

**KHASANAH MAKANAN KHAS KOTA CIREBON**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh ujian sidang**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**BENEDIKTUS EDWARD**

**Nomor Induk : 201822849**

**JURUSAN HOSPITALITY**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

# LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir

**“Khasanah Makanan Khas Kota Cirebon”**

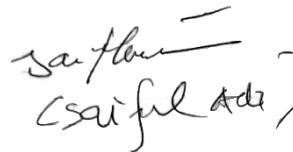
Nama : Benediktus Edward  
NIM : 201822849  
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I



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

Pembimbing II



**Drs. Saiful Adi, M.Pd. CHE**  
NIP. 19531220 198103 1 001

Bandung, 31 Agustus 2021

Mengetahui,  
Kepala Bagian Administrasi Akademik  
dan Kemahasiswaan

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

Mengetahui,  
Kepala Sekolah Tinggi Pariwisata  
Bandung

**Faisal.,MM.Par.,CHE**  
NIP. 19730706 19903 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : BENEDIKTUS EDWARD  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDAR LAMPUNG, 21 JUNI 2000  
NIM : 201822849  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“Khasanah Makanan Khas Kota Cirebon”**  
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, 31 Agustus 2021

Benediktus Edward,



## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kita haturkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena Rahmat, Berkah dan Anugrah yang telah Dia berikan, penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian tentang **“KHASANAH MAKANAN KHAS KOTA CIREBON”**.

Usulan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat penulis untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dalam Penyusunan usulan penelitian ini, penulis banyak sekali menerima bantuan dan dukungan dari semua pihak untuk menyelesaikan penyusunan usulan penelitian ini. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par, CHE. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Anda 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 Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.

6. Bapak Drs. Saiful Adi, M.Pd. CHE selaku Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
7. Seluruh Staf Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak bisa penulis sebut satu persatu.
8. Ibu dan Ayah serta Kakak dan Adik yang telah membantu dan memberikan do'a kepada penulis agar lancar dalam menyelesaikan Usulan Penelitian ini.
9. Teman-teman Manajemen Tata Boga 2018, terutama kelas A dan B yang telah membantu dan memberikan semangat selama penulis melaksanakan masa pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
10. Rekan dan teman Penulis yang memberikan dukungan kepada penulis; Gendro Naga Wijaya, Kevin Agustinus Handoyo, Laurensius Kevin, Banyu Lintang Wijaya, dan Sekar Athyah Salsabila.

Penulis menyadari bahwa Usulan Penelitian ini jauh dari kata sempurna, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran untuk Usulan Penelitian ini agar Usulan Penelitian ini dapat bermanfaat bagi masyarakat luas dan dapat memperkenalkan Kuliner Khas Kota Cirebon kepada masyarakat luas.

Lampung, 22 Februari 2021

Penulis

# DAFTAR ISI

	Hal
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
BAB I .....	1
1.1. Latar Belakang Presentasi Makanan.....	1
1.2. Tujuan Presentasi Makanan.....	5
1.3. Usulan Produk Kuliner Khas Kota Cirebon .....	5
1.4. Tinjauan Produk Kuliner Khas Kota Cirebon .....	14
1.4.1. Tema Produk Kuliner Khas Kota Cirebon .....	14
1.4.2. Jenis Produk Kuliner Khas Kota Cirebon.....	15
1.4.3. Standar Resep.....	16
1.4.4. <i>Market List</i> .....	35
1.4.5. <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> .....	37
1.4.6. <i>Nutrition value</i> .....	46
BAB II .....	54
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	54
2.2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	73
2.3. Kendala dan Hambatan .....	93
BAB III .....	94
3.1. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan .....	94
3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	94
3.3. Evaluasi dari penguji sidang .....	99
BAB IV .....	101
4.1. Kesimpulan .....	101
4.2. Saran .....	102
DAFTAR PUSTAKA.....	104

## DAFTAR TABEL

Table 1: Standar resep "Kerupuk Sambal Cirebon" .....	17
Table 3: Standar resep "Sega Lengko" .....	19
Table 5: Standar resep "Empal Asem" .....	21
Table 8: Standar resep "Sate Kalong" .....	24
Table 10: Standar resep "Pepes Dage" .....	26
Table 12: Standar resep "Gado-gado Cirebon".....	28
Table 14: Standar resep "Mie Koclok" .....	30
Table 16: Standar resep "Kue Apem Saus Kinca" .....	32
Table 19: Market List.....	37
Table 20: Recipe Costing " Kerupuk Sambal Cirebon "	38
Table 21: Recipe Costing " Sega Lengko" .....	39
Table 22: Recipe Costing " Empal Asem" .....	40
Table 23: Recipe Costing " Sate Kalong".....	41
Table 24: Recipe Costing " Pepes Dage" .....	42
Table 25: Recipe Costing " Gado-gado Cirebon".....	43
Table 26: Recipe Costing " Mie Koclok " .....	44
Table 27: Recipe Costing " Kue Apem Saus Kinca" .....	45
Table 28: Nutrition Value " Kerupuk Sambal Cirebon "	46
Table 29: Nutrition Value " Sega Lengko".....	47
Table 30: Nutrition Value " Empal Asem" .....	48
Table 31: Nutrition Value " Sate Kalong" .....	49
Table 32: Nutrition Value " Pepes Dage" .....	50
Table 33: Nutrition Value " Gado-gado Cirebon" .....	51
Table 34: Nutrition Value " Mie koclok " .....	52
Table 35: Nutrition Value " Kue Apem Saus Kinca" .....	53
Table 36:"Working Plan" Kerupuk Sambal Cirebon.....	55
Table 37:"Working Plan" Sega Lengko .....	56
Table 38:"Working Plan"Empal Asem .....	58
Table 39:"Working Plan"Sate Kalong.....	60
Table 40:"Working Plan"Pepes Dage.....	61
Table 41:"Working Plan"Rujak Cirebon .....	63
Table 42:"Working Plan"Mie Koclok .....	64
Table 43:"Working Plan"Kue Apem Saus Kinca .....	65
Table 44:"Time Table".....	66
Table 46:"Purchase List".....	69
Table 47:"Utensils" .....	70
Table 48:"Matriks" .....	71
Table 50:"Latihan Presentasi Produk".....	73
Table 58:"Harga Rijstaffel" .....	73

## DAFTAR PUSTAKA

- Badresuile, L. (2011, June 25). *Make Recipe and Menu*. Retrieved from <http://lasiamana.blogspot.com/2011/06/make-recipe-and-menu.html>
- Cartesao. (1944). *Tome Pires Suma Oriental que trata do Mar Roxo ate aos Chins*.
- Cirebon, R. (2021, Januari 15). *Kekayaan Kuliner Tradisional harus tetap dilestarikan*. Retrieved from Radar Cirebon Televisi: <https://tv.radarcirebon.com/2021/01/16/kekayaan-kuliner-tradisional-harus-tetap-dilestarikan/>
- Krisna, J. (2020, Februari 7). *14 Makanan Khas Cirebon dan Tempat terbaik mencobanya*. Retrieved from TripZilla: <https://www.tripzilla.id/makanan-khas-cirebon/23478>
- RadarCirebon. (2020, Oktober 10). *Warung Kuliner Mengusung Tema 90an*. Retrieved from Radar Cirebon Televisi: <https://tv.radarcirebon.com/2020/10/11/warung-kuliner-mengusung-tema-90an/>
- Rahman, F. (2011). Rijnsttafel dalam pemikiran teoritis. In F. Rahman, *Rijnsttafel: budaya kuliner di indonesia masa kolonial 1870 - 1942* (p. 36). Gramedia Pustaka Utama.
- Reni. (2018, April 9). *PT. GoTravelly Media Indonesia*. Retrieved from GoTravelly: <https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-cirebon/>
- Setyorini, T. (2015, Agustus 17). *KapanLagi Youniverse*. Retrieved from Merdeka.com: <https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>
- Standard Recipe:Production Control*. (2021). Retrieved from Hotel Management: <https://hmhelp.in/blog/standard-recipe-definition-objectives-and-various-tests-production-control/>
- Suledraningrat. (n.d.). <https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=mrece&recipeid=46162472>

Diktat STP Bandung