

**SAJIAN KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA,
JAWA BARAT**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

NURUL ADZANIA RAMDAN

Nomor Induk: 201722309

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA, JAWA BARAT

NAMA : Nurul Adzania Ramdan

NIM : 201722309

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

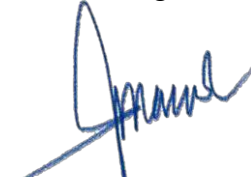
JURUSAN : Hospitality

Pembimbing I,



Rusna Purnama, SE., MM
NIP. 19780415 201101 1 006

Pembimbing II,



Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM
NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, 5 Februari 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,

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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya

Nama Nurul Adzania Ramdan
Tempat/Tanggal Lahir . Bandung, 24 Mei 1998
NIM 201722309
Program Studi . Manajemen Tata Boga
Jurusan Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

- 1 Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul.
"SAJIAN KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA, JAWA BARAT" ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau 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 di atas, atau pelanggaran 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 terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Januari 2021
Yang membuat pernyataan,




Nurul Adzania Ramdan
NIM:201722309

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat-Nya dan terima kasih untuk kedua orang tua penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA, JAWA BARAT”**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Pembimbing I yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Ibu Ermayanti SST.Par selaku Bidang Pengembangan Makanan Dan UKM dinas Budaya dan Pariwisata Kota Tasikmalaya, yang telah memberikan informasi serta data mengenai Makanan Khas Kota Tasikmalaya .
9. Ibu Momon Sukaesih selaku penjual makanan, yang telah banyak memberikan informasi mengenai kuliner khas yang terdapat di Kota Tasikmalaya.

10. Seluruh keluarga penulis, Lis Nurdialis (Tante), Nurul Amalia (Kakak), dan Aristo Nizar (Kakak), atas semua doa dan dukungan yang selalu diberikan selama penulis melakukan penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Rekan-rekan sejawat dalam grup di Lulus Cepat Nikah Cepat, dan rekan-rekan seperjuangan di Program Studi Manajemen Tata Boga.
12. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik dalam sistematika maupun isinya. Maka untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Agustus 2020

Nurul Adzania Ramdan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Presentasi Masakan	5
2.1 Tujuan Formal	5
2.2 Tujuan Operasional	5
3. Usulan Masakan	6
4. Tinjauan Produk	8
4.1 Tema	8
4.2 Jenis Produk	8
5. Usulan Resep	18
6. <i>Recipe Costing</i> , <i>Dish Costing</i> dan <i>Selling Price</i>	32
6.1 <i>Recipe Costing & Dish Costing</i>	32
6.2 <i>Selling Price</i>	42
7. Daftar Nilai Nutrisi	44
8. Lokasi dan Waktu Penelitian	53
8.1 Lokasi Penelitian	53
8.2 Lokasi Percobaan Pembuatan Produk	53
8.3 Waktu Penelitian	53
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	54
1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	54
1.1 <i>Working Plan</i>	54
1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	58
1.3 Persiapan Makanan	62
1.4 <i>Time Table</i>	63
1.5 Daftar Kebutuhan Bahan	64
1.6 Daftar Kebutuhan Alat	67
2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	68
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	86
1. Persiapan / <i>Mise en Place</i>	86
2. Pelaksanaan / Proses Kegiatan Presentasi Produk	89
3. Evaluasi / Hasil Masukan dari Tim Penguji	93
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	95
1. Kesimpulan	95
2. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	99
BIODATA PENULIS	101

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Usulan Resep Kupat Tahu Mangunreja	19
Tabel 2 Usulan Resep Soto Ayam Tasik	20
Tabel 3 Usulan Resep Sambal Leunca.....	21
Tabel 4 Usulan Resep Nasi Tutug Oncom.....	22
Tabel 5 Usulan Resep Ayam Goreng Jeruk.....	23
Tabel 6 Usulan Resep Nasi Putih.....	24
Tabel 7 Usulan Resep Sate Condong.....	25
Tabel 8 Usulan Resep Tumis Picung.....	27
Tabel 9 Usulan Resep Cilok Goang.....	28
Tabel 10 Usulan Resep Rujak Honje.....	30
Tabel 11 Usulan Resep Es Bojong.....	31
Tabel 12 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Kupat Tahu Mangunreja	33
Tabel 13 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Soto Ayam Tasik.....	34
Tabel 14 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Sambal Leunca.....	35
Tabel 15 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Nasi Tutug Oncom.....	35
Tabel 16 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Ayam Goreng Jeruk.....	36
Tabel 17 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Nasi Putih.....	36
Tabel 18 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Sate Condong.....	37
Tabel 19 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Tumis Picung.....	38
Tabel 20 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Cilok Goang.....	39
Tabel 21 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Rujak Honje.....	40
Tabel 22 <i>Recipe Costing And Dish Costing</i> Es Bojong.....	41
Tabel 23 <i>Selling Price</i>	43
Tabel 24 Nilai Nutrisi Kupat Tahu Mangunreja.....	45
Tabel 25 Nilai Nutrisi Soto Ayam Tasik	46
Tabel 26 Nilai Nutrisi Sambal Leunca.....	46
Tabel 27 Nilai Nutrisi Nasi Tutug Oncom.....	47
Tabel 28 Nilai Nutrisi Ayam Goreng Jeruk.....	48
Tabel 29 Nilai Nutrisi Nasi Putih.....	48
Tabel 30 Nilai Nutrisi Sate Condong.....	49
Tabel 31 Nilai Nutrisi Tumis Picung.....	50
Tabel 32 Nilai Nutrisi Cilok Goang.....	51
Tabel 33 Nilai Nutrisi Rujak Honje.....	52
Tabel 34 Nilai Nutrisi Es Bojong.....	52
Tabel 35 <i>Working Plan</i> Kupat Tahu Mangunreja.....	55
Tabel 36 <i>Working Plan</i> Soto Ayam Tasik.....	55
Tabel 37 <i>Working Plan</i> Sambal Leunca	55
Tabel 38 <i>Working Plan</i> Nasi Tutug Oncom	56
Tabel 39 <i>Working Plan</i> Ayam Goreng Jeruk	56
Tabel 40 <i>Working Plan</i> Sate Condong	56
Tabel 41 <i>Working Plan</i> Tumis Picung.....	57
Tabel 42 <i>Working Plan</i> Cilok Goang	57
Tabel 43 <i>Working Plan</i> Rujak Honje.....	57
Tabel 44 <i>Working Plan</i> Es Bojong	58

Tabel 45 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	59
Tabel 46 Matriks Perencanaan Kegiatan Persiapan H-1 Sidang.....	60
Tabel 47 Matriks Perencanaan Kegiatan Saat Sidang.....	61
Tabel 48 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	63
Tabel 49 <i>Time Table</i> Saat Sidang.....	64
Tabel 50 Daftar Kebutuhan Bahan.....	65
Tabel 51 Daftar Kebutuhan Bahan <i>Perishable</i>	66
Tabel 52 Daftar Kebutuhan <i>Equipment</i>	67
Tabel 53 Daftar Kebutuhan <i>Utensils</i>	67
Tabel 54 Pelaksanaan Latihan Kerja Kupat Tahu Mangunreja.....	69
Tabel 55 Pelaksanaan Latihan Kerja Soto Ayam Tasik.....	71
Tabel 56 Pelaksanaan Latihan Kerja Sambal Leunca.....	73
Tabel 57 Pelaksanaan Latihan Kerja Nasi Tutug Oncom.....	74
Tabel 58 Pelaksanaan Latihan Kerja Ayam Goreng Jeruk.....	76
Tabel 59 Pelaksanaan Latihan Kerja Sate Condong.....	77
Tabel 60 Pelaksanaan Latihan Kerja Tumis Picung.....	80
Tabel 61 Pelaksanaan Latihan Kerja Cilok Goang.....	81
Tabel 62 Pelaksanaan Latihan Kerja Rujak Honje.....	84
Tabel 63 Pelaksanaan Latihan Kerja Es Bojong.....	85
Tabel 64 Dokumentasi Persiapan Presentasi Produk.....	87
Tabel 65 Dokumentasi Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kupat Tahu Mangunreja	9
Gambar 1. 2 Soto Ayam Tasik.....	10
Gambar 1. 3 Sambal Leunca.....	11
Gambar 1. 4 Nasi Tutug Oncom dan Ayam Goreng Jeruk.....	12
Gambar 1. 5 Sate Condong.....	13
Gambar 1. 6 Tumis Picung	14
Gambar 1. 7 Cilok Goang.....	15
Gambar 1. 8 Rujak Honje	16
Gambar 1. 9 Es Bojong.....	17
Gambar 1. 10 Proses Pembuatan Kupat Tahu Mangunreja	70
Gambar 1. 11 Proses Pembuatan Soto Ayam Tasik	72
Gambar 1. 12 Proses Pembuatan Sambal Leunca.....	73
Gambar 1. 13 Proses Pembuatan Nasi Tutug Oncom.....	75
Gambar 1. 14 Proses Pembuatan Ayam Goreng Jeruk	77
Gambar 1. 15 Proses Pembuatan Sate Condong.....	79
Gambar 1. 16 Proses Pembuatan Tumis Picung	80
Gambar 1. 17 Proses Pembuatan Cilok Goang.....	83
Gambar 1. 18 Proses Pembuatan Rujak Honje	84
Gambar 1. 19 Proses Pembuatan Es Bojong.....	85
Gambar 1. 20 Dokumentasi Persiapan Presentasi Produk.....	87
Gambar 1. 21 Dokumentasi Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	90

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, I. M. (2013). *Jangan Takut Makan Enak: Sehat dengan Makanan Tradisional Jilid 2*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Delisa, L. (2017). *Beda Daerah Beda Rasa, Tahukah Darimana Asal Cilok?*. Retrieved from idntimes.com
- Dittmer, P. (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor, Cost Cost* (7 ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Dittmer, P., & Keefe III, J. D. (2009). *Principles of Food, Beverage, and Labour, Cost Control* (9 ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- DISPARBUD Jawa Barat. (2012). *Tourism Guide Book Jawa Barat*. Bandung: West Java Tourism and Culture Office.
- DISPORABUDPAR Tasikmalayakota. (2019). *Data Tempat Wisata Kuliner*. Retrieved from <http://disporabudpar.tasikmalayakota.go.id/data/>
- Kartadigantara, Susenno. (2011). *Rekasaya Menu*.
- Merdeka.com. (2017). *Rijsttafel, jamuan gaya penjajah yang terkikis budaya nasional*. Retrieved from <https://www.merdeka.com>
- Muslim, I. W. (2020). *(Kaleidoskop) Kuliner dan Camilan Unik di Tasikmalaya*. Retrieved from <https://www.ayotasik.com>
- Palacio, J., & Theis, M. (2005). *Introduction to Food Service* (10 ed.). New Jersey: Prentice Hall.
- Reed, L. (2005). *SPECS The Food Service and Purchasing Specification Manual*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Suarsana, I. N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan* (1 ed.). Yogyakarta: Graha Ilmu

Tasikmalayakota.go.id. (2009). *Geografi*. Retrieved from <https://portal.tasikmalayakota.go.id/index.php/q/geografi>

Wiyasha, I. (2006). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

Wikipedia (2020, 25 Agustus) *Kota Tasikmalaya*. Retrieved from [id.wikipedia.org: https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Tasikmalaya](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Tasikmalaya)