

SAJIAN KULINER KABUPATEN BANGKALAN KEPULAUAN MADURA

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh pendidikan
Program Diploma III Manajemen Tata Boga
Tahun Akademik 2020/2021**



Oleh :

ROUDHOTUL JANNAH

Nomor Induk: 201823056

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2022

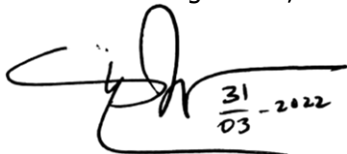
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KABUPATEN BANGKALAN KEPULAUAN MADURA

NAMA : ROUDHOTUL JANNAH
NIM : 201823056
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc.
NIP. 1981110 201101 1 001

Pembimbing Pendamping,



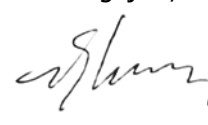
Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780412 201101 1 001

Penguji I,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji II,



Drs. Doddy Djufrani, MM.
NIP. 19520323 198402 1 001

Bandung, 31 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ROUDHOTUL JANNAH
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 12 DESEMBER 1998
NIM : 201823056
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **"SAJIAN KULINER KABUPATEN BANGKALAN KEPULAUAN MADURA"** 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, 13 Januari 2022
Yang membuat pernyataan,



ROUDHOTUL JANNAH
NIM. 201823056

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayahnya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul, **“SAJIAN KULINER KABUPATEN BANGKALAN KEPULAUAN MADURA”** .

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa penulis mendapat banyak bimbingan dan juga dukungan dari berbagai pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat waktu . Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya terutama kepada kedua orang tua penulis, Ayahanda Akhmad Azis dan Ibunda Mujaroh , beserta kakak Laily Nur Kholisoh, yang selalu mendoakan penulis dan memberikan dukungan baik dalam segi moral dan financial kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat waktu. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada yang terhormat :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Plt. Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

3. Bapak Nikson Hendra Lumbantoruan, ST.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak R. Sonjana Ali Suganda, S.Sos., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini selesai tepat waktu.
6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini selesai tepat waktu.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah mendidik penulis.
8. Ibu Tamila selaku Narasumber yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan informasi yang sangat membantu penulis.
9. Teman-teman seperjuangan semasa kuliah, yang selalu memberikan semangat selama proses pembuatan Tugas Akhir ini berlangsung.
10. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Tugas ini jauh dari kata sempurna, dan banyak hal yang masih perlu diperbaiki. Oleh karena itu penulis sangat menerima kritik dan saran dari semua pembaca yang dapat membuat Tugas Akhir ini menjadi lebih baik.

Bandung, Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Tujuan Penelitian	5
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Masakan	6
1.4 Tinjauan Produk	9
1.4.1 Penjelasan Produk.....	10
1.4.2 Usulan Resep.....	16
1.4.4 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i>	30
1.4.5 <i>Nutrition Value</i>	38
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	45
2.1 Perencanaan Latihan food presentation	45
2.1.1 Perencanaan Kerja.....	45
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	50
2.1.3 Tabel Waktu.....	52
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	53
2.1.5 Daftar Kebutuhan Bahan	54
2.1.6 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	56
2.2 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	70
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	71
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	71
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	74

DAFTAR ISI

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	79
4.1 Kesimpulan	79
4.2 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Usulan Resep Sewel Goreng.....	17
Tabel 2 Usulan Resep Sambal Petis	18
Tabel 3 Usulan Resep Nasi Jagung.....	19
Tabel 4 Usulan Resep Topa Ladeh.....	20
Tabel 5 Usulan Resep Ketupat	22
Tabel 6 Usulan Resep Bebek Songkem	23
Tabel 7 Usulan Resep Sambal Pencit	25
Tabel 8 Usulan Resep Callon	26
Tabel 9 Usulan Resep Jangkre Kijing.....	27
Tabel 10 Usulan Resep Sarkoyo.....	28
Tabel 11 Usulan Resep Wedang Kobbhu	29
Tabel 12 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Sewel Goreng.....	31
Tabel 13 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Sambal Petis.....	31
Tabel 14 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Nasi Jagung.....	32
Tabel 15 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Topa Ladeh	32
Tabel 16 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Bebek Songkem	33
Tabel 17 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Sambal Pencit.....	34
Tabel 18 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Callon	34
Tabel 19 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Jangkre Kijing.....	35
Tabel 20 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Sarkoyo	35
Tabel 21 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> Wedang Kobbhu	36
Tabel 22 <i>Selling Price</i>	37
Tabel 23 <i>Nutrition Value</i> Sewel Goreng.....	39
Tabel 24 <i>Nutrition Value</i> Sambal Petis.....	39
Tabel 25 <i>Nutrition Value</i> Nasi Jagung.....	40
Tabel 26 <i>Nutrition Value</i> Topa' Ladeh.....	40
Tabel 27 <i>Nutrition Value</i> Bebek Songkem	41
Tabel 28 <i>Nutrition Value</i> Sambal Pencit.....	42
Tabel 29 <i>Nutrition Value</i> Callon	42
Tabel 30 <i>Nutrition Value</i> Jangkre Kijing	43
Tabel 31 <i>Nutrition Value</i> Sarkoyo	43
Tabel 32 <i>Nutrition Value</i> Wedang Kobbhu.....	44
Tabel 33 <i>Total Nutrition Value</i>	44
Tabel 34 Perencanaan Kerja Sewel Goreng.....	45
Tabel 35 Perencanaan Kerja Sambal Petis	46
Tabel 36 Perencanaan Kerja Nasi Jagung.....	46
Tabel 37 Perencanaan Kerja Topa Ladeh	46
Tabel 38 Perencanaan Kerja Ketupat.....	47
Tabel 39 Perencanaan Kerja Bebek Songkem.....	47
Tabel 40 Perencanaan Kerja Sambal Pencit.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 41 Perencanaan Kerja Callon	48
Tabel 42 Perencanaan Kerja Jangkre Kijing	49
Tabel 43 Perencanaan Kerja Sarkoyo	49
Tabel 44 Perencanaan Kerja Wedang Kobbhu.....	50
Tabel 45 Tabel Waktu H-1 Pelaksanaan Sidang	52
Tabel 46 Tabel Waktu Saat Sidang.....	53
Tabel 47 Daftar Kebutuhan Alat	53
Tabel 48 Daftar Kebutuhan Bahan	54
Tabel 49 Pembuatan Sewel Goreng.....	56
Tabel 50 Pembuatan Sambal Petis.....	57
Tabel 51 Pembuatan Nasi Jagung.....	58
Tabel 52 Pembuatan Topa Ladeh	59
Tabel 53 Pembuatan Ketupat	62
Tabel 54 Pembuatan Bebek Songkem	63
Tabel 55 Pembuatansambal Pencit	64
Tabel 56 Pembuatan Callon	65
Tabel 57 Pembuatan Jangkre Kijing	66
Tabel 58 Pembuatan Sarkoyo	68
Tabel 59 Pembuatan Wedang Kobbhu	69
Tabel 60 Dokumentasi Persiapan Presentasi Produk.....	73
Tabel 61 Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Sewel Goreng	10
Gambar 2 Sketsa Sambal Petis	10
Gambar 3 Sketsa Nasi Jagung	11
Gambar 4 Sketsa Topa Ladeh.....	12
Gambar 5 Sketsa Bebk Songkem	12
Gambar 6 Sketsa Sambal Pencit	13
Gambar 7 Sketsa Callon.....	14
Gambar 8 Sketsa Jangkre Kijing	14
Gambar 9 Sketsa Sarkoyo	15
Gambar 10 Sketsa Wedang Kobbhu	16

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, Irma., Ivonne.(2006). Analisa Penerapan Food Cost Control Process Dengan Cvp Analysis Guna Mengoptimalkan Profit Di Golden Restaurant Kediri. Skripsi. Program Sarjana Universitas Kristen Petra Surabaya
- FatSecret Indonesia.(2021). Pencarian Makanan. Diakses 2 Oktober 2021, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search>
- Ferdiaz, D. (1998). Peluang, Kendala dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional. Lembaga Penelitian IPB-PAU Pangan dan Gizi, Bogor
- Hukum Online. KEPARIWISATAAN Undang-Undang No. 9 Tahun 1990.(1990, 18 Oktober). Diakses 17 September 2021, dari https://dpmpstsp.jabarprov.go.id/web/application/modules/arsip/files/1990_UU%209%20_KEPARIWISATAAN.pdf
- Hulupi, ME.(2003). Rijstafel : finding enough room for all those dishes. Diakses 17 September 2021, dari <https://web.archive.org/web/2003110515205/http://www.thejakartapost.com/yesterdaydetail.asp?fileid=20031029>. R02
- Informasi Pangan Jakarta.(2021). Pasar Induk Nusantara. Diakses 1 Oktober 2021 dari https://pasarinduk.id/?s=asan&post_type=product
- Investment Kabupaten Bangkalan. (2018). Potensi Unggulan. Diakses 2 Oktober 2022, dari http://investment.bangkalankab.go.id/pontensi_unggulan.

Maengkom, D.(2015). Kuliner. Diakses 18 September 2021
<https://indogastronomi.wordpress.com/2015/11/07/kuliner/>

Mudambi,Sumati R., dan Rajagopal, M.V. 2007. Fundamentals of foods, Nutrition and Diet Therapy. New Delhi : New Age International Publishers

Selera Nusantara.(2016). Resep Sambal Pencit. Diakses 2 Oktober 2021, dari
<https://www.youtube.com/watch?v=4jQv2HQhi7A>

Siti, M.(2016). Networking Etnisitas Sebagai Modal Sosial Etnis Madura Di Peranauan. Diakses 18 September 2021, dari
<http://lppm.trunojoyo.ac.id/budayamadura/download>