

PENYAJIAN *FINE DINING* KULINER

KABUPATEN LAHAT

SUMATERA SELATAN

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

AL ZIDAN ABDILLAH

201923718

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2022**

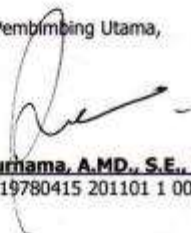
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENYAJIAN FINE DINING KULINER KABUPATEN LAHAT SUMATERA SELATAN"

NAMA : AL ZIDAN ABDILLAH
NIM : 201923718
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M.
NIP : 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

Bandung, Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 00

LEMBAR PENGESAHAN
TUGAS AKHIR

Penyajian *Fine Dining* Kuliner Kabupaten Lahat Sumatera Selatan

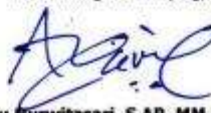
NAMA : Al Zidan Abdillah
NIM : 201923718
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M.
NIP. 19780415 201101 1 006

Pembimbing Pendamping,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji I,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc
NIP: 19600105 199203 1001

Bandung, 15 Februari 2023

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 : Al Zidan Abdillah
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 07 Maret 2001
NIM : 201923718
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

"PENYAJIAN FINE DINING KULINER KABUPATEN LAHAT SUMATERA SELATAN"

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, 21 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur alhamdulillah Penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya Penulis dapat menyelesaikan penelitian Tugas Akhir ini dengan judul “ Penyajian *Fine Dining* Kuliner Kabupaten Lahat Sumatera Selatan”.

Tujuan usulan penelitian ini adalah sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir Program Diploma III Program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Usulan Penelitian ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari 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 DR.ER. Ummi Kalsum, M.M.PAR., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu DR. Lien Maulina., S.Sos.,M.Pd.,CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner
5. Orang tua, saudara-saudara dan keluarga yang telah memberikan dukungan, kasih sayang serta doa restunya kepada penulis.
6. Bapak Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M. selaku Pembimbing Utama dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

7. Ibu Ayu Nurwitasari,S.AP., MM.Par selaku Pembimbing Pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Staff Pengajar Seni Kuliner khususnya dan seluruh jajaran Dosen serta Karyawan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dengan kerendahan hati. Penulis sadar akan banyaknya kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis mengharapkan kontribusi berupa kritik dan saran untuk membuat kemajuan pada penulisan ini

Bandung, 2 Januari 2023

Al Zidan Abdillah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR	TABEL
.....	Err
or! Bookmark not defined.	
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Presentasi Produk	4
1. Tujuan Formal.....	4
2. Tujuan Operasional.....	4
C.Usulan Menu.....	5
1. Ayam Nanas.....	7
2. Model	7
3. Gulai Rebung	8
4. Pindang Tempoyak	8
5. Hehancang Tehung	9
6. Kue Maksuba	9
D. Tinjauan Produk	10
1. Tema	10
2. Jenis Produk.....	11
3. Kebutuhan Alat	16
F. Usulan Resep.....	17
Usulan Resep Ayam Nanas.....	18
Usulan Resep Model.....	20
Usulan Resep Gulai Rebung	22
Usulan Resep Pindang Tempoyak.....	24
Usulan Resep Hehancang Tehung	26
Usulan Resep Nasi Putih.....	27
Usulan Resep Kue Maksuba	28
Usulan Resep <i>Butterscotch Sauce</i> for Kue Maksuba.....	30

G. <i>Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling price</i>	31
Ayam Nanas.....	32
Model.....	33
Gulai Rebung.....	34
Pindang Tempoyak.....	35
Hehancang Tehung.....	36
Nasi Putih.....	36
Kue Maksuba.....	37
<i>Butterscotch Sauce</i>	37
<i>Selling Price Set Menu</i>	38
H. Daftar Nilai Nutrisi.....	39
Ayam Nanas.....	40
Model.....	41
Gulai Rebung.....	42
Pindang Tempoyak.....	43
Hehancang Tehung.....	43
Nasi Putih.....	44
Kue Maksuba.....	44
<i>Butterscotch Sauce</i>	44
I. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	45
BAB II.....	46
PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	46
A. Perencanaan Presentasi Makanan.....	46
B. <i>Time Table</i> dan Perencanaan Kerja.....	46
Time table dapur pribadi.....	47
Keterangan.....	48
Time Table dapur Nusantara.....	49
Keterangan.....	50
C. Daftar Kebutuhan Bahan Pangan.....	51
D. Persiapan dan Peralatan Kerja.....	53
<i>Utensils</i>	53
<i>Equipments</i>	54
E. Matriks Perencanaan Pembuatan Makanan.....	55
F. Pelaksanaan Uji Coba Produk.....	56
Ayam Nanas.....	57
<i>Terrine</i> Gulai Rebung.....	58

Pindang Tempoyak.....	59
Model	60
G. Kendala dan Hambatan.....	61
BAB III	62
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	62
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	63
BAB IV	66
A. Kesimpulan.....	66
B. Saran	66
Daftar Pustaka	67
Lampiran	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Ilustrasi Ayam Nanas	11
Gambar 2 : Ilustrasi Model	12
Gambar 3 : Ilustrasi Gulai Rebung.....	13
Gambar 4 : Ilustrasi Pindang Tempoyak.....	13
Gambar 5 : Ilustrasi Kue Maksuba	15
Gambar 6 : Bahan Ayam Nanas.....	57
Gambar 7 : Bumbu Halus Ayam Nanas.....	57
Gambar 8 : Proses Memasak Ayam Nanas	57
Gambar 9 : Plating Ayam Nanas.....	57
Gambar 10 : Bahan Gulai Rebung	58
Gambar 11 : Proses Memasakn Daging Sapi Dan Rebung.....	58
Gambar 12 : Proses Pencetakan Terrine	58
Gambar 13 : Plating Terrine.....	58
Gambar 14 : Bahan Pindang Tempoyak	59
Gambar 15: Proses Pembuatan Kuah.....	59
Gambar 16 : Plating Pindang Tempoyak	59
Gambar 17 : Bahan Model	60
Gambar 18 : Proses Pemasakan Model.....	60
Gambar 19 : Plating Model	60
Gambar 20: Proses Reheating	64
Gambar 21: Proses Evaluasi Penguji	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : Equipments	16
Tabel 2 : Utensils	16
Tabel 3: Ayam Nanas.....	18
Tabel 4 : Model.....	21
Tabel 5 : Gulai Rebung	23
Tabel 6 : Pindang Tempoyak	26
Tabel 7 : Hehancang Tehung	28
Tabel 8 : Nasi Putih.....	29
Tabel 9 : Kue Maksuba	30
Tabel 10 : Butterscotch Sauce For Kue Maksuba.....	32
Tabel 11 : Ayam Nanas.....	34
Tabel 12 : Model.....	35
Tabel 13 : Gulai Rebung	36
Tabel 14 : Pindang Tempoyak	37
Tabel 15 : Hehancang Tehung	38
Tabel 16 : Nasi Putih.....	38
Tabel 17 : Kue Maksuba	39
Tabel 18 : Butterscotch Sauce.....	39
Tabel 19 : Selling Price Set Menu	40
Tabel 20 : Nilai Nutrisi Ayam Nanas	42
Tabel 21 : Nilai Nutrisi Model.....	43
Tabel 22 : Nilai Nutrisi Gulai Rebung.....	44
Tabel 23 : Nilai Nutrisi Pindang Tempoyak	45
Tabel 24 : Nilai Nutrisi Hehancang Tehung	45
Tabel 25 : Nilai Nutrisi Nasi Putih	46
Tabel 26 : Nilai Nutrisi Kue Maksuba	46
Tabel 27 : Nilai Nutrisi Butterscotch Sauce	46
Tabel 28 : Time Table Dan Working Plan Di Dapur Pribadi Penulis	49
Tabel 29 : Keterangan Kegiatan Pada Time Table	50
Tabel 30 : Time Table Kegiatan Pada Dapur Nusantara	51
Tabel 31 : Keterangan Kegiatan Pada Time Table	52
Tabel 32 : Daftar Kebutuhan Bahan Pangan.....	53
Tabel 33 : Persiapan Utensils.....	56
Tabel 34 : Persiapan Equipments.....	57
Tabel 35 : Matriks Pembuatan Makanan	58
Tabel 36 : Uji Coba Ayam Nanas	60
Tabel 37 : Uji Coba Terrine Gulai Rebung.....	61
Tabel 38 : Uji Coba Pindang Tempoyak.....	62
Tabel 39 : Uji Coba Model	63

Daftar Pustaka

- Admin Profesi. "Profesi Universitas Negeri Makassar." 31 Juli 2021. *Profesi Universitas Negeri Makassar*. <<https://profesi-unm.com/2021/07/31/pengertian-dan-perkembangan-fusion-food-dalam-modul-paket-keahlian-patiseri/>>.
- Afsheena, Farrah. "Hotelier.id." 2022. *Hotelier.id*. <<https://hotelier.id/fine-dining/>>.
- Alib, M. "10 Oleh Oleh Khas Lahat." 2022. *andalastourism.com*. <<https://www.andalastourism.com/oleh-oleh-khas-lahat>>.
- Ameliana, Azura. Interview. Penulis. 2022.
- Andi and Said. Interview. Yuda Saputra. 2021.
- Becker, Gary. *Human Capital: A Theoretical and Empirical Analysis, with Special Reference to Education*. 1964.
- Bernadian and Russel. *Manajemen Sumber Daya Manusia. Diterjemahkan oleh Bambang Sukoco*. 2006.
- Blocker, Linda and Julia Hill. *Culinary Math*. The Culinary Institute of America, 2016.
- Hamali, Arif Yusuf. *Pemahaman Sumber Daya Manusia*. 2016.
- Ibo, Ahmad; Lestari, Elsa Dwi. *Indonesia Kaya*. 2022. <<https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/tergiur-lezatnya-model-palembang/>>.
- Idham and Novita. "kliksumatera.com." 20 5 2022. *kliksumatera.com*. <kliksumatera.com>.
- Kepala Dinas Kabupaten Lahat. "Lahatkab.go.id." 2021. *Lahatkab.go.id*. <<https://data.lahatkab.go.id/sites/default/files/Dinas%20pariwisata.pdf>>.
- Kominfo, Admin. *lahatkab.go.id*. 3 december 2020. 2022.
- Lahat, Dinas Kebudayaan Pariwisata. *Lahatkab.go.id*. 2021. <Lahatkab.go.id>.
- Mendra, Dara. "10 Makanan Khas Lahat ." 2022. *itrid.id*. <<https://www.itrip.id/makanan-khas-lahat>>.
- Puspitawati, Lilis, et al. "P-ISSN: 2745-7400 | E-ISSN: 2745-7419 ABDIMASYJurnalPengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Pengembangan Kuliner Kue Lumpang Khas Daerah Lahat Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah." *P-ISSN: 2745-7400 | E-ISSN: 2745-7419 ABDIMASYJurnalPengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Pengembangan Kuliner Kue Lumpang Khas Daerah Lahat Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah* (2021): 49-50.
- Raga, Asfa. "Klikoleholeh." 5 8 2021. *klikoleholeh*. <<https://klikoleholeh.com/oleh-oleh-khas-lahat/>>.

"Repository.maranatha.edu."2016.*Maranatha.edu*.<http://repository.maranatha.edu/22680/2/1264097_Chapter1.pdf>.

Rudy, Gerry. Interview. Penulis. 6 February 2023.

—. *Resep Autentik Pempek Palembang & Wong Kito* . Gramedia Pustaka Utama , 2018.

S, Hidayat and Maranatha Wijyaningtyas. "Manajemen Konstruksi Dalam Perspektif Administrasi Pembangunan dan Pemasaran ." *Manajemen Konstruksi Dalam Perspektif Administrasi Pembangunan dan Pemasaran* (2019).

Singayuda, Ismet Inonu. *Potensi Wisata Kabupaten Lahat* Taufik Wijaya. 23 desember 2016.

Sugianto, Daniel. "Antropologi Budaya." 15 april 2019. *swcuhistory.wordpress.com*. <<https://swcuhistory.wordpress.com/2019/04/15/antropologi-budaya-dan-etnologistik-makanan-khas-lahat/>>.

Tim Redaksi. 10 9 2022. *detiksumsel.com*. <<https://detiksumsel.com/menu-santap-siang-gulai-rebung-dari-empat-lawang-tunas-bambu-dimasak-pakai-santan-dan-bisa-disantap-sama-lemang-ketan/>>.

Widarni, Eny Lestari. *Human Capital Frameworks*. 2021.

Wijaya, Taufik. "Mampukah Potensi Wisata di Lahat Menjaga Kelestarian Hutan dan Sumber Pertanian?" (2016).

Wiyasha, B M. *F & B Cost Control* . Yogyakarta: ANDI Yogyakarta, 2011.