

KREASI SPAGHETTI SAMTIS JEPARA SEBAGAI FUSION FOOD DALAM PELUANG USAHA HOME INDUSTRY

Kartika Dewi¹, Shindy Ayu Fauzi²

¹Akademi Pariwisata (AKPAR) Bina Sarana Informatika Bandung, Kartika.dewi@ars.ac.id
²Akademi Pariwisata (AKPAR) Bina Sarana Informatika Bandung, shindyayufauzi@gmail.com

ABSTRAK

Kreasi olahan *spaghetti* menggunakan *samtis jepara* menjadikan suatu hidangan campuran antara Italia dan Indonesia dengan metode *Fusion Food*. Hidangan ini belum dijumpai ditengah ramainya industri kuliner *fusion* sehingga seiring kepopuleran *spaghetti* dapat membawa *Samtis Jepara* dikenal luas akan citarasa nusantara yang otentik dan cocok untuk dipadukan dengan *spaghetti* sebagai peluang usaha *home industry*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kreasi olahan *Spaghetti Samtis Jepara*, kemudian mengetahui metode *Fusion Food* dalam kreasi *Spaghetti Samtis Jepara* dan untuk mengetahui bagaimana kreasi olahan *Spaghetti Samtis Jepara* dalam meningkatkan peluang usaha *home industry*. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dan dilaksanakan dengan berbasis inovasi produk yang menggunakan uji organoleptik. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, studi pustaka dan wawancara. Hasil dari penelitian ini yaitu Kreasi *Spaghetti Samtis Jepara* memiliki dua pilihan varian *seafood* yaitu udang dan cumi-cumi. *Spaghetti Samtis Jepara* memiliki rasa yang dominan manis dan pedas kemudian gurih dari udang atau cumi-cumi dan *samtis* itu sendiri. Kemudian terdapat aroma khas olahan *seafood* dan tekstur dari *spaghetti* terasa kenyal. Dari segi tampilan kemasan menarik dan isinya memuaskan. Harga penjualan *spaghetti samtis jepara* baik varian udang atau cumi-cumi yaitu Rp.33.000 dengan berat 250 gram per porsi.

Kata Kunci : *Spaghetti Samtis Jepara 1, Fusion Food 2, Home Industry 3*

ABSTRACT

Spaghetti is an Italian pasta that is familiar in Indonesia. Samtis is a typical Jepara chili sauce that is not widely known. The creation of processed spaghetti using Jepara samtis makes a mixture of Italian and Indonesian dishes with the Fusion Food method. The fusion food menu is busy being carried out by culinary business actors both for the restaurant scale to the home industry. This dish has not been found in the midst of the hectic fusion culinary industry, so that along with the popularity of spaghetti, Samtis Jepara is widely known for its authentic archipelago flavors and is suitable to be combined with spaghetti as a home industry business opportunity. This study aims to determine the creation of processed Spaghetti Samtis Jepara, then to know the method of Fusion Food Nusantara in the creation of Spaghetti Samtis Jepara and to find out how the creation of processed Spaghetti Samtis Jepara in increasing business opportunities for home industry. The research method used in this research is descriptive qualitative research method. It is carried out based on product innovation using organoleptic tests to consumers with consumer panels and children's panels. Data collection techniques used are observation, literature study and interviews. The result of this research is that the creation of Spaghetti Samtis Jepara has two choices of seafood variants, namely shrimp and squid. Spaghetti Samtis Jepara has a dominant taste of sweet and spicy then savory from shrimp or squid and the samtis itself. Then there is the distinctive aroma of processed seafood and the texture of the spaghetti feels chewy. In terms of appearance, the packaging is attractive and the contents are satisfying. The selling price of spaghetti samtis Jepara, a variant of shrimp and squid, is Rp. 33,000 with a weight of 250 grams per serving.

Keywords: *Spaghetti Samtis Jepara 1, Fusion Food 2, Home Industry 3*

PENDAHULUAN

Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusaha objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut. Dalam dunia pariwisata, Indonesia memiliki 16 subsektor industri kreatif salah satu diantaranya yaitu industri kuliner. Dengan adanya industri kuliner yang masuk kedalam industri kreatif dapat dikatakan bahwa para pelaku industri kuliner yang menggunakan kreativitas seperti kreasi resep, cara penyajian maupun cara pengolahan dalam produksi produknya dapat menjadikan nilai tambah. Sehingga, industri kuliner dapat berkembang dengan cukup pesat (Horry, 2019).

Optimisme para pelaku usaha industri kuliner dengan berbagai inovasi dan kreatifitas yang tinggi serta dasar kebutuhan pokok manusia akan makanan dan minuman menjadi acuan berbagai data yang menunjukkan bahwa sektor industri kuliner mampu bertahan bahkan berkembang.

Jenis usaha kuliner yang marak dikalangan milenial yaitu *fusion food*. Sebab teknologi informasi yang berkembang dan mudah diakses oleh semua kalangan, tidak sedikit yang mengakses tentang kuliner dan keinginan mencoba hal yang baru. *Fusion food* memiliki daya tarik karena selain hal baru, para pecinta kuliner memilih varian kuliner yang lebih menarik dari biasanya.

Dari sekian banyak jenis pasta yang masuk ke Indonesia, spaghetti merupakan jenis pasta yang paling populer. Peminatnya pun beragam hampir bisa menjangkau semua kalangan dari segi usia maupun tingkat sosial. Kreasi olahan spaghetti yang menarik serta dapat dikombinasikan dengan bumbu dan saus atau sambal nusantara akan lebih melekat di lidah orang Indonesia membuat sajian baru untuk para penggemar spaghetti. Samtis atau sambal petis masih belum banyak diketahui masyarakat luas terutama dikalangan generasi saat ini. Jika seorang pelaku usaha kuliner harus berinovasi dengan kreatifitas tinggi, maka hal ini pula yang mendasari penulis untuk menjadikan *fusion spaghetti* dengan sambal nusantara yaitu samtis jepara sebagai pengganti *sauce spaghetti* pada umumnya untuk dijadikan peluang usaha. Kemudian dikemas dengan

menarik sehingga dapat dijangkau kalangan luas untuk menu baru dalam bidang usaha kuliner *klaster home industry*.

Dari berbagai uraian diatas penulis melakukan eksperimen berdasarkan keilmuan kuliner kedalam bentuk penelitian dengan judul “Kreasi Spaghetti Samtis Jepara Sebagai *Fusion Food* Nusantara Dalam Peluang Usaha *Home Industry*”.

KAJIAN LITERATUR

Spaghetti

Pasta dalam bahasa Italia yaitu “*paste*” yang berarti adonan dari semolina gandum durum dan air. Tepung semolina terbuat dari gandum durum yang memiliki kadar protein tinggi. Protein tersebut dipergunakan untuk membuat adonan yang bertekstur elastis, halus dan menyatu seperti adonan pasta (Listiani, 2016).

Seiring dengan penyebaran pasta yang universal dengan pengolahan menggunakan mesin maupun manual, terdapat berbagai macam pasta yang semakin beragam. Menurut (Alfiolita, 2019) pasta yang pada umumnya memiliki bentuk *lunga* dan *corta*, kemudian dipecah kembali kedalam beberapa kategori jenis yang juga memiliki spesifikasi tersendiri. Pasta berdasarkan jenisnya salahsatunya yaitu *spaghetti*.

Pada prinsipnya dalam mengolah *spaghetti* mengacu pada tingkat kematangan *al dente*. dalam bahasa Italia istilah *al dente* berarti “ke gigi”, mengekspresikan ketika pasta dimasak dengan sempurna saat digigit akan menghasilkan *spaghetti* yang tidak terlalu lembek, lembut namun tidak keras (Khoir, 2019).

Spaghetti yang telah mencapai *al dente* akan terlihat titik putih dibagian tengah pasta. Hal itu menandakan bahwa pasta akan segera matang. Selain terlihat titik putih dibagian tengah pasta, cicipi pasta beberapa ‘ sebelum waktu matang. Ambil sehelai pasta untuk digigit, pasta yang sudah matang akan terasa empuk namun masih kuat untuk digigit tidak begitu lembek.

Samtis Jepara

Sambal menjadi salahsatu simbol keberagaman kuliner nusantara. Kebiasaan masyarakat menyantap hidangan dengan rasa yang lengkap termasuk pedas menjadikan

sambal harus ada disetiap menu masakan. Indonesia memiliki beragam sambal yang terdiri dari 322 macam varian yang didapat dari Sabang sampai Merauke (Wiryametta, 2019).

Samtis merupakan sambal khas kabupaten Jepara berbahan dasar *seafood* yaitu udang dan .cumi-cumi. Dinas Perikanan Kabupaten Jepara menampilkan beberapa produk olahan ikan, salahsatunya produk samtis pada acara Pameran Produk Unggulan Perdagangan Pariwisata Pertanian Kelautan & Investasi (PADANG PKUD 2019) yang diselenggarakan di kota Padang, Sumatera Barat. Capaian pada kegiatan tersebut dalam jangka pendek mendapat penjualan secara langsung, sedangkan dalam jangka panjang dapat menjangkau investor serta memperluas akses pasar (Dinas Perikanan, 2019).

(Fachmi, 2018) dalam artikelnya menerangkan bahan dan cara membuat samtis asli Jepara yang didapat dari pemilik produk Samtis Bang Emir. Bahan-bahan pembuatan samtis yaitu udang/cumi-cumi, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, gula merah, minyak, garam dan air.

Citarasa samtis jepara ini dominan manis, gurih dan pedas tinggal menyesuaikan selera. Dapat dihidangkan sebagai sambal cocolan, dicampur dengan sayuran rebus, sebagai sambal rujak, dan sebagainya.

Fusion Food

Fusion food diartikan sebagai hidangan campuran, masakan dunia baru atau globalisasi kuliner. Dengan konsep kombinasi dua budaya yang berbeda, cara memasak, bahan baku, maupun cara penyajiannya.

fusion food terbagi kedalam jenis-jenis *fusion food* berikut ini menurut (Lestari & Komariah, 2019) yaitu Sub-regional *fusion* misalnya sate jereng perpaduan antara jengkol dan rendang. Kemudian jenis regional *fusion* misalnya *sushi* karedok dan jenis *continental fusion* misalnya objek penelitian penulis yaitu *Spaghetti* Samtis Jepara.

Spaghetti identik dengan penyajian menggunakan *sauce* kental baik dengan cara diaduk saat sedang disaute diatas *pan* maupun dituang diatas *spaghetti* yang telah digulung atau ditata diatas piring. Samtis

jepara yang terbuat dari udang atau cumi-cumi memberikan rasa seafood yang khas dengan sentuhan citarasa oriental pada *spaghetti* menciptakan sajian *fusion* yang menggugah selera.

Peluang Usaha Home Industry

Hidangan *Spaghetti* Samtis Jepara hadir sebagai *fusion food* nusantara dalam peluang usaha skala *home industry*. Fungsi dari *fusion food* menurut (Lestari & Komariah, 2019) yaitu:

1. Sarana pengenalan makanan baru secara halus
2. Identitas unik
3. Strategi pemasaran (*marketing*)

Home industry disebut juga sebagai industri rumah tangga atau industri skala rumahan yang memiliki tenaga kerja dengan jumlah terbatas dengan hasil produksi bergantung pada tren produk saat itu (Saifuddin & Sayyidah, 2019).

Peluang usaha produk makanan *spaghetti* menarik perhatian kalangan penggiat usaha *home industry*. Tidak hanya terdapat di menu-menu restoran atau *cafe*, *spaghetti* secara luas banyak diminati semua kalangan. Menu olahan *spaghetti* yang mudah dipadukan dengan selera lidah nusantara menjadikan pelaku usaha *home industry* dapat bersaing dengan kreatifitasnya masing-masing.

Salahsatunya dengan kreasi *Spaghetti* Samtis Jepara yang merupakan perpaduan antara menu asing yang populer dalam negeri dengan citarasa nusantara. Produk makanan *spaghetti* samtis jepara dengan skala *home industry* ini dilakukan dalam memanfaatkan situasi pandemi yang tak kunjung usai.

Kelebihan dan manfaat *home industry* menurut (A'yuny, 2019) diantaranya:

1. Sumber wirausaha baru skala kecil dan menengah
2. Memiliki segmen pasar yang unik
3. Manajemen yang fleksibel dan sederhana menyesuaikan perubahan pasar
4. Memiliki potensi untuk berkembang dan membuka lapangan pekerjaan bagi anggota keluarga maupun tetangga sekitar sebagai alternatif pendapatan penghasilan bagi keluarga.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian dilaksanakan dengan berbasis inovasi produk. Produk yang digunakan berupa makanan yaitu *Spaghetti*. dikembangkan dengan eksperimen sederhana dipadukan dengan Samtis khas Jepara yang bercitara nusantara sehingga menghasilkan suatu menu *Fusion Food*. produk tersebut dikreasikan sehingga dapat menjadi sebuah peluang usaha yang dapat dilakukan dalam skala *Home Industry*.

Produk makanan Spaghetti Samtis Jepara diuji dengan menggunakan uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan pengujian secara subyektif pada produk pangan dengan menggunakan panca indera manusia untuk memberikan suatu respon terhadap produk pangan dengan menilai dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna (Hestina et al., 2018).

Peluang usaha skala *home industry* ini menggunakan perhitungan dengan menggunakan rumus *recipe costing*, *dish costing*, *food cost* dan *selling price*. Pendataan dibuat sederhana dengan tujuan untuk mempermudah pelaku usaha *home industry* untuk memperhitungkan harga penjualan dengan baik.

Adapun teknik pengumpulan data yang penulis lakukan adalah :

1. Teknik Observasi

Menurut Sugiyono dalam (Khasanah, 2017) menyatakan bahwa observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuan hanya bisa bekerja melalui data, yaitu fakta melalui dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi. Observasi merupakan pengamatan terhadap suatu objek yang diteliti baik secara langsung maupun tidak langsung untuk meperoleh data yang harus dikumpulkan dalam penelitian..

2. Teknik Studi Pustaka

Studi pustaka adalah teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku, literatur, catatan, dan laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan (Justine, 2016). Sedangkan dalam pengertian lain, studi kepustakaan yaitu mengumpulkan data berupa pendapat, teori yang diperoleh dari

cacatan kuliah, karya ilmiah serta fasilitas internet yang relevan dengan masalah yang sedang diteliti (Firdaus & Andriani, 2014).

Dapat ditarik kesimpulan bahwa studi pustaka yaitu pengumpulan data yang didapat melalui proses telaah kemudian digunakan untuk mencari dan mendapatkan dasar teori, sumber-sumber dari berbagai literatur dan saran yang tertulis dan berhubungan dengan masalah yang diteliti.

3. Teknik Wawancara

Wawancara merupakan alat pengumpul data yang dikomunikasikan secara langsung antara responden dan pewawancara yang memiliki pengetahuan tentang data objek penelitian yang diteliti dalam bentuk tanya jawab serta dapat membantu penulis untuk mendapatkan data yang lengkap sesuai dengan data yang dibutuhkan (Andriani, 2014).

Wawancara dilakukan oleh penulis untuk mendapat data konkrit dilapangan dengan studi pustaka agar lebih kuat dalam menyampaikan sebuah gagasan. Dalam hal ini penulis mewawancarai beberapa pihak dalam membantu mendapatkan informasi serta saran terkait dengan judul penelitian.

• Wawancara kepada informan

Pertama penulis membuka komunikasi secara daring karena keterbatasan komunikasi tatap muka disituasi pandemi dengan Bapak Heri Guswanto selaku *General Manager GigleBox Cafe* dan Resto. Penulis sempat bekerja dengan beliau pada tahun 2016. Saat itu beliau masih sebagai Kepala Koki di *Outlet Festival Citylink*. Hal yang dibahas yaitu seputar pengolahan pasta dengan *fusion* sambal nusantara terutama dengan samtis jepara Penulis mewawancarai pemilik produk Samtis asli Jepara yaitu Bapak Emir dengan nama produk Samtis Bang Emir. Topik yang dibahas seputar resep dan cara pembuatan samtis kemudian *sharing* mengenai pengembangan produk nusantara dengan *fusion*.

- Wawancara kepada konsumen
Konsumen sebagai responden yang akan mencicipi produk *Spaghetti Samtis Jepara*. Sampel penelitian yang digunakan menggunakan uji panel berupa panel konsumen dan panel anak-anak.

PEMBAHASAN

Melalui penelitian ini penulis mengkreasikan *Spaghetti Samtis Jepara* dengan menambahkan beberapa komponen dan pengemasan yang menarik sesuai dengan kreasi penulis. *Spaghetti Samtis Jepara* memiliki 2 pilihan varian *seafood* yaitu udang dan cumi-cumi. Hidangan ditata dan dikemas dengan menarik sehingga dapat dilakukan penjualan. Tujuan akhir penelitian ini adalah menciptakan menu *fusion food* nusantara baru dengan gaya kekinian namun memiliki citarasa nusantara yang dapat diterima masyarakat luas hingga dapat menjadi peluang usaha yang dilakukan oleh skala *home industry*.

1. Hasil Kreasi *Spaghetti Samtis Jepara*

Spaghetti pada umumnya dimasak dan disajikan dengan penggunaan *sauce* yang berbasis *herb and spices* Eropa. Penulis mengkreasikan *spaghetti* dengan memadukan *Samtis Jepara* sebagai pengganti *sauce spaghetti* pada umumnya. Kreasi hidangan ini memadukan kuliner khas Italia dengan sambal otentik Jepara, Indonesia. Sehingga hidangan ini menjadi *Fusion Food* bergaya citarasa nusantara.

Penulis juga mengkreasikan hidangan ini dalam segi penyajiannya. *Spaghetti Samtis Jepara* disajikan dengan dua pilihan varian *seafood*. *Seafood* yang digunakan yaitu udang dan cumi-cumi yang merupakan bahan dasar dari pembuatan *samtis* itu sendiri.



Gambar 1. *Spaghetti Samtis Jepara* Udang



Gambar 2. *Spaghetti Samtis Jepara* Cumi-cumi

2. Peluang Usaha *Home Industry*

Spaghetti Samtis Jepara memiliki rasa yang dominan manis dan pedas kemudian gurih dari udang atau cumi-cumi dan *samtis* itu sendiri. Kemudian terdapat aroma khas olahan *seafood* dan tekstur dari *spaghetti* terasa kenyal. Dari segi tampilan kemasan menarik dan isinya memuaskan.

Harga penjualan *spaghetti samtis jepara* baik varian udang atau cumi-cumi yaitu Rp.33.000 dengan berat 250 gram per porsi.



Gambar 3. Tampilan *Spaghetti Samtis Jepara* Udang dan Cumi-cumi Dalam Kemasan

3. Hasil Uji Coba Resep *Spaghetti Samtis Jepara*

Tabel 1. Bahan dan Alat Pembuatan *Spaghetti Samtis Jepara*

<i>Ingredients</i>	<i>Alat</i>
<i>Spaghetti</i>	<i>Kitchen Stove</i>
Udang	<i>Sauce pan</i>
Cumi-cumi	<i>Frying pan</i>
Petis	<i>Fry pan teflon</i>
Bawang Daun	<i>Cutting board</i>

Bawang Bombay	<i>Knife</i>
Bawang Merah	<i>Bowl</i>
Bawang Putih	<i>Tongs</i>
Cabai Rawit	<i>Spatula</i>
Gula Merah	<i>Mortar</i>
Mentimun	<i>Strainer</i>
Santan	<i>Plate</i>
Minyak	<i>Glass</i>
Margarin	<i>Measuring Cup</i>
Garam	<i>Tray</i>
Air	<i>Spoon</i>

Tabel 2. Hasil Uji Coba Resep Samtis
Jumlah Porsi : 6 porsi
Ukuran per Porsi : 2 sdm

Uji Pertama			Uji Ke-2		
<i>Qt</i>	<i>Ingredient s</i>	<i>Time</i>	<i>Qt</i>	<i>Ingredient s</i>	<i>Time</i>
100	Udang	45'	15	Udang	60'
14	Bw.Mera		0	Bw.Mera	
21	h		14	h	
35	Bw. Putih		21	Bw.Putih	
25	Rawit		50	Rawit	
0	Gulamera		20	Gulamera	
15	h		0	h	
60	Petis		15	Petis	
10	Minyak		60	Minyak	
70	Garam		10	Garam	
0	Air	1 L	Air		
Hasil: Rasa dominan manis Tektur kental Warna coklat pekat Aroma khas udang			Hasil: Rasa seimbang pedas, manis dan gurih Tektur kental Warna coklat pekat Aroma khas udang		



Gambar 4. Samtis Udang

Samtis ini memiliki rasa dominan manis dan berwarna coklat pekat karena menggunakan gula jawa. Sedikit pedas namun gurih dan bertekstur kental seperti pasta. Cocok digunakan sebagai pengganti saus *spaghetti* pada umumnya karena komponen bahannya sudah disesuaikan untuk dimasak dengan *spaghetti*.

Tabel 3. Hasil Uji Coba Mengolah *Spaghetti*
Jumlah Porsi : 6 porsi
Ukuran per Porsi : 75 gr

<i>Method</i>	Uji Pertama		
	<i>Qt</i>	<i>Ingredient s</i>	<i>Time</i>
<i>Prepared</i>	400 3 L	<i>Spaghetti</i> Air	20'
<i>Boil</i>	3 L	Air	
<i>Add</i>	400	<i>Spaghetti</i>	
<i>Result</i>	Tekstur kenyal sedikit lembek Volume bertambah 2 kali lipat Beberapa helai saling menempel		

Uji Ke-2		
<i>Qt</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Time</i>
400 4 L	<i>Spaghetti</i> Air	15'
3 L	Air	
400	<i>Spaghetti</i>	
Tekstur kenyal Volume bertambah 2kali lipat Antar helai tidak saling menempel		



Gambar 2. *Spaghetti*

Spaghetti dimasak hingga *al dente* serta tidak dibiarkan terlalu lama untuk dimasak kembali dengan sambal. Hal ini supaya setiap helaian *spaghetti* tidak menempel satu sama lain dan masih *fresh*. Kemudian setelah *spaghetti* ditiriskan tidak perlu disiram air dingin, karena akan menghilangkan lapisan licin alami yang dihasilkan dari tepung semolina.

Tabel 4. Hasil Uji Coba Resep *Spaghetti Samtis Jepara*

Jumlah Porsi : 6 porsi
Ukuran per Porsi : 250 gr

Uji Pertama			Uji Ke-2		
Qt	Ingredients	Time	Qt	Ingredients	Time
800	Spaghetti	15'	800	Spaghetti	15'
200	Udang		200	Udang	
300	Cumi		300	Cumi	
50	Samtis		50	Samtis	
45	Santan		20	Santan	
50	Bombay		50	Bombay	
100	Minyak		100	Minyak	
800	Air Pasta		900	Air Pasta	
5	Garam		5	Garam	
30	Margarin		30	Margarin	
160	Mentimun	160	Mentimun		
10	Bw.Daun	10	Bw.Daun		
Hasil: Rasa didominasi <i>creamy</i> dari santan Tekstur kenyal namun kering Aroma khas olahan <i>seafood</i> Warna coklat pucat			Hasil: Rasa manis, pedas, gurih dan <i>creamy</i> Tekstur kenyal dengan cukup sambal Aroma khas olahan <i>seafood</i> Warna coklat		

4. *Recipe Costing*

Tabel 5. *Recipe Costing*

Hasil 6 Porsi

No	Items	Price	Unit	Issues	Amount
1	Spaghetti	Rp 30.000,-	Kg	0,400	Rp 12.000,-
2	Udang	Rp 66.700,-	Kg	0,300	Rp 20.010,-
3	Cumi-cumi	Rp 66.700,-	Kg	0,300	Rp 20.010,-
4	Petis	Rp 148.000,-	Kg	0,015	Rp 2.220,-
5	Bawang Merah	Rp 40.000,-	Kg	0,014	Rp 560,-
6	Bawang Putih	Rp 28.000,-	Kg	0,021	Rp 588,-
7	Bawang Bombay	Rp 24.000,-	Kg	0,050	Rp 1.200,-
8	Bawang Daun	Rp 35.000,-	Kg	0,010	Rp 350,-
9	Cabai Rawit	Rp 70.000,-	Kg	0,035	Rp 2.450,-
10	Mentimun	Rp 7.000,-	Kg	0,160	Rp 1.120,-
11	Gula Merah	Rp 18.000,-	Kg	0,200	Rp 3.600,-
12	Santan	Rp 54.000,-	L	0,045	Rp 2.430,-
13	Minyak	Rp 12.800,-	L	0,100	Rp 1.280,-
14	Margarin	Rp 20.000,-	Kg	0,030	Rp 600,-
15	Garam	Rp 10.000,-	Kg	0,015	Rp 150,-

16	<i>Recipe Costing</i>	Rp 68.568,-
17	<i>Dish Costing</i>	Rp 11.428,-
18	<i>Food Cost %</i>	35%
19	<i>Selling Price</i>	Rp 32.651,-

Tabel diatas menunjukkan *Recipe costing* yang dikeluarkan untuk hasil akhir 6 porsi hidangan yaitu Rp 68.568,-. Selanjutnya biaya yang dikeluarkan untuk per porsi yaitu Rp.11.428,-. Dengan *food cost* 35% penulis terapkan dari standar *food cost* makanan untuk mendapatkan keuntungan maksimal. Sehingga harga penjualan untuk satu porsi hidangan Spaghetti Samtis Jepara yaitu Rp.32.651,- yang kemudian penulis bulatkan menjadi Rp 33.000,-.

5. Kemasan Penjualan dan Logo Produk

a. Kemasan Penjualan

Kemasan yang penulis gunakan untuk produk ini berupa *paper bowl* yang mudah dicari dipasaran dan harganya dapat dijangkau. Berbahan material kertas namun tidak mudah bocor dengan karakteristik spaghetti samtis yang basah. Tutup kemasan berbahan material plastik sehingga tahan jika dalam penyimpanan ditumpuk maksimal 5 buah.

b. Logo Produk



Gambar 6. Logo *Spaghetti Samtis*

6. Pendapat Responden Mengenai *Spaghetti Samtis Jepara*

Responden untuk mencicipi hidangan *Spaghetti Samtis Jepara* berasal dari dua kategori panel. Panel konsumen dan panel anak-anak digunakan penulis secara random dari konsumen Warung Mamah yang berjumlah 18 orang. Dari segi usia mulai dari umur 4 tahun hingga 50 tahun, kemudian

beragam status antarlain sebagai ibu rumah tangga, pekerja, siswa SD, anak kecil, pedagang dan ibu hamil.

Uji organoleptik pada hidangan *Spaghetti Samtis Jepara* dilakukan secara sepotan dimana responden mendapatkan kesan pertama pada saat melihat hidang dan mencicipinya secara langsung. Secara keseluruhan responden memberikan respon mengenai rasa, namun ada pula yang memberikan respon terhadap aroma, tekstur dan penampilan.

Respon mengenai rasa yaitu gurih, pedas dan manis. Dari segi penampilan dinilai terlihat menarik dan fresh. Kemudian untuk terktur secara keseluruhan komponen pada hidangan bermain tekstur seperti *spaghetti* terasa kenyal, potongan udang dan cumi-cumi yang lembut dan potongan mentimun yang *crunchy*. Aroma pada hidangan secara keseluruhan menyatakan terdapat aroma khas samtis itu sendiri.

PENUTUP

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu, *Spaghetti Samtis Jepara* merupakan kreasi hidangan dari *spaghetti* yang menggunakan samtis sebagai penggunaan sauce pada umumnya. Perpaduan dari hidangan ini menjadikan sebuah *Fusion Food* bergaya nusantara karena terdapat citarasa otentik dari Samtis Jepara. Hidangan ini memiliki rasa gurih, manis dan pedas sesuai selera, aroma samis yang khas, tekstur kenyal dan *crunchy* serta penampilan yang menarik dan *fresh*.

Penelitian ini dalam pengolahan produk menggunakan metode *fusion food*. *Spaghetti Samtis Jepara* perpaduan *fusion* antara negara Italia dan Indonesia. Menerapkan hidangan *spaghetti* pada sambal nusantara yang masih otentik citarasa nusantaranya. Samtis diaplikasikan pada *spaghetti* sebagai pengganti saus *spaghetti* pada umumnya. Sehingga *Spaghetti Samtis Jepara* sebagai menu baru yang lebih melekat citarasa nusantaranya.

Kreasi olahan *Spaghetti Samtis Jepara* yaitu menggunakan 2 macam *seafood* yaitu udang dan cumi-cumi. Kedua *seafood* karena proses memasaknya cepat seperti pasta sehingga cocok untuk kegiatan penjualan. *Spaghetti Samtis Jepara* mengambil peluang usaha

karena menu hidangan ini unik dan belum dapat dijumpai di tengah ramainya industri kuliner. Dengan menggunakan kemasan pada umumnya, namun memberikan tampilan hidangan yang menarik. Hal ini bertujuan selain karena citarasa, konsumen mendapatkan selera makan yang baik saat pandangan pertama pada hidangan.

REFERENSI

- A'yuny, K. (2019). Peran Home Industri Sepatu Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Pabrik Sepatu Legacy Leather Art Ud. Wahyu Abadi Di Desa Gedangsewu Pare, Kediri). *IAIN Tulungagung*, 11.
- Alfiolita, R. C. (2019). *Baked Penne Rendang Substitusi Tepung Sorgum Putih Sebagai Fusion Food Bercita Rasa Khas Sumatera BARAT*. <http://eprints.uny.ac.id/64513/4/BAB-II-%28new%29.pdf>
- Andriani, R. (2014). *Pengaruh Budaya Organisasi Dan Kompetensi Terhadap Kepuasan Kerja Karyawan Pada Bank Tabungan Negara Di Bandung*. *II(2)*, 247–257.
- Dinas Perikanan. (2019). *Promosi Produk Unggulan Perikanan di Padang*. Dinas Perikanan Jepara. <https://dinas-perikanan.jepara.go.id/2019/10/31/promosi-produk-unggulan-perikanan-di-padang/>
- Fachmi. (2018, March 18). *Sambal Samtis - Jepara*. Budaya-Indonesia.Org. <https://budaya-indonesia.org/Sambal-Samtis-Jepara-Jawa-Tengah>
- Firdaus, R., & Andriani, R. (2014). *Peranan Cook Di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung*. *I(1)*, 1–8.
- Hestina, H. M., Budiyono, B., & Djunaidi, D. (2018). Uji Mutu Dan Uji Organoleptik Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Salai Pada Industri Rumah Tangga Di Danau Buluh Kabupaten Bungo Provinsi Jambi. *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, *2(2)*. <https://ojs.umb-bungo.ac.id/index.php/SEMAHJPSP/article/view/184>
- Horry, I. (2019). *Keterkaitan Inovasi Proses*,

- Inovasi Produk, Dan Kinerja Perusahaan Pada Usaha Pusat Oleh-Oleh Makanan Khas Sumatera Barat.*
Justine, I. (2016). *Tugas Akhir, Kualitas Makanan di G-Food Coffe and Factory Bandung.* 52(1).
- Khasanah, A. (2017). Observasi. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Khoir, M. M. (2019). *Pengolahan Pasta Di Restoran Play Domicile Surabaya.*
https://nscpolteksby.ac.id/library/index.php?p=show_detail&id=3162
- Lestari, W., & Komariah, K. (2019). Buku Saku Fusion Food. In *kuliner* (p. 46). Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
[http://staffnew.uny.ac.id/upload/131405892/penelitian/C38 Buku Saku Fusion Food.pdf](http://staffnew.uny.ac.id/upload/131405892/penelitian/C38%20Buku%20Saku%20Fusion%20Food.pdf).
- Listiani, E. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Oncom Merah Tanpa Spora Terhadap Daya Terima Produk Pasta Lasagna. *Universitas Negeri Jakarta.*
- Saifuddin, M., & Sayyidah, A. (2019). Analisis Strategi Peningkatan Kualitas Produk Home Industri Kerupuk Pedas melalui Atribut Produk dalam Perspektif Manajemen Mutu (Studi Pada UD. Alim Rugi Desa Sono, Sidokerto Kec. Buduran, Kab.Sidoarjo, Jawa Timur). *OECOMICUS Journal of Economics*, 4(1), 1–20.
<https://doi.org/10.15642/oje.2019.4.1.1-20>
- Wiryametta, K. (2019). Perancangan Buku tentang Varian Jenis Sambal Khas Nusantara. *Universitas Multimedia Nusantara.*
- Ngamprah, Kab.
Bandung Barat
- Riwayat Pendidikan
1. STP ARS Internasional (S1)
 2. STIE Pasundan (S2)
- Sertifikasi Kompetensi
1. Sertifikat Kompetensi Tata Boga
 2. Sertifikasi Auditor Mutu Internal
- Ketertarika Penelitian
- Peneliti memiliki ketertarikan penelitian mengenai bidang Pariwisata, Manajemen SDM sesuai dengan bidang keahlian peneliti dan Pendidikan.

BIODATA PENULIS

Nama Lengkap : Kartika Dewi
NIP / NIDN : 201810260 / 0403129401
Tempat & Tanggal Lahir: Sumedang, 3 Desember 1994
Alamat Lengkap : Jl. Ciungwanara, No44,
Rt01, Rw16, Bumi
Pakusarakan, Des.
Tanimulya, Kec.