

**SAJIAN KULINER KOTA SEMARANG,
PROVINSI JAWA TENGAH**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Disusun oleh :

**Margaret Alexander
Nomor Induk: 201822858**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

NAMA : MARGARET ALEXANDER
NIM : 201822858
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KOTA SEMARANG,

PROVINSI JAWA TENGAH

Pembimbing I,



Dr. Atang Sabur Safari, S. Sos. M. Sc.

NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing II,



Nova Maulidian Hidavat, SE., MM.

NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 27 Juni 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Adminisirasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom., M.Sc.

NIP. 19710506 199803 1 001

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung,

Faisal, MM. Par., CHE

NIP. 19730706 19903 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Margaret Alexander
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 10 September 2000
NIM : 201822858
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“SAJIAN KULINER KOTA SEMARANG, PROVINSI JAWA TENGAH”
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 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Margaret Alexander

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih karunia dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Sajian Kuliner Kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah”.

Penyusunan Tugas Akhir ini menjadi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan D-III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis tidak luput dari berbagai kendala dan tantangan. Namun berkat doa dan dukungan dari orangtua, para dosen, dan juga teman-teman terdekat, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada berbagai pihak, yaitu:

1. Bapak Faisal MM.Par., CHE sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom., M.Sc. sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. sebagai Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S. Sos, M. Sc selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan terhadap penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan terhadap penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Kedua orangtua serta keluarga yang telah memberikan dukungan baik dalam segi moral dan finansial sehingga penulis dapat melewati berbagai rintangan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh dosen dan staff administrasi Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dan mengarahkan penulis dalam mengurus keperluan administrasi selama proses pembuatan Tugas Akhir.
9. Teman-teman seperjuangan dari Manajemen Tata Boga 6B angkatan 2018 untuk setiap dukungan dan kebersamaannya selama 3 tahun ini.
10. Serta berbagai pihak lainnya yang tidak dapat diucapkan satu-satu oleh penulis yang juga telah memberikan doa dan dukungan bagi penulis.

Bandung, 26 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.2.1 Tujuan Formal.....	4
1.2.2 Tujuan Operasional.....	4
1.3 Usulan Produk.....	4
1.3.1 Susunan Produk.....	6
1.3.2 Penjelasan Produk.....	7
1.4 Tinjauan Produk.....	13
1.4.1 Tema Presentasi Produk.....	13
1.4.2 Usulan resep.....	13
1.4.3 <i>Unit Cost, Portion Cost, dan Selling Price</i>	25
1.4.5 Perhitungan Nilai Gizi	35
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	45
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	45
1.5.2 Waktu Penelitian.....	45
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	46
2.1 Perencanaan Presentasi Produk.....	46
2.1.1 <i>Working Plan</i>	46
2.1.2 Time Table Presentasi Makanan	49
2.1.3 Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	53
2.1.4 Daftar Kebutuhan Bahan / <i>Market List</i>	56
2.1.5 Daftar Kebutuhan Peralatan / <i>Equipment and Utensils List</i>	63
2.2 Pelaksanaan Presentasi Produk	64
2.3 Kendala Dalam Presentasi Produk.....	73

BAB III PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	74
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	74
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	75
3.3 Evaluasi dari Dosen Penguji	78
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	79
4.1 Kesimpulan	79
4.2 Saran	79
DAFTAR PUSTAKA.....	80
BIODATA PENULIS.....	87

DAFTAR TABEL

TABEL

Halaman

1. Data Kunjungan Wisatawan Nusantara dan Mancanegara Ke Jawa Tengah.....	1
2. Validitas Usulan Produk.....	3
3. Usulan Resep Tahu Gimbal	14
4. Usulan Resep Soto Bangkok.....	16
5. Usulan Resep Mie Kopyok	18
6. Usulan Resep Empal Kelem	19
7. Usulan Resep Nasi Putih.....	20
8. Usulan Resep Gudangan	21
9. Usulan Resep Sambal Panggang.....	22
10. Usulan Resep Wedang Tahu	23
11. Usulan Resep Es Cong Lik	24
12. Unit Cost dan Portion Cost Tahu Gimbal	27
13. Unit Cost dan Portion Cost Soto Bangkok.....	28
14. Unit Cost dan Portion Cost Mie Kopyok.....	29
15. Unit Cost dan Portion Cost Empal Kelem	30
16. Unit Cost dan Portion Cost Nasi Putih	31
17. Unit Cost dan Portion Cost Gudangan.....	31
18. Unit Cost dan Portion Cost Sambal Panggang.....	32
19. Unit Cost dan Portion Cost Es Cong Lik	33
20. Unit Cost dan Portion Cost Wedang Tahu.....	34
21. Selling Price.....	34
22. AKG yang Dianjurkan untuk Orang Indonesia.....	35
23. Perhitungan Nilai Gizi Tahu Gimbal	37
24. Perhitungan Nilai Gizi Soto Bangkok.....	38
25. Perhitungan Nilai Gizi Mie Kopyok	39
26. Perhitungan Nilai Gizi Empal Kelem	40
27. Perhitungan Nilai Gizi Nasi Putih.....	40
28. Perhitungan Nilai Gizi Gudangan.....	41
29. Perhitungan Nilai Gizi Sambal Panggang.....	42
30. Perhitungan Nilai Gizi Es Conglik.....	43

31. Perhitungan Nilai Gizi Wedang Tahu.....	44
32. Perhitungan Nilai Gizi Keseluruhan.....	44
33. Working Plan Tahu Gimbal.....	46
34. Working Plan Soto Bangkong.....	47
35. Working Plan Mie Kopyok.....	47
36. Working Plan Empal Kelem.....	47
37. Working Plan Nasi Putih.....	47
38. Working Plan Gudangan.....	48
39. Working Plan Sambal Panggang.....	48
40. Working Plan Es Cong Lik.....	48
41. Working Plan Wedang Tahu.....	48
42. Time Table Presentasi Makanan di Rumah.....	50
43. Time Table Presentasi Makanan di STP NHI Bandung.....	51
44. Time Table Presentasi Makanan Secara Keseluruhan.....	52
45. Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan di Rumah.....	53
46. Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan di STP NHI Bandung.....	54
47. Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan Secara Keseluruhan.....	55
48. Daftar Kebutuhan Bahan.....	56
49. Daftar Kebutuhan Peralatan.....	63
50. Proses Pembuatan Tahu Gimbal.....	64
51. Proses Pembuatan Soto Bangkong.....	65
52. Proses Pembuatan Mie Kopyok.....	66
53. Proses Pembuatan Empal Kelem.....	67
54. Proses Pembuatan Nasi Putih.....	68
55. Proses Pembuatan Gudangan.....	69
56. Proses Pembuatan Sambal Panggang.....	70
57. Proses Pembuatan Es Cong Lik.....	71
58. Proses Pembuatan Wedang Tahu.....	72
59. Tampilan rijsttafel.....	76

DAFTAR GAMBAR

TABEL

Halaman

1. Sketsa Tahu Gimbal.....	7
2. Sketsa Soto Bangkong.....	7
3. Sketsa Mie Kopyok.....	8
4. Sketsa Empal Kelem.....	9
5. Sketsa Nasi Putih.....	9
6. Sketsa Gudangan.....	10
7. Sketsa Sambal Panggang.....	11
8. Sketsa Wedang Tahu.....	11
9. Sketsa Es Cong Lik.....	12

DAFTAR PUSTAKA

- Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya (2019). *Pengembangan Wisata Kuliner & Belanja: Rancangan Pola Perjalanan Danau Toba, Semarang, Makassar*. Jakarta: Kementerian Pariwisata.
- Dantotiya, Ravi (2012). *Food Cost Control*. Terdapat pada <http://hospitalitynu.blogspot.com/2012/08/food-cost-control.html>. Diakses pada 15 Maret 2021.
- Dharmaputra, T. S. (2011). *Kumpulan Resep Sepanjang Masa*. Jakarta: Kriya Pustaka, grup Puspa Swara.
- Didi, Diah (2019). *Empal Kelem Semarang*. Terdapat pada <https://www.youtube.com/watch?v=1NPJti4c7N0>. Diakses pada 21 Juni 2021.
- Disporapar Jateng (2018). *Buku Pariwisata Jawa Tengah dalam Angka 2018*. Terdapat pada <https://disporapar.jatengprov.go.id/portal/page/ppid/438/disporapar-jateng-statistik>. Diunduh pada 23 Februari 2021.
- Disporapar Jateng (2019). *Buku Pariwisata Jawa Tengah dalam Dinas Kepemudaan, Olahraga, dan Pariwisata Provinsi Jawa Tengah*. Terdapat pada <https://disporapar.jatengprov.go.id/portal/page/ppid/438/disporapar-jateng-statistik>. Diunduh pada 23 Februari 2021.
- Ditmer, P. (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. New York: John Wiley & Sons, Inc.

- Egan, Beth. *Introduction to Food Production and Service*. Terdapat pada <https://psu.pb.unizin.org/hmd329/front-matter/introduction/>. Diakses pada 15 Maret 2021.
- Gardjito, M., Utami, N. N., & Chayatinufus, C. (2019). *Kuliner Semarangan*. Yogyakarta: PENERBIT ANDI Yogyakarta.
- Genpi (2019). *Es Puter Cong Lik, Sajian Segar Menggoda Semarang kala Malam*. Terdapat pada [https://genpi.id/es-puter-Cong Lik-semarang/](https://genpi.id/es-puter-Cong-Lik-semarang/). Diakses pada 7 Maret 2021.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Par'i, H. M., Wiyono, S., Harjatmo, T. P. (2017). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Purnamasari, Devi (2014). *Persepsi Wisatawan Domestik Tentang Unsur-Unsur Pembentuk City Branding Kota Semarang Terhadap Minat Berkunjung Kembali Ke Kota Semarang*. Terdapat pada: <http://eprints.undip.ac.id/45572/>. Diunduh pada 1 Maret 2021.
- Rahma, N., Susilowati, I., & Purwanti, E. Y. (2018). Minat Wisatawan terhadap Makanan Lokal Kota Semarang. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*. Terdapat pada https://jepi.fe.ui.ac.id/index.php/JEPI/article/download/752/pdf_24/. Diunduh pada 22 Februari 2021.
- Rankin, Sebastian (2020). *Food Cost Formula: How to Calculate Food Cost Percentage*. Terdapat pada <https://www.lightspeedhq.com/blog/how-to-calculate-restaurant-food-costs/>. Diakses pada 11 Maret 2021.

Republik Indonesia (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.

Resep Masakanku (2020). *Resep Mangut Manyung Khas Semarang yang Menggugah Selera*. Terdapat pada <https://resepmasakanku.net/1059-resep-mangut-manyung-khas-semarang-yang-menggugah-selera/>. Diakses pada 15 Juni 2021.

Tribun Jateng (2019). *Jawa Tengah Mendapat Penghargaan Provinsi Besar Sektor Pariwisata di Indonesia Attractiveness Award*. Terdapat pada <https://jateng.tribunnews.com/2019/07/24/jawa-tengah-mendapat-penghargaan-provinsi-besar-sektor-pariwisata-di-indonesia-attractiveness-award>.

Wikipedia, Indonesia (2020). *Gudangan*. Terdapat pada <https://id.wikipedia.org/wiki/Gudangan>.

Wikipedia, Indonesia (2021). *Kota Semarang*. Terdapat pada https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Semarang. Diakses pada 18 Februari 2021.

Wikipedia, Indonesia (2021). *Rijsttafel*. Terdapat pada <https://id.wikipedia.org/wiki/Rijsttafel>. Diakses pada 18 Februari 2021.

Wikipedia, Indonesia (2020). *Soto Bangkok*. Terdapat pada https://id.wikipedia.org/wiki/Soto_Bangkok.