

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Presentasi Masakan

Gresik adalah salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Timur. Kabupaten ini bersebelahan dengan Kota Surabaya yang merupakan Ibukota Provinsi Jawa Timur, berjarak sekitar 18km. Kabupaten yang luasnya 1.191,25km² ini terkenal karena menjadi Kabupaten tempat didirikannya pabrik semen pertama dan terbesar di Indonesia pada masanya, yaitu Semen Gresik. Kabupaten yang berdiri pada abad ke 14 ini menjadi salah satu pelabuhan dagang yang penting di Provinsi Jawa Timur.

Kabupaten Gresik identik dengan sebutan Kabupaten religius karena pesatnya perkembangan / penyebaran agama Islam di Kabupaten ini. Karena banyaknya peranan dan keberadaan wali di Kabupaten Gresik, kota ini juga dikenal sebagai Kota para wali. Beberapa wali yang sangat berpengaruh terhadap penyebaran agama Islam di Gresik antara lain Syekh Maulana Malik Ibrahim dan Sunan Giri. Hal ini juga mempengaruhi budaya dan tradisi yang berkembang luas di daerah Kabupaten Gresik.

Budaya, bahasa, dan aspek pariwisata yang dimiliki oleh kabupaten Gresik ini mempunyai karakter yang khas dan unik. Dari sisi **bahasa**, bahasa yang sehari-hari digunakan adalah bahasa Jawa Ngoko atau bahasa Jawa yang cenderung kasar jika dibandingkan dengan bahasa Jawa Krama. Dari sisi **budaya**, Gresik mempunyai budaya yaitu memproduksi dan mengkonsumsi kolak ayam pada saat bulan Ramadhan meskipun budaya ini tidak dilakukan di semua bagian Gresik. Tradisi ini umumnya dilakukan ketika memasuki malam ke-23 di bulan Ramadhan, khususnya di daerah Desa Gumeno. Menurut sejarah yang tersebar, pada tahun 1540 di Desa Gumeno ada seorang sunan bernama Sunan Dalem yang sedang melakukan dakwah di daerah Desa Gumeno. Saat sesudah membangun masjid, Sunan Dalem jatuh sakit dan hal ini membuat penduduk dan santri khawatir. Akhirnya pada tanggal 22 Ramadhan tahun 946 Hijriah, Sunan Dalem mendapat sebuah mimpi untuk mengatasi penyakitnya yaitu dengan mengkonsumsi ayam jago muda. Lalu

para santri pun menyiapkan bumbu-bumbu masakannya seperti daun bawang, gula jawa, jintan, dan santan kelapa. Dan terciptalah Kolak ayam. Peristiwa tersebut juga dikenal dengan sebutan *Sanggiring*, berasal dari kata 'Sang' yang memiliki arti Raja / Pemimpin dan 'Gering' yang memiliki arti Sakit.

Dari aspek **wisata**, Gresik mempunyai satu pulau yang bernama Pulau Bawean. Pulau ini mempunyai daya tarik khas berupa satwa yang spesifik berasal dari Pulau ini yaitu Rusa Bawean.

Gresik juga mempunyai sisi kuliner khas yang sangat menarik untuk ditelusuri seperti Martabak Usus, Puduk, dan Nasi Krawu. Nasi Krawu biasa disajikan dengan daun pisang. Lauknya bisa berupa semur daging, daging sapi yang disuwir, jeroan sapi, sambal terasi dan taburan serundeng di atasnya. Menurut sejarah yang beredar di kalangan masyarakat Gresik, Nasi Krawu sebenarnya bukan berasal dari Gresik, melainkan berasal dari pulau Madura. Saat itu para pendatang dari Madura membawa Nasi Krawu yang sebelumnya mereka coba jual di Madura namun kurang laku kemudian mencoba untuk berjualan Nasi Krawu di Gresik. Sehingga pada akhirnya Nasi Krawu menjadi sangat populer di Gresik dan menjadi makanan khas Gresik.

Penulis memilih kuliner khas kota Gresik sebagai subjek Tugas Akhir karena penulis ingin mengenalkan ragam kuliner khas Kabupaten Gresik kepada pembaca atau masyarakat umum yang selama ini belum banyak diketahui.

Pada kesempatan *food presentation* kali ini, penulis telah menyusun 8 *courses* masakan khas Gresik dan akan menyajikannya dengan metode *Rijsttafel*.

1.2 Tujuan Presentasi Masakan

1.2.1 Tujuan Formal

1. Sebagai salah satu syarat kelulusan dari Program Studi Manajemen Tata Boga.
2. Sebagai arsip atau bukti pembelajaran yang telah penulis lakukan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Sebagai sarana melatih ilmu yang telah penulis pelajari baik dari sisi pengetahuan teori maupun terapan dalam hal menyusun menu dan mengkombinasikan komoditi makanan tertentu.
2. Mengeksplor berbagai macam sajian kuliner khas Gresik dan menghidangkannya dengan konsep *Rijsttafel*.
3. Memaksimalkan metode masak yang digunakan pada masakan khas Gresik agar lebih efisien tanpa merubah cita rasa aslinya.

1.3 Usulan Produk

Penulis akan mempresentasikan sajian makanan yang berasal dari Kabupaten Gresik, Jawa Timur dengan menggunakan metode penyajian *Rijsttafel* menu yang terdiri dari makanan ringan, karbohidrat, protein, serat. Penyusunan menu tersebut dibuat berdasarkan keunikan cita rasa khas Kabupaten Gresik, dan akan dibawakan oleh penulis dengan memadukan metode masak yang lebih efisien dan mengkombinasikannya dengan komoditi yang khas dari Pulau Jawa.

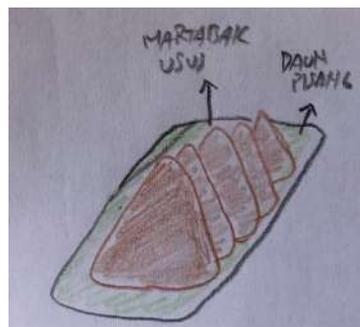
1.3.1 Usulan Menu

Dari hasil diskusi dan wawancara antara penulis dengan Dinni Sukma Pertiwi selaku Yuk 2015 (Duta pariwisata Kabupaten Gresik), dan orang tua dari penulis juga ditambah dengan pengalaman Penulis yang lahir dan besar di Kabupaten Gresik, maka penulis mempunyai usulan menu sebagai berikut:

1. Martabak Usus

Martabak usus adalah salah satu makanan ringan khas dari Kabupaten Gresik. Makanan ringan ini pada awalnya dibuat oleh masyarakat Madura yang merantau ke daerah Kabupaten Gresik. Mereka berinovasi dari Martabak Bihun dengan menambahkan usus ayam sebagai isian dari martabak.

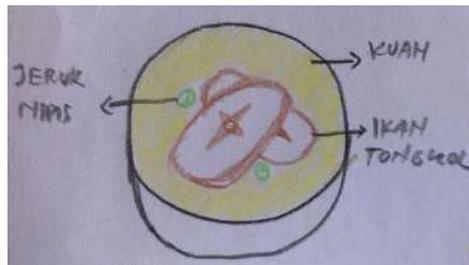
Martabak usus terbuat dari tepung terigu untuk kulitnya dengan isian bihun, sayuran yang ditumis, dan usus ayam. Dan pada umumnya Martabak usus ini disajikan dengan saus petis sebagai pelengkap.



Gambar 1
Sketsa Martabak Usus

2. Sayur Menir

Sayur Menir merupakan salah satu makanan khas dari Kabupaten Gresik yang sudah jarang dijumpai. Makanan ini memiliki ciri khas dengan kuah yang berwarna bening. Memiliki kemiripan dengan sayur bening hanya saja sayur yang digunakan untuk sayur menir adalah sayur kangkung dengan kuah yang tidak sebening sayur bening. Makanan ini biasa disajikan dengan nasi putih hangat.

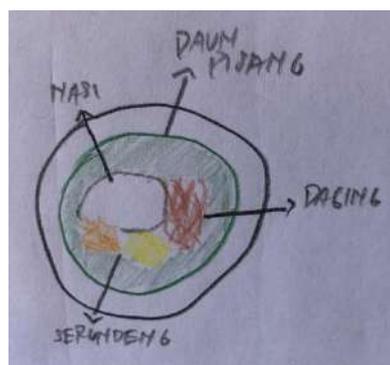


Gambar 2
Sketsa Kella Celok

3. Nasi Krawu

Nasi Krawu merupakan salah satu makanan khas dari Gresik. Kata "Krawu" berasal dari kata "Krawukan" yang dalam bahasa Jawa berarti cakar, dan juga bisa diartikan makan dengan menggunakan tangan.

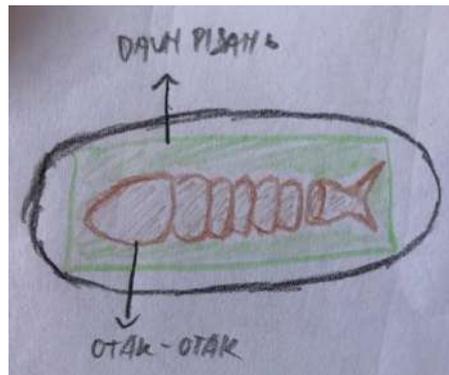
Nasi Krawu biasa disajikan menggunakan *pincuk* (piring kerucut berbahan dasar daun pisang) yang terdiri dari nasi putih, semur daging, babat atau jantung sapi, serundeng kelapa, dan sambal.



Gambar 3
Sketsa Nasi Krawu

4. Otak-Otak Bandeng Gresik

Otak-otak bandeng merupakan makanan khas dari Kabupaten Gresik yang sering dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung di Gresik. Makanan ini memiliki ciri khas yaitu aroma asap. Otak-otak bandeng khas Gresik terbuat dari campuran daging ikan bandeng, daging kelapa sangrai, bawang merah, bawang putih, dan dibungkus dengan daun pisang kemudian dibakar.

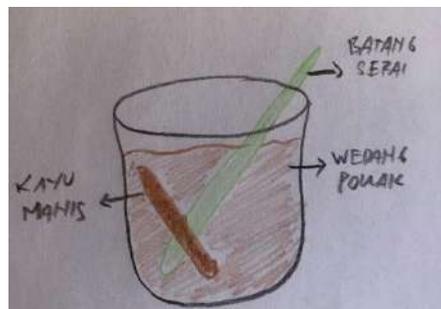


Gambar 4
Sketsa Otak-Otak Bandeng

5. Wedang Pokak

Wedang Pokak merupakan salah satu minuman unik yang berasal dari Kabupaten Gresik. Wedang ini mempunyai ciri khas yaitu berwarna merah dan memiliki cita rasa yang cenderung pedas jika dibandingkan dengan wedang lainnya.

Wedang Pokak sangat kaya akan rasa rempah, pada umumnya rempah yang digunakan adalah pala, merica, kayu secang, jahe, kayu manis, bunga lawang, dan serai. Umumnya Wedang Pokak disajikan juga dengan secangkir madu untuk menyesuaikan rasa pedas pada setiap penikmatnya.



Gambar 5

Sketsa Wedang Pokak

1.3.2 *Menu Presentasi*

Berikut adalah *menu* dari beberapa masakan khas Kabupaten Gresik yang telah penulis susun, sebagai berikut:

Menu

Martabak Usus

(Martabak dengan isian bihun dan usus, disajikan dengan saus petis)

Sayur Menir

(Sayur Kangkung dengan kuah bening dan rempah)

Nasi Krawu

(Nasi Gurih yang disajikan dengan daging sapi, serundeng, dan sambal)

Otak-Otak Bandeng

(Olahan ikan Bandeng dengan rempah)

Wedang Pokak

(Minuman hangat dari olahan rempah)

1.4 Tinjauan Produk

Berikut adalah penjelasan dari penulis mengenai produk yang akan dijelaskan sebagai berikut :

1.4.1 Tema Produk

Berdasarkan beberapa usulan menu yang penulis telah pilih, maka terdapat usulan tersebut mengenai tema dari masakan khas Kabupaten Gresik, yaitu masakan tradisional yang akan dihidangkan dengan konsep *Rijsttafel* Dengan penggunaan *Standard recipe* masih sama dengan aslinya. Pada dasarnya teori dari *Rijsttafel* adalah konsep jamuan makan ala penjajah yang diperkenalkan oleh Belanda pada masa kolonial. Secara harfiah *Rijsttafel* terbentuk dari 2 kata yaitu, *Rijst* yang memiliki arti nasi dan *Tafel* yang berarti meja. Kemudian *Rijsttafel* menjadi hasil dari akulturasi budaya Indonesia dan Belanda yang kemudian dikenal dengan nama kebudayaan Indis.

1.4.2 Jenis Produk

Sesuai dengan tema dan judul yang telah tertulis, yaitu KULINER KHAS GRESIK, maka sajian hidangan tersebut akan disajikan dengan menggunakan konsep *Rijsttafel*. Yang merupakan salah satu metode penyajian yang terbilang unik dan diharuskan memiliki unsur nutrisi, serat, karbohidrat, dan protein.

1.4.3 Usulan Resep

Berikut adalah tabel usulan resep yang telah penulis susun untuk menu yang akan penulis presentasikan pada siding:

TABEL 1.1
USULAN RESEP
MARTABAK USUS

Halaman : 1/2	Jumlah porsi : 5
Tanggal : 19 Mei 2020	Besaran porsi : 50 gr
Jenis hidangan: <i>Appertizer</i>	Suhu penyajian: Hangat
Asal daerah : Gresik	Alat Saji : Piring
Revisi :-	Durasi : 60 menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	150	gr	Tepung terigu	Bersihkan dan rebus Rebus <i>Julienne, blanch</i> Cuci bersih Bumbu halus Bumbu halus Kocok
		250	ml	Minyak	
		100	gr	Usus ayam	
		10	ml	Kecap	
		50	gr	Bihun	
		20	gr	Wortel	
		15	gr	Sawi	
		50	gr	Bawang merah	
		30	gr	Bawang putih	
		8	gr	Garam	
		4	gr	Merica	
		10	gr	Gula	
		60	ml	Air	
		50	gr	Telur	
2	Hasil persiapan				
3	Campurkan	150	gr	Tepung terigu	Campur tepung terigu dengan menambahkan air perlahan lalu bentuk adonan. Lalu rendam dalam minyak.
		60	ml	Air	
		100	ml	Minyak	

TABEL 1.1
USULAN RESEP
MARTABAK USUS
(Lanjutan)

4	Tumis	20 10 100 10	gr gr gr ml	Bawang merah Bawang putih Usus ayam Kecap manis	Tumis bumbu halus kemudian tambahkan usus ayam lalu bumbu dengan kecap manis
5	Tumis	50 30 20 20 15	gr gr gr gr gr	Bihun Bawang merah Bawang putih Wortel Sawi	Tumis bumbu halus kemudian tambahkan bihun lalu wortel dan sawi. Tambahkan garam, gula, dan merica.
6	Bentuk	50	gr	Adonan Kulit Tumis Usus ayam Tumis Bihun Telur	Ambil sedikit adonan kulit kemudian pipihkan. Lalu isi dengan campuran telur, usus, dan bihun. Lalu bentuk segitiga dengan menutup kulit.
7	Goreng	150	ml	Minyak goreng	Goreng martabak hingga coklat keemasan
8	Sajikan				

Sumber: Data olahan penulis, 2020

TABEL 1.2
USULAN RESEP
SAYUR MENIR

Halaman : 1/1	Jumlah porsi : 5
Tanggal : 19 Mei 2020	Besaran porsi : 80-100 gr
Jenis hidangan: <i>Soup</i>	Suhu penyajian: Hangat
Asal daerah : Gresik	Alat Saji : Mangkuk Sup
Revisi : -	Durasi : 40 menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	300 15 8 30 10 15 1 5	gr gr gr gr gr gr l gr	Kangkung Bawang merah Bawang putih Langkio Gula Garam Air Jeruk nipis	Bersihkan Memarkan Memarkan Bersihkan
2	Hasil persiapan				
3	Panaskan	1	l	Air	Hingga mendidih
4	Masukkan dan didihkan kembali	300 15 8 30 10 15	gr gr gr gr gr gr	Kangkung Bawang merah Bawang putih Langkio Gula Garam	Masak hingga bahan-bahan matang
5	Tambahkan	5	gr	Jeruk nipis	Sebelum disajikan
6	Sajikan				

Sumber: Data olahan penulis, 2020

TABEL 1.3
USULAN RESEP
NASI KRAWU

Halaman : 1/2	Jumlah porsi : 5
Tanggal : 19 Mei 2020	Besaran porsi : 150-180 gr
Jenis hidangan: <i>Main course</i>	Suhu penyajian: Hangat
Asal daerah : Gresik	Alat saji : Piring
Revisi : -	Durasi : 70 menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	230	gr	Beras	Cuci bersih
		200	gr	Daging sapi	<i>Rump</i>
		16	gr	Garam	
		3	gr	Daun salam	
		5	gr	Serai	
		25	gr	Bawang putih	Giling
		10	gr	Bawang merah	Giling
		8	gr	Ketumbar	Sangrai, giling
		2	gr	Jintan	Giling
		3	gr	Lengkuas	Giling
		5	gr	Kunyit	Giling
		10	gr	Gula merah	Giling
		60	gr	Kelapa parut	Kering
		10	gr	Gula	
4	gr	Cabai merah	Giling		
1,5	l	Air			
2	Hasil persiapan				
3	<i>Gohan</i>	230	gr	Beras	
		460	ml	Air	
4	Rebus	200	gr	Daging sapi	Rebus daging
		5	gr	Garam	hingga matang lalu
		3	gr	Daun salam	suwir
		5	gr	Serai	
		1	l	Air	

TABEL 1.3
USULAN RESEP
NASI KRAWU
(Lanjutan)

5	Campur dan masak	15 10 4 2 3 2 10 5	gr gr gr gr gr gr gr gr	Bawang putih Bawang merah Ketumbar Jintan Lengkuas Kunyit Gula merah Garam Daging suwir	Campurkan semua bahan yang sudah digiling sebelumnya kemudian tumis bersama dengan daging suwir
6	Tumis	5 2 3 30 5 3	gr gr gr gr gr gr	Bawang putih Ketumbar Kunyit Kelapa parut Gula Garam	Campur semua bumbu yang telah digiling lalu tumis bersama kelapa parut hingga wangi dan matang
7	Tumis	5 2 4 30 5 3	gr gr gr gr gr gr	Bawang putih Ketumbar Cabai merah Kelapa parut Gula Garam	Campur semua bumbu yang telah digiling lalu tumis bersama kelapa parut hingga wangi dan matang
8	Sajikan			Nasi Daging Serundeng kuning Serundeng merah	

Sumber : Data olahan penulis, 2020

TABEL 1.4
USULAN RESEP
OTAK-OTAK BANDENG

Halaman : 1/1	Jumlah porsi : 5
Tanggal : 19 Mei 2020	Besaran porsi : 85 gr
Jenis hidangan: <i>Side dish</i>	Suhu penyajian : Hangat
Asal daerah : Gresik	Alat Saji : Piring
Revisi : -	Durasi : 60 menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	250	gr	Ikan bandeng	Pisahkan daging dengan kulitnya
		40	gr	Kelapa parut	Sangrai
		50	gr	Telur	
		8	gr	Bawang merah	Giling
		5	gr	Bawang putih	Giling
		3	gr	Cabai merah	Giling
		5	gr	Jahe	Giling
		7	gr	Lengkuas	Giling
		3	gr	Kunyit	Giling
		2	gr	Ketumbar	Sangrai, giling
		2	gr	Kemiri	Sangrai, giling
		4	gr	Merica bubuk	
2	Hasil Persiapan				
3	Giling	250	gr	Ikan bandeng	Giling daging ikan yang telah dipisahkan dari kulit dan duri hingga halus.
4	Campurkan	8	gr	Bawang merah	Campur semua bahan yang telah digiling dengan daging ikan, telur, dan kelapa parut. Kemudian masukkan kedalam kulit ikan.
		5	gr	Bawang putih	
		3	gr	Cabai merah	
		5	gr	Jahe	
		7	gr	Lengkuas	
		3	gr	Kunyit	
		2	gr	Ketumbar	
		2	gr	Kemiri	
		4	gr	Merica bubuk	
		40	gr	Kelapa parut	
		25	gr	Telur	
				Daging ikan	
5	Kukus			Adonan ikan	Kukus hingga matang
6	Potong dan goreng	25	gr	Telur	Potong adonan ikan lalu lumuri dengan telur kemudian goreng hingga
				Adonan ikan	

					coklat keemasan
7	Sajikan				

Sumber: Data olahan penulis, 2020

TABEL 1.5
USULAN RESEP
WEDANG POKAK

Halaman : 1/1	Jumlah porsi : 5
Tanggal : 19 Mei 2020	Besaran porsi : 100 ml
Jenis hidangan: Minuman	Suhu penyajian : Hangat
Asal daerah : Gresik	Alat saji : Gelas
Revisi : -	Durasi : 20 menit

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	500	ml	Air	Memarkan Bagian putih, memarkan Kulit
		50	gr	Gula	
		25	gr	Gula merah	
		3	gr	Jahe	
		5	gr	Serai	
		2	gr	Kayu manis	
		5	gr	Cengkeh	
		2	gr	Kapulaga	
		2	gr	Jeruk	
		2	gr	Daun pandan	
2	Hasil persiapan				
3	Rebus	500	ml	Air	Rebus semua bahan hingga mendidih selama 5 menit
		50	gr	Gula	
		25	gr	Gula merah	
		3	gr	Jahe	
		5	gr	Serai	
		2	gr	Kayu manis	
		5	gr	Cengkeh	
		2	gr	Kapulaga	
		2	gr	Jeruk	
		2	gr	Daun pandan	
4	Saring				
5	Sajikan				

Sumber: Data olahan penulis, 2020

1.4.4 *Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*

Raharjaputra (2009) memberikan definisi tentang biaya sebagai suatu pengeluaran atau beban yang dikeluarkan oleh individu atau kelompok yang memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan atau manfaat lebih dari kegiatan yang telah dilakukan.

Mulyadi (2005) Penghitungan *Selling Price, Recipe Costing, Dish Costing* dari setiap hidangan memiliki tujuan untuk menentukan besaran biaya atau harga yang akan dibebankan kepada setiap konsumen. Besaran biaya tersebut didapat dari jumlah biaya yang timbul dari sisi produksi dan nonproduksi juga laba yang diinginkan.

Berikut ini adalah *Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price* pada susunan menu penulis :

TABEL 1.6
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Martabak Usus

No	Bahan	Kuantiti		Unit	Harga	Total
1	Tepung terigu	150	1000	Gr	Rp 9.900	Rp 1.485
2	Minyak	250	1000	MI	Rp 11.000	Rp 2.750
3	Usus ayam	100	1000	Gr	Rp 18.000	Rp 1.800
4	Kecap	10	1000	MI	Rp 40.000	Rp 400
5	Bihun	50	1000	Gr	Rp 17.000	Rp 850
6	Wortel	20	1000	Gr	Rp 22.300	Rp 446
7	Sawi	15	1000	Gr	Rp 4.000	Rp 60
8	Bawang merah	50	1000	Gr	Rp 14.000	Rp 700
9	Bawang putih	30	1000	Gr	Rp 15.000	Rp 450
10	Garam	8	1000	Gr	Rp 12.800	Rp 102,4
11	Merica	4	1000	Gr	Rp 90.000	Rp 360
12	Gula	10	1000	Gr	Rp 12.000	Rp 120
13	Air	60	1000	Gr	Rp -	Rp -
14	Telur	50	1000	Gr	Rp 25.000	Rp 1.250
Food cost = 35%				Recipe costing		Rp 9.523,4
				Dish costing		Rp 1.904,6
				Selling price		Rp 5.441,9

Sumber: <https://hargapangan.id/>, Data olahan penulis, 2020

TABEL 1.7
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Sayur Menir

No	Bahan	Kuantiti		Unit	Harga	Total
1	Kangkung	300	1000	Gr	Rp 12.500	Rp 3.750
2	Bawang merah	15	1000	Gr	Rp 33.000	Rp 500
3	Langkio	30	1000	Gr	Rp 12.000	Rp 360
4	Garam	15	1000	Gr	Rp 4.500	Rp 675
5	Gula pasir	10	1000	Gr	Rp 15.400	Rp 154
6	Bawang putih	8	1000	Gr	Rp 23.750	Rp 190
7	Air	1000	1000	ml	Rp -	Rp -
8	Jeruk nipis	5	1000	Gr	Rp 25.000	Rp 125
Food cost = 35%				Recipe costing		Rp 5.754
				Dish costing		Rp 1.150
				Selling price		Rp 3.288

Sumber : <https://hargapangan.id/>, Data olahan penulis, 2020

TABEL 1.8
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Nasi Krawu

No	Bahan	Kuantiti		Unit	Harga	Total
1	Beras	230	1000	Gr	Rp 12.000	Rp 2.760
2	Daging sapi	200	1000	Gr	Rp 95.000	Rp 19.000
3	Garam	16	1000	Gr	Rp 12.800	Rp 204,8
4	Daun salam	3	1000	Gr	Rp 10.000	Rp 30
5	Serai	5	1000	Gr	Rp 10.000	Rp 50
6	Bawang putih	25	1000	Gr	Rp 15.000	Rp 375
7	Bawang merah	10	1000	Gr	Rp 14.000	Rp 140
8	Ketumbar	8	1000	Gr	Rp 27.000	Rp 216
9	Jintan	2	1000	Gr	Rp 70.000	Rp 140
10	Lengkuas	3	1000	Gr	Rp 23.000	Rp 69
11	Kunyit	5	1000	Gr	Rp 15.000	Rp 75
12	Gula merah	10	1000	Gr	Rp 19.000	Rp 190
13	Kelapa parut	60	1000	Gr	Rp 65.000	Rp 3.900
14	Gula	10	1000	Gr	Rp 12.000	Rp 120
15	Cabai merah	4	1000	Gr	Rp 30.000	Rp 120
16	Air	1500	1000	ml	Rp -	Rp -
Food cost = 35%				Recipe costing		Rp 27.389,8
				Dish costing		Rp 5.477,9
				Selling price		Rp 15.651,3

Sumber : <https://hargapangan.id/>, Data olahan Penulis, 2020

TABEL 1.9
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Otak-Otak Bandeng

No	Bahan	Kuantiti		Unit	Harga	Total
1	Ikan bandeng	250	1000	Gr	Rp 35.000	Rp 8.750
2	Kelapa parut	40	1000	MI	Rp 65.000	Rp 2.600
3	Telur	50	1000	Gr	Rp 25.000	Rp 1.250
4	Bawang merah	8	1000	MI	Rp 14.000	Rp 112
5	Bawang putih	5	1000	Gr	Rp 15.000	Rp 75
6	Cabai merah	3	1000	Gr	Rp 30.000	Rp 90
7	Jahe	5	1000	Gr	Rp 50.000	Rp 250
8	Lengkuas	7	1000	Gr	Rp 23.000	Rp 161
9	Kunyit	3	1000	Gr	Rp 15.000	Rp 45
10	Ketumbar	2	1000	Gr	Rp 27.000	Rp 54
11	Kemiri	2	1000	Gr	Rp 15.000	Rp 30
12	Merica bubuk	4	1000	Gr	Rp 90.000	Rp 360
Food cost = 35%				Recipe costing		Rp 13.777
				Dish costing		Rp 2.755,4
				Selling price		Rp 7.872,5

Sumber : <https://hargapangan.id/>, Data olahan Penulis, 2020

TABEL 1.10
Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price
Wedang Pokak

No	Bahan	Kuantiti		Unit	Harga	Total
1	Air	500	1000	MI	Rp -	Rp -
2	Gula	50	1000	Gr	Rp 12.000	Rp 600
3	Gula merah	25	1000	Gr	Rp 19.000	Rp 475
4	Jahe	3	1000	Gr	Rp 50.000	Rp 150
5	Serai	5	1000	Gr	Rp 10.000	Rp 50
6	Kayu manis	2	1000	Gr	Rp 50.000	Rp 100
7	Cengkeh	5	1000	Gr	Rp 107.000	Rp 535
8	Kapulaga	2	1000	Gr	Rp 218.000	Rp 436
9	Jeruk	2	1000	Gr	Rp 25.000	Rp 50
10	Daun pandan	2	1000	Gr	Rp 21.000	Rp 42
Food cost = 35%				Recipe costing		Rp 2.438
				Dish costing		Rp 487,6
				Selling price		Rp 1.393,1

Sumber : <https://hargapangan.id/>, Data olahan Penulis, 2020

TABEL 1.11

Tabel Perhitungan Potential Cost

Nama Makanan	Yield	% Food Cost	Cost Per Portion	Selling Price
Martabak Usus	5 Pax	35%	Rp 1.904,6	Rp 5.441,9
Sayur Menir	5 Pax	35%	Rp 1.150	Rp 3.288
Nasi Krawu	5 Pax	35%	Rp 5.477,9	Rp 15.651,3
Otak-Otak Bandeng	5 Pax	35%	Rp 2.755,4	Rp 7.872,5
Wedang Pokak	5 Pax	35%	Rp 487,6	Rp 1.393,1
Total			Rp 11.775,5	Rp 33.646,8

Sumber : Data Olahan Penulis (2020)

$$\begin{aligned}
 \text{Potential Cost} &: = \frac{\text{Total Cost Per Portion}}{\text{Total Selling Price}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp } 11.775,5}{\text{Rp } 33.646,8} \times 100\% \\
 &= 34,99\%
 \end{aligned}$$

1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi

Gizi merupakan susunan bahan-bahan dan zat atau makanan yang diperlukan organisme dan sel-sel untuk tetap hidup dan berfungsi sebagaimana mestinya.

Gizi juga memiliki pengertian sebagai zat komponen pembangun dalam tubuh manusia yang memiliki tujuan untuk mempertahankan juga memperbaiki jaringan agar fungsi pada tubuh manusia dapat tetap berjalan dengan baik. Dalam hal ini penulis sebagai praktisi kuliner juga sudah seharusnya memiliki pemahaman tentang nilai gizi dari bahan-bahan yang akan diolah dan dikonsumsi.

Mengacu pada resep diatas, berikut merupakan tabel informasi gizi yang terkandung dalam setiap hidangan khas Gresik:

TABEL 1.12
Kandungan Gizi
Martabak Usus

Bahan	Kuantiti	Energi (kcal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)
Tepung terigu	150	875	185	27,5	0
Minyak	250	170	30	10	0
Usus ayam	100	1182,5	32,5	112,5	65
Kecap	10	25,2	5,7	0,3	0
Bihun	50	105	17	3	3
Wortel	20	16	2,5	3,5	1,5
Sawi	15	9	1,5	0,6	0
Bawang merah	50	24	3	1	0
Bawang putih	30	120,8	26,4	48	0
Garam	8	0	0	0	0
Merica	4	5,25	0,49	0	0
Gula	10	16	0,7	0,9	0,9
Air	60	0	0	0	0
Telur	50	70	0	5	6
Jumlah		2618,75	304,79	212,3	76,4
Per porsi		523,75	60,958	42,46	15,28

Sumber : www.myfitnesspal.com

TABEL 1.13
Kandungan Gizi
Sayur Menir

Bahans	Kuantiti	Energi (kcal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)
Bawang merah	15	7	2	0	0
Langkio	30	15	3	0	1
Kangkung	300	115	30	0	0
Garam	15	0	0	0	0
Gula	10	10	10	0	0
Bawang putih	8	3	1	0	0
Air	1000	0	0	0	0
Jeruk nipis	5	1,35	1	0	0
Jumlah		151,35	47	0	1
Per porsi		30,27	9,4	0	0,2

Sumber : www.myfitnesspal.com

TABEL 1.14
Kandungan Gizi
Nasi Krawu

Bahan	Kuantiti	Energi (kcal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)
Beras	230	802,7	177,1	16,1	4,6
Daging sapi	200	488	0	80	16
Garam	16	0	0	0	0
Daun salam	3	0	0	0	0
Serai	5	15	3	0,25	0
Bawang putih	25	37,75	8,25	15	0
Bawang merah	10	2,4	0,3	0,1	0
Ketumbar	8	1,84	0,24	0	0
Jintan	2	8,54	0,66	0,34	0,44
Lengkuas	3	4	0,25	0	0
Kunyit	5	4	0,5	0	0
Gula merah	10	36,6	10	0	0
Kelapa parut	60	1000	300	5	40
Gula	10	16	0,7	0,9	0,9
Cabai merah	4	3,2	0,72	0,12	0
Air	1500	0	0	0	0
Jumlah		2420,03	501,72	117,81	61,94
Per porsi		484	100,344	23,562	12,388

Sumber : www.myfitnesspal.com

TABEL 1.15
Kandungan Gizi
Otak-Otak Bandeng

Bahan	Kuantiti	Energi (g)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)
Ikan bandeng	250	518	0	70	21
Kelapa parut	40	800	240	4	32
Telur	50	70	0	5	6
Bawang merah	8	1,92	0,24	0,08	0
Bawang putih	5	7,55	1,65	3	0
Cabai merah	3	2,4	0,54	0,09	0
Jahe	5	4	1	0	0
Lengkuas	7	8	0,5	0	0
Kunyit	3	2,4	0,3	0	0
Ketumbar	2	0,46	0,06	0,04	0
Kemiri	2	9,46	0	0,14	0,98
Merica bubuk	4	3	0,28	0	0
Jumlah		1427,19	244,07	82,35	59,98
Per porsi		285,438	48,814	16,47	11,996

Sumber : www.myfitnesspal.com

TABEL 1.16
Kandungan Gizi
Wedang Pokak

Bahan	Kuantiti	Energi (kcal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)
Air	500	0	0	0	0
Gula	50	80	3,5	4,5	4,5
Gula merah	25	91,5	25	0	0
Jahe	3	4	1	0	0
Serai	5	15	3	0,25	0
Kayu manis	2	17	0	0	0
Cengkeh	5	0	0	0	0
Kapulaga	2	6	1	0	0
Jeruk	2	61	15	1	0
Daun pandan	2	0	0	0	0
Jumlah		274,5	48,5	5,75	4,5
Per porsi		54,9	9,7	1,15	0,9

Sumber : www.myfitnesspal.com

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penulis akan melaksanakan uji coba penelitian di dapur pribadi penulis. Untuk penyajian dan presentasi hasil penelitian penulis akan dilaksanakan di dapur Nusantara Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

1.5.2 Waktu Penelitian

Proses penelitian dan pengembangan hidangan akan dilakukan oleh penulis dari bulan Maret 2020 hingga Agustus 2020.