

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah negara dengan kepulauan terbanyak dunia, dengan beragam kepulauan tentunya dengan beragam etnis dan budaya. Hal ini yang menjadi daya tarik dan membedakan Indonesia dengan berbagai negara di belahan dunia. Sektor pariwisata telah menjadi salah satu perhatian pemerintah. Dengan semakin meningkatnya antusias masyarakat dunia akan gaya hidup berlibur, tentu menjadi aspek baik sebagai sumber devisa negara bila dapat menarik wisatawan asing untuk berlibur kedalam negeri.

Sumatera Utara adalah provinsi terpadat keempat di Indonesia. Tercatat pada 2020 berjumlah 15.136.522 jiwa. Untuk pembagian daerah secara garis besar Sumatera Utara terbagi atas 4 daerah, yaitu Kepulauan Nias, Pegunungan Bukit Barisan, Pesisir Barat, dan Pesisir. Dengan memiliki 4 batas wilayah, yaitu Utara dengan Provinsi Aceh dan Selat Malaka, Timur dengan selat Malaka, Selatan dengan Provinsi Riau, Provinsi Sumatera Barat dan Samudera Indonesia, Barat dengan Provinsi Aceh dan Samudera Indonesia. Sesuai dengan UU RI Nomor 36 2001 Kabupaten

Samosir adalah merupakan hasil dari pemekaran Kabupaten Toba dengan pusat pemerintahan yaitu Pangururan . Berdasarkan pencatatan pada tahun 2019 tertera 126.188 jiwa berkependudukan Kabupaten Samosir. Terdapat 9 Kecamatan, dimana di dalam Pulau Samosir terdapat 6 kecamatan, di Danau Toba tepatnya di daerah luar lingkaran pada punggung pegunungan Bukit Barisan terdapat 3 kecamatan. 9 Kecamatan tersebut meliputi Harian, Nainggolan, Onan Runggu, Palilipi, Ronggur Nihuta, Sianjur Mulamula, Simanindo, Silitio, dan Pangururan sebagai Ibu Kota Kabupaten Samosir. Dapat dikatakan pusat konsentrasi turis di Kabupaten Samosir berada di Tuktuk, Simanindo dimana menjadi pusat Adat Batak sehingga banyak ditemukan rumah adat Batak. Banyak wisatawan memilih untuk bermukim di Tuktuk pada saat pergi berlibur dimana dapat dihubungkan dari Prapat dengan feri penyebrangan. Feri akan meninggalkan Dermaga Tiga Raja pada pukul 8.30 pagi hingga pukul 19.00 malam.

Dilansir dari liputan6.com Pulau Samosir memiliki luas 63.000 hektar atau kurang lebih 640 kilometer persegi kedudukan yang hampir sederajat dengan Singapura. Terdapat perbedaan luas daerah yang tidak terlalu jauh dengan Singapura dengan hanya 72.150 hektar atau setara dengan Sembilan kilometer persegi. Selain itu keberadaan Danau Sidihoni dan Danau Aek Natonang adalah dua danau kecil sebagai objek wisata yang menjadi julukan “danau diatas danau”

Dengan terpilihnya Danau Toba sebagai salah satu dari 10 Bali Baru sebagai program kerja Presiden Joko Widodo, memberikan atensi yang lebih tercurah

kepada Pulau Samosir, dapat dilihat dari segi Infrastruktur. Dilansir dari liputan6.com mulainya pembangunan Jembatan Aek Tano Ponggol dengan panjang total 294 meter. Pembangunan Jembatan Aek Tano Ponggol oleh Balai Besar Pelaksanaan Jalan Nasional Wilayah II Sumatera Utara akan menghubungkan Sumatera Utara dengan Pulau Samosir yang terpisahkan oleh Danau Toba . Selain pembangunan proyek jembatan, telah dilakukan pula proyek pelebaran alur Tano Ponggol dari 25 meter menjadi 80 meter sepanjang 1,2 km sehingga dapat dilalui oleh Kapal Pesiar. Sebelum terpilihkan Danau Toba sebagai salah satu dari 10 Bali Baru, atensi pemerintah akan infrastruktur Kabupaten Samosir telah terlbihat dengan pelebaran Jalan Lingkar Samosir dengan meningkatkan kualitas jalan beraspal dan melebarkan sesuai standar jalan nasional, yakni 7 meter ditambah 2 meter untuk masing-masing bahu jalan di sisi kanan dan kiri. Pelebaran jalan pertama pada 2016 pada Pangururan-Ambarita-Tomok-Onan Runggu sepanjang 75,9 meter. Pelebaran kedua pada 2019, yakni jalan Tele-Pangururan-Nainggolan-Onan Runggu sepanjang 28,43 km

Berdasarkan Geografis, Kabupaten Samosir berada pada 980 21' – 990 55' Bujur Timur dan 20 24' – 20 25' Lintang utara dan. Berdasarkan Administratif, Kabupaten Samosir diapit oleh tujuh Kabupaten, yaitu Kabupaten Simalungun dan Kabupaten Karo pada perbatasan sebelah utara, Kabupaten Tobasa pada perbatasan sebelah Timur, Kaputen Hasundutan dan Kabupaten Tapanuli Utara pada perbatasan sebelah Selatan danKbupaten PakPak Barat dan Kabupaten Dairi pada perbatsan sebelah Barat.

2. Tujuan

2.1 Tujuan Formal:

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Manajemen Tata Boga program Diploma 3 di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

2.2 Tujuan Operasional:

1. Memperkenalkan Sajian kuliner Kabupaten Samosir
2. Mengembangkan presentasi produk sajian kuliner Samosir
3. Menilik perkembangan lokasi pariwisata Kabupaten Samosir
4. Sebagai konsep rangkaian menu yang bertujuan untuk memperkaya pengetahuan pembaca akan sajian daerah dalam bentuk *Group Dining*

3. Usulan Menu

Penulis ingin memaparkan masakan Samosir, Sumatera Utara dalam bentuk *Group Dining*, oleh karena itu penulis telah mendapat berbagai sumber informasi dari beberapa referensi. Berikut susunan menu yang telah penulis rangkai

3.1 Menu

“Natinombur”

(ikan lele atau mujair yang dibakar dan dibalur bumbu kecombrang dan disajikan sebagai makanan pendamping)

“Dekke Mas Arsik”

(Ikan mas yang dimasak dengan bumbu kuning dan disajikan sebagai makanan pendamping)

“Saksang”

(daging kerbau yang masak dengan rempah dan santan dan disajikan sebagai makanan pendamping)

“Dali ni Horbo”

(air susu Kerbau yang diolah dengan metode tradisional)

“Daun Ubi Tumbuk”

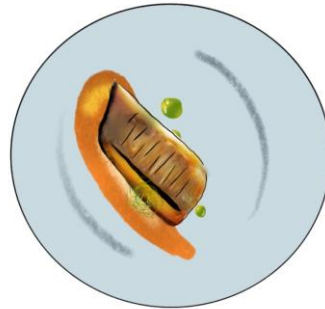
(Daun Ubi yang dimasak dengan bumbu dan ditumbuk)

“Pohul – pohul”

(campuran tepung beras dan kelapa parut yang diberi isian gula merah dan dikepal lalu di kukus, disajikan sebagai hidangan penutup)

3.2 Penjelasan Menu

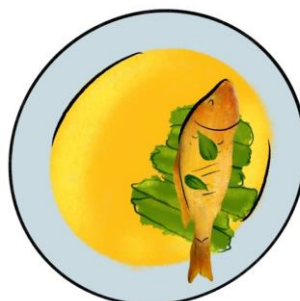
3.2.1 Natinombur



Sketsa 1 Natinombur

Berasal dari kata *tombur* yang secara harafiah bermakna basah atau berair dan dalam bentuk kata kerja *tombur* adalah *manombur* yang berarti membasahi atau mengairi. Natinombur sendiri merupakan makanan nelayan-nelayan di Danau Toba yang akan pergi dengan *solu* ke danau untuk mencari ikan.. Memiliki rasa pedas, asin, getir yang diperoleh dari andaliman.

3.2.2 Dekke Mas Arsik



Sketsa 2 Dekke Mas Arsik

“Dekke” yang dalam Bahasa Batak berarti ikan dan “Arsik” yang berarti kering, jika diartikan maka Ikan yang dimasak dalam proses lama hingga kuah ikan mulai mengering. Dekke Mas Arsik atau yang biasa disederhanakan dengan Arsik merupakan hidangan olahan ikan yang dimasak dengan bumbu kuning dan pedas. Dalam beberapa acara adat terdapat beberapa tata cara khusus dalam penyajian arsik agar tidak menghilangkan nilai kesakralan didalamnya sehingga dapat dikatakan hidangan Arsik merupakan hidangan penting dalam upacara adat Batak di Samosir. Namun pada zaman sekarang arsik tidak hanya disantap untuk acara adat saja namun juga untuk dikonsumsi sehari-hari. Arsik memiliki rasa pedas dan asin dengan tekstur yang sangat lembur yang merupakan hasil dari proses pemasakan yang lama

3.2.3 Saksang



Sketsa 3 Saksang

Merupakan daging kerbau, babi, atau anjing yang dipotong kecil - kecil dan dimasak dengan rempah-rempah dan santan, dapat diolah dengan darah dan tidak, untuk yang menggunakan darah hasil sembelih hewan tersebut disebut dengan *margota*, dan tanpa menggunakan darah disebut *na so margota*.

Saksang merupakan hidangan wajib disajikan pada upacara adat Batak, terutama acara pesta pernikahan adat. Rasa Saksang sendiri adalah pedas, asin, dan getir yang didapat dari andaliman dengan tekstur yang lembut, saus yang kental

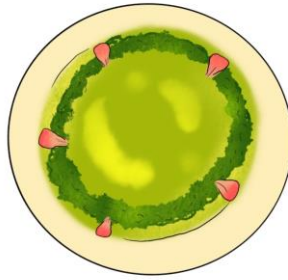
3.2.4 Dali Ni Horbo



Sketsa 4 Dali Ni Horbo

Bagot atau Dali ni Horbo adalah sebuah acara tradisi mengolah susu kerbau yang telah diturunkan sejak terciptanya perkumpulan orang batak, “Dali” dan “Bagot” yang dalam Bahasa Batak berarti susu. Dali ni Sapi sendiri merupakan makanan berberbahan dasar susu kerbau atau sapi yang kemudian diolah dengan cara direbus bersamaan zat pengental alami dapat dengan perasan air nanas, perasan daun pepaya ataupun daun alo – alo. Dapat dimakan langsung sebagai *side dish* atau digabungkan sebagai *condiment* dalam Dekke Mas Arsik. Hidangan ini kerap disebut sebagai *yogurt* local batak.

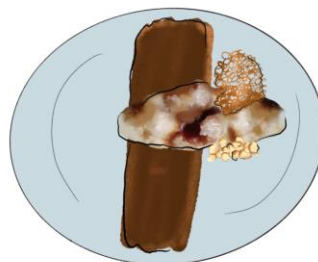
3.2.5 Daun Ubi Tumbuk



Sketsa 5 Daun Ubi Tumbuk

Merupakan hidangan tradisional yang terbuat dari daun singkong yang ditumbuk. Pada metode tradisional daun singkong ditumbuk dengan alu batu, lesung atau bahkan banyak pula dimasak dengan metode hanya tumbuk halus namun dengan modernisasi dapat pula menggunakan blender dan *food processor*. Daun Ubi Tumbuk memiliki rasa yang asin dan gurih karena ada pencampuran dari santan. Hidangan mendominasi warna hijau ini dapat dikonsumsi sebagai hidangan pendamping Bersama dengan Dekke Mas Arsik dan Saksang

3.2.4 Pohul – pohul



Sketsa 6 Pohul-pohul

Merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar tepung beras dan kelapa parut yang didalamnya terdapat gula merah. Pohul- pohul dibnetuk dengan kepalan tangan dapat dikonsumsi mentah atau dikukus terlebih dahulu.

Biasa disajikan pada acara adat marhusip, musyawarah adat persiapan pernikahan sepasang calon pengantin. Seperti cara pembuatan pohul-pohul yang dikepal kuat menggambarkan perdebatan dan diskusi selama *marhusip* yang menghasilkan keputusan yang kuat agar terjalinnya ikatan persaudaraan yang kuat seperti tangan yang sedang menggenggam. Bekas genggam tangan pada pohul-pohul memiliki makna tersendiri yaitu, *Parnidaan* atau pengelihatan, *Parbinegean* atau pendengaran, *Panianggoan* atau penciuman, *Pandaian* atau rasa, dan *Pangkilaan* atau perasaan

4 Tinjauan Produk

4.1 Tema Produk

Group Dining adalah metode penyajian yang dipilih penulis untuk penulisan tugas akhir.. Konsep Group Dining sendiri adalah konsep yang sama seperti Fine Dining dimana penyajian lebih memfokuskan terhadap tamu. Naun ditemukan beberapa perbedaan dalam cara pengkonsumsiannya. Dalam Group Dining dapat dikonsumsi oleh 3 sampai 4 orang dalam 1 meja secara sharing.

4.2 Standart Standart Recipe

Standar resep adalah merupakan salah satu aspek terpenting bagi seorang juru masak. Standar resep juga merupakan patokan penting seorang juru masak dalam pembuatan makanan untuk mencapai hasil yang dituju

dan sesuai dengan ekspektasi produk. Untuk itu sebelum terciptanya standar resep perlu diadakan percobaan dalam beberapa tahap.

Oleh karena itu untuk mendapatkan standar resep yang sesuai dengan kualitas yang diinginkan, penulis melakukan wawancara dengan pemilik Lapo Samosir, yang berlokasi di Ciputat, Tangerang Selatan. Merupakan penduduk asli Kabupaten Toba terutama di Pangururan. Berikut usulan *Standar Recipe Food Presentation* yang penulis rampung dalam tabel – tabel berikut

TABEL 1

Resep Natinombur

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Protein Berat porsi : 150 gram
 Alat saji : *Diner Plate* dan garpu Suhu hidangan: *Hot Serving*

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	600 gr	Ikan Lele	Bersihkan
	50 gr	Cabai Rawit	Bersihkan
	50 gr	Cabai Keriting	Bersihkan
	20 gr	Kemiri	Bersihkan, Sangrai
	20 gr	Batang Kecombrang	Bersihkan
	50 gr	Bawang Merah	Bersihkan, Kupas
	50 gr	Bawang putih	Bersihkan, Kupas
	120 gr	Jeruk Nipis	Peras, dan ambil airnya
	15 gr	Andaliman	Bersihkan
	5 gr	<i>Red Radish</i>	Bersihkan
	200 ml	Air	

Marinasi	600 gr	Ikan Lele	Dengan perasan jeruk nipis dan garam lalu diamkan sekitar 15 menit
Sangrai	20 gr 50 gr 50 gr	Kemiri Bawang Merah Bawang Putih	Dengan <i>saucepan</i> . Hingga tercium bau wangi
Rebus	50 gr 50 gr 30 gr	Cabai Rawit Cabai Keriting Batang Kecombrang	Hingga matang
Haluskan	50 gr 50 gr 20 gr 50 gr 50 gr 5 gr 30 gr	Cabai Rawit Cabai Rawit Kemiri Bawang Merah Bawang Putih Andaliman Kecombrang	Dengan <i>Blender</i> hingga halus, dapat juga menggunakan <i>Food Proccesor</i>
<i>Season</i>		Garam	Pada bumbu halus
Bakar	700 gr	Ikan Lele	Diatas bara api dengan arang hingga kecoklatan sedikit menghitam
Oleskan		Minyak	Pada ikan sembari membakar
Letakkan	700 gr	Ikan Lele	Pada dinner plate yang telah dibagi tiga
Tambahkan		Bumbu Halus	Letakkan disamping ikan

Letakkan	5 gr	<i>Red Radish</i>	Sebagai <i>Garnish</i> .
Sajikan			

Sumber: Lapo Marapadotbe, Matraman, Jakarta Timur. 30 Mei 2021

TABEL 2

Resep Dekke Mas Arsik

Origin : Sumatera Utara Jumlah Porsi : 5 porsi
 Jenis Makanan : Protein Berat Porsi : 180 gram
 Alat Saji : *Dinner Plate* dan garpu Suhu hidangan: *Hot Serving*

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en Place</i>	700 gr	Ikan Mas	Bersihkan
	50 gr	Lokio	Bersihkan
	50 gr	Bawang Merah	Bersihkan
	5 gr	Asam Gelugur	Bersihkan
	35 gr	Bawang Putih	Bersihkan
	50 gr	Cabai Keriting	Bersihkan
	50 gr	Cabai Rawit	Kupas,
	25 gr	Jahe	Bersihkan
	20 gr	Kunyit	Bakar, Kupas,
	20 gr	Serai	Bersihkan
	7 gr	Andaliman	Bersihkan
	30 gr	Batang Kecombrang	Bersihkan
	25 gr	Lengkuas	
400 ml	Air		
Haluskan	50 gr	Bawang Merah	
	35 gr	Bawang Putih	
	50 gr	Cabai Keriting	
	50 gr	Cabai Rawit	
	25 gr	Jahe	
	20 gr	Kunyit	

Rebus		Air	Di dalam <i>wok</i>
Masukkan	20 gr 25 gr 5 gr	Serai Lengkuas Asam Gelugur	Ke dalam <i>Wok</i>
Masukkan	700 gr	Ikan Mas	Ke dalam <i>Wok</i>
Season		Garam	
Pisahkan	700 gr	Ikan Mas	Dari <i>wok</i>
Simmer		Hingga air <i>reduce</i> setengahnya	Hingga
Letakkan			Pada <i>Dinner Plate</i>
Sajikan			

Sumber: Lapo Marapadotbe, Matraman, Jakarta Timur. 30 Mei 2021

TABEL 3

Resep Saksang

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Protein Berat porsi : 150 gram
 Alat saji : *Hot Plate* dan sendok Suhu hidangan: *Room temp*

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en Place</i>	600 gr	Daging Kerbau	<i>Pat, dry</i>
	20 gr	Cabai Rawit	Bersihkan
	75 gr	Bawang Merah	Bersihkan
	25 gr	Bawang Putih	Bersihkan
	25 gr	Lengkuas	Bersihkan, Memarkan
	20 gr	Serai	Bersihkan, Memarkan
	250 gr	Kelapa Parut	
	5 gr	Daun Jeruk	Bersihkan

	5 gr 400 ml 5 gr 30 ml 10 gr	Andaliman Air Garam Minyak Timun	Bersihkan Bersihkan
Haluskan	20 gr 75 gr 25 gr 5 gr	Cabai Rawit Bawang Merah Bawang Putih Andaliman	
Iris	10 gr	Timun	Iris tipis dan sisihkan
Panaskan		Minyak	Ke dalam <i>frying pan</i>
Masukkan		Bumbu Halus	Tumis hingga wangi
Pindahkan		Tumisan Bumbu halus	Ke dalam presto
Season		Garam	Pada tumisan bumbu halus
Tumis		Kelapa Parut	Hingga coklat pekat
Haluskan		Kelapa Parut	
Masukkan	600 gr 400 ml 50 gr	Daging kerbau Air Kelapa gongseng	Ke dalam presto lalu masak dengan api kecil hingga daging mengempuk
<i>Season</i>		Garam	
Angkat , sisihkan			
Potong <i>Plating</i>	600 gr	Daging kerbau Daging kerbau saus	Dengan potongan dadu kecil
Letakkan	10 gr	Timun <i>Edible Flower</i>	Beri irisan timun dan <i>edible flower</i> sebagai <i>garnish</i>

Sajikan			

Sumber: Lapo Marapadotbe, Matraman, Jakarta Timur. 30 Mei 2021

TABEL 4

Resep Daun Ubi Tumbuk

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Sayuran Berat porsi : 150 gram
 Alat saji : *Soup Bowl* Suhu hidangan: *Room temp.*

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	500 gr	Daun Singkong	Tumbuk atau bejak kasar
	20 gr	Lengkuas	Memarkan
	20 gr	Serai	Memarkan.
	25 gr	Bawang Merah	Kupas, Bersihkan
	20 gr	Bawang Putih	Kupas, Bersihkan
	100 gr	Tekokak	Bersihkan
	20gr	Batang Kecombrang	<i>Chop</i> kasar
	100 ml	Santan	
	50 gr	Telur	
	100 gr	Tepung	
	400 ml	Air	
1 gr	Xanthan Gum		
Sangrai	200 gr	Daun Singkong	Tumis kering pada <i>saucepan</i>

Blend	200 gr 50 gr	Daun Singkong Telur	Hingga halus
Uleni	200 gr 50 gr 100 gr	Daun Singkong Telur Tepung	Hingga tercampur rata dan kemudian sisihkan
Tumbuk	300 gr 100 gr	Daun Singkong Tekokak	Tumbuk kasar dengan <i>mortar</i> dan <i>pestle</i>
Haluskan	25 gr 20gr 20 gr	Bawang Merah Bawang Putih Kecombrang	Dengan <i>Food Proccesor</i> hingga halus
Rebus	400 ml	Air	Dengan api <i>high heat</i>
Masukkan	300 gr 100 gr 100 gr	Bumbu Halus Daun Singkong Tekokak Santan	Kecilkan api hingga <i>simmer</i> , lalu masak hingga daun layu
<i>Season</i>		Garam	
Sisihkan, Peras		Rebusan daun singkong dan tekokak	Hingga mendingin kemudian peras hingga mengering
<i>Kentalkan</i>	1 gr	Xanthan Gum Air rebusan	Capurkan dan aduk hingga mengental
Membentuk		Adonan daun singkong Daun singkong	Bentuk dan isi dengan daun singkong dan tekokak hingga membentuk tortelini
Rebus		Tortelini Daun singkong	Hingga matang
<i>Plating, Sajikan</i>			

Sumber: Lapo Marapadotbe, Matraman, Jakarta Timur. 30 Mei 2021

TABEL 5**Resep Dali Ni Sapi**

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : *Side Dish* Berat porsi : 100 gram
 Alat saji : *Soup Bowl.* Suhu hidangan: *Room temp.*

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	700 ml 200 gr	Susu Sapi Nanas	
Haluskan	200 gr	Nanas	Haluskan, peras dan ambil airnya
Rebus	700 ml	Susu Sapi	Ke dalam saucepan hingga mendidih, kurang lebih 10 menit
<i>Simmer</i>			
Tuangkan		Air Perasan Nanas	Panaskan hingga high heat sekitar 7 menit
Angkat			Dari kompor. Dan dinginkan sampai <i>room temprature</i>
<i>Chill</i>			Simpan di kulkas
<i>Plating, Sajikan</i>			

Sumber: Lapo Marapadotbe, Matraman, Jakarta Timur. 30 Mei 2021

TABEL 6

Resep Pohul – Pohul

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : *Side dishes* Berat porsi : 120 gram
 Alat saji : *Serving Plate* Suhu hidangan: *Hot Tempt*

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	7 gr 500 gr 200 gr 400 gr	Daun Pandan Kelapa Parut Gula Merah Tepung Beras Air	Bersihkan
Alaskan			Bowl dengan daun pandan
Tata	500 gr	Kelapa Muda	Diatas daun pandan
<i>Steam</i>	500 gr	Kelapa Muda	Di dalam steamer selama 7 menit
Aduk	500 gr 400 gr 200 gr	Kelapa Parut Tepung Beras Gula Merah Garam	Hingga merata
Bentuk		Adonan	Bentuk dengan tangan menggenggam
Steam		Pohul – Pohul	Selama 30 menit
Plating			

Sumber: Lapo Marapatotbe, Matraman, Jakarta Timur. 30 Mei 2021

Pohul-Pohul
(Saus Gula Merah)

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : *Side Dish*
 Alat saji : *Serving Bowl.* Suhu hidangan: *Room temp.*

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	120 gr 50 ml 50 ml	Gula Merah Air <i>Heavy Cream</i>	<i>Chop</i> kasar Bersihkan
Panaskan	120 gr 50 ml	Gula Merah Air	Ke dalam <i>saucepan</i> hingga seluruh gula merah meleleh dan tidak ada lagi gumpalan
Masukkan	50 ml	<i>Heavy Cream</i>	Ke dalam <i>saucepan</i>
Sisihkan			
Sajikan			Dengan Pohul-Pohul

Pohul-Pohul
(Coconut Crumble)

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : *Side Dish*
 Alat saji : *Soup Bowl.* Suhu hidangan: *Room temp.*

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	75 gr 50 gr 15 gr 20 gr 80 gr	Putih Telur Gula Pasir Tepung <i>Butter</i> Kelapa Parut	Lelehkan

Aduk	75 gr 50 gr 15 gr 20 gr 80 gr	Putih Telur Gula Pasir Tepung <i>Butter</i> Kelapa Parut	Dengan <i>balloon whisk</i> hingga merata
Panaskan			<i>Oven</i> pada 180 derajat selama 15 menit
<i>Shaping</i>		Adonan	Dengan Ring Cutter pada loyang
<i>Bake</i>		Adonan	Pada oven dengan 170 derajat selama 10 menit
Angkat dan sisihkan			
Sajikan			Bersama Pohul-pohul

**Pohul-Pohul
(Pandan Tuile)**

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : *Side Dish*
 Alat saji : *Serving Bowl.* Suhu hidangan: *Room temp.*

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	45 gr 3 gr 70 gr 10 gr	Air <i>Pandan Paste</i> <i>Butter</i> Tepung	Lelehkan
Aduk	45 gr 3 gr 70 gr 10 gr	Air <i>Pandan Paste</i> <i>Butter</i> Tepung	Dengan <i>balloon whisk</i> hingga merata

Panaskan			Wajan
Tuangkan		Adonan tuile	Pada wajan yang sudah panas dan biarkan hingga membetuk <i>coral</i>
Angkat dan sisihkan			
Sajikan			Bersama Pohul-pohul

4.3 Recipe Costing dan Dish Costing

Tujuan pada penelitian tugas akhir ini ialah sebagai objek mempertunjukkan bahwa Masakan Daerah Samosir dapat disajikan dengan metode presentasi Group Dining. Menu yang disusun pun diharapkan agar dapat membuka wawasan umum akan Masakan Daerah Samosir. Untuk terciptanya metode masak, bahan, penyajian yang sesuai agar dapat dipahami pembaca perlu adanya recipe costing dan dish costing yang tercantum didalamnya.

Standar Resep adalah sebuah metode penghitungan dalam menentukan harga biaya dari segala unit komoditi bahan makanan yang dapat digunakan untuk membuat sebuah resep. Untuk menentukan menentukan recipe costing, dapat diambil total jumlah dari tiap-tiap unit standar resep yang telah dibuat seperti yang telah penulis cantumkan agar dapat dihitung dengan harga komoditi bahan makanan tersebut

Seperti yang disebutkan oleh Paul (Dittmer, 2003: 159), “*To find the cost, on list each ingredients and quantity from the standard recipe on recipe detail and cost card and then multiplies the quantity of each ingredients by the unit cost for that ingredient.*”

Berdasarkan kutipan tersebut dapat disimpulkan bahwa untuk mencari harga dari *recipe costing* adalah dengan mengalikan kuantiti dari setiap unit bahan makanan yang tertulis pada standar resep dengan harga dari setiap unit bahan produk yang diperlukan. Dengan begitu harga biaya dapat ditotalkan dan dapat menghasilkan *recipe costing*

Untuk menentukan harga makanan per porsinya, dapat menggunakan *dish costing*. “... *dish cost is the cost of food put on the plate*” (Sanders, 2015: 98) Untuk mengetahui harga dari *dish costing* pada menu adalah dengan membagi *recipe costing* dengan porsi. Jika suatu standar resep dibuat untuk 5 porsi, maka jumlah *recipe costing* dibagi 5 untuk menentukan *dish costing* menu tersebut

Memperhitungkan persentasi *food cost*, *labor cost*, *overhead*, dan *profit* adalah aspek penting yang menentukan sebelum menentukan harga jual. Untuk mendapatkan laba yang tinggi tentu harus berbanding terbalik dengan *food cost*, dimana harus menghasilkan *food cost* kecil. Pada bidang kuliner diperlukan kisaran 35-45% untuk persentase *food cost*. Menentukan harga jual makanan yang akan diperjual-belikan adalah tujuan dari perhitungan *food cost*. Ditilik dari *table recipe costing* dan *dish costing* penulis telah menyusun menu sebagai berikut:

TABEL 7***Recipe Costing Natinombur***

Jumlah porsi: 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah Berat		Harga Pasar	Jumlah Resep		Harga Total
		Jumlah	Unit		Jumlah	Unit	
1	Ikan Lele	1.000	gr	Rp 52.500	600	gr	Rp 31.500
2	Cabai Keriting	1.000	gr	Rp 77.000	50	gr	Rp 3.850
3	Cabai Rawit	1.000	gr	Rp112.000	50	gr	Rp 5.600
4	Kemiri	1.000	gr	Rp 53.000	20	gr	Rp 1.060
5	Batang Kecombrang	1.000	gr	Rp 30.000	30	gr	Rp 900
6	Bawang Merah	1.000	gr	Rp 32.000	50	gr	Rp 1.600
7	Bawang Putih	1.000	gr	Rp 32.000	50	gr	Rp 1.600
8	Jeruk Nipis	1.000	gr	Rp 10.000	120	gr	Rp 1.200
9	Andaliman	1.000	gr	Rp147.000	5	gr	Rp 735
10	Red Raddish	1.000	gr	Rp 48.000	5	gr	Rp 240
Recipe Cost							Rp 48.285
Dish Cost							Rp 9.657
Food Percentage							35%
Selling Price							Rp 28.000

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 8***Recipe Costing Dekke Mas Arsik***

Jumlah porsi: 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah Berat		Harga Pasar	Jumlah Resep		Harga Total
		Jumlah	Unit		Jumlah	Unit	

1	Ikan Mas	1.000	gr	Rp 45.000	700	gr	Rp 31.500
2	Lokio	1.000	gr	Rp 40.000	50	gr	Rp 2.000
3	Bawang Merah	1.000	gr	Rp 32.000	50	gr	Rp 1.600
4	Asam Gelugur	1.000	gr	Rp 76.000	5	gr	Rp 380
5	Bawang Putih	1.000	gr	Rp 25.000	35	gr	Rp 875
6	Cabai Keriting	1.001	gr	Rp 77.000	50	gr	Rp 3.846
7	Cabai Merah	1.000	gr	Rp 77.000	50	gr	Rp 3.850
8	Jahe	1.000	gr	Rp 35.500	25	gr	Rp 888
9	Kunyit	1.000	gr	Rp 9.000	20	gr	Rp 180
10	Serai	1.000	gr	Rp 11.000	20	gr	Rp 220
11	Andaliman	1.000	gr	Rp147.000	7	gr	Rp 1.029
12	Lengkuas	1.000	gr	Rp 10.000	25	gr	Rp 250
13	Batang Kecombrang	1.000		Rp 63.500	30	gr	Rp 1.905
Recipe Cost							Rp 48.523
Dish Cost							Rp 9.705
Food Percentage							35%
Selling Price							Rp 27.727

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 9

Recipe Costing Saksang

Jumlah porsi: 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah Berat		Harga Pasar	Jumlah Resep		Harga Total
		Jumlah	Unit		Jumlah	Unit	

1	Daging Kerbau	1.000	gr	Rp 80.000	600	gr	Rp 48.000
	Cabai Rawit	1.000	gr	Rp 77.000	20	gr	Rp 1.540
2	Bawang Merah	1.000	gr	Rp 32.000	75	gr	Rp 2.400
3	Bawang Putih	1.000	gr	Rp 25.000	25	gr	Rp 625
6	Lengkuas	1.000	gr	Rp 11.000	25	gr	Rp 275
7	Serai	1.000	gr	Rp 11.000	20	gr	Rp 220
8	Kelapa Parut	1.000	gr	Rp 50.000	250	gr	Rp 12.500
9	Daun Jeruk	1.000	gr	Rp 7.000	5	gr	Rp 35
10	Andaliman	1.000	gr	Rp147.000	5	gr	Rp 735
11	Ketumbar	1.000	gr	Rp 26.000	15	gr	Rp 390
12	Jeruk Nipis	1.000	gr	Rp 10.000	100	gr	Rp 1.000
Recipe Cost							Rp 67.720
Dish Cost							Rp 13.544
Food Percentage							35%
Selling Price							Rp 38.697

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 10

Recipe Costing Daun Ubi Tumbuk

Jumlah porsi: 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah Berat		Harga Pasar	Jumlah Resep		Harga Total
		Jumlah	Unit		Jumlah	Unit	
1	Daun Singkong	500	gr	Rp 7.500	7.500	gr	Rp 112.500
2	Lengkuas	1.000	gr	Rp 10.000	25	gr	Rp 250
3	Serai	1.000	gr	Rp 11.000	20	gr	Rp 220
4	Bawang Merah	1.000	gr	Rp 32.000	25	gr	Rp 800

5	Bawang Putih	1.000	gr	Rp 25.000	20	gr	Rp 500
6	Tekokak	1.000	gr	Rp 6.500	25	gr	Rp 163
7	Kecombrang	1.000	gr	Rp 37.500	20	gr	Rp 750
8	Santan	1.000	gr	Rp 37.500	25	gr	Rp 938
9	Telur	1.000	gr	Rp 25.000	50	gr	Rp 1.250
10	Tepung	1.000	gr	Rp 16.000	100	gr	Rp 1.600
Recipe Cost							Rp 118.970
Dish Cost							Rp 23.794
Food Percentage							35%
Selling Price							Rp 67.983

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 11

Recipe Costing Dali Ni Horbo

Jumlah Porsi: 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah Berat		Harga Pasar	Jumlah Resep		Harga Total
		Jumlah	Unit		Jumlah	Unit	
1	Susu Kerbau	1.000	gr	Rp 50.000	700	gr	Rp 35.000
2	Nanas Madu	1.000	gr	Rp 12.000	200	gr	Rp 2.400
Recipe Cost							Rp 37.400
Dish Cost							Rp 7.480
Food Percentage							35%
Selling Price							Rp 21.371

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 12

Recipe Costing Pohul – Pohul

Jumlah porsi: 5 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah Berat		Harga Pasar	Jumlah Resep		Harga Total
		Jumlah	Unit		Jumlah	Unit	

1	Daun Pandan	1.000	gr	Rp 22.000	7	gr	Rp 154
2	Kelapa Parut	1.000	gr	Rp 50.000	600	gr	Rp 30.000
3	Gula Merah	1.000	gr	Rp 50.000	320	gr	Rp 16.000
4	Tepung Beras	1.000	gr	Rp 15.000	400	gr	Rp 6.000
5	Butter	1.000	gr	Rp 35.000	70	gr	Rp 2.450
6	Tepung	1.000	gr	Rp 16.000	25	gr	Rp 400
7	Pandan Paste	1.000	gr	Rp 12.000	15	gr	Rp 180
8	Heavy Cream	1.000	gr	Rp 60.000	20	gr	Rp 1.200
9	telur	1.000	gr	Rp 23.000	60	gr	Rp 1.380
10	Gula	1.000	gr	Rp 14.000	50	gr	Rp 700
Recipe Cost							Rp 60.264
Dish Cost							Rp 12.053
Food Percentage							34%
Selling Price							Rp 35.000

Sumber: data olahan penulis, 2021

4.4 Nutrition Value

Nutrisi merupakan kandungan sangat penting yang terdapat dalam makan yang dapat menopang tubuh manusia untuk beraktivitas dan pengembangan sel – sel tubuh, terlihat dari fungsinya salah satunya sebagai sumber energi dengan berbagai zat – zat yang terkandung didalamnya. Lioni Ellis H menuturkan bahwa “Mengatakan bahwa pengertian gizi adalah komponen penting yang diperlukan oleh tubuh untuk tumbuh dan berkembang.”

Maka dari itu, memperhatikan masakan beserta kandungan gizi adalah hal penting bagi setiap *food handler*. Oleh Karena itu penulis akan menjelaskan

berbagai kandungan dari jumlah kalori hingga gula beserta nilai nutrisi yang terkandung pada tiap – tiap olahan yang disajikan

TABEL 13

Kandungan Nutrisi “Natinombur”

Origin : Sumatera Utara

Jumlah porsi : 5 porsi

Jenis makanan : Protein

Suhu hidangan: *Room temp.*

No	Nama Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Ikan Lele	995	35	60	80	0	0
2	Cabai Rawit	12	2	0	0,4	0	0
3	Kemiri	80	16	8,5	1,3	2,4	0
4	Jahe	9	3,5	0,2	0,4	2,6	0,4
5	Batang Kecombrang	26,5	6,6	0,2	0	1	0,6
6	Bawang Merah	36	8,5	0,1	1,2	0	4
7	Bawang putih	52	11	0,2	2,2	0	0,3
8	Jeruk Nipis	4	1,3		0,1	0,3	0,3
9	Andaliman	56	0,2	5,9	0,6	0	0
11	Lettuce	3	0,3	0	0,3	2,7	0,3
12	Air	0	0	0	0	0	0
13	Garam	0	0	0	0	3,9	0
14	Minyak	568	0	66,3	0	0	0
Total		1109,9	37,2	37,4	180,74	14,6	2,5
Total/Porsi		79,28	2,66	2,67	12,91	1,04	0,18

Sumber: loseit.com .2021

TABEL 14**Kandungan Nutrisi “Dekke Mas Arsik”**

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi

Jenis makanan : Protein Suhu hidangan: *Room temp.*

No	Nama Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Ikan Mas	952	0	42	113	490	0
2	Lokio	15	2,2	0,4	1,6	1,5	0,9
3	Bawang Merah	36	7,5	0,1	1,2	0	4
4	Asam Gelugur	6	0	0	0	0	0
5	Bawang Putih	52	11	0,2	2,2	0	0,3
6	Cabai Merah Keriting	41	7,4	2,2	1,6	3,9	1,3
7	Jahe	5	1,1		0,1	0	0
8	Kunyit	80	14,3	2,2	1,7	10	0,7
9	Serai	23	5,8		0,3	6	0
10	Andaliman	56	0,2	5,9	0,6	0	0
11	Batang Kecombrang	6,8	1,3	0,2	0	0	0
12	Asam Sihala	0	0	0	0	0	0
13	Kemiri	80		8,5	1,3	2,4	0
14	Air	0	0	0	0	17,8	0
Total		2040,8	35,8	121,4	185,3	542,3	3,6
Total/Porsi		145,8	2,6	8,7	13,2	38,7	0,3

Sumber: fitnesspal.com .2021**TABEL 15****Kandungan Nutrisi “Saksang”**

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi

Jenis makanan : Protein Suhu hidangan: *Room temp.*

No	Nama Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Daging Kerbau	763	0	14	147	0	0
2	Cabai Merah Keriting	32	5,7	1,7	1,2	3	1
3	Cabai Rawit	11	1,8	0	0,4	0	0,7
4	Bawang Merah	13	3,1	0	0,4	2,2	1,4
5	Bawang Putih	18	4	0,1	0,8	2	0,1
6	Lada Putih	7	1,7	0,1	0,3	0	0
7	Lengkuas	3	0,7	0	0	0	0
8	Serai	23	5,8	0	0,3	6	0
9	Kelapa Gongseng	140	11,1	11,75	1,32	9,25	0
10	Daun Jeruk	4	0,5	0	0,1	15	0
11	Andaliman	71	0,2	7,5	0,8	0	0
12	Air	0	0	0	0	17,8	0
13	Garam	0	0	0	0	1,9	0
Total		1147	119	232,7	217,2	545	3,2
Total/Porsi		289,4	23,8	46,5	43,4	109	0,6

Sumber: myfitnesspal.com, 2018.

TABEL 16

Kandungan Nutrisi “Daun Ubi Tumbuk”

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi

Jenis makanan : Sayuran Suhu hidangan: *Room temp.*

No	Nama Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Daun Singkong	222	43,8	1,2	22,2	0	0
2	Lengkuas	2	0,4	0	0	0	0
3	Serai	23	5,8	0	0,3	6	0
4	Bawang Merah	11	2,5	0	0,4	1,8	1,2
5	Bawang Putih	9	2	0	0,4	1	0,1

6	Tekokak	108	14,9	1	10	0	0
7	Kecombrang	6	1	0	0	0	0
8	Santan	19	0,4	1,9	0	17	0
9	Garam	0	0	0	0	3,1	0
10	Air	0	0	0	0	17,8	0
Total		400	70,8	4,1	33,3	46,7	1,3
Total/Porsi		40	7,08	0,41	3,33	4,67	0,13

Sumber: myfitnesspal.com 2021

TABEL 17

Kandungan Nutrisi “Dali Ni Sapi”

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi

Jenis makanan : *Side Dish* Suhu hidangan: *Room temp.*

No	Nama Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
1	Susu Kerbau	890	48	60	36	0	0
2	Nanas	400	108,2	1	4,3	0	96
Total		1290	156,2	61	40,3	0	96
Total/Porsi		645	78,1	30,5	20,15	0	48

Sumber: myfitnesspal.com, 2018.

TABEL 18

Kandungan Nutrisi “Pohul -Pohul”

Origin : Sumatera Utara Jumlah porsi : 5 porsi

Jenis makanan : *Dessert* Suhu hidangan: *Room temp.*

No	Nama Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
----	------------	--------	-------	-------	---------	--------	------

1	Daun Pandan	6	0,83	0,14	16,65	0	0
2	Kelapa	1770	76,15	167,45	16,65	100	31,15
3	Gula Merah	801	206,8	0	0	0	206,8
4	Garam	0	0	0	0	3,1	0
5	Tepung Beras	776	170	3	12,8	0	2,1
6	Minyak	122	0	14,2	0	0	0
7	Kelapa Kering	98	4,2	8,4	1,4	0	1,4
Total		3573	457,98	193,19	47,5	103,1	241,45
Total/Porsi		714,6	630	38,6	23,7	20,6	48,29