

CITARASA MASAKAN TRADISIONAL KABUPATEN NGANJUK

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

FADHLAN FADHILAH RAMADHAN

Nomor Induk : 201621557

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CITARASA MASAKAN TRADISIONAL KABUPATEN NGANJUK

NAMA : Fadhlan Fadhilah Ramadhan
NIM : 201621557
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

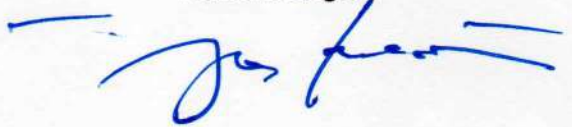
Pembimbing I,



Nova Maulidian Hidayat, SE. MM.

NIP.19821216 201101 1 003

Pembimbing II,



Drs. Saiful Adi, M.Pd., CHE.

NIP.19531220 198103 1 001

Bandung, 18 Februari 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 : Fadhlan Fadhilah Ramadhan
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 14 januari 1998
NIM : 201621557
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Citarasa Masakan Tradisional Kabupaten Nganjuk 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, 18 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



Fadhlan Fadhilah R
NIM 201621557

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan ke hadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Teriring shalawat serta salam selalu ditujukan kepada Nabi Muhammad SAW, beserta keluarga dan sahabatnya, serta penulis mengucapkan terimakasih kepada kedua orang tua yang selalu mendoakan dan mendukung, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“CITARASA MASAKAN TRADISIONAL KABUPATEN NGANJUK”**.

Penulisan Tugas Akhir ini memiliki tujuan untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini tidak luput dari bantuan juga dukungan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih 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, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

4. Ayu Nurwitasari,S.AP, MM.Par.. Selaku ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI.
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE. MM. Selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide kepada penulis.
6. Bapak Drs. Saiful Adi, M.Pd., CHE. Selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktu dan pengarahan dengan sabar.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
8. Keluarga yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis.
9. Dan seluruh sahabat dan pihak yang terkait dalam proses tugas akhir ini, yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.
10. Teman-teman program studi Manajemen Tata Boga yang sudah membantu penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat tersusun dengan baik dan benar.

Bandung, 18 Februari 2020

Fadhlan Fadhilah Ramadhan

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Presentasi Masakan	1
1. Karakteristik Masakan Nganjuk	2
B. Tujuan Pembuatan Masakan Khas Nganjuk	3
C. Usulan Masakan Khas Nganjuk	4
D. Tinjauan Masakan Khas Nganjuk.....	11
1 Tema Masakan.....	11
2 Standar Resep	11
3 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	21
4 Nilai Nutrisi Produk.....	28
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
MASAKAN	
A. Perencanaan Proses Presentasi Masakan Nganjuk	34
1. <i>Working Plan</i>	34
2. <i>Time Table</i>	39
3. Daftar Peralatan dan Bahan Baku.....	41
B. Pelatihan Pembuatan Produk.....	43
C. Kendala dalam Latihan	57

BAB III	PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	
A.	Persiapan Pelaksanaan Presentasi Produk.....	59
B.	Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	60
C.	Evaluasi Oleh Tim Penguji	64
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	
A.	Kesimpulan	65
B.	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		67
BIODATA PENULIS		68

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1.1 <i>STANDARD RECIPE</i> Nasi Putih.....	12
TABEL 1.2 <i>STANDARD RECIPE</i> Asem-Asem Kambing.....	13
TABEL 1.3 <i>STANDARD RECIPE</i> Pecel Pincuk Godong Jati.....	14
TABEL 1.4 <i>STANDARD RECIPE</i> Sate Kenul.....	15
TABEL 1.5 <i>STANDARD RECIPE</i> Ikan Wader Sambal Colek.....	16
TABEL 1.6 <i>STANDARD RECIPE</i> Sate Lele.....	17
TABEL 1.7 <i>STANDARD RECIPE</i> Tahu Bumbu.....	18
TABEL 1.8 <i>STANDARD RECIPE</i> Dumbleg	19
TABEL 1.9 <i>STANDARD RECIPE</i> Wedang Secang	20
TABEL 1.10 <i>RECIPE COSTING</i> Nasi Putih.....	22
TABEL 1.11 <i>RECIPE COSTING</i> Asem-Asem Kambing	22
TABEL 1.12 <i>RECIPE COSTING</i> Pecel Pincuk Godong Jati	23
TABEL 1.13 <i>RECIPE COSTING</i> Sate Kenul	24
TABEL 1.14 <i>RECIPE COSTING</i> Ikan Wader Sambal Colek	25
TABEL 1.15 <i>RECIPE COSTING</i> Sate Lele	25
TABEL 1.16 <i>RECIPE COSTING</i> Tahu Bumbu	26
TABEL 1.17 <i>RECIPE COSTING</i> Dumbleg	27
TABEL 1.18 <i>RECIPE COSTING</i> Wedang Secang	27
TABEL 1.19 <i>NUTRITION VALUE</i> Nasi Putih.....	28
TABEL 1.20 <i>NUTRITION VALUE</i> Asem-Asem Kambing	29
TABEL 1.21 <i>NUTRITION VALUE</i> Pecel Pincuk Godong Jati	29
TABEL 1.22 <i>NUTRITION VALUE</i> Sate Kenul	30

TABEL 1.23	<i>NUTRITION VALUE</i> Ikan Wader Sambal Colek	31
TABEL 1.24	<i>NUTRITION VALUE</i> Sate Lele	32
TABEL 1.25	<i>NUTRITION VALUE</i> Tahu Bumbu	32
TABEL 1.26	<i>NUTRITION VALUE</i> Dumbleg	33
TABEL 1.27	<i>NUTRITION VALUE</i> Wedang Secang	33
TABEL 2.1	<i>Working Plan</i> Nasi Putih.....	34
TABEL 2.2	<i>Working Plan</i> Asem-Asem Kambing.....	35
TABEL 2.3	<i>Working Plan</i> Pecel Pincuk Godong Jati.....	35
TABEL 2.4	<i>Working Plan</i> Sate Kenul.....	36
TABEL 2.5	<i>Working Plan</i> Ikan Wader Sambal Colek.....	37
TABEL 2.6	<i>Working Plan</i> Sate Lele.....	37
TABEL 2.7	<i>Working Plan</i> Tahu Bumbu.....	38
TABEL 2.8	<i>Working Plan</i> Dumbleg.....	38
TABEL 2.9	<i>Working Plan</i> Wedang Secang.....	39
TABEL 2.10	<i>Time Table</i> Masakan Yang Dibuat Di Ruang Uji.....	40
TABEL 2.11	Daftar Peralatan.....	41
TABEL 2.12	Daftar Bahan Baku.....	42
TABEL 2.13	Pembuatan Asam-Asam Kambing.....	43
TABEL 2.14	Pembuatan Ikan Wader Sambal Colek.....	46
TABEL 2.15	Pembuatan Tahu Bumbu.....	47
TABEL 2.16	Pembuatan Sate Kenul.....	49
TABEL 2.17	Pembuatan Wedang Secang	52
TABEL 2.18	Pembuatan Dumbleg.....	53
TABEL 2.19	Pembuatan Pecel Pincuk Godong Jati.....	55

TABEL 2.20 Pembuatan Sate Lele.....	56
TABEL 3.1 Dokumentasi Kegiatan.....	62

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1 KEGIATAN WAWANCARA Dinas Pariwisata Nganjuk ...	4
GAMBAR 2 SEKETSA Nasi Putih.....	7
GAMBAR 3 SEKETSA Asem-Asem Kambing.....	7
GAMBAR 4 SEKETSA Pecel Pincuk Godong Jati.....	7
GAMBAR 5 SEKETSA Sate Kenul.....	8
GAMBAR 6 SEKETSA Ikan Wader Sambal Colek.....	9
GAMBAR 7 SEKETSA Sate Lele.....	9
GAMBAR 8 SEKETSA Tahu Bumbu.....	9
GAMBAR 9 SEKETSA Dumbleg.....	10
GAMBAR 10 SEKETSA Wedang Secang.....	10
GAMBAR 11 PEMBUATAN Asem-Asem Kambing.....	43
GAMBAR 12 PEMBUATAN Ikan Wader Sambal Colek.....	46
GAMBAR 13 PEMBUATAN Tahu Bumbu.....	47
GAMBAR 14 PEMBUATAN Sate Kenul.....	49
GAMBAR 15 PEMBUATAN Wedang Secang.....	52
GAMBAR 16 PEMBUATAN Dumbleg.....	53
GAMBAR 17 PEMBUATAN Pecel Pincuk Godong Jati.....	54
GAMBAR 18 PEMBUATAN Sate Lele.....	56
GAMBAR 19 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI.....	62

DAFTAR PUSTAKA

Dr. H. Soetrisno R., M.Si (2016) : Ensiklopedia Kabupaten Nganjuk : Jl.Kakap
Raya 36 Minomartani, Yogyakarta, Indonesia : Bangun Bangsa

Drs. H. Taufiqurrahman (2015): Citarasa Kuliner Nganjuk : Bagian HUMAS PDE,
Pembab Nganjuk

Wong Gha Nounq. (2016): Babad Anjuk Ladang : Kelutan, Ngronggot, Nganjuk-
Jatim : Ulul Abab Press

Pesona Wisata Nganjuk: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Jawa Timur

Riyadi, Doni. (Tanpa tahun)_Food and Beverages Cost Control. Bandung: STP
Bandung

Riyadi, Doni. (Tanpa tahun) Konsep Menu. Bandung: STP Bandung

Ratih Raka (2017) Makanan Khas Nganjuk Diakses pada september 2019 dari
www.beautyareta.blogspot.com

www.wikipedia.com (diakses pada september 2019)

www.myfitnesspal.com (diakses pada september 2019)