

# **PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KABUPATEN JOMBANG, JAWA TIMUR**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



**Oleh:**

**ABRAR PRASANNA ADDARDA**

**NIM: 2020406091**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ABRAR PRASANNA ADDARDA  
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI/28 JULI 2002  
NIM : 2020406091  
Program Studi : HOSPITALITI  
Jurusan : SENI KULINER

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KABUPATEN JOMBANG, 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, 3 Januari 2024

Yang membuat pernyataan,



## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KABUPATEN JOMBANG, JAWA TIMUR

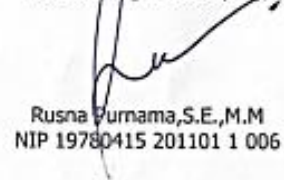
NAMA : Abrar Prasanna Addarda  
NIM : 2020406091  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



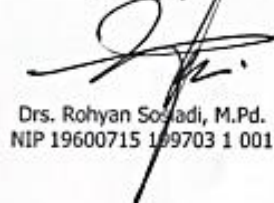
Irfansyah, S.E., M.M  
NIDN 3807018201

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama, S.E., M.M  
NIP 19780415 201101 1 006

Penguji I,



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

Penguji II,



Nur Komariah S.Sos., MM.  
NIP 19660806 199303 2 001

Bandung, 01 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

d

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Rahmat-Nya yang diberikan sehingga penulis dapat menjalankan dan menyelesaikan penelitian Tugas Akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER KABUPATEN JOMBANG, JAWA TIMUR”** tepat waktu di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dengan tujuannya dalam penulisan tugas akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan yang wajib dipenuhi sebagai mahasiswa Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selain itu, penulis berharap agar tugas akhir ini bisa menjadi wadah dan bermanfaat untuk menambah wawasan dalam mengembangkan kuliner Kota Jombang, Jawa Timur.

Penulis menyadari dalam penyusunan tugas akhir ini dapat terlaksana dengan lancar berkat dukungan, kontribusi, dan arahan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik, maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang terlibat, yaitu kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM. Par. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudis Saepudin, S.ST.Par, MM.Par., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
5. Bapak Irfansyah, S.E., M.M selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan, petunjuk, dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir penulis
6. Bapak Rusna Purnama, A.Md.,S.E.,M.M selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan, petunjuk,dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir Penulis.
7. Seluruh staff pengajar Program Studi Seni Kuliner yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.
8. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan motivasi, semangat, doa, dan dukungan mental maupun material.
9. Seluruh teman-teman SKU 6B yang bersama-sama menemani dari awal hingga akhir semester ini.
10. Ibu Kriswandari & Ibu Nita yang sudah bersedia menjadi narasumber penulis serta membantu penulisan dalam menyusun menu dalam Tugas Akhir penulis.
11. Seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan, sehingga diharapkan adanya kritik dan saran membangun agar penulis bisa berkembang di kemudian hari. Penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna dan menjadi referensi yang berarti bagi pembaca nantinya.



Bandung, 2024

Abrar Prasanna Addarda

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	6
1. Tujuan formal .....	6
2. Tujuan Operasional .....	6
3. Tujuan Bisnis.....	6
C. Usulan Poduk .....	7
D. Tinjauan Produk .....	8
1. Tema.....	8
2. Jenis Produk .....	9
3. Dekorasi Meja Presentasi Produk.....	16
4. Usulan Resep.....	17
5. Food Cost, Dish Cost dan Selling Price .....	37
6. Daftar Kandungan Gizi.....	43
E. Lokasi dan Waktu Presentasi Makanan.....	47
1. Lokasi.....	47
2. Waktu .....	47
<b>BAB II.....</b>	<b>49</b>
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	49
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	49
1. Working Plan .....	49
2. Time Table .....	53
3. Daftar Kebutuhan Bahan dan <i>Purchasing List</i> .....	55
4. Daftar Kebutuhan Alat.....	57
5. Menu makanan yang Akan Disiapkan di Rumah .....	58

6. Menu Makanan yang Akan Dibuat di Ruang Uji Sidang.....	59
7. Matrix Perencanaan Kegiatan .....	60
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	61
C. Kendala dan Hambatan.....	71
<b>BAB III.....</b>	<b>73</b>
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	73
A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan .....	73
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	75
C. Evaluasi oleh Penguji Sidang .....	78
<b>BAB IV .....</b>	<b>81</b>
KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
A. Kesimpulan.....	81
B. Saran .....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>85</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1. 1 Sketsa Tahu Pong.....</b>	<b>9</b>
<b>Gambar 1. 2 Sketsa Pecel Rengkek .....</b>	<b>11</b>
<b>Gambar 1. 3 Sketsa Lodeh Kikil.....</b>	<b>12</b>
<b>Gambar 1. 4 Sketsa Ayam Panggang Urap.....</b>	<b>14</b>
<b>Gambar 1. 5 Sketsa Onde-onde Kacang Merah.....</b>	<b>15</b>
<b>Gambar 1. 6 Sketsa Es Sari Temu Lawak.....</b>	<b>16</b>
<b>Gambar 1. 7 Sketsa Meja Presentasi Produk .....</b>	<b>16</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1	NARASUMBER PRESENTASI PRODUK .....	5
TABEL 1. 2	RESEP TAHU PONG .....	18
TABEL 1. 3	RESEP PECEL RNEGKEK .....	19
TABEL 1. 4	RESEP LODEH KIKIL .....	23
TABEL 1. 5	RESEP AYAM PANGGANG URAP .....	26
TABEL 1. 6	RESEP ONDE-ONDE KACANG MERAH .....	33
TABEL 1. 7	RESEP ES SARI TEMULAWAK.....	37
TABEL 1. 8	BIAYA TAHU PONG.....	38
TABEL 1. 9	BIAYA PECEL RENGKEK .....	39
TABEL 1. 10	BIAYA LODEH KIKIL .....	40
TABEL 1. 11	BIAYA AYAM PANGGANG URAP .....	40
TABEL 1. 12	BIAYA ONDE-ONDE KACANG MERAH .....	41
TABEL 1. 13	BIAYA ES SARI TEMULAWAK.....	42
TABEL 1. 14	TOTAL PERKIRAAN BIAYA .....	43
TABEL 1. 15	KANDUNGAN GIZI TAHU PONG.....	44
TABEL 1. 16	KANDUNGAN GIZI PECEL RENGKEK.....	44
TABEL 1. 17	KANDUNGAN GIZI LODEH KIKIL .....	45
TABEL 1. 18	KANDUNGAN GIZI AYAM PANGGANG URAP.....	46
TABEL 1. 19	KANDUNGAN GIZI ONDE-ONDE KACANG MERAH.....	46
TABEL 1. 20	KADUNGAN GIZI ES SARI TEMULAWAK .....	47
TABEL 2. 1	RENCANA KERJA TAHU PONG.....	49
TABEL 2. 2	RENCANA KERJA PECEL RENGKEK.....	50
TABEL 2. 3	RENCANA KERJA LODEH KIKIL .....	51
TABEL 2. 4	RENCANA KERJA AYAM PANGGANG URAP .....	51
TABEL 2. 5	RENCANA KERJA ONDE-ONDE KACANG MERAH .....	52
TABEL 2. 6	RENCANA KERJA ES SARI TEMULAWAK.....	53
TABEL 2. 7	PERENCANAAN PERSIAPAN DI RUMAH .....	53
TABEL 2. 8	PERENCANAAN PELAKSANAAN DI RUANG UJI.....	54
TABEL 2. 9	DAFTAR KEBUTUHAN PANGAN & <i>PURCHASING LIST</i> .....	55
TABEL 2. 10	DAFTAR KEBUTUHAN ALAT .....	57
TABEL 2. 11	KEGIATAN YANG DILAKUKAN DI RUMAH.....	58
TABEL 2. 12	KEGIATAN YANG DILAKUKAN DI RUANG UJI.....	59
TABEL 2. 13	MATRIC PERENCANAAN KEGIATAN .....	60
TABEL 2. 14	<i>Amuse Bouche</i> TAHU PONG.....	61
TABEL 2. 15	<i>Appetizer</i> PECEL RENGKEK.....	62
TABEL 2. 16	<i>Soup</i> LODEH KIKIL.....	64
TABEL 2. 17	<i>Main Course</i> AYAM PANGGANG URAP .....	66
TABEL 2. 18	<i>Dessert</i> ONDE-ONDE KACANG MERAH .....	68
TABEL 2. 19	<i>Beverages</i> ES SARI TEMULAWAK.....	70
TABEL 3. 1	MISE EN PLACE .....	75
TABEL 3. 2	DOKUMENTASI SIDANG.....	75
TABEL 3. 3	EVALUASI PRODUK .....	78
TABEL 3. 4	EVALUASI PENGUJI.....	79

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Yuharrani. 2020. "Resep Selai Stroberi Rumahan." September 22, 2020. <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/22/070700075/cara-membuat-selai-stroberi-rumahan-tanpa-blender-pakai-3-bahan-saja>.
- Aisyah, Yuharrani. 2021. "Resep Bumbu Sambal Pecel Pedas." February 6, 2021. <https://www.kompas.com/food/read/2021/02/06/120400075/resep-bumbu-sambal-pecel-pedas-kemas-rapi-buat-stok-di-rumah>.
- Arimbi, K.R. 2018. *Pecel Rengkek Jombang*. Jakarta: Badan Bahasa Kemendikbud.
- Ariyani, I. 2006. "Analisa Penerapan Food Cost Control Process Dengan CVP Analysis Guna Mengoptimalkan Profit Di Golden Restaurant Kediri."
- Budiyanto. 2019. *Meningkatkan Profesionalitas Guru Gutism Spectrum Disorder*. Surabaya: CV. Jakad Publishing.
- Cahyo, Dwipo Anitya, and Agus Solikhin. 2015a. "Analisis Peranan Purchasing Terhadap Proses Pengadaan Barang Di Hotel Lorin Solo" 10 (2): 1907–2457.
- Darwis, R. 2019. *Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon*. Malang: Selaksa Media.
- Dewanti. 2000. "Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya."
- Dyah, Ayu, Paramitha Pradnya, Studi Program, Kuliner Manajemen, Pariwisata Politeknik, Jl Batam, and Mada Gajah. 2017. "SIFAT ORGANOLEPTIK TAHU SUSU DENGAN JUMLAH PEMAKAIAN KOAGULAN YANG BERBEDA." Vol. 2.
- Evans, and Colier. 2007. *Operations Management. In D. A. Evans, Operations Management*. UK: Prentice Hall.
- Fitriana, Wiwit Denny. 2019. "DIGITALISASI KULINER DAN WISATA HALAL DAERAH JOMBANG MELALUI APLIKASI 'JOMBANG HALAL TOURISM.'" *Jurnal Ekonomi & Keuangan Islam Dinar* 6 (2): 108–16. <https://doi.org/10.21107/dinar>.
- Hamshaw, Gena. 2018. "5-Ingredient Tofu Cream Cheese." September 19, 2018. <https://www.thefullhelping.com/5-ingredient-tofu-cream-cheese-4-ways/>.
- Kho, B. 2016. "Google. Retrieved from Ilmu Manajemen Industri." June 21, 2016. <https://ilmumanajemenindustri.com/pengertian-gantt-chart-cara-membuatgantt-chart/>.
- Minantyo, Hari. 2011. "Dasar Pengolahan Makanan."
- Mucharommah Sartika Ami, and Anggi Indah Yuliana. 2020. "Potensi Makanan Tradisional Kabupaten Jombang Sebagai Sumber Belajar Struktur Perkembangan Tumbuhan" 2 (3): 281–83.
- Myhrvold, N. 2011. *Modernist Cuisine : The Art and Science of Cooking. New York: The Cooking Lab*.

- Nafarin, M. 2009. "Penganggaran Perusahaan." In *M. Nafarin, Penganggaran Perusahaan Edisi 3, 4*.
- Nurul Aulia Ahmad. 2022. "10 Ragam Makanan Khas Jombang Yang Lezat Dan Dapat Dijadikan Oleh-Oleh." February 15, 2022. [https://www.orami.co.id/magazine/makanan-khas-Jombang#google\\_vignette](https://www.orami.co.id/magazine/makanan-khas-Jombang#google_vignette).
- oklifestyle. 2019. "Kuliner Miliki Peran Penting Di Pariwisata Indonesia." October 29, 2019. <https://www.bing.com/ck/a?!&&p=>
- Parkinson, Rhonda. 2022. "Sweet Red Bean Paste." February 23, 2022. <https://www.thespruceeats.com/sweet-red-bean-paste-694463>.
- Penelitian Dan Pengembangan Provinsi Jawa Timur, Badan, and Jl Gayung Kebonsari No. 2017. "DAMPAK EKONOMI WISATA ZIARAH MAKAM GUS DUR DALAM UPAYA PENGEMBANGAN PARIWISATA JOMBANG R. Widodo Djati Sasongko." Vol. 9.
- Potter, P. 2010. "Fundamental Of Nursing : Concept, Process, and Practice."
- Sarwono, B, and Yan Pieter Saragih. 2006. *Membuat Aneka Tahu / B. Sarwono, Yan Pieter Saragih*. Vol. 6. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. 2013. *Resep Dan Menu*. Yogyakarta: deepublish. <https://staffnew.uny.ac.id/upload/131405892/penelitian/C3%20Resep%20dan%20Menu.pdf>.
- Todd. 2016. "Coconut Panna Cotta with Blackberry, Thyme & Sloe Gin Compote." May 17, 2016. <https://honestlyyum.com/16561/coconut-panna-cotta-with-blackberry-thyme-sloe-gin-compote/>.
- Pauli, P. (1999). *Classical Cooking The Modern Way*. United States of America: Wiley