

STANDARDISASI KRENGSENGAN DARI PROVINSI JAWA TIMUR



**NENDEN KHOIRUNISA
1508518022**

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

2021

STANDARDISASI KRENGSENGAN DARI PROVINSI JAWA TIMUR

NENDEN KHOIRUNISA
Pembimbing: Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRAK

Dalam tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi resep hidangan krengsengan dan juga menjelaskan krengsengan ialah makanan yang terbuat dari daging kambing serupa dengan semur namun memiliki rasa yang berbeda karena tambahan bumbu petis udang di dalamnya. Krengsengan berasal dari Jawa Timur oleh karena itu pada hidangan krengsengan menggunakan petis yang di mana banyak digunakan dan menjadi ciri khas makanan Jawa Timur. Standardisasi dilakukan dengan metode eksperimen dengan teknik uji coba yang dilakukan beberapa kali hingga menemukan standardisasi resep yang sempurna, uji coba dilakukan sebanyak 4 kali yang melibatkan satu dosen pembimbing dan dua dosen validator atau dosen ahli. Uji coba dilakukan di lab pengolahan prodi tata boga gedung H Universitas Negeri Jakarta, terdapat 6 perlakuan pada produk ini yang meliputi: aspek rasa, aspek warna, aspek aroma, aspek konsistensi cairan, aspek konsistensi cairan dan bumbu, dan aspek tekstur daging. Pada aspek rasa mendapatkan nilai 4,5 yang berada pada kategori gurih & terasa petis udang mendekati sangat gurih & sangat terasa petis udang, aspek warna mendapatkan nilai 4,5 yang berada pada kategori cokelat mendekati cokelat tua, aspek aroma mendapatkan nilai 4 yang berada pada kategori agak eraroma petis udang, aspek tekstur daging mendapatkan nilai 4 yang berada pada kategori agak empuk, aspek konsistensi cairan mendapatkan nilai 5 yang berada pada kategori kental, dan aspek konsistensi bumbu dan cairan yang mendapatkan nilai 4,5 yang berada pada kategori seimbang mendekati sangat seimbang. Hasil keseluruhan menunjukkan bahwa kualitas krengsengan yang dinilai dengan 6 aspek penilaian mendapatkan nilai rata-rata 4,41. Perhitungan harga jual krengsengan yang dihitung dengan metode prima diperoleh harga jual sebesar Rp.45.000,-/porsi.

Kata kunci: Standardisasi, Resep, Krengsengan, Jawa Timur

STANDARDIZATION OF KRENGSENGAN FROM EAST JAVA PROVINCE

NENDEN KHOIRUNISA
Mentor: Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRACT

This final project aims to standardize the recipe for krengsengan dishes and also explain that krengsengan is a food made from goat meat similar to stews but has a different taste because of the addition of shrimp paste in it. Krengsengan comes from East Java, therefore, in Krengsengan dishes, use petis which is widely used and is a characteristic of East Javanese food. Standardization was carried out by experimental methods with trial techniques carried out several times to find the perfect standardization of recipes, trials were carried out 4 times involving one supervisor and two validator lecturers or expert lecturers. The trial was carried out in the processing laboratory of the culinary program building H, State University of Jakarta, there were 6 treatments on this product which included: aspects of taste, aspects of color, aspects of aroma, aspects of liquid consistency, aspects of consistency of liquids and seasonings, and aspects of meat texture. In the taste aspect, it gets a value of 4.5 which is in the savory category & tastes close to very savory shrimp paste & feels very spicy shrimp paste, the color aspect gets a value of 4.5 which is in the chocolate category close to dark brown, the aroma aspect gets a value of 4 which is in the the slightly aromatic category of shrimp paste, the texture aspect of the meat gets a value of 4 which is in the slightly tender category, the consistency aspect of the liquid gets a value of 5 which is in the thick category, and the aspect of the consistency of spices and liquids which gets a value of 4.5 which is in the balanced category close to very balanced. The overall results show that the quality of the krengsengan which is assessed with 6 aspects of the assessment gets an average value of 4.41. Calculation of the selling price of krengsengan which is calculated using the prime method, obtained a selling price of Rp. 45,000, -/portion.

Keywords: Krengsengan, Recipe, Standardization, East Java

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama : Nenden Khoirunisa

NIM : 1508518022

Judul Tugas Akhir: **Standardisasi Krengsengan Dari Provinsi Jawa Timur**

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal



Nur Riska, S.Pd, M.Si

NIP. 197904152005012004
2021

Jakarta 2 Agustus

Jakarta 2 Agustus 2021

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga

Mengetahui:



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standarisasi Krengsengan Dari Provinsi Jawa Timur

Penyusun : Nenden Khoirunisa

NIM : 1508518022

Disetujui Oleh:



Nur Riska, S.Pd, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji,



Yeni Yulianti, M.Pd

Anggota Penguji,



Dra. Mariani, M.Si

Anggota Penguji,



Dr. Rusilanti, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nenden Khoirunisa

NIM : 1508518022

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Krengsengan Dari Provinsi Jawa Timur" adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing tugas akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi mana pun. Sumber informasi berasal dari berbagai Jurnal, *Website*, dan Buku yang dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir tugas akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 13 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan


Nenden Khoirunisa
(1508518022)

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.6 Kegunaan Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
2.1 Kondisi Geografis Provinsi Jawa Timur	4
2.1.1 Potensi Alam Jawa Timur	5
2.1.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Jawa Timur	6
2.1.2.1 Lauk Pauk di Jawa Timur	6
2.2 Krengsengan	14
2.2.1 Pengertian Krengsengan	14
2.2.1.1 Karakteristik Krengsengan	15
2.2.2 Bahan dan Fungsi Bahan Pembuatan Krengsengan	15
2.2.2.1 Bahan Utama	15
2.2.2.2 Bumbu	16
2.2.2.3 Bahan Cairan	18
2.2.2.4 Bahan Pendukung	19
2.2.3 Alat dan Fungsi Alat dalam Pembuatan Krengsengan	21
2.1.1 Proses Pembuatan Krengsengan	23
2.1.2 Prinsip pada pembuatan krengsengan	24
2.1.3 Penyajian Krengsengan	25
2.1.3.1 Penyajian dalam bentuk Kemasan	25
2.2 Kualitas Krengsengan	26

2.2.1 Konsep Kualitas	26
2.2.1.1 Aspek Rasa	26
2.2.1.2 Aspek Warna	27
2.2.1.3 Aspek Aroma	27
2.2.1.4 Aspek Tekstur Daging	27
2.2.1.5 Aspek Konsistensi Cairan	27
2.2.1.6 Aspek Konsistensi Bumbu dan Cairan	28
2.3 Analisis Biaya Produksi dan Harga Jual	28
2.3.1 Jenis-jenis Perhitungan Biaya Produksi dan Harga Jual	28
BAB III PEMBAHASAN	32
3.1 Waktu dan Tempat Uji Coba	32
3.2 Prosedur Uji Coba	32
3.2.1 Uji Coba 1 Krengsengan	33
3.2.2 Uji Coba 2 Krengsengan	35
3.2.3 Uji Coba 3 Krengsengan	38
3.2.4 Uji Coba 4 (Validasi) Krengsengan	40
3.3 Hasil Uji Validasi Krengsengan	42
3.3.1 Aspek Warna	42
3.3.2 Aspek Rasa	43
3.3.3 Aspek Aroma	44
3.3.4 Aspek Tekstur Daging	44
3.3.5 Aspek Konsistensi Cairan	45
3.3.6 Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan	46
3.3.7 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	47
3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Krengsengan	47
3.5 Analisis Biaya	48
3.5.1 Perhitungan Harga Bahan	49
3.5.2 <i>Food Cost</i>	50
3.6 Kelemahan Uji coba	51
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	53
4.1 Kesimpulan	53
4.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Lauk Pauk Berkuah Banyak di Jawa Timur	7
Tabel 2. 2 Lauk Pauk Berkuah sedikit	9
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Daging Kambing	16
Tabel 2. 4 Alat dan Fungsi Alat dalam Pembuatan Krengsengan	21
Tabel 3. 1 Uji coba 1 Krengsengan	33
Tabel 3. 2 Uji Coba 2 Krengsengan	35
Tabel 3. 3 Uji Coba 3 Krengsengan	38
Tabel 3. 4 Uji Coba 4 (Validasi) Krengsengan	40
Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	42
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	43
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	44
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Daging	45
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Cairan	45
Tabel 3. 10 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan	46
Tabel 3. 11. Perhitungan Harga Bahan	49
Tabel 3. 12. Food Cost	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Daging Kambing	15
Gambar 2. 2 Penyajian Krengsengan	25
Gambar 2. 3 Penyajian dalam bentuk kemasan	26
Gambar 3. 1 Hasil dan proses uji coba 1	35
Gambar 3. 2 Hasil dan Proses Uji Coba 2 (Sumber: Dokumentasi Pribadi)	37
Gambar 3. 3 Hasil dan Proses Uji Coba 3 (Sumber: Dokumentasi Pribadi)	39
Gambar 3. 4 Hasil dan Proses Uji Coba 4 (Sumber: Dokumentasi Pribadi)	41
Gambar 3. 5 Penyajian Hasil Standarisasi (Sumber:Dokumen Pribadi)	48

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan khas nusantara yang ada di Indonesia sangatlah beragam, dari rasa, bahan, aroma, teknik pembuatan, dan segi makanan pendampingnya. Ada banyak sekali makanan di nusantara, salah satunya adalah pulau Jawa yang ada di Indonesia yang memiliki banyak sekali jenis ragam masakan khasnya, pulau Jawa terdiri dari beberapa provinsi dan tiap provinsi memiliki karakter hidangan yang berbeda-beda, seperti contohnya provinsi Jawa Timur yang memiliki ciri khas atau karakter pada masakan yang memiliki rasa cenderung pedas dan asin. Terdapat berbagai jenis rempah dan bumbu khas di nusantara di mana ada beberapa produk bumbu khas daerah tertentu yang terbuat dari produk hasil bumi yang banyak ditemukan mudah didapatkan sesuai dengan letak geografis ataupun sumber daya alam pada wilayah tersebut. Pada wilayah Jawa Timur sendiri merupakan wilayah terdiri dari daerah pesisir yang mana menghasilkan aneka ragam hasil laut, adapun salah satu bumbu yang banyak dihasilkan di daerah pesisir hasil laut salah satunya ialah petis udang.

Petis merupakan bumbu masakan yang terbuat dari olahan limbah hasil laut, seperti ikan, udang atau kerang yang dimasak hingga menjadi kental seperti saus yang lebih padat. Banyak daerah di Indonesia juga mengenal petis sebagai bahan masakan namun barangkali tidak ada yang sampai menggilai petis seperti masyarakat di Kota Surabaya (Sandro, 2020) . Petis udang merupakan salah satu bumbu, banyak digunakan dan menjadi ciri khas pada hidangan khas Jawa Timur seperti rujak cingur, tahu telur, tahu gunting, krengsengan dan masih banyak lagi hidangan khas Jawa Timur yang menggunakan petis udang.

Krengsengan merupakan salah satu jenis hidangan yang berasal dari Jawa Timur yang menggunakan daging kambing, daging kambing yang digunakan

ialah daging yang memiliki sedikit lemak dan tidak memiliki urat seperti ada pada bagian khas dalam pada bagian daging kambing, daging kambing digunakan karena menurut ciri khas krengsengan sendiri daging yang digunakan ialah daging kambing. Penggunaan bumbu khas pada krengsengan ialah adanya penggunaan petis udang sebagai bumbu yang penting dalam hidangannya, namun ada pula beberapa buku resep yang menjelaskan hidangan krengsengan ini, dari berbagai resep yang ditemukan dari berbagai sumber tersebut hidangan krengsengan memiliki keistimewaan yaitu menggunakan petis sebagai bumbu ciri khasnya. Dari resep yang ada pada beberapa sumber diperoleh adanya perbedaan antara satu resep dan resep lainnya.

Pada saat membuat triangulasi salah satu resep dari 5 sumber dipilih sebagai sumber resep hidangan krengsengan yang menggunakan bahan-bahan, rempah dan bumbu bervariasi. Hidangan krengsengan yang dibuat dengan menggunakan standarisasi resep menghasilkan krengsengan yang sama dengan krengsengan aslinya yang berada di Jawa Timur, krengsengan yang dihasilkan memiliki tekstur daging yang empuk, aroma yang sesuai dengan petis udang, serta rasa yang dominan pedas asin dengan sedikit manis yang dihasilkan dari penggunaan kecap manis, sehingga memberikan warna coklat pada hidangan. Standarisasi resep pada suatu hidangan berguna sebagai tolak ukur atau patokan resep yang menghasilkan hidangan sesuai dengan hidangan aslinya atau hidangan yang seharusnya, sehingga meminimalisir adanya perbedaan yang dihasilkan pada produk yang dibuat.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka penulis mengambil indentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan krengsengan?
2. Bagaimana cara membuat krengsengan?
3. Bumbu apa saja yang digunakan dalam pembuatan krengsengan?
4. Bagaimana standarisasi resep krengsengan dari Jawa Timur?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah maka penulis membatasi masalah pada pembuatan resep standarisasi krengsengan dan penilaian pada aspek warna, rasa, aroma, tekstur daging, komposisi cairan, komposisi bumbu dan cairan. Dalam mendapatkan standarisasi resep krengsengan didapatkan dari triangulasi resep dan serangkaian uji coba yang dilakukan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah maka masalah yang akan diteliti adalah “bagaimanakah standarisasi hidangan Krengsengan dari Jawa Timur?”

1.5 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini ialah untuk mendapatkan standarisasi resep krengsengan yang berasal dari Jawa Timur.

1.6 Kegunaan Penulisan

1. Kegunaan bagi penulisan tugas akhir standarisasi resep ini ialah untuk mendapatkan standarisasi resep krengsengan
2. Kegunaan untuk prodi dapat dijadikan salah satu refensi hidangan yang akan di kaji ulang untuk penulisan tugas akhir atau skripsi diprodi tata boga pada angkatan selanjutnya
3. Kegunaan untuk mata kuliah ialah dapat dijadikan salah satu menu dalam mata kuliah pengolahan makanan nusantara yang ada pada kategori lauk pak berkuah sedikit
4. Dapat menjadi referensi para pembaca atau patokan resep mengenai makanan tradisional Krengsengan yang berasal dari provinsi Jawa Timur yang menghasilkan produk yang sesuai dan memiliki tingkat kegagalan yang sangat rendah.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Kondisi Geografis Provinsi Jawa Timur

Provinsi Jawa Timur secara geografis terletak di antara $111^{\circ}0' - 114^{\circ}4'$ Bujur Timur dan $7^{\circ}12' - 8^{\circ}48'$ Lintang Selatan, dengan luas wilayah sebesar 47.963 km^2 yang meliputi dua bagian utama. Yaitu Jawa Timur daratan dan Kepulauan Madura. Wilayah daratan Jawa Timur sebesar 42.541 km^2 , sementara luas Kepulauan Madura memiliki luas sebesar 5.422 km^2 . Jumlah penduduknya pada tahun 2010 mencapai $37.476.757$ jiwa memiliki garis pantai sepanjang 3.498 Km dan luas lautan sebesar 54.718 Km^2 , serta memiliki 427 pulau. Contohnya seperti pada daerah Gresik yang memiliki luas wilayah $5,54 \text{ km}^2$ dan berpenduduk sebanyak 2.017 jiwa. Letak wilayah daerah Gresik ada pada bagian pesisir yang dan banyak menghasilkan produk berbahan dasar hasil laut, salah satunya ada petis udang, terasi dan lainnya. Seperti halnya dalam tugas akhir ini petis udang sangat berpengaruh dalam hidangan krengsengan yang berasal dari Jawa Timur sehingga potensi alam dan letak geografis dari daerah Gresik Jawa Timur menjadi salah satu daerah penghasil olahan petis yang terbaik untuk hidangan khas Jawa Timur pada khususnya.

Secara administratif Jawa Timur terbagi menjadi 29 kabupaten dan 9 kota, dengan Kota Surabaya sebagai ibukota provinsi. Ini menjadikan Jawa Timur sebagai provinsi yang memiliki jumlah kabupaten/kota terbanyak di Indonesia. Jawa Timur terbagi dalam 4 Badan Koordinasi Wilayah (Bakorwil), sebagai berikut Bakorwil I Madiun meliputi Kota Madiun, Kab. Madiun, Kab. Magetan, Kab. Ponorogo, Kab. Ngawi, Kab. Trenggalek, Kab. Tulungagung, Kota Blitar, Kkab. Blitar, dan Kab. Nganjuk. Bakorwil II Bojonegoro meliputi Kab. Bojonegoro, Kab. Tuban, Kota Mojokerto, Kota Kediri, kab. Kediri, Kab. Jombang, dan Kab. Lamongan. Bakorwil III Malang, meliputi Kota Malang, Kab. Malang, Kota Batu, Kota Pasuruan, Kab. Pasuruan, Kota Probolinggo, kab.

Probolinggo, kab. Lumajang, kab. Jember, Kab. Bondowoso, Kab. Situbondo dan Kab. Banyuwangi. Bakorwil IV Pamekasan meliputi, Kota Surabaya, Kab. Sidoarjo, kab. Gresik, kab. Bangkalan, Kab. Sampang, Kab. Pamekasan, dan kab Sumenep.

2.1.1 Potensi Alam Jawa Timur

Provinsi Jawa Timur merupakan salah satu daerah dengan potensi sumberdaya alam (SDA) yang cukup besar. Dengan berbagai keuntungan dari sisi geologi dan struktur alam yang dimiliki, Jawa Timur memiliki kandungan minyak dan gas (migas) yang cukup signifikan, serta sumber-sumber bahan mineral lainnya seperti batu kapur, semen dan emas yang juga cukup besar. Seperti halnya yang tercantum pada kondisi geografis Jawa Timur di sebutkan garis pantai perairan Jawa Timur yang cukup luas sehingga potensi ayam yang berasal dari sektor perairan juga cukup banyak seperti halnya adanya beberapa produk yang terbuat dari hasil laut, salah satunya petis yang terbuat dari udang, ataupun limbah hasil laut seperti kerang dan juga lainnya, petis sendiri di Jawa Timur banyak digunakan dalam hidangan khas daerah seperti halnya dalam laporan ini penggunaan petis dalam hidangan krengsengan yang berasal dari Jawa Timur dan masih banyak lagi hidangan Jawa Timur yang menggunakan petis sebagai bumbu tambahannya.

Selain petis dari sektor sumber daya ayam pada daerah perairan di Jawa Timur juga telah memproduksi minyak dari akhir abad ke-18 terutama dari daerah Cepu, Bojonegoro. Sampai saat ini, daerah-daerah tersebut masih menjadi daerah penghasil migas. Di samping itu, sejak awal tahun 1970-an, produksi minyak juga telah ditambah dari lapangan-lapangan di lepas pantai utara Jawa Timur dan pada akhir tahun 1980-an, produksi gas bertambah dari lapangan-lapangan di lepas pantai sebelah timur pantai Jawa Timur.

2.1.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Jawa Timur

Pola konsumsi makan para penduduk Jawa pola konsumsi makan harian yang terdiri dari karbohidrat, protein hewani, protein nabati, sayur-sayuran serta buah-buahan untuk penduduk di Pulau Jawa telah dilakukan. Survei dilakukan dengan cara wawancara menggunakan kuesioner dan model makanan tiruan. Kecenderungan masyarakat Jawa Timur menerapkan pola makan tiga kali sehari. Yaitu makan pagi atau sarapan, makan siang dan makan malam. Pada waktu pagi hari masyarakat Jawa Timur lebih sering mengkonsumsi makanan jajanan pasar dan umbi rebus yang berasal dari hasil pertanian dan ditemani minuman seperti kopi atau teh. Pada waktu siang hari masyarakat memakan makanan pokok berserta lauk pauk. Menjelang sebelum makan malam seringkali masyarakat mengkonsumsi jajanan tradisional atau modern.

Pada waktu makan pagi, siang, ataupun malam masyarakat Jawa Timur biasanya melakukannya bersama di atas meja makan ataupun adanya pada penerapan di beberapa keluarga yang makan bersama secara lesehan di lantai rumah dengan beralaskan permadani atau lainnya. Masyarakat di Jawa Timur memiliki kebiasaan makan menggunakan tangan, namun tetap menyesuaikan dengan makanannya. Saat memakan makanan yang berkuah menggunakan sendok dan garpu, sedangkan saat memakan makanan tidak berkuah cukup dengan menggunakan tangan- Jumlah total konsumsi makanan harian paling tinggi adalah responden di daerah sub-urban dan untuk laki-laki paling tinggi adalah responden di daerah pertanian.

2.1.2.1 Lauk Pauh di Jawa Timur

Hidangan lauk pauk pada daerah Jawa Timur sangatlah bervariasi ada yang terbuat dari bahan dasar hewani dan ada pula berbahan dasar nabati. Selain dilihat dari bahan utama lauk pauk di Jawa Timur juga dapat diperhatikan dari konsistensi cairan yang digunakan, ada 3 jenis lauk pauk yang dilihat dari konsistensi cairan atau jenisnya yaitu lauk pauk berkuah banyak ialah lauk pauk yang memiliki konsistensi cairan yang lebih banyak dari isi hidangan itu sendiri dan lauk pauk berkuah sedang ialah hidangan yang memiliki kuah atau konsistensi

cairan yang seimbang atau lebih sedikit dari isi hidangan itu sendiri dan lauk pauk kering adalah hidangan yang sama sekali tidak memiliki konsistensi cairan atau kuah. berikut ini beberapa contoh lauk pauk berkuah banyak dan berkuah sedikit yang ada di Jawa timur.

a. Lauk pauk berkuah banyak

Lauk pauk berkuah banyak dapat dilihat dari banyaknya cairan yang ada pada hidangan tersebut, biasanya dikategorikan lauk pauk berkuah banyak dilihat dari perbandingan isi dan cairan, dimana cairan disajikan lebih banyak dari isi hidangan, berikut ini beberapa contoh lauk pauk Jawa Timur yang memiliki karakteristik berkuah banyak:

Tabel 2. 1 Lauk Pauk Berkuah Banyak di Jawa Timur

No	Nama hidangan	Gambar
1.	<p>Soto Lamongan</p> <p>ialah soto yang berkuah bening memiliki isian berupa suiran ayam, tomat, kentang telur dan juga bihun.</p>	
2.	<p>Rawon</p> <p>Ialah lauk pauk berkuah banyak yang memiliki ciri berkuah hitam yang dihasilkan dari penggunaan keluwek</p>	
3.	<p>Soto Ambengan</p> <p>Serupa dengan soto Surabaya namun memiliki kuah yang lebih berwarna kuning pekat</p>	

4. **Soto Daging Maura**

Soto dengan kuah bening berwarna kuning yang dimana terdiri dari daging sapi didalamnya



5. **Gulai ubus**

Gula yang terbuat dari daging sapi yang biasanya dimakan bersama roti ubus



6. **Becek menthok**

Hidangan berkuah santan yang berwarna kuning dengan irisan potongan entok



7. **Bandeng Colo Colo**

Ialah hidangan berbahan dasar ikan bandeng yang dimasak dengan karakter pedas asam



8. **Kotokan Ikan Pari**

Hidangan berbahan dasar ikan pari yang telah diasap dan dimasak dengan kuah santan berwarna kuning



9. **Lodho Ayam**

Ialah hidangan yang biasanya menggunakan ayam kampung yang dimasa dengan kuah berbahan dasar santan



10. Soto Kediri



Soto yang terdiri dari irisan telur rebus, suiran ayam dan juga bihun, namun memiliki karakteristik kuah yang lebih kental dan juga pekat



b. Lauk pauk berkuah sedikit

Lauk pauk berkuah sedikit dapat dilihat dari cairan yang ada pada hidangan tersebut, biasanya dikategorikan lauk pauk berkuah sedikit karena cairan yang ada lebih sedikit jika dibandingkan dengan isi hidangan, diantaranya ada beberapa contoh hidangan sebagai berikut:

Tabel 2. 2 Lauk Pauk Berkuah sedikit

No	Nama hidangan	Gambar
1.	Ayam Inkung Ayam yang dimasak dengan bumbu kuning yang menjadi ciri khas ialah yang penggunaan ayam jantan	
2.	Kare rajungan Rajungan sebagai bahan utama dimana dimasak dengan bumbu kuning dan memiliki rasa cenderung pedas	

3. **Pecel Madiun**

Makanan khas madiun ini terbuat dari sayuran yang direbus terlebih dahulu lalu disira dengan bumbu kacang yang disajikan dengan pincuk



4. **Garang Asem**

Terbuat dari potongan ayam yang dipotong kecil kecil dan dimasak dengan santan serta tomat hijau yang menjadi ciri khas



5. **Ayam Bumbu Rujak**

Ayam yang dimasa dengan bumbu dasar merah yang memiliki karakteristik rasa yang pedas



6. **Kepiting olok**

Lauk pauk berkuah sedang ini memiliki rasa cenderung pedas, lauk pauk yang berbahan dasar kepiting dan menggunakan bumbu dasar merah dala pembuatannya



7. **Cumi Hitam Madura**

Olahan cumi yang menggunakan tinta hitam olahan yang berasal dari Madura



8. **Bebek Hitam Madura**

Hidangan ini ialah salah satu hidangan yang memiliki rasa cenderung pedas dan sedikit berkuah dari bumbu hitam itu sendiri



9. **Krengsengan**

Adalah lauk pauk berkuah sedang yang terbuat dari daging kambing dan dimasak dengan petis dan juga kecap manis



10. **Sate Madura**





Ialah hidangan dengan bumbu kacang yang melimpah terbuat dari daging ayam dan disajikan dengan acar



c. Lauk pauk kering

Lauk pauk kering dapat dilihat dari tidak adanya cairan yang pada hidangan tersebut, biasanya dikategorikan lauk pauk kering jika proses memasak menggunakan metode digoreng atau dipanggang. diantaranya ada beberapa contoh hidangan sebagai berikut:

Tabel 2. 3 Lauk Pauk Kering

No	Nama hidangan	Gambar
1.	Bebek Sinjay Ialah lauk pauk kering yang terbuat dari bebek dimasak dengan rempah dan memiliki ciri khas serundeng	
2.	Bebek Songkem Bebek muda yang dimasak dengan cara dipepes dan diberi bumbu, namun tidak menggunakan air dalam pembuatannya.	
3.	Ayam Songkem Hidangan yang sama dengan bebek songkem namun menggunakan ayam sebagai bahan utamanya namun menggunakan bumbu yang berbeda.	
4.	Satai gebug Terbuat dari daging sapi giling yang dimasak dengan aneka	

rempah bumbu

5. **Satai Kerang**

Satai yang berbahan dasar kerang dan tidak dibakar seperti satai pada umumnya, melainkan direbus dan dimasa dengan bumbu lalu ditusukan menyerupai satai



6. **Sate karak**

Satai yang terbuat dari jeroan sapi yang dilumuri bumbu kuning kemerahan dan dihidangkan biasanya bersama ketan hitam dan taburan kelapa parut



7. **Pecel lele**

Seperti pada umumnya yang sering dijumpai pecel lele adalah ikan lele yang di goreng dan disajikan dengan sambal tersendiri



8. **Bebek Hitam Madura**

Hidangan ini ialah salah satu hidangan yang memiliki rasa cenderung pedas dan sedikit berkuah dari bumbu hitam itu sendiri



9. Sate klopo

Adalah satai dengan bahan utama daging ayam yang ditambahkan serundeng kelapa



10. Sate Ayam Ponorogo

Satai ayam yang dihidangkan dengan bumbu kacang, yang membedakan satai ayam ini daging ayam tidak dipotong kecil kecil.



2.2 Krengsengan

Krengsengan merupakan sajian hidangan berbahan dasar daging yang berasal dari Jawa Timur. Krengsengan dimasak dengan bumbu dasar merah, seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, merica, jahe, petis udang, garam, kecap manis, cabai rawit. Krengsengan menggunakan bahan cairan berupa air dan diolah menggunakan teknik rebus (*stewing*) dan tumis (*sautéing*). Sementara jenis daging yang digunakan dalam standardisasi ini yaitu menggunakan daging kambing.

2.2.1 Pengertian Krengsengan

Krengsengan adalah masakan yang biasanya terbuat dari daging kambing yang dipotong kecil (2X2 cm), yang diberi bumbu tumisan bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, pala, (dihaluskan terlebih dahulu) ditambah dengan kecap manis pada waktu memasak. Krengsengan ini mempunyai ciri khas berkuah sedikit dan kuahnya berwarna coklat tua. Masakan khas yang menggunakan daging kambing ini biasanya dijumpai bersama gulai kambing, dan

tongseng yang juga menggunakan daging kambing. Masakan ini umumnya dikenal di Jawa Timur, Jawa Tengah dan DI Yogyakarta.

2.2.1.1 Karakteristik Krengsengan

Krengsengan memiliki rasa yang enak. Paduan sedikit pedas gurih dan tekstur daging yang empuk, serta aroma yang khas ditimbulkan dari petis udang, konsistensi cairan yang menjadi kental karena krengsengan merupakan lauk pauk berkuah sedikit, dan konsistensi bumbu dan cairan yang seimbang. Tidak hanya daging sebagai bahan utama, biasanya krengsengan juga dicampur dengan lemak kambing.

2.2.2 Bahan dan Fungsi Bahan Pembuatan Krengsengan

Dalam proses pembuatan hidangan krengsengan, ada beberapa jenis bahan yang dibutuhkan seperti: bahan utama; bumbu yang terdiri dari bumbu dasar, bumbu pendukung dan bahan pendukung serta bahan cairan. Berikut merupakan pengelompokan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan hidangan krengsengan.

2.2.2.1 Bahan Utama

Daging kambing sebagai bahan utama yang digunakan dalam pembuatan krengsengan menggunakan bagian daging kambing yang tidak berurat atau bisa juga menggunakan daging khas yang memiliki sedikit lemak.



Gambar 2. 1 Daging Kambing

(Sumber: <https://www.hanahanif.com/2017/08/manfaat-daging-kambing-bagi-kesehatan.html>)

Daging kambing sendiri memiliki bau khas yakni bau prengus banyak yang tidak menyukai daging kambing dikarenakan adanya bau prengus itu sendiri, namun banyak orang yang menambahkan berbagai rempah seperti penggunaan jahe dan juga rempah lainnya untuk menghilangkan bau prengus itu sendiri. Seperti pada hidangan krengsengan sendiri daging kambing yang digunakan masih segar sehingga bau prengus masih sangat menonjol, tanpa adanya marinasi terlebih dahulu namun daging kambing pada krengsengan tidak berbau prengus karena penggunaan jahe, dan bumbu yang cukup banyak. Daging kambing sendiri memiliki rasa yang tidak jauh berbeda dengan daging sapi pada umumnya, daging kambing sendiri memiliki nilai gizi sebagai berikut:

Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Daging Kambing

Zat Gizi	Banyaknya
Lemak	14.8 gr
Kalori	206
Protein	17,1 gr
Kalsium	10 mg
Vitamin B1	0,15 mg
Air	66,3
Zat besi	2,6 mg
Fosfor	191 mg

(Sumber: <https://fapet.ipb.ac.id/direktori/2016-06-08-01-43-33/berita/1218-seputar-mitos-daging-kambing-penyebab-darah-tinggi>)

2.2.2.2 Bumbu

Bumbu dalam pembuatan krengsengan ini dibagi menjadi 2 yakni bumbu yang dihaluskan dan bumbu pelengkap.

a. Bumbu Dasar

Dalam masakan krengsengan ini bumbu dasar yang digunakan ialah bumbu dasar merah. yang di mana bumbu dasar merah terdiri dari beberapa rempah yakni:



1. Bawang merah: bawang merah memiliki fungsi sebagai penambah rasa bumbu pada hidangan krengsengan.



2. Bawang putih: bawang putih memiliki aroma dan rasa yang kuat sehingga penggunaan bawang putih menjadikan nilai tambah pada aroma dan juga bumbu krengsengan.



3. Cabai merah: cabai merah yang digunakan ialah caba merah besar yang memiliki fungsi sebagai penambah warna pada bumbu dasar.

b. Bumbu Pendukung

Bumbu pendukung yang digunakan dalam Krengsengan ialah beberapa rempah khas Indonesia yaitu:



1. Merica: merica memiliki fungsi sebagai penguat rasa pedas pada bumbu krengsengan.



2. Kemiri: kemiri berfungsi sebagai pengental pada bumbu dan juga sebagai penyatu rasa pada bumbu.



3. Jahe: jahe digunakan sebagai penambah aroma dan rasa dimana penggunaan jahe dapat berfungsi untuk menghilangkan bau prengus pada daging kambing.

2.2.2.3 Bahan Cairan

Bahan cairan yang digunakan dalam pembuatan krengsengan ialah air putih:



1. Air: air digunakan sebagai cairan dalam hidangan krengsengan untuk memberikan cairan/kuah krengsengan dan juga sebagai bahan penting dalam proses pengempukan daging.

2.2.2.4 Bahan Pendukung

Bahan-bahan pendukung yang ada dalam masakan krengsengan adanya beberapa bahan yang diiris dan utuh dalam penggunaannya, diantaranya ialah:



1. Petis Udang: petis udang sebagai bahan penting yang digunakan dalam hidangan krengsengan yang berfungsi sebagai penambah aroma dan juga rasa khas pada hidangan.



2. Kecap Manis: kecap manis berfungsi sebagai penambah warna dan juga rasa di mana penggunaan kecap manis yang berwarna hitam pekat akan menghasilkan krengsengan yang berwarna bagus tanpa menimbulkan rasa yang cenderung manis.



3. Garam: penggunaan garam berfungsi sebagai penambah rasa krengsengan.



4. Tomat: tomat pada krengsengan berfungsi sebagai bahan tambahan dan juga sebagai tambahan vitamin nabati dan penyedap masakan.









5. Minyak Goreng: minyak goreng dalam hidangan ini berguna sebagai bahan untuk menumis bumbu halus.



6. Cabai Rawit: cabai rawit yang digunakan utuh sehingga berfungsi sebagai penambah rasa pedas dan juga sebagai tambahan vitamin dari bahan nabati.

2.2.3 Alat dan Fungsi Alat dalam Pembuatan Krengsengan

Tabel 2. 4 Alat dan Fungsi Alat dalam Pembuatan Krengsengan

No	Nama Alat	Fungsi	Gambar
Alat Persiapan			
1.	Nampan	Sebagai wadah untuk mempersiapkan bahan-bahan	 <p>(Sumber: dokumentasi pribadi)</p>
2.	<i>Cutting Board</i>	Berfungsi sebagai alas untuk memotong bahan-bahan	 <p>(sumber: dokumentasi pribadi)</p>
3.	Blender	Berfungsi untuk menghaluskan bumbu	 <p>(sumber: dokumentasi pribadi)</p>
4.	Pisau	Berfungsi untuk memotong daging dan juga bahan-bahan lainnya	 <p>(sumber: dokumentasi pribadi)</p>
5.	Gelas Ukur	Untuk mengukur penggunaan air	 <p>(sumber dokumentasi pribadi)</p>
6.	<i>Scale</i>	Untuk menimbang bahan bahan	

(sumber: dokumentasi pribadi)

7. Sendok Sebagai alat untuk mencicipi/mengambil hidangan dari wadah saji dan juga sebagai alat bantu dalam memasak



(Sumber: <https://www.dapurnesia.com/product/tanica-deli-sendok-makan-set-6-pcs-stainless-steel/>)

8. Piring kecil Untuk wadah bahan-bahan



(sumber: dokumentasi pribadi)

Alat Pengolahan

9. Spatula Berfungsi sebagai alat untuk mengaduk selama proses memasak



(sumber: dokumentasi pribadi)

10. Kompor Berfungsi sebagai alat yang menghasilkan panas api untuk memasak



(sumber: dokumentasi pribadi)

11. Wajan Sebagai wadah dalam proses memasak krengengan



(sumber: dokumentasi pribadi)

Alat Penyajian

-
12. Sendok saji Sebagai alat untuk mengambil hidangan



(Sumber:
<https://www.blibli.com/p/sendok-saji-stainless-rui-xing-serving-spoon-centong-lauk/pc--MTA-7633572>)

-
- 13 *Soup Plate* Sebagai wadah dalam menyajikan hidangan krengsengan



(sumber: dokumentasi pribadi)

2.1.1 Proses Pembuatan Krengsengan

1. Persiapan bahan dan bumbu

Pada persiapan bahan dan bumbu dipengolahan krengsengan ini ialah mempersiapkan bahan utama berupa daging kambing yang dipotong sekitar 3x3cm, mengupas bumbu seperti bawang merah dan bawang putih, serta mempersiapkan bahan pelengkap lainnya.

2. Penghalusan Bumbu

Menghaluskan bumbu dengan blender yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah besar, kemiri, merica, dan petis udang.

3. Penumisam bumbu

bumbu halus yang telah disiapkan selanjutnya akan ditumis dengan tambahan minyak goreng dan sedikit air, yang selanjutnya memasukan daging kambing dan masak daging hingga bumbu tercampur rata.

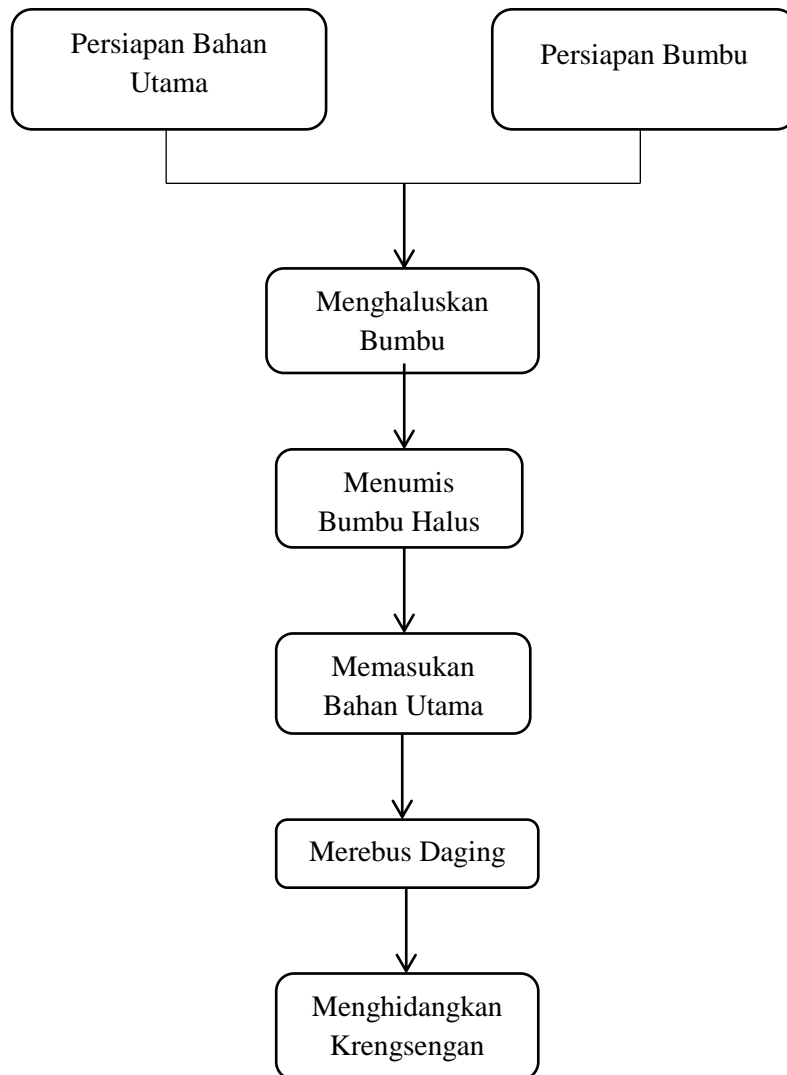
4. Perebusan

Menambahkan air sebagai bahan cairan untuk merebus daging bersama bumbu, merebus daging hingga empuk, lamanya perebusan daging kurang lebih selama 20 menit, tergantung banyaknya daging yang digunakan. Hingga daging telah empuk selanjutnya menambahkan bahan pendukung berupa tomat, cabai, dan juga tambahan bumbu berupa garam dan kecap manis.

5. Penyajian

Krengsengan disajikan dengan soup plate dengan tambahan garnis untuk mempercantik penyajian.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada bagan di bawah ini :



2.1.2 Prinsip pada pembuatan krengsengan

- Dalam menghilangkan bau prengus dari penggunaan daging kambing pada hidangan krengsengan ini dapat menggunakan jahe untuk menghilangkan baunya.

- Agar krengsengan memiliki warna coklat tua penggunaan kecap manis harus yang memiliki karakter warna kecap yang hitam pekat agar penggunaan kecap tidak mempengaruhi rasa yang akan cenderung manis.
- Penggunaan petis yang berkualitas baik agar rasa petis pada krengsengan akan dominan dan menghasilkan krengsengan yang enak.

2.1.3 Penyajian Krengsengan

Krengsengan disajikan menggunakan *soup plate*, karena krengsengan memiliki karakteristik hidangan lauk pauk sedikit berkuah, oleh karena itu *soup plate* dijadikan alat saji hidangan krengsengan, seperti gambar penyajian hidangan krengsengan berikut ini:



Gambar 2. 2 Penyajian Krengsengan

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

2.1.3.1 Penyajian dalam bentuk Kemasan

Kemasan yang digunakan dalam penyajian krengsengan terdiri dari 2 kemasan yaitu kemasan untuk take away yang akan menggunakan *bowl paper* karena pada kemasan *take away* krengsengan dikemas bersama nasi putih namun dipisah pada wadah kemasannya. Jika pada kemasan *packing* pengiriman krengsengan akan dikemas dalam *pouch* yang kedap udara dan dimasukkan ke dalam *box* atau kardus untuk mempermudah pengiriman dengan jasa ekspedisi. Semua kemasan akan dilengkapi dengan label kemasan. Berikut gambar dari kemasan:



Gambar 2. 3 Penyajian dalam bentuk kemasan

(Sumber: Dokumentasi pribadi dan google.com)

2.2 Kualitas Krengsengan

2.2.1 Konsep Kualitas

Kualitas krengsengan diukur dari beberapa aspek yang ada seperti dari aspek rasa, warna, keempukan daging, konsistensi bumbu dan cairan, konsistensi cairan, dan aroma. Kualitas krengsengan yakni memiliki warna coklat tua yang dihasilkan dari kecap manis yang digunakan, memiliki rasa gurih dan rasa khas yang berasal dari petis udang, beraroma petis udang, memiliki tekstur daging yang empuk, konsistensi cairan yang kental, dan konsistensi bumbu dan cairan yang seimbang.

2.2.1.1 Aspek Rasa

Aspek rasa pada krengsengan pada standarnya yang telah penulis uji coba memiliki rasa sangat gurih & sangat terasa petis udang. Berdasarkan hasil validasi mendapatkan nilai rata-rata 4,5. krengsengan ini memiliki karakteristik dan cita rasa tersendiri karena penggunaan petis udang di mana pada aspek rasa para panelis ahli dapat menilainya dengan indera pengecap untuk memastikan rasanya yang telah sesuai dengan kriteria penilaian.

2.2.1.2 Aspek Warna

Aspek warna pada krengsengan pada standarnya yang telah penulis uji memiliki warna coklat tua dan mendapatkan nilai rata-rata 4.5 yang di mana warna ini diperoleh dari penggunaan petis udang dan juga penggunaan kecap manis, sehingga menimbulkan warna coklat tua. pada aspek warna disini para panelis dapat menilainya dari indera pengelihatan di mana warna pada krengsengan dapat dilihat telah sesuai dengan kriteria penilaian.

2.2.1.3 Aspek Aroma

Aspek aroma pada krengsengan pada standarnya yang telah penulis uji memiliki aroma petis udang mendapatkan nilai rata-rata 4,5, penggunaan petis udang yang menjadi ciri khas pada krengsengan menjadikan aroma krengsengan yang cenderung beraroma petis udang. Pada aspek aroma disini para panelis dapat menilai dari indera penciuman di mana aroma pada krengsengan yang beraroma petis udang ini dapat dipastikan bahwa aroma telah sesuai dengan kriteria penilaian.

2.2.1.4 Aspek Tekstur Daging

Aspek tekstur daging pada krengsengan pada standarnya yang telah penulis uji ada pada aspek empuk mendapatkan nilai rata-rata 4,5, dinilai dari segi kelembutan daging karena menjadi salah satu aspek penting dalam hidangan krengsengan agar dapat menikmati hidangan krengsengan itu sendiri dimana keempukan daging dapat dinilai dari indera perasa yang dapat memastikan bahwa tekstur daging telah sesuai dengan kriteria penilaian.

2.2.1.5 Aspek Konsistensi Cairan

Aspek konsistensi cairan pada standarnya yang telah penulis uji ada pada aspek kental hingga didapatkan nilai rata-rata 5, karena adanya bumbu dan cairan air yang digunakan serta hidangan krengsengan ini merupakan hidangan dengan kuah sedikit sehingga menghasilkan konsistensi cairan yang kental, dimana

konsistensi cairan yang kental ini dapat dinilai dari indera penglihatan yang data memastikan bahwa tingkat konsistensi cairan sudah sesuai dengan kriteria penilaian.

2.2.1.6 Aspek Konsistensi Bumbu dan Cairan

Aspek konsistensi bumbu dan cairan pada hidangan krengsengan pada standarnya yang telah penulis uji coba ada pada aspek seimbang dan mendapatkan nilai rata-rata 4,5, karena cairan juga digunakan pada bumbu saat pencampuran sehingga menjadikan konsistensinya seimbang antara cairan dan juga bumbu pada hidangan, aspek konsistensi bumbu dan cairan sendiri dapat dinilai oleh indera perasa dan juga penglihatan dimana apakah rasa yang dihasilkan seimbang dan hidangan yang terlihat sesuai dengan kriteria penilaian.

2.3 Analisis Biaya Produksi dan Harga Jual

Berdasarkan studi pustaka yang ditulis oleh Ari Fadiati dalam bukunya yang berjudul *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses* (2013), bahwa untuk menentukan harga jual suatu produk, maka diperlukan kegiatan berupa analisis biaya. Analisis biaya dilakukan dengan tujuan untuk menetapkan harga jual yang benar-benar sesuai dengan keinginan. Analisis biaya dapat dilakukan melalui beberapa tahap, mulai dari menentukan total harga bahan baku, memperhitungkan biaya produksi selama proses hingga siap disajikan, menentukan persentase *food cost* sampai dengan menentukan harga jual pokok dari suatu produk.

2.3.1 Jenis-jenis Perhitungan Biaya Produksi dan Harga Jual

A. Menentukan Total Harga Bahan Baku dalam Usaha Jasa Boga

Untuk menetapkan total harga bahan baku maka ada beberapa indikator yang harus dipertimbangkan, antara lain resep baku atau disebut juga resep standar (*standard recipe*), takaran baku (*standard portion*), standard yield, serta *cost factor*.

1) Resep Baku (*Standard Recipe*)

Resep baku (*standard recipe*) berfungsi sebagai manual yang memberikan patokan bahan makanan, teknik, cara membuat serta cara menghidangkan pada satu jenis hidangan. Jika berupa kumpulan resep disebut dengan buku resep atau buku manual. Standar resep yang baik sudah melampaui proses uji coba berulang kali, sehingga menghasilkan produk yang sama pada setiap kali pembuatan, selain itu menjadi ciri khas yang dimiliki dari usaha jasa boga.

2) Takaran Baku (*Standard Portion Size*)

Takaran baku (*standard portion size*) adalah istilah yang digunakan untuk mengukur banyaknya makanan dan minuman dalam satu (1) porsi. Hal ini sebagai patokan bahwa makanan dan minuman memiliki ukuran yang sama pada setiap kali disajikan. Alat ukur yang digunakan tergantung kepada jenis makanan dan minuman yang disiapkan, untuk lauk pauk berkuah dan sayur biasanya menggunakan sendok sayur yang sama. Untuk alat ukur yang lain dapat menggunakan timbangan, sendok ukur, gelas ukur, maupun alat saji itu sendiri seperti, gelas yang digunakan untuk jus di usaha tersebut.

3) *Standard Yield*

Yield adalah berat bersih yang diperoleh setelah bahan makanan segar telah melalui proses pra-persiapan sehingga siap untuk dimasak, siap diolah (*ready to cook = RTC*), atau siap saji (*ready to eat = RTE*). Yield dinyatakan sebagai rasio, yaitu perbandingan antara berat bersih setelah melalui proses pra-persiapan dengan berat awal bahan tersebut dibeli

4) *Cost Factor*

Harga bahan makanan yang telah melalui proses *standard yield* dan siap untuk diolah (*ready to cook*) dinamakan *cost factor*.

$$\text{Jumlah porsi} = \frac{\text{Berat bahan yang telah ditimming}}{\text{berat per porsi}}$$

A.) Perhitungan Harga Jual dalam Usaha Jasa Boga

1) Perhitungan Harga Jual secara Konvensional

Perhitungan harga jual secara konvensional merupakan perhitungan harga jual yang paling sederhana. Semua biaya bahan makanan dan biaya transportasi belanja dijumlahkan, lalu menentukan harga jual yang dikehendaki. Penentuan harga jual ditetapkan berapa persen kenaikan harganya, seperti 60%, 55%, 50%, 45%, 40%, 30% dan seterusnya. Semakin rendah persen kenaikan harganya yang diambil, maka semakin tinggi harga jualnya. Laba kotor diperoleh dari selisih antara harga jual dan biaya bahan makanan (*food cost*). Laba kotor mencakup upah buruh, penyusutan alat, dan bahan bakar. Penentuan upah tenaga kerja berkisar 30% sampai dengan 38% dari laba kotor, sedangkan penyusutan alat dan biaya umum masing-masing berkisar 2,5% sampai dengan 5% dari laba kotor.

2). Perhitungan Harga Jual dengan Metode Prima (*Prime Cost Method*)

Metode prima (*prime cost method*) adalah perhitungan harga jual yang hampir sama dengan metode konvensional, hanya saja perhitungan upah buruhnya lebih realistis, karena dihitung berdasarkan hasil yang diperoleh dan tidak dihitung dari laba kotor, tetapi perhitungannya dengan cara harga jual lebih mahal. Metode prima ini disebut juga dengan *cost approach to pricing (mark-up pricing)*. Persentase keuntungan (profit) ditetapkan berapa persen kenaikan harganya, seperti 60%, 55%, 50%, 45%, 40%, 30% dan seterusnya. Semakin

rendah persentase kenaikan harganya yang diambil, maka semakin tinggi harga jualnya.

3). Perhitungan Harga Jual Menurut Jenis Pengeluaran

Perhitungan harga jual menurut jenis pengeluaran adalah perhitungan yang merinci seluruh biaya yang telah dikeluarkan dalam suatu produksi. Hitungan dengan cara ini populer dengan sebutan *cost to price*. Rumus perhitungannya adalah:

Catatan: TC (Total Cost) = Bahan-bahan, tenaga produksi langsung dan tidak langsung, *overhead* dan lain-lain

Prft (Profit) = Keuntungan yang dikehendaki

5). *Pricing to The Market*

Perhitungan harga jual dengan metode *pricing to the market* adalah pengelola usaha jasa boga melakukan survey pasar terhadap produk yang akan dijual, yaitu dengan mengecek harga pasar dengan kualitas produk yang sama pada harga tertinggi dan terendah. Kemudian pengelola menentukan harga yang tepat sesuai segmen dan persaingan pasar.

Pada umumnya restoran baik di hotel maupun non hotel mengenakan pajak penjualan sebesar 11% yang harus disetor ke pemerintah melalui kantor pajak, sedangkan uang *service* ditetapkan berdasarkan kebijakan masing-masing usaha jasa boga. Biasanya biaya *service* tersebut dikenakan biaya sebesar 10%. Dengan demikian total *tax and service* menjadi 21% yang merupakan beban pelanggan. Untuk pajak usaha dibebankan kepada pengelola usaha jasa boga sesuai dengan aturan yang berlaku.

BAB III

PEMBAHASAN

3.1 Waktu dan Tempat Uji Coba

Waktu pelaksanaan Uji Coba dilakukan pada bulan bulan juni hingga juli, dilakukan sebanyak 3x uji coba dan 1 kali untuk validasi, sehingga total uji coba adalah 4 kali. Pelaksanaan uji coba dilakukan digedung H kampus A Universitas Negeri Jakarta.

3.2 Prosedur Uji Coba


Uji coba dilakukan pertama kali ketika konsultasi resep pada rekap resep triangulasi telah didiskusikan dengan dosen pembimbing telah disetujui sehingga penulis dapat melakukan uji coba menggunakan resep tersebut. Hasil uji coba pada resep triangulasi yang telah dibuat langsung diberikan kepada narasumber asli yang berasal dari Jawa Timur, dan mendapatkan revisi serta saran yang menjadikannya adanya pengurangan dan perubahan bahan-bahan yang digunakan. Pada uji coba ke 2 penulis memberikan hasil hidangan kepada dosen pembimbing yang juga diberikan kepada dosen yang dijadikan narasumber asli Jawa Timur untuk menilai hidanga pada uji coba ke 2 (diluar rencana karena pada awalnya penulis tidak mengetahui bahwa dosen yang ingin dijadikan narasumber adalah dosen validasi penulis). Hingga ada uji coba ke 3 hidangan telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk selanjutnya melanjutkan pada tahap validasi, namun pada tahap validasi masih adanya beberapa masukan dari panelis ahli sehingga penulis memperbaiki hidangan pada saat ujian praktek karena adanya keterbatasan waktu.

3.2.1 Uji Coba 1 Krengsengan

Tabel 3. 1 Uji coba 1 Krengsengan

BAHAN	UJI I		Cara Membuat
	GRAM	%	
Bahan Utama:			1. Menghaluskan bumbu selanjutnya ditumis dengan ditambahkan sedikit air dan minyak goreng saat menumis, ketika bumbu sudah matang saat ditumis masukan potongan daging yang telah direbus terlebih dahulu. 2. Jika bumbu telah matang masukan daging, diamkan hingga bumbu meresap dan tambahkan air $\frac{1}{2}$ bagian dari takaran $\frac{1}{2}$ bagian air sisa pada tahap sebelumnya dan masukan irisan tomat saat cairan pada masakan telah berkurang 3. Masak hingga daging empuk, selanjutnya kecap manis garam dan gula pasir ditambahkan ada taap akhir. Dan krengsengan siap
Daging Sapi	500	100	
Bumbu dihaluskan:	45	9	
	35	7	
Bawang Merah	15	3	
Bawah Putih	5	1	
	15	3	
Jahe	5	1	
Merica			
Cabai Merah	40	8	
Cabe Rawit	8	1,6	
	75	15	
	15	3	
Bumbu Pelengkap:	10	2	
	15	3	
Kecap Manis	1400	280	
Petis Udang			
Tomat			
Garam			
Gula			

Minyak Goreng			dihidangkan.
Air			
ANALISIS HASIL			
1.	<p>Hasil analisis aspek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apek Rasa: Gurih dan belum terasa petis udang, karena petis yang digunakan bukan petis yang berkualitas - Aspek Aroma: Beraroma petis udang - Aspek Warna: Cokelat karena penggunaan kecap manis yang cenderung berwarna coklat tidak memiliki warna hitam pekat - Aspek Keempukan Daging: Daging bertekstur empuk namun bumbu kurang meresap - Aspek Konsistensi Cairan: berkarakter kental pada cairan kuah - Aspek Konsistensi Bumbu dan Cairan: Seimbang antara bumbu dan cairan 		
2.	<p>Revisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Banyaknya petis yang digunakan sudah tepat namun gunakan petis yang berkualitas agar rasa dari petis lebih menonjol - Jangan gunakan daging kambing yang telah direbus sebelumnya - Gunakan kecap manis yang memiliki warna hitam pekat agar tidak menimbulkan rasa terlalu manis dari banyaknya penggunaan kecap manis 		

3.	<p>Gambar Hasil dan Proses Uji Coba 1:</p>  <p>Gambar 3. 1 Hasil dan proses uji coba 1</p>
4.	<p>Metode perhitungan bahan: <i>Bakers</i> persen, ialah metode untuk mencari % bahan dengan menghitung berat bahan : berat bahan utama x 100% = %</p>

3.2.2 Uji Coba 2 Krengsengan

Tabel 3. 2 Uji Coba 2 Krengsengan

BAHAN	UJI 2		Cara Membuat
	Gram	%	
Bahan Utama:			
Daging kambing	500	100	1. Bumbu halus yang telah disiapkan ditumis dengan ditambahkan sedikit air dan minyak goreng, ketika bumbu sudah matang saat ditumis masukan potongan daging yang masih mentah yang telah dipotong berukuran sekitar 3x 3cm. 2. jika bumbu telah mtercampur
Bumbu dihaluskan:			
Bawang merah	45	9	
Bawang putih	35	7	

Jahe	15	3	rata diamkan hingga bumbu meresap kedalam daging, tambahkan ½ bagian air dan masak hingga daging empuk. 3. ½ bagian sisa air masukan kembali selanjutnya kecap manis garam dan gula pasir dimasukan dan masak hingga matang, masukan irisan tomat dan krengsengan siap dihidangkan.
Merica	5	1	
Cabai merah	15	3	
Cabai rawit	5	1	
Bumbu Pelengkap:			
Kecap manis	40	8	
Petis udang	8	1,6	
Tomat	75	15	
Garam	15	3	
Gula	10	2	
Minyak goreng	15	3	
Air	1400	280	

ANALISIS HASIL

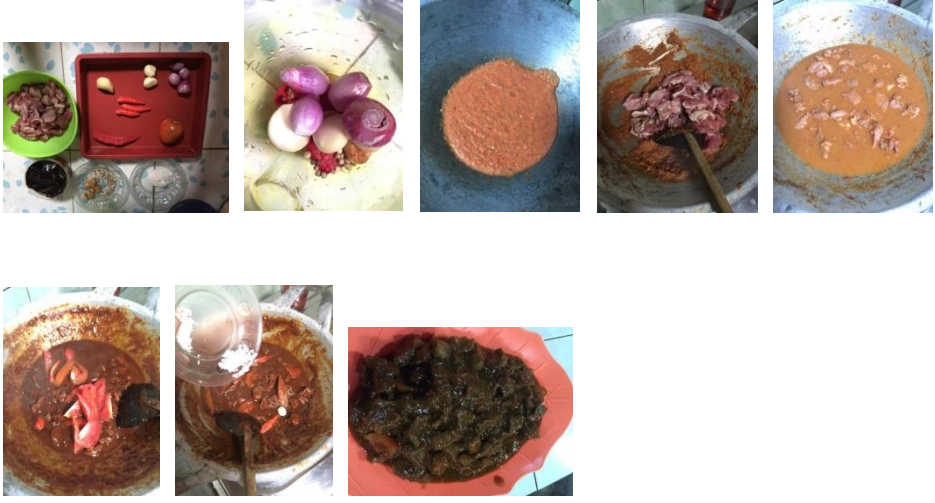
1. Hasil analisis aspek:
 - Aspek Rasa: Gurih dan terasa petis udang namun masih cenderung manis
 - Aspek Aroma: Beraroma petis udang
 - Aspek Warna: Cokelat Tua
 - Aspek Keempukan Daging: Daging bertekstur empuk dan bumbu meresap
 - Aspek Konsistensi Cairan: berkarakter kental pada cairan kuah
 - Aspek Konsistensi Bumbu dan Cairan: Seimbang antara bumbu dan cairan

2.	<p>Revisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cabai rawit yang digunakan jangan dijadikan bumbu halus, gunakan utuh saja - Penggunaan petis jadikan satu saja saat menghaluskan bumbu - Tahapan memasukan garam dilakukan pada proses akhir memasak - Jangan gunakan gula pasir, cukup manis dari kecap manis
3.	<p>Gambar Hasil dan Proses Uji Coba 2:</p>  <p>Gambar 3. 2 Hasil dan Proses Uji Coba 2 (Sumber: Dokumentasi Pribadi)</p>
4.	<p>Metode perhitungan bahan: <i>Bakers</i> persen, ialah metode untuk mencari % bahan dengan menghitung berat bahan : berat bahan utama x 100% = %</p>

3.2.3 Uji Coba 3 Krengsengan

Tabel 3. 3 Uji Coba 3 Krengsengan

BAHAN	UJI 3		Cara Membuat
	Gram	%	
Bahan Utama:			<p>1. Bumbu halus yang telah disiapkan sebelumnya ditumis hingga matang dengan ditambahkan sedikit air dan minyak goreng, masukan potongan daging yang masi mentah yang berukuran sekitar 3x 3cm.</p> <p>2. jika daging telah rata diselimuti dengan bumbu yang telah matang diamkan hingga bumbu meresap kedalam daging, tambahkan ½ bagian air dan masak hingga daging empuk.</p> <p>3. ½ bagian sisa air masukan kembali selanjutnya kecap manis dan garam dimasukan dan masak hingga matang, masukan irisan tomat dan krengsengan siap dihidangkan.</p>
Daging kambing	500	100	
Bumbu dihaluskan:			
Bawang merah	45	9	
Bawang putih	35	7	
Jahe	15	3	
Merica	5	1	
Cabai merah	15	3	
Petis udang	8	1,6	
Bumbu Pelengkap:			
Kecap manis	40	15	
Tomat	75	9	
Garam	15	3	
Minyak goreng	15	3	
Air	1400	280	
Cabai rawit	5	1	
ANALISIS HASIL			

1.	<p>Hasil analisis aspek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspek Rasa: Gurih dan terasa petis udang - Aspek Aroma: Beraroma petis udang - Aspek Warna: Cokelat Tua - Aspek Keempukan Daging: Daging bertekstur empuk - Aspek Konsistensi Cairan: berkarakter kental pada cairan kuah - Aspek Konsistensi Bumbu dan Cairan: Seimbang antara bumbu dan cairan
2.	<p>Revisi: Produk susah cocok selanjutnya dilanjutkan ke tahap validasi</p>
3.	<p>Gambar Hasil dan Proses Uji Coba 3:</p>  <p>Gambar 3. 3 Hasil dan Proses Uji Coba 3 (Sumber: Dokumentasi Pribadi)</p>
4.	<p>Metode perhitungan bahan: <i>Bakers</i> persen, ialah metode untuk mencari % bahan dengan menghitung berat bahan : berat bahan utama x 100% = %</p>

3.2.4 Uji Coba 4 (Validasi) Krengsengan

Uji coba akhir untuk validasi dan mengirimkan produk kepada dosen ahli/panelis/validator.

Tabel 3. 4 Uji Coba 4 (Validasi) Krengsengan

BAHAN	UJI 4		Cara Membuat
	Gram	%	
Bahan Utama:			1. Bumbu halus yang telah disiapkan sebelumnya ditumis hingga matang dengan ditambahkan sedikit air dan minyak goreng, masukan potongan daging yang masi mentah yang berukuran sekitar 3x 3cm. 2. Jika daging telah rata diselimuti dengan bumbu yang telah matang diamkan hingga bumbu meresap kedalam daging, tambahkan ½ bagian air dan masak hingga daging empuk. 3. ½ bagian sisa air masukan kembali selanjutnya kecap manis dan garam dimasukan dan masak hingga matang, masukan irisan tomat dan krengsengan siap dihidangkan.
Daging kambing	500	100	
Bumbu dihaluskan:			
Bawang merah	45	9	
Bawang putih	35	7	
Jahe	15	3	
Merica	5	1	
Petis udang	8	1,6	
Cabai merah	15	8	
Bumbu Pelengkap:			
Kecap manis	40	15	
Tomat	75	9	
Garam	15	3	
Minyak goreng	15	3	
Air	1400	280	
Cabai rawit	5	1	

ANALISIS HASIL

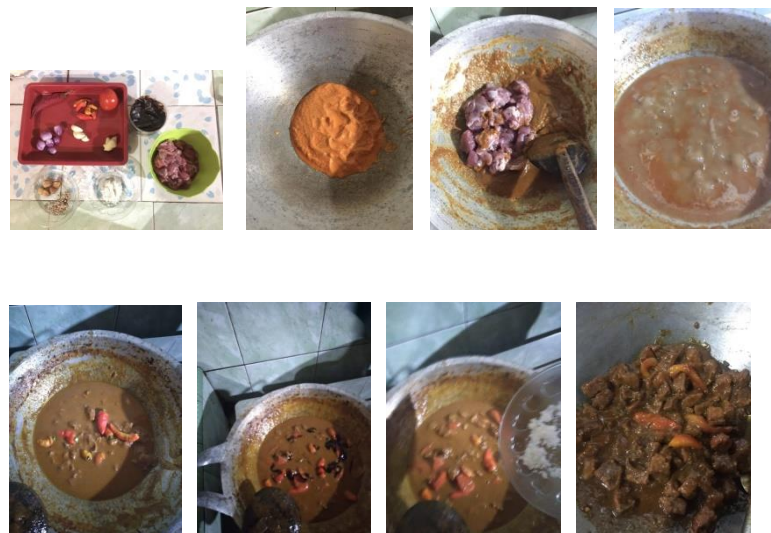
1. Hasil analisis aspek:

- Aspek Rasa: Gurih dan terasa petis udang
- Aspek Aroma: Beraroma petis udang
- Aspek Warna: Cokelat Tua
- Aspek Keempukan Daging: Daging bertekstur empuk
- Aspek Konsistensi Cairan: berkarakter kental pada cairan kuah
- Aspek Konsistensi Bumbu dan Cairan: Seimbang antara bumbu dan cairan.

2. **Revisi:**

- Hindari rasa manis dari kecap yang tida berwarna pekat gunakan kecap yang berwarna hitam pekat
- Daging dipotong lebih besar agar saat dimasak tidak jadi terlalu kecil
- Cairan yang dihasilkan sedikit terlalu banyak, waktu dalam proses memasak bisa ditambah agar kandungan cairan bisa lebih berkurang dan kental.

3. **Gambar Hasil dan Proses Uji Coba 4 (validasi):**



Gambar 3. 4 Hasil dan Proses Uji Coba 4 (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

4.	<p>Metode perhitungan bahan: <i>Bakers</i> persen, ialah metode untuk mencari % bahan dengan menghitung berat bahan : berat bahan utama x 100% = %</p>
----	---

3.3 Hasil Uji Validasi Krengsengan

Hasil uji validasi penilaian formulasi krengsengan dibagi menjadi menjadi 6 aspek yakni meliputi aspek rasa, aspek warna, aspek aroma, aspek tekstur daging, aspek konsistensi cairan, aspek konsistensi bumbu dan cairan. Berdasarkan masing-masing aspek memiliki 5 skala penilaian yang berbeda-beda. Adapun aspek penilaian dari hasil validasi krengsengan adalah sebagai berikut :

3.3.1 Aspek Warna

Hasil uji validasi aspek warna menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa warna hidangan krengsengan memiliki warna coklat dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa warna hidangan krengsengan memiliki warna coklat tua. Hasil dari uji validasi untuk aspek warna, diperoleh rata-rata yaitu 4,5 artinya bahwa produk krengsengan berada pada kategori warna coklat mendekati coklat tua. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 3.5 di bawah ini.

Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Warna

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		N	%
Cokelat Muda	1		
Agak Cokelat	2		
Cokelat	4	1	50
Cokelat Tua	5	1	50

Cokelat Kehitaman	3	
Jumlah (N)	2	100
Rerata	4.5	

3.3.2 Aspek Rasa

Hasil uji validasi aspek rasa menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa rasa krengsengan sangat gurih & sangat terasa petis udang dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa rasa krengsengan gurih & terasa petis udang. Hasil dari uji validasi untuk aspek rasa, rata-rata yaitu 4,5 artinya bahwa produk krengsengan berada pada rasa gurih & terasa petis udang mendekati sangat gurih & sangat terasa petis udang. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 3.6 di bawah ini.

Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat Gurih & Sangat Terasa Petis Udang	5	1	50
Gurih & Terasa Petis Udang	4	1	50
Agak Gurih & Agak Terasa Petis Udang	3		
Tidak Terasa Gurih & Tidak Terasa Petis Udang	2		
Sangat Tidak Terasa Gurih & Sangat Tidak Terasa Petis Udang	1		

Jumlah (N)	2	100
Rerata	4.5	

3.3.3 Aspek Aroma

Hasil uji validasi aspek aroma menunjukkan bahwa 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa krengsengan sangat beraroma petis udang dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa krengsengan beraroma petis udang. Hasil validasi aspek aroma mendapatkan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori agak beraroma petis udang. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 3.7 di bawah ini.

Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		N	%
Sangat beraroma Petis Udang	3	1	50
Beraroma Petis Udang	5	1	50
Agak Beraroma Petis Udang	4		
Tidak Beraroma Petis Udang	2		
Sangat Tidak beraroma Petis Udang	1		
Jumlah (N)		2	100
Rerata		4	

3.3.4 Aspek Tekstur Daging

Uji validasi aspek tekstur daging menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50) menyatakan bahwa tekstur daging sangat empuk dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa tekstur daging empuk. Hasil dari

validasi diperoleh bahwa pada aspek tekstur daging berada pada rata-rata 4 artinya berada pada kategori agak empuk. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 3.8 di bawah ini.

Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Daging

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		N	%
Sangat Empuk	3	1	50
Empuk	5	1	50
Agak Empuk	4		
Tidak Empuk	2		
Sangat tidak Empuk	1		
Jumlah (N)		2	100
Rerata		4	

3.3.5 Aspek Konsistensi Cairan

Hasil uji validasi aspek konsistensi cairan menunjukkan bahwa sebanyak 2 orang panelis (100%) menyatakan bahwa konsistensi cairan kental. Pada aspek konsistensi cairan mendapatkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori Kental. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 3.9 di bawah ini

Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Kosistensi Cairan

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		N	%

Sangat Kental	3		
Kental	5	2	100
Agak Kental	4		
Tidak Kental	2		
Sangat Tidak Kental	1		
Jumlah (N)		2	100
Rerata		5	

3.3.6 Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan

Uji validasi aspek komposisi bumbu dan cairan menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa komposisi bumbu dan cairan sangat seimbang dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa komposisi bumbu dan cairan agak seimbang. Mendapatkan hasil nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori seimbang mendekati sangat seimbang. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 3.10 di bawah ini.

Tabel 3. 10 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		N	%
Sangat Seimbang	5	1	50
Seimbang	4	1	50
Agak Seimbang	3		
Tidak Seimbang	2		
Sangat Tidak Seimbang	1		
Jumlah (N)		2	100
Rerata		4.5	

3.3.7 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi

Hasil keseluruhan menunjukkan bahwa kualitas rawon yang dinilai dengan 6 aspek penilaian mendapatkan nilai rata-rata 4,41. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 11 di bawah ini.

Tabel 3.11. Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi

No	Aspek	Nilai Rerata
1	Warna	4,5
2	Rasa	4,5
3	Aroma	4
4	Tekstur Daging	4
5	Konsistensi Cairan	5
6	Komposisi Bumbu dan Cairan	4,5
Jumlah nilai rata –rata		26,5
Rerata Keseluruhan		4,41

3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Krengsengan

Dalam penyajian standarisasi krengsengan, pada umumnya tidak disajikan dengan makanan pendamping lainnya. Hanya disajikan dengan nasi putih hangat, kemudian untuk alat saji yang digunakan cukup sederhana yakni *soup plate* karena karakteristik dari krengsengan yakni merupakan lauk pauk berkuah sedikit. Kemudian untuk garnis tidak memerlukan banyak hiasan melainkan hanya menggunakan irisan cabai

merah dan tambahan daun dill untuk mempermanis krengsengan. Berikut adalah contoh penyajian krengsengan.



Gambar 3. 5 Penyajian Hasil Standarisasi Krengsengan

(Sumber: Dokumen Pribadi)

3.5 Analisis Biaya

Untuk menentukan harga jual satu porsi krengsengan, penulis menggunakan metode perhitungan harga secara prima. Alasan penulis menggunakan metode tersebut dikarenakan metode perhitungan harga secara prima adalah metode yang sederhana dan juga tidak memperhitungkan anggaran untuk kemasan yang belum realistis jika untuk usaha kecil maka harga kemasan akan mahal dikarenakan kemasan jika dibeli dalam jumlah sedikit maka harganya akan mahal dan juga ada pada upah membuat 1 porsi hidangan yang belih realistis. Metode prima ini dihitung dengan menjumlahkan semua biaya bahan baku dan ditambahkan dengan upah pembuatan setra dikali dengan persentase *profit* semakin rendah persentase harga jual yang akan diambil maka semakin besar pula keuntungan atau laba bersih yang akan didapatkan. Kegiatan analisis biaya ini dilakukan untuk menetapkan harga jual yang benar-benar sesuai dengan keinginan. Untuk memperoleh harga jual suatu produk, maka diperlukan perhitungan harga bahan yang digunakan sampai menemukan total *food cost* yang kemudian akan dijadikan sebagai acuan untuk menentukan harga jual dengan

memperhitungkan upah tenaga kerja. Berikut adalah uraian perhitungan atau analisis biaya yang sudah diperhitungkan untuk menentukan harga jual satu porsi hidangan krengsengan.

3.5.1 Perhitungan Harga Bahan

Tabel 3. 11. Perhitungan Harga Bahan

NO	BAHAN	JUMLAH BAHAN	HARGA SATUAN	HARGA
Bahan Utama				
1	Daging Kambing	500gr	Rp.120.000,-/kg	Rp.60.000
Total				Rp.60.000
Bumbu Dasar				
1	Bawang putih	15gr	Rp.25.000,-/kg	Rp.375
2	Bawang merah	25gr	Rp.25.000,-/kg	Rp. 625
3	Cabai Merah	15gr	Rp.32.000,-/kg	Rp. 420
Total				Rp 1.420
Bumbu Ciri Khas				
1	Jahe	15gr	Rp.15.000,-/kg	Rp. 225
2	Merica	5gr	Rp.10.000,-/ons	Rp. 500
3	Kemiri	8gr	Rp.5.000,-/ons	Rp. 400
4	Petis Udang	8gr	Rp.58.000,-/250gr	Rp. 1.856
Total				Rp 2.981
Bahan Cairan				
1	Air	1400ml	Rp.3.000,-/1600ml	Rp. 2.625
Total				Rp 2.625

Pelengkap				
1	Tomat	75	Rp.6.000,-/kg	Rp.450
2	Cabai Rawit	5	Rp.60.000,-/kg	Rp.300
3	Kecap Manis	80	Rp.8.000,-/210ml	Rp. 3.040
4	Garam	15	Rp.3.000,-/250gr	Rp. 180
5	Minyak Goreng	15	Rp.15.000,-/ liter	Rp.225
Total				Rp 4.195

3.5.2 Food Cost

Nama Hidangan: Krengsengan

Porsi: 2 Porsi

Tabel 3. 12. Food Cost

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Keseluruhan
1.	Daging Kambing	500gr	Rp.120.000,-/kg	Rp.60.000
2.	Bawang Merah	25gr	Rp.25.000,-/kg	Rp. 625
3.	Bawang Putih	15gr	Rp.25.000,-/kg	Rp.375
4.	Jahe	15gr	Rp.17.000,-/kg	Rp. 255
5.	Merica	5gr	Rp.5.000,-/ons	Rp. 250
6.	Kemiri	8gr	Rp.5.000,-/ons	Rp. 400
7.	Cabai merah besar	15gr	Rp.32.000,-/kg	Rp. 420
8.	Cabai rawit	5gr	Rp.60.000,-/kg	Rp.300
9.	Tomat	75gr	Rp.6.000,-/kg	Rp.450
t10.	Petis udang	8gr	Rp.58.000,-/250gr	Rp. 1.856
11.	Kecap manis	80ml	Rp.8.000,-/210ml	Rp. 3.040
12.	Garam	15gr	Rp.3.000,-/250gr	Rp. 180

13.	Minyak goreng	15ml	Rp.15.000,-/liter	Rp.225
14.	Air	1400ml	Rp.3.000,-/1600ml	Rp. 2.625
Biaya Bahan Makanan (Food Cost)				Rp. 70.996

$$\text{Food Cost untuk 1 porsi Krengsengan} = \frac{\text{Rp.70.996}}{2} = \mathbf{Rp. 35.498}$$

Upah untuk membuat 1 porsi Krengsengan Rp.5.000,-/ porsi, jika kenaikan yang diharapkan 55% maka harga jual 1 porsi Krengsengan

$$\text{Harga Jual} = (\text{Bahan makanan} + \text{Jasa overhead}) \times \frac{100}{\text{Presentase Profit}}$$

$$\text{Harga Jual} = (35.498 + 5.000) \times \frac{100}{55} = \mathbf{Rp. 47.315}$$

Harga jual dibulatkan menjadi **Rp.48.000,-/ porsi**

Lab Kotor 1 porsi Krengsengan adalah:

$$\text{Rp.45.000} - (35.498 + 5.000) = \mathbf{Rp.5.498,-}$$

$$\mathbf{Biaya umum} \text{ di tetapkan } 3\% = 3\% \times 5.498 = \text{Rp.164,94}$$

$$\text{Jadi } \mathbf{Lab Bersih} = 5.498 - 164,94 = \mathbf{Rp. 5.333,06,-}$$

3.6 Kelemahan Uji coba

Dalam melaksanakan uji coba pada hidangan krengsengan ini memiliki beberapa kelemahan yakni:

1. Pemilihan daging: daging yang dipakai ialah daing kambing, di mana pemilihan daging yang digunakan merupakan daging khas atau daging yang tanpa urat namun memiliki lemak, agar krengsengan yang

dihasilkan memiliki kandungan minyak dari lemak kambing itu sendiri.

2. Penggunaan petis udang: petis udang yang digunakan haruslah berkualitas terbaik, karena jika petis yang digunakan merupakan petis yang tidak memiliki kualitas baik akan berpengaruh pada rasa krengsengan.
3. Penggunaan kecap manis: kecap manis yang digunakan haruslah yang memiliki warna hitam pekat sehingga menghasilkan warna cokelat tua pada krengsengan, jika menggunakan kecap yang tidak cenderung berwarna hitam maka harus banyak dalam penggunaannya namun hal tersebut akan memengaruhi rasa pada krengsengan yang akan menghasilkan rasa cenderung manis.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Krengsengan merupakan hidangan lauk lauk berkuah sedikit yang berasal dari provinsi Jawa Timur dimana pada provinsi ini ada salah satu daerah penghasil petis terbaik yakni Gresik, Penggunaan petis udang pada krengsengan yang di mana masakan dari Jawa Timur sendiri memang banyak menggunakan petis udang sebagai tambahan bumbu. Krengsengan terbuat dari daging kambing yang dimasak dengan bumbu dasar merah dan ditambah beberapa rempah-rempah dan bahan lainnya. Krengsengan sebagai lauk pauk berkuah sedikit yang dapat disantap dengan nasi putih sebagai pelengkap hidangan dan sebagai pemenuh kebutuhan gizi konsumsi. Kandungan protein yang tinggi pada krengsengan yang dimana memakai bahan pangan hewani sebagai bahan utamanya, daging kambing sebagai bahan utama memiliki bau khas yang cukup membuat beberapa orang tidak menyukainya, oleh karena itu adanya penggunaan bumbu yang melimpah dan juga teknik memasak yang tepat yang dimana telah dilakukan uji coba oleh penulis. Hal ini menjadikan krengsengan sebagai hidangan yang banyak digemari oleh banyak orang, sehingga adanya masyarakat yang gemar membuat dan membeli krengsengan disuatu resto yang menjualnya. Harga krengsengan pada suatu resto yang penulis datangi memiliki harga yang lumayan mahal untuk 1 porsinya, namun ada 2 pilihan pada menu krengsengan yakni ada yang dihidangkan dengan nasi ada pula yang dihidangkan tanpa nasi. Dengan harga jual sesungguhnya pada resto tersebut maka dalam analisis biaya yang penulis buat dengan menggunakan metode prima harga yang dihasilkan tidak berbeda jauh dengan harga asli yang ada pada resto tersebut

4.2 Saran

Krengsengan merupakan hidangan khas Surabaya Jawa timur yang di mana kuliner ini perlu dilestarikan mengingat minimnya masyarakat Indonesia yang mengetahui hidangan ini, hidangan ini merupakan salah satu kuliner khas Surabaya yang jarang sekali ditemui di berbagai restoran sekalipun restoran tersebut merupakan restoran yang menjual hidangan khas jawa, oleh karena itu ada beberapa hal yang menjadikan krengsengan perlu adanya pelestarian, diantaranya:

1. Krengsengan mudah untuk dibuat dirumah, karena penggunaan bahan dan alat yang sederhana dalam pembuatannya.
2. Bahan yang digunakan berupa daging kambing yang mudah diperoleh di pasar dan di supermarket besar.
3. Merupakan hidangan yang enak, mengingat jika banyak masyarakat yang sudah bosan dengan olahan kambing pada umumnya, seperti gulai, tongseng, sate, tengkleng, dll.
4. Membuat pemasaran krengsengan yang praktis seperti krengsengan dengan kemasan kaleng.
5. Tersedianya standar resep yang mempermudah dalam proses pembuatan yang dimana telah dilakukan beberapa kali uji coba.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti. (2021). *Resep Cara Membuat Tahu Campur Lamongan*. Diakses melalui <https://keeprecipes.com/recipe/howtocook/resep-cara-membuat-tahu-campur-lamongan>
- Altacha, Eprilia. (2019). *5 Tempat Pecel Favorit Di Kediri Rasanya Bikin Nagih*. Diakses melalui <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/eprilia-altacha/rekomendasi-tempat-pecel-favorit-di-kediri-exp-c1c2>
- Badan Pusat Statistik. (2010). *Katalog Publikasi dan Database SP 2010*. Diakses dari BPS-Statistic Indonesia. Melalui [Badan Pusat Statistik \(bps.go.id\)](http://bps.go.id)
- Chef Panji. (2020). *Resep Rawon Daging Sapi Khas Jawa Timur untuk Santap Malam Spesial*. Diakses melalui <https://www.masakapahariini.com/resep/resep-rawon-daging/>
- Cook and Recipe. (2020). *11 Bahan Buat Bumbu Pecel Madiun yang Lezat*. Diakses melalui <https://cookandrecipe.com/2707-11-bahan-buat-bumbu-pecel-madiun-yang-lezat.html>
- Fadiati, Ari. (2013). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: Remaja Rosdakarya
- Manning, Mitchel. (2021). *Resep Ayam Lodho (Tanpa di Bakar) yang Enak Banget*. Diakses melalui <https://misterkoki.vercel.app/1439-resep-ayam-lodho-tanpa-dibakar-yang-enak-banget/>
- Mbiz. (2021). *Hewan Qurban Kambing Jantan Lokal - 22-25 kg - Area Cikarang*. Diakses melalui [Hewan Qurban Kambing Jantan Lokal - 22-25 kg - Area Cikarang - Mbiz.co.id](http://Mbiz.co.id)
- Peggy. (2019). *Tahu Tek, Kombinasi Cita Rasa Lezat Khas Jawa Timur*. Diakses melalui <https://www.pegipegi.com/travel/tahu-tek-kombinasi-cita-rasa-lezat-khas-jawa-timur/>
- Parlindungan. (2019). *10 Makanan Khas Probolinggo Ini Tak Hanya Enak Tapi Juga Murah Meriah*. Diakses melalui <https://jejakpiknik.com/makanan-khas-probolinggo/>
- Syakuur, Abdun. (2018). *Potret Migas dan Pertambangan Di Provinsi Jawa Barat*. Diakses dari RRC Indonesia. Melalui Potret Migas dan Pertambangan Di Provinsi Jawa Timur – RRC Indonesia
- Siti Nurhayati, I.I. (1996). *Pola Konsumsi Makanan Penduduk di Pulau Jawa*. Presentasi Ilmiah Keselamatan Radiasi dan Lingkungan, melalui https://inis.iaea.org/collection/NCLCollectionStore/_Public/31/065/31065400.pdf.

- Sari, Mustika Yenny. (2021). *Cara Masak Daging Kambing dan Sapi Agar Empuk dengan Lima Bahan Ini*. Diakses dari Food Detik, melalui [Cara Masak Daging Kambing dan Sapi Agar Empuk dengan 5 Bahan Ini! \(detik.com\)](https://www.detik.com/food/recipe/recipe-kambing-dan-sapi-empuk-dengan-5-bahan-ini)
- Setyorini, Tantri. (2020). *Resep Rujak Cingur Khas Jawa Timur*. Diakses melalui <https://www.merdeka.com/gaya/resep-rujak-cingur-khas-jawa-timur.html>
- Sendari, Anugerah Ayu. (2021). *7 Kuliner Serba Tahu Khas Jawa Timur, Nikmat dan Istimewa*. Diakses melalui Liputan 6 dari <https://surabaya.liputan6.com/read/4561548/7-kuliner-serba-tahu-khas-jawa-timur-nikmat-dan-istimewa>
- Tempo.co. (2016). *Resep Rujak Soto Banyuwangi*. Diakses melalui <https://cantik.tempo.co/read/819472/resep-rujak-soto-banyuwangi>
- Wina. (2019). *Resep Soto Ayam Lamongan, Kuah Segarnya Bikin Ingin Tambah Terus*. Diakses melalui <https://www.masakapaharini.com/resep/resep-soto-ayam-lamongan/>
- WS, Odelia. (2020). *Resep Krengsengan Daging Sapi yang Manis dan Gurih*. Diakses dari Detik Food. Melalui <https://food.detik.com/daging/d-5125712/resep-krengsengan-daging-sapi-yang-manis-gurih>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula Standarisasi Krengsengan

**FORMULA STANDARISASI KRENGSENGAN
DARI PROVINSI JAWA TIMUR**

BAHAN	JUMLAH		CARA MEMBUAT
	Gram	%	
Bahan Utama:	500	100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis bumbu halus dengan ditambahkan sedikit air dan minyak goreng saat menumis, ketika bumbu sudah matang saat ditumis masukan daging, daging yang telah di potong kecil kecil sekitar 3x3cm, 2. aduk rata dengan bumbu yang telah matang dan diamkan hingga bumbu meresap kedalam daging, Tambahkan ½ bagian air dan masak hingga daging empuk. 3. Tambahkan air kembali dan masak hingga matang, masukan irisan tomat, cabai rawit utuh dan kecap manis terakhir masukan garam, krengsengan siap dihidangkan.
Daging kambing dengan sedikit lemak			
Bumbu Halus:	25	5	
Bawang Merah	15	3	
Bawang Putih	15	3	
Cabai Merah besar	8	1,6	
Kemiri	5	1	
Merica	15	3	
Jahe	8	1,6	
Petis Udang			
Bumbu Pelengkap:			
Cabai Rawit	5	1	
Tomat	75	15	
Garam	15	3	
Kecap Manis	80	16	
Cairan:	1400	280	
Air			

Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi

LAMPIRAN
LEMBAR HASIL UJI VALIDASI

Nama Produk	Krengsengan (Jawa Timur)
Nama Panelis Ahli	Dr. Ruslanti, M.Si
Tanggal Uji	1-07-2010

Saya memohon kepada Bapak/Ibu sebagai panelis ahli untuk dapat menilai kualitas Hidangan Krengsengan dari Jawa Timur sebagai produk Tugas Akhir. Hidangan ini sudah distandarisasi sesuai analisis dari beberapa sumber yang sudah ditriangulasi. Krengsengan adalah lauk pauk berkuah sedang yang menggunakan bahan dasar daging dengan ciri khas menggunakan bumbu dasar Merah yang ditambahkan Petis Udang dan Kecap Manis. Adapun instrument penilaiannya adalah sebagai berikut ini :

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	
1	Warna	Coklat Muda	
		Agak Coklat	
		Coklat	✓
		Coklat Tua	
		Coklat Kehitaman	
2	Rasa	Sangat Gurih & Sangat Terasa Petis Udang	✓
		Gurih & Terasa Petis	
		Agak Gurih & Agak Terasa Petis Udang	
		Tidak Terasa Gurih & Tidak Terasa Petis Udang	
		Sangat Tidak Terasa Gurih & Sangat Tidak Terasa Petis Udang	
3	Aroma	Sangat Beraroma Petis Udang	✓
		Berasa Petis Udang	
		Agak Berasa Petis Udang	
		Tidak Beraroma Petis Udang	
		Sangat Tidak Beraroma Petis Udang	
4	Tekstur Daging	Sangat Empuk	✓
		Empuk	
		Agak Empuk	
		Tidak Empuk	
		Sangat Tidak Empuk	

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	
5	Kosistensi Cairan	Sangat Kental	
		Kental	✓
		Agak Kental	
		Tidak Kental	
		Sangat Tidak Kental	
6	Komposisi Bumbu dan Cairan	Sangat Seimbang	✓
		Agak Seimbang	
		Seimbang	
		Tidak Seimbang	
		Sangat Tidak Seimbang	

Saran: Kurangi rasa asin.
Rasa manis juga masih menonjol, masakan
Jawa Timur biasanya cenderung tdk manis

Jakarta,
Panelis Ahli

(Dr. Rusilanti, M.Si)

LAMPIRAN
LEMBAR HASIL UJI VALIDASI

Nama Produk	Krengsengan (Jawa Timur)
Nama Panelis Ahli	Dra. Mariani, M.Si
Tanggal Uji	

Saya memohon kepada Bapak/Ibu sebagai panelis ahli untuk dapat menilai kualitas Hidangan Krengsengan dari Jawa Timur sebagai produk Tugas Akhir. Hidangan ini sudah distandarisasi sesuai analisis dari beberapa sumber yang sudah ditriangulasi. Krengsengan adalah lauk pauk berkuah sedang yang menggunakan bahan dasar daging dengan ciri khas menggunakan bumbu dasar Merah yang ditambahkan Petis Udang dan Kecap Manis. Adapun instrument penilaiannya adalah sebagai berikut ini :

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	
1	Warna	Coklat Muda <i>Kemerahan</i>	
		Agak Coklat <i>---</i>	
		Coklat <i>---</i>	✓
		Coklat Tua <i>---</i>	
		Coklat Kehitaman	
2	Rasa → <i>Kurangi penambahan Kecap Supaya Adak Asidul Manis</i>	Sangat Gurih & Sangat Terasa Petis Udang	
		Gurih & Terasa Petis	✓
		Agak Gurih & Agak Terasa Petis Udang	
		Tidak Terasa Gurih & Tidak Terasa Petis Udang	
		Sangat Tidak Terasa Gurih & Sangat Tidak Terasa Petis Udang	
3	Aroma	Sangat Beraroma Petis Udang	
		Beraroma Petis Udang	✓
		Agak Beraroma Petis Udang	
		Tidak Beraroma Petis Udang	
		Sangat Tidak Beraroma Petis Udang	
4	Tekstur Daging	Sangat Empuk	
		Empuk	✓
		Agak Empuk	
		Tidak Empuk	
		Sangat Tidak Empuk	

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	
5	Konsistensi Cairan <i>Kurang kental.</i>	Sangat Kental	
		Kental	✓
		Agak Kental	
		Tidak Kental	
		Sangat Tidak Kental	
No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	
6	Komposisi Bumbu dan Cairan	Sangat Seimbang	
		Agak Seimbang	✓
		Seimbang	
		Tidak Seimbang	
		Sangat Tidak Seimbang	

Saran:

- ① $\frac{1}{2}$ rasa sebaiknya kurang pedas & asin \rightarrow Acih manis (kurang perachain gula).
- ② $\frac{1}{2}$ cairan \rightarrow jangan terlalu banyak \rightarrow banyak puzman sedikit
 Hasil Acih banyak kurang \rightarrow proses perachain / menglap \rightarrow di
 putih
 supaya lebih kental. pentangan
- ③ Komposisi bumbu dan cairan \rightarrow Hasil Acih banyak kurang.
- ④ Potongan daging buatajak besar $\frac{1}{2}$ daging kering ukuran 2×2 cm / dadu

Jakarta,
Panelis Ahli

(Dra. Mariani, M.Si)

Lampiran 3. Gambar Hasil Uji Coba Validasi

