

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masakan tradisional merupakan suatu aset kebudayaan yang sangat berharga di Indonesia. Dengan 17.504 pulau dan lebih dari 300 suku bangsa yang tersebar di seluruh penjuru negara Indonesia memiliki ribuan kultur serta kebudayaan yang berbeda-beda. Masakan tradisional yang tersebar menunjukkan keberagaman budaya serta identitas bangsa yang perlu dilestarikan hingga saat ini. Keberagaman masakan tradisional yang tersebar mampu menunjukkan identitas sebuah daerah serta mampu menceritakan berbagai latar belakang menarik dari tiap-tiap daerah. Keberadaan masakan tradisional di kalangan masyarakat Indonesia sedang berusaha dipopulerkan oleh kalangan muda saat ini. Dalam upaya tersebut, berbagai macam bentuk eksplorasi serta penyebarluasan informasi terkait masakan tradisional ramai dilaksanakan demi melestarikan budaya bangsa Indonesia. Apabila pengetahuan mengenai masakan tradisional ini dibiarkan memudar pada akhirnya hal ini mampu memudarkan identitas bangsa Indonesia dengan perlahan. Selain sebagai salah 1 bentuk dari pelestarian budaya bangsa Indonesia, eksplorasi ini sangat penting dan berguna untuk mengetahui pemenuhan gizi dari masakan tradisional bagi tubuh manusia.

Dari 34 provinsi serta ratusan kota yang tersebar di Indonesia terdapat ribuan hidangan tradisional yang memiliki sejarah panjang serta

mampu memunculkan karakteristik dari tiap-tiap daerah asalnya. Pulau Madura merupakan salah satu bagian dari Provinsi Jawa Timur dan terletak di seberang Kota Surabaya yang dipisahkan oleh Selat Madura. Secara administratif wilayah Madura masuk ke dalam Provinsi Jawa Timur yang terletak di titik koordinat 7°0'S 113°20'E dengan batas Laut Jawa di sebelah Utara dan Timur, Selat Madura di sebelah Selatan dan Barat. Dengan luas keseluruhan kurang lebih 5.168 km² atau setara dengan 10 persen dari luas daratan Jawa Timur Pulau Madura terbagi atas 4 kabupaten, yakni Kabupaten Bangkalan, Kabupaten Sampang, Kabupaten Pamekasan, dan Kabupaten Sumenep.

Kabupaten Sumenep (*Songenep* dalam bahasa Madura) merupakan satu dari empat kabupaten yang terdapat di dalam Pulau Madura. Wilayah Kabupaten Sumenep berada diujung timur Pulau Madura dimana terdapat 27 Kecamatan, 19 Kecamatan daratan dan 8 Kecamatan kepulauan. Kabupaten Sumenep memiliki 126 pulau, tersebar membentuk gugusan pulau-pulau baik berpenghuni (48 pulau) maupun tidak berpenghuni (78 pulau). Pulau paling utara adalah Pulau Karamian yang terletak di Kecamatan Masalembu dengan jarak ±151 mil laut dari Pelabuhan Kalianget, dan pulau yang paling timur adalah Pulau Sakala dengan jarak ±165 mil laut dari Pelabuhan Kalianget. Posisi geografis Kabupaten Sumenep terletak diantara 113° 32' - 116° 16' Bujur Timur dan 4° 55' - 7° 24' Lintang Selatan, dengan batas-batas Selat Madura di sebelah Selatan, Laut Jawa di sebelah Utara, Kabupaten Pamekasan di sebelah Barat, serta Laut Jawa dan Laut Flores di sebelah Timur (Sumenepkab, 2017).

Sumenep atau dalam bahasa Madura *Songeneb* diambil dari Bahasa Kawi atau Jawa Kuno yang memiliki makna kata “Sung” yang berarti sebuah lembah/cekungan dan “Eneb” yang berarti endapan yang tenang. Bila diartikan lebih dalam lagi *Songeneb* memiliki arti sebuah lembah atau cekungan yang tenang. Perubahan nama dari *Songeneb* menjadi Sumenep merujuk pada abad ke XVII disaat pendudukan Belanda atas Hindia memulai peran dalam menentukan politik kekuasaan pemerintahan. Sesuai dengan asal namanya topografi dari Kabupaten Sumenep berlereng-lereng serta dipenuhi perbukitan.

Berdasarkan data dari BMKG, keadaan Kabupaten Sumenep umumnya beriklim panas dengan penyinaran matahari rata-rata dalam sebulan yaitu 73,56 %. Penyinaran matahari tertinggi terjadi pada bulan Juli sebesar 99,72 %, dan penyinaran matahari terendah pada bulan Januari 2011 sebesar 42,98 %. Suhu udara maksimal pada tahun 2011 terjadi pada bulan Oktober sebesar 33,3 0C, suhu udara terendah terjadi pada bulan Juni dan Juli 2011 sebesar 24,5 0C. Suhu rata-rata per bulan dalam satu tahun adalah sebesar 27,7 0C, dan rata-rata penguapan sebesar 4,3 mm/bulan. Penguapan tertinggi terjadi pada bulan September 2011 sebesar 6,1 mm dan penguapan terendah terjadi pada bulan Januari, April dan bulan Mei 2011 sebesar 6,1 mm. Kecepatan angin tertinggi pada tahun 2011 terjadi pada bulan April sebesar 6 Knot. Arah angin pada umumnya lebih dominan 50 % berasal dari arah Timur terjadi pada bulan Mei s/d Oktober 2011, sedangkan sisanya berasal dari *Calm* sebesar 33,33 % terjadi pada bulan Maret s/d Mei dan

September 2011 dan arah laut 16,67 % terjadi pada bulan Pebruari dan September 2011 (Bappeda, 2013).

Dengan bentuk topografi yang berlereng serta iklim yang relatif kering sepanjang tahun menjadikan sektor perkebunan serta pertambangan sebagai mata pencaharian utama dari masyarakat Sumenep. Pemanfaatan tanah luas lebih cenderung digunakan untuk berkebun dan beternak dibandingkan untuk bertani. Pada tahun 2008 Sumenep mampu menghasilkan 8.834 ton tembakau, serta 295.735 ton jagung dan berperan sebagai penyumbang jagung terbesar se Jawa Timur. Pengembangan ternak juga terhitung sangat baik hingga menjadikan Sumenep sebagai wilayah sentra pengembangan Sapi Nasional dari zaman Belanda. Komoditi ini memberikan pengaruh besar terhadap kebudayaan serta pengolahan makanan tradisional di Kabupaten Sumenep. Berdasarkan data Sumenepkab pada tahun 2019 populasi sapi Madura mencapai 1.004.226 ekor sapi, atau sekitar 5,8 persen dari populasi sapi nasional. Sedangkan sebagai salah 1 kota industri, pemanfaatan sumber daya laut banyak dimanfaatkan sebagai ladang garam yang besar. Dengan lahan seluas 2.620 ha mampu menghasilkan lebih dari 711.000 ton per tahun atau sekitar 27 persen dari kebutuhan garam nasional.

1.2 Tujuan Presentasi Makanan

Penulis membagi tujuan dari tugas akhir presentasi makanan menjadi dua bagian, yaitu sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan formal tugas akhir presentasi makanan ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Memperkenalkan kuliner Kabupaten Sumenep sebagai salah satu kekayaan warisan kuliner Indonesia.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah ide usaha yang bisa dikembangkan sebagai bisnis kuliner restoran yang menyediakan Menu *Rijsttafel* khas masakan Madura.
3. Melatih kemampuan penulis dalam mengolah dan membuat makanan dengan teknik yang telah dipelajari selama mengikuti pembelajaran dalam Program Studi Manajemen Tata Boga.

1.3 Usulan Produk

Produk yang akan penulis presentasikan mempunyai tema mengenai kuliner di Kabupaten Sumenep, Madura, Jawa Timur. Tema tersebut nantinya akan dipresentasikan dengan konsep *rijsttafel*. Adapun menu masakan yang akan penulis presentasikan adalah sebagai berikut:

Martabak Mie Madura

(Hidangan ringan martabak dengan isian bihun dan sayuran)

Soto Sumenep

(Hidangan sup dengan kuah bening dicampur dengan bumbu kacang kental)

Nasi Putih

(Nasi kukus pulen sebagai karbohidrat pendamping)

Bebek Songkem

(Bebek dilumuri dengan bumbu merah dikukus dalam daun pisang)

Cake

(Irisan sayuran ditumis dengan kuah santan asam pedas)

Tajin Sobih

(Bubur manis dengan mutiara dan parutan daging kelapa)

Kobbhu

(Minuman dari air kelapa muda, serai, cengkeh, pandan, dan kayu manis disajikan panas)

1.4 Tinjauan Kuliner Sumenep

1.4.1 Tema Produk

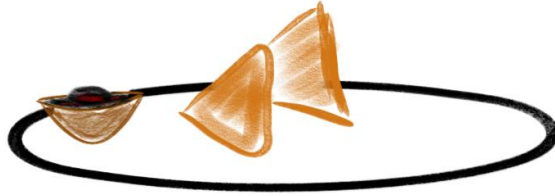
Tema yang ditentukan oleh penulis untuk tugas akhir presentasi makanan ini adalah mengenai produk kuliner di Kabupaten Sumenep, Pulau Madura, Jawa Timur. Beberapa usulan produk yang telah dipilih oleh penulis akan disajikan dalam konsep *rijsttafel* menu.

Salah satu unsur utama yang membentuk kebudayaan kuliner di Indonesia adalah pengaruh dari Bangsa Barat. Budaya makan yang diperkenalkan kepada masyarakat Indonesia dari kolonial adalah budaya makan yang disebut dengan istilah *rijsttafel*. Pengertian harafiah dari *rijsttafel* adalah kata "rijst" yang berarti nasi dan kata "tafel" yang berarti meja, sehingga berarti "hidangan nasi". Kolonial Belanda mengambil istilah tersebut untuk menyebut jamuan makanan Indonesia yang ditata komplit diatas meja makan. Penulis roman Belanda, Victor Ido (1948:31) menyebutkan *rijsttafel* sebagai "*eten van de rijismaaltijd een speciale tafel gebruikt*" yang memiliki arti sajian nasi yang dihidangkan secara spesial. *Spesial* berarti perpaduan tata cara makan yang dilakukan oleh kaum keturunan Indonesia dengan Belanda. Tata cara penyajian *rijsttafel* biasanya dihidangkan dengan nasi serta beberapa jenis lauk – pauk, dari tujuh jenis makanan, hingga 60 jenis makanan.

Sejarah mengatakan istilah *rijsttafel* muncul bersamaan dengan kedatangan Belanda di Hindia ketika melihat makanan Padang yang begitu banyak disajikan dalam satu meja. Belanda menginginkan hal serupa namun dengan sajian dari seluruh Hindia Belanda. Tak sekedar keinginan untuk mampu mencicipi seluruh makanan tersebut namun Belanda ingin menunjukkan betapa eksotisnya daerah jajahannya. Setelah Belanda meninggalkan Indonesia, kebudayaan *rijsttafel* ikut dibawa pulang ke negaranya sedangkan masyarakat Indonesia meninggalkan tata cara makan yang dianggap terlalu mewah. Sedangkan di Belanda *rijsttafel* menjadi kebudayaan baru yang masih digunakan hingga sekarang.

1.4.2 Jenis Produk

1. Martabak Mie Madura



Gambar 1. 1

Martabak Mie Madura adalah makanan ringan khas Kabupaten Madura yang berisikan sayuran dan bihun kemudian digoreng hingga kecoklatan. Martabak Mie Madura ini berbentuk segitiga dan telah menjadi hidangan sehari-hari masyarakat Madura sebagai hidangan ringan untuk mengganjal lapar. Hidangan ini biasanya disajikan bersama sambal petis khas Sumenep.

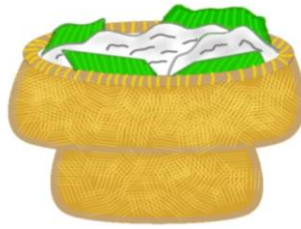
2. Soto Sumenep



Gambar 1. 2

Soto Sumenep merupakan hidangan sup yang berasal dari Kabupaten Sumenep. Soto ini jauh berbeda dari Soto Madura yang selama ini banyak tersebar di seluruh Indonesia. Kuah soto ini berwarna bening dicampurkan dengan saus kacang tanah yang dibuat dengan bahan-bahan yang otentik khas dari Sumenep. Soto Sumenep biasanya dihidangkan dengan taugé goreng, babat, dan daging sapi.

3. Nasi Putih



Gambar 1. 3

Nasi Putih merupakan makanan pokok dari berbagai negara di Asia, terutama di Indonesia. Nasi Putih banyak digemari masyarakat Indonesia sebagai sumber pokok energi sehari-hari. Dalam sejarah pemasakan nasi di Indonesia dilakukan dengan proses ditanak atau dikukus dalam dandang. Beras Rojolele merupakan beras yang sangat populer di kalangan masyarakat khususnya di Provinsi Jawa Timur. Beras lokal ini terkenal akan tekstur yang pulen serta tidak disertai harum seperti beras-beras lokal lainnya. Dalam presentasi makanan Nasi Putih akan menjadi karbohidrat pendamping.

4. Bebek Songkem



Gambar 1. 4

Bebek Songkem merupakan hidangan yang diberikan sebagai sebuah simbolis penghargaan terhadap guru-guru agama atau kiai yang diberikan dari orangtua anak-anak yang telah diberikan tuntutan ilmu

agama. Songkem sendiri merupakan kata dari Bahasa Madura yang berarti sungkem, atau sesuatu yang dipersembahkan sebagai perwujudan penghormatan atau tanda terimakasih. Hidangan ini diolah dengan membersihkan seluruh bagian bebek kemudian dilumuri dengan bumbu merah yang pada akhirnya dibungkus dengan daun pisang dan dikukus.

5. Cake



Gambar 1. 5

Cake merupakan hidangan bentuk akulturasi dari kebudayaan China dengan Indonesia yang sudah berada ratusan tahun dan sangat jarang dijumpai kecuali dalam acara besar seperti resepsi pernikahan atau acara Maulidan. Hidangan ini hampir serupa dengan cap cay namun dibalut dengan kuah kental asam manis dan pedas, disertai dengan irisan kentang goreng di atasnya.

6. Tajin Sobih



Gambar 1. 6

Tajin Sobih merupakan hidangan penutup khas Madura. Hidangan ini dipopulerkan dari Desa Sobih kelurahan Tonjung, Madura dan akhirnya

disebarluaskan ke seluruh Pulau Madura. Hidangan ini berupa campuran dari tepung beras dan santan, yang kemudian dilumuri saus gula merah dan dihidangkan dengan mutiara. Biasanya penjual keliling Tajin Sobih menjajakan hidangan ini dengan lopes dan cetter.

7. Kobbhu



Gambar 1. 7

Kobbhu merupakan wedang yang dapat dinikmati dalam kondisi panas maupun dingin. Kobbhu merupakan minuman yang terbuat dari air kelapa muda yang direbus dengan serai, pandan, serta rempah-rempah lain yang memiliki banyak khasiat bagi tubuh.

1.4.3 Standard Recipe

TABEL 1. 1.

STANDARD RECIPE

Martabak Mie Madura

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Panas
 Jenis Hidangan : Makanan Pembuka Porsi penyajian : 60-80 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	150 g 70 g 70 g 30 g 150 g 80 g 200 g 20 g 50 ml 60 gr 50 gr 100 ml 100 g 30 g 20 g 8 ml	Bihun Wortel Kubis Daun Bawang Bawang merah Bawang Putih ADONAN Tepung Terigu Mentega Air Garam Merica Minyak SAMBAL PETIS Petis Udang Bawang Putih Cabai Rawit Kecap Manis	Rebus Potong julienne Rajang halus Iris halus Haluskan Haluskan haluskan haluskan
2	Hasil			
3	Campurkan		Tepung terigu, air, mentega, 20 g garam, minyak goreng	Campurkan hingga kalis, tambahkan sedikit minyak goreng hingga elastis
4	Rendam		Adonan kulit martabak	dengan minyak goreng, diamkan 30 menit
5	Tumis		Bawang merah, bawang putih, daun bawang	Hingga harum

(Lanjutan Tabel 1.1.)

Halaman : 2 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Makanan Pembuka Porsi penyajian : 60-80 g

6	Masukkan		Wortel, air, kubis	Hingga matang
7	Masukkan		Bihun	Hingga tercampur rata
8	Masukkan		Merica, garam, gula	sebagai penyedap
9	Ratakan		Adonan kulit martabak	Diatas piring
10	Letakkan		Isian martabak	diatas adonan kulit martabak, lipat membentuk segitiga
11	Goreng		Martabak	hingga <i>golden brown</i>
12	Susun		Martabak Mie	diatas piring
13	Tumis		cabai rawit, bawang putih	hingga harum
14	Tambahkan		Air, petis, kecap manis, garam	
15	Sajikan		Martabak Mie dengan sambal petis	

Sumber: cookpad.com

TABEL 1. 2.

STANDARD RECIPE

Soto Sumenep

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Sup Porsi penyajian : 200 ml

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	300 g	Babat Sapi	Rebus hingga empuk
		300 g	Daging Sapi	Rebus hingga empuk
		50 g	Bawang Daun	Iris
		40 g	Serai	Memarkan

(Lanjutan Tabel 1.2.)

Halaman : 2 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Sup Porsi penyajian : 200 ml

		6 g Daun Salam BUMBU HALUS 150 g Bawang Merah 90 g Bawang Putih 60 g Jahe BUMBU KACANG 200 g Kacang Tanah 30 g Petis 15 g Cabai Rawit 30 g Gula Merah 50 ml Kecap Manis 200 g Soun 100 g Tauge (Kecambah) 70 g Bawang Goreng 80 g Garam 30 g Merica 60 g Kaldu Sapi Bubuk	<i>Confit</i> , haluskan <i>Confit</i> , haluskan haluskan Goreng, kupas, haluskan haluskan haluskan haluskan rendam air panas goreng
2	Hasil		
3	Presto		Daging, babat, daun salam, serai
4	Tumis		Bumbu halus
5	Masukkan		Air, air rebusan daging, kaldu bubuk
6	Tata		Soun, daging, babat
7	Tuang		bumbu kacang
8	Tuang		Kuah soto
9	Sajikan		daun bawang, tauge goreng, bawang goreng

Sumber: cookpad.com

TABEL 1. 3.
STANDARD RECIPE

Nasi Putih

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Asal Daerah	: Indonesia	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Karbohidrat	Porsi Penyajian	: 150 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	400 g 425 ml 2 g	Beras Air Daun salam	Cuci sampai bersih
2	Hasil			
3	Letakkan		Beras air daun salam	Ke dalam <i>sauce pan</i>
4	Tutup			Dengan menggunakan <i>aluminium foil</i> sampai tertutup rapat
5	Nyalakan			Kompor dan tunggu hingga <i>aluminium foil</i> mengembang
6	Kecilkan			Api dan buat sedikit lubang pada <i>aluminium foil</i> selama 10 menit
7	Matikan			Kompor dan diamkan selama kurang lebih 15 menit
8	Buka			<i>Aluminium foil</i> dan aduk nasi secara merata, serta buang daun salam
9	Sajikan			Nasi putih bersama lauk pauk lainnya

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 4.
STANDARD RECIPE

Bebek Songkem

Halaman : 1 dari 1 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Panas
 Jenis Hidangan : Hidangan Utama Porsi Penyajian : 150 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	1 ekor 100 g 30 g 80 g 100 g 120 g 80 g 15 g 15 g 15 g 80 g 150 g 80 g 150 g	Bebek Utuh Jeruk nipis Daun Pisang BUMBU HALUS Cabai rawit merah Cabai Merah keriting Bawang Merah Bawang Putih Lengkuas Serai Jahe Garam LALAPAN Kubis Kemangi Mentimun	Untuk membungkus <i>Confit</i> , haluskan <i>Confit</i> , haluskan <i>Confit</i> , haluskan <i>Confit</i> , haluskan memarkan memarkan memarkan
2	Hasil			
3	Lumuri		Bebek	air perasan jeruk nipis, diamkan
4	Lumuri		Bebek	Dengan bumbu halus
5	Bungkus		Bebek	Dengan daun pisang, ikat erat
6	Kukus		Bebek	Sampai matang
7	Hidangkan		Bebek Songkem	Dengan lalapan

Sumber: idntimes.com

TABEL 1. 5.
STANDARD RECIPE

Cake

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Panas
 Jenis Hidangan : Hidangan Utama Porsi Penyajian : 100 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 g 150 g 170 g 120 g 100 g 70 g 40 g 12 g 20 g 100 g 80 g 100 g 50 g 50 ml	Kentang Daging ayam Wortel Kubis Bawang Merah Bawang Putih Daun Bawang Cabai Rawit Merah Mentega Saus Tomat Merica Garam Gula Santan cair	Iris tipis rebus iris iris rajang halus rajang halus iris Utuh
2	Hasil			
3	Rebus		Wortel, kubis	hingga setengah matang
4	Tumis		Bawang putih, bawang merah, mentega, daun bawang	Hingga harum
5	Masukan		Saus tomat, air, cabai rawit merah	Hingga mendidih
6	Masukan		wortel, kubis, daging ayam	hingga mendidih
7	Masukkan		Santan Cair, garam, gula, merica	Sampai mendidih
8	Goreng		Kentang	yang sudah diiris hingga kecoklatan

(Lanjutan Tabel 1.5.)

Halaman : 2 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Hidangan Utama Porsi Penyajian : 100 g

9	Sajikan		Cake	dengan taburan kentang goreng dan irisan daun bawang
---	---------	--	------	--

Sumber: cookpad.com

TABEL 1. 6.

STANDARD RECIPE

Tajin Sobih

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Sejuk
Jenis Hidangan : Hidangan Penutup Porsi Penyajian : 80 g

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	20 g 500 ml 120 g 400 ml 10 g 20 g 150 g 100 g 750 ml 200 g 50 g 200 ml 3 g	Daun Pisang Air Tepung Beras Santan Daun Pandan Garam Sagu Mutiara Gula Pasir Air SAUS GULA Gula Aren Gula Pasir Air Daun Pandan	
2	Hasil			
3	Campurkan		Air, tepung beras, santan, daun pandan, garam	sampai menjadi bubur
4	Rebus		Sagu mutiara, gula pasir, air	hingga matang

(Lanjutan Tabel 1.6.)

Halaman : 2 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Sejuk
Jenis Hidangan : Hidangan Penutup Porsi Penyajian : 80 g

5	Rebus		gula aren, gula pasir, daun pandan, air	aduk hingga mendidih dan mengental
6	Tuang		Bubur	diatas daun pisang
9	Tambahkan		Sagu mutiara	diatas bubur
10	Tuang		Saus gula merah	keatas bubur
11	sajikan		Tajin Sobih	

Sumber: endeus.tv

TABEL 1. 7.

STANDARD RECIPE

Kobbhu

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Hangat
Jenis Hidangan : Minuman Porsi Penyajian : 200 ml

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	1000 ml 100 g 20 g 20 g 1 g 3 g 100 g 3 g 200 g	Air Kelapa Muda Gula Merah Jahe Serai Cengkeh Biji Pala Lemon Daun Pandan Daging Kelapa Muda	Memarkan Memarkan Memarkan Parut kulitnya
2	hasil			

(Lanjutan Tabel 1.6.)

Halaman : 2 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah : Indonesia Suhu Penyajian : Hangat
Jenis Hidangan : Minuman Porsi Penyajian : 200 ml

3	Rebus		Air kelapa, gula merah, jahe, serai, cengkeh, biji pala, kulit lemon, daun pandan	Hingga mendidih
4	Sajikan		Kobbhu	tambahkan dengan daging kelapa muda

Sumber: cookpad.com

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

Pengendalian biaya makanan adalah perhitungan biaya pada makanan yang akan dijual untuk menentukan nilai jual sebuah produk untuk mencegah terjadinya kerugian. *Recipe costing* adalah penghitungan biaya yang dibutuhkan dalam membuat 1 resep makanan dan didapatkan dari rumus:

$$\text{Recipe Cost} = \text{Total of Issued Ingredients} \times \text{Price}$$

Setelah meendapat *recipe cost*, maka penulis akan mencari *dish cost*, yakni biaya yang dibutuhkan dalam membuat 1 porsi makanan dari *standard recipe* yang ada. Rumus menghitung *dish cost* adalah:

$$\text{Dish Cost} = \frac{\text{Recipe Cost}}{\text{Amount of Portion}}$$

Setelah mendapatkan *dish cost*, penulis akan menentukan perhitungan *selling price*. *Selling price* merupakan harga jual yang ditentukan per porsi berdasarkan penjumlahan dari *dish costing* yang telah didapatkan. Dalam menentukan *selling price*, *food cost* yang baik bernilai sekitar 30 – 40%. Rumus dari *selling price* adalah:

$$\text{Selling Price} = \frac{100}{\text{Percentage of Dish Cost}} \times \text{Dish Cost}$$

Dengan menggunakan teori tersebut dapat ditemukan *recipe cost*, *dish cost*, dan *selling price* dari setiap menu yang penulis susun dalam tugas akhir.

TABEL 1. 8.

FOOD COST

Martabak Mie Madura

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Bihun	150	g	6.000	per 500g	Rp 1.800
2	Wortel	70	g	4.000	kg	Rp 280
3	Kubis	70	g	9.500	kg	Rp 665
4	Daun Bawang	30	g	13.500	kg	Rp 405
5	Bawang merah	150	g	30.000	kg	Rp 4.500
6	Bawang Putih	110	g	20.000	kg	Rp 2.200
7	Tepung Terigu	200	g	10.000	kg	Rp 2.000
8	Mentega	20	g	22.000	kg	Rp 440
9	Petis	100	g	26.000	kg	Rp 2.600
10	Cabai Rawit	20	g	20.000	kg	Rp 400
11	Kecap Manis	8	ml	23.000	per 600ml	Rp 306
12	Garam	60	g	12.000	kg	Rp 720
13	Merica	50	g	88.000	kg	Rp 4.400
14	Minyak	100	ml	15.000	liter	Rp 1.500
FOOD COST 34,17%		Recipe Cost for 5 portions				Rp 22.216,-
		Dish Cost per Portion				Rp 4.443,-
		Selling Price per Portion				Rp 13.000,00

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 9.**FOOD COST****Soto Sumenep**

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Babat Sapi	300	g	35.000	kg	Rp 10.500
2	Daging Sapi	300	g	70.000	kg	Rp 21.000
3	Daun Bawang	50	g	13.500	kg	Rp 675
4	Serai	40	g	24.000	kg	Rp 960
5	Daun Salam	6	g	5.000	kg	Rp 30
6	Bawang Merah	150	g	30.000	kg	Rp 4.500
7	Bawang Putih	90	g	20.000	kg	Rp 1.800
8	Jahe	60	g	20.000	kg	Rp 1.200
9	Kacang Tanah	200	g	22.000	kg	Rp 4.400
10	Petis	30	g	26.000	kg	Rp 780
11	Cabai Rawit	15	g	20.000	kg	Rp 300
12	Gula Merah	30	g	12.000	kg	Rp 360
13	Kecap Manis	50	g	23.000	per 600 ml	Rp 1.916
14	Soun	200	g	5.000	per 200 g	Rp 5.000
15	Tauge	100	g	2.500	kg	Rp 250
16	Bawang Goreng	70	g	80.000	kg	Rp 5.600
17	Garam	80	g	12.000	kg	Rp 960
18	Merica	30	g	88.000	kg	Rp 2.640
19	Kaldu Sapi Bubuk	60	g	28.500	kg	Rp 1.710
FOOD COST 41,91%				Recipe Cost for 5 portions		Rp 62.871,-
				Dish Cost per Portion		Rp 12.574,-
				Selling Price per Portion		Rp 31.435,00

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 10.

FOOD COST

Nasi Putih

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Beras	400	Gr	10.850	kg	Rp 4.340
2	Daun Salam	2	Gr	5.000	kg	Rp 10
FOOD COST 14,5%		Recipe Cost for 5 portions				Rp 4.350,00
		Dish Cost per Portion				Rp 870,00
		Selling Price per Portion				Rp 6.000,00

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 11.

FOOD COST

Bebek Songkem

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Bebek	1	ekor	40.000	ekor	Rp 40.000
2	Jeruk Nipis	100	g	9.000	kg	Rp 900
3	Daun Pisang	30	g	3.500	kg	Rp 105
4	Cabai Rawit Merah	80	g	20.000	kg	Rp 1.600
5	Cabai Merah Keriting	100	g	23.000	kg	Rp 2.300
6	Bawang Merah	120	g	30.000	kg	Rp 3.600
7	Bawang Putih	80	g	20.000	kg	Rp 1.600
8	Lengkuas	15	g	15.000	kg	Rp 225
9	Serai	15	g	24.000	kg	Rp 360
10	Jahe	15	g	20.000	kg	Rp 300
11	Garam	80	g	12.000	kg	Rp 960
12	Kubis	150	g	9.500	kg	Rp 1.425
13	Kemangi	80	g	25.000	kg	Rp 2.000
14	Mentimun	150	g	9.000	kg	Rp 1.350
FOOD COST 32,41%		Recipe Cost for 5 portions				Rp 56.725,-
		Dish Cost per Portion				Rp 11.345,-
		Selling Price per Portion				Rp 35.000,00

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 12.

FOOD COST

Cake

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Kentang	200	g	12.000	kg	Rp 2.400
2	Daging Ayam	150	g	28.000	kg	Rp 4.200
3	Wortel	170	g	4.000	kg	Rp 680
4	Kubis	120	g	9.500	kg	Rp 1.140
5	Bawang Merah	100	g	30.000	kg	Rp 3.000
6	Bawang Putih	70	g	20.000	kg	Rp 1.400
7	Daun Bawang	40	g	13.500	kg	Rp 540
8	Cabai Rawit	12	g	20.000	kg	Rp 240
9	Mentega	20	g	22.000	kg	Rp 440
10	Saus Tomat	100	g	14.000	kg	Rp 1.400
11	Merica	20	g	88.000	kg	Rp 1.760
12	Garam	100	g	12.000	kg	Rp 1.200
13	Gula	50	g	16.000	kg	Rp 800
14	Santan Cair	50	ml	31.500	l	Rp 1.575
FOOD COST 24,44%		<i>Recipe Cost for 5 portions</i>				Rp 20.775,-
		<i>Dish Cost per Portion</i>				Rp 4.155,-
		<i>Selling Price per Portion</i>				Rp 17.000,-

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 13.

FOOD COST

Tajin Sobih

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Daun Pisang	20	g	3.500	kg	Rp 70
2	Tepung Beras	120	g	15.000	kg	Rp 1.800
3	Santan	400	ml	31.500	liter	Rp 12.600
4	Daun Pandan	13	g	10.000	kg	Rp 130
5	Garam	20	g	12.000	kg	Rp 240
6	Sagu Mutiara	150	g	27.000	kg	Rp 4.050
7	Gula Pasir	50	g	16.000	kg	Rp 800
8	Gula merah	200	g	12.000	kg	Rp 2.400
FOOD COST 40%		Recipe Cost for 5 portions				Rp 22.090,-
		Dish Cost per Portion				Rp 4.418,-
		Selling Price per Portion				Rp 11.045,-

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 14.

FOOD COST

Kobbhu

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Kelapa Muda	1	buah	8.000	buah	Rp 8.000
2	Gula Merah	100	g	12.000	kg	Rp 1.200
3	Jahe	20	g	20.000	kg	Rp 400
4	Serai	20	g	24.000	kg	Rp 480
5	Cengkeh	1	g	95.000	kg	Rp 95
6	Biji Pala	3	g	95.000	kg	Rp 285
7	Lemon	100	g	15.000	kg	Rp 1.500
8	Daun Pandan	3	g	10.000	kg	Rp 30
FOOD COST 23,98%		Recipe Cost for 5 portions				Rp 11.990,-
		Dish Cost per Portion				Rp 2.398,-
		Selling Price per Portion				Rp 10.000,-

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 15.

FOOD COST

TOTAL KESELURUHAN DISH

NO	MAKANAN	FOOD COST	RECIPE COST	DISH COST	SELLING PRICE
1	Martabak Mie Madura	34,17%	Rp 22.216,-	Rp 4.443,-	Rp 13.000,-
2	Soto Sumenep	40%	Rp 62.871,-	Rp 12.574,-	Rp 31.435,-
3	Nasi Putih	11,5%	Rp 4.350,-	Rp 870,-	Rp 6.000,-
4	Bebek Songkem	32,41%	Rp 56.725,-	Rp 11.345,-	Rp 35.000,-
5	Cake	24,44%	Rp 20.775,-	Rp 4.155,-	Rp 17.000,-
6	Tajin Sobih	40%	Rp 22.090,-	Rp 4.418,-	Rp 11.405,-
7	Kobbhu	23,98%	Rp 11.990,-	Rp 2.398,-	Rp 10.000,-
TOTAL		30%	Rp 201.017,-	Rp 40.203,-	Rp 123.840,-

1.4.5 *Nutritional Value*

Setiap bahan makanan memiliki kandungan nutrisi masing-masing dalam pemenuhan gizi tubuh manusia. Selain untuk mengenyangkan, makanan juga harus memberikan zat – zat yang diperlukan oleh tubuh, seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Menu yang disusun dengan baik tak hanya menarik dari segi penampilan dan memiliki rasa yang enak, tetapi juga perlu mengandung nutrisi yang seimbang bagi tubuh. Nutrisi adalah ikatan kimia yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu energi, membangun dan memelihara jaringan, serta mengatur proses-proses kehidupan (Soenarjo, 2000). Oleh karena itu, penulis akan memaparkan kandungan protein, lemak, kalori, gula, dan karbohidrat yang terdapat pada susunan menu yang dibuat oleh penulis. Berikut ini adalah tabel kandungan gizi pada setiap menu:

TABEL 1. 16.
NUTRITIONAL VALUE
Martabak Mie Madura

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Bihun	150	327	65,45	4,55	7,27	0
2	Wortel	70	29	6,71	0,17	0,65	3,18
3	Kubis	70	17	3,91	0,08	1,01	2,50
4	Daun Bawang	30	9	2,29	0,06	0,24	0
5	Bawang merah	150	86	20,16	0,12	3	0
6	Bawang Putih	110	134	29,75	0,45	5,72	0,9
7	Tepung Terigu	200	361	70,59	4,7	9,07	0
8	Mentega	20	75	0	7,5	0	0
9	Petis	100	102	1,55	1,84	19,03	0,99
10	Cabai Rawit	20	64	11,33	3,45	2,4	2,07
11	Kecap Manis	8	24	8	0	0	0
12	Garam	60	0	0	0	0	0
13	Merica	50	133	26,67	0	0	0
14	Minyak	100	778	0	88,89	0	0
TOTAL			2139	246,41	111,8	48,4	9,64
Per Portion			427,8	49,282	22,36	9,68	1,928

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 17.
NUTRITIONAL VALUE

Soto Sumenep

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Babat Sapi	300	267	0	7,38	24,14	0
2	Daging Sapi	300	504	0	22,52	40,94	0
3	Daun Bawang	50	16	3,81	0,1	0,41	0
4	Serai	40	0	0	0	0	0
5	Daun Salam	6	0	0	0	0	0
6	Bawang Merah	150	86	20,16	0,12	3	0
7	Bawang Putih	90	104	23,14	0,35	4,45	0,7
8	Jahe	60	32	7,11	0,3	0,73	0,68
9	Kacang Tanah	200	477	31,89	33,02	20,25	3,71
10	Petis	30	38	0,58	0,69	7,13	0,37
11	Cabai Rawit	15	48	8,49	2,59	1,8	1,55
12	Gula Merah	30	94	24,33	0	0	24,05
13	Kecap Manis	50	120	40	0	0	0
14	Soun	200	252	62,64	0,08	0,08	14,5
15	Tauge	100	45	8,91	0,27	4,56	6,2
16	Bawang Goreng	70	174	40,35	0,25	6,15	0
17	Garam	80	0	0	0	0	0
18	Merica	30	100	20	0	0	0
19	Kaldu Sapi Bubuk	60	0	0	0	0	0
TOTAL			2357	461,41	237,67	283,64	221,76
Per Portion			471,4	92,282	47,534	56,728	44,352

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 18.
NUTRITIONAL VALUE

Nasi Putih

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Beras	400	503	108,81	1,09	10,37	0,2
2	Daun Salam	2	0	0	0	0	0
TOTAL			503	108,81	1,09	10,37	0,2
Per Portion			100,6	21,76	0,21	2,07	0,04

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 19.
NUTRITIONAL VALUE

Bebek Songkem

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Bebek	1000	1.320	0	59,5	182,8	0
2	Jeruk Nipis	100	21	6,69	0,23	0,25	1,37
3	Daun Pisang	30	0	0	0	0	0
4	Cabai Rawit Merah	80	254	45,3	13,82	9,61	8,27
5	Cabai Merah Keriting	100	101	7,75	5,59	5,3	2,24
6	Bawang Merah	120	65	15,12	0,09	2,25	0
7	Bawang Putih	80	74	16,53	0,25	3,18	0,5
8	Lengkuas	15	0	0	0	0	0
9	Serai	15	0	0	0	0	0
10	Jahe	15	12	2,67	0,11	0,27	0,26
11	Garam	80	0	0	0	0	0
12	Kubis	150	33	6,69	0,65	1,53	4,38
13	Kemangi	80	22	3,47	0,49	2,03	0,24
14	Mentimun	150	18	3,24	0,24	0,89	2,07
TOTAL			1920	107,46	80,97	208,11	19,33
Per Portion			384	21,492	16,194	41,622	3,866

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 20.
NUTRITIONAL VALUE

Cake

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Kentang	200	208	38,72	4,8	3,32	1,65
2	Daging Ayam	150	246	0	5,31	46,14	0
3	Wortel	170	66	15,33	0,38	1,49	7,26
4	Kubis	120	26	5,35	0,52	1,22	3,5
5	Bawang Merah	100	48	11,16	0,24	2,88	7,16
6	Bawang Putih	70	50	11,76	0,07	1,75	0
7	Daun Bawang	40	12	3,05	0,08	0,32	0
8	Cabai Rawit	12	5	1,06	0,05	0,22	0,64
9	Mentega	20	143	0,1	16,06	0,1	0
10	Saus Tomat	100	97	25,08	0,38	1,74	22,77
11	Merica	20	67	13,33	0	0	0
12	Garam	100	0	0	0	0	0
13	Gula	50	188	48,67	0	0	48,11
14	Santan Cair	50	93	0	8	0	0
TOTAL			1249	173,61	35,89	59,18	91,69
Per Portion			249,8	34,722	7,178	11,836	18,338

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 21.
NUTRITIONAL VALUE

Tajin Sobih

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Daun Pisang	20	0	0	0	0	0
2	Tepung Beras	120	365	80	1,4	6	0,1
3	Santan	400	467	0	40	0	0
4	Daun Pandan	13	0	0	0	0	0
5	Garam	20	0	0	0	0	0
6	Sagu Mutiara	150	358	88,69	0,02	0,19	3,35
7	Gula Pasir	50	188	48,67	0	0	48,11
8	Gula merah	200	566	146	0	0	144,32
TOTAL			1944	363,36	41,42	0,19	195,88
Per Portion			388,8	72,672	8,284	0,038	39,176

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 22.
NUTRITIONAL VALUE

FOOD COST

Kobbhu

No	Nama	Qty (g/ml)	Cal (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
1	Kelapa Muda	1000	190	37,1	2	7,2	26,1
2	Gula Merah	100	264	68,13	0	0	67,35
3	Jahe	20	16	3,55	0,15	0,36	0,34
4	Serai	20	0	0	0	0	0
5	Cengkeh	1	3	0,61	0,2	0,06	0,02
6	Biji Pala	3	10	0,99	0,73	0,12	0,57
7	Lemon (<i>zest</i>)	100	0	0	0	0	0
8	Daun Pandan	3	0	0	0	0	0
TOTAL			483	110,38	3,08	7,74	94,38
Per Portion			96,6	22,076	0,616	1,548	18,876

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 1. 23.
NUTRITIONAL VALUE

No	Nama	<i>Nutritive Value (per portion)</i>				
		<i>Cal (kcal)</i>	<i>Carbs (g)</i>	<i>Fat (g)</i>	<i>Protein (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>
1	Martabak Mie Madura	427,8	49,282	22,36	9,68	1,928
2	Soto Sumenep	471,4	92,282	47,534	56,728	44,352
3	Nasi Putih	100,6	21,76	0,21	2,07	0,04
4	Bebek Songkem	384	21,492	16,194	41,622	3,866
5	Cake	249,8	34,722	7,178	11,836	18,338
6	Tajin Sobih	388,8	72,672	8,284	0,038	39,176
7	Kobbhu	96,6	22,076	0,616	1,548	18,876
Total		2119	314,286	102,376	123,522	126,576

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1.5.1 Lokasi Presentasi Makanan

Penulis melakukan uji coba produk yang akan di presentasikan di dapur pribadi, sedangkan untuk presentasi dilaksanakan secara daring dari rumah dikarenakan berlangsungnya masa pandemi COVID-19.

1.5.2 Waktu Presentasi Makanan

Penulis melakukan penentuan judul, menyusun latar belakang dan menu selama kurang lebih satu setengah bulan dimulai pada Februari 2020 akhir hingga pertengahan April 2020. Sedangkan untuk uji coba produk hingga pada presentasi penyajian makanan dilaksanakan dari bulan Mei 2020 hingga akhir bulan Juli 2020.