

**SAJIAN SET MENU FINE DINING KULINER MASYARAKAT
KOTA SURABAYA**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

**JORDHI ALDYAN LATIF
NIM : 201621561**

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN SET MENU FINE DINING KULINER MASYARAKAT KOTA SURABAYA

NAMA : JORDHI ALDYAN LATIF
NIM : 201621561
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATABOGA
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc.

19851224 201101 1 010

Pembimbing II,



Infansyah, SE., MM

Bandung, September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jordhi Aldyan Latif

Tempat/Tanggal Lahir: Bekasi / 07 November 1997

NIM : 201621561

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

**“SAJIAN SET MENU FINE DINING KULINER MASYARAKAT
KOTA SURABAYA”**

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, September 2020

Yang membuat pernyataan,



Jordhi Aldyan Latif

NIM 20162561

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian mengenai **“SAJIAN SET MENU FINE DINING KULINER MASYARAKAT KOTA SURABAYA”**.

Usulan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan usulan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, sanalah sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan penelitian ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par, CHE. Selaku Ketua sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Selaku Ketua Program studi manajemen Tata Boga.
3. Bapak Mandradhitya Kusumaputra, M. Sc. Selaku Dosen Pembimbing 1 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini
4. Bapak Irfansyah, SE., MM. Selaku Pembimbing 2 dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
5. Kepada seluruh staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga yang tidak dapat penulis sebut satu persatu.
6. Kepada keluarga khususnya orang tua yang sudah memberikan dukungan kepada saya.

7. Teman-teman Manajemen Tata Boga 2016, terutama kelas A dan B yang selalu memberikan dukungan dan semangat selama masa pendidikan di STP NHI Bandung.
8. Semua pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam tugas akhir yang saya buat ini.

Penyusunan Usulan Penelitian ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentunya penulis menyadari hasil ini masih jauh dari sempurna, untuk itu saran, kritik maupun masukan yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan, demi kesempurnaan Tugas Akhir yang nantinya akan disusun oleh penulis. Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Juni 2020

Jordhi Aldyan Latif

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3. Usulan Produk Penelitian	5
1.4. Tinjauan Produk	17
1.4.1 Tema.....	17
1.4.2 Jenis Produk Yang Akan Dipresentasikan.....	18
1.4.3 Usulan Resep Masakan.....	24
1.4.4 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	45
1.4.5 <i>Selling Price</i>	46
1.4.6 Tabel Daftar Nilai Nutrisi.....	63
1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian	71
BAB II PELAKSANAAN PRA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	72
2.1. Perencanaan Pelaksanaan Pra Kegiatan Presentasi Produk	72
2.1.1 <i>Working plan</i>	72

	Halaman
2.1.2 Pelaksaaan uji coba produk	83
2.1.3 Matriks pelaksanaan kerja	100
2.1.4 Kebutuhan <i>equipment</i> dan <i>utensils</i>	101
2.1.5 Daftar Kebutuhan Bahan	102
2.2. Kendala Pelaksanaan Uji Coba Produk.....	104
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	106
3.1. Persiapan Pelaksanaan Produk.....	106
3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	107
3.3. Evaluasi Tim Penguji.....	111
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	113
4.1. Kesimpulan	113
4.2. Saran.....	114
DAFTAR PUSTAKA.....	115
BIODATA	117

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1 Resep pecel semanggi.....	25
TABEL 2 Resep <i>cucumber pickled</i>	26
TABEL 3 Resep pecel <i>foam</i>	26
TABEL 4 Resep bumbu pecel semanggi	27
TABEL 5 Resep rawon <i>soup</i>	28
TABEL 6 Resep <i>seared tenderloin</i> rawon.....	30
TABEL 7 Resep Steam <i>poached</i> telur puyuh asin	32
TABEL 8 Resep <i>rice cake</i>	33
TABEL 9 Resep <i>clam satay</i> surabaya	34
TABEL 10 Resep <i>beef stock</i>	35
TABEL 11 Resep <i>fried tofu</i>	36
TABEL 12 Resep lentho	37
TABEL 13 Resep petis <i>stock</i>	38
TABEL 14 Resep sambal petis	39
TABEL 15 Resep kue lapis Surabaya lapis kuning.....	40
TABEL 16 Resep kue lapis Surabaya lapis coklat.....	41
TABEL 17 Resep <i>choco vanilla butter cream</i>	42
TABEL 18 Resep <i>chocolate coating</i>	43
TABEL 19 Resep <i>mango sinom sorbet</i>	44
TABEL 20 Resep <i>strawberry sauce</i>	45
TABEL 21 <i>Recipe Costing</i> pecel semanggi	47
TABEL 22 <i>Recipe Costing cucumber pickled</i>	48

Halaman

TABEL 23 <i>Recipe Costing</i> pecel <i>foam</i>	48
TABEL 24 <i>Recipe Costing</i> bumbu pecel.....	49
TABEL 25 <i>Recipe Costing</i> rawon <i>soup</i>	49
TABEL 26 <i>Recipe Costing</i> seared <i>tenderloin</i> rawon.....	51
TABEL 27 <i>Recipe Costing</i> poached telur asin	52
TABEL 28 <i>Recipe Costing</i> beef <i>stock</i>	52
TABEL 29 <i>Recipe Costing</i> lontong balap surabaya.....	53
TABEL 30 <i>Recipe costing</i> Rice <i>Cake</i>	53
TABEL 31 <i>Recipe Costing</i> Clam <i>Satay</i>	54
TABEL 32 <i>Recipe costing</i> Fried <i>tofu</i>	55
TABEL 33 <i>Recipe costing</i> lenthos.....	56
TABEL 34 <i>Recipe Costing</i> petis <i>stock</i>	57
TABEL 35 <i>Recipe Costing</i> sambal petis	58
TABEL 36 <i>Recipe costing</i> kue lapis surabaya.....	58
TABEL 37 <i>Recipe Costing</i> Lapis legit kuning.....	59
TABEL 38 <i>Recipe Costing</i> Lapis Legit Coklat.....	60
TABEL 39 <i>Recipe Costing</i> Choco vanilla <i>butter cream</i>	60
TABEL 40 <i>Recipe costing</i> Chocolate <i>coating</i>	61
TABEL 41 <i>Recipe costing</i> Mango Sinom <i>Sorbet</i>	62
TABEL 42 <i>Recipe costing</i> Strawberry <i>sauce</i>	62
TABEL 43 Kandungan Nutrisi pecel semanggi.....	63
TABEL 44 Kandungan Nutrisi rawon	64
TABEL 45 Kandungan nutrisi Seared <i>tenderloin</i> rawon	65

Halaman

TABEL 46 Kandungan Nutrisi Telur Puyuh Asin	65
TABEL 47 Kandungan Nutrisi <i>Rice Cake</i>	65
TABEL 48 Kandungan Nutrisi Sate Kerang.....	66
TABEL 49 Kandungan Nutrisi <i>Beef Stock</i>	66
TABEL 50 Kandungan Nutrisi <i>Fried Tofu</i>	67
TABEL 51 Kandungan Nutrisi Lentho.....	67
TABEL 52 Kandungan Nutrisi <i>Petis Stock</i>	68
TABEL 53 Kandungan Nutrisi Sambal petis.....	68
TABEL 54 Kandungan Nutrisi Kue lapis <i>Layer Kuning</i>	69
TABEL 55 Kandungan Nutrisi Kue Lapis <i>Layer coklat</i>	69
TABEL 56 Kandungan Nutrisi <i>Mango Sinom Sorbet</i>	70
TABEL 57 Kandungan Nutrisi <i>choco vanilla butter cream</i>	70
TABEL 58 Kandungan Nutrisi <i>Strawberry sauce</i>	70
TABEL 59 Perencanaan Uji Coba Pecel Semanggi.....	73
TABEL 60 Perencanaan Uji Coba <i>Beef Stock</i>	74
TABEL 61 Perencanaan Uji Coba Rawon.....	75
TABEL 62 Perencanaan Uji Coba <i>Seared Tenderloin Rawon</i>	76
TABEL 63 Perencanaan Uji Coba <i>Petis Stock</i>	77
TABEL 64 Perencanaan Uji Coba Lentho.....	77
TABEL 65 Perencanaan Uji Coba <i>Fried Tofu</i>	78
TABEL 66 Perencanaan Uji Coba <i>Clam Satay</i>	79
TABEL 67 Perencanaan Uji Coba <i>Rice Cake</i>	79
TABEL 68 Perencanaan Uji Coba Sambal Petis.....	80

Halaman

TABEL 69 Perencanaan Uji Coba Kue lapis <i>layer</i> coklat dan kuning.....	80
TABEL 70 Perencanaan Uji Coba <i>Mango Sinom Sorbet</i>	81
TABEL 71 Perencanaan Uji Coba <i>Strawberry sauce</i>	82
TABEL 72 Timetable Ujian Praktik Sidang	83
TABEL 73 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba <i>Beef Stock</i>	84
TABEL 74 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Kuah Rawon	85
TABEL 75 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Petis <i>Stock</i>	87
TABEL 76 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba <i>Fried Tofu</i>	88
TABEL 77 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Lentho	89
TABEL 78 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sate Kerang	91
TABEL 79 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Sambal Petis	92
TABEL 80 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba <i>Rice Cake</i>	94
TABEL 81 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Kue Lapis Coklat dan Kuning	96
TABEL 82 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba <i>Mango Sinom Sorbet</i>	98
TABEL 83 Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba <i>Strawberry Sauce</i>	99
TABEL 84 Matriks Pelaksanaan Kerja	100
TABEL 85 Daftar Kebutuhan <i>Equipment</i> dan <i>Utensils</i>	101
TABEL 86 Daftar Kebutuhan Bahan	102
TABEL 87 Dokumentasi Kegiatan.....	108

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1.1 Ilustrasi Pecel Semanggi	8
GAMBAR 1.2 Ilustrasi Sup Rawon	9
GAMBAE 1.3 Ilustrasi Lontong Balap	14
GAMBAR 1.4 Ilustrasi Kue Lapis Surabaya	16

DAFTAR PUSTAKA

Rizal, JJ. (2016). Mustikarasa. Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno (477).

Depok : Komunitas Bambu

Pancaningrum, Retno. (2003). Sedap Sekejap. Panduan Cita Rasa dan Seni Kuliner

(20-25), Edisi 4 Maret. Jakarta : Media Boga Utama

Kompas. (2013). Petis Si Gudang Cita Rasa. Terdapat pada

<https://travel.kompas.com/read/2013/09/30/0812109/Petis.Si.Gudang.Cita.Rasa>

Wikipedia (2019), Lentho. Terdapat pada

<https://id.wikipedia.org/wiki/lentho>

Wikipedia (2019), Kota Surabaya adalah. Terdapat pada

https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Surabaya

Shopee (2019), harga bahan makanan. Terdapat pada

<https://www.shopee.com/>

Happyforks (2019), Kandungan gizi pada bahan makanan. Terdapat pada

<https://www.happyforks.com/>

Tokopedia (2019), Harga bahan makanan. Terdapat pada

<https://www.tokopedia.com/>

Majalah Sarasvati (2016), *fine dining* yang akrab dan hangat. Terdapat pada

<https://sarasvati.co.id/food/11/fine-dining-yang-akrab-dan-hangat/>

Pemerintah kota Surabaya (2016) , *traditional dishes*. Terdapat pada

<https://sparkling.surabaya.go.id/about/traditional-dishes/>

Diana Cahya (2019). Tiga resep rahasia lapis Surabaya, diakses pada

<https://www.youtube.com/watch?v=9hxJTJ0baGM&t=409s>