

BAB I

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Khasanah kuliner Indonesia identik dengan keragaman dan keunikan budaya serta kaya akan citarasa. Keragaman, keunikan, dan kekayaan itu terbentuk melalui proses sejarah yang berlangsung dalam waktu panjang serta dipengaruhi berbagai unsur seperti asimilasi dan akulturasi. Demikian pula dengan Provinsi Aceh yang memiliki kekayaan kuliner yang beragam. Pesona inilah yang mengantarkan Provinsi Aceh menjadi salah satu wilayah yang memiliki nilai budaya yang tidak terkalahkan dengan kawasan lain di Nusantara. Provinsi Aceh merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang diberi status sebagai daerah istimewa dan diberi kebijakan otonomi khusus. Provinsi Aceh terletak di ujung utara pulau Sumatra dan merupakan provinsi paling barat di Indonesia. Provinsi Aceh berbatasan dengan Teluk Benggala di sebelah utara, Samudra Hindia disebelah barat, Selat Malaka disebelah timur, dan Sumatra Utara di sebelah tenggara dan selatan. Provinsi Aceh dianggap sebagai tempat dimulainya penyebaran Islam di Indonesia dan menjadi peran penting dalam penyebaran Islam di Asia Tenggara. Pada awal abad ke 17. Dalam catatan penjelajah, Provinsi Aceh menjadi jalur tersibuk di dunia karena dikelilingi Selat Malaka dan Samudra Hindia. Dengan seiringnya waktu, pedagang dan penjelajah menjadi faktor utama masuk Islam ke Provinsi Aceh.

Dalam catatan Marco Polo yang telah singgah ke sejumlah pelabuhan Nusantara seperti, Ferlec, Basman, Sumatera, Dagroian, Lambri, dan Fansur

pelabuhan-pelabuhan tersebut terdapat penganut agama Islam (Lombard,1991:41). Selain Marco Polo ada beberapa penjajah yang datang silih berganti yang membantu menemukan dan mengungkapkan kerajaan Islam di Provinsi Aceh seperti Ibnu Batuttah dan Tome Pires. Catatan yang sudah mereka kaji menghasilkan teori yang menegaskan bahwa kerajaan Islam berkembang dengan baik di Provinsi Aceh pada saat itu. Daerah yang pertama kali didatangi oleh Islam adalah pesisir Provinsi Aceh bagian Utara yaitu Samudra Pasai yang sekarang di kenal sebagai Kota Lhokseumawe. Dalam proses masuknya Islam ke Provinsi Aceh, terdapat sumber yang kuat yang mengatakan dari India, Persia, dan Arab. Penyebaran Islam melewati dua jalur, yaitu perdagangan melalui pelayaran serta dakwah yang dilakukan oleh mubaligh yang datang bersama pedagang. Teori Arab berpandangan bahwa pedagang Arab yang mendominasi perdagangan Barat - Timur sejak abad ke-7 atau ke-8. Dan membuat Kerajaan Samudra Pasai mengalami perkembangan dan menjadi tempat persinggahan para pedagang dari berbagai penjuru dunia. Berdasarkan pedagang yang datang, terkumpul beragam komoditas-komoditas di pusat kota Samudra Pasai (kota Lhokseumawe), yaitu komoditas asing dan komoditas lokal. Komoditas lokal adalah tembikar, garam, dan lada untuk di ekspor hingga saat ini. Untuk komoditas asing yang dibawa oleh bangsa Arab adalah kopi. Pengaruh bangsa Arab sangat mempengaruhi aspek sosial budaya masyarakat Provinsi Aceh, sehingga banyak adat istiadat Provinsi Aceh khususnya dalam memperingati hari raya Islam, yang di pengaruhi oleh bangsa Arab terutama kuliner nya yang sangat kental akan rempah-rempah bangsa Arab dan India.

Kota Lhokseumawe merupakan kota yang berada di kabupaten Aceh Utara, Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Kota ini terletak di jalur timur Sumatra dan berada di antara Banda Aceh dan Medan. Sehingga membuat kota ini menjadi jalur perdagangan yang sangat berpengaruh, baik dalam negeri atau luar negeri. Kota Lhokseumawe memiliki kawasan yang cukup luas dengan tatanan kota yang di atur dengan kebijakan yang tepat membuat permukiman seluas 60%, kebutuhan lahan untuk kebun sebesar 23,35%, dan persawahan sekitar 21% dari luas lahan yang dimiliki. Secara etimologi kota Lhokseumawe berasal dari kata “Lhok” dan “Seumawe” yang memiliki arti dalam bahasa aceh “Lhok” adalah dalam, teluk, palung laut dan “Seumawe” adalah air yang berputar-putar atau pusat mata air sepanjang laut lepas pantai Banda Sakti. Kota Lhokseumawe memiliki 3 (tiga) kecamatan yaitu Kecamatan Muara dua, Kecamatan Banda Sakti, dan Kecamatan Blang Mangat dengan luas 181,06 km² dengan jumlah penduduk keseluruhan sejumlah 148.301 jiwa. Ketiga kecamatan ini, masing-masing memiliki peran penting dalam kemajuan kota Lhokseumawe karena untuk kegiatan ekonomi dan sarana perdagangan dilakukan di kecamatan Banda Sakti yang notabene menjadi Ibukota Lhokseumawe. Kecamatan Banda Sakti menjadi pemasok utama hasil laut di Kota Lhokseumawe, dengan beragam jenis ikan yang dihasilkan yaitu tongkol, cakalang, teri, dan kerapu. Tinggi nya permintaan konsumsi ikan baik keperluan masyarakat atau ekspor, di dukung oleh faktor eksternal dan internal sehingga menghasilkan produksi ikan menjadi 35 ton pertahun nya. Untuk kecamatan Blang Mangat, memiliki potensi dalam bidang pertanian dan sumber daya alam dan membuat mayoritas penduduk paling banyak bekerja di lapangan usaha pertanian ini. Kawasan ini menjadi wilayah yang

mempunyai padi terluas di kota Lhokseumawe. Selain padi, komoditas yang dihasilkan antara lain kacang tanah, kacang hijau, dan ubi jalar.

Dengan kondisi topografi yang bervariasi, di mulai dari wilayah utara yang memiliki daerah dataran rendah yang membentang luas hingga ke barat dan timur, serta pegunungan di daerah selatan sehingga membuat Lhokseumawe memiliki ragam kekayaan sumber daya alam yang harus di syukuri serta menghasilkan komoditas yang cocok untuk di kembangkan serta untuk mengangkat aspek budaya masyarakat Lhokseumawe yang menggunakan kekayaan alam untuk menghargai setiap kebudayaan yang di jaga dan di pelihara dari generasi ke generasi. Contoh budaya yang masih di lestarikan adalah “*Peusijuek*”. Dalam bahasa Indonesia dikatakan untuk membuat sesuatu menjadi sejuk, sejuk disini memiliki hakekat dapat memperoleh berkah dan rahmat selama dalam keadaan baik dimana pun dan kapanpun serta dalam lindungan Allah Subhannahu Wata’ala. Sebagai acara penutup di adakan makan bu *leukat kuneng*, ayam panggang, dan *tumpoe u mirah*, yang telah di sajikan sebagian perlengkapan *Peusijuek*.

Di dalam nilai - nilai yang terkandung, baik sejarah maupun budaya, menjadikan Kota Lhokseumawe memiliki budaya yang patut untuk di lestarikan baik dalam perkembangan komoditas dan kulinernya. Hal ini yang menjadikan penulis tertarik untuk mengangkat Kota Lhokseumawe sebagai tema tugas akhir yang berjudul “ Kuliner Nanggroe Aceh Darussalam Kota Lhokseumawe ”. Kuliner Kota Lhokseumawe memiliki identitas yang berbeda dan hampir di setiap semua masakan Aceh memakai asam sunti dan daun kari sebagai bumbu utama. Karena masakan Kota Lhokseumawe memiliki cita rasa yang pedas dan gurih

maka penggunaan daun kari dan asam sunti membantu untuk melengkapi rasa yang khas dari makanan- makanan tersebut. Sebagai contoh masakan yang menggunakan bahan tersebut adalah ikan keumamah. Ikan Keumamah menggunakan asam sunti dan daun kari untuk meningkatkan rasa dari ikan asap tersebut agar menggugah selera untuk disajikan dengan nasi panas.

1.2 Tujuan dan Sasaran

Tujuan Operasional

1. Memperkenalkan citarasa kuliner Kota Lhokseumawe
2. Membantu melestarikan warisan kuliner khas Kota Lhokseumawe yang mulai pudar di pengaruhi modernisasi.
3. Melakukan orientasi bisnis dalam bidang kuliner dengan menganngkat kuliner daerah, yang disalurkan dalam bentuk setmenu di hotel, restoran, dan katering.

1.3 Usulan Menu

Penulis akan mempresentasikan masakan Kota Lhokseumawe, Nanggroe Aceh Darussalam dan akan di presentasikan dalam bentuk *rijsttafel*. Usulan menu ini penulis dapatkan dari berbagai narasumber dan referensi lainnya. Susunan menu yang akan di presentasikan adalah sebagai berikut:

1.3.1 Menu

“IKAN KEUMAMAH”

(Ikan tongkol asap dimasak dengan asam sunti dan bumbu kuning disajikan sebagai makanan pedamping)

“MIE CALUEK”

(Mie lidi yang direbus dan disajikan dengan bumbu kacang)

“KUAH BEULANGONG”

(Daging kambing yang dimasak dengan nangka muda dan bumbu gulai)

“PACRI NANAS”

(Acar nanas dengan bumbu merah dan bunga lawang)

“KUWAH PLIEK U”

(Sayur daun melinjo dan buah melinjo di bumbu oleh kelapa gonseng)

“MANOK BAK KALA”

(Daging ayam yang dimasak bumbu kari dengan kecombrang)

“BU KULAH”

(Nasi minyak yang dibungkus daun pisang)

“KUE ADEE”

(Kue bikang singkong dengan bawang goreng)

(IE BOH TIMON)

(Es timun serut dengan sirup gula dan jeruk nipis)

1.3.2 Penjelasan Menu

Penjelasan singkat mengenai masakan Kota Lhokseumawe yang berisikan tentang pengertian dan arti dari setiap hidangan yang dipilih yang disajikan oleh penulis dalam bentuk *rijstaffel*, yaitu:

1. Ikan Keumamah

Ikan Keumamah adalah ikan tongkol yang telah di rebus dan disuwir dan dimasak dengan bumbu kuning serta daun kari dan asam sunti.

2. Mie Caluek

Mie Caluek adalah mie lidi yang dan disajikan dengan bumbu kacang dan kerupuk merah serta irisan tomat dan kol sebagai pelengkap.

3. Kuah Beulangong

Kuah Beulangong adalah gulai kambing yang dimasak dengan kayu manis dan kelapa gongseng dan disajikan dengan nangka muda

4. Pacri Nanas

Pacri Nanas adalah nanas yang di masak dengan cabai kering dan gula merah dan kayu manis serta bunga lawang

5. Kuwah Pliek U

Kuwah Pliek U adalah sayur yang berisi daun melinjo dan buah melinjo dan di masak dengan kelapa gongseng

6. Manok Bak Kala

Manok Bak Kala adalah gulai ayam yang di masak dengan kecombrang.

7. Bu Kulah

Bu Kulah adalah nasi putih yang di bungkus dengan daun pisang berbentuk segi empat.

8. Kue Adee

Kue Adee adalah kue bikang yang terbuat dari singkong dan di taburi oleh bawang goreng.

9. Ie Boh Timon

Ie Boh Timon adalah minuman yang terbuat dari timun serut dan di campur dengan perasaan jeruk lemon.

1.4. Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Dalam pengerjaan tugas akhir ini, penulis mengambil tema penyajian makanan Kota Lhokseumawe dengan cara *rijstaffel*. *Rijstaffel* pada praktiknya pada zaman modern ini dapat dilihat pada cara penyajian Rumah Makan Padang. Dimana pelanggan yang datang diberikan sepiring nasi dan dibebaskan untuk memilih lauk yang diinginkan. Praktik ini merupakan penyerapan dari kebiasaan yang dibawa oleh orang-orang Belanda pada masa kolonialisme Belanda di Indonesia.

Rijstaffel dianggap special karena memadupadankan budaya makan pribumi dan Belanda layaknya yang muncul pada segi pelayanan, dari makanan yang di sajikan hingga tata cara makan.

Rijstaffel diperkirakan berawal pada abad ke- 19 (Baay,2010). Orang-orang Belanda yang tinggal di Indonesia pada waktu itu memiliki prinsip untuk hidup sendiri. Keadaan ini menimbulkan berbagai masalah. Masalah kebutuhan pangan menjadi urusan yang tidak mudah diselesaikan. Karena bahan makanan yang tidak mudah di dapat serta

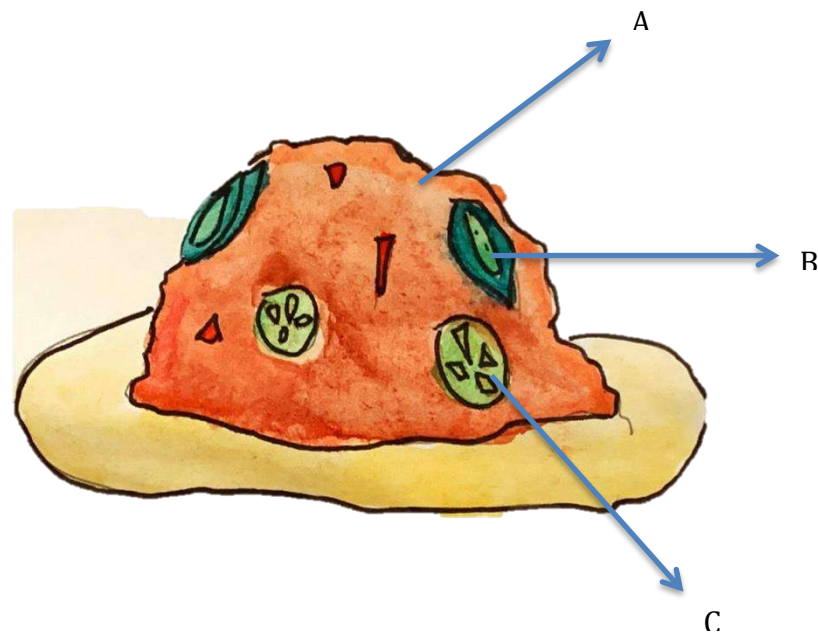
distribusi rempah-rempah yang tidak merata menyebabkan para laki-laki Belanda menikahi pribumi yang dikenal dengan nama “*nyai-nyai*”. Karena pernikahan ini para laki-laki Belanda mengenal dan terbiasa dengan budaya Indonesia dan masakan nusantara. *Rijstaffel* sendiri cukup terdapat menu yang terdiri atas nasi sebagai hidangan utama (*hoofdschotel*), sajian sayur, hidangan daging, serta sambal. Oleh karena itu, penulis menyajikan hidangan menu kuliner Kota Lhokseumawe dalam bentuk *rijstaffel* yang merupakan sejarah warisan budaya Indonesia.

1.4.2 Jenis Masakan

Dengan tema penyajian *rijstaffel*, penulis menyusun menu yang mewakilkan cita rasa Kota Lhokseumawe yang penulis dapatkan dari beberapa sumber dan buku lainnya. Susunan makanan yang penulis presentasikan adalah sebagai berikut:

1. Ikan Keumamah

Ikan Keumamah adalah sebuah hidangan yang berbahan baku dari ikan tongkol yang mengalami proses perebusan hingga pengeringan. Ikan Keumamah menggunakan bumbu halus bawang merah, bawang putih, jahe, dan kunyit lalu di tumis dengan daun kari dan cabai hijau. Ikan Keumamah menjadi sebuah hidangan utama yang di sajikan saat pesta adat dan memiliki cita rasa yang asam dan pedas karena menggunakan asam sunti dan cabai merah.

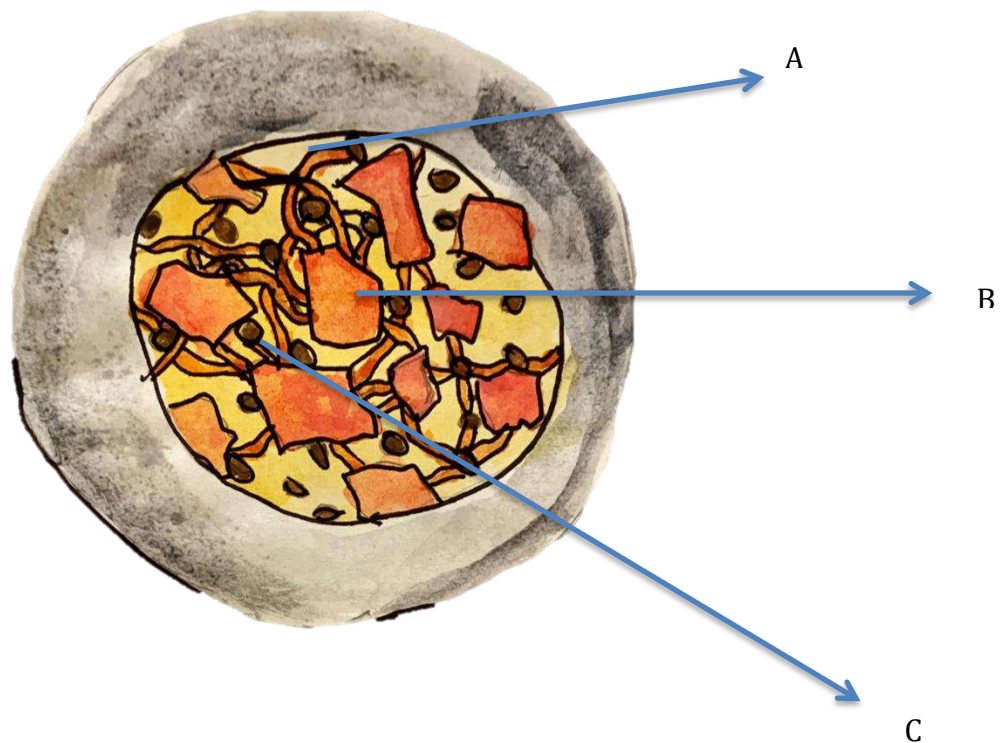


Keterangan :

- A. Ikan Tongkol
- B. Cabai Hijau
- C. Belimbing Wuluh

2. Mie Caluek

Mie Caluek adalah hidangan yang biasa di jumpai pada saat bulan Ramadhan sebagai menu buka puasa. Mie Caluek terbuat dari mie lidi yang di rebus menggunakan rempah- rempah seperti jinten dan cabai merah lalu disajikan dengan kacang dan kerupuk merah. Mie Caluek sangat cocok sebagai makanan selingan sebelum hidangan utama.

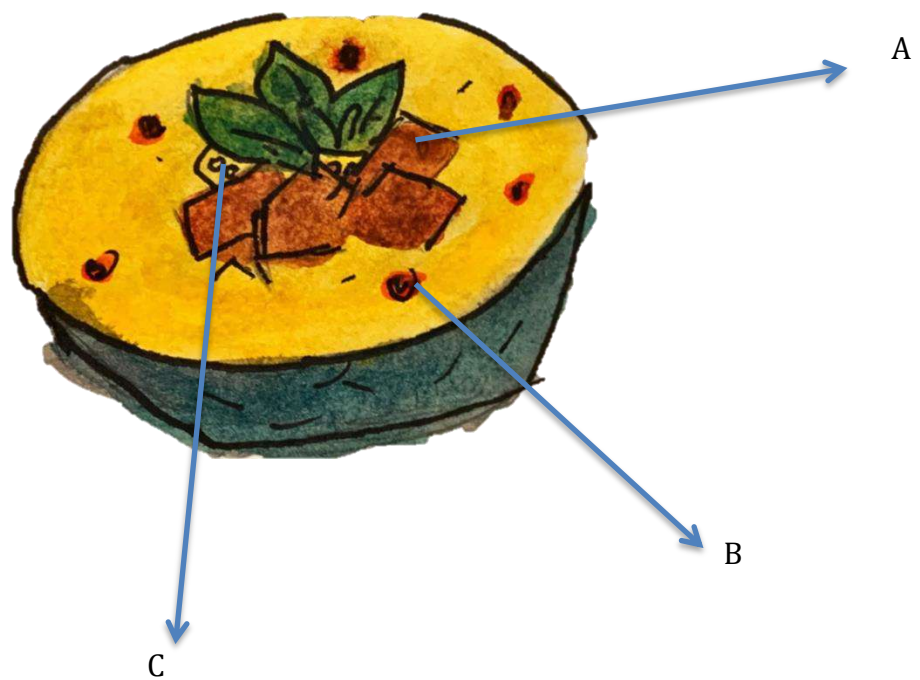


Keterangan:

- A. Mie Lidi
- B. Kerupuk Merah
- C. Kacang Tanah

3. Kuah Beulangong

Kuah Beulangong adalah hidangan yang menggunakan daging kambing sebagai bahan utama dan di masak dengan bumbu gulai serta ditambah dengan potongan nangka muda dan kelapa gongseng yang membuat rasa gulai lebih menarik dan berbeda. Hidangan ini sangat cocok di santap dengan nasi putih.

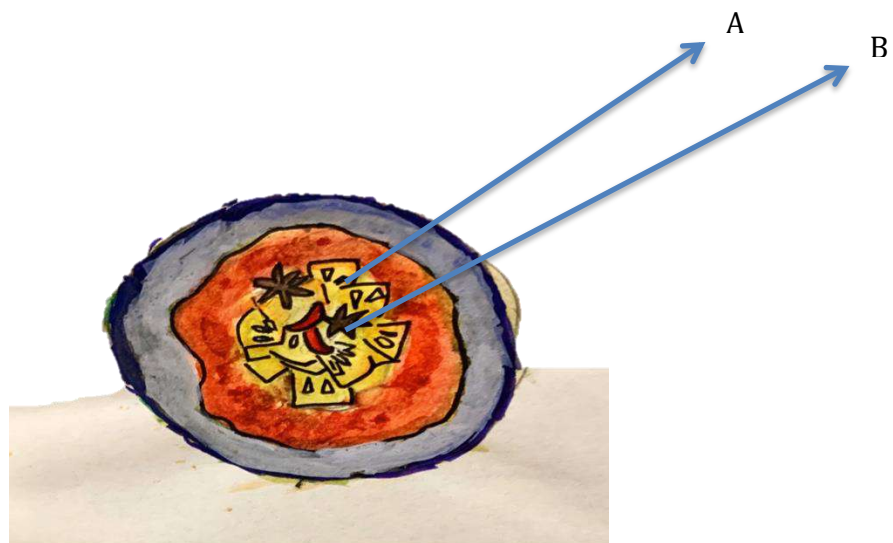


Keterangan:

- A. Daging Kambing
- B. Cabai Merah
- C. Nangka Muda

4. Pacri Nanas

Pacri Nanas adalah masakan melayu yang terbuat dari potongan nanas dan bunga lawang serta disajikan dengan kuah cabai yang merah, membuat rasa dari Pacri Nanas sendiri menjadi pedas dan asam yang cocok sebagai pedamping makanan berlemak sekaligus menjadi penawar.



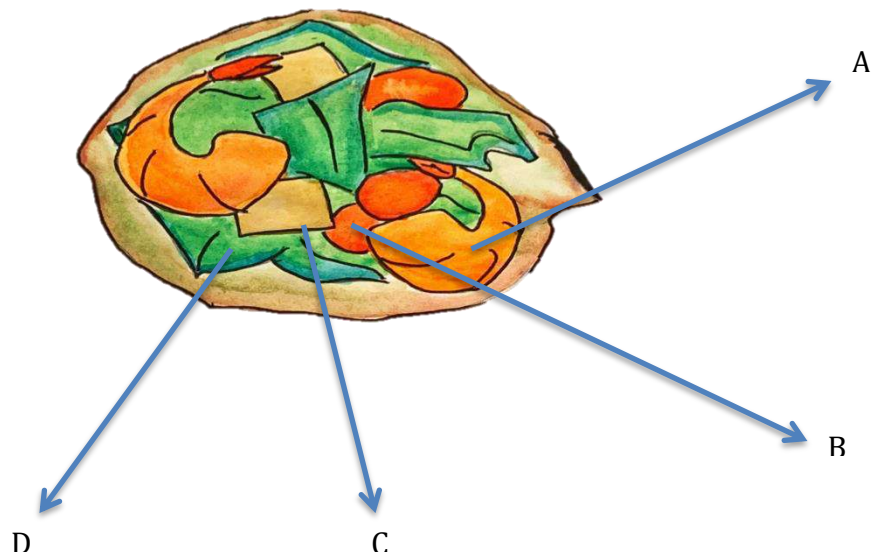
Keterangan:

A. Nanas

B. Bunga Lawang

5. Kuwah Pliek U

Kuwah Pliek U merupakan gulai sayur yang terdiri dari buah melinjo, daun melinjo, dan Pliek U. Pliek U adalah sisa kelapa dari proses pembuatan minyak kelapa yang di peras lalu dikeringkan. Dengan menggunakan Pliek U membuat masakan ini menjadi lebih gurih dan sedap untuk di padukan dengan aneka sayuran.

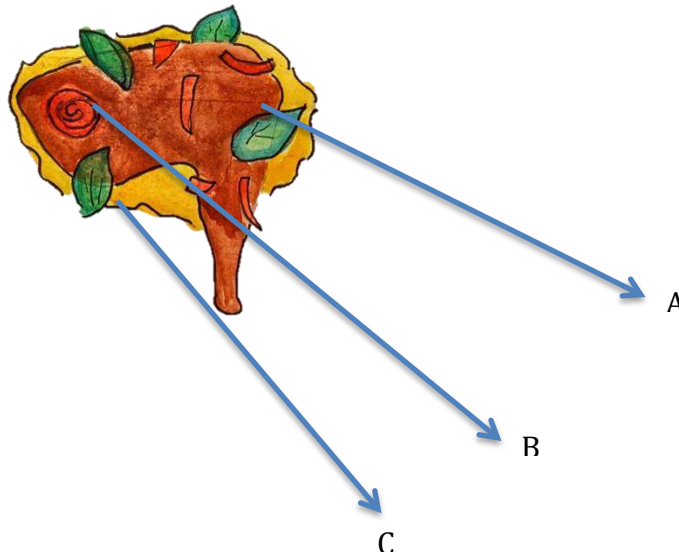


Keterangan:

- A. Udang
- B. Melinjo
- C. Kikil
- D. Daun Melinjo

6. Manok Bak Kala

Manok Bak Kala adalah ayam yang dimasak dengan bumbu halus cabai merah, cabai rawit, ketumbar, dan jinten dengan waktu yang lama di tambah dengan jintan dan kecombrang sebagai rempah utama. Manok Bak Kala memiliki rasa yang gurih dan cocok di konsumsi dengan nasi putih karena rasa yang kaya akan rempah dan memiliki wangi khas dari kecombrang.

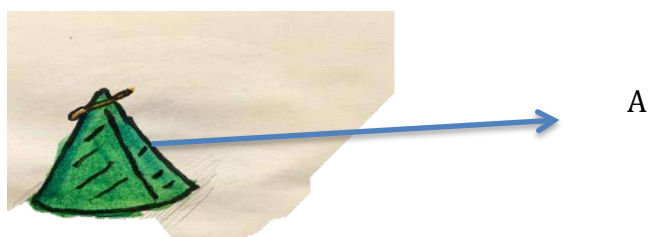


Keterangan:

- A. Ayam
- B. Kecombrang
- C. Daun Kari

7. Bu Kulah

Bu Kulah merupakan cara melipat segi empat daun pisang untuk membungkus nasi. Dan nasi yang di gunakan adalah nasi minyak atau nasi putih. Bu Kulah di sajikan untuk tamu- tamu khusus pada acara adat.

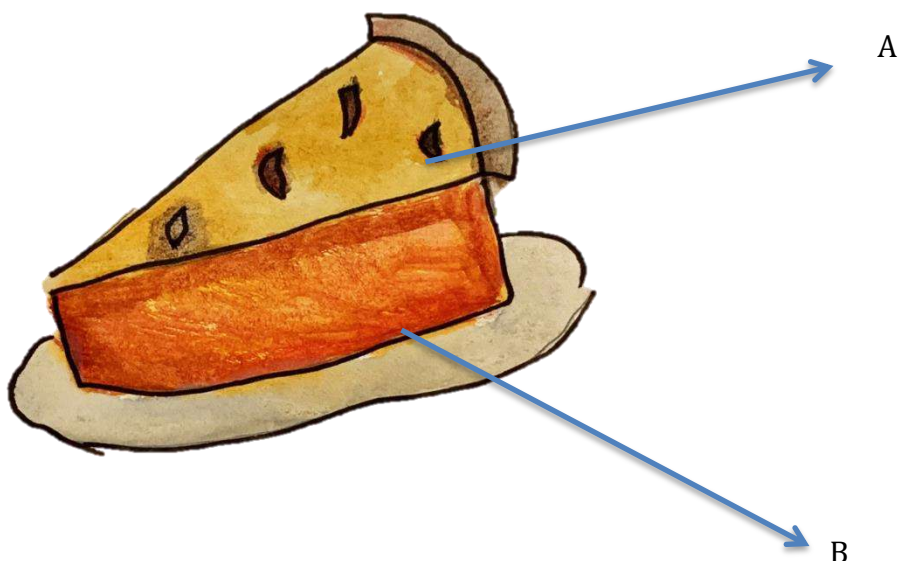


Keterangan:

A. Nasi Minyak yang dibungkus dengan daun pisang berbentuk segi empat

8. Kue Adee

Kue Adee adalah kue yang terbuat dari singkong dan sering disebut juga bikang singkong. Kue Adee di sajikan dengan bawang goreng sebagai pelengkap untuk memberikan rasa gurih pada kue yang cenderung manis.



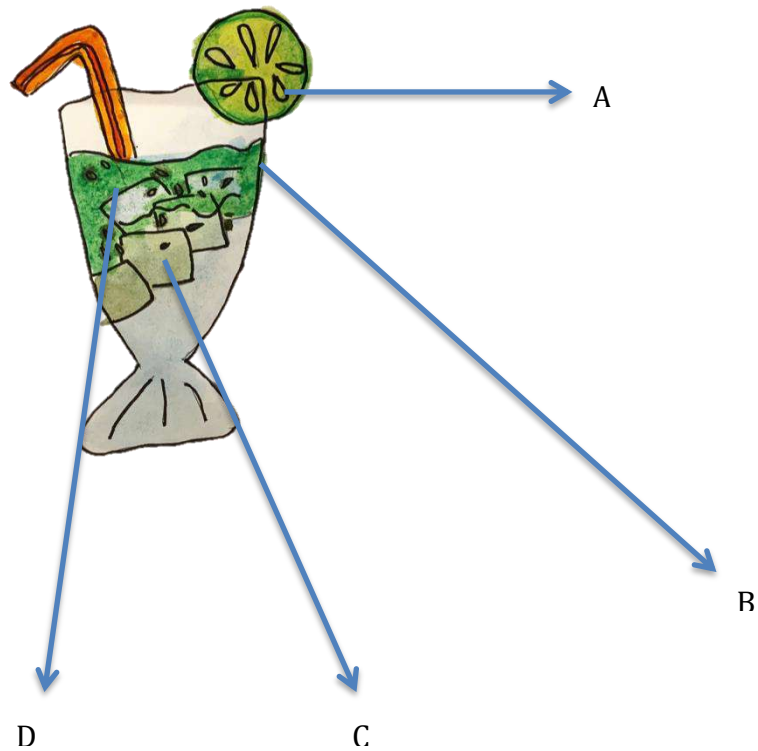
Keterangan:

A. Bawang Goreng

B. Kue Adee

9. Ie Boh Timon

Ie Boh Timon adalah minuman yang terbuat dari timun serut dan di campur dengan perasan jeruk limau serta air gula dan di sajikan dengan es batu yang membuat minuman ini menyegarkan dan sehat.



Keterangan

- A. Jeruk Nipis
- B. Timun Serut
- C. Es Batu
- D. Selasih

1.5 Tinjauan Resep

Tinjauan Resep adalah rumusan yang dijadikan sebagai dasar untuk membuat makanan atau minuman dalam jumlah dan takaran yang baku. Tinjauan Resep mengatur jumlah setiap bahan yang digunakan. Setiap komoditi yang digunakan dan setiap masakan yang dibuat (Shiring,2001, p. 170). Takaran diatur secara spesifik, sehingga jumlah porsi, volume dan beratnya dapat dijaga konsistensinya dengan lebih mudah dan efektif.

TABEL 1.1
RESEP IKAN KEUMAMAH

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 80 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan	: Protein	Alat saji	: Dessert Plate
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 45 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	400	gr	Ikan Tongkol	Bersihkan
		5	gr	Jeruk Nipis	Peras
		5	gr	Garam	
		300	ml	Air	
		10	gr	Serai	Memarkan
		5	gr	Jahe	Bersihkan
		100	ml	Minyak Goreng	
		20	gr	Bawang Merah	Kupas
		15	gr	Bawang Putih	Kupas
		5	gr	Jahe	Bersihkan
		5	gr	Kunyit	Bersihkan
		5	gr	Merica	
		5	gr	Ketumbar	
		15	gr	Cabai Merah	Cuci
		5	gr	Cabai Rawit	Cuci
		5	gr	Asam Sunti	
		5	gr	Daun Kari	
10	gr	Cabai Hijau			
2	gr	Garam			
2	Marinasi	500	gr	Ikan Tongkol	Baluri dan diamkan selama 10 menit
		5	gr	Jeruk Nipis	
		5	gr	Garam	
3	Rebus	300	ml	Air	Sampai mendidih Tambahkan
		5	gr	Serai	
		5	gr	Jahe	
4	Masukkan	500	gr	Ikan tongkol	Yang sudah dimarinasi dan rebus

LANJUTAN TABEL 1.1
RESEP IKAN KEUMAMAH

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 80 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan	: Protein	Alat saji	: Dessert Plate
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 45 menit

6	Haluskan	20	gr	Bawang Merah	
		15	gr	Bawang Putih	
		5	gr	Jahe	
		5	gr	Kunyit	
		5	gr	Merica	
		5	gr	Ketumbar	
		12	gr	Cabai Merah	
		6	gr	Cabai Rawit	
		5	gr	Asam Sunti	
7	Panaskan	100	ml	Minyak goreng	
8	Masukkan			Bumbu halus	
9	Tumis			Bumbu halus	Hingga harum
10	Masukkan	5	gr	Daun Kari	
		5	gr	Cabai Hijau	
11	Masukkan			Ikan Tongkol	Yang telah disuwir
12	Masak			Ikan Tongkol	5-10 menit hingga bumbu meresap
13	Tambahkan			Air rebusan tongkol	
14	Masak			Ikan Tongkol	15 menit hingga matang
15	Sajikan				Hangat

Sumber : <https://www.meutiarahmah.com/resep-gulai-ikan-keumamah/> dan data olahan penulis 2019

TABEL 1.2
RESEP MIE CALUEK

Halaman : 1 dari 3	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 7 Oktober 2019	Berat porsi : 60 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Panas
Jenis makanan : Makanan pendamping	Alat saji : Dessert Plate
Lokasi : Kota Lhokseumawe	Durasi : 35 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan		
1	Siapkan	100	gr	Mie Lidi			
		300	ml	Air			
		30	gr	Bawang Merah	Kupas		
		20	gr	Bawang Putih	Kupas		
		10	gr	Cabe Merah			
		5	gr	Cabe Rawit			
		5	gr	Kemiri			
		2	gr	Terasi			
		5	gr	Jahe			
		30	ml	Minyak Goreng			
		30	gr	Kacang Tanah			
		2	Iris	5	gr	Bawang Merah	Iris
				2	gr	Daun Salam	
5	gr			Lengkuas	Memarkan		
2	gr			Daun Jeruk			
3	Potong	10	gr	Tomat	Dadu		
		2	gr	Jeruk Limo	Ambil jus nya		
		5	ml	Air Asam Jawa			
		5	gr	Gula Merah			
		5	gr	Gula			
		5	gr	Garam			
		5	gr	Kol	<i>Shreeded</i>		
		2	gr	Timun	Potong dadu		
		2	gr	Kerupuk Merah			

LANJUTAN TABEL 1.2
RESEP MIE CALUEK

Halaman : 2 dari 3	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 7 Oktober 2019	Berat porsi : 60 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Panas
Jenis makanan : Makanan pendamping	Alat saji : Dessert Plate
Lokasi : Kota Lhokseumawe	Durasi : 35 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
4	Rebus	100 300	gr ml	Mie lidi Air	Sampai matang keseluruhan
5	Haluskan	30 20 10 5 5 2 5	gr gr gr gr gr gr gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabe Merah Cabe Rawit Kemiri Terasi Jahe	
6	Panaskan	30	ml	Minyak Goreng	
7	Goreng	30	gr	Kacang Tanah	Hingga matang
8	<i>Blender</i>	30	gr	Kacang Tanah	Kasar
9	Tumis	10 2 2 5 2	ml gr gr gr gr	Minyak goreng Bawang Merah Daun Salam Lengkuas Daun Jeruk	Ambil sisa minyak dari kacang goreng lalu tumis hingga harum
10	Masukkan			Bumbu Halus	Tumis sampai matang
11	Masukkan	10	gr	Tomat	Potong dadu
12	Tambahkan	20	ml	Air	Sisa dari merebus mie
13	Masukkan	20	gr	Kacang Tanah	Sudah di <i>blender</i>
14	Tambahkan	2 5 5 5 5	gr ml gr gr gr	Jeruk Limo Air Asam Jawa Gula Merah Gula Garam	Campur hingga merata

LANJUTAN TABEL 1.2
RESEP MIE CALUEK

Halaman	: 3 dari 3	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 60 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan	: Makanan pendamping	Alat saji	: Dessert Plate
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 35 menit

15	<i>Garnish</i>	5	gr	Kol	
		2	gr	Timun	
		2	gr	Kerupuk Merah	
16	Sajikan				Hangat

Sumber: <https://publicinsta.com/hashtag/miecaluek>

TABEL 1.3
RESEP KUAH BEULANGONG

Halaman : 1 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 7 Oktober 2019	Berat porsi : 100 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Panas
Jenis makanan : Protein	Alat saji : Bowl
Lokasi : Kota Lhokseumawe	Durasi : 60 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	500 5 5 5 20 10 10 10 50 200 2 30 250 2 5 5	gr gr gr gr gr gr gr gr ml ml gr gr ml gr gr gr	Daging Kambing Ketumbar Kayu Manis Adas Bawang Merah Bawang Putih Jahe Cabai Merah Minyak Goreng Santan Encer Daun Jeruk Nangka Muda Santan Kental Asam Sunti Garam Merica	Potong <i>Cube</i> Kupas Kupas Memarkan Bersihkan Bersihkan
2	Haluskan	20 10 10 10	gr gr gr gr	Bawang Merah Bawang Putih Jahe Cabai Merah	
4	Panaskan	150	ml	Minyak Goreng	
5	Masukkan	500 200 2 30	gr ml gr gr	Bumbu Halus Daging Kambing Santan Encer Daun Jeruk Nangka muda	Tumis bumbu hingga matang dan Masak daging kambing sampai empuk dan kuah mengental.

LANJUTAN TABEL 1.3
RESEP KUAH BEULANGONG

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 100 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan	: Protein	Alat saji	: Bowl
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 60 menit

6	Tambahkan	250 2 5 5	ml gr gr gr	Santan Kental Asam Sunti Garam Merica	Masak hingga meresap dan merata
7	Sajikan				Dalam suhu panas

Sumber: Buku Kumpulan Resep Sepanjang Masa, T.S Dharmaputra

TABEL 1.4
RESEP PACRI NANAS

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 60 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan	: Makanan pendamping	Alat saji	: Bowl
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 20 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	10 5 10 30 250 300 5 2 2 2 5 10	gr gr gr ml ml gr gr gr gr gr gr gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai merah Minyak Goreng Air Nanas Cengkeh Kapulaga Kayu Manis Bunga Lawang Garam Gula Merah	Kupas Kupas Bersihkan
2	Haluskan	10 5 5	gr gr gr	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Rawit	
3	Panaskan	30	ml	Minyak Goreng	
4	Tumis			Bumbu Halus	
5	Masukkan	300	gr	Nanas	Iris 2x2cm
6	Tambahkan	250	ml	Air	
7	Masukkan	5 2 2 2 5 10	gr gr gr gr gr gr	Cengkeh Kapulaga Kayu Manis Bunga Lawang Garam Gula Merah	Aduk hingga merata dan harum
8	Sajikan				Hangat

Sumber: <https://www.idntimes.com/food/recipe/ineu-nursetiawati/resep-pajri-nanas-kudapan-khas-melayu-yang-segar-di-mulut-c1c2>

TABEL 1.5
RESEP KUWAH PLIEK U

Halaman : 1 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 7 Oktober 2019	Berat porsi : 80 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Panas
Jenis makanan : Makanan pendamping	Alat saji : Bowl
Lokasi : Kota Lhokseumawe	Durasi : 35 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	50	gr	Buah Melinjo	Cuci
		30	gr	Nangka Muda	Bersihkan
		50	gr	Kikil	Bersihkan
		350	ml	Air	
		30	gr	Terong Hijau	Potong dadu
		15	gr	Kangkung	Bersihkan
		25	gr	Kacang Panjang	Potong 3cm
		15	gr	Daun Melinjo	Cuci
		10	gr	Cabe Rawit	
		15	gr	Cabe Merah	
		20	gr	Bawang Merah	Bersihkan
		15	gr	Bawang Putih	Bersihkan
		5	gr	Asam Sunti	
		5	gr	Ketumbar	Bubuk
		10	gr	Jahe	
		5	gr	Kunyit	
		5	gr	Lada	
		15	gr	Kelapa Gonseng	
		50	ml	Minyak Goreng	
		5	gr	Daun Jeruk	
10	gr	Cabe Hijau			
10	gr	Bawang Merah	Iris tipis		
5	gr	Sereh			
75	gr	Udang	Bersihkan		
250	ml	Santan			
15	gr	Garam			
5	gr	Gula			

LANJUTAN TABEL 1.5
RESEP KUWAH PLIEK U

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 80 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan	: Makanan pendamping	Alat saji	: Bowl
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 35 menit

2	Haluskan	10 15 20 15 5 5 10 5 5 10	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr	Cabe Rawit Cabe Merah Bawang Merah Bawang Putih Asam Sunti Ketumbar Jahe Kunyit Lada Kelapa Gonseng	
3	Rebus	50 30 50 350	gr gr gr ml	Buah Melinjo Nangka Muda Kikil Air	Hingga semua matang merata dan empuk
4	Panaskan	50	ml	Minyak Goreng	
5	Tumis			Bumbu Halus	Hingga matang
6	Masukkan	30 15 10 15	gr gr gr gr	Terong Hijau Kangkung Kacang Panjang Daun Melinjo	
7	Tambahkan	5 5 10	gr gr gr	Daun Jeruk Cabe Hijau Bawang Merah	
8	Masukkan	5 50 30 50 75	gr gr gr gr gr	Sereh Buah Melinjo Nangka Muda Kikil Udang	
9	Tambahkan	250	ml	Santan	Aduk perlahan
10	<i>Seasoning</i>	5 5	gr gr	Garam Gula	

Sumber: <https://resepnusantara.id> dan data olahan penulis, 2019.

TABEL 1.6
RESEP MANOK BAK KALA

Halaman : 1 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 7 Oktober 2019	Berat porsi : 100 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Panas
Jenis makanan : Protein	Alat saji : Dinner Plate
Lokasi : Kota Lhokseumawe	Durasi : 45 menit

1	Siapkan	600	gr	Ayam	Bersihkan dan potong jadi 5
		25	gr	Kelapa Sangrai	
		10	gr	Garam	
		15	gr	Jeruk Nipis	
		20	gr	Cabai Merah	Kering
		25	gr	Bawang Merah	Bersihkan
		10	gr	Bawang Putih	Bersihkan
		5	gr	Kemiri	
		5	gr	Ketumbar	
		5	gr	Jintan	
		5	gr	Lada	
		5	gr	Jahe	
		5	gr	Kunyit	Bubuk
		50	ml	Minyak Goreng	
		10	gr	Bawang merah	Iris tipis
		5	gr	Kapulaga	
		2	gr	Bunga Lawang	
		5	gr	Daun Kari	
		10	gr	Serai	
		2	gr	Daun Salam	
		2	gr	Daun Pandan	
		2	gr	Daun Jeruk	
		5	gr	Kecombrang	
		500	ml	Air	
		10	gr	Garam	
		5	gr	Gula	

LANJUTAN TABEL 1.6
RESEP MANOK BAK KALA

Halaman : 2 dari 2	Jumlah porsi : 5 porsi
Tanggal : 7 Oktober 2019	Berat porsi : 100 gr
Revisi :	Suhu hidangan: Panas
Jenis makanan : Protein	Alat saji : Dinner Plate
Lokasi : Kota Lhokseumawe	Durasi : 45 menit

2	Haluskan	20 25 10 5 5 5 5 5 5 5	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr	Cabai Merah Bawang Merah Bawang Putih Kemiri Ketumbar Jintan Lada Jahe Kunyit	
3	Marinasi	600 25 10 15	gr gr gr gr	Ayam Kelapa Sangrai Garam Jeruk Nipis Bumbu Halus	Diamkan selama 20-30 menit
4	Panaskan	50	ml	Minyak Goreng	
5	Tumis	10 5 2 5 10 2 2 2 5	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	Bawang merah Kapulaga Bunga Lawang Daun Kari Serai Daun Salam Daun Pandan Daun Jeruk Kecombrang	Masak hingga matang merata dan aroma keluar
6	Masukkan			Ayam	Yang dimarinasi
7	Tambahkan	500	ml	Air	
8	<i>Seasoning</i>	10 5	gr gr	Garam Gula	
9	Masak				Hingga daging ayam empuk
10	Sajikan				Panas

Sumber: <https://resepnusantara.id> dan data olahan penulis, 2019

TABEL 1.7
RESEP BU KULAH

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 80 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan	: Karbohidrat	Alat saji	: Dinner Plate
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 20 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	30	ml	Minyak Goreng	
		5	gr	Serai	
		2	gr	Daun Salam	
		2	gr	Kapulaga	
		2	gr	Cengkeh	
		10	gr	Bawang Merah	
		5	gr	Bawang Putih	
		200	gr	Beras	
		400	ml	Air	
		10	gr	Garam	
2	lembar	Daun Pisang			
2	Panaskan	30	ml	Minyak Goreng	
3	Tumis	5	gr	Serai	
		2	gr	Daun Salam	
		2	gr	Kapulaga	
		2	gr	Cengkeh	
		10	gr	Bawang Merah	
		5	gr	Bawang Putih	
4	Cuci	300	gr	Beras	Dengan air
5	Masak	200	gr	Beras	Masak selama 20-30 menit
		400	ml	Air	
6	Pindahkan			Nasi	Ke wadah
7	Campurkan			Nasi	Aduk rata dengan minyak sehabis menumis
		10	gr	Minyak Tumis Garam	
8	Bakar	15	gr	Daun Pisang	Hingga layu
9	Lipat			Nasi Daun pisang	Berbentuk segi empat.
10	Sajikan				Hangat

Sumber: <https://steemit.com/cultureculture/@yunyuzul/nasi-kulah-aceh-dan-caranya-kulah>.

TABEL 1.8
RESEP KUE ADEE

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 40 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan	: Kudapan	Alat saji	: Dessert Plate
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 30 menit

NO	Metode	JML	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	60 100 5 100 100 60 200 10 10	gr ml ml ml gr gr gr gr gr	Telur Santan Vanili Air Gula Mentega Singkong Garam Bawang Goreng	 Parut halus Bahan pelengkap
2	Kocok	60	gr	Telur	Lepas dan
3	Tambahkan	100 5	ml ml	Santan Vanili	Campurkan
4	Rebus	10 100	ml gr	Air Gula	Hingga mendidih
5	Lelehkan	60	gr	Mentega	Tambahkan ke dalam rebusan gula dan air
6	Masukkan			Rebusan air gula	Ke dalam parutan singkong dan aduk rata
7	Tambahkan			Campuran telur dan santan	Ke dalam adonan dan aduk rata
8	Tuang			Adonan kue	Ke dalam Loyang anti lengket dan taburi bawang goreng

LANJUTAN TABEL 1.8**RESEP KUE ADEE**

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 40 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Panas
Jenis makanan	: Kudapan	Alat saji	: Dessert Plate
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 30 menit

9	Masak			Adonan kue	Selama 30 menit, lalu balik ke sisi yang lain selama 15 menit
10	Sajikan				Hangat

Sumber: <https://resepnusantarabeta.blogspot.com>

TABEL 1.9**RESEP IE BOH TIMON**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah porsi	: 5 porsi
Tanggal	: 7 Oktober 2019	Berat porsi	: 100 gr
Revisi	:	Suhu hidangan:	Dingin
Jenis makanan	: Minuman	Alat saji	: Jus Glass
Lokasi	: Kota Lhokseumawe	Durasi	: 15 menit

No	Metode	JML	UNIT	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	15	gr	Jeruk Limau	Ambil <i>juice</i> nya
		5	gr	Daun Jeruk	
		100	gr	Gula Pasir	
		400	ml	Air	
		100	gr	Timun	Serut
		50	gr	Selasih	
		25	gr	Es batu	
2	Masak	250	gr	Gula Pasir	Hingga menjadi konsistensi sirup
		350	ml	Air	
		5	gr	Daun Jeruk	
		15	gr	Jeruk Limau	
3	Susun	100	gr	Timun	Di dalam gelas
		50	gr	Selasih	
				Sirup	
4	Sajikan	25	gr	Es Batu	Dingin

Sumber: <https://www.qupas.id> dan data olahan penulis,2019.

1.6 Recipe Costing dan Dish Costing

Recipe Costing merupakan sebuah usaha untuk menghitung dana yang digunakan dalam satu resep, umumnya dalam satu resep terdiri atas beberapa porsi. Sedangkan *dish costing* digunakan untuk menentukan harga per porsi yang didasari dari *recipe costing*. Tujuan dari pembuatan *recipe costing* dan *dish costing* adalah untuk mengidentifikasi dan alokasi penggunaan komoditi pangan yang bertujuan untuk memaksimalkan penggunaan dana yang ada (Barnard,2009).

TABEL 1.10
BIAYA IKAN KEUMAMAH

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Ikan Tongkol	1000	gr	Rp 24,000.00	400	gr	Rp 9,600.00
Jeruk Nipis	1000	gr	Rp 15,000.00	5	gr	Rp 75.00
Garam	500	gr	Rp 6,000.00	5	gr	Rp 60.00
Air	1500	ml	Rp 5,000.00	300	ml	Rp 1,000.00
Serai	1000	gr	Rp 15,000.00	10	gr	Rp 150.00
Jahe	200	gr	Rp 9,000.00	5	gr	Rp 225.00
Bawang merah	1000	gr	Rp 22,000.00	20	gr	Rp 440.00
Bawang putih	1000	gr	Rp 30,000.00	15	gr	Rp 450.00
Kunyit	1000	gr	Rp 13,000.00	5	gr	Rp 65.00
Merica	100	gr	Rp 50,000.00	5	gr	Rp 2,500.00
Ketumbar	1000	gr	Rp 26,000.00	5	gr	Rp 130.00
Cabai merah	1000	gr	Rp 42,300.00	15	gr	Rp 634.50
Cabai rawit	1000	gr	Rp 57,000.00	5	gr	Rp 285.00
Asam sunti	500	gr	Rp 23,000.00	5	gr	Rp 230.00
Minyak goreng	2000	ml	Rp 22,000.00	100	ml	Rp 1,100.00
Daun kari	100	gr	Rp 15,000.00	5	gr	Rp 750.00
Cabai hijau	1000	gr	Rp 33,000.00	10	gr	Rp 330.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 18,024.50
<i>Dish Costing</i>						Rp 3,604.90

TABLE 1.11
BIAYA MIE CALUEK

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Mie Lidi	500	gr	Rp 7,500.00	100	gr	Rp 1,500.00
Air	1500	ml	Rp 5,000.00	300	gr	Rp 1,000.00
Bawang Merah	1000	gr	Rp 22,000.00	15	gr	Rp 330.00
Bawang Putih	1000	gr	Rp 30,000.00	5	gr	Rp 150.00
Cabe Merah	1000	gr	Rp 42,300.00	5	gr	Rp 211.50
Cabe Rawit	1000	gr	Rp 57,000.00	2	gr	Rp 114.00
Kemiri	1000	gr	Rp 52,000.00	2	gr	Rp 104.00
Terasi	250	gr	Rp 25,000.00	2	gr	Rp 200.00
Jahe	200	gr	Rp 9,000.00	5	gr	Rp 225.00
Tomat	1000	gr	Rp 11,000.00	5	gr	Rp 55.00
Asam Jawa	500	gr	Rp 23,000.00	2	gr	Rp 92.00
Gula merah	1000	gr	Rp 18,000.00	5	gr	Rp 90.00
Gula putih	1000	gr	Rp 1,500.00	5	gr	Rp 7.50
Garam	500	ml	Rp 22,000.00	5	ml	Rp 220.00
Daun salam	50	gr	Rp 14,000.00	2	ml	Rp 560.00
Daun jeruk	1000	gr	Rp 25,000.00	2	gr	Rp 50.00
Lengkuas	1000	gr	Rp 15,000.00	5	gr	Rp 75.00
Kacang tanah	1000	gr	Rp 15,000.00	30	gr	Rp 450.00
Minyak Goreng	2000	gr	Rp 7,000.00	30	gr	Rp 105.00
Kol	1000	ml	Rp 8,000.00	5	gr	Rp 40.00
Timun	1000	gr	Rp 8,500.00	2	gr	Rp 17.00
Kerupuk merah	250	gr	Rp 7,000.00	5	gr	Rp 140.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 5,736.00
<i>Dish Costing</i>						Rp 1,147.20

Olahan Penulis, 2019

TABLE 1.12
BIAYA KUAH BEULANGONG

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Daging kambing	1000	gr	Rp 133,000.00	500	gr	Rp 66,500.00
Cengkeh	1000	gr	Rp 75,000.00	2	gr	Rp 150.00
Kayu manis	1000	gr	Rp 70,000.00	5	gr	Rp 350.00
Ketumbar	1000	gr	Rp 26,000.00	5	gr	Rp 130.00
Adas	100	gr	Rp 7,500.00	2	gr	Rp 150.00
Bawang merah	1000	gr	Rp 22,000.00	20	gr	Rp 440.00
Bawang putih	1000	gr	Rp 30,000.00	15	gr	Rp 450.00
Jahe	200	gr	Rp 9,000.00	10	gr	Rp 450.00
Cabai merah	1000	gr	Rp 42,300.00	10	gr	Rp 423.00
Minyak goreng	2000	ml	Rp 22,000.00	50	ml	Rp 550.00
Santan encer	1000	ml	Rp 35,000.00	200	ml	Rp 7,000.00
Daun jeruk	1000	gr	Rp 25,000.00	2	gr	Rp 50.00
Santan kental	1000	ml	Rp 35,000.00	250	ml	Rp 8,750.00
Asam sunti	500	gr	Rp 23,000.00	2	gr	Rp 92.00
Garam	500	gr	Rp 6,000.00	5	gr	Rp 60.00
Merica	100	gr	Rp 50,000.00	5	gr	Rp 2,500.00
Nangka muda	1000	gr	Rp 12,000.00	30	gr	Rp 360.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 88,405.00
<i>Dish Costing</i>						Rp 17,681.00

Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.13
BIAYA PACRI NANAS

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Nanas	1000	gr	Rp 10,000.00	300	gr	Rp 3,000.00
Bawang merah	1000	gr	Rp 22,000.00	10	gr	Rp 220.00
Bawang putih	1000	gr	Rp 30,000.00	5	gr	Rp 150.00
Cabai merah	1000	gr	Rp 42,300.00	10	gr	Rp 423.00
Minyak goreng	2000	ml	Rp 22,000.00	30	ml	Rp 330.00
Air	1500	ml	Rp 5,000.00	250	ml	Rp 833.33
Cengkeh	1000	gr	Rp 75,000.00	5	gr	Rp 375.00
Kapulaga	100	gr	Rp 14,000.00	2	gr	Rp 280.00
Kayu manis	1000	gr	Rp 70,000.00	2	gr	Rp 140.00
Bunga lawang	100	gr	Rp 25,000.00	2	gr	Rp 500.00
Garam	500	gr	Rp 6,000.00	5	gr	Rp 60.00
Gula merah	1000	gr	Rp 18,000.00	10	gr	Rp 180.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 6,491.33
<i>Dish Costing</i>						Rp 1,298.27

Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.14
BIAYA KUWAH PLIEK U

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Buah Melinjo	1000	gr	Rp 20,000.00	50	gr	Rp 1,000.00
Nangka muda	1000	gr	Rp 12,000.00	30	gr	Rp 360.00
Kikil	1000	gr	Rp 65,000.00	50	gr	Rp 3,250.00
Air	1500	ml	Rp 5,000.00	350	ml	Rp 1,166.67
Terong hijau	1000	gr	Rp 12,000.00	30	gr	Rp 360.00
Kangkung	1000	gr	Rp 13,500.00	15	gr	Rp 202.50
Kacang panjang	1000	gr	Rp 18,000.00	25	gr	Rp 450.00
Daun melinjo	1000	gr	Rp 15,000.00	15	gr	Rp 225.00
Cabai rawit	1000	gr	Rp 57,000.00	20	gr	Rp 1,140.00
Cabai merah	1000	gr	Rp 42,300.00	10	gr	Rp 423.00
Bawang merah	1000	gr	Rp 22,000.00	25	gr	Rp 550.00
Bawang putih	1000	gr	Rp 30,000.00	15	gr	Rp 450.00
Asam sunti	500	gr	Rp 23,000.00	5	gr	Rp 230.00
Ketumbar	1000	gr	Rp 26,000.00	5	gr	Rp 130.00
Jahe	200	gr	Rp 9,000.00	10	gr	Rp 450.00
Kunyit	1000	gr	Rp 13,000.00	5	gr	Rp 65.00
Lada	100	gr	Rp 50,000.00	5	gr	Rp 2,500.00
Kelapa gonseng	100	gr	Rp 12,000.00	15	gr	Rp 1,800.00
Minyak goreng	2000	ml	Rp 22,000.00	50	ml	Rp 550.00
Daun jeruk	1000	gr	Rp 25,000.00	5	gr	Rp 125.00
Cabe hijau	1000	gr	Rp 33,000.00	10	gr	Rp 330.00
Sereh	1000	gr	Rp 15,000.00	5	gr	Rp 75.00
Udang	1000	gr	Rp 55,000.00	75	gr	Rp 4,125.00
Santan	1000	ml	Rp 35,000.00	250	ml	Rp 8,750.00
Garam	500	gr	Rp 6,000.00	15	gr	Rp 180.00
Gula	1000	gr	Rp 15,000.00	5	gr	Rp 75.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 28,962.17
<i>Dish Costing</i>						Rp 5,792.43

TABEL 1.15
BIAYA MANOK BAK KALA

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Ayam	1000	gr	Rp 35,000.00	600	gr	Rp 21,000.00
Kelapa sangrai	100	gr	Rp 12,000.00	25	gr	Rp 3,000.00
Garam	500	gr	Rp 6,000.00	10	gr	Rp 120.00
Jeruk nipis	1000	gr	Rp 15,000.00	15	gr	Rp 225.00
Cabai merah	1000	gr	Rp 42,300.00	20	gr	Rp 846.00
Bawang merah	1000	gr	Rp 22,000.00	35	gr	Rp 770.00
Bawang putih	1000	gr	Rp 30,000.00	10	gr	Rp 300.00
Kemiri	1000	gr	Rp 52,000.00	5	gr	Rp 260.00
Ketumbar	1000	gr	Rp 26,000.00	5	gr	Rp 130.00
Jintan	100	gr	Rp 8,000.00	5	gr	Rp 400.00
Lada	1000	gr	Rp 50,000.00	5	gr	Rp 250.00
Jahe	200	gr	Rp 9,000.00	5	gr	Rp 225.00
Kunyit	1000	gr	Rp 13,000.00	5	gr	Rp 65.00
Minyak goreng	2000	ml	Rp 22,000.00	50	ml	Rp 550.00
Kapulaga	100	gr	Rp 14,000.00	5	ml	Rp 700.00
Bunga lawang	100	gr	Rp 25,000.00	2	gr	Rp 500.00
Daun kari	100	gr	Rp 15,000.00	5	gr	Rp 750.00
Serai	1000	gr	Rp 15,000.00	10	gr	Rp 150.00
Daun salam	50	gr	Rp 7,000.00	2	gr	Rp 280.00
Daun pandan	50	gr	Rp 9,000.00	2	gr	Rp 360.00
Daun jeruk	1000	gr	Rp 25,000.00	2	gr	Rp 50.00
Kecombrang	1000	gr	Rp 25,000.00	5	gr	Rp 125.00
Air	1500	ml	Rp 5,000.00	500	ml	Rp 1,666.67
Garam	500	gr	Rp 600.00	10	gr	Rp 12.00
Gula	1000	gr	Rp 15,000.00	5	gr	Rp 75.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 32,809.67
<i>Dish Costing</i>						Rp 6,561.93

TABEL 1.16
BIAYA BU KULAH

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Minyak Gpreng	2000	ml	Rp 35,000.00	30	ml	Rp 525.00
Serai	1000	gr	Rp 15,000.00	5	gr	Rp 75.00
Daun salam	10	gr	Rp 2,000.00	2	gr	Rp 400.00
Kapualaga	100	gr	Rp 14,000.00	2	gr	Rp 280.00
Cengkeh	100	gr	Rp 14,000.00	2	gr	Rp 280.00
Bawang merah	1000	gr	Rp 22,000.00	10	gr	Rp 220.00
Bawang putih	1000	gr	Rp 30,000.00	5	gr	Rp 150.00
Beras	1000	gr	Rp 15,000.00	200	gr	Rp 3,000.00
Air	1500	ml	Rp 5,000.00	400	ml	Rp 1,333.33
Garam	500	gr	Rp 6,000.00	10	gr	Rp 120.00
Daun pisang	10	lembar	Rp 10,000.00	2	lembar	Rp 2,000.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 8,383.33
<i>Dish Costing</i>						Rp 1,676.67

Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.17
BIAYA KUE ADEE

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Telur	1000	gr	Rp 32,000.00	60	gr	Rp 1,920.00
Santan	1000	ml	Rp 35,000.00	100	ml	Rp 3,500.00
Vanili	100	ml	Rp 2,000.00	5	ml	Rp 100.00
Air	1500	ml	Rp 5,000.00	100	ml	Rp 333.33
Gula	1000	gr	Rp 15,000.00	100	gr	Rp 1,500.00
Mentega	200	gr	Rp 8,000.00	60	gr	Rp 2,400.00
Singkong	1000	gr	Rp 7,000.00	200	gr	Rp 1,400.00
Garam	500	gr	Rp 6,000.00	10	gr	Rp 120.00
Bawang goreng	1000	gr	Rp 170,000.00	10	gr	Rp 1,700.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 12,973.33
<i>Dish Costing</i>						Rp 2,594.67

Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.18
BIAYA IE BOH TIMON

Bahan	Harga Pasar			Harga Resep		
	Jumlah	Unit	Nominal	Jumlah	Unit	Nominal
Jeruk limau	1000	gr	Rp 30,000.00	15	gr	Rp 450.00
Daun jeruk	1000	gr	Rp 25,000.00	5	gr	Rp 125.00
Gula pasir	1000	gr	Rp 15,000.00	100	gr	Rp 1,500.00
Air	1500	ml	Rp 5,000.00	400	ml	Rp 1,333.33
Timun	1000	gr	Rp 8,500.00	100	gr	Rp 850.00
Selasih	50	gr	Rp 10,000.00	50	gr	Rp 10,000.00
Es batu	1000	gr	Rp 3,000.00	25	gr	Rp 75.00
<i>Recipe Costing</i>						Rp 14,333.33
<i>Dish Costing</i>						Rp 2,866.67

Olahan Penulis, 20

1.7 Selling Price

Selling Price merupakan harga jual yang didapatkan dari perhitungan *recipe costing* dan *dish costing*. *Selling Price* adalah harga jual makanan per porsi yang di jadikan standard untuk perhitungan untuk penambahan harga seperti pajak.

Tabel 1.19

SELLING PRICE

Menu	<i>Food Cost</i>	<i>Dish Costing</i>	<i>Selling Price</i>
Ikan Keumamah	35%	Rp 3,604.90	Rp 10,299.71
Mie Caluek	32%	Rp 5,736.00	Rp 17,925.00
Kuah Beulangong	40%	Rp 17,681.00	Rp 44,202.50
Pacri Nanas	33%	Rp 1,298.27	Rp 3,934.15
Kuwah Pliék U	35%	Rp 5,792.43	Rp 16,549.80
Manok Bak kala	37%	Rp 6,561.93	Rp 17,734.95
Bu Kulah	32%	Rp 1,676.67	Rp 5,239.59
Kue Adeé	33%	Rp 2,594.67	Rp 7,862.64
Ie Boh Timon	25%	Rp 2,866.67	Rp 11,466.68
Total		Rp 47,812.54	Rp 135,215.02

1.8 Daftar Nilai Gizi

Sudah menjadi naluri alam manusia untuk bertahan hidup. Salah satu cara untuk bertahan hidup yaitu dengan mengkonsumsi makanan. Mengkonsumsi makanan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi harian manusia. Fungsi gizi dalam makanan antara lain untuk memperkuat mekanisme pertahanan tubuh, mencegah timbulnya penyakit tertentu, membantu mengembalikan kondisi tubuh setelah sakit, menjaga kondisi fisik dan mental serta memperlambat proses penuaan (Marsono, 2007). Berikut adalah kandungan nilai gizi menu dari Kota Lhokseumawe.

Tabel 1.20
Nilai Gizi Ikan Keumamah

Jumlah	Bahan	Kalori (g)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
400 gr	Ikan tongkol	585	0	14	116	0
5 gr	Jeruk Nipis	10	3	0	0	1
5 gr	Garam	0	0	0	0	0
300 ml	Air	0	0	0	0	0
10 gr	Serai	10	3	0	0	0
5 gr	Jahe	6	1	0	0	0
20 gr	Bawang merah	14	3.36	0.02	0.5	0.23
15 gr	Bawang putih	22	4.96	0.08	0.95	0.15
5 gr	Kunyit	35	6.49	0.99	0.78	0.32
5 gr	Merica	44	10.29	0.32	1.56	0
5 gr	Ketumbar	60	11	4	2	0
15 gr	Cabai merah	54	12	1	3	7
5 gr	Cabai rawit	4	0	0	0	0
5 gr	Asam sunti	28	6	1	1	1
100 ml	Minyak goreng	34	7	0	3	2
5 gr	Daun kari	5	1	0	0	0
10 gr	Cabai hijau	40	4	0	1	2
	Total	951	73.1	21.41	129.79	13.7
	Total/porsi	190.2	14.62	4.282	25.958	2.74

Sumber: <https://www.myfitnesspal.com/>

TABEL 1.21
Nilai Gizi Mie Caluek

Jumlah	Bahan	Kalori (g)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
100 gr	Mie lidi	97	18	1	4	0
300 gr	Air	0	0	0	0	0
15 gr	Cabai merah	54	12	1	3	7
5 gr	Merica	4	1	0	0	0
5 gr	Garam	0	0	0	0	0
15 gr	Bawang merah	14	3.36	0.02	0.5	0.23
5 gr	Bawang putih	22	4.96	0.08	0.95	0.15
2 gr	Kemiri	8	4	0	0	0
2 gr	Daun jeruk	0	0	0	0	0
2 gr	Daun salam	4	0	0	0	0
5 gr	Kol	25	5	2	1	3
2 gr	Timun	3	1	0	0	0
10 gr	Tomat	21	4	0	2	0
30 gr	Kacang goreng	169	8	13	8	0
5 gr	Kerupuk merah	25	3	1	0	0
2 gr	Daun jeruk	0	0	0	0	0
5 gr	Jahe	6	1	0	0	0
30 gr	Minyak goreng	10	2	1	1	1
5 gr	Gula merah	11	2,92	0	0	2,89
2 gr	Cabai rawit	8	0	4	2	4
2 gr	Asam Jawa	28	6	1	1	1
5 gr	Gula	16	4	0	0	4
5 gr	Garam	0	0	0	0	0
5 gr	Jeruk limau	20	7,06	0,13	0,47	1,13
2 gr	Terasi	4	1	0	7	0
5 gr	Lengkuas	5	1	0	0	0
	Total	355	36	22	22	13
	Total/porsi	71	7.2	4.4	4.4	2.6

Sumber: <https://www.myfitnesspal.com/>

TABEL 1.22
Nilai Gizi Kuah Beulangong

Jumlah	Bahan	Kalori (g)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
500 gr	Daging kambing	327	0	7	62	7
2 gr	Cengkeh	3	0,61	0,04	0,13	0,34
5 gr	Kayu manis	6	1,84	0,07	0,09	0,05
5 gr	Ketumbar	60	11	4	2	0
2 gr	Adas	7	0	0	0	0
20 gr	Bawang merah	14	3.36	0.02	0.5	0.23
15 gr	Bawang putih	22	4.96	0.08	0.95	0.15
10 gr	Jahe	6	1	0	0	0
10 gr	Cabai merah	54	12	1	3	7
100 ml	Minyak goreng	900	0	100	3	2
200 ml	Santan encer	230	5,54	23,84	2,29	3,34
2 gr	Daun jeruk	0	0	0	0	0
200 ml	Santan kental	230	5,54	23,84	2,29	3,34
2 gr	Asam sunti	28	6	1	1	1
5 gr	Garam	0	0	0	0	0
30 gr	Nangka Muda	35	5	1	1	0,96
5 gr	Merica	44	10.29	0.32	1.56	0
	Total	1966	53.61	114.42	75.01	17.38
	Total/porsi	393.2	10.722	22.884	15.002	3.476

Sumber: <https://www.myfitnesspal.com/>

TABEL 1.23
Nilai Gizi Pacri Nanas

Jumlah	Bahan	Kalori (g)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
200 gr	Nanas	96	25	0	1	19
10 gr	Bawang merah	7	0	0	0	1
5 gr	Bawang putih	7	2	0	0	0
5 gr	Cabai merah	4	0	0	0	0
30 ml	Minyak goreng	270	0	30	0	0
250 ml	Air	0	0	0	0	0
5 gr	Cengkeh	3	0,61	0,04	0,13	0,34
2 gr	Kapulaga	6	1	0	0	0
2 gr	Kayu manis	6	1,84	0,07	0,09	0,05
2 gr	Bunga lawang	7	1	0	0	0
5 gr	Garam	0	0	0	0	0
10 gr	Gula merah	11	2,92	0	0	2,89
	Total	417	29	30	1	20
	Total/porsi	83.4	5.8	6	0.2	4

Sumber: <https://www.myfitnesspal.com/>

TABEL 1.24
Nilai Gizi Kuwah Pliek U

Jumlah	Bahan	Kalori (g)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
20 gr	Buah melinjo	20	4,14	0,15	0,46	0,1
30 gr	Nangka muda	35	5	1	1	0,96
30 gr	Kikil	28	1,18	1,28	3,09	0,07
250 gr	Air	0	0	0	0	0
30 gr	Terong hijau	25	5	0	0	3
15 gr	Kangkung	4	1	0	0	0
10 gr	Kacang panjang	36	6	1	2	0
15 gr	Daun melinjo	0	0	0	0	0
20 gr	Cabai rawit	8	0	4	2	4
10 gr	Cabai merah	17	3	0,92	0,64	0,55
20 gr	Bawang merah	14	3.36	0.02	0.5	0.23
15 gr	Bawang putih	22	4.96	0.08	0.95	0.15
5 gr	Asam sunti	28	6	1	1	1
5 gr	Ketumbar	60	11	4	2	0
10 gr	Jahe	6	1	0	0	0
5 gr	Kunyit	35	6.49	0.99	0.78	0.32
5 gr	Lada	24	10.29	0.32	1.56	0
15 gr	Kelapa gonseng	187	6,7	18,29	1,95	2,08
100 gr	Minyak goreng	900	0	100	0	0
5 gr	Daun jeruk	0	0	0	0	0
5 gr	Cabe hijau	40	4	0	1	2
5 gr	Sereh	5	1	0	0	0
15 gr	Udang	9	0	0	4	0
250 gr	Santan	696	11	69	8	0
15 gr	Garam	0	0	0	0	0
5 gr	Gula	16	4	0	0	4
	Total	2215	83.1	181.41	24.79	14.7
	Total/porsi	443	16.62	36.282	4.958	2.94

Sumber: <https://www.myfitnesspal.com/>

TABEL 1.25
Nilai Gizi Manok Bak Kala

Jumlah	Bahan	Kalori (g)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
600 gr	Ayam	240	0	17	21	0
25 gr	Kelapa sangrai	187	6,7	18,29	1,95	2,08
10 gr	Garam	0	0	0	0	0
15 gr	Jeruk nipis	10	3	0	0	1
20 gr	Cabai merah	17	3	0,92	0,64	0,55
35 gr	Bawang merah	14	3.36	0.02	0.5	0.23
10 gr	Bawang putih	22	4.96	0.08	0.95	0.15
5 gr	Kemiri	16	4	0	0	0
5 gr	Ketumbar	60	11	4	2	0
5 gr	Jintan	8	1	0	0	0
5 gr	Lada	24	10.29	0.32	1.56	0
5 gr	Jahe	6	1	0	0	0
5 gr	Kunyit	35	6.49	0.99	0.78	0.32
100 gr	Minyak goreng	900	0	100	0	0
5 gr	Kapulaga	6	1	0	0	0
2 gr	Bunga lawang	7	1	0	0	0
5 gr	Daun kari	5	1	0	0	0
10 gr	Serai	5	1	0	0	0
2 gr	Daun salam	4	0	0	0	0
2 gr	Daun pandan	0	0	0	0	0
2 gr	Daun jeruk	0	0	0	0	0
5 gr	Kecombrang	0	0	0	0	0
200 ml	Air	0	0	0	0	0
10 gr	Garam	0	0	0	0	0
5 gr	Gula	16	4	0	0	4
	Total	1582	56.1	122.41	26.79	5.7
	Total/porsi	316.4	11.22	24.482	5.358	1.14

Sumber: <https://www.myfitnesspal.com/>

TABEL 1.26
Nilai Gizi Bu Kulah

Jumlah	Bahan	Kalori (g)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
30 ml	Minyak goreng	270	0	30	0	0
5 gr	Serai	5	1	0	0	0
2 gr	Daun salam	0	0	0	0	0
2 gr	Kapulaga	6	1	0	0	0
2 gr	Cengkeh	3	0,61	0,04	0,13	0,34
10 gr	Bawang merah	29	7,08	0,06	0,64	3
5 gr	Bawang putih	13	2,98	0,04	0,57	0,09
200 gr	Beras	308	65,13	0,93	7,28	0,28
300 ml	Air	0	0	0	0	0
10 gr	Garam	0	0	0	0	0
2 gr	Daun pisang	0	0	0	0	0
	Total	634	2	30	0	3
	Total/porsi	126.8	0.4	6	0	0.6

Sumber: <https://www.myfitnesspal.com/>

TABEL 1.27
Nilai Gizi Kue Adee

Jumlah	Bahan	Kalori (g)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
25 gr	Telur	36	0	2	3	0
350 ml	Santan	700	95	32	4	67
5 ml	Vanili	13	0	0	0	0
300 ml	Air	0	0	0	0	0
325 gr	Gula	774	200	0	0	200
65 gr	Mentega	468	0	52	0	0
1000 gr	Singkong	3400	798	16	16	0
10 gr	Garam	0	0	0	0	0
10 gr	Bawang goreng	25	3	1	0	1
	Total	5416	1096	103	23	268
	Total/porsi	1083.2	219.2	20.6	4.6	53.6

Sumber: <https://www.myfitnesspal.com/>

TABEL 1.28
Nilai Gizi Ie Boh Timon

Jumlah	Bahan	Kalori (g)	Karbo (g)	Lemak (g)	Protein (g)	Gula (g)
15 gr	Jeruk limau	20	7,06	0,13	0,47	1,13
5 gr	Daun jeruk	0	0	0	0	0
250 gr	Gula pasir	774	200	0	0	200
350 ml	Air	0	0	0	0	0
50 gr	Timun	34	6,05	0,45	1,65	3,86
10 gr	Selasih	0	0	0	0	0
25 gr	Es batu	0	0	0	0	0
	Total	828	200	0	0	200
	Total/porsi	165.6	40	0	0	40

Sumber: <https://www.myfitnesspal.com/>