

**KULINER FINE DINING KOTA MADIUN, PROVINSI
JAWA TIMUR**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
dalam Menempuh Ujian Akhir Program
Diploma III**



Oleh :

MUHAMMAD ADHIM ATHALLAH

Nomor induk : 201923757

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

TAHUN 2023

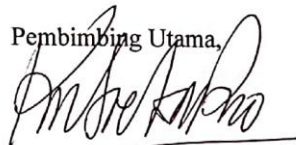
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

“KULINER FINE DINING KOTA MADIUN, PROVINSI JAWA TIMUR”

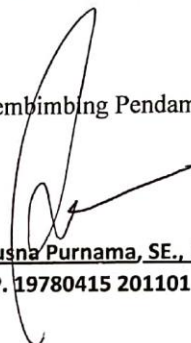
NAMA : Muhammad Adhim Athallah
NIM : 201923757
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama, SE., MM
NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 20 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19740714 200605 1 001

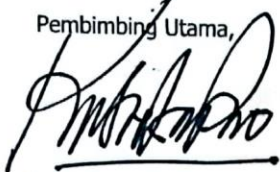
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KULINER FINE DINING KOTA MADIUN, PROVINSI JAWA TIMUR

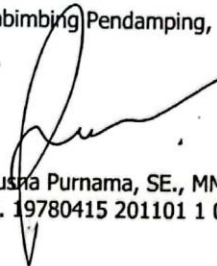
NAMA : MUHAMMAD ADHIM ATHALLAH
NIM : 201923757
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



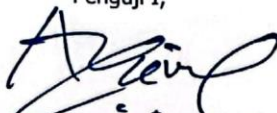
Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



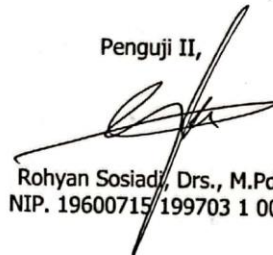
Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji I,



Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji II,



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

Bandung, 13 Februari 2023

Mengetahui,

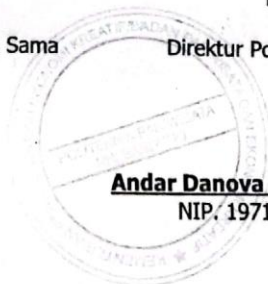
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Adhim Athallah
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 24 April 2001
NIM : 201923757
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

KULINER FINE DINING KOTA MADIUN, PROVINSI 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 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, 14 Oktober 2022



Muhammad Adhim Athallah

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Adhim Athallah
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 24 April 2001
NIM : 201923757
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

KULINER FINE DINING KOTA MADIUN, PROVINSI 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 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, 19 Oktober 2022

Muhammad Adhim Athallah

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang karena kasih dan anugrahNya, tidak luput juga orang tua yang telah mendukung penulis secara akademis dan finansial dari awal hingga akhir sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul **“KULINER FINE DINING KOTA MADIUN, PROVINSI JAWA TIMUR”**.

Penulisan tugas akhir ini dilakukan selaku salah satu syarat dalam menempuh studi Diploma III Jurusan Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat beberapa kesalahan tata bahasa dan isi dalam tugas akhir ini sebagai akibat dari keterbatasan keterampilan, pengetahuan dan pengalaman penulis.

Dengan demikian, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang berkontribusi dalam penulisan dan penyusunan tugas akhir ini, yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goelrom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum., MM.Par., CHM selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Dr. Lien Maulina., M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti 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 Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku pembimbing I, atas bimbingan, dukungan dan arahan yang diberikan kepada penulis.

6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku pembimbing II, atas bimbingan, dukungan dan arahan yang diberikan kepada penulis.
7. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Rekan-rekan Mahasiswa Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung Angkatan 2019 BLT atas dukungan dan waktu bersama selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis berharap agar tugas akhir ini dapat memberikan suatu manfaat yang berguna bagi kepentingan bersama.

Bandung, 19 Oktober 2022

Muhammad Adhim Athallah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Formal.....	4
1.3 Tujuan Operasional.....	4
1.4 Usulan Produk.....	5
1.5 Penjelasan menu.....	7
1.5.1 Penthol Corah.....	7
1.5.2 Pecel Madiun.....	7
1.5.3 Rawon Madiun.....	8
1.5.4 Nasi Djagung.....	8
1.5.5 Ayam Panggang Banjarejo.....	9
1.5.6 Sayur Asam Madiun.....	9
1.5.7 Pudding Wedang Cemue.....	10
1.6 Tinjauan Produk.....	10
1.6.1 Tema Masakan.....	10
1.6.2 Jenis Masakan.....	10
1.7 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i>	25
1.8 <i>Selling Price</i>	30
1.9 Daftar Nilai Gizi.....	31
1.10 Lokasi dan Jadwal Presentasi Produk.....	34
BAB II.....	35
2.1 Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk.....	35
2.1.1 <i>Working Plan</i>	35
2.1.2 <i>Time Table</i>	36
2.1.3 Daftar Kebutuhan alat & bahan baku.....	39
2.1.4 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	45

2.1.5 Persiapan Memasak.....	46
2.2 Pelatihan Pembuatan Presentasi Produk.....	46
2.3 Evaluasi Pembuatan Produk.....	55
BAB III.....	51
3.1 Proses Kegiatan <i>Mise en place</i>	51
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	53
3.3 Evaluasi dari tim dosen penguji.....	56
BAB IV.....	57
Kesimpulan dan Saran	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Penthol	
Corah.....	10
Gambar 2. Pecel	
Madiun.....	10
Gambar 3 Rawon	
Madiun.....	10
Gambar 4 Ayam Panggang	
Banjarejo.....	11
Gambar 5 Pudding Wedang	
Cemue.....	11
Gambar 6 Persiapan <i>Mise en place</i>	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Resep Penthol	
Corah.....	12
Tabel 1.2 Resep Pecel	
Madiun.....	14
Tabel 1.3 Resep Rawon	
Madiun.....	16
Tabel 1.4 Resep Nasi	
Djagung.....	17
Tabel 1.5 Resep Ayam Panggang	
Banjarejo.....	18
Tabel 1.6 Resep Sayur Asam	
Madiun.....	19
Tabel 1.7 Resep Pudding Wedang	
Cemue.....	20
Tabel 1.8 Food Cost Penthol	
Corah.....	21
Tabel 1.9 Food Cost Pecel	
Madiun.....	22
Tabel 1.10 Food Cost Rawon	
Madiun.....	23
Tabel 1.11 Food Cost Nasi Djagung	
.....	23
Tabel 1.12 Food Cost Ayam Panggang	
Banjarejo.....	24
Tabel 1.13 Food Cost Sayur Asam	
Madiun.....	24
Tabel 1.14 Food Cost Pudding Wedang	
Cemue.....	25

Tabel 1.15 Nilai Gizi Penthol	
Corah.....	26
Tabel 1.16 Nilai Gizi Pecel	
Madiun.....	27
Tabel 1.17 Nilai Gizi Rawon	
Madiun.....	27
Tabel 1.18 Nilai Gizi Nasi	
Djagung.....	28
Tabel 1.19 Nilai Gizi Ayam Panggang	
Banjarejo.....	28
Tabel 1.20 Nilai Gizi Sayur Asam	
Madiun.....	29
Tabel 1.21 Nilai Gizi Pudding Wedang	
Cemue.....	29
Tabel 1.22 Total Nilai Gizi Satu Set	
Menu.....	30
Tabel 2.1 <i>Working Plan Day</i>	
1.....	32
Tabel 2.2 <i>Working Plan Day</i>	
2.....	34
Tabel 2.3 <i>Time Table</i> di luar ruangan uji /	
Rumah.....	35
Tabel 2.4 <i>Time Table</i> di dalam ruangan	
uji.....	36
Tabel 2.5 Daftar kebutuhan bahan, alat & perlengkapan alat	
dapur.....	37
Tabel 2.6 Matriks Perencanaan Pembuatan	
Produk.....	39
Tabel 2.7 Perencanaan produksi di luar ruangan	
uji.....	40
Tabel 2.8 Perencanaan Produksi di ruangan	
uji.....	40

Tabel 2.9 Pembuatan Penthol	
Corah.....	42
Tabel 2.10 Pembuatan Pecel	
Madiun.....	45
Tabel 2.11 Pembuatan Rawon	
Madiun.....	46
Tabel 2.12 Pembuatan Ayam Panggang	
Banjarejo.....	47
Tabel 2.13 Pembuatan Pudding Wedang	
Cemue.....	49

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P. (2015). PERSEPSI TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL JAWA TIMUR. *KINERJA, Volume 19, No.2, Th. 2015: Hal. 112-125*, 112-125.
- Dharmali, Y. (2018). BAB I PENDAHULUAN. Hal ini sesuai dengan uraian Winarno (1993), bahwa makanan tradisional.
- Handayani, M. (2019, Juli 23). *Rawon adalah makanan khas Jawa Timur yang memiliki kuah hitam berasal dari kluwak serta memiliki cita rasa yang manis*. From <https://www.tribunnewswiki.com>
- Herawati, D. (2020). KESIAPAN KOTA MADIUN TERHADAP PENERAPAN KONSEP KOTA. *Volume 2, Nomor 2, 2020, 143 - 157*, 143-157.
- Jalil, A. (2016, Maret 1). *KULINER MADIUN : Pentol Corah, Jajanan Superpedas Ala Madiun Ini Bikin Ketagihan*. From <https://www.solopos.com>
- Jatim, D. (2022, Agustus 12). *Tahu Nggak Rek? Pecel Madiun Sudah Ada Sejak Zaman Kerajaan*. From <https://www.detik.com>
- Kirana, F. (2022, Maret 12). *Sejarah Nasi Jagung, Makanan Pengganti Nasi pada Zaman Dahulu*. From <https://www.fimela.com>
- M, R. N. (2020, Maret 10). *Pecel Madiun, Kuliner Legendaris yang Tersebar di Berbagai Daerah*. From <https://www.merdeka.com>
- Reni. (2018, may 15). 11 Makanan Khas Madiun Terkenal Paling Lezat Rekomended. From Gotravelly: <http://www.gotravelly.com>
- SSS, F. (2019, Juni 24). 5 Ayam Panggang di Madiun yang Wajib Dicipi From <https://www.idntimes.com>
- Yudvi, T. (2017, Agustus 22). *FOOD STORY: Sayur Asem Betawi, Lahir Sejak Zaman Penjajahan Belanda di Batavia*. From <https://lifestyle.okezone.com>

BIODATA PENULIS

Data Pribadi

Nama Lengkap : Muhammad Adhim Athallah

NIM : 201923757

Tempat ,Tanggal Lahir : Jakarta, 24 April 2001

Alamat : Perumahan Jatijajar Blok E19, no.10 RT 05 RW 14 Kelurahan Jatijajar

Kecamatan Tapos, kota Depok

E-Mail : adhimathallah25@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. SD ISLAM FITRAH ALFIKRI KOTA DEPOK : Tahun 2007 - 2013
2. SMP YASPEN TUGU IBU 1 KOTA DEPOK : Tahun 2013 - 2016
3. SMA PLUS PGRI CIBINONG : Tahun 2016 - 2019