

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **2.1 Pengertian Standardisasi Resep**

##### **a. Resep standar**

Dalam sistem produksi makanan, resep standar merupakan kunci yang bermanfaat untuk menghasilkan makanan yang cocok, enak, komplit dan hasilnya dapat dikontrol sebaik mungkin sehingga menghasilkan sesuatu yang dapat memuaskan para pelanggan.

Resep yang standar merupakan salah satu hal yang penting untuk menjamin bahwa makanan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Hal lain yang perlu diperhatikan bahwa resep standar sudah mempertimbangkan peralatan yang tersedia, keterampilan orang-orang yang melayani dan anggaran belanja. Hasilnya telah dikalkulasi dalam jumlah yang pasti berdasarkan perkiraan jumlah porsi yang spesifik.

Biasanya resep standar telah dirasakan dan dicoba berulang-ulang sampai akhirnya dicoba untuk suatu produk yang berkualitas dalam jumlah yang banyak karena itu resep standar banyak dikembangkan oleh perusahaan-perusahaan sehingga ditemukan hal-hal yang khas atau spesifik.

##### **b. Definisi resep standar**

Resep standar merupakan seperangkat petunjuk atau instruksi yang menjelaskan cara pembuatan tertentu dan penyiapan hidangan yang tertentu pula. Jadi, resep standar merupakan suatu resep yang sudah biasa dikembangkan tentang cara pengolahannya, peralatan, dan pola-pola menghidangkannya.

##### **c. Struktur resep standar**

Pada resep standar formatnya sedikit berbeda karena informasi umumnya dimasukkan sebanyak mungkin. Struktur resep standar adalah sebagai berikut:

1. Nama Resep
2. Hasil
3. Bahan dan jumlah ditulis urut sesuai dengan penggunaannya.
4. Peralatan yang dibutuhkan

5. Petunjuk mengolah hidangan
6. Petunjuk tentang porsi, piring atau alat-alat hidang yang dibutuhkan
7. Petunjuk tentang tertib kerja, membereskan alat-alat, membersihkan tempat bekerja serta penyimpanan sisa bahan makanan.

(Sumber: Standardisasi Penulisan Resep Masakan dengan Menggunakan Bahasa Indonesia oleh Diana Evawati dan Susilowati, 2019)

### **2.2.1 Ayam Tangkap**

Ayam Tangkap adalah salah satu makanan tradisional yang berasal dari daerah Provinsi Aceh. Makanan satu ini terbuat dari bahan dasar daging ayam kampung atau ayam pejantan, yang dimasak serta digoreng dengan bumbu khusus dan disajikan bersama dengan daun-daunan yang renyah. Secara penampilan, Ayam Tangkap ini cukup unik dan berbeda dengan sajian ayam goreng lainnya. Namun dalam segi rasa, Ayam Tangkap juga memiliki cita rasa yang khas dan harum aroma daun kari, sehingga menjadi salah satu makanan favorit bagi masyarakat Aceh maupun para wisatawan yang berkunjung ke sana.



**Gambar 2.1 Ayam Tangkap**

(sumber dokumentasi pribadi)

### **2.1.1 Sejarah Ayam Tangkap**

Asal usul ayam tangkap menurut beberapa sumber merupakan jenis makanan yang sudah ada sejak dahulu. Nama ayam tangkap ini diambil dari kebiasaan masyarakat Aceh saat memasak daging ayam. Sebelum memasaknya,

mereka harus menangkap ayam tersebut terlebih dahulu di pekarangan mereka. Sehingga banyak yang menyebutnya ayam tangkap.

Hidangan ayam tangkap dijuluki juga dengan istilah ayam tsunami dikarenakan masakan ini biasanya disajikan dengan ditebarkan di piring seperti ketidakteraturan setelah bencana tsunami. Masyarakat aceh menyajikan ayam pada piring, lalu daun-daunan ditebar di atasnya dalam jumlah banyak. Berdasarkan narasumber salah satu masyarakat Aceh, cara penyajian seperti ini juga membuat hidangan ini dinamakan ayam tangkap karena ayam yang disajikan “tertangkap” atau tersembunyi oleh daun-daunan.

### **Filosofi Bahan Ayam Tangkap**

#### **a) Ayam pejantan**

Ayam pejantan adalah hewan roh yang mengajari manusia dengan suaranya untuk kebaikan. Ayam jago membantu memberikan kepercayaan diri, keterusterangan, dan keberanian. Ayam jantan di dapur adalah simbol keberuntungan. Mereka mengingatkan untuk mencapai tujuan hidup. Seekor ayam jago/pejantan membangunkan manusia pada kemungkinan dan peluang yang tidak terduga.

#### **b) Cabai Hijau**

Jadilah seperti cabai, meski banyak manusia yang mencaci karena kepedasannya tapi selalu dibutuhkan agar bisa mengimbangi rasa dari setiap resep makanan terbaik yang ada.

#### **c) Daun Kari**

Daun Kari adalah tumbuhan yang daunnya dipakai sebagai bumbu kari, sehingga dikenal sebagai daun kari. Daun ini kerap dipakai sebagai bumbu di Aceh karena memiliki aroma wangi yang khas. Bentuk daun ini mirip dengan daun salam dengan ukuran yang lebih kecil dan bau yang lebih tajam.

#### **d) Daun Pandan Wangi**

Terkadang dibutuhkan rasa sakit, perjuangan untuk mencapai titik kebahagiaan, maupun keharuman. Karena semua itu adalah proses panjang dan sukar. Namun hasilnya sudah pasti terlihat jelas nantinya.

Tanaman daun pandan itu melewati proses yang panjang agar bisa tercium wanginya. Ia harus rela disakiti, disobek, dicabut daun daunnya agar daun berikutnya dapat tumbuh lebih wangi. Jika tidak melewati proses seperti itu, maka daun pandan itu tidak memiliki arti bagi juru masak.

### 2.1.1.1 Kondisi Geografis Provinsi Aceh

Provinsi Aceh terletak di ujung Barat Laut Sumatera (2o00'00"-6o04'30"Lintang Utara dan 94o58'34"-98o15'03" Bujur Timur) dengan Ibukota Banda Aceh, memiliki luas wilayah 56.758,85 km<sup>2</sup> atau 5.675.850 Ha (12,26 persen dari luas pulau Sumatera), wilayah lautan sejauh 12 mil seluas 7.479.802 Ha dengan garis pantai 2.666,27 km<sup>2</sup>.



**Gambar 2.2 Peta Provinsi Aceh**

(Sumber sindonesia.com)

Secara administratif pada tahun 2009, Provinsi Aceh memiliki 23 kabupaten/kota yang terdiri dari 18 kabupaten dan 5 kota, 276 kecamatan, 755 mukim dan 6.423 gampong atau desa. Provinsi Aceh memiliki posisi strategis sebagai pintu gerbang lalu lintas perdagangan Nasional dan Internasional yang menghubungkan belahan dunia timur dan barat dengan batas wilayahnya : sebelah Utara berbatasan dengan Selat Malaka dan Teluk Benggala, sebelah Selatan berbatasan dengan Provinsi Sumatera Utara dan Samudera Hindia, sebelah Barat

berbatasan dengan Samudera Hindia dan sebelah Timur berbatasan dengan Selat Malaka dan Provinsi Sumatera Utara.

### **2.1.1.2 Potensi Alam Provinsi Aceh**

Sumber daya pertanian di Provinsi Aceh memiliki potensi yang tersebar di kawasan Subulussalam, Singkil, Kota Lokop, dan Pulau Banyak dengan komoditas antara lain kelapa sawit, karet, dan coklat. Potensi perkebunan rakyat meliputi komoditas seperti pala, cengkeh, nilam, tebu, kopi, melinjo, dan kemiri. Pulau Aceh memiliki kondisi tanah yang cocok untuk ditanami aneka tumbuhan pohon dan daun-daunan. Oleh karena itu banyak hidangan khas Aceh yang menggunakan aneka dedaunan di dalamnya.

Daun kari atau yang biasa disebut daun temurui adalah salah satu tumbuhan yang berasal dari Provinsi Aceh. Daun kari hanya dapat mampu tumbuh di area tanah Aceh dikarenakan kondisi tanah dan iklim yang sesuai. Oleh sebab itulah penggunaan daun kari sebagai bumbu ciri khas hidangan Aceh banyak digunakan oleh masyarakat Aceh sejak dahulu.

### **2.1.1.3 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Aceh**

Makanan pokok masyarakat Aceh adalah nasi biasanya kalau belum makan nasi sama aja belum makan. Hampir setiap daerah di Indonesia, bahkan seluruh dunia, memiliki menu makanan khasnya masing-masing yang terdiri dari menu sarapan, makan siang, makan malam, hingga makanan yang hanya ada di hari-hari tertentu seperti pada perayaan hari besar Idul Fitri, maupun hari besar keagamaan lainnya. Ketika orang Indonesia kebanyakan bertanya sudah makan ketika jam makan tiba, maka yang diucapkan oleh orang Aceh disetiap jam makan yaitu, "kalheueh pajoh bu?" yang berarti, "sudah makan nasi?" Pertanyaan ini dilantunkan oleh setiap orang Aceh pada saat jam makan tiba, dan orang tersebut hanya akan menjawab "sudah" apabila ia telah makan nasi di saat tersebut.

Berdasarkan artikel dari Tribun News dengan judul "Uniknya Budaya Makan di Aceh", Budaya ini sudah tertanam disetiap individu di Aceh, bahwa mereka baru terhitung makan apabila mereka telah makan nasi. Tidak peduli dia telah menyantap sesuatu yang lain dengan porsi sebanyak apapun, jika tanpa nasi, tidak dihitung sudah makan. Hidangan berbahan dasar daging menjadi menu yang sangat mewah bagi masyarakat Aceh di masa lalu. Bagi masyarakat Aceh dan

negeri-negeri Melayu lainnya, menyantap olahan daging dalam jumlah banyak bukanlah menjadi kebiasaan yang lazim.

Penjelajah dari Eropa pernah mengungkapkan keheranannya akan sedikitnya jumlah binatang ternak yang dimiliki masyarakat Aceh dan negeri-negeri Melayu saat itu. Mereka berujar, jika negeri-negeri Melayu ini dihuni oleh orang-orang Kristen (bangsa Eropa), dapat dipastikan binatang ternak di sana akan habis menjadi santapan di piring makan mereka. Pada masa itu, masyarakat Aceh lebih lazim mengonsumsi olahan ikan dan sayur-sayuran. Konsumsi daging hanya dijumpai saat perayaan budaya tertentu saja. Masyarakat Aceh memiliki kebiasaan makan yang berkaitan dengan potensi alamnya, yaitu hampir seluruh hidangannya menggunakan daun-daunan sebagai bahan pendamping. Masyarakat Aceh memiliki pola makan 3x sehari.

#### **2.1.1.4 Lauk Pauk di Provinsi Aceh**

##### **a. Lauk Pauk Berkuah Banyak**

Lauk pauk berkuah banyak adalah masakan daging, unggas, ikan, hasil laut lain, protein nabati seperti tahu dan tempe yang tentunya menggunakan cairan dalam jumlah banyak dengan perbandingan isi : cairan (1 : 4) dan berfungsi sebagai pendamping makanan utama.

##### **1. Kuah Masem Keu-neung**

Masakan berkuah lainnya asli Aceh adalah masem keu-neung. Bahan-bahan dari kuah masem keu-neung adalah ikan kecil yang diolah dengan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, asam sunti, kunyit dan lain-lain. Untuk cita rasanya sendiri, kuah masem keu-neung ini rasanya asam pedas.



**Gambar 1.1 Kuah Masem Keu-neung**

(Sumber: Reddoorz.com Makanan khas Aceh yang Harus Kamu Coba!)

## **2. Gulai Kambing**

Selanjutnya, ada gulai kambing khas Aceh. Biasanya gulai kambing dimasak dengan bumbu asli Aceh di dalam kuah besar. Penyajiannya juga sangat unik yaitu harus selalu dalam keadaan panas. Biasanya gulai kambing ini terasa empuk karena dimasak dalam waktu yang cukup lama.



**Gambar 1.2 Gulai Kambing**

(Sumber: Reddoorz.com Makanan khas Aceh yang Harus Kamu Coba!)

### **b. Lauk Pauk Berkuah Sedikit**

Lauk pauk berkuah sedikit adalah lauk pauk yang menggunakan cairan tetapi jumlah cairannya tidak sebanyak kelompok sup dan soto. Perbandingan antara isi : cairan adalah 1 : 1. Bahan utama berupa protein nabati maupun hewani dan ada juga yang dicampur dengan sayuran atau kentang

### **1. Sate Matang**

Sate matang terbuat dari daging kambing atau daging sapi yang diungkep dengan bumbu khas Aceh sehingga menghasilkan rasa yang gurih saat disantap.. Berbeda dengan sate lainnya yang hanya disiram dengan saus kacang atau kecap, sate matang disajikan dengan kuah soto sehingga rasanya semakin menyegarkan.



**Gambar 1.3 Sate Matang**

(Sumber: Reddoorz.com Makanan khas Aceh yang Harus Kamu Coba!)

### **c. Lauk Pauk Kering**

Lauk pauk kering adalah masakan daging, unggas, ikan, hasil laut lain, protein nabati seperti tahu dan tempe yang dalam penyajiannya tidak mengandung kuah sama sekali dan berfungsi sebagai pendamping makanan utama.

#### **1. Ayam Tangkap**

Makanan tradisional Aceh lainnya adalah ayam tangkap. Makanan yang satu ini terdiri dari potongan ayam goreng yang dicampur dengan cabai hijau dan daun temurui atau biasa disebut daun kari. Untuk cara memasaknya, ayam ini digoreng dan disajikan dengan taburan daun kari, daun pandan, cabai hijau utuh, dan bawang goreng.



**Gambar 1.4 Ayam Tangkap**

(Sumber: Reddoorz.com Makanan khas Aceh yang Harus Kamu Coba!)

#### **2. Dendeng Aceh**



Makanan ini terbuat dari daging sapi yang dipotong tipis-tipis untuk kemudian diolah dengan rempah-rempah khas Aceh. Berbeda dengan rendang, daging sapi yang digunakan di sini dibuat kering, sehingga dendeng Aceh bisa bertahan hingga berhari-hari karena telah dikeringkan untuk memperlambat pertumbuhan bakteri.



**Gambar 1.5 Dendeng Aceh**

(Sumber: Cookingnesia.com)

### **3. Ungkot Keumamah Ikan Aceh**

Masakan khas Aceh yang satu ini berbahan dasar ikan tuna yang dikeringkan untuk kemudian dicincang. Cara memasaknya adalah dengan mencampur ikan dengan santan kelapa, kentang, cabai hijau dan bahan-bahan lainnya. Masakan ini sudah populer sejak jaman perang.



**Gambar 1.6 Ungkot Keumamah Ikan Aceh**

(Sumber: Reddoorz.com Makanan khas Aceh yang Harus Kamu Coba!)

### **d. Hidangan sepiringan**

Hidangan sepiringan adalah suatu istilah yang diberikan untuk hidangan dimana seluruh lauk terdapat dalam "satu piring". Dalam Bahasa Inggris, hidangan ini dikenal sebagai One-Dish Meal.

## 1. Martabak Aceh

Martabak Aceh memiliki rasa yang unik, karena terbuat dari bahan roti cane di bagian luarnya, kemudian dicampurkan dengan taburan bawang merah, cabai hijau yang dilengkapi dengan kuah sambal. Biasanya masyarakat di Aceh menyantap makanan ini di malam hari.



**Gambar 1.7 Martabak Aceh**

(Sumber: Reddoorz.com Makanan khas Aceh yang Harus Kamu Coba!)

## 2. Kuah Pliek U

Kuah Pliek U merupakan makanan khas Aceh Barat. Masakan yang satu ini memiliki filosofi yang kuat di tempat asalnya, karena menjadi lambang eratnya keberagaman dan kekerabatan masyarakat Aceh. Untuk itu, penyajiannya diletakkan di sebuah kuali besar. Komposisinya terdiri dari beberapa bahan yaitu nangka muda, daun melinjo, buah melinjo, jantung pisang, udang, kelapa hingga kates muda. Semua bahan tersebut dimasak berkuah dengan bumbu-bumbu khusus yang menjadikannya terasa gurih.



**Gambar 1.8 Kuah Pliek U**

(Sumber: Reddoorz.com Makanan khas Aceh yang Harus Kamu Coba!)

### 2.1.2 Pengertian Ayam Tangkap

Ayam Tangkap adalah salah satu makanan tradisional yang berasal dari daerah Provinsi Aceh. Makanan satu ini terbuat dari bahan dasar daging ayam kampung atau ayam pejantan, yang dimasak serta digoreng dengan bumbu khusus dan disajikan bersama dengan daun-daunan yang renyah. Secara penampilan, Ayam Tangkap ini cukup unik dan berbeda dengan sajian ayam goreng lainnya. Namun dalam segi rasa, Ayam Tangkap juga memiliki cita rasa yang khas dan harum aroma daun kari.

Bagi yang baru pertama kali menikmati masakan Ayam Tangkap ini, biasanya akan merasakan sensasi rasa yang berbeda dengan masakan ayam lainnya. Rasa daging ayamnya yang gurih dipadukan dengan daun kari dan daun pandan yang renyah tentu memberikan cita rasa yang khas pada makanan tradisional satu ini. Ayam Tangkap sangat cocok disajikan selagi hangat bersama dengan nasi hangat juga.



**Gambar 2.1 Ayam Tangkap**

(sumber dokumentasi pribadi)

### **2.1.2.1 Karakteristik Ayam Tangkap**

Karakteristik yang sangat menonjol pada hidangan ini adalah pada saat penyajiannya. ayam kampung / ayam pejantan yang akan diolah dipotong hingga berukuran sangat kecil terlebih dahulu sehingga pada saat penyajian ayam yang digunakan sangat kecil.

Karakteristik yang sangat menonjol lainnya adalah komposisi daun kari dan daun pandan wangi yang digoreng sangat banyak serta cabai hijau utuh yang disajikan di piring sehingga saat mau makan, seakan harus mencari-cari ayam yang sembunyi diantara tumpukan daun kari dan daun pandan kering. Dedaunan ini

selain sebagai daya tarik hidangan, sekaligus bisa dijadikan sebagai pengganti kerupuk. Jika masih dalam keadaan hangat, dedaunan ini bercita rasa kering seperti kerupuk.

### **2.1.3 Bahan Pembuatan Ayam Tangkap**

#### **2.1.3.1 Bahan**

##### **a) Ayam Pejantan**

Ayam Pejantan merupakan ayam hasil produksi petelur yang berkelamin jantan. Ayam ini ditenak dengan diberi vitamin khusus dan juga konsentrat. Walaupun teksturnya hampir sama dengan ayam kampung, ayam pejantan lebih bertekstur lembut dibanding ayam kampung. Penulis menggunakan 1 ekor ayam pejantan seberat 1000 gram dalam pembuatan uji coba hidangan ayam tangkap ini. Alasan utama menggunakan ayam pejantan adalah mengacu pada ciri khas hidangan Aceh yang menggunakan ayam pejantan berukuran kecil-kecil. Pemilihan ayam pejantan berkualitas baik wajib diterapkan pada hidangan ini untuk menghasilkan hidangan ayam tangkap yang berkualitas.



**Gambar 2.2 Ayam Pejantan**

(Sumber dokumentasi pribadi)

#### **2.1.3.2 Bumbu**

Kehadiran bumbu dalam masakan memang sangat penting. Cita rasa makanan terbentuk, salah satunya adalah dengan penambahan bumbu. Dari sekian banyak jenis bumbu, bumbu daun seperti daun salam, daun jeruk dan pandan termasuk bumbu yang wajib ditambahkan pada masakan. Bumbu adalah tanaman

aromatik yang ditambahkan pada bahan makanan untuk menggugah selera dan penyedap.

## a. Bumbu Dasar Kuning

### 1. Bawang Putih

**Bawang putih** (*Allium sativum*) adalah nama tanaman dari genus Allium sekaligus nama dari umbi yang dihasilkan. Digunakan sebagai bumbu dasar dalam pembuatan hidangan ayam tangkap. Bumbu putih dihaluskan lalu dicampur dengan bumbu lainnya. Bawang putih yang digunakan adalah bawang putih dengan kondisi segar dan berwarna cerah.



**Gambar 2.3 Bawang Putih**

(Sumber: Wikipedia.com/bawangputih)

### 2. Kunyit

**Kunyit atau kunir** adalah salah satu tanaman rempah-rempah dan obat asli dari wilayah Asia Tenggara. Untuk hidangan ini kunyit di geprek saja dan digunakan sebagai pemberi rasa & warna pada saat merebus. Kunyit yang digunakan adalah kunyit dengan kondisi segar dan berwarna oranye cerah di bagian dalam.



**Gambar 2.4 Kunyit**

(Sumber: Wikipedia.com/kunyit)

### 3. Ketumbar

**Ketumbar** adalah jenis tanaman rempah yang menghasilkan biji bulat berwarna coklat yang memiliki aroma menyengat yang khas. ketumbar banyak digunakan sebagai penyedap masakan. Untuk hidangan ini ketumbar di haluskan dan digunakan sebagai penambah rasa pada proses perebusan. Ketumbar yang digunakan adalah ketumbar dengan kondisi kering, berbentuk bulat dan berwarna coklat muda pucat.



**Gambar 2.5 Ketumbar**

(Sumber: Wikipedia.com/ketumbar)

## **b. Bumbu Ciri Khas**

### **1. Lengkuas**

**Lengkuas** adalah rempah-rempah yang populer di tanah air. Fungsi lengkuas adalah untuk mengurangi bau amis pada masakan. Untuk hidangan ini lengkuas di kupas dan di geprek saja sebelum digunakan pada saat merebus. Lengkuas yang digunakan adalah lengkuas dengan kondisi segar, memiliki kulit kasar dan berwarna putih kecoklatan.



**Gambar 2.6 Lengkuas**

(Sumber: Wikipedia.com/lengkuas)

## 2. Daun Kari

**Daun Kari** adalah tumbuhan yang daunnya dipakai sebagai bumbu kari, sehingga dikenal sebagai daun kari. Daun ini dipakai sebagai bumbu di Aceh. Bentuk daun ini mirip dengan daun salam dengan ukuran yang lebih kecil dan bau yang lebih tajam. Daun kari merupakan bahan penting untuk hidangan ayam tangkap. Untuk hidangan ayam tangkap, daun kari digunakan sebagai penambah rasa ciri khas kari pada saat proses perebusan. Daun kari yang digunakan adalah daun kari dengan kondisi segar, memiliki tekstur yang kering dan berwarna hijau gelap.



**Gambar 2.7 Daun Kari**

(Sumber: [Wikipedia.com/daunkari](https://id.wikipedia.org/wiki/Daun_kari))

## 3. Daun Pandan Wangi

**Daun Pandan wangi (Daun Pandan)** adalah jenis tumbuhan monokotil dari famili Pandanaceae yang memiliki daun beraroma wangi yang khas. Untuk hidangan ini daun pandan direbus bersama bumbu rebusan untuk menambah aroma khas daun pandan wangi. Daun pandan wangi yang digunakan adalah daun dengan kondisi segar, memiliki tekstur yang kering dan berwarna hijau cerah.



### **Gambar 2.8 Daun Pandan Wangi**

(Sumber: [Wikipedia.com/daunpandanwangi](https://id.wikipedia.org/wiki/Daun_pandanwangi))

#### **4. Daun Jeruk**

**Daun jeruk** adalah jenis daun-daunan yang didapat dari tanaman jeruk. Daun jeruk digunakan untuk berbagai keperluan, salah satunya menambah aroma harum dalam masakan. Daun jeruk juga mempunyai rasa yang khas sehingga daun jeruk sering dijadikan perasa dalam olahan kuliner. Untuk hidangan ini daun jeruk direbus bersama bumbu rebusan sehingga menciptakan ayam yang beraroma harum. Daun jeruk yang digunakan adalah daun dengan kondisi segar, memiliki tekstur yang halus dan tebal serta berwarna hijau cerah.



**Gambar 2.9 Daun Jeruk**

(Sumber: [Wikipedia.com/daunjeruk](https://id.wikipedia.org/wiki/Daun_jeruk))

#### **2.1.3.3 Bahan Penyedap (*Condiment*)**

##### **1. Daun Kari**

Untuk hidangan ayam tangkap, daun kari digunakan sebagai bahan penyedap pada saat penyajian. Daun kari dibersihkan lalu digoreng hingga kering dan disajikan diatas ayam hingga menutupi seluruh permukaan ayam. Daun kari yang digunakan adalah daun kari dengan kondisi segar, memiliki tekstur yang kering dan berwarna hijau gelap.





**Gambar 2.10 Daun Kari**

(Sumber: [Wikipedia.com/daunkari](https://id.wikipedia.org/wiki/Daun_kari))

## **2. Daun Pandan Wangi**

Untuk hidangan ini daun pandan dibersihkan lalu di goreng bersama daun kari untuk menambah aroma khas daun pandan wangi. Daun pandan wangi yang digunakan adalah daun dengan kondisi segar, memiliki tekstur yang kering dan berwarna hijau cerah.



**Gambar 2.11 Daun Pandan Wangi**

(Sumber: [Wikipedia.com/daunpandanwangi](https://id.wikipedia.org/wiki/Daun_pandan_wangi))

## **3. Cabai Hijau Besar Utuh**

**Cabai hijau** adalah tumbuhan yang berfungsi sebagai bumbu penambah rasa pedas pada masakan. Untuk hidangan ini cabai hijau di goreng utuh dan disajikan bersama daun kari serta daun pandan. Cabai hijau yang digunakan adalah cabai hijau besar dengan kondisi segar, dan berwarna hijau gelap.



**Gambar 2.12 Cabai Hijau Besar Utuh**

(Sumber: Wikipedia.com/cabaihijau)

#### **4. Bawang Merah Goreng**

**Bawang merah** adalah salah satu bumbu masak utama dunia yang berasal dari Iran, Pakistan, dan pegunungan-pegunungan di sebelah utaranya, tetapi kemudian menyebar ke berbagai penjuru dunia, baik sub-tropis maupun tropis. Untuk hidangan ini bawang merah di iris kecil-kecil lalu digoreng dan disajikan diatas daun kari dan daun pandan. Bawang merah yang digunakan adalah bawang merah dengan kondisi segar dan berwarna putih keunguan.



**Gambar 2.13 Bawang Merah Goreng**

(Sumber: <https://resepkoki.id/resep/resep-bawang-goreng/>)

#### **2.1.3.4 Bahan Cairan**

##### **1. Air jeruk nipis (sebagai marinasi)**

**Jeruk nipis** (Lat *Citrus aurantifolia*) merupakan jenis tumbuhan yang masuk kedalam suku jeruk-jerukan, tersebar di Asia Dan Amerika Tengah. Air jeruk nipis digunakan bersama dengan garam sebagai marinasi untuk daging ayam pejangtan agar tidak berbau amis. Air jeruk nipis yang digunakan adalah hasil perasan dari jeruk nipis dengan kondisi segar dan beraroma menyengat khas jeruk nipis.



**Gambar 2.14 Air Jeruk Nipis**

(Sumber: Wikipedia.com/jeruknipis)

## **2. Air jeruk nipis (sebagai pemberi rasa)**

Air jeruk nipis digunakan bersama dengan air kelapa sebagai cairan untuk perebusan daging ayam. Air jeruk nipis yang digunakan adalah hasil perasan dari jeruk nipis dengan kondisi segar dan beraroma menyengat khas jeruk nipis.



**Gambar 2.15 Air Jeruk Nipis**

(Sumber: Wikipedia.com/jeruknipis)

### 3. Air Kelapa

**Air kelapa** adalah cairan yang berada di dalam kelapa muda. Air kelapa digunakan sebagai cairan utama untuk merebus ayam dengan bumbu hingga meresap. Tujuan pemakaian air kelapa muda untuk merebus adalah agar menghasilkan ayam yang bercita rasa gurih dan kulit ayam yang dihasilkan akan lebih mengkilap. Air kelapa yang digunakan adalah air dari buah kelapa muda dengan kondisi segar.



**Gambar 2.16 Air Kelapa**

(Sumber: [wikipedia.com/airkelapa](http://wikipedia.com/airkelapa))

#### 2.1.3.5 Bahan Pelengkap

##### **Sambal Ijo**

##### **1. Cabai Hijau Besar**

Cabai hijau adalah tumbuhan yang berfungsi sebagai bumbu penambah rasa pedas pada masakan. Pada hidangan pelengkap ini, cabai hijau sebagai bahan utama direbus terlebih dahulu, dihaluskan, dan ditumis lalu disajikan secara terpisah dengan Ayam Tangkap. Cabai hijau yang digunakan adalah cabai hijau besar dengan kondisi segar dan berwarna hijau gelap.



**Gambar 2.17 Cabai Hijau Besar**

(Sumber: [Wikipedia.com/cabaihijau](http://Wikipedia.com/cabaihijau))

## **2. Cabai Hijau Keriting**

Cabai hijau keriting adalah fase muda dari cabai merah keriting. Rasanya pun tidak sepedas cabai merah keriting. Pada hidangan pelengkap ini, cabai hijau keriting direbus terlebih dahulu, dihaluskan, dan ditumis lalu disajikan secara terpisah dengan Ayam Tangkap. Cabai hijau keriting yang digunakan adalah cabai dengan kondisi segar dan berwarna hijau agak gelap.



**Gambar 2.18 Cabai Hijau Keriting**

(Sumber: <http://blog.sayurbox.com/9-jenis-cabai-paling-pedas>)

## **3. Daun Jeruk**

Daun jeruk digunakan menambah aroma harum dalam masakan. Daun jeruk juga mempunyai rasa yang khas sehingga daun jeruk sering dijadikan perasa dalam olahan kuliner. Untuk hidangan sambal ijo, daun jeruk direbus terlebih dahulu lalu tiriskan. Daun jeruk yang telah direbus di iris kecil-kecil lalu ditumis bersama bahan sambal ijo lainnya dan disajikan. Daun jeruk yang digunakan adalah

daun dengan kondisi segar, memiliki tekstur yang halus dan tebal serta berwarna hijau cerah.



**Gambar 2.19 Daun Jeruk**

(Sumber: [Wikipedia.com/daunjeruk](https://id.wikipedia.org/wiki/Daun_jeruk))

#### 4. Garam

Tidak lengkap rasanya jika masakan tanpa garam. Garam adalah kristal yang terbentuk dari dua komponen kimia, yakni natrium (Na) dan klorida (Cl). Garam digunakan sebagai penambah rasa asin pada masakan, sejenis mineral yang dapat membuat rasa asin. Pada hidangan ayam tangkap, garam berfungsi sebagai pemberi rasa asin, meningkatkan cita rasa sekaligus penguatrasa untuk semua bahan yang digunakan.



**Gambar 2.20 Garam**

(Sumber: [wikipedia.com/garam](https://id.wikipedia.org/wiki/Garam))

#### 5. Bawang Putih

**Bawang putih** (*Allium sativum*) adalah nama tanaman dari genus Allium sekaligus nama dari umbi yang dihasilkan. Untuk sambal ijo, bawang putih bersama cabai dihaluskan lalu ditumis. Bawang

putih yang digunakan adalah bawang putih dengan kondisi segar dan berwarna cerah.



**Gambar 2.21 Bawang Putih**  
(Sumber: Wikipedia.com/bawangputih)

#### 2.1.4 Alat Pembuatan Ayam Tangkap

Peralatan yang digunakan untuk ayam tangkap adalah sebagai berikut.

Tabel 2.1 Alat Persiapan Pembuatan Ayam Tangkap

No	Nama Alat	Keterangan	Gambar
----	-----------	------------	--------

---

1 Bowl  
(Besar)  
Alat yang berfungsi sebagai wadah ayam.



**Gambar 2.1.1 Bowl Besar**  
(Sumber dokumentasi pribadi)

---

2 Bowl  
(Kecil)  
Alat yang berfungsi sebagai wadah untuk bahan-bahan pembuatan ayam tangkap.



**Gambar 2.1.2 Bowl Kecil**  
(Sumber dokumentasi pribadi)

---

3 Batu gilis  
(Ulekan)  
Alat untuk menghaluskan bumbu seperti kunyit, lengkuas, bawang putih, dan pembuatan sambal secara tradisional. Terbuat dari batu alam, biasanya batu kali, yang dibentuk menjadi cobek dan ulekan batu.



**Gambar 2.1.3 Batu Gilis (Ulekan)**  
(Sumber dokumentasi pribadi)

---



---

4 Pisau  
. .  
Alat untuk memotong bumbu-bumbu sebelum dihaluskan, dan untuk membelah ayam



**Gambar 2.1.4 Pisau**  
(Sumber dokumentasi pribadi)

---

5 *Cutting Board*  
. .  
Alat yang digunakan sebagai alas untuk memotong.



**Gambar 2.1.5 Cutting Board**  
(Sumber dokumentasi pribadi)

---

6 Gelas ukur  
. .  
Alat untuk mengukur jumlah air kelapa & air jeruk nipis yang dibutuhkan.



**Gambar 2.1.6 Gelas Ukur**  
(Sumber dokumentasi pribadi)

---









7	Cup	Alat untuk mewadahi air jeruk nipis.	
			<b>Gambar 2.1.7 Cup</b> (Sumber dokumentasi pribadi)
8	Sendok	Alat untuk membantu memindahkan bumbu yang sudah dihaluskan dari blender ke wajan.	
			<b>Gambar 2.1.8 Sendok</b> (Sumber dokumentasi pribadi)
9	Piring saji	Alat yang digunakan sebagai wadah untuk meletakkan hidangan yang siap di sajikan..	
			<b>Gambar 2.1.9 Piring Saji</b> (Sumber dokumentasi pribadi)

Table 2.2 Alat Pengolahan Pembuatan Ayam Tangkap

No.	Nama Alat	Keterangan	Gambar
1	Kompor Gas	Alat penghantar panas melalui gas untuk memasak ayam tangkap.	
			<b>Gambar 2.2.1 Kompor Gas</b> (Sumber dokumentasi pribadi)

2	<i>Sauce Pan</i>	Alat untuk merebus (ungkep) ayam hingga bumbu meresap.	
			<p><b>Gambar 2.2.2 Sauce Pan</b> (Sumber dokumentasi pribadi)</p>
3	<i>Ladle / Soup Spoon</i>	Alat untuk mengaduk ayam pada saat proses perebusan.	
			<p><b>Gambar 2.2.3 Ladle</b> (Sumber dokumentasi pribadi)</p>
4	<i>Wajan besar</i>	Alat untuk menggoreng daun-daun, bawang goreng dan ayam.	
			<p><b>Gambar 2.2.4 Wajan Besar</b> (Sumber dokumentasi pribadi)</p>
5	<i>Spatula</i>	Alat untuk mengaduk saat menggoreng daun-daun, bawang goreng dan ayam.	
			<p><b>Gambar 2.2.5 Spatula</b> (Sumber dokumentasi pribadi)</p>

---

6 *Food  
Tongs* Alat untuk  
mengangkat ayam  
ke proses  
penirisan.



**Gambar 2.2.6 Food Tongs**  
(Sumber dokumentasi pribadi)

---

7 *Strainer* Alat untuk  
meniriskan bahan-  
bahan dari minyak.



**Gambar 2.2.7 Strainer**  
(Sumber dokumentasi pribadi)

---

### 2.1.5 Prinsip Pembuatan Ayam Tangkap

Adapun prinsip penting pada proses memasak hidangan ayam tangkap khas Aceh adalah sebagai berikut:

#### 1. Pemilihan bahan berkualitas

Pada prinsipnya, hidangan ayam tangkap ini wajib berbahan dasar ayam kampung atau ayam pejantan yang dipotong kecil kecil. Untuk dedaunan yang dipakai juga harus lengkap dan berjumlah banyak. Pemilihan bahan sangat penting dilakukan agar menghasilkan ayam goreng yang berkualitas yang baik dan lezat.

#### 2. Penimbangan bahan

Pada proses ini dilakukan penimbangan bahan agar menghasilkan masakan yang konsisten dan sekaligus menjadi tahap untuk mengecek kembali bahan-bahan yang akan digunakan agar tidak ada bahan atau bumbu yang tertinggal.

#### 3. Pemasakan

Proses ini memakan waktu yang cukup lama. Karena melalui beberapa tahap seperti merebus, menghaluskan bumbu, dan menggoreng. Dalam proses pembuatan ayam tangkap ini, pertama daging ayam dipotong kecil-kecil dan dibersihkan. Setelah bersih, daging kemudian direndam dan direbus bersama bumbu serta air kelapa hingga meresap. Disisi lain, daun kari, cabe hijau dan daun pandan wajib digoreng terlebih dahulu lalu tiriskan. Daging ayam yang telah direbus kemudian digoreng hingga matang menggunakan minyak untuk menggoreng dedaunan tadi dengan tujuan aroma daun melekat pada ayam yang digoreng, tiriskan. Setelah semuanya matang, Ayam Tangkap biasanya disajikan langsung bersama dengan daun-daunan yang sudah digoreng tersebut hingga tertutupi semua seluruh ayamnya..Untuk menambah aroma, ditaburi dengan bawang goreng. Terakhir, sajikan dengan sambal ijo khas Aceh.

## **2.1.6 Teknik Pembuatan Ayam Tangkap**

### **1. Proses Membersihkan bahan dan Marinasi Ayam**

Membersihkan seluruh bahan masakan merupakan tahap awal yang sangat penting. Bahan dibersihkan dengan dicuci dan dikupas. Untuk ayam, di bersihkan, dipotong kecil-kecil, dan di marinasi sejenak dengan garam dan jeruk nipis supaya tidak mengeluarkan bau amis.

### **2. Proses Menghaluskan bumbu**

Bumbu yang sudah di bersihkan dan dikupas selanjutnya di haluskan menggunakan batu lado atau yang biasa disebut dengan ulekan. Namun untuk lengkuas dan kunyit cukup di geprek saja.

### **3. Proses Merebus**

Dalam proses ini, bahan makanan dimatangkan dengan cara merendamnya dalam cairan yang telah dipanaskan hingga mencapai titik didih 100°C. Agar bahan masakan matang secara merata dan sempurna, sebaiknya pastikan seluruh permukaan bahan terendam oleh air. Selain itu penggunaan besar kecilnya api kompor yang stabil juga akan mempengaruhi proses pemasakan bahan. Pada

hidangan ayam tangkap ini, ayam direbus dengan air kelapa di campur dengan perasan jeruk nipis serta bumbu-bumbu halus. Dan penting juga memakai daun pandan, daun kari, dan daun jeruk untuk menghasilkan ayam beraroma harum. Ayam direbus hingga semua cairan meresap.

#### **4. Proses Menggoreng**

Menggoreng adalah cara memasak makanan dengan menggunakan minyak atau lemak(margarin dan mentega) sebagai media penghantar panas. Hidangan ayam tangkap ini digoreng dengan minyak yang banyak dan api sedang. Bahan daun-daun dan cabai hijau utuh juga digoreng hingga kering dan sajikan.

#### **2.1.7 Penyajian Ayam Tangkap**

Keunikan Ayam Tangkap ini sangat terlihat dari segi penyajiannya. Dalam penyajiannya, ayam goreng tersebut disajikan dengan daun-daunan seperti daun temurui dan daun pandan yang dirajang kasar serta digoreng renyah. Apabila kita cicipi daun renyah tersebut, pertama kali akan terasa aneh, namun apabila dipadukan dengan ayam goreng, maka akan menghasilkan cita rasa yang khas dan nikmat. Rasanya yang khas itulah yang menjadi salah satu keistimewaan dari Ayam Tangkap ini. Ayam Tangkap khas Aceh disajikan pada piring saji bulat yang besar.

##### **2.1.7.1 Alat Saji Yang Digunakan**

Ayam tangkap merupakan lauk pauk kering-tidak berkuah, sehingga alat saji yang cocok digunakan adalah *Platter Plate*. *Platter plate* merupakan jenis piring yang digunakan untuk menyajikan berbagai jenis lauk pauk, biasanya berada di tengah meja makan. Berbagai bentuk dari *Platter plate* ini dibuat untuk menyesuaikan lauk pauk yang akan disajikan, ada yang berbentuk bulat, oval dan kotak. Untuk hidangan ayam tangkap menggunakan *platter plate* berbentuk bulat.

##### **2.1.7.2 Makanan Pelengkap**

###### **1. Sambal Ijo**

Sambal ijo berbahan dasar bawang putih, cabai hijau dan cabai rawit hijau. Sebelum di olah, bahan-bahan tersebut direbus terlebih dahulu setelah itu dihaluskan. Terakhir, tumis bahan sambal ijo serta tambahkan daun jeruk utuh dan sajikan.



**Gambar 2.1.7.2.1 Sambal Ijo**

(Sumber dokumentasi pribadi)

## **2.2 Kualitas Ayam Tangkap**

### **2.2.1 Konsep Kualitas**

Konsep kualitas yang digunakan yaitu dengan cara uji organoleptik.. Uji Organoleptik adalah uji indera atau sensori menggunakan indra manusia sebagai alat utama. Panca Indra yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a) Indra Penglihatan
- b) Indra Peraba
- c) Indra Pembau
- d) Indra Pengecap

Terdapat hal –hal penting untuk menunjukan kualitas dalam makanan sebagai suatu penilaian pada makanan, macam-macam kualitasnya seperti aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan konsistensi.

### **2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Ayam Tangkap**

#### **2.2.2.1 Aspek Warna**

Untuk aspek warna pada ayam tangkap dilihat dari warna kulit ayam luar yang seharusnya berwarna coklat keemasan dan berwarna putih pada bagian

dagingnya. Dedaunan berwarna hijau tua kehitaman dikarenakan proses menggoreng.

#### **2.2.2.1 Aspek Aroma**

Aspek aroma untuk hidangan ayam tangkapnya sendiri dinilai berdasarkan aroma daun kari yang dihasilkan. Hasil yang diharapkan aroma hidangan cukup beraroma bumbu dan daun kari.

#### **2.2.2.1 Aspek Rasa**

Aspek rasa memiliki 2 poin yang diperhatikan, dinilai berdasarkan rasa ayamnya dan rasa daun kari yang dihasilkan dari hidangan ayam tangkap. Hasil rasa yang diharapkan dari hidangan ayam tangkap ini adalah asin karena proses perebusan menggunakan air kelapa, daun kari, daun pandan, dan daun jeruk.

#### **2.2.2.1 Aspek Tekstur**

Aspek tekstur memiliki 2 poin yang diperhatikan, dinilai berdasarkan tekstur ayam dan tekstur daun kari yang dihasilkan dari hidangan ayam tangkap. Hasil yang diharapkan tekstur ayam empuk dan daun kari renyah..

#### **2.2.2.1 Aspek Konsistensi**

Aspek konsistensi dinilai berdasarkan konsistensi cairan yang dihasilkan dari hidangan ayam tangkap. Hasil yang diharapkan konsistensi cairan ayam tangkap adalah kering.

### **2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual**

Menurut Donnie Silalahi, 2019 saat menjalankan sebuah usaha dalam pengadaan barang atau jasa maka tentu dibutuhkan penghitungan biaya produksi atau production cost, karena pelaporan biaya pada saat proses pembuatan sebuah produk dan layanan sangat berguna dalam menghitung laba dan rugi. Penghitungan biaya ini memiliki peranan penting untuk mengetahui unsur apa saja yang membutuhkan pendanaan serta besaran biaya yang disebutkan. Pada kondisi seperti itu tentu akan membantu dalam menganalisa dan mengevaluasi untuk proses



produksi yang dilakukan. Biaya produksi juga merupakan komponen penting dalam pelaporan keuangan. Perhitungan biaya ini harus diruntut secara detail guna menghasilkan laporan keuangan yang lebih baik dan terperinci tanpa terlewat suatu hal yang penting.

Pada dasarnya biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dilakukan selama proses pengolahan. Biaya tersebut meliputi penyiapan dan pengolahan bahan baku hingga hidangan siap disajikan. Biaya produksi dapat dicerminkan oleh keseluruhan jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan sejumlah input atau keuntungan dalam setiap usaha produksinya. Pada dasarnya masalah yang sering timbul adalah perencanaan biaya tidak sesuai dengan apa yang terjadi sesungguhnya (realisasi biaya). Oleh sebab itu untuk dapat mencapai produksi yang efisien, diperlukan suatu pemahaman tentang teori-teori biaya produksi agar suatu perusahaan dapat memperhitungkan dan mengendalikan biaya produksi yang akan dikeluarkan untuk menghasilkan suatu output barang.

Adanya proses dari perhitungan biaya produksi serta yang mempengaruhi perhitungan tersebut, maka diambil kesimpulan bahwa setiap kebutuhan dan unsur yang mempengaruhi produksi akan menghasilkan biaya. Bisa dihitung setiap 1 resep pengolahan atau biaya pokok setiap 1 resep pengolahan dalam bulan tersebut. Dalam melakukan perhitungan haruslah merunut apa saja yang dilalui dalam proses pengolahan sehingga hidangan yang diinginkan bisa dihasilkan. Selain itu dalam melakukan perhitungan dibutuhkan kejelasan angka atau biaya yang dikeluarkan. Biaya tersebut harus sesuai dengan kebutuhan serta kondisi yang ada pada saat terjadinya proses produksi.

### **2.3.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku**

Menurut Ibnu Ismail, 2021 bahan baku merupakan suatu bahan yang dapat dipakai kedalam pembuatan suatu produk, bahan baku yang sudah termasuk secara menyeluruh akan menunjukkan sebuah produk jadinya bahkan yang disebut suatu bentuk barang jadi.

Persediaan bahan baku adalah suatu faktor utama penting pada perusahaan dalam menunjang kelancaran kegiatan proses produksi, baik dalam perusahaan besar maupun pada perusahaan kecil. Bahan baku akan diolah sesuai resep yang

telah distandarisasi atau resep baku. Resep baku (standard recipe) merupakan resep makanan yang menjelaskan secara rinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan (Donnie Silalahi, 2019). Kegunaan resep baku sebagai berikut:

- 1) Hasil masakan akan seragam (rasa, warna, tekstur, dan ukuran)
- 2) Memudahkan dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan
- 3) Menghindari kelebihan dalam pengolahan
- 4) Hidangan dapat dibuat oleh juru masak pengganti apabila juru masak yang biasa mengolah tidak ada
- 5) Alat bantu pelatihan bagi karyawan yang baru mulai bekerja.
- 6) Membantu dalam mengendalikan harga pokok baku makanan (standard food cost).

Setiap resep baku terdapat biaya bahan baku yang akan digunakan selama proses produksi. Menentukan total bahan baku yang digunakan atau biaya bahan baku dapat dihitung dengan cara menjumlahkan saldo awal bahan baku dan pembelian bahan baku kemudian dikurangi saldo akhir bahan baku. Rumus menghitung biaya produksi berupa bahan baku yang digunakan sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku = Saldo Awal Bahan Baku + Pembelian Bahan Baku – Saldo Akhir Bahan Baku

### **2.3.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan**

Proses produksi merupakan salah satu kegiatan operasional utama dari pengolahan bahan hingga hidangan siap disajikan (Sugi Priharto, 2020). Menurut Syamsul Rivai dalam buku *Di Balik Layar Perahu Pinisi (Tinjauan Bisnis dan Kearifan Lokal, 2019)* biaya produksi adalah biaya atau akumulasi pengeluaran setiap 1 resep mulai dari proses pengolahan bahan dengan tujuan menghasilkan hidangan yang siap disajikan sehingga memudahkan penghitungan dan pengambilan angka keuntungan. Biaya ini nantinya akan menimbulkan terbentuknya harga pokok hidangan saat akhir periode akuntansi. Pengeluaran

berupa biaya produksi juga diartikan sebagai pengeluaran yang pasti dibutuhkan untuk menghasilkan barang jadi. Sifat biaya ini banyak dianggap pasti akan dikeluarkan selama kegiatan produksi barang masih terus berlangsung. Rumus menghitung biaya produksi sebagai berikut:

Biaya produksi (%) = % x Total Harga Bahan yang Digunakan Setiap 1 Resep  
(Food Cost)

### **2.3.3 Menentukan Persentase Food Cost**

Menurut Ibnu Ismail, 2021 food cost merupakan istilah yang merujuk pada seluruh biaya yang dibutuhkan untuk dapat membuat suatu menu makanan sesuai standar resep dari mulai bahan, pengolahan, hingga menjadi menu siap saji per porsi. Food cost adalah total persentase dari total biaya pembelian persediaan makanan dibagi total nilai penjualan makanan. Umumnya memang biaya untuk bahan baku minuman dihitung terpisah, tetapi beberapa restoran ada pula yang menggabungkan perhitungannya. Begitupun dengan besaran nilai food cost yang diterapkan akan berbeda-beda antara satu restoran dengan restoran lain. Orang yang biasanya melakukan food cost ini sendiri adalah chief cook atau chef (koki).

Food cost menjadi salah satu indikator paling penting dari nilai keuntungan (profitabilitas) restoran. Ini artinya penentuan besaran food cost akan sangat mempengaruhi laba sehingga pantauan food cost penting bagi pengusaha untuk menentukan kapan harus mengubah harga, produk, atau jumlah pembelian. Besaran nilai food cost standar yang masih bisa dianggap aman umumnya, besaran food cost sekitar 35%-38% untuk makanan dan 28%-33% untuk minuman. Namun, semua kembali lagi tergantung dari masing-masing perusahaan. Semakin kecil nilai food cost yang diterapkan, maka semakin besar keuntungan yang diharapkan (Martina, 2019). Rumus menghitung total food cost sebagai berikut:

Total Food Cost = (Food Cost + Biaya Produksi) : Jumlah Hasil Setiap Resep 1 Resep

### **2.3.4 Menentukan Harga Jual**

Salah satu keputusan yang cukup sulit dihadapi oleh suatu pebisnis adalah cara menentukan harga jual produk. Pada kenyataannya cara menentukan harga jual produk yang digunakan sama, yaitu didasari pada Harga Pokok Penjualan dan Harga jual, permintaan, persaingan dan laba. Kombinasi optimal dari seluruh faktor tersebut berbeda sesuai dengan sifat produk, pasar dan tujuan (Mekari, 2020). Terdapat komponen-komponen penting dalam menentukan harga jual agar mendapatkan keuntungan yang tepat sasaran. Komponen-komponen tersebut terdapat 6 macam, yakni:

#### **1) Biaya Bahan Baku**

Menurut Refita, 2021 biaya bahan baku merupakan suatu biaya yang dikeluarkan agar bisa memperoleh bahan baku yang siap untuk digunakan. Biaya bahan baku meliputi biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan yang nantinya akan diolah.

#### **2) Biaya Tenaga Kerja**

Biaya tenaga kerja adalah nilai jasa dari sumber daya manusia atau tenaga kerja yang diberikan dalam satuan mata uang (Ricky Setiawan, 2017). Berdasarkan penjelasan tersebut, maka sudah jelas bahwa contoh dari biaya tenaga kerja adalah gaji yang diberikan ke tenaga kerja atau pegawai. Biaya tenaga kerja memiliki persentase sebesar 15-25 persen dari biaya bahan baku.

#### **3) Biaya Operasional**

Biaya operasional dianggap sebesar 10-20 persen dari biaya bahan baku. Biaya tersebut dianggarkan dan dicadangkan antara lain untuk menggantikan biaya belanja, biaya abonemen pasif (menerima pemesanan dari pembeli), biaya antar ke pembeli.

#### **4) Biaya Pemasaran**

Biaya pemasaran dianggap sebesar 30-50 persen dari biaya bahan baku. Dianggarkan dan dicadangkan untuk biaya promosi, antara lain biaya sewa Internet (untuk melakukan promosi pada situs-situs promosi gratis), biaya pembuatan brosur, biaya cetak kartu nama, biaya pembuatan label kemasan dengan alamat lengkap (sebagai langkah awal, supaya murah cetak komputer bisa digunakan).

## 5) Risiko

Menurut Sugi Priharto, 2020 risiko usaha adalah sebuah tindakan yang dihubungkan dengan suatu kemungkinan munculnya kerugian yang tak terduga dan memang tidak diharapkan terjadi. Kemungkinan munculnya risiko pada bisnis memang bisa muncul dari berbagai faktor seperti manajemen, sistem perusahaan serta strategi yang kurang baik. Selain itu risiko pada sebuah usaha juga bisa muncul dikarenakan oleh faktor individu maupun karyawan. Risiko dianggap minimal sebesar 10 persen dari biaya bahan baku.

## 6) Laba

Laba atau keuntungan dapat didefinisikan dengan dua cara. Laba dalam ilmu ekonomi murni didefinisikan sebagai peningkatan kekayaan seorang investor sebagai hasil penanam modalnya, setelah dikurangi biaya-biaya yang berhubungan dengan penanaman modal tersebut (termasuk di dalamnya, biaya kesempatan). Sementara itu, laba dalam akuntansi didefinisikan sebagai selisih antara harga penjualan dengan biaya produksi. Laba dianggap sebesar 30-50 persen dari biaya bahan baku,

Selain 6 komponen penting dalam menentukan harga jual yang telah dijabarkan, terdapat juga hal-hal penting yang perlu diperhatikan agar menciptakan harga jual yang cukup untuk bersaing di pasar menengah atas dan memiliki daya beli kuat. Hal-hal penting yang perlu diperhatikan tersebut, yakni:

- 1) Total harga seluruh komponen bahan yang dipakai untuk membuat makanan (materials breakdown).
- 2) Biaya produksi selama memproses bahan, mulai dari bahan mentah hingga menjadi makanan matang.
- 3) Kebijakan harga pokok makanan (food cost) yang ditentukan oleh manajemen sebagai factor pembagi dalam perhitungan cost dan harga pokok penjualan.
- 4) Nilai tertentu yang mungkin harus ditambahkan pada harga pokok penjualan, misalnya pajak (government tax) dan Uang service (service charge).

Selama ini banyak pebisnis kuliner menentukan harga jual hasil produksi dengan cara standar kepantasan atau perkiraan. Mendapatkan harga jual yang menurut

aturan bisnis dan secara realistis benar-benar pantas untuk semua produk kuliner. Menentukan harga jual memiliki perhitungan atau rumus sebagai berikut:

**Harga Jual = (100: Kenaikan % yang diharapkan) x Total Food Cost + Box**

**Kemasan**

**Laba Kotor = Harga Jual – Total Food Cost**

**Upah Tenaga Kerja = (Persentase dari Laba Kotor) = % x Rp Biaya Umum =  
(% dari Laba Kotor) = % x Rp**

**Penyusutan Alat = (% dari Laba Kotor) = % x Rp**

**Laba Bersih = Laba Kotor – (Upah Tenaga + Biaya Umum + Penyusutan Alat)**