

PENGEMBANGAN KULINER KHAS PURWAKARTA

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

MONICA SALMA DESTRIANI

Nomor Induk: 201722327

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

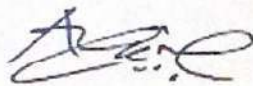
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

“PENGEMBANGAN KULINER KHAS PURWAKARTA”

NAMA : MONICA SALMA DESTRIANI
NIM : 201722327
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM
NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, 10 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 : MONICA SALMA DESTRIANI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 18 DESEMBER 1997
NIM : 201722327
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“PENGEMBANGAN KULINER KHAS PURWAKARTA”
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, 5 Februari 2021

Yang membuat pernyataan,

A yellow revenue stamp (Meterai Tempel) with a value of 6000 Rupiah. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'METERAI TEMPEL', '6000', and 'Rp. 6000,00'. A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

MONICASALMA DESTRIANI

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, shalawat serta salam selalu disampaikan kepada Nabi Muhammad SAW, dan tidak lupa juga kepada keluarga besar terutama orang tua penulis, Bayahku Kartono Gumilar, Biboku Noneng Zakiah, Adikku Nonny Fahnaz dan Kynan Gumilar yang selalu mendampingi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“PENGEMBANGAN KULINER KHAS PURWAKARTA”**

Penulisan Tugas Akhir ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat menyelesaikan studi Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Pada Proses penyelesaian Tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak dalam penyusunan Tugas Akhir ini, berupa evaluasi, kritik dan saran dalam proses penyusunan Tugas Akhir.

Tidak lupa penulis penulis mengucapkan terimakasih 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. Ibu Ayu Nurwitasari, S.Ap., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Tata Boga dan Pembimbing I.
4. Ibu Irma Citra Resmi, SST.Par., MM selaku Pembimbing II.

5. Terima kasih Kepada Seluruh Dosen dan Instruktur Prodi Manajemen Tata Boga dan segenap Akademika Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan pengajaran ilmu, nasehat dan pelayanan administasi serta bantuan lainnya.
6. Bapak Ilyas Hamid, para pemilik rumah makan di Purwakarta dan Naufal dari SHSD selaku Narasumber untuk dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman angkatan 2017 Sekolah Tinggi Pariwisata NHI 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 kesempurnaan, baik dalam sistematika maupun isinya.

Maka untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak guna membuat Tugas Akhir ini semakin baik.

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

Bandung, 14 Desember 2020

Penulis

Monica Salma Destriani

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Presentasi Masakan.....	1
1.2 Tujuan dari Presentasi Masakan.....	5
1.2.1 Tujuan Formal	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Menu Masakan Khas Kabupaten Purwakarta	5
1.4 Tinjauan Produk.....	7
1.4.1 Tema Masakan Kuliner Kabupaten Purwakarta.....	7
1.4.2 Jenis Masakan.....	8
1.5 Standard Recipe	16
1.6 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price.....	27
1.7 Nutritional Value.....	35
1.8 Lokasi dan Waktu Presentasi Masakan.....	44
1.8.1 Lokasi Penelitian	44
1.8.2 Waktu Penelitian	44
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN UJI COBA PRESENTASI	
PRODUK	45
2.1 Perencanaan Uji Coba Produk.....	45
2.1.1 Working Plan.....	45
2.1.2 Time table.....	51
2.1.3 <i>Matrix</i>	53
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan	54
2.1.5 Daftar Bahan Pangan.....	56
2.2 Pelaksanaan Uji coba Produk.....	58
2.3 Evaluasi Kegiatan Pelaksanaan Uji Coba Produk.....	71
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	73
3.1 Persiapan Sidang Presentasi Produk	73
3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	73
3.3 Evaluasi Presentasi Produk	75
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	78
4.1 Kesimpulan	78
4.2 Saran.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Standard Recipe</i> Cimplung.....	16
Tabel 1.2 <i>Standard Recipe</i> Canape Maranggi	17
Tabel 1.3 <i>Standard Recipe</i> Soto Sadang.....	19
Tabel 1.4 <i>Standard Recipe</i> Sangu Beuleum.....	21
Tabel 1.5 <i>Standard Recipe</i> Coet Gurame.....	23
Tabel 1.6 <i>Standard Recipe</i> Ulukutek Leunca	25
Tabel 1.7 <i>Standard Recipe</i> Es Ciming.....	26
Tabel 1.10 <i>Recipe Costing</i> Cimplung.....	28
Tabel 1.11 <i>Recipe Costing</i> Canape Maranggi.....	29
Tabel 1.12 <i>Recipe Costing</i> Soto Sadang.....	30
Tabel 1.13 <i>Recipe Costing</i> Sangu Beuleum.....	31
Tabel 1.14 <i>Recipe Costing</i> Coet Gurame.....	32
Tabel 1.15 <i>Recipe Costing</i> Ulukutek Leunca.....	33
Tabel 1.16 <i>Recipe Costing</i> Es Ciming.....	34
Tabel 1.17 <i>Selling Price</i>	35
Tabel 1.18 <i>Nutritional Value</i>	36
Tabel 1.19 <i>nutritional Value</i> Cimplung.....	37
Tabel 1.20 <i>Nutritional Value</i> Canape Maranggi.....	38
Tabel 1.21 <i>Nutritional Value</i> Soto Sadang	39
Tabel 1.22 <i>Nutritional Value</i> Sangu Beuleum.....	40
Tabel 1.23 <i>Nutritional Value</i> Coet Gurame.....	41
Tabel 1.24 <i>Nutritional Value</i> Ulukutek Leunca.....	42
Tabel 1.25 <i>Nutritional Value</i> Es Ciming	43
Tabel 1.26 <i>Nutrition Value Per Portion</i>	44
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i> Cimplung.....	46
Tabel 2.2 <i>Working Plan</i> Maranggi Canape.....	46
Tabel 2.3 <i>Working Plan</i> Soto Sadang.....	47
Tabel 2.4 <i>Working Plan</i> Sangu Beuleum.....	47
Tabel 2.5 <i>Working Plan</i> Coet Gurame.....	48
Tabel 2.6 <i>Working Plan</i> Ulukutek Leunca.....	48
Tabel 2.7 <i>Working Plan</i> Es Ciming.....	49
Tabel 2.8 Kegiatan Yang Dilakukan Di Rumah.....	50
Tabel 2.9 Kegiatan Yang Dilakukan Di Ruang Uji Sidang.....	51
Tabel 2.10 <i>Time Table</i> Perencanaan Kerja Sebelum Sidan.....	52
Tabel 2.11 <i>Time Table</i> Perencanaan Kerja Saat Sidang.....	52
Tabel 2.12 <i>Matrix</i>	53
Tabel 2.13 Daftar Kebutuhan Alat Dan Bahan.....	55
Tabel 2.14 Daftar Bahan Pangan.....	56
Tabel 2.15 Pelaksanaan Uji Coba Produk Cimplung.....	59
Tabel 2.16 Pelaksanaan Uji Coba Produk Canape Maranggi	60
Tabel 2.17 Pelaksanaan Uji Coba Produk Soto Sadang	62
Tabel 2.18 Pelaksanaan Uji Coba Produk Sangu Beuleum.....	64
Tabel 2.19 Pelaksanaan Uji Coba Produk Coet Gurame	66
Tabel 2.20 Pelaksanaan Uji Coba Produk Ulukutek Leunca.....	67
Tabel 2.21 Pelaksanaan Uji Coba Produk Es Ciming.....	69
Tabel 3.1 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Peta Kabupaten Purwakarta	3
Gambar 1. 2 Ilustrasi Cimplung.....	9
Gambar 1. 3 Ilustrasi Canape Maranggi	10
Gambar 1. 4 Ilustrasi Soto Sadang.....	12
Gambar 1. 5 Ilustrasi Sangu Beleum	13
Gambar 1. 6 Ilustrasi Coet Gurame	13
Gambar 1. 7 Ilustrasi Ulukutek Leunca.....	14
Gambar 1. 8 Ilustrasi Es Ciming.....	15
Gambar 1. 9 Pelaksanaan Uji Coba Produk Cimplung.....	59
Gambar 1. 10 Pelaksanaan Uji Coba Produk Canape Maranggi	60
Gambar 1. 11 Pelaksanaan Uji Coba Produk Soto Sadang.....	62
Gambar 1. 12 Pelaksanaan Uji Coba Produk Sangu Beuleum	64
Gambar 1. 13 Pelaksanaan Uji Coba Produk Coet Gurame	66
Gambar 1. 14 Pelaksanaan Uji Coba Produk Ulukutek Leunca	67
Gambar 1. 15 Pelaksanaan Uji Coba Produk Es Ciming.....	69
Gambar 1. 16 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk.....	74
Gambar 1. 17 Presentasi produk.....	76
Gambar 1. 18 Proses Evaluasi Sidang	76

PENGEMBANGDAFTAR PUSTAKA

Dittmer, P. (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor, Cost Cost*

(7 ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Hardjasaputra, A. Sobana. (2003). *Sejarah Purwakarta Abad ke-19*

Abad ke-20 . Purwakarta : Badan Pariwisata Purwakarta

Hardjasaputra, A. Sobana (ed.). (2008). *Sejarah Purwakarta*. Purwakarta :

Badan Pariwisata Purwakarta

Jabarprov.go.id (2017) *Profil daerah Kabupaten Purwakarta* Retrieved

from

https://jabarprov.go.id/index.php/pages/Kabupaten_Purwakarta

Jurnal.unpad.ac.id (2020, 13 September)

Purwakartakab.go.id (2011) *Informasi*. Retrieved from

<https://purwakartakab.go.id/informasi>

Purwakarta-tourism.com (2019) *Wisata*. Retrieved from

<https://purwakartakab.go.id/Wisata>

Rizal, JJ. (2020) *Mustika Rasa*. Depok : Komunitas Bambu

Wikipedia (2020, 27 Agustus) *Kabupaten Purwakarta*. Retrieved from

Id.wikipedia.org:

http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Purwakarta

Wongso, William. (2016). *Flavour of Indonesia*.