

LAPORAN TUGAS AKHIR DIII

**PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN
CIANJUR, JAWA BARAT DENGAN KONSEP *FINE*
*DINING***

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



Disusun oleh:

JANICE LEVINA

201923526

**JURUSAN HOSPITALITY
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

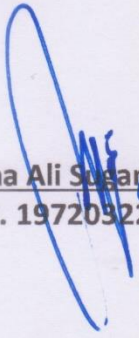
JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

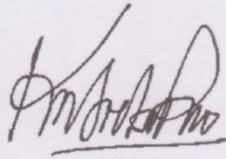
"PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN CIANJUR, JAWA BARAT DENGAN KONSEP FINE DINING"

NAMA : JANICE LEVINA
NIM : 201923526
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

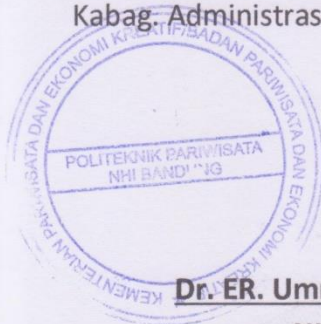

R. Sondjana Ali Suganda, S.SOS., M.M.PAR.
NIP. 19720922 200502 1 001


Sukarno Wibowo, SE., M.M.
NIP. 19731017 200605 1 001

Bandung, 21 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

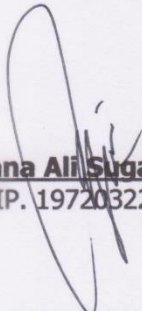
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN CIANJUR, JAWA BARAT DENGAN KONSEP *FINE DINING*"

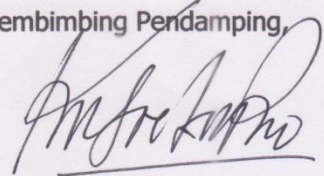
NAMA : JANICE LEVINA
NIM : 201923526
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



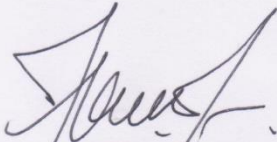
R. Sondiana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



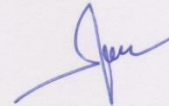
Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji I,



Irfansyah, SE., MM.
NIP. 9938000166

Penguji II,



Irma Citra Resmi, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, 18 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

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 : Janice Levina
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/28 Mei 2001
NIM : 201923526
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

"PENGEMBANGAN KULINER KABUPATEN CIANJUR, JAWA BARAT DENGAN KONSEP 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, 19 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Janice Levina

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya dengan judul **“Pengembangan Kuliner Kabupaten Cianjur, Jawa Barat dengan konsep *Fine Dining*”**.

Tugas Akhir ini disusun dan diajukan untuk sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada program Diploma III jurusan Perhotelan, program studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan ini penulis ingin berterimakasih kepada pihak-pihak yang telah membimbing dan mendukung penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini. Adapun pihak-pihak yang dimaksud adalah:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd. CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality 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 dan selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide kepada penulis.

5. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. Selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktu dan masukan kepada penulis.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas ilmu dan pengalaman yang diberikan kepada penulis selama bersekolah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
7. Orangtua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan baik secara moral dan finansial dari awal hingga akhir.
8. Rekan-rekan dan sahabat mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung Angkatan 2019 atas dukungan dan waktu selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Dan semua pihak-pihak lain yang telah membantu penulis baik secara langsung maupun tidak, yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan ilmu dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, saran serta kritik yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan demi perbaikan penelitian di masa yang akan mendatang.

Bandung. 2 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Usulan Produk.....	4
1.2.1. Daftar Menu	4
1.2.2. Penjelasan Makanan	6
1.3. Tinjauan Produk.....	10
1.3.1. Tema Produk	10
1.3.2. Jenis Produk	11
1.3.3. Usulan Resep.....	20
1.3.4. Perumusan Harga Jual.....	39
1.3.5. Informasi Nilai Nutrisi Produk.....	47
1.4. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	55
1.4.1. Lokasi Penelitian	55
1.4.2. Waktu Penelitian.....	55
 BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	56
2.1.1. Matriks Kegiatan	56
2.1.2. <i>Working Plan</i>	58

2.1.3.	<i>Time Table</i>	66
2.1.4.	Kebutuhan Alat.....	68
2.1.5.	Kebutuhan Bahan	70
2.2.	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	73
2.3.	Kendala / Hambatan	91
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK		
3.1.	Persiapan / <i>Mise en Place</i>	92
3.2.	Pelaksanaan / Proses Kegiatan Presentasi Produk	93
3.3.	Evaluasi / Hasil Masukan dari Tim Penguji	98
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN		
4.1.	Simpulan	100
4.2.	Saran	101
LAMPIRAN		102
DAFTAR PUSTAKA		106

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep Asinan Buah	22
Tabel 2 Resep Geco	24
Tabel 3 Resep Laksa Cianjur.....	26
Tabel 4 Resep Nasi Pepes Pandan Wangi.....	29
Tabel 5 Resep Pasmol Gurame.....	30
Tabel 6 Resep Tumis Genjer Teri.....	33
Tabel 7 Resep Mochi Cianjur.....	35
Tabel 8 Resep Bandrek	38
Tabel 9 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> Asinan Buah	40
Tabel 10 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> Geco	41
Tabel 11 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> Laksa Cianjur	42
Tabel 12 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> Nasi Pepes Pandan Wangi	43
Tabel 13 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> Pasmol Gurame.....	44
Tabel 14 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> Tumis Genjer Teri.....	45
Tabel 15 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> Mochi Cianjur.....	46
Tabel 16 <i>Recipe Costing dan Dish Costing</i> Bandrek	47
Tabel 17 Kandungan Gizi Asinan Buah	48
Tabel 18 Kandungan Gizi Geco	49
Tabel 19 Kandungan Gizi Laksa Cianjur.....	50
Tabel 20 Kandungan Gizi Nasi Pepes Pandan Wangi.....	51
Tabel 21 Kandungan Gizi Pasmol Gurame.....	52
Tabel 22 Kandungan Gizi Tumis Genjer Teri.....	53
Tabel 23 Kandungan Gizi Mochi Cianjur.....	54
Tabel 24 Kandungan Gizi Bandrek	55
Tabel 25 Matriks Kegiatan Seeluruhan Pembuatan Produk.....	57
Tabel 26 <i>Working Plan</i> Asinan Buah	59
Tabel 27 <i>Working Plan</i> Geco	60

Tabel 28 <i>Working Plan</i> Laksa Cianjur.....	61
Tabel 29 <i>Working Plan</i> Nasi Pepes Pandan Wangi.....	62
Tabel 30 <i>Working Plan</i> Pesmol Gurame.....	63
Tabel 31 <i>Working Plan</i> Tumis Genjer Teri.....	64
Tabel 32 <i>Working Plan</i> Mochi Cianjur.....	65
Tabel 33 <i>Working Plan</i> Bandrek	66
Tabel 34 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang	67
Tabel 35 <i>Time Table</i> Saat Sidang	68
Tabel 36 Kebutuhan Alat	69
Tabel 37 Kebutuhan Bahan	71
Tabel 38 Latihan Kerja Asinan Buah.....	75
Tabel 39 Latihan Kerja Geco	77
Tabel 40 Latihan Kerja Laksa Cianjur	79
Tabel 41 Latihan Kerja Nasi Pepes Pandan Wangi	81
Tabel 42 Latihan Kerja Pesmol Gurame	83
Tabel 43 Latihan Kerja Tumis Genjer Teri.....	85
Tabel 44 Latihan Kerja Mochi Cianjur	87
Tabel 45 Latihan Kerja Bandrek	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Plating Asinan Buah	12
Gambar 2 Sketsa Plating Geco	13
Gambar 3 Sketsa Plating Laksa Cianjur	15
Gambar 4 Sketsa Plating Nasi Pepes Pandan Wangi, Pesmол Gurame, Tumis Genjer Teri	17
Gambar 5 Sketsa Plating Mochi Cianjur	18
Gambar 6 Sketsa Plating Bandrek	20
Gambar 7 Penulis Diberikan Arahan Oleh Moderator Untuk Sidang	92
Gambar 8 Penulis Memanaskan Saus Geco	94
Gambar 9 Hasil Akhir Asinan Cianjur	95
Gambar 10 Hasil Akhir Geco	95
Gambar 11 Hasil Akhir Laksa Cianjur	96
Gambar 12 Hasil Akhir Pesmол Gurame, Nasi Pepes, Tumis Genjer	96
Gambar 13 Hasil Akhir Mochi Cianjur	97
Gambar 14 Hasil Akhir Bandrek	97
Gambar 15 Penulis Menjelaskan Menu	98
Gambar 16 Penulis Memanaskan Kuah Laksa	102
Gambar 17 Penulis Menggoreng Ikan Gurame	102
Gambar 18 Penulis Menumis Bawang dan Cabai Untuk Tumis Genjer Teri	102
Gambar 19 Penulis Menumis Genjer	102
Gambar 20 Penulis Menggulung Nasi Pepes Bersama dengan Kol	103
Gambar 21 Penulis Memotong Telur Puyuh Untuk Laksa	103

Gambar 22 Penulis Menggulung Rice Paper Bersama Kondimen Laksa.....	103
Gambar 23 Kondimen Laksa.....	103
Gambar 24 Penulis Blanch Mie Aci Untuk Geco.....	104
Gambar 25 Penulis Mulai Plating Geco.....	104
Gambar 26 Penulis Plating Mochi Cianjur	104
Gambar 27 Hasil Akhir Meja Display Penulis	104
Gambar 28 Penulis Berdiskusi Dengan Penguji Serta Diberikan Evaluasi Dan Masukan	105

DAFTAR PUSTAKA

- Blocker, L. (2007). *Culinary Math*. Canada: Hoboken, N.J. : John Wiley.
- Chon, K. S. (2010). *Welcome to hospitality-- an introduction*. Delmar: Clifton Park, NY : Delmar.
- Conrad, K. (2020, October 5). *World Facts*. Retrieved from World Atlas: <https://www.worldatlas.com/articles/which-countries-have-the-most-islands.html>
- Denis. (2015, Januari 30). *Komoditi*. Retrieved from Tabloid Sinartani: <https://tabloidsinartani.com/detail/indeks/komoditi/1684-menelusuri-jejak-si-wangi-dari-cianjur>
- Dhammei, T. (2003, Januari 18). *Time Table: Meaning of Time Table, Types of Time Table and Principles of Time Table*. Retrieved from Online Note Bank: <https://onlinenotebank.wordpress.com/2022/01/18/time-table-meaning-types-and-principles-of-time-table/#:~:text=A%20time%20table%20is%20a,on%20a%20suitable%20time%20table.>
- Excelive. (2018, Mei). *Cara Cepat Membuat Matrik Rencana Kegiatan Menggunakan Macro VBA*. Retrieved from Excelive: <http://www.excelive.com/2018/05/cara-cepat-membuat-matrik-rencana.html>
- Fitzgerald, J. (2018, September 14). *What are Kitchen Utensils?* Retrieved from Hipages: https://hipages.com.au/article/what_are_kitchen_utensils#:~:text=A%20kitchen%20utensil%20can%20be,knife%20or%20an%20electric%20knife.
- Graha, C. K. (2010). *100 Questions & Answers: Kolesterol*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Jo, H. (2016, Januari 22). *Kultur*. Retrieved from Historia: <https://historia.id/kultur/articles/geco-makanan-antik-warisan-karuhun-DpoKV/page/2>
- Khairunnisa, S. N. (2020, Agustus 9). *Kompas*. Retrieved from Sejarah Oncom: <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/09/122000475/sejarah-oncom-khas-jawa-barat-olahan-sisa-bahan-makanan?page=all#:~:text=KOMPAS.com%20%E2%80%93%20Oncom%20merupakan%20salah,yang%20difermentasi%20hingga%20tahap%20spor a.>
- Leonard, K. (2018, Agustus 3). *Definition of a Work Plan*. Retrieved from Chron: <https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html>
- Lifestyle, P. (2019, Oktober 1). *Edukasi*. Retrieved from Posciety: <https://www.posciety.com/sejarah-kenapa-mochi-jadi-makanan-khas-sukabumi-dan-tutorial-cara-membuat-mochi-yang-enak-dengan-mudah/>

- Ma'as, A. (2021, November 19). *Info*. Retrieved from Kids Grid:
<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>.
- Myhrvold, N. (2011). *Modernist Cuisine The Art and The Science of Cooking*. Bellevue: The cooking lab.
- Ninemeier, J. D. (1995). *Food and Beverage Management*. East Lansing, Mich.: Educational Institute of the American Hotel & Motel Association.
- Qanita. (2019, Oktober 9). *Ekonomi*. Retrieved from Gatra:
<https://www.gatra.com/news-449939-ekonomi-menengok-sejarah-makanan-cianjur-mangga--murbei-melegenda.html>
- Treaty, K. (2018, April 13). *Kitchen Treaty*. Retrieved from Pineapple Garnish:
<https://www.kitchentreaty.com/how-to-make-a-dried-pineapple-flower-garnish/>
- Wikipedia. (2021, Februari 13). *Wikipedia*. Retrieved from Wikipedia:
<https://id.wikipedia.org/wiki/Tauco>
- Wikipedia. (2022, Maret 2). *Indonesia*. Retrieved from Wikipedia website:
<https://id.wikipedia.org/wiki/Indonesia>
- Wikipedia. (2022, Maret 1). *Jawa Barat*. Retrieved from Wikipedia:
https://id.wikipedia.org/wiki/Jawa_Barat
- Wikipedia. (2022, Februari 18). *Kabupaten Cianjur*. Retrieved from Wikipedia:
https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Cianjur