

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang terdiri dari 34 Provinsi, dimana dalam tiap provinsi terdapat beragam adat dan budaya. Salah satu dari ke-34 provinsi tersebut adalah Provinsi Maluku, yang terletak di Indonesia bagian Timur. Apabila dilihat secara geografis, Provinsi Maluku berada di sebelah selatan Provinsi Papua Barat dan Maluku Utara, sebelah timur Pulau Sulawesi, dan sebelah utara Timor Leste. Maluku merupakan salah satu Provinsi paling berpengaruh dalam sejarah Indonesia karena hubungannya yang erat dengan Kolonialisme Eropa dan perdagangan rempah (Knapp, 1980). Dalam penulisan tugas akhir ini penulis ingin membahas lebih dalam tentang sajian kuliner salah satu Kabupaten yang terletak di Provinsi Maluku, yaitu Kabupaten Maluku Tengah.

Kabupaten Maluku Tengah adalah Kabupaten yang wilayahnya tersebar di Pulau Ambon, Pulau Seram, dan Pulau – Pulau Lease. Maluku Tengah merupakan Kabupaten terbesar keempat di Provinsi Maluku dan beribu kota di Kota Masohi, yang terletak di Pulau Seram. Kabupaten Maluku Tengah memiliki luas sebesar 11.595,57 km², luas laut sebesar 264.311,43 km² dan populasi sebanyak 425.813 jiwa (Badan Pusat Statistik, 2020).

Karena wilayahnya yang luas dan tersebar antara pulau – pulau, Kabupaten Maluku Tengah dihuni oleh berbagai suku seperti Suku Amahai, Suku Nuaulu, Suku Huaulu, dan berbagai suku lainnya yang secara kolektif disebut Orang Alifuru

Orang Alifuru merupakan etnis asli yang pertama menghuni di pulau – pulau Maluku Tengah, namun Orang Alifuru asli sudah jarang ditemukan karena perkawinan silang dan persebaran penduduk.

Kuliner tradisional Indonesia tidak hanya berbeda dari segi provinsi, namun dilihat melalui *terroir* (Winarno, 2013). Sebagai salah satu daerah di Indonesia Timur, Maluku memiliki budaya yang tidak berbeda jauh dengan Provinsi-provinsi yang terletak di Pulau Sulawesi dan Papua. Ini dapat dilihat dari Bahasa daerah, pakaian adat, dan yang terutama; makanan tradisional. Letak geografis yang berdekatan berimbas pada bahan dasar, bahkan resep masakan yang sama digunakan oleh tiga daerah tersebut.

Luas perairan yang cukup besar mengakibatkan banyaknya masyarakat yang mengejar profesi maritim di Kabupaten Maluku Tengah, terutama sebagai nelayan. Maluku Tengah juga dilintasi oleh sabuk gunung berapi yang lebih sering dikenal sebagai *Ring of Fire* sehingga tanah pada kisaran daerah itu subur dan memudahkan pertumbuhan tanaman, yang menyebabkan banyak warga Maluku Tengah bercocok tanam, terutama tanaman palawija. Letak geografis tersebut memiliki dampak langsung pada komoditas yang mendasari makanan sehari – hari seperti Ikan Komu (*Euthynnus affinis*), Ikan Kawalnya (*Rastrelliger kanagurta*), Ikan Momar (*Decapterus*), Ikan Tatihi (*Thunnus*), Keladi (*Colocasia esculenta*), Singkong (*Manihot esculenta*), Sagu (*Metroxylon sagu*), dan lain-lain.

Makanan Maluku, dan Maluku Tengah secara spesifiknya memiliki kekhasan dimana mereka seringkali menampilkan rasa alami dari komoditas makanan yang disajikan. Proses pemasakan yang dilakukan biasanya cepat dan bertujuan tidak

merusak rasa alami dari bahan tersebut. Contohnya dapat dilihat dari sajian Kohu - Kohu, yang berupa sayuran rebus yang dicampur dengan ikan suwir kemudian dibumbui dengan asam dan cabai. Selain dari menonjolkan rasa alami, banyak hidangan Maluku yang tercipta dari kebutuhan masyarakat, seperti sajian Gohu yang merupakan metode preservasi hasil tangkapan laut.

Nilai- nilai yang tertulis diatas, secara historis maupun kultural memberikan kekhasan terlebih pada sajian kuliner Kabupaten Maluku Tengah. Sektor perikanan, pertanian, dan perdagangan rempah yang telah menetap di Maluku selama ratusan tahun berfungsi sebagai dasar kekayaan kuliner, dan wilayahnya yang tersebar di berbagai pulau memberikan variasi pada jenis makanan yang disajikan. Contohnya dapat dilihat pada Pisang Asar yang sering dijadikan kudapan buka puasa di daerah yang mayoritas penduduknya beragama Islam, Sambal Tai Minyak yang memanfaatkan sisa – sisa pembuatan minyak kelapa, dan Kohu - Kohu yang seringkali dibawa sebagai bekal para nelayan.

Namun dengan segala kekayaannya, penulis merasa bahwa ragam sajian kuliner Maluku Tengah kurang diapresiasi masyarakat. Opini penulis diperkuat dengan jaranginya ditemukan rumah makan yang menjual makanan Maluku, bahkan kadang sajian kuliner Maluku hanya ditemukan di acara – acara yang dikhususkan bagi acara yang dihadiri orang berlatar belakang Maluku. Rendahnya hasrat pengembangan dari Orang Maluku sendiri dan minat masyarakat umum yang sama rendahnya menghambat pengenalan sajian kuliner Maluku Tengah pada masyarakat luas. Maka dari itu penulis memakai pernyataan -pernyataan yang tertera di atas sebagai latar belakang dalam pemilihan tema Tugas Akhir yang

berjudul “**MEMPRESENTASIKAN RAGAM KULINER KABUPATEN MALUKU TENGAH**”.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan Program Diploma III Jurusan Hospitaliti pada Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

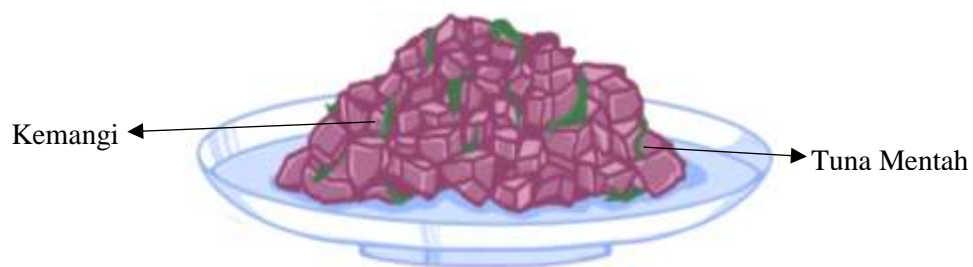
- a. Sebagai media pelatihan dan pengujian kemampuan dan pengetahuan yang telah penulis dapatkan selama menempuh pendidikan di Program Studi Manajemen Tata Boga.
- b. Meningkatkan daya Tarik ragam sajian kuliner Kabupaten Maluku Tengah melalui peningkatan nilai cita rasa, presentasi, prosesi memasak, dan nilai gizi
- c. Melestarikan warisan budaya kuliner dengan cara mengedukasi masyarakat tentang ragam sajian kuliner Kabupaten Maluku Tengah yang lebih dari sekedar papeda dan sagu.
- d. Menjadikan sajian kuliner Kabupaten Maluku Tengah sebagai pendorong kemajuan pariwisata daerah tersebut, terutama wisata kuliner.
- e. Sebagai acuan dalam pengembangan bisnis bidang kuliner yang berdasar pada makanan daerah Maluku Tengah.

1.3 Usulan Produk

Pada kesempatan ini, penulis akan mengangkat makanan – makanan Kabupaten Maluku Tengah yang akan dipresentasikan dalam konsep *Rijstaffel*. Berikut merupakan makanan yang menurut penulis merangkum sajian kuliner dari wilayah luas Maluku Tengah.

1.3.1 Gohu Tatihu

Gohu adalah makanan berbahan dasar ikan mentah yang biasa dimakan sebagai hidangan pendamping. Gohu dapat disebut mirip dengan masakan *Peru* yang bernama *Ceviche*, karena sama – sama berbahan dasar ikan mentah yang melalui proses “pemasakan” menggunakan asam. Seperti yang tertulis pada namanya, Gohu ini menggunakan jenis Ikan Tatihu, atau yang lebih sering dikenal sebagai Ikan Tuna. Ikan mentah yang sudah dipotong kecil dicampur dengan asam cuka dan lemon cui sebelum dicampur dengan bumbu – bumbu seperti bawang, cabai, dan kemangi.



Gambar 1 Sketsa Gohu Tatihu

1.3.2 Ikan Kuah Kuning

Ikan Kuah Kuning adalah makanan yang biasa dijadikan hidangan utama dalam santapan hari – hari. Makanan ini berbentuk ikan yang potong, biasanya Kakap maupun ikan berdaging putih lain, yang dimasak dengan bumbu kuning dan kuah kaldu ikan. Selain berasa asin dan gurih, masakan ini cenderung asam karena dibumbui dengan lemon cui. Dalam bentuknya yang final, Ikan Kuah Kuning berkuah encer, berwarna kuning cerah, dan biasa disajikan dengan Papeda.



Gambar 2 Sketsa Ikan Kuah Kuning

1.3.3 Papeda

Papeda adalah salah satu olahan sagu yang paling sering ditemukan pada meja makan masyarakat Maluku Tengah. Makanan yang seringkali disebut mirip dengan lem ini sebenarnya terbuat dari pati sagu yang dikeringkan, atau yang seringkali disebut Sagu Manta oleh orang Maluku. Papeda dibuat dengan cara mengaduk sagu manta yang sudah dibersihkan menggunakan air dengan air mendidih hingga mengental dan bening. Warna papeda dapat bervariasi dari kecoklatan hingga putih bening, tergantung dari jenis sagu manta yang digunakan. Papeda yang sudah matang memiliki tekstur

yang lengket menyerupai lem dan rasa yang hambar, dan bahkan sering dideskripsikan sebagai tidak memiliki rasa khusus. Maka dari itu Papeda hampir selalu disajikan bersama makanan berkuah seperti Ikan Kuah Kuning.



Gambar 3 Sketsa Papeda

1.3.4 Kohu – Kohu

Kohu – Kohu adalah hidangan pendamping yang secara kasat mata terlihat seperti urap. Ini karena sayuran yang digunakan hampir sama yaitu kacang panjang, tauge, dan kelapa. Namun perbedaan antara kedua hidangan tersebut terlihat pada bahan tambahannya, dimana kohu – kohu menggunakan komu asar, yaitu ikan tongkol yang diasap dengan batok kelapa, yang disuwir halus. Proses pengolahannya relatif mudah, yaitu mencampur sayuran yang sudah direbus dengan ikan suwir dan bumbu. Kohu – Kohu seringkali dijual terbungkus dengan daun pisang. Karena pengemasannya yang ringkas dan pengonsumsian yang mudah, kohu – kohu seringkali dijadikan bekal bagi para nelayan.



Gambar 4 Sketsa Kohu - Kohu

1.3.5 Nasi Lapola

Nasi Lapola adalah hidangan karbohidrat yang terdiri dari nasi yang dimasak dengan santan dan kacang tolo. Secara budaya, Nasi Lapola merupakan hidangan yang diperuntukkan bagi para kepala desa atau yang biasa disebut *Bapa Raja* di Kepulauan Maluku. Ini dikarenakan pada zaman dahulu nasi merupakan makanan para pejabat, dan para rakyat jelata mengonsumsi hasil tanaman palawija seperti singkong dan ubi. (Jacub, Latar Belakang Hidangan Maluku, 2021). Sekarang Nasi Lapola sering ditemukan sebagai makanan hari-hari yang disajikan dengan Kohu – Kohu dan Sambal.



Gambar 5 Sketsa Nasi Lapola

1.3.6 Sambal Tai Minyak

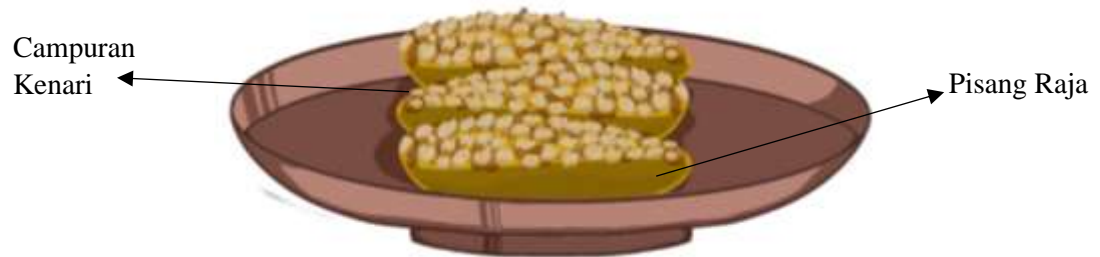
Sambal Tai Minyak adalah salah satu pelengkap hidangan yang lazim ditemukan di desa – desa dan kota – kota yang terletak di pesisir seperti Masohi dan Tulehu. Ini dikarenakan Sambal Tai Minyak menggunakan bahan khusus yaitu Tai Minyak, atau ampas minyak kelapa, dimana kelapa pada umumnya hanya tumbuh di daerah pesisir. Dalam proses pembuatan minyak kelapa, ampas yang terpisah dari minyak digoreng lagi hingga berwarna kecoklatan kemudian ditumis dengan cabai dan bumbu lainnya untuk membuat sambal.



Gambar 6 Sketsa Sambal Tai Minyak

1.3.7 Pisang Asar

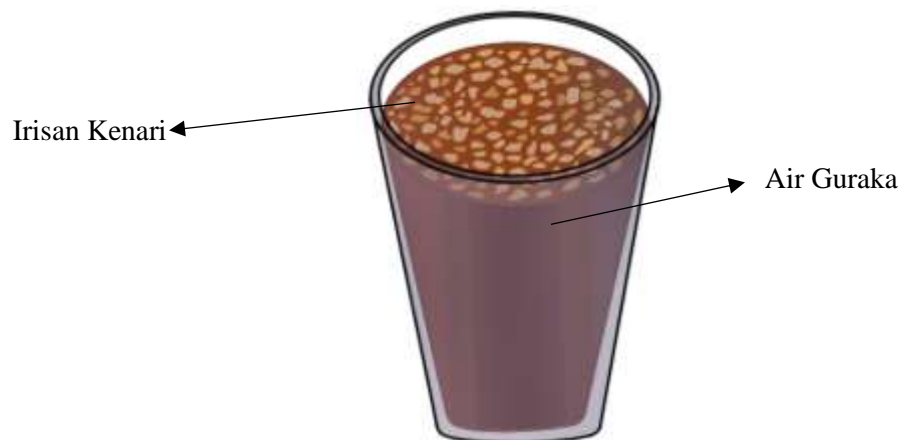
Pisang Asar adalah kudapan manis yang kerap disajikan sebagai santapan sore hari. Makanan ini lebih banyak ditemukan di kampung – kampung yang mayoritas penduduknya memeluk Agama Islam seperti Batu Merah dimana kudapan manis sering dibuat saat bulan puasa sebagai menu pembuka puasa. Pisang Asar dibuat dengan cara melumuri pisang yang sudah dibagi dua dengan adonan yang terbuat dari telur, kacang kenari, gula, kayu manis, dan biji pala kemudian dipanggang hingga kecoklatan. Seperti sajian kuliner Maluku yang lainnya, penggunaan rempah – rempah memberikan hidangan ini aroma dan rasa yang khas.



Gambar 7 Sketsa Pisang Asar

1.3.8 Air Guraka

Air Guraka adalah minuman yang biasa disajikan sore hari sebagai pengganti teh panas dengan kudapan – kudapan manis seperti pisang asar. Air Guraka mirip dengan wedang jahe dari segi penampilan dan penyajian, dimana keduanya disajikan panas, namun ada perbedaan cukup signifikan pada rasa. Ini disebabkan Air Guraka menggunakan Gula Saparua, yaitu gula aren yang diproduksi di Pulau Saparua yang memiliki warna coklat pekat, cengkeh, dan kenari yang dicincang kasar.



Gambar 8 Sketsa Air Guraka

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Produk

Pada kesempatan kali ini penulis mengemukakan Sajian Kuliner Kabupaten Maluku Tengah dalam *Food Presentation* yang bertemakan *Rijsttafel*. *Rijsttafel* berasal dari dua kata, yaitu *Rijst*, yang secara harfiah berarti nasi, dan *Tafel*, yang berarti meja, yang disatukan menjadi “hidangan nasi” (Rahman, 2016). Pada era kolonial, *rijsttafel* merupakan salah satu unsur kebudayaan yang populer dimana Orang Belanda menjamu hidangan Indonesia yang ditata komplet diatas meja makan. Penulis Victor Ido bahkan mengartikan *rijsttafel* sebagai “*eten van de rijstmaaltijd een speciale tafel gebruikt*”, atau sajian nasi yang dihidangkan secara special. Kespesialan ini terlihat dari variasi sajian kuliner Indonesia yang digabungkan dengan budaya dan tata cara makan serta pelayanannya yang dibawakan dari Belanda.

Rijsttafel awalnya muncul dari kebiasaan hidup membujang pria Eropa. Larangan membawa istri (kecuali bagi para pejabat tinggi) menyebabkan adanya perkawinan silang Pria Eropa dengan Wanita Pribumi yang melahirkan generasi campuran, yang kemudian menghasilkan gaya hidup campuran (Rahman, 2016). Akulturasi ini juga menghasilkan masakan yang mengalami penyesuaian bumbu dengan penggunaan rempah – rempah seperti *bruine bonen soep* (Sup Kacang Merah), *huzarensla* (Selada Belanda), *indische pastei* (Pastel Tutup), dan *zwartzuur* (Ayam

Suwir). Ini diistilahkan sebagai *culinaire infiltratie* atau “infiltrasi kuliner” (Vuyk, 1987).

Tetapi di Indonesia sendiri penyajian *rijsttafel* sudah nyaris terlupakan. Semenjak kemerdekaan Indonesia, tidak banyak lagi rumah tangga yang menyediakan makanan bertemakan *rijsttafel* karena tergolong sulit. Gaya jamuan tersebut disebut sebagai pemborosan dan budaya yang tidak nasionalis. Ini diperkuat dengan kebiasaan bersantap di Indonesia yang berdasar pada tiga hidangan yaitu karbohidrat yang biasa berbentuk nasi, lauk protein hewani ataupun nabati dan sayur -mayur. Atas dasar ini maka penulis memilih untuk mengusung konsep *rijsttafel* yang dengan sendirinya merupakan bagian dari sejarah kuliner Indonesia dalam mempresentasikan Sajian Kuliner Kabupaten Maluku Tengah.

1.4.2 Jenis Produk

Pada Tugas Akhir ini, penulis memilih untuk menampilkan sajian kuliner dari Kabupaten Maluku Tengah yang meliputi:

Gohu Tatihu

Potongan Tuna mentah dibumbui dengan Cuka dan Bawang

Papeda

Bubur Sagu

Ikan Kuah Kuning

Ikan Kakap dimasak dengan Kuah Kunyit dan Lemon Cui

Kohu – Kohu

Kacang Panjang dicampur dengan Kelapa dan suwiran Tongkol Asap

Nasi Lapola

Nasi dimasak dengan Kacang Tolo

Sambal Tai Minyak

Sambal Cabai Merah, Bawang, dan Ampas Minyak Kelapa

Pisang Asar

Pisang Raja dipanggang dengan adonan Telur dan Kenari

Air Guraka

Air dimasak dengan Rempah dan Gula Saparua

1.4.3 Standar Resep

Standar resep adalah resep yang telah dievaluasi, diuji, dan diatur untuk menjadi pedoman operasional proses pengolahan suatu makanan. Standar resep berbentuk susunan resep yang sudah baku, yang akan sama hasilnya bila dipergunakan oleh orang yang berbeda sehingga menjadi acuan dalam memproduksi suatu masakan, gunanya agar mutu dari masakan yang dihasilkan, serta menjadi pengawasan atas biaya, produksi, dan porsi yang dihasilkan (Rahadiyanti, 2020). Namun standarisasi resep tidak menjamin sepenuhnya hasil yang sama tiap kalinya dikarenakan berbagai faktor. *Standard recipe* yang terlampir dibawah merupakan hasil dari diskusi penulis dengan Ibu Wendy Jacob, seorang pelaku bisnis Kuliner Maluku yang mengoperasikan usahanya di Kota Depok.

TABEL 1
STANDARD RECIPE
Gohu Tatiu

Halaman	: 1 of 1	Porsi	: 5 Porsi (65 gr / Porsi)
Jenis Hidangan	: Pembuka	Suhu Penyajian	: Dingin
Asal	: Tulehu	Alat Saji	: Piring

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan	250 gr 90 gr 30 gr 20 gr 30 ml 20 ml 2 gr	Tuna Bawang Merah Cabe Rawit Kemangi Air Lemon Cui Cuka Sageru Garam	<i>Mise En Place</i> Potong menjadi <i>small dice</i> (1 x 1 cm) Kupas dan iris tipis Iris tipis
2	Hasil			
3	Campur	250 gr 30 ml 20 ml 2 gr	Tuna Air Lemon Cui Cuka Sageru Garam	Dan simpan di pendingin selama 30 menit
4	Tambahkan	120 gr 50 gr 20 gr	Bawang Merah Cabe Rawit Kemangi	Ke campuran ikan
5	Sajikan			Dingin

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 2
STANDARD RECIPE
Ikan Kuah Kuning

Halaman : 1 of 2 Porsi : 5 porsi (90 gr / Porsi)
 Jenis Hidangan : Protein Suhu Penyajian : Panas
 Asal : Maluku Tengah Alat Saji : Mangkok

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan	600 gr 100 gr 50 gr 15 gr 30 gr 50 gr 25 gr 80 gr 5 gr 4 gr 100 gr 160 gr 200 ml 50 gr 1 l 30 ml 8 gr 5 gr	Kakap Merah Bawang Merah Bawang Putih Jahe Kunyit Cabai Rawit Lengkuas Sereh Daun Salam Daun Jeruk Kenari Tomat Air Lemon Cui Daun Kemangi Air Minyak Garam Gula	<i>Mise En Place</i> Bersihkan, potong menjadi <i>darne</i> } Haluskan Haluskan terpisah Geprek Bersihkan kemudian geprek Sobek Sobek Cincang kasar Potong menjadi 8 (<i>wedge</i>)
2	Hasil			
3	Campur	600 gr 50 ml 3 gr	Kakap Merah Air Lemon Cui Garam	
4	Panaskan	50 ml	Minyak	Dalam panci
5	Tambahkan	30 gr	Kunyit	Masak hingga setengah matang
6	Tambahkan	170 gr 100 gr 25 gr 80 gr 2 lembar 5 lembar	Bumbu Halus Kenari Lengkuas Sereh Daun Salam Daun Jeruk	Masak hingga matang
7	Masukkan	600 gr 150 ml	Kakap Merah Air Lemon Cui	Aduk dan masak selama 2 menit

LANJUTAN TABEL 2
STANDARD RECIPE
Ikan Kuah Kuning

Halaman : 2 of 2 Porsi : 5 porsi (90 gr / Porsi)
 Jenis Hidangan : Protein Suhu Penyajian : Panas
 Asal : Maluku Tengah Alat Saji : Mangkok

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
8	Tambahkan	1 l 160 gr 50 gr	Air Tomat Cabai Rawit	Masak selama 10 menit
9	Tambahkan	50 gr	Daun Kemangi	Yang disobek
10	Sajikan			Panas

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE
Papeda

Halaman : 1 of 1 Porsi : 5 porsi (70 gr / Porsi)
 Jenis Hidangan : Karbohidrat Suhu Penyajian : Panas
 Asal : Maluku Tengah Alat Saji : Mangkok

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan	100 gr 1.02 l 5 gr 5 ml	Sagu Manta Air Garam Cuka	<i>Mise En Place</i> Dibersihkan
2	Hasil			
3	Campur	100 gr 20 ml 5 gr 5 ml	Sagu Manta Air Garam Cuka	Dan biarkan selama 5 menit
4	Didihkan	1 l	Air	
5	Tuangkan	1 l	Air	Yang sudah mendidih ke campuran sagu sambal diaduk hingga mengental
6	Sajikan			Panas

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 6
STANDARD RECIPE
Sambal Tai Minyak

Halaman : 1 of 1 Porsi : 5 Porsi (30 gr / Porsi)
 Jenis Hidangan : Kondimen Suhu Penyajian : Panas
 Asal : Maluku Tengah Alat saji : Mangkok Sambal

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Persiapan	50 gr 5 gr 50 gr 20 gr 15 gr 3 gr 30 gr 3 gr 10 ml	Bawang Merah Bawang Putih Tomat Cabai Rawit Cabai Keriting Terasi Tai Minyak Garam Minyak	<i>Mise En Place</i> Sangrai
2	Hasil			
3	Ulek	50 gr 5 gr 50 gr 20 gr 15 gr 3 gr	Bawang Merah Bawang Putih Tomat Cabai Rawit Cabai Keriting Terasi	Hingga halus
4	Panaskan	10 ml	Minyak	Dalam panci

LANJUTAN TABEL 6
STANDARD RECIPE
Sambal Tai Minyak

Halaman : 1 of 1 Porsi : 5 Porsi (30 gr / Porsi)
 Jenis Hidangan : Kondimen Suhu Penyajian : Panas
 Asal : Maluku Tengah Alat saji : Mangkok Sambal

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
5	Tambahkan	Semua 30 gr	Bumbu Halus Tai Minyak	Masak 3 menit
6	Sajikan			Panas

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

1.4.4 Market List

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis membutuhkan *market list* yaitu daftar yang berisi komoditas yang diperlukan untuk memenuhi *standard recipe* diatas serta melakukan *recipe costing*. Terlampir dibawah adalah *market list* yang penulis gunakan sebagai acuan.

TABEL 9
Market List

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Keterangan
PERISHABLE					
Fish					
1	<i>Yellowfin Tuna Steak</i>	1	Pack	Rp 40.000	
2	Kakap Merah	1	ekor	Rp 60.000	0.6 kg / ekor
3	Ikan Komu Asar	1	kg	Rp 40.000	
Poultry					
1	Telur Ayam	1	Buah	Rp 2.000	
Vegetables					
1	Bawang Merah	1	kg	Rp 30.000	Kupas Kulit
2	Bawang Putih	1	Kg	Rp 10.000	Kupas Kulit
3	Cabai Rawit	1	Kg	Rp 120.000	
4	Cabai Keriting	1	Kg	Rp 60.000	
5	Lemon Cui	1	Kg	Rp 30.000	
6	Kemangi	1	Kg	Rp 20.000	
7	Jahe Putih	1	Kg	Rp 40.000	
8	Kunyit	1	Kg	Rp 10.000	
9	Sereh	1	Kg	Rp 20.000	
10	Lengkuas	1	Kg	Rp 32.000	
11	Daun Salam	1	Kg	Rp 10.000	
12	Daun Jeruk	1	Iket	Rp 15.000	
13	Tomat	1	Kg	Rp 15.000	
14	Sagu Manta	1	Kg	Rp 65.000	Warna Putih
15	Tauge Pendek	1	Kg	Rp 30.000	
16	Kacang Panjang	1	Kg	Rp 16.000	
17	Sawi	1	Ikat	Rp 12.000	

LANJUTAN TABEL 9

Market List

18	Kelapa Muda	1	Buah	Rp	10.000	
19	Kacang Tolo	1	Kg	Rp	30.000	
21	Tai Minyak	1	Kg	Rp	12.000	
22	Pisang Raja	1	Kg	Rp	35.000	
<i>Dairy</i>						
1	Mentega	1	kg	Rp	130.000	Merk <i>Anchor</i>
GROCERIES						
1	Kayu Manis	1	Kg	Rp	60.000	
2	Kenari	1	Kg	Rp	120.000	
3	Susu Kental Manis	1	Saset	Rp	2.000	Merk <i>Frisian Flag</i>
4	Gula Pasir	1	Kg	Rp	15.000	
5	Terasi	1	Pack	Rp	10.000	
6	Gula Saparua	1	Kg	Rp	30.000	
7	Cengkeh	1	Kg	Rp	80.000	
8	Biji Pala	1	Kg	Rp	100.000	
9	Cuka Sageru	1	Botol	Rp	50.000	
10	Garam	1	Kg	Rp	11.000	
11	Minyak Goreng	1	L	Rp	15.000	
12	Santan Kental	1	Pack	Rp	4.000	<i>Kara (65 ml)</i>
13	Beras	1	Kg	Rp	11.000	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

1.4.5 Recipe Costing, Dish Costing, and Selling Price

Dalam penulisan *standard recipe*, dibutuhkan juga kalkulasi biaya sebagai tolak ukur dalam perhitungan nilai jual dan operasional pengolahan makanan. *Standard portion cost* atau *dish cost* dapat dikatakan sebagai harga bahan dasar yang ditemukan pada suatu *standard recipe* dibagi dengan jumlah porsi yang tertera pada *standard recipe* (Egan, 2015). Dengan menggunakan pernyataan yang diatas dapat diambil rumus yang tertera dibawah

$$\mathbf{Dish\ Cost = \frac{Recipe\ Cost}{Amount\ of\ Portions}}$$

$$\mathbf{Recipe\ Cost = \sigma (Issued\ Ingredients\ x\ Market\ Price)}$$

$$\mathbf{Selling\ Price = \frac{Dish\ Cost}{Desired\ Food\ Cost\ Percentage}}$$

TABEL 10
Perhitungan Cost Gohu Tatihu

Gohu Tatihu					
Ingredients	Quantity	Market Price			Total
		Unit		Price	
Tuna	1	1	pack	Rp 40.000	Rp 40.000
Bawang Merah	0,09	1	kg	Rp 30.000	Rp 2.700
Cabe Rawit	0,03	1	kg	Rp 120.000	Rp 3.600
Kemangi	0,02	1	kg	Rp 20.000	Rp 400
Lemon Cui	0,03	1	l	Rp 30.000	Rp 900
Cuka Sageru	0,02	1	l	Rp 50.000	Rp 1.000
Garam	0,002	1	kg	Rp 11.000	Rp 22
Recipe Cost / 5 Porsi					Rp 48.622
<i>Dish Cost</i>					Rp 9.724
<i>Food Cost Percentage</i>					35%
<i>Selling Price</i>					Rp 27.784

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 11
Perhitungan Cost Ikan Kuah Kuning

Ikan Kuah Kuning					
Ingredients	Quantity	Market Price			Total
		Unit		Price	
Kakap Merah	0,6	1	kg	Rp100.000	Rp 60.000
Bawang Merah	0,1	1	kg	Rp 30.000	Rp 3.000
Cabai Rawit	0,05	1	kg	Rp120.000	Rp 6.000
Bawang Putih	0,05	1	kg	Rp 25.000	Rp 1.250
Jahe	0,015	1	kg	Rp 40.000	Rp 600
Kunyit	0,03	1	kg	Rp 10.000	Rp 300
Sereh	0,025	1	kg	Rp 20.000	Rp 500
Lengkuas	0,08	1	kg	Rp 32.000	Rp 2.560
Daun Salam	0,005	1	kg	Rp 10.000	Rp 50
Daun Jeruk	0,004	1	kg	Rp 15.000	Rp 60
Kenari	0,1	1	kg	Rp120.000	Rp 12.000
Tomat	0,16	1	kg	Rp 15.000	Rp 2.400
Air Lemon Cui	0,2	1	l	Rp 30.000	Rp 6.000
Minyak Goreng	0,03	1	l	Rp 15.000	Rp 450
Garam	0,008	1	kg	Rp 11.000	Rp 88
Gula	0,005	1	kg	Rp 15.000	Rp 75
Recipe Cost / 5 Porsi					Rp 95.333
Dish Cost					Rp 19.067
Food Cost Percentage					38%
Selling Price					Rp 50.175

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 12
Perhitungan Cost Papeda

Papeda					
Ingredients	Quantity	Market Price			Total
		Unit		Price	
Sagu Manta	0,1	1	kg	Rp 65.000	Rp 6.500
Garam	0,005	1		Rp 11.000	Rp 55
Cuka Sageru	0,005	1	1	Rp 50.000	Rp 250
<i>Recipe Cost / 5 Porsi</i>					Rp 6.805
<i>Dish Cost</i>					Rp 1.361
<i>Food Cost Percentage</i>					20%
<i>Selling Price</i>					Rp 6.805

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 13
Perhitungan Cost Kohu – Kohu

Kohu - Kohu					
Ingredients	Quantity	Market Price			Total
		Unit		Price	
Tauge Pendek	0,15	1	kg	Rp 30.000	Rp 4.500
Kacang Panjang	0,06	1	kg	Rp 16.000	Rp 960
Sawi	0,05	1	kg	Rp 12.000	Rp 600
Daun Kemangi	0,05	1	kg	Rp 20.000	Rp 1.000
Kelapa Muda	0,25	1	kg	Rp 10.000	Rp 2.500
Komu Asar	0,2	1	kg	Rp 40.000	Rp 8.000
Bawang Merah	0,1	1	kg	Rp 30.000	Rp 3.000
Cabai Rawit	0,1	1	kg	Rp 120.000	Rp 12.000
Air Lemon Cui	0,1	1	ml	Rp 30.000	Rp 3.000
Garam	0,005	1	kg	Rp 11.000	Rp 55
<i>Recipe Cost / 5 Porsi</i>					Rp 35.615
<i>Dish Cost</i>					Rp 7.123
<i>Food Cost Percentage</i>					29%
<i>Selling Price</i>					Rp 24.562

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 14
Perhitungan Cost Nasi Lapola

Nasi Lapola					
Bahan	Kuantitas	Harga Pasar			Total
		Jumlah		Harga	
Beras	0,15	1	kg	Rp 11.000	Rp 1.650
Santan Kental	1	1	pack	Rp 4.000	Rp 4.000
Garam	0,01	1	kg	Rp 11.000	Rp 110
Kacang Tolo	0,1	1	kg	Rp 30.000	Rp 3.000
Daun Pandan	0,005	1	kg	Rp 50.000	Rp 250
<i>Recipe Cost / 5 Porsi</i>					Rp 9.010
<i>Dish Cost</i>					Rp 1.802
<i>Food Cost Percentage</i>					20%
<i>Selling Price</i>					Rp 9.010

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 15
Perhitungan Cost Sambal Tai Minyak

Sambal Tai Minyak					
Ingredients	Quantity	Market Price			Total
		Unit		Price	
Bawang Merah	0,05	1	kg	Rp 30.000	Rp 1.500
Bawang Putih	0,005	1	kg	Rp 25.000	Rp 125
Cabai Rawit	0,02	1	kg	Rp 120.000	Rp 2.400
Cabai Keriting	0,015	1	kg	Rp 60.000	Rp 900
Tomat	0,05	1	kg	Rp 15.000	Rp 750
Terasi	0,25	1	pack	Rp 10.000	Rp 2.500
Tai Minyak	0,03	1	kg	Rp 12.000	Rp 360
Minyak Goreng	0,01	1	l	Rp 15.000	Rp 150
Garam	0,003	1	kg	Rp 11.000	Rp 33
<i>Recipe Cost / 5 Porsi</i>					Rp 8.718
<i>Dish Cost</i>					Rp 1.744
<i>Food Cost Percentage</i>					29%
<i>Selling Price</i>					Rp 6.012

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 16
Perhitungan Cost Pisang Asar

Pisang Asar					
Ingredients	Quantity	Market Price			Total
		Unit		Price	
Pisang Raja	0,5	1	kg	Rp 35.000	Rp 17.500
Kayu Manis	0,01	1	kg	Rp 60.000	Rp 600
Kenari	0,15	1	kg	Rp 120.000	Rp 18.000
Telur Ayam	1	1	buah	Rp 2.000	Rp 2.000
Gula Pasir	0,05	1	kg	Rp 15.000	Rp 750
Mentega	0,05	1	kg	Rp 130.000	Rp 6.500
Susu Kental Manis	0,25	1	sachet	Rp 2.000	Rp 500
<i>Recipe Cost / 5 Porsi</i>					Rp 45.850
<i>Dish Cost</i>					Rp 9.170
<i>Food Cost Percentage</i>					37%
<i>Selling Price</i>					Rp 24.784

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 17
Perhitungan Cost Air Guraka

Air Guraka					
Ingredients	Quantity	Market Price			Total
		Unit		Price	
Gula Saparua	0,12	1	kg	Rp 30.000	Rp 3.600
Jahe	0,1	1	kg	Rp 40.000	Rp 4.000
Cengkeh	0,002	1	kg	Rp 80.000	Rp 160
Kayu Manis	0,01	1	kg	Rp 60.000	Rp 600
Kenari	0,05	1	kg	Rp 120.000	Rp 6.000
Biji Pala	0,01	1	kg	Rp 100.000	Rp 1.000
<i>Recipe Cost / 5 Porsi</i>					Rp 15.360
<i>Dish Cost</i>					Rp 3.072
<i>Beverage Cost Percentage</i>					18%
<i>Selling Price</i>					Rp 17.067

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 18
Perhitungan Cost Keseluruhan

<i>Total Food Cost</i>	
Makanan	<i>Selling Price / Portion</i>
Gohu Tatihu	Rp 27.784
Ikan Kuah Kuning	Rp 50.175
Papeda	Rp 6.805
Kohu - Kohu	Rp 24.562
Nasi Lapola	Rp 9.010
Sambal Tai Minyak	Rp 6.012
Pisang Asar	Rp 24.784
Air Guraka	Rp 17.067
<i>Total Selling Price</i>	Rp 166.199

1.4.6 Nilai Gizi

Selain rasa, gizi juga merupakan hal penting yang harus diperhatikan orang saat mengonsumsi makanan. Tiap sajian makanan pasti memiliki kandungan gizi yang didapatkan dari komoditas yang terdapat dalam makanan tersebut. Selain obat, komoditas makanan mengandung zat – zat gizi atau unsur – unsur kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh (Syafriزار & Welis, 2008). Maka dari itu penulis membuat tabel perhitungan nutrisi dari tiap *item* diambil dari laman internet <https://happyforks.com/analyzer>, <https://www.myfitnesspal.com/food/>, dan <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/> sebagai referensi.

TABEL 19
Kalkulasi Gizi Gohu Tatihu

Bahan	Kuantitas		Kalori (kcal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (Mg)	Gula (gr)
Tuna	250	gr	273	0	1,23	61	113	0
Bawang Merah	90	gr	65	15,12	0,25	2,25	11	7,08
Cabai Rawit	30	gr	12	2,64	0,13	0,56	3	1,59
Kemangi	50	gr	12	1,33	0,32	1,58	2	0,15
Cuka Sageru	20	ml	4	0,01	0	0	0	0,01
Lemon Cui	30	ml	8	2,53	0,02	0,13	1	0,51
Garam	2	gr	0	0	0	0	775	0
Total			374	21,63	1,95	65,52	905	9,34
Total / Porsi			74,8	4,326	0,39	13,104	181	1,868

Sumber: Olahan Penulis, 2021

TABEL 20
Kalkulasi Gizi Ikan Kuah Kuning

Bahan	Kuantitas		Kalori (kcal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (Mg)	Gula (gr)
Kakap Merah	600	gr	600	0	8,04	123,06	384	0
Bawang Merah	100	gr	72	16,8	0,1	2,5	12	7,87
Bawang Putih	50	gr	75	16,53	0,25	3,18	9	0,5
Cabai Rawit	50	gr	50	4,41	0,22	0,94	5	2,65
Jahe	15	gr	12	2,67	0,11	0,27	2	0,26
Kunyit	30	gr	117	15	3	0	0	1
Sereh	80	gr	79	20	0	1	0	0
Lengkuas	25	gr	7	1,1	0	0,25	0	1,1
Daun Salam	5	gr	16	2	0	0	0	0
Daun Jeruk	4	gr	12	1	0	0	0	0
Kenari	100	gr	480	21	45	9	45	9
Tomat	160	gr	29	6,22	0,32	1,41	8	4,21
Air Lemon Cui	200	ml	50	16,84	0,14	0,84	4	3,38
Garam	8	gr	0	0	0	0	3101	0
Gula	5	gr	19	5	0	0	0	5
Minyak Goreng	30	ml	259	0	30	0	0	0
Total			1877	128,57	87,18	142,45	3570	34,97
Total / Porsi			375,4	25,714	17,436	28,49	714	6,994

Sumber: Olahan Penulis, 2021

TABEL 21
Kalkulasi Gizi Papeda

Bahan	Kuantitas		Kalori (kcal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (Mg)	Gula (gr)
Sagu Manta	100	gr	209	51,6	0,2	0,3	12	0,17
Garam	5	gr	0	0	0	0	1938	0
Cuka Sageru	5	ml	0	0	0	0	0	0
Total			209	51,6	0,2	0,3	1950	0,17
Total / Porsi			41,8	10,32	0,04	0,06	390	0,034

Sumber: Olahan Penulis, 2021

TABEL 22
Kalkulasi Gizi Kohu – Kohu

Bahan	Kuantitas		Kalori (kcal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (Mg)	Gula (gr)
Tauge Pendek	150	gr	47	6	0	4	0	3
Kacang Panjang	60	gr	28	6	0	2	0	0
Sawi	50	gr	7	1	0	1	0	1,12
Daun Kemangi	50	gr	12	1,33	0,32	1,58	2	0,15
Kelapa Muda	250	gr	885	38,3	83,73	8,4	500	15,6
Komu Asar	200	gr	402	0	20,24	51,46	220	0
Bawang Merah	100	gr	72	16,8	0,1	2,5	12	7,87
Cabai Rawit	100	gr	40	8,81	0,44	1,87	9	5,3
Air Lemon Cui	100	ml	25	8,42	0,07	0,42	2	1,69
Garam	5	gr	0	0	0	0	1938	0
Total			1518	86,66	104,9	73,23	2683	34,73
Total / Porsi			303,6	17,332	20,98	14,646	536,6	6,946

Sumber: Olahan Penulis, 2021

TABEL 23
Kalkulasi Gizi Nasi Lapola

Bahan	Kuantitas		Kalori (kcal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (Mg)	Gula (gr)
Beras Putih	150	gr	800	190,3	1,4	6,8	70	8,5
Garam	10	gr	0	0	0	0	3876	0
Santan Kental	65	ml	215	4,32	22,54	2,36	3	2
Kacang Tolo	100	gr	126	22,66	0,5	8,62	233	0,32
Total			1141	217,28	24,44	17,78	4182	10,82
Total / Porsi			228,2	43,456	4,888	3,556	836,4	2,164

Sumber: Olahan Penulis, 2021

TABEL 24
Kalkulasi Gizi Sambal Tai Minyak

Bahan	Kuantitas		Kalori (kcal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (Mg)	Gula (gr)
Bawang Merah	50	gr	36	8,4	0,05	1,25	6	3,94
Bawang Putih	5	gr	7	1,65	0,03	0,32	1	0,05
Cabai Rawit	20	gr	8	1,76	0,09	0,37	2	1,06
Cabai Keriting	15	gr	6	1,42	0,03	0,3	1	0,77
Tomat	50	gr	9	1,95	0,1	0,44	3	1,32
Terasi	3	gr	3	0,06	0,05	0,57	872	0
Tai Minyak	30	gr	60	4,34	8	6,1	16	1,13
Minyak Goreng	10	ml	86	0	10	0	0	0
Garam	3	gr	0	0	0	0	1163	0
Total			215	19,58	18,35	9,35	2064	8,27
Total / Porsi			43	3,916	3,67	1,87	412,8	1,654

Sumber: Olahan Penulis, 2021

TABEL 25
Kalkulasi Gizi Pisang Asar

Bahan	Kuantitas		Kalori (kcal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (Mg)	Gula (gr)
Pisang Raja	400	gr	356	91,36	1,32	4,36	4	48,92
Kayu Manis	10	gr	25	8,06	0,12	0,4	1	0,22
Kenari	150	gr	800	39	81	17	86	16
Telur Ayam	50	gr	72	0,36	4,76	6,28	71	0,19
Gula Pasir	50	gr	194	49,9	0	0	1	49,9
Mentega	50	gr	250	0	27,55	1,65	18	0
Susu Kental Manis	8	ml	26	4,35	0,7	0,63	10	4,35
Total			1723	193,03	115,45	30,32	191	119,58
Total / Porsi			344,6	38,606	23,09	6,064	38,2	23,916

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 26
Kalkulasi Gizi Air Guraka

Bahan	Kuantitas		Kalori (kcal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (Mg)	Gula (gr)
Gula Saparua	250	gr	900	225	0	0	0	225
Jahe	100	gr	80	17,7	0,75	1,82	13	1,7
Cengkeh	2	gr	5	1,31	0,26	0,12	6	0,05
Kayu Manis	10	gr	25	8,06	0,12	0,4	1	0,22
Kenari	50	gr	310	13	28	6	7,3	1,2
Biji Pala	10	gr	53	4,93	3,63	0,58	2	0,3
Total			1373	270	32,76	8,92	29,3	228,47
Total / Porsi			274,6	54	6,552	1,784	5,86	45,694

Sumber: Olahan Penulis 2021

TABEL 27
Kalkulasi Gizi Keseluruhan

Bahan	Kuantitas		Kalori (kcal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	<i>Sodium (Mg)</i>	Gula (gr)
Gohu Tatihu	5	Porsi	374	21,63	1,95	65,52	905	9,34
Ikan Kuah Kuning	5	Porsi	1877	128,57	87,18	142,45	3570	34,97
Papeda	5	Porsi	209	51,6	0,2	0,3	1950	0,17
Kohu - Kohu	5	Porsi	1518	86,66	104,9	73,23	2683	34,73
Nasi Lapola	5	Porsi	1141	217,28	24,44	17,78	4182	10,82
Sambal Tai Minyak	5	Porsi	215	19,58	18,35	9,35	2064	8,27
Pisang Asar	5	Porsi	1487	133,47	114,33	27,16	188	82,89
Air Guraka	5	Porsi	1373	270	32,76	8,92	29,3	228,47
Total Gizi Keseluruhan			8194	928,79	384,11	344,71	15571,3	409,66
Total Gizi / Porsi			1638,8	185,758	76,822	68,942	3114,26	81,932

Sumber: Olahan Penulis 2021

1.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penulis menjadikan dapur pribadi penulis sebagai lokasi penelitian dan rumah penulis sebagai lokasi penulisan Tugas Akhir. Sedangkan prosesi pelaksanaan presentasi makanan beserta dengan penilaian sidang akan dilakukan di rumah penulis secara daring dengan para penguji

1.5.2 Waktu Penelitian

Penulisan Tugas Akhir serta penelitian dilakukan oleh penulis dari bulan Februari hingga bulan Juni 2021.