

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritime dengan letak yang strategis. Indonesia berada pada garis khatulistiwa yang berarti beriklim tropis dimana akan memperoleh sinar matahari sepanjang waktu. Iklim tropis ini memberikan dampak hanya memiliki 2 musim, yakni musim hujan dan musim kemarau. Dikarenakan Indonesia berbentuk kepulauan sehingga memberi pengaruh terhadap penyebaran udara dari laut yang mengitari pulau-pulau di Indonesia. Sehingga Indonesia memiliki curah hujan yang tinggi yang berdampak pada kelembapan udara yang tinggi pula. Dari kelembapan udara yang tinggi sehingga memberikan dampak kekayaan pasokan mineral dan asupan bagi tumbuhan yang sangat beragam tumbuh di Indonesia. Selayaknya rantai makanan, dari tumbuhan sebagai produsen pada rantai makanan, fauna yang berperan sebagai konsumen juga sangat beragam dan mendapat sumber makanan yang beragam pula yang menjadikan Indonesia kaya akan sumber daya alam. (Nikita Rosa Damayanti, 2022)

Dikarenakan lokasi yang strategis dan merupakan jalur perdagangan internasional yang banyak disinggahi negara-negara asing, Indonesia mendapatkan pengaruh dari budaya luar. Salah satunya budaya India dimana hidangannya menggunakan kari khas India dimana diberi pencampuran susu fermentasi saat pembuatannya. Hal tersebut disesuaikan dengan rempah Indonesia pula yang tidak menggunakan susu fermentasi. Sekitar abad ke-11, perdagangan mengenalkan

rempah-rempah di Sumatera Selatan yang memberi pengaruh terciptanya gulai dan rendang. Makanan yang sudah diadaptasi seperti apem mendapat pengaruh oleh India sehingga memiliki varian yang lebih beragam. (Prila Arofani, 2021) Bumbu dasar tradisional di Indonesia terbagi menjadi tiga yaitu bumbu dasar putih, kuning dan merah. Bumbu dasar putih berisi bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar. Bumbu dasar kuning terdiri dari bumbu putih dengan penambahan kunyit. Dan bumbu merah terdiri dari bumbu putih dengan penambahan cabai merah. (Wawa, 2011)

Bagian di Indonesia lainnya seperti Bali mengalami pengaruh pula pada hidangannya, pengaruh yang didapat pada masakan Bali ialah Tiongkok dan India. Masakan Bali menjadi salah satu masakan yang kompleks di dunia dimana dipengaruhi beberapa faktor, yaitu rempah yang luar biasa dengan penggunaan sayuran segar, daging ayam, ikan hingga daging babi namun tidak tersedia daging sapi. Bumbu dasar yang digunakan masakan Bali yaitu “base gede” yang tersusun oleh bawang putih, cabai merah, bawang merah Asia, pala, jahe, kunyit, gula aren, jinten, terasi dan daun salam. (Jalur Rempah, 2021)

Indonesia memiliki 37 provinsi dan satu diantaranya adalah provinsi Bali dengan ibukota Denpasar (Lufiana, 2022). Dipulau Bali sendiri terdapat 9 kabupaten/kota diantaranya Kabupaten Badung, Kabupaten Bangli, Kabupaten Buleleng, Kota Denpasar, Kabupaten Gianyar, Kabupaten Jembrana, Kabupaten Karangasem, Kabupaten Klungkung, Kabupaten Tabanan (baliprov, n.d.). Salah satu kabupaten yang menarik yaitu Kabupaten Tabanan yang terletak pada ketinggian 0-2,276 mdpl dimana dibagi 2 menjadi daerah datar dengan kemiringan 2-15% pada 0-500 mdpl dan daerah datar menurun dengan kemiringan 15-40%.

Lokasi yang relative tinggi ini memiliki tanah yang cukup subur untuk melakukan pertanian. Daerah tabanan sendiri dikenal menjadi daerah pertanian (bali glory, 2015).

Salah satu kuliner khas kabupaten Tabanan yaitu lawar kuwir. Lawar merupakan salah satu hidangan bali yang memiliki bahan dasar sayuran yang dicampur dengan daging babi cincang dan dicampur dengan bumbu khas, namun lawar kuwir mengganti daging babi dengan daging entog dengan penambahan sayur kacang panjang, buah nangka muda, jeruk limau, daun belimbing dan kelapa parut bakar. Bumbu khas tersebut memiliki sebutan bumbu genep yang berbahan dasar yaitu laos, kencur, jahe, kunyit, bawang merah, bawang putih, kemiri dan merica yang ditumis hingga harum dan diberi *seasoning*. Hidangan satu ini menjadi salah satu hidangan yang dapat dinikmati oleh wisatawan muslim yang datang ke bali. (Berita Bali, 2019)

Hidangan lainnya khas Tabanan yaitu entil. Entil awalnya hanya diproduksi dan dapat ditemui pada saat Hari Raya Ulihan. Hidangan ini memiliki makna spiritual dimana pada waktu lampau dimasak oleh masyarakat sebagai persembahan. Makanan ini memiliki wujud seperti lontong namun memiliki bahan beras merah dan beras putih yang dibungkus dengan daun kanglidi. Metode pemasakan entil sendiri serupa dengan lontong yaitu direbus. (Bali post, 2022)

Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk meneliti sajian kuliner khas Tabanan lebih mendalam, dan menyajikan hasilnya dalam karya tulis dengan judul Sajian Masakan Khas Tabanan.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Formal

Sebagai pemenuhan salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Poltekpar NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- A. Mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama kuliah di Poltekpar NHI Bandung ke dalam sajian khas Tabanan.
- B. Memperkenalkan kepada masyarakat Indonesia tentang kuliner Tabanan, Bali

1.3 Usulan Produk Makanan

1.3.1 Usulan Menu

9 COURSES KABUPATEN TABANAN RIJSTTAFEL MENU

“Urap Gonde”

(Gonde, Tauge, Kelapa dengan bumbu merah khas Bali)

“Jukut Ares”

(Batang anak pisang, daging kambing, kuah bumbu gede)

“Entil”

(Beras putih dan beras merah dibungkus daun kalingidi yang direbus seperti lontong)

“Lawar Kuwir”

(Daging bebek, kacang panjang, buah nangka muda, daun belimbing, kelapa bakar parut, jeruk limau)

“Sate Lilit”

(Ikan Tenggiri, kelapa parut dililitkan pada batang serai)

“Ayam Bejek”

(Ayam Goreng suwir dan sambal bejek khas Tabanan)

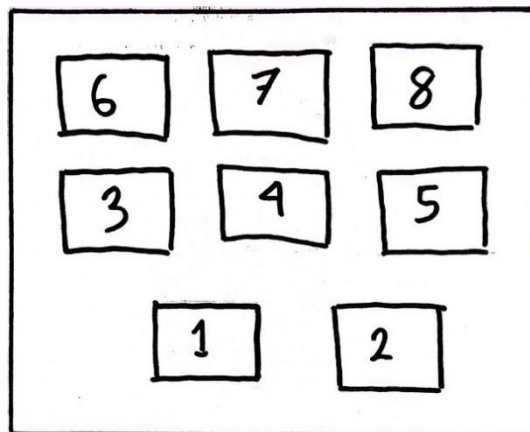
“Teh Beras Merah”

(Minuman Rebusan Beras Merah)

“Lak-Lak”

(Adonan tepung beras dan tepung ketan ditaburi kelapa parut dan kinca khas bali)

1.3.2 Rencana Penataan Kuliner Khas Tabanan, Bali



Keterangan :

1. Urap Gonde
2. Lawar kuwir
3. Sate Lilit
4. Entil
5. Ayam Bejek
6. Jukut Ares
7. Teh beras merah
8. Lak-lak

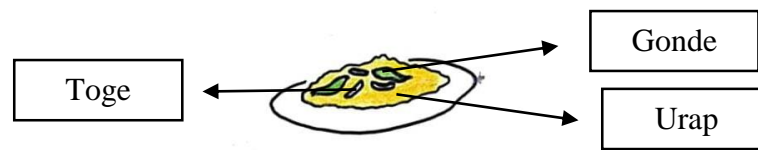
Gambar 1.1 Layout *Meja*

1.3.3 Penjelasan Produk

1. Urap Gonde

Dikarenakan Bali merupakan suatu pulau sehingga masyarakat setempat memanfaatkan hasil laut untuk dijadikan hidangan lezat. Gonde merupakan tumbuhan air yang mudah untuk ditemui di daerah tropis seperti Indonesia. Seringkali tumbuh disekitaran daerah pertanian dan tergolong menjadi gulma tanaman dimana tidak ditanam dengan sengaja oleh petani karena kerap kali dapat menghambat pertumbuhan tanaman utama di pertanian tersebut. Di Bali sendiri Gonde sangat digemari oleh masyarakat.

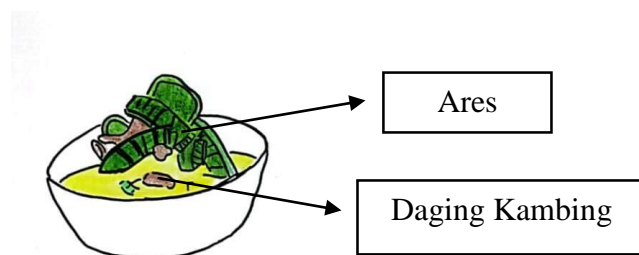
Gonde sendiri memiliki pucuk dan batang yang lunak umumnya digunakan sebagai hidangan sayur. Urap Gonde memiliki rasa gurih dan pedas yang berasal dari pencampuran gurih dari kelapa dan pedas dari bumbu merah yang dicampur menjadi satu. (Nusa Week, 2022).



Gambar 1.2 Urap Gonde

2. Jukut Ares

Jukut Ares merupakan salah satu sup yang unik dan cukup terkenal di Bali. Jukut sendiri memiliki makna sayur dan ares memiliki makna anak batang pisang. Hidangan ini berbahan dasar batang pohon pisang yang berukuran kurang lebih sebesar lengan orang dewasa. Batang pisang yang sering digunakan ialah batang pisang batu ataupun klutuk. Dalam penggunaannya sendiri, batang pohon pisang dikuliti hingga terlihat batang yang berwarna putih bersih dan kemudian diiris tipis dan direndam hingga lembut. Untuk tulang yang digunakan beragam mulai dari babi, ayam, bebek ataupun sapi. Pembuatannya sendiri menggunakan bumbu dasar khas bali yakni base gede. (KSM TOUR, n.d.)

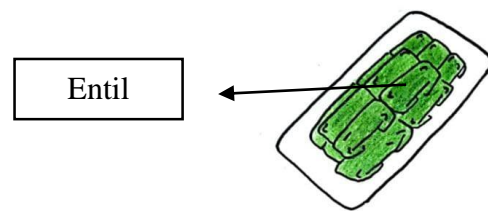


Gambar 1.3 Jukut Ares

3. Entil

Entil merupakan makanan yang hanya disajikan saat hari Raya Ulihan yang memiliki makna religious yang kuat dimana dipercaya oleh

masyarakat sekitar sebagai sarana mengantar leluhur untuk kembali ke nirwana. Entil sendiri kurang populer di jajaran kuliner Bali sehingga sulit ditemukan di daerah lain. Dalam penyajiannya menyerupai lontong namun bahan yang digunakan ialah kombinasi beras merah dan beras putih. Dalam pembungkusannya menggunakan daun kanglidi dimana daun tersebut memberikan aroma yang khas. (Suarcani, 2020)



Gambar 1.4 Entil

4. Lawar Kuwir

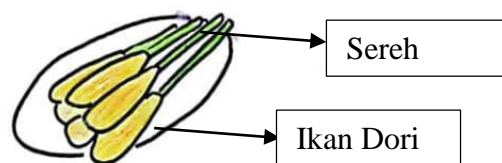
Pada umumnya lawar berisi olahan sayuran dan daging babi cincang yang dibumbui dengan bumbu halus khas Bali. Namun untuk beberapa wisatawan tidak dapat mencicipi dikarenakan alasan pantangan agama maupun kesehatan. Lawar kuwir memiliki bahan utama daging entog yang dicampur dengan sayuran. Untuk penyajian lawar kuwir sama seperti lawar pada umumnya hanya penggantian protein dari daging babi menjadi daging entog. Untuk penggunaan bumbu halus khas Bali yang digunakan ialah bumbu genep. Bumbu genep sendiri terdiri dari laos, kencur, jahe, kunyit, bawang merah, bawang putih, kemiri dan merica yang dihaluskan. (bbn/rls, 2019)



Gambar 1.5 Lawar Kuwir

5. Sate Lilit

Sate Lilit mengandung filosofi yaitu symbol bahwa masyarakat Bali akan selalu bersatu. Dilain sisi pula menjadi symbol kejantanan pria dikarenakan sejak dahulu hanya boleh dikerjakan oleh kaum pria, apabila tidak dapat membuat sate lilit maka dipertanyakan kejantannya. Kata 'lilit' sendiri memiliki arti 'dibelit' ke tusuk sereh. Sate khas Bali ini dibuat dari daging ayam yang sudah dimarinasi dengan bumbu genep dan dililit pada batang serai. Dengan dililit pada batang serai membuat aroma semakin kuat saat dilakukann pembakaran. Dalam pembuatan sate lilit menggunakan daging bagian paha menjadi rasa lebih gurih. (Detik.com, 2022)

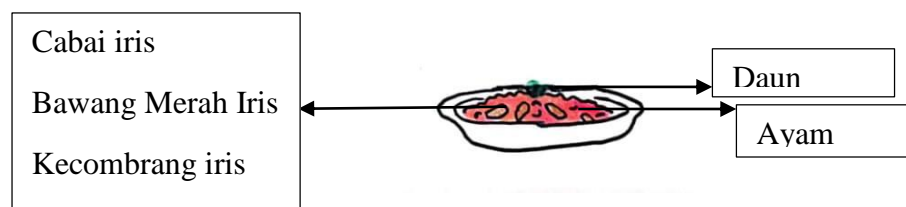


Gambar 1. 1 Sate Lilit

6. Ayam Bejek

Ayam bejek terdiri dari ayam goreng suwir yang dicampur dengan sambal bongkot khas Bali. Kata Bejek pada nama hidangan ini memiliki arti remas dimana saat pencampuran setiap bahannya dilakukan dengan diremas

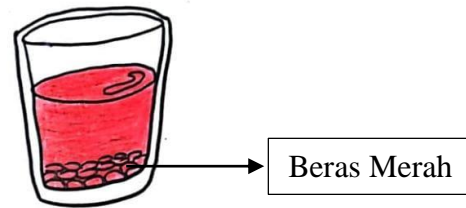
sehingga rempah yang digunakan dapat meresap dengan baik ke serat ayam suwir. Sambal bongkot sendiri terdiri dari bunga kecombrang, bawang merah mentah, limau, cabai dan minyak kelapa murni. Bunga kecombrang, bawang merah dan cabai yang digunakan diiris tipis sebelum dilakukan pencampuran dengan daging ayam. Makanan ini memiliki rasa yang gurih khas bawang merah, pedas dari cabai yang digunakan dan memiliki rasa khas kecombrang. (Kr8, 2018)



Gambar 1. 2 Ayam Bejek

7. Teh Beras Merah

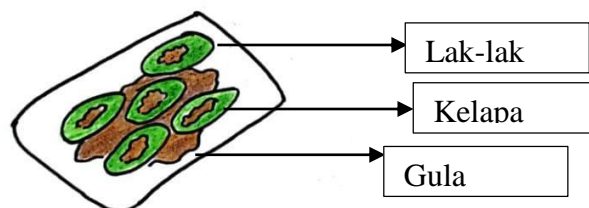
Teh yang unik diantara the pada umumnya. The ini terbuat dariberas merah yang diseduh asal Jatiluwih. Minuman satu terkenal menjadi the beras merah hang memiliki kualitas tinggi. Keberadaan the ini menjadi salah satu bukti kekayaan pertanian andalan masyarakat Jatiluwih. Teh ini memiliki kandungan gizi yang tinggi secara khusus memiliki kandungan vitamin b1 dan mineral serta karbohidrat kompleks yang rendah kalori. Dari segi tampilan menyerupai the pada umumnya namun dari segi rasa lebih pahit dari pada the biasa. Warna coklat dari the beras merah ini berasal dari kulit ari yang membungkus beras merah yang mengandung antosianin. (Bali Pustaka, 2021)



Gambar 1. 3 Beras Merah

8. Lak-Lak

Makanan dengan bahan dasar tepung beras dengan corak berlubang-lubang dibagian permukaannya. Makanan serupa yang sering kitaa temui di pulau jawa ialah serabi. Pembuatan yang masih tradisional menggunakan cetakan tanah liat memberikan rasa khas pada kue satu ini. Pada penyajian tradisionalnya biasanya terdapat 3 warna, warna putih sebagai warna asli tanpa penambahan pewarna tambahan. Warna lainnya yaitu hijau yang berasal dari daun pandan dan juga merah yang berasal dari buah naga dengan ditaburi kelapa parut dan gula merah yang direbus hingga kental. (Bbn, 2022)



Gambar 1. 4 Lak-lak

1.3.4 Penyajian makanan *a la Rijsttafel*

Dalam Tugas Akhir presentasi makanan yang penulis angkat menggunakan tema penyajian secara *Rijsttafel*. *Rijsttafel* merupakan serapan

dari budaya Belanda saat melakukan penjajahan terhadap Indonesia. Kata *Rijsttaffel* sendiri terdiri dari kata ‘rijst’ yang memiliki makna nasi dan kata ‘tafel’ yang memiliki makna hidangan. Pada waktu lampau teknik penyajian ini hanya dilakukan masyarakat Belanda yang tinggal di Indonesia, namun berkembang ke seluruh lapisan masyarakat seiring perkembangan jaman.

Menurut buku Pusaka Cita Rasa Indonesia (2019), sebelum abad ke-20, nasi dan sajian Nusantara lainnya disajikan dalam bentuk rijsttafel. Terdiri dari nasi lalu sidedish dan protein. Menu disajikan lengkap mulai dari makanan pembuka, makanan utama, makanan penutup seperti buah-buahan. (Kumaran Food, 2019).

1.4 Usulan Resep

Dalam penyajian suatu masakan harus memiliki standar resep sebagai acuan dalam memasak suatu masakan dan untuk menjaga cita rasa yang dihasilkan. Penulis menggunakan resep yang bersumber dari buku “Mustika Rasa” dan resep dari mbok Novi Kristina yang berprofesi sebagai guru tataboga SMK Negeri 5 Denpasar, Bali dan warga asli Tabanan, Bali sebagai narasumber. Penulisan resep pula menggunakan format resep PPNHI Bandung.

Tabel 1. 1 Resep Urap Gonde

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 10 portions
Date	: September 2022	Portion Size	: 70 gr
Type of Dish	: Side Dish	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Bali	Serving Tools	: Dinner Plate

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	300 gr 100 gr 100 gr 80 gr 30 20 10 16 gr 16 gr 16 gr 5 gr 14 gr	Gonde Tauge Kelapa Lengkuas Kunyit Jahe Kencur Bawang merah Bawang putih Cabe merah besar Terasi Garam	Mise en place Blanced Blanced Grated and roasted Sliced Sliced Sliced Sliced
2	Saute	80 gr 16 gr 16 gr	Bawang merah Bawang putih Cabe merah besar	u/ cooked
3	Grind	60 gr 5 gr	Cabe rawit Terasi	
4	Put	80 gr 16 gr 16 gr	Bawang merah Bawang putih Cabe merah besar	Into grind Cabe rawit
5	Mix			All ingredients
6	Put		Garam Gula	
7	Served			Cold

Sumber : Buku Mustika Rasa, Data olahan penulis, 2022

Tabel 1. 2 Resep Jukut Ares

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 10 portions
Date	: September 2022	Portion Size	: 50 gr
Type of Dish	: Soup	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Bali	Serving Tools	: Soup Cup

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Prepare	250 gr 100 gr 80 gr 40 gr 54 gr 54 gr 100 gr 50 gr 20 gr 10 gr 20 gr 15 gr 20 gr 5 gr	Daging kambing Anak pohon pisang biji Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Cabai Rawit Lengkuas Jahe Kencur Kunyit Salam Terasi Garam Lada	<i>Mise en place</i> <i>Sliced, Squeeze until tender</i> <i>Sliced</i> <i>Sliced</i> <i>Sliced</i> <i>Sliced</i> <i>Grown</i> <i>Grown</i> <i>Grown</i> <i>Grown</i>
2	Boiling	500 gr	Daging kambing	<i>Until tender</i>
3	<i>Fry</i>	40 gr 20 gr 54 gr 54 gr 15 gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Cabai Rawit Terasi	
4	<i>Add</i>	500 gr	Anak pohon pisang biji	<i>Into stockpot u/ boil</i>
5	<i>Add</i>	40 gr 20 gr 4 gr 4 gr 4 gr 7 gr 5 gr 15 gr	Bawang Merah Bawang Putih Lengkuas Jahe Kencur Kunyit Salam Terasi	<i>Into stockpot</i>
6	<i>Add</i>		Garam	
7	<i>Add</i>	40 gr 20 gr	Bawang Merah Bawang Putih	<i>Fried</i> <i>Fried</i>
8	<i>Served</i>			<i>Hot</i>

Sumber : Mbok Novi Kristina, Data olahan penulis,2022

Tabel 1. 3 Resep Entil

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 10 portions
Date	: September 2022	Portion Size	: 50 gr
Type of Dish	: Main Course	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Bali	Serving Tools	: Dinner Plate

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>	300 gr 30 gr 20 gr 7 gr 250 ml	Beras putih Beras merah Sereh Daun salam Santan Daun kanglidi	<i>Mise en place</i>
2	<i>Heat</i>	20 gr 7 gr 250 ml	Sereh Daun salam Santan	<i>In stockpot</i>
3	<i>Add</i>	300 gr 3 gr	Beras putih Beras merah	<i>Into stockpot</i>
4	<i>Add</i>			<i>Rice into Daun kanglidi</i>
5	<i>Boil</i>		Daun kanglidi	<i>Up to 1 hour</i>
6	<i>Served</i>			<i>Hot</i>

Sumber : Mbok Novi Kristina, Data olahan penulis,2022

Tabel 1. 4 Resep Lawar Kuwir

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 10 portions
Date	: September 2022	Portion Size	: 50 gr
Type of Dish	: Side dish	Serving Temperature	: Cold
Origin	: Bali	Serving Tools	: Dinner Plate

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>	150 gr 200 gr 150 gr 100 gr 20 gr 15 gr 5 gr 100 gr 17 gr 35 gr 75 gr 4 gr 5 gr 10 gr	Kacang panjang Nangka muda Kelapa Bebek entog Bawang merah Bawang putih Cabe rawit Lengkuas Kencur Jahe Kunyit Kemiri Terasi Garam	<i>Mise en place</i> <i>Blanched</i> <i>Blanched</i> <i>Burned, grated</i> <i>Pansear, shreeded</i> <i>100 gr sliced, 35 gr grind</i> <i>100 gr sliced, 20 gr grind</i> <i>Sliced</i> <i>Grind</i> <i>Grind</i> <i>Grind</i> <i>Grind</i> <i>Grind</i> <i>Grind</i> <i>Cooked</i> <i>Grind</i>
2	<i>Fry</i>	20 gr 15 gr 5 gr	Bawang merah Bawang putih Cabe rawit	
3	<i>Saute</i>	20 gr 15 gr 5 gr 100 gr 17 gr 35 gr 75 gr 4 gr	Bawang merah Bawang putih Cabe rawit Lengkuas Kencur Jahe Kunyit Kemiri	<i>Until cooked</i>
4	<i>Mix</i>			<i>All ingredients</i>
5	<i>Served</i>			<i>Cold</i>

Sumber : Buku Mustika Rasa, Data olahan penulis, 2022

Tabel 1. 5 Resep Sate Lilit

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 10 portions
Date	: September 2022	Portion Size	: 50 gr
Type of Dish	: Main course	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Bali	Serving Tools	: Dinner Plate

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>	300 gr 100 gr 20 gr 15 gr 150 gr 5 gr	Ikan Kelapa Bawang merah Bawang putih Sereh Garam	<i>Mise en place Filleted Sliced, Saute Sliced, Saute</i>
2	<i>Grown</i>	20 gr 15 gr 5 gr	Bawang merah Bawang putih Garam	<i>Sliced, Saute Sliced, Saute</i>
3	<i>Mix</i>	25 gr 15 gr 5 gr 300 gr	Bawang merah Bawang putih Garam Ikan	<i>Together</i>
4	<i>Add</i>	100 gr	Kelapa	
7	<i>Tied</i>	300 gr	Ikan	<i>To sereh</i>
8	<i>Roast</i>	300 gr	Ikan	<i>Until cooked</i>
9	<i>Serve</i>			<i>Hot</i>

Sumber : Buku Mustika Rasa, Data olahan penulis, 2022

Tabel 1. 6 Resep Ayam Bejek

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 10 portions
Date	: September 2022	Portion Size	: 50 gr
Type of Dish	: Main Course	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Bali	Serving Tools	: Dinner Plate

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>	1500 gr 110 gr 57 gr 9 gr 5 gr 50 ml	Dada ayam Bawang merah Cabe rawit Jeruk limau Ketumbar Terasi Minyak kelapa Garam Merica	<i>Mise en place</i> <i>Sliced</i> <i>Sliced</i>
2	<i>Fry</i>	1500 gr	Dada ayam	<i>Until cooked</i>
3	<i>Shred</i>	1500 gr	Dada ayam	
4	<i>Mix</i>	110 gr 57 gr 9 gr 5 gr	Bawang merah Cabe rawit Jeruk limau Ketumbar Terasi	<i>Squeeze</i>
5	<i>Add</i>	50 ml	Minyak kelapa	<i>Into spices</i>
6	<i>Mix well</i>	2000 gr 110 gr 57 gr 9 gr 5 gr 50 ml	Dada ayam Bawang merah Cabe rawit Jeruk limau Ketumbar Terasi Minyak kelapa	
7	<i>Seasoning</i>		Garam Merica	
8	<i>Serve</i>			<i>Hot</i>

Sumber : Mbok Novi Kristina, Data olahan penulis,2022

Tabel 1. 7 Resep Teh Beras Merah

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 10 portions
Date	: September 2022	Portion Size	:
Type of Dish	: Appetizer	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Bali	Serving Tools	: Tea cup

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>	100 gr 150 gr 500 ml	Beras merah Gula merah Air	<i>Mise en place</i>
2	<i>Roast</i>	100 gr	Beras merah	<i>Until turn into red</i>
3	<i>Boil</i>	500 ml	Air	
4	<i>Pour</i>	500 ml	Air	<i>Into roasted beras merah</i>
5	<i>Put</i>	150 gr	Gula merah	
6	<i>Serve</i>			<i>Hot</i>

Sumber : Mbok Novi Kristina, Data olahan penulis,2022

Tabel 1. 8 Resep Lak – Lak

Page	: 1 of 1	Amount of Portion	: 10 portions
Date	: September 2022	Portion Size	: 50 gr
Type of Dish	: Dessert	Serving Temperature	: Hot
Origin	: Bali	Serving Tools	: Dessert plate

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	<i>Prepare</i>	400 gr 800 ml 100 gr 400 gr 200 gr 200 ml 2 pcs	<i>Rice Flour</i> <i>Air</i> <i>Coconut</i> <i>Garam</i> <i>Gula Merah</i> <i>Minyak</i> <i>Pandan</i>	<i>Mise en place</i> <i>Grated, Roasted</i>
2	<i>Boil</i>	600 ml	<i>Air</i>	
3	<i>Add</i>	1 pcs 200 ml	<i>Pandan</i> <i>Air</i>	
4	<i>Strain</i>	2 pcs 600 ml	<i>Pandan</i> <i>Air</i>	<i>into a bowl</i>
5	<i>Mix</i>	400 600 ml	<i>Rice Flour</i> <i>Air</i>	<i>until turn into thick</i>
6	<i>Heat</i>			<i>a pan</i>
7	<i>Coat</i>	200 ml	<i>Minyak</i>	
8	<i>Pour</i>			<i>dough into a pan</i>
9	<i>Heat</i>			<i>until cooked</i>
10	<i>Mix</i>	200 ml 200 gr 1 pcs	<i>Air</i> <i>Gula Merah</i> <i>Pandan</i>	<i>until cooked and thick</i>
11	<i>Pour</i>			<i>the sauce above laklak</i>
12	<i>Sprinkle</i>	100 gr	<i>Coconut</i>	
13	<i>Serve</i>			<i>Hot</i>

Sumber : Buku Mustika Rasa, Data olahan penulis, 2022

1.5 *Recipe Costing, Dish Costing*

Pada bisnis makanan terdapat biaya bahan baku dalam suatu set menu yang biasa disebut dengan recipe cost. Dimana Recipe costing sendiri akan berpengaruh pada Food Costing dengan dijumlahkan pada semua bahan baku yang digunakan untuk semua set menu tersebut. (Jurnal entrepreneur, n.d.) Dalam harga yang penulis cantumkan ini menggunakan referensi penulis melakukan pembelian bahan pada tanggal 12 Oktober 2022 di Pasar Gegerkalong dan Pasar Ciroyom.

Tabel 1. 9 *Recipe Costing Urap Gonde*

No	Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga Penggunaan
1	Gonde	450	gr	Rp 9.000
2	Tauge	150	gr	Rp 2.000
3	Kelapa	150	gr	Rp 3.000
4	Bawang merah	80	gr	Rp 1.760
5	Bawang putih	16	gr	Rp 320
6	Cabe rawit	60	gr	Rp 2.880
7	Cabe merah besar	16	gr	Rp 1.600
8	Terasi	5	gr	Rp 1.190
9	Garam	4	gr	Rp 35
Recipe Cost				Rp 21.785,68
Dish cost				Rp 2.178,57

Sumber : Data olahan Penulis, Desember 2022

Tabel 1. 10 Recipe Costing Jukut Ares

No	Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga Penggunaan
1	Daging kambing	500	gr	Rp 70.000
2	Anak pohon pisang biji	500	gr	Rp 17.500
3	Bawang Merah	80	gr	Rp 1.760
4	Bawang Putih	40	gr	Rp 800
5	Cabai Merah	54	gr	Rp 5.400
6	Cabai Rawit	54	gr	Rp 2.592
7	Lengkuas	4	gr	Rp 52
8	Jahe	4	gr	Rp 20
9	Kencur	4	gr	Rp 28
10	Kunyit	7	gr	Rp 91
11	Salam	5	gr	Rp 375
12	Terasi	15	gr	Rp 3.571
13	Garam	20	gr	Rp 176
Recipe Cost				Rp 102.365
Dishes Cost				Rp 10.237

Sumber : Data olahan Penulis, Desember 2022

Tabel 1. 11 Recipe Costing Entil

No	Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga Penggunaan
1	Beras putih	150	gr	Rp 1.500
2	Beras merah	150	gr	Rp 2.100
3	Sereh	20	gr	Rp 260
4	Daun salam	7	gr	Rp 1.050
5	Santan	350	gr	Rp 14.000
6	Daun kanglidi	8	gr	Rp 128
Recipe Cost				Rp 19.038
Dish Cost				Rp 1.904

Sumber : Data olahan Penulis, Desember 2022

Tabel 1. 12 *Recipe Costing* Lawar Kuwir

No	Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga Penggunaan
1	Kacang panjang	150	gr	Rp 5.250
2	Nangka muda	150	gr	Rp 3.000
3	Limau	70	gr	Rp 1.120
4	Kelapa	100	gr	Rp 3.250
5	Bebek entog	300	gr	Rp 15.000
6	Bawang merah	135	gr	Rp 2.970
7	Bawang putih	120	gr	Rp 2.400
8	Cabe rawit	60	gr	Rp 2.880
9	Lengkuas	150	gr	Rp 1.950
10	Kencur	17	gr	Rp 119
11	Jahe	35	gr	Rp 175
12	Kunyit	75	gr	Rp 975
13	Kemiri	4	gr	Rp 800
14	Terasi	4,2	gr	Rp 1.000
15	Garam	9	gr	Rp 79
Recipe Cost				Rp 40.968
Dish Cost				Rp. 4.097

Sumber : Data olahan Penulis, Desember 2022

Tabel 1. 13 Recipe Costing Sate Lilit

No	Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga Penggunaan
1	Ikan Tenggiri	300	gr	Rp 30.000
2	Kelapa	100	gr	Rp 3.250
3	Bawang merah	25	gr	Rp 550
4	Bawang putih	15	gr	Rp 300
5	Jeruk	80	gr	Rp 1.200
6	Sereh	150	gr	Rp 1.950
7	Garam	4	gr	Rp 35
Recipe Cost				Rp 37.285
Dish Cost				Rp 3.729

Sumber : Data olahan Penulis, Desember 2022

Tabel 1. 14 Recipe Costing Ayam Bejek

No	Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga Penggunaan
1	Dada ayam	1500	gr	Rp 64.286
2	Bawang merah	110	gr	Rp 2.420
3	Cabe rawit	57	gr	Rp 2.736
4	daun jeruk	9	gr	Rp 162
5	Ketumbar	1	gr	Rp 120
6	Terasi	5	gr	Rp 1.190
7	Minyak kelapa	50	gr	Rp 11.000
8	Garam	7	gr	Rp 62
Recipe Cost				Rp 81.976
Dish Cost				Rp 8.198

Sumber : Data olahan Penulis, Desember 2022

Tabel 1. 15 Recipe Costing Teh Beras Merah

No	Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga Penggunaan
1	Beras merah	100	gr	Rp 1.400
2	Gula merah	150	gr	Rp 3.450
3	Air	500	ml	Rp 2.576
Recipe Cost				Rp 7.426
Dish Cost				Rp 743

Sumber : Data olahan Penulis, Desember 2022

Tabel 1. 16 Recipe Costing Lak - Lak

No	Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga Penggunaan
1	Rice Flour	500	gr	Rp 11.000
2	Air	1000	ml	Rp 5.152
3	Coconut	200	ml	Rp 6.500
4	Garam	2	gr	Rp 18
5	Gula Merah	400	gr	Rp 9.200
6	Minyak	200	ml	Rp 3.600
7	Pandan	200	gr	Rp 4.000
Recipe cost				Rp 41.069
Dish cost				Rp. 4107

Sumber : Data olahan Penulis, Desember 2022

1.6 Selling Price

Pada penjualan makanan ada pula yang disebut dengan *Foodcost*. *Foodcost* merupakan suatu penghitungan maupun persentase total pembelian persediaan bahan baku. Hal ini juga berfungsi pula untuk menentukan harga produk yang dijual. Dari penentuan tersebut didapatkannya laba rugi terhadap penjualan kurun waktu tertentu. (Gie, 2020) Umumnya *foodcost* idealnya berkisaran pada 25-40%. (McCann, n.d.)

Penulis menggunakan *foodcost percentage* pada 30%

Tabel 1. 17 Food Cost

No	Produk	YIELD	Recipe Costing (Rp)	Dish Costing (Rp)	Selling Price (Rp)
1	Urap Gonde	10 portion	21.786	2.179	37.036
2	Jukut Ares		102.365	10.237	174.021
3	Entil		19.038	1.904	32.365
4	Lawar Kuwir		40.968	4.097	69.646
5	Sate Lilit		37.285	3.729	63.385
6	Ayam Bejek		81.976	8.198	139.359
7	Teh beras Merah		7.426	743	12.624
8	Lak-lak		41.069	4.107	69.817
Total			351.913	35.191	598.252

Sumber : Data olahan Penulis, Desember 2022

1.7 Nilai Nutrisi

Pada dasarnya nutrisi merupakan suatu jumlah nilai gizi pada suatu bahan pangan maupun makanan yang memiliki peran penting dalam memelihara sel dan jaringan tubuh manusia. (Sehataqua, 2022) Pada penulisan nutrisi ini penulis mendapatkan referensi dari Fatsecret, IdnMedis dan Jurnal Bioloava.

Tabel 1. 18 Nilai Nutrisi Urap Gonde

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)
1	Gonde	450	279	40,5	4,05	18,9	0
2	Tauge	150	43,5	7,035	0,72	5,25	9
3	Kelapa	150	600	22,5	49,5	4,5	0
4	Bawang merah	80	320	60	1,6	7,2	0
5	Bawang putih	16	16	5,28	0	0,96	0
6	Cabe rawit	60	190,8	34,2	10,2	7,2	1800
7	Cabe merah besar	16	0	0	0	0	0
8	Terasi	5	10	0,5	0,15	1,1	0
9	Garam	4	0	0	0	0	800
Total			1459,3	170,015	66,22	45,11	2609
Total per Serving			291,86	34,003	13,244	9,022	521,8

(Sumber : Fatsecret, Olahan data penulis)

Tabel 1. 19 Nilai Nutrisi Jukut Ares

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)
1	Daging kambing	500	4500	0	310	365	6000
2	Anak pohon pisang biji	500	215	430	55	1,9	0
3	Bawang Merah	80	80	18,4	0,8	2,4	240
4	Bawang Putih	40	160	32,4	0	3,2	0
5	Cabai Merah	54	0	0	0	0	0
6	Cabai Rawit	54	171,72	30,78	9,18	6,48	1620
7	Lengkuas	4	4	0,72	0,04	0,08	0,52
8	Jahe	4	16	4	0	0	0
9	Kencur	4	8	1,8	0,016	0,0172	0,08
10	Kunyit	7	28	7	0	0	0
11	Salam	5	5	0,1	0,3	0,9	0
12	Terasi	15	30	1,5	0,45	3,3	0
13	Garam	20	0	0	0	0	4000
Total			5217,72	526,7	375,786	383,277	11860,6
Total per Serving			521,772	52,67	37,5786	38,3277	1186,06

(Sumber : Fatsecret, Jurnal Bioloava, Olahan data penulis)

Tabel 1. 20 Nilai Nutrisi Entil

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)
1	Beras putih	150	150	49,5	0	9	0
2	Beras merah	150	600	112,5	3	13,5	0
3	Sereh	20	5	0,4	0,2	0	0
4	Daun salam	7	21,91	5,25	0	0,49	1,61
5	Santan	350	700	24,5	80,5	0	0
6	Daun kanglidi	8	-	-	-	-	-
Total			1476,91	192,15	83,7	22,99	1,61
Total per Serving			147,691	19,215	8,37	2,299	0,161

(Sumber : Fatsecret, IdnMedis, Olahan data penulis)

Tabel 1. 21 Nilai Nutrisi Lawar Kuwir

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)
1	Kacang panjang	150	450	75	0	28,5	0
2	Nangka muda	150	52,5	7,5	1,5	1,5	600
3	Limau	70	21	7,7	0	0,7	0,7
4	Kelapa	100	400	15	33	3	0
5	Bebek entog	300	14	0	0,28	0,19	2
6	Bawang merah	135	540	101,25	2,7	12,15	0
7	Bawang putih	120	120	39,6	0	7,2	0
8	Cabe rawit	60	190,8	34,2	10,2	7,2	1800
9	Lengkuas	150	150	27	1,5	3	19,5
10	Kencur	17	34	7,65	0,068	0,0731	0,34
11	Jahe	35	140	35	0	0	0
12	Kunyit	75	300	75	0	0	0
13	Kemiri	4	24	0,68	2,44	0,6	0,56
14	Terasi	4,2	8,4	0,42	0,126	0,924	0
15	Garam	9	0	0	0	0	1800
Total			2444,7	426	51,814	65,0371	4223,1
Total per Serving			244,47	42,6	5,1814	6,50371	422,31

(Sumber : Fatsecret, Olahan data penulis)

Tabel 1. 22 Nilai Nutrisi Sate Lilit

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)
1	Ikan Tenggiri	300	1518	36300	9,9	64,2	159
2	Kelapa	100	400	15	33	3	0
3	Bawang merah	25	25	5,75	0,25	0,75	75
4	Bawang putih	15	15	4,95	0	0,9	0
5	Jeruk	80	24	8,8	0	0,8	0,8
6	Sereh	150	37,5	3	1,5	0	0
7	Garam	4	0	0	0	0	800
Total			2019,5	36337,5	44,65	69,65	1034,8
Total per Serving			201,95	3633,75	4,465	6,965	103,48

(Sumber : Fatsecret, Olahan data penulis)

Tabel 1. 23 Nilai Nutrsi Ayam Bejek

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)
1	Dada ayam	1500	492000	0	19455	74460	990000
2	Bawang merah	110	440	82,5	2,2	9,9	0
3	Cabe rawit	57	181,26	32,49	9,69	6,84	1710
4	Jeruk limau	9	2,7	0,99	0	0,09	0,09
5	Ketumbar	1	0,23	0,04	0,01	0,02	0,46
6	Terasi	5	10	0,5	0,15	1,1	0
7	Minyak kelapa	50	450	0	50	0	0
8	Garam	7	0	0	0	0	1400
Total			493084,2	116,52	19517,05	74477,95	993110,6
Total per Serving			49308,42	11,652	1951,705	7447,795	99311,06

(Sumber : Fatsecret, Olahan data penulis)

Tabel 1. 24 Nilai Nutrisi Teh Beras Merah

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)
1	Beras merah	100	100	23	1	3	300
2	Gula merah	150	600	145,5	0	0	0
3	Air	500	0	0	0	0	0
Total			700	168,5	1	3	300
Total per Serving			70	16,85	0,1	0,3	30

(Sumber : Fatsecret, Olahan data penulis)

Tabel 1. 25 Nilai Nutrisi Lak - Lak

No	Nama Bahan	gr/ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)
1	Rice Flour	500	1500	230	75	20	500
2	Air	1000	0	0	0	0	0
3	Coconut	200	800	30	66	6	0
4	Garam	2	0	0	0	0	400
5	Gula Merah	400	1600	388	0	0	0
6	Minyak	200	1600	0	182	0	0
7	Pandan	200	1000	214	2	18	0
Total			6700	901,5	325,5	47,5	900
Total per Serving			670	90,15	32,55	4,75	90

(Sumber : Fatsecret, Olahan data penulis)