

**PENGENALAN PRODUK KULINER KABUPATEN TUBAN,**

**JAWA TIMUR**

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh :**

**RADITYA FAUZAN PUTRA UTOMO**

**Nomor Induk: 201923558**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA  
NHI BANDUNG  
2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

### PENGENALAN PRODUK KULINER KABUPATEN TUBAN, JAWA TIMUR

NAMA : RADITYA FAUZAN PUTRA UTOMO  
NIM : 201923558  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN : HOSPITALITI

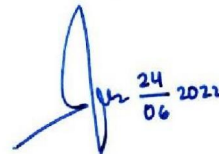
Pembimbing Utama,



23/06/2022

Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.  
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



24/06/2022

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

Bandung, 22 Juni 2022

Mengetahui,  
Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHM., CHRMP

NIP.19730723 199503 2 001

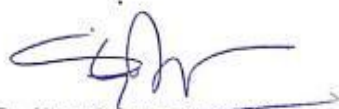
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGENALAN PRODUK KULINER KABUPATEN TUBAN, JAWA TIMUR**

NAMA : Raditya Fauzan Putra Utomo  
NIM : 201923558  
PROGRAM STUDI : MTB

Pembimbing Utama,



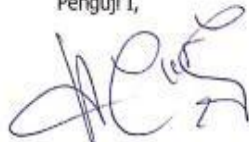
**Dr. Atang Sabur-Safari, M.Sc.**  
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 1 September 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 Danoya L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Raditya Fauzan Putra Utomo  
Tempat/Tanggal Lahir : Depok, 11 Januari 1999  
NIM : 201923558  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“Pengenalan Produk Kuliner Kabupaten Tuban, 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 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, 27 Agustus 2022



**Raditya Fauzan Putra Utomo**  
NIM 201923558

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang telah melimpahkan rahmat, kesehatan, dan kelimahan baik itu sehat fisik maupun akal dan pikiran. Atas kuasa Tuhan, penulis juga diberi kesabaran serta kekuatan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGENALAN PRODUK KULINER KABUPATEN TUBAN, JAWA TIMUR”**.

Penyusunan Tugas Akhir ini adalah syarat kelulusan penulis di jenjang perkuliahan D III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selama proses penyusunan Tugas Akhir ini tentunya banyak sekali hambatan dan tantangan yang dialami oleh penulis, namun karena benatuan dan dukungan semua pihak akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberi dukungan secara moral maupun materil, doa, serta pengalaman-pengalaman yang dibagikan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos., MM.Par., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

3. Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak DR. Atang Sabur Safari, M.Sc, selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam moral maupun ilmu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Ibu Irma Citra Resmi, S.ST. Par, MM.Par. Selaku Dosen Pembimbing II, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staf Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh Dosen pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang sebelumnya pernah mengajar penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata Bandung.
9. Seluruh anggota keluarga atas dorongan dan dukungan yang telah diberikan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Bernadetha Kezia Trista Hergitha yang sangat membantu selama proses pengerjaan Tugas Akhir dan menemani sampai akhir.
11. Teman-teman satu kampus; Fajar, Rofah, Feodora, Anastasia, dan Daffa.
12. Semua personil PTA II Member; Amir, Shihab, Mady, Seto, Ote, dan Faris.

13. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya, yang telah membantu 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 tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menginspirasi beberapa pihak.

Bandung, 22 Juni 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan dan Sasaran.....	5
1.2.1 Tujuan Formal.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Produk.....	6
1.3.1 Usulan Menu.....	7
1.3.2 Penjelasan Menu.....	8
1.4 Resep Produk Kuliner Tuban.....	15
1.5 Recipe Costing dan Dish Costing.....	28
1.6 Selling Price.....	35
1.7 Daftar Nilai Gizi.....	36
<b>BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>43</b>
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	43
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	43
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	51
2.1.3 <i>Time Table</i> .....	53
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur.....	55
2.1.5 <i>Purchasing List</i> .....	56
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	58
2.3 Kendala dan Hambatan.....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>80</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Resep Sate Menthok.....	16
TABEL 1.2 Resep Becek Sapi.....	18
TABEL 1.3 Resep Kari Udang & Rajungan Tarason.....	20
TABEL 1.4 Resep Sayur Pepaya Muda.....	22
TABEL 1.5.1 Resep Lele Jangkar.....	24
TABEL 1.5.2 Resep Nasi Jagung.....	26
TABEL 1.6 Resep Dumbeg.....	27
TABEL 1.7 Biaya Sate Menthok.....	29
TABEL 1.8 Biaya Becek Sapi.....	30
TABEL 1.9 Biaya Kari Udang & Rajungan Tarason.....	31
TABEL 1.10 Biaya Sayur Pepaya Muda.....	32
TABEL 1.11.1 Biaya Lele Jangkar.....	33
TABEL 1.11.2 Biaya Nasi Jagung.....	34
TABEL 1.12 Biaya Dumbeg.....	34
TABEL 1.13 <i>Selling Price</i> .....	35
TABEL 1.14 Nilai Gizi Sate Menthok.....	36
TABEL 1.15 Nilai Gizi Becek Sapi.....	37
TABEL 1.16 Nilai Gizi Kari Udang Windu & Rajungan Tarason.....	38
TABEL 1.17 Nilai Gizi Sayur Pepaya Muda.....	39
TABEL 1.18 Nilai Gizi Lele Jangkar.....	40
TABEL 1.19 Nilai Gizi Nasi Jagung.....	41
TABEL 1.20 Nilai Gizi Dumbeg.....	41
TABEL 1.21 Nilai Gizi Satu Set Menu per Porsi.....	42
TABEL 2.1 Working Plan Sate Menthok.....	44
TABEL 2.2 Working Plan Becek Sapi.....	45
TABEL 2.3 Working Plan Kari Udang & Rajungan Tarason.....	46
TABEL 2.4 Working Plan Sayur Pepaya Muda.....	47
TABEL 2.5 Working Plan Lele Jangkar.....	48

TABEL 2.6 Working Plan Nasi Jagung.....	49
TABEL 2.7 Working Plan Dumbeg.....	50
TABEL 2.8 Tabel Matriks.....	52
TABEL 2.9 Time Table Sebelum Sidang.....	53
TABEL 2.10 Time Table Saat Sidang.....	54
TABEL 2.11 Daftar Peralatan.....	55
TABEL 2.12 Purchasing List.....	56
TABEL 2.13 Pembuatan Sate Menthok.....	58
TABEL 2.14 Pembuatan Becek Sapi.....	61
TABEL 2.15 Pembuatan Kari Udang & Rajungan Tarason.....	63
TABEL 2.16 Pembuatan Sayur Pepaya Muda.....	65
TABEL 2.17 Pembuatan Lele Jangkar.....	69
TABEL 2.18 Pembuatan Nasi Jagung.....	73
TABEL 2.19 Pembuatan Dumbeg.....	74

### **DAFTAR GAMBAR**

GAMBAR 1 Sate Menthok.....	8
GAMBAR 2 Becek Sapi.....	9
GAMBAR 3 Kari Udang & Rajungan Tarason.....	10
GAMBAR 4 Sayur Pepaya Muda.....	11
GAMBAR 5 Lele Jangkar.....	12
GAMBAR 6 Nasi Jagung.....	13
GAMBAR 7 Dumbeg.....	14

## DAFTAR PUSTAKA

- madji, N. (2015, Juni 29). Pedoman Teknis Indikator Kinerja Kegiatan Pemetaan Sebaran Jenis Agen Hayati yang Dilindungi, Dilarang, dan Invasif di Indonesia. Kementerian Kelautan dan Perikanan Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. <http://bkipm.kkp.go.id/bkipmnew/public/files/regulasi/PEDOMAN%20TEKNIS%20PEMETAAN%20SEBARAN%20JADDI.pdf>
- Pratama, O. (2020, Juli 1). Konservasi Perairan Sebagai Upaya menjaga Potensi Kelautan dan Perikanan Indonesia. DIREKTORAT JENDERAL PENGELOLAAN RUANG LAUT. Retrieved Maret 5, 2022, from <https://kkp.go.id/djprl/artikel/21045-konservasi-perairan-sebagai-upaya-menjaga-potensi-kelautan-dan-perikanan-indonesia>
- Pemerintah Kabupaten Tuban (Ed.). (2020, September). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kabupaten Tuban Tahun 2016-2021. <https://inspektorat.tubankab.go.id/files/2020-09/bab-2-rpjmd-tuban-2016-2021.pdf>
- Rotua, Manuntun & Rohanta S. 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Institusi Dasar. Jakarta. EGC.
- Utah State University (Ed.). (1968). Home Economics Research Report. 6. <https://digitalcommons.usu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=5618&context=etd>
- Bapak Supri pemilik Warung Sor Sawo, “Interview tentang kisah dan keotentikan becek menthok”. 2022. Jl. Mojopahit Gg. Buyung No.180
- Ibu Narti pemilik Warung Mbak Narti, “Interview tentang resep dan ciri khas kari Tuban”. 2022. Jl. Manunggal RT6 / RW4, Keduran, Panyuran, Kec. Palang
- Bapak H Saenan pembuat dumbeg, “Interview tentang resep dan sejarah dumbeg”. 2022. Tuban

Ibu Darsih pemilik Warung Belut Jangkar, “Interview tentang bumbu resep belut khas Tuban”. 2022. Tegalagung, Semanding, Dukoh, Tegalagung, Kec. Semanding, Kabupaten Tuban

Excel, H. (2018, April 14). KULINER DOMESTIK KHAS TUBAN | Situs Resmi Pemerintah Kabupaten Tuban. Kabupaten Tuban. Retrieved April 8, 2022, from <https://tubankab.go.id/entry/kuliner-domestik-khas-tuban>

FatSecret. (n.d.). Makanan dan Merek di Indonesia. Fat Secret. Retrieved April 10, 2022, from <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/>

