

# **MODERNISASI KULINER PINGGIR JALAN KOTA TEGAL**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**AWANIS SHABRINA SULTRIRANI**

**Nomor induk : 201621531**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG**

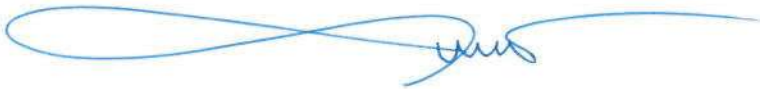
**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR**  
**MODERNISASI MAKANAN PINGGIR JALAN KOTA TEGAL**

NAMA : Awanis Shabrina Sultriani  
NIM : 201621547  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga  
JURUSAN : Hospitaliti

Bandung, 17 Februari 2020

Pembimbing I,



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

Bandung, 17 Februari 2020

Pembimbing II,



**Drs. Rohyan Sosyadi., M.pd.**  
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 17 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 : Awanis Shabrina Sultrirani  
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor 24 maret 1998  
NIM : 201621531  
Program Studi : Menejemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**MODERNISASI MAKANAN PINGGIR JALAN KOTA TEGAL**  
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, 27 Desember 2019

Yang membuat pernyataan,

  
**Awanis Shabrina Sultrirani**  
NIM 201621531

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, shalawat serta salam penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “MODERNISASI MAKANAN PINGGIR JALAN KOTA TEGAL”

Penyusunan Tugas Akhir ini ditujukan memenuhi salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian siding Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Banyak hambatan dan kendala yang penulis lalui dalam penyusunan Tugas Akhir ini, namun banyaknya pihak yang membantu baik dalam hal moril, spritual, dan finansial. Oleh sebab itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Orangtua penulis yang telah membesarkan, mendidik, mendukung, membantu serta memdoakan penulis pihak keluarga penulis atas segala bantuan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu,yaitu:

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 Perhotelan.

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Dadang Suratman. S., ST.Par., MM, selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Rohyan Sosyadi., M.pd. selaku Dosen Pembimbing 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Teman-teman Manajemen Tata Boga angkatan 2016.
9. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan rendah hati penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 27 Desember 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
BAB I 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 Penelitian .....	4
1.4 Tinjauan Produk .....	7
1.4.1 Tema .....	7
1.4.2 Jenis Produk yang Akan Dipresentasikan .....	8
1.4.3 Usulan Resep Masakan .....	12
1.4.4 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i> .....	22
1.4.5 <i>Selling Price</i> .....	23
1.4.6 Daftar Nilai Nutrisi .....	32
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	41
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	42
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i> .....	42
2.1.1 <i>Working Plan</i> .....	42
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	46
2.1.3 <i>Time Table</i> .....	48
2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur .....	49
2.1.5 <i>Purchasing List</i> .....	49
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan .....	51
2.3 Kendala dan Hambatan .....	57
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRODUK.....	61
3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	61
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	62

3.3 Evaluasi Oleh Penguji Sidang.....	69
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....	70
A. Kesimpulan .....	70
B. Saran .....	73
DAFTAR PUSTAKA .....	75

## DAFTAR TABEL

TABEL 1	Usulan Resep Tahu Aci.....	14
TABEL 2	Usulan Resep Olos .....	14
TABEL 3	Usulan Resep Rujak Teplak .....	15
TABEL 4	Usulan Resep Sauto Tegal.....	16
TABEL 5	Usulan Resep Nasi Boganna .....	17
TABEL 6	Usulan Resep Opor Ayam Suir .....	17
TABEL 7	Usulan Resep Pindang Telur .....	18
TABEL 8	Usulan Resep Dendeng Age.....	19
TABEL 9	Usulan Resep Gemblong Kicak .....	19
TABEL 10	Usulan Resep Tegal Manis Kue Teplek Pisang .....	20
TABEL 11	Usulan Resep Tegal Manis Es Sagwan Gelato .....	21
TABEL 12	Usulan Resep Teh Poci .....	21
TABEL 13	Tahu Aci.....	23
TABEL 14	Olos .....	24
TABEL 15	Rujak Teplak .....	25
TABEL 16	Sauto Tegal .....	26
TABEL 17	Nasi Boganna .....	27
TABEL 18	Opor Ayam Suir .....	27
TABEL 19	Pindang Telur .....	28
TABEL 20	Dendeng Age.....	29
TABEL 21	Gemblong Kicak .....	29
TABEL 22	Kue Teplek Pisang .....	30
TABEL 23	Es Sagwan Gelato .....	31
TABEL 24	Teh Poci .....	31
TABEL 25	Penghitungan <i>Selling Price</i> .....	32
TABEL 26	Kandungan Gizi Tahu Aci .....	33
TABEL 27	Kandungan Gizi Olos .....	33
TABEL 28	Kandungan Gizi Rujak Teplak.....	34
TABEL 29	Kandungan Gizi Sauto Tegal .....	35
TABEL 30	Kandungan Gizi Nasi Boganna.....	35



TABEL 31 Kandungan Gizi Opor Ayam Suir .....	36
TABEL 32 Kandungan Gizi Pindang Telur .....	37
TABEL 33 Kandungan Gizi Dendeng Age .....	37
TABEL 34 Kandungan Gizi Gemblong Kicak .....	38
TABEL 35 Kandungan Gizi Kue Teplek Pisang .....	38
TABEL 36 Kandungan Gizi Es Sagwan Gelato .....	39
TABEL 37 Kandungan Gizi Teh Poci .....	40
TABEL 38 Kandungan Kalori .....	40
TABEL 39 <i>Working Plan</i> Tahu Aci .....	42
TABEL 40 <i>Working Plan</i> Olos .....	43
TABEL 41 <i>Working Plan</i> Rujak Teplak .....	43
TABEL 42 <i>Working Plan</i> Sauco Tegal.....	43
TABEL 43 <i>Working Plan</i> Nasi Boganna .....	44
TABEL 44 <i>Working Plan</i> Opor Ayam Suir.....	44
TABEL 45 <i>Working Plan</i> Telur Pindang .....	44
TABEL 46 <i>Working Plan</i> Dendeng Age .....	45
TABEL 47 <i>Working Plan</i> Gemblong Kicak .....	45
TABEL 48 <i>Working Plan</i> Kue Teplek Pisang .....	45
TABEL 49 <i>Working Plan</i> Es Sagwan Gelato .....	46
TABEL 50 <i>Working Plan</i> Teh Poci .....	46
TABEL 51 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	47
TABEL 52 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang (H-1).....	48
TABEL 53 <i>Time Table</i> Saat Sidang.....	48
TABEL 54 Daftar Kebutuhan Alat Dapur .....	49
TABEL 55 <i>Purchasing List</i> .....	49
TABEL 56 Pembuatan Tahu Aci .....	52
TABEL 57 Pembuatan Olos.....	52
TABEL 58 Pembuatan Rujak Teplak .....	53
TABEL 59 Pembuatan Sauto Tegal .....	54
TABEL 60 Pembuatan Nasi Boganna.....	54
TABEL 61 Pembuatan Opor Ayam Suir .....	55
TABEL 62 Pembuatan Pindang Telur .....	55

TABEL 63 Pembuatan Dendeng Age .....	56
TABEL 64 Pembuatan Tegal Manis .....	56

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonym. (terakhir diubah pada 6 Oktober 2019). *mengenal kota tegal dan penjelasan kota tegal* dari Wikipedia mengenai kota tegal [https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Tegal](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Tegal)
- Komunitas warga tegal by Wikipedia mengenai asal usul atau sejarah tentang warteg [https://id.wikipedia.org/wiki/Warung\\_tegal](https://id.wikipedia.org/wiki/Warung_tegal)
- Anggi Saffradika. (September 29, 2015). *penjelasan tahu aci an resepi tahu aci* <https://saturesep.com/resep-tahu-aci-khas-tegal-asli-enak/>
- Anonym. (2019). *Penjelasan tahu olos dan resepi olos* <http://resep hari ini.com/resep-olos-aci-isi-khas-tegal/>
- Dessy p. (5 february 2016). *Tentang rujak teplak by ksmtour.com* <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-tegal/rujak-teplak-rujak-andalan-kota-tegal.html>
- Lusiana Mustinda - detikFood (Kamis,19 Mei 2016) *sajian sedap nasi boganna* <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3213597/sedap-komplet-nasi-boganna-yang-enak-untuk-makan-siang>
- Pieter Chriesti. (January,2009) *standard recicipe definition* <https://hmhub.me/standard-recipe-definition-objectives-various-tests-production-control/>
- Rizky-by cookpad. (2018) *Recipe olos* <https://cookpad.com/id/resep/302796-olos-khas-tegal-brebes-jateng>
- Adila prabasiwi-by cookpad.(2017) *Resep rujak teplak* <https://cookpad.com/id/resep/852279-rujak-teplak-khas-tegal>
- Robertus (Jumat, 19 Januari 2018) *Recipe Gemblong Kicak* <https://sajiansedap.grid.id/read/10748913/kalau-pakai-resep-ini-buat-kue-gemblong-kicak-pasti-sukses?page=all>
- Liem, (Minggu, 05 April 2009). *Resep dan cerita kue tempel pisang* <http://indonesianfoodweekncc.blogspot.com/2009/04/tempel-kudapan-sore-dari-tegal.html>
- S. Mu'min, (Maret, 2016). *es sagwan* <http://wartabahari.com/2378/es-sagwan-resep-turun-temurun-yang-gurih-dan-manis/>
- Opor- 2019, Buku mustika rasa.
- Dias Akhmad, (January 20, 2015), *costing definition,* <https://www.restofocus.com/2015/01/pengertian-food-cost-dan-cara.html>

<https://www.jurnal.id/blog/pentingnya-food-cost-dalam-bisnis-restoran/>

Anonym. (2015) *definition nutrition*, <http://jakarta.litbang.pertanian.go.id/ind/artikel%20bptp/buletin%20nutrisi%20kelor%20volume%205%20o%202%202015.pdf>

*Perhitungan nutrisi menggunakan aplikasi*, <https://www.myfitnesspal.com/>