

# **KULINER KABUPATEN BANYUMAS , JAWA TENGAH**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi Salah satu syarat  
dalam Menempuh studi pada  
Program Diploma III



**Disusun oleh:**

**Reynaldi Jonathan**

**201923764**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA JURUSAN PERHOTELAN  
POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG**

**2023**

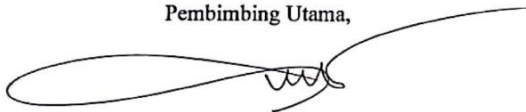
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**“KULINER KABUPATEN BANYUMAS, JAWA TENGAH”**

NAMA : Reynaldi Jonathan  
NIM : 201923764  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



**Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par.**  
NIP. 197112102002121008

Pembimbing Pendamping,



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

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 TUGAS AKHIR

KULINER KABUPATEN BANYUMAS, JAWA TENGAH

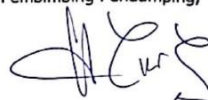
NAMA : REYNALDI JONATHAN  
NIM : 201923750  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



**Dadang Suratman, SST.Par., MM.**  
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



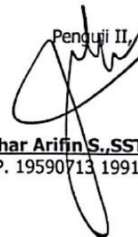
**Nur Komariah, S.Sos., MM.**  
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,



**Djauhar Arifin S., SST.Par., MM.**  
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 6 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 : Reynaldi Jonathan  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 29 Juli 2000  
NIM : 201923764  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

### **"KULINER KABUPATEN BANYUMAS, 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 Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas 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 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, 17 Oktober 2022

Yang membuat pernyataan,



Reynaldi Jonathan

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kesempatan kepada saya dalam penyusunan TUGAS AKHIR yang berjudul **“Kuliner Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah”**, Laporan ini penulis maksudkan untuk memenuhi syarat kelulusan yang harus dipenuhi oleh setiap mahasiswa di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dan sebagai bukti bahwa penulis sudah menyelesaikan pendidikan dan pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dan penulis berterima kasih kepada

1. Bapak Andar Danova L.Goeltom. S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Dr. ER. Ummi Kalsum., MM.Par., CHM. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Dr. Lien Maulina., MM.Par., CHM. Selaku Kepala dari 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 Dadang Suratma, S.ST.Par.,M.M.Par., selaku pembimbing 1 yang telah memberikan waktu kepada penulis untuk membantu menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos.,M.M., selaku pembimbing 2 yang telah memberikan waktu kepada penulis untuk membantu menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh dosen Program studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang Tua serta keluarga yang telah memberikan doa, semangat dan kasih sayang untuk penulis menyusun Tugas Akhir .
9. Teman-teman penulis yang telah memberikan semangat dan dukungan

kepada penulis.

10. Semua pihak yang telah membantu kelancaran penyusunan Tugas akhir ini.

Karena dukungan mereka, penulis dapat menyelesaikan pembelajaran dan pendidikan selama tiga tahun terhitung sejak juli 2019. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kesalahan dan kekurangan dari segi penulisan ataupun penyampaian laporan ini, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan dan kesempurnaan dari tugas akhir ini. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih banyak, semoga laporan ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca kedepannya, terima kasih.

Bandung, 22 Juni 2022

Reynaldi Jonathan

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB 1 .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
<b>1.2.1 Tujuan Formal.....</b>	<b>2</b>
<b>1.2.2 Tujuan Operasional.....</b>	<b>2</b>
1.3 Usulan Produk.....	3
<b>1.3.1 Sejarah Masakan .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3.1.1 Sroto Sokaraja .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3.1.2 Tempe Mendoan .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3.1.2 Tegean .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3.1.3 Kluban.....</b>	<b>5</b>
<b>1.3.2 List Menu .....</b>	<b>6</b>
<b>1.4 Tinjauan Masakan .....</b>	<b>7</b>
1.4.1 Tema Masakan .....	7
1.4.2 Usulan Masakan .....	7
1.4.3 Standar Resep.....	10
1.4.4 Market List.....	19
1.4.5 Recipe cost dan Dish cost .....	21
1.4.6 Perumusan Harga Jual .....	29
1.4.7 Nutrition value .....	29
<b>1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....</b>	<b>35</b>
1.5.1 Lokasi Penelitian .....	35
1.5.2 Waktu Penelitian .....	35
<b>BAB 2 .....</b>	<b>36</b>

<b>2.1 Pelaksanaan Latihan Food Presentation .....</b>	<b>36</b>
2.1.1 Working Plan .....	36
<b>2.2 Matrix Perencanaan Pembuatan Produk.....</b>	<b>39</b>
<b>2.3 Time Table.....</b>	<b>40</b>
<b>2.4 Daftar Kebutuhan Bahan.....</b>	<b>42</b>
<b>2.5 Kendala Dalam Pelaksanaan Percobaan Masak .....</b>	<b>63</b>
<b>BAB 3 .....</b>	<b>65</b>
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>65</b>
3.1 Pelaksanaan Persiapan Kegiatan .....	65
3.2 Hasil Evaluasi dari Tim Penguji.....	69
<b>BAB 4 .....</b>	<b>71</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>71</b>
4.1 Kesimpulan .....	71
4.2 Saran.....	72
<b>Daftar Pustaka .....</b>	<b>75</b>



## DAFTAR TABEL

Table 1 Standar Resep Tempe Mendoan .....	11
Table 2 Standar Resep Sroto Sokaraja .....	12
Table 3 Standar Resep Tegean .....	13
Table 4 Standar Resep Kluban .....	14
Table 5 Standar Resep Sate Bebek Tambak .....	15
Table 6 Standar Resep Nasi Putih .....	16
Table 7 Standar Resep Sambal Kacang .....	16
Table 8 Standar Resep Wajik Kletik .....	17
Table 9 Recipe Costing Tempe Mendoan.....	21
Table 10 Recipe Costing Kluban.....	22
Table 11 Recipe Costing Tegean.....	23
Table 12 Recipe Costing Sroto Sokaraja .....	24
Table 13 Recipe Costing Sate Bebek Tambak .....	26
Table 14 Recipe Costing Nasi Putih .....	27
Table 15 Recipe Costing Sambal Kacang.....	27
Table 16 Recipe Costing Wajik Kletik .....	28
Table 17 Selling Price .....	29
Table 18 Nutrition Value Tempe Mendoan.....	30
Table 19 Nutrition Value Tegean.....	30
Table 20 Nutrition Value Nasi Putih.....	31
Table 21 Nutrition Value Kluban.....	31
Table 22 Nutrition Value Sroto Sokaraja.....	32
Table 23 Nutrition Value Sate Bebek Tambak.....	33
Table 24 Nutrition Value Sambal Kacang.....	34
Table 25 Nutrition Value Wajik Kletik.....	34
Table 26 tempe mendoan .....	36
Table 27 Kluban .....	37
Table 28 Tegean .....	37

Table 29 Sroto Sokaraja.....	37
Table 30 Sate Bebek Tambak.....	38
Table 31 Sambal Kacang .....	38
Table 32 Nasi Putih .....	38
Table 33 Wajik Kletik.....	39
Table 34 Matrix Perencanaan Pembuat Produk .....	39
Table 35 Time Table .....	41
Table 36 Daftar Kebutuhan Bahan.....	43
Table 37 Daftar Kebutuhan Barang .....	46
Table 38 Pembuatan Tempe Mendoan.....	47
Table 39 Pembuatan Kluban.....	50
Table 40 Pembuatan Tegean.....	52
Table 41 Pembuatan Sroto Sokaraja .....	54
Table 42 Sate Bebek Tambak.....	55
Table 43 Pembuatan Sambel Kacang.....	58
Table 44 Pembuatan Nasi Putih .....	60
Table 45 Pembuatan Wajik Kletik .....	61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tempe Mendoan .....	7
Gambar 2 Sroto Sokaraja .....	8
Gambar 3 Tegean .....	8
Gambar 4 Kluban .....	8
Gambar 5 Sate Bebek Tambak .....	9
Gambar 6 Wajik Kletik .....	9

## Daftar Pustaka

- Aditya, R. (2020, 9 21). *5 Kuliner di Purwokerto, Bahannya Sederhana Tapi Wajib Dicoba*. From suara.com: <https://www.suara.com/lifestyle/2020/09/21/165148/5-kuliner-di-purwokerto-bahannya-sederhana-tapi-wajib-dicoba>
- Aqua. (2022, 6 6). *Apa itu Nutrisi? Ini Pengertian, Fungsi, dan Jenis-Jenisnya*. From sehat aqua : <https://www.sehataqua.co.id/nutrisi-adalah/>
- Banyumas, D. K. (n.d.). *letak geografis*. From Banyumaskab: <https://www.banyumaskab.go.id/page/307/letak-geografis>
- Henry. (2021, 12 6). From 6 Fakta Menarik Purwokerto, Kota Sejuta Julukan Tempat BRI Berdiri Pertama kali: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4727928/6-fakta-menarik-purwokerto-kota-sejuta-julukan-tempat-bri-berdiri-pertama-kali>
- Isnaeni, I. (2022, 7 21). *Sejarah Tempe Mendoan, Asal Usul Makanan Khas Purwokerto, Banyumas, Jadi Warisan Budaya Tak Benda Indonesia*. From Pikiran Rakyat Media Network: <https://portalpurwokerto.pikiran-rakyat.com/banyumas-roya/pr-1155061495/sejarah-tempe-mendoan-asal-usul-makanan-khas-purwokerto-banyumas-jadi-warisan-budaya-tak-benda-indonesia?page=2>
- Jatmiko, S. (2022, 2 24). *Sate Bebek Tambak, Cita Rasa Legenda Pantas Dicoba di Jalur Jateng Selatan*. From Tvonenews.com: <https://www.tvonenews.com/lifestyle/travel/28976-sate-bebek-tambak-cita-rasa-legenda-pantas-dicoba-di-jalur-jateng-selatan?page=all>
- jurnal, M. (2022). Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran. *Jurnal Entrepreneur*.
- Luthfiyyah, A. (n.d.). *Resep Soto Sokaraja*. From Resep Koki: <https://resepkoki.id/resep/resep-soto-sokaraja/>
- Mamake, D. (n.d.). *Sup Tegean khas Banyumas*. From cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/9710109-sup-tegean-khas-banyumas>
- Masitoh, I. (2022, 9 18). *Resep Sate Bebek Khas Tambak Banyumas Kenyal dan Tidak Alot, Bisa Dipraktikan di Rumah*. From Tribunjateng.com: <https://jateng.tribunnews.com/2022/09/18/resep-sate-bebek-khas-tambak-banyumas-kenyal-dan-tidak-alot-bisa-dipraktikan-di-rumah?page=2>
- Melati, S. (2021, 10 8). *Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Work Plan*. From LinovHR: <https://www.linovhr.com/work-plan/#:~:text=Work%20plan%20adalah%20dokumen%20tertulis,progress%20berdasarkan%20kemajuan%20saat%20ini>
- Mengapa Harus Ke Purwokerto*. (n.d.). From Backpacker Purwokerto: <https://purwokertobackpacker.blog.unsoed.ac.id/mengapa-harus-ke-purwokerto/>
- mumin. (n.d.). *Mendoan tempe asli banyumas*. From cookpad:

[https://cookpad.com/id/resep/15321113-mendoan-tempe-asli-banyumas?ref=search&search\\_term=tempe%20mendoan%20banyumas](https://cookpad.com/id/resep/15321113-mendoan-tempe-asli-banyumas?ref=search&search_term=tempe%20mendoan%20banyumas)

- Mustikaningrum, A. (2019, 9 7). *Sayur kluban(urap)*. From cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/10531135-sayur-kluban-urap>
- Odilia. (2021, 3 17). *Resep Wajik Gula Aren yang Legit Pulen Untuk Buka Puasa*. From Detik Food: <https://food.detik.com/kue/d-5534535/resep-wajik-gula-aren-yang-legit-pulen-untuk-buka-puasa>
- Perkim.id. (2020, 05 07). *Profil PKP Provinsi Jawa Tengah*. From perkim.id : <https://perkim.id/profil-pkp/profil-provinsi/profil-perumahan-dan-kawasan-permukiman-provinsi-jawa-tengah/>
- Putri, F. (2023, 02 13). *Jawa Tengah: sejarah, daftar kabupaten dan kota*. From Pinhome Blog: <https://www.pinhome.id/blog/provinsi-jawa-tengah/>
- Rahadiyanti, A. (2020, 9 16). *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*. From Blog AhliGiziID: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- Restofocus. (2019). *Pengertian dan Fungsi Mise en Place*. From Restofocus: <https://www.restofocus.com/2015/11/pengertian-dan-fungsi-mise-en-place.html>
- Sa'Adah, A. (2022, 6 23). *Menakjubkan! Inilah Kisah Asal Usul Kue Wajik yang Harus Ada saat Acara Pernikahan*. From Portal Jember: <https://portaljember.pikiran-rakyat.com/kisah-nusantara/pr-164812686/menakjubkan-inilah-kisah-asal-usul-kue-wajik-yang-harus-ada-saat-acara-pernikahan>
- Sekarningrum, A. (2022, 9 29). *Selling Price: Cara Menentukan Selling Price dan Contoh Menghitungnya*. From Ekrut Media: <https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah>
- Setyorini, T. (2015, 8 17). *Rijsttafel, jamuan gaya penjajah yang terkikis budaya nasional*. From Merdeka.com: <https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>
- Syarifudin, A. (2021, 6 21). *Cara Menghitung Food Cost dan Beverage Cost*. From HotelMU Solusi Hotel terintegrasi: <https://www.hotelmu.id/blog/read/30/cara-menghitung-food-cost-dan-beverage-cost.html>
- Tribunnewswiki.com. (2020, 2 21). *Buntil*. From Tribunnewswiki.com: <https://www.tribunnewswiki.com/2020/02/21/buntil>
- Wijayanti, N. (2021, 11 26). *5 Fakta Sroto Sokaraja, Soto Khas Banyumas Yang Sedapnya Nagih*. From IDN TIMES: <https://www.idntimes.com/food/dining->