

**PENGEMBANGAN PRODUK TAUTO DAN LONTONG
LEMPRAK KHAS PEKALONGAN, JAWA TENGAH**

(Disajikan dengan Kacang Panjang)

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma-III



Disusun oleh:

AGIA SRI VISTA MATAHARI CINTA

2021406087

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

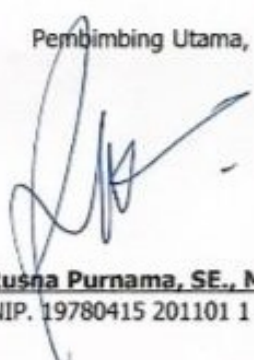
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

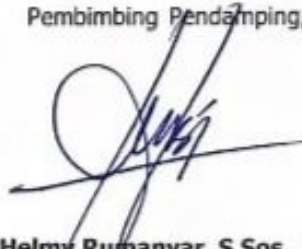
**PENGEMBANGAN PRODUK TAUTO DAN LONTONG LEMPRAK KHAS
PEKALONGAN, JAWA TENGAH
(Disajikan dengan Kacang Panjang)**

NAMA : AGIA SRI VISTA MATAHARI CINTA
NIM : 2021406087
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Christian Helmy Rumanyar, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Bandung, 18 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

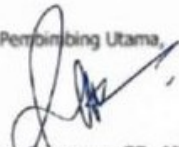
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

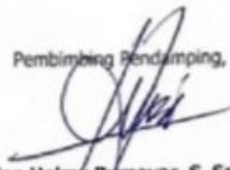
"PENGEMBANGAN PRODUK TAUTO DAN LONTONG LEMPRAK KHAS PEKALONGAN, JAWA TENGAH
(Disajikan dengan Kacang Panjang)"

NAMA : AGIA SRI VISTA MATAHARI CINTA
NIM : 2021406087
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


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

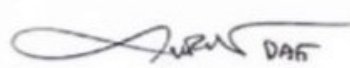
Pembimbing Pendamping,


Christian Helmi Rymayar, S. Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji I,


Sukarno Wibowo, SE., M.M
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji II,


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

Bandung, 27 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 197103161996032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AGIA SRI VISTA MATAHARI CINTA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 7 MEI 2000
NIM : 2021406087
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN PRODUK TAUTO DAN LONTONG LEMPRAK KHAS PEKALONGAN, JAWA TENGAH. (Disajikan dengan Kacang Panjang)
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, 18 Oktober 2024

Yang membuat pernyataan,



Agia Sri Vista Matahari Cinta

KATA PENGANTAR

Dengan menyampaikan rasa terima kasih atas izin Allah SWT, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGEMBANGAN PRODUK TAUTO PEKALONGAN DAN LONTONG LEMPRAK KHAS PEKALONGAN, JAWA TENGAH (Disajikan dengan Lontong dan Tauge)”**. Karya tulis ini dibuat sebagai bagian dari persyaratan kelulusan pendidikan Program D-III pada Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan, dukungan, dan inspirasi dari orang sekitar penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikannya. Penulis turut menyampaikan rasa terima kasih kepada orang tua dan saudara-saudara tercinta atas doa dan dukungannya, sehingga karya tulis ini dapat diselesaikan dengan baik. Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih pada:

1. Dr. Anwari Masatip, M.M. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Bapak Pudin Saepudin, S.St..Par., M.P.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sekaligus Dosen Pembimbing Utama

5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing II
6. Sahabat-sahabat penulis yang telah memberikan banyak bantuan dan dukungan dan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis memahami bahwa di dalam pembuatan Tugas Akhir masih memiliki beberapa kelemahan. Untuk itu, penulis berharap adanya masukan dan usulan untuk perbaikan dan kemajuan. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi teman-teman sebagai referensi. Terima kasih.

Bandung, September 2024

AGIA SRI VISTA MATAHARI CINTA

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Presentasi Makanan.....	4
1.2.1. Tujuan Formal	4
1.2.2. Tujuan Operasional.....	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	5
1.3.1. Manfaat Bagi Kampus	5
1.3.2. Manfaat Bagi Mahasiswa	5
1.4. Usulan Produk	5
1.4.1. Perencanaan Menu.....	5
1.4.2. Rangkaian Menu.....	6
1.5. Deskripsi Produk	6
1.5.1. Tauto Pekalongan	6
1.5.2. Lontong Lemprak	7
1.6. Tinjauan Produk	7
1.6.1. Tema Produk.....	7
1.6.2. Sketsa Produk	8
1.6.3. Standar Resep	9
1.6.4. Food Cost & Selling Price	16
1.6.5. Kandungan Nutrisi.....	19
BAB II PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK	22
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	22
2.1.1 Working Plan	22
2.1.2 Penyusunan Uji Coba Dalam Bentuk Matriks.....	25
2.1.3 <i>Timetable</i>	27
2.1.4 Daftar Kebutuhan Bahan	29
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	31
2.1.6 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	33

2.1.7 Pelaksanaan Pra – Presentasi Produk	34
2.1.8 Hambatan atau Kendala yang Dihadapi	42
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	43
3.1 Proses Ujian Sidang.....	43
3.2 Pelaksanaan Ujian Sidang	45
3.3 Penilaian dan Evaluasi.....	48
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	49
4.1 Kesimpulan.....	49
4.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sketsa Tauto Pekalongan.....	8
Gambar 1. 2 Sketsa Lontong Lemprak	8
Gambar 2. 1 Mise En Place.....	34
Gambar 2. 2 Rebus daging	34
Gambar 2. 3 Haluskan bumbu.....	34
Gambar 2. 4 Tumis semua bumbu.....	35
Gambar 2. 5 Tambahkan air & <i>seasoning</i>	35
Gambar 2. 6 <i>Plating</i>	35
Gambar 2. 7 <i>Mise en place</i>	36
Gambar 2. 8 Haluskan bumbu.....	36
Gambar 2. 9 Tumis bumbu halus	36
Gambar 2. 10 Tambahkan air dan santan	37
Gambar 2. 11 Hasil akhir	37
Gambar 2. 12 <i>Mise en place</i>	38
Gambar 2. 13 Hasil akhir	38
Gambar 2. 14 <i>Mise en place</i>	39
Gambar 2. 15 <i>Mise en place</i>	39
Gambar 2. 16 Goreng ayam	39
Gambar 2. 17 Masak nasi.....	40
Gambar 2. 18 Hasil akhir Nasi.....	40
Gambar 2. 19 Rebus kacang panjang.....	40
Gambar 2. 20 <i>Plating</i>	41
Gambar 3. 1 Mise en Place Sidang	45
Gambar 3. 2 Finishing Hidangan	46
Gambar 3. 3 Plating Hidangan	46
Gambar 3. 4 Penjelasan Menu kepada Penguji Sidang.....	47
Gambar 3. 5 Penguji Mencoba Hidangan	47
Gambar 3. 6 Hasil Makanan Penulis.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Resep Tauto Pekalongan	9
Tabel 1. 2 Resep Tauto Pekalongan	10
Tabel 1. 3 Resep Lontong Lemprak (<i>Chicken Ballotine</i>).....	11
Tabel 1. 4 Resep Lontong Lemprak (Lontong).....	12
Tabel 1. 5 Resep Lontong Lemprak (Opor Sauce).....	13
Tabel 1. 6 Resep Lontong Lemprak (Sambal Terasi).....	14
Tabel 1. 7 Resep Lontong Lemprak (Kacang Panjang)	15
Tabel 1. 8 Food Costing & Selling Price Tauto Pekalongan.....	17
Tabel 1. 9 Food Costing & Selling Price Lontong Lemprak.....	18
Tabel 1. 10 Harga Penjualan	19
Tabel 1. 11 Kandungan Gizi Tauto Pekalongan	20
Tabel 1. 12 Kandungan Gizi Lontong Lemprak.....	21
Tabel 2. 1 Working Plan Tauto Pekalongan	23
Tabel 2. 2 Working Plan Lontong Lemprak (<i>Deep Fried Chicken</i>).....	23
Tabel 2. 3 Working Plan Lontong Lemprak (Nasi Bungkus Kale)	24
Tabel 2. 4 Working Plan Lontong Lemprak (Opor Sauce)	24
Tabel 2. 5 Working Plan Lontong Lemprak (Sambal Terasi).....	25
Tabel 2. 6 Working Plan Lontong Lemprak (Kacang Panjang)	25
Tabel 2. 7 Tabel Matriks Perencanaan Kegiatan	26
Tabel 2. 8 Timetable Sehari Sebelum Sidang	27
Tabel 2. 9 Timetable Hari Sidang.....	28
Tabel 2. 10 Daftar Kebutuhan Bahan.....	29
Tabel 2. 11 <i>Purchasing List</i>	31
Tabel 2. 12 Daftar Kebutuhan Alat	33
Tabel 2. 13 Tauto Pekalongan	34
Tabel 2. 14 Lontong Lemprak (Opor Sauce)	36
Tabel 2. 15 Lontong Lemprak (Sambal Terasi).....	38
Tabel 2. 16 Lontong Lemprak (<i>Chicken</i> , Nasi Dan Kacang Panjang)	39
Tabel 3. 1 <i>Mise En Place</i> Tauto Pekalongan.....	44
Tabel 3. 2 <i>Mise En Place</i> Lontong Lemprak.....	44
Tabel 3. 3 Dokumentasi Sidang	45

DAFTAR PUSTAKA

- A. Arif. (2021, July 5). *Filosofi Kuliner Jawa, dari Apem, Ketan hingga Lontong*. Serat.Id.
- A. Aziz Alimul Hidayat. (2005). *Pengantar Ilmu Keperawatan Anak 1*.
- Agus Heryanto, Hilmi Fuad, & Dani Dananggi. (2014). *Rancang Bangun Sistem Informasi Inventory Barang Berbasis Web Studi Kasus di PT. Infinetworks Global Jakarta*. 4, 32–33.
- Alice Henneman. (2020). *Gunakan “Mise en Place” untuk Mempermudah Persiapan Makanan*.
- Amira Arif. (2024, April 9). *Asal Usul Makanan Opor Ayam Lebaran*. Rri.Co.Id.
- Apa Itu Fine Dining?* (2024). HWGroup.
- Elise Dopson. (2024, March 19). *Perencanaan Kerja Untuk Keberhasilan Proyek: 7 Kiat Ahli & 3 Contoh Nyata*. Float.
- Eni Harmayani, U. S. M. G. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1*.
- Kho, B. (2016). *Pengertian Purchasing & Prosedur Dalam Proses Purchasing*.
- Lasga Hanjaya. (2021, August 22). *Mengenal Istilah Mise En Place dalam Industri Kitchen Profesional*. Kompasiana.
- Riyan Fadli. (2023, December 23). *Nikmatnya Kuliner Lontong Lemprak di Alun-Alun Batang*. JawaPos.
- Sonia Basoni. (2019, February 18). *Diadaptasi Dari Kuliner China dan Diracik dengan Bumbu Lokal Jadi Sajian Unik*. Detikfood.
- Soto*. (2023, July). Ensiklopedia.
- Soto Tauto, Hidangan Khas Kota Batik Pekalongan*. (2018, January 11). TravelSafe.
- Sugi Priharto. (2021, September 6). *Apa itu Food Cost? Berikut Pengertian dan Cara Menghitungnya*. Kledo.Com.
- Yustisia Kristiana. (2023, April 21). *Tauto Pekalongan: Sensasi Kuliner Di Tengah Perjalanan*. Kompasiana.