

**PENGEMBANGAN KULINER KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat**

**Dalam Menempuh Ujian Akhir Program Diploma III**



**Oleh:**

**ANARGYA FUQAHA RASENDRIYA**

**Nomor Induk: 2020406088**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.

Tugas akhir ini merupakan salah satu tahapan penting dalam perjalanan pendidikan penulis di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis merasa sangat beruntung dapat mengejar ilmu dan menyelesaikan proyek Tugas Akhir ini.

Penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada orang tua serta keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan moral dan do'a restu dalam perjalanan ini. Terimakasih juga kepada teman teman Mahasiswa Seni Kuliner Politeknik yang telah memberikan kontribusi dan dukungan selama proses penulisan Tugas Akhir ini.

Dengan segala hormat dan kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih khususnya kepada

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama
3. Bapak Pudir Saepudin, SST. Par., M.Sc. Selaku Kepala Jurusan Hospitality
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung

5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc. Selaku pembimbing utama, atas bimbingan, dukungan, dan dedikasi luar biasa selama proses penulisan tugas akhir ini
6. Bapak Sukarno Wibowo SE., MM. Selaku pembimbing pendamping, yang telah memberikan kontribusi sangat berharga dalam penulisan tugas akhir ini
7. Seluruh Dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang penulis hormati
8. *Commis Chef* Savaya Bali Bryan Exel Setiawan selaku narasumber bagi penulis
9. Dan semua pihak yang tidak dapat penulis cantumkan satu persatu

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak sempurna. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan inspirasi dan kontribusi positif bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang kuliner

Bandung, Januari 2024

Anargya Fuqaha Rasendriya

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN KULINER KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR**


NAMA : ANARGYA FUQAHA RASENDRIYA  
NIM : 2020406088  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 22 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**"PENGEMBANGAN KULINER KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR"**

NAMA : ANARGYA FUQAHA RASENDRIYA  
NIM : 2020406088  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc  
NIP : 196001051992031001

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo SE., MM.  
NIP : 197310172006051001

Penguji I,



Mandradhitya Kusuma Putra, SST., Par., MSc  
NIP : 198512242011011010

Penguji II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.  
NIP : 19821216211011003

Bandung, 02 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE**

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

**PERNYATAAN SERAH TERIMA DAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH  
TA/PA/SKRIPSI/THESIS MAHASISWA DI REPOSITORY PPNHIB**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Lengkap : Anargya Fuqaha Rasendriya  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 04 September 2001  
NIM : 2020406088  
Program Studi : SKU  
No hp : 082118399624  
Email : anargya.fuqaha.r01@gmail.com

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ilmiah TA/PA/Skripsi/Thesis yang berjudul:  
**“PENGEMBANGAN KULINER KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR”**  
merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara yang lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Poltekpar NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan dan sudah melalui proses sidang dan revisi dengan sepengetahuan dosen pembimbing.
2. Saya memberi ijin hasil karya tulis ilmiah saya dipublikasikan keseluruhan di repository Poltekpar NHI Bandung dengan alamat domain: repository.stp-bandung.ac.id.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah TA/PA/Skripsi/Thesis 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 dan sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Februari 2024  
Yang membuat pernyataan,



Anargya Fuqaha Rasendriya

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>2</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>BAB I</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>PENDAHULUAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.2 Tujuan</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.2.1 Tujuan Formal</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.2.2 Tujuan Operasional</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.3 Usulan Menu</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.3.1 Rangkaian Menu</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.3.2 Sejarah Menu</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4 Tinjauan Menu</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.1 Deskripsi Produk</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.1.1. Pecel Semanggi.</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.1.2. Tahu Telur</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.1.3. Sop Merah Surabaya</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.1.4. Nasi Empal Sapi</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.1.5. Kue Thok/Ku</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2. Usulan Resep</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.1. Pecel Semanggi</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.2. Kerupuk Puli</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.3. Tahu Telur</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.4. Sop Merah Surabaya</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.5. Baso Udang</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.6. Sambal Pencit</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.7. Empal Sapi</b> .....	Error! Bookmark not defined.

<b>1.4.2.8. Tumis Kacang Panjang, Baby Carrot, Jagung Putren.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.9. Keripik Kentang Balado.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.10. Nasi Putih.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.11. Kue Ku .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.4.2.12. Saus Pandan Gula Merah.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.5. Food Costing dan Selling Price .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.6. Nutritional Value.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.6.1. Pecel Semanggi .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.6.2. Tahu Telur .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.6.3. Sup Merah Surabaya dan Bakso Udang.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.6.4. Nasi Empal sapi, Tumis Kacang Panjang, Baby Carrot, Jagung putren .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.6.5. Kue Thok/Ku dan Saus Pandan Gula Merah .</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.7. Lokasi dan Waktu Penelitian.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.7.1. Lokasi Penelitian .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>1.7.2. Waktu Penelitian.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB II .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>2.1. Pelaksanaan Latihan Food Presentation ....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>2.1.1. Working Plan.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>2.2. Matriks Perencanaan Pembuatan Produk .</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>2.3. Timetable .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>2.4. Daftar Kebutuhan Alat Dan Bahan .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>2.5. Kendala Dalam Uji Coba Produk.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB 3 .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>3.1 Pelaksanaan Persiapan Kegiatan.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>3.2 Hasil Evaluasi Dari Penguji.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB 4 .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>4.1 Kesimpulan .....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>4.2 Saran.....</b>	Error! Bookmark not defined.



**DAFTAR PUSTAKA ..... 1**

**DAFTAR TABEL**

**Tabel 1. 1 Usulan Resep Pecel Semanggi ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 2 Usulan Resep Kerupuk Puli ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 3 Usulan Resep Tahu Telur ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 4 Usulan Resep Sop Merah Surabaya ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 5 Usulan Resep Baso Udang ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 6 Usulan Resep Sambal Pencit ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 7 Usulan Resep Empal Sapi ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 8 Usulan Resep Tumis Kacang Panjang, Baby Carrot, Jagung Putren  
..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 9 Usulan Resep Keripik Kentang Balado. Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 10 Usulan Resep Nasi Putih ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 11 Usulan Resep Kue Khue ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 12 Saus Pandan Gula Merah ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 13 Food Cost Pecel Semanggi ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 14 Food Cost Tahu Telur ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 15 Food Cost Sop Merah Surabaya ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 16 Food Cost Empal Sapi Tumis Kacang Panjang, Baby Carrot, Jagung  
Putren, Sambal Pencit, dan Keripik Kentang Balado ..... Error! Bookmark not  
defined.**  
**Tabel 1. 17 Food Cost Kue Ku/Thok ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 18 Total Food Cost Set Menu ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 19 Nutritional Value Pecel Semanggi ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 20 Nutritional Value Tahu Telur ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 21 Nutritional Value Sup Merah Surabaya dan Bakso Udang ..... Error!  
Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 22 Tabel Nutritional Value Nasi Empal sapi, Tumis Kacang Panjang,  
Baby Carrot, Jagung putren ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 1. 23 Nutritional Value Kue Thok/Ku dan Saus pandan gula merah Error!  
Bookmark not defined.**  
**Tabel 2. 1 Working Plan Pecel Semanggi  
..... E  
rror! Bookmark not defined.**  
**Tabel 2. 2 Working Plan Tahu Telur ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 2. 3 Working Plan Sup Merah Surabaya ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 2. 4 Working Plan Nasi Empal Sapi, Tumis Sayuran, Keripik Kentang  
Balado, dan Sambal Pencit ..... Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 2. 5 Working Plan Kue KU/Thok ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 2. 6 Matriks Perencanaan Pembuatan Produk ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 2. 7 Timetable..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 2. 8 Daftar Kebutuhan Bahan ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Tabel 2. 9 Daftar Kebutuhan Barang..... Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR GAMBAR

**Gambar 1. 1 Ilustrasi Pecel Semanggi ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Gambar 1. 2 Ilustrasi Tahu Telur ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Gambar 1. 3 Ilustrasi Sop Merah Surabaya..... Error! Bookmark not defined.**  
**Gambar 1. 4 Ilustrasi Nasi Empal Pengampon ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Gambar 1. 5 Ilustrasi Kue Thok/Ku ..... Error! Bookmark not defined.**  
**Gambar 2. 1 Bahan Pecel Semanggi ..... E**  
**ror! Bookmark not defined.**  
**Gambar 2. 2 Hasil Akhir Pecel Semanggi ..... E**  
**ror! Bookmark not defined.**  
**Gambar 2. 3 Bahan tahu Telur ..... E**  
**ror! Bookmark not defined.**  
**Gambar 2. 4 Hasil Akhir Tahu Telur ..... E**  
**ror! Bookmark not defined.**  
**Gambar 2. 5 Bahan Sup Merah Surabaya ..... E**  
**ror! Bookmark not defined.**  
**Gambar 2. 6 Hasil Akhir Sup Merah Surabaya ..... E**  
**ror! Bookmark not defined.**  
**Gambar 2. 7 Bahan Nasi Empal Sapi ..... E**  
**ror! Bookmark not defined.**  
**Gambar 2. 8 Hasil Akhir Nasi Empal Sapi ..... E**  
**ror! Bookmark not defined.**

<b>Gambar 2. 9 Bahan Kue Thok/Ku</b>	
.....	<b>E</b>
<b>rror! Bookmark not defined.</b>	
<b>Gambar 2. 10 Hasil Akhir Kue Thok/Ku</b>	
.....	<b>E</b>
<b>rror! Bookmark not defined.</b>	
<b>Gambar 3.1</b>	
.....	<b>E</b>
<b>rror! Bookmark not defined.</b>	
<b>Gambar 3.2</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>Gambar 3.3</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>Gambar 3.4</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>Gambar 3.5</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2023. *Nasi Empal Pengampon: Kuliner Legend Di Dalam Gang Sempit*

*Surabaya, Uaneke Pol Rek!*

<https://food.indozone.id/resep/941258798/nasi-empal-pengampon-kuliner-legend-di-dalam-gang-sempit-surabaya-uanake-pol-rek->

Fatimatuzuhroh. 2022. *Arti Mise en Place di Industri Kuliner, ini Tahapannya*

<https://lister.co.id/blog/arti-mise-en-place/>

Hermawan, Devina. 2021. Cukup 15 Menit! Resep Sup Tomat Daging Iris

<https://www.youtube.com/@devinahermawan>

Gustiawan, Riki. 2022

<https://www.kompasiana.com/rikigustiawan/62adf3cebb44864a3e513c85/tabl-e-manner-sejarah-etika-makan-fungi-dan-peralatan>

Leonard, Kimberlee. 2023. Definition of a Work Plan

<https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html>

<https://tirto.id/profil-kota-surabaya-letak-geografis-peta-wilayah-wisata-gAbr>

Luthfi, W. 2019. Lezatnya Pecel Semanggi, Makanan Khas Kota Surabaya

<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2019/10/21/lezatnya-pecel-semanggi-makanan-khas-kota-surabaya>

Nurul, Muhammad, 2023. Tahu Telur Surabaya, Makanan Khas dari Kota Pahlawan yang Penuh Nutrisi <https://www.kabarbuana.com/sejarah/9069070604/tahu-telur-surabaya-makanan-khas-dari-kota-pahlawan-yang-penuh-nutrisi?page=2>

Ratriani, V. 2020. Sejarah dan profil Kota Surabaya <https://regional.kontan.co.id/news/sejarah-dan-profil-kota-surabaya?page=all>

Sari, Tursina & Srimudianti Sukanto, 2019 [https://repository.upnjatim.ac.id/6529/11/18052010001\\_BAB2.pdf](https://repository.upnjatim.ac.id/6529/11/18052010001_BAB2.pdf)

Setyawan, Dicky. 2022. Profil Kota Surabaya: Letak Geograifis, Peta Wilayah & Wisata

Shihab, Wawan. 2018. Sejarah Asal Usul Kue Ku – Ang Ku Kueh Atau Kue Citak <http://www.hariantemanggung.com/2018/12/sejarah-asal-usul-kue-ku-ang-ku-kueh.html?m=1>

Sugita, NM. 2023. Sekilas tentang Surabaya Ibu Kota Jawa Timur <https://www.detik.com/jatim/budaya/d-6893603/sekilas-tentang-surabaya-ibu-kota-jawa-timur>

Tijo, Anthony. 2017. Kue Ku Yang Dijadikan Pelambang Panjang Umur [https://www.kompasiana.com/anthonytjio/58804b8d967a615b11f9f671/kue-ku-yang-dijadikan-pelambang-panjang-umur?page=2&page\\_images=1](https://www.kompasiana.com/anthonytjio/58804b8d967a615b11f9f671/kue-ku-yang-dijadikan-pelambang-panjang-umur?page=2&page_images=1)

Tiofani, Krisda & Silvita, Agmasari 2021. Sejarah Restoran Fine Dining, Berawak Dari Banyaknya Koki Menganggur

<https://www.kompas.com/food/read/2021/12/10/210600675/sejarah-restoran-fine-dining-berawal-dari-banyaknya-koki-menggangur?page=all#page2>