

**SAJIAN SET MENU FINE DINING KHAS
PULAU LOMBOK**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

HELMI FATHUR ICHSAN

Nomor Induk : 201923754

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2023


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"SAJIAN SET MENU FINE DINING KHAS PULAU LOMBOK"

NAMA : Helmi Fathur Ichsan
NIM : 201923754
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner


Pembimbing Utama,


Mandradhitya Kusuma Putra.
S.ST. Par., M.Sc.
NIP. 198512242011011010

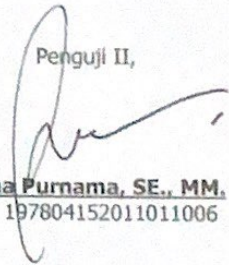
Pembimbing Pendamping,


Drs. Harry Soeparman, MM.
NIP. 9904003742

Penguji I,


Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 198212162011011003

Penguji II,


Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 197804152011011006

Bandung, 20 Februari 2023

Mengetahui,

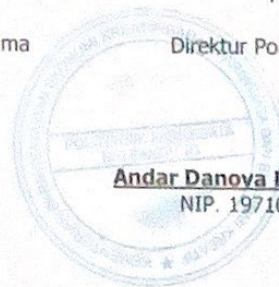
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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 : HELMI FATHUR ICHSAN
Tempat/Tanggal Lahir : Mataram, 18 Juli 2001
NIM : 201923754
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“Sajian Set Menu Fine Dining Khas Pulau Lombok”

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, 16 Desember 2022



Helmi Fathur Ichsan

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ditujukan ke hadirat Allah Swt. Hal tersebut telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan proses pembuatan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan banyak manfaat yang berjudul “**Sajian Set Menu *Fine Dining* Khas Pulau Lombok**”.

Maksud dan tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat akademik untuk menyelesaikan program pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam penyelesaian Tugas Akhir ini. Segala bentuk dukungan, baik berupa dukungan moril maupun materil, sangat membantu penulis dalam mengumpulkan semangat dan keinginan untuk menyelesaikan penelitiannya :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., Selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S. Sos., MM Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI

Bandung.

5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc. selaku pembimbing 1 atas waktu dan bimbingannya beliau memberikan pengarahan mengenai materi yang penulis gunakan di tugas akhir ini.
6. Bapak Drs. Harry Soeparman, M.M. selaku pembimbing 2 atas waktu dan bimbingannya, beliau memberikan pengarahan mengenai teknik penulisan yang baik dan benar.
7. Bapak Odang Supriatna dan Ibu Nurzaida selaku orang tua penulis yang tidak pernah lelah atas doa dan dukungannya.
8. Terima kasih kepada semua Dosen, Staf pengajar dan Instruktur Program Studi Manajemen Tata Boga atas dukungan, antusiasme, dorongan, pertimbangan, dan kerjasamanya.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Semoga Allah Swt membalas budi terhadap pihak-pihak yang mendukung dengan limpah atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis. Lebih dari itu, penulis berharap semoga karya ini bermanfaat bagi pembaca dari berbagai kalangan. Penulis mohon maaf atas banyak kesalahan, baik lisan maupun tulisan, yang disengaja maupun tidak disengaja selama penulisan karya ini.

Bandung, 18 Oktober 2022

Helmi Fathur Ichsan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	5
1.2.1 Tujuan Akademis	5
1.2.2 Tujuan Operasional	5
1.3 Usulan Produk.....	6
1.3.1 Daftar Menu	6
1.3.2 Penjelasan Menu	7
1.3.2.1 Amuse Bouche	7
1.3.2.2 Sate Tanjung.....	7
1.3.2.3 Bebalung.....	8
1.3.2.4 Ayam Taliwang	9
1.3.2.5 Tigapo.....	10
1.4 Tinjauan Produk.....	11
1.4.1 Tema.....	11
1.4.2 Jenis.....	11
1.4.2.1 Olah Olah	11
1.4.2.2 Sate Tanjung.....	13
1.4.2.3 Bebalung.....	14

1.4.2.4	Ayam Taliwang	15
1.4.2.5	Tigapo.....	16
1.4.3	Usulan Resep.....	17
1.4.4	<i>Recipe Costing</i> dan <i>Dish Costing</i>	30
1.4.5	<i>Selling Price</i>	34
1.4.6	Daftar Nilai Gizi.....	35
1.4.7	Waktu & Tempat Pelaksanaan	40
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....		41
2.1	Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	41
2.1.1	<i>Working Plan</i>	41
2.1.2	Matrix Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	45
2.1.3	Time Table	47
2.1.4	Daftar Kebutuhan Peralatan Dapur	49
2.1.5	<i>Purchasing list</i>	50
2.2	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	52
2.3	Hambatan Dalam Proses Latihan Presentasi Produk	60
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....		61
3.1	Persiapan Kegiatan Pelaksanaan	61
3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	61
3.3	Evaluasi Oleh Penguji Sidang.....	64
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		66
4.1	Kesimpulan	66
4.2	Saran.....	66
Daftar Pustaka		67

DAFTAR TABEL

Tabel I.1 Resep Olah Olah	18
Tabel I.2 Resep Tempe Crumble	19
Tabel I.3 Resep Sate Tanjung	20
Tabel I.4 Resep Pickled Shallot (Sate Tanjung)	21
Tabel I.5 Resep Bebalung	22
Tabel I.6 Resep Kemangi Oil (Bebalung).....	23
Tabel I.7 Resep Ayam Taliwang.....	24
Tabel I.8 Resep Sambal (Ayam Taliwang)	25
Tabel I.9 Resep Beberuk Terong (Ayam Taliwang).....	26
Tabel I.10 Resep Nasi Putih (Ayam Taliwang)	27
Tabel I.11 Resep Coral Tuile (Ayam Taliwang).....	28
Tabel I.12 Resep Tigapo	29
Tabel I.13 Food Cost Olah-Olah.....	30
Tabel I.14 Food Cost Sate Tanjung	31
Tabel I.15 Food Cost Bebalung	32
Tabel I.16 Food Cost Ayam Taliwang.....	33
Tabel I.17 Food Cost Tigapo	34
Tabel I.18 Food Cost Satu Set Menu	34
Tabel I.19 Nilai Gizi Olah-Olah.....	35
Tabel I.20 Nilai Gizi Sate Tanjung	36
Tabel I.21 Nilai Gizi Bebalung	37
Tabel I.22 Nilai Gizi Ayam Taliwang.....	38
Tabel I.23 Nilai Gizi Tigapo	39
Tabel II.1 Working Plan Olah-Olah.....	41
Tabel II.2 Working Plan Sate Tanjung	42
Tabel II.3 Working Plan Bebalung	42
Tabel II.4 Working Plan Ayam Taliwang.....	43
Tabel II.5 Working Plan Tigapo	44
Tabel II.6 Matriks.....	46

Tabel II.7 Time Table Sebelum Sidang	47
Tabel II.8 Time Table Sesudah Sidang	48
Tabel II.9 Daftar Peralatan	49
Tabel II.10 Daftar Purchasing Order.....	50
Tabel II.11 Pembuatan Olah-Olah	52
Tabel II.12 Pembuatan Sate Tanjung	54
Tabel II.13 Pembuatan Bebalung	55
Tabel II.14 Pembuatan Ayam Taliwang	57
Tabel II.15 Pembuatan Tigapo.....	58
Tabel III.1 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1 Platting Olah Olah	12
Gambar I.2 Platting Sate Tanjung.....	13
Gambar I.3 Platting Bebalung.....	14
Gambar I.4 Platting Ayam Taliwang	15
Gambar I.5 Platting Tigapo.....	16

Daftar Pustaka

- Anggraini, F. (2016). *Surga Bawah Laut*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Ganie, S. N. (2013). *Mahakarya Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ginee. (2021, Mei 12). *Panduan Cara Menghitung Cost Makanan Yang Ideal Bagi Pemula* . Diambil kembali dari Ginee:
<https://ginee.com/id/insights/cara-hitung-cost-makanan/>
- Herlambang, D. (2022, Januari 5). *Rekam Sejarah Kuliner Ayam Taliwang*. Diambil kembali dari ValidNews:
<https://www.validnews.id/kultura/rekam-sejarah-kuliner-ayam-taliwang>
- Hubeis, M., & Dewi, W. K. (2018). *Kuliner Suatu Identitas Ketahanan Pangan Unik*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Ichsan. (2022, Januari 1). *Fatsecret*. Diambil kembali dari Fatsecret:
<https://www.fatsecret.co.id>
- Ichsan, H. F. (2022). *Sumber Gambar*. Poltekpar NHI Bandung, Bandung.
- Ichsan, H. F. (2022). *Sumber Resep*. Poltekpar NHI Bandung, Bandung.
- Marzullo, I. (2016). How to Make a Coral Tuile Garnish. *Pastry Chef*, 1.
- Masnun. (2009, Januari 8). *Nikmatnya "Olah-Olah" Khas Lombok*. Diambil kembali dari antaranews:
<https://mataram.antaranews.com/berita/406/nikmatnya--olah--olah--khas-lombok>
- Mekari. (2019). Mengenal Pengertian Purchasing serta Tugas dan Prosesnya. *Jurnal Entrepreneur*, 1.
- Melati, S. (2021, Oktober 8). *Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Work Plan*. Diambil kembali dari LinovHR: <https://www.linovhr.com/work-plan/>

- Murdiasih, H. (2019). *Pesona Pulau Lombok*. Penerbit Duta.
- Pauli, P. (1999). *Classical Cooking The Modern Way*. United States of America: Wiley.
- Potensi Wisata Kuliner Khas Lombok, Nusa Tenggara Barat. (2022).
- Pranoto, Nurhidayati, S. E., Putri, D. A., Trianasari, Jatiningsih, I. D., Triawati, K., . . . Mamengko, R. P. (2022). *Pariwisata Nusantara*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Putri, R. M. (2021, Juni 4). *Pentingnya membaca nilai gizi*. Diambil kembali dari Rumah Sakit Hermina:
<https://herminahospitals.com/id/articles/pentingnya-membaca-nilai-gizi.html>
- Ridwansyah, D. (2017, Mei 29). *Segarnya Es Sarang Burung Pelepas Dahaga Usai Berpuasa*. Diambil kembali dari JawaPos:
<https://www.jawapos.com/hijrah-ramadan/29/05/2017/segarnya-es-sarang-burung-pelepas-dahaga-usai-berpuasa/>
- Rochmi, E., Putra, H. S., Phil, M., & Soeprihanto, J. (2022). Potensi Wisata Kuliner Khas Lombok, Nusa Tenggara Barat. *UGM*, 1.
- Setiawan, R. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara. *Etika Sosial*, 113.
- Soenardi, T., & Tim, Y. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Turmuzi. (2019). *Tigapo, Jajanan Khas Lombok dari Ubi Kayu*. Lombok: Satmoko Budi Santoso.
- Utami, A. P. (2018, April 11). *Filosofi di Balik Pembuatan Poteng Jaje Tujak, Olahan Tape khas Lombok*. Diambil kembali dari Kumparan:
<https://kumparan.com/kumparanfood/filosofi-di-balik-pembuatan-poteng-jaje-tujak-olahan-tape-khas-lombok/full>

Wahyuningsih, I. (2020, Maret 12). *Bebalung*. Diambil kembali dari Tribun News: <https://www.tribunnewswiki.com/2020/03/12/bebalung>

Warni, S. (2021, Oktober 2021). *Harga Jual dan Harga Pokok Penjualan, Samakah?* Diambil kembali dari Zahir: <https://zahiraccounting.com/id/blog/harga-jual-dan-harga-pokok-penjualan-samakah/>

Yaningsih, S., Makarau, H., Azhar, H., & Zulkarnain, A. (1996). *Cerita Rakyat Dari Nusa Tenggara Barat 2*. Gramedia Widiasarana Indonesia.

Yongki. (2021). *Sate Tanjung, Kuliner Khas Lombok Utara yang Jadi Favorit di Bulan Ramadan*. Lombok Utara: Sariagri.