

**EKSPLORASI KEANEKARAGAMAN MAKANAN
KHAS KOTA MALANG**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

VICO CARMELINO CINDY ADAM

Nomor Induk : 201722341

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2020**

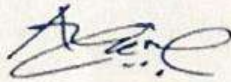
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

EKSPLORASI KEANEKARAGAMAN MAKANAN KHAS KOTA
MALANG

NAMA : Vico Carmelino Cindy Adam
NIM : 201722341
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par
NIP. 197604202006052002

Pembimbing II,



Irfansyah, SE, MM
NIP. 9938000166

Bandung, 4 Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian 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

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Vico Carmelino Cindy Adam
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 12 Februari 1998
NIM : 201722341
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: "EKSPLOKASI KEANEKARAGAMAN MAKANAN KHAS KOTA MALANG" 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, 4 Februari 2021
Yang membuat pernyataan,



Vico Carmelino Cindy Adam

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala berkat dan anugerah-Nya yang berlimpah, dan juga kepada kedua orang tua Penulis, Papi dan Mami yang selalu mendampingi serta memberikan dukungan baik berupa moril maupun materiil, sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“EKSPLORASI KEANEKARAGAMAN MAKANAN KHAS KOTA MALANG”**.

Tugas Akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga yang berada di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini Penulis banyak menghadapi rintangan dan tantangan, dan Penulis sadar Tugas Akhir ini tidak akan selesai tanpa adanya bantuan serta motivasi yang diberikan oleh pihak-pihak lain, maka dari itu Penulis ingin berterimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., 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. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga, dan juga selaku Dosen Pembimbing I, yang telah

memberikan saran, waktu, dan dukungan selama membimbing Penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.

5. Bapak Irfansyah SE., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan motivasi, arahan, serta dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen, tenaga pengajar, dan staff program studi Manajemen Tata Boga.
7. Rekan-rekan mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga angkatan 2017 program B Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung atas dukungan, dorongan, dan semangat yang telah membantu Penulis sampai saat ini.
8. Seluruh pihak yang telah memberikan bantuan secara ide, gagasan, dan dukungan kepada Penulis yang tidak bisa Penulis sebutkan satu per satu.

Penulis sadar bahwa dalam pembuatan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dan memiliki banyak kekurangan, maka dari itu kritik, saran, dan masukan yang membangun sangat diharapkan dari berbagai pihak. Penulis berharap dengan dibuatnya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kepentingan bersama, terutama dalam memperkenalkan makanan khas Kota Malang pada masyarakat luas.

Bandung, Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.1.1 Pariwisata Kota Malang	4
1.2 Tujuan Presentasi Makanan	6
1.2.1 Tujuan Formal	6
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Makanan Khas Kota Malang	7
1.4 Tinjauan Produk	9
1.4.1 Tema Penyajian	9
1.4.2 Penjelasan Produk	10
1.4.3 Usulan Standar Resep	17
1.4.4 <i>Recipe Cost</i> dan <i>Dish Cost</i>	27
1.4.5 Rumusan Harga Jual	33
1.4.6 Nilai Gizi	35
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	42
1.5.1 Lokasi Penelitian	42
1.5.2 Waktu Penelitian	42
BAB II PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	43
2.1 Perencanaan Presentasi Produk	43
2.1.1 Matriks	43
2.1.2 Time Table	47
2.1.3 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	48
2.1.4 Daftar Kebutuhan Bahan	49
2.1.5 Persiapan Presentasi Produk di Ruang Sidang	51
2.1.6 Purchasing List	52
2.2 Pelaksanaan Pembuatan Produk	56
2.3 Kendala dan Hambatan	66
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	67

3.1	Persiapan Sidang Akhir	67
3.2	Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	69
3.3	Evaluasi / Masukan dari Penguji Sidang.....	72
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI		74
4.1	Kesimpulan	74
4.2	Rekomendasi.....	75
DAFTAR PUSTAKA		77
BIODATA PENULIS.....		79

DAFTAR TABEL

TABEL 1 : Usulan Resep Gado-Gado Siram.....	19
TABEL 2 : Usulan Resep Mendol	20
TABEL 3 : Usulan Resep Soto Ayam Lombok	21
TABEL 4 : Usulan Resep Sego Mawut	23
TABEL 5 : Usulan Resep Acar Timun.....	24
TABEL 6 : Usulan Resep Sate Gebug	25
TABEL 7 : Usulan Resep Ronde Titoni	26
TABEL 8 : <i>Food Cost</i> Gado-Gado Siram.....	28
TABEL 9 : <i>Food Cost</i> Mendol	29
TABEL 10 : <i>Food Cost</i> Soto Ayam Lombok	29
TABEL 11 : <i>Food Cost</i> Sego Mawut	30
TABEL 12 : <i>Food Cost</i> Acar Timun.....	31
TABEL 13 : <i>Food Cost</i> Sate Gebug	32
TABEL 14 : <i>Food Cost</i> Ronde Titoni	32
TABEL 15 : <i>Recipe Cost</i> Menu Rijsttafel Khas Kota Malang.....	33
TABEL 16 : <i>Dish Cost</i> Menu Rijsttafel Khas Kota Malang	33
TABEL 17 : Harga Jual.....	35
TABEL 18 : Nutrisi Gado-Gado Siram	37
TABEL 19 : Nutrisi Mendol	38
TABEL 20 : Nutrisi Soto Ayam Lombok.....	39
TABEL 21 : Nutrisi Sego Mawut	40
TABEL 22 : Nutrisi Acar Timun	40
TABEL 23 : Nutrisi Sate Gebug.....	41
TABEL 24 : Nutrisi Ronde Titoni	41
TABEL 25 : Total Kalori dan Nutrisi Menu Rijsttafle Khas Malang	42
TABEL 26 : Matriks Perencanaan Pembuatan Makanan	44
TABEL 27 : Matriks Persiapan Pembuatan Makanan di Rumah.....	45
TABEL 28 : Matriks Persiapan Pembuatan Makanan di Ruang Sidang.....	46
TABEL 29 : <i>Time Table</i> Persiapan Presentasi Produk di Rumah	47
TABEL 30 : <i>Time Table</i> Pelaksanaan Presentasi Produk	48

TABEL 31 : Daftar Peralatan	49
TABEL 32 : Daftar Kebutuhan Bahan	50
TABEL 33 : <i>Purchasing List</i>	53
TABEL 34 : Pelaksanaan Pembuatan Gado-Gado Siram	56
TABEL 35 : Pelaksanaan Pembuatan Mendol	57
TABEL 36 : Pelaksanaan Pembuatan Soto Ayam Lombok	59
TABEL 37 : Pelaksanaan Pembuatan Sego Mawut	60
TABEL 38 : Pelaksanaan Pembuatan Acar Timun.....	61
TABEL 39 : Pelaksanaan Pembuatan Sate Gebug.....	62
TABEL 40 : Pelaksanaan Pembuatan Titoni.....	64
TABEL 41 : Dokumentasi Presentasi Produk	69

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 : Gado-Gado Siram	14
GAMBAR 2 : Mendol	14
GAMBAR 3 : Soto Ayam Lombok.....	15
GAMBAR 4 : Sego Mawut	15
GAMBAR 5 : Sate Gebug.....	16
GAMBAR 6 : Ronde Titoni.....	16
GAMBAR 7 : Pelaksanaan Pembuatan Gado-Gado Siram	56
GAMBAR 8 : Pelaksanaan Pembuatan Gado-Gado Siram	56
GAMBAR 9 : Pelaksanaan Pembuatan Gado-Gado Siram	57
GAMBAR 10 : Pelaksanaan Pembuatan Gado-Gado Siram	57
GAMBAR 11 : Pelaksanaan Pembuatan Mendol.....	57
GAMBAR 12 : Pelaksanaan Pembuatan Mendol.....	58
GAMBAR 13 : Pelaksanaan Pembuatan Mendol.....	58
GAMBAR 14 : Pelaksanaan Pembuatan Mendol.....	58
GAMBAR 15 : Pelaksanaan Pembuatan Soto Ayam Lombok	59
GAMBAR 16 : Pelaksanaan Pembuatan Soto Ayam Lombok	59
GAMBAR 17 : Pelaksanaan Pembuatan Soto Ayam Lombok	59
GAMBAR 18 : Pelaksanaan Pembuatan Soto Ayam Lombok	59
GAMBAR 19 : Pelaksanaan Pembuatan Sego Mawut.....	60
GAMBAR 20 : Pelaksanaan Pembuatan Sego Mawut.....	60
GAMBAR 21 : Pelaksanaan Pembuatan Sego Mawut.....	60
GAMBAR 22 : Pelaksanaan Pembuatan Sego Mawut.....	61
GAMBAR 23 : Pelaksanaan Pembuatan Sego Mawut.....	61
GAMBAR 24 : Pelaksanaan Pembuatan Acar Timun	61
GAMBAR 25 : Pelaksanaan Pembuatan Acar Timun	62
GAMBAR 26 : Pelaksanaan Pembuatan Acar Timun	62
GAMBAR 27 : Pelaksanaan Pembuatan Sate Gebug	62
GAMBAR 28 : Pelaksanaan Pembuatan Sate Gebug	63
GAMBAR 29 : Pelaksanaan Pembuatan Sate Gebug	63
GAMBAR 30 : Pelaksanaan Pembuatan Sate Gebug	63

GAMBAR 31 : Pelaksanaan Pembuatan Ronde Titoni.....	64
GAMBAR 32 : Pelaksanaan Pembuatan Ronde Titoni.....	64
GAMBAR 33 : Pelaksanaan Pembuatan Ronde Titoni.....	64
GAMBAR 34 : Pelaksanaan Pembuatan Ronde Titoni.....	65
GAMBAR 35 : Pelaksanaan Pembuatan Ronde Titoni.....	65
GAMBAR 36 : Pelaksanaan Pembuatan Ronde Titoni.....	65
GAMBAR 37 : Dokumentasi Persiapan Video Presentasi Produk.....	68
GAMBAR 38 : Dokumentasi Persiapan Video Presentasi Produk.....	68
GAMBAR 39 : Dokumentasi Persiapan Video Presentasi Produk.....	68
GAMBAR 40 : Dokumentasi Persiapan Video Presentasi Produk.....	68
GAMBAR 41 : Dokumentasi Presentasi Produk.....	69
GAMBAR 42 : Dokumentasi Presentasi Produk.....	70
GAMBAR 43 : Dokumentasi Presentasi Produk.....	70
GAMBAR 44 : Dokumentasi Presentasi Produk.....	70
GAMBAR 45 : Dokumentasi Presentasi Produk.....	71
GAMBAR 46 : Dokumentasi Presentasi Produk.....	71
GAMBAR 47 : Dokumentasi Presentasi Produk.....	71
GAMBAR 48 : Proses Pelaksanaan Sidang melalui Zoom	76

DAFTAR PUSTAKA

- 5 Kuliner Kekinian Ini Bikin Tetap hits Saat Liburan Di Malang.* (2017, November 23), Phinemo.com. <https://phinemo.com/5-kuliner-kekinian-di-malang/>
- Bakso Bakwan Makanan Khas Dari Malang, Jawa Timur.* (n.d.). Negeriku Indonesia. <http://www.negerikuindonesia.com/2015/09/bakso-bakwan-makanan-khas-dari-malang.html>
- Benmetan, T. (2017, January 9). *Rijsttafel, Akulturasi Sajian Makanan Nusantara ALA Bangsawan Belanda.* Good News From Indonesia. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2017/01/09/rijsttafel-akulturasi-sajian-makanan-nusantara-ala-bangsawan-belanda>
- Filosofi Nasi Goreng.*(2015, October 11). Sisiusaha. <https://sisiusaha.com/opini/42/filosofi-nasi-goreng>
- Gado-gado Malang. Diviar, Sylvia. (2018, Mei 29). <https://cookpad.com/id/resep/5054366-gado-gado-malang>
- Geografi Indonesia.* (2005, March 28). Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. Retrived January 8,2021, from https://id.wikipedia.org/wiki/Geografi_Indonesia
- Kamu Penikmat Soto? Baca Fakta Menarik Ini – JoSS.co.id.* (2018, May 8). JoSS.co,.id. <https://joss.co.id/2018/04/kamu-penikmat-soto-baca-fakta-menarik-ini/>
- Kompasiana.com. (2014, December 16). *Budaya rijsttafel : Dari Indonesia Untuk Indonesia.* KOMPASIANA. <https://www.kompasiana.com/wira.syafutra/54f39ffd745513962b6c7be8/budaya-rijsttafel-dari-indonesia-untuk-indonesia?page=all>
- Kosakata Tentang Metode Memasa kBahasa Mandarin Taiyu.* (n.d). BELAJAR MANDARIN. <https://belajarmandarin15.blogspot.com/2017/12/metode-memasak.html>
- Kota Malang.* (2005, February 23). Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. Retrivedd January 8, 2021, from <https://en.wikipedia.org/wiki/Malang>

- Memahami Pentingnya food cost dalam Bisnis Restoran.* (2020, October 27).
Jurnal. <https://www.jurnal.id/id/blog/pentingnya-food-cost-dalam-bisnis-restoran/>
- Mendol tempe. Mundisari, Dyah Ida. (2020, Agustus 27).
<https://cookpad.com/id/resep/13509190-mendol-perkedel-tempe>
- Mengunjungi Kampung Sanan, Pusat Tempe Di Kota Malang.* (2019, June 10).
KUMPARAN. <https://kumparan.com/tugumalang/mengunjungi-kampung-sanan-pusat-tempe-di-kota-malang-1rFZeJvV5uz>
- NGalamediaLABS. (n.d.). *Resep Soto Ayam Lombok.* ngalam.id.
<https://ngalam.id/read/4981/resep-soto-ayam-lombok/>
- Pengertian Dan Fungsi mise en place.* (2015, November 30). Restofocus.
<https://www.restofocus.com/2015/11/pengertian-dan-fungsi-mise-en-place.html>
- Pengertian Nutrisi : Macam Jenis Dan Contohnya.* (2018, May 21). Jagad.id.
<https://jagad.id/pengertian-nutrisi-adalah-macam-jenis-dan-contohnya/>
- Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan Menurut para Ahli.* (2018, July 17).
Welcome To Paku's Kasih Blog.
<https://pakukasih.blogspot.com/2018/07/pengertian-peralatan-pengolahan-makanan.html>
- Pengertian procurement (Pengadaan Barang) Menurut para Ahli.* (n.d.).
Kumpulan Artikell News.
<https://xerma.blogspot.com/2014/05/pengertian-procurement-pengadaan-barang.html>
- Resep Wedang Ronde.* Yani, Lilis (2018)
https://cookpad.com/id/resep/13682571-wedang-ronde?via=search&search_term=wedang%20ronde
- Sejarah Kota Malang.* <https://malangkota.go.id/sekilas-malang/sejarah-malang/>
- Setiawan, Rudi. 2016. *Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara*
- Standar Resep (2009).* (n.d.)
<https://kodokijo.wapsite.me/Buku%20Kodok/Standar%20Resep%202009>
- Ukirama. (n.d.) Software ERP Bisnis Ukirama.
<https://ukirama.com/id/blogs/pentingnya-memahami-food-cost-dalam-bisnis-kuliner-dan-cara-menghitungnya>