

KULINER KHAS PONOROGO

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

REGA NOVIAN WIDIYANA

Nomor Induk : 201722110

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN
JUDUL TUGAS AKHIR
KULINER KHAS PONOROGO

NAMA : Rega Novian Widiyana
NIM : 201722110
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,



Nur Komariah, S. Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 20110 1 1 003

Bandung, 1 September 2020

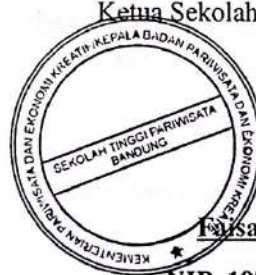
Mengetahui,

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 : Rega Novian Widiyana
Tempat/Tanggal Lahir : Sumedang, 30 November 1998
NIM : 201722110
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
KULINER KHAS PONOROGO 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, 2 September 2020
Yang membuat pernyataan,



Rega Novian Widiyana

NIM 201722110

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuha Yang Masa Esa karena berkat dan rahmatnya, penulis dapat menyelesaikan Penulisan Tugas Akhir ini. Usulan Menu untuk *Food Presentation* dengan judul KULINER KHAS PONOROGO

Dengan tujuan untuk memenuhi salah satu syarat yang harus terpenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Jurusan Perhotelan Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, penulis membuat penulisan Tugas Akhir ini.

Berbagai pihak telah memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis dalam penyusunan dan Penulisan Tugas Akhir ini, maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, SST. Par.,MM.Par. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,
2. Bapak Andar Danova L. Geoltom. S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Ibu Ayu Nurwitasari,S.AP.,MM. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga,
5. Ibu Nur Komariah, Sos., MM.. Selaku dosen pembimbing I,
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. Selaku dosen pembimbing II,
7. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga,

8. Orangtua yang selalu mendukung dan mendoakan,
9. Teman-teman Program Studi Manajemen Tata Boga,
10. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari banyaknya kekurangan serta ketidak sempurnaan dalam Penulisan Tugas Akhir ini. Saran dan Kritik penulis terima dengan lapang dada dan senang hati demi perbaikan di kemudian hari. Akhir Kata penulis berharap agar penulisan ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya serta Terimakasih.

Bandung, September 2020

Rega Novian Widiyana

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	4
A. Tujuan Formal:.....	4
B. Tujuan Operasional:.....	4
1.3. Usulan menu.....	5
1.4. Tinjauan Masakan	6
1.4.1 Tema Masakan	6
1.4.2 Jenis Produk	6
1.5. Usulan Resep.....	8
1.6. Recipe Costing dan Dish Costing	21
1.7. Selling Price	26
1.8. Nilai Nutrisi.....	27
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK	32
2.1 Perencanaan latihan food production	32
2.1.1 <i>Working Plan</i>	32
2.1.2 <i>Matriks</i> perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	33
2.1.3 <i>Time Table</i>	35
2.1.4 <i>Purchase list</i>	38
2.1.5 <i>Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur</i>	39
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	41
2.3 Kendala dan Hambatan	51
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	52
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk.....	52
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	54
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	56

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
4.1 Kesimpulan	57
4.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Usulan Resep Es Dawet Jabung.....	9
TABEL 2 Usulan Resep Sego Tahu.....	11
TABEL 3 Usulan Resep Piya-piya	12
TABEL 4 Usulan Resep Sate Ayam Ponorogo.....	14
TABEL 5 Usulan Resep Sate Kopok.....	16
TABEL 6 Usulan Resep Nasi Tiwul Goreng.....	18
TABEL 7 Usulan Resep Getuk Golan	19
TABEL 8 <i>Recipe Costing</i> Es Dawet Jabung.....	21
TABEL 9 <i>Recipe Costing</i> Sego Tahu	22
TABEL 10 <i>Recipe Costing</i> Piya-piya	22
TABEL 11 <i>Recipe Costing</i> Sate Ayam Ponorogo	23
TABEL 12 <i>Recipe Costing</i> Sate Kopok.....	23
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> Nasi Tiwul Goreng.....	24
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> Getuk Golan.....	25
TABEL 15 <i>SELLING PRICE</i>	26
TABEL 16 Kandungan Gizi Es Dawet Jabung.....	27
TABEL 17 Kandungan Gizi Sego Tahu	28
TABEL 18 Kandungan Gizi Piya-piya	28
TABEL 19 Kandungan Gizi Sate Ayam Ponorogo	29
TABEL 20 Kandungan Gizi Sate Kopok.....	30
TABEL 21 Kandungan Gizi Nasi Tiwul Goreng.....	31
TABEL 22 Kandungan Gizi Getuk Golan.....	31
TABEL 23 <i>WORKING PLAN</i>	32
TABEL 24 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	34
TABEL 25 <i>TIME TABLE</i> Perencanaan Latihan di Rumah	36
TABEL 26 <i>TIME TABLE</i> Saat Sidang	37
TABEL 27 <i>PURCHASE ORDER</i>	38
TABEL 28 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur.....	40
TABEL 29 Pembuatan Nasi Putih	41
TABEL 30 Pembuatan Es Dawet Jabung	42
TABEL 31 Pembuatan Sego Tahu.....	43
TABEL 32 Pembuatan Piya-piya.....	44
TABEL 33 Pembuatan Sate Ayam Ponorogo.....	46
TABEL 34 Pembuatan Sate Kopok	47
TABEL 35 Pembuatan Nasi goreng Tiwul Goreng.....	49
TABEL 36 Pembuatan Getuk Golan.....	50
TABEL 37 Dokumentasi Kegiatan Persiapan Presentasi Produk	52
TABEL 38 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Presentasi Produk	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Es Dawet Jabung	10
Gambar 2 Sketsa Sego Tahu	11
Gambar 3 Sketsa Piya-piya	13
Gambar 4 Sketsa Sate Ayam Ponorogo	15
Gambar 5 Sketsa Sate Kopok.....	17
Gambar 6 Sketsa Nasi Tiwul Goreng.....	18
Gambar 7 Sketsa Geuk Golan.....	20

DAFTAR PUSTAKA

- Angelin, s. (2008). *makanan khas ponorogo*. ponorogo:
<https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-ponorogo/>.
- Charnas, D. (2016). *Mise en place is used in the meaning to gather and arrange some ingredients and some tools for cooking*.
https://en.wikipedia.org/wiki/Mise_en_place.
- Dittmer, P. R. (2003). *Principles_of_Food, Beverage, and Labor Cost Control*.
<https://www.amazon.com/Principles-Food-Beverage-Labor-Controls-ebook/dp/B005HGFGE2>.
- Haves, L. R. (2008). *Food & Beverage cost control*. <https://www.wiley.com/en-id/Food+and+Beverage+Cost+Control,+7th+Edition-p-9781119524748>.
- Ibrahim. (2019). *kuliner khas ponorogo*. <https://www.jejakpiknik.com/makanan-khas-ponorogo/>.
- Jo. (2019). *makanan khas ponorogo*. <https://zonamakan.com/makanan-khas-ponorogo/>.
- Kasayu, j. n. (2019). *sego tahu*. <https://womantalk.com/recipe/articles/resep-praktis-sego-tahu-ponorogo-y3LWj>.
- Labensky, S. R. (2010). *each recipe should be complete, consistent and simple to read and follow*. labensky.
- (2010). *On Cooking: a Text Book of Culinary Fudamentals* . In S. R. Labensky, *On Cooking: a Text Book of Culinary Fudamentals* (p. 40). New Jersey: Pearson Pentrince Hall.
- Pebrianti, c. (2017). *nasi tiwul goreng*.
<https://www.cendananews.com/2017/09/tiwul-goreng-makanan-lezat-khas-ponorogo.html>.
- Soegiarto, J. (2013). *Dawet jabung ponorogo*.
<https://www.kompasiana.com/evanprajongko/54f74661a33311b7128b4716/dawet-jabung-ponorogo-dan-mitos-tatakan-yang-tak-boleh-diambil>.
- Soegiarto, J. (2013). *Es dawet jabung ponorogo*.
<https://www.kompasiana.com/evanprajongko/54f74661a33311b7128b4716/dawet-jabung-ponorogo-dan-mitos-tatakan-yang-tak-boleh-diambil>.
- Wardoyo, e. (2016). *sate ponorogo*. <https://brilicious.brilio.net/kuliner/-ini-lho-beda-sate-ponorogo-dan-sate-madura-favoritmu-yang-mana-160419l.html>.