

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Presentasi Makanan

Pariwisata adalah sebuah perjalanan yang dilakukan untuk tujuan seperti liburan atau rekreasi. seorang wisatawan adalah seseorang yang melakukan perjalanan paling tidak sejauh 80 km dari rumahnya dengan bertujuan liburan atau rekreasi. Pariwisata juga menyediakan jasa seperti keamanan, asuransi, bank. Masih banyak negara yang bergantung dari sektor pariwisata ini yang dipakai untuk mempromosikan salah satu tempat atau wilayah tertentu sebagai wilayah wisata untuk meningkatkan perdagangan melalui penjualan jasa dan barang kepada wisatawan yang berkunjung.

Untuk di Indonesia pariwisata menjadi sektor ekonomi yang penting karena menjadi urutan ketiga dalam penerimaan devisa setelah komoditi gas bumi, minyak kelapa sawit pada tahun 2009 dan pada tahun 2016 wisatawan yang datang ke Indonesia pun terbilang sangat banyak dan tumbuh sebanyak 10,79% di bandingkan tahun sebelumnya.

Salah satu daerahnya yaitu Kabupaten Nganjuk, Nganjuk merupakan salah satu daerah yang berada di Jawa Timur yang dikenal dengan sebutan Kota Angin. Nganjuk dikenal sebagai Kota Angin dikarenakan daerah yang diapit dengan dua gunung, yaitu Pengunungan Kendeng dan Gunung Wilis yang membuat daerah ini memiliki hembusan

angin yang kuat. Daerah Nganjuk juga memiliki sejuta daya tarik wisata alam seperti Waduk Perning, Coban Unut, Air Terjun Singokromo dan untuk wisata sejarah Nganjuk memiliki tempat seperti Goa Margo Tresno, Candi Ngentos, Candi Lor, Jurang Gatak. Daerah Nganjuk terletak di daratan rendah dan pengunungan, dan memiliki struktur tanah yang cukup produktif untuk berbagai jenis tanaman, baik tanaman pangan maupun tanaman perkebunan, sehingga sangat menunjang untuk pertumbuhan ekonomi di bidang pertanian. Komoditi yang unggul dari Kabupaten Nganjuk yaitu dalam sektor perkebunan, peternakan, pertanian dan jasa. Dalam sektor perkebunan komoditi yang menjadi unggulan yaitu kelapa, tebu, cengkeh, jambu mete, kedelai. Hal-hal tersebut menjadikan wilayah Nganjuk mempunyai berbagai jenis komoditi pangan yang memberikan pengaruh terhadap masakan khas di daerah Nganjuk yang dapat dilihat seperti berikut.

1.1 Karakteristik Masakan Nganjuk

Masakan Nganjuk mempunyai kaitan dengan kearifan lokal yang tumbuh dan berkembang dalam sebuah masyarakat. Pemanfaatan dari berbagai bahan pangan lokal yang ada dengan baik, serta memakai bahan pangan tersebut secukupnya dan tidak berlebihan menjadi suatu bentuk masyarakat dalam menghargai alam yang telah memberikan anugerah pada masyarakat Nganjuk yang menggantungkan kehidupannya dengan alam. Masakan di Nganjuk memiliki cita rasa yang baik dengan memanfaatkan komoditi yang banyak macamnya, masyarakat Nganjuk dapat mengolah

berbagai macam kreasi dalam masakannya. Bukan hanya nasi pecel, dan onde-onde ketawa yang sudah dikenal oleh masyarakat luas, tetapi masih banyak makanan yang khas dari Nganjuk yang kurang dikenal oleh masyarakat luas dan layak untuk dijadikan menu yang dikenal oleh masyarakat luas.

Penulis akan memasak makanan khas Nganjuk dan mempresentasikannya dalam bentuk penyajian *rijsttafel*. Kata *rijsttafel* diambil dari bahasa Belanda yang berarti nasi atau hidangan nasi yang disajikan di meja bersama dengan lauk. *Rijsttafel* dikenal di Indonesia dimulai saat jaman penjajahan Belanda. Judul yang diangkat oleh penulis untuk Tugas Akhir ini adalah “Citarasa Masakan Tradisional Kabupaten Nganjuk”.

2. Tujuan pembuatan Masakan Khas Nganjuk

2.1 Tujuan Formal :

- a. Presentasi produk ini disusun oleh penulis untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- b. Sebagai wujud pengaplikasian ilmu yang telah di pelajari oleh penulis di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

2.2 Tujuan Operasional :

- a. Menyajikan kuliner Nganjuk dalam bentuk *rijsttafel* dan dapat dijadikan sebagai pilihan masakan dalam industri kuliner.
- b. Mengenalkan kuliner Nganjuk kepada masyarakat luas.

- c. Menjadikan presentasi ini menjadi salah satu rujukan dalam menggali potensi kuliner yang ada di Nganjuk untuk masyarakat.
- d. Meningkatkan kemampuan penulis dalam penyusunan karya tulis ilmiah.

3. Usulan Masakan Khas Nganjuk

Untuk menentukan menu yang akan di presentasikan, penulis telah mengunjungi dan menanyakan langsung kepada Dinas Pariwisata Nganjuk Jawa Timur. Dan ini adalah dokumentasi penulis saat berada di Dinas Pariwisata Nganjuk Jawa Timur.



Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019

Penulis akan mempresentasikan Masakan Khas Nganjuk, Jawa Timur dalam bentuk penyajian hidangan berupa *rijsttafel* yang terdiri dari nasi dan beberapa jenis masakan sebagai pelengkap. Resep yang penulis gunakan bersumber dari narasumber yang memasak atau menjual Masakan Nganjuk dan referensi lainnya. Susunan dari menu yang akan di presentasikan oleh penulis sebagai berikut:

MENU RIJSTTAFEL MASAKAN NGANJUK

“Nasi Putih”

(sebagai bahan utama karbohidrat)

“Asem-Asem Kambing”

(Sup daging kambing dengan paduan daun kedondong)

“Pecel Pincuk Godong Jati”

(Rebusan sayur yang ditambahkan sambal pecel dan disajikan dengan alas daun jati)

“Sate Kenul”

(Sate sapi yang dibumbui dengan parutan kelapa dan bumbu lainnya lalu di goreng)

“Ikan Wader Sambal Colek”

(Ikan wader di goreng kering yang dipadukan dengan sambal dadak)

“Sate Lele”

(lele yang digoreng lalu digoreng lalu dibakar dengan menggunakan olesan kecap dan bumbu lainnya)

“Tahu Bumbu”

(Tahu putih yang digoreng lalu dicampurkan dengan bumbu petis)

“Dumbleg”

(jajanan khas dari Nganjuk yang memiliki rasa manis yang terbuat dari bahan tepung beras yang dicampurkan dengan gula merah serta santan dan dibungkus dengan pelepah pinang)

Nasi Putih, nasi putih adalah makanan pokok yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Nasi menjadi sumber karbohidrat yang akan dikombinasikan dengan berbagai jenis



lauk, sayur dan pelengkap lainnya. Nasi putih itu sendiri terbuat dari beras yang ditanak.

Asem-Asem Kambing,

asem-asem kambing merupakan sup khas Nganjuk yang berbahan dasar daging kambing dengan menggunakan daun kedondong dan cabai rawit. Rasa segar daun



kedondong dipadu dengan aroma khas daging kambing dan cabai rawit yang menciptakan rasa segar. Asem-asem kambing ini banyak ditemui di daerah Ngluyu wilayah utara dari Kabupaten Nganjuk. (citarasa kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk)

Pecel Pincuk Godong Jati,

merupakan sajian khas Wilayah Nganjuk. Sambal pecel itu sendiri terbuat dari hasil penggilingan kacang



tanah yang dicampur dengan aneka rempah. Seperti bawang putih, kencur, cabai, daun salam, dan gula merah. Sambal pecel akan berbentuk pasta dan saat akan digunakan tinggal diseduh dengan air panas untuk membuat menjadi saus. Sambal pecel yang sudah diseduh akan berwarna coklat dengan rasa manis dan sedikit pedas. Untuk isiannya penulis akan menyajikan dengan *kuluban* atau aneka rebusan sayur seperti tauge, kacang panjang, daun bayam, kubis, dan bunga turi. *Kuluban* kemudian akan disiram dengan sambal pecel dan disajikan dengan menggunakan alas dari (Godong) daun jati. (Citarasa Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk)

Sate Kenul, merupakan makanan yang berasal dari Kecamatan Jatikalen Kabupaten Nganjuk. Sate kenul adalah makanan yang terbuat dari daging sapi dipotong kotak kecil yang dipadukan dengan parutan



kelapa, kunyit, jahe, cabe rawit, jinten, bawang putih, merica, garam, dan ketumbar. Lalu dikepal-kepal agar semua bumbu menyatu dengan daging. Setelah itu sate kenul ditusuk-tusuk dan digoreng dengan minyak goreng hingga berwarna kekuning-kuningan dan matang. (Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk)

Ikan Wader Sambal Colek,

merupakan hidangan ikan goreng berbentuk kecil yang dipadukan dengan sambal segar yang terbuat dari bahan seperti cabai, bawang putih,



tomat, bawang merah, jeruk nipis, dan garam yang dihaluskan dan ditaburi dengan ikan wader yang telah digoreng garing dan disajikan diatas piring terbuat dari tanah (cowek) Bersama dengan lalapan seperti irisan timun, kubis, dan daun kemangi. Ikan wader sendiri adalah ikan yang berbentuk kecil seukuran jari kelingking yang biasa dimanfaatkan oleh warga nganjuk menjadi bahan untuk makanan. (Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk)

Sate Lele,

berasal daerah Kertosono Kabupaten Nganjuk. Ikan lele yang telah dibersihkan dibumbui lalu digoreng. Setelah itu ditiriskan lalu siapkan bumbu sate seperti kecap,



bawang merah, jeruk nipis dan dibalurkan kepada lele yang akan dibakar. (Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk)

Tahu Bumbu

adalah makanan yang berbahan tahu putih yang digoreng lalu ditambah dengan bumbu petis yang dicampur dengan kacang



goreng, kecap, dan cabai rawit. Dalam tahu bumbu juga ditambah dengan sayuran seperti tauge dan seledri. (Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk)

Dumbleg, merupakan jajanan manis yang bentuknya menyerupai dengan lontong dengan tekstur kenyal, hal ini yang membuat Dumbleg diminati oleh masyarakat Nganjuk.



Dumbleg berasal dari daerah kecamatan Gondang, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur. Makanan ini terbuat dari bahan tepung beras, santan dan gula merah dan dibungkus dengan menggunakan pelepah pinang, lalu dikusus hingga matang. (Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk)

Wedang Secang, merupakan minuman tradisional khas Nganjuk, Jawa Timur yang terbuat dari kulit kayu secang yang telah dijemur hingga kering dan ditambahkan ke dalam air mendidih dan ditambahkan batang serai, jahe, kayu manis, cengkeh, kapulaga, dan gula batu. Wedang Secang disajikan dala, keadaan panas



yang membuat badan terasa hangat. (Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk)

4. Tinjauan Masakan

4.1 Tema Masakan

Penulis akan memasak makanan khas Nganjuk dan mempresentasikannya dalam bentuk penyajian *rijsttafel*. Kata *rijsttafel* diambil dari bahasa Belanda yang berarti nasi atau hidangan nasi yang disajikan di meja bersama dengan lauk. *Rijsttafel* dikenal di Indonesia dimulai saat jaman penjajahan Belanda. Tema ini dipilih oleh penulis dikarenakan *rijsttafel* dianggap tema yang paling cocok untuk mempresentasikan kekayaan sajian khas Nanjuk.

4.2 Standar Resep

Standar resep merupakan sebuah alat bantu yang harus dimiliki dan dipahami oleh setiap juru masak. Standar resep memiliki beberapa fungsi pokok seperti, untuk mengetahui bahan apa yang akan digunakan dan menghitung jumlah bahan dasar makanan dan alat apa saja yang digunakan saat membuat makanan tersebut. Berikut susunan resep makanan yang akan penulis presentasikan.

Tabel 1.1**Resep Nasi Putih**

Asal : Indonesia Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Jenis Makanan : karbohidrat Berat Porsi : 100 gr
 Alat Hidang : piring Suhu Hidangan : Panas

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	250 gr 8 gr 5 gr 15 gr	Beras Air Serai Daun Salam Bawang Goreng	Cuci dan bersihkan
Tanak	250 gr 8 gr 5 gr	Beras Air Serai Daun Salam	Tanak beras hingga matang dan bertekstur pulen
Sajikan	15 gr	Bawang Goreng	Sajikan nasi putih dengan bawang goreng di atasnya

Sumber: Data Olahan Penulis , 2019

Tabel 1.2

Asem-Asem Kambing

Asal	: Nganjuk, Jawa Timur	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Makanan	: Sup	Berat Porsi	: 200 gr
Alat Hidang	: Mangkuk	Suhu Hidangan	: Panas

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	600 gr	Daging Kambing	Potong dadu, rebus dengan air panas, lalu buang air rebusannya
	1 L	Air	
	15 gr	Daun Bawang	
	30 gr	Tomat Hijau	
	20 gr	Kunyit	
	10 gr	Lengkuas	
	10 gr	Serai	
	5 gr	Daun Jeruk	
	2 gr	Daun Salam	
	20 gr	Cabai Rawit	
	10 gr	Garam	
	5 gr	Gula	
	80 ml	Minyak Goreng	
Bumbu Halus	30 gr	Bawang Merah	Haluskan
	20 gr	Bawang Putih	
	15 gr	Kemiri	Sangrai
		Kunyit	
Tumis	80 ml	Minyak goreng	Tumis bumbu hingga matang
		Bumbu Halus	
Tambahkan		Lengkuas	
		Serai	
		Daun Salam	
		Daun Jeruk	
Didihkan	1 L	Air	masak hingga daging kambing matang dan empuk
Tambahkan		Bumbu Halus (yang sudah ditumis)	
		Daging Kambing	
		Garam	
		Gula	
		Bawang Daun	
		Daun Kedondong	
		Cabai Rawit	
Sajikan			

Sumber: Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk dan data Olahan Penulis , 2019

Tabel 1.3

Resep Pecel Pincuk Godong Jati

Asal	: Nganjuk, Jawa Timur	Jumlah	: 5 Porsi
Jenis Makanan	: Makanan pelengkap	Berat Porsi	: 150 gr
Alat Hidang	: Daun Jati	Suhu Hidangan	: Panas

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan Bahan Kulupan	80 gr 100 gr 80 gr 30 gr 100 gr 80 gr	Kacang Panjang Daun Singkong Bayam Bunga Turi Tauge Kubis	Cuci hingga bersih, lalu rebus hingga matang semua sayuran
Bahan Sambal Pecel	350 gr 80 gr 40 gr 40 gr 5 gr 5 gr 80 gr 30 gr 50 gr 100 gr	Kacang Tanah Cabai Merah Besar Cabai Rawit Bawang Putih Daun Jeruk Kencur Gula Jawa Gula Garam Daun Jati	Bersihkan
Sambal Pecel : Goreng	350 gr 80 gr 40 gr 40 gr 5 gr 5 gr	Kacang Tanah Cabai Merah Besar Cabai Rawit Bawang Putih Daun Jeruk Kencur	Goreng kacang tanah hingga matang dan diamkan hingga dingin
Haluskan		Semua bahan sambal pecel	Haluskan dan campur rata semua bahan hingga menjadi pasta
Tambahkan	80 gr 5 gr	Gula Jawa Garam	
Seduh	600 ml	Pasta Pecel Air Hangat	
Sajikan		Kulupan Sambal Pecel Daun Jati	Siram sambal pecel diatas kulupan yang sudah disimpan di atas alas daun jati yang dipincuk

Sumber: Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk dan data Olahan Penulis , 2019

Tabel 1.4

Resep Sate Kenul

Asal	: Indonesia	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Makanan	: Makanan pelengkap	Berat Porsi	: 100 gr
Alat Hidang	: Piring	Suhu Hidangan	: Panas

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	400 gr	Daging Sapi	Iris Tipis Memanjang
Bumbu Halus	15 gr 20 gr 5 gr 3 gr 5 gr 10 gr 2 gr	Bawang Putih Bawang Merah Kencur Ketumbar Daun Jeruk Cabai Merah Kunyit	
	200 gr 5 gr 5 gr	Kelapa Tua Jahe Lengkuas	Parut
	100 gr 5 gr 5 gr 2 gr 1 L	Telur Ayam Garam Gula Merica Bubuk Minyak Goreng	
Campurkan		Bumbu Halus Bumbu Parut	Campurkan semua bahan
Tambahkan		Gula Garam Merica Bubuk Telur	
Gabungkan		Daging Sapi	Gabungkan semua bumbu dengan daging sapi lalu aduk hingga merata
Tusuk		Daging Sapi Tusuk Sate	Tusuk daging sapi yang sudah dicampur dengan bumbu menggunakan tusuk sate, satu tusuk sate mendapatkan tiga daging sapi

Panaskan		Minyak Goreng	Panaskan minyak goreng
Goreng		Sate Kenul	Goreng sate kenul hingga coklat keemasan
Sajikan			

Sumber: Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk dan data Olahan Penulis , 2019

Tabel 1.5

Resep Ikan Wader Sambal Colek

Asal : Nganjuk, Jawa Timur Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Jenis Makanan : Makanan Pelengkap Berat Porsi : 100 gr
 Alat Hidang : Piring Tanah Liat Suhu Hidangan : Panas

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	500 gr	Ikan Wader	Bersihkan dari sisik dan kotorannya
	5 gr	Jeruk Nipis	
	5 gr	Garam	
	250 ml	Minyak Goreng	
	5 gr	Gula	
	10 gr	Timun	
	5 gr	Daun Kemangi	
	15 gr	Kubis	
Bumbu Sambal	50 gr	Tomat	
	25 gr	Cabai Merahj	
	15 gr	Bawang Merah	
	10 gr	Bawang Putih	
Marinasi		Ikan Wader Garam Air Jeruk Nipis	Marinasi ikan wader yang sudah dibersihkan dengan menggunakan garam dan air jeruk nipis
Goreng		Ikan Wader	Goreng ikan wader yang telah di marinasi hingga kering dan matang
Haluskan		Tomat Cabai Merah Bawang Merah Bawang Putih Jeruk Nipis Gula	Haluskan semua bahan dan tambahkan jeruk nipis, gula, garam untuk membuat sambalnya
Tambahkan			

		Garam	
Sajikan		Ikan Wader Sambal	Sajikan ikan wader dan sambal
Tambahkan		Timun Daun Kemangi Kubis	beralaskan piring yang terbuat dari tanah liat dan tambahkan lalapan

Sumber: Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk dan data Olahan Penulis , 2019

Tabel 1.6

Resep Sate Lele

Asal : Kertosono, Nganjuk Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Jenis Makanan : *Side Dishes* Berat Porsi : 150 gr
 Alat Hidang : Piring Suhu Hidangan : Panas

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	5 ekor/500 gr 5 gr 8 gr 500 ml 20 ml 20 gr 5 pcs	Lele Garam Jeruk Nipis Minyak Goreng Kecap Manis Bawang Merah Tusuk sate	cincang
Bersihkan	250 gr	Lele	Bersihkan lele dengan memisahkan bagian insang dan isi perutnya
Tambahkan	8 gr 5 gr	Jeruk Nipis Garam	Marinasi lele dengan jeruk nipis dan garam
Panaskan goreng		Minyak Goreng Lele	Panaskan minyak kedalam wajan lalu goreng lele hingga matang dan tiriskan
Tusukan		Lele Tusuk Sate	Lele yang telah matang lalu di tusukan menggunakan tusuk sate
Campurkan		Kecap Manis Bawang Merah	Campurkan Kecap dengan bawang merah untuk menjadi bumbu olesan lele saat dibakar
bakar		Lele	Bakar lele hingga wangi
Sajikan			

Sumber: Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk dan data Olahan Penulis , 2019

Tabel 1.7

Resep Tahu Bumbu

Asal : Nganjuk, Jawa Timur Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Jenis Makanan : *Side Dishes* Berat Porsi : 100 gr
 Alat Hidang : Piring Suhu Hidangan : Panas

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	10 buah 200 ml 10 gr 15 gr 5 gr 100 gr 500 ml 5 gr 30 gr 15 gr 20 gr 50 gr 15 gr 5 ml 20 gr	Tahu Putih Air Garam Bawang Putih Cabai Rawit Merah Kacang Tanah Minyak Goreng Kencur Petis Gula Merah Asam jawa Tauge Seledri Kecap Manis Bawang Merah	Cuci dan rendam tahu dengan larutan garam dan bawang putih halus Haluskan Campurkan dengan 100 ml air hangat Iris Iris dan goreng
Haluskan		Bawang Putih Kencur Cabai Rawit Gula Merah Kacang Tanah	Haluskan semua bumbu
Tambahkan		Petis Air Asam Jawa	campurkan dengan petis dan air asam jawa
Sajikan	15 gr	Bawang Goreng	Sajikan nasi putih dengan bawang goreng diatasnya
Goreng		Tahu Putih Minyak goreng	Goreng tahu putih yang telah direndam dengan larutan bawang putih dan garam
Sajikan		Tahu Putih Bumbu Petis Tauge Bawang Merah Goreng Kacang Tanah Goreng Seledri	Sajikan tahu putih diatas piring dan siram dengan bumbu petis dan taburi diatasnya dengan tauge, bawang merah goreng, kacang goreng, dan seledri

Sumber: Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk dan data Olahan Penulis , 2019

Tabel 1.8

Resep Dumbleg

Asal : Nganjuk, Jawa Timur Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Jenis Makanan : Jajanan Khas Berat Porsi : 150 gr
 Alat Hidang : Piring Suhu Hidangan : dingin

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	1000 gr 800 gr 1000 ml 200 ml 800 ml 10 gr	Tepung Beras Gula Merah Air Santan Cair Santan Kental Garam Pelepah Daun Pinang	Yang sudah kering lalu potong dengan Panjang 20 cm lebar 10 cm, dijahit disisi bawahnya
Rebus		Gula Merah Air	Rebus gula merah sampai mencair
Campurkan		Tepung Beras Santan Cair Santan Kental Larutan gula merah garam	Campurkan tepung beras dengan santan dan aduk lalu tambahkan gula merah cair dan garam
Masukan		Pelepah Daun Pinang	Masukan adonan kedalam pelepah pinang
Kukus		Adonan	Kukus adonan kurang lebih 1,5 jam
Potong		dumbleg	Potong dumbleg dan sajikan
sajikan			

Sumber: Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk dan data Olahan Penulis , 2019

Tabel 1.9

Resep Wedang Secang

Asal : Nganjuk, Jawa Timur Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Jenis Makanan : Minuman khas Berat Porsi : 250 ml
 Alat Hidang : Gelas Suhu Hidangan : Panas

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Siapkan	10 gr	Secang	Yang sudah dikeringkan
	8 gr	Serai	Ambil batang putihnya, bakar dan memarkan
	150 gr	Jahe	Dibakar
	8 gr	Kayu Manis	
	2 gr	Kapulaga	
	5 gr	Cengkeh	
	200 gr	Gula Batu	
	1000 ml	Air	
Panaskan Tambahkan		Air Secang Serai Jahe Kayu Manis Cengkeh Kapulaga Gula Batu	Rebus dengan api kecil dan masukan semua bahan hingga harum Tambahkan gula saat sudah mau disajikan
Sajikan			

Sumber: Citarasa Kuliner Nganjuk : Humas PDE Pemkab Nganjuk dan data Olahan Penulis , 2019

4.3 *Recipe Costing* dan *Dish Costing*

Recipe costing adalah pedoman dasar dari perhitungan biaya yang di butuhkan dalam sebuah resep, *recipe costing* digunakan untuk mengetahui berapa banyak biaya yang dibutuhkan dalam membuat satu resep melalui perhitungan harga setiap bahan berdasarkan kuantitas dan harga di pasaran. Sementara *dish costing* dihitung berdasarkan *recipe costing* yang dibagi dengan jumlah porsi yang tertera pada standar resep, tanpa adanya adanya itungan dari *recipe costing* maka *dish costing* tidak dapat ditentukan. Setelah dapat hasil dari *dish costing* maka dapat pula ditentukan persentasi keuntungan yang akan diambil dalam menentukan harga dalam penjualan. Berikut cara menghitung *recipe costing* yang penulis gunakan :

$$\text{Used Ingredients} \times \text{price} = \text{Recipe Costing}$$

Dish costing :

$$\text{Recipe Costing} : \text{Amount of Portion} = \text{Dish Costing}$$

Selling price :

$$\text{Dish Costing} \times 100 : \text{food cost} = \text{Selling Price}$$

Berikut perhitungan *Recipe Costing* yang di olah oleh penulis :

TABEL 1.10
RECIPE COSTING

Nasi Putih

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Beras	250 gr	Kg	Rper 12.500	Rp 3.125
Daun Salam	5 gr	Ikat /500 gr	Rp 1.425	Rp 14.3
Bawang Goreng	15 gr	Kg	Rp 100.000	Rp 1.500
<i>Recipe Cost</i>				Rp 4.639
<i>Dish cost</i>				Rp 927.8
<i>Food cost 34%</i>		<i>Selling price</i>		Rp 2.728

Sumber: data olahan penulis, 2019

TABEL 1.11
RECIPE COSTING

Asem-Asem Kambing

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Daging Kambing	600 gr	Kg	Rp 110.000	Rp 66,000
Tomat Hijau	60 gr	Kg	Rp 7.000	Rp 420
Kunyit	20 gr	Kg	Rp 13.000	Rp 260
Laos	10 gr	Kg	Rp 3.000	Rp 30
Serai	10 gr	Kg	Rp 15.000	Rp 150
Daun Jeruk	5 gr	Kg	Rp 25.000	Rp 125
Daun Salam	2 gr	Kg	Rp 7.000	Rp 14
Cabai Rawit	20 gr	Kg	Rp 50.000	Rp 1.000
Garam	10 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 170
Gula	5 gr	Kg	Rp 14.000	Rp 70
Minyak Goreng	80 ml	L	Rp 11.000	Rp 880
Bawang Merah	30 gr	Kg	Rp 20.500	Rp 615
Bawang Putih	20 gr	Kg	Rp 31.000	Rp 620
Kemiri	15 gr	Kg	Rp 52.000	Rp 780
Daun Bawang	15 gr	Kg	Rp 13.000	Rp 195

<i>Recipe Cost</i>		Rp 71,329
<i>Dish cost</i>		Rp 14,265
<i>Food cost 34%</i>	<i>Selling price</i>	Rp 41,958

Sumber: data olahan penulis, 2019

TABEL 1.12

RECIPE COSTING

Resep Pecel Pincuk Godong Jati

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Kacang Panjang	80 gr	Kg	Rp 8.000	Rp 1,440
Daun Singkong	100 gr	Kg	Rp 10.000	Rp 1,000
Bayam	80 gr	Kg	Rp 14.000	Rp 1,120
Bunga Turi	30 gr	Kg	Rp 40.000	Rp 1,200
Tauge	100 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 1,700
Kubis	80 gr	Kg	Rp 8.000	Rp 640
Kacang Tanah	350 gr	Kg	Rp 27.000	Rp 9,450
Cabai Merah Bsr	80 gr	Kg	Rp 40.000	Rp 3,200
Cabai Rawit	40 gr	Kg	Rp 50.000	Rp 2,000
Bawang Putih	40 gr	Kg	Rp 31.000	Rp 1,240
Daun Jeruk	5 gr	Kg	Rp 25.000	Rp 125
Kencur	5 gr	Kg	Rp 54.000	Rp 270
Gula Jawa	80 gr	Kg	Rp 18.000	Rp 1,440
Garam	50 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 850
Gula	30 gr	Kg	Rp 14.000	Rp 420
Daun Jati	100 gr	Kg	Rp 5.000	Rp 500
<i>Recipe Cost</i>				Rp 26,595
<i>Dish cost</i>				Rp 5,319
<i>Food cost 34%</i>	<i>Selling price</i>		Rp 15,644	

Sumber : data olahan penulis , 2019

TABEL 1.13

*RECIPE COSTING***Sate Kenul**

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Daging Sapi	400 gr	Kg	Rp 130.000	Rp 52,000
Bawang putih	15 gr	Kg	Rp 31.000	Rp 465
Bawang Merah	20 gr	Kg	Rp 20.500	Rp 410
Kencur	5 gr	Kg	Rp 45.000	Rp 225
Ketumbar	3 gr	Kg	Rp 26.000	Rp 78
Daun Jeruk	5 gr	Kg	Rp 25.000	Rp 125
Cabai Merah	10 gr	Kg	Rp 40.000	Rp 400
Kunyit	2 gr	Kg	Rp 13.000	Rp 26
Kelapa Tua	200 gr	Kg	Rp 10.000	Rp 2,000
Jahe	5 gr	Kg	Rp 33.000	Rp 165
Lengkuas	5 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 85
Telur Ayam	100 gr	Kg	Rp 26.000	Rp 2,600
Garam	5 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 85
Gula	5 gr	Kg	Rp 14.000	Rp 70
Merica Bubuk	2 gr	30 gr / botol	Rp 30.000	Rp 2,000
Minyak Goreng	500 ml	L	Rp 5.500	Rp 5,500
<i>Recipe Cost</i>				Rp 66,234
<i>Dish cost</i>				Rp 13,246
<i>Food cost 34%</i>		<i>Selling price</i>		R 38,958

Sumber : data olahan penulis, 2019

TABEL 1.14**RECIPE COSTING****Ikan Wader Sambal Colek**

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Ikan Wader	500 gr	Kg	Rp 30.000	Rp 15,000
Jeruk Nipis	5 gr	Kg	Rp 20.000	Rp 100
Garam	5 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 85
Minyak Goreng	250 ml	L	Rp 11.000	Rp 2,750
Gula	5 gr	Kg	Rp 14.000	Rp 70
Timun	10 gr	Kg	Rp 8.500	Rp 85
Daun Kemangi	5 gr	Kg	Rp 35.000	Rp 175
Kubis	15 gr	Kg	Rp 8.000	Rp 120
Tomat	50 gr	Kg	Rp 13.000	Rp 650
Cabai Merah	25 gr	Kg	Rp 40.000	Rp 1,000
Bawang Merah	15 gr	Kg	Rp 20.500	Rp 308
Bawang Putih	10 gr	Kg	Rp 31.000	Rp 310
<i>Recipe Cost</i>				Rp 20,653
<i>Dish cost</i>				Rp 4,130
<i>Food cost 34%</i>		<i>Selling price</i>		Rp 12,147

Sumber: data olahan penulis, 2019

TABEL 1.15**RECIPE COSTING****Sate Lele**

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Lele	5 pcs / 500 gr	Kg	Rp 25.000	Rp 12,500
Garam	5 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 85
Jeruk Nipis	8 gr	Kg	Rp 20.000	Rp 160
Minyak Goreng	500 gr	L	Rp 11.000	Rp 5,500
Kecap Manis Bango	20 ml	135 ml / botol	Rp. 9.500	Rp 1,407

Bawang Merah	20 gr	Kg	Rp. 20.500	Rp 410
<i>Recipe Cost</i>				Rp 20,062
<i>Dish cost</i>				Rp 4,012
<i>Food cost 34%</i>		<i>Selling price</i>		Rp 11,800

Sumber : data olahan penulis, 2019

TABEL 1.16

RECIPE COSTING

Tahu Bumbu

Jumlah Porsi : 5 Portion

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Tahu Putih	10	<i>pcs</i>	Rp 600	Rp 6,000
Garam	10 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 170
Minyak Goreng	500 ml	L	Rp 11.000	Rp 5,500
Bawang Putih	15 gr	Kg	Rp 31.000	Rp 465
Cabai Rawit Merah	5 gr	Kg	Rp 50.000	Rp 250
Kacang Tanah	100 gr	Kg	Rp 27.000	Rp 2,700
Kencur	5 gr	Kg	Rp 45.000	Rp 225
Petis	30 gr	<i>Pack / 200 gr</i>	Rp 35.000	Rp 5,250
Gula Merah	15 gr	Kg	Rp 18.000	Rp 270
Asam Jawa	20 gr	Kg	Rp 23.000	Rp 460
Tauge	50 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 850
Seledri	15 gr	Kg	Rp 30.000	Rp 450
Kecap Manis	5 ml	<i>600ml/pcs</i>	Rp 27.000	Rp 225
Bawang Merah	20 gr	Kg	Rp 20.500	Rp 410
<i>Recipe Cost</i>				Rp 23,225
<i>Dish cost</i>				Rp 4,645
<i>Food cost 34%</i>		<i>Selling price</i>		Rp 13,661

Sumber : data olahan penulis, 2019

TABEL 1.17
RECIPE COSTING

Dumbleg

Jumlah Porsi : 5 Portion

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Tepung Beras	1 kg	Pack / 500 gr	Rp 7.000	Rp 14,000
Gula Merah	800 g	Kg	Rp 18.000	Rp 14,400
Santan	1 L	L	Rp 38.000	Rp 38,000
Pelepah Daun Pinang	600 gr	Kg	Rp 11.600	Rp 6,960
Garam	10 gr	Kg	Rp 17.000	Rp 170
Recipe Cost				Rp 73,530
Dish cost				Rp 14,706
Food cost 40%		Selling price		Rp 36,765

Sumber : data olahan penulis, 2019

TABEL 1.18
RECIPE COSTING

Wedang Secang

Jumlah Porsi : 5 Portion

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Secang	10 gr	Kg	Rp 40.000	Rp 400
Serai	8 gr	Kg	Rp 15.000	Rp 120
Jahe	150 gr	Kg	Rp 33.000	Rp 4,950
Kayu Manis	8 gr	Kg	Rp 85.000	Rp 680
Kapulaga	2 gr	Kg	Rp 160.000	Rp 320
Cengkeh	5 gr	Kg	Rp 165.000	Rp 825
Gula Batu	200 gr	Kg	Rp 34.000	Rp 6,800
Recipe Cost				Rp 14,095
Dish cost				Rp 2,819
Food cost 34%		Selling price		Rp 8,291

Sumber : data olahan penulis, 2019

4.4 Tabel Daftar Nilai Gizi

Sudah menjadi naluri alami seorang manusia untuk berusaha bertahan hidup. Salah satu caranya dengan mengkonsumsi makanan. Mengkonsumsi makanan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi harian dari manusia. Fungsi gizi dalam sebuah makanan adalah untuk memperkuat dari sistem pertahanan tubuh, mencegah untuk timbulnya penyakit tertentu, dan membantu untuk mengembalikan kondisi tubuh manusia setelah terkena sakit. Berikut adalah kandungan gizi yang terdapat dari masakan yang penulis persentasikan:

TABEL 1.19

NUTRITIONAL VALUE

Nasi Putih

Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Beras	250 gr	311	68	1	6	3.6	0.1
Daun Salam	5 gr	10	2	1	0	0	0
Bawang Goreng	15 gr	53	9	4	0	0	0
Total		374	79	6	6	3.6	0.1
Per serving		74.8	15.8	1.2	1.2	0.72	0.02

Sumber: myfitnesspal.com, 2019.

Tabel 1.20

Nilai Gizi Asem-Asem Kambing

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Daging Kambing	600 gr	654	0	14	124	0	0
Tomat Hijau	60 gr	16	3	0	0	0	0
Kunyit	20 gr	43	7	1	1	97	1
Laos	10 gr	38	7	1	1	0	0
Serai	10 gr	9	0	1	1	0	0
Daun Jeruk	5 gr	4	1	0	0	15	0
Daun Salam	2 gr	0	4	1	0	0	0
Cabai Rawit	20 gr	8	2	0	0	1	1
Garam	10 gr	0	0	0	0	3,876	0
Gula	5 gr	194	50	0	0	1	50
Minyak Goreng	80 ml	640	0	0	0	0	0
Bawang Merah	30 gr	11	0	75	0	0	0
Bawang Putih	20 gr	30	7	0	1	0	0
Kemiri	15 gr	95	3	9	2	2	1
Daun Bawang	15 gr	5	1	0	0	0	0
Total		1,747	85	102	130	3,992	53
Per serving		349	17	21	26	798	10

Sumber: myfitnesspal.com, 2019

Tabel 1.21

Nilai Gizi Resep Pecel Pincuk Godong Jati

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Kacang Panjang	80 gr	40	7	0	2	0	0
Daun Singkong	100 gr	245	0	13	0	0	0
Bayam	80 gr	7	1,1	0,1	0,9	0,02	0,1
Bunga Turi	30 gr	44	9,6	0,6	1,8	0	0
Tauge	100 gr	153	20	2	8	0,3	0

Kubis	80 gr	21	5	0,1	1,3	0,01	3,2
Kacang Tanah	350 gr	825	23,5	71,9	37,7	0,02	5,8
Cabai Merah Besar	80 gr	32	7	0	2	0,7	4
Cabai Rawit	40 gr	107	0	5	0	0	0
Bawang Putih	40 gr	40	9	0	2	0	0
Daun Jeruk	5 gr	10	3	0	0	0,15	0
Kencur	5 gr	3	0,1	0	0	0	0
Gula Jawa	80 gr	94	24	0	0	0,1	24
Garam	50 gr	0	0	0	0	3	0
Gula	30 gr	60	15	0	0	0	15
Total		1,681	90	20	14	3	43
Per serving		336.2	18	4	2.8	0.6	8.6

Sumber: myfitnesspal.com, 2019.

Tabel 1.22

Nilai Gizi Sate Kenul

Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Daging Sapi	400	1,152	0	78	105	0	0
Bawang putih	15	22	5	0	1	0	0
Bawang Merah	20	7	0	0	0	0	0
Kencur	5	4	1	0	0	2	0
Ketumbar	3	1	0	0	0	1	0
Daun Jeruk	5	4	1	0	0	15	0
Cabai Merah	10 gr	4	1	0	0	1	1
Kunyit	2 gr	7	1	0	0	1	0
Kelapa Tua	200 gr	708	30	66	6	40	0
Jahe	5 gr	400	89	4	9	65	9
Lengkuas	5 gr	4	1	0	0	2	0
Telur Ayam	100 gr	77	1	5	7	0	0
Garam	5 gr	0	0	0	0	1,938	0
Gula	5 gr	19	5	0	0	0	5

Merica Bubuk	2 gr	1	0	0	0	0	0
Minyak Goreng	80 ml	640	0	0	0	0	0
Total		2,949	135	153	128	2,065	15
Per serving		589,8	27	30,6	25	413	3

Sumber: myfitnesspal.com, 2019.

Tabel 1.23

Nilai Gizi Ikan Wader Sambal Colek

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Ikan Wader	500 gr	1,705	311	41	19	120	240
Jeruk Nipis	5 gr	20	7	0	0	1	1
Garam	5 gr	0	0	0	0	1,938	0
Minyak Goreng	250 ml	2000	0	233	0	0	0
Gula	5 gr	1	0	0	0	0	5
Timun	10 gr	2	0	0	0	0	0
Daun Kemangi	5 gr	1	0	0	0	0	0
Kubis	15 gr	375	87	2	19	270	48
Tomat	50 gr	13	3	0	0	0	0
Cabai Merah	25 gr	10	3	0	1	2	2
Bawang Merah	15 gr	5	0	0	0	0	0
Bawang Putih	10 gr	15	3	0	1	2	0
Total		4,147	414	276	40	2,333	296
Per serving		829	83	55	8	467	59

Sumber: myfitnesspal.com, 2019

Tabel 1.24

Nilai Gizi Sate Lele

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Lele	500 gr	475	0	14	80	215	0
Garam	5 gr					1,938	
Jeruk Nipis	8 gr	40	14	0	1	3	2
Minyak Goreng	75 gr	240	0	28	0	0	0
Kecap Manis	20 ml	1	0	0	0	76	0
Bawang Merah	20 gr	1,440	336	2	50	240	157
Total		2,196	350	44	131	2,472	159
Per serving		829	83	55	8	467	59

Sumber: myfitnesspal.com, 2019.

Tabel 1.25

Nilai Gizi Tahu Bumbu

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Tahu Putih	250 gr	320	3	28	14	0	0
Garam	10 gr	0	0	0	0	3,876	0
Minyak Goreng	500 ml	4,000	0	0	0	0	0
	200 ml	700	0	0	0	0	0
Bawang Putih	15 gr	22	5	0	1	3	0
Cabai Rawit Merah	5 gr	16	3	1	1	2	1
Kacang Tanah	100 gr	567	16	49	26	18	5
Kencur	5 gr	2	0	0	0	2	0
Petis	30 gr	120	0	12	0	0	0
Gula Merah	15 gr	57	15	0	0	4	15
Asam Jawa	20 gr	56	8	0	1	6	8
Tauge	50 gr	11	2	0	1	0	0
Seledri	15 gr	240	45	3	10	1,200	20
Kecap Manis	5 ml	0	0	0	0	19	0
Bawang Merah	20 gr	109	17	4	2	133	2
Total		2,220	114	119	92	5,263	51

Per serving		444	22,4	112.4	18	1,052.6	10
--------------------	--	-----	------	-------	----	---------	----

Sumber: myfitnesspal.com, 2019.

Tabel 1.26

Nilai Gizi Dumbleg

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Tepung Beras	1 kg	3,660	801	14	60	0	1
Gula Merah	800 g	3,040	785	0	1	224	776
Santan	1 L	200	27	9	1	1	19
Garam	10 gr	0	0	0	0	3,876	0
Total		6,900	1,613	23	62	4,101	796
Per serving		1380	323	5	12	820	159

Sumber: myfitnesspal.com, 2019.

Tabel 1.27

Nilai Gizi Wedang Secang

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Secang	10 gr	0	0	0	0	0	0
Serai	8 gr	8	2	0	0	0	0
Jahe	150 gr	122	26	1	3	21	3
Kayu Manis	8 gr	20	6	0	0	1	0
Kapulaga	2 gr	6	1	0	0	0	0
Cengkeh	5 gr	16	0	1	1	0	0
Gula Batu	200 gr	417	100	0	0	0	100
Total		589	135	2	4	22	103
Per serving		117.8	27	0.4	0.8	4.4	20.6

Sumber: myfitnesspal.com, 2019