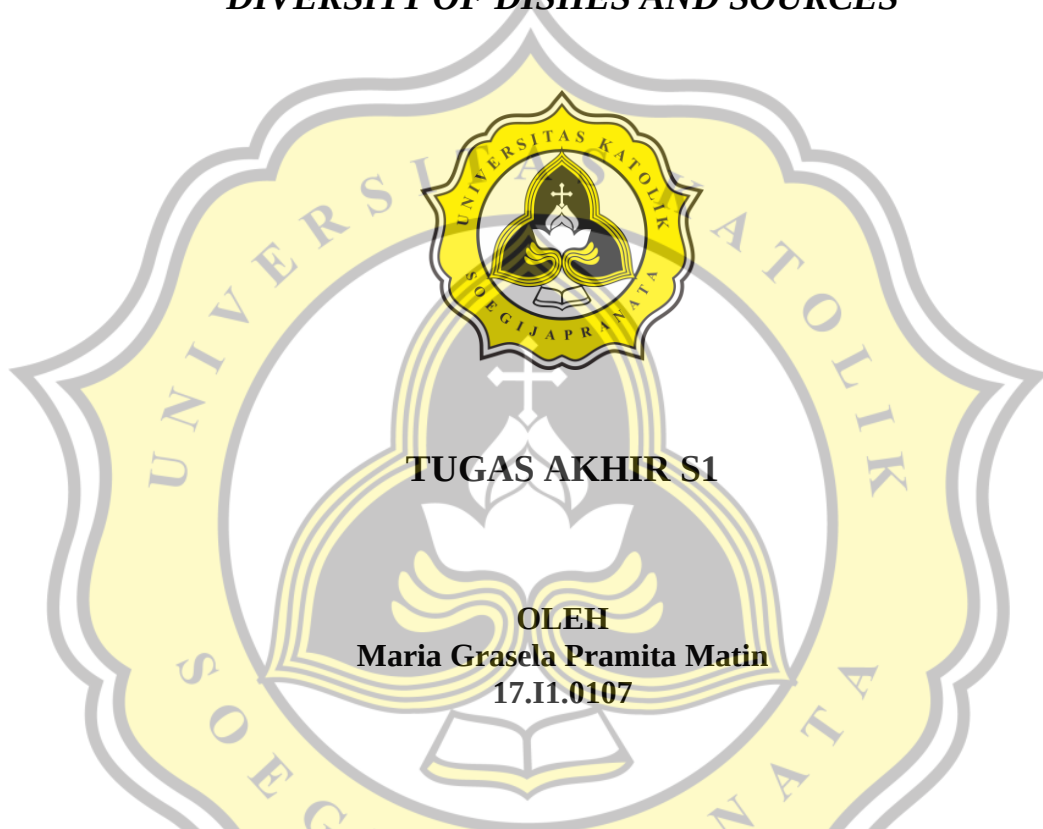


**PEMETAAN KEBERAGAMAN USAHA KULINER DAN
PASOKAN BAHAN BAKUNYA DI KAWASAN KETILENG
KOTA SEMARANG**

***MAPPING CULINARY BUSINESS IN KETILENG, SEMARANG :
DIVERSITY OF DISHES AND SOURCES***



TUGAS AKHIR S1

**OLEH
Maria Grasela Pramita Matin
17.I1.0107**

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2024

**PEMETAAN KEBERAGAMAN USAHA KULINER DAN
PASOKAN BAHAN BAKUNYA DI KAWASAN KETILENG
KOTA SEMARANG**

***MAPPING CULINARY BUSINESS IN KETILENG, SEMARANG :
DIVERSITY OF DISHES AND SOURCES***

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH
Maria Grasela Pramita Matin
17.11.0107

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2024

RINGKASAN

Usaha kuliner merupakan salah satu bidang usaha di Indonesia yang berkembang pesat beberapa tahun terakhir. Usaha kuliner muncul di berbagai lokasi salah satunya di dalam perumahan. Salah satu perumahan yang memiliki berbagai usaha kuliner di dalamnya yaitu Perumahan Ketileng di Semarang. Hal ini berarti Kawasan Ketileng merupakan contoh *foodscape* dengan berbagai usaha kuliner sebagai penyusunnya. Banyak faktor yang mempengaruhi keberlanjutan usaha kuliner salah satunya yaitu pasokan bahan baku. Penelitian ini bertujuan untuk memetakan keberagaman kuliner di kawasan Ketileng serta pasokan bahan bakunya. Penelitian ini merupakan studi populasi dengan seluruh usaha kuliner *food service* di kawasan Ketileng sebagai subyek penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi lapangan untuk mendapatkan lokasi dan jenis usaha kuliner, wawancara semi terstruktur untuk mendapatkan deskripsi mengenai usaha kuliner, produk yang dijual, bahan baku yang digunakan dan pemasok bahan bakunya, dan pendokumentasian audiovisual berupa foto usaha kuliner dan rekaman suara wawancara. Data lokasi usaha diolah menggunakan perangkat lunak ArcGIS dan disajikan dalam bentuk peta spasial sederhana. Data mengenai deskripsi usaha kuliner dan pasokan bahan bakunya diklasifikasi dan ditabulasi. Di kawasan Ketileng terdapat 13 usaha kuliner *food service* yang terdiri dari 7 warung makan, 2 restoran, 2 kedai makanan, 1 kafe, dan 1 kedai minuman. Produk yang paling banyak dijual yaitu nasi putih, mendoan, nasi rames, mie goreng, bakwan sayur, oseng tempe, petis kangkung, ayam goreng, soto ayam, sup, telur dadar, dan lele goreng. Bahan baku yang paling banyak digunakan berturut-turut adalah beras, telur ayam, kubis, tempe, tauge, daun bawang, wortel, ayam, kacang panjang, tahu, kangkung, dan tepung. Bahan baku yang digunakan oleh para pelaku usaha sebagian besar diperoleh melalui pasar tradisional terdekat yaitu Pasar Pedurungan dan Pasar Sendangmulyo. Bahan baku diperoleh dari berbagai lokasi asal sesuai dengan jenisnya: Klaten (beras), Bandungan (sayur), Semarang (tahu, tempe), Grobogan (sayur), Jawa Timur (telur ayam, *seafood*), dan luar negeri (tepung).

SUMMARY

Culinary business is one of Indonesia's thriving businesses over the last few years. Culinary businesses as food stalls, restaurants and cafes appear in some locations such as in residential areas. One of the residential area that has culinary business in it is Perumahan Ketileng, Semarang. This makes Ketileng as a foodscape with culinary businesses as it's component. One of the key factors that affects the continuity of culinary businesses is the supply of raw materials. This research aims to map the culinary business diversity and it's raw materials sources. This research is a population study with all the food service in Ketileng as the subject of research. Data collection is carried out with field observation to obtain data about location and type of culinary business; semi structured interview to obtain data about description of culinary business, its products, its necessary raw materials, and raw materials supply; and audiovisual documentation in the form of photos of culinary business and audio recording of interview. Data about location is processed using ArcGIS software and presented in a simple spatial map. Data about description of culinary business and its raw material supply are classified and tabulated. There are 13 culinary businesses in Ketileng, consisting 7 *warung makan*, 2 *restoran*, 2 *kedai makanan*, 1 *kafe*, and 1 *kedai minuman*. The most widely product being sold are *nasi putih*, *mendoan*, *nasi rames*, *mie goreng*, *bakwan sayur*, *oseng tempe*, *petis kangkung*, *ayam goreng*, *soto ayam*, *sup*, *telur dadar*, and *lele goreng*. The most widely used raw materials are rice, chicken egg, cabbage, tempeh, bean sprout, scallion, carrot, chicken, long bean, tofu, water spinach, and flour. The raw materials used mostly obtain from nearby traditional markets namely Pasar Sendangmulyo and Pasar Pedurungan. Raw materials are coming from various origin : Klaten (rice), Bandungan (vegetables), Semarang (tofu, tempeh), Grobogan (vegetables), East Java (chicken egg, seafood), and other countries (flour).