

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara kesatuan yang besar dengan keberagaman budaya dan serta memiliki ribuan pulau. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2019, Indonesia memiliki kurang lebih 17.491. Dengan tersebar luasnya masyarakat dan pulau – pulau Indonesia kaya akan suku, budaya, bahasa, flora dan fauna. Sudah sangat dipastikan bahwa sangat banyak ragam kuliner yang terjadi didalamnya.

Balige merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Toba, Provinsi Sumatra Utara, Indonesia. Kecamatan Balige memiliki luas wilayah 91.05 km² atau 4,50% dari total luas Kabupaten Toba. Kecamatan Balige ini terletak di posisi 2°15' - 2°21' Lintang Utara dan 99°00' - 99°11' Bujur Timur serta terklarifikasi sebagai daerah bukit range pada ketinggian 905-1200 dpl. (Wikipedia, 2020) Adapun wilayah Kecamatan Blige berbatasan langsung dengan Danau Toba disebelah Utara, Kecamatan Laguboti disebelah Timur, Kabupaten Tapanuli Utara disebelah Selatan dan Kecamatan Tampahan disebelah Barat. (Wikipedia, 2020)

Kecamatan Balige yang juga merupakan Ibu Kota Kabupaten Toba ini memiliki banyak rekam jejak dalam sejarah di mulai dari berdirinya kerajaan Batak Kuno yang berpusat di Bakkara sampai masa penjajahan kolonial Belanda dilanjutkan dari masa kemerdekaan hingga saat ini. Pada jaman kerajaan Bakkara, Balige merupakan wilayah strategis yang menjadi daerah perdagangan dan pusat

politik dari dinasti Bakarra. Dan berdirinya Onan Balige (Balairung) sebagai pusat pemerintahan dan politik Sisingamangaraja. (M Simanjuntakk, 2016)

Secara geografis Kecamatan Balige dilatar belakangi oleh bukit barisan dan diapit oleh Dnau Toba, lahan yang subur dan sumber air melimpah Balige mempunyai primadona dalam sektor pertanian, ialah padi, dan di sektor perikanan, komoditi unggulan kecamatan ini adalah ikan nila. (Sihaloho, 2015)

Berdasarkan ragam budaya dan kekayaan alam seperti hasil pertanian dan komoditi dari sektor perikanan yang cukup berlimpah, membuat penulis tertarik untuk mengangkat Kecamatan Balige sebagai tema tugas akhir yang berjudul “Memperkenalkan Kuliner Khas Kecamatan Balige, Kabupaten toba, Provinsi Sumatra Utara”. Dengan keragaman budaya dan kuliner yang dimiliki, Kecamatan Balige dapat meningkatkan kualitas layanan dan dapat mendatangkan pengunjung dengan jumlah yang banyak.

1.2 Tujuan dan Sasaran

Pembuatan tugas akhir *food presentation* “Memperkenalkan Kuliner Khas Kecamatan Balige, Kabupaten Toba, Provinsi Sumatra Utara” mempunyai beberapa tujuan yang ingin dicapai. Berikut adalah tujuannya :

- Untuk menambah wawasan penulis akan keragaman kuliner Kecamatan Balige.
- Membantu mengenalkan dan mempromosikan kuliner khas Kecamatan Balige khususnya di Kota Bandung. Dengan cara mengadakan pop up

dinner atau membuka restaurant bertemakan kuliner khas Toba Khususnya Kecamatan Balige.

- Melestarikan budaya kuliner yang telah dimiliki Kecamatan Balige dari masa lampau agar dapat disandingkan dengan kuliner modern di era sekarang.

Sasaran penulis dalam penulisan tugas akhir ini adalah sektor bisnis di dunia hospitaliti, sektor ini paling berpeluang tinggi dalam perkembangannya, terlebih untuk membantu perkembangan ekonomi di Kecamatan Balige.

1.3 Usulan Makanan

1.3.1 Penjelasan Makanan

Penjelasan mengenai masakan khas Kecamatan Balige berdasarkan hasil wawancara narasumber (Delima Manurung, 2020) atau dari internet yang terpercaya, proses wawancara narasumber dilakukan secara daring (via telepon) dikarenakan pandemic yang sedang terjadi, hidangan yang dipilih akan disajikan penulis dalam bentuk *rijstaffel*, yaitu :

1. Mie Gomak

Mie gomak adalah mie yang sudah di rebus dituang dengan kuah santan campuran bumbu kuning yang didalamnya sudah ditambah andaliman, dan tambahan kondimen seperti labu siam atau buncis, kerupuk, bawang goreng dan kerupuk.

2. Ayam Natinombur

Hidangan yang menggunakan ikan lele, mujair, atau nila ini diolah secara dibakar dan disajikan dengan bumbu tombur, tidak hanya ikan akan tetapi hidangan ini bisa menggunakan komoditi lainnya seperti sapi dan ayam.

3. Arsik Ikan Mas

Ikan yang dimasak dengan dengan bumbu kuning, cabai, andaliman, lengkuas, jahe, kemiri, serai, kecombrang, asam, kacang panjang, dan bawang batak.

4. Sayur Daun Ubi tumbuk

Daun ubi yang dimasak dengan kuah yang sudah dicampur oleh bumbu halus seperti bawang putih, bawang merah, dan santan.

5. Sambal Tuktuk

Sambal yang terbuat dari campuran bawang merah, bawang putih, cabai, jeruk nipis dan ikan teri.

6. Nasi Putih

Beras yang dimasak sebagai pelengkap hidangan.

7. Kue Lapet

Kue yang berbahan dasar dari tepung beras dan memiliki isian campuran antara kelapa dan gula merah.

1.4 Menu List

Mie Gomak

(mie dengan kuah kuning campuran santan, labu siam, bawang goreng, kerupuk)

Ayam Natinombur

(ayam goreng yang di lumuri bumbu tombur)

Arsik ikan Mas

(ikan mas dengan bumbu kuning, kacang panjang, dan cabai)

Sayur Daun Ubi Tumbuk

(daun singkong yang ditumbuk berkuah putih)

Sambal Tuktuk

(sambal yang dicampur dengan ikan teri)

Nasi Putih

(beras putih yang dimasak untuk pelengkap hidangan)

Kue Lapet

(kue dengan isian gula merah)

1.5 Tinjauan Produk

1.5.1 Tema Masakan

Dalam pengerjaan tugas akhir ini, penulis mengambil tema dalam penyajian makanan Kecamatan Balige dengan cara *rijstaffel*. *Rijstaffel* pada dasarnya adalah konsep penyajian makanan lengkap sesuai tata cara penyajian makanan lengkap sesuai tata cara perjamuan resmi ala Eropa, yang diawali dengan makanan pembuka (*appetizer*), lalu makanan utama dan diakhiri dengan makanan penutup. Pada praktiknya, *rijstaffel* dapat kita lihat dalam penyajian hidangan pada rumah makan padang. (Tantri Setyorini, 2015)

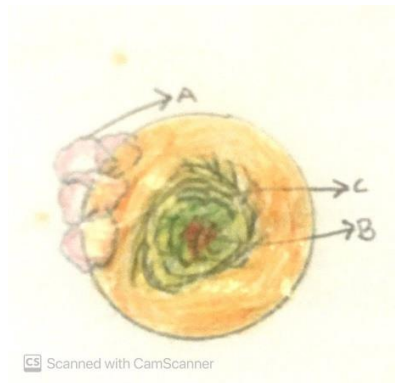
1.6 Jenis Makanan

Dengan tema penyajian *rijstaffel*, penulis akan menyusun menu yang mendeskripsikan Kecamatan Balige, menu ini penulis dapatkan dari beberapa sumber dan buku. Susunan makanan yang akan dipresentasikan adalah :

1. Mie Gomak

Meski mirip dengan mie Aceh, Mie Gomak sejatinya memiliki perbedaan pada ukuran yang lebih besar dan padat. Karena menggunakan jenis mie lidi, maka dijuluki spaghetti-nya masyarakat batak. Salah satu daya tariknya adalah aroma rempah andaliman. Yaitu bumbu masak khas alias mericanya masyarakat Batak. Andaliman pulalah yang menyumbang rasa spesial dan tak akan di temui di tempat lain. Mie Gomak mempunyai tekstur mie yang kenyal dan rasa gurih bercampur sedikit pedas dan asam yang pas. Untuk para Penduduk Kecamatan Balige biasanya menggunakan jenis Mie Gomak kuah, dan menjadi santapan pada pagi hari. Mie Gomak khas Balige ini mempunyai karakter rasa yang cukup kuat yaitu rasa pedasnya. (Delima Manurung, 2020)

Gambar 1 Sketsa Mie Gomak



Keterangan :

A. Kerupuk

B. Bawang Goreng

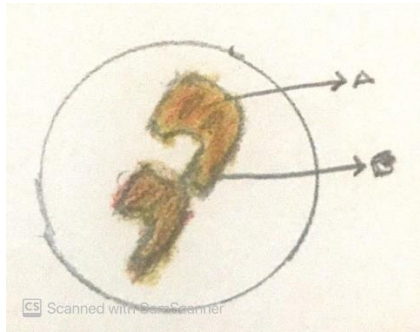
C. Labu Siam

2. Ayam Natinombur

Natinombur secara harafiah berarti hidangan yang dibasahi atau dikuahi. Menurut cerita Natinombur ini adalah makanan para nelayan di Danau Toba yang pergi ke danau mencari ikan dengan *solu* (sampan).

Hidangan ini merupakan masakan khas suku Batak Toba yang biasanya berbahan dasar ikan mujahir, ikan lele, ikan mas, dan ikan nila yang di bakar atau di goreng lalu di lumuri bumbu natinombur. Bumbu Tombur sendiri memiliki rasa gurih bercampur sedikit pedas, dan untuk rasa bumbu Tombur di Kecamatan Balige ini memiliki karakter rasa yang kuat terutama rasa pedasnya. Tetapi dalam tugas akhir ini penulis ingin membuat hidangan ini dengan berbahan dasar ayam, dikarenakan hidangan ini bisa menggunakan komoditi selain ikan yaitu sapi dan ayam.

Gambar 2 Sketsa Ayam Natinombur



Keterangan :

A. Bumbu Tombur

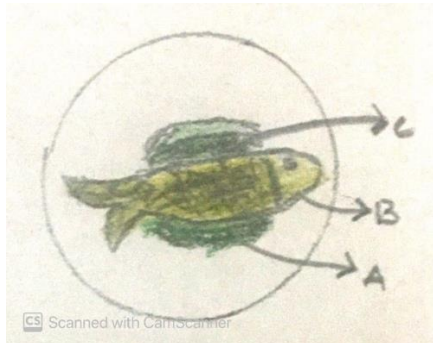
B. Ayam Bakar

3. Arsik Ikan Mas

Penamaan kuliner khas Batak sebagian besar didasarkan pada proses pemasakan. Na niarsik memiliki arti yaitu di-marsik-kan atau dikeringkan. Dengan kata lain, Dekke Na Niarsik, ikan yang dimasak terus-menerus sampai kuahnya kering, atau bumbunya menyerap ke ikan mas tersebut.

Arsik ikan mas memiliki tekstur yang lembut dikarenakan proses pemasakan yang cukup lama dan memiliki rasa cendrung gurih bercampur asam yang segar dikarenakan bumbu arsik kaya akan rempah-rempah seperti andaliman, bunga kecombrang dan bawang batak, yang menjadi hidangan ini spesial.

Gambar 3 Sketsa Arsik Ikan Mas



Keterangan :

A. Kacang Panjang

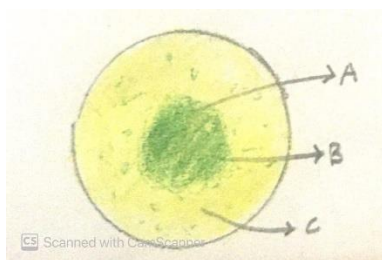
B. Ikan Mas

C. Bawang Batak

4. Sayur Daun Ubi Tumbuk

Terbuat dari daun singkong yang ditumbuk lalu ditumis menggunakan campuran bumbu. Biasanya disajikan sebagai pelengkap untuk hidangan Natinombur dan Arsik Ikan Mas, dan memiliki rasa gurih pada kuahnya.

Gambar Sketsa 4 Sayur Daun Ubi Tumbuk



Keterangan :

A. Daun Ubi Tumbuk

B. Tekokak

C. Kuah

5. Sambal Tuktuk

Sambal Tuktuk merupakan sambal khas warga Kecamatan Balige, sambal ini berbahan dasar bawang merah, bawang putih, cabe merah kriting, cabe rawit, jeruk nipis, dan ikan teri, memiliki rasa pedas bercampur gurih dan asin dari ikan teri.

Gambar Sketsa 5 Sambal Tuktuk



Keterangan :

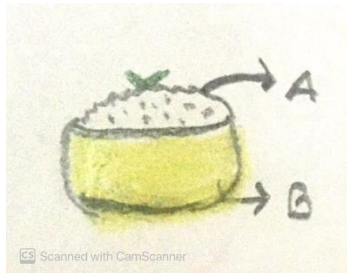
A. Sambal Tuktuk

B. Cobek

6. Nasi Putih

Disajikan sebagai pelengkap ketika menyantap hidangan Natinombur, Arsik Ikan Mas, dan juga Sayur Daun Ubi Tumbuk. Mengingat daerah Kecamatan Balige mempunyai kualitas padi yang sangat bagus dan menjadi komoditi primadona bagi warga Kecamatan Balige.

Gambar Sketsa 6 Nasi Putih



Keterangan :

A. Nasi

B. Bowl

7. Kue Lapet

Kue Lapet sering di sebut sebagai awugnya orang batak akan tetapi yang menjadi pembeda disini adalah ukurannya. Kue lapet memiliki ukuran kecil sedangkan awug ukurannya besar, Kue Lapet memiliki rasa gurih dan manis. Hidangan ini berbahan dasar tepung beras dengan tambahan kelapa dan gula merah sebagai isiannya. Biasanya Kue Lapet ditemui pada saat upacara-upacara perayaan seperti pernikahan, selain itu Kue Lapet juga kini dijual sebagai jajanan pasar tradisional.

Gambar Sketsa 7 Kue Lapet



Keterangan :

A. Gula Merah

B. Kue Lapet

1.7 Standard Recipe

Standard Recipe merupakan resep suatu hidangan yang menjelaskan secara rinci mengenai bahan hidangan yang digunakan, takaran baku, metode memasak serta kualitas yang diharapkan. Sehingga resep ini dijadikan pegangan oleh seluruh pemasak, dan akan menciptakan rasa makanan yang sama meskipun orang dan waktu mengolahnya berbeda. Penerapan *Standard Recipe* memiliki kelebihan mengenai mutu produksi makanan dan layanan yang diberikan.

(BINAMUTUNUSANTARA, 2020)

Berikut table *standard recipe* yang sudah dibuat oleh penulis :

TABEL 1
Resep Mie Gomak

Halaman : 1/2

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Pembuka

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 80 gr

Suhu Penyajian : Panas

Alat Penyajian : Cereal Bowl

Lama Pengerjaan : 20 menit

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	250 gr	Mie Lidi	Rebus, tiriskan, lalu diberi minyak agar tidak lengket
		100 gr	Labu Siam	Potong kotak kecil
		100 gr	Wortel	Iris tipis
		5 gr	Daun Salam	
		10 gr	Sereh	Bersihkan, geprek
		4 butir	Telur	Rebus
		200 ml	Santan	
		70 gr	Cabe merah	Bersihkan
		20 gr	Bawang merah	Kupas
		20 gr	Bawang Putih	Kupas
		3 gr	Kemiri	
		10 gr	Kunyit	Bersihkan, kupas
		10 gr	Jahe	Bersihkan, kupas
		10 gr	Andaliman	
		5 gr	Bawang Daun	Iris
			Kerupuk	
			Bawang Goreng	
		30 ml	Minyak	
		5 gr	Garam	
		5 gr	Gula	
2	Haluskan		Bawang Merah	Menggunakan blender
			Bawang Putih	
			Cabe Merah	
			Kemiri	
			Kunyit	
			Jahe	
			Andaliman	

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020

TABEL 1
Resep Mie Gomak (lanjutan)

Halaman : 2/2

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Pembuka

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 80 gr

Suhu Penyajian : Panas

Alat Penyajian : Cereal Bowl

Lama Pengerjaan : 20 menit

3	Panasakan		Minyak	
4	Masukan		Bumbu Halus, serai dan daun salam	Tumis hingga matang dan harum
5	Masukan		Labu Siam dan Wortel	
6	Tuangkan		Santan	
7	Tambahkan		Air	
8	Masak			
9	Season		Garam Gula	
10	Tambahkan		Bawang Daun	Hingga mendidih jangan sampai santan pecah
11	Masak			Hingga Matang
12	Garnish	Kerupuk, Bawang Goreng		
13	Sajikan			Hingga matang

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020.

TABEL 2
Resep Ayam Natinombur

Halaman : 1/3

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Utama

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 200 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Plate

Lama Pengerjaan : 30 menit

No	Metode	Jumlah	Bahan	keterangan
1	Siapkan	1 kg	Ayam (yang sudah dipotong 8 bagian)	Bersihkan
		20 gr	Ketumbar	Sangrai
		30 gr	Bawang Merah	Kupas
		35 gr	Bawang Putih	Kupas
		15 gr	Kemiri	Sangrai
		20 gr	Lengkuas	Kupas, Bersihkan
		15 gr	Kunyit	Kupas, Bersihkan
		80 gr	Cabe Merah Kriting	Bersihkan
		60 gr	Cabe Rawit Merah	Bersihkan
		100 gr	Tomat	Bersihkan
		20 gr	Kecombrang	Bersihkan
		15 gr	Andaliman	Bersihkan
		5 gr	Garam	
		5 gr	Gula	
		100 ml	Air	
15 ml	Minyak			

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020.

TABEL 2
Resep Ayam Natinombur (lanjutan)

Halaman : 2/3

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Utama

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 200 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Plate

Lama Pengerjaan : 30 menit

2	Haluskan		Bawang Putih Ketumbar Garam	Menggunakan cobek, bumbu marinasi
3	Marinasi		Ayam Bumbu Marinasi Perasan Jeruk Nipis	Hingga 30 menit
4	Bakar		Ayam	Hingga Matang
5	Panaskan			Menggunakan <i>pan</i>
6	Sangrai		Bawang Merah Bawang Putih Cabe merah Kriting Cabe rawit merah Kemiri	Hingga Matang
7	Rebus		Kecombrang Tomat	Hingga Matang
8	Bakar		Kunyit	
9	Bumbu Tombur			
10	Haluskan		Bawang Merah Bawang Putih Cabe Merah Kriting Cabe Rawit Merah Kemiri Kecombrang Tomat Kunyit Lengkuas Andaliman	Menggunakan Blender
11	Tuangkan		Bumbu Tombur dan Air	Aduk, Hingga Matang

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020.

TABEL 3
Ayam Natinombur (lanjutan)

Halaman : 3/3

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Utama

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 200 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Plate

Lama Pengerjaan : 30 menit

12	Season		Garam Gula	
13	Masak			Hingga Matang
14	Sajikan			

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020.

TABEL 3
Resep Arsik Ikan Mas

Halaman : 1/2

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Utama

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 400 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Plate

Lama Pengerjaan : 4 jam

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	2 kg	Ikan mas	Bersihkan
		350 gr	Kacang Panjang	Potong 15cm
		30 gr	Bawang Batak	Bersihkan
		40 gr	Bawang putih	Kupas
		60 gr	Bawang Merah	Kupas
		15 gr	Kemiri	Sangria
		15 gr	Jahe	Kupas, Bersihkan
		20 gr	Lengkuas	Kupas, Bersihkan
		15 gr	Kunyit	Bakar, Kupas
		80 gr	Cabe merah	Bersihkan
		50 gr	Sereh	Bersihkan, Geprek
		30gr	Kecombrang	Bersihkan
		15 gr	Asam Gelugur	Bersihkan
		3 gr	Daun Jeruk	Bersihkan
		15 gr	Andaliman	Bersihkan
			750 ml	Air
	5 gr	Garam		
2	Haluskan		Bawang Putih	Menggunakan Blender
			Bawang Merah	
			Kemiri	
			Jahe	
			Lengkuas	
			Kunyit	
			Cabe Merah	
	Andaliman			

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020.

TABEL 3
Resep Arsik Ikan Mas (lanjutan)

Halaman : 2/2

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Utama

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 400 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Plate

Lama Pengerjaan : 4 jam

3	Tata		Sereh	Di dasar wajan
4	Letakkan		Ikan Mas	Diatas sereh
5	Campurkan		Bumbu Halus Air	
6	Tuangkan		Campuran bumbu halus dan air	Ke dalam wajan
7	Masukkan		Asam Gelugur Daun Jeruk Kecombrang	
8	<i>season</i>		Garam	
9	Masak			Hingga mendidih, Kecilkan api
10	Masukkan		Bawang Batak Kacang Panjang	Ke dalam wajan, lalu tutup dengan <i>lid</i>
11	Masak			Hingga matang
12	Sajikan			

Sumber : Cookpad.com, Olahan Data Penulis, 2020.

TABEL 4
Resep Sayur Daun Ubi Tumbuk

Halaman : 1/1

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Pelengkap

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 80 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Cereal Bowl

Lama Pengerjaan : 20 menit

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Menyiapkan	500 gr 65 ml 15 gr 30 gr 15 gr 20 gr 50 gr 15 gr 1 lt 3 gr	Daun Singkong Santan Bawang Putih Bawang Merah Kemiri Sereh Tekokak Kecombrang Air Garam	Tumbuk Kupas Kupas Sangrai Geprek Tumbuk, hingga terbelah jadi dua bersihkan
2	Campurkan		Kelapa Parut Air	Peras kelapa hingga mendapatkan santan
3	Haluskan		Bawang Putih Bawang Merah Kemiri Santan	Menggunakan blender, tambahkan sedikit santan untuk menghaluskan
4	Masak		Bumbu Halus	Menggunakan <i>saucepan</i> , hingga matang
5	Masukkan		Santan Daun Singkong Tekokak Sereh Kecombrang	Ke dalam <i>saucepan</i> , aduk
6	Masak			Hingga matang, sekitar 15 menit
7	sajikan			

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020.

TABEL 5
Resep Sambal Tuktuk

Halaman : 1/1

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Pelengkap

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 20 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Cobek

Lama Pengerjaan : 15 menit

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50 gr 30 gr 80 gr 10 gr 10 gr 80 gr 10 gr 10 gr 5 gr 15 ml	Bawang Merah Bawang putih Cabe Merah Kemiri Andaliman Cabe Rawit Ikan Teri Jeruk Nipis Garam Minyak	Kupas, Bersihkan Bersihkan Bersihkan Diperas
2	Panaskan		Minyak	Menggunakan <i>pan</i>
3	Goreng		Bawang Merah Cabe Merah Cabe Rawit Ikan Teri	Hingga matang
4	Ulek		Bawang Merah Bawang putih Kemiri Cabe Merah Cabe rawit Andaliman	Menggunakan cobek
5	Tambahkan		Ikan Teri Perasan Jeruk Nipis	
6	<i>season</i>		Garam	
7	sajikan			

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020

TABEL 6
Resep Nasi Putih

Halaman : 1/1

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Pelengkap

Asal : -

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 100 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Bakul Nasi

Lama Pengerjaan : 30 menit

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Menyiapkan	350 gr 250 ml	Beras Air	Cuci
2	Memasak		Beras Air	Menggunakan <i>rice cooker</i>
3	Sajikan			

Sumber : Data Olahan Penulis, 2020.

TABEL 7
Resep Kue Lapet

Halaman : 1/2

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Penutup

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 80 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Cobek

Lama Pengerjaan : 45 menit

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1	Menyiapkan	150 gr 50 gr 150 gr 50 gr 150 gr 2 lembar 5 gr 50 ml	Tepung Beras Tepung Ketan Kelapa Parut Gula Gula Merah Daun Pisang Garam Air	Iris kasar
2	Uleni		Tepung Beras Tepung Ketan Air Gula Garam	Menggunakan <i>bowl</i>
3	Tambahkan		Parutan Kelapa	Aduk hingga rata

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020.

TABEL 7
Resep Kue Lapet (lanjutan)

Halaman : 2/2

Tanggal : September 2020

Revisi : Februari 2021

Jenis Hidangan : Hidangan Penutup

Asal : Kecamatan Balige

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per Porsi : 80 gr

Suhu Penyajian : Hangat

Alat Penyajian : Cobek

Lama Pengerjaan : 45 menit

4	Masukkan		Adonan Gula merah	Ke dalam daun pisang dan dibentuk kerucut
5	Kukus		Adonan	Menggunakan alat kukus sekitar 45 menit hingga matang
6	Sajikan			

Sumber : Cookpad.com, Data Olahan Penulis, 2020.

1.8 Recipe Costing dan Dish Costing

Recipe costing adalah langkah untuk menentukan dana yang dibutuhkan dalam pembuatan suatu resep. Sedangkan *Dish Costing* adalah langkah untuk menentukan harga per porsi dari yang sudah dihitung dari Recipe Costing. Tujuan langkah ini adalah untuk menentukan kebutuhan setiap komoditi agar dalam penggunaannya dapat sesuai dengan kebutuhan.

Berikut rumus untuk menghitung dish costing dan recipe costing :

$$\text{RECIPE COSTING} = \text{ISSUED INGREDIENTS} \times \text{PRICE}$$

$$\text{DISH COSTING} = \text{RECIPE COSTING} : \text{TOTAL PORTION}$$

Sumber : (Sugi, 2020)

TABEL 8***Recipe Costing Mie Gomak***

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga per KG	Harga PO
1	Mie Lidi	250	gr	Rp. 41.000	Rp.10.250
2	Labu Siam	100	gr	Rp. 10.000	Rp.1000
3	Wortel	100	gr	Rp. 5.500	Rp.550
4	Daun salam	5	gr	Rp. 160.000	Rp.800
5	Sereh	10	gr	Rp. 15.000	Rp.150
6	Santan	200	ml	Rp. 15.000	Rp. 1000
7	telur	Butir	5	Rp. 20.000	Rp. 4000
8	Cabe Merah	70	gr	Rp. 70.000	Rp.4.900
9	Bawang Merah	20	gr	Rp. 26.000	Rp.520
10	Bawang Putih	20	gr	Rp. 35.000	Rp.700
11	Kemiri	3	gr	Rp. 38.000	Rp.114
12	Kunyit	10	gr	Rp. 15.000	Rp.150
13	Jahe	10	gr	Rp. 45.000	Rp.450
14	Andaliman	10	gr	Rp. 160.000	Rp.1.600
15	Bawang Daun	5	gr	Rp. 25.000	Rp.125
16	Kerupuk	3	gr	Rp. 25.000	Rp.75
17	Bawang Goreng	2	gr	Rp. 88.000	Rp.176
18	Garam	5	gr	Rp. 10.000	Rp.50
19	Gula	5	gr	Rp. 13.000	Rp.65
20	Minyak	30	ml	Rp. 15.000	Rp.450
Total Harga Dish Cost				Rp. 27.125 Rp. 5.425	

Sumber : Data Olahan Penulis, September 2020

TABEL 9***Recipe Costing Ayam Natinombur***

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga per Kg	Harga PO
1	Ayam	1	kg	Rp. 28.500	Rp. 28.500
2	Ketumbar	20	gr	Rp. 30.000	Rp. 1.500
3	Bawang Merah	30	gr	Rp. 26.000	Rp. 1.560
4	Bawang Putih	35	gr	Rp. 35.000	Rp. 1.400
5	Kemiri	15	gr	Rp. 38.000	Rp. 570
6	Lengkuas	20	gr	Rp. 23.000	Rp. 460
7	Kunyit	15	gr	Rp. 15.000	Rp. 225
8	Cabe Merah Kriting	80	gr	Rp. 21.000	Rp. 1.680
9	Cabe Merah Rawit	60	gr	Rp. 40.000	Rp. 2.400
10	Tomat	100	gr	Rp. 12.000	Rp. 1.200
11	Kecombrang	20	gr	Rp. 35.000	Rp. 700
12	Andaliman	15	gr	Rp. 160.000	Rp. 2.400
13	Garam	5	gr	Rp. 10.000	Rp. 50
14	Gula	5	gr	Rp. 13.000	Rp. 65
15	Air	100	ml	Rp. -	Rp. -
16	Minyak	15	ml	Rp. 15.000	Rp. 225
Total Harga				Rp. 42.935	
Dish Cost				Rp. 8.587	

Sumber : Data Olahan Penulis, September, 2020.

TABEL 10

Recipe Costing Arsik Ikan Mas

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga per Kg	Harga PO
1	Ikan Mas	1	kg	Rp. 45.000	Rp. 45.000
2	Kacang Panjang	350	gr	Rp. 10.000	Rp. 3.500
3	Bawang Putih	30	gr	Rp. 35.000	Rp. 1.050
4	Bawang Merah	40	gr	Rp. 26.000	Rp. 1.040
5	Bawang Batak	60	gr	Rp. 35.000	Rp. 2.100
6	Kemiri	15	gr	Rp. 38.000	Rp. 570
7	Jahe	15	gr	Rp. 45.000	Rp. 675
8	Lengkuas	20	gr	Rp. 23.000	Rp. 460
9	Kunyit	15	gr	Rp. 15.000	Rp. 225
10	Cabe Merah	80	gr	Rp. 70.000	Rp. 5.600
11	Sereh	50	gr	Rp. 15.000	Rp. 750
12	Kecombrang	30	gr	Rp. 45.000	Rp. 1.350
13	Asam Gelugur	15	gr	Rp. 13.000	Rp. 195
14	Daun Jeruk	3	gr	Rp. 50.000	Rp. 150
15	Andaliman	15	gr	Rp. 160.000	Rp. 2.400
16	Garam	5	gr	Rp. 10.000	Rp. 50
17	Air	750	ml	-	-
Total Harga Dish Cost				Rp. 65.115 Rp. 13.023	

Sumber : Data Olahan Penulis, September, 2020.

TABEL 11

Recipe Costing Sayur Daun Ubi Tumbuk

No	Nama	jumlah	Satuan	Harga pe Kg	Harga PO
1	Daun Singkong	500	gr	Rp. 3000	Rp. 1.500
2	Kelapa Parut	500	gr	Rp. 8000	Rp. 4000
3	Bawang Putih	15	gr	Rp. 35.000	Rp. 525
4	Bawang Merah	30	gr	Rp. 26.000	Rp. 780
5	Kemiri	15	gr	Rp. 38.000	Rp. 570
6	Sereh	20	gr	Rp. 15.000	Rp. 300
7	Tekokak	50	gr	Rp. 11.000	Rp. 550
8	Kecombrang	15	gr	Rp. 45.000	Rp. 675
9	Garam	5	gr	Rp. 10.000	Rp. 50
10	Air	1	lt	-	-
Total Harga				Rp. 8.950	
Dish Cost				Rp. 1.790	

Sumber : Data Olahan Penulis, September, 2020

TABEL 12

Recipe Costing Sambal Tuktuk

No	nama	jumlah	Satuan	Harga per Kg	Harga PO
	Bawang Merah	50	gr	Rp. 26.000	Rp. 1.300
	Bawang putih	30	gr	Rp. 35.000	Rp. 1000
	Kemiri	10	gr	Rp. 38.000	Rp. 1000
	Andaliman	10	gr	Rp. 160.000	Rp. 1.200
	Cabe Merah	80	gr	Rp. 70.000	Rp. 5.600
	Cabe Rawit	80	gr	Rp. 40.000	Rp. 3.200
	Ikan teri medan	10	gr	Rp. 87.000	Rp. 870
	Jeruk Nipis	10	gr	Rp. 13.000	Rp. 130
	Garam	5	gr	Rp. 10.000	Rp. 50
	Minyak	15	ml	Rp. 15.000	Rp. 225
Total Harga				Rp. 14.500	
Dish Cost				Rp. 2.900	

Sumber : Data Olahan Penulis, September, 2020.

TABEL 13***Recipe Costing Nasi Putih***

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga per Kg	Harga PO
1	Beras	350	gr	Rp. 12.500	Rp. 4.375
2	Air	250	ml	-	-
Total Harga Dish Cost				Rp. 4.375 Rp. 875	

Sumber : Data Olahan Penulis, September, 2020.

TABEL 14***Recipe Costing Kue Lapet***

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga per Kg	Harga PO
1	Tepung Beras	150	gr	Rp. 18.000	Rp. 2.700
2	Tepung Ketan	50	gr	Rp. 24.000	Rp. 1.200
3	Kelapa parut	150	gr	Rp. 8000	Rp. 1.200
4	Gula Merah	150	gr	Rp. 18.000	Rp. 2.700
5	Daun Pisang	2	lembar	Rp. 14.000	Rp. 1000
6	Garam	5	gr	Rp. 10.000	Rp. 50
7	Gula	50	gr	Rp. 15.000	Rp. 750
8	Air	50	ml	-	-
Total Harga Dish Cost				Rp. 9.600 Rp. 1.920	

Sumber : Data Olahan Penulis, September, 2020.

1.9 Selling Price

Selling Price merupakan harga jual suatu produk yang dihasilkan dari perhitungan dish costing dan recipe costing. Selling price merupakan harga jual makanan per porsi yang menjadi standard perhitungan biaya tambahan lainnya seperti pajak. Menurut Kotler dan Armstrong (2010:314) bahwa, “ Harga adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk jasa atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut”.

Dan berikut rumus menentukan selling price atau harga jual :

$$\text{SALES} = (\text{COST} : \text{COST} \%) \times 100\%$$

Sumber : (Sugi, 2020)

TABEL 15

Selling Price (Rijstafel untuk 5 orang)

No	Menu	Food Cost	Dish Cost	Selling Price
1	Mie Gomak	35%	Rp. 5.425	Rp. 74.654
2	Ayam Natinombur	35%	Rp. 8.587	Rp. 112.695
3	Arsik Ikan Mas	35%	Rp. 13.023	Rp. 186.045
4	Sayur Daun Ubi Tumbuk	35%	Rp. 1.790	Rp. 25.570
5	Sambal Tuktuk	35%	Rp. 2.900	Rp. 35.000
6	Nasi Putih	30%	Rp. 875	Rp. 14.585
7	Kue Lapet	35%	Rp. 1.920	Rp. 27.430
Total				Rp. 485.970

Sumber : Data Olahan Penulis, September, 2020

1.10 Tabel Daftar Nilai Gizi

Seluruh makhluk hidup membutuhkan gizi yang baik untuk tumbuh dan kembangnya. Gizi adalah persediaan bahan-bahan atau makanan yang dibutuhkan organisme maupun sel-sel untuk bertahan hidup. Yang didalamnya terdapat mineral, protein dan air. Ketiga zat tersebut diolah menjadi sel jaringan tubuh baru khususnya untuk pengganti jaringan yang rusak (Rieke, 2019). Berikut adalah kandungan nilai gizi dari menu Kecamatan Balige.

Disini penulis akan membahas beberapa bagian penting dalam hidangan-hidangan yang akan dipresentasikan seperti kalori, karbohidrat, lemak, protein, dan gula.

Berikut table kandungan nutrisi pada menu yang penulis buat :

TABEL 16
Nilai Gizi Mie Gomak

Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
Mie Lidi	250 gr	708	150	2	24	20
Labu Siam	100 gr	17	3,9	0,13	0,82	1,85
Wortel	100 gr	41	9,58	0,24	0,93	4,54
Daun salam	5 gr	0	0	0	0	0
Sereh	10 gr	11	2,8	0	0,16	0
Santan	200 ml	696	12	68	8	0
telur	200 gr	395	2	30	28	0
Cabe Merah	70 gr	35	7,5	0,20	1,2	4,5
Bawang Merah	20 gr	176	44	0	8	8
Bawang Putih	20 gr	210	34	8	8	8
Kemiri	3 gr	30	0,4	3	0,3	0,2
Kunyit	10 gr	10	2	0	0	0
Jahe	10 gr	12	2	0	0	0
Andaliman	10 gr	8	0	0	0	0
Bawang Daun	5 gr	0	0	0	0	0
Kerupuk	3 gr	130	20,8	4,22	1,66	0
Bawang Goreng	2 gr	10	0,3	1	0,2	0,1
Garam	5 gr	15	0	0	0	0
Gula	5 gr	20	0	0	0	0
Minyak	30 gr	200	0	30	0	0
Total		2724	291,28	146,79	81,27	47,19
Total/Portion		544,8	58,256	29,358	16,254	9,438

Sumber : myfitnesspal.com, Data Olahan Penulis, September 2020.

TABEL 17
Nilai Gizi Ayam Nati
nombur

Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
Ayam	1 kg	1.058	0	8	229	0
Ketumbar	20 gr	577,5	33,5	44,5	10	0
Bawang Merah	30 gr	352	88	0	16	16
Bawang Putih	35 gr	420	68	40	40	40
Kemiri	15 gr	555	8	54	15	0
Lengkuas	20 gr	132	26	0	0	0
Kunyit	15 gr	21	4,32	0,65	0,52	0,21
Cabe Merah Kriting	80 gr	298	36,63	0	0	0
Cabe Merah Rawit	60 gr	40	9,14	0,32	1,94	5,2
Tomat	100 gr	18	3,92	0,2	0,88	2,63
Rias	20 gr	40	9	0	1	0,8
Andaliman	15 gr	12	0	0	0	0
Garam	5 gr	15	0	0	0	0
Gula	5 gr	20	0	0	0	0
Air	100 ml	0	0	0	0	0
Minyak	15 ml	90	0	10	0	0
Total		3.649	286,51	157,67	314,34	64,84
Total/Portion		729,7	57,302	31,534	62,868	12,968

Sumber : myfitnesspal.com, Data Olahan Penulis, September 2020.

TABEL 18
Nilai Gizi Arsik Ikan Mas

Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
Ikan Mas	1 kg	1650	0	50,25	250,9	0
Kacang Panjang	350 gr	164,5	29,4	1,75	10,5	0
Bawang Putih	30 gr	131	10	0	2	0,2
Bawang Merah	40 gr	352	88	0	16	16
Bawang Batak	60 gr	44,04	10,08	0,06	1,5	4,68
Kemiri	15 gr	70,95	0	7,49	1,17	0
Jahe	15 gr	12	2,67	0,11	0,27	0,26
Lengkuas	20 gr	9,8	2,04	0,1	0,18	0
Kunyit	15 gr	53,1	9,75	1,5	1,2	0,48
Cabe Merah	80 gr	32	7,2	0,16	1,6	4
Sereh	50 gr	49	12,7	0	0,7	0
Kecombrang	30 gr	44	11	0	2	1
Asam Gelugur	15 gr	10	3	0	0	1
Daun Jeruk	3 gr	1,2	0	0	0	0
Andaliman	15 gr	12	0	0	0	0
Garam	5 gr	15	0	0	0	0
Air	750 ml	0	0	0	0	0
Total		2650,59	185,84	61,42	288,02	27,62
Total/Portion		530,118	37,168	12,284	57,604	5,524

Sumber : myfitnesspal.com, Data Olahan Penulis, September, 2020.

TABEL 19
Nilai Gizi Sayur Daun Ubi Tumbuk

Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
Daun Singkong	500 gr	40	75	0	2,5	0
Kelapa Parut	500 gr	562,5	46,8	40,6	3	9,4
Bawang Putih	15 gr	22	4,96	0,08	0,95	0,15
Bawang Merah	30 gr	21,33	23,94	0,03	0,75	2,36
Kemiri	15 gr	70,95	0	7,49	1,17	0
Sereh	20 gr	20	5,1	0	0,3	0
Tekokak	50 gr	74,5	14,86	4,4	3,09	0
Kecombrang	15 gr	22	5,5	0	1	0,5
Garam	5 gr	10	0	0	0	0
Air	1 l	0	0	0	0	0
Total		843,28	176,16	52,6	12,76	12,41
Total/portion		168,656	35,232	10,52	2,552	2,482

Sumber : myfitnesspal.com, Data Olahan Penulis, September, 2020.

TABEL 20
Nilai Gizi Sambal Tuktuk

Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
Bawang Merah	50 gr	36	8,4	0	1	4
Bawang putih	30 gr	44	9	0,1	1	0,30
Kemiri	10 gr	60	0	5	1	0
Andaliman	10 gr	5	0	0	0	0
Cabe Merah	80 gr	32	7,2	0,16	1,6	4
Cabe Rawit	80 gr	40	9,14	0,32	1,94	5,2
Ikan teri	10 gr	59	0	2,72	8,09	0
Jeruk Nipis	10 gr	8	2	0	0	1
Garam	5 gr	10	0	0	0	0
Minyak	15 ml	90	0	10	0	0
Total		384	35,74	18,33	14,63	14,5
Total/Portion		76,8	7,148	3,666	2,926	2,9s

Sumber : myfitnesspal.com, Data Olahan Penulis, September, 2020.

TABEL 21
Nilai Gizi Nasi putih

Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
Beras	350 gr	431,2	91,18	1,37	10,192	0,392
Air	250 ml	0	0	0	0	0
Total		431,2	91,18	1,372	10,192	0,39
Total/Portion		86,24	18,24	0,27	2,04	0,08

Sumber : myfitnesspal.com, Data Olahan Penulis, September, 2020.

TABEL 22

Nilai Gizi Kue Lapet

Nama	Jumlah	Calories (kcal)	Carbohydrate (gr)	Fat (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)
Tepung Beras	150 gr	547,5	120	2,1	9	0,15
Tepung Ketan	50 gr	315	30	1,2	3	0,5
Kelapa parut	150 gr	660	23,65	64,53	6,88	7,35
Gula Merah	150 gr	377	97,33	0	0	96,21
Daun Pisang	2 lembar	0	0	0	10	0
Garam	5 gr	10	0	0	0	0
Gula	50 gr	60	0	0	0	0
Air	50 gr	0	0	0	0	0
Total		1969,5	270,98	67,83	28,88	104,21
Total/Portion		393,9	54,196	13,566	5,776	20,842

Sumber : myfitnesspal.com, Data Olahan Penulis, September, 2020.