

CITA RASA MAKANAN KHAS KOTA SOLO

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

**RYU VINCENT WINARTO
Nomor Induk : 201722113**

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ryu Vincent Winarto

Tempat/Tanggal Lahir : Semarang / 21 November 1999

NIM : 201722113

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

“CITA RASA MAKANAN KHAS KOTA SOLO”

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, 26 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan,



Ryu Vincent Winarto
NIM 201722113

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CITA RASA MAKANAN KHAS KOTA SOLO

NAMA : Ryu Vincent Winarto
NIM : 201722113
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Drs, Harry Soeparman, MM.
NIP. 19531205 198703 1 001

Pembimbing II,



Dadang Suratman, S.ST. Par., MM.
NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, 15 Juli 2020

Mengetahui,
Kabag. 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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala berkat dan anugerah-Nya yang berlimpah, tidak lupa juga berterimakasih kepada kedua orang tua Penulis, Ayah dan Ibu yang selalu mendampingi serta memberikan dukungan sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“CITA RASA MAKANAN KHAS KOTA SOLO”**.

Tujuan dibuatnya Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga yang berada di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini Penulis banyak menghadapi rintangan dan tantangan, dan Penulis sadar Tugas Akhir ini tidak akan selesai tanpa adanya bantuan serta motivasi yang diberikan oleh pihak-pihak lain, maka dari itu Penulis ingin berterimakasih kepada:

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 Drs. Harry Soeparman, MM. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan selama membimbing Penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.

6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan arahan, motivasi serta dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, tenaga pengajar, dan Staff program studi Manajemen Tata Boga
8. Rekan-rekan “MTB Arcobaleno” Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga angkatan 2017 program A Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung atas seluruh dukungan, dorongan, dan semangat yang telah membantu Penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh pihak yang telah memberikan bantuan secara ide, gagasan, dan dukungan kepada Penulis yang tidak bisa Penulis sebutkan satu per satu.

Penulis sadar bahwa dalam pembuatan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dan memiliki banyak kekurangan, maka dari itu kritik, saran, dan masukan yang membangun sangat diharapkan dari berbagai pihak. Penulis berharap dengan dibuatnya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kepentingan bersama, terutama pengenalan makanan Solo pada masyarakat luas.

Bandung, Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	ix
1.1 Latar Belakang Presentasi Masakan	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan	6
1.2.1 Tujuan Formal	6
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Usulan Masakan Kota Solo	7
1.3.1 Penjelasan Masakan.....	8
1.3.1.1 Ampyang.....	8
1.3.1.2 Cabuk Rambak.....	9
1.3.1.3 Timlo Solo	9
1.3.1.4 Nasi tiwul	10
1.3.1.5 Sate Kere.....	11
1.3.1.6 Brambang Asem	12
1.3.1.7 Wedang Asle	13
1.3.2 Menu List	15
1.4 Tinjauan Masakan.....	16
1.4.1 Tema Masakan	16
1.4.2 Jenis Masakan	19
1.4.2.1 Ampyang.....	19

1.4.2.2	Cabuk Rambak.....	20
1.4.2.3	Timlo Solo	21
1.4.2.4	Nasi Tiwul.....	22
1.4.2.5	Sate Kere	23
1.4.2.6	Brambang Asem	23
1.4.2.7	Wedang Asle	24
1.4.3	Usulan Resep	25
1.4.4	<i>Recipe Cost</i> dan <i>Dish Cost</i>	40
1.4.5	Perumusan Harga Jual	48
1.4.6	Daftar Nilai Nutrisi	49
1.5	Lokasi dan Waktu Penelitian	56
1.5.1	Lokasi Penelitian	56
1.5.2	Waktu Penelitian	56

BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI

PRODUK.....	57	
2.1	Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	57
2.1.1	<i>Working Plan</i>	57
2.1.2	<i>Timetable</i>	61
2.1.3	Daftar Kebutuhan Bahan.....	64
2.1.4	Kebutuhan Alat	67
2.1.5	Perencanaan Waktu	69
2.1.6	Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	72
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	74
2.3	Hambatan Dalam Proses Kegiatan Latihan Presentasi Produk	85

BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	87
3.1 Persiapan/<i>Mise en Place</i>	87
3.2 Pelaksanaan/Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	89
3.2.1 Presentasi Produk Ampyang	91
3.2.2 Presentasi Produk Cabuk Rambak	92
3.2.3 Presentasi Produk Timlo Solo.....	93
3.2.4 Presentasi Produk Nasi Tiwul.....	94
3.2.5 Presentasi Produk Sate Kere	95
3.2.6 Presentasi Produk Brambang Asem.....	96
3.2.7 Presentasi Produk Wedang Asle.....	97
3.3 Evaluasi/Hasil Masukan dari Tim Penguji.....	99
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	101
4.1 Simpulan	101
4.2 Rekomendasi.....	102
DAFTAR PUSTAKA.....	103
BIODATA PENULIS.....	109
LAMPIRAN	111

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Standard Recipe</i> Ampyang.....	26
Tabel 1.2 <i>Standard Recipe</i> Cabuk Rambak.....	27
Tabel 1.3 <i>Standard Recipe</i> Timlo Solo	28
Tabel 1.4 <i>Standard Recipe</i> Sosis Solo.....	30
Tabel 1.5 <i>Standard Recipe</i> Telur Pindang	32
Tabel 1.6 <i>Standard Recipe</i> Nasi Tiwul.....	33
Tabel 1.7 <i>Standard Recipe</i> Sate Kere.....	34
Tabel 1.8 <i>Standard Recipe</i> Sambal Kacang.....	36
Tabel 1.9 <i>Standard Recipe</i> Brambang Asem	37
Tabel 1.10 <i>Standard Recipe</i> Wedang Asle	38
Tabel 1.11 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Ampyang.....	40
Tabel 1.12 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Cabuk Rambak.....	41
Tabel 1.13 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Timlo Solo	42
Tabel 1.14 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Sosis Solo	43
Tabel 1.15 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Telur Pindang	43
Tabel 1.16 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Nasi Tiwul	44
Tabel 1.17 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Sate Kere	45
Tabel 1.18 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Sambal Kacang	46
Tabel 1.19 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Brambang Asem	46
Tabel 1.20 <i>Recipe Cost dan Dish Cost</i> Wedang Asle	47
Tabel 1.21 Harga Jual.....	48
Tabel 1.22 Daftar Nilai Nutrisi Ampyang	50
Tabel 1.23 Daftar Nilai Nutrisi Cabuk Rambak.....	50

Tabel 1.24 Daftar Nilai Nutrisi Timlo Solo	51
Tabel 1.25 Daftar Nilai Nutrisi Sosis Solo	52
Tabel 1.26 Daftar Nilai Nutrisi Telur Pindang	52
Tabel 1.27 Daftar Nilai Nutrisi Nasi Tiwul	53
Tabel 1.28 Daftar Nilai Nutrisi Sate Kere.....	53
Tabel 1.29 Daftar Nilai Nutrisi Sambal Kacang	54
Tabel 1.30 Daftar Nilai Nutrisi Brambang Asem	54
Tabel 1.31 Daftar Nilai Nutrisi Wedang Asle	55
Tabel 1.32 Daftar Nilai Nutrisi Keseluruhan Menu	55
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i> Ampyang.....	58
Tabel 2.2 <i>Working Plan</i> Cabuk Rambak.....	58
Tabel 2.3 <i>Working Plan</i> Timlo Solo	58
Tabel 2.4 <i>Working Plan</i> Sosis Solo.....	59
Tabel 2.5 <i>Working Plan</i> Telur Pindang	59
Tabel 2.6 <i>Working Plan</i> Nasi Tiwul.....	59
Tabel 2.7 <i>Working Plan</i> Sate Kere.....	60
Tabel 2.8 <i>Working Plan</i> Sambal Kacang.....	60
Tabel 2.9 <i>Working Plan</i> Brambang Asem	60
Tabel 2.10 <i>Working Plan</i> Wedang Asle	61
Tabel 2.11 <i>Timetable</i> Persiapan Sehari Sebelum Presentasi Produk	62
Tabel 2.12 <i>Timetable</i> Pelaksanaan Presentasi Produk.....	63
Tabel 2.13 Daftar Kebutuhan Bahan	65
Tabel 2.14 Daftar Kebutuhan Alat.....	68
Tabel 2.15 Proses Pemasakan yang Dilakukan di Rumah	70

Tabel 2.16 Proses Pemasakan yang Dilakukan di Ruang Sidang	71
Tabel 2.17 Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan.....	72
Tabel 2.18 Dokumentasi Latihan Presentasi Ampyang.....	75
Tabel 2.19 Dokumentasi Latihan Presentasi Cabuk Rambak	76
Tabel 2.20 Dokumentasi Latihan Presentasi Timlo solo	77
Tabel 2.21 Dokumentasi Latihan Presentasi Sosis Solo	78
Tabel 2.22 Dokumentasi Latihan Presentasi Telur Pindang.....	79
Tabel 2.23 Dokumentasi Latihan Presentasi Nasi Tiwul.....	80
Tabel 2.24 Dokumentasi Latihan Presentasi Sate Kere	81
Tabel 2.25 Dokumentasi Latihan Presentasi Sambal Kacang.....	82
Tabel 2.26 Dokumentasi Latihan Presentasi Brambang Asem	83
Tabel 2.26 Dokumentasi Latihan Presentasi Wedang Asle.....	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Ampyang	20
Gambar 1.2 Cabuk Rambak	21
Gambar 1.3 Timlo Solo	21
Gambar 1.4 Nasi Tiwul.....	22
Gambar 1.5 Sate Kere	23
Gambar 1.6 Brambang Asem	24
Gambar 1.7 Wedang Asle	24
Gambar 3.1 Persiapan Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	89
Gambar 3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	90
Gambar 3.3 Proses Menggoreng Kacang Tanah	91
Gambar 3.4 Hasil Presentasi Produk Ampyang	91
Gambar 3.5 Proses Menghaluskan Bumbu	92
Gambar 3.6 Hasil Presentasi Produk Cabuk Rambak.....	92
Gambar 3.7 Proses Membuat Kuah Timlo Solo	93
Gambar 3.8 Hasil Presentasi Produk Timlo Solo	93
Gambar 3.9 Hasil Presentasi Produk Nasi Tiwul	94
Gambar 3.10 Hasil Presentasi Produk Sate Kere	95
Gambar 3.11 Proses Blanching Daun Kangkung	96
Gambar 3.12 Hasil Presentasi Produk Brambang Asem	96
Gambar 3.13 Proses Reheating Air Santan	97
Gambar 3.14 hasil Presentasi Produk Wedang Asle	97
Gambar 3.15 Presentasi Masakan Kota Solo, Jawa Tengah.....	98
Gambar 3.16 Kegiatan Diskusi Produk Dari Tim Penguji	100

DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. (2019, September 14). *Sate Kere Langganan Jokowi, Sudah Pernah Icip?* Retrieved from travel.kompas.com:
<https://travel.kompas.com/read/2017/09/14/183423327/sate-kere-langganan-jokowi-sudah-pernah-icip?page=all>
- Andany, A. (2019, Desember 1). *Mengenal Sate Kere: Kuliner Khas Solo, Simbol Perjuangan Rakyat Kecil.* Retrieved from kumparan.com:
<https://kumparan.com/tugujogja/mengenal-sate-kere-kuliner-khas-solo-simbol-perjuangan-rakyat-kecil-1sMGMB5UA2n>
- Anggi, P. (2018, Desember 27). *Sejarah Dan Cara Membuat Gula Kacang.* Retrieved from hariantemanggung.com:
<http://www.hariantemanggung.com/2018/12/sejarah-dan-cara-membuat-gula-kacang.html>
- Arief, T. M. (2019, Februari 3). *Rijsttafel, Sajian Indonesia yang Populer di Belanda.* Retrieved from kumparan.com:
<https://kumparan.com/kumparannews/rijsttafel-sajian-indonesia-yang-populer-di-belanda-1549152930468733178>
- Bartle , P. (2011, 11 27). *GUIDELINES FOR PREPARING A WORK PLAN.* Retrieved from cec.vcn.bc.ca: <http://cec.vcn.bc.ca/cmp/modules/pm-pln.htm>
- Damayanti, A. (2014, Agustus 24). *Cabuk Rambak , Hidangan Ringan Yang Langka Di Solo.* Retrieved from kompasiana.com:
<https://www.kompasiana.com/astridamayanti/5520e6d6813311197719f810/cabuk-rambak-hidangan-ringan-yang-langka-di-solo>

- Daras, R. (2016, Juli 22). *Wedang Angsle dan Hikayat Sun Guo Yuan*. Retrieved from [cowasjp.com: https://www.cowasjp.com/read/1503/20160722/060110/wedang-angsle-dan-hikayat-sun-guo-yuan/](https://www.cowasjp.com/read/1503/20160722/060110/wedang-angsle-dan-hikayat-sun-guo-yuan/)
- Didi, D. (2012, November 30). *Resep Cabuk Rambak Khas Solo*. Retrieved from [diahdidi.com: http://www.diahdidi.com/2012/11/resep-cabuk-rambak-khas-solo.html#.Xm-oHKgzZPY](http://www.diahdidi.com/2012/11/resep-cabuk-rambak-khas-solo.html#.Xm-oHKgzZPY)
- Didi, D. (2012, Maret 12). *Resep Timlo Solo...* Retrieved from [diahdidi.com: http://www.diahdidi.com/2012/03/resep-timlo-solo.html#.XnJwnogZPZ](http://www.diahdidi.com/2012/03/resep-timlo-solo.html#.XnJwnogZPZ)
- Didi, D. (2013, September 14). *Ampyang Kacang Jahe*. Retrieved from [diahdidi.com: http://www.diahdidi.com/2013/09/ampyang-kacang-jahe.html#.Xm-mjqgzZPY](http://www.diahdidi.com/2013/09/ampyang-kacang-jahe.html#.Xm-mjqgzZPY)
- Didit. (2009). *LETAK dan GEOGRAFIS*. Retrieved from [didit34.wordpress.com: https://didit34.wordpress.com/letak-dan-geografis/](https://didit34.wordpress.com/letak-dan-geografis/)
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2008). *Food and Beverage Cost Control*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Irawati, R. (2015, Agustus 17). *Wedang Asle Khas Solo: Potongan Agar dan Roti yang Disiram Santan Gurih, Rasanya Bikin Kangen*. Retrieved from [tribunnews.com: https://www.tribunnews.com/travel/2015/08/17/wedang-asle-khas-solo-potongan-agar-dan-roti-yang-disiram-santan-gurih-rasanya-bikin-kangen](https://www.tribunnews.com/travel/2015/08/17/wedang-asle-khas-solo-potongan-agar-dan-roti-yang-disiram-santan-gurih-rasanya-bikin-kangen)
- Kakkoi, W. (2012, Oktober 16). *Lidah 'kesengsem' akibat Ulah si Brambang Asem*. Retrieved from [sarihusada.co.id: https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-](https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-)

Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Lidah-kesengsem-akibat-Ulah-si-Brambang-Asem

Katarsis, A. (2015, Juli 24). *Rijsttafel: Seni Tataboga Kebudayaan Tempo Doeloe*.

Retrieved from catatansamping.wordpress.com:

<https://catatansamping.wordpress.com/2015/07/24/rijsttafel-seni-tataboga-kebudayaan-tempo-doeloe/>

Kirana, F. A. (2019, Januari 17). *Sejarah Tengkleng, Makanan khas Solo dari*

Kreativitas Rakyat Jelata. Retrieved from fimela.com:

<https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3872164/sejarah-tengkleng-makanan-khas-solo-dari-kreativitas-rakyat-jelata>

Kirana, F. A. (2019, Maret 16). *Sejarah Tiwul, Makanan Pengganti Nasi Rakyat*

Jawa Zaman Dulu. Retrieved from fimela.com:

<https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3918295/sejarah-tiwul-makanan-pengganti-nasi-rakyat-jawa-zaman-dulu>

Kusumawardhani, D. R. (2016, Desember 2). *Mengenal Ampyang, Si Manis dari*

Jawa. Retrieved from goodindonesianfood.com:

<https://www.goodindonesianfood.com/story/?s=ampyang>

Leonardo. (2019). CITA RASA MASAKAN KABUPATEN GRESIK, JAWA

TIMUR. *Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan. Jurusan Hospitaliti, Sekolah*

Tinggi Pariwisata Bandung: Bandung, 20.

Mafula, I. (2013, November 26). *ASAL USUL NASI KRAWU*. Retrieved from

iswatunmafula.wordpress.com:

<https://iswatunmafula.wordpress.com/2013/11/26/asal-usul-nasi-krawu/>

- Maharani. (2018). *PERANCANGAN E-BOOK “NGULINER GRESIK” TENTANG INFORMASI KULINER KHAS GRESIK*. Retrieved from karya-ilmiah.um.ac.id: <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/seni-desain/article/view/72562>
- Matanasi, P. (2017, April 7). *Swastanisasi Gula, Meliberalkan Jawa*. Retrieved from tirto.id: <https://tirto.id/swastanisasi-gula-meliberalkan-jawa-cmhe>
- Octavia, Q. (2019, April 14). *Sejarah Kota Solo*. Retrieved from kompasiana.com: <https://www.kompasiana.com/qotruno/5cb2e55595760e51c704cc74/sejarah-kota-solo>
- Priyatmoko, H. (2017, Oktober 27). *Mengenang Rijsttafel, "Wisata Kuliner" Pertama di Jawa*. Retrieved from news.detik.com: <https://news.detik.com/kolom/d-3702609/mengenang-rijsttafel-wisata-kuliner-pertama-di-jawa>
- Putri, G. (2014, September 25). *TANAM PAKSA (CULTUURSTELSEL)*. Retrieved from wartasejarah.blogspot.com: <http://wartasejarah.blogspot.com/2014/09/tanam-paksa-cultuurstelsel.html#!/tcmbck>
- Rahman, F. (2010, Desember 21). *Selayang Pandang Sejarah Budaya Makan Rijsttafel*. Retrieved from kompasiana.com: <https://www.kompasiana.com/detikhidup/550056b28133119f19fa7701/selayang-pandang-sejarah-budaya-makan-rijsttafel>
- Rahman, F. (2011). *Rijsttafel: budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Rezkisari, I. (2019, Januari 22). *Sejarawan Ungkap Asal Mula Timlo Solo*. Retrieved from republika.co.id: <https://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/19/01/22/plpxwd328-sejarawan-ungkap-asal-mula-timlo-solo>
- Riadi, M. (2019, Februari 12). *Manajemen Waktu*. Retrieved from kajianpustaka.com: <https://www.kajianpustaka.com/2019/02/manajemen-waktu.html>
- Saeroji, A., & Wijaya, D. A. (2017). Jurnal Pariwisata Terapan, No.1, Vol.1. *Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta*, 14-15.
- Sajian Minuman Hangat Sehat*. (2017, juni 21). Retrieved from koran-jakarta.com: <http://www.koran-jakarta.com/sajian-minuman-hangat-sehat/>
- Saputra, A. (2009). "Buku Desain Kuliner Keraton Surakarta". *Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Maranatha: Bandung*, 3.
- Sartika, R. (2019, Maret 30). *Mudik ke Solo, Mari Menelusuri Asal Nama Kota Surakarta Ini*. Retrieved from sains.kompas.com: <https://sains.kompas.com/read/2019/05/30/170000723/mudik-ke-solo-mari-menelusuri-asal-nama-kota-surakarta-ini?page=all>
- Sengar, K. (2018, Januari 22). *Standard Recipe (Definition, Objectives and various tests): Production Control*. Retrieved from hmhub.me: <https://hmhub.me/standard-recipe-definition-objectives-various-tests-production-control/>
- Sodikin, A. (2018, September 17). *Solo, Legenda dan Budaya Jawa*. Retrieved from regional.kompas.com:

<https://regional.kompas.com/read/2018/09/17/18512431/solo-legenda-dan-budaya-jawa?page=all>

Syafutra, W. (2014, Desember 16). *Budaya Rijsttafel: Dari Indonesia Untuk Indonesia*. Retrieved from [kompasiana.com: https://www.kompasiana.com/wira.syafutra/54f39ffd745513962b6c7be8/budaya-rijsttafel-dari-indonesia-untuk-indonesia](https://www.kompasiana.com/wira.syafutra/54f39ffd745513962b6c7be8/budaya-rijsttafel-dari-indonesia-untuk-indonesia)

Wardhani, A. K. (2014, Februari 1). *Yu Ngatmini Pertahankan Brambang Asem yang Sudah Langka*. Retrieved from [tribunnews.com: https://www.tribunnews.com/lifestyle/2014/02/01/yu-ngatmini-pertahankan-brambang-ase-m-yang-sudah-langka](https://www.tribunnews.com/lifestyle/2014/02/01/yu-ngatmini-pertahankan-brambang-ase-m-yang-sudah-langka)

Yuda, W. A. (2011, Desember 5). *Mengenal Sejarah Rijsttafel*. Retrieved from [eudea.wordpress.com: https://eudea.wordpress.com/2011/12/05/mengenal-sejarah-rijsttafel/](https://eudea.wordpress.com/2011/12/05/mengenal-sejarah-rijsttafel/)