

Rekayasa Pembuatan Daging Iga Tiruan Dari Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Hidangan Main Course “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*”

Alton Phinandhita Prianto

(D3 Tata Boga 2009, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya)

Email: alton.phinandhita@yahoo.co.id

Dra. Rahayu Dewi S, M.Si

(Dosen PKK, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya)

Email: dewimende@yahoo.com



Abstrak

Vegetarian adalah gaya hidup yang mengurangi makan makanan hewani yang tujuannya untuk menjaga kesehatan. Sedangkan nangka muda ini digunakan sebagai bahan dasarnya, di mana saat ini nangka hanya untuk makanan tradisional seperti gudeg dan sayur lodeh. Maka dari itu penulis terinspirasi untuk membuat daging merah tiruan (imitasi) dalam bentuk daging iga tiruan. Daging iga tiruan terbuat dari tepung terigu protein tinggi yang dicampur dengan nangka muda, protein kedelai dan bumbu perasa. Sehingga pada rekayasa ini penulis membuat hidangan “*Sintetic Rib with Mushroom Sauce*” yaitu steak iga dengan bahan dasar nangka muda dan saUCE jamur yang menciptakan berbagai kriteria meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, perpaduan dengan saUCE dan penampilan melalui uji organoleptik. Untuk mengetahui kandungan zat gizi dari “*Sintetic Ribs with Mushroom Sauce*” mentah berdasarkan perhitungan DKBM. Untuk mengetahui harga jual “*Sintetic Ribs with Mushroom Sauce*” mentah tiap 100 gr.

Metode yang digunakan dalam pembuatan “*Sintetic Rib with Mushroom Sauce*” adalah metode rekayasa, pengambilan data dilakukan observasi melalui uji organoleptik berupa uji kesukaan dengan jumlah 20 panelis yang meliputi panelis terlatih 10 orang dan semi terlatih 20 orang. Teknik analisis data menggunakan teknik presentase. Perhitungan gizi berdasarkan DKBM, serta perhitungan harga jual menggunakan konvensional.

Berdasarkan penilaian uji organoleptik oleh panelis untuk produk “*Sintetic Rib*” terhadap warna diperoleh hasil sebanyak 75% (15 panelis) menyatakan menyukai warna *sintetic rib* yang berwarna seperti daging iga bakar asli. Penilaian dari segi rasa sebanyak 40% (8 panelis) menyatakan menyukai rasa *sintetic rib*. Penilaian dari segi aroma sebanyak 90% (18 panelis) menyatakan menyukai aroma dari *sintetic rib*. Penilaian dari segi tekstur kekenyalan sebanyak 50% (10 panelis) menyatakan menyukai *sintetic rib*. Penilaian dari segi perpaduan *sintetic rib* dengan *mushroom saUCE* dalam hidangan “*Sintetic Rib with Mushroom Sauce*” sebanyak 75% (15 panelis) menyatakan suka. Dan penilaian dari segi penampilan sebanyak 90% (18 panelis) menyatakan menyukai penampilan dari *sintetic rib*. Kandungan gizi “*Sintetic Rib with Mushroom Sauce*” adalah : energi = energi 640,317 kkal, karbohidrat 82,724 g, kalsium 261,909 mg, lemak 63,283 g, protein 27,208 g, fosfor 577,829 mg, besi 2,022 mg, vitamin A 500,6 SI, vitamin B 0,937 mg, dan vitamin C 20,951 mg. Harga jual “*Sintetic Rib with Mushroom Sauce*” per porsi adalah 31.000.

Kata Kunci : Vegetarian, Nangka, Main course, Iga Tiruan

Abstract

Vegetarian is a life style that minimalized meet consumed to keep health. Popular reason said someone to be *vegetarian* is about healthy. Jack fruit in this way only used for traditional food like gudeg and sayur lodeh. From that the writer inspired to make *sintetic beef* as *sintetic rib*. *Sintetic rib* make from high protein wheat flour wich mixing with jack fruit, soy protein and spice flavor. With the result in this engineer writer make dishes “*Sintetic Rib with Mushroom SaUCE*” that rib steak with basic ingredients jack fruit and mushroom saUCE that make criteria colour, taste, flavor, texture, mixing saUCE, presentation in organoleptik. For nutrient ingredient from “*Sintetic Rib with Mushroom SaUCE*” with DKBM. Result for food cost “*Sintetic Rib with Mushroom SaUCE*” 100 gr.

Method used make “*Sintetic Rib with Mushroom SaUCE*” is engineer method, observed data used 20 panelis, for sample data used presentase method. For nutrient used DKBM, and food cost result used konvensional method.

Based on organoleptic observation from panelis for “*sintetic rib*” product about colour result as 75% (15 panelist) state like *sintetic rib* colour. Result about taste as 40% (8 panelist) state like *sintetic rib* taste. Result about flavor as 90% (18 panelist) state like *sintetic rib* flavor. Result about texture as 50% (10 panelist) state like *sintetic rib* texture. Result about *sintetic rib* blend with *mushroom saUCE* as “*sintetic rib with mushroom saUCE*” dishes 75% (15 panelist) state like. And result about presentation as 90% (18 panelist) result like *sintetic rib* presentation. Nutrient contents “*Sintetic Rib with Mushroom SaUCE*” are : energy = energy 640,317 kkal, carbohydrates 82,724 g, calcium 261,909 mg, fat 63,283 g, protein 27,208 g, phosfor 577,829 mg, zinc 2,022 mg, vitamin A 500,6 SI, vitamin B 0,937 mg, and vitamin C 20,951 mg. Selling price a portion “*Sintetic Rib with Mushroom SaUCE*” is Rp. 31.000.

Keyword : Vegetarian, Jack fruit, Main course, Sintetic rib

Rekayasa Pembuatan Daging Iga Tiruan Dari Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Hidangan Main Course “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*”

PENDAHULUAN

Vegetarian berasal dari bahasa Latin *vegetus*, yang berarti keseluruhan, sehat, segar, hidup. Sebelum tahun 1847, mereka yang tidak makan daging secara umum dikenal sebagai “*Pythagorean*” atau mengikut “*Sistem Pythagorean*”, sesuai dengan Pythagoras “*vegetarian*” dari Yunani kuno (Anonymus, 2011).

Variasi masakan *vegetarian* berkembang menjadi tidak hanya menggunakan sayuran sebagai bahan utama untuk memasak, namun sekarang telah dikembangkan bahan makanan *vegetarian*, yakni berupa hasil olahan tepung, atau jamur yang dapat membentuk semacam daging-dagingan seperti daging asli.

Pembuatan *Sintetic Rib* ini menggunakan bahan baku Nangka muda, tepung terigu dan protein kedelai serta perasa agar menghasilkan produk menyerupai daging iga tiruan yang memiliki warna, rasa dan tekstur yang mirip dengan daging iga yang asli. Bahan-bahan lain yang ditambahkan dalam proses pembuatan *Sintetic rib* adalah bahan-bahan yang berfungsi untuk mempertinggi nilai nutrisi, penampakan, serta sifat fungsional protein lainnya. Bahan tambahan lain yang ditambahkan adalah pemberi *flavor*, mineral, dan protein.

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas maka penulis ingin mengamati kandungan gizi produk dan penilaian dari panelis melalui uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, tingkat kesukaan dan saran penyajian melalui hasil jadi “*Sintetic rib with mushroom sauce*”. Sehingga judul rekayasa ini adalah Rekayasa Pembuatan Daging Iga Tiruan Dari Nangka Muda (*Artocarpus Heteropyllus*) Sebagai Main Course “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*”

Rumusan masalah dari karya ilmiah ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*” dilihat dari warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan panelis. Tujuan dari penelitian ini adalah menambah wawasan bagi penulis dan masyarakat umum tentang produk yang diteliti dengan menggunakan bahan pangan lokal.

METODE

Metode yang digunakan untuk pembuatan hidangan “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*” adalah metode rekayasa atau uji coba. Rekayasa dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya (UNESA). Rekayasa dilakukan pada bulan Februari 2014 – April 20124.

Bahan yang digunakan dalam rekayasa produk adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Bahan Pembuatan *Sinteti Rib*

No.	Nama Bahan	Jumlah
Bahan utama :		
1.	Tepung terigu protein tinggi	25 gr
2.	Protein kedelai	50 gr
3.	Nangka muda	75 gr
4.	Angkak	5 gr
5.	Perasa daging	5 gr
6.	Air	5 ml
Bahan pendukung :		
7.	Kecap manis	15 gr
8.	Lada hitam	5 gr
9.	Minyak sayur	10 gr
10.	Margarine	10 gr
11.	Batang tebu	10 gr

Alat yang digunakan dalam rekayasa produk adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Alat yang digunakan membuat *Sintetic Rib*

Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
Alat Persiapan :		
Timbangan	1	Plastik
Pisau	1	Stainless
Telenan	1	Plastik
Piring Makan	1	Plastik
Sendok Makan	1	Stainless
Plastik Tray	1	Plastik
Plastik Bowl	1	Plastik
Alat Pengolahan		
Blender	1	Kaca
Panci	1	Stainless

Dalam penelitian ini penulis melakukan rekayasa sebanyak 3 kali. Berikut ini adalah hasil jadi produk pada rekayasa ke tiga.



Gambar 3.5 “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*”

Kriteria Hasil jadi yang diinginkan pada hidangan “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*” adalah :

a. Aroma

Aroma yang diharapkan dari “*Sintetic Rib*” adalah aroma dari daging iga asli yang beraroma khas (aroma gluten yang khas tidak tercium menyengat).

b. Warna

Warna yang diharapkan dari “*Sintetic Rib*” adalah warna merah segar.

c. Rasa

Rasa yang diharapkan dari “*Sintetic Rib*” adalah enak. Rasa ini bisa dirasakan saat memakan “*Sintetic Rib*” terasa enak dan panelis merasa suka.

d. Tekstur

Tekstur yang diharapkan dari “*Sintetic Rib*” adalah tekstur yang tidak kenyal. Tekstur kenyal ini maksudnya adalah saat dimakan “*Sintetic Rib*” tidak molor dan kenyal seperti karet.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi. suatu cara pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap suatu obyek dalam suatu periode tertentu dan mengadakan pencatatan secara sistematis tentang hal-hal tertentu yang diamati (Sa’duddin, 2011).

Uji organoleptik melibatkan kemampuan panca indera manusia untuk menilai. Tujuan dari uji organoleptik adalah untuk menilai hasil jadi “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*”, ditinjau dari tingkat kesukaan panelis terhadap beberapa aspek, yang meliputi aspek tersebut adalah aspek tampilan, warna, rasa, aroma, tekstur, dan perpaduan rasa.

Teknik analisis data yang digunakan pada rekayasa ini adalah teknik deskriptif kuantitatif dengan persentase. Setelah data terkumpul, lalu dijumlahkan dan dipersentasakan. Rumusan persentase yang digunakan adalah sebagai berikut :

$$P = \frac{n}{N} \times 100$$

(Suharsimi, 1992:208)

P : Nilai akhir persentase pilihan panelis terhadap setiap kriteria

n : Jumlah frekuensi pilihan pada setiap kriteria

N : Jumlah responden

1. Data Hasil Perhitungan Kandungan Zat Gizi per 100 g

Uji analisis kandungan zat gizi dari perhitungan produk “*Chicken Cordon Blue Vegetarian With Mayo Sauce*” dilakukan berdasarkan daftar komposisi bahan makanan dengan menggunakan rumus :

a. Per 100 g

b.

$$\frac{\text{Bydd} \times \text{Berat Bahan 1 Resep}}{100} \times \frac{\text{Kandungan Gizi Bahan}}{100}$$

(Asrul, 2001:83)

Keterangan :

Bydd: Berat Bahan yang Dapat Dimakan

Berat Bahan 1 Resep : Berat bahan yang digunakan untuk 1 resep

Kandungan gizi bahan : Angka kandungan zat gizi bahan dalam DKBM

2. Data Hasil Perhitungan Harga Jual

Menurut Nyoman Suarsana (2007), ada banyak metode dalam menghitung dan menetapkan harga jual (*selling price*) untuk makanan dan minuman di perusahaan, baik itu usaha perhotelan, usaha restoran, usaha catering dan lainnya, sesuai resep baku yang sudah dihitung. Metode perhitungan harga jual dibagi menjadi tiga yaitu: metode harga pokok standar, metode angka faktor dan metode tidak terstruktur. Pada tugas akhir ini penulis menggunakan metode tidak terstruktur yang dihitung dengan rumus :

a. Harga jual = *food cost* x total biaya bahan

b. Laba kotor = harga jual – total biaya bahan per porsi

c. Biaya tenaga kerja = *labour cost* x *selling price*

d. Biaya umum = *over head* x *selling price*

e. Laba bersih = *profit* x *selling price*

Perhitungan harga jual produk disesuaikan dengan ketentuan penentuan *selling price* seperti pada tabel berikut :

<i>Material/Food Cost</i>	30% - 35%
<i>Labour Cost</i>	15% - 20%
<i>Overhead Cost</i>	20% - 30%
<i>Profit</i>	10% - 15%
<i>Selling Price</i>	100%

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil penilaian sifat organoleptik hidangan “*Chicken Cordon Blue Vegetarian With Mayo Sauce*” yang diperoleh dari 20 orang panelis dengan menggunakan lembar observasi organoleptik yang ditinjau dari warna, aroma, rasa, tekstur, perpaduan hidangan “*Chicken Cordon Blue Vegetarian With Mayo Sauce*” serta penampilan dalam bentuk diagram pie, perhitungan gizi dan harga jual per porsi akan diuraikan dibawah ini :

Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Hasil Uji Rekayasa Hidangan “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*”

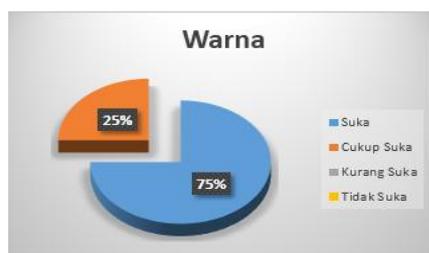
a. Warna

Warna hidangan *sintetic rib* berwarna merah segar karena dipengaruhi oleh variasi bahan pewarna alami

Rekayasa Pembuatan Daging Iga Tiruan Dari Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Hidangan Main Course “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*”

yang digunakan dalam pembuatan hidangan tersebut yaitu angkak.

Hasil penilaian tampilan warna *sintetic rib* disajikan dalam diagram pie pada gambar 4.1 di bawah ini :



Gambar 4.1

Diagram Pie Hasil Penilaian Terhadap Warna *Sintetic Rib*

Hasil penilaian terhadap kriteria warna *Sintetic Ribs* diperoleh berdasarkan gambar 4.1 adalah 75% (15 panelis) menyatakan suka, 25% (5 panelis) menyatakan cukup suka, 0% (0 panelis) menyatakan kurang suka dan 0% (0 panelis) menyatakan tidak suka.

Dapat disimpulkan bahwa 75% panelis menyatakan suka dengan warna *Sintetic Ribs*, 25% panelis menyatakan cukup suka dengan warna *Sintetic Ribs*.

Hasil terhadap warna dari *Sintetic Ribs* merah segar dan kehitaman khas iga bakar, warna ini cukup disukai 75 % panelis (15 orang).

b. Rasa

Rasa *sintetic rib* dipengaruhi oleh variasi bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan hidangan tersebut. Rasa hidangan *sintetic rib* adalah enak yang berasal dari bahan nangka muda, tepung terigu dan protein kedelai beserta, lada, garam dan gula pasir.

Hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap rasa hidangan *Sintetic rib* disajikan dalam diagram pie pada gambar 4.2



Gambar 4.2

Diagram Pie Hasil Penilaian Terhadap Tingkat Kesukaan Rasa dari *Sintetic Rib*

Hasil penilaian terhadap kriteria rasa *Sintetic Ribs* diperoleh berdasarkan gambar 4.2 adalah 40% (8 panelis) menyatakan suka, 50% (10 panelis) menyatakan cukup

suka, 10% (2 panelis) menyatakan kurang suka dan 0 % (0 panelis) menyatakan tidak suka.

Dapat disimpulkan bahwa 40% panelis menyatakan suka dengan rasa *Sintetic Ribs*, 50% panelis menyatakan cukup suka dengan rasa *Sintetic Ribs* dan 10% panelis menyatakan kurang suka karena rasanya kurang gurih.

Hasil terhadap rasa dari *Sintetic Ribs* gurih dan khas iga bakar setelah melalui proses pembakaran dan rasa ini di sukai 40 % panelis (8 panelis).

c. Aroma

Aroma dipengaruhi oleh variasi bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan tersebut. Aroma *sintetic rib* yang berasal dari nangka muda, tepung terigu dan protein kedelai.

Hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap aroma hidangan *sintetic rib* disajikan dalam diagram pie pada gambar 4.3



Gambar 4.3

Diagram Pie Hasil Penilaian Terhadap Aroma Hidangan *Sintetic Rib*

Hasil penilaian terhadap kriteria aroma *Sintetic Ribs* diperoleh berdasarkan gambar 4.3 adalah 90% (18 panelis) menyatakan suka, 10% (2 panelis) menyatakan cukup suka, 0% (0 panelis) menyatakan kurang suka dan 0 % (0 panelis) menyatakan tidak suka.

Dapat disimpulkan bahwa 90% panelis menyatakan suka dengan aroma *Sintetic Ribs* dan 10 % panelis menyatakan cukup suka dengan aroma *Sintetic Ribs*.

Hasil terhadap aroma dari *Sintetic Ribs* adalah langu dari protein kedelai sudah netral dan aroma khas bakaran, aroma ini di sukai 60 % panelis (18 panelis).

d. Tekstur

Tekstur hidangan *sintetic rib* yaitu kenyal yang berasal dari tepung terigu dan protein nabati. Ciri – ciri dari tekstur kenyal ini adalah pada saat dipotong dan dimakan kenyal. Hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap tekstur hidangan *sintetic rib* disajikan dalam diagram pie pada gambar 4.4



Gambar 4.4
Diagram Pie Hasil Penilaian Terhadap Tekstur
Sintetic Rib

Hasil penilaian terhadap kriteria tekstur *Sintetic Ribs* diperoleh berdasarkan gambar 4.4 adalah 50% (10 panelis) menyatakan suka, 25% (10 panelis) menyatakan cukup suka, 25% (10 panelis) menyatakan kurang suka dan 0% (0 panelis) menyatakan tidak suka.

Dapat disimpulkan bahwa 50% panelis menyatakan suka dengan tekstur *Sintetic Ribs*, 25% panelis menyatakan cukup suka dengan tekstur *Sintetic Ribs* dan 25% panelis menyatakan kurang suka dengan *Sintetic Ribs* karena tekstur terlalu lembut dan kurang kenyal.

Hasil terhadap tekstur dari *Sintetic* lembut dan berserat halus menyerupai daging iga asli dan tekstur ini disukai 50% panelis (10 orang).

e. Perpaduan Dengan Sauce

Perpaduan dengan sauce hidangan *sintetic rib* yaitu gurih yang berasal sauce mushroom. Hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap perpaduan dengan sauce hidangan *sintetic rib* disajikan dalam diagram pie pada gambar 4.5



Gambar 4.5
Diagram Pie Hasil Penilaian Terhadap Perpaduan
Dengan Sauce *Sintetic Rib*

Hasil penilaian terhadap kriteria perpaduan dengan sauce "*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*" diperoleh berdasarkan gambar 4.5 adalah 75% (15 panelis) menyatakan suka, 25% (5 panelis) menyatakan cukup suka, 0% (0 panelis) menyatakan kurang suka dan 0% (0 panelis) menyatakan tidak suka.

Dapat disimpulkan bahwa 75% panelis menyatakan suka dengan perpaduan sauce "*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*", 25% panelis menyatakan cukup suka dengan perpaduan sauce "*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*".

Hasil terhadap perpaduan sauce dari "*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*" adalah merah segar dan putih dengan perpaduan mushroom dan cream yang dipadukan dengan *Sintetic Rib*, warna ini cukup disukai 75% panelis (15 orang).

f. Penampilan

Penampilan hidangan *sintetic rib* yaitu menarik. Hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap penampilan hidangan *sintetic rib* disajikan dalam diagram pie pada gambar 4.6



Gambar 4.6
Diagram Pie Hasil Penilaian Terhadap Penampilan
Sintetic Rib

Hasil penilaian terhadap kriteria penampilan "*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*" diperoleh berdasarkan gambar 4.6 adalah 90% (18 panelis) menyatakan suka, 10% (2 panelis) menyatakan cukup suka, 0% (0 panelis) menyatakan kurang suka dan 0% (0 panelis) menyatakan tidak suka.

Dapat disimpulkan bahwa 90% panelis menyatakan suka dengan penampilan "*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*", 10% panelis menyatakan cukup suka dengan penampilan "*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*" dan 0% panelis menyatakan kurang suka dan tidak suka dengan penampilan "*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*". Hasil terhadap penampilan dari "*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*" adalah *Sintetic Ribs* sebagai main dish, kentang serta sayuran sebagai side dish yang disiram dengan mushroom sauce, tampilan ini disukai 90% panelis (18 panelis).

2. Hasil Perhitungan Harga

Hasil perhitungan *food cost* "*Sintetic Rib*" dapat dilihat pada Tabel di bawah ini :

Rekayasa Pembuatan Daging Iga Tiruan Dari Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Hidangan Main Course “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*”

Tabel 4.2 Perhitungan Harga Jual “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*”

No.	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	Total
1	Tepung Terigu Protein Tinggi	25	gr	7.000	1 kg	1.750
2	Protein Kedelai	50	gr	2.500	100 gr	125
3	Nangka Muda	75	gr	2.500	100 gr	1.875
4	Kecap Manis	15	ml	6.000	1000 ml	90
5	Lada Hitam	10	gr	1.000	100 gr	100
6	Margarine	10	gr	8.000	250 gr	320
7	Kentang	50	gr	7.000	1 kg	350
8	Buncis	20	gr	4.000	250 gr	320
9	Wortel	20	gr	4.000	250 gr	320
10	Cream	50	ml	20.000	200 ml	5.000
11	Jamur Kancing	25	gr	3.000	200 g	375
12	Angkak	5	gr	1.000	250 gr	20
13	Garam	5	gr	1.000	250 gr	20
TOTAL						10.665

a. Perhitungan harga jual “*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*”

Jika kenaikan yang diinginkan atau *food cost ratio* adalah 35% (untuk standart ketentuan komersial pada restoran) maka :

$$\begin{aligned} \text{Harga} &= \text{Faktor Kenaikan} \times \text{Jumlah Biaya Bahan} \\ &= (35\%) \times \text{Rp. } 10.665 \\ &= \text{Rp. } 30.471,42 \text{ dibulatkan} = 31.000 \end{aligned}$$

b. Harga jual per porsi

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Harga Jual} : \text{jumlah porsi} \\ &= \text{Rp. } 31.000 : 1 \\ &= \text{Rp. } 31.000 \end{aligned}$$

c. Perhitungan laba kotor atau *Gross Profit (GP)*

$$\begin{aligned} \text{Laba Kotor} &= \text{Harga Jual} - \text{Total Biaya Bahan} \\ &= \text{Rp. } 31.000 - \text{Rp. } 10.665 \\ &= \text{Rp. } 20.335 \end{aligned}$$

d. Perhitungan biaya tenaga kerja atau *Labour Cost (LC)* sebesar 30%

$$\begin{aligned} \text{Biaya Tenaga Kerja} &= \text{Persentase} \times \text{Laba Kotor} \\ &= 30\% \times \text{Rp. } 20.335 \\ &= \text{Rp. } 6.100 \end{aligned}$$

e. Perhitungan biaya umum atau *Over Head (OH)* sebesar 5%

$$\begin{aligned} \text{Biaya Umum} &= \text{Persentase} \times \text{Laba Kotor} \\ &= 5\% \times \text{Rp. } 20.335 \\ &= \text{Rp. } 1.016 \end{aligned}$$

f. Perhitungan biaya laba bersih atau *Net Profit (NP)*

$$\begin{aligned} \text{Laba Bersih} &= \text{Laba Kotor} - (\text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Umum}) \\ &= \text{Rp. } 20.335 - (\text{Rp. } 6.100 + \text{Rp. } 1.016) \\ &= \text{Rp. } 20.335 - \text{Rp. } 7.116 \\ &= \text{Rp. } 13.219 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan harga jual hidangan “*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*” diketahui bahwa harga jual untuk tiap porsi hidangan tersebut adalah Rp 31.000,00. Harga jual tersebut sudah termasuk *accompaniment* (pelengkap) berupa side dish *roast potatoes, mix vegetable dan mushroom sauce*. Hal yang menyebabkan harga hidangan tersebut relatif mahal adalah *food cost ratio* yang diberikan.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan uraian penyajian dan analisis data yang diperoleh dalam pembuatan hidangan “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*” dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan penilaian uji organoleptik terhadap panelis untuk produk “*Sintetic Rib*” Dapat disimpulkan bahwa 75% (15 panelis) menyatakan suka dengan warna *Sintetic Ribs*. 40% (8 panelis) menyatakan suka dengan rasa *Sintetic Ribs*. 90% (18 panelis) menyatakan suka dengan aroma *Sintetic Ribs*. 50 % (10 panelis) menyatakan suka dengan tekstur *Sintetic Ribs*. 75% (15 panelis) menyatakan suka dengan perpaduan sauce “*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*”. 90% (18 panelis) menyatakan suka dengan penampilan “*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*”.
2. Kandungan gizi “*Sintetic Ribs With Mushroom Sauce*” mentah per 100g adalah energi 640,317 kkal, karbohidrat 82,724 g, kalsium 261,909 mg, lemak 63,283 g, protein 27,208 g, fosfor 577,829 mg, besi 2,022 mg, vitamin A 500,6 SI, vitamin B 0,937 mg, dan vitamin C 20,951 mg.
3. Harga jual “*Sintetic Rib With Mushroom Sauce*” per porsi adalah Rp 31.000,00

Saran

1. Pemilihan bahan yang berkualitas perlu diperhatikan lagi, terutama *accompaniment* yang menyertai hidangan *sintetic rib*.
2. Teksture *sintetic rib* perlu lebih kenyal lagi, agar lebih mirip dengan tekstur daging asli.
3. Pada pembuatan sauce lebih diperhatikan teksturenya agar tidak terlalu kental dan rasa cream dalam saucenya lebih keluar.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharmini. 2003. *Prosedur Penelitian, Suatu Praktek*. Jakarta : Bina Aksara
- Astawan, Made. 2009. *Kandungan Gizi dan Daya Terima Makanan Tambahan Ibu Hamil Trisemester Pertama*. Jakarta: Republika
- Bahar, Asrul. 2001. *Makanan dan Gizi*. Surabaya : UNESA University Press
- Bararah, Vera F.2010. *Pilih vegan atau vegetarian*. (Online) ([http://detikHealth.comPilih Vegan atau Vegetarian.htm](http://detikHealth.comPilihVeganatauVegetarian.htm)) diakses 12-01-2012
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Hariato.2005.15 Alasan Mengapa Vegetarian. (Online) <http://harianto.blogspot.com> diakses 03-03-2014
- Lutfiyah, Rita. 2005. *Modul Kewirausahaan*. Surabaya : UNESA University Press
- Makara, Angle.2011.online. *Vegan*:[http://medicalera.com/3/15756/vegan-ternyata juga-mengkonsumsi-daging](http://medicalera.com/3/15756/vegan-ternyatajuga-mengkonsumsi-daging). Diakses pada tanggal 10 Maret 2014 pukul 19.17
- Marliyati, S.A; Sulaiman, A. & Faizal, A. (1999). *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. IPB. Bogor.
- Nurlaela dan Ismawati. 2005. *Peluang Bisnis Boga*. Jakarta: PT Raja Grafindo
- Rizky, Amalia.2010.*Buku Pintar Vegetarian*.Jogjakarta:Katahat Schrizinger, Martin. 1994. *Etika Rekayasa*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Suharsimi, Arikunto. 1998. *Prosedur Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta
- Sukarini, Kembarini. 2007. *Daging Tiruan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sunarjono, Hendro. 2001. *Buah Tropis*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Tim Penyusun, 2005. *Pedoman Tugas Akhir Diploma III*. Surabaya : UNESA University Press
- Tri Pangesti, Lucia; Lilis Sulandari dan Lilik Eka Radiati. 2012. *Modul Pembuatan Kornet dengan Teknologi Garam Kuring-Angkak*. Suraaya.
- Winarni, F. G. 1997. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka