

RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN JEPARA

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

NIGEL ARISADEWA
Nomor Induk : 201722334

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

~~JUDUL SKripsi/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR~~

RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN JEPARA

NAMA : NIGEL ARISADEWA
NIM : 201722334
PRODI : MTB
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I



Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing II



Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 4 Februari 2021

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Eaisal, MM.Par., CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nigel Arisadewa
Tempat / Tanggal Lahir : Blitar, 27 Juli 1998
NIM : 201722334
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN JEPARA”
Ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau dari pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan diatas, atau pelanggaran di atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkain lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 10 Januari 2021
Yang membuat pernyataan,


Nigel Arisadewa

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah- Nya kepada saya, serta kepada kedua orang tua sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “ **RAGAM SAJIAN KULINER KABUPATEN JEPARA**”

Penulisan Tugas Akhir ini dibuat yaitu untuk dapat memenuhi tujuan dan syarat menuntaskan jenjang perkuliahan Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan program studi Manajemen Tata Boga.

Penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu secara langsung dan tidak langsung. Maka dari itu, penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberi waktu, saran, dan motivasi dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini secara tepat waktu.

6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberi waktu, saran, dan motivasi dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini secara tepat waktu.
7. Keluarga yang selalu mendoakan dan memberi dukungan baik dari moral dan *financial* kepada penulis, sehingga penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
8. Dosen, Instruktur, dan Staff Administrasi Program Studi MTB Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberi wawasan serta ilmu, membimbing serta wawasan kepada penulis selama pembuatan Tugas Akhir.
9. Seluruh teman seperjuangan *Dear Connard* MTB 6B.
10. Farhan Djatiatmadja, Nadya Afifah, Siti Nur Azizah, Fitra Syafira, Atikah, Artalita, Peter Kevin, Ninda Wulandira, Mirza, Dyah, Juan yang telah membantu memberikan ide-ide dan menemani selama pembuatan Tugas akhir.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, sehingga masih banyak hal yang perlu diperbaiki baik sistematika maupun isinya. Maka dari itu penulis sangat menerima kritik dan saran semua pembaca yang dapat membuat Tugas Akhir ini menjadi jauh lebih baik.

Bandung, September 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	5
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Produk	5
1.4 Tinjauan Produk	11
1.4.1 Tema	11
1.4.2 Usulan Resep	12
1.4.3 Recipe Costing dan Dish Costing	20
1.4.4 Nutrition Value / Nilai Gizi	28
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	33
1.5.1 Lokasi	33
1.5.2 Waktu Penelitian	33
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PENGOLAHAN PRODUK	34
2.1 Perencanaan Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	34
2.1.1 Working Plan	34
2.1.2 Time Table	38
2.1.3 Matriks	39
2.1.4 Data Kebutuhan Peralatan Yang Diperlukan	40
2.1.5 Purchasing List	40
2.1.6 Kegiatan Pelaksanaan Latihan Presentasi Prodak	43
2.1.7 Evaluasi Dan Kendala Kegiatan Latihan Kerja	51
BAB III	53
3.1 Persiapan Sidang Presentasi Produk	53
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	53
3.3 Evaluasi	56

BAB IV	58
4.1 Kesimpulan	58
4.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59

DAFTAR TABEL

TABEL 1 USULAN RESEP NASI.....	12
TABEL 2 USULAN RESEP KULUBAN.....	13
TABEL 3 USULAN RESEP SINGIT	14
TABEL 4 USULAN RESEP PINDANG SERANI	15
LANJUTAN TABEL 5 USUKAN RESEP PINDANG SERANI	16
TABEL 6 USULAN RESEP SAMTIS	17
TABEL 7 USULAN RESEP MOTO BELONG	18
TABEL 8 USULAN RESEP ES GEMPOL	19
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING</i> NASI PUTIH	21
TABEL 10 <i>RECIPE COSTING</i> KULUBAN	22
TABEL 11 <i>RECIPE COSTING</i> SINGIT	23
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> PINDANG SERANI.....	24
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> SAMTIS	25
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING</i> MOTO BELONG.....	26
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING</i> ES GEMPOL	27
TABEL 16 <i>SELLING PRICE</i> SATU SET <i>RIJSTAFFEL</i>	27
TABEL 17 <i>NUTRITION VALUE</i> NASI PUTIH.....	28
TABEL 18 <i>NUTRITION VALUE</i> KULUBAN.....	29
TABEL 19 <i>NUTRITION VALUE</i> SINGIT.....	29
TABEL 20 <i>NUTRITION VALUE</i> PINDANG SERANI.....	30
TABEL 21 <i>NUTRITION VALUE</i> SAMTIS	31
TABEL 22 <i>NUTRITION VALUE</i> MOTO BELONG	31
TABEL 23 <i>NUTRITION VALUE</i> ES GEMPOL	32
TABEL 24 TOTAL NILAI GIZI	32
TABEL 25 <i>WORKING PLAN</i> NASI PUTIH	34
TABEL 26 <i>WORKING PLAN</i> KULUBAN.....	35
TABEL 27 <i>WORKING PLAN</i> SINGIT	35
TABEL 28 <i>WORKING PLAN</i> PINDANG SERANI	35
TABEL 29 <i>WORKING PLAN</i> SAMTIS	36
TABEL 30 <i>WORKING PLAN</i> MOTO BELONG	36

TABEL 31 <i>WORKING PLAN</i> ES GEMPOL	36
TABEL 32 PROSES YANG DILAKUKAN DI RUMAH.....	37
TABEL 33 PROSES YANG DILAKUKAN DI RUANG SIDANG	37
TABEL 34 <i>TIME TABLE</i> PERSIAPAN SEBELUM SIDANG	38
TABEL 35 <i>TIME TABLE</i> SAAT SIDANG BERLANGSUNG	38
TABEL 36 MATRIK PERENCANAAN KEGIATAN	39
TABEL 37 DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN	40
TABEL 38 DAFTAR BAHAN PANGAN YANG DIBUTUHKAN	41
TABEL 39 DAFTAR BAHAN PANGAN YANG DIBUTUHKAN (LANJUTAN)	42
TABEL 40 <i>TRIAL</i> NASI PUTIH.....	43
TABEL 41 <i>TRIAL</i> KULUBAN.....	44
TABEL 42 <i>TRIAL</i> SINGIT	46
TABEL 43 <i>TRIAL</i> PINDANG SERANI	47
TABEL 44 <i>TRIAL</i> SAMTIS	48
TABEL 45 <i>TRIAL</i> MOTO BELONG	49
TABEL 46 <i>TRIAL</i> ES GEMPOL	50
TABEL 47 DOKUMENTASI PRESENTASI PRODUK	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sketsa Nasi Putih	7
Gambar 2. Sketsa Kuluban	8
Gambar 3. Sketsa Singit	8
Gambar 4. Sketsa Pindang Serani.....	9
Gambar 5. Sketsa Samtis.....	10
Gambar 6. Sketsa Moto Belong	10
Gambar 7. Sketsa Es Gempol	11
Gambar 8. Display Menu	56
Gambar 9 Proses Penilaian Penguji	57

DAFTAR PUSTAKA

Ansorin. 2020. Wawancara pada tanggal 24 September 2020.

Bayu. 2020. Resep Singit. Wawancara pada tanggal 28 September 2020.

“Kabupaten Jepara” Wikipedia.org. Diakses pada tanggal 24 September 2020 dari

https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Jepara#Julukan_Jepara

“Daftar Pulau Di Indonesia” Wikipedia.org. Diakses pada tanggal 23 September 2020

https://id.wikipedia.org/wiki/Daftar_pulau_di_Indonesia_menurut_provinsi

“Jepara Culinary Expo” Wikipedia.org. Diakses pada tanggal 28 September 2020 dari

https://id.wikipedia.org/wiki/Jepara_Culinary_Expo

“Event Kabupaten Jepara”. Diakses pada tanggal 28 September 2020 dari

[https://disparbud.jepara.go.id/2020/01/47-event-akan-meramaikan-](https://disparbud.jepara.go.id/2020/01/47-event-akan-meramaikan-kabupaten-jepara-di-tahun-2020/)

[kabupaten-jepara-di-tahun-2020/](https://disparbud.jepara.go.id/2020/01/47-event-akan-meramaikan-kabupaten-jepara-di-tahun-2020/)

Apridawaty, Titi Sutinah. 2020. Resep dan cara membuat masakan traditional asal

Jepara singit. Diakses pada tanggal 8 Desember 2020 dari

[https://daerah.sindonews.com/artikel/jateng/16150/resep-dan-cara-](https://daerah.sindonews.com/artikel/jateng/16150/resep-dan-cara-membuat-masakan-tradisional-asal-jepara-singit#)

[membuat-masakan-tradisional-asal-jepara-singit#](https://daerah.sindonews.com/artikel/jateng/16150/resep-dan-cara-membuat-masakan-tradisional-asal-jepara-singit#)