

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Kebudayaan diartikan oleh beberapa tokoh sehingga memiliki makna yang berbeda-beda. Contohnya, Djojonegoro (1958) mengatakan “Kebudayaan adalah daya dari budi, yang berupa cipta, karsa dan rasa” (seputar pengetahuan, 2020). Dari kutipan tersebut terdapat kata “rasa”. Kita dikaruniai lidah oleh Tuhan Yang Maha Esa, yang berfungsi sebagai reseptor untuk dikirimkan ke otak yang mengkonversikan menjadi berbagai macam rasa yang telah terekam. Terdapat 5 rasa dasar, yaitu manis, pahit, asam, asin, dan gurih. Rasa-rasa tersebut dapat kita temukan dalam istilah kuliner.

Kuliner adalah sesuatu yang berhubungan dengan memasak, dini ini mulai terkenal dengan istilah seni kuliner, yaitu menyiapkan, memasak, dan menyajikan makanan. Istilah lain yang menggunakan istilah kuliner adalah wisata kuliner, yaitu kegiatan pariwisata yang bertujuan untuk mencoba macam-macam makanan daerah yang dikunjungi. Kuliner tidak akan lepas dari pola hidup manusia karena termasuk kebutuhan primer yang tidak bisa tergantikan, karena setiap harinya semua orang membutuhkan kebutuhan pangan. Kuliner sendiri seringkali digunakan oleh suatu daerah sebagai cara untuk memperkenalkan kebudayaan daerah tersebut, yang dikenal dengan istilah makanan tradisional, dan Indonesia kaya akan makanan tradisionalnya. Menurut Guerrero (2009), makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke

generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain (TFP, 2008).

Secara garis besar tidak ada pernyataan yang mengerucutkan kepada pernyataan singular “masakan Indonesia”, namun lebih mengarah kepada keanekaragaman masakan daerah yang memiliki ciri khas masing-masing yang dipengaruhi kondisi sosial, budaya, dan ekonomi. Bahkan, dipengaruhi budaya asing sekalipun. Sebagai contoh, lumpia (sayuran dan daging yang dibungkus kulit dari tepung beras) yang merupakan pengaruh dari pedagang China. Kondisi geografis suatu daerah juga dapat mempengaruhi jenis makanan daerah tersebut. Seperti, daerah yang dekat dengan laut notabene akan memiliki mayoritas masakan khas yang komoditinya berasal dari makhluk laut.

Dengan memiliki kekayaan akan keberagaman budaya kuliner di Indonesia, sudah semestinya rakyat Indonesia merasa bangga dan memiliki kemauan untuk melestarikan keberagaman kuliner yang kita miliki. Banyak cara yang dapat dilakukan untuk tetap menjaga eksistensi keberagaman kuliner daerah Indonesia. Dengan nilai tradisional yang dimiliki, salah satu kuliner yang menarik untuk dijelajahi dan dilestarikan keberagamannya adalah kuliner Banten. sejak tahun 2000, dengan keputusan Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2000, Banten resmi menjadi Provinsi pemekaran dari Jawa Barat. Provinsi Banten terdiri dari 4 Kota dan 4 Kabupaten yang meliputi Kota Tangerang, Kota Cilegon, Kota Serang, Kota Tangerang Selatan, Kabupaten Serang, Kabupaten Tangerang, Kabupaten Lebak, Kabupaten Pandeglang (Kota, n.d.)

Banten merupakan wilayah yang Berjaya akan rempahnya, salah satunya adalah lada. Pada abad ke-16, semenjak dikuasainya malaka pada tahun 1511 M, pelabuhan Banten semakin ramai dikunjungi oleh pedagang dari barat dan timur. Sehingga mengundang pasukan Belanda yang dipimpin oleh Cornelius Dehoutman untuk memonopoli perdagangan rempah di Banten (republika.id, 2017). Banten adalah tempat berlabuh jangkarnya kapal-kapal, tempat berdagang dan kota yang bagus yang memiliki kapten yang sangat dihormati. Pelabuhannya berdagang dengan Maladewa, portnya adalah salah satu pelabuhan utama dan kota ini memiliki beras dan lada dalam jumlah besar.

Peran Banten sebagai jalur rempah terlihat dari surat persahabatan yang dikirimkan oleh Sultan Ageng Tirtayasa kepada Raja Charles Inggris dengan disertai banyak pemberian rempah. Banten sebagai jalur rempah bahkan bukan hanya pada masa Kesultanan Islam saja, tapi juga sejak masa Kerajaan Sunda. Hal ini dapat dilihat dari berbagai peninggalan yang masih bisa dilihat di Situs Banten Girang yang merupakan kerajaan sebelum era Kesultanan Banten.

Untuk menelusuri cerita-cerita sejarah seperti itu, kita bisa mengunjungi berbagai situs warisan sejarah yang sayangnya tak lagi utuh. Namun, untuk sejarah tentang makanan dan ragam kuliner, masyarakat Banten merekam jejak sejarah dan keunikannya secara turun-menurun yang tidak akan termakan oleh zaman.

Provinsi Banten memiliki pusat pemerintahan atau Ibukota Provinsi yaitu Serang. Kota Serang adalah wilayah baru hasil pemekaran, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Sebagai ibukota provinsi, kehadirannya adalah sebuah konsekuensi logis dari keberadaan Provinsi Banten. Terdiri dari 6 (enam) kecamatan yaitu; Kecamatan Serang, Kecamatan Kasemen, Kecamatan Walantaka,

Kecamatan Curug, Kecamatan Cipocokjaya dan Kecamatan Taktakan, Kota Serang memiliki luas wilayah 266,77 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk sekitar 672,833 jiwa dan Batas wilayah. Sebelah Utara yaitu Teluk Banten Sebelah Timur yaitu Kec. Pontang, Kec. Ciruas dan Kec. Kragilan Kab. Serang, Sebelah Selatan yaitu Kec. Cikeusal, Kec. Petir dan Kec. Baros Kab. Serang, serta Sebelah Barat yaitu Kec. Pabuaran, Kec. Waringin Kurung dan Kec. Kramatwatu Kab. Serang. Dari 6 (enam) kecamatan tersebut terdiri dari 20 Kelurahan dan 46 Desa. Kota ini diresmikan pada tanggal 2 November 2007 berdasarkan UU Nomor 32 Tahun 2007 tentang Pembentukan Kota Serang, setelah sebelumnya RUU Kota Serang disahkan pada 17 Juli 2007 kemudian dimasukkan dalam lembaran Negara Nomor 98 Tahun 2007 dan tambahan lembaran Negara Nomor 4748, tertanggal 10 Agustus 2007.

Dengan keberagaman budaya dan kondisi geografis, Serang memiliki keanekaragaman jenis makanan yang meliputi makanan inti, makanan pendamping, hingga kudapan dan kue manis atau jajanan pasar. Masyarakat Serang yang bercorak Islam sejak berabad-abad lampau berpengaruh terhadap jenis dan gaya makanan yang disuguhkan pada acara-acara tradisi agama, salah satunya adalah acara *maulidan*. Makanan yang disuguhkan pada acara-acara adat atau agama disebut besek atau kini dikenal dengan nasi kotak. Besek menjadi buah tangan dan ungkapan terima kasih yang berisi hidangan khas Kota Serang. Sajian dalam paket besek berisi bermacam lauk. Yang biasanya berisi nasi sum-sum, dengan pendamping berupa lauk pauk seperti, sate bandeng, dan sayur kulit *tangkil* (melinjo).

Alasan penulis memilih Kota Serang karena merupakan tempat tinggal dari Kakek penulis yang sekaligus narasumber yang bernama Hasan Abdurahman yang beralamat di Jl. Sayabulu, no.14, Kecamatan Serang, Kota Serang, Banten. Beliau memiliki orang tua asli kelahiran Serang, sehingga memiliki resep turun menurun. Dengan begitu, penulis ingin menjelajahi kuliner khas Serang untuk pengetahuan pribadi penulis dan kuliner Kota Serang dapat dikenal masyarakat luas. Penulis juga mendatangi beberapa rumah produksi makanan khas Kota Serang untuk mendapatkan informasi yang lebih banyak.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian *food presentation* **Ragam Kuliner Kota Serang, Provinsi Banten** adalah sebagai berikut:

### **1.2.1 Tujuan Formal**

- Tujuan Formal dari tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III, Program Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

- Menguji kemampuan penulis dalam mengolah dan membuat makanan dengan teknik yang telah dipelajari selama mengikuti pembelajaran pada program studi Manajemen Tata Boga.
- Memperkenalkan kuliner Kota Serang kepada masyarakat umum.

### 1.3 Usulan Produk

Berdasarkan latar belakang di atas, ditetapkan usulan produk dengan bentuk *set menu*.

*Appetizer:*

- Cecuer

Cecuer adalah kudapan khas Serang yang terbuat dari tepung beras, tepung tapioca, daun suji, dan santan lalu disajikan dengan kelapa parut. Alasan penulis memilih cecuer adalah karena rasanya yang *light* dan gurih, sehingga dapat mengugah selera. Kue cecuer ini hanya bisa didapatkan dibulan Ramadhan, kita akan cukup kesulitan mendapatkan kue ini pada bulan biasa.

**Gambar 1**



A. Kelapa parut

B. Kue Cecuer

*Soup:*

- Rabeg

Rabeg adalah sup kambing yang berisi daging kambing yang berkuah manis, gurih, dan kaya akan rempah.

Berawal dari Raja Banten, Sultan Maulan Hasanuddin menunaikan ibadah haji. Beliau merasa takjub dengan kota bernama Rabigh. Ketika pulang ke Banten, beliau meminta juru masak kerajaan untuk membuat sup yang mengingatkan tentang Kota Rabigh, maka dibuatkan sup kambing yang menggunakan rempah-rempah Arab.

**Gambar 2**



- A. Tomat
- B. Daging Kambing
- C. Kuah Rabeg

*Main Course:*

- Sate Bandeng

Sate bandeng memiliki rasa yang sangat gurih dengan sedikit manis. Sate ini dibuat dengan cara mengeluarkan daging dan tulang dari kulitnya, lalu memisahkan tulang dan duri dari dagingnya, yang kemudian dicampur dengan bumbu putih dan santan. Setelah adonan daging dicampur, adonan tersebut dimasukkan kembali kedalam kulitnya, kemudian dibakar. Sate bandeng merupakan makanan khas Serang yang sangat populer, bisa dibilang merupakan ikon dari Kota Serang.

Sate bandeng merupakan makanan kerajaan, ketika Sultan meminta ikan bandeng untuk makan malam, namun juru masak mengkhawatirkan durinya yang banyak, sehingga dibuatlah sate bandeng yang tidak ada tulang dan durinya.

*Side Dishes:*

- Nasi Sumsu Bakar

Nasi Sumsu Bakar adalah nasi yang dimasak dengan bumbu merah dan potongan sumsum kerbau, yang dibungkus dengan daun pisang. Untuk menambah aromanya, campuran nasi yang sudah dibungkus daun pisang lalu dibakar.

Awal mula nasi bakar sumsum menjadi makanan khas di Serang terjadi pada tahun 1941. Saat itu tukang potong hewan yang bekerja



di daerah Serang, melihat sisa-sisa tulang yang mubazir untuk dibiarkan. Tulang itu pun dibawa pulang. Tulang-tulang itu pun menarik seseorang untuk membelinya, ketika tulang-tulang itu dipecahkan terdapat sumsum yang diolah oleh sang istri dengan memasukkan sumsum kedalam nasi yang kemudian dibakar.

- Saus kacang

Saus kacang merupakan pendamping untuk nasi sumsum. Karena, dengan didampingi saus kacang, akan membuat rasa makanan semakin gurih.

- Sayur Tangkil

Sayur Tangkil khas serang atau bisa juga disebut sambal Burog tidak seperti sambal pada umumnya. Warna merah pekat bukan dari banyaknya cabai, namun berasal dari tangkil, atau kulit buah melinjo yang berwarna merah. Rasanya pun tidak terlalu pedas, namun lebih gurih.

Serang merupakan daerah produsen emping, sehingga menyebabkan kulit melinjo atau tangkil yang melimpah, sehingga dimanfaatkan untuk menjadi sayur.

- Opak

Opak merupakan kerupuk yang terbuat dari parutan singkong dan bumbu yang dikeringkan, lalu di goreng sebelum disajikan.

**Gambar 3**



- A. Daging Sate Bandeng
- B. Opak
- C. Sayur Tangkil
- D. Saus Kacang
- E. Nasi Sumsum

*Dessert :*

- Kue Jojorong

Kue jojorong berbahan dasar tepung beras, santan, dan gula merah, yang di atasnya di tuangkan adonan tepung kanji dan santan, yang kemudian dikukus di dalam daun pisang. Kue jojorong memiliki rasa yang manis karena gula merah yang diletakkan di dasar wadah

daun pisang. Kue jojorong cocok untuk menjadi *dessert* karena rasa manisnya yang dapat mencuci mulut.

**Gambar 4**



**Whole Set Menu**

**Gambar 5**



## **1.4. Tinjauan Produk**

### **1.4.1 Tema produk**

Berdasarkan menu yang sudah penulis pilih, tema produk yang akan disajikan adalah berupa set menu. Sajian set menu biasanya disajikan dengan gaya *table d'hotel*, yaitu suatu susunan hidangan lengkap (complete meal) dengan suatu harga yang pasti. Jumlah hidangan biasanya terbatas dan terdiri dari beberapa kelompok hidangan (eprints, 2014)

### **1.4.2 Jenis produk yang akan di presentasikan**

Jenis Produk yang akan di presentasikan sesuai dengan Judul dan Tema dari tugas akhir ini yaitu RAGAM KULINER KOTA SERANG, PROVINSI BANTEN, maka jenis produk yang akan dipresentasikan adalah satu set menu khas Kota Serang yang telah disusun oleh penulis.

## ***Appetizer***

### ***Cecuer***

| kue berbahan tepung beras | kelapa parut |

\*\*\*

### ***Soup***

#### ***Rabeg***

| kambing | kuah manis dengan rempah | tomat |

\*\*\*

## ***Main Course***

### ***Sate Bandeng***

| nasi sumsum | saus kacang | sayur tangkil | opak |

\*\*\*

## ***Dessert***

### ***Jojorong***

| tepung beras | santan | gula merah |

### **1.4.3 Usulan Resep**

Resep adalah suatu susunan instruksi untuk membuat suatu masakan. Sebuah resep harus mampu menetapkan bahan-bahan, metode pemasakan, jumlah yang digunakan secara presisi dan konsisten dalam memproduksi suatu produk makanan. Menurut Sarah R. Labensky (2015:40) resep yang digunakan harus lengkap, konsisten, dan mudah untuk dipahami, dan hal-hal yang ditulis di dalam resep adalah; nama bahan-bahan, jumlah bahan-bahan, porsi, dan cara pembuatan (Labensky, 2015).

Berikut adalah daftar tabel Usulan resep yang dibuat penulis:

**Tabel 1**

**Usulan Resep Cecuer**

Halaman : 1 dari 1  
 Asal Daerah : Serang  
 Jenis Makanan : *Appetizer*  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran : 75 gr  
 Suhu Penyajian : Suhu Ruangan

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	50 50 50 5 5 2 5 125 20 150	Gr Gr Ml Gr Gr Gr Gr Ml Ml Gr	Tepung beras Tepung tapioka Santan Garam Gula Daun pandan Daun suji Air Minyak Kelapa	Haluskan dengan sedikit air lalu saring  Parut
	Hasil persiapan				
3	Campurkan			Tepung beras Tepung tapioka Santan Garam Gula Daun pandan Daun suji Air	
4	Oleskan			Minyak	Ke permukaan cetakan
5	Masukkan			Adonan	Ke dalam cetakan
5	Kukus			Cecuer Kelapa	30 menit
6	Sajikan			Cecuer Kelapa	

Sumber: Internet, Narasumber, dan Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 2**

**Usulan Resep Rabeg**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Asal Daerah : Serang

Ukuran : 200 gr

Jenis Makanan : *Soup*

Suhu Penyajian : Panas

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	300 30 10 5 3 3 20 5 2 2 1 1 1 10 1 10 15 2 30 10	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr L Gr Gr Gr Gr Gr	Daging kambing Bawang merah Bawang putih Kemiri Jahe Lengkuas Minyak Serai Daun jeruk Daun salam Cengkeh Kayu manis Kapulaga Bawang bombai Air Garam Gula aren Merica Kecap manis Tomat	Potong <i>cube</i> } Haluskan Memarkan Iris Potong <i>dice</i>
2	Hasil persiapan				
3	Tumis			Minyak Serai Daun jeruk Daun salam Cengkeh Kayu manis Kapulaga Bumbu halus	Hinga matang
4	Tambahkan			Daging kambing Bawang bombai	
5	Tambahkan			Air	Biarkan mendidih hingga daging matang



6	Tambahkan			Garam Gula aren Merica Kecap manis	
7	Sajikan			Rabeg Tomat	Sebagai penghias

Sumber: Internet, Narasumber, dan Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 3**

**Usulan Resep Sate Bandeng**

Halaman : 1 dari 1  
 Asal Daerah : Serang  
 Jenis Makanan : *Maincourse*  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran : 100 gr  
 Suhu Penyajian: Panas

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	300	Gr	Daging ikan bandeng	Bersihkan ikan, pisahkan daging dari kulit dan bersihkan tulang dan duri dari daging
		50	Gr	Bawang merah	} Haluskan
		5	Gr	Ketumbar	
		10	Gr	Kemiri	
		150	Gr	Santan cair	
		10	Gr	Garam	
		5	Gr	Gula pasir	
		5	Gr	Gula aren	
2	Hasil persiapan				
3	Campurkan			Bumbu halus Santan cair Daging ikan Garam Gula pasir Gula aren	
4	Masukkan	$\frac{3}{4}$		Adonan	Ke dalam kulit ikan, lalu jepit ikan dengan penjepit bambu
5	Bakar			Ikan	Diatas arang hingga setengah matang, lalu balur ikan dengan $\frac{1}{4}$ sisa adonan lalu bakar Kembali hingga matang
6	Sajikan				

Sumber: Internet, Narasumber, dan Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 4**

**Usulan Resep Nasi Sumsum**

Halaman : 1 dari 1  
 Asal Daerah : Serang  
 Jenis Makanan : *SideDishes*  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran : 120 gr  
 Suhu Penyajian: Panas

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN	
1	Siapkan	400 50 20 10 20 10 10 5 100	Gr Gr Gr Gr Ml Gr Gr Gr Gr	Nasi putih Bawang merah Bawang putih Cabai keriting Minyak Garam Gula Merica Sumsum sapi	} Haluskan	
2	Hasil persiapan					
3	Tumis			Minyak Bumbu halus		Hinga matang
4	Tambahkan			Nasi putih Garam Gula Merica		
5	Gulung			Campuran nasi Sumsum sapi		Dengan daun pisang seperti membuat lontong
6	Bakar			Nasi yang sudah digulung		5 menit setiap sisi
7	Sajikan					

Sumber: Internet, Narasumber, dan Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 5**

**Usulan Resep Saus Kacang**

Halaman : 1 dari 1  
 Asal Daerah : Serang  
 Jenis Makanan : *SideDishes*  
 Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran : 30 ml  
 Suhu Penyajian: Panas

NO	METODE	JUMLAH	S	BAHAN	KETERANGAN	
1	Siapkan	50 10 15 5 5 5 150	Gr Gr Gr Gr Gr Gr Ml	Kacang tanah Bawang merah Bawang putih Cabai merah Garam Gula aren Air	} Goreng, haluskan dengan sedikit air	
2	Hasil persiapan					
3	Campurkan			Kacang Air		
4	Panaskan			Saus kacang		Hingga mendidih
5	Tambahkan			Garam Gula aren		
6	Sajikan					

Sumber: Internet, Narasumber, dan Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 6****Usulan Resep Sayur Tangkil**

Halaman : 1 dari 1  
 Asal Daerah : Serang  
 Jenis Makanan : *SideDishes*

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran : 30 gr  
 Suhu Penyajian: Panas

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100 50 40 10 10 30 8 5	Gr Gr Gr Gr Gr Ml Gr Gr	Kulit tangkil Petai Bawang merah Bawang putih Cabai merah Minyak Garam Gula	Cuci, iris Cuci, iris } Iris
2	Hasil persiapan				
3	Tumis			Minyak Bawang merah Bawang putih Cabai merah Kulit tangkil Petai	
4	Tambahkan			Garam Gula	
8	Sajikan				

Sumber: Internet, Narasumber, dan Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 7**

**Usulan Resep Opak**

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Asal Daerah : Serang

Ukuran : 5 gr

Jenis Makanan : *Side*

Suhu Penyajian: Panas

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>SATUAN</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Siapkan	30 1	Gr L	Opak Minyak	
2	Hasil persiapan				
3	Panaskan			Minyak	
4	Goreng			Opak	
5	Tiriskan				
8	Sajikan				

Sumber: Internet, Narasumber, dan Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 8****Usulan Kue Jojorong**

Halaman : 1 dari 1  
 Asal Daerah : Serang  
 Jenis Makanan : *Dessert*

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Ukuran : 70 gr  
 Suhu : Hangat

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100 80 350 50 75 6 200 5	Gr Gr Ml Ml Gr Gr Ml buah	Tepung beras Tepung sagu Santan cair Air daun pandan Gula merah Garam Santan kental Daun pisang	Iris Bentuk takir
2	Hasil persiapan				
3	Campurkan Adonan A	100 30 3 350 50	Gr Gr Gr Ml Ml	Tepung beras Tepung sagu Garam Santan cair Air daun pandan	Hingga semua tercampur rata
4	Masukkan	20 60	Gr Gr	Gula merah Adonan tepung beras	Masing masing ke dalam daun pisang. Kemudian tuang adonan tepung beras di atasnya
5	Kukus				30 menit
8	Campurkan Adonan B	30 125 3	Gr Ml Gr	Tepung sagu Santan kental Garam	Hingga semua tercampur rata
9	Masukkan	30	Ml	Adonan tepung sagu	Di atas adonan tepung beras pada kukusan
10	Kukus				10 menit
11	Sajikan				

Sumber: Internet, Narasumber, dan Olahan Data Penulis, 2020

#### 1.4.4 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price

Di dalam upaya mengendalikan biaya pokok diperlukan adanya standard recipe, dimana di dalamnya terdapat petunjuk-petunjuk dari proses pembuatan makanan hingga presentase harga bahan yang akan dijual. Seperti yang dijelaskan oleh I.B.M Wiyasha (2006:25) “Dalam 24atihan24 resep ditentukan takaran baku untuk setiap bahan makanan yang digunakan. Dengan penentuan takaran ini akan dapat dicapai target harga pokok makanan. Pada kartu resep baku dicantumkan pula presentase harga pokok baku untuk produk makanan yang dimaksud.” Recipe costing adalah metode untuk menentukan keuntungan pada produk makanan.

Cara menghitung *recipe costing* adalah sebagai berikut :

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

Cara menghitung *dish costing* adalah sebagai berikut :

$$\text{Dish Costing} = \text{Recipe Costing} : \text{Total Portion}$$

Berikut cara menghitung *selling price* :

$$\text{Selling Price} = (100 : \text{Food Cost}) \times \text{Dish Costing}$$



Dengan mengetahui teori dan rumus mengenai *recipe costing*, *dish costing*, dan *selling price*, penulis akan menerapkannya dalam penyusunan menu pada tugas akhir *food presentation*. Berikut adalah table perhitungan *food cost* berdasarkan olahan penulis :

**Tabel 9**  
***Recipe Costing & Dish Costing***  
**Cecuer**

<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Harga / kg</b>	<b>Harga Total</b>
50	Gr	Tepung beras	Rp 16,000	Rp 800
50	Gr	Tepung tapioca	Rp 10,000	Rp 500
50	MI	Santan	Rp 31,500	Rp 1,575
5	Gr	Garam	Rp 18,000	Rp 90
5	Gr	Gula	Rp 14,000	Rp 70
2	Gr	Daun pandan	Rp 95,000	Rp 190
10	Gr	Daun suji	Rp 80,000	Rp 800
20	MI	Minyak	Rp 23,000	Rp 460
150	Gr	Kelapa	Rp 9,000	Rp 1,350
<b><i>FOOD COST 35%</i></b>		<b><i>Recipe Cost for 5 Portions</i></b>		Rp 5,835
		<b><i>Dish Cost per Portion</i></b>		Rp 1,167
		<b><i>Selling Price per Portion</i></b>		Rp 3,334

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 10*****Recipe Costing & Dish Costing*****Rabeg**

<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Harga / kg</b>	<b>Harga Total</b>
300	Gr	Daging kambing	Rp 120,000	Rp 36,000
30	Gr	Bawang merah	Rp 40,000	Rp 1,200
10	Gr	Bawang putih	Rp 28,000	Rp 280
5	Gr	Kemiri	Rp 50,000	Rp 250
3	Gr	Jahe	Rp 70,000	Rp 210
3	Gr	Lengkuas	Rp 25,000	Rp 75
20	Ml	Minyak	Rp 23,000	Rp 460
5	Gr	Serai	Rp 55,000	Rp 275
2	Gr	Daun jeruk	Rp 40,000	Rp 80
2	Gr	Daun salam	Rp 25,000	Rp 50
1	Gr	Cengkeh	Rp 48,000	Rp 48
1	Gr	Kayu manis	Rp 130,000	Rp 130
1	Gr	Kapulaga	Rp 130,000	Rp 130
10	Gr	Bawang bombai	Rp 25,000	Rp 250
10	Gr	Garam	Rp 18,000	Rp 180
15	Gr	Gula aren	Rp 30,000	Rp 450
30	Gr	Kecap manis	Rp 40,000	Rp 1,200
10	Gr	Tomat	Rp 12,000	Rp 120
<b><i>FOOD COST 35%</i></b>		<b><i>Recipe Cost for 5 Portions</i></b>		Rp 41,388
		<b><i>Dish Cost per Portion</i></b>		Rp 8,277
		<b><i>Selling Price per Portion</i></b>		Rp 23,648

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 11*****Recipe Costing & Dish Costing*****Sate Bandeng**

<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Harga / kg</b>	<b>Harga Total</b>
300	Gr	Ikan bandeng	Rp 30,000	Rp 9,000
20	Gr	Bawang merah	Rp 40,000	Rp 800
5	Gr	Ketumbar	Rp 23,000	Rp 115
10	Gr	Kemiri	Rp 50,000	Rp 500
150	Gr	Santan cair	Rp 30,000	Rp 4,500
10	Gr	Garam	Rp 18,000	Rp 180
5	Gr	Gula pasir	Rp 14,000	Rp 70
5	Gr	Gula aren	Rp 30,000	Rp 150
		<b><i>Recipe Cost for 5 Portions</i></b>		Rp 15,315
<b><i>FOOD COST 20%</i></b>		<b><i>Dish Cost per Portion</i></b>		Rp 3,063
		<b><i>Selling Price per Portion</i></b>		Rp 15,315

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 12*****Recipe Costing & Dish Costing*****Nasi Sumsum**

<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Harga / kg</b>	<b>Harga Total</b>
500	Gr	Nasi putih	Rp 30,000	Rp 15,000
50	Gr	Bawang merah	Rp 40,000	Rp 2,000
20	Gr	Bawang putih	Rp 28,000	Rp 560
10	Gr	Cabai keriting	Rp 24,000	Rp 240
20	ml	Minyak	Rp 23,000	Rp 460
10	Gr	Garam	Rp 18,000	Rp 180
10	Gr	Gula	Rp 14,000	Rp 140
5	Gr	Merica	Rp 70,000	Rp 350
100	Gr	Sumsum sapi	Rp 14,000	Rp 1,400
		<b><i>Recipe Cost for 5 Portions</i></b>		Rp 20,330
<b><i>FOOD COST 35%</i></b>		<b><i>Dish Cost per Portion</i></b>		Rp 4,066
		<b><i>Selling Price per Portion</i></b>		Rp 11,617

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 13*****Recipe Costing & Dish Costing*****Saus Kacang**

<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Harga / kg</b>	<b>Harga Total</b>
250	Gr	Kacang tanah	Rp 28,000	Rp 7,000
15	Gr	Bawang merah	Rp 40,000	Rp 600
15	Gr	Bawang putih	Rp 28,000	Rp 420
10	Gr	Cabai merah	Rp 24,000	Rp 240
5	Gr	Garam	Rp 18,000	Rp 90
5	Gr	Gula aren	Rp 30,000	Rp 150
		<b><i>Recipe Cost for 5 Portions</i></b>		Rp 8,500
<b><i>FOOD COST 35%</i></b>		<b><i>Dish Cost per Portion</i></b>		Rp 1,700
		<b><i>Selling Price per Portion</i></b>		Rp 4,857

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 14*****Recipe Costing & Dish Costing*****Sayur Tangkil**

<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Harga / kg</b>	<b>Harga Total</b>
200	Gr	Kulit tangkil	Rp 40,000	Rp 8,000
50	Gr	Petai	Rp 252,000	Rp 12,600
20	Gr	Bawang merah	Rp 40,000	Rp 800
10	Gr	Bawang putih	Rp 28,000	Rp 280
10	Gr	Cabai merah	Rp 34,000	Rp 340
50	Ml	Minyak	Rp 23,000	Rp 1,150
8	Gr	Garam	Rp 18,000	Rp 144
5	Gr	Gula	Rp 14,000	Rp 70
		<b><i>Recipe Cost for 5 Portions</i></b>		Rp 23,384
<b><i>FOOD COST 35%</i></b>		<b><i>Dish Cost per Portion</i></b>		Rp 4,677
		<b><i>Selling Price per Portion</i></b>		Rp 13,362

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 15**

*Recipe Costing & Dish Costing*

**Opak**

<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Harga / kg</b>	<b>Harga Total</b>
30	Gr	Opak	Rp 25,000	Rp 750
1	L	Minyak	Rp 23,000	Rp 23
		<i>Recipe Cost for 5 Portions</i>		Rp 773
		<i>Dish Cost per Portion</i>		Rp 155
		<i>Selling Price per Portion</i>		Rp 442
<b>FOOD COST 35%</b>				

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 16**

*Recipe Costing & Dish Costing*

**Kue Jojorong**

<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Harga / kg</b>	<b>Harga Total</b>
50	Gr	Tepung Beras	Rp 30,000	Rp 1,500
45	Gr	Tepung Sagu	Rp 22,000	Rp 990
250	Gr	Santan Cair	Rp 30,000	Rp 7,500
50	Gr	Daun Pandan	Rp 95,000	Rp 4,750
125	Gr	Santan Kental	Rp 31,000	Rp 3,875
6	Gr	Garam	Rp 18,000	Rp 108
100	Gr	Gula Merah	Rp 30,000	Rp 3,000
10	Gr	Daun Pisang	Rp 12,000	Rp 120
		<i>Recipe Cost for 5 Portions</i>		Rp 21,843
		<i>Dish Cost per Portion</i>		Rp 4,369
		<i>Selling Price per Portion</i>		Rp 12,482
<b>FOOD COST 35%</b>				

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

**Tabel 17**

***Recipe Costing & Dish Costing***

***Whole Set Menu***

<b>Nama</b>	<b><i>Recipe Cost</i></b>	<b><i>Food Cost</i></b>	<b><i>Selling Price</i></b>
Cecuer	Rp 5,835	Rp 1,167	Rp 3,334
Rabeg	Rp 41,388	Rp 8,277	Rp 23,648
Sate Bandeng	Rp 15,315	Rp 3,063	Rp 15,315
Nasi Sumsum	Rp 20,330	Rp 4,066	Rp 11,617
Saus Kacang	Rp 8,500	Rp 1,700	Rp 4,857
Sayur tangkil	Rp 23,384	Rp 4,677	Rp 13,362
Opak	Rp 773	Rp 155	Rp 442
Kue Jojorong	Rp 21,843	Rp 4,369	Rp 12,482
<b>Total</b>	<b>Rp 137,368</b>	<b>Rp 27,474</b>	<b>Rp 85,131</b>

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

**1.4.5 Kandungan Gizi**

Gizi atau nutrisi adalah hal yang tidak bisa di pisahkan dari masakan.

Menurut Wardlaw Hampl DiSilvestro dalam buku *Perspective in Nutrition* ***Invalid source specified.*** “*Nutrients are substances contained in food that are necessary to maintain life and allow growth and reproduction. Nutrients provide energy, contributed to structure and regulate biological process.*”

Nutrisi berfungsi untuk mempertahankan kehidupan dan pertumbuhan serta reproduksi. Nutrisi menyediakan energi yang berpengaruh terhadap tubuh dan 30atihan30sm tubuh.

Berikut adalah nilai kandungan gizi yang ada pada setiap resep :

**Tabel 18**  
**Kandungan Gizi**  
**Cecuer**

<b>Bahan</b>	<b>Gr/MI</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (gr)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Tepung beras	50	182.5	40	0.7	2.32	0	0.05
Tepung tapioca	50	64.5	11	1.95	1	0	7.5
Santan	50	115	2.77	0.46	0.32	1	0.27
Garam	5					1993.7	
Gula	5	19.35	4.999				5
Daun pandan	2						
Daun suji	10						
Kelapa	150	531	50.235	22.845	4.995	3	9.345
<b>Total</b>		912.35	109.00	25.955	8.635	5	22.1
<b>Total per Porsi</b>		182.47	21.800	5.191	1.727	1	4.43

Sumber: fatsecret.com, data olahan penulis 2020

**Tabel 19**  
**Kandungan Gizi**  
**Rabeg**

<b>Bahan</b>	<b>Gr/MI</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (gr)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Daging kambing	300	327	6.93		61.8	2.46	
Bawang merah	30	0.29	0.018	2.124	0.06	0.06	0.9
Bawang putih	10	14.9	0.05	3.306	0.636	0.0017	0.1
Kemiri	5	34.55	3.598	0.693	0.4585	0	0.198
Jahe	3	2.4	0.022	0.5331	0.0546	0.039	0.051
Lengkuas	3						
Serai	5	4.95	0.024	1.2655	0.091	0.03	
Daun jeruk	2						
Daun salam	2						
Cengkeh	1	0.23	0.003	0.051	<b>0.011</b>	0.0014	0.028

<b>Lanjutan Tabel 19 Kandungan Gizi</b>							
Kayu manis	1	2.61	0.031	0.7985	0.0389	0.026	0.021
Kapulaga	1	3.11	0.067	0.6847	0.1076	0.018	
Bawang bombai	10	4	0.008	0.963	0.0088	0.03	0.408
Garam	10					387.58	
Gula aren	15	33.7		9.733		0.39	9.621
Kecap manis	30	18		4.5		12	3.9
Tomat	10	1.8	0.02	0.392	0.088	0.05	0.263
<b>Total</b>		518	13.81	26.536	72.136	403.19	15.49
<b>Total per Porsi</b>		103.6	2.762	5.3072	14.427	80.639	3.098

Sumber: fatsecret.com, data olahan penulis 2020

**Tabel 20**  
**Kandungan Gizi**  
**Sate Bandeng**

<b>Bahan</b>	<b>Gr/Ml</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (gr)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Ikan bandeng	300	444	20.1		61.59	21.6	
Bawang merah	20	5.8	0.012	1.416	0.128	0.04	0.6
Ketumbar	5	0	0.0005	0.002	0.001	0.005	0.0005
Kemiri	10	69.1	7.197	1.386	0.917	0	0.397
Santan cair	150	245	35.76	8.31	3.435	2.25	5.01
Garam	10					387.58	
Gula pasir	5	38.7		9.998			10
Gula aren	5	16.85		4.8665		0.195	4.8105
<b>Total</b>		719.45	63.069	25.978	66.071	411.67	10.818
<b>Total per Porsi</b>		143.89	12.613	5.1957	13.2142	82.334	2.1636

Sumber: fatsecret.com, data olahan penulis 2020



**Tabel 21**  
**Kandungan Gizi**  
**Nasi Sumsum**

<b>Bahan</b>	<b>Gr/MI</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (gr)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Nasi putih	500	645	1.4	139.5	13.3	182.5	0.25
Bawang merah	50	14.5	0.03	3.54	0.32	0.1	1.5
Bawang putih	20	29.8	0.1	6.612	1.272	0.034	0.2
Cabai keriting	10	31.8	1.727	5.663	1.201	0.03	1.034
Garam	10					387.58	
Gula	10	38.7		9.998			10
Merica	5	1.35	0.0225	0.2675	0.083	0.065	0.0975
Sumsum sapi	100	94	4.05	1.99	11.71	0.68	
<b>Total</b>		705.15	7.3295	167.571	27.886	570.989	13.0815
<b>Total per Porsi</b>		141.03	1.4659	33.5141	5.5772	114.198	2.6163

Sumber: fatsecret.com, data olahan penulis 2020

**Tabel 22**  
**Kandungan Gizi**  
**Saus Kacang**

<b>Bahan</b>	<b>Gr/MI</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (gr)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Kacang tanah	50	206.45	24.5	8.65	16.5	0,25	1.965
Bawang merah	15	4.35	0.009	1.062	0.096	0.03	0.45
Bawang putih	15	22.35	0.075	4.959	0.954	0.0255	0.15
Cabai merah	10	31.8	1.727	5.663	1.201	0.03	1.034
Garam	5					193.79	
Gula aren	5	16.85		4.8665		0.195	4.81
<b>Total</b>		278	124.9	56.875	66.751	198.57	16.36
<b>Total per Porsi</b>		55.6	24.98	11.375	13.35	39.714	3.273

Sumber: fatsecret.com, data olahan penulis 2020

**Tabel 23**  
**Kandungan Gizi**  
**Sayur Tangkil**

<b>Bahan</b>	<b>Gr/MI</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (gr)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Kulit tangkil	200	202	3.06	4142	9.16	0.6	1.98
Petai	50	45.5	0.185	8.31	3.29	0.35	0.93
Bawang merah	20	5.8	0.012	1.416	0.128	0.04	0.6
Bawang putih	10	14.9	0.05	3.306	0.636	0.017	0.1
Cabai merah	10	31.8	1.727	5.663	1.201	0.03	1.034
Garam	8					310.064	
Gula	5	38.7		9.998			10
<b>Total</b>		538.7	5.034	4170.69	14.415	311.101	14.644
<b>Total per Porsi</b>		107.74	1.006	834.13	2.883	62.220	2.928

Sumber: fatsecret.com, data olahan penulis 2020

**Tabel 24**  
**Kandungan Gizi**  
**Opak**

<b>Bahan</b>	<b>Gr/MI</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (gr)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Opak	30	21.9	1.008	22.47	1.785	12.39	1.047
<b>Total</b>		21.9	1.008	22.47	1.785	12.39	1.047
<b>Total per Porsi</b>		21.9	0.2016	4.494	0.357	2.478	0.2094

Sumber: fatsecret.com, data olahan penulis 2020

**Tabel 25**  
**Kandungan Gizi**  
**Jojorong**

<b>Bahan</b>	<b>Gr/MI</b>	<b>Kalori (kkal)</b>	<b>Karbo (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Sodium (gr)</b>	<b>Gula (gr)</b>
Tepung Beras	50	182.5	40	0.7	2.32	0	0.05
Tepung Sagu	45	159.3	0.0225	39.3975	0.189	0.45	1.4625
Santan Cair	250	575	59.6	13.85	5.725	3.75	8.35
Daun Pandan	50	31.8	1.727	5.663	1.201	0.03	1.034
Santan Kental	125	117.5	5.0625	2.4875	14.6375	0.85	
Garam	6					232.548	
Gula Merah	100	337		97.33		3.9	96.21
<b>Total</b>		1503	106.41	159.42	24.072	241.52	107.10
<b>Total per Porsi</b>		300.6	21.282	31.885	4.8145	48.305	21.421

Sumber: fatsecret.com, data olahan penulis 2020

**Tabel 26**  
**Kandungan Gizi**  
**Whole Set Menu**

<b>Nama</b>	<b>Kalori</b>	<b>Karbo</b>	<b>Lemak</b>	<b>Protein</b>	<b>Sodium</b>	<b>Gula</b>
Cecuer	662.35	109.004	25.955	8.635	5	22.165
Rabeg	518	13.8109	26.5363	72.1369	403.196	15.4919
Sate Bandeng	719.45	63.0695	25.9785	66.071	24.09	10.818
Nasi Sumsum	705.15	7.3295	167.571	27.886	183.409	13.0815
Saus Kacang	56	124.911	56.8755	66.751	4.7805	16.3695
Sayur Tangkil	67.74	5.034	4170.69	14.415	1.037	14.644
Opak	21.9	1.008	22.47	1.785	12.39	1.047
Kue Jojorong	280.6	106.412	159.428	24.0725	241.528	107.107
<b>Total</b>	4,596.55	430.579	4655.51	281.752	875.431	200.723
<b>Total per Porsi</b>	919.31	86.1158	931.101	56.3505	175.086	40.1447

Sumber: fatsecret.com, data olahan penulis 2020

## **1.4.6 Tempat dan Waktu Penelitian**

### **1.4.6.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Latihan**

Penulis akan melaksanakan 36atihan Food Presentation pada bulan September 2020 di kediaman penulis yang bertempat di Pamulang, Tangerang Selatan.

### **1.4.6.2. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Presentasi Produk**

Penulis akan melaksanakan kegiatan presentasi produk pada bulan Januari 2020 di Kitchen Lab Nusantara STP Bandung