

**PENGEMBANGAN HIDANGAN KULINER “SOTO GIRIN DAN
BOTOK MERCON” KHAS SRAGEN JAWA TENGAH
(Disajikan dengan Sego Jagung dan Trancam Mlanding)**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh :

SYAKILA MEILANI RACHMASARI

No Induk : 2021406003

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

Lembar Pengesahan

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN HIDANGAN KULINER "SOTO GIRIN DAN BOTOK MERCON"
KHAS SRAGEN JAWA TENGAH (Disajikan dengan Nasi Jagung dan Trancam
Mlanding)**

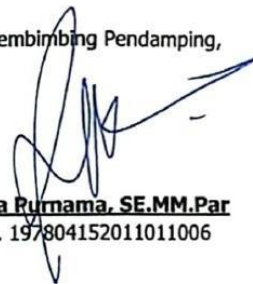
NAMA : SYAKILA MEILANI RACHMASARI
NIM : 2021406003
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Nova Maulidian Hidayat, SE.MM.Par
NIP. 198212162011011003

Pembimbing Pendamping,



Rusna Rurnama, SE.MM.Par
NIP. 197804152011011006

Bandung, 16 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

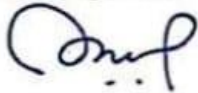
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN HIDANGAN KULINER "SOTO GIRIN DAN BOTOK MERCON" KHAS SRAGEN JAWA TENGAH"

NAMA : SYAKILA MEILANI RACHMASARI
NIM : 2021406003
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



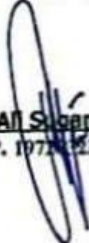
Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 198212162011011003

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par.
NIP. 19720122 200502 1 001

Penguji II,

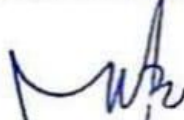


Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 27 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Maye 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 : SYAKILA MEILANI RACHMASARI
Tempat/Tanggal Lahir : Karawang, 21 Mei 2003
NIM : 2021406003
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
**"PENGEMBANGAN HIDANGAN KULINER SOTO GIRIN DAN BOTOK
MERCON KHAS SRAGEN JAWA TENGAH (Disajikan dengan Sego Jagung dan
Trancam Mlanding.)"**
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, 28 Desember 2024
Yang membuat pernyataan,



Syakila Meilani Rachmasari

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul **“Pengembangan Hidangan Kuliner Soto Girin dan Botok Mercon makanan khas Sragen Jawa Tengah” (Disajikan dengan Sego Jagung Trancam Mlanding)**

Tujuan penyusunan tugas akhir ini dimaksud sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan program Diploma III pada Jurusan Perhotelan, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis menyadari dalam proses penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini, dukungan serta bimbingan dalam dari berbagai pihak sangat dihargai. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,M.M.Par., CHE. Sekalu Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S. ST.Par., MP. Par., CHE. Selaku ketua jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, S.E.,M.M. selaku Pembimbing I, atas bimbingan serta arahan yang diberikan kepada penulis.

6. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., MM. selaku pembimbing II, atas bimbingan serta arahan yang diberikan kepada penulis.
7. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada Keluarga dan rekan-rekan yang telah berkontribusi dalam memberikan dukungan serta motivasi penuh kepada penulis untuk dapat menempuh Studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Semua pihak yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu, yang sudah berperan dalam memberikan dorongan dan semangat kepada penulis untuk Tugas Akhir ini.

Penulisan tugas akhir ini disusun dengan sebaik mungkin, namun penulis menyadari bahwa laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu segala kritik dan saran yang membangun akan sangat diterima dan dihargai, agar penulis bisa memperbaiki diri dimasa mendatang. Demikian yang dapat penulis sampaikan semoga laporan Tugas Akhir ini dapat memberi manfaat bagi semua pihak.

Bandung, 26 September 2024

Syakila Meilani Rachmasari

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.3 Tujuan Bisnis.....	4
1.3 Usulan Produk Makanan.....	5
1.3.1 Rangkaian menu.....	5
1.4 Tinjauan Produk	6
1.4.1 Tema Produk Makanan.....	6
1.4.2 Tema Produk Makanan.....	8
1.4.3 Food Cost, Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price	18
1.5 Lokasi dan waktu pelaksanaan uji coba	24
BAB II	25
PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	25
2.1 Pelaksanaan uji coba presentasi produk.....	25
2.1.1 <i>Working plan</i>	25
2.1.3 Pembentukan produk dalam bentuk matriks.....	30
2.1.4 Daftar kebutuhan peralatan.....	31
2.2 Pelaksanaan kegiatan latihan produk	33
2.3 Evaluasi Pelaksanaan kegiatan latihan presentasi produk.....	38
BAB III.....	39
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	39
3.1 Persiapan	39
3.2 Pelaksanaan kegiatan presentasi produk	40
3.3 Evaluasi.....	42
BAB IV	44
KESIMPULAN DAN SARAN	44
4.1 Kesimpulan	44
4.2 Saran	44
Daftar Pustaka.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Usulan resep Soto Girin	9
Tabel 1.2 Usulan resep Soto Girin	10
Tabel 1.3 Usulan resep Soto Girin	11
Tabel 1.4 Usulan resep Botok Mercon.....	12
Tabel 1.5 Usulan resep Botok Mercon	13
Tabel 1.6 Usulan resep Saus Mercon	14
Tabel 1.7 Usulan resep Kroket Sego Jagung.....	15
Tabel 1.8 Usulan resep Trancam Mlanding	16
Tabel 1.9 Usulan resep Crispy Daun Bawang	17
Tabel 1.10 Food Cost Soto Girin	19
Tabel 1.11 Food Cost Botok Mercon	20
Tabel 1.12 Kandungan Gizi Soup	22
Tabel 1.13 Kandungan Gizi Maincourse.....	23
Tabel 2.5 Daftar Kebutuhan Peralatan.....	31
Tabel 2.6 Purchasing list	32
Tabel 2.7 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Soup	33
Tabel 2.8 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Soup	34
Tabel 2.9 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Maincourse	35
Tabel 2.10 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Maincourse	36
Tabel 2.11 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Maincourse	37
Tabel 3.1 <i>Mise en Place</i> sebelum sidang.....	39
Tabel 3.2 Kegiatan sidang	40
Tabel 3.3 Hasil pengembangan produk	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Soto Girin	7
Gambar 1.2 Sketsa Botok Mercon	8
Gambar 3 Evaluasi dan penilaian dosen penguji kepada penulis.....	43

Daftar Pustaka

- Astuti, E. P. (2017). Jurnal Permata Indonesia . *Status Gizi Balita di Posyandu Sleman Yogyakarta*, 18-23.
- BPK.RI. (2012). *Tentang Pangan*. Retrieved from UU NO 18 TAHUN 2012: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39100>
- Chynd, R. ., (2020). Perancangan Desain User Interface Untuk aplikasi resep makanan 'laverbat'. *jurnal kelompok*, 1-6.
- Dian Rizka, N. A. (2023). analisis biaya satuan (unit cost) pada penyelenggaraan makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi. *Jurnal Ilmiah Gizi* , 34-40.
- jatengprov.go.id. (n.d.). *Botok Mercon*. Retrieved from Informasi tentang botok mercon.
- Kemenparegraf. (2023, june). *Badan otorita Borobudur*. Retrieved from R.M Soto Girin, kelezatan yang legendaris: <https://bob.kemenparekraf.go.id/306059-rm-soto-girin-kelezatan-yang-legendaris/>
- Pertiwi, D. (2021). Pelestarian Gejog Lesung sebagai attraksi budaya baru di museum Sangiran Kabupaten Sragen dalam prespektif Pariwisata di masa adaptasi kebiasaan baru. *Bachelor thesis, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta.*, 2-3.
- PK.P, M. C., & Nurhasan. (2020). Sragen Cultural Resort. 3-10.
- Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan . *Jurnal Sejarah*, 47-52.
- Ridzki1, A. (2023). *Analysis of the Development of tumpeng As An. Journal of culinary*, 2-7.
- Tambunan, I. B. (2020). Jurnal Akomodasi Agung. Pelaksanaan standar operasional prosedur pemesanan, 1-8.
- Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 38-42.
- Yayang Eluis, M. G. (2021). Cigoto Smart Jurnal . *Aplikasi Sistem Pakar Pemilihan Makanan Berdasarkan Kebutuhan GiziMenggunakan Metode Forward Chaining*, 97-99.
- Sekretaris Yusri SH, K. H., Rendi Prayuda, Mh., Si Anggota II, M. I., Moris Yogia, W. I., Hj Rosmayani, Ms., Sos, S., & Mengetahui Direktur Program Pascasarjana Universitas Islam Riau Yusri Munaf, Ms. H. (n.d.). The efe, Ctiveness Of Implementation Of Development Plan Consultations In The Development Of Work Plan For The Regional Govermet Of Rokan Hilir Regency Tim Penguji.

Sikap Kewirausahaan Melalui Praktik Kejuruan Produk Kreatif dan Kewirausahaan
Rifka Zulaidah, P., Widodo, J., Pendidikan Ekonomi, J., & Ekonomi, F.
(2020). Economic Education Analysis Journal Terakreditasi SINTA 5. *EEAJ*,
9(2), 456–472.

<https://doi.org/10.15294/eeaj.v9i2.39268>

Snitkjær, P., & Risbo, J. (2019). Cooking with alcoholic beverages – Validating a
mathematical description of the loss of ethanol in liquid dishes. *International
Journal of Gastronomy and Food Science*, 16.

<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100136>