

**CITA RASA KULINER KHAS KOTA MALANG
JAWA TIMUR**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
program diploma III



Oleh :

RAFI RYASS NUGROHO DEWANTO
Nomor induk : 201923539

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

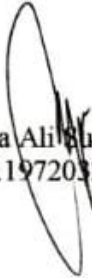
LEMBAR PENGESAHAN


JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
CITA RASA KULINER KHAS KOTA MALANG

NAMA : Rafi Ryass Nugroho Dewanto
NIM : 201923539
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,

Pembimbing II,


R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19720122.200502.1.001



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606.199303.2.001

Bandung, juni 2022

Mengetahui,
Kabag. Admisnistrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,
Direktur Politeknik Pariwisata
NHI Bandung,

ER. Ummi Kalsum, Dr., MM.Par., CHM.
NIP. 19730723.199503.2.001


Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19710506.199803.1.001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

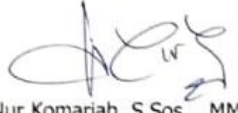
CITA RASA KULINER KHAS MALANG, JAWA TIMUR

NAMA : Rafi Ryass Nugroho Dewanto
NIM : 201923539
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

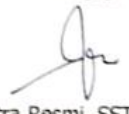
Pembimbing Utama,


R. Sondjiana A. Nuganda, S.Sos., MM.Par
NIP. 19720122 200502 1 001

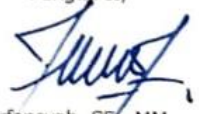
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


Irfansyah, SE., MM
NIP. 3807018201

Bandung, Agustus 2022

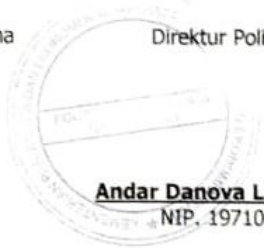
Mengetahui,

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:

Nama : Rafi Ryass Nugroho Dewanto

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 16 September 2000

NIM : 201923539

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

“CITA RASA KULINER KHAS KOTA MALANG, 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, 17 Juni 2022

Yang membuat pernyataan



The image shows a handwritten signature in blue ink over a yellow official stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'METRA TEMPEL' and 'J50AJXB51472018'.

Rafi Ryass Nugroho Dewanto

KATA PENGHANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan rahmat dan karunianya, penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “**CITA RASA KULINER KHAS MALANG JAWA TIMUR**”.

Maksud dan tujuan dari penulisan Tugas akhir ini adalah menyelesaikan salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program studi Manajemen Tata Boga diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir, penulis menghadapi banyak rintangan dalam penulisan Tugas Akhir ini, maka penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak pihak yang sudah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir, diantaranya sebagai berikut :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu DR. ER Ummi Kalsum, MM. Par., CHM. Sebagai Ketua Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Sebagai ketua jurusan Hospitality
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par Sebagai Ketua Prodi Manajemen Tata Boga, serta pembimbing I, yang telah memberikan waktu kepada penulis untuk membantu menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. Sebagai Pembimbing II, yang telah membantu dalam mengarahkan dan dukungan baik secara morill, untuk menyelesaikan Tugas Akhir.

6. Saudara Imrana Hajj yang sudah membantu penulis dalam pengerjaan Sketsa
7. Saudara Ryu Vincent yang membantu segala aspek dalam penulisan Tugas Akhir dan membantu penulis pada saat sidang akhir.
8. Seluruh dosen dan para staf prodi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Rekan rekan “MTB Chiller Family” Mahasiswa program studi Manajemen Tata Boga Angkatan 2019 yang telah memberikan dukungan moral dan semangat untuk membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir
10. Seluruh pihak yang sudah memberikan dukungan dalam ide, semangat, dan beberapa materi yang membuat penulis terbantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis sangat menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Maka dari pada itu saran dan kritik dari semua pihak, penulis berharap di buatkan Tugas akhir ini dapat bermanfaat kepada pembaca, dan kepentingan lainnya, terutama pengenalan kuliner Khas kota Malang.

Bandung, Agustus 2022

Penulis

Abstrak

kota malang merupakan salah satu kota yang menyajikan kuliner tradisionalnya, dan kota malang menjadi salah satu pusat wisata kuliner di Jawa Timur setelah surabaya.

Abstract

Malang City is one of the cities that serves traditional culinary, and Malang City is one of the centers of culinary tourism in East Java after Surabaya.

DAFTAR ISI

KATA PENGHANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Oprasional.....	6
1.2.1 Tujuan Akademis.....	6
1.2.2 Tujuan Oprasional.....	6
1.3 Usulan Masakan.....	7
1.3.1 Sejarah Masakan.....	7
1.3.2 List Menu.....	11
1.4 Tinjauan Masakan.....	12
1.4.1 Tema Masakan.....	12
1.4.2 Tinjauan Masakan.....	15
1.4.3 Usulan Resep.....	22
1.4.4 Recipe cost Dan Dish Cost.....	36
1.4.5 Perumusan Harga Jual.....	48
1.4.6 Nilai Nutrisi.....	49
1.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	58
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	58
1.5.2 Waktu Penelitian.....	58
BAB II.....	59
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	59
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	59
2.1.1. Working plan.....	59

2.1.2.	Timetable.....	64
2.1.3.	Daftar Kebutuhan Bahan.....	67
2.1.4.	Daftar Kebutuhan Alat.....	70
2.1.5	Matriks Perencanaan Waktu Makanan.....	72
2.2	Pelaksanaan Latihan Pesentasi Produk.....	74
2.3.	Hambatan Dalam Proses Latihan Presentasi Produk.....	88
BAB III.....		89
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....		89
3.1.	Persiapan / <i>Mise En Place</i>	89
3.2.	Pelaksanaan Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	91
3.1.1.	Presentasi Produk Tempe Menjes.....	92
3.1.2.	Presentasi Produk Soto Ayam Lombok.....	93
3.1.3	Presentasi produk Orem-Orem.....	94
3.1.4.	Presentasi produk Bakso Malang.....	95
3.1.5.	Presentasi Produk Ayam Bakar Bumbu Rujak.....	96
3.1.6.	Presentasi Produk Sego Resek.....	97
3.1.7.	Presentasi Produk Sate Gebug.....	98
3.1.8.	Presentasi Produk Tahwa Malang.....	99
3.1.9.	Hasil Presentasi Produk.....	100
3.1.10.	Dokumentasi Dengan Tim Penguji.....	102
3.2.	Evaluasi / Hasil Masukan Dari Tim Penguji.....	103
BAB IV.....		105
SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....		105
4.1.	Simpulan.....	105
4.2.	Rekomendasi.....	106
DAFTAR PUSTAKA.....		107
LAMPIRAN I.....		111
MEMO PERBAIKAN.....		111
LAMPIRAN II.....		112

MEMO PERNYATAAN TELAH SELESAI	
MENGERJAKAN PERBAIKAN.....	112
LAMPIRAN III.....	113
IZIN PENELITIAN.....	113
LAMPIRAN IV.....	114
REKAPAN BIMBINGAN.....	114
LAMPIRAN V.....	116
HASIL TURNITIN.....	116
BIODATA PENULIS.....	121

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Menjes Tempe.....	24
Tabel 1. 2 Resep Soto Ayam Lombok.....	25
Tabel 1. 3 Resep Orem-Orem.....	27
Tabel 1. 4 Resep Bakso Malang.....	29
Tabel 1. 5 Resep Ayam Bakar Bumbu Rujak.....	31
Tabel 1. 6 Resep Sego Resek.....	32
Tabel 1. 7 Resep Sate Gebug.....	34
Tabel 1. 8 Resep tahwa Malang.....	35
Tabel 1. 9 Cost Menjes Tempe	37
Tabel 1. 10 Cost Soto Ayam Lombok.....	38
Tabel 1. 11 Cost Orem-orem.....	40
Tabel 1. 12 Cost Bakso Malang.....	42
Tabel 1. 13 cost Ayam bakar bumbu rujak.....	44
Tabel 1. 14 Cost Sego Resek.....	45
Tabel 1. 15 Cost Sate gebug.....	46
Tabel 1. 16 Tahwa Malang.....	47
Tabel 1. 17 <i>Selling price</i> set menu.....	48
Tabel 1. 18 Gizi Menjes Tempe	50
Tabel 1. 19 Gizi Soto Ayam Lombok.....	51
Tabel 1. 20 Gizi Orem-Orem.....	52
Tabel 1. 21 Gizi Bakso Malang.....	53
Tabel 1. 22 Gizi Ayam Bakar Bumbu Rujak.....	54
Tabel 1. 23 Gizi Sego Resek.....	55
Tabel 1. 24 Gizi Sate Gebug.....	56
Tabel 1. 25 Tahwa Malang.....	57
Tabel 2. 1 working plan Tempe mendjes.....	60
Tabel 2. 2 Working plan Orem-Orem.....	60

Tabel 2. 3 Working plan Soto Ayam Lombok.....	61
Tabel 2. 4 Working Plan Bakso Malang.....	61
Tabel 2. 5 Working plan Sego resek.....	62
Tabel 2. 6 Working Plan Sate Gebug.....	62
Tabel 2. 7 Working plan Tahwa Malang.....	63
Tabel 2. 8 Timetable persiapan sebelum presentasi produk.....	65
Tabel 2. 9 Timetable pelaksanaan presentasi produk.....	66
Tabel 2. 10 Purchase Order.....	68
Tabel 2. 11 Daftar kebutuhan Alat.....	71
Tabel 2. 12 Matrix Perencanaan Waktu.....	73
Tabel 2. 13 Dokumentasi Tempe menjes.....	75
Tabel 2. 14 Dokumentasi Orem-Orem.....	77
Tabel 2. 15 Dokumentasi Bakso malang.....	80
Tabel 2. 16 Dokumentasi sego resek.....	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Mendjes tempe.....	15
Gambar 1. 2 Sketsa soto ayam Lombok.....	16
Gambar 1. 3 sketsa orem-orem.....	17
Gambar 1. 4 Sketsa bakso Malang.....	18
Gambar 1. 5 Sketsa ayam bakar bumbu rujak (kanan).....	18
Gambar 1. 6 Sketsa Sego Resek (kiri).....	19
Gambar 1. 7 Sketsa Sate Gebug (kiri).....	20
Gambar 1. 8 sketsa Tahwa Malang.....	21
Gambar 3. 1 Persiapan pelaksanaan presentasi produk.....	91
Gambar 3. 2 Hasil pembuatan tempe menjes.....	92
Gambar 3. 3 Proses pembuatan tempe menjes.....	92
Gambar 3. 4 Hasil Presentasi Produk Soto Ayam Lombok.....	93
Gambar 3. 5 Hasil Presentasi Orem-Orem.....	94
Gambar 3. 6 Perisapan Orem-Orem.....	94
Gambar 3. 7 persiapan Bakso Malang.....	95
Gambar 3. 8 Hasil Presentasi Bakso Malang.....	95
Gambar 3. 9 Hasil Presentasi produk ayam bakar bumbu rujak.....	96
Gambar 3. 10 Hasil presentasi Produk sego resek.....	97
Gambar 3. 11 Persiapan produk Sego Resek.....	97
Gambar 3. 12 Hasil presentasi produk sate gebug (bagian kiri).....	98
Gambar 3. 13 Hasil produk tahwa Malang.....	99
Gambar 3. 14 Presentasi masakan Khas Malang, Jawa Timur.....	100
Gambar 3. 15 Dokumentasi diskusi dengan tim penguji (1).....	102
Gambar 3. 16 Dokumentasi diskusi dengan tim penguji (2).....	102

DAFTAR PUSTAKA

bartle, P. (2011). Guideline for prepareing a work plan.

- BLP Malang. (2022, Januari 19). *Kota Malang pusat kuliner dan penginapan para wisatawan*. Récupéré sur BLP Malang:
<https://blp.malangkota.go.id/2022/01/19/kota-malang-pusat-kuliner-dan-penginapan-para-wisatawan/>
- Dopson, L., & Hayes, D. (2008). Food and bervege cost control. Dans *Food and bervege cost control* (p. 78). John wiley & sons inc.
- Dr. Hasmin., S.E., M.Si, & Nurung., S.P., M.Si., D. (2021). MSDM. Dans *Manajemen Sumber Daya Manusia* (p. 150). Solok, Sumatera Barat: Mika Cendekia Media.
- Gardito , M., Galih, R., & Dewi, S. (2017). *profil struktur bumbu dan bahan dalam kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gramedia Indonesia.
- Gisslen, W. (2003). cooking book. Dans *Essential of profesional cooking* (p. 72).
- Ismoyo, b. (2021, oktober 22). *Tribun Bisnis*. Récupéré sur Tribun News:
<https://www.tribunnews.com/bisnis/2021/10/22/sandiaga-dulu-pariwisata-ri-hanya-bersandar-kepada-bali-sekarang-punya-10-destinasi-prioritas>
- Jatim BPK. (2018). *Jatim BPK*. Récupéré sur Jatim BPK:
<https://jatim.bpk.go.id/kota-malang/>
- Katarsis, A. (2015, Juli 24). *catatan samping*. Récupéré sur catatan samping:
<https://catatansamping.wordpress.com/2015/07/24/rijsttafel-seni-tataboga-kebudayaan-tempo-doeloe/>
- Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2019). *Laporan Kinerja Kementrian Pariwisata 2019*. Jakarta: kemenparekraf.

Kumparan. (2018, maret 20). *kumparan food*. Récupéré sur Kumparan.com:
<https://kumparan.com/kumparanfood/sego-resek-nasi-sampah-yang-populer-di-malang-1521542384820/4>

Murdaningsih, D. (2021, Januari 13). *Republika.co.id*. Récupéré sur
Republika.co.id:
<https://www.republika.co.id/berita/qmts7v368/pentingnya-nutrisi-seimbang-untuk-daya-tahan-tubuh>

Mustika Ratu. (2020, april 28). *Mustika Ratu*. Récupéré sur Mustika Ratu:
<https://mustika-ratu.co.id/2020/04/pentingnya-nutrisi-seimbang-untuk-imunitas-tubuh-jangan-abaikan-nutraceutical/#:~:text=Nutrisi%20yang%20memadai%20dan%20tepat,untuk%20menjaga%20stabilitas%20tubuh%20kita>.

Nandy. (2021, juli 21). *Gramedia*. Récupéré sur Gramedia.com:
<https://www.gramedia.com/literasi/manajemen-waktu/>

Permana, R. W. (2017, April 1). *Merdeka*. Récupéré sur Merdeka.com:
<https://m.merdeka.com/malang/gaya-hidup/menelusuri-langkah-awal-103-tahun-berdirinya-kota-malang-1703315.html>

Permana, R. W. (2019, September 8). *Merdeka.com*. Récupéré sur merdeka:
<https://m.merdeka.com/malang/pariwisata/kota-malang-disebut-miliki-potensi-sebagai-tempat-transit-wisata-1809057.html>

Rahadiyanti, A. (2020, september 16). *blog ahli gizi*. Récupéré sur blogspot:
<https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

Rahman, F. (2011). *Rijsttafle*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Riadi, M. (2019, Februari). *kajian pustaka*. Récupéré sur

<https://www.kajianpustaka.com/>:

<https://www.kajianpustaka.com/2019/02/manajemen-waktu.html>

Syifa, N. (2021, januari 2). *cookpad.com*. Récupéré sur cookpad:

<https://cookpad.com/id/resep/315810-tempe-menjes-goreng>

Tataruang.id. (2022, april 16). *Kondisi Geografis Pulau Jawa*. Récupéré sur

Tataruang.id: [tataruang.id/2022/04/16/kondisi-geografis-pulau-jawa-](https://tataruang.id/2022/04/16/kondisi-geografis-pulau-jawa-berdasarkan-peta-luas-hingga-pegunungannya/)

[berdasarkan-peta-luas-hingga-pegunungannya/](https://tataruang.id/2022/04/16/kondisi-geografis-pulau-jawa-berdasarkan-peta-luas-hingga-pegunungannya/)

wicaksono, I. (2022, juni 23). sejarah dan pembuatan soto ayam lombok. (R.

Ryass, Intervieweur)

wikipedia. (2022, februari 4). *wikipedia corporation*. Récupéré sur wikipedia

ensiklopedia bebas:

[.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel#:~:text=Rijsttafel%20pada%20dasarnya%20](https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel#:~:text=Rijsttafel%20pada%20dasarnya%20adalah%20konsep,dan%20)

[adalah%20konsep,dan%](https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel#:~:text=Rijsttafel%20pada%20dasarnya%20adalah%20konsep,dan%20)

Winarto, R. V. (2020). *Cita Rasa makanan khas Solo*. Bandung: STP NHI

Bandung.

Wiyanti, N. (2022, Juni 8). *5 fakta unik tentang orem-orem*. Récupéré sur IDN

Times: [https://www.idntimes.com/food/dining-guide/sha-kookie/fakta-](https://www.idntimes.com/food/dining-guide/sha-kookie/fakta-unik-orem-orem-c1c2)

[unik-orem-orem-c1c2](https://www.idntimes.com/food/dining-guide/sha-kookie/fakta-unik-orem-orem-c1c2)

Yuda, A. (2011, Desember Senin). *Wednes Aria Yuda*. Récupéré sur wordpress:

<https://eudea.wordpress.com/>

