

**CITA RASA KULINER KABUPATEN SUMENEP
MADURA, JAWA TIMUR**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas Akhir
Program Diploma III Manajemen Tata Boga
Tahun Akademik 2019/2020**



Oleh :

MICHEL ANGELO
Nomor Induk : 201722133

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CITA RASA KULINER KABUPATEN SUMENEP MADURA, JAWA TIMUR

NAMA : Michel Angelo
NIM : 201722133
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Dadang Suratman, SST. Par., MM.

NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing II,



Drs. Saiful Adi, M.Pd. CHE.

NIP: 19531220 198103 1 001

Bandung, 07 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Michel Angelo
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 21 November 1998
NIM : 201722133
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

**“CITA RASA KULINER KABUPATEN SUMENEP MADURA,
JAWA TIMUR”**

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, 07 September 2020

Yang membuat pernyataan,



Michel Angelo

NIM 201722133

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME atas segala rahmat, kasih, dan karunia-Nya yang diberikan sehingga penulis akhirnya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul:

“ CITA RASA KULINER KABUPATEN SUMENEP, MADURA, JAWA TIMUR”

Tugas akhir ini disusun dalam rangka untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung jurusan Hospitaliti program studi Manajemen Tata Boga.

Dalam proses penulisan dan penyusunan laporan ini penulis banyak sekali bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Tuhan YME atas berkat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis.
2. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
4. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Bapak Dadang Suratman, SST. Par., MM. selaku Pembimbing I yang telah membantu dan memberi saran penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Drs. Saiful Adi, M. Pd. CHE. selaku Pembimbing II yang telah memberikan saran serta petunjuk-petunjuk kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Kedua orangtua penulis yang telah membantu penulis dengan dukungan-dukungan moril serta doa yang senantiasa menyertai penulis dalam penulisan makalah Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Dosen dan Staf pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga periode 2017-2020.
10. Seluruh rekan dan teman-teman Program Studi Manajemen Tata Boga angkatan 2017 yang telah berjuang bersama-sama selama tahun ajaran 2017-2020.

Bandung, 07 September 2020

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Michel Angelo', written in a stylized, cursive script.

Michel Angelo

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| BAB I | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan Presentasi Makanan | 4 |
| 1.2.1 Tujuan Formal | 4 |
| 1.2.2 Tujuan Operasional..... | 5 |
| 1.3 Usulan Produk..... | 5 |
| 1.4 Tinjauan Kuliner Sumenep | 6 |
| 1.4.1 Tema Produk | 6 |
| 1.4.2 Jenis Produk | 8 |
| 1.4.3 <i>Standard Recipe</i> | 12 |
| 1.4.4 <i>Recipe Cost, Dish Cost, dan Selling Price</i> | 21 |
| 1.4.5 <i>Nutritional Value</i> | 29 |
| 1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan..... | 36 |
| 1.5.1 Lokasi Presentasi Makanan | 36 |
| 1.5.2 Waktu Presentasi Makanan | 36 |
| BAB II | 37 |
| PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 37 |
| 2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk | 37 |
| 2.1.1 <i>Working Plan</i> | 38 |
| 2.1.2 <i>Timetable</i> | 45 |
| 2.1.3 Matriks | 47 |
| 2.1.4 <i>Purchasing List</i> | 48 |
| 2.1.5 <i>Utensils List</i> | 50 |
| 2.2. Pelaksanaan Uji Coba Produk | 51 |
| BAB III | 66 |
| PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK | 66 |

| | |
|---|-----------|
| 3.1 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk..... | 66 |
| 3.2 <i>Display Food Presentation</i> | 69 |
| 3.3 Evaluasi Penguji Sidang | 69 |
| BAB IV | 70 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 70 |
| 4.1. Kesimpulan | 70 |
| 4.2. Saran..... | 71 |
| DAFTAR PUSTAKA | 72 |
| BIODATA PENULIS..... | 74 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---------------------------|----|
| TABEL 1. 1. | 12 |
| TABEL 1. 2. | 13 |
| TABEL 1. 3. | 15 |
| TABEL 1. 4. | 16 |
| TABEL 1. 5. | 17 |
| TABEL 1. 6. | 18 |
| TABEL 1. 7. | 19 |
| TABEL 1. 8. | 23 |
| TABEL 1. 9. | 24 |
| TABEL 1. 10. | 25 |
| TABEL 1. 11. | 25 |
| TABEL 1. 12. | 26 |
| TABEL 1. 13. | 27 |
| TABEL 1. 14. | 27 |
| TABEL 1. 15. | 28 |
| TABEL 1. 16. | 30 |
| TABEL 1. 17. | 31 |
| TABEL 1. 18. | 32 |
| TABEL 1. 19. | 32 |
| TABEL 1. 20. | 33 |
| TABEL 1. 21. | 34 |
| TABEL 1. 22. | 34 |
| TABEL 1. 23. | 35 |
| | |
| TABEL 2. 1. | 38 |
| TABEL 2. 2. | 39 |
| TABEL 2. 3. | 40 |
| TABEL 2. 4. | 41 |
| TABEL 2. 5. | 42 |
| TABEL 2. 6. | 43 |
| TABEL 2. 7. | 44 |
| TABEL 2. 8. | 45 |
| TABEL 2. 9. | 46 |
| TABEL 2. 10. | 47 |
| TABEL 2. 11. | 48 |
| TABEL 2. 12. | 50 |
| TABEL 2. 13. | 51 |
| TABEL 2. 14. | 54 |

| | |
|--------------------------|----|
| TABEL 2. 15 | 57 |
| TABEL 2. 16 | 58 |
| TABEL 2. 17 | 60 |
| TABEL 2. 18 | 62 |
| TABEL 2. 19 | 63 |
| | |
| TABEL 3. 1 | 66 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--------------------|----|
| Gambar 1. 1 | 8 |
| Gambar 1. 2 | 8 |
| Gambar 1. 3 | 9 |
| Gambar 1. 4 | 9 |
| Gambar 1. 5 | 10 |
| Gambar 1. 6 | 10 |
| Gambar 1. 7 | 11 |
| | |
| Gambar 2. 1 | 51 |
| Gambar 2. 2 | 52 |
| Gambar 2. 3 | 52 |
| Gambar 2. 4 | 52 |
| Gambar 2. 5 | 53 |
| Gambar 2. 6 | 53 |
| Gambar 2. 7 | 53 |
| Gambar 2. 8 | 54 |
| Gambar 2. 9 | 54 |
| Gambar 2. 10 | 55 |
| Gambar 2. 11 | 55 |
| Gambar 2. 12 | 55 |
| Gambar 2. 13 | 56 |
| Gambar 2. 14 | 56 |
| Gambar 2. 15 | 57 |
| Gambar 2. 16 | 57 |
| Gambar 2. 17 | 57 |
| Gambar 2. 18 | 58 |
| Gambar 2. 19 | 58 |
| Gambar 2. 20 | 58 |
| Gambar 2. 21 | 59 |
| Gambar 2. 22 | 59 |
| Gambar 2. 23 | 60 |
| Gambar 2. 24 | 60 |
| Gambar 2. 25 | 61 |
| Gambar 2. 26 | 61 |
| Gambar 2. 27 | 62 |
| Gambar 2. 28 | 62 |
| Gambar 2. 29 | 62 |
| Gambar 2. 30 | 62 |
| Gambar 2. 31 | 63 |
| Gambar 2. 32 | 63 |

| | |
|--------------------|----|
| Gambar 2. 33 | 63 |
| Gambar 2. 34 | 64 |
| Gambar 2. 35 | 64 |
| | |
| Gambar 3. 1 | 66 |
| Gambar 3. 2 | 67 |
| Gambar 3. 3 | 67 |
| Gambar 3. 4 | 67 |
| Gambar 3. 5 | 68 |
| Gambar 3. 6 | 68 |
| Gambar 3. 7 | 68 |
| Gambar 3. 8 | 69 |

DAFTAR PUSTAKA

- 18 Makanan Khas Sumenep Yang Terkenal.* (2016, Maret 1). Retrieved Maret 20, 2020, pada 17:05, from Mekanankhas21.blogspot.com: <http://mekanankhas21.blogspot.com/2016/03/18-makanan-khas-sumenep-yang-terkenal.html>
- 4 Kuliner Khas Sumenep Yang Wajib Dicoba.* (2019, Agustus 6). Retrieved Maret 20, 2020, pada 18:00, from Pesona.travel: <https://pesona.travel/keajaiban/4288/4-kuliner-khas-sumenep-yang-wajib-dicoba>
- Adi, S. (n.d.). *Food and Beverage Cost Control II*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Retrieved Maret 9, 2020, pada 10:00
- Aiko, A. (2014, Mei 24). *Nasi Pae (Cake) Suguhan Khas Sumenep Untuk Acara Pernikahan.* Retrieved Maret 20, 2020, pada 16:00, from amethystaiko.com: <https://www.amethystaiko.com/nasi-pie-suguhan-khas-sumenep-untuk-acara-pernikahan/>
- Alam. (2014, Juni 27). *Warisan Kuliner Madura #1: Kekayaan Cita Rasa Masakan Sumenep.* Retrieved Maret 20, 2020, pada 21:00, from Wahyualam.com: <https://wahyualam.com/warisan-kuliner-madura-1-kekayaan-cita-rasa-masakan-sumenep/>
- Bupati Pamekasan presentasikan potensi Madura di Bisnis Forum Jatim.* (2019, September 12). Retrieved Agustus 28, 2020, pada 15.00, from <https://www.antaranews.com/>: <https://www.antaranews.com/berita/1059694/bupati-pamekasan-presentasikan-potensi-madura-di-bisnis-forum-jatim>
- Iqbal, R. (2020, Januari 10). *Resep dan Cara Membuat Bebek Songkem Khas Madura, Bikin Ngiler.* Retrieved Maret 20, 2020, pada 18:00, from idntimes.com: <https://www.idntimes.com/food/recipe/reza-iqbal/resep-dan-cara-membuat-bebek-songkem-khas-madura/4>
- Letak Geografis Kabupaten Sumenep.* (2017). Retrieved Maret 20, 2020, pada 14:00, from Sumenepkab.go.id: <http://sumenepkab.go.id/page/letak-geografis>
- Minuman Segar Es Kobbu Khas Madura.* (2017, November 27). Retrieved Maret 20, 2020, pada 18:00, from debiamelia24.blogspot.com:

<http://debiamelia24.blogspot.com/2017/11/minuman-segar-es-kobbu-khas-madura.html>

Pae. (2016, Agustus 26). Retrieved Maret 20, 2020, pada 08:00, from rasasayange.co.id: <http://rasasayange.co.id/read/resep/20160826/pae.html>

Pengertian Nutrisi Menurut Beberapa Ahli dan Jenis-jenis Nutrisi. (2012, Juli 21). Retrieved Maret 20, 2020, pada 09:00, from www.diwarta.com: <https://www.diwarta.com/2012/07/21/pengertian-nutrisi-menurut-beberapa-ahli-dan-jenis-jenis-nutrisi.html>

Priyatmoko, H. (2017, Oktober 27). *Mengenang Rijsttafel, "Wisata Kuliner" Pertama di Jawa*. Retrieved Maret 20, 2020, pada 09:00, from News.detik.com.

Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 - 1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Retrieved Maret 23, 2020, pada 14:00

Rijsttafel, Sajian Indonesia yang Populer di Belanda. (2019, Februari 3). Retrieved Maret 20, 2020, pada 15:00, from Kumparan.com: <https://kumparan.com/kumparannews/rijsttafel-sajian-indonesia-yang-populer-di-belanda-1549152930468733178>

Sekjen Kementan: Potensi Pertanian Madura Bisa Ditingkatkan. (2019, Februari 24). Retrieved Agustus 28, 2020, pada 17.00, from <https://news.okezone.com>: <https://news.okezone.com/read/2019/02/24/1/2022080/sekjen-kementan-potensi-pertanian-madura-bisa-ditingkatkan>.

Sumenepkab. (2013). *Kabupaten Sumenep*. Retrieved Maret 19, 2020, pada 13:00, from sumenepkab.go.id.

Tajin Sobih Kuliner Tradisional Madura yang Masih Melegenda. (n.d.). Retrieved Juni 14, 2020, pada 10:00, from ksmtour.com: <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-madura/tajin-sobih-kuliner-tradisional-madura-yang-masih-melegenda.html>

BIODATA PENULIS

A. Data Pribadi

Nama : Michel Angelo
Tanggal Lahir : 21 November 1998
Tempat Lahir : Jakarta
Agama : Katholik
Alamat : Jl. Semeru 1 Blok A2 no 16
Vila Gunung Lestari, Jombang, Ciputat,
Tangerang Selatan, Banten
E-mail : damianmickhael@gmail.com

B. Data Orang Tua

Nama Ayah : Tony Santoso
Pekerjaan : Wiraswasta
Nama Ibu : Mathilda Laurentia
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Agama : Katholik
Alamat Orang Tua : Jl. Semeru 1 Blok A2 no 16
Vila Gunung Lestari, Jombang, Ciputat,
Tangerang Selatan, Banten

C. Riwayat Pendidikan

| Nama Sekolah | Tempat | Tahun | Keterangan |
|--------------------------------------|---------------|-----------------|-------------------|
| TK Santa Ursula BSD | Tangsel | 2003 – 2005 | Lulus |
| SD Santa Ursula BSD | Tangsel | 2005 – 2011 | Lulus |
| SMP Santa Ursula BSD | Tangsel | 2011 – 2014 | Lulus |
| SMA Kolese Loyola | Semarang | 2014 – 2017 | Lulus |
| Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung | Bandung | 2017 – sekarang | - |

D. Pengalaman Kerja

| Nama Perusahaan | Tempat | Tahun | Jabatan | Keterangan |
|-------------------------|---------------|--------------|----------------|-----------------------------|
| Hotel Equatorial Penang | Malaysia | 2019 | Trainee | Praktek Kerja Nyata 6 Bulan |