

# **MENYAJIKAN KULINER *FINE DINING* KHAS TASIKMALAYA**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

**MUHAMMAD AMAR FAUZAN**

**NIM: 201923506**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**"MENYAJIKAN KULINER FINE DINING KHAS TASIKMALAYA JAWA BARAT"**

NAMA : MUHAMMAD AMAR FAUZAN  
NIM : 201923506  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



**NUR KOMARIAH, S.Sos., MM.**  
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,

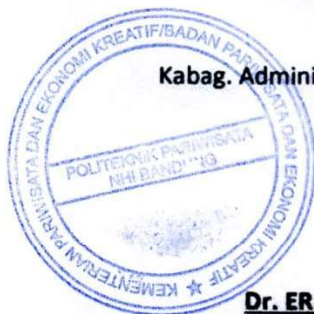


**AYU NURWITASARI, S.AP., MM.Par**  
NIP. 19760420 200605 2 002

Bandung, 21 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.**

NIP. 19730723 199503 2 001

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

## MENYAJIKAN KULINER *FINE DINING* KHAS TASIKMALAYA

NAMA : Muhammad Amar Fauzan  
NIM : 201923506  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boha

Pembimbing Utama,



Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par.  
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji I,



Dadang Suratman, SST.Par., MM  
NIP. 19711210 200212 1 008

Penguji II,



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

Bandung, 26 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Amar Fauzan  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/14 Maret 2001  
NIM : 201923506  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**"MENYAJIKAN KULINER FINE DINING KHAS TASIKMALAYA"**  
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Amar Fauzan

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kasih-Nya, dan tidak lupa keluarga dan orang tua penulis. Ibu Atin Suryani dan Bapak Aris Wibawa yang telah memberi dukungan dan mendampingi baik secara materi dan moral sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “MENYAJIKAN KULINER *FINE DINING* KHAS TASIKMALAYA”.

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian siding Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan berbagai pihak, Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu ER. Ummi Kalsum, Dr., MM.Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. Selaku selaku pembimbing I yang telah membimbing dan banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par.. Selaku selaku pembimbing II yang telah membimbing dan banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata Bandung.
8. Keluarga yang penulis sangat kasihi yang memberikan dukungannya Tanpa henti baik segi materil maupun nonmateril kepada penulis.
9. Orang Tua Penulis Bapak Aris Wibawa dan Ibu Atin suryani yang telah memberi dukungan baik moral maupun materi
10. Teman- teman kelas MTB 6A atas waktu selama tahun ini.
11. Serta seluruh pihak yang berjasa dalam proses penulisan Tugas Akhir ini dari awal sampai akhir yang penulis tidak bisa sebut satu per satu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik sistematika penulisan maupun isi dari Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak. Akhir kata penulis berharap dengan adanya Tugas Akhir ini dapat memberikan Manfaat bagi penulis khususnya dan masyarakat luas pada umumnya.

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
BAB I.....	1
2. Tujuan pembuatan Masakan Khas Tasikmalaya.....	3
2.1 Tujuan Formal : .....	3
2.2 Tujuan Operasional : .....	3
3. Usulan Dan Validasi Makanan Kuliner Tasikmalaya.....	4
4. Tinjauan Masakan.....	8
4.1 Tema Masakan.....	8
4.2 Standard Recipe .....	9
4.3 Recipe dan Dish Costing.....	22
4.4 Tabel Daftar Nilai Gizi .....	28
BAB II.....	36
1. Sejarah Masakan .....	36
2. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	37
2.1 Perencanaan Pelaksanaan Kerja .....	37
2.2 Time Table.....	42
2.3 Daftar kebutuhan bahan dan alat.....	43
3. Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan .....	47
4. Kendala Dalam Latihan .....	64
BAB III .....	65
1. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	65
2. Proses Dalam Kegiatan Presentasi Produk .....	67
3. Evaluasi Dari Tim Penguji.....	71
BAB IV .....	72
1. Kesimpulan .....	72
2. Saran .....	73
Daftar Pustaka.....	75



## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Resep Martabak Siram.....	9
TABEL 1.1 Lanjutan Resep Martabak Siram .....	10
TABEL 1.2 Rujak Honje .....	11
TABEL 1.2 Lanjutan Rujak Honje.....	12
TABEL 1.3 Resep Soto Pataruman .....	13
TABEL 1.3 Lanjutan Resep Soto Pataruman .....	14
TABEL 1.4 Resep Nasi Tutug Oncom .....	15
TABEL 1.5 Resep Bebek Bakar Bumbu Pais .....	16
TABEL 1.5 Lanjutan Resep Bebek Bakar Bumbu Pais .....	17
TABEL 1.6 Resep Sambal Goang ( <i>Spherification</i> ) .....	18
TABEL 1.6 Lanjutan Resep Sambal Goang ( <i>Spherification</i> ) .....	19
TABEL 1.7 Resep Urap Sayur.....	20
TABEL 1.8 Resep Es Bojong .....	21
TABEL 1.9 <i>Recipe Costing Amouse Bouche</i> Martabak Siram .....	23
TABEL 1.10 <i>Recipe Costing Appetizer</i> Rujak Honje.....	23
LANJUTAN TABEL 1.10 <i>Recipe Costing Appetizer</i> Rujak Honje .....	24
TABEL 1.11 <i>Recipe Costing Soup</i> Soto Pataruman.....	24
TABEL 1.12 <i>Recipe Costing Main Course</i> Bebek Bakar Bumbu Pais .....	25
TABEL 1.13 <i>Recipe Costing Main Course</i> Sambal Goang.....	26
TABEL 1.14 <i>Recipe Costing Main Course</i> Nasi Tutug Oncom.....	26
TABEL 1.15 <i>Recipe Costing Main Course</i> Urap Sayur .....	27
TABEL 1.16 <i>Recipe Costing Minuman</i> Es Bojong .....	27
TABEL 1.17 <i>Total Food Cost</i> .....	28
TABEL 1.18 Nilai Gizi <i>Amouse Bouche</i> Martabak Siram .....	29
TABEL 1.19 Nilai Gizi <i>Appetizer</i> Rujak Honje .....	30
TABEL 1.20 Nilai Gizi <i>Soup</i> Soto Pataruman .....	31
TABEL 1.21 Nilai Gizi <i>Main Course</i> Bebek Bakar Bumbu Pais.....	32
TABEL 1.22 Nilai Gizi <i>Main Course</i> Nasi Tutug Oncom .....	33
TABEL 1.23 Nilai Gizi <i>Main Course</i> Sambal Goang .....	33

LANJUTAN TABEL 1.23 Nilai Gizi <i>Main Course</i> Sambal Goang .....	34
TABEL 1.24 Nilai Gizi <i>Main Course</i> Urap Sayur.....	34
TABEL 1.24 Nilai Gizi Minuman Es Bojong.....	35
TABEL 2.1 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Martabak Siram .....	38
TABEL 2.2 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Rujak Honje .....	38
TABEL 2.3 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Soto Pataruman .....	38
TABEL 2.3 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Soto Pataruman .....	39
TABEL 2.4 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Sambal Goang .....	39
TABEL 2.5 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Bebek bakar bumbu pais .....	40
TABEL 2.6 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Nasi Tutug Oncom .....	40
TABEL 2.7 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Urap Sayur .....	41
TABEL 2.8 Perencanaan Pelaksanaan Latihan Kerja Es Bojong .....	41
TABEL 2.9 <i>Time Table</i> Perencanaan Latihan Kerja .....	42
TABEL 2.10 Daftar Kebutuhan Barang .....	43
Lanjutan TABEL 2.10 Daftar Kebutuhan Barang .....	44
Lanjutan TABEL 2.10 Daftar Kebutuhan Barang .....	45
TABEL 2.11 Daftar Kebutuhan Alat .....	45
Lanjutan TABEL 2.11 Daftar Kebutuhan Alat .....	46
TABEL 2.12 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk .....	46
TABEL 2.13 Pembuatan Martabak Siram .....	47
TABEL 2.14 Pembuatan Rujak Honje.....	50
TABEL 2.15 Pembuatan Soto Pataruman.....	52
TABEL 2.16 Pembuatan Bebek Bakar Bumbu Pais.....	57
TABEL 2.17 Pembuatan Sambal Goang ( <i>Spherefication</i> ) .....	58
TABEL 2.18 Pembuatan Nasi Tutug Oncom .....	59
TABEL 2.19 Pembuatan Urap Sayur.....	60
TABEL 2.20 Pembuatan Es Bojong .....	62
TABEL 3.1 Dokumentasi Hasil Kegiatan.....	68,69,70

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Gambar Sketsa <i>Amouse Bouche</i> .....	5
Gambar 1.2 Gambar Sketsa <i>Soup</i> .....	6
Gambar 1.3 Gambar Sketsa <i>Appetizer</i> .....	7
Gambar 1.4 Gambar Sketsa <i>Main Course</i> .....	7
Gambar 1.5 Gambar Sketsa Minuman.....	8
Gambar 2.1 Penyajian <i>Main course</i> .....	63

## Daftar Pustaka

- Adiakurnia, M. I. (2017, June 30). *Asal-usul Pepes, Salah-satu Makanan Kesukaan Obama*. Retrieved from <https://travel.kompas.com/:https://travel.kompas.com/read/2017/06/30/201000427/asal-usul.pepes.salah-satu.makanan.kesukaan.obama>
- Administrator. (2019, Maret 20). *Menikmati Soto Ayam Pataruman Tasikmalaya yang Melegenda*. Retrieved from <https://www.bisnisbandung.com/:https://www.bisnisbandung.com/mandalawangi/pr-3982939189/menikmati-soto-ayam-pataruman-tasikmalaya-yang-melegenda>
- Aisyah, Y. (2021, September 26). *Resep Cilok Goang Kuah Khas Bandung, Cocok buat Menu Jualan*. Retrieved from [Kompas.com: kompas.com/food/read/2021/09/26/170300875/resep-cilok-goang-kuah-khas-bandung-cocok-buat-menu-jualan](https://kompas.com/kompas.com/food/read/2021/09/26/170300875/resep-cilok-goang-kuah-khas-bandung-cocok-buat-menu-jualan)
- ASTI, B. M. (2021, November 18). *Urap: Sajian Sayuran Tertua Sejak Abad ke-10 M, Jadi Hidangan Harian dan Pelengkap Tumpeng*. Retrieved from [https://alif.id/: https://alif.id/read/bma/urap-sajian-sayuran-tertua-sejak-abad-ke-10-m-jadi-hidangan-harian-dan-pelengkap-tumpeng-b240889p/](https://alif.id/:https://alif.id/read/bma/urap-sajian-sayuran-tertua-sejak-abad-ke-10-m-jadi-hidangan-harian-dan-pelengkap-tumpeng-b240889p/)
- denianggoleta. (2021, September 15). *Rujak Honje Bu Icar Asli Kalektoran Kota Tasikmalaya Kuliner Tasik Sejak Tahun 1967*. Retrieved from <https://www.denianggoleta.com/:https://www.denianggoleta.com/2021/09/rujak-honje-bu-icar-asli-kalektoran.html>
- detikFood. (2014, November 03). *Martabak Telur, Aslinya dari India Beradaptasi dengan Kuliner Lokal*. Retrieved from <https://food.detik.com/:https://food.detik.com/info-kuliner/d-2737726/martabak-telur-aslinya-dari-india-beradaptasi-dengan-kuliner-lokal>
- Dinas Kepemudaan Olahraga Kebudayaan Dan Pariwisata Kota Tasikmalaya. (2019). *Pendataan Kemajuan Kebudayaan Daerah Tasik Malaya*. Tasikmalaya: Disporabudpar.
- Fauzi, A. R. (2019, Juni 26). *Soto Pataruman, Kuliner Tasik yang Bikin Ketagihan*. Retrieved from <https://tasik.ayoindonesia.com/:https://tasik.ayoindonesia.com/info-priangan/pr-33847692/Soto-Pataruman-Kuliner-Tasik-yang-Bikin-Ketagihan>
- Gatut Murniatmo, D. S. (1987). KEHIDUPAN SOSIAL BUDAYA ORANG NAGA, SALAWU, TASIKMALAYA JAWA BARAT. 1-73.

- Jujang. (2020, Desember 25). *Nasi Tutug Oncom Tasikmalaya, Asal Mula Hingga Cara Memasaknya*. Retrieved from [www.harapanrakyat.com](http://www.harapanrakyat.com): <https://www.harapanrakyat.com/2020/12/nasi-tutug-oncom/>
- Khuzaimah, G. (2017). *Academia.edu*. Retrieved from [www.academia.edu](http://www.academia.edu): [https://www.academia.edu/39540213/Modernisasi\\_Kota\\_Santri](https://www.academia.edu/39540213/Modernisasi_Kota_Santri)
- Latifah, P. D. (2021, Agustus 1). *Resep es bojong seger nikmat, Menu andalan Tasikmalaya sejak 1970-an*. Retrieved from <https://kulinear.hops.id/>: <https://kulinear.hops.id/resep/pr-3032157008/resep-es-bojong-seger-nikmat-menu-andalan-tasikmalaya-sejak-1970-an#:~:text=Sahabat%2C%20es%20bojong%20awalnya%20diambil,Bojong%20dan%20es%20bojong%20durian>.
- Nahrowi, A. (2020, Oktober 22). *Refleksi Hari Santri: Benarkah Pesantren Lahir dari Tradisi Hindu?* Retrieved from iQra.id: <https://iqra.id/refleksi-hari-santri-benarkah-pesantren-lahir-dari-tradisi-hindu-230631/>
- Silaen, F. (2018, Februari 04). *Pedas dan gurih sambal goang dari Tasikmalaya*. Retrieved from <https://beritagar.id/>: <https://beritagar.id/artikel/gaya-hidup/pedas-dan-gurih-sambal-goang-dari-tasikmalaya>
- Tasikmalaya, K. (2017). *Kabupaten Tasikmalaya Profil Daerah*. Retrieved from <https://jabarprov.go.id/>: <https://jabarprov.go.id/index.php/pages/id/1046>
- Tasikmalaya, K. (2018, July 16). *Martabak Siram*. Retrieved from Facebook: <https://m.facebook.com/Tasikkuliner/photos/belum-ke-tasik-kalo-belum-jajan-martabak-siram-ala-beranda-citebaks-ini-khas-ban/1688806734569690/>
- TRANS7. (2021, Juni 15). RAGAM INDONESIA | DIMANJA KOTA TASIKMALAYA. Tasikmalaya, Jawa Barat, Indonesia.
- Wikipedia. (2021, November 30). *Jadwal*. Retrieved from <https://id.wikipedia.org/>: <https://id.wikipedia.org/wiki/Jadwal>
- Wikipedia. (2021, November 10). *Rujak*. Retrieved from [id.wikipedia.org](https://id.wikipedia.org/): <https://id.wikipedia.org/wiki/Rujak#:~:text=Rujak%20adalah%20salah%20satu%20hidangan,mereka%20yang%20disebut%20Naloni%20Mitoni>.
- Wikipedia. (2021, November 8). *Santri*. Retrieved from [Wikipedia.org](https://id.wikipedia.org/): <https://id.wikipedia.org/wiki/Santri>
- Wikipedia. (2021, Oktober 4). *Suku Sunda*. Retrieved from [Wikipedia.org](https://id.wikipedia.org/): [https://id.wikipedia.org/wiki/Sejarah\\_Sunda](https://id.wikipedia.org/wiki/Sejarah_Sunda)
- Wikipedia. (2022, Maret 23). *Kota Tasikmalaya*. Retrieved from <https://id.wikipedia.org/>: [https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Tasikmalaya](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Tasikmalaya)

Wikipedia. (2022, Maret 12). *Pakuan Pajajaran*. Retrieved from <https://id.wikipedia.org/>: [https://id.wikipedia.org/wiki/Pakuan\\_Pajajaran](https://id.wikipedia.org/wiki/Pakuan_Pajajaran)

Wikipedia. (2022, Maret 29). *Pepes*. Retrieved from Wikipedia.com: <https://id.wikipedia.org/wiki/Pepes>

Wikipedia. (2022, Februari 16). *Tutug Oncom*. Retrieved from Wikipedia.com: [https://id.wikipedia.org/wiki/Tutug\\_oncom](https://id.wikipedia.org/wiki/Tutug_oncom)