

SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN DEMAK, JAWA TENGAH

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

Annisa Widayanti

201822846

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA

JURUSAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN DEMAK, JAWA TENGAH

NAMA : Annisa Widayanti
NIM : 201822846
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Irfansyah, SE., MM
NUP 9938000166

Bandung, 27 Juni 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Annisa Widayanti
Tempat/Tanggal Lahir : Cimahi, 20 April 2000
NIM : 201822846
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN DEMAK, JAWA TENGAH”
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, 27 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Annisa Widayanti
NIM 201822846

KATA PENGANTAR

Allhamdulillahirobbil'alamiin, puji serta syukur yang penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberi rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat diberi kesehatan dan keselamatan dalam menyelesaikan Usulan Penelitian ini dengan tepat waktu pada Tugas Akhir yang berjudul “***Sajian Kuliner Khas Kabupaten Demak, Jawa Tengah***”.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan sebagai pemenuh salah satu syarat akademis untuk melakukan ujian sidang Diploma III pada Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Selama penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mendapat banyak dukungan baik moral maupun materi dari berbagai pihak, terutama yaitu dari pihak orang tua dan keluarga penulis. Maka dari itu, penulis ingin menyampaikan rasa 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 Bandung.
3. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
4. Bapak R.Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM selaku pembimbing I yang telah memberi arahan serta membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini

5. Bapak Irfansyah, SE.Par., MM selaku pembimbing II yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga yang telah mendidik dan member ilmu kepada penulis.
7. Pihak-pihak yang tidak dapat penulis sebutkan secara satu persatu yang telah membantu dan mendukung penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, kritik maupun saran yang membangun sangat diperlukan penulis agar menjadi lebih baik lagi. Demikian Tugas Akhir ini penulis sampaikan dengan harapan dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

Bandung, 27 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan.....	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk	5
1.4 Tinjauan Produk Masakan Kuliner.....	6
1.4.1 Tema Produk.....	6
1.4.2 Jenis Produk.....	7
1.4.3 <i>Layout</i> Tampilan <i>Rijsttafel</i>	12
1.4.4 Usulan Resep	13
1.4.5 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	23
1.4.6 <i>Selling Price</i>	30
1.4.7 Kandungan Nutrisi.....	31
1.5 Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan.....	37
BAB II.....	38
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN	38
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan.....	38
2.1.1 Working Plan.....	38
2.1.2 Time Table.....	43
2.1.3 Purchasing List	44
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan.....	47

2.1.5	Matriks Perencanaan Kegiatan Presentasi Makanan	48
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	49
2.3	Kendala dan Hambatan Dalam Latihan Presentasi Makanan.....	56
BAB III	58
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	58
3.1.	Persiapan / mise en place.....	58
3.2.	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	59
3.3.	Evaluasi	64
BAB IV	66
KESIMPULAN DAN SARAN	66
4.1.	Kesimpulan.....	66
4.2.	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Nasi Golong.....	7
Gambar 2 Urap Pace	8
Gambar 3. Sayur Daun Kelor.....	9
Gambar 4. Ingkung Ayam Bakar	9
Gambar 5 Kropokhan.....	10
Gambar 6. Brongkos	11
Gambar 7. Sambal Terong Gelatik.....	11
Gambar 8 Botok Telur Asin.....	12
Gambar 9. Wedang Pekak.....	12
Gambar 10 <i>Layout rijsttafel</i>	12

DAFTAR TABEL

Usulan Resep

Tabel 1 Urap Pace	14
Tabel 2 Sayur Daun Kelor.....	15
Tabel 3 Nasi Golong	16
Tabel 4 Ingkung Ayam Bakar	16
Tabel 5 Kropokhan.....	18
Tabel 6 Brongkos	19
Tabel 7 Sambal Terong Gelatik	21
Tabel 8 Botok Telur Asin.....	22
Tabel 9 Wedang Peak.....	23

Recipe costing & Dish costing

Tabel 10 Urap Pace	24
Tabel 11 Sayur Daun Kelor.....	25
Tabel 12 Nasi Golong	25
Tabel 13 Ingkung Ayam Bakar	26
Tabel 14 Kropokhan.....	26
Tabel 15 Brongkos	27
Tabel 16 Sambal Terong Gelatik	28
Tabel 17 Botok Telur Asin.....	29
Tabel 18 Wedang Pekak.....	29

Selling Price

Tabel 19.....	30
---------------	----

Kandungan Nutrisi

Tabel 20 Urap Pace	32
Tabel 21 Sayur Daun Kelor.....	32
Tabel 22 Nasi Golong	33
Tabel 23 Ingkung Ayam Bakar	33
Tabel 24 Kropokhan.....	34
Tabel 25 Brongkos	34
Tabel 26 Sambal Terong Gelatik	35
Tabel 27 Botok Telur Asin.....	36
Tabel 28 Wedang Pekak.....	36

Working Plan

Tabel 29 Urap Pace	39
Tabel 30 Sayur Daun Kelor.....	39
Tabel 31 Nasi Golong	40

Tabel 32 Inkung Ayam Bakar	40
Tabel 33 Kropokhan.....	41
Tabel 34 Brongkos	41
Tabel 35 Sambal Terong Gelatik	42
Tabel 36 Botok Telur Asin.....	42
Tabel 37 Wedang Pekak.....	43
<i>Time Table</i>	
Tabel 38.....	43
<i>Purchasing List</i>	
Tabel 39.....	45
Daftar Kebutuhan Peralatan	
Tabel 40.....	47
Matriks Perencanaan Kegiatan Presentasi Makanan	
Tabel 41.....	48
Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	
Tabel 42 Urap Pace	49
Tabel 43 Sayur Daun Kelor.....	50
Tabel 44 Inkung Ayam Bakar	51
Tabel 45 Kropokhan.....	52
Tabel 46 Brongkos	53
Tabel 47 Sambal Terong Gelatik	54
Tabel 48 Botok Telur Asin.....	55
Tabel 49 Wedang Pekak.....	56

DAFTAR PUSTAKA

- Abahrudin, R. (2018, Agustus 29). *Sambal Terong Bulat*. Retrieved from cookpad.com: <https://cookpad.com/id/resep/4939056-sambal-terong-bulat>
- Badan Pusat Statistik. (2020, Mei 5). *Ekonomi Indonesia Triwulan I 2020 Tumbuh 2,97 Persen*. Retrieved from bps.go.id: <https://www.bps.go.id/pressrelease/2020/05/05/1736/ekonomi-indonesia-triwulan-i-2020-tumbuh-2-97-persen.html>
- Blocker, L., & Hill, J. (2016). *Culinary Math: Fourth Edition*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Cookpad. (2020, November 30). *Resep Urap Daun Mengkudu*. Retrieved from cookpad.com: <https://cookpad.com/id/resep/13849343-urap-daun-mengkudutdk-pahit>
- Crompton, S. (1995). *The Carers Guide: Essential Information For Those Who Look After Others*. London: Macmillan Magazines .
- Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Demak. (2019, Februari 20). *Geografi & Kependudukan Kabupaten Demak*. Retrieved from demakkab.go.id: <https://demakkab.go.id/publikasi/geografi>
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2009). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls (9th Edition)*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2007). *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Hermawan, B. (2003). Hotel Purchasing Sebagai Fungsi Pengendalian Biaya Dan Peningkatan Profit. *Media Wisata*, 44.
- Iskundarti, E. (2015, November 19). *Resep Membuat Nasi Brongkos Khas Demak*. Retrieved from masakandapurku.com: <http://www.masakandapurku.com/2015/09/resep-membuat-nasi-brongkos-khas-demak.html>
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Bahan Ajar Gizi: Pengembangan Kuliner*. Jakarta: BPPSDM.
- Kontributor Demak, A. W. (2017, 03 21). *Caos Dhahar Lorogendhing, Makanan Kesukaan Sunan Kalijaga yang Melegenda*. Retrieved from Kompas.com: <https://regional.kompas.com/read/2017/03/21/14164861/caos.dhahar.lorogendhing.makanan.kesukaan.sunan.kalijaga.yang.melegenda?page=all>

- Muhammad, M. (2017). *Perencanaan Pembangunan*. Makassar: CV.Dua Bersaudara.
- myfitnesspal.com. (2021, Maret 7). Kandungan Gizi Botok Telur Asin. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- myfitnesspal.com. (2021, Maret 9). Kandungan Gizi Inkung Ayam Bakar. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- myfitnesspal.com. (2021, Maret 7). Kandungan Gizi Nasi Golong. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- myfitnesspal.com. (2021, Maret 7). Kandungan Gizi Urap Pace. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- NilaiGizi.com. (2021, Maret 9). Kandungan Gizi Brongkos. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- NilaiGizi.com. (2021, Maret 9). Kandungan Gizi Kropokhan. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- NilaiGizi.com. (2021, Maret 9). Kandungan Gizi Sayur Daun Kelor. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- NilaiGizi.com. (2021, Maret). *NilaiGizi.com*. Retrieved from NilaiGizi.com: <https://nilaigizi.com>
- Nitisuari, N., & Wardono, P. (2013). MUSEUM SEJARAH KULINER TRADISIONAL INDONESIA. *Jurnal Tingkat Sarjana bidang Senirupa dan Desain*, 1.
- Pendit, N. S. (1994). *Ilmu Pariwisata: Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Pror. Dr. H. M. Burhan Bungin, S. M. (2005). *Metodologi Penelitian Kuantitatif: Edisi Kedua*. Jakarta: Kencana.
- Rahardjo, S., & Ramelan, W. D. (1997). *KOTA DEMAK SEBAGAI BANDAR DAGANG DI JALUR SUTRA*. Jakarta: Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Sejarah Nasional.
- Rahman, F. (2011). *Rijsttafel: budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Rankin, S. (2020, March 26). *How To Calculate Restaurant Food Cost*. Retrieved from lightspeedhq.com: <https://www.lightspeedhq.com/blog/how-to-calculate-restaurant-food-costs/#:~:text=To%20run%20a%20profitable%20restaurant,restaurant's%20overhead%20and%20operating%20expenses.>
- Royco. (2021, Maret 1). *Ide Resep Sayur Bening Daun Kelor*. Retrieved from royco.co.id: <https://www.royco.co.id/Ide-Resep/sayur-bening-daun-kelor.html>
- Sajian Sedap. (2018, Januari 15). *Resep Botok Telur Asin*. Retrieved from sajiandedap.grid.id: <https://sajiandedap.grid.id/read/10730577/enggak-nyangka-botok-telur-asin-ini-aroma-dan-rasanya-terlalu-menggoda-untuk-disantap?page=all>
- Sajian Sedap. (2021, Januari 22). *Resep Wedang Pekak Enak, Minuman Tradisional yang Bikin Badan Jadi Terasa Lebih Hangat*. Retrieved from sajiandedap.grid.id: <https://sajiandedap.grid.id/read/102509183/resep-wedang-pekak-enak-minuman-tradisional-yang-bikin-badan-jadi-terasa-lebih-hangat?page=all>
- Samudro, A. (2019, Agustus 14). *Resep Ayam Inkung untuk Sajian Tirakatan 17 Agustus*. Retrieved from tirto.id: <https://tirto.id/resep-ayam-inkung-untuk-sajian-tirakatan-17-agustus-egfJ>
- Sunyoto, A. (2017). *Atlas Walisongo*. Pustaka Ilman.
- Walker, J. R. (2017). *Restaurant Concepts, Management and Operations (8th Edition)*. Wiley.

BIODATA PENULIS

A. Data Pribadi

Nama : Annisa Widayanti
NIM : 201822846
Tempat Lahir : Cimahi
Tanggal Lahir : 20 April 2000
Agama : Islam
Alamat : Komp. Pemda, RT 02/RW 21, Kel. Padasuka, Kec. Cimahi
Tengah, Jawa Barat, 40526

B. Data Orang Tua

Nama Ayah : Agus Sumitro
Pekerjaan : Pegawai Negeri Sipil (PNS)
Nama Ibu : Boedianti
Pekerjaan : Pegawai Negeri Sipil (PNS)
Agama : Islam
Alamat : Komp. Pemda, RT 02/RW 21, Kel. Padasuka, Kec. Cimahi
Tengah, Jawa Barat, 40526

C. Riwayat Pendidikan

Nama Sekolah	Tempat	Tahun	Keterangan
SD Negeri Padasuka Mandiri 3	Cimahi	2006 – 2012	LULUS
SMP Negeri 2 Cimahi	Cimahi	2012 – 2015	LULUS
SMA Negeri 1 Cimahi	Cimahi	2015 – 2018	LULUS
Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung	Bandung	2018 – 2021	LULUS

D. Riwayat Pekerjaan

Nama Perusahaan	Tempat	Jabatan	Tahun
InterContinental Hotel Bandung	Bandung	Kitchen Trainee	Juni – Agustus 2020