

# **SAJIAN KULINER KHAS KOTA PASURUAN**

## **TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

**DHIYA FIRASYAN**

**Nomor Induk: 201823012**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2021**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KHAS KOTA PASURUAN

NAMA : DHIYA FIRASYAN  
NIM : 201823012  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



**Christian H. Rumayar, S.Sos.,  
MM.Par.**  
NIP: 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



**Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.**  
NIP : 19711210 200212 1 008

Penguji II,



**Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.**  
NIP : 19821216 201101 1 003

Bandung, 5 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dhiya Firasyan  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 06 Januari 2000  
NIM : 201823012

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**Sajian Kuliner Khas Kota Pasuruan.**  
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 keilmuankecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya ataupun 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 inidan 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, 6 April 2022.  
Yang membuat pernyataan,



**Dhiya Firasyan**  
NIM 201823012

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat, rahmat, dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "**Sajian Kuliner Khas Kota Pasuruan**".

Tugas Akhir ini menjelaskan tentang berbagai macam variasi kuliner dari Kota Pasuruan, Jawa Timur. Serta can pembuatan beberapa produk makanan dan cara penyajiannya dalam bentuk rijsttafel.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menempuh Ujian Akhir pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak hambatan dan kendala yang penulis hadapi. Namun berkat adanya dukungan baik secara moral, materi maupun fuiansial dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. selaku Plt Sekolah Tinggi Paxiwisata 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, NEs/1., selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga..

5. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam memberi saran, koreksi dan dukungan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah bersedia memberikan waktu, saran dan ilmunya dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga.
8. Orangtua penulis yang telah memberikan dukungan secara langsung maupun tidak langsung dalam bentuk moril, materil, dan spiritual.
9. Bapak Yustian selaku narasumber.
10. Teman teman seperjuangan Manajemen Tata Boga angkatan 2018.
11. Serta berbagai pihak lain yang ikut serta dalam membantu menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna baik dari segi penjelasan, pemilihan kata, atau sistematikanya.

Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat meningkatkan wawasan kepada pembaca mengenai ragam sajian kuliner Kota Pasuruan, Jawa Timur.

Bandung, Maret 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I .....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	4
1.2.1 Tujuan Formal .....	4
1.2.2 Tujuan Operasional .....	4
1.3 Usulan Produk .....	4
1.4 Standard Recipe .....	12
1.4.1 Recipe Costing .....	25
1.4.2 Nutritional Value .....	37
1.4.3 Tempat dan Waktu Penelitian .....	46
BAB II .....	47
2.1 Perencanaan Latihan Food Presentation .....	47
2.1.1 Working Plan .....	47
2.1.2 Daftar Utensil dan Equipment .....	49
2.1.3 Purchase List .....	50
2.1.4 Persiapan .....	53
2.1.5 Time Table .....	54
2.1.6 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	55
2.2 Kegiatan Pembuatan Produk .....	56
2.3 Kendala dan Hambatan .....	75
BAB III .....	76
3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk .....	76
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	77
3.3 Hasil Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk .....	82
BAB IV .....	83
4.1 Kesimpulan .....	83
4.2 Saran .....	84
DAFTAR PUSTAKA .....	85

LAMPIRAN I .....	86
LAMPIRAN II .....	88

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Usulan Resep Lentho Singkong Srawut.....	13
Tabel 1. 2 Usulan Resep Soto Gondrong.....	14
Tabel 1. 3 Usulan Resep Soto Gondrong.....	15
Tabel 1. 4 Usulan Resep Nasi Punel.....	16
Tabel 1. 5 Usulan Resep Nasi Punel.....	17
Tabel 1. 6 Usulan Resep Nasi Punel.....	18
Tabel 1. 7 Usulan Resep Nasi Punel.....	19
Tabel 1. 8 Usulan Resep Nasi Punel.....	20
Tabel 1. 9 Usulan Resep Nasi Punel.....	21
Tabel 1. 10 Usulan Resep Sate Komoh.....	22
Tabel 1. 11 Usulan Resep Botok Tempe.....	23
Tabel 1. 12 Usulan Resep Jamu Kebonagung.....	24
Tabel 1. 13 Food Cost Lentho Singkong Srawut.....	26
Tabel 1. 14 Food Cost Soto Gondrong.....	27
Tabel 1. 15 Food Cost Nasi Punel.....	28
Tabel 1. 16 Food Cost Gulai Nangka Kikil.....	29
Tabel 1. 17 Food Cost Tahu Bumbu Bali.....	30
Tabel 1. 18 Food Cost Serundeng.....	31
Tabel 1. 19 Food Cost Babat Goreng.....	32
Tabel 1. 20 Food Cost Sambal Kacang Panjang.....	33
Tabel 1. 21 Food Cost Sate Komoh.....	34
Tabel 1. 22 Food Cost Botok Tempe.....	35
Tabel 1. 23 Food Cost Jamu Kebonagung.....	36
Tabel 1. 24 Nutritional Value Lentho Singkong Srawut.....	37
Tabel 1. 25 Nutritional Value Soto Gondrong.....	38
Tabel 1. 26 Nutritional Value Nasi Punel.....	39
Tabel 1. 27 Nutritional Value Gulai Nangka Kikil.....	39
Tabel 1. 28 Nutritional Value Tahu Bumbu Bali.....	39
Tabel 1. 29 Nutritional Value Serundeng.....	40
Tabel 1. 30 Nutritional Value Babat Goreng.....	41
Tabel 1. 31 Nutritional Value Sambal Kacang Panjang.....	42
Tabel 1. 32 Nutritional Value Sate Komoh.....	43
Tabel 1. 33 Nutritional Value Botok Tempe.....	44
Tabel 1. 34 Nutritional Value Jamu Kebonagung.....	45
Tabel 2. 1 Working Plan.....	48
Tabel 2. 2 Daftar Utensil dan Equipment.....	49
Tabel 2. 3 Purchase List.....	50
Tabel 2. 4 Time Table sebelum sidang.....	53
Tabel 2. 5 Time Table saat Sidang.....	54
Tabel 2. 6 Matriks.....	55
Tabel 2. 7 Lentho Singkong Srawut.....	56



Tabel 2. 8 Soto Gondrong.....	58
Tabel 2. 9 Nasi Punel (Nasi Punel) .....	61
Tabel 2. 10 Nasi Punel (Serundeng) .....	61
Tabel 2. 11 Nasi Punel (Tahu Bumbu Bali) .....	64
Tabel 2. 12 Nasi Punel (Babat Goreng) .....	66
Tabel 2. 13 Nasi Punel (Gulai Nangka Kikil).....	68
Tabel 2. 14 Nasi Punel (Sambal Kacang Panjang).....	69
Tabel 2. 15 Nasi Punel.....	69
Tabel 2. 16 Sate Komoh.....	70
Tabel 2. 17 Botok Tempe.....	72
Tabel 2. 18 Jamu Kebonagung.....	74
Tabel 3. 1 Dokumentasi Kegiatan Ujian Sidang.....	78

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Lentho Singkong .....	5
Gambar 1. 2 Soto Gondrong .....	6
Gambar 1. 3 Nasi Punel .....	7
Gambar 1. 4 Sate Komoh.....	8
Gambar 1. 5 Botok Tempe.....	9
Gambar 1. 6 Jamu Kebonagung.....	10

## DAFTAR PUSTAKA

- ArcGIS web application. (n.d.). Retrieved January 18, 2022, from <https://gis.dukcapil.kemendagri.go.id/peta/>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pasuruan. (n.d.). Retrieved January 18, 2022, from <https://pasuruankab.bps.go.id/statictable/2014/10/01/22/letak-tinggi-dan-luas-wilayah-menurut-kecamatan.html>
- Correcto. (n.d.). *Soto Gondrong, Soto Khas Pasuruan Yang Lezat, ini Resep Dan Cara Membuatnya*. Correcto. Retrieved September 5, 2021, from <https://correcto.id/beranda/read/31525/soto-gondrong-soto-khas-pasuruan-yang-lezat-ini-resep-dan-cara-membuatnya>
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2019). In *Food and beverage cost control* (p. 156). essay, Wiley.
- Koentjaraningrat. (2009). In *Pengantar Ilmu Antropologi* (p. 181). essay, Rineka Cipta.
- Pasuruankota.go.id – Pemerintah Kota Pasuruan*. (n.d.). Retrieved January 18, 2022, from <https://pasuruankota.go.id/>
- Sate Komoh Khas Pasuruan Lezat - Resep*. ResepKoki. (2019, November 7). Retrieved January 18, 2022, from <https://resepkoki.id/resep/resep-sate-komoh/>
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Wikimedia Foundation. (2022, January 6). *Kota Pasuruan*. Wikipedia. Retrieved January 18, 2022, from [https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Pasuruan](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Pasuruan)
- YouTube. (2019, October 28). *Lentho singkong*. YouTube. Retrieved January 18, 2022, from <https://www.youtube.com/watch?v=zfjV2bPUIY>