

SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN GRESIK

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

JASMINE AZIZAH CAHYANI

Nomor induk : 201823042

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : JASMINE AZIZAH CAHYANI
Tempat/Tanggal Lahir : SUARABAYA, 18 APRIL 2000
NIM : 201823042
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN GRESIK”
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, 17 Januari 2022
Yang membuat pernyataan,



JASMINE AZIZAH CAHYANI
NIM. 201823042

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN GRESIK

NAMA : JASMINE AZIZAH CAHYANI
NIM : 201823042
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing
Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Mandradhitya Kusuma Putra S.St.Par.,M.Sc.
NIP 19851224 201101 1 010

Penguji I,



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

Penguji II,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.
NIP 19720322 200502 1 001

Bandung, 25 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

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

Menvetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah mencurahkan rahmat serta hidayah-Nya dan tak lupa shalawat serta salam penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Sajian Kuliner Khas Kabupaten Gresik”.

Penyusunan tugas akhir ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mengikuti ujian sidang Diploma III Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Penulis juga ingin berterimakasih kepada beberapa pihak yang telah turut serta membantu penulis dalam mengerjakan tugas akhir ini. Terlebih untuk orang tua yang selalu memberi dukungan. moral, finansial dan spiritual. Dalam kesempatan ini pula, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam pengerjaan laporan tugas akhir ini, yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP., Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Dosen Pembimbing ke-I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc selaku Dosen Pembimbing ke-II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang tua tercinta yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
9. Teman-teman prodi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata Bandung angkatan 2018.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari katasempurna. Namun, penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.2.1 Tujuan Formal	3
1.2.2 Tujuan Operasional	4
1.3 Usulan Produk	4
1.4 Tinjauan Masakan	6
1.4.1 Tema Masakan	6
1.4.2 Usulan Produk	6
1.4.3 Usulan Resep	13
1.4.4 Recipe Costing and Dish Costing	25
1.4.5 <i>Nutritive Value</i>	32
BAB 2 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	39
2.1 Perencanaan Kegiatan Presentasi Produk	39
2.1.1 <i>Working Plan</i>	39
2.1.2 Matrix	46
2.1.3 <i>Time Table</i>	47
2.1.4 Daftar Kebutuhan <i>Equipments</i> dan <i>Utensils</i>	48
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	49
2.3 Hambatan Dalam Latihan Presentasi Produk	58
BAB 3	59
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	59
3.1 Persiapan Pelaksanaan Presentasi Produk	59
3.2 Proses Kegiatan Presentasi Produk	60
3.3 Evaluasi Oleh Penguji Sidang	64
BAB 4	66
KESIMPULAN DAN SARAN	66
4.1 Kesimpulan	66
4.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Sketsa Koncok-Koncok.....	7
Gambar 2 : Sketsa Sayur Menir	8
Gambar 3 : Sketsa Daging Krawu.....	9
Gambar 4 : Sketsa Sambal Petis	9
Gambar 5 : Sketsa Nasi Putih.....	11
Gambar 6 : Sketsa Keropok Bandeng	11
Gambar 7 : Bongko Kopyor	12

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyati, A. N. (2015). *Fungsi Tradisi Festival Ikan Bandeng Tingkat Kabupaten Pada Akhir Bulan Ramadhan Di Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik*. UNIVERSITAS AIRLANGGA.
- Anandia, R., Suharyanto, A., & Pudjiraharjo, A. (2016). Analisis Area Banjir Serta Kerugian Di Kabupaten Gresik Akibat Luapan Sungai Kali Lamong. *Jurnal Mahasiswa Jurusan Teknik Sipil*, 1(2), pp-1299.
- Djauhari, T. (2017). Gizi dan 1000 HPK. *Saintika Medika: Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Kedokteran Keluarga*, 13(2), 125–133.
- Fikroh, N., Hayati, A., & Zayadi, H. (2021). Studi Etnobotani Mangrove di Desa Daun Kecamatan Sangkapura dan Desa Sukaoneng Kecamatan Tambak Pulau Bawean Kabupaten Gresik. *BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, 6, 26–31.
- Filma, F. (2017). *Analisis Food and beverages controller terhadap laba F & B Dept (Studi kasus restoran Hotel di Jakarta)*.
- Habsari, R. (2007). *Info boga Jakarta*. Gramedia Pustaka Utama.
- Nurhidayah, N. (2020). *MAKNA FILOSOFIS TRADISI NGELEMANG MASYARAKAT LAMPUNG SAIBATIN DAN KONTRIBUSINYA BAGI KULINER PARIWISATA (Studi Di Kecamatan Marga Bangkunan Kabupaten Pesisir Barat)*. UIN Raden Intan Lampung.
- Prana Wargatjie, S. (2019). *Perancangan Buku Informasi Kuliner Otentik Khas Kota Semarang*. Universitas Multimedia Nusantara

- Subali, E. (2015). Konsep Bilingualisme dan Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing. *JURNAL SOSIAL HUMANIORA (JSH)*, 8(1), 106–119.
- Wahyudi, M. R., Baihaqi, I., & Prihananto, P. (2021). Implementasi Six Sigma untuk Perbaikan Proses Bisnis dan Perancangan Prosedur Operasional Standar: Studi Kasus pada Nasi Krawu Bu Tiban Gresik. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2), F137–F142.
- Yusuf, M. A., & Fidyansari, D. (2018). Kearifan Lokal Masyarakat Adat Komba. *Prosiding*, 4(1).