

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia disebut dengan negara berkepulauan terbesar di dunia, terletak di Asia Tenggara, berada ditengah Samudra Hindia dan Samudra Pasifik. Dimana lebih dari 17,000 pulau, Indonesia memiliki keanekaragaman budaya, bahasa, dan etnis yang sangat kaya.

Indonesia memiliki banyak hidangan dari berbagai kepulauan yang diramu berdasarkan budaya dan tradisi, bukan bagian dari masakan istana seperti Tiongkok dan Thailand. Biasanya para petani pulang ke rumah kapan saja sesuka mereka, dan langsung menuju pawon (dapur), lalu mengambil apa pun bahan yang tersedia untuk dimasak. Dan pada umumnya masakan itu dibubuhi cabai untuk mendongkrak selera makan. Hal ini terjadi karena Indonesai ialah negara yang sangat beragam akan sumber daya alamnya.

Bagi masyarakat, karena beragamnya jenis masakan yang special, menjadi sulit untuk menentukan makanan dalam kesehariannya. Ciri khas makanan berasal dari rempah-rempah yang beraneka ragam yang banyak ditemukan di Indonesia yang akan melewati proses masak berbeda dan klasik yang akan mengeluarkan aroma khas dari sebuah masakan sehingga menjadi hidangan yang rasanya unik inilah terletak cita rasa khas Indonesia yang mana kaya akan sumber daya alam.

Menelusuri satu persatu kuliner nusantara tidak akan ada habisnya. Mengingat Indonesia sangat beragam akan suku dan budaya yang memiliki

ciri khasnya tersendiri. Melihat keberagaman ini, penulis ingin membahas masakan dari Kabupaten yang terletak di provinsi Sumatera Utara yang dikenal banyak memiliki olahan ikan yang nikmat dan masakannya yang terkenal sangat pedas, yaitu kabupaten Mandailing Natal.

Madina atau yang biasa dikenal Mandailing Natal terletak di Sumatera Utara, namun sangat dekat dari perbatasan Bukit Tinggi, Sumatera Barat. Dengan menempuh jarak 451 km dari kota Medan dan hanya 218 km dari kota Padang, menyebabkan percampuran adat antara Batak dan Minang bisa ditemukan disini.

Kabupaten Mandailing Natal dulunya bagian dari kabupaten Tapanuli Selatan, namun ketika pasca kemerdekaan terjadilah pemekaran, Kabupaten Mandailing Natal berdiri berdasarkan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1998 yang disahkan Menteri Dalam Negeri pada 23 November 1998. Perayaan Kabupaten Mandailing Natal diadakan pada tanggal 9 Maret per tahunnya.

Nama Mandailing diambil dari kata Mandala-Holing yang dikutip dari ungkapan dalam tradisi adat setempat. Ungkapan ini berbunyi “Surah tumbaga holing nasora sasa” yang memiliki makna “aturan adat yang tidak dapat dihapuskan”.

Karena posisi dan keadaan alamnya, Madina terletak di wilayah Tepi Barat Sumatera Utara. Kabupaten yang mempunyai luas wilayah 6.620,70 km², dibagi menjadi 23 kelurahan dengan 407 desa/kelurahan. Luas wilayah terbesar di Kabupaten ini adalah Kawasan Anak Perempuan Muara

Batang yang mencakup 21,67% dari seluruh luas wilayah di Kabupaten Mandailing Natal. Namun kecamatan Lembah Sorik Merapi memiliki luas wilayah sangat kecil, yaitu 0,52%. (northsumatrainvest.id, 2018)

Mayoritas masyarakat di Kabupaten Mandailing Natal beragama Islam. pada data Departemen Umum Kependudukan dan Pencatatan Sipil (Dukcapil) Kementerian Dalam Negeri, jumlah masyarakat muslim pada kabupaten ini berjumlah 469,9 ribu jiwa per Desember 2021. Dilihat dari total masyarakat yang beragama di kabupaten ini, berjumlah 95,92% dengan total penduduk atau 489,91 ribu jiwa. Jumlah ini menjadi yang tertinggi diantara 32 kabupaten/kota lain di Sumatera Utara. (northsumatrainvest.id, 2018)

Dikutip dari Abdoellah Loebis, marga-marga di Madina sangat beragam seperti Sinuraya, Nasution, Ginting, Sembiring, Daulay, Lubis, Batu Bara, Parinduri, Mangintir, Hasibuan, Pulungan, Nai Monte, Tambangan, Borotan, Matondang, Pulungan, Lantat, Pidoli, Maga, Lubis, Hasibuan, Panggabean, Mardia, Matondang, Rangkuti, Parinduri, Batu na Bolon, dan Batu Bara dan lain-lain. (stekom, 2022)

Sumatera Utara menawarkan banyak kuliner khas daerah, termasuk suku Batak Mandailing. Mayoritas suku ini tinggal di Kabupaten Mandailing Natal. Selain adat dan budayanya, suku Mandailing juga memiliki kekayaan kuliner. Kuliner khas Mandailing berbeda dengan kuliner suku lain di Sumatera Utara, hal ini disebabkan sudah adanya percampuran budaya dari wilayah perbatasan Sumatera Barat yang

mempengaruhi cara memasak dan selera makanan yang hampir sama. Beragam kuliner khas suku ini sudah diwariskan oleh leluhur secara turun temurun.

Contoh kebudayaan yang mempengaruhi masakan dan bahan makanan di Mandailing Natal adalah Lubuk Larangan. Lubuk Larangan Banyak dijumpai di wilayah Madina, seperti yang berada di sungai Batang Gadis. Tradis ini adalah tradisi yang dimana warga setempat hanya boleh menangkap ikan pada waktu tertentu, dan dikenakan biaya pada saat penangkapan. Tradisi ini menjadi salah satu penghasilan setempat warga Batang Gadis, dan sekaligus menjaga ekosistem dan habitat ikan-ikan langka yang berada disana.

Dengan adanya kebudayaan Lubuk Larangan yang sudah turun temurun dilakukan oleh warga Mandailing Natal ini, ikan telah menjadi salah satu makanan utama warga disana. Hampir semua masakan di mandailing natal berupa olahan ikan, baik itu dimasak dengan cara dibakar, goreng, rebus, dan bahkan dikonsumsi mentah. Hal ini juga menyebabkan sulitnya ditemukan masakan yang berupa olahan sapi ataupun ayam.

Namun di masa sekarang, warga Mandailing Natal sudah mulai memodifikasi masakan mereka walaupun masih menggunakan bumbu dan cara memasak yang sama, contohnya seperti Holat, dengan mengganti sumber protein yang mulanya selalu menggunakan olahan ikan dari air tawar maupun laut dengan ayam.

Penulis sangat tertarik untuk mengangkat Kuliner khas wilayah ini sebagai salah satu daya tarik untuk wisata di Sumatera. Hal ini masih sangat jarang diketahui oleh para wisatawan. Sumatera Utara terkenal dengan kentalnya budaya dan tradisi sehingga dalam pembuatannya, makanan khas kabupaten Mandailing Natal masih sangat autentik. Dengan kulinernya, Mandailing Natal dapat lebih menyebar luaskan kekayaan kuliner yang dimiliki yang bercampur berada di provinsi Sumatera Utara namun berbatasan dengan Sumatera Barat. Oleh karena itu, penulis menyajikan topik untuk karya akhir dengan judul “PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER MANDAILING NATAL, SUMATERA UTARA” yang disajikan dalam format presentasi makanan.

1.2 Tujuan Penelitian

Penyusunan naskah Tugas Akhir ini dibuat dengan tema, *food presentation* “*PENGEMBANGAN PRESENTASI SAJIAN KULINER MANDAILING NATAL, SUMATERA UTARA*”, dengan beberapa tujuan sebagai berikut:

- 1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan formal pembuatan Tugas Akhir ini tidak lain yaitu syarat untuk kelulusan penyelesaian pendidikan Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata Bandung NHI Bandung.

- **1.2.2 Tujuan Operasional**

- Menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam memahami masakan di kabupaten Mandailing Natal.
- Mempresentasikan masakan tradisional menjadi lebih baik dengan metode memasak yang didapat di Poltekpar NHI Bandung.
- Membantu mengenalkan dan memasarkan masakan khas kabupaten Mandailing Natal kepada pembaca sebagai sarana literasi.
- Mempertahankan kuliner khas daerah yang sudah mulai dilupakan.

1.3 Usulan Makanan

- 1.3.1 List Menu

Amouse Bouche

Sambal Tuk Tuk

Ikan Teri Asin Crakers, Sambal Tuk Tuk, Jeruk Nipis

Appetizeer

Sayur Tauco

Tauco Sauce, Grilled Tempe, Udang Manis Crumb, Kacang Panjang, Tahu

Soup

Ikan Mas Holat

Ikan Mas Asap, Kuah Holat, Bawang Merah Pickle

Main Course

Rondang Itik

Rondang Sauce, Duck Confit, Baby Potato, Terong Kecap

Dessert

Toge Panyabungan

campuran dari lupis, pulut hitam, tapai ,candil yang disiram kuah cendol

Beverage

Kopi Takar Mandailing

Kopi Arabika khas Mandailing yang diseduh di Takar (batok kelapa)

1.4 Tinjauan Masakan

- 1.4.1 Tema Masakan

Tema yang diangkat oleh penulis ialah *set menu fine dinning*. Menurut Davis Et.Al (2012:45-70) Restoran *fine dining* menjadi jenis restoran yang memberikan standar tinggi pada segala aspek makanan dan minuman. Restoran jenis ini mempunyai ciri khas yang identik dengan kelas menengah ke atas yang menyajikan pelayanan, dekorasi dan hidangan yang bernilai jual tinggi. (repository.upi.edu, tanpa tahun)

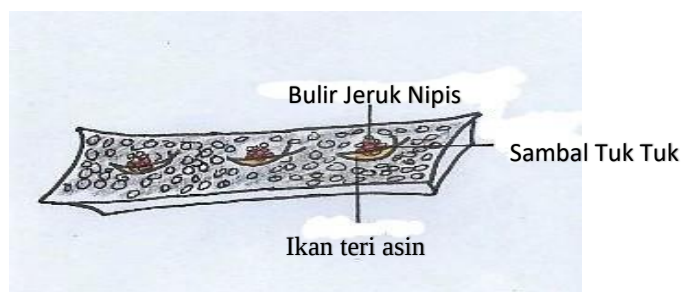
Sejarah *fine dining* dimulai di Prancis ketika, pada akhir abad ke-18, Revolusi Prancis menyebabkan banyak koki kehilangan pekerjaan mereka di rumah-rumah bangsawan. Para koki ini kemudian mulai fokus memasak makan malam pribadi untuk orang-orang yang mampu membayarnya dengan menu *à la carte*. Tidak lama kemudian, para koki mulai membuka tempat makan mereka sendiri dan menambahkan sentuhan mewah di dalamnya. Porselen halus, peralatan makan yang indah, dan taplak meja juga menjadi bagian yang penting dari *fine dining*.

Pada tahun 1814, jumlah restoran di Paris saja meningkat dari kurang dari 50 sebelum revolusi menjadi lebih dari 3.000. Konsep fine dining menyebar ke seluruh Eropa seiring dengan popularitas perjalanan yang meningkat berkat kemajuan teknologi modern. Pada abad ke-20, konsep fine dining telah mapan sebagai sesuatu yang mirip dengan apa yang kita kenal saat ini. (hotelseymour.com, 2021)

1.5 Penjelasan Menu

- Sambal Tuk Tuk

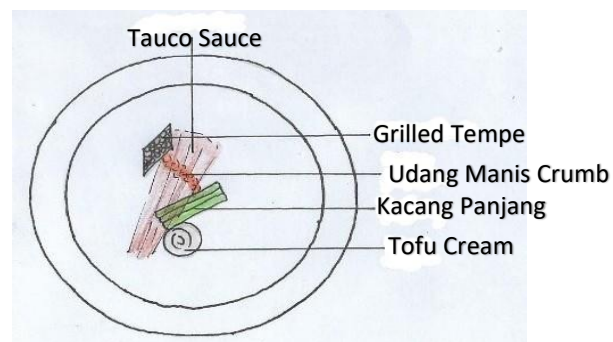
Sambal tradisional yang memiliki rasa unik ini diolah menggunakan *panutuan* (cobek) dengan bahan segar, bawang merah, cabai rawit, cabai merah keriting, bawang putih, dan kemiri ditumbuk dengan *arasak* (ikan asin yang dibakar). Sambal Tuk Tuk sendiri diambil dari kata *sambal na i tuktuk* yang berarti sambal yang di ulek. Sambal Tuk Tuk sendiri biasa disantap dengan nasi hangat dan sayuran mentah seperti terong hijau, daun singkong dan sayuran lainnya. (Nasution, 2023)



Gambar 1. Sambal Tuk Tuk

- Sayur Tauco

Tauco menjadi salah satu jenis bumbu yang menciptakan aroma dan rasa yang khas pada masakan. Tauco yang berasal dari Sumatera Utara memiliki ciri khas yang berbeda dari tauco lainnya, rasanya yang dominan manis dan memiliki aroma khas menjadikannya cocok diolah dengan sayuran. Masyarakat Mandailing Natal sendiri menjadikan sayur tauco menjadi makanan sehari-hari mereka, yang dimana dengan menggunakan tauco, makanan yang dimasak akan lebih awet. (Nasution, 2023)

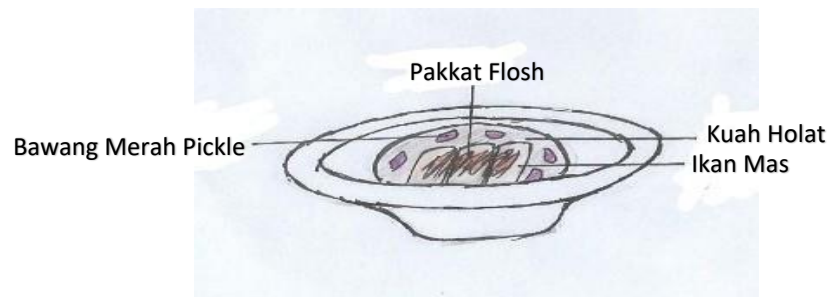


Gambar 2. Sayur Tauco

- Holat Ikan Mas

Holat adalah masakan berbentuk sup yang diberikan parutan atau serutan batang balakka. Holat juga memiliki sejarah dan tradisi pada masyarakat Tapanuli Selatan khususnya Padang Bolak dan Mandailing. Yang menjadi ciri khas Holat adalah penambahan batang rotan muda atau biasa disebut pakkat. Dalam pembuatan holat, cukup menggunakan batang balakka yang siap dipakai seukuran tangan orang dewasa. Setelah dilakukan pembersihan batang balakka dikikis kulit

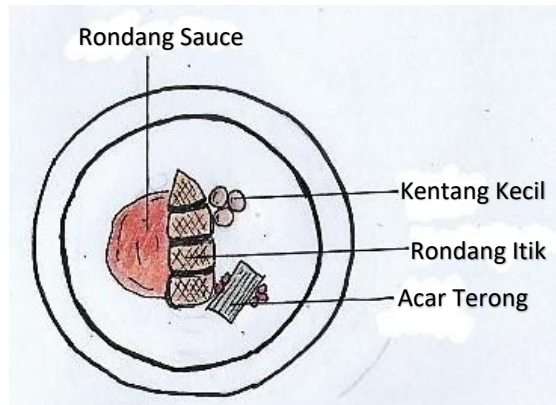
luarnya. Holat memiliki rasa yang seperti sup, asin pedas dan segar. Tetapi memiliki cita rasa yang berbeda, yaitu rasa kelat dan pahit. Rasa ini dihasilkan dari kayu balakka itu sendiri dan juga pakkat. (Nasution, 2023)



Gambar 3. Holat Ikan Mas

- **Rondang Itik**

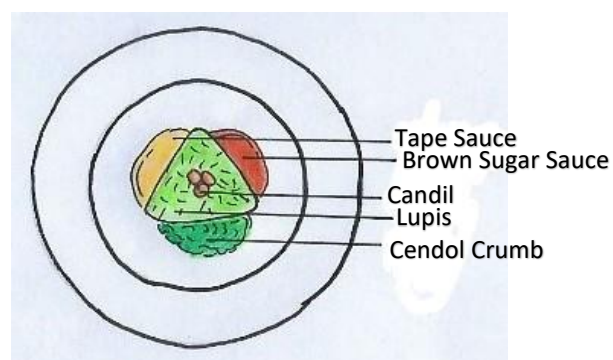
Rendang yang biasanya diolah menggunakan sapi atau kerbau, namun bagi warga Mandailing diubah menggunakan itik. Itik biasanya hanya diambil telurnya untuk dikonsumsi, namun bagi warga Mandailing, itik akan dikonsumsi bila ada suatu acara adat. Masakan ini biasa disajikan diacara besar warga mandailing seperti Markobar, ini adalah tradisi yang digunakan di saat pernikahan atau acara besar lainnya, biasanya para tokoh-tokoh adat dan kampung akan berkumpul dan berdiskusi dalam satu tempat. Rondang Itik ini selalu disajikan untuk acara tersebut. (Nasution, 2023)



Gambar 4. Rondang Itik

- Toge Panyabungan

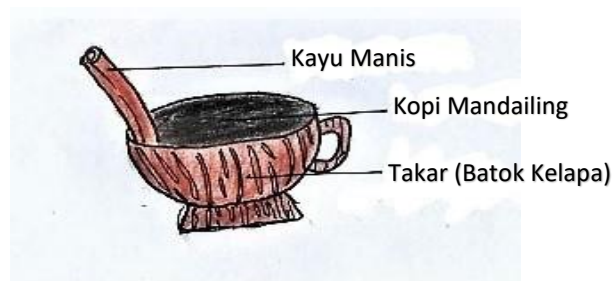
Panyabungan ialah kecamatan yang ada di kabupaten Mandailing Natal. Toge Panyabungan sesuai namanya makanan ini berasal dari kecamatan Panyabungan, tetapi tidak seperti namanya, makanan ini tidak terbuat atau berbahan dasar sayur tauge. Penganan ini terdiri dari campuran lupis, tapai pulut putih atau hitam, biji salak (candil) yang diberi kuah santan yang dicampur gula aren dan dimasak dengan daun pandan segar. (Nasution, 2023)



Gambar 5. Toge Panyabungan

- Kopi Takar Mandailing

Kopi Mandailing adalah salah satu kopi yang sudah sangat terkenal namanya. Biasa disebut dengan Kopi Mandheling atau Mandeli adalah kopi yang berasal dari daerah Pakantan dan Ulu Pangkut. Kopi Takar Mandailing biasa disajikan menggunakan *Takar* atau yang jika diartikan ialah batok kelapa, dan di sedot menggunakan kayu manis. Cara penyajian seperti ini memberikan rasa dan aroma khas yang didapat di dalam batok kelapa tersebut. (Anon, 2020)



Gambar 6. Kopi Takar Mandailing

1.6 Usulan Resep

Table resep berikut ialah resep yang diperoleh dari sumber terpercaya, Bapak Syahrizal Lubis atau yang lebih dikenal Mamak/Tulang Rizal, beliau merupakan chef dari kota Padang Sidempuan yang bekerja di Hotel Mega Permata. Dan sumber kedua ialah Ibu dari penulis yaitu, Ibu Zulhijjah Nasution yang dimana sekaligus warga asli kabupaten Mandailing Natal. Resep ini digunakan untuk diadaptasi menjadi pengembangan sajian kuliner. Berikut dibawah ini saran resep untuk setiap jenis makanan. Dan Penulis akan mencantumkan usulan resep menggunakan format resep Poltekpar NHI Bandung sebagai berikut :

Tabel 1
Resep Sambal Tuk Tuk

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : Oktober 2023 Ukuran/Porsi : 35 gr

Asal Masakan : Mandailing Natal Suhu penyajian : Suhu ruangan

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mise en place	300	Gr	Bawang Merah	Giling kasar.
		120	Gr	Bawang Putih	Tumbuk kasar.
		150	Ml	Minyak	
		60	Gr	Kemiri	Sangrai.
		70	Gr	Cabai Rawit	Tumbuk kasar.
		400	Gr	Cabai Merah	Tumbuk kasar.
		10	Pcs	Ikan Asin	Bakar.
		100	Gr	Kecombrang	Cindang kasar.
		200	Gr	Tomat	Tumbuk kasar.
		3	Pcs	Jeruk Nipis	Peras.
		150	Ml	Air	Hangatkan.
2.	Tambahkan			Ikan Asin bakar Jeruk Nipis	Tambahkan semua bahan yang sudah di tumbuk kasar dengan perasan jeruk nipis dan

					ikan asin yang sudah dibakar.
3.	Panaskan			Air Hangat	Masukan semua air . hangat ke semua bahan yang sudah tercampur.
4.	Hasil				Sajikan dengan sayuran mentah dan ikan asin goreng.

Sumber : Data olahan penulis dari Bapak Syahrizal Lubis, 2023

Tabel 2
Resep Sayur Tauco

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : Oktober 2023 Ukuran/Porsi : 90 gr

Asal Masakan : Mandailing Natal Suhu penyajian : Hangat

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mise en place	200	Gr	Tauco	
		100	Gr	Bawang Merah	Slice tipis.
		70	Gr	Bawang Putih	Slice tipis.
		300	Gr	Cabai Hijau	Slice panjang.
		50	Gr	Kecombrang	Chop kasar.
		100	Gr	Lengkuas	Geprek.
		2	Pcs	Serai	Geprek.
		200	Gr	Petai	Potong dadu.
		200	Gr	Tahu	Potong dadu.
		200	Gr	Tempe	
		300	Gr	Udang Manis	Rendam dengan air
		200	Gr	Kacang Panjang	panas.
		10	Gr	Garam	Potong 4 cm.
		250	Ml	Air	Seasoning.
2.	Tumis			Bawang Merah	Tumis bahan
				Bawang Putih	sampai wangi.

				Cabai Hijau Kecombrang Lengkoas Serai	
3.	Goreng			Petai Tempe Tahu Udang Manis	Goreng bahan sampai matang, lalu campurkan ke bumbu yang sudah di tumis.
4.	Masukkan			Tauco Garam Air	Tumis bahan sampai sedikit mengering, lalu masukan garam dan air.
5.	Sajikan				Sajikan Sayur Tauco dan disantap dengan nasi hangat.

Sumber : Data olahan penulis dari Bapak Syahrizal Lubis, 2023

Tabel 3
Ikan Mas Holat

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
Tanggal : Oktober 2023 Ukuran/Porsi : 130 gr
Asal Masakan : Mandailing Natal Suhu penyajian : Panas

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mise en place	1000	Gr	Ikan Mas Salai	Ikan yang
		200	Gr	Kayu Balakka	diasap.
					Bersihkan
					Kulit lapisan
		250	Gr	Pankkat (rotan muda)	pertama dan
					kedua.
		100	Gr	Beras	Bakar bagian
		50	Gr	Andaliman	luar sampai
		70	Gr	Cabai Rawit	gosong.
		200	Gr	Bawang Merah	Sangrai.
		20	Gr	Garam	Haluskan.
2.	Masukan	10	Gr	Lada	Haluskan.
		20	Gr	MSG	Haluskan.
		300	ml	Air	Seasoning.
					Seasoning.
					Seasoning.
				Beras	Masukan
				Andaliman	beras yang

				Cabai Rawit Bawang Merah Garam Lada	sudah di sangrai ke dalam bahan yang sudah dihaluskan, lalu haluskan kembali.
3.	Panaskan			Air Bumbu Halus	Masak bumbu sampai air mendidih.
4.	Rebus			Ikan Mas Salai Pakkat (rotan muda)	Setelah air mendidih, masukkan ikan dan pakkat, lalu rebus sampai airnya meresap ke ikan.
5.	Sajikan			Holat Ikan Mas	Holat sudah dapat dinikmati dan sajikan

					dengan <i>joring</i> (jengkol)
--	--	--	--	--	-----------------------------------

Sumber : Data olahan penulis dari Ibu Zulhijjah Nasution, 2023

Tabel 4
Rondang Itik

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : Oktober 2023

Ukuran/Porsi : 200 gr

Asal Masakan : Mandailing Natal

Suhu penyajian : Hangat

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mise en place	1000	Gr	Itik	Potong itik menjadi 8 bagian.
		500	Gr	Daun Pepaya	Cincang halus.
		4	Pcs	Jeruk Nipis	Peras.
		500	Gr	Kentang kecil	Cuci bersih.
		200	Gr	Cabai Merah	
		100	Gr	Kunyit	
		80	Gr	Jahe	
		300	Gr	Bawang Merah	
		150	Gr	Bawang putih	
		10	Gr	Jinten	
		30	Gr	Lada	
		30	Gr	Ketumbar	
		15	Gr	Buah Pala	
		60	Gr	Lengkuas	Geprek.
		4	Pcs	Serai	Geprek
		5	Pcs	Daun Salam	
		5	Pcs	Daun jeruk	

		200	Gr	Kelapa Parut	Sangrai hingga wangi.
		1000	Ml	Santan Cair	
		100	Ml	Minyak	
		500	Ml	Air	
2.	Marinasi			Itik Daun Pepaya Jeruk Nipis	Balur itik dengan daun pepaya yang sudah di cincang dan berikan perasan jeruk nipis
3.	Haluskan			Bawang putih Bawang Merah Kunyit Jahe Cabai Merah Jinten Lada Ketumbar Buah Pala Kelapa Sanggari	Haluskan semua bahan.
4.	Tumis			Minyak Bumbu Rendang	Tumis bumbu hingga wangi.

5.	Rebus			Bumbu Santan cair Itik	Masak sampai santan mengental dengan api kecil.
6.	Tambahkan			Kentang kecil Air	Tambahkan kentang dan air 2 sampai 3 kali sampai itik dan kentang empuk.
7.	Sajikan				Rondang Itik sudah bisa disajikan dan disantap dengan nasi.

Sumber : Data olahan penulis dari Ibu Zulhijjah Nasution, 2023

Tabel 5
Toge Panyabungan

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Tanggal : Oktober 2023 Ukuran/Porsi : 250 gr
 Asal Masakan : Mandailing Natal Suhu penyajian : Dingin

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mise en place				
	Lupis :	250	Gr	Beras Ketan	Cuci bersih.
		120	Gr	Tepung Kanji	
		200	Gr	Kelapa Parut	
		250	Ml	Air Kapur Sirih	
		5	Pcs	Daun Pisang	Bentuk
	Candil :	200	Gr	Ubi Kuning	Segitiga.
		150	Gr	Tepung Tapioka	Rebus dan
		50	Ml	Air	Haluskan.
		100	Gr	Gula Merah	
				Cendol Hijau	Parut halus
				Tapai Ketan putih	untuk
	Kuah :	200	Ml	Santan Cair	Rendaman
		3	Pcs	Daun Pandan	Candil.
		15	Gr	Garam	
		120	Gr	Gula Merah	

					Parut halus.
2.	Rendam			Beras Ketan Air Kapur Sirih Air Es	Rendam Semalaman.
3.	Masukan			Daun Pisang Beras Ketan	Masukan beras ketan kedalam daun pisang yang sudah dibentuk segitiga.
4.	Kukus			Lupis	Kukus lupis sampai matang.
5.	Tambahkan			Lupis Kelapa Parut	Tambahkan kelapa parut ke lupis yang sudah di lepas dari daun pisang.
6.	Uleni			Ubi Kuning Tepung Tapioka	Setelah ubi direbus,

					campurkan tepung tapioka lalu uleni sampai tercampur rata.
7.	Bentuk			Adonan Candil	Bentuk adonan menjadi bola kecil.
8.	Rebus			Candil	Rebus candil sampai mengapung.
9.	Masak			Candil Air Gula Merah	Masak gula merah dan air,lalu masukan candil dan biarkan sampai airnya airnya mengental.
10.	Boil			Santan Cair Daun Pandan Garam Gula Merah	Boil santan dan daun pandan lalu masukan garam dan gula

					merah, masak sampai gula larut.
11.	Campurkan			Lupis Candil Cendol Hijau Tapai Ketan putih Kuah Santan Es	Campur semua bahan ke dalam mangkuk lalu tambahkan es diatasnya.
12.	Sajikan			Toge Panyabungan	Setelah semua bahan tercampur, Toge Panyabungan siap disajikan

Sumber : Data olahan penulis dari Ibu Zulhijjah Nasution, 2023

Tabel 6
Kopi Takar Mandailing

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Tanggal : Oktober 2023

Ukuran/Porsi : 200 ml

Asal Masakan : Mandailing Natal

Suhu penyajian : Panas

No.	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Mise en place	125	Gr	Kopi Mandailing	Kopi khas Mandailing Natal. Cuci bersih lalu keringkan. Cangkir yang dibuat dari tempurung kelapa. Mendidih
		1	Pcs	Kayu Manis	
		1	Pcs	<i>Takar</i> (Tempurung kelapa)	
		1000	ML	Air	
2.	Seduh			Kopi Mandailing Air Panas	Seduh Kopi dengan air yang sudah mendidih.
3.	Sajikan			Kopi Mandailing <i>Takar</i> Kayu Manis	Sajikan Kopi yang sudah di seduh ke dalam cangkir

					yang terbuat dari tempurung kelapa lalu berikan kayu manis untuk menjadi sedotan.
--	--	--	--	--	---

Sumber : Data olahan penulis dari Ibu Zulhijjah Nasutin, 2023

1.7 Recipe cost dan Selling Price

Tujuan dibuatnya *Recipe Cost* dan *Selling Price* ialah agar pembaca atau seorang juru masak dapat mengetahui berapa biaya pengeluaran sebuah makanan dan berapa harga yang dapat diaplikasikan untuk menjual suatu makanan.

Recipe Cost dan *Selling Price* sangat dibutuhkan dalam proses perancangan sebuah menu atau makanan, disebabkan perhitungan suatu biaya di dalam recipe adalah *Recipe Cost*, dan *Selling Price* bisa dihitung jika sudah adanya *Recipe Cost* yang sudah dibagi dengan semua jumlah porsi yang ada di standar resep.

Penentuan harga jual bisa didapat menggunakan penambahan harga jual dengan penyajian biaya bahan, biaya *overhead*, biaya tenaga kerja, dan keuntungan. Secara umum, biaya biaya pakan yang dapat digunakan berkisar diangka 30% hingga 35%, beriku dibawah ini table – table costing beserta rumusnya:

$$\text{Used Ingredients} \times \text{price} = \text{Recipes Costing}$$

Dish Costing :

$$\text{Recipe Costing} : \text{Amount of Portion} = \text{Dish Costing}$$

Selling Price :

$$\text{Dish Costing} \times 100 : \text{food Cost} = \text{Seling Price}$$

Tabel 7
Recipe Costing Sambal Tuk Tuk

	Sambal Tuk Tuk				
No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Bawang Merah	300	gr	Rp 27.000	Rp 8.100
2	Bawang Putih	120	gr	Rp 25.000	Rp 3.000
3	Kemiri	60	gr	Rp 42.000	Rp 2.520
4	Cabai Rawit	70	gr	Rp 50.000	Rp 3.500
5	Cabai Merah	400	gr	Rp 37.000	Rp 14.800
6	Ikan Asin	200	gr	Rp 36.000	Rp 7.200
7	Kecombrang	100	gr	Rp 38.000	Rp 3.800
8	Tomat	200	gr	Rp 25.000	Rp 5.000
9	Jeruk Nipis	150	gr	Rp 22.000	Rp 3.300
Recipe costing					Rp 51.220
Dish costing					Rp 10.244
Food cost					30%
Selling price					Rp 34.147

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 8
Recipe Costing Sayur Tauco

	Sayur Tauco				
No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Tauco	200	gr	Rp 45.000	Rp 9.000
2	Bawang Merah	100	gr	Rp 27.000	Rp 2.700
3	Bawang Putih	70	gr	Rp 25.000	Rp 1.750
4	Cabai Hijau	300	gr	Rp 35.000	Rp 10.500
5	Kecombrang	50	gr	Rp 38.000	Rp 1.900
6	Lengkuas	100	gr	Rp 10.000	Rp 1.000
7	Serai	60	gr	Rp 12.000	Rp 720
8	Petai	200	gr	Rp 20.000	Rp 4.000
9	Tahu	200	gr	Rp 18.000	Rp 3.600
10	Tempe	200	gr	Rp 20.000	Rp 4.000
11	Udang Manis	300	gr	Rp 120.000	Rp 36.000
12	Kacang Panjang	200	gr	Rp 15.000	Rp 3.000
13	Garam	10	gr	Rp 10.600	Rp 106
Recipe costing					Rp 54.326
Dish costing					Rp 10.865
Food cost					30%
Selling price					Rp 36.217

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 9
Recipe Costing Ikan Mas Holat

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Ikan Mas Salai	700	gr	Rp150.000	Rp105.000
2	Kayu Balakka	200	gr	Rp40.000	Rp8.000
3	Pankkat	250	gr	Rp25.000	Rp6.250
4	Beras	100	gr	Rp12.000	Rp1.200
5	Andaliman	50	gr	Rp150.000	Rp7.500
6	Cabai Rawit	70	gr	Rp50.000	Rp3.500
7	Bawang Merah	200	gr	Rp27.000	Rp5.400
8	Garam	20	gr	Rp10.600	Rp212
9	Lada	10	gr	Rp48.000	Rp480
10	MSG	20	gr	Rp47.000	Rp940
Recipe costing					Rp138.482
Dish costing					Rp27.696
Food cost					30%
Selling price					Rp41.545

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 10
Recipe Costing Rondang Itik

	Rondang Itik				
No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga

1	Itik	1000	gr	Rp 57.000	Rp 57.000
2	Daun Pepaya	500	gr	Rp 14.000	Rp 7.000
3	Jeruk Nipis	120	gr	Rp 22.000	Rp 2.640
4	Kentang kecil	500	gr	Rp 15.000	Rp 7.500
5	Cabai Merah	200	gr	Rp 37.000	Rp 7.400
6	Kunyit	100	gr	Rp 15.800	Rp 1.580
7	Jahe	80	gr	Rp 27.000	Rp 2.160
8	Bawang Merah	300	gr	Rp 27.000	Rp 8.100
9	Bawang putih	150	gr	Rp 25.000	Rp 3.750
10	Jinten	10	gr	Rp 90.000	Rp 900
11	Lada	30	gr	Rp 48.000	Rp 1.440
12	Ketumbar	30	gr	Rp 24.000	Rp 720
13	Buah Pala	15	gr	Rp 75.000	Rp 1.125
14	Lengkuas	60	gr	Rp 10.000	Rp 600
15	Serai	150	gr	Rp 12.000	Rp 1.800
16	Daun Salam	5	gr	Rp 18.000	Rp 90
17	Daun jeruk	5	gr	Rp 27.000	Rp 135
18	Kelapa Parut	200	gr	Rp 15.000	Rp 3.000
19	Santan Cair	1000	gr	Rp 30.000	Rp 30.000
20	Minyak	100	gr	Rp 17.500	Rp 1.750
Recipe costing					Rp 98.030
Dish costing					Rp 19.606
Food cost					30%

Selling price	Rp 65.353
---------------	-----------

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 11
Recipe Costing Toge Panyambungan

	Toge Panyabungan				
No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Beras Ketan	250	gr	Rp 12.000	Rp 3.000
2	Tepung Kanji	120	gr	Rp 19.000	Rp 2.280
3	Kelapa Parut	200	gr	Rp 15.000	Rp 3.000
4	Kapur Sirih	250	gr	Rp 9.500	Rp 2.375
5	Daun Pisang	300	gr	Rp 14.000	Rp 4.200
6	Ubi Kuning	200	gr	Rp 12.000	Rp 2.400
7	Tepung Tapioka	150	gr	Rp 19.900	Rp 2.985
8	Gula Merah	100	gr	Rp 23.000	Rp 2.300
9	Cendol Hijau	200	gr	Rp 37.000	Rp 7.400
10	Tapai Ketan putih	250	gr	Rp 28.000	Rp 7.000
11	Santan Cair	200	gr	Rp 30.000	Rp 6.000
12	Daun Pandan	15	gr	Rp 20.000	Rp 300
13	Garam	15	gr	Rp 10.600	Rp 159
14	Gula Merah	120	gr	Rp 23.000	Rp 2.760
Recipe costing					Rp 36.940

Dish costing	Rp 7.388
Food cost	30%
Selling price	Rp 24.627

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 12
Recipe Costing Kopi Takar Mandailing

	Toge Panyabungan				
No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Harga
1	Kopi Mandailing	125	gr	Rp 387.500	Rp 48.438
2	Kayu Manis	5	pcs	Rp 69.000	Rp 3.450
3	Tempurung Kelapa	5	pcs	Rp 95.000	Rp 4.750
Recipe costing					Rp 56.638
Dish costing					Rp 11.328
Food cost					30%
Selling price					Rp 37.758

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Untuk total set menu pada tugas akhir penulis ini dapat di sajikan dengan harga Rp.237.647 dengan total jumlah semua menu yang ada di atas.

1.8 Daftar Nilai Gizi dan Nutrisi

Dalam tubuh manusia dibutuhkan suatu sumber tenaga, dimana biasa dihasilkan dari makanan yang dikonsumsi sehari – hari. Karena hal tersebutlah manusia membutuhkan nutrisi yang tepat untuk beraktifitas. Nutrisi atau gizi adalah kumpulan zat yang bisa didapat dari berbagai aspek makanan atau suatu hal yang berfungsi bagi tubuh manusia dalam memelihara dan membangun sel – sel dari semua jaringan tubuh manusia.

Pada Naskah Tugas Akhir ini, penulis ingin menunjukkan zat dan kandungan nutrisi dari setiap bahan masakan yang akan disajikan. Dalam menghitung nilai gizi dari bahan, penulis menggunakan rumus yang bersumber dari nilaigizi.com dan fatsecret.com. Berikut dibawah ini hasil dari penjumlahan nutrisi untuk setiap bahan produk :

Tabel 13
Kandungan Gizi Sambal Tuk Tuk

NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kkal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)	GULA (gr)
Bawang Merah	300	138	27,6	0,9	4,5	-
Bawang Putih	120	134,4	25,56	0,24	5,4	0,5
Kemiri	60	405	4,8	37,8	11,4	2,38
Cabai Rawit	70	84	13,93	1,68	3,29	3,64
Cabai Merah	400	144	29,2	1,2	4	16,64
Ikan Asin	200	386	-	3	84	-
Kecombrang	100	34	6,7	1	0,9	0,8
Tomat	200	48	7,84	0,4	1,76	5,26
Jeruk Nipis	150	66	15	0,3	0,75	2,535

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 14
Kandungan Gizi Sayur Tauco

NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kkal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)	GULA (gr)
Tauco	200	368	44,4	11	22,8	3,84
Bawang Merah	100	46	9,2	0,3	1,5	-
Bawang Putih	70	78,4	14,91	0,14	3,15	0,294
Cabai Hijau	300	78	15,6	0,9	2,1	12,48
Kecombrang	50	17	3,35	0,5	0,45	0,4
Lengkuas	100	26	4,7	0,3	1	1,76
Serai	60	59,4	15,18	0,294	1,092	-
Petai	200	184	30,4	2,2	10,8	3,72
Tahu	200	160	1,6	9,4	21,8	0,86
Tempe	200	386	18,78	21,6	37,08	-
Udang Manis	300	834	6,6	12,3	187,8	0,03
Kacang Panjang	200	62	10,6	0,2	4,6	2,8

Garam	10	-	-	-	-	-
-------	----	---	---	---	---	---

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 15
Kandungan Gizi Holat Ikan Mas

NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kkal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)	GULA (gr)
Ikan Mas Salai	700	602	-	14	112	-
Kayu Balakka	200	-	-	-	-	-
Pankkat	250	85	13,75	0,75	6	-
Beras	100	361	79,48	0,59	6,75	0,04
Andaliman	50	49,5	9	0,5	2,3	-
Cabai Rawit	70	84	13,93	1,89	3,29	2,912
Bawang Merah	200	92	18,4	0,6	3	6
Garam	-	-	-	-	-	-
Lada	10	33,3	6,67	-	-	-
MSG	20	-	-	-	-	-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 16
Kandungan Gizi Rondang Itik

NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kkal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)	GULA (gr)
Itik	1000	1320	-	59,5	182,8	-
Daun Pepaya	500	395	59,5	10	40	-
Jeruk Nipis	120	52,8	12	0,24	0,6	2,028
Kentang kecil	500	310	67,5	1	10,5	4,35
Cabai Merah	200	72	14,6	0,6	2	8,32
Kunyit	100	354	64,93	9,88	7,83	3,21
Jahe	80	1,6	0,288	0,016	0,032	0,024
Bawang Merah	300	138	27,6	0,9	4,5	9

Bawang putih	150	168	31,95	0,3	6,75	0,63
Jinten	10	16	1,86	0,94	0,74	0,1
Lada	30	100	20	-	-	-
Ketumbar	30	125,4	16,26	4,83	4,23	0,003
Buah Pala	15	36	3,24	2,4	0,39	1,89
Lengkuas	60	15,6	2,82	0,18	0,6	1,056
Serai	150	148,5	37,95	0,735	2,73	-
Daun Salam	5	15,65	3,7485	0,418	0,3805	-
Daun jeruk	5	-	-	-	-	-
Kelapa Parut	200	708	7,62	67,42	7,62	23
Santan Cair	1000	2300	55,4	238,4	22,9	33,4
Minyak	100	90	-	10	-	-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Tabel 17
Kandungan Gizi Toge Panyabungan

NAMA BAHAN	JUMLAH	KALORI (kkal)	KARBO (gr)	LEMAK (gr)	PROTEIN (gr)	GULA (gr)
Beras Ketan	250	242,5	52,725	0,475	5,05	0,125
Tepung Kanji	120	432	106,8	-	-	-
Kelapa Parut	200	708	7,62	67,42	7,62	23
Kapur Sirih	250	-	-	-	-	-
Daun Pisang	300	-	-	-	-	-
Ubi Kuning	200	152	35,44	0,28	2,74	11,48
Tepung Tapioka	150	540	133,5	-	-	-
Gula Merah	100	377	97,33	-	-	96,21
Cendol Hijau	200	730	160	2,8	12	0,2
Tapai Ketan putih	250	430	94,85	0,7	8,125	6,225
Santan Cair	200	460	11,08	47,68	4,58	6,68
Daun Pandan	15	-	-	-	-	-
Garam	15	-	-	-	-	-