

# **PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER DAERAH**

## **BALI**

### **TUGAS AKHIR**

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



Disusun oleh :

**MOHAMMAD REZKY LEKSAPUTRA**

NIM: 2020406074

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER DAERAH BALI

NAMA : MOHAMMAD REZKY LEKSAPUTRA  
NIM : 2020406074  
JURUSAN : SENI KULINER  
PROGRAM STUDI : PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos, M.Sc.  
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 23 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

## PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER DAERAH BALI

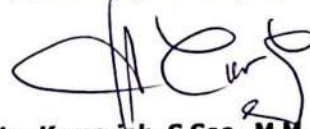
NAMA : MOHAMMAD REZKY LEKSAPUTRA  
NIM : 2020406074  
JURUSAN : SENI KULINER  
PROGRAM STUDI : PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



**Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos, M.Sc.**  
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



**Nur Komariah, S.Sos., M.M.**  
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 18 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE**  
19710316 199603 2 001



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

# SURAT PERNYATAAN

SURAT PERNYATAAN

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Mohammad Rezky Leksaputra  
Tempat/Tanggal Lahir : Garut / 21 Oktober 2001  
NIM : 2020406074  
Program Studi : Hospitaliti  
Jurusan : Seni Kulliner

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
Pengembangan Presentasi Kuliner Daerah Bali  
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, 30 Juni 2023



**Mohammad Rezky Leksaputra**  
NIM 2020406074

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian tentang **“PENGEMBANGAN PRESENTASI KULINER DAERAH BALI”** ini. Usulan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk dalam memenuhi studi pada program Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan usulan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, maka penulisan ini tidak akan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Irvan Rustandi dan Ibu Wenny Agustiany selaku orangtua penulis yang telah mendukung penulis selama kegiatan menyelesaikan tugas akhir.
2. Bapak Andar Danova S Goeltom, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,M.M.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R.Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,MM.Par., selaku Ketua Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

6. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos, M.Sc. Selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan pendukung untuk tugas akhir penulis.
7. Ibu Nur Komariah S.Sos., M.M. Selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan pendukung untuk tugas akhir penulis.
8. Bapak dan Ibu dosen, staff pengajar dan staff akademik di Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu dalam dunia kuliner dan juga membimbing penulis agar bisa menyelesaikan pendidikan di Polteknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Kepada rekan rekan di Prodi Seni Kuliner khususnya kelas 6B yang telah memberikan dan juga berbagi ilmu dan pengalaman serta motivasi terhadap penulis untuk menyelesaikan tugas akhir.

Tugas akhir ini disusun dengan sebaik baiknya, namun tentunya penulis menyadari hasil ini masih belum maksimal. Untuk itu saran, kritik, maupun masukan yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan, demi kesempurnaan tugas akhir ini. Akhir kata, semoga tugas akhir ini dapat digunakan sebagaimana mestinya, dan berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, April 2023

Penulis,

**Mohammad Rezky Leksaputra**

2020406074

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	2
1.2.1 Tujuan Formal.....	2
1.2.2 Tujuan Operasional.....	3
1.3 Usulan Produk Makanan .....	3
1.3.1 Perencanaan Menu.....	3
1.3.2 Rangkaian Menu .....	3
1.3.3 Penjelasan Produk.....	4
1.4 Tinjauan Produk .....	7
1.4.1 Tema Maasakan .....	7
1.4.4 Recipe cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price .....	38
1.4.5 Daftar nilai gizi .....	44
BAB II.....	54
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	54

2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	54
2.1.1 Working Plan.....	54
2.1.2 Time Table.....	60
2.1.3 Matriks Perencanaan Produk .....	62
2.2 Daftar Kebutuhan Alat dan Bahan Baku .....	63
2.2.1 Daftar Kebutuhan Peralatan dan Kebutuhan Bahan Pangan .....	64
2.2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk .....	68
2.2.3 Kendala dan Hambatan.....	75



## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 USULAN RESEP PENGEMBANGAN PIE SUSU .....	11
TABEL 1. 2 USULAN RESEP PENGEMBANGAN TUM AYAM .....	13
TABEL 1. 3 USULAN RESEP PENGEMBANGAN JUKUT ARES.....	15
TABEL 1. 4 USULAN RESEP PENGEMBANGAN SATE PLEPING .....	17
TABEL 1. 5 USULAN RESEP PENGEMBANGAN NASI CAMPUR AYAM BALI.....	19
TABEL 1. 6 USULAN RESEP PENGEMBANGAN LAKLAK.....	23
TABEL 1. 7 USULAN RESEP ASLI PIE SUSU.....	25
TABEL 1. 8 USULAN RESEP ASLI TUM AYAM.....	27
TABEL 1. 9 USULAN RESEP ASLI JUKUT ARES .....	28
TABEL 1. 10 USULAN RESEP ASLI SATE PLEPING .....	31
TABEL 1. 11 USULAN RESEP ASLI NASI CAMPUR AYAM BALI.....	33
TABEL 1. 12 USULAN RESEP ASLI LAKLAK .....	36
TABEL 1. 13 <i>Food Cost, Dish Cost and Selling Price Pie Susu</i> .....	40
TABEL 1. 14 <i>Food Cost, Dish Cost and Selling Price Tum Ayam</i> .....	40
TABEL 1. 15 <i>Food Cost, Dish Cost and Selling Price Jukut Ares</i> .....	42
TABEL 1. 16 <i>Food Cost, Dish Cost and Selling Price Sate Plecing</i> .....	42
TABEL 1. 17 <i>Food Cost, Dish Cost and Selling Price Nasi Campur Ayam Bali</i> .	43
TABEL 1. 18 <i>Food Cost, Dish Cost and Selling Price Laklak</i> .....	44
TABEL 1. 19 <b>Kandungan Gizi Pie Susu</b> .....	45
TABEL 1. 20 <b>Kandungan Gizi Tum Ayam</b> .....	46

<b>TABEL 1. 21 Kandungan Gizi Jukut Ares.....</b>	<b>48</b>
<b>TABEL 1. 22 Kandungan Gizi Sate Plecing.....</b>	<b>49</b>
<b>TABEL 1. 23 Kandungan Gizi Nasi Campur Ayam Bali.....</b>	<b>50</b>
<b>TABEL 1. 24 Kandungan Gizi Laklak.....</b>	<b>52</b>
<b>TABEL 1. 25 Total Kandungan Gizi.....</b>	<b>53</b>
<b>TABEL 2. 1 <i>Working Plan</i> Pie Susu .....</b>	<b>54</b>
<b>TABEL 2. 2 <i>Working Plan</i> Tum Ayam .....</b>	<b>55</b>
<b>TABEL 2. 3 <i>Working Plan</i> Jukut Ares.....</b>	<b>56</b>
<b>TABEL 2. 4 <i>Working Plan</i> Sate Plecing .....</b>	<b>57</b>
<b>TABEL 2. 5 <i>Working Plan</i> Nasi Campur Ayam Bali.....</b>	<b>58</b>
<b>TABEL 2. 6 <i>Working Plan</i> Laklak.....</b>	<b>59</b>
<b>TABEL 2. 7 <i>Time Table</i> Sebelum Sidang.....</b>	<b>60</b>
<b>TABEL 2. 8 <i>Time Table</i> Saat Sidang.....</b>	<b>62</b>
<b>TABEL 2. 9 Matriks Perencanaan Produk .....</b>	<b>62</b>
<b>TABEL 2. 10 Kebutuhan Peralatan .....</b>	<b>64</b>
<b>TABEL 2. 11 Daftar Bahan dan Pangan .....</b>	<b>65</b>
<b>TABEL 2. 12 Pie Susu.....</b>	<b>68</b>
<b>TABEL 2. 13 Tum Ayam.....</b>	<b>69</b>
<b>TABEL 2. 14 Jukut Ares.....</b>	<b>72</b>
<b>TABEL 2. 15 Sate Plecing .....</b>	<b>73</b>
<b>TABEL 2. 16 Nasi Campur Ayam Bali.....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar Plating 1.....	9
Gambar Plating 2.....	9
Gambar Plating 3.....	10
Gambar Plating 4.....	10
Gambar Plating 5.....	10
Gambar Plating 6.....	11

## DAFTAR PUSTAKA

- Afsheena, F. (2023). *Fine Dining*. Jakarta: hotelier.id.
- Desthian, R. (2022, Oktober 29). *Makanan Khas Bali*. Retrieved from detik.com:  
<https://www.detik.com/bali/kuliner/d-6371471/25-makanan-khas-bali-yang-enak-dan-wajib-dicoba-saat-berlibur>
- Eka, D. (2022). *Sejarah Pie Susu*. Bali: beritabali.com.
- Eka, I. (2023, Januari 21). *Sejarah Pai Susu*. Retrieved from Jember.inews.id:  
[jember.inews.id/read/243227/sejarah-pie-susu-khas-bali](http://jember.inews.id/read/243227/sejarah-pie-susu-khas-bali)
- Eka, R. (2021, Oktober 19). *Fine Dining*. Retrieved from cimbniaga.co.id:  
<https://www.cimbniaga.co.id/id/inspirasi/bisnis/restoran-fine-dining-pengertian-dan-keunggulannya#:~:text=Fine%20dining%20merupakan%20istilah%20yang,pengalaman%20bersantap%20yang%20lebih%20mewah>
- Food Cost*. (2023, Februari 16). Retrieved from www.posist.com:  
<https://www.posist.com/restaurant-times/restro-gyaan/food-cost-formula.html>
- Freeman, M. (2023, Maret 22). *Dish Cost*. Retrieved from www.business.com:  
<https://www.business.com/articles/what-is-dish-cost/>
- Gray. (2017). *Working Plan*.
- Gunadi, B. (2022, Mei 27). *Nilai Gizi*. Retrieved from kemkes.go.id:  
<https://www.kemkes.go.id/>
- Harun, A. (2022, September 11). *Fine Dining*. Retrieved from m.caping.co.id:  
<https://m.caping.co.id/news/detail/9296011>
- Hasnajauza. (2015). *Tum Ayam*.
- Kertaraharja, A. (2022, Desember 10). *Filosofi Kuliner Tum khas Bali*. Retrieved from www.beritanusra.com: <https://www.beritanusra.com/berita-balik/pr-1996013890/tahapan-menuju-kedewasaan-filosofi-kuliner-tum-khas-bali>
- Kusuma, M. W. (2022, April 12). *Sate Plecing Legendaris*. Retrieved from www.detik.com:  
<https://www.detik.com/bali/kuliner/d-6028254/cik-gin-sate-plecing-legendaris-di-kota-singaraja-jaen-sajan>
- Mirza, R. (2022, Maret 18). *Jukut Ares Kuliner Unik khas Bali*. Retrieved from ksmtour.com:  
<https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-bali/jukut-ares-kuliner-unik-khas-bali.html>

- Pai Susu*. (2023, Februari 01). Retrieved from Wikipedia.com:  
[https://id.wikipedia.org/wiki/Pai\\_susu](https://id.wikipedia.org/wiki/Pai_susu)
- Raharjo, S. (1998). *Sejarah Makanan Bali*. Jakarta: books.google.co.id.
- Rankin, S. (2023, April 18). *Sell Through*. Retrieved from [www.lightspeedhq.co.uk](http://www.lightspeedhq.co.uk):  
<https://www.lightspeedhq.co.uk/blog/sell-through-rate/>
- Rini, A. (2020, 09 17). *Jaje Laklak*. Retrieved from [www.kompas.com](http://www.kompas.com):  
<https://www.kompas.com/food/read/2020/09/17/210800575/resep-jaje-laklak-serabi-khas-bali-yang-bisa-dibuat-pakai-teflon>
- Sejarah bali*. (2023, Mei 02). Retrieved from wikipedia.com:  
<https://id.wikipedia.org/wiki/Bali>
- Setiawan, A. (2022, April 28). *Nasi Campur Bali*. Retrieved from [indonesiakaya.com](http://indonesiakaya.com):  
<https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/nasi-bali/>
- SP, R. (2017). *Perencanaan*.
- Time Tables*. (2018, Desember 12). Retrieved from [www.timeshighereducation.com](http://www.timeshighereducation.com):  
<https://www.timeshighereducation.com/student/advice/what-timetable>
- Yuki. (10 Februari 2023). *Makanan khas Bali*. Bali: yuki.ac.id.