

**KULINER DESA OSING DI KABUPATEN
BANYUWANGI JAWA TIMUR**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh
studi pada program Diploma III Manajemen Tata Boga**



Oleh :

DESTRY FITRIANA

Nomor Induk : 201923722

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

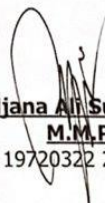
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

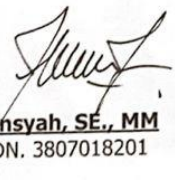
KULINER DESA OSING DI KABUPATEN BANYUWANGI JAWA TIMUR

NAMA : DESTRY FITRIANA
NIM : 201923722
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

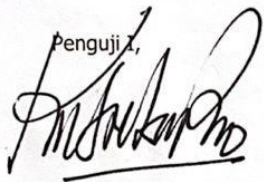
Pembimbing Utama,


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

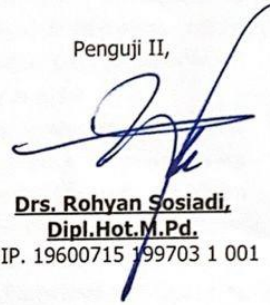
Pembimbing Pendamping,


Irfansyah, SE., MM
NIDN. 3807018201

Penguji I,


Sukarno Wibowo, SE., M.M.
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji II,


**Drs. Rohyan Sosiadi,
Dipl.Hot.M.Pd.**
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 16 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 : Destry Fitriana
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 25 Desember 2000
NIM : 201923722
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“Kuliner Desa Osing Di Kabupaten Banyuwangi 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 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, 16 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,


Destry Fitriana

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada saya, serta kepada kedua orang tua sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“KULINER DESA OSING DI KABUPATEN BANYUWANGI JAWA TIMUR”**

Penulisan Tugas Akhir ini dibuat yaitu untuk dapat memenuhi tujuan dan syarat menuntaskan jenjang perkuliahan Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan program studi Manajemen Tata Boga.

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu secara langsung dan tidak langsung. Maka dari itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa dan Orang tua Penulis serta kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc selaku PLT Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., selaku 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 Manajemen Tata Boga sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan saran penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Irfansyah, SE..MM selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan saran penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kepada Keluarga penulis yang senantiasa mendoakan dan mendukung baik dari moral dan financial kepada penulis, sehingga penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
7. Dosen, Instruktur, dan Staff Administrasi Program Studi Manajemen Tata Boga yang telah memberi wawasan serta ilmu kepada penulis selama pembuatan Tugas Akhir.

8. Kepada sahabat-sahabat saya yang berada di dalam grup Aci Gang, senantiasa selalu mendukung dan memberikan ide-ide kepada penulis.
9. Kepada Wahid Ari Gunawan yang telah menemani penulis pada saat observasi lapangan di Desa Osing Kabupaten Banyuwangi.
10. Kepada Ibu Endang dan Bapak Asmunialam selaku warga Desa Osing Kemiren yang bersedia menjadi Narasumber Penulis sehingga bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna baik susunan dan tata Bahasa. Oleh karena itu penulis sangat menerima kritik dan saran dari semua pihak. Akhir kata saya berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan para pembaca.

Bandung, Oktober 2022

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	5
1.2.1 Tujuan Formal.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Produk	5
1.4 Tinjauan Produk.....	7
1.4.1 Tema Produk.....	7
1.4.2 Jenis Produk.....	9
1.4.3 Usulan Resep	14
1.4.4 <i>Recipe Costing, Dish Costing, Selling Price</i>	24
1.5 <i>Nutrition Value</i>	29
1.6 Lokasi Penelitian	35
1.6.1 Observasi Lapangan.....	35
1.6.2 Lokasi.....	35

BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK

2.1	Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	36
2.1.1	<i>Working Plan</i>	36
2.1.2	<i>Time Table</i>	43
2.1.3	Daftar Kebutuhan Bahan.....	45
2.1.4	Kebutuhan Alat	47
2.1.5	Perencanaan Produk Makanan	48
2.1.6	Matrix Perencanaan Produk Makanan	50
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	52
2.3	Kendala dan Hambatan	63

BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

3.1	Persiapan / <i>Mise en Place</i>	64
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	65
3.3	Evaluasi Penilaian dari Tim Penguji	69

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... 72

DAFTAR PUSTAKA 74

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
1	Usulan Resep Nasi Putih.....	15
2	Usulan Resep Ikan Asin Kapas	15
3	Usulan Resep Gimbali Jagung	16
4	Usulan Resep Pecel Pithik	17
5	Usulan Resep Sayur Sambal Tempong	19
6	Usulan Resep Rujak Soto.....	20
7	Usulan Resep Bagiak	22
8	Usulan Resep Cao Menek	23
9	Usulan Resep Kopai Osing	23
10	<i>Recipe Costing</i> Nasi Putih.....	24
11	<i>Recipe Costing</i> Ikan Asin Kapas.....	25
12	<i>Recipe Costing</i> Pecel Pithik	25
13	<i>Recipe Costing</i> Gimbali Jagung	26
14	<i>Recipe Costing</i> Sayur Sambal Tempong.....	26
15	<i>Recipe Costing</i> Rujak Soto.....	27
16	<i>Recipe Costing</i> Bagiak	28
17	<i>Recipe Costing</i> Cao Menek.....	28
18	<i>Recipe Costing</i> Kopai Osing	29
19	<i>Selling Price</i> Satu Set <i>Rijstaffel</i>	29
20	<i>Nutrition Value</i> Nasi Putih	30
21	<i>Nutrition Value</i> Ikan Asin Kapas	30
22	<i>Nutrition Value</i> Pecel Pithik.....	31
23	<i>Nutrition Value</i> Gimbali Jagung	31
24	<i>Nutrition Value</i> Sayur Sambal Tempong	32
25	<i>Nutrition Value</i> Rujak Soto.....	32
26	<i>Nutrition Value</i> Bagiak	33
27	<i>Nutrition Value</i> Cao Menek	34

28	<i>Nutrition Value</i> Kopai Osing	34
29	Total <i>Nutrition Value</i> Satu Set <i>Rijstaffel</i>	34
30	Perencanaan Kerja Nasi Putih.....	37
31	Perencanaan Kerja Ikan Asin Kapas	37
32	Perencanaan Kerja Gimbal Jagung	38
33	Perencanaan Kerja Pecel Pithik	39
34	Perencanaan Kerja Sayur Sambal Tempung	40
35	Perencanaan Kerja Rujak Soto.....	40
36	Perencanaan Kerja Bagiak	41
37	Perencanaan Kerja Cao Menek	42
38	Perencanaan Kerja Kopai Osing	42
39	<i>Time Table</i> Perencanaan Latihan Kerja	43
40	<i>Time Table</i> Perencanaan Presentasi Produk.....	44
41	Kebutuhan Bahan	45
42	Kebutuhan Alat	48
43	Perencanaan Produk Makanan yang akan Dilakukan di Rumah	49
44	Perencanaan Produk Makanan yang akan Dilakukan di <i>Kitchen</i> Nusantara ...	50
45	Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	51
46	Pelaksanaan Latihan Kerja Nasi Putih	52
47	Pelaksanaan Latihan Kerja Ikan Asin Kapas	53
48	Pelaksanaan Latihan Kerja Gimbal Jagung.....	54
49	Pelaksanaan Latihan Kerja Pecel Pithik.....	56
50	Pelaksanaan Latihan Kerja Sayur Sambal Tempung	58
51	Pelaksanaan Latihan Kerja Rujak Soto	59
52	Pelaksanaan Latihan Kerja Cao Menek	61
53	Pelaksanaan Latihan Kerja Kopai Osing.....	62
54	Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang	66
55	Dokumentasi Kegiatan Penilaian Ujian Sidang	70

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1 Sketsa Nasi Putih.....	8
2 Sketsa Ikan Asin Kapas.....	9
3 Sketsa Pecel Pithik.....	9
4 Sketsa Gimbal Jagung.....	10
5 Sketsa Sayur Sambal Tempong.....	11
6 Sketsa Rujak Soto.....	11
7 Sketsa Bagiak.....	12
8 Sketsa Cao Menek.....	13
9 Sketsa Kopai Osing.....	13

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, F. (2017, Juli 1). *Kompas.com Jernih Melihat Dunia*. Retrieved from Pecel Pitik, Makanan Pengiring Ritual Suku Osing: <https://biz.kompas.com/read/2017/07/01/122205828/pecel.pitik.makanan.pengiring.ritual.suku.osing>
- Dewi, M. U. (2017, September 12). *Good News From Indonesia*. Retrieved from Keunikan Desa Wisata Osing Kemiren Banyuwangi: <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2017/09/12/keunikan-desa-wisata-osing-kemiren-banyuwangi>
- Dr. Lili Somantri, S. P. (2019, December 8). *Universitas Pendidikan Indonesia*. Retrieved from Sains Informasi Geografi: <http://saig.upi.edu/2019/12/08/inspirasi-dari-wilayah-yang-bernama-banyuwangi/>
- Endang, A. Y. (2022, Oktober 13). Masakan Autentik Khas Desa Osing Kemiren. (D. Fitriana, Interviewer)
- Handal, S. (2022, April 19). Retrieved from Resep Nasi Putih Spesial Yang Gurih dan Nikmat: <https://www.solaharthandal.com/resep-nasi-putih-spesial-yang-gurih-dan-nikmat/>
- Melarti, S. (2021, Oktober 8). *Efektivitas kerja menggunakan working plan* . Retrieved from LinovHR: <https://www.linovhr.com/work-plan/>
- Mevia, F. M. (2022, Februari 23). *Time Schedule*. Retrieved from <https://wira.co.id/time-schedule/>
- Pelajar, M. (n.d.). *Pengertian Bahan Baku Menurut Para Ahli/Pakar*. Retrieved from <https://www.materipelajar.com/2017/07/pengertian-bahan-baku.html>
- Prita. (n.d.). Retrieved from Minuman Khas Banyuwangi yang menyehatkan : <http://www.gotravelly.com/blog/7-minuman-khas-banyuwangi/>
- Rahadiyanti, A. (2020). Artikel Gizi dan Kesehatan Berbasis Ilmiah. *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*.
- Raka. (2020, Oktober 8). Retrieved from Tips Menggoreng Ikan Asin Agar Tidak Gampang Lembek dan Tahan Lama: <https://sajiansedap.grid.id/read/102372715/tips-menggoreng-ikan-asin>

agar-tidak-gampang-lembek-dan-tahan-lama-api-kompor-jadi-kuncinya?page=all

- Rosita, H. (2021, Maret 11). Retrieved from Yummy: <https://www.yummy.co.id/blog/resep-komunitas/sambal-tempong>
- Saputra, E. (2018, April 9). Retrieved from Kunjungi Kuliner Khas Suku Osing Setiap Malam Minggu di Desa Olehsari Banyuwangi: <https://m.merdeka.com/banyuwangi/info-banyuwangi/kunjungi-kuliner-khas-suku-osing-setiap-malam-minggu-di-desa-olehsari-banyuwangi-1804099.html>
- Sarizki, A. Z. (2019, Desember 18). Retrieved from Pertumbuhan Ekonomi di Bidang Pariwisata Kabupaten Banyuwangi: <https://telusur.co.id/detail/pertumbuhan-ekonomi-di-bidang-pariwisata-kabupaten-banyuwangi>
- Setyorini, T. (2015, Agustus 17). *Merdeka.com*. Retrieved from Rijsttafel, Jamuan Gaya Penjajah Yang Terkikis Budaya Nasional: <https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>
- Subroto, g. (2022, September 18). *Kompasiana*. Retrieved from Mengenal Kota Ujung Timur Pulau Jawa, kota Banyuwangi: <https://www.kompasiana.com/gatot45860>
- Syarifudin, A. (2021, Juni 21). Retrieved from Cara Menghitung Food Cost: <https://www.hotelmu.id/blog/read/30/cara-menghitung-food-cost-dan-beverage-cost.html>
- Vinz. (2018, Juli 17). *Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan Menurut Para Ahli*. Retrieved from <https://pakukasih.blogspot.com/2018/07/pengertian-peralatan-pengolahan-makanan.html>
- Widyawati, R. (2019, April 3). *Tribun Travel*. Retrieved from 9 Julukan Kota Banyuwangi, Mulai dari Kota Pisang hingga Kota Kopi: <https://travel.tribunnews.com/2019/04/03/9-julukan-kota-banyuwangi-mulai-dari-kota-pisang-hingga-kota-kopi?page=3>