

**RAGAM KULINER KHAS KABUPATEN
PAMEKASAN, JAWA TIMUR**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir
Program Diploma III Manajemen Tata Boga
Tahun Akademik 2021**



Oleh :

RONALDO JULIAN
Nomor Induk : 201722112

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

RAGAM KULINER KHAS KABUPATEN PAMEKASAN JAWA TIMUR

NAMA : Ronaldo Julian
NIM : 201722112
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.

NIP: 19760420 200605 2 002

Pembimbing II,



Rusna Purnama, SE., MM

NIP: 19780415 201101 1 006

Bandung, 8 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



Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ronaldo Julian
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 15 Juli 1998
NIM : 201722112
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:~~
"Ragam Kuliner Khas Kabupaten Pamekasan, Jawa Timur" 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, 8 Februari 2021

Yang membuat pernyataan,



Ronaldo Julian

NIM : 201722112

KATA PENGANTAR

Puji Tuhan Yesus Kristus untuk semua berkat dan rahmat yang Dia dan kedua orang tua dari penulis telah sediakan, untuk menyelesaikan Tugas Akhir dari penulis dengan judul **“RAGAM KULINER KHAS KABUPATEN PAMEKASAN JAWA TIMUR”**.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan akademik untuk penyelesaian program studi Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Tata Boga.

Penulis menghadapi banyak kendala dan tantangan dalam penyusunan tugas akhir ini, tetapi karena ada banyak pihak yang membantu secara moral, spiritual dan finansial. Terutama kepada keluarga besar penulis untuk semua bantuan dan doa yang diberikan kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada mereka yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Bapak Faisal, MM. Par, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga dan Pembimbing 1, yang telah memberikan waktu,

saran dan dukungan untuk membimbing penulis agar Tugas Akhir ini bisa terselesaikan.

4. Bapak Rusna Purnama selaku Dosen Pembimbing 2, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan untuk membimbing penulis agar Tugas Akhir ini bisa terselesaikan.
5. Semua Dosen dan Staf program studi Manajemen Tata Boga.
6. Semua teman mahasiswa/mahasiswi Manajemen Tata Boga angkatan 2017.
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan semua namanya oleh penulis, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis mengerti bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap dengan adanya Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi siapa saja yang membacanya terutama mahasiswa/mahasiswi Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan menambah referensi menu kuliner khas Indonesia.

Bandung, 13 Des 2020

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian Presentasi Makanan	4
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Makanan	5
1.3.1 Menu List	6
1.4 Tinjauan Produk	7
1.4.1 Tema Masakan.....	7
1.4.2 Usulan Resep	16
1.4.5 <i>Selling Price</i>	32
1.4.6 Tabel Daftar Nilai Nutrisi.....	32
1.4.7 Lokasi dan Waktu Penelitian	39
BAB II.....	40
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	40
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	40
2.1.1 <i>Working Plan</i>	41
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	43
2.1.3 <i>Time Table</i>	45
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	46
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	47
2.1.6 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan.....	49
2.1.7 Kendala Pelaksanaan Presentasi Masakan.....	57
BAB III.....	58
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	58
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk	58
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	60
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	64

BAB IV	65
KESIMPULAN DAN SARAN	65
4.1 Kesimpulan.....	65
4.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Sate Lala.....	18
TABEL 2 Campor Lorjuk	19
TABEL 3 Keripik Tette.....	21
TABEL 4 Soto Toronan	23
TABEL 5 Nasi Kotep.....	26
TABEL 6 Pecong.....	28
TABEL 7 Wedang Pokak.....	30
TABEL 8 <i>Purchase Order List</i>	33
TABEL 9 <i>Recipe Costing</i> Sate Lala.....	35
TABEL 10 <i>Recipe Costing</i> Campor Lorjuk	37
TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Keripik Tette.....	40
TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Soto Toronan	41
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Nasi Kotep.....	41
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Pecong.....	42
TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Wedang Pokak.....	43
TABEL 16 Perhitungan <i>Selling Price</i>	44
TABEL 17 Kandungan gizi Sate Lala.....	45
TABEL 18 Kandungan gizi Campor Lorjuk	46
TABEL 19 Kandungan gizi Keripik Tette	46
TABEL 20 Kandungan gizi Soto Toronan	47
TABEL 21 Kandungan gizi Nasi Kotep.....	48
TABEL 22 Kandungan gizi Pecong.....	49
TABEL 23 Kandungan gizi Wedang Pokak.....	49
TABEL 24 Kandungan Kalori, Karbo, Protein & Lemak	50
TABEL 25 <i>Working Plan</i> Sate Lala.....	51
TABEL 26 <i>Working Plan</i> Campor Lorjuk	51
TABEL 27 <i>Working Plan</i> Keripik Tette	52
TABEL 28 <i>Working Plan</i> Soto Toronan	53
TABEL 29 <i>Working Plan</i> Nasi Kotep.....	53
TABEL 30 <i>Working Plan</i> Pecong.....	54
TABEL 31 <i>Working Plan</i> Wedang Pokak	54
TABEL 32 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	56
TABEL 33 <i>TIME TABLE</i> SEBELUM SIDANG (H-1)	56
TABEL 34 <i>TIME TABLE</i> SAAT SIDANG.....	56
TABEL 35 <i>UTENSIL LIST</i>	57
TABEL 36 <i>PURCHASING LIST</i>	57
TABEL 37 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Sate Lala	57
TABEL 38 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Campor Lorjuk.....	58
TABEL 39 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Keripik Tette	58
TABEL 40 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Soto Toronan.....	60
TABEL 41 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Nasi Kotep	61
TABEL 42 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Pecong	62
TABEL 43 Pelaksanaan Latihan Presentasi Masakan Wedang Pokak	62

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Sate Lala.....	9
GAMBAR 2 Campor Lorjuk.....	10
GAMBAR 3 Keripik Tette.....	11
GAMBAR 4 Soto Toronan.....	12
GAMBAR 5 Nasi Kotep.....	13
GAMBAR 6 Pecong.....	14
GAMBAR 7 Wedang Pokak.....	15

DAFTAR PUSTAKA

- Katadata. (2019, Agustus 17). *Indonesia*. Dipetik Agustus 19, 2020, dari katadata:
<https://www.katadata.co.id/katadata/Indonesia>
- Wikipedia. (2020, Agustus 26). *Pariwisata Indonesia*. Dipetik Agustus 30, 2020, dari
Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Pariwisata_di_Indonesia
- Jatimprov. (2019, Februari 20). *Sekilas Jawa Timur*. Dipetik Agustus 30, 2020, dari
jatimprov: <http://jatimprov.go.id/read/profil>
- Afrillia, Dian. (2016, Juli 15). *Mengenal Budaya Makanan Ala Rijstaffel*. Dipetik
September 1, 2020, dari beritagar: <https://beritagar.id/artikel/piknik/mengenal-budaya-makan-ala-rijstaffel>
- Maskur. (2013, Juni 5). *Sate Lala Khas Kabupaten Pamekasan, Madura*. Dipetik
September 1 2020, dari jawatimuran1:
<https://jawatimuran1.wordpress.com/2013/06/05/sate-lala-khas-kabupaten-pamekasan-madura/>
- PulauMadura. (2016, Desember 28). *Wisata Kuliner Campor Lorjuk Khas Kabupaten Pamekasan*. Dipetik September 1, 2020, dari pulaumadura:
<https://www.pulaumadura.com/2016/12/wisata-kuliner-campor-lorjuk-pamekasan.html>
- Azizah. (2019, Juni 27). *Keripik Tette Khas Pamekasan Madura*. Dipetik September 4, 2020, dari cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/9455866-keripik-tette-khas-pamekasan-madura>

- Aditya. (2019, Januari 30). *Soto Toronan*. Dipetik September 4, 2020, dari tripifyapp:
<https://tripifyapp.com/venue/pamekasan-indonesia/soto-ayam-toronan/84b09130-7d2c-45c6-bfe8-e53d1a61b650>
- KSMtour. (2018, Oktober 11). *Nasi Kotep Khas Pamekasan Rasanya Memanjakan Lidah*. Dipetik September 4, 2020, dari ksmtour: <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-madura/nasi-kotep-khas-pamekasan-rasanya-memanjakan-lidah.html>
- KSMtour. (2018, Mei 23). *Pecong Manis dan Kenyal Kuliner Khas Pamekasan*. Dipetik September 4, 2020, dari ksmtour: <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-madura/pecong-manis-dan-kenyalnya-kuliner-khas-pamekasan.html>
- Masitarahman. (2014, Juli 9). *Wedang Pokak Khas Pamekasan*. Dipetik September 6, 2020, dari masitarahman12:
<https://masitarahman12.wordpress.com/2014/07/09/wedang-pokak-khas-pamekasan/>