

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia adalah negara dengan kepulauan terbesar , dengan jumlah penduduk mencapai 17.000, dengan 600 bahasa daerah yang menawarkan kekayaan tradisi dan budaya yang berasal dari setiap daerahnya. Indonesia dikenal sebagai negara yang banyak memiliki keberagaman yang ada di dalamnya seperti, suku, agama, budaya dan kuliner.

Setiap daerah di Indonesia banyak memiliki ke khasan masing masing dari kuliner masakan tersendiri, banyak di antaranya bisa ditelusuri bagaimana sejarah terbuatnya kuliner tersebut. Di Indonesia makanan adalah sebuah kombinasi yang memadukan antara cita rasa, hasrat, agama, kepercayaan dan tradisi. Dalam kesempatan ini penulis ingin menampilkan sebuah keunikan dari salah satu provinsi yang berada di Indonesia yang terletak di Pulau Jawa, yaitu Provinsi Banten.

Provinsi Banten adalah sebuah Provinsi paling ujung yang terletak di Pulau Jawa. Banten merupakan provinsi yang berbatasan langsung dengan Pulau Sumatera. Sebelum memutuskan untuk menjadi sebuah provinsi dulunya Banten masuk dalam wilayah Provinsi Jawa barat yang letaknya berada di ujung Pulau Jawa. Banten resmi menjadi provinsi pada tahun 2000 dan menjadi provinsi ke-30 di Indonesia(Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2000). Banten menjadi salah satu kota perdagangan

rempah-rempah di kawasan Asia Tenggara, Banten juga dahulu dikenal sebagai pusat kerjaan Islam dan negeri bagi para jawara.

Banten memiliki adat istiadat, bahasa dan kebudayaan tersendiri yang tak heran menjadikan keanekaragaman tersebut menjadi ciri khas daerah yang berpengaruh terhadap produk kulinernya, seperti Nasi Bakar Sumsum, Rabeg, Sup Ikan, dan Kelapa Kopyor. Masakan-masakan tersebut memiliki cita rasa yang khas dan dapat menjadi daya tarik wisata kuliner di Banten. Banten memiliki potensi pariwisata kuliner yang besar, terutama dengan adanya berbagai sajian kuliner khas yang beragam. Dengan memperkenalkan masakan-masakan Banten yang lezat dan unik, hal itu diharapkan dapat meningkatkan jumlah wisatawan yang berkunjung ke Banten dan menambah pendapatan sektor pariwisata.

Perkembangan industri kuliner di Indonesia pada saat ini sedang berkembang pesat, terutama di daerah-daerah pariwisata seperti Banten. Dengan mengembangkan masakan khas Banten, diharapkan dapat meningkatkan daya saing industri kuliner di Banten dan membuka peluang usaha baru untuk masyarakat. Ragam masakan khas Banten yang populer diantaranya di daerah Serang mempunyai ciri khasnya Rabeg, Pecak Bandeng, Nasi Bakar Sumsum, Ketan Bintul, Sambal Burog, Jejong, Sambal Honje. Berbagai makanan khas Banten tersebut di atas memiliki sejarah serta tradisi dalam pembuatannya, salah satunya adalah Rabeg. Rabeg merupakan masakan khas Banten yang berbahan dasar jeroan, usus, hati dan daging kambing yang memiliki rasa kuah gurih manis dengan aroma segar dari serai dan daun jeruk serta khas dengan aroma dan rasa rempah-rempah seperti pala, cengkeh dan kayu manis. Masakan ini mempunyai warna kuah berwarna kecoklatan. Biasanya, Rabeg juga disajikan dengan makanan lain seperti sambal. Terlihat sekilas masakan Rabeg ini seperti perpaduan antara masakan semur dengan tongseng.

Provinsi Banten memiliki banyak keanekaragaman kuliner, namun sayangnya kuliner tersebut disajikan biasa saja, maka diperlukan sebuah inovasi untuk membuat makanan tersebut terkesan lebih menarik hingga dapat mengundang wisatawan untuk membeli dan mencoba makanan kota tersebut menjadi lebih modern, sehingga dapat menjadikan nilai tambahan untuk menarik wisatawan untuk berkunjung dan menikmati rasa dari masakan tersebut.

Melalui penelitian ini, penulis bermaksud mengembangkan presentasi masakan khas Banten dengan tema sajian *fine dining* dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan dalam bidang kuliner. *Fine dining* tidak hanya soal rasa, tetapi juga tentang presentasi dan tampilan. Dalam mengembangkan sajian kuliner khas provinsi Banten dengan tema *fine dining* penulis dapat mempelajari cara mempresentasikan sajian kuliner secara estetik dan elegan. Selain itu, *fine dining* juga dapat meningkatkan keterampilan dalam bidang kuliner, termasuk keterampilan dalam memilih dan memproses bahan makanan, menciptakan rasa yang seimbang, serta mengatur tampilan sajian secara estetik. Hasil penelitian ini, diharapkan dapat menghasilkan inovasi baru dalam pengolahan dan penyajian masakan khas Banten, serta meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap kuliner khas Banten.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian *Food Presentation* Pengembangan Presentasi Sajian Kuliner Khas Provinsi Banten, adalah sebagai berikut:

### **1.2.1 Tujuan Formal**

Tujuan Formal dari penelitian tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan studi di Program Diploma III, Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### 1.2.2 Tujuan Operasional

1. Mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Mengembangkan makanan khas daerah Banten dari segi teknik pembuatan dan juga presentasi agar dapat diaplikasikan kedalam bentuk menu-menu yang berada didalam konsep *fine dining*.

### 1.3 Usulan Produk Penelitian

Dalam latar belakang, penulis menjelaskan bahwa penulis akan mempresentasikan makanan khas Provinsi Banten dengan tema penyajian *fine dining room*, dimana produknya biasanya terdiri dari *amuse bouche*, *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Penulis menggunakan resep dari buku masak Indonesia, resep makanan daerah Banten dan sekitarnya serta *website*. Penyajian makanan dengan konsep *fine dining* ini karena penulis ingin menciptakan pengalaman kuliner yang eksklusif dan mewah, dengan kualitas makanan dan penyajian yang mewah. Berikut adalah susunan sajian menu *fine dining* yang akan penulis presentasikan :

#### ***AMUSE BOUCHE***

##### **Ayam Sambal Honje dan Emping**

Ayam yang dimasak dengan bumbu merah dihidangkan dengan sambal honje dan emping yang dijadikan *underliner*.

#### ***APPETIZER***

##### **Reuceuh timun**

Asinan yang berbahan dasar timun dan tauge yang disajikan dengan kuah pedas, manis dan asam.

## *SOUP*

### **Sup Ikan Kuwe**

Sup yang berbahan dasar ikan kuwe dengan kuah berwarna bening ditambah dengan irisan seledri.

## *MAIN COURSE*

### **Nasi Bakar Sumsum dengan Rabeg Sapi dan Kemangi**

Nasi yang diisi dengan sumsum dan dibumbui kemudian dihidangkan dengan daging sapi yang berempah.

## *DESSERT*

### **Es Sekemu**

Parutan buah kelapa dan potongan buah sawo yang disajikan bersama biji selasih dan air kelapa.

**Tabel 1. 1 MATRIKS MENU**

NO	MENU	METODE	BAHAN	RASA	TEKSTUR	KETERANGAN
1	Ayam Seraki Sambal Honje & Emping	<i>Saute</i>	Ayam, Sambal Honje dan Emping	Pedas, gurih	Empuk, Chrunchy	Berwarna merah untuk ayam dan pink untuk sambal.
2	Reuceuh Timun	<i>Boil</i>	Timun, Tauge	Manis,Pedas,Asam	Chrunchy	Menggunakan zucchini. Kedua bahan disiram dengan kuah asinan.
3	Sup Ikan	<i>Poach</i>	Ikan Kuwe, Seledri.	Gurih, asin, asam	Berkuah, lembut	Kuahnya berasal dari tulangnya.
4	Nasi Bakar Sumsum	<i>Roast</i>	Nasi, sumsum sapi, tomat, timun dan kemangi	Asin, gurih, pedas	Berlemak	Digulung padat dengan daun pisang kemudian di bakar.
5	Rabeg Sapi	<i>Braised</i>	Daging sapi	Manis, berempah, gurih	Empuk	Dipotong kotak

6	Es Sekemu	<i>Boil</i>	Kelapa, sawo, biji selasih	Manis	Lembut, kenyal	Sebagian daging kelapa nya masih utuh, sebagian dijadikan jelly.
---	--------------	-------------	----------------------------------	-------	-------------------	--

Sumber : Olahan penulis, 2023

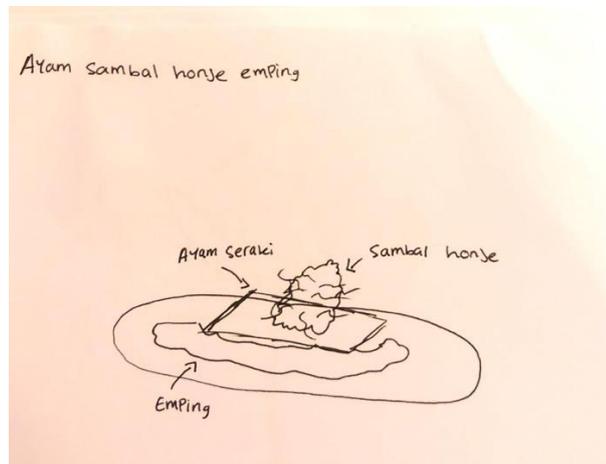
## 1.4 Tinjauan Produk

### 1.4.1 Tema Masakan

Penulis memilih penyajian makanan secara *fine dining* sebagai tema produk dalam tugas akhir ini. "*fine dining* restoran ini lebih mengarah akan jenis makanan dan juga jenis pelayanan restoran dimana makanan, minuman dan pelayanan biasanya lebih mengarah pada kemewahan. Dalam pengoperasian restoran ini juga mempunyai *chef* yang berkualitas tinggi serta staff lain yang mempunyai kualitas tinggi serta staff lain yang mempunyai pelatihan yang sangat bagus. Alat-alat peralatan makan yang dimiliki juga mempunyai kualitas yang tinggi dan berkualitas impor. Mereka juga mengutamakan *garnish* dalam presentase makanan dan juga rasa dari makanan yang disajikan pun menyertai penampilan yang disuguhkan. *Fine Dining* juga berarti lebih mengarah pada pengalaman visual dan juga *Psychology* dari tamu itu sendiri." (John Walker 20011:13).

## 1.4.2 Penjelasan Produk

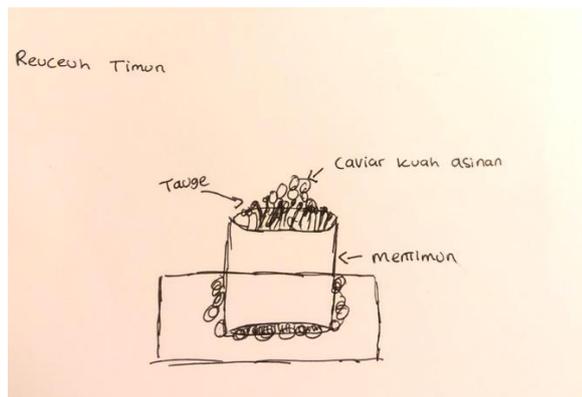
### Ayam Seraki Sambal Honje dan Emping



**Gambar 1. 1 Sketsa Ayam Sambal Honje dan Emping**

Ayam seraki merupakan masakan tradisional khas Banten yang berbahan dasar ayam dan biasa dihidangkan dalam acara pernikahan. Untuk presentasi produk ini, penulis akan menghadirkan ayam seraki sebagai hidangan *amuse bouche*. Penulis akan menambahkan sambal honje dan emping pada hidangan ini. Sambal Honje juga berasal dari Kota Pandeglang lebih tepatnya Kecamatan Labuan. Sambal ini mempunyai rasa yang unik yang berasal dari harum bunga kecombrang. Tak lupa dengan emping, provinsi Banten merupakan satu diantara banyaknya industri emping melinjo yang sangat besar di Indonesia. Industri tersebut tersebar hampir di seluruh kabupaten di Banten yaitu salah satunya kabupaten Pandeglang. (sumber: budaya-indonesia.org 2022)

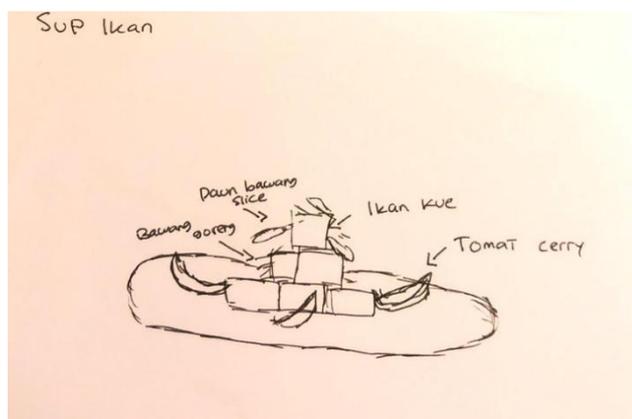
## Reuceuh Timun



**Gambar 1. 2 Sketsa Reuceuh Timun**

Reuceuh timun merupakan hidangan asinan khas Pandeglang, Banten. Berbahan dasar mentimun dan tauge. Rasanya manis, pedas, asam dan segar. Yang membedakan dengan asinan daerah lain adalah, reuceuh timun menggunakan terasi yang sudah dibakar sebelumnya. Pada presentasi produk ini penulis menggunakan terasi (sumber ; budaya-indonesia.org, cookpad.com 2018)

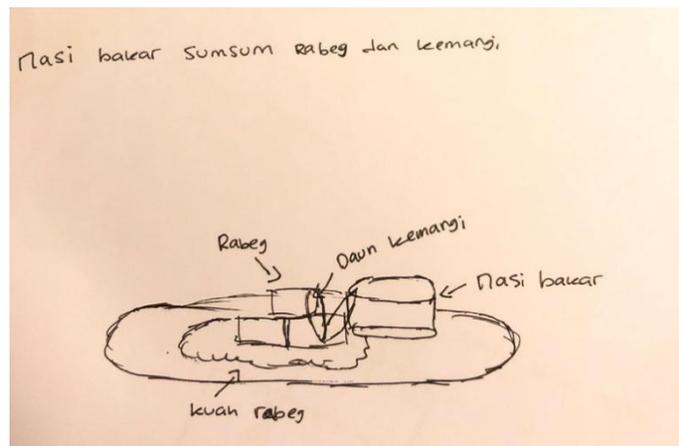
## Sup Ikan



**Gambar 1. 3 Sketsa Sup Ikan**

Sup Ikan pertama terkenal di daerah Serang lebih tepatnya Kecamatan Taktakan. Jika berkunjung ke Kota Serang dan sekitarnya, banyak warung atau restaurant Sup Ikan yang berada di Jalan Serang-Cilegon. Sup ikan ini berisi potongan ikan kuwe yang di kuahnya ditambahkan irisan daun bawang, bawang bombay, seledri dan disajikan dengan sambal dan kecap asin. untuk presentasi produk ini penulis menambahkan daun ketumbar untuk menambah aroma pada sup itu sendiri. (buku 25 resep makanan daerah banten & sekitarnya 2022)

## Nasi Bakar Sumsum



**Gambar 1. 4 Sketsa Nasi Bakar Sumsum Rabeg dan Kemangi**

Munculnya nasi bakar sumsum menjadi makanan khas di Banten yaitu terjadi pada tahun 1941. Tepatnya di daerah kota Serang, Banten. Pada saat itu seorang tukang potong hewan yang bekerja di daerah Serang melihat sisa-sisa tulang yang mubadzir untuk dibuang lalu dibawa pulang. agar mempermudah dalam penjualan, tulang itu dipotong-potong lagi lebih kecil. ketika ada seseorang yang ingin membeli tulang tersebut, namun dia tidak menjualnya sehingga tulang-tulang tersebut dimanfaatkan oleh istrinya untuk diolah menjadi nasi bakar dengan menggunakan sumsum tersebut. Sang istri menjadikan Nasi Bakar Sumsum menjadi makanan sehari-hari mereka lalu banyak tetangga yang menyadarinya dan penasaran untuk mencicipi olahan tersebut. Ternyata Nasi Bakar Sumsum itu sendiri diterima baik oleh para tetangga yang mencicipinya. sehingga para tetangga sangat tertarik dengan olahan tersebut dan meminta istri tukang potong itu untuk menjualnya di Kota Serang. Pada pembuatan nasi bakar sumsum ini, sumsum yang telah dikeluarkan dari tulangnya dicampur dengan nasi yang sudah di bumbu cabe merah keriting, bawang putih, bawang merah, daun jeruk, serai, dan cabe rawit. Sebelum dicampur dengan nasi, sumsum kemudian ditumis dahulu menggunakan bawang putih, serai, jahe dan daun jeruk. Lalu nasi dan sumsum yang sudah dibumbu dan dimasak itu dibungkus dalam daun pisang kemudian dibakar.

Pada hidangan ini, (sumber ; 25 resep masakan khas banten & sekitarnya 2022)

### **Es Sekemu**



**Gambar 1. 5 Sketsa Es Sekemu**

Es sekemu merupakan minuman sangat unik yang hanya bisa dijumpai di daerah Banten. Minuman kelapa khas daerah paling barat Pulau Jawa ini terdiri dari dua buah-buahan yang merupakan hasil perkebunan di daerah Banten yaitu buah kelapa dan buah sawo. pada presentasi kali ini, penulis ingin sedikit mengembangkan hidangan ini dengan menambahkan jelly yang disatukan dengan kelapa yang sudah di *blender*. (sumber : budaya-indonesia.org 2022)

### 1.4.3 Usulan resep

**Tabel 1. 2 Resep Ayam Seraki**

#### **Ayam Seraki**

Halaman	: 1/1		Porsi	: 4 Porsi
Tanggal	: Mei 2023		Berat Porsi	30 gr
Revisi	: -		Suhu	
Jenis Hidangan	: <i>Amuse Bouche</i>		hidangan	: Hangat
Asal	: Indonesia		Alat Saji	-
			Waktu Masak	45 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	Siapkan	Ayam fillet	150 gr	dada tanpa tulang
		Air	50 ml	
		Serai	5 gr	ambil bagian putih, memarkan
		Lengkuas	5 gr	
		Asam jawa	3 gr	
		Bawang merah	50 gr	
		Bawang putih	50 gr	
		Cabai merah keriting	40 gr	
		Cabai rawit merah	50 gr	
		Cabai merah	10 gr	sangrai
		Kemiri	15 gr	
		Garam	5 gr	
		Gula pasir	4 gr	Digoreng
Emping	150 gr			

sumber : [budaya-indonesia.org/ayam-seraki-pedas](http://budaya-indonesia.org/ayam-seraki-pedas) & olahan penulis 2023

### Lanjutan resep ayam seraki

2	Haluskan	Bawang merah		
		Bawang putih		
		Cabai merah keriting		
		Cabai merah rawit		
		Kemiri sangria		
		Garam		
		Gula pasir		
3	Masak	Ayam		
		Serai		
		Lengkuas		
		Asam jawa		
4	Masukkan	bumbu halus		Masak hingga ayam empuk dan matang
5	Angkat, sajikan			

sumber : [budaya-indonesia.org/ayam-seraki-pedas](http://budaya-indonesia.org/ayam-seraki-pedas) & olahan penulis 2023

Tabel 1. 3 Resep Sambal Honje

## Sambal Honje

Halaman	: 1/1		Porsi	: 4 Porsi
Tanggal	: Mei 2023		Berat Porsi	30 gr
Revisi	: -		Suhu	
Jenis Hidangan	: <i>Amuse Bouche</i>		hidangan	: Hangat
Asal	: Indonesia		Alat Saji	-
			Waktu Masak	45 menit

No	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	Siapkan	Kecombrang	100 gr	iris kelopak bunganya saja
		Cabe merah keriting	50 gr	
		Cabe rawit merah	40 gr	
		Bawang merah	20 gr	
		Bawang putih	10 gr	
		Garam	5 gr	
		Gula pasir	2 gr	
		Kaldu jamur	3 gr	
2	<i>Blender</i>	Cabe merah keriting		Hingga halus
		Cabe rawit merah		
		Bawang merah		
		Bawang putih		
3	Panaskan	Minyak goreng		
4	Tumis	Bumbu halus		hingga matang
5	Tambahkan	Garam		
		Gula		
		Kaldu jamur		
6	Masak	Semua bahan		Dengan api kecil hingga benar-benar mendidih
7	Masukkan	Irisan kecombrang		Masak hingga matang
8	Angkat			

Sumber

: budaya-indonesia.org &amp; olahan penulis, 2023

Tabel 1. 4 Resep Reuceuh Timun

**Reuceuh Timun**

Halaman	: 1/1		Porsi	: 4 Porsi
Tanggal	: Mei 2023		Berat Porsi	70 gr
Revisi	: -		Suhu	
Jenis Hidangan	<i>Appetizer</i>		hidangan	: Hangat
Asal	: Indonesia		Alat Saji	-
			Waktu Masak	30 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	Siapkan	mentimun	400 gr	potong sesuai selera
		taoge	200 gr	
		cabai merah	100 gr	
		cabai rawit merah	100 gr	
		terasi	5 gr	bakar sampai harum
		bawang putih	50 gr	
		garam	20 gr	
		gula merah	50 gr	
		asam jawa	20 gr	
		air matang	250 ml	
2	Potong	mentimun		setipis mungkin atau sesuai selera
3	tambah	taoge		masukkan ke mangkuk besar
4	haluskan	cabai merah		haluskan semua bumbu lalu beri air asam dan tambahkan air. tuangkan dalam mangkuk mentimun lalu aduk rata.
		cabai rawit merah		
		bawang putih		
		terasi		
		gula merah		
5	Sajikan			

sumber : [budaya-indonesia.org/ayam-seraki-pedas](http://budaya-indonesia.org/ayam-seraki-pedas) & olahan penulis 2023

Tabel 1. 5 Resep Sup Ikan

**Sup Ikan**

Halaman	: 1/1		Porsi	: 4 Porsi
Tanggal	: Mei 2023		Berat Porsi	200 gr
Revisi	: -		Suhu	
Jenis Hidangan	<i>Soup</i>		hidangan	: Hangat
Asal	: Indonesia		Alat Saji	-
			Waktu Masak	45 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	Siapkan	Ikan kuwe	300 gr	Potong ikan yang sudah di fillet menjadi dadu/kotak
		Bawang	15 gr	
		Daun bawang	20 gr	
		Lengkuas	50 gr	
		Seledri	50 gr	
		Serai	50 gr	
		Jahe	50 gr	
		Daun salam	5 gr	
		Air	200 ml	
2	Rebus	Air		Sampai mendidih
3	Masukkan	Ikan		
		Daun salam		
		Lengkuas		
		Jahe		
		Pala		
		Garam		
		serai		

4	Tumis	Bawang		Aduk sebentar
		Minyak		
		Daun bawang		
		Seledri		
5	Masukkan	Tumisan		Ke dalam panci
6	Masak	Ikan		Hingga matang
7	Angkat, sajikan			Sajikan dengan sambal dan kecap asin

Sumber : buku 25 resep makanan daerah Banten & sekitarnya (Hal 54) & olahan penulis

2023

Tabel 1. 6 Resep Nasi Bakar Sumsum

**Resep Usulan Nasi Bakar Sumsum**

Halaman	: 1/1		Porsi	: 4 Porsi
Tanggal	: Mei 2023		Berat Porsi	70 gr
Revisi	: -		Suhu	
Jenis Hidangan	<i>Main Course</i>		hidangan	: Hangat
Asal	: Indonesia		Alat Saji	-
			Waktu Masak	45 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	Siapkan	Beras	200 gr	dicuci bersih
		Sumsum sapi	100 gr	dari 2 kg tulang.
		Serai	50 gr	
		Daun jeruk	10 gr	
		Cabe rawit	10 gr	
		Bawang putih	50 gr	
		Bawang	50 gr	
		Cabe keriting	100 gr	
		Jahe	5 gr	
		Minyak	10 ml	
		Garam	50 gr	
		Lada	5 gr	
		Kaldu sapi	20 gr	
		Daun pisang	100 gr	potong dengan ukuran +- cm x 15 cm sebanyak 10 lembar.
3	Masak	Beras		

### Lanjutan resep Nasi Bakar Sumsum

3	Masak	Beras		
4	Haluskan	Bawang putih		
		Bawang		
		Cabe Keriting		
		Jahe		
5	Panaskan	minyak goreng		
6	Tumis	bumbu halus		hingga harum.
		serai		
		daun jeruk		
		Cabe rawit		
7	Tambah	Sumsum sapi Nasi		
8	Tambah	Garam		Masak hingga tercampur rata, lalu angkat.
		Lada		
		Kaldu Sapi		
10	Masukkan	Campuran nasi dan sumsum Daun pisang		Gulung, kemudian rapatkan menggunakan tusuk gigi pada kedua sisi
11	panggang	Nasi bakar sumsum		Hingga kedua sisi kecoklatan dan mengeluarkan aroma khas daun pisang tersebut.

Sumber : [fimela.com/resep-nasi-bakar-sumsum-khas-banten](http://fimela.com/resep-nasi-bakar-sumsum-khas-banten), 2022

**Tabel 1. 7 Resep Rabeg**

**Rabeg**

**Resep Usulan Rabeg**

Halaman	: 1/1		Porsi	: 4 Porsi
Tanggal	: Mei 2023		Berat Porsi	70 gr
Revisi	: -		Suhu	
Jenis Hidangan	<i>Main Course (protein)</i>		hidangan	: Hangat
Asal	: Indonesia		Alat Saji	-
			Waktu Masak	45 menit

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	siapkan	Daging sapi	300 gr	dipotong kotak
		Bawang	10 gr	
		Bawang putih	20 gr	
		Cabe merah	25 gr	
		Cabe merah	20 gr	
		Kunyit	5 gr	dibakar
		Jahe	5 gr	
		Ketumbar	5 gr	
		Lada bubuk	5 gr	
		Kapulaga	5 gr	\
		Adas	5 gr	
		Pala	5 gr	
		Kayu manis	5 gr	
		Serai	5 gr	
		Daun salam	5 gr	
		Kecap manis	50 gr	
		Gula merah	5 gr	
		Kaldu sapi	10 gr	
		Garam	20 gr	
		Air	50 ml	

### Lanjutan resep Rabeg

3	Blender	Bawang		
		Bawang Putih		
		Cabe Merah		
		Cabe merah		
		Kunyit		
		Jahe		
		Ketumbar		
Adas				
4	Panaskan	Minyak		Hingga harum
	Tumis	Bumbu Halus		
		Daun salam		
		Serai		
5	Masukkan	Daging sapi		Masak hingga kecoklatan
7	Tambahkan	Air		
		Kecap Manis		
8	Masukkan	Lada		Masak hingga bumbu meresap dan air menyusut.
		Garam		
		Kaldu sapi		
		Gula merah		

Sumber : (academia.edu buku resep masakan daerah banten.pdf 2022)

**Tabel 1. 8 Resep Es Sekemu**

**Es Sekemu**

**Resep Usulan Es Sekemu**

NO	METODE	BAHAN-BAHAN	KUANTITI	KETERANGAN
1	siapkan	Air Kelapa	300 ml	Daging kelapa dikeruk memanjang.
				Kupas, kemudian
		Daging kelapa muda	200 gr	
		Sawo Matang	100 gr	Rendam dalam air hangat.
		Biji Selasih	5 gr	
		Es batu	150 gr	
		Air mineral	100 ml	
		Daun Pandan	5 gr	
		Gula Pasir	100 gr	
2	Rebus	Air		Masak hingga mendidih, matikan api lalu dinginkan.
		Gula Pasir		
		Daun pandan		
4	Tambahkan	Sirup Gula		Masukkan semua bahan ke dalam gelas.
		Daging kelapa muda		
		Sawo		
		Biji Selasih		
		Air Kelapa		
		Es Batu		
5	Siap disajikan.			

Sumber : sajiansedap.grid.id & olahan penulis, 2023

#### 1.4.4 Recipe Costing dan Dish Costing

*Recipe costing* merupakan sebuah dasar perhitungan biaya dalam sebuah resep. *Recipe costing* biasa digunakan untuk menghitung berapa banyak biaya yang harus dikeluarkan untuk

suatu resep masakan melalui perhitungan harga di setiap bahannya. Sedangkan *dish costing* merupakan biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi suatu masakan dalam setiap porsi. *Recipe costing* dan *dish costing* sangat dibutuhkan dalam penyusunan resep agar memaksimalkan penggunaan dana yang ada dalam penggunaan komoditi pangan. (jurnal.id)

Berikut rumus perhitungan *recipe costing* menggunakan perhitungan berikut :

$$\text{Food Costing} = \text{Food Costing (\%)} = (\text{total biaya bahan makanan} / \text{total pendapatan penjualan}) \times 100$$

$$\text{Dish Costing} = \text{Biaya Bahan Makanan} + \text{Biaya tenaga kerja} + \text{biaya operasioanl lainnya}$$

$$\text{Selling Price} = \text{Dish costing} + \text{margin keuntungan}$$

**Tabel 2. 1 Food cost, Dish cost and Selling Price Amuse Bouche**

No	Nama	Jumlah	unit	Harga	Total
1	Ayam fillet	0,15	kg	Rp 30.000	Rp 4.500
2	Air	0,05	L	Rp -	Rp -
3	Serai	0,005	kg	Rp 28.000	Rp 140
4	Lengkuas	0,01	kg	Rp 25.000	Rp 250
5	Asam Jawa	0,003	kg	Rp 25.000	Rp 75
6	Bawang Merah	0,1	kg	Rp 45.000	Rp 4.500
7	Bawang Putih	0,1	kg	Rp 35.000	Rp 3.500
8	Cabai Merah Keriting	0,1	kg	Rp 35.000	Rp 3.500
9	Cabai Rawit merah	0,01	kg	Rp 44.000	Rp 440
10	Kemiri	0,005	kg	Rp 65.000	Rp 325
11	Garam	0,03	kg	Rp 18.000	Rp 540
12	Gula Pasir	0,01	kg	Rp 15.000	Rp 150
13	Emping	0,01	kg	Rp125.000	Rp 1.250
14	Kecombrang	0,01	kg	Rp 20.000	Rp 200
15	Kaldu Jamur	0,005	kg	Rp102.000	Rp 510
		Recipe Cost			Rp 19.880
		Dish Costing			Rp 4.970
		Food Cost			35%
		Selling Price			Rp 14.200

Sumber : Olahan penulis, 2023

**Tabel 2. 2 Food cost, Dish cost and Selling Price Appetizer**

No	Nama	Jumlah	unit	Harga	Total
1	Mentimun	0,4	kg	Rp 20.000	Rp 8.000
2	Tauge	0,2	kg	Rp 25.000	Rp 5.000
3	Cabai Merah Keriting	0,1	kg	Rp 35.000	Rp 3.500
4	Cabai Rawit Merah	0,1	kg	Rp 44.000	Rp 4.400
5	Terasi	0,005	kg	Rp 60.000	Rp 300
6	Bawang Putih	0,05	kg	Rp 12.500	Rp 625
7	Garam	0,02	kg	Rp 18.000	Rp 360
8	Gula Merah	0,05	kg	Rp 30.000	Rp 1.500
9	Asam Jawa	0,02	kg	Rp 25.000	Rp 500
		Recipe Cost			Rp 24.185
		Dish Costing			Rp 6.046
		Food Cost			35%
		Selling Price			Rp 17.275

Sumber : Olahan penulis, 2023

**Tabel 2. 3 Food Cost, Dish Cost and Selling Price Sup**

No	Nama	Jumlah	unit	Harga	Total
1	Ikan Kuwe	0,3	kg	Rp 90.000	Rp 27.000
2	Bawang Bombay	0,015	kg	Rp 38.000	Rp 570
3	Daun Bawang	0,02	kg	Rp 25.000	Rp 500
4	Lengkuas	0,05	kg	Rp 25.000	Rp 1.250
5	Seledri	0,05	kg	Rp 35.000	Rp 1.750
6	Serai	0,05	kg	Rp 16.000	Rp 800
7	Jahe	0,05	kg	Rp 20.000	Rp 1.000
8	Daun Salam	0,005	kg	Rp 30.000	Rp 150
9	Garam	0,01	kg	Rp 18.000	Rp 180
		Recipe Cost			Rp 33.200
		Dish Costing			Rp 8.300
		Food Cost			35%
		Selling Price			Rp 23.714

Sumber : Olahan penulis, 2023

**Tabel 2. 4 Food Cost, Dish Cost and Selling Price Main Course**

No	Nama	Jumlah	unit	Harga	Total
1	Beras	0,2	kg	Rp 40.000	Rp 8.000
2	Sumsum Sapi	0,1	kg	Rp 12.000	Rp 1.200
3	Serai	0,05	kg	Rp 25.000	Rp 1.250
4	Daun Jeruk	0,01	kg	Rp 42.000	Rp 420
5	Cabe Rawit Merah	0,01	kg	Rp 44.000	Rp 440
6	Bawang Merah	0,05	kg	Rp 45.000	Rp 2.250
7	Bawang Putih	0,05	kg	35.000	Rp 1.750
8	Jahe	0,005	kg	20.000	Rp 100
9	Kaldu Sapi	0,02	kg	25.000	Rp 500
10	Daun Kemangi	0,05	kg	35.000	Rp 1.750
11	Daun Pisang	0,1	kg	10.000	Rp 1.000
12	Garam	0,05	kg	18.000	Rp 900
13	Cabe Merah Keriting	0,1	kg	35.000	Rp 3.500
14	Daging Sapi	0,3	kg	150.000	Rp 45.000
15	Kunyit	0,005	kg	13.000	Rp 65
16	Ketumbar	0,005	kg	30.000	Rp 150
17	Lada Bubuk	0,005	kg	95.000	Rp 475
18	Kapulaga	0,005	kg	45.000	Rp 225
19	Adas	0,005	kg	50.000	Rp 250
20	Pala	0,005	kg	75.000	Rp 375
21	Kayu Manis	0,005	kg	125.000	Rp 625
22	Serai	0,005	kg	15.000	Rp 75
23	Daun Salam	0,005	kg	30.000	Rp 150
24	Kecap Manis	0,05	kg	30.000	Rp 1.500
25	Gula Merah	0,005	kg	20.000	Rp 100
26.	Timun	0,1	kg	20.000	Rp 2.000
27.	Tomat	0,1	kg	20.000	Rp 2.000
		Recipe Cost			Rp 76.050
		Dish Costing			Rp 19.013
		Food Cost			35%
		Selling Price			Rp 54.321

Sumber : Olahan penulis, 2023

**Tabel 2. 5 Food Cost, Dish Cost and Selling Price**

No	Nama	Jumlah	unit	Harga	Total
1	Kelapa Muda	1	pcs	Rp 40.000	Rp 40.000
2	Sawo	0,1	kg	Rp 35.000	Rp 3.500
3	Biji Selasih	0,005	kg	Rp 70.000	Rp 350
4	Es Batu	0,15	kg	Rp 5.000	Rp 750
5	Daun Pandan	0,005	kg	Rp 30.000	Rp 150
6	Gula Pasir	0,1	kg	Rp 18.000	Rp 1.800
		Recipe Cost			Rp 46.550
		Dish Costing			Rp 11.638
		Food Costing			35%
		Selling Price			Rp 33.250

Sumber : Olahan penulis, 2023

#### 1.4.5 Selling Price

Pengertian harga adalah jumlah nilai yang harus dibayar oleh konsumen demi mendapatkan manfaat dari suatu produk barang atau jasa tersebut. (Kotler dan Armstrong 2001).

Jadi, bisa disimpulkan pengertian harga adalah nilai uang yang harus dibayarkan seorang konsumen kepada seorang penjual atas barang atau jasa yang dibelinya, dan harga juga ditentukan oleh penjual itu sendiri.

Berikut perhitungan harga yang dijual untuk satu set menu :

No	Menu	Dish Costing	Selling Price	Rounding
1	Ayam Seraki	4.970	14.200	14.500
2	Reuceuh Timun	6.046	17.275	17.500
3	Sup Ikan Kuwe	8.300	23.714	24.000
4	Nasi Bakar Sumsum	19.013	54.321	54.500
5	Es Sekemu	11.638	33.250	33.500
	<b>Total</b>	<b>49.967</b>	<b>142.760</b>	<b>144.000</b>

Sumber : Olahan penulis, 2023

### 1.4.5 Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan ilmu yang mempelajari proses-proses dimana organisme hidup yang menggunakan material-material yang diperlukan untuk pemeliharaan fungsi tubuh. Menurut Vrause "ilmu gizi merupakan ilmu yang mempelajari makanan dan hubungannya dengan kesejahteraan tubuh meliputi kebutuhan makanan, nilai makanan, pemeliharaan makanan untuk golongan usia aktifitas tertentu". (sumber <http://repository.unp.ac.id/490/1/ILMU%20GIZI.pdf>)

**Tabel 3. 1 Gizi Ayam Seraki Sambal Honje dan Emping**

No.	Nama	Jumlah	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Ayam fillet	200 gr	220 kkal	2,48 gr	0,00 gr	
2	Air	500 ml	0	0	0	0
3	Serai	50 gr	50	0,24	12,66	0,91
4	Lengkuas	5 gr	1	0,03	0,22	0,07
5	Asam Jawa	3 gr	7	0,02	1,88	0,08
6	Bawang Merah	70 gr	29	0,06	7,08	0,64
7	Bawang putih	60 gr	89	0,3	19,84	3,82
8	cabai merah keriting	90 gr	29	0,23	6,58	1,39
9	cabai rawit merah	90 gr	286	15,54	50,97	10,81
10	kemiri	15 gr	104	10,8	2,08	1,38
13	garam	10 gr	0	0	0	0
14	gula pasir	6 gr	23	0	6	0
15	emping	13 gr	45	0,19	9,07	1,57
16	kecombrang	100 gr	34	0,35	7,41	1,47
17	kaldu jamur	3 gr	0	0	0,02	0,03

Sumber : *fatsecret.com* & olahan data penulis 2023

**Tabel 3. 2 Nilai Gizi Reuceuh Timun**

No.	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Mentimun	250 gr	38	0,28	9,08	1,62
2	Taoge	100 gr	29	0,48	4,69	3,59
3	Cabai Merah	20 gr	6	0,05	1,46	0,31
4	Cabai Rawit Merah	40 gr	127	6,91	22,65	4,8
5	Terasi	5 gr	15	0,5	2	0
6	Bawang putih	10 gr	15	0,05	3,31	0,64
7	Garam	5 gr	0	0	0	0
8	Gula Merah	50 gr	188	0	48,66	0
9	Asam Jawa	5 gr	12	0,03	3,12	0,14
10	Air	250 ml	0	0	0	0

Sumber : *fatsecret.com* & olahan data penulis 2023

**Tabel 3. 3 Nilai Gizi Sup Ikan**

No.	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Ikan Kuwe	400 gr	336	3,68	0	71,04
2	Bawang Bombay	150 gr	60	0,11	14,44	1,31
3	Daun Bawang	50 gr	30	0,15	7,08	0,75
4	Lengkuas	10 gr	2	0,05	0,44	0,14
5	Seledri	20 gr	3	0,03	0,59	0,14
6	Serai	10 gr	10	0,05	2,53	0,18
7	Jahe	15 gr	12	0,11	2,67	0,27
8	Daun Salam	5 gr	0	0	0	0
9	Air	2 lt	0	0	0	0

Sumber : *fatsecret.com* & olahan data penulis 2023

**Tabel 3. 4 Nilai Gizi Nasi Bakar Sumsum Rabeg dan Kemangi**

No.	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Beras	200 gr	722	1,17	158,98	13,49
2	Sumsum Sapi	250 gr	720	48,85	0	65,82
3	Serai	10 gr	10	0,05	2,53	1,18
4	Daun jeruk	2 gr	0	0	0	0
5	Cabe Rawit Merah	5 gr	16	0,86	2,83	0,6
6	Bawang merah	40 gr	17	0,03	4,04	0,37
7	bawang putih	20 gr	30	0,1	6,61	1,27
8	jahe	6 gr	5	0,04	1,07	0,111
9	Kaldu sapi	3 gr	0	0	0,01	0,01
10	daun kemangi	50 gr	14	0,3	2,17	1,27
12	daun pisang	50 gr	0	0	0	0
13	Garam	80 gr	0	0	0	0
14	Minyak goreng	50 ml	400	0	0	0
15	Cabe merah keriting	20 gr	6	0,05	1,46	0,31
16	Daging Sapi	500 gr	1440	97,7	0	131,65
17	Kunyit	40 gr	142	3,95	25,97	3,13
18	Ketumbar	10 gr	2	0,05	0,37	0,21
19	Lada bubuk	10 gr	30	0	6	0
20	Kapulaga	10 gr	31	0,67	6,85	1,08
21	Adas	20 gr	6	0,04	1,46	0,25
22	Pala	50 gr	262	18,16	24,64	2,,92
23	Kayu Manis	20 gr	52	0,64	15,97	0,78
24	Serai	50 gr	50	0,24	12,66	0,91
25	Daun Salam	50 gr	0	0	0	0
26	Kecap Manis	20 gr	60	0	15,29	0,26
27	Gula Merah	30 gr	113	0	29,2	0

Sumber : *fatsecret.com* & olahan data penulis 2023

**Tabel 3. 5 Nilai Gizi Es Sekemu**

No.	Bahan	Jumlah	Kalori (kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Kelapa Muda	200 gr	707	67,41	25,24	7,62
2	Air kelapa muda	500 ml	95	1	18,55	3,6
3	Sawo	100 gr	83	1,1	19,96	0,44
4	Biji selasih	40 gr	15	0,6	2,7	3,2
5	Es batu	400 gr	0	0	0	0
6	Air mineral	100 ml	0	0	0	0
7	Daun pandan	4 gr	0	0	0	
8	Gula Pasir	80 gr	310	0	79,98	0

Sumber : *fatsecret.com* & olahan data penulis 2023