

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keberagaman budaya dan kekayaan alam. Indonesia terbentang dari Sabang sampai Merauke dan memiliki 34 provinsi. Keberagaman yang dimiliki Indonesia tidak hanya dari sumber daya alamnya yang melimpah, namun juga suku, adat, budaya, bahasa, agama dan kepercayaan yang beragam. Keberagaman budaya yang ada di Indonesia berpengaruh terhadap makanan tradisional yang ada pada tiap – tiap daerah. Masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner yang paling kaya di dunia, dan penuh dengan cita rasa yang kuat.

Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki kuliner yang beragam adalah provinsi Papua. Papua adalah provinsi yang terletak di bagian paling timur wilayah Indonesia yang memiliki luas sekitar 316.553,07 km² (Wikipedia, 2020). Provinsi Papua terbagi menjadi 2 yaitu Papua Barat dan Papua Timur yang memiliki 29 kabupaten / kota. Salah satu kota yang menyimpan keberagaman kuliner di Papua Barat adalah Kota Manokwari.

Manokwari adalah ibu kota Provinsi Papua barat, terletak di pantai utara daerah kepala burung pulau Papua. Secara geografis, kota Manokwari meliputi wilayah yang ada di kecamatan Manokwari Barat dan kecamatan Manokwari Timur (Wikipedia, 2020). Kota Manokwari memiliki luas wilayah 1.556,94 km² dan memiliki penduduk sebanyak 210.488 jiwa. Manokwari memiliki sumber daya alam seperti batubara, emas dan uranium. Selain kaya akan hasil tambang, Kabupaten Manokwari juga memiliki hasil pertanian yang melimpah dan memiliki

lahan sawah terbesar di Papua Barat. Berdasarkan luas panen, tanaman padi memiliki posisi terluas, diikuti oleh ubi – ubian (ubi kayu dan ubi jalar) dengan sistem perladangan jauh lebih luas dari lahan sawah. Keberagaman hasil bumi ini mempengaruhi karakter dari makanan tradisional yang terdapat di Kota Manokwari.

Menurut Guru Besar Teknologi Pangan dari Universitas Gadjah Mada, Prof. Murdijati Gardjito mengatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu. Pada sebagian masyarakat, makanan tradisional juga merupakan kebanggaan akan daerah kelahiran, tempat tumpah darahnya.

Makanan tradisional yang ada di setiap daerah di Nusantara sejatinya merupakan identitas dari daerah tersebut, juga merupakan cerminan dari sifat keseharian dan watak penduduk dari daerah tersebut. Menurut buku berjudul *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional: Meraih Untung Dari Bisnis Masakan* (2008) yang ditulis oleh Yuyun Alamsyah bahwa semua rasa masakan itu sangat menggambarkan letak geografis di tiap daerah. Sifat kedaerahannya sangat lekat sehingga makanan tradisional di Indonesia menjadi banyak sekali. Contohnya, makanan tradisional Jawa Timur memiliki karakter rasa tegas. Konon, hal tersebut merupakan cerminan dari sifat penduduk Jawa Timur yang memiliki gaya bicara yang tegas dan blak – blakan. Maka dari itu sudah sepatutnya kuliner tradisional dijaga dan dilestarikan.

Keunikan dari hidangan Manokwari adalah tiap masakannya memiliki keterkaitan dengan kearifan lokal. Menurut Rika Ramandey, seorang yang berpengalaman di bidang kuliner khas Papua mengatakan bahwa, "...Cara masaknya sederhana. Mereka (Masyarakat Papua) memanfaatkan kekayaan alam di sekitar mereka untuk diolah jadi makanan". Masyarakat disana menggunakan bahan – bahan pangan dari hasil alam yang ada seperti keladi, daun melinjo, daun pakis, kelapa dan bunga pepaya. Cara memasak yang digunakan juga masih amat sederhana seperti dikukus atau dibakar, masakan tradisional Manokwari jarang yang dimasak dengan cara digoreng sehingga gizi yang terdapat pada makanan dapat terjaga dengan baik. Salah satu makanan khas yang dapat ditemui di Kota Manokwari adalah Ikan Bakar Manokwari. Ikan Bakar Manokwari adalah ikan tongkol yang dibumbui dengan garam dan asam jawa lalu dibakar. Ikan bakar Manokwari biasanya dimakan dengan sambal mentah yang terbuat dari cabai rawit, bawang merah dan tomat.

Walaupun memiliki cita – rasa yang unik dan lezat, makanan khas Manokwari masih kurang dikenal oleh masyarakat luas khususnya yang berada diluar Papua. Hal ini dikarenakan karena adanya perbedaan kebiasaan seperti penggunaan sumber karbohidrat. Umumnya masyarakat Indonesia memanfaatkan beras sebagai sumber karbohidrat, berbeda halnya dengan masyarakat Papua yang umumnya menggunakan sagu atau umbi – umbian. Namun belakangan ini sudah terdapat restoran – restoran bertemakan makanan khas Papua dan Manokwari yang berlokasi di Kota Bandung dan DKI Jakarta yang telah disesuaikan sedemikian rupa sehingga masyarakat yang ada di kota tersebut dapat mencicipi hidangan khas Papua khususnya Kota Manokwari, contohnya di Bandung terdapat restoran

bernama Danau Sentani dan di DKI Jakarta terdapat restoran *Papoea By Nature*, keduanya merupakan restoran yang menyajikan makanan khas Papua. Restoran bertemakan makanan khas Papua dan Manokwari yang ada saat ini juga mengedepankan keaslian rasa dari kuliner Manokwari namun juga tetap memperhatikan presentasi hidangan yang dibuat modern. Dengan demikian, kuliner khas Manokwari yang disajikan memiliki nilai ekonomis yang lebih sehingga dapat disandingkan dengan hidangan modern yang ada saat ini.

Setelah penulis mencari informasi tentang masakan tradisional khas kota Manokwari, penulis merasa tertarik untuk mempelajari lebih dalam tentang makanan tradisional Kota Manokwari. Menurut penulis, kesederhanaan bahan makanan dan cara memasak makanan tradisional Manokwari dapat menjadi tantangan dan kesulitan tersendiri. Namun menurut penulis juga makanan tradisional Manokwari memiliki kekurangan yaitu kurangnya variasi bumbu dan rempah yang ada dalam suatu hidangan. Walaupun demikian, Kota Manokwari tetap memiliki cita rasa khas yang tidak dapat ditemukan di daerah lain.

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan formal dari dibuatnya Tugas Akhir yang berjudul Mengenal Keunikan Hidangan Khas Kota Manokwari ini merupakan sebagai salah satu syarat untuk mengikuti Ujian Akhir Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Mengaplikasikan ilmu dan keterampilan dalam masakan Indonesia yang telah dipelajari di Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Memperkenalkan kuliner khas Kota Manokwari yang masih jarang diketahui kepada masyarakat luas sehingga masyarakat tertarik untuk merasakan keunikan dari kuliner khas Kota Manokwari.
3. Menambah pengetahuan penulis tentang kuliner khas Kota Manokwari
4. Mempresentasikan kuliner khas Kota Manokwari agar memiliki nilai ekonomis tinggi sehingga dapat bersaing dengan kuliner modern.

1.3 Usulan Produk

Hidangan tradisional Papua memiliki ciri khas yaitu proses pengolahan makanan yang sederhana dan memanfaatkan kekayaan alam sekitar untuk dijadikan komoditi yang selanjutnya diolah menjadi hidangan, karena cara memasak yang sederhana dan bahan makanan yang diambil langsung dari alam, gizi dari hidangan yang dimasak masih terjaga dengan baik. Hal ini yang membuat penulis tertarik untuk mengenal kuliner tradisional Kota Manokwari. Berikut adalah menu yang penulis akan presentasikan dalam ujian sidang:

Menu

Sayur Tagas – Tagas

(Daun pepaya, daun singkong, kangkung, dan bunga pepaya yang dimasak dengan bumbu tradisional)

Aunu Senebre

(Ikan teri nasi yang dicampur dengan kelapa parut dan daun talas kemudian dikukus)

Ayam Baboto

(Daging ayam cincang dicampur dengan bumbu rajang kemudian dikukus)

Ikan Bakar Manokwari

(Ikan tongkol yang dibakar disajikan dengan sambal mentah)

Keladi Tumbuk

(Talas yang direbus kemudian dicampur dengan kelapa parut dan garam kemudian ditumbuk)

Sambal Colo – Colo

(Cabai, bawang merah, dan tomat yang dirajang kemudian diberi perasan jeruk nipis)

Es Buah Matoa

(Es campur berisikan buah matoa dan mangga yang disiram sirup dan disajikan dengan es serut)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema

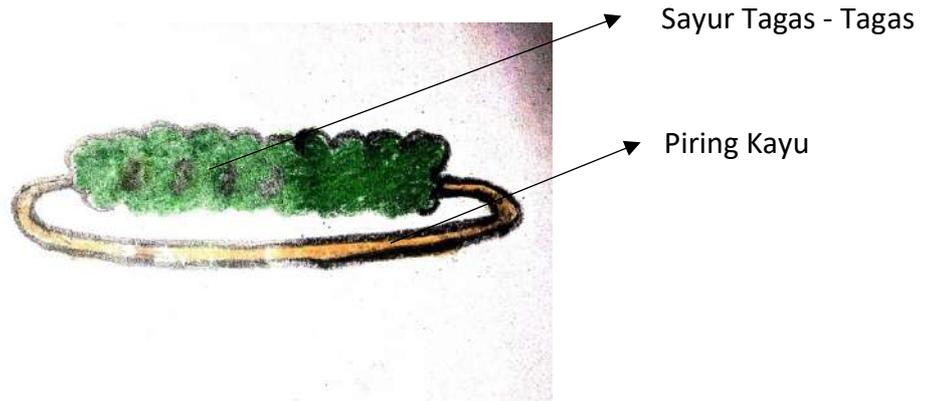
Penulis memilih untuk menggunakan bentuk *rijsttafel* sebagai metode penyajian hidangan khas Kota Manokwari. Pada artikel yang berjudul *The Story Of Dutch Food* (2018), ahli kuliner Karin Engelbrecht mengatakan bahwa: “*Rijsttafel* umumnya terdiri dari puluhan hidangan dengan berbagai tekstur dan rasa dalam porsi kecil yang disajikan bersama nasi”.

Berdasarkan teori diatas, penulis memutuskan untuk menghadirkan 7 masakan yang terdiri dari 2 protein, 2 hidangan pendamping, 1 karbohidrat, 1 sambal, dan 1 makanan penutup.

1.4.2 Jenis Produk

a. Sayur Tagas – Tagas

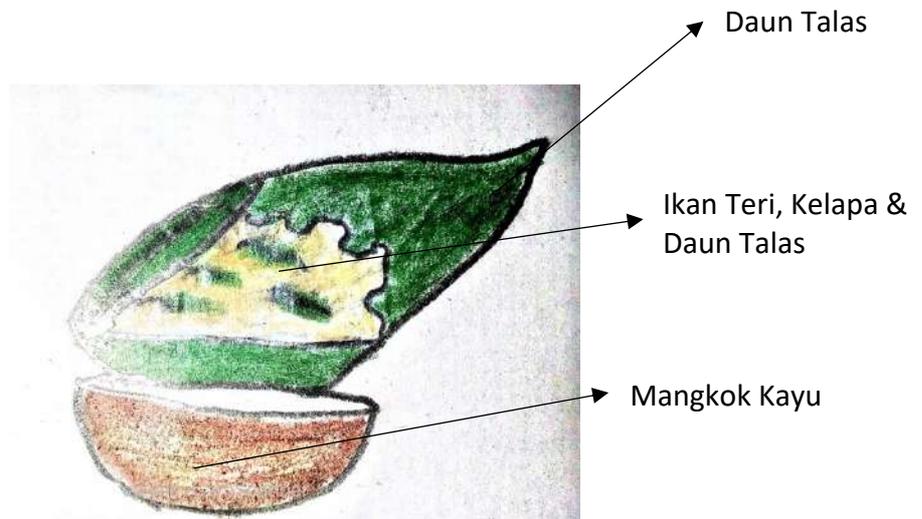
Sayur Tagas – Tagas merupakan hidangan sayur dari daun pepaya, daun singkong serta kangkung yang ditumis dengan bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabe rawit, sereh, terasi, dan kemangi. Bahan baku dari hidangan ini banyak ditemui di Manokwari, dan juga sesuai sifat masyarakat Papua yang memanfaatkan hasil alam yang ada untuk dijadikan suatu hidangan. Sayur tagas – tagas memiliki rasa yang cukup pedas karena penggunaan cabe rawit, namun juga memiliki rasa segar dan harum dari daun kemangi.



Gambar 1 (sketsa Sayur Tagas – Tagas)

b. Aunu Senebre

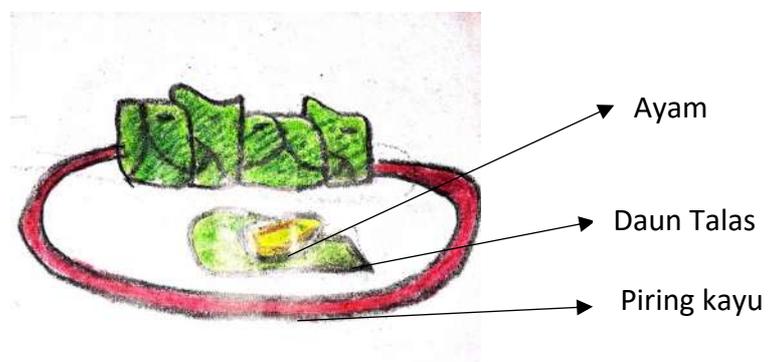
Hidangan pendamping ini adalah olahan ikan teri nasi yang digoreng sebentar, kemudian dicampur dengan parutan kelapa dan daun talas yang diiris tipis. Masyarakat Papua biasanya menyajikan hidangan ini sebagai pelengkap dan disantap bersama papeda atau umbi – umbian. Rasa yang dimiliki hidangan ini sangat gurih dan memiliki tekstur yang tidak terlalu kering. Penambahan daun talas di hidangan ini memberikan cita – rasa tersendiri yang menambah rasa gurih dan lezat. Makanan ini cukup menarik perhatian karena terpilih menjadi salah satu nominator Anugerah Persona Indonesia (API) II 2017 dalam kategori Makanan Tradisional Terpopuler. Makanan ini dianggap memiliki cerminan kuliner tradisional Indonesia karena memiliki tampilan yang begitu sederhana namun memiliki cita rasa yang istimewa.



Gambar 2 (sketsa Aunu Senebre)

c. Ayam Baboto

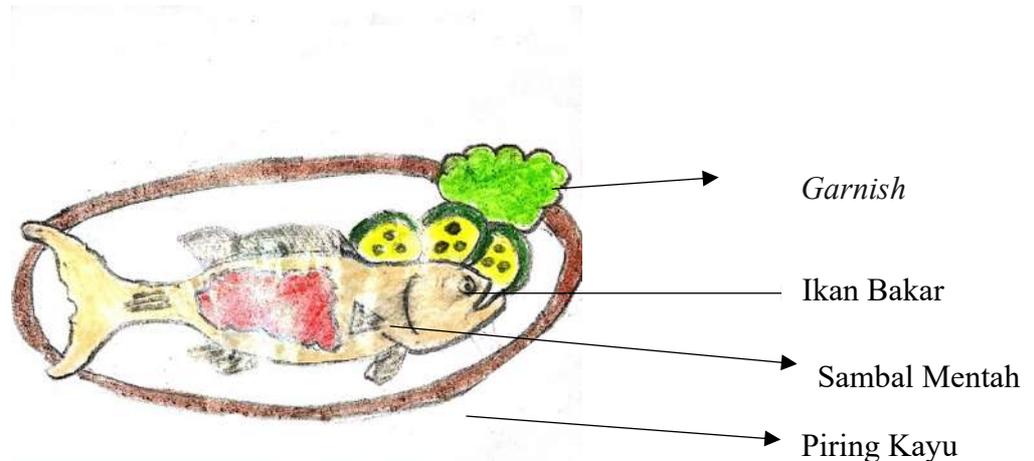
Ayam Baboto adalah hidangan yang berbahan dasar ayam cincang yang diberi bumbu seperti bawang merah, bawang putih, dan kemiri yang dihaluskan. Ada pula yang menambahkan santan, ayam baboto mirip seperti pepes ayam namun bedanya ayam baboto tidak menggunakan kemangi dan lalu dikukus. Masakan ini hampir mirip dengan pepes ayam yang biasa kita temui, namun uniknya masyarakat Papua tidak menggunakan rempah kedalam masakan ini, dan dikukus menggunakan daun talas sesuai dengan kebiasaan disana.



Gambar 3 (sketsa Ayam Baboto)

d. Ikan Bakar Manokwari

Hidangan ini adalah hidangan khas Kota Manokwari dan memiliki cita rasa yang khas yang tidak bisa ditemukan di kebanyakan rumah makan biasa. Ikan Bakar Manokwari adalah hidangan ikan yang dibakar dan diberi sambal yang disiramkan keatasnya. Umumnya ikan yang digunakan adalah ikan tongkol. Alasan mengapa hidangan ini dinamakan Ikan Bakar Manokwari adalah karena cabai yang digunakan untuk bahan sambal yang disiramkan keatas ikan bakar adalah cabai Manokwari yang konon katanya memiliki rasa pedas yang luar biasa. Selain itu sambal yang disiramkan disajikan mentah sehingga menjadi ciri khas tersendiri

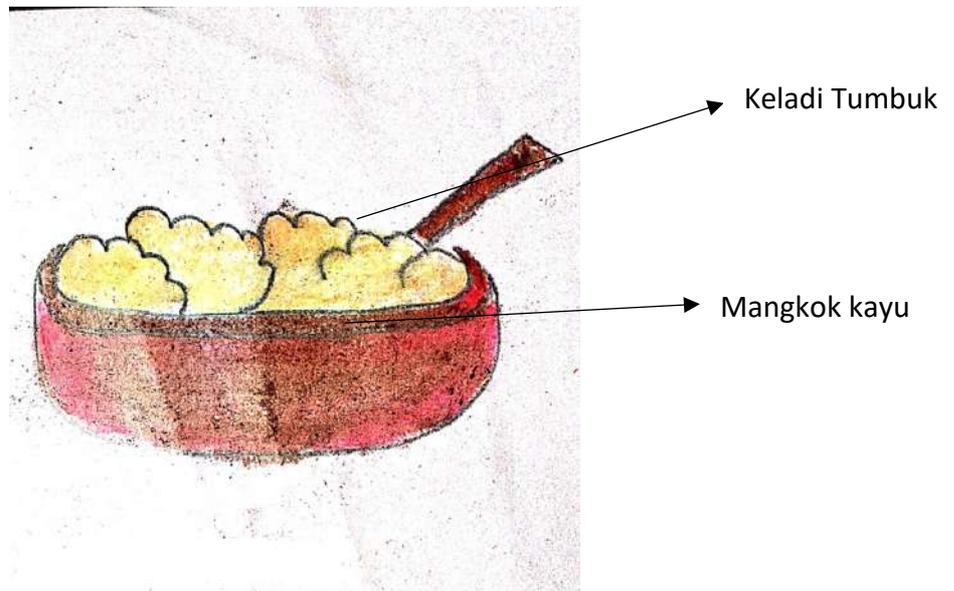


Gambar 4 (sketsa Ikan Bakar Manokwari)

e. Keladi Tumbuk

Keladi Tumbuk adalah hidangan karbohidrat yang menggunakan bahan dasar keladi atau talas. Untuk membuatnya keladi pertama – tama direbus terlebih dahulu, setelah empuk kemudian dicampur parutan kelapa dan garam kemudian ditumbuk

bersamaan. Biasanya hidangan ini disantap dengan ikan bakar, sayur kangkung, atau yang lainnya. Seperti yang kita ketahui, masyarakat disana berbeda dengan masyarakat Indonesia pada umumnya yang biasa mengonsumsi nasi sebagai sumber karbohidrat. Hal ini dikarenakan sulitnya mendapatkan beras dan hasil pangan disana lebih banyak menghasilkan sagu dan umbi – umbian. Maka dari itu keladi tumbuk merupakan salah satu sumber karbohidrat yang lumrah dikonsumsi sehari – hari.

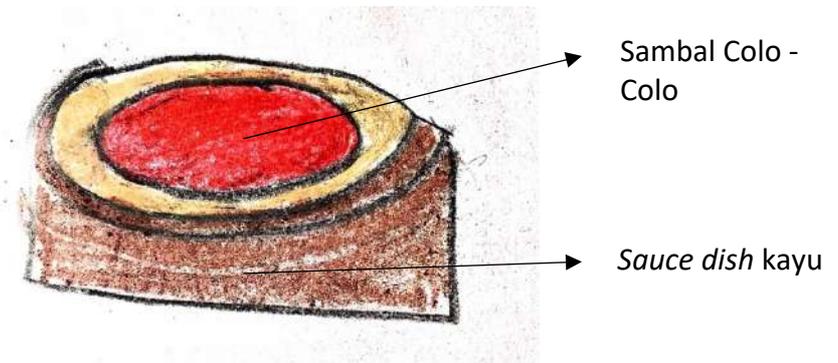


Gambar 5 (sketsa Keladi Tumbuk)

f. Sambal Colo – Colo

Sambal Colo – Colo merupakan sambal yang terbuat dari cabe rawit, bawang merah, dan tomat yang dirajang kasar yang kemudian diberi perasan jeruk nipis. Sebenarnya, terdapat banyak versi dari sambal colo – colo. Terdapat versi yang mengatakan

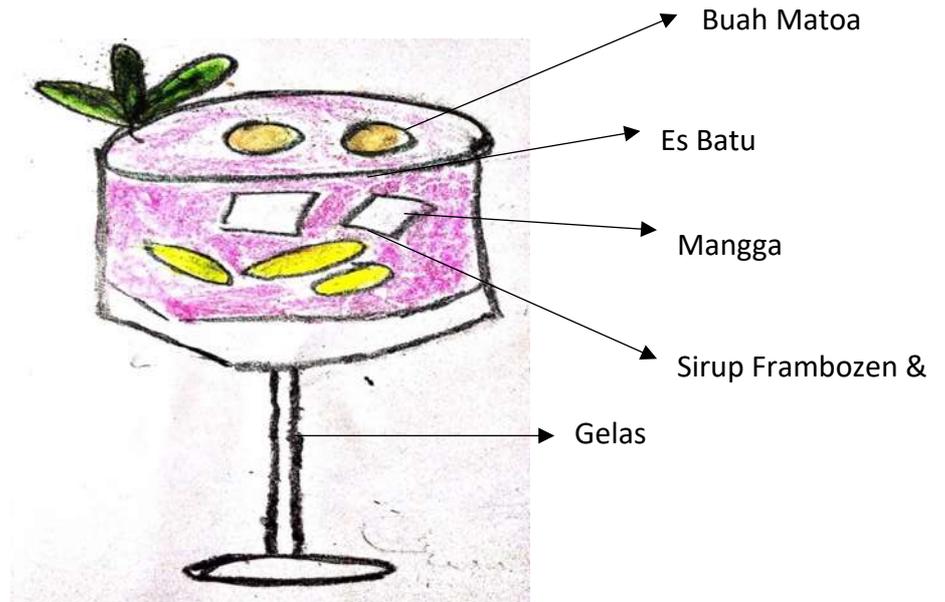
sambal ini sebenarnya dibawa orang Maluku ke Papua, tetapi sebenarnya di Papua sendiri terdapat Suku Kamaro yang memiliki hidangan sambal yang bercita rasa segar, salah satunya adalah sambal colo. Sambal ini biasa digunakan untuk pelengkap hidangan ikan Bakar, sayur, dan lainnya.



Gambar 6 (sketsa Sambal Colo – Colo)

g. Es buah Matoa

Es Buah Matoa adalah minuman yang terbuat dari campuran antara buah matoa dan mangga, lalu disiram oleh santan dan sirup frambozen. Yang menjadi ciri khas dari Es buah matoa ini adalah penggunaan buah matoa itu sendiri yang notabene hasil pangan dari Papua yang agak sulit untuk ditemukan ditempat lain. Minuman ini cocok diminum di siang hari atau setelah makan karena rasanya yang menyegarkan.



Gambar 7 (sketsa Es Buah Matoa)

1.4.3 Usulan Resep

Di dalam buku *Introduction to Food Service* (2011) yang ditulis oleh June payne – Palacio menyebutkan bahwa: “*In food production, the most important control tool is the standardized recipe. By definition, a recipe is a statement of ingredients, procedure, and all other infromations required to prepare a food item.*”

Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa resep merupakan bagian paling penting dalam membuat suatu produk makanan, resep berperan menjadi standar penentu dalam pengawasan mutu dan jumlah. Dengan adanya standar resep, rasa dari makanan yang dibuat akan sama terlepas dari siapa yang membuatnya. Kualitas dan kuantitas makanan menjadi lebih terkontrol dengan adanya standar resep. Berikut adalah *standard recipe* dari *rijsttafel 7 courses* yang akan penulis presentasikan:

TABEL 1
Usulan Resep
Sayur Tagas – Tagas

Halaman : 1 dari 1
 Durasi Memasak : 15 Menit
 Jenis Masakan : Makanan Pelengkap
 Lokasi : Manokwari

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 150 gr
 Suhu hidangan: Panas
 Alat Penyajian: *Wooden Bowl*

| <i>Methods</i> | <i>Quantity</i> | <i>Ingredients</i> | <i>Explanation</i> |
|----------------|--|--|--|
| Siapkan | 150 g 100 g 100 g 50 g 30 g 15 g 5 g 5 g 5 g 20 g 10 g | Daun Pepaya Daun Singkong Daun Kangkung Bunga Pepaya Bumbu Halus: Bawang merah Bawang putih Sereh Daun Jeruk Terasi Garam Gula | Cuci, Iris tipis, rebus sebentar Cuci, Iris tipis Cuci, Iris tipis Haluskan Haluskan Geprek Cuci Bakar hingga harum |
| Haluskan | 30 g 15 g 5 g | Bawang merah Bawang putih Terasi | Hingga semua tercampur. |
| Tumis | 5 g 5 g | Bumbu Halus Daun Jeruk Sereh | Sampai harum dan matang |
| Masukkan | 150 g 100 g 100 g 50 g | Daun Pepaya Daun Singkong Daun Kangkung Bunga Pepaya | Aduk rata dan masak hingga matang dan meresap. |
| Sajikan | | Sayur Tagas - Tagas | Selagi hangat |

Sumber : Olahan data penulis

TABEL 2
USULAN RESEP
AUNU SENE BRE

| | | | |
|----------------|---------------------|-----------------|-----------|
| Halaman | : 1 dari 1 | Jumlah porsi | : 5 porsi |
| Durasi Memasak | : 30 Menit | Berat porsi | : 80 gr |
| Jenis Masakan | : Makanan Pelengkap | Suhu hidangan: | Panas |
| Lokasi | : Manokwari | Alat Penyajian: | Piring |

| <i>Methods</i> | <i>Quantity</i> | <i>Ingridients</i> | <i>Explanation</i> |
|----------------|-------------------------------|---|----------------------------------|
| Siapkan | 200 g 50 g 200 g 5 g | Ikan Teri nasi Daun Talas Kelapa Garam | Cuci, bersihkan Cuci Parut |
| Rebus | 50 g | Daun talas | Lalu iris tipis |
| Campurkan | 200 g 50 g 200 g 5 g | Ikan Teri nasi Daun Talas Kelapa Garam | Sampai merata |
| Kukus | | Aunu senebre | Hingga matang. |
| Sajikan | | Aunu senebre | Selagi hangat |

Sumber: Olahan data penulis, 2020

TABEL 3
USULAN RESEP
AYAM BABOTO

| | | | |
|----------------|---------------------|-----------------|-----------|
| Halaman | : 1 dari 1 | Jumlah porsi | : 5 porsi |
| Durasi Memasak | : 45 Menit | Berat porsi | : 150 gr |
| Jenis Masakan | : Makanan Pelengkap | Suhu hidangan: | Panas |
| Lokasi | : Manokwari | Alat Penyajian: | Piring |

| <i>Methods</i> | <i>Quantity</i> | <i>Ingredients</i> | <i>Explanation</i> |
|----------------|--|---|---|
| Siapkan | 400 g 120 g 5 lembar 40 g 20 g 50 g 30 g 10 g 20 g | Paha Ayam Telur Daun Talas Bawang Merah Bawang Putih Kelapa Santan Pala Bubuk Garam | Cincang Kocok lepas Cincang Cincang Parut |
| Campurkan | | Ayam cincang Bawang Putih Bawang Merah Kelapa Parut Kocokan Telur Santan Pala Garam | Hingga semua tercampur rata. |
| Bungkus | | Adonan Ayam Daun Talas | Menggunakan daun talas dengan rapat |
| Kukus | | Ayam | Hingga matang |
| Sajikan | | Ayam Baboto | |

Sumber : Olahan data penulis, 2020

TABEL 4
USULAN RESEP
IKAN BAKAR MANOKWARI

| | | | |
|----------------|---------------------|-----------------|-----------|
| Halaman | : 1 dari 1 | Jumlah porsi | : 5 porsi |
| Durasi Memasak | : 40 Menit | Berat porsi | : 100 gr |
| Jenis Masakan | : Makanan Pelengkap | Suhu hidangan: | Panas |
| Lokasi | : Manokwari | Alat Penyajian: | Piring |

| <i>Methods</i> | <i>Quantity</i> | <i>Ingridients</i> | <i>Explanation</i> |
|----------------|--|--|--|
| Siapkan | 500 g 30 ml 60 g 20 ml 10 g 80 g 50 g 10 ml 10 ml 20 ml | Ikan Tongkol Jeruk nipis Asam jawa Garam Merica Bahan Sambal: Cabai Rawit Merah Bawang Merah Gula pasir Garam Air | Cuci, bersihkan Ambil airnya Larutkan di air Rajang kasar Rajang kasar |
| Lumuri | 500 g 30 ml 60 g 20 ml | Ikan tongkol Jeruk nipis Asam jawa Garam | Dengan perasan jeruk nipis, asam jawa dan garam, diamkan selama 30 menit. |
| Bakar | 500 g | Ikan tongkol | Sampai matang dan berwarna kecoklatan |
| lumuri | 500 g | Ikan tongkol | Diatasnya dengan sambal. |
| Sajikan | | Ikan Bakar Manokwari | |

Sumber: Olahan data penulis, 2020

TABEL 5
USULAN RESEP
KELADI TUMBUK

Halaman : 1 dari 1
Durasi Memasak : 15 Menit
Jenis Masakan : Makanan Pelengkap
Lokasi : Manokwari

Jumlah porsi : 5 porsi
Berat porsi : 200 gr
Suhu hidangan: Hangat
Alat Penyajian: *Bowl*

| <i>Methods</i> | <i>Quantity</i> | <i>Ingredients</i> | <i>Explanation</i> |
|----------------|--------------------------------|--|--|
| Siapkan | 600 g 200 g 30 g 15 g | Talas Kelapa Gula Halus Garam | Kupas, rendam air garam Parut |
| Rebus | 600 g 15 g | Talas Garam | Menggunakan sedikit garam di air mendidih, pastikan talas sudah empuk. Dinginkan |
| Tumbuk | 600 g 200 g 30 g 15 g | Talas Kelapa parut Gula halus Garam | Hingga kehalusan yang diinginkan, Koreksi rasa |
| Sajikan | | Keladi Tumbuk | |

Sumber: Olahan data penulis, 2020

TABEL 6
USULAN RESEP
SAMBAL COLO – COLO

Halaman : 1 dari 1
Durasi Memasak : 10 Menit
Jenis Masakan : Makanan Pelengkap
Lokasi : Papua Barat

Jumlah porsi : 5 porsi
Berat porsi : 40 gr
Suhu hidangan: Ruang
Alat Penyajian: *Sauce pot*

| <i>Methods</i> | <i>Quantity</i> | <i>Ingredients</i> | <i>Explanation</i> |
|----------------|--|--|---|
| Siapkan | 80 gr 40 gr 60 gr 10 gr 5 gr 5 gr | Cabai Rawit Bawang Merah Tomat Jeruk Nipis Garam Gula | Rajang Kasar Rajang Kasar Potong Dadu Ambil Airnya |
| Campurkan | | Semua Bahan | Sampai merata |
| Sajikan | | Sambal Colo – Colo | |

Sumber : Olahan data penulis, 2020

TABEL 7
USULAN RESEP
ES BUAH MATOA

| | | | |
|----------------|---------------------|-----------------|-----------|
| Halaman | : 1 dari 1 | Jumlah porsi | : 5 porsi |
| Durasi Memasak | : 15 Menit | Berat porsi | : 150 gr |
| Jenis Masakan | : Makanan Pelengkap | Suhu hidangan: | Dingin |
| Lokasi | : Manokwari | Alat Penyajian: | Gelas |

| <i>Methods</i> | <i>Quantity</i> | <i>Ingridients</i> | <i>Explaination</i> |
|----------------|--|--|--|
| Siapkan | 300 g 100 g 50 ml 100 ml 50 ml 100g | Buah Matoa Mangga Manalagi Sirup Frambozen Santan Susu Kental Manis Es batu | Cuci, Iris tipis, rebus sebentar Cuci, Iris tipis Cuci, Iris tipis |
| Campurkan | 300 g 100 g 50 ml 100 ml 50 ml | Buah Matoa Mangga Manalagi Sirup Frambozen Santan Susu Kental Manis | Yang sudah dipotong potong kedalam gelas |
| Masukkan | 100g | Es Batu | |
| Sajikan | | | |

Sumber: Olahan data penulis, 2020

1.4.4 Recipe Cost

Langkah selanjutnya setelah terbentuk *standard recipe* adalah menghitung biaya makanan dan menentukan harga jual. Menurut buku berjudul *Akuntansi Biaya : Penekanan Manajerial* (2008) yang ditulis Charles T. Horngren mendefinisikan biaya sebagai sumber daya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mencapai tujuan tertentu.

Untuk mengetahui harga jual, pertama – tama yang harus dihitung adalah harga per standar resep atau *Recipe Costing*, selanjutnya adalah menghitung harga per porsi atau *Dish Costing*. Yang terakhir adalah menentukan harga jual atau *selling price* yang ditentukan dari besarnya presentase *food cost*.

Didalam buku berjudul *Food and Beverage Management* (2003) yang ditulis oleh Bernard Davis, Andrew Lockwood dan Sally Stone mengatakan bahwa: “*the cost of food and beverages in the commercial sector is usually in the region of 25 – 45 percent of the total operating cost*”. Artinya, persentase biaya makanan dan minuman idealnya ditentukan diantara 25 – 45 persen. Dari teori diatas penulis menentukan *food cost percentage* yang penulis tetapkan pada hidangan *rijsttafel* khas kota Manokwari adalah 35 %. Dalam penghitungan biaya makanan dan minuman, penulis menggunakan rumus yang tertulis pada buku *Food and Beverage Cost Control 1*, yaitu:

$$\mathbf{Materials + Labor Cost + Overhead + Net Profit = Price}$$

Berikut adalah *Recipe costing*, *Dish Costing*, dan *Selling Price* pada menu *rijsttafel* yang telah dihitung dan ditentukan oleh penulis:

TABEL 8
Recipe Costing
Sayur Tagas - Tagas

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Bahan | Qty | Unit | Harga Pasar | Harga Total |
|----------------------|---------------|-------|------|--------------|-------------|
| 1 | Daun Singkong | 150 g | Kg | Rp 9.200,00 | Rp 1.380 |
| 2 | Daun Pepaya | 100 g | Kg | Rp 8.200,00 | Rp 820 |
| 3 | Kangkung | 100 g | Kg | Rp 7.000,00 | Rp 700 |
| 4 | Bunga Pepaya | 50 g | Kg | Rp 52.000,00 | Rp 2.600 |
| 5 | Bawang Merah | 30 g | Kg | Rp 38.000,00 | Rp 1.140 |
| 6 | Bawang Putih | 15 g | Kg | Rp 33.000,00 | Rp 495 |
| 7 | Sereh | 5 g | Kg | Rp 15.000,00 | Rp 75 |
| 8 | Daun Jeruk | 5 g | Kg | Rp 31.000,00 | Rp 155 |
| 9 | Terasi | 5 g | Kg | Rp 72.000,00 | Rp 360 |
| 10 | Garam | 20 g | Kg | Rp 14.000,00 | Rp 280 |
| 11 | Gula | 10 g | Kg | Rp 15.000,00 | Rp 150 |
| Food cost 35 % | | | | | |
| <i>Recipe cost</i> | | | | | Rp 8.155 |
| <i>Dish cost</i> | | | | | Rp 1.631 |
| <i>Selling price</i> | | | | | Rp 4.660 |

Sumber: Data olahan penulis, 2020

TABEL 9
Recipe Costing
Aunu Senebre

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Bahan | Qty | Unit | Harga Pasar | Harga Total |
|----|----------------|-------|------|-------------|-------------|
| 1 | Ikan teri nasi | 200 g | Kg | Rp 100.000 | Rp 20.000 |
| 2 | Kelapa | 80 g | Kg | Rp 18.000 | Rp 1.440 |
| 3 | Daun Talas | 100 g | Kg | Rp 30.000 | Rp 3.000 |

TABEL 9
Lanjutan
Recipe Costing
Aunu Senebre

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Bahan | Qty | Unit | Harga Pasar | Harga Total |
|----------------------|-------|------|------|-------------|-------------|
| 4 | Garam | 30 g | Kg | Rp 14.000 | Rp 420 |
| Food cost 35 % | | | | | |
| <i>Recipe cost</i> | | | | | Rp 24.660 |
| <i>Dish cost</i> | | | | | Rp 4.932 |
| <i>Selling price</i> | | | | | Rp 14.091 |

Sumber: Data Olahan Penulis, 2020

TABEL 10
Recipe Costing
Ayam Baboto

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No. | Bahan | Qty | Unit | Harga Pasar | Harga Total |
|----------------|--------------|-------|------|-------------|-------------|
| 1 | Paha Ayam | 400 g | Kg | Rp 35.000 | Rp 14.000 |
| 2 | Telur | 120 g | Kg | Rp 26.000 | Rp 3.120 |
| 3 | Daun Talas | 100 g | Kg | Rp 30.000 | Rp 3.000 |
| 4 | Bawang Merah | 40 g | Kg | Rp 33.000 | Rp 1.320 |
| 5 | Bawang Putih | 20 g | Kg | Rp.38.000 | Rp 760 |
| 6 | Kelapa | 50 g | Kg | Rp 18.000 | Rp 900 |
| 7 | Santan | 30 g | Kg | Rp 39.000 | Rp 1.170 |
| 8 | Pala Bubuk | 10 g | Kg | Rp 80.000 | Rp 800 |
| 9 | Garam | 20 g | Kg | Rp 14.000 | Rp 280 |
| Food cost 35 % | | | | | |

TABEL 10
Recipe Costing
(LANJUTAN)
Ayam Baboto

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| | |
|----------------------|-----------|
| <i>Recipe cost</i> | Rp 43.790 |
| <i>Dish cost</i> | Rp 8.758 |
| <i>Selling price</i> | Rp 25.022 |

Sumber: Olahan data penulis, 2020

TABEL 11
Recipe Costing
Ikan Bakar Manokwari

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No. | Bahan | Qty | Unit | Harga Pasar | Harga Total |
|----------------------|--------------|------------|-------------|--------------------|--------------------|
| 1 | Ikan Tongkol | 500 g | Kg | Rp 40.000 | Rp 20.000 |
| 2 | Jeruk Nipis | 30 g | Kg | Rp 10.000 | Rp 300 |
| 3 | Garam | 20 g | Kg | Rp 14.000 | Rp 28 |
| 4 | Merica | 10 g | Kg | Rp 75.000 | Rp 750 |
| 5 | Cabai Rawit | 80 g | Kg | Rp 24.000 | Rp 1.920 |
| 6 | Bawang Merah | 50 g | Kg | Rp 33.000 | Rp 1.150 |
| 7 | Gula | 10 g | Kg | Rp 15.000 | Rp 150 |
| 8 | Garam | 10 g | Kg | Rp 14.000 | Rp 140 |
| 9 | Air | 20 ml | L | | |
| Food cost 35 % | | | | | |
| <i>Recipe cost</i> | | | | | Rp 24.438 |
| <i>Dish cost</i> | | | | | Rp 4.887 |
| <i>Selling price</i> | | | | | Rp 14.000 |

Sumber: Data olahan penulis, 2020

TABEL 12
Recipe Costing
Keladi Tumbuk

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No. | Bahan | Qty | Unit | Harga Pasar | Harga Total |
|----------------------|--------|-------|------|-------------|-------------|
| 1 | Talas | 600 g | Kg | Rp 28.000 | Rp 16.800 |
| 2 | Kelapa | 200 g | Kg | Rp 18.000 | Rp 3.600 |
| 3 | Gula | 30 g | Kg | Rp 15.000 | Rp 450 |
| 4 | Garam | 15 g | Kg | Rp 14.000 | Rp 210 |
| Food cost 33 % | | | | | |
| <i>Recipe cost</i> | | | | | Rp 21.060 |
| <i>Dish cost</i> | | | | | Rp 4.212 |
| <i>Selling price</i> | | | | | Rp 12.000 |

Sumber: Data olahan penulis, 2020

TABEL 13
Recipe Costing
Sambal Colo - Colo

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No. | Nama Bahan | Jumlah | Unit | Harga Pasaran | Harga Penggunaan |
|----------------------|--------------|--------|------|---------------|------------------|
| 1 | Cabai Rawit | 80 g | Kg | Rp 24.000 | Rp 1.920 |
| 2 | Bawang Merah | 40 g | Kg | Rp 33.000 | Rp 1.320 |
| 3 | Tomat | 80 g | Kg | Rp 7.500 | Rp 600 |
| 4 | Jeruk Nipis | 10 g | Kg | Rp 10.000 | Rp 100 |
| 5 | Garam | 5 g | Kg | Rp 15.000 | Rp 75 |
| 10 | Gula | 5 g | Kg | Rp 14.000 | Rp 70 |
| Food cost 35 % | | | | | |
| <i>Recipe cost</i> | | | | | Rp 6.005 |
| <i>Dish cost</i> | | | | | Rp 1.201 |
| <i>Selling price</i> | | | | | Rp 3.500 |

Sumber: Data olahan penulis, 2020

TABEL 14
Recipe Costing
Es Buah Matoa

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Nama Bahan | Jumlah | Unit | Harga Pasaran | Harga Penggunaan |
|----------------------|-----------------|--------|------|---------------|------------------|
| 1 | Buah Matoa | 200 g | Kg | Rp 60.000 | Rp 12.000 |
| 2 | Mangga Manalagi | 100 g | Kg | Rp 28.000 | Rp 2.800 |
| 4 | Sirup Frambozen | 50 ml | Kg | Rp 35.000 | Rp 1.750 |
| 5 | Santan | 100 ml | Kg | Rp 39.000 | Rp 3.900 |
| 6 | Susu Kondensasi | 50 ml | Kg | Rp 34.000 | Rp 1.700 |
| 7 | Es Batu | 100 g | Kg | | |
| Food cost 35 % | | | | | |
| <i>Recipe cost</i> | | | | | Rp 22.150 |
| <i>Dish cost</i> | | | | | Rp 4.430 |
| <i>Selling price</i> | | | | | Rp 13.290 |

Sumber: Data olahan penulis, 2020

Selling Price

7 Hidangan Rijsttafel Khas Kota Manokwari, Papua Barat

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Nama Hidangan | Harga Per Porsi | Harga Total |
|------------------------------------|----------------------|-----------------|--------------|
| 1 | Sayur Tagas - Tagas | Rp 4.660 | Rp 23.300 |
| 2 | Aunu Senebre | Rp 14.091 | Rp 70.455 |
| 3 | Ayam Baboto | Rp 25.022 | Rp 125.110 |
| 4 | Ikan Bakar Manokwari | Rp 14.000 | Rp 70.000 |
| 5 | Keladi Tumbuk | Rp 12.000 | Rp 60.000 |
| 6 | Sambal Colo - Colo | Rp 3.500 | Rp 17.500 |
| 7 | Es Buah Matoa | Rp 13.290 | Rp 66.450 |
| (Food cost 35 %) | | | Total |
| <i>Selling price per 5 portion</i> | | | Rp 432.815 |

1.4.5 Nutrition Value

Dalam buku berjudul Prinsip Dasar Ilmu Gizi (2009) yang ditulis oleh Sunita Almatsier, Zat Gizi adalah ikatan kimia yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu menghasilkan energi, membangun dan memelihara jaringan serta mengatur proses-proses jaringan.

Menurut Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Pasal 1 dan 2 dituliskan bahwa Angka Kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia yang selanjutnya disingkat AKG adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata – rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis, untuk hidup sehat. AKG digunakan pada tingkat konsumsi yang meliputi kecukupan energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, air, vitamin dan mineral. Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa gizi merupakan substansi dari berbagai zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia yang tiap substansi dari zat tersebut memiliki peran yang berbeda – beda.

Sebagai *food handler*, alangkah baiknya bagi kita untuk dapat memahami tentang kandungan gizi yang terdapat pada produk yang kita buat, perhitungan gizi dapat dilihat dari resep yang didalamnya tertulis bahan serta gramasi yang digunakan dalam suatu hidangan. Berikut adalah kandungan gizi dari setiap menu *rijsttafel* makanan khas kota Manokwari yang telah penulis hitung:

TABEL 15
Kandungan gizi Sayur Tagas - Tagas

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Bahan | Gramasi | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Sodium (mg) | Gula (gr) |
|------------|---------------|---------|---------------|------------|------------|--------------|-------------|-----------|
| 1 | Daun Pepaya | 100 gr | 79 | 11,9 | 2 | 8 | 0 | 0 |
| 2 | Daun Singkong | 100 gr | 38 | 7,25 | 0,29 | 3,66 | 10 | 0,06 |
| 3 | Daun Kangkung | 100 gr | 20 | 3,18 | 0,34 | 2,51 | 69 | 0,37 |
| 4 | Bunga Pepaya | 100 gr | 42 | 8,79 | 0,47 | 1,67 | 3 | 4,51 |
| 5 | Bawang Putih | 15 gr | 5 | 1,32 | 0,03 | 0,25 | 1 | 0,04 |
| 6 | Bawang Merah | 30 gr | 12 | 2,84 | 0,02 | 0,26 | 0 | 1,2 |
| 8 | Sereh | 5 gr | 5 | 1,21 | 0,02 | 0,09 | 0 | 0 |
| 9 | Daun Jeruk | 5 gr | 3 | 0,96 | 0,02 | 0,09 | 0 | 0,25 |
| 10 | Terasi | 5 gr | 8 | 0,45 | 0,14 | 1,15 | 0 | 0 |
| 11 | Garam | 20 gr | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,325 | 0 |
| 12 | Gula | 10 gr | 16 | 4,2 | 0 | 0 | 0 | 4,2 |
| Total | | | 241 | 160,9 | 3,33 | 20,68 | 24,08 | 10,63 |
| Per Sajian | | | 48,2 | 32,18 | 0,66 | 4,13 | 4,81 | 2,12 |

Sumber : www.fatsecret.co.id dan olahan data penulis, 2020

TABEL 16
Kandungan gizi Aunu Senebre

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Nama Bahan | Gramasi | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Sodium (mg) | Gula (gr) |
|------------|----------------|---------|---------------|------------|------------|--------------|-------------|-----------|
| 1 | Ikan Teri Nasi | 200 gr | 340 | 0 | 6 | 66,8 | 0 | 0 |
| 2 | Daun Talas | 100 gr | 60 | 10,72 | 1,28 | 4,72 | 5 | 4,16 |
| 3 | Kelapa | 80 gr | 354 | 15,23 | 33,49 | 3,33 | 20 | 6,23 |
| 4 | Garam | 5 gr | 0 | 0 | 0 | 0 | 155 | 0 |
| Total | | | 754 | 25,95 | 40,77 | 74,85 | 180 | 10,39 |
| Per Sajian | | | 150,8 | 5,19 | 8,1 | 14,9 | 36 | 2,07 |

Sumber : www.fatsecret.co.id dan olahan data penulis, 2020

TABEL 17
Kandungan gizi Ayam Baboto

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Nama Bahan | Gramasi | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Sodium (mg) | Gula (gr) |
|------------|--------------|---------|---------------|------------|------------|--------------|-------------|-----------|
| 1 | Paha Ayam | 400 gr | 980 | 0 | 61,44 | 115,4 | 1.624 | 0 |
| 2 | Telur | 120 gr | 148 | 0,76 | 9,94 | 12,58 | 140 | 0,76 |
| 3 | Daun Pisang | 5 lbr | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Bawang Merah | 40 gr | 58 | 14,16 | 0,12 | 1,28 | 4 | 6 |
| 5 | Bawang Putih | 20 gr | 13 | 2,98 | 0,04 | 0,57 | 2 | 0,09 |
| 6 | Kelapa Parut | 50 gr | 172 | 7,7 | 17,24 | 1,8 | 10 | 3,11 |
| 8 | Santan | 30 gr | 68 | 1,66 | 7,14 | 0,68 | 4 | 1 |
| 9 | Pala Bubuk | 10 gr | 12 | 1,08 | 0,8 | 0,13 | 0 | 0,63 |
| 10 | Garam | 20 gr | 0 | 0 | 0 | 0 | 620 | 0 |
| Total | | | 1.451 | 28,34 | 96,72 | 132,4 | 2.404 | 11,59 |
| Per Sajian | | | 290,2 | 5,66 | 19,3 | 26,48 | 480,8 | 2,31 |

Sumber : www.fatsecret.co.id dan olahan data penulis, 2020

TABEL 18

Kandungan gizi Ikan Bakar Manokwari

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Nama Bahan | Gramasi | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Sodium (mg) | Gula (gr) |
|------------|-------------------|---------|---------------|------------|------------|--------------|-------------|-----------|
| 1 | Ikan Tongkol | 500 gr | 560 | 0 | 4,6 | 119,35 | 530 | 0 |
| 2 | Jeruk Nipis | 30 ml | 12 | 4,06 | 0 | 0,18 | 0 | 1,13 |
| 3 | Garam | 30 gr | 0 | 0 | 0 | 0 | 930 | 0 |
| 4 | Merica | 10 gr | 30 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Cabai rawit merah | 80 gr | 318 | 56,63 | 17,27 | 12,01 | 30 | 10,34 |
| 6 | Bawang merah | 50 gr | 63 | 15,16 | 0,12 | 1,38 | 4 | 6,42 |
| 7 | Gula | 10 gr | 38,7 | 9,98 | 0 | 0 | 0 | 9,9 |
| 8 | Air | 20 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | | | 1.022 | 89,83 | 21,99 | 132,92 | 1.494 | 27,29 |
| Per Sajian | | | 204,4 | 17,76 | 4,39 | 26,58 | 298,8 | 5,4 |

Sumber : www.fatsecret.co.id dan olahan data penulis, 2020

TABEL 19

Kandungan gizi Keladi Tumbuk

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Nama Bahan | Gramasi | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Sodium (mg) | Gula (gr) |
|------------|--------------|---------|---------------|------------|------------|--------------|-------------|-----------|
| 1 | Talas | 600 gr | 732 | 156,76 | 1,2 | 8 | 66 | 2,4 |
| 2 | Kelapa Parut | 150 gr | 531 | 22,84 | 50,23 | 4,9 | 30 | 9,3 |
| 3 | Gula | 30 gr | 32 | 8,4 | 0 | 0 | 0 | 8,4 |
| 4 | Garam | 15 gr | 0 | 0 | 0 | 0 | 465 | 0 |
| Total | | | 1.295 | 188 | 51,43 | 12,9 | 561 | 20,1 |
| Per Sajian | | | 259 | 37,6 | 10,2 | 2,58 | 112,2 | 40,2 |

Sumber : www.fatsecret.co.id dan olahan data penulis, 2020

TABEL 20
Kandungan gizi Sambal Colo - Colo

Jumlah Porsi : 5 Porsi

| No | Nama Bahan | Gramasi | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Sodium (mg) | Gula (gr) |
|------------|--------------|---------|---------------|------------|------------|--------------|-------------|-----------|
| 1 | Cabai Rawit | 70 gr | 90 | 16,05 | 4,9 | 3,4 | 9 | 2,93 |
| 2 | Bawang Merah | 30 gr | 48 | 11,16 | 0,9 | 0,78 | 2 | 4 |
| 3 | Tomat | 50 gr | 2,5 | 0,03 | 0,03 | 0,12 | 0,5 | 0,38 |
| 4 | Jeruk Nipis | 10 gr | 4 | 1,03 | 0 | 0,08 | 0 | 0,43 |
| 5 | Garam | 5 gr | 0 | 0 | 0 | 0 | 155 | 0 |
| 6 | Gula | 5 gr | 8 | 2,1 | 0 | 0 | 0 | 2,1 |
| Total | | | 152,5 | 29,34 | 6,1 | 4,38 | 166,6 | 9,3 |
| Per Sajian | | | 30,5 | 5,8 | 1,22 | 0,88 | 33,3 | 1,86 |

Sumber : www.fatsecret.co.id dan olahan data penulis, 2020

TABEL 21
Kandungan gizi Es Buah Matoa

Jumlah Porsi: 5 Porsi

| No | Nama Bahan | Gramasi | Kalori (kcal) | Karbo (gr) | Lemak (gr) | Protein (gr) | Sodium (mg) | Gula (gr) |
|------------|-------------------|---------|---------------|------------|------------|--------------|-------------|-----------|
| 1 | Buah Matoa | 200 gr | 90 | 42,2 | 0,2 | 2,4 | 0 | 10,3 |
| 2 | Mangga Manalagi | 100 gr | 65 | 17 | 0,27 | 0,51 | 2 | 14,8 |
| 3 | Tape Ketan | 100 gr | 172 | 37,94 | 0,28 | 3,25 | 5 | 2,49 |
| 4 | Sirup Frambozen | 50 ml | 37 | 9,5 | 0,01 | 0 | 11,5 | 6,8 |
| 5 | Santan | 100 ml | 230 | 5,54 | 23,84 | 2,29 | 15 | 3,34 |
| 6 | Susu Kental Manis | 50 ml | 142 | 23 | 4,5 | 1 | 0 | 19 |
| 8 | Es Batu | 100 gr | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | | | 736 | 135,18 | 29,1 | 9,45 | 33,5 | 56,73 |
| Per Sajian | | | 147,2 | 27,03 | 5,82 | 1,89 | 6,7 | 7,09 |

Sumber : www.fatsecret.co.id dan olahan data penulis, 2020