

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi makhluk hidup untuk bertahan dan hidup. Tanpa makanan, manusia tidak dapat bertahan karena manusia menempati urutan teratas dalam rantai makanan. Dari waktu ke waktu teknik memasak semakin berkembang. Sekarang makanan tidak hanya dilihat dari faktor kebutuhan untuk mengenyangkan perut namun dari secara visual dan rasa. Sama seperti hal lainnya, makanan pun memiliki standar dalam menyimpan, mengolah memasak dan menyajikan. Presentasi makanan adalah seni memodifikasi, memproses, mengatur, atau mendekorasi makanan untuk meningkatkan daya tarik estetika. Presentasi visual makanan sering dianggap penting oleh koki di tahap persiapan makanan, dari cara mengikat atau menjahit daging, ke jenis potongan yang digunakan dalam memotong daging atau sayuran. Makanan itu sendiri biasanya dihias dengan bahan – bahan hias yang terkadang dibuat dengan cara dipahat ataupun ditaburi dengan biji – bijian.

Makanan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner paling kaya di dunia, dan penuh dengan cita rasa yang kuat. Kekayaan jenis masakannya merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara yang terdiri dari sekitar 1.340 suku bangsa, dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah – rempah seperti kemiri, cabai, temu kunci, lengkuas, jahe, kencur,

kunyit kelapa dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik – teknik memasak menurut bahan, dan tradisi adat .

Kekayaan jenis kuliner Nusantara merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara. Dapat dilihat dari keberagaman olahan rakyat melalui tradisi kuliner masyarakat yang menunjukkan pola – pola hidup dalam interaksi sosial, sehingga menggambarkan kearifan lokal pangan yang menginformasikan keadaan taraf atau tingkat tata kehidupan sehat, sosial, religi. Jenis makanan Indonesia memiliki arti simbolik dalam pengaruh sosial, budaya, agama, kepercayaan dan lain-lain. Kudus adalah salah satu kabupaten yang berada di provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Ibu kota kabupaten ini adalah Kota Kudus, terletak di jalur pantai Timur laut Jawa Tengah antara Kota Semarang dan Kota Surabaya. Kota ini berjarak sekitar 51 kilometer dari arah Timur Kota Semarang. Sejarah Kudus awalnya kota di tepi Sungai Gelis, dan salah satu kota di Pulau Muria. Dahulu Kota Kudus bernama Kota Tajug, disebut Tajug karena di daerah tersebut terdapat banyak Tajug, Tajug merupakan bentuk atap arsitektur tradisional yang sangat kuno dipakai tujuan keramat. Tajug dahulunya di jadikan tempat bersembahyang warga Hindu di daerah tersebut. Dengan demikian kota Tajug dulunya sudah memiliki sifat kekeramatan tertentu. Sunan Kudus mendekati warga kota Tajug dengan membuat struktur atas Menara Kudus yang berbentuk Tajug. Warga hidup dari bertani, membuat batu bata, menangkap ikan, dan berdagang.

Setelah kedatangan Sunan Kudus, Kota itu dikenal sebagai "Al-Quds" yang berarti "Kudus". Kota Tajug memang sudah lama menjadi kota perdagangan, tetapi karena posisinya agak jauh dari Selat Muria, tidak ada pelabuhan besar di Kota Tajug, hanya pelabuhan transit, yang nanti akan transit lagi ke Pelabuhan Tanjung Karang di tepi Selat Muria. Pada saat itu, Selat Muria masih dalam dan lebar, sebagai jalan pintas perdagangan. Pelabuhan Tanjung Karang adalah pelabuhan transit penghubung ke pelabuhan Demak, Jepara dan Juwana. Komoditas utama ekspor Pelabuhan Tanjung Karang adalah kayu yang berasal dari muria, yang juga digunakan sebagai salah satu material pembangunan Masjid Agung Demak.

Kudus dikenal sebagai kota penghasil rokok (kretek) terbesar di Jawa Tengah dan juga dikenal sebagai kota santri. Kota ini adalah pusat perkembangan agama Islam pada abad pertengahan. Hal ini dapat dilihat dari adanya tiga makam wali/sunan, yaitu Sunan Kudus, Sunan Muria, dan Sunan Kedu. Dahulu Kota Kudus bernama Kota "Tajug". Disebut Tajug karena di daerah tersebut terdapat banyak Tajug, Tajug merupakan bentuk atap arsitektur tradisional yang sangat kuno dipakai tujuan keramat. Tajug dahulunya dijadikan tempat bersembahyang warga Hindu. Dengan demikian kota Tajug dulunya sudah memiliki sifat kekeramatan tertentu, kota ini dianggap suci bagi warga setempat yang merupakan beragama Hindu.

Dari keunikan dan keanekaragaman bahan dan teknik masak pada Kota Kudus maka penulis mengangkat tema penulisan ***"Pengembangan Presentasi Produk Kuliner Khas Kota Kudus"***.

1.2. Tujuan Oprasional

Tujuan penulisan ini adalah memperkenalkan makanan khas Kota Kudus, Jawa Timur kepada masyarakat umum agar mengetahui apa saja keunikan makanannya beserta sejarahnya. Berikut adalah tujuan yang akan disampaikan oleh penulis di bawah ini:

1.2.1. Tujuan Formal

- Tujuan dalam penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Masa studi Pasa Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung Diploma III.

1.2.2. Tujuan Operasional

- Untuk mengetahui sejarah makanan Kota Kudus lebih dalam
- Untuk melestarikan makanan Indonesia
- Untuk mengetahui perumusan harga jual dan harga pokok dari produk yang di presentasikan
- Untuk memperkenalkan masakan Khas Kudus kepada masyarakat umum

1.3. Usulan Produk

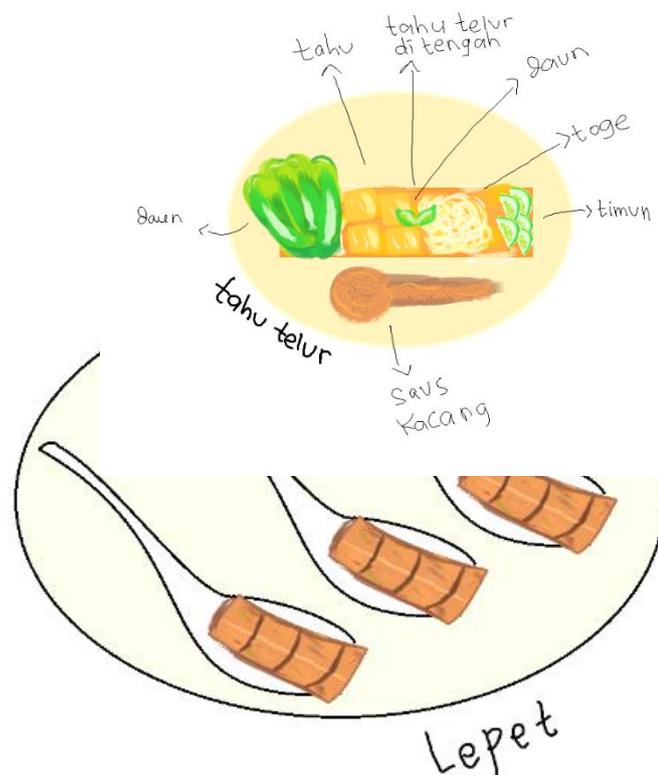
Berdasarkan latar belakang, penulis memilih makanan dan kudapan khas Kota Kudus untuk diangkat pada *food presentation* Lepet, Tahu Telur, Soto Kudus, Sate Kerbau, Nasi Putih, Pecel Pakis Colo, Kecipun, Wedang Pejuh. Berikut adalah usulan produk beserta sketsa penampilan pada saat presentasi produk.

1.3.1. Lepet Ketan Dan Kacang Tolo

Lepet adalah salah satu hidangan khas Kota Kudus yang terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan kelapa parut memiliki cita rasa gurih dan manis. Makanan yang satu ini memang menggugah selera dan meningkatkan selera makan.

Sumber :
olahan
2022

Gambar 1. 1
lepet dan
tolo



Hasil
penulis

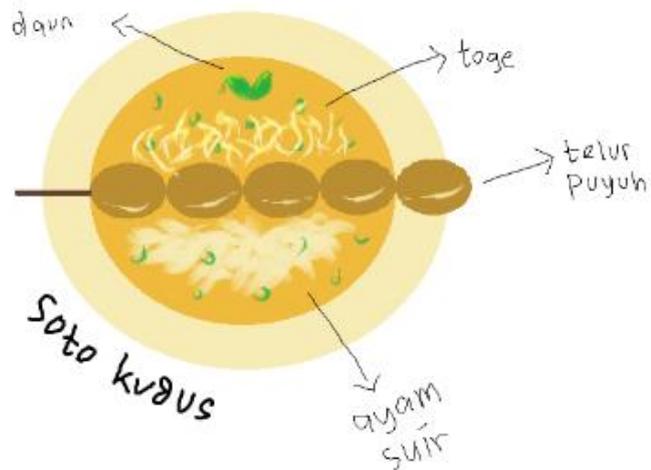
Sketsa
kacang

1.3.2. Tahu Telur

Tahu Telur merupakan makanan khas Kota Kudus yang memakai bahan dasar kacang, gula merah dan kecap hampir mirip mirip dengan pecel atau bumbu tahu petis. Yang membedakannya adalah sajian kuliner ini lebih lezat ditambah dengan sayuran lengkap.

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

Gambar 1. 2 Sketsa Tahu Telur



1.3.3. Soto Kudus

Soto Kudus adalah soto yang berasal dari Kudus, hampir mirip dengan soto Lamongan, soto Kudus berisi suwiran ayam dan taoge serta memiliki kuah yang lebih bening. Soto kudus dalam penyajiannya memiliki tradisi dihidangkan dalam mangkuk kecil.

Sumber :
Hasil
olahan
penulis,
2022



Gambar 1. 3 Sketsa Soto kudus



1.3.4. Sate Kerbau

Sate Kerbau yang merupakan makanan khas Kota Kudus. Mula sate kerbau berasal dari zaman Sunan Kudus. Dalam menyebarkan agama islam, Sunan Kudus menghormati masyarakat setempat yang menganut agama Hindu dengan tidak mengonsumsi daging sapi.

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

Gambar 1. 4 Sketsa sate kerbau dan pecel pakis colo

1.3.5. Nasi Putih

Nasi Putih merupakan salah satu menu karbohidrat yang sering dijumpai di masyarakat umum, biasanya nasi putih disajikan hangat. Nasi putih merupakan salah satu jenis beras yang ada di Indonesia.

1.3.6. Pecel Pakis Colo

Pecel Pakis Colo berasal dari desa Colo di daerah Kudus, karena di daerah tersebut ditemukan tanaman paku – pakuan seperti tanaman pakis. Karena banyaknya tanaman ini sehingga warga memanfaatkan tanaman paku – pakuan tersebut menjadi pecel.

Sumber : Hasil olahan

penulis, 2022



1.3.7. Wedang Pejuh

Wedang pejuh merupakan minuman tradisional khas Kota Kudus, Jawa Timur, kesan namanya yang ambigu, namun menurut warga sekitar pejuh hanyalah singkatan dari asal bahan bahan yang digunakan dalam wedang ini yang terdiri dari Pomelo, Jahe, Sereh, dan susu kental manis (Nariswari, 2020).

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

Gambar 1. 6 Skesta wedang pejuh

1.4. Manfaat Hasil Penelitian

Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu pemberian manfaat bagi masyarakat umum ataupun bagi penulis. Berikut adalah beberapa manfaat yang diperoleh penulis untuk masyarakat umum:

1.4.1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan dibidang makanan dan pangan dalam mengolah makanan dan menganalisa suatu bahan makanan.

1.4.2. Bagi Akademisi

Dengan dibuatnya penelitian eksperimen ini diharapkan mejadi acuan untuk bahan informasi dan pembanding untuk penelitian yang sama. Memperbanyak ilmu pengetahuan dan wawasan untuk mahasiswa/i dalam bidang perhotelan khususnya dibidang kuliner/tata boga.

1.4.3. Bagi Masyarakat

Sebagai referensi untuk penelitian presentasi produk yang sama dan diharapkan menjadi bahan penelitian lebih lanjut mengenai presentasi produk ini. Dan untuk menambah wawasan terhadap masyarakat mengenai masakan khas Kota Kudus serta melestarikan makanan khas Kota Kudus.

1.5. Tinjauan produk

1.5.1. Tema produk

Tema yang akan digunakan oleh penulis adalah sajian *set menu_fine dining*. Berdasarkan pembahasan yang telah penulis paparkan sebelumnya maka penulis tertarik untuk mempresentasikan suatu penelitian dengan judul **“Pengembangan Presentasi Produk Kuliner Khas Kota Kudus, Jawa Tengah”**. Berdasarkan judul tersebut penulis akan mempresentasikan beberapa hidangan khas Kota Kudus. Makanan tersebut memiliki sejarah yang menarik untuk di angkat dalam pembahasan penelitian akhir. Berikut merupakan beberapa hidangan khas Kota Kudus yang akan penulis angkat dalam *food presentation* dapat dilihat pada halaman selanjutnya.

1.5.2. List Menu

LEPET KETAN DAN KACANG TOLO

Lepet dengan beras ketan yang dibalur dengan ketan gurih dan kacang tolo

TAHU TELUR

Berbahan dasar telur dan tahu, diberi dengan taube, dan timun,

dibalur dengan Saus kacang

SOTO KUDUS

Soto dengan kuah bening, yang berisikan taube, telur puyuh dan ayam suwir

SATE KERBAU

Sate kerbau yang dibumbui dengan bumbu khusus dan di bakar menggunakan arang

PECEL PAKIS COLO

Pecel yang menggunakan pakis, taube, dan kacang panjang.

Dan di *toss* menggunakan bumbu kacang

NASI PUTIH

WEDANG PEJUH

Wedang jahe dengan pamelosusu kental manis dan sereh

1.5.3. Usulan Resep

Pengertian Resep adalah keterangan tentang bahan dan cara memasak. (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2001). Resep memuat petunjuk-petunjuk tentang apa yang akan dibuat, bahan apa yang dibutuhkan, berapa banyak bahan yang diperlukan dan bagaimana prosedur kerjanya dalam mengolah suatu hidangan. Resep adalah seperangkat instruksi yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan. Resep memberi petunjuk secara seksama dan tepat mengenai jumlah bahan, cara mencampur, mengolah dan prosedur kerja untuk suatu hidangan, supaya kita dapat melakukan hal yang sama seperti yang diinginkan oleh resep tersebut. Disamping itu, resep juga merupakan cara untuk menerapkan teknik-teknik dasar bahan yang spesifik. Dari kutipan diatas dapat disimpulkan bahwa standard recipe adalah alat ukur yang konsisten untuk kualitas dan kuantiti sebuah produk.

Dalam resep masakan terdapat beberapa komponen yang sebagian harus ditulis dan ada juga yang tidak harus ditulis. Komponen resep yang biasanya ada yaitu :

- 1 Nama masakan
- 2 Komposisi atau bahan dengan kuantitasnya
- 3 Alat-alat yang dibutuhkan
- 4 Cara memasak
- 5 Lama waktu memasak
- 6 Jumlah sajian
- 7 Perkiraan jumlah kalori dan;
- 8 Ketahanan makanan dan penyimpanannya

Menurut Yulianti (1993) bahwa, resep standar adalah resep – resep yang sudah dites dalam hal kualitas dan kuantitas prosedur, waktu, suhu dan penggunaan alat. Dapat di simpulkan bahwa standar resep merupakan hal terpenting dan acuan bagi seorang *Chef*. Standar resep yang baikpun berpengaruh pada kualitas dan kuantitas suatu produk. Berikut adalah *Standard Recipe* yang digunakan oleh penulis dalam Penulisan Tugas Akhir Penulis.

Tabel 1. 1 Standar resep lepet ketan dan kacang polo

Lepet Ketan Dan Kacang Polo

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Perpori	: 20 gr
Jenis Masakan	: <i>Amuse bouche</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Kudus, Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Soup Spoon</i>

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	500	Gr	Beras ketan	Direndam selama satu jam lalu
		200	Gr	putih	tiriskan
		100	Gr	Kacang tolo	Rendam selama satu jam
				Kelapa parut	Masukan semua bahan dan
		50	Gr		diaduk
		200	Gr	Garam	Seasoning
				Daun kelapa muda	Masukan ke dalam daun dan di gulung

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

Tabel 1. 2 Standar Resep Tahu Telur

Tahu Telur

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Perpori	: 30 gr
Jenis Masakan	: <i>Appetizer</i>	Suhu Penyajian	: Dingin
Asal	: Kudus, Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Dessert plate</i>

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	300	Gr	Tahu	Potong dadu lalu digoreng
		500	Gr	Telur	Kocok telur dan <i>seasoning</i>
		100	Gr	Kol	dan masukan telur set
		100	Gr	Mentimun	matang,
		50	Gr	Daun seledri	Disajikan semua setelah
		200	Gr	Kacang tanah	semuanya matang
		200	Gr	Gula merah	
		20	Gr	Asam jawa	Goreng dan haluskan
		100	Gr	Bawang putih	
		30	Gr	Kencur	Larutkan
		40	Gr	Cabe rawit	
		30	Gr	Garam	
				Haluskan semua	

Sumber; Hasil olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 3 Standar resep soto kudus

Soto Kudus

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: Maret 2022	Ukuran Perpori	: 30 gr
Jenis Masakan	: <i>Soup</i>	Suhu Penyajian	: Panas
Asal	: Kudus, Indonesia	Alat Penyajian	: <i>Soup plate</i>

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	500	Gr	Ayam kampung	Potong ayam dan rebus bersama bumbu halus. Goreng ayam dan disuwir Seasoning Haluskan Rebus dan taruh setelah soup sudah matang Ditusuk menjadi sate
		10	Gr	Lengkuas	
		10	Gr	Daun salam	
		10	Gr	Serai	
		50	Gr	Garam	
		50	Gr	Kecap manis	
		150	Gr	Bawang merah	
		150	Gr	Bawang putih	
		10	Gr	Merica	
		150	Gr	Tauge	
		100	Gr	Kucai	
		100	Gr	Daun bawang	
		100	Gr	Seledri	
		100	Gr	Bawang goreng	
		200	Gr	Jeruk nipis	
200	Gr	Telur puyuh			

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

Tabel 1. 4 Standar resep sate kerbau

Sate Kerbau

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Maret 2022
 Jenis Masakan : *Main course*
 Asal : Kudus, Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 30 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Dinner plate*

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	300	Gr	Daging kerbau	Potong dadu
		200	Gr	Kecap manis	
		50	Gr	Kaldu bubuk	Masukan semua bumbu
		200	Gr	Gula merah	dan marinasikan ke daging
		100	Gr	Bawang merah	dan ditusuk
		150	Gr	Kacang goreng	
		100	Gr	Serundeng	
		100	Gr	kelapa	
		100	Gr	Bawang putih	Haluskan semua
		100	Gr	Kemiri	
		50	Gr	Cabai merah	
		50	Gr	Garam	Seasoning
		500	Gr	Gula	
		50	Gr	Air	Tambahkan ke bumbu
		50	MI	Daun jeruk	kacang
			Air asam	Tumis	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 5 Standar resep nasi putih

Nasi Putih

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Maret 2022
 Jenis Masakan : *Side dish*
 Asal : Indonesia

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 50 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Dinner plate*

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	400	Gr	Beras	Cuci masukan ke sauce
		800	ml	Air	pan
		20	Gr	Daun salam	Masukan dan cover dengan alumunium <i>foil</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 6 Standar resep pecel pakis colo

Pecel Pakis Colo

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : Maret 2022 Ukuran Perpori : 30 gr
 Jenis Masakan : *Side dish* Suhu Penyajian : Panas
 Asal : Kudus, Indonesia Alat Penyajian : *Dinner plate*

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	300	Gr	Pakis	Cuci, rebus dan potong semua sayuran Goreng dan haluskan Haluskan dan beri sedikit air Seasoning Sajikan dengan tempe goreng
		200	Gr	Tauge	
		200	Gr	Kacang	
		200	Gr	panjang	
		100	Gr	Kacang tanah	
		100	Gr	Kencur	
		100	Gr	Cabai rawit	
		50	Gr	Bawang putih	
		100	Gr	Daun jeruk	
		50	Gr	Asam jawa	
		150	Gr	Terasi	
		50	Gr	Gula jawa	
		300	Gr	Garam	
				Tempe goreng	

Sumber: Hasil Olahan penulis, 2022

Tabel 1. 7 standar resep wedang pejuh

Wedang Pejuh

Halaman : 1 dari 1
 Tanggal : Maret 2022
 Jenis Masakan : *Drink*
 Asal : Kudus, Indonesia
 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran Perpori : 30 gr
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Penyajian : *Goblet glass*

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan	200	Gr	Jahe	Bakar sampai harum
		150	Gr	Sereh	Geprek jahe dan sereh,
		150	Gr	Jeruk pomelo	rebus
		100	Gr	Susu kental	Masukan susu dan bulir
		400	ml	manis	jeruk pomelo
				Air	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

1.5.4. Daftar kebutuhan bahan

Untuk mendukung kelancaran dalam melakukan kegiatan presentasi produk maka penulis menyusun daftar kebutuhan bahan atau disebut *Purchase Order* (PO). PO bertujuan untuk membuat *list* barang yang akan di gunakan dalam proses produksi dan juga mencegah kelebihan atau kekurangan dalam penggunaan bahan agar menekan *cost production*. *A Purchase order (PO) is a list of a product request by a client. "A Purchase order is listed form variety of specification and include of an information product that ordered by some client for some quantity..."* (Dopson & Hayes, 2008).

Dari pengutipan tersebut dapat disimpulkan bahwa alat acuan untuk melakukan sistem pemesanan bahan agar mencegah terjadi hal hal yang sudah disebutkan di atas. Dalam pembuatan *list* PO di bagi menjadi dua yaitu *Perishable* dan *Non-perishable* menurut Bartono dan ruffino pada buku *Food product management di hotel dan restoran*. *Perishable* adalah bahan makanan yang dengan mudah mengalami kerusakan, kebusukan, atau berjamur dalam jangka waktu yang relatif cepat (Bartono & Ruffino, 2005). *Non-Perishable* adalah barang-barang yang tidak mudah busuk termasuk barang-barang kering, tepung, sereal, dan barang-barang lainnya seperti zaitun, acar, dan bumbu lainnya. Ini dapat dipesan secara mingguan atau bulanan. Berikut adalah PO yang sudah di susun oleh penulis:

Tabel 1. 8 Purchase Order

NO	BAHAN	KETERANGAN	SATUAN	JUMLAH
<i>Non-Perishable</i>				
1	beras ketan putih		gr	500
2	kacang tolo		gr	200
3	Garam		gr	330
4	telur		gr	800
5	kacang tanah	Goreng	Gr	550
6	gula merah		Gr	550
7	asam jawa		Gr	200
8	Kencur		Gr	130
9	Lengkuas		Gr	10
10	daun salam		Gr	10
11	Serai		Gr	160
12	Merica		Gr	10
13	Kecap		Gr	250
14	kaldu	Bubuk	Gr	150
15	Kemiri		Gr	100
16	Gula		Gr	150
17	daun jeruk		Gr	100
18	Beras		Gr	400
19	Terasi		Gr	50
20	tepung ketan		Gr	500
21	baking powder		Gr	50

NO	BAHAN	KETERANGAN	SATUAN	JUMLAH
22	soda kue		Gr	50
23	Wijen		Gr	250
24	Minyak		L	1
25	Mentega		Gr	150
26	Jahe		Gr	200
27	Skm		Gr	100
28	daun kelapa		Gr	200
29	bawang goreng		Gr	100
30	telur puyuh		Gr	200
<i>Perishable</i>				
1	kelapa parut		Gr	100
2	Tahu		Gr	300
3	Kol		Gr	100
4	Timun		Gr	100
5	daun seledri		Gr	150
6	bawang putih		Gr	450
7	cabe rawit		Gr	240
8	bawang merah		Gr	250
9	Tauge		Gr	350
10	Kucai		Gr	100
11	daun bawang		Gr	100
12	jeruk nipis		Gr	200

NO	BAHAN	KETERANGAN	SATUAN	JUMLAH
13	serundeng kelapa		Gr	100
14	Pakis		Gr	300
15	kacang panjang		Gr	200
16	Tempe		Gr	300
17	Santan		ml	50
18	jeruk pomelo		Gr	150
<i>Meat</i>				
1	ayam kampung		Gr	500
2	daging kerbau		Gr	300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

1.5.5. Recipe Costing and Dish Costing

Menurut Dittmer (2003:159) bahwa “*to find the total cost, on lists each ingredients and quantity of each ingredients by the unit cost for the ingredients.*”

Dari kutipan tersebut, penulis menyimpulkan bahwa *recipe list* dibuat untuk mengetahui rincian biaya bahan makanan yang kemudian mendapatkan total dari keseluruhan biaya yang dibutuhkan untuk mendapatkan hasil makanan dari standar resep yang sudah ada. Dish costing merupakan satuan rumusan yang dapat menentukan cost per porsi yang ada didalam setiap menu. Berikut ini adalah formula *costing* menurut Dittmer (2003:158)

Dari teori di atas dapat disimpulkan bahwa akan diketahui *costing* setiap menu item, namun sebelum menentukan *dish costing*, terlebih dahulu harus dapat mengetahui hasil dari *recipe costing* dan mengetahui jumlah porsi yang akan dibuat dan menetapkan harga jual yang sesuai dengan pedoman diktat *food and beverage cost control 1*, yaitu:

Tabel 1. 9 presentase *cost control*

<i>Food cost</i>	: 40%
<i>Labor cost</i>	: 19%
<i>Overheads</i>	: 21%
<i>Profit</i>	: 20%

Sumber : diktat *food and beverage cost control 1*

Sementara itu mengenai harga pokok produksi menurut Hansen dan Mowen (2006:23), harga pokok produksi adalah “Total harga pokok produk, yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead yang terkait produk, yang diselesaikan selama periode berjalan”

1.5.6. Selling Price

Menurut Dittmer dan Keef (2009:26) bahwa dalam menentukan selling price, dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{SALES} &= \frac{\text{COST}}{\text{COST\%}} \\ \text{Dish Costing} &= \frac{\text{Recipe Costing}}{\text{Total Portion}} \end{aligned}$$

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

Berikut *recipe costing*, *dish costing* dan *selling price* dari setiap menu yang dibuat oleh penulis :

Tabel 1. 10 *Cost* Lepet Ketan dan Kacang Tolo

LEPET KETAN DAN KACANG TOLO					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH
1	beras ketan putih	50	gr	IDR14,000	IDR700
2	kacang tolo	200	gr	IDR25,000	IDR5,000
3	kelapa parut	100	gr	IDR16,000	IDR1,600
4	Garam	100	gr	IDR16,000	IDR1,600
5	daun kelapa	200	gr	IDR27,000	IDR5,400
Recipe Costing					IDR14,300
Dish Costing					IDR2,860
Food Cost					35%
Selling Price					IDR8,171

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 11 *Cost* Tahu Telur

TAHU TELUR					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH
1	Tahu	300	gr	IDR25,000	IDR7,500
2	Telur	500	gr	IDR27,000	IDR13,500
3	Kol	100	gr	IDR7,000	IDR700
4	Mentimun	100	gr	IDR10,000	IDR1,000
5	daun seledri	50	gr	IDR25,000	IDR1,250
6	kacang tanah	200	gr	IDR28,000	IDR5,600
7	gula merah	200	gr	IDR20,000	IDR4,000
8	asam jawa	100	gr	IDR25,000	IDR2,500
9	bawang putih	100	gr	IDR25,000	IDR2,500
10	Kencur	30	gr	IDR20,000	IDR600
11	cabe rawit	40	gr	IDR60,000	IDR2,400
12	Garam	30	gr	IDR16,000	IDR480
Recipe Costing					IDR42,030
Dish Costing					IDR8,406
Food Cost					35%
Selling Price					IDR24,017

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 12 *Cost* Soto Kudus

SOTO KUDUS					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH
1	ayam kampung	500	gr	IDR55,000	IDR27,500
2	Lengkuas	10	gr	IDR10,000	IDR100
3	daun salam	10	gr	IDR13,000	IDR130
4	Serai	10	gr	IDR15,000	IDR150
5	Garam	50	gr	IDR16,000	IDR800
6	kecap manis	50	gr	IDR48,700	IDR2,435
7	bawang merah	150	gr	IDR26,500	IDR3,975
8	bawang putih	150	gr	IDR25,000	IDR3,750
9	Merica	10	gr	IDR120,000	IDR1,200
10	Tauge	150	gr	IDR14,900	IDR2,235
11	Kucai	100	gr	IDR25,000	IDR2,500
12	daun bawang	100	gr	IDR10,000	IDR1,000
13	Seledri	100	gr	IDR25,000	IDR2,500
14	bawang goreng	100	gr	IDR35,900	IDR3,590
15	jeruk nipis	200	gr	IDR12,000	IDR2,400
16	telur puyuh	200	gr	IDR39,000	IDR7,800
Recipe Costing					IDR62,065
Dish Costing					IDR12,413
Food Cost					35%
Selling Price					IDR35,466

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 13 *Cost Sate Kerbau*

SATE KERBAU					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH
1	daging kerbau	500	Gr	IDR100,000	IDR50,000
2	kecap manis	200	Gr	IDR48,700	IDR9,740
3	kaldu bubuk	150	Gr	IDR31,000	IDR4,650
4	gula merah	200	Gr	IDR20,000	IDR4,000
5	Garam	50	Gr	IDR16,000	IDR800
6	kacang goreng	150	Gr	IDR29,000	IDR4,350
7	bawang merah	100	Gr	IDR26,500	IDR2,650
8	serundeng kelapa	100	Gr	IDR658,000	IDR65,800
9	bawang putih	100	Gr	IDR25,000	IDR2,500
10	Kemiri	100	Gr	IDR39,000	IDR3,900
11	cabai merah	100	Gr	IDR60,500	IDR6,050
12	Gula	50	Gr	IDR10,000	IDR500
13	Air	500	ml	IDR5,000	IDR2,500
14	daun jeruk	50	Gr	IDR30,000	IDR1,500
15	air asam jawa	50	ml	IDR60,000	IDR3,000
Recipe Costing					IDR161,940
Dish Costing					IDR32,388
Food Cost					35%
Selling Price					IDR92,537

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 14 *Cost* Nasi Putih

NASI PUTIH					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH
1	Beras	400	gr	IDR15,800	IDR6,320
2	Air	1	liter	IDR5,000	IDR5
3	daun salam	50	gr	IDR13,000	IDR650
Recipe Costing					IDR6,975
Dish Costing					IDR1,395
Food Cost					35%
Selling Price					IDR3,986

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 15 *Cost* Pakis Colo

PECEL PAKIS COLO					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH
1	Pakis	300	Gr	IDR22,900	IDR6,870
2	Tauge	200	Gr	IDR14,900	IDR2,980
3	kacang panjang	200	Gr	IDR25,000	IDR5,000
4	kacang tanah	200	Gr	IDR28,000	IDR5,600
5	Garam	50	Gr	IDR16,000	IDR800
6	Kencur	100	Gr	IDR22,500	IDR2,250
7	cabai rawit	100	Gr	IDR60,000	IDR6,000
8	daun jeruk	100	Gr	IDR30,000	IDR3,000
9	bawang putih	100	Gr	IDR25,000	IDR2,500
10	asam jawa	100	Gr	IDR25,000	IDR2,500
11	Terasi	50	Gr	IDR70,000	IDR3,500
12	gula jawa	150	Gr	IDR20,000	IDR3,000
13	Tempe	300	MI	IDR20,000	IDR6,000
Recipe Costing					IDR50,000
Dish Costing					IDR10,000
Food Cost					35%
Selling Price					IDR28,571

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 16 *Cost* Wedang Pejuh

WEDANG PEJUH					
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH
1	jahe	200	gr	IDR23,500	IDR4,700
2	sereh	150	gr	IDR15,000	IDR2,250
3	jeruk pomelo	150	gr	IDR37,500	IDR5,625
4	susu kental manis	100	gr	IDR15,000	IDR1,500
5	air	400	gr	IDR5,000	IDR2,000
Recipe Costing					IDR16,075
Dish Costing					IDR3,215
Food Cost					35%
Selling Price					IDR9,185.71

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

1.5.7. Nilai Nutrisi

Nutrisi merupakan sesuatu yang dibutuhkan organisme dari sistem tubuh untuk memelihara kesehatan dan pertumbuhan. Makanan merupakan sumber tenaga bagi setiap manusia. Setiap makanan memiliki nutrisi dan kandungan gizi yang berbeda. Menurut Soedarmoto (1950), menyebutkan bahwa terdapat berbagai jenis nutrisi yang terkandung didalam makanan, yaitu:

a. **Makanan Pokok**

Makanan pokok merupakan karbohidrat utama yang dibutuhkan oleh tubuh karena makanan ini menjadi sumber energi dalam tubuh yang dibutuhkan setiap harinya. Salah satu makanan yang mengandung karbohidrat yaitu nasi, jagung, gandum, kentang, dan umbi – umbian.

b. **Lauk Pauk**

Lauk pauk merupakan makanan pendamping yang paling utama karena mengandung banyak protein. Lauk pauk juga mempunyai zat pembangun untuk tubuh. Salah satu lauk pauk yang mengandung protein yaitu telur, daging, ikan, tahu, dan tempe.

c. **Sayur – sayuran**

Sayuran mengandung vitamin yang sangat penting untuk pencegahan penyakit disetiap tubuh manusia. Sayuran yang baik untuk kesehatan adalah sayuran yang berwarna hijau, karena sayuran ini mengandung banyak vitamin, serat, dan protein nabati yang sangat baik untuk kesehatan tubuh manusia. Salah satu sayuran itu adalah tomat, bayam, terong, dan lain – lain. d. Buah – buahan

Buah – buahan merupakan zat gizi yang dibutuhkan untuk mendukung perkembangan, kesegaran, dan kesehatan tubuh. Buah – buahan juga mengandung banyak serat dan mineral yang baik untuk pencernaan.

D. **Susu**

Susu merupakan gizi pelengkap, karena susu mengandung lemak yang dibutuhkan oleh tubuh. Lemak dibutuhkan oleh tubuh sebagai cadangan nutrisi yang berguna sebagai sistem kekebalan tubuh. Lemak juga berkaitan dengan karbohidrat dan protein, karena lemak yang menjalankan air, ion, dan molekul lain keluar dan masuk kedalam sel.

Menurut Drummond and Brefere (2004:11) bahwa: *“nutrients are the nourishing substances in food that provide energy or calories and promote the growth and maintenance of your body. There are about six classes, as follow”*

- a. *Carbohydrates*
- b. *Fats*
- c. *Proteins*
- d. *Vitamins*
- e. *Minerals*
- f. *Water*

Dari kutipan diatas dapat disimpulkan bahwa terdapat 6 unsur nutrisi yang penting bagi tubuh manusia. Oleh karena itu pada tugas akhir *food presentation* ini penulis akan menampilkan tabel perhitungan nutrisi per porsi dari setiap menu.

Berikut adalah tabel perhitungan nutrisi dari setiap menu dalam tugas akhir penulis

Tabel 1. 18 Gizi Lepet Ketan Dan Kacang Tolo

NUTRISI LEPET KETAN DAN KACANG TOLO									
NO	NAMA BAHAN	UNIT	JUMLAH	CALORIES	CARBS	FAT	PROTEIN	SODIUM	SUGAR
	beras ketan putih	gr	50	48,5	10,5	0,2	2	0	0,1
	kacang tolo	gr	200	194	35	0,9	13	23	0
	kelapa parut	gr	100	354	15,23	33,49	3,33	20	6,23
	garam	gr	100	0	0	0	0	0	0
	daun kelapa	gr	200	0	0	0	0	0	0
	Total			548	35	0	15	43	0
	Total perporisi			109.6	7	0	3	8.6	0

Sumber: Hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 17 Gizi Tahu Telur

NUTRISI TAHU TELUR									
NO	NAMA BAHAN	UNIT	JUMLAH	CALORIES	CARBS	FAT	PROTEIN	SODIUM	SUGAR
	tahu	gr	300	234	6,3	14,85	23,37	30	1,29
	telur	gr	500	441	2,31	29,82	37,74	420	2,31
	kol	gr	100	25	5,3	0,1	1,98	30	2,4
	mentimun	gr	100	15	3,63	0,11	0,65	2	1,67
	daun seledri	gr	50	7	2,4	0,085	0,34	40	0,915
	kacang tanah	gr	200	1134	32,26	100	50	39	4,8
	gula merah	gr	200	654	194	0	0	78	193
	asam jawa	gr	100	239	62,5	0,6	2,8	28	57,4
	bawang putih	gr	100	149	33,06	0,5	6,36	17	1
	kencur	gr	30	60	13	0,12	1,2	0,3	0,03
	cabe rawit	gr	40	114	22,65	6,8	4,8	7,5	4
	garam	gr	30	0	0	0	0	0	0
	Total			3072	207	100	50	684	198
	Total Perporisi			614.4	41.4	20	10	136.8	39.6

Sumber: Hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 19 Gizi Soto Kudus

NUTRISI SOTO KUDUS									
NO	NAMA BAHAN	UNIT	JUMLAH	CALORIES	CARBS	FAT	PROTEIN	SODIUM	SUGAR
	ayam kampung	gr	500	832	0	3495	125,25	375	0
	lengkuas	gr	10	2,4	0,4	0,05	0,14	2,3	0,17
	daun salam	gr	10	2,7	7,5	0,8	0,8	2	0
	serai	gr	10	28	1,4	2	0,9	4	0,8
	garam	gr	50	0	0	0	0	0	0
	kecap manis	gr	50	150	38	0,001	0,5	110	39
	bawang merah	gr	150	42	10,11	0,08	0,92	3	4,28
	bawang putih	gr	150	203	44,96	0,68	8,65	23	1,36
	merica	gr	10	2,7	0,5	0,04	0,16	0,1	0,19
	tauge	gr	150	35	4,6	0,78	03,79	8	1,9
	kucai	gr	100	130	2	11	5	290	0
	daun bawang	gr	100	54	12,59	0,27	1,34	18	3,47
	seledri	gr	100	14	2,97	0,17	0,69	80	1,83
	bawang goreng	gr	100	500	5	30	10	600	10
	jeruk nipis	gr	200	60	20	0,4	1,4	4	3,2
	telur puyuh	gr	200	158	0,4	11,09	13,05	141	0,41
	Total			2206	65	3538	15	1658	49
	Total Perporisi			441.2	13	708	3	331.6	9.8

Sumber: Hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 20 Gizi Sate Kerbau

NUTRISI SATE KERBAU									
NO	NAMA BAHAN	UNIT	JUMLAH	CALORIES	CARBS	FAT	PROTEIN	SODIUM	SUGAR
	daging kerbau	gr	500	528	270	3,7	18,7	0,5	221
	kecap manis	gr	200	600	152	0,2	2,4	420	154
	kaldu bubuk	gr	150	0	0	0	0	510	0
	gula merah	gr	200	654	194	0	0	78	193
	garam	gr	50	0	0	0	0	0	0
	kacang goreng	gr	150	308	32,21	17,68	4,67	816	1,26
	bawang merah	gr	100	42	10,11	0,08	0,92	3	4,28
	serundeng kelapa	gr	100	660	23,65	64,53	6,88	37	7,35
	bawang putih	gr	100	149	33,06	0,5	6,36	17	1
	kemiri	gr	100	45	3	3,5	1	480	1
	cabai merah	gr	100	318	56,63	17,27	12,1	30	10,34
	gula	gr	50	180	45	0	0	0	48
	air	ml	500	0	0	0	0	0	0
	daun jeruk	gr	50	10	0,9	0,02	0,09	0	0,02
	air asam jawa	ml	50	100	62,5	0,6	2,8	28	3,7
	Total			3594	664	0	1	2419	618
	Total Perporisi			718.8	132.8	0	0.2	483.8	123.6

Sumber: Hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 22 Gizi Nasi Putih

NUTRISI NASI PUTIH									
NO	NAMA BAHAN	UNIT	JUMLAH	CALORIES	CARBS	FAT	PROTEIN	SODIUM	SUGAR
	beras	gr	400	1640	341	0	32	8	0,16
	air	liter	1	0	0	0	0	0	0
	daun salam	gr	50	38	7,25	0,29	3,66	10	0,06
	Total			1678	341	0	32	18	0
	Total Porsi			335.6	68.2	0	6.4	3.6	0

Sumber: Hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 21 Gizi Pecel Pakis Colo

NUTRISI PECEL PAKIS COLO									
NO	NAMA BAHAN	UNIT	JUMLAH	CALORIES	CARBS	FAT	PROTEIN	SODIUM	SUGAR
	pakis	gr	300	108	15,3	1,2	16,5	4	0
	tauge	gr	200	98	9,3	1,2	1,25	12	5,3
	kacang panjang	gr	200	62	14,2	0,24	3,6	12	2,8
	kacang tanah	gr	200	1200	32,2	58,4	50,6	36	10,3
	garam	gr	50	0	0	0	0	0	0
	kencur	gr	100	250	45	0,40	4,30	2	0,10
	cabai rawit	gr	100	318	56,63	17,27	12,1	30	10,34
	daun jeruk	gr	100	47	16	0,3	1,5	6	4,17
	bawang putih	gr	100	149	33,06	0,5	6,36	17	1
	asam jawa	gr	100	239	62,5	0,6	2,8	28	57,4
	terasi	gr	50	45	8	2	0	48	2
	gula jawa	gr	150	475	27	0	0	100	270
	tempe	gr	300	482	36,4	42,6	58,54	36	0
	Total			3473	96	2	0	331	273
	Tota Perporsi			694.6	19.2	0.4	0	66.2	54.6

Sumber: Hasil olahan penulis,2022

Tabel 1. 23 Gizi Wedang Pejuh

NUTRISI WEDANG PEJUH									
NO	NAMA BAHAN	UNIT	JUMLAH	CALORIES	CARBS	FAT	PROTEIN	SODIUM	SUGAR
	jahe	gr	200	160	34,44	1,5	3,2	26	3,4
	sereh	gr	150	130	37	1,5	2,8	12	35,31
	jeruk pomelo	gr	150	45	12,08	2	1,5	0	12,8
	susu kental manis	gr	100	280	67,6	12	4	85	67
	air	gr	400	0	0	0	0	0	0
	Total			615	37	14	4	123	67
	Total Perporsi			123	7.4	2.8	0.8	24.6	13.4

Sumber: Hasil olahan penulis,2022

1.6. Lokasi Dan Waktu Penelitian

1.6.1. Lokasi Penelitian

Lokasi percobaan pembuatan menu penulis melaksanakan di rumah tinggal yang berada (isi di mana lokasi dan alamat nindi kerjain)

1.6.2. Waktu Penelitian

Penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan pada jangka waktu penulisan selama bulan, dimulai pada bulan Maret 2022 hingga April 2022 bertempat di Kota....

