

**SAJIAN KULINER *FINE DINING* KHAS KABUPATEN**

**WONOSOBO, JAWA TENGAH**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh Ujian Akhir**

**Program Diploma III**



**Oleh:**

**FARAH PUTRI RUSMADANTY**

**Nomor Induk : 201923499**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL ~~SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR~~  
SAJIAN KULINER FINE DINING KHAS KABUPATEN  
WONOSOBO, JAWA TENGAH

NAMA : FARAH PUTRI RUSMADANTY  
NIM : 201923499  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATABOGA

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



**Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.**  
NIP. 19821216 201101 1 003



**Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.**  
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 21 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**SAJIAN KULINER *FINE DINING* KHAS KABUPATEN WONOSOBO, JAWA TENGAH**

NAMA : FARAH PUTRI RUSMADANTY  
NIM : 201923499  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATABOGA

Pembimbing Utama,

**Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.**  
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,

**Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.**  
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji I,

**Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.**  
NIP 19600105 100203 1 001

Penguji II,

**Irfansyah, S.E., M.M.**  
NIP 3807018201

Bandung, 29 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan  
Kerjasama,

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP.**  
NIP. 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 : FARAH PUTRI RUSMADANTY  
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI, 25 APRIL 2001  
NIM : 201923499  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

*SAJIAN KULINER FINE DINING KHAS KABUPATEN WONOSOBO, 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 Politeknik Pariwisata NHI 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Juni 2022

**Yang membuat pernyataan,**

  
**FARAH PUTRI RUSMADANTY**

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur di panjatkan ke hadirat Allah SWT. Atas Rahmat dan Berkah-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN KULINER *FINE DINING* KHAS KABUPATEN WONOSOBO, JAWA TENGAH”**.

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat menyelesaikan Program Diploma III dengan tahap ujian sidang pada Program Studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari semua pihak yang terlibat, Tugas Akhir ini tidak akan berjalan dengan lancar. Oleh karenanya, pada kesempatan kali ini izinkan Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP. selaku Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE., S.Sos, MM. selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberi saran kepada Penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Dadang Suratman, S.ST. Par., MM. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberi arahan kepada Penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh staf Pengajar dan jajarannya pada Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak bisa Penulis sebut satu persatu.
8. Orang Tua Penulis yang tercinta yang selalu memberi dukungan juga do'a kepada Penulis.
9. Teman-teman Penulis yang selalu memberi dukungan kepada Penulis.

Dengan segala kerendahan hati, Penulis menyadari bahwasanya Tugas Akhir ini masih banyak kekurangannya baik dalam sistematika penulisan maupun isi. Maka dari itu, saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak sangat Penulis harapkan.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat dimanfaatkan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi Penulis khususnya dan juga bagi para Pembaca pada umumnya.

Bandung, April 2022

Farah Putri Rusmadanty

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN MAHASISWA .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	5
1.3 Usulan Produk .....	5
1.4 Tinjauan Produk .....	13
1.4.1 Tema Produk.....	13
1.4.2 Usulan Resep .....	14
1.4.3 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price.....	28
1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi .....	35
1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	42
BAB II PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	43
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	43
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	43

2.1.2	Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	48
2.1.3	<i>Time Table</i> .....	50
2.1.4	<i>Purchasing List</i> .....	51
2.1.5	Daftar Kebutuhan Alat Dapur .....	55
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	56
2.3	Kendala dan Hambatan Presentasi Produk.....	65
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....		66
3.1	Pelaksanaan Kegiatan Persiapan .....	66
3.2	Evaluasi dari Tim Penguji .....	71
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....		73
4.1	Kesimpulan.....	73
4.2	Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA .....		xi
BIODATA PENULIS .....		xiii
RIWAYAT PENDIDIKAN .....		xiv
PENGALAMAN KERJA .....		xiv



## DAFTAR TABEL

### BAB I PENDAHULUAN

TABEL 1. 1 Usulan Resep Geblek .....	15
TABEL 1. 2 Usulan Resep Sambal Rujak Kacang Mede .....	16
TABEL 1. 3 Usulan Resep Mi Ongklok .....	17
TABEL 1. 4 Usulan Resep Saoto Wonosobo.....	19
TABEL 1. 5 Usulan Resep Sego Megono.....	21
TABEL 1. 6 Usulan Resep Tempe Kemul .....	23
TABEL 1. 7 Usulan Resep Sambal Teri .....	24
TABEL 1. 8 Usulan Resep Kue Pepe.....	25
TABEL 1. 9 Usulan Resep <i>Black Tea Jelly</i> .....	26
TABEL 1. 10 Usulan Resep Selai Carica.....	26
TABEL 1. 11 Usulan Resep <i>Coconut Milk Foam</i> .....	27
TABEL 1. 12 Usulan Resep <i>Strawberry Mousse</i> .....	27
TABEL 1. 13 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Geblek .....	29
TABEL 1. 14 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Sambal Rujak Kacang Mete .....	29
TABEL 1. 15 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Mi Ongklok .....	30
TABEL 1. 16 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Saoto Wonosobo .....	31
TABEL 1. 17 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Sego Megono ...	32
TABEL 1. 18 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Tempe Kemul...	33
TABEL 1. 19 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Sambal Teri.....	33
TABEL 1. 20 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i> Kue Pepe .....	34
TABEL 1. 21 Penghitungan <i>Selling Price</i> .....	34
TABEL 1. 22 Kandungan Gizi Geblek.....	36
TABEL 1. 23 Kandungan Gizi Sambal Rujak Kacang Mede.....	36
TABEL 1. 24 Kandungan Gizi Mi Ongklok.....	37
TABEL 1. 25 Kandungan Gizi Saoto Wonosobo .....	38
TABEL 1. 26 Kandungan Gizi Sego Megono .....	39
TABEL 1. 27 Kandungan Gizi Tempe Kemul .....	40
TABEL 1. 28 Kandungan Gizi Sambal Teri.....	40

TABEL 1. 29 Kandungan Gizi Kue Pepe .....	41
TABEL 1. 30 Kandungan Kalori .....	41
<b>BAB II PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</b>	
TABEL 2. 1 <i>Working Plan</i> Geblek .....	44
TABEL 2. 2 <i>Working Plan</i> Sambal Rujak Kacang Mede.....	44
TABEL 2. 3 <i>Working Plan</i> Mie Ongklok .....	44
TABEL 2. 4 <i>Working Plan</i> Saoto Wonosobo .....	45
TABEL 2. 5 <i>Working Plan</i> Sego Megono .....	45
TABEL 2. 6 <i>Working Plan</i> Tempe Kemul .....	45
TABEL 2. 7 <i>Working Plan</i> Sambal Teri.....	46
TABEL 2. 8 <i>Working Plan</i> Kue Pepe Carica.....	46
TABEL 2. 9 Perencanaan Latihan Kerja Hari Sebelum Sidang Presentasi Produk .....	47
TABEL 2. 10 Perencanaan Latihan Kerja Hari Sidang Presentasi Produk .....	48
TABEL 2. 11 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Presentasi Produk .....	49
TABEL 2. 12 <i>Time Table</i> Hari Sebelum Sidang Presentasi Produk.....	50
TABEL 2. 13 <i>Time Table</i> Hari Sidang Presentasi Produk.....	51
TABEL 2. 14 <i>Purchasing List</i> .....	52
TABEL 2. 15 Daftar Kebutuhan Alat .....	55
TABEL 2. 16 Pembuatan Geblek .....	56
TABEL 2. 17 Pembuatan Sambal Rujak Kacang Mede .....	57
TABEL 2. 18 Pembuatan Mi Ongklok .....	58
TABEL 2. 19 Pembuatan Saoto Wonosobo .....	59
TABEL 2. 20 Pembuatan Sego Megono.....	60
TABEL 2. 21 Pembuatan Tempe Kemul.....	61
TABEL 2. 22 Pembuatan Sambal Teri .....	62
TABEL 2. 23 Pembuatan Kue Pepe .....	63
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</b>	
TABEL 3. 1 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	68

## **DAFTAR GAMBAR**

GAMBAR 1. 1 PLATING GEBLEK .....	7
GAMBAR 1. 2 PLATING MI ONGKLOK .....	8
GAMBAR 1. 3 PLATING WONOSOBO .....	9
GAMBAR 1. 4 PLATING SEGO MEGONO .....	10
GAMBAR 1. 5 PLATING TEMPE KEMUL.....	11
GAMBAR 1. 6 PLATING SAMBAL TERI .....	12
GAMBAR 1. 7 PLATING KUE PEPE .....	13
GAMBAR 3. 1 FOTO PENULIS SAAT DIUJI OLEH DOSEN PENGUJI.....	72

## DAFTAR PUSTAKA

- A., Y. (2008). Tauto, Soto Taucu. In *Panduan Wirausaha Soto Nusantara* (p. 42). Jakarta Selatan: PT. Agromedia Pustaka.
- Actual Cost, Plate Cost, Selling Price. (2010). In L. R. Dopson, & D. K. Hayes, *Managing Food and Beverage Pricing* (pp. 116-248). Canada: John Wiley & Sons Inc.
- Agmasari, S. (2019). 212 Jenis Sambal di Indonesia, Ternyata Paling Banyak Berasal dari Jawa. *Kompas.com*.
- BOB. (22 Maret 2022). BOB Bersinergi dengan Pemerintah Kabupaten Wonosobo. <https://bob.kememparekraf.go.id/175663-bob-bersinergi-dengan-pemerintah-kabupaten-wonosobo/>.
- Cita Rasa Sosial dan Diaspora Soto Nusantara. (21 Oktober 2017). <https://lokadata.id/artikel/cita-rasa-sosial-dan-diaspora-soto-nusantara>.
- Dewi, R. U. (2018). Resep Sambal Rujak Kacang Mete. In *Go Kitchen* (pp. 170-171). Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Fakhrudin, M. (07 Maret 2022). Bupati Wonosobo Jateng Dorong Pengembangan Lima Dieng Baru. <https://repjogja.republika.co.id/berita/r8dvtg327/bupati-wonosobo-jateng-dorong-pengembangan-lima-dieng-baru>.
- Fatimah, S. (2013). Kue Pepe. In S. Fatimah, *Seri Resep Pasti Jadi Kue Tradisional Anti Gagal* (p. 41). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fatma, D. (20 June 2016). Kekayaan Alam Indonesia yang Mendunia. <https://ilmugeografi.com/ilmu-sosial/kekayaan-alam-indonesia>.
- Gelification*. (n.d.). Retrieved from Molecule-r: molecule-r.com
- Hickman, A. (2013). Work Flow. *Organise Food Service Operations*, 37.
- Indonesia, P. K. (2016). *Profil Kuliner di Destinasi Pariwisata Indonesia*. Bandung: STP NHI Bandung.
- Judith, L. (18 Oktober 2015). MIE ONGKLOK, MAKANAN KHAS WONOSOBO YANG MENGGIURKAN RASANYA. <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/MIE-ONGKLOK-MAKANAN-KHAS-WONOSOBO-YANG-MENGGIURKAN-RASANYA>.
- Mota, R. (n.d.). *Coconut Milk Foam*. Retrieved from SmartWhip: <https://smartwhip.com/recipes/vegan-coconut-foam/>
- Nafarin, M. (2009). Rencana Kerja.

- Pauli, P. (1999). *Mise en place*. In P. Pauli, *Classical Cooking The Modern Way* (p. 24). Canada: John Wiley & Sons Inc.
- Pemerintah Provinsi Jawa Tengah. (n.d.). Retrieved from Seputar Semarang: [seputarsemarang.com](http://seputarsemarang.com)
- Recipe Importer. (2022, April). Retrieved from My Fitness Pal: <https://www.myfitnesspal.com/>
- Ricardo. (n.d.). *Creamy Strawberry Mousse*. Retrieved from Ricardo Cuisine: <https://www.ricardocuisine.com/en/recipes/5062-creamy-strawberry-mousse>
- Rizal, J. (2016). Resep Sambal Teri Goreng. In K. Pertanian, *Mustika Rasa* (p. 786). Jakarta: Komunitas Bambu.
- Ross, D. F. (1996). *Distribution: Planning and Control*. USA: Springer US.
- Rumah, N. (2013). Resep-resep Sajian Selai & Manisan. In *Pusaka Kuliner Nyonya Rumah 1200 Resep Masakan dan Kue* (pp. 411-412). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Savitri, R. (2008). Sego Megono. In R. Savitri, & Nazaruddin, *Kumpulan Resep Masakan & Jajanan Favorit* (p. 84). Jakarta: Better Book, Niaga Swadaya Group.
- Siva. (2022, May 10). *Working time models*. Retrieved from Papershift: <https://www.papershift.com>
- Soewitomo, S. (2015). Resep Sayur Bobor. In *Step by Step 25 Resep Lodeh & Hidangan Sayur ala Sisca Soewitomo* (p. 44). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tempo, S. B. (2016). *Antropologi Kuliner Nusantara*. Jakarta: Gramedia.
- Umar, H. (2009). *Rencana Kerja Perusahaan Yang Baik*. Jakarta: Rajawali.
- Utami, E. (20 November 2015). Mengenal Karakteristik Masakan Nusantara. <https://www.suara.com/lifestyle/2015/11/20/155100/mengenal-karakteristik-masakan-nusantara>.
- Waygood, J. (2019, January 21). *How Many Of These 46 Essential Items Do You Have on Your Kitchen Utensils List?* Retrieved from Listonic: <https://listonic.com/kitchen-utensils-list/>
- Wiyasha, I. (2006). *Tulisan Akuntansi Biaya*. Retrieved from Repository Widayatama: [repository.widyatama.ac.id](http://repository.widyatama.ac.id)
- Wonosobo. (2014). Geografis Kabupaten Wonosobo. <https://website.wonosobokab.go.id/category/detail/Geografis-Kabupaten-Wonosobo> .