

PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER

KHAS KABUPATEN KUNINGAN, JAWA BARAT

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh:

MUHAMMAD YUSUF AROFAH INDRA PUTRA

Nomor Induk: 201923557

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER KHAS KABUPATEN KUNINGAN, JAWA BARAT

NAMA : MUHAMMAD YUSUF AROFAH INDRA PUTRA
NIM : 201923557
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Irma Citra Resmi, SST.Par., MM.Par
NIP 198111101 2 007

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat., SE., M.M.
NIP 19821216 201101 1 003

Bandung, 22 Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama

Dr.ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER KHAS KABUPATEN KUNINGAN, JAWA BARAT

NAMA : MUHAMMAD YUSUF AROFAH INDRA PUTRA
NIM : 201923557
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,

Irma Citra Resmi, SST.Par., MM.Par.
NIP 198111101 2 007

Pembimbing Pendamping,

Nova Maulidian Hidayat, SE., M.M.
NIP 19821216 201101 1 003

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 15 Agustus 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerjasama

Dr.ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata 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 Yusuf Arofah Indra Putra
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang / 20 Juli 2000
NIM : 201923557
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

Bandung, 15 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Yusuf Arofah Indra Putra

NIM 201923557

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT serta shalawat dan salam yang selalu dicurahkan kepada Nabi besar Muhammad SAW. Karena atas rahmat dan karunianya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PENGEMBANGAN PRESENTASI PRODUK KULINER KHAS KUNINGAN, JAWA BARAT”**.

Maksud dan tujuan penyusunan tugas akhir ini ialah guna memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III program studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Didalam pembuatan dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mengalami permasalahan dan hambatan. Namun penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah mendukung penulis baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, izinkan penulis untuk memberikan banyak ucapan terima kasih, kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. Selaku Kabag. Administrasi Akademik Dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Irma Citra Resmi, S,St. Par, M.M.Par selaku pembimbing 1 atas waktu dan kesediaan beliau memberikan pengarahan serta bimbingan mengenai materi yang penulis gunakan di Tugas Akhir ini.
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, A.MD.,SE., M.M. selaku pembimbing 2 atas waktu dan ketersediaan beliau dalam memberikan arahan dan bimbingan serta menuntun penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Rekan seperjuangan, khusus nya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga Kelas C 2019, atas semua dukungan, semangat, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan Namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa didalam penulisan Tugas Akhir ini, masih jauh dari sempurna didalam memenuhi syarat ilmiah, dikarenakan keterbatasan penulis yang masih didalam tahap menuntut ilmu. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapa saja terutama Mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Tata Boga.

Bandung, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Presentasi Makanan.....	3
1.2.1 Tujuan Formal.....	3
1.2.2 Tujuan Operasional	3
1.3 Usulan Menu	3
1.3.1 Menu	4
1.3.2 Penjelasan Menu	4
1.4 Tinjauan Produk	5
1.4.1 Tema Masakan	5
1.5 Usulan Resep.....	10
1.6 <i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	22
1.7 <i>Selling Price</i>	25
1.1 Daftar Nilai Gizi.....	26
BAB II.....	30
2.1 Perencanaan Latihan <i>Food Presentation</i>	30
2.1.1 <i>Working Plan</i>	30
2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk	33
2.1.3 <i>Time Table</i>	40
2.1.4 Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	43
2.1.5 <i>Purchasing List</i>	44
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan	45
2.3 Kendala dan Hambatan	53
BAB III	54

3.1	Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	54
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	55
3.3	Evaluasi oleh Penguji Sidang	59
BAB IV		60
4.1	Kesimpulan.....	60
4.2	Saran	60
DAFTAR PUSTAKA		62
LAMPIRAN.....		64

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 RESEP GOLONO	11
TABEL 1. 2 RESEP HUCAP.....	12
TABEL 1. 3 RESEP SOP DENGKIL SAPI	14
TABEL 1. 4 RESEP NASI PUTIH.....	16
TABEL 1. 5 RESEP SAMBAL TERASI	17
TABEL 1. 6 RESEP AYAM KUNING	19
TABEL 1. 7 RESEP NASI KASRENG.....	20
TABEL 1. 8 RESEP KWE CANG.....	21
TABEL 1. 9 BIAYA GOLONO.....	23
TABEL 1. 10 BIAYA HUCAP.....	23
TABEL 1. 11 BIAYA SOP DENGKIL SAPI.....	24
TABEL 1. 12 BIAYA NASI KASRENG	24
TABEL 1. 13 BIAYA KWE CANG	25
TABEL 1. 14 <i>SELLING PRICE</i>.....	26
TABEL 1. 15 NILAI GIZI GOLONO	27
TABEL 1. 16 NILAI GIZI HUCAP.....	27
TABEL 1. 17 NILAI GIZI SOP DENGKIL SAPI	28
TABEL 1. 18 NILAI GIZI NASI KASRENG	28
TABEL 1. 19 NILAI GIZI KWE CANG.....	29
TABEL 2. 1 <i>WORKING PLAN</i> GOLONO.....	30
TABEL 2. 2 <i>WORKING PLAN</i> HUCAP.....	31
TABEL 2. 3 <i>WORKING PLAN</i> SOP DENGKIL SAPI	31
TABEL 2. 4 <i>WORKING PLAN</i> NASI KASRENG.....	32
TABEL 2. 5 <i>WORKING PLAN</i> KWE CANG.....	32
TABEL 2. 6 MATRIKS	39
TABEL 2. 7 <i>TIME TABLE</i> SEBELUM SIDANG (H-1)	40
TABEL 2. 9 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN SIDANG	42
TABEL 2. 10 DAFTAR PERALATAN	43
TABEL 2. 11 <i>PURCHASING LIST</i>.....	44
TABEL 2. 12 PEMBUATAN GOLONO	46
TABEL 2. 13 PEMBUATAN HUCAP.....	47
TABEL 2. 15 PEMBUATAN SOP DENGKIL SAPI	49
TABEL 2. 16 PEMBUATAN NASI KASRENG.....	50
TABEL 2. 18 PEMBUATAN KWE CANG.....	52
TABEL 3. 1 KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	54
TABEL 3. 2 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN UJIAN SIDANG.....	56
TABEL 3. 3 DOKUMENTASI KEGIATAN DISKUSI	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Golono	6
Gambar 2 Hucap.....	7
Gambar 3 Sop Dengkil Sapi.....	8
Gambar 4 Nasi Kasreng	9
Gambar 5 Papais.....	10

DAFTAR PUSTAKA

- Arofani, P. (2021, August 5). *7 Bumbu Dasar Khas Indonesia yang Wajib Kamu Pahami*. Idntimes.Com. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/prilarofani/bumbu-dasar-khas-indonesia/7>
- Aryadi, H., & Wahyuni. (2019). Tinjauan Prosedur Pembelian Barang di Bagian Purchasing pada PT. Duraconindo Pratama Jakarta. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen*, 16(02), 225–236. <https://doi.org/10.36406/jam.v16i02.244>
- Endeutorial. (2019, July 19). *Mengenal Ciri Khas Masakan Indonesia | Endeus.TV*. Endeus.Tv. <https://endeus.tv/artikel/mengenal-ciri-khas-masakan-indonesia>
- Fatsecret. (2022, March 23). *Makanan Harian muhammad yusufarofah indra putra*. Fatsecret.Co.Id. <https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fj&id=93562023&dt=19074>
- Femina. (2016, January 20). *Set Menu: Sebuah Harmonisasi Rasa*. Femina.Co.Id. <https://www.femina.co.id/article/set-menu--sebuah-harmonisasi-rasa->
- Geniora. (2021, June 22). *(93) Karbohidrat, Lemak, & Protein | Hubungan Makanan dengan Kesehatan | IPA Kelas 5 SD| Geniora SayaBisa - YouTube*. Geniora. <https://www.youtube.com/watch?v=yoFP3-N8TM4>
- Gobiz. (2020, January 24). *Apa itu BEP dan Bagaimana Cara Menghitungnya - GoBiz - Pusat Pengetahuan*. Gobiz.Co.Id. <https://gobiz.co.id/pusat-pengetahuan/apa-itu-bep-dan-cara-menghitungnya/>
- Hanjaya, L. (2021, August 22). *Mengenal Istilah Mise En Place dalam Industri Kitchen Profesional - Kompasiana.com*. Kompasiana.Com. <https://www.kompasiana.com/lasgamx1503764/61223a1731a2875d64576ce2/mengenal-istilah-mise-en-place-dalam-industri-kitchen-profesional>
- Istिकासugi. (2017, October 4). *Kwe Cang Khas Kuningan » Budaya Indonesia*. Budaya-Indonesia.Org. <https://budaya-indonesia.org/Kwe-Cang-Khas-Kuningan>
- Jurnal.id. (n.d.). *Contoh Cara Menghitung HPP Makanan Juga Food Cost Adalah Berikut*. Jurnal.Id. Retrieved March 22, 2022, from <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>
- Kautsar, N. (2020, September 16). *Mencicipi Guruhnya Golono, Gorengan Khas Kuningan yang Terbuat dari Ampas Tahu | merdeka.com*. Merdeka.Com. <https://www.merdeka.com/jabar/mencicipi-guruhnya-golono-gorengan-khas-kuningan-yang-terbuat-dari-ampas-tahu.html>

- Kurniawati, H. (2021, October 31). *Resep Hucap, Menu Sarapan Khas Kuningan yang Manis dan Gurih*. Idntimes.Com. <https://www.idntimes.com/food/recipe/hanipa-kurniawati/resep-hucap-khas-kuningan-c1c2-1/5>
- Mealey, L. (2021, February 19). *Some Tips for Pricing Your Restaurant Menu*. Thebalancesmb.Com. <https://www.thebalancesmb.com/how-to-price-your-restaurant-menu-2888593>
- Melati, S. (2021, October 8). *Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Work Plan! - LinovHR Blog*. Linovhr.Com. <https://www.linovhr.com/work-plan/>
- Rachmawati, E. (2022, March 4). *Resep Sop Kaki Sapi Kuah Bening yang Spesial, Enak dan Seger Banget! - Galamedia News*. Galamedia.Pikiran-Rakyat.Com. <https://galamedia.pikiran-rakyat.com/humaniora/pr-353888105/resep-sop-kaki-sapi-kuah-bening-yang-spesial-enak-dan-seger-banget>
- Raremasakan. (n.d.). *Resep Membuat Papais Khas Kuningan | Rahasia Resep Masakan*. Raremaskan.Blogspot.Com. Retrieved March 22, 2022, from <http://raremasakan.blogspot.com/2016/03/resep-membuat-papais-khas-kuningan.html>
- Rifanty Meydiana Rachmawati Putri, S. G. (2021, June 4). *shared/head / Pentingnya Membaca Nilai Gizi*. Herminahospital.Com. <https://herminahospital.com/id/articles/pentingnya-membaca-nilai-gizi.amp>
- Sulistiarmi, W. (n.d.). *Hucap, Kuliner Khas Kuningan Cocok Jadi Teman Sarapan*. Phinemo.Com. Retrieved March 7, 2022, from <https://phinemo.com/hucap-kuningan-cocok-jadi-teman-sarapan/>
- Uniliver. (n.d.). *Sejarah Kuliner Nusantara, Memanja Lidah Berabad Lamanya*. Uniliverfoodsolutions. Retrieved April 3, 2022, from <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/id/inspirasi-chef/ragam-selera-di-restoran-indonesia/sejarah-kuliner-nusantara-memanja-lidah-berabad-lamanya.html>
- Yusep, W. (2021, April 16). *Nasi Kasreng, Nasi Kucing Khas Kuningan yang Kini Diburu saat Berbuka Puasa: Okezone Lifestyle*. Lifestyle.Okezone.Com. <https://lifestyle.okezone.com/read/2021/04/15/298/2395460/nasi-kasreng-nasi-kucing-khas-kuningan-yang-kini-diburu-saat-berbuka-puasa>