

LAPORAN TUGAS AKHIR DIII

**Sajian Kuliner Khas Kota Tegal, Jawa Tengah Sebagai Masakan
Berkonsep *Fine Dining***

Diajukan untuk memenuhi syarat
dalam menempuh studi pada
program Diploma III



OLEH:

Margareth Gabriel Agatha

201923529

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

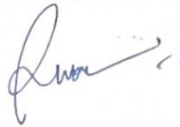
SAJIAN KULINER KHAS KOTA TEGAL, JAWA TENGAH SEBAGAI MASAKAN BERKONSEP FINE DINING

NAMA : MARGARETH GABRIEL AGATHA
NIM : 201923529
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,


R. Sondjana Ali Suganda, S.SOS., M.M.PAR.
NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 22 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

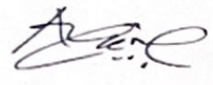
SAJIAN KULINER KHAS KOTA TEGAL, JAWA TENGAH SEBAGAI MASAKAN
BERKONSEP FINE DINING

NAMA : MARGARETH GABRIEL AGATHA
NIM : 201923529
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

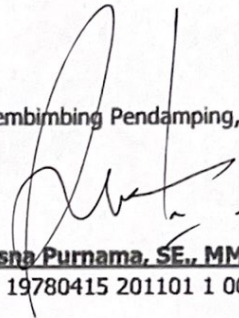
Pembimbing Utama,


R. Sondjana Ali Suganda, S.SOS., M.M.PAR.
NIP. 19720322 200502 1 001


Penguji I,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji II,


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

Bandung, 25 Agustus 2022

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 : MARGARETH GABRIEL AGATHA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 10 FEBRUARI 2001
NIM : 201923529
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“SAJIAN KULINER KHAS KOTA TEGAL, JAWA TENGAH SEBAGAI MASAKAN BERKONSEP FINE DINING”
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.

Jakarta, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Margareth Gabriel Agatha

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Sajian Kuliner Khas Kota Tegal, Jawa Tengah Sebagai Masakan Berkonsep *Fine Dining*” dengan tepat waktu.

Tugas akhir ini ditujukan untuk memenuhi memenuhi Ujian Akhir dan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengikuti sidang Diploma III Jurusan Hospitality, Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selama melakukan tugas akhir ini, banyak hambatan yang penulis alami dalam menyusun tugas akhir ini. Namun dalam proses menyelesaikan tugas akhir penulis memiliki bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Dengan kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena penulis memiliki kesempatan untuk berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Orang tua, kakak laki-laki, dan kakak perempuan saya yang selalu memberikan semangat moril maupun materiil.
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd. CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.SOS., M.M.PAR., selaku Ketua Prodi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan waktu, saran, dan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan waktu, saran, dan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan staff program studi Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Teman-teman saya yang selalu menyemangati saya dari awal sampai sekarang.
9. MTB B 2019 yang sudah menjadi teman sekaligus keluarga baru saya selama 3 tahun ini.

Penulis menyadari masih banyak kerurangan dalam penulisan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis memohon saran, masukan dan kritik yang dapat membantu penulis untuk kedepannya.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan menjadi inspirasi bagi penulis dan juga bagi pembaca.

Bandung, 03 April 2022

Margareth Gabriel Agatha

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Usulan Produk Makanan	3
1.2.1 Susunan Menu	3
1.2.2 Penjelasan Makanan	5
1.3 Tinjauan Produk	8
1.3.1 Tema Produk	8
1.3.2 Jenis Produk	8
1.3.3 Usulan Resep.....	14
1.3.4 Perumusan Harga Jual	33
1.3.5 Informasi Nilai Nutrisi dari Produk.....	45
1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	54
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	55
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	55
2.1.1 <i>Working Plan</i>	55
2.1.2 <i>Time Table</i>	61
2.1.3 Daftar Kebutuhan Alat.....	62
2.1.4 Kebutuhan Bahan	64
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	66
2.3 Kendala / Hambatan.....	86

BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	88
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	88
3.2 Pelaksanaan kegiatan presentasi produk	89
3.3 Evaluasi / Hasil Masukan dari Tim Penguji.....	94
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	96
4.1 Simpulan	96
4.2 Saran	97
LAMPIRAN	99
A. Foto Lampiran Saat Sidang	99
DAFTAR PUSTAKA	102

DAFTAR TABEL

TABEL 1: Resep Tahu Aci.....	15
TABEL 2: Resep Rujak Asam.....	17
TABEL 3: Resep Sauto Tegal.....	18
TABEL 4: Resep Nasi Putih.....	20
TABEL 5: Resep Ayam Kari Suwir.....	21
TABEL 6: Resep Dendeng Giling.....	23
TABEL 7: Resep Telur Pindang.....	25
TABEL 8: Resep Tumis Tempe Kacang Panjang.....	27
TABEL 9: Resep Sambal Goreng Ati.....	29
TABEL 10: Resep Es Blendung.....	31
TABEL 11: Resep The Poci.....	32
TABEL 12: Recipe Costing dan Dish Costing Tahu Aci.....	34
TABEL 13: Recipe Costing dan Dish Costing Rujak Asam.....	35
TABEL 14: Recipe Costing dan Dish Costing Sauto Tegal.....	36
TABEL 15: Recipe Costing dan Dish Costing Nasi Putih.....	37
TABEL 16: Recipe Costing dan Dish Costing Ayam Kari Suwir.....	38
TABEL 17: Recipe Costing dan Dish Costing Dendeng Giling.....	39
TABEL 18: Recipe Costing dan Dish Costing Telur Pindang.....	40
TABEL 19: Recipe Costing dan Dish Costing Tumis Tempe Kacang Panjang.....	41
TABEL 20: Recipe Costing dan Dish Costing Sambal Goreng Ati.....	42

TABEL 21: Recipe Costing dan Dish Costing Es Blendung.....	43
TABEL 22: Recipe Costing dan Dish Costing Teh Poci.....	44
TABEL 23: Selling Price.....	44
TABEL 24: Kandungan Gizi Tahu Aci.....	45
TABEL 25: Kandungan Gizi Rujak Asam.....	46
TABEL 26: Kandungan Gizi Sauto Tegal.....	47
TABEL 27: Kandungan Gizi Nasi Putih.....	48
TABEL 28: Kandungan Gizi Ayam Kari Suwir.....	49
TABEL 29: Kandungan Gizi Dendeng Giling.....	50
TABEL 30: Kandungan Gizi Telur Pindang.....	51
TABEL 31: Kandungan Gizi Tumis Tempe Kacang Panjang.....	52
TABEL 32: Kandungan Gizi Sambal Goreng Ati.....	53
TABEL 32: Kandungan Gizi Es Blendung.....	53
TABEL 34: Kandungan Gizi Teh Poci.....	54
TABEL 35: <i>Working Plan</i> Tahu Aci.....	55
TABEL 36: <i>Working Plan</i> Rujak Asam.....	56
TABEL 37: <i>Working Plan</i> Sauto Tegal.....	56
TABEL 38: <i>Working Plan</i> Nasi Puti.....	57
TABEL 39: <i>Working Plan</i> Ayam Kari Suwir.....	57
TABEL 40: <i>Working Plan</i> Daging Giling.....	58
TABEL 41: <i>Working Plan</i> Telur Pindang.....	58
TABEL 42: <i>Working Plan</i> Tempe Kacang Panjang.....	59

TABEL 43: <i>Working Plan</i> Sambal Goreng Ati.....	59
TABEL 44: <i>Working Plan</i> Es Blendung.....	60
TABEL 45: <i>Working Plan</i> Teh Poci.....	60
TABEL 46: <i>Time Table</i> Sebelum sidang (H-1).....	61
TABEL 47: <i>Time Table</i> Saat Sidang.....	62
TABEL 48: Daftar Kebutuhan Alat.....	63
TABEL 49: Daftar Kebutuhan Bahan.....	64
TABEL 50: Proses <i>Trial</i> Tahu Aci.....	66
TABEL 51: Proses <i>Trial</i> Rujak Asam.....	68
TABEL 52: Proses <i>Trial</i> Tauco Tegal.....	70
TABEL 53: Proses <i>Trial</i> Nasi Putih.....	73
TABEL 54: Proses <i>Trial</i> Ayam Kari Suwir.....	74
TABEL 55: Proses <i>Trial</i> Dendeng Giling.....	76
TABEL 56: Proses <i>Trial</i> Telur Pindang.....	78
TABEL 57: Proses <i>Trial</i> Tumis Tempe Kacang Panjang.....	80
TABEL 58: Proses <i>Trial</i> Sambal Goreng Ati.....	82
TABEL 59: Proses <i>Trial</i> Es Blendung.....	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Sketsa Plating Tahu Aci.....	9
Gambar 2: Sketsa Plating Rujak Asam.....	10
Gambar 3: Sketsa Plating Sauto Tegal.....	11
Gambar 4: Sketsa Plating Nasi Bogana.....	12
Gambar 5: Sketsa Plating Es Blendung.....	13
Gambar 6: Sketsa Plating The Poci.....	14
Gambar 7 : Penulis Melakukan Persiapan/ <i>Mise en Place</i>	91
Gambar 8 : Penulis Sedang Memanaskan Sambal Goreng Ati dan Menggoreng Tahu Aci	92
Gambar 9 : Hasil Akhir Tahu Aci.....	93
Gambar 10 : Hasil Akhir Rujak Asam.....	93
Gambar 11 : Hasil Akhir Sauto Tegal.....	93
Gambar 12 : Hasil Akhir Nasi Bogana	94
Gambar 13 : Hasil Akhir Es Blendung	94
Gambar 14 : Hasil Akhir Teh Poci.....	94
Gambar 15 : Penulis Menghangatkan Sambal Goreng Ati.....	98
Gambar 16 : Penulis Menggoreng Kulit Ayam.....	98
Gambar 17 : Penulis Membuat Tumis Tempe Kacang Panjang.....	98
Gambar 18 : Penulis Plating Sauto Tegal.....	98
Gambar 19 : Penulis Plating Nasi Bogana.....	99

Gambar 20 : Penulis Mendekorasi Meja Display.....	99
Gambar 21 : Penulis dan Hasil Akhir Meja Display.....	99
Gambar 22 : Penulis Menjelaskan Menu.....	99
Gambar 23 : Penutupan dan Arahan Oleh Pimpinan Sidang.....	100
Gambar 24 : Hasil Akhir Meja Display Penulis.....	100

DAFTAR PUSTAKA

- Azqiara. (2021, Februari 6). *8+ Pengertian Gizi Menurut Para Ahli, Depkes, WHO LENGKAP*. Diambil kembali dari Idepengertian:
https://www.idpengertian.net/pengertian-gizi/#Menurut_Tuti_Sunardi
- Dehandoko. (2015, Juni 5). *Sauto Tegal, Hasil Perpaduan Resep Jawa dan Tionghoa*. Diambil kembali dari Viva: https://www.viva.co.id/berita/nasional/634151-sauto-tegal-hasil-perpaduan-resep-jawa-dan-tionghoa?page=8&utm_medium=page-8
- DisdukcapilTegal. (2015). *Jumlah penduduk*. Diambil kembali dari DisdukcapilTegal: https://disdukcapil.tegalkab.go.id/data/jumlah_penduduk
- Herlambang, A. A. (2021, Februari 3). *Kilas Balik Keberadaan Kelenteng Tek Hay Kiong di Kota Tegal*. Diambil kembali dari ayosemarang:
<https://www.ayosemarang.com/regional/pr-77803629/Kilas-Balik-Keberadaan-Kelenteng-Tek-Hay-Kiong-di-Kota-Tegal?page=2>
- Infotegal. (2012, Juli 30). *Sejarah Singkat Tahu Pletok*. Diambil kembali dari Infotegal: <https://infotegal.com/2012/sejarah-singkat-tahu-pletok/>
- Limy, I. (2021, September 26). *Soto Tauco Khas Tegal, Sedap Nikmat Gugah Selera*. Diambil kembali dari Kumparan: <https://kumparan.com/indah-limy/soto-tauco-khas-tegal-sedap-nikmat-gugah-selera-1wbNOrp5mbF/2>
- Ma'as, A. (2021, November 29). *Terkenal Mewah, Apa itu Sajian Fine Dining dan Mengapa Harganya Mahal?* Diambil kembali dari Grid kids:
<https://kids.grid.id/read/473016047/terkenal-mewah-apa-itu-sajian-fine-dining-dan-mengapa-harganya-mahal?page=all#:~:text=Fine%20dining%20merupakan%20sebuah%20restoran,pelayanan%20terhadap%20tamu%20yang%20datang.>
- Mutiah, D. (2021, Februari 4). *6 Fakta Menarik tentang Kota Tegal yang Sempat Dijuluki Jepangnya Indonesia*. Diambil kembali dari Liputan6:

<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4474446/6-fakta-menarik-tentang-kota-tegal-yang-sempat-dijuluki-jepangnya-indonesia>

- Pratiwi, L. (2018, Februari 16). *Perang Kuning dan Klenteng Tua di Pantura*. Diambil kembali dari medcom: <https://www.medcom.id/telusur/medcom-files/0Kv36eGN-perang-kuning-dan-klenteng-tua-di-pantura>
- Rasyid, S. (2020, September 11). *5 Fakta Menarik Teh Poci, Minuman Khas Tegal Kental Nilai Filosofis dan Budaya*. Diambil kembali dari Merdeka.com: <https://www.merdeka.com/jateng/5-fakta-menarik-teh-poci-minuman-khas-tegal-kental-nilai-filosofis-dan-budaya.html>
- Setyaningrum, P. (2022, Februari 16). *Daftar 5 Pulau Terbesar di Indonesia, Nomor Dua Tempat Ibu Kota Negara Didirikan*. Diambil kembali dari Kompas: <https://regional.kompas.com/read/2022/02/16/230327578/daftar-5-pulau-terbesar-di-indonesia-nomor-dua-tempat-ibu-kota-negara?page=all>
- Taftazani. (2020, Agustus 21). *Rujak Asem khas Tegal*. Diambil kembali dari Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/13466378-rujak-asem-khas-tegal>
- Tegalkota. (2014, Maret 7). *Sejarah Kota Tegal*. Diambil kembali dari Tegalkota: https://www.tegalkota.go.id/v2/index.php?option=com_content&view=article&id=1&Itemid=273&lang=id
- Wikipedia. (2021, September 6). *Daftar Kecamatan dan Kelurahan di Kota Tegal*. Diambil kembali dari Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Daftar_kecamatan_dan_kelurahan_di_Kota_Tegal
- Wikipedia. (2021, Agustus 6). *Telur Pindang*. Diambil kembali dari Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Telur_pindang
- Wikipedia. (2022, April 1). *Indonesia*. Diambil kembali dari Wikipedia: <https://id.wikipedia.org/wiki/Indonesia>

Wikipedia. (2022, April 4). *Kota Tegal*. Diambil kembali dari Wikipedia:

https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Tegal

Wikipedia. (2022, April 1). *Provinsi di Indonesia*. Diambil kembali dari Wikipedia:

https://id.wikipedia.org/wiki/Provinsi_di_Indonesia