

**SAJIAN KULINER KHAS
KABUPATEN SUMEDANG**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

MICHAEL ALEXANDER SOMANTRI

Nomor Induk : 201621540

**PROGRAM STUDI
MANAGEMENT TATA BOGA**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2019

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR


SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN SUMEDANG, JAWA BARAT

NAMA : Michael Alexander Somantri
NIM : 201621540
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,


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

Pembimbing II,


Irfansyah, SE., MM
NIP. -

Bandung, 12 Februari 2020

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



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 : Michael Alexander Somantri

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung 16 April 1996

NIM : 201621540

Program Studi : MTB

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Sajian Kuliner Khas Kabupaten Sumedang, Jawa Barat
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 STP 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 1 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Michael Alexander Somantri

.....
NIM 201621540

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2 Tujuan	4
1.3 Usulan Produk Makanan.....	5
1.4 Tinjauan Masakan	Error! Bookmark not defined.
1.4.1 Tema Masakan	11
1.4.2 <i>Standard Recipe</i>	12
1.4.3 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i>	27
1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi.....	37
1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	46
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MASAKAN	47
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	47
2.1.1 <i>Working Plan</i>	48
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	51
2.1.3 <i>Time Table</i>	53
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	54
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	55
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	57
2.3 Kendala dan Hambatan	65
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	66
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk.....	66
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	68
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	71
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	72
4.1 Kesimpulan	72
4.2 Saran	73

DAFTAR PUSTAKA	74
BIODATA PENULIS	75

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Opak Ketan	13
TABEL 2 <i>Standard Recipe</i> Asinan Sukasari	14
TABEL 3 <i>Standard Recipe</i> Soto Bongko	15
TABEL 4 <i>Standard Recipe</i> Nasi Tutug Oncom	17
TABEL 5 <i>Standard Recipe</i> Kadedemes	18
TABEL 6 <i>Standard Recipe</i> Bakakak Entog	19
TABEL 7 <i>Standard Recipe</i> Pais Lauk Gurame	20
TABEL 8 <i>Standard Recipe</i> Sambal Dadak	21
TABEL 9 <i>Standard Recipe</i> Sambal Cikur	22
TABEL 10 <i>Standard Recipe</i> Karedok Leunca	23
TABEL 11 <i>Standard Recipe</i> Aneka Gorengan	24
TABEL 12 <i>Standard Recipe</i> Lalapan Segar	25
TABEL 13 <i>Standard Recipe</i> Jeruk Jahe	26
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Opak Ketan	28
TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Asinan Sukasari	29
TABEL 16 <i>Recipe Costing</i> Soto Bongko	30
TABEL 17 <i>Recipe Costing</i> Nasi Tutug Oncom	31
TABEL 18 <i>Recipe Costing</i> Kadedemes	31
TABEL 19 <i>Recipe Costing</i> Bakakak Entog	32
TABEL 20 <i>Recipe Costing</i> Pais Lauk Gurame	33
TABEL 21 <i>Recipe Costing</i> Sambal Dadak	34
TABEL 22 <i>Recipe Costing</i> Sambal Cikur	34
TABEL 23 <i>Recipe Costing</i> Karedok Leunca	35
TABEL 24 <i>Recipe Costing</i> Aneka Gorengan	35
TABEL 25 <i>Recipe Costing</i> Lalapan Segar	36
TABEL 26 <i>Recipe Costing</i> Jeruk Jahe	36
TABEL 27 <i>Recipe Costing</i> Set menu	37
TABEL 28 Nilai Gizi Opak Ketan	38
TABEL 29 Nilai Gizi Asinan Sukasari	38
TABEL 30 Nilai Gizi Soto Bongko	39
TABEL 31 Nilai Gizi Nasi Tutug Oncom	40

TABEL 32 Nilai Gizi Kadedemes.....	40
TABEL 33 Nilai Gizi Bakakak Entog.....	41
TABEL 34 Nilai Gizi Pais Lauk Gurame.....	42
TABEL 35 Nilai Gizi Sambal Dadak.....	43
TABEL 36 Nilai Gizi Sambal Cikur.....	43
TABEL 37 Nilai Gizi Karedok Leunca.....	44
TABEL 38 Nilai Gizi Aneka Gorengan.....	44
TABEL 39 Nilai Gizi Lalapan Segar.....	45
TABEL 40 Nilai Gizi Jeruk Jahe.....	45
TABEL 41 <i>Working Plan</i> Opak Ketan.....	48
TABEL 42 <i>Working Plan</i> Asinan Sukasari.....	48
TABEL 43 <i>Working Plan</i> Soto Bongko.....	48
TABEL 44 <i>Working Plan</i> Nasi Tutug Oncom.....	49
TABEL 45 <i>Working Plan</i> Kadedemes.....	49
TABEL 46 <i>Working Plan</i> Bakakak Entog.....	49
TABEL 47 <i>Working Plan</i> Pais Lauk Gurame.....	49
TABEL 48 <i>Working Plan</i> Aneka Sambal.....	50
TABEL 49 <i>Working Plan</i> Aneka Gorengan.....	50
TABEL 50 <i>Working Plan</i> Lalapan Segar.....	50
TABEL 51 <i>Working Plan</i> Jeruk Jahe.....	50
TABEL 52 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	56
TABEL 53 <i>Time Table</i> sebelum sidang (H-1).....	52
TABEL 54 <i>Time Table</i> saat sidang.....	54
TABEL 55 Daftar kebutuhan alat dapur.....	54
TABEL 56 Daftar <i>Purchasing List</i>	55
TABEL 57 Pembuatan Lalapan Segar.....	57
TABEL 58 Pembuatan Soto Bongko.....	57
TABEL 59 Pembuatan Asinan Sukasari.....	58
TABEL 60 Pembuatan Nasi Tutug Oncom dan Aneka Gorengan.....	59
TABEL 61 Pembuatan Kadedemes.....	60
TABEL 62 Pembuatan Bakakak Entog.....	61
TABEL 63 Pembuatan Sambal Dadak.....	62

TABEL 64 Pembuatan Sambal Cikur.....	63
TABEL 65 Pembuatan Jeruk Jahe.....	64
TABEL 66 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang	68
TABEL 67 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Evaluasi Presentasi Produk.....	71