

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dengan jumlah total 17.580 pulau dan dihuni oleh lebih dari 360 suku bangsa, Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia. Akibatnya, Indonesia memiliki sejumlah besar pegunungan, yang memiliki banyak tanah subur dan telah menjadi salah satu faktor terpenting dalam pertumbuhan negara dalam hal pertanian dan makanan pokok, beras dan rempah-rempah. Karena letak geografisnya yang strategis, Indonesia menjadi negara yang kaya akan bahan pangan. Provinsi Jawa Tengah adalah daerah yang memiliki keragaman tersebut. Jawa Tengah adalah sebuah Provinsi dengan enam kota dan 29 kabupaten, dengan Semarang sebagai ibu kotanya.

Karena letak geografisnya, Jawa Tengah memiliki kekayaan hasil alam yang melimpah, seperti perternakan, perkebunan, dan pertanian. Jawa Tengah sendiri memiliki julukan “jantung budaya jawa”. Masakan di daerah Jawa Tengah dipengaruhi oleh dua kerajaan kuno Surakarta dan Yogyakarta. Hidangan makanan di wilayah Jawa Tengah bercita rasa manis dan tidak terlalu pedas. Rempah-rempah seperti lengkuas, serai, dan salam, biasanya digunakan di Jawa Tengah. Untuk bumbu yang umumnya digunakan di Jawa Tengah yaitu bumbu merah dan bumbu putih. ( Utami, 2015)

Diantara 29 Kabupaten yang terdapat di Jawa Tengah, salah satu Ibukota Kabupaten di Jawa Tengah, yang terkenal dengan julukan Teh Slawi ini memiliki keragaman kuliner. Slawi ialah salah satu kecamatan di Kabupaten Tegal, Jawa Tengah, yang sekaligus menjadi Ibu Kota Kabupaten Tegal. Dengan luas 13,63 Km<sup>2</sup> atau sekitar 1.368 hektar, terletak antara 108° 57'6 s/d 109° 21'30 Bujur Timur dan 6°50'41" s/d 7°15 15'30" Lintang Selatan. Kota Slawi memiliki 5 desa dan 5 kelurahan, dengan jumlah penduduk 78.515 pada tahun 2018. Kota Slawi berjarak kurang lebih 12,5 Km dari Kota Tegal. Slawi memiliki posisi strategis sebagai penghubung ekonomi lintas provinsi dan teritorial di persimpangan arus transportasi Semarang-Cirebon-Jakarta dan Jakarta-Tegal-Cilacap dengan fasilitas pelabuhan di Kota Tegal.

Dari segi topografi Kota Slawi memiliki tipikal wilayah dataran rendah, dengan kondisi fisik alam yang demikian menyebabkan Kota Slawi merupakan wilayah yang potensial bagi berkembangnya potensi keragaman pertanian dan berbagai komoditas ekonomi. Mata pencaharian penduduknya antara lain petani, karyawan pabrik teh, dan industri rumah tangga yang meliputi industri perkayuan perabotan kayu jati. Kondisi perekonomian Kota Slawi didominasi oleh 3 sektor yaitu sektor pertanian, sektor perdagangan, serta sektor industri pengolahan. Sektor pertanian mempunyai peranan yang cukup besar terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Slawi.

Dilhat dari sektor pertanian tersebut Kota Slawi memiliki hasil

pertanian khususnya pertanian padi dan palawija, yang menjadi pengaruh besar pada kuliner di Kota Slawi, dapat dilihat pada olahan sajian kuliner Kota Slawi yang memanfaatkan hasil pertanian tersebut yaitu menggunakan bahan dasar dari beras dan kacang-kacangan yang dijadikan olahan makanan dan jajanan pasar.

Rempah-rempah menjadi salah satu komoditas yang tidak bisa ditinggalkan sehingga kebanyakan kuliner di Kota Slawi memiliki rasa yang kaya akan rempah serta juga rasa gurih dan manis yang menggugah selera. Penyajian olahan kuliner di Kota Slawi umumnya masih kental disajikan secara tradisional, yaitu disajikan dengan daun jati dan daun pisang. Salah satu olahan kuliner yang dapat ditemui di Kota Slawi yaitu Nasi Bogana, disajikan dengan serundeng kelapa kacang yang beralaskan daun pisang, termasuk dengan hidangan pendamping yang terdapat didalamnya yaitu opor ayam kuning, pindang telur, tempe orek kacang panjang, dan sambal goreng kentang. Nasi Bogana kerap disajikan pada acara-acara khusus seperti upacara adat, selamatan, atau syukuran. Karena filsosi yang mendasari kata bogana yaitu “sebagaimana adanya” yaitu merupakan ungkapan rasa syukur atas karunia Sang Pencipta.

Kuliner merupakan elemen budaya dari suatu daerah yang sangat mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat. Kota Slawi sendiri menghadirkan sajian kuliner dengan cita rasa yang menggugah selera dengan penggunaan aneka rempah tersendiri dan komoditas bahan yang dimanfaatkan dari hasil pertanian masyarakat. Penulis juga melihat dari segi tampilan warna makanan yang memikat untuk disajikan. Melihat gambaran keseluruhan sajian kuliner di Kota Slawi yang ditawarkan, penulis tertarik untuk mengembangkan sajian kuliner Kota Slawi yang dikemas secara modern dan mengulasnya dalam tugas akhir yang berjudul “Pengembangan Sajian Kuliner Kota Slawi Jawa Tengah”

## **1.2 Tujuan Persentasi Makanan**

### **1.2.1 Tujuan Formal**

Perwujudan Tugas Akhir Persentasi Makanan ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat menempuh ujian akhir Program Studi Manajemen Tata Boga, Program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

### **1.2.2 Tujuan Operasional**

Peulis menentukan tema Pengembangan Sajian Kuliner Kota Slawi Jawa Tengah dengan harapan dan tujuan sebagai berikut :

- a. Menyajikan sajian kuliner Kota Slawi berupa Fine Dining Set Menu yang dapat dijadikan sebagai salah satu menu alternatif untuk ditawarkan dalam dunia bisnis.
- b. Menambahkan sentuhan modern pada kuliner tradisional untuk memperkaya khasanah menu yang diangkat dari sajian kuliner tradisional.
- c. Mengubah persepsi masyarakat tentang nilai masakan tradisional dengan mengemasnya dalam tampilan modern yang menarik.

### **1.3. Usulan Masakan**

Penulis akan menyajikan sajian kuliner yang umumnya ditemukann dan dijual khalayak umum oleh masyarkat umum di Kota Slawi. Resep yang diterapkan berasumber dari antara lain buku resep masakan Indonesia, survey penulis dilapangan, serta bersumber dari situs web rsmi masakan Indonesia

Untuk konsep yang dipilih yaitu pengembangan makanan dikemas dalam set menu yang diharapkan dapat menambah nilai estetika dalam penyajiannya. Dengan harapan penulis dapat mewujudkan makanan yang mempunyai daya tarik dalam hal plating yang modern dan dapat meningkatkan nilai jual dari makanan tersebut.

Berikut ini merupakan susunan *set menu* yang akan penulis sajikan:

**MENU:****Hidangan Pembuka**

\*\*\*

***“Rujak TepIak”***

*(Rebusan sayuran segar yang disajikan dengan saus telpak terbuat dari saus pecel, singkong, cabai merah, dan krupuk mie)*

**Sup**

\*\*\*

***“Soto Tauco”***

*(Sup disajikan dengan daging, taoge, bihun, bawang goreng, dan sambal tauco)*

**Hidangan Utama**

\*\*\*

***“Nasi Bogana”***

*(Olahan nasi yang dimasak dengan santan disajikan dengan serundeng, tempre orek, dan sambal goreng kentang)*

***“Telur Pindang”***

*(Olahan telur yang direbus menggunakan rempah-rempah)*

***“Opor Ayam Kuning”***

*(Pan-seared ayam disajikan dengan saus kari kuning)*

**Hidangan Penutup**

\*\*\*

***“Slawi Ayu”***

*(Dessert platter yang terdiri dari kue yang terbuat dari ketan dan disajikan dengan kacang hijau dan crackers roti)*

**Minuman**

\*\*\*

***“Teh Slawi”***

*(Teh panas yang diseduh dalam poci di dampingi gula batu)*

Disini saya jelaskan konsepnya yaitu “pengembangan” yang bertujuan untuk meningkatkan harga jual dan menambah estetika makanan, disini saya jelaskan kata “pengembangan” dan mengapa mengembangkan karena penulis tidak bermaksud merubah cita rasa resep masakan, dan penulis berkeinginan untuk bisa menampilkan penyajian yang dikemas dengan modern dengan harapan bisa meningkatkan *value* dari masing-masing hidangan tersebut.

#### **1.4. Tnjauan Masakan**

##### **1.4.1 Tema Masakan**

Tema masaka yang penulis usulkan yaitu “pengembangan” sajian kuliner berasal dari Kota Slawi yang sebelumnya tidak menari menjadi lebih menarik di masyarkat dengan rancangan *set menu*, yang diharapkan dapat memudahkan mayarakat dalam maupun luar untuk mengenal makanan tersebut dari Kota Slawi. Menurut buku Food & Beverage And Table Setting (2003), set menu diartikan sebagai makanan yang disajikan yang sebelumnya telah diatur sedemikian rupa sehingga tamu tidak bisa memilih menu tersebut Menu tetap dapat mencakup 4 hingga 6 bentuk makanan yang berbeda, mulai dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup. Harga yang ditetapkan untuk bisa menikmati sajian set menu tergolong mahal, misalnya restoran Nusa Indonesia Gastronomy di Jakarta menyajikan aneka masakan khas Indonesia, namun dikemas secara modern, dan harga yang ditawarkan untuk *set menu* adalah Rp. 600.000 per orang.

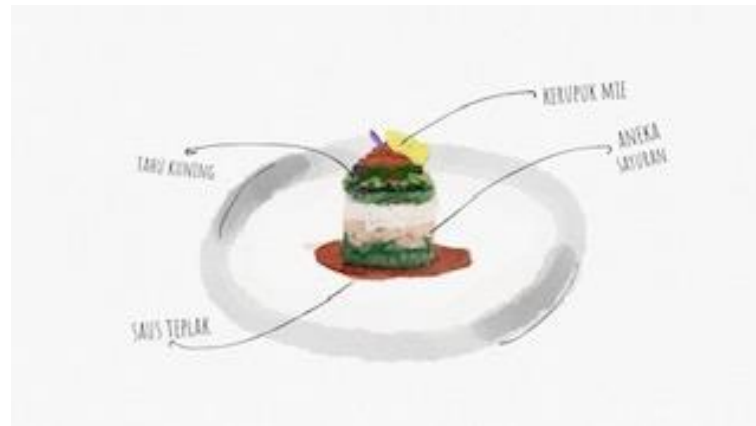
Dengan pertimbangan tersebut, penulis berkeinginan untuk menelusuri asal mula kuliner Kota slawi yang semula dihidangkan secara sederhana menjadi lebih mewah. Serta menjadikannya kuliner asal Kota Slawi ini tak kalah menariknya dengan kuliner modern yang ada saat ini. Diharapkan standar pengembangan penyajian ini akan menaikkan harga jual dan dapat diterima oleh masyarakat, khususnya masyarakat Kota Slawi, serta masyarakat luar.

#### **1.4.2 Penjelasan Produk**

Penulis memilih concept set menu “pengembangan” karena penulis ingin memberikan setiap makanan yang akan disajikan bernuansa modern. Istilah “ pengembangan” mengacu pada penampilan dan teknik memasak, dan tidak mengubah resep aslinya secara signifikan. Penulis hanya ingin menaikkan harga jual tanpa mengubah rasa agar masyarakat tetap dapat mencicipi keaslian makanan dengan tampilan yang lebih modern dan tidak perlu memikirkan menu berikutnya. Karena disajikan sebagai set menu. Alhasil, penulis membagi menjadi *7 courses menu*, untuk susunannya sebagai berikut:



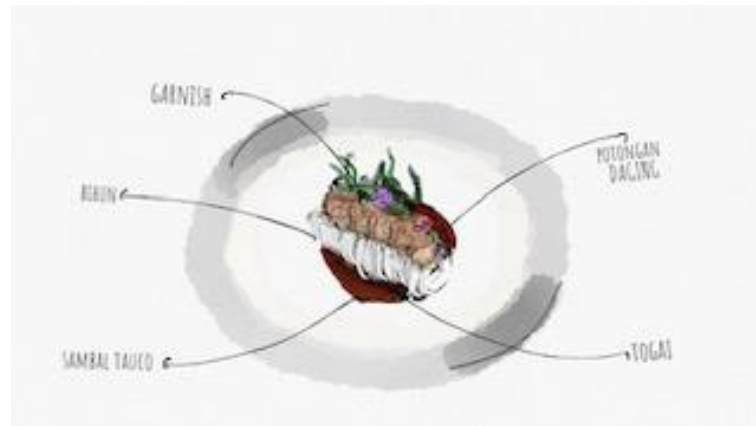
## 1. Hidangan Pembuka (Rujak Teplak)



Gambar 1.4.1 Sketsa Rujak Teplak

Rujak Teplak merupakan makanan yang biasa dijual keliling dan disajikan dengan daun pisang. Nama teplak sendiri bersal dari pembuat sambal yaitu Mak Teplak yang sering menerima pesanan sambal teplak hingga berkilo-kilo. Bahan utamanya adalah aneka sayuran dan saus dari rujak teplak sendiri terbuat dari singkong rebus yang dihaluskan dengan saus pecel, cabai merah, dan gula merah lalu disajikan dengan krupuk mie. Disini saya akan mengubah tampilannya dengan menata berbagai jenis sayuran tersebut dalam cetakan *ring* bulat yang tertata rapi diatas saus teplak dan diberi kerupuk mie berukuran kecil diatasnya sebagai *garnish*.

## 2. Sup (Soto Tauco)

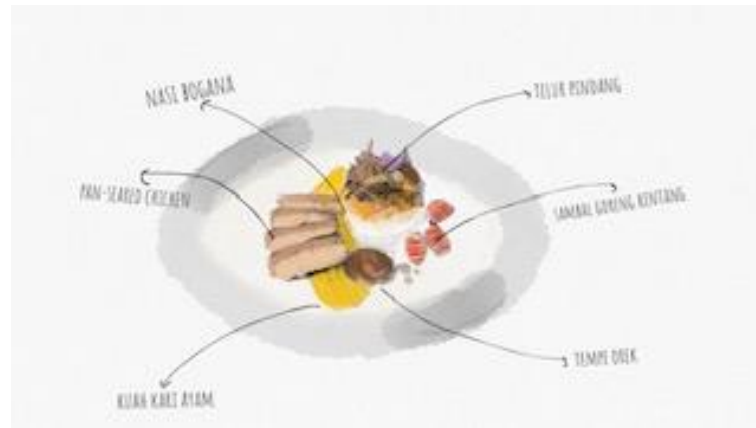


Gambar 1.4.2 Sketsa Soto Tauco

Soto Tauco atau sebutan lainnya sauto, untuk penamaan tersebut dipengaruhi berdasarkan kultur dan aksen setempat serta bahan baku soto. Soto Tauco Slawi biasanya disajikan dalam mangkuk kecil berisi ayam suwir, daging, ataupun babat dan bihun, taoge rebus lalu ditaburi bawang gongg, dan kuah yang terbuat dari kaldu dan bumbu halus, serta sambal tauco yang terbuat dari bawang merah, cabai merah, cabai rawit, dan tauco.

Penyajiaannya untuk sambal tauco disiram di atas sup dan disajikan dengan jeruk nipis. Untuk membuatnya lebih menarik secara visual, penulis akan menyajikan kuah dan condiment terpisah dan penulis menggunakan pilihan daging *slice* tipis dan diberi garnish bawang goreng dalam bentuk *crisp stick* berukuran kecil di atasnya untuk menambah nilai estetika dalam hidangan tersebut.

### 3. Hidangan Utama (Nasi Bogana)



Gambar 1.4.3 Sketsa Nasi Bogana

Karbohidrat utama dalam susunan menu ini adalah Nasi Bogana. Di balik kata bogana terdapat ungkapan rasaya syukur atas karunia Sang Pencipta yaitu “sebagaimana adanya” . Nasi Bogana memiliki rasa gurih tersendiri. Nasi Bogana disiapkan pada waktu-waktu tertentu, seperti upacara adat, selamatan, atau syukuran. Nasi Bogana biasanya disertai dengan tempe orek kacang panjang, sambal goreng kentang dan serundeng kelapa kacang. Penulis menyajikan Nasi Bogana yang awalnya disajikan berbalut daun pisang disini penulis akan meng-infused daun pisang tersebut saat proses masak berlangsung agar aroma khas daun pisang tidak hilang.

### **Telur Pindang (Hidangan Pendamping)**

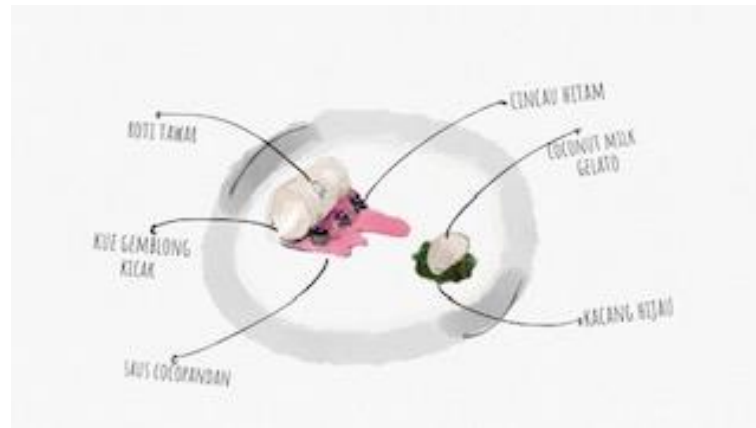
Telur Pindang merupakan salah satu jenis makanan yang banyak ditemukan di Jawa Tengah. Telur pindang disajikan sebagai protein pendamping Nasi Bogana. Telur Pindang adalah olahan telur yang direbus dengan berbagai bumbu rempah Seperti kulit bawang merah, serai, langkaus, dan daun salam untuk memberikan aroma, rasa, dan tampilan yang khas. Karena tampilan Telur Pindang yang sudah unik seperti batu marmer, penulis tidak melakukan perubahan apapun disini.

### **Opor Ayam Kuning (Hidangan Pendamping)**

Opor Ayam merupakan salah satu hidangan yang cukup terkenal di Indonesia. Opor ayam adalah ayam rebus dengan bumbu santan kenal dan berbeagai bumbu seerti serai, kencur dan sebagainya. Terdaoat dua jenis opor ayam yaitu opor ayam putih dan opor ayam kuning yang dimasak dengan dengan kunyit khususnya bumbu kuning.

Disini penulis akan memilih jenis opor ayam kuning yang biasanya disajikan dengan nasi bogana yang nantinya akan disuwir, namun penulis akan mengubah ayam suwir tersebut menggunakan dada ayam yang penulis akan ubah teknik memasaknya yaitu dengan di *pan-seared* untuk menyajikannya sebagai protein pendamping dalam Nasi Dalam hal ini juga penulis akan mengubah konsistensi dari kuah opor ayam menajadi lebih kental untuk menjadikannya tampil menarik untuk di *plating*.

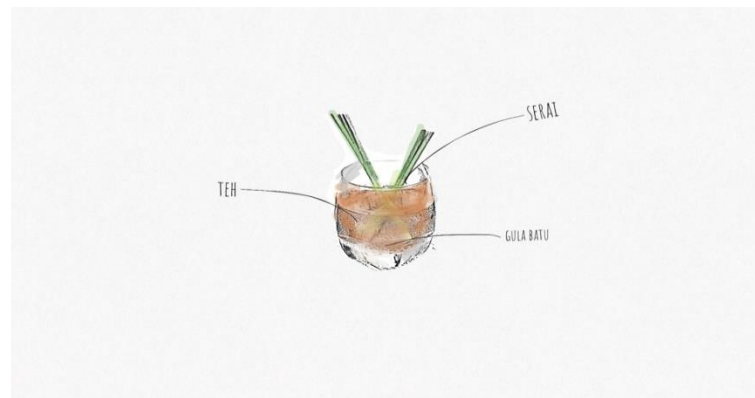
#### 4. Hidangan Penutup (Slawi Ayu)



Gambar 1.4.4 Sketsa Slawi Ayu

Slawi Ayu merupakan sajian dessert bertema *dessert platter* yang terdiri dari kombinasi dua jenis jajanan manis yang ada di Slawi, yaitu Es legendaris Kota Slawi yaitu Es Lontrong dan Kue yang sebagai *main dish* yaitu Gemblong Kicak. Nama Es Lontrong berasal dari lokasi jualan Es tersebut, tepatnya dalam bahasa Indonesia Lontrong yang artinya gang. Disini penulis akan mengubah isi konten *liquid* dari es lontrong menjadi *gelato* yang akan disajikan bersama kue gemblong kicak yang terbuat dari ketan dalam satu *dessert platter*.

## 5. Minuman (Teh Slawi)



Gambar 1.4.5 Sketsa Teh Slawi

Teh Slawi menjadi minuman pilihan dalam set menu ini karena penulis ingin mengangkat ikon dari Kota Slawi itu sendiri. Disini penulis mengubah tampilan teh yaitu yang semula teh yang dihidangkan secara tradisional dalam *tea pot* dan cangkir tanah liat menjadi di kemas menjadi lebih modern dengan gelas bening / *rockglass* yang diberi hiasan serai. Minuman ini umumnya disajikan bersama gula batu dan diminum panas-panas.

### 1.5. Standar Resep

Menurut Teori Bartono dan Ruffino dalam bukunya *Food Product Managment in Hotels and Restoran* (2005), resep merupakan landasan bagi setiap juru masak selama produksi makanan karena mengandung petunjuk takaran, bahan, proses masak, dan catatan penting lainnya. Terdapat foto berwarna produk makanan jadi dari standar resep sebagai contoh. Terdapat standar resep untuk setiap jenis makanan, seperti makanan pembuka, sup, hidangan utama, dan hidangan penutup.

Peranan standar resep dalam manajemen, menurut Eugen Pauli (1979), dapat diringkas sebagai alat dalam menentukan takaran, konsistensi rasa, cara penyajian Standar tersebut digunakan sebagai pedoman dalam melatih karyawan hotel yang belum terlatih ataupun baru bekerja di dapur hotel/restoran, serta sebagai alat pengendalian biaya makanan. Sebuah ukuran patokan/takaran ditentukan untuk setiap bahan makanan yang digunakan dalam standar resep. Dengan penunjukan takaran ini, target harga *food cost* akan terpenuhi. Persentase harga pokok bahan makanan yang bersangkutan juga termasuk dalam standar resep, karena standar resep menjadi dasar pembuatan menu, maka penulis membuat standar resep sebagai berikut:

**TABEL 1.5.1**

**Rujak TepIak**

Jenis hidangan : Makanan Pembuka

Besaran porsi : 85 Gr

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : *Dinner plate*

Suhu penyajian : Dingin

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150	Gr	Jantung pisang	<i>Blanch</i>
		150	Gr	Kangkung	<i>Blanch</i>
		150	Gr	Taoge	<i>Blanch</i>
		150	Gr	Peria	<i>Blanch</i>
		150	Gr	Kacang panjang	<i>Blanch</i>
		70	Gr	Mentimun	
		100	MI	Minyak	

Lanjutan Tabel 1.5.1

**Rujak Teplak**

Jenis hidangan : Makanan Pembuka                      Besaran porsi : 85 Gr  
 Asal daerah : Slawi    Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Alat Saji : *Dinner plate*                                      Suhu penyajian : Dingin

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
2	Haluskan	40	Gr	Singkong	Rebus hingga pulen
		60	Gr	Bumbu pecel	Lalu tumis semua
		20	Gr	Cabai merah	bahan hingga
		10	Gr	Gula merah	matang
		10	Gr	Garam	
3	Goreng	40	Gr	Tahu	Goreng tahu dan
		40	Gr	Kerupuk mie	krupuk mie
4	Sajikan				Sajikan dengan <i>garnish</i> krupuk mie

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 1.5.2

**Soto Tauco**

Jenis hidangan : Sup    Besaran porsi : 150 Gr  
 Asal daerah : Slawi    Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Alat Saji : *Sup plate*    Suhu penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1000	ml	Air	Membuat kaldu
		150	Gr	Tulang ayam	ayam
		100	Gr	Bawang putih	-
		100	Gr	Bawangmerah	-
		10	Gr	Serai'	<i>Geprek</i>
		7	Gr	Daunsalam	-
		10	Gr	Gula	
		15	Gr	Garam	
		10	Gr	Merica	
		150	Gr	Taoge	<i>Blanch</i>



Lanjutan Tabel 1.5.2

## Soto Tauco

Jenis hidangan : Sup  
 Asal daerah : Slawi  
 Alat Saji : *Sup plate*

Besaran porsi : 150 Gr  
 Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Suhu penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1000	ml	Air	Membuat kaldu
		150	Gr	Tulang ayam	ayam
		100	Gr	Bawang putih	-
		100	Gr	Bawangmerah	-
		10	Gr	Serai'	<i>Geprek</i>
		7	Gr	Daunsalam	-
		10	Gr	Gula	
		15	Gr	Garam	
		10	Gr	Merica	
		150	Gr	Taoge	<i>Blanch</i>
		100	Gr	Bihun	<i>Blanch</i>
		20	Gr	Jeruk nipis	-
		30	Gr	Bawang	Goreng

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 1.5.3

## Nasi Bogana

Jenis hidangan : Hidangan utama  
 Asal daerah : Slawi  
 Alat Saji : *Dinner plate*

Besaran porsi : 100 Gr  
 Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Suhu penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	400	Gr	Beras	Cuci bersih
		4	Gr	Daun salam	
2	Campurkan	800	ml	Air	Membuat air <i>infuse</i> untuk memasak beras
		150	ml	Santan cair	
		35	Gr	Daun pisang	
3	Sajikan				Hidangkan nasi bogana bersama serundeng, tempe orek, dan sambal goreng kentang.

Sumber: data olahan penulis, 2021

**TABEL 1.5.4****Telur Pindang**

Jenis hidangan : Hidangan pendamping

Besaran porsi : 50 Gr

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : *Dinner plate*

Suhu penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	7 10 10	Pcs Gr Gr	Telur ayam Serai Lengkuas	Rebus setengah matang Geprek Geprek
2	Rebus	500 7 120 10 10 10	MI Pcs Gr Gr Gr Gr	Air Telur ayam Kulit bawang merah Daun salam Lengkuas Gula merah	Campurkan telur setengah matang tadi, retakkan saat di rebus kedalam air campuran rempah
3	Sajikan				Hidangkan telur yang sudah matang dan terkupas

Sumber: data olahan penulis, 2021

**TABEL 1.5.5****Opor Ayam Kuning**

Jenis hidangan : Hidangan pendamping

Besaran porsi : 70 Gr

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : *Dinner plate*

Suhu penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 10 10 10	MI Gr Gr Gr	Air Kapulaga Kayu manis Bunga lawang	- - - -

## Lanjutan Tabel 1.5.2

## Opor Ayam Kuning

Jenis hidangan : Hidangan pendamping

Besaran porsi : 70 Gr

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : *Dinner plate*

Suhu penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
2	Haluskan	10	Gr	Bawang putih	Hingga halus lalu tumis hingga harum
		20	Gr	Bawang merah	
		5	Gr	Kunyit	
		5	Gr	Ketumbar	
4	Masukan	200	M	Air	Masak hingga mendidih lalu masukkan campuran pengental air dan tepung beras
		150	MI	Santan	
		40	Gr	Tepung beras	
5	Pan-seared	500	Gr	Dada ayam	Lalu <i>basting</i> dengan butter setelah matang potong sama rata
6	Sajikan				Ayam di atas saus opor

Sumber: data olahan penulis, 2021

## TABEL 1.5.6

## Slawi Ayu

## (Es Lontrong dan Gemblong Kicak)

Jenis hidangan : Hidangan penutup

Besaran porsi : 50 Gr

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : Dessert plate

Suhu penyajian : Dingin

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200	Gr	Kacang hijau	Rebus hingga empuk
		100	Gr	Cincau hitam	Potong <i>dice</i>
		5	Pcs	Roti tawar	<i>Rolling</i> tipis lalu panggang
		50	MI	Sirup cocopandan	Campurkan semua
		10	Gr	Tepung beras	bahan dan masak
		25	MI	Air	hingga mengental

Lanjutan Tabel 1.5.6

## Slawi Ayu

## (Es Lontrong dan Gemblong Kicak)

Jenis hidangan : Hidangan penutup                      Besaran porsi : 50 Gr  
 Asal daerah : Slawi    Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Alat Saji : Dessert plate                                      Suhu penyajian : Dingin

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
2	Masukan	100	Gr	Berasketan putih	Rendam selama 1 jam lalu kukus hingga matang dan campurkan kelapa parut
		150	ml	Air	
		30	Gr	Kelapaparut	
		200	ml	Santan kental	Campurkan semua bahan, dididihkan dengan api kecil
		170	ml	All-purpose cream	
		15	Gr	Tepung maizena	
75	Gr	Gula			
3	Sisihkan	300	ml	Adonan gelato	Bekukan dalam freezer
4	Sajikan				Hidangkan gelato dan ketan dalam satu penyajian

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 1.5.7

## Teh Slawi

Jenis hidangan : Minuman                                      Besaran porsi : 90 ml  
 Asal daerah : Slawi    Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Alat Saji : *Rockglass*    Suhu penyajian : Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	450	ml	Air	Panas
		100	Gr	Gula batu	
2	Masukan	150	Gr	Teh	Kedalam air panas dalam pot teh
3	Sajikan				Bersama gula batu

Sumber: data olahan penulis, 2021

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

Harga bahan makanan digunakan sebagai dasar perhitungan biaya resep. Dalam hal resep tentunya harus disertai dengan harga atau biaya pembuatan resep yang harus jelas dan rinci. Akibatnya, pengendalian biaya diperlukan saat membuat resep. Penulis dapat menghitung biaya hidangan dan biaya resep berdasarkan resep percobaan diatas. Rumus perhitungan yang penulis gunakan berasal dari buku *MTB Food and Beverage Cost Control 2* yang disusun oleh Bapak Drs.Saiful Adi, M.P. dan penulis menggunakan penentuan harga barang berlaku dari data harga komoditas bahan pokok Pasar Kiaracandong.

Dibawah ini terdapat rumus untuk menghitung *recipe costing* sebagai berikut:

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

Sedangkan rumus untuk menghitung *dishcosting* sebagai berikut :

$$\text{Dish Costing} = \frac{\text{Recipe Costing}}{\text{Amount of portion}}$$

Dan rumus untuk menghitung *dishcosting* sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Cost per portion}}{\text{Food cost \%}}$$

TABEL 1.6.2

## Perhitungan Biaya Rujak Tepiak

Jenis hidangan : Makanan Pembuka

Besaran porsi : 85 Gr

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : *Dinner plate*

Suhu penyajian : Dingin

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Jantung pisang	150	Gr	Rp. 17.000	Rp. 2.550
2	Kangkung	150	Gr	Rp. 20.000	Rp. 3.000
3	Taoge	150	Gr	Rp. 20.000	Rp. 3.000
4	Peria	150	Gr	Rp. 10.000	Rp. 1.500
5	Kacang panjang	150	Gr	Rp. 20.000	Rp. 3.000
6	Mentimun	75	Gr	Rp. 8.000	Rp. 600
7	Bumbu pecel	60	Gr	Rp. 40.000	Rp. 2.400
8	Singkong	40	Gr	Rp. 17.000	Rp. 680
9	Cabai merah	20	Gr	Rp. 30.000	Rp. 600
10	Garam	10	Gr	Rp. 6.000	Rp. 60
11	Gula merah	10	Gr	Rp. 25.000	Rp. 175
12	Tahu kuning	40	Gr	Rp. 9.000	Rp. 360
13	Kerupukmie	40	Gr	Rp. 16.000	Rp. 640
14	Minyak	100	MI	Rp. 14.000	Rp. 2.100
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 20.665
<i>Dish Cost</i>					Rp. 4.133
<i>Food Cost %</i>					25%
<i>Selling Price</i>					Rp. 16.532

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 1.6.2

## Perhitungan Biaya Soto Tauco

Jenis hidangan : Sup

Besaran porsi : 150 Gr

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : *Sup plate*

Suhu penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
1	<i>Slice beef sirloin</i>	250	Gr	Rp. 55.000	Rp. 27.500
2	Tulang ayam	250	Gr	Rp. 35.000	Rp. 8.750
3	Bawang putih	100	Gr	Rp. 15.000	Rp. 1.500
4	Bawang merah	100	Gr	Rp. 14.000	Rp. 1.400
5	Serai	10	Gr	Rp. 15.000	Rp. 150
6	Daun salam	7	Gr	Rp. 5.000	Rp. 35
7	Cabai merah	50	Gr	Rp. 35.000	Rp. 1.750
8	Cabai rawit	20	Gr	Rp. 27.000	Rp. 540
9	Taoge	150	Gr	Rp. 20.000	Rp. 3.000
10	Bihun	100	Gr	Rp. 52.000	Rp. 5.200
11	Jeruk nipis	20	Gr	Rp. 26.000	Rp. 520
12	Bawang goreng	30	Gr	Rp. 250.000	Rp. 7.500
13	Garam	15	Gr	Rp. 6.000	Rp. 90
14	Gula	10	Gr	Rp. 14.000	Rp. 140
15	Tauco	60	Gr	Rp. 36.000	Rp. 2.160
16	Edible flower	100	Gr	Rp. 100.000	Rp. 10.000
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 56.485
<i>Dish Cost</i>					Rp. 11.297
<i>Food Cost %</i>					40%
<i>Selling Price</i>					Rp. 28.242

Sumber: data olahan penulis, 2021

TABEL 1.6.3

## Perhitungan Biaya Nasi Bogana

Jenis hidangan : Hidangan utama

Besaran porsi : 100 Gr

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : *Dinner plate*

Suhu penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Beras	400	Gr	Rp. 10.000	Rp. 4.000
2	Santan cair	150	Gr	Rp. 29.000	Rp. 4.350
3	Kelapa parut	500	Gr	Rp. 15.000	Rp. 7.500
4	Bawang merah	20	Gr	Rp. 14.000	Rp. 280
5	Bawang putih	10	Gr	Rp. 15.000	Rp. 150
6	Cabai merah	10	Gr	Rp. 35.000	Rp. 350
7	Kacang goreng	15	Gr	Rp. 40.000	Rp. 600
8	Bawang goreng	15	Gr	Rp. 250.000	Rp. 3.750
9	Tempe	100	Gr	Rp. 17.000	Rp. 1.700
10	<i>Baby potato</i>	100	Gr	Rp. 20.000	Rp. 2.000
11	Daun pisang	4	Gr	Rp. 10.000	Rp. 40
12	Daun salam	35	Gr	Rp. 5.000	Rp. 175
13	Garam	10	Gr	Rp. 6.000	Rp. 60
14	Gula Jawa	10	Gr	Rp. 20.000	Rp. 200
15	Minyak	50	MI	Rp. 14.000	Rp. 700
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 25.855
<i>Dish Cost</i>					Rp. 5.171
<i>Food Cost %</i>					30%
<i>Selling Price</i>					Rp. 17.236

Sumber: data olahan penulis, 2021



**TABEL 1.6.4****Perhitungan Biaya Telur Pindang**

Jenis hidangan : Hidangan pendamping      Besaran porsi : 50 Gr  
 Asal daerah : Slawi      Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Alat Saji : *Dinner plate*      Suhu penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Lengkuas	10	Gr	Rp. 10.000	Rp. 100
2	Serai	10	Gr	Rp. 18.000	Rp. 180
3	Daun salam	10	Gr	Rp. 10.000	Rp. 100
4	Gula merah	15	Gr	Rp. 20.000	Rp. 300
5	Telur ayam	7	Pcs	Rp. 28.000	Rp. 18.000
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 18.680
<i>Dish Cost</i>					Rp. 3.736
<i>Food Cost %</i>					35%
<i>Seling Price</i>					Rp. 10.674

Sumber: data olahan penulis, 2021

**TABEL 1.6.5****Perhitungan Biaya Opor Ayam Kuning**

Jenis hidangan : Hidangan pendamping      Besaran porsi : 70 Gr  
 Asal daerah : Slawi      Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Alat Saji : *Dinner plate*      Suhu penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Bawang putih	15	Gr	Rp. 32.000	Rp. 480
2	Bawang merah	25	Gr	Rp. 18.000	Rp. 450
3	Kunyit	5	Gr	Rp. 27.000	Rp. 135
4	Santan cair	150	Gr	Rp. 33.000	Rp. 4.950
5	Kapulaga	10	Gr	Rp. 75.000	Rp. 750
6	Kayu manis	10	Gr	Rp. 80.000	Rp. 800
7	Bunga lawang	10	Gr	Rp. 150.000	Rp. 1.500
8	Ketumbar	5	Gr	Rp. 26.000	Rp. 130

**Lanjutan Tabel 1.6.5**

**Perhitungan Biaya Opor Ayam Kuning**

Jenis hidangan : Hidangan pendamping      Besaran porsi : 70 Gr  
 Asal daerah : Slawi      Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Alat Saji : *Dinner plate*      Suhu penyajian : Panas

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
9	Garam	5	Gr	Rp. 12.000	Rp. 60
10	Gula	5	Gr	Rp. 18.000	Rp. 90
11	Dada ayam	500	Gr	Rp. 55.000	Rp. 27.500
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 37.205
<i>Dish Cost</i>					Rp. 7.441
<i>Food Cost %</i>					40%
<i>Selling Price</i>					Rp. 18.602

Sumber: data olahan penulis, 2021

**TABEL 1.6.6**

**Perhitungan Biaya Slawi Ayu**

**(Es Lontrong dan Geblong Kicak)**

Jenis hidangan : Hidangan penutup      Besaran porsi : 50 Gr  
 Asal daerah : Slawi      Jumlah porsi : 5 Porsi  
 Alat Saji : Dessert plate      Suhu penyajian : Dingin

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL
1	Kacang hijau	200	Gr	Rp. 26.000	Rp. 5.200
2	Cincau hitam	100	Gr	Rp. 25.000	Rp. 2.500
3	Roti tawar	5	Gr	Rp. 15.000	Rp. 7.500
4	Sirup cocopandan	50	Gr	Rp. 18.000	Rp. 900
5	Tepung beras	10	Gr	Rp. 9.000	Rp. 90
6	Beras ketan putih	100	Gr	Rp. 30.000	Rp. 3.000
7	Kelapa parut	30	Gr	Rp. 7.000	Rp. 210

**Lanjutan Tabel 1.6.6**

**Perhitungan Biaya Slawi Ayu**

**(Es Lontrong dan Geblong Kicak)**

Jenis hidangan : Hidangan penutup

Besaran porsi : 50 Gr

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : Dessert plate

Suhu penyajian : Dingin

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
8	Santan kental	200	Gr	Rp. 30.000	Rp. 6.000
9	All-purpose cream	170	Gr	Rp. 60.000	Rp. 10.200
10	Tepung maizaena	15	Gr	Rp. 12.000	Rp. 180
11	Gula pasir	75	Gr	Rp. 14.000	Rp. 1.050
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 36.830
<i>Dish Cost</i>					Rp. 7.366
<i>Food Cost %</i>					30%
<i>Seling Price</i>					Rp. 24.560

Sumber: data olahan penulis, 2021

**TABEL 1.6.7**

**Perhitungan Biaya Teh Slawi**

Jenis hidangan : Minuman

Besaran porsi : 90 MI

Asal daerah : Slawi

Jumlah porsi : 5 Porsi

Alat Saji : Rockglass

Suhu penyajian : Panas

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL</b>
1	Teh Gopek Slawi	150	Gr	Rp. 60.000	Rp. 9.000
2	Gulabatu	100	Gr	Rp. 30.000	Rp. 3.000
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 12.000
<i>Dish Cost</i>					Rp. 2.400
<i>Food Cost %</i>					25%
<i>Selling Price</i>					Rp. 9.600

Sumber: data olahan penulis, 2021

**TABEL 1.6.8****Total Food Cost dan Seling Price**

<b>NO</b>	<b>NAMA SAJIAN</b>	<b>FOOD COST</b>	<b>SELLING PRICE</b>
1	Rujak Teplak	Rp. 20.665	Rp. 16.532
2	Soto Tauco	Rp. 70.235	Rp. 28.242
3	Nasi Bogana	Rp. 81.740	Rp. 46.512
4	Slawi Ayu	Rp. 36.830	Rp. 24.560
5	Teh Slawi	Rp. 12.000	Rp. 9.600
<b>TOTAL</b>		Rp. 221.470	Rp. 125.446

Sumber: data olahan penulis, 2021

### 1.7. Daftar Nilai Gizi

Gizi merupakan aspek penting dalam konsumsi makanan yang harus diperhatikan. Makanan merupakan sumber energi yang diperlukan tubuh untuk melakukan aktivitas sehari-hari serta untuk memenuhi kebutuhan nutrisinya. Zat gizi adalah zat kimia yang terdapat dalam makanan yang dibutuhkan tubuh untuk menghasilkan energi, membangun dan menelihara jaringan, serta mengatur proses kehidupan, seperti yang dijelaskan oleh Moesi janti Soekarti dalam bukunya Gizi Seimbang dalam kehidupan (2013).

Zat gizi diklasifikasikan menurut fungsinya di dalam tubuh, yaitu zat energi berupa karbohidrat, lemak, dan protein. Dengan pemahaman tersebut, penulis membuat tabel nilai gizi untuk makanan yang digunakan dalam tugas akhir presentasi makanan penulis disediakan di bawah ini:

**TABEL 1.7.1**

#### **Kandungan Nutrisi Rujak Tepak**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Kal</b>	<b>Karbo</b>	<b>Lemak</b>	<b>Protein</b>
1	Jantung pisang	150 Gr	60	14	0,6	1,8
2	Kangkung	150 Gr	60	10,5	1,2	5,1
3	Taoge	150 Gr	154	8,4	8,4	2,7
4	Peria	150 Gr	32	5,1	0,3	0,9
5	Kacang panjang	150 Gr	93	12	0,3	0,9
6	Mentimun	75 Gr	18	4,5	0	0,9
7	Bumbu pecel	60 Gr	275	21,6	16,8	10,8
8	Singkong	40 Gr	64	1,52	0,1	0,5
9	Cabai merah	20 Gr	30	1,4	0,8	4,4

Lanjutan Tabel 1.7.1

## Kandungan Nutrisi Rujak Teplak

No	Bahan	Jumlah	Kal	Karbo	Lemak	Protein
10	Garam	10 Gr	0	0	0	0
11	Gula merah	10 Gr	38,5	9,8	0	0
12	Tahu kuning	40 Gr	108	4	8	6,8
13	Kerupukmie	40 Gr	192	30,4	6,4	1,6
<b>Total</b>			1.123	123,22	135,7	36,4
<b>Per Saji</b>			224,74	24,64	27,14	7,28

Sumber: *fatsecret.com* yang dimodifikasi oleh penulis, 2021.

TABEL 1.7.2

## Kandungan Nutrisi Soto Tauco

No	Bahan	Jumlah	Kal	Karbo	Lemak	Protein
1	<i>Slicebeef sirloin</i>	250 Gr	250	0	5	57,5
2	Tulang ayam	250 Gr	420	0	22	50,75
3	Bawang putih	100 Gr	150	33	0	6
4	Bawang merah	100 Gr	73,3	16,66	0	2,66
5	Serai	10 Gr	10	2,5	0	0,1
7	Cabai merah	50 Gr	75	3,5	2	11
8	Cabai rawit	20 Gr	17	3	0,92	0,64
9	Taoge	150 Gr	160	10,5	10,5	3,5
10	Bihun	100 Gr	192	71	4,33	6,66
11	Jeruk nipis	20 Gr	5,33	2,13	0	0,1
12	Bawang goreng	30 Gr	72	15	25,6	6
13	Garam	15 Gr	0	0	0	0

## Lanjutan Tabel 1.7.2

## Kandungan Nutrisi Soto Tauco

No	Bahan	Jumlah	Kal	Karbo	Lemak	Protein
13	Garam	15 Gr	0	0	0	0
14	Gula	10 Gr	38	9,8	0	0
15	Tauco	60 Gr	99,6	12	3,96	3,96
<b>Total</b>			1.570	179,23	74,73	150,13
<b>Per Saji</b>			314	35,84	14,94	30,02

Sumber: *fatsecret.com* yang dimodifikasi oleh penulis, 2021.

## TABEL 1.7.3

## Kandungan Nutrisi Nasi Bogana

No	Bahan	Jumlah	Kal	Karbo	Lemak	Protein
1	Beras	400 Gr	516	111,6	1,12	10,64
2	Santancair	150 Gr	45	3,75	2,85	0
3	Kelapa parut	500 Gr	283	75	165	15
4	Bawang merah	20 Gr	14	3,4	0	0,4
5	Bawang putih	10 Gr	15	3,3	0	0,6
6	Cabai merah	10Gr	15	0,7	0,4	2,2
7	Kacang goreng	15 Gr	88	3,23	7,45	3,55
8	Bawang goreng	15 Gr	36	7,5	12,8	3
9	Tempe	100 Gr	193	9,39	10,8	18,54
10	<i>Baby potato</i>	100 Gr	70	16,71	0,1	1,68
11	Daun pisang	4 Gr	0	0	0	0
12	Daun salam	35 Gr	6	0	0,2	0,8
13	Garam	10 Gr	0	0	0	0
<b>Total</b>			2.501	237,5	246,79	56,05
<b>Per Saji</b>			500,2	47,5	49,35	11,21

Sumber: *fatsecret.com* yang dimodifikasi oleh penulis, 2021

**TABEL 1.7.4****Kandungan Nutrisi Telur Pindang**

No	Bahan	Jumlah	Kal	Karbo	Lemak	Protein
1	Lengkuas	10 Gr	2	0,44	0,05	0,14
2	Serai	10 Gr	5	1,21	0,02	0,09
3	Daun salam	10 Gr	12,66	0,2	0,6	1,8
4	Gula merah	15 Gr	57,8	14,7	0	0
5	Telur ayam	7 Pcs	455	2,38	30,59	38,78
<b>Total</b>			532,46	18,93	31,26	40,81
<b>Per Saji</b>			106,49	3,78	6,25	8,16

Sumber: *fatsecret.com* yang dimodifikasi oleh penulis, 2021.

**TABEL 1.7.5****Kandungan Nutrisi Opor Ayam Kuning**

No	Bahan	Jumlah	Kal	Karbo	Lemak	Protein
1	Bawang putih	15 Gr	22,5	4,95	0	0,9
2	Bawang merah	25 Gr	17,5	4,25	0	0,6
3	Kunyit	5 Gr	24	4,42	0,67	0,53
4	Santan cair	150 Gr	45	3,75	2,85	0
5	Kapulaga	10 Gr	6	1,37	0,13	0,22
6	Kayu manis	10 Gr	6	1,84	0,07	0,09
7	Bunga lawang	10 Gr	7	8	0	0,6
8	Garam	5 Gr	0	0	0	0
9	Gula	5 Gr	16	4,2	0	0
10	Tepung beras	40 Gr	144	32	0,8	2,4
11	Dada ayam	500 Gr	550	0	10	115
<b>Total</b>			853	68,08	14,52	121,75
<b>Per Saji</b>			170,6	13,61	2,90	24,35

Sumber: *fatsecret.com* yang dimodifikasi oleh penulis, 2021



TABEL 1.7.6

**Kandungan Nutrisi Slawi Ayu**  
(Es Lontrong dan Gemblong Kicak)

No	Bahan	Jumlah	Kal	Karbo	Lemak	Protein
1	Kacang hijau	200 Gr	202	30,32	4,9	10,36
2	Cincau hitam	100 Gr	122	26	1	6
3	Roti tawar	5 Pcs	264,6	90	7,5	20
4	Sirup cocopandan	50 Gr	106	27,41	0,02	0
5	Tepung beras	10 Gr	36	8	0,2	0,6
6	Beras ketan putih	100 Gr	370	81	0	6
7	Kelapa parut	30 Gr	71	3	6,6	0,6
8	Santan kental	200 Gr	230	5,54	23,84	2,29
9	All-purpose cream	170 Gr	348	2,81	37,28	2,07
10	Tepung maizena	15 Gr	72	89,87	0	0,68
11	Gula pasir	75 Gr	290	74,98	0	0
<b>Total</b>			2.082	438,93	81,34	48,6
<b>Per Saji</b>			416,48	87,78	16,26	9,72

Sumber: *fatsecret.com* yang dimodifikasi oleh penulis, 2021.

TABEL 1.7.7

**Kandungan Nutrisi Teh Slawi**

No	Bahan	Jumlah	Kal	Karbo	Lemak	Protein
1	Teh gopek slawi	150 Gr	405	39	19,5	16,5
2	Gula batu	100 Gr	205	0	13,25	20
<b>Total</b>			610	39	32,75	36,5
<b>Per Sajian</b>			122	7,8	6,55	7,3

Sumber: *fatsecret.com* yang dimodifikasi oleh penulis, 2021.

**TABEL 1.7.8**  
**Total Kandungan Kalori**

No	Nama Sajian	Jumlah Kalori
		Per Saji
1	Rujak Tepak	224,74
2	Soto Tauco	314
3	Nasi Bogana	500,2
4	Telur Pindang	106,49
5	Opor Ayam Kuning	170,6
6	Slawi Ayu (Es Lontrong dan Gemblong Kicak )	416,48
7	Teh Slawi	122
<b>Total</b>		1.854,51

Sumber: data olahan penulis, 2021