

**KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA JAWA BARAT
DALAM KONSEP PENYAJIAN FINE DINING**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III Manajemen Tata Boga



Oleh :

Shalsa Febriani Nugraha

Nomor Induk : 201923765

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG

2022

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Penulis hantarkan segala puja dan puji kepada Allah Subhanahu Wa Ta'alla yang dengan limpahan karunia-Nya, Penulis dapat menyelesaikan dengan tepat waktu Tugas Akhir yang berjudul “KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA JAWA BARAT DALAM KONSEP PENYAJIAN FINE DINING”.

Adapun tujuan utama dalam penulisan Tugas Akhir ini ialah sebagai salah satu syarat di dalam menempuh studi pada jenjang Diploma III pada program studi Manajemen Tata Boga, jurusan Hospitality, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Namun, Penulis juga berharap, karya ilmiah ini dapat dipergunakan sebagai referensi untuk berbagai keperluan pembaca terutama di bidang kuliner khas Kota Tasikmalaya.

Dalam rangkaian penulisan karya ilmiah ini, mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi, Penulis mendapatkan banyak sekali dukungan, partisipasi hingga pemberi masukan sehingga karya ilmiah ini dapat tersusun semakin baik lagi. Kepada pihak-pihak yang terlibat, Penulis sampaikan rasa terima kasih sebesar-besarnya, terutama untuk;

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S. Sos., M. Sc., selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Ibu DR. Lien Maulina, M. PD., Ketua Jurusan Hospitaliti.
3. Ibu DR. ER Umni Kalsum, MM. Par., Kepala Bagian Administrasi Kemahasiswaan dan Kerjasama (ADAK).
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S. Sos., M. M. Par., Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Irfansyah, SE. Par., MM. selaku Pembimbing Utama yang telah mengarahkan Penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. selaku Pembimbing Pendamping yang sama-sama telah mengarahkan Penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Bapak & Ibu, orang tua Penulis; Ibu Yuyun, Bapak Budi, Ibu Shanty, Bapak Sriyanto, Ibu Nina, Bapak Yudi, yang turut berkontribusi dalam segala hal dimulai dari awal penyusunan Tugas Akhir hingga selesai.
8. Para Narasumber di Kota Tasikmalaya yang terlibat dalam penelitian dan penyusunan tugas akhir ini.
9. Novianda, Ghilda, Rizka, Firda, Destri dan Pepi, sahabat seperjuangan Penulis, juga rekan-rekan Manajemen Tata Boga Program B Angkatan 2019.
10. Pihak-pihak lain yang turut berkontribusi dalam penyusunan tugas akhir ini dan tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Kiranya, demikian yang ingin Penulis sampaikan, apabila di dalam penelitian dan penyusunan karya ilmiah ini masih terdapat kekurangan, saran

dan kritik yang membangun dari pembaca akan sangat membantu untuk peningkatan kualitas pada penelitian berikutnya.

Bandung, Januari 2023

Penulis,

Shalsa Febriani Nugraha

DAFTAR ISI

	Hal.
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	7
1. Tujuan Formal.....	7
2. Tujuan Operasional	7
C. Uraian Produk.....	8
1. Gandarucu	10
2. Rujak Buah Kalektoran	11
3. Soto Ayam Pataruman	13
4. Mie Bakso Pangsit Babat.....	14
5. Sangu Tutug Oncom.....	15
6. Hayam Bakar Riung Gunung.....	17
7. Deconstructed Es Bojong	18
D. Tinjauan Produk	21
1. Tema Presentasi Produk	21
2. Usulan Resep	21
3. Recipe Costing & Dish Costing	43
4. Nutrition Value	52
5. Waktu & Tempat Pelaksanaan.....	58
BAB II	60
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	60
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	60
1. Perencanaan Kerja.....	60

2. Time Table	65
3. Daftar Kebutuhan Bahan dan Pembelian Bahan Makanan	66
4. Daftar Kebutuhan Alat	69
5. Perencanaan Produk Makanan	71
6. Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk Makanan	73
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	75
C. Kendala Dalam Latihan Kerja	90
BAB III.....	92
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	92
A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan	92
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	92
C. Evaluasi Oleh Tim Penguji Sidang.....	96
BAB IV	98
KESIMPULAN DAN SARAN.....	98
A. Kesimpulan	98
B. Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	xi

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1. 1.....	1
Tabel 1. 2.....	6
Tabel 1. 3.....	23
Tabel 1. 4.....	25
Tabel 1. 5.....	27
Tabel 1. 6.....	30
Tabel 1. 7.....	34
Tabel 1. 8.....	36
Tabel 1. 9.....	38
Tabel 1. 10.....	42
Tabel 1. 11.....	44
Tabel 1. 12.....	45
Tabel 1. 13.....	46
Tabel 1. 14.....	47
Tabel 1. 15.....	48
Tabel 1. 16.....	49
Tabel 1. 17.....	50
Tabel 1. 18.....	51
Tabel 1. 19.....	52
Tabel 1. 20.....	53
Tabel 1. 21.....	54
Tabel 1. 22.....	54
Tabel 1. 23.....	55
Tabel 1. 24.....	55
Tabel 1. 25.....	56
Tabel 1. 26.....	56
Tabel 1. 27.....	57

Tabel 2. 1.....	61
Tabel 2. 2.....	61
Tabel 2. 3.....	62
Tabel 2. 4.....	62
Tabel 2. 5.....	63
Tabel 2. 6.....	63
Tabel 2. 7.....	64
Tabel 2. 8.....	65
Tabel 2. 9.....	66
Tabel 2. 10.....	68
Tabel 2. 11.....	70
Tabel 2. 12.....	72
Tabel 2. 13.....	73
Tabel 2. 14.....	74
Tabel 2. 15.....	75
Tabel 2. 16.....	77
Tabel 2. 17.....	79
Tabel 2. 18.....	83
Tabel 2. 19.....	85
Tabel 2. 20.....	86
Tabel 3. 1.....	93

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1. 1	4
Gambar 1. 2	11
Gambar 1. 3	12
Gambar 1. 4	14
Gambar 1. 5	15
Gambar 1. 6	16
Gambar 1. 7	18
Gambar 1. 8	19
Gambar 1. 9	20

DAFTAR PUSTAKA

- Albrecht. (2019). *Handbook of Research on Industrial Applications for Improved Supply Chain Performance*. USA: Publisher of Timely Knowledge.
- Amalia, R. (2022, 10 07). Sejarah Bakso Di Kota Tasikmalaya. (S. F. Nugraha, Interviewer)
- Amalia, R. (2022, 10 07). Sejarah Rumah Makan Ayam Bakar Riung Gunung. (S. F. Nugraha, Interviewer)
- Amalia, R. (2022, 10 07). Sejarah Tutug Oncom. (S. F. Nugraha, Interviewer)
- Aurellia, A. (2022, 07 22). *Apa Itu Planning? Pengertian, Tujuan, dan Manfaatnya*. Retrieved from Detik.com Jabar: <https://www.detik.com/jabar/berita/d-6193502/apa-itu-planning-pengertian-tujuan-dan-manfaatnya>
- Barrows, C. W., & Powers, T. (2003). *Management in the hospitality industry. 7th ed.* New York: John Wiley and Sons.
- BPP Learning Media. (2009). *Introduction to Business Operations*. Britania Raya: BPP Learning Media.
- Civil Engineering Universiti of Toyama. (2014). *Unit 6 : The Art of Cooking*. Tokyo: University of Toyama.
- Dinas Kepemudaan, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tasikmalaya. (2021, April 21). *Data Rumah Makan Dan Restoran Tahun 2020*. Retrieved from Open Data Kota Tasikmalaya: <https://data.tasikmalayakota.go.id/dinas-kepemudaan-olahraga-kebudayaan-dan-pariwisata/data-rumah-makan-dan-restoran-tahun-2020/>
- Dinas Komunikasi dan Informatika Kota Tasikmalaya. (2019). *Geografi Kota Tasikmalaya*. Retrieved from Pemerintah Kota Tasikmalaya: <https://portal.tasikmalayakota.go.id/index.php/q/geografi>
- Dispora Tasikmalaya. (2019, 07 23). *Data Tempat Wisata Kuliner*. Retrieved from Open Data Kota Tasikmalaya: <https://data.tasikmalayakota.go.id/dinas-kepemudaan-olahraga-kebudayaan-dan-pariwisata/data-tempat-wisata-kuliner/>
- Dittmer, P. R. (2003). *Principle of Food, Beverage, and Labor Cost Controls (Seventh Edition)*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Fabian, A. (2011, 11 18). *Perlunya Time Table Untuk Mencapai Tujuan*. Retrieved from Rie Fabian:

<http://ariefabian.blogspot.com/2011/11/perlunya-time-table-untuk-mencapai.html>

- Fitria, R. (2018, 10 1). *Ingin Ikut Tren 'Deconstructed', Tapi Begini Jadinya 8 Hidangan Ini*. Retrieved from Detik Food: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4236453/ingin-ikut-tren-deconstructed-tapi-begini-jadinya-8-hidangan-ini#:~:text='Deconstructed'%20merupakan%20tren%20sajian%20makanan,artistik%20tanpa%20kehilangan%20rasa%20aslinya>.
- Fokus Jabar. (2018, 03 09). *Kemenpar dukung Pengembangan Wisata Kuliner Tasikmalaya*. Retrieved from fokusjabar.id: <https://fokusjabar.id/2018/03/09/kemenpar-dukung-pengembangan-wisata-kuliner-tasikmalaya/>
- Ghiffari, N. A. (2018, 08 12). *Makanan Khas Daerah*. Retrieved from budayaindonesia.org: <https://budaya-indonesia.org/Gandarucu>
- Gisslen, W., Griffin, M. E., & Bleu, L. C. (2006). *Professional Cooking for Canadian Chefs*. United States: John Wiley & Sons.
- Gualtieri, G. (2022). Is Cuisine Art? Considering Art and Craft as Conceptual Categories in American Fine Dining. *Poetics*, 304.
- H., B. P., & M., R. E. (2006). *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Indonesiago. (2018, 11 27). *Rujak Kudapan Dengan Citarasa Nusantara*. Retrieved from Indonesiago.org: <https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/279/rujak-kudapan-dengan-citarasa-nusantara?lang=1>
- Kanaidi. (2007). PENGARUH KINERJA KUALITAS PELAYANAN (SERVICE QUALITY) TERHADAP LOYALITAS PENGGUNA JASA EXPRESS MAIL SERVICE DI WILAYAH POS BANDUNG RAYA (DENGAN PENDEKATAN QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT/QFD). *Thesis Program Pascasarjana Universitas Padjajaran Bandung*, 122.
- Meldarianda, R., & Lisan, H. (2010). Pengaruh Store Atmosphere Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Resort Cafe Atmosphere Bandung. *Jurnal Bisnis dan Ekonomi*, 97.
- Miller, J. E., Hayes, D. K., & Dopson, L. R. (2002). *Food and Beverage Cost Control*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Oyoo, J. O. (2016). An analysis on the use of social media advertising to advance brand popularity: a case of fine dining restaurants in Nairobi. *Thesis (Strathmore University)*, 5.

- Pizam, A. (2010). *International Encyclopedia of Hospitality Management*. London: Butterworth-Heinemann.
- Pranatha, P. S. (2018). Kitchen Equipment & Utensils. *Repository Dinus*, 6-8.
- Ragam Indonesia. (2021, 06 08). Es Bojong Segernya Bikin Nagih. Tasikmalaya, Jawa Barat, Indonesia.
- Rankin, S. (2021, 03 23). *Lightspeed*. Retrieved from Lightspeed.com:
<https://www.lightspeedhq.com/blog/complete-guide-to-restaurant-profit-margins/>
- Rina. (2022, 10 07). Sejarah Soto Ayam Pataruman. (S. F. Nugraha, Interviewer)
- Setiawan, A. (2020, 09 21). *Sensasi Nasi Tutug Oncom Khas Tasikmalaya*. Retrieved from Indonesia.go.id:
<https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/2073/sensasi-nasi-tutug-oncom-khas-tasikmalaya?lang=1#:~:text=Awalnya%20nasi%20tutug%20oncom%20adalah,sebagian%20besar%20masyarakat%20di%20nusantara.>
- Setiawan, I., Lasmiyati, Harsono, T. D., Gufron, A., Nirmala, W., & Madiyo. (2019). *Potensi Budaya Di Kota Tasikmalaya*. Bandung: BPNB Jawa Barat.
- Soetardjo, S., & Soekatri, M. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiarto, B. U., & Subagio, H. (2014). Analisa Pengaruh Produk, Kualitas Pelayanan, Harga, dan Store Atmosphere Terhadap Minat Beli di Dream of Khayangan Art Resto Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran Petra Vol.2, No. 1, 2*.
- Sujaswara, A. F. (2017). *Pengaruh Dining Atmospherics Terhadap Minat Beli Konsumen di Saung Gunung Jati 2*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tlapa, C. A., Washington, K., & Miller, R. K. (2011). *The 2011 Restaurant, Food & Beverage Market Research Handbook*. Loganvile: Richard K. Miller & Associates.
- USDA. (2019, 07 17). *Ask USDA*. Retrieved from USDA Government:
<https://ask.usda.gov/s/article/What-foods-are-perishable#:~:text=Perishable%20foods%20are%20those%20likely,products%2C%20and%20all%20cooked%20leftovers.>
- Walker, J. R. (2007). *The Restaurant: from Concept to Operation. 5th ed.* New York: John Wiley and Sons.

Wiyasha, I. (2006). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

Wood, R. C., & Brotherton, B. (2008). *The SAGE Handbook of Hospitality Management*. London: SAGE Publication.

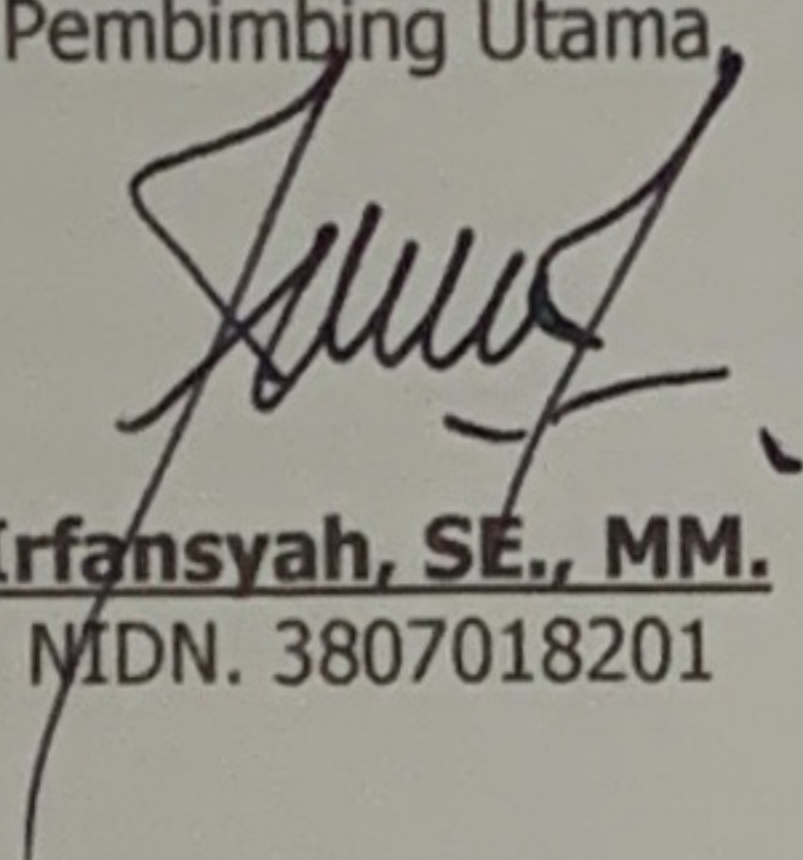
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

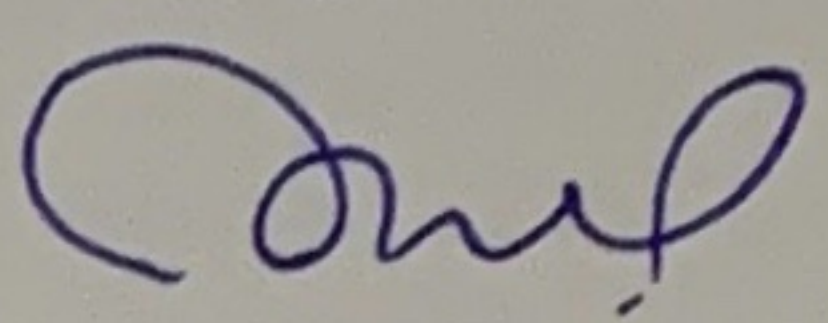
KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA JAWA BARAT DALAM KONSEP PENYAJIAN *FINE DINING*

NAMA : SHALSA FEBRIANI NUGRAHA
NIM : 201923765
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Irfansyah, SE., MM.
NIDN. 3807018201

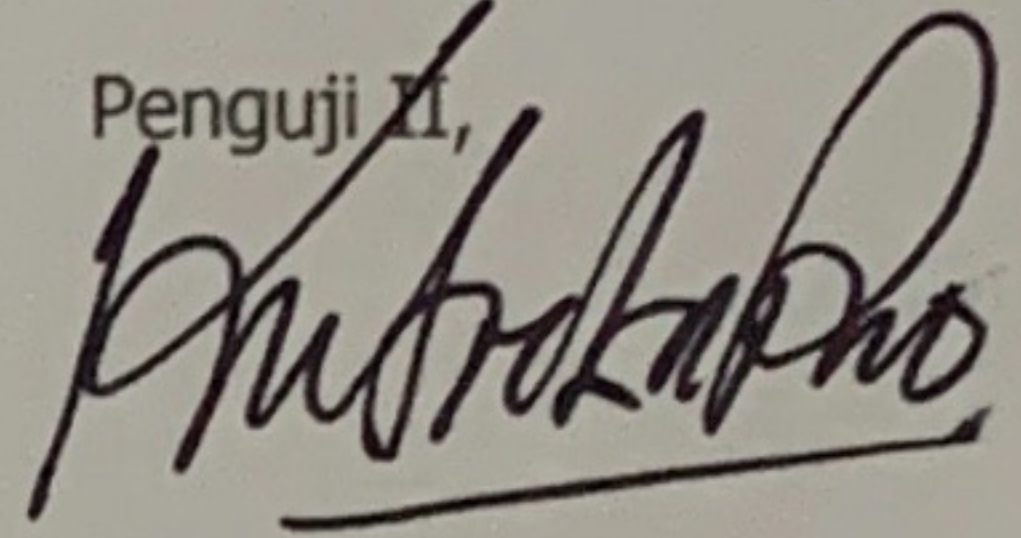
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Penguji II,


Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 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 : Shalsa Febriani Nugraha
Tempat/Tanggal Lahir : Tasikmalaya, 19 Februari 2000
NIM : 201923765
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA JAWA BARAT DALAM KONSEP PENYAJIAN 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 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, 15 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



SEPULUH RIBU RUPIAH
10000
METERAI
TEMPEL
94A2FAKX097479017

Shalsa Febriani Nugraha