

**KULINER KHAS KOTA BOGOR DENGAN TEMA
*FINE DINING***

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh ujian akhir
Program Diploma III**



Oleh :

SAMUEL MAULANA PUDIWAN

Nomor Induk : 201923514

**JURUSAN
PERHOTELAN
PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**KULINER KHAS KOTA BOGOR DENGAN TEMA FINE
DINING**

NAMA : SAMUEL MAULANA P.
NIM : 201923514
PROGRAM STUDI : SENI KULINER
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Nur Komariah, S.SOS., M.M.
NIP. 19660606 199303 2 001

Bandung, 30 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan kerjasama

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KULINER KHAS KOTA BOGOR DENGAN TEMA *FINE DINING*

NAMA : SAMUEL MAULANA PUDIWAN
NIM : 201923514
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



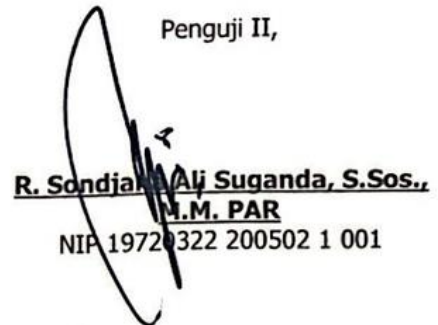
Nur Komariah, S.Sos., MM
NIP 19660606 199303 2 001

Penguji I,



Ayu Nurwitasari, SAP., MM. PAR.
NIP 19760420 200606 2 002

Penguji II,



**R. Sondjaja Ali Suganda, S.Sos.,
M.M. PAR**
NIP 19720322 200502 1 001

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 : Samuel Maulana Pudiwan
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 17 September 2001
NIM : 201923514
Program Studi : Seni Kuliner

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Kuliner Khas Kota Bogor Dengan Tema *Fine Dining* 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 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 Politeknik Pariwisata Bandung ini serta peraturan- peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 4 April 2022
Yang membuat pernyataan,

Samuel Maulana Pudiwan
NIM : 201923514

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur senantiasa selalu dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dalam bentuk *Food Presentation* yang berjudul “**Kuliner Khas Kota Bogor Dengan Tema *Fine Dining***”. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan yang terdapat di dalamnya, baik dalam segi pengetahuan maupun tutur bahasa yang digunakan. Penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak yang telah mendukung penyusunan Tugas Akhir ini, diantara kepada yang terhormat:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung sekaligus selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., M.M. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.PAR. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku Pembimbing Utama yang telah membimbing, mendukung dan memberi arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. selaku Pembimbing Pendukung yang telah memberikan banyak arahan, masukan, serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kepada kedua orang tua penulis yang telah memberikan restu, dukungan, serta doa yang tiada henti.

8. Kepada seluruh anggota kelas SKU 6A atas dukungan selama masa studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber pengetahuan dan memberikan manfaat kepada para pembaca baik individu atau kelompok.

Bandung, Juni 2022

Samuel Maulana Pudiwan

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Presentasi Makanan	3
B. Usulan Produk	5
1. Toge Goreng.....	5
2. Soto Kuning Bogor.....	5
3. Doclang	5
4. Cungkkring	6
5. Lapis Talas Bogor	6
6. Es Pala	7
D. Tinjauan Produk	7
1. <i>Standard Recipe</i>	7
2. <i>Recipe Costing</i>	15
3. <i>Dish Costing</i>	21
4. Nilai Gizi.....	22
E. Tempat dan Waktu Penelitian	28
1. Tempat Penelitian	28
2. Waktu Penelitian.....	28
BAB II.....	29
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	29
1. <i>Working Plan</i>	29
2. Matriks	31
3. <i>Time Table</i>	33
B. <i>Food and Utensils Requisition</i>	35
1. Daftar Kebnutuhan Alat.....	35
2. <i>Purchasing List</i>	36
C. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	38
D. Kendala dalam Latihan Presentasi Produk.....	47

BAB III	48
A. Proses <i>Mise en Place</i>	48
B. Proses Sidang Presentasi Produk	48
C. Evaluasi dari Dosen Penguji	52
BAB IV	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	56
DAFTAR LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

TABEL I.....	8
TABEL II.....	9
TABEL III.....	11
TABEL IV.....	12
TABEL V.....	13
TABEL VI.....	15
TABEL VII.....	16
TABEL VIII.....	17
TABEL IX.....	18
TABEL X.....	19
TABEL XI.....	20
TABEL XII.....	21
TABEL XIII.....	21
TABEL XIV.....	22
TABEL XV.....	22
TABEL XVI.....	23
TABEL XVII.....	24
TABEL XVIII.....	25
TABEL XIX.....	26
TABEL XX.....	27
TABEL XXI.....	27
TABEL XXII.....	28
TABEL XXIII.....	29
TABEL XXIV.....	29
TABEL XXV.....	29
TABEL XXVI.....	30
TABEL XXVII.....	30
TABEL XXVIII.....	31
TABEL XXIX.....	32
TABEL XXX.....	33
TABEL XXXI.....	34
TABEL XXXII.....	35
TABEL XXXIII.....	37

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR I.....	38
GAMBAR II.....	38
GAMBAR III.....	39
GAMBAR IV.....	39
GAMBAR V.....	39
GAMBAR VI.....	39
GAMBAR VII.....	40
GAMBAR VIII.....	40
GAMBAR IX.....	40
GAMBAR X.....	41
GAMBAR XI.....	41
GAMBAR XII.....	42
GAMBAR XIII.....	42
GAMBAR XIV.....	43
GAMBAR XV.....	43
GAMBAR XVI.....	44
GAMBAR XVII.....	44
GAMBAR XVIII.....	45
GAMBAR XIX.....	45
GAMBAR XX.....	46
GAMBAR XXI.....	46
GAMBAR XXII.....	50
GAMBAR XXIII.....	51
GAMBAR XXIV.....	52

DAFTAR PUSTAKA

Abdi, H. (2021). *15 Wisata Kuliner Bogor Terpopuler yang Enak dan Murah, Wajib Cicipi*

Dalam Liputan6: <https://hot.liputan6.com/read/4587829/15-wisata-kuliner-bogor-terpopuler-yang-enak-dan-murah-wajib-dicicipi>

Agmasari, S. (2020). *Resep Soto Kuning Bogor, Kuahnya Santannya Harum* Diambil

kembali dari Kompas.com:

<https://www.kompas.com/food/read/2020/12/09/190300175/resep-soto-kuning-bogor-kuahnya-santanya-harum?page=all>

Farida, A. (2017). *Rahasia si Tauge*. Diambil kembali dari Sayurankita.com:

<https://sayurankita.com/2017/03/25/rahasia-si-tauge/>

Febrianti, V. (2021). *Es Pala*. Dalam Tribunnewswiki.com:

<https://www.tribunnewswiki.com/2021/11/01/es-pala>

Immanuel, G. (2015). *Enaknya Lapis Bogor Oleh-oleh Asal Bogor*. Dalam Kompasiana:

<https://www.kompasiana.com/tibelz/54f36d0d745513982b6c758b/enaknya-lapis-bogor-oleh-oleh-asal-bogor>

Indra, K. (2017). *Syarat Tumbuh Kacang Tanah*. Diambil kembali dari Teorieno.com:

<https://www.teorieno.com/2017/04/syarat-tumbuh-kacang-tanah.html#:~:text=Curah%20hujan%20yang%20cocok%20untuk,sekitar%204%20bulan%20per%20tahun.&text=Suhu%20yang%20baik%20untuk%20pertumbuhan,dengan%20RH%2065%25%2D75%25>

Informatif.id. (2021). *Pengertian Apa Itu Kuliner dan Wisata Kuliner*. Diambil dari

Informatif.id: <https://www.informatif.id/2021/02/pengertian-definisi-kuliner-dan-wisata.html>

Jabar, P. (2017). *Kota Bogor* Dalam jabarprov.go.id:

<https://jabarprov.go.id/index.php/pages/id/1058>

Kemendikbud. (2016). *Wisata Kuliner* Diambil kembali dari KBBI:

<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/wisata%20kuliner/>

Ma'as, A. (2021). *Terkenal Mewah, Apa itu Sajian Fine Dining dan Mengapa Harganya*

Mahal?. Diambil kembali dari Kids.grid.id:

<https://kids.grid.id/read/473016047/terkenal-mewah-apa-itu-sajian-fine-dining-dan-mengapa-harganya>

[mahal?page=all#:~:text=Fine%20dining%20merupakan%20sebuah%20restoran,pelayanan%20terhadap%20tamu%20yang%20datang](https://kids.grid.id/read/473016047/terkenal-mewah-apa-itu-sajian-fine-dining-dan-mengapa-harganya?page=all#:~:text=Fine%20dining%20merupakan%20sebuah%20restoran,pelayanan%20terhadap%20tamu%20yang%20datang)

Rahmawati, A.A.D. (2021). *Kuliner Bogor: 5 Rekomendasi Toge Goreng Enak di Kota*

Hujan. Diambil kembali dari Detik.com: [https://food.detik.com/info-kuliner/d-](https://food.detik.com/info-kuliner/d-5371496/kuliner-bogor-5-rekomendasi-toge-goreng-enak-di-kota-hujan)

[5371496/kuliner-bogor-5-rekomendasi-toge-goreng-enak-di-kota-hujan](https://food.detik.com/info-kuliner/d-5371496/kuliner-bogor-5-rekomendasi-toge-goreng-enak-di-kota-hujan)

Raras, B. (2021). *Nikmatnya Doclang dan Es Pala, Kuliner Bogor yang Mulai Jarang*

Ditemui. Diambil kembali dari GoodNews from Indonesia:

<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2021/10/06/nikmatnya-doclang-dan-es-pala-kuliner-bogor-yang-mulai-jarang-ditemui>

Wijaya, Y.G (2020). *Kuliner Legendaris di Bogor, Cungkkring Pak Jumat Jalan*

Suryakencana. Dalam Kompas.com:

<https://travel.kompas.com/read/2020/02/04/125000427/kuliner-legendaris-di-bogor-cungkkring-pak-jumat-jalan-suryakencana?page=all>

Yasmine, A. (2016). *Apa itu street food ?* Diambil kembali dari Street.food.blog:

<https://street.food.blog/apa-itu-street-food/>