

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia awalnya dikenal sebagai negeri penghasil rempah yang berlimpah. Dari bumbu berdasar rempah inilah, banyak masakan khas asli Indonesia yang tercipta. Bukan itu saja. Interaksi perdagangan dengan negeri luar Indonesia, menciptakan persilangan jenis masakan yang juga memperkaya selera. (Unilever Food Solutions)

Masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner yang paling kaya di dunia, dan penuh dengan cita rasa yang kuat. Kekayaan jenis masakannya merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau berpenghuni, dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temu kunci, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, pala, dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan, dan tradisi-adat yang terdapat pula pengaruh melalui perdagangan yang berasal seperti dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa (terutama Belanda, Portugis, dan Spanyol). (Wikipedia, 2020)

Indonesia dikenal oleh warga negara luar dengan kekayaan budayanya yang berlimpah. Tidak hanya itu, Indonesia juga dikenal dengan kekayaan sumber pangannya juga. Indonesia adalah salah satu negara penghasil rempah-rempah terbaik, dimana banyak rempah-rempah yang di ekspor ke berbagai negara seperti, Jepang, Eropa, hingga Kawasan timur lainnya. Ada pun pada periode Januari-

April 2020, rempah paling banyak diekspor adalah lada piper (utuh) dengan nilai US\$ 40,88 juta atau sekitar 18,7% dari total ekspor rempah, cengkeh (utuh) senilai US\$ 37,26 juta (17,04%), pala (utuh) senilai US\$ 26,47 juta (12,11%), bubuk kayumanis senilai US\$ 25,38 juta (11,61%), ada juga Mace dengan nilai US\$ 18,67 juta dan rempah lainnya (sumber: <https://industri.kontan.co.id/news/hingga-april-2020-ekspor-rempah-indonesia-naik-1928-menjadi-us-21869-juta>).

Salah satu manfaat kekayaan dari sumber pangan yang dimiliki Indonesia adalah dengan mengolahnya menjadi suatu olahan makanan/kuliner khas. Dan salah satu daerah Indonesia yang memiliki kuliner khas adalah Mandalika. Mandalika adalah salah satu KEK (Kawasan Ekonomi Khusus) dan ditetapkan melalui Peraturan Pemerintahan Nomor 52 Tahun 2014 untuk menjadi KEK Pariwisata. Dengan luas daerah sebesar 1.035,67 Ha dan menghadap Samudera Hindia, Mandalika diharapkan dapat mengakselerasi sektor pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat yang sangat potensial (sumber : <https://kek.go.id/kawasan/Mandalika>). Beberapa makanan khas Mandalika yang dikenal masyarakat umum antara lain Ayam Taliwang, Plecing kangkung, faktanya masih banyak makanan khas Mandalika yang beragam. Meskipun Mandalika terletak di dekat pantai, sajian kuliner Mandalika tidak hanya menyajikan makanan dengan bahan dasar dari laut seperti ikan, cumi, dan lainnya, melainkan juga makanan dengan bahan dasar ayam, daging, dan sayur-sayuran dan lebih condong dengan menyajikan cita rasa yang pedas menjadikan makanan khas dari Mandalika lebih mudah dikenal dan diingat rasanya.

Mandalika memiliki destinasi pariwisata yang menawarkan wisata bahari dengan pesona pantai dan bawah laut yang memukau dan menarik perhatian wisatawan sehingga menjadi salah satu peluang untuk memperkenalkan makanan khas Mandalika ke wisatawan. Keanekaragaman kulinernya menjadi alasan penulis untuk memilih Mandalika sebagai tugas akhir *Food Presentation* dengan tema ‘Memperkenalkan Makanan Khas KEK Mandalika, Nusa Tenggara Barat’.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Formal**

Sebagai salah satu syarat untuk menempuh Ujian Akhir Program Diploma III Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

### **1.2.2. Tujuan Operasional**

Untuk memperluas pengetahuan penulis mengenai masakan Indonesia dan memperkenalkannya ke masyarakat awam yang belum mengenal masakan khas Mandalika melalui media Tulisan Tugas Akhir yang penulis buat yang nantinya bisa di baca melalui internet, dan untuk menjadi peluang bisnis penulis dalam bidang kuliner.

## **1.3. Usulan Produk**

Pada tugas akhir ini, penulis melakukan observasi yang dilakukan pada Hari Senin, 1 Februari 2021 di Rumah Makan Ayam Taliwang yang berlokasi di Jl. Lombok No.3, Bandung untuk wawancara dengan narasumber yang merupakan

koki asli asal Lombok, Nusa Tenggara Barat yang berdomisili di Bandung, yang bernama Pak Samsul dan Pak Agus untuk mendapatkan informasi benar adanya kuliner khas yang penulis angkat di dalam Tugas Akhir ini. Untuk sumber lainnya, penulis dapatkan informasinya dari media internet, berikut adalah sajian kuliner khas KEK Mandalika yang penulis dapatkan :

## **Menu Rijsstafel Masakan KEK Mandalika**

### **Beberuk Terong**

*(lalapan segar yang terbuat dari terong hijau muda, kacang panjang, dicampur dengan sambal tomat )*

\*

### **Kelaq Kelor**

*(sup bening daun kelor dimasak dengan kaldu sayur perpaduan bawang merah, bawang putih, kencur dan daun salam)*

\*

### **Soto Mandalika**

*(soto iga sapi perpaduan kaldu tulang sapi dan bumbu halus kuning, dipadukan dengan telur, taugé, bihun, jeruk nipis, bawang goreng dan nasi)*

\*

### **Nasi Putih**

\*

### **Ayam Rarang**

*(ayam kampung dimasak bumbu balado yang terbuat dari bumbu halus merah, terasi, dibakar dan disajikan dengan jeruk nipis)*

\*

### **Sate Tanjung**

*(sate ikan cakalang yang dibumbui bumbu halus merah, santan kemudian di bakar)*

\*

### **Kelaq Batih**

*(sayur biji buncis tua yang direbus, dimasak dengan bumbu ragi beleq yang terbuat dari bumbu halus merah, terasi, jahe, lengkuas, kencur dan cengkeh)*

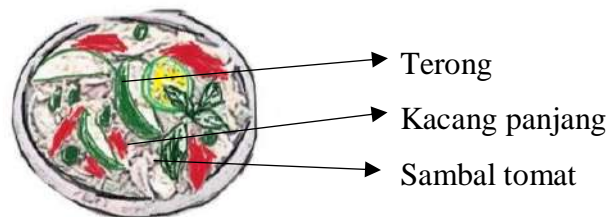
\*

### **Es Poteng**

*(minuman dingin perpaduan tape, sirup dan susu kental manis)*

### 1. Beberuk Terong

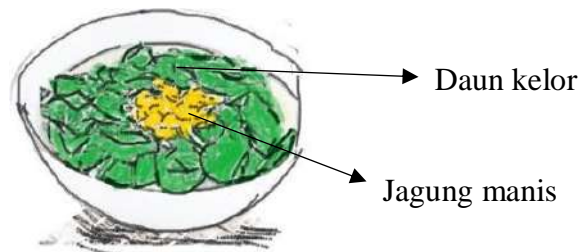
Beberuk Terong adalah hidangan lalapan yang terbuat dari terong hijau muda dan kacang panjang yang di campur dengan sambal tomat pedas. Beberuk terong biasanya di hidangkan bersama ayam taliwang sebagai pelengkap (Dapur Sasak, 2019). Memiliki citarasa sedikit pedas dan asam, disajikan di atas piring.



Gambar 1 Sketsa Beberuk Terong

### 2. Kelaq Kelor

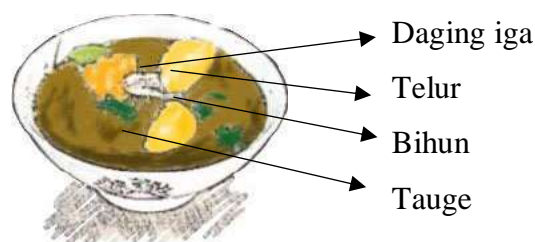
Kelaq diambil dari Bahasa sasak yang berarti sayur/sup. Di Lombok, daun kelor di konsumsi dengan diolah sebagai sayur. Berbeda dengan Suku Kaili yang terletak di Sulawesi Tengah, di Lombok di buat menjadi sayur bening. Selain kuah bening, sebagian mengolah daun kelor dengan cara ditumis (P. Suryo R, 2018). Memiliki citarasa manis dan gurih, disajikan di atas mangkuk.



Gambar 2 Sketsa Kelaq Kelor

### 3. Soto Mandalika

Penjual soto asal mandalika ini menggunakan teknik atraksi uap dan aroma bawang panggang untuk menarik pembelinya. Nama Soto Mandalika ini diambil dari pengunjung yang pernah datang ke Pasar Rakyat di desa Nelayan, Pujut, KEK Mandalika. Soto ini sudah memiliki 5 unsur rasa yakni, asin, gurih, asam, pedas, panas. (Ant Jurnalis, 2018)



### Gambar 3 Sketsa Soto Mandalika

#### 4. Nasi Putih

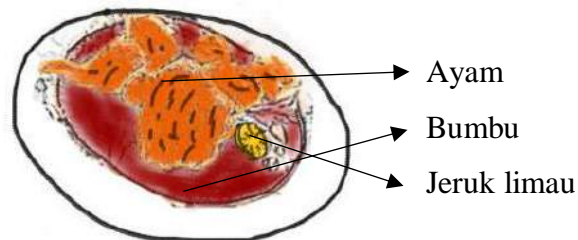
Nasi adalah sumber karbohidrat utama bagi masyarakat Manadalka, khususnya Suku Sasak. Meskipun mereka sudah memakan ketupat atau karbohidrat lainnya seperti ubi dan jagung, masyarakat Sasak akan mengatakan bahwa dirinya belum makan. Sehingga nasi menjadi elemen penting bagi masyarakat Lombok (Potongan Nostalgia, 2018). Cita rasa nasi memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang sedikit manis.



Gambar 4 Sketsa Nasi Putih

#### 5. Ayam Rarang

Ayam Rarang adalah hidangan khas warung makan Rarang yang sudah berdiri selama 50 tahun dengan 4 generasi yang masih mempertahankan resep warisan turun temurun. Bumbu yang digunakan dalam Bahasa sasak yaitu Sebie Gero yang berisi cabai rawit, cabai merah kering, terasi (Samsul, 2021). Memiliki citarasa yang gurih dan tidak terlalu pedas, disajikan dengan bumbu rarang.

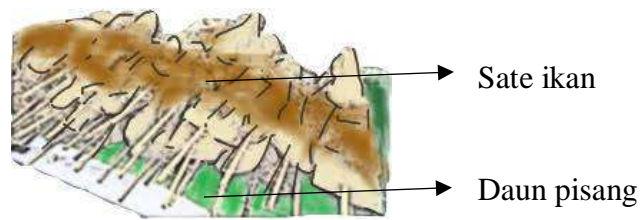


Gambar 5 Sketsa Ayam Rarang

#### 6. Sate Tanjung

Sate Tanjung diambil dari nama daerah Tanjung di Lombok Utara. Sate ini biasa disajikan ketika upacara keagamaan dan acara pernikahan di sana. Sate ini terbuat dari ikan cakalang yang di rendam di dalam santan, bumbu halus merah kemudian di tusuk dengan tusuk sate kemudian di bakar dan dihidangkan

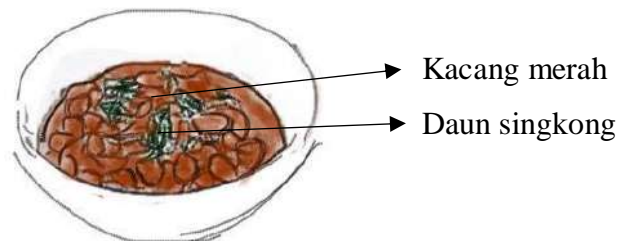
tanpa bumbu lainnya (Johan Sobihan, 2010). Memiliki cita rasa yang gurih disajikan tanpa bumbu pendamping.



Gambar 6 Sketsa Sate Tanjung

#### 7. Kelaq Batih

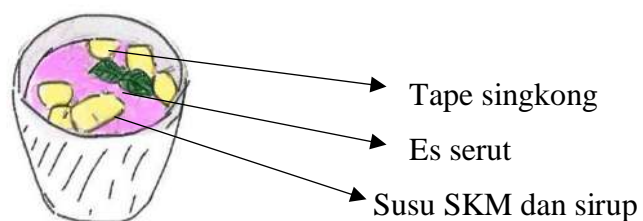
Kelaq Batih adalah olahan sayur yang berbahan dasar biji buncis tua/kacang merah dipadukan dengan daun singkong muda. Makanan ini menggunakan bumbu dasar yang biasa disebut ragi beleq. Ragi beleq adalah istilah yang diambil dari daerah Lombok, tepatnya di Sakra yang berarti Ragi (bumbu), Beleq (besar) (Dapur Sasak, 2019). Memiliki citarasa gurih dan sedikit pahit dari daun singkong, disajikan diatas mangkuk.



Gambar 7 Sketsa Kelaq Batih

#### 8. Es Poteng

Tape atau poteng adalah salah satu makanan khas yang ada di Mandalika. Disini tape diolah menjadi minuman dengan ditambahkan es, susu dan sirup (R.M. Dyas Atmowisosro). Es Poteng adalah kuliner khas Mandalika yang terbuat dari fermentasi singkong atau biasa disebut tape. Di padukan dengan es dan susu kental manis atau santan.



Gambar 8 Sketsa Es Poteng



## 1.4. Tinjauan Produk

### 1. Tema

Dalam mempersentasikan makanan dalam *Food Persentation* ini, penulis menyajikan dalam bentuk *Rijstaffel* yang berasal dari 2 kata dalam bahasa Prancis kuno yaitu, *ris* yang berarti beras atau nasi, dan bahasa Belanda berasal dari latin *tabula* yaitu *tafel* yang berarti meja. Maka *Rijstaffel* secara harfiah berarti “meja nasi” atau tepatnya hidangan nasi beserta sayur-mayur dan lauk pauk yang disajikan dalam satu meja.

Rijsttafel (Rice Table) merupakan kumpulan masakan khas dari pulau di Indonesia yang disajikan secara bersamaan. Rijsttafel diciptakan agar para penjajah Belanda bisa mencicipi beragam hidangan dari Jawa, Bali, Sumatra dan pulau-pulau lain dalam waktu yang bersamaan. Jumlah hidangan yang disajikan bisa mencapai lebih dari seratus menu pada perjamuan mewah. (HIS Travel, 2017)

### 2. Usulan Resep

Menurut buku yang berjudul “*Understanding Food: Principles and Preparation*” mengenai *standard recipe* “*Standardized recipe are one of the most important tools for assuring high quality food production. A standardized recipe is one that has been tasted and developed to meet the needs of the specific establishment and it also need the skill of the food service personnel to produce it well*” (Amy Christine Brown, 2014). Usulan resep merupakan suatu intruksi dari suatu produk yang berisi tentang bagaimana prosedur yang di lakukan saat membuat produk tersebut, bahan apa saja yang digunakan beserta gramasi nya, teknik apa yang digunakan dalam pembuatannya, dan berapa lama durasi yang dibutuhkan. Usulan resep sangat penting dalam pembuatan suatu produk makanan maupun minuman sehingga dari usulan resep ini kita dapat mengetahui dan mengontrol biaya yang di gunakan dalam pembuatan produk tersebut. Resep yang penulis tampilkan di dapatkan dari berbagai sumber yang ada di internet Berikut adalah usulan resep yang penulis akan gunakan dalam proses pembuatan makanan khas Mandalika.

**TABEL 1**  
**USULAN RESEP**  
**BEBERUK TERONG**

|                |                        |                  |                       |
|----------------|------------------------|------------------|-----------------------|
| Halaman        | : 1 dari 2             | Jumlah porsi     | : 5                   |
| Tanggal        | : September 2020       | Ukuran per porsi | : 60 gr               |
| Revisi         | :                      | Suhu penyajian   | : Hangat              |
| Jenis Hidangan | : Hidangan pembuka     | Alat penyajian   | : <i>Dinner plate</i> |
| Asal           | : Mandalika, Indonesia | Lama pengerjaan  | : 60 menit            |

| NO | METHOD          | QUANTITY      | INGREDIENTS    | EXPLANATION                    |                   |
|----|-----------------|---------------|----------------|--------------------------------|-------------------|
| 1  | Mise en place   | 300 gr        | Terong hijau   | Kupas                          |                   |
|    |                 | 100 gr        | Kacang panjang |                                |                   |
|    |                 |               | Sambal tomat : |                                |                   |
|    |                 | 150 gr        | Tomat          |                                | Cuci, potong dadu |
|    |                 | 20 gr         | Bawang putih   |                                | Kupas             |
|    |                 | 40 gr         | Bawang merah   |                                | Kupas             |
|    |                 | 10 gr         | Cabe rawit     |                                | Cuci              |
|    |                 | 15 gr         | Cabe merah     |                                | Cuci              |
|    |                 | 15 gr         | Cabe keriting  |                                | Cuci              |
|    |                 | 5 gr          | Terasi         |                                | Bakar             |
|    |                 | 50 gr         | Jeruk limau    |                                | Belah dua         |
|    |                 | 5 gr          | Garam          |                                |                   |
|    |                 | 2 gr          | Gula           |                                |                   |
|    | 250 ml          | Minyak goreng |                |                                |                   |
| 2  | Hasil persiapan |               |                |                                |                   |
| 3  | Haluskan        |               | Sambal tomat   | Menggunakan cobek hingga halus |                   |

(sumber : [https://cookpad.com/id/resep/12223463-beberuk-terong-lombok?via=search&search\\_term=beberuk%20terong%20lombok](https://cookpad.com/id/resep/12223463-beberuk-terong-lombok?via=search&search_term=beberuk%20terong%20lombok) ; data olahan penulis, 2020)

**TABEL 1**  
**USULAN RESEP**  
**BEBERUK TERONG (Lanjutan)**

|                |                        |                  |                       |
|----------------|------------------------|------------------|-----------------------|
| Halaman        | : 2 dari 2             | Jumlah porsi     | : 5                   |
| Tanggal        | : September 2020       | Ukuran per porsi | : 60 gr               |
| Revisi         | :                      | Suhu penyajian   | : Hangat              |
| Jenis Hidangan | : Hidangan pembuka     | Alat penyajian   | : <i>Dinner plate</i> |
| Asal           | : Mandalika, Indonesia | Lama pengerjaan  | : 60 menit            |

|          |           |                  |  |  |
|----------|-----------|------------------|--|--|
| <b>4</b> | Campurkan | 300 gr<br>100 gr | Sambal tomat<br>Terong hijau<br>Kacang panjang | menit kemudian<br>tiriskan dan<br>potong <i>dice</i> |
| <b>5</b> | Panaskan  | 250 ml           | Minyak   |  |
| <b>6</b> | Siram     |                  | Campuran<br>beberuk terong                     |  |
| <b>7</b> | Sajikan   |                  | Jeruk limau                                    |  |

(sumber : [https://cookpad.com/id/resep/12223463-beberuk-terong-lombok?via=search&search\\_term=beberuk%20terong%20lombok](https://cookpad.com/id/resep/12223463-beberuk-terong-lombok?via=search&search_term=beberuk%20terong%20lombok); data olahan penulis, 2020)

**TABEL 2**  
**USULAN RESEP**  
**KELAQ KELOR**

|                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Halaman : 1                 | Jumlah porsi : 5                 |
| Tanggal : September 2020    | Ukuran per porsi : 2 dl          |
| Revisi :                    | Suhu penyajian : Hangat          |
| Jenis Hidangan : Sup        | Alat penyajian : <i>Soup cup</i> |
| Asal : Mandalika, Indonesia | Lama pengerjaan : 45 menit       |

| NO | METHOD          | QUANTITY   | INGREDIENTS  | EXPLANATION  |
|----|-----------------|--|--|--|
| 1  | Mise en place   | 50 gr<br>100 gr<br>1 l<br>10 ml<br>60 gr<br>40 gr<br>20 gr<br>0,2 gr<br>10 gr<br>10 gr | Daun kelor<br>Jagung manis<br>Air<br>Minyak<br>Bawang merah<br>Bawang putih<br>Kencur<br>Daun salam<br>Garam<br>Gula | Ambil daunnya<br>Ambil bijinya<br><br>Kupas, iris<br>Kupas, iris<br>Geprek |
| 2  | Hasil persiapan |  |  |  |
| 3  | Tumis           | 70 gr<br>50 gr<br>50 gr<br>0,2 gr  | Bawang merah<br>Bawang putih<br>Kencur<br>Daun salam<br>Minyak   | Tumis bahan dengan minyak sampai harum, kemudian masukkan air              |
| 4  | Rebus           | 100 gr<br>200 gr   | Daun kelor<br>Jagung manis<br>Garam<br>Gula  | Masukkan daun kelor dan jagung manis, masak hingga matang                  |
| 5  | Sajikan         |  |  |  |

(sumber : <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3778451/resep-sayur-bening-daun-kelor-segar-menyehatkan.> ; data olahan penulis, 2020)

**TABEL 3**  
**USULAN RESEP**  
**SOTO MANDALIKA**

|                |                        |                  |                   |
|----------------|------------------------|------------------|-------------------|
| Halaman        | : 1 dari 2             | Jumlah porsi     | : 5               |
| Tanggal        | : September 2020       | Ukuran per porsi | : 2 dl            |
| Revisi         | :                      | Suhu penyajian   | : Hangat          |
| Jenis Hidangan | : Sup                  | Alat penyajian   | : <i>Soup cup</i> |
| Asal           | : Mandalika, Indonesia | Lama pengerjaan  | : 60 menit        |

| NO    | METHOD        | QUANTITY | INGREDIENTS   | EXPLANATION  |
|-------|---------------|----------|---------------|--------------|
| 1     | Mise en place | 500 gr   | Iga sapi      |              |
|       |               | 10 gr    | Kaldu bubuk   |              |
|       |               | 20 gr    | Garam         |              |
|       |               | 20 gr    | Gula          |              |
|       |               | 20 ml    | Minyak        |              |
|       |               | 1 l      | Air           |              |
|       |               |          | Bumbu halus : |              |
|       |               | 100 gr   | Bawang merah  | Kupas        |
|       |               | 40 gr    | Bawang putih  | Kupas        |
|       |               | 20 gr    | Kemiri        | Sangrai      |
|       |               | 5 gr     | Lada          |              |
|       |               | 5 gr     | Ketumbar      | Sangrai      |
|       |               | 5 gr     | Pala          |              |
|       |               | 1 gr     | Cengkeh       |              |
|       |               | 1 gr     | Adas manis    |              |
|       |               | 1 gr     | Jinten        |              |
|       |               | 1 gr     | Pulosari      |              |
|       |               | 30 gr    | Kunyit        | Bakar, kupas |
| 40 gr | Jahe          | Kupas    |               |              |
| 40 gr | Lengkuas      | Kupas    |               |              |

(sumber : [https://cookpad.com/id/resep/13326682-soto-khas-](https://cookpad.com/id/resep/13326682-soto-khas-lombok?via=search&search_term=soto%20khas%20lombok)

[lombok?via=search&search\\_term=soto%20khas%20lombok](https://cookpad.com/id/resep/13326682-soto-khas-lombok?via=search&search_term=soto%20khas%20lombok) ; data hasil olahan penulis, 2020)

**TABEL 3**  
**USULAN RESEP**  
**SOTO MANDALIKA (Lanjutan)**

|                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Halaman : 2 dari 2          | Jumlah porsi : 5                 |
| Tanggal : September 2020    | Ukuran per porsi : 2 dl          |
| Revisi :                    | Suhu penyajian : Hangat          |
| Jenis Hidangan : Sup        | Alat penyajian : <i>Soup cup</i> |
| Asal : Mandalika, Indonesia | Lama pengerjaan : 60 menit       |

|          |                 |        |               |                      |
|----------|-----------------|--------|---------------|----------------------|
|          |                 | 30 gr  | Kencur        |                      |
|          |                 |        | Pelengkap :   |                      |
|          |                 | 100 gr | Bihun         | Rebus                |
|          |                 | 50 gr  | Tauge         | Rebus                |
|          |                 | 100 gr | Telur         | Rebus, iris          |
|          |                 | 50 gr  | Bawang goreng | Iris                 |
|          |                 | 50 gr  | Jeruk nipis   | Potong dibagi 2      |
| <b>2</b> | Hasil persiapan |        |               |                      |
| <b>3</b> | Masak           |        | Bumbu halus   | Tumis bumbu halus    |
|          |                 |        | Iga sapi      | hingga harum.        |
|          |                 |        | Air           | Masukkan air,        |
|          |                 |        | Gula          | kemudian             |
|          |                 |        | Garam         | masukkan iga sapi,   |
|          |                 |        | Kaldu bubuk   | dan presto hingga    |
|          |                 |        |               | bumbu meresap        |
|          |                 |        |               | selama 45 menit      |
| <b>4</b> | Sajikan         |        | Bihun         | Susun di mangkuk     |
|          |                 |        | Tauge         | bihun, tauge, telur, |
|          |                 |        | Bawang goreng | daging, kemudian     |
|          |                 |        | Jeruk nipis   | siram dengan kuah    |
|          |                 |        | Telur         | soto dan irisan      |
|          |                 |        |               | jeruk nipis          |

(sumber : [https://cookpad.com/id/resep/13326682-soto-khas-lombok?via=search&search\\_term=soto%20khas%20lombok](https://cookpad.com/id/resep/13326682-soto-khas-lombok?via=search&search_term=soto%20khas%20lombok) ; data hasil olahan penulis, 2020)

**TABEL 4**  
**USULAN RESEP**  
**NASI PUTIH**

|                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Halaman : 1                  | Jumlah porsi : 5                     |
| Tanggal : September 2020     | Ukuran per porsi : 80 gr             |
| Revisi :                     | Suhu penyajian : Hangat              |
| Jenis Hidangan : Karbohidrat | Alat penyajian : <i>Dinner plate</i> |
| Asal : Mandalika, Indonesia  | Lama pengerjaan : 40 menit           |

| NO | METHOD          | QUANTITY         | INGREDIENTS  | EXPLANATION  |
|----|-----------------|------------------|--------------|--|
| 1  | Mise en place   | 250 gr<br>300 ml | Beras<br>Air |  |
| 2  | Hasil persiapan |                  |              |  |
| 3  | Gohan           | 250 gr<br>300 ml | Beras<br>Air | Masukkan beras dan air ke dalam pot, cover, kemudian masak sampai matang |
| 4  | Sajikan         |                  |              |  |

(sumber : hasil data olahan penulis, 2020)

**TABEL 5**  
**USULAN RESEP**  
**AYAM RARANG**

|                |                        |                  |                       |
|----------------|------------------------|------------------|-----------------------|
| Halaman        | : 1 dari 2             | Jumlah porsi     | : 5                   |
| Tanggal        | : September 2020       | Ukuran per porsi | : 100 gr              |
| Revisi         | :                      | Suhu penyajian   | : Hangat              |
| Jenis Hidangan | : Makanan utama        | Alat penyajian   | : <i>Dinner plate</i> |
| Asal           | : Mandalika, Indonesia | Lama pengerjaan  | : 60 menit            |

| NO | METHOD          | QUANTITY   | INGREDIENTS   | EXPLANATION   |
|----|-----------------|--|---|---|
| 1  | Mise en place   | 500 g<br>150 gr<br>20 ml<br><br>100 gr<br>40 gr<br>20 gr<br>70 gr<br>20 gr<br>5 gr<br>10 gr<br>10 gr<br>10 gr<br>10 gr | Ayam kampung<br>Jeruk nipis<br>Minyak<br>Air<br>Bumbu halus :<br>Bawang merah<br>Bawang putih<br>Cabe merah kering<br>Cabe keriting<br>Cabe rawit<br>Terasi<br>Kemiri<br>Garam<br>Gula<br>Kaldu bubuk | Potong menjadi 5 bagian<br><br><br><br><br>Kupas<br>Kupas<br>Cuci<br>Cuci<br>Cuci<br>Bakar<br>Sangrai |
| 2  | Hasil persiapan |  |   |   |
| 3  | Marinate        | 1 kg   | Ayam kampung<br>Jeruk nipis<br>Minyak<br>Garam  | Marinate ayam dengan jeruk nipis dan garam selama 30 menit  |

(sumber : Trans 7 Official <https://www.youtube.com/watch?v=yFHBM3WOMWs> ; data olahan penulis, 2020)



**TABEL 5**  
**USULAN RESEP**  
**AYAM RARANG (Lanjutan)**

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Halaman : 2 dari 2             | Jumlah porsi : 5                     |
| Tanggal : September 2020       | Ukuran per porsi : 100 gr            |
| Revisi :                       | Suhu penyajian : Hangat              |
| Jenis Hidangan : Makanan utama | Alat penyajian : <i>Dinner plate</i> |
| Asal : Mandalika, Indonesia    | Lama pengerjaan : 60 menit           |

|   |         |        |                             |  |
|---|---------|--------|-----------------------------|--|
| 4 | Bakar   | 500 gr | Ayam kampung                | Bakar ayam kampung sampai setengah matang  |
| 5 | Masak   |        | Bumbu halus<br>Ayam kampung | Tumis bumbu halus sampai sedikit kering dan beri air kemudian masukkan ayam kampung kedalam bumbu nya, masak selama 10 menit |
| 6 | Bakar   |        | Ayam kampung<br>Bumbu halus | Olesi ayam dengan bumbu, kemudian bakar hingga matang  |
| 7 | Sajikan |        | Jeruk nipis                 | Sajikan dengan potongan jeruk nipis  |

(sumber : Trans 7 Official <https://www.youtube.com/watch?v=yFHBM3W0MWs> ; data olahan penulis, 2020)

**TABEL 6**  
**USULAN RESEP**  
**SATE TANJUNG**

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Halaman : 1                    | Jumlah porsi : 5                     |
| Tanggal : September 2020       | Ukuran per porsi : 100 gr            |
| Revisi :                       | Suhu penyajian : Hangat              |
| Jenis Hidangan : Makanan utama | Alat penyajian : <i>Dinner plate</i> |
| Asal : Mandalika, Indonesia    | Lama pengerjaan : 80 menit           |

| NO | METHOD          | QUANTITY | INGREDIENTS                                      | EXPLANATION                 |
|----|-----------------|----------|--|-----------------------------|
| 1  | Mise en place   | 500 gr   | Ikan cakalang<br>Tusuk sate<br><br>Bumbu halus : | <i>Fillet</i> , potong dadu |
|    |                 | 80 gr    | Bawang merah                                     | Kupas                       |
|    |                 | 40 g     | Bawang putih                                     | Kupas                       |
|    |                 | 15 gr    | Gula merah                                       | Disisir                     |
|    |                 | 10 gr    | Kemiri   | Sangrai                     |
|    |                 | 10 gr    | Kunyit   | Bakar, kupas                |
|    |                 | 10 gr    | Lengkuas   | Kupas                       |
|    |                 | 10 gr    | Jahe   | Kupas                       |
|    |                 | 30 gr    | Ketumbar   | Sangrai                     |
|    |                 | 5 gr     | Cabe merah                                       | Cuci                        |
|    |                 | 10 gr    | Cabe rawit                                       | Cuci                        |
|    |                 | 5 gr     | Garam  |                             |
|    |                 | 5 gr     | Lada   |                             |
|    |                 | 2 gr     | Gula   |                             |
|    |                 | 200 ml   | Santan   |                             |
|    |                 | 5 gr     | Daun kemangi                                     |                             |
|    |                 | 20 gr    | Jeruk limau                                      |                             |
|    |                 |          |  | Ambil kulitnya              |
| 2  | Hasil persiapan |          |  |                             |

(sumber : masak.tv <https://www.youtube.com/watch?v=w08muetdZOY> ; data olahan penulis, 2020)

**TABEL 6**  
**USULAN RESEP**  
**SATE TANJUNG (Lanjutan)**

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Halaman : 1                    | Jumlah porsi : 5                     |
| Tanggal : September 2020       | Ukuran per porsi : 100 gr            |
| Revisi :                       | Suhu penyajian : Hangat              |
| Jenis Hidangan : Makanan utama | Alat penyajian : <i>Dinner plate</i> |
| Asal : Mandalika, Indonesia    | Lama pengerjaan : 80 menit           |

|          |           |                             |  |   |
|----------|-----------|-----------------------------|--|---|
| <b>3</b> | Campurkan | 100 ml<br><br>5 gr<br>20 gr | Santan<br>Bumbu halus<br>Daun kemangi<br>Kulit jeruk limau | Aduk semua bahan hingga rata                |
| <b>4</b> | Marinasi  | 500 gr                      | Ikan cakalang  | Marinasi ikan cakalang selama 3 jam.        |
| <b>5</b> | Tusuk     |                             | Ikan cakalang  | Dengan tusuk sate sebanyak 3 buah per tusuk |
| <b>6</b> | Bakar     |                             | Ikan   | Bakar di atas arang hingga matang.          |
| <b>7</b> | Sajikan   |                             |  |   |

(sumber : masak.tv <https://www.youtube.com/watch?v=w08muetdZOY> ; data olahan penulis, 2020)

**TABEL 7**  
**USULAN RESEP**  
**KELAQ BATIH**

|                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Halaman : 1                        | Jumlah porsi : 5                     |
| Tanggal : September 2020           | Ukuran per porsi : 60 gr             |
| Revisi :                           | Suhu penyajian : Hangat              |
| Jenis Hidangan : Makanan pelengkap | Alat penyajian : <i>Dinner plate</i> |
| Asal : Mandalika, Indonesia        | Lama pengerjaan : 60 menit           |

| NO | METHOD          | QUANTITY   | INGREDIENTS  | EXPLANATION   |
|----|-----------------|--|--|---|
| 1  | Mise en place   | 250 gr<br>50 gr<br>500 ml<br>20 ml<br><br>3 gr<br>2 gr<br>20 gr<br>30 gr<br>5 gr<br>2 gr<br>50 gr<br>60 gr<br>40 gr<br>2 gr<br>10 gr | Kacang merah<br>Daun singkong muda<br>Air<br>Minyak<br>Bumbu halus :<br>Ketumbar<br>Lada<br>Jahe<br>Lengkuas<br>Kencur<br>Cengkeh<br>Cabe merah<br>Bawang merah<br>Bawang putih<br>Terasi<br>Garam | Cuci<br>Cuci<br><br><br>Sangrai<br><br>Cuci<br>Cuci<br>Cuci, kupas<br><br>Cuci<br>Kupas<br>Kupas<br>Bakar |
| 2  | Hasil persiapan |  |  |   |
| 3  | Rebus           | 250 gr   | Biji buncis<br>Daun singkong, Air  | Rebus hingga matang   |
| 4  | Masak           |  | Bumbu halus<br>Biji buncis, Daun singkong, Garam   | Tumis bumbu sampai harum ,masukkan bahannya, seasoning  |
| 5  | Sajikan         |  |  |   |

(sumber : <https://dapursasak.com/kelaq-batih/> ; data olahan penulis 2020)

**TABEL 8**  
**USULAN RESEP**  
**ES POTENG**

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Halaman : 1                 | Jumlah porsi : 5           |
| Tanggal : September 2020    | Ukuran per porsi : 250 ml  |
| Revisi :                    | Suhu penyajian : Dingin    |
| Jenis Hidangan : Minuman    | Alat penyajian : Gelas     |
| Asal : Mandalika, Indonesia | Lama pengerjaan : 60 menit |

| NO | METHOD          | QUANTITY                            | INGREDIENTS  | EXPLANATION   |
|----|-----------------|-------------------------------------|--|---|
| 1  | Mise en place   | 250 gr<br>200 ml<br>50 ml<br>500 gr | Tape singkong<br>Syrup coco<br>pandan<br>Susu kental manis<br>Es serut | Potong dice   |
| 2  | Hasil persiapan |                                     |  |   |
| 3  | Susun           | 250 gr<br>200 ml<br>50 ml<br>500 gr | Tape singkong<br>Syrup coco<br>pandan<br>Susu kental manis<br>Es serut | Susun tape singkong, kemudian es serut, tuangkan syrup dan susu kental manis. |
| 4  | Sajikan         |                                     |  |   |

(sumber : <https://cookpad.com/id/resep/2851702-es-poteng-tape-singkong> ; data olahan penulis, 2020)

### 3. *Purchasing List*

Pembelian merupakan salah satu fungsi yang penting dalam berhasilnya operasi suatu perusahaan. Fungsi ini dibebani tanggung jawab untuk mendapatkan kuantitas dan kualitas bahan-bahan yang tersedia pada waktu dibutuhkan dengan harga yang sesuai dengan harga yang berlaku (Sofjan Assauri, 2008). Nantinya *Purchasing List* ini akan di kirimkan melalui *Purchasing* ke tiap supplier sesuai dengan *request* dan tanggal pemesanan.

**TABEL 9**  
**PURCHASING LIST**

| <b>NO</b>                           | <b>DESCRIPTION</b> | <b>SPEC</b> | <b>UNIT</b> | <b>QTY</b> |
|-------------------------------------|--------------------|-------------|-------------|------------|
| <b><i>POULTRY</i></b>               |                    |             |             |            |
| 1                                   | Ayam kampung       |             | gr          | 500        |
| <b><i>MEAT</i></b>                  |                    |             |             |            |
| 1                                   | Iga sapi           |             | gr          | 500        |
| <b><i>SEAFOOD</i></b>               |                    |             |             |            |
| 1                                   | Ikan cakalang      |             | gr          | 500        |
| <b><i>VEGETABLES/PERISHABLE</i></b> |                    |             |             |            |
| 1                                   | Bawang putih       |             | gr          | 330        |
| 2                                   | Bawang merah       |             | gr          | 700        |
| 3                                   | Cabai rawit        |             | gr          | 35         |
| 4                                   | Cabai merah        |             | gr          | 170        |
| 5                                   | Cabai keriting     |             | gr          | 85         |
| 6                                   | Daun singkong muda |             | gr          | 50         |
| 7                                   | Buncis tua         |             | gr          | 250        |
| 8                                   | Jahe               |             | gr          | 70         |
| 9                                   | Lengkuas           |             | gr          | 80         |
| 10                                  | Kencur             |             | gr          | 55         |
| 11                                  | Daun salam         |             | gr          | 1          |
| 12                                  | Tauge              |             | gr          | 50         |
| 13                                  | Jeruk nipis        |             | gr          | 220        |
| 14                                  | Kunyit             |             | gr          | 40         |
| 15                                  | Daun kelor         |             | gr          | 50         |
| 16                                  | Jagung manis       |             | gr          | 100        |
| 17                                  | Daun bawang        |             | gr          | 5          |
| 18                                  | Tape singkong      |             | gr          | 250        |
| 19                                  | Terong hijau       |             | gr          | 300        |
| 20                                  | Kacang panjang     |             | gr          | 100        |
| 21                                  | Tomat              |             | gr          | 80         |
| 22                                  | Daun kemangi       |             | gr          | 5          |
| <b><i>GROCERIES</i></b>             |                    |             |             |            |
| 1                                   | Ketumbar           |             | gr          | 10         |

(sumber : Data Olahan Penulis, 2020)

**TABEL 9**  
**PURCHASING LIST**  
**(Lanjutan)**

|    |                   |        |               |     |
|----|-------------------|--------|---------------|-----|
| 2  | Lada              |        | gr            | 8   |
| 3  | Gula              |        | gr            | 60  |
| 4  | Garam             |        | gr            | 60  |
| 5  | Bawang goreng     | 75 gr  | pack          | 5   |
| 6  | Terasi            |        | gr            | 7   |
| 7  | Kemiri            |        | gr            | 90  |
| 8  | Cabe merah kering |        | gr            | 50  |
| 9  | Minyak goreng     |        | ml            | 350 |
| 10 | Jinten            |        | gr            | 1   |
| 11 | Cengkeh           |        | gr            | 2   |
| 12 | Pulosari          |        | gr            | 1   |
| 13 | Santan            |        | ml            | 250 |
| 14 | Syrup coco pandan | 1 l    | <i>bottle</i> | 200 |
| 15 | Kecap             | 250 ml | <i>sachet</i> | 205 |
| 16 | Beras             |        | gr            | 250 |
| 17 | Susu kental manis | 180 ml | <i>sachet</i> | 50  |
| 18 | Kaldu bubuk       |        | gr            | 20  |
| 19 | Minyak            | 1 l    | pack          | 80  |
| 20 | Telur             |        | gr            | 100 |
| 21 | Gula merah        |        | gr            | 15  |

(sumber : Data olahan penulis, 2020)

#### **4. *Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price***

Biaya dalam arti umum adalah sebagai sumber daya yang dikorbankan untuk mencapai suatu sasaran / tujuan tertentu (George Foster, 1996). Adapun *Recipe Costing* yang dibutuhkan untuk menentukan biaya suatu produk dalam sebuah *Standard Recipe*. Selain itu, adapun *Dish Costing* yang berfungsi untuk menentukan biaya yang dibutuhkan dalam setiap porsi didalam suatu *Standard Recipe* suatu makanan dengan cara pembagian total *Recipe Costing* dengan jumlah porsi dari *Standard Recipe*. Dibutuhkan juga *Selling Price* yang

digunakan untuk menentukan nilai jual suatu produk per porsi yang dihitung dari perkalian hasil perhitungan *Dish Costing* dan persen.

Persen *Food Cost* yang digunakan di restaurant 35% - 45% (Beaaccounting.com). Dalam perhitungan *cost* di menu ini penulis menggunakan 38-45% untuk semua makanannya dan minuman 45%

Berikut adalah *Recipe Costing*, *Dish Costing* dan *Selling Price* dari setiap *Standard Recipe* tiap makanan penulis.

**TABEL 10**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**BEBERUK TERONG**

| No                    | Bahan          | unit | Qty | Market Price |        | Total price |
|-----------------------|----------------|------|-----|--------------|--------|-------------|
|                       |                |      |     | unit         | price  |             |
| 1                     | Terong hijau   | gr   | 300 | 1 kg         | 15.000 | 4.500       |
| 2                     | Kacang panjang | gr   | 100 | 1 kg         | 12.000 | 1.200       |
| 3                     | Bawang putih   | gr   | 20  | 1 kg         | 30.000 | 600         |
| 4                     | Bawang merah   | gr   | 40  | 1 kg         | 47.600 | 1.904       |
| 5                     | Cabe rawit     | gr   | 10  | 1 kg         | 20.000 | 200         |
| 6                     | Cabe merah     | gr   | 15  | 1 kg         | 40.000 | 600         |
| 7                     | Cabe keriting  | gr   | 15  | 1 kg         | 20.000 | 300         |
| 8                     | Tomat          | gr   | 80  | 1 kg         | 12.000 | 960         |
| 9                     | Terasi         | gr   | 5   | 1 kg         | 15.000 | 75          |
| 10                    | Jeruk limau    | gr   | 50  | 1 kg         | 56.000 | 2.800       |
| 11                    | Minyak goreng  | gr   | 250 | 1 kg         | 15.000 | 1.250       |
| 12                    | Garam          | gr   | 5   | 1 kg         | 12.800 | 64          |
| 13                    | Gula           | gr   | 5   | 1 kg         | 13.000 | 65          |
| <b>Recipe Costing</b> |                |      |     |              |        | 14.518      |
| <b>Dish Costing</b>   |                |      |     |              |        | 2.903,6     |
| <b>Food Cost</b>      |                |      |     |              |        | 45%         |
| <b>Selling Price</b>  |                |      |     |              |        | 6.452,4     |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)



**TABEL 11**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**KELAQ KELOR**

| No                    | Bahan        | unit | Qty | Market Price |        | Total price |
|-----------------------|--------------|------|-----|--------------|--------|-------------|
|                       |              |      |     | unit         | price  |             |
| 1                     | Daun kelor   | gr   | 50  | 1 kg         | 55.000 | 2.750       |
| 2                     | Bawang merah | gr   | 60  | 1 kg         | 47.600 | 2.856       |
| 3                     | Bawang putih | gr   | 40  | 1 kg         | 30.000 | 1.200       |
| 4                     | Jagung manis | gr   | 100 | 1 kg         | 7.000  | 700         |
| 5                     | Kencur       | gr   | 50  | 1 kg         | 15.000 | 750         |
| 6                     | Daun salam   | gr   | 0,2 | 1 kg         | 75.000 | 15          |
| 7                     | Minyak       | ml   | 10  | 1 l          | 15.000 | 150         |
| 8                     | Garam        | gr   | 10  | 1 kg         | 12.800 | 128         |
| 9                     | Gula         | gr   | 5   | 1 kg         | 13.000 | 65          |
| 10                    | Air          | ml   | 500 | 1 l          | -      | -           |
| <b>Recipe Costing</b> |              |      |     |              |        | 8.614       |
| <b>Dish Costing</b>   |              |      |     |              |        | 1.723       |
| <b>Food Cost</b>      |              |      |     |              |        | 38%         |
| <b>Selling Price</b>  |              |      |     |              |        | 4.534,2     |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

**TABEL 12**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**SOTO MANDALIKA**

| No | Bahan        | unit | Qty | Market Price |        | Total price |
|----|--------------|------|-----|--------------|--------|-------------|
|    |              |      |     | unit         | price  |             |
| 1  | Iga sapi     | gr   | 500 | 1 kg         | 86.000 | 43.000      |
| 2  | Bawang merah | gr   | 100 | 1 kg         | 47.600 | 4.760       |
| 3  | Bawang putih | gr   | 60  | 1 kg         | 30.000 | 1.800       |
| 4  | Kemiri       | gr   | 20  | 1 kg         | 32.000 | 640         |
| 5  | Lada         | gr   | 5   | 1 kg         | 55.000 | 275         |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

**TABEL 12**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**SOTO MANDALIKA (lanjutan)**

|                       |               |    |     |      |         |          |
|-----------------------|---------------|----|-----|------|---------|----------|
| 6                     | Pala          | gr | 5   | 1 kg | 45.000  | 3.375    |
| 7                     | Cengkeh       | gr | 1   | 1 kg | 48.000  | 55       |
| 8                     | Ketumbar      | gr | 5   | 1 kg | 35.000  | 350      |
| 9                     | Adas manis    | gr | 1   | 1 kg | 84.000  | 84       |
| 10                    | Jinten        | gr | 1   | 1 kg | 80.000  | 80       |
| 11                    | Pulosari      | gr | 1   | 1 kg | 45.000  | 45       |
| 12                    | Kunyit        | gr | 30  | 1 kg | 16.500  | 495      |
| 13                    | Jahe          | gr | 40  | 1 kg | 42.000  | 1.680    |
| 14                    | Lengkuas      | gr | 40  | 1 kg | 20.000  | 800      |
| 15                    | Kencur        | gr | 30  | 1 kg | 15.000  | 450      |
| 16                    | Bihun         | gr | 100 | 1 kg | 17.500  | 1.750    |
| 17                    | Tauge         | gr | 50  | 1 kg | 5.000   | 250      |
| 18                    | Telur         | gr | 100 | 1 kg | 21.000  | 2.100    |
| 19                    | Bawang goreng | gr | 5   | 1 kg | 51.000  | 51       |
| 20                    | Jeruk nipis   | gr | 50  | 1 kg | 12.000  | 600      |
| 21                    | Garam         | gr | 10  | 1 kg | 12.800  | 128      |
| 22                    | Gula          | gr | 10  | 1 kg | 13.000  | 130      |
| 23                    | Kaldu bubuk   | gr | 10  | 1 kg | 152.000 | 1.520    |
| 24                    | Minyak        | ml | 20  | 1 l  | 15.000  | 300      |
| 25                    | Air           | ml | 500 | 1 l  | -       | -        |
| <b>Recipe Costing</b> |               |    |     |      |         | 64.718   |
| <b>Dish Costing</b>   |               |    |     |      |         | 12.944   |
| <b>Food Cost</b>      |               |    |     |      |         | 45%      |
| <b>Selling Price</b>  |               |    |     |      |         | 28.764,4 |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

**TABEL 13**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**NASI PUTIH**

| No                    | Bahan | unit | Qty | Market Price |        | Total price |
|-----------------------|-------|------|-----|--------------|--------|-------------|
|                       |       |      |     | unit         | price  |             |
| 1                     | Beras | gr   | 250 | 1 kg         | 55.000 | 12.000      |
| 2                     | Air   | ml   | 300 | 1 l          | -      | -           |
| <b>Recipe Costing</b> |       |      |     |              |        | 12.000      |
| <b>Dish Costing</b>   |       |      |     |              |        | 2.400       |
| <b>Food Cost</b>      |       |      |     |              |        | 45%         |
| <b>Selling Price</b>  |       |      |     |              |        | 5.333,3     |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

**TABEL 14**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**AYAM RARANG**

| No | Bahan             | unit | Qty | Market Price |         | Total price |
|----|-------------------|------|-----|--------------|---------|-------------|
|    |                   |      |     | unit         | price   |             |
| 1  | Ayam kampung      | gr   | 500 | 1 kg         | 44.000  | 22.000      |
| 2  | Bawang merah      | gr   | 100 | 1 kg         | 47.600  | 4.760       |
| 3  | Bawang putih      | gr   | 40  | 1 kg         | 30.000  | 1.200       |
| 4  | Kemiri            | gr   | 20  | 1 kg         | 32.000  | 640         |
| 5  | Cabe rawit        | gr   | 20  | 1 kg         | 20.000  | 400         |
| 6  | Cabe merah kering | gr   | 20  | 1 kg         | 80.000  | 1.600       |
| 7  | Cabe keriting     | gr   | 70  | 1 kg         | 20.000  | 1.400       |
| 8  | Terasi            | gr   | 5   | 1 kg         | 40.000  | 200         |
| 9  | Jeruk nipis       | gr   | 50  | 1 kg         | 12.000  | 600         |
| 10 | Garam             | gr   | 10  | 1 kg         | 12.800  | 128         |
| 11 | Gula              | gr   | 10  | 1 kg         | 13.000  | 130         |
| 12 | Kaldu bubuk       | gr   | 10  | 1 kg         | 152.000 | 1.520       |
| 13 | Minyak            | ml   | 20  | 1 l          | 15.000  | 300         |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

**TABEL 14**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**AYAM RARANG (lanjutan)**

|                       |     |    |     |     |   |          |
|-----------------------|-----|----|-----|-----|---|----------|
| 14                    | Air | ml | 500 | 1 l | - | -        |
| <i>Recipe Costing</i> |     |    |     |     |   | 34.878   |
| <i>Dish Costing</i>   |     |    |     |     |   | 6.975,6  |
| <i>Food Cost</i>      |     |    |     |     |   | 45%      |
| <i>Selling Price</i>  |     |    |     |     |   | 15.501,3 |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

**TABEL 15**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**SATE TANJUNG**

| No | Bahan         | unit | Qty | Market Price |        | Total price |
|----|---------------|------|-----|--------------|--------|-------------|
|    |               |      |     | unit         | price  |             |
| 1  | Ikan cakalang | gr   | 500 | 1 kg         | 36.000 | 18.000      |
| 2  | Bawang merah  | gr   | 80  | 1 kg         | 47.600 | 3.808       |
| 3  | Bawang putih  | gr   | 40  | 1 kg         | 30.000 | 1.200       |
| 4  | Cabe rawit    | gr   | 5   | 1 kg         | 20.000 | 100         |
| 5  | Cabe merah    | gr   | 30  | 1 kg         | 40.000 | 1.200       |
| 6  | Jahe          | gr   | 10  | 1 kg         | 42.000 | 420         |
| 7  | Ketumbar      | gr   | 5   | 1 kg         | 35.000 | 175         |
| 8  | Kunyit        | gr   | 10  | 1 kg         | 16.500 | 165         |
| 9  | Jeruk limau   | gr   | 20  | 1 kg         | 56.000 | 1.120       |
| 10 | Gula merah    | gr   | 15  | 1 kg         | 20.000 | 300         |
| 11 | Lengkuas      | r    | 10  | 1 l          | 20.000 | 200         |
| 12 | Kemiri        | gr   | 10  | 1 l          | 32.000 | 320         |
| 13 | Daun kemangi  | gr   | 5   | 1 kg         | 35.000 | 175         |
| 14 | Santan        | ml   | 200 | 1 l          | 28.000 | 5.600       |
| 15 | Garam         | gr   | 5   | 1 kg         | 12.800 | 64          |
| 16 | Lada          | gr   | 2   | 1 kg         | 55.000 | 110         |
| 17 | Gula          | gr   | 2   | 1 kg         | 13.000 | 46          |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

**TABEL 15**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**SATE TANJUNG**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| <i>Recipe Costing</i> | 33.003  |
| <i>Dish Costing</i>   | 6.600,6 |
| <i>Food Cost</i>      | 45%     |
| <i>Selling Price</i>  | 14.668  |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

**TABEL 16**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**KELAQ BATIH**

| No                    | Bahan              | unit | Qty | Market Price |        | Total price |
|-----------------------|--------------------|------|-----|--------------|--------|-------------|
|                       |                    |      |     | unit         | price  |             |
| 1                     | Kacang merah       | gr   | 250 | 1 kg         | 17.000 | 4.250       |
| 2                     | Daun singkong muda | gr   | 50  | 1 kg         | 14.000 | 700         |
| 3                     | Bawang merah       | gr   | 70  | 1 kg         | 47.600 | 3.332       |
| 4                     | Bawang putih       | gr   | 50  | 1 kg         | 30.000 | 1.500       |
| 5                     | Cabe merah         | gr   | 50  | 1 kg         | 40.000 | 2.000       |
| 6                     | Lada               | gr   | 2   | 1 kg         | 55.000 | 110         |
| 7                     | Cengkeh            | gr   | 2   | 1 kg         | 48.000 | 96          |
| 8                     | Ketumbar           | gr   | 3   | 1 kg         | 35.000 | 105         |
| 13                    | Jahe               | gr   | 20  | 1 kg         | 42.000 | 840         |
| 14                    | Lengkuas           | gr   | 30  | 1 kg         | 20.000 | 600         |
| 15                    | Kencur             | gr   | 5   | 1 kg         | 15.000 | 30          |
| 20                    | Garam              | gr   | 10  | 1 kg         | 12.800 | 128         |
| 22                    | Terasi             | gr   | 10  | 1 kg         | 40.000 | 400         |
| 22                    | Minyak             | ml   | 20  | 1 l          | 15.000 | 300         |
| 23                    | Air                | ml   | 500 | 1 l          | -      | -           |
| <i>Recipe Costing</i> |                    |      |     |              |        | 14.391      |
| <i>Dish Costing</i>   |                    |      |     |              |        | 2.878,2     |
| <i>Food Cost</i>      |                    |      |     |              |        | 45%         |
| <i>Selling Price</i>  |                    |      |     |              |        | 6.396       |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

**TABEL 17**  
**RECIPE COSTING DAN DISH COSTING**  
**ES POTENG**

| No                    | Bahan             | unit | Qty | Market Price |        | Total price |
|-----------------------|-------------------|------|-----|--------------|--------|-------------|
|                       |                   |      |     | unit         | price  |             |
| 1                     | Tape singkong     | gr   | 250 | 1 kg         | 15.000 | 3.750       |
| 3                     | Syrup coco pandan | ml   | 200 | 1 l          | 35.000 | 7.000       |
| 4                     | Susu kental manis | ml   | 50  | 1 l          | 50.000 | 2.500       |
| 5                     | Es serut          | gr   | 500 | 1 kg         | -      | -           |
| <b>Recipe Costing</b> |                   |      |     |              |        | 13.250      |
| <b>Dish Costing</b>   |                   |      |     |              |        | 2.650       |
| <b>Food Cost</b>      |                   |      |     |              |        | 45%         |
| <b>Selling Price</b>  |                   |      |     |              |        | 5.888,9     |

([www.happyfresh.id](http://www.happyfresh.id) ; Data olahan penulis, 2020)

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa harga jual dari satu set menu *rijstaffel* yang terdiri dari 7 makanan dan 1 minuman yang akan penulis presentasikan adalah

**TABEL 18**  
**SELLING PRICE SATU SET RIJSTAFFEL**

| Menu           | Selling Price |
|----------------|---------------|
| Sate Pencok    | 6.452,4       |
| Kelaq Kelor    | 4.534,2       |
| Soto Mandalika | 28.764,4      |
| Nasi Putih     | 5.333,3       |
| Ayam Rarang    | 15.501,3      |
| Sate Tanjung   | 14.668        |
| Kelaq Batih    | 6.396         |
| Es Poteng      | 5.888,9       |
| <b>Total</b>   | 87.538,5      |
| <b>Nett</b>    | 88.000        |

### 5. *Nutritional Value*

Nilai nutrisi ini tergantung pada jumlah makanan yang di cerna dan diserap, dan jumlah nutrisi penting (protein, lemak, karbohidrat, mineral) yang di kandunginya. Nilai ini dapat dipengaruhi oleh kondisi tanah dan pertumbuhan, penanganan, penyimpanan, serta pemrosesannya (Biology Online, 2001). Dalam kehidupan sehari-hari, setiap manusia membutuhkan asupan gizi dan nutrisi yang cukup. Karbohidrat sebagai sumber energi, Protein sebagai pembentuk enzim dan hormon, dan antibodi, Lemak sebagai membantu proses penyerapan sejumlah vitamin, dan Mineral berfungsi untuk mempertahankan kesehatan tulang dan gigi.

Berikut penulis melampirkan nilai gizi dari menu *rijstaffel* makanan khas Mandalika yang penulis susun dalam bentuk tabel :

**TABEL 19**  
**NUTRITIONAL VALUE**  
**BEBERUK TERONG**

| <b>Bahan</b>   | <b>Qty</b> | <b>Calories<br/>(kcal)</b> | <b>Carbo<br/>(g)</b> | <b>Protein<br/>(g)</b> | <b>Fat<br/>(g)</b> |
|----------------|------------|----------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| Terong hijau   | 300 gr     | 72                         | 17,1                 | 3,03                   | 0,57               |
| Kacang panjang | 100 gr     | 31                         | 7,13                 | 1,82                   | 0,12               |
| Bawang putih   | 20 gr      | 40                         | 9,9                  | 1,9                    | 0,1                |
| Bawang merah   | 40 gr      | 32                         | 10,8                 | 1,8                    | 0,1                |
| Cabe keriting  | 15 gr      | 10                         | 2,2                  | 0,4                    | 0,1                |
| Cabe rawit     | 15 gr      | 33                         | 5,6                  | 1,1                    | 1,7                |
| Cabe merah     | 15 gr      | 10                         | 2,2                  | 0,4                    | 0,1                |
| Tomat          | 80 gr      | 14                         | 3,1                  | 0,7                    | 0,2                |
| Terasi         | 5 gr       | 29                         | 1,8                  | 0,7                    | 1,8                |

| Tabel Lanjutan <i>Nutrition Value</i> Beberuk Terong |        |              |              |             |              |
|--|--------|--------------|--------------|-------------|--------------|
| Minyak goreng  | 250 ml | 800          | 0            | 0           | 93,3         |
| Jeruk limau  | 50 gr  | 15           | 5,3          | 0,3         | 0,1          |
| Garam  | 5 gr   | 0            | 0            | 0           | 0            |
| Gula   | 2 gr   | 8            | 2            | 0           | 0            |
| <b>Total</b>   |        | 1.094        | 67,13        | 12,15       | 98,19        |
| <b>Per porsi</b>                                     |        | <b>218,8</b> | <b>13,43</b> | <b>2,43</b> | <b>19,64</b> |

(sumber : myfitnesspal.com, 2020)

**TABEL 20**  
**NUTRITIONAL VALUE**  
**KELAQ KELOR**

| <b>Bahan</b>     | <b>Qty</b> | <b>Calories<br/>(kcal)</b> | <b>Carbo<br/>(g)</b> | <b>Protein<br/>(g)</b> | <b>Fat<br/>(g)</b> |
|------------------|------------|----------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| Daun kelor       | 100 gr     | 64                         | 25                   | 28                     | 4                  |
| Jagung manis     | 200 gr     | 230                        | 36                   | 9                      | 4                  |
| Air              | 1 l        | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Minyak           | 10 ml      | 74                         | 17                   | 0                      | 8                  |
| Bawang merah     | 60 gr      | 50                         | 11,76                | 1,75                   | 0,07               |
| Bawang putih     | 40 gr      | 74                         | 16,53                | 3,18                   | 0,25               |
| Kencur           | 10 gr      | 6                          | 3                    | 0                      | 0                  |
| Daun salam       | 0,2 gr     | 6                          | 1                    | 0                      | 0                  |
| Garam            | 10 gr      | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Gula             | 10 gr      | 2                          | 10                   | 0                      | 0                  |
| <b>Total</b>     |            | 506                        | 120,29               | 41,93                  | 16,32              |
| <b>Per porsi</b> |            | <b>101,2</b>               | <b>24,06</b>         | <b>8,39</b>            | <b>3,26</b>        |

(sumber : myfitnesspal.com, 2020)



**TABEL 21**  
**NUTRITIONAL VALUE**  
**SOTO MANDALIKA**

| <b>Bahan</b>     | <b>Qty</b> | <b>Calories<br/>(kcal)</b> | <b>Carbo<br/>(g)</b> | <b>Protein<br/>(g)</b> | <b>Fat<br/>(g)</b> |
|------------------|------------|----------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| Iga sapi         | 500 gr     | 1920                       | 0                    | 71                     | 183                |
| Kaldu bubuk      | 10 gr      | 26                         | 0                    | 3                      | 1                  |
| Garam            | 20 gr      | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Gula             | 20 gr      | 77                         | 20                   | 0                      | 0                  |
| Minyak           | 20 ml      | 164                        | 0                    | 0                      | 18                 |
| Air              | 1 l        | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Bawang merah     | 100 gr     | 86                         | 20,16                | 3                      | 0,12               |
| Bawang putih     | 40 gr      | 104                        | 23,14                | 4,45                   | 0,35               |
| Kemiri           | 50 gr      | 236                        | 0                    | 4                      | 25                 |
| Lada             | 5 gr       | 21                         | 5                    | 1                      | 0                  |
| Ketumbar         | 5 gr       | 15                         | 2,75                 | 0,62                   | 0,89               |
| Pala             | 5 gr       | 26                         | 2,46                 | 0,29                   | 1,82               |
| Cengkeh          | 1 gr       | 1                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Adas manis       | 1 gr       | 4                          | 1                    | 0                      | 0                  |
| Jinten           | 1 gr       | 4                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Pulosari         | 1 gr       | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Kunyit           | 30 gr      | 106                        | 19,48                | 2,35                   | 2,98               |
| Jahe             | 40 gr      | 32                         | 7,11                 | 0,73                   | 0,3                |
| Lengkuas         | 40 gr      | 13                         | 3                    | 0                      | 0                  |
| Kencur           | 30 gr      | 10                         | 3                    | 0                      | 0                  |
| Bihun            | 100 gr     | 327                        | 64,45                | 7,27                   | 4,55               |
| Tauge            | 50 gr      | 15                         | 2,97                 | 1,52                   | 0,10               |
| Telur            | 100 gr     | 147                        | 0,77                 | 12,58                  | 9,94               |
| Bawang goreng    | 50 gr      | 265                        | 30                   | 5                      | 15                 |
| Jeruk nipis      | 50 gr      | 15                         | 5                    | 0                      | 0                  |
| <b>Total</b>     |            | 3.614                      | 201,29               | 116,81                 | 263,05             |
| <b>Per porsi</b> |            | <b>722,8</b>               | <b>40,26</b>         | <b>23,36</b>           | <b>52,61</b>       |

(sumber : myfitnesspal.com, 2020)

**TABEL 22**  
**NUTRITIONAL VALUE**  
**NASI PUTIH**

| <b>Bahan</b>     | <b>Qty</b> | <b>Calories<br/>(kcal)</b> | <b>Carbo<br/>(g)</b> | <b>Protein<br/>(g)</b> | <b>Fat<br/>(g)</b> |
|------------------|------------|----------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| Beras            | 250 gr     | 890                        | 192                  | 18                     | 5                  |
| Air              | 300 ml     | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| <b>Total</b>     |            | 890                        | 192                  | 18                     | 5                  |
| <b>Per porsi</b> |            | <b>178</b>                 | <b>38,4</b>          | <b>3,6</b>             | <b>1</b>           |

(sumber : myfitnesspal.com, 2020)

**TABEL 23**  
**NUTRITIONAL VALUE**  
**AYAM RARANG**

| <b>Bahan</b>      | <b>Qty</b> | <b>Calories<br/>(kcal)</b> | <b>Carbo<br/>(g)</b> | <b>Protein<br/>(g)</b> | <b>Fat<br/>(g)</b> |
|-------------------|------------|----------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| Ayam kampung      | 500 gr     | 1230                       | 1.475                | 185                    | 73,5               |
| Jeruk nipis       | 150 gr     | 45                         | 16                   | 1                      | 2                  |
| Minyak            | 20 ml      | 164                        | 0                    | 0                      | 18                 |
| Air               | 200 ml     | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Bawang merah      | 100 gr     | 75                         | 18,45                | 2,55                   | 0,11               |
| Bawang putih      | 40 gr      | 84                         | 21,14                | 3,45                   | 0,35               |
| Cabe merah kering | 20 gr      | 10                         | 3                    | 0                      | 0                  |
| Cabe keriting     | 50 gr      | 18                         | 4                    | 1                      | 0,3                |
| Cabe rawit        | 20 gr      | 75                         | 4                    | 3                      | 4,5                |
| Terasi            | 5 gr       | 25                         | 2                    | 1                      | 2                  |
| Kemiri            | 20 gr      | 95                         | 0                    | 2                      | 10                 |
| Garam             | 10 gr      | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Gula              | 10 gr      | 39                         | 10                   | 0                      | 0                  |
| Kaldu bubuk       | 10 gr      | 26                         | 0                    | 3                      | 1                  |

| Tabel Lanjutan <i>Nutrition Value</i> Ayam Rarang |              |               |              |              |
|---|--------------|---------------|--------------|--------------|
| <b>Total</b>                                      | 1.886        | 1.574,1       | 203,95       | 111,87       |
| <b>Per porsi</b>                                  | <b>377,2</b> | <b>314,82</b> | <b>40,79</b> | <b>22,37</b> |

(sumber : myfitnesspal.com, 2020)

**TABEL 24**  
**NUTRITIONAL VALUE**  
**SATE TANJUNG**

| <b>Bahan</b>     | <b>Qty</b> | <b>Calories<br/>(kcal)</b> | <b>Carbo<br/>(g)</b> | <b>Protein<br/>(g)</b> | <b>Fat<br/>(g)</b> |
|------------------|------------|----------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| Ikan Cakalang    | 500 gr     | 500                        | 0                    | 133,9                  | 4,5                |
| Jahe             | 10 gr      | 8                          | 177,7                | 0,18                   | 0,08               |
| Lengkuas         | 10 gr      | 15                         | 0,7                  | 1                      | 1                  |
| Kemiri           | 10 gr      | 68                         | 1,7                  | 1,5                    | 6,1                |
| Bawang merah     | 80 gr      | 86                         | 20,2                 | 3                      | 0,1                |
| Bawang putih     | 40 gr      | 89                         | 20,2                 | 3,8                    | 0,3                |
| Kunyit           | 10 gr      | 212                        | 45,7                 | 6,6                    | 2,2                |
| Gula             | 5 gr       | 8                          | 2                    | 0                      | 0                  |
| Ketumbar         | 5 gr       | 15                         | 2,7                  | 0,6                    | 0,9                |
| Cabe merah       | 30 gr      | 12                         | 2,6                  | 0,6                    | 0,1                |
| Cabe rawit       | 5 gr       | 17                         | 2,8                  | 0,6                    | 0,8                |
| Garam            | 5 gr       | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Lada             | 2 gr       | 5                          | 1,3                  | 0,2                    | 0,1                |
| <b>Total</b>     |            | 1.296                      | 144,78               | 170,46                 | 23,4               |
| <b>Per porsi</b> |            | <b>259,2</b>               | <b>28,96</b>         | <b>34,1</b>            | <b>4,7</b>         |

(sumber : myfitnesspal.com, 2020)

**TABEL 25**  
**NUTRITIONAL VALUE**  
**KELAQ BATIH**

| <b>Bahan</b>     | <b>Qty</b> | <b>Calories<br/>(kcal)</b> | <b>Carbo<br/>(g)</b> | <b>Protein<br/>(g)</b> | <b>Fat<br/>(g)</b> |
|------------------|------------|----------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| Biji buncis      | 250 gr     | 78                         | 18                   | 4,5                    | 0                  |
| Daung singkong   | 50 gr      | 19                         | 1                    | 1                      | 1                  |
| Air              | 500 ml     | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Minyak           | 20 ml      | 164                        | 0                    | 0                      | 18                 |
| Ketumbar         | 3 gr       | 9                          | 1,6                  | 0                      | 0                  |
| Lada             | 2 gr       | 6                          | 1,37                 | 0,21                   | 0,04               |
| Jahe             | 20 gr      | 16                         | 3,55                 | 0,36                   | 0,15               |
| Lengkuas         | 30 gr      | 45                         | 2,1                  | 3                      | 3                  |
| Kencur           | 5gr        | 2                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| Cengkeh          | 2 gr       | 3                          | 1                    | 0                      | 0                  |
| Cabe merah       | 50 gr      | 20                         | 4,4                  | 0,9                    | 0,22               |
| Bawang merah     | 70 gr      | 50                         | 11,76                | 1,75                   | 0,07               |
| Bawang putih     | 50 gr      | 74                         | 16,53                | 3,18                   | 0,25               |
| Terasi           | 2 gr       | 3                          | 0,04                 | 0,48                   | 0,05               |
| Garam            | 10 gr      | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| <b>Total</b>     |            | 489                        | 57,75                | 15,38                  | 19,78              |
| <b>Per porsi</b> |            | <b>97,8</b>                | <b>11,55</b>         | <b>3,08</b>            | <b>3,96</b>        |

(sumber : myfitnesspal.com, 2020)

**TABEL 26**  
**NUTRITIONAL VALUE**  
**ES POTEH**

| <b>Bahan</b>      | <b>Qty</b> | <b>Calories<br/>(kcal)</b> | <b>Carbo<br/>(g)</b> | <b>Protein<br/>(g)</b> | <b>Fat<br/>(g)</b> |
|-------------------|------------|----------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| Tape singkong     | 250 gr     | 432,5                      | 106                  | 1                      | 0                  |
| Syrup cocopandan  | 200 ml     | 518                        | 134                  | 0                      | 0                  |
| Susu kental manis | 50 ml      | 162                        | 28,7                 | 1                      | 5                  |
| Es serut          | 500 gr     | 0                          | 0                    | 0                      | 0                  |
| <b>Total</b>      |            | 1.112,5                    | 268,7                | 2                      | 5                  |
| <b>Per porsi</b>  |            | <b>222,5</b>               | <b>53,74</b>         | <b>0,4</b>             | <b>1</b>           |

(sumber : myfitnesspal.com, 2020)