

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Tangerang adalah kota terbesar di Provinsi Banten, dan juga kota terbesar urutan ke-3 di kawasan Jabodetabek setelah Wilayah Kota Bekasi. Luas wilayah Kota Tangerang adalah 164,55 km². Kota Tangerang adalah pusat Industri dan Manufaktur di area pulau Jawa, dan memiliki lebih dari 500 pabrik aktif. Sebagian besar perusahaan internasional memiliki pabrik di kota ini.

Kota Tangerang menjadi wilayah pemukiman yang besar, mulai dari munculnya perumahan baru di wilayah Kota Tangerang yang dimulai pada tahun 1984. Pemukiman mulai menyebar ke kawasan Serpong, Ciledug, Poris, dan Perumnas. Semua itu berawal hanya dari beberapa pengembang, lalu setelah 5 tahun kemudian berubah menjadi 150 pengembang di wilayah Kota Tangerang.

Jumlah penduduk Kota Tangerang juga ikut berkembang pesat dengan munculnya perumahan-perumahan baru. Pada tahun 2020, jumlah penduduk Kota Tangerang mencapai 1,89 juta jiwa, lalu kepadatan penduduk Kota Tangerang mencapai 11.519,21 jiwa per km² pada tahun 2020. Meskipun jumlah penduduk Kota Tangerang masih dibawah daerah Ibu Kota, akan tetapi di beberapa daerah kepadatan penduduk hampir sama dengan di daerah Ibu Kota. (Abdul, Rachman. 2014).

Berdasarkan garis lintang, Kota Tangerang berada di wilayah Iklim Tropis dan untuk sebagian besar wilayah Kota Tangerang termasuk pada kategori Iklim Muson Tropis. Jumlah curah hujan yang cukup tinggi di Kota Tangerang membuat suhu udara pada Kota Tangerang per-tahunnya berkisar pada kisaran suhu 24°-33°C.

Kota Tangerang dikenal dengan Kota Benteng, selain itu Kota Tangerang terkenal di bidang pariwisata dan mempunyai beberapa makanan Khas. Kawasan kuliner khas Kota Tangerang yang menjadi pusat wisata kuliner khas Kota Tangerang terletak di kawasan Pasar Lama Tangerang.



Gambar 1. 1 Kawasan Pasar Lama KotaTangerang
(Zoel,2020).

Lokasi Kawasan Pasar Lama Tangerang berada di Jl. Kisamaun, Kota Tangerang. Beberapa orang mengenal daerah ini sebagai kawasan pusat kuliner Kota Tangerang. Akan tetapi, Kawasan Pasar Lama Kota Tangerang mempunyai sejarah yang cukup panjang.

Dulunya kawasan ini adalah satu-satunya pusat perdagangan yang tertua di Kota Tangerang dan merupakan cagar budaya Kota Tangerang, dikarenakan daerah Pasar Lama ini memiliki akulturasi budaya yang cukup kuat seperti, Betawi, Sunda, Eropa dan Cina.

Membicarakan sejarah Kota Tangerang yang terkenal dengan budaya Cina yang kental, sejarah Cina Benteng sendiri dimulai dari pelayaran Laksamana *Cheng Ho* yang merupakan seorang penjelajah dari Cina. Penjelajahan Laksamana *Cheng Ho* meliputi daerah Jawa, lalu Laksamana *Cheng Ho* memerintah anak buahnya yang bernama *Tjen Tjie Lung* untuk mendarat pada daerah Teluk Naga yang merupakan bagian dari Kota Tangerang baik dahulu maupun sekarang.

Beliau menjadi seorang nenek moyang Cina Benteng di Tangerang. Beliau menginjakkan kaki di Tangerang pada tahun 1407. Tempat yang menjadi salah satu tempat bersejarah Cina di daerah Tangerang adalah Kelenteng *Boen Tek Bio* yang sudah berdiri sejak tahun 1684.

Sejarawan *Ong Hok Ham* adalah seorang penulis dan sejarawan dari Indonesia. Beliau sering menulis pada bagian kolom sejarah di majalah Tempo. Beliau gemar memasak dan juga berbelanja di kawasan Pasar Lama untuk mencari ikan yang segar. Sesuai dengan namanya, Pasar Lama sendiri menjual kebutuhan untuk masyarakat sehingga Pasar Lama terus berkembang menjadi daerah pusat kuliner yang menjadi salah satu budaya Kota Tangerang.

Daerah pasar Lama kemudian menjadi kawasan wisata kuliner pada akhir tahun 2012. Walaupun aktivitas kuliner di daerah Pasar Lama telah berlangsung sudah cukup lama, daerah Pasar Lama ditata menjadi kawasan kuliner karena lokasi tersebut cukup ramai bagi banyak orang untuk berwisata kuliner terutama pada di saat malam hari. Pemerintah Kota Tangerang pun melakukan festival untuk mempromosikan kawasan Pasar Lama Tangerang. Salah satu nama dari festival tersebut adalah Pasar Lama *Culinary Night*. (Zoel. 2020).

Dengan demikian, Kota Tangerang memiliki beragam makanan akan tetapi, penampilan dari makanan tersebut cukup sederhana dan membuat makanan tersebut terlihat biasa saja. Dikarenakan sudah terlalu banyak presentasi suatu makanan yang menjelaskan penyajian tradisional dari suatu daerah sedangkan perkembangan teknologi semakin maju, Penulis termotivasi untuk menampilkan suatu perkembangan untuk menampilkan presentasi suatu makanan yang dimana penyajiannya lebih modern.

Akan sangat disayangkan apabila makanan yang cukup kaya akan potensinya dipresentasikan hanya sedemikian rupa. Oleh karena itu, Penulis memilih untuk mengembangkan presentasi makanan Kota Tangerang baik makanan yang sudah cukup terkenal maupun yang makanan yang tidak dikenali oleh masyarakat awam.

Penulis sendiri ingin membuat presentasi makanan Kota Tangerang lebih menarik dengan memilih tema *Food Presentation* dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN KOTA TANGERANG”** dalam pembuatan tugas akhir.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penulis dari penelitian *food presentation* yang berjudul “**PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN KOTA TANGERANG**” yaitu:

1.2.1 Tujuan Formal

Salah satu syarat untuk menempuh Ujian Akhir Diploma III Jurusan Hospitality, Progam Studi Manajemen Tata Boga

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Melakukan pengembangan kuliner Kota Tangerang dalam teknik dan persentasi, yang dapat disalurkan kedalam restoran *fine dining*.
- b. Memperkenalkan citarasa kuliner Kota Tangerang

1.3 Usulan Produk

Di dalam uraian yang telah penulis jelaskan pada bagian akhir latar belakang, penulis bertujuan untuk mempresentasikan makanan Kota Tangerang di era modern dengan melakukan pengembangan pada presentasi produk dengan gaya modern dan lebih memperkenalkan makanan Kota Tangerang ke masyarakat luas.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis mengusulkan produk dengan konsep *Rijsttafel*.

Menu *Rijsttafel* yang akan penulis buat adalah sebagai berikut:

1. Gecom

Gecom adalah makanan yang dibuat menggunakan toge dan oncom yang dimasak dengan cara di tumis. Hal yang membuat Gecom Tangerang berbeda dengan Gecom pada daerah lainnya yakni Gecom Khas Tangerang menggunakan kecap Benteng SH Khas Tangerang.

2. Laksa Tangerang

Laksa Tangerang adalah makanan yang memiliki ciri khas dari miennya yakni terbuat dari tepung beras dan berdiameter tebal seperti *spaghetti*. Lalu hidangan ini disiram dengan kuah Laksa yang dimasak dari kacang hijau, santan, kaldu ayam, kentang yang dipotong dadu, telur rebus, ayam, dan taburan daun kucai.

3. Nasi Jagal

Nasi Jagal adalah hidangan hangat Khas Tangerang yang dimasak dengan menggunakan potongan daging lalu ditumis menggunakan bumbu krengsengan yang ditaburi bawang goreng yang disajikan dengan nasi putih.

4. Sate Bandeng

Sate Bandeng adalah hidangan yang ramai di daerah Tangerang, pemasakannya dibuat seperti sate lilit yang berbahan dasar ikan bandeng. Sate ini dibuat dengan cara mengeluarkan daging dan tulang dari kulitnya, kemudian dicampur dengan kelapa sangrai, air asam, santan, dan telur lalu dimasukkan kedalam kulitnya dan dibakar.

5. Ketan Bintul

Ketan Bintul adalah kudapan Khas Tangerang yang berbahan dasar beras ketan yang dimasak dengan cara dikukus lalu ditaburi serundeng yang sudah dimasak dengan bumbu halus di atasnya.

6. Sirup Bunga Rosella

Sirup Bunga Rosella adalah minuman Khas Tangerang yang terbuat dari bunga rosella yang direbus menggunakan gula pasir, vanili, kayu manis, dan daun mint. Sirup bunga Rosella mempunyai banyak manfaat, yakni: Sumber antioksidan, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mengurangi rasa cemas, pencegahan kanker, dan dapat melawan bakteri didalam tubuh.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Produk

Penulis sendiri memilih konsep *Rijsttafel* sebagai teknik penyajian makanan yang akan digunakan untuk ujian sidang nantinya dengan hidangan yang berjumlah 6 jenis masakan. Teknik penyajian *Rijsttafel* biasanya muncul saat sedang melakukan perayaan dan pesta.

Teknik penyajian *rijsttafel* diciptakan oleh penjajah untuk memperlihatkan kekayaan milik negeri jajahan sang penjajah. Teknik penyajian *Rijsttafel* terdiri dari bermacam-macam hidangan makanan yang disajikan di porsi kecil.

Seorang ahli kuliner yang berasal dari Belanda yakni Karin Engelbrecht, *Rijsttafel* terdiri dari puluhan hidangan yang disajikan bersama nasi dari bermacam-macam daerah seperti Indonesia, Cina, dan Belanda. (Tantri Setyorini, 2015).

1.4.2 Jenis Produk yang akan di presentasikan

Jenis Produk yang penulis ingin presentasikan adalah Menu *Rijstaffel* yang terdiri dari makanan Kota Tangerang yang sudah penulis susun sesuai dengan judul penelitian tugas akhir ini yang berjudul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI MAKANAN KOTA TANGERANG”**.

MENU

Gecom

(Oncom yang dimasak menggunakan bumbu merah dengan *garnish* toge|
saus tauco dan kecap SH)

Laksa Tangerang

(Sop mie beras dengan kuah rebusan santan|kacang hijau|kentang|bumbu
kuning|ayam bakar|telur rebus|serundeng|taburan daun kucai)

Nasi Jagal

(Daging yang ditumis menggunakan bumbu kresengan disajikan dengan
nasi putih|bawang goreng)

Sate Bandeng

(Ikan bandeng dengan campuran kelapa sangrai|larutan asam
jawa|santan|telur yang di kukus lalu dibakar)

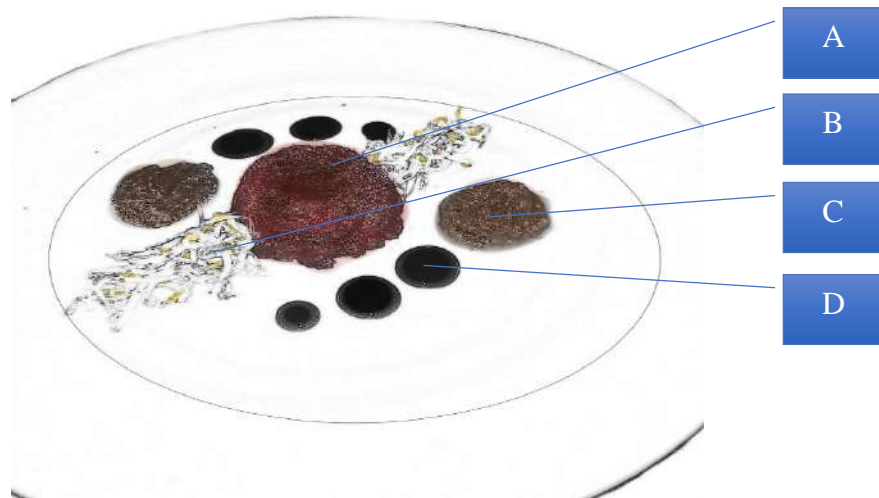
Ketan Bintul

(Ketan gurih yang dimasak dengan santan dan diberi serundeng yang
dimasak dengan bumbu halus)

Sirup Bunga Rosella

(Minuman ekstrak bunga rosella yang direbus dengan gula|vanili|kayu
manis|daun mint)

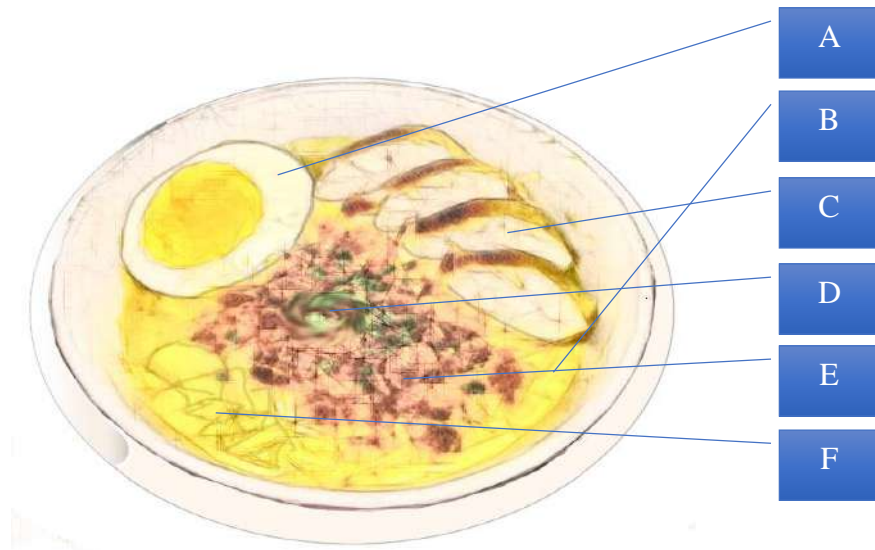
1.4.3 Sketsa Gambar Produk



Gambar 1. 2 Sketsa produk Gecom.

Keterangan:

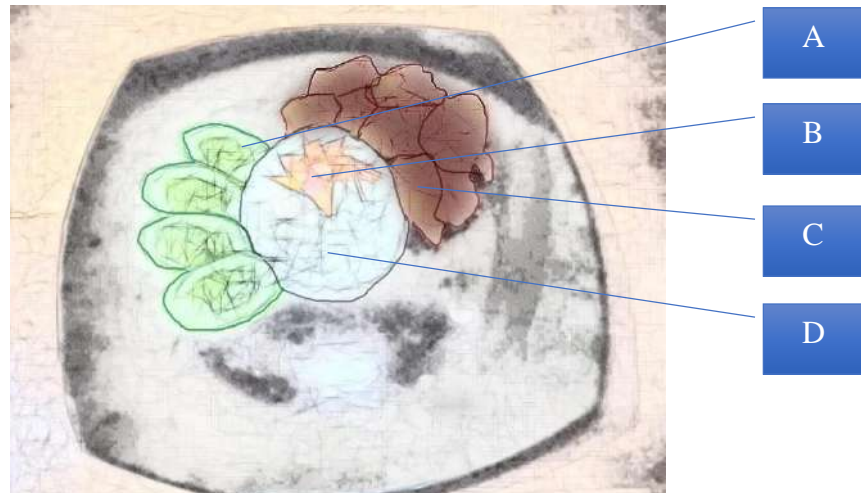
- A. Oncom
- B. Toge
- C. Saus tauco
- D. Kecap Benteng SH



Gambar 1. 3 Sketsa produk Laksa Tangerang.

Keterangan:

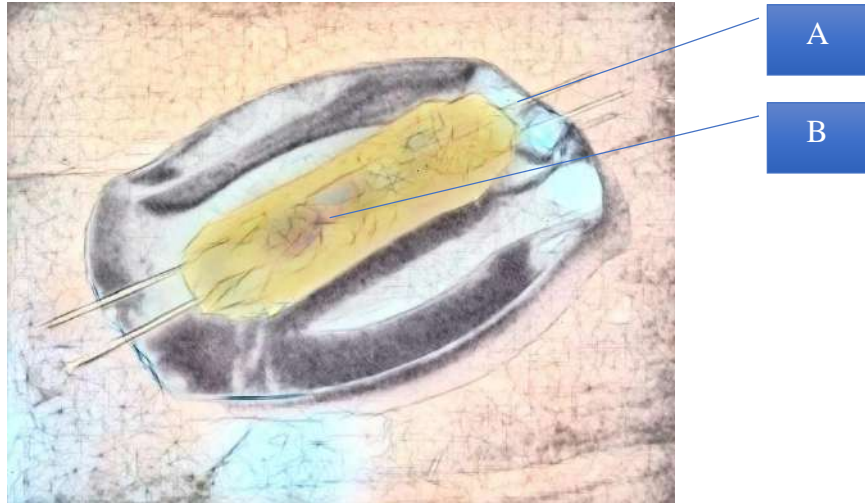
- A. Telur rebus
- B. Kuah Laksa
- C. Ayam bakar
- D. Daun kucai
- E. Serundeng
- F. Kentang



Gambar 1. 4 Sketsa produk Nasi Jagal.

Keterangan:

- A. Timun
- B. Bawang goreng
- C. Daging sapi
- D. Nasi putih

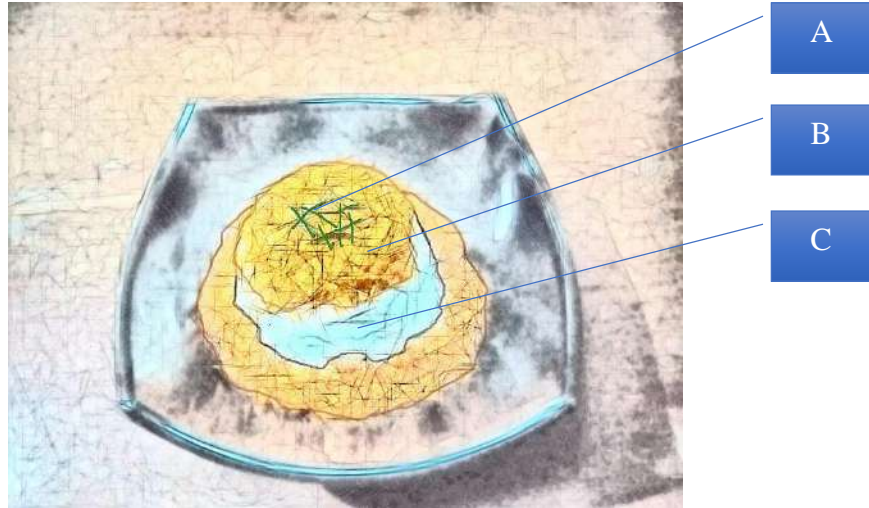


Gambar 1. 5 Sketsa produk Sate Bandeng.

Keterangan:

A. Tusukan bambu

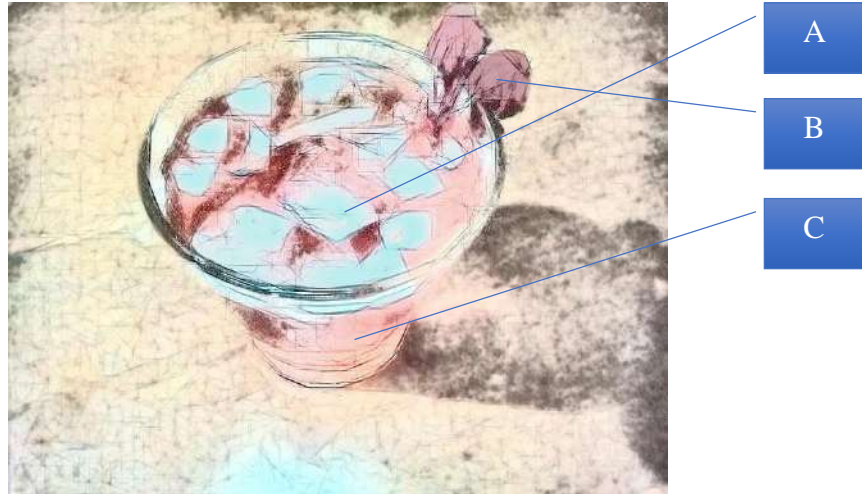
B. Daging sate



Gambar 1. 6 Sketsa produk Ketan Bintul.

Keterangan:

- A. Daun jeruk
- B. Serundeng
- C. Nasi ketan



Gambar 1. 7 Sketsa produk Sirup Bunga Rosella.

Keterangan:

- A. Es batu
- B. Bunga rosella
- C. Sirup bunga rosella

1.4.4 Usulan Resep

Resep adalah instruksi yang menjelaskan cara spesifik dalam menyiapkan suatu masakan, dengan menggunakan berbagai alat dan dihidangkan. Resep suatu makanan adalah sesuatu yang sangat penting, karena resep sudah meliputi standar dan gramasi yang pasti. (Binamutubangsa.com).

Berikut ini penulis mencantumkan berbagai tabel resep, yaitu :

Tabel 1. 1

Usulan Resep Gecom

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Tangerang
 Jenis Makanan : *Appetizer*
 Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran : 80 gr
 Suhu Penyajian : 20°C

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN	
1	Siapkan	100	MI	Minyak goreng	} Blender	
		50	Gr	Bawang merah		
		25	Gr	Bawang putih		
		10	Gr	Cabai merah		
		20	Gr	Cabai rawit		
		20	Gr	Garam		
		20	Gr	Gula pasir		
		100	Gr	Oncom		Cincang
		100	Gr	Toge		Bersihkan
		1	L	Air		
		100	Gr	Tauco		
		100	MI	Kecap SH		
2	Hasil persiapan					
3	Tumis	100	MI	Minyak goreng	Hingga harum	
		50	Gr	Bawang merah		
		25	Gr	Bawang putih		
		10	Gr	Cabai merah		
		20	Gr	Cabai rawit		
		10	Gr	Garam		
4	Masukkan	100	Gr	Oncom	Diatas pan, secara singkat	
		20	Gr	Gula pasir		
5	Tambahkan	1	L	Air	Masak hingga air surut	
6	Tumis	70	Gr	Tauco	Hingga matang, secara terpisah	
		70	MI	Kecap SH		
		5	Gr	Garam		
7	Tumis	30	Gr	Tauco	Masak hingga merata	
		5	Gr	Garam		
8	Rebus	100	Gr	Toge	Menggunakan air mendidih selama 5	
9	Sajikan	40	Gr	Gecom	Di dessert plate	
		40	Gr	Toge		
		30	MI	Saus Tauco		
		30	MI	Kecap SH		

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 2

Usulan Resep Laksa Tangerang

Halaman : 1 dari 1

Asal Daerah : Tangerang

Jenis Makanan : *Soup*

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran : 200 Gr

Suhu Penyajian : 75°C

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	150	ml	Minyak goreng	Rebus 1 menit
		250	Gr	Mie laksa	
		250	Gr	Telur ayam	<i>Hard boiled, slice 2</i>
		80	Gr	Bawang merah	
		40	Gr	Bawang putih	} Blender
		10	Gr	Cabai merah	
		15	Gr	Ketumbar	
		10	Gr	Gula pasir	
		15	Gr	Jahe	
		10	Gr	Lengkuas	} Haluskan
		15	Gr	Kunyit	
		100	Gr	Kelapa	Sangrai
		250	Gr	Ayam	5 potong
		2	L	Air	
		5	Gr	Daun salam	
		150	Gr	Kentang	Potong <i>dice</i>
		15	Gr	Garam	
		10	Gr	Lada putih	
		5	Gr	MSG	
		100	ml	Santan	
100	Gr	Kacang hijau			
10	Gr	Daun kucai	Iris tipis		
2	Hasil persiapan				
3	Tumis	100	ml	Minyak goreng	Hingga harum dan matang lalu pisah bumbu menjadi 2 bagian
		80	Gr	Bawang merah	
		40	Gr	Bawang putih	
		10	Gr	Cabai merah	
		15	Gr	Ketumbar	
		10	Gr	Gula pasir	
		15	Gr	Jahe	
		10	Gr	Lengkuas	
		15	Gr	Kunyit	
5	Gr	Garam			
4	Masukkan	100	Gr	Kelapa sangrai	Ke wajan untuk serundeng

5	Masukkan	250 100	Gr Gr	Ayam Bumbu halus	Masak ayam dengan bumbu yang sudah dipisah
6	Bakar	50 250	MI Gr	Minyak goreng Ayam	Hingga kecoklatan lalu sisihkan dan iris ayam
7	Masukkan	100 150 1 50	Gr Gr L Gr	Kacang hijau Kentang Air Serundeng	Kedalam stockpot
8	Campurkan	100	MI	Santan	Kedalam Kuah dan aduk hingga tekstur kental
9	Masukkan	10 10 5	Gr Gr Gr	Garam Lada putih MSG	Koreksi rasa
10	Masukkan	5	Gr	Daun salam	Kedalam stockpot masak hingga matang lalu angkat
11	Tata	50 100 50 50	Gr MI Gr Gr	Mie laksa Kuah Laksa Ayam bakar Serundeng	Diatas <i>soup bowl</i> lalu tuangkan kuah dan beri potongan ayam bakar dan serundeng
12	Sajikan	150 5 50	Gr Gr Gr	Laksa Daun kucai Telur rebus	Dengan round bowl, lalu beri potongan daun kucai dan telur rebus diatas laksa.

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 3

Usulan Resep Nasi Jagal

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Tangerang
 Jenis Makanan : *Main Course*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran : 200 Gr
 Suhu Penyajian : 60°C

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	250	Gr	Beras	Bersihkan Blender, tumis
		100	Ml	Minyak goreng	
		100	Gr	Bawang merah	
		60	Gr	Bawang putih	
		30	Gr	Cabai merah	
		10	Gr	Cabai rawit merah	
		15	Gr	Kemiri	
		10	Gr	Jahe	
		20	Gr	Petis udang	
		20	Gr	Garam	
		400	Gr	Daging sapi	Bagian Perut, rebus
		1	L	Air	
		100	Ml	Kecap manis	Slice tipis, dibagi 4
50	Gr	Timun			
2	Hasil persiapan				
3	Masak	250	Gr	Beras	Hingga matang dengan <i>rice</i>
		250	Ml	Air	
4	Tumis	100	Ml	Minyak goreng	Hingga harum dan matang menggunakan stockpot
		100	Gr	Bawang merah	
		60	Gr	Bawang putih	
		30	Gr	Cabai merah	
		10	Gr	Cabai rawit merah	
		15	Gr	Kemiri	
		10	Gr	Jahe	
		20	Gr	Petis udang	
5	Gr	Garam			
5	Masukkan	15	Gr	Garam	Kedalam stockpot hingga daging sapi empuk lalu tambahkan kecap
		400	Gr	Daging sapi	
		750	Ml	Air	
		100	Ml	Kecap manis	
6	Sajikan	80	Gr	Nasi putih	Diatas 2 <i>bowl</i> , untuk nasi dan daging yang dipisah
		5	Gr	Bawang goreng	
		10	Gr	Irisan timun	
		100	Gr	Daging jagal	

Sumber: <http://cookpad.com>, Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 4

Usulan Resep Sate Bandeng

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Tangerang
 Jenis Makanan : *Main dish*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran : 150 Gr
 Suhu Penyajian : 68°C

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	500	Gr	Ikan bandeng	Bersihkan isi perut, lalu keluarkan daging&tulang dari bandeng
		50	ml	Minyak goreng	} Haluskan
		20	Gr	Bawang merah	
		10	Gr	Bawang putih	
		5	Gr	Ketumbar	
		10	Gr	Jintan	
		20	Gr	Cabai merah	
		10	Gr	Jahe	
		10	Gr	Kunyit	
		100	ml	Santan	
		100	Gr	Kelapa parut	
		10	Gr	Garam	
		10	Gr	Gula pasir	
		250	Gr	Telur ayam	Telur kocok
		15	Gr	Asam Jawa	Larutkan
		100	Gr	Daun pisang	Dipotong 30 cm
2	Hasil persiapan				
3	Tumis	50	ml	Minyak goreng	Sisihkan ikan saat sudah ditumis, lanjut dengan menumis bumbu halus diatas pan
		20	Gr	Bawang merah	
		10	Gr	Bawang putih	
		5	Gr	Ketumbar	
		10	Gr	Jintan	
		20	Gr	Cabai merah	
		10	Gr	Jahe	
		10	Gr	Kunyit	
		300	Gr	Daging ikan	
4	Campurkan	100	ml	Santan	Dengan daging ikan dan bumbu halus ke dalam wadah hingga merata
		100	Gr	Kelapa sangrai	
		10	Gr	Garam	
		10	Gr	Gula pasir	
		250	Gr	Telur kocok	
		15	Gr	Asam Jawa	

5	Masukkan	400 100	Gr Gr	Adonan ikan Ikan Bandeng	Kedalam kulit ikan
6	Masukkan	500 100 100	Gr Gr Gr	Ikan Bandeng Adonan Ikan Daun Pisang	Diatas daun pisang dengan meletakkan adonan ikan dan tusukan bambu, lalu letakkan ikan bandeng dan adonan ikan diatas ikan bandeng lalu gulung daun pisang dan tutup bagian ujung dengan lidi
7	Kukus	350	Gr	Ikan Bandeng	Sampai setengah matang
8	Bakar	500	Gr	Ikan Bandeng	Dengan arang sampai matang
9	Sajikan	150	Gr	Sate Bandeng	Di atas piring saji persegi panjang.

Sumber: <http://minapoli.com>, Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 5

Usulan Resep Ketan Bintul

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Tangerang
 Jenis Makanan : *Dessert*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran : 70 Gr
 Suhu Penyajian : 20°C

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	150 50 50 20 10 10 10 100 20 10 5 15	Gr Ml Gr Gr Gr Gr Gr Ml Gr Gr Gr Gr	Beras ketan Minyak goreng Kelapa parut Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai tanjung Santan Garam Daun jeruk Daun salam Gula pasir	Rendam selama 2 jam Peras santan Iris tipis
2	Hasil persiapan				
3	Tumis	50 20 10 10 10 10 5 5	Ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr Gr	Minyak goreng Bawang merah Bawang putih Cabai merah Cabai tanjung Garam Daun jeruk Daun salam	Hingga harum dan matang
4	Sangrai	50 50	Gr Gr	Kelapa parut Bumbu halus	Aduk hingga bumbu merata dan kering
5	Kukus	150	Gr	Beras ketan	Hingga tekstur basah
6	Didihkan	100 10 15	Ml Gr Gr	Santan Garam Gula pasir	Dengan pot
7	Masukkan	100 150	Ml Gr	Santan Ketan	Aduk hingga tekstur padat dan lengket
8	Bentuk	300	Gr	Ketan bintul	Dengan cetakan bulat
9	Sajikan	60 10 5	Gr Gr Gr	Ketan bintul Serundeng Daun jeruk	Dengan piring persegi kecil, taburi serundeng dan

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 6

Usulan Resep Sirup Bunga Rosella

Halaman : 1 dari 1
 Asal Daerah : Tangerang
 Jenis Makanan : *Beverage*

Jumlah Porsi : 5 Porsi
 Ukuran : 200 MI
 Suhu Penyajian : 5°C

NO	METODE	JUMLAH	SATUAN	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	110 1 100 10 10 10 25	Gr L Gr Gr Gr Gr Gr	Bunga Rosella Air Gula pasir Vanili Daun mint Kayu manis Es batu <i>Crystal tube</i>	Bersihkan
2	Hasil persiapan				
3	Rebus	100 1	Gr L	Bunga rosella Air	Hingga air berubah warna merah pekat, lalu saring air ke wadah lain
4	Larutkan	1 100 10 10 10	L Gr Gr Gr Gr	Ekstrak bunga rosella Gula pasir Vanili Daun mint Kayu manis	Hingga semua bahan tercampur
5	Sajikan	175 1 25	MI Gr Gr	Sirup bunga rosella Bunga rosella Es batu <i>Crystal tube</i>	Di <i>Rock glass</i> dengan es batu, lalu beri hiasan bunga rosella di ujung gelasny.

Sumber: <http://kaskus.co.id>, Olahan Data Penulis, 2021

1.4.5 *Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*

Recipe costing adalah total biaya produksi makanan atau minuman dengan standar resep sampai siap untuk dijual, per porsinya. Dalam kata lain, *Recipe costing* adalah persentase total dari total biaya untuk pembelian persediaan makanan dibagi dengan nilai total dari sembako. Sebagai aturan umum, biaya bahan baku untuk minuman dihitung secara terpisah. (jurnal.id).

Adapun beberapa cara untuk menghitung *Recipe Costing*, *Dish Costing*, dan *Selling Price*, yaitu :

<i>Recipe Costing</i> =	<i>Issued Ingredients X Price</i>
<i>Dish Costing</i> =	<i>Recipe Costing / Total Portion</i>
<i>Selling Price</i> =	<i>(100 / Food Cost) X Dish Costing</i>

Sumber: Wiyasha.I.B.M. (2011).

Tabel 1. 7

Recipe Costing & Dish Costing Gecom

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
100	ml	Minyak goreng	Rp 20.000	Rp 2.000
50	Gr	Bawang merah	Rp 35.000	Rp 1.750
25	Gr	Bawang putih	Rp 24.000	Rp 600
10	Gr	Cabai merah	Rp 28.000	Rp 280
20	Gr	Cabai rawit	Rp 32.000	Rp 640
20	Gr	Garam	Rp 11.000	Rp 220
20	Gr	Gula pasir	Rp 18.000	Rp 360
100	Gr	Oncom	Rp 5.000	Rp 5.000
100	Gr	Toge	Rp 10.000	Rp 1.500
1	L	Air	Rp 4.000	Rp 4.000
100	Gr	Tauco	Rp 19.000	Rp 1.900
100	ml	Kecap SH	Rp 30.000	Rp 3.000
FOOD COST 35%		Recipe Cost for 5 Portions		Rp 21.250
		Dish Cost per Portion		Rp 4.250
		Selling Price per Portion		Rp 12.143

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 8

Recipe Costing & Dish Costing Laksa Tangerang

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
150	ml	Minyak goreng	Rp 20.000	Rp 3.000
250	Gr	Telur ayam	Rp 28.000	Rp 7.000
250	Gr	Mie laksa	Rp 26.000	Rp 6.500
80	Gr	Bawang merah	Rp 35.000	Rp 2.800
40	Gr	Bawang putih	Rp 24.000	Rp 960
10	Gr	Cabai merah	Rp 28.000	Rp 280
15	Gr	Ketumbar	Rp 25.000	Rp 375
10	Gr	Gula pasir	Rp 18.000	Rp 180
15	Gr	Jahe	Rp 20.000	Rp 300
10	Gr	Lengkuas	Rp 13.000	Rp 130
15	Gr	Kunyit	Rp 10.000	Rp 150
150	Gr	Kelapa	Rp 10.000	Rp 1.500
250	Gr	Ayam	Rp 27.000	Rp 6.750
2	L	Air	Rp 4.000	Rp 8.000
5	Gr	Daun salam	Rp 30.000	Rp 150
150	Gr	Kentang	Rp 22.000	Rp 3.300
15	Gr	Garam	Rp 11.000	Rp 165
10	Gr	Lada putih	Rp 80.000	Rp 800
5	Gr	MSG	Rp 40.000	Rp 200
100	ml	Santan	Rp 34.000	Rp 3.400
100	Gr	Kacang hijau	Rp 18.000	Rp 1.800
10	Gr	Daun kucai	Rp 35.000	Rp 350
FOOD COST 35%		<i>Recipe Cost for 5 Portions</i>		Rp 48.090
		<i>Dish Cost per Portion</i>		Rp 9.618
		<i>Selling Price per Portion</i>		Rp 27.480

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 9

Recipe Costing & Dish Costing Nasi Jagal

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
250	Gr	Beras	Rp 11.000	Rp 2.750
100	MI	Minyak goreng	Rp 20.000	Rp 2.000
100	Gr	Bawang merah	Rp 35.000	Rp 3.500
60	Gr	Bawang putih	Rp 24.000	Rp 1.440
30	Gr	Cabai merah keriting	Rp 28.000	Rp 840
10	Gr	Cabai rawit merah	Rp 32.000	Rp 320
15	Gr	Kemiri	Rp 56.000	Rp 840
10	Gr	Jahe	Rp 20.000	Rp 200
20	Gr	Petis udang	Rp 26.000	Rp 520
20	Gr	Garam	Rp 11.000	Rp 220
400	Gr	Daging sapi	Rp 115.000	Rp 46.000
1	L	Air	Rp 4.000	Rp 4.000
100	MI	Kecap manis	Rp 24.000	Rp 2.400
50	Gr	Timun	Rp 22.000	Rp 1.100
FOOD COST 40%		<i>Recipe Cost for 5 Portions</i>		Rp 66.130
		<i>Dish Cost per Portion</i>		Rp 13.226
		<i>Selling Price per Portion</i>		Rp 33.065

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 10

Recipe Costing & Dish Costing Sate Bandeng

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
500	Gr	Ikan bandeng	Rp 30.000	Rp 15.000
50	MI	Minyak goreng	Rp 20.000	Rp 1.000
20	Gr	Bawang merah	Rp 35.000	Rp 700
10	Gr	Bawang putih	Rp 24.000	Rp 240
5	Gr	Ketumbar	Rp 25.000	Rp 125
10	Gr	Jintan	Rp 60.000	Rp 600
20	Gr	Cabai merah keriting	Rp 28.000	Rp 560
10	Gr	Jahe	Rp 20.000	Rp 200
10	Gr	Kunyit	Rp 10.000	Rp 100
100	MI	Santan cair	Rp 34.000	Rp 3.400
100	Gr	Kelapa	Rp 10.000	Rp 1.000
10	Gr	Garam	Rp 11.000	Rp 4.000
10	Gr	Gula pasir	Rp 24.000	Rp 240
250	Gr	Telur ayam	Rp 28.000	Rp 7.000
15	Gr	Asam Jawa	Rp 25.000	Rp 375
		<i>Recipe Cost for 5 Portions</i>		Rp 35.040
<i>FOOD COST 35%</i>		<i>Dish Cost per Portion</i>		Rp 7.008
		<i>Selling Price per Portion</i>		Rp 20.023

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 11

Recipe Costing & Dish Costing Ketan Bintul

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
150	Gr	Beras ketan	Rp30.000	Rp4.500
50	MI	Minyak goreng	Rp20.000	Rp1.000
100	Gr	Kelapa	Rp15.000	Rp1.500
20	Gr	Bawang merah	Rp35.000	Rp700
10	Gr	Bawang putih	Rp24.000	Rp240
10	Gr	Cabai merah keriting	Rp28.000	Rp280
10	Gr	Cabai tanjung	Rp60.000	Rp600
100	MI	Santan	Rp34.000	Rp3.400
20	Gr	Garam	Rp11.000	Rp220
10	Gr	Daun jeruk	Rp25.000	Rp250
5	Gr	Daun salam	Rp30.000	Rp150
15	Gr	Gula pasir	Rp24.000	Rp360
		<i>Recipe Cost for 5 Portions</i>		Rp13.200
<i>FOOD COST 35%</i>		<i>Dish Cost per Portion</i>		Rp2.640
		<i>Selling Price per Portion</i>		Rp7.543

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 12

Recipe Costing & Dish Costing Sirup Bunga Rosella

Jumlah	Satuan	Bahan	Harga / kg	Harga Total
110	Gr	Bunga Rosella	Rp80.000	Rp8.800
1	L	Air	Rp4.000	Rp4.000
250	Gr	Gula pasir	Rp24.000	Rp6.000
10	Gr	Vanili	Rp115.000	Rp1.150
10	Gr	Daun mint	Rp35.000	Rp350
10	Gr	Kayu manis	Rp120.000	Rp1.200
		<i>Recipe Cost for 5 Portions</i>		Rp21.500
<i>FOOD COST 35%</i>		<i>Dish Cost per Portion</i>		Rp4.300
		<i>Selling Price per Portion</i>		Rp12.286

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 13

Total Recipe Costing & Dish Costing

Menu	Food Cost	Recipe Cost for 5 Portions	Selling Price
Gecom	35%	Rp4.250	Rp12.143
Laksa Tangerang	35%	Rp9.618	Rp27.480
Nasi Jagal	40%	Rp13.226	Rp33.065
Sate Bandeng	35%	Rp7.008	Rp20.023
Ketan Bintul	35%	Rp2.640	Rp7.543
Sirup Bunga Rosella	35%	Rp4.300	Rp12.286
Food Cost Rata-Rata	36%		
Total			Rp112.540

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

1.4.6 Kandungan Gizi

Kandungan gizi atau nilai gizi adalah ukuran perbandingan yang seimbang antara zat gizi, esensial nutrisi karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan vitamin dalam suatu bahan makanan atau pola makan, dengan memperhatikan kebutuhan gizi konsumen.

Berikut adalah kandungan gizi yang tertera pada resep yang dibuat oleh penulis, yaitu:

Tabel 1. 14
Kandungan Gizi
Gecom

Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Gula (gr)
Minyak goreng	100	100,00	90,00	0,00	10,00	0,00	0,00
Bawang merah	50	21	5,06	0,25	0,46	0,00	0,00
Bawang putih	25	37,25	8,27	0,13	1,59	0,00	0,25
Cabai merah	10	3,6	0,73	0,03	0,10	0,00	0,00
Cabai rawit	20	20,6	3,98	0,48	0,94	0,00	0,00
Garam	20	0	0,00	0,00	0,00	7,75	0,00
Gula pasir	20	77,4	20,00	0,00	0,00	0,00	19,98
Oncom	100	36	2,67	1,64	3,12	0,01	0,00
Toge	150	171	0,00	0,00	51,00	0,00	0,00
Air	1000	0	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00
Tauco	100	184	22,20	5,50	11,40	0,00	0,00
Kecap SH	100	301	76,43	0,01	1,28	2,2	74,36
Total		951,85	229,33	8,04	79,89	9,98	94,59
Total per Porsi		190,37	45,8652	1,607	15,978	1,99615	18,9184

Sumber: <http://fatsecret.co.id>, Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 15
Kandungan Gizi
Laksa Tangerang

Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Gula (gr)
Minyak goreng	200	180,00	0	20,00	0	0	0
Mie laksa	250	272,5	62,25	0,5	2,275	0,025	0
Telur ayam	250	367,5	1,925	24,85	31,45	0,35	1,925
Bawang merah	80	33,6	8,088	0,4	0,736	0,0024	0
Bawang putih	40	59,6	13,224	0,2	2,544	0,0068	0,4
Cabai merah	10	3,6	0,73	0,03	0,1	0	0
Ketumbar	15	3,45	0,5505	0,078	0,3195	0,006	0,1305
Gula pasir	10	38,70	10,00	0,00	0,00	0,00	9,99
Jahe	15	12	2,6655	0,1125	0,273	0,00195	0,255
Lengkuas	10	2,4	0,439	0,054	0,145	0,0023	0,176
Kunyit	15	53,1	9,6585	1,482	1,1745	0,0057	0,4815
Kelapa	150	531	22,845	50,235	4,995	0,03	9,345
Ayam	400	948	305,72	53,96	108,28	1,616	0
Air	2000	0	0	0	0	0,04	0
Daun salam	5	0	3,75	0,4	0,4	0	0
Kentang	150	130,5	30,195	0,15	2,805	0,006	1,305
Garam	15	0	0	0	0	5,81	0
Lada	10	29,6	0	0	1,04	0	0
MSG	5	0	0	0	0	1,8	0
Santan	100	230	5,54	23,84	2,29	0,015	3,34
Kacang hijau	100	81	14,46	0,4	5,42	0,005	2,67
Daun kucai	10	4,5	1,03	0,03	0,22	0	0
Total		2981,05	493,069	177	164	9,72465	30,019
Total per Porsi		596,21	98,6137	35,3443	32,8934	1,94493	6,0038

Sumber: <http://fatsecret.co.id>, Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 16
Kandungan Gizi
Nasi Jagal

Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Gula (gr)
Beras	250	322,50	69,75	0,70	6,65	0,91	0,13
Minyak goreng	200	200	180	0	20	0	0
Bawang merah	100	42	10,11	0,5	0,92	0,003	0
Bawang putih	60	89,4	19,836	0,3	3,816	0,0102	0,6
Cabai merah keriting	30	10,8	2,19	0,09	0,3	0	0
Cabai rawit merah	10	10,3	1,99	0,24	0,47	0	0
Kemiri	15	103,65	2,08	10,80	1,38	0,00	0,60
Jahe	10	8	1,777	0,075	0,182	0,0013	0,17
Petis udang	20	25,4	0,388	0,46	4,756	0,8424	0,246
Garam	20	0	0	0	0	7,75	0
Daging sapi	400	1152	0	78,16	105,32	1,536	0
Air	1000					0,02	
Kecap manis	100	301	76,43	0,01	1,28	2,204	74,36
Timun	50	7,5	1,815	0,055	0,325	0,001	0,835
Total		2272,55	366,365	91	145	13,2804	76,9315
Total per Porsi		454,51	73,273	18,277	29,0789	2,65608	15,3863

Sumber: <http://fatsecret.co.id>, Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 17
Kandungan Gizi
Sate Bandeng

Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Gula (gr)
Ikan bandeng	500	740,00	0	33,65	102,65	0,36	0
Minyak goreng	50	50	45	0	5	0	0
Bawang merah	20	8,4	2,022	0,1	0,184	0,0006	0
Bawang putih	10	14,9	3,306	0,05	0,636	0,0017	0,1
Ketumbar	5	1,15	0,1835	0,026	0,1065	0,002	0,0435
Jintan	10	37,5	4,424	2,227	1,781	0,0168	0,225
Cabai merah keriting	20	7,20	1,46	0,06	0,20	0,00	0,00
Jahe	10	8	1,777	0,075	0,182	0,0013	0,17
Kunyit	10	35,4	6,439	0,988	0,783	0,0038	0,321
Santan cair	100	230	5,54	23,84	2,29	0,015	3,34
Kelapa	100	354	15,23	33,49	3,33	0,02	6,23
Garam	10	0	0	0	0	155	0
Gula pasir	10	38,7	9,998	0	0	0,04	9,991
Telur	250	367,5	1,925	24,85	31,45	0,35	1,925
Asam Jawa	15	35,85	9,375	0,09	0,42	0,0042	8,61
Total		1928,60	106,68	119	149	155,815	30,9555
Total per Porsi		385,72	21,3359	23,8892	29,8025	31,1631	6,1911

Sumber: <http://fatsecret.co.id>, Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 18
Kandungan Gizi
Ketan Bintul

Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Gula (gr)
Beras ketan	150	145,50	31,64	0,29	3,03	0,01	0,01
Minyak goreng	50	50	45	0	5	0	0
Kelapa	100	354	15,23	33,49	3,33	0,02	6,23
Bawang merah	20	8,4	2,022	0,1	0,184	0,0006	0
Bawang putih	10	14,9	3,306	0,05	0,636	0,0017	0,1
Cabai merah keriting	10	3,6	0,73	0,03	0,1	0	0
Cabai tanjung	10	3,20	0,73	0,03	0,16	0,00	0,42
Santan	100	230	5,54	23,84	2,29	0,015	3,34
Garam	20	0	0	0	0	7,75	0
Daun jeruk	5	15,75	3,75	0,5	0,5	0,00125	0
Daun salam	5	0	3,75	0,4	0,4	0	0
Gula pasir	10	38,7	9,998	0	0	0	9,991
Total		864,05	121,692	59	16	7,79675	20,0845
Total per Porsi		172,81	24,3384	11,7442	3,125	1,55935	4,0169

Sumber: <http://fatsecret.co.id>, Olahan Data Penulis 2021

Tabel 1. 19
Kandungan Gizi
Sirup Bunga Rosella

Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Gula (gr)
Bunga Rosella	110	38,72	9,77	2,87	1,26	0,00	0,00
Air	1000	0	0	0	0	0,02	0
Gula pasir	250	387	99,98	0	0	0	99,91
Vanili	10	28,8	1,265	0,006	0,006	0,0009	1,265
Daun mint	10	7	1,5	0,09	0,38	0	0
Kayu manis	10	26,1	7,985	0,319	0,389	0,0026	0,217
Total		487,62	120,498	3	2	0,0235	101,392
Total per Porsi		97,524	24,0996	0,6572	0,4069	0,0047	20,2784

Sumber: <http://fatsecret.co.id>, Olahan Data Penulis, 2021

Tabel 1. 20
Total Kandungan Gizi

Menu	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (gr)	Gula (gr)
Gecom	951,85	229,326	8,035	79,89	9,98075	94,592
Laksa Tangerang	2981,05	493,069	176,722	164,467	9,72465	30,019
Nasi Jagal	2272,55	366,365	91,3855	145,395	13,2804	76,932
Sate Bandeng	1928,6	106,68	119,446	149,013	155,8154	30,956
Ketan Bintul	864,05	121,692	58,721	15,625	7,79675	20,085
Sirup Bunga Rosella	487,62	120,498	3,286	2,0345	0,0235	101,39
Total	9485,72	1437,63	457,595	556,424	196,6215	353,97
Total Per Porsi	1897,144	287,53	91,519	111,285	39,324	70,79

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021