

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kalimantan atau juga disebut Borneo oleh dunia internasional, merupakan pulau terbesar ketiga di dunia yang terletak di sebelah utara Pulau Jawa serta di sebelah barat Pulau Sulawesi. Pulau Kalimantan dibagi menjadi wilayah Indonesia (73%), Malaysia (26%), serta Brunei (1%). Pulau Kalimantan populer dengan julukan "Pulau Seribu Sungai" karena banyaknya sungai yang mengalir di pulau ini (Wikipedia, 2021).

Kalimantan Timur merupakan salah satu provinsi yang ada di Pulau Kalimantan. Kalimantan Timur (disingkat Kaltim) yang berada di bagian ujung timur Pulau Kalimantan berbatasan dengan Malaysia, Kalimantan Utara, Kalimantan Tengah, Kalimantan Selatan, Kalimantan Barat, serta Sulawesi. Luas total Kalimantan Timur adalah 127.346,92 km² serta populasi sebesar 3.793.152 jiwa (2020). Kalimantan Timur merupakan daerah dengan kepadatan penduduk terendah keempat di nusantara. Ibu kota provinsi ini yaitu kota Samarinda. Provinsi Kalimantan Timur sebelum dimekarkan menjadi Kalimantan Utara ialah provinsi terluas kedua di Indonesia setelah Papua, dengan luas 194.489 km² yang hampir sama dengan Pulau Jawa atau sekitar 6, 8% dari total luas daerah Indonesia. Daerah Kalimantan Timur dahulu mayoritas merupakan hutan hujan tropis. Ada sebagian kerajaan yang terletak di Kalimantan Timur, antara lain yaitu Kerajaan Kutai (beragama Hindu), Kesultanan Kutai Kartanegara ing Martadipura, Kesultanan Pasir serta Kesultanan Berau. Di pusat-pusat

kerajaan tersebut tumbuh bahasa serumpun yang mempunyai benang merah dari leluhur bahasa yang sama ialah rumpun bahasa Melayik. Kalimantan Timur memiliki 10 kabupaten, salah satu diantaranya adalah Kabupaten Penajam Paser Utara.

Kabupaten Penajam Paser Utara adalah sebuah kabupaten di Provinsi Kalimantan Timur. Ibu kotanya berada di Penajam. Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Kutai Kartanegara disebelah Utara, sebelah timur berbatasan dengan Kota Balikpapan dan Selat Makassar, sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Paser dan sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Kutai Barat. Jumlah penduduk kabupaten ini pada tahun 2020 berjumlah 181.349 jiwa, dengan kepadatan 54 jiwa/km². Penajam Paser Utara merupakan kabupaten hasil pemekaran dari Kabupaten Pasir (kini Paser) pada tahun 2002. Sebagian dari daerah Kabupaten Penajam Paser Utara dan Kabupaten Kutai Kartanegara akan dijadikan sebagai lokasi ibu kota baru. Luas Kabupaten ini adalah 3.333,06 km² dengan jumlah penduduk 110.240 (2002) jiwa. Kabupaten Penajam Paser Utara terletak antara 00°48'29" - 01°36'37" Lintang Selatan dan 116°19'30" - 116°56'35" Bujur Timur.

Daerah Kabupaten Penajam Paser Utara awalnya masuk ke dalam wilayah Kabupaten Paser, tetapi atas inisiatif dan prakarsa sejumlah masyarakat yang akhirnya mengkristal menjadi sebuah tim yang bernama Tim Sukses Wilayah Utara Menuju Kabupaten yang menginginkan agar masyarakat di empat wilayah kecamatan yang ada di wilayah ini dapat hidup lebih aman, makmur dan sejahtera lahir bathin, akhirnya tim ini mendesak

pada Pemerintah pusat dan DPR-RI untuk menetapkan daerah ini menjadi sebuah kabupaten baru di Kalimantan Timur dan terpisah dari kabupaten induk. Akhirnya setelah melalui perjuangan panjang yang dilakukan oleh masyarakat yang bercita-cita untuk dapat hidup lebih sejahtera dapat tercapai (Wikipedia, 2021).

Wilayah Penajam Paser Utara saat ini dahulunya dihuni oleh Suku Paser Tunan dan Suku Paser Balik. Kedua suku ini berinduk dari Suku Paser yang saat ini berada di Kabupaten Paser. Dahulu, di kawasan tersebut dihuni oleh kelompok-kelompok suku yang hidup berpencar. Masing-masing kelompok mendirikan kerajaan kecil yang biasa disebut Kerajaan Adat. Masing-masing kerajaan menjalankan tradisi yang telah diwariskan secara turun temurun yang memiliki mata pencaharian sebagai nelayan dan petani. Pada umumnya mereka membangun kerajaan adat di sekitar sungai dan teluk yang ada di sekitar Penajam.

Masakan tradisional ataupun kuliner lokal merupakan tipe masakan yang berkaitan erat dengan sesuatu wilayah serta diwariskan dari generasi ke generasi selaku bagian dari tradisi (Jordana, 2000 seperti dilansir oleh Pieniak, et al 2009). Masakan lokal khas daerah-daerah di Indonesia telah ada semenjak lama serta masih bertahan sampai saat ini sehingga sangat dihargai sebagai peninggalan budaya. Resep yang digunakan pula telah diturunkan dari generasi ke generasi, apalagi metode memasaknya masih melestarikan metode lama. Meski telah terdapat modifikasi ataupun alterasi, tetapi bahan utama serta prosedur memasaknya tidak berganti. Menurut Guerrero (2009), masakan tradisional ataupun kuliner lokal merupakan

produk masakan yang kerap disantap oleh sesuatu kelompok warga ataupun dihidangkan dalam perayaan serta waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa ataupun dengan sedikit rekayasa, serta mempunyai ciri tertentu yang membedakannya dengan kuliner wilayah lain (seperti dilansir oleh Guerrero et al, 2009). Masakan tradisional artinya dapat dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang jadi bagian dari budaya warga, seperti tata metode tertentu dalam mengolah bahan makanannya, kedudukannya dalam budaya masyarakat serta tata perayaan, dan resep yang terpelihara secara turun-temurun. Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal "masakan Indonesia", tetapi lebih kepada keanekaragaman masakan daerah yang dipengaruhi secara lokal oleh kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Sebagai contoh, beras yang diolah menjadi nasi putih, ketupat atau lontong (beras yang dikukus) sebagai makanan pokok bagi mayoritas penduduk Indonesia, namun untuk bagian timur lebih umum dikonsumsi sagu, jagung, singkong, dan ubi jalar. Bentuk penyajian umum sebagian besar makanan Indonesia terdiri atas makanan pokok dengan lauk-pauk berupa daging, ikan atau sayur di sisi piring.

Etnis paling dominan di Kalimantan Timur yaitu etnis Jawa (30,24%) yang menyebar hampir di seluruh wilayah terutama daerah transmigrasi hingga daerah perkotaan. Etnis terbesar kedua yaitu Bugis (20,81%) yang menempati kawasan pesisir dan perkotaan. Etnis terbesar ketiga yaitu Banjar (12,45%) yang cukup dominan di perkotaan. Di urutan keempat yaitu etnis Dayak (9,94%) yang menempati daerah pedalaman.

Dan etnis Kutai (7,80%) yang menempati daerah Kutai. Adanya etnis Jawa yang mendominasi wilayah tersebut, memberikan beberapa pengaruh dan inovasi pada perkembangan masakan yang ada di Kabupaten Penajam Paser Utara. Contohnya seperti masakan Gangan Manok, yang memiliki arti sayur berbahan dasar ayam. Sayur tersebut diadaptasi dari sayur bening yang merupakan masakan yang berasal dari Pulau Jawa.

Terdapat berbagai macam masakan khas yang berasal dari Kabupaten Penajam Paser Utara, salah satunya adalah Ayam Cincane. Pada zaman dulu, masyarakat menghadirkan Ayam Cincane hanya pada saat acara-acara penting seperti acara adat, perayaan pernikahan dan kelahiran anak. Selain itu, kuliner khas ini juga disajikan ketika kedatangan tamu istimewa. Kini seiring perkembangan zaman, Ayam Cincane dijadikan sebagai kuliner andalan masyarakat Kalimantan Timur. Saat ini sajian kuliner Ayam Cincane dapat ditemukan di banyak kedai dan rumah makan yang tersebar di sekitar wilayah Kalimantan Timur. Ciri utama Ayam Cincane terletak pada bahan utama. Masyarakat sekitar menilai bahwa ayam kampung sebagai bahan utama memiliki cita rasa yang berbeda dibanding dengan ayam negeri atau ayam broiler. Selain itu, ada pula Nasi Bekepor yang juga menjadi ciri khas. Nasi Bekepor sudah ada sejak zaman Kerajaan Kutai Kartanegara dan hanya dihidangkan khusus untuk keluarga kerajaan saja. Kata bekepor diambil dari cara memasak nasi yang diputar diatas bara api menggunakan panci yang terbuat dari perunggu dan proses memutar ini dilakukan sambil membaca shalawat.

Banyaknya aneka ragam makanan yang ada di Kabupaten Penajam Paser Utara membuat penulis tertarik dengan membuat tema “**Sajian Kuliner Kabupaten Penajam Paser Utara**” untuk diangkat dalam tugas akhir *Food Presentation* dan dengan harapan melalui tugas akhir ini penulis dapat memperkenalkan makanan Kabupaten Penajam Paser Utara kepada masyarakat luas.

1.2 Tujuan

Tujuan Formal:

Sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh ujian sidang Program Diploma III, Jurusan Perhotelan Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tujuan Operasional:

- a. Memperkenalkan, membantu melestarikan budaya serta menambah pengetahuan mengenai keanekaragaman kuliner Kabupaten Penajam Paser Utara agar lebih dikenal oleh masyarakat luas dan membuka peluang untuk menggunakan sajian kuliner Kabupaten Penajam Paser Utara menjadi sebuah usaha bisnis seperti restoran, rumah makan atau *fine dining restaurant*.
- b. Mengimplementasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari di program Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.3 Usulan Produk

Masakan khas Kabupaten Penajam Paser Utara saat ini masih jarang diketahui oleh masyarakat luas, karena masakan tersebut hanya ada dan disajikan di daerah sekitar Kabupaten Penajam Paser Utara saja. Jarang sekali restoran maupun hotel berbintang yang menyediakan masakan khas Kabupaten Penajam Paser Utara, dikarenakan beberapa bahan utama yang dibutuhkan untuk mengolah masakan tersebut hanya dapat ditemukan di daerah Kabupaten Penajam Paser Utara. Namun, seiring perkembangan zaman dan teknologi saat ini, hal tersebut dapat diatasi agar menjamin kondisi bahan makanan tetap terjaga dengan baik. Setiap hidangan yang disajikan menggambarkan kebudayaan, tradisi dan banyaknya ragam komoditas dari daerah Kabupaten Penajam Paser Utara itu sendiri. Berikut ini adalah menu yang akan dipresentasikan oleh penulis:

Pepes Kepiting

(Daging kepiting dengan aneka rempah yang dibungkus dengan daun pisang, dikukus lalu dibakar)

Gangan Manok

(Sup daging ayam giling yang disajikan dengan irisan bayam dan oyong)

Nasi Bekepor

(Nasi yang dimasak menggunakan kastrol dan disajikan dengan ikan asin serta daun kemangi)

Ayam Cincane

(Ayam Kampung yang dimasak dengan bumbu rempah merah lalu dipanggang)

Sambal Raja

(Sambal yang menggunakan jeruk cui/sonkit dan disajikan dengan kacang panjang, terong ungu, tempe yang telah digoreng dan telur rebus)

Daging Masak Bumi Hangus

(Daging sapi yang di-*stew* dengan bumbu kecap dan kecap inggris)

Rabo Ruan

(Ikan gabus yang disuwir dan dimasak dengan bumbu rempah, digoreng hingga mengering seperti abon)

Kue Gegicak

(Kue berbahan tepung beras dan tepung ketan yang dikukus, ditaburi kelapa parut dan disiram saus gula merah)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema

Tema yang akan diambil oleh penulis adalah Sajian Kuliner Kabupaten Penajam Paser Utara, dengan penyajian secara

rijsttafel dengan jumlah makanan yang akan dihidangkan sebanyak 8 jenis makanan untuk 1 keluarga (4 anggota keluarga). Secara etimologi, dalam Bahasa Belanda, *rijst* berasal dari bahasa Prancis kuno *ris*; berarti beras atau nasi, sedangkan *tafel* dalam bahasa Belanda berasal dari Latin *tabula*; berarti meja. Maka *rijsttafel* secara harfiah berarti "meja nasi", atau tepatnya hidangan nasi beserta berbagai sayur-mayur dan lauk-pauk yang disajikan dalam satu meja. Orang-orang Belanda menggunakan istilah ini untuk menyebut jamuan hidangan Indonesia yang ditata lengkap diatas meja makan (Ganie, 2003:250). Menurut seorang penulis Roman Belanda, Victor Ido (1948: 31), *rijstaffel* diartikan sebagai “...eten van de rijismaaltijd een speciale tafel gebruikt” (sajian nasi yang dihidangkan secara spesial).

1.4.2 Jenis Produk

a. Pepes Kepiting



Pepes adalah masakan yang diolah dengan dibungkus daun pisang, kemudian dikukus dan dibakar sampai

matang. Pada umumnya, pepes biasanya hanya menggunakan bahan utama seperti ikan, tahu, ayam maupun udang. Lain halnya dengan pepes di daerah Kabupaten Penajam Paser Utara, yaitu dengan menggunakan daging kepiting.

Biasanya, kepiting yang dipilih adalah kepiting soka. Kepiting direbus terlebih dahulu sampai matang, lalu pisahkan daging kepiting dari cangkangnya. Untuk menambahkan rasa yang sedap, bahan utama daging kepiting dibumbui dengan cabai rawit, cabai merah, serai, kemangi, jahe parut, bawang merah dan bawang putih, dan aneka rempah lainnya sebelum dibungkus dengan daun pisang. Setelah itu, pepes kepiting dikukus hingga matang, dan untuk menciptakan aroma yang khas, pepes kepiting dibakar diatas bara api (gotravelly.com, 2021).

b. Gangan Manok



Gangan dalam bahasa daerah setempat memiliki arti sayur, sedangkan manok memiliki arti ayam. Gangan Manok adalah sayur bening sejenis dengan bakso, yang

terbuat dari daging ayam yang sudah digiling, lalu dicampur dengan bumbu-bumbu dan dibentuk menjadi bulatan/bola-bola. Kemudian dimasukkan ke dalam air kaldu ayam dan dimasak hingga matang. Sebagai pendamping, Gangan Manok diberi irisan bayam dan oyong (gotravelly.com, 2021).

c. Nasi Bekepor



Nasi Bekepor merupakan nasi yang dicampur dengan ikan asin, rempah-rempah dan minyak sayur. Pada masa zaman kerajaan, Nasi Bekepor merupakan menu khas bagi raja, namun saat ini Nasi Bekepor dapat dinikmati oleh semua kalangan. Pada zaman dahulu, Nasi Bekepor dimasak dengan cara diputar diatas bara api menggunakan *kendhil* yang terbuat dari perunggu. Proses memutar inilah yang disebut dengan bekepor. Ketika diputar, *kendhil* tersebut dibacakan *shalawat* sebanyak tiga kali dan melalui proses ini juga terjadi penyebaran agama Islam secara tidak langsung (tribunnews.com, 2021).

d. Ayam Cincane



Pada zaman dahulu, Ayam Cincane biasa disajikan sebagai hidangan utama saat upacara adat, pesta besar dan acara penting lain seperti penyambutan tamu kehormatan. Selain itu, Ayam Cincane juga biasa disajikan saat ada hajatan, seperti ketika ada sanak saudara yang baru menikah atau melahirkan. Dalam proses pembuatan Ayam Cincane, biasanya menggunakan daging ayam kampung sebagai bahan utamanya (tribunnews.com, 2021).

e. Sambal Raja



Pada zaman Kerajaan Kutai dahulu, sambal ini dibuat sebagai pendamping Nasi Bekepor dan hanya bisa

dinikmati para raja. Sambal ini biasanya disajikan dengan telur rebus, kacang panjang dan terong ungu goreng. Oleh karena itu, tidak hanya rasa pedas yang didapat, tetapi juga tekstur yang beragam dalam sekali gigit. Aroma segar dari jeruk cina juga menjadi ciri khas utama dari Sambal Raja (liputan6.com, 2021).

f. Daging Masak Bumi Hangus



Daging Masak Bumi Hangus memiliki nama yang unik. Makanan ini terbuat dari daging sapi yang dimasak dengan bumbu kecap. Proses pematangan daging ini berlangsung cukup lama, hingga warna dagingnya berubah menjadi kehitaman. Ada berbagai rempah-rempah yang digunakan dalam proses memasaknya, diantaranya pala, merica, bawang bombay dan sebagainya (gotravelly.com, 2021).

g. Rabo Ruan

Rabo Ruan terbuat dari bahan dasar ikan gabus. Tetapi tidak dimasak dan disajikan secara utuh, ikan gabus dikukus terlebih dahulu hingga setengah matang, lalu disuwir dan dijadikan mirip seperti abon. Kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai, gula merah, ketumbar dan garam. Setelah itu, ditambahkan santan dan dimasak dengan api kecil sampai matang (gotravelly.com, 2021).

h. Kue Gecik

Kue Gecik dibuat dari tepung beras ketan putih yang diberi air daun suji sebagai pewarna alami. Kue Gecik memiliki tekstur yang kenyal dan lembut. Jika

diperhatikan, kue ini menyerupai kue klepon. Perbedaannya adalah jika klepon direbus dan bagian dalamnya diisi dengan gula merah, Kue Gegicak dicetak pipih dan dimasak dengan cara dikukus. Kemudian Kue Gegicak disajikan dengan ditaburi kelapa parut dan disiram saus gula merah (gotravelly.com, 2021).

1.4.3 Usulan Resep

Menurut Gisslen (2011:128) resep masakan merupakan kumpulan yang berisi cara-cara, takaran dan bahan dalam memasak sebuah hidangan. Sedangkan menurut Bartono dan Ruffino (2010) resep adalah formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau merupakan sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu. Resep merupakan panduan yang harus ada dan dimiliki oleh setiap dapur pada saat ingin mengolah suatu makanan. Resep juga digunakan untuk mengatur operasional dan kinerja selama memasak agar berjalan dengan baik. Resep yang digunakan berasal dari berbagai sumber seperti buku, *youtube* dan *google*. Resep-resep yang ditampilkan menggunakan format resep STP NHI Bandung, ditampilkan sebagai berikut:

Tabel 1
Usulan Resep
Pepes Kepiting

Halaman : 1 of 1
 Asal Daerah : Kab. Penajam Paser Utara
 Jenis Makanan : Makanan Pendamping

Jumlah Porsi : 4 porsi
 Ukuran Porsi : 100 gr
 Suhu Penyajian : Hangat

| No. | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|-----|-----------|--|---|---|
| 1. | Persiapan | 400 gr 5 gr 50 gr 15 gr 20 gr 10 gr 3 gr 10 gr 50 gr 150 gr | Daging kepiting Jahe Tomat Cabai rawit Bawang merah Bawang putih Kemiri Garam Daun kemangi Daun pisang | Iris Iris Haluskan, tumis Haluskan, tumis Haluskan, tumis |
| 3. | Campurkan | | Daging kepiting Bumbu halus Jahe iris Tomat iris | Campur hingga rata |
| 4. | Tambahkan | | Cabai rawit Daun kemangi Garam | Campur hingga rata |
| 5. | Bungkus | | Daging kepiting dan bumbu | Menggunakan daun pisang |
| 6. | Kukus | | Pepes kepiting | Sampai matang |
| 7. | Panggang | | Pepes kepiting | Diatas bara api sebentar hingga mengeluarkan aroma, lalu angkat |
| 8. | Sajikan | | Pepes kepiting | Diatas piring saji |

Sumber: minapoli.com/info/resep-pepes-kepiting-khas-kalimantan-timur (2019)

Tabel 2
Usulan Resep
Gangan Manok

Halaman : 1 of 1
 Asal Daerah : Kab. Penajam Paser Utara
 Jenis Makanan : Sup

Jumlah Porsi : 4 porsi
 Ukuran Porsi : 200 gr/2dl
 Suhu Penyajian : Panas

| No. | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|-----|-----------|---|---|--|
| 1. | Persiapan | 50 gr 100 gr 240 gr 15 gr 10 gr 500 gr 1000 ml 150 gr 100 gr 50 gr | Bayam Oyong Daging ayam giling Garam Merica Bahan kaldu ayam: Tulang ayam Air Bawang bombay Wortel Seledri | Petik Kupas, potong bulat Potong chunk Potong chunk Ambil batangnya, potong memanjang 3 cm |
| 2. | Campurkan | | Daging ayam giling Garam Merica | Sampai merata lalu bentuk menjadi bulatan/bola-bola sebesar 20gr. Sisihkan. |
| 3. | Rebus | | Tulang ayam | Dengan api sedang sampai mendidih, lalu buang airnya. Cuci bersih lalu rebus kembali. |
| 4. | Masukkan | | Bawang bombay Wortel Seledri | Kedalam air rebusan tulang ayam, masak dengan api sedang sampai mendidih. Saring. |
| 5. | Rebus | | Kaldu ayam | Sampai mendidih |
| 6. | Masukkan | | Bola-bola daging ayam | Masak hingga bola-bola daging ayam mengapung |
| 7. | Tambahkan | | Bayam | Lalu aduk sampai rata |

| | | | | |
|----|---------|--|-----------------------------------|------------------------------------|
| | | | Potongan oyong Garam Merica | |
| 8. | Masak | | Gangan Manok | Sampai matang |
| 9. | Sajikan | | Gangan Manok | Selagi panas di dalam mangkuk saji |

Sumber: sajiansedap.grid.id/read/10747994/gangan-manok?page=all (2016)

Tabel 3 Usulan Resep Nasi Bekepor

Halaman : 1 of 1
 Asal Daerah : Kab. Penajam Paser Utara
 Jenis Makanan : Makanan Pendamping

Jumlah Porsi : 4 porsi
 Ukuran Porsi : 150 gr
 Suhu Penyajian : Panas

| No. | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|-----|-----------|--|--|---|
| 1. | Persiapan | 300 gr 600 ml 3 gr 3 gr 5 gr 20 gr 30 gr | Beras Air Daun salam Daun pandan Garam Daun kemangi Ikan asin | Cuci sebanyak 3 kali Ikat simpul Jambal roti. Goreng, iris |
| 2. | Masukkan | | Beras Air Daun salam Daun pandan Garam Daun kemangi Irisan ikan asin | Ke dalam <i>kendhil</i> / <i>kastrol</i> lalu masak hingga matang. Pastikan nasi sering diaduk selama proses memasak agar tidak berkerak. |
| 3. | Sajikan | | Nasi Bekepor | Selagi panas |

Sumber: tribunnewswiki.com/2019/08/28/nasi-bekepor-makanan-khas-kalimantan-timur#3153 (2019)

Tabel 4
Usulan Resep
Ayam Cincane

Halaman : 1 of 1
 Asal Daerah : Kab. Penajam Paser Utara
 Jenis Makanan : Makanan Utama
 Jumlah Porsi : 4 porsi
 Ukuran Porsi : 200 gr
 Suhu Penyajian : Panas

| No. | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|-----|-----------|--|--|--|
| 1. | Persiapan | 800 gr 10 gr 15 gr 3 gr 20 gr 10 gr 5 gr 200 ml 50 ml 1 L 100 gr 35 gr 20 gr 5 gr 30 gr 30 gr | Ayam kampung Jahe Lengkuas Daun salam Serai Gula merah Garam Santan Minyak sayur Air kelapa Bumbu halus: Cabai merah Bawang merah Bawang putih Terasi Hiasan: Selada keriting Timun | Potong menjadi 4 bagian Memarkan, iris Memarkan, iris Memarkan Iris Cuci bersih, petik Cuci bersih, iris |
| 2. | Panaskan | | Minyak | Didalam <i>sauteuse</i> |
| 3. | Masukkan | | Bumbu halus Jahe Lengkuas Serai Daun salam | Lalu tumis hingga matang dan harum |
| 4. | Bumbui | | Garam Gula merah | Aduk hingga rata |
| 5. | Masukkan | | Ayam kampung | Aduk hingga rata |
| 6. | Masukkan | | Santan Air kelapa | Aduk hingga rata. Masak hingga santan mengering. Sisihkan. |

| | | | | |
|----|----------|--|---------------|-------------------------------|
| 7. | Panaskan | | | Oven hingga suhu 200°C |
| 8. | Panggang | | Ungkepan ayam | Di dalam oven selama 30 menit |
| 9. | Sajikan | | Ayam Cincane | Dengan hiasan |

Sumber: tribunnewswiki.com/2019/07/31/ayam-cincane#2963 (2019)

Tabel 5 Usulan Resep Sambal Raja

| | | | |
|---------------|----------------------------|----------------|-----------|
| Halaman | : 1 of 1 | Jumlah Porsi | : 4 porsi |
| Asal Daerah | : Kab. Penajam Paser Utara | Ukuran Porsi | : 40 gr |
| Jenis Makanan | : Makanan Pendamping | Suhu Penyajian | : Panas |

| No. | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|-----|-----------|--|---|---|
| 1. | Persiapan | 50 gr 100 gr 100 gr 30 gr 60 gr 30 gr 30 gr 5 gr 10 gr 5 gr 3 gr 100 ml | Kacang panjang Terung ungu Telur ayam Tempe Cabai merah besar Cabai rawit Bawang merah Terasi Jeruk cina (jeruk cui) Garam Gula pasir Minyak sayur | Cuci semua bahan Potong sepanjang 2 cm Potong dadu 2 cm Rebus, kupas, potong menjadi 4 bagian (2butir) Potong sepanjang 2 cm Peras airnya, iris tipis kulitnya |
| 2. | Haluskan | | Cabai merah besar Cabai rawit Bawang merah Terasi | Menggunakan ulekan sampai halus |
| 3. | Tambahkan | | Garam Gula pasir Air perasan jeruk cina Irisan kulit jeruk cina | Aduk hingga rata |

| | | | | |
|----|-----------|-------|--|---|
| | | 5 gr | Bawang putih | |
| | | 30 gr | Hiasan: Daun bawang | Iris miring tipis |
| 2. | Marinasi | | Daging sapi Pala bubuk Merica bubuk Kecap inggris | Selama 30 menit agar bumbu meresap |
| 3. | Panaskan | | Margarin | Didalam <i>pan</i> |
| 4. | Masukkan | | Bawang bombay | Tumis hingga harum |
| 5. | Masukkan | | Kecap inggris Kecap manis Merica bubuk Pala bubuk Saus tomat | Aduk hingga rata |
| 6. | Masukkan | | Daging sapi | Aduk hingga rata |
| 7. | Tambahkan | | Air | Secara bertahap dan masak daging hingga bumbu meresap, matang dan berubah warna menjadi kehitaman |
| 8. | Sajikan | | Daging Masak Bumi Hangus | Selagi panas dan taburi dengan daun bawang |

Sumber: harianberau.com/daging-masak-bumi-hangus-olahan-idul-adha-yang-wajib-kamu-coba (2020)

Tabel 7 Usulan Resep Rabo Ruan

Halaman : 1 of 1
 Asal Daerah : Kab. Penajam Paser Utara
 Jenis Makanan : Makanan Pendamping

Jumlah Porsi : 4 porsi
 Ukuran Porsi : 50 gr
 Suhu Penyajian : Panas

| No. | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|-----|-----------|------------------------------------|--|--------------|
| 1. | Persiapan | 200 gr 50 gr 100 ml 50 ml | Ikan gabus fillet Jeruk nipis Santan Minyak | Peras airnya |

| | | | | |
|----|----------|--|---|---|
| | | 30 gr 15 gr 100 gr 50 gr 5 gr 5 gr 10 gr | Bahan bumbu halus: Bawang merah Bawang putih Cabai merah besar Cabai merah keriting Ketumbar Garam Gula merah | |
| 2. | Marinasi | | Ikan gabus Air perasan jeruk nipis | Selama 15 menit |
| 3. | Kukus | | Ikan gabus | Sampai matang, lalu angkat. Suwir kasar daging ikan gabus. |
| 4. | Panaskan | | Minyak | Didalam <i>pan</i> |
| 5. | Masukkan | | Bumbu halus | Tumis hingga harum |
| 6. | Masukkan | | Daging ikan suwir | Aduk hingga rata |
| 7. | Masukkan | | Santan | Masak dengan api kecil sambil diaduk sampai matang dan kering |
| 8. | Sajikan | | Rabo Ruan | Selagi panas |

Sumber: sajiansedap.grid.id/read/10757418/yuk-kenalan-dengan-rabo-ruan-khas-kalimantan-timur-olahan-ikan-gabus-lezat?page=all (2017)

Tabel 8 Usulan Resep Kue Gegicak

Halaman : 1 of 1
Asal Daerah : Kab. Penajam Paser Utara
Jenis Makanan : Makanan Penutup

Jumlah Porsi : 4 porsi
Ukuran Porsi : 40 gr
Suhu Penyajian : Suhu Ruangan

| No. | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|-----|-----------|--|--|---|
| 1. | Persiapan | 150 gr 30 gr 5 gr 100 ml 50 gr 30 gr 10 ml 100 gr | Tepung ketan putih Tepung beras Garam Air Daun suji Daun pandan Minyak goreng Daun pisang | Blender, saring ambil airnya Untuk olesan Untuk alas adonan |

| | | | | |
|----|-----------|---|--|---|
| | | 150 gr 100 ml 3 gr 20 gr 100 gr 5 gr | Bahan saus gula merah: Gula merah Air Garam Daun pandan Bahan taburan: Kelapa parut Garam | Iris tipis Ikat simpul |
| 2. | Campurkan | | Tepung ketan putih Tepung beras Garam | Aduk hingga rata |
| 3. | Tuang | | Air Air daun suji dan daun pandan | Sedikit-sedikit sambil diuleni hingga rata |
| 4. | Ambil | | Adonan | Setiap 10 gr, bentuk menjadi bulatan. Tekan bagian tengah adonan sampai berbentuk pipih dengan cekungan ditengahnya |
| 5. | Letakkan | | Adonan | Diatas daun pisang yang sudah diolesi dengan minyak goreng |
| 6. | Kukus | | Adonan | Dengan api sedang selama 15 menit, sampai adonan matang. Sisihkan. |
| 7. | Rebus | | Bahan saus gula merah: Gula merah Air Garam Daun pandan | Sambil diaduk hingga larut dan mendidih. Saring dan sisihkan |
| 8. | Kukus | | Bahan taburan: Kelapa parut Garam | Sampai matang. Sisihkan. |
| 9. | Sajikan | | Kue Gegicak | Dengan saus gula merah dan taburan kelapa parut |

Sumber: sajiansedap.grid.id/read/10761723/cara-jitu-membuat-gegicak-kue-tradisional-khas-kalimantan-yang-enaknya-nempel-terus-di-lidah?page=all (2017)

1.4.4 *Purchasing List*

Purchasing List adalah daftar pembelian bahan-bahan yang akan digunakan dalam kegiatan proses pengolahan makanan.

Purchasing List yang telah disusun akan berpengaruh pada kualitas produk makanan yang akan diproduksi dan dihidangkan pada konsumen.

Tabel 9
Daftar Belanja

| No. | Bahan | Jumlah | Unit | Harga | Unit | Total |
|-----------------------|-----------------------|--------|-------|---------------|-------|--------------|
| SEAFOOD | | | | | | |
| 1 | Daging kepiting | 400 | gr | Rp 160.000,00 | kg | Rp 64.000,00 |
| 2 | Ikan gabus fillet | 200 | gr | Rp 73.000,00 | kg | Rp 14.600,00 |
| POULTRY | | | | | | |
| 3 | Daging ayam giling | 240 | gr | Rp 60.000,00 | kg | Rp 14.400,00 |
| 4 | Ayam kampung | 800 | gr | Rp 60.000,00 | kg | Rp 48.000,00 |
| 5 | Tulang ayam | 500 | gr | Rp 30.000,00 | kg | Rp 15.000,00 |
| MEAT | | | | | | |
| 6 | Daging sapi has dalam | 400 | gr | Rp 156.000,00 | kg | Rp 62.400,00 |
| VEGETABLES | | | | | | |
| 7 | Jahe | 15 | gr | Rp 30.000,00 | kg | Rp 450,00 |
| 8 | Lengkuas | 15 | gr | Rp 17.000,00 | kg | Rp 255,00 |
| 9 | Tomat | 70 | gr | Rp 9.000,00 | kg | Rp 630,00 |
| 10 | Cabai merah besar | 260 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 9.100,00 |
| 11 | Cabai merah keriting | 50 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 1.750,00 |
| 12 | Cabai rawit | 45 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 1.575,00 |
| 13 | Jeruk cina | 10 | gr | Rp 14.000,00 | kg | Rp 140,00 |
| 14 | Jeruk nipis | 50 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 1.250,00 |
| 15 | Kacang panjang | 50 | gr | Rp 20.000,00 | kg | Rp 1.000,00 |
| 16 | Terung ungu | 100 | gr | Rp 15.000,00 | kg | Rp 1.500,00 |
| 17 | Selada keriting | 30 | gr | Rp 30.000,00 | kg | Rp 900,00 |
| 18 | Timun | 30 | gr | Rp 10.000,00 | kg | Rp 300,00 |
| 19 | Daun suji | 1 | ikat | Rp 3.000,00 | ikat | Rp 3.000,00 |
| 20 | Daun kemangi | 1 | ikat | Rp 3.000,00 | ikat | Rp 3.000,00 |
| 21 | Daun pisang | 5 | lbr | Rp 1.000,00 | lbr | Rp 5.000,00 |
| 22 | Daun salam | 1 | ikat | Rp 3.000,00 | ikat | Rp 3.000,00 |
| 23 | Daun pandan | 1 | ikat | Rp 6.000,00 | ikat | Rp 6.000,00 |
| 24 | Daun bawang | 30 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 750,00 |
| 25 | Wortel | 100 | gr | Rp 7.000,00 | kg | Rp 700,00 |
| 26 | Seledri | 50 | gr | Rp 50.000,00 | kg | Rp 2.500,00 |
| 27 | Kelapa parut | 100 | gr | Rp 30.000,00 | kg | Rp 3.000,00 |
| 28 | Serai | 20 | gr | Rp 15.000,00 | kg | Rp 300,00 |
| 29 | Bayam | 50 | gr | Rp 20.000,00 | kg | Rp 1.000,00 |
| 30 | Oyong | 100 | gr | Rp 17.000,00 | kg | Rp 1.700,00 |
| 31 | Tempe | 1 | papan | Rp 5.000,00 | papan | Rp 5.000,00 |
| DAIRY PRODUCTS | | | | | | |
| 32 | Telur | 100 | gr | Rp 20.000,00 | kg | Rp 2.000,00 |
| 33 | Santan | 2 | pack | Rp 13.000,00 | pack | Rp 26.000,00 |
| 34 | Margarin | 1 | pack | Rp 7.000,00 | pack | Rp 7.000,00 |

| GROCERIES | | | | | | |
|--------------|--------------------|-----|-------|--------------|-------|---------------|
| 35 | Bawang bombay | 200 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 5.000,00 |
| 36 | Bawang merah | 115 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 4.025,00 |
| 37 | Bawang putih | 50 | gr | Rp 34.000,00 | kg | Rp 1.700,00 |
| 38 | Kemiri | 3 | gr | Rp 50.000,00 | kg | Rp 150,00 |
| 39 | Ketumbar bubuk | 5 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 175,00 |
| 40 | Terasi | 2 | pack | Rp 1.000,00 | pack | Rp 2.000,00 |
| 41 | Garam | 1 | pack | Rp 7.000,00 | pack | Rp 7.000,00 |
| 42 | Merica bubuk | 1 | pack | Rp 17.000,00 | pack | Rp 17.000,00 |
| 43 | Pala bubuk | 1 | pack | Rp 14.000,00 | pack | Rp 14.000,00 |
| 44 | Gula pasir | 8 | gr | Rp 12.500,00 | kg | Rp 100,00 |
| 45 | Tepung ketan putih | 150 | gr | Rp 26.000,00 | kg | Rp 3.900,00 |
| 46 | Tepung beras | 30 | gr | Rp 14.000,00 | kg | Rp 420,00 |
| 47 | Beras | 300 | gr | Rp 12.500,00 | kg | Rp 3.750,00 |
| 48 | Ikan asin | 30 | gr | Rp 90.000,00 | kg | Rp 2.700,00 |
| 49 | Gula merah | 170 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 4.250,00 |
| 50 | Minyak sayur | 310 | ml | Rp 15.000,00 | liter | Rp 4.650,00 |
| 51 | Kecap inggris | 1 | botol | Rp 18.000,00 | botol | Rp 18.000,00 |
| 52 | Kecap manis | 1 | pack | Rp 11.000,00 | pack | Rp 11.000,00 |
| TOTAL | | | | | | Rp 407.020,00 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

1.4.5 *Recipe Costing dan Dish Costing*

Recipe Costing adalah biaya bahan baku yang dihitung untuk mengetahui harga pokok produk yang diproduksi. *Recipe Costing* dapat dihitung setelah ditetapkan standar resep dan daftar belanja. Sedangkan Menurut Paul Wyman (1996 : 46) menyatakan bahwa “*Dish Costing* adalah gabungan biaya per bahan makanan untuk memproduksi satu jenis item menu berdasarkan resep baku”. Sehingga *dish costing* dapat dihitung menggunakan rumus:

$$\text{Dish Costing} = \text{Recipe Costing} : \text{Amount of Portion}$$

Berdasarkan standar resep yang telah dibuat, maka perhitungan *recipe costing* dan *dish costing* untuk masing-masing resep adalah sebagai berikut:

Tabel 10
Recipe Costing dan Dish Costing
Pepes Kepiting

| Bahan | Jumlah | Unit | Harga | Unit | Total |
|------------------------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------------|
| Daging kepiting | 400 | gr | Rp 160.000,00 | kg | Rp 64.000,00 |
| Jahe | 5 | gr | Rp 30.000,00 | kg | Rp 150,00 |
| Tomat | 50 | gr | Rp 9.000,00 | kg | Rp 450,00 |
| Cabai rawit | 15 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 525,00 |
| Bawang merah | 20 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 700,00 |
| Bawang putih | 10 | gr | Rp 34.000,00 | kg | Rp 340,00 |
| Kemiri | 3 | gr | Rp 50.000,00 | kg | Rp 150,00 |
| Garam | 10 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 250,00 |
| Daun kemangi | 50 | gr | Rp 30.000,00 | kg | Rp 1.500,00 |
| Daun pisang | 150 | gr | Rp 10.000,00 | lbr | Rp 1.500,00 |
| <i>Recipe Costing</i> | | | | | Rp 69.565,00 |
| Amount of Portion | | | | | 4 |
| <i>Dish Costing</i> | | | | | Rp 17.391,25 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 11
Recipe Costing dan Dish Costing
Gangan Manok

| Bahan | Jumlah | Unit | Harga | Unit | Total |
|------------------------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------------|
| Bayam | 50 | gr | Rp 20.000,00 | kg | Rp 1.000,00 |
| Oyong | 100 | gr | Rp 17.000,00 | kg | Rp 1.700,00 |
| Daging ayam giling | 240 | gr | Rp 60.000,00 | kg | Rp 14.400,00 |
| Garam | 15 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 375,00 |
| Merica | 10 | gr | Rp 170.000,00 | kg | Rp 1.700,00 |
| Tulang ayam | 500 | gr | Rp 30.000,00 | kg | Rp 15.000,00 |
| Bawang bombay | 150 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 3.750,00 |
| Wortel | 100 | gr | Rp 7.000,00 | kg | Rp 700,00 |
| Seledri | 50 | gr | Rp 50.000,00 | kg | Rp 2.500,00 |
| Air | 1 | L | Rp 1.000,00 | L | Rp 1.000,00 |
| <i>Recipe Costing</i> | | | | | Rp 42.125,00 |
| Amount of Portion | | | | | 4 |
| <i>Dish Costing</i> | | | | | Rp 10.531,25 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 12
Recipe Costing dan Dish Costing
Nasi Bekepor

| Bahan | Jumlah | Unit | Harga | Unit | Total |
|--------------------------|---------------|-------------|--------------|-------------|--------------------|
| Beras | 300 | gr | Rp 12.500,00 | kg | Rp 3.750,00 |
| Daun salam | 3 | gr | Rp 60.000,00 | kg | Rp 180,00 |
| Daun pandan | 3 | gr | Rp 60.000,00 | kg | Rp 180,00 |
| Garam | 5 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 125,00 |
| Daun kemangi | 20 | gr | Rp 30.000,00 | kg | Rp 600,00 |
| Ikan asin | 30 | gr | Rp 90.000,00 | kg | Rp 2.700,00 |
| Air | 600 | ml | Rp 1.000,00 | L | Rp 600,00 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 8.135,00 |
| Amount of Portion | | | | | 4 |
| Dish Costing | | | | | Rp 2.033,75 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 13
Recipe Costing dan Dish Costing
Ayam Cincane

| Bahan | Jumlah | Unit | Harga | Unit | Total |
|--------------------------|---------------|-------------|--------------|-------------|---------------------|
| Ayam kampung | 800 | gr | Rp60.000,00 | kg | Rp 48.000,00 |
| Jahe | 10 | gr | Rp30.000,00 | kg | Rp 300,00 |
| Lengkuas | 15 | gr | Rp17.000,00 | kg | Rp 255,00 |
| Daun salam | 3 | gr | Rp60.000,00 | kg | Rp 180,00 |
| Serai | 20 | gr | Rp15.000,00 | kg | Rp 300,00 |
| Gula merah | 10 | gr | Rp25.000,00 | kg | Rp 250,00 |
| Garam | 5 | gr | Rp25.000,00 | kg | Rp 125,00 |
| Santan | 200 | ml | Rp40.000,00 | L | Rp 8.000,00 |
| Minyak sayur | 50 | ml | Rp15.000,00 | L | Rp 750,00 |
| Cabai merah | 100 | gr | Rp35.000,00 | kg | Rp 3.500,00 |
| Bawang merah | 35 | gr | Rp35.000,00 | kg | Rp 1.225,00 |
| Bawang putih | 20 | gr | Rp34.000,00 | kg | Rp 680,00 |
| Terasi | 5 | gr | Rp 200,00 | gr | Rp 1.000,00 |
| Selada keriting | 30 | gr | Rp30.000,00 | kg | Rp 900,00 |
| Timun | 30 | gr | Rp10.000,00 | kg | Rp 300,00 |
| Air kelapa | 1 | L | Rp 8.000,00 | L | Rp 8.000,00 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 73.765,00 |
| Amount of Portion | | | | | 4 |
| Dish Costing | | | | | Rp 18.441,25 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 14
Recipe Costing dan Dish Costing
Sambal Raja

| Bahan | Jumlah | Unit | Harga | Unit | Total |
|--------------------------|---------------|-------------|--------------|-------------|---------------------|
| Kacang panjang | 50 | gr | Rp20.000,00 | kg | Rp 1.000,00 |
| Terung ungu | 100 | gr | Rp15.000,00 | kg | Rp 1.500,00 |
| Telur | 100 | gr | Rp20.000,00 | kg | Rp 2.000,00 |
| Tempe | 30 | gr | Rp15.000,00 | kg | Rp 450,00 |
| Cabai merah | 60 | gr | Rp35.000,00 | kg | Rp 2.100,00 |
| Cabai rawit | 30 | gr | Rp35.000,00 | kg | Rp 1.050,00 |
| Bawang merah | 30 | gr | Rp35.000,00 | kg | Rp 1.050,00 |
| Terasi | 5 | gr | Rp 200,00 | gr | Rp 1.000,00 |
| Jeruk cina | 10 | gr | Rp14.000,00 | kg | Rp 140,00 |
| Garam | 5 | gr | Rp25.000,00 | kg | Rp 125,00 |
| Gula pasir | 3 | gr | Rp12.500,00 | kg | Rp 37,50 |
| Minyak sayur | 100 | ml | Rp15.000,00 | L | Rp 1.500,00 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 11.952,50 |
| Amount of Portion | | | | | 4 |
| Dish Costing | | | | | Rp 2.988,13 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 15
Recipe Costing dan Dish Costing
Daging Masak Bumi Hangus

| Bahan | Jumlah | Unit | Harga | Unit | Total |
|--------------------------|---------------|-------------|--------------|-------------|---------------------|
| Daging sapi has dalam | 400 | gr | Rp156.000,00 | kg | Rp 62.400,00 |
| Pala bubuk | 15 | gr | Rp150.000,00 | kg | Rp 2.250,00 |
| Merica bubuk | 25 | gr | Rp200.000,00 | kg | Rp 5.000,00 |
| Kecap inggris | 30 | ml | Rp 36.000,00 | L | Rp 1.080,00 |
| Bawang bombay | 50 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 1.250,00 |
| Kecap manis | 150 | ml | Rp 50.000,00 | L | Rp 7.500,00 |
| Air | 350 | ml | Rp 1.000,00 | L | Rp 350,00 |
| Margarin | 35 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 1.225,00 |
| Garam | 8 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 200,00 |
| Gula pasir | 5 | gr | Rp 12.500,00 | kg | Rp 62,50 |
| Tomat | 20 | gr | Rp 9.000,00 | kg | Rp 180,00 |
| Minyak sayur | 100 | ml | Rp 15.000,00 | L | Rp 1.500,00 |
| Bawang putih | 5 | gr | Rp 34.000,00 | kg | Rp 170,00 |
| Daun bawang | 30 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 750,00 |
| Recipe Costing | | | | | Rp 83.917,50 |
| Amount of Portion | | | | | 4 |
| Dish Costing | | | | | Rp 20.979,38 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 16
Recipe Costing dan Dish Costing
Rabo Ruan

| Bahan | Jumlah | Unit | Harga | Unit | Total |
|------------------------------|---------------|-------------|--------------|-------------|---------------------|
| Ikan gabus | 200 | gr | Rp 73.000,00 | kg | Rp 14.600,00 |
| Jeruk nipis | 50 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 1.250,00 |
| Santan | 100 | ml | Rp 40.000,00 | L | Rp 4.000,00 |
| Minyak sayur | 50 | ml | Rp 15.000,00 | L | Rp 750,00 |
| Bawang merah | 30 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 1.050,00 |
| Bawang putih | 15 | gr | Rp 34.000,00 | kg | Rp 510,00 |
| Cabai merah | 100 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 3.500,00 |
| Cabai merah keriting | 50 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 1.750,00 |
| Ketumbar bubuk | 5 | gr | Rp 35.000,00 | kg | Rp 175,00 |
| Garam | 5 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 125,00 |
| Gula merah | 10 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 250,00 |
| <i>Recipe Costing</i> | | | | | Rp 27.960,00 |
| Amount of Portion | | | | | 4 |
| <i>Dish Costing</i> | | | | | Rp 6.990,00 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 17
Recipe Costing dan Dish Costing
Kue Gecikak

| Bahan | Jumlah | Unit | Harga | Unit | Total |
|------------------------------|---------------|-------------|--------------|-------------|---------------------|
| Tepung ketan putih | 150 | gr | Rp 26.000,00 | kg | Rp 3.900,00 |
| Tepung beras | 30 | gr | Rp 14.000,00 | kg | Rp 420,00 |
| Garam | 13 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 325,00 |
| Air | 100 | ml | Rp 1.000,00 | L | Rp 100,00 |
| Daun suji | 50 | gr | Rp 12.000,00 | kg | Rp 600,00 |
| Daun pandan | 30 | gr | Rp 60.000,00 | kg | Rp 1.800,00 |
| Minyak sayur | 15 | ml | Rp 15.000,00 | L | Rp 225,00 |
| Daun pisang | 100 | gr | Rp 10.000,00 | kg | Rp 1.000,00 |
| Gula merah | 150 | gr | Rp 25.000,00 | kg | Rp 3.750,00 |
| Kelapa parut | 100 | gr | Rp 30.000,00 | kg | Rp 3.000,00 |
| <i>Recipe Costing</i> | | | | | Rp 15.120,00 |
| Amount of Portion | | | | | 4 |
| <i>Dish Costing</i> | | | | | Rp 3.780,00 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

1.4.6 *Selling Price*

Selling price atau harga jual adalah besarnya harga yang dibebankan kepada pelanggan untuk mendapatkan barang atau jasa. Harga jual meliputi biaya produksi, biaya non produksi dan laba yang diinginkan. Harga jual juga dapat didefinisikan sebagai jumlah perhitungan dari persentase beberapa biaya seperti food cost, labor cost, overhead dan profit. Menurut Bernard Davis dan Sally Stone (1991:81), menyatakan bahwa “*The cost of food and beverages in the commercial sector is usually in the region of 25-45 percent of the total operating cost*”. Pada operasi hotel berbintang di Indonesia digunakan persentase sebesar 35 %.

Rumus perhitungan *selling price* untuk 1 keluarga (4 pax/4 anggota keluarga) adalah sebagai berikut:

- *Selling Price* Pepes Kepiting

$$= \frac{\text{Dish costing}}{40\%} = \frac{17.391,25}{40\%} = 43.478,13$$

= *rounding* (dibulatkan) menjadi Rp 43.500,00.

- *Selling Price* Gangan Manok

$$= \frac{\text{Dish costing}}{40\%} = \frac{10.531,25}{40\%} = 26.328,13$$

= *rounding* (dibulatkan) menjadi Rp 26.500,00.

- *Selling Price* Nasi Bekepor

$$= \frac{\text{Dish costing}}{35\%} = \frac{2.033,75}{35\%} = 5.810,71$$

= *rounding* (dibulatkan) menjadi Rp 6.000,00.

- *Selling Price* Ayam Cincane

$$= \frac{\text{Dish costing}}{40\%} = \frac{18.441,25}{40\%} = 46.103,13$$

= *rounding* (dibulatkan) menjadi Rp 46.000,00.

- *Selling Price* Sambal Raja

$$= \frac{\text{Dish costing}}{40\%} = \frac{2.988,13}{40\%} = 7.470,31$$

= *rounding* (dibulatkan) menjadi Rp 7.500,00.

- *Selling Price* Daging Masak Bumi Hangus

$$= \frac{\text{Dish costing}}{40\%} = \frac{20.979,38}{40\%} = 52.448,44$$

= *rounding* (dibulatkan) menjadi Rp 52.500,00.

- *Selling Price* Rabo Ruan

$$= \frac{\text{Dish costing}}{40\%} = \frac{6.990}{40\%} = 17.475,00$$

= *rounding* (dibulatkan) menjadi Rp 17.500,00.

- *Selling Price* Kue Gegicak

$$= \frac{\text{Dish costing}}{40\%} = \frac{3.780}{40\%} = 9.450,00$$

= *rounding* (dibulatkan) menjadi Rp 9.500,00.

Tabel 18
Selling Price

| Menu | <i>Dish Costing</i> | <i>Selling Price</i> | <i>Rounding</i> |
|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Pepes Kepiting | Rp 17.391,25 | Rp 43.478,13 | Rp 43.500,00 |
| Gangan Manok | Rp 10.531,25 | Rp 26.328,13 | Rp 26.500,00 |
| Nasi Bekepor | Rp 2.033,75 | Rp 5.810,71 | Rp 6.000,00 |
| Ayam Cincane | Rp 18.441,25 | Rp 46.103,13 | Rp 46.000,00 |
| Sambal Raja | Rp 2.988,13 | Rp 7.470,31 | Rp 7.500,00 |
| Daging Masak Bumi Hangus | Rp 20.979,38 | Rp 52.448,44 | Rp 52.500,00 |
| Rabo Ruan | Rp 6.990,00 | Rp 17.475,00 | Rp 17.500,00 |
| Kue Gegicak | Rp 3.780,00 | Rp 9.450,00 | Rp 9.500,00 |
| Total | | | Rp 209.000,00 |

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

1.4.7 *Nutritive Value*

Menurut Nirmala Devi, kandungan gizi adalah substansi yang diperoleh dari berbagai makanan dan digunakan untuk membantu proses pertumbuhan, perbaikan serta pemeliharaan jaringan tubuh. Sedangkan menurut Ida Purnomowati, Diana H, dan Cahyo kandungan gizi adalah zat yang dibutuhkan oleh tubuh kita untuk membantu proses pertumbuhan, mempertahankan dan memperbaiki jaringan tubuh, menyediakan energi untuk fungsi tubuh dan sebagai komponen pembangun tubuh manusia. Nutrisi atau gizi adalah substansi organik yang dibutuhkan organisme untuk fungsi normal dari sistem tubuh, pertumbuhan, pemeliharaan kesehatan. Di dalam nutrisi terdapat beberapa zat yang dibutuhkan oleh tubuh seperti karbohidrat, protein, vitamin, lemak dan mineral.

Tabel 19
Kandungan Gizi Pepes Kepiting

| Bahan | Jumlah | Unit | CAL (kcal) | Carbs (gr) | Protein (gr) | Fat (gr) | Sugar (gr) |
|--------------|---------------|-------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Kepiting | 400 | gr | 3010 | 160 | 150 | 39 | - |
| Jahe | 5 | gr | 2 | 0,4 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| Tomat | 50 | gr | 13 | 2,5 | 0,68 | 0,2 | 1,35 |
| Cabai rawit | 15 | gr | 30 | 5,5 | 1,3 | 1,7 | 1,05 |
| Bawang merah | 20 | gr | 12,5 | 2,8 | 0,45 | 0,1 | 1,35 |
| Bawang putih | 10 | gr | 20,1 | 4,5 | 0,85 | 0,07 | 0,9 |
| Kemiri | 5 | gr | 40 | 1,78 | 0,55 | 4 | 0,25 |
| Garam | 10 | gr | - | - | - | - | - |
| Daun kemangi | 50 | gr | 2,7 | 0,5 | 0,3 | 0,055 | 0,035 |
| Total | | | 3130,3 | 177,98 | 154,18 | 45,175 | 4,985 |

Sumber: Olahan Data Penulis (2021), www.panganku.org

Tabel 20
Kandungan Gizi Gangan Manok

| Bahan | Jumlah | Unit | CAL (kcal) | Carbs (gr) | Protein (gr) | Fat (gr) | Sugar (gr) |
|--------------------|---------------|-------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Bayam | 50 | gr | 8 | 1,8 | 0,45 | 0,2 | 0,2 |
| Oyong | 100 | gr | 19 | 4,1 | 0,8 | 0,2 | - |
| Daging ayam giling | 240 | gr | 542 | - | 50,7 | 35,2 | - |
| Garam | 15 | gr | - | - | - | - | - |
| Merica | 10 | gr | 36,5 | 6,44 | 1,15 | 0,68 | - |
| Kaldu ayam | 1000 | ml | 48 | 6,04 | 3,8 | 1,16 | - |
| Total | | | 653,5 | 18,38 | 56,9 | 37,44 | 0,2 |

Sumber: Olahan Data Penulis (2021), www.panganku.org

Tabel 21
Kandungan Gizi Nasi Bekepor

| Bahan | Jumlah | Unit | CAL (kcal) | Carbs (gr) | Protein (gr) | Fat (gr) | Sugar (gr) |
|--------------|---------------|-------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Beras | 300 | gr | 1230 | 243 | 24 | - | - |
| Daun salam | 3 | gr | 4 | 1,48 | 0,43 | 0,33 | - |
| Daun pandan | 3 | gr | - | - | - | - | - |
| Garam | 5 | gr | - | - | - | - | - |
| Daun kemangi | 20 | gr | 29 | 5,6 | 2,5 | 0,3 | - |
| Ikan asin | 30 | gr | 58,5 | - | 12,7 | 0,45 | - |
| Air | 600 | ml | - | - | - | - | - |
| Total | | | 1321,5 | 250,08 | 39,63 | 1,08 | 0 |

Sumber: Olahan Data Penulis (2021), www.panganku.org

Tabel 22
Kandungan Gizi Ayam Cincane

| Bahan | Jumlah | Unit | CAL (kcal) | Carbs (gr) | Protein (gr) | Fat (gr) | Sugar (gr) |
|-----------------|---------------|-------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Ayam kampung | 800 | gr | 2460 | - | 379 | 90 | - |
| Jahe | 10 | gr | 8 | 1,8 | 0,2 | 0,1 | 0,2 |
| Lengkuas | 15 | gr | 5 | 1 | - | - | - |
| Daun salam | 3 | gr | 7 | 0,1 | 0,8 | 0,3 | - |
| Serai | 20 | gr | 19,8 | 5,06 | 0,36 | 0,09 | - |
| Gula merah | 10 | gr | 36,8 | 9,2 | - | - | 0,29 |
| Garam | 5 | gr | - | - | - | - | - |
| Santan | 200 | ml | 648 | 11,2 | 8,4 | 68,6 | 6,68 |
| Minyak sayur | 50 | ml | 400 | - | - | 45 | - |
| Cabai merah | 100 | gr | 36 | 7,3 | 1 | 0,3 | 0,55 |
| Bawang merah | 35 | gr | 23 | 5,4 | 0,6 | - | 2,5 |
| Bawang putih | 20 | gr | 35 | 8,1 | 1,5 | 0,1 | 0,1 |
| Terasi | 5 | gr | 10 | 1,5 | 16,5 | - | 1 |
| Selada keriting | 30 | gr | 7,5 | 1,39 | 0,68 | 0,07 | 0,39 |
| Timun | 30 | gr | 5 | 1,2 | 0,3 | - | 0,6 |
| Air kelapa | 1 | L | 170 | 38 | 2 | 1 | 26 |
| Total | | | 3871,1 | 91,25 | 411,34 | 204,56 | 38,31 |

Sumber: Olahan Data Penulis (2021), www.panganku.org

Tabel 23
Kandungan Gizi Sambal Raja

| Bahan | Jumlah | Unit | CAL (kcal) | Carbs (gr) | Protein (gr) | Fat (gr) | Sugar (gr) |
|----------------|---------------|-------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Kacang panjang | 50 | gr | 15,5 | 2,65 | 1,15 | 0,05 | 1,2 |
| Terung ungu | 100 | gr | 28 | 5,5 | 1,1 | 0,2 | 2,35 |
| Telur | 100 | gr | 154 | 0,7 | 12,4 | 10,8 | 0,36 |
| Tempe | 30 | gr | 58,4 | 2,85 | 5,62 | 3,27 | - |
| Cabai merah | 60 | gr | 25 | 6 | 1,5 | - | 2,9 |
| Cabai rawit | 30 | gr | 27 | - | - | - | - |
| Bawang merah | 30 | gr | 21 | 5 | 0,6 | - | 2,4 |
| Terasi | 5 | gr | 10 | 1,5 | 16,5 | - | 1 |
| Jeruk cina | 20 | gr | 12,2 | 2,82 | 0,16 | 0,04 | - |
| Garam | 5 | gr | - | - | - | - | - |
| Gula pasir | 3 | gr | 13 | 3,5 | - | - | 3,5 |
| Minyak sayur | 100 | ml | 800 | - | - | 90 | - |
| Total | | | 1164,1 | 30,52 | 39,03 | 104,36 | 13,71 |

Sumber: Olahan Data Penulis (2021), www.panganku.org

Tabel 24
Kandungan Gizi Daging Masak Bumi Hangus

| Bahan | Jumlah | Unit | CAL (kcal) | Carbs (gr) | Protein (gr) | Fat (gr) | Sugar (gr) |
|-----------------------|---------------|-------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Daging sapi has dalam | 400 | gr | 960 | - | 149,5 | 47,7 | - |
| Pala bubuk | 15 | gr | 35 | 3,6 | 0,4 | 2,5 | 0,3 |
| Merica bubuk | 25 | gr | - | 0,7 | - | - | - |
| Kecap inggris | 30 | ml | 23,3 | 5,75 | - | - | 3,03 |
| Bawang bombay | 50 | gr | 21,5 | 5,15 | 1,2 | 0,1 | 2,04 |
| Kecap manis | 150 | ml | 600 | 150 | - | - | 130 |
| Air | 350 | ml | - | - | - | - | - |
| Margarin | 35 | gr | 247,3 | 0,46 | 0,17 | 27,2 | - |
| Garam | 8 | gr | - | - | - | - | - |
| Gula pasir | 5 | gr | 15 | 3,7 | - | - | 3,7 |
| Tomat | 20 | gr | 6,5 | 1,2 | 0,35 | 0,1 | 0,67 |
| Minyak sayur | 100 | ml | 800 | - | - | 90 | - |
| Bawang putih | 5 | gr | 9 | 2,1 | 0,37 | 0,02 | 0,02 |
| Daun bawang | 30 | gr | 20,5 | 3,9 | 1 | 0,15 | 1,73 |
| Total | | | 2738,1 | 176,56 | 152,99 | 167,77 | 141,49 |

Sumber: Olahan Data Penulis (2021), www.panganku.org

Tabel 25
Kandungan Gizi Rabo Ruan

| Bahan | Jumlah | Unit | CAL (kcal) | Carbs (gr) | Protein (gr) | Fat (gr) | Sugar (gr) |
|----------------------|---------------|-------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Ikan gabus | 200 | gr | 400 | 13 | 81 | 2,5 | - |
| Jeruk nipis | 50 | gr | 22 | 5 | 0,25 | 0,1 | 0,85 |
| Santan | 100 | ml | 324 | 5,6 | 4,2 | 34,3 | 3,34 |
| Minyak sayur | 50 | ml | 400 | - | - | 45 | - |
| Bawang merah | 30 | gr | 21 | 5 | 0,6 | - | 2,4 |
| Bawang putih | 15 | gr | 27 | 7,6 | 1,2 | 0,08 | 0,08 |
| Cabai merah | 100 | gr | 36 | 7,3 | 1 | 0,3 | 0,55 |
| Cabai merah keriting | 50 | gr | 18 | 3,6 | 0,5 | 0,1 | 0,25 |
| Ketumbar bubuk | 5 | gr | 20,9 | 2,71 | 0,7 | 0,8 | 0,01 |
| Garam | 5 | gr | - | - | - | - | - |
| Gula merah | 10 | gr | 36,8 | 9,2 | - | - | 0,29 |
| Total | | | 1305,7 | 59,01 | 89,45 | 83,18 | 7,77 |

Sumber: Olahan Data Penulis (2021), www.panganku.org

Tabel 26
Kandungan Gizi Kue Gegicak

| Bahan | Jumlah | Unit | CAL (kcal) | Carbs (gr) | Protein (gr) | Fat (gr) | Sugar (gr) |
|--------------------|---------------|-------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Tepung ketan putih | 150 | gr | 392 | 84,4 | 8,7 | 1,6 | - |
| Tepung beras | 30 | gr | 117,67 | 26,6 | 2,33 | 0,17 | 0,03 |
| Garam | 13 | gr | - | - | - | - | - |
| Air | 100 | ml | - | - | - | - | - |
| Daun suji | 50 | gr | - | - | - | - | - |
| Daun pandan | 30 | gr | - | - | - | - | - |
| Minyak sayur | 15 | ml | 150 | - | - | 17 | - |
| Gula merah | 150 | gr | 376 | 97 | - | - | 3,2 |
| Kelapa parut | 100 | gr | 283 | 10 | 3 | 27 | - |
| Total | | | 1318,67 | 218 | 14,03 | 45,77 | 3,23 |

Sumber: Olahan Data Penulis (2021), www.panganku.org

Tabel 27
Kandungan Gizi Sajian Kuliner Kabupaten Penajam Paser Utara,
Kalimantan Timur

| Masakan | Jumlah | Unit | CAL (kcal) | Carbs (gr) | Protein (gr) | Fat (gr) | Sugar (gr) |
|---------------------------------|---------------|-------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Pepes Kepiting | 100 | gr | 3130,3 | 177,98 | 154,18 | 45,175 | 4,985 |
| Gangan Manok | 200 | gr | 653,5 | 18,38 | 56,9 | 37,04 | 0,2 |
| Nasi Bekepor | 150 | gr | 1321,5 | 250,08 | 39,63 | 1,08 | 0 |
| Ayam Cincane | 200 | gr | 3871,1 | 91,25 | 411,34 | 204,56 | 38,31 |
| Sambal Raja | 40 | gr | 1164,1 | 30,52 | 39,03 | 104,36 | 13,71 |
| Daging Masak Bumi Hangus | 100 | gr | 2738,1 | 176,56 | 152,99 | 167,77 | 141,49 |
| Rabo Ruan | 50 | gr | 1305,7 | 59,01 | 89,45 | 83,18 | 7,77 |
| Kue Gegicak | 40 | gr | 1318,67 | 218 | 14,03 | 45,77 | 3,23 |
| TOTAL | | | 15.502,97 | 1.021,78 | 957,55 | 688,94 | 209,70 |

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi

Penulis akan melakukan percobaan pertama di dapur penulis sendiri yang berlokasi di Cimahi dan untuk penyajian presentasi produk akan dilakukan secara daring di dapur penulis sendiri.

b. Waktu

Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan mulai bulan September 2021 hingga Januari 2022, dimulai dari percobaan pertama hingga presentasi produk.