

**PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT DARI
KOTA SOLO JAWA TENGAH**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program
Diploma III



Disusun oleh :

IGNATIUS SATRIO ANANDWITO

NIM : 2021406014

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : IGNATIUS SATRIO ANANDWITO

Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA/16 JANUARI 2003

NIM : 2021406014

Program Studi : SENI KULINER

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT DARI KOTA SOLO 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/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, 25 Desember 2024

IGNATIUS SATRIO ANANDWITO

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT DARI KOTA SOLO JAWA TENGAH

NAMA : IGNATIUS SATRIO ANANDWITO
NIM : 2021406014
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Irfansyah, SE., MM.
NIP. 19820107 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 15 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



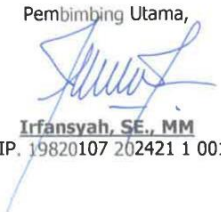
Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM., Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT DARI KOTA SOLO JAWA TENGAH

NAMA : IGNATIUS SATRIO ANANDWITO
NIM : 2021406014
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Irfansyah, SE., MM
NIP. 19820107 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


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

Bandung, 18 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur dan puji kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis mengucapkan terima kasih atas segala anugerah dan rahmat-Nya yang telah memungkinkan penulis menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul yang tercantum dalam laporan akhir ini **”PENGEMBANGAN MAKANAN SELAT SOLO DAN RUJAK SERUT DARI KOTA SOLO JAWA TENGAH”**. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sebagai bagian dari program Diploma-III studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengakui bahwa tugas akhir ini belum sepenuhnya memuaskan dan masih terdapat kelemahan dalam hal penyusunan kalimat dan penggunaan bahasa. Selama penulisan Tugas Akhir ini, penulis telah mendapatkan dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, dan dengan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. PAR., CHE. Selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik

5. Bapak, Ibu dan Kakak yang selalu meberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Irfansyah, SE.,MM. selaku Pembimbing Utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
9. Saudara Yoel Kenneth Ossel sebagai *Chef Owner* di *Opung Restaurant* yang telah membantu penulis dalam memberikan ide dan membantu mengembangkan menu
10. Kepada rekan-rekan yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu, penulis mengucapkan terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Teman – teman kelas MTB Decolander yang telah menjadi bagian dalam proses belajar saya. Dukungan, kerja sama dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata Penulis meminta maaf atas kesalahan yang telah dilakukan oleh penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk pribadi penulis dan kepentingan umum bagi pembaca.

Bandung, 23 Oktober 2024

Ignatius Satrio Anandwito

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	5
1.2.1 Tujuan Akademik	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Menu	6
1.3.1 Perencanaan Menu.....	6
1.3.2 Rangkaian Menu.....	7
1.3.3 Matriks Menu.....	8
1.3.4 Deskripsi Menu	10
1.4 Tinjauan Produk	13
1.4.1 Tema Masakan	13
1.4.2 Jenis Masakan.....	13
1.4.3 Pengajuan Resep.....	16
1.4.4 <i>Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price</i>	32
1.4.5 Daftar Nilai Gizi	38
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba	42
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi	42
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi	42
BAB II.....	43
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	43
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	43
2.1.1 Rencana Kerja / <i>Working Plan</i>	43
2.1.2 <i>Time Table</i>	47

2.1.3	Daftar Pembelian Bahan	49
1.2.3	Kebutuhan Peralatan	52
1.2.4	Menu Yang Akan Dipersiapkan Dirumah	53
1.2.5	Menu Yang Akan Dibuat di Ruang Ujian Sidang	54
1.2.6	Matrix Perencanaan Kegiatan	56
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	57
2.2.1	Kekurangan dan Hambatan Dari Proses Trial.....	64
BAB III.....		66
PELAKSANAAN UJIAN SIDANG		66
3.1	Proses Pelaksanaan Ujian Sidang	66
3.2	Pelaksanaan Sidang Penulis	66
3.3	Penilaian Oleh Penguji.....	69
BAB IV		71
KESIMPULAN DAN SARAN		71
4.1	Kesimpulan.....	71
4.2	Saran	72
DAFTAR PUSTAKA		74

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Narasumber	4
Tabel 1. 2 Matriks Menu	9
Tabel 1. 3 Resep <i>Sear'd Scallop</i>	17
Tabel 1. 4 Resep <i>Pickled Fruits</i>	18
Tabel 1. 5 Resep Rujak Sauce	19
Tabel 1. 6 Resep <i>Fry Rice Paper</i>	20
Tabel 1. 7 Resep <i>Grill Australian Wagyu</i>	21
Tabel 1. 8 Resep Selat <i>Paste</i>	22
Tabel 1. 9 Resep <i>Beef Stock</i>	23
Tabel 1. 10 Resep Selat <i>Jus</i>	24
Tabel 1. 11 Resep <i>Carrot Puree</i>	25
Tabel 1. 12 Resep <i>Pave Potato</i>	26
Tabel 1. 13 Resep <i>Cured Egg Yolk</i>	27
Tabel 1. 14 Resep <i>Egg White Caviar</i>	28
Tabel 1. 15 Resep <i>Pickled Green Beans</i>	29
Tabel 1. 16 Resep Selat <i>Mayonaise</i>	30
Tabel 1. 17 Resep Es Wedang Uwuh.....	31
Tabel 1. 18 <i>Recipe Cost</i> Rujak Serut.....	34
Tabel 1. 19 <i>Recipe Cost</i> Selat Solo	35
Tabel 1. 20 <i>Recipe Cost</i> Es Wedang Uwuh.....	37
Tabel 1. 21 Total <i>Recipe Cost</i>	37
Tabel 1. 22 Gizi Rujak Serut	39
Tabel 1. 23 Gizi Selat Solo	40
Tabel 1. 24 Gizi Wedang Uwuh	41
Tabel 1. 25 Total Nutrisi	41
Tabel 2. 1 Perencanaan Kerja / <i>Working Plan</i>	44
Tabel 2. 2 Perencanaan Kerja/ <i>Working Plan</i>	45
Tabel 2. 3 Perencanaan Kerja	46
Tabel 2. 4 Time Table sebelum sidang.....	47
Tabel 2. 5 Time Table dihari sidang	48
Tabel 2. 6 <i>Purchasing Order</i>	50
Tabel 2. 7 Daftar Alat Yang Dibutuhkan	53
Tabel 2. 8 Tabel Menu yang akan Dipersiapkan Dirumah	54
Tabel 2. 9 Tabel Penjelasan Menu Yang Akan Dibuat Di Ruang Sidang	55
Tabel 2. 10 Tabel Matrix Kegiatan	57
Tabel 2. 11 Trial Rujak Serut	58
Tabel 2. 12 Trial Selat Solo	60
Tabel 2. 13 Trial Es Wedang Uwuh.....	63
Tabel 3. 1 Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Rujak Serut	14
Gambar 1. 2 Sketsa Selat Solo	14
Gambar 1. 3 Sketsa Es Wedang Uwuh	15

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina Mellyani, D. A. (2020). potensi kuliner khas solo surakarta jawa tengah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 11.
- America, T. C. (2011). *The Professional Chef* . Hoboken, New Jersey, Amerika Serikat.: Wiley.
- Coltman, M. M. (2020). *Cost Control for the Hospitality Industry" (5th Edition)*. New York: Pearson.
- DANISWARI, D. (2022, 12 02). *Selat Solo, Makanan Khas Solo: Sejarah dan Isi*. Retrieved from KOMPAS.COM:
<https://regional.kompas.com/read/2022/12/02/153621478/selat-solo-makanan-khas-solo-sejarah-dan-isi?page=all>
- Deby Sabina, H. M. (2024). Kajian Literatur Materi Pembelajaran Karakteristik Geografis Indonesia di Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9.
- Dittmer, P. R. (1993). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. amerika serikat: Van Nostrand Reinhold.
- Dwitami, N. (2023, Mei 19). *Metrik-Metrik Penting dalam Manajemen Proyek*. Retrieved from Sunartha: <https://sunartha.co.id/blog/metrik-metrik-penting-dalam-manajemen-proyek/>
- Elti Martina, B. K. (2020). Peranan Purchasing Dalam Menunjang Operasional Kitchen Di Angsana Hotel Bintan. *Jurnal Daya Saing*, 30-32.
- Fahriani, A. (2024, Mei 16). *Kuliner Rujak Serut yang Legendaris*. Retrieved from Kompasiana Beyond Blogging:
<https://www.kompasiana.com/anisah85056/66461b181470931f9d1406e4/kuliner-rujak-serut-yang-legendaris>
- Hasan Minarizki, A. F. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory Terhadap Profitabilitas PÒ Supperklub Jakarta. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1-8.
- Hollingsworth, J. &. (2015). *Restaurant Management: Principles and Practices*. New York, Amerika Serikat.: Routledge.
- Katz, S. E. (2012). *The Art of Fermentation*. White River Junction, Vermont, Amerika Serikat.: Chelsea Green Publishing.

- Larson, R. &. (2016). *Calculus*. . Boston, Massachusetts, Amerika Serikat.: Cengage Learning.
- Marvel Monopo, T. M. (2020). hubungan status gizi dengan tingkat kebugaran jasmani pada siswa smp negeri 2 tomohon. *Jurnal Olympus Jurusan PKRFakultas Ilmu Keolahragaan UNIMA*, 53-61.
- Miftah Fauza, N. K. (2020). Analisis Pengendalian Proyek menggunakan Kurva- S dan metode Earned Value Pada Proyek Pembangunan Trotoar di Ruas Jalan Cisaat Kecamatan Cisaat Kabupaten Sukabumi. *Jurnal Ilmiah Santika*, 35-39.
- Moh. Arifudin, F. Z. (2021). perencanaan dalam manajemen islam. *Jurnal Pendidikan Islam*, 1-15.
- Ni Luh Made Vinaya, T. P. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. *Jurnal Usahid*, 21-33.
- Nizamuddin Silmi, B. K. (2024). perencanaan dalam ilmu pengantar manajemen. *journal of Student Research (JSR)*, 1-15.
- Nova Yudha Andriansyah Putra, A. W. (2022). menangani kebersihan area kitchen dan kelengkapan alat alat masak di hotel best western premier. *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital dan Manajemen*, 1-4.
- Nugroho, A. R. (2022). Revitalisasi Kuliner Tradisional Solo sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 45-58.
- Nuriaridha Garuda Putri, R. A. (2024). pemetaan daya tarik wisata kota surakarta dalam rangka mendukung aktivitas wisata perkotaan yang berkelanjutan. *Open Journal Systems*, 2-8.
- Panindias, A. N. (2014). identitas visual dalam destinasi branding kawasan ngarsopuro. *Jurnal Penelitian Seni Budaya*, 13.
- Pradipta, M. P. (2021). Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 11.
- Sari, W. (2019). *Buku Kuliner Nusantara*. Yogyakarta, Indonesia: Andi .
- Sari, W. (2019). *Buku Kuliner Nusantara*. Yogyakarta, Indonesia: Andi.
- Sonjaya, A. M. (2023). *pengolahan sup kontinental*. Yogyakarta: The Journal Publishing.
- Sukamto, J. (2018). Kuliner tradisional Jawa: Selat Solo dan hidangan khas lainnya. In J. Sukamto, *Kuliner Tradisional Jawa: Selat Solo dan Hidangan Khas Lainnya*. Penerbit Rasa.

- Surakarta, B. P. (2024). *Kota Surakarta Dalam Angka*. Surakarta: BPS Kota Surakarta.
- Tasia. (2024). *Kuliner Solo*. Jakarta: UI.
- Tatik Sriwulandari, H. R. (2021). analisis menu dengan pendekatan metriks di eboni restaurant akhsaya hotel kerajawang, jawa barat. *Bogor Hospitality Journal*, 3-6.
- Triwidayati, M. H. (2020). potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner D.I. YOGYAKARTA. potensi makanan tradisional, 24.
- Widianto, A. (2024). Fenomena Restoran Fusion di Solo: Studi Kasus dan Dampaknya. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 56-70.
- Widjaja, R. (2015). Culinary Heritage of Solo: The Evolution and Influence of Dutch Colonial Cuisine. *Indonesian Journal of Culinary History*, 45-58.
- Wijaya, D. &. (2022). Sejarah dan inovasi dalam kuliner tradisional. *Jurnal Kuliner Indonesia*, 78-89.
- Wilkerson., J. M. (2022). *The Art of Hospitality: The Essentials of Fine Dining and Service*. USA: wiley.
- Wulandari, R. K. (2019). Exploring the Benefits of Traditional Indonesian Herbal Drinks. *Indonesian Journal of Traditional Medicine*, 51-73.