

**SAJIAN SET MENU FINE DINING KOTA CIREBON
JAWA BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
program diploma III



Oleh :

DEVA PUTERA BELLAMY

Nomor induk : 201923748

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN


JUDUL TUGAS AKHIR

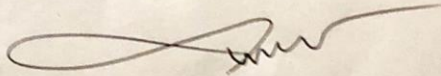
"Sajian Set Menu Fine Dining Kota Cirebon, Jawa Barat"

NAMA : DEVA PUTERA BELLAMY
NIM : 201923748
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

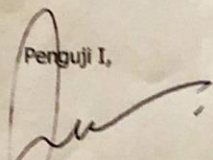
Pembimbing Pendamping,

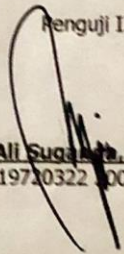

Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc
NIP 19851224 201101 1 010


Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP 19711210 200212 1 008

Penguji I,

Penguji II,


Rusna Purwana, A.Md., S.E., M.M.
NIP 19780415 201101 1 006


Sondiana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par.
NIP 19710322 00502 1 001

Bandung, 20 Februari 2023

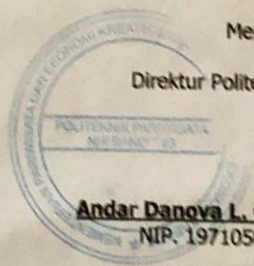
Mengetahui,

Menyetujui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Direktur Politeknik NHI Bandung

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


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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : DEVA PUTERA BELLAMY
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 19 April 2001
NIM : 201923748
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“SAJIAN SET MENU FINE DINING KOTA CIREBON, 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas 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 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, 20 Desember 2022

Yang membuat pernyataan,


METERAI TEMPEL
17607A 157932635
Deva Putera Bellamy

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah Swt, Tuhan yang maha kuasa karena telah memberikan rahmat dan karunianya dan atas ridha nya saya dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“SAJIAN SET MENU FINE DINING KOTA CIREBON, JAWA BARAT”**.

Maksud dan tujuan dari penulisan Tugas akhir ini adalah menyelesaikan salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program studi Manajemen Tata Boga diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari banyak pihak yang turut membantu penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini, baik dukungan langsung maupun tidak langsung, sudah sepantasnya penulis dengan rasa penuh hormat ingin mengucapkan terima kasih yang mendalam dan semoga Allah Swt memberikan balasan terbaik kepada berbagai pihak sebagai berikut :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu DR. ER Ummi Kalsum, MM. Par., CHM. Sebagai Ketua Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Sebagai ketua jurusan Hospitality
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par Sebagai Ketua Prodi Manajemen Tata Boga.

5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc. Sebagai pembimbing I, yang telah meluangkan waktu kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Dadang Suratman, S.St.Par.,M.M.Par. sebagai pembimbing II, yang telah meluangkan waktu kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Saudara Ozmano Zito Putera, yang sudah membantu penulis dalam pengerjaan sketsa.
8. Seluruh jajaran dosen dan juga seluruh jajaran staf Prodi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh pihak yang sudah memberikan dukungan dalam ide, semangat, dan beberapa materi yang membuat penulis terbantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Akhir kata penulis sangat menyadari bahwa tidak ada yang sempurna, penulis masih melakukan kesalahan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan penulis. Juga penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan kepentingan umum, terutama pengenalan kuliner Khas kota Cirebon.

Bandung, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Maksud dan Tujuan	6
1.2.1 Tujuan Akademis	6
1.2.2 Tujuan Operasional	6
1.3 Pengajuan Menu	7
1.3.1 Rangkaian Menu	8
1.3.2 Deskripsi Menu	9
1.4 Tinjauan Produk	12
1.4.1 Tema Masakan	12
1.4.2 Jenis Masakan	12
1.5 Pengajuan Resep	19
1.6 Muatan Gizi Dan Nutrisi	36
1.7 <i>Recipe Costing, Selling price, Dish Costing</i>	41
1.8 Tempat dan Waktu Penelitian	45
BAB II.....	46
2.1 Rancangan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	46
2.1.1 Rencana Kerja/ <i>Working Plan</i>	46
2.1.2 Penyusunan Proses Pembuatan Produk Dalam Bentuk Matriks.....	51
2.1.3 Daftar Peralatan Yang Dibutuhkan	53
2.1.4 Time Table	54
2.1.5 Daftar Pembelian Bahan	56
2.2 Kegiatan Uji Coba Presentasi Produk	58
2.3 Kekurangan Dan Hambatan Dari Proses Trial	67

BAB III	68
3.1 Proses Kegiatan Pelaksanaan Sidang	68
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis	68
3.3 Penilaian oleh Penguji	71
BAB IV	72
4.1 Kesimpulan.....	72
4.2 Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	73

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 RESEP PEMBUATAN REMPEYEK.....	19
TABEL 1. 2 RESEP LANJUTAN PEMBUATAN REMPEYEK.....	21
TABEL 1. 3 RESEP PEMBUATAN TAHU GEJROT	22
TABEL 1. 4 RESEP LANJUTAN PEMBUATAN TAHU GEJROT.....	23
TABEL 1. 5 RESEP PEMBUATAN EMPAL GENTONG	24
TABEL 1. 6 RESEP LANJUTAN PEMBUATAN EMPAL GENTONG.....	26
TABEL 1. 7 RESEP LANJUTAN PEMBUATAN NASI JAMBLANG	27
TABEL 1. 8 RESEP LANJUTAN PEMBUATAN NASI JAMBLANG	28
TABEL 1. 9 RESEP PEMBUATAN NASI JAMBLANG	29
TABEL 1. 10 RESEP LANJUTAN PEMBUATAN NASI JAMBLANG.....	30
TABEL 1. 11 RESEP LANJUTAN PEMBUATAN NASI JAMBLANG.....	30
TABEL 1. 12 RESEP LANJUTAN PEMBUATAN NASI JAMBLANG.....	31
TABEL 1. 13 RESEP NGERUJAKI	32
TABEL 1. 14 RESEP DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR.....	33
TABEL 1. 15 RESEP LANJUTAN DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR.....	35
TABEL 1. 16 RESEP LANJUTAN DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR.....	35
TABEL 1. 17 NILAI GIZI REMPEYEK.....	37
TABEL 1. 18 NILAI GIZI PADA TAHU GEJROT	37
TABEL 1. 19 NILAI GIZI PADA EMPAL GENTONG.....	38
TABEL 1. 20 NILAI GIZI PADA NASI JAMBLANG	39
TABEL 1. 21 NILAI GIZI NGERUJAKI.....	40
TABEL 1. 22 NILAI GIZI PADA DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR	41
TABEL 1. 23 BIAYA HIDANGAN REMPEYEK	42
TABEL 1. 24 BIAYA HIDANGAN TAHU GEJROT	43
TABEL 1. 25 BIAYA HIDANGAN EMPAL GENTONG	43
TABEL 1. 26 BIAYA HIDANGAN NASI JAMBLANG	44
TABEL 1. 27 BIAYA HIDANGAN NGERUJAKI	44
TABEL 1. 28 BIAYA HIDANGAN DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR.....	45
TABEL 2. 1 TABEL WORKING PLAN REMPEYEK	47
TABEL 2. 2 WORKING PLAN TAHU GEJROT	47
TABEL 2. 3 WORKING PLAN EMPAL GENTONG.....	48
TABEL 2. 4 WORKING PLAN NASI JAMBLANG	49
TABEL 2. 5 WORKING PLAN NGERUJAKI.....	50
TABEL 2. 6 WORKING PLAN ES KOPYOR	50
TABEL 2. 7 BENTUK TABEL MATRIKS	52
TABEL 2. 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN	53
TABEL 2. 9 TIME TABLE PENULIS H-1.....	54
TABEL 2. 10 TIME TABLE PENULIS HARI SIDANG	55
TABEL 2. 11 DAFTAR PEMBELIAN BAHAN PENULIS.....	56
TABEL 2. 12 DAFTAR KEGIATAN TRIAL PENULIS (REMPEYEK)	59
TABEL 2. 13 DAFTAR KEGIATAN TRIAL PENULIS (TAHU GEJROT).....	60
TABEL 2. 14 DAFTAR KEGIATAN TRIAL PENULIS (EMPAL GENTONG)	61
TABEL 2. 15 DAFTAR KEGIATAN TRIAL PENULIS (NASI JAMBLANG).....	62
TABEL 2. 16 DAFTAR KEGIATAN TRIAL PENULIS (NGERUJAKI)	64
TABEL 2. 17 DAFTAR KEGIATAN TRIAL PENULIS (ES KOPYOR).....	65
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN UJIAN SIDANG	69

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 ILUSTRASI BENTUK REMPEYEK	13
GAMBAR 1. 2 ILUSTRASI BENTUK TAHU GEJROT	14
GAMBAR 1. 3 ILUSTRASI BENTUK EMPAL GENTONG.....	15
GAMBAR 1. 4 ILUSTRASI BENTUK NASI JAMBLANG	16
GAMBAR 1. 5 ILUSTRASI BENTUK NGERUJAKI	17
GAMBAR 1. 6 ILUSTRASI BENTUK DECONSTRUCTED OF ES KOPYOR.....	18

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2014, september 29). *Budidaya Kelapa Kopyor*. Retrieved from Badan Litbang Pertanian: <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/1874/>
- Batiqa Hotel Cirebon. (2019, october 31). *Mengulas Kota Cirebon, Satu Kota Empat Keraton*. Retrieved from Batiqa Hotel Cirebon: <https://www.batiqa.com/id/hotels/cirebon/read-article/mengulas-kota-cirebon-satu-kota-empat-keraton>
- Bernath, P. (2012, February 29). *Sega Jamblang (nasi Jamblang)*. Retrieved from Budaya Indonesia: <https://budaya-indonesia.org/Sega-Jamblang-nasi-Jamblang/>
- Darwis, R. (2019). *Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon*. Malang: Selaksa Media.
- David, H. (2022, january 27). Pemda Kota Cirebon Optimistis Jumlah Wisatawan di 2022 Tembus 4 Juta. (P. D. Cirebon, Interviewer)
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Cirebon. (2020, november 11). *Cuplikan Sejarah Singkat Kuliner Khas Kota Cirebon*. Retrieved from Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Cirebon: <https://disbudpar.cirebonkota.go.id/2020/11/11/cuplikan-sejarah-singkat-kuliner-khas-kota-cirebon/>
- Duffy, B. (2021, december 2). *what is food cost?* Retrieved from Bar and Restaurant: <https://www.barandrestaurant.com/operations/what-food-cost>
- Kardono, D. (2019, october 25). Kuliner Miliki Peran Penting di Pariwisata Indonesia. (O. lifestyle, Interviewer)
- Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat. (2017). *Profil Kota Cirebon*. Jakarta: Pusat Pengembangan Kawasan Perkotaan - Badan Pengembangan Infrastruktur Wilayah. Retrieved from Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat: <http://perkotaan.bpiw.pu.go.id/v2/kota-sedang/21>
- Kompas. (2010, september 03). *Suku Bangsa Ini Bernama Cirebon*. Retrieved from kompas: <https://regional.kompas.com/read/2010/08/03/12344274/~Regional~Jawa>
- Leonard, K. (2018, august 3). *Definition of a Work Plan*. Retrieved from Chorn: <https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html>
- Mulyadi. (2001). *Balanced Scorecard : Alat Manajemen Kontemporer Untuk Pelipatgandaan Kinerja Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Novera, D. (2020, september 18). *Gurusiana*. Retrieved from Gurusiana: <https://www.gurusiana.id/read/delvinoveraspd/article/tahu-gejrot-3338244>

- P, S. (2020, September 23). *Halo Pacitan*. Retrieved from Halo Pacitan: <https://halopacitan.com/read/rempeyek-dan-makna-sejarah-yang-melekat>
- Pemerintah Daerah Kota Cirebon. (2019). *Profil Kota Cirebon*. Retrieved from Pemerintah Daerah Kota Cirebon: <https://www.cirebonkota.go.id/tentang-cirebon/geografis/#:~:text=Secara%20geografis%20Kota%20Cirebon%20berada,permu,kaan%20laut%20%C2%B15%20meter>.
- Putera, A. (2021, 14 April). *Tips Memahami Informasi Nilai Gizi pada Kemasan Makanan*. Retrieved from SehatQ: <https://www.sehatq.com/artikel/tips-memahami-informasi-nilai-gizi-pada-kemasan-makanan>
- Putra, M. K. (2021). *Jurnal Ilmiah Pariwisata. Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan*, 106.
- Rengganis, D. A. (2021, Oktober 27). *Makanan Khas Daerah sebagai Identitas Budaya Nasional*. Retrieved from Kompasiana: <https://www.kompasiana.com/diaz04035/617968c0dfa97e6cd3696fc2/makanan-khas-daerah-sebagai-identitas-budaya-nasional>
- sejarah cirebon. (2020, may 30). *Julukan kota Cirebon dahulu dan kini*. Retrieved from sejarah cirebon: <https://www.historyofcirebon.id/2020/05/julukan-kota-cirebon-dahulu-dan-kini.html>
- Setara News. (2016, july 27). *Khas Cirebon : Terasi Udang, Makanan Melegenda*. Retrieved from Setara News: <https://www.setaranews.com/2016/07/khas-cirebon-terasi-udang-makanan.html?m=1>
- Toast. (2022). *What is Fine Dining?* Retrieved from Toast inc: <https://pos.toasttab.com/resources/fine-dining>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping. *a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism*, 3-6.