

PRESENTASI PRODUK
KULINER KOTA SOLO PROVINSI JAWA TENGAH
TUGAS AKHIR

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



AL HAFIDH DAFFA HERTANSA

Nomor Induk: 201923743

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLTEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

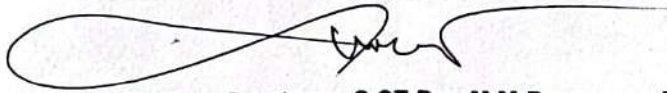
JUDUL TUGAS AKHIR

"KULINER KOTA SOLO PROVINSI JAWA TENGAH"

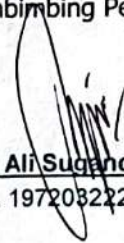
NAMA : AL HAFIDH DAFFA HERTANSA
NIM : 201923743
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 197112102002121008



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 197203222005021001

Bandung, 4 Januari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KULINER KOTA SOLO PROVINSI JAWA TENGAH

NAMA : AL HAFIDH DAFFA HERTANSA
NIM : 201923743
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par
NIP. 197112102002121008

Pembimbing Pendamping,



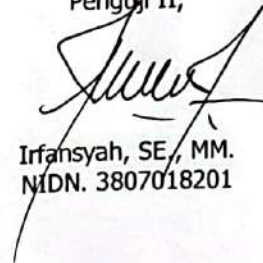
R. Sondjaja Ali S. Hadda, S.Sos., MM.Par
NIP. 19720322 200502 1 001

Penguji I,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP 196001051992031001

Penguji II,



Irfansyah, SE., MM.
NIDN. 3807018201

Bandung, 31 Januari 2023

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 : Al Hafidh Daffa Hertansa
Tempat/Tanggal Lahir : Surakarta, 01 Mei 2001
NIM : 201923743
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

"KULINER KOTA SOLO PROVINSI 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, 22 Januari 2023

Yang membuat pernyataan,



Al Hafidh Daffa Hertansa

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kasih dan karunia yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa serta kesehatan dan karunia yang dilimpahkan kepada kita semua, karena atas kehadirannya penulis bisa menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Kuliner Kota Solo Provinsi Jawa Tengah”** dengan tepat waktu. Terimakasih yang besar penulis ucapkan kepada orang tua penulis yang banyak memberi doa, dukungan, dan masukan sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan saya di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan naskah Tugas Akhir ini, banyak kendala dan tantangan yang ditemui oleh penulis, namun karena semangat, dukungan, antusias, dan doa yang diberikan oleh beberapa pihak, penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini sesuai jadwal. Karena itu penulis ingin berterimakasih kepada pihak-pihak yang membantu dalam menyelesaikan naskah Tugas Akhir ini, diantaranya kepada yang terhormat:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. Lien Maulina, S. Sos., MM Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., Selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.sos., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga dan Dosen Pembimbing 2 dalam penyusunan penelitian ini

6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par.,M.M.Par selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan penelitian ini
7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata Bandung.
8. Teman-teman dari Manajemen Tata Boga 2019 yang selalu memberi dukungan dan semangat selama masa pendidikan di Poltekpar Pariwisata NHI Bandung
9. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, yang telah membantu dan membimbing dalam penyusunan naskah Tugas Akhir ini

Karena dukungan mereka, penulis dapat menyelesaikan pembelajaran dan pendidikan selama tiga tahun terhitung dari Agustus 2019. Penyusunan tugas akhir ini telah penulis susun dengan sebaik mungkin sesuai dengan pedoman penulisan tugas akhir yang berlaku di Politeknik Pariwisata Bandung.

Dengan rasa rendah hati, penulis meminta maaf apabila ada kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini, baik dalam penulisannya maupun isinya. Maka dari itu penulis berharap mendapatkan kritik dan saran yang dapat membenahi kesalahan penulis dalam menyusun tugas akhir ini.

Akhir kata semoga tugas akhir yang penulis susun ini, dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Bandung, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan	4
1.3 Usulan Produk	5
1.3.1 Sosis Solo	5
1.3.2 Gudangan	6
1.3.3 Timlo	6
1.3.4 Selat Solo	7
1.3.5 Sate Buntel	8
1.3.6 Nasi Liwet	9
1.3.7 Sayur Jipang	10
1.3.8 Wedang Ronde	10
1.4 Tinjauan Produk	11
1.4.1 Tema Produk	11
1.4.2 Jenis Produk Yang Akan Dipresentasikan	12
1.4.3 Usulan Resep	14
1.4.4 <i>Recipe and Dish Costing</i>	28
1.4.5 Nutrition Value	35
1.4.6 Tempat dan Waktu Penelitian	42
BAB II	43

2.1 Perencanaan Presentasi Makanan.....	43
2.2 Working Plan	43
2.3 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	51
2.4 <i>Time Table Sidang</i>	52
2.5 Time Table Pelaksanaan Latihan Kerja	55
2.6 Utensils and Equipment List	56
2.7 <i>Purchasing List</i>	57
2.8 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	60
2.9 Kendala Pelaksanaan Presentasi Makanan	72
BAB III.....	73
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	73
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	75
BAB IV	80
4.1 Kesimpulan	80
4.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep Sosis Solo	14
Tabel 2 Resep Gudangan	16
Tabel 3 Resep Timlo	18
Tabel 4 Resep Selat.....	20
Tabel 5 Resep Sate Buntel	22
Tabel 6 Resep Nasi Liwet	24
Tabel 7 Resep Sayur Jipang	25
Tabel 8 Resep Wedang Ronde	26
Tabel 9 <i>Recipe Costing & Dish Costing Sosis Solo</i>	28
Tabel 10 <i>Recipe Costing & Dish Costing Gudangan</i>	29
Tabel 11 <i>Recipe Costing & Dish Costing Timlo</i>	30
Tabel 12 <i>Recipe Costing & Dish Costing Selat Solo</i>	31
Tabel 13 <i>Recipe Costing & Dish Costing Sate Buntel</i>	32
Tabel 14 <i>Recipe Costing & Dish Costing Nasi Liwet</i>	33
Tabel 15 <i>Recipe Costing & Dish Costing Sayur Jipang</i>	33
Tabel 16 <i>Recipe Costing & Dish Costing Wedang Ronde</i>	34
Tabel 17 Total Recipe & Dish Costing	34
Tabel 18 <i>Nutrition Value Sosis Solo</i>	35
Tabel 19 Nutrition Value Gudangan.....	36
Tabel 20 Nutrition Value Timlo	37
Tabel 21 Nutrition Value Selat Solo	38
Tabel 22 Nutrition Value Sate Buntel.....	39
Tabel 23 Nutrition Value Nasi Liwet.....	40
Tabel 24 Nutrition Value Sayur Jipang.....	40
Tabel 25 Nutrition Value Wedang Ronde.....	41
Tabel 26 Total Nutrition Value	41
Tabel 27 Time Table Pelaksanaan Latihan Kerja.. Error! Bookmark not defined.	
Tabel 28 Working Plan	44
Tabel 29 (Lanjutan) Working Plan	45
Tabel 30 (Lanjutan) Working Plan	45

Tabel 31 (Lanjutan) Working Plan	46
Tabel 32 (Lanjutan) Working Plan	48
Tabel 33 (Lanjutan) Working Plan	49
Tabel 34 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	51
Tabel 35 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	52
Tabel 36 Time Table Preparation day (H-1)	55
Tabel 37 <i>Time Table</i> Sidang.....	54
Tabel 38 <i>Utensils and Equipment List</i>	56
Tabel 39 <i>Purchasing List</i>	57
Tabel 40 Kegiatan Latihan Sosis Solo	60
Tabel 41 Kegiatan Latihan Gudangan	63
Tabel 42 Kegiatan Latihan Timlo	65
Tabel 43 Kegiatan Latihan Selat	66
Tabel 44 Kegiatan Latihan Nasi Liwet	67
Tabel 45 Kegiatan Latihan Sayur Jipang	68
Tabel 46 Kegiatan Latihan Wedang Ronde	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sosis Solo	5
Gambar 2 Gudangan	6
Gambar 3 Timlo.....	7
Gambar 4 Selat Solo	8
Gambar 5 Sate Buntel	9
Gambar 6 Nasi Liwet	9
Gambar 7 Sayur Jipang	10
Gambar 8 Wedang Ronde	11
Gambar 9 Proses Persiapan	75
Gambar 10 Proses Penataan Meja Sidang.....	76
Gambar 11 Proses Memasak Sayur Jipang	76
Gambar 12 Proses <i>Reheating</i> Selat Solo.....	77
Gambar 13 Proses Memasak Gudangan	77
Gambar 14 Proses Memasak Sate Buntel	77
Gambar 15 Proses Memasak Sosis Solo	78
Gambar 16 Proses Evaluasi oleh Tim Dosen Penguji	78
Gambar 17 Proses Evaluasi oleh Tim Dosen Penguji	79
Gambar 18 Proses Evaluasi oleh Tim Dosen Penguji	79

DAFTAR PUSTAKA

- @wulanlimbuk82. (2021, February 1). *Cerita Seru dari Nasi Gudhangan*. Retrieved from wisatabaluarti.com: <https://wisatabaluwarti.com/cerita-seru-dari-nasi-gudhangan/>
- Abdulsalam, A. (2021, December 22). *Sejarah Wedang Ronde dan Perayaan Sembahyang Ronde Tiap 22 Desember*. Retrieved from Ayo Bandung: <https://www.ayobandung.com/netizen/pr-792236481/sejarah-wedang-ronde-dan-perayaan-sembahyang-ronde-tiap-22-desember>
- Admin. (n.d.). *Resep Wedang Ronde – Isi Kacang, Solo, Istimewa, Jahe*. Retrieved from yukbelajar.id: <https://www.yukbelajar.id/resep-wedang-ronde/>
- Aisyah, Y. (2022, February 8). *Resep Gudangan Khas Solo, Biasanya untuk Pelengkap Nasi Bancakan*. Retrieved from Kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2022/02/08/070400375/resep-gudangan-khas-solo-biasanya-untuk-pelengkap-nasi-bancakan?page=all>
- Binti Sholikah. (2019, January 22). *Sejarawan Ungkap Asal Mula Timlo Solo*. Retrieved from republika.co.id: <https://www.republika.co.id/berita/plpxwd328/sejarawan-ungkap-asal-mula-timlo-solo>
- Dittmer, P. R. (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control*. Hoboken: Wiley Publishing.
- Fridayani, N. (2020, July 30). *Resep Sate Buntel Kambing Khas Solo Anti Alot*. Retrieved from kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/30/111100775/resep-sate-buntel-kambing-khas-solo-anti-alot?page=all>
- Joseph, K. D. (2019, June 03). *Where to Try Indo-Dutch Rijsttafel in Amsterdam*. Retrieved from Tripsavvy.com: <https://www.tripsavvy.com/indo-dutch-rijsttafel-buffet-1456894>
- JR, J. F. (2018, March 19). *Selat Solo: Sejarah dalam Satu Piring*. Retrieved from medium.com: <https://medium.com/pijak/selat-solo-sejarah-dalam-satu-piring-80fee5981e5e>