

KULINER TULUNGAGUNG JAWA TIMUR

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

GIFTA DWI SATRIA
Nomor Induk: 201923726

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

KULINER TULUNGAGUNG JAWA TIMUR

NAMA : GIFTA DWI SATRIA
NIM : 201923726
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 28 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

KULINER TULUNGAGUNG JAWA TIMUR

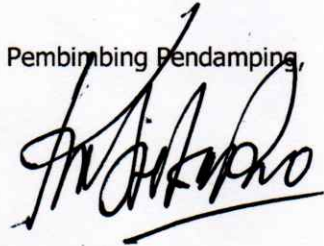
NAMA : GIFTA DWI SATRIA
NIM : 201923726
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Mandradhitya Kusuma Putra,
S.ST. Par., M.Sc.
NIP. 19851224 20110 1 1010

Penguji II,



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

Bandung, 6 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Umami 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

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Gifta Dwi Satria
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 29-02-2000
NIM : 201923726
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Kuliner Tulungagung 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 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 12 Oktober 2022

Yang membuat pernyataan,


Gifta Dwi Satria

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT Karena atas rahmat dan karunia-Nya serta shalawat dan salam yang selalu dicurahkan kepada Nabi Besar Muhammad SAW, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“KULINER TULUNGAGUNG JAWA TIMUR”**.

Maksud dan tujuan penyusunan tugas akhir ini ialah guna memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Didalam pembuatan dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mengalami kendala dan hambatan. Namun penulis menyadari bahwa banyak pihak yang memberikan dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung. Terutama Ayahanda Setyo Pamularso dan Ibunda Rita Elfia Nora, yang senantiasa memberikan doa, masukan, bimbingan dan semangat, serta dukungan kepada penulis hingga akhir penulisan Oleh karenanya, izinkan penulis untuk memberikan banyak ucapan terimakasih, kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
2. Ibu Dr. ER Ummi Kalsum, MM. Par., CHM. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik;
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S. Sos., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Perhotelan 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. Ibu Ayu Nurwitasari, S. AP., MM. Par. selaku pembimbing utama atas waktu dan kesediaan beliau memberikan pengarahan serta bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini;
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku pembimbing pendamping atas waktu dan ketersediaan beliau dalam, memberikan arahan dan bimbingan serta menuntun penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan teknik penulisan yang baik dan benar;
7. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
8. Rekan seperjuangan, khususnya Mahasiswa Program Studi Seni Kuliner Kelas A BLT 2019, atas semua dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini;
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan Namanya satu persatu.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kekurangan. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapa saja terutama Mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Tata Boga dan Para Pengamat Kuliner.

Bandung, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Sasaran	4
1.2.1 Tujuan Formal	4
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Menu	4
1.3.1 Menu	5
1.4 Penjelasan Menu	6
1.4.1 Amuse Bouche	6
1.4.2 Capar Tape	6
1.4.3 Botok Patin	6
1.4.4 Ayam Lodho	7
1.4.5 Jenang Grendol	7
1.5 Tinjauan Produk	8
1.5.1 Tema Masakan	8
1.5.2 Jenis Masakan	9
1.6 Usulan Resep	15
1.7 Recipe Costing dan Dish Costing	42
1.8 Selling Price	47
1.9 Daftar Nilai Gizi	48
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	55
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	55
2.1.1 Working Plan	55
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	61
2.1.3 Time Table	63
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	66
2.1.5 Purchasing List	67
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	70

2.3 Kendala dan Hambatan.....	81
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI	82
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi.....	82
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	82
3.3 Evaluasi oleh Penguji Sidang	84
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	85
4.1 Kesimpulan	85
4.2 Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN
BIODATA

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Kepiting Sambal Hijau (Isian Kepiting).....	16
<i>Tabel 1. 2 Resep Kepiting Sambal Hijau (Sambal Hijau)</i>	17
Tabel 1. 2 Kepiting Sambal Hijau (Sambal Hijau).....	18
Tabel 1. 4 Resep Kepiting Sambal Hijau (Cone).....	19
Tabel 1. 5 Resep Capar Tape (Bumbu Pecel).....	20
Tabel 1. 6 Resep Capar Tape (Kerupuk Gendar).....	21
Tabel 1. 7 Resep Capar Tape (Tauge Rebus dan Tape Bakar).....	21
Tabel 1. 8 Resep Botok Patin (Kuah Botok).....	22
Tabel 1. 8 Resep Botok Patin (Kuah Botok).....	23
Tabel 1. 9 Resep Botok Patin (Baked Patin).....	24
Tabel 1. 10 Resep Botok Patin (Daun Asam Oil).....	25
Tabel 1. 11 Resep Botok Patin (Belimbing Wuluh Caviar).....	26
Tabel 1. 12 Botok Patin (Tomato Salsa).....	27
Tabel 1. 13 Resep Ayam Lodho (Ayam <i>Pan Seared</i>).....	28
Tabel 1. 14 Resep Ayam Lodho (Saus Lodho).....	29
Tabel 1. 14 Resep Ayam Lodho (Saus Lodho).....	30
Tabel 1. 14 Resep Ayam Lodho (Saus Lodho).....	31
Tabel 1. 15 Resep Ayam Lodho (Bawang Goreng <i>Crumble</i>).....	32
Tabel 1. 16 Resep Ayam Lodho (Wrapped Gudangan).....	33
Tabel 1. 16 Resep Ayam Lodho (Wrapped Gudangan).....	34
Tabel 1. 17 Resep Ayam Lodho (Nasi Putih).....	35
Tabel 1. 18 Resep Jenang Grendol (Pandan Tuile).....	36
Tabel 1. 19 Resep Jenang Grendol (Salted Caramel Sauce).....	37
Tabel 1. 20 Jenang Grendol (<i>Coconut Ice Cream</i>).....	38
Tabel 1. 20 Jenang Grendol (<i>Coconut Ice Cream</i>).....	39
Tabel 1. 21 Resep Jenang Grendol (<i>Panacota Ubi</i>).....	40
Tabel 1. 22 Resep Jenang Grendol (Jenang Grendol).....	41
Tabel 1. 23 Perhitungan Food Cost Kepiting Sambal Hijau.....	42
Tabel 1. 24 Perhitungan Food Cost Capar Tape.....	43
Tabel 1. 25 Perhitungan Food Cost Botok Patin.....	44
Tabel 1. 26 Perhitungan Food Cost Ayam Lodho.....	45
Tabel 1. 27 Perhitungan Food Cost Jenang Grendol.....	46
Tabel 1. 28 Selling Price.....	47
Tabel 1. 29 Nilai Gizi Kepiting Sambal Hijau.....	49
Tabel 1. 30 Nilai Gizi Capar Tape.....	50
Tabel 1. 31 Nilai Gizi Botok Patin.....	51
Tabel 1. 32 Nilai Gizi Ayam Lodho.....	52
Tabel 1. 33 Nilai Gizi Jenang Grendol.....	53
Tabel 1. 34 Total Nilai Gizi Satu Set Menu.....	54
Tabel 2. 1 <i>Working Plan</i> Kepiting Sambal Hijau.....	56
Tabel 2. 2 <i>Working Plan</i> Capar Tape.....	57
Tabel 2. 3 <i>Working Plan</i> Botok Patin.....	58

Tabel 2. 4 <i>Working Plan</i> Ayam Lodho	59
Tabel 2. 5 <i>Working Plan</i> Jenang Grendol.....	60
Tabel 2. 6 Matriks	62
Tabel 2. 7 Time Table Sebelum Sidang (H-1)	64
Tabel 2. 8 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Sidang	65
Tabel 2. 9 Daftar Peralatan	66
Tabel 2. 10 Purchasing List	67
Tabel 2. 10 <i>Purchasing List</i>	68
Tabel 2. 10 Purchasing List	69
Tabel 2. 10 <i>Purchasing List</i>	70
Tabel 2. 11 Pembuatan Kepiting Sambal Hijau	71
Tabel 2. 12 Pembuatan Capar Tape.....	72
Tabel 2. 12 Pembuatan Capar Tape.....	73
Tabel 2. 13 Pembuatan Botok Patin	74
Tabel 2. 13 Pembuatan Botok Patin	75
Tabel 2. 14 Pembuatan Ayam Lodho	76
Tabel 2. 14 Pembuatan Ayam Lodho	77
Tabel 2. 15 Pembuatan Jenang Grendol.....	78
Tabel 2. 15 Pembuatan Jenang Grendol.....	79
Tabel 2. 15 Pembuatan Jenang Grendol.....	80
Tabel 3. 1 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kepiting Sambal Hijau.....	10
Gambar 1. 2 Capar Tape	11
Gambar 1. 3 Botok Patin.....	12
Gambar 1. 4 Ayam Lodho.....	13
Gambar 1. 5 Jenang Grendol	14

DAFTAR PUSTAKA

- Alfaro, D. (2022, September 9). *Learn the Definition of Mise en place*. Retrieved from thespruceeats.com: <https://www.thespruceeats.com/learn-the-definition-of-mise-en-place-480628>
- Assauri, S. (2018). *Manajemen Pemasaran*. Depok: Raja Grafindo Persada.
- Cahyono, D. (2017, Juni 4). Botok Disinggung di Kitab Dewaruci. (A. Sudiongko, Interviewer)
- Disperpusip, H. (2015, Juli 13). *Ayam Lodho, Kabupaten Tulungagung*. Retrieved from jawatimuran.dispupersip.jatimprov.go.id: <https://jawatimuran.disperpusip.jatimprov.go.id/2015/07/13/ayam-lodho-kabupaten-tulungagung/>
- Excellive. (2018, Mei). *Cara Cepat Membuat Matriks Rencana Kegiatan Menggunakan Macro VBA*. Retrieved from <http://www.excelive.com/>: <http://www.excelive.com/2018/05/cara-cepat-membuat-matrik-rencana.html>
- Firmansyah, D. C. (2019, Januari 28). *Capar Tape Makanan Sepinggian Berasa Asam Manis Pedas*. Retrieved from <https://radartulungagung.jawapos.com/>: <https://radartulungagung.jawapos.com/thematic/28/01/2019/capar-tape-makanan-sepinggan-berasa-asam-manis-dan-pedas/>
- Gobiz. (2021, Juli 28). *Cara Menentukan Harga Jual Makanan*. Retrieved from <https://gobiz.co.id/>: <https://gobiz.co.id/pusat-pengetahuan/cara-menentukan-harga-jual-makanan/>
- Jatim, H. (2019, September 20). *Kabupaten Tulungagung*. Retrieved from jatim.bpk.go.id: <https://jatim.bpk.go.id/kabupaten-tulungagung/#:~:text=Secara%20geografis%2C%20wilayah%20Kabupaten%20Tulungagung,Sebelah%20Timur%20%3A%20Kabupaten%20Blitar>
- Jurnal Entrepreneur. (n.d.). *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*. Retrieved from <https://www.jurnal.id/>: <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>
- Kadir, S. (2022). *Kuliner Bergizi Berbasis Budaya*. Yogyakarta: CV. Absolute Media.
- Putri, R. R. (2021, Juni 4). *Pentingnya Membaca Nilai Gizi*. Retrieved from <https://herminahospitals.com/>: [2/id/articles/pentingnya-membaca-nilai-gizi.html](https://herminahospitals.com/2/id/articles/pentingnya-membaca-nilai-gizi.html)

- Raharjo, S. (2014, Februari 23). *Jenang Tradisi Melekat Pada Masyarakat Jawa*. (J. Widodo, Interviewer)
- Rohman, F. (2022, Maret 22). *10 Makanan Khas Tulungagung dengan Cita Rasa Unik*. Retrieved from Katadata.co.id:
<https://katadata.co.id/agung/berita/6239a8f3f1601/10-makanan-khas-tulungagung-dengan-cita-rasa-unik>
- Senastri, K. (2020, Agustus 13). *Pengertian Food Cost dan Cara Menghitungnya*. Retrieved from <https://accurate.id/>:
<https://accurate.id/akuntansi/pengertian-food-cost-dan-cara-menghitungnya/>
- Setiawan, R. D. (2012, Mei 2018). *Tulungagung Demografis*. Retrieved from bolaangs.blogspot.com:
<http://bolaangs.blogspot.com/2012/05/tulungagung-demografis.html>
- Setkab, H. (2021, Januari 23). *Hasil Sensus 2020; BPS : Meski Lambat, Ada Pergeseran Antar Pulau*. Retrieved from setkab.go.id:
<https://setkab.go.id/hasil-sensus-penduduk-2020-bps-meski-lambat-ada-pergeseran-penduduk-antarpulau/>
- Tjokroamidjojo, B. (1990). *Perencanaan Pembangunan*. Jakarta: Toko Gunung Agung.
- Wulandari, T. (2016, November 9). *Fine Dining yang Akrab dan Hangat*. Retrieved from sarasvati.co.id: <https://sarasvati.co.id/food/11/fine-dining-yang-akrab-dan-hangat/>