

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Presentasi Masakan**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari 5 pulau besar dan ribuan pulau kecil. salah satu pulau besar tersebut adalah Pulau Jawa. Dengan luas pulau mencapai 128.297 km<sup>2</sup>, Pulau Jawa menjadi pulau terbesar ke-5 di Indonesia. Namun begitu Pulau Jawa juga merupakan pulau dengan diversitas budaya yang sangatlah banyak. Menjadikan Pulau Jawa sebagai destinasi wisata yang sangat diminati oleh wisatawan.

Dunia pariwisata sekarang ini sudahlah amat maju dan berkembang. Indonesia sendiri kini telah menjadi negara maju yang memiliki potensi besar untuk bersaing dengan negara-negara lain di sektor pariwisata. Kegiatan pariwisata memiliki andil yang besar dalam keragaman dan keunikan suatu daerah, hal ini tentunya juga berdampak besar terhadap masyarakat maupun pada bidang topografis daerah tersebut. Setiap wilayah yang terdapat di Indonesia memiliki ciri khasnya masing-masing, tidak terkecuali Kota Solo. Kota Surakarta atau biasa disebut Solo sendiri merupakan kota dengan banyak nilai historis yang terdapat di provinsi Jawa Tengah. Kota Solo sendiri berdiri berbatasan dengan Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Sukoharjo di sebelah timur dan barat, Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Boyolali di sebelah utara. Berdasarkan jumlah penduduknya, Kota Solo pernah menjadi kota terbesar ketiga pada tahun 2009 lalu. Kota Surakarta terletak diantara 110 45` 15" – 110 45` 35" Bujur Timur dan 70` 36" – 70` 56" Lintang Selatan (Didit, 2009). Kota Solo memiliki luas wilayah sebesar 46,01 km<sup>2</sup> dengan populasi sebesar 562.269 jiwa. Kota Solo terbagi

menjadi 8 buah kecamatan dengan total jumlah kelurahan sebanyak 51 kelurahan. Terletak di sisi timur Solo terdapat sungai yang namanya telah terabadikan dalam lagu karangan Gesang berjudul Bengawan Solo.

Berdirinya Solo sendiri berawal dari penindasan serta pemberontakan yang dilakukan oleh VOC terhadap kaum etnis Tionghoa yang berada di Batavia yang kemudian melarikan diri ke daerah Jawa Tengah (Octavia, 2019). Dengan bantuan yang diberikan oleh Sunan Kuning kaum etnis ini kemudian meluapkan kemarahannya terhadap Keraton Kertasura yang pada saat itu dianggap memiliki hubungan yang dekat dengan pemerintahan Belanda. Pemberontakan ini kemudian akan disebut sebagai peristiwa ‘geger pecinan’. Pemberontakan yang dilakukan oleh etnis Tionghoa ini berhasil meruntuhkan benteng pertahanan Keraton Kertasura yang dipimpin oleh Sunan Pakubuwana II. Dengan banyaknya jumlah korban jiwa yang muncul dan hancurnya istana keraton akibat dari pemberontakan ini maka Sunan Pakubuwana II memerintahkan seluruh warga keraton untuk mengungsi menuju Pacitan hingga Ponorogo. Kemudian dia juga memerintahkan beberapa abdi dalem untuk mencari lokasi baru guna memindahkan kerajaan serta membangun keraton baru. Dengan pertimbangan letak geografis serta hubungan militer dan politik antar Jawa Tengah dan Jawa Timur maka dipilihlah Desa Sala. Nama desa inilah yang kemudian menjadi asal muasal nama dari Kota Solo. Karena dalam masa penjajahan, kolonial Belanda kesulitan melafalkan nama Sala oleh sebab itu nama desa tersebut kemudian diucapkan sebagai Solo. Semenjak dipindahkannya kekeratonan inilah desa Sala kemudian berkembang pesat. Nama Surakarta sendiri merupakan hasil pemikiran oleh pihak keraton untuk memberikan nama resmi terhadap pusat pemerintahan kerajaan yang baru. Nama ini diambil dari

akar kata nama istana sebelumnya yaitu, Kartasura. Nama Kartasura Hadiningrat merupakan nama yang diberikan oleh raja Mataram terdahulu dengan harapan dapat beribukota di Karta yang berarti tenteram. Surakarta berarti harapan akan terciptanya negara yang teratur, tertib, aman, dan damai. Selain itu, terselip harapan bahwa kerajaan ini memiliki tekad dan keberanian menghadapi segala rintangan yang menghadang (sura) untuk mewujudkan kehidupan dunia yang indah (Hadiningrat). (Sartika, 2019) Pada 13 Februari 1755 terbentuklah Perjanjian Giayanti yang menyebabkan terpecahnya Mataram. Perjanjian Giyanti atau 'Palihan Nagari' merupakan bentuk kesepakatan VOC dengan pihak Mataram yang membelah Mataram menjadi dua bagian, yang dimana separuh tetap dikuasai oleh Pakubuwana III dengan Surakarta sebagai ibu kotanya dan separuh lainnya dikuasai oleh Sultan Hamengkubuwana I dengan wilayahnya Yogyakarta. Dari perjanjian itu pula maka lahirlah dua kerajaan yaitu Kasunanan Surakarta Hadiningrat dan Kasultanan Yogyakarta Hadiningrat. Sampai sekarang, Istana Kasunan Surakarta masih berdiri di tengah-tengah daerah Solo, dan sekarang telah menjadi simbol daerah yang menggambarkan kemegahan bangunan dengan pentingnya warisan Kerajaan Mataram Jawa yang pernah berjaya selama berabad-abad. Tidak hanya itu, budaya Jawa yang masih kental beserta dengan tradisi leluhurnya masih dipertahankan dan masih dapat ditemukan di wilayah ini. Kota yang pada tahun 2020 ini kini telah genap berusia 275 tahun ini tetap memperthankan dan melestarikan tradisi, budaya, dan adat Jawa yang telah mengakar. Kota ini telah mempromosikan produksi berbagai sastra Jawa, seni, musik, desain, makanan dan berbagai produk budaya yang telah dilestarikan sejak abad ke-19. Tidaklah salah

jika kemudian kota yang menyandang slogan *The Spirit of Java* ini dianggap sebagai pusat pengembangan budaya Jawa (Sodikin, 2018).

Namun begitu, dibalik kejayaan dan kemegahan Kerajaan Mataram. Kota Solo tidaklah luput dari kejamnya penjajahan kolonial Belanda. Semenjak dibubarkannya VOC pada 1799, daerah-daerah yang sebelumnya menjadi kekuasaan VOC diambil alih oleh pemerintahan Belanda. Pada masa ini pemerintahan Belanda sedang dilanda dengan kesulitan keuangan. Ada beberapa alasan yang menyebabkan hal ini, salah satunya adalah banyaknya biaya yang dikeluarkan oleh pemerintahan Belanda untuk menghadapi perlawanan oleh rakyat Indonesia di berbagai daerah. Pada tahun 1830, sebagai Gubernur Jenderal Belanda, Johannes Van Den Bosch menyarankan kepada pemerintah Belanda untuk meningkatkan produksi tanaman ekspor di Indonesia, untuk mengatasi kesulitan keuangan ini. Cara yang dianjurkan oleh Van Den Bosch untuk mengatasi kesulitan ini adalah dengan dilaksanakannya *cultuurstelsel* atau biasa dikenal sebagai tanam paksa. Dalam pelaksanaan program tanam paksa ini Van Den Bosch mengusulkan untuk mewajibkan seluruh petani di Indonesia menanam komoditas tertentu yang diminati oleh konsumen global dan menjual komoditi tersebut secara eksklusif kepada pemerintah Belanda. Komoditi tersebut diantaranya yaitu adalah, nila, kopi, tebu, dan teh (Putri, 2014). Semenjak saat itu, banyak petani menanam tebu sebagai kewajiban atau bahkan sebagai pungutan wajib terhadap pemerintah kolonial. Perekonomian kolonial sangat dipengaruhi oleh daya tarik dan pendapatan yang dihasilkan oleh perkebunan tebu. Hal ini disebabkan karena dibandingkan dengan komoditas-komoditas lain yang diwajibkan penanamannya, kopi dan tebu menjadi penyumbang keuntungan terbesar bagi pemerintah Belanda. Perkembangan tebu

juga mendorong pembangunan pabrik gula. Yang pada akhirnya perkebunan tebu dan pabrik gulapun menjadi kekuatan pendorong utama di balik pulihnya perekonomian Hindia Belanda saat itu. Dampaknya, bahkan hingga setelah berakhirnya program tanam paksa, penanaman tebu justru semakin diperluas dan industrinya kemudian menghasilkan banyak uang bagi pengusaha swasta asing, tetapi tidak bagi para petani (Matanasi, 2017). Tidak sampai di situ saja, hal inipun kemudian berdampak pada kemakmuran rakyat terutama rakyat di daerah Jawa Timur dan Jawa Tengah yang banyak kehilangan lahan pertanian untuk menanam tanaman pokok seperti beras, jagung, dan singkong. Akibatnya banyak yang jatuh kelaparan akibat kurangnya bahan makanan. Sebagian besar penduduk Jawa Tengah pada masa itu terpaksa makan atau bahkan sekadar mencampurkan air tebu ke dalam makanan yang mereka makan. Orang-orang di Jawa Tengah selalu mengkonsumsi makanan yang memiliki rasa manis bahkan hingga mengakibatkan kematian oleh diabetes, hal ini disebabkan karena tidak adanya pilihan makanan lain selama masa *cultuurstelsel*. Seiring dengan berjalannya waktu orang-orang Jawa Tengah dan Jawa Timur pun terbiasa dengan mengkonsumsi makanan dengan rasa manis, baik rasa manis yang berasal dari gula jawa, gula pasir, maupun kecap. Kebiasaan inipun berlanjut turun temurun dan kini telah menjadikan kuliner khas kota-kota di Jawa Tengah tak terkecuali Kota Solo yang juga memiliki ciri khas rasa masakan yang dominan manis.

Sebagai kota yang mengedepankan warisan budayanya, keunikan kota yang sarat dengan makna ini tak berhenti di situ saja. Hal ini dapat dilihat dari sejarah kuliner kota tersebut yang kaya akan rasa. Salah satu ragam kuliner Kota Solo dengan nilai budaya dan cerita menarik dibaliknya adalah sajian tengkleng.

Tengkleng adalah hidangan tradisional Solo yang berisikan tetelan, jeroan dan bagian kepala kambing. Hidangan ini berasal dari abad ke-19, selama periode itu hanya kaum bangsawan dan penjajah Belanda yang dapat menikmati hidangan daging kambing. Kaum pekerja pada saat itu hanya dapat menikmati bagian-bagian yang tidak diinginkan oleh para bangsawan. Bagian-bagian ini hanya mencakup kepala, tulang, kaki, dan jeroan. Potongan-potongan ini kemudian memberikan karakteristik tengkleng yang kemudian memisahkannya secara keseluruhan dari gulai kambing pada umumnya (Kirana, 2019). Sedikit sejarah ini agaknya telah bisa menggambarkan kebudayaan serta tradisi masyarakat Kota Solo.

Informasi yang telah dituliskan di dalam makalah ini akan menunjukkan mengenai keunikan kuliner khas Kota Solo, dengan dibuatnya makalah ini diharapkan dapat membantu memperkenalkan serta melestarikan kekayaan kuliner khas Kota Solo pada masyarakat luas yang kini perlahan tergerus oleh perkembangan zaman.

## **1.2 Tujuan Presentasi Makanan**

### **1.2.1 Tujuan Formal**

Sebagai salah satu syarat untuk memenuhi perkuliahan pada Kampus STP NHI Bandung dalam bidang studi pada program Diploma III Manajemen Tata Boga.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

Alasan Penulis mengangkat Kota Solo sebagai topik pembuatan tugas akhir adalah karena Solo merupakan salah satu kota wisata dengan tradisi dan potensi pariwisata yang tinggi. Sementara Solo telah menjadi salah satu tujuan wisata yang wajib dikunjungi bagi wisatawan baik dari dalam maupun luar negeri yang ingin

merasakan keindahan Pulau Jawa, tidak banyak orang yang akrab dengan masakan khas daerah ini. Tujuan Penulis dalam memilih kuliner Solo dalam tugas akhir *food presentation* ini adalah karena Penulis ingin memperkenalkan kuliner Solo kepada masyarakat luas selain warga Solo dan daerah sekitarnya. Dengan harapan, agar kuliner khas Kota Solo dikenal lebih luas dan menambah pengetahuan baik dalam bidang seni, budaya, dan kuliner Indonesia. Tujuan Penulis dalam membuat proyek akhir ini adalah agar semua pecinta kuliner di hotel berbintang serta restoran di kota-kota besar seperti Bandung, Medan, Denpasar, Makassar, Surabaya, Jakarta dan Semarang dapat mengenal makanan tradisional Solo. Pada kesempatan ini, Penulis tertarik untuk menciptakan kembali rasa asli makanan khas Kota Solo dan membawa masakan Solo ke target yang telah disebutkan sehingga masakan Solo dapat bersaing dengan kuliner Indonesia lainnya dan dikenal di luar pulau Jawa.

### **1.3 Usulan Masakan Kota Solo**

Wisata kuliner saat ini merupakan bentuk pariwisata yang sangat mempengaruhi pertumbuhan suatu daerah. Warisan budaya Solo yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam sistem pariwisata adalah kuliner. Sebagai salah satu tempat wisata terbaik di daerahnya, variasi kuliner Solo yang sebenarnya masih belum sepenuhnya dikemas dan dimanfaatkan sebagai atraksi andalan kota tersebut. Padahal jika dilihat dari potensi kuliner yang beragam, Solo menghadirkan banyak referensi kuliner yang tersebar di berbagai titik penjuru kota. Kekayaan kuliner ini merupakan sebuah modal besar yang harus dimanfaatkan dalam pengembangan daerah dari sisi kepariwisataan (Saeroji & Wijaya, 2017). Masakan tradisional Keraton Surakarta adalah salah satu warisan budaya yang sangat menarik dan tidak banyak diketahui orang di luar istana. Menurut salah satu

abdi dalem Keraton Surakarta, KRAr. Winanorkusumo, kuliner khas Keraton Surakarta belum pernah dipromosikan hingga saat ini. Generasi muda saat ini kurang peduli terhadap warisan budaya keraton, padahal kuliner khas keraton ini dianggap sangatlah bernilai bagi wisatawan baik yang berasal dari dalam maupun luar negeri yang mengunjungi keraton (Saputra, 2009).

### **1.3.1 Penjelasan Masakan**

Berikut adalah penjelasan secara histori dan filosofi produk makanan kuliner khas Kota Solo yang dipilih oleh Penulis untuk disajikan secara *rijstaffel* dalam demo atau ujian sidang tugas akhir *food presentation*.

#### **1.3.1.1 Ampyang**

Ampyang merupakan kudapan yang didominasi oleh 2 rasa yaitu, manis dan gurih. Dalam filosofi masyarakat Jawa rasa manis merupakan lambang dari kebahagiaan, keceriaan dan dirasa. Sedangkan rasa gurih merupakan lambang dari kepuasan. Ampyang sebenarnya merupakan kuliner khas Kabupaten Klaten, Jawa Tengah. Namun terdapat juga sebagian kelompok masyarakat yang mengatakan bahwa kudapan ini berasal dari Kota Solo. Nama ‘ampyang’ sendiri merupakan kata-kata yang digunakan oleh masyarakat Solo untuk menggambarkan buruknya kondisi sebuah jalan. Bila ada jalan yang berlubang atau tidak rata maka jalan tersebut akan disebut ‘jalan ampyang’. Rupa ampyang yang tidak rata dan bergelombang pun menjadi alasan mengapa kudapan ini dinamakan demikian (Anggi, 2018).



### 1.3.1.2 Cabuk Rambak

Cabuk rambak merupakan kudapan khas Kota Solo yang kini mulai sulit untuk dijumpai. Hanya beberapa tempat di Kota Solo seperti di pasar tradisional terbesar di Solo yaitu Pasar Gedhe makanan ini dapat dijumpai. Rambak sendiri merupakan kerupuk yang berbahan dasar kulit kerbau atau sapi. Pada mulanya hidangan cabuk rambak ini disajikan dengan kerupuk kulit atau 'rambak'. Namun seiring dengan meningkatnya harga rambak maka kerupuk kulit atau rambak ini kemudian diganti oleh para penjualnya dengan kerupuk nasi (kerupuk karak/kerupuk gendar) yang kemudian kerupuk nasi ini juga disebut dengan nama 'rambak'. Kata cabuk mengacu pada biji wijen yang digunakan sebagai bahan dasar saus yang digunakan. Ketupat yang digunakan juga sering disebut sebagai 'gendar janur', 'gendar' merupakan nasi yang dipadatkan dalam ketupat sedangkan 'janur' adalah daun kelapa muda yang digunakan sebagai pembungkus ketupat (Damayanti, 2014).

### 1.3.1.3 Timlo Solo

Menurut Dosen Sejarah Fakultas Sastra Universitas Sanata Dharma Yogyakarta, Heri Priyatmoko, timlo solo merupakan hidangan yang terinspirasi dari kuliner yang terkenal dikalangan masyarakat Tionghoa yaitu, sup kimlo. Kimlo dipopulerkan oleh etnis Tionghoa di kawasan pecinan di daerah Jawa Tengah dan Jawa timur pada akhir abad ke-19. Dalam buku resep *poetri dapoer* (1941) oleh Lie Hiang Hwa bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan kimlo antara lain meliputi bawang merah, kincam, daging, kecap manis, sohun, jamur kuping,

kentang, garam, merica yang dihaluskan dan udang atau ebi bila tidak tersedia udang segar. Melalui proses akulturasi budaya yang berjalan masyarakat Solo pun ikut mempelajari cara pembuatan hidangan kimlo. Kreativitas masyarakat Solo pun muncul untuk kemudian mengubah dan menyesuaikan rasa dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kimlo agar dapat dinikmati oleh konsumen yang lebih luas. Makanan yang dihasilkan oleh masyarakat Solo ini kemudian diberi nama timlo perubahan lain yang kemudian dilakukan adalah penggantian daging babi dengan telur dan jeroan ayam yang populer sebagai bahan utama masakan masyarakat Jawa. Selain itu ditambahkan pula sosis untuk menambah cita rasa nikmat yang dihadirkan hidangan timlo (Rezkisari, 2019).

#### **1.3.1.4 Nasi tiwul**

Atau biasa disebut 'sego tiwul' oleh masyarakat Jawa, saat ini dikenal sebagai jajanan pasar yang merakyat di kawasan Jawa Tengah. Tidak diketahui pasti kapan dan dimana tiwul mulai dibuat. Namun diketahui bahwa asal muasal lahirnya tiwul berawal dari masa penjajahan Jepang pada tahun 1960-an. Tiwul sebenarnya merupakan makanan pokok tradisional Indonesia yang digunakan sebagai pengganti beras. Pada masa penjajahan Jepang kebutuhan pokok seperti beras sangat sulit ditemui dan tak mampu dibeli oleh masyarakat. Oleh karena itu akhirnya masyarakat Jawa Tengah mencari bahan lain yang dapat digunakan sebagai pengganti beras. Singkong merupakan hasil kebun yang dapat ditanam dengan mudah dan tidak memerlukan perawatan khusus dalam budidayeranya. Selain karena harga singkong yang jauh lebih murah dibandingkan dengan beras,

singkong juga lebih mudah untuk didapat. Singkong juga memiliki masa simpan yang sangat lama. Bahkan singkong yang telah dijemur, dikeringkan, dan berjamur juga dapat diolah menjadi hidangan yang dikenal dengan nama gatot. Oleh sebab itulah singkong akhirnya dipilih sebagai bahan makanan pengganti beras (Kirana, Sejarah Tiwul, Makanan Pengganti Nasi Rakyat Jawa Zaman Dulu, 2019).

### **1.3.1.5 Sate Kere**

Sate kere merupakan hidangan yang menggunakan tempe gembus sebagai bahan dasarnya. Tempe gembus merupakan tempe yang terbuat dari ampas pembuatan tahu. Bahan-bahan lain yang dapat digunakan dalam pembuatan hidangan ini adalah penggunaan jeroan dan lemak sapi. Pada masa penjajahan kolonial Belanda bahan-bahan tersebut merupakan bahan yang djauhi oleh kaum bangsawan dan pembesar Eropa. Dalam kolom berjudul Histografi Sate kere oleh Dosen Sejarah Fakultas Sastra Universitas Sanata Dharma Yogyakarta, Heri Priyatmoko, dituliskan bahwa di perkotaan besar Jawa pada zaman dahulu lazim ditemukan tempat penyembelihan hewan yang didirikan oleh pemerintah kolonial Belanda dengan kerjasama penguasa lokal. Hal ini dilakukan demi menjaga pasokan daging sapi untuk konsumsi kaum Eropa. Untuk menjamin kualitas serta menjaga kesehatan konsumen di tempat penyembelihan ini pada tahun 1849 pemerintah kolonial Belanda mengeluarkan 18 kebijakan serta aturan terkait penyembelihan sapi dan kerbau. Dalam kebijakan itu terdapat larangan untuk menjual daging sapi yang dilapisi atau ditutupi dengan lemak. Dalam kebijakan itu juga terdapat larangan untuk menjual hasil potong hewan yang

sakit dan hewan yang telah mati. Oleh sebab itulah pada zaman dahulu hidangan sate merupakan hidangan yang mahal dan dianggap mewah. Masyarakat yang kurang mampu pada masa itu kemudian menggunakan gembus sebagai bahan dasar pengganti daging dan memanfaatkan bahan buangan seperti jeroan dan lemak agar dapat tetap menikmati kelezan sate (Andany, 2019). Pada zaman dahulu penjual sate kere kerap berkeliling menjajakan dagangannya dengan menggendongnya di kepala namun kini banyak penjual lebih memilih untuk berjualan menggunakan gerobak atau berdiam di satu tempat (Agmasari, 2019).

#### **1.3.1.6 Brambang Asem**

Nama hidangan brambang asem merujuk pada bahan yang digunakan sebagai saus dalam hidangan ini. Kata 'brambang' merupakan bahasa Jawa yang berarti bawang merah. Dalam pembuatannya bawang merah ini dibakar kemudian dicampurkan bersama gula jawa dan 'asem' atau biasa diketahui sebagai asam jawa (Wardhani, 2014). Menurut Estuningsih (2012), brambang asem merupakan hidangan yang dijadikan menu sarapan pada zaman penjajahan kolonial Belanda. Masih menurut Estuningsih, keterbatasan bahan pangan pada zaman penjajahan diperkirakan menjadi pemicu lahirnya hidangan ini. Sehingga masyarakat Solo zaman itu akhirnya terpaksa memanfaatkan bahan seadanya, dalam hal ini adalah daun ubi rambat (Kakkoi, 2012). Saat ini kehadiran brambang asem di masyarakat sudahlah sangat langka. Bahkan di lokasi seperti Pasar Gede Solo sekalipun hanya ada segelintir penjual yang masih menyajikan hidangan ini. Mulai punahnya hidangan khas Solo yang kini biasa dijadikan

kudapan diantara waktu sarapan dan makan siang ini disebabkan karena minimnya ketersediaan bahan baku hidangan ini yaitu, daun ubi rambat atau biasa disebut ‘jeglor’ oleh masyarakat Solo (Wardhani, 2014).

### **1.3.1.7 Wedang Asle**

‘Wedang’ adalah kata dalam bahasa Jawa yang secara umum dalam bahasa Indonesia berarti minuman yang disajikan secara panas atau hangat. Oleh masyarakat Jawa istilah ini umumnya digunakan dalam penyajian teh atau kopi panas. Namun dalam penggunaannya istilah ini juga identik dengan minuman panas yang mengandung jahe (Sajian Minuman Hangat Sehat, 2017). Meski kini keberadaannya sudah mulai langka, wedang asle masih kerap dijumpai dalam acara yang diselenggarakan oleh Kasunanan Surakarta Hadiningrat. Meski dikenal sebagai minuman khas Kota Solo minuman hangat ini diketahui sebenarnya bukan berasal dari Kota Solo. Menurut Widodo, seorang pedagang wedang asle di kawasan Stadion Manahan Solo (dalam Irawati, 2015) wedang asle merupakan hidangan yang berasal dari Kota Malang, Jawa Timur. Namun dalam perkembangannya hidangan ini justru populer di Sedangkan di Madiun hidangan ini juga dikenal dengan nama wedang cemoe. Terdapat juga pendapat yang menyatakan bahwa wedang asle merupakan hasil turunan dari wedang ronde atau yang lebih dikenal sebagai wedang dongo oleh masyarakat Solo (Daras, 2016). Merujuk pada pendapat yang dikemukakan oleh Widodo, dalam budaya masyarakat Kota Malang terdapat minuman yang hampir mirip dengan wedang asle. Minuman tersebut bernama wedang anggle. Perbedaan wedang asle dan anggle sendiri terdapat pada isiannya,

dalam wedang angkle terdapat isian yang tidak ditemui dalam penyajian wedang asle. Isian tersebut antara lain yaitu, petulo, kacang hijau, mutiara, kacang tanah goreng, kolang-kaling, dan belinjo. Meski pada asal mulanya minuman ini dibuat sebagai minuman penghangat tubuh pada malam hari dan kala musim hujan berlangsung. Kini juga dapat ditemui penjual wedang asle yang juga berjualan pada siang hari.

### 1.3.2 *Menu List*

#### **Ampyang**

(Kudapan dari Kacang Tanah dan Gula Jawa)

\*\*\*\*\*

#### **Cabuk Rambak**

(Potongan Ketupat dengan Saus Wijen dan Kerupuk Rambak)

\*\*\*\*\*

#### **Timlo Solo**

(Sup Disajikan Dengan Ayam, Hati Ayam, Jamur, Telur, dan Sosis Solo)

\*\*\*\*\*

#### **Nasi Tiwul**

(Singkong Kukus)

\*\*\*\*\*

#### **Sate Kere**

(Sate Gembus Disajikan dengan Sambal Kacang)

\*\*\*\*\*

#### **Brambang Asem**

(Daun Ubi dengan Sambal Asam Jawa)

\*\*\*\*\*

#### **Wedang Asle**

(Santan Hangat Disajikan dengan Ketan Putih, Roti, dan Agar-Agar)

\*\*\*\*\*

## 1.4 Tinjauan Masakan

### 1.4.1 Tema Masakan

Dalam pelaksanaan tugas akhir *food presentation* ini Penulis memilih tema penyajian masakan secara *rijsttafel*. Bila ditelusuri asal katanya, *rijsttafel* berasal dari gabungan dua patah kata dalam bahasa Belanda yaitu, *rijs* dan *tafel*. Kata *rijs* berasal dari kata *ris* yang diambil dari bahasa Purnacis kuno yang berarti nasi, sedangkan *tafel* berasal dari bahasa Latin *tabula* yang berarti *table* atau meja (Syafutra, 2014). Dua kata tersebut kemudian bila dipadukan dapat diartikan sebagai ‘hidangan nasi’. Kaum Belanda pada masa penjajahan kemudian menggunakan istilah *rijsttafel* ini untuk menyebut jamuan hidangan makanan Indonesia yang disajikan secara lengkap di atas meja makan (Priyatmoko, 2017). Menurut Fadly Rahman ( dalam Priyatmoko, 2017) ketiadaan tradisi kuliner dalam budaya masyarakat Indonesia seperti Tiongkok, Perancis, dan Italia mendorong kaum kolonial Belanda untuk mengemas kebiasaan makan di Indonesia demi memenuhi kebutuhan gaya hidup mereka sekaligus menciptakan suatu daya tarik wisata.

Kelahiran *rijsttafel* diperkirakan dimulai pada awal abad ke-19. Pada masa itu terdapat larangan untuk mendatangkan perempuan Eropa ke tanah Hindia Belanda. Hal inilah yang kemudian mewujudkan kebiasaan pria Belanda yang berada di Indonesia untuk hidup sendiri. Belum ditemukannya teknologi pengawetan bahan pangan Eropa serta waktu tempuh pelayaran yang membutuhkan waktu hingga berbulan-bulan dan tidak adanya kaum wanita Eropa yang dapat mengurus hidup mereka menghadirkan masalah tersendiri bagi kaum penjajah pada masa tersebut. Kesulitan mendapatkan makanan khas Eropa di Hindia Belanda ini



kemudian mendorong pria Belanda yang berada di Indonesia untuk menikahi wanita pribumi guna mengurus serta mempermudah mereka dalam memenuhi kebutuhan makan sehari-hari. Percampuran darah dan budaya inilah yang kemudian membuat pria-pria Belanda ini terbiasa untuk mengkonsumsi nasi berikut dengan hidangan-hidangan pribumi lainnya (Rahman, Selayang Pandang Sejarah Budaya Makan Rijsttafel, 2010). Dibukanya Terusan Suez pada 1869 serta meluncurnya undang-undang yang melarang pria Belanda untuk membawa wanita Eropa ke tanah Hindia pada tahun 1870. Mendorong kehadiran wanita Eropa ke tanah Hindia pada tahun 1900an. Kedua hal inilah yang kemudian menjadi pemicu pergeseran-pergeseran norma sosial di Hindia Belanda serta mengangkat popularitas jamuan makan *rijsttafel* hingga ke negeri Belanda (Katarsis, 2015).

Keistimewaan *rijsttafel* sendiri sebenarnya terletak pada kemewahan serta kemeriahan yang dihadirkan dalam tiap penyajiannya, menjadikan metode penyajian makanan ini diminati oleh wisatawan yang mengunjungi tanah Hindia karena penasaran untuk menikmatinya. Victor Ido (dalam Rahman, 2011), seorang penulis roman Belanda yang lahir di Surabaya dengan nama asli Hans van de Wall, dalam upanyanya untuk memaknai dan mengartikan *rijsttafel* menjelaskan bahwa, *rijsttafel* dapat diartikan sebagai "...eten van de rijzmaaltijd een speciale tafel gebruikt". Atau dalam bahasa Indonesia berarti sajian nasi yang dihidangkan secara spesial. Yang dianggap spesial dari *rijsttafel* ialah perpaduan budaya makan pribumi dan Belanda seperti tertampil dari pelayanan, tata cara makan, dan hidangannya. Wednes Aria Yuda (2011) menegaskan, pada mulanya kelahiran *rijsttafel* dipicu oleh "kekaguman" *meneer* Belanda (*meneer/mijnheer* dalam bahasa Belanda berarti ayah atau tuan) terhadap prosedur untuk menyajikan

makanan para raja Jawa, khususnya kraton Solo dan Yogyakarta. Dalam jamuan makan siang untuk para tamu raja pada saat itu, disajikan belasan hingga puluhan macam lauk yang diantarkan menggunakan nampan oleh para dayang. Dibandingkan dengan tata cara makan Belanda yang hanya menyajikan dua sampai tiga jenis lauk, jelas ini sesuatu yang mengejutkan bagi para *meneer*. Kaum kolonial pada saat itu tentu saja tidak ingin dilihat lebih rendah atau bahkan setara oleh penduduk jajahannya. Oleh karena itu tata cara penyajian makanan ini kemudian ditiru oleh kaum kolonial dengan jumlah makanan yang jauh lebih banyak. Diketahui bahkan terdapat jamuan makan yang menghadirkan hingga 64 jenis lauk. Keunikan lain yang mengangkat konsep hidangan *rijsttafel* dari segi kemewahan adalah diperlukannya *baboe* atau *jongos* dalam jumlah besar guna menyajikan *rijsttafel* dengan baik. *Baboe* sendiri merupakan istilah yang digunakan orang Belanda untuk menyebut pelayan wanita. Sedangkan *jongos* merupakan sebutan untuk pelayan laki-laki muda.

Merriam-Webster (dalam Arief, 2019) dalam kamusnya mengartikan *rijsttafel* sebagai “*an Indonesian meal consisting of rice and a variety of accompanying dishes (such as meat, seafood, and vegetables)*”. Maka tidak diragukan lagi bahwa dalam prakteknya sajian makanan yang disajikan dalam *rijsttaffel* merupakan sajian makanan Indonesia. Meski begitu dalam perkembangannya variasi makanan yang disajikan pun merambah hingga sajian hidangan dari China dan Belanda. Selain disajikan di rumah-rumah orang Belanda pada masa itu. Tercatat bahwa, hotel terkemuka seperti Savoy Homan dan Beau Sejour di Bandung beserta Des Indes di Batavia merupakan contoh hotel di

Indonesia yang menghadirkan menu dan pelayanan dengan konsep *rijsttafel* (Rahman, 2010).

Seiring dengan berakhirnya masa penjajahan Belanda dan beralihnya kekuasaan ke tangan Jepang. Semangat nasionalisme rakyat Indonesia mulai bangkit dan menolak berbagai kebudayaan dan kebiasaan orang Belanda. Dimulai pada tahun 1940-an konsep *rijsttafel* mulai menghilang dari kebudayaan Indonesia. Redupnya hotel kolonial yang menyajikan *rijsttafel* beserta hilangnya konsumen utama dari cara penyajian ini juga menjadi salah satu alasan menyusutnya tradisi makan ini. Kini di Indonesia cara penyajian makanan secara *rijsttafel* sudah mulai dilupakan. Pasalnya, selain dianggap sebagai pemborosan dan dibutuhkan persiapannya yang tergolong sulit. Penyajian makanan dengan cara ini tidaklah cocok dengan kebiasaan makan masyarakat Indonesia yang mengandalkan nasi sebagai sumber karbohidrat, lauk berbasis protein, dan sayur (Priyatmoko, 2017).

## **1.4.2 Jenis Masakan**

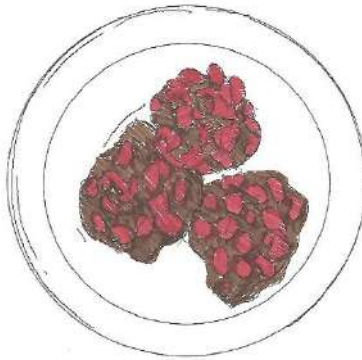
### **1.4.2.1 Ampyang**

Ampyang merupakan kudapan yang terbuat dari gula jawa dan kacang tanah yang memiliki rasa manis dan gurih. Ampyang biasa dibuat dalam bentuk bundar dengan ukuran setengah telapak tangan orang dewasa. Meski begitu, beberapa penjual juga terkadang membuat ampang dengan ukuran yang lebih besar untuk menarik konsumen. Terdapat beberapa varian ampang yang kini bermunculan untuk mengikuti keinginan pasar. Mulai dari ampang yang menggunakan kacang mete sebagai pengganti kacang tanah, ampang wijen, ampang kelapa, dan yang paling sering

ditemui adalah ampyang dengan campuran air jahe (Kusumawardhani, 2016).

**Gambar 1.1**

**Ampyang**

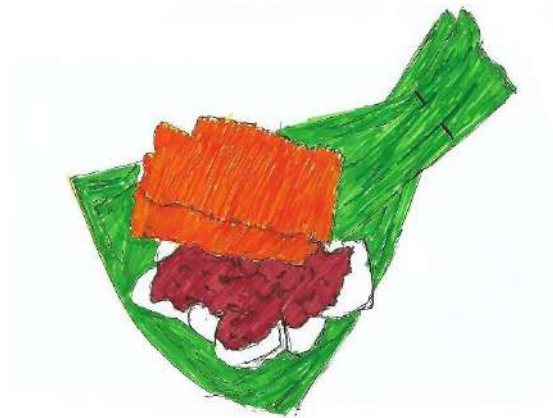


Sumber: Hasil Olahan Penulis 2020

#### **1.4.2.2 Cabuk Rambak**

Kudapan dengan rasa asin dan gurih ini biasa dinikmati di sela-sela waktu sarapan dan makan siang. Cabuk rambak disajikan menggunakan daun pisang dengan bentuk ‘pincuk’, lalu di siram menggunakan saus berbahan dasar wijen. Meski berbahan dasar ketupat, ukuran penyajiannya yang kecil membuat hidangan ini tidak mengenyangkan dan sangat cocok sebagai kudapan penunda lapar. Hidangan ini umumnya dinikmati bersama dengan kerupuk karak atau kerupuk kulit.

**Gambar 1.2**  
**Cabuk Rambak**



Sumber: Hasil Olahan Penulis 2020

#### **1.4.2.3 Timlo Solo**

Timlo Solo, pada dasarnya merupakan sup dengan kuah kaldu ayam jernih yang berisikan sosis solo, suwiran ayam, wortel, telur rebus, mie sohun, dan hati ayam. Timlo memiliki rasa yang khas gurih dan segar, penyajian timlo biasanya ditemani dengan nasi hangat bertaburkan bawang goreng. Namun, sup ini juga nikmat dinikmati begitu saja.

**Gambar 1.3**  
**Timlo Solo**



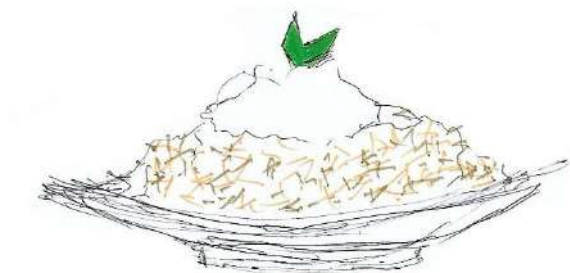
Sumber: Hasil Olahan Penulis 2020

#### 1.4.2.4 Nasi Tiwul

Nasi tiwul merupakan sumber karbohidrat pengganti nasi yang populer di masyarakat Jawa Tengah dan Jawa Timur pada masa penjajahan. Meski bernama nasi tiwul, hidangan ini tidak menggunakan beras dalam pembuatannya. Nasi tiwul dibuat menggunakan gaplek, atau singkong yang dijemur dan dikeringkan. Nasi tiwul dapat disajikan dengan rasa netral khas singkong sebagai pengganti nasi dengan taburan parutan kelapa untuk menambah cita rasa gurih atau dapat disajikan sebagai camilan dengan rasa manis dengan menggunakan gula jawa sebagai campurannya. Lantaran memiliki kandungan serat yang lebih tinggi daripada nasi, nasi tiwul dapat menghadirkan rasa kenyang yang lebih lama usai mengkonsumsinya.

#### Gambar 1.4

#### Nasi Tiwul

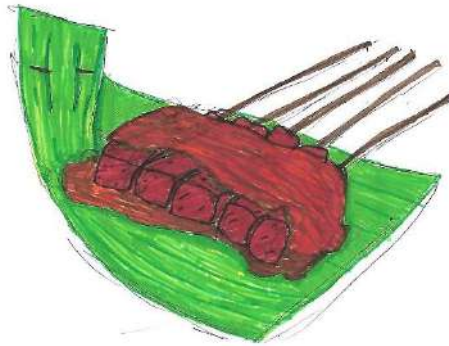


Sumber: Hasil Olahan Penulis 2020

#### 1.4.2.5 Sate Kere

Sate kere merupakan salah satu ikon kuliner khas Solo yang terbuat dari tempe gembus, yaitu tempe yang berbahan dasar ampas tahu. Selain tempe gembus, bahan dasar lain yang digunakan adalah lemak dan jeroan sapi. Sate ini dihidangkan layaknya sate pada umumnya yaitu, dengan siraman sambal kacang dan kecap manis.

**Gambar 1.5**  
**Sate Kere**

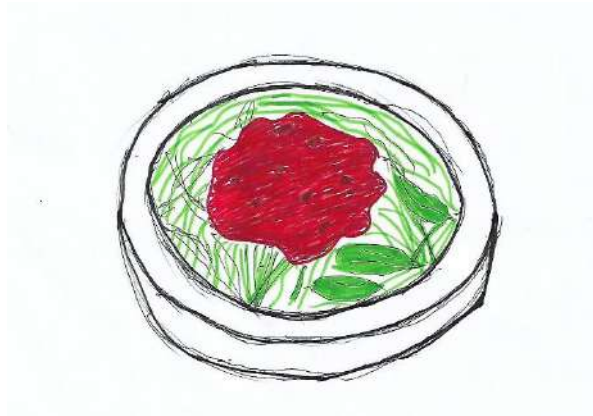


Sumber: Hasil Olahan Penulis 2020

#### 1.4.2.6 Brambang Asem

Hidangan sayur satu ini terdiri dari daun ubi jalar yang diberi sambal. Sesuai dengan namanya, hidangan ini khas dengan aroma bawang merah atau dalam bahasa Jawa disebut dengan nama 'brambang'. Brambang asem menghadirkan rasa yang pedas dan segar dalam tiap gigitannya. Brambang asem dapat dinikmati dengan tempe gembus bacem untuk menambah kenikmatan hidangan satu ini.

**Gambar 1.6**  
**Brambang Asem**

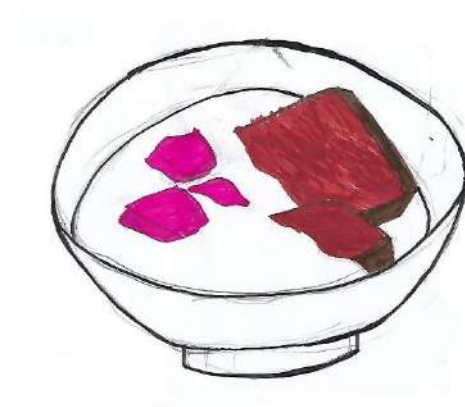


Sumber: Hasil Olahan Penulis 2020

#### **1.4.2.7 Wedang Asle**

Wedang asle merupakan minuman hangat khas Solo yang berisikan agar-agar, potongan roti tawar, dan ketan putih yang telah dikukus. Isian ini kemudian ditambahkan kuah santan santan yang memiliki aroma harum pandan dan menghangatkan tubuh lantaran menggunakan jahe sabagi campurannya. Wedang asle biasanya disajikan dalam mangkuk kecil berukuran 10cm dengan sendok bebek untuk menyantapnya.

**Gambar 1.7**  
**Wedang Asle**



Sumber: Hasil Olahan Penulis 2020



### 1.4.3 Usulan Resep

*Standard recipe* atau resep baku merupakan serangkaian instruksi tertulis yang digunakan untuk membuat atau menyiapkan suatu hidangan dalam jumlah dan kualitas tertentu secara konsisten (Sengar, 2018). Menurut Wayne Gisslen (2003:72) dalam bukunya *Essentials of Professional Cooking*, “A standardized recipe is a set of instructions describing the way a particular establishment prepares a particular dish. In other words, it is a customized recipe developed by an operation for the use of its own cooks, using its own equipment, to be served to its own patrons”. Maka dapat disimpulkan bahwa suatu resep baku merupakan hasil pengembangan oleh suatu instansi/perorangan menggunakan alat dan bahan tertentu untuk mencapai suatu hasil yang telah ditentukan. Oleh sebab itu tidak ada satu resep baku yang sama persis dengan resep lainnya. Beberapa kegunaan dibuatnya resep baku antara lain adalah untuk menghasilkan makanan yang identik baik dalam rasa, kualitas, dan jumlah baik siapapun yang membuatnya, untuk mempermudah penghitungan biaya makanan, standarisasi bahan dan, informasi tentang alat yang digunakan. Isi dari sebuah resep baku meliputi: identitas suatu makanan (nama, asal, jenis, suhu penyajian, dan alat penyajian menu); ukuran penyajian, waktu yang dibutuhkan dalam pembuatan makanan tersebut, jumlah porsi yang dihasilkan, informasi mengenai bahan baku yang spesifik, prosedur pembuatan makanan, dan masih banyak lagi. Standar resep juga dapat membantu dalam mengidentifikasi sebuah kesalahan dengan mudah dan dengan mudah memberikan catatan-catatan untuk membantu pengembangan suatu masakan. Berikut ini merupakan usulan resep yang akan dipresentasikan oleh Penulis.

**Tabel 1.1****Ampyang**

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 15 buah
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 20 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Suhu ruangan
<i>Type of dish</i>	: Kudapan	<i>Serving tool</i>	: <i>Dessert plate</i>

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	200 gr 200 gr 20 gr 50 ml	Kacang tanah Gula jawa Jahe Air	<i>The mise en place</i> Sangrai Sisir Parut
2	Hasil akhir			Ampyang siap disajikan
3	Sangrai	200 gr	Kacang tanah	Dengan api kecil hingga matang
4	Panaskan	200 gr 20 gr 50 ml	Gula jawa Jahe Air	Dalam wajan anti lengket dengan api kecil hingga kental dan berambut
5	Tambahkan	200 gr	Kacang tanah	Yang telah matang
6	Aduk		campuran gula jawa dan kacang	Hingga merata
7	Cetak		Campuran gula dan kacang	Dengan cara disendok kemudian dituangkan ke loyang
8	Dinginkan		Ampyang yang telah dicetak	Dalam suhu ruang, hingga mengeras
9	Sajikan		Ampyang	Dalam suhu ruangan

Sumber: (Didi, Ampyang Kacang Jahe, 2013), Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.2**  
**Cabuk Rambak**

<i>Page</i> : 1 dari 1	<i>Amount of portion</i> : 10 porsi
<i>Date</i> : Maret 2020	<i>Portion size</i> : 50 gr
<i>Origin</i> : Indonesia	<i>Serving temperature</i> : Suhu ruangan
<i>Type of dish</i> : Kudapan	<i>Serving tool</i> : Pincuk

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	50 gr 200 gr 10 lbr 100 ml	Wijen putih Kelapa Daun jeruk purut Air	<i>The mise en place</i> Sangrai Parut, sangrai Sangrai dengan kelapa Panas
	Haluskan	40 gr 5 lbr 15 gr  5 pcs	Bawang merah Daun jeruk purut Cabai merah keriting  Ketupat Kerupuk kulit / kerupuk karak	Bakar    Ukuran 100 gr
2	Hasil akhir			Cabuk Rambak siap disajikan
3	Haluskan	50 gr 200 gr	Wijen putih Kelapa	Yang telah di sangrai
4	Campurkan	40 gr 5 lbr 15 gr	Bawang merah Daun jeruk purut Cabai merah keriting	Yang telah dihaluskan, campur hingga merata
5	Tambahkan	100 ml	Air	Secara perlahan
6	Potong	5 pcs	Ketupat	Tipis-tipis
7	Tata	50 gr	Ketupat	Yang telah diiris, dalam pincuk
8	Siram	50 gr	Ketupat	Dengan campuran bumbu wijen
9	Sajikan		Cabuk rambak	Dengan kerupuk rambak/kerupuk kulit

Sumber: (Didi, Resep Cabuk Rambak Khas Solo, 2012), Hasil olahan Penulis

Tabel 1.3

## Timlo Solo

<i>Page</i>	: 1 dari 2	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 2 dl
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: Sup	<i>Serving tool</i>	: Mangkuk

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan Rebusan hati dan ampela	10 pcs	Hati dan ampela	<i>The mise en place</i> Bersihkan
		1 l	Air	
		35 gr	Bawang putih	Memarkan
		100 gr	Bawang merah	
		3 gr	Ketumbar	Bubuk
		5 cm	Jahe	Kupas, memarkan
		2 lbr	Daun Salam	
		5 cm	Lengkuas	
		10 gr	Garam	
		Kuah	75 gr	Bawang putih
	200 gr		Bawang merah	Haluskan
	100 ml		Minyak	
	3 cm		Jahe	Kupas, memarkan
	2 l		Air	
	100 gr		Bubuk ayam	
	3 gr		Pala	Bubuk
	60 gr		Gula	
	30 gr		Garam	
	10 gr		Merica	Bubuk
	Isian		Sosis solo	Potong, tebal 2 cm
10 butir		Telur pindang	Potong, bagi 2	
150 gr		Sohun	Rebus, hingga matang	
200 gr		Wortel	Kupas, iris tipis	
100 gr		Jamur kuping		
50 gr		Bawang goreng	Sebagai taburan	
2	Hasil akhir			Timlo solo siap disajikan dangat di dalam mangkuk

### Timlo Solo

*Page* : 2 dari 2  
*Date* : Maret 2020  
*Origin* : Indonesia  
*Type of dish* : Sup

*Amount of portion* : 10 porsi  
*Portion size* : 2 dl  
*Serving temperature* : Panas  
*Serving tool* : Mangkuk

No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
3	Rebus	10 pcs 1 l 35 gr 100 gr 3 gr 5 cm 2 lbr 5 cm 10 gr	Hati dan ampela Air Bawang putih Bawang merah Ketumbar Jahe Daun Salam Lengkuas Garam	Seluruh bahan dalam panci, dengan api sedang hingga hati dan ampela matang
4	Tiriskan	10 pcs	Hati dan ampela	Yang telah matang, potong menjadi 4 bagian
5	Tumis	75 gr 200 gr 100 ml	Bawang putih Bawang merah Minyak	Dalam panci terpisah untuk membuat kuah timlo, hingga harum
6	Tambahkan	3 cm 2 l 100 gr 3 gr 60 gr 30 gr 10 gr	Jahe Air Bubuk ayam Pala Gula Garam Merica	
7	Tambahkan Rebus	200 gr 100 gr	Wortel Jamur kuping	Hingga lunak dan matang
8	Koreksi bumbu			
9	Sajikan			Hangat dalam mangkuk dengan sosis solo, telur pindang, hati, dan ampela

Sumber: (Didi, Resep Timlo Solo..., 2012), Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.4****Sosis Solo**

<i>Page</i>	: 1 dari 2	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 60 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: Kudapan	<i>Serving tool</i>	: <i>Dessert plate</i>

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan Kulit	4 butir 200 gr 200 ml 2 gr 20 ml	Telur ayam Tepung terigu Air Garam Minyak	<i>The mise en place</i> Ayak
	Isi	50 gr 100 gr 20 ml 500 gr 5 gr 5 gr 20 gr 50 ml 15 gr 10 gr 5 gr 500 ml	Bawang putih Bawang merah Minyak Ayam Ketumbar Jinten Kemiri Santan Garam Merica Gula Minyak	Haluskan Haluskan Cincang Bubuk Bubuk Sangrai, haluskan Kental
2	Hasil akhir			Sosis solo siap disajikan
3	Adonan kulit Campur	4 butir 200 gr 200 ml 2 gr	Telur ayam Tepung terigu Air Garam	Dalam mangkuk, hingga tercampur rata
4	Panaskan			Wajan anti lengket dengan sedikit minyak
5	Tuang		Adonan kulit	Kedalam wajan anti lengket setipis mungkin hingga menutupi permukaan wajan
6	Masak		Adonan kulit	Dengan api kecil, hingga matang. Sisihkan

### Sosis Solo

*Page* : 2 dari 2  
*Date* : Maret 2020  
*Origin* : Indonesia  
*Type of dish* : Kudapan

*Amount of portion* : 10 porsi  
*Portion size* : 60  
*Serving temperature* : Panas  
*Serving tool* : *Dessert plate*

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
7	Membuat isi Tumis	50 gr 100 gr 20 ml	Bawang putih Bawang merah Minyak	Hingga harum
8	Tambahkan	500 gr	Ayam	Aduk hingga matang
9	Tambahkan	5 gr 5 gr 20 gr 50 ml 15 gr 10 gr 5 gr	Ketumbar Jinten Kemiri Santan Garam Merica Gula	Aduk rata, sisihkan
10	Gulung		Isi sosis solo Kulit sosis solo	Isian di dalam kulit sosis solo menyerupai risol
11	Panaskan	500 ml	Minyak	
12	Goreng		Sosis solo	Dengan minyak banyak, hingga kuning kecoklatan
13	Sajikan			Selagi hangat

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.5**  
**Telur Pindang**

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 1 butir
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: <i>Side dish</i>	<i>Serving tool</i>	: -

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	10 butir 2 lbr 7 cm 1 pcs 10 gr 200 gr 20 ml 40 gr 5 gr 1,5 l	Telur ayam Daun salam Lengkuas Teh celup Garam Gula jawa Kecap manis Bawang merah Ketumbar Air	<i>The mise en place</i>  Kupas, memarkan  Sisir  Haluskan Bubuk
2	Hasil akhir			Telur pindang siap disajikan
3	Rebus	10 butir	Telur ayam	Selama 10 menit, dalam air mendidih
4	Kupas	10 butir	Telur ayam	Yang telah matang
5	Panaskan	2 lbr 7 cm 1 pcs 10 gr 200 gr 20 ml 40 gr 5 gr 1,5 l	Daun salam Lengkuas Teh celup Garam Gula jawa Kecap manis Bawang merah Ketumbar Air	Dalam panci, hingga mendidih
6	Masukan	10 butir	Telur ayam	Rebus selama 5 menit, kemudian matikan api
7	Rendam	10 butir	Telur ayam	Dalam campuran bumbu selama semalam
8	Hangatkan	10 butir	Telur ayam	Dalam campuran bumbu
9	Sajikan		Telur ayam	Yang telah ditiriskan

Sumber: Hasil olahan penulis 2020



Tabel 1.6

## Nasi Tiwul

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 100 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: <i>Side dish</i>	<i>Serving tool</i>	: <i>Dinner plate</i>

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	1 kg 10 gr 1 lt 100 gr 300 gr	Tepung gablek Garam Air Gula jawa Kelapa parut	<i>The mise en place</i>  Sisir
2	Campur	1 kg 10 gr	Tepung gablek Garam	Dalam wadah atau loyang lebar
3	Tambahkan	1 lt	Air	Dengan cara dipercikan kamudian diaduk. Untuk menghasilkan adonan yang berbutir
4	Panaskan			Pengukus yang dialasi dengan daun pisang
5	Masukan		Adonan tiwul	Kedalam pengukus
6	Taburkan	100 gr	Gula jawa	Diatas adonan
7	Kukus		Adonan tiwul	Selama 10-25 menit, sambil sesekali diaduk. Hingga matang
8	Sajikan		Nasi tiwul	Dengan taburan kelapa diatasnya

Sumber: Hasil olahan penulis 2020

**Tabel 1.7****Sate Kere**

<i>Page</i>	: 1 dari 2	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 90 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: Makanan utama	<i>Serving tool</i>	: Pincuk

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	1 kg 200 gr 100 gr 20 gr 50 ml 5 gr 20 gr 50 gr 5 gr 250 gr 15 gr 250 ml 1 l 20 gr 50 gr 10 gr  30 pcs	Tempe gembus Bawang merah Bawang putih Kemiri Minyak Daun salam Serai Lengkuas Ketumbar Gula jawa Cabe rawit Kecap manis Air Garam Gula Merica  Tusuk sate	<i>The mise en place</i> Potong persegi panjang ukuran 30 gr Haluskan Haluskan Sangrai, haluskan  Memarkan, ikat Memarkan Bubuk Sisir Memarkan
2	Tumis	200 gr 100 gr 20 gr 50 ml	Bawang merah Bawang putih Kemiri Minyak	Dalam panci besar untuk memasak bacem. Hingga harum
3	Tambahkan	1 kg 5 gr 20 gr 50 gr 5 gr 250 gr 15 gr 250 ml 1 l	Tempe gembus Daun Salam Serai Lengkuas Ketumbar Gula jawa Cabe rawit Kecap manis Air	Tambahkan air bila tempe gembus belum terendam sepenuhnya

### Sate Kere

*Page* : 2 dari 2  
*Date* : Maret 2020  
*Origin* : Indonesia  
*Type of dish* : Makanan utama  
*Amount of portion* : 10 porsi  
*Portion size* : 90 gr  
*Serving temperature* : Panas  
*Serving tool* : Pincuk

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
4	Koreksi rasa	20 gr 50 gr 10 gr	Garam Gula Merica	
5	Rebus			Dengan api kecil hingga bumbu terserap
6	Tiriskan	1 kg	Tempe gembus	
7	Tusukan	30 pcs	Tusuk sate	Pada tempe gembus yang telah ditiriskan
8	Bakar		Sate kere	Menggunakan arang sambil sesekali dioles dengan air bumbu bacem hingga gelap dan kecoklatan
9	Sajikan		Sate kere	Dengan sambal kacang dan kecap manis

Sumber: Hasil olahan penulis 2020

**Tabel 1.8**  
**Sambal Kacang**

<i>Page</i> : 1 dari 1	<i>Amount of portion</i> : 10 porsi
<i>Date</i> : Maret 2020	<i>Portion size</i> : 40 gr
<i>Origin</i> : Indonesia	<i>Serving temperature</i> : Suhu ruangan
<i>Type of dish</i> : Saus	<i>Serving tool</i> : -

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	250 gr 150 gr 75 gr 150 gr 100 gr 50 gr 15 gr 5 gr	Kacang Tanah Bawang merah Bawang putih Cabe merah Gula jawa Asam jawa Garam Merica	<i>The mise en place</i> Goreng  Sisir
2	Campurkan	50 gr	Asam jawa	Dengan sedikit air panas. Saring, ambil airnya
3	Haluskan	250 gr 150 gr 75 gr 150 gr 100 gr 15 gr 5 gr	Kacang Tanah Bawang merah Bawang putih Cabe merah Gula jawa Garam Merica	Hingga tercampur rata. Biarakan kacang tanah sedikit kasar untuk memberi tekstur
4	Tambahkan		Air asam jawa	
5	Tambahkan		Air	Secara perlahan untuk mencapai konsistensi yang diinginkan
6	Sajikan			

Sumber: Hasil olahan penulis 2020

**Tabel 1.9**  
**Brambang Asem**

<i>Page</i> : 1 dari 1	<i>Amount of portion</i> : 10 porsi
<i>Date</i> : Maret 2020	<i>Portion size</i> : 75 gr
<i>Origin</i> : Indonesia	<i>Serving temperature</i> : Suhu ruangan
<i>Type of dish</i> : Makanan utama	<i>Serving tool</i> : Pincuk

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	750 gr	Daun ubi	<i>The mise en place</i>
		150 gr	Bawang merah	Bakar
		150 gr	Cabai merah	Warna merah
		40 gr	Cabai rawit	Warna merah
		15 butir	Asam jawa	Bakar
		10 gr	Terasi	Bakar
		100 gr	Gula jawa	Sisir
		8 gr	Garam	
2	Petik	750 gr	Daun ubi	Ambil bagian yang muda
3	Rebus sebentar		Daun ubi	Beri sedikit garam
4	Haluskan	150 gr	Bawang merah	Koreksi rasa hingga
		150 gr	Cabai merah	mendapatkan sambal yang
		40 gr	Cabai rawit	asam dan segar
		15 butir	Asam jawa	
		10 gr	Terasi	
		100 gr	Gula jawa	
		8 gr	Garam	
5	Tiriskan		Daun ubi	Yang telah lunak
6	Sajikan		Daun ubi	Dengan siraman sambal

Sumber: Hasil olahan penulis 2020

**Tabel 1.10**  
**Wedang Asle**

<i>Page</i>	: 1 dari 2	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 150 ml
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: Minuman	<i>Serving tool</i>	: Mangkuk

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1	Persiapan	300 gr 7 g 900 ml 300 gr 250 gr 1700 ml 10 cm 2 lbr 2 pcs 3 cm	Roti tawar Tepung agar- agar Air Gula Beras ketan putih Santan cair Jahe Daun pandan Cengkeh Kayu manis	<i>The mise en place</i>  Rendam dalam air selama 3-4 jam  Memarkan
2	Rebus	7 gr 900 ml 150 gr	Tepung agar- agar Air Gula	Rebus hingga gula larut dan mendidih
3	Tuang			Kedalam loyang dan biarkan mengeras Simpan dalam lemari pendingin
4	Potong		Agar-agar Roti tawar	Bentuk dadu
5	Rebus	250 gr 200 ml	Beras ketan putih Santan cair	Tanpa tutup, dengan api kecil hingga air habis Aduk sesekali agar tidak berkerak
6	Kukus		Beras ketan	Yang telah direbus hingga matang

### Wedang Asle

<i>Page</i>	: 2 dari 2	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 150 ml
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: Minuman	<i>Serving tool</i>	: Mangkuk

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
7	Rebus	150 gr 1500 ml 10 cm 2 lbr 2 pcs 3 cm	Gula Santan cair Jahe Daun pandan Cengkeh Kayu manis	Hingga mendidih sambil diaduk
8	Sajikan		Roti tawar Agar-agar Ketan putih	Dalam mangkuk dengan siraman santan

Sumber: Hasil olahan penulis 2020

#### 1.4.4 *Recipe Cost* dan *Dish Cost*

*Recipe cost* merupakan penjelasan secara *detail* biaya bahan makanan yang digunakan dalam suatu resep. Dalam pembuatan suatu menu, *recipe cost* berfungsi sebagai dasar penghitungan biaya yang dibutuhkan dan sebagai dasar untuk menentukan harga jual suatu masakan. Penghitungan *recipe cost* sendiri dilakukan dengan menggunakan penghitungan sebagai berikut:

$$\text{Recipe cost} = \text{Jumlah bahan yang digunakan} \times \text{Harga bahan}$$

Sedangkan *dish cost* merupakan biaya bahan makanan untuk membuat satu porsi masakan yang mengacu pada *recipe cost* (Leonardo, 2019). Untuk menentukan *dish costing* maka cara yang digunakan adalah:

$$\text{Dish cost} = \text{Recipe cost} / \text{Amount of portion}$$

Berikut ini penulis lampirkan tabel yang berisikan *recipe cost* dan *dish cost* dari masakan yang akan penulis presentasikan.

**Tabel 1.11**

#### **Ampyang**

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 15 buah
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 20 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Suhu ruangan
<i>Type of dish</i>	: Kudapan	<i>Serving tool</i>	: <i>Dessert plate</i>

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Kacang tanah	200	gr	Rp 32.400	Rp 6.480
Gula jawa	200	gr	Rp 18.700	Rp 3.740
Jahe	20	gr	Rp 25.000	Rp 500
Air	50	ml	Rp –	Rp –
<i>Recipe cost</i>				Rp 10.720
<i>Dish cost</i>				Rp 714,67

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020



**Tabel 1.12**  
**Cabuk Rambak**

*Page* : 1 dari 1  
*Date* : Maret 2020  
*Origin* : Indonesia  
*Type of dish* : Kudapan  
*Amount of portion* : 10 porsi  
*Portion size* : 50 gr  
*Serving temperature* : Suhu ruangan  
*Serving tool* : Pincuk

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Wijen putih	50	gr	Rp 82.500	Rp 4.125
Kelapa parut	200	gr	Rp 14.450	Rp 2.890
Daun jeruk	10	gr	Rp 45.450	Rp 455
Air	100	ml	Rp –	Rp –
Bawang merah	40	gr	Rp 30.250	Rp 1.210
Cabai merah keriting	15	gr	Rp 50.050	Rp 751
Ketupat	5	pcs	Rp 500	Rp 2.500
Kerupuk kulit	30	gr	Rp 15.000	Rp 450
<i>Recipe cost</i>				Rp 12.380
<i>Dish cost</i>				Rp 1.238,03

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.13****Timlo Solo**

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 2 dl
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: Sup	<i>Serving tool</i>	: Mangkuk

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Hati dan ampela	300	gr	Rp 53.750	Rp 16.125
Air	3000	ml	Rp –	Rp –
Bawang putih	110	gr	Rp 36.050	Rp 3.966
Bawang merah	300	gr	Rp 30.250	Rp 9.075
Ketumbar	3	gr	Rp 42.000	Rp 126
Jahe	35	gr	Rp 25.000	Rp 875
Daun salam	3	gr	Rp 1.300	Rp 390
Lengkuas	20	gr	Rp 13.150	Rp 263
Minyak	100	ml	Rp 15.360	Rp 1.536
Bubuk ayam	100	gr	Rp 77.000	Rp 7.700
Pala bubuk	3	gr	Rp 21.000	Rp 63
Gula	60	gr	Rp 13.200	Rp 792
Garam	40	gr	Rp 4.400	Rp 176
Merica	10	gr	Rp 210.000	Rp 2.100
Sohun	150	gr	Rp 6.600	Rp 1.980
Wortel	200	gr	Rp 17.350	Rp 3.470
Jamur kuping	100	gr	Rp 22.750	Rp 2.275
Bawang goreng	50	gr	Rp 86.700	Rp 4.335
<i>Recipe cost</i>				Rp 55.247
<i>Dish cost</i>				Rp 5.524,65

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.14****Sosis Solo**

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 60 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: Kudapan	<i>Serving tool</i>	: <i>Dessert plate</i>

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Telur ayam	120	gr	Rp 2.175	Rp 3.381
Tepung terigu	200	gr	Rp 209.000	Rp 1.672
Air	200	ml	Rp –	Rp –
Minyak	540	ml	Rp 15.360	Rp 8.294
Bawang putih	50	gr	Rp 36.050	Rp 1.803
Bawang merah	100	gr	Rp 30.250	Rp 3.025
Ayam	500	gr	Rp 50.850	Rp 25.425
Ketumbar	5	gr	Rp 42.000	Rp 210
Jinten	5	gr	Rp 4.200	Rp 21
Kemiri	20	gr	Rp 77.000	Rp 1.540
Santan	50	ml	Rp 33.000	Rp 1.650
Garam	17	gr	Rp 4.400	Rp 75
Merica	10	gr	Rp 210.000	Rp 2.100
Gula	5	gr	Rp 13.200	Rp 6.600
<i>Recipe cost</i>				Rp 55.796
<i>Dish cost</i>				Rp 5.579,57

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.15****Telur Pindang**

<i>Page</i>	: 1 dari 2	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 1 butir
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: <i>Side dish</i>	<i>Serving tool</i>	: -

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Telur ayam	300	gr	Rp 28.175	Rp 8.453
Daun salam	1	gr	Rp 1.300	Rp 130
Lengkuas	30	gr	Rp 13.150	Rp 395
Teh celup	1	<i>pcs</i>	Rp 5.500	Rp 550
Garam	10	gr	Rp 4.400	Rp 44
Gula jawa	200	gr	Rp 18.700	Rp 3.740
Kecap manis	20	gr	Rp 30.250	Rp 864

### Telur Pindang

<i>Page</i>	: 2 dari 2	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 1 butir
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: <i>Side dish</i>	<i>Serving tool</i>	: -

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Bawang merah	40	gr	Rp 30.250	Rp 1,210
Ketumbar	5	gr	Rp 42.000	Rp 210
Air	1500	ml	Rp –	Rp –
<i>Recipe cost</i>				Rp 15.595
<i>Dish cost</i>				Rp 1.559,53

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.16**

### Nasi Tiwul

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 100 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: <i>Side dish</i>	<i>Serving tool</i>	: <i>Dinner plate</i>

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Tepung gapek	1000	gr	Rp 23.000	Rp 23.000
Garam	10	gr	Rp 4.400	Rp 44
Air	1000	ml	Rp –	Rp –
Gula jawa	100	gr	Rp 18.700	Rp 1.870
Kelapa parut	300	gr	Rp 14.450	Rp 4.335
<i>Recipe cost</i>				Rp 29.249
<i>Dish cost</i>				Rp 2.924,9

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.17****Sate Kere**

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 90 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: Makanan utama	<i>Serving tool</i>	: Pincuk

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Tempe gembus	1000	gr	Rp 32.000	Rp 32.000
Bawang merah	200	gr	Rp 30.250	Rp 6.050
Bawang putih	100	gr	Rp 36.050	Rp 3.605
Kemiri	20	gr	Rp 42.400	Rp 848
Minyak	50	ml	Rp 15.360	Rp 7.680
Daun salam	5	gr	Rp 1.300	Rp 650
Serai	20	gr	Rp 16.350	Rp 327
Lengkuas	50	gr	Rp 13.150	Rp 658
Ketumbar	5	gr	Rp 42.000	Rp 210
Gula jawa	250	gr	Rp 18.700	Rp 4.675
Cabe rawit	15	gr	Rp 81.850	Rp 1.228
Kecap manis	250	gr	Rp 30.250	Rp 7.563
Air	1000	ml	Rp –	Rp –
Garam	20	gr	Rp 4.400	Rp 88
Gula	50	gr	Rp 13.200	Rp 660
Merica	10	gr	Rp 21.000	Rp 210
<i>Recipe cost</i>				Rp 66.451
<i>Dish cost</i>				Rp 6.645,08

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

Tabel 1.18

## Sambal Kacang

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 40 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Suhu ruangan
<i>Type of dish</i>	: Saus	<i>Serving tool</i>	: -

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Kacang tanah	250	gr	Rp 34.500	Rp 8.625
Bawang merah	150	gr	Rp 30.250	Rp 4.538
Bawang putih	75	gr	Rp 36.050	Rp 7.307
Cabe merah	150	gr	Rp 50.050	Rp 7.508
Gula jawa	100	gr	Rp 18.700	Rp 1.870
Asam jawa	50	gr	Rp 22.350	Rp 2.235
Garam	15	gr	Rp 4.400	Rp 66
Merica	5	gr	Rp 210.000	Rp 1.050
<i>Recipe cost</i>				Rp 33.198
<i>Dish cost</i>				Rp 3.319,84

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

Tabel 1.19

## Brambang Asem

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 75 gr
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Suhu ruangan
<i>Type of dish</i>	: Makanan utama	<i>Serving tool</i>	: Pincuk

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Daun ubi	750	gr	Rp 8.200	Rp 6.150
Bawang merah	150	gr	Rp 30.250	Rp 4.538
Cabai merah	150	gr	Rp 50.050	Rp 7.508
Cabai rawit	40	gr	Rp 80.850	Rp 3.234
Asam jawa	15	gr	Rp 22.350	Rp 335
Terasi	10	gr	Rp 19.250	Rp 385
Gula jawa	100	gr	Rp 18.700	Rp 1.870
Garam	8	gr	Rp 4.400	Rp 35
<i>Recipe cost</i>				Rp 24.054
<i>Dish cost</i>				Rp 2.405,45

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.20**  
**Wedang Asle**

<i>Page</i>	: 1 dari 1	<i>Amount of portion</i>	: 10 porsi
<i>Date</i>	: Maret 2020	<i>Portion size</i>	: 150 ml
<i>Origin</i>	: Indonesia	<i>Serving temperature</i>	: Panas
<i>Type of dish</i>	: Minuman	<i>Serving tool</i>	: Mangkuk

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Roti tawar	300	gr	Rp 15.000	Rp 4.500
Tepung agar-agar	7	gr	Rp 40.900	Rp 2.863
Air	900	ml	Rp –	Rp –
Gula	300	gr	Rp 13.200	Rp 3.960
Beras ketan putih	250	gr	Rp 25.300	Rp 6.325
Santan cair	1500	ml	Rp 33.000	Rp 49.500
Jahe	50	gr	Rp 25.000	Rp 1.250
Daun pandan	4	gr	Rp 1.450	Rp 580
Cengkeh	4	gr	Rp 220.000	Rp 8.800
Kayu manis	15	gr	Rp 52.500	Rp 788
<i>Recipe cost</i>				Rp 78.566
<i>Dish cost</i>				Rp 7.856,55

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

### 1.4.5 Perumusan Harga Jual

Perumusan harga jual suatu masakan merupakan salah satu faktor penting yang patut diperhatikan dalam penyusunan suatu menu. Dalam perumusannya diperlukan paling tidak dua hal berikut, yaitu standar resep dan ukuran per porsi yang disajikan. Kedua data tersebut kemudian Penulis olah menggunakan rumus dibawah ini untuk menghasilkan *selling price*.

$$\text{Selling price} = (100 / \text{Food cost}) \times \text{Dish cost}$$

Dalam perumusan harga jual masakan yang akan Penulis presentasikan, Penulis merumuskan perhitungan harga jual dengan *food cost* mulai dari 25% sampai dengan 40%. Hal ini sejalan dengan perumusan harga jual pada umumnya yang digunakan oleh berbagai industri kuliner yang berkisar diantara 20%-40%. Dengan rata-rata persentase *food cost* pada 33%. Hal ini penulis lakukan dengan pertimbangan untuk memaksimalkan *profit* yang dapat diperoleh sembari menghadirkan harga jual yang dapat diterima secara luas oleh konsumen. Berikut merupakan rumusan harga jual produk masakan yang akan Penulis presentasikan.

**Tabel 1.21**

**Harga Jual**

<b>Menu</b>	<b>Food Cost (%)</b>	<b>Dish Cost</b>	<b>Selling Price</b>
Ampyang	25	Rp 714,67	Rp 2.858,67
Cabuk rambak	30	Rp 1.238,03	Rp 4.126,75
Timlo solo	35	Rp 5.524,65	Rp 15.784,71
Sosis solo	30	Rp 5.579,57	Rp 18.598,57
Telur pindang	35	Rp 1.559,53	Rp 4.455,80
Nasi tiwul	35	Rp 2.924,90	Rp 8.356,86
Sate kere	30	Rp 6.645,08	Rp 22.150,25
Sambal kacang	35	Rp 3.319,84	Rp 9.485,27
Brambang asem	35	Rp 2.405,45	Rp 6.872,70
Wedang asle	40	Rp 7.856,55	Rp 19.641,38
<b>Total</b>			<b>Rp 112.330,94</b>

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020



#### **1.4.6 Daftar Nilai Nutrisi**

Nutrisi merupakan salah satu kebutuhan vital bagi seluruh makhluk hidup. Menurut pengertiannya, nutrisi merupakan segala substansi organik yang ada dan dibutuhkan oleh berbagai organisme untuk menjaga fungsi normal tubuh, pertumbuhan dan sebagai pemelihara kesehatan. Masih banyak orang yang terkecoh dengan pengertian istilah nutrisi dan makanan. Secara luas makanan sendiri merupakan segala bahan yang berasal dari hewan maupun tumbuhan yang dikonsumsi oleh makhluk hidup untuk mendapatkan energi dan nutrisi. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa nutrisi merupakan kandungan yang terkandung dalam makanan. Pada masa lalu penelitian dalam bidang nutrisi hanya mencakup dalam pencegahan penyakit yang berhubungan dengan kebutuhan nutrisi/gizi. Namun saat ini penelitian dalam bidang ini juga berpengaruh besar dalam penentuan kebutuhan nutrisi tiap individu yang berbeda berdasarkan usia, aktivitas, keadaan tubuh, kebutuhan, diet, dan lain sebagainya.

Menurut jenisnya nutrisi dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu makronutrisi dan mikronutrisi. Sesuai dengan namanya makronutrisi merupakan nutrisi yang dibutuhkan tubuh dalam jumlah yang besar untuk mendukung metabolisme tubuh. Senyawa yang merupakan golongan makronutrisi antara lain adalah karbohidrat, protein, dan lemak. Sedangkan vitamin, mineral, dan air merupakan senyawa yang merupakan golongan mikronutrisi. Atau jenis nutrisi yang hanya diperlukan dalam jumlah kecil dalam proses metabolisme tubuh.

Berikut ini merupakan kandungan nutrisi makro dari makanan yang terdapat dalam tugas akhir Penulis. Daftar yang penulis buat ini merupakan hasil olahan

Penulis yang menggunakan halaman internet myfitnesspal.com sebagai patokan kandungan nutrisi.

**Tabel 1.22**

**Ampyang**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Kacang tanah	200 gr	1134	32	98	50	6
Gula jawa	200 gr	826	216	0	0	212
Jahe	20 gr	5	3,2	0	0,2	0,2
Air	50 gr	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		1965	251,2	98	50,2	218,2
<b>Total/porsi</b>		196,5	25,12	9,8	5,02	21,82

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.23**

**Cabuk Rambak**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Wijen putih	50 gr	50	11,5	24,5	8,5	0
Kelapa parut	200 gr	708	30	6	6	0
Daun jeruk	10 gr	0	0	0	0	0
Air	100 ml	0	0	0	0	0
Bawang merah	40 gr	9,6	1,2	0	0,4	1,2
Cabai merah keriting	15 gr	6	1,35	0	0,15	0,75
Ketupat	500 gr	1740	390	0	35	0
Kerupuk kulit	30 gr	126,6	0	1,2	0	0
<b>Total</b>		2640,2	434,05	31,7	50,05	1,95
<b>Total/porsi</b>		264,02	43,405	3,17	5,005	0,195

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

Tabel 1.24

## Timlo Solo

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Hati dan ampela	100 gr	150	0	7	21	0
Air	3 l	0	0	0	0	0
Bawang putih	110 gr	163,9	42,3	0	8,6	7,1
Bawang merah	300 gr	72	3	0	1	3
Ketumbar	3 gr	7,8	2,4	0	0	0
Jahe	35 gr	8,75	5,6	0	0,35	0,35
Daun salam	3 gr	0	0	0	0	0
Lengkuas	20 gr	15	3	0	0	0
Minyak	100 ml	900	0	100	0	0
Bubuk ayam	100 gr	308	64	2	7	0
Pala bubuk	3 gr	0	0	0	0	0
Gula	60 gr	180	60	0	0	60
Garam	40 gr	0	0	0	0	0
Merica	10 gr	0	0	0	0	0
Sohun	150 gr	115	28	0	0	0
Wortel	200 gr	88	18	0	0	8
Jamur kuping	100 gr	21	6	0	1	0
Bawang goreng	50 gr	252,5	31	13	2,5	11
<b>Total</b>		2283,95	263,30	122	41,45	89,45
<b>Total/porsi</b>		228,4	26,33	12,2	4,15	8,95

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

Tabel 1.25

## Sosis Solo

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Telur ayam	120 gr	168	0	12	14,4	0
Tepung terigu	200 gr	700	148	0	22	0
Air	200 ml	0	0	0	0	0
Minyak	540 ml	4860	0	540	0	0
Bawang putih	50 gr	74,5	16,5	0	3	0,5
Bawang merah	100 gr	24	3	0	1	3
Ayam	500 gr	1105	0	45	155	0
Ketumbar	5 gr	0	0	0	0	0
Jinten	5 gr	0	0	0	0	0
Kemiri	20 gr	94,6	0	9,8	1,4	0
Santan	50 ml	75,5	1,5	7,5	0,25	0
Garam	17 gr	0	0	0	0	0
Merica	10 gr	0	0	0	0	0
Gula	5 gr	15	5	0	0	5
<b>Total</b>		7116,6	174,00	614,3	197,05	8,5
<b>Total/porsi</b>		711,66	17,40	61,43	19,71	0,85

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

Tabel 1.26

## Telur Pindang

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Telur ayam	300	420	0	30	36	0
Daun salam	1	0	0	0	0	0
Lengkuas	30	22,5	4,5	0	0	0
Teh celup	1 pcs	0	0	0	0	0
Garam	10 gr	0	0	0	0	0
Gula jawa	200 gr	826	216	0	0	212
Kecap manis	20 ml	21	5	0	1	0
Bawang merah	40 gr	9,6	1,2	0	0,4	1,2
Ketumbar	5 gr	0	0	0	0	0
Air	1,5 l	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		1299,1	226,7	30	37,4	213,2
<b>Total/porsi</b>		129,91	22,67	3,00	3,74	21,32

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

Tabel 1.27

## Nasi Tiwul

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Tepung gaplek	1 kg	1650	390	5	15	20
Garam	10 gr	0	0	0	0	0
Air	1 l	0	0	0	0	0
Gula jawa	100 gr	413	108	0	0	106
Kelapa parut	300 gr	1062	45	9	9	0
<b>Total</b>		3125	543,0	14,0	24,0	126
<b>Total/porsi</b>		312,5	54,3	1,4	2,4	12,6

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

Tabel 1.28

## Sate Kere

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Tempe gembus	1 kg	730	1030	130	570,00	0
Bawang merah	200 gr	48	6	0	2	6
Bawang putih	100 gr	149	33	0	6	1
Kemiri	20 gr	94,6	0	9,8	1,4	0
Minyak	50 ml	450	0	50	0	0
Daun salam	5 gr	0	0	0	0	0
Serai	20 gr	19,7	5,07	0	0,3	0
Lengkuas	50 gr	37,5	7,5	0	0	0
Ketumbar	5 gr	13	4	0	0	0
Gula jawa	250 gr	1032,5	270	0	0	265
Cabe rawit	15 gr	3,6	0,3	0	0,3	0,3
Kecap manis	250 ml	262,5	62,5	0	12,5	0
Air	1 l	0	0	0	0	0
Garam	20 gr	0	0	0	0	0
Gula	50 gr	150	50	0	0	50
Merica	10 gr	0	0	0	0	0
Tusuk sate	30 gr	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		2990,4	1468,4	189,8	592,5	322,3
<b>Total/porsi</b>		299,04	146,84	18,98	59,25	32,23

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.29**  
**Sambal Kacang**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Kacang tanah	250 gr	1417,5	40	122,5	62,5	7,5
Bawang merah	150 gr	36	4,5	0	1,5	4,5
Bawang putih	75 gr	111,75	24,75	0	4,5	0,75
Cabe merah	150 gr	60	13,5	0	1,5	7,5
Gula jawa	100 gr	413	108	0	0	106
Asam jawa	50 gr	139,5	19	0	1,5	19,5
Garam	15 gr	0	0	0	0	0
Merica	5 gr	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		2177,75	209,75	122,5	71,5	145,75
<b>Total/porsi</b>		217,77	20,97	12,25	7,15	14,57

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.30**  
**Brambang Asem**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Daun ubi	750 gr	0	40	8,82	52,94	0
Bawang merah	150 gr	4,5	4,5	0	1,5	4,5
Cabai merah	150 gr	13,5	24,75	0	1,5	7,5
Cabai rawit	40 gr	0,8	13,5	0	0,8	0,8
Asam jawa	15 gr	5,7	108	0	0,45	5,85
Terasi	10 gr	3	19	1	1	2
Gula jawa	100 gr	108	0	0	0	106
Garam	8 gr	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		906,92	135,50	9,82	58,19	126,65
<b>Total/porsi</b>		90,69	13,55	0,98	5,82	12,67

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.31**  
**Wedang Asle**

Nama Bahan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Roti Tawar	300 gr	718,97	139,66	0	20,69	0
Tepung Agar-Agar	7 gr	6,79	5,53	0	0	0
Air	900 ml	0	0	0	0	0
Gula	300 gr	900	300	0	0	300
Beras Ketan Putih	250 gr	925	202,5	0	15	0
Santan Cair	1,5 l	3195	60	315	0	30
Jahe	50 gr	40	8	0	0,5	0,5
Daun Pandan	4 gr	0	0	0	0	0
Cengkeh	4 gr	0	0	0	0	0
Kayu Manis	15 gr	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		5785,76	715,69	315	36,19	330,5
<b>Total/porsi</b>		578,58	71,57	31,5	3,62	33,05

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

**Tabel 1.32**  
**Daftar Nilai Nutrisi Keseluruhan Menu**

Nama Makanan	Qty.	Calories	In gram(s)			
			Carbs	Fat	Protein	Sugar
Ampyang	1 porsi	196,5	25,12	9,8	5,02	21,82
Cabuk rambak	1 porsi	264,02	43	3,17	5	1,195
Timlo solo	1 porsi	228,4	26,33	12,2	4,15	8,95
Sosis solo	1 porsi	711,66	17,4	61,43	19,71	0,85
Telur pindang	1 porsi	129,91	22,67	3	3,74	21,32
Nasi tiwul	1 porsi	312,5	54,3	1,4	2,4	12,6
Sate kere	1 porsi	299,04	146,84	18,98	5,25	32,23
Sambal kacang	1 porsi	217,77	20,97	12,25	7,15	14,57
Brambang asem	1 porsi	90,69	13,55	0,98	5,82	12,67
Wedang asle	1 porsi	578,58	71,57	31,5	3,62	33,05
<b>Total</b>		3029,07	442,16	154,7	115,87	158,26

Sumber: Hasil olahan Penulis 2020

## **1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian masakan yang dipilih dalam penyusunan tugas akhir Penulis adalah Kota Surakarta. Tepatnya di sekitar Kelurahan Keprabon. Selama masa penelitian Penulis di Kota Surakarta, Penulis mengunjungi berbagai lokasi yang menyediakan kuliner khas kota tersebut guna dapat merasakan cita rasa makanan asli kota tersebut. Penulisan tugas akhir dan percobaan menu Penulis dilaksanakan di rumah tinggal sementara penulis yang terletak di Jalan Budi Luhur 1 no. 11b, Kel. Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat. Sedangkan pelaksanaan presentasi produk Penulis dilaksanakan di dapur pribadi teman Penulis yang terletak di Gegerkalong.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penelitian yang penulis laksanakan di Kota Surakarta dilakukan selama dua hari dimulai pada tanggal 1 november 2019. Sedangkan penulisan dan percobaan menu dilaksanakan oleh Penulis dalam jangka waktu dua bulan, dimulai pada bulan Februari sampai dengan bulan Maret 2020