

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Salah satu kepulauan yang ada di Indonesia yaitu Kepulauan Riau adalah sebuah provinsi yang berada di Indonesia, kepulauan ini berbatasan dengan Singapore yang berada di utara. Kepulauan Riau juga terbilang luas yaitu 8.201,72 km² dan hampir daerah di kepulauan Riau itu daerah perairan yang hampir 96%, begitu juga dengan populasi di Kepulauan Riau ini cukup padat yaitu 270,60 jiwa /km², karena itu daerah ini memiliki 5 kabupaten, 2 kota, 52 kecamatan, 299 kelurahan, dan 176 desa.

Sejarah daerah ini pertama-tama ditemukan sebuah prasasti yang panjang di daerah Karimun yang memiliki tempat pemujaan agama Buddha, yaitu tempat ibadah Buddha. Tentunya hal ini bersangkutan dengan adanya kerajaan melayu di daerah sumatra, lalu awal mulanya agama Buddha masuk ke daerah Indonesia dikarenakan adanya pedagang yang berasal dari Tiongkok dan juga India. (Wikipedia, 2010)

Begitu juga tentang kekayaan sumber daya nya di Kepulauan Riau, disana memiliki sumber daya yang cukup sangat besar contohnya seperti gas alam lalu tentu saja minyak bumi ditambah nya lagi ada seperti pasir yang melimpah, granit, dan kuarsa.

Berbicara tentang budaya di Indonesia, tentu saja banyak sekali yang sangat menarik contohnya saja di Kepulauan Riau, yang memiliki seni dan budaya yang melambungkan itu Kepulauan Riau contohnya yaitu seperti musik untuk ritual kerajaan namanya adalah musik boria, music wayang cecak, dan music Randai. Begitu pun dengan tarian, Kepulauan Riau memiliki jenis-jenis tarian yang begitu banyak yaitu contohnya yaitu:

A. Joget Dangkong :

Dinamakan joget Dangkong karena berdasarkan alat musiknya nadanya berasal dari alat seperti contoh nya gendang dan gong.

Tarian ini biasanya selalu digunakan pada saat acara pernikahan atau pun pada hari raya besar.

B. Tari Malemang :

Tarian ini sudah cukup lama yaitu sejak abad ke 12 dan sudah ada sejak zaman kerajaan Bentan, biasanya yang menarikan Tari Malemang dilakukan oleh para dayang atau penari khusus yang berasal dari daerah Tanjungpisau, dan tarian ini biasanya dilaksanakan saat Raja sedang istirahat ketika zaman nya.

C. Tari Ayam Sudur:

Kesenian tari ini sering dilakukan saat ada dalam pesta pernikahan adat, dan tarian ini biasanya diiringi dengan gendang dan nyanyian.

Hayatinufus A.L Tobing mengatakan bahwa “di zaman sekarang atau era globalisasi sangat mudah masuk makanan dari penjuru dunia masuk ke negeri seperti kita tetapi hebatnya bangsa kita yaitu tidak pernah tergoda dengan

masakan khas luar negeri dan tentu nya bangsa kita mengakui bahwa masakan local itu lebih pas saja dengan lidah mereka.”

Tradisi dalam teknik memasak juga2sangat erat dengan budaya dan adat istiadat seperti dikutip oleh Hayatinufus A.L. Tobing dalam bukunya yang berjudul **Dapur Indonesia (2014:11)**“Berbagai sajian yang penuh selera dan cita rasa yaitu tentunya berasal dari sejarah makanan yang cukup bersejarah atau sudah ada sejak zaman dahulu.

Selain dari adanya factor geografis, kedatangan bangsa-bangsa asing ke wilayah Indonesia juga berpengaruh cukup besar dalam dapur masakan Indonesia. Hampir semua rempah yang kita gunakan selaluberasal daribangsa bangsa luar atau asing contohnya para orang orang pedagang dan imigran asal daratan Tiongkok yang mengenalkan bawang putih, biji kedelai, serta olahan seperti tahu dan kecap asin sedangkan beberapa sayuran seperti wortel, kentang, bunga kol, cabai dan tomat dibawa dan ditanam di Indonesia oleh bangsa eropa.

Mengenai sajian kuliner yang khas Kepulauan Riau pasti tentu masih saja kurang sekali banyak diketahui oleh masyarakat, tetapi tentunya dengan bermacam macam atau segala keanekaragaman yang tak bisa diragukan lagi Kepulauan Riau tentunya banyak sekali mempunyai sajian yang khas yaitu berasal dari berbagai laut ikan nya.

Tentunya ini menandakan bahwa pasokan laut daerah Riau sangat sekali kaya dan juga melimoah ikan nya. Seperti apa yang dikatakan **Fadly Rahman** yang berjudul “**Jejak Rasa Nusantara**” sejarah makanan Indonesia tentunya terbentuk seperti lapisan yang tentunya sejarah kuliner Indonesia telah diakui

cuisine sejak abad ke 10 dengan seiringnya pengaruh citarasa seperti Tionghoa, India, dan Arab. Selain itu sejak abad ke 16 sampai dengan 18 bangsa Eropa pun ikut menanamkan rempah-rempahnya di Indonesia yang tentunya di Kepulauan Riau serta keseluruhan kota Batam.

Kepulauan Riau sendiri rata-rata memiliki hidangan yang khas yaitu sama seperti hidangan Indonesia lainnya, namun di daerah Kepulauan Riau ini dominan seperti manis dan pedas contohnya hidangan Mie Lendir yang akan dipresentasikan oleh penulis dominan dengan rasa manis yang berasal dari gula merahnya, serta pedasnya yang berasal dari cabe rawit dan cabe merahnya, lalu ada sate senapelan yang manisnya berasal dari bumbu kacang nya.

1.2. Tujuan Penelitian

A. Tujuan Formal:

1. *Food presentation* ini disusun sebagai wujud pengaplikasian ilmu yang didapat selama 3 tahun di Sekolah Tinggi pariwisata Bandung, serta sebagai syarat untuk mengikuti ujian sidang Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan *Hospitality* di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Menguji kemampuan penulis serta mendalami kuliner lokal.

B. Tujuan Operasional:

1. Penulis memilih sajian khas Kepulauan Riau yaitu agar sajian dari Kepulauan Riau sendiri bisa diperkenalkan keseluruh masyarakat di

seluruh Indonesia bahkan dunia. Diharapkan juga dapat dijadikan inovasi dibidang kuliner daerah Kepulauan Riau

2. Penulis ingin masyarakat di Kepulauan Riau mempelajari masakan daerahnya sendiri agar bisa membuka peluang bisnis contohnya seperti membuka restoran khas Kepulauan Riau.
3. Penulis ingin kuliner kepulauan Riau menjadi pusat perhatian para penikmat kuliner dunia.

1.3. Usulan Produk

Masakan khas Kepulauan Riau dipengaruhi oleh proses akulturasi dari berbagai budaya dan suku dalam perkembangannya. Terutama dari masakan yang berbahan dari laut seperti contohnya adalah ikan, tetapi bukan hanya ikan saja, masih banyak ciri khas hidangan Kepulauan Riau yang harus masyarakat Indonesia ketahui. Penulis tertarik untuk mengambil masakan Kepulauan Riau agar dapat diangkat menjadi ilmu untuk pengamat kuliner Indonesia. Berikut adalah *menu* yang akan penulis presentasikan dalam ujian sidang berlangsung :

Mie Lendir

(Mie yang di sajikan dengan kuah lendir)

Nasi Putih

(nasi yang dimasak dengan serai)

Sajur Gurih

(sayur yang disajikan dengan pokcoy dan udang)

Sop Tunjang Khas Riau

(Daging Sapi, Wortel, Kentang, Tomat, Seledri, Dengan Kaldu Sapi)

Sambal Teri Kacang

(Ikan Teri, kacang tanah, Dengan tumisan bumbu halus)

Sate Ikan Senapelan Riau

(Ikan Patin, dengan bumbu khas Riau)

Roti Jala

(Roti Jala yang Digoreng)

Kue Bugis

(Dessert khas Riau yang terbuat dari tepung ketan)

Es lancang Kuning

(Minuman jus khas Melayu dengan potongan mangga)

1.4.zTinjauanzMasakan

1.4.1. Tema Masakan

Tema yang diambil oleh penulis yaitu “*Rijsttafel.*” Menurut Ganie, 2003: 250 jika diartikan secara harafiah, *rijst* yang berarti nasi dan *tafel* berarti meja yang apabila diartikan yaitu jamuan hidangan Indonesia yang disajikan lengkap diatas meja makan.

Pada kesempatan ini penulis akan menampilkan Rjststafel menu masakan khas Kepulauan Riau.

Berikut adalah produk yang akan di presentasikan :

1.4.2. Jenis Produk

➤ Mie Lendir

Mie adalah makanan khas asia yang tentunya cukup terkenal, Kepulauan Riau memiliki jenis mie yang cukup unik yaitu Mie Lendir, sesuai dengan namanya yaitu lendir mie ini memiliki kuah yang kental seperti lendir yang berasal dari campuran air, bawang merah, bawang putih, jahe, kacang tanah, daun salam, kunyit, cabe giling dan tepung maizena.

Makanan ini juga biasanya dijual di pinggir jalan seperti di warung-warung, dan Mie lendir ini pertama dibuat oleh orang Jawa, kuliner ini juga biasanya dihidangkan jika ada acara Joget dangkong jika ada acara pernikahan. Hidangan ini juga biasa disajikan sebagai karbohidrat.

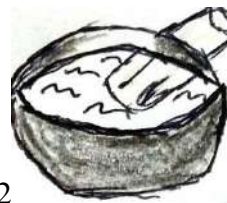


Gambar 1.1

➤ Sop Tunjang Khas Riau

Sop Tunjang Riau adalah sajian Khas kepulauan Riau sama halnya seperti sop buntut namun yang membedakan yaitu sop ini lebih pedas dan biasanya disajikan dengan tulang sumsum sapi.

Pertama kalinya sop ini diperkenalkan pada tahun 1990 oleh Ibu Situ yang memperkenalkan kepada masyarakat Riau, ada dua sajian Sop Tunjang menurut Ibu situ yaitu sop yang dihidangkan dengan tulang kaki sapi yang sudah di sayat-sayat hingga mendapatkan khas daging, hidangan ini juga biasa disajikan ketika ada adat Tari Malemang.



Gambar 1.2

➤ Sambal Teri Kacang

Kepulauan Riau memiliki sambal yang khas yaitu Sambal Teri Kacang yang memiliki rasa yang manis dan pedas, biasanya sambal ini menjadi hidangan pendamping nasi putih.

Sambal Teri Kacang ini awalnya tidak menggunakan kacang namun hanya sambal teri saja, namun warga disana hanya mencoba coba saja seperti menambahkan kacang tanah agar rasa dari sambal ini terasa lezat, dan tentunya hidangan ini biasanya disajikan sebagai pendamping nasi.



Gambar 1.3

➤ Sate Ikan Senapelan

Di Kepulauan Riau memiliki sate yang sangat khas yaitu Sate Senapelan, sate ini terbuat dari bahan ikan patin yang tentunya beda dari sate yang lain. Menurut buku **Fadly Rahman** yang berjudul “**Jejak Rasa Nusantara**” awalnya sate ini hanya untuk acara seperti Tari Malemang yang sudah ada sejak abad 12, namun karena minatnya yang cukup tinggi hidangan ini semakin banyak ditemui di daerah Riau mulai dari warung kecil sampai restoran. Biasanya hidangan ini disajikan sebagai protein.



Gambar 1.4

➤ Roti Jala

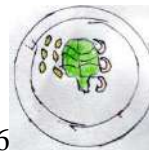
Roti jala merupakan makanan tradisional khas Melayu. Roti Jala sendiri sudah cukup terkenal di kalangan masyarakat Riau, makanan ini biasanya disajikan pada saat Idul Fitri maupun seperti acara keluarga bahkan acara pertemuan antara sepersukuan. Roti ini memiliki bentuk yang unik yaitu seperti jarring atau jala yang seperti digunakan oleh para nelayan. Dan yang unik dari hidangan ini adalah di sekolah-sekolah daerah Kepulauan Riau selalu diadakannya perlombaan memasak makanan tradisional contohnya yaitu Roti Jala namun disini penulis akan membuat roti jala yang berbeda, yaitu roti jala yang digoreng agar menciptakan kerupuk yang sebelumnya sudah dijadikan roti.



Gambar 1.5

➤ Sajur Gurih

Sajur adalah sajian khas nusantara di setiap pelosok Indonesia pastinya memiliki sajian sayur khasnya masing-masing, begitu pun juga Kepulauan Riau memiliki sayur yang unik namanya yaitu Sajur Gurih, dari namanya saja tentu *sajur* adalah bahasa tempo dulu yang tentunya sayur ini sudah ada sejak abad ke 12. Hidangan ini biasanya disajikan sebagai *side dishes*.



Gambar 1.6

➤ Es Lancang Kuning

Dinamakan *Lancang* karena dulunya merupakan kendaraan pemimpin raja, dan pembuatan lancang kuning yaitu berasal dari raja yang sedang bermimpi membuat perahu dengan tujuan untuk melindungi air laut, tetapi ketika perahu lancang ini sudah jadi kapal ini ternyata tidak bisa digunakan karena pada zamannya saat itu raja harus mengorbankan wanita hamil agar perahu tersebut dapat digunakan. Diambil dari kata kuning lalu raja tersebut terbangun dari mimpinya dengan keadaan haus, lalu sang raja meminta kepada pekerjanya dibuatkan sebuah minuman yang terbuat dari buah-buahan berwarna kuning yaitu mangga.

Tentunya yaitu dinamakan Es Lancang Kuning yang terbuat dari potongan mangga dan jus mangga dengan ditambahkan parutan es batu membuat Es Lancang Kuning ini semakin banyak digemari warga Riau.



Gambar 1.7

➤ Kue Bugis

Kue ini tentunya sudah tidak asing dikalangan masyarakat Indonesia kue yang terbuat dari tepung ketan lalu diadonin dengan santan, lalu diisi dengan parutan kelapa yang sudah disangrai lalu di bungkus dan diberi isian gula merah, hidangan ini biasanya disajikan cemilan pada saat ada acara seperti sunatan maupun arisan keluarga.



Gambar 1.8

1.4.3. Usulan Resep

Seperti yang dikatakan **wayne gisslen** di buku buatan nya yang berjudul **Professional Cooking (1983:64)** ‘‘a recipe is a set of instructions for producing a certain dish. In order to duplicate a desired preparation, it is necessary to have a precise record of the ingredients, their amounts, and the way in which they are combined and cooked.’’ Lalu ada beberapa aspek menurut Wayne Gisslen untuk mendukung hasil tersebut yaitu:

- A. *Recipe name*
- B. *Yield, including total yield, portion number, and exact portion.*
- C. *Ingredient and amount then list of order.*
- D. *Equipment needed equipment and portioning equipment.*
- E. *Directions for preparing the dish. Directions are kept as simple possible.*

- F. *Prep and cook time*
 G. *Directions for cooking time.*
 H. *Directions for breaking down the station, cleaning up, and storing leftover.*

Maka dari itu penulis memiliki pedoman dalam setiap penyusunan resep dari makanan yang akan penulis presentasikan yang tertera pada table berikut:

Tabel 1.1

Usulan resep Mie Lendir

Halaman	:1/1	Jumlah Porsi	:5
Jenis Hidangan	: <i>Main Course</i>	Besaran Porsi	:80 gr
Alat Saji	: <i>Dining plate</i>	Durasi Memasak	:
Asal Daerah	: Kepulauan Riau	Suhu penyajian	: Hangat(>30°c)

No	Metode	jumlah	Unit	Bahan	keterangan
1	Siapkan	450	Gram	MieKuning	Rebus
		10	Gram	Seledri	Haluskan
		15	Gram	CabeRawit	Diiris
		16	Gram	Bawangmerah	Diiris
		10	Gram	Bawangputih	Diiris
		50	Gram	Kacang tanah	Digoreng dan blender
		10	Gram	Cabe merah	Diiris
		5	Gram	Cabe kering	Diiris
		40	Gram	Gulazmerah	Diiris
		15	Gram	Maizena	
		5	Gram	Garam	
		8	Gram	Gula	
		15	Mililiter	Minyak goreng	

2	Panaskan Haluskan & Tumis			Cabe rawit, cabe merah, bawang merah, bawang putih	Tumis hingga halus dan harum
3	tambahkan			Kacang , maizenna, gula merah, gula dan garam	Campurkan dengan bumbu yang sudah ditumis tadi, lalu beri garam dan gula untuk mengoreksi rasa, dan periksa juga kekentalannya (tidak terlalu kental)
4	Didihkan Rebus			Air Mie	Rebus mie sedikit layu
5	Sajikan				Tata mie dan beri taburan seledri

Sumber : Cookpad.com dan olahan penulis 2019

Tabel 1.2

Usulan resep Sop Tunjang Riau

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	: 5
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Besaran Porsi	: 125ml
Alat Saji	: <i>soup cup</i>	Durasi Memasak	: 25
Asal Daerah	: Riau	Suhu Penyajian	: (>30°C)

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	350	Gram	Daging sapi rump	Dipotong dadu
		60	Gram	Wortel	Dipotong dadu
		25	Gram	Daun bawang	
		25	Gram	Daun seledri	Diiris
		17	Gram	Bawang merah	Diiris
		20	Gram	Bawang putih	Diiris
		5	Gram	Kayu manis	Diiris
		8	Gram	Jahe	Memarkan
		15	Mililiter	Minyak	Memarkan
		12		Garam	

		8	Gram Gram	Gula	
2	Panaskan			Kaldu sapi	
3	masukan			Daging sapi	Tunggu sampe empuk agar kaldu semakin wangi
4	Panaskan tambahka n			Minyak goreng, bawangmerah, bawangputih dan daun bawang	Tumis sampai wanggi
5	Kecilkan api&tamb ahkan			Seledri	Aduk hingga rata
6	Tambahka n			Jahe dan kayu manis	Ke tumisan bumbu tadi
7	Periksa tambahka n			Daging sapi Garam dan gula	Jika sudah empuk
8	Campurka n			Bumbu tumisan	Ke bekas rebusan daging sapi tadi lalu aduk
9	periksa				Rasa bila kurang tambahkan garam dan gula
10	Sajikan				Beri bawang goreng diatasnya

Sumber: Fauzi Rustaji dan olahan penulis 2019

Tabel 1.3

Usulan resep Sambal Teri Kacang

Halaman	:1	Jumlah porsi	: 5
Jenis Hidangan	: <i>Side dishes</i>	Besaran porsi	:5-10gr
Alat saji	:	Durasi memasak	:15 menit
Asal daerah	:Kepulauan Riau	Suhu penyajian	: (>30°C)

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkanz	100	Gram	Ikan teri	Cuci
		25	Gram	Bawang merah	Haluskan
		10	Gram	Bawang putih	Haluskan
		2	Gram	Daun salam	
		15	Gram	Cabe keriting	Haluskan
		20	Gram	Cabe merah	Haluskan
		5	Gram	Tomat	Haluskan
		18	Gram	Gula	
		10	Gram	Garam	
		300	Mililiter	Minyak goreng	
		50	Gram	Kacang tanah	Digoreng
2	Panaskan			Minyak goreng	
3	Tambahkan			Bumbu halus	Tumis bumbu halus sampe wangi
4	Tambahkan			Kacang tanah yang sudah digoreng,gula dan garam	Aduk hingga rata dan menyatu
5	periksa				Rasa jika kurang tambahkan garam dan gula
6	Sajikan				

Sumber:Mustika Rasa dan olahan penulis 2019

Tabel 1.4

Usulan resep Sate Ikan Senapalan Riau

Halaman	:1/2	Jumlah Porsi	:5
Jenis Hidangan	: <i>Main course</i>	Besaran porsi	:50gr
Alat saji	: <i>dining plate</i>	Durasi Memasak	:20 menit
Asal daerah	:Riau	Suhu Penyajian	:30°C

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1.250 6 150 15 2 10 10 10 30 10 20 3 5	Gr Gr Ml Ml Ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Ikan patin Jeruk nipis Santan Minyak goreng Daun jeruk Serai Gula merah Asam jawa Bawang merah Bawang putih Cabe merah Terasi Kemiri Tusuk sate	Bersihkan , dipotong dadu Memarkan Diiris Larutkan Haluskan Haluskan Sangrai
2	Lumuri			Ikan patin	Dengan perasan jeruk nipis
3	blender			Bawang merah,bawang putih, cabe merah, Dan kemiri	Blender bumbunya
4	Potong			Ikan patin	Potong dadu sesuai selera dan tusukan ikan dengan tusukan sate
5	Tumis				Bumbu yang sudah diblender tadi
6	Tambahkan Celupkan Bakar			Santan, gula merah, air asam dan garam Ikan patin	Aduk hingga rata dan rasa sudah sesuai Ke dalam bumbu halus tadi yang sudah di tumis, tunggu hingga bumbu meresap. Sate jika sudah meresap sampai sedikit gosong
7	Sajikan				

Tabel 1.5

Usulan resep Sajur Gurih

Halaman	: 1/2	Jumlah Porsi	:5
Jenis hidangan	: <i>Side dishes</i>	Besaran Porsi	:35
Alat saji	: <i>dinner plate</i>	Durasi memasak	:7menit
Asal daerah	:Kepulauan Riau	Suhu penyajian	:30°c

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 375 150 10 17 10 5 80 8	Gram Gram Mililiter Gram Gram Gram Gram Gram Gram	Jagung Pokcoy Santan Cabe merah Bawang merah Bawang putih Jahe Udang Garam	Dikupas Dicuci , lalu diiris Diiris Diiris Diiris Memarkan Diiris, dibersihkan
2	Blender			Bawang bmerah, bawang putih, udang	Giling sampe halus dan beri sedikit garam
3	Panaskan			Bumbu halus	Beri sedikit air, tunggu hingga matang
4	Tambahkan			Jagung, jahe Lalu santan	Aduk hingga matang sampe aroma jahe tercium
5	Sajikan				

Sumber:mustikarasa dan olahan pemulis 2019

Tabel 1.6

Usulan resep Roti Jala

Halaman	:1/2	Jumlah porsi	:5
Jenis hidangan	: <i>side dishes</i>	Besaran porsi	:25 gr
Alat saji	:	Durasi memasak	:5 menit

Asal daerah :Riau Suhu penyajian :20°C

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan k
1	Siapkan	200 37 120 8 5	Gr Gr Ml Gr Ml	Tepung terigu Telur Air Garam Minyak goreng	
2	Masukan			Tepung terigu, telur dan sedikit garam	Ke mangkuk sedang, lalu aduk hingga larut dan menjadi adonan yang halus
3	Saring			adonan	Lalu masukan ke dalam wadah bercorong
4	Panaskan			Sedikit minyak goreng	Diwajan dengan api kecil, setelah panas bentuk adonan tadi dengan pola menyilang
5	Panaskan			Minyak goreng	
6	Masukan			Roti jala	Goreng sebentar sampai kerispi
7	Sajikan				

Sumber : buku kitab masakan kumpulan resep sepanjang masa, olahan penulis

2019

Usulan resep Es lancang kuning

Tabel 1.7

Halaman	:1/1	jumlah porsi	:5
Jenis hidangan	: <i>dessert</i>	besaran porsi	:
Alat saji	: <i>glass</i>	durasi memasak	:7 menit
Asal daerah	: Kepulauan Riau	suhu	:

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 120 10	Gr Ml Gr	Mangga Nata decoco Gula pasir Es batu	Dipotong dadu dan sisakan sebagian untuk dibikin jus
2	Potong			Mangga	Potong dadu dan sisakan sebagian untuk di blender
3	Blender			Mangga,esbatu	Sampai rasa sudah pas
4	Tata			Mangga (dadu),dan nata decoco	Di gelas
5	tuangkan			Jus mangga	Ke gelas tadi
6	Sajikan				

Sumber : cookpad dan olahan penulis 2019

Kue bugis

Tabel 1.8

Halaman	:1/2	Jumlah Porsi	:5
Jenis hidangan	:dessert	Besaran Porsi	:
Alat saji	: <i>Dining Plate</i>	Durasi memasak	:20menit
Asal daerah	:Riau	Suhu penyajian	:

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 80 20 5 8 5 5 50	Gr Ml Gr Gr Ml Ml Gr Gr	Tepung ketan Santan Gula pasir Garam Pewarna hijau Minyak goreng Daun pisang Kelapa parut	Dipotong kotak

2	Panaskan	40	Gr	Gula merah	Diiris kasar
				Kelapa parut, gula merah,gula pasir(40 gr), garam	Aduk rata untuk memnuat unti/isian dari bugis sampe matang.
3	Campurkan			Tepung ketan,gula pasir(40 gr), dan garam	Aduk rata
4	Tuangkan			Santan, minyak goreng dan pewarna hijau	Aduk hingga menjadi adonan hingga kalis
5	Bentuk Tata			Adonan adonan	Menjadi bisa dibentuk Di daun pisang
6	Masukan			Unti kelapa/isian	Ke adonan yang sudah dibentuk dan bungkus dengan daun pisang.
7	Panaskan			Kukusan	Lalu tata diatas kukusan hingga warnanya layu kecoklatan
8	Sajikan				

Sumber: dapur Indonesia dan olahan penulis 2019

Nasi putih

Tabel 1.9

Halaman	:1	Jumlah	:5
Jenis hidangan	: <i>side dishes</i>	besaran porsi	:25-30gr
Alat saji	: <i>dining plate</i>	durasi memasak	:15 menit
Asal daerah	: Indonesia	suhu penyajian	:30°

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	500 8	Gr	Beras Daun salam Air	Cuci bersih Memarkan
2	Cucih			Beras	Hingga bersih
3	Masukan			Beras	Ke <i>sauce pan</i> dan tambahkan air secukupnya
4	Tutup				Dengan <i>aluminium foil</i>
5	Periksa				Jika sudah mengembang tusuk dengan pisau
6	Sajikan				

Sumber:holahanhp penulis 2019

1.4.4 Recipe Costing dan Dish Costing

Seperti dikutip oleh Wiyasha (2006:25) tentang recipe costing sebuah *standard food cost* atau harga pokok baku makanan, ukuran baku adalah alat bantu manajemen yang bertujuan untuk mencapai target harga pokok baku makanan, begitu pun juga dengan harga pokok makanan tentunya selalu digunakan untuk memproduksi suatu makanan.

Recipe costing tentunya diadakan agar mendapatkan harga yang pada acuannya berdasarkan pada standar resep. Tentunya hal ini disampaikan oleh PaulzR. Ditmerr dalam bukunya yang berjudul **Principles Of Food, Beverage, and Labor Cost Control (2003:159)** “ *to find everthing total food cost you’re your ingredient and then sell at the market place.*” Lalu dish costing adalah biaya yang dihitung dari porsi satu makanan.

Begitu pun juga dengan *purchasing*, sama pentingnya karena ini merupakan yang harus diperhatikan seperti apa saja bahan yang harus dibeli. Seperti ditulis

nancy Scanlon dalam bukunya **Restaurant management (1993:115)** “*control your cost and don't let them be less and set a price using formula to get a good price*”

Tabel 1.10

Purchasing list

No	Perishables	Unit	Jumlah
1	Telur	Gr	200
2	Cabe merah	Gr	50
3	Pokcoy	Gr	375
4	Jahe	Gr	13
5	Wortel	Gr	60
6	Daun bawang	Gr	25
7	Daun salam	Gr	5
8	Cabe keriting	Gr	15
9	Tomat	Gr	10
10	Jeruksnipis	Gr	6
11	Daun jeruk(<i>orange seed</i>)	Gr	2
12	Daun pisang	Gr	5
13	Mangga	Gr	200
14	Nata de coco	Pack	1
15	Udang	Gr	80
16	Daging sapi(rump)	Gr	500
17	Ikan patin	Kg	1.25
	Groceries		
1	Mie kuning	Pack	3
2	Cabe kering	Gr	5
3	Maizena	Pack	1
4	Garam rendah sodium	Pack	1
5	Gula	Pack	1
6	Beras	Kg	0.5

7	Jagung	Kaleng	1
8	Santan	Pack	1
9	Kayu manis	Gr	5
10	Minyak goreng	Botol	2
11	Ikan teri	Gr	100
12	Gula merah	Gr	90
13	Asam jawa	Gr	10
14	Terasi	Pack	3
15	Kemiri	Gr	10
16	Tepung terigu	Pack	1
17	Tepung beras	Pack	1
18	Pewarna makanan	botol	1
19	Kelapa parut	Gr	50

Tabel 1.11

RECIPE COSTING**Mie Lendir**

Portion :5porisi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga pasar	Harga Penggunaan
Mie kuning	450 gr	Pack	Rp 5.000	Rp. 2.250
Seledri	10gr	Kg	Rp. 20.000	Rp. 200
Cabe rawit	15 gr	Kg	Rp. 60.000	Rp. 900
Bawang merah	16 gr	Kg	Rp. 34.000	Rp. 544
Bawang putih	10 gr	Kg	Rp. 21.000	Rp. 210
Kacang tanah	50 gr	Kg	Rp. 14.000	Rp.700
Cabe merah	10 gr	Kg	Rp. 55.000	Rp.550
Cabe kering	5 gr	Kg	Rp. 30.000	Rp.150
Gula merah	40 gr	Kg	Rp. 12.000	Rp. 480
Maizena	15 gr	Pack	Rp. 5.600	Rp. 84
Garam	5 gr	Pack	Rp. 2.000	Rp. 10
Gula pasir	8 gr	Pack	Rp. 13.000	Rp.104

<i>Recipe costing</i>	Rp. 6.182
<i>Dish costing</i>	Rp. 1.236
<i>Selling price</i>	Rp. 3.532
<i>Food costing</i>	35%

Sumber : data olahan penulis, 2019

Tabel 1.12

Recipe costing

Nasi putih

Portion amount : 5

Nama bahan	jumlah	Unit	Harga pasar	Harga penggunaan
Beras	500gr	Kg	Rp. 11.000	Rp. 5.500
Daun salam	8gr	Kg	Rp. 5.000	Rp. 40

<i>Recipe costing</i>	Rp. 5.540
<i>Dish costing</i>	Rp. 1.108
<i>Selling price</i>	Rp.3.165
<i>Food costing</i>	35%

Sumber :data olahan penulis, 2019

Tabel 1.13

Recipe costing

Sajur gurih

Amount portion 5

Nama bahan	jumlah	Unit	Harga pasar	Harga penggunaan
jagung	200gr	Kaleng	Rp. 14.000	Rp. 2.800

Pokcoy	375gr	Kilograms	12.000	4.500
Santan	150ml	Kilograms	38.000	5.700
Cabe merah	10gr	Kilograms	55.000	550
Shaloots	17gr	Kilograms	34.000	578
Garlic	10gr	Kilograms	21.000	210
Jahe	5gr	Kilograms	17.000	85
Udang	80gr	Kilograms	180.000	14.400
Garam	8gr	Pack's	2.000	16

<i>Recipecosting</i>	Rp. 28.839
<i>Dishcosting</i>	Rp. 5.767
<i>Sellprice</i>	Rp. 16.021
<i>Foodcosting</i>	36%

Sumber:olahan dari penulis, 2019

Tabel 1.14
Recipe cost
Sop Tunjang Riau

Total porsi: 5

Nama	Jumlah	Unit	Harga pasaran	Penggunaan harga
Daging sapi(<i>Rump</i>)	350 grams	Kilograms	180.000	63.000
Wortel	60grams	Kilograms	8.000	480
<i>Leeks</i>	25 grams	Kilograms	13.500	337
Seledri	25 grams	Kilograms	20.000	500

<i>Shallots</i>	17grams	Kilograms	34.000	578
<i>Garlic</i>	20grams	Kilograms	21.000	420
Kayu manis	5grams	Kilograms	17.500	87
Jahe	8grams	Kilograms	17.000	136
Minyakagoreng	15 ml	Liters	11.000	165
Garam	12 gr	Pack's	2.000	24
Gula	8 gr	Pack's	13.000	104

<i>Recipe costing</i>	65.831
<i>Dish costing</i>	13.166
<i>Selling price</i>	36.572
<i>Food costing</i>	36%

Sumber : data olahan penulis, 2019

Tabel 1.15

Recipe costing

Sambal teri kacang

Jumlah porsi : 5

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga pasar	Harga penggunaan
Ikanteri	100grams	Kilograms	160.000	16.000

Bawangmerah	25grams	Kilograms	34.000	850
Bawangputih	10grams	Kilograms	21.000	210
Salam	2grams	Kilograms	5.000	10
<i>Curly chilli</i>	15grams	Kilograms	48.900	7.335
Red chilli	10grams	Kilograms	55.000	550
Tomat	5grams	Kilograms	8.000	40
Gula	18grams	Kilograms	13.000	234
Garam	10grams	Kilograms	2.000	20
Kacang tanah	50grams	Kilograms	14.000	700
<i>Oil</i>	300grams	Liters	11.000	3,300

<i>Recipe costing</i>	Rp. 29.249
<i>Dish costing</i>	Rp. 5.849
<i>Selling price</i>	Rp. 16.816
<i>Food costing</i>	35%

Sumber: data olahan penulis, 2019

Table 1.16

Recipe costing

Sate Ikan Senapelan Riau

Jumlah porsi:5

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga pasar	Harga penggunaan
-------------------	---------------	-------------	--------------------	-------------------------

Ikan patin	1.25 kilograms	Kilograms	28.700	35.875
Jeruk nipis	6gr	Kilograms	9.000	54
Santan	150mj	Kilograms	38.000	5.700
Minyak goreng	15ml	Kilograms	11.000	165
Daun jeruk	2gr	kilograms	1.000	2
Serai	10gr	kilograms	3.000	30
Gula merah	10gr	kilograms	12.000	120
Asam jawa	10gr	kilograms	12.000	120
Bawang merah	30gr	kilograms	34.000	1.020
Bawang putih	10gr	kilograms	21.000	210
Cabai merah	20gr	kilograms	55.000	1.100
Terasi	3gr	Kilograms	6.000	18
Kemiri	5gr	Kilograms	25.000	125

<i>Recipe costing</i>	Rp. 44.539
<i>Dish costing</i>	Rp. 8.907
<i>Sell price</i>	Rp. 24.075
<i>Food costing</i>	37%

Sumber : olahan dari penulis, 2019

Tabel 1.17

Recipe costing

Roti jala

Porsi:5

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga pasar	Harga penggunaan
Tepung terigu	200 gr	Kg	Rp.9.000	Rp. 1.800
Telur	37 gr	Kg	Rp. 17.900	Rp. 662
Garam	8 gr	Kg	Rp. 2.000	Rp. 16
Minyak goreng	5 ml	L	Rp. 11.000	Rp. 55

<i>Recipe costing</i>	Rp. 2.533
<i>Dish costing</i>	Rp. 506
<i>Selling price</i>	Rp. 1.490
<i>Food costing</i>	34%

Sumber : data olahan penulis, 2019

Tabel 1.18**Recipe costing****Kue bugis**

Jumlah porsi: 5

Nama bahan	jumlah	Unit	Harga pasar	Harga penggunaan
Tepung ketan	200gr	Kg	Rp. 28.000	Rp. 5.600
Santan	80ml	L	Rp. 38.000	Rp. 3.040
Gula pasir	20 gr	Kg	Rp. 13.000	Rp. 260
Garam	5gr	Kg	Rp. 2.000	Rp. 10
Pewarna makanan	8 ml	Botol	Rp. 7.000	Rp. 56
Minyak goreng	5 ml	L	Rp.11.000	Rp. 55
Daun pisang	5gr	Kg	Rp.21.000l	Rp. 105
Kelapa parut	50gr	Kl	Rp.18.000	Rp.400
Gula merah	40gr	Kg	Rp. 112.000	Rp. 480

<i>Recipe costing</i>	Rp.10.006
<i>Dish costing</i>	Rp.2.001
<i>Selling price</i>	Rp.5.885
<i>Food costing</i>	34%

Sumber : data olahan penulis, 2019

Table 1.19

Recipe costing

Es Lancang Kuning

Jumlah porsi:5

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga pasar	Harga penggunaan
Mangga	200 gr	Kg	Rp. 17.520	Rp. 3.504
Nata de coco	120gr	Kg	Rp. 6.500	Rp.780
Gula	10gr	Kg	Rp. 13.000	Rp. 130

<i>Recipe costing</i>	Rp. 4.414
<i>Dish costing</i>	Rp. 882
<i>Selling costing</i>	Rp. 2.596
<i>Food costing</i>	34%

Sumber : data olahan penulis, 2019

1.4.5 Perumusan harga jual

Sebelum memutuskan untuk menjual seperti harga setiap menunya maka tentukan harga yang sesuai dengan rumus *selling cost*, *dish costing*, *recipe costing*, dan *food cost*. Ada 3 contoh penjualan sebelum mempejual makanan seperti membuat standart resep, ukuran jumlah porsi, dan menghitung biaya item, lalu seperti apa yang dikatakan Coltman(1996:123),yaitu

Developed standard menu and made as attractive food cost percentage. Example steps are:

1. *Standart recipe size or portioning*
2. *Calculate the item*
3. *Selling prices.*

Dan inilah harga jual dari penulis dan setiap menu nya :

Table 1.20

<i>Item</i>	<i>Yield</i>	<i>Dishcosting</i>	<i>Sell price</i>	
Mie lendir	<i>5 PORTIONS</i>	3.532		
Nasi putih		3.165		
Sajur gurih		16.021		
Sop tunjang khas riau		36.572		
Sambal teri kacang		16.816		
Sate ikan senapalan Riau		24.075		
Roti jala		1.490		
Kue bugis		5.885		
Es lancang kuning		2.596		
Total		110.152		550.760

Maka dari perhitungan *Dish costing*, bahwa harga untuk makan menu *rijjstafel* 1 paketnya yaitu sebesar **Rp. 550.760** untuk 5 orang

1.4.6 Nutrition value

Tentu saja makan sehat sangat diperlukan karena itu untuk kebutuhan kita sendiri. Di zaman modern seperti sekarang makanan yang enak juga sering dicari, intinya pada zaman ini selain enak gizi pun ikut di pertimbangkan. lalu ada yang berkata atau diungkapkan Philip Pauli di bukunya yang judulnya *ClassicalCookingTheModernWay (1999:5)* “*nutrition is the intake of nutrients derived from quality food, and then these nutrition must be consume for our bodies*”

Lalu tentunya pada umumnya makanan bernutrisi lah yang harus kita konsumsi serta kita olah agar tubuh kita mendapatkan asupan gizi yang tepat.

Dikarenakan itu penulis menghitung data olahan nutrisi untuk sidang akhir *food presentation*, berikut lah data data nya :

Tabel 1.21

Mie lendir

Jumlah porsi : 5

No	Nama bahan	Kalori	Karb	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Mie kuning	617	112 gr	9 gr	20 gr	11mg	2 gr
2	Seledri	39	4 gr	2 gr	1 gr	16 mg	1gr
3	Cabe rawit	48	8 gr	2 gr	1 gr	5 mg	2gr
4	Bawang merah	12	2 gr	0	0 gr	2 mg	0
5	Bawang putih	15	3 gr	0	0 gr	2 mg	1 gr
6	Kacang tanah	300	7 gr	26 gr	14 gr	160 mg	2gr
7	Cabe merah	10	1 gr	0 gr	0	38 mg	0
8	Cabe kering	5	1 gr	0 gr	0	19 mg	0
9	Gula merah	151	39 gr	0	0	16 mg	38 gr
10	maizena	54	13 gr	0	0	0	0
11	Garam	0	0	0	0	193 mg	0
12	Gula pasir	31	8	0	0	0	8 gr
	Total	1.282	198 gr	39 gr	36 gr	462 mg	53 gr
	Per portion	265	39 gr	7.8 gr	7.8 gr	92 mg	10

Sumber : fatsecret, 2019

Tabel 1.22

Nasi putih

Jumlah porsi ; 5

No	Nama bahan	Kalori	karb	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Berasi	650	142 gr	1 gr	11 gr	2 mg	0.08
2	Daun salam	25	6	0	0	2 mg	0
	Total	675	148 gr	1 gr	12	4 mg	0.08
	Per portion	135	30 gr	0	2	0 mg	0

Sumber : fatsecret, 2019

Tabel 1.23

Sajur gurih

Jumlah porsi : 5

No	Nama bahan	Kalori	Karbl	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Jagung	172	38 gr	2 gr	7 gr	30 mg	7 gr
2	Pokcoy	56	10 gr	1gr	5 gr	105 mg	3 gr
3	Santan	82	0	8 gr	0	0	0
4	Cabe merah	10	1 gr	0	0	38 mg	0
5	Bawang merah	12	2 gr	0	0	2 mg	0
6	Bawang putih	15	3gr	0	0	2 mg	0
7	Jahe	4	1 gr	0	0	1 mg	0
8	Udang	115	1gr	2 gr	22 gr	490 mg	0
9	Garam	0	0	0	0	310mg	0
	Total	446	56gr	5gr	34gr	978 mg	10 gr
	Per portion	93	11gr	1gr	7gr	196 mg	2 gr

Sumber: fatsecret, 2019

Tabel 1.24

Sop tunjang Riau

Jumlah porsi 5

No	Nama bahan	Kalori	Karb	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Daing sapi (Rump)	651	0 gr	38 gr	73 gr	196 mg	0
2	Wortel	25	5 gr	0	1 gr	41 mg	2 gr
3	Daun bawang	15	4 gr	0	0	5 mg	1 gr
4	Seledri	4	0	0	0	20mg	0

5	Bawang merah	12	2 gr	0	0	2 mg	0
6	Bawang putih	30	6 gr	0	1 gr	3 mg	0
7	Kayu manis	13	4 gr	0	0	1 mg	0
8	Jahe	6	1 gr	0	0	1mg	0
9	Minyak goreng	361	0	41 gr	0	0	0
10	Garam	0	0	0	0	465 mg	0
11	Gula	31	8gr	0	0	0	8 gr
	Total	1.148	30 gr	79 gr	75 gr	734 mg	11 gr
	Per portion	229	6 gr	16 gr	15 gr	147 mg	2 gr

Sumber : fatsecret, 2019

Tabel 1.25

Sambal teri kacang

Jumlah porsi : 5

No	Nama bahan	Kalori	Karb	Lemak	Protein	Sodium	gula
1	Ikan teri	131	0	5 gr	20gr	104 mg	0
2	Bawang merah	18	4gr	0	0	3mg	0
3	Bawang putih	15	3gr	0	0	2mg	0
4	Daun salam	6	1gr	0	0	0	0
5	Cabe keriting	15	1gr	0	0	58mg	0
6	Cabe merah	10	0	0	0	38mg	0
7	Tomat	1	0	0	0	0	0
8	Gula	70	18gr	0	0	0	18 gr
9	Garam	0	0	0	0	387 mg	0
10	Kacang tanah	300	7 gr	26 gr	14 gr	160mg	2 gr
11	Minyak goreng	2455	0	272 gr	0	0	0
	Total	3.021	34gr	303 gr	34 gr	752 mg	20 gr
	Per portion	604	7gr	60 gr	7 gr	150 mg	4 gr

Sumber : fatsecret, 2019

Tabel 1.26

Sate ikan senapelan Riau

Jumlah porsi : 5

No	Nama bahan	Kalor u	Karb	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Ikan patin	2460	88 gr	149 gr	180 gr	407 mg	8 gr
2	Jeruk nipis	2	0	0	0	0	0
3	Santan	81	0	8 gr	0	0	0
4	Minyak	597	0	67gr	0	1mg	0

	goreng						
5	Daun jeruk	1	0	0	0	0	0
6	Serai	10	3 gr	0	0	1mg	0
7	Gula merah	38	10 gr	0	0	4mg	10 gr
8	Asam jawa	6	1 gr	0	0	5 mg	1 gr
9	Bawang merah	22	5 gr	0	0	4 mg	0
10	Bawang putih	15	3 gr	0	0	2 mg	0
11	Cabe merah	38	10gr	0	0	4 mg	9 gr
12	Terasi	5	0	0	0	0	0
13	Kemiri	7	1 gr	3 gr	5 gr	0	0
	Total	3.282	121	227	185	428	28
	Per portion	657	24	45	37	85	6

Sumber : fatsecret, 2019

Tabel 1.27

Roti jala

Jumlah porsi : 5

No	Nama bahan	Kalori	karb	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Tepung terigu	728	153 gr	2gr	20 gr	4 mg	0
2	Telur	54	0	3gr	5gr	52 mg	0
3	Garam	0	0	0	0	310 mg	0
4	Minyak goreng	41	0	4 gr	0	0	0
	Total	823	153 gr	9 gr	25 gr	319 mg	0
	Per portion	164	30 gr	2 gr	5 gr	63 mg	0

Sumber : fatsecret, 2019

Tabel 1.28

Kue bugis

Jumlah porsi: 5

No	Nama bahan	Kalori	Karb	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Tepung ketan	730	160 gr	3gr	12 gr	0	0
2	Santan	43	0	4gr	0	0	0
3	Gula pasir	77	20pgr	0	0	0	20 gr
4	Garam	0	0	0	0	193 mg	0
5	Pewarna makanan	0	0	1gr	0	0	0
6	Minyak goreng	41	0	4	0	0	0
7	Daun pisang	0	0	0	0	0	0
8	Kelapa parut	182	45 gr	0	0	864 mg	36
9	Gula merah	151	39 gr	0	0	16 mg	39 gr
	Total	1.224	264 gr	12 gr	12 gr	1.073 mg	95 gr
	Per portion	244	53 gr	2 gr	2 gr	214 mg	19 gr

Sumber: fatsecret, 2019

Tabel 1.29

Es lancang kuning

Jumlah porsi : 5

No	Nama bahan	Kalori	Karb	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Mangga	130	34gr	1gr	1gr	4 mg	29 gr
2	Nata de coco	77	18gr	0	0	12 mg	0
3	Gula	39	10gr	0	0	0	2
	Total	246	62 gr	1 gr	1 gr	16 mg	31 gr
	Per portion	50	12 gr	1 gr	1 gr	3 mg	6 gr

Sumber : fatsecret, 2019

1.5. lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Objek penelitian tugas akhir ini mengambil tempat di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang terletak di jalan Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, kec. Cikadap, Kota Bandung.

b. Objek Penelitian

penelitian ini berlangsung pada September 2019.

