

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kalimantan Barat adalah salah satu provinsi yang terletak di Indonesia yang beribukotakan Pontianak. Provinsi Kalimantan Barat merupakan provinsi terluas keempat di Indonesia setelah Papua, Kalimantan Timur dan Kalimantan Tengah. Daerah Kalimantan Barat dijuluki sebagai “provinsi seribu sungai”. Julukan ini selaras dengan kondisi geografis yang mempunyai ratusan sungai yang besar maupun kecil yang diantaranya dapat dan sering dilayari. Beberapa sungai besar sampai saat ini masih menjadi jalur utama untuk angkutan ke pedalaman. Selain sungai, wilayah Kalimantan Barat juga bersebelahan dengan Laut Jawa di selatan dan Laut Natuna di Barat. Hal ini menyebabkan nelayan menjadi salah satu mata pencaharian yang banyak dijadikan pilihan oleh penduduk setempat.

Kota Ketapang merupakan salah satu kota yang berada di Kalimantan Barat. Kota Ketapang terletak di delta Sungai Pawan di Kalimantan Barat. Kota ketapang memiliki populasi sebesar 151.961 jiwa dan memiliki luas daerah sebesar 30,27 km² (BPS, 2009). Sekarang, pendapatan utama dari penduduk Kota Ketapang berasal dari bisnis kayu, pertambangan, perkebunan kelapa sawit, sarang burung walet dan jasa perdagangan.

Kota Ketapang sendiri tadinya merupakan pusat kerajaan Tanjungpura, kemudian menjadi kesultanan Matan dari tahun 1550 - 1948 dan setelah

kemerdekaan RI wilayah ini menjadi nama Ketapang. Perubahan nama Kota Matan menjadi Ketapang berasal dari nama Kampong Ketapang yang terletak di pinggir sungai Ketapang kecil (sekarang wilayah Kelurahan Kauman, Kelurahan Tengah dan Desa Sampit) oleh Pemerintah RI. Pada tahun 1816, peneliti Belanda, G. Muller menaksir kampong Ketapang di huni sekitar 1000 orang, terdiri dari orang Melayu, Tionghua dan Bugis (Veth, 1854). Secara biologis, Ketapang merupakan tumbuhan berkayu yang hidup di ekosistem pesisir pantai. Pohon ketapang (*Terminalia catappa*) merupakan pohon yang memiliki daun yang rimbun sehingga sering dijadikan pohon peneduh. Pemilihan nama wilayah yang mengambil jenis nama tumbuhan merupakan bentuk penyatuan dan penghormatan diri dengan lingkungan alam sekitarnya (Elhadi, 2009).

Kota Ketapang merupakan kota dengan beragam etnis dan suku. Mayoritas etnis dan suku yang menghuni Kota Ketapang adalah etnis Melayu, Dayak dan Tionghua. Tidak hanya itu suku Jawa dan Madura juga banyak ditemui di Kota Ketapang. Dialek melayu digunakan oleh etnis Melayu yang tinggal di Kota Ketapang sebagaimana dialek tersebut juga digunakan di Negara Malaysia. Dialek Dayak seperti dialek Ahe, Iban, dll. digunakan oleh etnis Dayak yang tinggal di Ketapang. Sedangkan dialek Tiochiu digunakan oleh sebagian besar etnis tionghua yang tinggal di Ketapang, sementara sebagian kecilnya menggunakan dialek Khek.

Kondisi topografi kota ketapang berupa dataran rendah sampai dengan tinggi (0 – 1030 m diatas permukaan laut). Di daerah ini terdapat hutan pantai, hutan rawa, hutan dataran rendah sampai hutan pegunungan. Daerah pantai

memanjang dari utara ke selatan dan daerah aliran sungai merupakan dataran berawa-rawa (Ketapang, 2015). Banyaknya jumlah dataran berbukit, laut, sungai-sungai kecil maupun besar serta rawa-rawa yang menjadi ciri khas kontur geografi daerah Kalimantan Barat menyebabkan adanya kemiripan antara kuliner khas Kota Ketapang dengan kota-kota lainnya di Kalimantan Barat. Karena kontur geografisnya, hasil laut dan perkebunan menjadi bahan utama makanan khas Kota Ketapang. Kesegaran komoditi yang prima menjadi alasan utama makanan kota ketapang umumnya diolah dengan cara yang sederhana seperti direbus, ditumis maupun dimakan mentah.

Sepanjang sejarah, Indonesia telah terlibat kontak perdagangan dengan mancanegara karena lokasinya yang sangat strategis. Berbagai negara berlomba-lomba menawarkan produknya ke dalam negeri. Alhasil, tak jarang hal ini memengaruhi masakan asli Indonesia (Anggraeni, 2018). Sejumlah makanan Indonesia memang diakui mendapat pengaruh seni kuliner dari Cina. Misalnya, *Bakcang*, *Montou* (Mantau), *Mianbao* (Bakpao atau roti), *Tangyuan* (Onde-onde), dan lain-lain (Amanah, Bahari, & Fatmawati, 2009)

Berdasarkan keberagaman kuliner yang terdapat di Kota Ketapang, penulis memilih Kota Ketapang sebagai subjek tugas akhir. Selain itu, kurangnya sorotan akan keberagaman kuliner Kota Ketapang oleh media massa menjadi alasan lain bagi penulis untuk menjadikan Kota Ketapang sebagai subjek tugas akhir. Penulis berharap dengan terpilihnya Kota Ketapang sebagai objek tugas akhir penulis dapat memperkenalkan ragam kuliner Kota Ketapang kepada

masyarakat awam. Tidak hanya itu, keunikan dari bahan makanan di Kota Ketapang sendiri menjadi alasan penulis untuk memilih judul “*KULINER KOTA KETAPANG PROVINSI KALIMANTAN BARAT*” sebagai judul tugas akhir presentasi makanan penulis.

B. Tujuan Presentasi Makanan

Penulis mengkategorikan tujuan dari tugas akhir presentasi makanan ini ke dalam dua bagian sebagai berikut:

1. Tujuan Formal

Tujuan formal dari tugas akhir presentasi makanan ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Program Studi Manajemen Tata Boga, Program Diploma III, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung

2. Tujuan Operasional

- a. Sebagai salah satu sarana untuk menguji dan melatih kemampuan serta pengetahuan yang telah didapatkan dan dipelajari oleh penulis, dalam mengolah makanan, selama mengikuti kegiatan belajar mengajar di Program Studi Manajemen Tata Boga
- b. Menjadi referensi menu bagi masyarakat awam yang belum mengenal masakan khas Kota Ketapang, serta kalangan pebisnis yang bergerak di bidang kuliner khususnya bisnis restoran.

C. Usulan Masakan Kuliner Kota Ketapang

Penulis akan mempresentasikan masakan dengan tema sajian kuliner khas Kota Ketapang. Tema tersebut akan penulis presentasikan dengan menggunakan konsep *rijsttafel*. Menu yang akan penulis presentasikan adalah sebagai berikut:

MENU

Mie Kepiting

(Bakmie rebus yang disajikan dengan udang, bakso ikan, daging kepiting, tauge, hekung dan kaldu udang)

Tumis Ale-ale

(Kerang ale-ale yang ditumis dengan belimbing wuluh dan terasi)

Ketupat Colet

(Ketupat yang dibungkus dengan daun kelapa berbentuk persegi yang dimasak dengan santan)

Cah Pakis

(Sayur pakis yang ditumis dengan tauco dan udang)

Sambal Cencalok

(Sambal dengan bahan dasar fermentasi udang rebon)

Jenjorong

(Kue berbahan dasar tepung beras yang dikukus dan disajikan dengan saus santan didalam wadah dari daun pandan)

Ce Hun Tiau

(Minuman berbahan dasar santan dan gula merah yang disajikan dengan es, kacang merah, cincau dan cendol kanji)

D. Tinjauan Masakan Kuliner Ketapang

1. Tema Produk

Tema yang dipilih penulis sebagai Tugas Akhir Presentasi Masakan ini ialah masakan Kota Ketapang, Kalimantan Barat. Usulan produk yang telah penulis jabarkan diatas akan dipresentasikan dengan mengusung konsep *risjtaffel* menu.

Secara harafiah, *rijstaffel* berarti “meja nasi” (*Rijs* = “nasi” dan *Taffel* = “meja”) dalam bahasa Belanda. Menyajikan makanan dengan cara *risjtaffel* berkembang pada zaman penjajahan Hindia Belanda. Dimana tata cara dan etiket perjamuan resmi di Eropa berpadu dengan budaya lokal yang mengonsumsi nasi yang menjadi makanan pokok dengan berbagai macam lauk-pauk (Rahman, 2011). Cara menyajikan makanan seperti ini masih digunakan oleh masyarakat Eropa-Indonesia dan tetap digemari oleh penduduk Belanda hingga masa kini. Karena sejarahnya yang panjang dan dapat dibilang sebagai cara menyajikan masakan yang turun-temurun, maka penulis memilih konsep *risjtaffel* sebagai cara penyajian tugas akhir presentasi masakan.

2. Jenis Produk

1) Mie Kepiting

Mie Kepiting, merupakan makanan yang sering dijumpai di Ketapang. Mie Kepiting sendiri merupakan makanan peranakan tionghua yang dibawa ke Ketapang melalui jalur perdagangan. Kata mie sendiri berasal dari dialek Hokkian dari kata *Mian*. Mie kepiting disajikan dengan hekung, udang rebus, bakso ikan, daging kepiting rebus, taube dan kuah yang terbuat dari kaldu ikan. Karena letak pantai yang tergolong dekat dari pusat kota, maka daging kepiting dan udang hanya dimasak dengan cara direbus. Hal ini dilakukan karena tingkat kesegaran bahan yang tinggi, jadi walaupun hanya direbus, daging udang dan kepiting memiliki rasa yang manis dan tidak berbau amis. Mie kepiting sendiri memiliki rasa yang cenderung asam dan asin karena cuka dan kecap asin yang digunakan. Sedangkan kuah kaldunya sendiri memiliki rasa yang cenderung ringan.

GAMBAR 1.1
ILUSTRASI MIE KEPITING



Sumber: Olahan Penulis, 2021

GAMBAR 1.2
ILUSTRASI KALDU UDANG



Sumber: Olahan Penulis, 2021

2) Tumis Ale-ale

Tumis Ale-ale merupakan makanan khas Ketapang yang sering dijumpai di Kota Ketapang. Tumis ale-ale sendiri banyak ditemui karena Kota Ketapang berlokasi dekat dengan pesisir pantai pecal. Pusat Kota Ketapang hanya berjarak sekitar 2,2 km dari pesisir pantai pecal dan ale-ale yang merupakan sejenis kerang yang banyak ditemui di pesisir pantai pecal. Karena jumlah ale-ale yang melimpah, masyarakat Kota Ketapang memanfaatkannya dengan mengolah ale-ale menjadi makanan khas Kota Ketapang. Ale-ale merupakan ikon kuliner Kota Ketapang. Hal ini terbukti dengan adanya tugu ale-ale yang menjadi titik 0 km Kota Ketapang yang terletak di Jalan R. Suprpto. Tumis ale-ale sendiri memiliki bumbu yang sangat sederhana, yaitu bawang merah, bawang putih, cabai merah, belimbing wuluh dan terasi.

GAMBAR 2
ILUSTRASI TUMIS ALE-ALE



Sumber : Olahan Penulis, 2021

3) Ketupat Colet

Ketupat atau biasa disebut kupat adalah makanan khas Asia tenggara maritime dengan bahan dasar beras yang dimasukkan ke dalam pembungkus yang terbuat dari anyaman janur atau daun kelapa muda, atau daun tumbuhan palma yang lain. Ketupat atau kupat biasanya sering ditemui pada saat hari raya Lebaran dimana umat Islam merayakan berakhirnya bulan puasa sampai dengan satu minggu setelahnya. Bentuk ketupat yang sering ditemui adalah kepal dengan tujuh sudut dan jajaran genjang dengan 6 sudut. Setiap bentuknya punya alur anyaman yang berbeda satu sama lain. Janur atau daun tanaman palma yang digunakan untuk membuat ketupat harus memiliki kualitas yang baik yaitu panjang dan lebar, tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda. Tradisi memakan ketupat saat Lebaran merupakan

simbolisasi dari bahasa jawa yaitu *ku = ngaku* (mengakui) dan *pat = lepat* (kesalahan) yang dipakai oleh Sunan Kalijaga saat menyiarkan ajaran agama Islam di Pulau Jawa dimana pada saat itum masih banyak yang percaya akan kesakralan kupat. Asimilasi tradisi dan keyakinan tersebut akhirnya dapat menggeser kesakralan ketupat menjadi makanan yang amat erat kaitannya dengan perayaan Lebaran dan umat Islam. Ketupat Colet merupakan makanan khas Kota Ketapang yang sering ditemui pada waktu lebaran. Yang membedakan ketupat colet dengan ketupat pada umumnya adalah selain dari proses yang memasaknya yang direbus menggunakan santan, cara memakannya juga berbeda, yaitu dipotong kecil-kecil lalu dicocol ke olahan ale-ale atau rendang.

GAMBAR 3
ILUSTRASI KETUPAT COLET



Sumber : Olahan Penulis, 2021

4) Cah Pakis

Cah Pakis merupakan sayuran yang banyak ditemui di Kota Ketapang. Sayuran yang merupakan ciri khas suku Dayak ini memiliki pengaruh dari suku tionghua yaitu dengan menambahkan tauco kedalam tumisan pakis tersebut. Selain tauco, udang juga merupakan komoditi yang sering ditemukan didalam cah pakis. Hal ini disebabkan karena dekatnya jarak pesisir pantai yang menyebabkan masyarakat Kota Ketapang memanfaatkan boga bahari yang melimpah kedalam sajian kulinernya.

GAMBAR 4
ILUSTRASI CAH PAKIS



Sumber : Olahan Penulis, 2021

5) Sambal Cencalok

Cencalok merupakan sajian kuliner khas Kalimantan Barat yang juga banyak ditemui di Kepulauan Riau ini merupakan udang dengan ukuran kecil (umunya menggunakan udang rebon) yang difermentasi dengan

bantuan mikroba. Jenis mikroba yang menjadi pemeran utama dalam proses fermentasi cencalok adalah jenis bakteri asam laktat. Cencalok juga dapat ditemui di Malaka dan menjadi bahan baku untuk makanan peranakan. Cencalok biasanya digunakan untuk menjadi bahan membuat sambal. Cara membuat cencalok secara tradisional dimulai dengan mencuci udang rebon dengan air laut. Setelah itu, udang rebon yang telah dicuci dengan air laut dicampur dengan beras dan garam kasar. Campuran tersebut kemudian disimpan dalam wadah tanah liat lalu ditutup dengan kain atau penutup yang terbuat dari tanah liat. Setelah itu, campuran tersebut disimpan selama 20 sampai 30 hari agar campuran dapat terfermentasi secara sempurna. Beberapa produsen menambahkan pewarna makanan merah dan asam benzoate, namun terdapat produsen yang menambahkan saus tomat sebagai pengganti pewarna makanan dan asam benzoat. Sambal cencalok khas Ketapang merupakan sambal dengan bahan dasar cencalok. Sambal cencalok terbagi menjadi dua, yaitu sambal cencalok matang yang dimasak dan mentah. Adapun sambal cencalok yang akan penulis pilih adalah sambal cencalok matang. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sambal cencalok matang adalah cencalok, bawang merah, bawang putih, cabai merah besar, cabai rawit dan jeruk nipis.

GAMBAR 5
ILUSTRASI SAMBAL CENCALOK

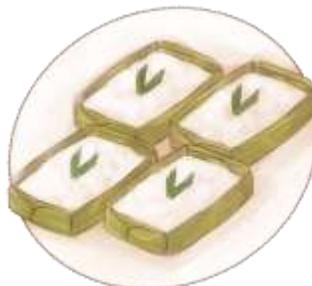


Sumber : Olahan Penulis, 2021

6) Jenjorong

Jenjorong merupakan kue tradisional khas Ketapang yang sering ditemui di pasar dan menjadi salah satu pilihan sarapan masyarakat Kota Ketapang. Jenjorong sendiri terbuat dari tepung beras, tepung tapioka, santan cair, santan kental, gula pasir dan dimasak dengan cara dikukus dalam wadah yang terbuat dari daun pandan liar.

GAMBAR 6
ILUSTRASI JENJORONG

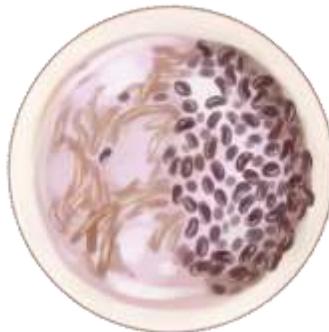


Sumber : Olahan Penulis, 2021

7) **Ce Hun Tiau**

Ce hun tiau merupakan minuman khas Kalimantan Barat yang dibawa oleh peranakan tionghua. Ce hun tiau kerap ditemui di Kalimantan Barat sebagai minuman berbuka puasa. Ce hun tiau berasal dari bahasa Tio Ciu, salah satu dialek bahasa cina dari *Ce* yang berarti ubi, *Hun* yang berarti tepung dan *Tiaw* yang artinya balok memanjang. Hal ini merujuk pada bahan utamanya, yakni adonan yang berwarna putih susu dengan tekstur kenyal seperti agar-agar. Ce hun tiau disajikan dengan es dan terbuat dari santan cair dan gula merah yang disajikan dengan kacang merah, cendol kanji dan cincau

GAMBAR 7
ILUSTRASI CE HUN TIAU



Sumber : Olahan Penulis, 2021

3. Usulan Standard Recipe

Salah satu syarat agar mutu kualitas makanan yang baik dapat dicapai adalah dengan menggunakan resep yang terstandarisasi. Standar resep adalah resep yang telah dievaluasi, diuji dan diatur sedemikian rupa sebagai pedoman penyajian masakan agar mengurangi ketidaksamaan kualitas masakan di tiap penyajiannya. Selain itu, standar resep dibuat sebagai acuan penulis dalam proses penelitian presentasi makanan.

TABEL 1. 1
STANDARD RECIPE
Mie Kepiting

Halaman : 1 dari 2 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Asal Daerah : Ketapang Suhu Penyajian : Panas
 Jenis Hidangan : Makanan Utama Porsi Penyajian : 200 gr

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	150 ml 500 gr 100 gr 100 gr 100 gr 100 gr 100 gr 45 ml 25 ml 20 gr 10 gr 5 gr	Minyak goreng Bakmie Hekeng Bakso Ikan Daging kepiting Tauge Udang Kecap asin Cuka Bawang putih Daun bawang Merica	Iris dengan tebal 1 cm Segar, Tanpa cangkang Kupas Cincang Iris tipis
2	Hasil			
3	Tumis		Bawang putih	Sampai kecoklatan Dinginkan bawang putih dan minyak tumisan
4	Rebus		Bakso ikan Udang Daging kepiting Tauge	Sampai matang
5	Goreng		Hekeng	Hingga kecoklatan
6	Rebus		Bakmie	Sebentar hingga teksturnya menjadi kenyal

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE

Mie Kepiting

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Asal Daerah	: Ketapang	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Makanan Utama	Porsi Penyajian	: 200 gr

7	Sajikan	Bakmie	Dengan campuran kecap asin, minyak bawang, cuka dan merica
8	Tambahkan	Udang Daging kepiting Hekeng Bakso ikan Tauge	Keatas bakmie yang telah dibumbui
9	Taburkan	Daun bawang	Sebagai <i>garnish</i>

Sumber : <https://food.detik.com/resep-pembaca/u-2607/resep-mie-bakmi-kepiting>
(dengan sejumlah penyesuaian), 2021

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE

Kaldu Udang

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Asal Daerah	: Ketapang	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Sup	Porsi Penyajian	: 2 dl

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	1 L 200 gr 100 gr 15 gr 5 gr	Air Kulit dan kepala udang Daun bawang Garam Merica	Bilas dari kotoran Potong memanjang 4 cm
2	Hasil			
3	Tumis		Daun bawang	Didalam <i>stockpot</i> sampai agak layu
4	Masukkan		Kulit dan kepala udang	Kedalam <i>stockpot</i>
5	Aduk		Kulit dan kepala udang	Sampai berwarna kemerahan
6	Masukkan		Air	Kedalam <i>stockpot</i>
7	Diamkan			Selama 25 menit
8	Campurkan		Garam Merica	Kedalam kaldu udang dan sesuaikan rasanya
9	Sajikan			Kaldu udang saat panas

Sumber : <https://food.detik.com/resep-pembaca/u-2607/resep-mie-bakmi-kepiting> (dengan sejumlah penyesuaian), 2021

TABEL 1. 4
STANDARD RECIPE

Tumis Ale-ale

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Asal Daerah	: Ketapang	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Porsi Penyajian	: 80 gr

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	400 gr 30 gr 20 gr 40 gr 10 gr 240 gr 150 gr 50 gr 5 gr 25 gr 5 gr 150 ml	Kerang ale-ale Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai rawit Jeruk nipis Tomat Belimbing wuluh Terasi Garam Gula Minyak goreng	Cuci bersih Rajang kasar Rajang kasar Iris tipis Iris tipis Peras Rajang kasar Iris tipis Bakar
2	Hasil			
3	Lumuri		Ale-ale	Dengan air perasan jeruk nipis lalu diamkan selama 5 menit
4	Tumis		Bawang putih Bawang merah Cabai merah Cabai rawit	Hingga harum
5	Masukkan		Kerang ale-ale	Yang sudah dibilas
6	Masukkan		Tomat	

TABEL 1. 5
STANDARD RECIPE
Tumis Ale-ale

Halaman	: 2 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 porsi
Asal Daerah	: Ketapang	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: Hidangan Utama	Porsi Penyajian	: 80 gr

7	Masukkan		Belimbing wuluh	
8	Masukkan		Terasi Garam Gula	Kedalam tumisan ale-ale dan sesuaikan rasa
9	Sajikan			Tumisan ale-ale

Sumber : <https://cookpad.com/id/resep/5946354-tumis-ale-ale-khas-ketapang-kalbar>
(dengan sejumlah penyesuaian), 2021

TABEL 1. 6
STANDARD RECIPE
Ketupat Colet

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Ketapang
 Jenis Hidangan : Hidangan Pendamping

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Suhu Penyajian : Panas
 Porsi Penyajian : 100 gr

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 gr 10 gr 5 gr 800 ml	Beras Daun pandan Garam Santan cair	
2	Hasil			
3	Isi		Kulit ketupat kosong	Dengan beras hingga terisi sepertiga bagian
4	Panaskan		Santan cair	Hingga hampir mendidih
5	Masukkan		Ketupat Daun pandan Garam	Kedalam santan yang panas
6	Masak		Ketupat	Dengan api sedang sampai santan yang tersisa tinggal sedikit
7	Angkat		Ketupat	Yang sudah matang
8	Sajikan			

Sumber : <https://www.tabloidbintang.com/resep/makanan/read/1560/resep-hidangan-idul-adha-ketupat-ketan-santan> (dengan sejumlah penyesuaian), 2021

TABEL 1. 8
STANDARD RECIPE
Cah Pakis

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Ketapang
 Jenis Hidangan : Hidangan Pendamping

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Suhu Penyajian : Panas
 Porsi Penyajian : 50 gr

8	Masukkan		Udang	Yang sudah direbus
9	Tambahkan		Saus tiram Garam Merica Tauco asin	Dan koreksi rasa
10	Sajikan			

Sumber : <https://www.inews.id/travel/kuliner/tumis-sayur-pakis-terasi-menu-sederhana-yang-bikin-ketagihan> (dengan sejumlah penyesuaian), 2021

TABEL 1. 9
STANDARD RECIPE
Sambal Cencalok

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Ketapang
 Jenis Hidangan : Pelengkap

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Suhu Penyajian : Panas
 Porsi Penyajian : 20 gr

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	80 gr 40 gr 25 gr 10 gr 50 gr 120 gr 5 gr	Cencalok Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Tomat mengkal Jeruk nipis Garam	Cuci bersih Rajang kasar Rajang kasar Rajang kasar Rajang kasar Peras
2	Hasil			
3	Tumis		Bawang merah Bawang putih Cabai rawit Tomat mengkal	Hingga harum
4	Masukkan		Cencalok	Yang sudah dicuci bersih
5	Masak		Sambal cencalok	Hingga matang
6	Tambahkan		Garam Air perasan jeruk nipis	Dan koreksi rasa
7	Sajikan			

Sumber : <https://cookpad.com/id/resep/10291132-sambal-cencalok-udang-fermentasi>
 (dengan sejumlah penyesuaian), 2021

TABEL 1. 10
STANDARD RECIPE

Jenjorong

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Ketapang
 Jenis Hidangan : Makanan Penutup

Jumlah Porsi : 5 porsi
 Suhu Penyajian : Hangat
 Porsi Penyajian : 50 gr

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	30 gr 30 gr 450 ml 40 ml 100 gr 5 gr	Tepung beras Tepung kanji Santan cair Air daun suji Gula merah Garam	300 ml untuk adonan dan 150 ml untuk saus santan Sisir halus 2,5 gr untuk adonan dan 2,5 gr untuk saus santan
2	Hasil			
3	Campurkan		Tepung beras Tepung kanji Garam Air daun suji Santan cair	Uleni hingga adonan merata
4	Masukkan		Gula merah	Kedalam wadah daun pandan yang sudah dibentuk
5	Tambahkan		Adonan	Hingga $\frac{3}{4}$ wadah penuh
6	Kukus		Jenjorong	Selama kurang lebih 30 menit
7	Tambahkan		Adonan	Hingga wadah penuh
8	Kukus		Jenjorong	Selama kurang lebih 15 menit
9	Campurkan		Santan cair Garam	Untuk saus santan
10	Sajikan		Jenjorong	Dengan saus santan

Sumber : <https://budaya-indonesia.org/Jenjorong> (dengan sejumlah penyesuaian),
2021

TABEL 1. 11
STANDARD RECIPE

Ce Hun Tiau

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi : 5 porsi
Asal Daerah	: Ketapang	Suhu Penyajian : Dingin
Jenis Hidangan	: Minuman	Porsi Penyajian : 100 ml

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	200 gr 200 gr 100 ml 100 ml 100 gr 100 gr	Cendol kanji Kacang merah Gula merah cair Santan cair Cincau Es batu	Rebus hingga lunak Rebus hingga matang Hancurkan hingga kecil
2	Hasil			
3	Campurkan		Santan cair Gula merah cair	
4	Tambahkan		Cendol kanji Kacang merah Cincau	
5	Sajikan		Ce hun tiau	Dengan es batu ang sudah dihancurkan

Sumber : <https://cookpad.com/id/resep/10721316-cehun-tiau-minuman-khas-pontianak> (dengan sejumlah penyesuaian), 2021

4. *Recipe costing & Dish Costing*

Dari *standard recipe* yang telah ditentukan diatas, selanjutnya penulis harus melakukan penghitungan biaya dari menu yang telah ditentukan. Pertama-tama, penulis harus menghitung *recipe costing*. *Recipe costing* adalah biaya bahan baku yang digunakan dalam satu hidangan atau satu set menu . Dengan adanya *recipe costing* penulis bisa mengetahui jumlah biaya yang diperlukan untuk memproduksi suatu hidanga atau satu set menu.

Setelah menghitung *recipe costing*, penulis kemudian perlu menghitung *dish costing*. *Dish costing* adalah biaya yang diperlukan untuk memproduksi suatu hidangan per porsinya. Rumus yang digunakan penulis untuk menghitung *dish costing* adalah :

$$Dish Costing = \frac{Recipe Costing}{Yield}$$

Setelah memahami tentang *recipe costing* dan *dish costing*, selanjutnya penulis akan mempraktikkan perhitungan tersebut dalam menyusun menu yang akan penulis presentasikan.

TABEL 1. 12
RECIPE COST
Mie Kepiting

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (Rp)
		Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Satuan	
1	Minyak goreng	0.15	L	15.000	L	2.250
2	Bakmie	0.5	Kg	40.000	Kg	20.000
3	Hekeng	0.1	Kg	55.000	Kg	5.500
4	Bakso ikan	0.1	Kg	44.000	Kg	4.400
5	Daging kepiting	0.1	Kg	125.000	Kg	12.500
6	Tauge	0.1	Kg	12.000	Kg	1.200
7	Udang	0.1	Kg	75.000	Kg	7.500
8	Kecap asin	0.045	L	21.000	Btl (250 ml)	3.780
9	Cuka	0.025	L	5.500	Btl (150 ml)	916,65
10	Bawang putih	0.02	Kg	25.000	Kg	500
11	Daun bawang	0.01	Kg	14.500	Kg	145
12	Merica	0.005	Kg	90.000	Kg	450
				Recipe Cost		59.141,65
				Dish Cost		11.828,33

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1. 13
RECIPE COST
Kaldu Udang

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (Rp)
		Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Satuan	
1	Air	1	L	-	-	-
2	Kulit dan kepala udang	0.2	Kg	-	-	-
3	Daun bawang	0.1	Kg	14.500	Kg	1.450
4	Garam	0.015	Kg	11.000	Kg	165
5	Merica	0.005	Kg	90.000	Kg	450
				<i>Recipe Cost</i>		2.065
				<i>Dish Cost</i>		413

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1. 14
RECIPE COST
Tumis Ale-ale

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (Rp)
		Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Satuan	
1	Kerang ale-ale	0.4	Kg	89.000	Kg	35.600
2	Bawang merah	0.03	Kg	30.000	Kg	900
3	Bawang putih	0.02	Kg	25.000	Kg	500
4	Cabai merah	0.04	Kg	55.000	Kg	2.200
5	Cabai rawit	0.01	Kg	105.000	Kg	1.050
6	Jeruk nipis	0.24	Kg	10.000	Kg	2.400
7	Tomat	0.15	Kg	13.000	Kg	1.950
8	Belimbing wuluh	0.05	Kg	66.000	Kg	3.300
9	Terasi	0.005	Kg	9.000	Pack (130 gr)	346.15
10	Garam	0.025	Kg	11.000	Kg	275
11	Gula	0.005	Kg	13.650	Kg	68,25
12	Minyak goreng	0.15	L	15.000	L	2.250
				Recipe Cost		50.839,40
				Dish Cost		10.167,88

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1. 15
RECIPE COST
Ketupat Colet

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (Rp)
		Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Satuan	
1	Beras	0.2	Kg	12.500	Kg	2.500
2	Daun pandan	0.01	Kg	3.500	Ikat (250 gr)	140
3	Garam	0.005	Kg	11.000	Kg	55
4	Santan cair	0.8	L	32.000	L	25.600
				<i>Recipe Cost</i>		28.295
				<i>Dish Cost</i>		5.659

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1. 16
RECIPE COST
Cah Pakis

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (Rp)
		Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Satuan	
1	Daun pakis	0.25	Kg	5.000	Ikat (200 gr)	6.250
2	Udang	0.05	Kg	75.000	Kg	3.750
3	Bawang merah	0.03	Kg	30.000	Kg	90
4	Tomat	0.1	Kg	13.000	Kg	1.300
5	Saus tiram	0.02	L	21.000	Btl (145 ml)	2.896,55
6	Garam	0.015	Kg	11.000	Kg	165
7	Merica	0.007	Kg	90.000	Kg	630
8	Minyak goreng	0.07	L	15.000	L	1.050
9	Cabai merah	0.08	Kg	55.000	Kg	4.400
10	Cabai rawit	0.02	Kg	105.000	Kg	2.100
11	Terasi	0.003	Kg	9.000	Pack (130 gr)	207,69
12	Tauco asin	0.02	Kg	24.900	Btl (450 gr)	1.106,66
				Recipe Cost		24.755,91
				Dish Cost		4.951,18

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1. 17
RECIPE COST
Sambal Cencalok

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (Rp)
		Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Satuan	
1	Cencalok	0.08	Kg	60.000	Btl (250 gr)	19.200
2	Bawang merah	0.04	Kg	30.000	Kg	1.200
3	Bawang putih	0.025	Kg	25.000	Kg	625
4	Cabai rawit	0.01	Kg	105.000	Kg	1.050
5	Tomat	0.05	Kg	13.000	Kg	650
6	Jeruk nipis	0.12	Kg	10.000	Kg	1.200
7	Garam	0.005	Kg	11.000	Kg	55
				<i>Recipe Cost</i>		2.380
				<i>Dish Cost</i>		4.796

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1. 18
RECIPE COST
Jenjorong

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (Rp)
		Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Satuan	
1	Tepung beras	0.03	Kg	10.500	Kg	315
2	Tepung kanji	0.03	Kg	14.000	Kg	420
3	Santan cair	0.45	L	32.000	L	14.400
4	Daun suji	0.01	Kg	10.000	Ikat (100 gr)	1.000
5	Gula merah	0.1	Kg	13.000	Kg	1.300
6	Garam	0.005	Kg	11.000	Kg	55
				<i>Recipe Cost</i>		17.490
				<i>Dish Cost</i>		3.498

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1. 19
RECIPE COST
Ce Hun Tiau

No	Nama	Kuantitas		Pasar		Total Harga (Rp)
		Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Satuan	
1	Cendol kanji	0.2	Kg	14.000	Pack (130 gr)	21.538,46
2	Kacang merah	0.2	Kg	40.000	Kg	8.000
3	Gula merah cair	0.1	L	25.700	Btl (500 ml)	5.140
4	Santan cair	0.1	L	32.000	L	3.200
5	Cincau	0.1	Kg	10.500	Pack (400 gr)	2.625
6	Es batu	0.1	Kg	-	-	-
				Recipe Cost		40.503,46
				Dish Cost		8.100,69

Sumber : Olahan Penulis, 2021

5. Perumusan Harga Jual

Setelah menghitung dan mendapatkan biaya dari *recipe costing* dan *dish costing*, selanjutnya penulis akan menentukan harga jual atau *selling price*. Harga jual atau *selling price* adalah biaya yang ditentukan untuk menjual suatu masakan maupun satu set menu. Rumus yang penulis gunakan untuk menentukan harga jual atau *selling price* adalah sebagai berikut :

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

Dan *food cost percentage* yang digunakan oleh penulis adalah sebesar 30%. Setelah mendapatkan cara menghitung *selling price*, selanjutnya penulis akan menerapkan perhitungan tersebut untuk menentukan harga jual yang akan penulis gunakan untuk menu Tugas Akhir Presentasi Makanan ini.

TABEL 1. 20
SELLING PRICE RIJSTAFEL

NO	ITEM	DISH COST	FOOD COST	SELLING PRICE
1	Mie Kepiting	Rp 11.828,33	28 %	Rp 42.244,04
2	Tumis Ale-ale	Rp 10.167,88	33 %	Rp 30.811,76
3	Ketupat Colet	Rp 5.659	37 %	Rp 25.294,59
4	Cah Pakis	Rp 4.951,18	23 %	Rp 21.526,87
5	Sambal Cencalok	Rp 4.796	35 %	Rp 13.702,86
6	Jenjorong	Rp 3.498	23 %	Rp 15.208,70
7	Ce Hun Tiau	Rp 8.100,69	39 %	Rp 20.771,00
<i>Average Food Cost</i>				31%
Total Harga				Rp 159.559,81

Sumber : Olahan Penulis, 2021

6. Daftar Nilai Nutrisi

Nutrisi adalah ikatan kimia yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya, yaitu energi, membangun dan memelihara jaringan, serta mengatur proses-proses kehidupan (Soenarjo, 2000). Menurut Rock CL (2004), nutrisi adalah proses dimana tubuh manusia menggunakan makanan untuk membentuk energi, mempertahankan kesehatan, pertumbuhan dan untuk berlangsungnya fungsi normal setiap organ baik antara asupan nutrisi dengan kebutuhan nutrisi.

Nutrisi yang ada didalam setiap bahan pangan memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap pertumbuhan dan perkembangan manusia, sehingga

mengetahui kandungan gizi dalam suatu bahan pangan dan memahami konsep gizi yang seimbang merupakan hal yang sangat penting. Pada Tugas Akhir Presentasi Makanan, penulis menjabarkan kandungan gizi yang terdapat pada menu yang telah penulis tentukan, kedalam format tabel. Nilai gizi yang penulis cantumkan adalah kalori, karbohidrat, lemak, protein, gula dan garam atau sodium. Sebagai referensi, penulis menggunakan laman internet *fatsecret.co.id*

TABEL 1. 21
NUTRITIONAL VALUE

Mie kepiting

No	Nama	Kuantitas (gr/ml)	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)	Sodium (mg)
1	Minyak goreng	150	1326	0	150	0	0	0
2	Bakmie	500	685	125,05	10,3	22,55	2	1180
3	Hekeng	100	317	1,05	9,72	53	0	914
4	Bakso ikan	100	107	11,72	1,23	11,27	0,11	255
5	Daging kepiting	100	101	0	1,76	20,03	0	600
6	Tauge	100	29	4,69	0,48	3,59	1,84	6
7	Udang	100	144	1,24	2,35	27,59	0	613
8	Kecap asin	45	22,4	2,212	0,252	3,64	0,168	2525,6
9	Cuka	25	3	0,01	0	0	0,01	0
10	Bawang putih	20	17	3,96	0,05	0,78	0,1	2
11	Daun bawang	10	4	0,85	0,02	0,09	0,23	1
12	Merica	5	15	3,47	0,96	0,5	0	0
TOTAL			22770,4	153,012	177,122	143,04	4,458	6096,6
Per Portion			554,08	30,6024	35,4244	28,608	0,8916	1219,32

Sumber : Olahan penulis, 2021

TABEL 1. 22
NUTRITIONAL VALUE
Kaldu Udang

No	Nama	Kuantitas (gr/ml)	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)	Sodium (mg)
1	Air	1000	0	0	0	0	0	20
2	Kulit dan kepala udang	200	138	1,19	2,26	32,7	0	589
3	Daun bawang	100	61	14,15	0,3	1,5	3,9	20
4	Garam	15	0	0	0	0	0	6976
5	Merica	5	15,00	3,47	0,96	0,5	0	0
TOTAL			315	18,81	5,28	54,73	3,9	8205
Per Portion			63	3,762	1,056	10,946	0,78	1641

Sumber : Olahan penulis, 2021

TABEL 1. 23
NUTRITIONAL VALUE

Tumis Ale-ale

No	Nama	Kuantitas (gr/ml)	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)	Sodium (mg)
1	Kerang ale-ale	400	344	14,76	8,96	47,6	0	1144
2	Bawang merah	30	12	2,84	0,02	0,26	1,2	0
3	Bawang putih	20	17	3,96	0,05	0,78	0,1	2
4	Cabai merah	40	51	9	1,86	1,92	1,65	6
5	Cabai rawit	10	17	3	0,92	0,64	0,55	2
6	Jeruk nipis	240	72	25,29	0,48	1,68	4,05	4,8
7	Tomat	150	27	4,93	0,3	1,32	3,94	7,5
8	Belimbing wuluh	50	16	3,37	0,17	0,52	2,16	2
9	Terasi	5	7,75	0,49	1,45	1,11	0	0
10	Garam	25	0	0	0	0	0	9689,5
11	Gula	5	5,33	1,4	0	0	1,4	0
12	Minyak goreng	150	1326	0	150	0	0	0
TOTAL			1895,08	69,04	164,21	55,83	15,05	10857,8
Per Portion			379,016	13,808	32,842	11,166	3,01	2171,56

Sumber : Olahan penulis, 2021

TABEL 1. 24
NUTRITIONAL VALUE
Ketupat Colet

No	Nama	Kuantitas (gr/ml)	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sugar (gr)	Sodium (mg)
1	Beras	200	820	162	1,20	16	0,21	1564
2	Daun pandan	5	0	0	0	0	0	0
3	Garam	5	0	0	0	0	0	1937,9
4	Santan cair	800	70	0	7	0	0	0
TOTAL			890	162	8,2	16	0,21	3501,9
<i>Per Portion</i>			178	32,4	1,64	3,2	0,042	700,38

Sumber : Olahan penulis, 2021

TABEL 1. 25
NUTRITIONAL VALUE

Cah Pakis

No	Nama	Kuantitas (gr/ml)	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)	Sodium (mg)
1	Daun pakis	250	85	13,85	1	11,375	0,92	2,5
2	Udang	50	72	0,62	1,175	13,79	0	306,5
3	Bawang merah	20	8,4	2,02	0,01	0,18	0,85	0,6
4	Tomat	100	18	3,92	0,2	0,88	2,63	5
5	Saus tiram	20	10,2	2,18	0,05	0,27	0	546,6
6	Garam	15	0	0	0	0	0	6976
7	Merica	7	18	4,12	0,12	0,62	0	0
8	Minyak goreng	70	591	0	70	0	0	0
9	Cabai merah	80	228	40,58	12,37	8,61	7,41	21
10	Cabai rawit	20	34	6	1,84	1,28	1,1	4
11	Terasi	3	4,65	0,29	0,08	0,67	0	0
12	Tauco asin	20	25	3	0,5	1	2	380
TOTAL			1094,25	62,73	87,345	38,675	14,91	8242,2
Per Portion			218,85	12,546	17,469	7,735	2,982	1648,4

Sumber : Olahan penulis, 2021

TABEL 1. 26
NUTRITIONAL VALUE

Sambal cencalok

No	Nama	Kuantitas (gr/ml)	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)	Sodium (mg)
1	Cencalok	80	252	2,84	2,96	50,21	0,01	332
2	Bawang merah	40	16,8	4,04	0,02	0,36	1,7	1,2
3	Bawang putih	25	71	0,83	0,93	14,78	0,002	41,5
4	Cabai rawit	10	31,8	5,66	1,72	1,2	1,03	3
5	Jeruk nipis	120	36	12,64	0,24	0,84	2,02	2,4
6	Tomat mengkal	50	9	1,96	0,1	0,44	1,31	2,5
7	Garam	5	0	0	0	0	0	1937,9
TOTAL			416,6	27,97	5,97	67,83	6,072	2320,5
Per Portion			83,32	5,594	1,194	13,566	1,21	464,1

Sumber : Olahan penulis, 2021

TABEL 1. 27
NUTRITIONAL VALUE

Jenjorong

No	Nama	Kuantitas (gr/ml)	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)	Sodium (mg)
1	Tepung beras	30	121,6	26,67	0,46	2	0,03	0
2	Tepung kanji	30	43	7,33	1,3	0,67	5	0
3	Santan cair	450	1035	24,93	107,28	10,3	15,03	67,5
4	Air daun suji	40	0	0	0	0	0	0
5	Gula merah	100	377	97,33	0	0	96,21	39
6	Garam	5	0	0	0	0	0	1937,9
TOTAL			1576,6	156,26	109,04	12,97	116,27	2044,4
Per Portion			315,32	31,252	21,808	2,594	23,254	408,88

Sumber : Olahan penulis, 2021

TABEL 1. 28
NUTRITIONAL VALUE
Ce Hun Tiau

No	Nama	Kuantitas (gr/ml)	Kalori (kkal)	Karbohidrat (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Gula (gr)	Sodium (mg)
1	Cendol kanji	200	306	49,6	12,3	3,68	17,36	10
2	Kacang merah	200	254	45,6	1	17,14	0,64	2
3	Gula merah cair	100	377	97,33	0	0	96,21	39
4	Santan cair	100	230	5,54	23,84	2,29	3,34	15
5	Cincau	100	51	7,68	1,6	2,07	7,46	19
6	Es batu	100	0	0	0	0	0	0
TOTAL			1218	205,75	38,74	25,18	125,01	85
Per Portion			243,6	41,15	7,748	5,036	25,002	17

Sumber : Olahan penulis, 2021

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis memilih dapur pribadi di rumah penulis sebagai lokasi uji coba penelitian. Sementara proses penilaian dan presentasi makanan, akan dilaksanakan dirumah penulis secara daring melalui *zoom meeting* dengan dosen penguji.

2. Waktu Penelitian

Penulisan penelitian akan dilakukan selama kurang lebih enam bulan, dimulai dari bulan januari sampai pertengahan agustus 2021.