

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Presentasi Masakan**

Indonesia termasuk negara kepulauan terbesar yang memiliki jumlah pulau sebanyak tujuh belas ribu lima ratus empat pulau dan memiliki Provinsi sebanyak 34 provinsi (Dewan Ketahanan Nasional, 2016). Dengan banyaknya pulau di Indonesia, berpotensi untuk dikembangkan menjadi banyak sektor seperti pariwisata, budaya dan kuliner.

Menurut Badan Pusat Statistik Kota Bontang 2021, salah satu provinsi yang memiliki banyak daya tarik di bidang kuliner di Indonesia adalah Provinsi Kalimantan Timur. Kalimantan Timur memiliki luas total sebesar 127.346,92 km<sup>2</sup> dan jumlah penduduk sebesar 3.793.152 jiwa pada tahun 2020 menurut data dari Badan Pusat Statistik Kalimantan Timur. Kota Bontang merupakan salah satu wilayah yang berada di Provinsi Kalimantan Timur. Kota Bontang yang letaknya kisaran 120 km dari Ibu Kota Samarinda yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Kutai Timur.

Di sektor pariwisata, wilayah pesisir memiliki pantai yang landai, bersih, dan berpasir putih yang memiliki potensi besar di bidang pariwisata. Salah satunya adalah Bontang Kuala yang memikat pengunjung sebab perkampungan nelayan di atas laut dan sedang dimekarkan untuk tempat berwisata (Kemenparekraf, 2021). Bontang mempunyai keunggulan menjadi salah satu kota pariwisata karena memiliki banyak objek wisata unggulan beberapa contohnya yaitu Pulau Segajah, Taman Nasional Kutai, dan Pulau Beras Basah.

Kota Bontang juga memiliki potensi dalam budidaya hewan laut karena wilayah Bontang yang dikelilingi dengan laut sebanyak 75% sehingga banyak peminat dari dalam maupun luar negeri. Dengan ekspansi pasar ke luar negeri, Kota Bontang dapat membangun ekonomi dari kegiatan ekspor hasil laut. Seperti ikan, cumi, udang dan jenis tangkapan laut lainnya yang sangat mudah sekali didapatkan disekitaran pelabuhan atau pasar terdekat (Insitekaltim,2019). Sehingga banyak masyarakat di Kota Bontang masih menguntungkan hidupnya dari sektor maritim.

Keragaman kuliner di Indonesia menjadikan salah satu sorotan yang mampu divalidasikan menjadi satu dari banyaknya daya tarik bagi pelancong ketika mengunjungi suatu daerah. Bagi Sebagian pelancong tidak sah rasanya melancong jika tidak menikmati atau mencoba makanan khas yang ada disuatu daerah ketika melakukan perjalanan wisata.

Wisata kuliner juga mencakup setiap pengalaman wisata di mana seseorang belajar mengenai cara menghargai, memanfaatkan makanan dan minuman yang menggambarkan budaya domestik, atau nasional, warisan, budaya, tradisi, atau metode kuliner (Muliani, 2019). Wisata kuliner khas memiliki potensi dan pengaruh yang besar bagi suatu daerah. Wisata kuliner dapat menjadi daya tarik para pelancong untuk mengunjungi dan tentunya akan berpengaruh pula pada aspek ekonomi dan sosial. Dengan menjadi destinasi wisata kuliner, kuliner khas pada suatu daerah dapat dijaga dan dilestarikan melihat saat ini banyak kuliner modern yang makin hari makin mendominasi, begitu pula halnya dengan kuliner khas Bontang.

Dengan keunggulan pariwisata dan hasil komoditas laut, Kota Bontang memiliki banyak variasi cita rasa kuliner khas daerah yang berbahan dasar hewan laut, sehingga pecinta makanan laut dapat datang untuk menikmati makanan khas Bontang, rasanya yang sangat mudah diterima bagi masyarakat dalam maupun luar negeri

menjadi salah satu keunggulan. Hal tersebut membuat banyak kuliner khas daerah Bontang yang disukai oleh masyarakat setempat maupun turis yang datang.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistika Kota Bontang, sebanyak 383.868 pelancong datang ke Kota Bontang pada tahun 2017 dan sebanyak 409.319 pelancong datang ke Kota Bontang pada tahun 2018. Hal ini menunjukkan bahwa peminat pelancong untuk mengunjungi Kota Bontang semakin tinggi.

Selain menikmati keindahan alam Kota Bontang, para pelancong juga menikmati kuliner khas dari Kota Bontang. Terdapat berbagai macam kuliner khas yang dapat dieksplorasi dan juga dinikmati. Salah satu kuliner khasnya adalah Gammi Bawis. Gammi adalah makanan khas Bontang yang selalu dicari oleh para pelancong. Gammi merupakan sambal yang diberi ikan Bawis dan dapat juga menggunakan beberapa bahan makanan laut seperti kerang, cumi dan udang. Ikan bawis yang dipakai merupakan ikan yang hanya bisa dijumpai di wilayah perairan Kalimantan.

Dengan latar belakang yang telah penulis tulis diatas, penulis memutuskan untuk mengangkat judul “**Mengeksplorasi Cita Rasa Kuliner Bontang, Kalimantan Timur**” dalam pembuatan Tugas Akhir dengan harapan dapat memperkenalkan cita rasa kuliner nusantara khas Kota Bontang kepada masyarakat luas.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penulis memakai dua tujuan sebagai tujuan dari kegiatan presentasi, diantaranya adalah:

### 1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan formal merupakan kegiatan penyusunan Tugas Akhir sebagai syarat wajib menuntaskan dan memenuhi studi di Program D3, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

### 1.2.2 Tujuan Operasional

Tujuan operasional dari presentasi makanan ini adalah:

1. Mengaplikasikan keterampilan dan ilmu pengetahuan penulis yang sudah didapat di Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang kemudian disajikan kedalam bentuk **Presentasi Makanan**
2. Mencari tahu lebih dalam kuliner yang ada di Bontang
3. Mengasah Kemampuan penulis dalam membuat karya
4. Menjadikan referensi menu untuk pengelola bisnis kuliner yang ingin membuka restaurant tentang daerah Bontang

## 1.3 Usulan Produk

Pada usulan produk, Penulis perlu memaparkan perihal usulan produk yang telah dipilih penulis sebagai salah satu makna tugas akhir ini. Berikut ini adalah beberapa macam makanan khas Bontang yang akan penulis tunjukkan berdasarkan presentasi produk.

Penulis akan menyajikan beragam macam kuliner yang ada di kota Bontang dengan bentuk penyajian hidangan berupa *rijsttafel* yang diantaranya adalah nasi dan beberapa jenis makanan sebagai pelengkap. Penulis

menggunakan resep yang bersumber dari narasumber yang berasal dari Kalimantan timur bernama pak Suharyansyah.Si,MA yang mempunyai beberapa bisnis kuliner di kota Purwakarta, diantaranya adalah *franchise* Foodpedia dan Dimsumpedia yang mengetahui menu Kalimantan Timur satu diantaranya adalah Bontang. Susunan dari sajian menu yang hendak di tampilkan oleh penulis sebagai berikut :

### **Menu**

#### **Pecak Gammi**

(Nasi santan dan sambal ikan gami yang dibungkus daun pisang)

\*\*\*

#### **Nasi Bekepor**

(Nasi dengan campuran rempah dan potongan ikan)

\*\*\*

#### **Gammi Udang**

(Hidangan udang yang disajikan dengan bumbu cabai,bawang,tomat yang dihaluskan)

\*\*\*

#### **Baronang Bakar**

(ikan baronang yang di bakar dan di marinasi menggunakan minyak khas)

\*\*\*

#### **Keripik Bawis**

(Kulit dari ikan bawis yang di goreng kering dengan tepung)

\*\*\*

#### **Es Rumput Laut**

(Rumput laut yang disajikan dengan santan, siraman sirup, dan bahan lainnya)

\*\*\*

#### **Gangan Manok**

(Sayur bening yang dilengkapi dengan olahan ayam)

\*\*\*

## 1. Pecak Gammi

Pecak gammi atau Gammi Pecak menjadi makanan yang turun temurun leluhur di Bontang. mempunyai tekstur yang lembut dan mempunyai konsep gurih pada rasanya dipadukan bersama gammi ikan membuat makanan ini cocok untuk menu berbuka puasa sehingga biasanya banyak di temukan pada saat bulan ramadhan. Selintas, pecak gammi mirip bagai buras makanan yang berasal dari suku Bugis, yang berbahan dasar dari beras dan daun pisang sebagai alat saji untuk membungkusnya, tetapi perbedaan terletak dalam isiannya, jika pecak gammi dihidangkan bersama isian gammi ikan di permukaannya. Dan ukuran dari pecak gammi kecil sekedat se kepal tangan cocok sekali dihidangkan saat perut kosong. Proses pembuatan pecak gammi ini terbilang masih sangat tradisional karena hanya menggunakan tungku sebagai alat yang digunakan. Cara tersebut diterapkan untuk memelihara cita rasa pecak gammi supaya tidak berubah dan memiliki khasnya sendiri. Proses pembuatannya cukup mudah hanya memerlukan durasi 1 jam. Dengan memulai dari memasak beras dengan santan, mempersiapkan gammi lalu dibungkus dengan daun pisang, hal itu yang membuat pecak gammi mengeluarkan aroma yang khas.



Gambar 1.1 Sketsa Pecak gammi

## 2. Nasi Bekepor

Hidangan yang disajikan dengan sambal, lauk pauk, dan juga sayuran seperti nasi liwet ini dinamakan nasi bekepor. Dahulu, nasi bekepor dipercaya dibuat untuk penyebaran agama yaitu islam, dimana pada zamannya Raja Kutai Kartanegara memeluk agama tersebut. Salah satu hal yang berbeda dari sajian satu ini adalah proses pembuatannya yang menggunakan media khas, yaitu ketel. Bumbu beserta beras diproses di dalamnya. Dan diberikan ikan asin, kemangi, cabai dan jeruk nipis sebelum siap disajikan. apabila permukaan sisinya sudah menjadi kerak, baru bisa diangkat. Sama dengan namanya, resep utamanya berasal dari nasi bekepor yang artinya beras. Tetapi, nasi bekepor dibuatnya bersama dengan rempah-rempah, minyak sayur dan juga ikan bawis yang sudah dipotong kecil. Umumnya nasi bekepor disajikan dengan sambal raja.



Gambar 1.2 sketsa Nasi bekepor

## 3. Gammi Udang

Khususnya pariwisata laut yang dipadukan dengan wisata kuliner khas Bontang, salah satu kulinernya yang terkenal adalah sambal gammi. Sambal gammi sangat mudah ditemukan di berbagai tempat makan di Kota Bontang. Pada awalnya sambal gammi merupakan salah satu menu yang di sajikan hanya dengan nasi,

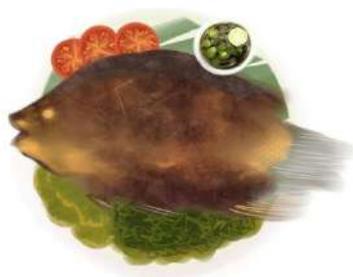
seiring berjalannya waktu sambal gami dibuat lebih bervariasi, karena terdapat salah satu masyarakat disana yang memiliki ide untuk mengembangkan sambal gammi menjadi banyak varian. Salah satu diantaranya adalah gammi udang. Proses pembuatannya pun sangat mudah, hanya memasukan sambal yang sudah dihaluskan dan udang yang telah dibersihkan sebelumnya. Sementara itu bahan yang harus disiapkan terdiri dari cabai rawit, terasi, tomat, bawang merah, dan minyak. Proses pembuatannya cukup unik karena menggunakan cobek tanah liat agar mendapat ciri khasnya tersendiri.



Gambar 1.3 sketsa Gammi udang

#### 4. Baronang Bakar

Baronang bakar adalah kuliner yang juga terdapat di Bontang yang berbahan dasar Baronang. Cara membuat baronang bakar cukup mudah, hanya dengan membakar ikan hingga berwarna kecoklatan. bumbu yang diperlukan untuk dioles ketika dibakar yaitu bawang merah, bawang putih, cabe, lemon. saat dibaluri bumbu yang telah dihaluskan, karena bumbu akan lebih menyerap ke dalam daging. Ikan baronang bakar biasa dihidangkan bersama nasi putih dan sambal.



Gambar 1.4 sketsa Ikan baronang

## 5. Keripik Ikan Bawis

Salah satu olahan laut yang sangat digemari dan menjadi ciri khas masyarakat Bontang adalah Gammi Bawis, sajian yang berbahan dasar ikan bawis. Selain bisa menjadi bahan utama ciri khas kota Bontang, ikan bawis juga bisa di jadikan sebagai cemilan. Keripik ikan bawis salah satu produk yang akan penulis ambil sebagai bahan presentasi, keripik yang terbuat dari kulit ikan bawis yang memiliki rasa gurih dari ikan bawis tersebut.



Gambar 1.5 sketsa keripik ikan bawis

## 6. Es Rumput Laut

Sebagian besar wilayah Bontang adalah perairan. Bontang merupakan salah satu kota yang tergolong kaya akan hasil laut, salah satunya rumput laut yang mampu di hasilkan ratusan ton setiap bulannya dengan kualitas dan jenis yang beraneka ragam. Es rumput laut dapat dimasak dengan santan, air daun pandan. Untuk tambahan rasa, bisa menggunakan perisa melon agar lebih segar dan susu rendah lemak. Jenis rumput laut yang dipakai adalah rumput laut *euchrima Sp* / *Glasillaria Sp* basah. Bahan tambahan lainnya gula pasir sebagai pemanis, cmc sebagai pengental, dan juga air. Jika ingin dibuat berbagai rasa dapat ditambah berbagai macam essence. Untuk cara pembuatannya rumput laut direndam terlebih dahulu di air cucian beras agar menghilangkan bau amis dari rumput laut tersebut,

selanjutnya ditiriskan lalu diblender bersamaan dengan cmc dan juga sebagian air, Lalu direbus dengan gula hingga mengental.



Gambar 1.6 sketsa Es rumput laut

#### 7. Gangan Manok

Gangan manok terkenal dengan rasanya yang sangat gurih. Dalam bahasa daerahnya Gangan diartikan sebagai sayur sebaliknya manok berarti ayam. sayur yang dilengkapi dengan bola-bola ayam seperti baso ini memiliki kuah berwarna bening yang dinamakan gangan manok namun memiliki tekstur lebih lembut dibandingkan dengan bakso daging sapi. Bola bola daging ayam ini terbuat dari daging ayam giling yang diadon bersamaan dengan tepung maizena, putih telur, dan bumbu-bumbu seperti garam, merica dan bumbu penyedap lainnya. Disajikan bersama oyong dan bayam, sup gangan manok sangat segar untuk dinikmati karena rasanya yang ringan. Gangan manok juga bisa disajikan dengan tambahan sambal atau saus sesuai selera seperti bakso pada umumnya.



Gambar 1.7 sketsa Gangan manok

## 1.4 Tinjauan Produk

### 1.4.1 Tema

Penulis menggunakan tema *Rijsttafel* sebagai penyajian produk dalam tugas akhir ini. Secara harfiah *Rijsttafel* dalam bahasa Belanda memiliki makna ‘meja nasi’. Yaitu model penyajian makanan secara berurutan dengan pilihan hidangan dari berbagai daerah di Nusantara (Nusantaranews, 2018).

Menurut *Karin Engelbrecht*, ahli kuliner Belanda, *Rijsttafel* umumnya menyajikan puluhan hidangan. Diperkirakan cikal bakal makan ala *rijsttafel* ini muncul sejak abad ke-19. Pada waktu itu banyak pria Belanda yang tinggal di Indonesia dan hidung melajang, Hal ini sedikit menyusahkan mereka untuk menjalani kegiatan yang dilakukan setiap harinya, salah satunya soal makanan. ketika tempo itu, begitu rumit menjumpai hidangan asli dari Eropa dikarenakan terdapat disimilaritas bahan dan usangnya masa pengiriman pangan dari Eropa ke Indonesia. Keadaan seperti ini menjadikan banyaknya laki-laki Belanda menikahi wanita indonesia yang kala itu mempunyai sebutan Nyai untuk mengakali hidupnya.

Penulis menyimpulkan tema *Rijsttafel* sangat cocok dengan budaya kuliner bangsa Indonesia, dikarenakan Indonesia memiliki aneka ragam cita rasa kuliner. Tema ini digunakan penulis menjadi tema didalam proyek pengerjaan tugas akhir *Food Presentation*.

### 1.4.2 Usulan Resep

Usulan resep dibawah ini merupakan dari menu sajian Bontang yang penulis hendak tampilkan didalam tugas akhir :

**TABEL 1****RESEP PECAK GAMMI**

Asal Daerah : Bontang Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Jenis Hidangan : Hidangan pendamping Berat / Porsi : 80 gr  
 Alat Saji : *Dinner plate* Suhu Penyajian : Hangat  
 Durasi : 75 menit

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Beras Santan Ikan Bawis Cabai Rawit Merah Bawang Merah Bawang Putih Tomat Terasi Garam Gula Pasir Minyak goreng	120 gr 65ml 50 gr 60 gr 60 gr 60 gr 200 gr 1pc 1sdm 1 sdm 4 sdm	
2	Panaskan			Steamer hingga mendidih
3	Masukan	Beras Santan		Ke dalam steamer hingga matang
4	Bersihkan	Ikan bawis		Lalu pisahkan dengan tulangnya
5	Haluskan	Cabai Rawit Merah Bawang Merah Bawang Putih Tomat Terasi		Hingga adonan halus
6	Siapkan	Minyak		
7	Campurkan	Ikan bawis Cabai Rawit Merah Bawang Merah Bawang Putih Tomat Terasi Gula Garam		Kedalam cobek tanah liat

**TABEL 1 (LANJUTAN)**

Asal Daerah : Bontang Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Jenis Hidangan : Hidangan pendamping Berat / Porsi : 80 gr  
 Alat Saji : *Dinner plate* Suhu Penyajian : Hangat  
 Durasi : 75 menit

8	Masak	Adonan gami		Yang telah di campur dan di bumbu
9	Siapkan	Daun pisang		Berbentuk persegi empat
10	Kepal	Nasi		Lalu masukan gami yang sudah siap digunakan
11	Sajikan			Dalam keadaan

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 2****RESEP NASI BEKEPOR**

Asal Daerah : Bontang Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Jenis Hidangan : Hidangan utama Berat / Porsi : 220 gr  
 Alat Saji : *Dinner plate* Suhu Penyajian : *Warm*  
 Durasi : 70 menit

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan			
2	Bahan	Beras Air Daun salam Daun pandan Daun kemangi Jeruk nipis Ikan bawis	300 gr 600ml 5 gr 10 gr 50 gr 10 gr 100 gr	

**TABEL 2**  
**(LANJUTAN)**

**RESEP NASI BEKEPOR**

Asal Daerah : Bontang  
 Jenis Hidangan : Hidangan utama  
 Alat Saji : *Dinner plate*  
 Durasi : 70 menit

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Berat / Porsi : 220 gr  
 Suhu Penyajian : *Warm*

3	Bahan sambal	Cabe merah keriting Cabe rawit Jeruk nipis Terasi bakar Garam Gula Bawang merah	75 gr 50 gr 10 gr 1 pc 1 sdt 1 sdt 30 gr	
	Bahan sayuran sambal	Kacang panjang Terong ungu Telur ayam	300 gr 300 gr 315 gr	
4	Cuci	Beras		Lalu masukan kedalam panci
5	Tambahkan	Air Daun salam Daun pandan Garam		Masak hingga matang
6	Haluskan	Sambal		
7	Campurkan	Daun kemangi Ikan Bawis		Disuwir Campurkan ke nasi yang sudah matang dan beri sedikit perasan jeruk nipis
8	Sajikan			

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3**  
**RESEP GAMMI UDANG**

Asal Daerah : Bontang  
 Jenis Hidangan : Hidangan utama  
 Alat Saji : cobek tanah liat  
 Durasi : 45 menit

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Berat / Porsi : 200 gr  
 Suhu Penyajian : *Hot*

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan			
2	Bahan :	Udang Cabe merah keriting Cabe rawit Bawang merah Bawang putih Terasi Gula merah Gula pasir Garam Minyak goreng Tomat	500 gr 70 gr 60 gr 60 gr 60 gr 3 pc 20 gr 10 gr 5 gr 100 gr 300 gr	
3	Ulek	Bahan gami		Tidak perlu terlalu halus
4	Tambahkan	Minyak goreng		Lalu tumis
5	Masukan	Tomat Bawang merah Gula Garam		Aduk hingga merata
6	Masukan	Udang		Masak hingga semua bahan matang
7	Sajikan			Di cobek tanah liat

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 4**  
**RESEP BARONANG BAKAR**

Asal Daerah	: Bontang	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: Hidangan utama	Berat / Porsi	: 250 gr
Alat Saji	: <i>Dinner plate</i>	Suhu Penyajian	: <i>Hot</i>
Durasi	: 40 menit		

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan			
2	Bahan :	Ikan baronang	1 kg	
		Jeruk nipis	50 gr	
		Lada bubuk	5 gr	
		Garam	6 gr	
		Kecap manis	50 gr	
		Minyak goreng	25 gr	
	Bahan sambal kecap :	Cabai rawit	20 gr	Diiris
		Bawang merah	20 gr	Diiris
		Tomat	30 gr	Diiris
		Kecap	100 ml	
3	Marinasi	Ikan baronang		Dengan perasan jeruk nipis, garam, dan lada, kecap manis, dan minyak
4	Diamkan			Kurang lebih 1 jam agar bumbu marinasi menyerap
5	Panggang	Ikan baronang		Hingga warna kecoklatan
6	Campurkan	Bahan sambal kecap		
7	Sajikan			

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 5**  
**RESEP KERIPIK IKAN BAWIS**

Asal Daerah	: Bontang	Jumlah Porsi	: 5 Porsi
Jenis Hidangan	: cemilan	Berat / Porsi	: 80 gr
Alat Saji	: <i>Dessert plate</i>	Suhu Penyajian	: Hangat
Durasi	: 35 menit		

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan			
2	Bahan	ikan bawis Tepung maizena Garam Lemon Minyak goreng	200 Gr 40 gr 5 gr 5 gr 500 ml	
3	Marinasi	ikan bawis		Menggunakan garam dan perasan lemon
4	Masukan			Ke dalam tepung maizena
5	Panaskan	Minyak goreng		
6	Goreng	Ikan bawis		Menggunakan api yang kecil
7	Sajikan			

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 6**  
**RESEP ES RUMPUT LAUT**

Asal Daerah : Bontang  
 Jenis Hidangan : Minuman  
 Alat Saji : Gelas

Jumlah Porsi : 5 Porsi  
 Berat / Porsi : 200 gr  
 Suhu Penyajian : Dingin

NO	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan			
2	Bahan	Rumput laut Air Cmc Perisa makanan Gula	20 gr 500 ml 2 gr 30 ml 300 gr	
3	Rendam	Rumput laut		Kedalam larutan tepung beras selama 24 jam
4	Cuci	Rumput laut		Hingga bersih lalu potong
5	Campurkan	Cmc Rumput laut Air Gula		Lalu di haluskan secara bersamaan dengan air, lalu rebus campuran rumput laut dan cmc dengan air dan gula hingga mengental
6	Dinginkan			Sirup rumput laut lalu beri perisa
7	Sajikan			Dalam keadaan dingin

Sumber: Olahan Penulis, 2021



### 1.5 Purchasing List

*Purchasing List* atau daftar bahan sangat dibutuhkan untuk penumpu aktivitas dan juga menentukan bobot *ingredient* yang hendak dipakai. *Purchasing List* juga berguna untuk memudahkan dalam membeli bahan, mengetahui harga bahan yang akan dibutuhkan dan juga untuk mengetahui harga jual yang cocok. Berikut merupakan tabel yang telah penulis buat untuk *purchasing list* :

**TABEL 8**  
**PURCHASING LIST**

NO.	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
<b><i>Seafood</i></b>						
1	Ikan bawis	1	kg	140.000	1 kg	140.000
2	Ikan baronang	1	Kg	60.000	1 kg	60.000
3	Udang	1	kg	50.000	1 kg	50.000
<b>Total seafood</b>						250.000
<b><i>Groceries</i></b>						
1	Bawang merah	500	Gr	40.000	1 kg	20.000
2	Bawang putih	500	Gr	35.000	1 kg	17.500
3	Santan	1	Pack	3.000	65 ml	3.000
4	Terasi	1	Pack	7.500	20 pcs	7.500
5	Garam	250	Gr	3.500	250 gr	3.500
6	Gula pasir	500	Gr	7.000	500 gr	7.000
7	Gula merah	250	Gr	4.000	250 gr	4.000
8	Minyak goreng	1	Lt	18.500	1 lt	18.500
8	Lada bubuk	50	Gr	15.000	50 gr	15.000
10	Kecap manis	220	MI	12.000	220 ml	12.000
11	Tepung maizena	100	Gr	5.000	100 ml	5.000
12	Perisa makanan	30	MI	11.000	30 ml	11.000
13	Cmc	43	Gr	10.000	43 gr	10.000
<b>Total Groceries</b>						134.000
<b><i>Perishable</i></b>						
1	Cabai merah keriting	100	Gr	4.000	100 gr	4.000
2	Cabai rawit	500	Gr	20.000	500 gr	20.000
3	Tomat	500	Gr	16.000	1 kg	8.000
4	Daun salam	100	Gr	11.000	100 gr	11.000
5	Daun pandan	100	gr	10.000	250 gr	5.000

Sumber: Data olahan penulis, 2021

**TABEL 8**  
**PURCHASING LIST(LANJUTAN)**

6	Daun kemangi	50	Gr	6.000	100 gr	3.000
7	Jeruk nipis	100	Gr	7.000	200 gr	4.500
8	Lemon	100	Gr	8.000	50 gr	4.000
19	Rumput laut	100	Gr	15.000	100 gr	15.000
10	Kacang panjang	500	Gr	18.000	1 kg	9.000
11	Terong ungu	500	Gr	18.000	1 kg	9.000
12	Ayam Giling	500	Gr	25.000	1 kg	12.500
13	Bayam	50	Gr	5.000	100 gr	2.500
14	Oyong	500	Gr	15.000	1 kg	7.500
15	Kaldu Ayam	250	Gr	10.000	250 gr	10.000
<b>Total Perishable</b>						125.000
<b>Dairy Product</b>						
	Telur	500	Gr	24.000	1 kg	12.000
<b>TOTAL</b>						521.000

Sumber : Data olahan,2021

### **1.6 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price**

Untuk membuat resep dari sebuah masakan di perlukan perhitungan dari biaya yang telah penulis buat demi untuk mendapat suatu hasil menu beserta *standard recipe* spesifik. *Recipe costing* adalah metode untuk menentukan perhitungan besarnya dana yang diperlukan untuk menghasilkan resep. Mempertimbangkan anggaran dalam produksi makanan pada setiap resepnya adalah hal penting untuk profitabilitas dan kelangsungan hidup dalam industri *Food and Beverages*. Tujuannya untuk mendapat harga jual yang ideal untuk semua menu makanan maupun minuman. Berikut adalah rumus untuk *Recipe Costing*, *Dish Costing*, dan *Selling Price*.

Rumus untuk *Recipe Costing* adalah sebagai berikut :

$$\text{Recipe Costing} = \text{Issued Ingredient} \times \text{Price}$$

Rumus Untuk *Dish Costing* adalah sebagai berikut :

$$Dish\ costing = recipe\ costing : amount\ of\ portion$$

Dan Rumus Untuk *Selling Price* adalah sebagai berikut :

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

**TABEL 9**  
**PERHITUNGAN BIAYA PECAK GAMMI**

PECAK GAMMI						
INGREDIENT	QUANTITY		MARKET PRICE		TOTAL	
			UNIT	PRICE		
Beras	120	Gr	1 Kg	15.000	1.800	
Santan	65	MI	65 MI	3.000	3.000	
Ikan bawis	50	Gr	1 Kg	140.000	7.000	
Cabai rawit merah	60	Gr	1 Kg	57.000	3.420	
Bawang merah	60	Gr	1 Kg	39.000	2.340	
Bawang putih	60	Gr	1 Kg	35.000	2.100	
Tomat	200	Gr	1 Kg	16.000	3.200	
Terasi	1	Pc	20 Pcs	7.500	375	

**TABEL 10**  
**PERHITUNGAN BIAYA PECAK GAMMI (Lanjutan)**

Garam	10	Gr	1 Kg	11.000	110
Gula pasir	10	Gr	1 Kg	12.500	125
Minyak goreng	60	MI	1 Lt	18.500	1.110
<b>Recipe Costing per 5 Portion</b>					26.380
<b>Dish Costing</b>					5.276
<b>Food Costing</b>					40%
<b>Selling Price</b>					13.190

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 11**  
**PERHITUNGAN BIAYA NASI BEKEPOR**

Nasi Bekepor					
Ingredient	Quantity		Market Price		TOTAL
			Unit	Price	
Beras	300	Gr	1 Kg	15.000	4.500
Daun salam	5	Gr	1 Kg	30.000	150
Daun pandan	10	Gr	1 Kg	20.000	200
Daun kemangi	50	Gr	1 Kg	17.000	850
Ikan bawis	100	Gr	1 Kg	140.000	14.000
Cabai merah keriting	75	Gr	1 Kg	50.000	3.750
Cabai rawit	50	Gr	1 Kg	57.000	2.850
Jeruk nipis	10	Gr	1 Kg	16.000	160
Terasi	1	Pc	20 Pcs	3.000	150
Garam	1	Sdt	1 Kg	11.000	11
Gula	1	Sdt	1 Kg	12.500	12,5

**TABEL 12**  
**PERHITUNGAN BIAYA NASI BEKEPOR(Lanjutan)**

Kacang panjang	500	Gr	1 Kg	18.000	9.000
Terong ungu	300	Gr	1 Kg	18.000	5.400
Bawang merah	30	Gr	1 Kg	39.000	1.170
Telur ayam	315	Gr	1 Kg	21.000	6.615
<b>Recipe Costing per 5 Portion</b>					48.818,5
<b>Dish Costing</b>					9.763,7
<b>Food Costing</b>					38%
<b>Selling Price</b>					25.694

Sumber: olahan penulis 2021

**TABEL 13**  
**PERHITUNGAN BIAYA GAMMI UDANG**

<b>GAMMI UDANG.</b>					
Ingredient	Quantity		Market Price		TOTAL
			Unit	Price	
Udang	500	Gr.	1 Kg.	50.000.	25.000.
Cabai merah keriting.	70	Gr	1 Kg.	50.000.	3.500.
Cabai rawit.	60	Gr.	1 Kg.	57.000.	3.420.
Bawang merah.	60	Gr.	1 Kg.	39.000.	2.340.
Bawang putih.	60	Gr.	1 Kg.	35.000.	2.100.
Terasi.	3	Pcs.	20 pcs.	7.500.	1.125.
Gula merah.	20	Gr.	1 Kg.	16.000.	320.
Gula pasir.	10	Gr.	1 Kg.	12.500.	125.
Garam.	5	Gr.	1 Kg.	11.000.	55

Sumber: olahan penulis 2021

**TABEL 14**  
**PERHITUNGAN BIAYA GAMMI UDANG(Lanjutan)**

Minyak goreng.	100	Ml	1 Lt.	18.500.	1.850
Tomat.	300	Gr.	1 Kg.	16.000.	4.800
<b>Recipe Costing per 5 Portion.</b>					44.635
<b>Dish Costing.</b>					8.927
<b>Food Costing.</b>					38%
<b>Selling price.</b>					23.492

Sumber: olahan penulis 2021

**TABEL 15**  
**PERHITUNGAN BIAYA BARONANG BAKAR**

BARONANG BAKAR					
Ingredient	Quantity		Market Price		TOTAL
			Unit	Price	
Ikan Baronang	1	Kg	1 Kg	60.000	60.000
Jeruk nipis	50	Gr	1 kg	16.000	800
Lada bubuk	5	Gr	1 kg	77.000	385
Garam	6	Gr	1 kg	11.000	66
Kecap manis	150	Ml	1 kg	42.500	6.375
Minyak goreng	25	Ml	1 lt	18.000	450
Cabai rawit	20	Gr	1 kg	50.000	1.000
Bawang merah	20	Gr	1 kg	39.000	780
Tomat	30	Gr	1 kg	16.000	480

**TABEL 16**  
**PERHITUNGAN BIAYA BARONANG BAKAR(Lanjutan)**

<b>Recipe Costing per 5 Portion</b>	70.336
<b>Dish Costing</b>	14.067,2
<b>Food Costing</b>	38%
<b>Selling price</b>	37.019

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 17**  
**PERHITUNGAN BIAYA KERIPIK IKAN BAWIS**

KERIPIK IKAN BAWIS					
Ingredient	Quantity		Market Price		TOTAL
			Unit	Price	
Kulit ikan bawis	200	Gr	1 kg	140.000	28.000
Tepung maizena	40	Gr	1 kg	12.500	500
Garam	5	Gr	1 kg	11.000	55
Lemon	5	Gr	1 kg	40.000	200
Minyak goreng	500	MI	1 lt	18.500	9.250
<b>Recipe Costing per 5 Portion</b>					38.005
<b>Dish Costing</b>					7.601
<b>Food Costing</b>					40%
<b>Selling price</b>					19.003

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 18**  
**PERHITUNGAN BIAYA ES RUMPUT LAUT**

ES RUMPUT LAUT					
Ingredient	Quantity		Market Price		TOTAL
			Unit	Price	
Rumput laut	20	Gr	1 kg	17.000	340
Cmc	2	Gr	1 kg	47.000	94

Perisa makanan	25	ml	1 lt	150.000	3.750
Gula	300	Gr	1 kg	12.500	3.750
<b>Recipe Costing per 5 Portion</b>					7.934
<b>Dish Costing</b>					1.587
<b>Food Costing</b>					30%
<b>Selling price</b>					5.290

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 19**  
**PERHITUNGAN BIAYA GANGAN MANOK**

GANGAN MANOK					
Ingredient	Quantity		Market Price		TOTAL
			Unit	Price	
Bayam	1	Ikat	1 ikat	3.000	3.000
Oyong	200	Gr	1 kg	15.000	3.000
Garam	20	Gr	1 kg	11.000	220
Merica Bubuk	3	Gr	1 kg	77.000	231
Gula	5	Gr	1 kg	12.500	63
Kaldu Ayam	1.500	ml	1 Lt	25.000	37.500
Ayam Giling	200	gr	1 kg	25.000	5.000
Maizena	60	gr	1 kg	12.500	750
Putih telur	2	butir	1 kg	21.000	2.100
<b>Recipe Costing per 5 Portion</b>					51.864
<b>Dish Costing</b>					10.373
<b>Food Costing</b>					38%
<b>Selling price</b>					27.292

Sumber : olahan Penulis, 2021

### 1.7 Nutrition value

*Nutrition value* merupakan informasi yang menjelaskan tentang nilai gizi yang terkandung di dalam suatu produk makanan dan minuman. *Nutrition value* dapat digunakan untuk menentukan panduan dalam menjalani hidup sehat. Setiap manusia membutuhkan air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan juga mineral. *Nutrition Value* sangat berguna untuk mengetahui gizi harian yang harus terpenuhi pada tubuh kita. Tiap manusia memiliki gizi harian yang berbeda. Manusia dengan aktifitas tinggi membutuhkan lebih banyak kalori. Umumnya wanita dewasa membutuhkan 1.600 hingga 2000 kalori, sedangkan untuk pria dewasa membutuhkan 2000 hingga 3000 kalori perhari (alodoc,2020). Kebutuhan kalori tersebut dapat ditentukan melalui BMR dan juga seberapa banyak aktifitas yang dilakukan. Berikut merupakan nilai gizi dari setiap menu yang akan penulis sajikan. Penulis menggunakan aplikasi fat secret sebagai panduan dalam penulisan tabel dibawah ini:

**TABEL 20**  
**NUTRITION VALUE PECAK GAMMI**

Nutrition Value Pecak Gammi							
Ingredients	Quantity	Cal(kkal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)	Sodium (mg)
Beras	120 gr	492	97,2	0	9,6	0	0
Santan	65 ml	152	0	15,17	0	0	0
ikan bawis	50 gr	42	0	0,46	8,88	0	40,5
Cabe rawit merah	60 gr	191	34	10,4	7,2	6,2	18
Bawang Merah	60 gr	43	10,08	0,06	1,5	4,8	7
Bawang Putih	60 gr	89	19,84	0,3	3,82	0,6	10
Tomat	200 gr	36	7,84	0,4	1,76	5,26	10

Terasi	1 pc	7	0,45	0,13	1	0	0
Garam	1 sdm	0	0	0	0	0	6976
Gula Pasir	1 sdm	57	14,6	0	0	14,43	6
Minyak Goreng	4 sdm	481	0	54,4	0	0	0
Total 5 Porsi		1590	184,01	80,86	33,76	26,49	7067,5

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 21**  
**NUTRITION VALUE NASI BEKEPOR**

Nutrition Value Nasi Bekepor							
Ingredients	Quantity	Cal(kkal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)	Sodium (mg)
Beras	300 gr	1230	243	0	24	0	0
Air	600 ml	0	0	0	0	0	0
Daun Salam	10 gr	31	7,5	0,84	0,76	0	2
Daun Pandan	50 gr	160	39	0	1,1	0	0
Daun Kemangi	50 gr	14	2,17	0,3	1,27	0,15	2
Jeruk Nipis	10 gr	3	1,05	0,02	0,07	0,17	0
Ikan Bawis	100 gr	84	0	0,92	17,76	0	81
Cabe Merah Keriting	75 gr	238	42,47	12,95	9	7,75	22,5
Cabe Rawit	50 gr	159	28,3	8,6	6	5,2	15
Telur Ayam	315 gr	463	2,43	31,31	39,63	2,43	441
Terasi	1 pc	7	0,45	0,13	1	0	0
Garam	1 sdt	0	0	0	0	0	2325
Gula	1 sdt	16	4,2	0	0	4,2	0
Kacang Panjang	500 gr	155	35,65	0,6	9,1	7	30
Terong Ungu	300 gr	72	17,1	0,57	3,03	7,05	6
Bawang Merah	30 gr	22	5,04	0,03	0,75	3,1	9

Total 5 Porsi		2654	428,36	56,27	113,47	37,05	2933,5
---------------	--	------	--------	-------	--------	-------	--------

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 22**  
**NUTRITION VALUE GAMMI UDANG**

Nutrition Value Udang Gammi							
Ingredients	Quantity	Cal (kkal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)	Sodium (mg)
Udang	500 gr	720	6,2	11,75	137,95	0	3065
Cabe Merah Keriting	75 gr	238	42,47	12,95	9	7,75	22,5
Cabe Rawit	60 gr	191	34	10,4	7,2	6,2	18
Bawang Merah	60 gr	43	10,08	0,06	1,5	4,8	7
Bawang Putih	60 gr	89	19,84	0,3	3,82	0,6	10
Terasi	3 pc	21	1,35	0,39	3	0	0
Gula Merah	20 gr	75	19,47	0	0	19,24	8
Gula Pasir	10 gr	39	10	0	0	9,99	0
Garam	5 gr	0	0	0	0	0	1938
Minyak Goreng	100 gr	884	0	100	0	0	0
Tomat	300 gr	54	11,76	0,6	2,64	7,89	15
Total 5 Porsi		2354	155,17	136,45	165,11	51,67	5083,5

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 23**  
**NUTRITION VALUE BARONANG BAKAR**

Nutrition Value Baronang Bakar							
Ingredients	Quantity	Cal (kkal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)	Sodium (mg)
Ikan Baronang	1 kg	840	0	9,2	177,6	0	810,4
Jeruk Nipis	50 gr	15	5,27	0,1	0,35	0,84	1
Lada Bubuk	5 gr	15	3,43	0,11	0,52	0	0
Garam	6 gr	0	0	0	0	0	2325
Kecap Manis	150 gr	643	160,71	0	0	139,29	4286
Minyak Goreng	25 gr	221	0	25	0	0	0
Cabai Rawit	20 gr	63	11	4	2,4	2	6
Bawang Merah	20 gr	14	3,36	0,02	0,5	0	2
Tomat	300 gr	54	11,76	0,6	2,64	7,89	15
Total 5 Porsi		1865	195,53	39,03	184,01	150,02	7445,4

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 24**  
**NUTRITION VALUE KERIPIK IKAN BAWIS**

Nutrition Value Keripik Ikan Bawis							
<b>Ingredients</b>	<b>Quantity</b>	<b>Cal (kkal)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>	<b>Sodium (mg)</b>
Kulit Ikan Bawis	200 gr	400	16	28	20	2	480
Tepung Maizena	4 sdm	152	36,51	0,02	0,1	0	4
Garam	1 sdt	0	0	0	0	0	2325
Lemon	5 gr	1	0,47	0,02	0,06	0,12	0
Minyak Goreng	150 gr	1326	0	150	0	0	0
Total 5 Porsi		1879	52,98	178,04	20,16	2,12	2809

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 25**  
**NUTRITION VALUE ES RUMPUT LAUT**

Nutrition Value ES RUMPUT LAUT							
<b>Ingredients</b>	<b>Quantity</b>	<b>Cal (kkal)</b>	<b>Carbs (g)</b>	<b>Fat (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Sugar (g)</b>	<b>Sodium (mg)</b>
Rumput Laut	20 gr	9	2	1	2	0	0
Air	3.5 L	0	0	0	0	0	0
CMC	1 sdm	0	0	0	0	0	0
Perisa Makanan	1 sdm	0	0	0	0	0	0
Gula	750 gr	2902	749,85	0	0	749,32	0
Tepung Beras	20 gr	73	16,03	0,28	1,19	0,02	0
Total 5 Porsi		2984	763,88	1,28	3,19	749,34	0

Sumber: Olahan Penulis, 2021

**TABEL 26**  
**NUTRITION VALUE GANGAN MANOK**

Nutrition Value Gangan Manok							
Ingredients	Quantity	Cal(kkal)	Carbs (g)	Fat (g)	Protein (g)	Sugar (g)	Sodium (mg)
Bayam	1 ikat	65	10.31	1.11	8.12	1.19	224
Oyong	200 gr	38	8.2	0.4	1.6	0	0
Garam	2.5 sdt	0	0	0	0	0	5814
Kaldu Ayam	1.500 ml	540	52.95	18	37.8	23.7	2145
Ayam Giling	200 gr	220	0	2	31	0	65
Maizena	3 sdm	183	43.81	0.02	0.12	0	4
Gula	2 gr	8	0	0	0	2	0
Lada Bubuk	2 gr	6	1.37	0.04	0.21	0	0
Total 5 porsi		1060	116.64	21.57	78.85	26.89	8252

Sumber: olahan penulis 2021