

DIREKTORI
“KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA”

TUGAS AKHIR



Disusun Oleh

NUR LAILY WIDYASARI

NIM 152011313038

PROGRAM STUDI DIPLOMA D-III PERPUSTAKAAN

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS AIRLANGGA

SURABAYA

2023

DIREKTORI

“KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA”

TUGAS AKHIR



Disusun Oleh

NUR LAILY WIDYASARI

NIM 152011313038

PROGRAM STUDI DIPLOMA D-III PERPUSTAKAAN

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS AIRLANGGA

SURABAYA

2023

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT

Bagian atau keseluruhan isi Tugas Akhir ini tidak pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademis pada bidang studi dan atau Universitas lain dan tidak pernah dipublikasikan / ditulis oleh individu selain penyusun, kecuali bila dituliskan dengan format dalam isi Tugas Akhir.

Apabila ditemukan bukti bahwa pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Airlangga

Surabaya, Mei 2023

Penulis



Nur Laily Widyasari

NIM. 152011313038

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

DIREKTORI

“KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA”

TUGAS AKHIR

Sebagai Salah Satu Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya

Bidang Perpustakaan

Pada Departemen Teknik Fakultas Vokasi

Universitas Airlangga

Oleh:

Nur Laily Widyasari

NIM.152011313038

Disetujui Oleh:

Pemimbing



Tiara Kusumaringtias, S.Hum., M.Hum

NIP.199207202019032027

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

DIREKTORI

“KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA”

TUGAS AKHIR

Sebagai Salah Satu Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya

Bidang Perpustakaan

Pada Departemen Teknik Fakultas Vokasi

Universitas Airlangga

Oleh:

Nur Laily Widyasari

NIM.152011313038

Telah diuji pada tanggal

Mengetahui

Koordinator Program Studi D-III Perpustakaan

Fakultas Vokasi Universitas Airlangga



Dessy Harisanty, S.Sos., MA

NIP.19841215200912207

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

LEMBAR PENGESAHAN PANITIA PENGUJI

Tugas Akhir Ini Telah Diujikan dan Disahkan Dihadapan Komisi Penguji

Program Studi : DIII Perpustakaan
Departemen : Teknik
Fakultas : Vokasi Universitas Airlangga
Hari/Tanggal : 20 Juli 2023
Pukul : 09.00 WIB
Tempat : Fakultas Vokasi Universitas Airlangga Ruang 301

Panitia Penguji terdiri dari:

Ketua Penguji



Dessy Harisanty, S.Sos., MA

NIP.19841215200912207

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



Dyah Puspitasari Satriyayu., S.Kom., M.Hum

NIP. 197905152007012001



Tiara Kusumaningtyas, S.Hum., M.Hum

NIP. 199207202019032027

PEDOMAN PENGGUNAAN TUGAS AKHIR

Tugas Akhir ini tidak dipublikasikan, namun tersedia di perpustakaan dalam lingkungan Universitas Airlangga, diperkenankan untuk dipakai sebagai referensi kepustakaan, tetapi pengutipan harus seizin penyusun dan harus menyebutkan sumbernya sesuai kebiasaan ilmiah.

Dokumen tugas akhir ini merupakan hak milik Universitas Airlangga

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan hidayah- Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**DIREKTORI KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA**” dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini disusun sebagai salah satu persyaratan akademik untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md.) pada Program Diploma III Program Studi Perpustakaan Universitas Airlangga Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir diantaranya:

1. Bersyukur kepada Allah SWT atas berkat, rahmat, maupun ridho serta segala kemudahan-Nya yang telah memberikan kelancaran, kemudahan, bagi penulis yang selama proses dalam penyelesaian laporan ini.
2. Tiara Kusumaningtiyas, S.Hum., M.Hum, selaku Koordinator Program Studi Perpustakaan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga Surabaya dan selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan serta arahan selama penyusunan Laporan Magang.
3. Dyah Puspitasari Srirahayu selaku Dosen Wali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi selama kuliah.
4. Segenap dosen Fakultas Vokasi Universitas Airlangga Surabaya yang telah mendidik dan memberikan pengetahuan yang berguna selama perkuliahan.
5. Orang Tua saya, dan teman-teman yang telah memberikan semangat dan bantuan secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan laporan Tugas Akhir.
6. Kepada diri saya sendiri yang telah memberikan semangat dan motivasi dalam melakukan kegiatan magang ataupun dalam pembuatan laporan ini
7. Para teman-teman seangkatan PSP 2020 yang telah berjuang bersama – sama untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

8. Semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian Tugas Akhir

Semoga bantuan dan amal kebaikan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan ridho dari Allah SWT. Penulis menyadari laporan magang ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik, saran penulis harapkan untuk kesempurnaan laporan magang ini. Akhir kata, dengan segala keterbatasan yang ada, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi seluruh pihak yang membacanya.

Surabaya, 2 Juni 2023

ABSTRAK

Kota Surabaya merupakan salah satu kota yang menawarkan berbagai makanan legendaris khas dari daerahnya bahkan sejumlah kuliner Surabaya ini menjadi makanan legendaris lantaran sudah didirikan sejak puluhan tahun yang lalu. namun juga banyak sekali kuliner – kuliner legendaris yang bisa memanjakan lidah. Penulis memilih kriteria umum yang ditentukan oleh pakar kuliner William Wongso tepatnya kuliner legendaris yang sudah berdiri selama puluhan tahun yang ada di Surabaya. Direktori menyajikan sebuah informasi lebih rinci sehingga memudahkan pengguan dalam memenuhi kebutuhan informasi. Oleh karena itu penulis memilih Tugas Akhir berupa direktori yang berjudul “ Kuliner Legendaris Kota Surabaya”, dengan tujuan untuk mengenalkan kuliner legendaris surabaya kepada para wisatawan. Direktori ini menggunakan metode observasi, wawancara dan dokumentasi yang kemudian data tersebut dikelompokkan berdasarkan wilayah. Informasi yang disajikan pada direktori Kuliner Legendaris Surabaya yaitu lokasi kuliner legendaris, profil, fasilitas, harga menu, dan jam buka pada Kuliner Legendaris Surabaya.

Kata kunci : Direktori, Kuliner Legendaris. Kota Surabaya

ABSTRAK

The city of Surabaya is one of the cities that offers a variety of legendary foods typical of the region, and even a number of Surabaya culinary delights have become legendary foods because they have been established tens of years ago. but also lots of legendary culinary delights that can spoil the tongue. Choosing a writer with the general criteria determined by culinary expert William Wongso is actually a legendary culinary that has been around for decades in Surabaya. The directory provides more detailed information to make it easier for users to meet their information needs. Therefore the author chose the Final Assignment in the form of a directory entitled "Legendary Culinary in Surabaya", with the aim of introducing Surabaya's legendary culinary to tourists. This directory uses the method of observation, interviews and recording, which then collects data by region. The information presented in the Surabaya Legendary Culinary directory is legendary culinary locations, profiles, facilities, menu prices, and opening hours of Surabaya Legendary Culinary.

Keywords: Directory, Legendary Culinary. Surabaya

DAFTAR ISI

COVER	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
PEDOMAN PENGGUNAAN TUGAS AKHIR	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Perumusan masalah.....	2
1.3 Batasan masalah	2
1.4 Tujuan Pembuatan Produk	3
1.5 Manfaat Pembuatan Produk	3
BAB 2 TINJUAN PUSTAKA	4
2.1 Direktori	4
2.2 Kuliner Legendaris.....	4
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	6
3.1 Tempat Kuliner	6
3.2 Waktu Pelaksanaan	9
3.3 Bahan	12
3.4 Alat.....	13
3.5 Prosedur penyajian	13
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15

4.1 Pra Produksi	15
4.2.1 Pengumpulan Data	16
4.2.2 Pengisian Konten pada Wordpress.....	47
4.3 Pasca Produksi	53
BAB 5 PENUTUP	55
5.1 KESIMPULAN	55
5.2 SARAN	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4 1 Rawon Setan.....	16
Gambar 4 2 Tahu campur cak naim	18
Gambar 4 3 Depot J&J Pak San bakso	19
Gambar 4 4 Rujak cingur joko dolog.....	20
Gambar 4 5 Es coklat tambah umur 1959.....	21
Gambar 4 6 Spesial Belut Surabaya H. Poer.....	26
Gambar 4 7 Zangrandi Ice cream.....	27
Gambar 4 8 Ote – Ote Porong Yang Asli	28
Gambar 4 9 Lontong balap asli pak gendut	29
Gambar 4 10 Es dawed blauran	30
Gambar 4 11 Bakwan dempo asli	31
Gambar 4 12 Pecel Semanggi	32
Gambar 4 13 Es campur tidar.....	33
Gambar 4 14 Lontong Kupang.....	34
Gambar 4 15 Mie ayam pak jumadi.....	35
Gambar 4 16 Nasi cumi – cumi.....	36
Gambar 4 17 Bubur Madura Pasar Atom.....	37
Gambar 4 18 Lontong mie Ny. Marlia.....	38
Gambar 4 19 Cakue Peneleh.....	39
Gambar 4 20 Sate Karak	40
Gambar 4 21 Tahu Tek pak Jayen.....	41
Gambar 4 22 Soto Madura Gubeng Pojok Asli	42
Gambar 4 23 Pisang Keju Bang Jo	43
Gambar 4 24 Nasi Bebek Pak Sayeki	44
Gambar 4 25 Es Pasar Keling Pak No	45
Gambar 4 26 Dept Bu Rudy.....	46
Gambar 4 27 Login Wordpress	47

gambar 4 28 sistem pos dengan sub menu " tambah baru "	47
gambar 4 29 upload foto ke wordpress	48
gambar 4 30 sisipkan foto ke dalam pos	48
Gambar 4 31 Tampilan foto di halaman pos	49
Gambar 4 32 pilih kategori & terbitkan	49
Gambar 4 33 Edit dengan Elemntor	50
Gambar 4 34 Penambahan Peta Kuliner	50
Gambar 4 35 Penulisan alamat Kuliner	51
Gambar 4 36 Penambahan Video dari Youtube	52
Gambar 4 37 Hasil Jadi dari edit Elementor	52
Gambar 4 38 Tampilan post kuliner legendaris	53
Gambar 4 39 informasi kuliner	53
Gambar 4 40 lokasi kuliner	54
Gambar 4 41 youtube kuliner	54

DAFTAR TABEL

Tabel 3 1 Kuliner berdasarkan kuliner	6
Tabel 3 2 Waktu Pelaksanaan	9
Tabel 3 3 Kuliner Legendaris Surabaya.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Form Bimbingan.....	58
Lampiran 2 Rawon Setan.....	59
Lampiran 3 Tahu Campur Cak Naim.....	60
Lampiran 4 Depot J & J Pak San Bakso	61
Lampiran 5 Rujak Cingur Joko Dolog.....	62
Lampiran 6 Es Coklat Tambah Umur 1959	63
Lampiran 7 Es Permen Karet	64
Lampiran 8 Nasi Bebek Tugu Pahlawan.....	65
Lampiran 9 Es Teler Tanjung Anom	66
Lampiran 10 Sate Klop Odomohen.....	67
Lampiran 11 Zangrandi Ice Cream	68
Lampiran 12 Spesial Belut Surabaya H. Poer.....	69
Lampiran 13 Lontong Balap Asli Pak Gendut.....	70
Lampiran 14 Bakwan Dempo Asli.....	71
Lampiran 15 Es Dawed Blauran	72
Lampiran 16 Es Campur Tidar.....	73
Lampiran 17 Pecel Semanggi.....	74
Lampiran 18 Lontong Kupang.....	75
Lampiran 19 Ote - Ote Porong Yang Asli (Non Halal)	76
Lampiran 20 Nasi Cumi - Cumi Pasar Atom.....	77
Lampiran 21 Mie Ayam Pak Jumadi	78
Lampiran 22 Lontong Mie Ny Marlia.....	79
Lampiran 23 Bubur Madura Pasar Atom.....	80
Lampiran 24 Sate Karak Ampel.....	81
Lampiran 25 Cakue Peneleh Pasar Atom.....	82
Lampiran 26Tahu Telor Pak Jayen	83
Lampiran 27 Soto Madura Gubeng Asli Pojok.....	84
Lampiran 28 Nasi Bebek Pak Sayeki.....	85

Lampiran 29 Pisang Keju Bang Jo.....	86
Lampiran 30 Depot Bu Rudy	87
Lampiran 31 Es Pacar Keling Pak No.....	88

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Masakan Indonesia adalah cerminan dari budaya dan tradisi yang berbeda berasal dari negara kepulauan yang terdiri dari sekitar 6000 pulau dan Sebagai warisan leluhur, ia berperan penting dalam kebudayaan nasional Indonesia pada umumnya. Ada keterkaitan antara sumber bahan makanan, bumbu, cara penyajian, tradisi persiapan atau memasak, penggunaan bumbu, kandungan gizi setiap makanan, dan lainnya dalam budaya. Hampir semua pulau di Indonesia memiliki tradisi dan ciri khas makanan masing-masing, dengan masing-masing daerah memiliki cita rasa yang berbeda. Banyak kuliner Indonesia yang dikenal dan masih banyak yang terungkap serta masih menyimpan rahasia untuk menikmati bahan-bahan kuliner Indonesia. Wisata kuliner berkembang pesat saat ini, dibantu oleh perkembangan teknologi melalui media sosial seperti Instagram dan Twitter, banyak restoran, kios, angkringan yang menjual makanan khas dengan cara dan tempat yang unik untuk menarik minat orang untuk berkunjung dan bangun. Selain tradisional menggunakan teknologi modern, sebuah restoran juga dapat menyebar dari mulut ke mulut dan banyak orang yang menikmati makanan di sana menjadi pelanggan tetap atau baru saja ke sana. Makanan kini menjadi motivasi nomor satu bagi para pelancong saat memilih tujuan perjalanan mereka.

Wisatawan menghabiskan lebih banyak waktu dan uang untuk makanan dan minuman unik. Jumlah bisnis wisata makanan yang berfokus pada makanan dan minuman meningkat di seluruh dunia, begitu pula pemasaran yang berfokus pada makanan dan minuman. Saat ini wisata kuliner merupakan salah satu bentuk wisata yang memberikan dampak besar bagi perkembangan suatu daerah. Menurut Stowe & Johnston. (2010). Salah satu nilai pentingnya adalah mengembangkan potensi pangan lokal lokal yang seolah mulai menggantikan produk asing atau orientasi pangan asing. Oleh karena itu, harus dilakukan upaya untuk meningkatkan potensi ekonomi

tersebut dengan memberikan sentuhan atau Membantu menarik wisatawan lokal maupun mancanegara untuk menikmati kuliner lokal yang lezat.

Menurut Santoso (2018). Kriteria kuliner legendaris menurut dari Pakar kuliner William Wongso mengemukakan pendapat tentang kuliner legendaris ini “kuliner legenda itu maksudnya sudah bisa bertahan, kalau kriteria umumnya itu hanya lewat dari dua tiga generasi setidaknya – tidaknya. Dan bisa bertahan dan tetap bisa menyajikan makanan – makanan khas dari daerah itu. Namun jangan salah kaprah dulu, menurut salah satu sahabat karib mendiang Bondan Winarno ini, bisa bertahan lama hingga dua sampai tiga keturunan belumlah cukup untuk bisa dikatakan sebagai kuliner legendaris. Sebab, kembali lagi penyedia kuliner tersebut harus bisa mempertahankan kualitas. Kami memilih kriteria umum yang ditentukan oleh sahabat karib mendiang Bondan Winarno tepatnya kuliner legendaris yang sudah berdiri selama puluhan tahun atas kuliner legendaris yang ada di Surabaya dan juga kami sudah melakukan pencarian informasi di mesin pencarian Google dan Google Maps untuk memastikan kuliner legendaris Surabaya. Untuk mencari informasi dasar seperti profil kuliner, harga dan fasilitas, yang dimiliki dari tiap – tiap kuliner dan melakukan penelitian yang kemudian nanti penulis cantumkan pada produk tugas akhir.

1.2 Perumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka rumusan masalah mengenai produk Direktori “Kuliner Legendaris Kota Surabaya” yakni : Bagaimana proses pembuatan Direktori Kuliner Legendaris Kota Surabaya ?

1.3 Batasan masalah

Batasan masalah berkaitan dengan produk tugas akhir yaitu Direktori “Kuliner Legendaris Kota Surabaya”, pada batasan masalah ini penulis memilih kriteria dari Pakar kuliner William Wongso mengemukakan pendapat tentang kuliner legendaris

ini “kuliner legenda itu maksudnya sudah bisa bertahan, kalau kriteria umumnya itu hanya lewat dari dua tiga generasi belumlah cukup untuk bisa dikatakan sebagai kuliner legendaris. Sebab, kembali lagi, penyedia kuliner tersebut harus bisa mempertahankan kualitas. Dan bisa bertahan dan tetap bisa menyajikan makanan – makanan khas dari daerah itu,

1.4 Tujuan Pembuatan Produk

Adapun tujuan dari pembuatan Direktori “Kuliner Legendaris Kota Surabaya” adalah sebagai berikut :

1. Untuk membantu wisatawan dalam mencari kuliner legendaris yang wajib dikunjungi saat ke Surabaya.
2. Menciptakan direktori yang nantinya bisa dilihat atau diakses oleh masyarakat
3. Mengimplementasikan konsep ilmu ke perpustakaan dan mengumpulkan informasi, manajemen informasi, penyediaan informasi, pencarian informasi, dll.

1.5 Manfaat Pembuatan Produk

Adapun manfaat dari pembuatan Direktori “Kuliner Legendaris Kota Surabaya” adalah sebagai berikut :

1. Lebih peduli dan berpartisipasi dalam pemeliharaan makanan tradisional/legendaris
2. Diharapkan dapat menjadi referensi pembaca mengenai kuliner legendaris
3. Memberikan informasi dan acuan untuk membuat tulisan yang lebih baik lagi.

BAB 2

TINJUAN PUSTAKA

2.1 Direktori

Direktori berasal dari kata *direct* yang berarti menunjuk. Direktori adalah suatu bahan rujukan yang memuat bahan organisasi atau perorangan, disusun secara alfabetis atau kadang-kadang secara sistematis. Buku ini berisi petunjuk bagaimana cara mudah untuk menemukan alamat-alamat seseorang, nomor telepon dan keterangan lain tentang seseorang atau badan. Jadi direktori hanya memberi informasi penunjukan, bukan memberi secara langsung. Menurut Afriami (2017:87) bahwa direktori sering disebut juga dengan buku alamat sebab di dalamnya antara lain memuat alamat-alamat seseorang atau badan. Buku ini berisi petunjuk bagaimana cara mudah untuk menemukan alamat seseorang, nomor telepon, dan keterangan lain tentang seseorang atau badan yang didaftarkan.

Produk ini bertujuan untuk menyajikan informasi berupa website dari direktori ini dalam bentuk cetak dan juga disimpan dalam basis data. Perbedaannya terletak pada sarana aksesnya: direktori cetak dibuat dari kertas dan dapat langsung dibaca, sedangkan direktori online berbentuk digital, dapat diakses kapan saja dan membutuhkan koneksi internet untuk membacanya. Direktori online berisi daftar topik yang dibahas di situs web. Direktori online membuat informasi lebih teratur dan mudah diakses. Karena direktori online dikategorikan menurut jenisnya, mudah bagi pengguna untuk menemukan informasi yang mereka butuhkan, sehingga diharapkan informasi yang terkandung dalam *website* tersebut dapat diakses oleh pengguna cepat dan tepat

2.2 Kuliner Legendaris

Menurut Seogiarto (2018), kuliner adalah masakan dalam artian hasil dari proses memasak. Kota Surabaya dikenal tidak hanya sebagai kota pahlawan tetapi juga

sebagai kota tujuan wisata kuliner yang menawarkan berbagai macam makanan dan minuman dengan bahan dasar, rasa dan tampilan yang unik. Kuliner Surabaya kerap menampilkan sajian inovatif yang kerap dianggap “ajaib” karena berbeda dari yang lain. Surabaya merupakan salah satu kota yang memiliki banyak makanan khas. Selain makanan khas, Surabaya juga kaya akan tempat makan legendaris yang sudah berdiri bertahun-tahun. Meskipun sudah berdiri selama bertahun-tahun, rasa dari tempat makan legendaris juga tidak berubah tetap sama meski sudah berganti generasi pemiliknya. Hal ini menyebabkan pada jam-jam makan tertentu, tempat makan legendaris akan dipenuhi pengunjung, baik orang yang berdomisili Surabaya maupun orang yang sedang berkunjung ke Surabaya. Menurut Naurah.(2023). Berbagai jenis kuliner legendaris dengan beragam rasa ditawarkan oleh Kota Pahlawan ini, mulai dari cita rasa manis, asin, gurih, hingga pedas yang bisa kalian pilih sesuai selera. Beberapa tempat makan di Surabaya juga telah berdiri sejak berpuluh – puluh tahun silam, yang tentunya menambah daya tarik tersendiri bagi para pengunjung

Menurut Alinda.(2022.) menjelaskan begitu juga dengan kuliner yang ada Surabaya menyimpan berbagai kekayaan kuliner khasnya. Bahkan sejumlah kuliner Surabaya ini menjadi makanan legendaris lantaran sudah didirikan sejak puluhan tahun yang lalu. namun juga banyak sekali kuliner – kuliner legendaris yang bisa memanjakan lidah. Masakan Jawa Timur khususnya Surabaya banyak dipengaruhi oleh masakan Madura. Madura adalah penghasil garam utama, sehingga rasa asin banyak mempengaruhi masakan Surabaya. Pengaruh Arab dan masakan Pengaruh India juga dapat ditemukan dalam masakan Surabaya. Aneka kuliner khas surabaya kebanyakan terbuat dari petis. Rasa petis yang gurih dan sedikit bau amis menjadi ciri khas makanan ini memiliki rasa yang unik. Contoh masakan Surabaya adalah rawon, rujak cingur, semanggi, sate karak.

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1 Tempat Kuliner

Pada bab ini penulis memberikan keterangan mengenai 30 kuliner legendaris yang ada di Surabaya dan tidak lupa juga penulis mencantumkan alamat sebagai referensi ketika ingin berkunjung pada salah satu tempat kuliner legendaris yang ada di kota Surabaya ini

Tabel 3.1 Kuliner berdasarkan kuliner

No	Nama kuliner	Alamat	Kecamatan	Wilayah
1.	Rawon Setan	Jl. Embong Malang No.78/I, Genteng	Genteng	Surabaya Pusat
2.	Lontong Balap	Jl. Kranggan depan bioskop Garuda Lama No.71, Sawahan	Sawahan	Surabaya Selatan
3.	Es Dawed Blauran	Ps. Blauran Baru, Jl. Kranggan No.2, Sawahan	Sawahan	Surabaya Selatan
4.	Lontong Kupang	Jl. Krembangan Timur No.32c, Krembangan Selatan	Krembangan	Surabaya Utara
5.	Ote – Ote Porong Yang Asli	Jl. Makam Peneleh Jl. Peneleh Gg. 1 No.33, RT.001/RW.04, Peneleh	Genteng	Surabaya Pusat
6.	Mie ayam Pak Jumaidi	Jl. Ikan Duyung No.55, Perak Barat	Krembangan	Surabaya Utara

7.	Nasi cumi – cumi	Jl. Waspada No.30, Bongkaran	Pabenan Cantikan	Surabaya Utara
8.	Tahu campur Cak Naim	Jl. Dupak No.2, Gundih.	Bubutan	Surabaya Pusat
9.	Tahu Tek Pak Jayen	Jl. Dharmahusada No.112, Mojo	Gubeng	Surabaya Timur
10.	Depot J&J pak san bakso	Jl. Bubutan No.121 - 125, Alun-alun Contong	Bubutan	Surabaya Pusat
11.	Rujak Cingur Joko Dolog	Jl. Taman Apsari, Embong Kaliasin	Genteng	Surabaya Pusat
12.	Es Coklat Tambah Umur 1950	Jl. Simokerto No.49, Simokerto	Simokerto	Surabaya pusat
13.	Es permen karet	Jl. Sidodadi Baru No.50a, Sidodadi	Simokerto	Surabaya Pusat
14.	Nasi bebek tugu pahlawan asli	Jl. Pasar Turi No.27-C, RW.-09, Bubutan	Bubutan	Surabaya Pusat
15.	Soto gubeng pojok	Jl. Raya Gubeng No.50, Gubeng	Gubeng	Surabaya Timur
16.	Bakwan dempo asli	Jl. Dempo No.17, Petemon.	Sawahan	Surabaya Selatan
17.	Pecel semanggi	Jl. Dempo No.19, Petemon	Sawahan	Surabaya selatan
18.	Es campur tidur	Jl. Tidar, Sawahan	Sawahan	Suraya selatan

19	Es teler tanjung anom	l. Taman Apsari No.7, Embong Kaliasin	Genteng	Surabaya Pusat
20	Bubur madura pasar atom	Pasar Atom Surabaya, Bongkaran	Pabean Cantikan	Surabaya Utara
21	Sate klop ondomohen	Jl. Walikota Mustajab No.36, RT.001/RW.05, Ketabang	Genteng	Surabaya Pusat
22	Pisang keju bang jo	Jl. Karang Menjangan No.73, Mojo	Gubeng	Surabaya Timur
23	Nasi bebek pak sayeki	Jl. Dharmahusada No.117-A, Mojo	Gubeng	Surabaya Timur
24	Lontong Ny Marlia	Pasar Atum Lantai 2 Tahap 1, Jl. Bunguran No.45,Bongkaran,	Pabean Cantikan	Surabaya utara
25	Sate karak	Jl.Ampel Lonceng No.60, Ampel	Semampir	Surabaya Utara
26	Cakue Peneleh Pasar Atom	Jl.Bunguran No.45,Bongkaran.	Pabean Cantikan	Surabaya Utara
27	Es teler pacar keling pak no	Jl. Penataran No.2,Pacar Keling,	Tambaksari	Surabaya Timur
28	Spesial Belut Surabaya H. Poer	Ruko Landmark Kayoon, Jl. Kayoon No.40,Embong Kaliasin,	Genteng	Surabaya Pusat

29	Depot Bu Rudy	Jl. Dharmahusada No.144, Mojo,	Gubeng	Surabaya Timur
30	Zangrandi Ice Cream	Jl. Yos Sudarso No.15, Embong Kaliasin	Genteng	Surabaya Pusat

3.2 Waktu Pelaksanaan

Adapun waktu pelaksanaan dalam menyelesaikan sebuah pembuatan produk pembuatan Tugas Akhir sebagai berikut :

tabel 3 2 Waktu Pelaksanaan

Tanggal	Keterangan
30 januari 2023	Penulis dan rekan melakukan diskusi terlebih dahulu untuk menentukan informasi kuliner surabaya apa saja yang wajib di kunjungi atau sudah legendaris.
21 Februari	Penulis dan rekan melakukan kunjungan setelah pulang dari magang masing – masing ke salah satu rumah makan yaitu ayam keremes suroboyo yang ada di belakang kampus B di situ juga penulis dan rekan melakukan pengambilan video dan melakukan sesi wawancara yang nantinya akan di imput, penulis dan rekan mencari

	1 kuliner sebagai bahan cobaan untuk kedepannya lebih baik jika mencari kuliner lagi.
2 Maret 2023	Penulis dan rekan mencari bahan TA yaitu kuliner selesai magang kuliner yang dicari yaitu rawon setan dan es dawet blauran, tidak lupa juga penulis melakukan sesi wawancara dan rekan lainnya melakukan mencatat hasil wawancara dan pengambilan video. Saat pengambilan data kuliner keadaan sekitar turun hujan sangat deras jadi penulis dan rekan memutuskan untuk pengambilan data 2 kuliner.
10 Maret 2023	Penulis dan rekan melakukan pencarian lagi kuliner, kuliner yang penulis dan rekan cari yaitu lontong balap pak gendut dan tahu tek pak jeyen. Saat mencoba lontong balap penulis dan rekan sembari menunggu owner dari lontong balap untuk melakukan sesi wawancara dan pengambilan video, setelah dari lontong balap penulis dan rekan melanjutkan ke tahu tek pak jeyen.

6 Maret 2023	Penulis dan rekan mencari kuliner khas surabaya yang sebelumnya penulis cari di google chrom yaitu es coklat tambah umur, es permen karet, mie ayam pak jumaidi, tahu campur cak naim dan dept j&j jaya pak san, seperti sebelumnya penulis dan rekan melakukan pengambilan video suasana warung dan tidak lupa melakukan sesi wawancara
23 Maret 2023	Penulis mengerjakan penyusunan laporan Tugas Akhir
9 Mei 2023	Penulis dan rekan menentukan informasi kuliner yang akan di input atau di sajikan , setelah menemukan kuliner apa saja yang di cari yaitu rujak cingur joko dolog, lontong kupang, Es pisang ijo, dan nasi cumi waspada.penulis dan rekan melakukan sesi wawancara pada inti – intinya saja seperti asal mula berdiri, ciri khas , suka dukanya dll.
31 Mei 2023	Penulis melanjutkan pengerjaan penyusunan tugas akhir

1 Juni 2023	Penulis mencari kuliner lagi yang dibantu oleh rekan pada tanggal tersebut penulis dan rekan mencari 9 kuliner legendaris yang ada di surabaya ini dan tidak lupa juga penulis dan rekan mengambil video suasana rumah makan tersebut.
20 Juni 2023	Penyelesaian Laporan Tugas Akhir

3.3 Bahan

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan Direktori kuliner legendaris kota Surabaya yaitu :

1. Google Chrome

Google Chrome adalah mesin pencari atau browser web. Mesin pencari ini sangat dibutuhkan oleh banyak orang pada umumnya dan sebagai alat untuk menjelajah informasi yang dibutuhkan penulis dalam mencari kuliner legendaris surabaya yang Berkaitan produk yang dibuat penulis, dan juga Google Chrome digunakan sebagai mesin pencari untuk menelusuri artikel jurnal, mengumpulkan informasi tentang kuliner legendaris kota Surabaya.

2. Google maps

Google maps sendiri merupakan perangkat yang penting bagi penulis di karenakan sebagai petunjuk jalan jika penulis tidak tau tempat yang akan dituju.

3. koneksi internet

koneksi internet merupakan kesatuan yang penting untuk laptop, karena dengan adanya koneksi internet penulis dapat mengakses website untuk proses pencarian kuliner legendaris yang ada di surabaya.

3.4 Alat

1. Laptop

Laptop menjadi alat utama dalam terciptanya produk “Direktori Kuliner Legendaris Kota Surabaya” ini. Mulai dari pencarian informasi, pendataan dan pengolahan data hingga penyajian produk dan penulisan laporan tugas akhir hingga Direktori Kuliner legendaris kota Surabaya” ini.

2. Sepeda Motor

Sepeda motor sebagai alat transportasi yang digunakan penulis untuk survei secara langsung ke rumah makan atau kedai untuk memperoleh data secara detail mengenai kuliner yang ada di Surabaya ini

3. Smartphone

Telepon genggam digunakan penulis sebagai alat pengambilan foto dan video dari suasana rumah makan hingga harga menu saat melakukan survei langsung.

3.5 Prosedur penyajian

Prosedur penyajian produk direktori kuliner legendaris Kota Surabaya ini disajikan dalam bentuk website. Pembuatan sebuah produk direktori kuliner ini memanfaatkan platform situs wordpress yang dipergunakan dalam hal membuat produk tugas akhir oleh penulis. Dalam metode penyajian ini, penulis terlebih dahulu mencari website resmi kuliner legendaris yang ada di Surabaya, kemudian mengumpulkan informasi seputar kuliner legendaris Surabaya. Data-data yang telah dikumpulkan selanjutnya penulis melakukan pengkategorian terhadap kuliner

legendaris yang telah dikumpulkan. Prosedur yang disajikan dalam direktori kuliner di website mencakup kuliner legendaris kota Surabaya. Informasi yang ada di direktori kuliner legendaris berisikan profil kuliner, link website resmi kuliner, tempat kuliner, lokasi kuliner, harga kuliner dan jam buka kuliner. Adanya website direktori kuliner legendaris di kota surabaya dapat membantu masyarakat untuk mencari informasi tentang mengenai kuliner legendaris kota surabaya jika sedang berkunjung ke kota pahlawan ini.

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pra Produksi

Tahap pra produksi merupakan langkah awal dalam memulai proses pembuatan produk dengan memulai dengan menentukan tema berdasarkan itu permasalahan yang ada, penulis memilih tema kuliner legendaris kota surabaya. Ada jenis kuliner legendaris yang mendukung identitas Kota Pahlawan kuliner Namun, mengingat kuliner legendaris ini tidaklah mudah di ingat oleh Penduduk lokal, pendatang dan pengunjung kota Surabaya. Oleh karena itu, Penulis membuat produk direktori untuk memberikan informasi yang spesifik mengenai kuliner legendaris di kota Surabaya yang dapat dikenal dan diketahui masyarakat umum.

Langkah selanjutnya adalah proses pengumpulan data yang akan dilalui tiga metode yaitu observasi, wawancara dan kajian literatur. Wawancara dilakukan langsung dengan owner atau generasi selanjutnya dari tempat kuliner legendaris ini. Data dan informasi yang didapatkan melalui hasil observasi langsung pada kuliner legendaris Kota Surabaya dan informasi tambahan berasal dari website yang kemudian cantumkan ke dalam laporan.

4.2 Produksi

Menurut Latief dan Utud. (2015). Mengatakan bahwa “ produksi program adalah rangkain proses teknis yang menghasilkan suatu program”, selama produksi berlangsung penulis membantu dalam pemilihan tempat mana saja yang menjadi kuliner legendaris Surabaya ini serta pengambilan gambar sesuai dengan yang diinginkan oleh penulis dengan terjun langsung ke lapangan.

4.2.1 Pengumpulan Data

Dalam tahap awal pembuatan produk direktori penulis terlebih dahulu mencari informasi mengenai 30 kuliner legendaris yang ada di kota Surabaya. Pada pengumpulan data ini, penulis membagi berdasarkan wilayah yaitu Surabaya Pusat, Surabaya Selatan, Surabaya Utara dan Surabaya Timur, dalam pencarian 30 kuliner legendaris penulis mencari sumber internet terlebih dahulu sebelum terjun langsung ke lapangan.

Tabel 3.3 Kuliner Legendaris Surabaya

Surabaya Pusat
1. Rawon Setan Surabaya  Gambar 4.1 Rawon Setan - Profil : Tempat makan simpel yang buka sejak lama dan terkenal dengan rawon, sup daging tradisional Indonesia. Kuliner berkuah hitam ini tidak hanya gurih sedap, tapi juga menyegarkan. Jika sedang berkunjung ke Surabaya. Selain rasa kuahnya yang mantap, Rawon Setan terkenal karena potongan daging sapi yang berukuran besar dan teksturnya empuk ketika digigit. Rawon disajikan dengan campuran taugé mentah yang akan memunculkan sensasi rasa dan aroma yang menyenangkan ketika dimakan bersamaan dengan kuah rawon yang pekat. Tak lupa taburan bawang merah goreng yang makin mempercantik rasa dan penampilan. Fasilitas : • Wifi

- Kapasitas tempat 30 orang
- Toilet

Lokasi : No. 78/I, Jl. Embong Malang, Genteng, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60261

Jam Buka

Senin , Selasa & Minggu 08.00–23.00

Rabu – Sabtu 08.00–16.00

Harga Menu (update harga tahun 2023)

- Rawon Daging 48.000
- Nasi Campur 38.000
- Nasi Bali Daging 38.000
- Nasi Osek 38.000
- Nasi Pecel 38.000
- Nasi Bali Tahu Telur 25.000
- Tahu/Tempe 5.000
- Sate Usus 7.000
- Sate Telur Puyuh 7.000
- Siomay Dim Sum 7.000
- Perkedel 7.500
- Telur Asin 7.500
- Nasi putih 7.500
- Empal 32.000
- Paru 32.000
- Limpah 32.000

2. Tahu Campur Cak Naim



Gambar 4 2 Tahu campur cak naim

Profil

kuliner tahu campur cak naim yang super komplit banget ada kikil tetelan sapi dengan disiram kuah yang memiliki banyak rempah – rempah rahasia dari cak naim ini

Fasilitas

- Kapasitas tempat 20 atau lebih
- Toliet

Lokasi

- Jl. Dupak No.2, Gundih, Kec. Bubutan, Surabaya, Jawa Timur 60172

Jam buka

- Senin - Minggu 10.00–22.00

Harga Menu : (update harga tahun 2023)

- Tahu campur Rp.22.000
- Bakso kikil Rp 20.000
- gorengan (1 pcs) Rp. 2.000
- Es teh Rp. 5.000

3. Depot J&J pak san bakso



Gambar 4 3 Depot J&J Pak San bakso

Profil : Pada awal berdirinya Depot J&J pak san tahun 1970 yang sudah lama buka samping monumen tugu pahlawan , pada masa sekarang ini Depot J&J pak san digantikan oleh generasi ke 2 yaitu anak dari pak san itu sendiri dalam sehari untuk membat bakso 50 kg,

Fasilitas

- Tempat duduk
- Kipas angin

Lokasi : Jl. Bubutan No.121 - 125, Alun-alun Contong, Kec. Bubutan, Surabaya, Jawa Timur 60174

Jam buka

Senin – Minggu 11.30–20.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

- 1 porsi bakso : Rp. 22.000
- Es Teh : Rp. 5.000
- Es Jeruk : Rp. 5.000

4. Rujak Cingur joko dolog



Gambar 4 4 Rujak cingur joko dolog

Profil : Rujak cingur joko dolog merintis usahanya oleh ibunya, Hajah Saemah, sejak tahun 1970-an. Baru sejak tahun 2000, warung Rujak Cingur yang awalnya berada di Jalan Embong Sawo pindah ke tempatnya sekarang di sebelah Arca Joko Dolog. Pada usaha rujak cingur joko dolog ini dipegang oleh generasi ke 2 yaitu ibu Nani. Bu nani tidak hanya menjual rujak cingur tetapi ada es kolak dan rujak manis

Lokasi : PPPV+237, Jl. Taman Apsari, Embong Kaliasin, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60271

Jam buka

Senin – Sabtu 10.00–16.00

Minggu Tutup

Harga menu (update harga tahun 2023)

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| - rujak cingur dolog : Rp. 32.000 | - Air mineral : Rp. 3.000 |
| - Rujak Manis : Rp. 28.000 | - Kerupuk (1 pcs) : Rp 1.000 |
| - Rujak Tolet : Rp. 28.000 | |
| - Kolek : Rp. 15.000 | |
| - Es teh : Rp. 5.000 | |

5. Es coklat tambah umur 1959



Gambar 4 5 Es coklat tambah umur 1959

Profil : Es Coklat Tambah Umur sudah dipegang oleh generasi kedua. Sebelumnya sejak tahun 1950, pendiri dari usaha ini sudah merintis dagangannya dengan berjualan menggunakan gerobak kayu. Setelah penjual pertamanya wafat tahun 2006 lalu, usaha ini akhirnya diteruskan oleh ibu wiwik sebagai generasi kedua. Dengan coklat yang pekat dan kental yang menjadi daya tarik wisatawan yang ingin mencicipi sensasi dari Es Coklat Tambah Umur 1959 ini

Lokasi : Jl. Simokerto No.49, Simokerto, Kec. Simokerto, Surabaya, Jawa Timur 60143

Jam buka

Senin – Minggu 09.00–16.00

Harga Menu (update harga tahun 2023)

Es coklat : 12.000

Roti : 2.000

6. Es Permen Karet



Profil : Pak YIT merupakan pendiri usaha Es permen karet yang awal berdirinya tahun 1986 di komplek makam suanan ampel surabaya lalu pindah di jalan sidotopo tahun 2019 dan sekarang digantikan Ahmad hidayat pemilik es permen karet ini merupakan generasi ke 3 dalam usaha ini. Minuman segar yang terbuat dari susu kental manis dan sirup permen karet yang menjadi primadona untuk melepas dahaga

Fasilitas :

- Tempat duduk
- Kipas angin

Lokasi : Jl. Sidodadi Baru No.50a, Sidodadi, Kec. Simokerto, Surabaya,.

Jam buka :

Senin – Minggu 09.00–02.00

Rabu Tutup

Harga menu : (update harga tahun 2023)

1 porsi es permen karet seharga : 4.000

7. Nasi bebek tugu pahlawan asli



Profil : Ibu Hajah Minhah beliau pendiri Nasi bebek tugu pahlawan ini sudah berdiri sekitar tahun 1989 , pada nasi bebek ini menyajikan nasi bebek dan beragam olahan yang berasal dari bebek, mulai dari protolan, jeroan, dada, paha biasa hingga paha super. Salah satu ciri khas Bebek Tugu Pahlawan adalah adanya serundeng atau kelapa goreng yang menambah cita rasa gurih pada bebek goreng yang disajikan

Lokasi : Jl. Pasar Turi No.27-C, RW.-09, Bubutan, Kec. Bubutan, Surabaya,

Fasilitas

- Tempat duduk
- Kipas angin

Jam buka :

Senin – Minggu 11.00–22.30

Harga menu : (update harga tahun 2023)

Rp 5.000 – 26.000

8. Es Teler tanjung anom



Profil : Usaha ini pertama kali dirintis oleh Bapak Moechsin Imam Mawardi yang sampai sekarang menjadi owner dari usaha Es Teller Tanjung Anom & baso Daging Sapi. pada tahun 1982 tepatnya di jalan Tanjung Anom Surabaya. Di kedai ini, seporsi es teler disajikan dengan campuran potongan aneka buah, mulai dari nangka, alpukat, kelapa muda, hingga butiran mutiara. Semuanya lantas disiram parutan es dan ditambahkan pula sirup susu.

Fasilitas :

- Tempat duduk
- Lahan parkir

Lokasi : Jl. Taman Apsari No.7, Embong Kaliasin, Kec. Genteng, Surabaya,

Jam buka

Senin – Minggu : 12:00-22:00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| - es teler tanjung anom Rp.20.000 | - Alpukat Juice Rp. 13.000 |
| - Bakso campur Rp. 25.000 | - Es Jeruk Manis Rp. 12.000 |
| - Bakso halus Rp. 25.000 | - Es Kelapa Muda Rp. 15.000 |
| - Bakso Kasar Rp. 25.000 | - Es Sirup Kelapa Muda Rp. 8.000 |
| - Bakso Lontong Rp. 30.000 | |

9. Sate Klopo Ondomohen



Profil : Sate Klopo Ondomohen Bu Asih Berdiri sejak 1945 atau ketika Indonesia merdeka warung makan ini diturunkan ke generasi ke 2 sebelumnya pemilik sate klopo ini merupakan mertua dari ibu asih, Ciri khas dari sate ini adalah daging sapi atau ayam yang potongannya besar, lalu dibalur dengan kelapa yang tebal. Rasanya gurih dan sedikit manis serta saus kacangnya

Fasilitas

- Tempat duduk
- Toilet
- Kipas angin

Lokasi : Jl. Walikota Mustajab No.36, RT.001/RW.05, Ketabang, Kec. Genteng, Surabaya

Jam buka : Senin – Minggu 07.00–22.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| - Sate ayam klopo : 27.000 | - Sate Daging/Lemak : 36.000 |
| - Nasi putih : 6.000 | - Sate Usus : 27.000 |
| - Es teh : 5.000 | - Sate Campur : 38.000 |
| - Sate Ayam Sapi : 38.000 | - Lontong : 5.000 |

10. Spesial Belut Surabaya H. Poer



Gambar 4 6 Spesial Belut Surabaya H. Poer

Profil : Spesial Belut Surabaya H. Poer Telah berdiri sejak tahun 1985. Dulu menu yang dijual hanya gorengan belut biasa ditambah sambal dan lalapan. Sekarang menunya bervariasi, di antaranya Pecel Belut Kering, Pecel Belut Basah, Pecel Belut Elek, Belut Saos Inggris.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir luas
- Kipas angin

Lokasi : Ruko Landmark, Ruko Landmark Kayoon, Jl. Kayoon No.40, Embong Kaliasin, Kec. Genteng,

Jam buka

Senin – Minggu 11.00–23.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

- berkisar antara 15.000 – 30.000 (sesuai ikan yang dipilih)
- Nasi putih : 6.000
- Bawang putih goreng : 8.000

11. Zangrandi Ice cream



Gambar 4 7 Zangrandi Ice cream

Profil : Zangrandi telah berdiri sejak 1930 oleh Roberto Zangrandi, yakni orang Italia yang menetap di Surabaya. Es krim itu diracik oleh Nyonya Roberto Zangrandi. Lantas, kedai es krim itu diberi nama Mevrouw Zangrandi. Namun, keluarga Zangrandi harus pulang ke Italia pada 1960. Toko dan resep es krimnya lalu dibeli sahabatnya, warga lokal yang bernama Adi Tanumulia. Sejak dibeli Adi Tanumulia, nama kedai berganti menjadi Graha Es Krim Zangrandi. Cita rasa es krim Italia pun tetap dipertahankan sejak pertama kali berdiri.

Fasilitas :

- Tempat duduk
- Spot foto
- Ac

Lokasi : Jl. Yos Sudarso No.15, Embong Kaliasin, Kec. Genteng, Surabaya,

Jam buka

Senin – Minggu 10.00–22.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

33. 000 – 100.000 per orang

12. Ote – Ote Porong Yang Asli (Non Halal)



Gambar 4 8 Ote – Ote Porong Yang Asli

Profil : Ote Porong Yang Asli, Muka Pasar Porong merupakan sebuah tempat makan yang berada di Surabaya. Rumah makan ini menyajikan berbagai menu jajanan yang dibanderol dengan harga yang murah dan bersahabat dengan kantong. Menyantap cemilan ini sangat cocok bila ditambah dengan mencocol saus pedas ataupun cabai muda. Menambah selera makan semakin lahap dan menyenangkan. Dengan beraneka ragam isian daging yang dapat disesuaikan sesuai selera kita Rasa yang khas dari cemilan inilah yang menjadikan makanan ini tidak lekang dimakan waktu ditengah – tengah maraknya makanan baru yang semakin menjamur di sekeliling.

Fasilitas

- Tempat duduk & Lahan parkir

Lokasi : Jl. Makam Peneleh Jl. Peneleh Gg. 1 No.33, RT.001/RW.04, Peneleh, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60274

Jam buka : Senin – Minggu 09.00–20.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

- Ote – Ote Porong Babi Tiram : Rp. 23.000
- Ote – Ote Tiram Spesial : Rp. 40.000
- Ote – Ote Porong Ayam Tiram : Rp. 23.000
- Ote – Ote Babi/Ayam Tiram Special : Rp. 40.000

Surabaya Selatan

13. Lontong balap asli pak gendut



Gambar 4 9 Lontong balap asli pak gendut

Profil : Kuliner khas Surabaya salah satunya adalah Lontong Balap. Banyak penjual lontong balap di Surabaya, tetapi ada satu yang sangat legendaris yaitu tempat makan Lontong Balap Asli Pak Gendut. Dengan resep Lontong Balap khususnya lento dan sambal buatan sendiri tanpa ada campuran, rasa lontong balap Pak Gendut ini sangat enak dan disukai banyak orang di Surabaya. Tidak heran, nama lontong balap Pak Gendut ini sudah terkenal di kota Surabaya

Fasilitas

- Musholla
- Free wifi
- Toilet
- Kapasitas tempat 70 orang

Lokasi : Jl. Embong Malang No. 38 Surabaya (seberang UFO Outlet)

Jam buka : Setiap Hari / Jam 08.00 – 23.00 wib

Harga menu (update harga tahun 2023)

- Lontong balap : Rp. 18.000
- Sate kerang : Rp. 12.000

14. Es Dawed Blauran



Gambar 4 10 Es dawed blauran

Profil : Es Dawet Blauran ini merupakan kuliner legendaris di Kota Surabaya. Ada beberapa penjual yang telah puluhan tahun menjajakan dagangannya di sini. Dawet ini terbuat dari tepung beras dengan pewarna alami dari daun pandan. Di sini, es dawet disajikan dalam sebuah mangkuk. Lalu, penjual menambahkan ketan hitam, mutiara, bubur halus hingga biji salak. Kemudian, es dawet disiram dengan kuah santan hingga gula Jawa cair. Tak lupa, penjual menambahkan beberapa es batu. Sembari menunggu pesanan pelanggan akan di sediakan bebapa gorengan yang sangat pas jika di santap dengan es dawed blauran ini

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir

Lokasi : Ps. Blauran Baru, Jl. Kranggan No.2, Sawahan, Kec. Sawahan, Surabaya

Jam buka

Senin – Minggu 10.00–20.30

Harga menu (update harga tahun 2023)

- Es dawed blauran : Rp. 8.000
- Gorengan :Rp. 3.000 – 5.000

15. Bakwan dempo asli



Gambar 4 11 Bakwan dempo asli

Profil : Bakwan Dempo Asli, begitu nama asli dari warung makan di jalan Dempo Surabaya ini. Tempatnya mudah dijangkau dengan bangunan yang didominasi warna putih dan toska. Seperti rumahnya yang terlihat bangunan lama, warung ini ternyata sudah ada sejak lama. Kabarnya, pemiliknya sudah berjualan sejak tahun 1970-an

Fasilitas

- Tempat duduk
- Kipas angin
- Lahan parkir yang luas

Lokasi : Jl. Dempo No.19, Petemon, Kec. Sawahan, Surabaya,

Jam buka

Senin – Minggu 07.00–19.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

harga pada bakwan dempo sekitar 7.000 – 44.000 ribu

16. Pecel Semanggi



Gambar 4 12 Pecel Semanggi

Profil : Berdiri sejak 30 tahun yang lalu, pecel semanggi menjadi salah satu makanan legendaris Surabaya. Restoran ini menyajikan pecel semanggi dengan isian daun semanggi, tauge, yang di siram bumbu kacang atau pecel dengan topping kerupuk yang rasa autentik enggak berubah. Dengn di sajikan di atas daun pisang yang berbentuk pincuk akan menambahkan sensasi makan yang tak terlupakan

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir

Lokasi : Jl. Dempo No.19, Petemon, Kec. Sawahan, Surabaya,

Jam buka : Senin – Minggu 10.00–15.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

1 porsi pecel semanggi seharga Rp. 18.000

17. Es Campur Tidar



Gambar 4 13 Es campur tidar

Profil : Di Surabaya ada warung es campur yang terkenal. Warungnya bernama Es Campur Tidar yang berada di kawasan sawahan, Surabaya. Satu porsi es campur terbilang sangat royal. Diisi dengan kolong kaling, kacang merah, buah-buahan, dan es serut. Es serutnya disajikan menggunung dengan berbagai isian ditaruh di sisi es serut tersebut. Kemudian es serut tersebut diberi sirup dengan citarasa yang unik.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir
- Ruangan ber-AC / tidak ber-AC

Lokasi : Jl. Tidar, Sawahan Surabaya, Jawa Timur

Jam buka : Senin – Minggu 10.00–21.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

15.000 untuk satu porsi

Surabaya Utara

18. Lontong kupang



Gambar 4 14 Lontong Kupang

Profil : Pak joko memulai usaha Lontong kupang rajawali yang berdiri pada tahun 2012, pada awal pak joko memulai usaha tersebut dengan cara berkeliling dengan menggunakan sepeda motor, resep yang di gunakan pak joko dalam berbisnis yaitu resep turun temurun dari ibu

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir

Lokasi : Jl. Krembangan Timur No.32c, Krembangan Sel., Kec. Krembangan, Surabaya

Jam buka

Senin – Minggu 06.00–15.55

Harga menu (update harga tahun 2023)

- Lontong kupang : Rp 10.000
- Lontong kupang spesial : Rp. 12.000

19. Mie Ayam Pak Jumadi



Gambar 4 15 Mie ayam pak jumadi

Profil : Pada tahun 1999 pak jumadi membuka usaha mie ayam. Orang – orang biasanya menyebut mie ayam pak jumadi dengan sebutan mie ayam pak jum, pada saat siang hari warung makan tersebut sangat ramai sekali oleh pekerja kantoran, sangat disarankan saat ke mie ayam pak jum sebelum jam makan siang.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir yang luas

Lokasi : Jl. Ikan Duyung No.55, Perak Bar., Kec. Krembangan, Surabaya

Jam buka :

Senin – Minggu 11.00–17.00

Harga menu(update harga tahun 2023)

- Mie ayam : Rp. 9.000
- Es teh : Rp. 5.000

20. Nasi Cumi – Cumi



Gambar 4 16 Nasi cumi – cumi

Profil : Warung nasi cumi yang terletak di Jl Waspada, Pabean Cantian Surabaya tepat di dekat Pasar Atom, telah bertahan di tempat yang sama, dengan menu sama, selama empat generasi pengelola. Yaitu sejak tahun 1917. Warung ini kian ramai di tengah malam, karena memang menunya unik. Sesuai dengan namanya, Nasi Cumi Waspada. Menu andalan yaitu cumi masak tinta.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Toilet

Lokasi : Jl. Waspada No.30, Bongkaran, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya

Jam buka : buka 24 jam setiap hari

Harga menu (update harga tahun 2023)

- Nasi cumi biasa : Rp. 22.000
- Nasi cumi campur : Rp. 27,500
- Nasu cumi komplit : Rp. 33.000
- Nasi rawon cumi : Rp. 33.000
- Nasi bebek sangmasang : Rp. 27.500

21. Bubur Madura Pasar Atom



Gambar 4 17 Bubur Madura Pasar Atom

Profil : Pada tahun 1970 orang tua dari ibu khadijah memulai merintis usaha bubur madura di pasar atom, Bubur Madura sendiri didalamnya berisi bubur sumsum, bubur mutiara, bubur ketan hitam, dan bubur candil. Parutan daging kelapa dan gula merah yang sudah dicairkan di bagian atas bubur membuatnya lebih gurih dan terasa manisnya.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir
- Toilet

Lokasi : pasar Atom Surabaya, Bongkaran, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya,

Jam buka : 10.00 - 20.00 setiap hari

Harga menu : (update harga tahun 2023)

- 1 porsi bubur madura Rp. 10.000
- Lontong mie & lodeh Rp.15.000

22. Lontong Mie Ny. Marlia



Gambar 4 18 Lontong mie Ny. Marlia

Profil : Sesuai namanya, makanan khas Surabaya ini terdiri dari lontong dan mi. Namun di samping itu hidangan satu ini juga dihadirkan dengan kuah yang segar, sedikit asam dan gurih. Di Lontong Mie Ny Marlia, pengunjung disuguhkan sate kerang dan lento goreng yang menggugah selera. Hidangan tersebut sangat cocok untuk menjadi makanan pendamping bagi sepiring lontong mi.

Fasilitas

- Tempat duduk

Lokasi : Pasar Atum Lantai 2 Tahap 1, Jl. Bunguran No.45, Bongkaran, Pabean Cantikan, Surabaya

Jam buka :

Senin – Minggu 10.00–17.00

Harga menu (update harga tahun 2023)

- Lontong mie biasa Rp. 26.000
- Sate kerang /tusuk : Rp. 2.000
- Lento : Rp. 6.000
- Es teh : Rp. 8.000

23. Cakue Peneleh



Gambar 4 19 Cakue Peneleh

Profil : Cakue Peneleh, sudah menjajakan cakue di Surabaya sejak 1988. Sejak 31 tahun ini, Cakue peneleh menawarkan kue cakue polos pada umumnya. Jajanan legendaris ini bisa di temukan di Pasar Atom gedung lama. Ika menuju ke Cakue Peneleh jangan lupa cicipi cakue udangnya. Cakue udang terdiri dari cakue polos yang ditengahnya diberi adonan udang dan sedikit potongan sayur-sayuran. Kemudian dihidangkan dengan saus tomat asam manis. Di sini kamu juga bisa menemukan kudapan legendaris lainnya. Seperti roti goreng, ote-ote, kompiang, kacang kuah dan masih banyak lagi.

Fasilitas

- Tempat duduk

Lokasi : Jl. Bunguran No.45, Bongkaran, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya

Jam buka : Senin – Minggu 09.00–17.00

Harga menu (update harga tahun 2023)

- Cakue biasa 1 (pcs) : Rp. 6.500
- Cakue isi ayam/udang (10 pcs) : Rp. 70.000
- Ote – ote (4 pcs) : Rp. 70.000
- Kompiang (5 pcs) : Rp. 65.000

24. Sate Karak



Gambar 4 20 Sate Karak

Profil : Sate Karak ini pertama kali didirikan nenek dari pemilik sewaktu penjajahan Belanda Sate ini terbuat dari potongan jeroan sapi, lalu dilumuri bumbu rahasia dan dibakar. Kemudian disantap dengan nasi ketan hitam dan ditaburi bumbu kelapa di atasnya yang disebut sambal bubul. Itulah gambaran dari Sate Karak khas Ampel, Surabaya. Saat pertama kali mendengar namanya, orang akan mengira bahwa Sate Karak adalah nasi basi yang dijemur hingga kering, layaknya karak yang biasa diketahui. Namun Sate Karak ini berbeda. Terbuat dari potongan jeroan sapi, seperti usus dan gajih (lemak) yang dihidangkan dengan nasi ketan hitam.

Fasilitas

- Tempat duduk

Lokasi : Jl. Ampel Lonceng No.60, Ampel, Kec. Semampir, Surabaya

Jam buka : Senin – Minggu 17.00–22.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

sate karak satu porsi seharga Rp. 15.000

Surabaya Timur

25. Tahu tek Pak Jayen



Gambar 4 21 Tahu Tek pak Jayen

Profil : Tahu Tek Pak Jayen sudah berdiri semenjak tahun 2007, tahu tek adalah salah satu masakan khas kota Surabaya. Tahu tek terdiri atas tahu goreng setengah matang dan lontong yang dipotong kecil-kecil kemudian ditambahkan topping seperti telur, kentang goreng, sedikit taoge, dan irisan ketimu, lalu disiram menggunakan kuah kacang dengan campuran petis yang berwarna kecoklatan. Tahu tek pak jayen dari dulu hingga saat ini menjadi destinasi wajib saat Anda berada di Surabaya

Fasilitas :

- Tempat duduk
- Lahan parkir
- Toilet

Lokasi : Jl. Dharmasada No.112, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya,

Jam buka

Senin – Minggu 17.00–23.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

- satu porsi tahu tek pak jayen di bandrol seharga Rp. 18.000 per porsi

26. Soto Madura Gubeng Pojok Asli



Gambar 4 22 Soto Madura Gubeng Pojok Asli

Profil : Salah satu Soto Madura yang termasuk salah satu makanan populer di Surabaya, Jawa Timur. Soto ini ada yang berbahan dasar daging ayam, sapi, yang dilengkapi daun bawang, bawang goreng, jeruk nipis, dan sambal. Usaha kami bergerak di bidang rumah makan , kami berlokasi di Jl. Dharmahusada No. 63D , usaha kami sudah mulai berdiri tahun 2018 , tersedia menu di tempat kami soto daging madura soto buntut dll

Fasilitas

- Tempat duduk
- Toilet
- Lahan parkir

Lokasi : Jl. Raya Gubeng No.50, Gubeng, Kec. Gubeng, Surabaya

Jam buka :Senin – Minggu 07.00–15.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

Harga soto mulai dari Rp 22.000 hingga Rp 35.000

27. Pisang Keju Bang Jo



Gambar 4 23 Pisang Keju Bang Jo

Profil : pisang keju bang jo sudah berdiri selama 12 tahun , rumah makan ini menyajikan berbagai menu jajanan yang di banderol cukup murah di kantong para wisatawan , dengan berbagai topping yang bisa di pilih sesuka hati

Fasilitas

- Lahan parkir

Lokasi : Jl. Karang Menjangan No.73, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya

Jam buka : Senin – Minggu 15.00–22.00

Harga menu (update harga tahun 2023)

- Semua rasa pada pisang keju bang jo Rp. 10.000
- Tambah topping Rp. 1.000

28. Nasi Bebek Pak Sayeki



Gambar 4 24 Nasi Bebek Pak Sayeki

Profil : Nasi Bebek Hitam Pak Sayeki ini sudah buka sejak tahun 1985 lo, dan sekarang yang meneruskan adalah anaknya. bebek yang disajikan memang berwarna hitam. Warna hitam ini berasal dari proses pembakaran. Jadi setelah di kuliti, bebek dibakar menggunakan kayu bakar yang tujuannya untuk menghilangkan lemak tebal yang ada di kulit bebek. Dan setelah proses pembakaran daging bebek berubah menjadi hitam, warna hitam ini ternyata memberi kenikmatan tersendiri di daging bebek

Fasilitas

- Lahan parkir & Tempat duduk lesehan

Lokasi : Jl. Dharmahusada No.117-A, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya,

Jam buka : Senin – Minggu 17.00–00.00

Harga menu (update harga tahun 2023)

- Nasi bebek : Rp. 23.000
- Nasi : Rp 4.000
- Air putih : Rp. 3.000

29. Es Pacar Keling Pak No



Gambar 4 25 Es Pasar Keling Pak No

Profil : Es Teler Pacar Keling Pak No sudah eksis sejak 1978. Kedainya berada di pusat kota Surabaya. Selain es telernya memang enak, status legendaris yang disandang kedai ini juga jadi salah satu daya tarik bagi pengunjung. Menggunakan buah-buahan segar merupakan salah satu kunci yang membuat Kedai Es Teler Pak No bisa bertahan sekian lama. Begitu masuk ke warungnya, Teman Traveler akan melihat deretan buah warna-warni dipajang di gerobak khusus.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir luas
- Toilet

Lokasi : Jl. Penataran No.2, Pacar Keling, Kec. Tambaksari, Surabaya

Jam buka : Senin – Minggu 10.00–22.00

Harga menu : (update harga tahun 2023)

- Dibawah Rp. 50.000/orang

30. Depot Bu Rudy



Gambar 4 26 Dept Bu Rudy

Profil : Minggu pahing 2 juli 1995 , Bu Rudy mulai manjajakan nasi bungkus dengan menu udang yang di goreng renyah dan gurih ke sebuah komunitas senam di Surabaya. Udang goreng ini di gemari , rasanya yang khas san sangat nikmat disantap degan nasi hangat . menu ini sekarang di kenal sebagai nasi udang

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir
- Toilet

Lokasi : Jl. Dharmahusada No.140, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya

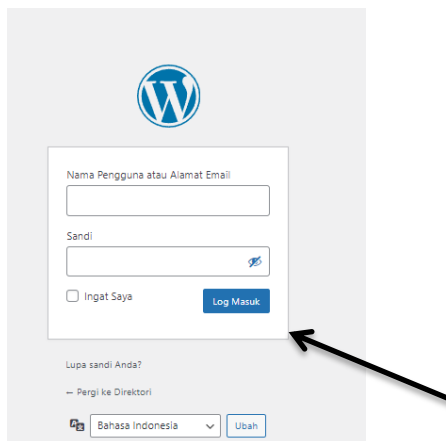
Jam buka : Senin – Minggu 06.00–21.00

Harga menu: (update harga tahun 2023)

harga pada depot bu rudy mulai 23 .000 – 50.000 sesuai denga lauk yang di ambil

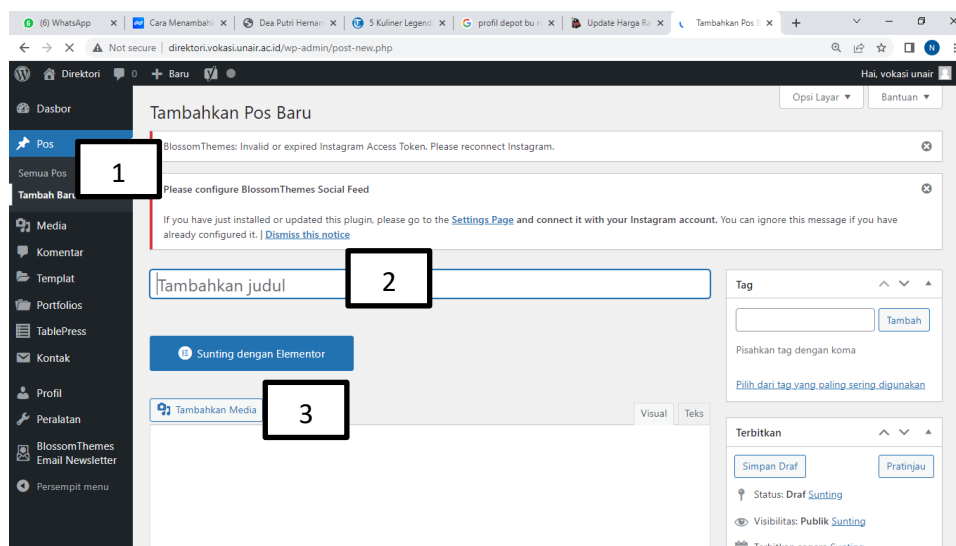
4.2.2 Pengisian Konten pada Wordpress

Penulis akan melakukan pengisian konten dengan menggunakan situs yang ada di wordpress dengan memanfaatkan situs – situs menu yang ada di wordpress untuk memudahkan penulis dalam pengisian konten.



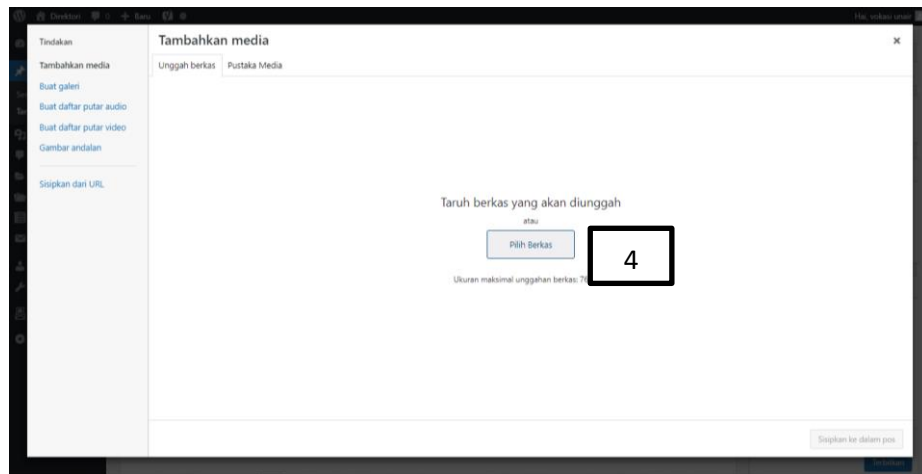
Gambar 4 27 Login Wordpress

Sebelum masuk ke wordpress harus melakukan login terlebih dahulu dengan menggunakan user dan pass, lalu setelah masuk akan menampilkan sistem – sistem yang ada di wordpress seperti gambar di bawah ini

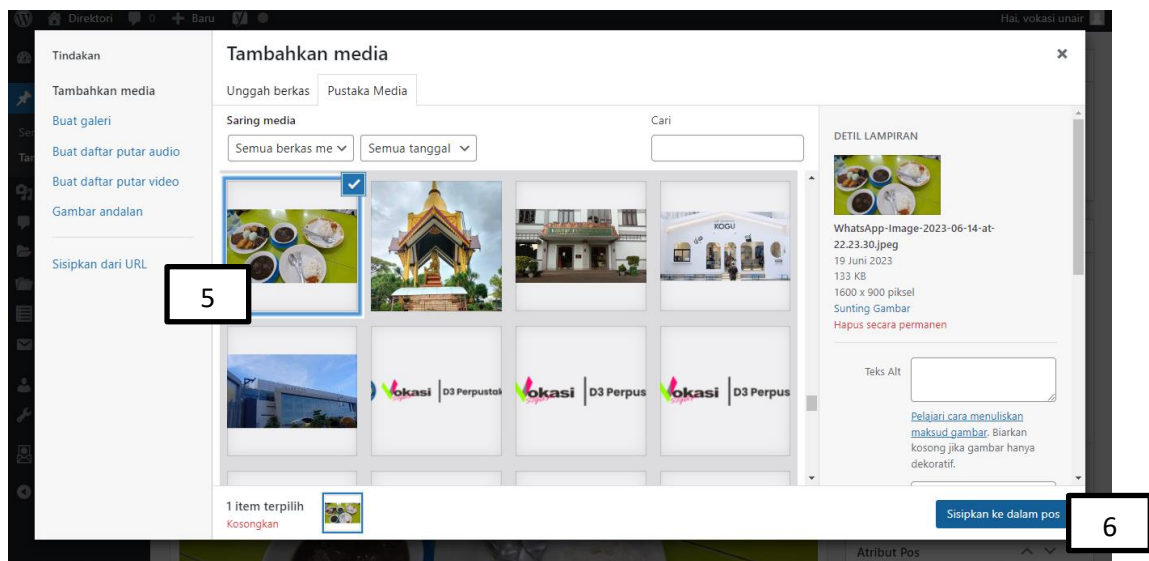


gambar 4 28 sistem pos dengan sub menu " tambah baru "

Setelah masuk halaman wordpress klik “post” , ada 2 sistem di dalam “ post” klik bagian “tambah baru “ , lalu klik “ tambahkan judul” disesuaikan dengan topik masing – masing.

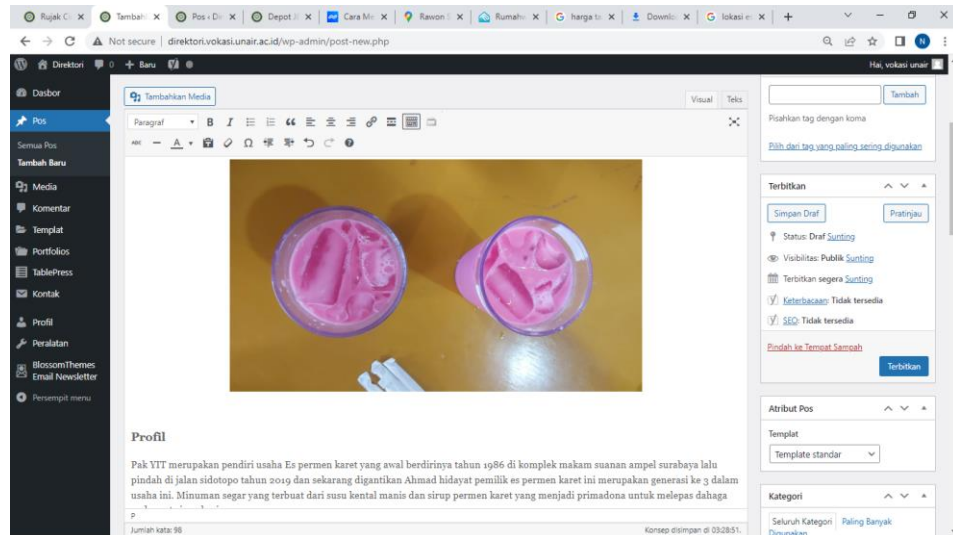


gambar 4 29 upload foto ke wordpress



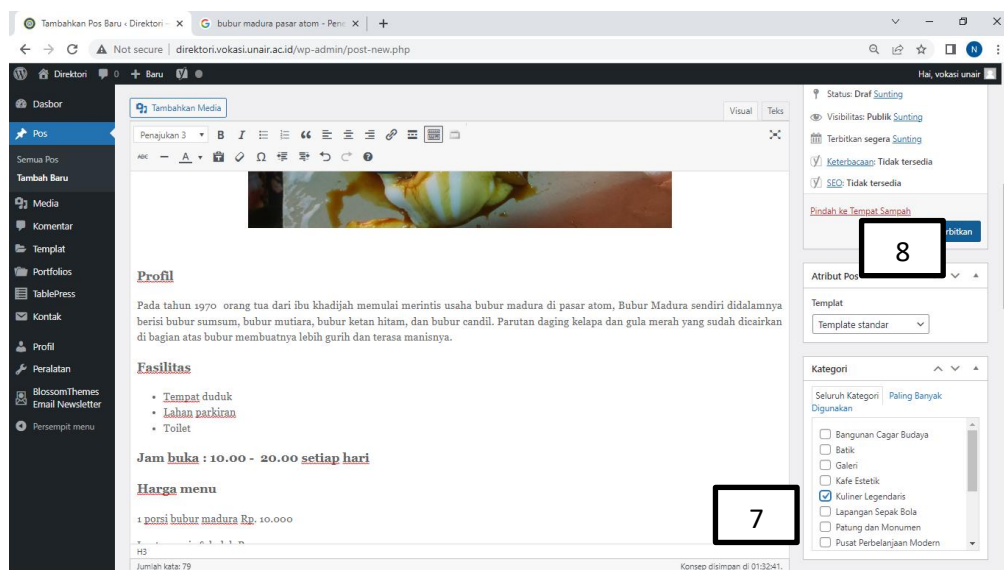
gambar 4 30 sisipkan foto ke dalam pos

lalu centang gambar yang di pilih, langkah selanjutnya sisipkan ke dalam pos



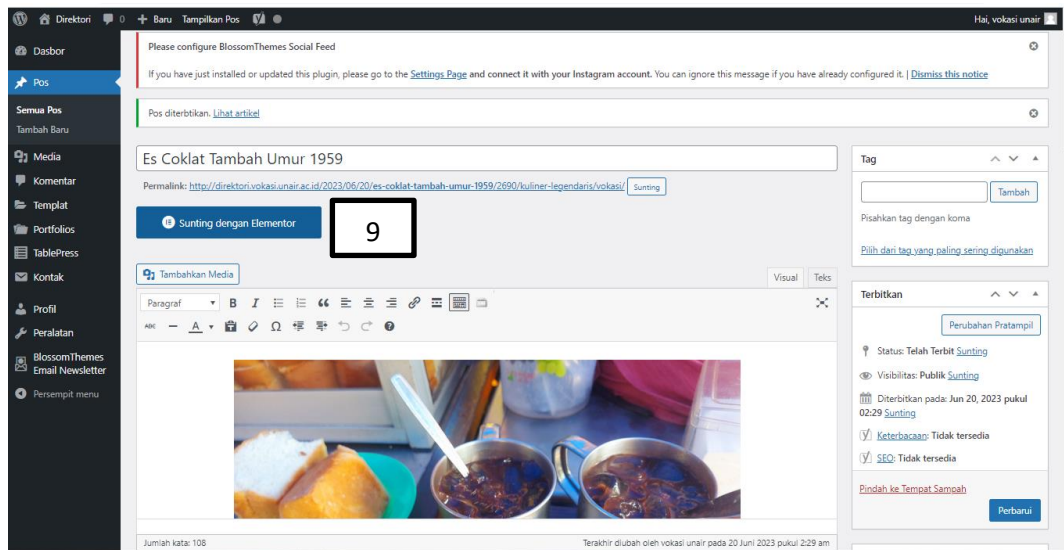
Gambar 4 31 Tampilan foto di halaman pos

Sebelum mengetik isi dari point topik tersebut , klik “ tambahkan media foto” sesuai dengan kebutuhan masing – masing, setelah muncul gambar di bawah ini “ pilih berkas foto yang mau di upload ke dalam wordpress, jika sudah di upload klik “ sisipkan ke dalam pos yang mana nantikan akan muncul ke halaman depan yang akan di tambahkan keterangan di bawah foto

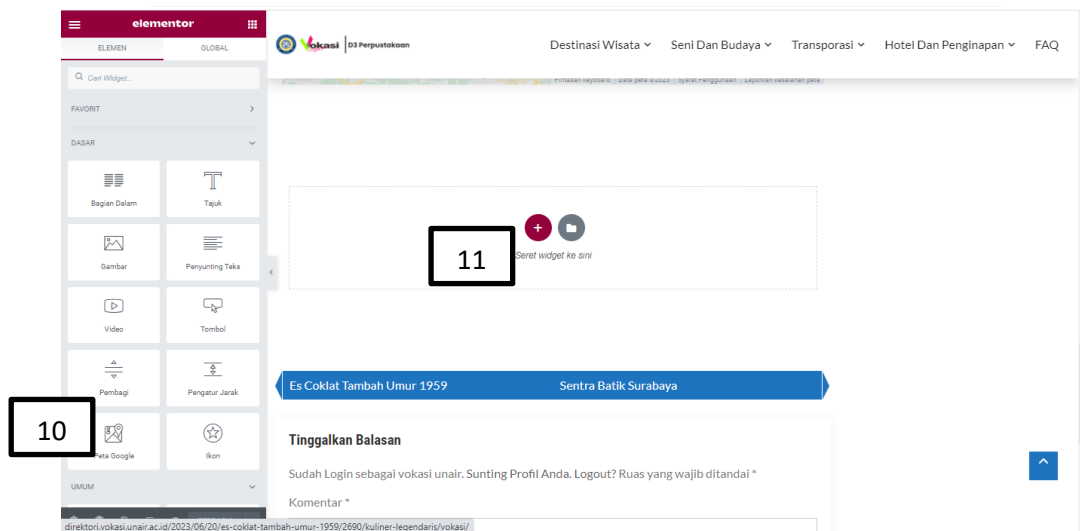


Gambar 4 32 pilih kategori & terbitkan

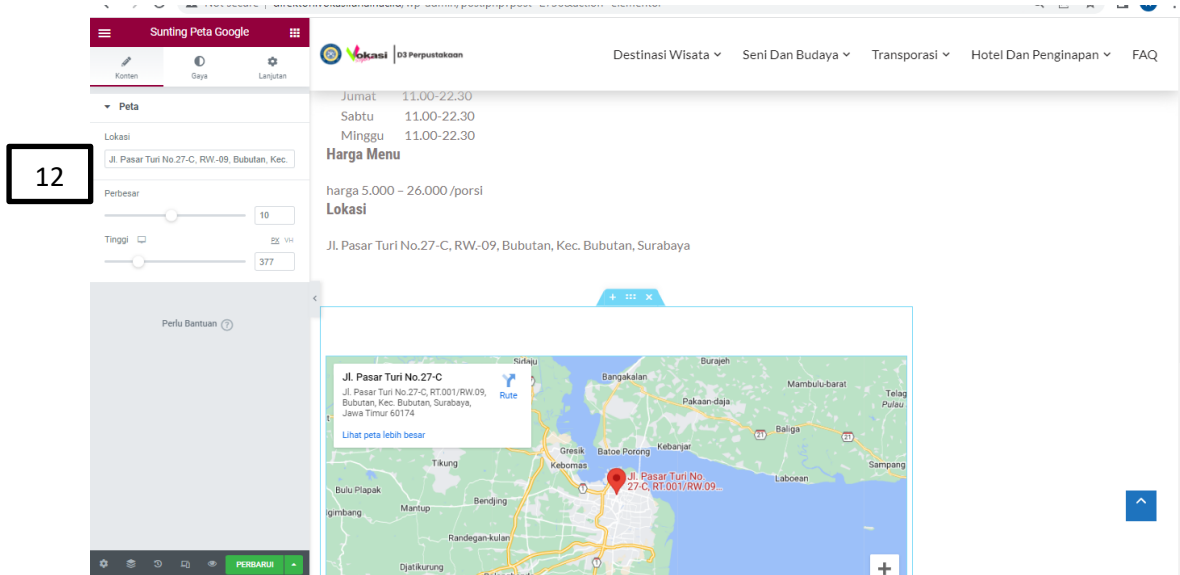
Ketika isi dari topik sudah selesai di tulis jangan lupa untuk mengklik bagian kategori “ kuliner legendaris” yang berfungsi semua data kuliner legendaris akan di jadikan satu. Lalu di atas kategori ada bagian “ terbit “ laalu diklik , berfungsi data yang diketik telah selesai.



Gambar 4 33 Edit dengan Elemntor

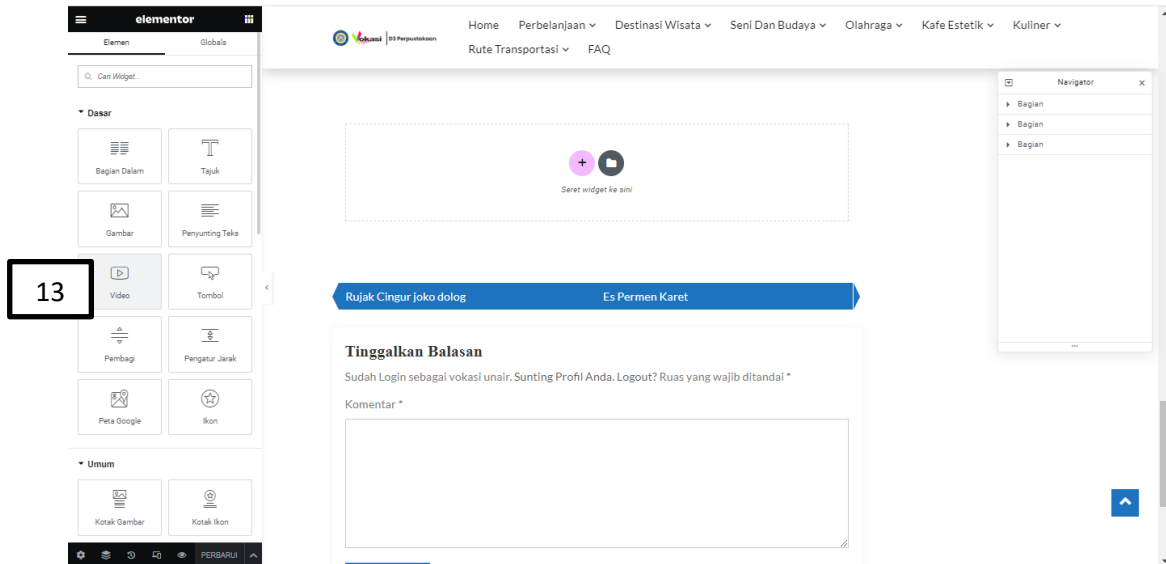


Gambar 4 34 Penambahan Peta Kuliner

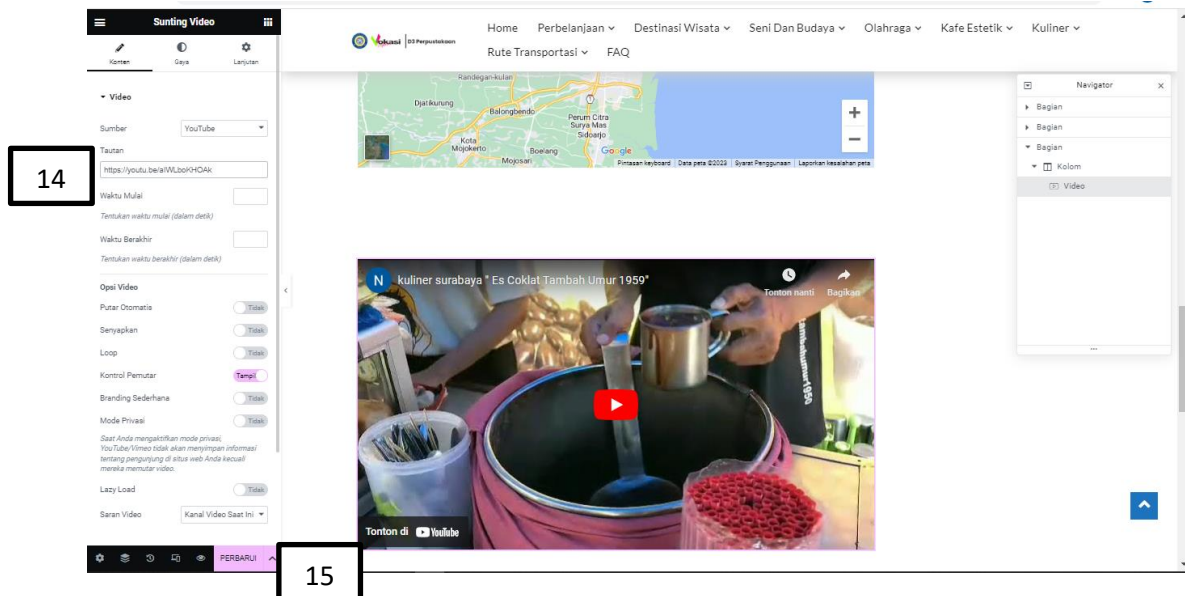


Gambar 4 35 Penulisan alamat Kuliner

Jika ingin menambahkan google maps pada direktori klik “ setting dengan elementor” , lalu klik pada “peta google “, geser peta tersebut kolom yang telah tersediakan, setelah itu tuliskan alamat tempat kuliner tersebut, lalu secara otomatis akan menemukan tempat yang dituju. Akhirnya silahkan edit panjang , tinggi pada google maps tersebut. Setelah semua selesai di edit klik pada bagian “ perbarui “ ini akan otomatis isi dri topik akan ada google maps yang tersedia di bawah sendiri



Gambar 4 36 Penambahan Video dari Youtube



Gambar 4 37 Hasil Jadi dari edit Elementor

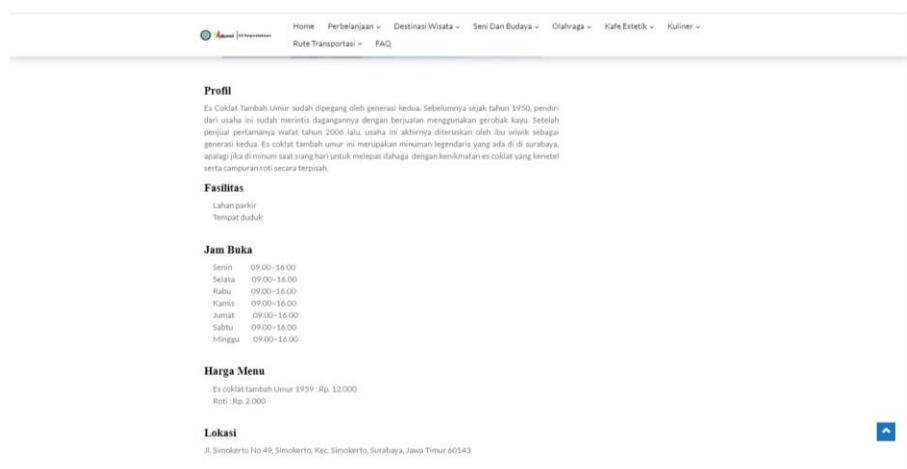
Penulis memasukkan video tentang keadaan sekitar dan video kulinernya seperti apa agar wisatawan tau kuliner legendaris surabaya itu seperti apa sehingga wisatawan bisa berkunjung ke tempat yang ingin wisatawan kunjung ketika kulineran.

4.3 Pasca Produksi

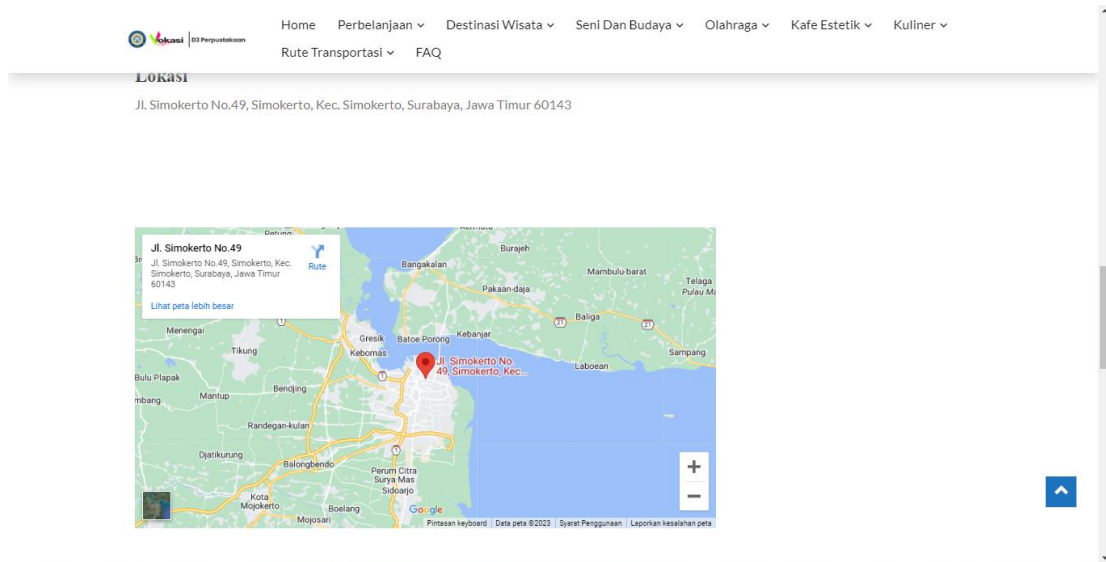
Pada tahap pasca produksi ini yang dilakukan penulis adalah kegiatan pelaporan yang berada pada tahap pasca produksi . tahap ini berisikan laporan data kegiatan mulai dari tahap pra produksi, produksi hingga pasca produksi dengan durasi tertentu. Informasi pertimbangan ulang dapat diedit dengan informasi yang dikumpulkan sebelumnya , sehingga di peroleh data yang akurat. Berikut adalah tampilan web direktori yang sudah diedit.



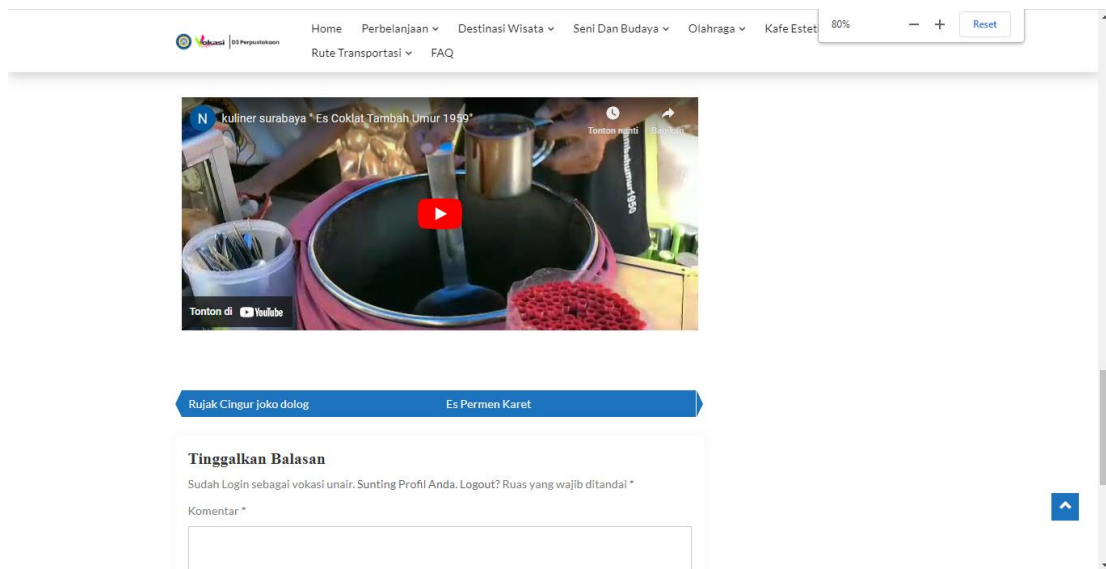
Gambar 4 38 Tampilan post kuliner legendaris



Gambar 4 39 informasi kuliner



Gambar 4 40 lokasi kuliner



Gambar 4 41 youtube kuliner

BAB 5

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Kuliner adalah salah satu hal yang wajib harus dicoba kapan saja datang ke kota baru atau daerah yang dikunjungi. Kuliner mungkin menjadi hal wajib kedua yang harus dicoba setelah tempat wisata. Sehingga kemudian Pengetahuan tentang kuliner khas daerah juga penting. Oleh karena itu kita harus menyadari potensi yang ada di daerah kita masing-masing dan menjaga keaslian atau tradisi kuliner itu sendiri. Indonesia memang beruntung memiliki banyak suku, budaya, dan sejarah yang bisa menambah kekayaan kuliner, apalagi di kota Surabaya yang menjadi rumah bagi beragam budaya seperti budaya Tionghoa, Arab, dan Jawa. Dengan adanya direktory ini diharapkan pembaca dapat lebih mengenal kuliner legendaris surabaya yang sebelumnya tidak mereka kenal menjadi tahu, dan dengan adanya direktory kuliner legendaris Kota Surabaya ini penulis berharap kuliner yang ada di di surabaya bisa terkenal hingga mancanegara.

5.2 SARAN

Pada pembuatan produk Direktori Kuliner Legendaris Kota Surabaya ini, penulis masih adanya menyempurnakan informasi di dalamnya sebagai bahan rujukan. Saran dari penulis bagi wisatwan kalau melihat menu dan harga sebaiknya datang langsung ke tempat kuliner tersebut, bisa jadi harga yang di cantumin penulis dengan yang aslinya berbeda karna ada updetan terbaru mengenai harga dan menu serta untuk web direktori ini penulis berharap yang nantinya direktori ini bisa memperluas jangkauan supaya para wisatawan yang ingin datang ke surabaya dan mencari kuliner legendaris yang recommended supaya membuka halaman web direktori unair ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alinda, H. d. (2022, Juli 22). *Kompas.com*. Retrieved from <https://www.kompas.com/tren/read/2022/07/22/153000265/rekomendasi-tempat-makan-legendaris-di-surabaya-ada-yang-berdiri-sejak-1945?page=all>
- Baskoro, D. (2015, Juni 03). *lifestyle.okezone.com*. Retrieved Juni 03, 2015, from https://lifestyle.okezone.com/amp/2015/06/03/298/1159335/ini-ciri-khas-makanan-khas-surabaya#amp_tf=Dari%20%251%24s&aoh=16889734263618&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com
- Kurniasari, D. A. (2020). Wisata Kuliner Malam di Surabaya (Studi Deskriptif Tentang Pendapat Konsumen Terhadap Pecel Ambulance di Surabaya. *Repository.unair.ac.id*, 1-5.
- Naurah, M. (2023, januari 23). *beritajatim.com*. Retrieved from <https://beritajatim.com/ragam/deretan-kuliner-legendaris-surabaya-yang-wajib-dicoba-sajikan-cita-rasa-khas-jawa-timur/>
- Sadiyah, H. (2017). Interpretasi Khalayak Terhadap Food Capture dalam Official Account Instagram @KulinerSby. *article 123 dok.com*, 86-98.
- Santosa, L. W. (2018, Agustus 09). *Kuliner Legendaris di mata William Wongso*. Retrieved from Antara News: <https://www.antaranews.com/berita/735175/kuliner-legendaris-di-mata-william-wongso>
- Sugiarto, F. (2015). Direktori Online Collection Brand Automotive. *Repository Universitas Airlangga*, 7 - 10.

Zulfikar, F. (2022, November 05). *detik.com*. Retrieved from <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6387736/pakar-sejarah-ungkap-kuliner-legendaris-indonesia-ada-sejak-abad-10-masehi>

LAMPIRAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS VOKASI
PROGRAM STUDI D-III PERPUSTAKAAN
Jl. Dharmawangsa dalam No. 28-30 (kampus b) Surabaya 60286 Telp.031-
5033869, 5053156
Fax : 03199005114 Laman : vokasi.unair.ac.id, email :
info@vokasi.unair.ac.id

Form Bimbingan Tugas Akhir (TA)

Nama Mahasiswa : Nur Laily Widyasari
NIM : 152011313038
Judul TA : Direktori Kuliner Legendaris Kota Surabaya
Dosen Pembimbing : Tiara Kusumaningtyas, S.Hum., M.Hum.

Tanggal	Topik Konsultasi	Saran Dosen	TTD Mahasiswa	TTD Dosen
2 Juni 2023	Konsultasi Judul TA	Cara foto legendaris itu seperti apa? Sehingga muncul tempat wisata baru		
26 Juni 2023	Bab 1 TA	Revisi rumusan masalah, tujuan 2 agar lebih ringkas		
26 Juni 2023	Bab 2 & 3 TA	Perbaiki fungsi dan isi		
12 Juli 2023	Revisi abstrak & bab 1	ditambahkan menurut kriteria dan pokok bahasan		
14 Juli 2023	Revisi bab 2	fungsi dan isi		
10 Juli 2023	Revisi bab 5	Saran lebih diteliti		
17 Juli 2023	Survey Pengumpulan gambar	Video harus disertakan per web direktori		
18 Juli 2023	Full laporan bab 1 - 5	-		

Lampiran 1 Form Bimbingan

- Home
- Perbelanjaan
- Destinasi Wisata
- Seni Dan Budaya
- Olahraga
- Kafe Estetik
- Kuliner
- Rute Transportasi
- FAQ

By Vikiat Dhanu | Oktober 15, 2022

Profil

Tempat makan simpel yang buka sejak lama dan terkenal dengan rawon, sup daging tradisional Indonesia. Kuliner berkuah hitam ini tidak hanya gurih sedap, tapi juga menyegarkan. Jika sedang berkunjung ke Surabaya, Selain rasa kuahnya yang mantap, Rawon Setan terkenal karena potongan daging sapihnya berukuran besar dan teksturnya empuk ketika digigit. Rawon disajikan dengan campuran tauge mentah yang akan memunculkan sensasi rasa dan aroma yang menyenangkan ketika dimakan berbarengan dengan kuah rawon yang pekat. Tak lupa taburan bawang merah goreng yang makin mempercantik rasa dan penampilan.

Fasilitas

- Toilet
- Tempat duduk
- Lahan Parkir
- Wifi

Jam Buka

Senin	08.00–23.00
Selasa	08.00–23.00
Rabu	08.00–16.00
Kamis	08.00–16.00
Jumat	08.00–16.00
Sabtu	08.00–16.00
Minggu	08.00–23.00

- Home
- Perbelanjaan
- Destinasi Wisata
- Seni Dan Budaya
- Olahraga
- Kafe Estetik
- Kuliner
- Rute Transportasi
- FAQ

harga menu

- Rawon Daging 48.000
- Nasi Campur 38.000
- Nasi Bali Daging 38.000
- Nasi Osek 38.000
- Nasi Pecel 38.000
- Nasi Bali Tahu Telur 5.000
- Tahu/Tempo 000
- Sate Usus 7.000
- Sate Telur Puyuh 7.000
- Siomay Dim Sum 7.000
- Perkedel 5.000
- Telur Asin 5.000
- Nasi putih 5.000
- Empal 32.000
- Paru 32.000
- Limpah 32.000

Lokasi

No. 78/1, Jl. Embong Malang, Genteng, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60261



Lampiran 2 Rawon Setan



Home Perbelanjaan ▾ Destinasi Wisata ▾ Seni Dan Budaya ▾ Olahraga ▾ Kafe Estetik ▾ Kuliner ▾
Rute Transportasi ▾ FAQ

KULINER LEGENDARIS

Tahu campur Cak Naim

By Yokasi Unair On Juni 20, 2023



Profil

kuliner tahu campur cak naim sudah beroperasi tahun 2002, tak hanya tahu campur yang menjadi favorite ada bakso kikil yang patut untuk dicoba, yang paling bestseller dari menu Cak Naim ini yaitu tahu campur yang super komplit banget ada kikil tetelan sapi dengan disiram kuah yang memiliki banyak rempah – rempah rahasia dari cak naim ini

Fasilitas

- Kapasitas tempat 20 atau lebih



Home Perbelanjaan ▾ Destinasi Wisata ▾ Seni Dan Budaya ▾ Olahraga ▾ Kafe Estetik ▾ Kuliner ▾
Rute Transportasi ▾ FAQ

- Toilet

Jam buka

Senin 10.00–22.00
Selasa 10.00–22.00
Rabu 10.00–22.00
Kamis 10.00–22.00
Jumat 10.00–22.00
Sabtu 10.00–22.00
Minggu 10.00–22.00

Info Selengkapnya : @bakso.caknaim

Harga Menu :

Tahu campur Rp.22.000
Bakso kikil Rp 20.000
gorengan (1 biji) Rp. 2.000
Es teh Rp. 5.000

Lokasi : Jl Dupak No.2, Gundih, Kec. Bubutan, Surabaya, Jawa Timur 60172

Lampiran 3 Tahu Campur Cak Naim



[Home](#)
[Perbelanjaan ▾](#)
[Destinasi Wisata ▾](#)
[Seni Dan Budaya ▾](#)
[Olahraga ▾](#)
[Kafe Estetik ▾](#)
[Kuliner ▾](#)
[Rute Transportasi ▾](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Depot J&J Pak San Bakso

By Volaksi Unair On Juni 20, 2023



Profil

Pada awal berdirinya Depot J&J pak san tahun 1970 yang sudah lama buka samping monumen tugu pahlawan, pada masa sekarang ini Depot J&J pak san digantikan oleh generasi ke 2 yaitu anak dari pak san itu sendiri, dalam sehari untuk membuat bakso beliau bisa menghabiskan 50 kg, bakso depot j&j pak san bakso ini sudah sangat legendaris hingga ke luar kota,

Fasilitas



[Home](#)
[Perbelanjaan ▾](#)
[Destinasi Wisata ▾](#)
[Seni Dan Budaya ▾](#)
[Olahraga ▾](#)
[Kafe Estetik ▾](#)
[Kuliner ▾](#)
[Rute Transportasi ▾](#)
[FAQ](#)

Fasilitas

Tempat duduk
Lahan parkir

Jam buka

Senin	11.30-20.00
Selasa	11.30-20.00
Rabu	11.30-20.00
Kamis	11.30-20.00
Jumat	11.30-20.00
Sabtu	11.30-20.00
Minggu	11.30-20.00

Harga Menu

1 porsi : Rp. 22.000
Es Teh : Rp. 5.000
Es Jeruk : Rp. 5.000

Lokasi

Jl. Bubutan No.121 – 125, Alun-alun Contong, Kec. Bubutan, Surabaya, Jawa Timur 60174



Lampiran 4 Depot J & J Pak San Bakso

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Rujak Cingur joko dolog

By Vekasi Umar · On Juni 20, 2023

Profil

Rujak cingur joko dolog merintis usahanya oleh ibunya, Hajah Saemah, sejak tahun 1970-an. Baru sejak tahun 2000, warung Rujak Cingur yang awalnya berada di Jalan Embong Sawo pindah ke tempatnya sekarang di sebelah Arca Joko Dolog. Pada usaha rujak cingur joko dolog ini dipegang oleh generasi ke 2 yaitu Ibu Nani. Bu nani tidak hanya menjual rujak cingur tetapi ada es kolak dan rujak manis

Fasilitas

Tempat duduk
Lahan Parkir

Jam Buka

Senin	10.00–16.00
Selasa	10.00–16.00
Rabu	10.00–16.00
Kamis	10.00–16.00
Jumat	10.00–16.00
Sabtu	10.00–16.00
Minggu	Tutup

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Kamis	10.00–16.00
Jumat	10.00–16.00
Sabtu	10.00–16.00
Minggu	Tutup

Harga Menu

rujak cingur dolog : Rp. 32.000
Es teh : Rp. 5.000
Kerupuk (1 pcs) : Rp. 1.000
Air mineral : Rp. 3.000

Lokasi

PPPV+237, Jl. Taman Aspri, Embong Kaliasin, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60271

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Lampiran 5 Rujak Cingur Joko Dolog

KULINER LEGENDARIS

Es Coklat Tambah Umur 1959

By Votasi Unair · On Juni 20, 2022



Profil

Es Coklat Tambah Umur sudah dipegang oleh generasi kedua. Sebelumnya sejak tahun 1950, pendiri dari usaha ini sudah merintis dagangannya dengan berjualan menggunakan gerobak kayu. Setelah penjual pertamanya wafat tahun 2006 lalu, usaha ini akhirnya diteruskan oleh ibu wliwik sebagai generasi kedua. Es coklat tambah umur ini merupakan minuman legendaris yang ada di di surabaya, apalagi jika di minum saat siang hari untuk melepas dahaga dengan kenikmatan es coklat yang kenetel serta campuran roti secara terpisah.

Fasilitas

Lahan parkir
Tempat duduk

Jam Buka



Home Perbelanjaan Destinasi Wisata Seni Dan Budaya Olahraga Kafe Estetik Kuliner
Rute Transportasi FAQ

Senin 09.00–16.00
Selasa 09.00–16.00
Rabu 09.00–16.00
Kamis 09.00–16.00
Jumat 09.00–16.00
Sabtu 09.00–16.00
Minggu 09.00–16.00

Harga Menu

Es coklat tambah Umur 1959: Rp. 12.000
Roti: Rp. 2.000

Lokasi

Jl. Simolento No.49, Simolento, Kec. Simolento, Surabaya, Jawa Timur 60143



Lampiran 6 Es Coklat Tambah Umur 1959



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Es Permen Karet

By Vikal Unir · On Jun 20, 2023



Profil

Pak YIT merupakan pendiri usaha Es permen karet yang awal berdirinya tahun 1986 di komplek makam suan ampel surabaya lalu pindah di jalan sidotopo tahun 2019 dan sekarang digantikan Ahmad Hidayat pemilik es permen karet ini merupakan generasi ke 3 dalam usaha ini. Minuman segar yang terbuat dari susu kental manis dan sirup permen karet yang menjadi primadona untuk melepas dahaga pada saat siang hari

Fasilitas

Tempat duduk
Lahan parkir

Jam buka

Senin	09:00-02:00
Selasa	09:00-02:00
Rabu	Libur
Kamis	09:00-02:00
Jumat	09:00-02:00
Sabtu	09:00-02:00
Minggu	09:00-02:00



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Jam buka

Senin	09:00-02:00
Selasa	09:00-02:00
Rabu	Libur
Kamis	09:00-02:00
Jumat	09:00-02:00
Sabtu	09:00-02:00
Minggu	09:00-02:00

Harga Menu

satu porsi es permen karet seharga Rp. 4.000

Lokasi

Jl. Sidodadi Baru No.50a, Sidodadi, Kec. Simokerto, Surabaya, Jawa Timur 60145



Lampiran 7 Es Permen Karet

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Nasi bebek tugu pahlawan asli

By Vokasi Unair · On Jun 20, 2022

Profil

Ibu Hajah Minnah beliau pendiri Nasi bebek tugu pahlawan ini sudah berdiri sekitar tahun 1989, pada nasi bebek ini menyajikan nasi bebek dan beragam olahan yang berasal dari bebek, mulai dari protolan, jeroan, dada, paha biasa hingga paha super. Salah satu ciri khas Bebek Tugu Pahlawan adalah adanya serunding atau kelapa goreng yang menambah cita rasa gurih pada bebek goreng yang disajikan

Fasilitas

Tempat duduk:
Lahan Parkir

Jam buka

Senin	11.00-22.30
Selasa	11.00-22.30
Rabu	11.00-22.30
Kamis	11.00-22.30
Jumat	11.00-22.30
Sabtu	11.00-22.30
Minggu	11.00-22.30

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Fasilitas

Tempat duduk:
Lahan Parkir

Jam buka

Senin	11.00-22.30
Selasa	11.00-22.30
Rabu	11.00-22.30
Kamis	11.00-22.30
Jumat	11.00-22.30
Sabtu	11.00-22.30
Minggu	11.00-22.30

Harga Menu

harga 5.000 – 26.000 (porisi)

Lokasi

Jl. Pasar Turi No.27-C, RW-09, Bubutan, Kec. Bubutan, Surabaya, Jawa Timur 17960

Lampiran 8 Nasi Bebek Tugu Pahlawan


[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)
[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Es Teler Tanjung Anom

By Viskai Unair On Jun 20, 2022



Profil
 Usaha ini pertama kali dirintis oleh Bapak Moechtin Imam Mawardi yang sampai sekarang menjadi owner dari usaha Es Teler Tanjung Anom & baso Daging Sapi, pada tahun 1962 tepatnya di jalan Tanjung Anom Surabaya. Di kedai ini, seponi es teler di sajikan dengan campuran potongan aneka buah, mulai dari nangka, alpukat, kelapa muda, hingga butiran mutiara. Semuanya lantas disiram parutan es dan ditambahkan pula sirup susu.

Fasilitas
 Tempat duduk
 Lahan parkir
 Toilet
 Kipas angin

Jam buka
 Senin :12.00-22.00
 Selasa :12.00-22.00
 Rabu :12.00-22.00
 Kamis :12.00-22.00
 Jumat :12.00-22.00
 Sabtu :12.00-22.00
 Minggu :12.00-22.00


[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)
[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Harga menu

Harga menu:
 es teler tanjung anom Rp. 20.000
 Es Kelapa Muda : Rp. 12.000
 Jus Alpukat : Rp. 15.000
 Bakso Cempur : Rp. 25.000
 Bakso Kasar : Rp. 25.000
 Bakso Halus : Rp. 25.000

Lokasi
 Jl. Taman Apsari No.7, Embong Kalerin, Kec. Genteng, Surabaya





Lampiran 9 Es Teler Tanjung Anom


[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Sate Klopo Ondomohen

By Vekasi Unair On Juni 20, 2023



Profil

Sate Klopo Ondomohen Bu Asih Berdiri sejak 1945 atau ketika Indonesia merdeka warung makan ini diturunkan ke generasi ke 2 sebelumnya pemilik sate klopo ini merupakan mertua dari ibu asih, Ciri khas dari sate ini adalah daging sapi atau ayam yang potongannya besar, lalu dibalur dengan kelapa yang tebal, Rasanya gurih dan sedikit manis serta saus kacanganya

Fasilitas

Lahan parkir
Tempat duduk
Kipas angin
Toilet


[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Jam buka

Senin	07.00-22.00
Selasa	07.00-22.00
Rabu	07.00-22.00
Kamis	07.00-22.00
Jumat	07.00-22.00
Sabtu	07.00-22.00
Minggu	07.00-22.00

Harga menu

Sate ayam klopo : 27.000

Nasi putih : 6.000

Es teh : 5.000

Lokasi

Jl. Walikota Mustajab No.56, RT.001/RW.05, Ketabang, Kec. Genteng, Surabaya



Lampiran 10 Sate Klopo Ondomohen

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Zangrandi Ice cream

By Vekasi Unair · On Jun 20, 2022

Profil

Zangrandi telah berdiri sejak 1930 oleh Roberto Zangrandi, yakni orang Italia yang menetap di Surabaya. Es krim itu diracik oleh Nyonya Roberto Zangrandi. Lantas, kedai es krim itu diberi nama Mervrouw Zangrandi. Namun, keluarga Zangrandi harus pulang ke Italia pada 1960. Toko dan resep es krimnya lalu dibeli sahabatnya, warga lokal yang bernama Adi Tanumulia. Sejak dibeli Adi Tanumulia, nama kedai berganti menjadi Graha Es Krim Zangrandi. Cita rasa es krim Italia pun tetap dipertahankan sejak pertama kali berdiri.

Fasilitas

Tempat duduk
Spot foto
Ac

Jam buka

Senin	10.00-22.00
Selasa	10.00-22.00
Rabu	10.00-22.00
Kamis	10.00-22.00
Jumat	10.00-22.00

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Sabtu 10.00-23.00

Minggu 10.00-22.00

Harga menu

33.000 - 100.000 per orang

Lokasi

Jl. Yos Sudarso No.15, Embong Kaliasin, Kec. Genteng, Surabaya,

Lampiran 11 Zangrandi Ice Cream



[Home](#) |
 [Perbelanjaan](#) |
 [Destinasi Wisata](#) |
 [Seni Dan Budaya](#) |
 [Olahraga](#) |
 [Kafe Estetik](#) |
 [Kuliner](#)

RUKUINER LEGENDARIIS

Spesial Belut Surabaya H. Poer

Silahkan Ular! On Juni 20, 2023



Profil

Spesial Belut Surabaya H. Poer Telah berdiri sejak tahun 1981. Dulu menu yang dijual hanya gorengan belut biasa ditambah sambal dan lalapang. Sekarang menunya bervariasi, di antaranya Pecel Belut Kering, Pecel Belut Basah, Pecel Belut Elek, Belut Saus Inggris.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir luas
- Kipas angin

Jam buka

Senin	11.00–23.00
Selasa	11.00–23.00
Rabu	11.00–23.00
Kamis	11.00–23.00
Jumat	11.00–23.00
Sabtu	11.00–23.00
Minggu	11.00–23.00



[Home](#) |
 [Perbelanjaan](#) |
 [Destinasi Wisata](#) |
 [Seni Dan Budaya](#) |
 [Olahraga](#) |
 [Kafe Estetik](#) |
 [Kuliner](#)

RUTE TRANSPORTASI

Rute Transportasi

Jum'at 11.00–23.00
Sabtu 11.00–23.00
Minggu 11.00–23.00

Harga menu

berkisar antara 15.000 – 30.000 (sesuai ikan yang dipilih)

Nasi putih : 6.000

Bawang putih goreng : 8.000

Lokasi

Ruko Landmark, Ruko Landmark Kayoon, Jl. Kayoon No.40, Embong Kallasin, Kec. Genteng,





Home Perbelanjaan ▾ Destinasi Wisata ▾ Seni Dan Budaya ▾ Olahraga ▾ Kafe Estetik ▾ Kuliner ▾
Rute Transportasi ▾ FAQ

KULINER LEGENDARIS

Lontong balap asli pak gendut
By Vokasi Unair On Juni 20, 2023



Profil

Kuliner khas Surabaya salah satunya adalah Lontong Balap. Banyak penjual lontong balap di Surabaya, tetapi ada satu yang sangat legendaris yaitu tempat makan Lontong Balap Asli Pak Gendut. Dengan resep Lontong Balap khususnya lentu dan sambal buatan sendiri tanpa ada campuran, rasa lontong



Home Perbelanjaan ▾ Destinasi Wisata ▾ Seni Dan Budaya ▾ Olahraga ▾ Kafe Estetik ▾ Kuliner ▾
Rute Transportasi ▾ FAQ

resep Lontong Balap khususnya lentu dan sambal buatan sendiri tanpa ada campuran, rasa lontong balap Pak Gendut ini sangat enak dan disukai banyak orang di Surabaya. Tidak heran, nama lontong balap Pak Gendut ini sudah terkenal di kota Surabaya

Fasilitas

- Musholla
- Free wifi
- Toilet
- Kapasitas tempat 70 orang

Jam buka

Setiap Hari / Jam 08.00 – 23.00 wib

Harga menu

- Lontong balap : Rp. 18.000
- Sate kerang : Rp. 12.000

Lokasi

Jl. Embong Malang No. 38 Surabaya (seberang UFO Outlet)



Lampiran 13 Lontong Balap Asli Pak Gendut



[Home](#) [Perbelanjaan](#) [Destinasi Wisata](#) [Seni Dan Budaya](#) [Olahraga](#) [Kafe Estetik](#) [Kuliner](#)
[Rute Transportasi](#) [FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Bakwan dempo asli

By Volaksi Unair On Juni 20, 2023



Profil

Bakwan Dempo Asli, begitu nama asli dari warung makan di jalan Dempo Surabaya ini. Tempatnya mudah dijangkau dengan bangunan yang didominasi warna putih dan toska. Seperti rumahnya yang terlihat bangunan lama, warung ini ternyata sudah ada sejak lama. Kabarnya, pemiliknya sudah berjualan sejak tahun 1970-an



[Home](#) [Perbelanjaan](#) [Destinasi Wisata](#) [Seni Dan Budaya](#) [Olahraga](#) [Kafe Estetik](#) [Kuliner](#)
[Rute Transportasi](#) [FAQ](#)

Jam Buka

Senin	07.00–19.00
Selasa	07.00–19.00
Rabu	07.00–19.00
Kamis	07.00–19.00
Jumat	07.00–19.00
Sabtu	07.00–19.00
Minggu	07.00–19.00

Harga menu

harga pada bakwan dempo sekitar 7.000 – 44.000 ribu

Lokasi

Jl. Dempo No.19, Petemon, Kec. Sawahan, Surabaya,



Lampiran 14 Bakwan Dempo Asli



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Es Dawed Blauran

By Vokasi Unair On Juni 20, 2023



Profil

Es Dawet Blauran ini merupakan kuliner legendaris di Kota Surabaya. Ada beberapa penjual yang telah puluhan tahun menjajakan dagangannya di sini. Dawet ini terbuat dari tepung beras dengan pewarna alami dari daun pandan. Di sini, es dawet disajikan dalam sebuah mangkuk. Lalu, penjual menambahkan ketan hitam, mutiara, bubur halus hingga biji salak. Kemudian, es dawet disiram dengan kuah santan hingga gula Jawa cair. Tak lupa, penjual menambahkan beberapa es batu. Sembari menunggu pesanan pelanggan akan di sediakan beapa gorengan yang sangat pas jika di santap dengan es dawed blauran ini

Fasilitas

Tempat duduk



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Jam buka

Senin	10.00–20.30
Selasa	10.00–20.30
Rabu	10.00–20.30
Kamis	10.00–20.30
Jumat	10.00–20.30
Sabtu	10.00–20.30
Minggu	10.00–20.30

Harga menu

Es dawed blauran : Rp. 8.000
Gorengan :Rp. 3.000 – 5.000

Lokasi

Ps. Blauran Baru, Jl. Kranggan No.2, Sawahan, Kec. Sawahan, Surabaya



Lampiran 15 Es Dawed Blauran


Vokasi
|
Perpustakaan

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Es Campur Tidar

By Vokasi Unair On Juni 20, 2023



Profil

Di Surabaya ada warung es campur yang terkenal. Warungnya bernama Es Campur Tidar yang berada di kawasan sawahan, Surabaya. Satu porsi es campur terbilang sangat royal. Diisi dengan kolong kaling, kacang merah, buah-buahan, dan es serut. Es serutnya disajikan menguning dengan berbagai isian ditaruh di sisi es serut tersebut. Kemudian es serut tersebut diberi sirup dengan citarasa yang unik.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir
- Ruangan ber-AC / tidak ber-AC


Vokasi
|
Perpustakaan

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Jam buka

Senin	10.00–21.00
Selasa	10.00–21.00
Rabu	10.00–21.00
Kamis	10.00–21.00
Jumat	10.00–21.00
Sabtu	10.00–21.00
Minggu	10.00–21.00

Harga menu

15.000 untuk satu porsi

Lokasi

Jl. Tidar, Sawahan Surabaya, Jawa Timur



Lampiran 16 Es Campur Tidar

 Vokasi | 101 Perputakaan

[Home](#) [Perbelanjaan](#) [Destinasi Wisata](#) [Seni Dan Budaya](#) [Olahraga](#) [Kafe Estetik](#) [Kuliner](#)
[Rute Transportasi](#) [FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Pecel Semanggi

By Vokasi Unair · On Juni 20, 2023



Profil

Berdiri sejak 30 tahun yang lalu, pecel semanggi menjadi salah satu makanan legendaris Surabaya. Restoran ini menyajikan pecel semanggi yang rasa autentik enggak berubah. Dengn di sajikan di atas daun pisang yang berbentuk pincuk akan menambahkan sensasi makan yang tak terlupakan

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir

 Vokasi | 101 Perputakaan

[Home](#) [Perbelanjaan](#) [Destinasi Wisata](#) [Seni Dan Budaya](#) [Olahraga](#) [Kafe Estetik](#) [Kuliner](#)
[Rute Transportasi](#) [FAQ](#)

Lahan parkir

Jam buka

Senin	10.00–15.00
Selasa	10.00–15.00
Rabu	10.00–15.00
Kamis	10.00–15.00
Jumat	10.00–15.00
Sabtu	10.00–15.00
Minggu	10.00–15.00

Harga menu

1 porsi pecel semanggi seharga Rp. 18.000

Lokasi

Jl. Dempo No.19, Petemon, Kec. Sawahan, Surabaya,



Lampiran 17 Pecel Semanggi



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Lontong kupang

By Vokasi Unair On Juni 20, 2023



Profil

Pak joko memulai usaha Lontong kupang rajawali yang berdiri pada tahun 2012, pada awal pak joko memulai usaha tersebut dengan cara berkeliling dengan menggunakan sepeda motor, resep yang di gunakan pak joko dalam berbisnis yaitu resep turun temurun dari ibu

Fasilitas

Tempat duduk
Lahan parkir

Jam buka

Senin	06.00~15.55
Selasa	06.00~15.55
Rabu	06.00~15.55



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Kamis	06.00~15.55
Jumat	06.00~15.55
Sabtu	06.00~15.55
Minggu	06.00~15.55

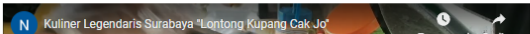
Harga menu

Lontong kupang : Rp 10.000
Lontong kupang spesial : Rp. 12.000
Air Mineral : Rp. 4.000

Lokasi

Jl. Krembangan Timur No.32c, Krembangan Sel., Kec. Krembangan, Surabaya





Lampiran 18 Lontong Kupang


[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Ote – Ote Porong Yang Asli (Non Halal)

By Vokasi Unair On Juni 20, 2023



Profil

Ote Porong Yang Asli, Muka Pasar Porong merupakan sebuah tempat makan yang berada di Surabaya. Rumah makan ini menyajikan berbagai menu jajanan yang dibanderol dengan harga yang murah dan bersahabat dengan kantong. Menyantap cemilan ini sangat cocok bila ditambah dengan mencocol saus pedas ataupun cabai muda. Menambah selera makan semakin lahap dan menyenangkan. Dengan beraneka ragam isian daging yang dapat disesuaikan sesuai selera kita Rasa yang khas dari cemilan inilah yang menjadikan makanan ini tidak lekang dimakan waktu ditengah – tengah maraknya makanan baru yang semakin menjamur di sekeliling.

Fasilitas

Tempat duduk
Lahan Parkir

Jam buka

Senin 09.00–20.00


[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Jumat 09.00–20.00

Sabtu 09.00–20.00

Minggu 09.00–20.00

Harga menu

Ote – Ote Porong Babi Tiram : Rp. 23.000
 Ote – Ote Porong Ayam Tiram : Rp. 23.000
 Ote – Ote Tiram Spesial : Rp. 40.000
 Ote – Ote Babi/Ayam Tiram Special : Rp. 40.000

Lokasi

Jl. Makam Peneleh Jl. Peneleh Gg. 1 No.33, RT.001/RW.04, Peneleh, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60274





Lampiran 19 Ote - Ote Porong Yang Asli (Non Halal)



- Home
- Perbelanjaan
- Destinasi Wisata
- Seni Dan Budaya
- Olahraga
- Kafe Estetik
- Kuliner
- Rute Transportasi
- FAQ

KULINER LEGENDARIS

Nasi Cumi – Cumi

By Vokasi Unair On Juni 20, 2023



Profil

Warung nasi cumi yang terletak di Jl Waspada, Pabean Cantian Surabaya tepat di dekat Pasar Atom, telah bertahan di tempat yang sama, dengan menu sama, selama empat generasi pengelola. Yaitu sejak tahun 1917. Warung ini kian ramai di tengah malam, karena memang menunya unik. Sesuai dengan namanya, Nasi Cumi Waspada. Menu andalan yaitu cumi masak tinta.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Toilet

Jam buka : buka 24 jam setiap hari



- Home
- Perbelanjaan
- Destinasi Wisata
- Seni Dan Budaya
- Olahraga
- Kafe Estetik
- Kuliner
- Rute Transportasi
- FAQ

Harga menu

- Nasi cumi biasa : Rp. 22.000
- Nasi cumi campur : Rp. 27.500
- Nasi cumi komplit : Rp. 33.000
- Nasi rawon cumi : Rp. 33.000
- Nasi bebek sangmasang : Rp. 27.500

Lokasi

Jl. Waspada No.30, Bongkaran, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya





Lampiran 20 Nasi Cumi - Cumi Pasar Atom

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Mie Ayam Pak Jumadi

By Vokasi Unair · On Juni 20, 2023

Profil

Pada tahun 1999 pak jumadi membuka usaha mie ayam. Orang – orang biasanya menyebut mie ayam pak jumadi dengan ebutan mia ayam pak jum, pada saat siang hari warung makan tersebut sangat ramai sekali oleh pekerja kantoran, sangat di sarankan saat ke mie ayam pak jum sebelum jam makan siang.

Fasilitas

Tempat duduk
Lahan parkir yang luas

Jam buka

Senin 11.00–17.00

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Jumat 11.00–17.00

Sabtu 11.00–17.00

Minggu 11.00–17.00

Harga menu

Mie ayam : Rp. 9.000
Es teh : Rp. 5.000

Lokasi

Jl. Ikan Duyung No.55, Perak Bar., Kec. Krembangan, Surabaya

Lampiran 21 Mie Ayam Pak Jumadi

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Lontong Mie Ny. Marlia

By Vokasi Unair On Juni 21, 2023

Profil

Sesuai namanya, makanan khas Surabaya ini terdiri dari lontong dan mi. Namun di samping itu hidangan satu ini juga dihadirkan dengan kuah yang segar, sedikit asam dan gurih. Di Lontong Mie Ny Marlia, pengunjung disuguhkan sate kerang dan lonto goreng yang mengugah selera. Hidangan tersebut sangat cocok untuk menjadi makanan pendamping bagi sepiring lontong mi.

Fasilitas

Tempat duduk

Jam buka

Senin 10.00–17.00

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Kamis 10.00–17.00

Jumat 10.00–17.00

Sabtu 10.00–17.00

Minggu 10.00–17.00

Harga menu

Lontong mie biasa Rp. 26.000
 Sate kerang /tusuk : Rp. 2.000
 Lento : Rp. 6.000
 Es teh : Rp. 8.000

Lokasi Pasar Atom Lantai 2 Tahap 1, Jl. Bunguran No.45, Bongkaran, Pabean Cantikan, Surabaya



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Bubur Madura Pasar Atom

By Vokasi Unair On Juni 21, 2023



Profil

Pada tahun 1970 orang tua dari ibu khadijah memulai usaha bubur madura di pasar atom, Bubur Madura sendiri didalamnya berisi bubur sumsum, bubur mutiara, bubur ketan hitam, dan bubur candil. Parutan daging kelapa dan gula merah yang sudah dicairkan di bagian atas bubur membuatnya lebih gurih dan terasa manisnya.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir
- Toilet

Jam buka : setiap hari 24 jam

Harga menu



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Harga menu

1 porsi bubur madura Rp. 10.000
Lontong mie & lodeh Rp.15.000

Lokasi : pasar Atom Surabaya, Bongkaran, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya,





Lampiran 23 Bubur Madura Pasar Atom



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Sate Karak

By Vokasi Unair On Juni 21, 2023



Profil

Sate Karak ini pertama kali didirikan nenek dari pemilik sewaktu penjajahan Belanda Sate ini terbuat dari potongan jeroan sapi, lalu dilumuri bumbu rahasia dan dibakar. Kemudian disantap dengan nasi ketan hitam dan ditaburi bumbu kelapa di atasnya yang disebut sambal bubul. Itulah gambaran dari Sate Karak khas Ampel, Surabaya. Saat pertama kali mendengar namanya, orang akan mengira bahwa Sate Karak adalah nasi basi yang dijemur hingga kering, layaknya karak yang biasa diketahui. Namun Sate Karak ini berbeda. Terbuat dari potongan jeroan sapi, seperti usus dan gajih (lemak) yang dihidangkan dengan nasi ketan hitam.



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Fasilitas

Tempat duduk

Jam buka

Senin	17.00–22.00
Selasa	17.00–22.00
Rabu	17.00–22.00
Kamis	17.00–22.00
Jumat	17.00–22.00
Sabtu	17.00–22.00
Minggu	17.00–22.00

Harga menu : sate karak satu porsi seharga Rp. 15.000

Lokasi : Jl. Ampel Lonceng No.60, Ampel, Kec. Semampir, Surabaya



Lampiran 24 Sate Karak Ampel



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Cakue Peneleh

By Vokasi Unair On Juni 21, 2023



Profil

Cakue Peneleh, sudah menjajakan cakue di Surabaya sejak 1988. Sejak 31 tahun ini, Cakue peneleh menawarkan kue cakue polos pada umumnya. Jajanan legendaris ini bisa di temukan di Pasar Atom gedung lama. Ika menuju ke Cakue Peneleh jangan lupa cicipi cakue udangnya. Cakue udang terdiri dari cakue polos yang ditengahnya diberi adonan udan dan sedikit potongan sayur-sayuran. Kemudian dihidangkan dengan saus tomat asam manis. Di sini kamu juga bisa menemukan kudapan legendaris lainnya. Seperti roti goreng, ote-ote, kompiang, kacang kush dan masih banyak lagi.

Fasilitas



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Fasilitas

Tempat duduk

Jam buka

Senin	09.00-17.00
Selasa	09.00-17.00
Rabu	09.00-17.00
Kamis	09.00-17.00
Jumat	09.00-17.00
Sabtu	09.00-17.00
Minggu	09.00-17.00

Harga menu

Cakue biasa 1 (pcs) : Rp. 6.500
Cakue isi ayam/udang (10 pcs) : Rp. 70.000
Ote - ote (4 pcs) : Rp. 70.000
Kompiang (5 pcs) : Rp. 65.000

Lokasi : Jl. Bunguran No.45, Bongkaran, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya



Lampiran 25 Cakue Peneleh Pasar Atom


IR Perpustakaan

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Tahu Tek Pak Jayen

By Vokasi Unair On Juni 21, 2023



Profil

Tahu Tek Pak Jayen sudah berdiri semenjak tahun 2007, tahu tek adalah salah satu masakan khas kota Surabaya. Tahu tek terdiri atas tahu goreng setengah matang dan lontong yang dipotong kecil-kecil kemudian ditambahkan topping seperti telur, kentang goreng, sedikit taoge, dan irisan ketimu, lalu disiram menggunakan kuah kacang dengan campuran petis yang berwarna kecoklatan. Tahu tek pak jayen dari dulu hingga saat ini menjadi destinasi wajib saat Anda berada di Surabaya

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir
- Toilet


IR Perpustakaan

[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Selasa	17.00–23.00
Rabu	17.00–23.00
Kamis	17.00–23.00
Jumat	17.00–23.00
Sabtu	17.00–23.00
Minggu	17.00–23.00

Harga menu : satu porsi tahu tek pak jayen di bandrol seharga Rp. 18.000 per porsi

Lokasi : Jl. Dharmasada No.112, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya,





Lampiran 26Tahu Telor Pak Jayen



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Soto Madura Gubeng Asli Pojok

By Yokasi Unair · On Juni 21, 2023



Profil

Usaha kami bergerak di bidang rumah makan , kami berlokasi di Jl. Dharmasada No. 63D , usaha kami sudah mulai berdiri tahun 2018 , tersedia menu di tempat kami soto daging madura soto buntut dll

Fasilitas

- Tempat duduk
- Toilet
- Lahan parkir



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

Selasa	07.00–15.00
Rabu	07.00–15.00
Kamis	07.00–15.00
Jumat	07.00–15.00
Sabtu	07.00–15.00
Minggu	07.00–15.00

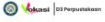
Harga menu : Harga soto mulai dari Rp 22.000 hingga Rp 35.000

Lokasi : Jl. Raya Gubeng No.50, Gubeng, Kec. Gubeng, Surabaya





Lampiran 27 Soto Madura Gubeng Asli Pojok



Home Perbelanjaan ▾ Destinasi Wisata ▾ Seni Dan Budaya ▾ Olahraga ▾ Kafe Estetik ▾ Kuliner ▾
Rute Transportasi ▾ FAQ

KULINER LEGENDARIS

Nasi Bebek Pak Sayeki

By Vokasi Unair On Juni 21, 2023



Profil

Nasi Bebek Hitam Pak Sayeki ini sudah buka sejak tahun 1985 lo, dan sekarang yang meneruskan adalah anaknya, bebek yang disajikan memang berwarna hitam. Warna hitam ini berasal dari proses pembakaran. Jadi setelah di kulit, bebek dibakar menggunakan kayu bakar yang tujuannya untuk menghilangkan lemak tebal yang ada di kulit bebek. Dan setelah proses pembakaran daging bebek berubah menjadi hitam, warna hitam ini ternyata memberi kenikmatan tersendiri di daging bebek

Fasilitas

Lahan parkir
Tempat duduk lesehan



Home Perbelanjaan ▾ Destinasi Wisata ▾ Seni Dan Budaya ▾ Olahraga ▾ Kafe Estetik ▾ Kuliner ▾
Rute Transportasi ▾ FAQ

Lahan parkir
Tempat duduk lesehan

Jam buka

Senin	17.00–00.00
Selasa	17.00–00.00
Rabu	17.00–00.00
Kamis	17.00–00.00
Jumat	17.00–00.00
Sabtu	17.00–00.00
Minggu	17.00–00.00

Harga menu

Nasi bebek : Rp. 23.000
Nasi : Rp 4.000
Air putih : Rp. 3.000

Lokasi : Jl. Dharmahusada No.117-A, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya,



Lampiran 28 Nasi Bebek Pak Sayeki

 [Home](#) [Perbelanjaan](#) [Destinasi Wisata](#) [Seni Dan Budaya](#) [Olahraga](#) [Kafe Estetik](#) [Kuliner](#)
[Rute Transportasi](#) [FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Pisang Keju Bang Jo

By Vokasi Unair On Juni 21, 2023



Profil

pisang keju bang jo sudah berdiri selama 12 tahun , rumah makan ini menyajikan berbagai menu jajanan yag di banderol cukup murah di kantong para wisatawan , dengan berbagai topping yang bis di pilih sesuka hati

Fasilitas

Lahan parkir

 [Home](#) [Perbelanjaan](#) [Destinasi Wisata](#) [Seni Dan Budaya](#) [Olahraga](#) [Kafe Estetik](#) [Kuliner](#)
[Rute Transportasi](#) [FAQ](#)

FASILITAS

Lahan parkir

Jam buka

Senin	15.00~22.00
Selasa	15.00~22.00
Rabu	15.00~22.00
Kamis	15.00~22.00
Jumat	15.00~22.00
Sabtu	15.00~22.00
Minggu	15.00~22.00

Harga menu

Semua rasa pada pisang keju bang jo Rp. 10.000
Tambah topping Rp. 1.000

Lokasi : Jl. Karang Menjangan No.73, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya



Lampiran 29 Pisang Keju Bang Jo

KULINER LEGENDARIS

Depot Bu Rudy

By Yokasi Unair · On Juni 21, 2023



Profil

Minggu pahing 2 juli 1995 , Bu Rudy mulai manjajikan nasi bungkus dengan menu udang yang di goreng renyah dan gurih ke sebuah komunitas senam di Surabaya. Udag goreng ini di gemari , rasanya yang khas san sangat nikmat disantap degan nasi hangat . menu ini sekarang di kenal sebagai nasi udang

Fasilitas

Tempat duduk
Lahan parkir
Toilet



Home Perbelanjaan ▾ Destinasi Wisata ▾ Seni Dan Budaya ▾ Olahraga ▾ Kafe Estetik ▾ Kuliner ▾
Rute Transportasi ▾ FAQ

Fasilitas

Tempat duduk
Lahan parkir
Toilet

Jam buka

Senin	06.00–21.00
Selasa	06.00–21.00
Rabu	06.00–21.00
Kamis	06.00–21.00
Jumat	06.00–21.00
Sabtu	06.00–21.00
Minggu	06.00–21.00

Harga menu: harga pada depot bu rudy mulai 23 .000 – 50.000 sesuai denga lauk yang di ambil

Lokasi : Jl. Dharmasuda No.140, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya



Lampiran 30 Depot Bu Rudy



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

KULINER LEGENDARIS

Es Pacar Keling Pak No

By Yokasi Unair · On Juni 21, 2023



Profil

Es Teler Pacar Keling Pak No sudah eksis sejak 1978. Kedainya berada di pusat kota Surabaya. Selain es telernya memang enak, status legendaris yang disandang kedai ini juga jadi salah satu daya tarik bagi pengunjung. Menggunakan buah-buahan segar merupakan salah satu kunci yang membuat Kedai Es Teler Pak No bisa bertahan sekian lama. Begitu masuk ke warungnya, Teman Traveler akan melihat deretan buah warna-warni dipajang di gerobak khusus.

Fasilitas

- Tempat duduk
- Lahan parkir luas
- Toilet



[Home](#)
[Perbelanjaan](#)
[Destinasi Wisata](#)
[Seni Dan Budaya](#)
[Olahraga](#)
[Kafe Estetik](#)
[Kuliner](#)

[Rute Transportasi](#)
[FAQ](#)

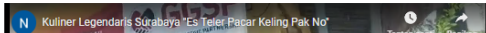
Jam buka

Senin	10.00-22.00
Selasa	10.00-22.00
Rabu	10.00-22.00
Kamis	10.00-22.00
Jumat	10.00-22.00
Sabtu	10.00-22.00
Minggu	10.00-22.00

Harga menu : satu porsi harga es teler pacar keling pak no Rp. 20.000

Lokasi : Jl. Penataran No.2, Pacar Keling, Kec. Tambaksari, Surabaya





Lampiran 31 Es Pacar Keling Pak No

