

**CITARASA MASAKAN TRADISIONAL
KABUPATEN REMBANG, JAWA TENGAH**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

JOEY KENNETH

Nomor Induk: 201621538

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CITARASA MASAKAN TRADISIONAL KABUPATEN REMBANG, JAWA TENGAH

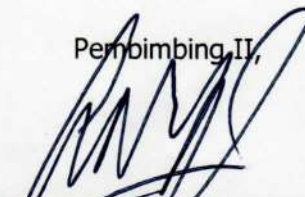
NAMA : JOEY KENNETH
NIM : 201621538
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing II,



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

Bandung, 25 Februari 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 : Joey Kenneth
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 13 Oktober 1997
NIM : 201621538
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

CITARASA MASAKAN TRADISIONAL KABUPATEN REMBANG, 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, Januari 2020

Yang membuat pernyataan,

Joey Kenneth



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya dan terima kasih untuk kedua orang tua penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“CITARASA MASAKAN TRADISIONAL KABUPATEN REMBANG, JAWA TENGAH”**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah 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.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga.
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Pembimbing I yang telah memberi saran dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Drs. Harry Soeparman, MM. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam

menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik dalam sistematika maupun isinya. Maka untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Januari 2020

Joey Kenneth

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Presentasi Masakan.....	3
C. Usulan Masakan.....	4
D. Tinjauan Produk.....	6
E. Usulan Resep.....	11
F. Recipe Costing , Dish Costing dan Selling Price.....	25
G. Daftar Nilai Nutrisi.....	35
H. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	44
BAB II.....	45
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
B. Time Table Presentasi Makanan.....	47
C. Daftar Kebutuhan Bahan.....	47
D. Daftar Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan.....	50
E. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	51
F. Hambatan Pelaksanaan latihan kerja.....	60
G. Matriks dan Time Table Perencanaan Pembuatan Masakan.....	60
BAB III.....	63
A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	63
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	64
BAB IV.....	70
KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
A. Kesimpulan.....	70
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
BIODATA PENULIS.....	74

DAFTAR TABEL

USULAN RESEP.....	11
TABEL 1 NASI PUTIH.....	12
TABEL 2 MANGUT IKAN PANGGANG.....	13
TABEL 3 PELAS UDANG.....	15
TABEL 4 PINDANG TEMPE BOSOK.....	17
TABEL 5 MENDOL TAHU.....	18
TABEL 6 SAMBAL BLONDO.....	20
TABEL 7 TRANCAM TIMUN KACANG PANJANG.....	21
TABEL 8 APEM SINGKONG.....	23
TABEL 9 WEDANG GAUL.....	24
<i>RECIPE COSTING AND DISH COSTING.....</i>	26
TABEL 10_NASI PUTIH.....	26
TABEL 11 MANGUT IKAN PANGGANG.....	27
TABEL 12 PELAS UDANG.....	28
TABEL 13 PINDANG TEMPE BOSOK.....	29
TABEL 14 MENDOL TAHU.....	30
TABEL 15 SAMBAL BLONDO.....	31
TABEL 16 TRANCAM TIMUN KACANG PANJANG.....	32
TABEL 17 APEM SINGKONG.....	33
TABEL 18 WEDANG GAUL.....	34
TABEL 19 SELLING PRICE.....	35
NILAI NUTRISI.....	36
TABEL 20 NASI PUTIH.....	36
TABEL 21 MANGUT IKAN PANGGANG.....	37
TABEL 22 PELAS UDANG.....	38
TABEL 23 PINDANG TEMPE BOSOK.....	39
TABEL 24 MENDOL TAHU.....	40
TABEL 25 SAMBAL BLONDO.....	40
TABEL 26 TRANCAM TIMUN KACANG PANJANG.....	41
TABEL 27 APEM SINGKONG.....	42
TABEL 28 WEDANG GAUL.....	42
TABEL 29 NILAI NUTRISI SELURUH MENU.....	43
TABEL 30 WORKING PLAN.....	45

TABEL 31 KEBUTUHAN BAHAN.....	48
TABEL 32 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN	50
PELAKSANAAN LATIHAN KERJA	52
TABEL 33 MANGUT IKAN PANGGANG	52
TABEL 34 PELAS UDANG	54
TABEL 35 APEM SINGKONG	56
TABEL 36 MENDOL TAHU	57
TABEL 37 PINDANG TEMPE BOSOK	58
TABEL 38 TRANCAM TIMUN KACANG PANJANG.....	59
TABEL 39 MATRIKS PERENCANAAN PEMBUATAN MASAKAN	61
TABEL 40 TIME TABLE	62

DAFTAR PUSTAKA

- Adhaagary (2018). Sambal Blondo. Diakses pada 19 September, dari : <https://budaya-indonesia.org/Sambal-Belondo-Rembang-Jawa-Tengah>
- Asal-usul Rembang. Diakses pada 15 September 2019, dari: <https://rembangkab.go.id/uncategorized/asal-usul-rembang/>
- Birchfield, John. 1975. *Contemporary Quality recipe File File*. Boston: Chaners Books
- Etik Iskundarti. Resep Membuat Perkedel Tahu Khas Rembang. Diakses pada 19 September 2019, dari <http://www.masakandapurku.com/2016/06/resep-membuat-perkedel-tahu-khas-rembang.html>
- Getaway Tours (2014). *History of Lasem, Rembang, Jawa Tengah, Indonesia*. Diakses pada 15 September 2019, dari <http://javaisbeautiful.com/2014/10/16/history-of-lasem-rembang-jawa-tengah-indonesia/>
- Iklimah (2015). Pindang Tempe Bosok. Diakses pada 20 September 2019, dari : <https://budaya-indonesia.org/Pindang-Tempe-Bosok-Rembang>
- M. Dwi Cahyono (2018). Nikmatnya Penganan Lawas Nan Langka, Blondo. Diakses pada 20 September 2019, dari : <https://www.terakota.id/nikmatnya-penganan-lawas-nan-langka-blondo/>
- Resep Masakan Indonesia. Apem Singkong (Rembang). Diakses pada 19 September 2019, dari : <http://iloveindonesianfood.blogspot.com/2011/10/apem-singkong-rembang.html>
- Resep Masakan Mangut Ikan Panggang. Diakses pada 19 september 2019, dari: <https://kuliner.ilmci.com/resep/2011/30/resep-mangut-ikan-pepanggang.aspx>

Sajian Sedap (2018). Nasi Satu Rice Cooker Lenyap Gara-Gara Sedapnya Opel

Udang Kemangi. Diakses pada 19 september 2019, dari :

<https://sajiansedap.grid.id/read/10731253/nasi-satu-rice-cooker-lenyap-gara-gara-sedapnya-pelas-udang-kemangi?page=all>

Sektor Pariwisata Jadi Andalan, Ada Dua Hal Yang Harus Diperbaiki. Diakses pada

15 September 2019 , dari: <https://rembangkab.go.id/uncategorized/sektor-pariwisata-jadi-andalan-ada-dua-ha-yang-harus-diperbaiki/>

Wedang Gaul (Rembang). Diakses pada 19 September 2019, dari :

<http://annayuzita.blogspot.com/2013/11/wedang-gaul-rembang.html>

Wikipedia, Geografi Indonesia. Diakses pada 27 September 2019, dari :

https://id.wikipedia.org/wiki/Geografi_Indonesia

Wikipedia, Indonesia. Diakses pada 27 September 2019, dari :

<https://id.wikipedia.org/wiki/Indonesia>

Wikipedia, Kabupaten Rembang. Diakses pada 15 September 2019, dari:

https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Rembang

Wisata Rembang Berkembang Pesat, Ini Tempat-Tempat Yang Wajib

Dikunjungi. Diakses pada 15 September 2019, dari [https://phinemo.com/wisata-](https://phinemo.com/wisata-rembang-berkembang-pesat/)

[rembang-berkembang-pesat/](https://phinemo.com/wisata-rembang-berkembang-pesat/)