

Sajian Hidangan Kontemporer Kabupaten Magelang, Jawa Tengah

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III Seni Kuliner



Oleh :

Nama : Dede Rizka Agustin

NIM : 201923747

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG

2022-2023

LEMBAR PENGESAHAN

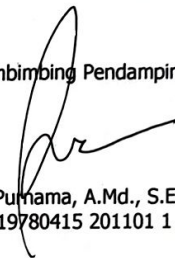
JUDUL TUGAS AKHIR
SAJIAN HIDANGAN KONTEMPORER KABUPATEN MAGELANG, JAWA TENGAH

NAMA : DEDE RIZKA AGUSTIN
NIM : 201923747
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Mandradhitya Kusuma Putra,
S.ST.Par., M.Sc.
NIP. 19851224 201101 1 010

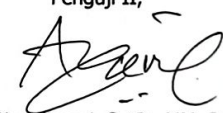
Pembimbing Pendamping,


Rusna Purnama, A.Md., S.E., M.M
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji I,


R. Sondjari Ali Suganda,
S.Sos., M.Par
NIP. 19720322 200502 1 001

Penguji II,


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

Bandung, 17 Februari 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

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dede Rizka Agustin
Tempat/Tanggal Lahir : Malang, 03 Agustus 2000
NIM : 201923747
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“Sajian Hidangan Kontemporer Kabupaten Magelang, 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 KPariwisata 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 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



Dede Rizka Agustin

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada kehadiran Allah SWT., karena berkat rahmat dari-Nya penulis dapat merasakan nikmat kesehatan lahir dan batin sehingga bisa menyusun karya tulis ilmiah berupa tugas akhir tanpa ada hambatan serta menyelesaikan penulisan tugas akhir dengan judul “Sajian Hidangan Kontemporer Kabupaten Magelang, Jawa Tengah”. Penulis juga berterimakasih kepada Bapak Didi Rosidin & Ibu Maslikatin sebagai orang-tua, serta Rizky Dimas Pamungkas sebagai kakak penulis yang berkontribusi mendukung penulis baik dalam bentuk dukungan moral dan finansial untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Penyusunan karya tulis ilmiah ini merupakan salah satu komponen syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata, dari Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Di dalam laporan ini penulis akan berusaha semaksimal mungkin untuk menguraikan dan mempresentasikan hidangan dari Kabupaten Magelang, Jawa Tengah dengan konsep kontemporer.

Dalam kesempatan kali ini rasa penuh terima kasih ingin penulis sampaikan terhadap seluruh pihak yang membantu, mendukung, dan berkontribusi dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini. Pihak-pihak tersebut yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos, M. Sc, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S. Sos., M.Pd., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S. Sos., MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc., sebagai pembimbing utama yang telah memberi bimbingan, arahan, dan saran terhadap penyusunan tugas akhir ini.

6. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., M.M., selaku pembimbing pendukung yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran terhadap penulisan tugas akhir ini.
7. Keluarga besar Program Studi Manajemen Tata Boga: Dosen, Instruktur, dan Staff Administrasi yang telah membantu, dan mengajarkan ilmu serta pengetahuannya, hingga penulis dapat menyusun tugas akhir dan akan menuntaskan jenjang pendidikan Diploma III – Manajemen Tata Boga.
8. Bapak Ponco, Ibu Khatimah, dan Lidya sebagai saudara yang telah membantu penulis saat observasi hidangan kuliner selama penulis berada di Kabupaten Magelang.
9. Kepada seluruh pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya.

Dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini penulis menyadari bahwa tugas akhir ini tidaklah sempurna. Oleh karena itu, penulis akan menerima segala saran dan kritik yang ditujukan bagi karya tulis ilmiah ini, baik dari segi tata bahasa, serta isi dari penulisan ini. Namun, penulis akan berusaha semaksimal mungkin dalam menyusun tulisan ini.

Bandung, Februari 2023

Dengan Hormat,

Dede Rizka Agustin

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	11
1.1 Latar Belakang	11
1.2 Tujuan Penulisan	15
1.3 Usulan Produk	15
1.3.1 Usulan Produk Hidangan	15
1.3.2 Deskripsi Usulan Produk	17
1.4 Tinjauan Produk	21
1.4.1 Tema Hidangan	21
1.4.2 Usulan Resep.....	22
1.5 Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price	43
1.6 Nilai Nutrisi	54
1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	62
a) Lokasi Penelitian.....	62
BAB II PELAKSANAAN PELATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	63
2.1 Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk	63
2.1.1 <i>Working Plan</i>	63
2.1.2 <i>Time table</i>	66
2.1.3 Daftar Kebutuhan Alat & Perlengkapan	69
2.1.4 <i>Purchasing List</i>	71
2.1.5 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	76

2.1.6	Persiapan Masakan.....	78
2.2	Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	81
2.3	Kendala & Evaluasi Kegiatan Latihan Presentasi Produk	94
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....		95
3.1	Persiapan Pelaksanaan Produk	95
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	97
3.3	Evaluasi Tim Penguji	100
BAB IV		101
KESIMPULAN & SARAN.....		101
DAFTAR PUSTAKA		103
BIODATA PENULIS.....		105
HASIL TURNITIN		106

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1.....	23
Tabel 1. 2.....	25
Tabel 1. 3.....	26
Tabel 1. 4.....	29
Tabel 1. 5.....	31
Tabel 1. 6.....	32
Tabel 1. 7.....	35
Tabel 1. 8.....	36
Tabel 1. 9.....	37
Tabel 1. 10.....	40
Tabel 1. 11.....	41
Tabel 1. 12.....	43
Tabel 1. 13.....	44
Tabel 1. 14.....	45
Tabel 1. 15.....	46
Tabel 1. 16.....	47
Tabel 1. 17.....	48
Tabel 1. 18.....	49
Tabel 1. 19.....	50
Tabel 1. 20.....	51
Tabel 1. 21.....	52
Tabel 1. 22.....	53
Tabel 1. 23.....	54
Tabel 1. 24.....	55
Tabel 1. 25.....	56
Tabel 1. 26.....	57
Tabel 1. 27.....	58
Tabel 1. 28.....	59
Tabel 1. 29.....	60
Tabel 1. 30.....	61

Tabel 2. 1.....	63
Tabel 2. 2.....	64
Tabel 2. 3.....	64
Tabel 2. 4.....	65
Tabel 2. 5.....	65
Tabel 2. 6.....	65
Tabel 2. 7.....	66
Tabel 2. 8.....	66
Tabel 2. 9.....	69
Tabel 2. 10.....	71
Tabel 2. 11.....	76
Tabel 2. 12.....	78
Tabel 2. 13.....	79
Tabel 2. 14.....	81
Tabel 2. 15.....	84
Tabel 2. 16.....	86
Tabel 2. 17.....	87
Tabel 2. 18.....	89
Tabel 2. 19.....	90
Tabel 2. 20.....	92
Tabel 3.1.....	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 - Sketsa Sweet Potato Ball Grubi	17
Gambar 1.2 - Sketsa Kupat Tahu	18
Gambar 1.3 - Sketsa Sego Godog	18
Gambar 1.4 - Sketsa Soto Lesah	19
Gambar 1.5 - Sketsa Taste of Merbabu Trasan Tea.....	19
Gambar 1.6 – Sketsa <i>The Signature of Magelang Mangut Iwak Lele</i>	20
Gambar 1.7 – Sketsa <i>Trilogy Color of Getuk</i>	21

DAFTAR PUSTAKA

- 250 Resep Aneka Jajanan: Paling Nendaangg. N.p., Galangpress Group.
Agriculture, United States Department of. June 2022. <https://www.fdacs.gov/>.
- Anonim. *Modul Gizi Olahraga Bab Makanan Tradisional*. 2000.
- Ayuningsih, Fajar. *Menikmati Kelezatan Makanan Yogyakarta, Semarang, & Magelang*. Gramedia Pustaka Utama, 2008.
- Dian, K. *365 Hari Keliling Nusantara*. 2019.
- Dr. Syamsul Rahman, S.T.P., M.Si. *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Deepublish, 2020.
- Drs. Saiful Adi, M.Pd. *Food and Beverage Cost Control 2*. n.d.
- Edwin P Wieringa, Jan van der Putten. *Traditions Redirecting Contemporary Indonesian Cultural Productions*. Cambridge Scholars Publishing, 2017.
- Agriculture, United States Department of. June 2022. <https://www.fdacs.gov/>.
- Anonim. *Modul Gizi Olahraga Bab Makanan Tradisional*. 2000.
- Ayuningsih, Fajar. *Menikmati Kelezatan Makanan Yogyakarta, Semarang, & Magelang*. Gramedia Pustaka Utama, 2008.
- Dian, K. *365 Hari Keliling Nusantara*. 2019.
- Dr. Syamsul Rahman, S.T.P., M.Si. *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Deepublish, 2020.
- Drs. Saiful Adi, M.Pd. *Food and Beverage Cost Control 2*. n.d.
- Edwin P Wieringa, Jan van der Putten. *Traditions Redirecting Contemporary Indonesian Cultural Productions*. Cambridge Scholars Publishing, 2017.
- Evans, M.. *Fearless Cooking for Company: Michele Evans' Most Requested Recipes: A Cookbook*. United Kingdom, Crown, 2013.
- Heath, Robert L.. *Handbook of Public Relations*. India, SAGE Publications, 2001.
- Kabupaten Magelang Dalam Angka 2021*. Magelang: Badan Pusat Statistik, 2021.
- Lee, Ronald, and Restaurateur, Ronald Lee. *The Everything Guide To Starting And Running A Restaurant: Secrets to a Successful Business!*. United States, F+W Media, 2005.
- Mayasari, Deasy. "Mengintip Keunikan 5 Adat di Magelang yang Masih Lestari Sampai Sekarang." (2019).

- Reydina. *Media Edukasi Indonesia*. 2022.
- Saputra, Remmy. *Berita Magelang*. 18 Juni 2018.
- Sudardi, Prof Dr Bani. *Kenapa Makanan di Jawa Identik Dengan Rasa Manis*
Muhammad Irzal. 2018. Kompas.
- T, Erwin Lilly. *25 Kreasi Antaran Cantik dari Getuk Singkong*. 2015.
- The Routledge Companion to International Hospitality Management*. United
Kingdom, Taylor & Francis, 2020.
- Wahyuningsih, Dra. *Pengolahan Makanan Nusantara*. 2020.
- Yamamoto, Jessica Beng See. *The Construction of Contemporary Cuisine* .
Dissertation. Auckland, 2019.