

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia terdiri dari berbagai macam budaya yang sudah menjadikan karakteristik bangsa Indonesia itu sendiri. Masyarakatnya yang majemuk menyimpan keanekaragaman mulai dari adat istiadat, kepercayaan, bahasa dan juga suku. Tidak hanya itu, Indonesia juga memiliki kekayaan alam dengan keanekaragaman di bidang pariwisata yang terkenal di kelas dunia. Penerimaan devisa terbesar ketiga bersumber dari bidang Pariwisata yang kemudian disusul oleh komoditas minyak bumi dan gas bumi. Berdasarkan data tahun 2016, jumlah wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia berjumlah lebih dari 11 juta atau 10,79% lebih banyak daripada tahun sebelumnya (BPS, 2017). Maka dari itu, tidaklah heran bahwa Pariwisata termasuk kontributor yang cukup penting untuk menaikkan devisa negara.

Tidak hanya destinasi wisata alam dan destinasi wisata sejarah saja yang menarik perhatian wisatawan dalam maupun luar negeri. Hingga saat ini, wisata kuliner juga dapat menarik banyak wisatawan domestic dan mancanegara karena rasanya yang otentik dan juga bervariasi. Dengan dikaruniai tanah yang subur dan dikenal sebagai penghasil rempah-rempah terbaik di dunia menjadikan makanan yang dimiliki oleh bangsa Indonesia mempunyai ciri khas dari tiap daerahnya masing-masing yang kemudian akan menjadi potensi yang cukup sulit untuk ditiru

oleh negara lain. Maka dari itu diperlukan Tindakan nyata dalam bentuk dukungan dan rasa bangga dari bangsa Indonesia sehingga dapat menjaga kelestarian dan menumbuhkan perekonomian di dalam negeri.

“Borneo” atau yang lebih dikenal dengan Pulau Kalimantan termasuk dalam salah satu dari lima pulau besar yang ada di Indonesia. Borneo sendiri berasal dari nama kesultanan Brunei pada jaman colonial (Permana, 2015). Kalimantan terletak di utara pulau Jawa, dan di sebelah barat Pulau Sulawesi. Kalimantan berbatasan langsung dengan negara lain yang menjadikan wilayahnya terbagi menjadi 3, yaitu Indonesia (73%), Malaysia (26%) dan Brunei (1%). Tak hanya itu, pulau inipun dikenal juga dengan beberapa julukan yaitu “Pulau Seribu Sungai” karena terdapat banyak sungai, “Pulau Banjar”, karena Sunan Giri pernah menyebarkan agama Islam di Pulau Banjar dan “Jaba Daje” artinya “Jawa di Utara” yang dipakai oleh suku Madura untuk menyebut Pulau Kalimantan di abad ke-20 (Bpcpkaltim, 2019).

Pulau Kalimantan memiliki hutan yang cukup luas. Banyak flora dan fauna khas Pulau Kalimantan yang tumbuh di dalam hutan tersebut. Karena keanekaragaman tersebut, pulau Kalimantan memiliki salah satu suku yang unik dan berkesan, yakni Suku Dayak. Suku Dayak adalah suku asli yang mendiami pedalaman hutan Borneo, dan terdiri dari berbagai etnis suku. Masing-masing suku tersebut memiliki adat istadat, dialek, budaya, serta ciri khasnya tersendiri. Nama suku Dayak diberikan oleh para penjajah masa kolonial kepada penghuni pedalaman pulau Borneo. Suku asli pedalaman ini mempunyai budaya maritim atau bahari. Menurut Kamus Umum yang ditulis W.J.S. Poerwadarminta, bahari artinya

segala sesuatu yang berkaitan dengan kelautan pada zaman dahulu kala. Jadi, budaya maritim atau bahari menjelaskan tentang hubungan suku Dayak yang sangat bergantung pada sungai atau perhuluan. Sebagai suku asli yang mendiami pedalaman Borneo, masyarakat Dayak memanfaatkan sumber daya alam dari hutan dan juga sungai. Hal itu membuat masyarakat Dayak selalu menghargai keselarasan alam dan lingkungan sekitar. Salah satu sub suku Dayak yang akan Penulis bahas yakni suku Dayak Ma'anyan.

Dayak Ma'anyan sebagian besar bermukim di Provinsi Kalimantan Tengah, terutama di Kabupaten Barito Timur dan sebagian kecil di Kabupaten Barito Selatan. Secara administrasi, suku Dayak Ma'anyan baru muncul dalam sensus penduduk pada tahun 2000. Pada awalnya, Dayak Ma'anyan berasal dari daerah hilir (Kalimantan Selatan) karena dahulu wilayah Barito Timur masuk ke dalam wilayah Kalimantan Selatan sebelum akhirnya bergabung ke wilayah Kesultanan Banjar pada masa Hindia Belanda tahun 1860.

Menurut situs “Joshua Project”, suku Dayak Ma'anyan memiliki penduduk berjumlah 71.000 jiwa. Dan menurut sastra lisan suku Dayak Ma'anyan, setelah peperangan antara Majapahit dan Kerajaan Nan Sarunai, suku Dayak Ma'anyan terpecah menjadi beberapa sub-etnis, diantaranya; Ma'anyan Paku, Ma'anyan Paju Epat, Ma'anyan Dayu, Ma'anyan Paju Sepuluh, Ma'anyan Banua Lima / Paju Dime, Ma'anyan Warukin, dan Ma'anyan Jangkung.

Sebagian besar makanan tradisional suku Dayak Ma'anyan terkenal dengan keunikannya dan kaya akan nilai gizi. Bahan dasar yang dipakai masyarakat Dayak

Ma'anyan pun tergolong cukup sederhana. Namun, sekalipun berbahan dasar sederhana makanan ini sangat terkenal lezat dan melegenda. Hal inilah yang membuat Penulis ingin mempelajari dan mengenalkan kuliner khas suku Dayak kepada masyarakat luas. Oleh karena itu, Penulis memilih judul **“Sajian Kuliner Tradisional Suku Dayak Ma'anyan, Kabupaten Barito Timur, Provinsi Kalimantan Tengah”** dalam penyusunan Tugas Akhir.

1.2 Tujuan Penulisan

1.2.1 Tujuan Formal

Untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menempuh ujian sidang Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Menampilkan hidangan khas suku Dayak Ma'anyan dengan cara penyajian *rijsttafel*.
- b. Memperkenalkan kuliner khas suku Dayak Ma'anyan ke masyarakat luas dalam bentuk literatur dan berharap dapat dijadikan ide bisnis bagi para pelaku usaha, terutama di bidang kuliner.
- c. Membantu melestarikan sajian kuliner khas suku Dayak Ma'anyan dengan segala keunikannya, agar dapat diketahui oleh generasi muda.
- d. Mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari di Program Studi Manajemen Tata Boga dalam bentuk *food presentation*.

1.3 Usulan Produk

Hingga saat ini, sajian kuliner tradisional suku Dayak Ma'anyan masih jarang terdengar oleh masyarakat diluar pulau Borneo. Maka dari itu, Penulis ingin meningkatkan pemasaran kuliner suku Dayak Ma'anyan dengan cara memperkenalkannya melalui presentasi makanan. Presentasi sajian kuliner tradisional suku Dayak Ma'anyan ini disajikan dalam bentuk *Rijsttafel*. Penyajian *Rijsttafel* mengikuti alur makan bangsa Belanda yang dimana aneka hidangannya disajikan dalam porsi kecil dan terdiri dari beberapa pilihan (Sitorus, 2019). Berikut ini adalah menu yang akan di presentasikan pada saat ujian sidang berlangsung:

Keripik Kelakai

(Daun kelakai muda dimasukkan ke dalam adonan tepung bumbu kemudian di goreng)

Uwut Nang'e

(Sup berbahan dasar rotan muda dengan rasa gurih, asam dan sedikit pahit)

Nasi Putih

(Beras yang dimasak dengan cara dikukus, disajikan sebagai makanan pendamping)

Botok Daun Mengkudu

(Olahan ikan yang dibungkus dengan daun mengkudu yang dimasak dengan cara di *stew*)

Kalumpe

(Sayur yang berbahan dasar daun singkong dicampur santan yang dilengkapi dengan teri kacang)

Kandas Sarai

(Sambal serai khas Suku Dayak Ma'anyan)

Kue Dange

(Campuran parutan kelapa, tepung ketan putih serta gula aren yang dimasak dengan cara dipanggang)

1.4 Tinjauan Produk

a. Keripik Kelakai

Keripik Kelakai merupakan salah satu cemilan yang sering dijumpai di Provinsi Kalimantan Tengah. Biasanya masyarakat akan menikmati keripik ini sebagai kudapan. Kelakai memiliki nama latin *Stenochlaena palustris* yang termasuk ke dalam jenis paku-pakuan. Tanaman ini mempunyai banyak khasiat yang telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat suku Dayak Ma'anyan. Tanaman kelakai dipercaya mampu mengobati diare, menambah darah serta kaya akan vitamin dan zat besi.

Dalam pembuatan keripik ini, hanya daun kelakai muda yang dipakai sebagai bahan dasar. Proses pembuatannya pun cukup mudah. Daun kelakai muda yang sudah dibersihkan dibalur dengan tepung bumbu dengan kekentalan tertentu lalu digoreng di atas minyak panas.

b. Uwut Nang'e

Uwut Nang'e atau dikenal dengan sebutan "Juhu Singkah" adalah salah satu makanan suku Dayak Ma'anyan yang belum banyak dikenal masyarakat. Kata uwut berasal dari kata umbut yang merujuk pada ujung batang yang masih muda dan lunak serta dapat dimakan. Secara garis besar, Uwut Nang'e artinya masakan berkuah yang berbahan dasar rotan muda.

Hidangan ini merupakan warisan leluhur suku Dayak Ma'anyan. Dahulu para leluhur akan mecabut sendiri rotan di hutan tropis yang ada di

Kalimantan. Umbut Nang'e memiliki cita rasa gurih, asam dan sedikit pahit dari rotan. Meskipun memiliki rasa sedikit pahit, hal tersebut justru menjadikan keunikan tersendiri bagi para penikmatnya.

Rotan yang menjadi bahan baku adalah rotan yang masih berbentuk tunas. Setelah dimasak tekstur rotan akan menjadi lembut seperti rebung. Rotan dipotong kecil-kecil, kemudian dimasak dengan rempah-rempah. Lalu ditambahkan dengan santan yang menjadikan rasanya menjadi gurih.

c. Nasi Putih

Nasi putih merupakan salah satu sumber karbohidrat yang merupakan sumber makanan pokok masyarakat Indonesia. Selain mudah didapat, nutrisinya pun baik untuk kesehatan. Kandungan tertinggi pada beras terdiri dari gula dan pati ketimbang serat. Hal inilah yang harus menjadi perhatian bagi penderita diabetes untuk mengatur porsi nasi putih yang akan dikonsumsi.

Ada 3 cara untuk memasak nasi putih yakni, dengan teknik aron, teknik bibis dan teknik gohan. Teknik aron adalah merendam beras terlebih dahulu dengan air kemudian dikukus setengah matang. Teknik bibis adalah memasak dengan cara mengukus beras dalam dandang kemudian disiram air secara berkala hingga matang. Sedangkan Teknik gohan yakni merebus beras bersih dalam air dengan api kecil hingga matang.

d. Botok Daun Mengkudu

Kata botok (Bahasa Jawa, Bothok) adalah makanan tradisional yang terbuat awalnya dari ampas atau bungkil kelapa yang sudah diambil sarinya (santan). Pada kuliner suku Dayak Ma'anyan pun terdapat modifikasi botok yang lebih dikenal dengan Botok Daun Mengkudu.

Bahan dasar dari hidangan ini adalah ikan tongkol atau ikan lain sesuai selera. Ikan tongkol akan dibungkus dengan daun mengkudu yang sudah direbus dua kali untuk menghilangkan rasa pahitnya. Sebelum dibungkus, ikan tongkol akan dicampur dengan bumbu dan juga kelapa sangria yang sudah dihaluskan. Botok Daun Mengkudu dimasak di dalam dengan bumbu yang sudah ditambahkan air dan juga santan.

e. Kalumpe

Hidangan ini berbahan dasar daun singkong. Bedanya, daun singkong akan ditumbuk kasar menggunakan lesung atau cubik. Ada dua sebutan untuk sayuran ini. Sebutan kalumpe dipakai oleh masyarakat Dayak Ma'anyan, dan untuk masyarakat Dayak Ngaju biasa menyebutnya dengan Karuang. Cara memasaknya adalah dengan mencampur daun singkong yang sudah ditumbuk kasar dengan bumbu halus kemudian dimasak bersama terong pipit dan juga santan. Biasanya ditambahkan ikan teri goreng dan kacang goreng di atasnya.

f. Kandas Sarai

Kandas Sarai merupakan salah satu sambal yang terkenal dari suku Dayak Ma'anyan. Sambal ini menggunakan batang serai yang masih muda. Karena batangnya yang masih muda teksturnya pun lunak dan *juicy*. Sambal ini sangat cocok ditemani dengan olahan makanan berbahan dasar ikan atau *seafood* karena rasanya yang pedas dan segar.

g. Kue Dange

Kue Dange merupakan hidangan penutup yang terbuat dari parutan kelapa, gula aren, tepung ketan, dan sedikit garam yang dicampur menjadi sebuah adonan. Kue Dange dimasak dengan cara dipanggang didalam tempat yang menyerupai cetakan kue Pukis.

1.5 Usulan Resep

Resep merupakan suatu unsur yang sangat penting karena menjadi pedoman dalam pengolahan produk agar memiliki kualitas yang sama bagi setiap orang yang akan mencoba membuatnya. Standar resep ini Penulis dapatkan dari internet dan telah diolah datanya oleh Penulis. Berdasarkan menu *Rijsttafel* yang telah dipilih, berikut usulan resep untuk presentasi makanan tersebut:

TABEL 1
USULAN RESEP
KERIPIK KELAKAI

Halaman : 1/1
 Jenis Hidangan : Kudapan
 Durasi Memasak : 30 menit
 Asal Daerah : Kabupaten Barito Timur

Besaran Porsi : 150 gr
 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Saji : *Dessert Plate*

No	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	400 gr 130 gr 50 gr 1 butir 5 gr	Kelakai muda Tepung beras Tepung terigu Telur Kaldu Jamur	<i>The Mise en Place</i> Bersihkan dan pisahkan daunnya
	Bumbu halus	200 ml 300 ml 28 gr 2 gr 5 gr	Air Minyak goreng Bawang Putih Ketumbar Bubuk Garam	
2	Hasil akhir			
3	Haluskan	28gr 2 gr 5 gr	Bawang putih Ketumbar bubuk Garam	Kemudian sisihkan.
4	Campurkan	130 gr 50 gr 1 butir 5 gr 200 ml	Tepung beras Tepung terigu Telur Kaldu Jamur Air	Dengan bumbu halus. Aduk hingga rata dengan kekentalan adonan sedang.
5	Celupkan	400 gr	Kelakai muda	Yang sudah dipisahkan daunnya ke dalam adonan. Pastikan adonan merata.
6	Panaskan	300 ml	Minyak goreng	Dalam sebuah wajan dengan api sedang.

TABEL 1
USULAN RESEP
KERIPIK KELAKAI
(Lanjutan)

7	Goreng		Kelakai muda	Yang telah dibalur dengan adonan hingga matang / renyah.
8	Tiriskan			Lalu sajikan panas.

(Sumber : Winniyarti, 2019)

TABEL 2
USULAN RESEP
UWUT NANG'E

Halaman : 1/1	Besaran Porsi : 2 dl
Jenis Hidangan : Sup	Jumlah Porsi : 5 porsi
Durasi Memasak : 60 menit	Suhu Penyajian : Panas
Asal Daerah : Kabupaten Barito Timur	Alat Saji : <i>Soup Bowl</i>

No	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	1 kg	Umbut / rotan muda	<i>The Mise en Place</i> Bersihkan dari duri dan kupas kulit luar
		600 ml	Santan encer	
		250 ml	Santan kental	
		5 gr	Garam	
		5 gr	Lada	
		5 gr	Bumbu penyedap	
		4 lembar	Daun salam	
		1 batang	Serai	Memarkan
		4 lembar	Daun jeruk	
		100 ml	Minyak goreng	
	Bumbu	45 gr	Bawang merah	
	Halus	15 gr	Bawang putih	
		5 gr	Ebi	Haluskan
		5 gr	Ketumbar bubuk	
		4 gr	Kunyit	Bakar, kupas kulit

TABEL 2
USULAN RESEP
UWUT NANG'E
(Lanjutan)

	Pelengkap	4 gr 5 gr 5 gr 10 gr	Lengkuas Kemiri Jahe Bawang goreng	Kupas kulit Kupas kulit
2	Hasil akhir			
3	Rendam	1 kg	Umbut / rotan muda	Didalam air selama 10 menit. Sisihkan.
4	Haluskan	45 gr 15 gr 5 gr 5 gr 4 gr 4 gr 5 gr 5 gr	Bawang merah Bawang putih Ebi Ketumbar bubuk Kunyit Lengkuas Kemiri Jahe	Kemudian sisihkan.
5	Panaskan	100 ml	Minyak goreng	Didalam wajan dengan api sedang.
6	Tumis			Bumbu halus dalam wajan.
7	Tambahkan	4 lembar 1 batang 4 lembar	Daun salam Serai Daun jeruk	Tumis kembali hingga harum.
8	Panaskan	600 ml	Santan encer	Di tempat terpisah hingga mendidih.
9	Masukkan			Bumbu halus yang sudah matang ke dalam santan encer yang telah mendidih. Aduk hingga rata.
10	Tambahkan	5 gr 5 gr 5 gr	Garam Lada Bumbu penyedap	Aduk secara perlahan agar santan tidak pecah.
11	Masukkan	1 kg	Umbut / rotan muda	Aduk perlahan.

TABEL 4
USULAN RESEP
BOTOK DAUN MENKUDU
(Lanjutan)

2	Hasil akhir			
3	Kukus	200 gr	Daun mengkudu muda	Hingga layu lalu sisihkan.
4	Sangrai	200 gr	Kelapa parut	Hingga warnanya berubah menjadi coklat tua.
5	Haluskan			Kelapa parut yang telah di sangrai menggunakan <i>blender</i> , lalu sisihkan.
6	Cuci	1 kg	Ikan tongkol	Dengan air dan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis.
7	Rebus	1 kg	Ikan tongkol	Dan tambahkan garam dan daun salam. Tunggu hingga matang dan menjadi dingin.
8	Potong			Ikan tongkol yang sudah matang menjadi bagian kecil-kecil (6-8 cm)
9	Haluskan	55 gr 35 gr 10 gr 4 gr 5 gr 4 gr 20 gr	Bawang merah Bawang putih Kemiri Jahe Kunyit Lengkuas Cabai kering	Kemudian sisihkan.
10	Panaskan	200 ml	Minyak goreng	Didalam wajan dengan api sedang.
11	Tumis			Bumbu halus di dalam wajan.
12	Tambahkan	3 lembar 2 batang 5 lembar 10 gr 5 gr 10 gr	Daun salam Serai Daun jeruk Ketumbar bubuk Merica bubuk Jinten	Tumis hingga harum.

TABEL 4
USULAN RESEP
BOTOK DAUN MENGGKUDU
(Lanjutan)

13	Tambahkan	3 gr 5 gr 5 gr	Gula Kaldu bubuk Garam	Aduk rata.
14	Masukkan			Kelapa sangria halus, lalu aduk rata hingga matang.
15	Bagi			Bumbu yang telah matang menjadi dua. Sebagian untuk kuah dan Sebagian lagi untuk isian botok.
16	Ambil			Beberapa daun mengkudu yang sudah dikukus. Tumpuk daun menjadi beberapa lembar.
17	Susun			Ikan tongkol, bumbu dan cabai rawit diatas daun.
18	Gulung			Daun mengkudu yang sudah terisi dan ikat menggunakan benang kasur.
19	Siapkan			Wajan.
20	Masukkan			Sebagian bumbu untuk kuah.
21	Tambahkan	800 ml 200 ml	Air Santan	Ke dalam wajan.
22	Tambahkan	3 gr 5 gr 5 gr	Gula Kaldu bubuk Garam	Lalu koreksi rasa.
23	Masukkan			Semua botok yang sudah dibungkus dan masak hingga matang. Tunggu hingga air menyusut.
24	Sajikan			Panas.

(Sumber : <https://youtu.be/YdAvKPM3k6I> (2021))

TABEL 5
USULAN RESEP
KALUMPE

Halaman : 1/1
 Jenis Hidangan : Hidangan Pendamping
 Durasi Memasak : 45 menit
 Asal Daerah : Kabupaten Barito Timur

Besaran Porsi : 120 gr
 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Suhu Penyajian : Panas
 Alat Saji : *Dinner Plate*

No	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	400 gr	Daun singkong muda	<i>The Mise en Place</i> <i>Blanched</i>
	Bumbu Halus	50 ml	Minyak goreng	
		70 gr	Bawang merah	
		42 gr	Bawang putih	
		60 gr	Cabai merah	
		40 gr	Cabai rawit	
		4 gr	Kayu manis	
		2 batang	Serai	Memarkan
		8 gr	Lengkuas	Memarkan
		60 ml	Santan	
		800 ml	Air	
		5 gr	Garam	
		3 gr	Gula	
		3 gr	Bumbu penyedap	
	Pelengkap	50 gr	Terong pipit	Belah menjadi 4 bagian
		100 gr	Kacang tanah	Digoreng
		100 gr	Ikan teri	Digoreng
2	Hasil akhir			
3	Tumbuk	400 gr	Daun singkong muda	Yang sudah di <i>blanch</i> sampai setengah halus. Sisihkan.
4	Haluskan	70 gr	Bawang merah	
		42 gr	Bawang putih	
		60 gr	Cabai merah	
5	Panaskan	50 ml	Minyak goreng	Didalam wajan dengan api sedang.
6	Tumis			Bumbu halus.

TABEL 5
USULAN RESEP
KALUMPE
(Lanjutan)

7	Tambahkan	40 gr 4 gr 2 batang 8 gr	Cabai rawit Kayu manis Serai Lengkuas	Tumis hingga harum dan matang.
8	Masukkan	50 gr 400 gr	Terong pipit Daun singkong tumbuk	Ke dalam wajan.
9	Tambahkan	60 ml 800 ml 5 gr 3 gr 3 gr	Santan Air Garam Gula Bumbu penyedap	Aduk rata kemudian koreksi rasa. Tunggu hingga matang.
10	Taburkan	100 gr 100 gr	Kacang tanah goreng Ikan teri goreng	Diatas Kalumpe yang telah matang.
11	Sajikan			Panas.

(Sumber : Garza, 2020)

TABEL 7
USULAN RESEP
KUE DANGE

Halaman : 1/1
 Jenis Hidangan : Hidangan Penutup
 Durasi Memasak : 50 menit
 Asal Daerah : Kabupaten Barito Timur

Besaran Porsi : 60-70 gr
 Jumlah Porsi : 5 porsi
 Suhu Penyajian : Hangat
 Alat Saji : *Dessert Plate*

No	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan	250 gr 125 gr 75 gr 25 gr 3 gr 10 gr	Tepung ketan putih Kelapa parut Gula aren Gula pasir Garam Daun pisang Cetakan Kue Dange	<i>The Mise en Place</i> Kelapa setengah tua Diserut Dibentuk menyerupai huruf "V"
	Alat khusus			
2	Hasil akhir			
3	Kukus	125 gr	Kelapa parut	20-30 menit didalam alat kukusan. Sisihkan.
4	Campurkan	250 gr 125 gr	Tepung ketan putih Kelapa parut kukus	Dialam sebuah wadah.
5	Tambahkan	75 gr 25 gr 3 gr	Gula aren Gula pasir Garam	Aduk hingga rata dan menjadi adonan.
6	Panaskan		Cetakan Kue Dange	Diatas kompor dan pastikan cetakannya benar-benar panas.
7	Masukkan			Adonan kue ke dalam cetakan lalu panggang diatas kompor selama 3-5 menit.

TABEL 7
USULAN RESEP
KUE DANGE
(Lanjutan)

8	Angkat			Cetakan dari atas kompor dan keluarkan Kue Dange dari cetakan.
9	<i>Garnish</i>			Dengan daun pisang yang telah dibentuk.
10	Sajikan			Hangat.

(Sumber : Christanty, 2019)

1.6 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

Setelah standar resep dibuat, langkah selanjutnya adalah membuat biaya standar resep (*recipe costing*), perhitungan biaya hidangan (*dish costing*), dan harga jual hidangan per porsi (*selling price*). *Recipe costing* berguna untuk mengetahui berapa besar biaya yang dibutuhkan dalam membuat satu kali resep makanan. Dalam membuat *recipe costing*, harga bahan dihitung dengan melihat harga di pasaran.

$$Recipe\ Costing = \sum (issued\ ingredients\ x\ price)$$

Dish costing dapat dihitung berdasarkan *recipe costing* yang dibagi dengan *portion yield* (jumlah porsi yang tertera pada standar resep). Jadi, tanpa adanya *recipe costing* kita tidak bisa menghitung berapa *dish costing* untuk makanan tersebut.

$$Dish\ Costing = \frac{Recipe\ Costing}{Portion\ Yield}$$

(Sumber : Blocker & Hill, 2016)

Sementara *selling price* adalah harga jual suatu hidangan yang telah diproduksi dan siap untuk dijual. Harga jual ini termasuk juga *food cost* dan keuntungan yang ingin didapatkan didalamnya. Nilai besaran *food cost* dihitung dalam bentuk persen dengan kisaran 35-45%. Sederhananya, semakin kecil persentase *food cost*, akan semakin besar keuntungan yang didapatkan.

$$Selling\ Price = \frac{Dish\ Costing \times 100}{Food\ Cost}$$

(Sumber : <https://mfk.co.id/ccontoh-cara-membuat-food-cost-restoran/> (2021))

TABEL 8
Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price
KERIPIK KELAKAI

Jumlah Porsi : 5 porsi

Keripik Kelakai				
Ingredients	QTY	Market Price		Total
		Unit	Price	
Kelakai muda	400 Gr	1 Kg	Rp 17,500	Rp 7,000.00
Tepung beras	130 Gr	1 Kg	Rp 9,000	Rp 1,170.00
Tepung terigu	50 Gr	1 Kg	Rp 10,200	Rp 510.00
Telur	1 Butir	1 Kg	Rp 19,000	Rp 1,357.00
Kaldu jamur	5 Gr	/80 Gr	Rp 15,000	Rp 937.50
Minyak goreng	300 Ml	1 L	Rp 14,000	Rp 4,200.00
Bawang putih	28 Gr	1 Kg	Rp 28,150	Rp 788.20
Ketumbar bubuk	2 Gr	/15 Gr	Rp 1,100	Rp 146.68
Garam	5 Gr	1 Kg	Rp 11,400	Rp 57.00
<i>Recipe Costing Per 5 Portion</i>				Rp 16,166.38
<i>Dish Costing</i>				Rp 3,233.28
<i>Food Cost</i>				35%
<i>Selling Price</i>				Rp 9,237.93

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 9*Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price***UWUT NANG'E**

Jumlah Porsi : 5 porsi

Uwut Nang'e					
Ingredients	QTY	Market Price		Total	
		Unit	Price		
Umbut/Rotan muda	1 Kg	/200 Gr	Rp 5,000	Rp	25,000.00
Santan	850 Ml	1 L	Rp 31,000	Rp	26,350.00
Garam	5 Gr	1 Kg	Rp 11,400	Rp	57.00
Lada	5 Gr	/100 Gr	Rp 11,500	Rp	575.00
Bumbu penyedap	5 Gr	/100 Gr	Rp 4,080	Rp	204.00
Daun salam	4 Lembar	/30 Gr	Rp 2,000	Rp	1,332.00
Serai	1 Batang	1 Kg	Rp 12,000	Rp	60.00
Daun jeruk	4 Lembar	1 Kg	Rp 26,300	Rp	526.00
Minyak goreng	100 Ml	1 L	Rp 14,000	Rp	1,400.00
Bawang merah	45 Gr	1 Kg	Rp 26,700	Rp	1,201.50
Bawang putih	15 Gr	1 Kg	Rp 28,150	Rp	422.25
Ebi	5 Gr	/100 Gr	Rp 16,000	Rp	800.00
Ketumbar bubuk	5 Gr	/15 Gr	Rp 1,100	Rp	366.70
Kunyit	4 Gr	1 Kg	Rp 10,120	Rp	40.48
Lengkuas	4 Gr	1 Kg	Rp 20,000	Rp	80.00
Kemiri	5 Gr	1 Kg	Rp 39,000	Rp	195.00
Jahe	5 Gr	1 Kg	Rp 27,000	Rp	135.00
<i>Bawang goreng</i>	10 Gr	/100 Gr	Rp 6,000	Rp	60.00
<i>Recipe Costing Per 5 Portion</i>				Rp	58,805
<i>Dish Costing</i>				Rp	11,760.99
<i>Food Cost</i>					45%
<i>Selling Price</i>				Rp	26,135.52

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 10*Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price***NASI PUTIH**

Jumlah Porsi : 5 porsi

Nasi Putih				
Ingredients	QTY	Market Price		Total
		Unit	Price	
Beras	450 Gr	1 Kg	Rp 12,000	Rp 5,400
<i>Recipe Costing Per 5 Portion</i>				Rp 5,400
<i>Dish Costing</i>				Rp 1,080.00
<i>Food Cost</i>				35%
<i>Selling Price</i>				Rp 3,085.71

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 11*Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price***BOTOK DAUN MENGGUDU**

Jumlah Porsi : 5 porsi

Botok Daun Mengkudu				
Ingredients	QTY	Market Price		Total
		Unit	Price	
Ikan tongkol	1 Kg	1 Kg	Rp 34,000	Rp 34,000.00
Daun mengkudu	200 Gr	/100 Gr	Rp 9,000	Rp 18,000.00
Kelapa parut	200 Gr	/250 Gr	Rp 6,000	Rp 4,800.00
Jeruk Nipis	1 Buah	1 Kg	Rp 21,000	Rp 1,260.00
Gula	6 Gr	1 Kg	Rp 13,700	Rp 82.20
Kaldu bubuk	10 Gr	/9 Gr	Rp 1,000	Rp 1,111.20
Garam	10 Gr	1 Kg	Rp 11,400	Rp 114.00
Santan	200 MI	1 L	Rp 31,000	Rp 6,200.00
Minyak goreng	200 MI	1 L	Rp 14,000	Rp 2,800.00
Bawang merah	55 Gr	1 Kg	Rp 26,700	Rp 1,468.50
Bawang putih	35 Gr	1 Kg	Rp 28,150	Rp 985.25
Kemiri	10 Gr	1 Kg	Rp 39,000	Rp 390.00
Jahe	4 Gr	1 Kg	Rp 27,000	Rp 108.00
Kunyit	5 Gr	1 Kg	Rp 10,120	Rp 50.60

TABEL 11
Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

BOTOK DAUN MENGGUDU

(Lanjutan)

Lengkuas	4 Gr	1 Kg	Rp 20,000	Rp 80.00
Cabai rawit	15 Gr	1 Kg	Rp 31,000	Rp 465.00
Cabai kering	20 Gr	/250 Gr	Rp 24,000	Rp 1,920.00
Daun salam	3 Lembar	/30 Gr	Rp 2,000	Rp 1,000.00
Serai	2 Batang	1 Kg	Rp 12,000	Rp 240.00
Daun jeruk	5 Lembar	1 Kg	Rp 26,300	Rp 657.50
Ketumbar bubuk	10 Gr	/15 Gr	Rp 1,100	Rp 733.40
Merica bubuk	5 Gr	/100 Gr	Rp 11,500	Rp 575.00
Jinten	10 Gr	/100 Gr	Rp 8,000	Rp 800.00
Benang kasur	1 Roll	1 Roll	Rp 2,500	Rp 2,500.00
<i>Recipe Costing Per 5 Portion</i>				Rp 80,340.65
<i>Dish Costing</i>				Rp 16,068.13
<i>Food Cost</i>				37%
<i>Selling Price</i>				Rp 43,427.38

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 12
Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

KALUMPE

Jumlah Porsi : 5 porsi

Kalumpe				
Ingredients	QTY	Market Price		Total
		Unit	Price	
Daun singkong	400 Gr	/200 Gr	Rp 2,500	Rp 5,000.00
Minyak goreng	50 MI	1 L	Rp 14,000	Rp 700.00
Bawang merah	70 Gr	1 Kg	Rp 26,700	Rp 1,869.00
Bawang putih	42 Gr	1 Kg	Rp 28,150	Rp 1,182.30
Cabai merah	60 Gr	1 Kg	Rp 37,000	Rp 2,220.00
Cabai rawit	40 Gr	1 Kg	Rp 31,000	Rp 1,240.00

TABEL 12
Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

KALUMPE
(Lanjutan)

Kayu manis	4 Gr	/35 Gr	Rp 5,200	Rp 594.28
Serai	2 Batang	1 Kg	Rp 12,000	Rp 240.00
Lengkuas	8 Gr	1 Kg	Rp 20,000	Rp 160.00
Santan	60 MI	1 L	Rp 31,000	Rp 1,860.00
Garam	5 Gr	1 Kg	Rp 11,400	Rp 57.00
Gula	3 Gr	1 Kg	Rp 13,700	Rp 41.10
Bumbu penyedap	3 Gr	/100 Gr	Rp 4,080	Rp 122.40
Terong pipit	50 Gr	1 Kg	Rp 50,000	Rp 2,500.00
Kacang Tanah	100 Gr	1 Kg	Rp 15,500	Rp 1,550.00
Ikan teri	100 Gr	1 Kg	Rp 100,000	Rp 10,000.00
<i>Recipe Costing Per 5 Portion</i>				Rp 29,336.08
<i>Dish Costing</i>				Rp 5,867.22
<i>Food Cost</i>				35.50%
<i>Selling Price</i>				Rp 16,527.37

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 13
Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

KANDAS SARAI

Jumlah Porsi : 5 porsi

Kandas Sarai				
Ingredients	QTY	Market Price		Total
		Unit	Price	
Serai	6 Batang	1 Kg	Rp 12,000	Rp 720.00
Ikan patin	150 Gr	1 Kg	Rp 30,000	Rp 450.00
Cabai rawit	60 Gr	1 Kg	Rp 31,000	Rp 1,860.00
Bawang merah	35 Gr	1 Kg	Rp 26,700	Rp 934.50
Bawang putih	20 Gr	1 Kg	Rp 28,150	Rp 563.00
Terasi	5 Gr	/5 Gr	Rp 500	Rp 500.00

TABEL 13*Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price***KANDAS SARAI****(Lanjutan)**

Garam	5 Gr	1 Kg	Rp 11,400	Rp 57.00
Gula	3 Gr	1 Kg	Rp 13,700	Rp 41.10
Jeruk nipis	½ Buah	1 Kg	Rp 21,000	Rp 630.00
Minyak goreng	150 MI	1 L	Rp 14,000	Rp 2,100.00
<i>Recipe Costing Per 5 Portion</i>				Rp 7,855.60
<i>Dish Costing</i>				Rp 1,571.12
<i>Food Cost</i>				36%
<i>Selling Price</i>				Rp 4,364.22

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

TABEL 14*Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price***KUE DANGE**

Jumlah Porsi : 5 porsi

Kue Dange				
Ingredients	QTY	Market Price		Total
		Unit	Price	
Tepung ketan putih	250 Gr	1 Kg	Rp 21,000	Rp 5,250.00
Kelapa parut	125 Gr	/250 Gr	Rp 6,000	Rp 3,000.00
Gula aren	75 Gr	1 Kg	Rp 21,500	Rp 1,612.50
Gula pasir	25 Gr	1 Kg	Rp 13,700	Rp 342.50
Garam	3 Gr	1 Kg	Rp 11,400	Rp 34.20
Daun pisang	10 Gr	/250 Gr	Rp 3,680	Rp 147.20
<i>Recipe Costing Per 5 Portion</i>				Rp 10,386.40
<i>Dish Costing</i>				Rp 2,077.28
<i>Food Cost</i>				36.20%
<i>Selling Price</i>				Rp 5,738.34

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021.

1.7 Nutritional Value

Nutritional Value adalah informasi nilai gizi yang dapat kita temukan pada suatu makanan dan minuman. Bukan hanya rasa dan penampilannya yang menarik, suatu makanan dan minuman yang baik seharusnya mengandung nilai-nilai nutrisi yang diperlukan untuk tubuh manusia. Dengan adanya informasi nilai gizi akan berguna sebagai panduan dalam memilih makanan atau minuman yang hendak dikonsumsi terlebih untuk membatasi kandungan, lemak jenuh, lemak trans, gula tambahan dan juga garam yang berbahaya jika dikonsumsi secara berlebihan. Hal ini juga sangat berguna bagi seseorang yang sedang membatasi asupan kalori harian dan seseorang yang sedang dalam kondisi medis.

Berikut adalah tabel informasi nilai gizi dari menu *Rijsttafel* yang akan disajikan oleh Penulis:

TABEL 15
Nutritional Value
KERIPIK KELAKAI

<i>Ingredient</i>	<i>QTY</i>	<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sodium</i>	<i>Sugar</i>
		<i>(kcal)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(mg)</i>	<i>(gr)</i>
Kelakai muda	400 Gr	152	26.4	0.8	9.6	0	0
Tepung beras	130 Gr	476	104.17	1.85	7.74	0	0.16
Tepung terigu	50 Gr	182	38.16	0.49	5.16	1	0.14
Telur	1 Butir	65	0.34	4.37	5.54	62	0.34
Kaldu jamur	5 Gr	18.9	1.7	0	2.8	13.9	0
Air	200 MI	0	0	0	0	0	0
Bawang putih	28 Gr	42	9.26	0.14	1.78	5	0.28
Ketumbar bubuk	2 Gr	6	1.12	0.36	0.24	0	0
Garam	5 Gr	0	0	0	0	1938	0

TABEL 15
Nutritional Value
KERIPIK KELAKAI
(Lanjutan)

Total	941.9	181.15	8.01	32.86	2019.9	0.92
<i>Per serving</i>	188.38	36.23	1.602	6.572	403.98	0.184

Sumber : Fatsecret.com, 2021.

TABEL 16
Nutritional Value
UWUT NANG'E

<i>Ingredient</i>	<i>QTY</i>	<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sodium</i>	<i>Sugar</i>
		<i>(kcal)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(mg)</i>	<i>(gr)</i>
Umbut/Rotan muda	1 Kg	340	55	3	24	80	0
Santan	850 MI	1983	56.67	198.33	0	283	0
Garam	5 Gr	0	0	0	0	1938	0
Lada	5 Gr	15	3.43	0.11	0.52	0	0
Bumbu penyedap	5 Gr	0	0	0	0	1800	0
Daun salam	4 Lembar	25	6	0.67	0.61	2	0
Serai	1 Batang	5	0	0	0	0	0
Bawang merah	45 Gr	32	7.56	0.05	1.13	5	0
Bawang putih	15 Gr	22	4.96	0.08	0.95	3	0.15
Ebi	5 Gr	12.95	0.09	0.115	3.12	0	0
Ketumbar bubuk	5 Gr	20.9	2.71	0.805	0.705	4.55	0
Kunyit	4 Gr	2.76	0.455	0.135	0.1	0.3	0
Lengkuas	4 Gr	1.04	0.188	0.012	0.04	0.96	0
Kemiri	5 Gr	33.75	0.4	3.15	0.95	1.25	0
Jahe	5 Gr	2.55	0.505	0.05	0.075	0.6	0
Bawang goreng	10 Gr	50	5	3	1	60	1

TABEL 16
Nutritional Value
UWUT NANG'E
(Lanjutan)

Total	0.505	142.97	209.5	33.2	4178.66	1.15
Per serving	0.101	28.594	41.9	6.64	835.732	0.23

Sumber : Fatsecret.com, 2021.

TABEL 17
Nutritional Value
NASI PUTIH

<i>Ingredient</i>	<i>QTY</i>	<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sodium</i>	<i>Sugar</i>
		<i>(kcal)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(mg)</i>	<i>(gr)</i>
Beras	450 Gr	585	126	1.35	12.15	4.5	0.45
Air	900 MI	0	0	0	0	0	0
Total		585	126	1.35	12.15	4.5	0.45
Per serving		117	25.2	0.27	2.43	0.9	0.09

Sumber : Fatsecret.com, 2021.

TABEL 18
Nutritional Value
BOTOK DAUN MENGGUDU

<i>Ingredient</i>	<i>QTY</i>	<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sodium</i>	<i>Sugar</i>
		<i>(kcal)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(mg)</i>	<i>(gr)</i>
Ikan tongkol	1 Kg	1000	80	15	137	2020	0
Daun mengkudu	200 Gr	126	23	3	7.6	0	0
Kelapa parut	200 Gr	708	30.46	66.98	6.66	40	12.46
Jeruk Nipis	1 Buah	18	6.32	0.12	0.42	1	1.01
Gula	6 Gr	23	6	0	0	0	5.99
Kaldu bubuk	10 Gr	1	0.06	0.01	0.04	33	0
Garam	10 Gr	0	0	0	0	3876	0
Santan	200 MI	467	13.33	46.67	0	67	0

TABEL 18
Nutritional Value
BOTOK DAUN MENGKUDU
(Lanjutan)

Air	800 MI	0	0	0	0	0	0
Bawang merah	55 Gr	40	9.24	0.06	1.38	7	0
Bawang putih	35 Gr	52	11.57	0.18	2.23	6	0.35
Kemiri	10 Gr	67.5	0.8	6.3	1.9	2.5	0
Jahe	4 Gr	2.04	0.404	0.04	0.06	0.48	0
Kunyit	5 Gr	3.45	0.455	0.135	0.1	0.3	0
Lengkuas	4 Gr	1.04	0.188	0.012	0.04	0.96	0
Cabai rawit	15 Gr	18	2.985	0.36	0.705	5.1	0
Cabai kering	20 Gr	73.4	12.36	1.24	3.18	5	0
Daun salam	3 Lembar	19	4.5	0.5	0.46	1	0
Serai	2 Batang	10	0	0	0	0	0
Ketumbar bubuk	10 Gr	41.8	5.42	1.61	1.41	9.1	0
Merica bubuk	5 Gr	15	3.43	0.11	0.52	0	0
Jinten	10 Gr	38	4.42	2.23	1.78	17	0.22
Total		2724.2	214.94	144.6	165.48 5	6091.4 4	20.03
Per serving		544.85	42.988	28.91	33.097	1218.2 9	4.006

Sumber : Fatsecret.com, 2021.

TABEL 19
Nutritional Value
KALUMPE

<i>Ingredient</i>	<i>QTY</i>	<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sodium</i>	<i>Sugar</i>
		<i>(kcal)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(mg)</i>	<i>(gr)</i>
Daun singkong	400 Gr	152	29.04	1.12	14.64	40	0.24
Air	800 MI	0	0	0	0	0	0

Bawang merah	70 Gr	50	11.76	0.07	1.75	8	0
Bawang putih	42 Gr	63	13.89	0.21	2.67	7	0.42

TABEL 19

Nutritional Value

KALUMPE

(Lanjutan)

Cabai merah	60 Gr	21.6	4.38	0.18	0.6	13.8	0
Cabai rawit	40 Gr	48	7.96	0.96	1.88	13.6	0
Kayu manis	4 Gr	10	3.19	0.13	0.16	1	0.09
Serai	2 Batang	10	0	0	0	0	0
Lengkuas	8 Gr	2.08	0.376	0.024	0.08	1.92	0
Santan	60 ML	140	4	14	0	20	0
Garam	5 Gr	0	0	0	0	1938	0
Gula	3 Gr	11.5	3	0	0	0	2.995
Bumbu penyedap	3 Gr	0	0	0	0	1080	0
Kacang Tanah	100 Gr	599	15.26	52.5	28.03	320	4.18
Ikan teri	100 Gr	131	0	4.84	20.35	104	0
Total		1238.2	92.856	74.03	70.16	3547.32	7.925
Per serving		247.64	18.571	14.81	14.032	709.464	1.585

Sumber : Fatsecret.com, 2021.

TABEL 20

Nutritional Value

KANDAS SARAI

<i>Ingredient</i>	<i>QTY</i>	<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sodium</i>	<i>Sugar</i>
		<i>(kcal)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(mg)</i>	<i>(gr)</i>
Serai	6 Batang	30	0	0	0	0	0
Ikan patin	150 Gr	198	1.65	9.9	25.5	115.5	0
Cabai rawit	60 Gr	72	11.94	1.44	2.82	20.4	0
Bawang merah	35 Gr	25	5.88	0.03	0.88	4	0
Bawang putih	20 Gr	30	6.61	0.1	1.27	3	0.2
Terasi	5 Gr	8	0.5	0.14	1.12	0	0
Garam	5 Gr	0	0	0	0	1938	0
Gula	3 Gr	11.5	3	0	0	0	2.995

Jeruk nipis	½ Buah	9	3.16	0.06	0.21	0.5	0.505
-------------	-----------	---	------	------	------	-----	-------

TABEL 20

Nutritional Value

KANDAS SARAI

(Lanjutan)

Total	383.5	32.74	11.67	31.8	2081.4	3.7
Per serving	76.7	6.548	2.334	6.36	416.28	0.74

Sumber : Fatsecret.com, 2021.

TABEL 21

Nutritional Value

KUE DANGE

<i>Ingredient</i>	<i>QTY</i>	<i>Cal</i>	<i>Carbs</i>	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	<i>Sodium</i>	<i>Sugar</i>
		<i>(kcal)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(gr)</i>	<i>(mg)</i>	<i>(gr)</i>
Tepung ketan putih	250 Gr	905	198.5	1.75	16.75	0	0
Kelapa parut	125 Gr	442	19.04	41.86	4.16	25	7.79
Gula aren	75 Gr	300	72.5	0	0	25	67.5
Gula pasir	25 Gr	97	25	0	0	0	24.98
Garam	3 Gr	0	0	0	0	1163	0
Air	150 Gr	0	0	0	0	0	0
Total		1744	315.04	43.61	20.91	1213	100.27
Per serving		348.8	63.008	8.722	4.182	242.6	20.054

Sumber : Fatsecret.com, 2021.