

MENGANGKAT CITA RASA MAKANAN KOTA

PURWOKERTO, JAWA TENGAH

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

CATHLYNE GRACIELLA

Nomor Induk : 201722098

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2020**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Cathlyne Graciella
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 23 November 1999
NIM : 201722098
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **MENGANGKAT CITA RASA MASAKAN KOTA PURWOKERTO, 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 3 September 2020

Yang membuat pernyataan,



Cathlyne Graciella
NIM 201722098


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**MENGANGKAT CITA RASA MAKANAN KOTA PURWOKERTO,
JAWA TENGAH**

NAMA : CATHLYNE GRACIELLA
NIM : 201722098
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par

NIP: 19720322 200502 1 001

Pembimbing II,



Sukarno Wibowo, SE., MM.

NIP: 19731017 200605 1 001

Bandung, 2 September 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

NIP.19710506 199803 1 001

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



***Faisal, MM.Par.,CHE**

NIP. 19730706 199503 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala kasih dan anugerah-Nya yang berlimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul **“Mengangkat Cita Rasa Makanan Kota Purwokerto, Jawa Tengah”**.

Penulisan Tugas Akhir ini ditujukan untuk memenuhi salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tentunya ada beberapa hambatan dan kendala yang penulis lalui dalam penulisan Tugas Akhir ini, namun berkat adanya pihak yang memberikan bantuan serta dukungan baik dalam hal moril, spritiual, dan finansial. Terlebih kepada pihak keluarga penulis untuk segala bantuan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orangtua dan keluarga penulis yang telah membesarkan, mendidik, mendukung, membantu serta mendoakan penulis.
9. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2017.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati penulis mengetahui bahwa Tugas Akhir masih belum sempurna, kekurangan dari segi bahasa maupun isi tidak dapat dihindari dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan juga banyaknya pengalaman yang masih harus dicari oleh penulis. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar-Belakang	1
1.2 Tujuan	5
1.3 Usulan Produk Makanan	6
1.4 Tinjauan Masakan.....	13
1.4.1 Tema Masakan.....	13
1.4.2 <i>Standard Recipe</i>	14
1.4.3 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i>	33
1.4.4 Daftar Nilai Nutrisi	40
1.4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	40
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	47
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	47
2.1.1 <i>Working Plan</i>	47
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	51
2.1.3 <i>Time Table</i>	53
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur.....	55
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	56
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	58
2.3 Kendala dan Hambatan	76
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	77
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk.....	77
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	79
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	84
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	85
4.1 Kesimpulan.....	85
4.2 Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Mendoan	16
TABEL 2 <i>Standard Recipe</i> Sroto Sokaraja	18
TABEL 3 <i>Standard Recipe</i> Empal Teles	20
TABEL 4 <i>Standard Recipe</i> Tegean	22
TABEL 5 <i>Standard Recipe</i> Sahoun	24
TABEL 6 <i>Standard Recipe</i> Nasi Putih	26
TABEL 7 <i>Standard Recipe</i> Sambal Kacang	27
TABEL 8 <i>Standard Recipe</i> Kerupuk Merah	29
TABEL 9 <i>Standard Recipe</i> Gethuk Goreng	30
TABEL 10 <i>Standard Recipe</i> Badeg	32
TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Mendoan	35
TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Sroto Sokaraja	35
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Empal Teles	36
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Tegean	36
TABEL 15 <i>Recipe Costing</i> Sahoun	37
TABEL 16 <i>Recipe Costing</i> Nasi Putih	37
TABEL 17 <i>Recipe Costing</i> Sambal Kacang	38
TABEL 18 <i>Recipe Costing</i> Kerupuk Merah	38
TABEL 19 <i>Recipe Costing</i> Gethuk Goreng	38
TABEL 20 <i>Recipe Costing</i> Badeg	39
TABEL 21 Perhitungan <i>Selling Price</i>	39
TABEL 22 Kandungan Gizi Mendoan	41
TABEL 23 Kandungan Gizi Sroto Sokaraja	41
TABEL 24 Kandungan Gizi Empal Teles	42
TABEL 25 Kandungan Gizi Tegean	42
TABEL 26 Kandungan Gizi Sahoun	43
TABEL 27 Kandungan Gizi Nasi Putih	43
TABEL 28 Kandungan Gizi Sambal Kacang	43
TABEL 29 Kandungan Gizi Kerupuk Merah	44
TABEL 30 Kandungan Gizi Gethuk Goreng	44
TABEL 31 Kandungan Gizi Badeg	45

TABEL 32 Kandungan Kalori.....	45
TABEL 33 <i>Working Plan</i> Mendoan	47
TABEL 34 <i>Working Plan</i> Sroto Sokaraja	48
TABEL 35 <i>Working Plan</i> Empal Teles	48
TABEL 36 <i>Working Plan</i> Buntil	48
TABEL 37 <i>Working Plan</i> Sahoun	49
TABEL 38 <i>Working Plan</i> Nasi Putih.....	49
TABEL 39 <i>Working Plan</i> Sambal Kacang	49
TABEL 40 <i>Working Plan</i> Kerupuk Merah	49
TABEL 41 <i>Working Plan</i> Gethuk Goreng.....	50
TABEL 42 <i>Working Plan</i> Badeg.....	50
TABEL 43 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	52
TABEL 44 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	53
TABEL 45 <i>Time Table</i> Saat Sidang	54
TABEL 46 Daftar Kebutuhan Alat Dapur	55
TABEL 47 <i>Purchasing List</i>	56
TABEL 48 Pembuatan Mendoan.....	59
TABEL 49 Pembuatan Sroto Sokaraja	61
TABEL 50 Pembuatan Empal Teles.....	63
TABEL 51 Pembuatan Tegean.....	65
TABEL 52 Pembuatan Sahoun	67
TABEL 53 Pembuatan Nasi Putih	70
TABEL 54 Pembuatan Sambal Kacang.....	71
TABEL 55 Pembuatan Kerupuk Merah.....	72
TABEL 56 Pembuatan Gethuk Goreng	73
TABEL 57 Pembuatan Badeg	75
TABEL 58 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang.....	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Mendoan.....	17
Gambar 2 Sroto Sokaraja	19
Gambar 3 Empal Teles.....	21
Gambar 4 Tegean.....	23
Gambar 5 Sahoun.....	25
Gambar 6 Nasi Putih.....	26
Gambar 7 Sambal Kacang.....	28
Gambar 8 Kerupuk Merah.....	29
Gambar 9 Gethuk Goreng	31
Gambar 10 Badeg	32

DAFTAR PUSTAKA

- Afrilia, D. (2015, Agustus 15). *Mengenal Budaya Makanan ala Rijsttafel*. Retrieved from Beritagar: <https://beritagar.id/index.php/artikel/piknik/mengenal-budaya-makan-ala-rijsttafel>
- fatsecret. (n.d.). <https://www.fatsecret.co.id/>. Retrieved from <https://www.fatsecret.co.id/>.
- Habeeb Salloum. (2003, December 14). *Rijsttafel - The Crown Jewel Of The Indonesian Cuisine*. Retrieved from <http://thingsasian.com/>:
<http://thingsasian.com/story/rijsttafel-crown-jewel-indonesian-cuisine>
- Harris JA, B. F. (1918). *a biometric study of human basal metabolism*. America: Washington Carnegie Institution of Washington.
- jagad.id. (2020). *Pengertian Nutrisi : Macam Jenis Dan Contohnya*. Retrieved from jagad.id: <https://jagad.id/pengertian-nutrisi-adalah-macam-jenis-dan-contohnya/>
- Karunia Saputra Hidayat. (2020, January). *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*. Retrieved from jurnalentrepreneur:
<https://www.jurnal.id/id/blog/pentingnya-food-cost-dalam-bisnis-restoran/>
- Lange, R. G. (1997-2020). *Restaurant Accounting: For Profit's Sake*,. Retrieved from Restaurant Report LLC:
https://www.restaurantreport.com/features/ft_inventory.html
- Naven, R. (n.d.). *Standard Recipe*. Retrieved from Scribd:
<https://www.scribd.com/doc/12913547/Standard-Recipe>
- Pemerintah Kabupaten Banyumas. (2017).
<https://www.banyumaskab.go.id/page/307/letak-geografis>. Retrieved from <https://www.banyumaskab.go.id/>.
- Pemerintah Kabupaten Banyumas. (2017). Letak Geografis Banyumas.
- Sudirman Muljana. (2016). *MASTERPLAN PENGEMBANGAN KAWASAN PETERNAKAN DI PROVINSI JAWA TENGAH 2016*. Retrieved from Anzdoc.com:
<https://adoc.tips/masterplan-pengembangan-kawasan-peternakan-di-provinsi-jawa-.html>
- Tantri Setyorini. (2015, August 17). *merdeka.com*. Retrieved from Rijsttafel, jamuan gaya penjajah yang terkikis budaya nasional:
<https://www.merdeka.com/gaya/rijsttafel-kuliner-indonesia-belanda-yang-terlupakan.html>
- TEMPO, T. B. (2015). *Antropologi Kuliner Nusantara*. Gramedia.

Warni, S. (2016, April 14). *Harga Jual dan Harga Pokok Penjualan, Samakah?* Retrieved from Zahir Blog: <https://zahiraccounting.com/id/blog/harga-jual-dan-harga-pokok-penjualan-samakah/#:~:text=Apakah%20yang%20dimaksud%20dengan%20harga%20jual%3F&text=Sedangkan%20menurut%20Alimisyah%20dan%20Padji,dengan%20jumlah%20laba%20yang%20diinginkan.>