

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Negara kepulauan yang bernama Indonesia merupakan negara yang sangat kaya dengan lebih dari 17 ribu pulau yang terletak diantara 2 samudera dan 2 benua, Samudera Hindia dan juga Samudera Pasifik dan Benua Australia, Benua Asia. Dengan posisi negara Indonesia yang strategis ini, Indonesia menjadi sebuah negara yang memiliki kekayaan yang berlimpah dengan sumber daya alam dalam bidang kelautan dan juga pertanian, sehingga menjadi negara maritim, dan juga negara agraris. Posisi Indonesia dan latar perkembangan Indonesia sebagai negeri maritim telah diakui dunia melalui UNCLOS (*United Nations Convention on the Law of the Sea*) 1982. Menurut sebagian ahli, Indonesia terbagi atas 3 wilayah geografis penting, yaitu Kepulauan Sunda Besar, yang meliputi pulau Jawa, Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi. Kepulauan Sunda Kecil termasuk Bali, Nusa Tenggara Barat, dan Nusa Tenggara Timur. Kepulauan Maluku dan Irian (Biro Perencanaan Dan Informasi, 2018).

Pematang Siantar berara di pulau Sumatera, tepatnya di 1° - 4° Lintang Utara dan juga 98° - 100° Bujur Timur dengan luas daratan sebesar 72.981,23 km<sup>2</sup> berada Provinsi Sumatera Utara yang di dalamnya terdapat kota Pematangsiantar yang terdapat di tengah daerah Kabupaten Simalungun. Luas dataran kota Pematangsiantar adalah 79,917 km<sup>2</sup> yang berada pada 400 – 500 meter di atas laut. Dikarenakan terletak dekat dengan garis khatulistiwa, Kota Pematang siantar

memiliki tempat dengan wilayah daerah tropis dan berdaratan datar, daerah yang tenang dengan suhu paling ekstrim normal  $30,3^{\circ}\text{C}$  dan suhu terendah normal  $21,1^{\circ}\text{C}$  pada 2012. Selama tahun 2012 kelembaban udara berkisar 84 persen. Pada umumnya paling tinggi di bulan Oktober dan Desember yang berada di 88 persen, dan jumlah hujan pada umumnya 229 mm merupakan hujan tertinggi ada di bulan April yang mendekati 341 mm.

Kota Pematang siantar memiliki total populasi sebanyak 247.411 jiwa (2015) dan memiliki kepadatan sebesar  $3.093,86$  jiwa/ $\text{km}^2$  dengan penyebaran etnis suku Simalungun, suku Toba, suku Mandailing, suku Jawa, keturunan Tionghoa, dan Melayu dengan pemeluk agama Kristen 49,83%, Islam 41,91%, Katolik 4,71%, Buddha 4,36%, Hindu 0,11%, Parmalim 0,07%, dan Konghucu 0,01% (Pemerintah Kota Pematangsiantar, 2017).

Kota Pematangsiantar terdapat di wilayah topografi penting yang menghubungkan pantai timur ke pantai barat (level) dari wilayah Sumatera Utara yang berfungsi sebagai portal ke zona perjalanan Danau Toba. Terlepas dari luas daratan kota, Pematangsiantar juga merupakan titik fokus dari bermacam-macam dan peruntukan wilayah pedalamannya, khususnya produk-produk hewan pedesaan, perikanan, dan domestik. Masyarakat di Pematang siantar memiliki kelompok heterogen yang beraneka ragam, berbagai macam suku, agama dan budaya bercampur menjadi satu. Hal ini yang pada zaman dahulu menjadikan setiap suku yang ada dalam menjaga identitas dirinya sendiri terutama disaat terjadinya interaksi yang dapat menimbulkan pertikaian yang memecahkan. Keberaneka ragaman tersebut tidak membiarkan masyarakat tersebut untuk saling mencurigai dan juga mudah bersinggungan bahkan sampai terjadi perkelahian.

Ketika mencari rezeki yang bertempat ditengah kota atau dipasar, keanekaragaman itu akan menjadi pengikat yang kuat untuk saling mempertahankan keeratannya. Pembangunan yang dibuat oleh pemerintah sudah menyadarkan masyarakat akan pentingnya toleransi dan rasa menghormati disegala kegiatan, menjadikan kegiatan-kegiatan yang kurang baik yang sebelumnya sudah mulai berkurang. Kota Pematang Siantar merupakan kota yang berada di Sumatera Utara, dan kota kedua paling besar setelah kota Medan yang mempunyai keberagaman yang terdiri dari beraneka ragam suku, agama tetapi mereka telah sanggup untuk menjaga kesolidan dan saling menghormati.

Dan dengan pertumbuhan akomodasi makanan dan minuman yang berada pada tingkat ke 9 di daftar pemasukan daerah, dan juga kecenderungan kenaikan yang stabil dari tahun 2012 (6,15%) – 2014 (7,39%) (Pemerintah Kota Pematangsiantar, 2017), menunjukkan bahwa potensi tata boga di Kota Pematangsiantar merupakan sumber pemasukan yang stabil, dan dapat diandalkan. Serta dengan keberagaman etnis dan kebudayaan beragama, Kota Pematangsiantar menawarkan beragam jenis sajian kuliner yang sangat menarik bagi penghuni Kota Pematangsiantar maupun wisatawan yang mengunjungi ataupun hanya sebagai kota transit untuk menuju Kota Medan ataupun menuju Pulau Samosir.

Wisata kuliner Kota Pematangsiantar banyak terpengaruh dengan budaya bangsa Tiongkok yang menjadi mayoritas populasi di Kota Pematangsiantar ini sangat terasa dari banyaknya sajian kuliner dari budaya Tiongkok, banyaknya sajian dari komoditi babi, dan juga banyaknya restoran restoran Chinese food menjadi bukti bahwa di kota ini pengaruh dari budaya cina sangatlah kuat, dan warga asli dari Pematangsiantar juga banyak yang memeluk agama Kristen Protestan yang

diperbolehkan untuk mengkonsumsi komoditi makanan yang berasal dari daging babi. Tetapi, sajian yang terkenal ke hampir seluruh penjuru Indonesia dari Kota Pematangsiantar salah satunya adalah Mie Pangsit. Olahan yang berasal dari budaya tiongkok ini sudah menjamur di hampir sebagian kota kota besar di Indonesia, Kota kecil Pematangsiantar telah dikenal identik dengan hidangan yang dikenal sebagai Mie Pangsit. Keberadaan dan keberanekaragaman sajian mie di Kota Pematangsiantar sudah tidak bisa diragukan lagi, bahkan Kota Pematangsiantar sendiri mendapat gelar sebagai kota mie. Kota ini yang mendapatkan gelar sebagai kota mie ini tidak hanya terkenal dengan sajian mie pangsitnya saja, tetapi ada banyak sajian dari bahan utama mie lainnya yang juga cukup banyak dinikmati masyarakat Pematangsiantar, diantaranya ada mie gomak, mie goreng, mie sop, mie goyang, miso mie, mie bakso, dan lainnya. Disamping sajian mie, kota ini juga masih menyediakan banyak jenis sajian kuliner lainnya yang cukup menarik untuk dicoba dan dinikmati, diantaranya adalah roti ganda, bihun ayam, arsik ikan mas, babi panggang, babi asap, bakso babi, saksang ayam, roti ketawa, sambal tuktuk dan lainnya (Gobatak, 2017).

Dapat dipahami bahwa kota Pematangsiantar mempunyai beragam masakan yang kaya dari sisi rasa dan unik dari sisi penampilan. Masakan Pematangsiantar juga mempunyai nutrisi yang baik karena tinggi protein, dan sehat karena terbuat dari banyaknya rempah rempah yang tersedia. Penulis ingin mengenal dan mendalami produk kuliner Pematangsiantar yang sangat beragam. Maka, Oleh sebab itu, penulis akan menggali keunikan kuliner khas Kota Pematangsiantar dalam Tugas Akhir *Food Presentation* ini dengan judul **“Sajian Kuliner Khas Kota Pematangsiantar”**.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Formal :**

Tugas Akhir ini dibuat untuk melengkapi persyaratan kelulusan Program Diploma III dari Program Studi Seni Kuliner, di STP NHI Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional:**

Merupakan perwujudan ilmu yang sudah diresap dan dikuasai di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan dengan teknik yang telah dipelajari, penulis dapat melatih kemampuan penulis dalam membuat menu dan mengolah makanan khas Pematangsiantar dalam bentuk sajian menu *Rijsttafel*. Penulis juga ingin menyajikan keunikan kuliner khas Pematangsiantar sebagai salah satu rangkaian menu yang dapat dijadikan sebagai objek bisnis dengan harapan para usaha di bidang kuliner atau para pecinta kuliner agar bisa mempromosikan kuliner tersebut sehingga warisan leluhur di Kota Pematangsiantar dapat dilestarikan.

## **1.3 Usulan Produk**

### **1.3.1 Usulan Menu**

Penulis akan menyajikan makanan Pematangsiantar dengan cita rasa yang asli dan mencoba memadukannya sehingga makanan tersebut memiliki keselarasan rasa satu sama lain dalam menu hidangan *rijsttafel*. Pemilihan menu tersebut ditentukan berdasarkan cita rasa yang terdapat dalam kuliner khas Pematangsiantar yang penulis

dapatkan dari beberapa referensi seperti buku masak, jurnal, dan buku lainnya. Set hidangan menu *rijsttafel* yang akan di presentasikan adalah sebagai berikut ;

**Menu**

**Nasi Putih**

\*\*\*

**Mie Pangsit**

(Mie keriting dengan pangsit ayam udang)

\*\*\*

**Arsik Ikan Mas**

(Ikan Mas dengan bumbu kuning, andaliman, dan kecombrang)

\*\*\*

**Miso Siantar**

(Mie Kuning Bihun Tahu Ayam dengan Kuah Rempah Khas Siantar)

\*\*\*

**Oblok-Oblok Ayam**

(Ayam dengan asam sikala dan andaliman)

\*\*\*

**Saksang Daging Sapi**

(Sapi dengan rempah khas Pematangsiantar)

\*\*\*

**Roti Ganda**

(Roti lapis dengan selai sarikaya)

\*\*\*

**Sambal Tuktuk**

\*\*\*

**Kopi Kok Tong**

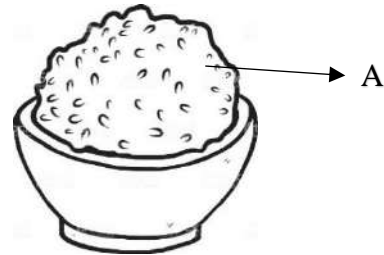
### **1.3.2 Penjelasan Menu *Rijsttafel* Yang Diusulkan**

#### **1. Nasi Putih**

Nasi putih merupakan salah satu sumber karbohidrat utama rakyat Indonesia. Nasi putih adalah beras putih yang ditangani dengan metode 'tim' atau dimasak yang menciptakan bau beras dan membuat nasi lebih ringan namun pada saat yang sama menjaga konsistensi. Nasi dikonsumsi sebagian besar orang Asia sebagai mata air pati di makanan setiap hari. Nasi menjadi sajian utama umumnya disajikan dengan lauk menjadi suplemen untuk menambah rasa dan lebih lanjut memenuhi kebutuhan makanan seseorang. Nasi dapat ditangani lagi dengan menu lainnya ke dalam masakan olahan baru, misalnya nasi putih, nasi kuning ataupun nasi kebuli. Nasi dapat disebut sebagai hidangan utama untuk individu di Asia, khususnya Asia Tenggara (Sukardi, 2018).



**Gambar 1**  
**Nasi Putih**



Keterangan:

A : Nasi Putih

Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

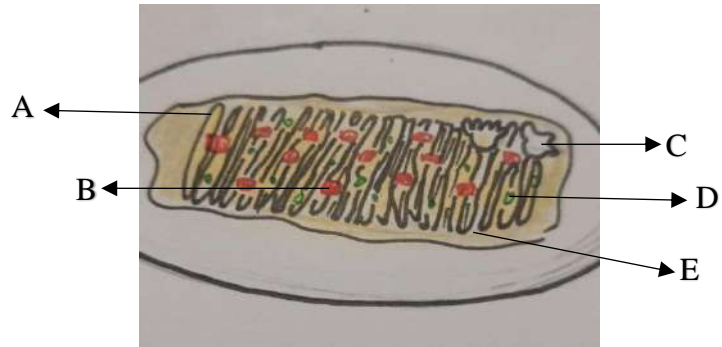
## **2. Mie Pangsit**

Pertama kali dibuat oleh seorang pria keturunan Cina bernama Lou Yi pada tahun 1948, Mie Pangsit telah menjadi makanan ikonis di kota ini. Enam dekade lalu ketika Lou Yi pertama kali memulai bisnis mie-nya dengan gerobak di sekitar kota. Disajikan dengan pangsit dan irisan char siew (babi barbeque), Mie Pangsit-nya membuat orang jatuh cinta padanya dan keberhasilannya membuat Lou Yi membuka sebuah restoran bernama Awai - yang berasal dari nama putranya. Hingga saat ini, sajian mie pangsit ini sudah sangat populer diseluruh Indonesia dan lebih banyak dikenal dengan sebutan mie pangsit keriting Pematangsiantar. Sajian ini biasanya disajikan dalam wadah mangkok yang berisi mie keriting yang sedikit kenyal khas Pematangsiantar dengan tambahan potongan daging babi panggang manis, pangsit rebus yang berisi olahan

dari daging babi, serta potongan daun bawang dan dilengkapi dengan taburan merica putih di atasnya (Valentina, 2016).

## Gambar 2

### Mie Pangsit



Keterangan :

A : Mie keriting

B : Charsiu Ayam

C : Pangsit

D : Potongan Kucai

E : Kuah bumbu

Sumber : Olahan Penulis, 2020

### 3. Arsik Ikan Mas

Ikan Arsik merupakan salah satu makanan khas dari masyarakat toba, Sumatera Utara. Menurut cerita para orang tua / sepuh, makanan ini sudah ada dari zaman dahulu kala dan diturunkan secara turun menurun dari nenek moyang mereka. Makanan ini bukanlah masakan pada umumnya, makanan ini

juga memiliki arti dan sejarah tersendiri di dalamnya. Dalam upacara pernikahan di dalam suku batak toba, mereka menyajikan arsik ikan mas dengan jumlah ikan 1 buah, yang melambangkan dua keluarga yang menjadi satu. Sedangkan dalam acara kelahiran anak pertama, suku batak toba menyajikan arsik ikan mas dengan jumlah 3 ikan, yang melambangkan sebuah keluarga yang bertambah besar (Negeriku Indonesia, 2016).

**Gambar 3**  
**Arsik Ikan Mas**



Keterangan :

A : Kol Rebus

B : Ikan Mas Fillet

C : Kacang Panjang

D : Saus Arsik

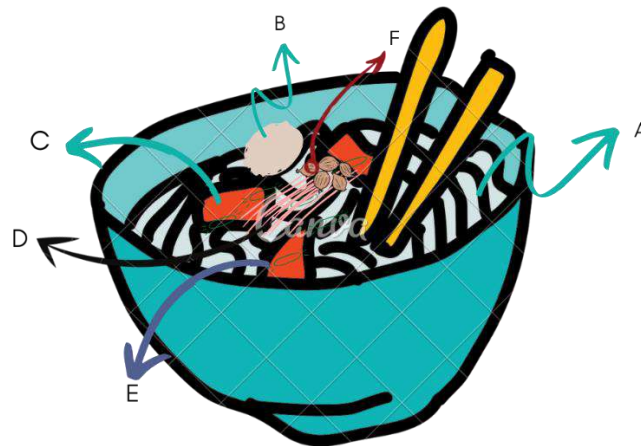
Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

#### **4. Miso Siantar**

Miso Siantar merupakan sebuah sajian yang terbuat dari mie dan sop, yang merupakan makanan favorit masyarakat kota Pematangsiantar sebagai sebuah menu untuk sarapan atau hidangan yang disantap ketika cuaca dingin / mendung.

Sop adalah sebuah sajian yang ditemukan bersamaan dengan penemuan sebuah tempat / wadah yang dapat menahan air, pada zaman tersebut manusia mulai mencoba memasukkan bahan bahan buruan / bahan hasil tanaman ke dalam air lalu masak secara bersamaan. Sedangkan mie adalah sajian yang berasal dari olahan dari tepung yang menurut sejarah, pertama kali dibuat pada Dinasti Han pada tahun 25-200 AD. Mie adalah makanan yang dibentuk menjadi suatu adonan tipis memanjang yang telah dibentuk, dikeringkan, dan diolah dengan air mendidih. Dari kedua istilah inilah muncul istilah baru yang bernama miso, atau istilah pendek dari mie, dan sop, yang mengacu pada bahan utama yang dipakai pada sajian masakan tersebut (Jemis, 2017).

**Gambar 4**  
**Miso Siantar**



Keterangan :

A : Mie Kuning

B: Perkedel Kentang

C : Tahu Goreng

D: Ayam Suir

E : Kucai

F : Bawang Goreng

Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

## 5. Oblok-Oblok Ayam

Dalam budaya Indonesia, sering kali kita mendengar wejangan / saran dari orang tua kita akan kata kata “tak ada sebutir nasi, sayuran dan makanan lain tersisa ketika makan”. Secara partikular dengan lauk yang tersisa, harus dicampur dengan lauk baru dan disebut dengan istilah “Oblok-Oblok” yang

dengan secara harfiah dapat diartikan menjadi “campur campur yang memperhatikan konsepsi dalam satuan sistim pengolahan yang benar” dan ini menjadi tradisi dalam masyarakat Indonesia sebagai nilai dan budaya. Jenis makanan ini sudah ada dan mandarah daging di hampir seluruh penjuru Indonesia, tidak ketinggalan Pematangsiantar, di kota inipun terdapat sayur oblok oblok yang sampai sekarang masih ada dan dapat dinikmati di kota Pematangsiantar. Namun pada zaman yang modern sekarang ini, istilah oblok-oblok tidak lagi menjuru pada sisa sayur kemarin yang tidak habis, melainkan sayuran dengan rempah rempah yang melimpah dan disajikan dengan sayuran nabati ataupun hewani (Klarasari, 2018).

**Gambar 5**  
**Oblok Oblok Ayam**



Keterangan :

A : Ayam oblok

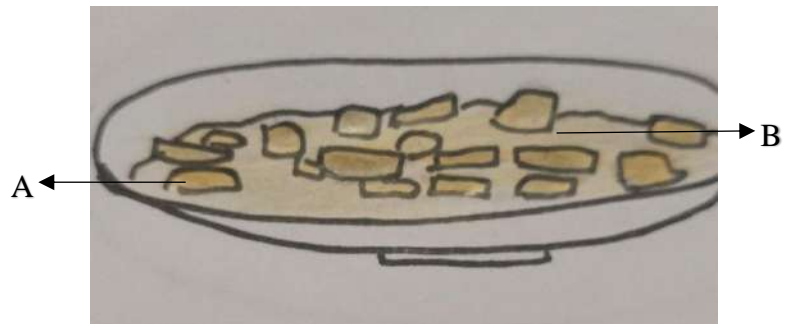
B : Kuah ayam oblok

Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

## **6. Saksang Daging Sapi**

Saksang (yang seharusnya sangsang) merupakan olahan kuliner khas batak yang dikenal dengan olahan daging anjing, daging babi, atau juga daging kerbau. Daging anjing ini dikenal dengan sebutan B1 dan daging babi dikenal dengan sebutan B2. Walaupun tidak dapat dinikmati secara umum, penggunaan bumbu dan bahan-bahan di dalam saksang sudah sangat dikenal. Disamping santan, saksang tradisional menggunakan darah dari hewan yang dimasak dan dagingnya menjadi bahan utama. Cara pemasakan seperti ini ada pada ayam gota yang merupakan sajian Tanah Batak. Saksang di kebudayaan Batak merupakan hidangan spesial. Sajian ini biasanya ada di dalam acara adat ataupun dalam acara pernikahan adat Batak, namun pada zaman sekarang ini, saksang juga sudah dapat diadopsi menjadi sajian nusantara, dengan penggantian daging B1 dan B2 menjadi daging sapi dan juga pengolahan masakan yang tidak menggunakan darah (Zulfikar, 2018).

**Gambar 6**  
**Saksang Daging Sapi**



Keterangan :

A : Daging Sapi

B : Kuah Saksang

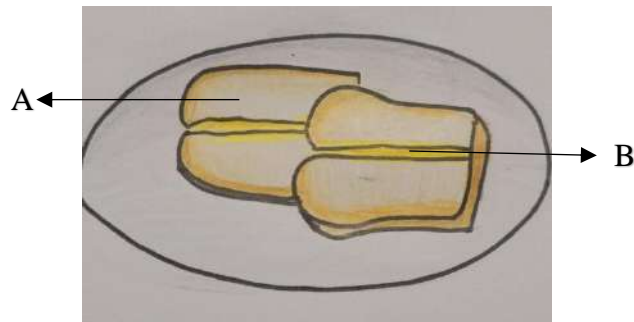
Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

## **7. Roti Ganda**

Roti Ganda adalah roti tawar yang dibelah setebal 1,5 cm setiap sisi lalu diisikan selai. Sebutan Roti Ganda berasal dari nama toko roti zaman dahulu yang sudah berdiri sejak 1979 dan mampu bertahan selama empat keturunan di Pematangsiantar yang bernama Toko Roti Ganda. (Nur Arasy, 2020)



**Gambar 7**  
**Roti Ganda**



Keterangan :

A : Roti Ganda

B : Selai Sarikaya

Sumber : Data Olahan Penulis

## **8. Sambal Tuktuk**

Sambal tuktuk adalah jenis sambal dari daerah Tapanuli yang menjadi sajian populer di Pematangsiantar. Komoditi ikan yang digunakan pada sambal ini dikarenakan banyaknya pasokan ikan di daerah pinggiran pantai. Meskipun dengan sambal sambal lainnya, tidak ada banyaknya perbedaan, tetapi penambahan andaliman yang mempunyai rasa pedas getir dan aroma jeruk purut menjadikan sambal ini unik, begitu juga rasanya. Bila ikan kembung yang menjadi tambahan sambal tidak diteukan, bisa menggunakan ikan teri tawar sebagai pengganti. Diberi nama Sambal Tuk Tuk karena saat menghaluskan cabai, bunyi suaranya “Tuk Tuk Tuk Tuk” dan

juga menurut Cahaya, seorang narasumber dari Tapanuli Selatan, dahulu warga Tapanuli perekonomiannya tidak berada dalam posisi yang baik, dengan begitu menjadi selektif dalam membuat sajian, sambal TukTuk yang dihaluskan dan secara sederhana dan tanpa dimasak menjadi suatu jawaban untuk keseharian warga Tapanuli.

**Gambar 8**  
**Sambal TukTuk**



Keterangan :

A : Cabe Merah

B : Kecombrang

C : Cabe Rawit

D : Bawang Merah

E : Bawang Putih

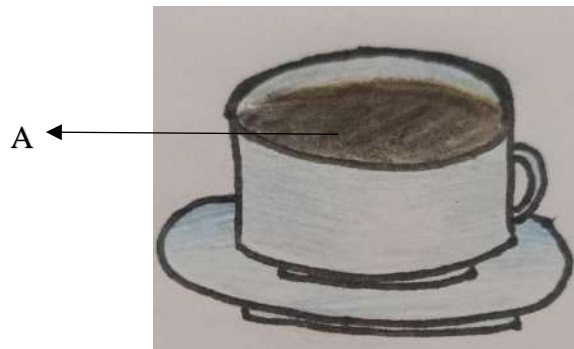
Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

## 9. Kopi Kok Tong

Kedai kopi yang sudah berdiri sejak tahun 1925 ini menjadi suatu legenda yang masih hidup dan bertahan di zaman

modern sekarang. Seorang pemuda pendatang dari Tiongkok yang bernama Lim Tee Kee adalah pendiri dari kedai ini. Dahulu, untuk memulai usahanya ini Lim Tee Kee mengerjakan semua proses pembuatan kopinya secara mandiri. Mulai dari menyeleksi biji kopi terbaik, menyangrai, meracik sampai menyeduh. Lim Tee Kee mempunyai seorang anak laki laki, yaitu Lim Kok Tong yang diberikan kepercayaan untuk mengurus dan melanjutkan usahanya pada tahun 1978, dari situlah nama kedai kopi ini berasal. Dan sesudahnya, sekarang ini kedai kopi ini dilanjutkan oleh keturunan ketiga mereka, yaitu Paimin Halim yang juga dipanggil (ko) Aktiong (Masdakaty, 2016).

**Gambar 9**  
**Kopi Kok Tong**



Keterangan :

A : Kopi Kok Tong

Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

## 1.4 Tinjauan Masakan

### 1.4.1 Tema Masakan

Rijsttafel merupakan konsep menu hidangan yang terlahir dari proses penggabungan budaya dari Hindia-Belanda dan pribumi sejak masa penjajahan. Rijsttafel dalam Bahasa Belanda mempunyai arti tata cara perjamuan dengan nasi yang dikonsumsi sebagai makanan pokok bersama lauk-pauknya di atas meja, (Merriam, Webster, 2019) dalam kamusnya mengartikan rijsttafel sebagai “*an Indonesian meal consisting of rice and a variety of accompanying dishes (such as meat, seafood, and vegetables)*”. Berdasarkan Karin Engelbrecht, pakar kuliner dari negeri Belanda, rijsttafel umumnya berisi dari puluhan hidangan dengan berbagai macam tekstur dan rasa di jumlah kecil yang dihidangkan berdampingan dengan nasi.

Penulis ingin menyajikan makanan khas Pematangsiantar dengan konsep rijsttafel dimana makanan akan disajikan bersama-sama dalam satu meja.

### 1.4.2 Usulan Resep

Resep adalah sebuah urutan petunjuk cara masak yang telah dicoba, diuji, dievaluasi, dan diadaptasi untuk penggunaan pembuatan makanan / minuman. Menurut (Gisslen, 2003) dalam bukunya *Essentials of Professional Cooking*,

*“A standardized recipe is a set of instructions describing the way a particular establishment prepares a particular dish. In other words, it is a customized recipe developed by an operation for the use of its own cooks, using its own equipment, to be served to its own patrons”.*

Susunan standar resep berisikan nama resep, jumlah dan berat porsi, petunjuk persiapan, prosedur pengolahan dan bahan baku makanan dengan kuantitas. Tujuan menentukan standar resep yaitu untuk mengukur dan mengontrol efisiensi dan efektivitas produksi, serta menyetarakan cita rasa setiap masakan. Jika standar resep digunakan pada para juru masak yang berbeda, maka standar resepnya harus sama agar produk yang dihasilkan juga sama. Fungsi dalam membuat standar resep adalah memudahkan dalam penyusunan menu dan *mise en place*, pengontrolan porsi, menyamakan mutu makanan, dan dapat dijadikan pedoman bagi juru masak atau orang yang bertugas dalam memproduksi makanan.

Beberapa usulan resep berikut ini penulis peroleh dari beberapa sumber yang berupa buku masak seperti Mustika Rasa dan, masak.tv, youtube, masakandapurku, cookpad dan yang lainnya.

**Tabel 1. 1**  
**Nasi Putih**

Halaman	: 1 dari 1	<i>Yield</i>	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Temperatur	: Hangat
Lokasi	: Pematangsiantar	Alat Saji	: <i>Bowl</i>

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	250 gr	Beras	Cuci Bersih
	500 gr	Air	
Masak	250 gr	Beras	Menggunakan <i>rice cooker</i> . Sekitar 30 menit
	500 gr	Air	
Sajikan			Hangat

Sumber : *Olahan Penulis, 2020*

**Tabel 1. 2**  
**Mie Pangsit**

Halaman	: 1 dari 1	<i>Yield</i>	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 200 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Temperatur	: Hangat
Lokasi	: Pematangsiantar	Alat Saji	: <i>Bowl</i>

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan	
Siapkan	500 gr	Mie Keriting	Rebus selama 3 menit	
	5 gr	Kulit Pangsit	Cincang	
	13 gr	Bawang putih		
	5 gr	Minyak wijen		
	20 gr	Tepung maizena		
	310 gr	Ayam		Paha
	40 gr	Udang		Cincang
	10 gr	Telur		Kocok
	20 gr	Kecap Asin		
	15 gr	Madu		
	60 gr	Hoisin Sauce		
	15 gr	<i>Ketchup</i>		
	15 gr	Gula Merah		
	5 gr	<i>Ngohiong</i>		
	5 gr	Bunga Lawang		
	5 gr	Kayu Manis		
	5 gr	Jahe	Iris	
	5 gr	Sauce Tiram		
	7 gr	Garam		
	5 gr	MSG		
1 gr	Gula			

**Lanjutan Tabel 1.2**  
**Mie Pangsit**

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Siapkan	10 gr 5 gr	Air Kuai	Iris
Campur	13 gr 2 gr 20 gr 60 gr 40 gr 10 gr 5 gr 2 gr	Bawang putih Minyak wijen Tepung maizena Ayam Udang Telur Garam MSG	Cincang
<i>Marinate</i>	250 gr 20 gr 15 gr 60 gr 15 gr 15 gr 3 gr 2 gr	Ayam Kecap Asin Madu Hoisin Sauce <i>Ketchup</i> Gula Merah <i>Ngohiong</i> Jahe	<i>Fillet</i>  Selama 3 jam di chiller
Rebus	3 gr 3 gr 1 gr 5 gr 7 gr 5 gr 1 gr 10 gr 2 gr	Bunga Lawang Kayu Manis Jahe Sauce Tiram Garam MSG Gula Air Maizena	<i>Seasoning</i> untuk Mie
Isi	5 gr	Kulit Pangsit	Isian pangsit Rebus hingga matang
Panggang		Ayam Charsiu	
Campur		Mie Seasoning Mie	
Sajikan		Mie Pangsit	Dengan pangsit rebus, ayam charsiu, dan irisan kucai di atasnya.

Sumber : *Olahan Penulis, Praktisi Kuliner 2020*

Tabel 1. 3

## Arsik Ikan Mas

Halaman	: 1 dari 1	<i>Yield</i>	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 150 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Temperatur	: Hangat
Lokasi	: Pematangsiantar	Alat Saji	: Piring

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	500 gr 50 gr 10 gr 100 gr 20 gr 50 gr 30 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5 gr 5 gr 20 gr 6 gr 3 gr 300 ml	Ikan Mas Air Jeruk Nipis Sereh Kacang Panjang Bawang Merah Kol Tomat Cabe Merah Kunyit Bawang Putih Lengkuas Jahe Kemiri Garam <i>Chicken Powder</i> Air	<i>Fillet</i>  Memarkan  Haluskan  Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan
Lumuri	500 gr 50 gr	Ikan Mas Jeruk Nipis	Balur, dan diamkan selama 15 menit, bilas.
Blender	20 gr 30 gr 15 gr 5 gr 15 gr 10 gr 5 gr 20 gr	Bawang Merah Tomat Cabe Merah Jahe Kunyit Bawang Putih Lengkuas Kemiri	Bumbu Halus
Masak	300 gr  6 gr 3 gr	Air Kol Kacang Panjang Bumbu Halus Garam Chicken Powder	Hingga Air surut
Goreng	500 gr	Ikan Mas	<i>Panfry</i>
Sajikan		Ikan Mas	Dengan sayur Kol, Kacang Panjang.

Sumber : (Merry, 2012) *Cookpad.com*,



**Tabel 1. 4**  
**Miso Siantar**

Halaman	: 1 dari 1	Yield	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 300 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Temperatur	: Hangat
Lokasi	: Pematangsiantar	Alat Saji	: <i>Bowl</i>

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Siapkan	300 gr 500 ml 50 ml 10 gr 100 ml 30 gr 15 gr 5 gr 10 gr 5 gr 2 gr 7 gr 3 gr 3 gr 15 gr 500 gr 300 gr  300 gr 10 gr 10 gr 30 gr	Ayam Air Minyak Garam Kecap Manis Bawang Merah Kemiri Merica Jahe Pala Cengkeh Bunga Lawang Kapulaga Kayumanis Bawang Putih Mie Kuning Tahu  Perkedel Kentang Daun Bawang Daun Seledri Bawang Goreng	Dada    Haluskan Panggang Haluskan Haluskan Geprek          Haluskan Goreng, potong dadu   Iris Iris
Rebus	500 ml 300 gr	Air Ayam	<i>Chicken stock</i>
Goreng		Ayam Rebus	Ayam goreng Suir
Haluskan	30 gr 5 gr 15 gr 10 gr 15 gr	Bawang Merah Merica Kemiri Jahe Bawang putih	Bumbu halus
Tambahkan	5 gr 2 gr 7 gr 3 gr 3 gr	Bumbu Halus Pala Cengkeh Bunga Lawang Kapulaga Kayumanis	Ke dalam <i>chicken stock</i> .
Bumbui	10 gr 100 gr	Garam Kecap Manis	<i>Correct Seasoning</i>

**Lanjutan Tabel 1.4**  
**Miso Siantar**

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Susun		Mie Kuning Tahu Perkedel Kentang Ayam Goreng Suir Daun Bawang Daun Seledri Bawang Goreng	Di mangkok
Tambahkan		Kuah Miso	
Sajikan		Miso Siantar	Hangat

Sumber : (Fang, 2019), *Cookpad 2020*,

**Tabel 1.5**

**Oblok Oblok Ayam**

Halaman	: 1 dari 1	<i>Yield</i>	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 150 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Temperatur	: Hangat
Lokasi	: Pematangsiantar	Alat Saji	: Piring

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Siapkan	900 gr 10 gr 20gr 7 gr 3 gr 3 gr 4 gr 10 gr 5 gr 400 ml 50 ml	Ayam Kampung Andaliman Bawang Merah Kemiri Jahe Cabe Rawit Asam Sikala Bawang Putih Garam Air Minyak goreng	Potong 8 bagian Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan
Haluskan	10 gr 20gr 7 gr 3 gr 3 gr 4 gr 10 gr	Andaliman Bawang Merah Kemiri Jahe Cabe Rawit Asam Sikala Bawang Putih	Menggunakan Blender
Tumis	50 ml	Minyak goreng	Bumbu halus
Tambahkan	5 gr 400 ml 900 gr	Garam Air Ayam Kampung	Masak hingga air surut
Sajikan		Ayam Kampung	Oblok-Oblok Ayam

Sumber : (Iskundarti, 2015), *masakandapurku 2020*

**Tabel 1. 6**  
**Saksang Daging Sapi**

Halaman	: 1 dari 1	Yield	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Temperatur	: Hangat
Lokasi	: Pematangsiantar	Alat Saji	: Piring

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Siapkan	500 gr 10 gr 100 gr 20 gr 3 gr 3 gr 10 gr 40 gr 50 gr 25 gr 15 gr 7 gr 15 gr 15 gr 7 gr 10 gr 200 ml 50 ml 5 gr 2 gr	<i>Tenderloin</i> Sapi Air Jeruk Nipis Kepala Parut Bawang Putih Daun Jeruk Daun Salam Sereh Bawang merah Cabe merah Kemiri Kunyit Jahe Lengkuas Ketumbar Andaliman Cabe Rawit Air Minyak goreng Garam Gula	Potong <i>Cube</i>  Sangrai Haluskan  Haluskan Keriting Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Sangrai Haluskan Haluskan
Sangrai	100 gr 15 gr	Kelapa Parut Ketumbar	Hingga harum lalu tumbuk
Blender	40 gr 50 gr 10 gr 25 gr 15 gr 20 gr 7 gr 15 gr 7 gr	Bawang merah Cabe merah Cabe rawit Kemiri Kunyit Bawang Putih Jahe Lengkuas Andaliman	Bumbu Halus
Tumis	50 ml	Minyak Goreng Bumbu Halus	
Tambahkan	500 gr 200 ml 10 gr 2 gr 5 gr	Daging Sapi Air Air Jeruk Nipis Gula Garam	Masak hingga air surut
Tambahkan		Kelapa Parut Ketumbar	Aduk Rata
Sajikan		Daging Sapi	Saksang Daging Sapi

Sumber : (L, 2018), *Cookpad*,

**Tabel 1. 7****Roti Ganda**

Halaman	: 1 dari 1	<i>Yield</i>	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 50gr
Jenis Hidangan	: Kudapan	Temperatur	: <i>Room Temp</i>
Lokasi	: Pematangsiantar	Alat Saji	: <i>Dessert Plate</i>

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Siapkan	500 gr 100 gr	Roti Selai Sarikaya	
Potong	500 gr	Roti	Vertikal
Oleskan	100 gr	Selai sarikaya	
Potong		Roti	Horizontal
Sajikan		Roti	Roti Ganda Selai Sarikaya

Sumber : *Olahan Penulis* / (Arsip Nusantara, 2016)

**Tabel 1. 8****Sambal Tuktuk**

Halaman	: 1 dari 1	<i>Yield</i>	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 100 gr
Jenis Hidangan	: <i>Side Dish</i>	Temperatur	: <i>Room Temp</i>
Lokasi	: Pematangsiantar	Alat Saji	: <i>Bowl</i>

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Siapkan	150 gr 150 gr 50 gr 20 gr 12 gr 10 gr 15 gr 10 gr 60 gr 2 gr 20 ml 3 ml	Cabe Merah keriting Tomat Bawang merah Cabe rawit Bawang putih Kecombrang Andaliman Jeruk nipis Kemiri Garam Minyak goreng Air panas	Potong Kasar  Potong Kasar Potong Kasar Potong kasar <i>Julienne</i> Panggang  <i>Juice</i>
Goreng	50 gr 250 gr  12 gr 20 ml 20 gr	Bawang Merah Cabe Merah keriting Bawang putih Minyak goreng Cabe rawit	Hingga lunak

**Lanjutan Tabel 1.8**  
**Sambal Tuktuk**

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Haluskan	150 gr 10 gr 60 gr 15 gr	Bawang merah Cabe Merah keriting Bawang putih Cabe rawit Tomat Kecombrang Kemiri Andaliman	
Tambahkan	2 gr 3 ml	Garam Jeruk Nipis Air Panas	<i>Check Seasoning</i>
Sajikan			Sambal Tuktuk

Sumber : (Hutagalung, 2019), *Cookpad*

**Tabel 1.9**

**Kopi Kok Tong**

Halaman	: 1 dari 1	<i>Yield</i>	: 5 porsi
Tanggal	: Maret 2020	Ukuran Porsi	: 150 mL
Jenis Hidangan	: Minuman	Temperatur	: Panas
Lokasi	: Pematangsiantar	Alat Saji	: Cangkir

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Siapkan	100 gr 750 ml 25 gr	Kopi Bubuk Kok Tong Air Panas Gula	
Seduh	100 gr 750 ml 25 gr	Kopi Bubuk Kok Tong Air Panas Gula	Aduk rata
Sajikan		Kopi Kok Tong	Hangat

Sumber : *Olahan Penulis, 2020*

### 1.4.3 *Recipe Costing and Dish Costing*

*Recipe costing* merupakan sebuah dasar kalkulasi yang dihitung dari penjumlahan harga dari setiap komoditi yang dipergunakan dalam resep tersebut (Farhan, 2017). Masing-masing komoditi mempunyai pengaruh besar terhadap *recipe costing* maka perhitungannya tidak boleh salah karena *food cost* sangat bersangkutan dengan *dish costing* yang didapatkan dari perhitungan *recipe costing*. Sedangkan, *dish costing* merupakan sebuah penghitungan yang didapatkan dari *recipe costing* dibagi dengan banyaknya porsi yang ada di dalam resep menjadi harga satu porsi makanan.

Berdasarkan rumus standar perhitungan *recipe costing* dan *dish costing* ( (Restaurant Business Staff, 2006))

$$\text{Recipe Costing} = \frac{\text{Cost}}{\text{Quantitas}}$$

$$\text{Dish costing} = \frac{\text{Recipe}}{\text{Yield}}$$

Kemudian, hasil dari *recipe costing* dan *dish costing* dibulatkan oleh penulis.

Berikut ini merupakan sebuah tabel *recipe costing* dan *dish costing* dihitung berdasarkan harga penulis dapatkan dari Pasar tradisional Sayati dan harga dari *e-commerce* seperti Shopee dan Tokopedia.

**Tabel 1. 10**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
**Nasi Putih**

No.	Bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total
1.	Beras	250 gr	Rp 10.000	Kg	Rp 2.500
2.	Air	500 ml	-	-	-
<b>Recipe Costing</b>					Rp 2.500
<b>Dish Costing</b>					Rp 500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**Tabel 1. 11**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
**Mie Pangsit**

No.	Bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total
1.	Mie Keriting	500 gr	Rp 21.000	1 kg	Rp 10.500
2.	Kulit Pangsit	10 pcs	Rp 6.000	50 pcs	Rp 1.200
3.	Bawang Putih	13 gr	Rp 22.000	1 Kg	Rp 286
4.	Minyak Wijen	2 ml	Rp 27.000	600 ml	Rp 90
5.	Tepung Maizena	20 gr	Rp 6.500	150 gr	Rp 866
6.	Ayam	310 gr	Rp 24.500	1 kg	Rp 7903
7.	Udang	40 gr	Rp 90.000	1 kg	Rp 3600
8.	Telur	10 gr	Rp 23.000	1 kg	Rp 233
9.	Kecap Asin	20 ml	Rp 48.000	1 L	Rp 960
10.	Madu	15 ml	Rp 135.000	650 ml	Rp 3115
11.	Hoisin Sauce	60 gr	Rp 36.000	550 gr	Rp 3927
12.	<i>Ketchup</i>	15 gr	Rp 17.000	1 kg	Rp 255
13.	Gula Merah	15 gr	Rp 22.000	1 kg	Rp 330
14.	<i>Ngohiong</i>	3 gr	Rp 15.000	50 gr	Rp 900
15.	Bunga Lawang	3 gr	Rp 4.000	100 gr	Rp 120
16.	Kayu Manis	3 gr	Rp 10.000	100 gr	Rp 300
17.	Jahe	3 gr	Rp 4.000	100 gr	Rp 120
18.	Sauce Tiram	5 gr	Rp 42.000	770 gr	Rp 272
19.	Garam	7 gr	Rp 2.500	250 gr	Rp 70
20.	MSG	5 gr	Rp 31.000	1 kg	Rp 155
21.	Gula	2 gr	Rp 14.000	1 kg	Rp 28
22.	Kucai	5 gr	Rp 4.500	150 gr	Rp 150
23.	Air	10 ml	-	-	-
<b>Recipe Costing</b>					Rp 35.380
<b>Dish Costing</b>					Rp 7.076

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

**Tabel 1. 12**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
*Arsik Ikan Mas*

No.	Bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total
1.	Ikan Mas	500 gr	Rp 45.000	1 kg	Rp 22.500
2.	Jeruk Nipis	50 gr	Rp 20.000	1 kg	Rp 1.000
3.	Sereh	10 gr	Rp 9.000	1 kg	Rp 90
4.	Kacang Panjang	100 gr	Rp 7.000	1 kg	Rp 700
5.	Kol	50 gr	Rp 8.500	1 kg	Rp 425
6.	Tomat	30 g	Rp 10.000	1 kg	Rp 300
7.	Cabe Merah	15 gr	Rp 7.000	100 gr	Rp 1050
8.	Kunyit	15 gr	Rp 19.000	1 kg	Rp 285
9.	Bawang Merah	20 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 700
10.	Bawang Putih	10 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 350
11.	Lengkuas	5 gr	Rp 8.000	1 kg	Rp 40
12.	Jahe	5 gr	Rp 4.000	100 gr	Rp 200
13.	Kemiri	20 gr	Rp 60.000	1 kg	Rp 1.200
14.	Garam	6 gr	Rp 2.500	250 gr	Rp 60
15.	<i>Chicken Powder</i>	3 gr	Rp 40.000	1 kg	Rp 120
16.	Air	300 ml	-	-	-
<b>Recipe Costing</b>					Rp 29.020
<b>Dish Costing</b>					Rp 5.804

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

**Tabel 1. 13**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
*Miso Siantar*

No.	Bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total
1.	Ayam	300 gr	Rp 24.500	1 kg	Rp 7.350
2.	Air	500 ml	-	-	-
3.	Garam	10 gr	Rp 2.500	250 gr	Rp 100
4.	Kecap Manis	100 ml	Rp 45.000	1 L	Rp 4.500
5.	Minyak Goreng	50 ml	Rp 14.000	1 L	Rp 700
6.	Bawang Merah	30 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 1050
7.	Bawang Putih	15 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 525
8.	Kemiri	15 gr	Rp 60.000	1 kg	Rp 900
9.	Merica	5 gr	Rp 115.000	1 kg	Rp 575
10.	Jahe	10 gr	Rp 4.000	100 gr	Rp 400
11.	Pala	5 gr	Rp 95.000	1 kg	Rp 475
12.	Cengkeh	2 gr	Rp 10.000	100 gr	Rp 200
13.	Bunga Lawang	7 gr	Rp 4.000	100 gr	Rp 280
14.	Kapulaga	3 gr	Rp 10.000	100 gr	Rp 300
15.	Kayumanis	3 gr	Rp 10.000	100 gr	Rp 300
16.	Mie Kuning	500 gr	Rp 15.500	1 kg	Rp 7.750
17.	Tahu	5 pcs	Rp 9.000	10 pcs	Rp 4.500
18.	Perkedel	5 pcs	Rp 700	1 pcs	Rp 3.500



**Lanjutan Tabel 1.13**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
**Miso Siantar**

19.	Daun Bawang	10 gr	Rp 18.000	1 kg	Rp 180
20.	Daun Seledri	10 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 350
21.	Bawang Goreng	30 gr	Rp 45.000	250 gr	Rp 5.400
<b>Recipe Costing</b>					Rp 36.235
<b>Dish Costing</b>					Rp 7.247

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

**Tabel 1. 14**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
**Oblok Oblok Ayam**

No.	Bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total
1.	Ayam Kampung	900 gr	Rp 75.000	1 kg	Rp 67.500
2.	Andaliman	10 gr	Rp 25.000	100 gr	Rp 2.500
3.	Bawang Merah	20 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 700
4.	Kemiri	7 gr	Rp 60.000	1 kg	Rp 420
5.	Jahe	3 gr	Rp 4.000	100 gr	Rp 120
6.	Cabe Rawit	3 gr	Rp 7.000	100 gr	Rp 210
7.	Asam Sikala	4 gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 240
8.	Bawang Putih	10 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 350
9.	Garam	5 gr	Rp 2.500	250 gr	Rp 50
10.	Minyak Goreng	50 ml	Rp 14.000	1 L	Rp 700
11.	Air	400 ml	-	-	-
<b>Recipe Costing</b>					Rp 72.790
<b>Dish Costing</b>					Rp 14.558

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

**Tabel 1. 15**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
**Saksang Daging Sapi**

No.	Bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total
1.	Daging Sapi	500 gr	Rp 120.000	1 kg	Rp 60.000
2.	Jeruk Nipis	10 gr	Rp 20.000	1 kg	Rp 200
3.	Kelapa Parut	100 gr	Rp 15.000	1 kg	Rp 1.500
4.	Daun Jeruk	3 gr	Rp 4.000	100 gr	Rp 1.200
5.	Daun Salam	3 gr	Rp 1.000	100 gr	Rp 300
6.	Sereh	10 gr	Rp 9.000	1 kg	Rp 90
7.	Ketumbar	15 gr	Rp 6.000	100 gr	Rp 900
8.	Bawang Merah	40 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 1.400
9.	Bawang Putih	20 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 700
10.	Cabe Merah	50 gr	Rp 7.000	100 gr	Rp 3.500
11.	Cabe Rawit	10 gr	Rp 7.000	100 gr	Rp 700

**Lanjutan Tabel 1.15**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
**Saksang Daging Sapi**

12.	Kemiri	25 gr	Rp 60.000	1 kg	Rp 1.500
13.	Kunyit	15 gr	Rp 15.000	1 kg	Rp 225
14.	Jahe	7 gr	Rp 4.000	100 gr	Rp 280
15.	Lengkuas	15 gr	Rp 8.000	1 kg	Rp 120
16.	Andaliman	7 gr	Rp 25.000	100 gr	Rp 1.750
17.	Air	200 ml	-	-	-
18.	Minyak Goreng	50 ml	Rp 14.000	1 L	Rp 700
19.	Garam	5 gr	Rp 2.500	250 gr	Rp 50
20.	Gula	2 gr	Rp 14.000	1 kg	Rp 70
<b>Recipe Costing</b>					Rp 75.185
<b>Dish Costing</b>					Rp 15.037

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

**Tabel 1. 16**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
**Roti Ganda**

No.	Bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total
1.	Roti	500 gr	Rp 15.000	500 gr	Rp 15.000
2.	Selai Srikaya	100 gr	Rp 25.000	350 gr	Rp 7.142
<b>Recipe Costing</b>					Rp 22.142
<b>Dish Costing</b>					Rp 4.428

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

**Tabel 1. 17**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
**Sambal Tuktuk**

No.	Bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total
1.	Cabe Merah	150 gr	Rp 70.000	1 kg	Rp 10.500
2.	Cabe Rawit	20 gr	Rp 7.000	100 gr	Rp 1.400
3.	Tomat	150 gr	Rp 10.000	1 kg	Rp 1.500
4.	Bawang Merah	50 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 700
5.	Bawang Putih	12 gr	Rp 35.000	1 kg	Rp 420
6.	Kecombrang	10 gr	Rp 25.000	500 gr	Rp 500
7.	Kemiri	60 gr	Rp 60.000	1 kg	Rp 3.600
8.	Andaliman	15 gr	Rp 25.000	100 gr	Rp 3.750
9.	Jeruk Nipis	10 gr	Rp 20.000	1 kg	Rp 200
10.	Garam	2 gr	Rp 2.500	250 gr	Rp 20
11.	Minyak Goreng	20 ml	Rp 14.000	1 L	Rp 280
12.	Air Panas	3 ml	-	-	-
<b>Recipe Costing</b>					Rp 22.870
<b>Dish Costing</b>					Rp 4.574

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

**Tabel 1. 18**  
**Recipe Costing dan Dish Costing**  
**Kopi Kok Tong**

No.	Bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total
1.	Kopi Kok Tong	100 gr	Rp 75.000	1 kg	Rp 7500
2.	Air Panas	-	-	-	-
3.	Gula	25 gr	Rp 14.000	1 kg	Rp 350
<b>Recipe Costing</b>					Rp 7.850
<b>Dish Costing</b>					Rp 1.570

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

#### 1.4.4 *Selling Price*

Penghitungan biaya adalah sebuah kunci bagi yang menjalankan bisnis makanan. Dengan menggunakan sistem penghitungan biaya, dana yang telah ditetapkan bisa terkontrol sekaligus usaha yang dijalani akan aman dari hal-hal yang dapat berakibat buruk terhadap perhitungan biaya secara keseluruhan.

Berdasarkan sumber yang didapat dari diktat *Food and Beverage Cost Control 1* oleh (Darwis, 2005), Formula yang digunakan untuk menghitung *selling price* (harga jual) adalah menjumlahkan *material cost* (40%), *labor cost* (19%), *overhead cost* (21%), dan *net profit* (20%) hingga menghasilkan jumlah harga dengan presentase 100%. Bila ingin menghasilkan untung yang besar, maka presentase *food cost* lebih baik lebih kecil. Semakin kecil presentasinya, maka semakin akan besar untung yang dihasilkan. Biasanya presentase *food cost* di bidang kuliner berkisar antara 34%-40%.

Berdasarkan perumusan yang tertulis tersebut, penulis akan dapat menentukan *selling price* berdasarkan presentase *standard food cost* yakni 35%. Formula yang digunakan untuk mendapatkan *selling price* dengan

menggunakan *food cost* adalah *Dish Costing* dikali 100 kemudian hasilnya dibagi *food cost*.

**Tabel 1. 19**  
**Selling Price**

<b>No.</b>	<b>Makanan</b>	<b>Dish Costing</b>	<b>Selling Price</b>	<b>Rounding</b>
1.	Nasi Putih	Rp 500	Rp 1.428,57	Rp 1.500
2.	Mie Pangsit	Rp 7.076	Rp 20.217,14	Rp 21.000
3.	Arsik Ikan Mas	Rp 5.804	Rp 16.582,85	Rp 17.000
4.	Miso Siantar	Rp 7.247	Rp 20.705,71	Rp 21.000
5.	Oblok-Oblok Ayam	Rp 14.558	Rp 41.594,28	Rp 42.000
6.	Saksang Daging Sapi	Rp 15.037	Rp 42.962,85	Rp 43.000
7.	Roti Ganda	Rp 4.428	Rp 12.651,42	Rp 13.000
8.	Sambal Tuktuk	Rp 4.574	Rp 13.068,57	Rp 13.500
9.	Kopi Kok Tong	Rp 1.570	Rp 4.485,71	Rp 5.000
<b>Total</b>		Rp 60.794	Rp 173.697,1	Rp 177.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

#### 1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi

Pengertian gizi menurut (Soenardi, 2006) menyebutkan bahwa komponen yang melalui proses pergantian wujud makanan yang dikonsumsi oleh tubuh untuk menjalankan kehidupan.

Jenis-jenis zat gizi pada makanan berdasarkan kuantitasnya, zat gizi dibagi 2 yaitu zat gizi makro dan zat gizi mikro. zat makro merupakan zat yang diperlukan dalam jumlah besar yaitu protein dan lemak, sedangkan Zat gizi mikro adalah zat yang dibutuhkan dalam jumlah kecil, contohnya karbohidrat dan kalsium.

Secara umum guna kandungan makanan adalah memberi kekuatan atau energi, dan memperbaiki bagian-bagian tubuh yang rusak. Makanan yang dikonsumsi harus mengandung beberapa kandungan gizi untuk mendapatkan kualitas gizi yang baik.

Pada dalam pembahasan nilai kandungan gizi ini, penulis akan memasukkan jumlah komponen-komponen penting yaitu karbohidrat, lemak, protein, dan energi yang terdapat dalam makanan yang penulis presentasikan. Dengan tujuan, memberi informasi akan besar jumlah kalori dan gizi lain yang terdapat dalam makanan tersebut kepada orang yang ingin melaksanakan diet atau olahraga, atau orang yang mengalami diabetes atau tekanan darah tinggi sehingga mereka dapat mengantisipasi makanan tersebut. Penulis mendapatkan nilai kandungan gizi dari *fatsecret* dan *myfitnesspal*.

**Tabel 1. 20**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Nasi Putih**

<b>Bahan</b>	<b>Kuanti</b>	<b>Energ</b>	<b>Lema</b>	<b>Karb</b>	<b>Protein</b>	<b>Sodiu</b>	<b>Gul</b>
	<b>ti</b>	<b>i</b>	<b>k (g)</b>	<b>o (g)</b>	<b>(g)</b>	<b>m (g)</b>	<b>a (g)</b>
		<b>(kcal)</b>					
Beras	250 gr	1,889	0	411	44	0	0
Air	500 ml	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		1,889	0	411	44	0	0
<b>Per porsi</b>		377.8	0	82.2	8.8	0	0

Sumber: myfitnesspal.com 2020

**Tabel 1. 21**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Mie Pangsit**

<b>Bahan</b>	<b>Kuan titi</b>	<b>Energ i (kcal)</b>	<b>Karb o (g)</b>	<b>Lema k(g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sodiu m (g)</b>	<b>Gul a (g)</b>
Mie Keriting	500 gr	1.545	201	60	28	1.845	0
Kulit Pangsit	5 gr	12	3	0	1	0	0
Bawang Putih	13 gr	19	4	0	1	2	0
Minyak wijen	2 gr	18	0	2	0	0	0
Tepung Maizena	20 gr	40	9	0	0	0	0
Ayam	310 gr	355	0	12	60	273	0
Udang	40 gr	40	0	0	10	70	0
Telur	10 gr	45	6	2	1	248	1
Kecap asin	20 gr	1	0	0	0	76	0
Madu	15 gr	46	12	0	0	1	12
Hoisin sauce	60 gr	122	28	0	0	1.014	28
<i>Ketchup</i>	15 gr	15	4	0	0	136	3
Gula merah	15 gr	57	15	0	0	0	14
<i>Ngohiong</i>	3 gr	17	2	1	0	17	0
Bunga lawang	3 gr	7	1	0	0	0	0
Kayu manis	3 gr	7	2	0	0	0	0
Jahe	3 gr	1	0	0	0	0	0
Saus Tiram	5 gr	13	3	0	0	0	0
Garam	7 gr	0	0	0	0	2.713	0
MSG	5 gr	40	0	0	0	1.743	0
Gula	1 gr	4	1	0	0	0	1
Air	10 ml	0	0	0	0	0	0
Kucai	5gr	2	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		2.406	291	77	101	8.138	59
<b>Per porsi</b>		481,2	58,2	15,4	20,2	1.627,6	11,8

Sumber: myfitnesspal, 2020

**Tabel 1. 22**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Arsik Ikan Mas**

Bahan	Kuantiti	Energi (kcal)	Karbo (g)	Lemak(g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Ikan Mas	500 gr	635	0	30	90	245	0
Jeruk Nipis	50 gr	0	0	0	0	0	0
Sereh	10 gr	10	3	0	0	1	0
Kacang Panjang	100 gr	364	61	6	19	0	0
Kol	50 gr	13	3	0	1	9	2
Tomat	30 gr	5	1	0	0	2	1
Cabe Merah	15 gr	12	1	0	1	53	0
Kunyit	15 gr	13	2	0	0	2	0
Bawang Putih	10 gr	15	3	0	1	2	0
Lengkuas	5 gr	2	0	0	0	0	0
Jahe	5 gr	2	0	0	0	1	0
Kemiri	20 gr	64	16	0	1	8	0
Bawang Merah	20 gr	14	3	0	0	2	2
Garam	6 gr	0	0	0	0	2.400	0
<i>Chicken Powder</i>	3 gr	7	1	0	0	504	0
Air	300 ml	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		1.156	94	36	113	3.229	5
<b>Per porsi</b>		231,2	18.8	7,2	22,6	645,8	1

Sumber: myfitnesspal, 2020

**Tabel 1. 23**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Miso Siantar**

Bahan	Kuantiti	Energi (kcal)	Karbo (g)	Lemak(g)	Protein (g)	Sodium (g)	Gula (g)
Ayam	300 gr	460	0	8	100	340	0
Air	500 gr	0	0	0	0	0	0
Garam	10 gr	0	0	0	0	3.876	0
Kecap Manis	100 gr	427	99	1	3	2.127	81
Minyak Goreng	50 gr	17	3	0	1	0	1
Bawang Merah	30 gr	21	5	0	1	3	2
Kemiri	15 gr	128	3	11	3	0	1
Merica	5 gr	15	3	0	1	0	0
Bawang Putih	15 gr	22	5	0	1	0	0
Jahe	10 gr	3	1	0	0	1	0
Pala	5 gr	26	3	2	0	8	2

**Lanjutan Tabel 1.23**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Miso Siantar**

<b>Bahan</b>	<b>Kuan titi</b>	<b>Energi (kcal)</b>	<b>Karbo (g)</b>	<b>Lema k(g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sodium (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
Cengkeh	2 gr	0	0	0	0	0	0
Bunga Lawang	7 gr	21	3	1	1	0	1
Kapulaga	3 gr	9	2	0	0	1	0
Kayu Manis	3 gr	7	2	0	0	0	0
Mie Kuning	500 gr	990	182	14	0	1.130	0
Daun Seledri	10 gr	3	1	0	0	0	0
Tahu	300 gr	234	6	15	24	0	1
Perkedel Kentang	300 gr	570	60	130	20	0	0
Daun Bawang	10 gr	6	1	0	0	2	0
Bawang Goreng	30 gr	72	15	26	6	342	0
<b>Total</b>		3.031	394	208	161	7.830	89
<b>Per porsi</b>		606,2	78,8	41,6	32,2	1.566	17,8

Sumber: myfitnesspal, 2020

**Tabel 1. 24**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Oblok Oblok Ayam**

<b>Bahan</b>	<b>Kuan titi</b>	<b>Energi (kcal)</b>	<b>Karbo (g)</b>	<b>Lema k(g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sodium (g)</b>	<b>Gula (g)</b>
Ayam Kampung	900 gr	4.185	569	174	86	0	0
Andaliman	10 gr	0	0	0	0	0	0
Bawang Merah	20 gr	14	3	0	0	2	2
Kemiri	7 gr	60	1	5	1	0	0
Jahe	3 gr	1	0	0	0	0	0
Cabe Rawit	3 gr	4	0	0	0	0	0
Asam Sikala	4 gr	1	0	0	0	0	0
Bawang Putih	10 gr	15	3	0	1	2	0
Garam	5 gr	0	0	0	0	2.000	0
Air	400 ml	0	0	0	0	0	0
Minyak Goreng	50 ml	17	3	0	1	0	1
<b>Total</b>		4.297	579	179	89	2.004	3
<b>Per porsi</b>		859,4	115,8	35,8	17,8	400,8	0,6

Sumber: myfitnesspal, 2020



**Tabel 1. 25**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Saksang Daging Sapi**

<b>Bahan</b>	<b>Kuan titi</b>	<b>Energ i (kcal)</b>	<b>Karb o (g)</b>	<b>Lema k(g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sodiu m (g)</b>	<b>Gul a (g)</b>
Daging Sapi	500 gr	567	0	20	97	190	0
Jeruk Nipis	10 gr	3	1	0	0	0	0
Daun Salam	3 gr	0	0	0	0	0	0
Kepala Parut	100 gr	537	55	33	6	0	0
Daun Jeruk	3 gr	0	0	0	0	0	0
Sereh	10 gr	3	0	0	0	0	0
Lengkuas	15 gr	5	1	0	0	0	0
Ketumbar	15 gr	45	8	3	2	5	0
Jahe	7 gr	6	1	0	0	1	0
Bawang Merah	40 gr	27	7	0	1	0	1
Cabe Merah	50 gr	20	4	0	1	4	2
Bawang Putih	20 gr	30	7	0	1	3	0
Cabe Rawit	10 gr	27	0	1	0	0	0
Kemiri	25 gr	213	5	19	5	0	2
Kunyit	15 gr	13	2	0	0	2	0
Andaliman	7 gr	0	0	0	0	0	0
Air	200 ml	0	0	0	0	0	0
Minyak Goreng	50 ml	17	3	0	1	0	1
Garam	5 gr	0	0	0	0	1.938	0
Gula	2 gr	9	2	0	0	0	2
<b>Total</b>		1.522	96	76	114	2.143	8
<b>Per porsi</b>		304,4	19,2	15,2	22,8	428,6	1,6

Sumber: myfitnesspal, 2020

**Tabel 1. 26**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Roti Ganda**

Bahan	Kuan titi	Energ i (kcal)	Karb o (g)	Lema k(g)	Protein (g)	Sodiu m (g)	Gul a (g)
Roti	500 gr	1.300	0	10	50	2.100	0
Selai Srikaya	100 gr	325	70	5	0	80	1
<b>Total</b>		1.625	70	15	50	2.180	1
<b>Per porsi</b>		325	14	3	10	436	0,2

Sumber: myfitnesspal, 2020

**Tabel 1. 27**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Sambal Tuktuk**

Bahan	Kuan titi	Energ i (kcal)	Karb o (g)	Lema k(g)	Protein (g)	Sodiu m (g)	Gul a (g)
Cabe Merah	150 gr	60	13	0	3	13	7
Cabe Rawit	20 gr	53	0	3	0	0	0
Tomat	150 gr	27	6	0	1	8	4
Bawang Merah	50 gr	33	8	0	2	0	2
Bawang Putih	12 gr	18	4	0	1	2	0
Kecombrang	10 gr	2	0	0	0	0	0
Kemiri	60 gr	510	13	46	11	0	4
Andaliman	15 gr	53	11	2	2	15	0
Jeruk Nipis	10 gr	3	1	0	0	0	0
Garam	2 gr	0	0	0	0	800	0
Minyak Goreng	20 ml	7	1	0	1	0	0
Air Panas	3 ml	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		764	57	51	21	838	17
<b>Per porsi</b>		152,8	11,4	10,2	4,2	167,6	3,4

Sumber: myfitnesspal, 2020

**Tabel 1. 28**  
**Nilai Kandungan Gizi**  
**Kopi Kok Tong**

<b>Bahan</b>	<b>Kuan titi</b>	<b>Energ i (kcal)</b>	<b>Karb o (g)</b>	<b>Lema k(g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sodiu m (g)</b>	<b>Gul a (g)</b>
Kopi Kok Tong	100 gr	1	0	0	0	3	0
Gula	25 gr	4	1	0	0	0	25
Air	500 ml	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		5	1	0	0	3	25
<b>Per porsi</b>		1	0.2	0	0	0.6	5

Sumber: myfitnesspal, 2020

## **1.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian Presentasi Produk**

### **1.5.1 Lokasi dan Waktu Latihan Presentasi.**

Penulis akan melaksanakan uji coba presentasi bertempat di rumah pribadi, berlokasi di Bandung, Jawa Barat pada bulan maret – Juni 2020.

### **1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.**

Aktualisasi presentasi produk, atau disebut sidang, akan dilaksanakan di dapur Nusantara STP NHI Bandung pada bulan Juli 2020

