

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Persentasi Masakan**

Masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner terkaya di dunia, dan dengan penuh cita rasa yang khas dan kuat. Kekayaan jenis masakannya merupakan cerminan keanekaragaman budaya dan tradisi yang terdapat di Indonesia yang terdiri dari 6000 pulau berpenghuni dan mempunyai peranan penting dalam budaya nasional secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu, seperti contoh lada, pala, cengkeh, jahe, kayu manis, kencur, serai, andaliman, kemukus, ketumbar, kemiri, serta tradisi-adat yang juga terpengaruh dari perdagangan pada jaman kerajaan yang berasal dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa.

Menurut sejarahnya dulu, jejak kuliner Indonesia sudah ada dalam prasasti dari abad ke- 8 sampai ke- 10 sebelum Masehi. Istilah boga itu sendiri telah dikenal sebagai makanan yang berhubungan dengan dapur, dibuat dengan seni dan memberikan kenikmatan pada saat memakannya. Hal ini banyak tercantum pada prasasti di Sumatra dan Jawa. Semakin ke Timur Indonesia catatan dalam bentuk prasasti semakin sedikit dan bahan yang ada pun semakin *homogen*, yaitu salah satunya adalah sagu. Teknik memasak dan bahan semakin berkembang dan juga dipengaruhi oleh para pedagang yang singgah berasal dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan terakhir Eropa. Para pedagang dari Spanyol dan Portugis adalah bangsa Eropa pertama yang datang ke Indonesia dan membawakan bahan makanan dari Benua Amerika jauh sebelum bangsa Belanda datang untuk menguasai Indonesia.

Pinrang adalah salah satu kabupaten di provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Kabupaten ini terletak 185 km dari Makassar arah utara yang berbatasan dengan Kabupaten Polawali Mandar Provinsi Sulawesi Barat. Kabupaten Pinrang terletak di Utara dari Kabupaten Tana Toraja , sebelah timur dari Kabupaten Sidenreng Rappang dan sebelah Barat dari Kabupaten Polmas.

Pinrang berasal dari bahasa bugis yaitu kata benrang yang berarti “air genangan” bisa juga berarti “rawa-rawa”. Hal ini di sebabkan pada awal pembukaan daerah Pinrang masih berupa daerah rendah yang sering tergenang dan berawa. Dalam sejarah menyebutkan bahwa ketika Raja Sawitto bernama La Dorommeng La Paleteange, bebas dari pengasingan dari Kerajaan Gowa. Kedatnagan di sambut gembira namun mereka terheran karena wajah raja berubah dan mereka berkata “Pinra bawangngi tappana puatta pole Gowa”, yang artinya berubah saja mukanya Tuan Kita dari Gowa. Setelah itu rakyat menyebut daerah tersebut sebagai Pirna yang artinya berubah, kemudian lambat lain menjadi Pinrang. Dalam versi penjajahan Cikal bakal Kabupaten Pinrang berasal dari Onder Afdeling Pinrang yang berada di bawah afdeling pare-pare, yang merupakan gabungan empat kerajaan yang kemudian menjadi self bestuur atau swapraja, yaitu Kassa, Batulappa, Sawitto dan Suppa yang sebelumnya adalah anggota konfederasi kerajaan Massenrengpulu (Kassa dan Batulappa) dan Aajatappareng (Suppa dan Sawito). Kemudian Onder Afdeling Pinrang pada zaman pendudukan Jepang menjadi Bunken Kanrikan Pinrang dan pada zaman kemerdekaan akhirnya menjadi kabupaten Pinrang.

Kabupaten Pinrang memiliki garis pantai sepanjang 93 km sehingga terdapat areal pertambakan sepanjang pantai, pada dataran rendah di dominasi oleh areal persawahan , bahkan sampai perbukitan dan pegunungan. Kondisi ini mendukung Kabupaten Pinrang sebagai daerah potensial untuk sektor pertanian , Kondisi geografis Kabupaten Pinrang yang di kelilingi oleh pegunungan , persawahannya , bahkan laut, menjadikan banyak sekali bahan makanan dan rempah yang dapat di dapatkan sehingga mempunyai ciri khas kuliner yang beragam dan memiliki ciri khas.

Di Kabupaten Pinrang juga terdapat makanan yang bernama Nasu Palekko, makanan yang jarang terekspose dan kita ketahui ini berasal dari dua kata dalam bahasa Bugis, yaitu Nasu yang berarti Masak dan Palekko yang berarti Wajan yang terbuat dari tanah. Jadi Nasu Palekko yang artinya memasak menggunakan wajan yang terbuat dari tanah. Karena dahulu masyarakat Bugis memasak Nasu Palekko menggunakan wajan yang terbuat dari tanah. Namun seiring perkembangan zaman, Nasu Palekko dimasak menggunakan wajan aluminium. Nasu Palekko merupakan makanan yang di olah dari bahan baku daging bebek muda yang dagingnya di cincang dan memiliki rasa khas yang pedas gurih.

Tidak hanya itu, Kabupaten Pinrang juga memiliki sajian penutup yang unik yaitu Barongko, pada zaman dahulu kue ini di sajikan untuk hidangan penutup bagi para raja Bugis. Selain itu juga sering disajikan saat acara adat seperti sunatan, akikah, pernikahan, syukuran dan lain sebagainya. Hingga kini barongko masih biasa disajikan saat pesta adat dan juga hari hari penting seperti bulan ramadhan.

Sajian memiliki arti yaitu hidangan berupa makanan yang sudah disediakan pada meja untuk dimakan. Sajian khas daerah, menunjukkan bahwa masyarakat nusantara memiliki kekayaan dan budaya. Sajian makanan setiap daerah memiliki sajian yang unik dan beragam, sehingga menyebabkan terbentuknya aneka ragam sajian masakan nusantara dengan contoh masyarakat Sunda yang suka dengan citarasa masakan yang asin dan gurih, dan memasak mengandalkan hasil alam dan berburu, masyarakat Sumatra yang suka dengan citarasa masakan yang pedas dan bersantan, Sulawesi Selatan mengacu pada budaya Suku Bugis yang suka dengan citarasa masakan yang gurih dan kuat karena dilihat dari sifat suku bugis yang keras dan berkarisma. Dengan mengenal sajian khas tiap daerah penulis dapat memahami karakteristik makanan dari tiap daerah tersebut, mengetahui proses terciptanya makanan dan sejarah makanan tersebut.

Latar belakang Penulis tertarik untuk menjelajahi kuliner Kabupaten Pinrang adalah karena keunikan serta keberagaman kuliner Kabupaten Pinrang. Keunikan terdapat pada setiap masakannya yang memiliki nilai sejarah yang terkandung di dalamnya dengan aneka ragam faktor yang mempengaruhi. Kabupaten Pinrang mempunyai warisan kuliner beragam karena kreativitas masyarakat dalam mengolah setiap bahan baku yang tersedia melimpah dan menjadikannya memiliki ciri khas tersendiri. Pada saat ini masakan khas bugis atau masakan khas pinrang jarang di temui di luar Sulawesi, keberadaan kuliner Kabupaten Pinrang kurang dikenal, sehingga Penulis ingin masyarakat luas lebih mengetahui dan melestarikan kuliner Kabupaten Pinrang dalam penyajian a la *Rijsttafle*.

Penyajian *Rijsttafle* sendiri adalah dengan menyajikan makanan diatas meja dengan makanan dari berbagai daerah di Indonesia. *Rijsttafle* sendiri berkembang di Indonesia pada saat penjajahan kolonial Hindia Belanda pada abad ke- 19 yang memadukan etika dan tata cara perjamuan resmi Eropa dengan kebiasaan makan para penduduk yang mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok dengan berbagai macam lauk. Pada masa *colonial* Hindia Belanda, para penguasa, petinggi, orang kaya Belanda membuat perjamuan ini sebagai sarana untuk menikmati beraneka ragam makanan Nusantara dalam satu kesempatan, juga untuk membuat para tamu terkesan atas kekayaan dan kemakmuran koloninya. Namun *Rijsttafle* ini sekarang sudah jarang ditemukan di Indonesia dikarenakan menurut masyarakat Indonesia, mengkonsumsi makanan lebih dari jumlah lazim dapat dianggap berlebihan, dan terlalu mewah. Makanan yang dihidangkan pada *Rijsttafle* adalah 7 sampai 40 jenis makanan. Oleh karena itu penulis ingin mengangkat tema presentasi secara *Rijsttafle* yang memiliki nilai – nilai sejarah kuliner di Indonesia dan akan ditulis dalam Tugas Akhir dengan Judul “ **RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN PINRANG SULAWESI SELATAN**”.

## **1.2 Tujuan Presentasi Makanan**

1. Penulis memilih tema Sajian Kuliner Kabupaten Pinrang dengan tujuan agar sajian dari Kabupaten Pinrang ini agar dapat dilestarikan, lebih diketahui masyarakat luas. Lalu masakan ini disajikan dengan cara *Rijsttafle*.
2. Menguji kemampuan Penulis dalam mengolah makanan dengan ilmu yang sudah dipelajari selama mengikuti pembelajaran pada program studi Manajemen Tata Boga.

## **1.3 Usulan Produk**

Kabupaten Pinrang memiliki kekayaan kuliner yang unik dan khas. Hal tersebut karena banyaknya faktor yang mempengaruhi yaitu faktor geografis dan sejarah. Beragamnya kuliner Kabupaten Pinrang tentunya karena memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia di daerah tersebut dengan hasil pertanian, perikanan dan perkebunan. Selain itu unsur nilai sejarah yang tergantung dalam makanannya menjadi salah satu keunikannya. Akhirnya penulis mendapatkan beberapa makanan dari Kabupaten Pinrang. Berikut penjelasan menu yang akan penulis presentasikan:

## 1. Nasi Putih

Nasi adalah sumber karbohidrat yang dimakan oleh sebagian besar penduduk Asia dalam menu sehari-hari, nasi sebagai makanan pokok biasanya dihidangkan bersama lauk sebagai pelengkap rasa dan juga melengkapi kebutuhan gizi seseorang. Beras datang dari Tiongkok ke India dan Negara-negara Asia Selatan sekitar 10.000 tahun yang lalu, Tanaman padi awalnya tumbuh di sungai Yangtze di Tiongkok sekitar 7000 SM, kemudian beras menyebar ke selatan dataran Tiongkok, seperti Vietnam, Thailand, Indonesia, Filipina, dan sampai ke India. Pada saat ini nasi adalah salah satu hidangan pokok bagi rakyat Indonesia.



**Gambar 1 Nasi Putih**

## 2. Kappurung

Kappurung adalah salah satu makanan tradisional khas Sulawesi selatan, makanan ini terbuat dari tepung sagu, kappurung di masak dengan campuran ikan dan aneka sayuran. Meski makanan tradisional, kappurung masih populer sampai saat ini, kappurung juga mudah di dapatkan di restoran khas Makassar. Kappurung juga menjadi salah satu makanan pokok setelah nasi.



**Gambar 2 Kappurung**



### 3. Nasu Palekko

Nasu Palekko adalah salah satu kuliner khas suku Bugis terutama di daerah Pinrang, Nasu Palekko terbuat dari Daging bebek yang di potong kecil dan dimasak dengan bahan makanan yang lainnya. Nasu Palekko memiliki rasa yang cukup pedas dan mempunyai aroma tersendiri yang dapat menggugah selera makan, makanan ini sangat di sukai oleh orang Pinrang sendiri karena rasanya yang pedas dan kuat. Kata “nasu” sendiri memiliki arti masakan, sedangkan “palekko” berarti wajan yang terbuat dari tanah. Konon kuliner ini berawal dari para petani yang mengolah itik atau bebek peliharaan mereka disawah untuk dimakan saat siang hari. Karena keterbatasan alat, makanan ini hanya di olah dengan bahan dan cara yang sederhana.



**Gambar 3 Nasu Palekko**

#### 4. Nasu Likku

Nasu Likku merupakan salah satu ciri khas masyarakat pinrang, Nasu Likku biasanya dimasak saat Idul Fitri. Nasu Likku sendiri yaitu ayam yang di masak dengan parutan lengkuas, Nasu Likku mengandalkan cita rasa dari santan dan lengkuas yang di parut. Menu ini adalah menu turun temurun bagi warga asli suku bugis dan menjadi saah satu hidangan wajib pada hari raya Idul Fitri.



**Gambar 4 Nasu Likku**

## 5. Tutuk Utan

Tutuk Utan adalah Sayur daun singkong yang di masak dengan bumbu kasar dan kelapa parut yang di tumbuk lalu dimasak dan menghasilkan citarasa yang unik. Tutuk Utan berasal dari bahasa bugis , Tutuk yang artiya tumbuk dan Utan yang artinya Sayuran.



**Gambar 5 Tutuk Utan**

## 6. Barongko

Barongko merupakan makanan khas suku Bugis yaitu masyarakat Pinrang yang terbuat dari pisang, telur, santan, gula dan garam. Kemudian di bungkus daun pisang lalu di kukus. Dahulu Barongko disajikan sebagai hidangan penutup bagi para raja Bugis. Selain itu barongko sering disajikan saat acara adat seperti sunatan, akikah, pernikahan, sukuran dan sebagainya. Hingga sampai saat ini barongko masih biasa disajikan saat pesta adat, dan juga sering di jumpai ketika bulan ramadhan sebagai menu untuk berbuka puasa.



**Gambar 6 Barongko**

## 7. Cindolo Na Tape

Cindolo Na Tape adalah salah satu sajian kuliner khas Pinrang, yang di buat dengan perpaduan antara cendol dan tape, hidangan ini nikmat di makan apabila di sajikan dalam keadaan dingin. Hidangan ini sangat di cari dan di nikmati oleh masyarakat Pinrang dan luar Pinrang. Cindolo na tape ini sering di sebut juga dengan cinta oleh masyarakat pinrang, dan juga diminati dari dahulu sampai saat ini



**Gambar 7 Cindolo Na Tape**

#### 1.4 *Menu Presentasi*

Berikut adalah *Menu* dari Kabupaten Pinrang yang akan Penulis hidangkan adalah sebagai berikut:

##### **MENU**

##### **Nasi Putih**

\*\*\*

##### **Kappurung**

(Olahan Sagu yang di masak dengan ikan dan sayuran )

\*\*\*

##### **Nasu Palekko**

( Bebek muda yang dimasak dengan rempah yang pedas dan gurih )

\*\*\*

##### **Nasu Likku**

( Ayam yang di masak dengan santan dan parutan lengkuas )

\*\*\*

##### **Tutuk Utan**

( Daun singkong yang dimasak dengan parutan kelapa )

\*\*\*

##### **Barongko**

( Olahan pisang yang di masak dengan santan )

\*\*\*

##### **Cindolo Na Tape**

( Minuman dingin perpaduan antara cendol dan tape )

## 1.5 Tinjauan Masakan

Berikut terdapat beberapa penjelasan dari sajian yang akan di sajikan dan penulis mendapatkan bantuan resep dari saudara penulis, yang bernama Wahida Anwar dan beliau adalah salah satu juru masak masakan khas bugis dan salah satu pengusaha kuiner di Kabupaten Pinrang.

### 1. Tema Masakan

Dalam Tugas akhir presentasi makanan, Penulis memilih tema penyajian dalam bentuk *RijsttafleI*. *RijsttafleI* adalah cara penyajian makanan berurutan dengan pilihan hidangan dari berbagai daerah di Nusantara. Cara penyajian seperti ini berkembang pada masa kolonial Hindia Belanda yang memadukan etiket dan tatacara perjamuan resmi Eropa dengan kebiasaan makan penduduk setempat yang mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok dengan berbagai lauk pauknya.

### 2. Usulan Resep Masakan Pinrang

Untuk usulan resep kita harus mempunyai standar resep yang baik dan kokoh, standar resep adalah resep yang sudah di evaluasi, diuji dan diatur untuk operasional yang spesifik dan konsisten dalam pembuatan makanan.

Standar resep menurut Eugen Pauli dalam bukunya yang berjudul *Classical Cooking The Modern Way* adalah satu dari sekian banyak bagian terpenting untuk meyakinkan tingginya kualitas produk makanan.

**TABEL 1. 1**  
**USULAN RESEP**  
**NASI PUTIH**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis hidangan	: Karbohidrat	Ukuran per Porsi	: 100 g
Alat saji	: <i>Plate</i>	Durasi memasak	:
Asal daerah	:	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
<b>1</b>	Siapkan	250	gr	Beras	Cuci hingga bersih
		500	ml	Air	
<b>2</b>	Masak	250	gr	Beras	Masak menggunakan <i>rice cooker</i> 45 menit
		500	ml	Air	
<b>3</b>	Sajikan				Sajikan nasi

Sumber : Data Olahan Penulis,2020



**TABEL 1. 2**  
**USULAN RESEP**  
**KAPPURUNG**

Halaman	: 1 dari 2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis hidangan	: <i>Soup</i>	Ukuran per Porsi	: 2 dl
Alat saji	: <i>Soup Bowl</i>	Durasi memasak	:
Asal daerah	: Pinrang	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	150 250 200 200 5 10 5 50 10	gr gr gr gr gr gr gr ml gr	Udang Jagung Bayam Kacang panjang Kunyit Garam Gula Air asam Jeruk nipis	Cuci bersih Di <i>peel</i> Petik daunnya Potong sedang Bakar
	Bumbu Halus	30 5 100	gr gr gr	Cabai rawit Terasi udang Kacang tanah	Bakar Sangrai
	Adonan sagu	300 750	gr ml	Tepung sagu Air	Larutkan tepung dengan 300ml air Panaskan air lalu masukan adonan sagu dan cetak bulat
2	Hasil Akhir				
3	Haluskan	30 5 100 5	gr gr gr gr	Cabai rawit Terasi udang Kacang tanah Kunyit	Untuk dijadikan Bumbu Halus
4	Masak	150 300	gr gr gr	Bumbu Halus Udang Adonan sagu	Sampai wangi dan matang lalu tambahkan air kemudian masukan udang dan adonan sagu

( Lanjutan )

TABEL 1.2

## USULAN RESEP

## KAPURUNG

5	Rebus	250 200 200	gr gr gr	Jagung Bayam Kacang panjang	Setengah matang lalu masukan kedalam masakan
6	Tambahkan	10 5 50	gr gr ml	Garam Gula Air asam Jeruk nipis	Untuk <i>seasoning</i>
7	Sajikan			Kapurung	Sajikan kapurung di dalam mangkok yang berisikan ikan, udang dan sayuran

Sumber : Data Olahan Penulis.2020

Yang ditekankan dari menu ini adalah rasa dari kuah yang asam dan pedas sebagai ciri khas soup dari suku bugis.

**TABEL 1. 3**  
**USULAN RESEP**  
**NASU PALEKKO**

Halaman	: 1 dari 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis hidangan	: <i>Main Course</i>	Ukuran per Porsi	: 150 gr
Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>	Durasi memasak	:
Asal daerah	: Pinrang	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	750	gr	Bebek muda	Potong kecil dan seasoning dengan air asam
		50	ml	Air asam	
		30	gr	Serai	
		20	gr	Lengkuas	
		5	gr	Daun salam	
		10	gr	Garam	
		10	gr	Gula merah	
		5	gr	Merica bubuk	
		25	ml	Minyak	
	Bumbu Halus	50	gr	Bawang merah	
50		gr	Bawang putih	Haluskan	
75		gr	Cabai rawit	Haluskan	
2	Hasil akhir				
3	Masak	25	ml	Minyak	Panaskan minyak dan tumis bebek beserta air asamnya
		750	gr	Bebek muda	
4	Masukan	30	gr	Serai	Masukan kedalam tumisan bebek sampai matang
		25	gr	Lengkuas	
		5	gr	Daun salam	
		10	gr	Garam	
		10	gr	Gula	
5	gr	Merica			
5	Sajikan			Nasu Palekko	

Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

Yang ditekankan dari menu ini adalah olahan bebek yang gurih dan memiliki cita rasa yang kuat.

**TABEL 1. 4**  
**USULAN RESEP**  
**NASU LIKKU**

Halaman	: 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis hidangan	: <i>Main Course</i>	Ukuran per Porsi	: 150 gr
Alat saji	: <i>Dinner Plate</i>	Durasi memasak	:
Asal daerah	: Pinrang	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN	
1	Siapkan	750	gr	Ayam	Bersihkan dan potong ayam	
		500	ml	Santan	Haluskan  Geprek serai	
		100	gr	Lengkuas		
		50	gr	Kelapa parut		
		5	gr	Daun jeruk		
		5	gr	Serai		
		20	ml	Air asam		
		10	gr	Garam		
		5	gr	gula		
		Bumbu Halus	100	gr		Bawang merah
	50		gr	Bawang putih		Haluskan
	5		gr	Kemiri		
	5		gr	Jahe		
	5		gr	Kunyit		
			10	gr	Serai	
		5	gr	Ketumbar		
		10	gr	Gula merah		
2		Hasil akhir				
3		Masukan		gr	Bumbu halus	Tumis bumbu hingga matang lalu masukan santan, air asam, kelapa parut dan ayam
	500		ml	Santan		
	20		ml	Air asam		
	750		gr	Ayam		
		50	gr	Kelapa parut		
		4	Tambahkan	5	gr	Daun jeruk
5	Sajikan			Nasu Likku		

Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

Yang ditekankan dari Menu ini adalah rasa gurih dari santan dan kelapa yang di masak dengan ayam.

**TABEL 1. 5**  
**USULAN RESEP**  
**TUTUK UTAN**

Halama	: 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis hidangan	: <i>Side Dish</i>	Ukuran per Porsi	: 50 gr
Alat saji	: <i>Plate</i>	Durasi memasak	:
Asal daerah	: Pinrang	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGA N
1	Siapkan	250	gr	Daun Singkong	Gunakan Pucuknya saja
		50	gr	Kelapa Parut	
		10	ml	Air	
		5	gr	Garam	
		5	gr	Gula	
		5	gr	Daun Salam	
	Bumbu Kasar	50	gr	Bawang Merah	
		30	gr	Bawang Putih	
		10	gr	Lengkuas	
		10	gr	Jahe	
2	Tumbuk kasar		gr	Bawang Merah Bawang putih Jahe Lengkuas	Tumbuk kasar bumbu menggunakan ulekan
3	Masak dan masukan	250	gr	Bumbu Kasar	Masak di dalam panci lalu rebus hingga matang
		50	gr	Daun Sinkong Kelapa Parut	
4	Sajikan			Tutuk Utan	

Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

Yang ditekankan dari menu ini adalah rasa dari perpaduan antara daun singkong dan parutan kelapa.

**TABEL 1. 6**  
**USULAN RESEP**  
**BARONGKO**

Halaman	: 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis hidangan	: <i>Dessert</i>	Ukuran per Porsi	: 80 gr
Alat saji	: <i>Dessert Plate</i>	Durasi memasak	:
Asal daerah	: Pinrang	Suhu Penyajian	: Panas

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	200	gr	Pisang	
		500	ml	Kepok	
		100	gr	Santan	
		50	ml	Telur	
		30	gr	Gula Pasir	
		5	gr	Garam Daun Pisang	
2	Kupas	200	gr	Pisang Kepok	Buang Bagian Tengah atau biji- bijian hitamnya
3	Blender	200	gr	Pisang	Pindahkan adonan ke dalam wadah
		500	ml	Kepok	
		50	gr	Santan Gula Pasir	
4	Ambil	10	gr	Daun Pisang	Lalu susun tumpuk 1 tuangkan ½ cangkir adonan pisang ke dalamnya
5	Bungkus				Perlahan jadi bentuk tum
6	Sematkan	Secukupnya		Tusuk gigi	Ulangi Langkah ini hingga semua adonan habis terbungkus

( Lanjutan )

**TABEL 1.6**  
**USULAN RESEP**  
**BARONGKO**

7	Panaskan				Panci kukus/ dandang hingga muncul uap
8	Kukus				Barongko selama 25 menit hingga matang dan daun terlihat layu
9	Sajikan			Barongko	

Sumber : Data Olahan Penulis, 2020

Yang ditekankan dari menu ini adalah rasa manis dari adonan barongko yang dikukus dengan daun pisang yang menghasilkan aroma yang wangi.

**TABEL 1. 7**  
**USULAN RESEP**  
**CINDOLO NA TAPE**

Halaman	: 1	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis hidangan	: <i>Dessert</i>	Ukuran per Porsi	: 80 gr
Alat saji	: <i>Dessert Plate</i>	Durasi memasak	:
Asal daerah	: Pinrang	Suhu Penyajian	: Dingin

NO	METODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	400	gr	Cendol	Cuci Bersih
		200	gr	Tape Ketan Hitam	Cuci Bersih
		20	gr	Gula Pasir	
		5	gr	Garam	
		30	ml	Gula merah Cair	
		200	ml	Santan	
		15	gr	Daun Pandan	
		100	gr	Es Batu	
		400	ml	Air	
2	Rebus	40	ml	Gula merah	Sampai kental
		10	gr	Gula Pasir	saring dan
		200	ml	Air	sisihkan
		7	gr	Daun Pandan	
3	Rebus	200	ml	Santan	Hingga mendidih
		10	gr	Garam	usahakan santan
		8	gr	Daun Pandan	tidak pecah lalu sisihkan
4	Sajikan			Cindolo Na Tape	Bersama bahan-bahan yang telah di sediakan

Sumber : Data Olahan penulis, 2020

Yang di tekankan dari menu ini adalah rasa manis antara perpaduan cendol dan tape ketan.



### 1.6 *Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price*

Langkah selanjutnya adalah menghitung biaya makanan (*Cost*) pada harga per standar resep (*Recipe costing*), harga per porsi (*Dish Costing*) dan harga jual (*Selling Price*) kepada konsumen per porsinya. Penghitungan tersebut didapatkan dari biaya produksi ditambah dengan biaya non produksi serta laba yang diharapkan. dan penulis mengambil perhitungan *food cost* antara 30%- 35% Menurut Michael Kasavana dan Donald Smith dalam buku “*Menu Engineering*” menjelaskan bahwa *Food Cost* adalah biaya yang terjadi selama pengolahan hingga penyajian makanan tersebut. Untuk menghitung *Selling Price* penulis menggunakan formula berdasarkan pada buku *Food and Beverage Cost Control*, yaitu :

$$\mathbf{Material + Labor Cost + Overhead + Net Profit = Price (100\%)}$$

Formula diatas dibagi sesuai dengan presentasi berikut :

- *Materials* : 40%
- *Labor Cost* : 19%
- *Overhead* : 21%
- *Net Profit* : 20%

Berikut adalah *Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price* pada *Menu*

*Rijsttafle* yang Penulis hitung:

**TABEL 1. 8*****Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*****Nasi Putih**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Beras	250	gr	Rp. 13.000	Rp. 3.250
Air	500	ml	Rp. -	Rp. -
<i>Recipe Cost</i>				Rp. 3.250
<i>Dish Cost</i>				Rp. 650
<i>Food cost 30%</i>		<i>Selling price</i>		Rp. 2.166

Sumber : Data Olahan penulis, 2020

**TABEL 1. 9*****Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*****Kappurung**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Udang	150	Gr	Rp. 60.000	Rp. 9.000
Jagung	250	Gr	Rp. 4.600	Rp. 1.150
Bayam	200	Gr	Rp. 8.000	Rp. 1.600
Kacang panjang	200	Gr	Rp. 24.000	Rp. 4.800
Kunyit	10	Gr	Rp. 35.000	Rp. 350
Garam	10	Gr	Rp. 13.000	Rp. 390
Gula	5	Gr	Rp. 13.000	Rp. 325
Asam jawa	50	Gr	Rp. 25.000	Rp. 1.250
Jeruk nipis	10	Gr	Rp. 10.000	Rp. 100
<i>Recipe Cost</i>				Rp. 18.965
<i>Dish Cost</i>				Rp. 3.793
<i>Food cost 35%</i>		<i>Selling price</i>		Rp. 10.837

Sumber : Data Olahan penulis, 2020

**TABEL 1. 10**  
**Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price**  
**Nasu Palekko**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Bebek	750	Gr	Rp. 57.000	Rp. 42.750
Asam jawa	50	Gr	Rp. 25.000	Rp. 1.250
Serai	30	Gr	Rp. 4.000	Rp. 120
Lengkuas	20	Gr	Rp. 13.000	Rp. 260
Daun salam	5	Gr	Rp. 25.000	Rp. 125
Garam	10	Gr	Rp. 13.000	Rp. 325
Gula merah	10	Gr	Rp. 18.000	Rp. 900
Merica	5	Gr	Rp. 55.000	Rp. 825
Minyak	25	Gr	Rp. 12.000	Rp. 300
Bawang merah	50	Gr	Rp. 25.000	Rp. 1.250
Bawang putih	50	Gr	Rp. 16.000	Rp. 800
Cabai rawit	75	Gr	Rp. 23.000	Rp. 1.725
<i>Recipe Cost</i>				Rp. 50.630
<i>Dish Cost</i>				Rp. 10.126
<i>Food cost 35%</i>		<i>Selling price</i>		Rp. 28.931

Sumber : Data Olahan penulis, 2020

**TABEL 1. 1 1**  
**Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price**  
**Nasu Likku**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Ayam	750	Gr	Rp. 26.000	Rp. 19.500
Santan	500	ml	Rp. 35.000	Rp. 17.500
Lengkuas	100	Gr	Rp. 13.000	Rp. 1.300
Kelapa parut	50	Gr	Rp. 11.000	Rp. 550
Daun jeruk	5	Gr	Rp. 24.600	Rp. 123
Serai	5	Gr	Rp. 4.000	Rp. 20
Asam jawa	20	Gr	Rp. 25.000	Rp. 500
Garam	10	Gr	Rp. 13.000	Rp. 390
Gula	5	Gr	Rp. 13.000	Rp. 325
Bawang merah	100	Gr	Rp. 25.000	Rp. 2.500
Bawang putih	15	Gr	Rp. 16.000	Rp. 240
Kemiri	5	Gr	Rp. 50.000	Rp. 250
jahe	10	Gr	Rp. 50.000	Rp. 500
Kunyit	5	Gr	Rp. 35.000	Rp. 375
Ketumbar	5	Gr	Rp. 35.000	Rp. 375
Gula merah	15	Gr	Rp. 18.000	Rp. 270
<i>Recipe Cost</i>				Rp. 44.718
<i>Dish Cost</i>				Rp. 8.943
<i>Food cost 30%</i>		<i>Selling price</i>		Rp. 29.812

Sumber : Data Olahan penulis, 2020

**TABEL 1. 12**  
**Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price**  
**Tutuk Utan**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Daun Singkong	250	gr	Rp. 15.000	Rp. 3.750
Air	10	ml	Rp. -	Rp. -
Kelapa parut	50	gr	Rp. 11.000	Rp. 550
Gula	5	gr	Rp. 13.000	Rp. 130
Garam	5	gr	Rp. 13.000	Rp. 65
Bawang Merah	50	gr	Rp. 25.000	Rp. 1.250
Bawang Putih	30	gr	Rp. 16.000	Rp. 480
Lengkuas	10	gr	Rp. 13.000	Rp. 130
Jahe	10	gr	Rp. 50.000	Rp. 500
Daun Salam	5	gr	Rp. 25.000	Rp. 125
<i>Recipe Cost</i>				Rp. 6.980
<i>Dish Cost</i>				Rp. 1.396
<i>Food cost 35%</i>		<i>Selling price</i>		Rp. 3.988

Sumber : Data Olahan penulis, 2020

**TABEL 1. 13**  
**Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price**  
**Barongko**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Pisang kepok	200	Gr	Rp. 20.000	Rp. 4.000
Santan	100	ml	Rp. 35.000	Rp. 3.500
Telur	60	Gr	Rp. 23.000	Rp. 1.380
Gula	50	Gr	Rp. 13.000	Rp. 650
Garam	5	Gr	Rp. 13.000	Rp. 65
Daun pisang	100	Gr	Rp. 21.000	Rp. 2.100
<i>Recipe Cost</i>				Rp. 12.695
<i>Dish Cost</i>				Rp. 2.539
<i>Food cost 35%</i>		<i>Selling price</i>		Rp. 7.254

Sumber : Data Olahan penulis, 2020

**TABEL 1. 14**  
**Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price**  
**Cindolo Na Tape**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
Cendol	400	Gr	Rp. 20.000	Rp. 8.000
Tape ketan hitam	200	Gr	Rp. 50.000	Rp. 10.000
Gula	20	Gr	Rp. 13.000	Rp. 260
Garam	5	Gr	Rp. 13.000	Rp. 130
Gula merah	100	Gr	Rp. 18.000	Rp. 1.800
Santan	200	ml	Rp. 35.000	Rp. 7.000
Daun pandan	15	Gr	Rp. 45.000	Rp. 675
Es batu	100	Gr	Rp. -	Rp. -
Air	400	ml	Rp. -	Rp. -
<i>Recipe Cost</i>				Rp. 27.865
<i>Dish Cost</i>				Rp. 5.573
<i>Food cost 35%</i>		<i>Selling price</i>		Rp. 15.922

Sumber : Data Olahan penulis, 2020

## 1.7 *Selling Price*

*Selling Price* merupakan harga jual yang di dapatkan dari perhitungan dish costing di tambah dengan laba yang di inginkan. *Selling price* adalah harga jual makanan per porsi , penulis menggunakan metode *Mark Up Methode* , yaitu penetapan harga jual dengan menambah harga beli dan dengan laba tertentu.

Menurut Hansen dan Mowen pada buku Manajemen Biaya mendefinisikan *Selling Price* adalah jumlah moneter yang di bebaskan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan.

**TABEL 1.15**  
**SELLING PRICE**

<b>Menu</b>	<b>Food Cost</b>	<b>Dish Costing</b>	<b>Selling Price</b>
Nasi Putih	30%	Rp. 650	Rp. 2.166
Kappurung	35%	Rp. 3.793	Rp. 10.837
Nasu Palekko	35%	Rp. 10.126	Rp. 28.931
Nasu Likku	30%	Rp. 8.943	Rp. 29.812
Tutuk Utan	35%	Rp. 1.396	Rp. 3.988
Barongko	35%	Rp. 2.539	Rp. 7.254
Cindolo Na Tape	35%	Rp. 5.573	Rp. 15.922
<b>Total</b>		Rp. 33.020	Rp. 98.910

Sumber : Data Olahan penulis, 2020

## 1.8 Daftar Nilai Nutrisi

Setiap manusia memerlukan makanan untuk menunjang kehidupannya. Dengan menggunakan bahan makanan manusia dapat membangun sel – sel dan juga dapat menjaganya agar tetap sehat dan berfungsi dengan baik. Menurut “Panduan Gizi Lengkap dan Peranan Gizi” istilah gizi berasal dari Bahasa Arab “Giza” yang berartikan zat makanan. Gizi juga diartikan sebagai suatu proses organisme menggunakan makanan yang di konsumsi secara normal melalui proses pencernaan , penyerapan, transportasi, penyimpanan, metabolisme, dan pengeluaran zat gizi untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan, dan fungsi normal organ tubuh serta untuk menghasilkan tenaga. Oleh karena itu Penulis membuat perhitungan tentang nilai gizi dari masakan Kabupaten Pinrang dan sebagai orang yang bergerak di bidang kuliner seharusnya kita mengetahui apa saja nilai gizi yang terkandung dalam masakan itu. Berdasarkan resep yang sudah ada diatas penulis membuat data tentang kandungan gizi setiap *Menu* dari masakan Kabupaten Pinrang menurut penghitungan Aplikasi Fat Secret.

Nutrisi menurut Rock CL dalam buku Patofisiologi 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.



**TABEL 1. 16**  
**Kandungan Gizi**  
**Nasi Putih**

<b>Bahan</b>	<b>Kuantiti (gr)</b>	<b>Energi (kcal)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>
Beras	250	427,5	7,5	7,5	7,5
Air	500	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>427,5</b>	<b>75</b>	<b>7,5</b>	<b>7,5</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>85,5</b>	<b>15</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020.

**TABEL 1. 17**  
**Kandungan Gizi**  
**Kappurung**

<b>Bahan</b>	<b>Kuantiti (gr)</b>	<b>Energi (kcal)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>
Udang	150	431	41,36	21,96	15,88
Jagung	250	662	146,45	9,09	24,79
Bayam	200	46	7,26	0,78	5,72
Kacang panjang	200	62	14,26	0,24	3,64
Kunyit	10	35	6,49	0,99	0,78
Garam	10	0	0	0	0
Gula	5	116	29,99	0	0
Asam jawa	50	120	31,25	0,3	1,4
Jeruk nipis	10	3	1,05	0,02	0,07
<b>Jumlah</b>		<b>1475</b>	<b>278,11</b>	<b>33,38</b>	<b>52,28</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>295</b>	<b>55,622</b>	<b>6,676</b>	<b>10,456</b>

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020.

**TABEL 1. 18**  
**Kandungan Gizi**  
**Nasu Palekko**

<b>Bahan</b>	<b>Kuantiti (gr)</b>	<b>Energi (kcal)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>
Bebek	750	990	0	44,63	137
Asam jawa	50	120	31,25	0,3	1,4
Serai	30	30	7,59	0,15	0,5
Garam	10	0	0	0	0
Gula merah	10	188	48,67	0	0
Minyak	25	205	0	22,73	0
Bawang merah	50	21	5,06	0	0
Bawang putih	50	74	16,53	0	3,18
Cabai rawit	75	238	42,5	13	9
<b>Jumlah</b>		<b>1866</b>	<b>151,6</b>	<b>80,81</b>	<b>151,08</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>373,2</b>	<b>30,32</b>	<b>16,162</b>	<b>30,216</b>

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020.

**TABEL 1. 19**  
**Kandungan Gizi**  
**Nasu Likku**

<b>Bahan</b>	<b>Kuantiti (gr)</b>	<b>Energi (kcal)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>
Ayam	750	1252	0	49,73	187,73
Santan	500	1150	27,7	119,2	11,45
Kelapa parut	50	330	11,83	32,27	3,44
Serai	5	5	1,27	0	1
Asam jawa	20	48	12,5	0,12	0,56
Garam	10	0	0	0	0
Gula	5	97	25	0	0
Bawang merah	100	42	10	0	1
Bawang putih	15	22	4,96	0	1
Kemiri	5	35	0,6	3,6	0,5
Jahe	10	8	1,78	0	0
Kunyit	5	18	3,25	0,5	0
Serai	10	10	2,5	0	0
Ketumbar	5	1	0	0	0
Gula merah	15	57	14,6	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>3075</b>	<b>115,99</b>	<b>205,42</b>	<b>206,68</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>615</b>	<b>23,198</b>	<b>41,084</b>	<b>41,336</b>

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020.

**TABEL 1. 20**  
**Kandungan Gizi**  
**Tutuk Utan**

<b>Bahan</b>	<b>Kuantiti (gr)</b>	<b>Energi (kcal)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>
Daun Singkong	250	10	1,81	0	1
Kelapa Parut	10	43	0	2,86	3,85
Garam	5	0	0	0	0
Gula	5	39	10	0	0
Bawang merah	50	21	5	0	0
Bawang putih	30	45	9,92	0	1,91
Jahe	10	8	1,78	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>166</b>	<b>28,51</b>	<b>2,86</b>	<b>6,78</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>33,2</b>	<b>5,7</b>	<b>0,57</b>	<b>1,35</b>

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020.

**TABEL 1. 21**  
**Kandungan Gizi**  
**Barongko**

<b>Bahan</b>	<b>Kuantiti (gr)</b>	<b>Energi (kcal)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>
Pisang kepok	200	230	60,17	0,7	2,45
Santan	100	1150	27,7	119,2	11,45
Telur	60	88	0,46	5,96	7,55
Gula	50	194	49,99	0	0
Garam	5	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>1823</b>	<b>165,7</b>	<b>131,22</b>	<b>22,64</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>365,8</b>	<b>33,14</b>	<b>26,244</b>	<b>4,528</b>

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020.

**TABEL 1. 22**  
**Kandungan Gizi**  
**Cindolo Na Tape**

<b>Bahan</b>	<b>Kuantiti (gr)</b>	<b>Energi (kcal)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Protein (g)</b>
Cendol	400	620	93,96	25,49	7,46
Tape ketan hitam	200	343	75,88	0,57	6,51
Gula	20	77	20	0	0
Garam	5	0	0	0	0
Gula merah	100	377	97,33	0	0
Santan	200	460	11,08	47,68	4,58
Daun pandan	15	9	1,61	0,19	0,71
<b>Jumlah</b>		<b>2273</b>	<b>365,86</b>	<b>85,63</b>	<b>25,26</b>
<b>Per Porsi</b>		<b>454,6</b>	<b>73,172</b>	<b>17,126</b>	<b>5,052</b>

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020.

### 1.9 Lokasi dan Waktu

Penulis melakukan percobaan *Menu* di rumah pribadi penulis yang berlokasi di Kampung Dungus purna, Kecamatan Batujajar, Kab.Bandung Barat dan untuk presentasi produk akan dilakukan di rumah pribadi penulis juga di karenakan pandemi yang sedang berlangsung.