

# **Mempresentasikan Masakan Kabupaten Purbalingga Jawa Tengah**

## **Tugas Akhir**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh:

Mohammad Geral Dewa Ardana

NIM: 201923555

Jurusan Hospitaliti

Program Studi Manajemen Tata Boga

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Bandung Tahun Ajaran 2021/2022

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
**MEMPRESENTASIKAN MASAKAN KABUPATEN PURBALINGGA JAWA  
TENGAH**

NAMA : Mohammad Geral Dewa Ardana  
NIM : 201923555  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,

  
**Rusna Purnama, SE., MM.**  
NIP. 19780415 201101 1 006


Pembimbing Pendamping,

  
**Irfansyah, SE., MM.**  
NIP. 9938000166

Penguji I,

  
**Nur Komariah, S.Sos., MM.**  
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji II,

  
**Mochamad Nurrochman, S.Sos.,  
M.Pd.**  
NIP. 19630302 199503 1 001

Bandung, 29 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**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 : Mohammad Geral Dewa Ardana  
Tempat/Tanggal Lahir : Yogyakarta, 21 Oktober 2000  
NIM : 201923555  
Program Studi : Hospitaliti  
Jurusan : Manajemen Tata Boga  
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

### **MEMPRESENTASIKAN MASAKAN KABUPATEN PURBALINGGA, 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 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 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, 23 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,

  
METERAI TEMPEL Ardana  
AD8F2AJX972419464

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirrohim.

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah Swt. atas ridhanya saya dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini. Adapun judul Tugas Akhir yang saya ajukan adalah **“Mempresentasikan Masakan Khas Kabupaten Purbalingga Jawa Tengah ”**

Tugas Akhr ini diajukan untuk memenuhi dan melengkapi persyaratan kelulusan jenjang pendidikan program Diploma – III pada Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Namun, karya ini tidak akan selesai tanpa orang-orang tercinta di sekeliling saya yang mendukung dan membantu saya menyelesaikan tugas ini. Adapun terima kasih saya sampaikan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP. Selaku Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Dr. Lien Maulina, M.PD., CHE. Selaku ketua jurusan Hospitality
4. R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Rusna Purnama, A.MD.,S.E.,M.M selaku Dosen Pembimbing I, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir

6. Irfansyah, SE., MM selaku Dosen Pembimbing II, yang telah membantupenulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staf program studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh anggota keluarga atas dorongan dan dukungan yang telah diberikanselama proses penyusunan Tugas akhir ini.
9. Teman-teman satu kelas, MTB 6C karena telah banyak membantu dalamproses perkuliahan .
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya, yang telahmembantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari yang tertulis dalam tugas akhir ini jauh dari kata sempurna, masih banyak kekurangan yang mungkin luput dari perhatian penulis. Dengan sepuh Hati dan keikhlasan, saran dan kritik yang membangun akan sangat diterima oleh penulis sebagai pengingat dan dorongan agar dapat lebih baik lagi untuk kedepannya.

Terakhir, penulis berharap agar Tugas Akhir yang sudah disusun ini dapat berguna bagi sesama tanpa menjatuhkan satu sama lain. Penulis akan merasa senang bila tugasakhir ini dapat bermanfaat dan menginspirasi beberapa pihak .

Bandung, 1 April 2022

Penulis

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
Daftar Isi.....	iii
Daftar Gambar.....	v
Daftar Tabel.....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Presentasi Makanan.....	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan.....	5
1.2.1 Tujuan Formal.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Masakan Kuliner Kabupaten Purbalingga.....	5
1.4 Tinjauan Makanan Kuliner Khas Kabupaten Purbalingga.....	7
1.4.1 Tema Masakan Kuliner Khas Kabupaten Purbalingga.....	7
1.4.2 Jenis Produk Yang Akan Dipresentasikan.....	8
1.4.3 Usulan Resep Makanan.....	15
1.4.4 Recipe Costing dan Dish Costing.....	26
1.4.5 Daftar Nilai Nutrisi.....	39
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	51
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	51
1.5.2 Waktu Penelitian.....	51
<b>BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>52</b>
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	52
2.1.1 Working Plan.....	52

2.1.2 Time Table.....	56
2.1.3 Purchasing List.....	58
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat.....	60
2.1.5 Menu Makanan Yang Akan Disiapkan Di Rumah.....	61
2.1.6 Menu Makanan Yang Akan Dibuat Di Ruang Uji Sidang.....	62
2.1.7 Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan.....	62
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	63
2.3 Kendala dan Hambatan.....	79
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>80</b>
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	80
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	81
3.3 Evaluasi Dari Tim Penguji.....	85
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>86</b>
4.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	86
4.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	87
<b>Daftar Pustaka.....</b>	<b>88</b>

## **Daftar Gambar**

Gambar 1.1 Perencanaan Mendoan.....	9
Gambar 1.2 Perencanaan Gecot.....	10
Gambar 1.3 Perencanaan Sroto Klamud.....	11
Gambar 1.4 Perencanaan Gulai Melung.....	12
Gambar 1.5 Perencanaan Buntil.....	13
Gambar 1.6 Perencanaan Es Kuwut.....	14
Gambar 4.1 Penyajian Mendoan.....	83
Gambar 4.2 Penyajian Gecot Tahu.....	83
Gambar 4.3 Penyajian Sroto Klamud.....	84
Gambar 4.4 Penyajian Gulai Melung.....	84
Gambar 4.5 Penyajian Es Kuwut.....	84
Gambar 4.6 Penyajian Nopia.....	84



## Daftar Tabel

Tabel 1 Usulan Resep Mendoan.....	16
Tabel 2 Usulan Resep Gecot.....	17
Tabel 3 Usulan Resep Sroto Klamud.....	18
Tabel 4 Usulan Resep Gulai Melung.....	20
Tabel 5 Usulan Resep Buntil.....	22
Tabel 6 Usulan Resep Es Kuwut.....	24
Tabel 7 Usulan Resep Nopia.....	25
Tabel 8 Mendoan Costing.....	28
Tabel 9 Gecot Costing.....	29
Tabel 10 Sroto Klamud Costing.....	31
Tabel 11 Gulai Melung Costing.....	33
Tabel 12 Buntil Costing.....	35
Tabel 13 Es Kuwut Costing.....	36
Tabel 14 Nopia Costing.....	37
Tabel 15 Penghitungan Selling Price.....	38
Tabel 16 Mendoan Nutrition.....	40
Tabel 17 Gecot Nutrition.....	41
Tabel 18 Sroto Klamud Nutrition.....	43
Tabel 19 Gulai Melung Nutrition.....	45
Tabel 20 Buntil Nutrition.....	47
Tabel 21 Es Kuwut Nutrition.....	48
Tabel 22 Nopia Nutrition.....	49
Tabel 23 Kandungan Kalori.....	50

Tabel 24 Working Plan Mendoan.....	53
Tabel 25 Working Plan Gecot.....	53
Tabel 26 Working Plan Sroto Klamud.....	54
Tabel 27 Working Plan Gulai Melung.....	54
Tabel 28 Working Plan Buntil.....	55
Tabel 29 Working Plan Es Kuwut.....	55
Tabel 30 Working Plan Nopia.....	56
Tabel 31 Time Table Sehari Sebelumnya.....	57
Tabel 32 Time Table Hari Sidang.....	57
Tabel 33 Purchasing List.....	58
Tabel 34 Daftar Kebutuhan Utensils.....	60
Tabel 35 Daftar Kebutuhan Equipment.....	61
Tabel 36 Menu Yang Disiapkan di Rumah.....	61
Tabel 37 Menu Yang Disiapkan Saat Sidang.....	62
Tabel 38 Tabel Matrix.....	63
Tabel 39 Latihan Mendoan.....	64
Tabel 40 Latihan Gecot.....	66
Tabel 41 Latihan Sroto Klamud.....	68
Tabel 42 Latihan Gulai Melung.....	70
Tabel 43 Latihan Buntil.....	72
Tabel 44 Latihan Es Kuwut.....	74
Tabel 45 Latihan Nopia.....	76
Tabel 46 Kegiatan Persiapan Sidang.....	80
Tabel 47 Pelaksanaan Presentasi Produk.....	82

## DAFTAR PUSTAKA

Lester A. Wilson (1995) Practical Handbook of Soybean Processing and Utilization.

Andreas Romulo, Reggie Surya (2021), Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits, International Journal of Gastronomy and Food Science.

Krisda Tiofani. (2021). 3 Beda Tempe Mendoan Mentah dan Tempe Papan Biasa <https://www.kompas.com/food/read/2021/11/13/073200775/3-beda-tempe-mendoan-mentah-dan-tempe-papan-biasa>.

Regi Yanuar. 2021. Sering Keliru, Ini Bedanya Soto dan Sroto Sokaraja Banyumas. <https://yogya.ayoindonesia.com/umum/pr-39722131/sering-keliru-ini-bedanya-soto-dan-sroto-sokaraja-banyumas>

Khulafa Pinta. 2021. 10 Kuliner Khas Purbalingga yang Jadi Favorit dan Wajib Dicoba <https://www.merdeka.com/trending/10-kuliner-khas-purbalingga-yang-jadi-favorit-dan-wajib-dicoba-klm.html>

Redaksi. 2022. Gecot Makanan Khas Purbalingga. <https://halaman7.com/2022/01/gecot-makanan-khas-purbalingga/>

Iwan Gunaesa. 2021 Mencicipi Sroto Klamud, Soto Unik dari Purbalingga. <https://bandungklik.com/mencicipi-sroto-klamud-soto-unik-dari-purbalingga/kuliner/>

Asriyati. 2019. Sroto Klamud, Inovasi Baru Soto yang Unik dari Purbalingga. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2019/11/07/sroto-klamud-inovasi-baru-soto-yang-unik-dari-purbalingga>

Sugiono. 2019. Tahu Gecot. <https://perpus.jatengprov.go.id/deposit/artikel/kuliner-jawa-tengah/36-kuliner-jawa-tengah/1395-tahu-gecot>

Anisa Widiarani. 2021. Resep asli tahu gecot khas Banyumas,. [laparhttps://kulinier.hops.id/resto/pr-3032156972/resep-asli-tahu-gecot-khas-banyumas-filosofi-penolong-rakyat-kecil-yang-lapar](https://kulinier.hops.id/resto/pr-3032156972/resep-asli-tahu-gecot-khas-banyumas-filosofi-penolong-rakyat-kecil-yang-lapar)

Iyeng Veda. 2021. Nikmatnya Olahan Kambing Khas Purbalingga, Gulai Melung. <https://www.sonora.id/read/423050039/nikmatnya-olahan-kambing-khas-purbalingga-gulai-melung>

Bango.co.id. 2022. GULAI KAMBING SEDAP WANGI, OPSI MAKAN MALAM YANG ISTIMEWA. <https://www.bango.co.id/resep/detail/gulai-kambing-sedap-wangi>

Istihanah. 2021. Resep Tempe Mendoan Anti Gagal di Rumah. <https://www.orami.co.id/magazine/resep-tempe-mendoan>

Fransiska Arie. 2021. Resep Soto Klamud Purbalingga. <https://resep-rumah.com/resep/soto-soto-klamud-purbalingga-by-fransiska-arie/>

Odilia WS. 2021. Resep Buntel Daun Singkong Khas Jawa yang Gurih Padat Isinya <https://apps.detik.com/detik/https://food.detik.com/sayur/d-5713142/resep-buntel-daun-singkong-khas-jawa-yang-gurih-padat-isinya>

Helmania Putri. 2019. RESEP ES KUWUT PURBALINGGA. <https://helmaniaputrytkj6.blogspot.com/2019/01/resep-es-kuwut-purbalingga.html>

Inibaru.id. 2021. Sejarah Nopia, oleh oleh Khas Banyumas Yang Unik dan Enak. <https://inibaru.id/kulinary/sejarah-nopia-oleh-oleh-khas-banyumas-yang-unik-dan-enak>

[http://repository.radenintan.ac.id/1047/3/BAB\\_II.pdf](http://repository.radenintan.ac.id/1047/3/BAB_II.pdf)

Sultrirani Awanis Sabrina. 2020. Modernisasi Kuliner Pinggir Jalan Kota Tegal. <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/1124/4.BAB%202.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Emily Price. 2015. Creating a Work Plan. <https://prezi.com/nnbv3cxynlwr/creating-a-work-plan/>

Hari Minantyo. (2011). Dasar-dasar pengolahan makanan (food product fundamental) oleh Hari Minantyo. Yogyakarta : Graha Ilmu,.

Tumbaach Dhammei. 2022. Time Table: Meaning of Time Table, Types of Time Table and Principles of Time Table.

<https://onlinenotebank.wordpress.com/2022/01/18/time-table-meaning-types-and-principles-of-time-table/>

Mifli, Mazalan. (2000). Menu Development and Analysis. Hotel.Online.

Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, Volume: 1 issue: 1, page(s): 55-59, 1960.

Food Service Organization: A Managerial and System approach 4th Edition (2009: 396-397):

Paul R. Dittmer. Principles of Food, Beverage, And Labor Cost Control (2003 : 159)

Mohini Sethi. Catering Management : An Integrated Approach (2006:272)

Donald A. Bell. Food and Beverage Cost Control (1984 : 27)