

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pekalongan merupakan kota kecil yang berada di provinsi Jawa Tengah dan terletak di garis pantai utara. Secara geografis wilayah kota Pekalongan terletak antara 60 50' 42" – 60 55' 44" lintang selatan dan 109 37' 55" – 109 42' 19" bujur timur. Rencana Tata Ruang Wilayah Nasional (RTRWN) menetapkan Kota Pekalongan sebagai pusat kegiatan wilayah (PKW). Sebagai PKW maka diharapkan Kota Pekalongan dapat berperan menjadi pusat pengembangan bagi wilayah di sekitarnya, yang meliputi Kabupaten Pekalongan dan Kabupaten Batang. (Bayu, 2016)

Terletak di garis pantai utara menjadikan Pekalongan sebagai kota penghubung antara Jakarta – Semarang – Surabaya yang banyak dilalui oleh orang-orang yang melakukan perjalanan. Menjadikan Kota Pekalongan adalah tempat strategis untuk para pelancong yang hendak rehat ataupun memang bertujuan untuk berkunjung. Karena letaknya yang strategis perekonomian Kota Pekalongan cukup maju diantara kota-kota lain di Jawa Tengah yaitu dalam bidang industri, perikanan, dan properti. Dalam bidang perikanan Kota Pekalongan memiliki pelabuhan terbesar di Jawa Tengah, pelabuhan ini dijadikan tempat untuk pelelangan hasil tangkapan laut para nelayan dari berbagai daerah. Selain itu di Kota Pekalongan banyak terdapat perusahaan pengolahan hasil laut seperti ikan asin, ikan sarden, terasi, dan kerupuk ikan, baik berskala besar maupun industri rumah tangga.

Selain sektor di industri perikanan Kota Pekalongan dikenal sebagai Kota Batik yang sudah cukup mendunia, banyak pelancong lokal maupun mancanegara yang datang atau singgah. Bukan hanya wisata berupa kesenian batik, Kota Pekalongan mempunyai wisata keagamaan, sejarah, alam, dan wisata kuliner Kota Pekalongan.

Dipengaruhi oleh ragam penduduk cina, arab, dan suku jawa di Kota Pekalongan, menjadikan makanan di Kota Batik ini memiliki tingkatan kekuatan pada racikan bumbu didalam setiap masakan, sebagai contoh makanan-makanan Kota Pekalongan antara lain, megono, soto tauto, pindang tetel, dan kluban. Beberapa contoh makanan yang disebutkan diatas memiliki tingkat kekuatan pada bumbu yang digunakan yang artinya tidak semua makanan menggunakan bumbu yang kuat.

Dengan keberagaman yang ada di Kota Pekalongan penulis memiliki tujuan untuk mengangkat makanan dari kota ini untuk dijadikan sebagai Tugas Akhir sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III di program studi manajemen tata boga jurusan perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata *National Hotel Institute* Bandung serta memperkenalkan kota kelahiran penulis kepada masyarakat bahwa Kota Pekalongan memiliki potensi yang sangat besar di bidang wisata kuliner, dan penulis mengangkat Tugas Akhir berjudul **“SAJIAN MAKANAN KOTA PEKALONGAN JAWA TENGAH”** keinginan penulis untuk mengenalkan kota kelahiran penulis sendiri dari segi makanan-makanan Kota Pekalongan yang akan diangkat untuk dikenalkan oleh masyarakat dan mengangkat serta memperkenalkan sajian Kota

“Pekalongan karena Kota Pekalongan sendiri dinobatkan sebagai kota kreatif dunia oleh UNESCO pada tahun 2014. Adapun sejarah makanan Kota Pekalongan yang akan diangkat oleh penulis yaitu Masakan bernama Megono, Ada sebab secara tidak langsung terciptanya masakan ini, dahulu sebelum Indonesia merdeka, pada masa penjajahan Belanda, keadaan tanah di Purworejo, Pekalongan hingga Pemalang sangat subur, namun keadaan tak memungkinkan mereka untuk menumbuk padi untuk menjadi nasi. Sehingga tak ada ruang untuk mengolah lahan atau menjual beras ke pedagang – pedagang beras waktu itu, hasil panen padi pun anjlok. Mereka yang saat itu kesusahan di bidang pangan pun memutar otak untuk mengganti masakan yang cepat untuk di olah. Nah disinilah awal mula nasi megono. nasi megono di olah dari nangka muda atau di sebut oleh warga sekitar pekalongan cecek, nasi yang dulu tercipta dari kerak nasi yang di padu padankan dengan makanan urapan seperti kacang – kacang dan sayuran, warga sempat menambahkan nangka muda yang di cincang halus untuk menciptakan cita rasa gurih.” (Sumber : Buku karya M. Dirhamsyah berjudul “Pekalongan Yang (Tak) Terlupakan) (Muhammad, 2014)

1.2. Validasi Makanan Pekalongan

Pada subbab ini penulis akan memberikan informasi tentang validasi terkait dengan menu makanan dari Kota Pekalongan sekaligus sebagai ikon kota tersebut.

1. Kluban

Kluban merupakan makanan yang disajikan pada saat

perayaan hari besar atau upacara adat di Kota Pekalongan Jawa Tengah, dengan kacang panjang, kol, taugé, kangkung yang disajikan dengan cara direbus dan dibalur kelapa serta bumbu merah yang mengandung kencur, kemiri, dan terasi. Mirip dengan urap namun di Pekalongan taugé pada kluban tidak direbus hanya direndam didalam air untuk menjaga tekstur. (Sumber : Iyah Cahyati, Penjual Kluban Pekalongan sedjak 2003) (Cahyati, 2021)

2. Pindang Tetel

Dibuat pertama kali di desa Ambokembang di Kota Pekalongan pada tahun 1950an untuk memanfaatkan hasil bumi penduduk sekitar yang berupa kluwek, masyarakat ambokembang mengolah kluwek dengan tempe dan tahu namun hasilnya kurang memuaskan. Mereka kemudian memutuskan untuk memasak kluwek dengan daging sapi dan disajikan menggunakan kerupuk yang dibuat oleh masyarakat Kota Pekalongan bernama kerupuk usek yang cara pembuatannya menggunakan pasir yang disangrai. (Sumber : Ning Urip Lestari, RM. Pindang Tetel Raos Pekalongan, sedjak 2007) (Lestari, 2021)

3. Mie Kenyol

Pembuatan bahan dasar untuk mie kenyol sendiri di produksi oleh industri rumahan di Pekalongan, tekstur mie ini menyerupai cacing dengan ukuran yang gemuk dan tekstur yang kenyal serta berwarna kuning. Masakan Mie Kenyol di Kota Pekalongan termasuk kedalam jajanan pasar atau makanan ringan.

(Sumber : Marsuroh, Owner Pabrik Rumahan Produksi Mie Kenyol, 2001) (Marsuroh, 2021)

4. Soto Tauto merupakan makanan khas Kota Pekalongan, demikian sejarah mengatakan bahwa awal mula soto tauto dibuat merupakan percampuran dua kebudayaan dari india dan budaya tionghoa yang menyatu dan terjadi di Kota Pekalongan. Tauto berasal dari caudo atau soto dari China dan tauco bumbu India dan seiring berjalannya waktu masyarakat menyebutnya Soto Tauto Pekalongan. (Sumber : Narasumber H. Kunawi, Pemilik Rumah Makan Soto Klego, 2021) (Kunawi, 2021)

5. Sego Megono

Megono sendiri merupakan makanan yang populer berasal dari Kota Pekalongan, jika menemukan megono di kota lain di Jawa Tengah maka megono tersebut merupakan adaptasi dari megono yang asli. Ucapan Bapak Basir saat saya wawancarai. Megono sendiri merupakan hasil pada masa peradaban majapahit di Pulau Jawa yang terjadi di Kota Pekalongan. (Syahwie, 2021)

6. Srintil

Srintil merupakan jajanan pasar khas Kota Pekalongan yang mirip dengan jajan pasar bernama ongol-ongol. Ciri khas srintil terdapat dari bahan dasar pembuatannya yaitu tepung srintil. Mengapa dinamakan demikian? Karena jajanan pasar ini akan dibuat oleh masyarakat Pekalongan jika ada upacara kelahiran anak pertama didalam keluarga, supaya anak pertama ini kelak dapat berlari dengan jauh dan cepat atau didalam Bahasa Jawa berarti Nyrintil. (Sumber :

Siti Dzakiyatul Dyahsari, Penjual Kue Dapel dan Srintil di Alun-alun Kota Pekalongan) (Dyahsari, 2021)

1.3 Tujuan Penelitian Presentasi Makanan

1.3.1 Tujuan Formal

1. Sebagai wujud pengembangan belajar selama menempuh Pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
2. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III, program studi manajemen tata boga, STP NHI Bandung.

1.3.2 Tujuan Operasional

1. Memperkenalkan sajian makanan Kota Pekalongan kepada masyarakat.
2. Memperkenalkan kota kelahiran penulis kepada masyarakat sebagai kota yang dapat di kunjungi untuk di dijelajahi di sektor wisata kuliner.
3. Mempresentasikan makanan-makanan Kota Pekalongan Jawa Tengah.
4. Mengembangkan kemampuan penulis untuk mengolah makanan-makanan kota kelahiran sendiri.

1.4 Usulan Produk Makanan Pekalongan

Makanan-makanan Kota Pekalongan yang akan di angkat oleh penulis untuk di presentasikan adalah :

KLUBAN

(Campuran sayur-sayuran seperti daun ubi, kacang pancang, dan tauge yang dipadukan dengan bumbu kelapa kering yang dimasak bersama bumbu serta rempah-rempah yang dihaluskan)

PINDANG TETEL

(Makanan berkuah hitam menggunakan kluwak yang berisikan tetelan daging sapi, irisan daun bawang, dan disajikan dengan kerupuk merah dan kuning)

MIE KENYOL

(Hidangan mie bertekstur kenyal dengan sayur-sayuran)

SOTO TAUTO

(Soto dengan bumbu tauco dengan potongan daging sapi dan bihun disajikan dengan potongan jeruk nipis)

SEGO MEGONO

(Cacahan nangka muda yang dicampur dengan kelapa parut dan disajikan dengan nasi putih yang berarti sego dalam Bahasa Jawa)

SRINTIL

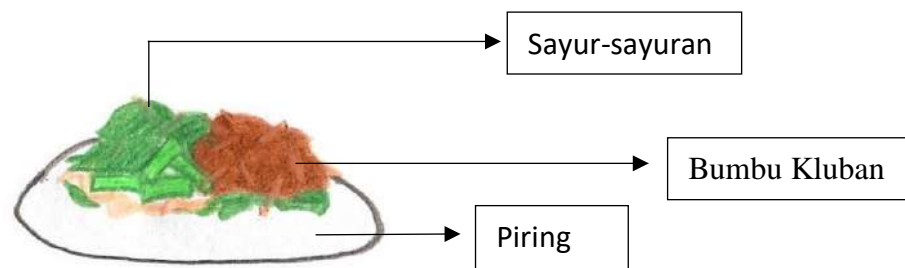
(Olahan kue dari tepung srintil dan campuran gula jawa serta dilumuri kelapa parut)

(Sumber : Penjelasan makanan dari buku “Pekalongan: Dendam Rindu Rihunya Sari Bumbu”) (Garadjito, 2015)

1. Kluban

Kluban sendiri terdiri dari sayur-sayuran yang direbus setengah matang antara lain kacang panjang, tauge, daun ubi, kangkung, kubis atau kol putih. Bumbu kluban adalah bumbu merah yang dimasak sampai harum dan dicampur dengan kelapa parut.

Gambar 1 (Sketsa Kluban)

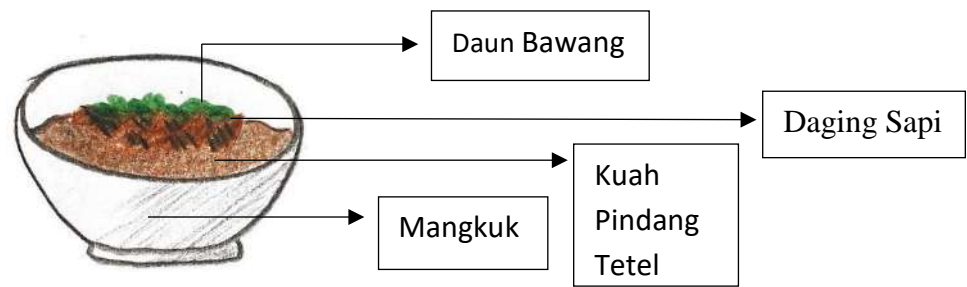


(Sumber Referensi Sketsa dan penjelasan produk : Buku berjudul Pekalongan: Dendam Rindu Ruhnya Sari Bumbu, 2015)

2. Pindang Tetel

Hampir mirip seperti rawon karena menggunakan kluwak yang menghasilkan warna hitam pada kuahnya, pindang tetel berisi tetelan kecil daging sapi dan irisan daun bawang, disajikan dengan kerupuk usek.

Gambar 2 Sketsa Pindang Tetel)

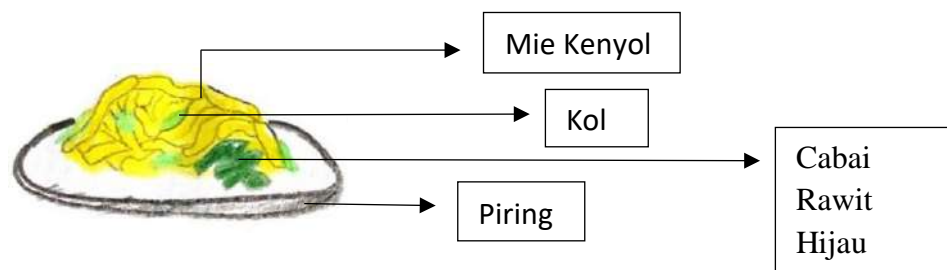


(Sumber Referensi Sketsa dan penjelasan produk : Buku berjudul Pekalongan: Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu, 2015)

3. Mie Kenyol

Hidangan mie yang bertekstur kenyal yang menggunakan bahan dasar mie kenyal. Dimasak menggunakan bumbu putih halus yang sebelumnya mie nya sudah dimarinasi oleh kecap manis.

Gambar 3 (Sketsa Mie Kenyol)

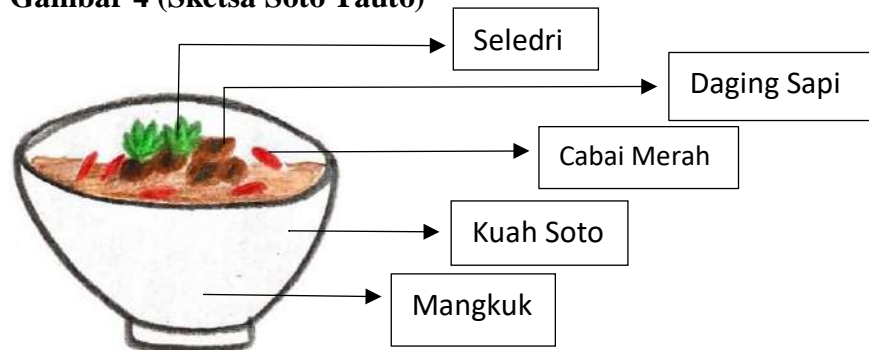


(Sumber Referensi Sketsa dan penjelasan produk : Buku berjudul Pekalongan: Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu, 2015)

4. Soto Tauto

Merupakan ikon dari Kota Pekalongan, soto berbumbu dasar tauco ini memiliki rasa yang mengingatkan tauco adalah bumbu dasar yang beraroma kuat, berisikan potongan daging sapi dan bihun sebagai pelengkap.

Gambar 4 (Sketsa Soto Tauto)

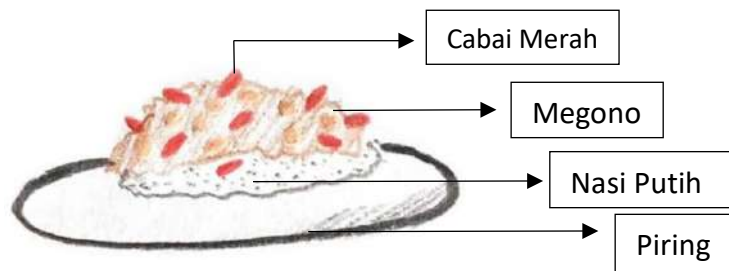


(Sumber Referensi Sketsa dan penjelasan produk : Buku berjudul Pekalongan: Dendam Rindu Ruhnya Sari Bumbu, 2015)

5. Sego Megono

Sego yang berarti nasi, nasi megono adalah ikon Kota Pekalongan selain soto tauto. Cacahan nangka muda dan parutan kelapa dicampur dengan bumbu-bumbu dasar seperti bawang merah dan putih, kencur, kemiri, cabai rawit, dan kecombrang. Dimasak dengan cara dikukus dengan dialasi daun jeruk dan daun salam.

Gambar 5 (Sketsa Sego Megono)

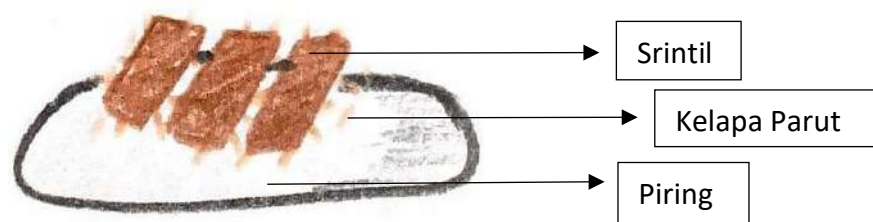


(Sumber Referensi Sketsa dan penjelasan produk : Buku berjudul Pekalongan: Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu, 2015)

6. Srintil

Kue Kota Pekalongan ini terbuat dari tepung srintil yang dicampurkan dengan gula merah yang dimasak lalu diaduk lama sehingga mengental dan dicetak didalam Loyang sampai suhu menurun dan disajikan dengan dibalurkan parutan kelapa.

Gambar 6 (Sketsa Srintil)



(Sumber Referensi Sketsa dan penjelasan produk : Buku berjudul Pekalongan: Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu, 2015)

1.5 Tinjauan Produk

1.5.1 Tema

Mengangkat judul tugas akhir “SAJIAN MAKANAN KOTA PEKALONGAN” penulis memutuskan untuk mengusung tema penyajian dengan cara *Set Menu*. Set menu atau *table d'hôte* adalah satu menu yang terdiri atas beberapa course yang disajikan berurutan. Urutan ini adalah *entrée* (*appetizer* dan/atau *soup*), *main course*, dan *dessert*. Tujuan besar dari set menu adalah mencapai pengalaman makan yang komplet dan harmonis, dimulai dari sesuatu yang ringan hingga ke yang berat, lalu ditutup kembali dengan sesuatu yang ringan.

Mengangkat penyajian makanan dengan cara *Set Menu* penulis mengharapkan sajian makanan Kota Pekalongan ini memang bisa dinikmati dengan cara demikian dan memperluas pengetahuan masyarakat bahwa tidak dengan cara *Rijsttafel* saja makanan Indonesia dapat dinikmati.

(Sumber : Set Menu: Sebuah Harmonisasi Rasa, FEMINA.co.id 2016)

(Set Menu : Sebuah Harmonisasi Rasa, 2016)

1.5.2 Usulan Resep

Resep adalah seperangkat instruksi dalam membuat atau menyiapkan sesuatu terutama hidangan masakan, berisi bahan-bahan yang diperlukan dan mengandung langkah-langkah pengolahan dari bahan mentah untuk dijadikan hidangan masakan serta teknik-teknik yang diperlukan selama mempelajari sebuah resep makanan.

Dalam penyajian makanan secara profesional resep yang digunakan bukan resep makanan pada umumnya pula yang kerap kita baca didalam buku resep yang dijual di toko buku. Standar resep digunakan untuk penyajian makanan agar semua langkah-langkah pembuatan hingga penyajian menghasilkan hasil yang baik.

(Sumber : BlogSpot.com/CahyoGunungKucir) (Cahyo Gunung Kucir, 2011)

TABEL 1
USULAN RESEP
KLUBAN

Halaman : 1-1	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 13/09/2020	Besaran Porsi : 50 g
Taggal Revisi : -	Suhu Penyajian : Hangat
Jenis Hidangan : Makanan Pembuka	Alat Saji : <i>Round Plate</i>
Asal Daerah : Kota Pekalongan, Jawa Tengah	Durasi Memasak : 40 Menit

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100 g	Kangkung	Cuci bersih
		100 g	Kacang Panjang	Potong pendek
		100 g	Tauge	Cuci Bersih
		100 g	Kol	Potong kecil
		100 g	Kelapa Parut	
		400 ml	Air	
		20 g	Kencur	
		30 g	Terasi	
		10 g	Cabai Merah	
		10 g	Cabai Keriting	
		10 g	Gula Jawa	
		3 ml	Minyak	
		4 g	Garam	
2	Panaskan	400 ml	Air	<i>Bring to boil</i>
3	Tambahkan	4 g	Garam	
4	Tambahkan	100 g 100 g 100 g 100 g	Kangkung Kacang Panjang Tauge Kol	Rebus sayuran selama kurang lebih 3 menit lalu tiriskan dan aliri sayuran dengan air mengalir.
5	Panaskan	3 ml	Minyak	Diatas wajan.
6	Tumis	20 g 30 g 10 g 10 g 10 g 4 g	Kencur Terasi Cabai Merah Cabai Keriting Gula Jawa Garam	Saute bumbu halus hingga masak serta harum.
7	Campurkan	100 g	Kelapa Parut	Campurkan bersama sayuran dan bumbu halus yang sudah masak.
8	Sajikan			Sajikan Kluban diatas piring yang telah disediakan.

(Sumber : Buku “Pekalongan: Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu”, 2015)

TABEL 2
USULAN RESEP
PINDANG TETEL
(LANJUTAN)

Halaman	: 2-2	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Tanggal	: 13/09/2020	Besaran Porsi	: 3 ½ dl
Taggal Revisi	: 15/09/2020	Suhu Penyajian	: Panas
Jenis Hidangan	: <i>Soup</i>	Alat Saji	: Mangkuk
Asal Daerah	: Kota Pekalongan, Jawa Tengah	Durasi Memasak	: 50 Menit

8	Sajikan			Tuang pindang tetel yang sudah masak ke dalam mangkuk yang telah tersedia
9	<i>Garnish</i>	10 g	Daun Bawang	<i>Thin Sliced</i>

(Sumber : Buku “Pekalongan: Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu”, 2015)

TABEL 3
USULAN RESEP
MIE KENYOL

Halaman : 1-1	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 13/09/2020	Besaran Porsi : 50 g
Taggal Revisi : 15/09/2020	Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Makanan Utama	Alat Saji : <i>Round Plate</i>
Asal Daerah : Kota Pekalongan, Jawa Tengah	Durasi Memasak : 60 Menit

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100 g 30 g 20 g 50 ml 50 g 5 g 3 ml 25 g 25 g 20 g 5 g	Mie Kenyol Kol Daun Bawang Kecap Manis Tomat Garam Minyak Cabai Rawit Hijau Bawang Merah Bawang Putih Merica Bubuk	Rebus Matang <i>Sliced</i> <i>Section</i>
2	Marinasi	100 g 50 ml	Mie Kenyol Kecap Manis	
3	Panaskan	3 ml	Minyak	Di atas <i>pan</i>
4	Tumis	25 g 20 g	Bawang Merah Bawang Putih	Tumis bumbu halus hingga masak dan harum
5	Tambahkan	50 g 30 g 20 g	Tomat Kol Daun Bawang	Masukkan kedalam tumisan dan masak hingga matang
6	Masukkan	100 g	Mie Kenyol	Masak bersama bumbu halus dan sayur-sayuran
7	Tambahkan	5 g 5 g	Garam Merica Bubuk	Koreksi rasa masakan
8	Sajikan	25 g	Cabai Rawit Hijau	Sajikan bersama cabai rawit hijau diatas piring yang sudah tersedia

(Sumber : Buku “Pekalongan: Dendam Rindu Ruhnya Sari Bumbu”, 2015

TABEL 4
USULAN RESEP
SOTO TAUTO

Halaman : 1-1	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 13/09/2020	Besaran Porsi : 3 ½ dl
Taggal Revisi : 15/09/2020	Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Makanan Utama	Alat Saji : Mangkuk
Asal Daerah : Kota Pekalongan, Jawa Tengah	Durasi Memasak : 60 Menit

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	350 g 10 g 3 g 3 g 2 g 2 g 60 ml 2 lt 5 ml 10 g 20 g 15 g 10 g 5 g 3 g 3 g	Daging Sapi Serai Jahe Lengkuas Daun Jeruk Daun Salam Tauco Garam Kecap Manis Air Minyak Seledri Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Kemiri Merica Kunyit	<i>Crushed</i> <i>Crushed</i> <i>Crushed</i> <i>Chopped</i> <i>Seedless</i> Sangrai Bubuk Bakar
		2 g 10 g 20 g	Pala Gula Jawa Bihun	Bubuk Rebus Matang
2	Rebus	350 gr	Daging Sapi	Buang buih pada air jika kotor
3	Tambahkan	10 g 3 g 3 g 2 g 2 g	Serai Jahe Lengkuas Daun Jeruk Daun Salam	Masukkan kedalam air rebusan supaya beraroma harum.
4	Tumis	20 g 15 g 10 g 5 g 3 g 3 g	Bawang Merah Bawang Putih Cabai Merah Kemiri Merica Bubuk Kunyit	Tumis bumbu hingga masak dan beraroma harum
5	Tambahkan	60 ml	Tauco	Ke dalam tumisan dan masak sebentar lalu matikan api.
6	Tambahkan	30 ml 5 g	Kecap Manis Garam	Aduk sampai tercampur dan koreksi rasa.
7	Masukkan			Bumbu halus yang sudah dimasak kedalam air rebusan daging

(Sumber : Buku “Pekalongan: Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu”, 2015)

TABEL 4
USULAN RESEP
SOTO TAUTO
(LANJUTAN)

Halaman : 2-2	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 13/09/2020	Besaran Porsi : 3 ½ dl
Taggal Revisi : 15/09/2020	Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Makanan Utama	Alat Saji : Mangkuk
Asal Daerah : Kota Pekalongan, Jawa Tengah	Durasi Memasak : 60 Menit

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8	Tambahkan	2 g	Pala	Kedalam air rebusan
9	Sajikan	20 g	Bihun	Susun didalam mangkuk yang disediakan
10	Sajikan			Tuang soto yang sudah masak kedalam mangkuk

(Sumber : Buku “Pekalongan: Dendam Rindu Ruhnya Sari Bumbu”, 2015)

TABEL 5
USULAN RESEP
NASI PUTIH

Halaman : 1-1	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 13/09/2020	Besaran Porsi : 50 g
Taggal Revisi : -	Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Karbohidrat	Alat Saji : <i>Round Plate</i>
Asal Daerah : Asia	Durasi Memasak : 30 Menit

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	250 g 1 ½ lt 2 g	Beras Air Daun Salam	Cuci Bersih
2	Siapkan		<i>Sauce pan</i>	Cuci Beras hingga bersih sebanyak 3 kali.
3	Tambahkan	2 g	Daun Salam	Ke dalam marmite yang berisikan nasi yang sudah bersih dicuci.
4	Masak	250 g	Beras	Diatas api sedang selama kurang lebih 15 menit dan tutup menggunakan <i>aluminium foil</i>
5	Sajikan			Keluarkan beras yang sudah masak menjadi nasi ke atas piring dan sajikan.

(Sumber : buku diktat *standard recipe* STP NHI Bandung, 2018)

TABEL 6
USULAN RESEP
MEGONO

Halaman : 1-1	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 13/09/2020	Besaran Porsi : 30 g
Taggal Revisi : 16/09/2020	Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Makanan Utama	Alat Saji : <i>Round Plate</i>
Asal Daerah : Kota Pekalongan, Jawa Tengah	Durasi Memasak : 45 Menit

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	250 g 85 g 40 g 20 g 20 g 15 g 5 g 5 g 20 g 15 g 2 g 2 g 3 g 10 g 3 g 5 g	Nangka Muda Kelapa Parut Kecombrang Daun Salam Daun Jeruk Cabai Merah Garam Gula Pasir Bawang Merah Bawang Putih Lengkuas Kencur Kemiri Cabai Rawit Ketumbar Terasi	Cincang kasar <i>Thin Sliced</i> <i>Sliced</i> Sangrai Sangrai Bakar
2	Tumis	20 g 15 g 2g 3g 4g 3g 3 g	Bawang Merah Bawang Putih Lengkuas Kencur Kemiri Cabai Rawit Ketumbar Terasi	Tumis bumbu halus sampai masak dan beraroma harum.
3	Campurkan	250 g 85 g 40 g 15 g	Nangka Muda Kelapa Parut Kecombrang Cabai Merah	Dalam satu wadah, aduk rata bersama bumbu halus yang sudah dimasak.
4	Siapkan	20 g 20 g	Daun Salam Daun Jeruk	Kukusan dan alasi dengan daun salam dan daun jeruk.
5	Masukkan			Campuran megono ke dalam kukusan yang sudah diberi alas.

(Sumber : Buku “Pekalongan: Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu”, 2015)

TABEL 6
USULAN RESEP
MEGONO
(LANJUTAN)

Halaman : 2-2	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 13/09/2020	Besaran Porsi : 30 g
Taggal Revisi : 16/09/2020	Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Makanan Utama	Alat Saji : <i>Round Plate</i>
Asal Daerah : Kota Pekalongan, Jawa Tengah	Durasi Memasak : 45 Menit

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2	Tumis	20 g 15 g 2g 3g 4g 3g 3 g	Bawang Merah Bawang Putih Lengkuas Kencur Kemiri Cabai Rawit Ketumbar Terasi	Tumis bumbu halus sampai masak dan beraroma harum.
3	Campurkan	250 g 85 g 40 g 15 g	Nangka Muda Kelapa Parut Kecombrang Cabai Merah	Dalam satu wadah, aduk rata bersama bumbu halus yang sudah dimasak.
4	Siapkan	20 g 20 g	Daun Salam Daun Jeruk	Kukusan dan alasi dengan daun salam dan daun jeruk.
5	Masukkan			Campuran megono ke dalam kukusan yang sudah diberi alas.
6	Kukus			Kukus megono selama kurang lebih 30 menit.
7	Sajikan			Setelah masak sajikan diatas piring yang sudah disediakan.

(Sumber : Buku “Pekalongan: Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu”, 2015

TABEL 7
USULAN RESEP
SRINTIL

Halaman : 1-1	Jumlah Porsi : 5 Porsi
Tanggal : 13/09/2020	Besaran Porsi : 25 g
Taggal Revisi : 18/09/2020	Suhu Penyajian : Panas
Jenis Hidangan : Makanan Penutup	Alat Saji : <i>Round Plate</i>
Asal Daerah : Kota Pekalongan, Jawa Tengah	Durasi Memasak : 30 Menit

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	250 g 100 g 2 g 250 g 5 g 5 g	Gula Merah Kelapa Parut Daun Pandan Tepung Srintil Gula Pasir Garam	
2	Didihkan	250 g 2 g	Gula Merah Daun Pandan	Masak sampai gula mencair dan mendidih
3	Tambahkan	5 g 5 g	Gula Pasir Garam	Aduk hingga tercampur rata.
4	Tambahkan	250 g	Tepung Srintil	Masukkan dan aduk sampai tercampur tepung dan larutan gula merah.
5	Cetak			Masukan adonan yang sudah tercampur rata kedalam loyang yang tersedia
6	<i>Coating</i>	150 g	Kelapa Parut	Potong kue persegi empat.
7	Sajikan			Diatas piring.

(Sumber : Buku “Pekalongan: Dendam Rindu Ruhnya Sari Bumbu”, 2015

1.6 Recipe and Dish Costing

Penghitungan biaya didalam sebuah makanan harus ditentukan untuk mengetahui berapa dana yang sudah dihabiskan untuk membuat suatu makanan.

Menurut Dittmer (2003:159) *recipe costing* adalah “ *To find the total cost, on list each ingredient and quantity from the standard recipe on recipe detail and cost card and then multiplies the quantity of each ingredients by the unit cost for that ingredients.*” Sedangkan *dish costing* adalah total biaya yang digunakan untuk satu sajian masakan saja atau satu porsi. Dalam menentukan suatu harga (*Selling Price*) perlu adanya suatu standarisasi.

$$\mathbf{Food\ Sales = 100\ \% (sales) : Presentase\ Food\ Cost \times Food\ Cost}$$

Sebelum mengetahui *Dish Costing*, *Recipe Costing* sudah harus diketahui terlebih dahulu. Berikut adalah daftar dari *Recipe Costing* setiap masakan Kota Pekalongan Jawa Tengah :

RECIPE COSTING
AMOUNT OF PORTION

TABEL 8
KLUBAN

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Kangkung	100 g	Kg	Rp. 13.200	Rp. 1.320
2	Kacang Panjang	80 g	Kg	Rp. 12.200	Rp. 976
3	Tauge	50 g	Kg	Rp. 10.000	Rp. 500
4	Kol	50 g	Kg	Rp. 9.000	Rp. 450
5	Kelapa Parut	100 g	Kg	Rp. 11.000	Rp. 1.100
6	Kencur	20 g	Kg	Rp. 31.000	Rp. 620
7	Terasi	30 g	Pack	Rp. 8.000	Rp. 240
8	Cabai Merah	10 g	Kg	Rp. 35.000	Rp. 350
9	Cabai Keriting	10 g	Kg	Rp. 29.000	Rp. 290
10	Gula Jawa	10 g	Kg	Rp. 24.000	Rp. 2.400
11	Minyak	3 ml	Btl	Rp. 12.500	Rp. 375
12	Garam	4 g	Pack	Rp. 11.000	Rp. 440
<i>RECIPE COSTING</i>					Rp. 9.061
<i>DISH COSTING</i>					Rp. 1.812
<i>FOOD COSTING (%)</i>					30%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp. 6.040

(Sumber : data olahan penulis , 2020)

TABEL 9
PINDANG TETEL

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Daging Sapi	350 g	Kg	Rp. 80.000	Rp. 28.000
2	Daun Bawang	10 g	Kg	Rp. 18.500	Rp. 1.850
3	Kluwak	5 g	Kg	Rp. 28.000	Rp. 140
4	Minyak	5 ml	Btl	Rp. 12.500	Rp. 625
5	Gula Jawa	10 g	Kg	Rp. 24.000	Rp. 240
6	Kecap Manis	45 ml	Btl	Rp. 16.500	Rp. 7.425
7	Daun Salam	2 g	Kg	Rp. 15.000	Rp. 300
8	Daun Jeruk	2 g	Kg	Rp. 30.000	Rp. 600
9	Serai	10 g	Kg	Rp. 18.000	Rp. 180
10	Garam	5 g	Pack	Rp. 11.000	Rp. 550
11	Bawang Merah	20 g	Kg	Rp. 26.000	Rp. 520
12	Bawang Putih	15 g	Kg	Rp. 22.000	Rp. 330
13	Ketumbar	5 g	Kg	Rp. 28.000	Rp. 140
14	Merica Bubuk	3 g	Kg	Rp. 56.000	Rp. 1.680
15	Jahe	3 g	Kg	Rp. 26.000	Rp. 780
16	Kunyit	2 g	Kg	Rp. 22.000	Rp. 440
17	Terasi	5 g	Pack	Rp. 8.000	Rp. 40
18	Kemiri	3 g	Kg	Rp. 32.000	Rp. 960
<i>RECIPE COSTING</i>					Rp. 44.800
<i>DISH COSTING</i>					Rp. 8.960
<i>FOOD COSTING (%)</i>					35%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp. 25.600

(Sumber : data olahan penulis , 2020)

TABEL 10
MIE KENYOL

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Mie Kenyol	100 g	Kg	Rp. 25.000	Rp. 2.500
2	Kol	30 g	Kg	Rp. 9.000	Rp. 270
3	Daun Bawang	20 g	Kg	Rp. 18.500	Rp. 370
4	Kecap Manis	50 ml	Btl	Rp. 16.500	Rp. 825
5	Tomat	50 g	Kg	Rp.11.000	Rp. 550
6	Garam	5 g	Pack	Rp. 11.000	Rp. 55
7	Minyak	3 ml	Btl	Rp. 12.500	Rp. 375
8	Cabai Rawit Hijau	25 g	Kg	Rp. 29.000	Rp. 725
9	Bawang Merah	25 g	Kg	Rp. 26.000	Rp. 650
10	Bawang Putih	20 g	Kg	Rp. 22.000	Rp. 440
11	Merica Bubuk	5 g	Kg	Rp. 56.000	Rp. 280
<i>RECIPE COSTING</i>					Rp. 7.040
<i>DISH COSTING</i>					Rp. 1.408
<i>FOOD COSTING (%)</i>					35%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp. 4.022

(Sumber : data olahan penulis , 2020)

TABEL 11
SOTO TAUTO

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Daging Sapi	350 g	Kg	Rp. 80.000	Rp. 28.000
2	Serai	10 g	Kg	Rp. 18.000	Rp. 180
3	Jahe	3 g	Kg	Rp. 26.000	Rp. 780
4	Lengkuas	3 g	Kg	Rp. 11.000	Rp. 330
5	Daun Jeruk	2 g	Kg	Rp. 30.000	Rp. 600
6	Daun Salam	2 g	Kg	Rp. 15.000	Rp. 300
7	Tauco	60 ml	Btl	Rp. 20.000	Rp. 12.000
8	Garam	5 g	Pack	Rp. 11.000	Rp. 550
9	Kecap Manis	30 ml	Btl	Rp. 16.500	Rp. 4.950
10	Seledri	10 g	Kg	Rp. 28.000	Rp. 2.800
11	Bawang Merah	20 g	Kg	Rp. 26.000	Rp. 520
12	Bawang Putih	15 g	Kg	Rp. 22.000	Rp. 330
13	Cabai Merah	10 g	Kg	Rp. 35.000	Rp. 350
14	Kemiri	5 g	Kg	Rp. 32.000	Rp. 1.600
15	Merica Bubuk	3 g	Kg	Rp. 56.000	Rp. 1.680
16	Kunyit	3 g	Kg	Rp. 22.000	Rp. 660
17	Pala	2 g	Kg	Rp. 80.000	Rp. 1.600
18	Gula Jawa	10 g	Kg	Rp. 24.000	Rp. 240
19	Bihun	20 g	Pack	Rp. 9.000	Rp. 1.800
<i>RECIPE COSTING</i>					Rp. 48.470
<i>DISH COSTING</i>					Rp. 9.694
<i>FOOD COSTING (%)</i>					35%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp. 34.554

(Sumber : data olahan penulis , 2020)

TABEL 12
MEGONO

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Nangka Muda	100 g	Kg	Rp. 23.000	Rp. 2.300
2	Kelapa Parut	85 g	Kg	Rp. 11.000	Rp. 935
3	Kecombrang	40 g	Kg	Rp. 45.000	Rp. 1.800
4	Daun Salam	20 g	Kg	Rp. 15.000	Rp. 300
5	Daun Jeruk	20 g	Kg	Rp. 30.000	Rp. 700
6	Cabai Merah	15 g	Kg	Rp. 35.000	Rp. 525
7	Garam	5 g	Pack	Rp. 11.000	Rp. 550
8	Gula Pasir	5 g	Pack	Rp. 13.000	Rp. 650
9	Bawang Merah	20 g	Kg	Rp. 26.000	Rp. 520
10	Bawang Putih	15 g	Kg	Rp. 22.000	Rp. 330
11	Lengkuas	2 g	Kg	Rp. 11.000	Rp. 220
12	Kencur	3 g	Kg	Rp. 31.000	Rp. 930
13	Kemiri	3 g	Kg	Rp. 32.000	Rp. 960
14	Cabai Rawit	10 g	Kg	Rp. 42.000	Rp. 420
15	Ketumbar	3 g	Kg	Rp. 28.000	Rp. 840
16	Terasi	5 g	Pack	Rp. 8.000	Rp. 40
<i>RECIPE COSTING</i>					Rp. 12.020
<i>DISH COSTING</i>					Rp. 2.404
<i>FOOD COSTING (%)</i>					35%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp. 6.868

(Sumber : data olahan penulis, 2020)

TABEL 13
NASI PUTIH

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Beras	250 g	Kg	Rp. 18.000	Rp. 4.500
2	Daun Salam	2 g	Kg	Rp. 15.000	Rp. 300
<i>RECIPE COSTING</i>					Rp. 4.800
<i>DISH COSTING</i>					Rp. 960
<i>FOOD COSTING (%)</i>					30%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp. 3.200

(Sumber : data olahan penulis, 2020)

TABEL 14
SRINTIL

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Gula Merah	250 g	Kg	Rp. 18.000	Rp. 4.500
2	Kelapa Parut	100 g	Kg	Rp. 11.000	Rp. 1.100
3	Daun Pandan	2 g	Kg	Rp. 32.000	Rp. 640
4	Tepung Srintil	250 g	Kg	Rp. 8.000	Rp. 2.000
5	Gula Pasir	5 g	Pack	Rp. 13.000	Rp. 650
6	Garam	5 g	Pack	Rp. 11.000	Rp. 550
<i>RECIPE COSTING</i>					Rp. 9.440
<i>DISH COSTING</i>					Rp. 1.888
<i>FOOD COSTING (%)</i>					35%
<i>SELLING PRICE</i>					Rp. 5.394

(Sumber : data olahan penulis, 2020)

1.7 Harga Set Menu

Mengetahui harga untuk satu Set Menu membantu para pembaca untuk menyediakan budget jika berkunjung ke Kota Pekalongan untuk menikmati hidangan yang penulis angkat di dalam Tugas Akhir ini. Maka penulis memutuskan untuk membuat tabel harga dalam satu Set Menu, berikut data yang penulis susun :

TABEL 15

NO	MENU	SELLING PRICE
1	Kluban	Rp. 6.040
2	Pindang Tetel	Rp. 25.600
3	Mie Kenyol	Rp. 4.022
4	Soto Tauto	Rp. 34.554
5	Megono	Rp. 6.868
6	Nasi Putih	Rp. 3.200
7	Srintil	Rp. 5.394
TOTAL		Rp. 85.678

(Sumber : data olahan penulis, 2020)

1.8 Daftar Nilai Nutrisi

Nutrisi adalah substansi organik yang dibutuhkan organisme untuk fungsi normal dan sistem tubuh, pertumbuhan, pemelihara kesehatan. Nilai Nutrisi pada makanan akan diolah didalam tubuh, macam-macam nutrisi yang ada didalam makanan yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air. (Pratiwi, 2015)

Menurut Supariasa (2001) nutrisi adalah suatu proses organism menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses digesti, absorpsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan.

Berikut dibawah ini penulis membuat lampiran nilai-nilai gizi pada menu makanan Kota Pekalongan yang diangkat untuk dipresentasikan :

Tabel 16

Nutrition Value

KLUBAN

JUMLAH	NAMA	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
100 g	Kangkung	29	5.4	0.3	3	-
100 g	Kacang Panjang	364	60.6	6	19.3	-
100 g	Tauge	48	3	1	5	-
100 g	Kol	22	4	0.4	1.8	-
100 g	Kelapa Parut	537	55.3	32.5	5.7	4.2
20 g	Kencur	5	-	0.1	-	-
30 g	Terasi	50	7	2	1	-
10 g	Cabai Merah	27	5	-	3	-
10 g	Cabai Keriting	14	2,5	-	0,8	-
10 g	Gula Jawa	385	92	0.4	1.2	64
3 ml	Minyak	40	0	4	-	-
4 g	Garam	-	-	-	-	-
TOTAL		1.516	234.6	46.6	40.8	68.2
TOTAL/PORSI		303.2	46.92	9.32	8.16	13.64

(Sumber : *myfitnesspal app*, 2020)

Tabel 17
Nutrition Value
PINDANG TETEL

JUMLAH	NAMA	<i>Calories</i> (kcal)	<i>Carbs</i> (g)	<i>Fat</i> (g)	<i>Protein</i> (g)	<i>Sugar</i> (g)
350 g	Daging Sapi	388	-	19.5	26.3	-
10 g	Daun Bawang	12	4.2	0.1	0.8	1.2
5 g	Kluwak	73	1.3	2	1	-
5 ml	Minyak	40	0	4	-	-
10 g	Gula Jawa	385	92	0.4	1.2	64
45 ml	Kecap Manis	64	14.9	0.2	0.4	12.1
2 g	Daun Salam	16	3,8	0,4	0,4	-
2 g	Daun Jeruk	1	0,2	-	-	-
10 g	Serai	7	1,8	-	0,1	-
5 g	Garam	-	-	-	-	-
20 g	Bawang Merah	22	5	-	0,8	-
15 g	Bawang Putih	30	6,6	0,1	1,3	0,2
5 g	Ketumbar	2	0,4	0,1	0,2	0,1
3 g	Merica Bubuk	26	6,5	0,3	1,1	0,1
3 g	Jahe	17	3,5	0,3	0,5	0,2
2 g	Kunyit	14	2,6	0,4	0,3	0,1
5 g	Terasi	50	7	2	1	-
3 g	Kemiri	180	-	30	-	-
TOTAL		1.327	149.8	59.5	35.4	78
TOTAL/PORSI		265.4	29.96	11.9	7.08	15.6

(Sumber : *myfitnesspal app*, 2020)

Tabel 18
Nutrition Value
MIE KENYOL

JUMLAH	NAMA	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
100 g	Mie Kenyol	348	72.4	1	10.9	0,3
30 g	Kol	13	1	0.1	0.5	-
20 g	Daun Bawang	8	3.6	0.1	0.3	0.8
50 ml	Kecap Manis	63	14.6	0.2	0.3	11.3
50 g	Tomat	9	1,7	0.2	0.6	1.3
3 ml	Minyak	38	0	3.5	-	-
25 g	Cabai Rawit Hijau	27	5	-	3	-
25 g	Bawang Merah	21	4	-	0,7	-
20 g	Bawang Putih	28	6,5	0,1	1,2	0,2
5 g	Merica Bubuk	27	6,6	0,3	1,1	0,1
TOTAL		582	115.4	5.5	16.5	14
TOTAL/PORSI		1.165	23.08	1.1	3.3	2.8

(Sumber : *myfitnesspal app*, 2020)

Tabel 19
SOTO TAUTO
Nutrition Value

JUMLAH	NAMA	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
350 g	Daging Sapi	388	-	19.5	26.3	-
10 g	Serai	7	1,8	-	0,1	-
3 g	Jahe	17	3,5	0,3	0,5	0,2
3 g	Lengkuas	3	0,6	0,1	0,1	0,1
2 g	Daun Jeruk	1	0,2	-	-	-
2 g	Daun Salam	16	3,8	0,4	0,4	-
60 ml	Tauco	66	6	3	4	4
5 g	Garam	-	-	-	-	-
30 ml	Kecap Manis	11	1,6	-	1,4	0,4
52 lt	Air	-	-	-	-	-
5 m	Minyak	73	1.3	2	1	-
10 g	Seledri	4	0.3	0.1	0.2	0.3
20 g	Bawang Merah	22	5	-	0,8	-
15 g	Bawang Putih	30	6,6	0,1	1,3	0,2
10 g	Cabai Merah	27	5	-	3	-
5 g	Kemiri	190	-	32	-	-
3 g	Merica Bubuk	26	6,5	0,3	1,1	0,1
3 g	Kunyit	14	2,6	0,4	0,3	0,1
2 g	Pala	1.7	-	0.8	2.2	-
20 g	Gula Jawa	100	42	0.3	0.6	45
TOTAL		1.326	86.8	62.5	44.8	50.4
TOTAL/PORSI		265.2	17.36	12.5	8.96	10.08

(Sumber : *myfitnesspal app*, 2020)

Tabel 20
Nutrition Value
MEGONO

JUMLAH	NAMA	<i>Calories</i> (kcal)	<i>Carbs</i> (g)	<i>Fat</i> (g)	<i>Protein</i> (g)	<i>Sugar</i> (g)
250 g	Nangka Muda	39	7	2.3	2.1	-
85 g	Kelapa Parut	510	54	32	5.0	4.0
40 g	Kecombrang	14	2.5	-	-	-
20 g	Daun Salam	26	4,8	2	2	-
20 g	Daun Jeruk	3	1,2	-	-	-
15 g	Cabai Merah	30	6	-	4	-
5 g	Garam	-	-	-	-	-
5 g	Gula Pasir	16	4.2	-	-	4.2
20 g	Bawang Merah	22	5	-	0,8	-
15 g	Bawang Putih	30	6,6	0,1	1,3	0,2
2 g	Lengkuas	2	0,4	0,1	0,1	0,1
3 g	Kencur	5	-	0.1	-	-
3 g	Kemiri	180	-	30	-	-
10 g	Cabe Rawit	64	11,3	3,5	2,4	2,1
3 g	Ketumbar	1.5	0,3	0,1	0,1	0,1
5 g	Terasi	50	7	2	1	-
TOTAL		988.5	108.3	70.9	16.7	10.7
TOTAL/PORSI		197.7	21.66	14.18	3.34	2.14

(Sumber : *myfitnesspal app*, 2020)

Tabel 21
Nutrition Value
NASI PUTIH

JUMLAH	NAMA	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
250 g	Beras	913	199,9	1,7	17,8	0,3
2 pcs	Daun Salam	26	4,8	2	2	-
TOTAL		939	204.7	3.7	19.8	0.3
TOTAL/PORSI		187.8	40.94	0.74	3.96	0.06

(Sumber : *myfitnesspal app*, 2020)

Tabel 22
Nutrition Value
SRINTIL

JUMLAH	NAMA	Calories (kcal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)
250 g	Gula Jawa	600	130	2.0	2.5	120
2 g	Daun Pandan	15	-	-	-	-
100 g	Kelapa Parut	537	55.3	32.5	5.7	4.2
250 g	Tepung Srintil	365	80	1.4	6	1
5 g	Gula Pasir	16	4.2	-	-	4.2
5 g	Garam	-	-	-	-	-
TOTAL		1.533	269.5	35.9	14.2	129.4
TOTAL/PORSI		306.6	53.9	7.18	2.84	25.88

(Sumber : *myfitnesspal app*, 2020)