

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara dengan keanekaragaman budaya. Menurut data dari Statistik Kebudayaan 2019 milik Kemendikbud, Indonesia memiliki 1.087 jenis makanan yang tersebar luas dari Sabang hingga Merauke. Hal tersebut dipicu oleh sejarah yang dialami Indonesia pada masa kerajaan. Kehidupan masyarakat Indonesia tidak jauh dari kebudayaannya sendiri, adat istiadat yang dipegang masyarakat Indonesia telah menghasilkan kehidupan yang seperti sekarang.

Indonesia memiliki 34 Provinsi yang mewakili daerahnya masing-masing, salah satunya yaitu Provinsi Aceh. Nama Aceh sendiri masih menjadi misteri dikalangan sejarawan, karena banyaknya peristiwa dan kebudayaan pada masa lampau tersebut. Banyaknya sumber dan mitos yang menceritakan asal usul dari nama Aceh tersebut membuat Provinsi Aceh menjadi salah satu daerah yang bersejarah. Menurut salah satu sejarahnya, arti nama “Aceh” adalah “Alangkah Indahnya”. Seperti yang dikutip dari laman *website* Teropong Kisah yaitu;

“Asal usul nama Aceh itu dari cerita lama yang mengisahkan tentang kedatangan orang-orang Budha dari Cina, ketika berlayar di laut Aceh mereka melihat aneka cahaya di atas Gunong Seulawah. Mereka kemudian berkata “Accehera Vaata Bho” yang berarti alangkah indahnya. Dari kata itu kemudian lahir kata Aceh.” (Asal Usul Nama Aceh, 2013)

Provinsi Aceh berada di posisi paling Barat pulau Sumatra di Negara Indonesia yang dimana sebelah utara dan timur berbatasan dengan Selat Malaka, disebelah barat berbatasan dengan Samudra Hindia, sedangkan disebelah selatan berbatasan langsung melalui daratan dengan Sumatra Utara. Secara geografis Aceh

terletak antara 2° - 6° lintang utara dan 95° – 98° lintang selatan dengan ketinggian rata-rata 125 meter diatas permukaan laut. (Kabupaten Bireuen, 2020)

Posisi Provinsi Aceh yang berada di Ujung Barat dari Negara Indonesia menyebabkan Provinsi Aceh menjadi daerah pertama yang disinggahi oleh para pedagang dari bangsa Asing seperti India, Persia, Eropa, dan Arab pada jaman Kolonial. Para pedagang yang datang dari bangsa lain tersebut membawa Produk dan Komoditas dari Negara masing-masing sesuai dengan yang dibutuhkan atau kebutuhan untuk perdagangan oleh masyarakat Aceh pada masa itu. Mulai dari bahan makanan seperti beras, kurma, gula, dan mentega hingga berbagai macam logam seperti timah putih dan baja. Pada abad ke-16, Aceh merupakan penghasil komoditi lada terbesar. Meskipun Provinsi Aceh memang bukan daerah penghasil rempah rempah, tetapi Provinsi Aceh menjadi pusat perdagangan rempah rempah Internasional pada masa itu. Para pedagang dari India dan Timur Tengah lah yang membawa rempah rempah dari Provinsi Maluku ke Provinsi Aceh yang kemudian dibudidayakan oleh masyarakat setempat.

Pedagang yang datang dari India dan Arab membawa pengaruh kebudayaannya yang sangat beragam. Kebudayaan itu akhirnya melebur dengan kebudayaan yang sudah ada dan dianut oleh penduduk Indonesia pada saat itu. Banyak budaya-budaya baru yang terlahir dari akibat *Sub-Culture* itu sendiri. Salah satu budaya yang muncul akibat dari *Sub-culture* tersebut adalah di bidang kuliner, banyak sekali jenis rempah rempah yang diperkenalkan ke masyarakat Aceh. Seperti yang sudah disebutkan di dalam *website* Waspada Aceh yaitu;

“Pedagang India memperkenalkan bawang/bakung, jintan, jahe, cabai (cabai hijau), dan ketumbar yang berperan penting untuk masakan pedas dan

bersantan seperti kari, gulai, dan rendang. Termasuk juga dalam memperkenalkan minyak samin. Masakan khas Aceh cukup dikenal seperti kuah pliek-u, mie Aceh, kuah eungkot paya, gulai kambing, kari kambing Pidie, sate matang, bu guri, dalica, ie bu peudah, asam keumamah, kanji rumbi, sambai asam udeung, masam keueung, kuah sie itiek, kuah beulangong, dan martabak Aceh. Semua bumbu masakannya dipengaruhi oleh bumbu masakan khas India. Cita rasa masakannya sama dengan masakan khas India di Kepulauan Andaman-Nicobar.” (Jejak India dalam Kuliner Aceh, 2019)

Provinsi Aceh memiliki sektor pariwisata yang tidak kalah menjanjikan. Keindahan alam dan unsur budaya yang kental menjadi faktor utama Provinsi Aceh memiliki daya tarik tersendiri untuk memikat wisatawan dunia maupun nasional berkunjung. Dilansir dari laman *website* Serambi News, Aceh ditetapkan sebagai *World's best halal cultural destination* dalam *World Halal Tourism Award 2016* yang diselenggarakan di Abu Dhabi, UAE. (Hayati, 2016)

Kabupaten Bireuen atau yang biasa dijuluki sebagai “Kota Juang” merupakan salah satu Kabupaten di Aceh yang terlahir dari pengembangan daerah Kabupaten Aceh Utara. Menurut sejarahnya, pedagang bangsa Arab yang singgah di Provinsi Aceh lah yang memberi nama “Bireuen” tersebut. “Bireuen itu berasal dari Bahasa Arab yaitu asal katanya Birrun, artinya kebajikan, dan yang memberikan nama itu juga orang Arab pada saat Belanda masih berada di Aceh. Kenduri itu merupakan kebajikan saat menjamu pasukan Belanda. Orang Arab menyebut kenduri itu Birrun.”(Wikipedia, 2020). Julukan “Kota Juang” untuk Kabupaten Bireuen banyak tidak diketahui oleh masyarakat luar karena sejarahnya yang tidak pernah tercatat didalam sejarah kemerdekaan RI. Dilansir dari situs seputaaraceh.blogspot.com, informasi terkait sebutan “Kota Juang” untuk Bireuen yaitu:

“Bireuen pernah menjadi ibu kota RI ketiga ketika jatuhnya Yogyakarta pada 1948. Presiden Soekarno hijrah dari ibu kota RI kedua, yakni Yogyakarta ke

Bireuen pada 18 Juni 1948. Selama seminggu Bireuen menjadi wilayahnya (Soekarno) mengendalikan Republik Indonesia dalam keadaan darurat.” Agus (dalam Kompas, 2013). (Kenapa Bireuen dikenal Dengan Kota Juang?, dan Bireuen Merupakan Ibukota Ketiga Republik Indonesia (1948), 2017)

Sektor pariwisata Kabupaten Bireuen merupakan salah satu sumber penghasilan yang diandalkan oleh pemerintah setempat. Menurut data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Bireuen 2016, terdapat 22 objek wisata yang terbagi dalam 3 kategori, yaitu; wisata alam, wisata budaya, dan wisata minat khusus. (Jenis Obyek Wisata Di Kabupaten Bireuen, 2015, 2016). Wisata alam yang terdapat pada kabupaten Bireuen diantara lain adalah Pantai Peuneulet Baroh, Pantai Kuala Raja, Krueng Simpo, dan yang lainnya. Selain pesona keindahan alamnya, kabupaten Bireuen juga menyediakan objek wisata sejarah seperti makam Raja Jeumpa dan makam Tun Sri Lanang. Wisatawan lokal maupun interlokal yang berkunjung ke kabupaten Bireuen dapat menelusuri tempat wisata sekaligus mencicipi beragam kuliner yang diujakan disana.

Kabupaten Bireuen ini dialiri oleh 6 buah sungai, yang dimana sungai tersebut berfungsi sebagai sumber irigasi lahan pertanian dan perkebunan. Sektor pertanian ini menjadi peran penting dalam perekonomian Kabupaten Bireuen. Kondisi tanah di daerah ini bisa dibilang tanah yang sangat subur karena iklim Provinsi Aceh yang tropis. Membuat sebagian besar mata pencaharian masyarakat Kabupaten Bireuen adalah bertani. Tidak heran jika banyak komoditas yang dapat dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Mulai dari bahan pangan hingga tanaman hias. Komoditi unggulan dari daerah ini adalah padi, jagung, kedelai, pisang, ketimun, mangga, kacang panjang, semangka, kangkung, terung, dan cabai besar. Menurut data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Bireuen tahun 2019, tercatat

produksi tanaman padi mencapai 252.927 ton, jagung 14.716 ton, kedelai 135,50 ton, pisang 68.607 kuintal, ketimun 58.758 kuintal, mangga 28.085 kuintal, kacang panjang 23.984 kuintal, semangka 23.925 kuintal, kangkung 14.784 kuintal, terung 12.447 kuintal, cabai besar 10.539 kuintal. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa Kabupaten Bireuen memiliki 4 komoditi unggul, yaitu tanaman padi, jagung, kedelai, dan pisang.

Selain pertaniannya, produktivitas perikanan dan peternakan Kabupaten Bireuen juga menjanjikan. Dari data yang tersedia diketahui bahwa produksi ikan tangkap (laut) pada tahun 2014 dengan jenis ikan yang berada di perairan teritorial Bireuen antara lain: Tongkol 5.034,48 ton, Cakalang 459,43 ton, Kerapu 38,44 ton, Gembung 732,54 ton , dan Teri 1.171,52 ton. (Profil Kabupaten Bireuen, t.thn.). Pemerintah sangat berperan dalam mendukung perekonomian rakyat Kabupaten Bireuen ini dalam bentuk menyediakan lahan luas untuk dijadikan tambak oleh masyarakat setempat. Komoditi unggulan dari pertambakan di daerah ini adalah udang vaname, ikan bandeng, dan udang windu. Para petani tambak bisa memanen udang dan ikan bandeng hingga 3 kali dalam 1 tahun. Peternakan di daerah ini juga sangat berperan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Karena Kabupaten Bireuen merupakan lumbung ternak terbesar di Aceh. (Muhajir, 2019). Hal tersebut berkat adanya bantuan oleh Pemerintah untuk berupaya dalam meningkatkan sektor peternakan. Pada Tahun 2014 jumlah populasi sapi sebesar 56.422 ekor, kerbau sebanyak 4.124 ekor, kambing sebanyak 39.926 ekor, domba sebanyak 21.492 ekor, ayam sebanyak 740.948 ekor dan itik sebanyak 190.028 ekor. (Profil Kabupaten Bireuen, t.thn.).

Karena adanya Sumber Daya Alam yang sangat berlimpah dan beragam, menjadikan Kabupaten Bireuen memiliki beragam kuliner yang menarik dan kerap juga disebut sebagai “Surga Kuliner” oleh masyarakat Aceh. Masyarakat Kabupaten Bireuen banyak memanfaatkan beragam komoditi yang dihasilkan untuk kuliner khas daerahnya. Sebagian besar hidangan khas Kabupaten Bireuen juga mengandung berbagai macam rempah yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Menurut Artikel yang dilansir pada situs acehtrend.com, Pada tahun 2019 Kabupaten Bireuen ditunjuk oleh Pemerintahan Aceh untuk menjadi perwakilan dari Provinsi Aceh untuk mengikuti Festival Kuliner yang diselenggarakan oleh Taman Mini Indonesia Indah dalam memperingati HUT ke – 44. (Chef Nasional Puji Kuliner Bireuen pada HUT TMII ke-44, 2019). Hal tersebut menandakan bahwa Pemerintah Aceh sedang berupaya untuk memperkenalkan kuliner khas Kabupaten Bireuen ini kepada masyarakat luar Pulau Sumatera. Tidak hanya dengan kuliner, Pemerintahan Aceh juga sedang berupaya agar Kabupaten Bireuen dapat dikenal dengan masyarakat lokal maupun interlokal secara luas. Berdasarkan informasi tersebut, maka penulis akan menyajikan dan mempresentasikan ragam sajian kuliner kabupaten Bireuen dalam Tugas Akhir ini.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Formal

1. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan di Program Studi Manajemen Tata Boga, Program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Untuk mengimplementasikan ilmu yang penulis dapatkan selama pembelajaran di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Untuk melatih penulis dalam menyusun menu dengan tampilan *rijsttafel*.
2. Menyajikan ragam sajian kuliner Kabupaten Bireuen, Aceh dalam bentuk *rijsttafel* yang dapat menjadi peluang dalam berwirausaha.
3. Membantu meningkatkan popularitas dari kuliner khas Kabupaten Bireuen yang masih jarang diketahui oleh masyarakat diluar Provinsi Aceh.
4. Turut serta dalam melestarikan kuliner Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh.

1.3 Usulan Produk

Penulis akan menyajikan ragam kuliner Kabupaten Bireuen dalam 9 menu yang terdiri dari Rujak Cot Buket, Nasi Putih, Asam Keueng, Kuah Pliek U, Kuah Sie Itek, Sate Matang, Sambal Udeueng, Pacri Nanas, dan Ie Boh Timon yang akan

dipresentasikan dengan gaya *rijsttafel*. 9 hidangan tersebut akan disajikan berdasarkan cita rasa Kabupaten Bireuen yang penulis dapatkan melalui beberapa referensi. Hidangan Kabupaten Bireuen ini merupakan hasil akulturasi dari negara India yang bercirikan dengan rempah-rempahnya. Setiap hidangan yang akan disajikan menggambarkan beberapa komoditi yang unggul dan beragam dari daerah Kabupaten Bireuen tersebut. Pemilihan menu dibuat berdasarkan keselarasan rasa pada setiap hidangan.

Berikut adalah susunan menu yang akan dipresentasikan;

9 COURSES BIREUEN RIJSTTAFEL MENU

“Rujak Cot Buket”

(Rujak buah yang disajikan dengan bumbu rujak khas Bireuen)

“Kuah Pliek U”

(Gulai sayur dengan bumbu Pliek U)

“Nasi Putih”

(Beras putih pandan wangi yang dikukus dengan daun salam)

“Asam Keueng”

(Sop ikan tongkol dengan citarasa asam dan pedas menggunakan bumbu khas

Aceh)

“Kuah Sie Itek”

(Gulai bebek yang dimasak dengan bumbu khas Aceh)

“Sate Matang”

(Sate sapi khas Kabupaten Bireuen yang disajikan dengan kuah soto dan bumbu

kacang)

“Sambal Udeung”

(Sambal yang bahan utamanya udang kecil)

“Pacri Nanas”

(Potongan nanas yang direndam dengan rempah)

“Te Boh Timon”

(Es timun serut dengan air gula putih dan perasan jeruk nipis)

1.3.1 Penjelasan Menu yang diusulkan

1. Rujak Cot Buket

Hidangan ini sudah sangat sering didengar oleh masyarakat Indonesia, karena pada setiap daerah memiliki keunikan rujaknya masing masing. Yang membedakan rujak ini dengan rujak pada daerah lain ialah bahan pada bumbu rujak tersebut menggunakan air nira dan buah rumbia atau biasa dikenal sebagai salak Aceh.

Nama rujak Cot Buket ini diambil dari nama salah satu desa di Kabupaten Bireun yaitu, desa Cot Buket. Hidangan ini menjadi makanan khas desa tersebut karena sudah ada sejak tahun 1960-an yang dimana awalnya hanya menjadi hidangan keluarga. Karena hidangan ini sangat unik karena bumbunya yang khas, masyarakat desa tersebut menyebutnya menjadi Rujak Cot Buket dan mencoba untuk menjualnya. Alhasil, rujak Cot Buket tersebut sukses dikenal oleh seluruh penjuru Provinsi Aceh. (Ernawati, Sejarah Rujak Cot Buket, 2020)

Biasanya buah yang digunakan adalah buah mangga, jambu air, pepaya mengkal, bengkuang, nanas, dan timun. Ada 2 jenis potongan yang ditawarkan, yaitu lincah biasa atau potong kasar dan lincah tektek atau cincang halus. Jenis potongan tersebut tidak merubah rasa dan karakteristik dari rujak Cot Buket itu sendiri, melainkan hanya berbeda pada kandungan air dari buah tersebut. Sebagai pelengkap, rujak Cot Buket ditaburi dengan kacang goreng di atasnya. (black-isr38, 2015)

2. Kuah Pliek U

Kuah Pliek U adalah salah satu hidangan Kabupaten Bireuen. Hidangan ini menyerupai gulai, yang membedakan Kuah Pliek U ini dengan gulai adalah isinya. Kuah Pliek U berisikan berbagai macam jenis sayuran yang dihasilkan di daerah Aceh seperti; kacang panjang, daun melinjo, buah melinjo, nangka muda, dan pepaya muda. Tetapi banyak juga masyarakat Aceh yang menambahkan sayuran lain seperti daun pepaya dan rebung. Bahan utama dari hidangan ini adalah Pliek U atau Patarana yang terbuat dari ampas minyak kelapa. Proses pembuatan pliek u sangat memakan waktu yang lama dan membutuhkan banyak orang untuk membuatnya, karena memiliki tahap tahap yang panjang. Mulai dari proses fermentasi, penjemuran, hingga proses pengeringan.

Kuah Pliek U memiliki nilai filosofi yang tinggi. Hal ini terlihat dari bahan dan proses pembuatannya yang sangat rumit. Menurut sejarahnya, Kuah Pliek U adalah makanan tradisional para Raja Aceh di zaman kuno ketika mereka menjamu para pedagang atau pengunjung Raja. Kuah Pliek U ini diibaratkan seperti sebuah lambang kekerabatan serta keberagaman masyarakat yang ada di Aceh yang kemudian disatukan dalam sebuah kuah sehingga akan menghasilkan cita rasa lezat nan unik. (Candra, 2019). Hidangan ini banyak dijumpai pada acara adat untuk mengungkapkan rasa syukur, pesta perkawinan, hajatan orang meninggal, acara thon (acara tahunan untuk orang

meninggal) atau acara blang (acara saat hendak turun ke sawah atau sesudah panen).(Sanny, 2017).

3. Nasi Putih

4. Asam Keueng

Asam Keueng dapat diartikan juga sebagai sayur Asam Pedas. Walaupun hidangan ini dinamakan sayur asam pedas, tetapi hidangan ini tidak menggunakan bahan sayur didalamnya. Biasanya masyarakat Aceh menggunakan ikan tongkol/ikan bandeng sebagai bahan utamanya. Bumbu khas Aceh seperti daun kari dan asam sunti tidak lepas dari hidangan ini. Hidangan ini menjadi hidangan sehari-hari masyarakat Aceh karena rasanya yang menggugah selera.

Hidangan ini mirip dengan hidangan khas Minangkabau, yaitu Asam Padeh. Tapi yang membedakan dari asam keueng ini adalah bumbu nya yang menggunakan asam sunti atau belimbing wuluh yang di keringkan sebagai sumber perisa asam tersebut. Sedangkan asam padeh menggunakan asam kandis sebagai perisa asamnya. (teukuarif97, 2018)

5. Kuah Sie Itek

Kuah Sie Itek merupakan hasil dari akulturasi Aceh dengan bangsa Gujarat/India yang menghasilkan hidangan kaya akan rempah. Pada dasarnya hidangan ini adalah kari bebek dengan rempah-rempah Indonesia. (Ernawati, Kuah Sie Itek, 2020) Hidangan ini menggunakan banyak rempah-rempah yang membuat hidangan bebek ini tidak anyir. Rasa yang menonjol pada hidangan ini adalah asam, gurih, dan sedikit

pedas. Aroma khas kuah sie itek yang sangat menonjol dari daun kari dan daun pandan membuat hidangan ini menjadi hidangan wajib saat berkunjung ke Kabupaten Bireuen. Biasanya kuah sie itek akan disajikan dengan Pacri Nanas sebagai penetralisir. (Mustinda, 2016)

6. Sate Matang

Sate merupakan hidangan yang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat Indonesia. Tetapi sate matang ini memiliki keunikan yang dapat menjadi pembeda dengan sate-sate yang lainnya, yaitu dari penyajiannya. Biasanya hidangan ini disajikan dengan bumbu kacang yang kasar dan kuah soto yang gurih. Sate matang merupakan hidangan yang menggunakan daging sapi atau daging kambing dan dipotong agak besar lalu ditusuk menggunakan tusuk sate dan dibumbui selama 1 malam dengan bumbu khas Kabupaten Bireuen. Sate Matang ini diambil dari nama suatu tempat di Aceh, yaitu Kota Matang Geuleumpang Dua, Kabupaten Bireuen. Konon di tempat inilah Sate Matang pertama kali diperkenalkan oleh penjualnya. SateMatang kemudian mulai populer dan dikenal oleh masyarakat luas sejak tahun 90an. (SATE MATANG MAKANAN TRADISIONAL DARI ACEH, 2015)

7. Sambal Udeung

Sambal Udeung atau yang biasa disebut juga sambal ganja merupakan sambal khas masyarakat Aceh. Disebut dengan sebutan sambal ganja karena orang yang mencicipi sambal udeung akan merasa ketagihan karena ciri khas dari rasa tersebut. Sambal udeung ini dapat dijumpai di berbagai daerah di Provinsi Aceh, tetapi setiap daerah

tersebut akan memiliki cita rasa yang berbeda. Sambal “Udeung” yang berarti udang memiliki cita rasa yang gurih, asam, dan pedas. Masyarakat Kabupaten Bireuen biasanya menggunakan udang kecil yang di rebus untuk bahan utamanya.

8. Pacri Nanas

Pacri Nanas merupakan hidangan yang berasal dari India. Konon, bangsa India yang sempat singgah pada abad ke-16 lah yang membawa dan memperkenalkan hidangan ini kepada masyarakat Aceh dan sekitarnya. Hidangan ini hampir selalu tersaji di acara khusus seperti pernikahan dan perayaan lainnya. Biasanya disuguhkan bersama dengan Kari Kambing atau daging lainnya. (Oberst, 2020). Rasanya yang unik sangat sesuai untuk menjadi penetralisir dari makanan yang berlemak.

9. Ie Boh Timon

Ie Boh Timon adalah minuman ciri khas dari Provinsi Aceh. Minuman ini sangat cocok disantap setelah memakan makanan khas daerah Aceh yang berlemak, yang berguna untuk menetralsir lemak tersebut. Es Timun ini dapat dijumpai di seluruh penjuru Provinsi Aceh. Pada saat menjelang bulan Ramadhan, minuman ini dapat dijumpai disepanjang jalan Kabupaten Bireuen dan dapat dijumpai pada rumah makan khas Aceh. Minuman ini banyak mengandung banyak khasiat untuk tubuh seperti menjaga kesehatan kulit, melawan radikal bebas, mengurangi risiko penuaan dini, juga mencegah naiknya tekanan darah. (Es Timun Serut Khas Aceh, Jadi Menu Wajib Saat Bulan Ramadhan, 2019)

1.4 Tinjauan Produk

Pada kesempatan ini penulis menerapkan teknik memasak dan potongan bahan makanan yang beragam dengan tujuan dapat meningkatkan kualitas dari hidangan Kabupaten Bireuen. Penulis menyadari bahwa beberapa masakan yang diajukan memiliki durasi pemasakan yang cenderung lama. Berdasarkan hal tersebut, penulis berusaha untuk mengurangi durasi pemasakan menjadi lebih singkat dan juga resapan yang lebih baik dengan cara mengolah daging bebek serta daging sapi dengan teknik *sous vide*. Penulis juga akan menerapkan teknik *pansear* dalam hidangan ikan yang bertujuan untuk menjaga teksturnya. Selain itu, penulis juga ingin menambah nilai estetika dari beberapa hidangan yang ada dengan mengganti metode potongan dari bahan makanan yang digunakan.

1.4.1 Tema Masakan

Rijsttafel merupakan gaya penyajian makanan ala Eropa. Konsep penyajian ini diperkenalkan oleh bangsa Eropa saat singgah di Indonesia pada saat zaman kolonial. Tujuan bangsa Eropa menciptakan konsep hidangan ini adalah untuk menikmati beragam makanan Nusantara dalam satu kesempatan, sekaligus untuk membuat para tamu terkesan dengan kekayaan dan kemakmuran koloninya. (Rijsttafel Service, 2018)

Rijsttafel berasal dari 2 rangkaian kata yaitu “rijs” dan “tafel”. “Rijs” yang diartikan sebagai nasi dan “tafel” yang artinya adalah meja. Konsep penyajian ini biasanya dihidangkan untuk menjamu para tamu pada acara pesta besar. Dalam *rijsttafel*, makanan yang disajikan

bukanlah masakan Eropa melainkan masakan Nusantara, masakan "hibrida" barat dan Nusantara, serta —sebagian kecil— menu Barat. (*Rijsttafel* – Budaya Menikmati Makanan Indonesia, 2012). Pada dasarnya, hidangan yang disajikan berupa nasi beserta beragam lauk pauk. Makanan yang dihidangkan dalam *rijsttafel* berkisar antara 7 hingga 40 jenis makanan. (Rijsttafel, 2019).

Penulis akan mempresentasikan ragam kuliner khas Kabupaten Bireuen dalam bentuk *9 coursesrijsttafel*. Hidangan tersebut terdiri dari makanan pembuka, nasi, sumber protein (ikan, unggas, sapi), sayur, sambal, dan minuman yang akan disajikan dalam 1 meja.

1.4.2 *Standard Recipe*

Standard Recipe merupakan suatu panduan atau instruksi dalam bentuk tertulis yang sudah teruji dan dievaluasi dengan ahlinya. Fungsi dari dibuatnya *Standard Recipe* ini adalah untuk menciptakan konsistensi dari kualitas makanan tersebut, memudahkan dalam perhitungan biaya, dan efektivitas produksi. Didalam *Standard Recipe* ini terkandung dari jenis bahan, gramasi dari komoditi, dan metode pemasakan.

Standard Recipe yang penulis dapatkan merupakan beberapa referensi berdasarkan situs online seperti cookpad dan buku masak Mustika Rasa.

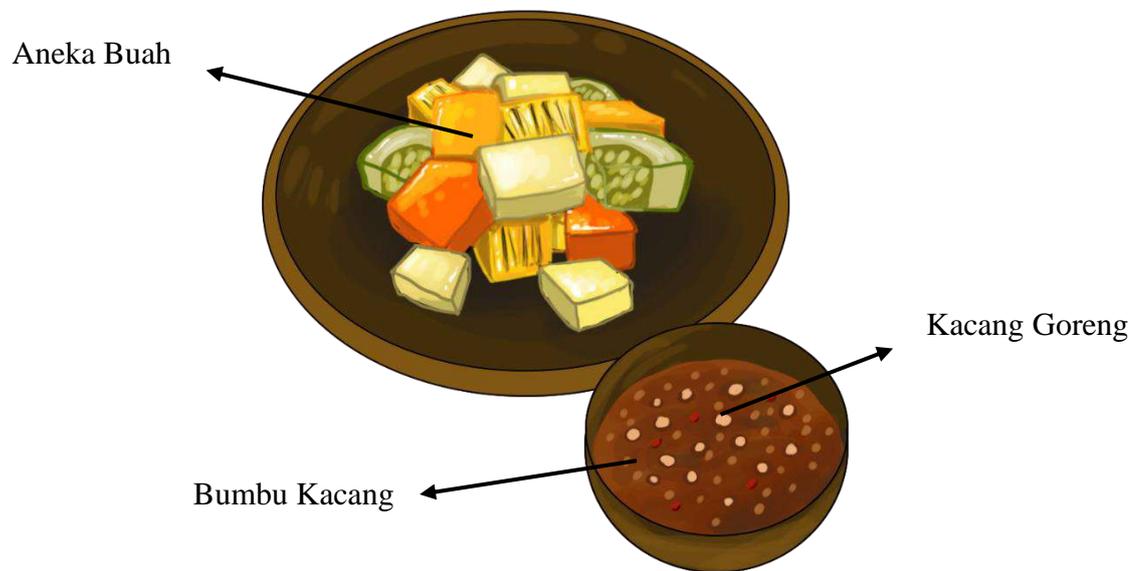
TABEL 1.1**Rujak Cot Buket**

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe Hidangan : *Appetizer* Ukuran Porsi : 70 gr
 Orisinil : Bireuen Suhu hidangan : *Cold*

NO.	METHODS	QUANTITY	INGREDIENTS	DETAILS
1	Siapkan	200 ml 50 gr 65 gr 65 gr 65 gr 65 gr 65 gr 150 gr 8 gr 200 ml 5 gr 80 gr	Manisan (air nira) Buah Rumbia Bengkuang Pepaya mengkal Mangga Ketimun Nanas Kacang Tanah Cabe Rawit hijau Minyak Garam Pisang Batu	Potong <i>jardiniere</i> Potong <i>jardiniere</i> Potong <i>jardiniere</i> Potong <i>jardiniere</i> Potong <i>jardiniere</i> Goreng Cuci bersih Potong kasar
2	Haluskan	100 gr 50 gr 200 ml 8 gr 80 gr	Kacang Goreng Buah Rumbia Manisan air nira Cabe Rawit hijau Pisang Batu	Menggunakan ulekan.
3	Sajikan	50 gr	Bengkuang Pepaya mengkal Mangga Ketimun Nanas Kacang goreng	di piring, siram Dengan bumbu rujak dan taburkan kacang goreng di atasnya.

Sumber: Data olahan penulis, 2020

*Notes: Pada umumnya masyarakat menggunakan potongan cincang dan tidak beraturan. Pada kali ini penulis merubah potongan tersebut dengan *jardiniere* agar dapat menambah nilai estetika.

GAMBAR 1.1**Rujak Cot Buket**

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020.

TABEL 1.2**Kuah Pliek U**

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe : *Soup* Ukuran Porsi : 2 dl
 Hidangan : Bireuen Suhu hidangan : *Hot*
 Orisinil : Bireuen Suhu hidangan : *Hot*

NO.	METHODS	QUANTITY	INGREDIENTS	DETAILS
1	Siapkan	40 gr	Bumbu Pliek U	Sangrai
		65 gr	Nangka muda	Potong kotak
		20 gr	Bunga kecombrang	
		30 gr	Daun melinjo	
		65 gr	Kacang Panjang	Potong 3 cm
		65 gr	Pepaya muda	Potong kotak
		66 gr	Buah melinjo	Potong 1/2
		100 gr	Kikil	Potong kotak & rebus
		150 gr	Udang segar	
		20 gr	Cabe merah	Goreng & haluskan
		5 gr	Cabai rawit hijau	Goreng & haluskan
		8 gr	Jahe	Haluskan
		4 gr	Kunyit bubuk	
		5 gr	Asam sunti	Haluskan
		3 gr	Merica	
		14 gr	Bumbu kari kering	
		14 gr	Ketumbar	Sangrai & haluskan
		8 gr	Daun jeruk	Iris
		4 gr	Sereh	Memarkan
		7 gr	Cabe hijau besar	Iris
		7 gr	Bawang putih	Goreng & haluskan
		20 gr	Bawang merah	Goreng & Iris
		8 gr	Lengkuas	Memarkan
		300 ml	Santan	
		25 gr	Daun kari	
		40 gr	Kelapa Parut	Sangrai & haluskan

LANJUTAN TABEL 1.2

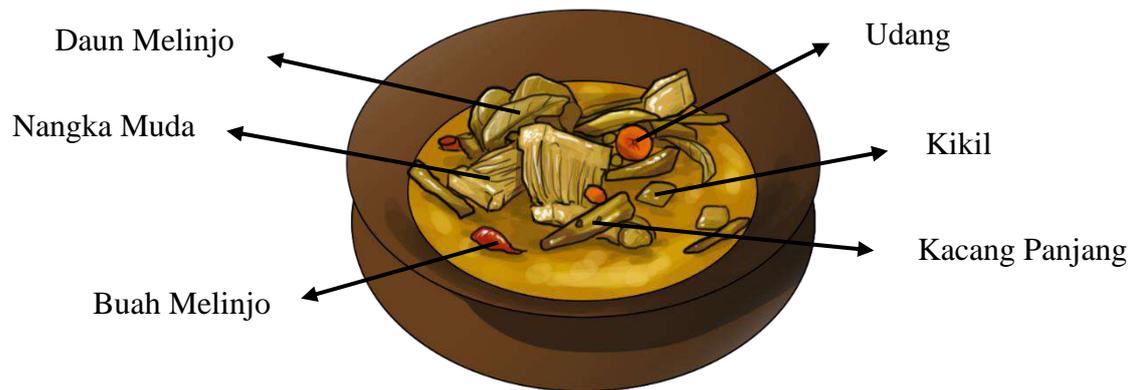
Kuah Pliék U

<i>NO.</i>	<i>METHODS</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>DETAILS</i>
2	Rendam	40 gr	Bumbu Pliék U	dgn air panas lalu saring & blender
3	Rebus	66 gr 65 gr 65 gr 20 gr	Buah melinjo Nangka muda Pepaya muda Bunga kecombrang	
4	Masukkan		Bumbu halus	Ke rebusan sayur
5	Tambahkan	4 gr 3 gr 14 gr 8 gr 4 gr 7 gr 25 gr 40 gr 8 gr 40 gr	Kunyit bubuk Merica Bumbu kari kering Daun jeruk Sereh Cabe hijau besar Daun kari Kelapa Parut Lengkuas Bumbu Pliék U	
6	Tambahkan	65 gr 300 ml 100 gr 150 gr 30 gr	Kacang Panjang Santan Kikil Udang segar Daun melinjo	
7	Masak		Kuah Pliék U	Hingga sayuran matang
8	Sajikan		Kuah Pliék U	Selagi panas.

Sumber: Data olahan penulis, 2020

*Notes : Pada umumnya masyarakat tidak mematangkan bumbu terlebih dahulu.

Namun, kali ini penulis akan menggoreng bumbu terlebih dahulu untuk mempercepat proses pematangan bumbu tersebut.

GAMBAR 1.2**Kuah Pliék U**

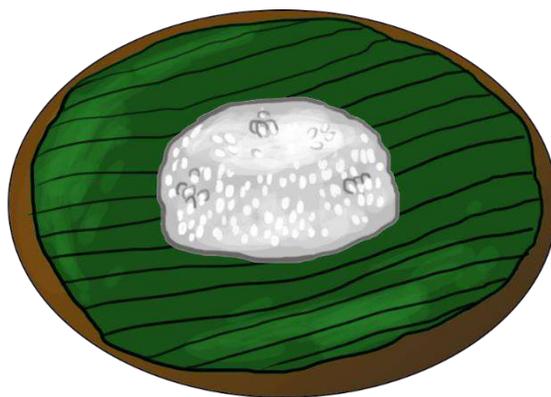
Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.3**Nasi Putih**

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe Hidangan : *Karbohidrat* Takaran Porsi : 100 gr
 Orisinal : Bireuen Suhu hidangan : *Hot*

<i>NO.</i>	<i>METHODS</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>DETAILS</i>
1	Siapkan	250 gr 2 gr 340 ml	Beras Daun Salam Air	Cuci Cuci
2	Masak	250 gr	Beras Air	dengan rice cooker selama 45 menit.
3	Sajikan		Nasi Putih	hangat

Sumber: Data olahan penulis, 2020

GAMBAR 1.3**Nasi Putih**

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.4**Asam Keueng**

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe : *Main Dish* Takaran Porsi : 100 gr
 Orisinil : Bireuen Suhu penyajian : Panas

NO.	METHODS	QUANTITY	INGREDIENTS	DETAILS
1	Siapkan	500 gr 10 gr 8 gr 5 gr 12 gr 4 gr 3 gr 30 gr 5 gr 2 gr 2 gr 200 gr 25 gr 3 gr 500 ml	Ikan Tongkol Asam sunti Kunyit Bawang putih Bawang merah Ketumbar Jahe Cabe merah keriting Cabe rawit hijau Serai Daun jeruk Jeruk nipis Garam Gula Minyak Air	<i>Supreme</i> Kupas & potong kasar Kupas & potong kasar Kupas & potong kasar Sangrai Iris tipis Kupas & potong kasar Cuci bersih Memarkan Cuci bersih Ambil airnya
2	Marinasi	500 gr 200 gr 20 gr	Ikan Tongkol Jeruk nipis Garam	dengan Diamkan sebentar lalu bilas.
3	Masukkan	8 gr 5 gr 12 gr 30 gr	Kunyit Bawang putih Bawang merah Cabe merah keriting	kedalam sauce pan yang berisi minyak goreng.
4	Panaskan	8 gr 5 gr 12 gr 30 gr 150 ml	Kunyit Bawang putih Bawang merah Cabe merah keriting Minyak	dengan api kecil hingga 15 menit.

LANJUTAN TABEL 1.4

Asam Keueng

<i>NO.</i>	<i>METHODS</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>DETAILS</i>
5	Haluskan	8 gr 5 gr 12 gr 30 gr 3 gr 4 gr 10 gr	Kunyit Bawang putih Bawang merah Cabe merah keriting Jahe Ketumbar Asam sunti	menggunakan blender.
6	Marinasi	500 gr	Ikan Tongkol	dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
7	Masukkan		Bumbu halus	kedalam sauce pan
8	Tambahkan	2 gr 2 gr	Air Serai Daun jeruk	dan masak hingga mendidih
9	<i>Pan-sear</i>	500 gr	Ikan Tongkol	hingga kecoklatan
10	Tambahkan		Garam Gula	ke kuah Asam Keueng
11	Saring		Kuah Asam Keueng	dengan tammy cloth
12	Sajikan		Ikan Tongkol	dengan kuah Asam Keueng selagi panas.

Sumber: Data olahan penulis, 2020

*Notes: Pada umumnya, ikan pada hidangan ini langsung direbus dengan bumbu tersebut. Pada kali ini penulis akan menggunakan teknik *pansear* ikan yang sudah dimarinasi terlebih dahulu. Pada kuah Asam Keueng akan disaring dahulu.

GAMBAR 1.4

Asam Keueng



Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.5**Kuah Sie Itek**

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe : *Main Course* Takaran Porsi : 100 gr
 Hidangan : Bireuen Suhu penyajian : Hangat
 Orisinil : Bireuen Suhu penyajian : Hangat

NO.	METHODS	QUANTITY	INGREDIENTS	DETAILS
1	Siapkan	1 kg 250 ml 25 gr 50 gr 13 gr 50 gr 6 gr 3 gr 5 gr 20 gr 5 gr 5 gr 5 gr 2 gr 10 gr 5 gr 7 gr 10 gr 2 gr 30 gr 3 gr 20 gr 200 ml	Daging bebek peking Santan Kelapa parut Ketumbar Merica Jintan Kapulaga Bunga lawang Pala Bawang merah Bawang putih Cabai rawit hijau Bubuk cabai Kayu manis Kunyit bubuk Jahe Kemiri Lengkuas Sereh Daun kari Daun pandan Garam Minyak	Dada dan paha <i>fillet</i> Sangrai & haluskan Sangrai & Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Iris kasar Iris kasar Iris kasar Haluskan Sangrai & haluskan Memarkan Memarkan
2	goreng	20 gr 5 gr 5 gr	Bawang merah Bawang putih Cabai rawit hijau	dengan minyak hingga lunak dan matang.
3	Haluskan	20 gr 5 gr 5 gr	Bawang merah Bawang putih Cabai rawit hijau	menggunakan blender

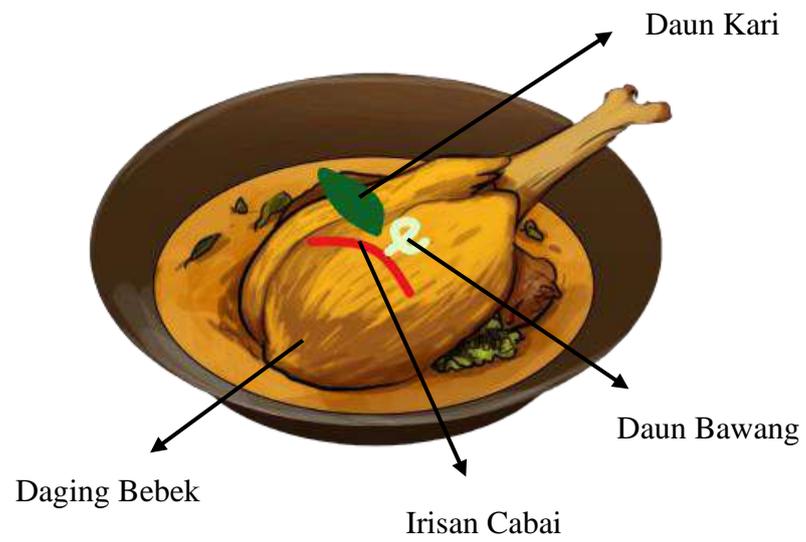
LANJUTAN TABEL 1.5

Kuah Sie Itek

<i>NO.</i>	<i>METHODS</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>DETAILS</i>
4	Tumis	2 gr 10 gr 2 gr 3 gr	Bumbu kering Bumbu halus Kayu manis Lengkuas Sereh Kelapa parut Daun pandan	menggunakan minyak yang telah digoreng
5	<i>Sous vide</i>	500 gr	Daging bebek	58° ≤ 1 jam dengan bumbu yang sdh ditumis
6	Tambahkan	250 ml 30 gr	Santan Daun kari	dan masak hingga air sedikit.
7	<i>Pan-sear</i>		Daging bebek	yang telah disous vide
8	Sajikan		Kuah Sie Itek	panas.

Sumber: Data olahan penulis, 2020

*Notes: Pada umumnya masyarakat langsung memasukan daging bebek ke dalam bumbu yang sudah dihaluskan. Pada kali ini penulis akan menggunakan teknik *sous vide* pada daging bebek terlebih dahulu dengan bumbu lalu di *pan-sear* untuk memberikan warna pada daging tsb.

GAMBAR 1.5**Kuah Sie Itek**

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.6

Sate Matang

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe : *Main Dish* Takaran Porsi : 50 gr
 Hidangan : Bireuen Suhu hidangan : *Hot*

<i>NO.</i>	<i>METHODS</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>DETAILS</i>
1	Siapkan	250 gr 26 gr 5 gr 10 gr 2 gr 3 gr 3 gr 4 gr 6 gr 30 ml 15 gr 5 gr 15 gr 15 gr 150 ml	<i>Beef Knuckle</i> Ketumbar Bawang putih Bawang merah Serai Jahe Lengkuas Kunyit Kemiri Kecap manis Garam Daun bawang Jeruk nipis Bawang goreng Minyak	Potong kotak Haluskan Goreng Goreng Memarkan Haluskan Haluskan Goreng Sangrai & haluskan Iris Iris
2	Haluskan	5 gr 4 gr 10 gr	Bawang putih Kunyit Bawang merah	dan campurkan dengan bumbu yg sudah dihaluskan
3	Tumis	2 gr	Bumbu halus Serai	Dengan
4	Campurkan	30 ml 15 gr	Bumbu halus Kecap manis Garam	Dengan

LANJUTAN TABEL 1.6

Sate Matang

<i>NO.</i>	<i>METHODS</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>DETAILS</i>
5	Sous vide	750 gr	<i>Beef Knuckle</i>	58° ≤ 1 jam dengan bumbu tumis.
6	Bakar	750 gr	<i>Beef Knuckle</i>	untuk mendapatkan warna.
7	Sajikan	5 gr 15 gr 15 gr	Sate matang Daun bawang Jeruk nipis Bawang goreng	dengan

Sumber: Olahan data penulis, 2020

*Notes: Penulis menggunakan teknik *sous vide* pada daging tsb agar bumbu tersebut dapat meresap dengan maksimal dan menggunakan teknik menggoreng untuk bumbu.

TABEL 1.7

Bumbu Kacang

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe : *Side Dish* Takaran Porsi : 25 gr
 Hidangan : Bireuen Suhu penyajian : Panas

<i>NO.</i>	<i>METHODS</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>DETAILS</i>
1	Siapkan	125 gr 2 gr 2 gr 2 gr 3 gr 3 gr 3 gr 5 gr 15 gr 10 gr 4 gr 10 gr 400 ml 8 gr 100 ml	Kacang tanah Bawang putih Serai Kayu Manis Daun jeruk Daun pandan Daun salam Bubuk cabai Gula merah Cabe merah keriting Cabe rawit hijau Gula putih Santan Garam Minyak	Goreng & giling kasar goreng & <i>haluskan</i> Memarkan Iris kasar & <i>haluskan</i> goreng & <i>haluskan</i> goreng & <i>haluskan</i>
2	Tumis	2 gr 2 gr 3 gr 3 gr 3 gr 10 gr	Bumbu halus Serai Kayu Manis Daun jeruk Daun pandan Daun salam Bubuk cabai	dengan hingga beraroma.
3	Tambahkan	400 ml 125 gr 10 gr 8 gr	Santan Kacang tanah Gula putih Garam	
4	Sajikan			dengan Sate Matang

Sumber: Data olahan penulis, 2020

TABEL 1.8**Kuah Soto**

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe Hidangan : *Side Dish* Takaran Porsi : 75 ml
 Orisinil : Bireuen Suhu hidangan : *Hot*

NO.	METHODS	QUANTITY	INGREDIENTS	DETAILS
1	Siapkan	250 gr 15 gr 4 gr 8 gr 2 gr 3 gr 3 gr 4 gr 5 gr 20 gr 150 ml 3 gr 3 gr 3 gr 3 gr 2 gr 2 gr 2 gr	Tulang Iga Ketumbar Bawang putih Bawang merah Serai Jahe Lengkuas Kunyit Kemiri Garam Santan Daun salam Daun pandan Daun jeruk Kapulaga Kayu Manis Cengkeh Bunga Lawang	<i>Blanch</i> Sangrai & haluskan Goreng & haluskan Goreng & haluskan Memarkan Memarkan Memarkan Goreng & haluskan Sangrai & haluskan
2	Tumis	2 gr 3 gr 3 gr 3 gr 3 gr 3 gr 3 gr 2 gr 2 gr 2 gr	Bumbu halus Serai Jahe Lengkuas Daun salam Daun pandan Daun jeruk Kapulaga Kayu manis Cengkeh Bunga Lawang	dengan
3	Rebus	250 gr	Tulang Iga	selama 1 jam

LANJUTAN TABEL 1.8

Kuah Soto

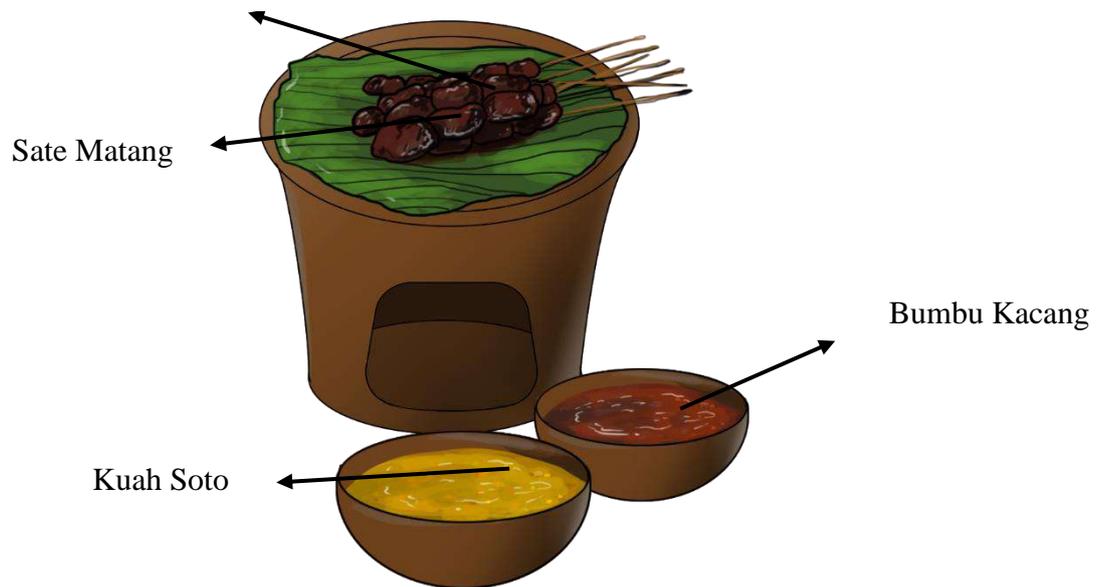
<i>NO.</i>	<i>METHODS</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>DETAILS</i>
4	Masukkan		Bumbu tumis	pada rebusan kaldu
5	Masak			hingga beraroma.
6	Masukkan	150 ml 20 gr	Santan Garam	
7	Sajikan		Kuah soto	dengan Sate Matang.

Sumber: Data olahan penulis, 2020

GAMBAR 1.6

Sate Matang

Daun bawang & bawang goreng



Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.9
Sambal Udeung

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe Hidangan : *Side dishes* Takaran Porsi : 15 gr
 Orisinil : Bireuen Suhu hidangan : *Room temperature*

NO.	METHODS	QUANTITY	INGREDIENTS	DETAILS
1	Siapkan	150 gr 5 gr 20 gr 100 gr 5 gr 10 gr 3 gr 100 ml 3 gr	Udang kecil Cabai Rawit merah Bawang merah Belimbing Wuluh Cabai Rawit Hiiijau Serai Garam Minyak Daun jeruk	Bersihkan & goreng Iris kasar Iris kasar Buang biji, Iris kasar Iris kasar Iris kasar Iris kasar
2	Haluskan	5 gr 100 gr 5 gr 5 gr 100 gr 3 gr	Serai Bawang merah Cabai Rawit merah Cabai Rawit Hiiijau Belimbing Wuluh Daun Jeruk	Menggunakan ulekan Hingga halus
3	Tambahkan	150 gr 3 gr	Udang kecil Garam	Ulek hingga tercampur
4	Hidangkan		Sambal Udeung	

Sumber: Data olahan penulis, 2020

GAMBAR 1.7**Sambal Udeung**

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.10**Pacri Nanas**

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe : *Side Dish* Takaran Porsi : 20 gr
 Orisinil : Bireuen Suhu hidangan : *Cold*

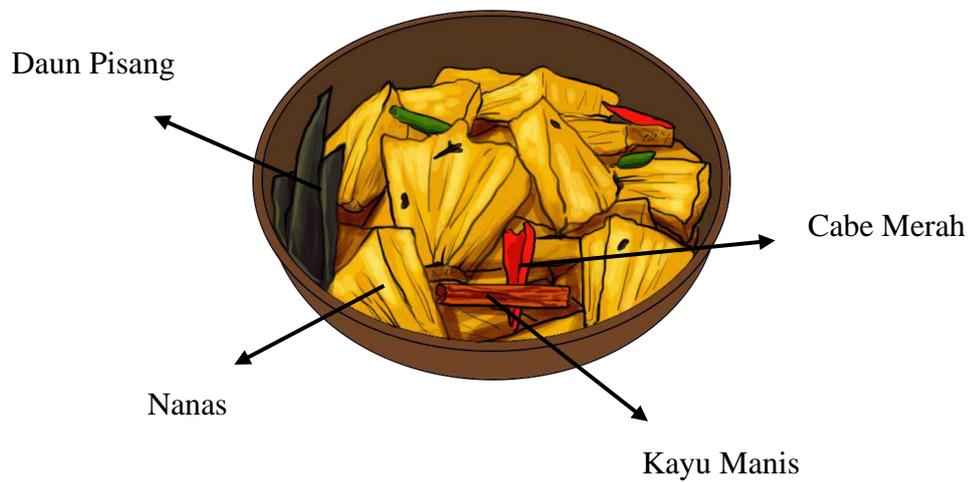
NO.	METHODS	QUANTITY	INGREDIENTS	DETAILS
1	Siapkan	200 gr 20 gr 2 gr 2 gr 1 gr 10 gr 5 gr 22 gr 5 ml	Nanas Cabe merah besar Bunga Lawang Kayu manis Cengkeh Bawang merah Gula Garam Cuka Air	Iris tebal <i>Iris julienne</i> Sangrai Sangrai Sangrai Iris tipis
2	Campurkan	5 gr 5 gr 5 ml	Gula Garam Cuka Air	
3	Masukkan	200 gr	Nanas	
4	Tambahkan	20 gr 10 gr 2 gr 2 gr 1 gr	Cabe merah besar Bawang merah Bunga Lawang Kayu manis Cengkeh	
5	Diamkan		Pacri Nanas	Selama 1 malam
6	Sajikan		Pacri Nanas	Dingin sebagai Pelengkap Kuah Sie Itek.

Sumber: Data olahan penulis, 2020

*Notes : Pada umumnya pacri nanas ini ditumis dengan rempah-rempah. Pada kali ini penulis akan menggunakan teknik *pickle* lalu menyangrai rempah-rempah terlebih dahulu agar beraroma.

GAMBAR 1.8

Pacri Nanas



Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.11**Ie Boh Timon**

Tanggal : Maret 2020 Total Porsi : 5
 Tipe : Minuman Takaran Porsi : 150 ml
 Hidangan : Bireuen Suhu hidangan : *Cold*
 Orisinil : Bireuen Suhu hidangan : *Cold*

<i>NO.</i>	<i>METHODS</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>DETAILS</i>
1	Siapkan	300 gr 100 gr 200 gr 1 lembar 20 gr 200 ml 150 gr	Ketimun Jeruk Nipis Gula pasir Daun pandan Biji Selasih Air Es batu	Kupas dan serut ambil airnya dan iris tipis Rendam air panas
2	Rebus	200 gr 1 lmr 200 ml	Gula pasir Daun pandan Air	Sampai mendidih dan dinginkan.
3	Campurkan	30 ml	Air gula Air Jeruk Nipis	Aduk hingga tercampur.
4	Hidangkan		Ketimun Biji Selasih Air gula Es batu	Letakkan ketimun serut, Biji selasih, air gula, dan es batu pada gelas.
5	Garnish		Irisan jeruk nipis	

Sumber: Data olahan penulis, 2020

GAMBAR 1.9

Ie Boh Timon



Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

GAMBAR 1.10

Sketsa Meja Presentasi



Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

1.4.3 *Recipe Costing dan Dish Costing*

Recipe Costing merupakan sebuah perhitungan biaya untuk menentukan suatu harga jual yang terhitung dari harga per-unit setiap masing-masing komoditi yang terkandung dalam resep tersebut. Dalam berwirausaha, hal ini menjadi peran penting untuk mengetahui dan menentukan laba yang ingin dicapai. Berdasarkan rantai pembiayaan, *recipe costing* harus ditentukan terlebih dahulu dan dibutuhkan ketepatan perhitungan dalam menentukan *food cost* yang diraih dari *dish costing*. *Dish costing* merupakan suatu perhitungan biaya per satu porsi yang didapatkan dari perhitungan *recipe costing*. Dari perhitungan *dish costing* tersebut kita dapat menentukan harga jual dari setiap hidangan. Berdasarkan ilmu yang telah dipelajari oleh penulis, berikut adalah rumus standar perhitungan *recipe costing* dan *dish costing*.

$$\text{Recipe Costing} = \frac{\text{cost} \times \text{quantity}}{\text{unit}}$$

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{Recipe costing}}{\text{yield}}$$

Pengertian harga jual menurut Mulyadi dalam situs zahiraccounting.com adalah “Harga Jual adalah besaran harga yang dikenakan kepada pelanggan yang didapat dari perhitungan biaya produksi ditambah dengan biaya non-produksi serta laba yang diharapkan.” (Warni, 2016) Standart cost restoran yang baik berkisaran 35-45%. Pada kali ini penulis akan menggunakan metode *Mark Up Pricing*. *Mark Up Pricing* adalah metode dimana harga per porsi dijumlah dengan biaya keseluruhan operasional dan keuntungan yang

diinginkan. Teorinya adalah semakin kecil besaran atau persentase food cost yang Anda terapkan, semakin besar pula keuntungan yang diharapkan. (Contoh Cara Membuat Food Cost Restoran, 2018). Berikut adalah rumus *food cost %* yang telah didapatkan oleh penulis.

$$\text{Cost \%} = \text{Dish costing} \times \text{Selling Price}$$

Berikut adalah tabel *recipe costing* dan *dish costing* berdasarkan menu yang telah penulis susun.

TABEL 1.12

Perhitungan biaya Rujak Cot Buket

Total porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>Amount</i>	<i>Unit</i>	<i>Market Price</i>	<i>Usage Price</i>
Manisan (air nira)	200 ml	/L	Rp 19.000	Rp 3.800
Buah Rumbia	50 gr	/kg	Rp 200.000	Rp 10.000
Bengkuang	65 gr	/kg	Rp 13.000	Rp 845
Pepaya mengkal	65 gr	/kg	Rp 16.000	Rp 1.040
Mangga	65 gr	/kg	Rp 26.000	Rp 1.690
Ketimun	65 gr	/kg	Rp 15.000	Rp 975
Nanas	65 gr	/kg	Rp 14.000	Rp 910
Kacang Tanah	150 gr	/kg	Rp 29.000	Rp 4.350
Cabe Rawit hijau	8 gr	/kg	Rp 31.000	Rp 248
Minyak	200 ml	/L	Rp 12.500	Rp 2.500
Garam	5 gr	/kg	Rp 12.800	Rp 64
Pisang Batu	80 gr	/kg	Rp 20.000	Rp 1.600
<i>Recipe Costing</i>				Rp 28.022
<i>Dish Costing</i>				Rp 5.604
<i>Food Cost 37%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 15.000

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.13

Perhitungan biaya Kuah Pliek U

Total porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>Amount</i>	<i>Unit</i>	<i>Market Price</i>	<i>Usage Price</i>
Bumbu Pliek U	40 gr	/kg	Rp 120.000	Rp 4.800
Kacang Panjang	65 gr	/kg	Rp 16.000	Rp 1.040
Buah melinjo	66 gr	/kg	Rp 30.000	Rp 1.980
Daun melinjo	30 gr	/kg	Rp 35.000	Rp 1.050
Nangka muda	65 gr	/kg	Rp 18.000	Rp 1.170
Pepaya muda	65 gr	/kg	Rp 16.000	Rp 1.040
Bunga kecombrang	20 gr	/kg	Rp 80.000	Rp 1.600
Kikil	100 gr	/kg	Rp 40.000	Rp 4.000
Udang vaname size 90	150 gr	/kg	Rp 50.000	Rp 7.500
Cabe merah	20 gr	/kg	Rp 74.000	Rp 1.480
Cabai rawit hijau	5 gr	/kg	Rp 31.000	Rp 155
Jahe	8 gr	/kg	Rp 95.000	Rp 760
Kunyit bubuk	4 gr	/kg	Rp 60.000	Rp 240
Asam sunti	5 gr	/kg	Rp 40.000	Rp 200
Merica	3 gr	/kg	Rp 80.000	Rp 240
Bumbu kari kering	14 gr	/kg	Rp 212.000	Rp 2.968
Ketumbar	14 gr	/kg	Rp 28.000	Rp 392
Daun jeruk	8 gr	/kg	Rp 80.000	Rp 640
Sereh	4 gr	/kg	Rp 20.000	Rp 80
Cabe hijau besar	7 gr	/kg	Rp 29.000	Rp 203
Bawang putih	7 gr	/kg	Rp 40.000	Rp 280
Bawang merah	20 gr	/kg	Rp 30.000	Rp 600
Lengkuas	8 gr	/kg	Rp 30.000	Rp 240
Santan	300 ml	/L	Rp 12.000	Rp 3.600
Daun kari	25 gr	/kg	Rp 75.000	Rp 1.875
Kelapa Parut	40 gr	/kg	Rp 15.000	Rp 600
<i>Recipe Costing</i>				Rp 38.733
<i>Dish Costing</i>				Rp 7.747
<i>Food Cost 36%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 21.500

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.14

Perhitungan biaya Nasi Putih

Total porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>Amount</i>	<i>Unit</i>	<i>Market Price</i>	<i>Usage Price</i>
Beras	375 gr	/kg	Rp 12.100	Rp 4.538
Daun Salam	2 gr	/kg	Rp 10.000	Rp 20
<i>Recipe Costing</i>				Rp 4.558
<i>Dish Costing</i>				Rp 912
<i>Food Cost 30%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 3.000

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.15

Recipe Costing Asam Keueng

Total Porsi: 5

<i>Ingredients</i>	<i>Amount</i>	<i>Unit</i>	<i>Market Price</i>	<i>Usage Price</i>
Ikan Tongkol	500 gr	/Kg	Rp 45,000	Rp 22,500
Asam sunti	10 gr	/Kg	Rp 40,000	Rp 400
Kunyit	8 gr	/Kg	Rp 45,000	Rp 360
Bawang putih	5 gr	/Kg	Rp 40,000	Rp 200
Bawang merah	12 gr	/Kg	Rp 30,000	Rp 360
Ketumbar	4 gr	/Kg	Rp 15,500	Rp 62
Jahe	3 gr	/Kg	Rp 95,000	Rp 285
Cabe merah keriting	30 gr	/Kg	Rp 60,000	Rp 1,800
Cabe rawit hijau	5 gr	/Kg	Rp 31,000	Rp 155
Serai	2 gr	/Kg	Rp 20,000	Rp 40
Daun jeruk	2 gr	/Kg	Rp 57,000	Rp 114
Jeruk nipis	200 gr	/Kg	Rp 17,000	Rp 3,400
Garam	25 gr	/Kg	Rp 12,800	Rp 320
Gula	3 gr	/Kg	Rp 16,500	Rp 50
Minyak	500 ml	/L	Rp 12,500	Rp 6,250
<i>Recipe Costing</i>				Rp 36,296
<i>Dish Costing</i>				Rp 7,259
<i>Food Cost 35%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 20,700

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.16

Recipe Costing Kuah Sie Itek

Total Porsi: 5

<i>Ingredients</i>	<i>Amount</i>	<i>Unit</i>	<i>Market Price</i>	<i>Usage Price</i>
Daging bebek	1 kg	/Kg	Rp 57,000	Rp 57,000
Santan	250 ml	/L	Rp 12,000	Rp 3,000
Kelapa parut	25 gr	/Kg	Rp 15,000	Rp 375
Ketumbar	50 gr	/Kg	Rp 28,000	Rp 1,400
Merica	13 gr	/Kg	Rp 80,000	Rp 1,040
Jintan	50 gr	/Kg	Rp 70,000	Rp 3,500
Kapulaga	6 gr	/Kg	Rp 295,000	Rp 1,770
Bunga lawang	3 gr	/Kg	Rp 180,000	Rp 540
Pala	5 gr	/Kg	Rp 90,000	Rp 450
Bawang merah	20 gr	/Kg	Rp 30,000	Rp 600
Bawang putih	5 gr	/Kg	Rp 40,000	Rp 200
Cabai rawit hijau	5 gr	/Kg	Rp 31,000	Rp 155
Bubuk cabai	5 gr	/Kg	Rp 50,000	Rp 250
Kayu manis	2 gr	/Kg	Rp 95,000	Rp 190
Kunyit bubuk	10 gr	/Kg	Rp 45,000	Rp 450
Jahe	5 gr	/Kg	Rp 95,000	Rp 475
Kemiri	7 gr	/Kg	Rp 20,000	Rp 140
Lengkuas	10 gr	/Kg	Rp 30,000	Rp 300
Sereh	2 gr	/Kg	Rp 20,000	Rp 40
Daun kari	30 gr	/Kg	Rp 75,000	Rp 2,250
Daun pandan	3 gr	/Kg	Rp 50,000	Rp 150
Garam	20 gr	/Kg	Rp 12,800	Rp 256
Minyak	200 ml	/L	Rp 12,500	Rp 2,500
<i>Recipe Costing</i>				Rp 77,031
<i>Dish Costing</i>				Rp 15,406
<i>Food Cost 40%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 38,500

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.17

Perhitungan biaya Sate Matang

Total porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>Amount</i>	<i>Unit</i>	<i>Market Price</i>	<i>Usage Price</i>
<i>Beef Knuckle</i>	250 gr	/kg	Rp 120.000	Rp 30.000
Ketumbar	41 gr	/kg	Rp 28.000	Rp 1.148
Bawang putih	11 gr	/kg	Rp 40.000	Rp 440
Bawang merah	18 gr	/kg	Rp 30.000	Rp 540
Serai	6 gr	/kg	Rp 20.000	Rp 120
Jahe	6 gr	/kg	Rp 95.000	Rp 570
Lengkuas	6 gr	/kg	Rp 30.000	Rp 180
Kunyit	8 gr	/kg	Rp 45.000	Rp 360
Kemiri	11 gr	/kg	Rp 20.000	Rp 220
Kecap manis	30 ml	/L	Rp 43.000	Rp 1.290
Garam	43 gr	/kg	Rp 12.800	Rp 550
Daun bawang	5 gr	/kg	Rp 40.000	Rp 200
Jeruk nipis	15 gr	/kg	Rp 17.000	Rp 255
Bawang goreng	15 gr	/kg	Rp 64.600	Rp 969
Minyak	250 ml	/L	Rp 12.500	Rp 3.125
Kacang tanah	125 gr	/kg	Rp 29.000	Rp 3.625
Kayu Manis	4 gr	/kg	Rp 95.000	Rp 380
Daun jeruk	6 gr	/kg	Rp 57.000	Rp 342
Daun pandan	6 gr	/kg	Rp 50.000	Rp 5.030
Daun salam	6 gr	/kg	Rp 14.000	Rp 84
Bubuk cabai	5 gr	/kg	Rp 50.000	Rp 250
Gula merah	15 gr	/kg	Rp 24.000	Rp 360
Cabe merah keriting	10 gr	/kg	Rp 60.000	Rp 600
Cabe rawit hijau	4 gr	/kg	Rp 31.000	Rp 124
Gula putih	10 gr	/kg	Rp 16.500	Rp 165
Tulang Iga	250 gr	/kg	Rp 40.000	Rp 10.000
Santan	550 ml	/L	Rp 12,000	Rp 6,600
Kapulaga	3 gr	/kg	Rp 295.000	Rp 885
Cengkeh	2 gr	/kg	Rp 107.500	Rp 215
Bunga Lawang	2 gr	/kg	Rp 180.000	Rp 360
<i>Recipe Costing</i>				Rp 68,987
<i>Dish Costing</i>				Rp 13,797
<i>Food Cost 42%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 32,800

Sumber: Olahan data Penulis. 2020.

TABEL 1.18

Perhitungan biaya Sambal Udeung

Total porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>Amount</i>	<i>Unit</i>	<i>Market Price</i>	<i>Usage Price</i>
Udang vaname size 90	150 gr	/kg	Rp 50.000	Rp 7.500
Serai	10 gr	/kg	Rp 20.000	Rp 200
Bawang merah	20 gr	/kg	Rp 30.000	Rp 600
Cabai Rawit merah	5 gr	/kg	Rp 40.000	Rp 200
Cabai Rawit Hii jau	5 gr	/kg	Rp 31.000	Rp 155
Belimbing Wuluh	100 gr	/kg	Rp 45.900	Rp 4.590
Daun Jeruk	3 gr	/kg	Rp 57.000	Rp 171
Minyak	100 ml	/L	Rp 12.500	Rp 1.250
Garam	3 gr	/kg	Rp 12.800	Rp 38
<i>Recipe Costing</i>				Rp 14.704
<i>Dish Costing</i>				Rp 2.941
<i>Food Cost 39%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 7.500

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.19

Recipe Costing Pacri Nanas

Total Porsi: 5

<i>Ingredients</i>	<i>Amount</i>	<i>Unit</i>	<i>Market Price</i>	<i>Usage Price</i>
Nanas	200 gr	/Kg	Rp 14,000	Rp 2,800
Cabe merah besar	20 gr	/Kg	Rp 74,000	Rp 1,480
Bunga Lawang	2 gr	/Kg	Rp 180,000	Rp 360
Kayu manis	2 gr	/Kg	Rp 95,000	Rp 190
Cengkeh	1 gr	/Kg	Rp 107,500	Rp 108
Bawang merah	10 gr	/Kg	Rp 30,000	Rp 300
Gula	5 gr	/Kg	Rp 16,500	Rp 83
Garam	3 gr	/Kg	Rp 12,800	Rp 38
Cuka	5 ml	/L	Rp 35,000	Rp 175
Minyak	50 ml	/L	Rp 12,500	Rp 625
<i>Recipe Costing</i>				Rp 6,158
<i>Dish Costing</i>				Rp 1,232
<i>Food Cost 30%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 4,000

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.20
Perhitungan biaya Ie Boh Timon

Total porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>Amount</i>	<i>Unit</i>	<i>Market Price</i>	<i>Usage Price</i>
Ketimun	300 gr	/kg	Rp 15.000	Rp 4.500
Jeruk Nipis	100 gr	/kg	Rp 17.000	Rp 1.700
Gula pasir	200 gr	/kg	Rp 16.500	Rp 3.300
Daun pandan	1 lembar	/kg	Rp 45.000	Rp 450
Biji Selasih	20 gr	/kg	Rp 45.000	Rp 900
<i>Recipe Costing</i>				Rp 10.850
<i>Dish Costing</i>				Rp 2.170
<i>Food Cost 33%</i>		<i>Selling Price</i>		Rp 6.500

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.21
Penghitungan Harga Jual

No	Makanan	Yield	% Food Cost	Biaya per Porsi	Harga Jual	Total Harga Jual
1	Rujak Cot Buket	5 porosi	37%	Rp 5,604	Rp 15,147	Rp 75,735
2	Kuah Pliek U	5 porosi	36%	Rp 7,767	Rp 21,574	Rp 107,869
3	Nasi Putih	5 porosi	30%	Rp 912	Rp 3,038	Rp 15,192
4	Asam Keueng	5 porosi	35%	Rp 7,259	Rp 20,740	Rp 103,701
5	Kuah Sie Itek	5 porosi	40%	Rp 9,706	Rp 24,266	Rp 121,328
6	Sate Matang	5 porosi	42%	Rp 13,724	Rp 32,676	Rp 163,382
7	Sambal Udeung	5 porosi	39%	Rp 2,941	Rp 7,541	Rp 37,704
8	Pacri Nanas	5 porosi	30%	Rp 1,107	Rp 3,689	Rp 18,445
9	Ie Boh Timon	5 porosi	33%	Rp 2,750	Rp 8,333	Rp 41,667
TOTAL				Rp 51,800	Rp 137,000	Rp 685,000

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

TABEL 1.22
Total Recipe Costing

No.	Recipe Costing	Total
1	Rujak Cot Buket	Rp 28,022
2	Kuah Pliek U	Rp 38,833
3	Nasi Putih	Rp 4,558
4	Asam Keueng	Rp 36,296
5	Kuah Sie Itek	Rp 48,531
6	Sate Matang	Rp 68,620
7	Sambal Udeueng	Rp 14,704
8	Pacri Nanas	Rp 5,533
9	Ie Boh Timon	Rp 13,750
Total		Rp 258,800

Sumber: Olahan data Penulis, 2020.

Dengan adanya data diatas didapatkan perhitungan Potential Cost yang didapatkan dari rumus :

$$\frac{\text{Total Recipe Costing}}{\text{Total Harga Jual}} \times 100\%$$

$$\text{Potential Cost} = \frac{\text{Rp } 258,847}{\text{Rp } 685,022} \times 100\%$$

$$\text{Potential Cost} = 38 \%$$

1.4.4 Nutrition Value

Nutrisi atau gizi adalah komponen-komponen penting yang terkandung dalam setiap bahan makanan yang berperan dalam membantu proses perkembangan dan pertumbuhan makhluk hidup. Menurut Supariasa dalam buku Penilaian Status Gizi, yaitu:

“Gizi adalah suatu proses organisme menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses pencernaan, absorpsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan

untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ-organ, serta menghasilkan energi.”(Supariasa, 2001)

Nutrisi atau Gizi pada manusia harus seimbang untuk tidak menghambat perkembangan dan pertumbuhan tubuh. Selain itu, hal tersebut dapat mempengaruhi produktivitas dari kerja otak. Untuk dapat mengetahui seberapa asupan nutrisi yang sudah terserap kedalam tubuh, diperlukannya daftar seperti jumlah kalori, karbohidrat, lemak, protein, sodium, dan gula pada setiap makanan yang sudah dibuat. Berikut penulis cantumkan kandungan gizi yang terdapat dalam sajian yang akan dipresentasikan.

TABEL 1.23

Kandungan gizi Rujak Cot Buket

Total Porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
Manisan	200ml	760	196	-	-	56	194
Buah Rumbia	50 gr	16	4	-	-	-	-
Bengkuang	65 gr	25	5.73	0.06	0.47	3	1.17
Pepaya mengkal	65 gr	28	7.03	0.17	0.31	5	5.08
Mangga	65 gr	39	9.74	0.25	0.53	1	8.88
Garam	5 gr	-	-	-	-	1938	-
Nanas	65 gr	29	7.68	0.08	0.36	1	5.39
Kacang Tanah	150 gr	822	13	57	39	990	-
Cabe Rawit hijau	8 gr	3	0.76	0.02	0.16	1	0.41
Ketimun	65 gr	10	2.36	0.07	0.42	1	1.09
Pisang Batu	80 gr	6.9	5.9	0.46	1.9	-	-
Total		1738.9	252.2	258.1	43.15	2996	216.0
Per Sajian		347.78	50.44	51.62	8.63	599.2	43.20

Sumber :Olahan Data Penulis (2020), happyforks.com

TABEL 1.24

Kandungan gizi Kuah Pliek U

Total Porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
Bumbu Pliek U	40 gr	-	-	-	-	-	-
Kacang Panjang	65 gr	19	2	-	2	10	-
Buah melinjo	66 gr	73	14	1	3	-	-
Merica	3 gr	9	2.06	0.06	0.31	-	-
Nangka muda	65 gr	23	3	1	1	260	-
Pepaya muda	65 gr	25	6	-	-	2	-
Kecombrang	20 gr	6.8	1.34	0.2	-	-	-
Kikil	100gr	150	-	6.85	20.74	54	-
Udang vaname	150gr	128	-	0.77	30.15	179	-
Cabe merah	20 gr	8	1.76	0.09	0.37	2	1.06
Cabe rawit hijau	5 gr	2	0.47	0.1	0.1	-	0.26
Jahe	8 gr	6	1.42	0.06	0.15	1	0.16
Kunyit bubuk	4 gr	12	2.69	0.13	0.39	1	0.13
Bawang putih	7 gr	10	2.31	0.04	0.45	1	0.07
Daun melinjo	30 gr	19	3	-	1	-	-
Bumbu kari	14 gr	46	7.82	1.96	2	7	0.39
Ketumbar	14 gr	42	7.7	2.49	1.73	5	-
Daun jeruk	8 gr	5.6	0.56	0.08	0.72	-	-
Sereh	4 gr	3.96	2.02	0.018	0.06	0.24	-
Cabe hijau besar	7 gr	3	0.66	0.01	0.14	-	0.36
Asam sunti	5 gr	4	-	-	-	113	-
Bawang merah	20 gr	14	3.36	0.02	0.5	2	1.57
Lengkuas	8 gr	6	1	-	-	3	-
Santan	300 ml	687	16.62	71.52	6.87	45	10.02
Daun kari	25 gr	75	8	5	3	675	-
Kelapa Parut	40 gr	142	6.09	13.4	1.33	8	2.49
Total		1496.3	93.88	104.79	76.01	1368.2	16.51
Per Sajian		299.27	18.77	20.959	15.202	273.64	3.302

Sumber :Olahan Data Penulis (2020), happyforks.com, myfitnesspal.com

TABEL 1.25

Kandungan gizi Nasi Putih

Total Porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
Beras	375 gr	487	297.53	2.18	24.79	4	0.45
Daun Salam	2 gr	6	1.5	0.17	0.15	-	-
Total		493	299.03	2.35	24.94	4	0.45
Per Sajian		98.6	59.806	0.47	4.988	0.8	0.09

Sumber :Olahan Data Penulis (2020), happyforks.com, myfitnesspal.com

TABEL 1.26

Kandungan gizi Asam Keueng

Total Porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
Ikan Tongkol	500gr	650	-	69.45	93	450	-
Asam sunti	10 gr	8	-	-	-	226	-
Kunyit	8 gr	25	5.37	0.26	0.77	2	0.26
Bawang putih	5 gr	7	1.65	0.03	0.32	1	0.05
Bawang merah	12 gr	9	2.02	0.01	0.3	1	0.94
Ketumbar	4 gr	12	2.2	0.71	0.49	1	-
Jahe	3 gr	2	0.53	0.02	0.05	-	0.05
Cabe merah keriting	30 gr	12	2.64	0.13	0.56	3	1.59
Cabe rawit hijau	5 gr	2	0.47	0.1	0.1	-	0.26
Serai	2 gr	1.98	1.01	0.009	0.03	0.12	-
Daun jeruk	2 gr	1.4	0.14	0.02	0.18	-	-
Jeruk nipis	200gr	50	16.84	0.14	0.84	4	3.38
Telur	180gr	94	1.31	0.31	19.62	299	1.28
Garam	25 gr	-	-	-	-	9690	-
Gula	3 gr	12	3	-	-	-	2.99
Minyak	100ml	884	-	500	-	-	-
Total		1676.3	35.87	570.87	96.64	10378.1	9.52
Per Sajian		335.28	7.174	114.17	19.328	2075.62	1.90

Sumber :Olahan Data Penulis (2020), happyforks.com

TABEL 1.27

Kandungan gizi Kuah Sie Itek

Total Porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
Daging bebek	1 kg	2110	-	152	174.2	560	-
Santan	250 ml	575	13.85	59.6	5.73	38	8.35
Kelapa parut	25 gr	89	3.81	8.37	0.83	5	1.56
Ketumbar	50 gr	149	27.5	8.89	6.19	18	-
Merica	13 gr	38	8.92	0.28	1.35	1	-
Jintan	50 gr	167	24.95	7.3	9.89	9	0.32
Kapulaga	6 gr	19	4.11	0.4	0.65	1	-
Bunga lawang	3 gr	10.11	1.5	0.48	0.54	-	-
Pala	5 gr	26	2.46	1.82	0.29	1	0.15
Bawang merah	20 gr	14	3.36	0.02	0.5	2	1.57
Bawang putih	5 gr	7	1.65	0.03	0.32	1	0.05
Cabai rawit hijau	5 gr	2	0.47	0.1	0.1	-	0.26
Bubuk cabai	5 gr	14	2.49	0.71	0.67	143	0.36
Kayu manis	2 gr	5	1.61	0.02	0.08	-	0.04
Kunyit	10 gr	31	6.71	0.33	0.97	3	0.32
Jahe	5 gr	4	0.89	0.04	0.08	1	0.09
Kemiri	7 gr	33	-	3	1	1	-
Lengkuas	10 gr	7	1	-	-	4	-
Sereh	2 gr	1.98	1.01	0.009	0.03	0.12	-
Daunkari	30 gr	90	9	6	3	810	-
Daun pandan	3 gr	-	-	-	-	-	-
Garam	20 gr	-	-	-	-	7752	-
Minyak	200 ml	1724	-	200	-	-	-
Total		5160.09	115.29	449.39	206.42	9350.12	13.07
Per Sajian		1023.2	23.058	89.87	41.284	1870.02	2.614

Sumber :Olahan Data Penulis (2020), happyforks.com, myfitnesspal.com

TABEL 1.28
Kandungan gizi Sate Matang

Total Porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
<i>Beef Knuckle</i>	250gr	333	0.1	11.65	56.65	165	-
Ketumbar	41 gr	122	22.55	7.29	5.07	14	-
Bawang putih	11 gr	16	3.64	0.06	0.7	2	0.11
Bawang merah	18 gr	13	3.02	0.02	0.45	2	1.42
Serai	6 gr	5.94	3.03	0.02	0.09	0.36	-
Jahe	6 gr	5	1.07	0.05	0.11	1	0.1
Lengkuas	6 gr	4	1	-	-	2	-
Kunyit	8 gr	25	5.37	0.26	0.77	2	0.26
Kemiri	11 gr	52	-	5	1	2	-
Kecap manis	30 ml	18	1.67	0.03	3.15	1676	0.51
Garam	43 gr	-	-	-	-	16666	-
Daun bawang	5 gr	3	0.71	0.02	0.08	1	0.2
Jeruk nipis	15 gr	15	1.26	0.01	0.06	-	0.25
Bawang goreng	15 gr	5.8	192	78	15	330	-
Minyak	250ml	2210	-	250	-	-	-
Kacang tanah	125gr	713	19.79	62	32.69	28	-
Kayu Manis	4 gr	10	3.22	0.05	0.16	-	0.09
Daun jeruk	6 gr	4.2	0.42	0.06	0.54	-	-
Daun pandan	6 gr	-	-	-	-	-	-
Daun salam	6 gr	19	4.5	0.5	0.46	1	-
Bubuk cabai	5 gr	14	2.49	0.71	0.67	143	0.36
Gula merah	15 gr	57	14.71	-	0.02	4	14.55
Cabe merah keriting	10 gr	4	0.88	0.04	0.19	1	0.53
Cabe rawit hijau	4 gr	2	0.38	0.01	0.08	-	0.02
Gula putih	10 gr	38	10	-	-	-	9.98
Tulang Iga	250gr	353	-	12.6	55.83	140	-
Santan	150ml	343	8.31	35.7	3.44	23	5.01

LANJUTAN TABEL 1.28

Kandungan gizi Sate Matang

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
Kapulaga	3 gr	9.5	2.055	0.2	0.325	0.5	-
Cengkeh	2 gr	5	1.31	0.26	0.12	6	0.05
Bunga Lawang	2 gr	6.74	1	0.32	0.36	-	-
Total		4323.2	304.48	464.9	178.0	19209	33.44
Per Sajian		864.6	60.89	92.9 8	35.60	3841	6.688

Sumber :Olahan Data Penulis (2020), happyforks.com, myfitnesspal.com

TABEL 1.29

Kandungan gizi Sambal Udeung

Total Porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
Udang vaname	150 gr	128	-	0.77	30.15	179	-
Serai	10 gr	9.9	0.24	0.04	0.18	0.06	-
Bawang merah	20 gr	14	3.36	0.02	0.5	2	1.57
Garam	3 gr	-	-	-	-	1163	-
Cabai Rawit Hijau	5 gr	2	0.47	0.1	0.1	-	0.26
Belimbing Wuluh	100 gr	26	8	-	1	-	6
Daun Jeruk	3 gr	2.1	0.21	0.03	0.27	-	-
Minyak	100 ml	884	-	100	-	-	-
Cabai Rawit merah	5 gr	2	0.44	0.02	0.09	-	0.27
Total		1068	12.72	100.98	32.29	1344.0	8.1
Per Sajian		213.6	2.544	20.196	6.458	268.812	1.62

Sumber :Olahan Data Penulis (2020), happyforks.com

TABEL 1.30**Kandungan gizi Pacri Nanas**

Total Porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
Nanas	200 gr	90	23.64	0.26	1.1	2	16.58
Cabe merah besar	20 gr	8	1.76	0.09	0.37	2	1.06
Bunga Lawang	2 gr	6.74	1	0.32	0.36	-	-
Kayu manis	2 gr	5	1.61	0.02	0.08	-	0.04
Cengkeh	1 gr	3	0.66	0.13	0.06	3	0.02
Bawang merah	10 gr	7	1.68	0.01	0.25	1	0.79
Gula	5 gr	19	5	-	-	-	4.99
Garam	22 gr	-	-	-	-	8527	-
Minyak	50 ml	442	-	50	-	-	-
Total		580.74	35.35	50.83	2.22	8535	23.48
Per Sajian		116.148	7.07	10.166	0.444	1707	4.696

Sumber :Olahan Data Penulis (2020), happyforks.com

TABEL 1.31**Kandungan gizi Ie Boh Timon**

Total Porsi : 5

<i>Ingredients</i>	<i>QTY</i>	<i>Calorie (kcal)</i>	<i>Carbo (gr)</i>	<i>Fat (gr)</i>	<i>Protein (gr)</i>	<i>Sodium (mg)</i>	<i>Sugar (gr)</i>
Ketimun	300gr	36	6.48	0.48	1.77	6	4.14
Jeruk Nipis	100gr	25	8.42	0.07	0.42	2	1.69
Gula pasir	200gr	774	199.96	-	-	2	199.6
Daun pandan	1 lbr	-	-	-	-	-	-
Biji Selasih	20 gr	46.6	9.55	0.81	4.5	15.2	0.3
Total		881.6	224.41	1.36	6.69	25.2	205.73
Per Sajian		176.32	44.882	0.27	1.338	5.04	41.14

Sumber : Olahan Data Penulis (2020), happyforks.com

TABEL 1.32
Total Kandungan Kalori

No	Nama Sajian	Kalori per Saji (kcal)
1	Rujak Cot Buket	347.8
2	Kuah Pliék U	299.3
3	Nasi Putih	98.6
4	Asam Keueng	335.3
5	Kuah Sie Itek	1023.2
6	Sate Matang	864.6
7	Sambal Udeueng	213.6
8	Pacri Nanas	116.3
9	Ie Boh Timon	176.3
TOTAL		3475.05

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Latihan Presentasi

Penulis melakukan dan latihan pembuatan produk di rumah pribadi yang berlokasi di Kota Bekasi, Jawa Barat pada bulan Maret 2020.

2. Waktu Pelaksanaan Presentasi

Waktu pelaksanaan presentasi akan dilakukan di dapur Nusantara Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung pada bulan Juni 2020.