

BAB I

1.1 Latar Belakang

Menurut Erna (2014, Februari 3), Bangkalan adalah salah satu dari empat Kabupaten di Madura, setelah Sampang, Pamekasan, dan Sumenep, yang terletak di ujung Barat Pulau Madura. Jika seseorang mengunjungi Pulau Garam Madura melalui Pelabuhan Perak Surabaya dan tiba di Pelabuhan Ujung Kamal, mereka akan berada di Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan.

Dari Pelabuhan Ujung Kamal, perjalanan sekitar 43 kilometer melalui pedesaan dan pemandangan persawahan dibutuhkan untuk mencapai Kota Bangkalan. Ketika tiba di Kota Bangkalan, pengunjung akan melihat keramaian kehidupan sehari-hari, berbagai kendaraan umum berlalu-lalang, dan berderetan toko yang menjual berbagai kebutuhan.

Kabupaten Bangkalan terdiri dari 18 Kecamatan dengan 273 Desa dan 8 Kelurahan, dengan pusat pemerintahan terletak di Kecamatan Bangkalan.

Asal usul nama "Bangkalan" berasal dari kata "bangka" dan "la-'an," yang berarti "sudah matilah." Istilah ini diambil dari legenda tewasnya pemberontak sakti Ki Lesap di Madura Barat.

Masakan khas suatu daerah mencerminkan budaya, sejarah, geografi, dan bahan pangan yang tersedia di daerah tersebut. Bangkalan, sebagai kota di Pulau Madura, memiliki kekayaan kuliner yang unik dan menarik. Masakan khas Bangkalan bukan hanya makanan biasa, melainkan juga mengandung nilai-nilai sosial, budaya, dan identitas yang melekat pada masyarakat setempat. Oleh karena itu, penulisan tugas akhir tentang citarasa masakan khas Bangkalan, Madura memiliki signifikansi yang penting untuk mendokumentasikan, menganalisis, dan mengapresiasi warisan kuliner tersebut. Beberapa alasan mengapa penulisan tugas akhir tentang citarasa masakan khas Bangkalan, Madura relevan dan penting Masakan khas adalah salah satu aspek penting dari budaya lokal. Dengan adanya perubahan gaya hidup dan globalisasi, banyak masakan khas yang terancam punah. Penulisan tugas akhir ini dapat menjadi sarana untuk melestarikan dan mempromosikan masakan khas Bangkalan sebagai bagian dari warisan budaya yang harus dijaga. Masakan khas dapat menjadi daya tarik wisata yang kuat. Wisata kuliner semakin populer di kalangan wisatawan, dan memahami citarasa masakan khas Bangkalan dapat membantu dalam mempromosikan daerah tersebut sebagai tujuan wisata kuliner yang menarik. Masakan khas mencerminkan identitas suatu daerah. Penelitian tentang citarasa masakan khas Bangkalan dapat membantu menggali dan memahami nilai-nilai budaya, sejarah, dan tradisi masyarakat Bangkalan. Pengembangan masakan khas dapat memiliki dampak positif pada ekonomi lokal. Dengan mempromosikan dan mengembangkan masakan khas Bangkalan, dapat membantu pengembangan industri kuliner lokal

dan menciptakan peluang usaha baru. Penulisan tugas akhir ini juga dapat membahas nilai gizi dan manfaat kesehatan dari masakan khas Bangkalan. Analisis gizi dapat memberikan informasi yang berharga bagi masyarakat dan dapat mendorong pilihan makan yang lebih sehat.

Sejarah masakan khas Bangkalan, Madura, memiliki akar yang dalam dalam budaya dan sejarah pulau Madura. Masakan khas ini tercermin dalam penggunaan bahan-bahan lokal, teknik memasak tradisional, dan warisan kuliner yang kaya. Berikut adalah beberapa poin penting dalam sejarah masakan khas Bangkalan, Madura. Masakan khas Bangkalan adalah bagian dari masakan Madura secara umum. Pulau Madura memiliki tradisi kuliner yang unik, yang mencerminkan kekayaan hasil laut, pertanian, dan peternakan di daerah tersebut. Masakan Madura, termasuk yang dari Bangkalan, dipengaruhi oleh budaya lokal yang kaya. Masakan khas Bangkalan menekankan penggunaan bahan-bahan lokal seperti ikan, udang, kerang, sapi, dan ayam. Hal ini mencerminkan sumber daya alam yang melimpah di daerah ini, terutama dari laut. Bumbu adalah elemen penting dalam masakan khas Bangkalan. Bumbu khas Madura sering kali mencakup rempah-rempah seperti ketumbar, kunyit, jahe, lengkuas, serai, dan terasi. Bumbu-bumbu ini memberikan cita rasa yang khas dan kompleks pada hidangan. Masakan khas Bangkalan sering dimasak dengan menggunakan teknik-tradisional seperti memanggang, menggoreng, atau merebus. Teknik-teknik ini telah diwariskan dari generasi ke generasi dan masih digunakan hingga saat ini. Madura adalah daerah yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Sebagai akibatnya,

banyak hidangan khas Madura dipengaruhi oleh prinsip-prinsip halal dalam persiapan dan penyajian makanan.

Sejarah masakan khas Bangkalan dan Madura secara umum mencerminkan keanekaragaman budaya, nilai-nilai, dan tradisi lokal. Melalui masakan, kita dapat memahami lebih dalam sejarah dan kekayaan budaya dari daerah ini. Masakan khas Bangkalan terus berkembang dan menjadi bagian penting dari identitas kuliner Madura.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis dapat melakukan pendekatan interdisipliner, melibatkan aspek budaya, sejarah, kuliner, gizi, pariwisata, dan ekonomi. Anda bisa memulai dengan menggali sejarah Bangkalan, mengidentifikasi bahan-bahan pangan lokal yang digunakan dalam masakan khas, mengumpulkan resep-resep tradisional, mewawancarai ahli kuliner atau penduduk setempat, dan melakukan analisis sensori terhadap citarasa masakan.

1.1.1. Tabel Narasumber

TABEL 1
NARASUMBER KEGIATAN FOOD PRESENTASI

No	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1.	Kania	Ibu Rumah Tangga	Nara sumber sebagai orang yang mengetahui makanan khas bangkalan dan tempat makan atau restoran yang ada di bangkalan, Madura

2.	Arlia	Ibu Rumah Tangga	Narasumber sebagai orang yang mengetahui secara step-stepnya makanan khas Bangkalan
3.	Deajeng	Ibu Rumah Tangga	Narasumber sebagai orang asli bangkalan madura beserta tang mengetahui masakan bangkalan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan Formal dari Tugas Akhir tentang Citarasa Masakan Khas Bangkalan, Madura:

1. Dengan menampilkan ilmu pengetahuan yang diperoleh sebagai
2. Untuk mengetahui biaya dibutuhkan dalam 1 set menu

3. Untuk mengetahui kandungan nutrisi dalam 1 set menu

1.2.2 Tujuan Operasional

Tujuan Operasional dari Tugas Akhir tentang Citarasa Masakan Khas Bangkalan, Madura:

- 1) Mengidentifikasi berbagai masakan khas Bangkalan Madura.
- 2) Menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi citra masakan tersebut.
- 3) Membuat dokumentasi visual yang menarik tentang masakan-masakan tersebut.
- 4) Mewawancarai orang-orang lokal atau ahli masakan untuk mendapatkan wawasan tambahan.
- 5) Memaparkan budaya dan sejarah yang terkait dengan masakan-masakan tersebut.
- 6) Untuk mempromosikan masakan Bangkalan Madura ini kepada semua kalangan domestik maupun non domestik

1.3 Usulan Produk

1.3.1 Daftar Menu

AMUSE BOUCHE

SARIKOYO

Makanan campuran dari susu, telur, santan, dan akan dicampur dengan rebusan rempah yang akan diolah

APPETIZER

RUJAK SOTO

Sayuran (tauge, buncis, kacang panjang) dan tempe yang disajikan dengan bumbu soto.

SOUP

TOPAK LADEH

Sayuran (Manisa) dan daging sapi yang disajikan dengan bumbu kuning.

MAIN COURSE

BEBEK SINJAI

Bebek yang digoreng disajikan dengan bumbu sinjay

NASI WANGI

Nasi yang disajikan dengan bumbu wangi

LALAPAN

SAMBEL PLENCIT

Sambal yang terbuat dari cabe rawit dan mangga muda

DESSERT

TAJIN SOBIH

bubur yang disajikan dengan bubur sum-sum, bubur ketan hitam, bubur mutiara, dan jenang gendul.

MINUMAN...**WEDANG KOBHU**

Minuman yang disajikan dengan rebusan wedang, dan daging kelapa muda.

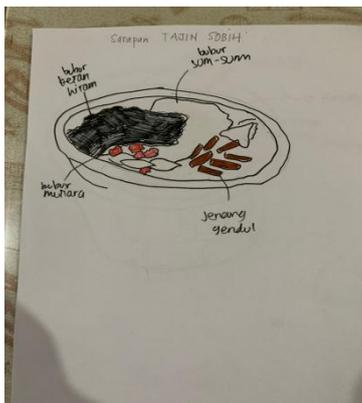
1.3.2 Deskripsi Menu

1. Tajin Sobih

Nama makanan ini adalah Tajin Sobih, yang artinya bubur dalam bahasa Indonesia. Ini adalah olahan bubur yang dibuat dari tepung beras dan tepung ketan dan dicampur dengan bubur mutiara dan lupis.

Setelah dimasak, gula merah cair akan ditambahkan untuk menambah rasa manis dan legit bubur. Makanan khas ini berasal dari Desa Sobih di Kabupaten Bangkalan.

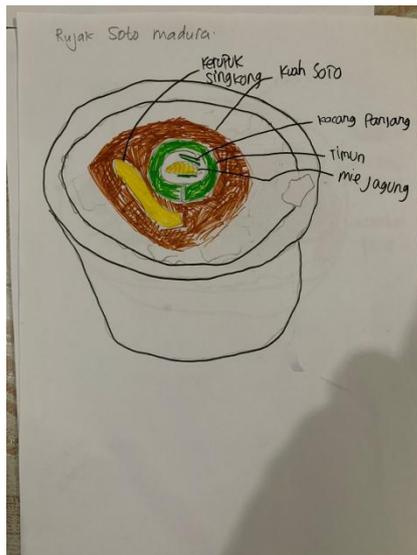
Karena namanya Tajin Sobih, Anda dapat menemukannya dengan mudah karena banyak orang yang menjualnya, terutama di pagi hari.



Gambar 1. Tajin Sobih

2. Rujak Soto

Rujak soto Madura adalah campuran dari kuah soto daging dan rujak petis, yang biasanya mengandung lontong, kangkung, taoge, tahu, dan tempe. Kemudian, rujak petis disiram dengan bumbu petis, dan kemudian disiram dengan kuah soto daging, yang mengandung daging dan kadang-kadang usus. Jenis rujak ini sangat disukai oleh penggemar rujak soto. Untuk menambah rasa segar dan gurih pada

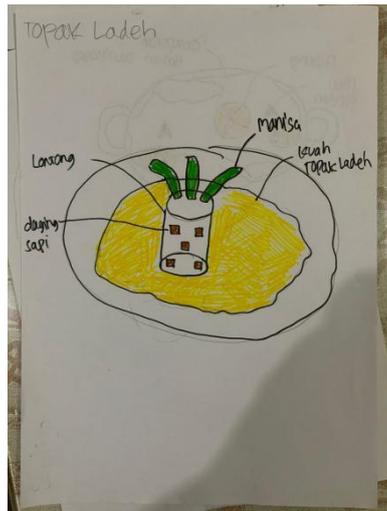


Gambar 2. Rujak Soto

3. Topak Ladeh

Topak Ladeh biasanya ditemukan menjelang lebaran ketupat. Topak Ladeh sendiri mewakili ketupat. Namun, ada beberapa orang yang menganggap Ladeh adalah istilah lain untuk sayur lodeh, yang merupakan jenis sayuran bersantan. Ladeh juga merupakan istilah gabungan untuk racikan bumbu saat membuat kuah. Tidak mungkin mengunjungi Kabupaten Bangkalan Madura tanpa mencicipi Topak Ladeh ini. Makanan ini tersedia di beberapa warung. Topak Ladeh memiliki cita rasa yang memanjakan lidah.

Akibatnya, banyak wisatawan yang merasa ketagihan ketika mereka makan makanan ini. Kuah ladeh terbuat dari santan dan sayur-sayur seperti kacang panjang, irisan rebung, dan labu siam.



Gambar 3. Topak Ladeh

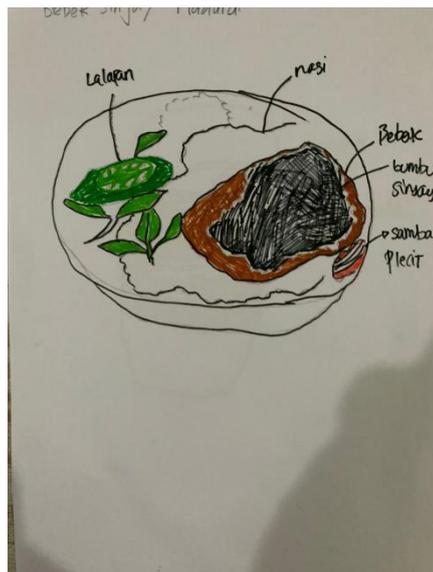
4. Bebek Sinjay

Bebek Sinjay adalah makanan yang sangat terkenal dan populer yang layak dicoba. Karena rasanya yang enak, tidak mengherankan bahwa cabangnya tersebar di banyak tempat, seperti di Yogyakarta, Surabaya, dll. Bebek Sinjay adalah makanan yang dibuat dengan bebek goreng dan bumbu rempah-rempah khas Bangkalan, Madura.

Bebek Sinjay disajikan dengan sambal mangga, yang sering disebut sebagai sambal pencit, yang sangat lezat. Bebek Sinjay ini dibuat dengan rempah yang sangat gurih. Selain itu, sambalnya memiliki rasa asam yang sedikit pedas. Bagi pecinta bebek goreng, maka kuliner ini tidak boleh di lewatkan ketika tengah berkunjung ke Kabupaten Bangkalan. Anda akan menemukan sensasi rasa pedas dan nikmat ketika memakan menu tersebut. Karena itu, masukkan kuliner yang satu ini dalam list makanan yang harus Anda santap ketika berkunjung ke Pulau Madura.

Ketika Anda berada di Kabupaten Bangkalan, pecinta bebek goreng harus menikmati makanan ini. Menu ini menggabungkan rasa pedas dan nikmat. Oleh karena itu, masukkan makanan pedas ini ke dalam daftar makanan yang harus Anda santap ketika Anda berada di Pulau Madura.

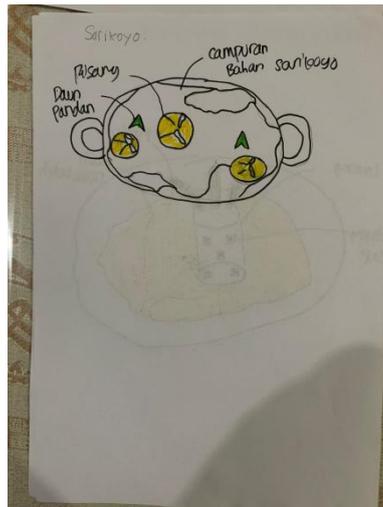
Seperti yang disebutkan di atas, Bebek Sinjay sangat terkenal sehingga dapat ditemukan di kota-kota lain. Jadi, Anda tidak perlu pergi ke Kabupaten Bangkalan untuk menikmatinya karena sudah terkenal di seluruh Indonesia.



Gambar 4. Bebek Sinjay

5. Sarikoyo

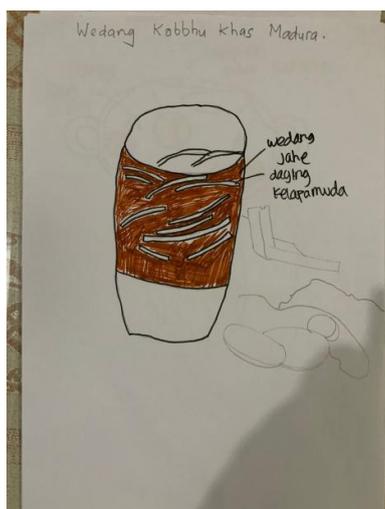
Sebuah bangkalan di Pulau Madura adalah tempat asal Sarikiyo berasal. Sarikoyo, yang sering digambarkan sebagai kopyor, terbuat dari susu, telur, dan santan, dan dicampur dengan rebusan rempah-rempah. Sarikoyo akan disajikan dengan roti tawar setelah selesai. Saat bulan puasa, Sarikoyo biasanya disajikan. Anda dapat menemukannya di pasar atau di penjual kue basah di Madura.



Gambar 5. Sarikoyo

6. Wedang Kobbhu

Selama bertahun-tahun, Wedang Kobbhu telah menjadi salah satu minuman tradisional yang paling disukai orang Madura. Wedang Kobbhu terdiri dari air pandan, serai, gula merah, pala, gula merah, cengkeh, dan daging buah kelapa muda. Warnanya yang cokelat pekat membuatnya terlihat seperti wedang jahe. Jika Anda mengalami kedinginan, Wedang Kobbhu ini sangat bagus karena banyaknya rempahnya. Anda dapat mendapatkan Wedang Kobbhu di semua toko di Pulau Madura.



Gambar 6. Wedang Kobbhu

1.4 Tinjauan Pokok

1.4.1. Tema

Untuk melaksanakan tugas akhir ini. Penulis mengangkat menu dengan set menu. Set menu atau table d'hôte adalah satu menu yang terdiri atas beberapa course yang disajikan berurutan. Urutan ini adalah entrée (appetizer dan/atau soup), main course, dan dessert. Tujuan besar dari set menu adalah mencapai pengalaman makan yang komplet dan harmonis, dimulai dari sesuatu yang ringan hingga ke yang berat, lalu ditutup kembali dengan sesuatu yang ringan dan memanjakan.

1.4.2. Jenis

Penulis membuat menu-menu yang mempresentasikan dan mengembangkan kuliner khas Bangkalan Madura seperti judul yang saya ajukan. Komposisi

produk makanan yang saya tampilkan adalah Tajin Sobih dijadikan sebagai amose bouche yang dapat memberikan rasa manis pada produk tersebut, rujak soto dijadikan sebagai appetizer yang dapat memberikan rasa gurih, asin, dan pedas pada produk tersebut. Topak laleh dijadikan sebagai soup yang dapat memberikan rasa gurih dan asin pada produk tersebut. Bebek sinjay dijadikan sebagai main course yang dapat memberikan rasa asin dan pedas dari sambal plecit pada produk tersebut. Sarikoyo dijadikan sebagai dessert yang dapat memberikan rasa manis pada produk tersebut.

1.4.3. Usulan Menu

Menu adalah daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Menu ini berasal dari bahasa Prancis “Le Menu” atau dalam bahasa Inggris disebut “Bill of Fare” sebagai pedoman untuk menyiapkan suatu hidangan atau makanan. Menurut Kinton dan Caserani (dikutip oleh Sudiara, 2000:1) , Menu adalah sebuah daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing-masing, yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan serta memberikan nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan.

Tabel I.1. TAJIN SOBIH/BUBUR MADURA

Halaman : 1 of 1

Total Porsi :40 gr

Date : 19 Oktober 2023

Berat Porsi: 5 Porsi

Jenis Makanan : Amouse Bouche

Suhu Hidangan : Ruangan

Lokasi : -

Alat Saji: -

NO	CARA	QUANTITY	BAHAN-BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			
	Bubur Sumsum:	1250 MI	Air	
		500 G	Tepung Beras	
		800 MI	Santan	
		100 G	Daun Pandan	
		10 G	Garam	
		375 G	Tepung Ketan	
	Jenang Gendul:	125 G	Tepung Tapioka	
		10 G	Garam	
		10 G	Air	
		250 & 350 MI		
		750 G	Tepung Beras	
		2500 MI	Santan Cair	
		500 G	Gula Merah	
		250 G	Gula Pasir	
		3850 ML	Air	
	Bubur Mutiara:	250 G	Gula Pasir	
		385 G	Sagu Mutiara	
		500 G	Ketan Hitam	
		875 G	Gula Merah	
	Bubur Ketan Hitam:	10 G	Garam	

2	Result		
3	Membuat Bubur Sum-sum: Rebus	Tepung Beras	
4	Masukkan	Santan Daun Pandan Garam	Masak Hingga Mengental
5	Membuat Jenang Gendul: Campurkan dan Bentuk Bola	Tepung Ketan Tepung Tapioka Garam Air	Aduk Hingga Mengental
6	Rebus	Air	Hingga matang
7	Rebus	Tepung beras Santan cair	
8	Masukkan	Gula Merah Daun Pandan Gula Pasir Dan Garam	Masak hingga mengental
9	Masukkan	Bola-bola tepung	Aduk rata
10	Membuat Bubur Mutiara: Rebus	Air	
11	Masukkan	Daun Pandan Gula Pasir Garam Sagu Mutiara	Masak Hingga Matang

12	Membuat Ketan Hitam: Rebus	Air	
13	Masukkan	Daun Pandan Ketan Hitam	Masak hingga mengental
14	Masukkan	Gula Merah Gula Pasir Garam	Masak Hingga Mengental
15	Serve		

Sumber: <https://endeus.tv/resep/bubur-madura/cara-membuat> & Olahan Penulis,
2023

Tabel I.2. RUJAK SOTO

Halaman : 1 of 1

Total Porsi :75 gr

Date : 19 Oktober 2023

Berat Porsi: 5 Porsi

Jenis Makanan : Appetizer

Suhu Hidangan : Ruangan

Lokasi : -

Alat Saji: -

NO	CARA	QUANTITY	BAHAN-BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			
	Bumbu	100 G	Bawang Merah	Haluskan
	Soto:	40 G	Bawang Putih	haluskan
		30 G	Kemiri	sangrai
		12 G	Merica	
		20 G	ketumbar	Sangrai
		30 G	kunyit	sangrai
		30 G	jahe	
		400 g	daging sapi	
		10 G	prei dan seledri	rebus
	Bumbu	4 G	tomat	Blender
	Rujak:	4 G	Cabe Rawit	blender
		100 G	Kacang tanah	
		150 G	Petis asin	
		150 G	Bawang putih goreng	
	Topping:	80 G	Kangkung	Blanch
		80 G	Kecambah	blanch
		80 G	Kacang panjang	blanch
		3 G	Mie jagung	blanch
		3 G	Kripik singkong	
		70 G	Bawang merah goreng	

		50 G 10 G	bawang Daun Garam micin penyedap rasa	
2	Result Bumbu Soto: Haluskan		Bumbu Soto daging sapi	Tumis hingga harum dan rebus
3	Masukkan dan rebus		Bumbu soto Prei dan seledri	
4	Membuat bumbu rujak: goreng		Bawang merah Bawang putih Kacang tanah	
5	Rebus		Semua toping (kecuali lontong)	Hingga setengah matang
6	Goreng		Kerupuk singkong	Sebentar
7	Serve			

Sumber: <https://cookpad.web.id/resep/424798-rujak-soto-madura-28-bahan> &
olahan penulis 2023

Tabel I.3 TOPAK LADEH

Halaman : 1 of 1

Total Porsi : 100 gr

Date : 19 Oktober 2023

Berat Porsi: 5 Porsi

Jenis Makanan : soup

Suhu Hidangan : Ruangan

Lokasi : -

Alat Saji: -

NO	CARA	QUANTITY	BAHAN-BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan Bahan 1:	500 G 5 G 350 G 250 G 400 ml	Daging sapi kelapa Parut telur ayam Manisa santan	Rebus sangrai rebus potong korek api
	Bahan 2:	60 g 12 g 30 g 30 g 8 g 20 g 30 g 20 g 40 g	bawang merah bawang putih kunyit lengkuas kunci kencur jahe kayu manis daun jeruk	sangrai
	bahan 3:	20 g 30 g 50 g 12 g	Ketumbar bubuk jinten Pala merica	
2	Result rebus		Daging sapi	Sampai empuk

3	Potong dan simpan		Daging sapi Kaldu sapi	
4	Rebus		Telur ayam	Sampai matang
5	Sangrai		Kelapa parut	Sampai coklat
6	sangrai		Ketumbar Jinten Merica	
7	campur		Ketumbar Jinten Merica Kelapa parut	Ditumbuk hingga halus
8	Goreng dan haluskan		Bawang merah Bawang putih Lengkuas Kunyit kencur	Setengah matang
9	Goreng		Bumbu halus	Hingga matang
10	Masukkan		Kaldu daging sapi Bumbu kelapa Bumbu merah Serai Kayu manis Daun jeruk Pala Penyedap rasa (setelah mendidih)	Hingga mendidih
11	Serve			

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/12714546-topak-ladeh> & olahan penulis 2023.

Tabel I.4. BEBEK SINJAY

Halaman : 1 of 3

Total Porsi :180 gr

Date : 19 Oktober 2023

Berat Porsi: 5 Porsi

Jenis Makanan : Main course

Suhu Hidangan : Ruangan

Lokasi : -

Alat Saji: -

NO	CARA	QUANTITY	BAHAN- BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan : bumbu halus:	500 g 15 g 10 g 80 g 3850 ml 70 g 1000 ml 280 g 85 g 10 g 15 g 100 g	Dada Bebek Garam daun salam serai air air asam jawa minyak goreng bawang merah bawang putih merica lengkuas gula merah	Memarkan sisirkan
2	Result potong		Bebek	Jadi 8 bagian dan cuci bersih
3	Tambahkan		Air	
4	Simmer			
5	Masukkan		Bumbu halus Bebek	Hingga tulangnya lunak

6	Tambahkan		Air asam jawa	
7	goreng		Bebek	Hingga golden brown
8	Serve			

Sumber: <https://endeus.tv/resep/bebek-sinjay-madura-dengan-sambal-pecit-nikmat/cara-membuat> & olahan penulis 2023

Tabel I.5. SAMBAL PLECIT

Halaman : 2 of 3

Total Porsi :50 gr

Date : 19 Oktober 2023

Berat Porsi: 5 Porsi

Jenis Makanan : Side dish

Suhu Hidangan : Ruangan

Lokasi : -

Alat Saji: -

NO	CARA	QUANTITY	BAHAN-BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan:	100 g 150 g 150 g 13 g 10 g 45 g 200 g	Cabe rawit merah Bawang merah cabe merah keriting Garam Gula pasir Minyak goreng Mangga muda	potong
2	Result: Masukkan		Cabe rawit merah Bawang merah Bawang putih Cabe merah keriting Terasi Garam Gula pasir	Ulek hingga halus
3	Panaskan		Minyak goreng	
4	Siram		Bumbu gerus	Aduk hingga merata
5	Masukkan		Mangga muda	Aduk hingga rata

Sumber: <https://endeus.tv/resep/bebek-sinjay-madura-dengan-sambal-pecit-nikmat/cara-membuat> & olahan penulis 2023

Tabel I.6. NASI PUTIH

Halaman : 3 of 3

Total Porsi :60 gr

Date : 19 Oktober 2023

Berat Porsi: 5 Porsi

Jenis Makanan : Karbohidrat

Suhu Hidangan : Ruangan

Lokasi : -

Alat Saji: -

NO	CARA	QUANTITY	BAHAN-BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan:	800 g 5000 ml	Beras putih air	
2	Result: Cook		Beras Jagung Air	Diaduk sampai mersap
3	Kukus		Nasi Jagung	Selama 30 menit
4	Serve			

Sumber : [https://sajiansedap.grid.id/read/103824510/resep-nasi-jagung-madura-
ragam-nasi-nusantara-lezat-untuk-makan-siang?page=2](https://sajiansedap.grid.id/read/103824510/resep-nasi-jagung-madura-
ragam-nasi-nusantara-lezat-untuk-makan-siang?page=2) & olahan penulis 2023

Tabel I.7. SARIKOYO

Halaman : 1 of 1

Total Porsi :60 gr

Date : 19 Oktober 2023

Berat Porsi: 5 Porsi

Jenis Makanan : Dessert

Suhu Hidangan : Ruangan

Lokasi : -

Alat Saji: -

NO	CARA	QUANTITY	BAHAN- BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan:	300 g 600 g 500 g 18 g 250 ml 500 ml 100 g 10 g	Pisang Roti tawar Telur Garam Santan Air Peres Daun pandan	Matang
2	Result kocok		Telur Gula pasir Garam	Hingga larut
3	Masukkan		Santan	
4	Potong		Pisang Roti tawar	Tata dalam wadah tuang larutan santan dan telur

5	Tata		Larutan santan Telur	
6	Potong		Daun pandan	
7	Kukus		Semua bahan	Hingga matang
8	Serve			

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/9489687-sarkoyo-khas-madura> & olahan penulis 2023.

Tabel I.8. WEDANG KOB BHU

Halaman : 1 of 1

Total Porsi :50 gr

Date : 19 Oktober 2023

Berat Porsi: 5 Porsi

Jenis Makanan : Beverage

Suhu Hidangan : Ruangan

Lokasi : -

Alat Saji: -

NO	CARA	QUANTITY	BAHAN- BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan:	500 MI 500 g 60 g 75 g 250 G 20 g 75 g 115 g	Air Kelapa Muda Gula Aren Gula Pasir Sereh Jahe Daun Pandan Daging Kelapa Muda Cincau	 Geprek Geprek
2	Result: Masukkan		Air Kelapa Muda Gula Aren Batang Serai Daun Pandan Gula Pasir	Masak sampai gula aren mencair dan air mendidih
3	Saring		Air rebusan	
4	Serve			

Sumber: <https://www.idntimes.com/food/recipe/09-gilang-khuatul-akhmal/wedang-kobbhu-khas-madura-c1c2?page=all> dan olahan penulis 2023

1.5 Food cost

Food cost adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi lain seperti biaya gaji, biaya listrik, biaya sewa dan lain-lainnya (Barnard, 1999, p.197). Biasanya, biaya untuk bahan baku minuman dihitung secara terpisah. Namun terkadang, ada restoran yang menggabungkan perhitungannya.

Food Cost TABEL I.9 Tajin Sobih

TAJIN SOBIH							
NO	BAHAN	HARGA PASAR			HARGA RESEP		
		JUMLAH	UNIT	NOMINAL	JUMLAH	UNIT	NOMINAL
1	TEPUNG BERAS	1000	G	Rp 12.987	700	G	Rp 9.091
2	SANTAN	1000	ML	Rp 35.000	550	ML	Rp 19.250
3	GARAM	500	G	Rp 4.500	20	G	Rp 360
4	DAUN PANDAN	150	G	Rp 2.997	100	G	Rp 1.998
5	TEPUNG KETAN	500	G	Rp 9.500	250	G	Rp 4.750
6	TEPUNG TAPIOKA	500	G	Rp 6.400	95	G	Rp 1.216
7	GULA MERAH	500	G	Rp 10.500	250	G	Rp 5.250
8	GULA PASIR	1000	G	Rp 14.000	150	G	Rp 2.100
9	KETAN HITAM	1000	G	Rp 33.000	250	G	Rp 8.250
10	SAGU MUTIARA	1000	G	Rp 26.000	190	G	Rp 4.940
11	RECIPE COSTING						Rp 57.205
12	DISH COSTING						Rp 11.441
13	FOOD COSTING		33%	SELLING PRICE		Rp 35.000	

sumber: Olahan Penulis 2023

Food Cost TABEL I.10. Rujak Soto

RUJAK SOTO							
NO	BAHAN	HARGA PASAR			HARGA RESEP		
		JUMLAH	UNIT	NOMINAL	JUMLAH	UNIT	NOMINAL
1	BAWANG MERAH	1000	G	Rp 34.000	100	G	Rp 3.400
2	BAWANG PUTIH	1000	G	Rp 23.000	40	G	Rp 920
3	KEMIRI	1000	G	Rp 35.000	30	G	Rp 1.050
4	MERICA	500	G	Rp 70.000	12	G	Rp 1.680
5	KETUMBAR	1000	G	Rp 25.000	20	G	Rp 500
6	JAHE	1000	G	Rp 10.500	30	G	Rp 315
7	KUNYIT	1000	G	Rp 10.000	30	G	Rp 300
8	DAGING SAPI	1000	G	Rp 59.800	400	G	Rp 23.920
9	SELEDRI	200	G	Rp 11.000	10	G	Rp 550
10	TOMAT	1000	G	Rp 8.000	4	G	Rp 32
11	CABE RAWIT	500	G	Rp 25.000	4	G	Rp 200
12	PETIS ASIN	350	G	Rp 17.500	150	G	Rp 7.500
13	BAWANG PUTIH GORENG	1000	G	Rp 78.000	70	G	Rp 5.460
14	KANGKUNG	1000	G	Rp 15.000	80	G	Rp 1.200
15	KECAMBAH	1000	G	Rp 16.000	80	G	Rp 1.280
16	KACANG PANJANG	200	G	Rp 14.900	80	G	Rp 5.960
17	KERIPIK SINGKONG	160	G	Rp 15.200	5	G	Rp 475
18	BAWANG MERAH GORENG	200	G	Rp 20.000	70	G	Rp 7.000
19	GARAM	500	G	Rp 4.500	10	G	Rp 90
20	MIE JAGUNG	160	G	Rp 4.800	3	G	Rp 90
21	KACANG TANAH	1000	G	Rp 38.000	100	G	Rp 3.800
22	DAUN BAWANG	100	G	Rp 3.400	50	G	Rp 1.700
23	RECIPE COSTING						Rp 67.422
24	DISH COSTING						Rp 13.484
25	FOOD COSTING		35%	SELLING PRICE			Rp 38.527

Sumber: Olahan Penulis 2023

Food Cost TABEL I.11 Topak Ladeh

TOPAK LADEH							
NO	BAHAN	HARGA PASAR			HARGA RESEP		
		JUMLAH	UNIT	NOMINAL	JUMLAH	UNIT	NOMINAL
1	DAGING SAPI	1000	G	Rp 59.800	500	G	Rp 29.900
2	KELAPA PARUT	1000	G	Rp 22.000	5	G	Rp 110
3	TELUR AYAM	1000	G	Rp 33.000	350	G	Rp 11.550
4	MANISA	300	G	Rp 6.111	250	G	Rp 5.093
5	SANTAN	1000	ML	Rp 35.000	400	ML	Rp 14.000
6	BAWANG MERAH	1000	G	Rp 34.000	60	G	Rp 2.040
7	BAWANG PUTHH	1000	G	Rp 23.000	12	G	Rp 276
8	KUNYIT	1000	G	Rp 10.000	30	G	Rp 300
9	LENGKUAS	1000	G	Rp 10.000	30	G	Rp 300
10	KUNCI	100	G	Rp 4.500	8	G	Rp 360
11	KENCUR	1000	G	Rp 20.000	20	G	Rp 400
12	JAHE	1000	G	Rp 10.500	30	G	Rp 315
13	KAYU MANIS	1000	G	Rp 53.000	20	G	Rp 1.060
14	DAUN JERUK	100	G	Rp 10.000	40	G	Rp 4.000
15	KETUMBAR	1000	G	Rp 25.000	20	G	Rp 500
16	JINTEN	100	G	Rp 9.000	30	G	Rp 2.700
17	PALA	100	G	Rp 18.000	50	G	Rp 9.000
18	MERICA	500	G	Rp 70.000	12	G	Rp 1.680
19	GARAM	500	G	Rp 4.500	10	G	Rp 90
20	RECIPE COSTING						Rp 83.674
21	DISH COSTING						Rp 16.735
22	FOOD COST		35%	SELLING PRICE		Rp 47.813	

Sumber: Olahan Penulis 2023

Food Cost Tabel I.12 Bebek Sinjay

BEBEK SINJAY							
NO	BAHAN	HARGA PASAR			HARGA RESEP		
		JUMLAH	UNIT	NOMINAL	JUMLAH	UNIT	NOMINAL
1	DADA BEBEK	500	G	Rp 65.000	500	G	Rp 65.000
2	GARAM	500	G	Rp 4.500	15	G	Rp 135
3	DAUN SALAM	100	G	Rp 3.300	10	G	Rp 330
4	SERAI	200	G	Rp 5.200	80	G	Rp 2.080
5	ASAM JAWA	500	G	Rp 13.950	70	G	Rp 1.953
6	MINYAK GORENG	2000	L	Rp 36.000	600	L	Rp 10.800
7	BAWANG MERAH	1000	G	Rp 34.000	280	G	Rp 9.520
8	BAWANG PUTIH	1000	G	Rp 23.000	85	G	Rp 1.955
9	MERICA	500	G	Rp 70.000	10	G	Rp 1.400
10	LENGKUAS	1000	G	Rp 10.000	15	G	Rp 150
11	GULA MERAH	500	g	Rp 10.500	100	G	Rp 2.100
12	RECIPE COSTING						Rp 95.423
13	DISH COSTING						Rp 19.085
14	FOOD COST		35%	SELLING PRICE		Rp 54.527	

Sumber: Olahan Penulis 2023

Food Cost Tabel I.13 Sarikoyo

SARIKOYA							
NO	BAHAN	HARGA PASAR			HARGA RESEP		
		JUMLAH	UNIT	NOMINAL	JUMLAH	UNIT	NOMINAL
1	PISANG	300	G	Rp 5.000	300	G	Rp 5.000
2	ROTI TAWAR	555	G	Rp 18.000	600	G	Rp 19.459
3	TELUR	1000	G	Rp 33.000	500	G	Rp 16.500
4	GARAM	500	G	Rp 4.500	18	G	Rp 162
5	SANTAN	1000	ML	Rp 35.000	250	ML	Rp 8.750
6	GULA PASIR	1000	G	Rp 14.000	100	G	Rp 1.400
7	DAUN PANDAN	150	G	Rp 2.997	10	G	Rp 200
8	RECIPE COSTING						Rp 51.471
9	DISH COSTING						Rp 10.294
10	FOOD COST		35%	SELLING PRICE		Rp 29.412	

Sumber: Olahan Penulis 2023

Food Cost Tabel I.14 Wedang Kobbhu

WEDANG KOB BHU							
NO	BAHAN	HARGA PASAR			HARGA RESEP		
		JUMLAH	UNIT	NOMINAL	JUMLAH	UNIT	NOMINAL
1	AIR KELAPA MUDA	500	ML	Rp 25.500	500	ML	Rp 25.500
2	GULA AREN	1000	G	Rp 24.000	500	G	Rp 12.000
3	GULA PASIR	1000	G	Rp 14.000	60	G	Rp 840
4	SEREH	200	G	Rp 5.200	75	G	Rp 1.950
5	JAHE	1000	G	Rp 10.500	250	G	Rp 2.625
6	DAUN PANDAN	150	G	Rp 2.997	20	G	Rp 400
7	DAGING KELAPA MUDA	500	G	Rp 16.500	75	G	Rp 2.475
8	CINCAU	1000	G	Rp 68.000	115	G	Rp 7.820
9	RECIPE COSTING						Rp 53.610
10	DISH COSTING						Rp 10.722
11	FOOD COST		35%	SELLING PRICE		Rp 30.634	

Sumber: olahan Penulis 2023

1.5.1. Selling Price

Alimisyah dan Padji menjelaskan bahwa harga jual Persentase yang biasanya digunakan untuk menentukan harga jual berkisar antara tiga puluh hingga empat puluh persen dari biaya operasional total, ditambah margin keuntungan yang diinginkan, (Mealay, 2021).

FOOD COST SATU SET MENU					
NO	MENU	DISH COSTING		SELLING PRICE	RECIPE COSTING
1	TAJIN SOBIH	Rp	11.441	Rp 35.000	Rp 57.205
2	RUJAK SOTO	Rp	13.484	Rp 38.527	Rp 67.422
3	TOPAK LADEH	Rp	16.735	Rp 47.813	Rp 83.674
4	BEBEK SINJAY	Rp	26.156	Rp 74.731	Rp 130.780
5	SARIKOYO	Rp	10.294	Rp 29.412	Rp 51.471
6	WEDANG KOB BHU	Rp	10.722	Rp 30.634	Rp 53.610
	TOTAL	Rp	88.832	Rp 256.118	Rp 444.161

Tabel I15. Total Set Menu

Sumber: Olahan Penulis 2023

1.6 Daftar Nilai Gizi

Informasi nilai gizi (nutrition facts) adalah label pada kemasan makanan atau minuman yang mencantumkan informasi terkait kandungan gizi produk tersebut. Informasi Gizi pada label makanan mencerminkan komposisi nutrisi dari suatu produk makanan. Membaca data gizi memiliki manfaat penting, yaitu memberikan pemahaman kepada konsumen mengenai potensi risiko kesehatan yang mungkin timbul, terutama bagi mereka yang memiliki risiko tinggi terhadap penyakit tertentu. Selain itu, bagi individu yang sedang sakit, membaca informasi gizi dapat mempermudah proses pemilihan dan klasifikasi bahan makanan yang aman untuk dikonsumsi. Selain itu, pengetahuan tentang nilai gizi juga bermanfaat untuk mengawasi asupan nutrisi harian sehingga dapat mencegah risiko terkena penyakit degeneratif (Putri, 2021).

Tabel I.16 Nilai Gizi Tajin Sobih

TAJIN SOBIH					
JUMLAH	BAHAN	LEMAK (G)	KARBO (G)	PROTEIN (G)	KALORI (Kcal)
700	TEPUNG BERAS	9,8	560,0	42,0	2555,00
550	SANTAN	131,12	30,47	12,595	1265
20	GARAM	0	0	0	0
100	DAUN PANDAN	0	78	2,2	321
250	TEPUNG KETAN	1,75	198,5	16,75	905
95	TEPUNG TAPIOKA	0	84,55	0	342
250	GULA MERAH	0	243,325	0	942,5
150	GULA PASIR	0	149,97	0	387
250	KETAN HITAM	2	43	9	300
190	SAGU MUTIARA	0,038	168,511	0,361	680,2
TOTAL		144,708	1556,326	82,9	7697,70
TOTAL/PORSI		28,9416	311,265	16,6	1539,54

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id>. dan olahan Penulis 2023

Tabel I.17 Nilai Gizi Rujak Soto

RUJAK SOTO					
JUMLAH	BAHAN	LEMAK (G)	KARBO (G)	PROTEIN (G)	KALORI (Kcal)
100	BAWANG MERAH	0,08	10,11	0,92	42
40	BAWANG PUTIH	0,056	3,748	0,72	16,8
30	KEMIRI	21,59	4,158	2,751	207,3
12	MERICA	0	2	0	10
20	KETUMBAR	0,104	0,734	0,426	4,6
30	JAHE	2,5	56,7	6,07	266,7
30	KUNYIT	32,93	216,43	26,1	1180
400	DAGING SAPI	78,16	0	105,32	0
10	SELEDRI	0,017	0,297	0,069	1,4
4	TOMAT	0,25	4,82	1,08	22
4	CABE RAWIT	0,92	3	0,64	17
150	PETIS ASIN	3,45	2,91	35,67	190,5
70	BAWANG PUTIH GORENG	0,35	23,142	4,452	119,2
80	KANGKUNG	0,272	2,544	2,008	20
80	KECAMBAH	0,48	4,69	3,59	0
80	KACANG PANJANG	0,096	5,704	1,456	31
5	KERIPIK SINGKONG	0,4	1,29	0,04	0
70	BAWANG MERAH GORENG	3	5	1	50
10	GARAM	0	0	0	0
3	MIE JAGUNG	0	53	1	300
100	KACANG TANAH	49,24	16,13	25,80	567
50	DAUN BAWANG	0,6	28,3	3,00	122
	TOTAL	194,49933	439,857	222,10867	3167,4667
	TOTAL/PORSI	38,89987	87,9714	44,42173	633,49333

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id>. dan olahan Penulis 2023

Tabel I.18. Nilai Gizi Topak Ladeh

RUJAK SOTO					
JUMLAH	BAHAN	LEMAK (G)	KARBO (G)	PROTEIN (G)	KALORI (Kcal)
500	DAGING SAPI	78,16	0	105,32	1152
5	KELAPA PARUT	5,06	1,89	0,57	53
350	TELUR AYAM	5,28	0,56	6,26	77
250	MANISA	0,14	72,03	0	290,5
400	SANTAN	95,36	22,16	9,16	920
60	BAWANG MERAH	0,048	6,066	0,552	25,2
12	BAWANG PUTIH	0,14	9,37	1,8	42
30	KUNYIT	32,93	216,43	26,1	1180
30	LENGKUAS	0,15	1,24	0,41	7
8	KUNCI	0	0	20	0
20	KENCUR	0	0	0	0
30	JAHE	0,18	4,26	0,44	19
20	KAYU MANIS	0,9	22,64	1,1	74
40	DAUN JERUK	0	0	0	0
20	KETUMBAR	0,08	0,59	0,34	4
30	JINTEN	6,681	13,272	5,343	75
50	PALA	18,155	24,645	2,92	262,5
12	MERICA	0	2	0	10
10	GARAM	0	0	0	0
TOTAL		243,264	397,153	180,315	4191,2
TOTAL/PORSI		48,6528	79,4306	36,063	838,24

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id>. dan olahan Penulis 2023

Tabel I.19. Nilai Gizi Bebek Sinjay

BEBEK SINJAY					
JUMLAH	BAHAN	LEMAK (G)	KARBO (G)	PROTEIN (G)	KALORI (Kcal)
500	DADA BEBEK	29,75	0	91,4	660
15	GARAM	0	0	0	0
10	DAUN SALAM	2,37	21,25	2,16	89
80	SERAI	0	0	0	0
70	ASAM JAWA	0,42	43,75	1,96	167,3
600	MINYAK GORENG	10	0	0	90
280	BAWANG MERAH	0,224	28,308	2,576	117,6
85	BAWANG PUTIH	0,425	28,101	5,406	126,65
10	MERICA	0	2	0	10
15	LENGKUAS	0,15	1,24	0,41	7
100	GULA MERAH	0	97,33	0	377
TOTAL		43,339	221,979	103,912	1644,55
TOTAL/PORSI		8,6678	44,3958	20,7824	328,91

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id>. dan olahan Penulis 2023

Tabel I.20 Nilai Gizi Sarikoyo

SARIKOYO					
JUMLAH	BAHAN	LEMAK (G)	KARBO (G)	PROTEIN (G)	KALORI (Kcal)
300	PISANG	0,99	68,52	3,27	267
600	ROTI TAWAR	41,86	279,07	55,81	1674,42
500	TELUR	49,7	3,85	62,9	735
18	GARAM	0	0	0	0
250	SANTAN	59,6	13,85	5,725	575
100	GULA PASIR	0	99,98	0	387
10	DAUN PANDAN	0	78	2,2	321
TOTAL		152,1505	465,2698	127,7089535	3638,4186
TOTAL/PORSI		30,4301	93,0540	25,5417907	727,68

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id>. dan olahan Penulis 2023

Tabel I.21. Nilai Gizi Wedang Kobbhu

WEDANG KOB BHU					
JUMLAH	BAHAN	LEMAK (G)	KARBO (G)	PROTEIN (G)	KALORI (Kcal)
500	AIR KELAPA MUDA	1	18,55	3,6	95
500	GULA AREN	0	499,9	0	1935
60	GULA PASIR	0	59,99	0	232,2
75	SEREH	0	0	0	0
250	JAHE	1,875	44,43	4,55	200
20	DAUN PANDAN	0	78	2,2	321
75	DAGING KELAPA MUDA	0,675	10,5	0,75	51
115	CINCAU	1,15	29,9	6,9	140,3
	TOTAL	4,7	741,263	18	2974,5
	TOTAL/PORSI	0,94	148,2526	3,6	594,9

Sumber: <https://www.fatsecret.co.id>, dan olahan Penulis 2023

1.7 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

Waktu & Tempat Pelaksanaan

A. Observasi lapangan

Waktu : 10 Oktober s/d 14 Oktober 2023

Tempat Pelaksanaan :

1. Bebek Sinjay KM. 21 Gedung Baru

B. Latihan Kerja Menu

Waktu : 10 Oktober s/d 14 Oktober

Tempat Pelaksanaan : Dapur pribadi di Surabaya

C. Presentasi produk

Waktu : (belum ditentukan)

Tempat Pelaksanaan : Kitchen Nusantara Politeknik Pariwisata NHI
Bandung