

**EKSPLORASI MAKANAN KHAS KABUPATEN PASURUAN,
PROVINSI JAWA TIMUR**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

MICHAEL

Nomor Induk : 201722302

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

EKSPLORASI MAKANAN KHAS KABUPATEN PASURUAN, PROVINSI JAWA TIMUR

NAMA : MICHAEL
NIM : 201722302
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP 19600105 199203 1 001

Pembimbing II,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP 19731017 200605 1 001

Bandung, 3 Februari 2021

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 Michael
Tempat/Tanggal Lahir · Jakarta, 8 Juli 1999
NIM 201722302
Program Studi Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“Eksplorasi Makanan Khas Kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa Timur”
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, 3 Februari 2021

Yang membuat pernyataan,



Michael

NIM 201722302

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* yang berjudul **“EKSPLORASI MAKANAN KHAS KABUPATEN PASURUAN, PROVINSI JAWA TIMUR”**.

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir *Food Presentation* ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari kendala yang terjadi karena masih kurangnya wawasan dan pengalaman penulis. Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak yang terlibat. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih terutama kepada kedua orangtua yang telah memberikan dukungan baik secara moral maupun materil, serta doa dari awal hingga akhir penulis menempuh pendidikan. Tidak lupa juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya 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 Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc. selaku Pembimbing I yang telah memberikan waktu, pengarahan, dan motivasi dalam membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktu, pengarahan, dan motivasi dalam membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staf Pengajar dan Karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Rekan-rekan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang selalu mendukung dan membantu penulis selama menempuh pendidikan di tempat ini.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata kesempurnaan, baik dalam penulisan, pembahasan, dan penyusunan, maka untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Bandung, 8 Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Presentasi Masakan.....	1
1.2 Tujuan Presentasi Masakan	7
1.2.1 Tujuan Formal	7
1.2.2 Tujuan Operasional	7
1.3 Usulan Masakan Kuliner Kabupaten Pasuruan.....	8
1.4 Tinjauan Masakan Kuliner Kabupaten Pasuruan.....	9
1.4.1 Tema Masakan Kuliner Kabupaten Pasuruan.....	9
1.4.2 Penjelasan Produk	10
1.4.3 Usulan Resep.....	17
1.4.4 <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price</i>	32
1.4.5 <i>Nutritional Value</i>	44
1.5 Lokasi Dan Waktu Presentasi Makanan	55
1.5.1 Lokasi Penelitian	55
1.5.2 Waktu Penelitian.....	55
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Makanan	56

2.1.1 Perencanaan Latihan Kerja dan <i>Time Table</i>	56
2.1.2 Daftar Kebutuhan Bahan	64
2.1.3 Daftar Kebutuhan Alat	67
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	69
2.3 Tabel Menu Pelaksanaan Kerja di Rumah	84
2.4 Tabel Menu Pelaksanaan di Ruang Uji Sidang	87
2.5 Tabel Matriks Perencanaan Pembuatan Masakan	88
2.6 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan.....	91
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	
3.1 Persiapan / <i>Mise en Place</i>	92
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	95
3.3 Evaluasi dari Tim Penguji	103
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Kesimpulan.....	105
4.2 Saran.....	105
DAFTAR PUSTAKA DAN REFERENSI	107
BIODATA PENULIS.....	110

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1.1 Usulan Resep Kupang Kraton	18
TABEL 1.2 Usulan Resep Lontong	19
TABEL 1.3 Usulan Resep Rempeyek Ikan Lempuk	20
TABEL 1.4 Usulan Resep Rawon Nguling	21
TABEL 1.5 Usulan Resep Menjeng	23
TABEL 1.6 Usulan Resep Nasi Putih	24
TABEL 1.7 Usulan Resep Sayur Nangka Klomohan	25
TABEL 1.8 Usulan Resep Botok Kelapa Udang	26
TABEL 1.9 Usulan Resep Paru Goreng	27
TABEL 1.10 Usulan Resep Serundeng Kelapa	28
TABEL 1.11 Usulan Resep Sambal Ulek	29
TABEL 1.12 Usulan Resep Klepon	30
TABEL 1.13 Usulan Resep Jamu Kabonagung	31
TABEL 1.14 <i>Recipe Costing</i> Kupang Kraton	33
TABEL 1.15 <i>Recipe Costing</i> Lontong	34
TABEL 1.16 <i>Recipe Costing</i> Rempeyek Ikan Lempuk	34
TABEL 1.17 <i>Recipe Costing</i> Rawon Nguling	35
TABEL 1.18 <i>Recipe Costing</i> Menjeng	36
TABEL 1.19 <i>Recipe Costing</i> Nasi Putih	36
TABEL 1.20 <i>Recipe Costing</i> Sayur Nangka Klomohan	37
TABEL 1.21 <i>Recipe Costing</i> Botok Kelapa Udang	38
TABEL 1.22 <i>Recipe Costing</i> Paru Goreng	39

TABEL 1.23 <i>Recipe Costing</i> Serundeng Kelapa	40
TABEL 1.24 <i>Recipe Costing</i> Sambal Ulek.....	41
TABEL 1.25 <i>Recipe Costing</i> Klepon.....	41
TABEL 1.26 <i>Recipe Costing</i> Jamu Kabonagung.....	42
TABEL 1.27 <i>Total Dish Costing</i> dan <i>Selling Price</i>	43
TABEL 1.28 <i>Nutritional Value</i> Kupang Kraton	45
TABEL 1.29 <i>Nutritional Value</i> Lontong	45
TABEL 1.30 <i>Nutritional Value</i> Rempyek Ikan Lempuk	46
TABEL 1.31 <i>Nutritional Value</i> Rawon Nguling	47
TABEL 1.32 <i>Nutritional Value</i> Menjeng	48
TABEL 1.33 <i>Nutritional Value</i> Nasi Putih	49
TABEL 1.34 <i>Nutritional Value</i> Sayur Nangka Klomohan	49
TABEL 1.35 <i>Nutritional Value</i> Botok Kelapa Udang.....	50
TABEL 1.36 <i>Nutritional Value</i> Paru Goreng	51
TABEL 1.37 <i>Nutritional Value</i> Serundeng Kelapa	52
TABEL 1.38 <i>Nutritional Value</i> Sambal Ulek	53
TABEL 1.39 <i>Nutritional Value</i> Klepon	53
TABEL 1.40 <i>Nutritional Value</i> Jamu Kabonagung.....	54
TABEL 1.41 <i>Nutritional Value</i> Keseluruhan Makanan.....	54
TABEL 2.1 <i>Working Plan</i> Kupang Kraton.....	56
TABEL 2.2 <i>Working Plan</i> Lontong.....	57
TABEL 2.3 <i>Working Plan</i> Rempyek Ikan Lempuk.....	57
TABEL 2.4 <i>Working Plan</i> Rawon Nguling.....	58
TABEL 2.5 <i>Working Plan</i> Menjeng	58

TABEL 2.6 <i>Working Plan</i> Nasi Putih.....	59
TABEL 2.7 <i>Working Plan</i> Sayur Nangka Klomohan.....	59
TABEL 2.8 <i>Working Plan</i> Botok Kelapa Udang.....	60
TABEL 2.9 <i>Working Plan</i> Paru Goreng	60
TABEL 2.10 <i>Working Plan</i> Serundeng Kelapa	61
TABEL 2.11 <i>Working Plan</i> Sambal Ulek.....	61
TABEL 2.12 <i>Working Plan</i> Klepon.....	62
TABEL 2.13 <i>Working Plan</i> Jamu Kebonagung.....	62
TABEL 2.14 <i>Time Table</i> Perencanaan Latihan Kerja	63
TABEL 2.15 Daftar Kebutuhan Bahan (<i>Purchasing List</i>).....	65
TABEL 2.16 Daftar Kebutuhan Alat	68
TABEL 2.17 Pelaksanaan Latihan Kerja Kupang Kraton	69
TABEL 2.18 Pelaksanaan Latihan Kerja Lontong	71
TABEL 2.19 Pelaksanaan Latihan Kerja Rempeyek Ikan Lempuk	72
TABEL 2.20 Pelaksanaan Latihan Kerja Rawon Nguling.....	73
TABEL 2.21 Pelaksanaan Latihan Kerja Menjeng.....	74
TABEL 2.22 Pelaksanaan Latihan Kerja Nasi Putih	75
TABEL 2.23 Pelaksanaan Latihan Kerja Sayur Nangka Klomohan	76
TABEL 2.24 Pelaksanaan Latihan Kerja Botok Kelapa Udang	77
TABEL 2.25 Pelaksanaan Latihan Kerja Paru Goreng.....	78
TABEL 2.26 Pelaksanaan Latihan Kerja Serundeng Kelapa.....	80
TABEL 2.27 Pelaksanaan Latihan Kerja Sambal Ulek	81
TABEL 2.28 Pelaksanaan Latihan Kerja Klepon	82
TABEL 2.29 Pelaksanaan Latihan Kerja Jamu Kebonagung	84

TABEL 2.30 Menu Pelaksanaan Kerja di Rumah	85
TABEL 2.31 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Kerja di Rumah	86
TABEL 2.32 Menu Pelaksanaan Kerja di Ruang Uji Sidang	87
TABEL 2.33 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Kerja Saat Sidang	88
TABEL 2.34 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	89
TABEL 3.1 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk	95
TABEL 3.2 Dokumentasi Kegiatan Evaluasi oleh Penguji Sidang	104

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1.1 Ilustrasi Kupang Kraton.....	11
GAMBAR 1.2 Ilustrasi Rempyek Ikan Lempuk.....	12
GAMBAR 1.3 Ilustrasi Rawon Nguling.....	13
GAMBAR 1.4 Ilustrasi Menjeng.....	13
GAMBAR 1.5 Ilustrasi Nasi Punel.....	14
GAMBAR 1.6 Ilustrasi Sambal Ulek.....	15
GAMBAR 1.7 Ilustrasi Klepon.....	15
GAMBAR 1.8 Ilustrasi Jamu Kebonagung.....	16
GAMBAR 1.9 Ilustrasi Penyajian <i>Rijsttafel</i>	16

DAFTAR PUSTAKA DAN REFERENSI

- Adiasih, Priskila dan Ritzky K.M.R. Brahmana. 2015. Jurnal Kinerja Vol 19, No 2 (2015). Dalam Priskila Adiasih dan Ritzky K.M.R. Brahmana, Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya (hal. 113).
- Aziz, Abdul. 2019. Rawon Nguling Pasuruan Lezatnya Bikin Ketagihan. Tersedia di: <https://faktualnews.co/2019/03/03/rawon-nguling-pasuruan-lezatnya-bikin-ketagihan/> (Diakses 16 September 2020).
- Dewi, Irra Chrisyanti. 2011. Manajemen Kesekretariatan. Jakarta: Prestasi Pustaka Raya.
- Duffy, Brian. 2013. *What is Food Cost*. Tersedia di: <https://www.barandrestaurantexpo.com/operations/what-food-cost> (Diakses 24 Januari 2021).
- Egan, Beth. 2015. *Introduction to Food Production and Service*. Dalam Beth Egan, *Introduction to Food Production and Service Chapter 6 – Standardized Recipes* (hal. 97).
- Firda@Home. 2018. Nasi Punel Bangil. Tersedia di: <https://cookpad.com/id/resep/6224316-nasi-punel-bangil> (Diakses 17 September 2020).
- Fridajoincoffee, 2017. Mendol / Menjeng / Lenthos / Perkedel Tempe. Tersedia di: <https://cookpad.com/id/resep/2618063-mendol-menjeng-lenthos-perkedel-tempe> (Diakses 9 Oktober 2020).
- Iskundarti, Etik. 2016. Resep Membuat Kue Klepon Khas Pasuruan. Tersedia di: <http://www.masakandapurku.com/2016/04/resep-membuat-kue-klepon-khas-pasuruan.html> (Diakses 18 September 2020).

- Kusnadi, Eris. 2012. Tentang Matrix Diagram. Tersedia di:
<https://eriskusnadi.com/2012/02/10/tentang-matrix-diagram/> (Diakses 26 Januari 2021)
- Lutffiyah, Atsarina. 2019. Resep Paru Goreng. Tersedia di: <https://resepkoki.id/resep/resep-paru-goreng/> (Diakses 28 September 2020).
- Marsum, H. W. dan Fauziah, S. 2007. Manajemen Stewarding. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Max, Mama. 2017. Sambal Pencok Mentah. Tersedia di:
<https://cookpad.com/id/resep/3639411-sambal-pencok-mentah> (Diakses 17 September 2020).
- Mentz, F. dan Bocuse, P. 1991. *The New Professional Chef*. Binary Institute of America.
- Minantyo, H. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Negeriku Indonesia. 2015. Kupang Kraton Tradisional dari Pasuruan, Jawa Timur. Tersedia di: <http://www.negerikuindonesia.com/2015/08/kupang-kraton-makanan-tradisional-dari.html> (Diakses 16 September 2020).
- P, Tristan. 2018. Cara Membuat Kupang Kraton. Tersedia di:
<https://www.dictio.id/t/cara-membuat-kupang-kraton/94734> (Diakses 17 September 2020).
- Pramudyari, Nonik Nur. 2017. Perbedaan Perilaku Orang Tua Dalam Memenuhi Kebutuhan Nutrisi Anak Terhadap Edukasi Nutrisi (Studi Kasus Di Tk Pgri 07 Sumberputih Kecamatan Wajak). *Undergraduate* (S1) Thesis, Universitas Muhammadiyah Malang.

- Rahman, Fadly. 2016. Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia masa Kolonial 1870 – 1942. Dalam Fadly Rahman, Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia masa Kolonial 1870 – 1942 (hal. 2-3). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Reddoorz.com. Tanpa Tahun. 8 Makanan Khas Pasuruan yang Wajib Kamu Coba. Tersedia di: <https://www.reddoorz.com/blog/id/places-to-eat/8-makanan-khas-pasuruan-yang-wajib-kamu-coba> (Diakses 14 September 2020).
- Rpu, R Hendro. 2020. Jelajah Kuliner Indonesia: Menjeng, Cara Asyik Menikmati Tempe. Rasanya Pedas-Pedas Gurih. Tersedia di: <https://www.yukbiz.com/Jelajah-Kuliner-Indonesia-MENJENG-Cara-Asyik-Menikmati-Tempe-Rasanya-Pedas-pedas-Gurih> (Diakses 9 Oktober 2020).
- Siagian, Sondang P. 1994. Organisasi, Kepemimpinan, Perilaku Administrasi. Jakarta: CV. Haji Mas Agung.
- Wartabromo.com. 2018. Mengenal Lempuk, Ikan yang Hanya Bisa Hidup di Danau Ranu-Grati. Tersedia di: <https://www.wartabromo.com/2018/03/22/mengenal-lempuk-ikan-yang-hanya-bisa-hidup-di-danau-ranu-grati/> (Diakses 16 September 2020).
- Wiharyanto, A. Kardiyat. 2006. Sejarah Indonesia Madya Abad XVI-XIX. Yogyakarta: Universitas Sanata Darma.
- Yunitasari, Safitri. 2020. Wedang Jamu Bonagung Khas Pasuruan (sirup). Tersedia di: <https://cookpad.com/id/resep/11753831-wedang-jamu-bonagung-khas-pasuruan-sirup> (Diakses 18 September 2020).