

**MENU *RIJSTTAFEL* KABUPATEN INDRAMAYU  
SEBAGAI MENU UNGGULAN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir  
Program Diploma III Manajemen Tata Boga  
Tahun Akademik 2020**



**Oleh:**

**PUTRI CAESAR UTAMI**  
**Nomor Induk : 201722336**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2020**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR/SKRIPSI

Menu *Rijsttafel* Kabupaten Indramayu Sebagai Menu Unggulan

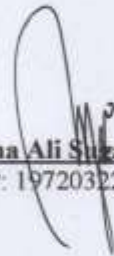
NAMA : Putri Caesar Utami  
NIM : 201722336  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga  
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd.  
NIP. 19630302 199503 1 001



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par  
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 4 Februari 2021

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi  
Akademik dan Kemahasiswaan,

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 : Putri Caesar Utami  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 1 Juni 1999  
NIM : 201722336  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ yang berjudul:  
**“Menu Rijsttafel Kabupaten Indramayu Sebagai Menu Unggulan”**  
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, 10 Januari 2021  
Yang membuat pernyataan



**PUTRI CAESAR UTAMI**  
NIM 201722336

## KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, penulis panjatkan puji syukur atas kehadiran-Nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya kepada saya, sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Menu *Rijsttafel* Kabupaten Indramayu Sebagai Menu Unggulan**”

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan program studi di Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, saya susun dengan maksimal dan mendapatkan bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, saya ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pihak - pihak terkait baik dari sebelum hingga selesai penyusunan Tugas Akhir, antara lain:

1. Bapak Faisal Kasim, 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.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd. Selaku Pembimbing I yang telah membantu memberikan saran untuk penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini

6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par Selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan masukan untuk penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
  7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan di Program Studi Manajemen Tata Boga yang telah membantu dan membimbing selama penulis bersekolah di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
  8. Keluarga yang sudah memberikan dukungan secara *financial* maupun mental selama proses pembuatan Tugas Akhir ini.
  9. Serta seluruh pihak yang tidak dapat di sebutkan satu persatu, yang telah membantu dan mendukung penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini
- Terlepas dari semua itu, saya menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan yang jauh dari kesempurnaan baik susunan kalimat maupun tata bahasa, dikarenakan keterbatasan kemampuan yang dimiliki. Oleh karena itu, dengan tangan terbuka saya menerima kritik dan saran dari semua pihak agar dapat memperbaiki laporan ini.

Akhir kata saya berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi saya pribadi dan umumnya bagi pembaca.

Bandung, Agustus 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	5
1.3 Usulan Produk .....	5
1.4 Tinjauan Produk .....	11
1.4.1 Tema .....	11
1.4.2 Usulan Resep.....	11
1.4.3 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Dan Selling Price</i> .....	24
1.4.4 Kandungan Gizi.....	30
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>37</b>
2.1 Perencanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	37
2.1.1 <i>Time Table</i> .....	37
2.1.2 Purchasing List.....	39
2.1.3 Daftar Kebutuhan Alat .....	42
2.1.4 Tabel Matriks Perencanaan Masakan.....	43
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	49
2.3 Evaluasi Latihan Presentasi Produk .....	63
<b>BAB 3 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>63</b>
3.1 Persiapan Sidang Presentasi Produk.....	64
3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk .....	64
3.3 Evaluasi .....	67
<b>BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>68</b>
4.1 Kesimpulan .....	69
4.2 Saran.....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>71</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.1 Usulan Resep Mie Ragit.....</b>	<b>12</b>
<b>Tabel 1.2 Usulan Resep Pindang Gombyang Kakap .....</b>	<b>14</b>
<b>Tabel 1.3 Usulan Resep Nasi Putih .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabel 1.4 Usulan Resep Pedesan Entog.....</b>	<b>17</b>
<b>Tabel 1.5 Usulan Resep Rumbah .....</b>	<b>19</b>
<b>Tabel 1.6 Usulan Resep Siwang .....</b>	<b>21</b>
<b>Tabel 1.7 Usulan Resep Geblog.....</b>	<b>22</b>
<b>Tabel 1.8 Usulan Resep Bubur Glitir .....</b>	<b>23</b>
<b>Tabel 1.9 Recipe Costing, Dish Costing, Dan Selling Price Mie Ragit.....</b>	<b>24</b>
<b>Tabel 1.10 Recipe Costing, Dish Costing, Dan Selling Price Pindang Gombyang Kakap .....</b>	<b>25</b>
<b>Tabel 1.11 Recipe Costing, Dish Costing, Dan Selling Price Nasi Putih .....</b>	<b>26</b>
<b>Tabel 1.12 Recipe Costing, Dish Costing, Dan Selling Price Pedesan Entog.</b>	<b>27</b>
<b>Tabel 1.13 Recipe Costing, Dish Costing, Dan Selling Price Rumbah .....</b>	<b>28</b>
<b>Tabel 1.14 Recipe Costing, Dish Costing, Dan Selling Price Siwang .....</b>	<b>28</b>
<b>Tabel 1.15 Recipe Costing, Dish Costing, Dan Selling Price Geblog.....</b>	<b>29</b>
<b>Tabel 1.16 Recipe Costing, Dish Costing, Dan Selling Price Bubur Glintir ..</b>	<b>29</b>
<b>Tabel 1.17 Selling Price.....</b>	<b>30</b>
<b>Tabel 1.18 Kandungan Gizi Mie Ragit.....</b>	<b>31</b>
<b>Tabel 1.19 Kandungan Gizi Pindang Gombyang Kakap .....</b>	<b>32</b>
<b>Tabel 1.20 Kandungan Gizi Nasi Putih.....</b>	<b>33</b>
<b>Tabel 1.21 Kandungan Gizi Pedesan Entog .....</b>	<b>33</b>
<b>Tabel 1.22 Kandungan Gizi Rumbah.....</b>	<b>34</b>
<b>Tabel 1.23 Kandungan Gizi Siwang .....</b>	<b>34</b>
<b>Tabel 1.24 Kandungan Gizi Geblog .....</b>	<b>35</b>
<b>Tabel 1.25 Kandungan Gizi Bubur Glintir.....</b>	<b>35</b>
<b>Tabel 1.26 Total Perhitungan Nilai Gizi .....</b>	<b>36</b>
<b>Tabel 2. 1 Time Table Sebelum Sidang.....</b>	<b>37</b>
<b>Tabel 2. 2 Time Table Pelaksanaan Sidang.....</b>	<b>38</b>
<b>Tabel 2. 3 Daftar Pembelian Bahan.....</b>	<b>39</b>
<b>Tabel 2. 4 Daftar Kebutuhan Alat.....</b>	<b>42</b>

<b>Tabel 2. 5 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....</b>	<b>43</b>
<b>Tabel 2. 6 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Sebelum Sidang .....</b>	<b>45</b>
<b>Tabel 2. 7 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Pelaksanaan Sidang .....</b>	<b>47</b>
<b>Tabel 2. 8 Uji Coba Mie Ragit.....</b>	<b>49</b>
<b>Tabel 2. 9 Uji Coba Pindang Gombyang Kakap.....</b>	<b>51</b>
<b>Tabel 2. 10 Uji Coba Rumbah.....</b>	<b>53</b>
<b>Tabel 2. 11 Uji Coba Pedesan Entog .....</b>	<b>55</b>
<b>Tabel 2. 12 Uji Coba Siwang .....</b>	<b>57</b>
<b>Tabel 2. 13 Uji Coba Geblog .....</b>	<b>60</b>
<b>Tabel 2. 14 Uji Coba Bubur Glintir.....</b>	<b>62</b>
<b>Tabel 3. 1 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk .....</b>	<b>64</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Mie Ragit .....	7
Gambar 1.2 Pindang Gombyang Kakap.....	8
Gambar 1.3 Nasi Putih .....	8
Gambar 1.4 Pedesan Entog .....	9
Gambar 1.5 Rumbah .....	9
Gambar 1.6 Siwang.....	10
Gambar 1.7 Geblog .....	10
Gambar 1.8 Bubur Glintir .....	11
Gambar 2. 1 Mie Ragit .....	49
Gambar 2. 2 Mie Ragit .....	49
Gambar 2. 3 Mie Ragit .....	49
Gambar 2. 4 Mie Ragit .....	50
Gambar 2. 5 Mie Ragit .....	50
Gambar 2. 6 Mie Ragit .....	50
Gambar 2. 7 Mie Ragit .....	50
Gambar 2. 8 Mie Ragit .....	51
Gambar 2. 9 Pindang Gombyang Kakap.....	51
Gambar 2. 10 Pindang Gombyang Kakap.....	51
Gambar 2. 11 Pindang Gombyang Kakap.....	52
Gambar 2. 12 Pindang Gombyang Kakap.....	52
Gambar 2. 13 Pindang Gombyang Kakap.....	52
Gambar 2. 14 Pindang Gombyang Kakap.....	52
Gambar 2. 15 Pindang Gombyang Kakap.....	53
Gambar 2. 16 Rumbah .....	53
Gambar 2. 17 Rumbah .....	53
Gambar 2. 18 Rumbah .....	54
Gambar 2. 19 Rumbah .....	54
Gambar 2. 20 Rumbah .....	54

<b>Gambar 2. 21 Rumbah .....</b>	<b>54</b>
<b>Gambar 2. 22 Rumbah .....</b>	<b>55</b>
<b>Gambar 2. 23 Rumbah .....</b>	<b>55</b>
<b>Gambar 2. 24 Pedesan Entog .....</b>	<b>55</b>
<b>Gambar 2. 25 Pedesan Entog .....</b>	<b>56</b>
<b>Gambar 2. 26 Pedesan Entog .....</b>	<b>56</b>
<b>Gambar 2. 27 Pedesan Entog .....</b>	<b>56</b>
<b>Gambar 2. 28 Pedesan Entog .....</b>	<b>56</b>
<b>Gambar 2. 29 Pedesan Entog .....</b>	<b>57</b>
<b>Gambar 2. 30 Siwang .....</b>	<b>57</b>
<b>Gambar 2. 31 Siwang .....</b>	<b>57</b>
<b>Gambar 2. 32 Siwang .....</b>	<b>58</b>
<b>Gambar 2. 33 Siwang .....</b>	<b>58</b>
<b>Gambar 2. 34 Siwang .....</b>	<b>58</b>
<b>Gambar 2. 35 Siwang .....</b>	<b>58</b>
<b>Gambar 2. 36 Siwang .....</b>	<b>59</b>
<b>Gambar 2. 37 Siwang .....</b>	<b>59</b>
<b>Gambar 2. 38 Siwang .....</b>	<b>59</b>
<b>Gambar 2. 39 Siwang .....</b>	<b>59</b>
<b>Gambar 2. 40 Geblog .....</b>	<b>60</b>
<b>Gambar 2. 41 Geblog .....</b>	<b>60</b>
<b>Gambar 2. 42 Geblog .....</b>	<b>60</b>
<b>Gambar 2. 43 Geblog .....</b>	<b>60</b>
<b>Gambar 2. 44 Geblog .....</b>	<b>61</b>
<b>Gambar 2. 45 Geblog .....</b>	<b>61</b>
<b>Gambar 2. 46 Geblog .....</b>	<b>61</b>
<b>Gambar 2. 47 Bubur Glintir .....</b>	<b>62</b>
<b>Gambar 2. 48 Bubur Glintir .....</b>	<b>62</b>
<b>Gambar 2. 49 Bubur Glintir .....</b>	<b>62</b>
<b>Gambar 2. 50 Bubur Glintir .....</b>	<b>62</b>
<b>Gambar 2. 51 Bubur Glintir .....</b>	<b>63</b>
<b>Gambar 2. 52 Bubur Glintir .....</b>	<b>63</b>

<b>Gambar 3. 1 Proses Mamasak Nasi Putih .....</b>	<b>64</b>
<b>Gambar 3. 2 Proses Memasak Bumbu Pedesan Entog.....</b>	<b>65</b>
<b>Gambar 3. 3 Proses Plating Rumbah .....</b>	<b>65</b>
<b>Gambar 3. 4 Proses Plating Siwang.....</b>	<b>65</b>
<b>Gambar 3. 5 Hasil Akhir Mie Ragit .....</b>	<b>65</b>
<b>Gambar 3. 6 Hasil Akhir Pindang Gombyang .....</b>	<b>66</b>
<b>Gambar 3. 7 Hasil Akhir Nasi Putih .....</b>	<b>66</b>
<b>Gambar 3. 8 Hasil Akhir Pedesan Entog.....</b>	<b>66</b>
<b>Gambar 3. 9 Hasil Akhir Rumbah .....</b>	<b>66</b>
<b>Gambar 3. 10 Hasil Akhir Siwang.....</b>	<b>67</b>
<b>Gambar 3. 11 Hasil Akhir Geblog.....</b>	<b>67</b>
<b>Gambar 3. 12 Hasil Akhir Bubur Glintir .....</b>	<b>67</b>
<b>Gambar 3. 13 Display Set Menu Rijttafel.....</b>	<b>68</b>
<b>Gambar 3. 14 Proses Penilaian Penguji.....</b>	<b>68</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pemerintah Provinsi Jawa Barat. 2017. *Kabupaten Indramayu*. Retrived September 18, 2020, from jabarprov: <https://jabarprov.go.id/index.php/pages/id/1052>.
- [2] Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat. 2007. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta. PT RayaGrafindo Persada.
- [3] Wongso, W. W. (2018). *Cita Rasa Indonesia Ekspresi Kuliner Wiliam Wongso*. Jakarta: BAB Publishing Indonesia.
- [4] Kanal Informasi. 2019. *Pengertian Kuliner*. Retrived September 18, 2020, from kanalinfo: <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner>.
- [5] Desa Wista Jatisura. 2017. *Geblog*. Retrived September 18, 2020, from desawisatajatisura: <https://desawisatajatisura.wordpress.com/geblog>.
- [6] Catatan Jumanto. 2020. *Makanan Khas Indramayu*. Retrived September 18, 2020, from jumanto: <https://www.jumanto.com/makanan-khas-indramayu>.
- [7] Widiyani, R. (2018, Januari 18). (W. Fajri, Editor) Retrieved Desember 9, 2020, from [lifestyle.kompas: https://lifestyle.kompas.com/read/2014/01/18/0940108/Yuk.Hitung.Kalori.dalam.Makanan](https://lifestyle.kompas.com/read/2014/01/18/0940108/Yuk.Hitung.Kalori.dalam.Makanan)
- [8] Tashandra, N. (2018, Juli 2). (Wisnubrata, Editor) Retrieved Desember 9, 2020, from [kompas: https://lifestyle.kompas.com/read/2018/07/02/153914620/perlukah-membatasi-konsumsi-buah-buahan-dalam-sehari?page=all#:~:text=Anjuran%20umum%20mengonsumsi%20buah%20dan,bisa%20diukur%20seukuran%20satu%20gelas](https://lifestyle.kompas.com/read/2018/07/02/153914620/perlukah-membatasi-konsumsi-buah-buahan-dalam-sehari?page=all#:~:text=Anjuran%20umum%20mengonsumsi%20buah%20dan,bisa%20diukur%20seukuran%20satu%20gelas).

- [9] Prianggoro, H. (2010, September 11). Retrieved Desember 2020, 9, from kompas:  
<https://lifestyle.kompas.com/read/2010/09/11/10002336/berapa.kalori.yang.dibutuhkan.dalam.sehari>