

**MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA  
SURABAYA JAWA TIMUR**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam  
menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III**



**Oleh :**

**HAYDAR MARZA PUSPANEGARA**

**Nomor Induk : 201923502**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA JURUSAN  
HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG 2022**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA SURABAYA JAWA TIMUR**

NAMA : HAYDAR MARZA PUSPANEGARA  
NIM : 201923502  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing Utama,



**Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par**  
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



**Irma Citra Resmi, SST.Par., MM.Par**  
NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, 23 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

# LEMBAR PENGESAHAN

## MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA SURABAYA JAWA TIMUR

NAMA : HAYDAR MARZA PUSPANEGARA  
NIM : 201923502  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



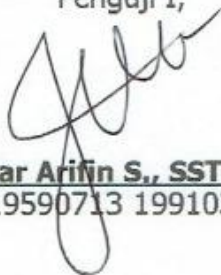
**Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par**  
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



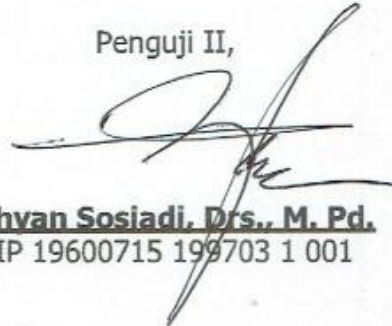
**Irma Citra Resmi, SST. Par., MM. Par**  
NIP. 19811110 201101 2 007

Penguji I,



**Djauhar Arifin S., SST.Par., MM.**  
NIP. 19590713 199103 1 001

Penguji II,



**Rohyan Sosiadi, Drs., M. Pd.**  
NIP 19600715 199703 1 001

Bandung, 25 Agustus 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan  
dan Kerjasama

**Dr.ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.**  
NIP. 19740714 200605 1 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata 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 : Haydar Marza Puspanegara  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 28 Juni 2000  
NIM : 201923502  
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA SURABAYA 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 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, 05 April 2022

Yang membuat pernyataan,



**Haydar Marza Puspanegara**  
NIM 201923502



## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir berjudul **“MODERNISASI SAJIAN KULINER KHAS KOTA SURABAYA JAWA TIMUR”**.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, sangatlah sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Ketua sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu ER. Ummi Kalsum, Dr., MM.Par. Selaku Kepala Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Selaku Ketua Program studi Manajemen Tata Boga.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Tugas Akhir ini
5. Ibu Irma Citra Resmi, SST.Par., MM.Par Selaku Pembimbing 2 dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kepada seluruh staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak dapat penulis sebut satu persatu.

7. Kepada keluarga khususnya orang tua yang sudah memberikan dukungan kepada saya.
8. Teman-teman Manajemen Tata Boga 2019 yang selalu memberikan dukungan dan semangat selama masa pendidikan di STP NHI Bandung.
9. Semua pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam tugas akhir yang saya buat ini.

Penyusunan Tugas Akhir ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentunya penulis menyadari hasil ini masih jauh dari sempurna, untuk itu saran, kritik maupun masukan yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan, demi kesempurnaan Tugas Akhir yang disusun oleh penulis. Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca.

Bandung, 5 April 2022

Haydar Marza Puspanegara

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1.Latar Belakang .....	1
1.2.Tujuan .....	4
1.3.Usulan Produk.....	4
1.4.Tinjauan Produk .....	6
1.4.1 Tema.....	6
1.4.2 Jenis Produk.....	7
1.4.3 Usulan Resep .....	13
1.4.4. Perumusan Harga Jual .....	27
1.4.5 Tabel Daftar Nilai Nutrisi.....	34
BAB II.....	41
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	41
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk .....	41
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	42
2.1.2 Matriks.....	43
2.1.3. <i>Time Table</i> .....	45
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	47
2.1.5 <i>Purchasing List</i> .....	48
2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk .....	50
2.3 Evaluasi Latihan Presentasi Produk .....	60
BAB III.....	62
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	62
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan .....	62
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk .....	64
3.3 Evaluasi Tim Penguji.....	68

BAB IV .....	69
KESIMPULAN DAN SARAN .....	69
4.1 Kesimpulan .....	69
4.2 Saran .....	69
DAFTAR PUSTAKA .....	71
LAMPIRAN .....	72



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 GORENG OTAK .....	7
GAMBAR 1. 2 PECEL SEMANGGI.....	8
GAMBAR 1. 3 RAWON .....	10
GAMBAR 1. 4 SATE KLOPO.....	11
GAMBAR 1. 5 KUE LAPIS SURABAYA .....	12

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. USULAN RESEP GORENG OTAK .....	14
TABEL 2. USULAN RESEP PECEL SEMANGGI.....	15
TABEL 3. USULAN RESEP RAWON .....	16
TABEL 4. USULAN RESEP SATE KLOPO.....	18
TABEL 5 USULAN RESEP BUMBU SATE KLOPO .....	19
TABEL 6. USULAN RESEP LONTONG (Disajikan dengan Sate Klopo).....	21
TABEL 7. USULAN RESEP ACAR (Disajikan dengan Sate Klopo).....	22
TABEL 8 USULAN RESEP KUE LAPIS SURABAYA (Lapisan kuning).....	23
TABEL 9 USULAN RESEP KUE LAPIS SURABAYA (lapisan coklat).....	24
TABEL 10. USULAN RESEP SELAI STROBERI.....	26
TABEL 11. <i>RECIPE COSTING</i> GORENG OTAK .....	28
TABEL 12. <i>RECIPE COSTING</i> PECEL SEMANGGI.....	28
TABEL 13. <i>RECIPE COSTING</i> RAWON .....	29
TABEL 14. <i>RECIPE COSTING</i> SATE KLOPO.....	30
TABEL 15. <i>RECIPE COSTING</i> BUMBU SATE KLOPO .....	31
TABEL 16. <i>RECIPE COSTING</i> LONTONG .....	31
TABEL 17. <i>RECIPE COSTING</i> ACAR .....	32
TABEL 18. <i>RECIPE COSTING</i> KUE LAPIS SURABAYA .....	32
TABEL 19. <i>RECIPE COSTING</i> SELAI STROBERI .....	33
TABEL 20. <i>SELLING PRICE SET MENU</i> .....	33
TABEL 21. GORENG OTAK .....	35
TABEL 22. PECEL SEMANGGI .....	35
TABEL 23. RAWON.....	36
TABEL 24. SATE KLOPO .....	37
TABEL 25. BUMBU SATE KLOPO.....	37
TABEL 26. LONTONG.....	38
TABEL 27. ACAR .....	38
TABEL 28. KUE LAPIS SURABAYA .....	39
TABEL 29. SELAI STROBERI.....	39
TABEL 30. KANDUNGAN KALORI.....	40
TABEL 31. <i>Working Plan</i> Goreng Otak.....	42
TABEL 32. <i>Working Plan</i> Pecel Semanggi .....	42
TABEL 33. <i>Working Plan</i> Rawon.....	42
TABEL 34. <i>Working Plan</i> Sate Klopo .....	43
TABEL 35. <i>Working Plan</i> Kue Lapis Surabaya.....	43
TABEL 36. Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	44
TABEL 37. TIME TABLE SEBELUM SIDANG (H-1) .....	45
TABEL 38. TIME TABLE SAAT SIDANG .....	46

TABEL 39. Daftar Kebutuhan Peralatan .....	47
TABEL 40. <i>Purchasing List</i> .....	48
TABEL 41. PELAKSANAAN LATIHAN KERJA GORENG OTAK .....	51
TABEL 42. PELAKSANAAN LATIHAN KERJA PECEL SEMANGGI.....	52
TABEL 43. PELAKSANAAN LATIHAN KERJA RAWON .....	53
TABEL 44. PELAKSANAAN LATIHAN KERJA BUMBU SATE KLOPO ....	54
TABEL 45. PELAKSANAAN LATIHAN KERJA LONTONG (Untuk Sate Klop Klopo) .....	55
TABEL 46. PELAKSANAAN LATIHAN KERJA ACAR (Untuk Sate Klop Klopo). .....	56
TABEL 47. PELAKSANAAN LATIHAN KERJA SATE KLOPO .....	57
TABEL 48. PELAKSANAAN LATIHAN KERJA SELAI STROBERI (Untuk Kue Lapis Surabaya).....	58
TABEL 49. PELAKSANAAN LATIHAN KERJA KUE LAPIS SURABAYA. ..	59
TABEL 50. DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	66

## DAFTAR PUSTAKA

<https://www.fatsecret.co.id/>

*Indonesia*. (2022, Juni 21). Retrieved from [id.wikipedia.org](https://id.wikipedia.org/):

<https://id.wikipedia.org/wiki/Indonesia#:~:text=Indonesia%20merupakan%20negara%20terbesar%20ke,dunia%2C%20dengan%20jumlah%2017.504%20pulau.>

Luthfiyyah, A. (2021). *Resep Kue Lapis Surabaya (spikoe)*. Retrieved from [resepkoki.id](https://resepkoki.id/):

<https://resepkoki.id/resep/resep-kue-lapis-surabaya-spikoe/>

Luthfiyyah, A. (2021). *resep sate klopo*. Retrieved from [resepkoki.id](https://resepkoki.id/):

<https://resepkoki.id/resep/resep-sate-klopo/>

Luthfiyyah, A. (2021). *Resep Sate Klopo*. Retrieved from Resep Koki:

<https://resepkoki.id/resep/resep-sate-klopo/>

Rahman, F. (2016). *Rijsttafel : Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

*Rawon*. (2022, January 16). Retrieved from [en.wikipedia.org](https://en.wikipedia.org/):

<https://en.wikipedia.org/wiki/Rawon>

Sartika, R. A. (2011, Juni). *Prevalensi dan Determinan Kelebihan Berat Badan dan Kegemukan*. Retrieved from [journal.fkm.ui.ac.id](https://journal.fkm.ui.ac.id/):

<https://journal.fkm.ui.ac.id/kesmas/article/view/122>

*Sejarah Indonesia*. (2022, Mei 12). Retrieved from Wikipedia:

[https://id.wikipedia.org/wiki/Sejarah\\_Indonesia](https://id.wikipedia.org/wiki/Sejarah_Indonesia)

*Semanggi (makanan)*. (2021, November 6). Retrieved from [id.wikipedia.org](https://id.wikipedia.org/):

[https://id.wikipedia.org/wiki/Semanggi\\_\(makanan\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Semanggi_(makanan))

*Smithsonian Institution National Museum Of Natural History Global Volcanism Program*. (2013). Retrieved from [Volcano.si.edu](https://volcano.si.edu/): <https://volcano.si.edu/>