

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan catatan geografis, Negara Indonesia terletak di antara dua benua dan dua samudera, yaitu Benua Asia dan Benua Australia serta Samudera Hindia dan Samudera Pasifik. Dikarenakan oleh letak geografis tersebut, Negara Indonesia dipengaruhi oleh dua jenis angin yaitu angin muson barat dan angin muson timur. Selain itu, letak geografis tersebut juga menyebabkan terjadinya dua musim di Indonesia yaitu musim hujan dan musim kemarau. Letak geografis tersebut memberikan Negara Indonesia beberapa keuntungan berupa lokasi yang strategis dan wilayah yang luas. Fakta tersebut mengakibatkan Indonesia menjadi salah satu negara terluas di Dunia. Dengan luas tersebut, Indonesia terbagi menjadi 34 provinsi, 416 kabupaten dan 98 kota atau 7.024 daerah setingkat kecamatan, serta 81.626 setingkat desa. (Kumparan, 2020)

Provinsi Sumatera Selatan terletak di bagian selatan Pulau Sumatera. Berbatasan dengan Provinsi Jambi di sebelah utara, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung di sebelah timur, Provinsi Lampung di sebelah selatan dan Provinsi Bengkulu di sebelah barat. Sumatera Selatan dinilai kaya akan sumber daya alamnya seperti minyak bumi, gas alam, dan batu bara. Selain itu Ibu Kota Provinsi Sumatera Selatan, Palembang, telah terkenal sejak dahulu karena menjadi pusat Kerajaan Sriwijaya.

Kabupaten Muara Enim merupakan salah satu daerah di Provinsi Sumatera Selatan. Secara geografis terletak pada posisi antara 4° – 6° Lintang Selatan dan

104° – 106° Bujur Timur. Kabupaten Muara Enim mempunyai wilayah cukup luas dan mempunyai sumber daya alam yang cukup melimpah dengan sebagian besar wilayahnya merupakan daerah aliran sungai. (Muaraenimkab.go.id, 2021)

Kondisi topografi daerah cukup beragam, daerah dataran tinggi di bagian barat daya, merupakan bagian dari rangkaian pegunungan Bukit Barisan, meliputi Kecamatan Semende Darat Laut, Semende Darat Ulu, Semende darat Tengah dan Kecamatan Tanjung Agung. Daerah dataran rendah, berada di bagian tengah (Muara Enim, Ujan Mas, Benakat, Gunung Megang, Rambang Dangku, Rambang, Lubai) terus ke utara–timur laut, terdapat daerah rawa yang berhadapan langsung dengan daerah aliran Sungai Musi, meliputi Kecamatan Gelumbang, Sungai Rotan, dan Muara Belida. (Chrisara, 2018)

Dipengaruhi oleh hasil sungai yang melimpah, maka olahan kuliner di Sumatera Selatan didominasi hidangan dengan bahan dasar ikan air tawar. Hidangan khas tersebut seperti pempek, pindang ikan, model, tekwan, ikan pepes, dan hidangan berbahan dasar ikan lainnya. Selain makanan di atas masih banyak lagi kuliner khas Kabupaten Muara Enim, namun kurang dikenal oleh banyak orang. Oleh karena itu, maka penulis memilih judul **“Sajian Kuliner Kabupaten Muara Enim”** dalam penyusunan Tugas Akhir. (Hamidah, 2004)

Masyarakat Kabupaten Muara Enim mempunyai kebiasaan untuk memasak sendiri baik di hari spesial maupun hari biasa, dan oleh karena itu kekhasan masakan Kabupaten Muara Enim masih terjaga hingga saat ini.

B. Tujuan Presentasi Masakan

1. Tujuan Formal

Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian sidang Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a) Memperkenalkan kuliner tradisional khas Kabupaten Muara Enim kepada kalangan masyarakat luas.
- b) Menambah wawasan masyarakat Indonesia mengenai hidangan khas Provinsi Sumatera Selatan dan dapat menjadi referensi menu baru dalam membuat restoran.

C. Usulan Masakan

Kuliner tradisional dari Kabupaten Muara Enim saat ini masih banyak yang belum diketahui oleh masyarakat luas, maka dari itu penulis mengangkat topik tersebut sebagai bahan Tugas Akhir penulis dengan niat untuk memperkenalkan hidangan - hidangan khas Kabupaten Muara Enim agar dapat dikenal oleh masyarakat luas dan menjadi destinasi wisata kuliner baru saat berkunjung ke Sumatera Selatan. Penulis akan mempresentasikan hidangan khas Kabupaten Muara Enim bertema *rijsttafel*. Rijsttafel adalah jamuan ala Hindia-Belanda yang muncul pada zaman colonial. Sengaja diciptakan oleh para penjajah untuk menajmu tamu-tamu sekaligus memperkenalkan kekayaan budaya negeri jajahan mereka yang terdiri dari berbagai hidangan dalam porsi kecil. (Setyorini, 2015)

GODO - GODO

(Adonan tepung terigu, air, telur dan udang yang digoreng dengan bentuk bebas, dinikmati dengan cuko, dan disajikan sebagai makanan pembuka)

BURGO

(Adonan tepung beras dan tepung tapioka yang kukus, disajikan dengan kuah ikan gabus bersantan, disajikan sebagai sup)

NASI PUTIH

(Beras yang dikukus, disajikan sebagai makanan pendamping)

PEPES TEMPOYAK

(Ikan dengan campuran bumbu merah dan fermentasi durian, dibungkus daun pisang dan dibakar, disajikan sebagai makanan utama)

MIE CELOR

(Mie yang dihidangkan dengan kuah kaldu udang, irisan telur rebus, dan ditaburi irisan daun bawang, disajikan sebagai makanan utama)

PEMPEK PANGGANG

(Campuran adonan ikan tenggiri yang dihaluskan dan tepung tapioka yang dipanggang lalu diisi dengan ebi, disajikan sebagai kudapan)

KOLAK DUREN

(Durian yang dimasak menggunakan santan, disajikan dingin dengan ketan sebagai makanan penutup)

D. Tinjauan Produk

a. Godo Godo

Godo godo merupakan makanan khas Muara Enim. Godo godo mirip seperti pempek namun menggunakan tepung terigu dan daging udang. Godo godo berasal dari kata “gado” yang dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia artinya memakan lauk pauk begitu saja atau tanpa nasi (Alwi, 2005). Godo-godo ini biasa disajikan oleh masyarakat Muara Enim saat pagi hari sebagai pengganti sarapan atau pada sore hari sebagai makanan kudapan. Godo godo biasa dinikmati dengan cuko karena pada umumnya penduduk asli muara enim atau Palembang selalu menyimpan cuko di rumah mereka. (Dearianda, 2015)

b. Burgo

Hidangan khas muara enim ini biasa disantap sebagai sarapan dan biasa ditemukan di pasar tradisional saat pagi hari. Burgo merupakan salah satu menu sarapan favorit masyarakat muara enim. Terbuat dari adonan tepung beras dan tapioka yang dikukus berbentuk lembaran tipis lalu digulung dan diiris tipis sekitar 1 cm. Dihadangkan dengan kuah yang terbuat dari gilingan ikan gabus, bumbu merah dan santan. Biasa dinikmati dengan potongan

telur rebus, sambal dan bawang goreng. Burgo pada dasarnya merupakan masakan khas Palembang, namun terdapat perbedaan antara burgo Palembang dengan burgo Muara Enim yaitu tekstur burgo Muara Enim lebih padat dan kuahnya berwarna lebih pucat. (Christin, 2020)

c. Nasi Putih

Nasi putih merupakan makanan pokok bagi masyarakat Indonesia. Terbuat dari beras yang dikukus. Ada 3 cara dalam membuat nasi putih yaitu gohan, bibis, dan aron. Gohan adalah cara memasak nasi dengan merebus beras yang telah dicuci dengan api kecil hingga matang. Bibis adalah cara memasak nasi dengan cara mengukus beras menggunakan dandang, dan disiram air setiap 10 menit hingga matang. Aron adalah cara memasak nasi dengan menggabungkan Teknik gohan dan bibis, yaitu merebus beras dengan api medium hingga setengah matang atau sampai airnya habis, lalu dikukus menggunakan dandang hingga matang.

d. Pepes Tempoyak

Pepes tempoyak merupakan hidangan berbahan dasar ikan yang cukup unik dan menjadi hidangan favorit masyarakat muara enim saat berkumpul bersama keluarga besar atau saat acara spesial. Seperti namanya, pepes merupakan cara memasak dimana lauk yang berupa ikan dibungkus dengan daun pisang lalu dibakar atau dikukus (Lektur.id, 2021). Yang membuat hidangan ini unik adalah penggunaan tempoyak atau fermentasi buah durian sebagai bumbu tambahan. Pepes tempoyak biasanya menggunakan ikan patin sebagai bahan dasarnya. Ikan patin yang telah dibersihkan dan dipotong dilumuri dengan bumbu merah, tempoyak dan daun kemangi lalu dibungkus dengan daun pisang dan dibakar. Ukuran ikan yang digunakan bervariasi sesuai ketersediaan bahan di pasar. Rasa yang unik dari hidangan ini membuat hidangan ini terasa spesial.

e. Mie Celor

Mie celor merupakan hidangan khas muara enim atau lebih luasnya lagi merupakan hidangan khas Sumatera Selatan. Mie celor merupakan hidangan mi yang disajikan dalam campuran kuah kaldu udang dan santan. Dinikmati dengan touge, irisan telur rebus, bawang goreng dan irisan daun

bawang. Kata “celor” dalam Bahasa Palembang artinya dicelup-celupkan dimana dalam proses memasak mie untuk mie celor tidak direbus namun dicelup-celupkan ke dalam air mendidih hingga lembut dan matang. Mie celor juga merupakan perpaduan budaya Melayu dan Tionghoa, dapat dilihat dari tampilannya yang mirip dengan lo mie namun berwarna oranye dari daging udang yang digunakan. Yang menjadi ciri khas Mie Celor Muara Enim adalah tekstur kuahnya yang lebih cair dan warna yang lebih pucat. (Riana, 2020)

f. Pempek Panggang

Dari sekian banyak jenis pempek, pempek panggang memiliki keunikannya sendiri karena dalam proses memasaknya, adonan ikan yang telah dibuat dibakar diatas arang sehingga menghasilkan aroma dan rasa gosong yang menambah kenikmatan tersendiri saat menyantap hidangan ini. Sama seperti pempek pada umumnya, pempek panggang terbuat dari adonan tepung tapioka dan ikan tenggiri giling. Kemudian dibentuk bulat pipih dan dibakar. Setelah matang, pempek dibelah setengah bagiannya lalu diisi dengan ebi, sambal rawit dan kecap. Pempek belah selain dijual di rumah makan juga banyak ditemui di depan sekolah sebagai jajanan anak

sekolah. Tekstur pempek panggang lebih kenyal atau bahkan keras daripada tekstur pempek pada umumnya.

g. Kolak Duren

Kolak duren atau bubur kinco merupakan hidangan unik lainnya dari Kabupaten Muara Enim. Buah durian dimasak dengan santan dan gula aren menghasilkan rasa yang sangat unik dan lezat. Kolak duren biasa disantap dengan ketan dan disajikan dingin. Kolak duren dapat ditemui pada saat ada acara spesial seperti bulan ramadan dan hari raya idul fitri. Kolak duren memberikan sensasi menyegarkan, dengan cita rasa manis gurih. (Riana, 2020)

E. Usulan Resep

“Standar Resep adalah satu dari sekian banyak bagian terpenting untuk meyakinkan tingginya kualitas produk makanan” (Pauli, 1979). Dari kutipan tersebut dapat disimpulkan bahwa resep merupakan hal yang sangat penting karena berpengaruh kepada kualitas sebuah makanan. Standar resep didapat dari sumber penduduk asli Kabupaten Muara Enim dan internet yang telah diolah oleh penulis dan melalui beberapa revisi. Dari menu *Rijsttafel* yang dipilih, berikut merupakan usulan resep yang penulis buat.

TABEL 1
USULAN RESEP
GODO GODO

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 4 Juni 2021	Revisi	: 3 (ketiga)
Jenis hidangan	: <i>Appetizer</i>	Besaran Porsi	: 100 gr
Alat Saji	: dessert plate	Durasi memasak	: 40 menit
Asal Daerah	: Kabupaten Muara Enim	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>prepare</i>	200	gr	Tepung terigu	Cuci bersih, buang kepala dan ekor, cincang kasar
		250	gr	Udang	
		1	butir	Telur	
		100	gr	Daun bawang	
		50	gr	Bawang putih	
		30	gr	Bawang merah	
		100	ml	Air	
		3	gr	Garam	
500	ml	Minyak goreng	Untuk menggoreng		
2.	Hasil				
3.	Campurkan	200	gr	Tepung terigu	Campur hingga merata Sisihkan
		250	gr	Udang	
		1	butir	Telur	
		100	gr	Daun bawang	
		50	gr	Bawang putih	
		30	gr	Bawang merah	
		100	ml	Air	
		3	gr	Garam	
4.	Panaskan	500	ml	Minyak goreng	
5.	Goreng			Adonan yang sudah jadi	Dicetak menggunakan sendok hingga matang
6.	Sajikan				Dengan cuko

Sumber: (Christin, data olahan penulis, 2021)

TABEL 2
USULAN RESEP
CUKO GODO GODO

Halaman : 1/1 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : 4 Juni 2021 Revisi : 3 (ketiga)
 Jenis hidangan : *Appetizer* Besaran Porsi : 100 gr
 Alat Saji : small bowl Durasi memasak : 40 menit
 Asal Daerah : Kabupaten Muara Enim Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>prepare</i>	200	gr	Gula jawa	Haluskan haluskan
		400	ml	Air	
		70	gr	Bawang putih	
		50	gr	Cabai rawit	
		10	gr	Asam jawa	
		3	gr	Garam	
2.	Hasil				
3.	Masak	200	gr	Gula jawa	Hingga gula jawa larut
		400	ml	air	
4.	Saring				Larutan gula jawa
5.	Tambahkan	70	gr	Bawang putih	Masak menggunakan api kecil hingga <i>reduce</i>
		50	gr	Cabai rawit	
		10	gr	Asam jawa	
		3	gr	Garam	
6.	Simpan				Selama satu malam di dalam kulkas agar bumbu lebih terasa
7.	Sajikan				

Sumber: (Christin, data olahan penulis, 2021)

TABEL 3**USULAN RESEP****BURGO**

Halaman : 1/1 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : 4 Juni 2021 Revisi : 3 (ketiga)
 Jenis hidangan : *Soup* Besaran Porsi : 50 gr
 Alat Saji : soup cup Durasi memasak : 50 menit
 Asal Daerah : Kabupaten Muara Enim Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>prepare</i>	150 50 200 250 2 10	gr gr ml ml gr ml	Tepung beras Tepung tapioka Air mendidih Air Garam Minyak	Untuk mengolesi loyang
2.	Hasil				
3.	Campurkan	150 50 2	gr gr gr	Tepung beras Tepung tapioka Garam	Campur hingga merata Sisihkan
4.	Tuangkan	200	ml	Air mendidih	Perlahan, aduk hingga merata
5.	Tambahkan	250	ml	Air	Aduk lagi hingga tidak ada gumpalan
6.	Tuangkan			Adonan yang sudah jadi	Ke dalam Loyang yang sudah diolesi minyak
7.	Kukus				Hingga matang
8.	Keluarkan Iris				Dari Loyang Tipis sekitar 1 cm
9.	Susun				Di dalam mangkuk

Sumber: (Luthfiyyah, 2019)

TABEL 4**USULAN RESEP****KUAH BURGO**

Halaman : 1/2 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : 4 Juni 2021 Revisi : 3 (ketiga)
 Jenis hidangan : *Soup* Besaran Porsi : 100 gr
 Alat Saji : soup cup Durasi memasak : 40 menit
 Asal Daerah : Kabupaten Muara Enim Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>prepare</i>	50	gr	Udang rebon	Cuci, haluskan
		200	gr	Ikan gabus	Rebus, ambil dagingnya, haluskan
		500	ml	santan	Cair
		10	gr	Lengkuas	Memarkan
		1	buah	Serai	Memarkan
		1	lembar	Daun salam	
		2	lembar	Daun jeruk	
		3	gr	Gula pasir	
		3	gr	Garam	
		50	gr	Bawang merah	Haluskan
		30	gr	Bawang putih	Haluskan
		2	butir	Kemiri	Haluskan
		5	gr	Ketumbar	Haluskan
5	gr	Jahe	Haluskan		
10	gr	Kunyit	Haluskan		
2.	Hasil				
3.	Tumis	50	gr	Bawang merah	Hingga mengeluarkan aroma
		30	gr	Bawang putih	
		2	butir	Kemiri	
		5	gr	Ketumbar	
		5	gr	Jahe	
		10	gr	Kunyit	
		10	gr	Lengkuas	
		1	buah	Serai	
		1	lembar	Daun salam	
		2	lembar	Daun jeruk	

Sumber: (Luthfiyyah, 2019)

TABEL 5

USULAN RESEP

KUAH BURGO

Halaman : 2/2 Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 4 Juni 2021 Revisi : 3 (ketiga)
Jenis hidangan : *Soup* Besaran Porsi : 100 gr
Alat Saji : soup cup Durasi memasak : 40 menit
Asal Daerah : Kabupaten Muara Enim Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
4.	Tambahkan	50 200	gr gr	Udang rebon Ikan gabus	Masak lagi hingga matang
5.	Tambahkan	500 3 3	ml gr gr	Santan Garam Gula	Perlahan sambal diaduk agar tidak santan tidak pecah
6.	Masak Correct seasoning				Hingga mendidih
7.	Tuangkan				Ke dalam mangkuk
8.	Sajikan				Panas

Sumber: (Luthfiyyah, 2019)

TABEL 6

USULAN RESEP

NASI PUTIH

Halaman : 1/1 Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 13 Maret 2021 Revisi : 2 (kedua)
Jenis hidangan : *Side Dish* Besaran Porsi : 100 gr
Alat Saji : dinner plate Durasi memasak : 45 menit
Asal Daerah : Kabupaten Muara Enim Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>prepare</i>	250 500	gr ml	Beras Air	Cuci bersih
2.	Hasil				
3.	Masukkan	250 500	gr m	Beras Air	Ke dalam <i>rice cooker</i> , masak hingga matang
4.	Sajikan				panas

Sumber: (Christin, data olahan penulis, 2021)

TABEL 7**USULAN RESEP****PEPES TEMPOYAK**

Halaman : 1/2 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : 4 Juni 2021 Revisi : 3
 Jenis hidangan : *Main Course* Besaran Porsi : 200 gr
 Alat Saji : dinner plate Durasi memasak : 50 menit
 Asal Daerah : Kabupaten Muara Enim Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>prepare</i>	1	Kg	Ikan patin	Cuci bersih, potong Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Memarkan Bersihkan dan bakar hingga layu
		500	gr	Tempoyak	
		100	gr	Cabai merah	
		30	gr	Cabai rawit	
		100	gr	Bawang merah	
		30	gr	Bawang putih	
		50	gr	Kunyit	
		20	gr	Serai	
		20	gr	Kemiri	
		20	gr	Terasi	
		30	gr	lengkuas	
		3	gr	Garam	
		3	gr	Gula	
		500	gr	Daun pisang	
2.	Hasil				
3.	Campurkan	100	gr	Cabai merah	Ke dalam sebuah wadah, aduk hingga rata
		30	gr	Cabai rawit	
		100	gr	Bawang merah	
		30	gr	Bawang putih	
		50	gr	Kunyit	
		20	gr	Serai	
		20	gr	Kemiri	
		20	gr	Terasi	
		30	gr	lengkuas	
		3	gr	Garam	
3	gr	Gula			

Sumber: (Christin, data olahan penulis, 2021)

TABEL 8

USULAN RESEP

PEPES TEMPOYAK

Halaman	: 2/2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 4 Juni 2021	Revisi	: 3
Jenis hidangan	: <i>Main Course</i>	Besaran Porsi	: 200 gr
Alat Saji	: dinner plate	Durasi memasak	: 45 menit
Asal Daerah	: Kabupaten Muara Enim	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
4.	Masukkan	1	kg	Ikan patin	Ke dalam bumbu, aduk hingga ikan terbalut dengan bumbu
5.	Diamkan				Selama 15 menit agar bumbu meresap
6.	Bungkus				Menggunakan daun pisang
7.	Bakar				Diatas bara api hingga matang
8.	Sajikan				Panas

Sumber: (Christin, data olahan penulis, 2021)

TABEL 9**USULAN RESEP****MIE CELOR**

Halaman : 1/2 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Tanggal : 4 Juni 2021 Revisi : 3
 Jenis hidangan : *Main Course* Besaran Porsi : 250 gr
 Alat Saji : soup plate Durasi memasak : 60 menit
 Asal Daerah : Kabupaten Muara Enim Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>prepare</i>	750	gr	Mie telur	Basah
		250	gr	Udang	Cuci, kupas, potong kasar
		50	gr	Ebi	Haluskan
		70	gr	Bawang merah	Haluskan
		40	gr	Bawang putih	Haluskan
		100	ml	Santan	Kental
		30	gr	Kecap asin	
		50	gr	Tepung terigu	Larutkan dalam air
		100	gr	Touge	Rebus
		30	gr	Daun bawang	Iris halus
		3	butir	Telur	Rebus, potong 2
		500	ml	Kaldu udang	Dibuat menggunakan kulit dan kepala udang
		2	L	Air	
		5	gr	Garam	
5	gr	Gula			
2.	Hasil				
3.	Tumis	50	gr	Ebi	Hingga mengeluarkan aroma
		70	gr	Bawang merah	
		40	gr	Bawang putih	
4.	Tambahkan	250	gr	Udang	Masak lagi hingga udang berubah warna
5.	Tambahkan	500	ml	Kaldu udang	Perlahan sambal diaduk agar santan tidak pecah
		100	ml	Santan	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Gula	

Sumber: (Selerasa, 2020)

TABEL 10**USULAN RESEP****MIE CELOR**

Halaman : 2/2 Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 4 Juni 2021 Revisi : 3
Jenis hidangan : *Main Course* Besaran Porsi : 250 gr
Alat Saji : soup plate Durasi memasak : 60 menit
Asal Daerah : Kabupaten Muara Enim Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
6.	tambahkan	50	gr	Tepung terigu	Yang sudah dilarutkan dengan air, masak hingga mengental, sisihkan
7.	Masak	2	L	air	Hingga mendidih
8.	Celupkan	150	gr	Mie telur	Ke dalam air mendidih secara berkala sampai mie matang (per porsi)
9.	Tiriskan Tuang				Ke dalam piring
10.	Tuang			Kuah	Ke dalam piring
11.	Tambahkan			Touge Daun bawang Telur	Ke dalam piring
12.	sajikan				Panas

Sumber: (Selerasa, 2020)

TABEL 11
USULAN RESEP
PEMPEK PANGGANG

Halaman : 1/1 Jumlah Porsi : 5 Porsi (25 pcs)
 Tanggal : 4 Juni 2021 Revisi : 3
 Jenis hidangan : *Snack* Besaran Porsi : 150 gr (5 pcs)
 Alat Saji : dinner plate Durasi memasak : 30 menit
 Asal Daerah : Kabupaten Muara Enim Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>prepare</i>	500	gr	Ikan tenggiri	Yang dihaluskan
		400	gr	Tepung tapioka	
		200	ml	Air	Haluskan
		200	gr	Ebi kering	
		100	ml	Kecap manis	
		100	gr	Cabai rawit	Haluskan
		7	gr	Garam	
2.	Hasil				
3.	Campurkan	500	gr	Ikan tenggiri	Hingga rata
		300	gr	Tepung tapioka	
		200	ml	Air	
		7	gr	garam	
4.	Bentuk			Adonan pempek	Menggunakan sisa tepung tapioka berbentuk bulat pipih
5.	Panggang				Menggunakan arang hingga matang
6.	Sisihkan				Pempek yang sudah matang
7.	Belah				Bagian tengah pempek (tidak sampai putus)
8.	Tambahkan			Ebi Kecap manis Cabai rawit	Ke dalam pempek yang sudah dibelah
9.	Sajikan				Panas

Sumber: (Christin, data olahan penulis, 2021)

TABEL 12**USULAN RESEP****KOLAK DUREN**

Halaman	: 1/1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 4 Juni 2021	Revisi	: 3
Jenis hidangan	: <i>dessert</i>	Besaran Porsi	: 250 gr
Alat Saji	: bowl	Durasi memasak	: 30 menit
Asal Daerah	: Kabupaten Muara Enim	Suhu Penyajian	: Dingin

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>prepare</i>	1	Kg	Durian	Beserta biji, tanpa kulit Sudah dimasak Ukuran kecil
		200	gr	Ketan	
		250	ml	Santan	
		100	gr	Gula merah	
		1	buah	Daun pandan	
		100	ml	Air	
		2	gr	Garam	
		3	gr	Gula	
2.	Hasil				
3.	Masak	100	gr	Gula merah	Hingga larut, lalu saring dan sisihkan
		100	ml	Air	
4.	Masak	250	ml	Santan	Hingga mendidih
		1	buah	Daun pandan	
		2	gr	Garam	
		3	gr	Gula	
5.	Tambahkan				Larutan gula merah ke dalam larutan santan
6.	Tambahkan	1	kg	Durian	Masak dengan api kecil hingga air berkurang dan mengental
7.	Simpan				Di dalam kulkas selama 1 malam agar rasa lebih enak
8.	Sajikan				Dingin Bersama ketan

Sumber: (Christin, data olahan penulis, 2021)

F. Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

Langkah selanjutnya yang dilakukan setelah membuat resep adalah menghitung biaya makanan (*cost*), biaya standar resep (*recipe costing*), biaya per porsi (*dish costing*) dan harga jual per porsi (*selling price*).

Dish costing adalah total biaya yang dikeluarkan untuk membuat satu porsi dari sebuah hidangan, dapat dihitung dengan melakukan pembagian dari *recipe costing* oleh *portion yield* dengan rumus berikut:

$$\text{dish costing} = \frac{\text{recipe costing}}{\text{portion yield}}$$

Recipe costing adalah total biaya yang dikeluarkan untuk membuat sebuah hidangan dengan jumlah porsi yang tertera pada resep, dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{recipe costing} = \sum (\text{issued ingredients} \times \text{price})$$

Sumber: (Blocker & Hill, 2016)

Dan *selling price* adalah harga jual dari sebuah hidangan dengan memperhitungkan biaya yang dikeluarkan selama produksi termasuk di dalamnya ada *food cost* dan keuntungan yang diinginkan. Kisaran *food cost* dalam sebuah usaha berupa hotel atau restoran sebesar 30% - 40% (Wiyasha, 2011), dan dapat dihitung dengan rumus berikut:

$$\text{Selling price} = \frac{\text{dish costing} \times 100}{\text{percentage of food cost}}$$

TABEL 13

RECIPE COSTING, DISH COSTING DAN SELLING PRICE

GODO GODO

Jumlah porsi : 5 porsi

Godo godo					
Ingredients	Quantity		Market Price		Total
			Unit	Price	
Tepung terigu	200	Gram	1 Kg	Rp 11.000,00	Rp 2.200,00
Udang	250	Gram	1 Kg	Rp 57.000,00	Rp 14.250,00
Telur	50	Gram	1 Kg	Rp 23.000,00	Rp 1.150,00
Daun bawang	100	Gram	1 Kg	Rp 13.500,00	Rp 1.350,00
Bawang putih	50	Gram	1 Kg	Rp 30.000,00	Rp 1.500,00
Bawang merah	30	Gram	1 Kg	Rp 32.000,00	Rp 960,00
Minyak Goreng	500	ml	1 L	Rp 14.000,00	Rp 7.000,00
Garam	3	Gram	1 Kg	Rp 12.000,00	Rp 36,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>					Rp 28.446,00
<i>Dish Costing</i>					Rp 5.689,20
<i>Food Costing %</i>					35%
<i>Selling Price</i>					Rp 16.254,86

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 14**RECIPE COSTING, DISH COSTING DAN SELLING PRICE****CUKO GODO GODO**

Jumlah porsi : 5 porsi

Cuko Godo godo						
Ingredients	Quantity		Market Price		Total	
			Unit	Price		
Gula jawa	300	Gram	1 Kg	Rp 33.000,00	Rp	9.900,00
Bawang putih	100	Gram	1 Kg	Rp 30.000,00	Rp	3.000,00
Cabai rawit	70	Gram	1 Kg	Rp 61.000,00	Rp	4.270,00
Asam jawa	20	Gram	1 Kg	Rp 16.500,00	Rp	330,00
Garam	3	Gram	1 Kg	Rp 12.000,00	Rp	36,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>						Rp 17.536,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 3.507,20
<i>Food Costing %</i>						45%
<i>Selling Price</i>						Rp 7.793,78

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 18**RECIPE COSTING, DISH COSTING DAN SELLING PRICE****NASI PUTIH**

Jumlah porsi : 5 porsi

Nasi Putih						
Ingredients	Quantity		Market Price		Total	
			Unit	Price		
Beras	250	Gram	1 Kg	Rp 11.000,00	Rp	2.750,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>						Rp 2.750,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 550,00
<i>Food Costing %</i>						35%
<i>Selling Price</i>						Rp 1.571,42

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 15**RECIPE COSTING, DISH COSTING DAN SELLING PRICE****BURGO**

Jumlah porsi : 5 porsi

Burgo					
Ingredients	Quantity		Market Price		Total
			Unit	Price	
Tepung beras	150	Gram	1 Kg	Rp 10.500	Rp 1.575,00
Tepung tapioca	50	Gram	1 Kg	Rp 22.000	Rp 1.100,00
Minyak goreng	10	MI	1 L	Rp 14.000	Rp 140,00
Garam	2	Gram	1 Kg	Rp 12.000	Rp 24,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>					Rp 2.839,00
<i>Dish Costing</i>					Rp 567,80
<i>Food Costing %</i>					35%
<i>Selling Price</i>					Rp 1.622,29

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 16

RECIPE COSTING, DISH COSTING DAN SELLING PRICE

KUAH BURGO

Jumlah porsi : 5 porsi

Kuah Burgo						
Ingredients	Quantity		Market Price		Total	
			Unit	Price		
Udang rebon	50	Gram	1 Kg	Rp 65.000,00	Rp	3.250,00
Ikan gabus	200	Gram	1 Kg	Rp 95.000,00	Rp	19.000,00
Santan	500	MI	1 L	Rp 32.000,00	Rp	16.000,00
Lengkuas	10	Gram	1 Kg	Rp 20.500,00	Rp	205,00
Serai	20	Gram	1 Kg	Rp 7.000,00	Rp	140,00
Daun salam	5	Gram	1 Kg	Rp 75.000,00	Rp	375,00
Daun jeruk	7	Gram	1 Kg	Rp 70.000,00	Rp	490,00
Bawang merah	50	Gram	1 Kg	Rp 32.000,00	Rp	1.600,00
Bawang putih	30	Gram	1 Kg	Rp 30.000,00	Rp	900,00
Kemiri	15	Gram	1 Kg	Rp 30.000,00	Rp	450,00
Ketumbar	5	Gram	1 Kg	Rp 25.000,00	Rp	125,00
Jahe	5	Gram	1 Kg	Rp 14.000,00	Rp	70,00
Kunyit	10	Gram	1 Kg	Rp 11.000,00	Rp	110,00
Garam	3	Gram	1 Kg	Rp 12.000,00	Rp	36,00
Gula	3	Gram	1 Kg	Rp 12.000,00	RP	36,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>					Rp	42.787,00
<i>Dish Costing</i>					Rp	8.557,40
<i>Food Costing %</i>						45%
<i>Selling Price</i>					Rp	19.016,44

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 17

RECIPE COSTING, DISH COSTING DAN SELLING PRICE

PEPES TEMPOYAK

Jumlah porsi : 5 porsi

Pepes Tempoyak						
Ingredients	Quantity		Market Price			Total
			Unit	Price		
Ikan patin	1000	Gram	1 Kg	Rp	35.000,00	Rp 35.000,00
Tempoyak	500	Gram	1 Kg	Rp	60.000,00	Rp 30.000,00
Cabai merah	100	Gram	1 Kg	Rp	45.000,00	Rp 4.500,00
Cabai rawit	30	Gram	1 Kg	Rp	61.000,00	Rp 1.830,00
Bawang merah	100	Gram	1 Kg	Rp	32.000,00	Rp 3.200,00
Bawang putih	30	Gram	1 Kg	Rp	30.000,00	Rp 900,00
Kunyit	50	Gram	1 Kg	Rp	11.000,00	Rp 550,00
Serai	20	Gram	1 Kg	Rp	7.000,00	Rp 140,00
Kemiri	20	Gram	1 Kg	Rp	30.000,00	Rp 600,00
Terasi	20	Gram	1 Kg	Rp	50.000,00	Rp 1.000,00
Lengkuas	30	Gram	1 Kg	Rp	20.500,00	Rp 615,00
Daun pisang	500	Gram	1 Kg	Rp	14.000,00	Rp 7.000,00
Garam	3	Gram	1 Kg	Rp	12.000,00	Rp 36,00
Gula	3	Gram	1 Kg	Rp	12.000,00	RP 36,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>						Rp 85.407,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 17.081,40
<i>Food Costing %</i>						45%
<i>Selling Price</i>						Rp 37.958,67

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 19

RECIPE COSTING, DISH COSTING DAN SELLING PRICE

MIE CELOR

Jumlah porsi : 5 porsi

Mie Celor					
Ingredients	Quantity		Market Price		Total
			Unit	Price	
Mie telur	750	Gram	1 Kg	Rp 27.000,00	Rp 20.250,00
Udang	250	Gram	1 Kg	Rp 57.000,00	Rp 14.250,00
Ebi	50	Gram	1 Kg	Rp 110.000,00	Rp 5.500,00
Bawang merah	70	Gram	1 Kg	Rp 32.000,00	Rp 2.240,00
Bawang putih	40	Gram	1 Kg	Rp 30.000,00	Rp 1.200,00
Santan	100	MI	1 L	Rp 32.000,00	Rp 3.200,00
Kecap asin	30	MI	1 L	Rp 21.000,00	Rp 630,00
Tepung terigu	50	Gram	1 Kg	Rp 11.000,00	Rp 550,00
Touge	100	Gram	1 Kg	Rp 20.000,00	Rp 2.000,00
Daun bawang	30	Gram	1 Kg	Rp 13.500,00	Rp 405,00
Telur	150	Gram	1 Kg	Rp 24.000,00	Rp 3.600,00
Garam	5	Gram	1 Kg	Rp 12.000,00	Rp 60,00
Gula	5	Gram	1 Kg	Rp 12.000,00	RP 60,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>					Rp 53.945,00
<i>Dish Costing</i>					Rp 10.789,00
<i>Food Costing %</i>					45%
<i>Selling Price</i>					Rp 23.975,56

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 20**RECIPE COSTING, DISH COSTING DAN SELLING PRICE****PEMPEK PANGGANG**

Jumlah porsi : 5 porsi

Pempek Panggang					
Ingredients	Quantity		Market Price		Total
			Unit	Price	
Ikan tenggiri	500	Gram	1 Kg	Rp 95.000,00	Rp 47.500,00
Tepung tapioca	400	Gram	1 Kg	Rp 22.000,00	Rp 8.800,00
Ebi	200	Gram	1 Kg	Rp 110.000,00	Rp 22.000,00
Kecap manis	100	ml	1 L	Rp 22.000,00	Rp 2.200,00
Cabai rawit	100	Gram	1 Kg	Rp 61.000,00	Rp 6.100,00
Garam	7	Gram	1 Kg	Rp 12.000,00	Rp 84,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>					Rp 86.684,00
<i>Dish Costing</i>					Rp 17.336,80
<i>Food Costing %</i>					45%
<i>Selling Price</i>					Rp 38.526,22

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 21

RECIPE COSTING, DISH COSTING DAN SELLING PRICE

KOLAK DUREN

Jumlah porsi : 5 porsi

Kolak Duren						
Ingredients	Quantity		Market Price			Total
			Unit	Price		
Durian	1000	Gram	1 Kg	Rp	60.500,00	Rp 60.500,00
Ketan	200	Gram	1 Kg	Rp	12.000,00	Rp 2.400,00
Santan	250	ml	1 L	Rp	32.000,00	Rp 8.000,00
Gula merah	100	Gram	1 Kg	Rp	24.000,00	Rp 2.400,00
Daun pandan	5	Gram	1 Kg	Rp	23.000,00	Rp 115,00
Garam	2	Gram	1 Kg	Rp	12.000,00	Rp 24,00
Gula	3	Gram	1 Kg	Rp	12.000,00	RP 36,00
<i>Recipe Costing per 5 portion</i>						Rp 73.475,00
<i>Dish Costing</i>						Rp 14.695,00
<i>Food Costing %</i>						45%
<i>Selling Price</i>						Rp 32.655,56

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

Setelah didapat *selling price* dari setiap menu, dapat dihitung *selling price* untuk menu *rijsttafel* per porsi sebagai berikut:

TABEL 22
SELLING PRICE RIJSTAFFEL

NO	MENU	<i>SELLING PRICE</i>	
1	Godogodo	Rp	16.254,86
2	Cuko Godogodo	Rp	7.793,78
3	Burgo	Rp	1.622,29
4	Kuah Burgo	Rp	19.016,44
5	Pepes Tempoyak	Rp	37.958,67
6	Nasi Putih	Rp	1.571,42
7	Mie Celor	Rp	23.975,56
8	Pempek Panggang	Rp	38.562,22
9	Kolak Duren	Rp	32.655,56
TOTAL		Rp	179.410,80

G. Daftar Nilai Nutrisi

Hidangan atau makanan yang baik tidak hanya memiliki rasa dan penampilan yang bagus namun juga harus mengandung nutrisi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan manusia. Nutrisi atau gizi merupakan zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk menjaga dan merawat setiap fungsi dari organ tubuh manusia (IDN, 2001).

Berikut adalah table daftar nilai gizi dari hidangan yang penulis angkat dalam penyusunan Tugas Akhir:

TABEL 23
NILAI NUTRISI
GODO GODO

<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>		<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
Tepung terigu	200	Gr	731	151	7.7	14	0
Udang	250	Gr	530	28	29	38	2.3
Telur	50	Gr	100	0.5	6.7	8.8	0.3
Daun bawang	100	Gr	88	15	3	1.6	4.1
Bawang putih	50	Gr	74	16	0.3	3.2	0.5
Bawang merah	30	Gr	22	5	0	0.8	2.4
Garam	3	Gr	0	0	0	0	0
Total 5 Porsi			1.545	215.5	46.7	65.4	9.6

Sumber : (Nutritionvalue.org, data olahan Penulis, 2021)

TABEL 24
NILAI NUTRISI
CUKO GODO GODO

<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>		<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
Gula jawa	300	Gr	1011	253	0	0	253
Bawang putih	100	Gr	148	33	0.5	6.3	1
Cabai rawit	70	Gr	90	10	0	3	6
Asam jawa	20	Gr	120	31	0.3	1.4	19
Garam	3	Gr	0	0	0	0	0
Total 5 Porsi			1369	327	0.8	10.7	279

Sumber : (Nutritionvalue.org, data olahan Penulis, 2021)

TABEL 25
NILAI NUTRISI
BURGO

<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>		<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
Tepung beras	150	Gr	537	120	1.7	10	0
Tepung tapioca	50	Gr	203	44	0	0	0
Garam	2	Gr	0	0	0	0	0
Total 5 Porsi			740	164	1.7	10	0

Sumber : (Nutritionvalue.org, data olahan Penulis, 2021)

TABEL 26
NILAI NUTRISI
KUAH BURGO

<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>		<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
Udang rebon	50	Gr	142	166.5	1.87	29	0.01
Ikan gabus	200	Gr	178	0	2.5	36,3	0
Santan	500	Gr	1150	27.5	119	11	16.5
Lengkuas	10	Gr	5	1	0	0	0
Serai	15	Gr	9.9	2.5	0.1	0.9	0
Daun salam	5	Gr	2	0.45	0.05	0.05	0
Daun jeruk	7	Gr	7	1,5	0,1	0,4	0
Bawang merah	50	Gr	36	8,4	0,05	1,25	0
Bawang putih	30	Gr	45	9,9	0,15	1,91	0,3
Kemiri	15	Gr	3	0,40	0,02	0,25	0,10
Ketumbar	5	Gr	2,5	2,8	2,2	0,5	0,2
Jahe	5	Gr	4	0,89	0,04	0,09	0,08
Kunyit	10	Gr	40	0.65	0.4	8	0,3
Garam	3	Gr	0	0	0	0	0
Gula	3	Gr	19	5	0	0	5
Total 5 Porsi			1683,4	228,49	126,61	77,94	22,49

Sumber : (Nutritionvalue.org, data olahan Penulis, 2021)

TABEL 27
NILAI NUTRISI
NASI PUTIH

<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>		<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
Beras	250	Gr	325	70,42	0,7	6,7	0,12
Air	500	ml	0	0	0	0	0
Total 5 Porsi			325	70,42	0,7	6,7	0,12

Sumber : (Nutritionvalue.org, data olahan Penulis, 2021)

TABEL 28
NILAI NUTRISI
PEPES TEMPOYAK

<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>		<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
Ikan Patin	1	Kg	1440	0	72	180	0
Tempoyak	500	Gr	615	114	12	11	70
Cabai Merah	100	Gr	40	8,81	0,44	1,87	5,3
Cabai Rawit	30	Gr	23	0,7	0,6	2,9	0
Bawang Merah	100	Gr	72	16,8	0,1	25	0
Bawang Putih	30	Gr	45	9,9	0,15	1,91	0,3
Kunyit	50	Gr	400	300	2	32	1,5
Serai	20	Gr	14,85	3,75	1,25	9,45	0
Kemiri	20	Gr	4	0,60	0,375	0,3	0,15
Terasi	20	Gr	36	0,55	0,65	6,74	0,35
Lengkuas	30	Gr	15	3	0	0	0
Garam	3	Gr	0	0	0	0	0
Gula	3	Gr	19	5	0	0	5
Total 5 Porsi			2763,85	463,11	89,565	271,17	96,1

Sumber : (Nutritionvalue.org, data olahan Penulis, 2021)

TABEL 29
NILAI NUTRISI
MIE CELOR

<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>		<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
Mie Telur	750	Gr	1177	230	6,9	43,2	4,2
Udang	250	Gr	248	0,5	0,8	60	0
Ebi	50	Gr	126	0	1,72	25,85	0
Bawang Merah	70	Gr	50	11,76	0,07	1,75	0
Bawang Putih	40	Gr	60	13,22	0,02	2,54	0,4
Santan	100	Ml	150	2,75	11,1	1,1	1,65
Kecap Asin	30	Gr	16	2,28	0,01	1,88	0,51
Tepung Terigu	50	Gr	182	38,16	0,49	5,16	0,14
Touge	100	Gr	29	4,69	0,48	3,59	1,84
Daun Bawang	30	Gr	10	2,2	0,06	0,55	0,7
Telur	3	Butir	210	1,1	15	20	3
Kaldu Udang	500	Ml	525	4,51	8,58	100,7	0
Air	2	L	0	0	0	0	0
Garam	5	Gr	0	0	0	0	0
Gula	5	Gr	19	5	0	0	5
Total 5 porsi			2802	316,17	45,23	266,32	58,84

Sumber : (Nutritionvalue.org, data olahan Penulis, 2021)

TABEL 30
NILAI NUTRISI
PEMPEK PANGGANG

<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>		<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
Ikan Tenggiri	500	Gr	836	0	46,8	96,6	0
Tepung Tapioka	400	Gr	32	8	0	0	0
Air	200	Ml	0	0	0	0	0
Ebi Kering	200	Gr	252	0	3,40	60,20	0
Kecap Manis	100	Ml	400	99	1	3	81
Cabai Rawit	100	Gr	60	3	0	1	2
Garam	7	Gr	0	0	0	0	0
Total 5 porsi			1324	111	49,48	156,8	83

Sumber : (Nutritionvalue.org, data olahan Penulis, 2021)

TABEL 31
NILAI NUTRISI
KOLAK DURIAN

<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>		<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sugar</i>
Durian	1	Kg	615	114	12	11	70
Ketan	200	Gr	194	42	0,38	4,4	0,1
Santan	250	Ml	525	14	58	5,5	8,25
Gula Merah	100	Gr	300	90	0	0	90
Daun Pandan	1	Buah	0,3	0,7	0	0,2	0
Air	100	Ml	0	0	0	0	0
Garam	2	Gr	0	0	0	0	0
Gula	3	Gr	19	5	0	0	5
Total 5 porsi			1653,3	227,7	70,38	21,2	180,35

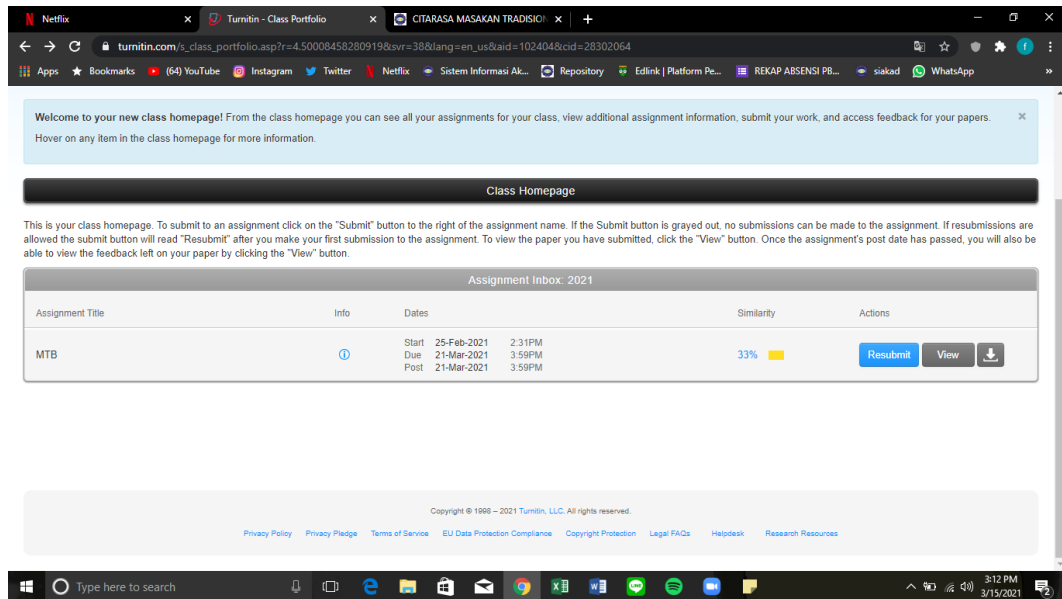
Sumber : (Nutritionvalue.org, data olahan Penulis, 2021).

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, H. (2005). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Ashadi, I. (2018, Mei 22). *Letak Geografis Sumatera Selatan Yang Menjadi Pusat Kerajaan Sriwijaya*. Retrieved from Wartawisata: <https://wartawisata.id/2018/05/22/letak-geografis-sumatera-selatan-yang-menjadi-pusat-kerajaan-sriwijaya/>
- Blocker, L., & Hill, J. (2016). *Culinary Math*. New Jersey: Willey.
- Hamidah, A. (2004). KEANEKARAGAMAN JENIS IKAN DI SUNGAI ENIM KABUPATEN MUARA ENIM PROVINSI SUMATERA SELATAN. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 51-54.
- IDN, S. (2001). Penilaian Status Gizi. In S. IDN, *Buku Kedokteran EGC*.
- Kumparan. (2020, Juli 21). *Kondisi Geografis Indonesia Berdasarkan Peta*. Retrieved from Kumparan: <https://kumparan.com/berita-hari-ini/kondisi-geografis-indonesia-berdasarkan-peta-1tqUGdox6SQ/full>
- Lektor.id. (2021, Maret 13). *3 Arti Kata Pepes di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. Retrieved from Lektor.id: <https://lektor.id/arti-pepes/>
- Luthfiyyah, A. (2019). *Resep Burgo*. Retrieved from Resepkoki.id: <https://resepkoki.id/resep/resep-burgo/>
- Muaraenimkab.go.id. (2021, Maret 13). *Keadaan Geografis*. Retrieved from Muaraenimkab.go.id: <https://www.muaraenimkab.go.id/web/kontent/12/geografis#:~:text=Kabupaten%20Muara%20Enim%20merupakan%20salah,o%20%E2%80%93%20106o%20Bujur%20Timur.&text=Wilayah%20administrasi%20Kabupaten%20Muara%20Enim,310%20desa%20dan%2016%20kelurahan.>
- Nutritionvalue.org, data olahan Penulis. (2021, Maret 13). Tabel Nutrisi . Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Pauli, E. (1979). *Restaurateur, Food and Catering Consultant*. . Boston: CBI Publishing Company,INC.

Selerasa. (2020). *Resep dan Cara Membuat Mie Celor yang sangat Mantap dan Lezat*. Retrieved from Selerasa: <https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-mie-celor-yang-sangat-mantap-dan-lezat>

Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran edisi 2*. Yogyakarta: Andi.



The screenshot shows a web browser window displaying the Turnitin Class Portfolio page. The page title is "Turnitin - Class Portfolio" and the URL is "turnitin.com/s_class_portfolio.asp?r=4.50008458280919&svr=38&lang=en_us&aid=102404&cid=28302064". The page features a navigation bar with various social media and utility links. A welcome message states: "Welcome to your new class homepage! From the class homepage you can see all your assignments for your class, view additional assignment information, submit your work, and access feedback for your papers. Hover on any item in the class homepage for more information." Below this is a "Class Homepage" section with instructions: "This is your class homepage. To submit to an assignment click on the 'Submit' button to the right of the assignment name. If the Submit button is grayed out, no submissions can be made to the assignment. If resubmissions are allowed the submit button will read 'Resubmit' after you make your first submission to the assignment. To view the paper you have submitted, click the 'View' button. Once the assignment's post date has passed, you will also be able to view the feedback left on your paper by clicking the 'View' button." The main content area is titled "Assignment Inbox: 2021" and contains a table with the following data:

Assignment Title	Info	Dates	Similarity	Actions
MTB	i	Start: 25-Feb-2021 2:31PM Due: 21-Mar-2021 3:59PM Post: 21-Mar-2021 3:59PM	33% ■	Resubmit View Download

At the bottom of the page, there is a copyright notice: "Copyright © 1998 - 2021 Turnitin, LLC. All rights reserved." and a footer with links for "Privacy Policy", "Privacy Pledge", "Terms of Service", "EU Data Protection Compliance", "Copyright Protection", "Legal FAQs", "Helpdesk", and "Research Resources". The Windows taskbar at the bottom shows the time as 3:12 PM on 3/15/2021.