per Porsi : 50 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : Piring
 Durasi : 1 jam

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100	gr	Tepung terigu	<i>the mise en place</i>
		35	gr	gula jawa	
		11	gr	gula pasir	
		35	ml	air	
		1	pcs	telur	
		25	gr	margarin	
		25	gr	susu bubuk	
		3	gr	garam	
		25	gr	mentega	
		2	gr	soda kue	
		2	gr	baking powder	
3	laurtkan	3	gr	bubuk kayu manis	hingga larut lalu tiriskan
		10	gr	biji wijen	
				air	
2	Hasil				

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 10
GANJEL REL

Halaman : 2 of 2	Jumlah Porsi : 10
Tanggal : 16/12/2022	Berat per Porsi : 50 gr
Revisi : -	Suhu Penyajian : Panas
Tipe Makan : Makanan Penutup	Alat Penyajian : Piring
Asal : Semarang, Jawa Tengah	Durasi : 1 jam

NO	METHOD	QTY	UNIT	INGREDIENTS	EXPLANATION
4	campurkan				semua bahan dan aduk hingga merata
5	simpan			adonan	selama 30 menit tutup dengan kain
6	bentuk			adonan	yang telah mengembang dengan bentuk agak pipih
7	taburkan			wijen	diatas adonan sebelum di panggang
6	panggang			ganjel rel	hingga matang
7	sajikan				dingin diatas dessert plate dengan temperatur hangat

Sumber : Data olahan penulis, 2022

1.3.4 Kebutuhan Alat

Dapur merupakan tempat dimana bahan disimpan, disiapkan, dan hingga diolah menjadi sebuah makanan sebelum akhirnya makanan tersebut disajikan sebagai mana mestinya (Minantyo, 2011). Dalam kegiatan pembuatan produk, penulis juga telah mempersiapkan daftar peralatan apa saja yang penulis butuhkan untuk mempermudah penulis dalam proses pembuatan produk. Daftar peralatan dibuat guna alat bantu bagi penulis dalam pengecekan peralatan apa saja yang penulis butuhkan sehingga tidak ada barang yang terlewat. Berikut adalah daftar barang yang telah penulis siapkan:

TABEL 1. 11
Daftar Kebutuhan Alat

No	Nama barang	Spesifikasi	Jumlah
1	<i>Bowl</i>	<i>Medium size</i>	8
2	<i>Chef knife</i>	<i>All purpose</i>	1
3	<i>Chronical strainer</i>		2
4	<i>Container</i>	9/1	8
5	<i>Cutting board</i>	<i>Vegetable, Poultry, Fish, Ready to eat</i>	5
6	<i>Ladle</i>		2
7	<i>Pastle and mortar</i>		1
8	<i>Peeler</i>		1
9	<i>Sauce pan</i>	<i>Medium size</i>	2
10	<i>Sauteuse pan</i>	<i>Medium size</i>	4
11	<i>Sautoir</i>	<i>Medium size</i>	3
12	<i>Small knife</i>		1
13	<i>Strainer</i>	<i>Conical</i>	3
14	<i>Spider</i>		2
15	<i>Steamer</i>		1
16	<i>Tong</i>		3
17	<i>Tray</i>	1/1	12

1.3.5 Kebutuhan Bahan

Dalam kegiatan pembuatan produk, penulis juga telah membuat daftar bahan baku apa saja yang penulis butuhkan guna mempermudah penulis dalam proses pembuatan produk. Daftar bahan baku juga bertujuan untuk media cek ulang akan kebutuhan bahan apa saja yang penulis butuhkan agar kegiatan pembuatan produk berjalan secara efektif dan efisien.

TABEL 1. 12
Daftar Bahan Baku

Meat			
1	Ayam kampung	2	kg
2	Daging ayam	200	gr
3	Ikan bandeng	300	gr
4	Udang	50	gr
Vegetable			
5	Bawang merah	105	gr
6	Bawang putih	105	gr
7	Bayam	40	gr
8	Belimbing wuluh	50	gr
9	Cabe merah	40	gr
10	Cabe rawit	5.5	gr
11	Cabe rawit hijau	50	gr
12	Daun jeruk	17	gr
13	Daun pandan	15	gr
14	Daun salam	1	gr
15	Jahe	43	gr
16	Kacang panjang	40	gr
17	Kacang tanah	300	gr
18	Kangkung	40	gr
19	Kencur	5	gr
20	Kol	40	gr
21	Labu siam	200	gr
22	Rebung	200	gr
23	Sereh	25	gr
24	Toge	40	gr
25	Tomat	10	gr

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 12
Daftar Bahan Baku

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Spesifikasi
Groceries				
26	Beras	450	gr	
27	Bubuk kayu manis	3	gr	
28	<i>Baking powder</i>	2	gr	kupu kupu
29	<i>Baking soda</i>	2	gr	kupu kupu
30	Biji wijen	10	gr	kupu kupu
31	Ebi	20	gr	
32	Garam	52	gr	
33	Gula	172	gr	
34	Gula merah	61	gr	
35	Kayu manis	7	gr	
36	Kecap ikan	22	ml	
37	Kecap inggris	2.5	ml	
38	Kemiri	25	gr	
39	Kerupuk kulit sapi	50	gr	
40	Ketumbar	5	gr	bubuk
41	Kulit lumpia	5	pcs	
42	Merica	15	gr	
43	Minyak	362.5	ml	
44	Minyak wijen	5	ml	lee kum kee
45	Penyedap	47.5	gr	aji no moto
46	Saus tiram	5	ml	cap panda
47	Tepung jagung	10	gr	maizena
48	Susu bubuk	25	gr	
Dairy product				
49	Air Kelapa	750	ml	
50	Mentega	25	gr	blueband
51	Santan	900	ml	sasa
52	Telur	186	gr	fresh

Sumber : Data olahan penulis, 2022

1.3.6 *Recipe Costing dan Dish Costing*

Dalam menjalankan suatu usaha, untuk mendapatkan *profit* atau keuntungan yang ideal diperlukan hitung – hitungan yang dikenal dengan istilah *food cost* atau *recipe cost*. *Food cost* dapat dihitung dengan cara menghitung jumlah biaya yang dibutuhkan dalam membuat satu produk berdasarkan resep

standar yang telah di tentukan (umumnya tanpa menghitung konsumsi listrik, gas dan air atau yang umum kita kenal sebagai variable cost).

Recipe costing / food cost sendiri masuk kedalam hitungan *fix cost* atau biaya mutlak yang tidak akan berubah harga nya dikarenakan kemungkinan terjadinya perubahan biaya tergolong minim karena dalam hitungannya hampir tidak terjadi sama sekali, dan hanya disebabkan oleh faktor eksternal seperti terjadinya kelangkaan bahan baku dan inflasi.

Harga pokok produksi sebuah makanan adalah semua bahan baku dasar yang diolah atau dipergunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan (Wiyasha, Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran, 2007). Maka penulis menyimpulkan bahwasannya untuk menentukan harga jual, setidaknya kita perlu mengetahui berapa biaya yang harus ditanggung atau dikeluarkan dalam proses membuat suatu hidangan.

TABEL 1. 13
WEDANG KACANG TANAH

Yield:5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Penggunaan
1	Kacang tanah	250	gr	29,000	7,250
2	Air	1	ml		-
3	Santan	300	ml	33,500	10,050
4	jahe	10	gr	10,500	1,000
5	Gula	100	gr	14,300	1,430
6	garam	7	gr	3,500	3,500
7	daun pandan	5	gr	2,500	2,000
8	Kayu manis	5	gr	20,000	1,000
	Recipe Cost				26,230
	Dish Cost				5,246.00
	Food Cost 40%		Selling Price		13,115.00

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 14
LUMPIA SEMARANG

Yield: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Penggunaan
1	rebung (bambu muda)	200	gr	35,000	7,000
2	telur	120	gr	25,000	3,000
3	ayam	200	gr	32,500	6,500
4	udang	100	gr	150,000	15,000
5	ebi (rebon)	20	gr	20,000	5,000
6	minyak wijen	5	ml	24,000	24,000
7	saus tiram	5	ml	22,000	22,000
8	kecap inggris	2.5	ml	42,500	42,500
9	garam	7.5	gr	3,500	3,500
10	penyedap rasa	5	gr	2,000	2,000
11	minyak	250	ml	34,900	4,363
12	bawang merah	30	gr	33,500	1,005
13	bawang putih	15	gr	25,000	1,000
14	lada	2.5	gr	7,000	500
15	kulit lumpia	5	pcs	11,000	11,000
	Recipe Cost				148,368
	Dish Cost				29,673.50
	Food Cost 40%		Selling Price		74,183.75

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 15
SAUS LUMPIA SEMARANG

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Penggunaan
1	Air	150	ml	-	0
2	kecap ikan	22	ml	10,550	10,550.00
3	gula merah	21	gr	17,000	2000.00
4	gula	22	gr	14,300	2,000.00
5	garam	10	gr	3,500	3,500
6	tepung jagung	10	gr	7,000	5000
	<i>Recipe Cost</i>				18,050
	<i>Dish Cost</i>				3,610.00
	<i>Food Cost 40%</i>		<i>Selling Price</i>		9,025.00

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 16
PECEL SEMARANG

Yield: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Penggunaan
1	kacang panjang	40	gr	7,000	1,000
2	tauge	40	ml	4,700	1,000
3	bayam	40	ml	4,350	2,000
4	kangkung	40	gr	5,000	2,000
5	kol	40	gr	4,000	5,000
6	kacang tanah goreng	50	gr	25,500	5,000
7	garam	5	gr	3,500	3,500
8	gula merah	7.5	gr	17,500	2,000
9	kencur	5	gr	20,000	1,000
10	daun jeruk	5	gr	3,800	500
11	minyak	10	ml	34,900	14,000
12	daun pisang	0.5	pcs	-	-
	<i>Recipe Cost</i>				21,500
	<i>Dish Cost</i>				4,300.00
	<i>Food Cost 40%</i>		<i>Selling Price</i>		10,750.00

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 17
BANDENG SERANI

Yield: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Penggunaan
1	Ikan Bandeng	300	gr	25,000	7,500
2	belimbing wuluh	50	gr	10,000	2,000
3	tomat	10	gr	4,000	2,000
4	jahe	3	gr	10,500	500
5	bawang merah	15	gr	33,500	2,000
6	bawang putih	10	gr	25,000	2,000
7	cabe rawit	10	gr	6,500	2,000
8	air	150	ml		-
9	garam	15	gr	3,500	3,500
10	minyak	15	ml	34,900	14,000
	<i>Recipe Cost</i>				35,500
	<i>Dish Cost</i>				7,100.00
	<i>Food Cost 40%</i>		<i>Selling Price</i>		17,750.00

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 18
NASI LIWET SEMARANG

Yield: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Penggunaan
1	Beras	400	gr	12,000	12,000
2	Air	380	ml	-	-
3	Santan	100	ml	33,500	4,500
4	Daun salam	1	gr	1,450	500
5	Jahe	10	gr	10,500	500
6	Sereh	5	gr	12,000	1,000
7	daun pisang	0.5	pcs		-
	<i>Recipe Cost</i>				18,500
	<i>Dish Cost</i>				3,700.00
	<i>Food Cost 40%</i>		<i>Selling Price</i>		9,250.00

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 19
SAMBAL JIPANG KRECEK

Yield: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Penggunaan
1	Labu siam	200	gr	5000	2000
2	Kerupuk kulit sapi	50	gr	37000	11000
3	Air	175	ml		
4	Sereh	0	gr	12,000	-
5	Daun jeruk	10	gr	3,800	500
6	Cabe merah	2	gr	13500	2000
7	Bawang putih	25	gr	25,000	2,000
8	Bawang merah	30	gr	33,500	2,000
9	Cabe rawit merah	40	gr	6,500	2,000
10	Minyak	5	ml	34,900	14,000
11	Garam	10	gr	3,500	3,500
12	Penyedap	15	gr	4,650	2,000
13	Gula	20	gr	14,300	2,000
14	daun pisang	10	pcs		-
<i>Recipe Cost</i>					43,000
<i>Dish Cost</i>					8,600.00
<i>Food Cost 40%</i>			<i>Selling Price</i>		21,500.00

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 20
OPOR AYAM

Yield:5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Penggunaan
1	Ayam Kampung	2	kg	63000	126000
2	Santan	250	gr	33,500	8,375
3	Bawang Merah	50	gr	33,500	2,000
4	Bawang Putih	50	gr	25,000	2,000
5	kemiri	25	gr	19000	1000
6	Garam	12.5	gr	3,500	3,500
7	Lada	12.5	gr	7,000	1,000
8	Lengkuas	10	gr	12,000	1,000
9	ketumbar	5	gr	4,000	1,000
10	Sereh	10	gr	12,000	1,000
11	Daun Jeruk	10	gr	3,800	500
12	Minyak	75	ml	34,900	14,000
13	Air kelapa	750	ml	8000	8000
14	Penyedap	25	gr	4,650	2,000
	<i>Recipe Cost</i>				171,375
	<i>Dish Cost</i>				34,275.00
	<i>Food Cost 40%</i>		<i>Selling Price</i>		85,687.50

Sumber : Data olahan penulis, 2022

TABEL 1. 21
GANJEL REL

Yield: 5 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga	Harga Penggunaan
1	Tepung terigu	100	gr	13,250.00	5,000.00
2	gula jawa	35	gr	3,170.00	2,000.00
3	gula pasir	11	gr	6,500.00	3,000.00
4	air	35	ml	-	-
5	telur	1	pcs	2,000.00	2,000.00
6	margarin	25	gr	3,500.00	175.00
7	susu bubuk	25	gr	6,000.00	6,000.00
8	garam	3	gr	4,000.00	4,000.00
9	mentega	25	gr	5,000.00	5,000.00
10	soda kue	2	gr	4,500.00	4,500.00
11	baking powder	2	gr	4,500.00	4,500.00
12	bubuk kayu manis	3	gr	9,200.00	138.00
13	biji wijen	10	gr	5,500.00	5,500.00
	<i>Recipe Cost</i>				41,813
	<i>Dish Cost</i>				8,362.60
	<i>Food Cost 40%</i>		<i>Selling Price</i>		20,906.50

Sumber : Data olahan penulis, 2022

1.3.7 Selling Price

Selling price adalah suatu nilai jual yang ditentukan dari penghitungan biaya yang digunakan untuk bahan baku ditambah proses dan biaya – biaya lain yang dilibatkan sebelum akhirnya produk bisa dijual. idealnya *selling price* ditentukan sekitar 100% / 40-50% dari biaya yang harus dikeluarkan. Dengan kata lain *selling price* adalah seratus persen dari *food cost* (40-50%).

TABEL 1. 22

Yield: 5 Porsi

No	PRODUK	Recipe Costing (Rp)	Dish Costing (Rp)	Selling Price (Rp)
1	Wedang Kacang Tanah	26,230.0	5,246.0	13,115.0
2	Lumpia Semarang	148,367.5	29,673.5	74,183.8
3	Saus Lumpia Semarang	18,050.0	3,610.0	9,025.0
4	Pecel Semarang	21,500.0	4,300.0	10,750.0
5	Bandeng Serani	35,500.0	7,100.0	17,750.0
6	Nasi Liwet Semarang	18,500.0	3,700.0	9,250.0
7	Sambal Goreng Jipang Krecek	86,000.0	17,200.0	43,000.0
8	Opor Ayam	171,375.0	34,275.0	85,687.5
9	Ganjel rel	41,813.0	8,362.6	20,906.5
TOTAL		567,335.5	113,467.1	283,667.8

Sumber: Data olahan penulis, 2022

1.3.8 Nilai Nutrisi

Secara harfiah, nutrisi dapat di artikan sebagai proses pemasukan dan pengolahan zat makanan oleh tubuh (KBBI, 2022). Dalam kata lain nutrisi adalah substansi organik yang dibutuhkan organisme untuk fungsi normal dari sistem tubuh, pertumbuhan dan pemeliharaan kesehatan. Nutrisi berfungsi menghasilkan energi bagi fungsi organ, gerak dan fungsi fisik, sebagai bahan dasar untuk pembentukan dan perbaikan jaringan sel-sel tubuh dan sebagai pelindung dan pengatur suhu tubuh (Tarwoto & Wartonah, 2006).

TABEL 1. 23
WEDANG KACANG TANAH

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Kacang tanah	250	851	40	73.9	39	27	7
2	Air	1	0	0	0	0	0	0
3	Santan	300	115	3	11.9	1	7	2
4	jahe	10	20	5	0.3	1	3	0
5	Gula	100	77	20	0	0	0	20
6	garam	7	0	0	0	0	1.4	0
7	daun pandan	5	16.05	3.9		0.11	0	0
8	Kayu manis	5	25	8	0.1	0	1	0
Total			1104	79.9	86.2	41.11	39.4	29
Total per Serving (100 gr)			110.4	7.99	8.62	4.111	3.94	2.9

Sumber : mynetdiary.com, 2022

TABEL 1. 24
LUMPIA SEMARANG

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	rebung (bambu muda)	200	27	5	0.3	2.5	4	3
2	telur	120	31.5	0	2.1	3	31	0
3	ayam	200	107.5	0	6.05	13	45	0
4	udang	100	21.5	0	0.15	5	30	0
5	ebi (rebon)	20	33.5	0	0.4	7	187.5	0
6	minyak wijen	5	40	0	4.55	0	0	0
7	saus tiram	5	3	0.5	0	0	164	0
8	kecap inggris	2.5	2.5	0.5	0	0	0	0.5
9	garam	7.5	0	0	0	0	1.425	0
10	penyedap rasa	5	0	0	0	0	0	0
11	minyak	250	2210	0	250	0	5	0
12	bawang merah	30	21.5	5	0.05	1	3.5	0
13	bawang putih	15	22.5	5	0.05	1	2.5	0
14	lada	2.5	7.5	1.5	0.05	0.5	0	0
15	kulit lumpia	5	66.5	14.07	0.235	1.715	0	0.24
Total			2595	31.57	263.9	34.715	473.93	3.74
Total per Serving (100 gr)			518.9	6.314	52.79	6.943	94.785	0.75

Sumber : mynetdiary.com, 2022

TABEL 1. 25
SAUS LUMPIA SEMARANG

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
			(kkal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Air	150	0	0	0	0	0	0
2	kecap ikan	22	26	1	0	1	2	1
3	gula merah	21	56	13	0	0	63	10
4	gula	22	85	22	0	0	0	22
5	garam	10	0	0	0	0	2	0
6	tepung jagung	10	38	9	0	0	0	0
Total			205	45	0	1	67	33
Total per Serving (20 gr)			41	9	0	0.2	13.4	6.6

Sumber : mynetdiary.com, 2022

TABEL 1. 26
PECCEL SEMARANG

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	kacang panjang	40	12.5	3	0.1	0.5	2.5	1.5
2	tauge	40	12	2.5	0.05	1	2.5	1.5
3	bayam	40	9	1.5	0.15	1	31.5	0
4	kangkung	40	14	2	0.6	1	21	0.5
5	kol	40	10	2.5	0.05	0.5	7	1.5
6	kacang tanah goreng	50	283.5	8	24.6	13	9	2.5
7	garam	5	0	0	0	0	1.9	0
8	gula merah	7.5	28	7.5	0	0	0	7.5
9	kencur	5	4	1	0.05	0	0.5	0
10	daun jeruk	5	3.5	0.5	0.05	0.5	0	0
11	minyak	10	88.5	0	10	0	0	0
Total			465	28.5	35.65	17.5	75.9	15
Total per Serving (50 gr)			93	5.7	7.13	3.5	15.18	3

Sumber : mynetdiary.com, 2022

TABEL 1. 27
BANDENG SERANI

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Ikan Bandeng	300	296	0	13.46	41.06	144	3.32
2	belimbing wuluh	50	15.5	3.5	0.15	0.5	1	2
3	tomat	10	7	1.5	0.1	0.5	2	1
4	jahe	3	6	1.5	0.1	0	1	0
5	bawang merah	15	25	6	0.05	1	4	3
6	bawang putih	10	22.5	5	0.05	1	2.5	0
7	cabe rawit	10	2	0.5	0	0	0.5	0.5
8	air	150	0	0	0	0	0	0
9	garam	15	0	0	0	0	1.9	0
10	minyak	15	132.5	0	15	0	0.5	0
Total			506.5	18	28.91	44.06	157.4	9.82
Total per Serving (80 gr)			101.3	3.6	5.782	8.812	31.48	1.964

Sumber : mynetdiary.com, 2022

TABEL 1. 28
NASI LIWET

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Beras	400	325	71.5	0.5	6	0	0
2	Air	380	0	0	0	0	0	0
3	Santan	100	172.5	4	17.9	1.5	11	2.5
4	Daun salam	1	15.5	3.5	0.4	0.5	1	0
5	Jahe	10	8	2	0.1	0	1.5	0
6	Sereh	5	5	1.5	0	0	0.5	0
Total			526	82.5	18.9	8	14	2.5
Total per Serving			105.2	16.5	3.78	1.6	2.8	0.5

Sumber : mynetdiary.com, 2022

TABEL 1. 29
SAMBAL GORENG JIPANG KRECEK

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Labu siam	200	38	9	0.25	1.5	4	3.5
2	Kerupuk kulit sapi	50	211	0	2	41.5	0	0
3	Air	175	0	0	0	0	0	0
4	Sereh	0	115	3	11.9	1	7.5	1.5
5	Daun jeruk	10	10	2.5	0.05	0	0.5	0
6	Cabe merah	2	3.5	0.5	0.05	0.5	0	0
7	Bawang putih	25	10	2	0.1	0.5	2.5	1.5
8	Bawang merah	30	44.5	10	0.15	2	5	0.5
9	Cabe rawit merah	40	29	6.5	0.05	0.05	5	3
10	Minyak	5	4	0	0.25	0.5	9.5	0
11	Garam	10	88.5	0	10	0	0	0
12	Penyedap	15	0	0	0	0	3.8	0
13	Gula	20	0	0	0	0	0	0
Total			553.5	33.5	24.8	47.55	37.8	10
Total per Serving (80 gr)			110.7	6.7	4.96	9.51	7.56	2

Sumber : mynetdiary.com, 2022

TABEL 1. 30
OPOR AYAM

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Ayam Kampung	2000	4640	0	294.1	465	2040	0
2	Santan	125	287.5	7	29.8	3	18.5	4
3	Bawang Merah	50	36	8.5	0.05	1.5	6	4
4	Bawang Putih	50	74.5	16.5	0.25	3	8.5	0.5
5	kemiri	25	172.75	17.99	17.99	2.29	0	1
6	Garam	12.5	0	0	0	0	4.75	0
7	Lada	12.5	37	8.5	0.25	1.5	0.5	0
8	Lengkuas	10	3	1	0	0	1	0
9	ketumbar	5	8	2	0.1	0	1.5	0
10	Sereh	10	10	2.5	0.05	0	0.5	0
11	Daun Jeruk	10	7	0.5	0.1	1	0	0
12	Minyak	75	663	0	75	0	1.5	0
13	Air kelapa	350	143	28	1.5	5	787	20
14	Penyedap	25	0	0	0	0	0	0
Total			6081.75	92.4925	419.1925	482.2925	2869.75	29.5
Total per Serving (100 gr)			1216.35	18.4985	83.8385	96.4585	573.95	5.9

Sumber : mynetdiary.com, 2022

TABEL 1. 31
GANJEL REL

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
1	Tepung terigu	100	546	114	1.5	15	3	0
2	gula jawa	35	152	39	0	0	11	39
3	gula pasir	11	77	20	0	0	0	20
4	air	35	0	0	0	0	0	0
5	telur	66	52	0	3.7	4	52	0
6	margarin	25	179	0	20.2	0	188	0
7	susu bubuk	25	127	10	7.3	6	70	0
8	garam	3	0	0	0	0	0	0
9	mentega	25	179	0	20.3	0	161	0
10	soda kue	2	0	0	0	0	0	0
11	baking powder	2	0	0	0	0	0	0
12	bubuk kayu manis	3	7	2	0	0	0	0
13	biji wijen	10	63	1	6.1	2	5	0
Total			1382	186	59.1	27	490	59
Total per Serving (50 gr)			276.4	37.2	11.82	5.4	98	11.8

Sumber : mynetdiary.com, 2022

TABEL 1. 32
JUMLAH NUTRISI

No	PRODUK	JUMLAH	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
		(gr/ml)	(kkal)	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(gr)
1	Wedang Kacang Tanah	100	110.41	7.99	8.62	4.11	3.94	2.90
2	Lumpia Semarang	50	518.90	6.31	52.79	6.94	94.79	0.75
3	Saus Lumpia Semarang	20	41	45	0	1	67	33
4	Pecel Semarang	50	93.00	5.70	7.13	3.50	15.18	3.00
5	Bandeng Serani	90	101.30	3.60	5.78	8.81	31.48	1.96
6	Nasi Liwet Semarang	150	105.20	16.50	3.78	1.60	2.80	0.50
7	Sambal Goreng Jipang Krecek	90	110.70	6.70	4.96	9.51	7.56	2.00
8	Opor Ayam	70	1216.35	18.50	83.84	96.46	573.95	5.90
9	Ganjel Rel	50	276.40	37.20	11.82	5.40	98.00	11.80
TOTAL		670	2573.26	147.50	178.72	137.33	894.70	61.81

Sumber : Data olahan penulis, 2022