

# **PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT KHAS JAWA TENGAH**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh:

**ABITHORIQ DIKAR IDVAN**

**Nomor Induk Mahasiswa: 2022406026**

**JURUSAN HOSPITALITY**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT**

**KHAS JAWA TENGAH**

NAMA : ABITHORIQ DIKAR IDVAN  
NIM : 2022406026  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,




Dr. Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par.  
NIP. 19760420 200605 2 002

Bandung, 5 November 2025

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 SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT KHAS JAWA TENGAH

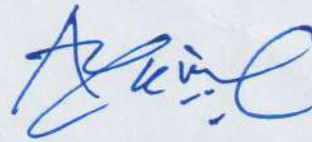
NAMA : ABITHORIQ DIKAR IDVAN  
NIM : 2022406026  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



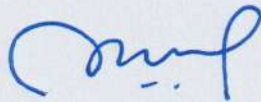
Dadang Suratman, SST.Par., M Sc.  
NIP. 19711210 200212 1008

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.  
NIP. 19821216 201101 1 003

Penguji II,

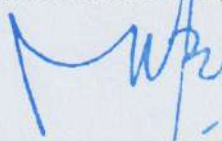


Irfansyah, SE., MM.  
NIP. 19820107 202421 1 001

Bandung, 9 Desember 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,



Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Abithoriq Dikar Idvan  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 1 Mei 2004  
NIM : 2022406026  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **“PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT KHAS 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, 15 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Abithoriq Dikar Idvan

## KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan tema *Food Presentation* dan judul yang telah ditetapkan **“PENGEMBANGAN SAJIAN SOTO KLETUK DAN SINGIT KHAS JAWA TENGAH”**.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu kewajiban akademik sebagai syarat dalam menyelesaikan program pendidikan yang sedang ditempuh. Melalui karya ini, penulis berusaha menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan sebagai bagian dari proses pembelajaran Program Studi Diploma III Seni Kuliner (SKU) pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung (PPNHIB).

Penulis mengucapkan terima kasih, terutama kepada Allah SWT yang selalu memberikan karunia dan rahmatnya hingga saat ini, orangtua tercinta, beserta keluarga besar penulis yang sudah membantu atas segala doa, dukungan, dan kasih sayang yang selalu dicurahkan kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan pada waktunya. Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM.Par., CHE, selaku kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE, selaku Ketua

4. Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Rusna Purnama, S.E.,M.M, selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Dadang Suratman, SST.Par.MM, Selaku Pembimbing Utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Dr. Ayu Nurwitasari S.AP.,MM,Par., Selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Dosen pengajar dan staff Program Studi Seni Kuliner.
9. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir Ini

Sebagai mahasiswa/mahasiswi Politeknik Pariwisata NHI Bandung Program Studi Seni Kuliner yang telah menyelesaikan Tugas Akhir, Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun.

Bandung, 15 Desember 2025

Penulis.

Abithoriq Dikar Idvan

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Tujuan Penelitian .....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.1 Tujuan Akademik .....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.2 Tujuan Operasional .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Usulan Menu .....</b>	<b>7</b>
<b>1.3.1 Perencanaan Menu .....</b>	<b>7</b>
<b>1.3.2 Rangkaian Menu.....</b>	<b>8</b>
<b>1.3.3 Matriks Menu.....</b>	<b>8</b>
<b>1.3.4 Deskripsi Menu .....</b>	<b>10</b>
<b>1.4 Tinjauan Produk.....</b>	<b>14</b>
<b>1.4.1 Tema Masakan .....</b>	<b>15</b>
<b>1.4.2 Jenis Masakan.....</b>	<b>18</b>
<b>1.4.3 Pengajuan Usulan Resep .....</b>	<b>20</b>
<b>1.4.4 Daftar Nilai Gizi.....</b>	<b>38</b>
<b>1.5 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba .....</b>	<b>41</b>
<b>1.5.1 Lokasi Dan Jadwal Latihan Presentasi .....</b>	<b>41</b>
<b>1.5.2 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Presentasi .....</b>	<b>41</b>
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI MAKANAN.....</b>	<b>42</b>
<b>2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan .....</b>	<b>42</b>

2.1.1	<i>Working Plan</i> .....	43
2.1.2	<b>Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk</b> .....	44
2.1.3	<i>Time Table</i> .....	46
2.1.4	<b>Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku</b> .....	48
2.2	<b>Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan</b> .....	50
2.2.1	<b>Kekurangan dan Hambatan Dari Proses Trial</b> .....	58
<b>BAB III PELAKSANAAN UJIAN SIDANG</b> .....		59
3.1	<b>Proses Pelaksanaan Ujian Sidang</b> .....	59
3.2	<b>Pelaksanaan Sidang Penulis</b> .....	60
3.3	<b>Penilaian Penguji</b> .....	64
3.3.1	<i>Chicken Consomme Served With Stuffed Cannolo With Vermicelli, Bean sprouts and Red Chili</i> .....	64
3.3.2	<i>Seared Tenderloin dan Singit Jus Serve With Rice Cake, Urap Wrap, Cassava Leaves Oil, Pickled Carrot</i> .....	64
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....		65
4.1	<b>Kesimpulan</b> .....	65
4.1.1	<i>Soto Kletuk (Soup)</i> .....	66
4.1.2	<i>Singit (Main Course)</i> .....	66
4.2	<b>Saran</b> .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		68
<b>LAMPIRAN</b> .....		71
<b>BIODATA PENULIS</b> .....		71

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 NARASUMBER.....	5
Tabel 1.2 MATRIKS MENU.....	9
Tabel 1.3 RESEP <i>STUFFED CANNOLO</i> .....	21
Tabel 1.4 RESEP <i>SAMBAL FOAM</i> .....	22
Tabel 1.5 RESEP <i>CHICKEN CONSOMME</i> .....	23
Tabel 1.6 RESEP <i>Seared Tenderloin</i> .....	24
Tabel 1.7 RESEP <i>SINGIT JUS SINGIT</i> .....	25
Tabel 1.8 RESEP <i>Rice Cake</i> .....	26
Tabel 1.9 RESEP <i>VEGETABLE WRAP</i> .....	27
Tabel 1.10 RESEP <i>URAP GEL</i> .....	28
Tabel 1.11 RESEP <i>PICKLED CARROT</i> .....	29
Tabel 1.12 RESEP <i>CASSAVA LEAVES OIL</i> .....	29
Tabel 1.13 RESEP <i>ICED TAMARIND AND PALM SUGAR</i> .....	30
Tabel 1.14 <i>Recipe Cost Soto Kletuk</i> .....	35
Tabel 1.15 <i>Recipe Cost Singit</i> .....	36
Tabel 1.16 <i>Recipe Cost Es Gula Asem</i> .....	37
Tabel 1.17 GIZI SOTO KLETUK.....	39
Tabel 1.18 GIZI SINGIT .....	40
Tabel 1.19 GIZI ES GULA ASEM.....	41
Tabel 1.20 TOTAL NUTRISI .....	41

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 1 Sketsa Soto Kletuk.....</b>	<b>12</b>
<b>Gambar 2 Sketsa Singit.....</b>	<b>13</b>
<b>Gambar 3 Sketsa Es Gula Asem .....</b>	<b>14</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, U. (2023). *Uniknya Soto Klethuk Khas Blora, Makanan Berkuah yang Renyah!* Detik.Com. <https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-7069720/uniknya-soto-klethuk-khas-blora-makanan-berkuah-yang-renyah>
- Bangsa, U. P., & Bangsa, U. P. (2025). *GASTRONOMIC TOURISM IN CENTRAL JAVA: EXAMINING THE ANTECEDENTS OF TOURIST REVISIT INTENTION*. *11(3)*, 1077–1086.
- Claessens, B. J. C., Eerde, W. Van, Rutte, C. G., & Roe, R. A. (2007). A review of the time management literature. *Personnel Review*, *36(2)*, 255–276. <https://doi.org/10.1108/00483480710726136>
- Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). *No Title 濟無No Title No Title No Title*. 167–186.
- Della Putri Adjani, & Restu Hikmah Ayu Murti. (2024). Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, *2(2)*, 39–51. <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.257>
- Fafurida, F., Oktavilia, S., Karsinah, K., & Fauziah, S. (2025). Development of Potential Culinary and Shopping Tourism in Central Java Province. *Jurnal Ekonomi Pembangunan: Kajian Masalah Ekonomi Dan Pembangunan*, *May*, 107–117. <https://doi.org/10.23917/jep.v21i2.10590>
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, *21(2)*, 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>

- Irianto, T. R., Mokodongan, A., Noho, Y., & Bantulu, L. (2023). Penerapan Standard Recipe Makanan di Kicthen Hotel Grand Q Gorontalo. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 9(4), 1367. <https://doi.org/10.32884/ideas.v9i4.1500>
- Joniwan. (2020). Analisis Dan Perancangan Sistem Informasi Biaya Pokok Makanan (Food Cost) Pada. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., *Mi*, 5–24.
- Komang, N., & Trisnayanti, A. (2025). *Tugas akhir pelayanan dinner fine dining oleh pramusaji di aperitif restaurant viceroy bali.*
- Ojoma, O. M., & Mary, N. (2020). *European Journal of Education Studies MISE-EN-PLACE AS A FOOD PREPARATION STRATEGY FOR WORKING CLASS HOMEMAKERS IN ABUJA FCT , NIGERIA.* 4, 341–359. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3756952>
- PanturaPost. (2021). Es Gulas, Minuman Asam Jawa yang Legendaris di Tegal. *Kumparan.Com.* <https://kumparan.com/panturapost/es-gulas-minuman-asam-jawa-yang-legendaris-di-tegal-1vAzIXbcqqz>
- Program, E. D., & Faculty, F. A. (2009). *THE WORK MANAGEMENT AND THE STRATEGIES OF KITCHEN TO perpustakaan . uns . ac . id.*
- Tatik Sriwulandari, & Ramadhani, H. (2022). Analisis Menu Dengan Pendekatan Matriks Di Eboni Restaurant Akhsaya Hotel Karawang, Jawa Barat. *Bogor Hospitality Journal*, 5(2). <https://doi.org/10.55882/bhj.v5i2.23>
- Thio, S., Kristanti, M., & Sondak, M. R. (2024). The role of food consumption value and attitude toward food on behavioral intention: Culinary tourist behavior in

- Indonesia. *Cogent Business and Management*, 11(1).  
<https://doi.org/10.1080/23311975.2024.2371985>
- Tribun Batam. (2024). *Resep Makanan Singit Khas Jepara, Jawa Timur*.  
Tribunbatam.Co.Id. <https://tribunbatam.co.id/resep-makanan-singit-khas-jepara-jawa-timur/>
- Wardoyo, G. Y. (2018). Aplikasi Matrik Strategi Dalam Perencanaan Strategi Perusahaan (Studi Kasus : Pt. Elnusa OFS Division Balikpapan). *Universitas Mulawarman*, 1(1), 59–67.
- wulandari082. (n.d.). *DAFTAR HARGA BAHAN MAKANAN*.  
<https://www.scribd.com/document/902333087/DAFTAR-HARGA-BAHAN-MAKANAN>
- Yanti, D. (n.d.). *Upaya Executive Sous Chef Dalam Mengoptimalkan Penggunaan Bahan Baku Ala Carte Untuk Meningkatkan Kreativitas Commis Di Kitchen Furaya Hotel Pekanbaru*.